

DRESDEN FOR FRIENDS-Menü für 2 Personen
gültig ab 19. Oktober

Bitte beachten Sie, dass wir das Menü nur zum Verzehr vor Ort und nicht TO GO anbieten. Das Angebot gilt ausschließlich für Inhaber und gegen Vorlage der DRESDEN FOR FRIENDS-Karte sowie bei vorheriger Reservierung mit Angabe der Kartennummer.

– Vorspeise –

Carpaccio vom heimischen Hirsch

Gänseleber-Parfait / Mandarine / Topinambur / schwarzer Winter-Trüffel
oder

Geräuchertes Rote Bete-Tatar

Reis-Cannelloni / Senf-Creme / Himbeere / Portulak / Rote Bete-Kaviar
oder

– *vegan* –

Stresa's „Stulle der Saison“

Hausgebackenes Kartoffel-Brot / roter Rettich / Kürbis /
Schnittlauch-Mayonnaise / Johannisbeere / bunte Bete
oder

– *vegetarisch* –

Creme-Süppchen vom Butternut-Kürbis

Garnelen-Tatar / Kimchi-Dumpling / Steirisches Kürbiskern-Öl

– Hauptspeise –

Gebratenes Filet vom Steinköhler „Leinenfang“

San Marzano-Tomate / Blutorange / Meeres-Spargel /
Lasagne von Steckrübe und Süßkartoffel / Krustentier-Schaum
oder

Fasan trifft Hirsch

Ballottine vom Fasan / Bäckchen vom Hirsch /
hausgemachte Grieß-Klöße / Wirsing / Cranberry-Jus
oder

Hausgemachte Edelpilz-Maultaschen

Taleggio / Sud / Röstzwiebel / gebeiztes Eigelb / gebratene Edelpilze
oder

– *vegetarisch* –

Kürbis-Hommage

Zucchini-Kürbis-Cannelloni / Physalis / gepickelter Mini-Kürbis /
Safran / Kürbiskern-Chip / Steirisches Kürbiskern-Öl

– *vegan* –

– Dessert –

Stresa's Dessert-Variation

Kokos / Mango / Kalamansi / Mandel
oder

– *vegan* –

Dreierlei französischer Rohmilchkäse, zusammengestellt von Silvio Nitzsche aus der Weinkulturbar
Estragonsenf / Salzoliven / hausgemachtes Chutney

– 60 € –