



Unsere Menü-Empfehlung

– Vorspeise –

Carpaccio vom heimischen Hirsch
Gänseleber-Parfait / Mandarine /
Topinambur / schwarzer Winter-Trüffel

– Suppe –

Creme-Süppchen vom Butternut-Kürbis
Garnelen-Tatar / Kimchi-Dumpling /
Steirisches Kürbiskern-Öl

– Zwischengang –

Hausgemachte Edelpilz-Maultaschen
Taleggio / Sud / Röstzwiebel / gebeiztes Eigelb /
gebratene Edelpilze

– Hauptgang –

Rosa gegrillter Rücken vom Feldhasen
Kräuter-Nuss-Kruste / Kastanien-Gnocchi /
Kürbis-Aprikosen-Creme / Romanesco / Wild-Jus

– Dessert –

Grieß-Schnittchen
Feige / Nougat / Portwein /
weiße Schokolade / Pistazie

– 3 Gänge –

(Vorspeise oder Suppe / Hauptgang / Dessert)

55 €

– 4 Gänge –

(Vorspeise oder Suppe / Zwischengang / Hauptgang / Dessert)

69 €

– 5 Gänge –

79 €

Die regionale Weinreise

– Vorspeise –

Rosa Schuh
Weingut Schuh
Sörnewitz – Sachsen

– Suppe –

Cuvée Stresaris
Roths Gut – Tim Strasser
Meißen – Sachsen

– Zwischengang –

Der kleine Schwarz
Weingut Martin Schwarz
Meißen – Sachsen

– Hauptgang –

Rot von Schwarz
Weingut Martin Schwarz
Meißen – Sachsen

– Dessert –

Stresling by Martin Schwarz
Weingut Wolkenberg
Brandenburg

– je Wein, ab 3 Gängen –

6,5 €



Unsere vegetarische Menü-Empfehlung

– Vorspeise –

Stresa's „Stulle der Saison“

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

– Suppe –

Creme-Süppchen vom Butternut-Kürbis

Kimchi-Dumpling /
Steirisches Kürbiskern-Öl

– Zwischengang –

Kürbis-Hommage

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

– Hauptgang –

Hausgemachte Edelpilz-Maultaschen

Taleggio / Sud / Röstzwiebel /
gebeiztes Eigelb / gebratene Edelpilze

– Dessert –

Grieß-Schnittchen

Feige / Nougat / Portwein /
weiße Schokolade / Pistazie

– 3 Gänge –

(Vorspeise oder Suppe / Hauptgang / Dessert)

45 €

– 4 Gänge –

(Vorspeise oder Suppe / Zwischengang / Hauptgang / Dessert)

59 €

– 5 Gänge –

69 €

Die regionale Weinreise

– Vorspeise –

Cuvée Stresaris

Rothes Gut – Tim Strasser
Meißen – Sachsen

– Suppe –

Der kleine Schwarz

Weingut Martin Schwarz
Meißen – Sachsen

– Zwischengang –

Goldriesling

Rothes Gut – Tim Strasser
Meißen – Sachsen

– Hauptgang –

Rot von Schwarz

Weingut Martin Schwarz
Meißen – Sachsen

– Dessert –

Stresling by Martin Schwarz

Weingut Wolkenberg
Brandenburg

– je Wein, ab 3 Gängen –

6,5 €



Unsere vegane Menü-Empfehlung

– Vorspeise –

Geräuchertes Rote Bete-Tatar
Reis-Cannelloni / Senf-Creme / Himbeere /
Portulak / Rote Bete-Kaviar

– Suppe –

Creme-Süppchen vom Butternut-Kürbis
Kimchi-Dumpling /
Steirisches Kürbiskern-Öl

– Hauptgang –

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

– Dessert –

Stresa's Dessert-Variation
Kokos / Mango / Kalamansi / Mandel

– 3 Gänge –

(Vorspeise oder Suppe / Hauptgang / Dessert)

45 €

– 4 Gänge –

55 €

Die regionale Weinreise

– Vorspeise –

Cuvée Stresaris
Rothes Gut – Tim Strasser
Meißen – Sachsen

– Suppe –

Der kleine Schwarz
Weingut Martin Schwarz
Meißen – Sachsen

– Hauptgang –

Goldriesling
Rothes Gut – Tim Strasser
Meißen – Sachsen

– Dessert –

Stresling by Martin Schwarz
Weingut Wolkenberg
Brandenburg

– je Wein, ab 3 Gängen –

6,5 €