



## DRESDEN FOR FRIENDS-Menü für 2 Personen

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 –

#### Handgeschnittenes Tatar vom Bayrischen Charolais Rind

Gruyère-Senf-Creme / Bio-Eigelb / Sellerie / Kapern / Pfifferlinge / Kartoffel-Biskuit

oder

#### Stresa's Zwiebeltarte

– vegan –

Borettane-Zwiebel / schwarzer Knoblauch / Granny Smith / Petersilie / Dijon-Senf

oder

#### Sommer im Stresa

– vegetarisch –

Weißes Tomaten-Mousse / Cantaloupe-Melone / Pistou /  
Olive / Gurken-Tonic-Sorbet

oder

#### Cremiges Pfifferlings-Süppchen

Süßkartoffel / Chorizo / geräucherter Paprika

### – Hauptspeise –

#### Suprême vom Schwarzfederhuhn „Label Rouge“

Pilz-Arancino / Karotte / Pfifferlinge / Sommertrüffel / Erbse / rote Johannisbeere / Geflügel-Velouté

oder

#### Duett von Rosenberg-Riesengarnele und Seeteufel

Camargue Reis „Bouillabaisse-Style“ / Fenchel / Sauce Rouille-Espuma / Yuzu / Zuckerschote

oder

#### Stresa's Trüffel-Carbonara

Schwarzer Sommertrüffel – Tuber aestivum /  
hausgemachte Tagliatelle / Bio-Kräuterseitlinge / Pecorino

oder

– vegetarisch –

#### Morchel trifft Sellerie

– vegan –

Zweierlei vom Knollensellerie / Rauchsatz / Kartoffel-Praline /  
Liebstöckel / Miso / Morchel

### – Dessert –

#### Stresa's Dessertvariation

– vegan –

Eingelegte Rocca-Zitrone / Mandarine / Grapefruit / Pistazien / Granola

oder

Dreierlei französischer Rohmilchkäse, zusammengestellt von Silvio Nitzsche aus der Weinkulturbar

Estragonsenf / Salzoliven / hausgemachtes Chutney

– 62 € –