



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 Zwiebeltaorte

– *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-Arcancino / 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

– *vegetarisch* –

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

Morche trifft Sellerie

– *vegan* –

Zweierlei vom Knollensellerie / Rauchsalz / Kartoffel-Praline /
Liebstöckel / Miso / Morche

– 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 € –