



Unsere Menü-Empfehlung

– Vorspeise –

Handgeschnittenes Tatar vom Bayrischen Charolais Rind
Gruyère-Senf-Creme / Bio-Eigelb / Sellerie /
Kapern / Pfifferlinge / Kartoffel-Biskuit

– Suppe –

Cremiges Pfifferlings-Süppchen
Süßkartoffel / Chorizo /
geräucherte Paprika

– Zwischengang oder alternativer Hauptgang –

Duett von Rosenberg-Riesengarnele und Seeteufel
Camargue Reis „Bouillabaisse-Style“ / Fenchel /
Sauce Rouille-Espuma / Yuzu / Zuckerschote

– Hauptgang –

Gegrilltes Filet vom Bayrischen Charolais Rind
Parmesan-Krapfen / rote Zwiebel / Quiche / grüner Spargel /
junge Karotte / Portwein-Jus / Sauce béarnaise

– Dessert –

Zitronengras-Crème brûlée
Gelbe Wassermelone / Kaffir-Limette / Holunder / Brombeere
oder

Dreierlei französischer Rohmilchkäse
zusammengestellt von Silvio Nitzsche aus der Weinkulturbar
Estragon-Senf / Salzoliven / hausgemachtes Chutney

– 3 Gänge –

(Vorspeise oder Suppe / Hauptgang / Dessert)

59 €

– 4 Gänge –

(Vorspeise oder Suppe / Zwischengang / Hauptgang / Dessert)

79 €

– 5 Gänge –

89 €

Die regionale Weinreise

– Vorspeise –

Der kleine Schwarz
Weingut Martin Schwarz
Meißen – Sachsen

– Suppe –

Rosa Schuh
Weingut Schuh
Sörnewitz – Sachsen

– Zwischengang –

Grauburgunder
Tim Strasser – Rothes Gut
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 –

Sommer im Stresa

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

– Suppe –

Cremiges Pfifferlings-Süppchen

Süßkartoffel /
geräucherte Paprika

– Zwischengang oder alternativer Hauptgang –

Morchel trifft Sellerie

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

– Hauptgang –

Hausgemachte Tortelloni

Mozzarella di Bufala / Grana Padano-Pilz-Nage /
gebratene Pfifferlinge / junger Lauch / Spinat

– Dessert –

Zitronengras-Crème brûlée

Gelbe Wassermelone / Kaffir-Limette / Holunder / Brombeere
oder

Dreierlei französischer Rohmilchkäse

zusammengestellt von Silvio Nitzsche aus der Weinkulturbar
Estragon-Senf / Salzoliven / hausgemachtes Chutney

– 3 Gänge –

(Vorspeise oder Suppe / Hauptgang / Dessert)

49 €

– 4 Gänge –

(Vorspeise oder Suppe / Zwischengang / Hauptgang / Dessert)

65 €

– 5 Gänge –

75 €

Die regionale Weinreise

– Vorspeise –

Cuvée Stresaris

Roths Gut – Tim Strasser
Meißen – Sachsen

– Suppe –

Rosa Schuh

Weingut Schuh
Sörnewitz – Sachsen

– Zwischengang –

Der kleine Schwarz

Weingut Martin Schwarz
Meißen – Sachsen

– Hauptgang –

Grauburgunder

Roths Gut – Tim Strasser
Meißen – Sachsen

– Dessert –

Stresling by Martin Schwarz

Weingut Wolkenberg
Brandenburg

– je Wein, ab 3 Gängen –

6,5 €



Unsere vegane Menü-Empfehlung

– Vorspeise –

Stresa's Zwiebeltarte

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

– Suppe –

Ratatouille mal anders

Geeistes klares Süppchen / Auberginen-Kapern-Creme /
Tomaten-Olivenöl-Sorbet

– Hauptgang –

Morchel trifft Sellerie

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

– Dessert –

Stresa's Dessertvariation

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

– 3 Gänge –

(Vorspeise oder Suppe / Hauptgang / Dessert)

41 €

– 4 Gänge –

51 €

Die regionale Weinreise

– Vorspeise –

Rosa Schuh

Weingut Schuh
Sörnewitz – Sachsen

– Suppe –

Cuvée Stresaris

Rothes Gut – Tim Strasser
Meißen – Sachsen

– Hauptgang –

Der kleine Schwarz

Weingut Martin Schwarz
Meißen – Sachsen

– Dessert –

Stresling by Martin Schwarz

Weingut Wolkenberg
Brandenburg

– je Wein, ab 3 Gängen –

6,5 €