



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 Kartenummer.

VORSPEISE

Handgeschnittenes Tatar vom Bayrischen Charolais Rind

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

oder

Gemüse-Ceviche

- vegan -

Kräuter-Kokos-Leche de Tigre / Kohlrabi / Fenchel / Staudensellerie / Avocado / Quinoa / grüne Chili / Pistazie / Kochbanane

oder

Mosaik vom Schottischen Lachs „Label Rouge“

Nori Alge / Ponzu / Reis-Crunch / Gurke / Koriander / Mango / Kalamansi

oder

Schaumsüppchen von Karotte und Muskat-Kürbis

Marinierte Jakobsmuschel / Salzzitrone / eingelegter Kürbis / Ingwer

HAUPTGANG

Suprême vom Schwarzfederhuhn „Label Rouge“

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

oder

Duett von Rosenberg-Riesengarnele und Seeteufelbäckchen

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

Dreierlei von der Beete

- vegan -

Maracuja / Apfel-Rosmarin-Creme / Beluga-Linsen / geriebener Meerrettich / Mandel

DESSERT

Callebaut-Schokoladen-Mousse

- vegan -

Kürbiskernöl-Eis / Crue de Cacao / Kürbiskerne / Kirsche / Marzipan

oder

Dreierlei französischer Rohmilchkäse

zusammengestellt von Silvio Nietzsche aus der Weinkulturbar
Estragonsenf / Salzoliven / hausgemachtes Chutney

MENÜ FÜR ZWEI PERSONEN

63 €