



UNSERE MENÜ-EMPFEHLUNG

VORSPEISE

Mosaik vom Schottischen Lachs „Label Rouge“

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

SUPPE

Schaumsüppchen von Karotte und Muskat-Kürbis

Marinierte Jakobsmuschel / Salzzitrone /
eingelegter Kürbis / Ingwer

ZWISCHENGANG oder alternativer HAUPTGANG

Duett von Rosenberg-Riesengarnele und Bäckchen vom Seeteufel

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

HAUPTGANG

Gegrilltes Filet vom Argentinischen Angus-Rind

Parmesan-Krapfen / rote Zwiebel / Quiche / Dörr-Tomate / Lauch /
junge Karotte / Portwein-Jus / Sauce béarnaise

DESSERT

Stresa's Apfel-Pflaumen-Strudel

Cannolo / Zimt / Granny Smith / Calvados / Madagaskar Vanille-Espuma
oder

Dreierlei französischer Rohmilchkäse

zusammengestellt von Silvio Nitzsche aus der Weinkulturbar
Estragon-Senf / eingelegte Oliven / 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

Cuvée Stresaris

Rothes Gut – Tim Strasser
Meißen – Sachsen

SUPPE

Rosa Schuh

Weingut Schuh
Sörnewitz – 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

Tarte vom Steinpilz

Esskastanie / Quitte / Wildkräuter-Salat /
Morchel

SUPPE

Schaumsüppchen von Karotte und Muskat-Kürbis

Salzzitrone / eingelegter Kürbis /
Ingwer

ZWISCHENGANG oder alternativer HAUPTGANG

Dreierlei von der Beete

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

HAUPTGANG

Hausgemachte Tortelloni

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

DESSERT

Stresa's Apfel-Pflaumen-Strudel

Cannolo / Zimt / Granny Smith / Calvados / Madagaskar Vanille-Espuma
oder

Dreierlei französischer Rohmilchkäse

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

3 GÄNGE

Vorspeise oder Suppe / Hauptgang / Dessert

48 €

4 GÄNGE

Vorspeise oder Suppe / Zwischengang / Hauptgang / Dessert

59 €

5 GÄNGE

72 €

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

Elbling

Weingut Schuh
Sörnewitz – Sachsen

DESSERT

Stresling by Martin Schwarz

Weingut Wolkenberg
Brandenburg

JE WEIN, AB 3 GÄNGEN

6,5 €



UNSERE VEGANE MENÜ-EMPFEHLUNG

VORSPEISE

Gemüse-Ceviche

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

SUPPE

Waldpilz-Bouillon

Sherry / Buchenpilze / Schalotte /
Reistaschen

HAUPTGANG

Dreierlei von der Beete

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

DESSERT

Callebaut-Schokoladen-Mousse

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

3 GÄNGE

Vorspeise oder Suppe / Hauptgang / Dessert

46 €

4 GÄNGE

59 €

DIE REGIONALE WEINREISE

VORSPEISE

Cuvée Stresaris

Rothes Gut – Tim Strasser
Meißen – Sachsen

SUPPE

Rosa Schuh

Weingut Schuh
Sörnewitz – 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 €