



Kochsternstunden-Menü

Vorspeise

Skrei trifft Black Tiger Garnele 18,5 €
Grüner Apfel / Staudensellerie / Mayonnaise

Suppe

Süppchen von Topinambur 16 €
Boudin-Noir-Praline / Gremolata

Zwischengang

Zweierlei von der Wachtel 19 €
Maiscreme / Vogelbeere / Spitzkohl / Schwarzwurzel

Hauptgang

Rosa gebratener Rücken vom heimischen Reh 42 €
Kräutermantel / Schupfnudeln / Sellerie / Haselnuss /
Bio-Kräuterseitlinge aus Brandenburg / Kakao / Preiselbeere
oder

Gebratenes Rückenfilet vom Skrei 36 €
Lila Karotte / Meeresspargel / Venusmuschel /
Fenchel / getrocknete Tomate

Käse

Rotschmierkäse-Crème brûlée 13 €
Époisses / Portwein-Butter-Eis

Dessert

Hausgebackenes Eclair 14 €
Valrhona Schokolade dunkel und weiß / Sanddorn /
Knusper-Honig / Erdnuss-Karamell-Eis

4 Gänge / 69 €

Vorspeise oder Suppe / Zwischengang
Hauptgang / Käse oder Dessert

5 Gänge / 84 €

Vorspeise / Suppe / Zwischengang
Hauptgang / Käse oder Dessert

6 Gänge / 95 €

Vorspeise / Suppe / Zwischengang
Hauptgang / Käse / Dessert

Weinbegleitung

2022er Stresaris
Roths Gut – Meißen – Sachsen

2021er Riesling Kapitelberg
Weingut Martin Schwarz – Meißen – Sachsen

2021er Weiß- und Grauburgunder
Weingut Martin Schwarz – Meißen – Sachsen

2008er Regent Klausenberg
Weingut Schuh – Meißen – Sachsen

oder

2022er Grauburgunder
Weingut Schuh – Meißen – Sachsen

Vinho do Porto Tawny – 10 Jahre gereift
Réhoboram Flasche / Graham's – Portugal

2018er Stresling
Wolkenberg by Martin Schwarz – Brandenburg

Die passende Weinbegleitung / 9 € pro 0,1 l

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung.



Vegetarisches Kochsternstunden-Menü

Vorspeise

Schwarzwurzel „asia style“ 13 €
Teryaki / Kimchi / Mango / Koriander / Ghoo Kresse

Suppe

Süppchen vom Topinambur 13 €
Rote Bete-Linsen-Praline / Gremolata

Zwischengang

Raviolo, gefüllt mit flüssigem Eigelb 24 €
Ricotta / Spinat / Grana Padano Schaum / schwarzer Perigord-Trüffel – Tuber Melanosporum

Hauptgang

Blumenkohl trifft Brokkoli 25 €
Tempura / Curry / Sesam / fermentierter Knoblauch

Käse

Rotschmierkäse-Crème brûlée 13 €
Époisses / Portwein-Butter-Eis

Dessert

Gebackener Carnaroli-Milchreis 15 €
Yufka / Kokos / Brombeere / Ingwer / Zitronengras / Puffreis / Kräuter-Muscovado

4 Gänge / 67 €

Vorspeise oder Suppe / Zwischengang
Hauptgang / Käse oder Dessert

5 Gänge / 78 €

Vorspeise / Suppe / Zwischengang
Hauptgang / Käse oder Dessert

6 Gänge / 89 €

Vorspeise / Suppe / Zwischengang
Hauptgang / Käse / Dessert

Weinbegleitung

2022er Stresaris
Roths Gut – Meißen – Sachsen

2021er Riesling Kapitelberg
Weingut Martin Schwarz – Meißen – Sachsen

2021er Weiß- und Grauburgunder
Weingut Martin Schwarz – Meißen – Sachsen

2022er Cuvée Rosarot
Weingut Martin Schwarz – Meißen – Sachsen

Vinho do Porto Tawny – 10 Jahre gereift
Réhoboram Flasche / Graham's – Portugal

2018er Stresling
Wolkenberg by Martin Schwarz – Brandenburg

Die passende Weinbegleitung / 9 € pro 0,1 l

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung.