

Wir haben für Sie eine Speisekarte zusammengestellt, die basierend auf Produkten und vor allem auf den Lieferanten der Region saisonal wechselt und Ihnen frisch zubereitete Gerichte bietet. Wir vereinen traditionelle heimische Zutaten mit modernen Ideen und laden Sie somit im Sinne von Slow Food zum Genuss ein!

Vorspeisen

Gerösteter Kürbis/ Ziegenfrischkäse/ Quitte/ Feige/ Walnuss

10,90 €

Kürbissuppe/ Chorizo/ Salbei

7,90 €

Geräucherte Jakobsmuschel/ Rote Linsen/
Espresso/ Brioche

12,90 €

Herbstliche Salate aus Radebeul/ Holunder – Vinaigrette

7,90 €

restaurant & elblounge

Mille feuille von Apfel/ Räucherforelle/ Rote Bete/ Wasabi/ Radebeuler Salate

11,90 €

Getrüffeltes Kalbfleischstrudel/ Radebeuler Salate/ Kürbis süß – sauer

12,90 €

Zu allen Vorspeisen servieren wir Ihnen hausgebackenes Brot

Hauptspeisen

Kabeljau/ Wirsing/ Gelbe und Rote Bete/
Kartoffelmousseline/ Meerrettichschaum

22,90 €

Rosa Hirschrücken/ Haselnuss/ Kartoffelschnitte/
Steckrübe/ Preiselbeere

27,90 €

Kürbis Knödel/ Ragout vom Herbstgemüse/
Radebeuler Salate/ sächsischer Berchgäse

18,90 €

Gebratene Blutwurst aus Eschdorf/
Kürbis - Kartoffelstampf/ glasierte Apfelspalten/ Vanillelauch

19,90 €

Zweierlei Geschmortes vom Rind/ Ebly/ Speck/ Pflaume

22,90 €

Tranchen vom Dry Age Schweine Kotelett/ Wirsing/ Kartoffel/ Steinpilze

26,90 €

Steinpilz - Tagliatelle 20,90 €

optional dazu Saltimbocca vom Kalb 28,90 €

Dessert

Butterkeksparfait/ Kakaobohne/ lauwarmer Kürbiskuchen

9,90 €

Maronen Panna Cotta/ Birne/ hausgemachtes Zwetschgensorbet/ Nüsse

8,90 €

Ziegenkäse-Creme Bruleé/ Portweifeige/ Sanddornsorbet

8,90 €

Gebratene Mohnpolenta/ Zweierlei von der Zwetschge/ Vanillesoße

9,50 €

Noch mehr süße Sünden & fruchtige Leckereien finden Sie in unserer Eiskarte.

restaurant & elblounge

Wir wünschen Ihnen Guten Appetit!

...und nach dem Dessert einen Espresso &
einen Haselnussgeist 2cl 8,50 €

*Vegetarische Gerichte

Unser Inhaltsstoffverzeichnis finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.