

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

Aal aus Langburkersdorf/ Kaviar/ Limette/ Brioche

11,90 €

\*\*\*

Topinambursuppe/ Räuchertofu/ Rote Bete

7,90 €

\*\*\*

Geräucherte Entenbrust Alte Schule Landwirtschaft Göppersdorf/  
Rotkohl/ Preiselbeere/ Nüsse

12,90 €

\*\*\*

Winterliche Salate aus Radebeul/ Quitten – Vinaigrette

7,90 €

\*\*\*  
restaurant & elblounge

Lauwarmes winterliches Gemüse aus Radebeul/ Räuchertofu

10,90 €

\*\*\*

### Zwischengang

Topinambur/ Gänsebrust/ Zwetschge

14,90 €

Zu allen Vorspeisen servieren wir Ihnen hausgebackenes Brot

## Hauptspeisen

Zander/ Blutwurst/ Sellerie/ Pastinaken/ Karotte

22,90 €

\*\*\*

Rehkeule/ Rotkohl/ Kartoffel - Topinamburschnitte/ Rosenkohl

25,90 €

\*\*\*

Weihnachtliche Kürbis Knödel/ Spitzkohl/ sächsischer „Berchgäse“

18,90 €

\*\*\*

Gänsekeule/ Rotkohl/ Klöße/ Quitte

21,90 €

\*\*\*

Zweierlei vom Bresshuhn Alte Schule Landwirtschaft Göppersdorf /  
lauwarmer Rotkohlsalat/ Kichererbse/ Orange/ Walnuss

27,90 €

\*\*\*

Kartoffel - Lauchkrapfen/ Wintergemüse/ Rotkohl

20,90 €

## Dessert

Mini - Bratapfel/ Pekannüsse/  
Passionsfruchtsorbet/ Vanillebaiser

8,90 €

\*\*\*

Flambierter Grießstern/ warmen Nougat/ Schokolade/ Birne

8,90 €

\*\*\*

Rote Bete Sorbet/ Schokoladenküchlein/ Vanille/ Safran

9,50 €

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

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.