

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 €

Sachsenbarsch von der Aquakultur Kirschau/ Belugalinse/ Balsamico/ Kürbis

12,90 €

Herbstlicher Blattsalate/ Walnuss/ Bennewitzer Käse/ Trauben/ Zwetschge

7,90 €

Variation vom Ei/ Pumpernickel/ saure Gurke/ Kaviar

10,90 €

Suppe vom Barsch/ Meeresfrüchte/ Kartoffel/ Karotte/ Rahm

11,90 €

Suppe von der Steckrübe/ Apfel/ Basilikum

7,90 €

Zu allen Vorspeisen servieren wir Ihnen hausgebackenes Brot

Hauptspeisen

Wels von Aquakultur Kirschau/ Kartoffel/ Herbstgemüse/ Wermut

23,90 €

Rumpsteak a la Strindberg/ Rote Bete/ Feta/ Kartoffelbaumkuchen

28,90 €

Kürbissymphonie/ Polenta/ Kräuterseitling/ Vanille

21,90 €

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

19,90 €

Waldpilze/ Pasta von der Pastamanufaktur Dresden/ Bennewitzer Bergkäse

20,90 €

Burger vom Aberdeen Angus aus Niederau/ Ei/ Speck/
gebackener Kürbis/ Süßkartoffel Pommes

23,90 €

Perlgrauen/ Bennewitzer Bergkäse/ Herbstgemüse 20,90 €

optional dazu: Maishähnchenbrust

25,90 €

Dessert

Birnenterrine/ Zimt/ Rotwein/ Schokolade

8,90 €

Kalter Hund/ Popcorn/ Pflaume/ Holunder

8,90 €

Cheesecake/ Haselnuss/ Quitte/ Cassis

9,50 €

Bennewitzer Käse/ Trauben/ Nüsse/ Karamell

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.