

Dinner for two

FREITAG, 16. OKTOBER 2026 - 45 € PRO PERSON
INKLUSIVE 1/2 FLASCHE WEIN

VORSPEISE / STARTER

Sächsischer Hirschschinken | Kürbis-Panna-cotta | Quittenchutney | Mizunasalat | Feigenbrotschip

Allergene: Milch und Milchprodukte (L), Weizen (Gw), Roggen (Gr)

Saxon Venison Ham | Pumpkin Panna Cotta | Quince Chutney | Mizuna Salad | Fig Bread Crisp

SUPPE / SOUP

Petersilienwurzel-Cremesuppe | Kataifi-Huhn | Granny Smith

Allergene: Milch und Milchprodukte (L), Sellerie (Se), Eier (Ei), Weizen (Gw)

Cream of Parsley Root Soup | Kataifi Chicken | Granny Smith Apple

HAUPTGANG / MAIN COURSE

Duroc-Schweinebäckchen | Mühlensenfjus | Kartoffel-Kresse-Mousseline | bunte Heukarotten

Allergene: Sellerie (Se), Senf (Sn), Milch und Milchprodukte (L)

Duroc Pork Cheeks | Mustard Jus | Potato & Cress Mousseline | Colourful Hay Carrots

ODER / OR

Lachsfilet unter Pistazien-Nuss-Kruste | Kartoffel-Kresse-Mousseline | Variation von bunter Bete

Allergene: Fisch (Fi), Milch und Milchprodukte (L), Schalenfrüchte (N)

Salmon Fillet with Pistachio & Nut Crust | Potato & Cress Mousseline | Assorted Beets

NACHSPEISE / DESSERT

Orangengetränkte Mohnküchlein | zweierlei Zwetschge | Buttermilcheis

Allergene: Eier (Ei), Weizen (Gw), Milch und Milchprodukte (L)

Orange-Soaked Poppy Seed Cakes | Plums Two Ways | Buttermilk Ice Cream

