

Speisekarte im Wintergarten-Café

12.00 bis 17.00 Uhr

Vorspeisen

Rucolasalat
mit gegrillter Zucchini, Tomate und Käse
€ 8,00

Gebackene Pilz-Piroggen
mit Preiselbeer - Crème fraîche und Blattsalaten
€ 7,50

Geräucherter Lachs mit Staudensellerie-Apfelsalat
und Meerrettich
€ 9,00

Suppe

Champignonschaumsuppe mit Ei und Kresse
€ 7,00

Fischgerichte

Gebratenes Lachsfilet mit grünen Nudeln
und Kirschtomaten
€ 18,00

Fleischgerichte

Gnocchi-Gemüsepfanne mit Gänsefleisch
€ 15,00

Geschmorte Kalbsbäckchen mit Balsamico-Linsen und Kartoffeln
€ 19,00

Geschmorte Mufflonkeule mit Apfel-Rotkohl und Kartoffelkloß
€ 19,00

Rinder-Entrecôte mit gebratener Schwarzwurzel, Rotweinzwiebeln
und Thymian-Drillingen
€ 23,00

Vegetarisches

Gratinierter Kürbis-Kartoffel-Rösti mit Trauben und Salat
€ 13,00

Gersten-Gemüserisotto mit Brokkoli-Mandeltempura
€ 14,50

Dessert

Schokoladenmousse mit Cassis-Tonkabohnenparfait
und Brombeerragout
€ 7,00

Warmer Diplomatenpudding mit Kirschsauce,
Cashew und Vanilleeis
€ 7,00

Kalte Gerichte

Sächsisches Wildbrett¹
feine Spezialitäten vom Wild mit saurer Gurke,
Preiselbeeren, frisches Brot und Butter^{4,5,6,C,F}
€ 13,50

Pillnitzer Schlossplatte
Schinken, Käse, Räucherfisch
und hausgemachte Feinschmeckerspezialitäten
mit frischem Brot und Butter^{5,6,C,F}
€ 14,00 für 1 Person
€ 21,00 für 2 Personen

Sächsisches Käsebrett
Käse vom Ziegenhof Lauterbach,
Butter und frisches Brot^{C,F}
€ 12,50

Kuchen und Tortenangebot
ab € 3,00 – € 3,80

*Unser reichhaltiges Kuchenbuffet finden Sie in
unserem Wintergartencafé.*

Unsere Speisen können Spuren enthalten von:

A Eier	F Milch
B Erdnüsse	G Schalenfrüchte
C glutenhaltiges Getreide	H Sellerie
D Sojabohnen	I Senf
E Schwefeldioxid & Sulphite	J Sesamsamen

1 koffeinhaltig; 2 chininhaltig; 3 mit Konservierungsstoff; 4 mit Phosphat
5 mit Süßungsmitteln; 6 mit Pökelsalz; 7 mit Farbstoff; 8 geschwefelt
9 geschwärzt; 10 mit Antioxidationsmittel
Bei Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal!