



KOCHSTERNSTUNDEN



Wir suchen das beste Menü.
02. Februar bis 10. März 2024

Stellen Sie die Spitzenköche Sachsens auf die Geschmacksprobe.



Auszug aus dem Menü: Schönburger Palais, gekocht von Christian Weidt | Foto: ©Claudia Jacquemin

Version: 06.02.2024

www.kochsternstunden.de





KOCHSTERNSTUNDEN
* * *

Menüs 2024

1. Etage by Blumen Mende mit Sebastian Probst	3	Hickory Dresden	8	Restaurant Petit Frank	14
Alte Meister Café & Restaurant	3	Restaurant Kanzlei	9	Schloss Wackerbarth	14
Anna im Schloss	4	Kobalt Bar & Kitchen	9	Schmidt's Restaurant	15
Restaurant Carolaschlösschen	4	Restaurant Lazy Laurich	10	Restaurant Schönburger Palais	15
Das Palais	5	Restaurant Lingnerterrassen	10	Shiki Restaurant Dresden	16
Drei Herren Weingut und Restaurant	5	Lößnitztalschänke	11	Stresa Restaurant & Bistro & Catering	16
Dunkelrestaurant Sinneswandel	6	Luisenhof Dresden	11	VEN Restaurant Dresden	17
Restaurant ElbUferer	6	max louis	12	Restaurant Waldblick	17
Restaurant Felsenbirne	7	Nicht Fisch Nicht Fleisch	12	Weigelts Kochkontor	18
Ferdinand Restaurant Café	7	nr13 - Genuss am Hafen	13	Zweite Heimat	18
Restaurant finesse	8	Pavillon Neugersdorf	13		

DAHLER Finest Real Estate
Dresden

DIAMIR
Erlebnisreisen



Porsche Zentrum Dresden



SELGROS



KOCHSTERNSTUNDEN

* * *

1. Etage by Blumen Mende mit Sebastian Probst

Unser Menü

- ★ Brot & Butter
- ★ Hefe | Schwarzwurzel | Zwetschge
- ★ Karotte | Nussbutter | Bete
- ★ Kürbis | Eigelb | Getreide
- ★ Sellerie | Forelle | Traube
- ★ Senf | Apfel | Schwein
- ★ Zwiebel | Pasta | Rind
- ★ Blumenkohl | Ei | Brösel
- ★ Schokolade | Johannisbeere | Haselnuss
- ★ Eierschecke

Eine individuelle Absprache ist möglich.

Getränkebegleitung

- Y Krack Sekthaus Blanc de Noirs Brut 2020
- Y Herbert Zillinger Horizont Grüner Veltliner 2022
- Y Beurer Riesling Gipskeuper Schwäbischer Landwein trocken 2021
- Y Ca'La Bionda Malavoglia Valpolicella Ripasso Superiore DOC 2020
- Y Knewitz Riesling Auslese VDP.Gutswein fruchtsüß 2021

Menü-Preis

- ★ 10-Gänge-Menü (inkl. korrespondierender Weine, Aperitif, Wasser und Kaffee) 169,00 €

Alte Meister Café & Restaurant

Unser Menü

- ★ Asiatische Teigtasche | Miso-Aioli | mediterraner Glasnudelsalat | Wakame
- ★ Sopa Carbonara: Sopanudeln | Soja Eigelb | Parmesan | lackierter Schweinebauch
- ★ Confierte Entenbrust | Hoisinjus | Pak Choi | Kartoffel-Trüffelpüree
- ★ San Sabastian Cheesecake | Mango-Curry-Parfait

Es gibt auch eine vegetarische Variante für alle Gänge.

Getränkebegleitung

- Y Litschi Drink mit Limette und Ingwer (alkoholfrei)
- Y Pecorino IGP, Tenuta Ulisse, Abruzzen
- Y Crozes Hermitage, Domaine Brotte, Rhonetal
- Y geeister grüner Tee (alkoholfrei)

Menü-Preis

- | | | | |
|----------------|---------|--------------------------|---------|
| ★ 3-Gänge-Menü | 48,00 € | inkl. Getränkebegleitung | 73,00 € |
| ★ 4-Gänge-Menü | 58,00 € | inkl. Getränkebegleitung | 90,00 € |



KOCHSTERNSTUNDEN

* * *

Anna im Schloss

Unser Menü

- ★ Wildkräuter | Artischocke | Paradeiser
Wildkräutersalat, Marinierte Artischocke, Tomatenmarmelade, Cashewkerne
- ★ Meerrettich | Forelle | Dill
Meerrettichsüppchen, Forellen-Apfeltatar, Forellenkaviar, Dillöl
- ★ Kaninchen | Schwarzwurzel | Spinat
Kaninchenpflanzerl, Schwarzwurzelsalat, Spinatfazzoletti, Beurre Blanc
- ★ Honig | Thymian | Aprikose
Honig Palatschinken, Thymian Parfait, karamellisierte Aprikosen

Eine vegetarische Menübestellung ist auf Anfrage möglich.

Getränkebegleitung

- Y Grauburgunder Klausenberg | Weingut Schuh | Sörnowitz
- Y Scheurebe | Tim Strasser | Meißen
- Y Spätburgunder STEIN Magmatit | Weingut Abril | Kaiserstuhl
- Y Riesling Auslese „Westhofer Morstein“ | Weingut Hirschhof | Westhofen

Menü-Preis

- | | | | |
|----------------|---------|--------------------------|---------|
| ★ 3-Gänge-Menü | 52,00 € | inkl. Getränkebegleitung | 72,00 € |
| ★ 4-Gänge-Menü | 62,00 € | inkl. Getränkebegleitung | 87,00 € |

Schloßstraße 27, 01067 Dresden • 0351 / 79 511 535 • info@anna-dresden.de

Restaurant Carolaschlösschen

Unser Menü

- ★ Tatakı vom Rind
Gurke | Zucchini | Glasnudeln
- ★ Schaumsuppe vom Krustentier
Wantan | Jakobsmuschel
- ★ Onglet vom Kalb
Erbse | Möhre | Steckrübe | Vanille | Brombeere
- ★ Himbeertarte
Sesam | Crumble | Blutampfer

Getränkebegleitung

- Y Weißburgunder | Weingut Vincenz Richter | Meißner Kapitelberg | Sachsen | Trocken
- Y Riesling Großes Gewächs RGG | Weingut Schumann-Nägler | Rheingau | Geisenheimer Rothenberg | Trocken
- Y Amarone Reiusdella Valpolicella | Weingut Sartori | Puglia IGT | Apulien | Trocken
- Y Espresso Martini | Wodka | Kaffeelikör | Espresso | Zuckersirup

Menü-Preis

- | | | | |
|----------------|---------|--------------------------|---------|
| ★ 3-Gänge-Menü | 42,00 € | inkl. Getränkebegleitung | 71,00 € |
| ★ 4-Gänge-Menü | 54,00 € | inkl. Getränkebegleitung | 83,00 € |

Querallee 7, 01219 Dresden • 0351 / 25 060 00 • reservierung@carolaschloesschen.de



KOCHSTERNSTUNDEN

* * *

Das Palais

Unser Menü

- ★ Erbsencreme | Jakobsmuschel | Kumquats | Chorizo | Butterschaum
oder
- ★ Erbsencreme | Vegetarische Jakobsmuschel | Kumquats | Erbensgrün
- ★ Geflügel Consomé | Entenleber | Ringelbete | Morcheln
oder
- ★ 7-Kräuter-Essenz | Leipziger Allerelei | Morcheln
- ★ Beef Roll | Kürbis-Nuss-Füllung | Romanesco | Demi Glace | Cremige Karotten | Ingwer
oder
- ★ Winterrettich | Kürbis-Nuss-Füllung | Romanesco | Vegetarische Demi Glace | Cremige Karotten | Ingwer
- ★ Mandarinen-Mango-Parfait | Nuss-Krokant | Orangenlikör-Früchte

Getränkebegleitung

- Y Cuvée Édition N°17 | Schloss Proschwitz | Sachsen
- Y Grauburgunder | Weingut Schuh | Sachsen
- Y Côtes du Rhône | Secret De Famille | Frankreich
- Y Riesling Cabinet | Weingut Schuh | Sachsen

Menü-Preis

★ 3-Gänge-Menü	59,00 €	inkl. Getränkebegleitung	86,00 €
★ 4-Gänge-Menü	69,00 €	inkl. Getränkebegleitung	104,00 €
★ Special Drink Negroni Sbagliato	9,00 €		

Drei Herren Weingut und Restaurant

Unser Menü

- ★ Hausgebeizte Moritzburger Lachsforelle
marinierte Belugalinsen | Meerrettichcreme | Wildkräutersalat
- ★ Sächsische Fischsuppe
Gemüse | geräucherter Stör | Aioli
- ★ Zweierlei vom Schwein:
Rosa gebratenes Filet | Weinkruste
geschmorte Bäckchen | zwei Wurzelcreme | Rotwein-Jus
- ★ Dreierlei Schokolade:
Zartbitter Mousse | Schokoladen Tarte | weißes Schokoladen-Eis | Kumquat

Getränkebegleitung

- Y DREI HERREN Grau & Weiß Burgunder-Cuvée 2021
- Y DREI HERREN Riesling Spontan 2021
- Y DREI HERREN Spätburgunder 2019
- Y DREI HERREN Muskateller Auslese Sörnewitzer Boselberg 2021

Menü-Preis

- ★ 4-Gänge-Menü (ohne Weinbegleitung) 59,00 €



KOCHSTERNSTUNDEN

* * *

Dunkelrestaurant Sinneswandel

Unser Menü

- ★ Amuse Bouche
- ★ Hausgebackenes Brot mit saisonalem Dip
- ★ Tatar vom Wiesenkalb | fermentierter Knoblauch | Eigelbcreme | Petersilienwurzel | Sauerteigbrot | Kimchi | Kapernäpfel
- ★ Essenz von der Roten Beete | Wildgeflügel | Karotte | Sellerie
- ★ Fischfilet nach Empfehlung des Küchenchefs | Venererisotto | Kürbis | Pak Choi | Kohlrabi | Apfel oder
- ★ Roastbeef Wellington 2.0 | Wintergemüse | Navetten | Perlzwiebeln | Kartoffelbaumkuchen
- ★ Tarte Tartin | Joghurt | Walnuss | schwarze Johannisbeere

Alternativ auch vegetarisches oder veganes Menü möglich.

Getränkebegleitung

Y „Feierabend“ Martin Schwarz Wolkenberg

Menü-Preis

- ★ Kochsternstunden-Menü 64,90 €

Restaurant ElbUferei

Unser Menü

- ★ Karotte
Kaffir, Yuzu, kandierter Ingwer & Honig-Kaviar
- ★ Rote Beete Ravioli
Ziegenkäse, Trüffel, Pistazie & Honig-Essig
- ★ Geräucherte Jakobsmuschel
Granatapfel, Kokos, Gurke, Siracha & Honig-Lack
- ★ Kalbsbäckchen
Pumpernickel, Petersilie, wilder Blumenkohl & Honig-Senf Jus
- ★ Honig
Ricotta, Schalotte & Popcorn

Vegetarische Alternative nur auf Anfrage möglich.

Getränkebegleitung

- Y Churchbutton White | Weingut Kirchknopf, Österreich
- Y Churchbutton Red | Weingut Kirchknopf, Österreich
- Y Chardonnay Leithaberg | Weingut Kirchknopf, Österreich
- Y Umathum Grauburgunder | Weingut Umathum, Österreich
- Y Gosset Grand Rosé

Menü-Preis

- | | | | |
|-------------------------------------------------|---------|--------------------------|----------|
| ★ 3-Gänge-Menü (ohne Ravioli und Jakobsmuschel) | 59,00 € | inkl. Getränkebegleitung | 83,00 € |
| ★ 4-Gänge-Menü (ohne Ravioli) | 69,00 € | inkl. Getränkebegleitung | 101,00 € |
| ★ 5-Gänge-Menü | 79,00 € | inkl. Getränkebegleitung | 119,00 € |



KOCHSTERNSTUNDEN

* * *

Restaurant Felsenbirne

Unser Menü

- ★ Roter Quinoa mit gebackener Mangrovenkrabbe kleinem Salat und Paprika-Chili Creme
- ★ Backe und Bauch vom sächsischen Schwein, Spitzkohl und Erbsenpüree, Teriyaki-Jus
- ★ Seeteufel und Riesengarnele gebraten, med. Paprika Fenchel, Sugo und Kartoffelkuchen
- ★ Rinderrücken gebraten, grüner Spargel und Pfifferlings Ravioli, Portwein-Jus
- ★ Schokoladen-Macadamia Brownie mit Apple Curd, Apfelragout und Apfel-Sorbet

Getränkbegleitung

- Y 2021er Cuvée Theresa trocken, Grauburgunder, SB, Helios, Solaris, Rothes Gut Meißen, Sachsen
- Y 2022 Elb-Kilometer 454 Cuvée Rose, Regent, Spätburgunder, Dornfelder, Weingut Schloss Proschwitz, Meißen
- Y 2021 Riesling Roter Granit QbA, trocken, Martin Schwarz, Sachsen
- Y 2020 El Picaro Tinta de Toro trocken, Matsu Bodega, Toro, Spanien
- Y 2021 Riesling Kabinett, Weingut Schuh, Sachsen

Weinbegleitung (0,1 l pro Gang).

Menü-Preis

★ 3-Gänge-Menü	61,00 €	inkl. Getränkebegleitung	85,00 €
★ 4-Gänge-Menü	82,00 €	inkl. Getränkebegleitung	114,00 €
★ 5-Gänge-Menü	93,00 €	inkl. Getränkebegleitung	133,00 €

Ferdinand Restaurant | Café

Unser Menü

- ★ Rosa gebratener Hirschrücken aus heimischen Wäldern auf mariniertem Feldsalat im Kartoffelnest, dazu Cumberlandsoße
- ★ Süßkartoffel-Erdnuss-Suppe mit Curryhähnchen
- ★ Geschwenkte Schneekrabbenschere auf lila Püree, geschmortes Gurken-Senfgemüse und Champagnerschäum
oder
- ★ Gebratene Perlhuhnbrust, dazu Rote-Bete-Blini, Babypakchoi und Sherrysoße
- ★ Preiselbeer-Quarkknödel mit Kürbiskern-Crunch auf Vanille-Maracuja-Espuma

Getränkbegleitung

- Y 2022 Weinbau Frederic Fourre Spätburgunder Rosé trocken - 0,1 l (Deutschland - Sachsen)
- Y 2022 Weinbau Frederic Fourre Kerner feinherb - 0,1 l (Deutschland - Sachsen)
oder
- Y 2022 Weinbau Frederic Fourre Chimäre de Saxe feinherb - 0,1 l (Deutschland - Sachsen)
- Y 2021 Weinbau Frederic Fourre MoMu fortified - 0,1 l (Deutschland - Sachsen)

Menü-Preis

★ 3-Gänge-Menü (mit Suppe)	39,00 €	inkl. Getränkebegleitung (2 Weine)	47,50 €
★ 3-Gänge-Menü (mit Vorspeise)	47,00 €	inkl. Getränkebegleitung (3 Weine)	59,50 €
★ 4-Gänge-Menü	54,00 €	inkl. Getränkebegleitung (3 Weine)	66,50 €



KOCHSTERNSTUNDEN

* * *

Restaurant finesse

Unser Menü

- ★ AMUSE BOUCHE
- ★ Tom Kha Gai
Perlhuhn | Kokos | Chili | Zitronengras
- ★ Sashimi
Ketalachs | Orange | Sumach | Ayran
- ★ Bio Ei
Blattspinat | Erdapfel | Wintertrüffel
- ★ Praline
Duroc | Blumenkohl | Granny Smith | Jus
- ★ Nachspiel
Brioche | Bourbon Vanille | Zwetschge

Vegetarisches Menü bei vorheriger Reservierung möglich.

Getränkebegleitung

Die begleitenden Weine/Getränke werden individuell mit dem Gast abgestimmt.

Menü-Preis

- | | | | |
|----------------|---------|--------------------------|----------|
| ★ 4-Gänge-Menü | 79,00 € | inkl. Getränkebegleitung | 129,00 € |
| ★ 5-Gänge-Menü | 89,00 € | inkl. Getränkebegleitung | 139,00 € |

Hickory Dresden

Unser Menü

- ★ Pho Deconstruct
Beef Tatar | Pho Brühe | Crispy Pho Nudeln | Wachteleigelb | Koriander | Chili
- ★ Black Tiger
XXXL Garnele | getrüffelter Sellerie-Kartoffelpüree | cremiger Zitronengrasschaum | gegrillte & eingelegte Auberginen
oder
- ★ Iberico Pork Chop
Iberico Schweinekotelett | getrüffelter Sellerie-Kartoffelpüree | cremiger Zitronengrasschaum | gegrillte & eingelegte Auberginen
- ★ Avocado Ice
mit Schokomousse

Getränkebegleitung

- Y Aperitiv: aus Italicus Rosolio di Bergamotto | Holunderblütenlikör | Litschi | Limette | Schweppes White Peach
- Y Steinberger Riesling | Weingut Kloster Eberbach/Rheingau
- Y Héritage 118 Cabernet Sauvignon/Syrah, Cuvée | Gérard Bertrand, Südfrankreich
- Y Dessertcocktail: aus Havana Rum 7 Anos | Banane | Maracuja | Sahne/Veilchen-Schaum | Mangocaviar

Menü-Preis

- ★ 3-Gänge-Menü 49,00 €



KOCHSTERNSTUNDEN

* * *

Restaurant Kanzlei

Unser Menü

- ★ Tomatenconsommé mit Ravioli
- ★ Rote Bete & Ziegenkäse
- ★ Rotwild mit Kartoffelbaumkuchen und Wintergemüse
- ★ Schokolade & Beere

Eine vegetarische Menübestellung ist auf Anfrage möglich.

Getränkebegleitung

- Y Riesling, trocken | Weingut am Kaiserbaum
- Y Badisch Rotgold, feinherb | Weingut Schumann
- Y Ripasso Valpolicella, trocken | Giarola Azienda Agricola, Italien
- Y Riesling Auslese, süß | Hirschhof

Menü-Preis

★ 3-Gänge-Menü	57,00 €	inkl. Getränkebegleitung	74,50 €
★ 4-Gänge-Menü	69,00 €	inkl. Getränkebegleitung	92,00 €

Kobalt Bar & Kitchen

Unser Menü

- ★ Rindertatar | Schwarzer Knoblauch | Eigelb
- ★ Lauch | Soja | Pomelo | Vegi Beurre Blanc
- ★ Jakobsmuschel | Algen | Mandarine | Ingwer | Schmetterlingserbse
- ★ Meerbarbe | Chinakohl | Aubergine | Granatapfel
- ★ Kalb - rosa & geschmort | Kartoffel | Karotte | Heu
- ★ Jackfruit | Kokos | weiße Schokolade

Ein vegetarisches Menü ist auf Vorbestellung möglich.

Getränkebegleitung

- Y Aperitif | Kobalt Rosé
- Y Champagne Taittinger – Brut Reserve
- Y Cuvée Blanc | Weingut Klumpp
- Y Vermentino Bolgheri DOC – Tenuta Guado al Tasso | Weingut Antinori
- Y Altos Ibéricos Crianza | Weingut Miguel Torres
- Y Riesling, Beerenauslese | Weingut Geschwister Köwerich

Eine alkoholfreie Getränkebegleitung ist auf Anfrage möglich.

Menü-Preis

★ 4-Gänge-Menü	78,00 €	inkl. Getränkebegleitung*	117,00 €
★ 5-Gänge-Menü	86,00 €	inkl. Getränkebegleitung**	134,00 €
★ 6-Gänge-Menü	95,00 €	inkl. Getränkebegleitung***	152,00 €

* Aperitif | 3 Weine 0,1l, Wasser & 1 Espresso

** Aperitif | 4 Weine 0,1l, Wasser & 1 Espresso

*** Aperitif | 5 Weine 0,1l, Wasser & 1 Espresso



KOCHSTERNSTUNDEN

* * *

Restaurant Lazy Laurich

Unser Menü

- ★ Geflämmter gebeizter Hamachi
Schwarze Linsen | Aprikose | Preiselbeeren | Edamame
- ★ Basilikumcremesuppe
Rote Bete | gelbe Karotte | Reiscracker
- ★ Gebratenes Rinderfilet
Kartoffel-Safran-Mousseline | Gemüsepüree | Portweinzwiebeln
- ★ Living Pop Art
Vanille-Parfait | Schokoladenmousse | Himbeersauce | Honigcornflakes

Eine vegetarische Menübestellung ist auf Anfrage möglich.

Getränkebegleitung

- Y Aperitif: Offset Drink - Sarti Rosa | Ingwer | Rotwein
- Y Helios - Rothes Gut Meißen 0,1 l
- Y Orange Grauburgunder - Weingut Schuh 0,1 l
- Y Lößnitzperle Rosé - Weinhaus Hoflößnitz 0,1 l

Menü-Preis

- | | | | |
|----------------|---------|-----------------------------------------|---------|
| ★ 3-Gänge-Menü | 68,00 € | inkl. Getränkebegleitung (mit Aperitif) | 91,00 € |
| ★ 4-Gänge-Menü | 76,00 € | inkl. Getränkebegleitung (mit Aperitif) | 99,00 € |

Restaurant Lingnerterrassen

Unser Menü

- ★ Buntes Leipziger Allerlei im Knuspermantel mit Nussbutter Schaum
- ★ Beef Wellington mit 2erlei Püree & Sauce Bernaise
oder
- ★ Wellington von in Salz gebackener Rote Beete (vegetarisch)
- ★ Kalter Hund mit karamellisiertem Birnenkompott

Getränkebegleitung

- Y Begrüßungsgetränk: Varianten vom Crodino Spritz
- Y Weinbegleitung
oder
- Y Bierbegleitung
oder
- Y Spirituosen-Begleitung

Alkoholfreie Getränkebegleitung wird selbstverständlich bereitgehalten.

Menü-Preis

- | | |
|---------------------------------|---------|
| ★ 3-Gänge-Menü (inkl. Aperitif) | 58,58 € |
|---------------------------------|---------|



KOCHSTERNSTUNDEN

* * *

Lößnitztalschänke

Unser Menü

- ★ Selleriecremesüppchen mit hausgeräuchertem Skrei | Birnen-Chutney und Pesto vom Selleriegrün
- ★ Geschmorte Bäckchen vom heimischen Hirsch mit Sauerbraten-Jus | Pistazienknödeln und Kohlröschen
- ★ Kalter Hund mit schwarzen Johannisbeeren und hausgemachtem Espresso-Eis

Eine vegetarische Menübestellung ist nach Vorbestellung möglich.

Getränkebegleitung

- Y Der kleine Schwarz - trocken, Weingut Martin Schwarz - Sachsen - Deutschland
- Y Rot von Schwarz - trocken, Weingut Martin Schwarz - Sachsen - Deutschland
- Y Solaris - edelsüß, Rothes Gut - Sachsen - Deutschland

Menü-Preis

- ★ 3-Gänge-Menü 39,00 €
- ★ Wein (pro Glas 0,1 l) 6,50 €

Luisenhof Dresden

Unser Menü

- ★ Tatar vom Weiderind in einer Paprika | Bärlauchmarinade | Zwiebel-Crunch dazu eine Bruschetta-Lasagne
- ★ Fenchel-Orangensüppchen Gewürzlhachs | Estragon | Ricottacreme | Brotchip
- ★ Rinderfilet mit Schoko und Zitrone veredelt Wilder Broccoli | Staudensellerie | Macaire von der Süßkartoffel oder
- ★ Curry Purpur Adlerfisch | Minispargel in der Sesampanade | getrüffeltes Kartoffelpüree
- ★ Schokotraum 3erlei von der Schokolade

Eine vegetarische oder vegane Menübestellung ist möglich.

Getränkebegleitung

- Y Zum Rinderfilet: Deutschland Weingut Anette Closheim - Langenlonsheim 2019 Cuvée Rouge Qw
- Y zum Adlerfisch: Österreich Burgenland Weingut Kirchknopf - 2021 Weißburgunder Alte Reben

Menü-Preis

- ★ 3-Gänge-Menü (inkl. Getränkebegleitung - Wein 0,1 l) 59,00 €
- ★ 4-Gänge-Menü (inkl. Getränkebegleitung - Wein 0,1 l) 69,00 €



KOCHSTERNSTUNDEN

* * *

max louis

Unser Menü

- ★ Hamachi
Dashi | Gurke | Wasabi | Grüner Apfel
- ★ Kartoffelschaum
Pilze | Essig | Rote Beete | Kresse
- ★ Unser Rinderfilet – Dry Aged
Karotte | Blätterteig | Schalotte | Wintertrüffel
- ★ Mango, Matcha & Schokolade
- ★ Brombeere in Textur
Rosmarin | Ziegenkäse | Honig

Getränkbegleitung

- Y Wein
- Y Wein
- Y Wein

Menü-Preis

- ★ 3-Gänge-Menü 58,00 €
- ★ 4-Gänge-Menü 68,00 €
- ★ 5-Gänge-Menü 75,00 €

Nicht Fisch Nicht Fleisch

Unser Menü

- ★ Aubergine
- ★ Tomate
- ★ Bete
- ★ Trüffel
- ★ Schokolade

Getränkbegleitung

- Y Portwein & schwarze Johannisbeere
oder ohne Alkohol:
- Y Manufaktur Jörg Geiger Inspiration 4.0
- Y Weißer Schuh & Aprikose
oder ohne Alkohol:
- Y Natureo 0,0 & Aprikose
- Y Wermut & Fenchel
oder ohne Alkohol:
- Y Martini 0.0 & Fenchel
- Y Domina, Weingut Ulrich
oder ohne Alkohol:
- Y Kombucha & Orange
- Y Marqués de Montemor Tinto & Preiselbeere
oder ohne Alkohol:
- Y Ananas & Preiselbeere

Menü-Preis

- ★ 5-Gänge-Menü 105,00 € inkl. Getränkbegleitung 164,00 €



KOCHSTERNSTUNDEN

* * *

nr13 - Genuss am Hafen

Unser Menü

- ★ Beef Tatar
Estragon | pochiertes Ei | Flower Sprouts
- ★ See Saibling
Limetten Risotto | Wilder Mandelbrokkoli | Yuzu
- ★ Apfel & Birne
Zitronengras | Haselnuss | Karamell

Getränkebegleitung

- Y Der Weiße Schuh QbA | trocken - Weingut Matthias Schuh, Sörnewitz, Sachsen
Cuvee aus Müller Thurgau und Riesling
- Y Der Rote Schuh | trocken - Weingut Matthias Schuh, Sörnewitz, Sachsen
Dornfelder und Dunkelfelder

Menü-Preis

- ★ 3-Gänge-Menü 55,00 €
- ★ Wein (pro Glas 0,2l) 7,50 €

Pavillon Neugersdorf

Unser Menü

- ★ In Butter geschwenkte Jakobsmuschel auf Wakame an Weinschaumsauce und Kaviar von dunklem Balsamico
- ★ Ein mit Bienenhonig gratiniertes Ziegenkäsetörtchen auf hausgebackenem Crossini an Wildkräutern und Beeren vinaigrette
- ★ In Schwarzwaldschinken bardierter Rehrücken auf Erbspüree an Süßkartoffelkräppelchen und Portweinsauce
- ★ Variationen vom Bratapfel, bestehend aus Spalten vom Bratapfel, Bratapfelparfait, Bratapfelküchlein und hausgemachtem Bratapfellikör

Eine vegetarische Menübestellung ist auf Anfrage möglich.

Getränkebegleitung

- Y Grauburgunder vom Weingut Pix, Deutschland, weiß, trocken
- Y Quintessenz rosé vom Staatsweingut Weinsberg, Deutschland, rosé, trocken
- Y Equinox vom Weingut Bonterra - Mendocino County, Kalifornien, rot, trocken
- Y Heaven on Earth von Stellar Organics - Vredendal, Südafrika, weiß, Dessertwein

Menü-Preis

- ★ 4-Gänge-Menü (ohne Getränkebegleitung) 69,50 €



KOCHSTERNSTUNDEN

* * *

Restaurant Petit Frank

Unser Menü

- ★ Amuse de Bretagne
- ★ Rouleau vom Rinderfilet mit einer getrüffelten Mousse gefüllt in einem Millefeuille von Filo & Limette
oder
Battonette vom Gelbflossenthunfisch medium gebraten auf gebeizter Roter Bete aus eigenem Anbau & einer Kalbsvelouté
- ★ Bouillabaisse provenciale
oder
Pot au feu von Frühlingsgemüsen
- ★ Trou normande Sarti
- ★ Gebratene Jakobsmuscheln auf einem Püree von weißer Bohne und Vanille, dazu grüner Spargel, eine Sauce balsamique und Kartoffelplätzchen
oder
Duett vom Lamm aus den Pyrenäen auf einem traditionellen Ratatouille, dazu eine gratinierte Polentaschnecke und eine Jus corsé
- ★ Auswahl französischer Rohmilchkäse
oder
Tarte au citron mit einer flambierten Merenguehaube auf einem Blanc Manger serviert
oder
Crème Brûlée

Menü im Original, als vegetarische Variation oder auf Ihre Unverträglichkeiten angepasst.

Getränkebegleitung

- Y Cidre de Bretagne
- Y Clairet de Bordeaux 2021 oder Muscat sec d'Alsace 2017
- Y Pouilly Fumé de Loire 2020 oder Carignan noir de Roussillon 2018
- Y Sauternes 2015
- Y Juniper Jack de Saxe

Getränkebegleitung mit Wein, Bier oder auch alkoholfrei möglich.

Menü-Preis

- ★ 5-Gänge-Menü (inkl. Getränkebegleitung) 150,00 €

Bürgerstraße 14, 01127 Dresden • 0351 / 82 11 900 • info@petit-frank.de

Schloss Wackerbarth

Unser Menü

- ★ Lachs | Gin | Gurke | Schwarzwurzel
- ★ Topinambur | Mozzarella | Mandel | Rote Bete
- ★ Kalbsrücken | Kaffee | Curry-Espuma | Kräuterseitlinge | Kartoffelkräpfen
- ★ Schokoladen-Eclair | Rotweineis | Pistazien-Kardamomerde

Getränkebegleitung

Genießen Sie eine korrespondierende Begleitung von ausgewählten prickelnden Spezialitäten aus Wackerbarths Manufaktur:

- Y 2020er Riesling Sekt brut
- Y Cuvée Tradition halbtrocken
- Y Bussard Royal Réserve brut
- Y Gräfin Cosel Rosé Sekt trocken

Menü-Preis

- ★ 4-Gänge-Menü 99,00 €

Wackerbarthstraße 1, 01445 Radebeul • 0351 / 89 550 • kontakt@schloss-wackerbarth.de



KOCHSTERNSTUNDEN

* * *

Schmidt's Restaurant

Unser Menü

- ★ Velouté von Schwarzwurzeln mit sächsischer Garnele, Matcha und weißer Schokolade
- ★ Thunfischtatar mit Mole, Chicorée-Kimchi, Kakao-Nibs, Erbse und Avocado
- ★ Flanksteak vom Moritzburger Freilandrind unter der Kakaobohnenkruste mit pochierten Aronia-Schalotten, gegrillten Kräuterseitlingen und Espresso-Kartoffelmousseline
- ★ Dark-Chocolat-Törtchen mit Himbeeren, Roter Bete und Passionsfrucht

Vegetarische Alternative wird bereitgehalten.

Getränkebegleitung

- Y Rosé 2022 | Andreas Kretschko | Sachsen
- Y Los Arcos | Amontillado | Lustau | Jerez
- Y Dunkelfelder 2020 | Weinhaus Schuh | Sachsen
- Y Omega 1868 | Mayschoss Altenahr | Ahr

Getränkebegleitung auch alkoholfrei möglich.

Menü-Preis

★ 4-Gänge-Menü	72,00 €	inkl. Getränkebegleitung	100,00 €
★ Menü ohne Suppe	65,00 €	inkl. Getränkebegleitung	93,00 €
★ Menü ohne Zwischengang	60,00 €	inkl. Getränkebegleitung	88,00 €

Restaurant Schönburger Palais

Unser Menü

- ★ Kaisergranat
Kabeljau | Lachs | Asche | Wildkräuter
- ★ Shorts Ribs Rosini
Entenleber | Trüffel | Spinat | Sauce béarnaise
- ★ Karotte
Hühnerbrühe | Meeresspargel | Teriyaki
- ★ Crepinette vom Wiesenkalb
Ratatouille | Kartoffel | Bergkäse
- ★ Karamellkuchen
Mango | Kokos | Chili

Getränkebegleitung

- Y Wein
- Y Wein
- Y Wein

Menü-Preis

★ 3-Gänge-Menü	45,00 €	inkl. Getränkebegleitung	65,00 €
★ 4-Gänge-Menü	60,00 €	inkl. Getränkebegleitung	82,00 €
★ 5-Gänge-Menü	70,00 €	inkl. Getränkebegleitung	105,00 €



Shiki Restaurant Dresden

Unser Menü

- ★ Amuse Bouche
Brioche | jap. Rindertatar | japanischer Aal | Trüffel
- ★ Mais Suppe
Mais | Daishi | Petersilie | Forellenkaviar
- ★ Surf & Spargel
Gegrillter Spargel | Spargelpüree | Spargelsalat | Garnele | Miso-Hollandaise | Chili
- ★ Futomaki Roll (Sushi)
Schottischer Lachs | Avocado | Gurke | Feige | Senfkörner
- ★ Black Cod
Kohlenfisch | Tomatencurry | Babykartoffeln | Chili
- ★ Matcha Tarte
Lotuskekse | Matcha | Mascarpone | Beeren

Getränkbegleitung

- Y Yuzu Martini
- Y Alie Rosé | Frescobaldi, Toscana (150ml)
- Y Bio Japan Premium Genmaicha „Ketsuro“ Tee
- Y Sauvignon Blanc „Katui“ | Markus Schneider, Pfalz (150ml)
- Y Sxy Japanese

Menü-Preis

- | | | | |
|--------------------------------------|---------|--------------------------|----------|
| ★ 4-Gänge-Menü (ohne Surf & Spargel) | 74,00 € | inkl. Getränkebegleitung | 110,00 € |
| ★ 5-Gänge-Menü | 85,00 € | inkl. Getränkebegleitung | 130,00 € |

Stresa Restaurant & Bistro & Catering

Unser Menü

- ★ Skrei trifft Black Tiger Garnele (grüner Apfel | Staudensellerie | Mayonnaise)
- ★ Süppchen vom Topinambur (Boudin Noir-Praline | Gremolata)
- ★ Zweierlei von der Wachtel (Maiscreme | Vogelbeere | Spitzkohl | Schwarzwurzel)
- ★ Rosa gebratener Rücken vom heimischen Reh (Kräutermantel | Schupfnudeln | Sellerie | Haselnuss | BIO – Kräuterseitlinge aus Brandenburg | Kakao | Preiselbeere)
oder
- ★ Gebratenes Rückenfilet vom Skrei (lila Karotte | Meeresspargel | Venusmuschel | Fenchel | getrocknete Tomate)
- ★ Rotschmierkäse – Crème brûlée (Époisses | Portwein-Butter-Eis)
- ★ Hausgebackenes Eclair (Valrhona Schokolade dunkel und weiß | Sanddorn | Knusper-Honig | Erdnuss-Karamell-Eis)

Es gibt alternativ ein komplett vegetarisches Menüangebot.

Getränkbegleitung

- Y 2022er Stresaris
Rothes Gut – Meißen – Sachsen
- Y 2021er Riesling Kapitelberg
Weingut Martin Schwarz – Meißen – Sachsen
- Y 2021er Weiß- und Grauburgunder
Weingut Martin Schwarz – Meißen – Sachsen
- Y 2022er Grauburgunder
Weingut Schuh – Meißen – Sachsen
- Y 2008er Regent Klausenberg
Weingut Schuh – Meißen – Sachsen
- Y Vinho do Porto Tawny – 10 Jahre gereift – Réhoboram Flasche
Graham´s – Portugal
- Y 2019er Stresling
Wolkenberg by Martin Schwarz – Brandenburg

Menü-Preis

- | | |
|-----------------------------------------------------------|---------|
| ★ 4-Gänge-Menü (Vorspeise od. Suppe und Käse od. Dessert) | 69,00 € |
| ★ 5-Gänge-Menü (Käse od. Dessert) | 84,00 € |
| ★ 6-Gänge-Menü | 95,00 € |
| ★ Wein (pro Gang) | 9,00 € |



KOCHSTERNSTUNDEN

* * *

VEN Restaurant Dresden

Unser Menü

- ★ Geräuchertes Hirschherz
Kerbel | Süßkartoffel | Moosbeere | Feldsalat
- ★ Lila Kartoffel
Spitzkohl | Sellerie | Rote Zwiebel | Trüffel
- ★ Gebratenes Filet vom Zackenbarsch
Gemüse Kaviar | Spinat | Schwarzes Risotto | Ponzu-Sud
- ★ In Milch gegarter Kalbsnack
Schwarzwurzel | Wilder Blumenkohl | Rote Bete | Gnocchi
- ★ Süßkartoffelwaffel
Süßkartoffel | Milch | Honig | Vanille | Karamell

Eine vegetarische Menübestellung ist auf Anfrage möglich.

Getränkebegleitung

In diesem Jahr bieten wir vielfältige Begleitungen zu dem Menü an:

- Y Alkoholfreie Getränkebegleitung
- Y Weinbegleitung
- Y Gemischte Getränkebegleitung
- Y Cocktailbegleitung powered by CAMPARI (außer Suppe)

Menü-Preis

- ★ 3-Gänge-Menü 54,00 €
- ★ 4-Gänge-Menü 64,00 €
- ★ 5-Gänge-Menü 74,00 €

Restaurant Waldblick

Unser Menü

- ★ Gefüllter Champignon
(Hüttenfrischkäse | Rote Beete | Preiselbeere | Waldkräuter | Holunder Essig | Pumpernickel)
- ★ Wildtello Tonato vom Hirschrücken
(24h in Gin-Wacholderbeeren gebeizt | Thunfisch | Holunder Essig | Kapernapfel)
oder
- ★ Blumenkohlsüppchen – vegan (Haferdrink | Kresse | Zimt-Crouton)
- ★ Wilde Bratwurst vom heimischen Wild
(Grünkohl-Steckrübenragout | Schokoladen-Pfefferkuchen-Senf)
oder
- ★ Zartes Lachsforellenfilet (Steckrüben-Karottenpüree | Schmorkraut vom Spitzkohl | Orangenjus)
oder
- ★ Süßkartoffel-Gnocchi-Pfanne mit im Hause gezaubertem Winter-Ratatouille – vegan
(Kirschtomate | Walnuss | Steckrübe | Grünkohl | Karotte)
- ★ Bemoostes Baumkuchen-Tiramisu (Pulsnitzer-Pfefferkuchen-Mascarpone | Baumkuchen)
oder
- ★ Mousse au Chocolate – Vegan (Avocado | vegane Schokolade | Beerengrütze)

Getränkebegleitung

- Y Chardonnay Schlossberg, trocken, Weingut Neiss, Pfalz oder Rosé trocken, Weingut am Nil, Pfalz
- Y Cahors, Clos la Coutale oder Heartland Shiraz, Heartland Wines, Langhorne Creek, South Australia
- Y Weißburgunder Ortswein, VDP. Weingut zur Schwane, Franken oder Grauer Burgunder trocken, Meißner Kapitelberg, Weingut Vincenz Richter, Sachsen
- Y Saint Mont Blanc AOP, Les Vignes Retrouvees, Producteurs Plaimont oder Rioja Castroviejo Crianza, Rioja, Spanien
- Y Sauternes AOC, Louis Eschenauer oder Nieport Tawny Portwein, Douro, Portugal

Menü-Preis

- ★ 4-Gänge-Menü 56,00 € inkl. Getränkebegleitung 74,00 €
- ★ 4-Gänge-Menü (inkl. Weinbegleitung / Übernachtung im DZ* inkl. Landfrühstück vom Büfett) 142,00 €
- ★ 4-Gänge-Menü (inkl. Weinbegleitung / Übernachtung in WS** inkl. Landfrühstück vom Büfett) 247,00 €

- * Doppelzimmer
- ** Wellness-Suite



KOCHSTERNSTUNDEN

* * *

Weigelts Kochkontor

Unser Menü

- ★ Saibling | Erbse | Pumpernickel | Senf
- ★ Semmerolle vom Kalb | Sellerie | Bohne
- ★ Apfelkuchen 2.0

Inklusive Softdrinks und Bier. Vegetarischer Hauptgang auf Anfrage.

Getränkebegleitung

- Y Auxerrois | Baden
- Y Zweigelt | Carnuntum
- Y Goldmuskateller | Südtirol

Menü-Preis

- | | | | |
|----------------|---------|------------------------------------------|---------|
| ★ 3-Gänge-Menü | 79,00 € | inkl. Getränkebegleitung (3x 0,1 Wein) | 97,00 € |
|----------------|---------|------------------------------------------|---------|

Zweite Heimat

Unser Menü

- ★ Essbarer Garten
Erde | Wurzel | Spross
- ★ Schmetterlingsblütler-Suppe
Linse | Kartoffel | Basilikum
- ★ Top Blade Roast
Selleriepüree | Lauch
oder vegetarisch
- ★ Panko Crumbs
Risotto | Champignons | Gemüse | Weißweincrème
- ★ Lava Küchlein
Weiße Schokolade | Fruchtsorbet

Eine vegetarische Menübestellung ist auf Anfrage möglich.

Getränkebegleitung

- Y Louis Despas Crémant Brut de Loire
Bouvet Ladubay, Frankreich, Loire
- Y Weißburgunder
Klump, Deutschland, Baden
- Y Heritage 806 Corbières
Gérard Bertrand, Frankreich, Languedoc Roussillon
- Y Trittenheimer Apotheke Riesling Auslese
Josef Rosch, Deutschland, Mosel

Menü-Preis

- | | | | |
|----------------|---------|--------------------------|---------|
| ★ 4-Gänge-Menü | 55,00 € | inkl. Getränkebegleitung | 74,00 € |
|----------------|---------|--------------------------|---------|