



KOCHSTERNSTUNDEN
* * *

Wir suchen das beste Menü.
07. Februar bis 16. März 2025

Stellen Sie die Spitzenköche Sachsens auf die Geschmacksprobe.



Auszug aus dem Menü: Petit Frank, gekocht von André Fröbel | Foto: © Claudia Jacquemin

Version: 06.12.2024

www.kochsternstunden.de





KOCHSTERNSTUNDEN

* * *

Menüs 2025

Café & Restaurant 292 Karangahape Road	3	KOBALT BAR & KITCHEN	10	Restaurant Schönburger Palais	18
Alte Meister Café & Restaurant	3	Popup Küchen Manufaktur – by Culina & Tim Ebert	11	Restaurant Sidorenko	18
Anna im Schloss	4	Restaurant Lazy Laurich	11	Steakhouse „Alte Münze“	19
Brasserie Le Grand	4	Restaurant Lingnerterrassen	12	Stresa Restaurant & Bistro & Catering	19
BRUNO'S Ristorante e Pizzeria	5	Lößnitzalschänke	12	Popup „TACO UND CHAMPAGNER by CHAMPAGNERKLUB“	20
Restaurant Carolaschlösschen	5	Luisenhof Dresden	13	Restaurant TRIANON	20
Caroussel Nouvelle	6	Macis Biorestaurant	13	Popup Un dimanche en famille	21
Popup „Die Nacht der kleinen Teller“	6	Mario Pattis Feine Kost	14	VEN Restaurant	21
DREI HERREN Weingut & Restaurant	7	OPERA BAR & DINING	14	Villandry	22
Restaurant ElbUferei	7	Restaurant Petit Frank	15	Hotel & Restaurant Waldblick	22
Restaurant Felsenbirne	8	QUARTIER 5	15	Restaurant Weberstube BEI SCHUMANN	23
Restaurant finesse	8	Restaurant de Saxe	16	Popup Weigelt's Kochkontor	23
GRÄFE'S WEIN & Fein	9	Schloss Wackerbarth	16	Restaurant Zum Pfeiffer	24
Restaurant Heiderand	9	Schmidt's Restaurant	17	Zweite Heimat – Easy & Fine	24
Restaurant Hofzwanzig	10	Schmiedelandhaus	17		

BAUFI 24
DRESDEN

DAHLER
Finest Real Estate
Dresden

DIAMIR
Erlebnisreisen



H
HOLZENDORF & GRÄFE

KS-AUDITING
Wirtschaftsprüfungsgesellschaft mbH

Q
PASSAGE

SELGROS



KOCHSTERNSTUNDEN

* * *

Café & Restaurant 292 Karangahape Road

Unser Menü

SNACKS

- ★ Pickles | Shoyu Ei | Kalamata Oliven
- ★ Sauerteig | Fassbutter | Creme Cheese
- ★ Bao Bun | geschmorter Rotkohl | Sauce aus Guangzhou

MENÜ

- ★ Gegrillte Topinambur | Taleggio Käse | geschäumte Piemonteser Haselnuss
- ★ Helgoländer Nordseekrabbe | Wirsing | Amalfi Zitrone
- ★ Iberico Bäckchen | Dong Po | junge Lauchzwiebel
oder
- ★ Okonomiyaki | Bonitoflocken | Sushiringwer | Norialge
- ★ Geschmorte Ananas | Ivoire Schokolade | Gurkenkraut

Getränkebegleitung

- Y Loimer | Pet Nat | 2023 | Kamptal | Österreich
- Y Cantina La Bacheta | Neissance | 2021 | Veneto | Italien
- Y Petr Koráb | Grüner Veltliner | 2022 | Mähren | Tschechien
oder

- Y Craven | Syrah 'The Firs' | 2022 | Stellenbosch | Südafrika
- Y Georg Lingenfelder | Pinot Gris Spätlese | 2015 | Pfalz | Deutschland

Menü-Preis

- ★ 4-Gang-Menü 85,00 € inkl. Getränkebegleitung 125,00 €

Alte Meister Café & Restaurant

Unser Menü

- ★ Chinkali gefüllt mit Lamm & Walnüssen | Feldsalat | Granatapfeldressing | Koriander-Joghurt-Schaum
oder vegetarisch
- ★ Chinkali gefüllt mit Aubergine | getrocknete Tomate & Walnüsse | knackiger Feldsalat | Granatapfeldressing | Koriander-Joghurt-Dressing
- ★ Schaumsüppchen von orangenen & lila Karotten | Safran-Baiser | hausgebackenes Nussbrot
- ★ Schaschlik von Lamm, Freilandhuhn und Freilandschwein, traditionell georgisch gewürzt | Cognac-Jus | Rübchen | Kartoffelbaumkuchen
oder vegetarisch
- ★ Schaschlik von Gemüse und Grillkäse | traditionell georgisch gewürzt | Cognac-Sauce | Rübchen | Kartoffelbaumkuchen
- ★ Zartbitterschokoladenmousse | Orange | Walnussparfait

Getränkebegleitung

Menü-Preis

- ★ 3-Gang-Menü (ohne Getränkebegleitung) 56,00 €
- ★ 4-Gang-Menü (ohne Getränkebegleitung) 69,00 €



KOCHSTERNSTUNDEN

* * *

Anna im Schloss

Unser Menü

- ★ Reispapier – Bonito – Sauercreme
Ein Gruß aus der Küche
- ★ Lachs – Porree – Nori
In Fenchel und Anis gebeizter Lachs | Porree | Nori Alge | Ponzugel | Schnittlauchöl | frittiertes Lauch
- ★ Wachtel – Enoki – Miso
Wachtelbrust | Five Spice | gebackene Enoki Pilze | Miso-Mayonnaise | Shiso Kresse
- ★ Reh – Gemüse – Jus
Rehrücken in Sesam-Haselnuss-Mantel | Glaciertes Saison Gemüse | Gemüsepurée | Jus
- ★ Weiße Schokolade – Pflaume – Bergamotte
Tartelette | weiße Schokolade | Joghurt Drops | Pflaumen Chutney | Bergamottengel

Getränkbegleitung

Lassen Sie sich überraschen!

Menü-Preis

- | | | | |
|----------------|---------|--|----------|
| ★ 4-Gang-Menü* | 60,00 € | inkl. Getränkbegleitung (Aperitif, Wein) | 85,00 € |
| ★ 5-Gang-Menü | 75,00 € | inkl. Getränkbegleitung (Aperitif, Wein) | 105,00 € |

* ohne Wachtel

Brasserie Le Grand

Unser Menü

- ★ Leipziger Allerlei | Morcheln | grüner Spargel | Flusskrebse | Erbsen Espuma
- ★ Spaghetti alla Chitarra in Trüffelsoße | Pancetta chip | halbtrocknete Tomaten | Parmesan
- ★ Kalbsfilet | Gebrilltes Babygemüse | Kürbispüree | Yuzujus
- ★ Leipziger Rübchen | Valrhona dulce creme | Vanille Mochi | Himbeergel | Marshmallow

Getränkbegleitung

- Y 2023er Riesling „Rothschiefer“ | St. Anthony | Rheinhessen | Deutschland
- Y 2023er Minuty Prestige Rosén | Provençen | Frankreich
- Y 2021er Héritage 560n | Gérard Bertrand | Côtes du Roussillon | Frankreich
- Y Veuve Cliquot | Demi Sec | Champagnen | Frankreich

Menü-Preis

- | | | | |
|---------------|---------|---|----------|
| ★ 4-Gang-Menü | 89,00 € | inkl. Getränkbegleitung (Wein 0,1 l / Gang) | 138,00 € |
|---------------|---------|---|----------|



KOCHSTERNSTUNDEN

* * *

BRUNO'S Ristorante e Pizzeria

Unser Menü

Gruß aus der Küche

- ★ Trilogie von Kalb, Lachs & Birne | Pizza Cressini
- ★ Frische Ravioli mit Lachs | Tomatencreme | Forellenkaviar
- ★ Saltimbocca alla Romana | dünne Kalbsmedaillons mit Parmaschinken & Salbei | Marsala Sauce | hausgemachte Spaghetti „al Parmigiano“
- ★ Mandel Parfait | Karamell | Zwetschgenragout

Getränkebegleitung

- Y 2023 Terre Siciliane Insolia IGT Cusumano | Sizilien | 0,1 l
- Y 2024 Ulisse Merlot Rosato Tenuta Ulisse | Abruzzen | 0,1 l
- Y 2022 Ulisse Montepulciano d'Abruzzo DOP Tenuta Ulisse | Abruzzen | 0,1 l
- Y 2023 Moscato d'Asti DOCG Serre die Roveri | Piemont | 0,1 l

Menü-Preis

- | | | | |
|---------------|---------|--------------------------|---------|
| ★ 4-Gang-Menü | 49,50 € | inkl. Getränkebegleitung | 65,00 € |
|---------------|---------|--------------------------|---------|

Restaurant Carolaschlösschen

Unser Menü

- ★ Duett vom Rind | Schwarzwurzel | Senf | Ei | Grünes Tahini
- ★ Umami Consommé | Pilz | Thunfisch | Reis | Kaviar
- ★ Black Cod - Kohlenfisch | Miso | Pak Choy | Radischen | Koriander
- ★ Yuzutarte | Wasabi | Limefinger | Buchweizen

Vegetarische und vegane Menübestellung möglich.

Getränkebegleitung

- Y Markgräflerland Spätburgunder QbA | Martin Waßmer | Baden
- Y SAKE HAKKAISAN | junmai daiginjo
- Y Trittenheimer Riesling | Josef Rosch | Mosel
- Y Moscato d'Asti DOCG Prunotto | Piemont | Italien

Menü-Preis

- | | | | |
|---------------|---------|--------------------------|---------|
| ★ 3-Gang-Menü | 49,00 € | inkl. Getränkebegleitung | 75,00 € |
| ★ 4-Gang-Menü | 59,00 € | inkl. Getränkebegleitung | 90,00 € |



KOCHSTERNSTUNDEN

* * *

Carroussel Nouvelle

Unser Menü

- ★ Tatar vom Wolfsbarsch | grüner Apfel | Bete & Dill
- ★ Tom Kha Gai | Lauch | Chili & Krause Glucke
- ★ Onglet vom US-Beef | Kürbis | Kohl & Rettich
- ★ Gurke | Yuzu | Roggen & Petersilie

Wir bieten ebenfalls ein vegetarisches Menü an.

Getränkebegleitung

- Y 2023 Chardonnay Kabinett trocken | Weingut Koehler-Ruprecht | Pfalz
- Y 2023 Riesling RZ 26 | Weingut Martin Schwarz | Meißen
- Y 2021 Cuvée Antique Vieilles Vignes | Domaine de Ferrand | Côte du Rhône | Frankreich
- Y Treintjiewyn | Weingut Slowine | Breede River Valley | Südafrika

Wir bieten ebenfalls eine alkoholfreie Getränkebegleitung an.

Menü-Preis

★ 3-Gang-Menü	94,00 €	inkl. Getränkebegleitung	132,00 €
★ 4-Gang-Menü	116,00 €	inkl. Getränkebegleitung	168,00 €

Popup „Die Nacht der kleinen Teller“

Unser Menü

- ★ Saucisson sec d'Ardeche (Salami vom Schwein) & Cornichons
- ★ Croque Monsieur | Entenleber-Terrine | Zander-Trüffel-Terrine
- ★ Merguez von Rind und Lamm
- ★ Cous-Cous mit Grillgemüse
- ★ Coq au Vin mit Fenchel-Wacholder-Sauerkraut
- ★ Fourme d'Ambert (Edelschimmelkäse aus der Auvergne)
- ★ Baba au MoMu | süßer Hefeteig | getränkt im verstärkten Morio Muskat des Winzers

Getränkebegleitung

Weine von Fourré:

- Y Crémant de Saxe Rosé
- Y 2023 Veltliner | Radebeuler Goldener Wagen | trocken
- Y Pinot Blanc | trocken
- Y 2022 Riesling & Traminer | Radebeuler Goldener Wagen | Auslese

Weine von Domaine Paul Blanc:

- Y 2021 Pinot Gris Classique
- Y 2021 Gewurztraminer Altenbourg
- Y 2018 | 'F' Pinot Noir | 'F'

Menü-Preis

- ★ 7-Gang-Menü inkl. Getränkebegleitung (Apero, Wein, Wasser) 95,00 €



KOCHSTERNSTUNDEN

* * *

DREI HERREN Weingut & Restaurant

Unser Menü

- ★ Hausgeräucherte Entenbrust
Petersilienwurzel-Tonkabohnen-Creme | Rotwein Granatapfel | Wildkräutersalat
- ★ Weißer Bohnenschaum
Coppa | Tomaten-Olivenbrot
- ★ Gebratener Stör
unter Café de Paris Butter | Auberginen Risotto | Radebeuler Wintergemüse | Weißwein-Schaum
- ★ Quark Mousse
gezupfter Kuchen vom Drei Herren Glühwein | Cassis Sorbet | Kurkuma-Schaum

Getränkebegleitung

- Y Spätburgunder 2020 | Deutscher Qualitätswein Sachsen | Erzeugerabfüllung | trocken
- Y Grau & Weiß 2022 Burgundercuvée | Sächsischer Landwein | Erzeugerabfüllung | trocken
- Y Riesling Sörniewitzer Bosenberg 2021 | Halbstückfass | Erzeugerabfüllung | trocken
- Y Muskateller Deutscher Prädikatswein 2023 | Auslese Sachsen | Erzeugerabfüllung | edelsüß

Menü-Preis

- | | | | |
|---------------|---------|--------------------------|---------|
| ★ 4-Gang-Menü | 59,00 € | inkl. Getränkebegleitung | 79,00 € |
|---------------|---------|--------------------------|---------|

Restaurant ElbUferei

Unser Menü

- ★ Sauerteigbrot von Elias Boulanger | Nussbutter & Lauchöl
- ★ Gebeizte Lachsforelle | Wildkräuter | Salz-Orange & Blumenkohl
- ★ Gebackener Portobello | Buchenpilze | Wirsing & Senf
- ★ Apfel Sorbet | Liebstöckel & Meerrettich
- ★ Stubenküken | Kürbis | Karotte | confiertes Eigelb & Pfeffer
- ★ Feige | Joghurt | Minze & Rauchmandel

Vegetarische Alternative nur auf Anfrage möglich.

Getränkebegleitung

- Y White Port Tonic (Aperitif)
- Y Weingut Schloss Johannisberg | 2021 Riesling QW50
- Y Annette Closheim | 2022 Sauvignon Blanc
- Y Jörg Geiger | Cuvee Nr. 8 (alkoholfrei)
- Y Weingut Borell-Diehl | 2019 Spätburgunder Spätlese Kupperwolf
- Y Weingut Hirschhof | 2021 Riesling Auslese Westhofener Morstein

Menü-Preis

- | | | | |
|---------------|---------|--------------------------|----------|
| ★ 6-Gang-Menü | 79,00 € | inkl. Getränkebegleitung | 125,00 € |
|---------------|---------|--------------------------|----------|



KOCHSTERNSTUNDEN

* * *

Restaurant Felsenbirne

Unser Menü

- ★ Riesengarnelen gebraten | Blumenkohl im Tempurateig gebacken | Blumenkohl Püree
- ★ Backe und Bauch vom sächsischen Schwein | Spitzkohl | Erbsenpüree | Teriyaki-Jus
- ★ Steinbuttfilet gebraten | Artischocken sautiert | Kartoffelkuchen | Krustentiersauce
- ★ Rinderrücken gebraten | Grüner Spargel | Pfifferlings Ravioli | Portwein-Jus
- ★ Pastel de Nata | Nougat Eis | Macadamia Parfait | Pomelo

Getränkebegleitung

- Y 2022 Scheurebe | trocken | Gründerzeit | Weinhandwerk Meißen | Sachsen
- Y 2022 Cuvée Grau-Weissburgunder | trocken | Weinhandwerk Meißen | Sachsen
- Y 2023 Traminer | trocken | Gründerzeit | Weinhandwerk Meißen | Sachsen
- Y 2022 El Picaro Tinta de Toro | trocken | Matsu Bodega | Toro | Spanien
- Y 2023 Riesling Kabinett | Gründerzeit | Weinhandwerk Meißen | Sachsen

Menü-Preis

★ 3-Gang-Menü	66,00 €	inkl. Getränkebegleitung	90,00 €
★ 4-Gang-Menü	89,00 €	inkl. Getränkebegleitung	121,00 €
★ 5-Gang-Menü	97,00 €	inkl. Getränkebegleitung	137,00 €

Restaurant finesse

Unser Menü

- Brotzeit
- ★ Consommée | Buchenpilz | Shiso | Malz
- ★ Rindertatar | Kapern | Dijon Senf | Erdapfel
- ★ Knödel | Blattspinat | Spitzkohl | Parmesan
- ★ Skrei | Süßkartoffel | Bio Ei | Szechuan
- ★ Schokolade | Kadayif | Pistazie | Ron Barceló

Getränkebegleitung

Sie erhalten eine individuell abgestimmte Weinbegleitung.

Menü-Preis

★ 4-Gang-Menü	89,00 €
★ 5-Gang-Menü	99,00 €



KOCHSTERNSTUNDEN

* * *

GRÄFE'S WEIN & Fein

Unser Menü

Sascha Stiegelers Brot | Rostbrätelcreme

- ★ Buchweizensalat | Edamame | Blattspinat | Frischkäse | Rotes Zwiebel-Chutney
- ★ Lachsboulette | Karamellisierter Porée | Boulette vom Ji Hao Lachs | Purple Curry | Miso-Joghurt
- ★ Roulade | Kleine Roulade vom Rind | Rauchpaprika | Kartoffelstampf „ohne PiPaPo“
- ★ CheeseCake „Kaiserschmarrn-Style“ | geröstete Pflaume | Mandel

Vegetarische Menübestellung möglich.

Getränkbegleitung

- Y Champagne Bonnair „L'Esprit du Temps“ | Extra Brut (auf Wunsch, 0,1 l 12 €)
- Y 2023 Tempranillo Blanco | Conde Valdemar | Rioja DOCa
- Y 2022 Grauer Burgunder „Buntenhahlen“ | Ambs | Baden
- Y 2023 „Best of“ Silvaner | Stahl | Franken
oder
- Y 2022 Conte di Lucca | Montepulciano d'Abruzzo | DOC
- Y White Port | Ferreira

Menü-Preis

- ★ 3-Gang-Menü inkl. Getränkebegleitung (Wein, Wasser) 77,00 €
- ★ 4-Gang-Menü inkl. Getränkebegleitung (Wein, Wasser) 95,00 €

Restaurant Heiderand

Unser Menü

- Amuse bouche | Hausgebackenes Brot und Aufstrich
- ★ Geräucherter Aal | Blumenkohl | Soja | Passionsfrucht
- ★ Pirogge-Kalbsbäckchen | Brokkoli | Champignon
- ★ Kabeljau-Kohlrabi | Holunderblüte | Senf
- ★ Wachtel-Spinat | Rote Bete | Pistazie
- ★ Limonenblatt-Sesam | Kiwi | weiße Schokolade
Petit fours

Vegetarische Menübestellung möglich.

Getränkbegleitung

- Y Kristinus | 2021 | Analóg | Balaton | Ungarn
- Y Christopher Barth | 2021 | Riesling | Rheinhessen
- Y Weingut Schuh | 2022 | Klausenberg Monopol Pinot Blanc | Sachsen
- Y Jaroslav Springer | 2021 | Pinot Noir | Südmähren | Tschechien
- Y Günther Steinmetz | 2018 | Dhroner Großer Hengelberg Riesling Auslese Monopol Goldkapsel | Mosel

Menü-Preis

- ★ 3-Gang-Menü (ohne Pirogge u. Kabeljau) 80,00 € inkl. Getränkebegleitung 110,00 €
- ★ 4-Gang-Menü (ohne Kabeljau) 100,00 € inkl. Getränkebegleitung 138,00 €
- ★ 5-Gang-Menü 115,00 € inkl. Getränkebegleitung 164,00 €



KOCHSTERNSTUNDEN

* * *

Restaurant Hofzwanzig

Unser Menü

- ★ Lachsforelle | Kürbis | Salzzitrone
- ★ Ei | Spinat | Kartoffel | Rote Beete
- ★ Rind | Sellerie | Zwiebel
- ★ Apfel | Mandel | Rosine

Es wird eine vegetarische Variante zu jedem Gang geben.

Getränkebegleitung

Sie erhalten eine individuell abgestimmte Getränkebegleitung.

Menü-Preis

- ★ 4-Gang-Menü 69,00 €

KOBALT BAR & KITCHEN

Unser Menü

- ★ geflämmt Barch | Staudensellerie | Lavendel | Lacto Erbsen | Perlzwiebel
- ★ Schafskäse | Weintrauben | Kapern | scharfer Honig | Wildkräuteröl
- ★ Reh | Rauch | Moosbeeren | Süßholz
- ★ Pilz | Thymian | Haselnuss (Suppe)
- ★ Königskrabbe | Salz-Zitronen | Kefirwasser | Grünkohl | Alge
- ★ Wildhase | Fenchel | Hüttenkäse | fermentierte Hafermilch | Birne
- ★ Honig | Hagebutte | Skyr | Fichte

Ein vegetarisches Menü ist auf Vorbestellung möglich.

Getränkebegleitung

- Y Aperitif: Nordic Summer | Vodka | Maracuja | Orange | Grenadine
- Y Weißburgunder | Weingut Klumpp
- Y Grüner Veltliner | Weingut Domäne Wachau
- Y Cabernet Sauvignon | Weingut Montes Alpha
- Y Chardonnay | Weingut Dreissigacker
- Y Champagner | Weingut Veuve Clicquot
- Y Barbera Bansella Nizza DOCG | Weingut Prunotto
- Y Riesling Beerenauslese | Weingut Pfaffmann

Eine alkoholfreie Getränkebegleitung ist möglich.

Menü-Preis

★ 3-Gang-Menü*	65,00 €	inkl. Getränkebegleitung (alkoholfrei = 90,00 €)	96,00 €
★ 4-Gang-Menü*	80,00 €	inkl. Getränkebegleitung (alkoholfrei = 113,00 €)	119,00 €
★ 5-Gang-Menü*	90,00 €	inkl. Getränkebegleitung (alkoholfrei = 131,00 €)	137,00 €
★ 6-Gang-Menü**	100,00 €	inkl. Getränkebegleitung (alkoholfrei = 150,00 €)	156,00 €

* eine Vorspeise

** zwei Vorspeisen



KOCHSTERNSTUNDEN

* * *

Popup Küchen Manufaktur – by Culina & Tim Ebert

Unser Menü

- ★ Karotte | Schalotte | Orange | Muskat Blüte | Macadamia
- ★ Kartoffelessenz | Saibling | Wurzelgemüse | Schnittlauch | Senf
- ★ Trüffel pasta | Jacobsmuschel | Kohlrabi | Mandel | Shizo | Trüffel
- ★ Oma Lebt | Kartoffel | Sauerkraut | Apfel | Majoran
- ★ Gulasch | Backe & Flank | Paprika | Zwiebel | Kloß
- ★ Schokolade | Orange | Ricotta | Olive | Meersalz

Vegetarische Optionen und Allergien bitte unbedingt bis spätestens 48 Std. vorher anfragen.

Getränkebegleitung

- Y Cremant de Loire Louis Despas
- Y Muskateller | trocken | Rings | Pfalz
- Y St. Antony Chardonnay | Rheinhessen oder Grauburgunder Rings | Pfalz
- Y Josef Spreitzer Riesling | trocken | Rheingau
- Y Prope Montepuliano | Velonesi | Abruzzen
- Y Gerad Bertrand Banyuls Vin Doux Naturel

Menü-Preis

- ★ 6-Gang-Menü inkl. Wasser, Espresso und Getränkebegleitung 150,00 €

Restaurant Lazy Laurich

Unser Menü

- ★ Gebratenes Forellenfilet | Schwarzes Risotto | geschmorter Lauch | Passionsfrucht-Schaum
- ★ Rotkohl-Pflaumensuppe | Milchschaum | gebackene Gänsepraline | Apfel
- ★ Lammkotelett und Lammragout Balsamico-Linsen | Kartoffel-Mousseline | Möhren | Sellerie
- ★ Wolke 7 | Weiße Schokolade | warme Schokoladen-Chili-Tarte | Cassis-Sorbet | Mascarpone-Limettencreme

Getränkebegleitung

- Y Nebelmeer | Italicus | Vanille | Blue Curacao | Limette | Zuckerwatte
- Y Ein Schluck vom Himmel | Johanninger KG 0,1 l
- Y Zweimalrot | Stefan Bönsch 0,1 l
- Y Eismeer | Limette | Ingwerlikör | Prosecco

Menü-Preis

- | | | | |
|---------------|---------|---------------------------------------|---------|
| ★ 3-Gang-Menü | 63,00 € | inkl. Aperitif und Getränkebegleitung | 86,00 € |
| ★ 4-Gang-Menü | 72,00 € | inkl. Aperitif und Getränkebegleitung | 95,00 € |



KOCHSTERNSTUNDEN

* * *

Restaurant Lingnerterrassen

Unser Menü

- ★ Kräuterblini | Rote Beete | Saibling | Kavier | Eigelb | Meerrettich
oder vegan
- ★ Kräuterblini | Tatar vom Misoseitling | Balsamico- Senfkavier | Meerrettich
- ★ Beef Wellington | glasierte Fingermöhren | cremiges Kartoffelpüree | Cumberlandjus
oder vegan
- ★ „Beet Wellington“ | glasierte Fingermöhren | cremiges Kartoffelpüree | würzige Pilzjus
- ★ Mille Feuille | Vanilleganache | karamellisierte Birne | Walnusspraliné | Sesamcrunch
oder vegan
- ★ Mille Feuille | Zartbitterganache | karamellisierte Birne | Walnusspraliné | Schokocrumble

Getränkbegleitung

- Y Begrüßungsgetränk | Rosato Spritz oder Crodino Spritz (alkoholfrei)
- Y Rosé by Gillot-trocken
oder
- Y Spätburgunder Blanc de Noir
- Y Purpura Rotweincuvée-trocken
oder
- Y Schieler Rotling-trocken
- Y Vino Saler Likörwein rot-süß

Menü-Preis

- ★ 3-Gang-Menü 72,90 €

Lößnitzalschänke

Unser Menü

- ★ Kochsternstunden-Stulle | hausgebackenes Brot mit gebeiztem Rote Bete-Lachs | Feldsalat und Meerrettich
oder
- ★ Grünes Erbsensüppchen | mit gebackenen Erbsen und Meerrettichschaum
- ★ Gebackenes Kotelett vom Wollschwein | in einer Haselnusspanade | mit Selleriepüree | winterlichem Gemüse und einem Kartoffel-Sauerkraut-Rösti
oder
- ★ Südtiroler Knödeltris | mit Nussbutter | Dresdner Berle und Spitzkohl
- ★ Hausgemachter Brotpudding | mit Heidelbeerpüree | Karamellsoße und Tonkabohnen-Eis

Getränkbegleitung

- Y Chardonnay | Hoflößnitz | Radebeul
- Y Elb-Kilometer 454 rot | Schloss Proschwitz | Meißen
oder
- Y Kleiner Schwarz | Martin Schwarz | Meißen
- Y Solaris | Rothes Gut | Meißen

Menü-Preis

- ★ 3-Gang-Menü 39,00 € inkl. Getränkbegleitung 57,00 €



KOCHSTERNSTUNDEN

* * *

Luisenhof Dresden

Unser Menü

- ★ Orientalische Blumenkohlsuppe | Granatapfel | Minze
- ★ Gebratener Oktopus | Chorizo | Kartoffel | Tomate | Maracuja-Öl
- ★ Rinderbäckchen | Karotten-Senf-Püree | Brokkoli | Möhre | Gin-Soße | Sesamkruste
oder
- ★ Steinbeißer | Schwarze Tagliatelle | Babyspinat | Forellenkaviar | Beurre blanc
- ★ Himbeertörtchen | Mango-Chutney | Mousse von der Bitterschokolade | Nusscrumble | Batida-Espuma

Vegetarische Menübestellung möglich.

Getränkebegleitung

- † Weinempfehlung zu den Rinderbäckchen: „Elb-Kilometer 454“ | Cuvée Rot Qw (trocken) | Weinhaus Prinz zur Lippe | Meißen (Sachsen)
- † Weinempfehlung zum Steinbeißer: „Der kleine Schwarz“ | Cuvée Qw (trocken) | Weingut Martin Schwarz | Meißen (Sachsen)

Menü-Preis

- ★ 3-Gang-Menü (ohne Getränkebegleitung) 49,50 €
- ★ 4-Gang-Menü (ohne Getränkebegleitung) 54,50 €

Macis Biorestaurant

Unser Menü

- Amuse Bouche
- ★ Chicorée | Bete | Orange | Walnuss
- ★ Waldpilz*Consommé | Ricotta | Porree
- ★ Ravioli | Kürbis | Salbei | Amarettini
- ★ Zweierlei von der Ente | Schwarzwurzel | Granatapfel | Grünkohl
- ★ Tarte von der Cru Virunga Schokolade | Mango | Passionsfrucht | Mandel

Eine vegetarische Alternative wird stets mit angeboten.

Getränkebegleitung

Wein- oder alkoholfreie Getränkebegleitung wird angeboten.

Menü-Preis

★ 3-Gang-Menü (1., 4. und 5. Gang)	70,00 €	vegetarisch	65,00 €
★ 3-Gang-Getränkebegleitung	25,00 €	alkoholfrei	18,00 €
★ 4-Gang-Menü (1., 2., 4. und 5. Gang)	80,00 €	vegetarisch	75,00 €
★ 4-Gang-Getränkebegleitung	35,00 €	alkoholfrei	24,00 €
★ 5-Gang-Menü	95,00 €	vegetarisch	90,00 €
★ 5-Gang-Getränkebegleitung	45,00 €	alkoholfrei	30,00 €



KOCHSTERNSTUNDEN

* * *

Mario Pattis Feine Kost

Unser Menü

Vorspeisen-Trilogie (in 3 Gängen serviert)

- ★ Salat von grüner Papaya | mit Karotten | Koriander und Erdnüsse | dazu eine Knuspergarnele
- ★ Zweierlei Thunfisch | auf einer Panna Cotta von Zitronengras und Kokos
- ★ Entenleber | mit Aprikosenmarmelade und getoastetem Brioche
- ★ Lamm in frischen Kräutern | mit einer Tomaten-Pinienkernsalsa und einem weißen Bohnenmouseline | in mediterraner Jus
- ★ Kochsternstunden-Dessertinspiration

Getränkebegleitung

Korrespondierend werden Ihnen die passenden Weine serviert. Diese werden von der hauseigenen Sommeliere Jana Schellenberg ausgesucht.

Menü-Preis

- ★ 5-Gang-Menü 79,00 €

OPERA BAR & DINING

Unser Menü

- ★ Gebackene BIO-Black-Tiger Garnele | im Kataifi-Teig | mit roh-mariniertem Kürbis
- ★ Geräucherte Heilbuttvelouté | mit Poree
- ★ Geschmortes Shortrib von der Deutschen Färs(e dry-aged) | mit Salzzitrone | Rosenkohl & geschmorte Traube
- ★ Rum-Pott-Fizz | mit Himbeerpraline | Ingwerleder & Andalimanpfeffer-Knäckebrot

Eine vegetarische Alternative ist auf Nachfrage möglich.

Getränkebegleitung

- Y Aperitiv | Strada di Guia 109 Brut
- Y Viognier 2021 | Bodegas Angel Mallorca
- Y ONE | Martin Schwarz
- Y Vito Primitivo

Menü-Preis

- | | | | |
|---------------|---------|--------------------------|---------|
| ★ 3-Gang-Menü | 59,00 € | inkl. Getränkebegleitung | 79,00 € |
| ★ 4-Gang-Menü | 69,00 € | inkl. Getränkebegleitung | 89,00 € |



KOCHSTERNSTUNDEN

* * *

Restaurant Petit Frank

Unser Menü

- ★ Karamelierte Ballotine von der rosa gebratenen Entenbrust auf zweierlei Esskastanien | mit knusprigen Choux vert und Sauce Hollandaise au balsamique
oder
- ★ Flambierte Riesengarnele auf einem gegrillten Salatherz | mit gerösteter Boudin Noir | einer Majo vom Comté Käse und einem Mangochutney
- ★ Velouté vom Frischkäse | mit Lauch und Maishähnchen
oder
- ★ Cremesüppchen vom Sellerie | mit einem Hauch Zitronengras und einer gebackenen Auster aus der Bretagne
- ★ Trou normand
- ★ Sous-vide gebratenes Flanksteak Wellington-Style | mit Trüffel auf einem Kompott von Rotweinzwiebeln
oder
- ★ Bei 38 Grad gegarter Lachs „Caipirina“ auf Orangenfenchel | mit einer Joghurt-Polenta und gebeizten Salatgurken
- ★ Pavlova mit marinierten Sauerkirschen | einer Creme Chiboust und hausgemachtem Schokoladensorbet
oder
- ★ französischer Rohmilchkäse
oder
- ★ Crème brûlée

Getränkebegleitung

- Y Aperitiv - winterlicher Kir
- Y Carignan blanc 2021 | Domaine Mas l'avail | Côtes de Catalanes
oder
- Y Gewürztraminer 2022 | Domaine Mann 3 Terres | AOC Alsace
- Y Grüner Veltliner 2022 | Weinbau Frederic Fourné | Sachsen
- Y Cuvée Louisiane 2016 | Château Vignol | AOC Bordeaux
oder
- Y Chablis 2021 | Louis Jadot | Burgund
- Y Banyuls Rosé 2021 | Domaine Pietri Geraud | Roussillon
oder
- Y Muscat de Rivesaltes 2020 | Domaine Mas l'avail | Côtes de Catalanes

Menü-Preis

- ★ 5-Gang-Menü inkl. Aperitif, Wasser, Getränkebegleitung zum Menü und Espresso 160,00 €

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

QUARTIER 5

Unser Menü

- ★ Forellentatar aus Rathmannsdorf | gebackenes Ei aus Struppen | Rote Bete | Gurke | Meerrettich
- ★ Schaumsuppe von der Esskastanie | Portwein | Birnen-Chutney | hausgemachter Hirschschinken
- ★ Hausgemachte Pasta | Getrüffelte Pasta | Kräuterseitlinge | Cognac | Parmigiano Reggiano
- ★ Auf der Haut gebratenes Filet vom Adlerfisch | Risotto Venere | Schwarzwurzel | Krustentierschaum
- ★ Gereiftes Roastbeef aus Dürröhrsdorf | Selleriepüree | Wirsing-Kartoffel-Roulade | Buchenpilze | Jus
- ★ Baumkuchen | Schokolade | Haselnuss | Tonkabohne | Orange | Heidelbeere
- ★ Gratiniertes Mont d'Or in der Feige | Kürbis-Chutney | Feigensenf | Brioche | Walnuss

Getränkebegleitung

- Y Pet Nat Brut Rosé 2022 | Petillant Naturel Pinot Noir | Burg Ravensburg | Baden | Deutschland
- Y Sauvignon Blanc Alto Aide DOC 2023 | Sauvignon Blanc | Erste & Neue | Kalterer See | Südtirol | Italien
- Y Müller-Thurgau 2023 | Martin Schwarz | Sachsen | Deutschland
- Y Sangiovese La Focaiè 2021 | Rocca di Montemasi | Maremma - Toskana | Italien
beim 7-Gang-Menü als Pairing mit
- Y Giesser Dunkel 0,2 | Destillerie Pirna | Pirna | Sachsen | Deutschland
- Y Beerenlese 2021 | Grüner Veltliner & Bouvier | Umathum | Burgenland | Österreich

Sonntag bis Mittwoch inklusive einer Flasche Mineralwasser (2 Pers.) und einem Espresso.

Menü-Preis

★ 3-Gang-Menü*	46,00 €	inkl. Weinbegleitung*	64,00 €
★ 4-Gang-Menü*	54,00 €	inkl. Weinbegleitung*	79,00 €
★ 7-Gang-Menü	89,00 €	inkl. Weinbegleitung	119,00 €

* 4. oder 5. Gang

Neue Hauptstraße 118, 01824 Gohrisch • 035021 / 59 988 0 • restaurant@quartier-5.de



KOCHSTERNSTUNDEN

* * *

Restaurant de Saxe

Unser Menü

- Ochsenschwanzpraline | Selleriepüree | Jus | Kresse
- ★ Gelbes Linsen-Lachs-Tatar | Geröstete Radieschen | Wachtelei | Limette
- ★ Schwarzwurzel-Safran-Süppchen | Kerbelöl | Sesamcrunch
- ★ Lammlachs | Morcheljus | Pastinakenpüree | Honigmöhren | Kartoffelküchlein
- ★ Mousse au chocolate Törtchen | Kumquatkern | Mirror Glaze | Zimtrumble

Getränkebegleitung

Ihnen wird eine individuelle und nach Ihren Wünschen gestaltete Getränkebegleitung angeboten.

Menü-Preis

- ★ 4-Gang-Menü 79,00 € inkl. Getränkebegleitung 118,00 €

Neumarkt 9, 01067 Dresden • 0351 / 43 861 42 • restaurant@desaxe-dresden.steigenberger.de

Schloss Wackerbarth

Unser Menü

Spätburgunder-Menü

- ★ Knusper-Zigarre von der Jacobsmuschel | Oktopuscarpaccio
- ★ Brunnenkresse | Pastéis de Bacalhau | gebeiztes Eigelb
- ★ Gefüllter Kaninchenrücken | Polenta | Apfel-Parmesan-Velouté | Speck | geschmorte Borettane-Zwiebeln
- ★ Blätterteig | Kokosnuss | Ananas | Chilisirup

Getränkebegleitung

- Y 2018er Blanc de Noir | Jahrgangssekt
- Y 2021er Spätburgunder | Rosé | trocken
- Y 2018er Thonberg | Spätburgunder | trocken
- Y Edition Frauenkirche | Rosé | fruchtsüß

Menü-Preis

- ★ 4-Gang-Menü inkl. Begrüßungsspekt, Weinbegleitung sowie Wasser und Kaffee 99,00 €

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



KOCHSTERNSTUNDEN

* * *

Schmidt's Restaurant

Unser Menü

„Schmidt's Best of KSS-Menü“:

- ★ 2011 | Cappuccino von Radebeuler Bete & Ziegenkäse | mit geräucherter Lammzunge und Boskop-Sorbet
- ★ 2016 | Croustillant von Langburkersdorfer Stör -dry aged- | mit Karpfen-Brandade | Blutorange und geröstetem Blumenkohl
- ★ 2025 | Mit Walnussessig geliertes Carré vom Eichelschwein aus Großdobritz | Trüffeljus | Buchenpilze | gepickelter Spitzkohl und Maultasche vom Vacherin Mont d'Or
- ★ 2019 | Allerlei von weißer Schokolade | Karotte und „Dresdner weißes Wunder“

Vegetarische Menübestellung möglich.

Getränkbegleitung

- Y Edition Loose (Riesling & Traminer) halbtrocken | Steffen Loose | Sachsen
- Y 2023 Weißburgunder QbA trocken | Dreissigacker | Rheinhessen
- Y 2023 Spätburgunder „Goldener Wagen“ | Weingut Karl Friedrich Aust | Radebeul
- Y 2018 Tawny P. Qualitätslikörwein | Weinhaus Schuh | Meißen Klausenberg

Eine alkoholfreie Getränkbegleitung wird selbstverständlich bereitgehalten.

Menü-Preis

★ 3-Gang-Menü (ohne Zwischengang)	62,00 €	inkl. Getränkbegleitung	94,00 €
★ 3-Gang-Menü (ohne Suppe)	67,00 €	inkl. Getränkbegleitung	99,00 €
★ 4-Gang-Menü	74,00 €	inkl. Getränkbegleitung	106,00 €

Schmiedelandhaus

Unser Menü

- ★ Wildkraftbrühe | Sauerkrautbrot | Rehschinken
oder
- ★ Kräuterkraftbrühe | Sauerteigbrot | Rote Bete-Speck
- ★ Pilzcrumble | Maiscreme | eingelegte Beeren
- ★ Räucherforelle | Steckrübensuppe | Spitzkohl (Mohnöl)
oder
- ★ Kichererbsen | Steckrübensuppe | Spitzkohl
- ★ Zweierlei Reh | gerauchter Sellerie | Kürbispüree | Kakaobohnensauce
oder
- ★ Zweierlei Kohl | gerauchter Sellerie | Kürbispüree | Kakaobohnensauce
- ★ Soufflé vom sächsischen Wein | Walnusseis | Bratapfelkompott

Getränkbegleitung

- Y Alkoholfreier Begrüßungsaperitif „Schmiedezauber“
- Y Sauvignon Blanc Reinhard | Muster | trocken | Steiermark
- Y Rosécuvée Elefant im Porzellanladen | Strehn | trocken | Burgenland
- Y Cabernet Sauvignon/Tempranillo Lergenmüller | Handschrift | trocken | Pfalz
- Y Doppelter Espresso Macchiato oder ein Rose Valley Digestif nach Geschmack

Menü-Preis

★ 5-Gang-Menü	53,00 €	inkl. Getränkbegleitung	84,50 €
---------------	---------	-------------------------	---------



KOCHSTERNSTUNDEN

* * *

Restaurant Schönburger Palais

Unser Menü

- ★ Krebs | Kalbsbäckchen | Gurke | Sauerrahm
- ★ Tomate | Kaviar | Spinat | Orange
- ★ Steinbutt | Kartoffel | Nussbutter | Rotkohl
- ★ Wagyu | Rettich | Miso | Eigelb | Pilze
- ★ Mango | Reis | Matcha | Limette
- ★ Milch | Rote Bete | Birne | Burrata

Vegetarische Menübestellung möglich.

Getränkebegleitung

Menü-Preis

- | | |
|------------------------------|----------|
| ★ 4-Gang-Menü ohne Steinbutt | 75,00 € |
| ★ 4-Gang-Menü mit Steinbutt | 85,00 € |
| ★ 5-Gang-Menü ohne Steinbutt | 95,00 € |
| ★ 5-Gang-Menü mit Steinbutt | 105,00 € |
| ★ 6-Gang-Menü | 120,00 € |

Restaurant Sidorenko

Unser Menü

- ★ Pilz-Duxelles | auf einem Knoblauchbrötchen | mit Schafskäse und Parmesan
- ★ Tatar aus Flussforelle | mit rotem Kaviar und einer würzigen Gel-Sauce aus Mango-Maracuja
- ★ Pilzschale | mit Nusskartoffeln | Schaum aus Steinpilzen und Rehfilet
- ★ Rehfilet | mit Süßkartoffelcreme und Weinsauce
- ★ Schokoladen-Pilzmousse | in einer Glasur aus Pilzbouillon | mit einem Gelee aus Kamille und Birken-Sorbet

Getränkebegleitung

- Y Aperitif | Georgiev & Milkov | Petnat „Funky Mavrud“ | Plovdiv
- Y Rotes Haus | Wiener Gemischter Satz 2023 | Wien
- Y Attis | Albarino XION 2023 | Rias Baixas
- Y Yohan Lardy | Chardonnay Les Bruyères 2023 | Beaujolais
- Y Costers del Priorat | Pissares Tinto 2022 | Priorat
- Y D'Oliveira | 10 years old Medium Sweet | Madeira

Menü-Preis

- | | | | |
|------------------------------|----------|--------------------------|----------|
| ★ 3-Gang-Menü (vegetarisch*) | 80,00 € | inkl. Getränkebegleitung | 130,00 € |
| ★ 5-Gang-Menü | 130,00 € | inkl. Getränkebegleitung | 180,00 € |

* Gang 1, 3 (ohne Rehfilet) und 5



Steakhouse „Alte Münze“

Unser Menü

- ★ Soja gebeiztes Lachs Mosaik | Avocado | Reis
oder vegetarisch
- ★ in Salzteig gebackene Rote Rübe | Haselnuss | Honeycomb
- ★ Langsam gegartes Hühnerfilet | Verschiedenes vom Sellerie
- ★ Ochsenchwanz Consommé | Ochsenchwanz-Ravioli | Brandy
oder vegetarisch
- ★ Pastinaken Apfel Suppe
- ★ Rosa gebratenes Rinderfilet | Ochsenbacke | Gelbe Beete | Kartoffel Auflauf
oder vegetarisch
- ★ Geräucherte Kartoffel-Ravioli | Eigelb | Topinambur | Pilze
- ★ Brombeeren-Törtchen | Waldbeeren | Steakhouse-Praline

Getränkbegleitung

- Y Weißwein: Rock Me Amadeus | Weingut Hammel | trocken | Pfalz | Deutschland
- Y Rotwein: Sprungkraft „WEIT“ Cuvée rot | trocken | Württemberg | Deutschland
- Y Weitere Getränke: Verschiedene Biere | Mineralwasser | Softgetränke | Säfte | Kaffeespezialitäten und Tee
- Y Zum Dessert: 1 x Weingut Schloss Proschwitz – Digestif

Menü-Preis

- | | | | |
|---------------------------------|---------|--------------------------|---------|
| ★ 3-Gang-Menü (Gang 1, 4 und 5) | 43,00 € | inkl. Getränkebegleitung | 70,00 € |
| ★ 5-Gang-Menü | 65,00 € | inkl. Getränkebegleitung | 92,00 € |

Stresa Restaurant & Bistro & Catering

Unser Menü

- ★ Carpaccio vom Oberlausitzer Hirsch | Senf | Sauerrahm | Enoki | Parmesan | Balsamico | Teriyaki
oder
- ★ Rote Bete-Tatar | Leche de Tigre | Avocado | Koriander | Wasabi | Apfel
- ★ Hummer-Espuma | Thunfisch | Salzzitrone | Fenchel | Safran
oder
- ★ Schwarzwurzel-Süppchen | Emmer | Grünkohl | schwarze Walnuss
- ★ Filet vom Skrei | Erbse | schwarzer Winter-Trüffel | Beurre blanc | Vin Jaune
oder
- ★ Hausgemachte Tortelloni | Ricotta | schwarzer Winter-Trüffel | Parmesan | Kohlröschen
- ★ Filet vom Limousin-Rind | Kartoffel-Gratin | Schwarzwurzel | Kohlröschen | Morchel
oder
- ★ Blumenkohl polnisch „Stresa-Style“ | Kartoffel | Schnittlauch | Mandel | Bio-Eigelb
- ★ Mimolette | Olive | Ananas
- ★ Crème brûlée-Tarte | Blutorange | Himbeere

Getränkbegleitung

- Y Estandon Héritage Rosé | Côtes des Provence | Frankreich oder Grüner Veltliner | Jurtschitsch | Lanenlois | Österreich
- Y Stresaris | Rothes Gut | Meißen oder Sauvignon blanc | Oliver Zeter | Pfalz
- Y PUILLY-FUMÉ | Domaine de Maltaverne | Loire | Frankreich oder Chateaufort du Pape blanc | Domaine de la Charbonnière | Côtes du Rhône | Frankreich
- Y Spätburgunder | Martin Schwarz | Meißen oder Weißburgunder „Kautenwald“ | Weingut Roth | Württemberg
- Y Olia de Garda | Olivenlikör | Marzadro | Italien
- Y Vouvray Cuvée ZERO | Domaine Bernard Fourquet | Loire | Fran

Die passende Weinbegleitung (7 € pro 0,1l) oder alkoholfreie Begleitung.

Menü-Preis

- | | |
|--|---------|
| ★ 3-Gang-Menü (Vorspeise oder Suppe Zwischengang oder Hauptgang Dessert oder Käse) | 49,00 € |
| ★ 4-Gang-Menü (Vorspeise oder Suppe Zwischengang Hauptgang Dessert oder Käse) | 65,00 € |
| ★ 5-Gang-Menü (Vorspeise Suppe Zwischengang Hauptgang Dessert oder Käse) | 79,00 € |
| ★ 6-Gang-Menü | 89,00 € |



KOCHSTERNSTUNDEN

* * *

Popup „TACO UND CHAMPAGNER by CHAMPAGNERKLUB“

Unser Menü

- ★ Tostada 2 Lados | Rindfleisch zweierlei – Tartar versus Grill | Die Zwiebel reht sich ein – roh-mariniert sowie gegrillt | Topping Sesam – natürlich 2x
- ★ Tostada Shrimps | Garnelen | begleitet von Gurke | roten Zwiebeln und Koriander | alles in einer hausgemachten Marinade | serviert auf einer knusprigen Maistortilla | Angerichtet mit Avocado, Garnele
- ★ Tostada Salmón | Dünne Scheiben von rohem Lachs | mariniert in Limetten-Sauce | serviert mit Zwiebel, Serrano-Chili und Koriander
- ★ Taco al Pastor | Der Klassiker der mexikanischen Küche | Mitten aus dem Herzen des Landes | Würziges Fleisch vom Spieß | mit Ananas im Mais-Fladen serviert
- ★ Taco Baja California | An diesem Taco kommt keiner vorbei! | Maisortilla in lila | Guacamole in saftigem grün | Chipotle-Crem in zarten rosa Tönen | Kabeljau gegrillt per excellence
- ★ Taco Pulpo Mediterráneo | Knuspriger Oktopus | sautiert mit süßem Chili, Knoblauch, Paprika, schwarzen Oliven und Frühlingszwiebeln
- ★ Afogato! | Pistazie trifft auf Espresso

Getränkebegleitung

Champagnerbegleitung – Eine kuratierte Auswahl an Champagnern aus den Häusern Nicolas Feuillatte und Champagner Abelé 1757.

Menü-Preis

- ★ 7-Gang-Menü inkl. Getränkebegleitung 125,00 €

Restaurant TRIANON

Unser Menü

- Amuse Bouche
- ★ Kabeljau | Chicorée | Blutorange | Leinsaat
- ★ Pastinake | Reh | Preiselbeere
- ★ Sorbet | Radeberger Bitter | Veilchen
- ★ Kalbsbäckchen geschmort & gebacken | Whiskyjus vom Hellinger 42 Port | Topfen | Mais | Rosenkohl
- ★ Tiramisu TRIANON | Biskuit | Kaffee | Mascarpone

Vegetarische Menübestellung möglich.

Getränkebegleitung

- Y Taittinger Brut Reserve | Reims | Frankreich
- Y 2022 Müller Thurgau trocken | Weingut Matyas | Sachsen | Deutschland
- Y 2022 Chardonnay trocken | Weingut Pfitscher | Südtirol | Italien
- Y 2021 Merlot Siebeneich Riserva | Terlan Kellerei | Südtirol | Italien
- Y Sandeman Tawny Port | Duoro | Portuga

Menü-Preis

- ★ 3-Gang-Menü (Kabeljau, Kalbsbäckchen, Tiramisu) 69,00 € inkl. Getränkebegleitung 104,00 €
- ★ 5-Gang-Menü 89,00 € inkl. Getränkebegleitung 134,00 €



KOCHSTERNSTUNDEN

* * *

Popup Un dimanche en famille

Unser Menü

- ★ 1 Stunde kleine Köstlichkeiten zum Apéro in Familie
- ★ Provenzalische Bouillabaisse | aus der großen Terrine | mit Quenelles de Saumon
- ★ Rinderfilet im Ganzen | im Blätterteig gebacken | am Tisch tranchiert | Gratin dauphinois | Jus au vin rouge & verschiedene Gemüsebeilagen
- ★ Plateau fromage
- ★ Dessertauswahl mit Gateau au chocolat | Bavaois | Riz a l'Imperatrice | Pavlova
- ★ süße Kleinigkeiten zum Abschluss

Getränkbegleitung

- Y Aperitивauswahl: 2021 Pinot Blanc Sekt aus der Magnum | 2022 Crémant de Saxe Rosé | 2021 MoMu Fortified 2020 Traminer R | Budweiser zum Selberzapfen
- Y 2023 Radebeuler Goldener Wagen | Veltliner | F. Fourré
- Y 2024 Rosée de Chimäre primeur | F. Fourré
- Y 2021 Sacre bleu de Radebeul | Alexandre Dupont de Ligonés
- Y 2017 Traminer Sauvage | A. Niessen & F. Fourré
- Y 2022 Radebeuler Goldener Wagen | Riesling & Traminer | Auslese F. Fourré
- Y Pour le Digestif: Calvados Roger Groult | Bas Armagnac Domaine de L'Aubade | Single Malt Whisky Grumsiner | Himbeer Likör Grumsiner

und natürlich petit Café und reichlich Wasser.

Menü-Preis

- ★ 6-Gang-Menü (inkl. allem, sogar einer Zigarre) 250,00 €

VEN Restaurant

Unser Menü

- ★ Räucheraal | Apfel | Grünkohl | Pumpernickel | Kaviar von Antonius Siberian 5 Star
- ★ Entenessenz | Enten Filet | Quinoa Popcorn | Fingerlimes | Morchel
- ★ Senf-Ei | Spinat | Senf | Saat
- ★ Butchers Secret vom Rind & Garnele | Wilder Brokkoli | Aubergine | Polenta
- ★ Schokoladige Überraschung | Schokolade | Pistazie | Kataifi | Basilikum

Vegetarische Menübestellung möglich.

Getränkbegleitung

- Y Ruinart Blanc de Blancs
- Y Chardonnay | Terrazas de los Andes
- Y Whispering Angel rosé
- Y Malbec | Terrazas de los Andes
- Y Espresso Martini

Menü-Preis

- | | | | |
|---------------|---------|---|----------|
| ★ 3-Gang-Menü | 59,00 € | inkl. 1 Fl. Wasser & Getränkebegleitung | 108,00 € |
| ★ 4-Gang-Menü | 69,00 € | inkl. 1 Fl. Wasser & Getränkebegleitung | 127,00 € |
| ★ 5-Gang-Menü | 79,00 € | inkl. 1 Fl. Wasser & Getränkebegleitung | 146,00 € |



KOCHSTERNSTUNDEN

* * *

Villandry

Unser Menü

- ★ Manzo Tonnato Semerrolle | Thunfisch Sauce | Romanasalat | Kapern-Brandade
- ★ Beef Stroganoff | Saure Gurke und Bete | Austernpilz-Rösti | Schnittlauch-Sherry-Schmand
oder
- ★ Skrei in Comté-Butter-Sauce | Dill-Rösti | Schnittlauch-Sherry-Schmand | Schwarzwurzelsalat mit gepickeltem Blumenkohl
- ★ Weiße Schokoladen Aufschlag Ganache | Yuzu | Gewürzanasanas | Salzkaramell Popcorn Eis | Biskuit | brauner Rum

Getränkebegleitung

- Y Graf Neipperg Lemberger Rosé | Schwaigern | Würtemberg | Deutschland
- Y Bourgogne Notre-Dame de Bonne Espérance rouge | Domaine Dubreuil-Fontaine | Frankreich
oder
- Y Martin Schwarz Chardonnay Villandry | Meißen | Deutschland
- Y MoMu Frederic Fourré | Radebeuler Goldener Wagen | Deutschland

Menü-Preis

- | | | | |
|---------------|---------|--------------------------------|---------|
| ★ 3-Gang-Menü | 65,00 € | inkl. Weinbegleitung (je 0,1l) | 87,00 € |
|---------------|---------|--------------------------------|---------|

Jordanstraße 8, 01099 Dresden • 0351 / 30 972 877 • office-villandry@villandry-dresden.de

Hotel & Restaurant Waldblick

Unser Menü

- ★ Pimientos de Padrón | Hirsch | Cranberry | Haselnuss | Petersilie | Zwiebel | Mango-Koriander-Dip
oder **vegan**
- ★ Wintergarten | Rote Bete | Chicorée | Apfel | Birne | Beere | Feta-Käse | Kresse | Pinienkern | Walnuss | Petersilie-Minz-Pesto
oder **vegan**
- ★ Sellerie-Birnen Suppe | Haferdrink | Haselnuss | Koriander | Kresse | Sesam
- ★ Wildschweinbäckchen 12 Stunden Sous vide gegart | Wildjus | Rote-Bete-Stampf | Schwarzwurzel
oder
- ★ Gedämpftes Filet vom Rotbarsch | Meerrettichsauce | Haferdrink | Rote-Bete-Stampf | Wintergemüse
oder **vegan**
- ★ Trio vom Knödel | Meerrettichsauce | Wirsing-Vacon-Zwiebel | Kürbis | Rote Bete
- ★ Der Wald, Mousse von weißer & dunkler Schokolade | Schokoerde | Beere | Marzipan | Moos | Nougat
oder **vegan**
- ★ Eis am Stiel | Avocado | Dattel | Erdnuss | Haselnuss | Kakao | Haselnussdrink | Pistazie | Sesam

Getränkebegleitung

Menü-Preis

- | | | | |
|---------------|---------|--|---------|
| ★ 3-Gang-Menü | 65,00 € | inkl. Weinreise (3 korr. Weine je 0,1 l) | 86,00 € |
|---------------|---------|--|---------|

Falls das Kochsternstunden-Menü nicht ausreicht und Sie sich noch ein Frühstück bei uns gönnen wollen:

- | | | |
|---|--|-----------------|
| Kochsternstunden 2025 – Doppelzimmer | Preis pro Genießer (buchbar Mo.–So.): | 159,00 € |
| ★ Kochsternstunden-Menü inklusive Weinreise | | |
| ★ Übernachtung für 2 Personen in einem unserer hochwertig ausgestatteten Doppelzimmer | | |
| ★ Frühstück für 2 – bedienen Sie sich nach Herzenslust an unserem reichhaltigen Landfrühstück | | |

- | | | |
|---|--|-----------------|
| Kochsternstunden 2025 – Wellness-Suite | Preis pro Genießer (buchbar So.–Fr.): | 265,00 € |
| ★ Kochsternstunden-Menü inklusive Weinreise | | |
| ★ Übernachtung für 2 Personen in unserer luxuriösen Wellness-Suite mit privater Panoramasauna Whirlpool einem herrlichen Wasserbett und der besten Aussicht überhaupt | | |
| ★ Frühstück für 2 – bedienen Sie sich nach Herzenslust an unserem reichhaltigen Landfrühstück | | |

Königsbrücker Str. 119, 01896 Pulsnitz • 035955 / 74 50 • mail@waldblick-pulsnitz.de



KOCHSTERNSTUNDEN

* * *

Restaurant Weberstube BEI SCHUMANN

Unser Menü

Das Champagner- Menü

- Tobias Held grüßt | Kingfish | Mandarine | Rettich
- ★ Gebeizte Jakobsmuschel | Champagner | Curry Jaipur
- ★ Zitronengrassuppe mit Backhendl von der Maispoularde | Yuzu und Koriander
- ★ 48h gegartes Short Rib vom Omaha Angus Rind | mit Limetten-Kartoffelpüree und lauwarmen koreanischen Gurkensalat
- ★ Parfait vom Champagner | mit Himbeeren und dunkler Schokolade

Getränkebegleitung

- Laurent Perrier La Cuvée Brut
- Y Laurent Perrier La Cuvée Brut
- Y Laurent Perrier Ultra Brut
- Y Laurent Perrier Cuveé Rosé Brut
- Y Laurent Perrier Demi Sec

Menü-Preis

- ★ 4-Gang-Menü inkl. Champagner (je Gang 0,1 l) und Selters Mineralwasser 162,00 €

Popup Weigelt's Kochkontor

Unser Menü

- ★ Landei | Sellerie | Senf | Schalotte
- ★ Die Essenz
- ★ Zweierlei vom Galloway | Kartoffel | Karotte
- ★ Pina Colada 2.0

Vegetarischer Hauptgang auf Anfrage.

Getränkebegleitung

- Y Grüner Veltliner 2022 barrique | Stefan Bönsch | Meißen
- Y Rot vom Schwarz 2022 Rotweincuvee QbA trocken | Meißen
- Y Riesling Kabinett 2023 | Gründerzeit | Weinhandwerk Meißen

Menü-Preis

- ★ 4-Gang-Menü (inkl. Softdrinks/BP Bastei Pils/ Weinbegleitung (Weinbegleitung 3x 0,1l) 89,00 €



KOCHSTERNSTUNDEN

* * *

Restaurant Zum Pfeiffer

Unser Menü

- ★ Feuerkartoffel | geräucherte Ente und Waldbeeren
- ★ Rehtatar | mit Kohl-Lauch und fermentiertem Knoblauch
- ★ Maultaschen | mit Kastanien und Steinpilzen
- ★ Wildschweinspieße | mit Kohlrabi und Morcheln
- ★ Steinpilzeis | mit Schokoladenbiskuit und Salzkaramell

Vegetarische Menübestellung möglich.

Getränkebegleitung
INFO FOLGT.

Menü-Preis

- ★ 5-Gang-Menü (ohne Getränkebegleitung) 55,00 €

Zweite Heimat – Easy & Fine

Unser Menü

Snacks als Amuse: Brot Apertiser von der Bäckerei Elias Boulanger | Salmon Tatar | Sushi Reis | Oktopus Takoyaki | Chicken Katsu | Yuzu Mayo

- ★ Oyster Surf'n'Turf Austern | Beef Tatar | Beluga Kaviar | Ponzu
 - ★ Jakobsmuschel | Rote Beete | Satay | Gepuffter Wildreis
 - ★ Lammfilet Arborio | Trüffel | Spinat | Pilze
- oder
- ★ Red Mullet | warme Gazpacho | Chorizo
 - ★ Rosa Schokolade | Ruby Chocolate | Wilde Beere | Joghurt
 - Petit Four

Auf Wunsch auch ein komplett vegetarisches Menü möglich.

Getränkebegleitung

- Y Champagner Brut | Veuve Fourny & Fils | Frankreich
 - Y 2023 Klumpp Grauburgunder | trocken | Weingut Klumpp | Deutschland
 - Y 2019 Barón de Ley Reserva | Tempranillo | Barón de Ley | Spanien
- oder
- Y 2023 Sancerre Blanc | Sauvignon Blanc | Henri Bourgeois | Frankreich
 - Y Ruby Chocolate Martini

Menü-Preis

- ★ 4-Gang-Menü 75,00 € inkl. Getränkebegleitung 110,00 €