



KOCHSTERNSTUNDEN
* * *

Wir suchen das beste Menü.

06. Februar bis 15. März 2026

Stellen Sie die Spitzenköche auf die Geschmacksprobe.



Auszug aus dem Menü: Restaurant finesse, gekocht von Elvis Herbek | Foto: © Claudia Jacquemin



Version: 27.01.2026

www.kochsternstunden.de

Menüs 2026

Pop-up 1.ETAGE by Blumen-Mende	3	Restaurant finesse	11	QUARTIER 5	20
1328 Restaurant & Bar	3	Gasthof zum Anker	12	Ranunkelhof	20
Alte Meister Café Restaurant	4	GIOIA Deli Burrata Manufaktur Food & Living	12	Hotel und Restaurant Schloss Eckberg	21
Anna im Schloss	4	GRÄFE'S WEIN & Fein	13	Schloss Wackerbarth	21
Restaurant Atelier Sanssouci im Hotel Villa Sorgenfrei	5	Restaurant Heiderand	13	Schmidt's Restaurant	22
Brasserie Bateau	5	Hirschsalon	14	Schmiedelandhaus Greifendorf	22
Café Toscana • Restaurant & Patisserie	6	Restaurant & Pension HOFZWANZIG	14	Stresa Restaurant & Bistro & Catering	23
Restaurant Carolaschlösschen	6	HUWA Café • Bar • Wohnzimmer	15	Restaurant TRIANON	23
Caroussel Nouvelle	7	KOBALT BAR & KITCHEN	15	VEN Restaurant Dresden	24
Das Palais	7	Pop-up Kulinarische Bühne	16	Pop-up Verena Leister Foodlab • Dinnertable • Lounge	24
Restaurant de Saxe	8	Restaurant Lazy Laurich im Designhotel Laurichhof	16	Villandry	25
Pop-up „Die Nacht der kleinen Teller“	8	Lößnitztalschänke	17	Hotel & Restaurant Waldblick	25
DREI HERREN Weingut & Restaurant	9	Luisenhof Dresden	17	Pop-up Weigelts Kochkontor	26
Dunkelrestaurant Sinneswandel	9	Restaurant maxlouis by Markus Jost	18	Weingut Karl Friedrich Aust	26
Elbfufer Restaurant & Bar	10	[m]eatery bar + restaurant	18	WUEST Pittlerwerke	27
Restaurant Feine Kost – Mario Pattis	10	OPERA BAR & DINING	19	Restaurant Zum Pfeiffer	27
Restaurant Felsenbirne	11	Restaurant Petit Frank	19		



KOCHSTERNSTUNDEN

* * *

Pop-up 1.ETAGE by Blumen-Mende

Unser Menü

Streetfood rund um die Welt

- ★ China | Liangpi
- ★ Japan | Takoyaki | mit Oktopus & Dashi Mayo
- ★ Thailand/Taiwan | Pad Kra Pao Bun
- ★ Indien | Pani Puri | Kichererbsen | Tamarinde
- ★ Korea | Schweinebauch | Kimchi | Gochujang Lack
- ★ Skandinavien | Roggen | Skrei | Meerrettich
- ★ Spanien | Croquetas de Queso | mit Piquillo-Aioli
- ★ Mexiko | Hähnchen-Taco | Mole
- ★ Marokko | Msemen | Lammhack/Ras el Hanout
- ★ Südafrika | Malva Pudding | Aprikosenkaramell | Vanille
- ★ Italien | Gelato aus Gartenfrüchten

Nur mit Reservierung.

Getränkebegleitung

Es wird ein speziell zubuchbares Getränkepaket angeboten.

Menü-Preis

- | | | | |
|---|---------|---------------------|----------|
| ★ 11-Gang-Street-Food-Menü inkl. Wasser | 98,00 € | inkl. Getränkepaket | 130,00 € |
|---|---------|---------------------|----------|

1328 Restaurant & Bar

Unser Menü

Gruß aus der Küche

- ★ Beef Tatar | confierte Kartoffel | Honig-Senf-Kaviar | Trüffel-Mayonnaise
- ★ Ravioli | Apfel-Chutney | Blutwurst | Champagner-Sauerkraut | Kräuter-Beurre-Blanc
- ★ Bergamotte- Sorbet
- ★ Short-Ribs | Pastinakenpüree | Rosenkohlblätter
oder (Fischvariante)
- ★ Skrei | Venererisotto | wilder Brokkoli | Weißweinreduktion
- ★ Tarte Tatin | Tonkabohnen-Parfait | Pistazien-Crunch

Vegetarisches Menü möglich. Menü nur mit Reservierung und Vorbestellung. Wenn vegetarisches Menü gewünscht, bitte bei der Reservierung mit angeben.

Getränkebegleitung

- Y Bründlmayer Brut | Kamptal | Österreich
- Y Dreissigacker Vintages Riesling | 2017-2021 | Rheinhessen | Deutschland
- Y Bavarka Wodka (aufgegossen auf Sorbet)
- Y Chateau Grand Pey Lescours Grand Cru | 2014 | St. Emillion | Frankreich
oder (Fischvariante)
- Y Seckinger Grauburgunder vom Kalkstein | 2024 | Pfalz | Deutschland
- Y Tement TBA Essenz Ried Zieregg | 2017 | Südsteiermark, Österreich

Menü-Preis

★ 3-Gang-Menü	65,00 €	inkl. Getränkebegleitung	105,00 €
★ 4-Gang-Menü (ohne Sorbet)	80,00 €	inkl. Getränkebegleitung	125,00 €
★ 5-Gang-Menü	85,00 €	inkl. Getränkebegleitung	139,00 €



KOCHSTERNSTUNDEN

* * *

Alte Meister Café | Restaurant

Unser Menü

- ★ Kralik | Kaninchen-Krokette | Spinat | gebackene Knoblauch-Mayonnaise
oder vegetarisch
- ★ Tempeh-Kartoffel-Krokette
- ★ Kulajda | Pilz-Schaumsüppchen | Wachtelei | Dill
- ★ Sivickova | Geschmorter Hirsch | Süßkartoffel-Hefeknödel mit Kräutern | Canberries
oder vegetarisch
- ★ Wurzelgemüsebraten
- ★ Zemlovka | gebackenes Brioche | Quark | Äpfel | Zimtparfait

Getränkebegleitung

Dazu wird es einen Weißwein aus Mähren (0,2 l) und einen Rotwein aus Mähren (0,2 l) geben.
Zum Dessert wird ein Süßwein aus dem kleinen Weinanbaugebiet in der Nähe von Litomerice (0,1 l) gereicht.

Menü-Preis

★ 3-Gang-Menü	46,00 €	inkl. Getränkebegleitung	68,00 €
★ 4-Gang-Menü	55,00 €	inkl. Getränkebegleitung	83,00 €

Anna im Schloss

Unser Menü

- ★ Beefatar | Tomate | Lauch | Senf
- ★ Sashimi vom Sächsischen Saibling (Forellenhof Ermisch) | Bacalao | Orange | Rettich | Chili | Koriander | Haselnuss
- ★ Bäckchen vom Sächsischen Strohschwein (Genießergenossenschaft Sachsen) | Spinat | Hirse | Schnittlauch
- ★ Limoncello Küchlein | Mascarpone | Haselnuss

Getränkebegleitung

Zu unserem Menü gibt es begleitende Weine vom Weingut Schuh aus Sörnewitz. Lassen Sie sich überraschen!

Menü-Preis

★ 3-Gang-Menü	54,00 €	inkl. Weinbegleitung	74,00 €
★ 4-Gang-Menü	67,00 €	inkl. Weinbegleitung	92,00 €



KOCHSTERNSTUNDEN

* * *

Restaurant Atelier Sanssouci im Hotel Villa Sorgenfrei

Unser Menü

- ★ Rote Beete | Pumpernickel | Buttermilch | Dill
- ★ Velouté von der Schwarzwurzel | Eigelb | Perigord-Trüffel
- ★ Filet vom Skrei | Blattspinat | Annabell-Kartoffel
oder
- ★ Rehrücken „Baden-Baden“ | Birne | Preiselbeere
- ★ Valrhona-Schokolade | Eierlikör-Espuma

Reservierung wird empfohlen.

Getränkebegleitung

- Y Villa Sorgenfrei Sekt Brut | Schloss Wackerbarth | Sachsen
- Y Pinot Funky Weissburgunder 2022 | Matthias Schuh | Sachsen | Exklusivfüllung für Jens Pietzonka
- Y A.Chardonnay 2020 | Philipp Wittmann | Rheinhessen | Exklusivfüllung für Jens Pietzonka
- Y Überraschungswein zum Fischgang
oder
- Y 2019 Pinotage | Markus Schneider | Stellenbosch
- Y Carcavelos Superiore | Villa Oeiras | Portugal

Menü-Preis

- ★ 4-Gang-Menü inkl. Getränkebegleitung, Wasser, Espresso 149,00 €

Brasserie Bateau

Unser Menü

- ★ Auster gratiniert
- ★ Salat von der Bete mit Mango und Ziegenkäse vom savoir vivre – mein Frankreichladen aus Dresden
- ★ Poulpe gegrillt mit Chimichurri und Harissa
- ★ Sole Meunière mit Artischocken | getrocknete Tomaten | Kapern und Drillinge mediterran
- ★ Tarte au citron meringuée

4 Gänge oder 5 Gänge, flexible Auswahl der Gänge möglich. Vegetarische Menübestellung nur mit Reservierung.

Getränkebegleitung

- Y Crémant Blanc Grand Cuvée 1531 Réserve | 0,1 l
- Y Petit Chablis | Jean Durup | AOP | 0,1 l
- Y Le Ciel de Saintzur Rosé | Provence | 0,1 l
- Y Domaine la Barbotaine | Sancerre | Loire | 0,1 l
- Y Riesling Auslese | Weingut Hischhof | 0,1 l

inkl. Tafelwasser & Espresso.

Menü-Preis

- | | | | |
|---------------|---------|--------------------------|----------|
| ★ 4-Gang-Menü | 56,00 € | inkl. Getränkebegleitung | 85,50 € |
| ★ 5-Gang-Menü | 74,00 € | inkl. Getränkebegleitung | 110,00 € |



KOCHSTERNSTUNDEN

* * *

Café Toscana • Restaurant & Patisserie

Unser Menü

- ★ Vitello tonnato-Quiche | Kalb | Thunfisch | Kapernäpfel | Feldsalat | Wasabi
- ★ Dreierlei Tapas:
 - 1 | Pastinakenpüree | Bimi-Lollipops | Senfkaviar | Rauchmandeln
 - 2 | Salsiccia | Kartoffelstroh | Wirsing | Minze | Jus
 - 3 | Ochsenbäckchen | Karotte | grüner Kloß | Jus
- ★ Käsekuchen | Cheesecake | Cheddar | Ziegenkäse | Feige | Himbeere | Knäckebrot
- ★ Kokos-Parfait | Ananas | Schaumwein

Reservierung erforderlich. Vegetarische Menübestellung möglich.

Getränkebegleitung

- Ý Gavi del Comune di Gavi DOCG Cà da Bosio 2024 | Vite Colte | Piemont | Italien
- Ý Nero d'Avola Sicilia DOC Real Academia 2020 | Compagnia Siciliana 1921 | Sizilien | Italien
- Ý Riesling Auslese Westhofener Morstein 2023 | Bio Weingut Hirschhof | Rheinhessen | Deutschland
- Ý Cold Brew Espresso | mit Kokos & Limette

Alternativ auch alkoholfreie Getränkebegleitung möglich.

Menü-Preis

★ 4-Gang-Menü	62,00 €	inkl. Getränkebegleitung	91,00 €
---------------	---------	--------------------------	---------

Restaurant Carolaschlösschen

Unser Menü

- „Bretagne“ | Jakobsmuschel | Blumenkohl | Haselnuss | Butter | Brösel
- ★ „Paris“ | Mille-feuille Rossini | Brioche | Foie gras | Trüffel | Zwiebel
- ★ „Bourgogne“ | Œufs en Meurette | Egerling | Guanciale | Brotknusper
„Val de Loire“ | Tomate | Basilikum
- ★ „Elsass“ | Rosa gebratener Rehrücken | Sellerie | Karotten | Kartoffel
oder
- ★ „Aquitaniens“ | Steinbutt & Sauce Divine | Sellerie | Karotten | Kartoffel
- ★ „Normandie“ | Calvados | Apfel | Salzkaramell | Baiser | Crunch

Getränkebegleitung

- Ý Muscadet Sur Lie | Chateau du Cléray | Loire | 0,1 l
- Ý SO Bastor-Lamontagne | Cremant de Bordeaux | 0,1 l
- Ý Pierre André | Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Rouge | 0,1 l
- Ý Pinot Noir Bourgogne | Moliard Grivot | 0,1 l
oder
- Ý Petit Chablis | Domaine Jean Durup Père et Fils | 0,1 l
- Ý Calvados | Dauphin Hors d'Age | 4 cl

Menü-Preis

★ 3-Gang-Menü*	59,00 €	inkl. Getränkebegleitung	88,00 €
★ 4-Gang-Menü	79,00 €	inkl. Getränkebegleitung	118,00 €

* Im Menü enthalten: „Bretagne“, „Paris“ oder „Bourgogne“, „Elsass“ oder „Aquitaniens“, „Normandie“.



KOCHSTERNSTUNDEN

* * *

Caroussel Nouvelle

Unser Menü

- ★ Rinder Tartar | gepickeltes Gemüse | Eigelb & Kräutermayonnaise
- ★ Sächsische Fischsuppe à la Bouillabaisse
- ★ Coq au Vin | grüner Spargel & Kartoffel
- ★ Zitronen-Tarte | Minze & Baiser

Wir bieten ebenfalls ein vegetarisches Menü an.

Getränkebegleitung

- Y Sauvignon Blanc „Saint Bris“ | Domaine Felix et Fils | Burgund | Frankreich
- Y Chardonnay Haardter | Weingut Andres | Pfalz
- Y Bourgogne Pinot Noir Cuvée Simone | Domaine Guy Amiot et Fils | Burgund | Frankreich
- Y Riesling RZ 26 | Weingut Martin Schwarz | Sachsen

Wir bieten ebenfalls eine alkoholfreie Getränkebegleitung an.

Menü-Preis

★ 3-Gang-Menü (ohne Suppe)	58,00 €	inkl. Getränkebegleitung	92,00 €	inkl. Weinbegleitung	98,00 €
★ 4-Gang-Menü	75,00 €	inkl. Getränkebegleitung	117,00 €	inkl. Weinbegleitung	120,00 €

Das Palais

Unser Menü

- ★ Mosaik von Ente und Schwarzwurzel | Tamarinde | Orange | Nori-Alge | Erdnuss
- ★ Dashi | Lachs | Miesmuschel | Kalamansi | Kräuter
- ★ Magnum von der Faux Gras | Cashew | Grüner Spargel | Tomate | Holunder
- ★ Gebratenes Flank Steak | Klettes | Verbene | Mandel | Kräuter | Kartoffel
- ★ Kalter Hund | Schokolade | Butterkeks | Birne

Vegetarische Menübestellung möglich.

Getränkebegleitung

- Y 2022 Regent | Weingut Matyas
- Y 2023 Pouilly-Fume | Jean Pabiot
- Y 2024 Riesling Kabinett | Weingut Schuh
- Y 2016 Rioja Gran Reserva | Ramon Bilbao
- Y 2023 Traminer Spätlese | Weingut Drei Herren

Menü-Preis

★ 3-Gang-Menü (ohne Mosaik, Magnum)	63,00 €	inkl. Weinbegleitung	98,00 €
★ 4-Gang-Menü (ohne Magnum)	73,00 €	inkl. Weinbegleitung	120,00 €
★ 5-Gang-Menü	85,00 €	inkl. Weinbegleitung	144,00 €



KOCHSTERNSTUNDEN

* * *

Restaurant de Saxe

Unser Menü

- ★ Essenz von der Ente | Entenleberpraline
- Surf & Turf Carpaccio St. Jaques | Entenroulade
- ★ Rosa Entenbrust | Rosenkohlfilan | Umami-Wan Tan
- ★ Geschmorte Entenkeule | Rotkohlespuma | Kartoffelbaumkuchen
- ★ Eierlikörkuchen neu gedacht

Getränkebegleitung

- Y Sekt August der Starke | Staatsweingut Schloss Wackerbarth | Sachsen
- Y 2023 Müller-Thurgau | QbA trocken | Staatsweingut Schloss Wackerbarth | Sachsen
- Y 2024 Edition Frauenkirche | Cuvée trocken | Staatsweingut Schloss Wackerbarth | Sachsen
- Y Kaffeespezialität

Menü-Preis

- ★ 3-Gang-Menü inkl. Getränkebegleitung 89,00 €

Pop-up „Die Nacht der kleinen Teller“

Unser Menü

- ★ Le Carré Camembert | Entenrilettes Label Rouge | Cornichons | Unser Sauerteigbrot
- ★ Hummer-Krebs-Terrine | Fenchelsalat
- ★ Zweierlei von der Ente | Pflaumenchutney als Brioche-Burger mit Stopflebermousse und als Entenbrustgelée mit Gemüse
- ★ Friséesalat | Vinaigrette | Ziegenfrischkäsetaler
- ★ Kouignette mit Roscoff-Zwiebel-Marmelade | Schafskäsewürfel | Zwiebelchutney
- ★ Merguez von Rind und Lamm | Perlen-CousCous | Antipastitatar
- ★ Boeuf Bourguignon | Möhre | Perlzwiebel | Pilze | Bauchspeck
- ★ Illes Flottantes | Vanille-Orangeblüten
- ★ Epoisses AOP 50% | Kuhmilchweichkäse | Marc du Bourgogne | Salzbutter

Nur mit Reservierung.

Getränkebegleitung

- Y 2018 Arbois Poulsard | Domaine du Pélican | Jura
- Y Pinot Blanc | Frédéric Fourré | Sachsen
- Y 2024 Domaine Paul Jaboulet Aîné | Parallel 45 Rouge | Côtes du Rhône
- Y 2024 Château Paradis Casseuil | Blanc Bordeaux AOC
- Y Chimäre de Saxe | Frédéric Fourré | Sachsen
- Y Rosée de Chimäre | Frédéric Fourré | Sachsen
- Y 2023 Domaine Chanson | Réserve du Bastion | Bourgogne Pinot Noir
- Y 2024 Kerner feinherb | Frédéric Fourré | Sachsen
- Y 2023 Chablis Premier Cru | Montmains | Domaine Chanson | Burgund

Menü-Preis

- ★ 9-Gang-Menü inkl. inkl. eine Flasche Frédéric Fourré Pinot Blanc als Wegzehrung to go 125,00 €



KOCHSTERNSTUNDEN

* * *

DREI HERREN Weingut & Restaurant

Unser Menü

- ★ Ziegenkäsepraline im Pumpernickel-Pfeffer-Mantel | gebrannte Topinambur-Creme | Granatapfel | Wildkräutersalat
- ★ Karamellisierte Karottencreme | geräucherte Forelle | Polenta Brot
- ★ Zweierlei Schwein: Strindberg & Bäckchen mit Rotwein Jus | Gemüse Belugalinsen | geträufeltes Kartoffelgratin
- ★ Griechisches Joghurt-Eis mit Kalliroi | Mandel Crumble | Orangen-Espuma | Gewürzschokolade

Getränkebegleitung

- ★ DREI HERREN | Grauburgunder | 2024 | trocken
- ★ Riesling Spontan | 2023 | trocken
- ★ DREI HERREN | Eigensinn – Cabernet franc | 2021 | trocken
- ★ DREI HERREN | Muskateller Auslese | 2023 | edelsüß

Menü-Preis

★ 4-Gang-Menü	65,00 €	inkl. Weinbegleitung	85,00 €
---------------	---------	----------------------	---------

Dunkelrestaurant Sinneswandel

Unser Menü

„Gestern schmeckt heute anders“

- Amuse Gueule
- ★ Ofenfrisches Brot | saisonaler Dip
- ★ Falscher Hase | Kalb | Wachtelei | Kartoffel | Gurke | Blumenkohl | Karotte | Dijonseif
- ★ Gulaschsuppe | Rinder-Consommé | Tomate | Kerbelknolle | Paprika | Perlzwiebel | Rinderbrust
- ★ Sächsischer Sauerbraten | Ochsenbacke | Rotkohl | Kartoffel | Kohlrabi | Flower Sprouts | Cranberrys
- ★ Kalter Hund | Kakaonibs | Schokolade | Butterkeks | Nüsse | Dörrobst

Nur mit Reservierung. Alternativ auch vegetarisches oder veganes Menü möglich.

Getränkebegleitung

INFO FOLGT.

Menü-Preis

★ Kochsternstunden-Menü	74,90 €
-------------------------	---------



KOCHSTERNSTUNDEN

* * *

ElbUferei Restaurant & Bar

Unser Menü

- ★ Sauerteigbrot von Elias Boulanger | Rote Beete Butter & kandierter Ingwer
- ★ Gebeizte Garnelen | Rettich | Blutorange | Sauerklee & Wasabi
- ★ Gegrillter Kräuterseitling | Karotte | Trüffel | Pilzessenz & Miso
- ★ Kalbsfilet | Kartoffel | Birne | Chicoree & Soja
- ★ Banane | Buchweizen | Kokos | Kadayif & Kaffir

Getränkebegleitung

in Kooperation mit dem Weingut Borrel Diehl an der Südlichen Weinstraße aus der Pfalz.

- Y Riesling extra trocken
- Y Weißburgunder Classic feinherb
- Y Chardonnay Kirchenstück
- Y Spätburgunder Georg XII
- Y Gewürztraminer Kabinett

Alternativ wird eine alkoholfreie Getränkebegleitung angeboten.

Menü-Preis

- | | | | |
|---------------|---------|--------------------------|----------|
| ★ 5-Gang-Menü | 65,00 € | inkl. Getränkebegleitung | 105,00 € |
|---------------|---------|--------------------------|----------|

Restaurant Feine Kost – Mario Patti

Unser Menü

- ★ Amuses Bouches „Unser Kartoffelsüppchen“
- ★ Ceviche vom Saibling | Portulak | Curry-Zitronengrasschaum
- ★ Schaschlik 2.0 | Meeresfrüchte | Schweinespeck | Tomate | Oliventapenade
- ★ Gebackener Kalbskopf | Entenleber | Quitte | Brioche
- ★ Lammrücken | Taboule | Avocado | Pimentos | Orientalische Gewürzjus
- ★ Dessertinspiration

Getränkebegleitung

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

Menü-Preis

- | | | | |
|---------------|---------|--------------------------|----------|
| ★ 5-Gang-Menü | 89,00 € | inkl. Getränkebegleitung | 138,00 € |
|---------------|---------|--------------------------|----------|



KOCHSTERNSTUNDEN

* * *

Restaurant Felsenbirne

Unser Menü

- ★ Happy Foie Gänseleber Terrine (ohne Stopfen) | karamellisiert | mit hausgemachten Brioche | Cranberry-Birnen-Chutney und Feldsalat (**wahlweise glutenfrei**)
- ★ Kalbsbries gebraten | Spitzkohl | Kartoffelkrapfen | Sherry-Jus
- ★ Seeteufel gebraten | Kürbiskern-Risotto | eingelegter Kürbis | Krustentiersauce
- ★ Lammragout und Lammhüfte Sous vide | Rosenkohl gebraten | Kartoffel-Sesam-Püree
- ★ Pekannuss-Brownie | Preiselbeer Sorbet & Curd | Schokoladen Parfait | Pomelo

Nur mit Reservierung.

Getränkebegleitung

- ⌚ 2022 LORINI Blanc | halbtrocken | Weingut Schott | Nahe
- ⌚ 2024 Chardonnay | trocken | Weingut Studier | Pfalz
- ⌚ 2023 Cuvée Grau-Weissburgunder | trocken | Weinhandwerk Meißen | Sachsen
- ⌚ 2022 Spätburgunder Rosé | DQW | trocken | Weinhandwerk Meißen | Sachsen
- ⌚ 2023 Riesling Kabinett Gründerzeit | Weinhandwerk Meißen | Sachsen

Menü-Preis

★ 3-Gang-Menü	66,00 €	inkl. Weinbegleitung	90,00 €
★ 4-Gang-Menü	89,00 €	inkl. Weinbegleitung	121,00 €
★ 5-Gang-Menü	98,00 €	inkl. Weinbegleitung	138,00 €

Restaurant finesse

Unser Menü

- ★ Essenz – Schalotte | Taylor's Port | Raviolo | Estragon
- ★ Bagel – Thunfisch | Yuzu | Imperial Caviar | Brioche
- ★ Dim Sum – Garnelen | Weiße Schokolade | Kimchi | Soja
- ★ Pralinen – Reh | Beere | Wachtel | Kataifi | Blumenkohl
- ★ Nachspiel – Bourbon Vanille | Sandorn | Karamell | Crunch

Nur mit Reservierung.

Getränkebegleitung

Sie erhalten eine individuell abgestimmte Weinbegleitung.

Menü-Preis

★ 4-Gang-Menü	89,00 €	inkl. Weinbegleitung	139,00 €
★ 5-Gang-Menü	99,00 €	inkl. Weinbegleitung	149,00 €



KOCHSTERNSTUNDEN

* * *

Gasthof zum Anker

Unser Menü

- ★ Skrei | Blutwurst | Erbse | Apfel
oder
- ★ Wachtelei | Erbse | Rote Bete | Senf
- ★ Pilz-Consommé | geräuchertes Pilz-Tatar | Backerbsen
Limettensorbet aufgegossen mit Cassis Sekt (+6,50 €)
- ★ Rinderrücken Strindberg | Kartoffel | Kohl
oder
- ★ Sellerie Strindberg | Kartoffel | Kohl
- ★ Wachauer Apfelstrudel | Vanille | Lorbeer

Getränkebegleitung

Aperitif | Salomon Undhof | Riesling für Zwei Wolke | Pet Nat 2023 | Kremstal (+7,00 €)

Zum Menü gibt es Weine aus Wachau (Österreich) und Umgebung.

Menü-Preis

★ 3-Gang-Menü (ohne Consommé)	52,00 €	inkl. Getränkebegleitung	80,00 €
★ 4-Gang-Menü	59,00 €	inkl. Getränkebegleitung	94,00 €

GIOIA Deli Burrata Manufaktur Food & Living

Unser Menü

Ein kulinarisches Erlebnis

- ★ Geräucherte Stracciatella | Scharfer Honig | Weintrauben | Sumach | Buchweizen
oder
- ★ Jakobsmuschel | Pastinake | Vanille | Grapefruit | Corail
- ★ Petersilienwurzel | Kaffee Rauch Öl | Walnuss | Apfel
- ★ Kabeljau | Chorizo | Mais | Schnittlauch
- ★ Flanksteak vom Wagyu | Lauch | Hefe | Salzzitronen | Quitte
- ★ Banane | Pistazie | Karamell | Rum

Getränkebegleitung

INFO FOLGT.

Menü-Preis

★ 3-Gang-Menü	65,00 €
★ 4-Gang-Menü	75,00 €
★ 5-Gang-Menü	85,00 €



KOCHSTERNSTUNDEN

* * *

GRÄFE'S WEIN & Fein

Unser Menü

- ★ Unser Sauerteigbrot* | Rote Bete | Walnuss | Koriander (Aufstrich)
- ★ Tom Kha Gai Suppe von der gelben Rübe*
- ★ Asiatischer Rosenkohl-Salat | geträufelter Fleischkäse | Pflaumen-Chutney
- ★ Lobster Mac'n Cheese
- ★ Pot au feu vom Coq au vin (weiß)* | Kartoffel | Karotte
- ★ Ofenschlupfer mit Rum-Aprikose* | Frischkäse-Schokoladen-Mousse

Vegetarische Menübestellung möglich.

* = im 4-Gänge-Menü enthalten

Getränkebegleitung

- Y Apero (auf Wunsch: 0,1 l 12,50 €)
- Y Champagner Bollinger Special Cuvée | Brut | Ay
- Y 2022 Kakheti No. 8 Amber Dry White Wine | Teliani Valley
- Y 2023 Butterfly Riesling feinherb | Geltz-Zilliken | Mosel
- Y 2023 Grüner Veltliner DAC Reserve | Ried in der Schablaub | Ingrid Groiss | Weinviertel | Österreich
- Y 2022 Mandolás Furmint | Tokaj-Oremus | Tempos by Vega Sicilia | Ungarn
- Y 2022 Black Stallion Heritage Chardonnay | Napa Valley | Kalifornien
oder
- Y 2023 Bürgstädter Spätburgunder | R. Fürst | Franken
- Y 2024 Ab ins Heu | Proschwitz & Gräfe | Franken | Sachsen

Wir haben wieder alkoholfreie Begleitungen passend zu den einzelnen Gängen vorbereitet – mit Säften von der Obstkelterei van Nahmen sowie mit anderen alkoholfreien Getränken. Selbstverständlich können Sie sich Ihre individuelle Getränkebegleitung aus allen Angeboten zusammenstellen.

Menü-Preis

★ 4-Gang-Menü	48,00 €	inkl. Weinbegleitung	75,00 €	
★ 6-Gang-Menü	76,00 €	inkl. Weinbegleitung	118,00 €	

Restaurant Heiderand

Unser Menü

- Einstimmung
Brot
- ★ Saibling | Karotte | Sanddorn | Koriander
 - ★ Pirogge | Kohlrabi | Buttermilch | Holunderkapern
 - ★ Kabeljau | Heu | Pinienkern | Blumenkohl
 - ★ Wachtel | Topinambur | Zwiebel | Birne
 - ★ Ananas | Schmand | Buchweizen | Esmeraldas Milchschorle
- Ausklang

Vegetarische Menübestellung möglich.

Getränkebegleitung

Zum Menü servieren wir Ihnen gern die passende Weinbegleitung mit nationalen und internationalen Vertretern.

Menü-Preis

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



KOCHSTERNSTUNDEN

* * *

Hirschsalon

Unser Menü

- ★ Confiertes Filet vom Schellfisch | Spinat | Perlgraupen | Hollandaise | Forellenkaviar | Kerbel oder vegan
- ★ Tatar vom Salzsellerie | Apfel | Haselnuss | Rübchen | Granatapfel | Meerrettich | Wildkräuter
- ★ Rote Beete Essenz | Hausgemachter Raviolo | Senfschaum
- ★ Roulade vom heimischen Reh | Rotkohl | Walnuss | Petersilie | Steckrübe | Schwarzwurzel | Cassis-Jus oder vegan
- ★ Schnitzel vom Austernpilz | Kürbiskernpanade | Süßkartoffel | Erbsenpüree | Minikarotten | Kräutersaitlinge | Trüffel
- ★ Donauwelle à la Hirschsalon | Kirsche | Schokolade | Kakao | Vanille

Getränkebegleitung

- Y Pouilly-Fumé | Domaine de L'Epineau | Loire | Frankreich oder
- Y Auxerrois | Weingut Heitlinger | Baden | Deutschland
- Y Weißburgunder | Weingut am Nil | Pfalz | trocken
- Y Cariñena Nativa | Bodegas CARE | Cariñena | Spanien oder
- Y Sauvignon Blanc | Weingut am Nil | Pfalz | trocken
- Y Ruby Port | Niepoort | Porto | Portugal

Kreative/alkoholfreie Getränkebegleitung möglich.

Menü-Preis

★ 3-Gang-Menü	49,00 €	inkl. Getränkebegleitung	71,50 €
★ 4-Gang-Menü	57,00 €	inkl. Getränkebegleitung	87,00 €

Restaurant & Pension HOFZWANZIG

Unser Menü

- ★ Geräuchertes Forellenfilet | Meerrettichcreme | grüner Apfel | Dill
- ★ Blumenkohl | Eigelb | Ahorn
- ★ Barbarie-Ente | Selleriepüree | Chicorée | Gewürzkirsche
- ★ Milchreis | Himbeere | weiße Schokolade

Es wird eine vegetarische Variante zu jedem Gang geben.

Getränkebegleitung

Sie erhalten eine individuell abgestimmte Getränkebegleitung, die passend zum Menü und den persönlichen Präferenzen zusammengestellt wird.

Menü-Preis

- ★ 4-Gang-Menü 79,00 €



KOCHSTERNSTUNDEN

* * *

HUWA Café • Bar • Wohnzimmer

Unser Menü

- ★ Panipuri | Short Rip | Pflaumen-Gel
- ★ Brotzeit | Knochenbutter | Imperial-Kaviar
- ★ Tatar vom Bison | Shoyu | Konfiertes Eigelb | Sanddorn-Gel | Zwiebel | Gepuffter Buchweizen
- ★ Maronenschmaus | Portwein | Dattel | Guanciale | Fermentierte Milchcreme
- ★ Kaisergranat | Sellerie | Grüne Reisflakes | Yuzu-Gel | Vinaigrette | Wasabi
- ★ Weiße Schokolade | Miso | Pistazien-Espuma | Blutorange | Sauerteig

Nur mit Reservierung. Ein veganes oder vegetarisches Menü ist auf Anfrage möglich.

Getränkebegleitung

Die Wein-/Getränkebegleitung bleibt eine Überraschung.

Menü-Preis

★ 4-Gang-Menü (Gang 1, 3, 5, 6)	95,00 €	inkl. Getränkebegleitung	120,00 €
★ 6-Gang-Menü	125,00 €	inkl. Getränkebegleitung	160,00 €

KOBALT BAR & KITCHEN

Unser Menü

- ★ Thunfisch | Gurke | Kimchi | Yuzu | Koriander
- ★ Pastinaken-Cappuccino | Zitronenthymian | Haselnuss | Traube
- ★ Steinbutz | Fenchel | Blutorange | Mandelmilch
- ★ Karotte | Miso | Kaffee | Walnuss
- ★ Schwarzfederhuhn | Marone | Calvados | Sonnenblume | Verjus
- ★ Limette | Veilchen | Milch | Honig

Ein vegetarisches Menü ist auf Vorbestellung mit Reservierung möglich.

Getränkebegleitung

Y for Sake's Sake
Y Celeste Verdejo 2024 Weingut Miguel Torres Spanien
Y Calafuria Salento Rosé 2024 Weingut Tormaresca Antinori Italien
Y Altos Ibéricos Crianza 2019 Weingut Miguel Torres Spanien
Y Blason d'Aussières 2016 Weingut Domaine d'Aussières Frankreich
Y Malaysian Coffee

Eine alkoholfreie Getränkebegleitung ist möglich.

Menü-Preis

★ 3-Gang-Menü	65,00 €	inkl. Getränkebegleitung (Wein und/oder Wasser)	99,00 €
★ 4-Gang-Menü	75,00 €	inkl. Getränkebegleitung (Wein und/oder Wasser)	114,00 €
★ 5-Gang-Menü	90,00 €	inkl. Getränkebegleitung (Wein und/oder Wasser)	134,00 €
★ 6-Gang-Menü	100,00 €	inkl. Getränkebegleitung (Wein und/oder Wasser)	149,00 €



KOCHSTERNSTUNDEN

* * *

Pop-up Kulinarische Bühne

Unser Menü

- ★ Blumenkohl | Kalb | Panko
- ★ Sellerie | Apfel | Walnuss | Petersilie
- ★ Lachsforelle | Kartoffel | Karotte
- ★ Lamm | Schwarzwurzel | Broccolini und Birne
- ★ Mais | Vanille | weiße Schokolade

Nur mit Reservierung. Eine vegetarische Menübestellung ist möglich.

Getränkebegleitung

- Y Louis Despas Crémant Brut de Loire | By Bouvet Ladubay
- Y Markgräflerland Sauvignon Blanc | Martin Waßmer | Deutschland | Baden
- Y Riesling Rotschiefer | St. Antony | Deutschland | Rheinhessen
- Y Insoglio del Cinghiale Toscana IGT | Biserno | Italien | Toskana | Bolgheri
- Y Chez Jau Muscat de Rivesaltes Vin Doux Naturel | Château de Jau | Frankreich | Languedoc Roussillon

Menü-Preis

- | | | | |
|---------------|---------|--------------------------|----------|
| ★ 5-Gang-Menü | 85,00 € | inkl. Getränkebegleitung | 125,00 € |
|---------------|---------|--------------------------|----------|

Restaurant Lazy Laurich im Designhotel Laurichhof

Unser Menü

- ★ Brioché Forêt | Knuspriger Wildschweinschinken | Wachtelei | gebratene Pilze | Trüffelmayonnaise | Hagebutte
- ★ Topinambursüppchen | Gebackenes Mascarponebällchen | Holunderschaum | Bärlauchöl
- ★ Gebratener Hirschkalbsrücken | Kartoffelbaumkuchen | Rosenkohlpüree | Karotte | Birne | Preiselbeeren
- ★ Waldmannsheim | Marone | Vanille | Haselnüsse | Schokolade | Brombeere

Reservierung wird empfohlen.

Getränkebegleitung

- Aperitif Forest Spritz | Gurke | Birne | Minze | Ingwer | Prosecco
- Y Gröhl Chardonnay & Grauburgunder | 0,1 l
- Y Umathum Blaufränkisch | 0,1 l
- Y Kastanienlikör | 0,02 l

Menü-Preis

- | | | | |
|---------------|---------|--------------------------|---------|
| ★ 3-Gang-Menü | 62,00 € | inkl. Getränkebegleitung | 81,00 € |
| ★ 4-Gang-Menü | 71,00 € | inkl. Getränkebegleitung | 90,00 € |



KOCHSTERNSTUNDEN

* * *

Lößnitztalschänke

Unser Menü

- ★ Süppchen von der Pastinake | mit gebeizter Entenbrust **oder** einer vegetarischen Blutwurstpraline
- ★ Rosa Schäufele vom Limousin-Rind | mit Stroganoff-Soße | roter Beete | Senfcreme | Winter-Gemüse und gebackener Kartoffel
oder
- ★ Dreierlei von der Schwarzwurzel | auf cremigem Graupen-Risotto | mit Pinienkernen und Grana Padano
- ★ Quarkkeulchen-Creme brûlée | mit Quittensorbet

Getränkebegleitung

- Y Grauburgunder | Weingut Diehl | Pfalz | trocken
- Y Rot von Schwarz | Weingut Martin Schwarz | Meißen | trocken
oder
- Y Riesling | Weingut am Nil | Pfalz | trocken
- Y Riesling Kabinett | Weingut Allendorf | Rheingau | feinherb

Alkoholfreie Getränkebegleitung ist alternativ möglich.

Menü-Preis

- | | | | |
|---------------|---------|--------------------------|---------|
| ★ 3-Gang-Menü | 39,00 € | inkl. Getränkebegleitung | 58,50 € |
|---------------|---------|--------------------------|---------|

Luisenhof Dresden

Unser Menü

„REISE UM DIE WELT“

- Creme aus Schwarzen Oliven | Parmesanchip | Olivenöl
- ★ Blätterteig | Sesam | Büffelmozzarella | Marinierte Cherrytomaten | Weintrauben | Scarlet Kresse | Zitronenöl
- ★ Vietnamesische Pho
- ★ Rinderfilet sous vide gegart | Kräuterhaube | Pinienkerne | Steckrüben-Safran-Püree | Geflammte Babymöhren | Schalotten-Cherry-Jus
oder
- ★ Octopus mit Lachsstreifen | Geschmolzenes Tomaten-Spargel-Ragout | Kokos-Curcuma-Schaum | Pappardelle | Parmesan | Trüffel
- ★ Saftiger Brownie | Blutorangen-Creme | Mango-Sorbet | Beeren | Kumquats | Schokohaube | warme Karamell-Soße

Getränkebegleitung

- Aperitif Martini Vermouth Fiero | 6,90 €
- Y Lumera Rosato Sicilia DOC | Donnafugata | Sizilien | Italien | 6,20 €
- Y Gewürztraminer & Riesling Qw | halbtrocken | Edition Terroir | Winzerkeller Auggener Schäf | Baden | 3,80 €
- Y Cuvée Cordelia Rouge Côtes du Rhône Villages AOC | Domaine Clavel | Côtes du Rhône | Frankreich | 4,50 €
oder
- Y Chardonnay 234 Somontano D0 | Enate | Somontano | Spanien | 6,60 €
- Y Schloss Wackerbarth Cuvée Tradition Sekt b.A. | halbtrocken | 6,90 €

Die Preise beziehen sich jeweils auf ein Glas mit 0,1 l (beim Aperitif 6cl).

Menü-Preis

- | | |
|--|---------|
| ★ 3-Gang-Menü* (ohne Getränkebegleitung) | 49,50 € |
| ★ 4-Gang-Menü (ohne Getränkebegleitung) | 59,50 € |

*= ohne Vorspeise



KOCHSTERNSTUNDEN

* * *

Restaurant maxlouis by Markus Jost

Unser Menü

- Hausgebackenes Brot
 - Mundfreude
 - ★ Variation vom Bachsaibling | Lila Blumenkohl | Grüner Apfel | Wasabi | Oca-Knolle
 - ★ Sellerieschaum | Rote Bete Raviolo | Walnuss | Wintertrüffel
 - ★ Ente Eis & Heiß | Mango | Koriander | Erdnuss
 - ★ Unser Dry Aged Rind # Filet & Backe | Heukarotte | Kamille | Kartoffel Millefeuille | schwarzer Knoblauch
 - ★ Spielerei aus Blutorange | weißer Schokolade | Kardamom | Pistazie
- Vegetarische und vegane Menübestellung möglich.

Getränkebegleitung

Y Chardonnay „vom Korallenriff“ Weingut Hofmann	0,1 l	6,00 €	0,75l	42,00 €
Y Silvaner „Urtyp“ Schwane-Wein	0,1 l	7,50 €	0,75l	53,00 €
Y Grande Réserve Pierre Amadieu	0,1 l	5,50 €	0,75l	38,00 €
Y Lagrein Collection „Baron Eyr“ Kellerei Bozen	0,1 l	7,50 €	0,75l	52,00 €
Y Rivesaltes Ambré Hors d’Age Domaine Lafage	0,1 l	7,50 €	0,50l	37,00 €

Menü-Preis

- ★ 3-Gang-Menü 75,00 €
- ★ 4-Gang-Menü 85,00 €
- ★ 5-Gang-Menü 95,00 €

[m]eatery bar + restaurant

Unser Menü

- ★ Viererlei vom Tatar | Fein abgestimmte Varianten unserer Tatare | Kalb | Thunfisch | Lachs | Avocado
- ★ Dry Aged [m]eets Rinderfilet | Duett vom Dry Aged Roastbeef & Rinderfilet | feines Kartoffelpüree mit frischem Trüffel | glasiertes Gemüse | Morchelsauce
- ★ Süße Versuchung | Hausgemachter Cheesecake mit Bratapfeleis

Getränkebegleitung

Y Aperitif Geldermann Crémant Brut oder Rosé 0,1l
Y Auxerrois Nussdorf Emil Bauer Pfalz 0,1l
Y Cabernet Sauvignon Hess Collection North Coast Kalifornien 0,1l
Y Wehlener Sonnenuhr Riesling Spätlese Markus Molitor Mosel 0,1l

Alternativ wird eine alkoholfreie Begleitung angeboten.

Menü-Preis

★ 3-Gang-Menü	69,00 €	inkl. Getränkebegleitung	105,00 €
		inkl. alkoholfreie Getränkebegleitung	97,00 €



KOCHSTERNSTUNDEN

* * *

OPERA BAR & DINING

Unser Menü

- ★ See Saibling | Meerrettich | Apfel & Dill
oder
- ★ Rote Bete | Meerrettich | Apfel & Dill
- ★ Topinambur Suppe | Trüffel | Eigelb & Lauch
- ★ Geschmorte Rinderbäckchen | Pastinake | Miso & Yuzu
oder
- ★ Austernpilz | Pastinake | Miso & Yuzu
- ★ Weiße Schokolade | Rotkohl | Roggen und (schwäbischen) Honig

Getränkebegleitung

- ᵀ Glas Champagner zur Begrüßung
- ᵀ Weinbegleitung zu Vorspeise/Hauptgang und Dessert
- ᵀ Espresso zum Abschluss

Menü-Preis

- | | | |
|---------------|---------|-----------------------------------|
| ★ 4-Gang-Menü | 65,00 € | inkl. Getränkebegleitung 109,00 € |
|---------------|---------|-----------------------------------|

Restaurant Petit Frank

Unser Menü

- ★ Hausgemachter Raviolo gefüllt mit einem Cassoulet von Roter Beete & Orange | dazu eine Beurre Blanc vom Estragon
wahlweise mit einem Medaillon von der Jakobsmuschel
Trou japonais
- ★ Cremesüppchen von der Steckrübe mit einem Crostini von getrockneter Tomate und Schnittlauch
wahlweise mit Tranchen vom Bayonner Schinken
Trou american
- ★ Röllchen vom Wirsing gefüllt mit bunten Linsen und Trüffel | Espuma vom alten Comté
wahlweise mit Filet vom Atlantik-Steinbutt in der Butter gebraten
Trou normand
- ★ Gefüllte Knusperpraline bacon Petit Frank mit einer smokey Hollandaise und geschmolzenen Zuckerschoten
wahlweise mit Rinderfilet vom American Beef
Trou alsacien
- ★ Moeulleux au chocolat mit einem Sorbet von Gartenhimbeere und Paprika

Getränkebegleitung

- ᵀ Bulles 2024 Frederic Fourré | Aperitif
- ᵀ 2023 Mouton bleu blanc | Domaine Mann Elsass
- ᵀ 2024 Kerner | Frederic Fourré Radebeul
- ᵀ 2019 Chateau de la Chaize | Burgund
- ᵀ 2020 Domaine Pietri-Geraud | Banyuls

Sehr gern servieren wir auch unsere speziell zusammengestellte alkoholfreie Getränkebegleitung oder ein französisches Bier.

Menü-Preis

- | | |
|--|----------|
| ★ 5-Gang-Menü inkl. Getränkebegleitung | 155,00 € |
| ★ Aufpreis Fisch/ Meeresfrüchte | 7,50 € |
| ★ Aufpreis Fleisch/Schinken | 7,50 € |



KOCHSTERNSTUNDEN

* * *

QUARTIER 5

Unser Menü

Die „Fünf Elemente“ im QUARTIER 5

- ★ Feuer | Geflammtes Saiblingsfilet | Lardo | Aubergine | Lauch
- ★ Erde | Erdrübe & Rote Beete | Hirsch | Pumpernickel | Erdapfel
- ★ Wasser | Kabeljau & Hummerschaum | Salicornes | Strauchtomate | Miso | Zitrone | Risotto
- ★ Holz | Maisgefütterte Entenbrust | über Kirschholz leicht geräuchert | Kartoffelbaumkuchen | Romanesco | Kürbis | Süßholz-Feigen-Jus
- ★ Metall | Unser Goldbarren | Weiße Schokolade | Biskuit | Himbeere | Blattgold

Getränkebegleitung

- Y Feuer | Martini Fiero | Pomegranate | Eis | Orange | 0,3l
- Y Erde | Pinot Noir Oberrotweiler Schwarze Erde 2021 | Weingut Landerer | Deutschland | Baden | 0,1l
- Y Wasser | Mosel Riesling 2023 | Weingut Nik Weis | Deutschland | Mosel | 0,1l
- Y Holz | Cabernet Sauvignon Reserve 2019 | Weingut Franz Netzl | Österreich | Göttlesbrun | 0,1l
oder
- Y Whiskey Spritz | Ginger Ale | Apfelsaft | Zitronenspalte | 0,2 l
oder
- Y Grauburgunder Barrique 2023 | Weingut Karsten Lindhardt | Deutschland | Pillnitz | 0,1l
- Y Metall | Beerenauslese 2021 | Bouvier&Grüner Veltliner | Weingut Umathum | Österreich | Burgenland | 0,06 l

Es wird alternativ auch eine alkoholfreie Variante angeboten.

Menü-Preis

★ 3-Gang-Menü	59,00 €	inkl. Weinbegleitung	79,00 €
★ 4-Gang-Menü	69,00 €	inkl. Weinbegleitung	94,00 €
★ 5-Gang-Menü	79,00 €	inkl. Weinbegleitung	109,00 €

Ranunkelhof

Unser Menü

- ★ Zwiebel-Bierstangenknödel | Käse-Lauchsoße | Kartoffelstroh
- ★ Geschmorte Rinderroulade | Senf-Spitzkohlfüllung | Kartoffel-Karottenstampf | Bierschmorsoße
- ★ Schokoladen-Bierkuchen | Ranunkelkugel | Kirschsoße | weiße Schokoladencreme

Getränkebegleitung

- Hopfenspritz | 0,1l
- Y Ranunkelbräu | Helles | 0,1l
- Y Ranunkelbräu | Rotes | 0,1l
- Y Rotwein-Bier | 0,04l

Menü-Preis

★ 3-Gang-Menü	39,00 €	inkl. Getränkebegleitung	48,00 €
---------------	---------	--------------------------	---------



KOCHSTERNSTUNDEN

* * *

Hotel und Restaurant Schloss Eckberg

Unser Menü

- ★ Amuse Gueule
- ★ 3-mal Petersilie | Gurke | Staudensellerie | Salzwassergarnele und Seezunge
- ★ Perlhuhn-Taubencrépinette | Rote Beete-Walnussbisquit | Romanesco und Wintertrüffeljus
- ★ Weiße Valrhona-Schokoladen-Crème Brûlée | Yuzu-Bergzitronensorbet

Getränkebegleitung

- Y Schloss Eckberg Edition 19 | VDP.Gutswein | trocken | Weingut Schloss Proschwitz
- Y Fabelhaft Tinto | Dirk van der Niepoort | Douro
- Y Justino 's Fine Rich Vinho Madeira | Justino 's Madeira Wines

Menü-Preis

- | | | | |
|---------------|---------|----------------------|---------|
| ★ 3-Gang-Menü | 79,00 € | inkl. Weinbegleitung | 99,00 € |
|---------------|---------|----------------------|---------|

Schloss Wackerbarth

Unser Menü

- ★ Wildconsommé | Reh-Knusper-Praline
- ★ Raviolo | Eigelb | Ricotta | Trüffel | Parmesan-Espuma
- ★ Pollo fino „Coq au Riesling“ | Ratatouille | Balsamico-Honig-Champignons | Zitronen-Polenta
- ★ Ziegenkäse im Strudelteig | Bananen-Pfeffersabayon | Schwarze Walnuss aus dem Schlossgarten

Getränkebegleitung

Feine Auswahl hauseigener klassischer Flaschengärsekte.

Menü-Preis

- | | |
|---|---------|
| ★ 4-Gang-Menü inkl. Sektbegleitung sowie Wasser und Kaffee* | 99,00 € |
|---|---------|



KOCHSTERNSTUNDEN

* * *

Schmidt's Restaurant

Unser Menü

„Surf & Bird“

- ★ Essenz von der Ente | mit Dimsum vom Langburkersdorfer Saibling | Miso | Kresse und Rote Bete
- ★ Croutillant von confierter Entenkeule und Aal | dazu Topinambur | Blutorange und Sesambutter
- ★ Brust vom glücklichen Entlein | rückwärts gegart | mit Krebsjus | Radicchio | sächsischem Trüffel | fermentierter Feige und gerösteter Selleriecrème
- ★ Schokolade & Sanddorn | mit Eis von der Kornelkirsche | Tonkabohne und Malz-Crunch

Vegetarische Menübestellung möglich.

Getränkebegleitung

- Y 2023 Riesling „Goldener Wagen“ | Weingut Karl Friedrich Aust | Radebeul
- Y 2021 Grauburgunder Barrique | Weingut Drei Herren | Sachsen
- Y 2021 Santa Cecilia | Planeta BIO | Sizilien
- Y Portos Rotweinlikör | Schloss Proschwitz | Sachsen

Eine alkoholfreie Getränkebegleitung wird selbstverständlich bereitgehalten.

Menü-Preis

★ 3-Gang-Menü (ohne Zwischengang)	61,00 €	inkl. Getränkebegleitung	93,00 €
★ 3-Gang-Menü (ohne Essenz)	66,00 €	inkl. Getränkebegleitung	98,00 €
★ 4-Gang-Menü	74,00 €	inkl. Getränkebegleitung	106,00 €

Schmiedelandhaus Greifendorf

Unser Menü

- ★ Aronia-Bauernbrot | Salzbuttermilch
- ★ Estragonschaumsuppe | Sauerrahm | Forellenkaviar oder vegetarisch
- ★ Estragonschaumsuppe | Sauerrahm | Auberginenkaviar
- ★ Kabeljau | Gerstenrisotto | Vanille & Senf oder vegetarisch
- ★ Pochiertes Landei | Gerstenrisotto | Vanille & Senf
- ★ Gefülltes Täubchen | geschmorte Wurzeln | karamellisierte Perlzwiebel | Marsalasauce oder vegetarisch
- ★ Gefülltes Kohlköpfchen | geschmorte Wurzeln | karamellisierte Perlzwiebel | Marsalasauce
- ★ Tausendblätterkuchen | Herrenschokolade | Aroniaabeeren

Getränkebegleitung

- Y Aperitif | Jörg Geiger Prisecco 0/0 Bio rot: Apfel | Aronia | Mädesüß | 0,1l (1.+2. Gang)
- Y Weißburgunder | trocken | Weingut Reinhard Muster | Illyr | Südsteiermark | Österreich | 0,1l
- Y Blaufränkisch | Strehn | Steiermark | Österreich | 0,1l
- Y Spirituose von Rose Valley oder ein Espresso Greifenberry | 2cl

Alternativ wird eine spezielle alkoholfreie Getränkebegleitung angeboten.

Menü-Preis

★ 5-Gang-Menü	75,00 €	inkl. Getränkebegleitung	101,00 €
---------------	---------	--------------------------	----------



KOCHSTERNSTUNDEN

* * *

Stresa Restaurant & Bistro & Catering

Unser Menü

- ★ Geräucherte Entenbrust von Feinkost Müller | Kürbis | Miso | Kumquat
oder
- ★ Duett vom Chicorée | Mandarine | Walnuss | Zichorie-Wurzel
- ★ Spicy Beef Consommé | Dim Sum | Sellerie
oder
- ★ Curry-Zitronengras-Süppchen | Falafel | Buchenpilze
- ★ Gebratenes Loin vom Skrei | Black Tiger Garnele | Krustentier-Risotto | Fenchel | Datteltomate | Buerre blanc
oder
- ★ Sous vide gegartes Eigelb | Topinambur | Périgord-Trüffel | Nussbutter | Kala Namak Salz
- ★ Rosa Filet und geschmortes Bäckchen vom Angus-Rind | Spitzkohl | Kartoffel | Rosa Ingwer | Tagetes
oder
- ★ Steckrübe Dry-Aged | Lakritze | Kräuterseitlinge | Wildkräuter
- ★ 36 Monate gereifter Comté AOC | Apfel | Haselnuss | Stresas Früchtebrot
- ★ Cheesecake 2.0 | Butterkeks | Karamell | Grapefruit | Vanille

Getränkebegleitung

- Y Champagne Charles Heidsieck Brut Reserve
- Y Sake | Premium Sake 100 % aus Yamadanishiki Reis oder 2024er Grauburgunder | Studier | Pfalz | Deutschland
- Y 2022er Rotschäfer Riesling Kabinett | Van Volxem | Mosel | Deutschland oder 2024er Grüner Veltliner | Jurtschitsch | Langenlois | Österreich
- Y 2024er Chablis AOC | Château de Chemilly | Burgund | Frankreich oder 2024er Niersteiner Weißer Burgunder | Weingut Gröhl | Rheinhessen | Deutschland
- Y 2024er Jongieux Mondeuse | Carrel & Senger | Savoie | Frankreich oder W2017er Weißer Burgunder II | Von Winning | Pfalz | Deutschland
- Y Tawny Port aus 4,5 Flasche
- Y 2024er Pinot Noir Rosé Eiswein | Weingut Hirsch | Würtemberg | Deutschland

Menü-Preis

★ 3-Gang-Menü (Vorspeise oder Suppe Zwischengang oder Hauptgang Dessert oder Käse)	59,00 €		
★ 4-Gang-Menü (Vorspeise oder Suppe Zwischengang Hauptgang Dessert oder Käse)	75,00 €		
★ 5-Gang-Menü (Vorspeise Suppe Zwischengang Hauptgang Dessert oder Käse)	89,00 €		
★ 6-Gang-Menü	105,00 €		

Passende Getränkebegleitung alkoholisch oder alkoholfrei (9,00 € pro Gang).

Restaurant TRIANON

Unser Menü

- Amuse
- ★ Surf 'n' Turf | Jakobsmuschel | Blutwurst | Kartoffel | Apfel
- ★ Essenz vom Maishähnchen | Maishuhn | Panchetta | Wurzelwerk | Kräuter
- ★ Sorbet | Campari | Orange | Eischnee
- ★ Beef Wellington „TRIANON“ | Rinderfilet | Topinambur | Kürbis | Buchenpilz
- ★ Banoffee Pie Tartelett | Banane | Toffee | Mandel | Valrhona | Sauerkirsch

Vegetarische Menübestellung möglich.

Getränkebegleitung

- Y Taittinger Brut Reserve | Reims | Frankreich
- Y 2024 Chardonnay DOC trocken | Weingut Alois Lageder | Südtirol | Italien
- Y 2024 Rosé Sophie Helene QbA trocken | Weingut Hammel | Pfalz | Deutschland
- Y 2022 Rot von den Parzellen QbA trocken | Weingut Albrecht Schwegler | Baden-Württemberg | Deutschland
- Y Nyetimber Cuvée Chérie Demi-Sec | Sussex | Südengland

Flasche Wasser & Kaffeespezialität inklusive.

Menü-Preis

★ 3-Gang-Menü (Jakobsmuschel, Beef, Tartelett)	69,00 €	inkl. Getränkebegleitung	104,00 €
★ 5-Gang-Menü	89,00 €	inkl. Getränkebegleitung	134,00 €



KOCHSTERNSTUNDEN

* * *

VEN Restaurant Dresden

Unser Menü

- ★ VENTello Tonnato | Tuna rare | Kalb | Mango | Wasabi | Daikon
- ★ Eintopf | Pot au feu vom Wintergemüse | Rote Bete | Sauerkraut | Paprika | Kartoffel | Karotten | Liebstöckel
- ★ Salzwiesen - Lamm | Gebratener Lammrücken | Apfel | Sellerie | Zwiebel | Schwarzer Knoblauch
- ★ Tiramisu VENstyle | Mascarpone | Kaffee | Amaretto | Kakao | Pistazie

Vegetarisches Menü bei vorheriger Reservierung möglich.

Getränkebegleitung

Sie erhalten eine individuell abgestimmte Getränkebegleitung.

Menü-Preis

★ 3-Gang-Menü	55,00 €	inkl. Getränkebegleitung	85,00 €
★ 4-Gang-Menü	69,00 €	inkl. Getränkebegleitung	109,00 €

Pop-up Verena Leister Foodlab • Dinnertable • Lounge

Unser Menü

- ★ Austerduett | Wodka | Apfel | Sellerie | Creme Fraiche | Passionsfrucht | Limette | Jalapeno
- ★ Thunfisch | Avocado | Algencracker | Harissa | Wasabisorbet
- ★ Kartoffelpraline | Trüffel & Eigelb | Steinpilzsoße
- ★ Kalbsbäckchen | Brioche-Espuma | Tapioka
- ★ Filet Wellington | Estragon-Emulsion | Pastinakenpüree | Rotweinjus
- ★ Himbeer-Trilogie | Crème Brûlée | Himbeergel | geeiste Himbeere | Himbeercrunch
Löffel: Schokolade trifft Pistazie

Bitte beachten Sie, dass unser Kochsternstundenmenü nur mit vorheriger Buchung zu den aufgelisteten Terminen genossen werden kann.

Getränkebegleitung

- Y Champagne Bonnet-Ponson | Cuvée perpétuelle Inédite | Non Dosé 1er Cru MAGNUM | Frankreich | Champagne
- Y Thomas Niedermayr | SUMM Vino Bianco 2022 | Italien | Südtirol
- Y Weingut Schuh | Weissburgunder-Chardonnay Sachsen trocken 2024 | Deutschland | Sachsen
- Y Podere Gagliassi | Barbera d'Alba Superiore DOC 2023 | Italien | Piemont
- Y Podere Gagliassi | Barolo DOCG 2021 | Italien | Piemont
- Y Niepoort | 10 Years Old Tawny Port DOC Vinho do Porto | Portugal | Porto

Menü-Preis

- ★ 6-Gang-Menü inkl. Getränkebegleitung 189,00 €



KOCHSTERNSTUNDEN

* * *

Villandry

Unser Menü

- ★ Pulpo | Geräucherte Miesmuschel | Schalotten Tarte Tatin | Salicorn
oder
- ★ Spanferkel Porchetta | Fougasse | Gremolata | Fenchel | Olivenkrokant
- ★ Bachsaibling | Kürbis | Roter Chinakohl | Anchovis | Pinienkern | Ingwer Nage
oder
- ★ Hirschrücken | Kartoffelbaumkuchen | Pastinake | Topinambur | Demi Glace
- ★ Weiße Schokolade | Schlehe | Apfel | Sauerrahmeis | Granola

Getränkebegleitung

Korrespondierend werden Ihnen die passenden Weine serviert.

Menü-Preis

- | | |
|---------------|---------|
| ★ 3-Gang-Menü | 55,00 € |
| ★ 4-Gang-Menü | 65,00 € |

Hotel & Restaurant Waldblick

Unser Menü

Vorspeise:

- ★ Hirschzunge | Radieschen | Wildkräutersalat | Orangen-Vinaigrette | Kapern | Haselnuss-Crunch
oder vegan
- ★ Topinambur | Chili | Grünkohlchip | Karotte | Mandelmilch | Haselnuss-Crunch

Hauptgericht:

- ★ Hirschleber | Wilddus | Speck-Zwiebel-Rosenkohl | Röstzwiebel-Kartoffelpüree
oder
- ★ Wachtel | Orangen-Calvados-Sauce | Speck-Zwiebel-Rosenkohl | Drillinge
oder vegan

- ★ Karotte | Gemüse | Polenta | Karottenkraut-Pesto | Parmesan von Violife | Haselnuss-Crunch
- ★ Tannenzapfen | Mousse au Chocolat | Portwein-Zwetschgen | Beeren | Moos | Schokoerde
oder vegan

Dessert:

- ★ Baumstamm | Avocado | Beeren | Hafer-Crumble | Zuckerwatte

Getränkebegleitung

- Y Kerner QbA 2023 | trocken | Weingut Vincenz Richter | Meißen
- Y Grauburgunder 2023 | trocken | Weingut Fritz Waßmer | Bad Krozingen-Schlatt
- Y Trollinger »Reloaded« 2024 | trocken | Christian Hirsch | Württemberg
- Y Aust-Zeit Spätburgunder 2023 | trocken | Weingut Karl Friedrich Aust | Radebeul
- Y Bacchus Kabinett 2024 | lieblich | Weingut Kitzler | Badenheim

Menü-Preis

- | | | | |
|---------------|---------|--|---------|
| ★ 3-Gang-Menü | 66,00 € | inkl. Weinreise (3 korrig. Weine je 0,1 l) | 91,00 € |
|---------------|---------|--|---------|

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

- | | | |
|---|---------------------------------------|----------|
| Kochsternstunden 2026 – Doppelzimmer (ÜF) | Preis pro Genießer (buchbar Mo.-So.): | 165,00 € |
| Kochsternstunden 2026 – Wellness-Suite (ÜF) | Preis pro Genießer (buchbar So.-Fr.): | 275,00 € |



KOCHSTERNSTUNDEN

* * *

Pop-up Weigelts Kochkontor

Unser Menü

- ★ Gänseleberterrine | Wildfang Garnele | Ananas | Brioche
- ★ Sellerie | Räucheraal | Gebeiztes Eigelb
- ★ US Schaufelstück 48-60 | Schalotte | Bimi | Kartoffel
- ★ Schokolade | Passionsfrucht | Kaffee

Vegetarische Menübestellung auf Anfrage möglich.

Getränkebegleitung

- Y 2023 Müller-Thurgau | trocken | Qualitätswein | Bereich Meißen | DLG Silber
- Y 2023 Sauvignon Blanc | Qualitätswein | Bereich Meißen
- Y 2023 Domina | Qualitätswein | Bereich Meißen | DLG Silber
- Y 2023 Cabernet Blanc | Eiswein | Bereich Meißen | DLG Gold | Pioneers of wine Gold

Menü-Preis

- ★ 4-Gang-Menü inkl. Wein- bzw. Getränkebegleitung 119,00 €

Weingut Karl Friedrich Aust

Unser Menü

- Hausgebackenes Brot mit Aufstrich
 - ★ Herzstück vom Wagyu Rind | Soja-Pflaume | Nori | Haselnuss | Topinambur
 - ★ Forellenschaum | Kaviar | Kartoffel | Olivenöl
 - ★ Wels | geräucherte Rotwurst | Gerste | Kürbis | Riesling-Senf
 - ★ Blutorangen-Parfait | Tonkabohne | Schokolade
- Petit Fours

Im Anschluss können Sie gerne eine Käsevariation zubuchen.
Vegetarische/vegane Wünsche und Allergene bitte bei Reservierung angeben.

Getränkebegleitung

- Aperitif
- Y 2024er Aust-Zeit aus unseren Bacchus- & Weißburgundertrauben
- Y 2023er Kerner
- Y 2016er Riesling Radebeuler Steinrücken **wahlweise** 2021er Spätburgunder Radebeuler Goldener Wagen
- Y 2024er Traminer Radebeuler Goldener Wagen

Mit kleiner Weinmoderation. Eine alkoholfreie Getränkebegleitung ist möglich.

Menü-Preis

- ★ 4-Gang-Menü inkl. Petit Fours, Wasser, Espresso 89,00 € inkl. Weinbegleitung, Aperitif 125,00 €



KOCHSTERNSTUNDEN

* * *

WUEST Pittlerwerke

Unser Menü

- ★ Schwarzwurzel | Blaubeere | Limonenseitling | Kerbel
- ★ Blumenkohl | Blutorange | Paprika | Pistazie
- ★ **Optional:** Saibling | Kartoffel | Wacholder | Brunnenkresse (+16,00 €)
- ★ Sellerie | Apfel | Malz | Hibiskus
Alternativ mit Fleisch: Duet vom Weiderind
- ★ **Optional:** Manchego | Quite | Macadamia | Bärlauch (+12,00 €)
- ★ Grapefruit | Koriander | Pinie | Mascarpone
- ★ Zitrone | Buchweizen | Basilikum | weiße Schokolade

Getränkebegleitung

- ₹ 2023 Liszt „Nudist“ Welschriesling | Burgenland
- ₹ 2023 Dahlem Sauvignon Blanc | Rheinhessen
- ₹ 2025 Tyrell Braukunst atelier Caramell Cru
- ₹ 2025 Tyrell Braukunst atelier Kaffirweisse
- ₹ 2024 Hey Naumburg Riesling Kabinett | Saale-Unstrut

Zu jedem Gang wird alternativ auch eine alkoholfreie Variante angeboten.

Menü-Preis

★ 5-Gang-Menü	85,00 €	inkl. Getränkebegleitung	125,00 €
★ 5-Gang-Menü vegan	72,00 €	inkl. Getränkebegleitung	112,00 €

Restaurant Zum Pfeiffer

Unser Menü

„Ein kurfürstliches Mahl!“

- ★ Trio vom Tatar | Jakobsmuschel | Foie Gras | Riesling-Gelee | Kirsche
- ★ Rinderfilet-Tataki | Trüffel-Ponzu | Rote Bete | schwarzer Knoblauch
- ★ Karamellisierte Karotte | Schwarzwurzel | Cashew-Creme | Süßkartoffel
- ★ Zander | Tomaten-Confit | Flusskrebs | Beurre-Monté
- ★ Ente | Topinambur | Morchel | Steinpilz | Apfel
- ★ Pavlova | Dörrpflaume | Pekannuss | Roggenmalz-Eis

Vegetarische Menübestellung möglich.

Getränkebegleitung

- ₹ Gelber Muskateller | Weingut Henke | Sörnewitz | 2023
- ₹ Pinot Noir „Jean“ | Jean Loron | Bourgogne | 2023
- ₹ Viognier | Maison de la Villette | Languedoc | 2024
- ₹ Chardonnay „La Crépillionne“ | Domaine Fichet | 2023
- ₹ 1947 Lirac Cuvée | Rocca Maura | Rhône | 2022
- ₹ As You Like It Sherry | William's & Hubert

Menü-Preis

★ 6-Gang-Menü	85,00 €	inkl. Weinbegleitung	120,00 €
---------------	---------	----------------------	----------