



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](http://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
Carroussel 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
ElbUferei 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 | Venerisotto | 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 | Süsteiermark, 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
- ★ Svikova | 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

- ★ Beeftatar | 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 | Périgord-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 Saintzür Rosé | Provence | 0,1 l
- Y Domaine la Barbotaine | Sancerre | Loire | 0,1 l
- Y Riesling Auslese | Weingut Hirschhof | 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 Klob | Jus
- ★ Käsekuchen | Cheesecake | Cheddar | Ziegenkäse | Feige | Himbeere | Knäckebrot
- ★ Kokos-Parfait | Ananas | Schaumwein

Reservierung erforderlich. Vegetarische Menübestellung möglich.

### Getränkebegleitung

- Y Gavi del Comune di Gavi DOCG Cà da Bosio 2024 | Vite Colte | Piemont | Italien
- Y Nero d'Avola Sicilia DOC Real Academia 2020 | Compagnia Siciliana 1921 | Sizilien | Italien
- Y Riesling Auslese Westhofener Morstein 2023 | Bio Weingut Hirschhof | Rheinhessen | Deutschland
- Y 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
- ★ „Aquitainen“ | Steinbutt & Sauce Divine | Sellerie | Karotten | Kartoffel
- ★ „Normandie“ | Calvados | Apfel | Salzkaramell | Baiser | Crunch

### Getränkebegleitung

- Y Muscadet Sur Lie | Chateau du Cléray | Loire | 0,1 l
- Y SO Bastor-Lamontagne | Cremant de Bordeaux | 0,1 l
- Y Pierre André / Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Rouge | 0,1 l
- Y Pinot Noir Bourgogne | Molliard Grivot | 0,1 l
- oder
- Y Petit Chablis | Domaine Jean Durup Père et Fils | 0,1 l
- Y 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 „Aquitainen“, „Normandie“.



KOCHSTERNSTUNDEN

\* \* \*

## Carroussel 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 Haardt | 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 €
★ 4-Gang-Menü	75,00 €	inkl. Getränkebegleitung	117,00 €

## 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 | Kalettes | 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 | Rosenkohlfan | 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
- ★ Iles Flottantes | Vanille-Orangeblüten
- ★ Epoisses AOP 50% | Kuhmilchweichkäse | Marc du Bourgogne | Salzbutte

Nur mit Reservierung.

### Getränkebegleitung

- Y 2018 Arbois Poulsard | Domaine du Pélican | Jura
- Y Pinot Blanc | Frédéric Fourré | Sachsen
- Y 2024 Domaine Paul Jaboulet Aîné | Parallele 45 Rouge | Côtes du Rhone
- 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 | getrüffelt 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 | Dijonsenf
- ★ 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

### Menü-Preis

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



KOCHSTERNSTUNDEN

\* \* \*

## ElbUferei Restaurant & Bar

### Unser Menü

- ★ Sauerteigbrot von Elias Boulanger | Rote Beete Butter & kandierter Ingwer
- ★ Gebeizte Garnele | 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 Pattis

### 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 | Taboulé | 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

- Y 2022 LORIINI Blanc | halbtrocken | Weingut Schott | Nahe
- Y 2024 Chardonnay | trocken | Weingut Studier | Pfalz
- Y 2023 Cuvée Grau-Weissburgunder | trocken | Weinhandwerk Meißen | Sachsen
- Y 2022 Spätburgunder Rosé | DQW | trocken | Weinhandwerk Meißen | Sachsen
- Y 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 – Garnele | 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 | Backerbse  
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 €

## GIÖIA 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

#### 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 | getrüffelter 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 Aperio (auf Wunsch: 0,1 l 12,50 €)
- Y Champagne Bollinger Special Cuvée | Brut | Ay
- Y 2022 Kakhuri 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 Schablaue | 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 Obstkelerei 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 Milchsokolade  
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 | Perlgrauen | 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
- ★ Maronenschaum | 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
- ★ Steinbutt | 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

- ★ Brioche 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

\* \* \*

## Lößnitztschänke

### 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 | Geflämmte 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 DO | 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 Vorpreise



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 €	0,75 l	42,00 €
Y Silvaner „Urtyp“   Schwane-Wein	0,1 l	7,50 €	0,75 l	53,00 €
Y Grande Réserve   Pierre Amadieu	0,1 l	5,50 €	0,75 l	38,00 €
Y Lagrein Collection „Baron Eyrl“   Kellerei Bozen	0,1 l	7,50 €	0,75 l	52,00 €
Y Rivesaltes Ambré Hors d'Age   Domaine Lafage	0,1 l	7,50 €	0,50 l	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]eats 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

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

### Menü-Preis

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

## Restaurant Petit Frank

### Unser Menü

- ★ Hausgemachter Ravioli 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 facon 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

- Y Bulles 2024 Frederic Fourré | Aperitiv
- Y 2023 Mouton bleu blanc | Domaine Mann Elsass
- Y 2024 Kerner | Frederic Fourré Radebeul
- Y 2019 Chateau de la Chaize | Burgund
- Y 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 | 0,1 l
- Y Wasser | Mosel Riesling 2023 | Weingut Nik Weis | Deutschland | Mosel | 0,1 l
- Y Holz | Cabernet Sauvignon Reserve 2019 | Weingut Franz Netzl | Österreich | Göttlesbrunn | 0,1 l  
oder
- Y Whiskey Spritz | Ginger Ale | Apfelsaft | Zitronenspalte | 0,2 l  
oder
- Y Grauburgunder Barrique 2023 | Weingut Karsten Lindhardt | Deutschland | Pflanz | 0,1 l
- 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 | Ranunkeleiskugel | Kirschsoße | weiße Schokoladencreme

### Getränkebegleitung

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

### 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-Walnussbiscuit | 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
- ★ Croustillant 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 Rotweinkör | 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 | Salzbutter
- ★ Estragonschaumsuppe | Sauerrahm | Forellenkaviar  
oder vegetarisch
- ★ Estragonschaumsuppe | Sauerrahm | Auberginenkaviar
- ★ Kabeljau | Gerstenrisotto | Vanille & Senf  
oder vegetarisch
- ★ Pochiertes Landei | Gerstenrisotto | Vanille & Senf
- ★ Gefülltes Täubchen | geschmorte Wurzeln | karamellierte Perlzwiebel | Marsalasauce  
oder vegetarisch
- ★ Gefülltes Kohlköpfchen | geschmorte Wurzeln | karamellierte Perlzwiebel | Marsalasauce
- ★ Tausendblätterkuchen | Herrensokolade | Aroniabeeren

### Getränkebegleitung

- Y Aperitif | Jörg Geiger Prosecco 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 €
---------------	---------	--------------------------	----------

## 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

### Getränkbegleitung

- Y Champagne Charles Heidsieck Brut Reserve
- Y Sake | Premium Sake 100 % aus Yamadanishiki Reis oder 2024er Grauburgunder | Studier | Pfalz | Deutschland
- Y 2022er Rotschiefer 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 l Flasche
- Y 2024er Pinot Noir Rosé Eiswein | Weingut Hirsch | Württemberg | 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 Getränkbegleitung alkoholisch oder alkoholfrei (9,00 € pro Gang).

Augsburger Str. 85, 01277 Dresden • 0351 / 65 615 730 • info@restaurant-stresa.de

## Restaurant TRIANON

### Unser Menü

- Amuse
- ★ Surf 'n' Turf | Jakobsmuschel | Blutwurst | Kartoffel | Apfel
- ★ Essenz vom Maishühnchen | 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.

### Getränkbegleitung

- 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. Getränkbegleitung 104,00 €
- ★ 5-Gang-Menü 89,00 € inkl. Getränkbegleitung 134,00 €

Ostra Allee 25, 01067 Dresden • 0351 / 48 422 686 2 • reservation@hi-dresden-zwinger.com



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 € |

Salzgasse 4, 01067 Dresden • 0351 / 79 515 0 • dresden.inside@melia.com

## Pop-up Verena Leister Foodlab • Dinnertable • Lounge

### Unser Menü

- ★ Austernduett | 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 € |
|--|----------|

Robert-Matzke-Straße 52, 01127 Dresden • 0151 / 41 639 966 • info@verenaleister.de





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 | Wildjus | 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

#### Dessert:

- ★ Tannenzapfen | Mousse au Chocolat | Portwein-Zwetschgen | Beeren | Moos | Schokoerde  
oder vegan
- ★ 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 kor. 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

- ★ Gänseleberterrinen | 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:** Duett vom Weiderind
- ★ **Optional:** Manchego | Quitte | Macadamia | Bärlauch (+12,00 €)
- ★ Grapefruit | Koriander | Pinie | Mascarpone
- ★ Zitrone | Buchweizen | Basilikum | weiße Schokolade

### Getränkebegleitung

- Y 2023 Liszt „Nudist“ Welschriesling | Burgenland
- Y 2023 Dahlem Sauvignon Blanc | Rheinhessen
- Y 2025 Tyrell Braukunstatelier Caramell Cru
- Y 2025 Tyrell Braukunstatelier Kaffirweisse
- Y 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
- ★ Karamellierte 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

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

### Menü-Preis

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