



KOCHSTERNSTUNDEN  
\* \* \*

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

Stellen Sie die Spitzenköche Sachsens auf die Geschmacksprobe.



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

Version: 06.02.2024



[www.kochsternstunden.de](http://www.kochsternstunden.de)



KOCHSTERNSTUNDEN

\* \* \*

# Menüs 2024

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

**DAHLER** Finest Real Estate  
Dresden

**DIAMIR**  
Erlebnisreisen



**Porsche Zentrum Dresden**



**SELGROS**



KOCHSTERNSTUNDEN

\* \* \*

## 1. Etage by Blumen Mende mit Sebastian Probst

### Unser Menü

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

Eine individuelle Absprache ist möglich.

### Getränkebegleitung

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

### Menü-Preis

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

## Alte Meister Café & Restaurant

### Unser Menü

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

Es gibt auch eine vegetarische Variante für alle Gänge.

### Getränkebegleitung

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

### Menü-Preis

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



KOCHSTERNSTUNDEN

\* \* \*

## Anna im Schloss

### Unser Menü

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

Eine vegetarische Menübestellung ist auf Anfrage möglich.

### Getränkebegleitung

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

### Menü-Preis

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

## Restaurant Carolaschlösschen

### Unser Menü

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

### Getränkebegleitung

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

### Menü-Preis

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



KOCHSTERNSTUNDEN

\* \* \*

## Das Palais

### Unser Menü

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

### Getränkebegleitung

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

### Menü-Preis

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

## Drei Herren Weingut und Restaurant

### Unser Menü

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

### Getränkebegleitung

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

### Menü-Preis

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



KOCHSTERNSTUNDEN

\* \* \*

## Dunkelrestaurant Sinneswandel

### Unser Menü

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

Alternativ auch vegetarisches oder veganes Menü möglich.

### Getränkebegleitung

Y „Feierabend“ Martin Schwarz Wolkenberg

### Menü-Preis

- ★ Kochsternstunden-Menü 64,90 €

## Restaurant ElbUferei

### Unser Menü

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

Vegetarische Alternative nur auf Anfrage möglich.

### Getränkebegleitung

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

### Menü-Preis

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



KOCHSTERNSTUNDEN

\* \* \*

## Restaurant Felsenbirne

### Unser Menü

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

### Getränkbegleitung

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

Weinbegleitung (0,1 l pro Gang).

### Menü-Preis

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

## Ferdinand Restaurant | Café

### Unser Menü

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

### Getränkbegleitung

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

### Menü-Preis

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



KOCHSTERNSTUNDEN

\* \* \*

## Restaurant finesse

### Unser Menü

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

Vegetarisches Menü bei vorheriger Reservierung möglich.

### Getränkebegleitung

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

### Menü-Preis

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

## Hickory Dresden

### Unser Menü

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

### Getränkebegleitung

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

### Menü-Preis

- ★ 3-Gänge-Menü 49,00 €



KOCHSTERNSTUNDEN

\* \* \*

## Restaurant Kanzlei

### Unser Menü

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

Eine vegetarische Menübestellung ist auf Anfrage möglich.

### Getränkebegleitung

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

### Menü-Preis

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

## Kobalt Bar & Kitchen

### Unser Menü

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

Ein vegetarisches Menü ist auf Vorbestellung möglich.

### Getränkebegleitung

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

Eine alkoholfreie Getränkebegleitung ist auf Anfrage möglich.

### Menü-Preis

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

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

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

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



KOCHSTERNSTUNDEN

\* \* \*

## Restaurant Lazy Laurich

### Unser Menü

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

Eine vegetarische Menübestellung ist auf Anfrage möglich.

### Getränkebegleitung

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

### Menü-Preis

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

## Restaurant Lingnerterrassen

### Unser Menü

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

### Getränkebegleitung

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

Alkoholfreie Getränkebegleitung wird selbstverständlich bereitgehalten.

### Menü-Preis

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



KOCHSTERNSTUNDEN

\* \* \*

## Lößnitztaleschänke

### Unser Menü

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

Eine vegetarische Menübestellung ist nach Vorbestellung möglich.

### Getränkebegleitung

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

### Menü-Preis

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

## Luisenhof Dresden

### Unser Menü

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

Eine vegetarische oder vegane Menübestellung ist möglich.

### Getränkebegleitung

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

### Menü-Preis

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



KOCHSTERNSTUNDEN

\* \* \*

## max louis

### Unser Menü

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

### Getränkbegleitung

- Y Wein
- Y Wein
- Y Wein

### Menü-Preis

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

## Nicht Fisch Nicht Fleisch

### Unser Menü

- ★ Aubergine
- ★ Sorbet
- ★ Trüffel
- ★ Schokolade

### Getränkbegleitung

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

### Menü-Preis

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



KOCHSTERNSTUNDEN

\* \* \*

## *nr13 - Genuss am Hafen*

### *Unser Menü*

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

### *Getränkebegleitung*

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

### *Menü-Preis*

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

## *Pavillon Neugersdorf*

### *Unser Menü*

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

Eine vegetarische Menübestellung ist auf Anfrage möglich.

### *Getränkebegleitung*

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

### *Menü-Preis*

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



KOCHSTERNSTUNDEN

\* \* \*

## Restaurant Petit Frank

### Unser Menü

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

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

### Getränkebegleitung

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

Getränkebegleitung mit Wein, Bier oder auch alkoholfrei möglich.

### Menü-Preis

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

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

## Schloss Wackerbarth

### Unser Menü

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

### Getränkebegleitung

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

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

### Menü-Preis

- ★ 4-Gänge-Menü 99,00 €

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



KOCHSTERNSTUNDEN

\* \* \*

## Schmidt's Restaurant

### Unser Menü

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

Vegetarische Alternative wird bereitgehalten.

### Getränkebegleitung

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

Getränkebegleitung auch alkoholfrei möglich.

### Menü-Preis

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

## Restaurant Schönburger Palais

### Unser Menü

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

### Getränkebegleitung

- Y Wein
- Y Wein
- Y Wein

### Menü-Preis

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



KOCHSTERNSTUNDEN

\* \* \*

## Shiki Restaurant Dresden

### Unser Menü

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

### Getränkbegleitung

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

### Menü-Preis

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

Postplatz 2, 01067 Dresden • 0351 / 49 761 777 • info@shiki-dresden.de

## Stresa Restaurant & Bistro & Catering

### Unser Menü

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

Es gibt alternativ ein komplett vegetarisches Menüangebot.

### Getränkbegleitung

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

### Menü-Preis

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

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



KOCHSTERNSTUNDEN

\* \* \*

## VEN Restaurant Dresden

### Unser Menü

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

Eine vegetarische Menübestellung ist auf Anfrage möglich.

### Getränkebegleitung

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

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

### Menü-Preis

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

## Restaurant Waldblick

### Unser Menü

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

### Getränkebegleitung

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

### Menü-Preis

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

- \* Doppelzimmer
- \*\* Wellness-Suite



KOCHSTERNSTUNDEN

\* \* \*

## Weigelts Kochkontor

### Unser Menü

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

Inklusive Softdrinks und Bier. Vegetarischer Hauptgang auf Anfrage.

### Getränkebegleitung

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

### Menü-Preis

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

## Zweite Heimat

### Unser Menü

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

Eine vegetarische Menübestellung ist auf Anfrage möglich.

### Getränkebegleitung

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

### Menü-Preis

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