

## Die Eckberg-Klassiker

Vorspeise	Kaviar vom Sibirischen Stör Kartoffelrösti, Blini und Crème fraîche	24 €
	Vitello Tonnato vom Perlhuhn Thunfisch „rare“, Yuzu-Tomaten, Wachtelei	14 €
	Burrata mit Auberginencème Basilikum-Estragon-Sorbet, Trevisosalat	12 €
Suppe	Klare Bouillabaisse mit Fischspezialitäten und Meeresfrüchten	14 €
Zwischengang	Zweierlei Hummer Sauce Béarnaise, Blumenkohl und rote Zwiebel	20 €
	Cremige Pasta mit Kerbelknolle Périgord-Trüffel und grünes Selleriepesto	19 €
	Bunter Mangold-Wrap mit Ziegenkäse und Spinat	16 €
Hauptgang	Hirschrücken mit Cru de Cacao Birne-Ingwer-Strudel, Pumpernickel-Brioche	31 €
	Gegrilltes US-Roastbeef Gezupfter Kartoffel-Walnuss-Kuchen, kleines Gemüse	26 €
	Andalusischer Wolfsbarsch aus der Cadiz Pilzomelett, Poveraden, Oliven	23 €
Dessert & Käse	Karamellierter Kaiserschmarrn Pflaumenkompott und Vanilleeis	12 €
	Crème brûlée Obstsalat und Passionsfruchtsorbet	9 €
	Käsespezialitäten	7 Sorten 15 € 4 Sorten 9 €

## Empfehlung

Châteaubriand vom Campo-Beef für 2 Personen

Original Argentinian Angus Beef

am Tisch tranchiert

dazu Speck-Bratkartoffeln und gegrilltes Gemüse

36 € pro Person

## Weinempfehlung

Rotwein

2015 Mayschoss Pinot Noir QbA trocken  
Weingut Josten & Klein, Ahr

0,2l 11 €

Weißwein

2016 Brolettino Trebbiano di Lugana DOC  
Cà da Frati, Lombardei, Italien

0,2l 12 €

Alle Preise incl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.  
Informationen über **Allergene** erteilt Ihnen gern unser Servicepersonal  
oder lassen Sie sich die schriftliche Dokumentation aushändigen.



## Unser Menü

### Menü

### Begleitung

Moët & Chandon

Brut Imperial Rosé



2016 Rosé QbA halbtrocken

Rothes Gut Meißen

Tim Strasser, Sachsen



2015 Weißburgunder VDP.Erste Lage Kloster Heilig Kreuz

Weingut Schloss Proschwitz - Prinz zur Lippe

Sachsen



2013 Vino Nobile di Montepulciano DOCG

Salcheto

Toscana



2011 Riesling Auslese edelsüß

Dorsheimer Goldloch, Schlossgut Diel, Nahe

Wildessenz „hell“

dazu Rotkohl-Cranberry-Flan, Petersilienwurzel

und Farce Royal-Bonbon



Pochierter Eismeersaibling

mit getrüffeltem Kartoffelrisotto, Hummercrème

und Ginger Ale-Kaviar



Wagyu-Ochsenschwanz-Praliné

mit Polenta, Perlzwiebeln

und Mais



Apfel im Glas

mit Nougat, Calvados und Haselnüssen

### Preise

3-Gänge-Menü	40 €	4-Gänge-Menü	50 €
incl. Weinbegleitung	60 €	incl. Weinbegleitung	75 €
incl. Aperitif und Weinbegleitung	75 €	incl. Aperitif und Weinbegleitung	90 €

## **Filetieren & Flambieren**

Bretonische Seezunge

- am Tisch filetiert -

dazu Kartoffel-Limonen-Stampf mit Kapern,  
gebratene Quark-Speck-Taler, Enokipilze,  
Blattspinat und Caesarsalad

40 €



Crêpe Suzette für 2 Personen

- am Tisch flambiert -

mit Orangenfilets und Grand Marnier-Parfait

14 € pro Person

## **Weinempfehlung**

2016 Sauvignon blanc QbA trocken

Weingut Adriane Moll

Pfalz

0,1l 5,00 € \* 0,2l 9,50 €



**SCHLOSS ECKBERG**  
Hotel und Restaurant

Kontaktdaten:

Bautzner Str. 134 · 01099 Dresden

Tel. +49 (0)351 80 99 – 0

Fax +49 (0)351 80 99 – 199

[www.schloss-eckberg.de](http://www.schloss-eckberg.de)

[info@schloss-eckberg.de](mailto:info@schloss-eckberg.de)

Küchen-Öffnungszeiten:

12:00 – 14:00 Uhr Mittagessen

14:00 – 17:30 Uhr Kaffee & Snacks

17:30 – 22:00 Uhr Abendessen