

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 aus Fischspezialitäten und Meeresfrüchten	14 €
	Kalte Krustentier-Melonen-Bisque WanTan, gebackener Pulpo	14 €
Zwischengang	Zweierlei Hummer Sauce Béarnaise, Blumenkohl und rote Zwiebel	20 €
	Cremige Pasta mit Kerbelknolle Périgord-Trüffel und grünes Selleriepesto	19 €
	Piccata von mediterranen Gemüse Tomatenpüree und Rucola-Pesto	19 €
Hauptgang	Hirschrücken mit Cru de Cacao Süßkartoffel, Birne, Pumpernickel-Brioche	31 €
	Gegrilltes US-Roastbeef Gezupfter Kartoffel-Walnuss-Kuchen, kleines Gemüse	26 €
	Isländisches Rotbarschfilet Aprikosen-Passionsfrucht-Ravioli, Paprikaketchup	23 €
Dessert & Käse	Himbeer-Limetten-Eistörtchen mit eingelegten Himbeeren und Schokoknusper	10 €
	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

Weißwein

2016 Sauvignon blanc DO
Marques de Riscal, Spanien

0,2l 8 €

Rotwein

2016 Cabernet Sauvignon Reserva
Viña Montes, Chile

0,2l 8 €

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

Gebratene Bernsteinmakrele

Inka-Reis, Ducca-Avocado, Miso



Geschäumte Brunnenkressesuppe

Jakobsmuschel, Chorizo-Stampf



Carré vom schottischen Salzwiesenlamm

Perlzwiebel-Rösti, BBQ-Bohnenpüree,

Tomatentatar



Knusperwaffel mit Zuckerwatte-Eiscreme

Rhabarbermousse, Vanillesauce

Weinbegleitung



Riesling & Müller-Thurgau QbA trocken

Schloss Wackerbarth, Sachsen



Tinta Barocca

Allesverloren Estate

Südafrika



Dorsheimer Goldloch Riesling Auslese

Schlossgut Diel, Nahe

Preise

3-Gänge-Menü

40 €

4-Gänge-Menü

50 €

incl. Weinbegleitung

55 €

incl. Weinbegleitung

65 €

Spargelzeit

220g Sächsischer Spargel

Drillingskartoffeln und handgeschlagene Sauce Hollandaise

dazu:

Parmesan, Zitrone und Olivenöl	19 €
Sächsischer Eichelschweinschinken	24 €
Isländisches Seeteufelfilet	26 €
Wiener Schnitzel „klassisch“	29 €
“Surf ‘n’ Turf” (Rinderfilet und Garnele)	39 €

Weinempfehlung

Weißwein

2017 Sauvignon blanc trocken

Weingut Adriane Moll, Pfalz

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

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