

## Die Eckberg-Klassiker

Vorspeise	Kaviar vom Sibirischen Stör Kartoffelrösti, Blini und Crème fraîche	24 €
	Mariniertes Antipasti-Gemüse Black Tiger-Riesengarnele, geschäumte Petersilie und Kapernäpfel	14 €
	Feines Kalbskopf-Carpaccio und Praline Apfelsalat, Rote Bete-Senf-Eis	12 €
Suppe	Bouillabaisse mit eigenem Gemüse und Fischspezialitäten	14 €
Zwischengang	Zweierlei Hummer Sauce Béarnaise, Blumenkohl und rote Zwiebel	20 €
	Cremige Pasta mit Kerbelknolle Périgord-Trüffel und grünes Selleriepesto	19 €
	Bunter Mangold-Wrap sächsischer Ziegenkäse, Crèmespinat und Wachtelei	16 €
Hauptgang	Sanft gegartes Lengfischfilet - Wildfang Caesarsalat-Risotto, Zuckerschote und Tomate	21 €
	Gegrilltes US-Roastbeef Kartoffel-Walnuss-Schmarrn, kleines Gemüse	26 €
Dessert & Käse	Zitronenthymian-Panna Cotta Himbeeren und Knusperkeks	10 €
	Vanille-Crème brûlée Obstsalat und Passionsfruchtsorbet	9 €
	Käsespezialitäten	4 Sorten 9 € 7 Sorten 15 €

## Empfehlung

Châteaubriand vom Campo-Beef für 2 Personen

Original Argentinean Angus Beef

am Tisch tranchiert

dazu Speck-Bratkartoffeln und gegrilltes Gemüse

34 € pro Person

## Weinempfehlung

Rotwein

2010 Mimus Spätburgunder QbA trocken

Weingut Dr. Heger, Baden

0,2l 15 €

Weißwein

2014 Grüner Veltliner

Weingut Fred Loimer, Kamptal, Österreich

0,2l 13 €

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

Gebratenes Filet vom Steinbutt  
Zitrusfrüchte, Erbsen und Melone



Strudel vom Rehrücken  
Apfel-Portwein-Crème, Mais  
und getrüffeltes Popcorn



48 Stunden gegartes Kalbsbäckchen,  
gebratenes Kalbsbries und Rote Riesengarnele,  
Peperonata-Zucchini-Blüte, soufflierte Quarkkälchen  
und Pfefferkirschen



Weinbergpfirsich  
als Kompott, Sorbet und Beignet

## Begleitung

2013 „Madeleine“ Rosé Sekt b.A. brut  
Weingut Schloss Proschwitz, Sachsen



2014 Riesling QbA trocken Leutesdorf  
Weingut Josten & Klein, Mittelrhein



2013 Pouilly Fumé  
Dom. les Chantalouettes  
Loire



2013 Tinta Barocca  
Allesverloren Estate  
Swartland  
Südafrika



2003 Château Rayne-Vigneau edelsüß  
1<sup>er</sup> Cru Classé Sauternes

## Preise

3-Gänge-Menü	55 €	4-Gänge-Menü	65 €
mit Weinbegleitung	75 €	mit Weinbegleitung	90 €
mit Sekt und Weinbegleitung	80 €	mit Sekt und Weinbegleitung	95 €

## **Zur Pfifferlingszeit**

Pfifferlingscrèmesüppchen  
und Bruschetta  
10 €

Kleine Portion gebratene Pfifferlinge  
mit Rührei, Spinat, Pata Negra-Schinken und Trüffel  
14 €

Pfifferlingsrisotto  
mit Tomate und Parmesan  
16 €

Schottischer Lachs aus den Glens  
Aprikosen-Blutwurst-Raviolo, Pfifferlinge a la crème  
und Kalbskopfsauce  
31 €

Gegrilltes Flanksteak dry aged  
Selleriemousse, dicke Bohnen und gebratene Pfifferlinge  
33 €

## **Weinempfehlung**

2013 Grauburgunder QbA trocken  
Prinz zur Lippe, Weinhaus Weimar  
Saale-Unstrut

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