

Die Eckberg-Klassiker

Vorspeise	Kaviar vom Sibirischen Stör Kartoffelrösti, Blini und Crème fraîche	24 €
	Vitello Tonnato vom Perlhuhn Thunfisch „rare“, Yuzu-Tomaten, Wachtelei	16 €
	Mariniertes Antipasti-Gemüse Black Tiger-Riesengarnele, geschäumte Petersilie und Kapernäpfel	14 €
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	Gegrilltes US-Roastbeef Kartoffel-Walnuss-Schmarrn, kleines Gemüse	26 €
	Andalusischer Wolfsbarsch aus der Cadiz Pilzomelett, Poveraden, Oliven	23 €
Dessert & Käse	Karamellierter Kaiserschmarrn Pflaumenkompott, Vanilleeis und Sauce	12 €
	Crème brûlée Obstsalat und Passionsfruchtsorbet	9 €
	Käsespezialitäten	7 Sorten 15 € 4 Sorten 9 €

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

2012 Mimus Spätburgunder VDP.Erste Lage

Weingut Dr. Heger, Baden

0,2l 15 €

Weißwein

2016 Müller Thurgau QbA trocken

Weingut Martin Schwarz, Sachsen

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

Geröstetes Tatar vom Bisonfilet
Fenchel-Nussbutter-Mayonnaise,
saures Gurkensorbet



Pochierte Jakobsmuschel in der Schale
scharfe Pflaumencreme, Physalis
und Süßholz



Zweierlei von der Taube - Brust & Keule
Pastinaken, karamellisierte Feige,
Rotkohlsud



Variationen von der Quitte

Begleitung

Grande Cuvée 1531

Crémant de Limoux AOC, Sieur d'Arques



2014 Grauburgunder Spätlese QbA trocken
Weingut Schloss Proschwitz - Prinz zur Lippe

Sachsen



2016 Sauvignon blanc

Cloudy Bay

Marlborough, Neuseeland



2012 Mimus Spätburgunder VDP.Erste Lage

Weingut Dr. Heger

Baden



2011 Riesling Auslese edelsüß

Schlossgut Diel, Nahe

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 €

Steinpilze & Kürbis

Sächsischer Hirsch-Coppaschinken
Granatapfelperlen, gebratene Steinpilze
und gesalzenes Kürbis-Apfel-Püree
14€

Rote Bete-Quitten-Schaumsüppchen
mit Entenstopfleber und Haselnuss
12 €

Gebratenes Filet vom Stör
Apfeljus, geröstete Blumenkohlcrème,
Schalotten und Steinpilzgröstl
29 €

Sächsisches Wildschwein - Rückenfilet und Keule
Cipolline, Maispudding und geräucherter Hokkaido-Kürbis
31 €

Weinempfehlung

2012 Saint Laurent QbA trocken
A. Christmann, Pfalz

*Kräftiges Karminrot, vollmundig und rund, dabei fruchtig und elegant.
Zarte Waldbeeraromen.*

0,1l 6,00 € * 0,2l 11,50 €



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