

Die Eckberg-Klassiker

Vorspeise	Kaviar vom Sibirischen Stör Kartoffelrösti, Blini und Crème fraîche	24 €
	Hirschtatar Herbsttrompeten, Kumquats, Cranberry-Joghurt	14 €
	Vitello Tonnato vom Perlhuhn Thunfisch „rare“, Yuzu-Tomaten, Wachtelei	14 €
Suppe	Wildessenz eigener Ravioli, Herbstpilze, kleines Gemüse	14 €
	Kürbis-Kokos-Süppchen Frühlingsrolle, Tonkabohne, Curry-Dip	14 €
Zwischengang	Zweierlei Hummer Sauce Béarnaise, Blumenkohl und rote Zwiebel	20 €
Vegetarisch	Pasta mit Kerbelknolle Périgord-Trüffel, Selleriekompott	19 €
	Cremige Kürbisgrauen Ziegenkäsemilch, Pinienkerne	19 €
	Paprika-Salbei-Gnocchi Blauschimmelkäse „Bresse Bleu“	18 €
Hauptgang	Gebratenes Filet vom Adlerfisch Dijonsenf-Cake, Karottenchutney-Ravioli, Bunte Bete, Zitronengras-Nage	24 €
	Geschmorte Kalbsbäckchen Nuss-Butter-Kartoffelpüree, Schmorgemüse	22 €
Dessert & Käse	Zweierlei Johannisbeerparfait Weiße Schokolade, türkischer Honig	10 €
	Getränkter Pistazien-Savarin Amaretto-Kirsch-Sorbet, Akazienhonig-Zabaione	12 €
	Kaiserschmarrn Pflaumenkompott, Vanilleeis	12 €
	Käsespezialitäten	7 Sorten 15 € 4 Sorten 9 €

Feinstes vom Grill

Für 2 Personen

Porterhouse Steak vom Premium Beef, ca. 700g

(Zubereitungszeit 30min)

42,50 € pro Person

US-Roastbeef, ca. 220 g	29 €
Argentinisches Rindernackensteak, ca. 280 g	23 €
Barbarie Entenbrust, ca. 180 g	21 €

dazu jeweils 2 Beilagen zur Wahl:

Röstkartoffeln	gegrilltes Gemüse
Chorizo-Pommes	Ricotta-Tomaten
Trüffelpasta	Ratatouille "rustikal"

Weinempfehlung

Tempranillo Crianza DOC

Familia Valdelana, Rioja

0,2l 10,00 €



KOCHSTERNSTUNDEN
* * *

Menü

Geschäumte Geflügelvelouté

Foie gras de canard,

Granny Smith-Apfel Sorbet und Salat



Gebratenes Glattbuttfilet

Nordseekrabben-Paella, Wasserspinat,

gerösteter Blumenkohl



Hirschcarrè „rosa“

Süßkartoffel-Brandade,

geschmorte Birne, Orangen-Preiselbeer-Confit



Eierschecke neu interpretiert

- Praline, Parfait, Biskuit -

Lauwarme Brombeeren

Begleitung

Sekt Rosé Pinot Madeleine

Prinz zur Lippe, Sachsen



2017 Sauvignon blanc QbA trocken

Weingut Adriane Moll

Pfalz



2016 Riesling VDP.ERSTE LAGE trocken

Hochheimer Kirchenstück

Domdechant Werner, Rheingau



2015 BIN 3 Cabernet Sauvignon & Merlot

Kaapzicht Estate

Südafrika



Late Bottled Vintage Port

Quinta de la Rosa

Douro

Preise

3-Gänge-Menü	50 €	4-Gänge-Menü	60 €
incl. Weinbegleitung	65 €	incl. Weinbegleitung	80 €
incl. Aperitif und Weinbegleitung	70 €	incl. Aperitif und Weinbegleitung	85 €



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:

Wir bieten durchgehend warme Speisen an.

12:00 – 14:00 Uhr und 17:30 – 22:00 Uhr Speisekarte mit Menü

14:00 - 17:30 Kleine Karte, Kaffee, Eis & Kuchen

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

- Speisekarte, aktuell per 08.02.2019 -