

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 €
	Pasta mit Kerbelknolle Périgord-Trüffel, Selleriekompott	19 €
	Cremige Kürbisgraupen Ziegenkäsemilch, Pinienkerne	19 €
Hauptgang	Hirschrücken mit Cru de Cacao Süßkartoffel, Birne, Pumpernickel-Brioche	31 €
	Zweierlei vom Fasan „suprême“ - Brust und Keule Haselnuss-Schupfnudeln, Rosenkohl-Quitten-Gemüse	29 €
	Eismeer-Kabeljau von den Lofoten Chorizo-Risotto, Zuckerschoten, knuspriger Pulpo	29 €
Dessert & Käse	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

Ribeye Steak vom Kalb, ca. 220 g	29 €
US-Roastbeef, ca. 220 g	29 €
Argentinisches Rindernackensteak, ca. 280 g	23 €
Iberico Schweinecarré, ca. 250 g	27 €
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 €

Unser Menü

Black Tiger Garnelen
Feldsalat, Rotkohl, Orangenconfit



Klare Pilzessenz
Hirschschenken



Ente aus dem Cherry Valley
in 2 Gängen serviert

1. Gang

Entenbrust mit Portweinjus
Nussbutter-Cranberry-Stampf, Schwarzwurzelgemüse

2. Gang

Entenkeule mit Orangen-Kumquat-Jus
Dattel-Speck-Biskuit, Rosenkohllaub



Eingekochter Rhabarber
Mascarpone-Eiscreme, Schokocrumble

3-Gang-Menü 50 €

4-Gang-Menü 60 €

Weinempfehlung

2015 Spätburgunder Qualitätswein trocken
im Barrique ausgebaut
Weingut Schloss Proschwitz - Prinz zur Lippe
Sachsen

Glas 0,2l 16 €

Fl. 0,75l 59 €



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 07.01.2019 -