

Die Eckberg-Klassiker

Vorspeise	Kaviar vom Sibirischen Stör Kartoffelrösti, Blini und Crème fraîche	24 €
	Vitello Tonnato vom Perlhuhn Thunfisch „rare“, Yuzu-Tomaten, Wachtelei	14 €
	Ziegenkäse-Macarons Pumpnickelsorbet, gepuffter Amaranth, Apfel-Balsamico	13 €
Suppe	Wildessenz eigener Ravioli, kleines Gemüse	14 €
	Kürbis-Kokos-Süppchen Frühlingsrolle, Tonkabohne, Curry-Dip	14 €
Zwischengang	Zweierlei Hummer Sauce Béarnaise, Blumenkohl und rote Zwiebel	20 €
Vegetarisch	Pasta mit Périgord-Trüffel Selleriekompott, gegrillte Pastinake	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	Zitronengras-Crème Brûlée Ingwercrème	11 €
	Kaiserschmarrn Pflaumenkompott, Vanilleeis	12 €
	Käsespezialitäten	7 Sorten 15 € 4 Sorten 9 €

Feinstes vom Grill

US-Roastbeef, ca. 200 g	29 €
T-Bone vom Kalb, ca. 230g	27 €
Barbarie Entenbrust, ca. 150 g	21 €

dazu jeweils 2 Beilagen zur Wahl:

Röstkartoffeln	gegrilltes Gemüse
Trüffelpasta	Ratatouille "rustikal"
Rosmarin-Pommes	Pilze

Weinempfehlung

Rotwein
2014 Saint Laurent Qualitätswein trocken
A. Christman
Pfalz
0,2l 10 €

Menü

Lauwarmes Haxencarpaccio vom Kalb

Frühlingsgemüse, gebackene Praline,

Trüffelmayonnaise



Confierte und gratinierte Jakobsmuscheln

Geräuchertes Paprikapüree, geliertes Bouillabaisseud,

junge Erbsen



Großer Involtini vom Pyrenäen-Lamm

Auberginen, grüner Spargel,

Lardospeck, Salzzitrone



Délice von der Johannisbeere

3-Gänge-Menü 50 €

4-Gänge-Menü 60 €

Weinempfehlung

2014 Riesling VDP. Erste Lage trocken

Sommerhäuser Steinbach

Schloss Sommerhausen, Franken

0,2l 9 €

2012 En Bollery Pinot Noir

Domaine Marchand-Grillot, Burgund

0,2l 12 €

Spargelzeit

220 g Deutscher Spargel mit

Wiener Schnitzel „klassisch“	30 €
gebratener Tranche vom Ji Hao-Lachs	27 €
geröstetem Rosmarin-Bauchschinken	25 €
Parmigiano Reggiano, 24 Monate gereift Olivenöl und Zitrone	24 €

Dazu servieren wir Kartoffeln sowie Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter.

Weinempfehlung

Weißwein

2015 Silvaner VDP.Erste Lage

Würzburger Stein

Juliusspital, Franken

0,2l 13 €



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 – 17:30 Uhr Tageskarte, Eis, Kuchen & Kaffee

17:30 – 22:00 Uhr Abendkarte mit Menü

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

- Abendkarte, aktuell per 09.04.2019 -