

Die Eckberg-Klassiker

Vorspeise	Vitello Tonnato vom Perlhuhn Thunfisch „rare“, Yuzu-Tomaten, Wachtelei	14 €
Suppe	Wildessenz eigener Ravioli, kleines Gemüse	14 €
Zwischengang	Großer gemischter Salat ...mit Hähnchen ...mit Garnelen	12 € 14 € 15 €
Vegetarisch	Pasta mit Périgord-Trüffel Selleriekompott, gegrillte Pastinake	19 €
Hauptgang	Geschmorte Kalbsbäckchen Nussbutter-Kartoffelpüree, Schmorgemüse	22 €
Dessert	Zitronengras-Crème Brûlée Ingwercrème Kaiserschmarrn Pflaumenkompott, Vanilleeis	11 € 12 €

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 €

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

2017 Müller Thurgau Qualitätswein trocken

Weingut Martin Schwarz, Sachsen

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:

Wir bieten durchgehend warme Speisen an.

12:00 – 17:30 Uhr Tageskarte, Eis, Kuchen & Kaffee

17:30 – 22:00 Uhr Abendkarte

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 26.04.2019 -