

Speisen

Vorspeise	Ziegenkäse-Macarons Pumpnickelsorbet, gepuffter Amaranth, Apfel-Balsamico	13 €
	Vitello Tonnato vom Perlhuhn Thunfisch „rare“, Yuzu-Tomaten, Wachtelei	14 €
Suppe	Wildessenz eigener Ravioli, kleines Gemüse	14 €
	Kürbis-Kokos-Süppchen Frühlingsrolle, Tonkabohne, Curry-Dip	14 €
Zwischengang	Großer gemischter Salat	12 €
	...mit Hähnchen	14 €
	...mit Garnelen	15 €
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	Bergpfirsichkompott Campari-Soda-Granité, Brombeerschaum	12 €
	Zitronengras-Crème Brûlée Ingwercrème	11 €
	Erdbeer-Melonen-Daiquiri Limetten-Minz-Sorbet	10 €

Feinstes vom Grill

US-Roastbeef	29 €
Milchkalbscarrè	28 €
T-Bone vom Kalb	27 €
Iberico-Schweinefilet	25 €
Barbarie Entenbrust	21 €

dazu jeweils 2 Beilagen zur Wahl:

Caesar salad	Chorizo-Gnocchi	gegrilltes Gemüse
Röstkartoffeln	Rosmarin-Pommes	Ratatouille "rustikal"
Trüffelpasta	Italienischer Nudelsalat	Pilze

Weinempfehlung

Rotwein

2010 Bourgogne rouge Clos St-Bernard

Daniel Rion & Fils

Burgund

0,2l 12€

Pfifferlinge

Klare Pfifferlingsessenz mit Pfifferlingsstrudel	13 €
Gebratene Semmelknödel & Pfifferlingssalat Pata Negra, Crème fraîche, Sommertrüffel	24 €
Krustentier-Fricassé Pfifferlingsgrauen, gerösteter Blumenkohl, Aprikosen	33 €
Gebratenes Rinderfilet à la Wellington Kartoffelrösti, cremige Pfifferlinge, weiße Zwiebelmarmelade	39 €

Weinempfehlung

2018 Rosé Qualitätswein halbtrocken

Roths Gut Meißer, Tim Strasser

Sachsen

0,2l 11,50 €

Kuchen & Eis

Kuchen	Dresdner Eierschecke	3,80 €
	Walnuss-Marzipan-Torte	4,50 €
	Herrentorte	4,50 €
Eisbecher	Cashew-Macadamia-Becher	9,00 €
	Cashew-Sauerrahm-Eis, Macadamia-Eis, kandierte Nüsse, Sahne, Schokosauce	
	Espresso-Becher	8,00 €
	Espresso-Krokant-Eis, Caramelita Cream-Eis, Sahne, Baileys Irish Cream, Krokantblätter	
	Fruchtbombe	8,00 €
	Mango-Joghurt-Eis, Himbeer-Sahnemousse-Eis, Mangokompott, Sahne, Himbeersauce	
	Sorbet Surprise	8,00 €
	Cassissorbet, Zitronensorbet, Kumquatkompott, Erdbeerlikör	
	Schwede deluxe	8,00 €
Vanille-Eis, Apfelmus, Sahne, Eierlikör		
Schwarzwald-Becher	7,00 €	
Mandelmilch-Schwarzkirsch-Eis, Chocolate Chips-Eis, Sauerkirschkompott, Sahne		
Kinder-Eisbecher	3,50 €	
3 kleine Kugeln Eis bunt garniert		
Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne	6,00 €	
Eisschokolade mit Schokoeis und Sahne	6,00 €	



Kaffee-Spezialitäten

Tasse Kaffee	2,50 €
Kännchen Kaffee	4,80 €
Espresso	2,40 €
Doppelter Espresso	4,40 €
Café au lait	4,50 €
Latte Macchiato	4,50 €
Cappuccino	4,00 €



Tee-Spezialitäten

loser Tee in der Teeschale serviert 4,50 €

ENGLISH CLASSICUM - Bio Schwarztee

Elegante britische Tradition, die einen Schuss Milch liebt

CELEBRITEA - Schwarztee

kräftiger Assam-Tee versetzt mit echter Bourbon-Vanille

ETERNITEA - Schwarztee aromatisiert

Earl Grey aromatisiert mit Bergamotte, Orangenblüten und roten Kornblumenblüten

RUBY MENTHA - Kräutertee aromatisiert

aus Apfel, weißen Bohnenschalen, Beerenblätter, Pfefferminze, Spearmintze, Brennnessel-blätter, Erdbeere, Granatapfel, natürlichem Aroma

EQUILIBRIUM - Früchtetee aromatisiert

aus Apfel, Ananas, Feige, Birne, Hibiskus, Kokoschips, Rote Bete, Mandelblätter, Rosenknospen, Rosenblütenblätter, natürlichem Aroma (enthält Zucker und Zitronensäure)



Klassischer Tee

Tea Diamonds im Kännchen serviert 4,50 €

DARJEELING Royal Second Flash Blatt - Schwarztee

zartblumig, mit nussiger Geschmacksnote, goldene Farbe

ASIA Superior Blatt - Grüntee

aus der Mitte Chinas mit zart-süßer, angenehm herber Note

Zitronenmelange - Früchtetee

Mischung mit leichter Zitronennote, Zutaten: Apfel, Hibiskus, Brombeerblätter, Zitronenschale, Sonnenblumenblüten, Ringelblumenblüten



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.

- Tageskarte, aktuell per 09.08.2019 -