

Die Eckberg-Klassiker

Vorspeise	Kaviar vom Sibirischen Stör Kartoffelrösti, Blini und Crème fraîche	24 €
	Süßkartoffel - gebacken und mariniert Schwarzwurzelsalat, „Dresdner Berle“, Holzkohleöl	16 €
	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 Kürbisgrauen 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

Bardolino rosso DOC

Matilde Poggi, Venetien

0,2l 9,50 €

Unser Menü

Menü

Hirschtatar

Herbsttrompeten, Kumquats, Cranberry-Joghurt



Gebratener Steinbutt

Petersiliencrème, pochiertes Ei,

Sommertrüffel



Mangalica-Schweinefilet

Variation vom Sellerie, Tamarillo,

Mandeln



Gâteau von Nougat und Kaffee

Gefüllter Florentiner

Weinbegleitung

2016 Grauburgunder Kabinett trocken

Weingut Schloss Proschwitz, Sachsen



2017 Sauvignon blanc QbA trocken

Weingut Adriane Moll

Pfalz



2015 Rotweincuvée Hensel und Gretel

Markus Schneider und Thomas Hensel

Pfalz



2011 Riesling Auslese edelsüß

Dorsheimer Goldloch, Schlossgut Diel, Nahe

Preise

3-Gänge-Menü

50 €

4-Gänge-Menü

60 €

incl. Weinbegleitung

66 €

incl. Weinbegleitung

81 €



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, Kaffee, Eis & Kuchen

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 18.10.2018 -