

Menü auf Meißner Porzellan

Menü 1

- Rindercarpaccio garniert mit Basilikum, Olivenöl und Parmesanhobel mit Butters-toast
 - Tomatencappuccino mit feiner Ginnote
- Tranchen vom Meißner Landschweinfilet, rosa gebraten in gestoßenem Pfeffer und Rosmarinjus, Champignons in Kräuterrahm und würziges Kartoffelstroh
 - Hausgemachte Calvados – Apfeleiscreme mit sächsischem Quarkkeulchen und Zimt – Sahne

Menü 2

- Variation von Tomaten und Früchten im würzigen Schinkenmantel serviert mit Rotweinschaum und Gebäck
- Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Pilz-Kräuter-Käsefarce, serviert mit Kartoffel-Lauchragout und deftigem Schwenkgemüse
 - Duett von zart schmelzendem Mangomousse und Panna cotta an Himbeermark

Menü 3

- Meissner Winzersuppe „Sankt Benno“
- Strudel vom Wildwasserlachs mit Pesto im Blätterteigmantel an Kirschtomaten und Balsamicoglace
- Geschmorte Rehkeule in Burgunder – Waldpilzsoße mit sächsischen Klößen und frischen Apfelrotkohl
- Hausgemachte Weincreme vom Riesling mit Früchtevariation

