

SchillerGarten

GROSSES RESTAURANT & CAFÉ

Menüvorschläge 2011

3-Gang-Menü

18,00 € pro Person

Sächsische Kartoffelsuppe

Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Buchteln mit Vanillesoße

Tomatensalat mit Mozzarella

Putengeschnetzeltes mit Champignons, Brokkoli und Kräuterreis

Panna cotta mit Himbeersoße

Salat Caesar

Schweinesteak unter der Bärlauchkruste mit Mandelbrokkoli
und Butterspätzle

Aprikosenstrudel mit Straccitellaeis

SchillerGarten

GROSSES RESTAURANT & CAFÉ

Menüvorschläge 2011

3-Gang-Menü

24,00 € pro Person

Rucolasalat mit geräucherter Schweinelende
und Meerrettichfrischkäse

Züricher Geschnitzeltes mit Romanesco und Kartoffel-Gemüserösti

Dresdner Plinse mit Apfelmus und Vanilleeis

Hausgebeizter norwegischer Lachs an Kartoffelrösti mit Apfelmeerrettich

Gebratene Perlhuhnbrust auf Rotweitrauben
mit grünem Spargel und Kartoffelbällchen

SchillerGarten-Tiramisu

Feine Kalbfleischsülze an Friseesalat mit Schnittlauchremoulade

Gebratenes Zanderfilet
mit Paprika-Zucchini Gemüse und Kartoffelpüree

Schokoladeneistorte mit Birnenfächer und Himbeersoße

SchillerGarten

GROSSES RESTAURANT & CAFÉ

Menüvorschläge 2011

4-Gang-Menü

30,00 € pro Person

Kalbsschinken mit Meerrettich-Kräuterfrischkäse

Kressesuppe mit Sesamfleurons

Braten vom Salzwiesenlamm mit Butterbohnen und O´Brainkartoffeln

Quarkmousse mit frischen Früchten
und Balsamicosoße

Carpaccio vom Kalbsfilet mit Rucola, marinierten Champignons und Parmesan

Klare Ochsenschwanzsuppe

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Spargel-Mangoldgemüse mit Tomatenrisotto

Zweierlei Schokoladenmousse mit Ananascarpaccio

SchillerGarten

GROSSES RESTAURANT & CAFÉ

Menüvorschläge 2011

4-Gang-Menü

35,00 € pro Person

Tomaten-Mangoldsalat mit Büffelmozzarella, feinem Räucherschinken
und Sesam-Balsamicovinaigrette

Gebratenes Steinbuttfilet an Safransoße mit Basilikumtomaten

Tranchen vom erzgebirgischen Limousin-Kalbsfilet auf Rotweinschalotten
mit grünem Spargel und Thymiankartoffeln

„Schillergarten-Eisvariation“
mit glasierten Früchten und Minzsoße

Vitello tonato

Gebratene Riesengarnelen auf Sesam-Algensalat mit Granatapfelkernen

Medaillons vom Rinderfilet auf Gorgonzolasoße mit sautierten Weintrauben
und gebutterten Gnocchi

Creme Bruleé