

# SchillerGarten

GROSSES RESTAURANT & CAFÉ

3-Gang-Menü - Sommerhalbjahr 2010

18,00 € pro Person

Sächsische Kartoffelsuppe

Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Buchteln mit Vanillesoße

\*\*\*

Tomatensalat mit Mozzarella

Rindergulasch mit Rotkraut und böhmischen Knödeln

Panna Cotta mit Himbeersoße

\*\*\*

Salat Caesar

Schweinesteak unter der Bärlauchkruste mit Mandelbrokkoli  
und Butterspätzle

Karamellierte Orangen mit Limetten-Joghurteis

# SchillerGarten

GROSSES RESTAURANT & CAFÉ

3-Gang-Menü - Sommerhalbjahr 2010

20,00 € pro Person

Paprika - Pestosuppe

Gebratenes Zanderfilet auf Dijonsenfsoße  
mit Salzkartoffeln und Gurkensalat

Frische Erdbeeren im Strudelkrokant mit Vanillesoße

\*\*\*

Tomaten-Rucolasalat mit geräuchertem Mozzarella

Geschnetzeltetes vom erzgebirgischen Limousinkalb mit Champignons,  
Romanesco und Kartoffelrösti

Kokoseis auf Ananascarpaccio und Schokoladensoße

\*\*\*

Feldsalat mit Pinienkernen und Erdbeerspalten

Maishähnchenbrust auf Paprika-ZucchiniGemüse mit Risotto

Aprikosenstrudel mit Eierliköreis

# SchillerGarten

GROSSES RESTAURANT & CAFÉ

3-Gang-Menü - Sommerhalbjahr 2010

22,00 € pro Person

Rucolasalat mit geräucherter Schweinelende und Meerrettichfrischkäse

Braten vom erzgebirgischen Limousinkalb mit Romanesco und Spritzkartoffeln

Dresdner Plinse mit Apfelmus und Vanilleeis

\*\*\*

Hausgebeizter norwegischer Lachs an Kartoffelrösti mit Apfelmeerrettich

Gebratene Perlhuhnbrust auf Rotweitrauben  
mit Kartoffelbällchen

SchillerGarten-Tiramisu

\*\*\*

Kalte Gurkensuppe

Gebratenes Steinbuttfilet auf Blattspinat mit Limonentagliatelle

Schokoladeneistorte mit Birnenfächer und Himbeersoße

# SchillerGarten

GROSSES RESTAURANT & CAFÉ

4-Gang-Menü - Sommerhalbjahr 2010

29,00 € pro Person

Spargelsalat mit Erdbeeren und gehobelter Zartbitterschokolade

Kressesuppe mit Sesamfleurons

Medaillons vom Rinderfilet auf Gorgonzolasoße mit sautierten Weintrauben  
und gebutterten Gnocchi

Quarkmousse mit frischen Früchten  
und Balsamicosoße

\*\*\*

Carpaccio vom Kalbsfilet mit Rucola, marinierten Champignons und Parmesan

Erdbeer-Pfeffersuppe

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Spargel-Mangoldgemüse mit Tomatenrisotto

Creme Bruleé

# SchillerGarten

GROSSES RESTAURANT & CAFÉ

4-Gang-Menü - Sommerhalbjahr 2010

35,00 € pro Person

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

Gebratene Riesengarnelen auf Algensalat mit Granatapfelkernen

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

„Schillergarten-Eisvariation“  
mit glasierten Früchten und Minzsoße