

SchillerGarten

GROSSES RESTAURANT & CAFÉ

3-Gang-Menü

26,00 € pro Person

Sächsische Kartoffelsuppe

Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Buchtel mit Vanillesoße

Tomatensalat mit Mozzarella

Piccata von der Hähnchenbrust auf Zucchini-Paprikagemüse mit Risotto

Panna cotta mit Himbeersauce

Romana- und Eisbergsalat mit Kirschtomaten, Caesardressing
und gehobeltem Parmesan

Tranchen vom Schweinefilet auf Champignonragout mit Brokkoli
und Kartoffelkroketten

Dresdner Plinse mit Apfelmus und Vanilleeis

SchillerGarten

GROSSES RESTAURANT & CAFÉ

3-Gang-Menü

29,00 € pro Person

Rucolasalat mit geräucherter Schweinelende und Meerrettichfrischkäse

Züricher Geschnetztes mit Romanesco und Kartoffel-Gemüserösti

Aprikosenstrudel mit Stracciatellaeis

Hausgebeizter norwegischer Lachs an Kartoffelrösti mit Apfelmeerrettich

Gebratene Perlhuhnbrust auf Rotweitrauben
mit grünem Spargel und Kartoffelbällchen

SchillerGarten-Tiramisu

Kalbskraftbrühe mit Maultaschen und Wurzelgemüse

Gebratenes Lachsforellenfilet auf Rahmspinat
und Kartoffelpüree

Mascarpone-Pfirsichcreme mit Heidelbeersauce

SchillerGarten

GROSSES RESTAURANT & CAFÉ

4-Gang-Menü

38,00 € pro Person

Gebackener Ziegenkäse mit Honig und Rosmarin an Feldsalat

Karotten-Ingwersuppe mit Granatapfelkernen

Braten vom Salzwiesenlamm mit Butterbohnen und Paprikakartoffeln

Quarkmousse mit frischen Früchten
und Balsamicosauce

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, marinierten Champignons und Parmesan

Klare Ochschwanzsuppe

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Fenchel-Karottengemüse mit Limonenrisotto

Zweierlei Schokoladenmousse mit Ananascarpaccio

SchillerGarten

GROSSES RESTAURANT & CAFÉ

4-Gang-Menü

48,00 € pro Person

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

Gebratenes Zanderfilet auf Berglinsengemüse mit Balsamico

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

Mangocreme mit Schokokern

Vitello tonnato – Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern

Gebratene Riesengarnelen auf Sesam-Algensalat mit Granatapfelkernen

Medaillons vom erzgebirgischen Limousin-Rinderfilet auf Gorgonzolasauce
mit sautierten Weintrauben und gebutterten Gnocchi

Creme Bruleé