

## **MENU**

### **ENTENBRUST**

kalt- geräucherte Scheiben  
von der Moschusente, Walnuss,  
Spitzkohl, Cranberry und Raffinesse

### **CONSOMMÉE**

vom Wiesenkalb, Wachtelei,  
Pfannkuchen „Flädle“ und Kerbelöl

### **SASHIMI**

vom Ketalachs aus norwegischer  
Aquakultur, Ayran, Orange und Sellerie

### **RINDERLEBER**

Moritzburger Rinderleber mit Salbei,  
„Pink Lady“ Apfel, Zwiebeln & Balsamicojus

### **KARFIOL**

Dreierlei vom Blumenkohl,  
Kerbel, Limette, Quinoa und Panko

### **COQ AU VIN**

Sächsisches Freilandhuhn in Rotwein,  
Sellerie, Rüben, Porree und Schalotten

### **APFELSTRUDEL 2.0**

Apfel trifft auf Mascarpone,  
Zimt, Sultaninen und Süßes Pesto

**3- Gang** 49€ | **4- Gang** 59€ | **5- Gang** 69€ |  
**7- Gang** 79€ inklusive Espresso

ELVIS HIGHLIGHT- 16€

### **BOUILLABASSE**

ein französischer Klassiker  
mit Anis, Fisch- Potpourri, Miesmuschel,  
Fenchel, Safran und Elvis`'s Sauce Rouille