



KOCHSTERNSTUNDEN
* * *

Wir suchen das beste Menü.
02. Februar bis 10. März 2024

Stellen Sie die Spitzenköche Sachsens auf die Geschmacksprobe.



Auszug aus dem Menü: Schönburger Plaza, gekocht von Christian Weidert | Foto: © Claudia Jacqemin



Version: 02.01.2024

www.kochsternstunden.de



KOCHSTERNSTUNDEN
* * *

Menüs 2024

| | | | |
|---|---|---------------------------------------|----|
| 1. Etage by Blumen-Möndel mit Sebastian Pöbel | 3 | Aickberg Dresden | 14 |
| Alte Meiser Café & Restaurant | 3 | Restaurant Krenzler | 14 |
| Anne im Schloss | 4 | Köbel Beer & Köchen | 15 |
| Restaurant Carlschleschen | 4 | Restaurant Lucy Leinich | 15 |
| Das Palais | 5 | Restaurant Ingwerterrassen | 16 |
| Drei Herren Vöingut und Restaurant | 5 | Leibnizschänke | 16 |
| Dunkelrestaurant Sonnenwandel | 6 | Luisenhof Dresden | 17 |
| Restaurant EkKlperer | 6 | max bar | 17 |
| Restaurant Felsenkne | 7 | Niche Fisch Nicht Fleisch | 18 |
| Ferdinand Restaurant Café | 7 | nr18 - Genuss am Hofen | 18 |
| Restaurant finesse | 8 | Pantlon Neugersdorf | 18 |
| | | Restaurant Petit Franke | 14 |
| | | Schloss Nockendorff | 14 |
| | | Schmidt's Restaurant | 15 |
| | | Restaurant Schönbürger Palais | 15 |
| | | Sirke Restaurant Dresden | 16 |
| | | Stress Restaurant & Dinner & Catering | 16 |
| | | VEN Restaurant Dresden | 17 |
| | | Restaurant Waldblick | 17 |
| | | Wigold's Kochbörner | 18 |
| | | Zweite Heimat | 18 |

DAHLER
Dresden



Porsche Zentrum Dresden





KOCHSTERNSTUNDEN
* * *

1. Etage by Blumen Mende mit Sebastian Probst

Unser Menü

- ★ Brot & Butter
- ★ Hele, Schwarzwurzel | Zweisohge
- ★ Karotte | Nussbutter | Beate
- ★ Kürbis | Eigelb | Getreide
- ★ Sellerie | Forelle | Traube
- ★ Senf | Apfel | Schwein
- ★ Zwiebel | Pasta | Rind
- ★ Blumenkohl | Ei | Brösel
- ★ Schokolade | Johannisbeere | Haselnuss
- ★ Eierschecke

Eine individuelle Absprache ist möglich.

Getränkbegleitung

- † Krack Sekthaus Blanc de Noirs Brut 2020
- † Hebert Zillinger Horizont Grüner Veltliner 2022
- † Beur Riesling Glissteuper schwaabscher Landwein trocken 2021
- † Ca La Blanca Malavoglia Valpolicella Ripasso Superiore DOC 2020
- † Knewitz Riesling Auslese VDP Gutsweier Truchsis 2021

Menü-Preis

- ★ 10-Gänge-Menü (inkl. korrespondierender Weine, Apertif, Wasser und Kaffee) 169,00 €

Hübnerstraße 4, 01309 Dresden • info@blumen-mende.de

Alle Meister Café & Restaurant

Unser Menü

- ★ Asiatische Teigätsche | Miso-Aiohi | mediterraner Giasnudelsalat | Wakame
- ★ Sopa Carbonara: Sopanuclein | Soja Eigelb | Parmesan | leckerer Schweinebauch
- ★ Confierte Entenbrust | Hoisinjus | Pak Choi | Kartoffel-Tüffelpurée
- ★ San Sebastian Cheeseecake | Mango-Curry-Parfait

Es gibt auch eine vegetarische Variante für alle Gänge.

Getränkbegleitung

- † Utschi Drink mit Limette und Ingwer (alkoholfrei)
- † Pecorino IGP, Tenuta Ilisse, Abuzzon
- † Crozes Hermitage, Domaine Brotte, Rhometal
- † Geester grüner Tee (alkoholfrei)

Menü-Preis

- ★ 3-Gänge-Menü 48,00 €
- ★ 4-Gänge-Menü 58,00 €

Theaterplatz 1a, 01067 Dresden • 0351 / 48 104 26 • info@altmeister.net



KOCHSTERNSTUNDEN
* * *

Anna im Schloss

Unser Menü

- * Wildkräuter | Artischocke | Paradeiser
- * Wildkräutersalat, Marinierte Artischöcke, Tomatenmarmelade, Gashewikeme
- * Meerrettich | Fenchel | Dill
- * Meerrettichsüppchen, Forellen-Apfelkaviar, Dillöl
- * Kaninchen | Schwarzwurzel | Spinat
- * Kaninchenplanzerl, Schwarzwurzel, Spinatfazoletti, Beurre Blanc
- * Honig | Thymian | Aprikose
- * Honig Palatschinken, Thymian Parfait, karamellisierte Aprikosen

Eine vegetarische Menübestellung ist auf Anfrage möglich.

Getränkbegleitung

- † Grauburgunder | Klausenberg | Weingut Schuch | Sörnswitz
- † Scheurebe | Tim Straser | Weßen
- † Spätburgunder STEIN | Magmadt | Weingut Abriß | Käsersuhl
- † Riesling Abtise, „Westroder Mosteier“ | Weingut Hirschhof | Westhofen

Menü-Preis

- * 3-Gänge-Menü 52,00 € inkl. Getränkebegleitung 72,00 €
- * 4-Gänge-Menü 62,00 € inkl. Getränkebegleitung 87,00 €

Schloßstraße 27, 01067 Dresden • 0351 / 79 511 535 • info@anna-dresden.de

Restaurant Carolaschlösschen

Unser Menü

- * Tataki vom Rind
- * Gurke | Zucchini | Glasnudeln
- * Schaumsuppe vom Krustentier
- * Wantan | Jakobsmuschel
- * Onglet vom Kalb
- * Erbse | Möhre | Steckrübe | Vanille | Brombeere
- * Himbeertarte
- * Sesam | Crumble | Blutzucker

Getränkbegleitung

- † Weißburgunder | Weingut Vincenz Richter | Meißner, Kapitelberg | Sachsen | Trocken
- † Riesling Großes Gewächs RGG | Weingut Schumann-Nägler | Rheingau | Gelsenheimer Rothenberg | Trocken
- † Amaro Reussella Valpolicella | Weingut Sartori | Puglia | Apulien | Trocken
- † Espresso Martini | Wodka | Kaffeelikör | Espresso | Zuckerstrub

Menü-Preis

- * 3-Gänge-Menü 42,00 € inkl. Getränkebegleitung 71,00 €
- * 4-Gänge-Menü 54,00 € inkl. Getränkebegleitung 83,00 €

Querfließ 7, 01219 Dresden • 0351 / 25 060 00 • reservierung@carolaschlösschen.de



KOCHSTERNSTUNDEN
* * *

Das Palais

Unser Menü

- ★ Erbsencreme | Jakobsmuschel | Kumquats | Chorizo | Butterschaum
oder
- ★ Erbsencreme | Vegetarische Jakobsmuschel | Kumquats | Ebersgrün
- ★ Gefüllter Consommé | Entenleber | Ringebele | Morchel
oder
- ★ 7-Kräuter-Essenz | Leipziger Allerelei | Morchel
- ★ Beef Roll | Kürbis-Nuss-Füllung | Romanesco | Demi Glace | Cremige Karotten | Ingwer
oder
- ★ Winterrettich | Kürbis-Nuss-Füllung | Romanesco | Vegetarische Demi Glace | Cremige Karotten | Ingwer
- ★ Mandarinen-Mango-Parfait | Nuss-Krokant | Orangenlikör-Früchte

Getränkebegleitung

- † Cuvée Edition №17 | Schloss Proschwitz | Sachsen
- † Grauburgunder | Weingut Schull | Sachsen
- † Côtes du Rhône | Secret De Famille | Frankreich
- † Riesling Cabinet | Weingut Schull | Sachsen

Zusatzinfo.

Menü-Preis

- ★ 3-Gänge-Menü 59,00 € inkl. Getränkebegleitung 86,00 €
- ★ 4-Gänge-Menü 69,00 € inkl. Getränkebegleitung 104,00 €
- ★ Special Drink Negroni Spaghiato 9,00 €

Taschenberg 3, 01067 Dresden • 0351 / 49 127 10 • restaurant.dresden@kempinski.com

Drei Herren Weingut und Restaurant

Unser Menü

- ★ Hausgebratzte Moritzburger Lachsforelle
marinierte Beilagen | Meerrettichcreme | Wildkräutersalat
- ★ Sächsische Fischsuppe
Gemüse | geräucherter Stör | Aloli
- ★ Zweierlei vom Schwein:
Rosa gebratenes Filet | Weinkruste
geschmorte Bäckchen | zwei Wurzelcreme | Rotwein-Jus
- ★ Dreierlei Schokolade:
Zartbitter Mousse | Schokoladen Tarte | weißes Schokoladen-Eis | Kumquat

Getränkebegleitung

- † DREI HERREN Grau & Weiß Burgunder-Cuvée 2021
- † DREI HERREN Riesling Spontan 2021
- † DREI HERREN Spätburgunder 2019
- † DREI HERREN Muskateller Auslese Sörnewitzer Borelberg 2021

Menü-Preis

- ★ 4-Gänge-Menü (ohne Weinbegleitung) 59,00 €

Weinbergstraße 34, 01445 Radebeul • 0351 / 79 560 99 • gsstfo@weingutdreiherren.de



KOCHSTERNSTUNDEN
* * *

Dunkelrestaurant Sinneswandel

Unser Menü

- * Amuse Bouche
- * Hausgebackenes Brot mit saisonalem Dip
- * Tatar vom Wiesenkalb | fermentierter Knoblauch | Egelbcreme | Petersilienwurzel | Sauerteigbrot | Kimchi | Kapernäpfel
- * Essenz von der Roten Beete | Wildgeflügel | Karotte | Sellerie
- * Fischfilet nach Empfehlung des Küchenchefs | Venerisotto | Kürbis | Pak Choi | Kohlrabi | Apfel
oder
- * Roastbeef Wellington 2.0 | Wintergemüse | Navetten | Perz Zwiebeln | Kartoffelbaumkuchen
- * Tarte Tatin | Joghurt | Walnuss | schwarze Johannisbeere

Alternativ auch vegetarisches oder veganes Menü möglich.

Serenitätsbegleitung

- Y „Feierabend“ Martin Schwarz Wolkenberg

Menü-Preis

- * Kochsternstunden-Menü 59,90 €

Restaurant Elbflöze

Unser Menü

- * Karotte
- * Kaffir, Xuzu, kandierter Ingwer & Honig-Kaviar
- * Rote Beete Ravioli
- * Ziegenkäse, Trüffel, Pistazie & Honig-Essig
- * Geräucherte Jakobsmuschel
- * Granatapfel, Kokos, Gurke, Siracha & Honig-Lack
- * Kalbsbäckchen
- * Pumpernickel, Petersilie, wilder Blumenkohl & Honig-Senf Jus
- * Honig
- * Ricotta, Schalotte & Popcorn

Vegetarische Alternative nur auf Anfrage möglich.

Serenitätsbegleitung

- Y Wein
- Y Wein
- Y Wein

Zusatzinfo.

Menü-Preis

- * 3-Gänge-Menü (ohne Ravioli und Jakobsmuschel) 59,00 €
- * 4-Gänge-Menü (ohne Ravioli) 69,00 €
- * 5-Gänge-Menü 79,00 €

Berthold-Haupt-Strasse 91, 01259 Dresden • 0351 / 42 678 35 • info@dunkelrestaurant-sinneswandel.de

Leipziger Straße 29, 01097 Dresden • 0351 / 44-811 10 • hafentify@arcobal.com



KOCHSTERNSTUNDEN
* * *

Restaurant Felsenbirne

Unser Menü

- ★ Roter Quinoa mit gebackener Mangrovekralle, kleinem Salat und Paprika-Chili Creme
- ★ Backe und Bauch vom sächsischen Schwein, Spitzkohl und Erbsenpüree, Teriyaki-Jus
- ★ Seeleitel und Riesengarnelle gebraten, med. Paprika Fenchel, Sugo und Kartoffelkuchen
- ★ Rinderribschen gebraten, grüner Spargel und Pfefferlings Ravioli, Portwein-Jus
- ★ Schokoladen-Makadama Brownie mit Apple Crud, Apfelragout und Apfel-Sorbet

Getränkebegleitung

- Y 2021er Cuvée Theresa trocken, Grauburgunder, SB, Helios, Solaris, Rotes Gut Weißen, Sachsen
- Y 2022 Elb-Kilometer 454, Cuvée Rose, Regent, Spätburgunder, Dorfelder, Weingut Schloss Proschwitz, Meißen
- Y 2021 Riesling Roter Granit Oba, Trocken, Martin Schwarz, Sachsen
- Y 2020 El Picarao Tinta de Toro trocken, Matsu Bodegas, Toro, Spanien
- Y 2021 Riesling Kabinett, Weingut Schuh, Sachsen

Weinbegleitung (0,1 l pro Gang).

Menü-Preis

- ★ 3-Gänge-Menü 61,00 € inkl. Getränkebegleitung 85,00 €
- ★ 4-Gänge-Menü 82,00 € inkl. Getränkebegleitung 114,00 €
- ★ 5-Gänge-Menü 95,00 € inkl. Getränkebegleitung 133,00 €

Lange Straße 34, 01796 Pirna • 03501 / 75 997 91 • felix.mikulita@gmail.com

Ferdinand Restaurant | Café

Unser Menü

- ★ Rosa gebratener Hirschrücken aus heimischen Wäldern auf mariniertem Feldsalat im Kartoffelnest, dazu Cumberlandsoße
- ★ Süßkartoffel-Erdnus-Suppe mit Curryhähnchen
- ★ Geschwenkte Schneekrabbenschere auf Fila Püree, geschmortes Gurken-Senngemüse und Champagner Schaum oder
- ★ Gebratene Perlhuhnbrust, dazu Rote-Bete-Blini, Babykackhoi und Sherrysoße
- ★ Preiselbeer-Quarkknödel mit Kürbiskern-Crunch auf Vanille-Maracuja-Espuma

Getränkebegleitung

- Y 2022 Weinbau Frederic Fourre Spätburgunder Rosé trocken - 0,1 l (Deutschland - Sachsen)
- Y oder 2021 Weinbau Frederic Fourre Kerner feinherb - 0,1 l (Deutschland - Sachsen)
- Y 2022 Weinbau Frederic Fourre Chimjée de Saxe feinherb - 0,1 l (Deutschland - Sachsen)
- Y 2021 Weinbau Frederic Fourre MokMu fortifed - 0,1 l (Deutschland - Sachsen)

Menü-Preis

- ★ 3-Gänge-Menü (mit Suppe) 39,00 € inkl. Getränkebegleitung (2 Weine) 47,50 €
- ★ 3-Gänge-Menü (mit Vorspeise) 47,00 € inkl. Getränkebegleitung (3 Weine) 59,50 €
- ★ 4-Gänge-Menü 54,00 € inkl. Getränkebegleitung (3 Weine) 66,50 €

Ferdinand-von-Schill-Straße 4a, 01728 Bannewitz • 035206 / 39 722 2 • info@ferdinand-possendorf.de



KOCHSTERNSTUNDEN
* * *

Restaurant finesse

Unser Menü

- * AMUSE BOUCHE
- * Tom Kha Gai
- * Perihuhn | Kokos | Chili | Zitronengras
- * Sashimi
- * Ketaiachs | Orange | Sumach | Ayran
- * Bio Ei
- * Blattspinat | Erdapfel | Wintertrüffel
- * Praline
- * Duroc | Blumenkohl | Granny Smith | Jus
- * Nachspiel
- * Brioche | Bourbon Vanille | Zwetschge

Vegetarisches Menü bei vorheriger Reservierung möglich.

Getränkbegleitung

Die begleitenden Weine/Getränke werden individuell mit dem Gast abgestimmt.

Menü-Preis

- * 4-Gänge-Menü 79,00 € inkl. Getränkbegleitung 129,00 €
- * 5-Gänge-Menü 89,00 € inkl. Getränkbegleitung 139,00 €

Schützengasse 13, 01067 Dresden • 0351 / 48 454 930 • info@restaurant-finesse.de

Hideory Dresden

Unser Menü

- * Pho Deconstruct
- * Beef Tatar | Pho Brühe | Crispy Pho Nudeln | Wachtelei | Korianter | Chili
- * Black Tiger
- * XXL Garmeile | getrüffelter Sellerie-Kartoffelpüree | cremiger Zitronengrasschaum | gegrillte & eingelegte Auberginen
- oder
- * Iberico Pork Chop
- * Iberico Schweinekeulett | getrüffelter Sellerie-Kartoffelpüree | cremiger Zitronengrasschaum | gegrillte & eingelegte Auberginen
- * Avocado Ice
- * mit Schokomousse

Getränkbegleitung

- W Wein
- W Wein
- W Wein
- Zusatzinf.

Menü-Preis

- * 3-Gänge-Menü 49,00 €

Dr.-Külz-Ring 9, 01067 Dresden • 0351 / 48 100 179 • info@hideory-dresden.de



KOCHSTERNSTUNDEN
* * *

Restaurant Kanzlei

Unser Menü

- ★ Tomatenconsommé mit Ravioli
- ★ Rote Bete & Ziegenkäse
- ★ Rohwild mit Kartoffelbaumkuchen und Wintergemüse
- ★ Schokolade & Beere

Eine vegetarische Menübestellung ist auf Anfrage möglich.

Getränkebegleitung

- Y Wein
- Y Wein
- Y Wein
- Y Wein

Zusatzinfo.

Menü-Preis

- ★ 3-Gänge-Menü 57,00 €
- ★ 4-Gänge-Menü 69,00 €

inkl. Getränkebegleitung 74,50 €
inkl. Getränkebegleitung 92,00 €

Kobalt Bar & Kitchen

Unser Menü

- ★ Rinderterrar | Schwarzer Knoblauch | Eigelb
lauch | Soja | Pomelo | Vegi Beurre Blanc
- ★ Jakobsmuschel | Algen | Mandarine | Ingwer | Schmetterlingserbse
- ★ Meerbarbe | Chinakohl | Aubergine | Granatapfel
- ★ Kalb - rosa & geschmort | Kartoffel | Karotte | Heu
- ★ Jackfruit | Kokos | weiße Schokolade

Ein vegetarisches Menü ist auf Vorbestellung möglich.

Getränkebegleitung

- Y Aperitif | Kobalt Rosé
- Y Champaigne | Raitinger - Brut Reserve
- Y Cuvée Blanc | Weingut Klumpen
- Y Vermatino Bolgheri DOC - Tenuta Guado al Tasso | Weingut Antinori
- Y Altos Ibéricos Crianza | Weingut Miguel Torres
- Y Riesling, Beerenauslese | Weingut Geschwister Kowarich

Eine alkoholfreie Getränkebegleitung ist auf Anfrage möglich.

Menü-Preis

- ★ 4-Gänge-Menü 78,00 €
- ★ 5-Gänge-Menü 86,00 €
- ★ 6-Gänge-Menü 95,00 €

inkl. Getränkebegleitung* 117,00 €
inkl. Getränkebegleitung** 134,00 €
inkl. Getränkebegleitung*** 152,00 €

- * Aperitif | 3 Weine 0,1l, Wasser & 1 Espresso
- ** Aperitif | 4 Weine 0,1l, Wasser & 1 Espresso
- *** Aperitif | 5 Weine 0,1l, Wasser & 1 Espresso

Pohlhandstraße 18, 01309 Dresden • 0351 / 31 614 88 • info@restaurant-kanzlei.de

Theaterplatz 3, 01067 Dresden • 0351 / 41 881 833 • roya@kobalt-club.de



KOCHSTERNSTUNDEN
* * *

Restaurant Lazy Launch

Unser Menü

- * Gefäimter gebeizter Hamachi
- * Schwarze Linsen | Aprikose | Preiselbeeren | Edamame
- * Basilikumcremesuppe
- * Rote Bete | gelbe Karotte | Reiscracker
- * Gebratenes Rinderfilet
- * Kartoffel-Saijan-Mousseline | Gemüsepurée | Portweinzwiebeln
- * Living Pop Art
- * Vanille-Parfait | Schokoladenmousse | Himbeersauce | Honigcornflakes

Eine vegetarische Menübestellung ist auf Anfrage möglich.

Getränkbegleitung

- † Aperitif: Offset Drink - Sarti Rosa | Ingwer | Rotwein
- † Helles - Rohes Gut Maß (0,1 l)
- † Orange Grauburgunder - Meinigt Schuh 0,1 l
- † Lösnitzperle Rose - Weinhaus Hoflösnitz 0,1 l

Menü-Preis

- * 3-Gänge-Menü 68,00 € inkl. Getränkbegleitung (mit Aperitif)
- * 4-Gänge-Menü 76,00 € inkl. Getränkbegleitung (mit Aperitif)

Hauptplatz 4, 01796 Pirna • 03501/777 090 88 • info@lazzylaunch.de

Restaurant Lingnerterrassen

Unser Menü

- * Buntes Leipziger Allerlei im Knuspermantel mit Nussbutter Schaum
- * Beet Wellington mit Zerlei Püree & Sauce Bernaise
- oder
- * Wellington von in Salz gebackener Rote Beete (vegetarisch)
- * Kalter Hund mit karameillisiertem Birnenkompott

Getränkbegleitung

- † Begrüßungsgetränk: Varianten vom Croffino Spritz
- † Weinbegleitung
- oder
- † Bierbegleitung
- oder
- † Spirituosen-Begleitung

Alkoholfreie Getränkbegleitung wird selbstverständlich bereitgehalten.

Menü-Preis

- * 3-Gänge-Menü (inkl. Aperitif) 58,58 €

Bautzner Straße 132, 01099 Dresden • 0351/45 685 10 • restaurant@lingnerterrassen.de



KOCHSTERNSTUNDEN
* * *

Löpsnitzalschänke

Unser Menü

- ★ Selleriecremesüppchen mit hausgeräucherem Skrei | Birnen-Chutney und Pesto vom Selleriegrün
- ★ Geschmorte Bäckchen vom heimischen Hirsch mit Sauerbraten-Jus | Pistazienknödeln und Kohlröschen
- ★ Kalter Hund mit schwarzen Johannisbeeren und hausgemachtem Espresso-Eis

Eine vegetarische Menübestellung ist nach Vorbestellung möglich.

Getränkebegleitung

- † Der kleine Schwarz – Trocken, Weingut Martin Schwarz – Sachsen – Deutschland
- † Rot von Schwarz – Trocken, Weingut Martin Schwarz – Sachsen – Deutschland
- † Solaris – edelsüß, Rethes Gut – Sachsen – Deutschland

Menü-Preis

- ★ 3-Gänge-Menü 39,00 €
- ★ Wein (pro Glas 0,1 l) 6,50 €

Mühweg 3, 01145 Radebeul • 0351 183 847 90 • info@loessnitzschaenke.de

Luisenhof Dresden

Unser Menü

- ★ Tatar vom Weidenrind in einer Paprika | Bärlauchmarinade | Zwiebel-Crunch dazu eine Bruschetta-Lasagne
- ★ Fenchel-Orangensüppchen
- ★ Gewürzachs | Estragon | Ricottacreme | Broccchip
- ★ Rinderfilet mit Schoko und Zitrone verebelt
- ★ Wilder Broccoli | Staudensellerie | Macaie von der Süßkartoffel **oder**
- ★ Curry Purpur
- ★ Adlerfisch | Minispargel in der Sesampanade | getüfteltes Kartoffelpüree
- ★ Schokotraum
- ★ Zeriei von der Schokolade

Eine vegetarische oder vegane Menübestellung ist möglich.

Getränkebegleitung

- † Zum Rinderfilet: Deutschland Weingut Anette Clotheim – Langenlonsheim 2019 Cuvée Rouge QW
- † zum Adlerfisch: Österreich Bürgenland Weingut Kirchknopf 2021 Weißburgunder Alte Reben

Menü-Preis

- ★ 4-Gänge-Menü (inkl. Getränkebegleitung - Wein 0,1 l) 59,50 €

Bergbahnstraße 8, 01324 Dresden • 0351 | 28 777 830 • reservierung@luisenhof-in-dresden.de



KOCHSTERNSTUNDEN
* * *

max-louis

Unser Menü

- ★ Gang
- ★ Gang
- ★ Gang

Zusatzinfo.

Getränkbegleitung

- Y Wein
- Y Wein
- Y Wein

Zusatzinfo.

Menü-Preis

- ★ X-Gänge-Menü ??,00 € inkl. Getränkbegleitung ??,00 €

Nicht-Fisch-Nicht-Fleisch

Unser Menü

- ★ Aubergine
- ★ Tomate
- ★ Bete
- ★ Trüffel
- ★ Schokolade

Getränkbegleitung

- Y Portwein & schwarze Johannisbeere
- Y oder ohne Alkohol:
- Y Manufaktur Jürg Geiger Inspiration 4,0
- Y Weißer Schult & Aprikose
- Y oder ohne Alkohol:
- Y Natureo 0,0 & Aprikose
- Y Wermut & Fenchel
- Y oder ohne Alkohol:
- Y Martin 0,0 & Fenchel
- Y Donna, Weingut Ulrich
- Y oder ohne Alkohol:
- Y Kombucha & Orange
- Y Marqués de Montemor Tinto & Preiselbeere
- Y oder ohne Alkohol:
- Y Ananas & Preiselbeere

Menü-Preis

- ★ 5-Gänge-Menü 105,00 € inkl. Getränkbegleitung 164,00 €

Schönerstraße 8, 09113 Chemnitz • 0371 / 46 402 433 • info@max-louis.de

Nürnbergstraße 32, 01187 Dresden • 0351 / 26 068 144 • info@mrf-dresden.de



KOCHSTERNSTUNDEN
* * *

nrb - Genuss am Hofen

Unser Menü

- ★ Beef Tatar
Estragon | pochiertes Ei | Flower Sprouts
- ★ See Saibling
- ★ Limetten Risotto | Wilder Mandelbrokkoli | Yuzu
- ★ Apfel & Birne
Zitronengras | Haselnuss | Karamell

Gartenbegleitung

- † Der Weiße Schuh ObA | Trocken – Weingut Matthias Schuh, Sömmeritz, Sachsen
- † Cuvée aus Müller Thurgau und Riesling
- † Der Rote Schuh | Trocken – Weingut Matthias Schuh, Sömmeritz, Sachsen
- † Domfelder und Dunkelfelder

Menü-Preis

- ★ 3-Gänge-Menü 55,00 €
- ★ Wein (pro Glas 0,2l) 7,50 €

Leipziger Str. 13d, 01097 Dresden • 0351 / 48 279 230 • reservierung@nr13-dresden.de

Pavillon Neugersdorf

Unser Menü

- ★ In Butter geschwenkte Jakobsmuschel auf Wakame an Weinschaumsauce und Kaviar von dunklem Balsamico
- ★ Ein mit Bienenhonig gratiniertes Ziegenkäsetörtchen auf hausgebackenem Crossin an Wildkräutern und Beerenwälglette
- ★ In Schwarzwaldschinken bandierter Rehriicken auf Erbspurée an Süßkartoffelkräppelchen und Porweinsauce
- ★ Variationen vom Bratapfel, bestehend aus Spalten vom Bratapfel, Bratapfelparfait, Bratapfelküchlein und hausgemachtem Bratapfelleikör

Eine vegetarische Menübestellung ist auf Anfrage möglich.

Gartenbegleitung

- † Grauburgunder vom Weingut Pix, Deutschland, weiß, trocken
- † Quintessenz rosé vom Staatsweingut Weinsberg, Deutschland, rosé, trocken
- † Equinox vom Weingut Bonterra - Mendocino County, Kalifornien, rot, trocken
- † Heaven on Earth vom Stellar Organics - Wredendal, Südafrika, weiß, Dessertwein

Menü-Preis

- ★ 4-Gänge-Menü (ohne Getränkebegleitung) 69,50 €

Vollbadstr. 15, 02727 Ebersbach-Neugersdorf • 03586 / 70 734 56 • reservierung@pavillon-neugersdorf.de



KOCHSTERNSTUNDEN
* * *

Restaurant Petit Frank

Unser Menü

- * Anise de Bretagne
- * Rouleau vom Rinderfilet mit einer getrifflten Mousse gefüllt in einem Millefeuille von Filo & Limette
oder
Batonnettes vom Gelbflossenthunfisch medium gebraten auf gebeizter roter Bete aus eigenem Anbau & einer Kalbsvelouté
- * Bouillabaisse provençale
oder
Pot au feu von Frühlingsgemüsen
- * Trou normande Saït
- * Gebratene Jakobsmuscheln auf einem Püree von weißer Bohne und Vanille, dazu grüner Spargel, eine Saure balsamique und Kartoffelplätzchen
oder
Duoett vom Lamm aus den Pyrenäen auf einem traditionellen Ratatouille, dazu eine gratinierte Polentatschmecke und eine Jus corsé
- * Auswahl französischer Rohmilchkäse
oder
Tarte au citron mit einer flambierten Merengehaube auf einem Blanc Manger serviert
oder
Crème Brûlée

Menü im Original, als vegetarische Variation oder auf Ihre Unverträglichkeiten angepasst.

Getränkebegleitung

- Y Cider de Bretagne
- Y Chaiet de Bordeaux 2021 oder Muscat sec d'Alsace 2017
- Y Pouilly Fumé de Loire 2020 oder Carignan noir de Roussillon 2018
- Y Sauternes 2015
- Y Juniper Jack de Saxe

Getränkebegleitung mit Wein, Bier oder auch alkoholfrei möglich.

Menü-Preis

- * 5-Gänge-Menü (inkl. Getränkebegleitung) 150,00 €

Bürgerstraße 14, 01127 Dresden • 0351 / 82 11 900 • info@petit-frank.de

Schloss Wackerbarth

Unser Menü

- * Lachs | Gin | Gurke | Schwarzwurzel
- * Topinambur | Mozzarella | Mandel | Rote Bete
- * Kalbsrücken | Kaffee | Curry-Espuma | Kräuterselinge | Kartoffelkräften
- * Schokoladen-Eclair | Rotweins | Pistazien-Kardamomerde

Getränkebegleitung

Genießen Sie eine korrespondierende Begleitung von ausgewählten prickelnden Spezialitäten aus Wackerbarths Manufaktur.

Menü-Preis

- * 4-Gänge-Menü 99,00 €

Wackerbarthstraße 1, 01445 Radebeul • 0351 / 89 550 • kontakt@schloss-wackerbarth.de



KOCHSTERNSTUNDEN
* * *

Schmidt's Restaurant

Unser Menü

- * Velouté von Schwarzwurzel mit sächsischer Garniele, Matcha und weißer Schokolade
- * Thunfischsalat mit Mole, Chiorée-Kimchi, Kakao-Nibs, Erbse und Avocado
- * Flanksteak vom Moritzburger Freilandrind unter der Kakaobohnenkuste mit pochierter Aronia-Schalotten, gegrillten Kräutereislingen und Espresso-Kartoffelmousse
- * Dark-Chocolat-Förtchen mit Himbeeren, Roter Bete und Passionsfrucht

Vegetarische Alternative wird bereitgehalten.

Getränkebegleitung

- Y Rosé 2022 | Andreas Kreischnko | Sachsen
- Y Los Arcos | Amontillado | Lustau | Jerez
- Y Dunkelfelder 2020 | Weinhaus Schuh | Sachsen
- Y Omega 1868 | Majsschoss Altenahr | Ahr

Getränkebegleitung auch alkoholfrei möglich.

Menü-Preis

- * 4-Gänge-Menü 72,00 € inkl. Getränkebegleitung 100,00 €
- * Menü ohne Suppe 65,00 € inkl. Getränkebegleitung 93,00 €
- * Menü ohne Zwischengang 60,00 € inkl. Getränkebegleitung 88,00 €

Moritzburger Weg 67, 01109 Dresden • 0351 / 80 44 883 • info@schmidts-dresden.de

Restaurant Schönburger Palais

Unser Menü

- * Gang
- * Gang
- * Gang

Zusatzinfo.

Getränkebegleitung

- Y Wein
- Y Wein
- Y Wein

Zusatzinfo.

Menü-Preis

- * X-Gänge-Menü ??,00 € inkl. Getränkebegleitung ??,00 €

Schloßberg 19, 09350 Lichtenstein • 037204 / 60 101 0 • info@schoenburger-palais.de



KOCHSTERNSTUNDEN
* * *

Shiki Restaurant Dresden

Unser Menü

- * Anruse Bouche
- * Broche | Jap. Rindertatar | Japanischer Aal | Trüffel
- * Mais Suppe
- * Mais | Daishi | Petersilie | Forellenkaviar
- * Surf & Spargel
- * Ge grillter Spargel | Spargelpüree | Spargelsalat | Garnelle | Miso-Hollandaise | Chili
- * Futomaki Roll (Sushi)
- * Schottischer Lachs | Avocado | Gurke | Feige | Senfkörner
- * Black Cod
- * Kohlenfisch | Tomatencurry | Babykartoffeln | Chili
- * Matcha Tarte
- * Lotuskekse | Matcha | Mascarpone | Beeren

Getränkebegleitung

- Y Yuzu Martini
- Y Alte Rose | Frescobaldi, Toscana (150ml)
- Y Bio Japan Premium Genmaicha „Kessu“ Tee
- Y Sauvignon Blanc „Ketur“ | Markus Schneider, Pfalz (150ml)
- Y Sxy Japanese

Menü-Preis

- * 4-Gänge-Menü (ohne Surf & Spargel) 74,00 €
- * 5-Gänge-Menü 85,00 €

inkl. Getränkebegleitung
130,00 €

Postplatz 2, 01067 Dresden • 0351 / 49 761 777 • info@shiki-dresden.de

Stresa Restaurant & Bistro & Catering

Unser Menü

- * Skei trifft Black Tiger Garnelle
- * grüner Apfel | Staudensellerie | Mayonaise
- * Süppchen vom Topinambur
- * Boudin Noir-Praline | Gremolata
- * Zweierlei von der Wachtel
- * Maiscreme | Vogelbeere | Spitzkohl | Schwarzwurzel
- * Rosa gebratener Rücken vom heimischen Reh
- * Kräutermantel | Schupfnudeln | Sellerie | Haselnuss | Bio – Kräutersseitlinge aus Brandenburg | Kakao | Preiselbeere
- * Rotschmierkäse – Crème brûlée
- * Epössee | Portwein-Butter-Eis
- * Hausgebackenes Eclair
- * Velrhona Schokolade dunkel und weiß | Sanddorn | Knusper-Honig | Erdnuss-Karamell-Eis

Es gibt alternativ ein komplett vegetarisches Menüangebot.

Getränkebegleitung

- Y 2022er Stresait
- Y Rodnos Gut – Meßen – Sachsen
- Y 2022er Riesling Kapfelfelberg
- Y Weingut Martin Schwarz – Meßen – Sachsen
- Y 2022er Weiß- und Grauburgunder
- Y Weingut Martin Schwarz – Meßen – Sachsen
- Y 2008er Regent Klausenberg
- Y Weingut Schuh – Meßen – Sachsen
- Y Vinho do Porto Tawny – 10 Jahre gereift – Réhoboram Flasche
- Y Graham's – Portugal
- Y 2019er Stresling
- Y Wolkenberg by Martin Schwarz – Brandenburg

Menü-Preis

- * 4-Gänge-Menü (Vorspeise od. Suppe und Käse od. Dessert) 69,00 €
- * 5-Gänge-Menü (Käse od. Dessert) 84,00 €
- * 6-Gänge-Menü 95,00 €
- * Wein (pro Gang) 9,00 €

Augsburger Str. 85, 01277 Dresden • 0351 / 65 615 730 • info@restaurant-stresa.de



KOCHSTERNSTUNDEN
* * *

VEN Restaurant Dresden

Unser Menü

- * Geräuchertes Hirschherz
Kernel | Süßkartoffel | Moosbeere | Feldsalat
- * Lila Kartoffel
- * Spitzkohl | Sellerie | Rote Zwiebel | Trüffel
- * Gebratenes Filet vom Zackenbarsch
Gemüse Kaviar | Spinat | Schwarzes Risotto | Ponzu-Sud
- * In Milch gegarter Kalbsnack
Schwarzwurzel | Wilder Blumenkohl | Rote Beete | Gnocchi
- * Süßkartoffelwaffel
Süßkartoffel | Milch | Honig | Vanille | Karamell

Eine vegetarische Menübestellung ist auf Anfrage möglich.

Getränkebegleitung

In diesem Jahr bieten wir vielfältige Begleitungen zu dem Menü an:

- Y Alkoholfreie Getränkebegleitung
- Y Weinbegleitung
- Y Gemischte Getränkebegleitung
- Y Cocktailbegleitung powered by CAMPARI (außer Suppe)

Menü-Preis

- * 3-Gänge-Menü 54,00 €
- * 4-Gänge-Menü 64,00 €
- * 5-Gänge-Menü 74,00 €

Rampische Straße 9, 01067 Dresden • 0351 / 79 515 0 • dresden.jimside@melia.com

Restaurant Waldblick

Unser Menü

- * Gefüllter Champignon (Hüttenfrischkäse | Rote Beete | Preiselbeeren | Waldkräuter | Waldkäse | Holunderessig | Pumpernickel)
- * Vitello tonato vom Gin gebraten Hirschrücken (24h in einer Gin-Wacholderbeeren Beize | Thunfisch | Holunderessig | Kapernapfel)
oder
- * Blumenkohl suppe (Häferdrink | Kresse | Zimt-Croustons) – vegan
- * Wildbratwurst vom heimischen Wild (Grünkohl-Steckerrübenragout | Schokoladen-Pfefferkuchen-Senf)
oder
- * Lachsforellenfilet (Steckerrüben-Karottenpüree | Schmorkraut vom Spitzkohl | Orangenjus)
oder
- * Süßkartoffel-Gnocchi-Pfanne mit im Hause gezaubertem Winter Ratatouille (Kirschtomaten | Walnüsse | Steckrübe | Grünkohl | Karotten) – vegan
- * Baumkuchen-Tiramisu mit Moos (Pulsitzer-Pfefferkuchen-Mascarpone | Baumkuchen)
oder
- * Mousse au Chocolat vom der Weißen Schokolade (Avocado | Weiße Schokolade | Beerengrütze) – vegan

Getränkebegleitung

- Y Chardonnay Schlossberg, trocken, Weingut Neiss, Pfalz oder Rosé trocken, Weingut am Mill, Pfalz
- Y Cahors, Clos la Goutale oder Heartland Shiraz, Heartland Wines, Langhorne Creek, South Australia
- Y Weißburgunder Urswein, VDP, Weingut zur Schwane, Franken oder Grauer Burgunder trocken, Weißner Kapiteberg, Weingut Vincenz Richter, Sachsen
- Y Saint Mont Blanc AOP, Les Vignes Retrouvées, Producteurs Plaimont oder Rioja Castroviejo Crianza, Rioja, Spanien
- Y Sauternes AOC, Louis Espenauer oder Nieport Tawny Portwein, Douro, Portugal

Menü-Preis

- * 4-Gänge-Menü 56,00 €
- * 4-Gänge-Menü (inkl. Weinbegleitung / Übermachtung im DZ* inkl. Landfrühstück vom Büffet) 74,00 €
- * 4-Gänge-Menü (inkl. Weinbegleitung / Übermachtung in WS** inkl. Landfrühstück vom Büffet) 142,00 €
- * 4-Gänge-Menü (inkl. Weinbegleitung / Übermachtung in WS** inkl. Landfrühstück vom Büffet) 247,00 €

- * Doppelzimmer
- ** Wellness-Suite

Königsbrüder Str. 119, 01896 Pulsnitz • 035955 / 74 50 • mail@waldblick-pulsnitz.de



KOCHSTERNSTUNDEN
* * *

Wiegelt's Kochkonzepte

Unser Menü

- * Saibling | Erbsen | Pumpenkegel | Senf
- * Semmerl vom Kalb | Sellerie | Bohne
- * Apfelkuchen 2.0

Inklusive Softdrinks und Bier. Vegetarischer Hauptgang auf Anfrage.

Getränkbegleitung

- Y Auxerrois | Baden
- Y Zweigelt | Gamulum
- Y Goldmuskateller | Südtirol

Menü-Preis

- * 3-Gänge-Menü 79,00 € inkl. Getränkebegleitung (3x0,1 l Wein) 97,00 €

Zweite Heimat

Unser Menü

- * Esbarer Garten
- * Erde | Wurzel | Spross
- * Schmetterlingsblütler-Suppe
- * Linse | Kartoffel | Basilikum
- * Top Blade Roast
- * Selleriepuree | Lauch
oder vegetarisch
- * Panko Crumbs
- * Risotto | Champignons | Gemüse | Weissweincreme
- * Lava Kuchlein
- * Weiße Schokolade | Fruchtsofnet

Eine vegetarische Menübestellung ist auf Anfrage möglich.

Getränkbegleitung

- Y Louis Despas Céramant Brut de Loire
- Y Bouvet Ladoley, Frankreich, Loire
- Y Weißburgunder
- Y Klump, Deutschland, Baden
- Y Heritage 806 Corbières
- Y Gérard Bertrand, Frankreich, Languedoc-Roussillon
- Y Trittenheimer Apotheke Riesling Auslese
- Y Josef Rosch, Deutschland, Mosel

Menü-Preis

- * 4-Gänge-Menü 55,00 € inkl. Getränkebegleitung 74,00 €

Dresdner Straße 11, 01796 Pirna • 03501 / 44-648 3 • kochen.wiegelt@kuechen.de

Am Golfplatz 1, 01454 Ullersdorffradeberg • 03528 / 22-695 28 • info@zweiteheimat-dd.de