

Auszüge aus unserer Speisekarte im Hotelrestaurant – Änderungen vorbehalten

Die kulinarische Eröffnung

„Unser Appetithäppchen ist ein schönes Stück Brot mit Bennewitzer Fassbutter.
Am besten schmeckt dazu eine leckere Vorspeise.“

Kleiner Klostersalat

gemischte Blatt- und Wildkräutersalate | Gemüse |
Birne | Roquefort | Nuss | French Dressing
(vegetarisch)
(c,e,f,g,h,i,j)
7.-

Saiblingsfilet im Noriblatt

gebeizt in ausgesuchten Aromen | leichte Wasabicreme |
Kohlrabiparcaccio | Blutorangensauce | Kresse
(d,e,f,g,i,n)
11.-

Gratinierter Ziegenkäse

Pflaumen-Schalotten-Confit | Nusspesto | Feldsalat
(vegetarisch)
(e,f,g,h)
11.-

Als Vorspeise genießen und als Überraschung erleben:

Glasierter Schweinebauch

butterweich sous vide gegart | Senfkaviar | Selleriecreme |
Laugencroustini | kleiner Salat
(a,c,f,g,i,j)
9.-

Auszüge aus unserer Speisekarte im Hotelrestaurant - Änderungen vorbehalten

Unsere geschmackvollen Suppen

„Ich lebe von guter Suppe und nicht von schöner Rede.“ (Molière)

Süßkartoffel-Käsesuppe

gebratene Cabanossi | Croutons

(ohne Cabanossi auch vegetarisch möglich)

(10,f,g,i)

7.-

Tafelspitzbouillon vom Weiderind

Kräuterflädle | buntes Gemüse | Leberknödel

(a,c,f,g,i)

7.-

Klosterklassiker

„Ein saftiges Bohnenkraut ist besser als ein trockener Hummer.“ (Paul Bocuse)

Gebackene Kalbsleberscheiben „Himmel und Erde“

Thymianjus | Apfel-Zwiebelragout | Kartoffel-Blutwurst-Stampf

(10,a,c,g,j,n)

19.-

Katharinenschnitzel

vom sächsischen Landschwein

gefüllt mit Bergkäse und Preiselbeeren |

Speck-Rosenkohl | gebratene Drillinge

(a,c,g,i)

19.-

Auszüge aus unserer Speisekarte im Hotelrestaurant - Änderungen vorbehalten

Aus dem Schmortopf und dem Sud

„Die Sauce ist der Triumph des Geschmacks in der Kochkunst.“ (Honoré de Balzac)

Geschmorte Ochsenbacke

Schmorjus | Rotweinzwiebeln | junger Grünkohl |
gebackene Kartoffelkrapfen

(a,c,f,g,i)

18.-

Ausgelöstes Eisbein

krosse Haut | Meerrettichsauce | Karotten-Sauerkraut |
Kartoffel-Schnittlauchstampf

(g,i,n)

16.-

Ragout vom Hirsch

aus der Wurzener Region und dem Erzgebirge

Edelpilze | Semmelknödel | gebackene Borettane-Zwiebeln

(a,c,g)

19.-

„Die Borettane-Zwiebel verdankt ihren Namen dem italienischen Anbauort Boretto.

In Aceto Balsamico eingelegt, entfaltet diese kleine Zwiebel
einen angenehmen süß-sauren Geschmack.“

Auszüge aus unserer Speisekarte im Hotelrestaurant - Änderungen vorbehalten

Aus See und Meer

„Damit Fisch gut schmeckt, muss er dreimal geschwommen sein –
in Wasser, in Butter und in Wein.“ (Polnisches Sprichwort)

Gebrautes Hechtfilet

aus der Teichwirtschaft Moritzburg

Honig-Senfsauce | gebratenes Wurzeltrio (Romanesco, Blumenkohl, Broccoli) |

Dillkartoffeln

(d,f,g,i)

20.-

Die Empfehlung des Küchenchefs

Filet vom Stör

Limonenschaum | wilder Broccoli |
zweierlei Karotte | schwarze Spaghettini

(a,c,g,h,i)

25.-

„Beim Stör denken viele Feinschmecker nach wie vor an Kaviar.
Dabei hat dieser urwüchsige Fisch so viel mehr zu bieten, als nur Fischeier in der Dose.“

Auszüge aus unserer Speisekarte im Hotelrestaurant - Änderungen vorbehalten

Aus aller Welt mit und ohne Fleisch

„Es gibt Niemanden, der nicht isst und trinkt, aber nur Wenige,
die den Geschmack zu schätzen wissen.“ (Konfuzius)

Gebratene Polentataler

geschichtet mit Ratatouille | Parmesansauce | grüner Spargel
(vegetarisch)

(a,c,g)
15.-

Knusprige Entenbrust

rotes Linsencurry | wilder Broccoli | gebackene Sesam-Reisbällchen
(a,c,d,e,f,g,h,i,m)

17.-

Roastbeef „Strindberg“

klassisch in der Senf-Zwiebel-Ei-Hülle

Rotweinjus | gebratener grüner Spargel | Risoleekartoffeln

(a,c,g,i)
26.-

Carree vom sächsischen Duroc-Schwein

im Aprikosen-Lack | buntes Bohnendreierlei | Süßkartoffelpommes |
Baconchutney

(a,g,h,i)
23.-

Das Duroc-Schwein ist eine Kreuzung zweier Rassen, dem Iberico-Schwein und dem roten Jersey. Die Kreuzung macht sich vor allem an der Marmorierung bemerkbar, welche an Rindfleisch erinnert und das Fleisch äußerst zart werden lässt.

Auszüge aus unserer Speisekarte im Hotelrestaurant - Änderungen vorbehalten

Zum Finale

„Allem kann ich widerstehen, nur der Versuchung nicht.“ (Oscar Wilde)

Die Kloster Versuchung

Schokoladen Creme Brulee

Bananen-Mangoragout | Cassissorbet | Pistaziencrumble
(a,c,f,g,h,n)
7.-

Gebackene Quarkkrapfen

Birnenkompott | Vanillesauce | grünes Apfeleis
(a,c,f,g,h,n)
6.-

Klosterwindbeutel

gefüllt mit Pflaumenkompott | Sahne | Karamellsauce
(a,c,g)
4.-