

**Unsere Abendkarte im Kaminrestaurant**  
*Mittwoch bis Sonntag - 18.00 Uhr bis 21.00 Uhr*

„Cassoulet“ Entenschinken, Bohnen, Oliven und Pilzen  
*Elf Euro*

Thunfisch, Avocado, Drachenfrucht und Cashew  
*Zwölf Euro, Fünfzig Cent*

Burrata, Mango, Pistazien und Rinderschinken  
*Zwölf Euro*

Pfifferlinge, Parmesan, Salat und gebeiztes Rehfilet  
*Dreizehn Euro*



Hummerschaumsuppe, Garnelen und Melone  
*Neun Euro, Fünfzig Cent*



Kürbis, Cous Cous, Tomate, Ziegenfrischkäse  
*Neunzehn Euro, Fünfzig Cent*

Iberico-Schweinerücken, Pflaumen, Pinienkernen und Buchweizen  
*Achtundzwanzig Euro*

Calamares, schwarzes Risotto, Zucchini und Zitrone  
*Sechszwanzig Euro*

Seeteufel, Wassermelone, Paprika und Brunnenkresse  
*Achtundzwanzig Euro*

„BBQ“-Rinderrücken und Schweinekamm, Mais, Drillinge und Kraut  
*Einunddreißig Euro*

Kalbsfilet, Sommertrüffel, Kichererbsen und Spinat  
*Dreiunddreißig Euro*



Buttermilch, Holunderbeeren, Zitronenmelisse und Prosecco  
*Neun Euro, Fünfzig Cent*

Crème Brûlée, Ananas-Minzsalat und Erdbeersorbet  
*Zehn Euro, Fünfzig Cent*

Käseteller, Trauben, Walnüsse und Quittensenf  
*Zwölf Euro*



## Bistrokarte

### Vorspeise

Tomate-Mozzarella  
mit Rucola-Pesto und Crostini C,F  
€ 7,50

Matjes mit Bohnen, Apfel-Zwiebel-Mayonnaise  
und Kräuterkartoffeln A,C,H  
€ 10,50

Geröstetes Baguette mit Rindersaftschinken,  
Meerrettich und Ei A,C,6  
€ 7,50

### Suppen

Kürbisschaumsuppe mit Entenschinken F, 6  
€ 7,50

Kalte Gurken-Joghurtsuppe  
mit geräucherter Forelle F  
€ 6,50

## Hauptgerichte

### *Vegetarisches*

Kürbisrisotto mit Zucchini, getrockneten Tomaten  
Ziegenfrischkäse  
€ 15,50

Gemüse-Quiche mit Sonnenblumenkernen,  
Salat und Gurkenquark A,C,F  
€ 13,50



Saltimbocca von der Poularde  
mit fruchtigen Reismudeln, Sesam-Brokkoli  
€ 19,00

Zanderfilet mit Spitzkohl,  
gebratenen Kartoffeln und Birne F  
€ 19,00

Paprika-Gnocchi-Pfanne mit Rucola  
und gebackenem Schweinefilet A,C,E,J  
€ 17,50  
*vegetarisch € 13,50*

Penne mit Mascarpone, Zitrone, Putenbrust  
Romanasalat und Pinienkernen C  
€ 16,50

Gebratene Kalbsleber mit Bärlauchpüree,  
jungen Möhren und Aprikose F  
€ 20,50

Rostbrätl mit Bratkartoffeln und Salat  
€ 16,90

## Dessert

Pflaume, Rotweinküchlein,  
Mohneis, Walnüsse A,C,F  
€ 7,00

Profiteroles, Vanillemousse,  
Erdbeeren, Limette A,C,F  
€ 7,00

## Unsere Klassiker

Sächsische Kartoffelsuppe mit Wursteinlage <sup>6, F, H</sup>

€ 6,90

½ Portion: € 5,00



Tafelspitzsülze mit Rohkostsalat, Zwiebeln,  
Remoulade und Bratkartoffeln <sup>A, F, H, I</sup>

€ 12,50



Sächsische Riesenbratwurst  
mit Schlachtekraut und Abernmauke <sup>4, C, F, H</sup>

€ 11,50



Sächsisches Wildbrett<sup>1</sup>  
feine Spezialitäten vom Wild mit saurer Gurke,  
Preiselbeeren, frischem Brot und Butter <sup>4,5,6,C,F</sup>

€ 13,50



Pillnitzer Schlossplatte  
Schinken, Käse, Räucherfisch  
und hausgemachte Feinschmeckerspezialitäten  
mit frischem Brot und Butter <sup>5,6,C,F</sup>

€ 14,50



Käsebrett vom Lauterbacher Ziegenhof  
mit Butter, Quittensenf und frischem Brot <sup>C,F</sup>

€ 13,50

## Kuchen und Tortenangebot

€ 3,60 – € 4,40

*Unser reichhaltiges Kuchenbuffet finden Sie  
in unserem Wintergartencafé.*

Unsere Speisen können Spuren enthalten von:

|                             |                  |
|-----------------------------|------------------|
| A Eier                      | F Milch          |
| B Erdnüsse                  | G Schalenfrüchte |
| C glutenhaltiges Getreide   | H Sellerie       |
| D Sojabohnen                | I Senf           |
| E Schwefeldioxid & Sulphite | J Sesamsamen     |

1 koffeinhaltig 2 chininhaltig 3 mit Konservierungsstoff 4 mit Phosphat

5 mit Süßungsmitteln 6 mit Pökelsalz 7 mit Farbstoff 8 geschwefelt

9 geschwärzt 10 mit Antioxidationsmittel

Bei Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal!

## **Pillnitzer Eiskarte**

### **Gemischtes Eis**

mit Sahne <sup>F</sup>

€ 5,50

mit Früchten und Sahne <sup>F</sup>

€ 6,90

### **Nussgenuss**

Walnuss-, Haselnuss- und Pistazieneis  
mit gerösteten Nüssen und Sahne <sup>F,G</sup>

€ 7,60

### **Schwedeneisteller „klassisch“**

Apfelragout, Vanilleeis,  
Schokoladeneis, Sahne, Eierlikör <sup>F</sup>

€ 7,60

### **Frühlingsbecher**

Rhabarberragout, Erdbeeren,  
Erdbeer- und Vanilleeis <sup>F</sup>

€ 7,60

### **Schwarzwaldbecher**

Kischragout, Likör,  
Joghurt, Schokoladen- und Kirscheis <sup>F</sup>

€ 7,60

### **Heiße Himbeeren**

im Cappuccinoglas,  
Vanilleeis <sup>F</sup>

€ 4,20

### **Eisschokolade**

Mit Schokoladeneis und Sahne <sup>F</sup>

€ 5,00

### **Eiskaffee**

Mit Vanilleeis und Sahne <sup>F</sup>

€ 5,00

\*\*\*\*\*

**Für unsere Eisbecher verwenden wir ausschließlich hochwertige Mövenpick-Eiscreme**