



Heimatmenü

Eine Herzenskreation unseres **Küchenchefs Holger Rösch und seines Teams** – inspiriert von ihrer gemeinsamen Liebe zur Kulinarik und zur Region. Gemeinsam mit lokalen Partnern bringen wir authentischen Heimatgenuss auf den Teller – frisch, regional und mit Leidenschaft.

Unsere Partner stehen für Qualität und Tradition:

Die Bäckerei OTTO aus Zirlau, die Naturparkfleischerei Wagner aus Mittelherwigsdorf, der Berghäuserhof der Familie Zelyk aus Kemnitz, die Gärtnerei Meyrich aus Zittau, die Forellenzucht Geyer aus Olbersdorf sowie R-Express als Experte für Feinkost.

Saibling

Linsen | Zitrone | Sauerklee

Petersilie

Apfel | Flusskrebse | Kerbel

Kalbskotelette

Bries | Morchel | Romanesco

Karotte

Honig | Mandel | Sanddorn

3-Gänge (Petersilie, Kalbskotelette, Karotte) € 89,00

4-Gänge (Saibling, Petersilie, Kalbskotelette, Karotte) € 99,00

Unser Serviceteam informiert Sie gerne über Allergene
Weinbegleitung aus unserer Schlosspark-Wein-Kollektion – 0,1 l pro Gang | € 8,00



Weite Welt Menü

Feinster Genuss, inspiriert von französischen und internationalen Klassikern – neu interpretiert und stilvoll ins Schlossambiente eingebettet. Unser Küchenteam verbindet Tradition mit Raffinesse und schafft ein Fine-Dining-Erlebnis, das die große weite Welt auf den Teller bringt.

Jakobsmuschel

Pulpo | Grapefruit | Estragon

Zitronengras

Kokos | Ingwer | Thunfisch

Rochenflügel

Kapern | Kartoffel | Nussbutter

Ochsenschwanz

Karotte | Kaisergranat | Tonkabohne

Etouffé-Taube

Spargel | Erbse | Portwein

Käse Affineur Volker Waltmann

Rhabarber

Vanille | Joghurt | Karamell

4-Gänge (Jakobsmuschel, Zitronengras, Etouffé-Taube, Rhabarber)	€ 99,00
5-Gänge (wie 4-Gänge plus Rochenflügel)	€ 109,00
6-Gänge (wie 5-Gänge plus Ochsenschwanz)	€ 119,00
7-Gänge (wie 6-Gänge plus Käse)	€ 129,00

Unser Serviceteam informiert Sie gerne über Allergene
Weinbegleitung aus unserer Schlosspark-Wein-Kollektion – 0,1 l pro Gang | € 8,00