



Ein Hauch von Schlossgeschichte – ein Ort für Genießer

Inmitten des historischen Ambientes des Schlosshotels Althörnitz öffnet das Schlosspark Restaurant seine Türen für eine kulinarische Reise voller Emotionen. Wo Geschichte lebendig bleibt, kreiert **David Hekele mit seinem Team** feinsinnige Menüs – inspiriert von der Oberlausitz, den Jahreszeiten und purer Leidenschaft.

Wir verstehen uns als **Genusskreateure**: Mit Hingabe und handwerklicher Präzision verwandeln wir frische, regionale Zutaten in Menüs, die Tradition und Kreativität vereinen.

Frische Garantie – alles wird eigens für Sie zubereitet, daher bitten wir um Reservierung bis 18 Uhr am Vortag

Öffnungszeiten – Mittwoch bis Samstag ab 18:00 Uhr

Weinbegleitung – im Sommer haben wir exklusiv für Sie Weine des **Weinguts Martin Schwarz**. Sie sind nicht nur ein Stück sächsischer Wein- und Weinkultur, sondern wurden vom Winzer persönlich für unser Haus ausgewählt und auf unsere Küche abgestimmt. In enger Zusammenarbeit mit David Hekele entstehen so harmonisch abgestimmte Weinbegleitungen, die einzelne Gänge gezielt unterstreichen und veredeln.

Privates Dinner-Erlebnis – unser Alchemistenzimmer für 4–6 Personen, ein historisches Gewölbe für unvergessliche Genussmomente

Lassen Sie sich von uns auf eine sinnliche Reise durch Schlossgeschichte, Regionalität und Kulinarik entführen – mit jedem Bissen ein Stück Oberlausitz, mit jedem Glas ein Hauch von Leidenschaft.



Auftakt

Oberlausitzer Feldebemme

Amuse-Bouche

Ein Glas sächsischer Sekt aus traditioneller Flaschengärung (tagesaktuelle Auswahl)

Menü Gourmet-Sommer

Stör | Gurke | Buttermilch

Riesling „Roter Granit“, VDP, Gutswein

Zucchini Blüten | Tomate | Basilikum

Müller Thurgau, VDP

Maishähnchen | Aprikose | Spinat

Weiss,- & Grauburgunder Cuvée, im Barrique gereift

Reh | Pfifferlinge | Holunderbeeren

Zweierlei Pinot Noir: „Weiss von Schwarz“ Blanc de Noir & Spätburgunder

Erdbeere | Mohn | Minze

„Rosarot“ Rosé, VDP, im Eichenholzfass gereift

Feiner Ausklang

Schloss-Petits Fours

5-Gänge
Weinbegleitung

€ 109,00
€ 42,00

Unser Serviceteam informiert Sie gerne über Allergene