Gourmet-Menü – Herbst-Winter 2026

Zum Ausklang des Jahres lädt **Küchenchef David Hekele** im Schlosspark Restaurant zu besonderen Genussmomenten ein: ein fein abgestimmtes Gourmet-Menü, geprägt von regionaler Herkunft und den kräftigen, wärmenden Aromen der Saison.

Im historischen Ambiente des Schlosshotels Althörnitz, mit Blick in den weitläufigen Schlosspark, entsteht so ein kulinarisches Erlebnis zwischen Herkunft, Handwerk und zeitgemäßer Eleganz.

Die Weinbegleitung führt durch Sachsens Weinlandschaft – mit ausgewählten Tropfen von **Schloss Proschwitz, Weingut Martin Schwarz** und **Schloss Wackerbarth**.

Gourmet-Erlebnis:
Donnerstag bis Sonntag | Genuss nur mit Vorbestellung bis 18:00 Uhr am Vortag

Auftakt
Prelude

Amuse-Bouche
Amuse-bouche

Waldpilztatar | Pilze | Buchweizen | Schalotte
Wild Mushroom Tartare | Mushrooms | Buckwheat | Shallot

Zander | Lauch | Kartoffel
Pike-perch | Leek | Potato

Kürbis | Grüne Bohne | Salbei
Pumpkin | Green Bean | Sage

Reh | Steckrübe | Pflaume
Venison | Swede | Plum

Quarkkeulchen | Apfel | Quark | Rosinen
Saxon Quark Pancakes | Apple | Quark | Raisins

Schloss-Petits Fours
Castle petits fours

Menü	109,
Weinbegleitung	42,

Unser Serviceteam informiert Sie gerne über Allergene.
Preise in Euro.