

Lößnitztal Schänke



KOCHSTERNSTUNDEN

* * *
2. FEBRUAR BIS 10. MÄRZ

KOCHSTERNSTUNDEN

2. FEBRUAR BIS 10. MÄRZ 2024

KLASSISCHES MENÜ

VORSPEISE

Selleriecremesüppchen
mit hausgeräuchertem Skrei,
Birnen-Chutney
und Pesto vom Selleriegrün

HAUPTSPEISE

**Geschmorte Bäckchen
vom heimischen Hirsch**
mit Sauerbraten-Jus,
Pistazienknödeln und Kohlröschen

DESSERT

Kalter Hund
mit schwarzen Johannisbeeren und
hausgemachtem Espresso-Eis

39 € pro Person

WEINBEBGLEITUNG

Der kleine Schwarz
trocken
Weingut Martin Schwarz
Sachsen

Rot von Schwarz
trocken
Weingut Martin Schwarz
Sachsen

Solaris
edelsüß
Weingut „Rothes Gut“
Sachsen

6,50 € pro Wein 0,1 l

**STELLEN SIE UNS AUF DIE GESCHMACKSPROBE.
WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN GUTEN APPETIT.**

Auf Wunsch informiert Sie unser Servicepersonal gern über alle potentiellen Allergene.
Änderungen vorbehalten.

Lößnitztal Schänke



KOCHSTERNSTUNDEN

* * *
2. FEBRUAR BIS 10. MÄRZ

KOCHSTERNSTUNDEN

2. FEBRUAR BIS 10. MÄRZ 2024

VEGETARISCHES MENÜ

VORSPEISE

Selleriecremesüppchen
mit Birnen-Chutney,
geräucherter Gemüsepraline
und Pesto vom Selleriegrün

HAUPTSPEISE

**Gebackene
Käse-Quarkkrapfen**
auf einem Pilzragout und
frischem Blattspinat

DESSERT

Kalter Hund
mit schwarzen Johannisbeeren
und hausgemachtem
Espresso-Eis

39 € pro Person

WEINBEBGLEITUNG

Der kleine Schwarz
trocken

Weingut Martin Schwarz
Sachsen

Rot von Schwarz
trocken

Weingut Martin Schwarz
Sachsen

Solaris
edelsüß

Weingut „Rothes Gut“
Sachsen

6,50 € pro Wein 0,1 l

**STELLEN SIE UNS AUF DIE GESCHMACKSPROBE.
WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN GUTEN APPETIT.**

Auf Wunsch informiert Sie unser Servicepersonal gern über alle potentiellen Allergene.
Änderungen vorbehalten.