

Weihnachtliche Vorspeisen & Suppen

Festtagssuppe Gänsepunsch

klare Gänsebrühe | Feldgemüse | Gänsefleisch

9 €



Waldpilzrahmsuppe

wohlschmeckendes Süppchen aus Waldpilzen und Gartenkräutern

mit einem Schuss Weißwein verfeinert | Waldpilz – Frischkäse Tortelli | Schinkenchip

9 €

Suppe vom Radebeuler Hokkaido Kürbis

leckeres Rahmsüppchen | heimischer Kürbis | geröstete Kürbiskerne

steirisches Kürbiskernöl

9 €

Würzfleisch vom Kikok Hähnchen

cremiges Ragout mit frischen Champignons | Käse überbacken | Baguette

9 €

Gebackener Ziegenkäse in Macadamianuss - Honig- Panade

hausgemachte Preiselbeermarmelade | Nadelwaldaromen

Wippplers Winzerbrot | eingelegte Gartenradiesschen | Kresse

15 €



Carpaccio vom Alpenrind

bestes Rindfleisch | Parmesan | Trüffelöl | Senfrauke | gegrillte Honigtomaten

geröstete Pinienkerne | ofenfrisches Baguette

16 €

Weihnachtliche Köstlichkeiten



Boeuf Bourguignon vom Donald Russel Ochsen

butterweich geschmorte Rinderbacke | kräftige Burgundersoße | Wintergemüse

Pommes de terre duchesse - Herzoginkartoffeln

30 €

Oldenburger Entenbrust a la Orange

knusprig gebackene rosa Sous-vide gegarte Entenbrust | Vanille – Rahmwirsing

Radebeuler Kürbis | cremiges Süßkartoffelpüree

27 €

Keule von der Oldenburger Ente

knusprig gegrillt mit Gadewitzer Honig glasiert | arteigene Soße

Apfelsrotkohl | Kartoffelklöße

27 €

Filet von der Sarlhusener Goldforelle

Vanille – Rahmwirsing | Radebeuler Hokkaido Kürbis | cremiges Süßkartoffelpüree

27 €

Heimischer Wildgulasch aus der Region

... was dem Jäger vor die Flinte läuft | Apfelsrotkohl | Kartoffelklöße

hausgemachtes Preiselbeer Chutney | karamellisierte Maronen



27 €

Zweierlei vom Gänsebraten

Brust & Keule knusprig gegrillt mit Gadewitzer Honig | Grand Marnier - Beifuß Soße

winterliches Apfelsrotkohl | karamellisierte Maronen | Kartoffelklöße

29 €

Lammhüfte-rosa gebraten

vom Salzwiesen Lamm | Spitzmorchel - Madeirasoße

Wintergemüse | Herzoginkartoffeln

30 €



Bunte Wintergemüse Pfanne - vegetarisch -

Perlcouscous | Wintergemüse | gebackene rote Beete Sticks

Ziegenkäse in Macadamianuss Hülle | Orangensoße

25 €

Bunte Wintergemüse Pfanne - vegan -

Perlcouscous | Wintergemüse | gebackene rote Beete Sticks

veganes Linsen - Cocoscurry | Orangensoße

25 €



Gänse Menü

Festtagssuppe Gänsepunsch

klare kräftige Gänsebrühe | Feldgemüse | Gänsefleisch



Zweierlei vom Gänsebraten

Brust & Keule knusprig gegrillt mit Gadewitzer Honig | Grand Marnier - Beifuß Soße

winterliches Apfelrotkohl | karamellisierte Maronen | Kartoffelklöße



Halbgefrorenes von weißer Kuvertüre & Mascarpone

Spekulatius Crumble | Portwein – Cassis Zwergfeigen | Hippe | Cassis Coulis

Menüpreis 40 €

Weihnachtliche süße Köstlichkeiten

Typisch sächsische Quarkkeulchen - unsere Empfehlung -

hausgemacht | Apfelragout | Sahnetupfer | hübsch angerichtet

9 €

Halbgefrorenes von weißer Kuvertüre & Mascarpone

Spekulatius Crumble | Portwein – Cassis Zwergfeigen | Hippe | Cassis Coulis

12 €

Kleiner kräftiger Schokoladen Kuchen

mit flüssigem Kern | hausgemachtes Sorbet | Pistazienerde

Zwergorangen Kompott | Hippe

12 €



Frohe Weihnachten

"Ich werde Weihnachten in meinem Herzen ehren und versuchen,

es das ganze Jahr hindurch aufzuheben." Charles Dickens

Zeit für ein herzliches Dankeschön!

Zeit für die besten Wünsche!

Fröhliche Weihachtstage und einen

guten Rutsch ins neue Jahr.

Wünscht Ihnen das Team vom Pillnitzer Elbblick.

