

# MEISSEN

## ERLEBNISWELT

### Tisch- und Tafelkultur MÄRZ & APRIL 2026

#### Karamellisierter Ziegenkäse

in Kartoffel- Trüffelrahm

#### Kalbstafelspitz

auf Spinatcouscous mit Paprika-Pilzgemüse und Cognacrahmsauce

#### Dessertinspiration

von Rumtopf Früchten

Wir freuen uns, Sie bald persönlich bei uns begrüßen zu dürfen!



# MEISSEN

## ERLEBNISWELT

### Tisch- und Tafelkultur MAI 2026

#### Karamellisierter Ziegenkäse

an einem Arrangement von dreierlei Beete und Frühlingskräutern

#### Lauwarmes hausgebeiztes Lachsfilet

auf Spargelrisotto und Antipasti mit Tomatenjus

#### Dessertinspiration von Schokolade und Erdbeeren

Küchlein, Sorbet, Salat und Mousse

Wir freuen uns, Sie bald persönlich bei uns begrüßen zu dürfen!



# MEISSEN

## ERLEBNISWELT

### Tisch- und Tafelkultur AUGUST 2026

#### Würzig eingelegte Pfifferlinge

an einem Arrangement von dreierlei Beete und Frühlingskräutern

#### Geschmorte Kalbsbäckchen

Pfifferlinge in Kräuterrahm, Serviettenknödel und Kalbsjus

#### Dessertinspiration

Haselnusscrepes –Aprikosenkompott - Vanilleeis

Wir freuen uns, Sie bald persönlich bei uns begrüßen zu dürfen!



# MEISSEN

## ERLEBNISWELT

Tisch- und Tafelkultur  
OKTOBER – DEZEMBER 2026

„Kürbistraum“ mit Ingwer

Süppchen, Gnocchi, Kerne, Öl

Entenbrust

auf Süßkartoffel mit Wirsing in Orangenrahm und Mandeln dazu Madairajus

Kaiserschmarrn

mit Zwetschgenröster und Gorgonzola- Vanilleeis

Wir freuen uns, Sie bald persönlich bei uns begrüßen zu dürfen!

