

# Vorspeisen

*Appetizer*

	EUR
Bruschetta (geröstetes Ciabatta, Tomatenwürfel, Knoblauch, Basilikum) <i>Bruschetta (roasted ciabatta, diced tomatoes, garlic, basil)</i>	9,50
Räucherlachsroulade mit Frischkäse-Kräuter-Füllung an Feldsalat und Limettencrisp <i>Smoked salmon roulade with cream cheese and herb filling with lamb`s lettuce and lime crisp</i>	13,00
Blattsalate mit gerösteten Maronen, Orangenfilets und zwei Garnelen <i>Leaf salads with roasted chestnuts, orange fillets and two shrimp</i>	15,00

# Suppen

*soups*

Wildkraftbrühe mit Steinpilzravioli <i>Wild broth with porcini mushroom ravioli</i>	5,50
Kürbis-Orangensuppe mit gebratener Garnele <i>Pumpkin orange soup with fried shrimp</i>	7,00

Küche von 12.00 – 22.00 Uhr. Alle Preise verstehen sich inkl. Bedienung und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.  
Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoffe, 3 Antioxidationsmittel 4 Geschmacksverstärker, 5 Phosphate  
6 Taurin, 7 Süßungsmittel, 8 enthält Phenylalaninquelle, 9 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken  
10 geschwefelt, 11 geschwärzt, 12 gewachst, 13 Coffein, 14 Chinin  
Detaillierte Informationen zu Allergenen erfragen Sie bitte bei unserem Service-Personal.

## Pasta | Vegetarische Gerichte

*Pasta | vegetarian dishes*

	EUR
Rote Bete Gnocchi in Blattspinatrahm mit gerösteten Pinienkernen und gehobeltem Grana Padano <i>Beetroot gnocchi in leaf spinach cream with roasted pine nuts and shaved Grana Padano</i>	19,00
Gebratene Seitanmedaillons mit asiatischem Gemüse und Glasnudeln <i>Fried seitan medallions with Asian vegetables and glass noodles</i>	17,00

## Weinempfehlung

*Wine recommendation*

**2018 Blaufränkisch Deutschkreutz, trocken  
Weingut Josef u. Maria Reumann  
Mittelburgenland, Österreich**

**EUR 33,00**

Küche von 12.00 – 22.00 Uhr. Alle Preise verstehen sich inkl. Bedienung und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.  
Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoffe, 3 Antioxidationsmittel 4 Geschmacksverstärker, 5 Phosphate  
6 Taurin, 7 Süßungsmittel, 8 enthält Phenylalaninquelle, 9 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken  
10 geschwefelt, 11 geschwärzt, 12 gewachst, 13 Coffein, 14 Chinin  
Detaillierte Informationen zu Allergenen erfragen Sie bitte bei unserem Service-Personal.

# Fleisch

*Meat*

EUR

Medaillons vom Schweinefilet mit Kräuterkruste, Tempura-Sellerie  
und Kartoffelsoufflé

*Pork tenderloin medallions with herb crust, celery tempura  
and potato souffle*

19,00

Wiener Schnitzel mit kleinem gemischtem Salat, Bratkartoffeln  
und Wildpreiselbeeren

*Wiener schnitzel with a small mixed salad, fried potatoes  
and wild cranberries*

26,50

Geschmorte Rinderbrust an bardierten grünen Bohnen  
und Polenta,

*Braised beef brisket with bard green beans  
and polenta,*

24,00

# Fisch

*Fish*

Pochiertes Steinbeisserfilet "Finkenwerder Art" mit  
glacierten Wirsingblättchen und Pistazienquinoa

*Poached loach fillet "Finkenwerder style" with  
Glazed Brussels sprouts and pistachio quinoa*

21,00

Gebratenes Zanderfilet mit gebackenen Kürbisspalten und  
Wasabi Kartoffelstampf

*Fried zander fillet with baked pumpkin wedges and  
Wasabi mashed potatoes*

25,00

Küche von 12.00 – 22.00 Uhr. Alle Preise verstehen sich inkl. Bedienung und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.  
Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoffe, 3 Antioxidationsmittel 4 Geschmacksverstärker, 5 Phosphate  
6 Taurin, 7 Süßungsmittel, 8 enthält Phenylalaninquelle, 9 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken  
10 geschwefelt, 11 geschwärzt, 12 gewachst, 13 Coffein, 14 Chinin  
Detaillierte Informationen zu Allergenen erfragen Sie bitte bei unserem Service-Personal.

# Dessert

*Dessert*

EUR

Sächsische Quarkkeulchen mit Mangoeis-Mochi und Granatapfelsauce  
*Saxon quark balls with mango ice cream mochi and pomegranate sauce* 8,50

Karamelierte Ananas mit Cassisorbet und Kiwichips  
*Caramelized pineapple with cassis sorbet and kiwi chips* 10,00

## Drei Gänge Menü

*Three Course Menü*

### Wildkraftbrühe mit Steinpilzravioli

*Wild broth with porcini mushroom ravioli*

\*\*\*\*

### Gebratenes Zanderfilet mit gebackenen Kürbisspalten und

### Wasabi-Kartoffelstampf

*Fried zander fillet with baked pumpkin wedges and*

*Wasabi mashed potatoes*

\*\*\*\*

### Sächsische Quarkkeulchen mit Mangoeis-Mochi und Granatapfelsauce

*Saxon quark balls with mango ice cream mochi and pomegranate sauce*

**EUR 39,00**

Küche von 12.00 – 22.00 Uhr. Alle Preise verstehen sich inkl. Bedienung und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.  
Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoffe, 3 Antioxidationsmittel 4 Geschmacksverstärker, 5 Phosphate  
6 Taurin, 7 Süßungsmittel, 8 enthält Phenylalaninquelle, 9 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken  
10 geschwefelt, 11 geschwärzt, 12 gewachst, 13 Coffein, 14 Chinin  
Detaillierte Informationen zu Allergenen erfragen Sie bitte bei unserem Service-Personal.

---

# FOLGEN SIE UNS



[www.instagram.com/  
radissonblu\\_dresden/](https://www.instagram.com/radissonblu_dresden/)



[www.facebook.com/  
RadissonBluParkHotel  
DresdenRadebeul](https://www.facebook.com/RadissonBluParkHotelDresdenRadebeul)



# AUF SOCIAL MEDIA

---

Folgen Sie uns auf Instagram und Facebook, um alle Neuigkeiten rund um unser Haus und unsere Veranstaltungen zu erhalten!

Küche von 12.00 – 22.00 Uhr. Alle Preise verstehen sich inkl. Bedienung und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.  
Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoffe, 3 Antioxidationsmittel 4 Geschmacksverstärker, 5 Phosphate  
6 Taurin, 7 Süßungsmittel, 8 enthält Phenylalinquelle, 9 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken  
10 geschwefelt, 11 geschwärzt, 12 gewachst, 13 Coffein, 14 Chinin  
Detaillierte Informationen zu Allergenen erfragen Sie bitte bei unserem Service-Personal.