HIRSCH SALON

MITTWOCH BIS SONNTAG
9–16 UHR
KÜCHE 9–15 UHR

BRUNCH

LIEBLINGE DES TEAMS

DANA'S MORNING-BOWL wahlweise mit Sojajoghurt / vegan — **11 €**
Griechischer Joghurt / Passionsfruchtpüree / mariniertes Obst /
Pistazien-Crumble / hausgemachtes Granola / Kokoschips

CHEF'S CORDON BLEU * Empfehlung von Küchenchef Fabian — **15 €**
Prosciutto von Feinkost Müller / Bergkäse / Gurkenrelish / 2 Spiegeleier

ERIK'S SHAKSHUKA vegetarisch — **13 €**
gegrillte Paprika / sonnengereifte Tomaten / 2 Eier /
hausgebackenes Sauerteigbrot / Hummus
Mit Merguez — **+4 €**
Mit Veta / vegan — **+5 €**

OLLI'S FRÜHSTÜCK — **15 €**
hausgebackene Kartoffelwaffel / hausgemachte Hirschsalon-Pastrami /
Dijonsenf-Creme / knuspriger Bacon / 2 Spiegeleier / gegrillte Tomaten

PAULA'S ESPRESSO-BOWL vegetarisch — **12 €**
Haferflocken / gepuffter Reis / Joghurt / Kaffee / Cranberrys / Banane /
Toffee-Soße

MICHA'S BAVARIAN MORNING — **17 €**
Croissant Bun / gegrillte Weißwurst von Feinkost Müller /
eingelegte Zwiebeln / Gurkenrelish / Weißwurstsenf-Creme

ZUSÄTZLICHES EI vom Berghäuser Hof — **2,5 €**

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

MITTWOCH BIS SONNTAG
9–16 UHR
KÜCHE 9–15 UHR

HAUSGEBACKENE BROTE auch glutenfrei

GEGRILLTES KIM-CHEESE vegetarisch — 14 €
hausgemachtes Karotten-Kimchi / Gruyère / Comté / Cheddar / Chili-Mayonnaise / Wildkräuter

ASIAN SCHNITZELBROT vegan möglich — 15 €
gebackene Austernpilze *oder* Knusperhühnchen / hausgebackenes Sauerteigbrot / Avocado-Salsa / wilder Brokkoli / Sesam-Mayonnaise / Koriander-ÖL / Teriyaki-Jus

PRAWN ROLL *Basti's Favourite — 18 €
hausgebackenes Brioche / Black Tiger Garnelen / Hummer-Mayonnaise / grüner Apfel / Staudensellerie / Bonito-Flocken

OVERLOADED CROISSANTS

GOLDEN CAESAR — 14 €
Knusperhühnchen *oder* gebackene Austernpilze / Caesars Creme / Römersalat / gehobelter Parmesan / gedörrte Tomaten / gegrillter Bacon

RIVIERA IN MY MIND vegetarisch — 13 €
Burrata / sonnengereifte Tomaten / Rucola / Basilikum Creme / geröstete Pinienkerne

EGG AT THE OCEAN — 13,5 €
hausgebeizter Müller-DRY-Gin-Lachs / smashed Avocado / Wildkräuter / Rührei aus 2 Eiern / gegrillte Paprika

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

MITTWOCH BIS SONNTAG
9–16 UHR
KÜCHE 9–15 UHR

SÜSSES

CROFFLE HEAVEN 15 €
Himbeer-Mascarpone-Creme / Mango-Ragout /
weiße Schokoladen-Pistaziencreme

CRÈME BRÛLÉE TOAST 12 €
hausgebackenes Brioche / Creme-Brûlée-Creme / Waldbeeren /
Fabian's Schoko-Granola / Waldbeer-Sorbet

»DER« PANCAKE-TURM 14 €
fluffige Buttermilch-Pancakes / Blaubeeren / Biscoff-Crumble /
Franzbrötchen-Soße / geröstete Salz-Mandeln

NEUMANN'S EIS nach Tagesangebot 5 €

FRISCH GEBACKENER KUCHEN nach Tagesangebot

BENEDIKT'S EIER

jeweils mit einem Ei vom Berghäuser Hof

Wählt aus, ob gebacken oder klassisch pochiert.
Alternativ auch auf glutenfreiem Brot.

ZUSÄTZLICHES EI vom Berghäuser Hof 2,5 €

ELBTALSTÜCK DELUXE 17 €
geröstete Brioche / hausgemachte Pastrami / Zwiebelmarmelade /
Radebeuler Blattsalate / gedörrte Tomaten / Trüffel-Hollandaise

BENE IM GRÜNEN *Josi's Favourite vegetarisch 13 €
geröstetes Sauerteigbrot / Avocado / geräuchertes Paprika-Pesto /
Rucola / Pecorino

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

MITTWOCH BIS SONNTAG

9–16 UHR

KÜCHE 9–15 UHR

MÜLLER'S MORNING GLORY — 16 €

geröstete Brioche / hausgebeizter Müller-DRY-Gin-Lachs / Spinat / gedörrte Tomate / Forellenkaviar-Hollandaise

DER KLASSIKER VOM HIRSCH — 14 €

geröstete Brioche / gegrillter Kochschinken von Feinkost Müller / Hollandaise / Spinat

THE GOAT — 15 €

geröstete Brioche /gebackener Ziegenkäse / sautierter Spinat / pochiertes Ei / Sauce Hollandaise

SIGNATURE-DISH

→ **täglich 11–21 Uhr**

DIE HIRSCHSALON-BRATWURST VON FEINKOST MÜLLER — 19 €

2 Kim-Cheese-Bratwürste vom Landschwein (160g) **/ Spitzkohlsalat / Pflaumen-Senf / Röstkartoffelstampf**

zusätzliche Bratwurst (80g) — +5 €

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

MITTWOCH BIS SONNTAG
9–16 UHR
KÜCHE 9–15 UHR

ADD ONS

CROISSANT	4 €
DRESDNER HONIG 50 g vom Dachgarten des Parkhotels	3 €
WEISSE SCHOKOLADEN-PISTAZIENCREME 50 g	5 €
DUNKLE SCHOKOLADENCREME 50 g	4 €
SPEKULATIUSCREME Biscoff 50 g	3 €
HAUSGEMACHTE HIRSCHSALON-PASTRAMI 50 g	6,5 €
FORELLENKAVIAR 20 g	9 €
RÜHREIER aus 2 Eiern vom Berghäuser Hof mit geröstetem Sauerteigbrot	6,5 €

TAGESANGEBOT

Bitte beachtet auch unsere Tagesangebote. Zusätzlich bieten wir Mittwoch bis Freitag zwischen 11 und 15 Uhr wöchentlich wechselnde Mittagsangebote, die gern in Euren Brunch integriert werden können.

GUTE GASTRO IST DEIN DING?
Dann komm doch in unser Team! Wir suchen neue Talente für Küche und Service. Bewirb dich gleich online!

GUT ZU WISSEN

Wundert Euch nicht: diese Karte ändert sich regelmäßig. Wir passen unser Angebot an die Jahreszeiten an, um die frischesten Zutaten verwenden zu können.
Wir beziehen viele Produkte von regionalen Erzeugern, deren Arbeit und Antrieb wir schätzen. Obst und Gemüse stammt aus der Erzeuger-vermarktung Ost in Radebeul. Der Berghäuser Hof in Kemnitz liefert die Eier. Das Mehl kommt aus der Fichtenmühle in Klipphausen.
Unser Eis ist von Neumann's aus Gorbitz und der Honig direkt vom Dachgarten des Parkhotels.
UND – raffinierter Zucker wird bei uns nicht verarbeitet.

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