



## Menü Kornhaus

Wildkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Game consommé with pancake strips

6,00 €

\*\*\*

Entenbrust rosa gebraten, Rotweinjus,

Selleriepüree, Gnocchi

Duck breast roasted pink, red wine,

celeriac puree, gnocchi

17,50 €

\*\*\*

Blutorangenparfait und Gewürzschokoladenmuffin

an Schwarzer Johannisbeersauce

Blood orange parfait and spicy chocolate muffin

of blackcurrant sauce

6,90 €

\*\*\*

Menüpreis

Menu price

28,50 €

Unsere Weinempfehlung zum Menü

Concha y Toro Merlot Cabernet Sauvignon

Die tiefrote Cuvée von Cabernet Sauvignon und Merlot bildet eine harmonische Kombination von roten Früchten und Pflaumenaromen.

Angenehm weich und elegant im Geschmack.

0,2 l

4,50 €



## Vorspeisen und Zwischengerichte Appetizers and entrees

Kalbstafelspitz  
an Berglinsensalat und Meerrettichcreme  
Calf's prime boiled beef  
in mountain lens salad and horseradish cream

9,20 €

Winterliche Blattsalate in Waldfrucht vinaigrette,  
gerösteter Bacon, Pinienkerne  
und Frischkäsemousse  
Winter lettuces in wildberry vinaigrette,  
roasted bacon, pine nuts  
and cream cheese mousse

10,50 €

Rucolasalat  
mit glasierter Entenleber und Feigendressing  
Rucola salad  
with glazed duck's liver and fig dressing

7,90 €

Räucherfischplatte  
Geräucherte Fischspezialitäten mit Feigensenf und Vollkornbrot  
Plate of smoked fish

Smoked fish specialties with fig mustard and whole grain bread  
13,50 €

Salatschale  
Blattsalate mit Gurke, Tomate und Radieschenscheiben  
Salad bowl green salad with cucumber, tomato and slices of radish

5,00 €



## Suppen Soups

### Dessauer Fischsuppe

Dessauer fish soup

6,80 €

### Wildkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Game consommé with pancake strips

6,00 €

### Maronensuppe mit Parmesankracker

Chestnut soup with parmesan cracker

5,70 €

Zu allen Suppen und Salaten servieren wir frisches Baguette.

We serve fresh baguette to all soups and salads.

## Vegetarische Gerichte

Vegetarian dishes

### Pesto Spaghetti mit Parmesan und einem Tomaten-Fenchelragout, schwarze Oliven

Pesto spaghetti with parmesan  
and a tomato-fennel ragout, black olives

13,50 €

### Rote Beete Risotto mit Scarletkresse und Rote Beete Schaum

Beetroot risotto  
with cress scarlet and beetroot foam

14,50 €



## Fleischgerichte Meat dishes

Geschmorte Kalbsbäckchen  
auf Karotten-Kartoffelpüree, Spitzkohl und Rotweinjus  
Braised veal cheek

on carrot-potato puree, pointed cabbage and red wine gravy


18,00 €

Kotelett  
vom Teutschentaler Naturschwein (350 Gramm)  
mit Kohlrabigemüse in Rahm und Gnocchi  
Chop  
from the Teutschentaler natural pig (350 grammes)  
with kohlrabi vegetables in cream and gnocchi

19,50 €



## Fischgerichte Fish dishes

Thießener Forellenfilet   
mit herzhaftem Röstgemüse und Salzkartoffeln  
Thießener trout fillet  
with hearty roasted vegetables and boiled potatoes

16,50 €

Gebratenes Kabeljaufilet  
Rote Beete Risotto, Weißweinsauce  
Fried cod fillet  
beetroot risotto, white wine sauce

18,50 €

### Symbole und Bedeutung



Glutenfrei

Diese Produkte sind frei von Gluten (Bestandteil von Getreide) und deshalb für Personen, die auf eine glutenfreie Ernährung achten müssen, geeignet.

Gluten-free

These products are gluten free (component of grain) and are therefore suitable for guests with a gluten-free diet.



Laktosefrei

Unsere laktosefreien Lebensmittel enthalten keine tierische Milch oder Milchzucker. Damit sind sie bestens für Allergiker mit einer Laktose-Intoleranz geeignet.

Lactose-free

Our lactose-free foods do not contain any animal milk or lactose. Thus, they are very suitable for guests with lactose intolerance.



## Kindergerichte Childrendishes

### Räuberteller

Ihr erhaltet Besteck und Teller  
und räubert bei Mutti und Vati

Bandits plate

You'll get a plate, knife and fork  
and pilfer some food your mum and dad

### Nudeln mit Tomatensauce

Spaghetti with tomato sauce

4,20 €

### Eierkuchen mit Apfelmus

Crepe with mashed apples

4,20 €

### Chicken Nuggets mit Pommes frites

Chicken nuggets with french fries

4,90 €

### Milchreis mit Zucker und Zimt und Apfelmus

Rice pudding with sugar and cinnamon and apple puree

4,50 €



## Dessertkarte

Implodierende Schokoladenkugel mit Bananensorbet  
und warmer Mango-Limettensauce  
Imploding chocolate orb with banana sorbet

and warm mango lime sauce

7,90 €

Lebkuchencreme Brúlee  
mit Pflaumen  
Gingerbread creme brulee  
with plums

6,00 €

Blutorangenparfait und Gewürzschokoladenmuffin  
an Schwarzer Johannisbeersauce  
Blood orange parfait and spicy chocolate muffin  
of blackcurrant sauce

6,90 €

## Eis-Kreationen

Eis mit heißen Himbeeren  
Zartschmelzendes Creme Vanilla und heiße Himbeeren  
mit Sahne und roter Fruchtsauce

6,40 €

### Schokokuss

Köstliches Cioccolata Stracciatella und Chocolate Chips,  
garniert mit Schokosauce, Sahne, Schokoblättchen und Hohlhippe

6,10 €

### Schwedeneisbecher

Zartschmelzendes Creme Vanilla angerichtet auf Apfelmus,  
garniert mit Sahne und Eierlikör

6,00 €



**Kornhaus**  
Dessau

### Krokantbecher

Cremiges Espresso-Krokant und Cioccolata Stracciatella  
verfeinert mit Sahne, Eierlikör und Krokant

6,10 €

### Mango-Royal

Traumhaftes Creme Mango Joghurt und Strawberry Cream  
vollendet mit fruchtigen Mangos, Sahne und Passoaikör

6,20 €

### Fresh & Fruity

Raffiniertes Heidelbeer-Sahneeis und zartschmelzendes Creme Vanilla  
serviert auf Joghurt verfeinert mit Sahne und Heidelbeersauce

6,30 €

### Eiszwerg Anton

Köstliches Strawberry Cream und Creme Vanilla  
garniert mit Smarties und Sahne

3,50 €

### Eisschokolade

Flüssiger Schokoladentraum trifft cremiges Eis  
Vanillegeschmack und Schokoladeneis, gekrönt mit Sahne

4,50 €

### Eiskaffee

Eisgewordener Kaffeegenuss mit leckerem Eis  
Vanillegeschmack, gekrönt mit Sahne

4,50 €

### Unsere Eissorten

Creme Vanilla, Cioccolata Stracciatella, Espresso-Krokant,  
Chocolate Chips, Strawberry-Cream, Creme Mango Joghurt  
Heidelbeer-Sahne