

# **HERZLICH WILLKOMMEN IM INTERMEZZO**

## **DEM RESTAURANT IM TASCHENBERGPALAIS KEMPINSKI**

**WAS SICH IN DER LAGE UND DEM DESIGN DES INTERMEZZOS BEREITS ANDEUTET, WIRD IN UNSERER KÜCHE DURCH UNSEREN KÜCHENCHEF JÖRG MERGNER UND SEINEM TEAM SCHLISSLICH PERFEKTIONIERT.**

### **DIE VERBINDUNG VON HISTORIE UND MODERNE**

**EIN BESONDERES AUGENMERK LEGEN WIR DABEI AUF DIE ENGE ZUSAMMENARBEIT MIT LANGJÄHRIGEN PARTNERN DER REGION UND ÜBERZEUGEN UNS PERSÖNLICH VON DER FRISCHE UND QUALITÄT.**

**WENN SIE FRAGEN ZU UNSEREN PRODUKTEN HABEN, SPRECHEN SIE UNSEREN RESTAURANTLEITER ANDREAS SCHÜLKE UND SEIN TEAM AN. WIR BERATEN SIE GERN!**

**WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN UNVERGESSLICHEN AUFENTHALT MIT **VIEL SPASS** UND VOR ALLEM EINEN **GUTEN APPETIT** IM RESTAURANT INTERMEZZO.**

### **IHR INTERMEZZO TEAM**

#### **WARM WELCOME TO THE INTERMEZZO** **TO THE RESTAURANT IN THE TASCHENBERGPALAIS OF KEMPINSKI**

**WHAT APPEARS IN OUTLINES IN THE SITUATION AND THE DESIGN OF THE INTERMEZZO ALREADY, BECOMES IN OUR KITCHEN BY OUR CHEF JÖRG MERGNER AND HIS TEAM, FINALLY PERFECTS.**

#### **THE CONNECTION OF HISTORY AND MODERN AGE**

**WE PAY SPECIAL ATTENTION, ON THE CLOSE COLLABORATION WITH LONG-STANDING PARTNERS OF THE REGION AND CONVINCING OURSELVES PERSONALLY OF THE FRESHNESS AND QUALITY.**

**IF YOU HAVE QUESTIONS TO OUR PRODUCTS, PLEASE FEEL FREE TO CONTACT OUR RESTAURANT MANAGER ANDREAS SCHÜLKE AND HIS TEAM. WE DISCUSS YOU WITH PLEASURE!**

**WE WISH YOU AN UNFORGETTABLE STAY WITH **A LOT OF FUN** AND ABOVE ALL A **GOOD APPETITE** IN THE RESTAURANT INTERMEZZO.**

**YOURS INTERMEZZO TEAM**

# “INTERMEZZO”

...HOTEL TASCHENBERGPALAIS DRESDEN

## **GENIESSEN SIE DAS GANZ BESONDERE**

ENJOY THE EXTRA-SPECIAL...

### GERICHTE FÜR 2 PERSONEN

**KROSSE „VIERLÄNDER“ ENTE  
IM GANZEN GEBRATEN UND AM TISCH TRANCHIERT  
MIT SAISONALEN BEILAGEN, IN DREI GÄNGEN SERVIERT**

WHOLE ROASTED „VIERLÄNDER“ DUCK CARVED TABLESIDE  
WITH CLASSICAL GARNISHES, SERVED IN THREE COURSES

**FÜR 2 PERSONEN**  
*FOR 2 PERSONS*

**65,-PRO PERSON**  
**65,-PER PERSON**

### **CHATEAUBRIAND**

**DOPPELTES RINDERFILETSTEAK AM TISCH TRANCHIERT**

SCHALOTTENJUS | SAUCE BÉARNAISE | KLEINES GEMÜSE |  
TRÜFFEL- KARTOFFELPLÄTZCHEN

SHALLOTS JUS | SAUCE BÉARNAISE | SMALL VEGETABLES | TRUFFLE-POTATO  
PATTIES

**FÜR 2 PERSONEN**  
*FOR 2 PERSONS*

**46,-PRO PERSON**  
**46,-PER PERSON**

GERNE BEGLEITEN WIR SIE AUF EINER SACHSEN-, DEUTSCHLAND- ODER  
WELTREISE DURCH DIE VIELFALT UNSERER WEINE UND DEN DAZU  
HARMONISIERENDEN SPEISEN.

WITH PLEASURE WE ACCOMPANY YOU ON A SAXON TRIP, GERMANY TRIP OR  
WORLD TRIP BY THE VARIETY OF OUR WINES AND THE DISHES HARMONISING  
IN ADDITION.

**BITTE RECHNEN SIE MIT EINER ZUBEREITUNGSZEIT VON CA. 35 MIN.**

IT TAKES APPROXIMATELY 35 MINUTES TO PREPARE YOUR COURSE

SACHSENREISE:	3 WEINE 0,1L	30,00
	4 WEINE 0,1L	36,00
DEUTSCHLANDWEINE:	3 WEINE 0,1L	30,00
	4 WEINE 0,1L	36,00
WELTREISE:	3 WEINE 0,1L	36,00
	4 WEINE 0,1L	42,00

# DEGUSTATIONSMENÜ

## DEGUSTATION - MENU

**KREIERT VON UNSEREM KÜCHENCHEF JÖRG MERGNER**  
CREATED BY OUR EXECUTIVE CHEF JÖRG MERGNER

### ENTENBRUST

GEMÜSE | WASABI | APFEL | CHILI

#### DUCK BREAST

VEGETABLE | WASABI | APPLE | CHILLI

### SEEZUNGE | LACHS

COMMON SOLE | SALMON

#### MORCHEL | SPARGEL | ESTRAGON

MOREL | ASPARAGUS | TARRAGON

### MOKKA SORBET

MOCCASORBET

#### PAPAYA-ZITRONENGRASSAFT

PAPAYA-LEMONGRASS JUICE

### LAMMRÜCKEN

SADDLE OF LAMB

#### BÄRLAUCH | AUBERGINE | SCHALOTTE | OLIVE | KARTOFFEL

WILD GARLIC | AUBERGINE | SHALLOT | OLIVE | POTATO

### TEQUILA PARFAIT

TEQUILA PARFAIT

#### ORANGE | ZITRONE | GRENADIN

ORANGE | LEMON | GRENADINE

### MENÜ OHNE WEIN

ALS 3-GANG-MENÜ OHNE ZWISCHENGERICHT UND SORBET

ALS 5-GANG-MENÜ

#### MENU WITHOUT WINE

3 COURSE MENU WITHOUT ENTREMETS AND SORBET

5 COURSE MENU

€

64

85

64

85

### MENÜ MIT WEIN

ALS 3-GANG-MENÜ MIT ZWEI WEINEN

ALS 5-GANG-MENÜ MIT VIER WEINEN

#### MENU WITH WINE

3- COURSE MENU WITH TWO DIFFERENT WINES

5- COURSE MENU WITH FOUR DIFFERENT WINES

82

122

82

122

# VEGETARISCHES MENÜ

## VEGETARIAN MENU

### AVOCADO

AVOCADO

KATAIFITEIG | KORIANDER | SHIITAKE | SESAM

KATAIFI DOUGH | CORIANDER | MUSHROOMS | SESAME

### KARTOFFEL

POTATO

MORCHEL | SCHNITTLAUCH | GRIESS

MOREL | CHIVE | SEMOLINA

### OFFENER RAVIOLO

OPEN RAVIOLO

PAPRIKA | ZUCKERSCHOTE | BUNDMÖHRE

BLUMENKOHL | KERBEL

BELL PEPPER | MANGETOUT | CARROT | CAULIFLOWER | CHERVIL

### PICANDOU

PICANDOU

KAKTUSFEIGE | PERLZWIEBEL | THAISPARGEL | TRÜFFELSCHAUM

PRICKLY PEAR | PEARL ONION | THAI ASPARAGUES | TRUFFLE FOAM

### VALRHONA SCHOKOLADE

VALRHONA CHOCOLATE

MANDEL | MINZE | GRANATAPFEL

ALMOND | MINT | POMEGRANATE

### MENÜ OHNE WEIN

ALS 3-GANG-MENÜ OHNE ZWISCHENGERICHT UND SORBET

ALS 5-GANG-MENÜ

MENU WITHOUT WINE

3- COURSE MENU WITHOUT ENTREMETS AND SORBET

5- COURSE MENU

€

39

59

39

59

### MENÜ MIT WEIN

ALS 3-GANG-MENÜ MIT ZWEI WEINEN

ALS 5-GANG-MENÜ MIT VIER WEINEN

MENU WITH WINE

3- COURSE MENU WITH TWO DIFFERENT WINES

5- COURSE MENU WITH FOUR DIFFERENT WINES

65

98

65

98

# VORSPEISEN

## STARTERS

	€
<b>AVOCADO</b> AVOCADO KATAIFITEIG   KORIANDER   SHIITAKE   SESAM KATAIFI DOUGH   CORIANDER   SHIITAKE MUSHROOM   SESAME	17
<b>LAMMFILET GEBEIZT</b> MARINATED FILET OF LAMB RUCOLA   PROVENCEGEMÜSE ROCKET   VEGETABLES OF PROVENCE	22
<b>FLUSSKREBSE</b> CRAYFISH TOMATE   GURKE   KORIANDER TOMATO   CUCUMBER   CORIANDER	25
<b>ENTENBRUST</b> DUCK BREAST GEMÜSE   WASABI   APFEL   CHILI VEGETABLE   WASABI   APPLE   CHILLI	26

## SUPPEN

### SouPS

<b>PERLGRAUPE</b> PEARL BARLEY GEFLÜGEL   KANINCHEN   LAUCH FOWL   CONEY   LEEK	12
<b>ERBSE</b> PEAR MINZE   HUMMER   MANGO MINT   LOBSTER   MANGO	14

# FISCHGERICHTE

## FISH COURSE

€

### JACOBSMUSCHEL

SCALLOP

37

ERBSE | NUDELN | SEPIABROT | ZITRONE | PEPEROCINI

PEAR | NOODLES | BREAD OF SEPIA | LEMON | PEPEROCINI

### ADLERFISCH | HUMMER

CROAKER | LOBSTER

39

QUINOA | SPINAT | CURRY | POWERADE

QUINOA | SPINACH | CURRY | POWERADE

### JÖRG MERGNER`S FISCHEMPFEHLUNG

FISH RECOMMADATION BY JÖRG MERGNER

37

# FLEISCHGERICHTE

## MEAT COURSE

### ZICKLEIN

GOATLING

39

QUARK | RHABARBER | SPITZKOHL | HASELNUSS

CURD | RHUBARB | POINTED CABBAGE | HAZELNUT

### PERLHUHN

GUINEA FOWL

37

BASILIKUM | SPITZMORCHELN | JUNGES GEMÜSE | KARTOFFEL

BASIL | MORELS | YOUNG VEGETABLES | POTATO

### RINDERFILET

FILET OF BEEF

40

OCHSENSCHWANZ | BLÄTTERTEIG | PERLZWIEBELN

LORBEER | FELDSALAT

OXTAIL | PUFF PASTRY | PEARL ONIONS | LAUREL | LAMBS LETTUCE

## DESSERT SWEETS

	€
<b>TEQUILA PARFAIT</b>	
TEQUILA PARFAIT	11
ORANGE   ZITRONE   GRENADINE	
ORANGE   LEMON   GRENADINE	
<b>ERDBEERE &amp; WALDMEISTER</b>	
STRAWBERRY & SWEET WOODRUFF	11
<b>SANDDORN</b>	
SALLOW THORN	12
VANILLESAHNE   KROKANT   HIMBEER RHABARBER   PROSECCO	
VANILLA CREAM   BRITTLE   RASPBERRY RHUBARB   PROSECCO	
<b>VALRHONA SCHOKOLADE</b>	
VALRHONA CHOCOLATE	12
MANDEL   MINZE   GRANATAPFEL	
ALMOND   MINT   POMEGRANATE	

# DIE KURZ **BESCHREIBUNG**

## **ENTENMENÜ:**

DIESE KLEINE SPEISENFOLGE BEGINNT MIT EINEM KNACKIG FRISCHEN SALAT UND GLASIERTER LEBER.  
IM ZWEITEN GANG WIRD FÜR SIE AM TISCH DIE BRUST TRANCHIERT UND MIT SPITZKOHL UND EINGELEGTEN KIRSCHEN SERVIERT.  
DEN ABSCHLUSS BILDEN DIE KEULEN AUF RAHMIGER POLENTA MIT BOHNENKERNEN UND GRANATAPFELBUTTER.

## **DEGUSTATIONSMENÜ:**

UND

MARINIERTE ENTENBRUST AUF ASIATISCHEM GEMÜSESALAT MIT FRÜHLINGSRÖLLCHEN

APFEL- CHILISÜPPCHEN

TOURNEDO VON SEEZUNGE UND LACHSFILET MIT SPITZMORCHELN, GEBRATENEM SPARGEL UND ESTRAGONSCHAUM

MOKKA SORBET MIT KARDAMOMKNUSPER UND PAPAYA- ZITRONENGRASSAFT

CRÊPINETTE VOM LAMMRÜCKEN MIT BÄRLAUCH, GEGRILLTER AUBERGINE, TOMATEN- OLIVENJUS UND ÜBERBACKENE GEFÜLLTE KARTOFFELN

TEQUILLA SUNRISE PARFAIT MIT ORANGE, ZITRONE UND GRENADINE

## **VEGETARISCHES MENÜ:**

TOFUWÜRFEL IM KATAIFITEIG MIT SHIITAKE PILZEN, AVOCADO- KORIANDERTATAR UND SESAMCREME

KLEINER EINTOPF VON KARTOFFEL UND MORCHEL MIT GRIESSKLÖSSCHEN UND SCHNITTLAUCHÖL

OFFENER RAVIOLO MIT JUNGEM GEMÜSE UND PAPRIKASCHAUM

GRATINIERTER PICANDOU MIT KAKTUSFEIGE, PERLZWIEBELN, THAISPARGEL, SCHWARZEN NÜSSEN UND TRÜFFELSCHAUM

WEISSE TROPFEN VON DER VALRHONA SCHOKOLADE MIT MANDELMOUSSE GEFÜLLT, GRANATAPFELSORBET UND MINZPESTO

## VORSPEISEN:

AVOCADO:	TOFUWÜRFEL IM KATAIFITEIG MIT SHIITAKE PILZEN, AVOCADO-KORIANDERTATAR UND SESAMCREME
LAMMFILET GEBEIZT:	GEBEIZTES LAMMFILET MIT MARINIERTEM PROVENCEGEMÜSE UND PAPRIKAMOUSSE
FLUSSKREBSE::	FLUSSKEBSE IM TOMATENGELEE MIT RAHMGURKENSPAGHETTI UND MARINIERTEN SALATSPITZEN
ENTENBRUST:	MARINIERTE ENTENBRUST AUF ASIATISCHEM GEMÜSESALAT MIT FRÜHLINGSRÖLLCHEN UND APFEL- CHILISÜPPCHEN

## SUPPEN:

PERLGRAUPE:	KLARE GEFLÜGELSUPPE MIT PERLGRAUPEN, LAUCH UND MILD GERÄUCHERTEM KANINCHENRÜCKEN
ERBSE:	ERBSEN- MINZSCHAUMSUPPE MIT MANGO CHUTNEY UND HUMMER

## HAUPTSPEISEN:

JACOBSMUSCHEL:	GEBRATENE JACOBSMUSCHELN IM SEPIABROT MIT ERBSENTORTELLINI UND ZITRONEN- PEPEROCINISCHAUM
ADLERFISCH-HUMMER:	FILET VOM ADLERFISCH MIT HUMMER, QUINOA SPINAT, CURRYSCHAUM UND ARTISCHOCKEN POWERADE
FISCHEMPFEHLUNG:	CONFIERTES LACHSFORELLENFILET MIT KAROTTE, ZUCKERSCHOTE, PETERSILIE UND SCHWARZEM REIS
ZICKLEIN:	GESCHMORTES UND GEBRATENES VOM MILCHZICKLEIN AUF SPITZKOHL MIT RHABARBER UND HASELNUSS- QUARKNOCKEN
PERLUHN:	ZWEIERLEI VOM PERLUHN MIT MORCHELSAUCE, TOMATEN GNOCCHI
RINDERFILET:	TOURNEDO VOM RINDERFILET UNTER DER FELDSALATKRUSTE MIT LORBEERZWIEBELN, OCHSENSCHWANZSAUCE UND BLÄTTERTEIG- KARTOFFELHÖRNCHEN

## DESSERT:

TEQUILA PARFAIT:	TEQUILA SUNRISE PARFAIT MIT ORANGE, ZITRONE UND GRENADIN
ERDBEERE & WALDMEISTER:	GATEAU VON DER ERDBEERE, ERDBEEFRIANDISE, WALDMEISTERGELEE MIT MANDELSCHAUM, PATÉ, EIS
SANDDORN:	SANDDORN- PANNA COTTA MIT KROKANTPLÄTZCHEN, RHABARBER RAGOUT UND PROSECCO SORBET
VALRHONA SCHOKOLADE:	WEISSE TROPFEN VON DER VALRHONA SCHOKOLADE MIT MANDELMOUSSE GEFÜLLT, GRANATAPFELSORBET UND MINZÖL