







„wo Tradition auf Moderne trifft.“

Liebe Gäste, schön, dass Sie da sind!

Essen ist Vertrauenssache. Deshalb steckt in jedem Gericht, das unsere Küche verlässt, auch ein Stück Verantwortung – und viel Freude an unserem Handwerk.

Als gebürtiger Dresdner bin ich meiner Heimat und der sächsischen Küche eng verbunden. Gemeinsam mit meinem Team bringe ich vertraute Klassiker und neue Ideen auf den Teller. Wir greifen Bekanntes auf, entdecken überraschende Kombinationen und geben unseren Gerichten eine eigene Handschrift. Dabei bringen sich bei uns alle ein, vom Azubi bis zum Küchenchef.

Unsere Liebe zum Gast verbindet Küche und Service. Unter der Leitung von Frau Beyer kümmert sich unser Serviceteam aufmerksam und herzlich um Sie.

„...mehr als ein Restaurant, ein Stück Dresden, das in Erinnerung bleibt.“

Mit einer persönlichen Empfehlung, einem offenen Ohr für Ihre Wünsche und einem Blick für die kleinen Dinge möchten wir Ihnen zeigen: Wir freuen uns, dass Sie bei uns sind.

Hier am Carolasee, mitten im Großen Garten, treffen sich Freunde, Familien und Generationen. Es wird erzählt, gelacht und gefeiert. Teil dieser gemeinsamen Zeit zu sein, ist für uns das Besondere an unserem Beruf.

Lassen Sie sich von unserer Karte inspirieren. Vielleicht entdecken Sie einen vertrauten Geschmack ganz neu – oder Ihr nächstes Lieblingsgericht.

Ihre Gastgeber
Stephanie Beyer & Ralf Wolf
sowie das Carolaschlösschen-Team.

"GANS SCHÖN ENTE"

EIN GRUß AUS DER KÜCHE

„Zur Weihnachtszeit freue ich mich besonders auf unsere Festtagsklassiker: Rosa gegarte Entenkeule und zarte Gänsekeule mit Klößen, Rotkohl und kräftiger Jus. Dazu kommen winterliche Gerichte mit Waldpilzen, Kürbis und Maronen. Ich wünsche Ihnen genussvolle Momente bei uns im Carolaschlösschen."

Ralf Wolf · Küchenchef

RALF & SEIN TEAM EMPFEHLEN

Drei Gerichte, die unser Handwerk besonders gut zeigen…

EMPFEHLUNG

Rosa gegarte Entenkeule

Klöße · Rotkohl · Kürbis
Schalotte · Jus G,L,O

28,90

EMPFEHLUNG

Mecklenburger Welsfilet „Pad Thai Style"

Reisnudeln · Wurzelgemüse
Flower Sprouts D,F,G,L

25,60

EMPFEHLUNG

Kürbis-Gnocchi

Sellerie · Karamell · Maronen
Cranberry · Flower Sprouts A,Wh,C,F,L,O

25,40

LIEBLINGSMENÜ

Freuen Sie sich auf monatlich wechselnde und ausgewählte Kreationen unserer Köche, wonach sich in dieser Jahreszeit Leib und Seele sehnen. Saisonal stellen wir Ihnen einen Menü-Vorschlag zusammen, welcher eine kulinarische Geschichte erzählt (z.B. über eine besondere Zutat oder eine besondere Zubereitungsmethode). Gern können Sie aber auch Ihre individuelle Auswahl treffen und diese zu Ihrem Lieblingsmenü werden lassen – vom einzelnen Hauptgericht bis hin zum exklusiven 4-Gänge-Menü. Auf die Kreation Ihres Menü's erhalten Sie 10% Nachlass (ab 3-Gang-Menü).

Mousse vom Waldpilz

Apfel · Staudensellerie · Zwiebel · Enoki

A,Wh,C,F,G,L,M,O

Flanksteak vom Rind „Aberdeen Black"

Kartoffel · Senfgurke · Wildkohl · Möhre · Pfeffersauce

G,M,O

Honigküchlein

Lebkuchen · Schmand · Aprikose · Zwetschge

A,Wh,Al,C,G,H,Ha

56,34

VORSPEISEN

Nur ein kleiner Vorgeschmack.

ZUM TEILEN

Vorspeisen-Etagere
Sie lieben die Vielfalt?
Wählen Sie drei der folgenden Vorspeisen
für 2-4 Personen I 49,50

Mousse vom Waldpilz A,Wh,C,F,G,L,M,O
Apfel I Staudensellerie I Zwiebel I Enoki I 16,20

Gebackener Knollensellerie A,Wh,F,L -vegan-
Flower Sprouts I Buchweizen
Petersilie I Apfel I 16,80

HERBST-FAVORIT
Himmel & Erde A,Wh,C,G,M
Rote Bete I Birne I Blutwurst I 17,20

Garnelencocktail 2.0 A,Wh,B,C,G,O
Eisberg I Apfel I Tomate I Chili I Brioche I 17,80

Tataki von der norddeutschen Färse F,H,Ha,L,N,O
Sellerie I Buchweizen I Haselnuss
Soja I Portwein I 18,20

Gebeizter Hirschrücken A,Wh,Ry,G,M,O
Wintergemüse I Meerrettich I Pumpernickel
Schokolade I Cranberry I 18,60

ZUM TEILEN

Glücklichmacher · mit Hausbrot serviert

Marinierte Pilze I Kräuterschmand Al,G,H I 6,80

Gebr. Blutwurst I Apfel I Staudensellerie A,Wh,L,M I 6,80

Rote Bete Hummus I Pumpernickel A,Ry,Ba,N I 6,80

Gebackener Camembert I Cranberry A,Wh,G,O I 6,80

Marinierte Oliven I Bergkäse G I 6,80

Blumenkohl-Sticks I Zitronen-Aioli A,Wh,C,G,M,N I 6,80

Aperitivo Misto I 3 Tapas nach Wahl I 16,90

SUPPEN

Schlürfen mit Stil.

Geröstete Kürbisschaumsuppe -vegan-
Ingwer I Chili I Kokos I 9,80

Consommé von Rind & Roter Bete C,G,L,M,O
Wachtel I Sellerie I Senf I 9,80

SALAT

Lass es knacken.

Salat Bowl Al,Ca,H,Ha,M,O,Wa
Paprika I Tomate I Gurke I Kalamata-Oliven
Feta I Nüsse I 15,80

DAZU WAHLWEISE

Gepickeltes Gemüse & Burrata G,M,O I +8,00

Gebratener Zander D,G I +8,90

Gebratenes Maishähnchen G I +9,60

KLEIN ODER GROSS

Etwas mehr als ein Happen.

CAROLASCHLÖSSCHEN KLASSIKER

Ragout fin vom Hähnchen A,Wh,G,O
Champignons I Gouda I Toast I Zitrone I 16,80

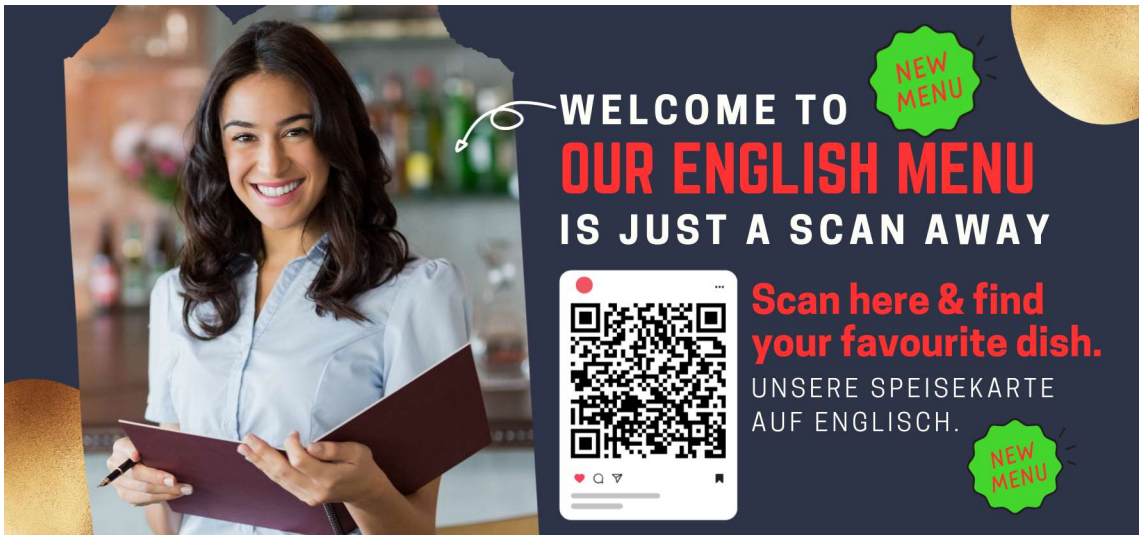
Pochiertes Ei D,G,M,O
Kartoffel I Spinat I Senf I Trüffel
Lachskaviar I 16,90

Rigatoni "Mac & Cheese" A,Wh,B,G,O
Black Tiger Garnelen I Zwiebel I Waldpilze I Bacon
Kleine Portion 19,20 / Hauptgericht 26,70

RALF EMPFIEHLT

Kürbis-Gnocchi A,Wh,C,F,L,O
Sellerie I Karamell I Maronen
Cranberry I Flower Sprouts
Kleine Portion 17,90 / Hauptgericht 25,40

Gebratene Kalbszunge G,L,M,O
Kartoffel I Senfgurke I Wildkohl
Möhre I Kräutersauce
Kleine Portion 20,60 / Hauptgericht 27,90



HAUPTGERICHTE

Der große Moment.

BESONDERE EMPFEHLUNG

Flanksteak vom Rind „Aberdeen Black“ G,M,O

Kartoffel I Senfgurke I Wildkohl I Möhre I Pfeffersauce I 36,00

CAROLASCHLÖSSCHEN KLASSIKER

Kalbsschnitzel aus der Oberschale A,Wh,G,M

Bratkartoffeln I Blattsalat I 32,40

WEIHNACHTS-FAVORIT

Rosa gegarte Entenkeule G,L,O

Klöße I Rotkohl I Kürbis I Schalotte I Jus I 28,90

Sous-vide gegarte Gänsekeule G,L,O

Klöße I Rotkohl I Kürbis I Schalotte I Jus I 33,90

RALF EMPFIEHLT

Duett vom Dry Aged Pork A,Wh,C,G,H,Ha,L,O

Polenta I Haselnuss I Spitzkohl I Vanille
Wermut I Sauce Ivoire I 27,60

Pulled Beef Short Rib A,Wh,Ry,C,G,L,M,O

Sauerteigbrot I Gruyère I Schmorzwiebeln
Senf-Mayonnaise I Schnittlauch I 19,90

Flanksteak vom Rind „Aberdeen Black“ G,M,O

Kartoffel I Senfgurke I Wildkohl
Möhre I Pfeffersauce I 36,00

Brust vom Maishähnchen A,Wh,C,G,L,O

Gnocchi I Sellerie I Wildkohl
Möhre I Pfeffersauce I 25,80

Pad Thai Bowl F,L,O -vegan-

Reisnudeln I Tempeh I Wurzelgemüse
Flower Sprouts I 24,80

Mecklenburger Welsfilet „Pad Thai Style“ D,F,G,L

Reisnudeln I Wurzelgemüse I Flower Sprouts I 25,60

Gebratener Zander G,H,Ha,L,O

Polenta I Haselnuss I Spitzkohl I Trüffel
Wermut I Sauce Ivoire I 27,80

DESSERTS

Süßes Finale.

ZUM TEILEN

Dessert-Etagere

Sie lieben die Vielfalt?
Wählen Sie drei der folgenden Desserts
für 2-4 Personen I 28,90

Apfel & Mandel

Blätterteig I Vanille
Waldbeeren I 9,80
A,Wh,Al,C,G,O

Honigküchlein

Lebkuchen I Schmand
Aprikose I Zwetschge I 10,40
A,Wh,Al,C,G,H,Ha

Ananas & Kokos

Meringue I Crumble
Sorbet I 10,80
Al,C,G,H

HERZHAFTER ABSCHLUSS

Kober Käsevariation

Knäckebrot I Senf I Cassis I 11,50
A,Sp,G,L,O

