



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 heiÙe 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