

MUSEUMSGASTRONOMIE

## Suppe & Salat

Feines Spargelsüppchen<sup>8</sup> 4,20 €  
mit frischer Gartenkresse

*cream made from asparagus with garden cress*

Frischer Salat vom grünen und weißen Spargel 13,50 €  
mit hausgebeiztem Lachs und ofenfrischem Baguette

*salad made from fresh green and white asparagus with marinated salmon and baguette*



...Zum Grünzeug und unseren Suppen reichen wir frisches Brot aus der Backstube...

MUSEUMSGASTRONOMIE

## Hauptgerichte

½ Pfund frischer Spargel<sup>2,3,4</sup> 12,50 €

mit neuen Kartoffeln und wahlweise mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise

*half a pound white asparagus with buttered potatoes and butter or hollandaise sauce*

½ Pfund frischer Spargel  
mit neuen Kartoffeln und wahlweise mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise

mit Kochschinken 13,50 €

mit Schwarzwälder Schinken 13,50 €

*half a pound white asparagus, buttered potatoes and butter or hollandaise sauce with ham or optionally with raw ham*

Knuspriges Schweineschnitzel 15,90 €

mit weißem Stangenspargel, Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln

*crispy escalope with white asparagus, Hollandaise sauce and herbed potatoes*

Saftiges Rumpsteak 21,50 €

an frischem Spargel, mit Sauce Bernaise und Rosmarinkartoffel

*fine rump-steak with asparagus, Béarnaise sauce and rosemary potatoes*

Gebratenes Lachsfilet 14,90 €

unter der Spargelkruste an Limonenhollandaise und Bärlauchnudeln

*filet of salmon au gratin with asparagus in a gravy of lemon and wild garlic noodles*

MUSEUMSGASTRONOMIE

## Dessert

Erdbeer-Panna-Cotta 4,50 €

an Spargelkompott und frischer Minze

*panna cotta of strawberries with stewed asparagus and mint*

MUSEUMSGASTRONOMIE

## Sprizz

Dresden 1900 Sprizz<sup>1</sup> 4,50 €

frische Erdbeeren mit Prosecco, Erdbeersirup und Minze

*strawberries, prosecco, strawberry syrup and mint*

MUSEUMSGASTRONOMIE

Konzert

**Dorit Gäbler**  
„Ein Kessel Buntes“



Dorit Gäbler hat in ihrem „Kessel Buntes“ eine Mischung zusammengestellt, die alle Geschmacksrichtungen bedient.

Songs von H. Knef, Dalia Lavi und M. Dietrich werden mit frischen Moderationen verbunden, von Sketchen belebt und mit eigenen Liedern bereichert. Und weil „der alte Holzmichel“ plötzlich wieder lebt, gilt's je nach Laune das eine oder andere Volkslied gemeinsam zu singen.

**Mi. 15. Mai 2013 / 19.00 Uhr**  
**37,- € inkl. 3-Gang-Menü**

**Pfingstbrunch**

Der Frühling lädt ein zum Brunch an der Frauenkirche. Erleben Sie zu Pfingsten einen bunten Markttag in unserem Restaurant und genießen Sie das reichliche Angebot an Vorspeisen und Salaten, fantastische Hauptgerichte und eine großzügige Dessertauswahl.

**Pfingstsonntag und Pfingstmontag**  
**jeweils von 9.00 bis 14.00 Uhr**

17,90 € pro Person inkl. Filterkaffee & Tee  
Kinder bis 6 Jahre brunchen kostenlos,  
Kinder bis 12 Jahre zahlen die Hälfte



**Fahrkarten für  
Sonderfahrten  
können Sie bei Ihrem  
Schaffner erwerben**

MUSEUMSGASTRONOMIE

Kochkurs

„Steaks & Grillen“

Fleisch marinieren, rosa braten und auf der Zunge zergehen lassen... das ist das Credo dieses Kochevents.

Erleben Sie die Vielseitigkeit von frischem Fleisch im Zusammenspiel mit Gewürzen, Marinaden und herrlichen Aromen. Begleitet von knackigen Salaten, perfekten Beilagen und passenden Saucen wird jedes Steak zum Genuss. Erfahren Sie die Welt des Fleisches, und bekommen Sie Tipps, mit denen Sie auf Ihrer nächsten Grillparty Ihre Gäste begeistern.



**Mi. 22. Mai 2013 / 19.00 Uhr**  
**47,- € inkl. 3-Gang-Menü**

MUSEUMSGASTRONOMIE

Kochkurs

„Urlaubsfeeling - mediterrane Küche“



Erleben Sie eine kulinarische Reise durch die Länder des Mittelmeeres. Tauchen Sie ein in die aromatische Welt von Olivenhainen und duftenden Kräutern.

Kochen Sie mit unserem Chefkoch ein mediterranes 3-Gang-Menü und wecken Sie die Erinnerung an Ihren letzten Urlaub.

Leichte Speisen mit südländischem Temperament werden Sie faszinieren!

**Mi. 12. Juni 2013 / 19.00 Uhr**  
**47,- € inkl. 3-Gang-Menü**