

SONDERFAHRT

WWW.DRESDEN1900.DE

MUSEUMSGASTRONOMIE

Suppe & Salat

- | | |
|--|---------|
| Winterliche Blattsalate
an Scheiben vom Wildschinken und fruchtiger Preiselbeervinaigrette
<i>slices of smoked game ham cranberry vinaigrette and leaf salad</i> | 13,50 € |
| Klare Brühe von der Weihnachtsgans
mit zartem Geflügelklein und knackigem Gemüsestroh
<i>clear soup of goose with poultry and stripes of vegetables</i> | 3,90 € |
| Karotten-Ingwersüppchen
mit gerösteten Pinienkernen
<i>carrot and ginger soup and roasted pine nuts</i> | 4,80 € |



MUSEUMSGASTRONOMIE

Hauptgerichte

- | | |
|--|---------|
| Herrlich knusprige halbe Ente
mit Kartoffelklößen,
dazu reichen wir wahlweise Rotkohl oder Rosenkohl
<i>a half roasted duck with red cabbage or Brussels sprouts
and potato dumplings</i> | 15,20 € |
| Saftig geschmorte Gänsekeule
in einer kräftigen Beifußsauce, an Apfelrotkohl und Kartoffelklößen
<i>braised goose leg with red cabbage and dumplings</i> | 15,90 € |
| Rosa gebratenes Schweinefilet unter der Nusskruste
an Blaubeersauce mit Paprika-Lauchgemüse und Williamskartoffeln
<i>filet of pork au gratin with nuts in a gravy of blueberries,
vegetables of leek and paprika with potato croquettes</i> | 15,80 € |
| Medaillons vom gebratenen Butterfisch
an Orangen-Basilikumchutney und roten Bandnudeln
<i>fried butterfish in orange-basil Chutney with red tagliatelle</i> | 14,90 € |

Stollengedeck



Eine Scheibe Dresdner Christstollen mit
slice of stollen with

- einer Tasse Filterkaffee 5,90 €
cup of Coffee
- Stollenlikör 7,80 €
von Weingut
„Schloss Proschwitz“
stollenliquer

Stollenlikör vom Weingut „Schloss Proschwitz“

die flüssige Versuchung des legendären
Dresdner Christstollens

stollenliquer
vineyard „Schloss Proschwitz“
saxony

2 cl: 2,90 € | 4 cl: 5,50 €

MUSEUMSGASTRONOMIE

Dessert

- | | |
|---|--------|
| Weihnachtliches Spekulatiusparfait
an warmen gewürzten Pflaumen
<i>parfait of almond biscuites with spicy plums</i> | 5,50 € |
| Ofenfrischer Bratapfel
an hausgemachter Vanillesauce
<i>Baked apple with vanilla sauce</i> | 5,20 € |

Veranstaltungshöhepunkte
finden Sie auf der Rückseite



BEWERTEN SIE UNS ONLINE!
und gewinnen Sie monatlich
einen von drei Restaurantgutscheinen