

SONDERFAHRT

WWW.DRESDEN1900.DE

MUSEUMSGASTRONOMIE

Suppe & Salat

Rinderkraftbrühe¹ mit Maronenklößchen^{A2,C},
Eierstich^G und jungem Gemüse¹ 5,90 €

*beef bouillon with chestnut dumplings,
cookes-egg garnish and vegetables*

Feldsalat mit geräuchertem Hirschschenken²,
Walnusskernen, Granatapfel
und Mandel-Himbeervinaigrette¹ 14,80 €

*lamb's lettuce with smoked venison ham,
walnuts, pomegranate and raspberry vinaigrette with almonds*



MUSEUMSGASTRONOMIE

Hauptgerichte

Kaninchenrollbraten aus dem Weißweinsud^{1,A2,G,I,J},
mit jungem Grünkohl^{G,I} und Minikartoffeln^G 16,60 €

*Roasted rabbit with white wine,
curly kale and potatoes*

Barbarie Entenbrust auf Orangen-Mangosoße^{A2,I,N},
dazu gebutterter Rosenkohl und Schupfnudeln^{A2,C,G} 19,50 €

*medium fried duck breast in a gravy of orange and mango
with Brussles sprouts and Schupfnudeln*

Knusprige Gänsekeule mit Beifußjus^{A2,I,N},
Oma's Apfelrotkohl² und Klößen^{2,3,A2,G,N} 23,90 €

Rosted goose leg with red cabbage and potato dumplings

Kabeljau^{1,G} mit Rote-Beete-Haube^{A2,C,G} 17,50 €
auf Orangen-Fenchel-Gemüse^G

dazu kleine Kartoffeln
*codfish gratinated with beetroot
served with fruity fennel and potatoes*

Stollengedeck



Eine Scheibe Dresdner Christstollen
mit einer

Tasse Filterkaffee 6,20 €
slice of stollen with a cup of coffee

Stollenlikör vom Weingut „Schloss Proschwitz“

der flüssige Genuss des legendären
Dresdner Christstollens

*stollenliquer
vineyard „Schloss Proschwitz“
saxony*

2 cl 3,90 €

4 cl 5,50 €

Veranstaltungshöhepunkte
finden Sie auf der Rückseite

MUSEUMSGASTRONOMIE

Dessert

Ofenfrischer Bratapfel,
mit Marzipan^H und Rumrosinen gefüllt,
auf hausgemachter Vanillesauce^{1,G} 6,90 €

*baked apple filled with marzipan and rum-raisins
with homemade vanilla sauce*

enthält Zusatzstoffe: 1: mit Farbstoff, 2: mit Konservierungsstoff, 3: mit Antioxydationsmittel, 4: mit Geschmacksverstärker, 5: mit Schwefeldioxid, 6: geschwärzt, 7: mit Phosphat, 8: mit Milcheiweiß, 9: koffeinhaltig, 10: Chininhaltig, 11: mit Süßungsmittel, 12: enthält Phenylalaninquelle

enthält Allergene: A Gluten: A1: Roggen, A2: Weizen, A3: Gerste, A4: Hafer, A5: Dinkel, A6: Kamut; B: Krebstiere und Krebserzeugnisse; C: Eier und Eiprodukte; D: Fisch- und Fischerzeugnisse; E: Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; F: Soja und Sojaprodukte; G: Milch und Milcherzeugnisse aus Kuhmilch; H: Schalenfrüchte H1: Pistazie, H2: Walnuss, H3: Mandel, H4: Haselnuss, H5: Cashew; I: Sellerie; J: Senf und Senferzeugnisse; K: Sesam und Sesamerzeugnisse; L: Lupine und Lupinenerzeugnisse; M: Muscheln, Schnecken, Tintenfische; N: Sulfid

Die Allergenkezeichnung bezieht sich auf die eingesetzten Zutaten. Wir übernehmen keine Verantwortung bei Flugkontaminationen.

MUSEUMSGASTRONOMIE

Brunch

Neujahrsbrunch

ein frischer Start ins neue Jahr

Erleben Sie zu Beginn des neuen Jahres einen bunten und entspannten Markttag in unserem Restaurant. Genießen Sie die reichliche Auswahl an Vorspeisen und Salaten, fantastische warme Speisen und eine großzügige Dessertauswahl.

Auch ein kleiner Kater lässt sich so vertreiben.



Mo. 1. Januar 2018 / 9.00 bis 15.00 Uhr
21,50 € inkl. Filterkaffe und Tee vom Buffet.

MUSEUMSGASTRONOMIE

Kochkurs

„Gute Vorsätze“

Alle Jahre wieder... Setzen Sie gleich Anfang des Jahres Ihre guten Vorsätze in die Tat um. Bei diesem Kochevent zeigt Ihnen unser Küchenchef die Vielfältigkeit der gesunden Küche. Frischer Fisch, leckeres Fleisch und knackiges Gemüse stehen im Mittelpunkt dieses Abends.



Begleitet von einem Ernährungsberater erfahren Sie Tricks und Kniffe für die richtige Ernährung.

Mi. 10. Januar 2018 / 19.00 Uhr
47,- € inkl. 3-Gang-Menü

MUSEUMSGASTRONOMIE

Konzert

Dorit Gäbler „Ein bisschen Sex muss sein...“

Die Sehnsucht, einen Menschen zu begehren, glücklich mit ihm zu sein, ist zum Glück nicht an Alter gebunden. Du kannst alt sein wie ein Baum und der Blitz schlägt ein und du brennst. Ja, ein bisschen Sex muss sein!

Lassen Sie sich überraschen, was Dorit Gäbler zu diesem Thema aus dem Ärmel schüttelt. Nicht umsonst, hat sie für dieses Stück zaubern gelernt! Erleben Sie eine Show mit Witz und Charme, mal ironisch, mal tiefsinnig.



Mi. 24. Januar 2018 / 19.00 Uhr
37,- € inkl. 3-Gang-Menü

MUSEUMSGASTRONOMIE

Valentinstag

Valentinstags-Zauber Gourmet statt Blumen, oder Dessert statt Pralinen...



Schenken Sie diese Jahr mal keine Blumen, sondern das wichtigste was Sie brauchen: Zeit für Romantik und schöne Stunden zu zweit!

Überraschen Sie Ihre(n) Liebste(n) mit einem Valentinstags-Dinner.

Begrüßt mit einem Glas Champagner, können Sie im Kerzenschein und bei leisen Pianoklängen ein erstklassiges Menü genießen.

Mi. 14. Februar 2018 / 18.00 Uhr
27,50 € inkl. 3-Gang-Menü