

MUSEUMSGASTRONOMIE

## Suppe & Salat

Sahnige Käsesuppe<sup>1,A2,G,I,N</sup> mit Bärlauchpesto<sup>G</sup> und Sesamstange<sup>A2,C</sup> 7,30 €  
*Creamy cheese soup with wild garlic pesto and sesame stick*

Knackige Frühlingsalate mit feinen Schalotten und Minitomaten, mit hausgeräucherter Entenbrust<sup>2</sup> und mildem Bärlauch-Honigdressing<sup>1,N</sup> 14,80 €  
*Crunchy spring salad with fine shallots and baby tomatoes, with home-smoked duck breast and mild wild garlic and honey dressing*



MUSEUMSGASTRONOMIE

## Hauptgerichte

Gebackene Ofenkartoffel mit Bärlauchquark gebratener Hähnchenbrust<sup>G</sup> an knackigem Frühlingsalaten<sup>1,N</sup> 13,80 €  
*Baked oven potato with wild garlic quark, roasted chicken breast on crunchy spring salad*

Spargelragout<sup>A2,G</sup> mit Blattspinat und Tomaten, zu Hähnchenbrust<sup>G</sup> im Kräutermantel<sup>1</sup> und Olivenkartoffeln<sup>6</sup> 19,90 €  
*Asparagus ragout with leaf spinach and tomatoes, with chicken breast in a herb coating and olive potatoes*

Gesottene Jungbullenbrust in Bärlauch-Rahmsauce<sup>A2,I,N</sup>, mit jungen Bohnchen<sup>G</sup> und hausgemachten Semmelknödeln<sup>2,3,A2,A3,C,G</sup> 16,90 €  
*Boiled veal breast in wild garlic and cream sauce, with young beans and homemade bread dumplings*

Zarte Lammkeule in feiner Rosmarin-Senf-Marinade und Balsamicoreduktion<sup>A2,J,I,N</sup>, an Zitronen-Zucchini<sup>G</sup>, dazu Röstzwiebel<sup>A2</sup>-Kartoffelpüree<sup>3,7,G</sup> 19,90 €  
*Tender leg of lamb in fine rosemary and mustard marinade and Balsamico reduction on lemon zucchini, with fried onion and potato purée*

Saiblingsfilet<sup>G</sup> in Speckbutter gebraten<sup>2,3</sup>, mit Bärlauchrisotto<sup>G,I</sup> und Frühlingsrettich-Radieschensalat<sup>N</sup> 22,90 €  
*Char fillet roasted in bacon butter with wild garlic risotto and spring radish and garden radish salad*

## Weinempfehlung recommended vine

Riesling | halbtrocken  
 Weingut Robert Weil | Rheingau  
 fruchtbetont und charmant,  
 harmonisches Zusammenspiel  
 von Süße und Säure  
*Winery Robert Weil / Rheingau  
 very fruity, with a balanced  
 proportion of acidity to sweetness*

Glas 0,2l 8,40 €



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

MUSEUMSGASTRONOMIE

## Dessert

Oma's Rhabarberkompott 6,90 €  
 mit cremigen Vanilleeis<sup>1,G</sup> und Knusperstange<sup>A2,C</sup>  
*Grandma's rhubarb compote with vanilla ice cream  
 and crispy bread-sticks*

**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 Lupinerzeugnisse; M: Muscheln, Schnecken, Tintenfische; N: Sulfid

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

# Feiern aller Art

## Ihre Feier im Dresden 1900

Die schönsten Momente im Leben sollten gefeiert werden. Geburtstag, Hochzeit oder Firmenevent  
- Ihre Feier ist unsere Herausforderung!

Wir planen, organisieren und begleiten Ihre Feier ganz individuell. Mit kulinarischen Höhepunkten und dem passenden Programm schaffen wir Ihnen die gewünschte Atmosphäre - egal ob romantisch bei Kerzenschein, stilvoll oder elegant.  
Genießen Sie erstklassige Marktplatzküche, leckere Buffets und Menüs.

## Räumlichkeiten

„Stadtwaldschlösschen“  
für max. 90 Gäste



Schon um 1900 war das „Stadtwaldschlösschen“ Dresdens nobelste gastronomische Adresse.

Benannt nach jener legendären Gastronomie um 1900 bietet es Platz für max. 90 Personen.

Das Jugendstilzimmer ist teilbar in das „Radeberger Traditionszimmer“ und das „DVB Traditionszimmer“.

„Omas Güsche“  
für max. 30 Gäste



Gemütlich und familiär, fast wie zu Hause fühlen Sie sich in „Omas Güsche“, direkt hinter der Bahn.

Bis zu 15 Gäste können mit modernster Technik im historischen Ambiente ihr Lieblingsgericht kochen.

Nur zum Genießen bietet „Omas Güsche“ Platz für 30 Gäste.

Straßenbahn „Helene“  
für max. 12 Gäste



Die „Helene“ ist Dresdens ältester erhaltener Triebwagen von 1898. Liebevoll und aufwendig restauriert ist sie der Mittelpunkt unseres Restaurants. Sie können darin feiern, essen, trinken ... nur fahren nicht.

## Unterhaltung, Shows und Programme



**Dresdener Original**  
Wirt des Jahres  
Deutschland's  
Legendär mit Linie-6  
Oberschaffner-Entertainer  
SPRITZIG, WITZIG,  
INDIVIDUELL  
buchbar



Schauspielerin,  
Moderatorin und  
Entertainerin Dorit  
Gäbler, bekannt aus  
Funk und Fernsehen,  
begeistert bei uns mit  
Ihren beliebtesten  
Programmen und  
Bühnenshows.

[www.dorit-gaebler.de](http://www.dorit-gaebler.de)



**Julia Domke**  
Ihre Sopranistin für  
besondere Erlebnisse  
mit den bekanntesten  
Werken aus Oper,  
Operette und Musical.

[www.julia-domke.de](http://www.julia-domke.de)



einfühlsame Livemusik  
vom Piano mit unserem  
Pianisten **Karl-Heinz  
Keller**



**Chris Winters**  
als DJ und Livemusiker  
tourt er durch  
ganz Deutschland und  
Mallorca. Mit ihm  
wird Ihre Feier unvergesslich!

[www.chris-winters.de](http://www.chris-winters.de)