

SONDERFAHRT

WWW.DRESDEN1900.DE

MUSEUMSGASTRONOMIE

Suppe & Salat

Spargelrahmsüppchen^{5,A2,N} 7,90 €
mit frischen Flusskrebsschwänzen^G und Bärlauch-Chili-Pesto^G

Creamy asparagus soup with fresh crayfish tails and wild garlic and chilli pesto

Gegrillter Spargel^{E,G} 14,60 €
an Granatapfelvinaigrette^N und Roastbeef^I

Grilled asparagus on pomegranate vinaigrette and roast beef



Weinempfehlung recommended wine

Sauvignon Blanc vom Quarzit trocken | Weingut Pflüger | Pfalz
in der Nase duftet der Wein intensiv nach Cassis, unterlegt von Pfirsich- und Passionsfrucht, am Gaumen sehr mineralisch und lebendig

*dry | winery Pflüger | Pfalz
intensely fragrant after cassis, interlaced with peach and passion fruit*

Glas 0,2l 6,90 €
Flasche 0,75l 22,50 €

MUSEUMSGASTRONOMIE

Hauptgerichte

Gebratener Spargel^G mit Blattspinat 15,90 €
und Bandnudeln^{A2,C,I} in Gorgonzolarahm^I

Grilled asparagus with leaf spinach and tagliatelle in Gorgonzola cream

Ein halbes Pfund Deutscher Spargel^{G,I} 14,90 €
mit Butter oder Sauce Hollandaise^{C,G,I}, dazu Kräuterkartoffeln^G

Half a pound of German asparagus with butter or hollandaise sauce with herb potatoes

gern dürfen Sie zusätzlich auswählen / you may also choose:

- Zarter Kochschinken^{2,3,7} / Tender cooked ham 3,60 €
- Gekochte Rinderzunge^{2,I} / Boiled ox tongue 5,90 €
- Schweineschnitzel Wiener Art^{A2,C,G} / Viennese style pork escalope 6,60 €
- 250 g Spargel als Beilage^{G,I} / 250 g asparagus on the side 9,90 €
- Gegrilltes Rumpsteak(250g)^G mit Salbeibutter / Grilled rump steak(250g) with sage butter 14,90 €

Black Tiger Riesengambas auf Rieslingsauce^{A2,D,G,I,N} 22,90 €
zartem Möhrchen-Spargelgemüse^{G,I} und Piemont Reis^{G,I}

Black Tiger king prawns on Riesling sauce, Tender baby carrots and asparagus and Piemont rice

MUSEUMSGASTRONOMIE

Dessert

Erdbeer-Spargelsalat^N 8,90 €
an Mousse von weißer und dunkler Schokolade^{C,G} mit Minze

Strawberry and asparagus salad on white and dark chocolate mousse with mint

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: Sulfit

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



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

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