

MUSEUMSGASTRONOMIE

Suppe & Salat

Maiscremesüppchen ^{A2,I} mit gebratenen Pfifferlingen ^G 7,50 €
Sweet corn cream soup with roasted chanterelles

Weißes Tomatenmousse ^{G,I} auf Pfifferlings-Olivensalat ^N mit Weißbrotterrine ^{A2,A3,C,G} 11,90 €
White tomato mousse on chanterelle olive salad with white bread terrine



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

MUSEUMSGASTRONOMIE

Hauptgerichte

Pfifferlings-Tagliatelle ^{A2,C} im Weißweinrahm ^N, zweierlei Kirschtomaten und Grana Padano 14,80 €
Chanterelle tagliatelle in white wine cream, duo of cherry tomatoes and Grana Padano

Mit Pfifferlingen ^{A2,C} gefüllte Hähnchenbrust ^{A2,G,I} auf jungem Parmesan-Spinat ^{G,I} und Bärlauch-Kartoffelgratin ^{A2,C,G,I} 19,90 €
Chicken breast stuffed with chanterelles on young Parmesan spinach and wild garlic potato gratin

Kasselerkotelett ^{2,A2,G,I,I,N} auf Pfifferlings-Zwiebelgemüse ^G, dazu Petersilien-Kartoffelstampf ^G 19,90 €
Cured pork cutlet on chanterelle onions, with parsley and potato mash

Wolfsbarschfilet ^G mit Pfifferlingen ^{G,I}, Rahmsauce ^{A2,D,G,I,N} und Pastinakenpüree ^G 24,90 €
Fillet of sea bass with chanterelles, cream sauce and parsnip purée

Weinempfehlung
 recommended vine

Rosécuvée „Für mich soll's rote Rosen regnen“ DQW trocken
 Weingut Hammel & Cie | Pfalz
 viel Frucht, belebendes Aroma von roten Früchten, elegante Würze aus feinem Holz gepaart mit saftiger Frische

*brut | winery Hammel & Cie | Pfalz
 intensive fruit flavour, aroma of red fruits, elegant hints of spice from wood with juicy freshness*

Glas 0,2l 6,90 €
 Flasche 0,75l 23,50 €



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

MUSEUMSGASTRONOMIE

Dessert

Trio von der Mango 7,90 €
 Mangosorbet ^G an würzigem Ragout und kleinem Schokoküchlein mit Mangolikör ^{A2,C,G}

Mango trio: Mango sorbet on spicy ragout and small chocolate cake with mango liqueur

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 Allergenkennzeichnung 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“.

„Oma's Güsche“
für max. 30 Gäste



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

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

Nur zum Genießen bietet „Oma's 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
Legendar 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



Facebook/DRESDEN1900



Twitter/GeniesseninDD



DRESDEN1900Museumsgastronomie



instagram.com/dresden1900