

MUSEUMSGASTRONOMIE

DRESDEN 1900®

WWW.DRESDEN1900.DE

„HOFKIRCHE“

Zitronengrassüppchen^{A,G,I}
mit Cocosschaum^G und Curry
**

Gebratene Barbarie Flugentenbrust^{1,F}
an Orangensauce^A und buntem Gartengemüse^G,
dazu Kartoffelplätzchen^{2,3,A,C,G}
**

Schwarzwälder Kirschdessert^{A,C,G}
im Glas serviert

Preis pro Person 27,90 €

„SCHLOSSKIRCHE“

Vegetarischer Paprika-Zwiebelkuchen^{A,C,G,I}
mit Pesto-Creme fraiche-Dip^{G,H}
**

Lachsforellenfilet aus dem Ingwersud^I,
im Kräuterschaum^{A,G} an Tomaten-Paprikagemüse^{G,I} und Butterreis
**

Schokosoufflé^{9,A,C,G,H} mit Rahmjoghurtsauce^G
und Bananeneis^{1,A,G}

Preis pro Person 29,70 €

“FRAUENKIRCHE“

Karotten-Ingwersüppchen^{A,G,I}
**

mediterran mariniertes Rotbarbenfilet an
buntem Salatbukett^J mit Limonen-Crème fraiche (Brot: A)
**

Schweinemedallions im Parmaschinkenmantel^{1,F} auf Rotweinjus^{A,I,N},
dazu reichen wir provenziales Pfannengemüse
und kleine gekräuterte Kartoffeln^G
**

Panna Cotta^G auf Erdbeerspiegel
garniert mit exotischen Früchten und Pfefferminze

Preis pro Person als 3-Gang Menü ohne Suppe 32,00 €

Preis pro Person als 3-Gang Menü ohne Zwischengericht 29,90 €

Preis pro Person als 4-Gang Menü 34,00 €

MUSEUMSGASTRONOMIE

DRESDEN 1900®

WWW.DRESDEN1900.DE

„ANNENKIRCHE“

Tomatensüppchen^{A,G,I}
mit Kressehäubchen^{F,G,I}

**

Mit Frischkäse gefüllte Maishähnchenbrust^{1,A,C,F,N}
auf Paprika-Lauchgemüse^G und Tagliatelle^{A,C,G}

**

Luftiges Eierlikörmousse^G mit roter Waldbeerengrütze

Preis pro Person 29,90 €

„KREUZKIRCHE“

Feines Kartoffel-Lauchsüppchen^{G,I}
mit einem Chorizospieß^{1,2,3,G} und Schinkenkrusti^{2,3}

**

Rosa gebratenes Rumpsteak(200g) vom Angusrind^{1,F}
an hausgemachter Bernersauce^{C,G,J},
dazu ein buntes Körbchen tourniertes Gemüse^{G,I} und
in Olivenöl geschwenkte Rosmarin-Drillinge

**

Vanille-Mohn-Mousse^{A,C,F,H} auf Kirschkompott
und geschlagener Sahne

Preis pro Person 39,50 €

„GARNISONKIRCHE“

Hausgebeizter Lachs an Baby Leafsalat^{C,G,J} (Brot:A)

**

Kalbsröllchen mit Füllung von getrockneten Tomaten^{1,3,C,F},
auf pikanter Dijonsensauce^{3,A,G,I} mit Brokkoliröschen^{G,I},
Kartoffel-Meerrettichpüree^{3,7,G} und Portweinzwiebeln^{1,A,F,I,N}

**

Brombeer-Joghurtschnitte an Früchtecarpaccio,
dazu Walnusseis^{E,G,H} und Schlagsahne

Preis pro Person 37,50 €

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 Phenylalaminquelle

Allergene: A: Gluten, 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, I: Sellerie und Sellerieerzeugnisse, J: Senf und Senferzeugnisse, K: Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, L: Lupine und Lupinenerzeugnisse, M: Muscheln, Schnecken, Tintenfische, N: Schwefeldioxid und Sulfit

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