

MUSEUMSGASTRONOMIE

DRESDEN 1900®

WWW.DRESDEN1900.DE

## „HOFKIRCHE“

Zitronengrassüppchen<sup>A2,G,I</sup>  
mit Cocosschaum<sup>G</sup> und Curry

\*\*

Gebratene Barbarie Flugentenbrust<sup>1,F</sup>  
an Orangensauce<sup>A2</sup> und buntem Gartengemüse<sup>G</sup>,  
dazu Kartoffelplätzchen<sup>2,3,A2,C,G</sup>

\*\*

Schwarzwälder Kirschdessert<sup>A2,C,G</sup>  
im Glas serviert

**Preis pro Person 41,90 €**

## „SCHLOSSKIRCHE“

Vegetarischer Paprika-Zwiebelkuchen<sup>A2,C,G,I</sup>  
mit Pesto-Creme fraiche-Dip<sup>G,H</sup>

\*\*

Lachsforellenfilet aus dem Ingwersud<sup>I</sup>,  
im Kräuterschaum<sup>A,G</sup> an Tomaten-Paprikagemüse<sup>G,I</sup> und Butterreis

\*\*

Schokosoufflé<sup>9,A2,C,G,H</sup> mit Rahmjoghurtsauce<sup>G</sup>  
und Bananeneis<sup>1,A2,G</sup>

**Preis pro Person 37,80 €**

## “FRAUENKIRCHE“

Karotten-Ingwersüppchen<sup>A2,G,I</sup>

\*\*

mediterran mariniertes Rotbarbenfilet an  
buntem Salatbukett<sup>J</sup> mit Limonen-Crème fraiche<sup>(Brot: A1-3)</sup>

\*\*

Schweinemedallions im Parmaschinkenmantel<sup>1,F</sup> auf Rotweinjus<sup>A2,I,N</sup>,  
dazu reichen wir provenzalisches Pfannengemüse  
und kleine gekräuterte Kartoffeln<sup>G</sup>

\*\*

Panna Cotta<sup>G</sup> auf Erdbeerspiegel  
garniert mit exotischen Früchten und Pfefferminze

**Preis pro Person als 3-Gang Menü ohne Suppe 42,50 €**  
**Preis pro Person als 3-Gang Menü ohne Zwischengericht 38,90 €**  
**Preis pro Person als 4-Gang Menü 45,90 €**

MUSEUMSGASTRONOMIE

DRESDEN 1900®

WWW.DRESDEN1900.DE

## „ANNENKIRCHE“

Tomatensüppchen<sup>I</sup>  
mit Kressehäubchen<sup>F,G</sup>  
\*\*

Mit Frischkäse gefüllte Maishähnchenbrust<sup>C,G</sup>  
auf Paprika-Lauchgemüse<sup>G</sup> und Tagliatelle<sup>A2,C,G</sup>  
\*\*

Luftiges Eierlikörmousse<sup>G</sup> mit roter Waldbeerengrütze

**Preis pro Person 42,90 €**

## „KREUZKIRCHE“

Feines Kartoffel-Lauchsüppchen<sup>G,I</sup>  
mit einem Chorizospieß<sup>1,3,8,G</sup> und Schinkenkrusti<sup>2,3,8</sup>  
\*\*

Rosa gebratenes Rumpsteak(200g) vom Angusrind<sup>F</sup>  
an hausgemachter Bernersauce<sup>C,G,J</sup>,  
dazu ein buntes Körbchen tourniertes Gemüse<sup>G,I</sup> und  
in Olivenöl geschwenkte Rosmarin-Drillinge  
\*\*

Vanille-Mohn-Mousse<sup>C,G</sup> auf Kirschkompott  
und geschlagener Sahne

**Preis pro Person 49,90 €**

## „GARNISONKIRCHE“

Hausgebeizter Lachs an Baby Leafsalat<sup>J (Brot:A1-3)</sup>  
\*\*

Kalbsröllchen mit Füllung von getrockneten Tomaten<sup>3,C</sup>,  
auf pikanter Dijonsensauce<sup>1,3,A2,G,J,H</sup> mit Brokkoliröschen<sup>G,I</sup>,  
Kartoffel-Meerrettichpüree<sup>G</sup> und Portweinzwiebeln<sup>I,N</sup>  
\*\*

Brombeer-Joghurtschnitte an Früchtecarpaccio,  
dazu Walnusseis<sup>2,E,G,H</sup> und Schlagsahne

**Preis pro Person 47,50 €**



MUSEUMSGASTRONOMIE

DRESDEN 1900®

WWW.DRESDEN1900.DE

## „DREIKÖNIGSKIRCHE“

Zitronengrassüppchen<sup>G,I</sup>, Kokos-Garnele<sup>C,D</sup>,  
Mango-Salsa<sup>J,N</sup>, Minisalat<sup>J</sup>, Hausbrot<sup>A1,A2,A3</sup>  
\*\*

Schweinefilet im Baconmantel<sup>3,8</sup>  
Portweinsauce<sup>A2,I,J,N</sup>, tomatisiertes Schmortgemüse<sup>G</sup>,  
dazu Kartoffelfratin<sup>G,J</sup>  
\*\*

Schwarzwälder Kirsch neu interpretiert:  
Schokoküchlein<sup>A2,C,G,F,H2</sup>, glasierte Kirschen,  
Espuma<sup>G</sup>, Rahmmouse<sup>1,2,C,G,N</sup>

**Preis pro Person 41,50 €**

**enthält Zusatzstoffe:** 1: 1: mit Farbstoff | 2: mit Konservierungsstoff | 3: mit Antioxidationsmittel | 4: mit Geschmacksverstärker | 5: mit Schwefeldioxid  
6: geschwärzt | 7: mit Phosphat | 8: mit Pökelsalz | 9: koffeinhaltig | 10: Chininhaltig | 11: mit Süßungsmittel | 12: enthält Phenylalaminquelle | 13: gewachst

**enthält Allergene:** A: Gluten 1: Roggen, 2: Weizen, 3: Gerste, 4: Hafer, 5: Dinkel, 6: 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 1: Pistazie, 2: Walnuss, 3: Mandel, 4: Haselnuss, 5: Cashew, 6: Paranuss, 7: Pekan | I: Sellerie | J: Senf und Senferzeugnisse  
K: Sesam und Sesamerzeugnisse | L: Lupine und Lupinenerzeugnisse | M: Muscheln, Schnecken, Tintenfische; N: Sulfid

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

V2023.01