

MUSEUMSGASTRONOMIE

DRESDEN 1900®

WWW.DRESDEN1900.DE

„HOFKIRCHE“

Zitronengrassüppchen^{A2,G,I}
mit Cocosschaum^G und Curry

**

Gebratene Barbarie Flugentenbrust^{1,F}
an Orangensauce^{A2} und buntem Gartengemüse^G,
dazu Kartoffelplätzchen^{2,3,A2,C,G}

**

Schwarzwälder Kirschdessert^{A2,C,G}
im Glas serviert

Preis pro Person 41,90 €

„SCHLOSSKIRCHE“

Vegetarischer Paprika-Zwiebelkuchen^{A2,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,A2,C,G,H} mit Rahmjoghurtsauce^G
und Bananeneis^{1,A2,G}

Preis pro Person 37,80 €

“FRAUENKIRCHE“

Karotten-Ingwersüppchen^{A2,G,I}

**

mediterran mariniertes Rotbarbenfilet an
buntem Salatbukett^J mit Limonen-Crème fraiche^(Brot: A1-3)

**

Schweinemedallions im Parmaschinkenmantel^{1,F} auf Rotweinjus^{A2,I,N},
dazu reichen wir provenzalisches 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 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^I
mit Kressehäubchen^{F,G}
**

Mit Frischkäse gefüllte Maishähnchenbrust^{C,G}
auf Paprika-Lauchgemüse^G und Tagliatelle^{A2,C,G}
**

Luftiges Eierlikörmousse^G mit roter Waldbeerengrütze

Preis pro Person 42,90 €

„KREUZKIRCHE“

Feines Kartoffel-Lauchsüppchen^{G,I}
mit einem Chorizospieß^{1,3,8,G} und Schinkenkrusti^{2,3,8}
**

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

Vanille-Mohn-Mousse^{C,G} auf Kirschkompott
und geschlagener Sahne

Preis pro Person 49,90 €

„GARNISONKIRCHE“

Hausgebeizter Lachs an Baby Leafsalat^J (Brot:A1-3)
**

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

Brombeer-Joghurtschnitte an Früchtecarpaccio,
dazu Walnusseis^{2,E,G,H} und Schlagsahne

Preis pro Person 47,50 €

MUSEUMSGASTRONOMIE

DRESDEN 1900®

WWW.DRESDEN1900.DE

„DREIKÖNIGSKIRCHE“

Zitronengrassüppchen^{G,I}, Kokos-Garnele^{C,D},
Mango-Salsa^{J,N}, Minisalat^J, Hausbrot^{A1,A2,A3}

**

Schweinefilet im Baconmantel^{3,8}
Portweinsauce^{A2,I,J,N}, tomatisiertes Schmortgemüse^G,
dazu Kartoffelfratin^{G,J}

**

Schwarzwälder Kirsch neu interpretiert:
Schokoküchlein^{A2,C,G,F,H2}, glasierte Kirschen,
Espuma^G, Rahmmouse^{1,2,C,G,N}

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

V2024.06