

MUSEUMSGASTRONOMIE

DRESDEN 1900®

WWW.DRESDEN1900.DE

## „HOFKIRCHE“

Zitronengrassüppchen<sup>A,G,I</sup>  
mit Cocosschaum<sup>G</sup> und Curry  
\*\*

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

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

**Preis pro Person 25,50 €**

## „SCHLOSSKIRCHE“

Vegetarischer Paprika-Zwiebelkuchen<sup>A,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,A,C,G,H</sup> mit Rahmjoghurtsauce<sup>G</sup>  
und Bananeneis<sup>1,A,G</sup>

**Preis pro Person 25,50 €**

## “FRAUENKIRCHE“

Karotten-Ingwersüppchen<sup>A,G,I</sup>  
\*\*

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

Schweinemedallions im Parmaschinkenmantel<sup>1,F</sup> auf Rotweinjus<sup>A,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 27,50 €**

**Preis pro Person als 3-Gang Menü ohne Zwischengericht 25,50 €**

**Preis pro Person als 4-Gang Menü 31,50 €**

MUSEUMSGASTRONOMIE

DRESDEN 1900®

WWW.DRESDEN1900.DE

## „ANNENKIRCHE“

Tomatensüppchen<sup>A,G,I</sup>  
mit Kressehäubchen<sup>F,G,I</sup>

\*\*

Mit Frischkäse gefüllte Maishähnchenbrust<sup>1,A,C,F,N</sup>  
auf Paprika-Lauchgemüse<sup>G</sup> und Tagliatelle<sup>A,C,G</sup>

\*\*

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

**Preis pro Person 24,80 €**

## „KREUZKIRCHE“

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

\*\*

Rosa gebratenes Rumpsteak(200g) vom Angusrind<sup>1,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>A,C,F,H</sup> auf Kirschkompott  
und geschlagener Sahne

**Preis pro Person 36,50 €**

## „GARNISONKIRCHE“

Hausgebeizter Lachs an Baby Leafsalat<sup>C,G,J</sup> (Brot:A)

\*\*

Kalbsröllchen mit Füllung von getrockneten Tomaten<sup>1,3,C,F</sup>,  
auf pikanter Dijonsensauce<sup>3,A,G,I</sup> mit Brokkoliröschen<sup>G,I</sup>,  
Kartoffel-Meerrettichpüree<sup>3,7,G</sup> und Portweinzwiebeln<sup>1,A,F,I,N</sup>

\*\*

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

**Preis pro Person 29,50 €**

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