

MUSEUMSGASTRONOMIE

DRESDEN 1900®

WWW.DRESDEN1900.DE

MENÜANGEBOTE 2017 FÜR REISEGRUPPEN

Das exklusive Dresden – Menü
original, lecker, außergewöhnlich, typisch Dresden
keine Dopplung mit den Menüs eines anderen Dresdner Restaurants!

Menü 1-2017

Schnippelbohnsuppe^{2,3,I}
mit deftigem Rindfleisch (Brot: A)

Dresdner Batzen^J
- unsere Hausspezialität -
In herzhafter Zwiebelsauce^{1,A,I,J,N} mit Speckkraut^{2,3}
und Kräuterkartoffeln^G

„Dessertvariation – beschwipster Sachse“

„aber keine Angst, Sie sind dann nicht beschwipst“

Original Kalter Hund^{9,A,C,F,G,H} mit Rum, Eierlikörmousse^G und
Fruchtige Beerengrütze mit einem Schuss Proschwitzer Edeltropfen

18,80 € | Person

Menü 2-2017

Sächsische Kartoffelsuppe^{2,3,I}
mit knusprigen Würstchenscheiben^{2,3,4,F}(Brot: A)

Dresdner Sauerbraten^{2,3,4,H,I}
- aus einem Sud von Rotwein und Essig -
in Rosinensoße^{A,I,J,N} mit
Apfelrotkohl³ und Klößen^{2,3,A,G,F}

Ofenwarme Quarkkeulchen^{A,C,F,G,H}

17,90 € | Person

Menü 3-2017

Karotten-Ingwersüppchen

Gebratene Hähnchenbrust^F
auf würzigem Ratatouille,
mit gebutterten Bandnudeln^{A,C}

oder

Gebratenes Zanderfilet^{1,A,G}
auf tomatisiertem Basmatireis^I
mit Mandelbroccoli und Dillschaum^{A,G,I}

Original Dresdner Eierschecke^{A,C,G}

18,90 € | Person

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