



## Kuchen / cakes

Apfelkuchen mit Streusel	2,20 €
Schneewittchenkuchen	2,20 €
Pflaumenkuchen mit Streusel	2,20 €
Kirsch-Rhabarber-Joghurtkuchen	2,20 €
Original Dresdner Eierschecke	2,40 €

## Torten / torteleits

Fürsten-Schnitte	2,40 €
Erdbeerfruchtschnitte <sup>1</sup>	2,60 €
Joghurt-Schnitte „Birne Helene“	2,60 €
Tiramisu-Schnitte	2,60 €
Schwarzwälder-Kirsch-Sahneschnitte <sup>1</sup>	2,70 €
Baumkuchen-Mandarinen-Sahneschnitte	2,70 €
Heidelbeer-Joghurt-Schnitte <sup>15</sup>	2,70 €
Quarktorte	2,70 €
Buttermilch-Waldfrucht-Sahne-Torte	2,70 €
Ananas-Buttermilch-Sahnetorte	2,70 €
Malakoff-Torte	2,70 €
Nougat-Buttercremetorte	2,70 €
Eierlikör-Sahne-Torte	2,70 €
Mango-Schoko-Sahne-Torte <sup>16</sup>	2,70 €

Portion frische Schlagsahne 1,70 €

Wir haben täglich frischen Diabetikerkuchen im Angebot, bitte informieren Sie sich an unserer Kuchentheke. 2,50 €

Über weitere Kuchenangebote informieren Sie unsere Mitarbeiter gern.

## Unsere Hausspezialität / home specialty

...probieren Sie unsere Haustorte

Sächsisch-Kurfürstliche Trüffel-Torte mit feiner Zedernapfelcreme 3,50 €

## Dienwarme Strudel / warm strudel

Dresdner Quarkstrudel	2,80 €
Dresdner Quarkstrudel mit Rhabarberkompott und Sahnetupfen	4,30 €
Dresdner Apfelstrudel	3,20 €
Dresdner Apfelstrudel mit Vanillesoße und frischer Schlagsahne <sup>1</sup>	4,00 €
Dresdner Apfelstrudel mit Vanillesoße, Vanilleeis und frischer Schlagsahne <sup>1</sup>	4,70 €

Wählen Sie bitte an unserer reichhaltigen Kuchenvitrine.



## Bohnenkaffee / coffee

Tasse Kaffee	2,00 €
Kännchen Kaffee	3,80 €
Tasse koffeinfreier Kaffee	2,00 €
Kännchen koffeinfreier Kaffee	3,80 €

Tasse Milchkaffee	2,20 €
Großer französischer Milchkaffee	3,30 €

Tasse Cappuccino	2,50 €
Tasse Café Creme Schümli	2,00 €

Kleiner Espresso	2,00 €
Doppelter Espresso	3,60 €
Chocochino	3,60 €
Macchiato	2,30 €
Latte Macchiato	2,60 €
... mit Vanillearoma <sup>1</sup>	2,90 €
... mit Karamellaroma <sup>1</sup>	2,90 €

## Heiße Getränke / hot drinks

Heiße Zitrone 1,90 €

Glas heiße Milch 2,10 €

Grog vom Rum 3,50 €



### „Mohr mit der Smaragdstufe“

Das Original wurde von dem Kunstbildhauer Balthasar Permoser in Holz geschnitzt und vom Hofjuwelier Johann Melchior Dinglinger mit Gold, Silber und Edelsteinen verziert.

Der Sächsischen Porzellan-Manufaktur Dresden ist es heute erstmalig gelungen, mit traditionell gediegener handwerklicher und kunstvoller Fertigkeit ein originalgetreues Ebenbild dieses einzigartigen Mohren aus Porzellan herzustellen.

Wir freuen uns besonders, Ihnen diese limitierte Nachbildung hier im Kurfürstenhof im Obergeschoss präsentieren zu dürfen.



**Tee**

... Hagebutte, Kamille, Pfefferminze, Früchte, Fenchel, Apfel-Früchte Schwarztee

**Kännchen (ca. 2,5 Tassen)**

**Earl Grey Blatt** - mit Bergamottaroma - pikant benotet

**Darjeeling Royal First Flush Blatt** - Frühlingspflückung mit Maiglöckchenaroma

**Assam Spezial Broken** - kräftig, belebender Schwarztee, sehr gehaltvoll

**Ceylon Orange Pekoe Blatt** - herb, aromatisch, mit ausgeprägtem Charakter

**Grüntee Blatt** - zartsüß mit herber Note

**Grüntee mit Zitrusfrucht** - naturrein mit exotischer Fruchtnote, die Sonne Asiens

**Sommerbeere** - lieblich, aromatischer Früchtetee

**Kräutergarten** - reine Kräuter, wohltuend erfrischend

**Rooibos Vanilla** - aromatischer, bekömmlicher Kräutertee vom südafrikanischen Rotbusch



3-4 Min **2,00 €**

3-4 Min **3,60 €**

3-4 Min **3,60 €**

3-4 Min **3,60 €**

3-4 Min **3,60 €**

2-3 Min **3,60 €**

2-3 Min **3,60 €**

5-8 Min **3,60 €**

5-8 Min **3,60 €**

5-8 Min **3,60 €**



## Gourmet Tea Selection – loser Tee im Goldfilter

**Kännchen (ca. 2,5 Tassen)**

**Japan Gyokuro Asahi - No. 47**

... Edelster japanischer Tee mit hohem Koffeingehalt.  
Wird nur in kleinen Mengen im Frühjahr geerntet. Zartherber,  
an Spargel erinnernder Geschmack mit sehr langem Nachhall.

1-3 Min **4,90 €**

**Japan - Genmaicha - No. 27**

... Edler Sencha Grüntee mit Röstreis, zartsüß und hocharomatisch.  
Exquisite Qualität die sehr schön mit Sushi harmoniert.

1-3 Min **4,90 €**

**„White fu - Weißes Glück“ - No. 109**

... Hochwertige Mischung aus Topqualitäten von grünem und weißem Tee,  
Olong, Sencha und Chun Mee. Angenehm arrangiert mit zarten Ananas- und  
Papayastücken, Malven- und Rosenblüten, Erdbeerstücken und Himbeeren.

2-4 Min **4,90 €**

**China Jasmin Tai Mu Long Zhu - No. 24**

... Wellness pur, handgerollte Jasminperlen, eine unvergleichliche Köstlichkeit mit dem  
authentischen Aroma Asiens „Verwöhnen Sie mit jedem Schluck Geist und Körper“

2-4 Min **4,90 €**

**Nepal Royal Fancy Oolong**

... Handgerollte halbfermentierte Teerarität mit milder, nussiger Note.  
Hellgrüne bis silbrige Teespitzen zeugen von einem sorgfältigen orthodoxen Anbau.

3 Min **4,90 €**

**Harmonizer Vertulcy - No. 39**

... Harmonische Komposition aus Tulsikraut, Eisenkraut, Rooibos, Bohnenschalen,  
Brennesselblätter, Sanddornbeeren, Hagebuttenschalen, Cistrosekraut und  
Sonnenblumenblätter. Ein vitaminhaltiger, Enthusiasmus fördernder, aromatischer  
und wohltuender Tee. Dieser Tee verspricht höchsten Genuss und gibt Ihnen  
mit jedem Schluck das Gefühl, den Geist und den Körper zu verwöhnen.

5-10 Min **4,90 €**



## Kaffe Spezialitäten / coffee specialties

**Kaffee „Konsul“**

... Kaffee mit frischer Schlagsahne

**2,70 €**

**Kaffee „Mohr“**

... Kaffee, Trinkschokolade und frische Schlagsahne

**4,00 €**

**Kaffee à la Pompadour**

... Kaffee, Sahne, Schokoladensirup, frische Schlagsahne, Kardamom und Zimt

**4,00 €**

**Kaffee „Maria Theresia“**

... Kaffee, Grand Marnier, Kahlua-Kaffeelikör, Zucker oder Süßstoff  
und frische Schlagsahne mit Zuckerstreusel

**4,90 €**

**Kaffee „Graf Hoym“**

... Espresso, dunkle Trinkschokolade 42%, Jamaika Rum,  
frische Schlagsahne und geriebene Haselnüsse

**4,90 €**

**Wiener Fiaker**

... Kaffee, Kirschwasser, Zucker und frische Schlagsahne

**4,90 €**

**Baileys Coffee**

... Kaffee, Baileys Irish Cream und frische Schlagsahne

**4,90 €**

**Baileys Latte Macchiato**

... Latte Macchiato mit Baileys Irish Cream verfeinert

**4,90 €**

**Cappuccino „Speziale“**

... Cappuccino, Amaretto, frische Schlagsahne und Feingebäck

**4,90 €**

**Elefantenkaffee**

... Kaffee, Amarula-Wildfrucht-Likör und frische Schlagsahne

**4,90 €**

**Café de Paris**

... Kaffee, Kahlua-Kaffeelikör, Schokoladensöße, brauner Zucker und frische Schlagsahne

**4,90 €**

**Rüdesheimer Kaffee**

... Kaffee, Asbach Uralt, Würfelzucker und frische Schlagsahne

**4,90 €**

**Holländischer Kaffee**

... Espresso, heiße Schokolade, Eierlikör und frische Schlagsahne

**4,90 €**

**Café French**

... Kaffee, Grand Marnier und Schlagsahne

**4,90 €**

**Irish Coffee**

... Kaffee, Whisky und frische Schlagsahne

**4,90 €**





## chokoladenspezialitäten / chocolate specialties

<b>Tasse Trinkschokolade</b> ... 18% mit frischer Schlagsahne	<b>2,70 €</b>
<b>Großer Pot Trinkschokolade</b> ... 18% mit frischer Schlagsahne	<b>3,90 €</b>
<b>Espresso Bianco</b> ... Weiße Premium-Trinkschokolade und kräftiger Espresso	<b>4,00 €</b>
<b>Maya Schokolade</b> ... Dunkle Premium-Trinkschokolade 42%, Zimtsirup und frische Schlagsahne mit Gewürzen	<b>4,00 €</b>
<b>Orangen-Zimt-Schokolade</b> ... Premium-Milchschokolade 27% mit Zimtsirup, Orangensirup und frischer Schlagsahne	<b>4,00 €</b>
<b>Böhmische Schokolade</b> ... Dunkle Premium-Trinkschokolade 42%, Schokoladensirup, Pfefferminzsirup, frische Schlagsahne, Schokostreusel	<b>4,00 €</b>
<b>La Bouche</b> ... Weiße Premium-Trinkschokolade, Erdbeerpüree, Erdbeersirup und frische Schlagsahne mit grünem Pfeffer	<b>5,00 €</b>
<b>Acapulco Schokolade</b> ... Dunkle Premium-Trinkschokolade 42%, Kahlua-Kaffeelikör und frische Schlagsahne	<b>5,00 €</b>
<b>Italienische Schokolade</b> ... Dunkle Premium-Trinkschokolade 42%, Galliano Vanille-Kräuterlikör, frische Schlagsahne	<b>5,00 €</b>
<b>Florentiner Schokolade</b> ... Premium-Milchschokolade 27% mit Frangelico Haselnusslikör und frischer Schlagsahne	<b>5,00 €</b>
<b>Russische Schokolade</b> ... Dunkle Premium-Trinkschokolade 42%, Rum und frische Schlagsahne	<b>5,00 €</b>
<b>Holländische Schokolade</b> ... Premium Milchschokolade 27%, Eierlikör, Schokoladensirup und frische Schlagsahne	<b>5,00 €</b>
<b>Pariser Schokolade</b> ... Weiße Premium-Trinkschokolade, Weinbrand und frische Schlagsahne	<b>5,00 €</b>
<b>Trinkschokolade „Sweet Vanille“</b> ... Weiße Premium-Trinkschokolade, Baileys Irish Cream, Vanillezucker, frische Schlagsahne	<b>5,00 €</b>



## erführung in Eis / seductives of ice

<b>Eiskaffee</b> <sup>1</sup> ... mit einer Kugel Vanilleeis und frischer Schlagsahne (Iced coffee with chantilly)	<b>3,80 €</b>
<b>Eisschokolade</b> ... mit einer Kugel Schokoladeneis und frischer Schlagsahne (Iced chocolate with chantilly)	<b>4,20 €</b>
<b>Milch-Eis-Shakes nach Angebot</b> ... frische Milch, Früchte, Eis und Sahnetupfer (Ice-cream-shake)	<b>4,50 €</b>
<b>Heiße Himbeeren mit zwei Kugeln Vanilleeis</b> <sup>1</sup> ... und frischer Schlagsahne (Hot raspberries with vanilla ice cream and whipped cream)	<b>5,50 €</b>
<b>Eispokal „Kurfürst August“</b> <sup>1</sup> ... hausgemachtes Rhabarber-Erdbeerkompott mit zwei Kugeln Vanilleeis und frischer Schlagsahne (Home made rhubarb strawberry compote with vanilla ice cream and whipped cream)	<b>5,50 €</b>
<b>Kaiserreis</b> ... geeister Milchreis mit frischen Erdbeeren, Eierlikör und frischer Schlagsahne (Iced rice pudding with fresh strawberries, egg liqueur and whipped cream)	<b>5,70 €</b>
<b>Eisschale „Grünes Gewölbe“</b> <sup>1</sup> ... zwei Kugeln Waldmeistereis mit hellen Weintrauben und Kiwifilets, garniert mit frischer Sahne und Pistazien (Ice-cream with fresh fruits and whipped cream)	<b>5,90 €</b>
<b>Eisbecher „Kaiser Rudolf“</b> <sup>1</sup> ... Nektarinen-Himbeersalat mit einer Kugel Erdbeer- und zwei Kugeln Vanilleeis und frischer Schlagsahne (Nectarines raspberry salad with strawberry- and vanilla ice cream and whipped cream)	<b>5,90 €</b>
<b>Zwetschgenbecher</b> <sup>1</sup> ... drei Kugeln Vanilleeis, Zimtpflaumen, Eierlikör und frische Schlagsahne (Vanilla ice cream with cinnamon plums, egg liqueur and whipped cream)	<b>6,20 €</b>
<b>Mohrenkopf</b> <sup>1</sup> ... sächsische Gebäckspezialität gefüllt mit Nougat an Vanille- und Haselnusseis, mit heißer Schokoladensoße und frischer Schlagsahne (Saxon cake speciality filled with nougat on vanilla ice cream and hazelnut ice cream)	<b>6,40 €</b>
<b>Hofnarr Fröhlich</b> <sup>1</sup> ... Vanilleeis, Schokoladeneis und Bananeneis auf Sauerkirschragout verfeinert mit Kirschwasser, Schokoladensoße und frischer Schlagsahne (Ice cream with morello cherry ragout)	<b>6,40 €</b>
<b>Kurfürstliche hausgemachte Rumfrüchte</b> <sup>1</sup> ... Erdbeereis, Stracciatellaeis und Haselnusseis, umlegt mit hausgemachten Rumfrüchten, garniert mit frischer Schlagsahne und Pistazien (Rum fruits with ice cream)	<b>6,80 €</b>

Alle Eisbecher servieren wir Ihnen auf Wunsch auch mit Vanille-Schokoladen-Diät-Eis!

- |                  |                        |                                |                         |                     |
|------------------|------------------------|--------------------------------|-------------------------|---------------------|
| 1) Farbstoff     | 2) Konservierungsstoff | 3) Antioxidationsmittel        | 4) Geschmacksverstärker | 9) koffeinhaltig    |
| 10) chininhaltig | 11) Süßungsmittel      | 12) enthält Phenylalaninquelle | 15) Verdickungsmittel   | 16) Säuerungsmittel |



## **A**lkoholfreie Getränke / soft drinks

<b>Mineralwasser Spritzig</b>		Flasche 0,25 l	<b>2,00 €</b>
<b>Medium / Naturell</b>		Flasche 0,25 l	<b>2,00 €</b>
<b>Mineralwasser Gourmet Spritzig</b>		Flasche 0,75 l	<b>5,40 €</b>
<b>Medium Gourmet / Naturell Gourmet</b>		Flasche 0,75 l	<b>5,40 €</b>
<b>Tonic Water</b> <sup>10</sup>		Flasche 0,25 l	<b>2,30 €</b>
<b>Bitter Lemon</b> <sup>10</sup>		Flasche 0,25 l	<b>2,30 €</b>
<b>Ginger Ale</b> <sup>1</sup>		Flasche 0,25 l	<b>2,30 €</b>
<b>Apfelsaftschorle</b>		Glas 0,2 l	<b>2,10 €</b>
<b>Pepsi Cola, Pepsi Cola light</b> <sup>1,2,3,9</sup>		Glas 0,2 l	<b>2,10 €</b>
<b>Mirinda</b> <sup>1,2,3,9</sup>		Glas 0,2 l	<b>2,10 €</b>
<b>Seven up</b> <sup>1,2,3,9</sup>		Glas 0,2 l	<b>2,10 €</b>
<b>Spezi</b> <sup>1,2,3,9</sup>		Glas 0,2 l	<b>2,10 €</b>
<b>Eistee</b> <sup>4,11</sup>		Glas 0,2 l	<b>1,60 €</b>

## **S**äfte / juice

<b>Apfelsaft</b>		Glas 0,2 l	<b>2,20 €</b>
<b>Grapefruitsaft</b>		Glas 0,2 l	<b>2,20 €</b>
<b>Orangensaft</b>		Glas 0,2 l	<b>2,20 €</b>
<b>Tomatensaft</b>		Glas 0,2 l	<b>2,20 €</b>
<b>Ananassaft</b>		Glas 0,2 l	<b>2,20 €</b>
<b>Kirschsaff</b>		Glas 0,2 l	<b>2,20 €</b>
<b>Erdbeersaft</b>		Glas 0,2 l	<b>2,20 €</b>
<b>Bananen-Nektar</b>		Glas 0,2 l	<b>2,20 €</b>
<b>Pfirsich-Nektar</b>		Glas 0,2 l	<b>2,20 €</b>
<b>Mango-Nektar</b>		Glas 0,2 l	<b>2,20 €</b>
<b>Maracuja-Nektar</b>		Glas 0,2 l	<b>2,20 €</b>

## **L**imonaden

<b>Erdbeere, Mango, Maracuja, Waldmeister, Pfirsich, Melone</b> <sup>1</sup>	Glas 0,2 l	<b>1,50 €</b>
... Eiskalt serviert, fruchtig, erfrischend	Glas 0,4 l	<b>2,90 €</b>

## **S**risch gepresste Säfte / freshly squeezed juice

<b>Karottensaft</b>	Glas 0,2 l	<b>3,80 €</b>
<b>Orangensaft, Grapefruitsaft, Ananassaft</b>	Glas 0,2 l	<b>4,60 €</b>



## **B**iere vom Fass / beer

<b>Radeberger Pilsner</b>	0,3 l	<b>2,20 €</b>
<b>Radeberger Pilsner</b>	0,5 l	<b>3,60 €</b>
<b>Krušovice Imperial</b>	0,3 l	<b>2,20 €</b>
<b>Krušovice Imperial</b>	0,5 l	<b>3,60 €</b>
<b>Krušovice Schwarzbier</b> - Böhmisches Schwarzbier aus der Brauerei Kaiser Rudolf II.	0,3 l	<b>2,50 €</b>
<b>Krušovice Schwarzbier</b> - Böhmisches Schwarzbier aus der Brauerei Kaiser Rudolf II.	0,5 l	<b>3,80 €</b>
<b>Schöfferhofer Hefeweizen Hell</b>	0,3 l	<b>2,20 €</b>
<b>Schöfferhofer Hefeweizen Hell</b>	0,5 l	<b>3,60 €</b>
<b>Radler / Alster</b> <sup>2,3</sup>	0,3 l	<b>2,20 €</b>
<b>Radler / Alster</b> <sup>2,3</sup>	0,5 l	<b>3,60 €</b>

## **S**laschenbiere

<b>Clausthaler alkoholfrei</b> classic	0,33 l	<b>2,50 €</b>
<b>Clausthaler alkoholfrei</b> extra herb	0,33 l	<b>2,50 €</b>
<b>Berliner Weiße</b> mit Waldmeister oder Himbeere <sup>1</sup>	0,33 l	<b>2,80 €</b>
<b>Schöfferhofer Hefeweizen</b> alkoholfrei	0,5 l	<b>3,60 €</b>
<b>Schöfferhofer Hefeweizen</b> Dunkel	0,5 l	<b>3,60 €</b>
<b>Hövels Bitterbier</b> rotblonde Bierspezialität	0,5 l	<b>3,60 €</b>

## **S**mpfehlung zu Wein & Bier

<b>Knabbergebäck</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Käse-Knackwurst-Teller</b> <sup>1,3</sup>	<b>7,00 €</b>

## **A**peritif / aperitifs

<b>Martini Bianco / Martini Rosso</b> <sup>1,2,4</sup>	5 cl	<b>3,50 €</b>
<b>Martini Extra dry</b> <sup>1,2,4</sup>	5 cl	<b>3,50 €</b>
<b>Martini D`Oro</b> <sup>1,2,4</sup>	5 cl	<b>3,50 €</b>
<b>Campari Bitter auf Eis</b> <sup>1</sup>	5 cl	<b>3,50 €</b>
<b>Campari Soda / -Orange</b>	0,2 l	<b>5,00 €</b>
<b>Gin Tonic</b> <sup>10</sup>	0,2 l	<b>5,00 €</b>
<b>Wodka Lemon / -Tonic / -Orange</b> <sup>10</sup>	0,2 l	<b>5,00 €</b>
<b>Whisky Cola</b> <sup>1,2,3,9</sup>	0,2 l	<b>5,00 €</b>
<b>Emilio Lustau Manzanilla Papirusa Solera Reserva</b> Sherry Dry	5 cl	<b>4,00 €</b>
<b>Emilio Lustau Amantillado Los Arcos</b> Sherry Medium Dry	5 cl	<b>4,00 €</b>
<b>Emilio Lustau Reserva Fare Cream</b> Sherry Cream	5 cl	<b>4,00 €</b>
<b>Taylor's Port Late Bottled Vintage</b>	5 cl	<b>4,50 €</b>
<b>Pernod &amp; Eiswasser</b>	2 cl	<b>2,90 €</b>
<b>Pernod Absinthe &amp; Eiswasser</b>	2 cl	<b>3,20 €</b>
<b>August der Starke Sekt, Flaschengärung</b>	Glas 0,1 l	<b>4,50 €</b>
<b>Gosset Champagner Brut Exzellece</b>	Glas 0,1 l	<b>7,90 €</b>



## **S**orspeisen & Kalte Gerichte / appetizers & cold dishes

<b>Bunter Gemüsestrudel</b> ... nach Art des Küchenchefs (Coloured vegetable strudel)	<b>6,90 €</b>
<b>½ Dutzend Weinbergschnecken mit Knoblauchbutter</b> ... serviert mit ofenfrischem Baguette (a dozen edible snails with garlic butter and baguette)	<b>7,90 €</b>
<b>Gebratene Gänsestopfleber auf Maispfannkuchen</b> ... mit karamellisierten Apfelspalten und Honig-Thymiangelace (Foie gras on maize cake with caramelized apple slices and honey-thyme-glace)	<b>8,90 €</b>
<b>Hausmarinierter Lachs auf warmen Kartoffelreibekuchen</b> ... mit feinem Dillrahm und buntem Salatsträußchen (Home marinated salmon with potato cakes and green salad bouquet)	<b>9,90 €</b>
<b>Dresdner Ratsherrenplatte</b> ... mit geräuchertem Schweinelendchen, Lachsschinken, Pfeffersalami und sächsischem Bergkäse, angerichtet mit saurem Gemüse, Butter und Brotkorb (Cold platter with smoked pork fillet, ham, pepper salami and Saxon cheese, arranged with mixed pickles, butter and bread basket)	<b>10,90 €</b>
<b>Carpaccio vom Hirschrückenfilet</b> ... mit frischen Blattsalaten im Parmesankörbchen, verfeinert mit Wacholdervinaigrette (Carpaccio of red deer fillet with fresh green salads in Parmesan basket, refined with juniper Vinaigrette)	<b>11,60 €</b>
<b>Kohlrabicremesüppchen</b> ... mit frischem Schnittlauch (Kohlrabi cream soup with chive)	<b>3,90 €</b>
<b>Rinderkraftbrühe</b> ... mit Kräuterpfannkuchenstreifen und feinem Gemüse (Consommé with shredded herb pancake and vegetable)	<b>3,90 €</b>
<b>Sächsisches Kartoffelsüppchen</b> ... mit Majoran, gebratenem Speck <sup>2,3</sup> , Schalotten, Gemüse und geschnittenen Würstchen <sup>2,3,4</sup> (Saxonian potato soup with ham, onions, vegetable and sausages)	<b>4,00 €</b>
<b>Augusts Geflügeleintopf</b> ... mit buntem Gemüse, Kartoffelstücken, frischen Kräutern und Baguette (Chicken stew with vegetables, potatoes, herbs and baguette)	Terrine <b>5,80 €</b>



## **S**alate / salads

<b>Altsächsischer Gurkensalat</b> ... frisch gehobelte grüne Gurke mit hausgemachter Dillvinaigrette und Sauerrahmklecks (Cucumber salad with dill vinaigrette and sour cream)	<b>4,90 €</b>
<b>Frischer Tomatensalat</b> ... mit Schalotten, Balsamico-Vinaigrette und Schwarzbrotcroutons (Tomato salad with onions, Balsamico vinaigrette and croutons)	<b>6,90 €</b>
<b>Pikanter Dresdner Rindfleischsalat</b> ... an marktfrischem Salatsträußchen mit Grünkernvinaigrette und Toastecken (Piquant Dresden beef salad with little salad bouquet, vinaigrette and toast)	<b>8,90 €</b>
<b>Rucolasalat mit gebackenen Süßkartoffeln</b> ... verfeinert mit schwarzen Oliven, Frühlingzwiebeln, körnigem Frischkäse und Balsamico-Vinaigrette (Rocket salad with baked sweet potatoes, refined with black olives, spring onions, cream cheese and Balsamico Vinaigrette)	<b>8,90 €</b>
<b>Gebratene Hähnchenbruststreifen an Romana Salat</b> ... verfeinert mit Birnenstücken, Cocktailtomaten und Champignons, serviert mit hausgemachtem Zitronen-Joghurtdressing und Pinienkernen (Roasted chicken breast in cos lettuce salad with pear, cherry tomatoes and mushrooms)	<b>11,90 €</b>

Zu allen Salaten reichen wir Ihnen einen kleinen Brotkorb.

## **A**us Fluss und Meer / fish

<b>Pochiertes Schellfischfilet mit feinem Wurzelgemüse</b> ... an Drei-Senf-Sabayon und gebutterten Kartoffeln (Poached fillet of fresh haddock with vegetables, three kind mustard Sabayon and buttered potatoes)	<b>11,90 €</b>
<b>Gebratenes Tharandter Forellenfilet</b> ... an Rieslingkraut und Mandelbällchen (Roasted Tharandter Trout fillet with Riesling Sauerkraut and croquette potatoes amandine)	<b>12,50 €</b>
<b>Gebratenes Lachsfilet</b> ... an Fenchel-Lauchgemüse und gebutterten Kräuterkartoffeln (Roasted salmon fillets with fennel leek vegetables and buttered herb potatoes)	<b>12,90 €</b>
<b>Gebratenes Rotbarbenfilet</b> ... mit Blattspinat und gebackener Ziegenkäse-Kartoffel verfeinert mit gehackten Walnüssen und Peperoni (Roasted red mullet fillet with spinach and baked goat cheese potato refined with hacked walnuts and chilli)	<b>14,90 €</b>

## **U**nsere Hausspezialitäten / home specialties

<b>Gebratenes Kalbsfilet 180g</b> ... auf Rotweinsauce, mit sautiertem Gartengemüse und kleinen französischen Kräuterkartoffeln (Roasted veal fillet on red wine sauce, with vegetables and small French herbal potatoes)	<b>17,80 €</b>
<b>Gebratener Hirschkalbsrücken mit Dattel-Haselnusskruste</b> ... an warmem Rosenkohlsalat und Kartoffelgratin (Roasted saddle of red deer with date hazelnut crust in warm Brussels sprouts salad and potato gratin)	<b>19,50 €</b>



## Unsere Kurfürstensküche / home specialties

<b>Geflügelleber mit kross gebratenen Zwiebelringen</b> ... an Kartoffelpüree und kleinem Feldsalatbukett mit Apfelspalten (Chicken liver with fried onion rings, mashed potatoes, corn salad and slices of apple)	9,70 €
<b>Pikanter gemischter Gulasch</b> ... im Rotwein-Rosmarinsud mit sauren Gurken, frischen Pilzen, Paprika und Roten Zwiebeln, angerichtet an Apfelrotkohl und Kräuterkartoffeln (Goulash in the red wine rosemary broth with sour cucumbers, fresh mushrooms, peppers and red onions, with red cabbage and herb potatoes)	10,50 €
<b>Herzhafter Schweinebraten</b> ... in Krušovice-Schwarzbiere-Soße, mit Welschkraut und hausgemachten Kartoffelklößen (Roast pork with bear sauce, Welschkraut and home made potato dumplings)	10,80 €
<b>Prager Schinken in knackiger Kruste aus dem Rohr</b> ... serviert in leckerem Bratensauce, mit feinem Gemüse und Petersilienwurzel-Kartoffelpüree (Roasted ham with crust, vegetables and parsley mashed potatoes)	10,80 €
<b>Deftig gefüllte Rinderroulade nach Hausfrauen Art</b> ... mit klassischer Füllung aus saurer Gurke, Zwiebeln, Speck <sup>2,3</sup> und Senf, auf Rotweinsauce, mit Rotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen (Roasted roulades with red wine sauce and home made potato dumplings)	11,90 €
<b>Gebratener Spieß vom Lammhüftsteak</b> ... mit Paprika und Zucchini, angerichtet an Kartoffelgratin und Gurken-Dill-Dip (Spit of roasted lamb steak with peppers and courgettes, arranged on potato gratin and cucumber dill dip)	12,90 €
<b>Barbarie-Entenbrust in Rotwein-Schokoladensoße</b> ... mit glasiertem Maronen-Zuckerschotengemüse und gratinierten Kartoffeln <sup>1,3</sup> (Duck breast in red wine chocolate sauce, with glazed chestnuts sugar peas and potato gratin)	13,80 €
<b>Geschmorte Kalbsbäckchen</b> ... mit Zuckerschoten-Tomatengemüse und hausgemachter Polenta (Braised veal cheeks with sugar peas tomato vegetables and home made polenta)	14,90 €
<b>Sächsisches Quarkkeulchen mit Apfelkompott</b> ... serviert mit kandierten Kirschen <sup>1,3</sup> und frischer Schlagsahne (Saxon curd pancake with stewed apple, candied cherries and whipped cream)	5,50 €
<b>Sächsisches Obst in Gelee auf Vanilleschaum</b> ... mit Dresdner Baumkuchenscheiben (Saxon jellied fruits with vanilla cream and Dresden Baumkuchen)	5,90 €
<b>Hausgemachte böhmische Marillenknödel</b> ... mit leicht gebräunter Butter und Zimt-Zucker (Home made bohemian apricot dumplings with brown butter and sugar)	6,90 €
<b>Gebrannte Wiener Creme</b> ... mit hausmarinierten Amaretto-Feigen und Bananeneis (Creme Brulët with marinated Amaretto figs and banana ice-cream)	6,90 €
<b>Törtchen vom Ziegenkäse gebacken mit Honig</b> ... angerichtet im Mandelkrokantkörbchen, auf Blaubeerspiegel (Tartlets of the goat's cheese baked with honey in the almond cracknel basket, on blueberry sauce)	6,90 €

## Desserts / desserts



## Weißweine / White wine

<b>– Sachsen –</b>	0,2 l	0,75 l
<b>Weißweinschorle</b>	5,80 €	
<b>Sächsisches Staatsweingut Schloss Wackerbarth – Europas erstes Erlebnisweingut mit Sekt- und Weinmanufaktur</b>		
<b>Kurfürstlicher Haustrunk</b>	5,80 €	21,20 €
... saftiges Cuvée von Müller Thurgau und Bacchus, volle Frucht nach Stachelbeeren Weinbergspfirsich und Aprikosen, angenehmer Duft von Wiesenkräutern und Herbstblumen, angenehm süffig und fröhlich		
<b>Bacchus Q.b.A.</b>	7,80 €	28,50 €
... volle Frucht nach Stachelbeeren und schwarzen Johannisbeeren, angenehmer Duft von wilden Gräsern und Kräutern Unsere Empfehlung zu würzigen Fleischspeisen und Käse.		
<b>Riesling Q.b.A. Trocken</b>	8,30 €	30,50 €
... angenehmer Duft von reifen Sommerfrüchten, Aromen von Pfirsich und Grapefruit mit einer klaren mineralischen Note Ein Klassiker zu Fisch und Meeresfrüchten.		
<b>Riesling Q.b.A. Halbtrocken</b>	8,90 €	32,40 €
... kräftiges Bukett von exotischer Maracuja und Ananas, Aromen von Weinbergspfirsich und saftigen Zitrusfrüchten		
<b>Weingut Walter Schuh</b>		
<b>Goldriesling Q.b.A. Steillagenwein</b>	7,10 €	25,90 €
... zartwürziges Aroma von feinfruchtigen Aprikosen, saftigem Kernobst und einem Hauch Muskat Unsere Empfehlung zu leichten Gerichten.		
<b>Weingut Hanke – Jessen, nördlichstes Anbaugebiet Sachsens</b>		
<b>Riesling Kabinett trocken - Jessener Gorrenberg</b>	7,10 €	25,90 €
... Aromen von vollreifen Äpfeln und Aprikosen, mineralische Note und Riesling typische Zitrustöne mit leichten Einflüssen von Quitte		
<b>Weingut Wellhöfer – Radebeul</b>		
<b>Kernling „Mamertus“ Kabinett - Cossebauder Bauernberge</b>	7,80 €	28,50 €
... saftige Aromen von reifer Maracuja, Pfirsich und markanten Zitrustönen		
<b>Prinz zur Lippe - Meissener Weinhaus und Gut Schloss Proschwitz – Mitglied im Verband der Deutschen Prädikatsweingüter</b>		
<b>Grauburgunder Kabinett - Schloss Proschwitz, Gutsabfüllung</b>	8,50 €	31,00 €
... markanter kräftiger Wein mit einem ausgewogenen Bukett nach Honigmelone und Maracuja, saftiger Birne, Hagebutten und Johannisbeeren, intensiver langer Abgang		
<b>Grauburgunder Q.b.A. Barrique - Schloss Proschwitz</b>		44,00 €
... intensive Aromen von Vanille, edlem Tabak, Stachelbeere, Honig und Blüten „Der erste große Sachse im Barrique“		
<b>Weingut Klaus Zimmerling - Sächsische Weinstrasse</b>		0,5 l
<b>Grauer Burgunder Q.b.A.</b>		38,00 €
... kräftiges Burgunderaroma, Honigmelone und lang anhaltendem Aroma Regionale Besonderheit durch streng biologischen Ausbau und starken Rebenverschnitt. Die Weine von Zimmerling sind das ganz besondere Extra im Weinbau.		



**Weingut Nick Köwerich – Leiwen an der Mosel** 0,2 l 0,75 l  
**„Für Feen und Elfen“ Riesling Q.b.A. Laurentiuslay** 5,30 € 19,30 €  
 ... zarte Süße mit verspielten Blütendüften, angenehm floral und erfrischend mit einem Bukett einer blühenden Kräuterwiese, sehr süffig Macht Lust auf mehr und auf länger bleiben!

**„Für Träumer und Helden“ Riesling Spätlese Laurentiuslay** 7,50 € 27,40 €  
 ... traditionell ausgebaut im Fuderfass, Aromen von Melone und Steinobst, zartem Schmelz, herrlich viel Frucht und Cremigkeit, nachhaltig im Abgang mit feiner Finesse und Frische. Ausgewogene, spritzige Süße, verführt zu einer Flasche mehr!

– Österreich –

**Weingut Undhof, Erich Salomon – Kremstal**

**Grüner Veltliner "Hochterrassen"** 5,80 € 21,20 €  
 ... Duft von Melone und rassischer Zitrusfrucht, feine mineralische Töne, saftig und landestypisch

**Freie Weingärtner Wachau – Dürnstein**

**Clarissima** Halbtrocken 5,90 € 21,60 €  
 ... feiner Duft von frischen Blumen, exotischen Früchten und Ringlotte, harmonisches Zusammenspiel von angenehmen Zitrustönen und saftiger Fruchtsüße. Dieser Wein ist besonders zu würzigen hellen Speisen und als Ouvertüre vor dem Essen zu empfehlen.

**Muskateller Wachau** Trocken 6,20 € 22,60 €  
 ... strahlend grünlich-gelbe Farbkomplexe, Aromen von Muskat, Mandarine, Pistazien und Stachelbeere, intensiv fruchtiges Bukett mit feinen Blütennoten Ein wunderbarer Wein als Aperitif und als Begleiter zu Forelle und hellem Fleisch.

– Frankreich –

**Château de Montfort - Vouvray AC -** 7,80 € 28,50 €  
 ... leuchtendes Gelb mit grünen Reflexen, delikate Blütenaromen, frisch lebendige Säure, feine Fruchtnote, erfrischend

**Sancerre „Grand Vin des Caillottes“ A.C. Blanc** 9,90 € 36,10 €  
 - Domaine Bernard Reverdy et Fils, Loire -  
 ... intensive Aromen von Zitrus, zarte Mango- und Aprikosenaromen, frisch, saftige Länge, blumige Note

– Italien –

**Lugana „Vigneto Massoni“ D.O.C. - Santa Cristina, Zenato, Venetien** 7,80 € 28,50 €  
 ... stroh-gelb mit leicht grünem Schimmer, intensiv duftend nach frischen Früchten wie Pfirsich, Ananas, Zitrus und Grapefruit, milde Säure mit leichter Vanillenote

**Rotweine / Red wine**

– Sachsen –

**Rotweinschorle** 5,80 €

**Sächsisches Staatsweingut Schloss Wackerbarth – Europas erstes Erlebnisweingut mit Sekt- und Weinmanufaktur**

**Cuvée Sachsen Q.b.A.** 9,90 € 36,10 €  
 ... edles Cuvée aus Dornfelder und Spätburgunder, saftiger Duft von Wildkirschen und Brombeeren, ausgewogene Tannine



**Weingut Walter Schuh – Weine aus besten Steilhanglagen** 0,2 l 0,75 l  
**Dunkelfelder Q.b.A.** Meißner Klausenberg - Gutsabfüllung 35,70 €  
 ... Aromen von saftigen roten Beeren, Cassis und schwarzem Pfeffer, besonderer Tropfen des Winzerhauses und unsere spezielle Empfehlung zu kräftigen Braten, Wild und edlen Zigarren

**Regent** Meißner Klausenberg - Gutsabfüllung 35,70 €  
 ... faszinierendes Rubinrot, Nuancen von reifen Pflaumen und dunklen Beerenfrüchten, feine Tannine

**Weingut Wellhöfer – Radebeul**

**Portugieser Q.b.A.** Cossebauder Bauernberge 7,80 € 28,50 €  
 ... Aromen von saftigen Steinfrüchten, Schattenmorellen und Veilchen, komplexe Tiefe und feine Tannine

**Weingut Hanke – Jessen, nördlichstes Anbaugebiet Sachsens**

**Schwarzriesling Q.b.A.** Jessener Gorrenberg 7,80 € 28,50 €  
 ... Duft von Heidelbeeren, saftige Aromen von schwarzen Beeren, feiner Vanille und Kräutern

**Winzerhaus Joachim Lehmann – Diesbar-Seußlitz**

**Spätburgunder Q.b.A.** Meissner Rosengründchen 8,90 € 32,50 €  
 ... im Holzfass ausgebaut, vollmundig und besonders edel, mit Aromen von saftigen Brombeeren, leichter Vanille und ein wenig Erdbeere. Ein wunderbarer Tropfen!

**Prinz zur Lippe – Meissener Weinhaus und Gut Schloss Proschwitz – Mitglied im Verband der Deutschen Prädikatsweingüter**

**Dornfelder Q.b.A.** Edition Meissen 8,90 € 32,50 €  
 ... Paradewein vom Weinhaus Prinz zur Lippe mit Aromen von Holunderbeeren, frischen Sauerkirschen und genialer Balance von Holz und intensiver Frucht

**Spätburgunder Q.b.A. Barrique** Schloss Proschwitz Schlossabzug 58,00 €  
 ... überwältigende Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Backpflaumen und Pfefferkuchen, gut eingebundene Holz- und Vanillearomen, dicht und extraktreich mit gutem Reifepotential

**Weingut Hammel & Cie. – Pfalz**

**Spätburgunder Q.b.A.** halbtrocken 4,90 € 17,90 €  
 ... saftiges Rubinrot mit kräftigen Kirscharomen, feinwürziger Struktur und zartem Schmelz

– Österreich –

**Weingut Schlumberger – Bad Vöslau, Thermenregion**

**Goldeck Cabernet Merlot** 6,90 € 25,20 €  
 ... kräftige Aromen von saftigen Waldbeeren, Veilchen und Gewürzen, samtige Fülle

**Weingut Markowitsch – Carnuntum**

**Blaufränkischer** 7,90 € 28,80 €  
 ... intensiver Duft von reifen Schwarzkirschen, feinwürzige Noten, Anklänge von Bitterschokolade, enorme Fruchtfülle, süßlich, gut eingebundene Tannine, ein Hauch von Barrique

**Weingut Gesellmann – Mittelburgenland**

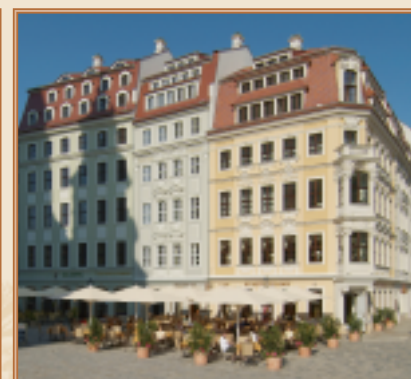
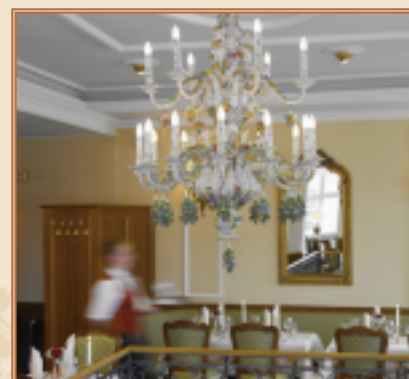
**Zweigelt / Blaufränkischer** 7,90 € 28,80 €  
 ... tiefes Granatrot, intensive Aromen von Cassis, Pflaumen und Bitterschokolade, große Fruchtkomplexe und samtweiche Tannine, in großen Holzfässern gelagert



<b>– Frankreich –</b>	<b>0,2 l</b>	<b>0,75 l</b>
<b>Conte des Garrigues AOC Minervois</b> - Domaine La Prade Mari - ... Duft von dunklen eingekochten Früchten mit einem Hauch Honig, im Mund kräftig mit süßlichem Schmelz, jugendliche Tannine, feine Vanillenoten im Abgang	<b>6,90 €</b>	<b>25,20 €</b>
<b>Cuvée „Clos De La Chapelle“ - Coteaux du Languedoc AC</b> - Domaine De La Perrière - ... 80% Syrah und 20% Grenache Noir, saftige Aromen von roten Früchten, charmant, seidig am Gaumen, sehr konzentriert mit feiner Eleganz, Bukett nach reifen Johannisbeeren	<b>8,90 €</b>	<b>32,50 €</b>
<b>Vincent Saincrit - Bordeaux Rouge AC</b> ... Cuvée aus Merlot und Cabernet Sauvignon, schöne dunkle Farbe, feinfruchtig, 18 Monate in großen Eichenholzfässern gereift, saftige Aromen von roten Beeren, Marmelade und Bitterschokolade, mit angenehmen Vanilletönen, leicht mineralische Struktur		<b>32,50 €</b>
<b>Château Haut Gauchon Montagne - Saint Emilion AC</b> ... eleganter Wein mit feinen Tönen nach perfekt gereiften Trauben, leichte Röstnoten, Charme und Finesse, fruchtiger und lang anhaltender Abgang		<b>34,20 €</b>
<b>– Italien –</b>		
<b>Rosso Conero DOCG „Piancarda“ - Garofolio</b> ... glanzklares Rubinrot, intensiver Duft nach reifen Pflaumen, Weichselkirschen und Marmelade, angenehme und elegante Tannine, ideal zu gebratenem Fleisch	<b>5,90 €</b>	<b>21,60 €</b>
<b>Bardolino DOC - Vigneto Villa Fontana</b> - Venetien, Viticoltori Tommasi - ... Duft von reifen Kirschen, geschmeidig, samtige Fülle	<b>7,90 €</b>	<b>28,80 €</b>

## **R**oséwein / Rose wine

<b>– Sachsen –</b>		
<b>Weingut Walter Schuh</b>		
<b>Cuvée Schieler Q.b.A.</b> - Bereich Meissen ... angenehmer und frischer Wein; besondere Empfehlung unseres Hauses; Aromen von frischen Steinfrüchten und Bukett nach frischen Sommerblumen, wunderbar zu frischen Salaten, mildem Käse und leichten Speisen	<b>7,20 €</b>	<b>26,20 €</b>
<b>– Frankreich –</b>		
<b>Cabernet Sauvignon Rosé Vin de Pays d’Oc</b> - Côtes des Latours ... verführerischer Duft nach Himbeeren, Kirschen und Erdbeeren, prickelnd frischer und halbtrockener Geschmack	<b>4,90 €</b>	<b>17,90 €</b>



## **S**üßwein & Eiswein / Sweet and Ice wine

<b>– Sachsen –</b>	<b>0,1 l</b>	<b>0,375 l</b>
<b>Sächsisches Staatsweingut Schloss Wackerbarth – Europas erstes Erlebnisweingut mit Sekt- und Weinmanufaktur</b>		
<b>Traminer Spätlese</b> - Radebeuler Lößnitz ... lieblich betörender Duft von blühenden Rosen, Aromen von Litschi und feinem Muskat Unvergleichlicher Digestif und erstklassiger Begleiter zu kräftigem Käse.		<b>32,50 €</b>
<b>Als Digestif</b>	<b>9,00 €</b>	
<b>Spätburgunder Blanc de Noir</b> - Radebeuler Johannisberg, Der weiße Rotwein ... edelsüße Weinrarität aus Sachsen, Bukett von frischen Rosinen und würzigen Datteln Dieser Wein wird nur in ganz besonderen Jahrgängen aus Rotweintruben gekeltert.		<b>68,00 €</b>
<b>Weingut Walter Schuh</b>		<b>0,5 l</b>
<b>2000er Grauer Burgunder Meißner Klausenberg</b> Steillagenwein, bester Jahrgang - limitiert - Der ganz besondere Tropfen aus der Elbtalregion. ... schillerndes Bernstein, honigsüße Aromen mit ausgesprochener Fruchtvielfalt von Melone, Mango und Ananas, edel und raffiniert, dieser Wein macht jedes Dessert zu einem krönenden Abschluss in harmonischer Vollendung		<b>98,00 €</b>

## **P**rosecço, Sekt und Champagner / sparkling wine

	<b>0,1 l</b>	<b>0,75 l</b>
<b>Prosecço Spumante Brut V.S.Q. Macchiato</b> Italien ... erstklassischer Prosecço, feinperlig mit exzellenten Fruchtcomplexen	<b>3,90 €</b>	<b>25,40 €</b>
<b>Graf von Wackerbarth</b> Halbtrocken Sachsen, Staatsweingut Schloss Wackerbarth ... fruchtig, ausgewogen, edle feinperlige Struktur	<b>3,90 €</b>	<b>25,40 €</b>

## **U**nsere Hausspezialitäten / home specialties

<b>August der Starke</b> - Flaschengärung Sekt b.A. Sachsen, Sächsisches Staatsweingut Schloss Wackerbarth In Flaschengärung gereifter Cuvée edler sächsischer Trauben, vier Wochen von Hand gerüttelt. Erlesen sächsisch, mit feinperliger Struktur und fruchtigem Bukett.	<b>4,90 €</b>	<b>31,90 €</b>
<b>Bussard Royal Monsieur Mouzon</b> Extra Trocken - limitiert - Flaschengärung Sekt b.A. Sachsen, Sächsisches Staatsweingut Schloss Wackerbarth In Flaschengärung gereifter Cuvée nach 170 Jahre alter sächsisch-königlicher Tradition, edle sächsische Trauben vollendet mit feiner Trockenbeerenauslese, vier Wochen von Hand gerüttelt und mehrere Monate im Sektkeller gelagert. Betörender Duft exotischer Früchte, Wildrosen und Gewürze. Aromen von Papaya, Pfirsich, Grapefruit und Karamell mit einer feinen Nuance Muskat.		<b>84,00 €</b>

