



APOTHEKE

LEIBGERICHTE + GUTE TROPFEN



# DAS TASCHENBERGPALAIS UND SEINE APOTHEKE

Endlich hat das Taschenbergpalais seine eigene Apotheke!

Die über 130 Jahre alte antike Kostbarkeit, in Leipzig 1771 erbaut, kann auf eine aufregende Geschichte zurückblicken. Im Leipziger Stadtteil Gohlis wurde sie kurz nach ihrer Fertigstellung eingebaut und als Apotheke in Betrieb genommen. Damals noch wesentlich größer als heute. Den Zweiten Weltkrieg überlebte sie fast völlig unbeschadet und wurde in der Nachkriegszeit von einem Hamburger Geschäftsmann in die Hansestadt gebracht und auf der Eppendorfer Straße über 50 Jahre als bekannte und beliebte Apotheke betrieben.

Im Jahre 2004 plante man weit reichende Umbauten in der Eppendorfer Straße und die Apotheke wurde zum Kauf angeboten. Über einen Antiquitätenhändler erwarb der Hamburger Kaffeekönig Albert Darboven das historische Schmuckstück, um sie in sein Musterzimmer am Pinkertweg in Hamburg einzubauen, denn bereits seit vielen Jahrhunderten weiß man die gesundheitsfördernde Wirkung von Kaffee und Schokolade zu schätzen und verkaufte beides sogar als „Medikamente“ in Apotheken. Kaffee gilt schon lange als das Denkvermögen und die Verdauung anregendes sowie „Husten, Kopfschmerzen und Wassersucht“ linderndes Heilmittel. Schokolade verbessert die Durchblutung, stimuliert das Herz-Kreislauf-System, senkt den Cholesterinspiegel, fördert die Konzentration und Gedächtnisleistung und vermindert den Alterungsprozess der Haut – kurz, ein Genuss für Gaumen und Wohlbefinden, von dem wir kaum die Finger lassen möchten.

Auf Grund der beeindruckenden Größe wurde diese Idee jedoch bald wieder verworfen. Die Vision Herrn Darbovens war, die Apotheke in ihre sächsische Heimat zurück zubringen und in ihr ein Kaffee-Kleinod zu errichten. Der zuständige Verkaufsleiter wurde mit der schwierigen Aufgabe betraut, einen geeigneten Käufer und gleichzeitig Darboven-Partner zu finden, der sie wenn möglich in ein stilvolles gastronomisches Objekt einbaut und damit auch die einzigartige Kaffee- und Schokoladenkultur wieder aufleben lässt.

Es meldeten sich viele Interessenten, unter Ihnen auch einige bekannte touristische Unternehmen in Leipzig und Dresden. Das Konzept von Herrn Volker Habrich, einem langjährigen Kunden und Geschäftsführer der schönsten Gewölberestaurants Dresdens, überzeugte jedoch sofort. Er wollte im geschichtsträchtigen Taschenbergpalais, mit unmittelbarem Blick auf den Dresdner Zwinger, detailgetreu fast die komplette Apotheke in eine ehemalige Bar einbauen und hier ein Cafe errichten.



# OUR INTERNATIONAL MENUS

*Connect with Sophienkeller WiFi and Quick Scan download  
or open the app. Scan the Code.*



Menu italiano



Menu espanol



Polskie menu



Русское меню



中文菜單



České menu



*user: Sophienkeller  
password: Sophienkeller*



# SUPPEN

## SOUPS

### **Sächsische Kartoffelsuppe**

mit gebratenen Bockwurstscheiben <sup>2,3</sup>

*Saxon potato soup with fine slices of sausage*

Kleine Kelle *small bowl*

**5,30 EUR**

Große Kelle *large bowl*

**9,50 EUR**

### **Soljanka** <sup>1,2,3,7</sup>

mit Schmand und Zitrone

*Sour and spicy soup with lemon and sour cream*

Kleine Kelle *small bowl*

**5,30 EUR**

Große Kelle *large bowl*

**9,50 EUR**

### **Brühe von buntem Gemüse**

**4,50 EUR**

mit Eierkuchenstreifen und Gemüsestroh

*Vegetable consommé with pancake stripes  
and mixed vegetables*

### **Brotkorb** *Home baked bread*

**3,90 EUR**

mit Butter *with butter*

**5,20 EUR**

mit Schmalz *with lard*

**5,70 EUR**

mit Leberwurst *with liver sausage*

**6,00 EUR**

mit Avocadodip *with avocado dip*

**5,90 EUR**

(VEGAN)



SALZWICKEL HELFEN GEGEN HALSSCHMERZEN. EINE HANDVOLL MEERSALZ IN WARMEM WASSER LÖSEN UND AUF EIN TUCH GEBEN. GUT AUSWRINGEN UND AUF DEN HALS LEGEN. MIT TUCH ODER SCHAL FIXIEREN. DER WICKEL KANN SO LANGE AM HALS BLEIBEN, BIS ER MERKLICH ABKÜHLT.

## SALATE

### SALADS

#### **Gemischter Salat**

mit Tomaten, Gurken, Paprika, Eisbergsalat, Radieschen und Kohlrabi, verfeinert mit Kräutervinaigrette

*Small mixed salad with tomatoes, cucumbers, peppers, iceberg lettuce, radish and turnip cabbage refined with herb vinaigrette*

Kleiner Teller *small plate*

Großer Teller *big plate*

**5,90 EUR**

**11,60 EUR**

#### **Rucolasalat**

mit Strauchtomaten, Oliven <sup>1,6</sup>, Peperoni <sup>1</sup>, roten Zwiebeln und Schafskäse, verfeinert mit Kräutervinaigrette

*Arugula salad with tomatoes, olives, pepperoni, red onions, sheep cheese served with herb vinaigrette*

Kleiner Teller *small plate*

Großer Teller *big plate*

**6,80 EUR**

**12,50 EUR**

# KALTE KÜCHE

## COLD DISHES

### **Kalte Platte**

**14,90 EUR**

belegt mit Stolpener Landschinken <sup>2,3</sup>, Hackepeter, Räucherlendchen <sup>2,3</sup>, Käse, Gewürzgurken <sup>2,11</sup>, hausgebackenem Brot und Butter

*Cold plate with Stolpen ham, smoked pork loin, minced meat, cheese, pickled gherkins, home baked bread and butter*

### **Hackepeter**

**10,90 EUR**

garniert mit Eigelb, gehackten Zwiebeln, Gewürzgurke <sup>2,11</sup>, hausgebackenem Brot und Butter

*Minced meat with an egg yolk, chopped onions, gherkins, butter and home baked bread*

### **Gurkenschüssel**

**4,30 EUR**

mit Gewürz- und Senfgurken <sup>2,11</sup>

*Cucumber bowl with gherkins and pickled gherkins with mustard seeds*

### **Hofkäserei** <sup>1,2</sup>

**15,50 EUR**

mit Feigensenf, Trauben, Butter und hausgebackenem Brot

*Variation of cheese with fig mustard, grapes, butter and home baked bread*

AUF GEWÜRZNELKEN KAUFEN LINDERT WIRKSAM ZAHNSCHMERZEN.



## KLEINER APPETIT

FOR THE SMALL APPETITE

### **Feines Würzfleisch vom Schwein**<sup>1</sup>

**8,50 EUR**

mit Champignons in einer Blätterteigpastete  
samt Käse überbacken

*Fine pork ragout with mushrooms in a  
puff pastry covered with cheese*

### **Käse-Oliveteller**<sup>1,6</sup>

**8,90 EUR**

mit Avocadodip und hausgebackenem Brot

*Plate with cheese and olives served  
with avocado dip and home baked bread*

### **Wurstsalat**<sup>2,3,7</sup>

**7,90 EUR**

mit hausgebackenem Brot und Butter

*Sausage salad with home baked bread and butter*

---

KÄSE IST REICH AN CALCIUM UND PHOSPHAT. DIESE HÄRTEN DEN ZAHN-  
SCHMELZ UND HELFEN GEGEN KARIES UND AGGRESSIVE EINFLÜSSE.

---



# AUS TOPF UND PFANNE

## FROM POT AND PAN

### **Sächsischer Sauerbraten**

mit Rosinensoße an Apfelrotkraut<sup>3</sup> und  
Königskloß<sup>2,9</sup> mit Semmelbutter überzogen  
*Saxon Sauerbraten with raisin sauce, red cabbage and  
king-size potato dumpling covered with breadcrumbs*

**17,90 EUR**

### **Spanferkel**

mit Majoransoße an Sauerkraut<sup>3</sup> und  
Königskloß<sup>2,3</sup> mit Semmelbutter überzogen,  
dazu Senf  
*Suckling pig with marjoram sauce, sauerkraut  
and king-size potato dumpling covered with  
breadcrumbs, served with mustard*

**17,90 EUR**

### **Geschmorte Schweinehaxe**

mit Majoransoße an Sauerkraut<sup>3</sup>  
und Kräuterkartoffeln, dazu Senf  
*Braised knuckle of pork with marjoram sauce,  
sauerkraut, herb potaoes served with mustard*

**17,20 EUR**

### **Hausgemachte Spanferkelsülze<sup>2,3</sup>**

verfeinert mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln  
*Home made aspic of suckling pig with tartar sauce  
and fried potatoes*

**13,90 EUR**

### **Hausgemachte Rinderroulade**

gefüllt mit Zwiebeln, Speck, Senf und Gewürzgurke<sup>2,11</sup>  
an Apfelrotkraut<sup>3</sup> und Königskloß<sup>2,3</sup> mit Semmelbutter überzogen  
*Home made roulade of beef filled with onions, bacon,  
mustard and gherkins, served with red cabbage and a  
king-size potato dumpling covered with breadcrumbs*

**17,50 EUR**





## Hirschgulasch

mit Preiselbeergelee, Rosenkohl und Semmelknödel  
*Goulash of venison with cowberry jelly, brussels  
sprout and bread dumpling*

18,20 EUR

## Schweineschnitzel

mit Würzfleisch <sup>1</sup> und Käse überbacken,  
mit Kartoffelgratin und Erbsen  
*Schnitzel of pork covered with pork ragout and  
cheese and served with potato gratin and peas*

16,90 EUR

## AUS DER BÄCKEREI

### FROM THE BAKERY

## Ferkel im Brotteig <sup>2,3</sup>

mit Sauerkraut <sup>3</sup>, Senf und Röstzwiebeln eingebacken,  
dazu Weißkrautsalat <sup>3,4</sup> und Majoransoße  
*Suckling pig with sauerkraut, mustard and roasted onions  
baked in a crispy bread daugh, green cabbage salad  
and marjoram sauce*

15,20 EUR

## Hähnchenfilet <sup>4</sup> im Blätterteig

mit Spinat, Frisch- und Schafskäse eingebacken,  
an bunten Blattsalaten mit Kräutervinaigrette und Käsesoße  
*Chicken fillet with spinach, fresh and sheep cheese baked  
in a puff pastry, served with lettuce, herb vinaigrette and cheese sauce*

15,90 EUR





# GEFLÜGEL

## POULTRY

### Halbe ausgelöste Ente

mit Beifußsoße an Apfelrotkraut<sup>3</sup> und Königskloß<sup>2,3</sup>  
mit Semmelbutter überzogen

*Half boneless duck with mugwort sauce, red cabbage and  
king-size potato dumpling, covered with breadcrumbs*

20,90 EUR

### Hähnchenroulade<sup>2,3</sup>

gefüllt mit Frischkäse und getrockneten Tomaten  
an Honigmöhrrchen und Kartoffelgratin,  
mit Beifußsoße

*Roulade of chicken filled with cream cheese  
and dried tomatoes, served with honey carrots,  
au gratin potatoes and mugwort sauce*

16,90 EUR

# VEGETARISCH

## VEGETARIAN

### Kartoffelroulade<sup>2,3</sup>

mit Spinat und Schafskäse gefüllt an Salatbukett  
mit Kräutervinaigrette, dazu Käsesoße

*Potato roulade filled with spinach and sheep cheese,  
some salad with vinaigrette dressing, served with cheese sauce*

13,90 EUR

### Gebackene Aubergine und Paprika

gefüllt mit Tomatenreis auf mariniertem Rucola (VEGAN)

*Baked aubergine and pepper filled with tomato rice  
and marinated arugula*

12,90 EUR





# FISCH

## FISH

### **Ofenkartoffel mit Räucherlachsstreifen**

auf mariniertem Rucola mit hausgemachtem Kräuterquark  
*Baked potato with smoked salmon strips on marinated rocket  
with homemade herb quark*

**11,90 EUR**

### **Lachsfilet mit Mandel-Brokkoli**

dazu Sauce Hollandaise und Dillkartoffeln  
*Salmon filet with almond-broccoli, sauce hollandaise  
and dill potatoes*

**19,90 EUR**

### **Mariniertes Matjesfilet <sup>2,4</sup>**

mit Rote Bete <sup>11</sup> an Bohnen und Bratkartoffeln  
*Marinated herring an beetroot, green beans and fried potatoes*

**13,50 EUR**

### **Ofenwarme geräucherte Forelle**

dazu Blattsalat mit Kräutervinaigrette,  
Apfel-Meerrettich <sup>3,5</sup> und hausgebackenem Brot  
*Warm smoked trout with leaf salad and vinaigrette dressing,  
apple-horseradish and home baked bread*

**15,90 EUR**





# EIS

## ICE CREAM

### **Gemischtes Eis**

**5,70 EUR**

Erdbeer-, Vanille- und Schokoladeneis mit Sahne <sup>11</sup>

*Mixed sundae with strawberry-, vanilla-  
and chocolate ice cream with whipped cream*

### **Schokoladenbecher**

**6,90 EUR**

Zwei Kugeln Schokoladen- und eine Kugel

Stracciatellaeis mit Schokosoße, Schokosplittern und Sahne <sup>11</sup>

*Two scoops chocolate and one scoop stracciatella ice cream  
with chocolate sauce, chocolate flakes and whipped cream*

### **Bananen-Boot**

**7,40 EUR**

Eine Kugel Vanille- und zwei Kugeln Schokoladeneis,

garniert mit Bananenstücken, Sahne <sup>11</sup>,

Schokoladensplittern und Krokant

*A scoop vanilla- and two scoops chocolate ice cream with banana pieces,  
whipped cream, chocolate flakes and some brittle*

### **Nussbecher**

**7,40 EUR**

Walnuss-, Pistazien- und Schokoladeneis garniert

mit verschiedenen Nüssen und Sahne <sup>11</sup>

*Walnut-, pistachio- and chocolate ice cream  
with mixed nuts and whipped cream*

### **Pfirsichbecher**

**7,20 EUR**

Zwei Kugeln Vanille- und eine Kugel Erdbeereis,

Pfirsichspalten, serviert mit einer roten Fruchtsoße,

Sahne <sup>11</sup> und Pistazien

*Two scoops vanilla- and one scoop strawberry ice cream with slices of peach,  
served with a fruity sauce, whipped cream and pistachio nuts*





### **Schwedeneisbecher**<sup>3,8,11</sup>

Drei Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus,  
Eierlikör und Sahne<sup>11</sup>

*Three scoops vanilla ice cream with apple sauce,  
advocaat and whipped cream*

**7,50 EUR**

### **Joghurt-Früchtebecher**

Himbeersorbet und Erdbeereis  
auf frischen Beeren und Joghurt

*Sorbet of raspberry and strawberry ice cream  
on yoghurt with fresh berries*

**6,90 EUR**

Saisonal servieren wir:

### **Eiskaffee**

mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne<sup>11</sup>

*Iced coffee with a scoop of vanilla ice cream  
and whipped cream*

**4,50 EUR**

### **Eisschokolade**<sup>1,11</sup>

mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne<sup>11</sup>

*Iced chocolate with a scoop of vanilla ice cream  
and whipped cream*

**4,70 EUR**



# DESSERTS

## DESSERTS

### **Sächsische Quarkkälchen** <sup>3,8,11</sup>

in Zucker gewälzt, mit Apfelmus <sup>3</sup> und Sahne <sup>11</sup>

*A saxon specialty made from potato and curd, fried and rolled in sugar with apple sauce and whipped cream*

**6,90 EUR**

### **Hausgebackener Strudel nach Bäckerlaune**

mit Vanillesoße, einer Kugel Vanilleeis und Sahne <sup>11</sup>

*Home baked stroodle created by our baker with vanilla sauce, vanilla ice cream and whipped cream*

**6,90 EUR**

### **Warmes Schokoladenkuchlein**

von belgischer Schokolade an einer Kugel Himbeersorbet und Sahne <sup>11</sup>

*Warm chocolate cake of belgian chocolate served with raspberry sorbet and whipped cream*

**6,50 EUR**

### **Windbeutel**

gefüllt mit Schattenmorellen, einer Kugel Vanilleeis und Sahne <sup>11</sup>

*Cream puff with morello cherries, one scoop of vanilla ice cream and whipped cream*

**6,90 EUR**

### **Dessertvariation**

Miniwindbeutel gefüllt mit Mangochutney, Heidelbeer-Panna Cotta und eine Kugel weißes Nougat Eis  
*Sweet variation of mini cream puff filled with mango chutney, blueberry panna cotta and a scoop of white nougat ice cream*

**7,10 EUR**

### **Hausgebackene Eierschecke**

*Typical saxon cake from our bakery*

**3,50 EUR**





# HEISS & WARMGETRÄNKE



<b>Tasse Bohnenkaffee</b>	<b>2,80 EUR</b>
<b>Kännchen Kaffee</b>	<b>4,90 EUR</b>
<b>Espresso</b>	<b>2,60 EUR</b>
<b>Doppelter Espresso</b>	<b>4,50 EUR</b>
<b>Espresso Macchiato</b>	<b>3,10 EUR</b>
<b>Milchkaffee</b>	<b>3,40 EUR</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>3,90 EUR</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>3,40 EUR</b>
<b>Trinkschokolade</b>	<b>3,10 EUR</b>
<b>Heiße Zitrone</b>	<b>2,80 EUR</b>
<b>Glas Tee</b>	<b>2,80 EUR</b>

(Assam, Grüner Tee, Früchte natur,  
Kamille, Pfefferminz und Rooibusch Vanilla)

<b>„August starker Kaffee“</b>	<b>3,90 EUR</b>
Trinkschokolade mit Espresso	
<b>„Russische Schokolade“</b>	<b>6,50 EUR</b>
Heiße Schokolade mit Rum & Schlagsahne <sup>11</sup>	
<b>„Diplomatenkaffee“</b>	<b>5,90 EUR</b>
Kaffee mit Eierlikör und Schlagsahne <sup>11</sup>	
<b>„Kaffee Irish Cream“</b>	<b>5,90 EUR</b>
Kaffee mit Baileys & Schlagsahne <sup>11</sup>	
<b>„Kaffee mit Schuss“</b>	<b>5,90 EUR</b>
Kaffee mit Weinbrand & Schlagsahne <sup>11</sup>	
<b>Irish Coffee</b>	<b>5,90 EUR</b>
Kaffee mit Whisky & Schlagsahne <sup>11</sup>	
<b>Baileys Latte Macchiato</b>	<b>6,30 EUR</b>



# SEKT

## **Graf von Wackerbarth**

weiß, brut oder halbtrocken

	0,1 l	<b>4,10 EUR</b>
Piccolo	0,2 l	<b>7,90 EUR</b>
	0,75 l	<b>26,50 EUR</b>

## **August der Starke Sekt bA**

Schloss Wackerbarth, Sachsen,  
klassische Flaschengärung, weiß  
trocken

	0,75 l	<b>39,00 EUR</b>
--	--------	------------------

# VOR DER SCHLEMMEREI

## **Kir Imperial**

(Cassis aufgefüllt mit Sekt)

	0,1 l	<b>4,70 EUR</b>
--	-------	-----------------

## **Prosecco DOC**

Il Fresco, Villa Sandi, trocken

	0,1 l	<b>4,10 EUR</b>
--	-------	-----------------

## **Martini**

bianco, rosso, rosé oder extra dry

	5 cl	<b>3,90 EUR</b>
--	------	-----------------

## **Campari Orange / Soda<sup>1</sup>**

	0,2 l	<b>6,90 EUR</b>
--	-------	-----------------

## **Sherry Sandeman**

trocken oder medium

	5 cl	<b>3,50 EUR</b>
--	------	-----------------

## **Aperol Spritz**

	0,2 l	<b>6,20 EUR</b>
--	-------	-----------------

## **Rosato Mio**

Ramazzotti Aperitivo Rosato, Prosecco und Basilikum

	0,2 l	<b>6,20 EUR</b>
--	-------	-----------------

## **Rosato Duo**

Ramazzotti Aperitivo Rosato, Tonic und Limette

	0,2 l	<b>5,90 EUR</b>
--	-------	-----------------



# BIER

**Radeberger Pilsner** vom Fass

**Krušovice** Original Böhmisches Schwarzbier vom Fass

**Schöfferhofer Hefeweizen** hell vom Fass

**Radler** (Bier mit Zitronenlimonade)<sup>2</sup>

ein Cosel-Maß 0,25 l **2,90 EUR**

ein August-Maß 0,5 l **4,90 EUR**

ein Narren-Maß 1,0 l **8,90 EUR**

**Jever Fun** (alkoholfrei) 0,33 l **3,50 EUR**

**Schöfferhofer**

**Hefeweizen** hell (alkoholfrei) 0,5 l **4,50 EUR**



# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>Tafelwasser</b>	0,2 l	<b>2,30 EUR</b>
<b>Augusts Starkes Tafelwasser</b>	0,5 l	<b>4,50 EUR</b>
<b>Margon Mineralwasser medium</b>	0,25 l	<b>2,90 EUR</b>
	0,75 l	<b>6,50 EUR</b>
<b>Margon Mineralwasser still</b>	0,25 l	<b>2,90 EUR</b>
	0,75 l	<b>6,50 EUR</b>
<b>Pepsi Cola<sup>1,9</sup> / Tonic Water<sup>10</sup> / Apfelschorle Orangenlimonade<sup>1,2</sup> / Zitronenlimonade<sup>2</sup> Spezi (Cola &amp; Orangenlimonade)<sup>1,2,9</sup></b>	0,2 l	<b>2,80 EUR</b>
	0,5 l	<b>5,50 EUR</b>
<b>Pepsi Cola Max<sup>1,2,9,11,12</sup></b>	0,2 l	<b>2,80 EUR</b>
<b>Bitter Lemon<sup>10</sup> / Ginger Ale<sup>1</sup></b>	0,25 l	<b>3,30 EUR</b>
<b>Himbeerbrause<sup>1</sup></b>	0,2 l	<b>2,60 EUR</b>
	0,5 l	<b>4,80 EUR</b>
<b>Apfelsaft, Orangensaft, Tomatensaft, Bananennektar, Grapefruitnektar, Schwarzer Johannisbeernektar Kirschnektar</b>	0,2 l	<b>2,90 EUR</b>
	0,5 l	<b>5,80 EUR</b>
<b>VIO Rhabarberschorle</b>	0,3 l	<b>3,50 EUR</b>

BEI ÜBELKEIT WÄHREND DER SCHWANGERSCHAFT HILFT ES, IN EIN GLAS  
WASSER EINEN ESSLÖFFEL APFELESSIG ZU MISCHEN. DAS WASSER LANGSAM,  
SCHLUCKWEISE AUSTRINKEN

# SÄCHSISCHE WEINE

## WEISS

**Bacchus QbA**<sup>13</sup> 0,75 l **31,00 EUR**

Sächsisches Staatsweingut Schloss Wackerbarth Radebeul  
sommerleicht, mit Hauch von Stachelbeeren, trocken

*„Der sächsische Begleiter zu leichten Vorspeisen und Salaten“*

**Goldriesling QbA**<sup>13</sup> 0,75 l **29,00 EUR**

Weingut Jan Ulrich, Diesbar-Seußlitz  
rein sächsische Rebsorte, trocken

*„Passt perfekt zu vegetarischen Gerichten“*

**Kerner QbA**<sup>13</sup> 0,75 l **28,00 EUR**

Sächsisches Staatsweingut Schloss Wackerbarth, Radebeul  
geschmacklich abgerundet von reifen Äpfeln, trocken

## ROSÈ

*„Unschlagbar im Duett mit gebratenem Lachsfilet“*

**Schieler Rotling QbA**<sup>13</sup> 0,75 l **28,00 EUR**

Weingut Vincenz Richter, Meißen  
lebendig und frisch mit kräftiger Frucht, trocken

## ROT

*„Ein Muss zu unserem Sauerbraten“*

**Regent QbA**<sup>13</sup> 0,75 l **31,00 EUR**

Weingut Hanke, Jessen  
leichte Kirscharomatik mit feiner Würze, im Holzfass gereift, trocken

*„Dazu genießt man am besten eine köstliche Rinderroulade“*

**Der Rote Schuh QbA**<sup>13</sup> 0,75 l **36,00 EUR**

Weingut Schuh, Sachsen  
Cuveé aus Dornfelder und Dunkelfelder, Aromen von dunklen Beeren  
süffig uns ausgewogen  
trocken



# WEIN

## WEISSWEIN

<b>Hauseigener Weißwein vom Fass</b> <sup>13</sup>	0,2 l	<b>4,50 EUR</b>
<b>„Hofdamenschmeichler“</b>	0,5 l	<b>10,20 EUR</b>
Müller-Thurgau QbA Winzergenossenschaft Wolfenweiler Baden/ Markgräflerland verführerisch im Geschmack, spritzig, frisch funkelnd, die Zunge reizend trocken		
<b>Bacchus QbA</b> <sup>13</sup>	0,2 l	<b>8,20 EUR</b>
Sächsisches Staatsweingut Schloss Wackerbarth Radebeul trocken		
<b>Goldriesling QbA</b> <sup>13</sup>	0,2 l	<b>7,70 EUR</b>
von sächsischen Winzern trocken		
<b>Riesling QbA</b> <sup>13</sup>	0,2 l	<b>4,20 EUR</b>
Weingut Paul Knod, Mosel halbtrocken		
<b>Silvaner QbA</b> <sup>13</sup>	0,2 l	<b>3,90 EUR</b>
Weingut Müller-Ruprecht, Pfalz lieblich		
<b>Weinschorle</b> <sup>13</sup>	0,2 l	<b>4,10 EUR</b>
weiß, rosé, rot		

Bitte fragen Sie unsere Mägde nach der Getränkekarte mit unseren Flaschenweinen!





# WEIN

## ROTWEIN

**Hauseigener Rotwein vom Fass**<sup>13</sup> 0,2 l **5,10 EUR**  
**„Kurfürstentrunk“** 0,5 l **10,80 EUR**

Spätburgunder & Dornfelder QbA  
Winzer-genossenschaft Wolfenweiler

Baden/ Markgräflerland

vollmundig mit Frucht-  
aromen, temperamentvoll, stürmisch  
trocken

**Bacchus QbA**<sup>13</sup> 0,2 l **8,20 EUR**

Sächsisches Staatsweingut Schloss  
Wackerbarth Radebeul  
trocken

**Reizvoll Cuvée**<sup>13</sup> 0,2 l **5,90 EUR**

Acolon, Spätburgunder & Lemberger,  
Württemberg  
trocken

**Schwarzriesling QbA**<sup>13</sup> 0,2 l **4,90 EUR**

Weingut Sonnenhof, Württemberg  
halbtrocken

**Portugieser QbA**<sup>13</sup> 0,2 l **4,20 EUR**

Weingut Müller-Ruprecht, Pfalz  
lieblich

## ROSÉWEIN

**Spätburgunder Weißherbst QbA**<sup>13</sup> 0,2 l **4,70 EUR**

Winzer-genossenschaft Burkheim,  
Baden,  
trocken





# COCKTAILS & DIGESTIFS



*2 cl*

MüllerDrei	2,80 EUR
Radeberger Bitter	2,80 EUR
Jägermeister	2,80 EUR
Ramazzotti	2,90 EUR
Karlsbader Becher	2,80 EUR
Fernet Branca	2,80 EUR
Nordhäuser Doppelkorn	2,80 EUR
Absolut Vodka	2,80 EUR
Jubiläums Akvavit	2,90 EUR
Malteserkreuz	2,80 EUR
Grappa di Chardonnay Frattina	3,40 EUR
Wilthener Weinbrand	2,80 EUR
Remy Martin VSOP	4,20 EUR

*4 cl*

Jim Beam-Bourbon	4,60 EUR
Chivas Regal 12 Jahre	6,20 EUR
Aberlour Single Malt 12 Jahre	8,30 EUR
Baileys	4,80 EUR



# MEISSNER BRÄNDE

## **Meissener Apfelbrand**

2cl **4,50 EUR**

Prinz zur Lippe

## **Meissener Himbeergeist**

2cl **4,50 EUR**

Prinz zur Lippe

## **Meissener Williamsbirnenbrand**

2cl **4,50 EUR**

Prinz zur Lippe

## **Meissener Sauerkirschbrand**

2cl **5,40 EUR**

Prinz zur Lippe

## **Weinbergspfirsichlikör**

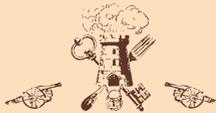
2cl **4,50 EUR**

Prinz zur Lippe



Die schönsten  
Gewölberestaurants  
Dresdens

seit 1997 Dresden  
  
**Sophienkeller**  
IM TASCHENBERGPALAIS

  
**PULVERTURM**  
AN DER FRAUENKIRCHE



  
**APOTHEKE**  
LEIBGERICHTE + GUTE TROPFEN

Bei Lebensmittelallergie oder Unverträglichkeit reicht Ihnen unser Service gern eine separate Karte in der Inhaltstoffe und Allergene gekennzeichnet sind.

- 1: mit Farbstoff /en
- 2: mit Konservierungsstoff /en
- 3: mit Antioxidationsmittel
- 4: mit Geschmacksverstärker /n
- 5: mit Schwefeldioxid
- 6: mit Schwärzungsmittel

- 7: mit Phosphat
- 8: mit Milcheiweiß
- 9: koffeinhaltig
- 10: chininhaltig
- 11: mit Süßungsmittel
- 12: enthält eine Phenylaminquelle
- 13: enthält Sulfite