CAFÉ & RESTAURANT MEISSEN

Speisen und Getränke

MENU AND BEVERAGES

Form Vitruv, Graphic, Graphic Biskuit

Salate & Kleinigkeiten

SALADS & SNACKS

Gemischter Blattsalat Mixed salad	6,50 €
Bunter Salatteller mit gebratenen Garnelen und Sesam-Teriyaki Sauce Variegated salad with roasted prawns and sesame-teriyaki sauce	13,50 €
Gemischter Blattsalat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Parmesan und Croutons Mixed salad with roasted chicken slices, parmesan und croutons	11,50 €
1 Paar Wiener Würstchen mit hausgemachtem Kartoffelsalat Two Vienna sausages with home-made potato salad	7,50 €
Warmes Ofenbrot (VEGETARISCH) belegt mit Salat, Cherrytomaten und Parmesan Tarte flambée (VEGETARIAN) topped with salad, cherry tomatoes and parmesan	7,50 €
Warmes Ofenbrot belegt mit Meißner Schinken, Salat, Cherrytomaten und Parmesan Tarte flambée topped with Meissen bacon, cherry tomatoes and parmesan	9,50 €

Informationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen sind separat aufgeführt. Gern informiert sie unser Servicepersonal.

Our service personnel will be glad to provide further information regarding ingredients and food allergies.

Suppen
SOUPS

Sächsische Kartoffelsuppe 5,50 €
mit Wiener Würstchen
Saxon potato soup with Vienna sausages

Terrine sächsische Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen 9,00 €
Terrine Saxon potato soup with Vienna sausages

Tagessuppe 5,50 €
nach Empfehlung des Küchenchefs
Soup of the day
according to the recommendation of the Chef de Cuisine

Hauptgerichte
MAIN DISHES

Penne all' arrabbiata (VEGAN) 9,00 €
Penne all' arrabbiata (VEGAN)

Pasta mit Garnelen, Cherrytomaten, Rucola und Pesto 14,50 €
Pasta with prawns, cherry tomatoes, rocket and pesto

Käsespätzle (VEGETARISCH) 10,50 €
mit kleinem Salatbouquet und Röstzwiebeln
„Spätzle" noodles grated with cheese served with roasted onions and leaf salad

Warme Ofenkartoffel 10,50 €
an Kräuterquark mit Räucherlachs und Leinöl
Baked potato on herb curd cream
with smoked salmon
and linseed oil

Hauptgerichte

MAIN DISHES

„Schwerterbratwurst“ nach Art des Hauses auf Kartoffel-Kräuterpüree und Meißner Winzerkraut „Crossed Swords“ sausage on mashed potato with herbs and sauerkraut	13,50 €
Hausgemachte Wildblütenravioli gefüllt mit Eismeer-forelle geschwenkt in Estragonbutter Home-made wild flowers ravioli filled with nothern trout served with tarragon butter	16,50 €
Kleiner gemischter Beilagen-Salat Small mixed side salad	3,50 €

Form Vitruv, Graphic Biskuit

Besuchen Sie unsere Sonderausstellung 2019

„BÖTTGER UND DAS ROTHE PORCELLAIN“

Folgen Sie seinen Spuren, erfahren Sie wer Böttger war und welche Visionen er hatte!

Böttger Gericht
19,50 €

Böttger Gericht

Bäckchen vom sächsischen Weiderind
an geräuchertem Kartoffel-Parmesan Gratin und
glacierten Zuckerschoten — 19,50 €

Cheeks from Saxon meadow cattle served on smoked
potato parmesan gratin and glazed mangetouts

HOMMAGE AN JOHANN FRIEDRICH BÖTTGER

Johann Friedrich Böttger, Alchemist und der Erfinder des europäischen Porzellans, war zwar ein Gefangener August´s des Starken aber in einem goldenen Käfig. Spätestens nach seiner Entlassung in die Freiheit lebte er in Saus und Braus und genoss das Leben auch kulinarisch.

Wie in der Alchemie werden beim Böttgergericht unterschiedliche Zutaten kombiniert, Aggregatzustände verändert und mit Gewürzen experimentiert, bis das Ergebnis extraordinär ist.

Johann Friedrich Böttger, alchemist and inventor of European porcelain, may well have been imprisoned by Augustus the Strong, but he lived in somewhat of a golden cage. Upon his release (at the very latest) he lived a life of luxury, especially as far as culinary experiences were concerned.

Just as in alchemy, in the name of a special Böttger menu, different ingredients and spices are mixed, experimented with and developed for quite extraordinary results.

Nachspeise

DESSERT

Sächsische Quarkkeulchen 6,50 €
mit Apfel-Rosinen Chutney und hausgemachtem Eis
von der Dresdner Eierschecke
Saxon style pancakes with apple-raisin compote
and home-made cheese cake ice cream

Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagsahne 5,50 €
Fresh apple strudel with vanilla ice cream and whipped cream

Kuchen und Torten ab 2,90 €
Fragen Sie nach unserem aktuellen Angebot
Cakes and tarts
Please ask for our daily specials

MEISSEN Torte 3,90 €
aus feinstem Marzipan, Schokoladenbiskuit
& Marc de Champagne-Creme
MEISSEN tart
Chocolate sponge cake with Marc de Champagne,
decked with marzipan

MEISSEN Torte
aus feinstem Marzipan, Schokoladenbiskuit
& Marc de Champagne-Creme

Stück
3,90 €

Torte
38,00 €

Eis

ICE CREAM

	Kugel/Scoop
Bourbon Vanille Bourbon Vanilla	1,50 €
Schokolade Chocolate	
Erdbeere Strawberry	
Weißes Nougat White Nougat	
Pfirsich-Joghurt Peach-Yoghurt	
Banane Banana	
Mango-Sorbet Mango	
Himbeer-Sorbet Raspberry	
Zitrone Lemon	
Pistazie Pistachio	

+ Portion Sahne 0,80 €
+ Whipped cream

+ Eierlikör 4CL / 2,00 €
+ Advocaat

Frühstück

BREAKFAST
9:00 – 11:00

Zwei ofenfrische Brötchen mit Butter 12,00 €
Sächsische Käse- und Wurstauswahl, Räucherlachs,
hausgemachte Marmelade, Nuss-Nougat Creme, frisches Obst,
Glas Orangensaft, 1 Heißgetränk nach Wahl

Two oven-fresh rolls with butter, saxon cold cuts and cheese selection,
smoked salmon, home-made jam, nougat cream, fresh fruits,
1 glass of orange juice, 1 hot drink of your choice

+ Portion Rührei 2,90 €
+ Scrambled eggs

+ Gekochtes Ei 1,20 €
+ Boiled egg

+ Zwei Spiegeleier 2,90 €
+ Two fried eggs

+ Brötchen 1,00 €
+ Roll

+ Naturjoghurt mit Müsli 2,90 €
+ Natural yoghurt with cereals

+ Omlett 2,90 €
+ Omelette

VERANSTALTUNGS-TIPP: DAS SCHOKOLADENMÄDCHEN

Unser berühmtes Stubenmädchen führt Sie durch unser Haus und erläutert Ihnen bei einer anschließenden Verkostung die Original-Rezeptur der heißen Schokolade aus dem 18. Jahrhundert.

Our famous chambermaid introduces the House of Meissen and afterwards explains the original 18th-century hot chocolate recipe while a unique tasting.

Kaffee

COFFEE

Tasse Kaffee Cup of coffee	2,60 €
Große Tasse Kaffee Mug of coffee	3,90 €
Espresso Espresso	2,60 €
Doppelter Espresso Double Espresso	3,90 €
Espresso Macchiato Espresso Macchiato	2,80 €
Doppelter Espresso Macchiato Double Espresso Macchiato	4,20 €
Cappuccino Cappuccino	3,50 €
Milchkaffee Café au lait	3,50 €
Latte Macchiato Latte Macchiato	3,50 €
Caramel Macchiato Caramel Macchiato	4,50 €

Kaffeespezialitäten

COFFEE SPECIALITIES

Sächsischer Kaffee – Eierlikör & Sahne 4,50 €
Saxon coffee – advocaat & cream

Baileys Kaffee – Baileys & Sahne 4,50 €
Baileys coffee – baileys & cream

Irish Kaffee – Whiskey & Sahne 4,50 €
Irish coffee – whiskey & cream

Pharisäer Kaffee – Rum & Sahne 4,50 €
Pharisee coffee – rum & cream

Shakes & Eisgetränke

SHAKES & ICED DRINKS

Schokoladenmilchshake 4,50 €
Chocolate milk shake

Vanillemilchshake 4,50 €
Vanilla milk shake

Bananenmilchshake 4,50 €
Banana milk shake

Himbeermilchshake 4,50 €
Raspberry milk shake

Eisschokolade – Schokoladeneis & Vanilleeis & Sahne 5,50 €
Iced chocolate with chocolate ice cream & vanilla ice cream
& whipped cream

Eiskaffee – Vanilleeis & Sahne 5,50 €
Iced coffee with vanilla ice cream & whipped cream

„Sanfter Engel“ 5,50 €
Vanilleeis und Orangensaft & Sahne
Vanilla float
Vanilla ice cream and orange juice & whipped cream

Tee

TEA

Darjeeling Darjeeling
Earl Grey Earl Grey
English Breakfast English Breakfast
Weißer Tee White Tea
Grüner Tee Green Tea
Roiboos Vanille Roiboos vanilla
Kräuterharmonie Herbal Tea
Waldbeer Tee Wildberry Tea
Pfefferminztee Peppermint Tea

Kännchen Tee / Pot of tea
4,50 €

Heißgetränke

HOT BEVERAGES

Tasse Trinkschokolade Cup of hot chocolate	2,50 €
+ Sahne + whipped cream	2,80 €
Große Trinkschokolade Mug of hot chocolate	3,50 €
+ Sahne + whipped cream	3,80 €
„Chococino" – Heiße Schokolade & Espresso Hot chocolate & espresso	3,50 €
Russische Schokolade – Rum & Sahne Russian chocolate with rum & whipped cream	4,50 €
Baileys Schokolade – Baileys & Sahne Baileys chocolate – Baileys & whipped cream	4,50 €
Heiße Zitrone Hot lemon	2,80 €

Mineralwasser

MINERAL WATER

Oppacher Mineralwasser Classic oder Naturell	Oppacher mineral water Classic or natural	0,25L / 2,50 € 0,75L / 5,90 €

Softgetränke

SOFT DRINKS

Coca Cola	Coke	0,2L / 2,50 €
Cola light	Diet coke	0,4L / 4,00 €
Fanta	Fanta	
Sprite	Sprite	
Mezzo Mix	Mezzo Mix	
Tonic Water	Tonic Water	0,25L / 2,90 €
Bitter Lemon	Bitter Lemon	0,5L / 4,20 €
Ginger Ale	Ginger Ale	
Rhabarberlimonade	Rhubarb lemonade	0,33L / 3,50 €
Himbeerbrause	Raspberry lemonade	
Hausgemachte Limonade nach Angebot	Home-made lemonade according to offer	0,3L / 4,00 €

Säfte und Schorlen

JUICES AND SPRITZER

Apfelsaft	Apple juice	0,2L / 2,70 €
Orangensaft	Orange juice	0,4L / 4,20 €
Kirschsaft	Cherry juice	
Apfelsaftschorle	Apple juice spritzer	0,25L / 2,90 € 0,5L / 4,20 €

Biere

BEER

Meissner Schwerter Pils Meissen Schwerter Pilsner	0,33L / 2,90 €
Meissner St. Afra Schwarzbier Meissen St. Afra dark Beer	0,33L / 2,90 €
Warsteiner Radler Warsteiner Shandy	0,33L / 2,90 €
Warsteiner Pils (ALKOHOLFREI) Warsteiner Pilsner (NON-ALCOHOLIC)	0,33L / 2,90 €
Paulaner Hefeweizen Paulaner wheat Beer	0,5L / 3,50 €
Paulaner Hefeweizen (ALKOHOLFREI) Paulaner wheat Beer (NON-ALCOHOLIC)	0,5L / 3,50 €

Aperitif & Sekt

APERITIF & SPARKLING WINE

Aperol Spritz Aperol Spritz	6,50 €
Staatsweingut Schloß Wackerbarth - Radebeul „Graf von Wackerbarth“ trocken oder halbtrocken Winery Schloß Wackerbarth – Radebeul dry or off-dry	0,1L / 4,00 € 0,2L / 6,00 € 0,75L /26,00 €

Sächsische Weißweine

SAXON WHITE WINE

Elbling QbA, trocken Weingut Schloß Proschwitz – Meißen (Zitrusfrüchte, Holunderblüte) Elbling, dry Winery Schloß Proschwitz – Meißen (citrus, elderflower)	0,2L / 6,90 € 0,75L /26,00 €
Goldriesling QbA, trocken Weingut Schloß Proschwitz – Meißen (reife gelbe Früchte, Zitrusaromen) Goldriesling, dry Winery Schloß Proschwitz – Meißen (ripe yellow fruits, citrus)	0,2L / 6,90 € 0,75L /26,00 €
Bacchus QbA, trocken Staatsweingut Schloß Wackerbarth – Radebeul (fruchtige Stachelbeere, frischer Holunder) Bacchus, dry Winery Schloß Wackerbarth – Radebeul (fruity gooseberry, fresh elderflower)	0,2L / 6,90 € 0,75L /26,00 €

Sächsischer Roséwein

SAXON ROSÉ WINE

Rosé QbA, trocken Weingut Schloß Proschwitz – Meißen (Waldbeere, Himbeere, reifer Kirsche, Minze, Hauch von Vanille)	0,2L / 6,90 € 0,75L /26,00 €

Rosé, dry
Winery Schloß Proschwitz – Meißen
(wildberry, raspberry, ripe cherry, mint, hint of vanilla)

Sächsischer Rotwein

SAXON RED WINE

Spätburgunder QbA, trocken Weingut Schuh – Sörnewitz (Süßkirsche, Nelke, Honignoten, Wachholder)	0,2L / 8,00 € 0,75L /28,00 €

Spätburgunder, dry
Winery Schuh – Sörnewitz
(sweet cherry, carnation, honey notes, juniper)

Dornfelder QbA, trocken Staatsweingut Schloß Wackerbarth – Radebeul (Aromen von Brombeeren und Kirschen, Noten von Zartbitterschokolade und Mokka)	0,2L / 8,00 € 0,75L /28,00 €

Dornfelder, dry
Winery Schloß Wackerbarth – Radebeul
(aromas of blackberries and cherries, flavour of dark chocolate and mocha)

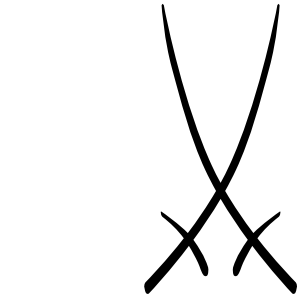
Digestif

DIGESTIVE

Meissener Williamsbirnenbrand Meissener Spezialitätenbrennerei Prinz zur Lippe Pear Brandy Meissen special distillery Prinz zur Lippe	2CL / 3,50 €
Grappa Nonino il Chardonnay	2CL / 3,50 €
Radeberger Bitter	2CL / 3,00 €

Wandteller Flying Jewels (Wall plates Flying Jewels)

CAFÉ & RESTAURANT
MEISSEN



MEISSEN

est.1710

CAFÉ & RESTAURANT MEISSEN
Talstraße 9, 01662 Meißen
+49 3521 - 468 730, cafe@meissen.com
www.erlebniswelt-meissen.com