



seit 1997

Dresden



# Sophienkeller

IM TASCHENBERG PALAIS



*Herzlich*

*Willkommen*



Dresdner

Trichtertrinken



seit 1997 Dresden

**Sophienkeller**  
IM TASCHENBERGPALATS



## Vorspeisen und kleine Gerichte

*Salads, starters and cold dishes*

### Sächsische Kartoffelsuppe

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

*Saxon potato soup with roasted sausage slices*

Kleine Kelle *small* ..... 5,30 €

Große Kelle *large* ..... 9,50 €

### 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 €

Große Kelle *large bowl* ..... 9,50 €

### Brotkorb

*Delicious home baked bread* ..... 3,90 €

mit Butter *with butter* ..... 5,20 €

mit Schmalz *with lard* ..... 5,70 €

mit Leberwurst *with liver sausage* ..... 6,00 €

mit Avocadodip *with avocado dip* ..... 5,90 €

(VEGAN)

### Rucolasalat

mit Strauchtomaten, Oliven <sup>1,6</sup>, Peperoni <sup>1</sup>, roten Zwiebeln und Schafskäse, dazu Kräutervinaigrette  
*Arugula salad with tomatoes, olives, pepperoni, red onions, sheep cheese served with herb vinaigrette*

Kleiner Teller *small plate* ..... 6,80 €

Großer Teller *big plate* ..... 12,50 €

### Hackepeter

..... 11,90 €  
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*

### Kalte Platte

..... 14,90 €  
belegt mit Stolpener Landschinken <sup>2,3</sup>, Räucherlendchen <sup>2,3</sup>, Käse, Gewürzgurken <sup>2,11</sup>, hausgebackenem Brot und Butter  
*Cold plate with Stolpen ham, minced meat, cheese, pickled gherkins, home baked bread and butter*

### Würzfleisch vom Schwein <sup>1,3,5</sup>

..... 8,50 €  
mit Champignons in einer Blätterteigpastete samt Käse gratiniert  
*Fine pork ragout with mushrooms, in a puff pastry gratinated with cheese*

## Aus der Heeresbäckerei

*From the bakery*

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

..... 15,90 €  
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*

Zu Suppen und Salaten reichen wir hausgebackenes Brot.  
*We serve home baked bread with soups and salads.*

### Sächsische Hofkäserei <sup>1,2</sup> ..... 15,50 €

mit Feigensenf, Trauben, Butter und hausgebackenem Brot

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

### Käse-Oliventeller <sup>1,6</sup> ..... 8,90 €

mit Avocadodip und hausgebackenem Brot  
*Plate with cheese and olives served with avocado dip and home baked bread*



Free WiFi | user: Sophienkeller | password: Sophienkeller



## Aus Topf und Pfanne

*From the pot and pan*

### Spanferkel ..... 17,90 €

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*

### Schweineschnitzel ..... 17,90 €

mit Würzfleisch<sup>1</sup> und Käse überbacken, an Buttererbsen und Kartoffelgratin

*Schnitzel of pork covered with pork ragout and cheese and served with potato croquettes and peas*

### Argentinisches Rumpsteak ..... 25,80 €

mit Kräuterbutter, dazu Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Salatbukett mit Vinaigrette

*Argentinian Rumpsteak with herbal butter, served with baked potato, herbal curd and some lettuce with vinaigrette*

### Sächsischer Sauerbraten ..... 17,90 €

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

*Saxon Sauerbraten with red cabbage, raisin sauce and a king-size potato dumpling, covered with bread crumbs*



### Hausgemachte

### Rinderroulade ..... 17,50 €

gefüllt mit Zwiebeln, Speck, Senf und Gewürzgurke<sup>2,11</sup> an Apfelrotkraut<sup>3</sup> und Kartoffeln

*Home made roulade of beef filled with onions, bacon, mustard and gherkins, served with red cabbage and potatoes*

### Halbe ausgelöste Ente ..... 20,90 €

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 a king-size potato dumpling, covered with breadcrumbs*

### Ofenkartoffel ..... 11,50 €

mit Kräuterquark und Räucherlachsstreifen auf mariniertem Rucola

*Baked potato with herbal curd and smoked salmon slices, served with marinated arugula*

### Ofenwarme

### geräucherte Forelle ..... 15,90 €

dazu Blattsalat mit Kräutervinaigrette, Apfel- Meerrettich<sup>3,5</sup>

und hausgebackenes Brot

*Warm smoked trout with leaf salad and vinaigrette dressing, apple-horseradish and home baked bread*

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

1 Farbstoffe | 2 Konservierungsstoffe | 3 Antioxidationsmittel  
4 Geschmacksverstärker | 5 Schwefeldioxid | 6 Schwärzungsmittel  
7 Phosphat | 11 Süßungsmittel



seit 1997 Dresden



**Sophienkeller**  
IM TASCHENBERGPALATS



## Vegetarische Gerichte

Vegetarian dishes

**Kartoffelroulade** <sup>2,3</sup> ..... 13,90 €

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*

**Im Ofen geschmorte Paprika** ..... 13,20 €

gefüllt mit Kürbis, Gräupchen und  
roten Linsen, verfeinert mit frischen Kräutern,  
auf mariniertem Rucola  
*Stuffed pepper filled with pumpkin, pearl  
barley, red lentils and herbs on arugula salad*

## Für süße Naschkatzen

Desserts and Ice cream

**Hausgebackene Eierschecke** <sup>8</sup> ..... 3,50 €

*Typical saxon cake from our bakery*

**Sächsische Quarkkälchen** <sup>8</sup> ..... 6,90 €

in Zucker gewälzt, mit Apfelmus <sup>3</sup> und Sahne <sup>11</sup>  
*A saxon speciality made from potatoes and curd,  
fried and rolled in sugar with apple-sauce  
and whipped cream*

**Hausgebackener Strudel** ..... 6,90 €

nach Laune der Hofbäckerin 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*

**Gemischtes Eis** ..... 5,70 €

Erdbeer-, Vanille- und Schokoladeneis mit Sahne <sup>11</sup>  
*Mixed sundae with strawberry-, vanilla-  
and chocolate ice cream with whipped cream*

**Schokoladenbecher** ..... 6,90 €

Zwei Kugeln Schokoladen- und  
eine Kugel Stracciatellaeis mit Schokosoße,  
Schokosplittern und Sahne <sup>11</sup>  
*Two scoops chocolate and one  
scoopstracciatella ice cream  
with chocolate sauce,  
chocolate flakes  
and whipped cream*



**Pfirsichbecher** ..... 7,20 €

Zwei Kugeln Vanille- und eine Kugel  
Erdbeereis, Pfirsichspalten, serviert mit einer  
roten Fruchtsoße, Sahne <sup>11</sup> und Pistazien  
*Vanilla- and strawberry ice cream with slices  
of peach, served with a fruity sauce, whipped  
cream and pistachio nu*

**Nussbecher** ..... 7,40 €

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*

**Schwedeneisbecher** ..... 7,50 €

Drei Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus <sup>3</sup>,  
Eierlikör und Sahne <sup>11</sup>  
*Three scoops Vanilla ice cream with apple sauce,  
advocaat and whipped cream*

**Eiskaffee** ..... 4,50 €

mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne <sup>11</sup>  
*Iced coffee with a scoop of vanilla ice cream  
and whipped cream*

**Eisschokolade** <sup>1,11</sup> ..... 4,70 €

mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne <sup>11</sup>  
*Iced chocolate with a scoop of vanilla ice cream  
and whipped cream*