



seit 1997

Dresden



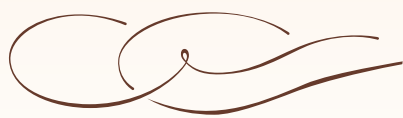
Sophienkeller

IM TASCHENBERGPALAIS



Herzlich

Willkommen



Dresdner
Trichtertrinken



seit 1997 Dresden

Sophienkeller
IM TASCHENBERGPALATS



Vorspeisen und kleine Gerichte

Salads, starters and cold dishes

Sächsische Kartoffelsuppe

mit gebratenen Bockwurstscheiben ^{2,3}

Saxon potato soup with roasted sausage slices

Kleine Kelle *small* 5,90 €

Große Kelle *large* 10,50 €

Soljanka ^{1,2,3,7}

mit Schmand und Zitrone

Sour and spicy soup with lemon and sour cream

Kleine Kelle *small bowl* 5,90 €

Große Kelle *large bowl* 10,50 €

Brotkorb

Delicious home baked bread 4,20 €

dazu Butter *with butter* 1,30 €

dazu Schmalz *with lard* 1,80 €

dazu Avocadodip *with avocado dip* 2,00 €

(VEGAN)

Rucolasalat

mit Strauchtomaten, Oliven ^{1,6}, Peperoni ¹, 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 ^{2,11}, hausgebackenem Brot und Butter
Minced meat with an egg yolk, chopped onions, gherkins, butter and home baked bread

Kalte Platte

..... 15,50 €
belegt mit Stolpener Landschinken ^{2,3}, Räucherlendchen ^{2,3}, Käse, Gewürzgurken ^{2,11}, hausgebackenem Brot und Butter
Cold plate with Stolpen ham, minced meat, cheese, pickled gherkins, home baked bread and butter

Würzfleisch vom Schwein ^{1,3,5}

..... 9,10 €
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 ⁴ 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 ^{1,2} 15,50 €

mit Feigensenf, Trauben, Butter und hausgebackenem Brot

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

Käse-Oliventeller ^{1,6} 9,90 €

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 18,90 €

mit Majoransoße an Sauerkraut³ und Königskloß^{2,3} 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 Würzfleisch¹ 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 18,90 €

mit Apfelrotkraut³, Rosinensauce, Königskloß^{2,3} und Semmelbutter überzogen

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



Hausgemachte Rinderroulade 18,30 €

gefüllt mit Zwiebeln, Speck, Senf und Gewürzgurke^{2,11} an Apfelrotkraut³ und Kartoffeln

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

Halbe ausgelöste Ente 21,90 €

mit Beifußsoße an Apfelrotkraut³ und Königskloß^{2,3} mit Semmelbutter überzogen

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

Ofenkartoffel 12,50 €

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^{3,5}

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



Vegetarische Gerichte *Vegetarian dishes*

Kartoffelroulade ^{2,3} **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, roten Linsen,
 verfeinert mit Kräutern, auf mariniertem Rucola
*Stuffed pepper filled with pumpkin, pearl
 barley, red lentils and herbs on arugula salad*

Kräuterspaghetti **12,50 €**
 mit Pesto, Cherrytomaten, Rucola und frischen
 Kräutern, verfeinert mit gehobeltem Parmesan
*Spaghetti with pesto, cherry tomatoes, arugula and
 fresh herbs, refined with parmesan cheese*

Für süße Naschkatzen *Desserts and Ice cream*

Hausgebackene Eierschecke ⁸ **3,90 €**
Typical saxon cake from our bakery

Gemischtes Eis **5,70 €**
 Erdbeer-, Vanille- und Schokoladeneis mit Sahne ¹¹
*Mixed sundae with strawberry-, vanilla-
 and chocolate ice cream with whipped cream*

Sächsische Quarkkälchen ⁸ **6,90 €**
 in Zucker gewälzt, mit Apfelmus ³ und Sahne ¹¹
*A saxon speciality made from potatoes and curd,
 fried and rolled in sugar with apple-sauce
 and whipped cream*

Pfirsichbecher **7,20 €**
 Zwei Kugeln Vanille- und eine Kugel
 Erdbeereis, Pfirsichspalten, serviert mit einer
 roten Fruchtsoße, Sahne ¹¹ und Pistazien
*Vanilla- and strawberry ice cream with slices
 of peach, served with a fruity sauce, whipped
 cream and pistachio nu*

Hausgebackener Strudel **7,30 €**
 nach Laune der Hofbäckerin mit Vanillesoße,
 einer Kugel Vanilleeis und Sahne ¹¹
*Home baked stroodle created by our baker with
 vanilla sauce, vanilla ice cream and whipped cream*

Nussbecher **7,40 €**
 Walnuss-, Pistazien- und Schokoladeneis
 garniert mit verschiedenen Nüssen und Sahne ¹¹
*Walnut-, pistachio- and chocolate ice cream with
 mixed nuts and whipped cream*

Schokoladenbecher **6,90 €**
 Zwei Kugeln Schokoladen- und
 eine Kugel Stracciatellaeis mit Schokosoße,
 Schokosplittern und Sahne ¹¹
*Two scoops chocolate and one scoop stracciatella ice
 cream with chocolate sauce, chocolate flakes
 and whipped cream*

Schwedeneisbecher **7,50 €**
 Drei Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus ³,
 Eierlikör und Sahne ¹¹
*Three scoops Vanilla ice cream with apple sauce,
 advocaat and whipped cream*



Heiß oder Warm

Tasse Bohnenkaffee	2,90 €
Kännchen Kaffee	5,10 €
„Augusts Starker Kaffee“	4,00 €
Trinkschokolade mit Espresso	
Espresso 2,80 €	
Doppelter Espresso	4,70 €
Espresso Macchiato	3,20 €
Milchkaffee	3,50 €
Latte Macchiato	3,90 €
Cappuccino	3,50 €
Trinkschokolade	3,20 €
Heiße Zitrone	2,80 €
Glas Tee	2,90 €

Darjeeling, Assam, Grüner Tee, Früchte natur,
Kamille, Pfefferminz, Rooibusch Vanilla, Kräutergarten

Eiskaffee	4,50 €
mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne ¹¹	
<i>Iced coffee with a scoop of vanilla ice cream and whipped cream</i>	

Eisschokolade ^{1,11}	4,70 €
mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne ¹¹	
<i>Iced chocolate with a scoop of vanilla ice cream and whipped cream</i>	



Biere

Radeberger Pilsner vom Fass	
Krušovice Original Böhmisches Schwarzbier vom Fass	
Schöffelhofer Hefeweizen hell vom Fass	
Radler Bier mit Zitronenlimonade ²	
Cosel-Maß	0,25l 2,90 €
August-Maß	0,5l 4,90 €
Narren-Maß	1,0l 8,90 €
Jever Fun alkoholfrei	0,33l 3,70 €
Schöffelhofer Hefeweizen	0,5l 4,70 €
hell, alkoholfrei	

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,2l 2,50 €
Augusts Starkes Tafelwasser	0,5l 4,70 €
Margon Mineralwasser (medium / still)	
.....	0,25l 2,90 € 0,75l 6,90 €
VIO Rhabarberschorle	0,3l 3,50 €
Himbeerbrause	0,2l 2,60 € 0,5l 4,80 €
Bitter Lemon ¹⁰ / Ginger Ale ¹	0,25l 3,50 €
Pepsi Cola Max ^{1,2,9,11,12}	0,2l 2,90 €
Pepsi Cola ^{1,9} / Tonic Water ¹⁰	
Zitronenlimonade ² / Orangenlimonade ^{1,2}	
Spezi Cola & Orangenlimo ^{1,2,9} / Apfelschorle	
.....	0,2l 2,90 € 0,5l 5,80 €
Apfelsaft / Orangensaft / Bananennektar	
Kirschnektar / Grapefruitnektar	
Schwarzer Johannisbeernektar	
.....	0,2l 3,10 € 0,5l 5,90 €
Tomatensaft	0,2l 3,10 €



Sekt

Graf von Wackerbarth weiß, brut oder halbtrocken	Glas.....	0,1l	4,50 €
	Piccolo	0,2l	8,20 €
	Flasche	0,75l	27,50 €

August der Starke Sekt b.A.

Schloss Wackerbarth, Sachsen klassische Flaschengärung weiß, trocken Flasche	0,75l	39,00€
--	-------	---------------

Genuss nach dem Gelage



**Original Dresdner Trichtertrinken
mit der Hausmarke „Coselträne“**

2 cl **3,10 €**

Müller DREI	2 cl	3,00 €
Radeberger Bitter	2 cl	3,00 €
Jägermeister	2 cl	3,00 €
Ramazzotti	2 cl	3,10 €
Karlsbader Becher	2 cl	3,00 €
Nordhäuser Doppelkorn	2 cl	3,00 €
Absolut Vodka	2 cl	3,00 €
Jubiläums Akvavit	2 cl	3,10 €
Malteserkreuz	2 cl	3,00 €
Grappa di Chardonnay Frattina	2 cl	3,50 €
Wilthener Weinbrand	2 cl	3,00 €
Remy Martin VSOP	2 cl	4,50 €
Jim Beam-Bourbon	4 cl	4,90 €
Chivas Regal 12 Jahre	4 cl	6,50 €
Aberlour Single Malt 12 Jahre	4 cl	8,50 €
Baileys	4 cl	4,90 €

Vor der Schlemmerei

Rosato Mio	0,2l	6,50 €
Ramazzotti Aperitivo Rosato und Prosecco		

Rosato Duo	0,2l	6,50 €
Ramazzotti Aperitivo Rosato, Tonic und Limette		

Prosecco DOC	0,1l	4,30 €
Il Fresco, Villa Sandi, trocken		

Campari Orange/Soda ¹	0,2l	7,10 €
---	------	---------------

Aperol Spritz ¹	0,2l	6,50 €
---	------	---------------

Sherry Sandeman	5 cl	3,70 €
trocken/ medium		

Martini	5 cl	4,20 €
bianco, rosso, rosé oder extra dry		

Brände aus Meissen

Meissener Apfelbrand Prinz zur Lippe	2 cl	4,50 €
--	------	---------------

Meissener Himbeergeist Prinz zur Lippe	2 cl	4,50 €
--	------	---------------

Meissener Williamsbirnenbrand Prinz zur Lippe	2 cl	4,50 €
---	------	---------------

Meissener Sauerkirschbrand Prinz zur Lippe	2 cl	5,40 €
--	------	---------------

Meissener Weinbergspfrirsichlikör Prinz zur Lippe	2 cl	4,50 €
---	------	---------------



Schoppenweine in bester Qualität

Alle Weine enthalten Sulfite.

WEISS

Aus dem Fass

Hauseigener Weißwein¹³ „Hofdamenschmeichler“

Müller-Thurgau QbA
Winzergenossenschaft Wolfenweiler
Baden/ Markgräflerland
verführerisch im Geschmack, spritzig,
frisch funkelnd, die Zunge reizend

trocken 0,2l **4,70 €** | 0,5l **10,50 €**

Goldriesling QbA¹³

von sächsischen Winzern

trocken 0,2l **7,90 €**

Bacchus QbA

Schloss Wackerbarth, Radebeul
fruchtig, leicht

trocken 0,2l **8,20 €**

Riesling QbA¹³

Weingut Paul Knod, Mosel

halbtrocken 0,2l **4,50 €**

Silvaner QbA¹³

Weingut Müller-Ruprecht, Pfalz

lieblich 0,2l **4,20 €**

Weinschorle¹³

weiß, rosé, rot 0,2l **4,20 €**

ROT

Aus dem Fass

Hauseigener Rotwein vom Fass¹³ „Kurfürstentrunk“

Spätburgunder & Dornfelder QbA
Winzergenossenschaft Wolfenweiler
Baden/ Markgräflerland
vollmundig mit Fruchtaromen,
temperamentvoll, stürmisch

trocken 0,2l **5,30 €** | 0,5l **11,50 €**

Landwein¹³

von sächsischen Winzern

trocken 0,2l **6,50 €**

Reizvoll Cuvée¹³

Acolon, Spätburgunder & Lemberger,
Württemberg

trocken 0,2l **6,20 €**

Schwarzriesling QbA¹³

Weingut Sonnenhof, Württemberg

halbtrocken 0,2l **5,10 €**

Portugieser QbA¹³

Weingut Müller-Ruprecht, Pfalz

lieblich 0,2l **4,50 €**

ROSÈ

Spätburgunder Weißherbst QbA¹³

Winzergenossenschaft Burkheim, Baden

trocken 0,2l **4,90 €**





Eine Auswahl an Flaschenweinen

WEISS

Riesling QbA, Schiefer

Weingut Van Volxem, Mosel
säurebetont, mineralisch,
Aromen von Quitte und Marille
trocken 0,75l **31,00 €**

Chardonnay IGP Pays d 'Oc

Domaine Astruc, Frankreich Languedoc-
Roussillon, elegant, Frucht und Vanillearomen
trocken 0,75l **25,00 €**

Silvaner QbA

Weingut Schales, Rheinhessen
fruchtige Pfirsichnote, leichte Kräuteraromen, fein-
würzig
halbtrocken 0,75l **23,00 €**

Goldriesling QbA

Weingut Jan Ulrich, Diesbar-Seußlitz
rein sächsische Rebsorte duftend nach reifem
Weinbergpfirsich und Grapefruit,
mit Noten von exotischen Früchten und Limette
trocken 0,75l **30,00 €**

Grauer Burgunder VDP. Gutswein

Weingut Schloss Proschwitz, Prinz zur Lippe, Meissen
saftig, fruchtig
lebendige Frische mit Kräutern
trocken 0,75l **35,00 €**

ROSÉ

Pinkfein, Rotling VDP. Gutswein

Weingut „Zur Schwane“, Franken
Verschnitt von roten und weißen Trauben mit
Beerenfruchtakzenten und feinem Spiel von Süße
und Säure
halbtrocken 0,75l **27,00 €**

ROT

Merlot QbA

Weingut Müller-Ruprecht, Pfalz
Noten von reifer Pflaume und Paprika,
geschmeidige Tannine
trocken 0,75l **27,00 €**

Rioja Tinto DOCa

Marquès de Tiròn, Spanien
fruchtig, vollmundig
trocken 0,75l **27,00 €**

Chianti Classico DOCG

Rocca delle Macie, Toskana, Italien
frisch, leicht würzig,
fruchtige Beerenaromen
trocken 0,75l **34,00 €**

Cabernet Sauvignon

„Classique“ IGP Pays d 'Oc
Domaine Astruc, Frankreich Languedoc-Roussillon,
saftige schwarze Beerenfrüchte, weiche und feine
Tannine, 25 % reifen in 1–2 Jahre alten
Barriquefässern
trocken 0,75l **27,00 €**

