

seit 1997

Dresden



Sophienkeller
IM TASCHENBERGPALAIS

*Speisekarte
zur märchenhaften
Weihnachtszeit*



Suppen Soups

Sächsische Kartoffelsuppe

mit gebratenen Bockwurstscheiben ^{2,3,7}

Saxon potato soup with fine slices of sausage

kleine Kelle *small bowl*

große Kelle *large bowl*

7,90 EUR
13,50 EUR

Steinpilzsüppchen ⁸

mit gebratenen Schinkenstreifen ²

Yellow boletus soup with fried ham slices

8,20 EUR

Soljanka

mit Paprika, Wurst ^{3,7}, Salami, Gewürzgurke, Schmand und Zitronenscheibe

Soljanka with peppers, sausage, salami, gherkins, sour cream and lemon slice

kleine Kelle *small bowl*

große Kelle *large bowl*

7,90 EUR
13,50 EUR

Brotkorb

Delicious home baked bread

dazu Butter *with butter*

mit Gänseschmalz *with goose lard*

mit Avocadodip (VEGAN) *with avocado dip*

6,20 EUR

1,40 EUR
2,50 EUR
2,80 EUR

„Von allem ein bisschen“

hausgebackenes Brot mit Butter, Gänseschmalz, Avocadodip und Spreewälder Gewürzgurke ^{2,11}

Mixed bread plate with butter, goose lard, avocado dip and Spreewald gherkin

15,90 EUR

Salate Salads

Rote Bete Salat ¹¹

mit Apfel, Walnüssen und Schafskäse

Beetroot salad with apple, walnuts and feta cheese

8,90 EUR

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*

großer Teller *large plate*

9,90 EUR
16,90 EUR

Kleiner Appetit For the small appetite

Feines Würzfleisch ¹ vom Schwein

10,90 EUR

mit Champignons in einer Blätterteigpastete
samt Käse überbacken

Fine pork ragout with mushrooms

in a puff pastry gratinated with cheese

Hausgemachtes Gänseschmalz

14,90 EUR

mit Scheiben vom Gouda und hausgebackenem Brot

Goose lard with slices of Gouda cheese and homemade bread

Kalte Küche Cold dishes

Hackepeter

14,90 EUR

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

Sächsische Hofkäserei ^{1,2}

20,90 EUR

Käsespezialitäten aus Sachsen mit Feigensenf ^{1,3} und Trauben,

dazu hausgebackenes Brot und Butter

Variation of cheese with fig mustard and grapes,

served with home baked bread and butter



Nutzen Sie gern unser
kostenfreies WLAN.
Benutzer: Sophienkeller
Passwort: Sophienkeller

www.sophienkeller-dresden.de

Aus Topf und Pfanne

From pot and pan

Lieblingsgericht unserer Gäste: Sächsischer Sauerbraten

mit Rosinensoße an Apfelrotkraut ^{3,S} und Königs Kloß ^{2,3}
mit Semmelbutter überzogen

*Saxon sauerbraten with raisin sauce, red cabbage
and king-size potato dumpling covered with breadcrumbs*



26,90 EUR

Spanferkel ^{2,3}

mit Majoransoße an Sauerkraut ^{3,S} und Königs Kloß ^{2,3}
mit Semmelbutter überzogen, dazu Senf

*Suckling pig with marjoram sauce, sauerkraut and
king-size potato dumpling covered with breadcrumbs*

29,90 EUR

Rinderroulade nach Hausfrauenart

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

an Apfelrotkraut ^{3,S} und Kartoffeln

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

26,90 EUR

Schweineschnitzel

mit Würzfleisch ¹, Champignons und Käse überbacken
mit Buttererbsen und Kartoffelgratin

*Schnitzel of pork gratinated with pork ragout, mushrooms and cheese,
with butter peas and gratin potatoes*

25,90 EUR

Hausgemachte Sülze ^{2,3}

vom Spanferkel verfeinert mit Remouladensoße ^{2,11},
dazu Bratkartoffeln und Salatbukett mit Vinaigrette

*Cold home made aspic of suckling pig with tartar sauce,
fried potatoes and some lettuce with vinaigrette*

19,90 EUR

Hirschgulasch

mit Preiselbeergelee, Kartoffelgratin und Rosenkohl

Goulash of venison with cowberry jelly, au gratin and brussels sprouts

26,90 EUR

Geflügeltes

Poultry

Weihnachtsgänsekeule

34,90 EUR

an Beifußsoße mit Apfelrotkraut ^{3,S} und Königs Kloß ^{2,3}
mit Semmelbutter überzogen

*Leg of goose with mugwort sauce, red cabbage and
king-size potato dumpling covered with breadcrumbs*

Halbe ausgelöste Ente

27,50 EUR

mit Beifußsoße, Apfelrotkraut ^{3,S}

und Königs Kloß ^{2,3} mit Semmelbutter überzogen

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

Hähnchenfilet im Blätterteig ⁴

23,90 EUR

mit Spinat, Frisch- und Schafskäse eingebacken, an bunten Blattsalaten
mit Kräutervinaigrette und Käsesoße

*Chicken filet with spinach, fresh and sheep cheese baked in a puff pastry,
served with lettuce, herb vinaigrette dressing and cheese sauce*

Fisch

Fish

Ofenwarme geräucherte Forelle

19,90 EUR

an Salat mit Kräutervinaigrette, Apfel-Meerrettich ^{3,5},
dazu hausgebackenes Brot

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

Lachsfilet

32,90 EUR

mit Ofenkartoffel und Kräuterquark an Salatbukett mit Vinaigrette

Salmon fillet served with baked potato, herbal curd and some lettuce with vinaigrette



Nutzen Sie gern unser
kostenfreies WLAN.
Benutzer: Sophienkeller
Passwort: Sophienkeller

www.sophienkeller-dresden.de

Ohne Fleisch

Without meat

Kartoffelroulade^{2,3}

mit Spinat, Frisch- und Schafskäse gefüllt an Salatbukett mit Kräutervinaigrette, dazu Käsesoße
Roulade of potatoes filled with spinach and sheep cheese served with salad, herb vinaigrette and cheese sauce

Im Ofen geschmorte Paprika (VEGAN)

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

„Halb und Halb“

Halbe Kartoffelroulade mit Spinat, Frisch- und Schafskäse gefüllt und eine halbierte geschmorte Paprika gefüllt mit Kürbis, Quinoa und roten Linsen an Salatbukett mit Kräutervinaigrette, dazu Käsesoße
Roulade of potatoes filled with spinach and sheep cheese and stuffed pepper filled with pumpkin, quinoa and red lentils served with salad, herb vinaigrette and cheese sauce

Gebackener Schafskäse

auf kanarischen Kartoffeln, Aubergine, Tomate, Zwiebel, Knoblauch und frischen Kräutern
Baked sheep cheese on canarian potatoes, egg plant, tomato, onions, garlic and fresh herbs

ohne Schafskäse (VEGAN) *without sheep cheese*

Eis

Ice cream

Gemischtes Eis

Erdbeer-, Vanille- und Schokoladeneis mit Sahne¹¹
Mixed sundae with strawberry-, vanilla- and chocolate ice cream with whipped cream

Christstollenparfait

an gelierten Zimtpflaumen
Christmas cake parfait with cinnamon plums

„Knecht Ruprecht“^{8,11}

Eine Kugel Walnusseeis, eine Kugel Spekulatius- und eine Kugel Zimteis mit gelierten Zimtpflaumen und Sahne¹¹
„Servant Ruprecht“ Walnut-, speculatus- and cinnamon ice cream with cinnamon-plum jelly and whipped cream

Nussbecher

Walnuss-, Pistazien- und Schokoladeneis garniert mit verschiedenen Nüssen und Sahne¹¹
Walnut-, pistachio- and chocolate ice cream with mixed nuts and whipped cream

Schwedeneisbecher

Drei Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus³, Eierlikör und Sahne¹¹
Vanilla ice cream with apple sauce, advocaat and whipped cream

Desserts

Desserts

Sächsische Quarkkäulchen

in Zucker und Zimt gewälzt, mit Apfelmus³ und Sahne¹¹
A saxon speciality made from potato and curd, fried and rolled in sugar and cinnamon with apple sauce and whipped cream

Windbeutel

gefüllt mit Sahne¹¹ und Zimtpflaumen, dazu eine Kugel Walnusseeis
Cream puff filled with whipped cream and cinnamon plums with a scoop of walnut ice cream

Weihnachtlicher Apfelstrudel

gefüllt mit karamelsierten Mandeln und Rosinen mit Vanillesoße, einer Kugel Vanilleeis und Sahne¹¹
Christmassy apple strodle filled with caramelized almonds and raisins with vanilla sauce, vanilla ice cream and whipped cream

Scheibe vom Original Dresdner Riesenstollen

One piece of our giant christmas cake

Hausgebackene Dresdner Eierschecke

Typical saxon cake from our bakery

Bei Lebensmittelallergie oder Unverträglichkeit reichen Ihnen unsere Mägde und Grenadiere 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 Phenylalaninquelle
- 13: enthält Sulfite
- S: mit Speck



Nutzen Sie gern unser
kostenfreies WLAN.
Benutzer: Sophienkeller
Passwort: Sophienkeller

www.sophienkeller-dresden.de



Frisch gezapfte Biere

Radeberger Pilsner

Freiberger Schwarzbier

Schöfferhofer Hefeweizen hell

Radler (Bier mit Zitronenlimonade) ²

ein Cosel-Maß	0,25 l	3,90 EUR
ein August-Maß	0,5 l	6,20 EUR
ein Narren-Maß	1,0 l	11,20 EUR

Alkoholfreie Flaschenbiere

Radeberger Pilsner	0,33 l	4,70 EUR
Schöfferhofer Hefeweizen hell	0,5 l	5,70 EUR

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,2 l	3,20 EUR
Augusts Starkes Tafelwasser	0,5 l	5,50 EUR
Selters Mineralwasser medium / naturell	0,25 l	3,50 EUR
	0,75 l	7,50 EUR

Pepsi Cola ^{1,9} / Tonic Water ¹⁰ / Orangenlimonade ^{1,2}

Zitronenlimonade ² / Apfelschorle

Spezi (Cola & Orangenlimonade) ^{1,2,9}	0,2 l	3,50 EUR
	0,5 l	6,20 EUR

Pepsi Cola Zero ^{1,2,9,11,12}	0,2 l	3,50 EUR
Bitter Lemon ¹⁰ / Ginger Ale ¹	0,25 l	3,90 EUR
Himbeerbrause ¹	0,2 l	3,10 EUR
	0,5 l	5,20 EUR

Hausgemachte Limonade
nach Laune des Mundschenk

Rhabarberschorle

Apfelsaft, Orangensaft, Bananennektar,
Grapefruitnektar, Schwarzer Johannisbeernektar,
Kirschnektar

Tomatensaft

Vor der Schlemmerei

Prosecco	Piccolo	0,2 l	10,00 EUR
Martini		5 cl	4,90 EUR
bianco			
Campari Orange / Soda ¹		0,2 l	8,50 EUR
Sherry Sandeman		5 cl	4,20 EUR
trocken oder medium			
Aperol Spritz		0,2 l	8,60 EUR
Rosato Mio		0,2 l	8,60 EUR
Ramazzotti Aperitivo Rosato und Prosecco			
Rosato Duo		0,2 l	8,60 EUR
Ramazzotti Aperitivo Rosato, Tonic und Limette			
Martini rossi (alkoholfrei)		5 cl	4,50 EUR
Martini rossi mit Tonic (alkoholfrei)		0,2 l	6,80 EUR

Sekt

Graf von Wackerbarth

weiß, brut oder halbtrocken

Piccolo 0,2 l	10,20 EUR
0,75 l	30,50 EUR

August der Starke Sekt bA

Schloss Wackerbarth, Sachsen,
klassische Flaschengärung,
weiß trocken

0,75 l	40,00 EUR
--------	-----------

Sekt alkoholfrei

Piccolo 0,2 l	6,50 EUR
---------------	----------

Heiß- und Warmgetränke

Tasse Bohnenkaffee	3,50 EUR
Kännchen Kaffee	5,70 EUR
„Augusts Starker Kaffee“ (Trinkschokolade mit Espresso)	4,90 EUR
Espresso	3,50 EUR
Doppelter Espresso	5,50 EUR
Espresso Macchiato	3,60 EUR
Milchkaffee	4,20 EUR
Latte Macchiato	4,40 EUR
Cappuccino	4,20 EUR
Trinkschokolade	3,80 EUR
Heiße Zitrone	3,50 EUR
Glas Tee	3,50 EUR
(Darjeeling, Assam, Grüner Tee, Früchte natur, Kamille, Kräuter, Pfefferminz, Rooibusch Vanilla & Kräutergarten)	
Glühwein	5,90 EUR
Winterpunsch (Alkoholfrei)	5,20 EUR



Nutzen Sie gern unser
kostenfreies WLAN.
Benutzer: Sophienkeller
Passwort: Sophienkeller

www.sophienkeller-dresden.de

Schoppenweine

Weiß

„Hofdamenschmeichler“

Hauseigener Weißwein

Müller-Thurgau

Weingut Hanke, Sachsen

frischer, fruchtiger Wein mit Muskatnote

trocken	0,2 l	8,50 EUR
	0,75 l	30,00 EUR

Bacchus QbA

Wackerbarth, Radebeul

fruchtig, leicht,

trocken	0,2 l	9,40 EUR
	0,75 l	32,00 EUR

Goldriesling QbA

von sächsischen Winzern

trocken	0,2 l	9,10 EUR
---------	-------	----------

Grauer Burgunder QbA

Vinum Nobile Oberkirch, Baden

vollmundig, leichte Säure, exotisch, fruchtig

trocken	0,2 l	8,50 EUR
	0,75 l	30,50 EUR

Gutedel vom Fass

Winzergenossenschaft Wolfenweiler, Baden

Aromen von Ananas, Apfel und Mandel

trocken	0,2 l	7,20 EUR
---------	-------	----------

Riesling QbA

Weingut Paul Knod, Mosel

halbtrocken	0,2 l	6,90 EUR
-------------	-------	----------

Silvaner QbA

Weingut Müller-Ruprecht, Pfalz

lieblich	0,2 l	6,70 EUR
----------	-------	----------

Weinschorle

weiß, rosé, rot	0,2 l	5,70 EUR
-----------------	-------	----------

Alle Weine enthalten Sulfite

Rot

„Kurfürstentrunk“

Hauseigener Rotwein

Regent

Weingut Hanke, Sachsen

gehaltvoll, kräftig, im Holzfass gereift

trocken	0,2 l	9,70 EUR
	0,75 l	34,00 EUR

Primitivo

Collezione Il Mio, Apulien, Italien

trocken	0,2 l	8,10 EUR
---------	-------	----------

Cuvée vom Fass

Weingut Allendorf, Rheingau

Spätburgunder & Dornfelder

fruchtig, zurückhaltende Säure

trocken	0,2 l	7,50 EUR
---------	-------	----------

Schwarzriesling QbA

Privatkellerei Eberbach-Schäfer, Württemberg

halbtrocken	0,2 l	7,20 EUR
-------------	-------	----------

Portugieser QbA

Weingut Müller-Ruprecht, Pfalz

lieblich	0,2 l	6,90 EUR
----------	-------	----------

Rosé

Spätburgunder Weißherbst QbA

Winzergenossenschaft Burkheim, Baden

trocken	0,2 l	7,20 EUR
---------	-------	----------

Eine Auswahl an Flaschenweinen

Weiß

Goldriesling QbA

Weingut Jan Ulrich, Diesbar-Seußlitz mit

frischem Geschmack nach Limette

trocken	0,75 l	32,00 EUR
---------	--------	-----------

Grauer Burgunder VDP. Gutswein

Weingut Schloss Proschwitz, Prinz zur Lippe,

Meißen saftig, fruchtig lebendige Frische mit

Kräutern

trocken	0,75 l	36,00 EUR
---------	--------	-----------

Kerner QbA

Schloss Wackerbarth, Radebeul

saftige Frucht, aromatisch

trocken	0,75 l	30,00 EUR
---------	--------	-----------

Silvaner QbA

Weingut Schales, Rheinhessen

fruchtig, Kräuteraromen, feinwürzig

halbtrocken	0,75 l	27,00 EUR
-------------	--------	-----------

Aromatic Chardonnay

Weingut Bruno Andreu,

Languedoc-Roussillon, Frankreich

fruchtig, vollmundig, goldgelb

trocken	0,75 l	29,00 EUR
---------	--------	-----------

Rosé

Pinkfein, Rotling VDP. Gutswein¹³

Weingut „Zur Schwane“, Franken

leicht, mit Aromen von Beeren und Vanille

halbtrocken	0,75 l	30,00 EUR
-------------	--------	-----------

Schieler Rotling QbA

Weingut Vincenz Richter, Meißen lebendig,

jugendlich, frisch

trocken	0,75 l	31,00 EUR
---------	--------	-----------

Alle Weine enthalten Sulfite

Rot

Der Rote Schuh QbA

Weingut Schuh

Cuveé aus Dornfelder und Dunkelfelder

süffig und ausgewogen

trocken	0,75 l	38,00 EUR
---------	--------	-----------

Merlot QbA

Weingut Müller-Ruprecht, Pfalz

geschmeidige Tannine

trocken	0,75 l	30,00 EUR
---------	--------	-----------

Rioja Tinto DOCa

Marquès de Tiròn, Spanien

fruchtig, vollmundig

trocken	0,75 l	30,00 EUR
---------	--------	-----------

Chianti Classico DOCG

Rocca delle Macie, Toskana, Italien

frisch, leicht würzig, mit Beerenaromen

trocken	0,75 l	36,00 EUR
---------	--------	-----------

Romeo QbA Lemberger

Eberbach, Württemberg

fruchtig, ausdrucksvoller Rotwein

halbtrocken	0,75 l	27,00 EUR
-------------	--------	-----------

Primitivo

Männara, Apulien, Italien

Aromen von Beeren, Pflaumen und Kirschen,

vollmundig

trocken	0,75 l	27,00 EUR
---------	--------	-----------



Nutzen Sie gern unser
kostenfreies WLAN.
Benutzer: Sophienkeller
Passwort: Sophienkeller

www.sophienkeller-dresden.de

Sächsische Brände

Meissener Apfelbrand

Prinz zur Lippe 2cl 5,00 EUR

Meissener Himbeergeist

Prinz zur Lippe 2cl 5,00 EUR

Meissener Williamsbirnenbrand

Prinz zur Lippe 2cl 5,00 EUR

Meissener Sauerkirschbrand

Prinz zur Lippe 2cl 5,50 EUR

Meissener Weinbergspfirsichlikör

Prinz zur Lippe 2cl 5,00 EUR

Genuss nach dem Gelage

**Original Dresdner
Trichtertrinken mit
Hausmarke „Coselträne“** 2cl 4,50 EUR

	2 cl
Müller DREI	3,90 EUR
Radeberger Bitter	3,90 EUR
Jägermeister	3,90 EUR
Ramazzotti	3,90 EUR
Karlsbader Becher	3,90 EUR
Nordhäuser Doppelkorn	3,90 EUR
Absolut Vodka	3,90 EUR
Jubiläums Akvavit	3,90 EUR
Malteserkreuz	3,90 EUR
Grappa	4,20 EUR
di Chardonnay Frattina	
Wilthener Weinbrand	3,90 EUR
Remy Martin VSOP	5,20 EUR

	4 cl
Jim Beam-Bourbon	8,50 EUR
Chivas Regal	9,20 EUR
12 Jahre	
Aberlour Single Malt	10,30 EUR
12 Jahre	
Baileys	5,90 EUR

