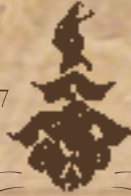


seit 1997

Dresden



Sophienkeller

IM TASCHENBERGPALAIS



*Herzlich
Willkommen*

Der Sophienkeller im Taschenbergpalais

Im Herzen der Dresdner Altstadt – direkt gegenüber dem Zwinger und der Semperoper erwartet Sie ein Erlebnis der besonderen Art. Steigen Sie die Sandstiegtreppen des neu errichteten Taschenbergpalais hinab, so werden Sie in die Welt von August dem Starken, Kurfürst von Sachsen, ins 18. Jahrhundert entführt. Schon beim Betreten der Gewölbe werden Sie sich in die Glanzzeiten des sächsischen Königshofes versetzt fühlen. Das „Zeithainer Lustlager“, der größte Raum, der ca. 130 Personen Platz bietet, erinnert an ein militärisches Schauspiel, bei dem August der Starke nach Abschluss seiner Heeresreform im Jahre 1730 u.a. dem preußischen König in Zeithain bei Riesa seine sächsische Armee präsentierte. In Zelten, Pavillons oder gar am sich drehenden Karussell genießt man frisch gebrutzelt Spanferkel vom Spieß und Deftiges aus der Feldküche.



Einzigartig sind die original erhaltenen Teile von Mauern der ersten „Einsiedlichen Häuser“ aus dem 12. Jahrhundert. Dort, wo sich schon zu augustinischen Zeiten die Tafeln unter der appetitlichen Last der Speisen bogen, lassen es sich der Kurfürst und seine Gräfin Cosel nicht nehmen, Ihnen ihre Audienz zu erweisen. In den vollständig erhaltenen Tonnengewölben des Großen und Kleinen Zunftgewölbes sind verschiedene Zünfte des 18. Jahrhunderts dargestellt. Der Alchimistenkeller erinnert an den Apotheker Johann Friedrich Böttger, der in Dresden das „Weiße Gold“ erfand. Hier können Sie zum „Alchimistenschmaus“ Ihr eigenes Bier zapfen und genießen. Auf keinen Fall sollten Sie es versäumen, sich von den Mägden in die Geheimnisse des Original Dresdner Trichtertrinkens einweihen zu lassen. Für ausgelassene Stimmung und Unterhaltung sorgen allabendlich Zauberer, Gaukler und Musikanten. Überzeugen Sie sich selbst ...

Suppen Soups

Sächsische Kartoffelsuppe

mit gebratenen Bockwurstscheiben ^{2,3,7,S}
Saxon potato soup with fine slices of sausage
kleine Kelle *small bowl*
große Kelle *large bowl*

7,50 EUR
12,20 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
12,50 EUR

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

Brotkorb

Delicious home baked bread
dazu Butter *with butter*
mit Schmalz *with lard*
mit Avocadodip (VEGAN)
with avocado dip

6,20 EUR

1,40 EUR
2,50 EUR

2,80 EUR

Salat Salad

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*

9,50 EUR
16,90 EUR

Sächsische Kartoffelsuppe (kleine Kelle)
Saxon potato soup (small bowl)



Soljanka (kleine Kelle)
Soljanka (small bowl)



Brotkorb mit Avocadodip
Delicious home baked bread with avocado dip



Rucolasalat (kleiner Teller)
Arugula salad (small plate)



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

Die bildlichen Darstellungen der angebotenen Gerichte sind beispielhaft und können von den servierten Gerichten abweichen.

www.sophienkeller-dresden.de

Kleiner Appetit

For the small appetite

Feines Würzfleisch¹ 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



Kalte Küche

Cold dishes

Kalte Platte 19,90 EUR

belegt mit Stolpener Landschinken^{2,3}, Räucherlendchen^{2,3}, Käse, Gewürzgurken^{2,11}, hausgebackenem Brot und Butter
Cold plate with Stolpen ham, smoked pork loin, cheese, pickled gherkins, home baked bread and butter



Käse-Oliventeller 12,50 EUR

mit Avocadodip und hausgebackenem Brot
Plate with cheese and olives served with avocado dip 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

Aus Topf und Pfanne

From pot and pan

Lieblingsgericht unserer Gäste: Sächsischer Sauerbraten 25,90 EUR

mit Rosinensauce an Apfelrotkraut^{3,5} und Königskloß^{2,3} mit Semmelbutter überzogen
Saxon sauerbraten with raisin sauce, red cabbage and king-size potato dumpling covered with breadcrumbs



Spanferkel^{2,3} 27,80 EUR

mit Majoransauce an Sauerkraut^{3,5} und Königskloß^{2,3} mit Semmelbutter überzogen, dazu Senf
Suckling pig with marjoram sauce, sauerkraut and king-size potato dumpling covered with breadcrumbs



Rinderroulade nach Hausfrauenart 25,90 EUR

gefüllt mit Zwiebeln, Speck, Senf und Gewürzgurke^{2,11} an Apfelrotkraut^{3,5} und Kartoffeln
Home made roulade of beef filled with onions, bacon, mustard and gherkins, served with red cabbage and potatoes



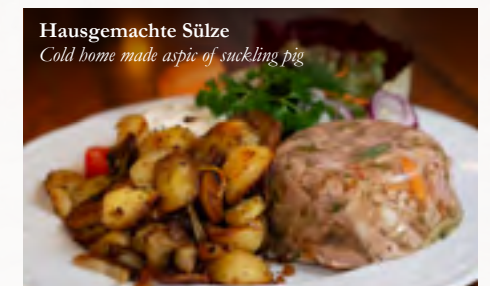
Schweineschnitzel 24,90 EUR

mit Würzfleisch¹, Champignons und Käse überbacken mit Buttererbsen und Kartoffelgratin
Schnitzel of pork gratinated with pork ragout, mushrooms and cheese, with butter peas and gratin potatoes



Hausgemachte Sülze^{2,3} 19,90 EUR

vom Spanferkel verfeinert mit Remouladensauce^{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



Argentinisches Rumpsteak 34,90 EUR

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



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

Geflügeltes

Poultry

Halbe ausgelöste Ente 26,90 EUR

mit Beifußsoße, Apfelrotkraut^{3,5} und Königskloß^{2,3} mit Semmelbutter überzogen
Half boneless duck with mugwort sauce, red cabbage and a king-size potato dumpling, covered with breadcrumbs



Hähnchenfilet im Blätterteig⁴ 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

Fangfrisch aus der „Fischaufzucht Kotte“ Stürza, Dürrröhrsdorf-Dittersbach:

Ofenwarme geräucherte Forelle 19,90 EUR

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

Ofenkartoffel mit Räucherlachsstreifen 18,90 EUR

auf mariniertem Rucola mit hausgemachtem Kräuterquark
Baked potato with smoked salmon strips and marinated arugula with homemade herb quark

Lachsfilet 29,90 EUR

serviert mit Ofenkartoffel, dazu Kräuterquark und Salatbukett mit Vinaigrette
Salmon fillet, served with baked potato, herbal curd and some lettuce with vinaigrette

Ohne Fleisch

Without meat

Kartoffelroulade^{2,3} 19,90 EUR

mit Spinat 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) 17,90 EUR

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



„Halb und Halb“ 18,90 EUR

halbe Kartoffelroulade mit Spinat 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



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 | 8: mit Milcheiweiß |
| 2: mit Konservierungsstoff/en | 9: koffeinhaltig |
| 3: mit Antioxidationsmittel | 10: chininhaltig |
| 4: mit Geschmacksverstärker/n | 11: mit Süßungsmittel |
| 5: mit Schwefeldioxid | 12: enthält eine Phenylalaninquelle |
| 6: mit Schwärzungsmittel | 13: enthält Sulfite |
| 7: mit Phosphat | S: mit Speck |



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

Desserts

Desserts

Sächsische Quarkkälchen

8,90 EUR

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



Sächsische Quarkkälchen
*A saxon speciality
made from potato and curd*

Windbeutel

9,50 EUR

gefüllt mit Sahne¹¹ und gelierten Kirschen,
dazu eine Kugel Pistazieneis
*Cream puff filled with whipped cream and jellied cherries
with a scoop of pistachio ice cream*



Windbeutel
Cream puff

Hausgebackener Apfelstrudel

9,50 EUR

mit Vanillesoße, einer Kugel Vanilleeis und Sahne¹¹
*Home baked stroudle
vanilla sauce, vanilla ice cream and whipped cream*



Hausgebackener Apfelstrudel
Home baked stroudle

Hausgebackene Dresdner Eierschecke

4,70 EUR

Typical saxon cake from our bakery

Über unser tagesaktuelles Kuchenangebot
berät Sie unser Servicepersonal gern.



Hausgebackene Dresdner Eierschecke
Typical saxon cake

Eis

Ice cream

Gemischtes Eis

7,50 EUR

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



Gemischtes Eis
Mixed sundae

Schokoladenbecher

8,50 EUR

zwei Kugeln Schokoladen- und eine Kugel Stracciatellaeis
mit Schokosoße, Schokosplittern und Sahne¹¹
*Chocolate and stracciatella ice cream with chocolate sauce,
chocolate flakes and whipped cream*



Schokoladenbecher
*Chocolate and
stracciatella ice cream*

Nussbecher

8,90 EUR

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

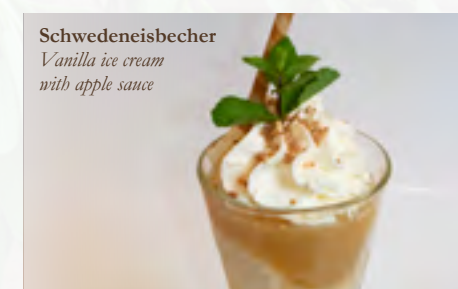


Nussbecher
*Walnut-, pistachio- and
chocolate ice cream*

Schwedeneisbecher

8,90 EUR

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



Schwedeneisbecher
*Vanilla ice cream
with apple sauce*

Eiskaffee

5,90 EUR

mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne¹¹
*Iced coffee with a scoop of vanilla ice cream
and whipped cream*



Eiskaffee
Iced coffee

Eisschokolade^{1,11}

5,90 EUR

mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne¹¹
*Iced chocolate with a scoop of vanilla ice cream
and whipped cream*



Eisschokolade
Iced chocolate



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

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	5,90 EUR
ein Narren-Maß	1,0 l	10,90 EUR

Alkoholfreie Flaschenbiere

Radeberger Pilsner	0,33 l	4,50 EUR
Schöfferhofer Hefeweizen hell	0,5 l	5,50 EUR

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,2 l	3,20 EUR
Augusts Starkes Tafelwasser	0,5 l	5,50 EUR
Margon Mineralwasser medium / still	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	0,5 l	7,50 EUR
nach Laune des Mundschenk		

Rhabarberschorle	0,3 l	4,70 EUR
-------------------------	-------	-----------------

Apfelsaft, Orangensaft, Bananennektar,		
Grapefruitnektar, Kirschnektar		
Schwarzer Johannisbeernektar,	0,2 l	3,90 EUR
	0,5 l	6,50 EUR
Tomatensaft	0,2 l	3,90 EUR

Vor der Schlemmerei

Prosecco DOC	Piccolo	0,2 l	10,00 EUR
Il Fresco, Villa Sandi, trocken			
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	8,30 EUR
Rosato Mio		0,2 l	8,30 EUR
Ramazzotti Aperitivo Rosato und Prosecco			
Rosato Duo		0,2 l	8,30 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“	4,90 EUR
(Trinkschokolade mit Espresso)	
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)	



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

Schoppenweine

Weiß

„Hofdamenschmeichler“ Hauseigener Weißwein

Müller-Thurgau
Weingut Hanke, Sachsen
frischer, fruchtiger Wein mit Muskatnote
trocken 0,2 l **8,10 EUR**
0,75 l **30,00 EUR**

Bacchus QbA

Wackerbarth, Radebeul
Aromen von Stachelbeere, Johannisbeere
und Grapefruit
trocken 0,2 l **9,10 EUR**
0,75 l **32,00 EUR**

Goldriesling QbA

von sächsischen Winzern
trocken 0,2 l **8,90 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 **6,90 EUR**

Riesling QbA

Weingut Paul Knod, Mosel
halbtrocken 0,2 l **6,70 EUR**

Silvaner QbA

Weingut Müller-Ruprecht, Pfalz
lieblich 0,2 l **6,50 EUR**

Rot

„Kurfürstentrunk“ Hauseigener Rotwein

Regent
Weingut Hanke, Sachsen
gehaltvoll, kräftig, im Holzfass gereift
trocken 0,2 l **9,50 EUR**
0,75 l **34,00 EUR**

Primitivo

Collezione Il Mio, Apulien, Italien
trocken 0,2 l **7,90 EUR**

Sonnenhof Cuvée

Weingut Sonnenhof, Württemberg
Spätburgunder & Lemberger
trocken 0,2 l **7,70 EUR**

Cuvée vom Fass

Weingut Allendorf, Rheingau
Spätburgunder & Dornfelder
fruchtig, zurückhaltende Säure
trocken 0,2 l **7,20 EUR**

Schwarzriesling QbA

Privatkellerei Eberbach-Schäfer, Württemberg
halbtrocken 0,2 l **6,90 EUR**

Portugieser QbA

Weingut Müller-Ruprecht, Pfalz
lieblich 0,2 l **6,70 EUR**

Rosé

Spätburgunder Weißherbst QbA

Winzergenossenschaft Burkheim, Baden
trocken 0,2 l **6,90 EUR**

Weinschorle

weiß, rosé, rot 0,2 l **5,50 EUR**

Alle Weine enthalten Sulfite

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
Aromen von Ananas und Grapefruit
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**

Rot

Der Rote Schuh QbA

Weingut Schuh
Cuvée aus Dornfelder und Dunkelfelder
süffig und ausgewogen
trocken 0,75 l **38,00 EUR**

Merlot QbA

Weingut Müller-Ruprecht, Pfalz
Aromen dunkler Früchte,
Kakao- und Kaffeenote
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**

Alle Weine enthalten Sulfite



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

Sächsische Brände

Meissener Apfelbrand

Prinz zur Lippe 2 cl 5,00 EUR

Meissener Himbeergeist

Prinz zur Lippe 2 cl 5,00 EUR

Meissener Williamsbirnenbrand

Prinz zur Lippe 2 cl 5,00 EUR

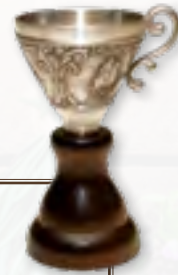
Meissener Sauerkirschbrand

Prinz zur Lippe 2 cl 5,50 EUR

Meissener Weinbergspfirsichlikör

Prinz zur Lippe 2 cl 5,00 EUR

Genuss nach dem Gelage



Original Dresdner Trichtertrinken
mit Hausmarke „Coselträne“

2 cl 4,50 EUR

Müller DREI 2 cl 3,90 EUR

Sächsischer Coffee-Kräuter

Radeberger Bitter 3,90 EUR

Jägermeister 3,90 EUR

Ramazzotti 3,90 EUR

Becherovka 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

Wilthener Weinbrand 3,90 EUR

Remy Martin VSOP 5,20 EUR

Jim Beam-Bourbon 4 cl 8,50 EUR

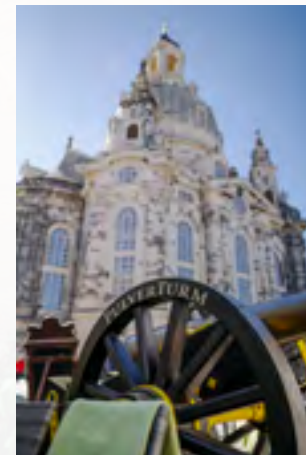
Chivas Regal 9,20 EUR

12 Jahre

Aberlour Single Malt 10,30 EUR

12 Jahre

Baileys 5,90 EUR



Die schönsten Gewölberestaurants in Dresden

Inmitten der malerischen Altstadt direkt neben der Frauenkirche weist Ihnen eine historische Kanone den Weg zu den Räumlichkeiten unseres Partner-Restaurants. Nur wenige Stufen abwärts trennen Sie von einer Erlebnisgastronomie der ganz besonderen Art. Der 1565 erbaute Pulverturm war Teil der Verteidigungsanlagen von Dresden und diente zur sicheren Aufbewahrung des Schießpulvers. Die sichtbaren Fragmente des Pulverturms bieten heute einen außergewöhnlichen Rahmen für sächsische Gastlichkeit.

Speisen Sie, wie einst August der Starke, im Pulverturm – direkt an der Frauenkirche Dresden!



Pulverturm an der Frauenkirche
An der Frauenkirche 12, 01067 Dresden
Telefon: +49 351 26 26 00
E-Mail: info@pulverturm-dresden.de
www.pulverturm-dresden.de



Unser Gutschein – das ideale Geschenk für jeden Anlass!



Verschenken Sie unvergessliche Momente im Gewölberestaurant im Taschenbergpalais. Der Wert des Gutscheins ist frei wählbar. Sprechen Sie einfach die netten Mägde und Grenadiere darauf an.



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

www.sophienkeller-dresden.de



Welcome! Our international menus:



Menù
italiano



Menú
español



Polskie
menu



České
menu



Русское
меню



한국인