

seit 1997

Dresden



**Sophienkeller**  
IM TASCHENBERGPALAIS

*Speisekarte  
zur märchenhaften  
Weihnachtszeit*



## Suppen

Soups

### Sächsische Kartoffelsuppe

mit gebratenen Bockwurstscheiben <sup>2,3,7</sup>  
*Saxon potato soup with fine slices of sausage*  
kleine Kelle *small bowl*  
große Kelle *large bowl*

7,20 EUR  
11,90 EUR

### Steinpilzsüppchen

mit gebratenen Schinkenstreifen <sup>2</sup>  
*Yellow boletus soup with fried ham slices*

7,50 EUR

### Soljanka

mit Paprika, Wurst <sup>3,7</sup>, Salami, Gewürzgurke, Schmand und Zitronenscheibe  
*Soljanka with peppers, sausage, salami, gherkins, sour cream and lemon slice*

7,50 EUR

### Brotkorb

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

5,90 EUR

1,30 EUR  
2,20 EUR  
2,50 EUR

### „Von allem ein bisschen“

hausgebackenes Brot mit Butter, Weihnachtsschmalz, Avocadodip und Spreewälder Gewürzgurke  
*Mixed bread plate with butter, lard, avocado dip and Spreewald gherkin*

14,90 EUR

## Salate

Salads

### Rote Bete Salat <sup>11</sup>

mit Apfel, Walnüssen und Schafskäse  
*Beetroot salad with apple, walnuts and feta cheese*

8,90 EUR

### 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*  
großer Teller *large plate*

8,90 EUR  
15,90 EUR

## Kleiner Appetit

For the small appetite

### Feines Würzfleisch<sup>1</sup> vom Schwein

9,90 EUR

mit Champignons in einer Blätterteigpastete  
samt Käse überbacken  
*Fine pork ragout with mushrooms*  
*in a puff pastry gratinated with cheese*

### Gurkenschüssel

5,90 EUR

mit Gewürz <sup>2,11</sup>- und Senfgurken <sup>2,11</sup>  
*Cucumber bowl with gherkins*  
*and pickled gherkins with mustard seeds*



## Kalte Küche

Cold dishes

### Kalte Platte

18,90 EUR

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, smoked pork loin, cheese, pickled gherkins,*  
*home baked bread and butter*

### Sächsische Hofkäserei <sup>1,2</sup>

18,90 EUR

Käsespezialitäten aus Sachsen mit Feigensenf <sup>1,3</sup> 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](http://www.sophienkeller-dresden.de)

## Aus Topf und Pfanne

*From pot and pan*

### Lieblingsgericht unserer Gäste: Sächsischer Sauerbraten

mit Rosinensoße an Apfelrotkraut<sup>3,5</sup> und Königskloß<sup>2,3</sup>  
mit Semmelbutter überzogen  
*Saxon sauerbraten with raisin sauce, red cabbage  
and king-size potato dumpling covered with breadcrumbs*



22,90 EUR

### Spanferkel<sup>2,3</sup>

mit Majoransoße an Sauerkraut<sup>3,5</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*

24,90 EUR

### Tafelspitz

mit Meerrettichsoße<sup>3,5</sup>, Kräuterkartoffeln  
und Rote Bete Salat<sup>11</sup>  
*Boiled beef served with horseradish  
sauce, herb potatoes and beetroot salad*

21,90 EUR

### Schweineschnitzel

mit Würzfleisch<sup>1</sup>, Champignons und Käse überbacken  
mit Buttererbsen und Kartoffelgratin  
*Schnitzel of pork gratinated with pork ragout, mushrooms and cheese,  
with butter peas and gratin potatoes*

22,90 EUR

### Hirschgulasch

mit Preiselbeergelee, Kartoffelgratin und Rosenkohl  
*Goulash of venison with cowberry jelly, au gratin and brussels sprouts*

24,90 EUR

## Geflügeltes

*Poultry*

### Weihnachtsgänsekeule

an Beifußsoße mit Apfelrotkraut<sup>3,5</sup> und Königskloß<sup>2,3</sup>  
mit Semmelbutter überzogen  
*Leg of goose with mugwort sauce, red cabbage and  
king-size potato dumpling covered with breadcrumbs*

32,90 EUR

### Halbe ausgelöste Ente

mit Beifußsoße, Apfelrotkraut<sup>3,5</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*

26,90 EUR

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

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*

19,90 EUR

## Fisch

*Fish*

### Ofenwarme geräucherte Forelle

an Salat mit Kräutervinaigrette, Apfel-Meerrettich<sup>3,5</sup>,  
dazu hausgebackenes Brot  
*Warm smoked trout with salad, herb vinaigrette,  
apple-horseradish and home baked bread*

18,50 EUR

### Lachsfilet

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

28,90 EUR



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

[www.sophienkeller-dresden.de](http://www.sophienkeller-dresden.de)

## Ohne Fleisch

Without meat

### Kartoffelroulade<sup>2,3</sup>

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*

17,90 EUR

### 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*

16,50 EUR

### „Halb und Halb“

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*

17,50 EUR

## Eis

Ice cream

### Gemischtes Eis

Erdbeer-, Vanille- und Schokoladeneis mit Sahne<sup>11</sup>

*Mixed sundae with strawberry-, vanilla- and chocolate ice cream with whipped cream*

7,50 EUR

### Schokoladenbecher

Zwei Kugeln Schokoladen- und eine Kugel Baileyseis mit Schokosoße, Schokosplittern und Sahne<sup>11</sup>

*Chocolate and bailey ice cream with chocolate sauce, chocolate flakes and whipped cream*

8,50 EUR

### Nussbecher

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*

8,90 EUR

### Schwedeneisbecher

Drei Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus<sup>3</sup>, Eierlikör und Sahne<sup>11</sup>

*Vanilla ice cream with apple sauce, advocaat and whipped cream*

8,90 EUR

## Desserts

Desserts

### Sächsische Quarkkälchen

in Zucker und Zimt gewälzt, mit Apfelmus<sup>3</sup> und Sahne<sup>11</sup>

*A saxon speciality made from potato and curd, fried and rolled in sugar and cinnamon with apple sauce and whipped cream*

7,90 EUR

### Windbeutel

gefüllt mit Sahne<sup>11</sup> und Zimtpflaumen, dazu eine Kugel Walnusseis

*Cream puff filled with whipped cream and cinnamon plums with a scoop of walnut ice cream*

8,90 EUR

### Weihnachtlicher Apfelstrudel

gefüllt mit karamelierten Mandeln und Rosinen mit Vanillesoße, einer Kugel Vanilleeis und Sahne<sup>11</sup>

*Christmassy apple stroodle filled with caramelized almonds and raisins with vanilla sauce, vanilla ice cream and whipped cream*

8,90 EUR

### Scheibe vom Original Dresdner Riesenstollen

*One piece of our giant christmas cake*

4,90 EUR

### Hausgebackene Dresdner Eierschecke

*Typical saxon cake from our bakery*

4,50 EUR

Bei Lebensmittelallergie oder Unverträglichkeit reichen Ihnen unsere Mäde 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](http://www.sophienkeller-dresden.de)



## Frisch gezapfte Biere

### Radeberger Pilsner

**Krušovice** Original Böhmisches Schwarzbier

**Schöfferhofer Hefeweizen** hell

**Radler (Bier mit Zitronenlimonade)**<sup>2</sup>

ein Cosel-Maß	0,25 l	3,50 EUR
ein August-Maß	0,5 l	5,50 EUR
ein Narren-Maß	1,0 l	10,30 EUR

## Alkoholfreie Flaschenbiere

Radeberger Pilsner	0,33 l	4,30 EUR
Schöfferhofer Hefeweizen hell	0,5 l	5,20 EUR

## Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,2 l	2,90 EUR
Augusts Starkes Tafelwasser	0,5 l	5,20 EUR
Margon Mineralwasser medium / still	0,25 l	3,20 EUR
	0,75 l	7,50 EUR

Pepsi Cola<sup>1,9</sup> / Tonic Water<sup>10</sup> / Orangenlimonade<sup>1,2</sup>

Zitronenlimonade<sup>2</sup> / Apfelschorle

Spezi (Cola & Orangenlimonade) <sup>1,2,9</sup>	0,2 l	3,30 EUR
	0,5 l	6,20 EUR

Pepsi Cola Max<sup>1,2,9,11,12</sup>

Bitter Lemon<sup>10</sup> / Ginger Ale<sup>1</sup>

Himbeerbrause <sup>1</sup>	0,2 l	3,10 EUR
	0,5 l	5,20 EUR

VIO Rhabarberschorle

Apfelsaft, Orangensaft, Bananennektar,

Grapefruitnektar, Schwarzer Johannisbeernektar,

Kirschnektar

Tomatensaft

	0,2 l	3,70 EUR
	0,5 l	6,50 EUR
	0,2 l	3,70 EUR

## Vor der Schlemmerei

<b>Prosecco DOC</b> Il Fresco, Villa Sandi, trocken	Piccolo	0,2 l	10,00 EUR
<b>Martini</b> bianco		5 cl	4,90 EUR
<b>Campari Orange / Soda</b> <sup>1</sup>		0,2 l	8,50 EUR
<b>Sherry Sandeman</b> trocken oder medium		5 cl	4,20 EUR
<b>Aperol Spritz</b>		0,2 l	8,30 EUR
<b>Rosato Mio</b> Ramazzotti Aperitivo Rosato und Prosecco		0,2 l	8,30 EUR
<b>Rosato Duo</b> Ramazzotti Aperitivo Rosato, Tonic und Limette		0,2 l	8,30 EUR
<b>Martini rosé</b> (alkoholfrei)		5 cl	4,50 EUR
<b>Martini rosé mit Tonic</b> (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
--------	-----------

## 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	5,10 EUR



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

## Schoppenweine

### Weiß

#### Hauseigener Weißwein vom Fass „Hofdamenschmeichler“

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

trocken 0,2 l **6,90 EUR**  
0,5 l **16,20 EUR**

#### Bacchus QbA

Wackerbarth, Radebeul  
fruchtig, leicht, trocken

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 **28,50 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**

#### Weinschorle

weiß, rosé, rot 0,2 l

**5,50 EUR**

Alle Weine enthalten Sulfite

### Rot

#### Hauseigener Rotwein vom Fass „Kurfürstentrunk“

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

trocken 0,2 l **7,20 EUR**  
0,5 l **17,50 EUR**

#### Landwein

von sächsischen Winzern  
trocken 0,2 l

**7,90 EUR**

#### Sonnenhof Cuvée

Weingut Sonnenhof, Württemberg  
Spätburgunder & Lemberger

trocken 0,2 l **7,70 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**

## Eine Auswahl an Flaschenweinen

### Weiß

#### Goldriesling QbA

Weingut Jan Ulrich, Diesbar-Seußlitz mit  
frischem Geschmack nach Limette  
rocken 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**

#### Riesling QbA, Schiefer

Weingut Van Volxem, Mosel säurebetont,  
mineralisch

trocken 0,75 l **33,00 EUR**

#### Aromatic Chardonnay

Weingut Bruno Andreu, Languedoc-Roussillon,  
Frankreich

fruchtig, vollmundig, goldgelb  
trocken 0,75 l **29,00 EUR**

### Rosé

#### Pinkfein, Rotling VDP. Gutswein<sup>13</sup>

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**

#### Dornfelder QbA

Weingut Müller-Ruprecht, Pfalz  
fruchtig, Aromen von Rumtopf

feinherb 0,75 l **26,00 EUR**

#### Aromatic Syrah

Weingut Bruno Andreu, Languedoc-Roussillon,  
körperreich, fruchtig und sehr würzig

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



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

[www.sophienkeller-dresden.de](http://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**

**4 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**

**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**

