

Domkeller

Die älteste Gaststätte Meißen
seit 1470 mit Panoramablick
Domplatz 9 • 01662 Meißen
Tel.: 03521 - 45 76 76
Fax: 03521 - 40 75 95
info@domkeller-meissen.de
www.domkeller-meissen.de



Sehr geehrte Damen und Herren,

wir bedanken uns für Ihre Anfrage und reservieren am • Uhr • Plätze.

Der Domkeller gehört zum historischen Bauensemble des Burgberges und befindet sich in unmittelbarer Nähe der Albrechtsburg und des Domes. Seit 1470 wird er gastronomisch bewirtschaftet und ist somit die älteste Gaststätte in Meißen. Beim Betreten des Gebäudes umfängt den Besucher sogleich eine anheimelnde Atmosphäre sächsischer Gemütlichkeit und ein Hauch mittelalterlicher Nostalgie. Gemütlichkeit vermittelt die Domklausur (30 Plätze) mit ihren bleiverglasten Fenstern und schmiedeeisernen Leuchten. Das Domherrenzimmer mit dazugehöriger Terrasse (60 Plätze) und das Galeriezimmer (35 Plätze) auf der Stadtzugewandten Seite des Hauses bieten einen wunderschönen Blick auf die zu den Füßen liegende Altstadt, eine Etage tiefer befindet sich eine Freiterrasse ebenfalls mit Panoramablick. Der Domkeller erhielt schon viele Auszeichnungen u.a.

„Besonders empfohlen an der sächsischen Weinstraße“. Das beste Gütesiegel jedoch sind zufriedene Gäste und hohe Besucherzahlen, das Ziel unserer Arbeit. Essen und Trinken, der kulinarische Genuss, sächsische Gastlichkeit im Herzen der Stadt verbinden sich mit dem Erleben eines geschichtsträchtigen Umfeldes mit Dom und Burg.

1. Sächsisches Menü

16,50 €

- Sächsische Kartoffelsuppe mit Meißner Würstchen und Wurzelgemüse
- Dresdner Sauerbraten in einer Rosinen-Pfefferkuchenrahmsoße sächsischen Klößen und Apfelrotkohl

2. Domherrenmenü

16,50 €

- Karotten-Orangensüppchen mit feiner Ingwernote
- Tranchen von der geschmorten Lammkeule in Bärlauchjus mit gebutterten Prinzessbohnen und Rosmarinkartoffeln

3. Küstermenü

16,50 €

- Lausitzer Zwiebelsüppchen
- Ofenfrischer Landschweinbraten in Meißner Schwarzbiersoße serviert mit hausgemachten Semmelknödel und Schwenkgemüse

4. Domkeller – Top - Menü

17,00 €

- Hähnchenbrust gefüllt mit Pilz-Kräuter-Frischkäsecreme, serviert mit Kartoffellauchragout und deftigem Schwenkgemüse
- Original Rote Beerengrütze mit Vanillesoße

5. Winzermenü

17,00 €

- Maispoulardenbrust in Rotwein gegart mit Gartengemüse und Rosmarinkartoffeln
- Weincreme vom sächsischen Riesling an frischen Früchten

6. Menü auf „Weißem Gold“ – serviert auf Meissner Porzellan

21,00 €

- Zartes Rückensteak vom Meißner Landschwein napiert mit einer Bautzner-Zwiebel-Senfsoße an Kräuterplinsen serviert mit saisonalem Gemüse
- Hausgemachte Apfelscreme mit sächsischem Quarkkälchen und in Honig glacierten Früchten

vegetarische Ausweichvariante für alle Menüs:

- Gebutterte Nudeln in Bärlauch-Pesto mit Schwenkgemüse, Champignons und Kirschtomaten

Suppen und Dessert der einzelnen Menüs sind nach Ihren Wünschen austauschbar. Wir erlauben uns, Sie darauf aufmerksam zu machen, dass für Ihre Gesellschaft ein einheitliches Menü zubereitet wird.

Wir erlauben uns Sie darauf hinzuweisen, dass die Reservierung nur gültig wird, wenn Sie uns bis 14 Tage vorher Ihren Termin schriftlich bestätigen.

Des Weiteren bitten wir um eine schriftliche oder telefonische Information über die Auswahl Ihres gewünschten Menüs bis zu 5 Tage vor der Anreise.

Ihr Team vom Domkeller Meißen

Gültigkeit der Menükarte bis 30.04.2020