

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



„Gruppen-Special“ - Unser Angebot für Reiseunternehmen

Wir bedanken uns für Ihre Anfrage und reservieren am • • Plätze.

Küche und Service sind für Gesellschaften bestens gerüstet!

Und so haben Sie in kurzer Zeit unser bekannt wohlschmeckendes Essen auf dem Tisch.

- Lassen Sie Ihre Gäste die Speisen auswählen und bestellen Sie vorab (bis 10.00 Uhr des Anreisetages) bei uns. Die Nummerierung der Speisen bitte nicht verändern.

- | | | |
|-----|--|---------|
| 1. | Schüssel sächsische Kartoffelsuppe mit gebratenen Würstchenscheiben und Baguette | |
| 1.1 | kleine Kelle | 5,40 € |
| 1.2 | große Kelle | 9,40 € |
| 2. | Sülze nach „Domkeller Art“ mit hausgemachter Remoulade und deftigen Röstkartoffeln, Salatbeilage | 13,50 € |
| 3. | Gebutterte Nudeln in Bärlauch-Pesto mit Schwenkgemüse, Champignons und Kirschtomaten | 13,80 € |
| 4. | Original sächsischer Biergulasch, pikant gewürzt im Brotlaib mit Meißner Würstchen serviert und einem frisch gezapften Meißner Naturpils 0,3 l | 15,90 € |
| 5. | Ofenfrischer Landschweinbraten in Schwarzbiersoße, Sauerkraut und Wickelklöße | 16,50 € |
| 6. | Dresdner Sauerbraten in Pfefferkuchenrahmsoße, serviert mit frischem Apfelrotkohl und sächsischem Kartoffelkloß | 17,50 € |
| 7. | Forelle „Winzerin“ gedünstet in Meißner Riesling, im Gemüsebeet und Petersilienkartoffeln und kleine Salatbeilage | 18,50 € |

Angebote zur Frühlingszeit (März – bis 15.April)

- | | | |
|----|--|---------|
| 8. | Gebratene Lammkeule in Bärlauchjus mit gebutterten Prinzessbohnen und Rosmarinkartoffeln | 18,90 € |
| 9. | Schweineschnitzel mit zartem Frühlingsgemüse und würzigen Kartoffelspalten | 18,90 € |

Nachtisch

- | | | |
|-----|--|--------|
| 10. | Original sächsische Rote Grütze mit Vanillesoßenspiegel | 5,00 € |
| 11. | Hausgemachtes sächsisches Quarkkeulchen mit Apfelmus | 6,40 € |
| 12. | Ofenwarmer Mohnpudding nach altem Rezept an hausgemachter Roter Grütze | 6,80 € |