

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 Original Meißner Würstchen und Baguette „satt“ | 7,40 € |
| 2. | Sülze nach „Domkeller Art“ mit hausgemachter Remoulade und deftigen Röstkartoffeln, Salatbeilage | 10,90 € |
| 3. | Gebutterte Nudeln in Bärlauch-Pesto mit Schwenkgemüse, Champignons und Kirschtomaten | 11,60 € |
| 4. | Original sächsischer Biergulasch im Brotlaib mit Meißner Würstchen serviert und einem frisch gezapften Meißner Naturpils 0,3 l | 11,90 € |
| 5. | Ofenfrischer Landschweinbraten in Schwarzbiersoße, Sauerkraut und Wickelklöße | 12,90 € |
| 6. | Dresdner Sauerbraten in Pfefferkuchenrahmsoße, serviert mit frischem Apfelrotkohl und sächsischem Kartoffelkloß | 14,90 € |
| 7. | Hausgemachte Rinderroulade nach „Meißner Art“, mit sächsischem Kartoffelkloß und Apfelrotkohl | 15,50 € |
| 8. | Forelle „Winzerin“ gedünstet in Meißner Riesling, im Gemüsebeet und Petersilienkartoffeln | 15,60 € |

Herbstliche Momente – Zeit für Herzhaftes (Oktober – November)

- | | | |
|-----|---|---------|
| 9. | Pikante Kürbiscremesuppe garniert mit Croutons und Kürbiskernöl | 5,40 € |
| 10. | Schweineschnitzel mit Pfannenschmorgemüse und Kartoffelspalten | 16,90 € |
| 11. | Hirschbraten in Burgunder-Waldpilzsoße an sächsischem Kartoffelkloß und an geschwenktem Rosenkohl | 17,50 € |

Nachtisch

- | | | |
|-----|--|--------|
| 12. | Original sächsische Rote Grütze mit Vanillesoßenspiegel | 4,20 € |
| 13. | Ofenwarmer Mohnpudding nach altem Rezept an hausgemachter Roter Grütze | 5,50 € |
| 14. | Hausgemachtes sächsisches Quarkkeulchen mit Apfelmus | 5,90 € |