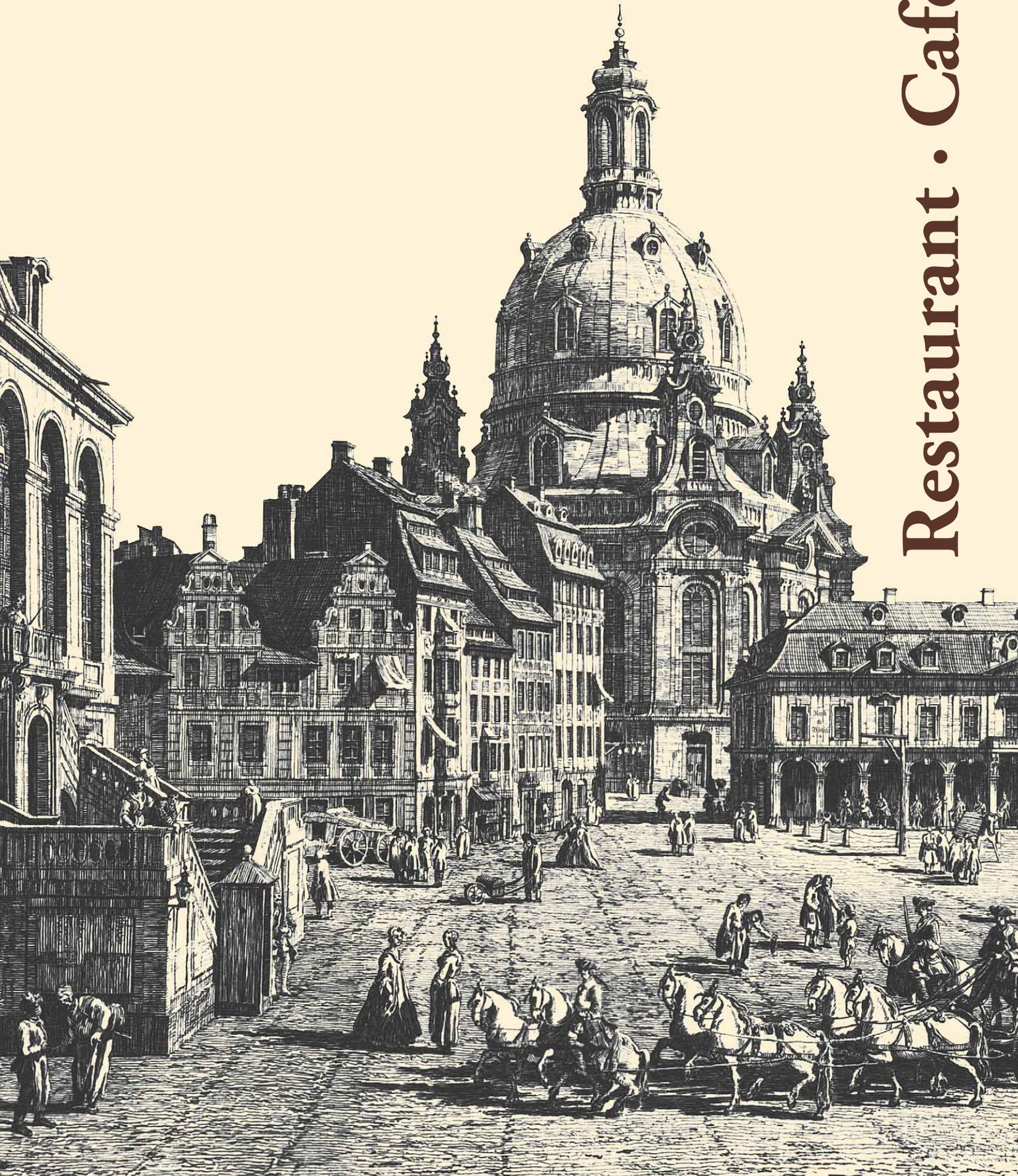




Restaurant zur Frauenkirche



**Restaurant • Café • Bar**

# Dresden und die Frauenkirche

Im Jahr 1000 erfolgt die Christianisierung der Sorben im Gebiet Dresden und aufgrund dessen wird eine Kirche gebaut. Wie alle katholischen Dorfkirchen, wird sie der Mutter Maria geweiht und bekommt den Namen „Kirche zu unserer lieben Frau“. Dieser Begriff ist in der Umgangssprache schwer realisierbar und es entsteht auf diese Weise der Begriff „Frauenkirche“. Im Jahre 1206 wird die Kirche zur Stadtkirche, weil aus dem Dorf Draschtany die Stadt Dresden entsteht.

Zu Beginn des 18. Jahrhunderts ergibt sich die Notwendigkeit eines Neuaufbaus. Die alte Kirche ist baufällig und viel zu klein. Die Dresdner Bürgerschaft kann sich einen Neubau durchaus leisten, muss aber, um eine neue Kirche im Herzen der Stadt zu bauen, den Landesvater zur damaligen Zeit, Kurfürst August den Starken, fragen. Dieser stimmt einem Neubau zu und befiehlt, dass im Barockstil gebaut werden muss, denn der Barockstil ist das Modernste, was es zur damaligen Zeit gibt. Dieser Baustil kommt aus Italien und ist reich verziert. Der Barock ist gebunden an den Baustoff Marmor. Weil dieser so teuer und in Sachsen nicht vorhanden ist, sucht man einen Ersatzbaustoff. Es wird ein Baustoff gefunden, der gewissermaßen vor der Haustür, d. h. hier in Sachsen liegt, und daher keine Transportschwierigkeiten macht. Es ist der Elbsandstein.

Und so wird Dresden in diesen Jahrzehnten zur Perle des Sandsteinbarock, wie es auch heute in der ganzen Welt nicht noch einmal vorkommt. Den Zuschlag für den Bau der 2. Frauenkirche bekommt ein Bürger der Stadt Dresden, der Ratszimmermeister George Bähr. George Bähr hat als Baugrund nur das Stück Fläche zur Verfügung, was der Abriss der alten Kirche übrig lässt. Deshalb baut er auf der Basis des griechischen Kreuzes. Das griechische Kreuz hat die Struktur eines Quadrates, so dass die neue Frauenkirche eine quadratische Grundfläche hat. George Bähr baut sie 92 m hoch, für die damalige Zeit eine absolute Sensation. Der Bau beginnt 1726 und endet nach siebzehn Jahren Bauzeit im Jahr 1743. Die Kirche ist sehr hell und das suggeriert dem, der unten im Schiff sitzt, eine ungeheure Weite. George Bähr setzt fünf Emporen übereinander und erreicht damit eine Kapazität von 2100 Plätzen. Heute befinden sich nur noch 1800 Plätze in der 3. Frauenkirche. 300 fehlen, weil der Mensch von heute ca. 16 cm größer ist als seine Vorfahren und damit gehen diese Plätze im Gestühl verloren.

Der Kirchenbau sollte 120.000 Taler kosten. Am Ende hat George Bähr 288.000 Taler verbraucht. Es war ein enormer Preis, wenn man vergleicht, dass man für 8 Taler bereits ein Pferd erwerben konnte.

Im Jahr 1736 baute man in die alte Kirche eine Orgel von Gottfried Silbermann ein. Diese Orgel wurde leider zerstört. Damit war der Neubau einer Orgel in der jetzigen Frauenkirche notwendig. Gebaut wurde die heutige Orgel vom Franzosen Daniel Kern.

1738/1739 wurde der Altar eingebaut. George Bähr hat diesen Altar leider nicht mehr gesehen, er starb 1738. Er wurde nicht in der Kirche beigesetzt, das konnte sich die Familie nicht leisten. Denn George Bähr hat sein gesamtes Familienvermögen in diesen Bau investiert und darüber hinaus noch horrenden Schulden gemacht. Nach seinem Tod wurde die Kirche im Jahr 1743 von seinem Nachfolger vollendet.

Jahrzehnte danach erleben wir auf deutschem Boden einen der schlimmsten Kriege, auch in Sachsen – den siebenjährigen Krieg.

Die Kirche aber überlebt diesen Krieg. George Bähr hatte eine Zentralkuppel aus Sandstein gebaut, die es bis dahin so noch gar nicht gab. Und er hatte ihr eine neue Form gegeben, die unserem Haus heute noch den Namen gibt: „die steinerne Glocke“. Und diese steinerne Glocke hielt den Angriffen stand. Die steinerne Glocke wiegt allein 13.000 Tonnen. Deshalb ist die Frauenkirche auch heute noch die einzige Kuppelkirche dieser Formation nördlich der Alpen. Sie ist eine evangelische Kirche mit unverändert katholischen Namen „Frauenkirche“.

Die Frauenkirche hat keinen Glockenturm, das lässt die Konstruktion des Gebäudes nicht zu. Die Glocken sind in den Seitentürmen untergebracht. Es befinden sich jeweils vier Glocken in den Glockenstuben in den Seitentürmen C und E. Der Turm C trägt außerdem die Uhr. Mit acht Glocken hat die Frauenkirche das stimmenreichste Geläut in Sachsen überhaupt.

Am Fastnachtsdienstag, dem 13. Februar 1945, wird Dresden von den Engländern und Amerikanern bombardiert. Am Vormittag des 15. Februar 1945 stürzt sie schließlich ausgeglüht mit Innentemperaturen bis zu 1.500 Grad in sich zusammen.

An einen Wiederaufbau denkt die ehemalige DDR-Regierung nicht. Der Aufbau, das Wiedererstehen der Frauenkirche lebt dennoch über viele Jahre in der Dresdner Bevölkerung. Um einen späteren Abriss der Ruine zu verhindern, kommt Prof. Nadler auf die legendäre Idee, das ganze Gelände der Ruine mit Rosen einzufrieden. Auf diese Weise wird praktisch die Baustelle abgesichert und so entsteht das Mahnmal, was bis zum Beginn des Wiederaufbaus 1990 erhalten bleibt.

Am 13. Februar 1990, dem Jahrestag, verkündet die Stadt offiziell, dass die Dresdner ihre Frauenkirche wieder aufbauen. Eine ganz gewaltige internationale Unterstützung entsteht. Es werden Gelder gespendet und es gibt Geschenke. Ein neues Turmkreuz kommt am 13. Februar 2000 von den Engländern. Das alte Turmkreuz wurde in den Trümmern wieder gefunden und hat jetzt seine Mahnmalfunktion im großen Kirchenschiff. Der Neubau der heutigen Frauenkirche kostete 130 Millionen Euro.

Eine Spende der Briten ist ebenfalls der Altarstein in der Unterkirche. Er ist 11 Tonnen schwer und gilt als diebstahlsicher.

15% der Außenfläche sind Originalsteine. Keine Originalsteine sind in der Kuppel, weil diese eine statische Funktion hat und nicht aus alten Steinen gemacht werden durfte. Deshalb steht jetzt auch als Mahnmal das größte Fundstück, was beim Enttrümmern der Kirche gefunden worden ist, nämlich ein Stück der Kuppel, der so genannte Pinkertstein, vor dem Eingang. Pinkertstein deshalb, weil der Chef der Firma F. Pinkert eingemeißelt ist, der im Jahr 1923 beim Ausbessern des Hauses diesen Teil der Kuppel gefertigt hat.

Am 13. Februar 2005 wurde das Nagelkreuz überreicht und seither gehören wir mit etwa 120 anderen Kirchengemeinden zur Nagelkreuzgemeinde der Welt. Das Nagelkreuz geht zurück auf die Bombardierung von 1940. Unser Nagelkreuz steht mittlerweile auf dem Hauptaltar im großen Kirchenschiff.

Die Kirche wurde am 30. Oktober 2005 zum Reformationsfest geweiht. Seitdem gehört die Dresdner Frauenkirche wieder zum Dresdner Stadtbild und nimmt ihren altbekannten und weltberühmten Platz in der Stadtsilhouette Dresdens ein.



## *Dresden and the Frauenkirche*

In the year 1000, the Sorbs in the Dresden region were Christianised, prompting a church to be built. Like all Catholic village churches, it was consecrated to the Virgin Mary and given the name of “Church of our Lady” (“Kirche zu unserer lieben Frau”). This term is too cumbersome to say in colloquial speech, which is why the term “Frauenkirche” was coined. The church rose to the status of a city church in 1206, after the village of Draschtany became the city of Dresden.

Reconstruction was necessary in the 18<sup>th</sup> century, as the old church was much too small and in a state of ruin. Although Dresden’s citizens had the money for this reconstruction, they had to get permission from their ruler, August the Strong, to build a new church in the heart of the city. He agreed, and ordered for it to be designed in baroque style, for that was the most modern style at the time, originating in Italy and involving rich decoration and marble. Because the latter was so expensive and not available in Saxony, a substitute material was sought. This came in the form of something existing effectively on Dresden’s doorstep, i. e. in Saxony, and thus not entailing any transportation difficulties: Elbe sandstone.

In these decades, Dresden thus became the jewel of the sandstone baroque, unparalleled anywhere else in the world, even today. It was a citizen of Dresden, the city’s master carpenter George Bähr, who was commissioned to construct the 2<sup>nd</sup> Frauenkirche. His only available construction area was the plot of land left behind after the old church was demolished, which is why he based it on a Greek cross. The Greek cross has a square structure, meaning the new Frauenkirche too had a square base. George Bähr’s construction was 92 m tall – an absolute sensation in those days. Work began in 1726 and was completed in 1743 after seventeen years. The church is very bright, and anyone sitting down below in its nave will feel its immense vastness. George Bähr placed five galleries on top of one another, creating a seating capacity of 2,100. Today, the 3<sup>rd</sup> Frauenkirche only has a capacity of 1,800. The missing 300 are due to the fact that people nowadays are approx. 16 cm taller than their ancestors, so this space was lost in the pews.

Construction of the church was to cost 120,000 talers, but George Bähr ended up spending 288,000, which was very expensive considering a horse could be purchased for 8 talers.

An organ by Gottfried Silbermann was incorporated into the old church in 1736, but was sadly destroyed, forcing a new organ to be built for the present-day Frauenkirche. This was done by Frenchman Daniel Kern.

An altar was added in 1738/1739, but George Bähr unfortunately did not live to see it; he died in 1738. He was not buried in the church, since his family could not afford it – George Bähr had invested all his family assets into this construction, and had also incurred further horrendous debts. After his death, the church was completed by his successor in 1743.

Decades later, we experienced one of the worst wars ever to be waged on German soil, which included Saxony – the Seven Years’ War. Fortunately, the church survived the war. George Bähr had constructed a central cupola from sandstone, the first of its kind. He gave it a unique shape, reminiscent of a giant bell, which to this

day remains its popular name – the “Stone Bell” (Steinerne Glocke). This “stone bell” resisted all attacks due to its mass – it weighs an astonishing 13,000 tons. That is why the Frauenkirche remains the only cupola church of this formation north of the Alps today. It is now an evangelical church, bearing its original catholic name “Frauenkirche”.

The Frauenkirche does not have a bell tower – the structure of the building simply could not accommodate one. Instead, the bells are housed in the towers on both sides. The lateral towers C and E are equipped with four bells each in the belfry, and tower C also accommodates the clock. Its eight bells give the Frauenkirche the most varied chimes in all of Saxony.

On Shrove Tuesday, February 13, 1945, Dresden was bombed by English and American allied forces. The Frauenkirche succumbed during the morning hours of February 15. The burning structure collapsed, while internal temperatures reached up to 1500 °C.

Reconstruction was not on the agenda of the then new GDR government, the people of Dresden, however, lived in hope to one day see the Frauenkirche in its former glory once again. In order to prevent the demolition of the remaining ruins, Prof. Nadler came up with an ingenious idea: he fenced off the entire area with rose bushes, thus shutting out trespassers and at the same time creating a unique memorial, which was to remain untouched until reconstruction finally began in 1990.

On February 13, 1990, the anniversary of the bombing, the city officially announced that Dresden’s Frauenkirche would be reconstructed. International support for the project was overwhelming: financial donations and gifts were pouring in, and England sent a new spire cross on February 13, 2000. The old spire cross, salvaged from the ruins, is now displayed as a memorial in the great nave. The construction of today’s Frauenkirche cost a total of EUR 130 million.

Another gift from the British was the new altar stone in the lower church. It weighs 11 tons and is thus theft-proof.

15 % of the church’s exterior was constructed from original bricks, while the cupola was built from new materials entirely. Its important structural function precluded the use of any of the old stonework. One of the largest pieces of the original cupola that was salvaged from the rubble, the so-called “Pinkertstein” (Pinkert stone) now stands as a memorial at the entrance of the new church. The name derives from the fact that the name “F. Pinkert” is etched into the stone – he was the boss of the company that built this particular part of the cupola in 1923 as part of some renovation work on the structure.

On February 13, 2005, the Frauenkirche was presented with the Cross of Nails, adding the church to around 120 other parishes joined together in the Community of the Cross of Nails. The Cross of Nails is a symbolic reminder of the 1940 bombings, and our cross now stands on the main altar in the great nave.

The church was consecrated on Reformation Day, October 30, 2005. Dresden’s Frauenkirche has once again taken its rightful place in the cityscape as a much loved and world-renowned emblem of Dresden.





*Unser reichhaltiges Frühstücksangebot entnehmen Sie bitte unserer Extrakarte!*

## Suppen

### *soups*

**Mutters Gewürzgurkensüppchen** 3,90 €

mit Gemüse, Kartoffeln und gekochtem Rindfleisch  
*Little gherkin soup with vegetables, potatoes and boiled beef*

**Meißner Käserahmsuppe** 4,00 €

verfeinert mit Riesling, Geflügelklößchen und Traubenfilets  
*Meissen cheese cream soup with Riesling, small poultry balls and grape fillets*

**Eintopf von Bauernente und Rauchwurst<sup>2,3</sup>** Terrine 6,80 €

mit weißen und grünen Bohnen, Karotten, Knoblauch und Zwiebeln  
*Stew of duck and smoked sausage with white and french beans, carrots, garlic and onions*

**Sächsische Kartoffelsuppe** Kelle 4,40 €

mit Würststücken<sup>2,3</sup> und allerlei Kräutern  
Doppelkelle 6,50 €  
*Saxon potato soup*

*Zu unseren Suppen servieren wir Ihnen Brot.*

## Kalte & warme Vorspeisen

### *Hors-d'œuvre*

**Feines Würzfleisch** 6,90 €

von Hähnchenfleisch und Champignons, mit Käse<sup>1,3</sup> gratiniert, serviert mit Baguette  
*Chicken and mushrooms ragout*

**Geschmolzener Ziegenkäse** 8,60 €

an marinierten Birnenfilets verfeinert mit Salbei, dazu ofenwarmes Brot  
*Molten goat cheese with marinated pear fillets refined with sage and warm bread*

**Räucherlachstatar** 9,20 €

**auf Kartoffelreibekuchen**

mit hausgemachtem Honig-Dilldip  
*Tatar of smoked salmon on potato pancake with home made honey dill dip*

**Hausebackener Zwiebelkuchen** Stück 4,80 €

*Home made onion cake*

... mit 0,2l Landwein 8,40 €

## Knackige Salate

### *salads*

**Knackiger gemischter Tagessalat** 5,90 €

serviert mit Baguette  
*Small today's salad, served with baguette*

**Tomaten-Brotsalat mit würzigen Honig-Hähnchenstreifen** 8,90 €

geröstete Schwarzbrotwürfel mit Tomate, Blattsalaten und Balsamicodressing  
*Tomato brown bread salad with spicy honey chicken spit, green salads and balsamic dressing*

**Fruchtiger Rucolasalat** 9,30 €

mit Senf-Honigdressing, Mangospalten, Schwarzwälder Schinkenröschen<sup>2,3</sup>, gehobeltem Parmesan und geröstetem Sesam  
*Fruity rocket salad with mustard honey dressing, mango, Schwarzwälder ham rose, Parmesan and roasted sesame*

**Blattsalate der Saison mit gebratenen Flusskrebsschwänzen** 11,60 €

Paprika, Honig-Walnußdressing und frischer Kresse  
*Green salads of the season with roasted crayfish tails, peppers, honey walnut dressing and fresh cress*

*Durchgehend warme Küche bis 1 Stunde vor Schließung des Restaurants.*



## Schuppiges & Leckeres

### *fish specialty*

#### **Matjes in der Kartoffelkruste** 9,30 €

mit pikantem Senfrahm und Prinzessbohnen  
*Young salted herring fillets in a potato crust with mustard cream an French beans*

#### **Hausgebeizte Lachstranchen** 9,60 €

mit einer ofenfrischen Backkartoffel, herzhaftem Kräuterquark und knackiger Rohkost

*Home cured salmon strips in a baking potato with herb fresh cheese and raw vegetables*

#### **Saftig gebratenes Filet vom sächsischen Bachsaibling** 11,90 €

auf gebratenem Wirsing mit Schmortomaten und Bärlauchtagliatelle

*Roasted fillet of Saxon brook trout with roasted savoy cabbage, braised tomatoes and ramsons pasta*

#### **Gebratenes Störfilet in der Kräuterkruste** 12,40 €

an Fenchel-Kürbisgemüse und kleinen Pellkartoffeln

*Roasted sturgeon with herb crust, served with fennel pumpkin vegetables and small jacket potatoes*

## Kalte Gerichte

### *cold dishes*

#### **Brotzeiteller** 11,90 €

Käsevariation, Radeberger Schinken-spezialitäten<sup>2,3</sup>, Antipasti, Kräuterbutter und Kräuterpesto, dazu reichen wir frisches Landbrot

*Platter with selection of cheese, Radeberg ham specialties, herb butter, marinated vegetables, herb pesto and fresh bread*

## Pasta & Gratin

### *pasta & gratins*

#### **Pasta mit Bärlauchpesto** 8,90 €

französischen Rübchen, Brokkoli, Fingermöhren, Blattspinat, gerösteten Walnüssen und geriebenem Käse<sup>1,3</sup>  
*Pasta with ramsons pesto, French turnips, broccoli, carrots, spinach, roasted walnuts and grated cheese*

#### **Feines Lachsgratin** 10,90 €

Pasta mit Lachs, verschiedenem Gemüse, Tomatenstücken und Frühlingzwiebeln, verfeinert mit Limettensaft und Creme Fraîche, überbacken mit herzhaftem Käse<sup>1,3</sup>

*Fine salmon gratin with noodles, vegetables variation, tomato and spring onions, refined with lemon juice and cream, baked with spicy cheese*

#### **Frische Tagliarini** 12,80 €

Pasta mit kross gebratenen Streifen von der Rindersteakhüfte, Zuckerschoten, Lotuswurzel und geriebenem italienischen Hartkäse  
*Fresh Tagliarini with crisp roasted strips of beef hip, sugar peas, root vegetables and Italian grated cheese*

## Deftiges aus Topf und Pfanne

### *large food from pot and pan*

#### **Bauernomelett** 8,20 €

gefüllt mit Blattspinat und gekräuterten Risolée-Kartoffeln, serviert mit Tomatenpesto  
*Omelette filled with spinach and herb Risolee potatoes, served with tomato pesto*

#### **Kasslergeschnetzeltes<sup>2,3</sup>** 9,60 €

mit Champignons, Paprika, Essiggurken, Silberzwiebeln und kleinen Kartoffelreibeckuchen  
*Smoked pork with mushrooms, gherkins, silver onions and small potato pancakes*

#### **Großer Dresdner Krautwickel** 10,80 €

hausgemachte Krautroulade gefüllt mit Schweinehackfleisch, dazu servieren wir Kartoffelgratin mit Frischkäse  
*Stuffed cabbage with potato gratin*

*Durchgehend warme Küche bis 1 Stunde vor Schließung des Restaurants.*



## Deftiges aus Topf und Pfanne

*large food from pot and pan*

### Roulade von der Putenbrust 10,80 €

gefüllt mit Schafskäse und Blattspinat,  
auf Dörrpflaumenpolenta und jungem Lauch  
*Roulade of the turkey's breast filled with Ewe's  
milk cheese and spinach, on dried prune polenta  
and young leek*

### Kalbsleber „Berliner Art“ 11,20 €

mit gebratenen Apfelscheiben und Zwiebel-  
ringen, dazu Kartoffelpüree  
*Calf's liver with roasted apple slices and onion  
rings, served with mashed potatoes*

### Ente aus dem Rohr Viertel Ente 10,80 €

mit Apfelrotkohl<sup>2,3</sup> und haus-  
gemachten Kartoffelklößen  
*Roasted duck with apple red cabbage  
and home made potato dumplings*

Halbe Ente 13,60 €

### Gekrätertes Holzfällersteak vom Schwein 12,30 €

mit Schinkenbohnen<sup>2,3</sup>, Silberzwiebeln  
und Waffelkartoffeln  
*Lumberjack's steak with herbs, beans with ham,  
silver onions and waffle potatoes*

### Medaillons vom Schwein 12,50 €

mit Rahmchampignons und Kartoffel-Lauchgratin  
*Medallions of pork with cream mushrooms  
and potato leek gratin*

### Original Dresdner Sauerbraten 12,90 €

auf Rosinensoße<sup>5</sup>, serviert mit Apfelrotkohl<sup>2,3</sup>  
und Kartoffelklößen  
*Sauerbraten with raisin sauce, apple red cabbage  
and potato dumplings*

### Grillplatte 13,90 €

#### „Restaurant zur Frauenkirche“

kleine Steaks vom Schwein, Rind und Geflügel,  
mit gegrillten Speckstreifen<sup>2,3</sup>, Schinkenbohnen<sup>2,3</sup>  
und gebackenen Kartoffelecken  
*Small steaks of pork, beef and poultry  
with ham beans and baked potato wedges*

### Gebratenes Rinderhüftsteak 200 g 14,90 €

mit Blauschimmelcreme, angerichtet an  
einer Backkartoffel mit Sauerrahm und  
kleinem Salatbukett  
*Roasted rump-steak with blue cheese cream,  
a baked potato with sour cream and small  
salad bouquet*

*Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.  
Weight statements have references to the raw weight.*

## Herzhafte Crêpes

*savoury crêpes*

### Vegetarischer Crêpe 8,30 €

mit knackigem Gemüse der Saison, Käsesoße<sup>1,3</sup>,  
pikantem Tomaten-Pesto und gehobeltem  
Hartkäse  
*Crêpe with vegetables of the season, cheese sauce,  
tomato Pesto and hard cheese shavings*

### Crêpe „August“ 8,30 €

gefüllt mit gebratenem Hähnchenfleisch  
und frischen Champignons in Rahm  
*Crêpe filled with roasted chicken meat  
and fresh mushrooms in cream sauce*

## Süßer Crêpe

*sweet crêpe*

### Crêpe „Wackerbarth“ 6,90 €

mit marinierten schwarzen Johannisbeeren,  
hausgemachtem Marzipanquark und frisch  
geschlagener Sahne  
*Crêpe with marinated blackcurrants,  
home made marzipan curd cheese  
and fresh whipped cream*

## Große Milch-Eis-Shakes

*milk ice-cream shakes*

nach  
Wunsch

### Vanille<sup>1</sup>, Erdbeer oder Schokolade und Sahnetupfer 4,00 €

### Früchte der Saison, Eis, Sirup und Sahnetupfer 4,50 €

*Durchgehend warme Küche bis 1 Stunde  
vor Schließung des Restaurants.*



## Köstliche Eiszeit

*delicious ice age*

<b>Gemischter Eisbecher</b> 3 Kugeln gemischtes Eis <sup>1</sup> und frische Schlagsahne	4,80 €
<b>Gemischter Früchteeisbecher</b> 3 Kugeln Eis <sup>1</sup> mit Früchten und frischer Schlagsahne	5,50 €
<b>Zweierlei hausgemachte Sorbets</b> auf einem exotischen Fruchtcarpaccio	5,50 €
<b>3 Kugeln Vanilleeis<sup>1</sup> mit heißen Himbeeren</b> dazu frische Schlagsahne	5,70 €
<b>Eisbecher Mohr</b> 2 Kugeln Schokoladen- und 1 Kugel Nusseis mit Schokoladensoße, Moccabohnen und frischer Schlagsahne	5,90 €
<b>Eisbecher „Saxonia“</b> 1 Kugel Vanilleeis <sup>1</sup> , 2 Kugeln Waldmeistereis <sup>1</sup> , Rhabarberkompott und frische Schlagsahne	5,90 €
<b>Eisbecher „König Johann“</b> Naturjoghurt mit 2 Kugeln Kirsch-Quark-Eis und 1 Kugel Vanilleeis <sup>1</sup> , schwarzen Johannisbeeren, frischer Schlagsahne und Schokoladenstäbchen	5,90 €
<b>Eisbecher „Frauenkirche“</b> 1 Kugel Vanilleeis <sup>1</sup> , 2 Kugeln Waldmeistereis <sup>1</sup> , Aprikosensoße, frische Erdbeeren und ein Tupfen Schlagsahne	5,90 €
<b>Eisbecher „Gräfin Cosel“</b> Vanille <sup>1</sup> -, Stracciatella <sup>1</sup> - und Schokoladeneis mit mariniertes Feige, gratinierten Apfel- und Birnenspalten mit Marzipan, Mangosoße, frischer Schlagsahne und Kokosraspel (Zubereitungszeit ca. 15 min.)	6,20 €
<b>Eisbecher „George Bähr“</b> 2 Kugeln Cashew-Sauerrahm-Eis und 1 Kugel Schokoladeneis mit kandierte Walnüssen, Schokoladensoße, Nusslikör und frischer Schlagsahne	6,20 €
<b>Hausgemachte Schokoladenknödel</b> in Haselnussbrösel, mit Waldbeerenragout und Joghurteis	6,20 €
<b>Kugel Eis</b> Wählen Sie aus unserem Angebot!	1,50 €

## Unser Angebot aus der Patisserie

*cake*

<b>Apfelkuchen   Pflaumenkuchen<sup>15</sup></b>	2,10 €
<b>Aprikosenkuchen<sup>15</sup></b>	2,10 €
<b>Quarktorte<sup>15</sup></b>	2,30 €
<b>Waldfrucht-Buttermilch-Torte<sup>15</sup></b>	2,60 €
<b>Erdbeerschnitte<sup>1,15,16</sup></b>	2,60 €
<b>Schwarzwälder-Kirschsahne-Schnitte<sup>1</sup></b>	2,60 €
<b>Mango-Sahne-Schnitte</b>	2,60 €
<b>Herrentorte</b>	2,60 €
<b>Lübecker-Nuss-Sahne-Torte</b>	2,90 €
<b>Williams-Birnen-Sahne-Torte</b>	2,90 €
<b>Petit Four<sup>15,16</sup></b>	1,90 €
<b>Portion Schlagsahne</b>	1,50 €

*Wählen Sie bitte am Kuchenbüfett!*

## Hauspezialitäten

*home specialty*

<b>Hausgemachtes Tiramisu</b>	2,40 €
<b>Original Dresdner Eierschecke</b>	2,50 €
<b>Ofenfrischer Apfelstrudel</b> <i>oven-fresh apple strudel</i>	3,00 €
mit Vanillesoße <sup>1</sup>	3,40 €
mit Vanillesoße <sup>1</sup> und Vanilleeis <sup>1</sup>	4,00 €
mit Vanillesoße <sup>1</sup> , Vanilleeis <sup>1</sup> und Schlagsahne	4,80 €
<b>Ofenfrischer Quarkstrudel</b> <i>oven-fresh cheese strudel</i>	2,80 €
mit Vanillesoße <sup>1</sup>	3,40 €
mit Vanillesoße <sup>1</sup> und Vanilleeis <sup>1</sup>	4,00 €
mit Vanillesoße <sup>1</sup> , Vanilleeis <sup>1</sup> und Schlagsahne	4,80 €
<b>Hausgemachte Quarkkeulchen</b> <i>baked dumplings of curd cheese with raisins</i>	
mit Zucker und Zimt	3,80 €
mit Zucker, Zimt und Apfelmus <sup>3</sup>	4,20 €

*Zusatzstoffe (Additives): 1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker 5 geschwefelt 6 geschwärzt 9 koffeinhaltig 10 chininhaltig 11 mit Süßungsmittel 12 enthält eine Phenylalaninquelle 15 Verdickungsmittel 16 Säuerungsmittel  
Alle Weine und Sekte enthalten Sulfite.*



Restaurant zur Frauenkirche

Hausbackene Waffel 4,50 €  
mit Zwetschgenkompott

**Als besondere Empfehlung:**

Quarkkeulchen „Johann Strauss“ 5,30 €  
Quarkkeulchen mit Himbeeren und Orangenfilets,  
an Orangensoße und Minzsahne

Eiskaffee klein 3,70 €  
mit Vanilleeis<sup>1</sup> und frischer Schlagsahne groß 4,40 €

Eisschokolade klein 4,40 €  
mit Vanilleeis<sup>1</sup> und frischer Schlagsahne groß 4,80 €

Holländischer Eiskaffee 4,70 €  
Kaffee, Vanilleeis<sup>1</sup>, Eierlikör, frische Schlagsahne  
und Mandeln

**Kaffee & Schokolade**

*coffee & hot chocolate*

Tasse Kaffee 2,10 €

Kännchen Kaffee 4,00 €

Tasse koffeinfreier Kaffee 2,10 €

Tasse Malzkaffee · Muckefuck · 2,10 €

Tasse Milchkaffee 2,40 €

Großer französischer  
Milchkaffee 3,50 €

Cappuccino original klein 2,50 €  
groß 4,60 €

Cappuccino · nach Art des Hauses · 2,50 €  
mit feinem Schokoladenanteil  
und frischer Schlagsahne

Kaffee Crème · Schümli · 2,10 €

Ristretto 2,10 €

Espresso 2,10 €

Doppelter Espresso 3,60 €

Macchiato 2,20 €

Latte Macchiato klein 2,70 €

groß 4,90 €

Heiße Schokolade klein 2,70 €  
mit frischer Schlagsahne groß 4,20 €

Glas heiße Milch 2,30 €

Grog vom Rum 3,60 €

Heiße Zitrone 2,00 €

**Cilles**

**Losser Tee im Aufguss-Säckchen**

*tea diamonds*

0,3l 2,90 €

Earl Grey Premium Blatt ⌚ 3–4 Min.  
mit Bergamottaroma, pikant

Darjeeling Royal Second Flush ⌚ 3–4 Min.  
zart, blumig

Assam Spezial Broken ⌚ 3–4 Min.  
kräftig, belebend

English Select Ceylon Blatt ⌚ 3–4 Min.  
herb, aromatisch

Grüntee Asia Superior Blatt ⌚ 2–3 Min.  
zart-süß mit herber Note

Sonne Asiens ⌚ 2–3 Min.  
mit exotischer Fruchtnote und Lemongras

Sommerbeere ⌚ 5–8 Min.  
Früchtetee mit Himbeer-Erdbeer-Aroma

Spicy Black Chai ⌚ 3–4 Min.  
Schwarztee mit Gewürzen

Kräutergarten ⌚ 5–8 Min.  
mit Süßholz und Heidelbeeren

Kamille ⌚ 5–8 Min.  
getrocknete Kamillenblüten

Pfefferminze ⌚ 5–8 Min.  
grobe Blätter, aromatisch, erfrischend

Vita Orange ⌚ 5–8 Min.  
Mischung mit Hibiskus, Apfel und Zimt

Rooibos Vanilla ⌚ 5–8 Min.  
aromatisch, bekömmlich

*Wir servieren alle Kaffeespezialitäten auch koffeinfrei!*

*Unsere Empfehlung: genießen Sie Ihren Kaffee mit  
einem leckeren Aroma, wie beispielsweise Karamell  
oder Vanille.*



## Gourmet Selektion

*Kännchen Tee (reichlich 2,5 Tassen)*

### China Jasmin Tai Mu Long Zhu No. 24

eine der schönsten Kostbarkeiten aus der Welt des Tees, Jasminperlen, auch „Drachenaugen“, und grüner Tee

### White Fu – Weißes Glück No. 109

edelste Mischung aus grünem und weißem Tee, wie Pai Mu Tan, Bolong, Sencha und Chun Mu; angenehm arrangiert mit zarten Ananas- und Papayastücken, Malven- und Rosenblüten, Erdbeerstücken und Himbeeren

## Kaffeespezialitäten

*coffee specialty*

### Kaffee Konsul 2,70 €

Kaffee mit frischer Schlagsahne

### Mexikanischer Kaffee 4,00 €

Espresso, heiße Schokolade und frische Schlagsahne

### Mokka Macchiato 4,00 €

doppelter Espresso, Schokoladensoße und heißer Milchschaum

### Wiener Fiaker 4,40 €

Kaffee, Kirschwasser, Zucker und frische Schlagsahne

### Afrikanischer Kaffee 4,40 €

Kaffee, Amarula Wildfruchtlikör, frische Schlagsahne, Schokoladenraspel und gehackte Mandeln

### Frauenkirchenkaffee 4,40 €

Kaffee, Amaretto und frische Schlagsahne

### Kaffee „Intermezzo“ 4,40 €

heiße Schokolade, Espresso, Creme de Cacao und frische Schlagsahne

### Kaffee „Silbermann“ 4,40 €

Kaffee, Kaffeelikör, Schlagsahne und Schokoladenraspel

### Baileys Coffee 4,40 €

Kaffee, Baileys Irish Cream und frische Schlagsahne

### Baileys Cappuccino 4,40 €

Cappuccino, Baileys Irish Cream und geriebene Schokolade

### Rüdesheimer Kaffee 4,40 €

Kaffee, Asbach Uralt und frische Schlagsahne

### Sächsischer Kaffee 4,40 €

Kaffee, Eierlikör und frische Schlagsahne

### Kaffee „August der Starke“ 4,40 €

Kaffee, Grand Marnier, Vanillesirup und frische Schlagsahne

### Galluccino 4,40 €

original Cappuccino mit Galliano

### Holländischer Kaffee 4,40 €

Espresso, Eierlikör, heiße Schokolade und Schlagsahne

### Pharisäer 4,40 €

Kaffee, Rum und frische Schlagsahne

### Russische Schokolade 4,40 €

heiße Schokolade, weißer Rum und frische Schlagsahne

### Minzschokolade 4,40 €

heiße Schokolade, Creme de Menthe, frische Schlagsahne

### Irish Coffee 6,10 €

Kaffee, Whisky und frische Schlagsahne

## Alkoholfreie Getränke

*non alcoholic drinks*

### Margon Mineralwasser 0,25l 2,10 €

Classic | Medium | Still 0,75l 5,90 €



### Margon 0,25l 2,30 €

Tonic Water<sup>10</sup> | Ginger Ale<sup>1</sup> | Bitter Lemon<sup>10</sup>

### Pepsi 0,2l 2,10 €

Cola<sup>1,3,9</sup> | Cola light<sup>1,3,9,12</sup>  
Mirinda<sup>1,3,9</sup> | Seven Up<sup>1,3,9</sup>  
Spezi (Cola & Mirinda)<sup>1,3,9</sup>



### Eistee 0,2l 1,90 €

### granini Säfte 0,2l 2,10 €

Apfelschorle 0,2l 2,30 €

Apfel- | Orangen- | Grapefruit- | Ananas- | 0,2l 2,30 €

Trauben- | Tomatensaft | Multivitamin- |

Bananen- | Kirsch- | Maracuja-Nektar |

Erdbeer- | Pfirsich- | Mango-Fruchtsaftgetränk



### Frisch gepresste Säfte

Möhrensaft 0,2l 3,80 €

Möhren-Orangensaft-Mix 0,2l 4,40 €

Apfelsaft | Orangensaft | Grapefruitsaft 0,2l 4,50 €



## Biere vom Fass

	<i>beer</i>	0,3l	0,5l
Radeberger Pilsner 		2,40 €	3,80 €
Krušovice Schwarzbier		2,40 €	3,80 €
Böhmisches Schwarzbier aus der Brauerei Kaiser Rudolf II.			
Schöffelhofer Hefeweizen hell		2,40 €	3,80 €
Radler		2,40 €	3,80 €
Alster <sup>2,3</sup>		2,40 €	3,80 €
		0,3l	0,4l
Hövels		2,40 €	3,20 €
rotblonde Bierspezialität			

## Flaschenbiere

	<i>bottled beer</i>	0,5l	3,80 €
Schöffelhofer Hefeweizen dunkel		0,5l	3,80 €
Clausthaler alkoholfrei classic		0,33l	2,60 €
Clausthaler alkoholfrei extra herb		0,33l	2,60 €
Schöffelhofer Hefeweizen alkoholfrei		0,5l	3,80 €
Malzbier Vitamalz <sup>1</sup>		0,33l	2,60 €

## Aperitifs

	<i>aperitif</i>	5 cl	3,20 €
Martini		5 cl	3,20 €
Bianco   Rosso   Rosé   Dry <sup>1,2,4</sup>			
Campari Bitter <sup>1</sup>		5 cl	3,20 €
Aperol <sup>1</sup>		5 cl	3,20 €
Sandeman		5 cl	3,20 €
Don Fino   Medium Dry <sup>5</sup>   Rich Golden   Portwein			
Pernod & Eiswasser <sup>1</sup>		2 cl	3,90 €

## Weißweine

	<i>white wine</i>	0,2l	0,75l
Weißweinschorle		4,20 €	

### SACHSEN

#### Weinkellerei Joachim Lehmann

Goldriesling Q.b.A.	6,90 €	24,60 €
Seusslitzer Heinrichsburg		
duftende Aromen von reifen Sommerfrüchten und saftigem Weinbergspfirsich, leicht nussige Töne, trocken		

#### Weingut Steffen Schabehorn – Sörnewitz

Müller Thurgau Landwein	5,90 €	21,00 €
Meißner Kapitelberg		
saftige Aromen von Äpfeln und schwarzen Johannisbeeren, typische Muskatnote, trocken		

Bacchus Kabinett	6,40 €	22,90 €
Meißner Kapitelberg		
fruchtiges Aroma, sommerlicher Duft nach saftigen Stachelbeeren, feiner Grapefruit und einem Hauch Muskat, trocken		

Kerner Q.b.A.	6,70 €	23,80 €
Proschwitzer Katzensprung		
saftige Aromen nach reifen Tafel Früchten und weißen Blüten, angenehme Frucht von roten Äpfeln und Ananas, trocken		

#### Weinhaus Prinz zur Lippe und Weingut Schloss Proschwitz

Blanc de Blanc Q.b.A.	7,70 €	27,50 €
Edition Meissen		
dezentler Duft von frischen Limetten, saftigen Äpfeln und Birnen, angenehme Zitrusaromen, trocken		

Elbling Q.b.A.	7,70 €	27,50 €
Schloss Proschwitz		
kräftige Aromen von grünen Äpfeln und Limetten, jugendliche Frische und feine Mineralien, trocken		

#### Weingut Hanke – Jessen

Kerner Kabinett	6,30 €	22,20 €
Jessener Gorrenberg		
Aromen von exotischen Früchten, Birnen, Aprikosen und schwarzer Johannisbeere, volle Frucht und kräftig mineralische Note, trocken		



**Riesling Kabinett** 6,70 € 23,80 €

**Jessener Gorrenberg**

Aromen von vollreifen Äpfeln und Aprikosen, mineralische Noten und Riesling typische Zitrustöne mit leichten Einflüssen von Quitte

*Weingut Hoflöfnitz – Radebeul* 0,2l 0,75l

**Pfeiffers Schoppen** 5,60 € 19,90 €

**Deutscher Wein**

Aromen von reifen Bananen und Pfirsich, angenehme florale Düfte und dezente Süße, angenehm süffig zu jeder Gelegenheit

**LEIWEN AN DER MOSEL**

*Weingut Nick Köwerich*

„Für Feen und Elfen“ 5,90 € 21,00 €

**Riesling Q.b.A. Laurentiuslay**

zarte Süße mit verspielten Blütendüften, erfrischend mit einem Bukett einer blühenden Kräuterwiese, sehr süffig

**RHEINHESSEN**

*Weingut Schuckmann & Söhne*

**Alzeyer Weißburgunder Q.b.A.** 5,60 € 19,90 €

hellgelb funkelnde Reflexe mit zartfruchtigem Duft, Aromen von Birne und grünem Apfel, feine Mineralität und anhaltender Geschmack, trocken

**Riesling Q.b.A.** 5,60 € 19,90 €

frische und elegante Aromen von Pfirsich und Zitrus, feine mineralische Textur, fruchtige Note, trocken

**Albiger Huxelrebe Spätlese** 5,80 € 20,60 €

goldgelber Glanz mit Aromen von exotischen Früchten, gelben Pflaumen, Grapefruit und Mango, gehaltvoll und rassig, süffig

**MOSEL · SAAR · RUWER**

*Weingut Reichsgraf von Kesselstatt*

**Sommerpalais Riesling Q.b.A. Schloss Marienlay** 5,90 € 21,00 €

anregender Duft roter Johannisbeeren, Stachelbeeren und Pfirsich mit einer feinen exotischen Note, spritzige Zitrusaromen, feine Mineralität und Frucht, feinherb

**ITALIEN**

*Weingut Cantina di Bertolo – Cabert*

**Chardonnay Grave del Friuli DOC** 5,50 € 19,30 €

frische Zitrusnote mit einem Hauch von Akazie und Honig, saftiger Geschmack nach reifen Äpfeln, trocken

**SPANIEN**

*Weingut Viña Cerrón – Fuenteálamo* 0,2l 0,75l

**Chardonnay aus biologischem Anbau** 4,90 € 17,50 €

intensive Aromen nach frischen Tafel Früchten und Wiesenblumen mit einem Hauch Zitrus, trocken

**Roséweine**

*rosé wine*

0,2l 0,75l

**PFALZ**

*Weingut Hammel & Cie.*

**Rosé Cuvée Q.b.A.** 4,90 € 17,50 €

kräftiges, funkelndes Rubinrosé, herrlicher Duft nach roten Beerenfrüchten, erfrischend spritzig mit eleganter Art, süffig

**Rotweine**

*red wine*

0,2l 0,75l

**Rotweinschorle** 4,20 €

**SACHSEN**

*Weinkellerei Joachim Lehmann*

**Blauer Zweigelt Q.b.A. Seusslitzer Heinrichsburg** 8,40 € 29,90 €

kräftige Sauerkirscharomen, substanzreicher Wein mit Kraft und Fülle, lang anhaltender Abgang, trocken

*Weingut Hanke – Jessen*

**Spätburgunder Q.b.A. Jessener Gorrenberg** 6,80 € 24,40 €

Aromen von saftigen Brombeeren und Waldfrüchten, pfeffrige Würze und feine Vanille, trocken

**Schwarzriesling Q.b.A. Jessener Gorrenberg** 7,10 € 25,40 €

kräftige Aromen von saftigen Heidelbeeren, weißem Pfeffer und Waldfrüchten, trocken



## PFALZ

Weingut Dr. Bürklin-Wolf 0,2l 0,75l

**Dornfelder Q.b.A.** 6,50 € 23,30 €  
„Bürklin Estate“

kräftige Aromen von Brombeeren, Kirschen und Veilchen mit etwas schwarzem Pfeffer, angenehm harmonisch im Einklang von Frucht, Würze und Tanninen, trocken

## ITALIEN

*Tormaresca – Apulien*

**Paiara Rosso IGT** 4,90 € 17,50 €

Aromen von Waldbeeren und Kirschen, kraftvoll und geschmeidig mit feinem Schmelz, Cuvée aus Negro-amaro und Cabernet Sauvignon, trocken

*Vinicola Bove – Abruzzan*

**Montepulciano d’Abruzzo DOC Feudi d’Albe** 4,90 € 17,50 €

perfektes Gleichgewicht zwischen Tanninen und Frucht, Aromen von Waldbeeren, Kirschen, Johannisbeeren und edlen Gewürzen, trocken

*Tenuta di Trecciano – Siena*

**Chianti Colli Senesi** 5,20 € 18,70 €  
„Terra di Siena“

vollmundige Aromen von Beerenfrüchten, leichter Duft von Sommerblumen, milde Säure

*Antesi – Apulien Brindisi*

**Casalécchio di Sorbo IGT** 6,00 € 21,50 €

harmonische Aromen von roten Beeren, Lakritze und feiner Vanille, sanft eingebundene Tannine

## SPANIEN

*Weingut Viña Cerrón – Fuenteálamo*

**Red Wine Barrel** 4,90 € 17,50 €  
*aus biologischem Anbau*

kräftige Aromen von roten Beerenfrüchten und Veilchen, sanft eingebundene Tannine und lang anhaltender Geschmack, trocken

## Prosecco & Sekte

### sparkling wine

0,1l 0,75l

**Prosecco Soligo DOC** 3,60 € 23,40 €

*Treviso Vino Frizzante*

**Kurfürst Sekt Flaschengärung** 3,90 € 25,40 €

*Sachsen, Weingut Hoflößnitz*

feinfruchtig, frisch und elegant, trocken

**Kurfürst Sekt Flaschengärung** 3,90 € 25,40 €

*Sachsen, Weingut Hoflößnitz*

feinfruchtig, frisch und elegant, halbtrocken

**Sibylle rosé Sekt b.A.** 4,30 € 28,00 €

*Sachsen, Weingut Hoflößnitz seit 1401, Radebeul*

üppige Fruchtaromen von Himbeeren, Johannisbeeren und Erdbeeren, gekeltert aus hochwertigen Grundweinen eines Jahrganges

## Champagner

### Champagne

**Moët & Chandon** Piccolo 0,2l 24,00 €

*Brut Imperial*

elegant, traditionell

## Sektcocktails

**Aperol Sprizz** 5,90 €

Aperol, Prosecco, Wasser

**Hugo** 6,50 €

Aperol, St. Germain Holunderlikör, Wasser, Minze, Limette

**Kir Royal** 6,50 €

Creme de Cassis, Sekt

**Gipsy<sup>1</sup>** 6,80 €

Campari, Orangensaft, Sekt

**Moulin Rouge<sup>4</sup>** 7,30 €

Gordon’s Dry Gin, Bols Apricot Brandy, Ananassaft, Grenadine, Sekt



**Sie sind  
erlebnishungrig?**  
Alle Infos unter:  
[dresden-events.  
com](http://dresden-events.com)

Der Veranstaltungskalender für Dresden mit einer Vielfalt an Tipps und Anregungen für Freizeit, Ausstellung, Konzert, Theater, Sport oder Volksfest.



## Alkoholfreie Drinks

### *non alcoholic drinks*

	0,3l	
<b>Alice Cocktail</b>	5,00 €	
Ananassaft, Orangensaft, Grenadine und Sahne		
<b>Fresh Maker</b>	5,00 €	
Saft einer Limone, Limettensirup und Mineralwasser		
<b>Lemon Ale</b>	5,00 €	
Bitter Lemon, Ginger Ale und Rose's Lime Juice		
<b>Cool Water</b>	5,00 €	
Saft einer Limone, Ananassaft, Bitter Lemon, Rose's Lime Juice und Blue Curacao alkoholfrei		
<b>Cool Summer</b>	5,00 €	
Orangensaft, Multivitaminensaft, Bitter Lemon, Pfefferminzsirup		
<b>Cranberry Lemon</b>	5,00 €	
Limettensirup, Cranberrysaft, Bitter Lemon		

## Classic Drinks

<b>Manhattan<sup>1</sup></b>	5,20 €	
Canadian Whisky, Martini Rosso, Angostura		
<b>Martini Cocktail<sup>2</sup></b>	5,20 €	
Gordon's Dry Gin, Martini Extra Dry		
<b>Margarita</b>	5,20 €	
Cuervo Tequila Especial Gold, Cointreau, Lime Juice		
<b>Daiquiri<sup>1</sup></b>	5,20 €	
Havana Club, Zucker, Zitrone		
<b>Havana Special<sup>1</sup></b>	5,20 €	
Havana Club, Grenadine, Ananassaft		
<b>Nr. 1<sup>1,4</sup></b>	5,20 €	
Campari, Batida de Coco, Rose's Lime Juice		
<b>Blue Coco<sup>1,4</sup></b>	5,20 €	
Batida de Coco, Curaçao Blue, Bacardi Light Dry		

## Longdrinks

	0,2l	
<b>Jeder Drink*</b>	5,40 €	
* Gekennzeichnete Spirituosen werden gesondert berechnet.		

*Wählen Sie nach Ihren Wünschen aus unserem Spirituosenangebot Ihren Longdrink (4 cl Spirituose + Füller)!*

## Fancy Drinks

<b>Mojito „Bacardi“<sup>1</sup></b>	6,70 €	
Limette, frische Minze, Zucker, Bacardi Carta Blanca, Bacardi Oro		
<b>Caipirinha</b>	6,70 €	
Cachaça, Limette, brauner Rohrzucker		
<b>Due Campari<sup>1</sup></b>	6,70 €	
Campari, Zitronensaft, Prosecco		
<b>Hurricane<sup>1</sup></b>	7,30 €	
Bacardi Carta Blanca, Bacardi Black, Maracujasirup, Limettensaft, Rose's Lime Juice, Ananassaft, Orangensaft		
<b>Planter's Punch<sup>1</sup></b>	7,30 €	
Myers's Rum, Orangensaft, Ananassaft, Angostura, Grenadine, Zitrone		
<b>Mexican Colada<sup>4</sup></b>	7,30 €	
Cuervo Tequila Especial Gold, Kahlúa, Kokossirup, Sahne, Ananassaft		
<b>Flying Cangaroo<sup>4</sup></b>	7,30 €	
Smirnoff Wodka, Galliano, Bacardi Carta Blanca, Kokossirup, Ananassaft, Orangensaft, Sahne		
<b>Swimming Pool<sup>1,4</sup></b>	7,30 €	
Smirnoff Wodka, Bacardi Carta Blanca, Curaçao Blue, Kokossirup, Ananassaft, Sahne		
<b>Mai Tai<sup>1</sup></b>	8,30 €	
Myers's Rum, Captain Morgan, Amaretto, Limettensaft, Ananassaft, Früchte		
<b>Long Island Ice Tea<sup>1,2,3,9</sup></b>	8,30 €	
Havana Club, Gin, Wodka, Cointreau, Limettensaft, Orangensaft, Cola		
<b>Cuba Libre<sup>1,2,3,9</sup></b>	6,30 €	
Saft einer Limette, Havana Club, Cola		
<b>Smasher 43</b>	6,30 €	
Licor 43, Kumquats, Zitrone, Bitter Lemon		
<b>Pina Colada<sup>1</sup></b>	7,30 €	
Bacardi Carta Blanca, Bacardi Black, Kokossirup, Sahne, Ananassaft		
<b>Choco Colada<sup>1</sup></b>	7,30 €	
Bacardi Carta Blanca, Coruba Dunkel Gold, Kahlúa, Kokossirup, Schokoladensirup, Sahne		
<b>Fruity Espana</b>	8,00 €	
Licor 43, St. Germain Holunderlikör, Mangosirup, Cranberrysaft, Grapefruitsaft		

## Fizz, Gimlets & Sour

<b>Whiskey Sour<sup>1</sup></b>	5,70 €	
Bourbon Whiskey, Zitrone, Zucker		
<b>Gin Fizz</b>	5,70 €	
Gordon's Dry Gin, Zitrone, Zucker, Soda		



<b>Klare</b>	2 cl
Nordhäuser Doppelkorn	2,10 €
Zelyonaya Marka Vodka Russia's No. 1	2,10 €
Moskowskaja Wodka	2,30 €
Cuervo Tequila Classic Silver	2,10 €
Cuervo Tequila Especial Gold <sup>1</sup>	2,10 €
Gordon's Dry Gin	2,10 €
Malteser Kreuz	2,10 €
Linie Aquavit	2,30 €

<b>Grappas</b>	2 cl
Grappa di Prosecco Andrea da Ponte	2,90 €
Nonino Grappa IL Merlot Monovitigno	2,90 €
Grappa Cantina Privata Bocchino	5,70 €

### **Sächsische Spezialitätenbrennereien**

*Weingut Schloss Proschwitz*

Kurfürstlich Sächsischer Kornbrand	holzfassgelagert	2,90 €
Meissener Himbeerlikör		3,30 €
Meissener Quittenlikör		3,30 €
Meissener Apfelbrand		3,30 €
Meissener Himbeergeist		3,30 €

*Weingut Hoflößnitz*

Sächsischer Tresterbrand	3,90 €
--------------------------	--------

*Weingut Walter Schub*

Sächsischer Winzerweinbrand	3,40 €
Weinbergspfirsichlikör	3,20 €

*Dresdner Spezialitätenbrennerei Augustus Rex*

Dresdner Obstwasser	2,80 €
Dresdner Pflaumenbrand	3,90 €
Kerner Traubenbrand	5,70 €
Konstantinopeler Apfel-Quitte	7,60 €

<b>Liköre</b>	2 cl
Amarula Wildfruchtlikör	2,10 €
Licor 43	2,10 €
Sambuca Molinari	2,10 €
Amaretto di Saronno	2,10 €
Kahlúa	2,10 €
Baileys Irish Cream	2,10 €
Eierlikör	2,10 €
Cointreau	2,10 €
Galliano	2,10 €
Southern Comfort	2,10 €
Grand Marnier	2,10 €

<b>Obstbrände</b>	2 cl
Calvados Papidoux V.S.O.P.	2,40 €
ETTER Fruchtbaum – Jubiläums Cuvée	2,50 €

### **Weinbrände & Cognacs**

Asbach Uralt	2,00 €
Metaxa *****	3,00 €
Armagnac Clés des Ducs V.S.O.P. *	3,30 €
Hennessy Fine de Cognac	3,80 €

### **Whisk(e)ys**

Johnnie Walker Scotch Red label <sup>1</sup>	4,00 €
Aberlour Speyside Pure Single Malt <sup>1*</sup>	7,00 €
Mc Guinness Old Canada	4,00 €
Bowmore Legend Islay Single Malt <sup>1</sup>	7,00 €
Jameson Irish Whiskey <sup>1*</sup>	4,00 €
Tyrconell Irish Whiskey Single Malt <sup>1*</sup>	5,00 €
Glenmorangie Lasanta-Sherry Cask Highland <sup>1*</sup>	4,00 €
Jim Beam Yellow Label American Whiskey <sup>1</sup>	4,00 €
Jack Daniels American Whiskey <sup>1</sup>	5,00 €

### **Bitters**

Elbsandsteiner Kräuter	<i>Sachsen</i>	1,90 €
Radeberger Bitter	<i>Sachsen</i>	2,10 €
Jägermeister eiskalt		2,10 €
Becherovka	<i>Böhmen</i>	2,10 €
Underberg Originalflasche		2,10 €
Ramazotti	<i>Italien</i>	2,10 €



# Unser Gutschein – Ihre Geschenkidee für jeden Anlass:

Verschenken Sie doch einmal kulinarische Genüsse mit unserem Restaurant-Gutschein. Einzulösen in neun der schönsten Restaurants, Bars und Cafés in Dresden. Erhältlich hier im Restaurant oder im Internet unter:

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



## Grand Café & Restaurant Coselpalais

An der Frauenkirche 12 · 01067 Dresden  
Telefon 0351 496 24 44

## Ontario

*Canadian Steakhouse*

An der Frauenkirche 2 · 01067 Dresden  
Telefon 0351 40 28 86 60

## Restaurant zur Frauenkirche Traditionelles Restaurant & Brasserie

An der Frauenkirche 7 · 01067 Dresden  
Telefon 0351 498 98 36

## Ayers Rock

*Australisches Restaurant · Bar*

Münzgasse 8 · 01067 Dresden  
Telefon 0351 490 11 88

## Café Schinkelwache Ganztägig regionale warme Küche

Theaterplatz 2 · 01069 Dresden  
Telefon 0351 4903909

## Brauhaus am Waldschlösschen

*Dresdens schönstes Brauhaus*

Am Brauhaus 8b · 01099 Dresden  
Telefon 0351 652 39 00

## Kurfürstenschänke

*Historisches Restaurant & Kaffeehaus*

An der Frauenkirche 13 · 01067 Dresden  
Telefon 0351 42 44 82 80

## Borowski

*Café · Bar · Restaurant*

Prager Straße 8a · 01069 Dresden  
Telefon 0351 490 64 11

## Kutscherschänke

*Uriges Wirtshaus mit rustikaler Küche*

Münzgasse 10 · 01067 Dresden  
Telefon 0351 496 51 23

Informationen zu allen Restaurants erhalten Sie unter:

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

## Besondere Andenken an Ihren Dresden-Besuch finden Sie hier:

### Geschenke, Souvenirs & Präsente

#### Schokoladenmedaillon

Köstliche Zartbitterschokolade mit Frauenkirchenrelief in einer attraktiver Metalldose, 5 cm hoch, 12g.

**2,50 €**  
Stück



#### Kaffeedose „Gräfin Cosel“

Dekoratives Schmuckstück, gefüllt mit 500 g Kaffee, Weißblech, Motiv: Frauenkirche und Gräfin Cosel.

**12,90 €**  
Stück



#### Sandsteinleuchter „Frauenkirche“

Kerzenleuchter aus sächsischem Elbsandstein, in Handarbeit gefertigt, 9 x 5 x 5 cm.

**9,50 €**  
Stück



#### Taschen-Set „Dresdnerin“

Trendiges Set für Dresden-Liebhaberinnen: Schulter- und Kosmetiktasche, beschichtetes Textil in Lackoptik.

**11,90 €**  
Set



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



## Restaurant zur Frauenkirche

**Traditionell-Sächsisches Restaurant**

An der Frauenkirche 7 · 01067 Dresden  
Telefon 0351 498 98 36 · Fax 0351 498 98 05  
info@rank-buettig.de  
www.cafezurfrauenkirche-dresden.de



---

Tenemos menús en su idioma.  
Por favor, consulte nuestro personal.



У нас есть меню на Вашем языке!  
Пожалуйста, спросите у персонала!

Abbiamo i menu nella tua lingua.  
Si prega di contattare il nostro staff.



日本語のメニューもあります。  
従業員にお尋ねください。

---

Alle Gerichte auf der Karte werden je nach Verfügbarkeit angeboten.

Bitte achten Sie auf Ihre persönlichen Besitztümer, da wir keine Verantwortung für Beschädigung oder Verluste übernehmen.

Wir akzeptieren gern Verrechnungsschecks bis 400,- € sowie Visa, Access/Mastercard, American Express, JCB und Maestro ab einem Rechnungsbetrag von 10,- €.

---

Dresdens schönste Restaurants: [www.restaurants-dresden.de](http://www.restaurants-dresden.de)  
Souvenirs und Spezialitäten: [www.shop-dresden.de](http://www.shop-dresden.de)

---