



PULVERTURM
AN DER FRAUENKIRCHE



Herzlich

Willkommen



Dresdner
Trichtertrinken



Vorspeisen und kleine Gerichte

Salads, starters and cold dishes

Soljanka^{1,2,3,7} 5,50 €

nach Rezeptur eines russischen Wanderers
mit Zitrone und Schmand verfeinert
Sour and spicy soup with lemon and sour cream

Sächsische Kartoffelsuppe

mit gebratenen Bockwurstscheiben^{2,3}
Saxon potato soup with roasted sausage slices

Kleine Kelle *small* 5,30 €

Große Kelle *large* 9,50 €

Brotkorb

Delicious home baked bread 3,90 €

mit Butter *with butter* 5,20 €

mit Schmalz *with lard* 5,90 €

„Von allem ein bisschen“ 9,90 €

mit Butter, Leberwurst, Schmalz und
Spreewälder Gurken²

*Mixed bread plate with butter,
liver sausage, lard and Spreewald gherkins*

Großer Salat 11,90 €

mit Rucola, Tomaten, Oliven,
Mozzarella, Olivenöl und Basilikum
*Mixed salad with arugula, tomatoes,
olives, mozzarella, olive oil, basil*

„Marschratio“^{1,2,3,5} 15,90 €

Drei Kanten Brot, Hackepeter, Leberwurst,
geräucherte Pfefferbeißer, Käse-Kräutercreme
und Butter, dazu saures Gemüse
und ein „Feldwässerchen“

*Three crusts of bread with minced meat,
liver sausage, smoked pepper sausage,
cheese-herb cream and butter, served with
pickled vegetables and „A Drop for the field“*

Tatar vom Rind^{1,5} 15,90 €

mit einem Eigelb, Sardellen, Kapern,
gehackten Zwiebeln und hausgebackenem Brot
*Beef tartar with an egg yolk, anchovies, capers,
chopped onions and home baked bread*

Feiners Würzfleisch

vom Schwein^{1,3,5} 8,50 €

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

Zu Suppen und Salaten reichen wir hausgebacknes Brot.

We serve home baked bread with soups and salads.

Zu unseren Salaten servieren wir Balsamico.

ith our salads we serve either balsamico.

Fisch

Fish

Gebratenes Lachsfilet 17,90 €

mit Basmatireis und Grillgemüse
*Grilled filet of salmon with basmati rice
and grilled vegetables*

Vegetarische Gerichte

Vegetarian dishes

Steinpilzravioli^{2,3} 15,50 €

mit Spinat, Kirschtomaten, Babymozzarella
und Parmesan Boletus ravioli with spinach,
cherry tomatoes,
baby mozzarella and parmesan cheese



Aus Topf und Pfanne

From the pot and pan



Hausgemachte Spanferkelsülze¹ 14,50 €

mit Remouladensoße und Bratkartoffeln
*Home-made aspic of suckling pig with
sauce tartar and fried potatoes*

Schweinesteak au four^{1,3,4,5} 16,90 €

mit Würzfleisch und Käse überbacken,
Erbsen und Kartoffelkroketten
*Pork steak covered with pork ragout and
cheese, peas and potato croquettes*

Marinierte Rippchen vom Schwein 16,90 €

aus dem Ofenrohr mit cremigem Krautsalat
und gebackenen Kartoffelstäbchen
*Marinated pork ribs with creamy white
cabbage salad and steakhouse fries*

Sächsischer Sauerbraten 17,90 €

mit Apfelrotkraut³, Rosinensauce,
Königskloß^{2,3} und Semmelbutter überzogen
*Saxon Sauerbraten with red cabbage,
raisin sauce and a king-size potato dumpling,
covered with bread crumbs*

Rinderroulade nach Hausfrauenart 17,50 €

mit einer Burgundersoße, Apfelrotkraut
und Königskloß^{2,3} mit
Semmelbutter überzogen
*Roulade of beef „house wives style“
with burgundian sauce, red cabbage and a
king-size potato dumpling covered
with bread crumbs*

Hähnchenschnitzel 15,90 €

mit Kürbiskernpanade, Rahmchampignons
und Bratkartoffeln
*Schnitzel of chicken with pumpkin seed coating,
creamy mushrooms and fried potatoes*

Geschmorte Schweinshaxe^{2,3,5} 17,20 €

mit Majoransauce, Sauerkraut und Königskloß^{2,3}
mit Semmelbutter überzogen
*Braised knuckle of pork with marjoram sauce, sauer-
kraut and king-size potato dumpling covered with
breadcrumbs*

Saftig gegrilltes Spanferkel^{2,3,5} 17,90 €

mit Majoransauce, Sauerkraut und
Königskloß mit Semmelbutter überzogen
*Juicy suckling pig with marjoram sauce,
sauerkraut and king-size potato dumpling
covered with breadcrumbs*



Bei Lebensmittelallergie oder Unverträglichkeit reicht Ihnen
unser Service gern eine separate Karte in der Inhaltstoffe
und Allergene gekennzeichnet sind.

1 Farbstoffe | 2 Konservierungsstoffe | 3 Antioxidationsmittel
4 Geschmacksverstärker | 5 Schwefeldioxid | 6 Schwärzungsmittel
7 Phosphat | 11 Süßungsmittel

Biergulasch vom Schwein^{2,3,5} 15,50 €

mit Petersilienkartoffeln und Weißkrautsalat
Goulash of pork marinated with dark beer, parsley potatoes and white cabbage salad

Ferkel im Brotlaib^{1,5} 15,70 €

eingebacken mit Sauerkraut und gerösteten Zwiebeln, dazu Majoransoße und Salatbukett
Grilled suckling pig with sauerkraut and roasted onions baked in a loaf of bread and majoram sauce served with salad

Kanonenkugeln im Blätterteig^{1,2,5} 15,70 €

gefüllt mit Pute, Äpfeln und Zwiebeln, Tomate-Mozzarella sowie Spanferkel mit Sauerkraut, dazu Majoransoße und Salatbukett
„Cannon balls“ baked in a puff pastry filled with turkey hen, apples and onions, tomato-mozzarella as well as suckling pig with sauerkraut served with marjoram sauce and salad



Für süße Naschkatzen

Desserts and Ice cream

Sächsische Quarkkälchen⁸ 6,90 €

in Zucker gewälzt, mit Apfelmus³ und Sahne¹¹
A saxon speciality made from potatoes and curd, fried and rolled in sugar with apple-sauce and whipped cream

Hausgebackene Eierschecke⁸ 3,50 €

Typical saxon cake from our bakery



Gemischtes Eis 5,70 €

Erdbeer-, Vanille- und Schokoladeneis mit Sahne¹¹
Mixed sundae with strawberry-, vanilla- and chocolate ice cream with whipped cream

Schokoladenbecher 6,90 €

Schokoladeneis mit Schokosoße, Schokosplittern und Sahne¹¹
Chocolate ice cream with chocolate sauce, chocolate flakes and whipped cream

Schwedeneisbecher 7,50 €

Vanilleeis mit Apfelmus³, Eierlikör und Sahne¹¹
Vanilla ice cream with apple sauce, advocaat and whipped cream