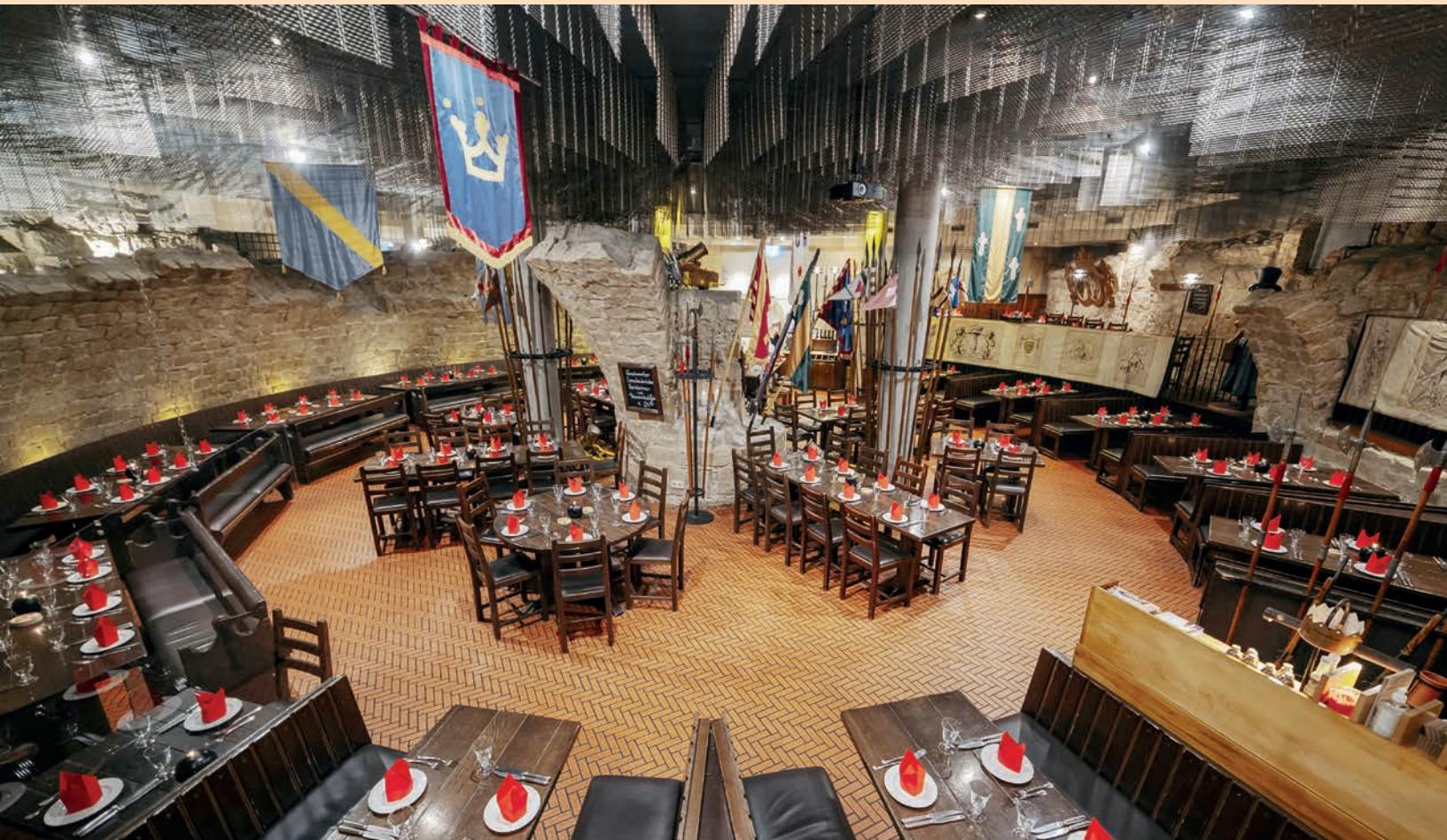


PULVERTURM

AN DER FRAUENKIRCHE



*Herzlich
Willkommen!*



Der Pulverturm an der Frauenkirche

Der 1565 erbaute Pulverturm war Teil der Verteidigungsanlagen von Dresden und diente zur sicheren Aufbewahrung des Schießpulvers. Die sichtbaren Fragmente des Pulverturms bieten heute einen außergewöhnlichen Rahmen für sächsische Gastlichkeit. Zu mittelalterlichen Zeiten war es üblich, dass fast jede Kleinstadt einen eigenen Pulverturm besaß. Der in Dresden war jedoch mit einer Höhe von 23 Metern, einem Durchmesser von 18 Metern und einer maximalen Mauerdicke von 2 Metern ein wahrer Riese.

Nachdem die Pulvervorräte 1744 in die drei Türme an den Neustädter Wällen umgelagert wurden, wurde der Pulverturm bis auf die noch heute vorhandenen Mauerreste abgerissen. Im Jahr 1763 erwarb Friedrich August, Reichsgraf von Cosel, Sohn des sächsischen Kurfürsten August des Starken und der Reichsgräfin von Cosel, die Ruine des Knöffelschen Gebäudes. Er ließ den Ausbau zum Coselpalais in der heute wieder entstandenen Form durchführen.

Im Untergeschoss finden sich noch immer die beeindruckenden, historischen Fragmente des Pulverturms.

In der verheerenden Bombennacht im Februar 1945 wurden nicht nur das Coselpalais, sondern auch die Dresdner Frauenkirche und große Teile der historischen Altstadt zerstört. Nach 53 Jahren fand im Oktober 1998 die Grundsteinlegung für das heutige Coselpalais statt. Es ist der erste „Leitbau“, der direkt neben der Dresdner Frauenkirche eine exponierte Sonderstellung aufweist und seit Februar 2000 im originalen Glanz erstrahlt. In Anlehnung an die militärische Vergangenheit Sachsens eröffnete im Frühjahr 2000 das Restaurant „Pulverturm an der Frauenkirche“ in den Kellergewölben des Palais.

Lassen Sie es sich in diesem historisch spannenden Ambiente gut schmecken und genießen Sie Ihren Aufenthalt bei uns im Pulverturm an der Frauenkirche!



Für jede Beilagenänderung
berechnen wir 1,50 € pro Gericht.

We charge € 1.50 per dish
for each change to a side dish.



Nutzen Sie gern unser
kostenfreies WLAN.
Benutzer: Pulverturm
Passwort: Pulverturm



Suppen

Soups

Tagessuppe nach Laune der Magd 7,70 €

Soup of the day

Sächsische Kartoffelsuppe

mit gebratenen Bockwurstscheiben ^{2,3}

Saxon potato soup with fine slices of sausage

kleine Kelle *small* 7,90 €

große Kelle *large* 13,50 €

Zucchini-Erbsensuppe (vegan) 7,90 €

mit Kokosmilch und gebackenen Kichererbsen

Zucchini-Peas soup with coconut milk and

baked chickpeas (vegan)

Soljanka ^{1,2,3,7}

nach Rezeptur eines russischen Wanderers

mit Zitrone und Schmand verfeinert

Sour and spicy soup with lemon and sour cream

kleine Kelle *small* 7,90 €

große Kelle *large* 13,50 €

Zu Suppen und Salaten
reichen wir hausgebackenes Brot.
*We serve home baked bread
with soups and salads.*

Warme Vorspeise

Warm appetizer

Feines Würzfleisch vom Schwein ^{1,3,5} 10,90 €

mit Champignons in einer Blätterteigpastete
samt Käse gratiniert

*Fine pork ragout with mushrooms in a puff pastry
gratinated with cheese*

Die bildlichen Darstellungen der angebotenen Gerichte sind beispielhaft und können von den servierten Gerichten abweichen.

Vorspeisen, Salate und kalte Gerichte

Starters, salads and cold dishes

Brotkorb

6,20 €

Delicious home baked bread

dazu Butter *with butter* 7,60 €

mit Schmalz *with lard* 8,70 €

„Von allem ein bisschen“ mit Butter, Leberwurst,
Schmalz und Spreewälder Gurken² 15,90 €

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

Tatar (roh) vom Rind^{1,5}, 200 g

21,90 €

mit einem Eigelb, Sardellen, Kapern,
gehackten Zwiebeln und hausgebackenem Brot

*Beef tatar (cold, raw meat) with an egg yolk, anchovies, capers,
chopped onions and home baked bread*

Großer gemischter Salat

17,90 €

mit knackigem Blattsalat, grüner Gurke, Strauchtomaten,
Mais, roten Zwiebeln, marinierten Oliven und Schafskäsewürfeln

*Mixed salad with lettuce, cucumber, tomatoes, corn, red onions,
marinated olives and sheep cheese*

mit Edamame-Falafelbällchen 20,90 €

with Edamame falafel balls

mit gebratenem Zanderfilet 22,90 €

with grilled pikeperch

„Marschratton“^{1,2,3,5}

23,90 €

Hausgebackenes Brot mit Käse-Biercreme, pikante
Husarensalami, Scheiben vom Stolpener Landschinken,
Hackepeter, Butter, Röstzwiebelschmalz und Gewürzgurke
und ein „Feldwässerchen“

*Home baked bread with cheese-beer creme, spicy husars salami,
fine Stolpen ham, minced meat, butter, lard with roasted onions and
gherkin and „A drop for the field“*

Vegane Quinoa Bowl

18,90 €

mit Paprika, Gurke, Kirschtomaten, Blattsalat, rote Zwiebeln,
Oliven, Quinoa, Avocado, gerösteten Walnüssen und
Sesam-Kokosdressing

*Vegan Quinoa Bowl with peppers, cucumber, cherry tomatoes, lettuce, red
onions, olives, quinoa, avocado, roasted walnuts and sesame-coconut dressing*

mit Edamame-Falafelbällchen 21,90 €

with Edamame falafel balls

Für jede Beilagenänderung
berechnen wir 1,50 € pro Gericht.

We charge € 1.50 per dish
for each change to a side dish.

Nutzen Sie gern unser
kostenfreies WLAN.
Benutzer: Pulverturm
Passwort: Pulverturm



Aus Topf und Pfanne

From pot and pan

Hausgemachte Sülze (kalt) 20,90 €
vom Spanferkel¹

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

Schweinesteak au four^{1,3,4,5} 24,90 €

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

Marinierte Rippchen 24,90 €
vom Schwein

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

„Lieblingsgericht unserer Gäste“ 26,90 €
Sächsischer Sauerbraten

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

Schweinenackensteak 22,90€

mariniert in Radeberger Pilsner und Bautzner Senf
mit glacierten Rotweinzwiebeln und gebratenen
Rosmarinkartoffeln
*Chuck roast marinated in Radeberger pilsner and Bautzner mustard
with glazed red wine onions and roasted rosemary potatoes*

Omas Paprikagulasch^{2,3,5} 21,90 €

Gulasch vom Schwein mit Petersilienkartoffeln
und Weißkrautsalat
Goulash of pork with parsley potatoes and white cabbage salad

Knusprige Schweinshaxe^{2,3,5} 26,90 €

mit Majoransoße, Sauerkraut und Königskloß^{2,3}

mit Semmelbutter überzogen

*Crispy knuckle of pork with marjoram sauce,
sauerkraut and king-size potato dumpling
covered with breadcrumbs*

Saftig gegrilltes Spanferkel^{2,3,5} 29,90 €

mit Majoransoße, Sauerkraut und
Königskloß mit Semmelbutter überzogen

*Juicy suckling pig with marjoram sauce,
sauerkraut and king-size potato dumpling
covered with breadcrumbs*

Zwei kleine Hähnchenschnitzel 24,90 €

mit gebratenen Champignons und
geschmolzenem Käse, gebackenen Kartoffelstäbchen
und Chili-Limetten-Mayonaise

*Two small chicken schnitzel with roasted mushrooms
and melted cheese, steakhouse fries and chili-lime-mayonaise*

Ferkel im Brotlaib^{1,5} 25,90 €

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 marjoram sauce served with salad*

Kanonenkugeln im Blätterteig^{1,2,5} 23,90 €

mit 3 verschiedenen Füllungen:

Pute / Äpfel und Zwiebeln / Tomate-Mozzarella /

Spanferkel mit Sauerkraut, dazu Majoransoße und Salatbukett

“Cannon balls” baked in a puff pastry with 3 different fillings:

*turkey hen / apples and onions / tomato-mozzarella / suckling pig with
sauerkraut served with marjoram sauce and salad*

Für jede Beilagenänderung
berechnen wir 1,50 € pro Gericht.

We charge € 1.50 per dish
for each change to a side dish.



Nutzen Sie gern unser
kostenfreies WLAN.
Benutzer: Pulverturm
Passwort: Pulverturm



Fisch

Fish

Matjesfilets „Hausfrauen Art“ 24,90 €

mit gebackenen Risoleekartoffeln

Pickled herring „housewife style“ with baked risolee potatoes

Zanderfilet 26,90 €

auf der Haut gebraten, dazu Süßkartoffel gefüllt mit
gebratenen Champignons, frischem Blattspinat, Kirschtomaten
und Frühlingslauch mit Avocadocreme und Salat

*Grilled filet of pikeperch with baked sweet potato filled with
grilled mushrooms, fresh spinach, cherry tomatoes and leek
served with avocado dip and fresh lettuce*

Vegetarische und vegane Gerichte

Vegetarian and vegan dishes

Ricotta-Spinat-Tortellini-Pfanne 20,90 €

mit Brokkoli, Kirschtomaten, gehobeltem Parmegiano Reggiano
und gerösteten Pinienkernen

*Ricotta-spinach Tortellini with broccoli, cherry tomatoes,
parmegiano reggiano cheese and roasted pine nuts*

Gebackene Süßkartoffel (vegan) 21,90 €

gefüllt mit gebratenen Champignons, frischem
Blattspinat, Kirschtomaten und Frühlingslauch,
dazu Avocadocreme und Salat

*Baked sweet potato filled with grilled mushrooms, fresh spinach,
cherry tomatoes and leek served with avocado dip and fresh lettuce (vegan)*

Kokos-Curry (vegan) 21,90 €

mit mariniertem Tofu, Süßkartoffelstückchen und gerösteten
Erdnüssen auf Quinoa-Gemüsepflanne

*Coconut curry with marinated tofu, sweet potato bits and roasted peanuts
on quinoa-vegetable pan (vegan)*

mit gebratenen Garnelen 25,90 €
with grilled prawns

Für süße Naschkatzen

Desserts

Hausgebackene Eierschecke⁸ 4,90 €

Typical saxon cake from our bakery

Sächsische Quarkkäulchen⁸ 8,90 €

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*

Ofenfrischer Strudel 9,50 €

nach Bäckerlaune, mit Vanillesoße und einer Kugel Eis
Strudel created by our baker with vanilla sauce and ice cream

Eiskaltes Vergnügen

Ice Cream

Gemischtes Eis 7,50 €

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

Schokoladenbecher 8,50 €

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

Für jede Beilagenänderung
berechnen wir 1,50 € pro Gericht.

We charge € 1.50 per dish
for each change to a side dish.



Nutzen Sie gern unser
kostenfreies WLAN.
Benutzer: Pulverturm
Passwort: Pulverturm



Schwedeneisbecher 8,90 €

Vanilleeis mit Apfelmus³, Eierlikör und Sahne¹¹

Vanilla ice cream with apple sauce, advocaat and whipped cream

Schwarzwaldbecher 9,50 €

Schokoladen- und Vanilleeis
mit beschwipsten Kirschen und Sahne
*Chocolate- and vanilla ice cream
with alcoholized cherries and whipped cream*

Mangobecher (vegan) 8,50 €

drei Kugeln fruchtiges Mangosorbet
mit Mangokompott
Three scoops of fruity mango sorbet, mango compote (vegan)



Eisschokolade⁸ 5,90 €

mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne

Ice chocolate with a scoop of vanilla ice cream and whipped cream

Eiskaffee⁸ 5,90 €

mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne

*Iced coffee with a scoop of vanilla ice cream
and whipped cream*

Frisch gezapfte Biere

Radeberger Pilsner		
Freiberger Kellerbier		
Freiberger Schwarzbier		
Schöfferhofer Hefeweizen hell		
Radler (Bier mit Zitronenlimonade) ²		
kleines Kaliber	0,25 l	3,90 €
großes Kaliber	0,5 l	6,20 €
Kanonenkaliber	1,0 l	11,20 €

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,2 l	3,20 €
in der Feldflasche	0,5 l	5,50 €
Selters Mineralwasser		
medium / naturell	0,25 l	3,50 €
	0,75 l	7,50 €
Bitter Lemon ¹⁰ / Ginger Ale ¹ / Tonic Water ¹⁰	0,25 l	3,90 €
Pepsi Cola light ^{1,9}		3,50 €
Zitronenlimonade ² / Orangenlimonade ^{1,2} / Pepsi Cola ^{1,9} / Spezi ^{1,2,9} / Apfelschorle		
	0,2 l	3,50 €
	0,5 l	6,20 €
Apfelsaft / Orangensaft / Maracujasaft / Rhabarbersaft / Bananennektar / Kirschnektar / Mangonektar / Schwarzer Johannisbeernektar / Pfirsichnektar		
	0,2 l	3,90 €
	0,5 l	6,50 €

Alkoholfreie Flaschenbiere

Radeberger Pilsner	0,33 l	4,70 €
Vitamalz	0,33 l	4,70 €
Schöfferhofer Hefeweizen hell	0,5 l	5,70 €



Für jede Beilagenänderung
berechnen wir 1,50 € pro Gericht.

We charge € 1.50 per dish
for each change to a side dish.



Nutzen Sie gern unser
kostenfreies WLAN.
Benutzer: Pulverturm
Passwort: Pulverturm



Sekt

Graf von Wackerbarth

brut oder halbtrocken	0,1 l	5,70 €
	0,75 l	30,50 €

Vor der Schlemmerei

Martini rossi

alkoholfrei	5 cl	4,50 €
-------------	------	--------

Rosato Mio

Ramazzotti Aperitivo Rosato und Prosecco	0,2 l	8,60 €
--	-------	--------

Prosecco DOC

Frizzante, trocken	0,1 l	5,20 €
--------------------	-------	--------

Campari Orange / Soda¹

	0,2 l	8,50 €
--	-------	--------

Sherry Sandeman

trocken oder medium	5 cl	4,20 €
---------------------	------	--------

Aperol Spritz

	0,2 l	8,60 €
--	-------	--------

Martini

bianco	5 cl	4,90 €
--------	------	--------

Bei Lebensmittelallergie oder Unverträglichkeit reichen Ihnen unsere Mägde und Grenadiere gern eine separate Karte, in der Inhaltsstoffe und Allergene gekennzeichnet sind.

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

Genuss nach dem Gelage

Original Dresdner Trichtertrinken mit Hausmarke „Cosalträne“

2 cl	4,50 €
------	--------

Müller DREI

2 cl	3,90 €
------	--------

Müller GIN

2 cl	5,90 €
------	--------

Radeberger Bitter

2 cl	3,90 €
------	--------

Jägermeister

2 cl	3,90 €
------	--------

Ramazzotti

2 cl	3,90 €
------	--------

Becherovka

2 cl	3,90 €
------	--------

Absolut Vodka

2 cl	3,90 €
------	--------

Malteserkreuz

2 cl	3,90 €
------	--------

Remy Martin VSOP

2 cl	5,30 €
------	--------

Jim Beam-Bourbon

4 cl	8,50 €
------	--------

Chivas Regal

4 cl	9,20 €
------	--------

12 Jahre Baileys

4 cl	5,90 €
------	--------

Heißgetränke

Tasse Bohnenkaffee

3,50 €

Kännchen Kaffee

5,70 €

„Starker Marschall“

4,90 €

(Trinkschokolade mit Espresso)

Espresso

3,50 €

Doppelter Espresso

5,50 €

Espresso Macchiato

3,60 €

Milchkaffee

4,20 €

Latte Macchiato

4,40 €

Cappuccino

4,20 €

Trinkschokolade

3,80 €

Heiße Zitrone

3,50 €

Glas Tee

3,50 €

(Assam, Grüner Tee, Früchte natur, Kamille, Pfefferminz, Rooibusch Vanilla, Kräutergarten, Apfel)

Schoppenweine

Weiß

„Hofdamenschmeichler“

Hauseigener Weißwein

Müller-Thurgau

Weingut Hanke, Sachsen

frisch & fruchtig mit Muskatnote

trocken 0,2 l

8,50 €

0,75 l

30,00 €

trocken	0,2 l	8,50 €
	0,75 l	30,00 €

Gutedel vom Fass

Winzergenossenschaft Wolfenweiler

Aromen von Ananas und Apfel,

mit feinen Mandelaromen

trocken 0,2 l

7,20 €

Goldriesling QbA

Weingut Jan Ulrich, Sachsen

trocken 0,2 l

9,10 €

0,75 l

32,00 €

Bacchus QbA

Schloss Wackerbarth, Radebeul

Aromen von Stachelbeere, Johannisbeere

und Grapefruit

trocken 0,2 l

9,40 €

0,75 l

32,00 €

Riesling QbA

Weingut Paul Knod, Mosel

halbtrocken 0,2 l

6,90 €

Silvaner QbA

Weingut Müller-Ruprecht, Pfalz

lieblich 0,2 l

6,70 €

Weinschorle

weiß, rosé, rot

0,2 l

5,70 €

Rot

„Kurfürstentrunk“

Hauseigener Rotwein

Regent

Weingut Hanke, Sachsen

gehaltvoll, kräftig, im Holzfass gereift

trocken 0,2 l

9,70 €

0,75 l

34,00 €

Cuvée vom Fass

Weingut Allendorf, Rheingau

Spätburgunder und Dornfelder

fruchtig, exotische Fruchtnote,

zurückhaltende Säure

trocken 0,2 l

7,50 €

Primitivo

Collezione il Mio

Apulien, Italien

fruchtig, würziges Bukett

nach Schwarzkirschen und Vanille

trocken 0,2 l

8,10 €

Lemberger Romeo

Privatkellerei Eberbach-Schäfer, Württemberg

würziges Bukett, fruchtig, ausdrucksvoll

feinherb 0,2 l

8,30 €

Alle Weine enthalten Sulfite

Für jede Beilagenänderung
berechnen wir 1,50 € pro Gericht.

We charge € 1,50 per dish
for each change to a side dish.



Nutzen Sie gern unser
kostenfreies WLAN.
Benutzer: Pulverturm
Passwort: Pulverturm



Eine Auswahl an Flaschenweinen

Weiß

Grauer Burgunder VDP. Gutswein

Weingut Schloss Proschwitz,
Prinz zur Lippe, Meißen
saftig, fruchtig lebendige Frische mit Kräutern
trocken 0,75 l 36,00 €

Schiefer Riesling VDP. Gutswein

Weingut Van Volxem, Mosel
säurebetont, mineralisch, Aromen von Quitte und
Marille
trocken 0,75 l 33,00 €

Aromatic Chardonnay

Weingut Bruno Andreu,
Languedoc-Roussillon, Frankreich
leicht eichig, fruchtig, vollmundig
trocken 0,75 l 29,00 €

Kerner QbA

Schloss Wackerbarth, Radebeul
Aromen von Ananas und Grapefruit
trocken 0,75 l 30,00 €

Silvaner QbA

Weingut Schales, Rheinhessen
fruchtig, Kräuteraromen, feinwürzig
halbtrunken 0,75 l 27,00 €

Rosé

Pinkfein, Rosé VDP. Gutswein¹³

Weingut „Zur Schwane“, Franken
leicht, mit Aromen von Beeren und Vanille
halbtrunken 0,75 l 30,00 €

Schieler Rotling

Weingut Vincenz Richter, Meißen
lebendig, jugendlich, frisch
trocken 0,75 l 31,00 €

Rot

Merlot QbA

Weingut Müller-Ruprecht, Pfalz
Aromen dunkler Früchte, Kakao-
und Kaffeenoche
trocken 0,75 l 30,00 €

Rioja Tinto DOCa

Marquès de Tiròn, Spanien
fruchtig, vollmundig
trocken 0,75 l 30,00 €

Chianti Classico DOCG

Rocca delle Macie, Toskana, Italien
frisch, leicht würzig, fruchtig
trocken 0,75 l 36,00 €

Aromatic Syrah

Weingut Bruno Andreu, Languedoc-Roussillon
körperreich, fruchtig und sehr würzig
trocken 0,75 l 30,00 €

Primitivo

Mànnara, Apulien, Italien
Aromen von Beeren, Pflaumen und Kirschen,
vollmundig
trocken 0,75 l 27,00 €

Der Rote Schuh QbA

Weingut Schuh
Cuvée aus Dornfelder und Dunkelfelder
süßig und ausgewogen, Aromen von dunklen
Beeren
trocken 0,75 l 38,00 €

Alle Weine enthalten Sulfite

Brände aus Meißen

Meissener Himbeergeist

Prinz zur Lippe 2 cl 5,00 €

Meissener Williamsbirnenbrand

Prinz zur Lippe 2 cl 5,00 €

Meissener Weinbergspfirsichlikör

Prinz zur Lippe 2 cl 5,00 €

Meissener Schlehengeist

Prinz zur Lippe 2 cl 5,00 €

Traminer Tresterbrand

Winzergenossenschaft Meißen 2 cl 5,00 €

Longdrinks

Gin Tonic

9,90 €

Vodka Cola

9,90 €

Whisky Cola

9,90 €

Bacardi Cola

9,90 €

„Schmuggelware“ für zu Hause

Hausgemachte Spezialitäten:

Griebenschmalz mit Röstzwiebeln

5,90 €

Konfitüre saisonal nach Angebot

5,90 €

Likör saisonal nach Angebot

5,90 €

Hausmarke „Coselträne“

2 cl

3,60 €

4 cl

5,00 €

0,5 l

20,00 €

„Spuki“ – der Hausgeist vom Pulverturm

10,90 €

„Das kleine Mampf“ Kinderbuch

13,95 €

Weitere Schmuggelware wartet auf Sie in unserer
- Verkaufsvitrine im Eingangsbereich ...



Für jede Beilagenänderung
berechnen wir 1,50 € pro Gericht.

We charge € 1.50 per dish
for each change to a side dish.



Nutzen Sie gern unser
kostenfreies WLAN.
Benutzer: Pulverturm
Passwort: Pulverturm





Die schönsten Gewölberestaurants in Dresden

Im Herzen der Dresdner Altstadt direkt gegenüber dem Zwinger und in der Nähe der Semperoper erwartet Sie Erlebnisgastronomie der besonderen Art. Lassen Sie sich in einem der schönsten Gewölberestaurant Dresdens in die glanzvolle Zeit des Barocks entführen und entdecken Sie vielerlei Unterhaltsames in den historischen Gewölben des Taschenbergpalais. In unseren Kellergemächern können Sie nicht nur stilvoll tafeln, sondern in verschiedenen Räumlichkeiten wie dem Zeithainer Lustlager auch zünftig feiern. Zwischen deftigem Spanferkel vom Spieß, frisch gebackenem Brot und sächsischem Gerstensaft sorgen Zauberer, Gaukler und Musikanten allabendlich für Unterhaltung und ausgelassene Stimmung.



Sophienkeller
IM TASCHENBERGPALAI

Sophienkeller im Taschenbergpalais
Taschenberg 3, 01067 Dresden
Telefon: +49 351 49 76 20
E-Mail: info@sophienkeller-dresden.de
www.sophienkeller-dresden.de

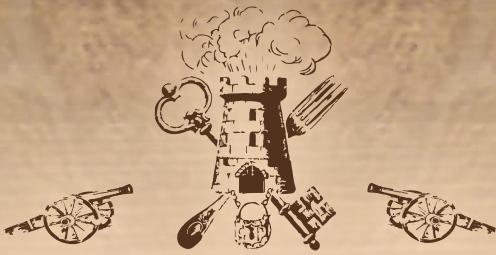


Unser Gutschein – das ideale Geschenk für jeden Anlass!



Verschenken Sie unvergessliche Momente im Gewölberestaurant im Taschenbergpalais. Der Wert des Gutscheins ist frei wählbar. Sprechen Sie einfach die netten Mägde und Grenadiere darauf an.

www.pulverturm-dresden.de



PULVERTURM

AN DER FRAUENKIRCHE



Welcome! Our international menus:



English
menu



Menù
italiano



Menú
español



Polskie
menu



Русское
меню



한국인