

# BRASSERIE BATEAU

EST. 2025

Aujourd'hui

Fruits de Mer p. 1

Viande p. 1

Étagères p. 1

FRANZÖSISCH INSPIRIERT

## NOTRE MENU SAVOUREUX

Bonjour, Dresden! Die Brasserie Bateau bringt französisches Flair direkt auf die Elbe. Die Basis unserer Speisekarte bildet die klassische französische Küche: Von Bouillabaisse über Moules-frites bis hin zu Coq au Vin - hier kommen Liebhaber traditioneller Gerichte auf ihre Kosten.

Doch wir lassen uns auch von anderen kulinarischen Einflüssen inspirieren. So finden sich auf unseren wechselnden Angebotstafeln immer wieder italienische, asiatische, vegetarische oder auch vegane Kreationen. Wir wünschen einen bon appétit!



## HORS D'OEUVRE

### Vorspeisen

|   | Tagespreis                      |
|---|---------------------------------|
| <b>Austern</b><br>Schalottenvinaigrette / Zitrone   |                                 |
| <b>Kaviar</b><br>10g Kaviar / 3 Blinies / Crème Fraîche   | 19,50 €                         |
| <b>Salade niçoise</b><br>Salat / Tomaten / Ei / Oliven / Bohnen / Sardellen / Zitronen-Basilikum-Dressing | 17,50 €                         |
| <b>Bouillabaisse à la Brasserie Bateau</b><br>Fischsuppe / Baguette / Sauce Rouille                       | klein / 16,50 €<br>groß 29,50 € |
| <b>Tatar vom Rind</b><br>Filet vom Rind / Zwiebeln / Crème Fraîche / Schnittlauch / Baguette              | 80 g / 16,90 €<br>160 g 28,50 € |

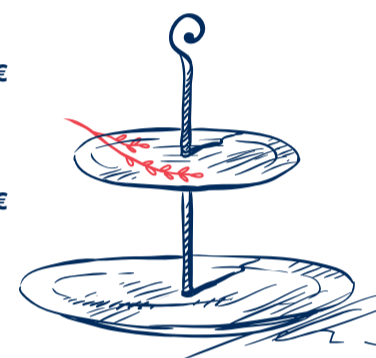
## ÉTAGÈRES



### Etageren

2 Dips zur Wahl & Schalottenvinaigrette

|   |          |
|---|----------|
| <b>Le Petit</b><br>3 Austern / 3 Crevetten / Miesmuscheln   | 35,20 €  |
| <b>Le Grande</b><br>6 Austern / 6 Crevetten / 2 Langustinos / Miesmuscheln  | 69,00 €  |
| <b>Le King Royal</b> (nur auf Vorbestellung)<br>8 Austern / 8 Crevetten / 4 Langustinos / 1 halbe Hummer / 10g Kaviar / 4 Blinies | 155,00 € |



## DESSERTS

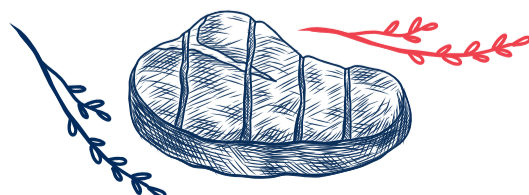
### Dessert

|  |                             |
|--|-----------------------------|
| <b>Colonel</b><br>Zitronensorbet / Minze / Belvedere Vodka   | 2 cl 8,80 €<br>4 cl 12,90 € |
| <b>Crème Brûlée</b><br>hausgemachtes Kokos-Muscovado-Eis   | 9,90 €                      |
| <b>Tarte Tatin</b><br>hausgemachtes Vanille Eis  | 11,50 €                     |
| <b>5 Sélections de Fromages</b><br>Käsevariation von Savoir Vivre / hausgemachtes Chutney und Fruchtbrot | 18,90 €                     |

## PLATS PRINCIPAUX

### Hauptgerichte

|  |         |
|--|---------|
| <b>Ratatouille Gemüse</b><br>mit Ziegenkäse überbacken   | 18,90 € |
| <b>Coq au Vin de Bourgogne.</b><br>Maishähnchenkeule / Pilze / Perlzwiebeln / Karotten                 | 21,00 € |
| <b>Rinderfilet Argentinien</b> 200 g<br>Kalbs-Jus  | 36,90 € |
| <b>Moules-frites</b> 500 g<br>Miesmuscheln / Weißwein / Knoblauch<br>French Fries und ein Dip zur Wahl | 19,90 € |



## SUPPLÉMENTS Beilage

L'ANNONCE

|  |        |
|--|--------|
| Brotkorb mit hausgemachter Butter                                    | 5,00 € |
| Beilagen Salat   | 5,50 € |
| French Fries   | 5,50 € |
| Kartoffel-Trüffel-Püree  | 7,00 € |
| Drillinge, kleine Kartoffeln   | 5,50 € |
| Tagliatelle  | 5,50 € |
| Saisongemüse   | 6,00 € |
| Dips: Trüffelmayonnaise/<br>Estragonmayonnaise/<br>Austernmayonnaise | 3,00 € |

## DIENSTAG MUSCHELTAG

Jeden Dienstag bieten wir Ihnen eine besondere Auswahl an Muscheln und Muschelgerichten an.

by **Kaddi Cutz** @kaddicutz\_

Wenn auf dem Teller frische Muscheln  
sich an krosse Fritten kuscheln  
Dann ist's ein Muscheln,  
Knuspern, Schmatzen  
Mit Gabeln an den Schalen kratzen.

Nur eine faule Muschel  
Will mies gelaunt bloß ihre Ruh  
Genervt von so viel Offenheit  
Streikt sie und bleibt zu.

Hinweis: Alle Saucen, Suppen, Fonds und Eissorten sind selbstgemacht



# BOISSONS GAZEUSES

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE & SOFTDRINKS

Wasser ist ein Grundbedürfnis, daher bekommen Sie bei uns grundsätzlich Wasser aus dem Hahn in unseren wunderschönen, unterhaltenden „Glückigluck“-Karaffen.

|  |                 |               |
|--|-----------------|---------------|
| Selters Mineralwasser natur                | 0,25 l / 0,75 l | 3,60 / 6,90 € |
| Selters Mineralwasser medium               | 0,25 l / 0,75 l | 3,60 / 6,90 € |
| Rauch Apfelsaft                            | 0,2 l           | 4,30 €        |
| Rauch Orangensaft                          | 0,2 l           | 4,30 €        |
| <b>Proviant Rhabarberschorle naturtrüb</b> | 0,33 l          | 4,80 €        |
| <b>Proviant Apfelschorle naturtrüb</b>     | 0,33 l          | 4,80 €        |
| <b>Orangina Original</b>                   | 0,25 l          | 4,90 €        |
| <b>Rauch Eistee</b>                        | 0,33 l          | 4,90 €        |
| <b>Coca-Cola<sup>1,7</sup></b>             | 0,2 l           | 4,40 €        |
| <b>Coca-Cola Zero<sup>1,3,4,7</sup></b>    | 0,2 l           | 4,40 €        |
| <b>Schweppes Indian Tonic Water</b>        | 0,2 l           | 4,20 €        |
| <b>Schweppes Dry Tonic Water</b>           | 0,2 l           | 4,20 €        |
| <b>Schweppes Bitter Lemon</b>              | 0,2 l           | 4,20 €        |
| <b>Schweppes Wild Berry</b>                | 0,2 l           | 4,20 €        |
| <b>Schweppes Ginger Ale</b>                | 0,2 l           | 4,20 €        |

# BOISSONS CHAUDES

## HEISSGETRÄNKE

|   |        |
|---|--------|
| <b>Tee von Althaus</b>  | 3,80 € |
| Darjeeding Castleton, Royal Earl Grey, Sencha Senpai (grün), Bavarian Mint, Wild Berrys |        |
| <b>Heiße Schokolade<sup>10</sup></b>  | 4,80 € |
| <b>Espresso<sup>7</sup></b>   | 2,90 € |
| <b>Espresso Doppio<sup>7</sup></b>  | 4,80 € |
| <b>Espresso Macchiato<sup>7</sup></b>   | 4,30 € |
| <b>Americano<sup>7</sup></b>  | 4,30 € |
| <b>Cappuccino<sup>7,10</sup></b>  | 4,80 € |
| <b>Latte Macchiato<sup>7,10</sup></b>   | 5,90 € |

# VINS OUVERTS

## OFFENE WEINE

|   |  |
|---|--|
| <b>Weiß</b>   |  |
| <b>Cuvée Sophie Hélène Petit Blanc – Hammel Pfalz</b> | 0,1 l / 0,2 l / 0,75 l   5,20 / 9,80 / 32,50 €                                     |
| <b>Cuvée Regulus Blanc – Côtes du Rhône AOP</b>       | 0,1 l / 0,2 l / 0,75 l   5,20 / 9,80 / 32,50 €                                     |
| <b>Petit Chablis, Jean Durup, AOP</b>                 | 0,1 l / 0,2 l / 0,75 l   8,90 / 17,50 / 59,50 €                                    |
| <b>Rosé</b>   |  |
| <b>Cuvée Sophie Hélène Petit Rosé – Hammel Pfalz</b>  | 0,1 l / 0,2 l / 0,75 l   5,20 / 9,80 / 32,50 €                                     |
| <b>Whispering Angel Château d'Esclans – Provence</b>  | 0,1 l / 0,2 l / 0,75 l   9,90 / 18,20 / 65,00 €<br>1,5 l / 3 l   129,00 / 259,00 € |
| <b>Le Ciel de Saintzur Rosé, Provence</b>             | 0,1 l / 0,2 l / 0,75 l   5,90 / 11,50 / 39,50 €                                    |
| <b>Rot</b>  |  |
| <b>Cuvée Merlot-Syrah d'Oc IGP Pays d'Oc</b>          | 0,1 l / 0,2 l / 0,75 l   5,20 / 9,80 / 32,50 €                                     |
| <b>2022 La Narassa – Domaine Lafage</b>               | 0,1 l / 0,2 l / 0,75 l   7,10 / 13,90 / 49,50 €                                    |

# BIÈRES

## BIER

|  |               |               |
|--|---------------|---------------|
| <b>Wernesgrüner Pils vom Fass</b>          | 0,3 l / 0,5 l | 4,40 / 6,40 € |
| <b>Kronenbourg Blanc de Blanc vom Fass</b> | 0,3 l / 0,5 l | 4,40 / 6,40 € |
| <b>Duckstein Hefeweizen vom Fass</b>       | 0,3 l / 0,5 l | 4,40 / 6,50 € |
| <b>Carlsberg 0.0 alkoholfrei</b>           | 0,33 l        | 5,00 €        |
| <b>Erdinger 0.0 Hefeweizen alkoholfrei</b> | 0,5 l         | 6,40 €        |



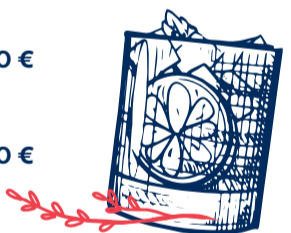
## HOLZENDORF & GRÄFE

Hören Sie auf bei gut sitzender Kleidung im Trüben zu fischen

Kulinarische Exzellenz trifft auf stilvolle Maßarbeit. Die Brasserie Bateau vertraut auf die Maßmode von Holzendorf & Gräfe – gefertigt mit derselben Hingabe, Präzision und Raffinesse, die auch unsere Küche auszeichnet. Erleben Sie erstmalig 100% passgenaue Alltags- und Festtagsmode, die auch dann noch perfekt sitzt, sollten Sie sich heute durch die gesamte Dessertkarte probieren.

# APÉRITIF

|   |        |         |
|---|--------|---------|
| <b>Bière Picon</b>  | 0,33 l | 7,20 €  |
| Kronenbourg Blanc de Blanc vom Fass + 3 cl Picon + Frucht |        |         |
| <b>Pernod</b>   |        | 6,90 €  |
| 4 cl Pernod + H2O   |        |         |
| <b>Pastis</b>   |        | 6,90 €  |
| 4 cl Pastis + H2O   |        |         |
| <b>Noilly Prat</b>  |        | 6,90 €  |
| 5 cl Nolly + Frucht                                       |        |         |
| <b>Bateau Spritz<sup>1,3,17</sup></b>                     | 0,33 l | 12,50 € |
| 5 cl Sarti + Mangosirup + Dry Tonic + Prosecco            |        |         |
| <b>Lillet Wildberry</b>                                   | 0,33 l | 11,60 € |
| 4 cl Lillet Blanc + Wild Berry + Frucht                   |        |         |
| <b>Apérol Spritz<sup>1,3,17</sup></b>                     | 0,33 l | 9,50 €  |
| 4 cl Apérol + Prosecco + Soda + Frucht                    |        |         |
| <b>Déjavu Spritz<sup>1,3,17</sup></b>                     | 0,33 l | 11,60 € |
| 4 cl Déjavu + Prosecco + Soda + Frucht                    |        |         |
| <b>Gin &amp; Tonic<sup>1,3,17</sup></b>                   | 0,33 l | 12,50 € |
| 4 cl Tanqueray Dry Gin + Tonic + Frucht                   |        |         |



**Hinweis:** Alle Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen können beim Servicepersonal erfragt werden.

# CRÉMANTS

**Crémant Blanc Grand Cuvée 1531 Réserve** 0,1l/0,75l 8,30/53,90 €  
lebhaft, erfrischend, fruchtig

**Crémant Rosé Brut Grand Cuvée 1531** 0,1l/0,75l 8,30/53,90 €  
vollmundig mit viel Frische, begleitet von einer cremigen Mousse

**Trésor Saumur AOP Blanc Brut Vintage, Bouvet Ladubay, Loire** 0,75l 59,40 €  
Noten von Zitrusfrucht und Brioche sind typisch für diesen herrlichen und im Abgang langanhaltenden Saumur mit feiner Perlage.

**Trésor Saumur AOP Rosé Brut, Bouvet Ladubay, Loire** 0,75l 59,40 €  
Die lachsrosa Farbe ist von zarter Intensität. In der Nase blumige Aromen, am Gaumen rote Früchte und Noten von Brioche, im Finale zarte Vanilletöne.

**Chandon Garden Spritz** 0,75l 59,00 €  
Chandon Garden Spritz wird aus einer Cuvée von Chardonnay, Pinot Noir und Semillon hergestellt. Zum Schaumwein kommt noch Orangenbitter, was für einen leckeren Spritz sorgt.

# CHAMPAGNER

**Champagner Veuve Cliquot Brut Yellow Label** 0,1l/0,75l/1,5l/3l 16,90/115,00/215,00/429,00 €  
Frisch und fruchtig mit Noten von Apfel und Brioche, elegant strukturiert durch Pinot Noir. Ein harmonischer Klassiker mit feiner Perlage und lebendiger Säure.

**Champagner Veuve Cliquot, Rosé Brut** 0,1l/0,75l/1,5l 17,50/120,00/229,00 €  
Der Rosé Bruder zum Yellow Label, harmonisch und ausgeglichen, gehaltvoll, frisch und fruchtig

**Champagner Veuve Clicquot Extra Brut, Extra Old** 0,75l 139,00 €  
Komplex und intensiv, geprägt von reifen Reserveweinen mit Nuancen von Zitrus und Toast. Trocken und kraftvoll, mit beeindruckender Tiefe und mineralischer Finesse.

**2015 Champagner Veuve Clicquot, Vintage Blanc** 0,75l 169,00 €  
Konzentriert und strukturiert, mit Aromen von reifen Birnen und einem Hauch von Gewürzen. Ein ausdrucksstarker Jahrgang mit cremiger Textur und langem Abgang.

**2015 Champagner Veuve Clicquot, La Grand Dame, Blanc** 0,75l 249,00 €  
Elegant und raffiniert, mit floralen Noten, Zitrusfrüchten und subtiler Mineralität. Eine Prestige-Cuvée von höchster Finesse und beeindruckender Balance.

**2015 Champagner Veuve Clicquot, La Grand Dame, Rosé** 0,75l 259,00 €  
Opulent und fruchtig, mit Aromen von roten Beeren und einer seidigen Struktur. Ein luxuriöser Rosé mit kraftvollem Charakter und delikater Frische.

**Champagner Alfred Gratien Blanc, Brut** 0,75l 89,00 €  
Frisch und präzise, mit Zitrusnoten, grünem Apfel und einem Hauch von Hefe. Ein handwerklicher Champagner mit klarer Struktur und lebendiger Säure.

**Champagne Taittinger, Brut Reserve** 0,75l 121,00 €  
Großes Kino für Genießer – das Beste, was einem Wein passieren kann.

# FLASCHENWEINE

## WEISS

**Cuvée Sophie Hélène, Petit Blanc, Hammel, Pfalz** 0,75l 32,50 €  
Frisch und fruchtig mit Noten von grünem Apfel und Zitrus, unterlegt mit feiner Mineralität. Ein eleganter Weißwein aus der Pfalz, der Leichtigkeit und Charakter vereint.

**Riesling Blauschiefer Weingut Markus Molitor, Mosel** 0,75l 49,00 €  
Dezenter Duft nach Zitrusfrüchten, Pfirsich und frischen Äpfeln, leicht und erfrischend. Rassige Säure, elegant mineralischer Nachhall.

**Schloss Proschwitz, Weißburgunder, VDP. Gutswein, Sachsen** 0,75l 58,50 €  
Zarte Aromen von Birne und Mandel, gepaart mit einer cremigen Textur. Ein harmonischer Weißburgunder mit dezenter Säure und sächsischem Flair.

**Pinot Blanc Weingut Markus Molitor, Mosel** 0,75l 69,00 €  
Intensiver Duft von gelben, reifen Früchten, feiner Schmelz, elegante Holznote, cremig.

**Cuvée Regulus Blanc, Côtes du Rhône AOP** 0,75l 32,50 €  
Würzige Noten von Pfirsich und Kräutern, mit einem Hauch mediterraner Wärme. Ein vollmundiger Weißwein, der Frische und Komplexität balanciert.

**Petit Chablis, Jean Durup, AOP** 0,75l 59,50 €  
Knackige Zitrusfrüchte und eine lebendige Säure auf kalkigem Untergrund. Ein klassischer Petit Chablis mit purer Eleganz und jugendlichem Elan.

**Domaine la Barbotaine, Sancerre, Loire** 0,75l 69,00 €  
Intensive Aromen von Stachelbeere und Grapefruit, getragen von mineralischer Frische. Ein präziser Sancerre, der die Loire in ihrer reinsten Form zeigt.

**Cloudy Bay, Sauvignon Blanc** 0,75l 76,50 €  
Exotische Früchte wie Passionsfrucht und Limette, mit grasiger Frische. Ein ikonischer Neuseeländer, der Lebendigkeit und Finesse vereint.

**Champagne Taittinger, Prestige Rosé** 0,75l 125,00 €  
zart, rassig, fruchtig und temperamentvoll

**Champagner R de Ruinart Brut** 0,75l 155,00 €  
In prickelndem Goldgelb präsentiert sich der Champagner im Glas und lockt die Nase mit seinem wundervollen Bukett.

**Champagner Ruinart Rosé Brut** 0,75l 165,00 €  
Der Ruinart Rosé begeistert mit seiner intensiven Fruchtigkeit und sinnlichen Eleganz.

# DEGESTIF

**De Luze VS Fine Champagne Cognac** 4cl 7,60 €  
Zitrus-, Orangen- und Eichennoten, mild, samtig und weich, 2 Jahre mindestens gereift.

**Karavan Spirit Cognac & Vanille** 4cl 6,90 €  
süßer und reicher Charakter, Noten nach Vanille, sanfter und runder Abgang

**Hennessy VSOP** 4cl 11,50 €  
Fruchtnoten mit Vanille und Eiche in der Nase, im Geschmack weich und rund nach Zimt und kandierten Früchten

**Domaine Tariquet Armagnac XO** 4cl 11,90 €  
Aromen nach getrockneten Früchten und Quittengelee sowie ein Hauch von Kokosnuss, Röstaromen und feine Ledernoten am Gaumen

**Papidoux XO** 4cl 5,30 €  
saftiger Apfel in der Nase sowie am Gaumen gepaart mit einer dezenten Würze

**Chartreuse Grün** 4cl 9,80 €  
130 unterschiedliche Kräuter, Kräuter, Gewürze und Honig am Gaumen

**D.O.M Benedictine** 4cl 5,80 €  
27 verschiedene Kräuter und Gewürze, im Geschmack Zitrone, Melisse und Pfefferminzaromen



## CHÂTEAU PÉRENNE

Das am rechten Ufer der Gironde gelegene Pérenne ist ein elegantes Anwesen, das seine Besucher in eine prächtige, zeitlose Realität entführt.

Auf dem Château gibt es nur zwei Rhythmen: den der Jahreszeiten und den der Tageszeit. Die 40 Jahre alten Rebstöcke, die auf Lehm Böden angebaut werden, sind der Sonne gut ausgesetzt und entfalten eine Vielzahl von Farbtönen. Die Domaine produziert vier Cuvées, darunter drei AOC Blaye Côtes de Bordeaux und eine AOC Côtes de Bourg.

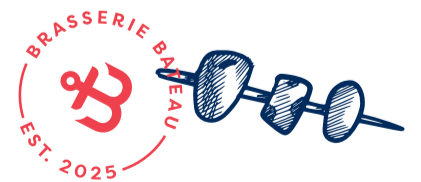
**Cloudy Bay, Chardonnay** 0,75l 95,50 €  
Reife Apfel- und Pfirsichnoten, untermalt von subtiler Eiche und cremiger Struktur. Ein eleganter Chardonnay mit Balance zwischen Kraft und Raffinesse.

**Der Undercover-Tropfen – „Blind Date im Glas“** 0,75l ..,00 €  
Noch inkognito! Unser erster Neuzugang feilt gerade noch Charakter. Spritzig, frisch und bald für Sie entkorkt. Status: Erfrischend geheimnisvoll.

## ROSÉ

**Cuvée Sophie Hélène, Petit Rosé, Hammel, Pfalz** 0,75l 32,50 €  
Lebendig mit Aromen von roten Beeren und einem Hauch von Pfirsich. Ein frischer, unkomplizierter Rosé aus der Pfalz mit charmanter Leichtigkeit.

**Le Ciel de Saintzur Rosé, Provence** 0,75l 39,50 €  
Eleganter, hell glänzender Rosé. Verführerisch zart-fruchtig, mit Noten von weißem Pfirsich.



|   |                        |                                  |
|---|------------------------|----------------------------------|
| <b>2023 Minuty Cuvée M, Provence</b><br>weitere Flaschengrößen Jg. 2021   | 0,75 l<br>1,5 l        | <b>49,90 €</b><br><b>98,50 €</b> |
| Fruchtige Akzente von Erdbeere und Grapefruit mit knackiger Frische. Ein klassischer Provence-Rosé, der Sommerlaune in jedem Schluck verspricht.                            |                        |                                  |
| <b>G de Galoupet, Château Galoupet, Provence</b>  | 0,75 l                 | <b>65,50 €</b>                   |
| feinen Fruchtaromen und elegante Mineralik. Am Gaumen komplex und tiefgründig, dabei wunderbar charmant und frisch.   |                        |                                  |
| <b>Whispering Angel Chateâu d' Esclans, Provence</b>  | 0,75 l / 1,5 l / 3,0 l | <b>65,00 / 129,00 / 259,00 €</b> |
| Zarte Noten von Himbeere und Zitrus, eingebettet in elegante Mineralität. Ein ikonischer Provence-Rosé, der Raffinesse und Trinkfreude vereint.                             |                        |                                  |
| <b>2023 Minuty Prestige M, Provence</b>   | 0,75 l                 | <b>83,50 €</b>                   |
| Komplexe Aromen von roten Früchten und einem Hauch von Kräutern. Ein gehobener Rosé mit Struktur und Finesse aus der Provence.  |                        |                                  |
| <b>Die Landratte – „Noch nicht ganz seefest“</b>  | 0,75 l                 | <b>... €</b>                     |
| Dieser Wein gewöhnt sich gerade noch an das Schaukeln der Wellen. Sobald er sein Gleichgewicht gefunden hat, geht er an Bord! <i>Status: Sucht noch den richtigen Kurs.</i> |                        |                                  |

|   |        |                |
|---|--------|----------------|
| <b>2022 La Narassa – Domaine Lafage</b>   | 0,75 l | <b>49,50 €</b> |
| Intensiven Aromen nach Brombeere, getrockneten Kräutern, Unterholz und Pfeffer, üppig und dicht, mit sehr sanften, aber dennoch präsenten Tanninen und einer dezenten Fruchtsüße. |        |                |
| <b>2019 Croix de Pérenne, Bordeaux</b>  | 0,75 l | <b>52,30 €</b> |
| Klassische Bordeaux-Noten von Cassis und Zedernholz mit straffen Tanninen. Ein eleganter Rotwein mit Potenzial und regionaler Typizität.  |        |                |
| <b>2020 Allesverloren Wine Estate Tinta Barroca</b>   | 0,75 l | <b>58,50 €</b> |
| Ein sehr spannender, kraftvoller und ausdrucksstarker Rotwein aus Südafrika.  |        |                |
| <b>2022 Terrazas de los Andes Malbec</b>  | 0,75 l | <b>61,50 €</b> |
| Direkt aus der würzig-frischen Bergluft der argentinischen Anden, vollmundig und geschmeidig vereint er Aromen von Waldbeere und Pflaume.   |        |                |
| <b>2023, Heritage 1130 Merlot Cité de Carcassonne, Merlot, Gérard Bertrand, Pays d'Oc</b>   | 0,75 l | <b>69,50 €</b> |
| Runde, reife Pflaumenaromen mit weichen Tanninen und sanfter Würze. Ein zugänglicher Merlot, der Frucht und Geschmeidigkeit vereint.  |        |                |
| <b>Die Chef-Beute – „Frisch geangelter Schatz“</b>  | 0,75 l | <b>... €</b>   |
| Der Chef hat ihn bereits am Haken, aber das Etikett ist noch nass. Ein exklusiver Fang, der in Kürze unsere Karte bereichert. <i>Status: Fast bereit zum Einschenken.</i>         |        |                |

## ROT

|  |        |                |
|--|--------|----------------|
| <b>Cuvée Merlot-Syrah d'Oc, IGP Pays d'Oc</b>  | 0,75 l | <b>32,50 €</b> |
| Würziger Syrah mit Aromen von schwarzem Pfeffer und reifen Brombeeren. Ein kräftiger Rotwein aus dem Languedoc mit samtiger Tiefe.     |        |                |
| <b>Cuvée Regulus Rouge, Côtes du Rhône</b>   | 0,75 l | <b>38,50 €</b> |
| Saftige rote Früchte und ein Hauch von provenzalischen Kräutern. Ein harmonischer Côtes du Rhône mit Wärme und geschmeidiger Struktur. |        |                |



# Quand l'art rencontre notre cuisine: La Suza et la Brasserie Bateau

## WENN KUNST AUF UNSERE KÜCHE TRIFFT: LA SUZA UND DIE BRASSERIE BATEAU

### La Suza: Lebensgefühl in Schwarz-Weiß

Die in Meißen lebende Künstlerin La Suza (Susanne Flasche) steht für ungezähmte Eleganz, Freiheit und Temperament. Ihre charakteristischen Tuschzeichnungen sind ein kraftvoller Ausdruck des modernen Bohème-Lifestyles. Ein zentrales und wiederkehrendes Motiv in La Suzas Werk ist die Meerjungfrau (Mermaid). Sie symbolisiert die Verbindung zum Wasser, die Leichtigkeit des Seins und die pure Lebensfreude, die in jedem ihrer Striche steckt.

### Die Verbindung: Elbe und Meer

Die Brasserie Bateau ist das einzige Restaurant in Dresden, das direkt auf einem Schiff auf der Elbe liegt. Umgeben von der historischen

Altstadt und den beeindruckenden Kulturbauten Dresdens, strahlt das Restaurant echtes maritimes Flair aus – ganz nach dem Motto „WIR SIND MEER“.

### Hier schließt sich der Kreis zur Kunst:

Die Brasserie serviert französische Küche mit maritimen Akzenten. La Suzas Meerjungfrau ist das künstlerische Symbol für dieses maritime Gefühl und die gemeinsame Liebe zur Elbe und ihren fließenden Elementen. Die Ausstellung vereint so die Kulturstadt Dresden, das maritime Flair auf der Elbe und die lebensbejahende Kunst von La Suza zu einem besonderen Erlebnis für die Sinne.

[www.la-suza.com](http://www.la-suza.com)

### PREISE

|                    |            |                 |
|--------------------|------------|-----------------|
| <b>Bild klein</b>  | 13 x 18 cm | <b>150,00 €</b> |
| <b>Bild mittel</b> | 21 x 30 cm | <b>200,00 €</b> |
| <b>Bild groß</b>   | 30 x 40 cm | <b>400,00 €</b> |

*La Suza*