VEN Patio…

…ist nicht nur ein gemütlicher Hof in der Mitte eines Hotels, eine Lounge mit schmackhaftem Angebot an Snacks und Speisen, ein Ort an dem man mit einem gepflegten Aperitif in den Abend starten kann.

Nein, es ist viel mehr. Es ist das Herzstück unseres Hotels.

Es ist der Ort, an dem wir unsere ausgezeichnete Gastronomie bündeln, um gemeinsam allen Facetten und Möglichkeiten in den Vordergrund stellen. Es ist der Ort der uns definiert, der Ort an dem die Reise zu den spannenden Angeboten aus unserem VEN Restaurant und unserer Twist-Bar in der 6. Etage beginnt. Der Ort, an dem Sie sich von uns mit aller kulinarischen Leidenschaft in einem Ambiente zum Wohlfühlen verwöhnen lassen können.

„Herzlich willkommen!"

Wetterunabhängig – unser Angebot gilt selbstverständlich auch in unserer schönen Lobby-Lounge.

Wir verstehen diese Karte sowie unsere Angebote als Getränkeempfehlung. Selbstverständlich erfüllen wir Ihnen alle kulinarischen Wünsche, sollten die notwendigen Zutaten vorhanden sein.

Inhalt

	Seite
Aperitif Drinks	4/5
Speisen	
Snacks & Vorspeisen	6
Sweets	6
Hauptgänge	7
Getränke	
Sekt & Prosecco	8
Champagner	8
Weißwein	9
Roséwein	9
Rotling	10
Rotwein	10
Bier	11
Wasser	11
Limonade/Säfte	11

Melia Rewards-Punkte einlösen: 1EUR=250Punkte

Seite

Heißgetränke

Kaffeespezialitäten 12

Tee 12

Spirituosen

Gin 13

Wodka 13

Rum 13

Brandy & Cognac 13

Whisk(e)y 13

Wermut 14

Sherry & Portwein 14

Anisés 14

Aquavit, Kümmel & Korn 14

Grappa & Tresterbrand 14

Kräuter, Frucht & Cremé Liköre 15

Bitterliköre 15

Brände, Geiste & Spezialitäten 16/17

Zusatzstoffe

[1] mit Farbstoff(en)
[2] mit Konservierungsstoff(en)
[3] mit Antioxidationsmittel
[4] mit Geschmacksverstärker
[5] mit Schwefeldioxid
[6] mit Säuerungsmittel
[7] mit Phosphat
[8] mit Milcheiweiß
[9] koffeinhaltig
[10] chininhaltig
[11] mit Süßungsmittel
[12] enthält eine Phenylalaninquelle
[13] gewachst
[14] mit Taurin
[15] geschwärzt

Allergene

[A] Glutenhaltiges Getreide
[B] Krebstiere und Erzeugnisse
[C] Eier und Erzeugnisse
[D] Fisch und Erzeugnisse
[E] Erdnüsse und Erzeugnisse
[F] Soja und Erzeugnisse
[G] Milch und Erzeugnisse
[H] Schalenfrüchte
[I] Sellerie und Erzeugnisse
[J] Senf und Erzeugnisse
[K] Sesamsamen und Erzeugnisse
[L] Lupine und Erzeugnisse
[M] Weichtiere
[N] Schwefeldioxid und Sulfit

Was ist schöner als den Abend entspannt mit einem Aperitif zu beginnen!? Vor allem in südlichen Ländern, wie Italien, wird nicht nur der Aperitif selbst, sondern auch die Gewohnheit bezeichnet, sich abends in den Städten zum Drink in Bars und Kneipen mit Freunden zu treffen. Besonders beliebt ist diese Sitte unter anderem in Mailand und Venetien, sicherlich im Zusammenhang mit den, von dort stammenden Spirituosen. Die Drinks sind appetitanregende, in Stimmung versetzende „Starter", welche mit ihren feinen Bitteraromen und einhergehender leichter Frische bestens auf ein anschließendes Dinner vorbereiten, oder einen schönen Abend einleiten.
Hier haben wir Ihnen ein paar unserer Favoriten zusammengestellt:

Aperitif 11 €

VENomenal

Fangen wir mit unserem leichten, fruchtigen Signaturedrink an!? In Anlehnung an einen klassischen Kir, ersetzen wir den schweren Cassislikör durch einen gefälligeren Nektar von Johannisbeere, welchen wir mit Vanille und Zitrusnoten ergänzen. Aufgefüllt mit einem trockenen Prosecco toppen wir dies final mit etwas Soda. Perfekt um locker und leicht in den Abend zu starten.

Johannisbeernektar, frische Zitrone, Vanillesirup, Prosecco[N], Soda

DÉJÀ-VU

Auf Basis der Ugni Blanc Traube präsentiert sich dieses spannende Produkt mit orientalischen Noten. Entdecken Sie die geschmackliche Vielfalt zwischen Honig, Ingwer, Kardamom, Zimt und Grapefruit im „Perfect Serve" mit dem passenden Tonic Water.

DÉJÀ-VU Oriental[1], Tonic Water[1,2,6,10,11]

Spritz Veneziano

Wir empfehlen Select Bitter, der mit seiner langen Tradition und ausgewogenem Geschmack unter den vielen Bitterlikören heraussticht als Alternative zum bekannten Mitbewerber. Sein Aroma ist intensiv und komplex, über 30 Botanicals werden schonend extrahiert und ergeben einen duftig - intensiven Geschmack.
Zwei Varianten dieses erfrischenden Aperitifs sind üblich, klassisch mit Prosecco *oder* mit Weißwein und Mineralwasser.

Select Aperitif[1], Prosecco[N] oder Weißwein[N]/Mineralwasser

Hugo Asbach Rosé

Ausgewählte deutsche Rosé Weine aus der Rhein - Region treffen auf einen Schuss feinsten Asbach und werden in der mit charismatischen Kräuternoten der Wermutpflanze und natürlichen Holunderblütenextrakt vollendet. Wählen Sie gerne zwischen einer leichteren, bittersüßen Variante mit Tonic Water oder einer spritzigen Variante mit Prosecco aus.

Hugo Asbach Rosé[1], Prosecco[N] oder Tonic Water[1,2,6,10,11]

Vibrante*alkoholfrei

Der bittersüße Zitrusgeschmack des alkoholfreien Vertreters des Wermuts wird ebenso wie sein alkoholhaltiges Pendent auf Weinbasis produziert, im Anschluss allerdings entalkoholisiert. Dieses Verfahren sorgt für einen authentischen Geschmack. Aufgefüllt mit Tonic entsteht ein deliziöser Aperitif, auch ohne Alkohol.

Alkoholfreie Wermutvariante[1, N], Tonic Water [1,2,6,10,11]

Snacks & Vorspeisen

Lauwarme Nachos A(Weizen),C,E,G

Avocado, - & Chili-Cheese Dip & Topping	€15

Antipasti Variation A(Weizen),C,E,G,13

Eingelegtes Gemüse, Schinken, gehobelter Hartkäse, dazu Wildkräutersalat	€17
Antipastiplatte für 2 Personen	€30

Patio Salat A(Weizen),C,E,G,M

Blattsalat mit Kichererbsen, Karotten, Lauch & Minze, mariniert mit Sesam & Vinaigrette	€16
mit Hähnchenstreifen	€19
mit 4 Garnelen B	€24

Weiße Gazpacho A(Weizen),I

mit Tomate & Focaccia	€10

Sweets

Häagen Dazs 8,A,C,G,I

Macadamianuss (95g) oder BELGIAN Chocolate (95g)	€6

Geschichteter Apfelstrudel A,C,E,G,I

mit Crumble, Rosine, Mandel, - & Vanilleeis	€9

Käse "Hand Made" 5,A,G,K,H,N

4 Sorten erlesener Käse, Nüsse, Feigensenf, Hausbrot	€15

Hauptgänge

`Innside Burger´ [A,C,E,G,H,I,J,K,13] €22
220g Rindfleisch im Brioche-Brötchen mit Käse, Tomaten,
rote Zwiebeln, Gurken & Salat dazu hausgemachte
Burger- & BBQ Sauce mit Crispy Fries

Gebratene Gnocchi [C,G,I,N] €18
mit mediterranem Gemüse & getrockneten Tomaten,
verfeinert mit Hartkäse & Kresse
mit Hähnchenstreifen €21
mit 4 Garnelen [B] €24

Rosa gebratenes Roastbeef 200g [C,G,I,N] €33
mit mediterranem Gemüse, cremiger Polenta & Rotweinjus
dazu ein kleiner Salat mit Hausdressing

Fish & Chips [2A,C,D,G,I,J] €22
Köhlerfilet im Backteig ausgebacken
serviert mit Crispy Fries & Remouladensauce

Genießen Sie außerdem in unserem Ven Restaurant feinste Gerichte

Dienstag – Samstag ab 18 Uhr

ven-dresden.de

VEN
restaurant & bar

Sekt & Prosecco[N]

Il Fresco	0,10l	€9
Prosecco Spumante, D.O.C., brut	0,75l	€65
Villa Sandi, Venetien, Italien		
"Cuvée Alexandra"	0,10l	€10
Flaschengärung, brut	0,75l	€69
Prinz zur Lippe		
VAUX Grand Rosé	0,10l	€11
Sekt, brut	0,75l	€75
Schloss VAUX, Rheingau, Deutschland		

Champagner[N]

Nicolas Feuilatte Brut Réserve		
In der Nase offenbart sich ein perfektes Zusammentreffen aller Rebsorten. Am Gaumen sehr elegant mit fruchtigen Noten und dem Aroma frischen Gebäcks.	0,75l	€115
Moët & Chandon Impérial Brut	0,375l	€59
Im Zentrum der Moët & Chandon Familie steht der Impérial als Inbegriff für Luxus. Er ist das Aushängeschild des Hauses Moët & Chandon und besticht durch seine leichte Fruchtigkeit, sein verführerisches Aroma und seine überzeugende Reife.	0,75l	€115
Ruinart Rosé	0,375l	€68
45 % Chardonnay, 55 % Pinot Noir, davon 18 % als Rotwein vinifiziert: so lautet das Geheimnis seiner delikaten Finesse. Doch zuerst besticht sein aparter, fast an korallenrot erinnernder Farbton, der eine subtile Nase mit dem Aroma frisch gepflückter Kirschen und roter Beeren ankündigt. Am Gaumen herrscht	0,75l	€135

Wein[N]

Weißwein

		€
Vieille Blanc Sauvignon Blanc | Vermentino	0,15l	7
Calmel & Joseph, Languedoc, IGP, trocken	0,75l	33
Frischer Wein mit Aromen von Kiwi, Stachelbeere, Apfel & Pfirsich. Animierend zarte Süße mit würzigem Abgang.		
Grauer Burgunder "Eins zu Eins"	0,15l	8
Weingut Diehl, Pfalz, Kabinett, trocken	0,75l	38
Dicht und konzentriert, begeisternde Frucht; macht am Gaumen ordentlich Druck, viel Schmelz und doch mineralisch frisch im Finish		
454 Elbkilometer weiss Weissburgunder I Scheurebe I Riesling	0,15l	9
Prinz zur Lippe, Sachsen, QbA, trocken	1,00l	58
Angenehm cremig mit dezenter Säure. Schöne Frucht mit Aromen von Apfelkompott und reifem Obst.		
Helios	0,15l	10
Weingut Rothes Gut, Sachsen, QbA, trocken	0,75l	48
Aromen von Zitrus, grünem Apfel und Stachelbeere kombinieren sich mit dezent herben Noten von Heu und Kräutern. Der Wein besitzt einen kräftigen Körper, an dessen Anfang eine gute Säurestruktur steht.		
Der kleine Schwarz Riesling I Weissburgunder I Müller-Thurgau I Scheurebe	0,15l	11
Weingut Martin Schwarz, Sachsen, QbA, trocken	0,75l	53
Seit 2002 baut der Kellermeister von Schloss Proschwitz seine eigenen Weine aus. Auf 2,2ha an der sächsischen Weinstraße gelegen werden fast ausschließlich Cuvées hergestellt und im Holzfass ausgebaut. Diese Cuvée ist eine grandiose Kombination von Riesling und Weißburgunder.		

Roséwein

Cuvée Rosé Dornfelder I Merlot	0,15l	8
Weingut am Nil, Pfalz, QbA, trocken	0,75l	38
Beerige Noten umschmeicheln Nase und Gaumen. Seine pfeffrige Würze belebt den Gaumen und trägt zu einem harmonischen Gesamtbild bei.		

Die aktuellen Jahrgänge erfragen Sie bitte bei unserem Personal.

Rotling

		€
Pinkfein Bacchus I Domina	0,15l	8
Weingut zur Schwane, Franken, QbA, feinherb	0,75l	38

Erfrischend leicht mit einem Hauch von Erdbeeren.
Saftiger Wein voller Frucht und einer angenehmen Restsüße.

Rotwein

Cal Y Canto Tempranillo I Merlot I Syrah	0,15l	7
López Mercier, Kastilien, TDC, trocken	0,75l	33

Fruchtbetonte Noten sorgen gemeinsam mit weißem Pfeffer auf
der Zunge für einen saftig-frischen Gesamteindruck mit würzigem Abgang

Espiga Tinto Castelão I Tinta Roriz I Touriga Nacional I Syrah I Alicante Bouchet	0,15l	8
Quinta da Boavista, Estremadura, IGP, trocken	0,75l	38

Floral und fruchtig, abgerundet mit einer Spur Minze und Lorbeer.
Zart süßlich und doch eine leichte, begeisternde frische Note.

454 Elbkilometer rot Dornfelder I Spätburgunder	0,15l	9
Prinz zur Lippe, Sachsen, QbA, trocken	0,75l	43

Rote Früchte, Holunder und Piment lassen die Geschmacksknospen tanzen.
Dezente Tannine und leichte Säure runden diese herrliche Komposition ab.

Schwarzriesling "Jessener Gorrenberg"	0,15l	10
Weingut Hanke, Sachsen, QbA, trocken	0,75l	48

Dezente Frucht mit angenehmer Säure. Sehr trockene aber ausgewogene
Noten vereinen sich zu einem großen Ganzen.

Der Rote Schuh Dornfelder I Dunkelfelder	0,15l	11
Weingut Schuh, Sachsen, QbA, trocken	0,75l	53

Sehr ausgewogener Wein mit zarten Tannin. Frucht und Würze
treffen in einem ausgezeichneten abgestimmten Verhältnis aufeinander.

Die aktuellen Jahrgänge erfragen Sie bitte bei unserem Personal.

Bier[A] (Gerste)

Fassbier		**€**
Veltins Pilsner	0,25l	4
	0,40l	6
Radler[6]/Diesel[1,2,6,9] Veltins mit Sprite/Coca Cola	0,25l	4
	0,40l	6
Franziskaner Hefeweizen, hell (Gerste, Weizen)	0,30l	4,5
	0,50l	6,5
Flaschenbier		
Radeberger	0,33l	5
Beck´s alkoholfrei	0,33l	5
Leffe Bruin (Gerste,Mais,Weizen)	0,33l	6
Franziskaner dunkel/ alkoholfrei	0,50l	6,5

Wasser

Apollinaris Selection, Vio still	0,25l	3,7
	0,75l	8,5
San Pellegrino	0,25l	4,5
	0,75l	9,5

Limonaden / Saft

Coca Cola[1,2,6,9] / Coca Cola Light[1,2,6,9,11]	0,20l	4
Sprite[6] / Fanta[1,3,6,12]	0,20l	4
Schweppes Indian Tonic[6,10]; Bitter Lemon[1,3,6,10]; Ginger Ale[1,6]	0,20l	4
Thomas Henry Tonic[6,10]	0,20l	5
Saft Orange; Apfel; Tomate[6,I]	0,20l	4
Nektar Sauerkirsch[6]; Schwarze Johannisbeere; Banane[3,6]	0,20l	4
Saftschorle siehe Saft/Nektar	0,40l	7
Red Bull[1,2,3,6,9,14]		
Energy; Sugarfree[+11,12], Red Edition-Watermelon	0,25l	7,6
Organics by Red Bull[6]		
Tonic Water[10]; Bitter Lemon[10]; Ginger Ale; Ginger Beer; Purple Berry	0,25l	8

Kaffeespezialitäten

	€
Espresso[9] Tasse	3,5
Espresso Macchiato[9,G] Tasse	4,5
Kaffee Crème[9] Tasse	4,5
Kaffee entkoffeiniert Tasse	4,5
Espresso Doppio[9] Tasse	5,5
Cappuccino[9,G] Tasse	5,5
Milchkaffee[9,G] Tasse	6,5
Latte Macchiato[9,G] Glas	6,5
Heiße/Kalte Milch[G] Tasse	3,5
Heiße Schokolade[E,G,H] Tasse	6,5

Tee (Kännchen)

	€
Refreshing Mint Pfefferminztee	6,5
Sweet Camomile Kamillentee	6,5
Vita Fit/Wellness Kräutertee	6,5
Ayurveda Kräutertee	6,5
Roibosh Orange aromat. Roiboshtee	6,5
Sweet Berries aromat. Früchtetee	6,5
Darjeeling Summer Gold[9] FTGFOP, Sommer	7,5
English Breakfast[9] Ceylon FBOP	7,5
Earl Grey[9] aromat. Darjeeling TGFOP	7,5
Green Harmony[9] grüner Tee, China, Frühling	7,5

Spirituosen & Liköre

Gin (4cl)	**vol%**	**€**
Müller DRY Gin Lokales Produkt	45,0%	9
Moritzburger Gin Lokales Produkt	45,0%	9
Dresdner Gin Lokales Produkt	44,0%	10
Brockmans England	40,0%	14
Wodka (4cl)		
Moritzburger Wodka (Kartoffel) Lokales Produkt	45,0%	9
Sash & Fritz (Weizen) Berlin	40,0%	12
Rum[1] (4cl)		
Plantation 3Stars Karibik	41,2%	10
Botucal Reserva Exclusiva 12 Años Venezuela	40,0%	14
Brandy & Cognac[1,N] (4cl)		
Asbach Premium 8 Jahre	40,0%	9
Carlos I	40,0%	11
De Luze VSOP	40,0%	13
Whisk(e)y (4cl)		
Single Malt Scotch[1]		
Auchentoshan 12 years Lowland	40,0%	13
Laphroaig 10 Islay	40,0%	18
Irish[1]		
Bushmills Black Bush	40,0%	12
American		
Maker´s Mark	45,0%	12
Jack Daniel’s Gentleman Jack	40,0%	13

Für Longdrinks berechnen wir Spirituose und Filler separat.

Wermut[1,N] **(5cl)**	**vol%**	**€**
Carpano Bianco	14,9%	8
Carpano Dry	18,0%	8
Carpano Antica Formula	16,5%	10

Sherry & Portwein[N] (5cl)

González Byass Amontillado (100% Palomino)	16,5%	9
González Byass Oloroso (100% Palomino)	18,5%	9
González Byass Medium (87% Palomino, 13% Pedro Ximénez)	15,5%	9
González Byass Cream (75% Palomino, 25% Pedro Ximénez)	18,0%	9
González Byass Pedro Ximénez (100% Pedro Ximénez)	15,0%	9
Tailor´s Port Chip Dry	20,0%	9
Dow´s White Port	19,0%	9
Dow´s Ruby Port	19,0%	9
Dow´s Tawny Port	19,5%	9

Anisés[1,9] (4cl)

Molinari Sambuca	40,0%	8
Molinari Caffé	40,0%	9

Aquavit, Kümmel & Korn (4cl)

Aalborg Dild Akvavit	38,0%	9
Linie Aquavit	41,5%	9
Moritzburger Kümmel Lokales Produkt	35,0%	11
Moritzburger Korn Lokales Produkt	33,0%	12

Grappa & Tresterbrand[N] (4cl)

Nonino Vuisinar gereift im Wildkirschholz	41,0%	12
Tresterbrand Destillate Prinz von Sachsen	40,0%	13

Kräuter, Frucht & Cremé Liköre[1] (4cl)	**vol%**	**€**
Müller Drei[9,E,H] Dresden – Kaffee, Kräuter, Vanille	30,0%	9
Moritzburger Kräuterlikör Destillate Prinz von Sachsen	42,0%	11
Kräuterlikör Dresden Destillate Prinz von Sachsen	50,0%	12
Weihnachtslikör Destillate Prinz von Sachsen – saisonales Produkt	25,5%	12
Ginger Lemon Likör Destillate Prinz von Sachsen	18,0%	10
Earl Grey Citrus Likör Destillate Prinz von Sachsen	20,0%	10
Haselnuss Likör Destillate Prinz von Sachsen	25,0%	10
Omas Apfelkuchenlikör STORK Club, Spreewald	20,0%	11
Heidelbeerlikör Destillate Prinz von Sachsen	20,0%	11
Schwarzer Johannisbeerlikör Destillate Prinz von Sachsen	25,0%	11
Carolans Irish Cream	17,0%	10

Bitter,- & Halbbitter Liköre[1] (4cl)		
Oybin Bitter Lokales Produkt	32,0%	8
Wesenitz Bitter Lokales Produkt	33,0%	8
Select Bitter	17,5%	8
Amaro Montenegro	23,0%	8
Rinomato Bitter Scuro	23,0%	9
Averna	29,0%	9
Fernet Branca	39,0%	9
Unicum	40,0%	9
Ramazzotti	30,0%	10

Brände, Geiste & Spezialitäten (2cl) Destillate Prinz von Sachsen

Mitten in Moritzburg, der Jagdresidenz der Kurfürsten von Sachsen, befindet sich unser "Genusshaus Prinz von Sachsen" mit Brennerei, Brauerei, Gastwirtschaft und Hofladen. Mit den vielfältigen Genüssen erinnern wir uns an Kurfürst August den Starken von Sachen. Sein Wirken begründet die Kunst- & Kulturhistorische Bedeutung Sachsens.
Kurfürst August war auch ein Genussmensch, der gutes Essen, edle Getränke und angenehme Gesellschaft sehr zu schätzen wusste. In seiner Manufaktur knüpft Nils Prinz von Sachsen an die Genusstradition seiner Vorfahren an. Für seine Destillate verarbeitet er hochwertige, regionale und seltene Obstsorten zu erstklassigen Bränden und Likören. Intensive Aromen begeistern Kenner und Laien gleichermaßen.

	vol%	€
Apfel		
Boskoop, Grün	40,0%	9
Boskoop, Rot	40,0%	9
Champagner Renette	40,0%	9
Lausitzer Nelkenapfel	40,0%	9
Schöner aus Nordhausen	40,0%	9
Dresdner Apfelbrand holzfassgereift	40,0%	13
Birne		
Williams Birne	40,0%	9
Moritzburger Birnenbrand	40,0%	10
Gute Luise	40,0%	10
Schöne Helene	40,0%	10
Alte Birne holzfassgereift	40,0%	13
Kirsche		
Moritzburger Kirschwasser	40,0%	9
Schattenmorelle	40,0%	10
Schwarze Knorpelkirsche	40,0%	10
Wildkirsche handgepflückt	40,0%	19

Brände, Geiste & Spezialitäten (2cl) Destillate Prinz von Sachsen

Traube[N]	vol%	€
Gewürztraminer	40,0%	11
Weißburgunder	40,0%	11
Steinobst		
Aprikose	40,0%	9
Moritzburger Pflaumenbrand	40,0%	9
Hauszwetschge	40,0%	9
Große Grüne Reneklode	40,0%	10
Nancy Mirabelle	40,0%	10
Stanleypflaume	40,0%	10
Alte Pflaume, 2008 holzfassgereift	40,0%	13
Feinbrände & Spezialitäten		
Obstsinfonie Apfel/Birne/Traube	40,0%	8
Obstsinfonie Kirsche/Pflaume	40,0%	8
Moritzburger Obstwasser	40,0%	8
Hopfengeist	40,0%	8
Bockbierbrand	38,0%	8
Himbeergeist	40,0%	9
Orangengeist	40,0%	9
Blutorangengeist	40,0%	10
Haselnuss-Destillat	40,0%	10
Erdbeergeist	38,0%	11
Konstantinopeler Apfelquitte	40,0%	15