



Deftige Hausmannskost



Köstliche Burger



Frische Limonaden



Leckere Pasta



Vitales Frühstück



Verführerische Desserts

BORROWSKI

Café · Bar · Restaurant

Speisen · Kaffee · Getränke

Ein perfektes Geschenk

Hier im
Restaurant
erhältlich.



Restaurant-Gutschein

Machen Sie anderen eine Freude und verschenken Sie kulinarische Erlebnisse in unseren Dresdner Restaurants oder stöbern Sie im Onlineshop nach Souvenirs und ausgefallenen Geschenken.

Der Gutschein ist in unseren Restaurants und online erhältlich:

www.shop-dresden.de

Informationen zu allen Restaurants www.restaurants-dresden.de

Tolle Gastrojobs Dresden City

Köche & Kellner (m/w/d)
für unsere Restaurants

- + Teil- oder Vollzeit
- + moderne Arbeitszeitmodelle
- + **500 €** Einstiegsprämie
- + attraktives Trinkgeld
- + Mitarbeiter-Rabatt 50%

Jobs und
Ausbildung

außergewöhnlich
gute Bezahlung

www.dresden-gastrojobs.de

Telefon 0351 - 4 98 98 26 Email karriere@rank-buettig.de

HAUSGEMACHTE LIMONADEN & DRINKS

HOMEMADE LEMONADES & DRINKS



0,3l
4,90



Vital-Limonade

alkoholfrei

Tafelwasser, Lime Juice, Kurkumawurzel, Ingwer, Sternanis, Zitronenmelisse, Honig



Déjà-Vu Tonic

mit Alkohol
Oriental Déjà-Vu,
Tonic Water,
Grapefruit, Rosmarin



0,2l
7,90



0,2l
7,90

Martini e Tonic

mit Alkohol

Martini Fiero, Margon Tonic,
Orangenscheibe

Martini e Tonic



Getränke zum Mitnehmen

Die Mitnahme von Speisen und Getränken erfolgt auf eigene Verantwortung.

HEISSE WINTERSPEZIALITÄTEN

WINTER SPECIALTIES



Serviervorschlag

Glühwein 0,2 l

4,80

rote Traube
Mulled wine red grape

Früchtepunsch 0,2 l

4,80

alkoholfrei
Fruit punch, non-alcoholic

Kaminfeger heißer Negroni

5,90

Früchtetee, Wermut, Bombay Gin, Campari bitter
Berry tea, vermouth, Bombay Gin, Campari bitter

Punsch Bombay

5,90

Bombay Dry Gin, Kurkuma, frischer Ingwer,
Wacholder, Thymian, Honig, heißes Wasser
Bombay Dry Gin, fresh ginger, turmeric, juniper,
thyme, honey

Apfelpunsch

5,90

Apfelsaft, Jack Daniels Apple, Mandelsirup, Zimt
Apple juice, Jack Daniels Apple, almond syrup,
cinnamon

Die angegebenen Preise sind in EURO und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

bis
12 Uhr

FRÜHSTÜCK BREAKFAST

Continental Frühstück

15,90

Brotkorb, Butter, Konfitüre, Honig, 0,1 l frisch gepresster Orangensaft, wahlweise 1 großer Milchkaffee, 1 Pott Kaffee, 1 Glas Tee oder 1 Heiße Schokolade

Bread basket, butter, jam, honey, 0,1l juice of your choice, optionally choose from 1 big white coffee, 1 pot of coffee, 1 glass of tea or 1 hot chocolate

Borowski Frühstück

16,40

Brotkorb, Butter, Landschinken, Kräutersalami, Käse, 0,1 l frisch gepresster Orangensaft, wahlweise 1 großer Milchkaffee, 1 Pott Kaffee, 1 Glas Tee oder 1 Heiße Schokolade

Bread basket, butter, ham, herb salami cheese, 0,1l juice of your choice, optionally choose from 1 big white coffee, 1 pot of coffee, 1 glass of tea or 1 hot chocolate

Power Porridge Frühstück

16,90

Haferflocken, Mandeldrink, frisches Obst, Agavendicksaft, Chiasamen, 0,1 l frisch gepresster Orangensaft, wahlweise 1 großer Milchkaffee, 1 Pott Kaffee, 1 Glas Tee oder 1 Heiße Schokolade

Porridge made with almond drink, fresh fruits, agave syrup, chia seeds, 0,1l juice of your choice, optionally choose from 1 big white coffee, 1 pot of coffee, 1 glass of tea or 1 hot chocolate

Amerikanisches Bagel-Burger Frühstück

19,50

Sesam Bagel mit Avocado, Frischkäse, Käse, Ei, Speck und Salat belegt, 0,1 l frisch gepresster Orangensaft, wahlweise 1 großer Milchkaffee, 1 Pott Kaffee, 1 Glas Tee oder 1 Heiße Schokolade

Sesame bagel with avocado, cream cheese, cheese, egg, bacon and salad, 0,1l juice of your choice, optionally choose from 1 big white coffee, 1 pot of coffee, 1 glass of tea or 1 hot chocolate

EIERSPEISEN EGG DISHES



Rühreier · Spiegeleier · Omelett
scrambled eggs · fried eggs · omelette

naturell

6,50

natural

mit Kochschinken

8,90

with cooked ham

mit Tomaten und Käse

9,50

with tomatoes and cheese

mit norwegischem Räucherlachs

9,90

with Norwegian smoked salmon

Für unsere Eierspeisen verwenden wir jeweils 3 frische Eier vom sächsischen Berghäuserhof.

Die angegebenen Preise sind in EURO und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

0,2l frisch gepresster Orangensaft 5,90

0,2l freshly squeezed orange juice

Porridge mit frischem Obst kleine Portion 5,90

Porridge with fresh fruits

Obstsalat · Portion fruit salad kleine Portion 5,90

1 gekochtes Ei vom sächsischen Berghäuserhof 2,10

1 boiled egg of Saxon farm

Weizenbrötchen · Wheat roll 2,00

Mehrkornbrötchen · Multi-grain roll 2,00

Sesam Bagel · Sesame bagel 2,00

Portion Butter · Portion butter 2,00

Portion Kräuterquark · Portion quark with herbs 2,50

Honig · Portion honey Portion 2,00

Konfitüre · Portion jam im Gläschen 2,00

Portion Edamer 4,90

Portion Edam cheese

Portion Kräutersalami 4,90

Portion herb salami

Portion Italienischer Landschinken 4,90

Portion Italian country ham

Portion Norwegischer Räucherlachs 6,80

Portion Norwegian smoked salmon



Serviervorschlag

Red Mix Smoothie

Waldbeerenmischung, Kokos, Mandeldrink, Chiasamen
Smoothie with forest berry mix, coconut, almond drink, chia seeds

0,3l
6,90

HAUSEGEMACHTE LIMONADEN & DRINKS

HOMEMADE LEMONADES & DRINKS



0,3l
4,90

Vital-Limonade

alkoholfrei

Tafelwasser, Lime Juice,
Kurkumawurzel,
Ingwer, Sternanis,
Zitronenmelisse, Honig

Déjà-Vu Tonic

mit Alkohol

Oriental Déjà-Vu,
Tonic Water,
Grapefruit, Rosmarin



0,2l
7,90



0,3l
4,90

Himbeer-Mojito-Limonade

alkoholfrei

Himbeeren, frische Minze, Limette
Himbeer-Sirup, Tafelwasser



Getränke zum Mitnehmen

Die Mitnahme von Speisen und Getränken erfolgt auf eigene Verantwortung.

SALATE SALADS

Gebackenes Seelachsfilet

17,90

mit lauwarmen Bohnen-Kartoffelsalat, Radicchio,
Birnenpalten und Dill-Schmand

Baked pollack fillet with lukewarm bean and potato salad,
radicchio salad, pear dices and dill sour cream

Marktfrisches Salatbukett

10,50

Mini-Blattsalate, Paprika, Tomaten, Gurken, Karotten, Kresse,
Sonnenblumenkerne und Joghurt-Dressing

Mini leaf salads, peppers, tomatoes, cucumbers, carrots, cress,
sunflower seeds and yogurt dressing

wahlweise dazu ... · optionally choose from

+ **gebratene Geflügelleber** · roasted poultry liver

5,70

+ **gebratene Hähnchenbruststreifen** · roasted chicken breast strips 150g

8,50

+ **gebratenes Lachsfilet** · roasted salmon fillet 120g

11,90

Brotkorb

4,90

VORSPEISEN STARTERS

Bruschetta „Borowski“

8,90

3 knusprige Baguettescheiben mit Tomaten, Avocado, Basilikum, roten Zwiebeln, Olivenöl und Knoblauch

3 crispy baguette slices with tomatoes, avocado, basil, red onions, olive oil and garlic



Würzfleisch

12,50

Hähnchenbrust, Champignons, Weißwein und würziger Käse, Worchester Sauce, Baguette
Ragout of chicken breast, mushrooms, white wine and spicy cheese, Worchester sauce, baguette

Bunte Falafel Bällchen

13,90

mit Kräuterquark und Salatbukett
Colourful falafel balls with herb quark and salad bouquet

Räucherlachs auf Kartoffelröstinchen

14,50

mit Preiselbeer-Meerrettichcreme und Salatbukett
Smoked salmon with small potato rösti, cranbeery horseradish cream and salad bouquet

SUPPEN SOUPS

Tomatensuppe mit Gremolata

7,50

Tomatensuppe mit frischen Kräutern, Zitronenabrieb und Knoblauch
Tomato soup with fresh herbs, lemon zest and garlic



Cremige Kartoffelsuppe

7,50

mit Chorizo-Bratwurstscheiben
Creamy potato soup with Chorizo sausage slices

Brotkorb

4,90

PASTAGERICHTE

PASTA DISHES

Unsere Bandnudeln gibt es mit...
Our ribbon noodles are available with...

... Walnuss-Bolognese

VEGAN

14,90

... walnut bolognese

... „Burrata“

16,50

Burrata, Tomatensoße, Blattspinat und Sonnenblumenkernen
... Burrata, tomato sauce, leaf spinach and sunflower seeds

... „aglio e gamberi“

18,90

Garnelen, frischem Knoblauch, Kirschtomaten,
Olivenöl und gehobeltem Bergkäse
... prawns, garlic, tomatoes, olive oil
and mountain cheese shavings

... gebratenem Lachsfilet

19,50

Kirschtomaten, Rahmspinat und gehobeltem Bergkäse
... roasted salmon fillet, tomatoes, creamy spinach
and mountain cheese shavings

BURGER

BURGER

Hähnchen Burger

17,50

Dinkel-Sauerteigbrötchen, knusprige Hähnchenbrustfilets,
Zwiebeln, Kräuter-Sauerrahm, Bergkäse und Mini-Blattsalate
Spelt sourdough roll, crispy chicken breast fillets, onions,
sour cream with herbs, mountain cheese and mini leaf salads

Mac'n'Cheese Burger

17,50

Dinkel-Sauerteigbrötchen, Käsemakkaroni in knuspriger Panade,
Zwiebeln, Mini-Blattsalate und Preiselbeerconfit
Spelt sourdough roll, Mac'n'Cheese in crispy breading,
onions, mini leaf salads and cranberry confit

Angus Beef Burger ca.200g

21,50

Dinkel-Sauerteigbrötchen, Angus Beef Burger, Avocado-Limettencreme,
gegrillter Bacon, Gewürzgurken, Mini-Blattsalate, Zwiebeln, Cheddar-Käse,
knusprige Kartoffelscheiben
Spelt sourdough roll, Angus beef burger, avocado lime cream, grilled bacon,
gherkins, mini leaf salads, onions, cheddar cheese, crispy potato dippers



Ofenkartoffel mit Kräuterquark

12,80

und kleinem Salatbukett
Baked potato with herb quark
and small salad bouquet



Norwegisches Omelett 3 Eier vom sächsischen Berghäuserhof

14,50

Norwegischer Räucherlachs,
Meerrettich-Dillcreme, Cherry-Tomaten
Omelette with Norwegian smoked salmon,
horseradish dill cream, cherry tomatoes

Crêpe gefüllt mit Würzfleisch

14,90

von Hähnchenbrust und Champignons, kleines Salatbukett
Crêpe filled with ragout of chicken breast and mushrooms,
small salad bouquet

Gebratene Geflügelleber

16,50

mit Apfel-Zwiebelsoße und Stampfkartoffeln
Roasted poultry liver, apple onion sauce and mashed potatoes

Gebrätene Schweineschnitzel

20,50

mit Rahm-Pilzragout und Petersilienkartoffeln
Fried pork schnitzel with creamy mushroom stew and parsley potatoes



Deftiger Rindergulasch

21,80

mit Zwiebeln, Karotten und hausgemachten Gemüse-Semmelknödeln
Beef goulash with onions, carrots, served with homemade vegetable dumplings

Matjes „Hausfrauen Art“

15,50

Kräuter-Matjesfilet, Joghurtcreme mit Äpfeln, Zwiebeln
und Gewürzgurken, gebutterte Kartoffeln und kleines Salatbukett
Cold herbed young herring fillet, yoghurt cream with apples,
onions and gherkins, buttered potatoes, small salad bouquet

DESSERT

DESSERT

Crêpe „Alaska“

8,90

feiner Crêpe mit einer Kugel Vanilleeis, Schokoladensoße, Mandelsplittern und Schlagsahne

Crêpe with a scoop of vanilla ice cream, chocolate sauce, almond slivers and whipped cream

Quarkkäulchen 2 Stück

8,90

mit Apfelmus und Zimt-Zucker

Curd cheese pancakes with apple puree and cinnamon sugar



KUCHEN & TORTEN

CAKES & TARTS

Kuchen nach Tagesangebot

Stück 4,20

Original Dresdner Eierschecke

Stück 4,40

Torte · Schnitte nach Tagesangebot

Stück 4,90

Ofenfrischer Apfelstrudel

6,50

mit Vanillesoße

7,40

mit Vanillesoße und Vanilleeis

8,40

mit Vanillesoße, Vanilleeis und Schlagsahne

8,90

VERFÜHRUNGEN IN EIS

ICE TEMPTATIONS

Eiskaffee

6,80

geeister Kaffee, Vanilleeis, Schlagsahne

Iced coffee, vanilla ice cream, whipped cream

Eisschokolade

6,90

Milch, Schokoladen-Eis, Schokoladensoße, Schlagsahne

Milk, chocolate ice cream, chocolate sauce, whipped cream

Verschiedene Milcheisshakes

7,50

mit Schlagsahne

Milk ice cream shake with whipped cream, different types

Freaky Muffin-Vanille-Beerenshake

8,50

Vanilleeis, Milch, Waldbeeren, Mini-Muffin, Schlagsahne, Schokoladensoße

Vanilla ice cream, milk, wild forrest fruits, muffin,

whipped cream, chocolate sauce

VERFÜHRUNGEN IN EIS

ICE TEMPTATIONS

Gemischter Eisbecher

6,80

3 Kugeln Eis Ihrer Wahl, Schlagsahne
3 scoops of ice cream their choice, whipped cream

Heiße Himbeeren

7,50

2 Kugeln Vanilleeis, Schlagsahne
Hot raspberries, 2 scoops of vanilla ice cream, whipped cream

Zimt-Pflaumenbecher

8,50

Zimteis mit Zimt-Karamellstückchen, Vanilleeis, Pflaumenragout,
Schlagsahne, Mandelsplitter
Cinnamon ice cream with cinnamon caramel pieces, vanilla ice cream,
plum ragout, whipped cream, almond slivers

Walnuss-
Becher



8,50

Bananen-
Amarula-
Becher



8,50

Walnuss-Becher

8,50

Walnusseis, Schokoladeneis, Walnussstücke, Schlagsahne,
warme Schokoladensoße
Walnut ice cream, chocolate ice cream, walnut pieces,
whipped cream, warm chocolate sauce

Bananen-Amarula-Becher

8,50

Eiscreme Stracciatella, Schokoladeneis, Bananenscheiben,
Schokoladenkuchen, Amarula Likör, Schlagsahne
Stracciatella ice cream, chocolate ice cream, banana slices,
chocolate cake, Amarula liqueur, whipped cream

Eis nach Wahl

1 Kugel

1,90

Vanille · Schokolade · Erdbeere · Stracciatella
Zimt · Walnuss · Zitrone

MILCH, KAFFEE & SCHOKOLADE

MILK, COFFEE & CHOCOLATE



Alle Milch-, Kaffee- & Schokoladenspezialitäten auch zum Mitnehmen.

Schokolade „Karibik“

5,90

Heiße weiße Schokolade, Rum-Rosinen, Kokosraspel, Schlagsahne
Hot white chocolate, rum sultanas, coconut shavings, whipped cream

Banana Hot Milk

5,20

Heiße Milch, Banane, Vanillesirup, Zimt
Hot milk, banana, vanilla syrup, cinnamon

Kaffee „Holländer“

5,20

Kaffee, Schokoladensoße, Eierlikör, Schlagsahne
Coffee, chocolate sauce, egg liqueur, whipped cream

Schokoladen Mokka

5,50

Espresso, heiße Schokolade, Zimtsahne, Mokkabohne
Espresso, hot chocolate, cinnamon cream, coffee bean

Elefantenkaffee

5,50

Kaffee, Amarula Wildfruchtlikör, Schokoladensoße, Schlagsahne
Coffee, Amarula wild fruit liqueur, chocolate sauce, whipped cream

Irish Coffee

5,90

Kaffee, Paddy Whiskey, Rohrzucker, Schlagsahne
Coffee, Paddy whiskey, cane sugar, whipped cream

ZUM AUFWÄRMEN

FOR WARMING UP



Alle Winterspezialitäten auch zum Mitnehmen.



Serviervorschlag

Glühwein 0,2 l

4,80

rote Traube
Mulled wine red grape

Früchtpunsch 0,2 l

4,80

alkoholfrei
Fruit punch, non-alcoholic

Kaminfeger heißer Negroni

5,90

Früchtetee, Wermut, Bombay Gin, Campari bitter
Berry tea, vermouth, Bombay Gin, Campari bitter

Punsch Bombay

5,90

Bombay Dry Gin, Kurkuma, frischer Ingwer,
Wacholder, Thymian, Honig, heißes Wasser
Bombay Dry Gin, fresh ginger, turmeric, juniper,
thyme, honey

Apfelpunsch

5,90

Apfelsaft, Jack Daniels Apple, Mandelsirup, Zimt
Apple juice, Jack Daniels Apple, almond syrup,
cinnamon

KAFFEE & SCHOKOLADE

COFFEE & CHOCOLATE



Alle Kaffee- & Schokoladenspezialitäten auch zum Mitnehmen.

	klein	groß
Kaffee	3,00	5,50
Espresso	3,00	5,50
Französischer Milchkaffee	3,50	5,50
Latte Macchiato	3,80	5,50
Aroma nach Wahl		0,50
Karamell-, Vanille-, Amaretto-, Zimt-, Haselnuss-Sirup		
Cappuccino	3,60	5,50
Heiße dunkle Schokolade Schlagsahne	3,60	4,90
Heiße weiße Schokolade Schlagsahne	3,60	4,90



Alle Tees auch zum Mitnehmen.

Großes Glas ca. 0,3l

Bio Darjeeling Imperial	zartblumig mit nussiger Note	3,50
Bio English Breakfast	Traditionsmischung	3,50
Bio China Jasmin	Grüntee mit Duft von Jasminblüten	3,50
Sommerbeere	Früchteteer mit Himbeer-Erdbeeraroma	3,50
Bio Früchte Natur	Hibiskus, Apfelstücke, Hagebutte	3,50
Rooibos Vanilla	Rotbusch mit Vanillestücken	3,50
Bio Pfefferminze	erfrischend, belebend	3,50
Kräutergarten	reine Kräutermischung	3,50
Bio Relax Ayurvital	Wellnessmischung mit Ingwer	3,50

Hinweise zu Allergenen:

Bedingt durch den Verarbeitungsprozess kann eine Kontamination / Kreuzkontamination mit Spuren eines Allergens nicht völlig ausgeschlossen werden!

Auskünfte erteilt Ihnen unser Servicepersonal.

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

HOMEMADE LEMONADES



Vital-Limonade

alkoholfrei

Tafelwasser, Lime Juice, Kurkumawurzel, Ingwer, Sternanis, Zitronenmelisse, Honig



0,3l
4,90



0,3l
4,90



Himbeer-Mojito-Limonade

alkoholfrei

Himbeeren, frische Minze, Limette
Himbeer-Sirup, Tafelwasser



0,3l
4,90



Orangen-Mango-Ingwer-Eistee

alkoholfrei

Orangen-Ingwer-Tee, Mango, Ingwer, Kumquats, Mango-Sirup, Basilikum



Getränke zum Mitnehmen

Die Mitnahme von Speisen und Getränken erfolgt auf eigene Verantwortung.

GETRÄNKE

DRINKS

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE · SOFT DRINKS

Margon Mineralwasser Classic · Medium · Still	0,25l	2,80
Margon Mineralwasser Medium · Still	0,75l	5,90
Margon Tonic · Ginger Ale · Bitter Lemon	0,25l	3,00
Pepsi Cola · Pepsi Zero Zucker	0,2l	3,00
Seven Up · Mirinda · Spezi	0,2l	3,00
Pfirsich-Eistee	0,2l	2,50
Bionade Holunder	0,33l	3,30
Red Bull Energizer	0,25l	4,50

GETRÄNKE DRINKS

GRANINI SÄFTE · JUICES

Saftschorle	0,2l	3,30
Saft Apfel · Orange · Ananas	0,2l	3,30
Nektar Cranberry · Banane · Kirsch · Maracuja	0,2l	3,30
Fruchtsaftgetränk Mango · Erdbeer	0,2l	3,30
Frisch gepresster Karottensaft	0,2l	4,90
Frisch gepresster Orangensaft	0,2l	5,90

CIDER SPEZIALITÄT · CIDER SPECIALITY

SÜFFIGER APFELSCHAUMWEIN

Brothers Toffee Apple Cider

Aromen von karamellisierten Äpfeln
und sahnigem Toffee, köstlich erfrischend

SUCHTGEFAHR!



0,5l **6,50**

BIER VOM FASS · DRAUGHT BEER

	0,3l	0,5l
Radeberger Pilsner	3,90	5,10
Radler Bier mit Seven Up	3,90	5,10
Staropramen Dark	3,90	5,10
Oberdorfer Hell	3,90	5,10
Büble Edelweissbier hell	3,90	5,10
The Brale Brown Ale BRAUFACTUM	4,10	5,40

FLASCHENBIERE · BOTTLED BEER

Erdinger Hefeweizen dunkel	0,5l	5,10
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	5,10
Radeberger alkoholfrei	0,33l	4,10

APERITIFS & LONGDRINKS

APERITIF & LONGDRINKS

Martini Bianco 5 cl **3,80**

Gin Margon Tonic 0,2l **7,90**

Tanqueray 0,0% Tonic alkoholfrei 0,2l **7,90**

Aperol Spritz 0,2l **7,90**

Aperol, Frizzante, Soda



Hugo

Holunderblütensirup, Frizzante, Limette, Minze

7,90



Déjà-Vu Tonic

Oriental Déjà-Vu, Tonic Water, Grapefruit, Rosmarin

7,90

Martini e Tonic

Martini Fiero, Margon Tonic, Orangenscheibe

7,90



SPRITZIGES SPARKLING WINES

Prosecco Frizzante DOP 0,1l **3,60** 0,75l **22,90**

Italien
Grapefruits · Zitrus · trocken

Kurfürst Sekt Flaschengärung trocken · halbtrocken **7,50** **23,40**

Sachsen · Weinhaus Hoflöbnitz
feinfruchtig · frisch · elegant

Alle Weine und Sekt enthalten Sulfite.

WEISSWEINE · WHITE WINES

	0,2l	0,75l
Weißweinschorle	4,60	
Chardonnay Australien · Birchmore Exotische Früchte · Zitrus · trocken	5,20	18,50
Albiger Huxelrebe Spätlese Rheinhessen · Weingut Schuckmann & Söhne Pflaumen · Grapefruits · Mango · süffig	5,60	19,90
Weißburgunder „Classic“ Rheinhessen · Weingut Schuckmann & Söhne Birnen · grüne Äpfel · trocken	5,90	20,50
Pfeiffers Schoppen Sachsen · Weinhaus Hoflöbnitz Quitte · Birne · Melone · feinherb	6,50	22,50
Goldriesling Q.b.A. Bereich Meissen Sachsen · WinzerGenossenschaft Meissen Bananen · Honigmelonen · Guaven · trocken	6,50	22,50

ROSÉWEINE · ROSE WINES

	0,2l	0,75l
Spätburgunder Rosé Pfalz · Weingut Borell-Diehl Erdbeeren · Himbeeren · Pfirsich · süffig	5,90	20,50
Rosé Cuvée „Sophie Helene“ Pfalz · Weingut Hammel & Cie. Himbeeren · Erdbeeren · trocken	6,50	22,50

ROTWEINE · RED WINES

	0,2l	0,75l
Rotweinschorle	4,60	
Shiraz-Cabernet Australien · Birchmore Kirschen · Johannisbeeren · Minze Schokolade · trocken	5,20	18,50
Montepulciano D'Abruzzo DOC Italien · Cantina Tollo Brombeeren · zarter Veilchenduft	5,90	20,50
Massai Pinotage Südafrika · Wine Makers Pride Dunkle Beeren · Kaffee · Karamell Schokolade · Vanille · trocken	5,90	20,50
Cuvée Lokalmatador Rot Pfalz · Weingut Hammel & Cie. Brombeeren · Himbeeren · halbtrocken	5,90	20,50

ALKOHOLFREIE DRINKS

0,3l

Freshmaker

7,50

Limone, granini Lime Juice, Rohrzucker, Ginger Ale

Baby Strawberry Colada

7,50

Erdbeerpüree, Erdbeersirup, Kokossirup, Sahne, Ananassaft

Mona Lisa

7,50

Vanillesirup, Sahne, Orangensaft, Mangosaft, Maracuja-Nektar

Queen of Strawberry

7,50

Naturjoghurt, Erdbeersirup, Vanillesirup, Erdbeersaft, Ananassaft

Kiwi Melon

7,50

Melonenpüree, Kiwi, Melonensirup, Zitrone, Grenadine, Orangensaft, Ananassaft

Cool Water

7,50

Limone, Curaçao blue alkoholfrei, granini Lime Juice, Ananassaft, Bitter Lemon

Jacobana

7,50

Naturjoghurt, Bananensirup, Kokossirup, Ananassaft, Bananen-Nektar

Puerto del Sol

7,50

Limone, Kumquats, Mangosirup, Maracuja-Nektar, Bitter Lemon

Cool Man

7,50

Limone, Maracujasirup, Tonic Water, Wacholder, frischer Thymian

Tropical Sun

7,50

Limone, Monin Bitter, Maracujasirup, Orangensaft, Bitter Lemon

Caribbean Fruit Punch

7,50

Curaçao blue alkoholfrei, granini Lime Juice, Zitronensaft, Maracuja-Nektar, Ananassaft

Ipanema

7,50

Limone, frische Minze, Maracujasirup, granini Lime Juice, Bitter Lemon

Bananzas

7,50

frische Banane, Erdbeeren, granini Lime Juice, Erdbeersirup, Ananassaft

Red Dragon

7,50

Limone, frische Minze, frischer Ingwer, Cranberry-Nektar, Soda



Coconut Kiss

Kokossirup, Grenadine, Sahne, Ananassaft, Kirsch-Nektar

7,50

FANCY COCKTAILS

Arabica

8,90

Amarula, Crème de Cacao braun, Espresso, Milchschaum

Mangorovka

8,50

Limone, Three Sixty Vodka, Rohrzucker, Mangosaft

Waikiki

8,90

Batida de Coco, Malibu, Kokossirup, Maracuja-Nektar, Mangosaft, Orangensaft

Fresh Summer

8,90

Limone, Rohrzucker, frischer Basilikum, Galliano, Melonenlikör, Ginger Ale

Siesta 43

8,90

Licor 43, Monin Bitter, Zitronensaft, Grenadine, Brombeeren, Maracuja- und Cranberry-Nektar

Baileys Darling

Baileys Irish Cream, Erdbeerpüree, Naturjoghurt, Maracujasirup, Orangensaft

8,90



Melon Kiss

Bacardi Carta Oro, granini Lime Juice, Zitronensaft, Maracujasirup, Melonenlikör, Melonenpüree, Bitter Lemon

8,90

Mango Cooler

8,90

Three Sixty Vodka, Cointreau, Zitronensaft, Orangensaft, Mangosaft

Tropical Punch

8,90

Safari Exotic Likör, Erdbeerpüree, Mangosirup, Maracuja-Nektar, Milch

Batida de Maracuja

8,90

Limone, Rohrzucker, Bacardi Carta Oro, Passoa, Maracuja-Nektar

African Punch

8,90

Amarula, Crème de Cacao braun, Erdbeerpüree, Ananassaft, Milch, Schokoladensoße

Tropic Campari

8,90

Campari, Cointreau, Bombay Dry Gin, Orangensaft, Bitter Lemon

COCKTAILS

COCKTAILS

FANCY COCKTAILS

Cuba Libre

8,50

Bacardi Carta Oro, Limone, Pepsi Cola

Caipirinha

8,50

Cachaça, Rohrzucker, Limone

Mojito

8,50

Limone, frische Minze, weißer Rohrzucker, Havana Club 3 Jahre, Soda

Razz Mojito

8,50

Limone, frische Minze, Rohrzucker, Bacardi Razz, Himbeeren

Planter's Punch

8,90

Myers's Rum, Orangensaft, Ananassaft, Grenadine, Angostura, Zitronensaft



Erdbeerdaiquiri Frozen

Havana Club 3 Jahre, Erdbeerpüree, Zitronensaft, Erdbeersirup

8,90

Tequila Sunrise

Tequila El Jimador Blanco, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine

8,90



Hurricane

8,90

Myers's Rum, Bacardi Carta Blanca, Orangensaft, Ananassaft, granini Lime Juice, Maracujasirup, Limonensaft

Swimming Pool

8,90

Three Sixty Vodka, Bacardi Carta Blanca, Bols Curaçao blue, Ananassaft, Sahne, Kokossirup

Flying Kangaroo

8,90

Three Sixty Vodka, Bacardi Carta Blanca, Galliano, Ananassaft, Orangensaft, Kokossirup, Sahne

Erdbeer Colada

8,90

Bacardi Carta Blanca, Erdbeeren, Ananassaft, Sahne, Kokossirup, Erdbeersirup

Sex on the Beach

8,90

Three Sixty Vodka, Pepino Peach, Amaretto, Zitronensaft, Cranberrysirup, Ananassaft, Cranberry-Nektar

COCKTAILS

COCKTAILS

FANCY COCKTAILS

Yellow Bird

8,90

Exotisch-lieblicher Drink aus der Karibikwelt: Bacardi Carta Blanca, Crème de Banane, Galliano, Zitrone, Orangen- und Ananassaft

Singapore Sling

8,90

Friedrichs Gin, Bols Cherry Brandy, Zitronensaft, Angostura, Grenadine, Ananassaft

Pina Colada

Bacardi Carta Negra, Ananassaft, Sahne, Kokossirup

8,90



DANGER!

Long Island Ice Tea

10,50

Limone, Three Sixty Vodka, Bacardi Carta Blanca, Cointreau, Bombay Dry Gin, Tequila El Jimador Blanco, Orangensaft, Pepsi Cola

Mai Tai

10,50

Bacardi Carta Blanca, Myers's Rum, Old Pascas 73 %, Cointreau, Zitronensaft, Ananassaft, Mandelsirup

Zombie

10,50

Bacardi Carta Blanca, Myers's Rum, Old Pascas 73 %, Bols Cherry Brandy, Zitronensaft, Ananassaft, Orangensaft, Grenadine

CLASSIC COCKTAILS

Martini Cocktail

7,90

Alles begann mit dem Martini, der in New York kreiert wurde und damals Martinez Cocktail hieß: Martini Extra Dry, Friedrichs Gin, Olive

Manhattan

7,90

Der gut gerührte Klassiker mit der roten Kirsche. Canadian Club, Martini Rosso, Angostura

Cosmopolitan

Three Sixty Vodka, Cointreau, Zitronensaft, Cranberry-Nektar

7,90



Espresso Martini

7,90

Three Sixty Vodka, Kahlúa, Espresso, Rohrzuckersirup

Gin Fizz

7,90

Friedrichs Gin, Zitronensaft, Rohrzucker-Sirup, Soda, Thymian

Whiskey Sour

7,90

Jack Daniel's, Zitronensaft, Zuckersirup

SPIRITUOSEN

SPIRITS

KLARE

2 cl

Three Sixty Vodka	3,00
Sächsischer Brotschnaps	3,00
Malteser Kreuz Aquavit	3,00
Tequila El Jimador Blanco · Reposado	3,00

GRAPPA & OBSTBRÄNDE

2 cl

Grappa di Prosecco	3,20
Calvados	3,20
Sächsischer Quittenbrand Weingut Hanke	3,20
Obstler aus dem Elbtal	3,20
Williams Christbirne Weingut Diehl	3,50

LIKÖRE

2 cl

Amarula Elefantfruchtlikör	3,00
Sambuca Molinari	3,00
Baileys Irish Cream on Ice	3,00
Batida de Coco	3,00
Licor 43	3,00
Kastanienlikör Weingut Diehl	3,00

BITTERS

2 cl

Jägermeister eisgekühlt	3,20
Ramazzotti	3,20
Müller Drei Sächsischer Kräuterlikör	3,20
Underberg Originalflasche	3,20
Becherovka	3,20

RUM

2 cl

Bacardi Carta Blanca · Negra	3,00
Havana Club 3 Jahre	3,00
Myers's Rum	3,00



SPIRITUOSEN

SPIRITS

WEINBRAND & COGNACS

2 cl

Asbach Uralt	3,20
Metaxa*****	3,20
Remy Martin VSOP	4,30

SCOTCH WHISKY & MALT

4 cl

Johnnie Walker Red Label	4,00
Cragganmore Single Speyside Malt 12 Jahre	7,50
Glenkinchie Classic Malt 12 Jahre	7,50
Aberlour Single Highland Malt	8,20

IRISH WHISKEY

4 cl

Jameson	4,90
----------------	------

AMERICAN WHISKEY

4 cl

Jack Daniel's Old No. 7 Tennessee Whiskey	4,90
Jack Daniel's Gentleman Jack Tennessee Whiskey	5,20
Jack Daniel's Single Barrel Select Tennessee Whiskey	5,90



Zusatzstoffe & Allergene:

Auskünfte erteilt Ihnen unser Servicepersonal oder nutzen Sie den QR-Code. Bedingt durch den Verarbeitungsprozess kann eine Kontamination/Kreuzkontamination mit Spuren eines Allergens nicht völlig ausgeschlossen werden!

GIN & TONIC

GIN AND TONIC

Goldberg „Yuzu“ Tonic wahlweise mit:

0,3l

8,90

Bombay London Dry Gin *England*

Roku Gin *Japan*

Finsbury Wild Strawberry Pink Gin *England*

Friedrichs Gin *Deutschland*



BOROWSKI

Café · Bar · Restaurant

Prager Straße 8a · 01069 Dresden

Telefon: (03 51) 4 90 64 11

info@rank-buettig.de · www.borowski-dresden.de

Letzte Speisenbestellung:

1 Stunde vor Schließung, Sonntags 30 Minuten vor Schließung

Last meal order: 1 hour before closing, on Sundays 30 minutes before closing




Martini e Tonic

Martini e Tonic

Martini Fiero,
Margon Tonic,
Orangenscheibe

0,2l
7,90

 **Free-WLAN**

Netzwerk: **BorowskiWLAN** · Passwort: **Borowskinet**

Alle in dieser Karte abgebildeten Fotos sind Servieranschläge.
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 Euro
sowie Visa, Access/Mastercard, American Express, Diners,
JCB und Maestro ab einem Rechnungsbetrag von 5 Euro.

Änderungen und Druckfehler vorbehalten.