

Restaurant 1881

entspannt genießen



by Mario Lucia mediterran | fernost

Aperitif

Prosecco Piccolo

Scavi & Ray

0,2l 6,90 Euro

„Aperitiva 1881“

Erdbeerlimonade | Prosecco | Erdbeeren

0,20l 6,90 Euro

Aperol Spritz

4cl Aperol | Orangenscheibe | Prosecco | Wasser

0,20l 6,90 Euro

Biere vom Fass „Feldschlösschen Brauerei“ Dresden

Kellerbier

Naturtrüb

0,50l 5,00 Euro

Rotbier

aus Whiskymalz

0,50l 5,00 Euro

Radler

naturtrüb

0,50l 5,00 Euro

Biere aus der Flasche

Weißbier

hell

0,50l 4,90 Euro

Weißbier

alkoholfrei

0,50l 4,90 Euro

Pils

alkoholfrei

0,33l 3,80 Euro

1 Konservierungsstoff | 2 Farbstoff | 3 Antioxidationsmittel | 4 Saccharin | 5 Phosphat | 6 geschwefelt | 7 Chininhaltig
8 koffeinhaltig | 9 mit Geschmacksverstärker | 10 Gluten | 11 Sesam | 12 Sellerie | 13 Soja | 14 Fisch/ Fischerzeugnisse

Restaurant 1881

entspannt genießen



by Mario Lucia mediterran | fernost

Mineralwasser

| | | |
|--------------------------------------|-------|-----------|
| Mineralwasser still, medium, classic | 0,25l | 3,00 Euro |
| | 0,75l | 7,00 Euro |

Bittergetränke

| | | |
|--------------|-------|-----------|
| Tonic | 0,25l | 3,55 Euro |
| Bitter Lemon | 0,25l | 3,55 Euro |
| Ginger Ale | 0,25l | 3,55 Euro |

Limonaden von Jarritos

| | | | |
|--------------------------------|----------|-------|-----------|
| Grapefruit Mandarine Mango | je Sorte | 0,37l | 4,50 Euro |
| Limone Cola Ananas | | | |

Kinderkola

| | | |
|-------------|-------|-----------|
| koffeinfrei | 0,33l | 3,90 Euro |
|-------------|-------|-----------|

Apfelschorle

| | | |
|-----------|-------|-----------|
| naturtrüb | 0,40l | 5,50 Euro |
|-----------|-------|-----------|

Saft & Nektar

Apfelsaft

| | | |
|-----------|-------|-----------|
| naturtrüb | 0,40l | 5,00 Euro |
|-----------|-------|-----------|

Banane

| | | |
|--------|-------|-----------|
| Nektar | 0,40l | 5,00 Euro |
|--------|-------|-----------|

Sauerkirsche

| | | |
|--------|-------|-----------|
| Nektar | 0,40l | 5,00 Euro |
|--------|-------|-----------|

Tomatensaft

| | | |
|--|-------|-----------|
| | 0,40l | 5,00 Euro |
|--|-------|-----------|

1 Konservierungsstoff | 2 Farbstoff | 3 Antioxidationsmitteln | 4 Saccharin | 5 Phosphat | 6 geschwefelt | 7 Chininhaltig
8 koffeinhaltig | 9 mit Geschmacksverstärker | 10 Gluten | 11 Sesam | 12 Sellerie | 13 Soja | 14 Fisch/ Fischerzeugnisse

Restaurant 1881

entspannt genießen



by Mario Lucia mediterran | fernost

Weinschorle

Schlükk Manufaktur Pfalz BIO Riesling

Weißwein Schorle 0,33l 6,90 Euro

Rosé Schorle 0,33l 6,90 Euro

Schaumwein

Sekt

Crémant

Prosecco

Scavi & Ray DOC Frizzante trocken 0,75l 18,90 Euro

Geldermann Privatsektkellerei Baden

Carte Blanche trocken Flaschengärung 0,75l 36,00 Euro

Bouvet Excellence

Crémant Weiß Frankreich 0,75l 45,00 Euro

Bouvet Excellence

Crémant Rosé Frankreich 0,75l 45,00 Euro

Restaurant 1881

entspannt genießen



by Mario Lucia mediterran | fernost

Weißwein kleine Flaschen

Rheinhessen

Weingut Jochen Dreissigacker

Riesling Qualitätswein trocken

0,375l 13,50 Euro

Roséwein kleine Flaschen

Frankreich

Chateau de Montguéret "Le Petit Saint Louis"

Rose d'Anjou AOC

0,375l 11,50 Euro

Rotwein kleine Flaschen

Italien

Caparzo Rosso di Montalcino

Rosso Di Montalcino DOCG

0,375l 12,50 Euro

Weißwein offen

Sachsen

Weingut Schloss Proschwitz

Elb- Kilometer 454

0,2l 6,00 Euro

Restaurant 1881

entspannt genießen



by Mario Lucia mediterran | fernost

Weißwein Flaschen

Sachsen

Weingut Karl Friedrich Aust

Genussmensch

0,75l 28,00 Euro

Tim Strasser "Roths Gut Meissen"

Goldriesling QbA Bereich Ratsweinberg

0,75l 25,00 Euro

Weingut Martin Schwarz

"Der kleine Schwarz" QbA

Riesling Weißburgunder Müller-Thurgau

0,75l 28,00 Euro

Brandenburg

Weingut Wolkenberg

Wochenende | Cuvée Kernling, Weiß- u. Grauburgunder

0,75l 25,00 Euro

Roter Riesling

Riesling

0,75l 27,00 Euro

Österreich

Weingut Pfaffl

Grüner Veltliner "vom Haid" DAC

0,75l 24,00 Euro

1 Konservierungsstoff | 2 Farbstoff | 3 Antioxidationsmitteln | 4 Saccharin | 5 Phosphat | 6 geschwefelt | 7 Chininhaltig
8 koffeinhaltig | 9 mit Geschmacksverstärker | 10 Gluten | 11 Sesam | 12 Sellerie | 13 Soja | 14 Fisch/ Fischerzeugnisse

Restaurant 1881

entspannt genießen



by Mario Lucia mediterran | fernost

Roséwein Flaschen

Sachsen

Martin Schwarz 2021

Rosarot 0,75l 28,00 Euro

Pfalz

Weingut Hammel & Cie

Sophie Helene Rosé QbA 0,75l 22,00 Euro

Rotwein Flaschen

Spanien

Miguel Torres

Torres Altos Ibéricos Crianza Rioja DOCa 0,75l 26,00 Euro

Bodega Matsu Vintae

Matsu EL PICARO Toro Joven DOP 0,75l 29,00 Euro

Frankreich

Dom Brial

Dom Brial Mirade AOP Cotes du Roussillon Villages 0,75l 29,00 Euro

Italien

Azienda Agricola Masseria Tagaro

Cinquenoci Primitivo di Salento IGP 0,75l 28,00 Euro

1 Konservierungsstoff | 2 Farbstoff | 3 Antioxidationsmittel | 4 Saccharin | 5 Phosphat | 6 geschwefelt | 7 Chininhaltig
8 koffeinhaltig | 9 mit Geschmacksverstärker | 10 Gluten | 11 Sesam | 12 Sellerie | 13 Soja | 14 Fisch/ Fischerzeugnisse

Restaurant 1881

entspannt genießen



by Mario Lucia mediterran | fernost

Menü

“mediterran”

Vorspeise

Burrata Mozzarella sahniger Kern

Tomaten | Aceto | Olivenöl | Pesto | Baguette

Hauptgang

Pinsa Romana

Fladenbrot | Tomatensauce | Prosciutto | Mozzarella

1, 10

Dessert

Pralinen

Pralinen | Espresso

8

Menüpreis 29 €

einzel

Vorspeise 9,50 € | Hauptgang 17,00 € | Dessert 4,50 €

1 Konservierungsstoff | 2 Farbstoff | 3 Antioxidationsmittel | 4 Saccharin | 5 Phosphat | 6 geschwefelt | 7 Chininhaltig
8 koffeinhaltig | 9 mit Geschmacksverstärker | 10 Gluten | 11 Sesam | 12 Sellerie | 13 Soja | 14 Fisch/ Fischerzeugnisse

Restaurant 1881

entspannt genießen



by Mario Lucia mediterran | fernost

Menü

“Fernost”

Vorspeise

Wakame Salat & Gurke

Baguette

10, 11, 12,13, 14

Hauptgang

Peking Ente

Ausgelöste Ente geschnitten

Hoi Sin Sauce | Gnocchi | red cabbage

1, 11, 13, 14

Dessert

Salted Caramel

Sahne | Schokosauce

1,10

Menüpreis 36 €

einzel

Vorspeise 6,90 € | Hauptgang 26,00 € | Dessert 5,10 €

1 Konservierungsstoff | 2 Farbstoff | 3 Antioxidationsmittel | 4 Saccharin | 5 Phosphat | 6 geschwefelt | 7 Chininhaltig
8 koffeinhaltig | 9 mit Geschmacksverstärker | 10 Gluten | 11 Sesam | 12 Sellerie | 13 Soja | 14 Fisch/ Fischerzeugnisse

Restaurant 1881

entspannt genießen



by Mario Lucia mediterran | fernost

Menü

“meat & great”

Vorspeise

Vitello tonnato

Kalbsfleisch | Thunfischsauce | Kapernäpfel

10, 12, 14

Hauptgang

Rinderfilet gegrillt

Spaghetti mit Pesto | Schwarze Pfeffersauce | Kirschtomaten

2, 13

Dessert

Amarena Kirsch Eis

Heiße Kirschen | Vanilleeis | Amarena Kirschen

2, 10

Menüpreis 39 €

einzel

Vorspeise 7,90 € | Hauptgang 28,00 € | Dessert 5,90 €

1 Konservierungsstoff | 2 Farbstoff | 3 Antioxidationsmittel | 4 Saccharin | 5 Phosphat | 6 geschwefelt | 7 Chininhaltig
8 koffeinhaltig | 9 mit Geschmacksverstärker | 10 Gluten | 11 Sesam | 12 Sellerie | 13 Soja | 14 Fisch/ Fischerzeugnisse

Restaurant 1881

entspannt genießen



by Mario Lucia mediterran | fernost

Menü

“fine fish”

Vorspeise

3 Garnelen im Päckchen gebacken

Tomaten | Gurken

2,10, 11, 14

Hauptgang

Thunfisch Filet

Sauce „Bernaise“ | Kirschtomaten | hausgemachte Tagliatelle

12,14

Dessert

Affogato

Espresso | Vanilleeis

8

Menüpreis 39 €

einzel

Vorspeise 7,90 € | Hauptgang 28,00 € | Dessert 4,90 €

1 Konservierungsstoff | 2 Farbstoff | 3 Antioxidationsmitteln | 4 Saccharin | 5 Phosphat | 6 geschwefelt | 7 Chininhaltig
8 koffeinhaltig | 9 mit Geschmacksverstärker | 10 Gluten | 11 Sesam | 12 Sellerie | 13 Soja | 14 Fisch/ Fischerzeugnisse

Restaurant 1881

entspannt genießen



by Mario Lucia mediterran | fernost

Herzlich Willkommen,
im restaurant 1881 by mario lucia
mediterran | fernost

Chef's cooking

Privat-Dinner

Donnerstag, Freitag & Samstag

18-21 Uhr

Wir belegen nur ausgewählte Tische in privater Atmosphäre, um Ihnen den Abend so entspannt wie nur möglich zu gestalten.

Unsere 4 Menüs können Sie komplett
oder die Gerichte auch einzeln genießen.

Saisonal angepasst erleben Sie kulinarische Köstlichkeiten.

Wir freuen uns auf einen gemeinsamen Abend mit Ihnen und bitten freundlich um Reservierung.

Mario Lucia