

RISTORANTE  
**DI SOPRA**



**im Obergeschoss**

Unser Chefkoch Torsten Wolf verwöhnt Sie mit  
italienischer Küche.

Das Restaurant Di Sopra hat folgende  
Öffnungszeiten:

Dienstag bis Samstag

11:30 -14:30 (Küche bis 14 Uhr) und

17:30 - 22:30 (Küche bis 22 Uhr).

## Liebe Gäste!

Wir begrüßen Sie herzlich und wünschen Ihnen angenehme Stunden in unserem Kaffeehaus und Restaurant „Michaelis“.

Mit dem Kaffeehaus knüpfen wir an eine genussvolle Chemnitzer Tradition an.

Fotos aus dem letzten Jahrhundert erinnern noch heute daran, dass es in unserer Stadt schon einmal ein Café „Michaelis“ gab.

Es galt als eine der besten Adressen und alteingesessene Chemnitzer wissen so manch bewegende Geschichte aus dieser Zeit zu erzählen.

Die Anfänge vom Café „Michaelis“ lassen sich bis ins Jahr 1907 zurückverfolgen.

Damals befand sich die Conditorei & Café Michaelis in der Äußeren Klosterstraße 40 und später in der Königstraße 17. Ende der 40er Jahre erhielt die Königstraße den Namen Straße der Nationen.

Im Januar 1961 wiederum wurde die Firma Michaelis „Konditorei-Kaffee“ aufgelöst und am 17.01.1961 als Kaffee „Sibylle“ eröffnet.

Das Gebäude, in dem sich einst das beliebte Café „Michaelis“ befand, wurde Ende der 60er Jahre abgerissen.

Wir wollen mit unserem Ambiente und Angebot die vielfältige Chemnitzer Kaffeehaustradition wieder aufleben lassen. So finden Sie in unserer Konditorei frisch zubereitete Torten und Kuchen. Für die Herstellung dieser Konditorei-Waren arbeiten wir mit der Konditorei „Eichler“ zusammen, die schon seit 1927 im Familienbetrieb produziert. Damit können Sie bestes Konditoreihandwerk erleben und genießen. Außerdem stellen wir Eiscreme in großer Auswahl selbst her. Selbstverständlich verkaufen wir unsere Torten, Kuchen und Eiscreme auch außer Haus.

Nicht nur Naschkatzen kommen bei uns auf ihre Kosten, hier im Kaffeehaus laden wir Sie ebenso zu gutbürgerlichen Gerichten und typisch sächsischen Spezialitäten ein.

Passend zu unseren kulinarischen Angeboten erklingt mehrmals pro Woche am hauseigenen Piano Kaffeehausmusik.

Wir hoffen sehr, dass Sie sich bei uns wohlfühlen.



## Kaffeehaus-Frühstück

Montag bis Sonntag ab 9:00 — 11:00 Uhr

<b>Französisch</b> Brötchen, Croissant, Konfitüre, Honig, Nutella, Brie, Frühstücksei, Butter		10,90 €
<b>Herzhaft</b> Bratkartoffeln mit Bacon, Grillwürstchen, zwei Spiegeleier, American Toast und Butter		15,90 €
<b>„Michaelis“</b> zwei Bäckerbrötchen, Wurstausswahl, Räucherlachs, Käse, Gurken und Tomaten Konfitüre, Frühstücksei, Butter		14,90 €
<b>Vegetarisch</b> Vollkornbrot mit Avocadocrème, Kirschtomaten, Grana Padano und pochiertem Ei, Vollkornbrot mit Frischkäse und Kresse		14,90 €
<b>Egg Avocado</b> Croissant, Avocado, zwei pochierte Eier, Sauce Hollandaise		15,90 €
<b>ein Glas Traditionssekt</b> Graf Bernard Massard trocken oder halbtrocken		4,90 €
<b>frisch gepresster Orangensaft</b>	0,2 l	6,50 €
	0,4 l	7,90 €
<b>Joghurt-Frühstücksbowl</b> Fruchtjoghurt mit Honig, Früchten nach Jahreszeit, Minze, Chiasamen und Krokant		9,50 €

### Extras

<b>Rühreier oder Spiegeleier</b> aus je 3 Eiern Steinofenbrot und Butter		
<b>natur</b>		7,90 €
<b>mit gebratenen Zwiebeln und Champignons</b>		+ 3,50 €
<b>mit Räucherlachs</b>		+7,00 €
<b>mit Schinkenspeck und Tomaten</b>		+ 3,50 €

Liebe Gäste, um allergische Reaktionen zu vermeiden, informieren wir Sie gern über Zusatzstoffe und Allergene in unseren Lebensmitteln. Eine ausführliche Dokumentation dazu erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

## Speisen 11-17:00 Uhr

### Suppen

**Dicke Tomatensuppe** 7,90 €  
mit Basilikum, Parmesan und Röstbrot

**Rinderbrühe mit Ei** 7,90 €  
und Parmesan

### Vorspeisen

**Bunter Salat** 10,90 €  
mit Paprika, Tomaten, Croûtons und Grana Padano, hausgebackenes Baguette

**Tomatensalat** 10,90 €  
mit Zwiebeln und Basilikum, hausgebackenes Baguette

**Salat mit Schafskäse** 15,90 €  
Oliven, Tomaten, Gurken und Zwiebeln, hausgebackenes Baguette

**Röstbrot mit frischen Tomaten** 8,90 €  
und Basilikum

**Zartes Kalbfleisch Vitello Tonnato** 18,00 €  
mit Thunfischcreme und Kapern, hausgebackenes Baguette

**Carpaccio vom Rinderfilet** 18,00 €  
hausgebackenes Baguette

**Büffelmozzarella, Tomaten und Basilikum** 14,90 €  
hausgebackenes Baguette

### Zwischengerichte

**Hausgemachter Kartoffelreibekuchen** 15,90 €  
mit geräuchertem Zitronen-Lachs, Meerrettichcreme und Rucola

**Tatar vom Rinderfilet** 18,90 €  
mit Eigelb, roten Zwiebeln, Kapern und Schwarzbrot

**Feines gratiniertes Kalbsragout** 9,90 €  
aromatisiert mit Limettensaft und Worcester-Sauce  
und Steinofenbrot

## Pasta

<b>Spaghetti Carbonara</b> Guanciale, Ei und italienischer Hartkäse	16,90 €
<b>Spaghetti al Pesto</b> mit hausgemachtem Basilikumpesto (enthält Erdnüsse)	16,90 €
<b>Penne mit Chili, Knoblauch, Speck</b> und Tomatensoße	14,90 €
<b>Penne mit Pilzen und Hähnchenbrust</b> in Rahmsauce	18,50 €
<b>Penne mit italienischer Bratwurst</b> Fenchel und Tomatensoße	18,50 €
<b>Frische Gnocchi mit Gemüse</b> und Tomatensoße (vegan)	15,90 €

## Klassiker aus der Michaelis Küche

<b>Gebratene Kalbsleber mit Äpfeln, roten Zwiebeln</b> und Kartoffelpüree	18,90 €
<b>Rindsroulade mit Speck, Gewürzgurke und Zwiebeln</b> dazu Apfelrotkraut und Kartoffelklöße	22,90 €
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> mit Zitronenspalten, Preiselbeeren, Petersilienkartoffeln, bunter Salat mit Rucola	26,90 €
<b>Zanderfilet in der Parmesan-Semmelbrösel-Panade gebacken</b> dazu Rahmspinat und Rosmarinkartoffeln	26,90 €

## Desserts

<b>Duett von Tiramisu und Panna Cotta</b> mit Mangopüree, Früchten der Saison und Heidelbeereis	12,00 €
--	---------

Liebe Gäste, um allergische Reaktionen zu vermeiden, informieren wir Sie gern über Zusatzstoffe und Allergene in unseren Lebensmitteln. Eine ausführliche Dokumentation dazu erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

Im Restaurant DI SOPRA im Obergeschoss:

**ROSSINI**  
*G. Rossini*  
**DAS MENÜ**

Unser Chefkoch verwöhnt Sie mit einem Klassiker der italienischen Küche - ein 3-Gänge-Menü, benannt nach Gioachino Rossini.



VORSPEISE

Confierter Seesaibling | Gemüse | Consommé

HAUPTGERICHT

Black Angus Rückensteak | Trüffel - Parmesan - Kruste  
Gegrillter Kräuterseitling | Kartoffel - Carpaccio

DESSERT

Rotwein - Birne | Mandel - Krokant Warmer Rotweinsud  
Vanille - Eis

(vorher reservieren, bitte angeben, dass Sie für „Rossini das Menü“ reservieren!)

Das „Rossini-Menü“ gibt es auch als Gutschein:

Das Menü für 2 Personen inklusive Geschenkverpackung und einer Flasche italienischem SALBANELLO Rosato Frizzante können Sie beim Servicepersonal oder online unter [rossinidasmenu.de](http://rossinidasmenu.de) zum Preis von 119,00 € bestellen.

