

Palast-Restaurant

Dresden-A.
Ferdinandstr. 4,

im Centrum der Residenz,

an der Prager-, Victoria-, Walpurgisstraße und dem Ferdinandplatz, nächst dem Hauptbahnhof,
Straßenbahnverbindung nach allen Richtungen, Droschkenstation.

Nachdem drei Jahre verflossen, seitdem ich mein Palast-Restaurant eröffnete, bliebe ich mit Genugthuung und Freude auf dieses mein Unternehmen zurück, weil dasselbe mit kaum gehabtem Erfolge geführt wurde; bliebe aber auch mit Dank gegen meine Mitbürger, Freunde und Hörner darauf, weil durch ehrenden, zahlreichen Besuch mein Unternehmen allzeitig, anerkannte Unterstützung gefunden hat.

In Nachstehendem erlaube ich mir das Tagesprogramm für mein Palast-Restaurant für nächste Winterhalbjahr in ausführlicher Form bekannt zu geben:

I. Vormittags von 9 Uhr an:

Frische Hühner-Bouillon

mit Brötchen, Fleisch-Pastetchen, Appetithappen mit Fleisch,
Wurst u. belegt 15 Pf.
Verschiedenes Stammfrühstück 30 .

II. Von 11 Uhr an:

Frischen Bratenanschnitt

dazu einen vorzüglichen Frühschoppen in Gläsern.
Mosel- und Rheintwein 30 Pf.
Rüdesheimer (Eigenbau) 40 „
Bordeaux-Wein 40 „
Verschiedene Südwine: Tokay, Madeira, Sherry, Vermouth,
Portwein 30-50 Pf.

III. Von 12—4 Uhr:

Grosser Mittagstisch.

Bürgerlich: Fleisch mit Beilage 40 Pf.
Suppe, Fleisch mit Beilage oder Braten 50 .

Menu zu 100 Pf.

Suppe, Fleisch mit Beilage, Braten, Compot oder Salat,
Mehlspeise.

Menu zu 150 Pf.

Suppe, Fleisch mit Beilage, Fisch, Braten, Compot oder Salat,
Mehlspeise.

Menus zu höheren Preisen werden auf Wunsch sofort servirt.

Um genügend Wohlwollen für mich und mein Etablissement fernerhin bittend,
zeichnet mit Hochachtung

C. Thamm,

Besitzer des „Palast-Restaurants“ und Wein-Restaurants „Philharmonie“, Ferdinandstr. 4, Fernsprecher 477,
der Wein-Grosshandlung Struvestrasse 3, Fernsprecher 324 und Weingutsbesitzer in Rüdesheim im Rheingau.

Wein-Gross-Handlung C. Thamm

3 Struvestrasse Dresden-A. Struvestrasse 3

Fernsprecher Amt I. Nr. 324

empfiehlt ihr reichhaltiges Lager vorzüglichster Marken bester Jahrgänge in

Rhein-, Pfalz- u. Mosel-Weinen.

Eigenes Wachsthum! Rüdesheimer Eigenes Wachsthum!

aus den Lagen: Rüdesheimer Oberfeld, Rüdesheimer Engerweg, Rüdesheimer Häuserweg, Rüdesheimer Hinterhaus,
Rüdesheimer Bischofsberg, Rüdesheimer Roseneck, Rüdesheimer Berg und Rüdesheimer Berg Orleans.

Reichhaltiges Lager

in Bordeaux-, Medicinal- u. Dessertweinen von nur ersten Firmen.

Deutsche und französische Champagner.

Specialität: Eigene Marke demi sec „Deutsches Gold!“

Feinste französ. Cognacs der Jahrgänge 1834, 1868, 1874, 1877 etc., sowie feinstes Jamaika-Rum
in verschiedenen Preislagen, Arne etc. Preislisten stets gern zu Diensten.

Comptoir: Struvestrasse 3. Geöffnet von früh 7 bis Abends 7 Uhr, Sonntags von 11 bis 12 Uhr.
Auch werden Bestellungen zu jeder Zeit im Wein-Restaurant „Philharmonie“ und im „Palast-Restaurant“ (Fernsprecher: Amt I. Nr. 477) entgegengenommen.

C. Thamm, Weingroßhändler und Weingutsbesitzer

„Philharmonie“

DRESDEN-A.

4 Ferdinand-Strasse 4.

Fernsprecher Amt I. Nr. 477.

Wein-Restaurant I. Ranges.

Feinste französische Küche.

Dejeuners, Dinners und Soupers
in allen Preislagen zu jeder Tageszeit.

Täglich frische Austern,
sowie alle Delikatessen, wie es die Jahreszeit bietet.

Separate Räume

zur Abhaltung von Hochzeiten und allen anderen Festlichkeiten

holt empfohlen

C. Thamm,
Weingroßhändler und Weingutsbesitzer
in Rüdesheim.