

Spargelzeit in Sachsen

Die Spargelzeit ist wieder in vollem Gang. Das "weiße Gold" begeistert wieder seine Fans. Warum? Spargel schmeckt superlecker, besitzt eine leichte bittere Note und enthält viele Mineralstoffe wie Kalium oder Kalzium.

Wir beziehen unseren Spargel im Direktverkauf aus dem Landwirtschaftsbetrieb Naumann und Heidig in Nieschütz bei Meißen. Der Betrieb bewirtschaftet eine Fläche von zehn Hektar und verkauft ausschließlich ab Feld.



Vorspeise & Vorsuppe / starter & soup

LEGIERTES SPARGELSPÜPPCHEN (d, a, j,) **7,40**

mit feinem Bärlauchöl gekrönt und Elbgebirgsgrissini serviert

white asparagus cream soup with fine wild garlic oil, served with crispy grissini

GRÜN-WEISSER SPARGEL IM SCHINKENMANTEL (a,d,j,m,d, 1,2,3,8, 13) ... **14,00**

mit Sauce Hollandaise und Wildkräutersalat

green-white asparagus wrapped in ham with hollandaise sauce and wild herbs salad

Gerichte mit Spargel / dishes with asparagus

PORTION NIESCHÜTZER STANGENSPPARGEL (a, d, m, 5) **15,00**

500 g Rohgewicht, mit Sauce Hollandaise

portion of fresh Saxony asparagus with hollandaise sauce

WIENER SCHNITZEL VOM KALB (a, d, j, m, 9) **24,50**

mit sächsischem Stangenspargel, Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln

escalope from veal with fresh asparagus with hollandaise sauce and parsley potatoes

ZARTE MAISPOULARDENBRUST GEBRATEN (a, d) **23,00**

mit sächsischem Stangenspargel, Sauce Hollandaise und Kräuter- Gnocchi's

tender corn field chicken breast served on a bed of local asparagus with hollandaise sauce and gnocchi with herbs

SÄCHSISCHER STANGENSPPARGEL (a, d, m) **17,00**

mit Petersilienkartoffeln und Sauce Hollandaise, serviert mit Wildkräutersalat

portion of fresh Saxony asparagus with hollandaise sauce and parsley potatoes, garnished with a wild herb salad

LACHSFILET CONFIERT (a, d, j, m) **23,50**

In Olivenöl mit sächsischem Stangenspargel, Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln

Salmon filet confit with olive oil

Saxony asparagus, hollandaise sauce and parsley potatoes

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK (250 g) (a, d, 5) **30,50**

garniert mit hausgemachter Kräuterbutter und gebackenen Rosmarinkartoffeln
sächsischem Stangenspargel, Sauce Hollandaise

*Argentinian rump steak (250 g), garnished with homemade herb butter,
Saxony asparagus, hollandaise sauce and baked rosemary potatoes*

GROSSES KOTELETT (300 g) V. "MEISSNER LANDSCHWEIN" (a, d, f, 5). **26,80**

garniert mit hausgemachter Kräuterbutter, serviert mit
sächsischem Stangenspargel, Sauce Hollandaise und
gebackenen Rosmarinkartoffeln

*large cutlet (300 g) of "Meissner Landschwein",
garnished with homemade herb butter, served with Saxony asparagus,
hollandaise sauce and baked rosemary potatoes*



**AUF WUNSCH KÖNNEN SIE UNSEREN SPARGEL AUCH MIT ZERLASSENER BUTTER ODER
KALTGEPRESSTEN OLIVENÖL ERHALTEN.**

Unsere Nachtische / desserts

KARAMELLISIERTER MOHN-GRIESSPUDDING (a, d, j) **8,50**

mit Spargel-Erdbeer-Ragout

caramelized poppy seed pudding, served with asparagus-strawberry ragout

HONIG – LAVENDEL – PARFAIT (a, d, j) **8,80**

auf Schokoladensoße und Beerenvariation

honey-lavender-parfait served with berry variation and chocolate sauce

Getränkeempfehlung / drink recommendation

MÜLLER SINFONIE 0,1 | **4,00** | 0,2 | **7,90** | 0,75 | **26,50**

trocken / sächsischer Wein

ein frischer Cuvee aus Müller-Thurgau, Chardonnay und Riesling der hervorragend
zum sächsischen Spargel passt. Dezente Aromen, am Gaumen kräftig und mit einer
angenehmen Frucht.

Excellent wine from saxony with a delicate floral bouquet.

On the palate, the harmony of fruit and acid is perfectly combined.

Unterstützen Sie unser Projekt – **2 €** vom erzielten Umsatz / Flasche gehen
zugunsten der Arche Meißen. Denn Kinder brauchen starke Partner, die Zukunft
möglich machen!

