

1.000 Jahre Leipzig Menü

Aperitif zur Begrüßung:

Barthels 1.000 Jahre Cocktail „Wiesengrün“

Dinkeltaler mit gebeizter Forelle und Pfefferschmand

Alt Leipziger Warmbiersuppe mit saurer Sahne im Brottopf serviert

Graupenragout
mit allerlei Gemüse, Flusskrebsschwänzen, Morcheln und Krebsbutter
Im Mai und Juni: Original Leipziger Allerlei

*Meißner Kapitelberg Riesling Q.b.A., trocken,
Weingut Vincenz Richter, Sachsen, 2011*

Gekochtes Rindfleisch im eigenen Sud
mit Wurzelwerk und Zuckererbsen
sowie Petersilienerdäpfel und frischer Meerrettich

*Freyburger Blauer Zweigelt Q.b.A., trocken
Weingut Winzervereinigung Freyburg, Saale-Unstrut, 2011
oder
Döllnitzer Rittergutsgose*

Leipziger Lerche mit heimischen Früchten und Schokoladeneis

Leipziger Allasch

„Scheelchen Heeßen“ und Leipziger Linden-Taler

5 Gang-Menü

inkl. menübegleitende Getränke € 75,00 pro Person