

Barthels saisonale Schmeckerchen

Eine dunkle erdige Schale und eine lange, schmale Form – die **Schwarzwurzel** wirkt auf den ersten Blick nicht gerade wie eine kulinarische Überraschung, doch der Schein trügt.

Der "Arme-Leute-Spargel", wird sie manchmal spöttisch genannt, ist reich an Vitaminen und Mineralstoffen, ihr Aroma ist intensiv, sehr würzig und leicht nussartig.

Probieren Sie selbst! Wir wünschen guten Appetit.

Zum Magen anwärmen

Schwarzwurzelsüppchen
mit Kräuterkrusteln € 3,90

Barthels Feuertopf *herzhafte Suppe vom Rindfleisch*
mit Zwiebeln, Pilzen, Paprika, Schmand
und rotem Pfeffer € 5,90

Für den großen Hunger

Rosa gebratener Lammrücken mit Kräuterkruste
dazu Schwarzwurzelgemüse
und sächsische Kartoffelpuffer € 22,80

Stadtstreichers Schnorrerkruste
Paniertes Schweineschnitzel mit einem Spiegelei
Schwarzwurzelgemüse und sächsischen Bratkartoffeln € 14,80

Schwarzwurzel-Feldsald-Bowl
mit gebratene Geflügelleber € 8,50

Barthels heißes Schwarzwurzelschälchen
Kartoffeln, Sojawurststreifen, Schwarzwurzel
und Sahne zu einem Auflauf vermischt
und mit jungem Gouda überbacken € 10,80

Was Süßes hinterher

Schokoladenküchlein mit Beerenragout
und Zimtparfait € 7,20

**SONN- UND FEIERTAGSFRÜHSTÜCK FÜR DIE GANZE
FAMILIE – FRAGEN SIE UNSERE MITARBEITER**