

## **Es ist so weit: Spargelzeit!**

Alle Gerichte bereiten wir mit frischem Spargel aus unserer Region zu. Rund 1000 Tonnen Spargel von etwa 20 Bauern werden jährlich im Freistaat Sachsen geerntet, was nicht einmal 1% der Gesamternte in Deutschland ausmacht. Neben dem einzigartigen Geschmack liefert das Gemüse viele Vitamine, wichtige Mineralien und ist zudem sehr kalorienarm. *Guten Appetit!*

## **Als Vorspeise empfehlen wir Ihnen:**

Spargelcremesuppe mit Croutons und Spargelschaum € 5,90

Barthels Spargelsalat auf Rucola mit Erdbeeren € 8,70

## **Hauptgericht**

Frischer deutscher Stangenspargel mit Frühkartoffeln  
wahlweise mit holländischer Soße oder Butter  
250g Stangenspargel € 15,30

### *Stadtstreichers Schnorrerkruste*

Paniertes Schweineschnitzel mit deutschem Stangenspargel,  
holländischer Soße und Bratkartoffeln € 23,80

Frische Scholle im Ganzen  
mit deutschem Spargel und Frühkartoffeln € 23,50

Spargelauflauf mit Kochschinken vom Leipziger Metzger  
und neue Kartoffeln € 15,90

Deutscher Stangenspargel  
mit Kochschinken und Petersilienkartoffeln € 18,10

**Unsere Leipziger Spezialität *Leipziger Allerlei*** € 21,10

Der Ruf des Leipziger Allerlei ist nachhaltig ramponiert, denn das Gericht ist zum Synonym für vorgekochtes Mischgemüse aus der Dose verkommen. Aber nicht bei uns! Wir geben dem *Leipziger Allerlei* den Glanz zurück, den ein solches Festessen verdient: Knackiges junges Gemüse, fleischige Flusskrebsschwänze und aromatische Morcheln vereinen sich mit einer leichten, hellen Sauce unter Zugabe von Krebsbutter.

## **Nachspeisen**

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Schlagsahne € 6,70

Leipziger Quarkkeulchen mit Erdbeeren und Erdbeereis € 8,90