

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) **8,50**

mit hausgebackenen Elbgebirgsgrissini

white asparagus cream soup, served with crispy grissini

PANNA COTTA VOM SPARGEL (a,d, j, m, d, 1,2,3,8, 13) **14,80**

mit Räucherlachstatar und Wildkräutersalat

asparagus panna cotta with smoked salmon tartare and wild herbs salad

Gerichte mit Spargel / dishes with asparagus

PORTION NIESCHÜTZER STANGENSPPARGEL (a, d, m, 5) **17,00**

500 g Rohgewicht, mit Sauce Hollandaise

portion of fresh Saxony asparagus with hollandaise sauce

SCHNITZEL „WIENER ART“ (a, d, j, m, 9) **26,50**

vom Schweinerücken mit sächsischem Stangenspargel, Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln

escalope with fresh Saxony asparagus, hollandaise sauce and parsley potatoes

ZARTE MAISPOULARDENBRUST GEBRATEN (a, d) **26,90**

mit sächsischem Stangenspargel, Sauce Hollandaise und Kräuter-Gnocchi

tender corn field chicken breast served with Saxony asparagus, hollandaise sauce and herb-gnocchi

SÄCHSISCHER STANGENSPPARGEL (a, d, m) **20,50**

300g Rohgewicht mit Petersilienkartoffeln und Sauce Hollandaise, serviert mit Wildkräutersalat

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

LACHSFILET CONFIERT (a, d, j, m) **29,50**

in Olivenöl mit sächsischem Stangenspargel, Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln

salmon filet confit in olive oil, Saxony asparagus, hollandaise sauce and parsley potatoes

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK (250 g) (a, d, 5) **37,50**

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

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

GROSSES KOTELETT (300 g) V. "MEISSNER LANDSCHWEIN" (a, d, f,5) **30,50**

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

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



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

Unsere Nachtische / desserts

KARAMELLISIERTER MOHN-GRIESSPUDDING (a, d, j) **9,50**

mit Spargel-Erdbeer-Ragout

caramelized poppy seed pudding, served with asparagus-strawberry ragout

PISTAZIEN-MINZ-PARFAIT (a, d, j) **9,50**

auf Schokoladensoße und Beerenvariation

pistachio-mint-parfait served with chocolate sauce and berry variation

Getränkeempfehlung / drink recommendation

MÜLLER SINFONIE 0,1l 4,80 | 0,2l 8,80 | 0,75l 29,90

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!

