



Spargel

Er wurde
in Apotheken
als Heilmittel verkauft,
- Welch herrliche Medizin -
betrachten Sie bitte
unsere „Rezepte“
für Ihr leibliches Wohl
als Referenz
an das edelste
Delikatessgemüse.

Kochen muss der
Spargel mit Salz und
einer Prise Zucker
15 bis 20 Minuten,
um den gewünschten
Biss zu haben;
wir bereiten stets
„Ihre Portion“ taufrisch zu.
Bitte beachten
Sie diese Zubereitungszeit.



Erdbeeren

Sie wird als "Königin"
der Beerenobstarten bezeichnet.
Und das zu Recht. Schließlich ist
die "Fragaria ananassa",
so ihr botanischer Name,
bei uns das beliebteste Obst,
abgesehen vom Apfel.
Aktuelle Befragungen kommen
zu dem Schluss:

96 % aller Leute essen gern
Erdbeeren, im Jahr etwa 2,3 kg pro
Kopf und Einwohner - heimische
und importierte Früchte.

„Zweifellos hätte Gott
eine bessere Beere
als die Erdbeere schaffen können
... aber ebenso zweifellos
hat er es nicht getan.“

(Izaak Walton 1593-1683)

Gratinierte Erdbeeren
mit Erdbeersorbet
und Krokant
12 €



Wonnemonat Mai
Spargel,
Morcheln und Erdbeeren



Guten **A**ppetit !



W einempfehlungen

Weißwein

2024 Grauburgunder
Qualitätswein, trocken,
Weingut Markus Pfaffmann
Pfalz

0,2 l à 8,50 €



Leipziger Allerlei

ist ein Gemüsegericht,
das auch als Beilage serviert wird.

Es besteht aus jungen Erbsen,
Karotten, Spargel und Morcheln.
Häufig werden Blumenkohl oder
Kohlrabi hinzugefügt.

Zum klassischen Leipziger Allerlei
gehören auch Flusskrebse
und Krebsbutter.

Der Legende nach
ist Leipziger Allerlei
eine Erfindung,
um die damals
reiche Stadt Leipzig
nach den napoleonischen Kriegen
(1803-1815)

vor Bettlern und
Steuereintreibern zu schützen.

Der Stadtschreiber
Malthus Hempel soll den
Stadtvätern vorgeschlagen
haben:

„Verstecken wir den Speck
und bringen nur noch Gemüse
auf den Tisch, sonntags vielleicht
ein Stückchen Mettwurst
oder ein Krebslein
aus der Pleiße dazu.

Und wer kommt und etwas will,
der bekommt statt Fleisch
ein Schälchen Gemüsebrühe
und all die Bettler
und Steuereintreiber
werden sich nach Halle oder
Dresden orientieren.



Gerichte

von deutschem Spargel

Spargelcremesuppe
mit Schnittlauch
8 €

Das Leibgericht der Spargelbauern:
Stücke von frischem Spargel mit
Schinkenstreifen in Samtsauce mit
neuen Kartoffeln
17 €

Spargel von einem Pfund
frisch gestochener Ware
mit zerlassener Butter
und neuen Kartoffeln
18 €

Leipziger Allerlei
nach altem Originalrezept zubereitet
mit Flusskrebsschwänzen
und Morcheln
26 €



Dazu empfehlen wir:

Roh- oder Garschinken
9 €

Norwegischer Räucherlachs
12 €

Paniertes Kalbsschnitzel
22 €

Gegrilltes Frischlachssteak
16 €

Gerne servieren wir Ihnen
andere Beilagen und Zugaben
auf Anfrage.