

Spargelzeit in Sachsen

Weit über die Grenzen unseres Umlandes ist Nieschütz auch für seinen Spargelanbau bekannt. Auf dem leicht sandigen Boden und begünstigt durch das milde Klima gedeiht der Spargel sehr gut. Die Verbundenheit zur Region verbindet die Menschen hier und Liebe geht Bekanntlich durch den Magen. Diesbezüglich bieten wir Ihnen auch gern Genüsse – direkt aus der Nachbarschaft.

Wir beziehen unseren Spargel im Direktverkauf aus dem Landwirtschaftsbetrieb Naumann, Kirsten, Heidig in Nieschütz bei Meißen. Die Anfänge des Spargelanbaus in Nieschütz reichen bis zu den Zeiten der landwirtschaftlichen Produktionsgenossenschaft zurück. Der Betrieb bewirtschaftet eine Fläche von zehn Hektar und verkauft ausschließlich ab Feld.

Vorspeisen – starters

Spargelcremesuppe mit Einlage von grünem und weißem Spargel **5,60 €**
clear asparagus soup with slices of green and white asparagus

Marinierter Spargelsalat mit grünem und weißem Stangenspargel mit Flusskrebsschwänzen und Kirschtomaten, dazu Ciabatta **9,90 €**
marinated green and white asparagus, served with crayfish, cherry tomatoes and Ciabatta

Gerichte – dishes

Frischer sächsischer Stangenspargel mit sc. Hollandaise und Petersilienkartoffeln aus hiesigem Anbau **15,40 €**
fresh Saxony asparagus with hollandaise sauce and parsley potatoes from regional farms

Rinderzunge mit frischem sächsischen Stangenspargel, sc. Hollandaise und Petersilienkartoffeln **17,40 €**
tongue from the cow with hollandaise sauce on fresh Saxony asparagus and parsley potatoes

Portion frischer sächsischer Stangenspargel mit sc. Hollandaise an Schinkenvariation vom Meißner Landschwein und Petersilienkartoffeln **17,60 €**
fresh Saxony asparagus with hollandaise sauce, garnished with ham selection of Meissner pork and parsley potatoes

Schweineschnitzel mit frischem Stangenspargel, sc. Hollandaise und Petersilienkartoffeln **17,90 €**
escalope from pork with fresh asparagus, hollandaise sauce and parsley potatoes

Räucherlachs an frischem sächsischem Spargel, sc. Hollandaise und Kartoffelrösti **18,50€**
smoked salmon with fresh Saxony asparagus, sauce hollandaise and hash browns



Etwas Besonderes für Genießer ...

Argentinisches Rumpsteak vom Black Angus Rind

Das Fleisch hat seinen Ursprung auf den endlosen Weidegründen der argentinischen Pampa. Dort wachsen die Black Angus Rinder natürlich auf unter besten Bedingungen. Die Steaks stammen vom Rinderrücken – dem Roastbeef. Sie sind sehr saftig, entfalten einen vollen kräftigen Geschmack und besitzen einseitig einen kleinen Fettrand.

Wir servieren es mit einem Ragout von grünem und weißem Spargel dazu Backkartoffel mit Kräuterschmand

We serve it with creamy ragout of green and white asparagus and baked potato with herbal sour cream

Rumpsteak / Rump Steak 180 g

21,50 €

Rumpsteak / Rump Steak 300 g

26,80 €



*„Das Essen soll zuerst das Auge erfreuen und dann den Magen“
- Johann Wolfgang von Goethe -*

Amerikanische Rinderfilet

Das Filet ist das feinste der der Edelstücke des Rindes. Das Fleisch ist zart, hat eine lockere Faserstruktur und nur ganz leicht marmoriert. Es hat einen unverwechselbaren saftigen Geschmack.

Wir servieren es mit rahmigem grünen und weißen Spargel dazu Kartoffel-Sellerie-Püree

We serve it with creamy ragout of green and white asparagus and potato-celery-mash

Rinderfiletsteak / Fillet Steak 200g

28,50 €

**Gebratenes Filet vom Duroc Schwein im Speckmantel ^(2, 7, 9)
an Thymianjus auf buntem Spargelragout
und Kartoffel-Sellerie-Püree**

20,90 €

*fried filet of Duroc pork with bacon
at thymesauce on ragout of asparagus
and potato-celery-mash*

