

Speisen



Liebe Gäste,

wir begrüßen Sie ganz herzlich zum „Abendmahl“ im Schaarschmidts.

Obwohl wir stets frisch kochen und darüber hinaus unsere Speisen und deren Zubereitung in der Karte genauer beschreiben, kann es zu Unsicherheiten über deren Inhaltsstoffe kommen.

Bitte wenden Sie sich an unseren Service und lassen sich beraten, wenn es um Allergene in unseren Speisen geht. Darüberhinaus liegt eine Speisekarte, mit den 14 wichtigsten Allergenen Stoffen für Sie bereit.

Ihre Schaarschmidts

Alles auf einen Blick:

Kalte Vorspeisen:	Seite:
Schaarschmidts Schlemmerschnitte	1
Vitello Tonnato	1
Carpaccio von der gebeizten Geflügelleber	2
Carpaccio vom Rinderfilet	2

Warme Vorspeisen:	Seite:
Weinbergsschnecken obdachlos	3
Lammfiletchen „Frau Kühn“	3
„Oelsnitzer Speck“	3

Suppen:	Seite:
Sächsische Kartoffelsuppe	4
Vogtländische Waldpilzsuppe	4

Salate:	Seite:
Gemischter Salatteller	5
Chicoreesalat	5
Schopskasalat	5

Fisch:	Seite:
Zanderfilet „Spreewälder Art“	6
Seezunge (Nordsee)	6



Vegetarisch:	Seite:
--------------	--------

Vegetarisch:	Seite:
Kohlrabizirkus	7
Mehr auf unserer Tageskarte oder fragen Sie doch einfach den Service, was Ihnen die Küche heute noch Hübsches anbieten kann.	

Topf und Pfanne	Seite:
Gohliser Filetteller	8
Lammrückenfilet	8
Piccatta a la Milanaise	8
Schweinefilet Moutarde	8
Sächsische Rinderroulade	9
Ochsenchwanz in Burgunder	9

Wild & Vogelgerichte	Seite:
Lausitzer Hasenkeule	9
Moritzburger Jagdfasan & Andere	9

Steaks:	Seite:
Unser aktuelles Steakangebot entnehmen Sie bitte unserer Tageskarte (Tafel)	
Gerne braten wir für Sie ein Chateaubriande oder Entrecote double	

Kaltes:	Seite:
Tatar	12
Käselehnmann lässt grüßen	12

Dessert:	Seite:
Crème Brulée	13
Quarkkeulchen	13
Karlsbader Eisoblate	13
Rotweinpfläumchen	13
Gohliser Guller	14

Flambes für Sie am Tisch zubereitet:	Seite:
Crepes Suzette	14
Pfefferkirschen	14

Aperitifs

EUR

Martini bianco-rosso-doro-rosé-dry	6 cl	4,20
Nolly prat,	6cl	4,20
Martinicocktail sweet (Gin, Wermut weiß, Angostura, Kirsche, Zitrone)	6 cl	7,50
Martinicocktail dry, (Gin, Wermut trocken, Angostura, Olive)	6 cl	7,50
Manhattan (Canadian club, Wermut rot, Angostura, Kirsche)	6 cl	7,90
Sandemann Sherry cream/medium/dry	5 cl	4,20
Sandemann Port withe, tawny, ruby	5 cl	4,20
Cynar auf Eis	5 cl	4,10
Aperol¹⁾ bitter auf Eis	5 cl	4,10
Aperol spritz (mit Prosecco)	0,1l	7,90
Pernod¹⁾ auf Eis mit Soda	2 cl	4,10
Absinth auf Eis mit Soda	2 cl	4,10
Hugo	0,1l	7,90
Campari¹⁾	5 cl	4,50
Campari-Orange¹⁾	0,1l	6,90
Campari-Soda¹⁾	0,1l	5,50
Kir Johannisbeerlikör – Weißw ²⁾	0,1l	6,90
Kir Royal Johannisbeerl. - Sekt	0,1l	7,90



¹⁾ mit Farbstoff

²⁾ koffeinhaltig

³⁾ chininhaltig

Kalte Vorspeisen



Schaarschmidt's Schlemmerschnitte

Tatar, natürlich ganz frisch und gut gewürzt,
bestreut mit Zwiebel- und Gurkenwürfelchen,
belegt mit Scheiben von gekochtem Ei, darauf Seehasenrogen.

Darüber eine Fingerspitze frische Kräuter und
Pfeffer aus der Mühle.

Dies alles auf Vollkornbrot.

EUR11,50

Vitello Tonnato

Seine Wiege steht in Italien, nicht in Sachsen, ist bei uns aber nicht mehr wegzudenken.
Um es besonders gut zu machen nehmen wir feines, rosa gebratenes Kalbsrückenfilet, Olivenöl,
eine pikante Thunfischmayonnaise und obenauf natürlich feinste Kapern.

Dann noch ein Salatbouqettchen und Zitrone.

Baquette darf nicht fehlen.

EUR13,90

Kalte Vorspeisen

Carpaccio von der Geflügelleber

Die haben wir erst rosa gebraten, anschließend in feurigem Chili-Walnuss-Oel gebeizt, kalt aufgeschnitten, und dann mit caramelsierten Walnüssen und mit einem kleinen Salatbouquet und Baguette angerichtet.

Guten Appetit

EUR 12,50



Carpaccio vom Rinderfilet

Klassiker von hauchdünnem Rinderfilet, mit kaltgepresstem Olivenoel beträufelt, leicht gesalzen und gepfeffert, darüber geriebener Parmesan. Mit einem kleinen Salatsträußchen Zitrone und Butter dazu. Baguette nebenher.

EUR 14,50



Warme Vorspeisen

Weinbergsschnecken „ obdachlos“ ...

Na ja, weil ohne Haus, dafür im Tässchen.
Ein gutes, halbes Dutzend Schnecken in einem
Kräuter-Champignon-Mus mit Knoblauch,
zu guter Letzt mit Parmesan überbacken.
Auch hier das französische Weißbrot dazu
EUR 9,50



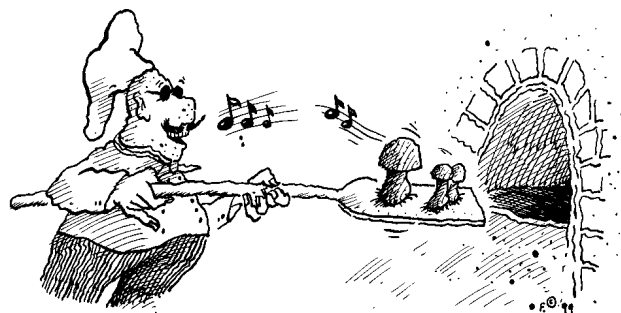
Lammfiletchen

Sie waren Steffi Kühns Leibgericht!
Mundgerechte Lammfiletchen mit Kräuterknoblauchbutter
in einem Schneckenpfännchen gratiniert.
Die Knoblauchbutter wird traditionell mit Baguette
„uffgediddschd“
EUR 14,00



„Oelsnitzer Sperk“

Was für eine Geschichte...beinahe wären alle Oelsnitzer Sperken(Spatzen) geblieben,
zum Glück gab es da aber doch den Raben und fast alles hat sich wieder zum Guten
gewendet. Bei uns ist der „Sperk“ ein Wachtelchen, entbeint, pikant gefüllt, auch mit
einer dritten Brust!! Ja, ja, die Oelsnitzer sind schon was Besonderes...
dann mit Thymianhonig bepinzelt und ab unter die „Höhensonne“
Damit das Kleingeld nicht alle wird, haben wir in einem Pastetchennest , alles auf
bunten Linsen angerichtet. Zum Gericht gehört ein Buch, in dem ist die ganze
Geschichte beschrieben.
EUR 14,50



Suppen

Sächsische Kartoffelsuppe

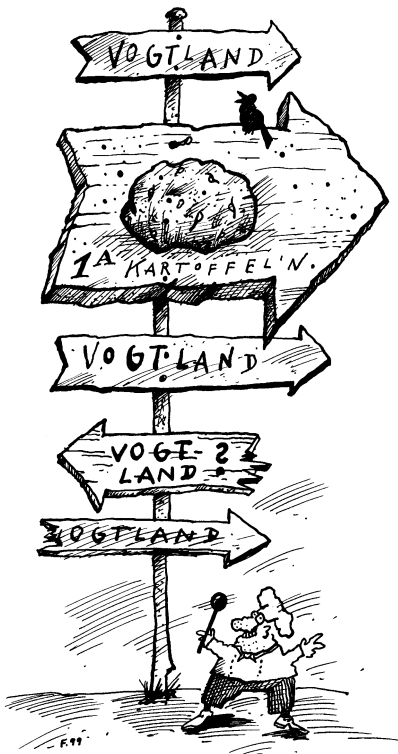
Wussten Sie, dass auch Sachsen – hier besonders das Vogtland – die Heimat des Kartoffelanbaus in Deutschland war?

Wir kochen die Kartoffelsuppe wie in meiner vogtländischen Heimat: Mit Möhre, Sellerie, Zwiebel, Speck ...und natürlich Kartoffeln, gewürzt wird mit reichlich Majoran und Liebstöckel.

Ein Grillwürstchen und Croutons obenauf.

Guten Appetit!

EUR 7,50



Sächsische Waldpilzsuppe

In meiner alten Heimat sagt man "Schwammespalken" dazu. Also reichlich Pilze, Kartoffelstückchen, Zwiebeln und Speck, eine gute Brühe, Kümmel muss dran, Zucker, Essig und natürlich Petersilie und Schnittlauch. (Ich könnte wochenlang davon leben... – Der Wirt)

EUR 7,90



Noch mehr Suppen finden Sie auf unserer Tageskarte!

Salate

Schopskasalat

(Seine Heimat liegt vor den Toren Sofias!)

Wir würden Bauernsalat sagen...

Tomaten-, Gurken- und Paprikawürfel zusammen mit Zwiebel und Knoblauch und Olivenöl
(Pärchen sollten ihn beide essen!)

Darüber Schafskäse, Schnittlauch, Petersilie und Pfeffer aus der Mühle.

EUR 10,50



Chicoreesalat Blattsalate werden zusammen mit Blättern und Streifen vom Chicoree mit einer sächsischen Orangen-Honigmarinade beträufelt, danach mit frischen Erdbeeren und Orangenfilets hübsch garniert.
EUR 9,50

Gemischter Salatteller

Bunter, mit viel Liebe arrangierter Salatmix, beträufelt mit Zitronensaft, kaltgepresstem Olivenöl und French Dressing.

EUR 8,50

Fisch

Zanderfilet „Spreewälder Art“

Von dort, wo die Gurken zu Hause sind...

Das Zanderfilet dünsten. Feine Streifen von Sellerie, Möhre, etwas Zwiebel und grüner Gurke schneiden, darauf das Zanderfilet und darüber geklärte Butter mit fein gewürfeltem gekochtem Ei, eine Fingerspitze Petersilie und Dill. Salzkartoffeln nebenher.

EUR 23,50



Seezunge (Nordsee)

Was für ein Fisch...

Natürlich von uns für Sie filetiert, mit einer Zitronenbutter, einem bunten Gemüse und Petersilienkartoffeln angerichtet.

Preis nach Gewicht:

Pro 100 g 6,90

Beilagen: 10,50



Auf unserer Tafel finden Sie bestimmt mehr davon...

Aus Topf und Pfanne

„Kohlrabizirkus“

In unserer großen Gemüseschüssel finden Sie fast alles wieder, was der alte legendäre Leipziger Gemüsemarkt an frischem Gemüse zu bieten hat. Dazu servieren wir Butternudeln.

EUR 18,50



Gohliser Filetteller

Medaillons vom Schwein und argentinischem Angusrind zu einem bunten Gemüse, Rahmchampignons und gebratenen, spanischen Pellkartoffeln. Darüber Sauce Bernaise, Sauce Hollandaise, und Sauce Choron. Die Soßen müssen alle gut durcheinanderlaufen, das macht gerade den besonderen Geschmack aus.

EUR 28,50

Lammrückenfilet

Erst rosa gebraten, dann bekommt es noch eine Pinien Kernkruste komplett ist es dann mit Keniaböhnchen und Rosmarinkartoffeln.

EUR 27,00

Aus Topf und Pfanne



Picatta Milanaise

Kleine Schnitzelchen vom Schweinefilet mit Parmesan paniert, in guter Butter gebraten, mit Cherrytomaten, zu tomatierten Spagetti mit Champignonköpfchen und feinen Schinkenstreifen.

EUR17,50

Schweinefilet Moutarde

Die Landschweinmedaillons werden bardiert, kurz gebraten und bekommen dann im Grill ein Kräutersenfhäubchen aufgesetzt, dazu ein buntes Gemüsebett mit Champignonköpfchen und Kartoffelstampf.

EUR22,50



Aus Topf und Pfanne

Sächsische Rinderroulade

Gefüllt wie d'rHeme: mit Speck und Zwiebel, saurer Gurke, Champignons und Möhre, gewürzt mit Senf, Pfeffer und Salz und dann mit viel Liebe hinein ins Rohr. Rosenkohl und unsere Wickelklöße dazu ... und wenn die dann noch in guter Butter gebraten wurden, ach ja ...
EUR 18,90



Eines von 7 Leibgerichten von August dem Starken und natürlich von unserem Erich Loest...Ehrenbürger von Leipzig und und und „Hier aß ich den besten Ochschwanz nördlich von Nancy“!!! Wir werden ihn nie vergessen...



Ochschwanz in Burgunder

Mindestens 24 Stunden mariniert im guten Roten und dann in den Ofen. „hernachens“ angerichtet mit Bohnenbündchen und in guter Butter gebratenen Wickelklößen.

EUR 26,50



Wild

Moritzburger Jagdfasan(für 2 Pers.)

Nach " Art der Leipziger Vogelfrauen"

Wussten Sie, dass die berühmte Fasanerie August des Starken die einzige Fasanerie in Deutschland ist, die man besuchen darf...? Sie sollten es einmal tun, ob Hafen mit Leuchtturm... oder Fasanenschlösschen, es ist einfach „enzschardsch“ da.

Wir haben den Fasan komplett entbeint, fürstlich gefüllt, dann mit Speck umwickelt und auf einem Gemüsebett im Ofen gegart. Angerichtet wird auf sächsischem Weinsauerkraut mit caramelierten Weinbeeren, dann noch gebratene Wickelklöße dazu, August dem alten Vielfraß hätte es so bestimmt gefallen.

EUR 25,00 pP



Lausitzer Hasenkeule

Obwohl er ein guter Renner war – was hat es ihm genützt? Nun ist er doch bei uns in der Pfanne gelandet. Vorher hatten wir ihn aber gut eingelegt, mit 'ner Menge Kräutern und viel Geheimniskrämerei. Angerichtet wird mit Rosenkohl und bunten Beeten.

Am besten schmecken gebratene, sächsische Wickelklöße dazu!

EUR 24,50



Schaarschmidts Vogelkarte



Anmerkung

Da wir nicht alle hier Beschriebenen gleichzeitig vorhalten können, bitte auf unserer Angebotstafel oder beim Service informieren, wir halten mindestens 2 verschiedene Vögel für Sie bereit.

„Oelsnitzer Sperk“

Warum im Vogtland die Bürger von Oelsnitz „Sperken“ genannt werden, dass Sperken hierzulande Spatzen sind, warum wir keine Spatzen mehr essen dürfen und der Sperk eine Wachtel ist und warum die Wachtel drei Brüste hat und warum wir die Wachtel auf Linsen anrichten...??? Sie erfahren alles in einem Buch, das gibt es nämlich zu jedem bestellten Sperk (Wachtel) und erzählt eine wirklich einmalige Geschichte. Übrigens, das Wachtelchen ist komplett entbeint.

„Leipziger Vogelhochzeit“

Mein Gott, wie schockierend muss das wohl für die Leipziger gewesen sein, als ausgerechnet ihr lieber König Albert 1876 das Lerchenverbot erlies ...waren doch die Leipziger eine der größten „Singvogelfressergemeinden“ in deutschen Landen. Bis zu 400000 !!! und mehr Singvögel sind so allein im Jahr 1720 auf der Strecke geblieben, wurden von ihnen und besonders von ihren Messegästen verzehrt. Geblieben sind Geschichten aber Gott sei Dank auch Rezepte. Hinter unsere „Vogelhochzeit“ verbirgt sich ein Rotfußbrehnhühchen, (Wildgeflügel aus Schottland) komplett entbeint natürlich, dann gefüllt unter anderem mit Fasanen- und Wachtelbrust , alles nach Art der „Leipziger Vogelfrauen“ auf Weinsauerkraut, mit caramelsierten Weinbeeren und gebratenen Wickelklößen.

Schaarschmidts Vogelkarte



„Opferente“

Was könnte das wohl sein? Ja, kennen sie denn nicht die Geschichte von der „Opferwurst“? Nein? Ich meine jetzt nicht die aus Ihrer Schulzeit, Deeen oder Diiee aus Ihrer Klasse, der, die immer dran war, für ALLES! Das war ne arme Sau! Nee, ich meine das Würstchen was meine Mutti immer extra gekauft hat. Dieses kam nämlich ins Wasser, wurde gekocht bis es platzte und seinen gaaanzen Geschmack abgab. Nun erst wurden unsere Würstchen ins heiße Wasser gelegt, das eine hatte sich geopfert, man schmeckte es wirklich, war besser als an der Tanke...

Was hat das aber mit unserer Ente zu tun? Also unsere Ente ist eine junge, französische Wildente. Wir haben vier Stück davon gekauft, verkaufen werden wir aber nur drei??? Die vierte Ente wird zu einer würzigen Füllung für die drei anderen!!! und natürlich haben wir das Vögelchen vorher entbeint aber das haben Sie bestimmt schon vermutet. Was es dazu gibt, steht auf unserer Tafel.

Schaarschmidts „Oberbürgermeisterente“

Ne, ne, ne, nicht der, den wir jetzt im Jahre 2020 haben, der ist doch zu **Jung**.

Es war am 5.4. **1831** als **Carl -Friedrich Schaarschmidt** zum ersten, noch dazu frei gewählten Oberbürgermeister von Leipzig in sein Amt eingeführt wurde(ja, richtig gelesen...) da wurde natürlich auch fürstlich aufgetafelt. Der Höhepunkt in der Speisenfolge war dabei ein Entenbraten. Ach, könnte doch unser Vetter sehen was wir in der Küche so alles in seinem Gedenken mit seiner Leibspeise anstellen. Sie ahnen es schon, zuerst entfernen wir mit viel Liebe und Geschick alle Knochen, dann wird gewürzt, später mit Zwiebelwürfelchen, Apfel und Orangenfilets und auch Backobst gefüllt. Nun wird der Vogel wieder hübsch modelliert, uns reichen drei Rouladennadeln dazu. Wie das geht verraten wir später. Vielleicht.

Und ab ins Rohr !

Tja, was serviert man nun dazu? Weil gerne auch mal anders, leichter, haben wir uns heute für einen Apfelspitzkohl und grünen Löffelklößchen entschieden oder doch lieber Buttermilchgetzen?.

Speisen Sächsisch



„Zeitungssente“

Lügenpresse, alternative Wahrheiten und auch andere Wortschöpfungen machen ja schon länger die Runde, mein persönlicher Favorit ist aber die „Zeitungssente“

Passt sie doch so hervorragend zu meinem Thema.

Gelegt wurde ihr Ei in der LVZ. In ihrer Ausgabe vom 01.02.2020 schrieb hier Herr Mathias Orbeck

Erster Oberbürgermeister von Leipzig war 1877 Georgi.

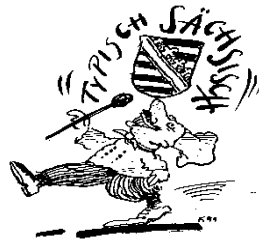
„Ente“

Noch mal zur Erinnerung, am 01.04.1831 wurde neben Christian Adolf Deutrich, auch Carl-Friedrich Schaarschmidt zum ersten Oberbürgermeister von Leipzig gewählt und am 05.04. in sein Amt eingeführt.

Er hat bestimmt nur falsch abgeschrieben, der Herr „Ohrbegg“ ... kann ja passieren.

Ich frage mich wem es wohl noch aufgefallen ist,
muss unbedingt meinen Nachbarn fragen, der ist Historiker.

Schaarschmidts Vogelkarte



Stubenkücken

Kleine, junge, fette Hühner nennt man Stubenkücken. Woher die wohl ihren Namen haben...?

Bei meiner Tante Anna in Oberlauterbach, bei Falkenstein im Vogtland, blieben die ersten jungen Hühner im Jahr immer in der Küche, gleich neben dem Kuhstall, da war es schön warm, in der Stube. Erst wenn man feststellen konnte wer Junge und wer Mädchen war durften die einen Eier legen, die andren waren am Ziel. Geschreddert, wie heutzutage leider noch oft, ne sowas hätte sich keiner erlauben dürfen! Im Zuge der Gleichberechtigung werden heute männliche und weibliche Vögel angeboten. Bei uns kommen sie aus Frankreich und der Züchter verspricht artgerechte Haltung, mit Zertifikat.

Auf unserer Angebotstafel erfahren Sie was sich die Küche für Heute Schönes ausgedacht hat. Klar, wir haben sie vor dem Füllen entbeint.

„Gohliser Gösselchen“

„Ham se vielleicht 'ne kleene Portion von der Gans?“ „Ne, meine Gude, kleene Gänse gibt's leider nich!“ Ach Herr Ober, wir Alten gönn doch nich mehr so viel essen!“ Stimmt, bin ja och nich mehr so frisch. Es musste also wieder mal ein Wachtelchen Federn lassen und natürlich haben wir es komplett entbeint und dann mit einer würzigen Füllung von der Gans, Gänselebern und Pilzen gefüllt.

„So Oma, nun schaffen Sie auch noch was Süßes!“

Schaarschmidts Vogelkarte



Mehr **BIO** geht nicht

Moritzburger Jagdfasan

Seit 1876 steht das in Moritzburg bei Dresden gelegene Fasanenschlösschen, nebst Fasanerie, alles nur einen Steinwurf vom Jagd- und Märchenschloss (drei Haselnüsse für Aschenbrödel...) und vom einzigen Leuchtturm von Sachsen entfernt. Noch heute schlüpfen dort Jagdfasane und einzigartig in Deutschland, sie dürfen sich diese aus nächster Nähe ansehen. Noch näher kommen Sie den einzigartigen Vögeln na nur noch bei uns, und Sie ahnen es längst, wir haben die Fasane aufwendig entbeint, mit einer beerigen Farce gefüllt, dressiert und bardiert, und dann ab in den Ofen. Wenn Sie jetzt noch unser Weinsauerkraut, mit karamellisierten Weinbeeren und gebratenen Scheiben vom Sächsischen Wickelkloß dazu bestellen...Friedrich August der dritte, Kurfürst und später erster König aber auch Sachsens wohl bekanntester Gourmet & Gourmand hätte seine Freude daran.

Übrigens, schön aufpassen, es ist Jagdgeflügel, kleinste Knochensplitterchen oder Schrotkügelchen lassen sich manchmal nicht vermeiden.

Täubchen

Früher ! So viele Dörfer, so viele Taubenschläge, so viele Rezepte. Heute, eine nicht ganz so preiswerte Spezialität! Zumal wenn die Vögelchen, wie die unsrigen, aus Frankreich stammen.

Mit Zertifikat und jede mit einer Schärpe, die, die Herkunft und artgerechte Haltung garantiert. Wie wir sie heute zubereitet haben steht auf der Angebotstafel oder das Personal weiß mehr. Ich mag sie mit einer Geflügelfarce, Lebern und Morcheln gefüllt. Also, ganzgenau so wie man es am Hofe in Dresden auch mochte.

Und entbeint sind sie ja sowieso.

Haben Sie vielleicht einen anderen Rezeptvorschlag?

Steaks

Rumpsteak oder Entrecote, siehe Tageskarte

Filetsteak à 100g EUR 12,00

Die Steaks braten wir immer medium, es sei denn,
Sie hätten es gern anders.



Für zwei Personen braten wir Ihnen gerne

ein

Chateaubriand 400g oder mehr?

oder ein

Entrecote double 400g, auch hier geht es größer

Zu unseren Steaks servieren wir Ihnen:

ein Gemüsebouquet	EUR 6,50
geröstete spanische Pellkartoffeln	EUR 3,90
Keniaböhnchen mit Speck	EUR 4,90
Sauce Bernaise	EUR 2,50
Pfeffersoße	EUR 2,50
Kräuterbutter	EUR 1,90

Was Kaltes



Tatar

Was nicht nur unser Herr Moritz so gerne hat.
Selbstverständlich immer gaaanz frisch!! Und dann wie in
Frankreich...

Öl, Eigelb, Senf, ein bisschen Ketchup, Zwiebelwürfelchen, von der Gewürzgurke ebenso,
Sardelle und Kapern, (bei der französischen Hausfrau davon gerne etwas mehr) nun alles gut
gewürzt und schön gründlich durcharbeiten,

Butter und geröstetes Steinofenbrot dazu, Ta, Ta, Ta, Taaaaar !
Natürlich bereiten wir Ihnen Ihr Tatar am Tisch zu.

EUR 18,50

Käselehmänn lässt grüßen . . .

Wer kennt ihn nicht und seinen Käsesalat oder die
Kleinen „Stinkefinger“ ...
Jedenfalls lohnt sich ein Besuch seines einzig-
artigen Geschäfts, hier in Gohlis immer.

Fragen Sie den Service, ein Häppchen zum Wein
oder einfach nur so zum Naschen, die Küche hat
immer was da.



„Hernachens“

Creme brulee

Die französische Dessertspezialität. Und da ich in Frankreich nie genug davon bekommen konnte, haben wir die Portion einfach ein bisschen größer gemacht.

Eine feine Vanille-Sahne-Creme mit zarter Caramelkruste.

EUR 8,50



Quarkkeulchen

Alle Kinder in Sachsen werden damit groß und können auch später nicht davon lassen.

Schön goldgelb gebraten, Preiselbeeren und Zucker obenauf. Sie können aber auch Apfelmus dazu haben.

Das war von Oma zu Oma verschieden.

EUR 8,90

Lauwarmes Pflaumenkompott

in Rotwein (an dieser Stelle warnen wir vor dem sehr hohen Suchtpotential)

mit vielen Krumpeln (Butterstreuseln) und Vanilleeis

EUR 9,50



Wer gerne knuspert:

Karlsbader Eisoblate

Für so ein Waffelchen war mir als Kind kein Weg zu weit.

Wir füllen sie mit Vanilleeis und Pistazien.

Nebenher kommen Erdbeeren, die mit Pernod beträufelt werden und setzen ein Sahnehäubchen darauf.

Einfach köstlich!

EUR 9,90

„Hernachens“

„Gohliser Guller“

Ne Guller ist in Lebtzsch eine runde Sache. In Gohlis ist das eine „Gohliser Guller“. Dahinter verbirgt sich eine leckere Überraschung, heiß und kalt.

Gibt es so nur bei uns!

EUR 10,50

Übrigens: Überraschung ist Überraschung!

Nicht fragen – probieren!



Flambees, für Sie am Tisch zubereitet: (ab 2 Personen)

Crepes Susette

Die kleinen dünnen Eierküchlein mit dem wohlklingenden französischen Namen, „gebadet“ in Orangen-Mandel- Caramel, flambiert mit Grand Marnier, Vanilleeis nebenbei. Das Löffelchen heiße Schokolade dazu ist kein Muss...aber wir kennen doch unsere „Kinder“.

EUR 14,50 (p.P.)

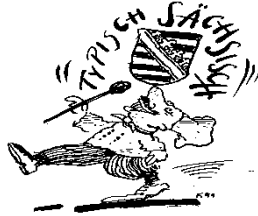
Pfefferkirschen

Zusammen mit guter Butter und Zucker in der Pfanne ein Caramel herstellen, Zitronensaft und Kirschsafft dazugeben und reduzieren, jetzt erst die vorgewärmten Kirschen dazugeben und alles mit Kirschbrand(muss nicht Ziegler Wildkirsch Nr. 1) sein, flambieren. Wenn die Kirschen glänzen und der Fond ist nicht mehr wässrig ist, dann haben wir alles richtig gemacht. Nun erst den grünen Pfeffer dazugeben. Wie das duftet...Tja, jetzt wird mit Vanilleeis angerichtet. Warum wir noch heiße Schokolade darübergeben? Probieren Sie!

„Ach hätten Sie doch nur die Suppe weggelassen...!“

EUR 13,50 (p.P.)

Speisen - Sächsisch „Eisvögel“



„Leipziger Eislerche“

Wie Sie vielleicht schon wussten, bis 1876 wurden wohl alle Vogelgerichte in Leipzig von Bäckern zubereitet und angeboten. Nach dem Lerchenverbot war es eben auch ein Bäcker der ein Gebäck erfand, das er Leipziger Lerche nannte und welches sich noch heute großer Beliebtheit erfreut. Wir haben dieses Gebäck noch mal neu gedacht, im Mürbeteigschälchen befindet sich ein Vanille- Marzipaneis mit Pistazien. Geht immer.

„Merseburger Rabe im Nest“

Vor 500 Jahren hat man schnell mal seinen Kopf verloren, so auch ein eigentlich sehr treuer Bediensteter von Bischof Thilo von Trotha. Dieser wurde trotzdem hingerichtet, weil er gestohlen haben sollte. Ein Irrtum, wie sich herausstellte. Der Täter war ein Rabe, das Diebesgut fanden Handwerker in seinem Nest, im Turm des Schlosses. Seit dieser Zeit verbüßt ein wahrhaftiger Rabe eine Strafe im Schloss, seit kürzerem mit Frau...(Sippenhaft) Bei unserem Naschwerk handelt es sich um einen ausgebackenen Apfelring mit Rübchen und Vanilleeis. Der Weinschaum dazu setzt allem die Krone auf.
Fürstlich.

„Leipziger Rübchen“

Sie fragen sich zu Recht, Rübchen, waren das nicht kleine, schlecht erzogene, vorlaute, lärmende, meist schmutzige Jungen? „Das iss vielleicht een Rääbschn“... Nein, nein keine Angst vor dem was wir hier auf den Teller bringen.
Es sind Pflaumen, entsteint, diesmal nicht entbeint...dann gefüllt, mit Mandel und Marzipan, nun in Teig ausgebacken, am liebsten auf einer Vanillesoße mit Vanilleeis serviert. Das Beste, weil sich Hauspflaumen so hervorragen zum Einfrieren eignen können wir diese Leckerei das ganze Jahr anbieten...PS Jeder ist für seine Figur selbst verantwortlich.

De säk`sche Lorelei

Ich wess nich, mir isses so gomisch
Un ärchendwas macht mich verstimmt.
S`is meechnlich, das is anadomisch
Wie das ähmd beim Menschen oft gimmt.

De Älwe, die bläddschert so friedlich.
A Fischgahn gimmt aus dr Tschechei
Drin sitzt`ne Familie gemiedlich,
Nun sin`se schon an dr Bastei.

Un ohm uffn Bärche, nu gugge,
Da gämmt sich a Freilein Ihr`n Zobb.
Se schtriechelt`n glatt, hübsch mit Schbugge.
Dann schtäktsn als Gauz uffn Gobb.

Dor vater da unten im Gahne
Glottz nuf bei, des Weib gans entzickt.
De Mudder ment draurisch: „Ich ahne,
Die macht unsern Babbah verrickt“.

Nu fängt die da ohm uffn Fälsn
zu sing och noch an – ä Gubbleh
Dr Uader im Gahn dud sich wälsen
Vor Lachen und jodelt: „Jucheh!“

„Bis stille!“, schreit ängstlich Ottilche.
Schon gibblt gans furchtbar dr Gahn.
Un blötzlich, versinkt de Familche....
Aee, Freilein, was hamse gedan!

Menüs

Für Ihre Firmen- oder Familienfeier steht Ihnen eine ganze Reihe von Menüs zur Verfügung. Je nach Anlass, ob modern oder klassisch, sächsisch, historisch oder international, vom Dreigänge Menü bis zum „Neunerlei“. Wir beraten Sie gerne.

z.B.

Sächsisches Liebesmahl

Sächsisch klassisch 1

Sächsisch klassisch 2

Sächsische Hofküche „Fröhliche Exzesse“

Sächsische Hofküche „Hercules Saxonius“

Sächsisch Menü nach Art der „Leipziger Vogelfrauen“ 1

Leipziger Küchenpost... in Vorbereitung

Leipziger Küchenpost (Rückfahrt) in Vorbereitung

Menü aus dem Osterland in Vorbereitung

Luthermenü(Ein freundlicher Wirt ist das beste Gesicht)

Bachmenü „ Hallenser Orgelprobe 1716“

Goethemenü

Weihnachtliches

„ Neunerlei“

Gänsemenü

Schwarzes Gothikmenü

Vegetarisches Menü

Lene Voigt Menü „ Merbemumbe „

Kaltes Sommermenü

Frühlingsmenü

Natürlich beraten wir Sie auch gerne bei der Zusammenstellung von modernen internationalen Menüs.