

traditionell • sächsisch



gemütlich • erstklassig

Schlemmer-Erlebnisse Leipziger Art

Saisonal wechselnd stellen wir ein Menü für Sie zusammen.

*Frei dem Motto von Oscar Wilde:
„Allem kann ich widerstehen, nur der Versuchung nicht“*

„Unser Saison-Menü“

Entenbrühe
mit Gemüse und Nudeln

Entenleber in Apfel-Zwiebelsauce
mit saisonalem Gemüse an Kartoffelpüree

Schokoladeneis
mit Likörsahne

Menü pro Genießer nur 25,00 €

Unsere Weinempfehlung:

2022 Sauvignon blanc
Weingut Knipser

Einer der besten Sauvignons aus der Pfalz: animierender Kräuter-, Stachelbeer- und Apfelduft, am Gaumen saftig mit Noten von gelben und grünen Früchten, lebendiger, feiner Säure und mineralischem Abgang

Flasche 0,75 l

27,00 €

„Winterliche Schlemmereien“

Vorspeise

Entenbrühe mit Nudeln und Entenfleisch **6,50 €**

Würzfleisch vom Schwein mit Champignons **8,50 €**
, mit Käse gratiniert

Hauptspeisen

Das Beste von der Martinsgans: Brust und Keule **29,90 €**
mit zweierlei Kohl und Kartoffelklößen

Entenleber in Apfel-Zwiebelsauce **18,00 €**
mit saisonalem Gemüse und Kartoffelpüree

Frischlingsbraten aus dem Colditzer Forst **22,50 €**
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Der Klassiker: Portion Entenbraten **21,00 €**
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Für alle, die unsere Aktion „Ente ohne Ende“ verpasst haben !

Gern servieren wir Ihnen Entenbraten ohne Ende
zum Preis von 4,50 € pro Stück , zum Verzehr im Apels Garten nach.

Freuen Sie sich schon auf „Ente ohne Ende“ ab 15.09.2024 !

Euch ist bekannt was wir bedürfen, wir wollen starke Getränke schlürfen.

Johann Wolfgang von Goethe

... drum der Verdauung zu Liebe:

Karlsbader Becherbitter 4 cl 4,90 €

Für den kleinen Appetit

<i>Carpaccio vom Rinderfilet</i>	11,50 €
<i>mit gehobeltem spanischem Ziegenkäse und feinen Salatspitzen</i>	
<i>Würzfleisch vom Schwein mit Champignons</i>	8,50 €
<i>, mit Käse gratiniert</i>	
<i>Kleiner gemischter Salat</i>	4,80 €
<i>-Arrangement von Gurke, Tomate und Paprika an Blattsalaten und Dressing-</i>	
<i>Bruschettavariation</i>	5,50 €
<i>-Tomatenbruschetta und Rote Beete Bruschetta- an feinen Salatspitzen</i>	

Suppen

<i>Sächsische Kartoffelsuppe</i>	6,50 €
<i>mit Grillwürstel & Baguette</i>	
<i>Rote Beete Süppchen</i>	6,50 €
<i>Entenbrühe</i>	6,50 €
<i>mit Nudeln und Gemüse</i>	

*Wenn es überhaupt etwas Traurigeres gibt
als ein verkanntes Genie,
dann ist es ein unverständener Magen.*

H.DE BALZAC

traditionell • sächsisch



gemütlich • erstklassig

Schlemmer-Erlebnisse Leipziger Art

Klassisch sächsisch

„Meister Apels Leibgericht“ **18,00 €**

*Saftige Schweinerückensteaks in feiner Hülle
aus deutschem Käse („Der Blaue“ von der Käserei Lehmann) und Ei,
mit hausgemachten Bratkartoffeln*

Gebratene Kalbsleber **19,00 €**

mit Apfel-Zwiebel-Gemüse und Kartoffelpüree

Cordon bleu auf sächsisch **18,50 €**

*-Schweinerücken gefüllt mit Schinkenspeck und Altenburger Ziegenkäse-
mit saisonalem Gemüse und Bratkartoffeln*

In Butter gebratene Schweineschnitzel **17,50 €**

mit saisonalem Gemüse und Bratkartoffeln

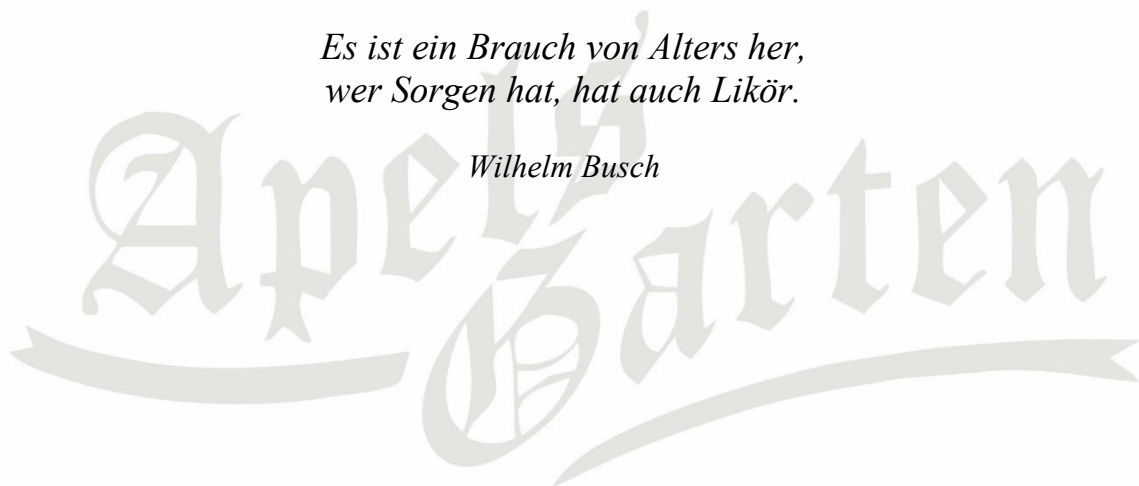
... und danach:

**Leipziger Quarkkeulchen mit Zimtsahne
und frischem Obst**

8,00 €

*Es ist ein Brauch von Alters her,
wer Sorgen hat, hat auch Likör.*

Wilhelm Busch



Kulinarische Trends

Geschmorte Schweinebäckchen **18,50 €**
mit Rahmwirsing und Kartoffelpüree

Knuspriges Hähnchenschnitzel mit Kräutern mariniert **17,50 €**
*an mediterranem Gemüse
und Kartoffelwürfel*

- vegetarisch -
Zucchinischnitzel **17,00 €**
*mit mediterranem Gemüse
und Kräuterrisotto*

- vegan -
***Im Reisblatt gebackene Kichererbsen, Avocado,
rote Bohnen und Tomate*** **17,50 €**
*mit mediterranem Gemüse
und Kräuterrisotto*

*Der Appetit kommt beim Essen,
der Durst schwindet beim Trinken.
F. Rabelais*

traditionell • sächsisch



gemütlich • erstklassig

Schlemmer-Erlebnisse Leipziger Art

Fisch und Meer

Sommer Impressionen vom Pfälzer Weinberg:

2022 Sauvignon blanc vom Weingut Knipser

Einer der besten Sauvignons aus der Pfalz: animierender Kräuter-, Stachelbeer- und Apfelduft, am Gaumen saftig mit Noten von gelben und grünen Früchten, lebendiger, feiner Säure und mineralischem Abgang

0,2 l	8,00 €
0,75 l	27,00 €

Gebratenes Barschfilet

19,50 €

mit mediterranem Gemüse und Kräuterrisotto

Gebratenes Zanderfilet

21,50 €

an Rahmwirsing und geschwenkten Kartoffelwürfel

Wussten Sie schon?

*Der Verzehr von Fisch vermindert
auch das Auftreten von Allergien*



Dessert - Süßspeisen

Hausgemachter Früchteblechkuchen mit Sahne 2,70 €

Eisschokolade mit Sahne 4,90 €

Leipziger Quarkkälchen 8,00 €

mit frischem Obst und Zimtsahne

Der Name Kälchen ist eine Verniedlichung von Kaule
(Kugel, rundes Küchlein).

Crème brûlée 5,00 €

Gebrannte Vanillecreme

Schokoladeneis mit Likörsahne 4,60 €

Beerenkompott mit Rum aromatisiert 5,80 €

und gebranntem Vanilleeis

Vanilleeis mit heißen Himbeeren 7,90 €

Dessertvariation „Apels Garten“ 8,30 €

- Crème brûlée, Quarkkälchen, Eis, Früchte -

Unsere Eis Sorten:

Vanille, Zitrone, Schoko, Walnuss,

Eine Auswahl unserer flüssigen Dessert:

Fassbind „Vielle Poire“ Alte Birne

2cl 5,10 €

Ramazotti

4cl 4,90 €

Jägermeister

4cl 4,90 €

Unsere Kennzeichnungsliste für Allergien können Sie gern bei unserem Personal erfragen und einsehen.