

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 €***

Schlemmer-Erlebnisse Leipziger Art

## „Winterliche Schlemmereien“

Ein neues Jahr hat begonnen und wir sind damit konfrontiert, wieder 19% von unserem, mit Speisen erwirtschafteten Umsatz als Mehrwertsteuer an den Staat abzuführen.

Nun feiert das Restaurant „Apels Garten“ in diesem Jahr den 35. Geburtstag. Als erstes möchten wir unseren Gästen DANKE sagen, dass Sie uns über diesen langen Zeitraum die Treue gehalten haben. Da wir uns immer durch Bodenständigkeit ausgezeichnet haben, wollen wir dies auch weiter tun.

Wir bieten 3 beliebte Klassiker zum „Special-Preis“ von 16,00 € an!  
Vielen Dank, dass Sie unsere Gäste sind!

**Entenbrühe** mit Nudeln und Entenfleisch 7,00 €

**Würzfleisch vom Schwein** mit Champignons  
gratiniert mit Käse 9,00 €

### Hauptspeisen

**Gekochter Kalbstafelspitz mit Meerrettichsauce** 24,00 €  
an saisonalem Gemüse und Kartoffelklößen

**Entenleber in Apfel-Zwiebelsauce** 19,50 €  
mit saisonalem Gemüse und Kartoffelpüree

**Frischlingsbraten aus dem Colditzer Forst** 24,00 €  
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

**Entenbraten** 22,00 €  
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*

<b><i>Carpaccio vom Rinderfilet</i></b> <i>mit gehobeltem spanischem Ziegenkäse und feinen Salatspitzen</i>	<b>12,50 €</b>
<b><i>Würzfleisch vom Schwein</i></b> <i>mit Champignons gratiniert mit Käse</i>	<b>9,00 €</b>
<b><i>Kleiner gemischter Salat</i></b> <i>-Arrangement von Gurke, Tomate und Paprika an Blattsalaten und Dressing-</i>	<b>5,50 €</b>
<b><i>Bruschettavariation</i></b> <i>-Tomatenbruschetta und Rote Beete Bruschetta- an feinen Salatspitzen</i>	<b>6,00 €</b>

## *Suppen*

<b><i>Sächsische Kartoffelsuppe</i></b> <i>mit Grillwürstel &amp; Baguette</i>	<b>7,00 €</b>
<b><i>Rote Beete Süppchen</i></b>	<b>7,00 €</b>
<b><i>Entenbrühe</i></b> <i>mit Nudeln und Gemüse</i>	<b>7,00 €</b>

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

## ***Klassisch sächsisch***

**„Meister Apels Leibgericht“** **19,00 €**

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

**Gebratene Kalbsleber** **20,00 €**

*mit Apfel-Zwiebel-Gemüse und Kartoffelpüree*

**Cordon bleu auf sächsisch** **19,50 €**

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

**In Butter gebratene Schweineschnitzel** **16,00 €**

*mit saisonalem Gemüse und Bratkartoffeln*

*... und danach:*

**Leipziger Quarkkeulchen mit Zimtsahne und frischem Obst**

**8,50 €**

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

*Wilhelm Busch*



## *Kulinarische Trends*

***Geschmorte Schweinebäckchen*** **19,50 €**  
*mit Rahmwirsing und Kartoffelpüree*

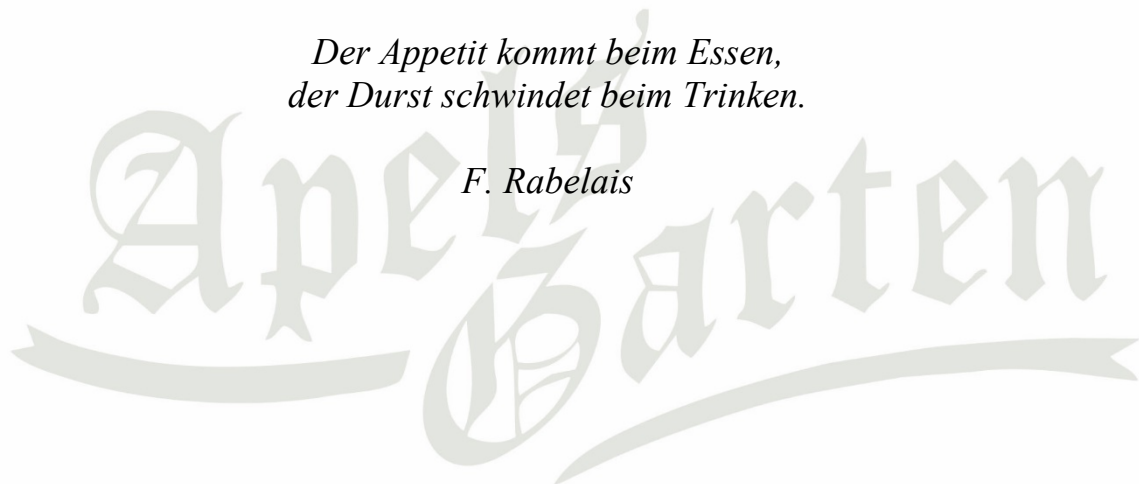
***Rostbrätl vom Schweinenacken*** **16,00 €**  
*mit geschmolzenen Zwiebeln und Bratkartoffeln*

- vegetarisch -  
***Zucchinischnitzel*** **17,50 €**  
*mit mediterranem Gemüse  
und Kräuterrisotto*

- vegan -  
***Im Reisblatt gebackene Kichererbsen, Avocado,  
rote Bohnen und Tomate*** **19,00 €**  
*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: 2021 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** **22,50 €**  
*an Rahmwirsing und geschwenkten Kartoffelwürfel*

**Gebackenes Fischfilet** **16,00 €**  
*an saisonalem Gemüse und Bratkartoffeln*

*Wussten Sie schon ?*  
*Der Verzehr von Fisch vermindert  
auch das Auftreten von Allergien*



## Dessert - Süßspeisen

<b>Hausgemachter Früchteblechkuchen mit Sahne</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Eisschokolade mit Sahne</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Leipziger Quarkkäulchen</b> mit frischem Obst und Zimtsahne <i>Der Name Käulchen ist eine Verniedlichung von Kaule (Kugel, rundes Küchlein).</i>	<b>8,50 €</b>
<b>Crème brûlée</b> Gebrannte Vanillecreme	<b>5,00 €</b>
<b>Schokoladeneis mit Likörsahne</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Beerenkompott mit Rum aromatisiert</b> und gebranntem Vanilleeis	<b>5,90 €</b>
<b>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</b>	<b>7,90 €</b>
<b>Dessertvariation „Apels Garten“</b> - Crème brûlée, Quarkkälchen, Eis, Früchte -	<b>8,20 €</b>

### Unsere Eis Sorten:

*Vanille, Zitrone, Schoko, Walnuss, Erdbeer*

### Eine Auswahl unserer flüssigen Desserts:

<i>Fassbind „Vielle Poire“ Alte Birne</i>	2cl 5,10 €
<i>Ramazotti</i>	4cl 4,90 €
<i>Jägermeister</i>	4cl 4,90 €

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