

traditionell • sächsisch



gemütlich • erstklassig

Schlemmer-Erlebnisse Leipziger Art

*Saisonal wechselnd stellen wir ein Menü für Sie zusammen.
In diesem Monat haben wir ein besonderes Menü aufgrund unseres 35sten
Geburtstages zusammengestellt!*

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

„Unser Saison-Menü“

Bärlauchsüppchen

*Im Wok geschwenkte Streifen von der Hähnchenbrust
mit Karotten, Frühlingslauch, grünem Spargel und Bärlauch
auf Butternudeln*

*Schokoladeneis
mit Likörsahne*

Menü pro Genießer nur 27,00

Unsere Weinempfehlung:

2023 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

„Frühlingserwachen“

Das Restaurant „Apels Garten“ feiert 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 über diesen langen Zeitraum 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!

Im Wok geschwenkte Streifen von der Hähnchenbrust 24,00 €
mit Karotten, Frühlingslauch, grünem Spargel und Bärlauch
auf Butternudeln

Geschmorte Schweinebäckchen 19,50 €
mit saisonalem Gemüse und Kartoffelpüree

Mit Frischkäse und Mango gefüllte Hähnchenbrust 22,50 €
auf Ingwermöhren, an geschwenkten Kartoffelwürfel

Fisch und Meer

Gebratenes Barschfilet 19,50 €
mit mediterranem Gemüse und Kräuterrisotto

Gebratenes Zanderfilet 22,50 €
an Ingwermöhren 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*

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

Suppen

<i>Sächsische Kartoffelsuppe</i>	7,00 €
<i>mit Grillwürstel & Baguette</i>	
<i>Bärlauchsüppchen</i>	7,00 €
<i>Entenbrühe</i>	7,00 €
<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*

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

Frischlingsbraten aus dem Colditzer Forst **24,00 €**

mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

... 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

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

F. Rabelais

traditionell • sächsisch



gemütlich • erstklassig

Schlemmer-Erlebnisse Leipziger Art

Kulinarische Trends

Geschmorte Schweinebäckchen **19,50 €**
mit saisonalem Gemüse 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

Dessert - Süßspeisen

Hausgemachter Früchteblechkuchen mit Sahne 3,00 €

Eisschokolade mit Sahne 4,90 €

Leipziger Quarkkälchen 8,50 €

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 4,50 €

Rhabarberkompott 5,90 €

und gebranntem Vanilleeis

Vanilleeis mit heißen Himbeeren 7,90 €

Dessertvariation „Apels Garten“ 8,20 €

- Crème brûlée, Quarkkälchen, Eis, Früchte -

Unsere Eis Sorten:

Vanille, Zitrone, Schoko, Walnuss, Erdbeer

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.



