

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.

Vorspeise – starter

**Legierte Spargelcremesuppe
mit Trüffelöl, serviert und Elbgebirgsgrissini** **4,80 €**

*asparagus cream soup
with truffle oil, served with crispy grissini*

Gerichte ohne Fleisch – dishes without meat

**Große Salatplatte mit frischen Marktsalaten,
mariniertem grünem und weißem Spargel, Tomaten und
hausgemachter Vinaigrette, serviert mit ofenwarmen Kräuterbaguette** **13,80 €**

*a big salad plate with savory marinated green and white asparagus,
fresh market salad, tomatoes and a homemade vinaigrette,
served with oven-warm herb baguette*

**Hausgemachtes Spinatrisotto mit feiner Bärlauchnote,
serviert in einer großen geschmorten Zwiebel auf Paprikasoße,
mit grün-weißem Spargelgemüse** **13,90 €**

*homemade spinach risotto with a hint of wild garlic,
served with paned onions and capsicum sauce,
accompanied by green-white asparagus*

**Portion frischer sächsischer Stangenspargel mit sc. Hollandaise
und Petersilienkartoffeln von der Nieschützer Birte
und Wildkräutersalat** **14,60 €**

*portion of fresh Saxony asparagus with hollandaise sauce and parsley
potatoes from Nieschützer Birte and wild herbs salad*

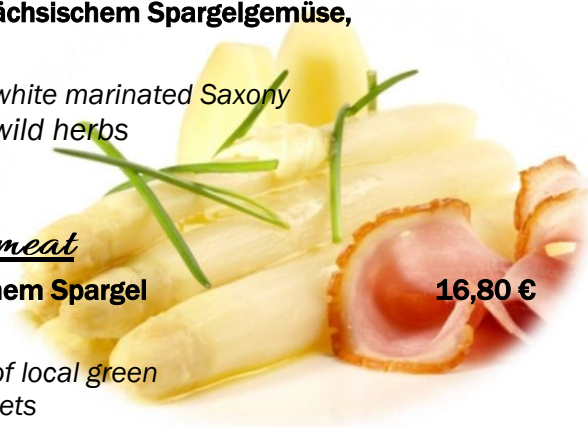
**Gemüse herzhaft im Strudelteig gebacken,
serviert mit grünem und weißem mariniertem sächsischem Spargelgemüse,
mit Erdbeeren am Wildkräutersträuschen** **14,90 €**

*baked vegetable strudel, served with green and white marinated Saxony
asparagus vegetables, with strawberries on wild herbs*

Gerichte mit Fleisch – dishes with meat

**Zarte Maispouardenbrust auf grünem sächsischem Spargel
mit sc. Hollandaise und Mandelkroketten** **16,80 €**

*tender corn fed chicken breast served on a bed of local green
asparagus, hollandaise sauce and almond croquets*



Goldgelb gebratenes Schweineschnitzel "Wiener Art" 16,90 €
mit frischem Stangenspargel, sc. Hollandaise und Petersilienkartoffeln

escalope from pork with fresh asparagus, hollandaise sauce and parsley potatoes

Sächsischer Räucherlachs auf frischem Spargel und sc. Hollandaise, 16,90 €
serviert mit Backkartoffel – gefüllt mit Kräutersauerrahmquark

Saxony smoked salmon on fresh asparagus and hollandaise sauce, served with baked potato - filled with a herbed sour cream

Gebratenes Steinbeißerfilet auf grün-weißem Spargelgemüse, 17,80 €
mit Sherrytomaten und auf Bandnudeln serviert

pan fried on green-white asparagus, with cherry tomatoes and fettuccine

Unsere besondere Empfehlung

Vom Bewahren einer Tradition – die besonders artgerechte Haltung sorgt für beste Fleischqualität. Das Meißner Schwein verbringt sein ganzes Leben im Meißner Land und wird dort geschlachtet und verarbeitet.

Die einzigartig gewachsene Fleischqualität bleibt somit hervorragend erhalten.

Großes Kotelett vom Meißner Landschwein 19,90 €
garniert mit Chili-Kräuterbutter – serviert an grün-weißem Spargelgemüse, mit Sherrytomaten und gebackenen Rosmarinkartoffeln

large cutlet of Meissner pork garnished with chili-herb butter, served with fresh asparagus vegetables, cherry tomatoes and baked rosemary potatoes

Argentinisches Rumpsteak (ca. 220 g) 22,90 €
garniert mit hausgemachter Chili-Kräuterbutter, an frischem sächsischem Stangenspargel, sc. Hollandaise und Bärlauch-Kartoffelstampf

Argentinean rump steak (220 g) - topped with homemade chili-herb butter, on fresh asparagus with hollandaise sauce and wild garlic potatoes

Eine Versuchung wert ... unsere Nachtische - dishes

Leckerer Mohn-Grießpudding nach Großmutter's Rezept 5,50 €
mit karamelisierten Erdbeeren

oven warm poppy-seed pudding, served with caramelised strawberries

Hausgemachtes Mohn-Panna Cotta auf fruchtigem Aprikosenspiegel 5,90 €

homemade poppy-panna cotta on fruity apricot

Zart schmelzendes Mangoparfait mit frischen Erdbeeren und Minzejoghurt 6,40 €

tender melting mango parfait with fresh strawberries and mint yoghurt

2016er Silvaner – Q.b.A trocken– Weingut Jan Ulrich/Diesbar-Seußlitz 0,2 l 7,40 €

Vorzüglicher Qualitätswein mit einem zartblumigen Bukett.

Am Gaumen vereinen sich in perfekter Harmonie Frucht und

Säure. Sie hinterlassen einen wunderbaren Nachhall.

0,1 l 3,80 €



Wir wünschen Ihnen „Guten Appetit“. Familie Müller und das Team vom Domkeller.

We wish you "Bon appetit". Your Müller family and Domkeller team.