

3 GANG- MENÜS

*Barthels Hof
Telefon: 0341 / 14 13 10
Fax: 0341 / 14 13 120*

*Hainstraße 1
Busparkplätze am Haus
Als Stop zur Stadtrundfahrt empfohlen*

*04109 Leipzig
Web: www.barthels-hof.de
E-Mail: Info@barthels-hof.de*

Stand: 1. Januar 2004

MENÜ 1

„Kein Leipziger Allerlei“

(Allerlei feines Gemüse in Rinderboullion gegart)

*

„Barthels gerollte Mahlzeit“

*(Mit Sauerkraut und Würstchen gefüllter Schweinenacken)
angerichtet auf Senfkraut dazu Kartoffelklöße*

*

Waldbeerengrütze mit Vanilleeis

*

PREIS PRO PERSON 22,00 €

MENÜ 2

„Goethes Zechfresserei“
(überbackene Hausspezialität)

*

„Barthels gerollte Mahlzeit“
(mit Sauerkraut und Würstchen gefüllter Schweinenacken)
auf Senfkraut dazu Kartoffelklöße

*

Sächsische Quarkkeulchen mit Apfelspalten

*

PREIS PRO PERSON 22,50 €

MENÜ 3

Feine Rahmkartoffelsuppe mit Weißbrotwürfeln

*

*Sächsischer Schwärtelbraten in feiner Sahnesoße dazu
frisches Gemüseallerlei und Kartoffelklöße*

*

Quarkkeulchen mit Zucker und Zimt

*

PREIS PRO PERSON 22,50 €

MENÜ 4

Kleiner Salatteller frisch vom Hain

*

*Pochierte Maishähnchenbrust in Pilzrahmsoße
angerichtet auf Kräuternudeln*

*

*Leichte Joghurt-Quarkcreme, garniert
mit frischem Obst*

*

PREIS PRO PERSON 25,00 €

MENÜ 5

Webers feines Bohnensüppchen

*

„Ur-Krostitzer Bierfleisch“

*(Geschmorte Würfel von der Schweineschulter in einer Soße
aus Zwiebeln und Äpfeln),
angerichtet auf Kartoffelpuffer*

*

Quarkkeulchen auf Apfelsonne

*

PREIS PRO PERSON 23,00 €

MENÜ 6

Kaltes Joghurt - Gurkensüppchen mit Krabben

*

*Gedünstetes Hechtfilet auf Buttermilch - Biersoße dazu
Apfelbohnen und Kräuterkartoffeln*

*

Waldbeerengrütze mit Vanilleeis

*

PREIS PRO PERSON 28,00 €

MENÜ 7

Kürbissüppchen mit gerösteten Mandelblättchen

*

*Fasanbrüstchen im Wirsingmantel auf Hagebuttensoße daran
angelegt knusprige Kartoffeltaler*

*

Erdapfelkuchen mit Zucker und Zimt

*

PREIS PRO PERSON 28,00 €

(MENÜ ERST AB SEPTEMBER BIS MÄRZ)

MENÜ 8

Barthels Biersüppchen mit Fettbemmchen

*

*Hausgemachte Rinderroulade an deftigem Apfelrotkohl und
Kartoffelklößen*

*

*Quarkklößchen in warmer
Sauerkirsch - Pfeffersoße*

*

PREIS PRO PERSON 25,00 €

MENÜ 9

Barthels Biersüppchen mit Fettbemme

*

*Geschmorte Kaninchenkeule in Sahnesoße an Apfelrotkohl
und Kartoffelklößen*

*

*Zartschmelzendes Vanilleeis, arrangiert mit
frischem Obst und
in süßer Hülle gebackenem Brot*

*

PREIS PRO PERSON 27,00 €

MENÜ 10

*Cremesüppchen von Roter Bete mit gerösteten
Mandelblättchen*

*

*Pochiertes Lachsfilet auf Safranschaum dazu Blattspinat und
tomatisierter Langkornreis*

*

Geeister Obstsalat auf Vanilleeis

*

PREIS PRO PERSON 27,00 €

MENÜ 11

*Geschwenkte Lachsstreifen angerichtet auf zarten
Blattsalatherzen
in Johannisbeerdressing*

*

*Rosa gebratener Lammrücken auf Apfel - Zwiebelgemüse
dazu Kartoffel- Lauchgratin*

*

Leipziger Lerche mit Rotweibirne

*

PREIS PRO PERSON 29,00 €

MENÜ 12

*Hausgebeizter Lachs an Zwiebel - Gurkensauce angerichtet
auf Kartoffelpuffer*

*

*Rindslendenbraten aus der Rotweinsteinmarinade mit feiner
Sahnesoße, Gemüse von Roter Bete
und Kaiserschoten
dazu Kartoffelkroketten*

*

Geeister Obstsalat mit Eierlikörsahne

*

PREIS PRO PERSON 33,00 €

4 GANG- MENÜ

*Barthels Hof
Telefon: 0341 / 14 13 10
Fax: 0341 / 14 13 120*

*Hainstraße 1
Busparkplätze am Haus
Als Stop zur Stadtrundfahrt empfohlen*

*04109 Leipzig
Web: www.barthels-hof.de
E-Mail: Info@barthels-hof.de*

Stand: 1. Januar 2004

4-GANG-MENÜ 1

Obstcocktail mit Krabben

*

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Wachtelei

*

*Deftiges Schweinenackensteak auf
Paprika-Zwiebelgemüse
dazu Kartoffel-Sauerkrautpuffer*

*

Waldbeerengrütze mit Vanillesoße

PREIS PRO PERSON 27,50 €

5 GANG- MENÜS

*Barthels Hof
Telefon: 0341 / 14 13 10
Fax: 0341 / 14 13 120*

*Hainstraße 1
Busparkplätze am Haus
Als Stop zur Stadtrundfahrt empfohlen*

*04109 Leipzig
Web: www.barthels-hof.de
E-Mail: Info@barthels-hof.de*

Stand: 1. Januar 2004

5-GANG-MENÜ 1

*Carpacchio von gelben und grünen Zucchini mariniert mit
feinem Balsamicodressing, garniert mit gebratenem
Zanderfilet*

*

*Cremesüppchen von Roter Bete mit gerösteten
Mandelblättchen*

*

Cassissorbet mit Sekt aufgegossen

*

*Gebratene Kalbsfiletmedaillons auf Walnußsoße dazu frisches
Gemüseallerlei und duftender Pilzreis*

*

*Leichte Joghurt-Quarkcreme garniert mit
frischem Obst*

*

PREIS PRO PERSON 38,00 €

5-GANG-MENÜ 2

Frisches Obst mariniert mit Cointreau, garniert mit Krabbenschwänze, abgerundet mit leichter Joghurtsoße

*

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Wachtelei

*

Pochierte Lachsschnitte auf Safranschaum an Gemüsereistimbal

*

Mit Pilzfarce gefüllte Schweinslendchen auf Rosmarinsoße dazu Apfelbohnen und Kartoffelkroketten

*

Frische Erdbeeren mit Honigmelone arrangiert

*

PREIS PRO PERSON 38,00 €

5-GANG-MENÜ 3

Hausgbeizter Lachs auf Kartoffelpuffern angerichtet

*

Kaltes Weinsüppchen mit Feigen

*

Tournedo auf Rotweinsöße mit gefülltem Champignonkopf

*

*Pochierte Seeteufelmedaillons überzogen mit feiner
Tomatensoße an Blattspinat und Safranreis*

*

Quarkkeulchen auf Apfel – Zimtsoße

*

PREIS PRO PERSON 39,00 €

6-GANG- MENÜ

*Barthels Hof
Telefon: 0341 / 14 13 10
Fax: 0341 / 14 13 120*

*Hainstraße 1
Busparkplätze am Haus
Als Stop zur Stadtrundfahrt empfohlen*

*04109 Leipzig
Web: www.barthels-hof.de
E-Mail: Info@barthels-hof.de*

Stand: 1. Januar 2004

Menü „Schloß Johannisberg“

*Weinabend mit „Schloß Johannisberg“ im Barthels Hof
am 14.11.1998 in Leipzig*

Carpaccio von rosa Barbarie Entenbrust

1997er Schloss Johannisberger Riesling Gelblack Qualitätswein trocken

Feines Cremesüppchen von Flußkrebse

1983er Schloß Johannisberger Riesling Rotlack Kabinett halbtrocken

Wachtelbrüstchen in Specksoße auf Linsen dazu Pfifferlingsstrudel

*1997er Assmannshäuser Frankenthal Spätburgunder Weißberbst
Qualitätswein halbtrocken*

Seestern von Lachs, Steinbutt und Jakobsmuscheln in Zitronenschaum, dazu feinsten Basmatireis

1997er Schloß Johannisberger Riesling Grünlack Spätlese trocken

Medaillons vom Rebrücken an Dörrpflaume in Speckmantel, daran angelegt in Butter gebratener Sellerietaler

1997er Assmannshäuser Frankenthal Spätburgunder Qualitätswein trocken

Arrangement von Leipziger Holunderquitten, marinierten Pfirsichspalten und in Weinteig gebackenen Aprikosen

1991er Schloß Johannisberger Riesling Blaulack Eiswein (Beerenauslese)

Preis pro Person 75,00 €

(Menüpreis exklusive der speisenbegleitenden Weine)

Barthels Hof
Telefon: 0341 / 14 13 10
Fax: 0341 / 14 13 120

Hainstraße 1
Busparkplätze am Haus
Als Stop zur Stadtrundfahrt empfohlen

04109 Leipzig
Web: www.barthels-hof.de
E-Mail: Info@barthels-hof.de

HOCHZEITS- MENÜS

*Barthels Hof
Telefon: 0341 / 14 13 10
Fax: 0341 / 14 13 120*

*Hainstraße 1
Busparkplätze am Haus
Als Stop zur Stadtrundfahrt empfohlen*

*04109 Leipzig
Web: www.barthels-hof.de
E-Mail: Info@barthels-hof.de*

Stand: 1. Januar 2004

HOCHZEITSMENÜ 1

*Carpacchio von gelben und grünen Zucchini
mariniert mit feinem Balsamicodressing,
garniert mit gebratenem Zanderfilet*

*

*Cremsüppchen von Roter Bete
mit gerösteten Mandelblättchen*

*

Cassissorbet mit Sekt aufgegossen

*

*Gebratene Kalbsfiletmedallions auf Walnußsoße
dazu frisches Gemüseallerlei und duftender Pilzreis*

*

Leichte Joghurt-Quarkcreme an frischem Obst

PREIS PRO PERSON 38,00 €

*Barthels Hof
Telefon: 0341 / 14 13 10
Fax: 0341 / 14 13 120*

*Hainstraße 1
Busparkplätze am Haus
Als Stop zur Stadtrundfahrt empfohlen*

*04109 Leipzig
Web: www.barthels-hof.de
E-Mail: Info@barthels-hof.de*

HOCHZEITSMENÜ 2

*Frisches Obst mariniert mit Cointreau,
garniert mit Krabbenschwänzen
abgerundet mit leichter Joghurtsauce*

*

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Wachtelei

*

*Pochierte Lachsschnitte
auf Safranschaum an Gemüsereistimbal*

*

*Mit Pilzfarce gefüllte Schweinslendchen auf Rosmarinsauce
dazu Apfelbohnen und Kartoffelkroketten*

*

Frische Erdbeeren mit Honigmelone arrangiert

PREIS PRO PERSON 36,00 €

HOCHZEITSMENÜ 3

*Hausgbeizter Lachs
auf Kartoffelpuffern angerichtet*

*

Kaltes Weinsüppchen mit Feigen

*

*Tournedo auf Rotweinsauce
mit gefülltem Champignonkopf*

*

*Pochierte Seeteufelmedaillons
überzogen mit feiner Tomatensauce
an Blattspinat und Safranreis*

*

Quarkkeulchen auf Apfel - Zimtsauce

PREIS PRO PERSON 40,00 €

REISE- GRUPPEN- MENÜS

*Barthels Hof
Telefon: 0341 / 14 13 10
Fax: 0341 / 14 13 120*

*Hainstraße 1
Busparkplätze am Haus
Als Stop zur Stadtrundfahrt empfohlen*

*04109 Leipzig
Web: www.barthels-hof.de
E-Mail: Info@barthels-hof.de*

Tellergerichte

Wir kochen nach alten und überlieferten sächsischen Rezepturen - gewöhnliche und genüßliche Schmeckerchen in historischen Räumlichkeiten in welchen schon Goethe zechte und sicherlich sächsischen Schmeckerchen frönte.

TELLER 1

*Schweinenackenrolle
gefüllt mit Würstchen, Senf und Sauerkraut,
dazu Senfkraut und Kartoffelkloß*

TELLER 2

*Bierfleisch
mit Apfel und Zwiebel auf Puffern*

TELLER 3

Hühnerfrikassee mit Champignons an Kräuterreis

TELLER 4

*Gebackenes Rotbarschfilet
an Speckkartoffelsalat, dazu Remouladensoße*

TELLER 5

*Schweinenackenschnitzel
auf Rahmsoße, dazu Petersilienkartoffeln*

TELLER 6

*Lammsauerbraten
mit Speckbohnen und Kartoffelkloß*

Preis Menü 1 bis 6

bis 10 Personen	9,95 € pro Person
bis 30 Personen	8,95 € pro Person
ab 31 Personen	7,25 € pro Person

2-Gang Reisegruppenmenüs

Wir kochen nach alten und überlieferten sächsischen Rezepturen - gewöhnliche und genüssliche Schmeckerchen in historischen Räumlichkeiten in welchen schon Goethe zechte und sicherlich sächsischen Schmeckerchen frönte.

MENÜ 1

*Schweinenackенrolle gefüllt mit Würstchen, Senf und Sauerkraut,
dazu Senfkraut und Kartoffelkloß*

Obstsalat mit Johgurt-Kirscheis

MENÜ 2

Bierfleisch mit Apfel und Zwiebel auf Puffern

Grütze von heimischen Beeren mit Vanilleeis

MENÜ 3

Hühnerfrikassee mit Champignons an Kräuterreis

Gebrannte Creme

MENÜ 4

Gebackenes Rotbarschfilet an Speckkartoffelsalat, dazu Remouladensoße

Grißflammerie mit Karmelsoße

MENÜ 5

Schweinenackenschnitzel auf Rahmsöße, dazu Petersilienkartoffeln

Quarkkeulchen mit Zimtsahne

MENÜ 6

Lammsauerbraten mit Speckbohnen und Kartoffelkloß

Leipziger Lerche mit Beerensahne

**Preis Menü 1 bis 6
10,50 € pro Person**

*Barthels Hof
Telefon: 0341 / 14 13 10
Fax: 0341 / 14 13 120*

*Hainstraße 1
Busparkplätze am Haus
Als Stop zur Stadtrundfahrt empfohlen*

*04109 Leipzig
Web: www.barthels-hof.de
E-Mail: Info@barthels-hof.de*

3-Gang Reisegruppenmenüs

Wir kochen nach alten und überlieferten sächsischen Rezepturen - gewöhnliche und genüssliche Schmeckerchen in historischen Räumlichkeiten in welchen schon Goethe zechte und sicherlich sächsischen Schmeckerchen frönte.

MENÜ 1

*Barthels Zwiebelsuppe mit Käsecrouton
Schweinenackенrolle gefüllt mit Würstchen, Senf und Sauerkraut,
dazu Senfkraut und Kartoffelkloß
Obstsalat mit Joghurt-Kirscheis*

MENÜ 2

*Rahmkartoffelsuppe mit Schwarzbrotcroutons
Bierfleisch mit Apfel und Zwiebel auf Puffern
Grütze von heimischen Beeren mit Vanilleeis*

MENÜ 3

*Rinderkraftbrühe mit Kräutereierkuchen
Hühnerfrikassee mit Champignons an Kräuterreis
Gebrannte Creme*

MENÜ 4

*Kleiner Salatteller
Gebackenes Rotbarschfilet an Speckkartoffelsalat, dazu Remouladensoße
Grißflammerie mit Karamelsoße*

MENÜ 5

Goethes Zechfresserchen
*(Überbackene Hausspezialität)
Schweinenackenschnitzel auf Rahmsoße, dazu Petersilienkartoffeln
Quarkkeulchen mit Zimtsahne*

MENÜ 6

*Biersuppe mit Fettbemme
Lammsauerbraten mit Speckbohnen und Kartoffelkloß
Leipziger Lerche mit Beerensahne*

**Preis Menü 1 bis 6
16,50 € pro Person**

Menü I „Siegesschmaus der Sachsen“

(Lieblingsschmaus von Lutz Albrecht, Inhaber seit 1995)

**„Sächsische Kartoffelsuppe“ - mit Wurzelgemüse gestampfte Kartoffeln
in Majoranbrühe**

*

**„Mutzbraten“ - große Stücke vom Schweinenacken gut in geheimer Gewürz-
Kräutermarinade drei Tage eingelegt mit Majoran, über offenen Birkenholzfeuer
auf dem Drehspieß gegrillt, mit „Barthels“ Kesselkraut und Kartoffelklößen.**

*

**Sächsische Quarkklößchen mit Pflaumenmus
gefüllt auf warmer Vanillesoße**

Preis pro Person 20,30 €

Menü II „Goethes Zechfresserei“

(Trinkbruder im Barthels Hof)

**„Goethes Zechfresserei“ - Bauernbrote, überbacken mit einer Biermarinade
vom gebratenem Speck, Zwiebeln, Wurzelgemüse, Käse und Bier**

*

**„Leipziger Schwärtelbraten“ - Braten vom Borsdorfer Landschwein mit
getrockneten Pflaumen, Gartengemüse und Kartoffelklöße**

*

**„Leipziger Lerche“ - eine gebackene Mürbeteig – Marzipanspezialität, an in
Johannisbeersaft marinierter Birne**

Preis pro Person 17,90 €

Menü III „Stadthauptmann Barthel“

(Besitzer um 1750)

**„Goethes Zechfresserei“ - Bauernbrote, überbacken mit einer Biermarinade
vom gebratenem Speck, Zwiebeln, Wurzelgemüse, Käse und Bier**

*

**„Leipziger Schwärtelbraten“ - vom Borsdorfer Landschwein mit Pflaumen
gespickt, Gartengemüse und Kartoffelklößen**

*

Warmer Leipziger Klechselkuchen im Duett mit sächsischer Eierschecke

Preis pro Person 17,90 €

Barthels Hof
Telefon: 0341 / 14 13 10
Fax: 0341 / 14 13 120

Hainstraße 1
Busparkplätze am Haus
Als Stop zur Stadtrundfahrt empfohlen

04109 Leipzig
Web: www.barthels-hof.de
E-Mail: Info@barthels-hof.de

Menü IV „Napoleon Bonaparte“

(Gast im Barthels Hof um 1813)

**„Bonapartes Löffelkartoffeln“ - mit gerösteten Zwiebeln, Speck,
Gurkenwürfeln in Fleischbrühe**

*

**„Baalsdorfer Truthahnbrust“ - überbacken mit Gemüse mit einer Soße von Käse
und Rahm, dazu Petersilienkartoffeln**

*

**„Napoleons heimliche Liebe“ - Klößchen aus Quark und Grieß, auf heißen
Sauerkirschen mit geschrotetem Pfeffer.**

Preis pro Person 17,90 €

Menüvorschlag V „Jürgen Schneider“

(Besitzer 1992 - 94)

**„Leipziger Schwitze mit Schulter im Brotnäppel“ - Würfel vom Schwein in
weißer Soße vom Weißwein, überbacken mit Käse**

*

**„Pfaffentiegel“ - kurz gebratene Streifen vom Schwein in einer Soße aus
Würfeln von Gurke, Zwiebeln, roten Rüben und Pilzen, dazu sächsisches
Selleriepüree.**

*

**„Des Sachsens süße Leidenschaft“ - Quarkkeulchen aus gekochten Kartoffeln,
Quark, Mehl und Eiern, in Butter gebraten, auf Apfelsauce mit Zucker und Zimt**

Preis pro Person 17,90 €