



Historische Weinstuben
FEINE KÜCHE

4-Gang Menüempfehlungen ab 10 Personen

Bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Menü (einheitlich in Vor-, Haupt- und Nachspeise)!

Menü A

TATAR VOM GERÄUCHERTEN LACHS
auf Schnittlauchschmand

GURKENSCHAUMSÜPPCHEN

GRATINIERTES LAMMRÜCKENFILET
an Bohnenragout mit Kartoffelklößchen

GEEISTE LEIPZIGER LERCHE
mit Quark-Limonen-Mousse und Himbeersauce

Menü B

GERÄUCHERTE ENTENBRUST
an Feldsalat

KERBELSUPPE

GEGRILLTES LACHSFILET
mit Zucchini-Tomaten-Gemüse und zweierlei Reis

ORANGENPARFAIT
an marinierten Kumquats zu knusprigem Krokant

Menü C

LEGIERTER TOMATENSUD

TOURNEDOS VOM RIND
mit Waldpilzen und Kräuterrisotto

AUSWAHL
heimischer und internationaler Käsesorten

VARIATION VON EIS UND MOUSSE

Menü D

ZUCCHINI-ORANGENSÜPPCHEN

ROTZUNGENRÖLLCHEN
auf Fenchel und Limonenpüree

GEBRATENE SCHWEINSMEDAILLONS
zu Petersilienwurzeln und Kartoffelgratin

SAFRAN-GRIESS-AUFLAUF
mit marinierten Obstfilets

Menü E

VARIATION VON DER FORELLE
an zarten Blattsalaten in Dill-Vinaigrette

SÜPPCHEN VOM LAUCH

ROSA GEBRATENE BARBARIE-ENTENBRUST
zu Mandelbroccoli und Kartoffelkrusteln

LEIPZIGER QUARKKÄULCHEN
mit Apfelflan auf Vanille-Mandel-Sauce an Zimteis

Menü F

GEBEIZTER UND GERÄUCHERTER LACHS
mit Keta-Kaviar

PETERSILIENWURZELSCHAUM

GRATINIERTES RINDERFILET
auf Spinatsockel und La-Ratte-Kartoffeln

QUARKMOUSSE
zu marinierten Früchten

Menü G

KÜRBISCHAUMSUPPE

HIRSCHRÜCKENFILET
an Schmorkohl mit Preiselbeergratin

AUSWAHL
heimischer und internationaler Käsesorten

NACHSPEISENKOMPOSITION

Menü H

AUFGESCHLAGENE SPINATRAHMSUPPE

GEBRATENE WACHTELBRUST
auf Pilzrisotto

ZANDERFILET AUF JUNGEM LAUCH
mit Dill-Schaum und Safrankartoffeln

MANDEL-KOKOSSCHNITTE
mit Ingwerananas und Zitroneneis

Preis pro Person 39,80 €

Achtung, diese Preisliste verliert Ihre Gültigkeit, bei Erscheinen einer neuen Preisliste!