



Historische Weinstuben  
FEINE KÜCHE

## 3-Gang Menüempfehlungen ab 10 Personen

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

### Menü I

GEBEIZTER UND GERÄUCHERTER LACHS  
mit Keta-Kaviar  
\*\*\*

GEBRATENE SCHWEINSMEDAILLONS  
zu Petersilienwurzeln und Kartoffelgratin  
\*\*\*

VARIATION VON EIS UND MOUSSE  
hausgemacht

### Menü III

GESCHÄUMTES KARTOFFELSÜPPCHEN  
mit Wurzelgemüse  
\*\*\*

TOURNEDOS VOM RIND  
mit Waldpilzen und Kräuterrisotto  
\*\*\*

GEEISTE LEIPZIGER LERCHE  
mit Quark-Limonen-Mousse und Himbeersauce

### Menü V

KÜRBIS-INGWERSCHAUM  
mit Pinienkernen  
\*\*\*

ROSA GEBRATENE BARBARIE-ENTENBRUST  
mit Broccoli zu Kartoffelgratin  
\*\*\*

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

### Menü VII

AUFGESCHLAGENE SPINATRAHMSUPPE  
mit Garnelen  
\*\*\*

GEBRATENES ZANDERFILET  
auf jungem Lauch mit Dillschaum und  
Safrankartoffeln  
\*\*\*

MANDEL-KOKOSSCHNITTE  
mit Ingwerananas und Zitroneneis

### Menü II

ROSA TRANCHEN VON DER ENTENBRUST  
an Feldsalat  
\*\*\*

GEGRILLTES LACHSFILET  
auf Zucchini-Tomaten-Gemüse und zweierlei Reis  
\*\*\*

NACHSPEISENKOMPOSITION  
aus unserer Patisserie

### Menü IV

PETERSILIENWURZELSCHAUM  
mit frischen Kräutern  
\*\*\*

HIRSCHRÜCKENFILET  
an Schmorkohl mit Preiselbeergratin  
\*\*\*

QUARKMOUSSE  
mit marinierten Früchten

### Menü VI

SÜPPCHEN VOM LAUCH  
mit Mandelsahne  
\*\*\*

GRATINIERTES RINDERFILET  
auf Spinatsockel mit La-Ratte-Kartoffeln  
\*\*\*

SAFRAN-GRIESS-AUFLAUF  
mit marinierten Obstfilets

### Menü VIII

ZUCCHINI-ORANGENSÜPPCHEN  
mit Chilliefäden  
\*\*\*

LAMMRÜCKENFILET  
an zweierlei Bohnen mit Kartoffelgratin  
\*\*\*

ORANGENPARFAIT  
an marinierten Kumquats zu knusprigem Krokant

Preis pro Person 33,50 €

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