



Menüempfehlungen für den Grossen Keller

Bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Menü!

Menü I

KARTOFFELRAHM-SUPPE

HAUSGEMACHTE RINDSROULADE

gefüllt mit Karotte, Gewürzgurke, Speck und Kassler,
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

LEIPZIGER LERCHE

an marinierten Kumquats

Inklusivpreis pro Person 19,90 €

Menü III

KRAFTBRÜHE VOM TAFELSPITZ

mit Grießklößchen und Wurzelgemüse

„SCHÜSSELN AUF DEN TISCH“

Ein heimisches Schmorgericht mit Pilzfrikassee hausgemachtem
Kraut, Kartoffelklößen und Kroketten

SALAT VON FRISCHEN FRÜCHTEN

mit braunem Rohrzucker

Inklusivpreis pro Person 22,60 €

Menü V

ZUCCHINI-ORANGENSÜPPCHEN

mit Pinienkernen

GEGRILLTES FRISCHLACHSFILET

mit Thymiantomaten und Mozzarella
geflämmt, zu Kräuternudeln

QUARKMOUSSE

zu marinierten Früchten

Inklusivpreis pro Person 26,90 €

Menü VII

GERÄUCHERTES FORELLENFILET

an Zucchini-salat mit Meerrettichcreme

ROSA GEBRATENE BARBARIE-ENTENBRUST

an Cognac-Pfeffersauce zu Broccoli und Kartoffelkrusteln

MANDEL-KOKOSSCHNITTE

mit Ingwerananas und Zitroneneis

Inklusivpreis pro Person 33,20 €

Menü X

GERÄUCHERTE ENTENBRUST

mit karamellisierten Apfelspalten an Feldsalat

TOURNEDOS VOM RIND

zu Waldpilzen und Kartoffelgratin

NACHSPEISEN-KOMPOSITION

Inklusivpreis pro Person 35,80 €

Menü II

LEGIERTER TOMATENSUD

GEBRATENE POULARDENBRUST

an buntem Gemüseallerlei und Kartoffelgratin

LEIPZIGER QUARKKÄULCHEN

mit Apfelflan auf Vanille-Mandel-Sauce an Zimteis

Inklusivpreis pro Person 21,70 €

Menü IV

KRESSESCHAUMSÜPPCHEN

mit Lachsstreifen

ZWEI MEDAILLONS VOM SCHWEINSFILET

auf Pilzrahm, mit Mandelbroccoli
und Zapfenkrusteln

ORANGENPARFAIT

mit knusprigem Krokant

Inklusivpreis pro Person 24,50 €

Menü VI

GEBEIZTER UND GERÄUCHERTER LACHS

mit Keta-Kaviar und Reibekuchen

LAMMRÜCKENFILET

unter der Kräuter-Wurzel-Kruste
an Prinzessböhnchen mit Kartoffelgratin

MOHR IM HEMD

zu marinierten Orangenfilets

Inklusivpreis pro Person 34,90 €

Menü IX

HAUCHZARTER PARMASCHINKEN

zu Melonensegmenten und frischen Feigen

GEDÜNSTETES LACHSFILET

in Safransud, mit Garnelen, Blattspinat und Risotto

GEEISTE LEIPZIGER LERCHE

mit Quark-Limonen-Mousse und Himbeersauce

Inklusivpreis pro Person 31,50 €

Menü VIII

MILD GERÄUCHERTER LACHS

an Dill-Senf-Sauce und Reibekuchen

GRATINIERTES RINDERFILET

in Rotweinsauce auf Spinatsockel zu Safranrisotto

VARIATION VON EIS UND MOUSSE

Inklusivpreis pro Person 36,50 €

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