



Arrangementkarte

Stellen Sie sich Ihr 3-Gang Menü zusammen.
Bitte ab 10 Personen ein einheitliches Menü (einheitliche Vor-, Haupt- und Nachspeise) wählen.

Vorgerichte

AUERBACHS KELLER
Vorspeisendreierlei

GEMISCHTER SALAT
mit Balsamicodressing

LEIPZIGER KARTOFFELSUPPE
mit Croûtons und frischen Kräutern

LEGIERTER TOMATENSUD
mit Reis und Kresse

Hauptgerichte

ZWEI GEBRATENE SCHWEINSMEDAILLONS
auf Pilz-Sauerrahmsauce mit Broccoli und Kroketten

GEGRILLTES LACHSFILET
mit Thymiantomaten und Mozzarella gratiniert, mit Reismix

ARRANGEMENT-FITNESSTELLER
Großer Salatteller mit gebratenen Hähnchenbruststreifen
und gesäuerten Champignons, Butter, Baguette

GEBRATENE POULARDENBRUST
zu buntem Gemüseallerlei und Kartoffelgratin

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

GRATIN VON MARKTFRISCHEM GEMÜSE
auf Kartoffelscheiben

Desserts

LEIPZIGER QUARKKÄULCHEN
mit Apfelflan auf Vanille-Mandelsauce an Zimteis

GEEISTE LEIPZIGER LERCHE
mit Quark-Limonen-Mousse und Himbeersauce

SALAT VON FRISCHEN FRÜCHTEN
mit Vanilleeis

KLEINE AUSWAHL
heimischer und internationaler Käsesorten

Lieber Gast,

am 13.12.2014 trat die Lebensmittel-Informationsverordnung der EU Nr. 1169/2011 in Kraft. Sie fordert die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene. Als Betroffener kennen Sie wie wir natürlich weitere.

Dieser Informationspflicht kommen wir mit diesen Unterlagen nach. Ebenso wurde die Haftung für jedwede Fehlberatung oder Fehlinformation dem jeweiligen Betrieb (Geschäftsleitung) alleine zugeordnet.

Unsere bisherige Speisenberatung mit Blick auf Allergien müssen wir daher leider einstellen. Mit vorliegenden Informationen zu den einzelnen Gerichten bitten wir Sie Ihre Speisenwahl selbst zu treffen.

Eine angenehme Zeit in Auerbachs Keller wünschen Ihnen

René Stoffregen
und alle Kellergeister

Allergene Arrangementkarte

VORGERICHTE

Komponenten	Allergene
Auerbachs Keller Vorspeisendreierlei	Gluten, Eier, Fische, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid
Gemischter Salat mit Balsamicodressing	Gluten, Eier, Milch, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid
Leipziger Kartoffelsuppe mit Croûtons und frischen Kräutern	Gluten, Milch, Sellerie, Schwefeldioxid
Legierter Tomatensud mit Reis und Kresse	Gluten, Eier, Milch, Sellerie

HAUPTGERICHTE

Komponenten	Allergene
Zwei gebratene Schweinsmedaillons auf Pilz-Sauerrahmsauce mit Broccoli und Kroketten	Gluten, Eier, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Schwefeldioxid
Gegrilltes Lachsfilet mit Thymiantomaten und Mozzarella gratiniert, mit Reismix	Gluten, Krebstiere, Eier, Fische, Sojabohnen, Milch, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid, Weichtiere
Arrangement-Fitnessteller Großer Salatteller mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und gesäuerten Champignons, Butter, Baguette	Gluten, Eier, Sojabohnen, Milch, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid
Gebratene Poulardenbrust zu buntem Gemüseallerlei und Kartoffelgratin	Gluten, Eier, Milch, Sellerie, Schwefeldioxid
Hausgemachte Rindsroulade gefüllt mit Karotte, Gewürzgurke, Speck und Kassler, mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	Gluten, Milch, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid
Gratin von marktfrischem Gemüse auf Kartoffelscheiben	Gluten, Eier, Milch, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid

DESSERTS

Komponenten	Allergene
Leipziger Quarkkälchen mit Apfelflan auf Vanille-Mandelsauce an Zimteis	Gluten, Eier, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte
Geeiste Leipziger Lerche mit Quark-Limonen-Mousse und Himbeersauce	Gluten, Eier, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte
Salat von frischen Früchten mit Vanilleeis	Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte
Kleine Auswahl heimischer und internationaler Käsesorten	Gluten, Milch, Schalenfrüchte, Sesamsamen, Schwefeldioxid