



Unsere 3-Gang Menüs für den Großen Keller

Buchbar ab 10 Personen. Bitte entscheiden Sie sich für **ein** einheitliches Menü in Vor-, Haupt- und Nachspeise

Menü I

KARTOFFELRAHMSUPPE
mit Croûtons und Kräutern

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

LEIPZIGER LERCHE
mit marinierten Kumquats

Inklusivpreis pro Person 24,80 €

Menü II

KRAFTBRÜHE VOM TAFELSPITZ
mit Wurzelgemüse und Grießklößchen

WILDSCHWEINBRATEN
mit Pilzfrikassee, dazu hausgemachtes Kraut
und Kartoffelklößen

LEIPZIGER QUARKKÄULCHEN
mit Apfelflan auf Vanille-Mandel-Sauce an Zimteis
Inklusivpreis pro Person 25,70 €

Menü III

KRUSTENTIERSCHAUM
mit Flußkrebsschwänzen

GEBRATENE MAISPOULARDENBRUST
in Portweinsauce
an buntem Gemüseallerlei und Kartoffelgratin

GEEISTE LEIPZIGER LERCHE
mit Quark-Limonen-Mousse und Himbeersauce
Inklusivpreis pro Person 27,80 €

Menü IV

TOMATENSUPPE
mit Kräutersauerrahm

ZWEI MEDAILLONS VOM SCHWEINSFILET
auf Pilzrahm, mit Mandelbroccoli
und Zapfenkrusteln

ANANASSORBET
mit Schokoladenmousse und knusprigen Krokant
Inklusivpreis pro Person 29,40 €

Menü V

WILDRAHMSÜPPCHEN
mit gebratenen Champignons

GEBRATENER ZANDER
auf gegrilltem Mittelmeergemüse
mit Kräuterrisotto

VARIATION VOM APFEL
mit Zartbitterschokolade
Inklusivpreis pro Person 37,60 €

Menü VI

GEBEIZTER UND GERÄUCHERTER LACHS
mit Keta-Kaviar und Wildkräutersalat

GRATINIERTES RINDERFILET
auf Tomaten-Zucchini-Kranz
zu Kartoffelstrudel

KLEINE AUSWAHL
heimischer und internationaler Käsesorten
Inklusivpreis pro Person 44,90 €

Alle nicht-vegetarischen Gerichte werden **bei Vorbestellung** ausgetauscht durch:

VORSPEISE

SAISONALE SALATE UND KRÄUTER
mit gesäuerten Champignons
beziehungsweise

SUPPE

KARTOFFEL-LIMONENSCHAUM
mit Kräuteröl und Croûtons
beziehungsweise

HAUPTGANG

AUFLAUF VON TOMATE UND ZUCHHINI
mit Blattspinat
und Bandnudeln

Diese Preisliste verliert ihre Gültigkeit mit dem Erscheinen einer neuen Preisliste
Stand Januar 2018

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

Allergenkennzeichnung unserer 3-Gang Menüs für den Großen Keller

MENÜ 1

Komponenten	Allergene
Kartoffelrahmsuppe mit Croûtons und Kräutern	Gluten, Milch, Sellerie, Schwefeldioxid
Hausgemachte Rindsroulade gefüllt mit Karotte, Gewürzgurke, Speck und Kassler, mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	Gluten, Milch, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid
Leipziger Lerche mit marinierten Kumquats	Gluten, Eier, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte

MENÜ 2

Komponenten	Allergene
Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Wurzelgemüse und Grießklößchen	Gluten, Eier, Sellerie
Wildschweinbraten mit Pilzfrikassee, dazu hausgemachtes Kraut und Kartoffelklöße	Gluten, Milch, Sellerie, Schwefeldioxid
Leipziger Quarkkälchen mit Apfelflan auf Vanille-Mandel-Sauce an Zimteis	Gluten, Eier, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte

MENÜ 3

Komponenten	Allergene
Krustentierschaum mit Flußkrebsschwänzen	Gluten, Krebstiere, Milch, Sellerie, Schwefeldioxid
Gebratene Maispoulardenbrust in Portweinsauce an buntem Gemüseallerlei und Kartoffelgratin	Gluten, Eier, Milch, Sellerie, Schwefeldioxid
Geeiste Leipziger Lerche mit Quark-Limonen-Mousse und Himbeersauce	Gluten, Eier, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte

MENÜ 4

Komponenten	Allergene
Tomatensuppe mit Kräutersauerrahm	Gluten, Eier, Milch, Sellerie
Zwei Medaillons vom Schweinsfilet auf Pilzrahm, mit Mandelbroccoli und Zapfenkrusteln	Gluten, Eier, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Schwefeldioxid
Ananassorbet mit Schokoladenmousse und knusprigem Krokant	Gluten, Eier, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Schwefeldioxid

MENÜ 5

Komponenten	Allergene
Wildrahmsüppchen mit gebratenen Champignons	Gluten, Milch, Sellerie, Schwefeldioxid
Gebratener Zander auf gegrilltem Mittelmeergemüse mit Kräuterrisotto	Gluten, Krebstiere, Eier, Fische, Sojabohnen, Milch, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid, Weichtiere
Variation vom Apfel mit Zartbitterschokolade	Gluten, Eier, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Schwefeldioxid

MENÜ 6

Komponenten	Allergene
Gebeizter und geräucherter Lachs mit Keta-Kaviar und Wildkräutersalat	Gluten, Fische, Eier, Milch, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid
Gratiniertes Rinderfilet auf Tomaten-Zucchini-Kranz zu Kartoffelstrudel	Gluten, Eier, Sojabohnen, Milch, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid
Kleine Auswahl heimischer und internationaler Käsesorten	Gluten, Milch, Schalenfrüchte, Sesamsamen, Schalenfrüchte

VEGETARISCHE AUSTAUSCHGÄNGE

Komponenten	Allergene
Saisonale Salate und Kräuter mit gesäuerten Champignons	Gluten, Eier, Milch, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid
Kartoffel-Limonenschaum mit Kräuteröl und Croûtons	Gluten, Milch, Sellerie, Schwefeldioxid
Auflauf von Tomate und Zucchini mit Blattspinat auf Bandnudeln	Gluten, Eier, Milch