



Historische Weinstuben

Unsere 3-Gang Menüs für die Historischen Weinstuben

Buchbar ab 20 Personen. Bitte entscheiden Sie sich für *ein* einheitliches Menü in Vor-, Haupt- und Nachspeise.

Menü I

GEBEIZTER UND GERÄUCHERTER LACHS
mit Keta-Kaviar

GRATINIERTER SCHWEINSMEDAILLONS
mit kleinem Ratatouille
und Kräuterrisotto

GEEISTE LEIPZIGER LERCHE
mit Quark-Limonen-Mousse und Himbeersauce

Menü II

GETRÜFFELTER SELLERIESCHAUM
mit geräucherter Entenbrust

ROSA GEBRATENES HIRSCHRÜCKENFILET
an Schmorkohl, Pilzen
und Kartoffel-Aprikosenauflauf

TRILOGIE VOM APFEL
mit Zartbitterschokolade

Menü III

KARTOFFEL-LIMONENSCHAUM
mit Wurzelgemüse

ZWEIERLEI VOM RIND
mit kleinem Gemüse und Kartoffel-Pilzgratin

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

Menü IV

WILDRAHMSÜPPCHEN
mit feinen Kräutern

GEBRATENES ZANDERFILET
auf mediterranen Gemüsen und Kartoffelschnitte

VARIATION VON EIS UND MOUSSE
Hausgemacht

Menü V

PETERSILIENWURZELRAHM
mit geräucherter Rehlende

LAMMRÜCKENFILET UNTER DER WURZELKRUSTE
mit Bohnen-Birnenragout
und Kartoffelklößchen

NACHSPEISENKOMPOSITION
aus unserer Patisserie

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

VORSPEISE

JAHRESZEITLICHE SALATE
mit Wildkräutern, Sprossen und Kressen
beziehungsweise

SUPPE

KARTOFFEL-LIMONENSCHAUM
mit Wurzelgemüse
beziehungsweise

HAUPTGANG

ARRANGEMENT VON GLASIERTEN GEMÜSEN
mit Kräuterschaum
und gebratenen Kartoffelgnocchi

Inklusivpreis pro Person 39,90 €

*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) allein zugeordnet.

Unsere bisherige Speisenberatung mit Blick auf Allergien müssen wir daher leider einstellen. Mit den 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 DIE HISTORISCHEN WEINSTUBEN

MENÜ I

Komponenten	Allergene
Gebeizter und geräucherter Lachs mit Keta-Kaviar	Gluten, Eier, Fische, Milch, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid
Gratinierte Schweinsmedaillons mit kleinem Ratatouille und Kräuterrisotto	Gluten, Eier, Milch, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid
Geeiste Leipziger Lerche mit Quark-Limonen-Mousse und Himbeersauce	Gluten, Eier, Sojabohnen, Milch,

MENÜ II

Komponenten	Allergene
Getrüffelter Sellerieschaum mit geräucherter Entenbrust	Gluten, Milch, Sellerie, Schwefeldioxid
Rosa gebratenes Hirschrückensfilet an Schmorkohl, Pilzen und Kartoffel-Aprikosenauflauf	Gluten, Eier, Milch, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid
Trilogie vom Apfel mit Zartbitterschokolade	Gluten, Eier, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Schwefeldioxid

MENÜ III

Komponenten	Allergene
Kartoffel-Limonenschaum mit Wurzelgemüse	Gluten, Milch, Sellerie, Schwefeldioxid
Zweierlei vom Rind mit Waldpilzen, kleinem Gemüse und Kartoffel-Pilz-Gratin	Gluten, Eier, Milch, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid
Leipziger Quarkkälchen mit Apfelflan auf Vanille-Mandel-Sauce an Zimteis	Gluten, Eier, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte

MENÜ IV

Komponenten	Allergene
Wildrahmsüppchen mit feinen Kräutern	Gluten, Milch, Sellerie, Schwefeldioxid
Gebratenes Zanderfilet auf mediterranen Gemüsen und Kartoffelschnitte	Gluten, Krebstiere, Eier, Fische, Sojabohnen, Milch, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid, Weichtiere
Variation von Eis und Mousse hausgemacht	Gluten, Eier, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte

MENÜ V

Komponenten	Allergene
Petersilienwurzelparmesan mit geräucherter Rehlende	Gluten, Milch, Sellerie, Schwefeldioxid
Lammrückensfilet unter der Wurzelkruste mit Bohnen-Birnenragout und Kartoffelklößchen	Gluten, Eier, Milch, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid
Nachspeisenkomposition aus unserer Patisserie	Gluten, Eier, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Schwefeldioxid

VEGETARISCHE AUSTAUSCHGÄNGE

Komponenten	Allergene
Jahreszeitliche Salate mit Wildkräutern, Sprossen und Kressen	Gluten, Eier, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid
Kartoffel-Limonenschaum mit Wurzelgemüse	Gluten, Milch, Sellerie, Schwefeldioxid
Arrangement von glasierten Gemüsen mit Kräuterschaum und gebratenen Kartoffelgnocchis	Gluten, Eier, Milch, Sellerie, Schwefeldioxid