



Historische Weinstuben

Unsere 4-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
...

TOMATENSCHAUM
mit Ginsahne
...

GRATINIERTER SCHWEINSMEDAILLONS
mit kleinem Ratatouille
und Kräuterrisotto
...

GEEISTE LEIPZIGER LERCHE
mit Quark-Limonen-Mousse und Himbeersauce

Menü III

KARTOFFEL-LIMONENSCHAUM
mit Wurzelgemüse
...

ZWEIERLEI VOM RIND
mit kleinem Gemüse und Kartoffel-Pilzgratin
...

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

KLEINE AUSWAHL
heimischer und internationaler Käsesorten

Menü II

GETRÜFFELTER SELLERIESCHAUM
mit geräucherter Entenbrust
...

HAUSGEMACHTES SORBET DER SAISON
mit Champagner aufgegossen
...

ROSA GEBRATENES HIRSCHRÜCKENFILET
an Schmorkohl, Pilzen
und Kartoffel-Aprikosenauflauf
...

TRILOGIE VOM APFEL
mit Zartbitterschokolade

Menü IV

SÄCHSISCHE RÄUCHERSPEZIALITÄTEN
mit Apfel, Sellerie und Zwiebeln
...

WILDRAHMSÜPPCHEN
mit feinen Kräutern
...

GEBRATENES ZANDERFILET
auf mediterranen Gemüsen und Kartoffelschnitte
...

VARIATION VON EIS UND MOUSSE
hausgemacht

Menü V

VARIATION VON DER FORELLE
mit Wildkräutern und Sauerrahm
...

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 GLASIERTE GEMÜSEN
mit Kräuterschaum und gebratenen Kartoffelgnocchi

Inklusivpreis pro Person 48,30 €

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 4-GANG MENÜS FÜR DIE HISTORISCHEN WEINSTUBEN

MENÜ I

Komponenten	Allergene
Gebeizter und geräucherter Lachs mit Keta-Kaviar	Gluten, Eier, Fische, Milch, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid
Tomatenschaum mit Ginsahne	Gluten, Eier, Milch, Sellerie
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
Hausgemachtes Sorbet der Saison mit Champagner aufgegossen	Schwefeldioxid
Rosa gebratenes Hirschrückenfilet 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 kleinem Gemüse und Kartoffel-Pilzgratin	Gluten, Eier, Milch, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid
Quarkkälchen mit Apfelflan auf Vanille-Mandel-Sauce an Zimteis	Gluten, Eier, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte
Kleine Auswahl heimischer und internationaler Käsesorten Leipziger	Gluten, Milch, Schalenfrüchte, Sesamsamen, Schwefeldioxid

MENÜ IV

Komponenten	Allergene
Sächsische Räucherspezialitäten mit Apfel, Sellerie und Zwiebeln	Gluten, Eier, Milch, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid
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
Variation von der Forelle mit Wildkräutern und Sauerrahm	Gluten, Krebstiere, Eier, Fische, Milch, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid, Weichtiere
Petersilienwurzelpfanne mit geräucherter Rehlende	Gluten, Milch, Sellerie, Schwefeldioxid
Lammrückenfilet 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