



Gruppenmenüs für den Großen Keller

Ab 10 Personen muss ein einheitliches Menü ausgewählt werden.

Vorspeisen

SÄCHSISCHE KARTOFFELSUPPE
mit Croûtons und frischen Kräutern

KRAFTBRÜHE VOM TAFELSPITZ
mit Wurzelgemüse und Grießklößchen

TOMATENSUPPE
mit Reis und Kresse

GEMISCHTER SALAT
in Balsamicodressing

AUERBACHS KELLER
Vorspeisendreierlei

Hauptgerichte

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

HEIMISCHER SCHMORBRATEN NACH ANGEBOT
zu hausgemachtem Kraut und Kartoffelklößen

SCHWEINSFILETSTREIFEN
in Champignon-Weißweinsauce zu Reibekuchen

GEBRATENE HÄHNCHENBRUST
an buntem Gemüseallerlei und Kartoffelgratin

GEBRATENES FISCHFILET
zu Blattspinat und Reismix

UNSERE KALTE SCHLEMMERPLATTE
Feine Köstlichkeiten der kalten Küche
von Fleisch, Fisch, Geflügel und Käse mit ergänzenden Beigaben

GRATIN VON MARKTFRISCHEM GEMÜSE (vegetarisch)
auf Kartoffelscheiben

Desserts

LEIPZIGER QUARKKÄULCHEN
mit Apfelmus

LEIPZIGER LERCHE
mit marinierten Zwergorangen

ROTE BEERENGRÜTZE
mit Vanillesauce

SALAT VON FRISCHEN FRÜCHTEN
und braunem Rohrzucker

KIRSCHKALTSCHALE
mit Vanilleeis

Preis pro 3-Gang-Menü/Person 24,10 € bei einheitlicher Auswahl, sonst 25,60 €

Preis pro 2-Gang-Menü/Person 21,10 € bei einheitlicher Auswahl, sonst 22,10 €

**Ab 10 Personen muss ein einheitliches Menü ausgewählt werden.
(einheitlich in Vorspeise, Hauptgang und Dessert) * Gültig bis 31.12.2019**

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 wünscht Ihnen

René Stoffregen-Wirt Auerbachs Keller-
und alle Kellergeister

Allergene Gruppenmenüs GK

VORGERICHTE

Komponenten	Allergene
Sächsische Kartoffelsuppe mit Croûtons und frischen Kräutern	Gluten, Milch, Sellerie, Schwefeldioxid
Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Wurzelgemüse und Grießklößchen	Gluten, Eier, Sellerie
Tomatensuppe mit Reis und Kresse	Gluten, Eier, Milch, Sellerie
Gemischter Salat mit Balsamicodressing	Eier, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid
Auerbachs Keller Vorspeisendreierlei	Gluten, Eier, Fische, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid

HAUPTGERICHTE

Komponenten	Allergene
Hausgemachte Rindsroulade gefüllt mit Karotte, Gewürzgurke, Speck und Kassler, mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	Gluten, Milch, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid
Heimisches Schmorgericht zu hausgemachtem Kraut und Kartoffelklößen	Gluten, Eier, Milch, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid
Schweinsfiletstreifen mit Champignon-Weißweinsauce zu Reibekuchen	Gluten, Milch, Sellerie, Schwefeldioxid
Gebratene Hähnchenbrust an buntem Gemüseallerlei und Kartoffelgratin	Gluten, Eier, Milch, Sellerie, Schwefeldioxid
Gebratenes Fischfilet zu Blattspinat und Reismix	Gluten, Krebstiere, Eier, Fische, Sojabohnen, Milch, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid, Weichtiere
Unsere Kalte Schlemmerplatte Feine Köstlichkeiten von Fleisch, Fisch, Geflügel und Käse mit ergänzenden Beigaben	Gluten, Krebstiere, Eier, Fische, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Weichtiere
Gratin von marktfrischem Gemüse auf Kartoffelscheiben	Gluten, Eier, Milch, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid

DESSERTS

Komponenten	Allergene
Leipziger Quarkkälchen mit Apfelmus	Gluten, Eier, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte
Leipziger Lerche mit marinierten Zwergorangen	Gluten, Eier, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce	Eier, Sojabohnen, Milch
Salat von frischen Früchten mit braunem Rohrzucker	Gluten, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte
Kirschkaltschale mit Vanilleeis	Gluten, Eier, Milch, Schalenfrüchte