



# Menüvorschläge zur Fasskeller - Zeremonie

## Anno Domini 1525

Bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Menü Ihrer Wahl.

### Menü A

TATAR VOM GERÄUCHERTEN LACHS  
auf Schnittlauchschmand  
\*\*\*

GURKENSCHAUMSÜPPCHEN  
\*\*\*

GRATINIERTES LAMMRÜCKENFILET  
an Bohnenragout mit Kartoffelklößchen  
\*\*\*

GEEISTE LEIPZIGER LERCHE  
mit Quark-Limonen-Mousse und Himbeersauce

### Menü B

GERÄUCHERTE ENTENBRUST  
an Feldsalat  
\*\*\*

KERBELSUPPE  
\*\*\*

GEGRILLTES LACHSFILET  
mit Broccoli und zweierlei Reis  
\*\*\*

ORANGENPARFAIT  
an marinierten Kumquats zu knusprigem Krokant

### Menü C

LEGIERTER TOMATENSUD  
\*\*\*

TOURNEDOS VOM RIND  
mit Waldpilzen und Kräuterrisotto  
\*\*\*

AUSWAHL  
heimischer und internationaler Käsesorten  
\*\*\*

VARIATION VON EIS UND MOUSSE

### Menü D

ZUCCHINI-ORANGENSÜPPCHEN  
\*\*\*

ROTZUNGENRÖLLCHEN  
auf Fenchel und Limonenpüree  
\*\*\*

GEBRATENE SCHWEINSMEDAILLONS  
zu Petersilienwurzeln und Kartoffelgratin  
\*\*\*

SAFRAN-GRIEB-AUFLAUF  
mit marinierten Obstfilets

### Menü E

VARIATION VON DER FORELLE  
an zarten Blattsalaten in Dill-Vinaigrette  
\*\*\*

SÜPPCHEN VOM LAUCH  
\*\*\*

GEBRATENE BARBARIE-ENTENBRUST  
zu Mandelbroccoli und Kartoffelkrusteln  
\*\*\*

LEIPZIGER QUARKKÄULCHEN  
mit Apfelflan auf Vanille-Mandel-Sauce

### Menü F

GEBEIZTER UND GERÄUCHERTER LACHS  
mit Keta-Kaviar  
\*\*\*

PETERSILIENWURZELSCHAUM  
\*\*\*

GRATINIERTES RINDERFILET  
auf Spinatsockel und La-Ratte-Kartoffeln  
\*\*\*

QUARKMOUSSE  
zu marinierten Früchten

### Menü G

KÜRBISSCHAUMSUPPE  
\*\*\*

HIRSCHRÜCKENFILET  
an Schmorkohl mit Preiselbeergratin  
\*\*\*

AUSWAHL  
heimischer und internationaler Käsesorten  
\*\*\*

NACHSPEISENKOMPOSITION

### Menü H

AUFGESCHLAGENE SPINATRAHMESUPPE  
\*\*\*

GEBRATENE WACHTELBRUST  
auf Pilzrisotto  
\*\*\*

ZANDERFILET AUF JUNGEM LAUCH  
mit Dill-Schaum und Safrankartoffeln  
\*\*\*

MANDEL-KOKOSSCHNITTE  
mit Ingwerananas und Zitroneneis