



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 25,50 €

Menü II

KRAFTBRÜHE VOM TAFELSPITZ
mit Wurzelgemüse und Grießklößchen
...

WILDSCHWEINBRATEN
mit hausgemachtem Rotkohl
und Kartoffelklößen
...

LEIPZIGER QUARKKÄULCHEN
mit Apfelflan auf Vanillesauce an Zimteis

Inklusivpreis pro Person 26,70 €

Menü III

KRUSTENTIERSCHAUM
mit Riesengarnelen
...

GEBRATENE MAISPOULARDENBRUST
in Portweinsauce
an buntem Gemüseallerlei und Kartoffelgratin
...

GEEISTE LEIPZIGER LERCHE
mit Quark-Limonen-Mousse und Himbeersauce

Inklusivpreis pro Person 28,80 €

Menü IV

TOMATENSUPPE
mit Kräutersauerrahm
...

ZWEI MEDAILLONS VOM SCHWEINSFILET
mit Kraut & Rüben
und Kartoffelauflauf
...

ANANASSORBET
mit Schokoladenmousse und knusprigem Krokant

Inklusivpreis pro Person 30,40 €

Menü V

WILDRAHMSÜPPCHEN
mit gebratenen Champignons
...

GEBRATENER ZANDER
mit mediterranen Gemüsen
und zweierlei Reis
...

VARIATION VOM APFEL
mit Zartbitterschokolade

Inklusivpreis pro Person 38,30 €

Menü VI

GEBEIZTER UND GERÄUCHERTER LACHS
mit Keta-Kaviar und Wildkräutersalat
...

GRATINIERTES RINDERFILET
mit jahreszeitlichen Gemüsen
und Kartoffel-Pilzauflauf
...

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 Croûtons und Kräutern
beziehungsweise

HAUPTGANG
AUFLAUF VON TOMATE UND ZUCCHINI
mit Blattspinat auf Bandnudeln

ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN
müssen mindestens 24 Stunden vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden.
Spätere Meldungen können nur bedingt berücksichtigt werden.

Diese Preisliste verliert ihre Gültigkeit mit dem Erscheinen einer neuen Preisliste. Stand April 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 wünschen Ihnen
Rene 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 hausgemachtes Rotkohl und Kartoffelklößen	Gluten, Milch, Sellerie, Schwefeldioxid
Leipziger Quarkkälchen mit Apfelflan auf Vanillesauce an Zimteis	Gluten, Eier, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte

MENÜ 3

Komponenten	Allergene
Krustentierschaum mit Riesengarnelen	Krebstiere, Milch, Sellerie, Schwefeldioxid
Gebratene Maispouardenbrust 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, Milch, Sellerie
Zwei Medaillons vom Schweinsfilet mit Kraut & Rüben und Kartoffelaufguss	Gluten, Eier, Milch, 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 mediterranen Gemüsen und zweierlei Reis	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 mit jahreszeitlichen Gemüsen und Kartoffel-Pilzaufguss	Gluten, Eier, Milch, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid
Kleine Auswahl heimischer und internationaler Käsesorten	Gluten, Milch, Sesamsamen, Schalenfrüchte

VEGETARISCHE AUSTAUSCHGÄNGE

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