



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

AMUSE BOUCHE

...

GEBEIZTER UND GERÄUCHERTER LACHS
mit Keta-Kaviar

...

TOMATENSCHAUM
mit Reis und Ginsahne

...

GRATINIERTE SCHWEINSMEDAILLONS
mit Rahmwirsing, Karotten
und Kartoffelgratin

...

GEEISTE LEIPZIGER LERCHE
mit Quark-Limonen-Mousse und Himbeersauce

Menü III

AMUSE BOUCHE

...

KARTOFFEL-LIMONENSCHAUM
mit Wurzelgemüse

...

GRATINIERTES RINDERFILET
mit jahreszeitlichen Gemüsen
und Kartoffel-Pilzauflauf

...

LEIPZIGER QUARKKÄULCHEN
mit Apfelflan auf Vanillesauce an Zimteis

...

KLEINE AUSWAHL
heimischer und internationaler Käsesorten

Menü V

AMUSE BOUCHE

...

VARIATION VON LACHS & FORELLE
mit Riesengarnelen und jahreszeitlichen Salaten

...

PETERSILIENWURZELRAHM
mit geräucherter Rehlende

...

LAMMRÜCKENFILET UNTER DER WURZELKRUSTE
mit Bohnen-Pilz-Zwiebelragout
und Kartoffelklößchen

...

NACHSPEISENKOMPOSITION
aus unserer Patisserie

Menü II

AMUSE BOUCHE

...

GETRÜFFELTER SELLERIESCHAUM
mit geräucherter Entenbrust

...

HAUSGEMACHTES SORBET DER SAISON
mit Champagner aufgegossen

...

ROSA GEBRATENES HIRSCHRÜCKENFILET
an Aprikosenkraut, Pilzen
und Kartoffelauflauf

...

VARIATION VOM APFEL
mit Zartbitterschokolade

Menü IV

AMUSE BOUCHE

...

SÄCHSISCHE RÄUCHERSPEZIALITÄTEN
mit Apfel, Sellerie und Zwiebeln

...

WILDRAHMSÜPPCHEN
mit Pilzen und feinen Kräutern

...

GEBRATENES ZANDERFILET
mit mediterranen Gemüsen
und zweierlei Reis

...

VARIATION VON EIS UND MOUSSE
mit passenden Beigaben

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 Tomatenschaum und gebratenen Kartoffelgnocchi

Inklusivpreis pro Person 49,50 €

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 tritt 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 Amuse Bouche für unsere 4-Gang Menüs
in die Historischen Weinstuben

AMUSE BOUCHE 1

Komponenten	Allergene
Gebeizter Lachs Apfel, Sellerie, Honig-Dill-Senfauce	Gluten, Eier, Fische, Senf, Sellerie

AMUSE BOUCHE 2

Komponenten	Allergene
Hausgeräucherte Entenbrust Aprikose, Waldfruchtsauce	Schwefeldioxid

AMUSE BOUCHE 3

Komponenten	Allergene
Kalbsrücken Balsamicolinsen, Vollkornsenfsauce	Sellerie, Senf, Schwefeldioxid

Zu allen Amuse Bouche, Vorspeisen, Suppen und Käsegängen servieren wir ihnen:
BROT & BUTTER

Komponenten	Allergene
Butter verschiedene Brotsorten	Gluten, Milch, Schalenfrüchte, Sesamsamen

Allergenkennzeichnung unserer 4-Gang Menüs für die Historischen Weinstuben

MENÜ 1

Komponenten	Allergene
Gebeizter und geräucherter Lachs mit Keta-Kaviar	Gluten, Eier, Fische, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid
Tomatenschaum mit Reis und Ginsahne	Gluten, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Sesamsamen
Gratinierte Schweinsmedaillons mit Rahmwirsing, Karotten und Kartoffelgratin	Gluten, Eier, Milch, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid
Geeiste Leipziger Lerche mit Quark-Limonen-Mousse und Himbeersauce	Gluten, Eier, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte

MENÜ 2

Komponenten	Allergene
Getrüffelter Sellerieschaum mit geräucherter Entenbrust	Gluten, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Sesamsamen, Schwefeldioxid
Hausgemachtes Sorbet der Saison mit Champagner aufgegossen	Milch, Schwefeldioxid
Rosa gebratenes Hirschrückensfilet an Aprikosenkraut, Pilzen und Kartoffelauflauf	Gluten, Eier, Milch, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid
Variation vom Apfel mit Zartbitterschokolade	Gluten, Eier, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte

MENÜ 3

Komponenten	Allergene
Kartoffel-Limonenschaum mit Wurzelgemüse	Gluten, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Sesamsamen, Schwefeldioxid
Gratiniertes Rinderfilet mit jahreszeitlichen Gemüsen und Kartoffel-Pilzauflauf	Gluten, Eier, Milch, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid
Leipziger Quarkkälchen mit Apfelflan auf Vanillesauce an Zimteis	Gluten, Eier, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte
Kleine Auswahl heimischer und internationaler Käsesorten	Gluten, Milch, Schalenfrüchte, Sesamsamen, Schwefeldioxid

MENÜ 4

Komponenten	Allergene
Sächsische Räucherspezialitäten mit Apfel, Sellerie und Zwiebeln	Gluten, Eier, Milch, Fische, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid
Wildrahmsüppchen mit Pilzen und feinen Kräutern	Gluten, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Sesamsamen, Schwefeldioxid
Gebratenes Zanderfilet mit mediterranen Gemüsen und zweierlei Reis	Gluten, Krebstiere, Eier, Fische, Sojabohnen, Milch, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid, Weichtiere
Variation von Eis und Mousse mit passenden Beigaben	Gluten, Eier, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte

MENÜ 5

Komponenten	Allergene
Variation von Lachs & Forelle mit Riesengarnelen und jahreszeitlichen Salaten	Gluten, Krebstiere, Eier, Fische, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid
Petersilienwurzelrahm mit geräucherter Rehlende	Gluten, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Sesamsamen, Schwefeldioxid
Lammrückenfilet unter der Wurzelkruste mit Bohnen-Pilz-Zwiebelragout 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, Schalenfrüchte, Sellerie, Sesamsamen, Schwefeldioxid
Arrangement von glasierten Gemüsen mit Tomatenschaum und gebratenen Kartoffelgnocchis	Gluten, Eier, Milch, Sellerie, Schwefeldioxid