



## 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 29,50 €

### 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 30,50 €

### 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 34,00 €

### Menü IV

TOMATENSUPPE  
mit Kräutersauerrahm

ZWEI MEDAILLONS VOM SCHWEINSFILET  
mit Kraut & Rüben  
und Kartoffelauflauf

ANANASSORBET  
mit Schokoladenmousse und knusprigem Krokant

Inklusivpreis pro Person 35,00 €

### Menü V

WILDRAHMSÜPPCHEN  
mit Pilzen und feinen Kräutern

GEBRATENER ZANDER  
mit mediterranen Gemüsen  
und zweierlei Reis

VARIATION VOM APFEL  
mit Zartbitterschokolade

Inklusivpreis pro Person 42,00 €

### Menü VI

GEBEIZTER UND GERÄUCHERTER LACHS  
mit Keta-Kaviar und Wildkräutersalat, Butter und Baguette

GRATINIERTES RINDERFILET  
mit jahreszeitlichen Gemüsen  
und Kartoffel-Pilzauflauf

KLEINE AUSWAHL  
heimischer und internationaler Käsesorten, Butter und  
verschiedene Brotsorten

Inklusivpreis pro Person 49,00 €

Alle **vegetarisch** oder **vegan** gewünschten Gänge werden entsprechend

dem *vorbestellten* Menü nach Wahl des Küchenchefs angepasst.

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 2023

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 Quarkkäulchen mit Apfelflan auf Vanillesauce an Zimteis	Gluten, Eier, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte

## MENÜ 3

Komponenten	Allergene
Krustentierschaum mit Riesengarnelen	Krebstiere, Milch, Sellerie, Schwefeldioxid
Gebratene Maispoulardenbrust 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 Kartoffelauflauf	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-Pilzauflauf	Gluten, Eier, Milch, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid
Kleine Auswahl heimischer und internationaler Käsesorten	Gluten, Milch, Sesamsamen, Schalenfrüchte