



## Unsere 4-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

#### KLEINER GEMISCHTER SALAT

mit passenden Ingredienzen, Butter und Baguette

#### 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 35,00 €

### Menü III

#### SÄCHSISCHE VORSPEISENVARIAATION

mit Apfel und Sellerie, Butter und Baguette

#### KRUSTENTIERSCHAUM

mit Riesengarnelen

#### GERBATENE MAISPOULARDENBRUST

in Portweinsauce

an buntem Gemüseallerlei und Kartoffelgratin

#### GEEISTE LEIPZIGER LERCHE

mit Quark-Limonen-Mousse und Himbeersauce

Inklusivpreis pro Person 41,00 €

### Menü V

#### WILDRAHMSÜPPCHEN

Mit Pilzen und feinen Kräutern

#### GEBRATENES ZANDERFILET

mit mediterranen Gemüsen  
und zweierlei Reis

#### KLEINE AUSWAHL

heimischer und internationaler Käsesorten,  
Butter und Baguette

#### VARIATION VOM APFEL

mit Zartbitterschokolade

Inklusivpreis pro Person 48,00 €

### Menü II

#### KRAFTBRÜHE VOM TAFELSPITZ

mit Wurzelgemüse und Grießklößchen

#### SORBET DER JAHRESZEIT

mit seiner Frucht

#### WILDSCHWEINBRATEN

mit hausgemachtem Rotkohl  
und Kartoffelklößen

#### LEIPZIGER QUARKKÄULCHEN

mit Apfelflan auf Vanillesauce an Zimteis

Inklusivpreis pro Person 36,00 €

### Menü IV

#### VARIATION VON LACHS & FORELLE

mit Riesengarnelen und jahreszeitlichen Salaten,  
Butter und Baguette

#### TOMATENSUPPE

mit Kräutersauerrahm

#### ZWEI MEDAILLONS VOM SCHWEINSFILET

mit Kraut & Rüben  
und Kartoffelauflauf

#### ANANASSORBET

mit Schokoladenmousse und knusprigen Krokant

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 Baguette

#### NACHSPEISENVARIAATION

aus unserer Patisserie

Inklusivpreis pro Person 54,00 €

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 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 4-Gang Menüs für den Großen Keller

## MENÜ 1

Komponenten	Allergene
Kleiner gemischter Salat mit passenden Zutaten	Gluten, Eier, Milch, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid
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
Sorbet der Jahreszeit mit seiner Frucht	Gluten, Eier, Schwefeldioxid
Wildschweinbraten mit hausgemachtem Rotkohl und Kartoffelklößen	Gluten, Milch, Sellerie, Schwefeldioxid
Leipziger Quarkkälchen mit Apffel auf Vanillesauce an Zimteis	Gluten, Eier, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte

## MENÜ 3

Komponenten	Allergene
Sächsische Vorspeisenvariation mit Apfel und Sellerie	Gluten, Eier, Milch, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid
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
Variation von Lachs & Forelle mit Riesengarnelen und jahreszeitlichen Salaten	Gluten, Krebstiere, Eier, Fische, Milch, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid
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 mit mediterranen Gemüsen und zweierlei Reis	Gluten, Krebstiere, Eier, Fische, Sojabohnen, Milch, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid, Weichtiere
Kleine Auswahl heimischer und internationaler Käsesorten	Gluten, Milch, Schalenfrüchte, Sesamsamen, Schwefeldioxid
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
Nachspeisenvariation aus unserer Patisserie	Gluten, Eier, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Schwefeldioxid

## 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