



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 Zutaten, 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 39,50 €

Menü III

SÄCHSISCHE VORSPEISENVARIATION
mit Apfel und Sellerie, Butter und Baguette

KARAMELLISIERTES SCHAUMSÜPPCHEN VOM RIND
mit geräucherter Lende und Wurzelgemüse

GERBATENE MAISPOULARDENBRUST
in Portweinsauce
an buntem Gemüseallerlei und Kartoffelgratin

GEEISTE LEIPZIGER LERCHE
mit Quark-Limonen-Mousse und Himbeersauce
Inklusivpreis pro Person 46,50 €

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 55,00 €

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 42,00 €

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 47,50 €

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

NACHSPEISENVARIATION
aus unserer Patisserie
Inklusivpreis pro Person 62,00 €

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 November 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 Apfelflan 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
KARAMELLISIERTES SCHAUMSÜPPCHEN VOM RIND mit geräucherter Lende und Wurzelgemüse	Gluten, Soja, Milch, Sellerie, Schwefeldioxid, Senf
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-Limonenschäum mit Croûtons und Kräutern	Gluten, Milch, Sellerie, Schwefeldioxid
Auflauf von Tomate und Zucchini mit Blattspinat auf Bandnudeln	Gluten, Eier, Milch