



Historische Weinstuben

Unsere 3-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, Butter und Baguette

GRATINIERTER SCHWEINSMEDAILLON
mit Rahmwirsing, Karotten
und Kartoffelgratin

GEEISTE LEIPZIGER LERCHE
mit Quark-Limonen-Mousse und Himbeersauce

Menü II

AMUSE BOUCHE

GETRÜFFELTER SELLERIESCHAUM
mit geräucherter Entenbrust

ROSA GEBRATENES HIRSCHRÜCKENFILET
an Aprikosenkraut, Pilze
und Kartoffelaufbau

VARIATION VOM APFEL
mit Zartbitterschokolade

Menü III

AMUSE BOUCHE

KARTOFFEL-LIMONENSCHAUM
mit Wurzelgemüse

GRATINIERTES RINDERFILET
mit jahreszeitlichen Gemüsen
und Kartoffel-Pilzaufbau

LEIPZIGER QUARKKÄULCHEN
mit Apfelflan auf Vanillesauce mit Zimteis

Menü IV

AMUSE BOUCHE

WILDRAHMSÜPPCHEN
mit Pilzen und feinen Kräutern

GEBRATENES ZANDERFILET
mit mediterranen Gemüsen
und zweierlei Reis

VARIATION VON EIS UND MOUSSE
mit passenden Beigaben

Menü V

AMUSE BOUCHE

SCHAUMSÜPPCHEN VON DER PETERSILIENWURZEL
mit Schnittlauch und geräucherter Rehlende

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

NACHSPEISENVARIATION
aus unserer Patisserie

Alle **vegetarisch** oder **vegan**

gewünschten Gänge werden entsprechend

dem vorbestellten Menü

nach Wahl des Küchenchefs angepasst.

Inklusivpreis pro Person 46,50 €

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 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 Amuse Bouche für unsere 3-Gang Menüs
in die Historischen Weinstuben

AMUSE BOUCHE 1

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

AMUSE BOUCHE 2

Komponenten	Allergene
Hausgeräucherte Entenbrust Aprikose, Waldfruchtsauce	Schwefeldioxid

AMUSE BOUCHE 3

Komponenten	Allergene
Kalbsrücken Balsamicolinsen, Vollkornsensauce	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 3-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
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
Rosa gebratenes Hirschrückenfilet 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

MENÜ 4

Komponenten	Allergene
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
SCHAUMSÜPPCHEN VON DER PETERSILIENWURZEL 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