



## 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, Butter und Baguette

TOMATENSCHAUM  
mit Ginsahne

\*\*\*

GRATINIERTER SCHWEINSMEDAILLONS  
mit Rahmwirsing, Karotten  
und Kartoffelgratin

\*\*\*

GEEISTE LEIPZIGER LERCHE  
mit Quark-Limonen-Mousse und Himbeersauce

### Menü II

AMUSE BOUCHE

\*\*\*

GETRÜFFELTER SELLERIESCHAUM  
mit geräucherter Entenbrust

\*\*\*

HAUSGEMACHTES SORBET DER SAISON  
mit Champagner aufgegossen

\*\*\*

ROSA GEBRATENES HIRSCHRÜCKENFILET  
an Aprikosenkraut, Pilze  
und Kartoffelauflauf

\*\*\*

VARIATION VOM APFEL  
mit Zartbitterschokolade

### 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, Butter und  
verschiedene Brotsorten

### Menü IV

AMUSE BOUCHE

\*\*\*

SÄCHSISCHE RÄUCHERSPEZIALITÄTEN  
mit Apfel, Sellerie und Zwiebeln, Butter und Baguette

\*\*\*

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

\*\*\*

VARIATION VON LACHS & FORELLE  
mit Riesengarnelen und jahreszeitlichen Salaten, Butter und  
Baguette

\*\*\*

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 57,00 €

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 4-Gang Menüs  
in die Historischen Weinstuben

AMUSE BOUCHE 1

| Komponenten  | Allergene                            |
|--|--------------------------------------|
| Gebeizter Lachs<br>Apfel, Sellerie, Honig-Dill-Senfsauce | Gluten, Eier, Fische, Senf, Sellerie |

AMUSE BOUCHE 2

| Komponenten   | Allergene      |
|---|----------------|
| Hausgeräucherte Entenbrust<br>Aprikose, Waldfruchtsauce | Schwefeldioxid |

AMUSE BOUCHE 3

| Komponenten                                       | Allergene                      |
|---|--------------------------------|
| Kalbsrücken<br>Balsamicolinsen, Vollkornsenfsauce | Sellerie, Senf, Schwefeldioxid |

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

| Komponenten                       | Allergene                                 |
|-----------------------------------|---|
| Butter<br>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-Pilzaufbau | 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                             |
| Gebrautes 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 |
| SCHAUMSÜPPCHEN VON DER PETERSILIENWURZEL mit geräucherter Rehlende                          | Gluten, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Sesamsamen, Schwefeldioxid                                 |
| Lammrückensfilet 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                           |