

P POTAGES EXTRA : corbeille de pain et beurre : 1,00 € par personne	
SOUPE À L'OIGNON FACON SAXONNE Avec croûtons à l'ail, herbes et fromage affiné	4,60 €
SOUPE DE GIBIER SAUVAGE Avec champignons et fromage aux herbes	5,70 €
POTAGE PARMENTIER Avec légumes, lard, oignons et croûtons	3,90 €
Avec NOTRE SOUPE EN TERRINE Aux dés de jambon	7,90 €

S**HORS-D'OEUVRES ET PLATS FROIDS**

INCLUS – Beurre et baguette ou galettes de pommes de terre	
TRIO D'ASPICS MAISON Magret de poulet, truite sauvage, pot au feu à la vinaigrette d'oignon	11,80 €
VARIATION DE SAUMON, CREVETTES ET COQUILLES SAINT-JACQUES Avec pommes, céleri, abricots et salade	14,90 €
COCKTAIL D'ÉCREVISSES ET DE CREVETTES ROSES Accompagné de quartiers d'oranges dans leur sauce cocktail à la tomate servies sur un lit de salade tendre-amère	13,90 €
ASSIETTE DE SPÉCIALITÉS SAXONNES FUMÉES Filets de canard, chevreuil et porc avec chou-fleur mariné	13,80 €
TARTARE Cuisiné à l'ancienne selon une recette datant de 1876 Accompagné d'un cocktail de tomates et une salade aux herbes sauvages	- servi à partir de 18.00 H - 13,70 €
NOTRE ASSIETTE FROIDE GOURMANDE Sélection de spécialités froides avec leurs accompagnements	14,20 €

S**SALADES AVEC SAUCE MAISON (À EMPORTER 200 ML = 3,50 €)**

INCLUS – Beurre et baguette SALADE DU CHEF Salade fraîche avec brochettes de crevettes, tranches de saumon, thon et accompagnements	13,90 €
CERVELAS EN SALADE <<FAIT MAISON>> Accompagné de cornichons d'aromates, oignons rouges et comté épicié	9,90 €
SALADE VARIEE ET CHIPS DE POMMES DE TERRES FAITES MAISON Grande assiette de salade, charivari de fruits de mer et olives garnies	13,90 €
SALADE CAMPAGNARDE AVEC FROMAGE DE BREBIS Dés de tomates, concombres, poivrons et oignons	6,30 €

M**OS CLASSIQUES A LA POËLE**

ACCOMPAGNEMENTS INCLUS – Tagliatelles aux fines herbes, galettes de pommes de terre, mélange de riz ou gratin de pommes de terre	
FILET DE PORC Avec légumes d'hiver à la sauce moutarde	16,40 €
DÉS DE CÔTE D'AGNEAU LAQUÉS Avec ragoût de tomates et de haricots, et dés de poires servies dans leur sauce au thym	17,90 €
ÉMINCÉ DE VEAU Avec champignons et carottes à la sauce au vin blanc	17,40 €
FILET DE BŒUF Avec légumes méditerranéens cuites au beurre	18,90 €

LATS TYPIQUES SAXONS „AUERBACHS KELLER“

<<BOLS SUR TABLE>>

-SELON L'OFFRE-

Rôti fait maison

avec sa crème aux champignons, chou rouge maison et quenelles de pommes de terre
(à partir de 2 personnes) servi dans des bols

Servie:

Du lundi au vendredi, de 12 h à 15 h ainsi que de 17 h 30 à 22 h –

-Week-ends et jours fériés de 12 h à 22 h-

12,90 €

ROULADE DE BOEUF MAISON	- servi jusqu'à 22 heures -	12,90 €
Garnie de carottes, cornichons épicés, lardons et viande de porc fumée, accompagnée de chou rouge aux pommes et quenelles de pommes de terre		
CUISSOT DE CHEVREUIL DE LA REGION DE DÜBEN	- servi jusqu'à 22 h -	18,80 €
Servi avec chou rouge, champignons et quenelles de pommes de terre		
DEUX TRANCHES DE PORC GRATINES AU FROMAGE DE BREBIS D'ALTENBURG -160g-		17,90 €
Servies avec sauce à la crème, salade de pommes et d'oignons, poivron grillé et galette de pommes de terre		
POITRINE DE POULET PANEE -160g-		16,60 €
Servie sur ragoût de champignons et d'oignons avec pâtes aux légumes en sauce à la crème et aux herbes.		
POELÉE PAYSANNE SAXONNE		17,20 €
Steak de porc mariné à la moutarde et au poivre accompagné de pommes et d'un gratin de choucroute et de pommes de terre		
MEDAILLONS DE DOS DE CERF -160g-		25,20 €
Servis avec choux de Bruxelles, aïelles rouges et gratin de pommes de terre en sauce au vin rouge		
VIANDE CUITE À LA BIÈRE BRUNE UR-KROSTITZER		16,30 €
Tranches d'échine de porc cuites et marinés dans leur sauce à la bière brune, servis sur un lit de choucroute, champignons, oignons, cornichons épicés et galette de pommes de terre		

PRODUITS DE MER ET DE RIVIÈRE

ACCOMPAGNEMENTS INCLUS – Pâtes à la crème fraîche aux fines herbes, pommes de terre persillées ou mélange de riz

FILET DE SANDRE GRILLÉ	18,90 €
Sur sauce à la moutarde et aux raisins et crème d'abricots et de chou de vert	
FILET DE SAUMON A L'ETUVÉ OU RÔTI	18,20 €
Sur sauce au safran, lit de courgettes et tomates grillées à l'huile d'olives	
GOURMANDISE DE CREVETTES	18,90 €
Sur sauce légère à l'ail, safran, épinards et filets de tomates	
VARIATION DE POISSONS DE MER ET DE FLEUVE	19,50 €
Saumon, sandre, gambas, coquille Saint-Jacques et brocolis servit dans un bouillon d'herbes	
GRATIN DE PATES AU SAUMON	17,80 €
Servi avec des brocolis, des épinards, des filets de tomates et des crevettes	

€ SCALOPES, BIFTÈQUES ET FILETS AU JUS

Accompagnements compris – Pommes de terres persillées, pâtes aux fines herbes ou gratin de pommes de terre

FILET DE BARON D'AGNEAU MRINE A L'HUILE AUX FINES HERBES -160g- Sur une sauce au Porto, accompagnée de salsifis et beurre persillé	22,80 €
TRANCHES DE BOEUF EN CROUTE GRATINEES AUX FINES HERBES -3x60g- Sur sauce aux champignons et oignons braisés	23,20 €
STEAK DE VEAU -200g- Sur sauce piquante à l'eau de vie de vin, accompagnée de navets au beurre et oignons rouge	26,50 €
ENTRECOTE D'ANGUS NOIR ET BOEUF DE PÂTURAGE -250g- Sur sauce à la crème et épinards gratinés à la Fourme d'Ambert	25,90 €
ESCALOPE DE VEAU PANEE -200g- Au citron accompagnée d'une salade composée	18,90 €
FILET EN POT POURRI „AUERBACHS KELLER“ Médailles de bœuf, de porc et d'agneau sur sauce au poivre accompagnés d'un gratin de petites pommes de terre et champignons	23,20 €

PLATS VÉGÉTARIENS ET VÉGÉTALIENS

LEGUMES MEDITERRANNEENS FRITS A L'HUILE D'OLIVE -VEGETALIEN- Servi avec pommes de terre au romarin, olives, herbes sauvages et pignons	12,90 €
GRATIN DE TOMATES ET COURGETTES AUX EPINARDS -VEGETARIEN- Servi avec des tagliatelles et gratinée à la mozzarella	12,90 €
CASSEROLE DE LEGUMES PRIMEURS -VEGETARIEN- Sur tranches de pommes de terre parfumées aux herbes	12,90 €

SORBETS DE SAISON

NOTRE SELECTION DE SORBETS 5,60 €

FROMAGES

SÉLECTION de fromages régionaux et internationaux 8,90 €
Petite portion 6,40 €

DESSERTS

GÂTEAU AU FROMAGE BLANC AMER DE LEIPZIG ET FLAN AUX POMMES Accompagné de glace à la cannelle sur sauce vanille et amandes	6,40 €
« LEIPZIGER LERCHE » SPÉCIALITÉ PATISSIERE LIPSSIENE Servi avec une mousse de fromage blanc au citron vert et sauce framboise	6,10 €
GÂTEAU MEPHISTO FAIT MAISON Accompagné d'une mousse au chocolat, cerises épicées, kumquats et glace vanille	6,60 €
VARIATION DE DESSERTS Sélection gourmande issue de notre pâtisserie	8,30 €

Indication importante pour les personnes allergiques:

Veillez contacter la direction du restaurant.
Nous tenons à votre disposition les informations
relatives aux produits alimentaires conformément
au règlement européen Nr. 1169/2011