

Menükarte Zills Tunnel

Historisches Gasthaus, urig, sächsisch, gemütlich

Liebe Gäste,

bei nachfolgenden Menüs 2019 handelt es sich um Anfertigungen, welche eine Mindestpersonenzahl von 10 Personen je Menü bedürfen.

Bitte einigen Sie sich auf eine einheitliche Menüfolge!

Menüvorschläge

	ab 10 - 19 Personen	ab 20 - 29 Personen	ab 30 Personen
Menü 1 (3 Gänge)			
Leichte Champignoncremesuppe mit Sahnehäubchen und Croutons			
Kasselerrücken „Gambrinus Art“ in der Kartoffelkruste gebraten, umlegt mit frischem Gemüse			
Apfelbeignet's auf Vanillesauce			
	25,20 €	24,20 €	23,20 €
Menü 2 (3 Gänge)			
Linsensuppe mit Blutwurst			
Lammkoteletts mit Bohnen im Speckmantel und Petersilienkartoffeln			
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce und Sahne			
	27,90 €	26,90 €	25,90 €
Menü 3 (3 Gänge)			
Kraftbrühe Celestine			
Gefüllte Schweinsröllchen in Biersauce mit Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln			
Hausgemachte Quarkkeulchen mit Zucker und Zimt, frischen Früchten und Sahnetupfen			
	26,80 €	25,80 €	24,80 €

Menü 4 (3 Gänge)

Lauchcremesuppe mit Sahnehäubchen

Filetstreifen „Stroganoff“ mit gekräuterten Pilzen und Röstis, frischem Salat

Vanilleeis mit heißen Waldbeeren

29,40 €	28,40 €	27,40 €
----------------	----------------	----------------

Menü 5 (3 Gänge)

Matjesfilet mit Zwiebel & Apfel auf Schwarzbrotecke

Zarter Kalbsbraten in Rahmsauce mit frischem Buttergemüse und Petersilienkartoffeln

Ofenwarmer Apfelstrudel auf Vanillesauce

28,60 €	27,60 €	26,60 €
----------------	----------------	----------------

Menü 6 (3 Gänge)

Leipziger Gemüsesuppe

Schweinsmedaillons mit Tomate und Mozzarella überbacken, dazu Kartoffelauflauf

Ananasringe in Backteig mit Vanilleschaum

26,70 €	25,70 €	24,70 €
----------------	----------------	----------------

Menü 7 (3 Gänge)

Pikanter Geflügelcocktail mit Grapefruitfilets

Gespickte Hirschkeule in Sahnesauce dazu Williamsbirne mit Preiselbeeren gefüllt, Waldpilze, Rosenkohl, Buttermöhrrchen und Krokette

Cremiges Vanilleeis mit heißen Amarettokirschen

31,50 €	30,50 €	29,50 €
----------------	----------------	----------------

Menü 8 (4 Gänge)

Sächsische Kartoffelsuppe

Salatteller mit Joghurtdressing

Kasslerrücken „Gambrinus Art“ in Reibekuchenteig mit frischem Gemüse

Hausgemachte Quarkkeulchen mit Zucker und Zimt, frischen Früchten und Sahnetupfen

31,70 € 30,70 € 29,70 €

Menü 9 (4 Gänge)

Räucherlachs auf Röstis

Klare Kraftsuppe mit Gemüseeinlage

Gebeizte Lammspieße auf Kräuterrisotto mit Zwiebelkonfit

Hausgemachte Quarkkeulchen mit Zucker und Zimt, frischen Früchten und Sahnetupfen

39,90 € 38,90 € 37,90 €

Menü 10 (4 Gänge)

Klare Ochsenschwanzsuppe mit altem Sherry

Pochiertes Zanderfilet auf Gemüsestreifen mit Petersilienkartoffeln

Gespicktes Rinderfilet in Sahnesauce mit etwas Leipziger Allerlei und Spritzkartoffeln

Eisteller mit heißen Waldbeeren und Sahnetupfen

47,50 € 46,50 € 45,50 €

Sachsenmenüs

Sachsenmenü 1

Vorspeise

Leipziger Gemüsesuppe (klare Suppe mit Gemüse vom Leipziger Allerlei)

Zwischengericht

Gebratenes sächsisches Forellenfilet mit Mandelbutter auf Strohkartoffeln

Hauptgericht

Sächsischer Sauerbraten in Reibekuchensauce mit Apfelrotkraut & Klößen

Dessert

Sächsische Quarkkeulchen auf Holunderbeersauce mit Zucker und Zimt sowie mit frischen Früchten und Sahne garniert

Preis pro Gedeck:

ab 10-19 Personen 41,50 €

ab 20-29 Personen 39,00 €

ab 30 Personen 38,00 €

Sachsenmenü 2

Vorspeise

Krautsuppe mit Bratwurst

Zwischengericht

Geräucherte Entenbrust auf Apfel-Lauchsalat

Hauptgericht

„Leipziger Stadtsäckel“

Zarte Schweinsmedaillons mit Champignons, frischen Gemüsestreifen und Joghurt in Folie im eigenen Saft gegart, dazu Kartoffelpuffer

Dessert

hausgemachte rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Gedeck:

ab 10-19 Personen 38,60 €

ab 20-29 Personen 37,10 €

ab 30 Personen 36,10 €

Sachsenmenü 3

Vorspeise

Bornaer Zwiebelsuppe mit Croutons

Zwischengericht

kleines Leipziger Allerlei mit ½ Flusskrebs

Hauptgericht

Kasslerrücken „Gambrinus Art“ in der Kartoffelkruste gebraten, mit frischem Gemüse umlegt

Dessert

„Leipziger Lerche“ auf Apfelschaum angerichtet

Preis pro Gedeck:

ab 10-19 Personen 37,90 €

ab 20-29 Personen 36,40 €

ab 30 Personen 35,40 €

Kartenmenüs

(auch kurzfristig und zur a-la-Carte-Auswahl möglich)

Kartenmenü 1 **26,90 €**

Kartoffelsuppe mit Würstelstücken

Sächsischer Sauerbraten in Reibekuchensauce mit Apfelrotkraut und Klößen

Hausgemachte Beerengrütze mit Vanillesauce

Kartenmenü 2 **24,40 €**

Kraftbrühe mit Fleischklößchen und Gemüsestreifen

Knusprige ¼ Ente mit Apfelrotkohl und Klößen

Leipziger Lerche auf Apfelschaum

Kartenmenü 3 **28,40 €**

Kraftsuppe Celestine mit Eierkuchenstreifen

Gebrautes Zanderfilet „Baseler Art“ auf Kartoffelpüree mit gebratenen Champignons und angeschwenkten Zwiebeln, Salatbukett

Hausgemachte Beerengrütze mit Vanilleeis

Kartenmenü 4 – VEGETARISCH **24,90 €**

Kleiner marktfrischer Salat

Zills Gemüse-Nudelauf mit Käse gratiniert

Hausgemachte sächsische Quarkkeulchen mit Zucker und Zimt, auf Holunderbeersauce, mit frischen Früchtchen und Sahne garniert