

FRÜHLING MENÜ



1



3



Katakeller
1636 LEIPZIG 1901

Frühling

April | Mai | Juni

Spargelcremesuppe mit Erbsen-Spargelsalat 1

Schnittlauch-Öl | Kräutercroûtons

Bardiertes Filet vom Strohschwein & Spargel 2

Hopfenschinken | Salbei
Grünes Kräuterpüree | Fingermöhren | tournierte Kartoffeln

Erdbeere & Schokolade 3

Mousse | Sorbet | Gel | Erde

FRÜHLING VEGANMENÜ 2



Frühling (vegan)

April | Mai | Juni

Spargelcremesuppe mit Erbsen-Spargelsalat
Schnittlauch-Öl | Kräutercroûtons

Gebackener Tofu mit Amarant und Sesam 1
gebratener Spargel | Basilikum-Risotto

Erdbeere & Schokolade 2
Crème au Chocolat | Sorbet | Gel | Erde



Sommer

Menü

1



3

Katakeller
1626 LEIPZIG 1904

Sommer

Juli | August | September

Gazpacho mit glasierter Garnele 1

Getrocknete Tomate | Gurken-Gel
Knoblauchbrot

Maishähnchen & Lotteraner Kellerbier 2

Champignoncreme | gegrillter Fenchel
Graupenrisotto

„Pfirsich Melba“ 3

Himbeeren | Himbeersorbet | pochiertes Pfirsich
Pfirsich-Espuma | Vanillecreme | Nuss-Knusper

2





Sommer (vegan)

Juli | August | September

Gazpacho mit Tomatensorbet

Getrocknete Tomate | Gurken-Gel | Knoblauchbrot

Wilder Brokkoli & Chimichurri-Joghurt

Quinoa-Kruste | gegrillter Spargel | Maispüree

„Pfirsich Melba“ 1

Himbeeren | Himbeersorbet | pochiertes Pfirsich
Pfirsich-Espuma | Vanillecreme | Nuss-Knusper



OMMIFÜR VEGANMENÜ 4



HERBST MENÜ



Herbst

Oktober | November | Dezember

Tatar vom Weiderind 1

Gebackene Kapern | Anchovis-Mayonnaise | Gewürzgurke | Schwarzbrot

Gebratenes Zanderfilet auf Petersiliengraupen 2

Dijonsenf | Blutwurst | Mini-Rüben | Pfifferlinge

Gestockte Milch mit Waldbeerensorbet 3

Weißer Schokolade | Rohrzucker | Minze





Herbst (vegan)

Oktober | November | Dezember

Tatar von Hokkaido Kürbis

Steinpilz | Kokos-Mayonnaise
gegrillte Aubergine | Schwarzbrot

Geschmorte Tofu-Haut auf Petersiliengraupen

Dijonsenf | Mini-Rüben | Pfifferlinge

Gestockte Milch mit Waldbeeren-Sorbet 1

weiße Schokolade | Rohrzucker | Minze

VEGANMENÜ 6

HERBST

WINTERMENÜ



Winter

Januar | Februar | März

Kürbissüppchen mit Maishähnchenbrust

Koriander | Kürbissalat | Chili

Sous vide gegartes Bäckchen vom Ochsen mit Schmorgemüse

Rotweinjus | Mini-Möhren | Schalotten
Kerbelsalsa | Selleriepüree

Halbgebackener Schokoladenkuchen

Zabaglione | Himbeeren





WINTER VEGANMENÜ 8



Winter (vegan)

Januar | Februar | März

Kürbissüppchen mit Mango-Crostini

Koriander | Kürbissalat | Chili

Gebratene Jackfrucht mit Schmorgemüse

Rotweinjus | Mini-Möhren | Schalotten
Kerbelsalsa | Selleriepüree

Halbgebackener Schokoladenkuchen 1

Zabaglione | Himbeeren



Hochzeit

Gebeizter Lachs mit Limone

Joghurt | Senfkaviar | Friséesalat | Gurkencroûtons

Hochzeitssuppe mit Markklößchen

Rinderkraftbrühe | Wurzelgemüse | Maultasche

Rosa Kalbstafelspitz mit Morcheln 1

Grüner Spargel | Spinat-Espuma | Kartoffelsoufflé

Crème brûlée

Brombeeren | Sorbet | Minze



Hochzeit (vegan)

Sous vide gegarter Sellerie mit Limone
Senfkaviar | Friséesalat | Gurkencroûtons

Hochzeitssuppe mit Quarkklößchen
Tomatenkraftbrühe | Wurzelgemüse | Maultasche

Konjak-Nudeln mit Morchel-Sherry-Soße
grüner Spargel | Spinat-Espuma | Trüffel

Crème brûlée
Brombeeren | Sorbet | Minze

HOCHZEIT
VEGAN MENÜ 10



SÄCHSISCH UNTER

1



Katskeller
1626 LEIPZIG 1904

Sächsisch

Grünfutter aus Omas Garten

Gurke | Tomate | Paprika | Blattsalat

Geschmorte Rinderroulade mit Preiselbeer-Rotkohl 1

Speck | Gurke | Senf | Kartoffelkloß

Quarkkälchen mit Apfelmus

Sahne | Vanillesoße | Vanilleeis

MEDITERRÄN MENÜ 12



Mediterran

Vitello tonnato

Kapern | Sardelle | Thunfisch | Kalb
Joghurt

Seebarschfilet mit Chorizo-Sud 1

Basilikumkruste | wilder Brokkoli | Risotto
Pecorino

Zitronentarte mit Baiser

Ricotta | Rosmarin | Limoncello



WEIHNACHTEN MENÜ'S



1

Ratskeller
1626 LEIPZIG 1904

Weihnachten 1

Gebeiztes Island-Lachsfilet auf Linsensalat
Honig-Senfsoße | Friséesalat

Sous vide gegarte Gänsekeule mit Preiselbeer-Rotkohl 1
Thymianjus | Maronen | Kartoffelkloß

Gebackener Quark & Schokolade 2
Himbeere | Gel | Espuma | Erde

2





Weihnachten 2

Rotkohl-Consommé mit Calvados 1
Entenpraline

Fläminger Wildschweinrücken
Thymianjus | Fingermöhren | Maronenpüree

Schokoladen-Macadamia-Törtchen
Brombeere | Gel | Espuma | Sorbet

WEIHNACHTEN MENÜ 14