



Buskarte zur Abendzeit

Tellergerichte

Nr. 1-Heimisches Schmorgericht (nach Angebot)
mit hausgemachtem Kraut und Kartoffelklößen
17,50 €

Nr. 2-Hausgemachte Rindsroulade
gefüllt mit Karotte, Gewürzgurke, Speck und Kassler,
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen
17,50 €

Nr. 3-Schweinsfiletstreifen
mit Champignon-Wurzelgemüse in Weißweinsauce mit Reibekuchen
17,50 €

Nr. 4-Großer Salatteller
mit gesäuerten Champignons und gebratenen Hähnchenbruststreifen
17,50 €

Nr. 5-Gebratenes Buntbarschfilet
auf Blattspinat in Safran-Kräutersauce mit Reismix
17,50 €

Nr. 6-Kalte Köstlichkeiten
von Fleisch, Fisch, Geflügel und Käse mit ergänzenden Beigaben
17,50 €

Nr. 7-Gratin von marktfrischem Gemüse
auf Kartoffelscheiben
17,50 €

Gäste total:

Dessert

Tagesdessert
5,50 €

Achtung, diese Preisliste verliert Ihre Gültigkeit bei Erscheinen einer neuen Preisliste!

Lieber Gast,

am 13.12.2014 trat 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 wünscht Ihnen

René Stoffregen-Wirt Auerbachs Keller-
und alle Kellergeister

Allergene Buskarte

TELLERGERICHTE

Komponenten	Allergene
Heimisches Schmorgericht mit hausgemachtem Kraut und Kartoffelklößen	Gluten, Eier, Milch, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid
Hausgemachte Rindsroulade gefüllt mit Karotte, Gewürzgurke, Speck und Kassler, mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	Gluten, Milch, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid
Schweinsfiletstreifen mit Champignon-Wurzelgemüse in Weißweinsauce mit Reibekuchen	Gluten, Eier, Milch, Sellerie, Schwefeldioxid
Großer Salatteller mit gesäuerten Champignons und gebratenen Hähnchenbruststreifen	Gluten, Milch, Sojabohnen, Milch, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid
Gebratenes Buntbarschfilet auf Blattspinat in Safran-Kräutersauce mit Reismix	Gluten, Krebstiere, Eier, Fische, Sojabohnen, Milch, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid, Weichtiere
Kalte Köstlichkeiten von Fleisch, Fisch, Geflügel und Käse mit ergänzenden Beigaben	Gluten, Krebstiere, Eier, Fische, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Weichtiere
Gratin von marktfrischem Gemüse auf Kartoffelscheiben	Gluten, Eier, Milch, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid

DESSERT

Komponenten	Allergene
Tagesdessert	Gluten, Eier, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte