



## Fass Keller Zeremonie anno domini 1525

Ab 25 Personen buchbar

### VORSPEISEN UND SALATE

Hausgemachte Salate von gesäuerten Champignons und Spargel  
Zartbittere Blattsalate in unserem Hausdressing  
Salat von Crevetten mit Zitrusfrüchten und Cocktailsauce  
Tomate mit Mozzarella und Mandelpesto  
Feuriges Tatar mit Pfeffergürkchen

### GEFLÜGEL UND TRADITIONELLES AUS DEN RÄUCHERKAMMERN

Gebratene Poulardenbrust mit exotischen Früchten  
Rosa Tranchen von der Entenbrust an Apfel-Sellerie-Salat und Sauce Cumberland  
Geräucherte Schweinslende zu Balsamicolinsen  
Parmaschinken mit Segmenten von der Honigmelone

### FISCH AUS HIESIGEN UND FREMDEN FLÜSSEN UND TEICHEN

Arrangement von geräuchertem Fisch mit Sahnemeerrettich  
Pochierte Forelle in Dillgelee an Schnittlauchschmand  
Gebeizter und geräucherter Lachs mit Apfel-Zwiebel-Salat an Honig-Dill-Senf-Sauce

### WARME SPEISEN

Tomatensuppe mit Sauerrahm und Kräutern  
Medaillons vom Schwein auf Pilzrahm mit buntem Gemüseallerlei und Kartoffelgratin  
Allerlei aus Fluss und Meer zu jungem Gemüseallerlei und Reismix  
**Optional mit einem Aufpreis von 2,50 € p.P. : [vegetarischer](#) Buffethauptgang**

### KÄSE

Variationen heimischer und internationaler Käsespezialitäten mit ergänzenden Beigaben  
Auswahl an Baguette und Brotsortiment, Butter & Schmalz

### DESSERTS

Feine Naschereien aus unserer hauseigenen Patisserie  
Mousse von weißer und dunkler Schokolade an Kuvertüresplittern  
Salat von frischen Früchten mit braunem Rohrzucker  
Unsere Hausspezialität Mephistotorte an marinierten Kumquats

**Stand Januar 2025**

### **Optional bieten wir unseren Schokoladenbrunnen**

ab 50 Gäste à 8,00 € Aufpreis pro Person  
ab 150 Gäste à 7,00 € Aufpreis pro Person  
ab 250 Gäste à 6,00 € Aufpreis pro Person an.



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 wünschen Ihnen

Rene Stoffregen  
und alle Kellergeister

## Allergenkennzeichnung Buffet „Fasskellerzeremonie Anno Domini 1525“

Komponenten	Allergene
<b>SALATE</b>	
Hausgemachte Salate von gesäuerten Champignons und Spargel	Schwefeldioxid/Sulfite,
Zartbittere Blattsalate in unserem Hausdressing	Eier/Eierzeugnisse, Sellerie, Senf/Senferzeugnisse, Schwefeldioxid/Sulfite
Salat von Crevetten mit Zitrusfrüchten und Cocktailsauce	Glutenhaltige Getreide, Krebstiere/Krebstiererzeugnisse, Eier/Eierzeugnisse, Sellerie, Senf/Senferzeugnisse
Tomate mit Mozzarella und Mandelpesto	Milch/Milcherzeugnisse, Schalenfrüchte, Sellerie, Schwefeldioxid/Sulfite
Feuriges Tatar mit Pfeffergürkchen	Fisch/Fischerzeugnisse, Senf/Senferzeugnisse
<b>GEFLÜGEL UND TRADITIONELLES AUS DEN RÄUCHERKAMMERN</b>	
Gebratene Poulardenbrust mit exotischen Früchten	
Rosa Tranchen von der Entenbrust an Apfel-Sellerie-Salat und Sauce Cumberland	Glutenhaltige Getreide, Eier/Eierzeugnisse
Geräucherte Schweinslende zu Balsamicolinsen	Sellerie, Senf/Senferzeugnisse, Schwefeldioxid/Sulfite
Parmaschinken mit Segmenten von der Honigmelone	
<b>FISCH AUS HIESIGEN UND FREMDEN FLÜSSEN UND TEICHEN</b>	
Arrangement von geräuchertem Fisch mit Sahnemeerrettich	Fisch/Fischerzeugnisse, Milch/Milcherzeugnisse, Senf/Senferzeugnisse, Schwefeldioxid/Sulfite
Pochierte Forelle in Dillgelee an Schnittlauchschmand	Krebstiere/Krebstiererzeugnisse, Fisch/Fischerzeugnisse, Milch/Milcherzeugnisse, Sellerie, Schwefeldioxid/Sulfite
Gebeizter und geräucherter Lachs mit Apfel-Zwiebel-Salat an Honig-Dill-Senf-Sauce	Fisch/Fischerzeugnisse, Milch/Milcherzeugnisse, Senf/Senferzeugnisse, Schwefeldioxid/Sulfite
<b>WARME SPEISEN</b>	
Tomatensuppe mit Sauerrahm und Kräutern	Milch/Milcherzeugnisse,
Medaillons vom Schwein auf Pilzrahm mit buntem Gemüseallerlei und Kartoffelgratin	Glutenhaltige Getreide, Eier/Eierzeugnisse, Soja/Sojaerzeugnisse, Milch/Milcherzeugnisse, Schalenfrüchte, Sellerie, Schwefeldioxid/Sulfite
Allerlei aus Fluss und Meer zu jungem Gemüseallerlei und Reismix	Glutenhaltige Getreide, Krebstiere/Krebstiererzeugnisse, Eier/Eierzeugnisse, Fisch/Fischerzeugnisse, Soja/Sojaerzeugnisse, Milch/Milcherzeugnisse, Schalenfrüchte, Sellerie, Schwefeldioxid/Sulfite, Weichtiere/Weichtiererzeugnisse,
<b>KÄSE</b>	
Variationen heimischer und internationaler Käsespezialitäten mit ergänzenden Beigaben	Glutenhaltige Getreide, Milch/Milcherzeugnisse, Schalenfrüchte
Verschiedene Brot- und Brötchensorten, Butter & Schmalz	Glutenhaltige Getreide, Milch/Milcherzeugnisse, Sesam/Sesamerzeugnisse
<b>DESSERTS</b>	
Feine Naschereien aus unserer hauseigenen Patisserie	Glutenhaltige Getreide, Eier/Eierzeugnisse, Soja/Sojaerzeugnisse, Milch/Milcherzeugnisse, Schalenfrüchte
Mousse von weißer und dunkler Schokolade an Kuvertüresplittern	Eier/Eierzeugnisse, Soja/Sojaerzeugnisse, Milch/Milcherzeugnisse
Unsere Hausspezialität Mephistotorte an marinierten Kumquats	Glutenhaltige Getreide, Eier/Eierzeugnisse, Soja/Sojaerzeugnisse, Milch/Milcherzeugnisse, Schalenfrüchte,
Salat von frischen Früchten mit braunem Rohrzucker	