



Buskarte

Tellergerichte

Nr.1-Heimisches Schmorgericht (nach Angebot)

mit hausgemachtem Kraut und Kartoffelklößen

15,50 €

Nr.2-Hausgemachte Rindsroulade

gefüllt mit Karotte, Gewürzgurke, Speck und Kassler,
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

15,50 €

Nr.3-Schweinsfiletstreifen

mit Champignon-Wurzelgemüse in Weißweinsauce mit Reibekuchen

15,50 €

Nr.4-Großer Salatteller

mit gesäuerten Champignons und gebratenen Hähnchenbruststreifen

15,50 €

Nr.5-Gebratenes Buntbarschfilet

auf Blattspinat in Safran-Kräutersauce mit Reismix

15,50 €

Nr.6-Kalte Köstlichkeiten

von Fleisch, Fisch, Geflügel und Käse mit ergänzenden Beigaben

15,50 €

Nr.7-Gratin von marktfrischem Gemüse

auf Kartoffelscheiben

15,50 €

Gäste total:

Dessert

Tagesdessert

4,90 €

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