



Tageskarte zur Abendzeit

Tellergerichte

Nr. 1 -Heimisches Schmorgericht (nach Angebot)

mit hausgemachtem Kraut und Kartoffelklößen

22,50 €

Nr. 2 -Hausgemachte Rindsroulade

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

22,50 €

Nr. 3 -Schweinsfiletstreifen

mit Champignon-Wurzelgemüse in Weißweinsauce mit Reibekuchen

22,50 €

Nr. 4 -Großer Salatteller

mit gesäuerten Champignons und gebratenen Hähnchenbruststreifen

22,50 €

Nr. 5 -Gebratenes Buntbarschfilet

auf Blattspinat in Safran-Kräutersauce mit Reismix

22,50 €

Nr. 6 -Kalte Köstlichkeiten

von Fleisch, Fisch, Geflügel und Käse mit ergänzenden Beigaben

22,50 €

Nr. 7 -Gratin von marktfrischem Gemüse

auf Kartoffelscheiben

22,50 €

Als vegane Optionen stehen uns für jeweils 22,50 Euro zusätzlich zur Auswahl:

Nr. 8 Gemüsebowl in Tomatensud Wildkräutersalat und Reibekuchen

Nr. 9 Großer Blattsalat mit gesäuerten Pilzen, Nüssen, Kräutern und Kressen und Preiselbeerdressing, Baguette und Brot

Optional

Tagesdessert

7,00 €

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