



Informationen für Allergiker

Bei der Herstellung und Zubereitung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Allergene enthalten sein, eine Kontamination mit anderen Allergenen, die im Produktionsablauf der Küche/Restaurant verwendet werden, ist nicht zu vermeiden.



Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse



Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse



Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse



Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse



Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorsan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder deren Hybridstämme



Senf und daraus gewonnenen Erzeugnisse



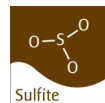
Knoblauch & Zwiebelgewächse



Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse



Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss)



Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l



Erdnuss und daraus gewonnene Erzeugnisse



Lupinen und daraus gewonnenen Erzeugnisse



Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse



Weichtiere (Schnecken/ Muscheln) und daraus gewonnene Erzeugnisse



Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse



Bei der Herstellung und Zubereitung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Allergene enthalten sein, eine Kontamination mit anderen Allergenen, die im Produktionsablauf der Küche/Restaurant verwendet werden, ist nicht zu vermeiden.

Vitello Tonnato, gebratene Zucchinischeiben,
Tomaten, Mozzarella



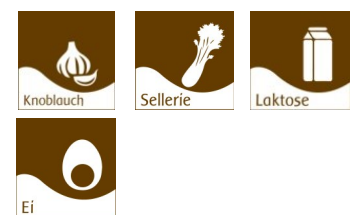
Ziegenfrischkäse, Bianchi-Bohnenmousse, mariniertes
Gemüsesalat, Pesto von der Schwarzen Walnus,
Focacchiachips, Gemüsechips



Scheiben vom Herefordrind, Borettanezwiebel-
Marmelade, mariniertes Gemüsesalat



Champignonköpfe, Hackfleisch, Käse überbacken



1/2 Dutzend Weinbergschnecken, Café de Paris Butter
überbacken



5 Stück warme Dörripflaumen im Speckmantel





Bei der Herstellung und Zubereitung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Allergene enthalten sein, eine Kontamination mit anderen Allergenen, die im Produktionsablauf der Küche/Restaurant verwendet werden, ist nicht zu vermeiden.

Marseiller Fischsuppe, feine Gemüsegewürfel, geröstetes Ciabatta



Orangen-Fenchelsüppchen, junger Spinat, Grüner Spargel, Möhren-Cous-Cous, Kresse



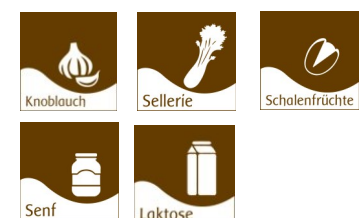
Blattsalate, Himbeer-Dressing, Granatapfelkerne, feine Gemüsegewürfel, Dörrobstwürfel, Mozzarella, Focacchiachips, Ziegenfrischkäse, Dörripflaumen im Speckmantel, geräuchertes Bachsaiblingsfilet



Blattsalate, Pfirsich-Dressing, Granatapfelkerne, Avocado, Charentaise Melone, Gemüsechips, Leinsamen, gebratene weiße Maisgrieß-Pilz-Polenta, Borettanezwiebel-Marmelade



Blattsalate, halbgebundener Balsamicodressing, feine Gemüsegewürfel, Dörrobstwürfel, Nomadenkäse, Grana Padano, Poulardenbrust im Kürbiskernmantel, Rösti



Blattsalate, halbgebundener Balsamicodressing





Bei der Herstellung und Zubereitung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Allergene enthalten sein, eine Kontamination mit anderen Allergenen, die im Produktionsablauf der Küche/Restaurant verwendet werden, ist nicht zu vermeiden.

Geschmorter Kalbsbraten, Rosmarinjus, gebratene Zucchini-scheiben, Kartoffelstampf



Tafelspitz, Meerrettichsoße, frischer Meerrettich, Es-sigzweitschgen, Petersilienkartoffel, Blattsalate



Zwiebelrostbraten, Bratkartoffel, Blattsalate



Ochsenbacken, Parmesanschaum, Portweinjus, Süßkartoffelpüree, Schmorgemüse



Cordon bleu vom Duroc-Schwein, Rosmarinjus, Rösti



Panierte Schnitzel vom Duroc-Schwein, Kochkäse, Brat-kartoffel, Blattsalate





Bei der Herstellung und Zubereitung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Allergene enthalten sein, eine Kontamination mit anderen Allergenen, die im Produktionsablauf der Küche/Restaurant verwendet werden, ist nicht zu vermeiden.

Poulardenbrust, Kürbiskernmantel, Kichererbsen-Gemüse-Curry, Schwarzer Reis



Barschfilet, Safransoße, Schwarzer Reis



Bachsablingsfilet, Kartoffelstampf, junger Spinat in Rahm



Kichererbsen-Gemüse-Curry, gebackene Quinoanocke, Süßkartoffel, Schwarzer Reis



Kartoffelnudeln, Pinienkern-Salbeibutter, Grana Padano



Feigen-Ravioli, Quittenbutter, Hokaido, Zucchini, Baby-Mangold, Granatapfelkerne, Nomadenkäse, Pesto von der schwarzen Walnuss



Spaghettini, Pesto Verde, halbtrocknete Tomaten, Zucchini, Parmaschinken chips, Pinienkerne, Grana Padano



Spaghettini, Olivenöl, Kapern, Sardellen, halbtrocknete Tomaten, Oliven, Grana Padano





Bei der Herstellung und Zubereitung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Allergene enthalten sein, eine Kontamination mit anderen Allergenen, die im Produktionsablauf der Küche/Restaurant verwendet werden, ist nicht zu vermeiden.

Champignonköpfe, Hackfleischsoße, Käse



Stecherpfanne, Hackbraten, Zwiebel, Dörrfleisch, Spiegelei



Bratkartoffel, Kochkäse, Bacon



Beerenragout, Vanilleeiskrem, Sahne



Vanilleeiskrem, Himbeeren, Sahne, Krokant



Creme Brûlée, Vanilleeiskrem



Beeren Panna Cotta, Krokant

