

*Wir laden Sie ein
zu einer kulinarischen
Entdeckungsreise.*

Unsere Speisenvielfalt reicht von eigenen
Kreationen über lokale Spezialitäten bis hin zu
internationaler- klassischer Küche!

Dazu empfehlen wir Ihnen auch gerne die korrespondierenden Weine.

Reisen Sie mit uns und genießen Sie!

Wir beziehen unseren
Bärlauch von der Firma
Schlosser in Schifferstadt
und
unseren Spargel
vom Spargelhof Walter
in Gönnheim



Spargelkarte/ Asparagus menu

SUPPE UND VORSPEISE/ SOUP & STARTER

Spargelcrèmesuppe ^H  7,90
Spargel | Sahne
Cream of asparagus soup
Asparagus | cream

Spargelsalat mit Garnelen ^{B,C}  12,90
in Zitronenmarinade auf Romanasalat
Spargel | Schnittlauch | Zitrone | Ei
Asparagus salad with shrimp
in lemon marinade on lettuce
Asparagus | chives | lemon | egg

HAUPTGERICHTE/MAIN DISHES

Pfälzer Stangenspargel 250 g ^{C, H, K}  19,90
mit Drillingen wahlweise mit Sauce Hollandaise
oder zerlassener Butter

+ Wiener Kalbsschnitzel ^{A1, C} 9,50

+ Räucher- und Graved Lachs ^D 7,90

+ Roher und gekochter Schinken 7,50

Palatine asparagus 250 g with baby potatoes
optional with sauce hollandaise or melted butter

+ «Wiener Schnitzel»

+ Smoked and graved salmon

+ Ham variations

Spargelpfannkuchen ^{A1, C, H, K}  19,90

Spargelragout grün/weiß | Frühlingszwiebeln |
gratinierte Sauce Hollandaise

Asparagus pancakes

Green and white asparagus ragout | spring onions |

Sauce hollandaise au gratin

Spaghetti mit frischem Bärlauchpesto ^{A1, C, I}  15,90
und gehobeltem Parmesan

Spaghetti with fresh wild garlic pesto
and grated parmesan

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren ^{C, F, H, I} 9,80
und Schlagsahne

Vanilla ice cream with fresh strawberries
and whipped cream

Alle Preise inklusive Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer in Euro/
All prices include service charge and VAT

Unsere Weinempfehlung
zum Spargel

Blanc de Noir D.Q., trocken
Weingut Bühler

0,1l 4,00

0,25l 7,90

0,75l 22,00





ÖFFNUNGSZEITEN KÜCHE:
MONTAG BIS SONNTAG
12:00 UHR BIS 22:00 UHR

Vorspeisen/Appetizer

SUPPENKÜCHE / SOUP KITCHEN

Leberknödelsuppe ^{A1,1,3,H} 7,70
Brühe vom Tafelspitz
Liver dumpling soup

Karotten-Ingwersuppe ²  7,30
Kokosmilch
Carrot-gingersoup
coconutmilk

Zu allen Suppen servieren wir Baguette.
We serve baguette with all soups.

Kleingkeiten/small dishes

Tomaten-Bruschetta ^{A1,H,2}  8,40
Grana Pandano
Tomato bruschetta with Grana Pandano

Elsässer Flammkuchen ^{A1,H,3,6,11} 13,40
Schmand | Speck | Zwiebeln
Alsatian tarte flambée
sour cream | ham | onions

Vegetarischer Flammkuchen ^{A1,H,6,11}  13,90
Schmand | Peperoni | Schafskäse
Vegetarian tarte flambée
sour cream | hot peppers | feta

Lachsрrösti 14,90
Räucherlachs | Rösti | Zitronen Crème fraîche Dip ^{1,H,2,D}
Salmon hash browns
smoked salmon | hash browns | lemon crème fraîche

Alle Preise inklusive Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer in Euro/
All prices include service charge and VAT

BURGER & SANDWICH

Pulled Pork Burger ^{A1,A2,H,2,11,12,2} 20,90

Barbecue sauce | Rotkohl- Apfelsalat | Cheddar
Zwiebel-Chutney | Bacon | Romanasalat
Süßkartoffel Pommes | Sour Cream
Pulled Pork Burger | red cabbage- apple salad |
cheddar | onion-chutney | bacon | lettuce |
sweet potato fries | sour cream

Clubsandwich mit gegrillter Hähnchenbrust ^{A1,H,C} 18,50

Bacon | Spiegelei | Tomaten | Gurken |
Steakhouse Pommes
Club sandwich with grilled chicken breast
bacon | egg | tomato | cucumber | Steakhouse fries

SALATE/SALADS

Caesar Salat ^{A1,3,4,6,9,12} 11,70

Romanaherzen | Anchovis-Dressing |
Grana Padano | Croûtons
Caesar Salad
Lettuce | anchovy-dressing | Grana Padano | croutons

- mit gebratener Hähnchenbrust (150 g) ^{A1,H,3,4,6,9,12} 19,90
- with fried chicken breast

Bunter Salatteller ^{A1,4,7,9,12}  klein/small 6,70
mit Apfel-Balsamicodressing groß/large 11,70

Marktfrische Salate | Tomaten | Gurken |
Paprika | Croûtons

Salad variations
apple balsam dressing | tomatoes |
cucumbers | peppers | croutons



Bitte wählen Sie eine Variante zum Salat.
Please choose a variation to go with your salad.

mit Hähnchenstreifen (150 g) ^H 20,00
with chickenbreast

mit Garnelenspießen (200 g) ^B 21,70
with shrimp skewers

Zu allen Salaten servieren wir Baguette.
We serve baguette with all salates.



Hauptgänge/Main dishes

VEGETARISCH UND PASTA/ VEGETARIAN AND PASTA

Gegrillter Gemüsespieß ^{H,4,9,11,12} 16,70
Ofenkartoffel | Kräuterquark | Frühlingszwiebeln an Salatbukett
Grilled vegetable skewer
baked potato | onion | herbquark | salad bouquet

Indisches Gemüsecurry ^F  16,50
Kichererbsen | geräucherte Tofuwürfel
Indian vegetable curry
chickpeas | smoked tofu

Bio Vollkorn Penne «Arrabiata» ^{A,H}  15,50
Pikante Tomatensauce | Basilikum | Parmesan
Bio Pasta (wholemeal) «Arrabiata»
spicy tomato sauce | basil | Parmesan cheese

Hausgemachte Serviettenknödel
mit Waldpilzrahmsauce ^{C,H} 14,50
Homemade dumplings with mushroom sauce

FISCH/FISH

Gebratenes Lachsfilet ^{D,H} 29,50
Zuckerschoten | gebratene Drillinge |
Pommery Senfsauce
Salmon filet
sugar snap peas | potatoes | Pommery mustard sauce

Gebratenes Zanderfilet ^{A1,D,H,K,I}  28,50
Butter-Sesamkruste | Vitelotte |
Wilder Broccoli
Fried pikeperch filet | butter-sesame crust | wild broccoli |
vite lotte

PFÄLZER SPEZIALITÄTEN/PALATINATE SPECIALS

Pfälzer Teller ^{A1,2,4,6,8,12}  17,80
Leberknödel | Bratwurst | Saumagen |
Rieslingkraut | Zwiebel-Specksauce | Serviettenknödel
Palatinate Plate
Liverdumplings | Bratwurst | Saumagen |
onion-bacon-sauce | dumplings | sauerkraut

Spießbraten ^{A1,2,4,6,8,12} 17,50
Zwiebel-Specksauce | Serviettenknödel | Rieslingkraut
Spit Roast
Onion-bacon sauce | dumplings | sauerkraut

 Fischprodukte mit MSC-Siegel kommen aus nachhaltigen, umweltschonenden Fischereien.

 Die Vitelotte ist eine gesunde Urkartoffel mit einem leicht nussigen Geschmack. Unter den Gourmets ist sie sehr beliebt.

FLEISCH/MEAT

Gebratene Entenbrust ^{A6,8,10,12,13} 27,90

Portweinsauce | Erbsenminzpüree | Kartoffelrösti
Fried duck breast
Port wine sauce | pea mint puree | hash browns

Gegrilltes Argentinisches Rumpsteak (250 g) ^{A6,7,8,9,12,H} 32,00

Pfefferrahmsauce | Bratkartoffeln | Salatbukett |
Grilled Argentinian rump steak | pepper cream sauce |
fried potatoes and salad bouquet

Wiener Kalbsschnitzel ^{A1,4,6,7,12} 27,80

Zitrone | Steakhouse Pommes | Salatbukett
SIE KÖNNEN PREISELBEEREN KOSTENLOS DAZU BESTELLEN.
Wiennese Schnitzel
Lemon | steakhouse fries | salad bouquet
ORDER CRANBERRIES FREE OF CHARGE.

Schweinefilet in Waldpilzrahmsauce 18,80

mit hausgemachten Serviettenknödeln ^{4,6,7}
Pork tenderloin
mushroom cream sauce | homemade dumplings



FÜR DIE KLEINEN/ FOR THE CHILDREN

Bio Vollkorn Penne mit Tomatensauce ^{A,H,4,6,8,7} **Bio** 9,80
Bio pasta (wholemeal) with tomato sauce

Wiener Kalbsschnitzel mit Steakhouse Pommes ^{A1,H,4,6,12} 12,90
Wiennese Schnitzel with steakhouse fries

DESSERTS/SWEETS

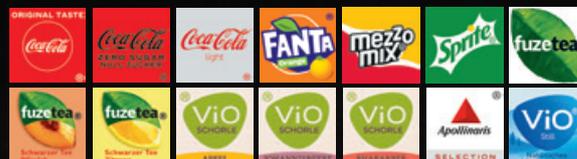
Lauwarmer Schokokuchen mit flüssigem Kern ^{A1,C,H} 10,50
Weißes Mousse au chocolat | Brombeereis
Warm chocolate cake | white chocolate mousse |
Blackberry ice cream

Crème brûlée mit Früchten der Saison 8,80
und Eis nach Wahl ^{C,H}
Crème brûlée with fruits of the season and ice cream
of your choice

Alle Preise inklusive Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer in Euro/
All prices include service charge and VAT



Getränke/Drinks



KAFFEE & TEE/COFFEE & TEA

Jacobs Café Crème	3,00
Latte Macchiato	4,50
Cappuccino	4,00
Milchkaffee	4,50

Splendid Espresso/Espresso doppelt	3,00/4,50
Espresso/double Espresso	
Splendid Espresso Macchiato	3,50

Heiße Schokolade mit Sahne	4,50
Hot Chocolate with cream	
Chococcino Schokolade mit Sahne	5,00
(Heiße Schokolade mit einem Schuss Espresso)	
Hot chocolate with Espresso	
Irish Coffee original mit Tullamore Dew ¹	7,50

Tee von Teekanne Selection	
jeweils 1 Glas/Glass of tea	3,50
Fruit Selection Früchtetee	
Grüner Tee, Kräutertee, Assam Schwarzer Tee	
Darjeeling, Rooibos	

Teezeit mit einem Kännchen losem Tee	5,50
von Teekanne	
Serviert mit Zitrone und Milch ^B	

WÄHLEN SIE AUS DEN FOLGENDEN BIO TEESORTEN:

Served with lemon and milk

CHOOSE FROM THE FOLLOWING ORGANIC TEA VARIETIES

- Highland Darjeeling
- Royal Assam
- Earl Grey Hooray
- Highland Green Tea
- I feel herbal today (Kräutertee)
- In the mood for fruit (Früchtetee)

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE/SOFT DRINKS

Frisch gepresster Orangensaft	0,2 l	4,80
Fresh pressed orange juice	0,4 l	8,90
Vaihinger Säfte	0,2 l	3,00
	0,4 l	4,50

Apfel, Orange, Rote Traube,
Johannisbeernektar Maracujanektar
Vaihinger Juices
Apple, orange, grape, black currant, maracuja

Iced Tea	0,3 l	3,50
Fuze ice Tea Zitrone oder Pfirsich		

SOFTDRINKS

0,33 l | 3,90

Coca Cola ^{2,13}	
Coca-Cola Zero ^{2,78,13}	
Coca Cola Light	
Fanta ^{2,3}	
Sprite	
Mezzo-Mix	
Orangina	0,25 l 3,00

Fruchtsaftschorle	0,30 l 4,00
Fruit juice spritzer	
Vio Schorle Rhabarber	
Vio Schorle Johannisbeere	
Vio Schorle Apfel (naturtrüb)	

Apollinaris Selection	0,25 l 2,90
Sparkling mineral water	0,75 l 5,60

Vio Still	0,25 l 2,90
Still mineral water	0,75 l 5,60

Staatl. Fachingen	0,5 l 4,50
Gourmet medium	
Staatl. Fachingen	0,5 l 4,50
Gourmet naturell	

TONICS & BITTERS

Schweppes Bitter Lemon ^{3,14}	0,2 l	3,90
Schweppes Ginger Ale ²	0,2 l	3,90
Schweppes Indian Tonic	0,2 l	3,20
Thomas Henry Tonic Water	0,2 l	3,50
Fever Tree Elderflower	0,2 l	4,00
Fever Tree Mediterranean	0,2 l	4,00

“Bestellen Sie sich einen GIN zu Ihrem Tonic Water.”

BIER/BEER

VOM FASS/DRAUGHT BEER

Bitburger Premium Pils ^{A7} 	0,3 l	4,00
	0,5 l	5,20
Erdinger Weißbier ^{A1, A3, A77}	0,5 l	5,20



FLASCHENBIER/BOTTLED BEER

Erdinger Weißbier dunkel ^{CA1, A3, A7} alkoholfrei kristall dark, non alcoholic or crystal wheat beer	0,5 l	5,20
Erdinger Brauhaus helles	0,5 l	5,20
Desperados tequilla flavoured beer ^{A3, A7}	0,33 l	4,50
Bitburger 0,0 alkoholfrei ^{A1, A3, A7} 	0,33 l	4,00

SEKT/SPARKLING WINE

Riesling Sekt Flaschengärung, brut, Herrenberg-Honigsäckel e. G.	0,1 l	4,00
	0,75 l	25,00
Weißer Burgunder Sekt, Flaschengärung, brut, Weingut Fitz Ritter	0,75 l	35,00
Scheurebe Sekt, Flaschengärung, brut Weingut Pfeffingen	0,75 l	32,00
Seccozeit, Vier Jahreszeiten Winzer e. G.	0,1 l	3,50
	0,75 l	20,00
Moët & Chandon Champagner	0,75 l	89,00
Pfälzer Royal Sekt Dornfelderlikör		6,00

SPECIALS

Hugo und Aperol Spritz
alkoholfrei 6.90

Hugo	6,90
Secco Soda Limette Minze Holundersirup	
Aperol Spritz	6,90
Aperol Secco Soda	
Lillet Berry	6,90
Lillet Blanc Russian Wild Berry (Schweppes) Beeren	
Bezaubernde Ginny	7,90
GinBeere Secco Sprite Grenadine Beeren Minze	

COCKTAILS

NEU **Caipirinha**
alkoholfrei 6.90

Caipirinha	8,50
Cachaça Limette ¹² Rohrzucker	
Mojito	8,50
Rum Minze Limette weißer Rohrzucker Soda	
Piña Colada	9,00
Rum Sahne ^B Kokossirup Ananassaft	
Sex on the Beach	8,50
Wodka Cranberry-, Pfirsich ³ -, Zitronen-, Orangensaft	
Planter´s Punch	8,50
brauner Rum Limettensaft Grenadine ¹ Orangensaft	
Long Island Ice Tea	9,50
Rum Gin Vodka Tequila Triple Sec Zitronensaft Cola ^{1,15}	

LONGDRINKS (4 cl Alkohol)

Cuba Libre Rum ² , Coca Cola ^{2,13} , Limette ¹²	7,00
Jack Daniel´s Cola ³	7,00
Jonny Walker Cola	7,00
Captain Cola	7,00
Jonny Walker Cola	7,00
Bacardi Cola	7,00

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Lucky Driver	5,00
Orangen-, Grapefruit-, Ananassaft Grenadine ¹⁵ Kokossirup	
Coconut Kiss	5,00
Ananassaft Sahne Kokossirup	

APERITIFS

Martini Bianco ¹⁶ ,	5 cl	4,00
Campari Orange ¹		6,50

SPIRITUOSEN/SPIRITS

WHISKY

SCOTCH BLENDED

Johnnie Walker Red Label ¹	4 cl	8,00
Chivas Regal ¹ , 12 years	4 cl	10,00

SCOTCH SINGLE MALT

Laphroaig ¹ , 10 years, Islay	4 cl	12,00
Lagavulin ¹ , 16 years, Highlands	4 cl	14,00
Glenfiddich ¹ , 12 years, Dufftown	4 cl	10,00
Oban ¹ , 14 years, Speyside	4 cl	12,00
Talisker ¹ , 10 years, Islay	4 cl	9,00

IRISH

Tullamore Dew ¹	4 cl	9,00
----------------------------	------	------

KENTUCKY

Jim Beam Bourbon	4 cl	8,00
------------------	------	------

TENNESSEE

Jack Daniels ²	4 cl	8,00
---------------------------	------	------

REGIONAL

Palatinatus Muskateller Cask 2015 REGIONAL	4 cl	9,50
---	------	------

BRÄNDE

Weingut Mesel Bad Dürkheim REGIONAL		
--	--	--

Williams Christ	2 cl	4,00
Obstbrand/Himbeergeisr	2 cl	4,00

KORN

Nordhäuser Doppelkorn	2 cl	3,50
-----------------------	------	------

VODKA

Absolut Vodka 40 %	2 cl	3,50
--------------------	------	------

RUM

Barcardi Carta Blanca ²	2 cl	3,50
Captain Morgan Spiced Gold	2 cl	3,50
Havana Club Anos ²	2 cl	3,50

TEQUILA

Tequila Sierra Silver, Reposado	2 cl	3,50
---------------------------------	------	------

AQUAVITS

Malteser	2 cl	3,50
Linie Aquavit	2 cl	3,50

GIN

Bombay Sapphire	4 cl	4,50
44 % Vol., England		
Hendrick´s	4 cl	5,50
40 % Vol., Schottland		
Gin Mare	4 cl	6,50
42,7 % Vol., Spanien		
Monkey 47	4 cl	5,50
47 % Vol., Deutschland		
Palatinatus Dry Gin REGIONAL	4 cl	5,50
46 % Vol., Weisenheim am Berg		
Palatinatus GinBeere (Waldbeere) REGIONAL	4 cl	5,50
38 % Vol., Weisenheim am Berg		
Siegfried Wonderleaf	4 cl	4,00
0 % Vol., Deutschland		

“Bestellen Sie sich ein Tonic Water zu Ihrem GIN.”

DIE ALKOHOLFREIE ALTERNATIVE

LIKÖRE/BITTERS

Bailey's ¹	2 cl	3,50
Grand Marnier ¹	2 cl	3,50
Cointreau	2 cl	3,50
Amaretto ¹⁵	2 cl	3,50
Ramazzotti	2 cl	3,50
Averna	2 cl	3,50
Fernet Branca	2 cl	3,50
Jägermeister	2 cl	3,50
Underberg	2 cl	3,50
Butterscotch REGIONAL	2 cl	3,50
Erdbeer-Chili REGIONAL	2 cl	3,50

Unsere Mundschenke empfehlen. Regionale Weine:

Recommendation from our sommeliers:

	0,1 l	0,25 l	0,75 l
Riesling vom Buntsandstein D.Q., trocken Weingut Pflüger, Bad Dürkheim	4,00	8,00	22,50
Weißer Burgunder D.Q., trocken Weingut Egon Schmitt, Bad Dürkheim	3,80	7,50	21,00
Grauer Burgunder (Holzfassausbau) D.Q., trocken Weingut Brenneis-Koch, Leistadt	3,60	7,00	19,50
Sauvignac, trocken Weingut Egon, Bad Dürkheim	3,90	7,60	22,00
Chardonnay D.Q. aus dem Holz, Barrique und Edelstahl, trocken Weingut Margarethenhof, Forst	3,60	7,00	19,50
Hensel & Gretel Weißwein Cuvée Grauburgunder & Weißburgunder, trocken Markus Schneider & Thomas Hensel	4,50	8,50	24,50
Gewürztraminer D.Q., lieblich Weingut Mesel, Bad Dürkheim	3,60	7,00	19,50
Rosé D.Q., trocken Weingut am Nil, Kallstadt	4,00	8,00	22,50
St. Laurent, trocken Weingut Bühler, Kallstadt	4,00	8,00	22,50
Merlot D.Q., trocken Weingut Mesel, Bad Dürkheim	4,50	8,50	24,50
Black Print Rotwein, D.Q. trocken Weingut Markus Schneider, Ellerstadt	5,50	11,00	30,00

**SCHON PROBIERT?
SAUVIGNAC, UNSER NEUER,
FRISCHER SOMMERWEIN.**

Offene Weine/wines by the glass

WEISSWEINE

Gutsriesling trocken Weingut Brenneis-Koch	0,25 l	5,50
Riesling halbtrocken Vier Jahreszeiten Winzer eG, Bad Dürkheim	0,25 l	5,50
Weißer Burgunder trocken Vier Jahreszeiten Winzer eG, Bad Dürkheim	0,25 l	5,50
Grauer Burgunder trocken Winzer eG Herrenberg Honigsäckel, Ungstein	0,25 l	5,50
Scheurebe lieblich Vier Jahreszeiten Winzer eG, Bad Dürkheim	0,25 l	5,50

ROSÉ

Rosé trocken Winzer eG Herrenberg Honigsäckel, Ungstein	0,25 l	5,50
Rosé halbtrocken Weingut Brenneis-Koch	0,25 l	5,50
Heroldrebe Rosé lieblich Vier Jahreszeiten Winzer eG, Bad Dürkheim	0,25 l	5,50

Weißwein	SIE KÖNNEN AUS UNSEREN	0,1 l	3,00
Rotwein oder Rosé	OFFENEN WEINEN WÄHLEN.	0,1 l	3,50

ROTWEIN

Dornfelder trocken Vier Jahreszeiten Winzer eG, Bad Dürkheim	0,25 l	6,00
Spätburgunder trocken Gebrüder Bart, Bad Dürkheim	0,1 l 0,25 l	4,00 6,50
Blauer Portugieser halbtrocken Vier Jahreszeiten Winzer eG, Bad Dürkheim	0,25 l	6,00
Dornfelder lieblich, Weingut Mesel	0,25 l	5,20
Weinschorle	0,25 l 0,5 l	4,00 6,00

WIR SIND AUF DER SUCHE NACH
AUSHILFEN (M/W/D) IM BEREICH

SERVICE & THEKE

WENN DU LUST HAST MELDE DICH DOCH BEI UNS.
WIR SIND AUF ALLEN KANÄLEN ERREICHBAR.

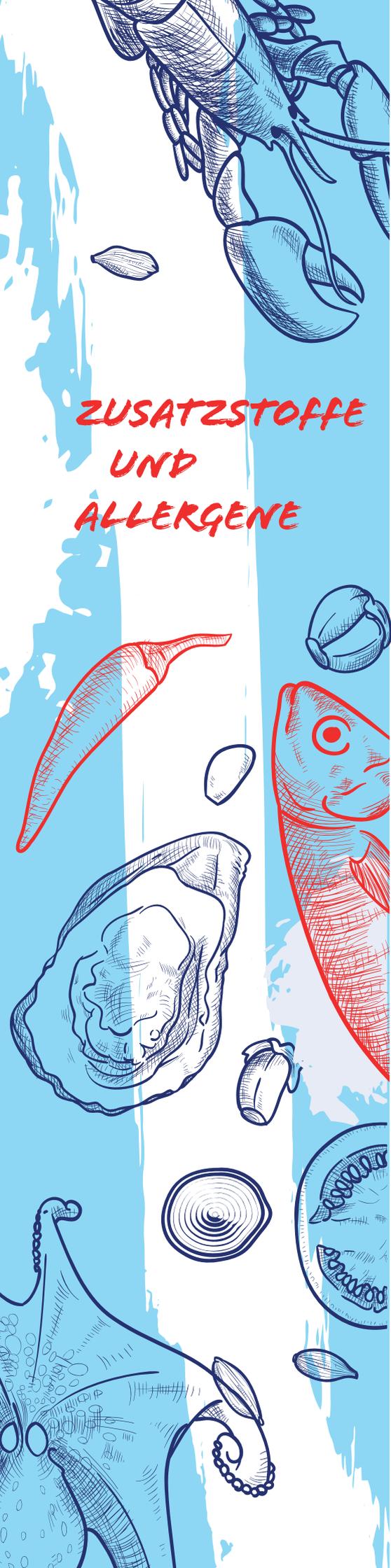
TELEFON: 06322/6010
MAIL: H5338-FB@ACCOR.COM



ODER



FOLGT UNS DOCH AUF UNSEREN SOCIAL MEDIA KANÄLEN



ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE

Zusatzstoffe (Z):

- 1 mit Farbstoff(en)
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Nitritpökelsalz
- 4 mit Antioxidationsmittel
- 5 mit Geschmacksverstärker
- 6 geschwefelt
- 7 geschwärzt
- 8 gewachst
- 9 mit Phosphat
- 10 mit Süßungsmitteln
- 11 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
- 12 enthält eine Phenylalaninquelle
- 13 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 14 chininhaltig
- 15 koffeinhaltig
- 16 bestrahlt
- 17 enthält gentechnisch veränderte Organismen (GVO)

Allergene (A):

- A enthält glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse
 - A1 Weizen,
 - A2 Roggen
 - A3 Gerste
 - A4 Hafer
 - A5 Dinkel
 - A6 Khorasan-Weizen
 - A7 sonstige glutenhaltige Getreide oder Hybridstämme davon
- B enthält Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C enthält Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D enthält Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse,
- E enthält Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F enthält Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H enthält Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse einschließlich Lactose
- I enthält Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - 11 Mandeln
 - 12 Haselnüsse
 - 13 Walnüsse
 - 14 Cashewnüsse
 - 15 Pekannüsse
 - 17 Pistazien
 - 18 Makadamianüsse
 - 19 Queenslandnüsse
- K enthält Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L enthält Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M enthält Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N enthält Schwefeldioxid und Sulfite
- O enthält Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- MP enthält Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Allergene. Eine genaue Deklaration liegt in unserem Restaurant aus, bitte fragen Sie unser Servicepersonal. Aufgrund der Küchenabläufe kann der 100 %ige Ausschuss bestimmter Allergene nicht gewährleistet werden.

In allen Backwaren kann A,1,4,6 enthalten sein, in allen Gerichten ist ein Teil A,12 Rapsöl enthalten.