

*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 <sup>H</sup>  7,90  
 Spargel | Sahne  
 Cream of asparagus soup  
 Asparagus | cream
- Spargelsalat mit Garnelen <sup>B,C</sup>  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 <sup>C, H, K</sup>  19,90  
 mit Drillingen wahlweise mit Sauce Hollandaise  
 oder zerlassener Butter  
 + Wiener Kalbsschnitzel <sup>A1, C</sup> 9,50  
 + Räucher- und Graved Lachs <sup>D</sup> 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 <sup>A1, C, H, K</sup>  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 <sup>A1, C, I</sup>  15,90  
 und gehobeltem Parmesan  
 Spaghetti with fresh wild garlic pesto  
 and grated parmesan
- Vanilleeis mit frischen Erdbeeren <sup>C, F, H, I</sup> 9,80  
 und Schlagsahne  
 Vanilla ice cream with fresh strawberries  
 and whipped cream

### Unsere Weinempfehlung zum Spargel

Blanc de Noir D.Q., trocken  
Weingut Bühler  
0,1l 4,00  
0,25l 7,90  
0,75l 22,00



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




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

## Vorspeisen/Appetizer

### SUPPENKÜCHE / SOUP KITCHEN

Leberknödelsuppe <sup>A1,1,3,H</sup> 7,70  
Brühe vom Tafelspitz  
Liver dumpling soup


Karotten-Ingwersuppe <sup>2</sup>  7,30  
Kokosmilch  
Carrot-gingersoup  
coconutmilk

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

### Kleingkeiten/small dishes

Tomaten-Bruschetta <sup>A1,H,2</sup>  8,40  
Grana Pandano  
Tomato bruschetta with Grana Pandano

Elsässer Flammkuchen <sup>A1,H,3,6,11</sup> 13,40  
Schmand | Speck | Zwiebeln  
Alsatian tarte flambée  
sour cream | ham | onions

Vegetarischer Flammkuchen <sup>A1,H,6,11</sup>  13,90  
Schmand | Peperoni | Schafskäse  
Vegetarian tarte flambée  
sour cream | hot peppers | feta

Lachsрrösti 14,90  
Räucherlachs | Rösti | Zitronen Crème fraîche Dip <sup>1,H,2,D</sup>  
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 <sup>A1,A2,H,2,11,12,2</sup> 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 <sup>A1,H,C</sup> 18,50

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

## SALATE/SALADS

Caesar Salat <sup>A1,3,4,6,9,12</sup> 11,70

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

- mit gebratener Hähnchenbrust (150 g) <sup>A1,H,3,4,6,9,12</sup> 19,90  
- with fried chicken breast

Bunter Salatteller <sup>A1,4,7,9,12</sup>  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) <sup>H</sup> 20,00  
with chickenbreast

mit Garnelenspießen (200 g) <sup>B</sup> 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 <sup>H,4,9,11,12</sup> 16,70  
Ofenkartoffel | Kräuterquark | Frühlingszwiebeln an Salatbukett  
Grilled vegetable skewer  
baked potato | onion | herbquark | salad bouquet


Indisches Gemüsecurry <sup>F</sup>  16,50  
Kichererbsen | geräucherte Tofuwürfel  
Indian vegetable curry  
chickpeas | smoked tofu

Bio Vollkorn Penne «Arrabiata» <sup>A,H</sup>  15,50  
Pikante Tomatensauce | Basilikum | Parmesan  
Bio Pasta (wholemeal) «Arrabiata»  
spicy tomato sauce | basil | Parmesan cheese


Hausgemachte Serviettenknödel  
mit Waldpilzrahmsauce <sup>C,H</sup> 14,50  
Homemade dumplings with mushroom sauce

## FISCH/FISH


Gebratenes Lachsfilet <sup>D,H</sup> 29,50  
Zuckerschoten | gebratene Drillinge |  
Pommery Senfsauce  
Salmon filet  
sugar snap peas | potatoes | Pommery mustard sauce


Gebratenes Zanderfilet <sup>A1,D,H,K,I</sup>  28,50  
Butter-Sesamkruste | Vitelotte |  
Wilder Broccoli  
Fried pikeperch filet | butter-sesame crust | wild broccoli |  
vite lotte

## PFÄLZER SPEZIALITÄTEN/PALATINATE SPECIALS

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

Spießbraten <sup>A1,2,4,6,8,12</sup> 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 <sup>A6,8,10,12,13</sup> 27,90  
Portweinsauce | Erbsenminzpüree | Kartoffelrösti  
Fried duck breast  
Port wine sauce | pea mint puree | hash browns

Gegrilltes Argentinisches Rumpsteak (250 g) <sup>A6,7,8,9,12,H</sup> 32,00  
Pfefferrahmsauce | Bratkartoffeln | Salatbukett |  
Grilled Argentinian rump steak | pepper cream sauce |  
fried potatoes and salad bouquet

Wiener Kalbsschnitzel <sup>A1,4,6,7,12</sup> 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 <sup>4,6,7</sup>  
Pork tenderloin  
mushroom cream sauce | homemade dumplings



## FÜR DIE KLEINEN/ FOR THE CHILDREN

Bio Vollkorn Penne mit Tomatensauce <sup>A,H,4,6,8,7</sup> **Bio** 9,80  
Bio pasta (wholemeal) with tomato sauce

Wiener Kalbsschnitzel mit Steakhouse Pommes <sup>A1,H,4,6,12</sup> 12,90  
Wiennese Schnitzel with steakhouse fries

## DESSERTS/SWEETS

Lauwarmer Schokokuchen mit flüssigem Kern <sup>A1,C,H</sup> 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 <sup>C,H</sup>  
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 (Heiße Schokolade mit einem Schuss Espresso)	5,00
Hot chocolate with Espresso	
Irish Coffee original mit Tullamore Dew <sup>1</sup>	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 von Teekanne	5,50
Serviert mit Zitrone und Milch <sup>B</sup>	

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 <sup>2,13</sup>	
Coca-Cola Zero <sup>2,78,13</sup>	
Coca Cola Light	
Fanta <sup>2,3</sup>	
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 <sup>3,14</sup>	0,2 l	3,90
Schweppes Ginger Ale <sup>2</sup>	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 <sup>A7</sup> 	0,3 l	4,00
	0,5 l	5,20
Erdinger Weißbier <sup>A1, A3, A77</sup>	0,5 l	5,20



### FLASCHENBIER/BOTTLED BEER

Erdinger Weißbier dunkel <sup>CA1, A3, A7</sup> 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 <sup>A3, A7</sup>	0,33 l	4,50
Bitburger 0,0 alkoholfrei <sup>A1, A3, A7</sup> 	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 <sup>12</sup>   Rohrzucker	
Mojito	8,50
Rum   Minze   Limette   weißer Rohrzucker   Soda	
Piña Colada	9,00
Rum   Sahne <sup>B</sup>   Kokossirup   Ananassaft	
Sex on the Beach	8,50
Wodka   Cranberry-, Pfirsich <sup>3</sup> -, Zitronen-, Orangensaft	
Planter´s Punch	8,50
brauner Rum   Limettensaft   Grenadine <sup>1</sup>   Orangensaft	
Long Island Ice Tea	9,50
Rum   Gin   Vodka   Tequila   Triple Sec   Zitronensaft   Cola <sup>1,15</sup>	

## LONGDRINKS (4 cl Alkohol)

Cuba Libre   Rum <sup>2</sup> , Coca Cola <sup>2,13</sup> , Limette <sup>12</sup>	7,00
Jack Daniel´s Cola <sup>3</sup>	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 <sup>15</sup>   Kokossirup	
Coconut Kiss	5,00
Ananassaft   Sahne   Kokossirup	



## APERITIFS

Martini Bianco <sup>16</sup> ,	5 cl	4,00
Campari Orange <sup>1</sup>		6,50

## SPIRITUOSEN/SPIRITS

### WHISKY

#### SCOTCH BLENDED

Johnnie Walker Red Label <sup>1</sup>	4 cl	8,00
Chivas Regal <sup>1</sup> , 12 years	4 cl	10,00

#### SCOTCH SINGLE MALT

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

#### IRISH

Tullamore Dew <sup>1</sup>	4 cl	9,00
----------------------------	------	------

#### KENTUCKY

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

#### TENNESSEE

Jack Daniels <sup>2</sup>	4 cl	8,00
---------------------------	------	------

#### REGIONAL

Palatinatus Muskateller Cask 2015 <b>REGIONAL</b>	4 cl	9,50
---	------	------

### BRÄNDE

Weingut Mesel Bad Dürkheim <b>REGIONAL</b>		
--	--	--

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 <sup>2</sup>	2 cl	3,50
Captain Morgan Spiced Gold	2 cl	3,50
Havana Club Anos <sup>2</sup>	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 <b>REGIONAL</b>	4 cl	5,50
46 % Vol., Weisenheim am Berg		
Palatinatus GinBeere (Waldbeere) <b>REGIONAL</b>	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 <sup>1</sup>	2 cl	3,50
Grand Marnier <sup>1</sup>	2 cl	3,50
Cointreau	2 cl	3,50
Amaretto <sup>15</sup>	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 <b>REGIONAL</b>	2 cl	3,50
Erdbeer-Chili <b>REGIONAL</b>	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	<b>SIE KÖNNEN AUS UNSEREN</b>	0,1 l	3,00
Rotwein oder Rosé	<b>OFFENEN WEINEN WÄHLEN.</b>	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.