

Herzlich Willkommen in der Keltenschenke



Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, unser Restaurant exklusiv für Ihre individuellen Anlässe, z.B. Geburtstags- Weihnachtsfeiern, Hochzeiten und andere Events nutzen. Hierfür stehen Ihnen insgesamt 80 Sitzplätze im Restaurant mit einem gemütlichen Barbereich (12 Sitzplätze) und wahlweise 72 Sitzplätze auf unserer überdachten Terrasse zur Verfügung. Sie können in diesem Fall das Restaurant auf Wunsch exklusiv für Sie nutzen.

Vorspeisen

White Tiger Garnelen *b, g, a, j*

16,90 €

Garnelen mit Chili & Knoblauch und Olivenöl gebraten
dazu serviert mit frischem Baguette

Tomaten Bruschetta *a, g*

9,90 €

frische Tomaten kleingeschnitten mit Olivenöl, Basilikum,
Knoblauch und roten Zwiebeln, auf geröstete Baguette

Aus dem Suppentopf...

Rinderbouillon *a, c, g, i*

6,90 €

mit hausgemachten Kräuterflädle

Maultaschensuppe *a, c, i*

6,90 €

mit Gemüsestreifen

Tomatencremesuppe *g*

7,90 €

mit Sahne und Basilikum dazu 1 scheibe Toast

...und aus dem Garten

Gemischter Salat *j, a*

7,20 €

mit Sonnenblumen- und Kürbiskernen, hausgemachtes Salatdressing dazu Croutons

Tomatensalat

8,20 €

mit roten Zwiebeln und Olivenöl dazu frischem Basilikum

Blattsalate der Saison *j, a*

5,90 €

mit Sonnenblumen- und Kürbiskernen, hausgemachtes Salatdressing dazu Croutons

Garnelen Salatteller *b, j, a*

22,90 €

bunter, Kartoffel-Tomaten und Blattsalat mit gegrillten Garnelen,
Sonnenblumen- und Kürbiskernen, hausgemachtes Salatdressing dazu Croutons

Fitness-Salatteller *j, a*

20,90 €

bunter, gemischter Salat mit gegrillten Putenbruststreifen, Sonnenblumen- und
Kürbiskernen, hausgemachtes Salatdressing dazu Croutons

Salatplatte Bodensee *j, a, d*

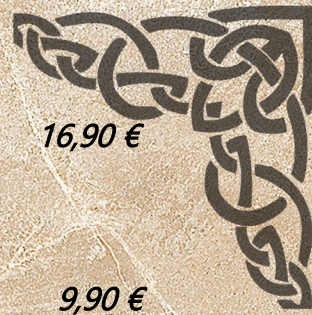
22,90 €

bunter, Kartoffel-Tomaten und Blattsalat mit gegrillten Fischfilets, Sonnenblumen-
und Kürbiskernen, hausgemachtes Salatdressing dazu Croutons

Salatplatte à la Chef *j, a*

23,90 €

bunter, gemischter Salat mit gegrillten Argentinischen-Rumpsteakstreifen,
Sonnenblumen- und Kürbiskernen, hausgemachtes Salatdressing dazu Croutons



Brotzeit und Vesper



Wurstsalat 2, 3, 4, j, a 12,50 €
an Senfdressing mit roten Zwiebeln serviert, und Baguette

Schweizer Wurstsalat j, g, a, 2, 3, 4 13,90 €
an Senfdressing mit Käse und roten Zwiebeln serviert, und Baguette

Schinken- und Käsebrot 2, 3, 4, g, a, 6 12,90 €
gekochter Schinken und Emmentaler Käse, auf frischem Baguette,
mit Butter dazu roten Zwiebeln und Oliven

Toast Hawaii a, c, g, 2, 3, 4 12,90 €
2 Großer Scheiben Toast an Kochschinken, Ananas
und Emmentaler Käse überbacken dazu Kirschen

Vegetarische Gerichte

Kartoffel-Gemüseteller g 21,80 €
Bratkartoffeln und frisches Dampfgemüse überbacken mit Emmentaler-Käsesoße

Schwäbische Kässpätzle a, c, g, j 18,90 €
hausgemachte Eierspätzle mit Bergkäse, Sahne und Schmelzzwiebeln,
dazu reichen wir einen gemischten Salat

Gemüsemaultaschen a, c, j 18,90 €
an Schmelzzwiebeln geschmort, mit Kartoffelsalat serviert, dazu Blattsalat

Für unsere jüngsten Gäste

Pumuckl c, g 6,90 €
Pommes Frites mit Ketchup oder Mayonnaise

Pokémon a, c, i 8,50 €
hausgemachte Eierspätzle dazu Extra Bratensoße

Nemo a, c, d, g 14,90 €
gebackene Fischstäbchen mit Pommes Frites dazu Ketchup

Speedy Gonzales a, c, g, i 14,90 €
paniertes Schweineschnitzel mit hausgemachte Eierspätzle und Bratensoße

Wiener Würstchen i, 2, 3 11,90 €
1 Paar Wienerle mit Pommes Frites und Ketchup



Feines vom Schwein

- 
- Schnitzel nach „Wiener Art“** *a, c, g* 20,90 €
Schweinerücken paniert mit Pommes Frites
- Schweinerückensteak „Förster Art“** *g, a, c* 23,90 €
an feiner Champignon-Rahmsöße mit hausgemachten Eierspätzle
- Schwabentöpfele** *a, c, g* 24,90 €
Schweinefilet (rosa gegrillt) mit Käsespätzle, Schmelzzwiebeln und Rahmsöße
- Hacksteak** *a, c, g* 19,90 €
aus gemischtem Hackfleisch mit hausgemachten Eierspätzle dazu Rahmsöße
- Schweinemedailles** *g, i* 25,90 €
Schweinefilet im Speckmantel (rosa gegrillt) mit Country Potatoes und frisches Dampfgemüse an Cognac-Pfefferrahmsöße
- Schweineleber Süß-Sauer** *a, j, 12* 19,90 €
an Apfelspalten, Balsamicoessig und Zwiebeln geschmort, lecker und aromatisch, mit Kartoffelrösti dazu Blattsalat

Balkanspezialitäten vom Grill

- Cevapcici** 23,90 €
Fleischröllchen aus gemischtem Hackfleisch mit Djuvec-Reis, Pommes Frites und hausgemachtem Ajvar, dazu Zwiebelgarnitur
- Raznjici** 22,90 €
2 Fleischspieße-(von Schw. Hals) mit Djuvec-Reis, Pommes Frites und hausgemachtem Ajvar, dazu Zwiebelgarnitur
- Balkanteller (pola-pola)** 25,90 €
1 Fleischspieß-(von Schw. Hals), 3 Cevapcici und geräucherter Speck mit Djuvec-Reis, Pommes Frites und hausgemachtem Ajvar, dazu Zwiebelgarnitur
- Lammkoteletts** 32,90 €
in Rosmarin & Knoblauch - und Pflanzenöl mariniert, mit Bratkartoffeln und Kräuterbutter, dazu Zwiebelgarnitur
- Balkanplatte** 30,90 €
Schweinerückensteak, Fleischspieß-(von Schw. Hals), Cevapcici, Hacksteak und Schweineleber mit Djuvec-Reis, Pommes Frites und hausgemachter Ajvar dazu Zwiebelgarnitur

Anmerkung : Djuvec Reis = Tomatisierter Gemüsereis nach Balkanart



Feines mit Pute

- Kartoffelrösti Pute *g*** 24,90 €
Putenbruststreifen und frisches Dampfgemüse auf Kartoffelrösti, mit Emmentaler Käse überbacken
- Putensteak *g*** 22,90 €
mit frisches Dampfgemüse und Salzkartoffeln dazu Kräuterbutter
- Puten - Cordon Bleu *a, c, g, 2, 3, 4*** 25,90 €
gefüllt mit Schinken und Emmentaler Käse, dazu Pommes Frites

Vom Argentinischen Rind

- Rumpsteak „Keltenpfännle“ 250 gr. *g*** 36,90 €
in der Pfanne serviert mit frisches Dampfgemüse und Country Potatoes dazu Kräuterbutter
- Schwäbischer Zwiebelrostbraten *a, c, i*** 30,90 €
mit hausgemachten Eierspätzle, Bratensoße und Schmelzzwiebeln
- Pfeffersteak *g, i*** 31,90 €
mit Bratkartoffeln dazu Cognac – Pfefferrahmsoße

Extra Beilagen:

Pommes Frites	6,90 €
Portion Bratkartoffeln	7,70 €
Portion Country Potatoes	8,50 €
Portion Kartoffelsalat	6,90 €
hausgemachte Eierspätzle <i>a, c</i>	6,90 €
Portion Butter-Reis	6,00 €
frisches Dampfgemüse	6,90 €
Portion Djuvec-Reis	6,90 €
Portion Salzkartoffeln	6,90 €
Portion Brot <i>a</i>	3,80 €

Extra Soßen:

Bratensoße <i>i</i>	3,50 €
Pfefferrahmsoße <i>i, g</i>	3,50 €
Champignon-Rahmsoße <i>i, g</i>	3,50 €
Rahmsoße <i>i, g</i>	3,50 €
hausgemachtes Salatdressing <i>j</i>	3,50 €
hausgemachtem Ajvar	1,90 €
Kräuterbutter <i>g</i>	0,90 €
Ketchup	0,90 €
Mayonnaise <i>c, g</i>	0,90 €
Senf <i>j</i>	0,90 €

Verehrter Gast, bei uns können Sie alle Gerichte auch als kleine Portion erhalten, abzüglich 2€, fragen Sie bitte bei unserem Servicepersonal nach.



Feines mit Fisch

Doradenfilets *d, a, g* 25,90 €
Gebraten an Kräuterbutter dazu frisches Blattspinat und Salzkartoffeln

Doradenfilet & Garnelen, leckeres aus dem Meer *a, b, d, g, j* 28,90 €
Doradenfilet und Riesengarnelen an Knoblauchbutter gebraten,
mit Salzkartoffeln, dazu Blattsalat

Felchenfilets *a, d, h, g* 27,90 €
goldbraun gebraten mit Salzkartoffeln und
frisches Dampfgemüse dazu Buttermandeln

Zanderfilets *a, d, g, j* 24,90 €
mit Salzkartoffeln und Kräuterbutter dazu reichen wir einen Blattsalat

Fischerteller *a, b, d, j* 32,90 €
gegillte Dorade, Zander, Felchenfilets und Riesengarnelen
mit Salzkartoffeln und Butter-Reis dazu reichen wir einen Blattsalat

Verehrter Gast, bei uns können Sie alle Gerichte auch als kleine Portion erhalten,
abzüglich 2€, fragen Sie bitte bei unserem Servicepersonal nach.



Eis-und Dessertkarte

Gemischtes Eis *g, h, 4, 12*
3 Kugeln Eis, dazu Waffeln

7,50 €

mit Sahne *g*

8,00 €

Schoko-Becher *g, h, 4, 12, 16*
2 Kugeln Schoko und 1 Kugel Vanilleeis
mit Sahne und Schokosoße, dazu Waffeln

8,90 €

Erdbeerpalatschinken *a, c, h, g, 1, 4, 12,*
2 Palatschinken mit fruchtig-süßer Erdbeerfüllung,
dekoriert mit Sahne, Erdbeersoße, Puderzucker und Obst

9,90 €

Apfelstrudel *a, c, h, g, 4, 12, 16*
mit Vanilleeis, Sahne und Puderzucker,
Obstgarnitur dazu Schokosoße

8,90 €

Schoko-Soufflé *a, c, h, g, 4, 12, 16*
warmes Schokoladensoufflé dazu 1 Kugel Vanilleeis
mit Sahne, Puderzucker und Schokosoße dekoriert mit Waldbeeren.

9,90 €

Crème Brûlée *g, 4, 10, 12*
klassisch mit frischen Früchte

8,90 €

Affogato *g, 4, 10, 12,*
Espresso mit Vanilleeis

6,00 €



Die Geschichte der Hirsch-Brauerei geht zurück bis ins Jahr 1782.

Damals beschlossen unsere Vorfahren, aus der Wurmlingen Schildwirtschaft „Zum Hirschen“ eine waschechte. Wirtshausbrauerei zu machen. Eine gute Entscheidung, wie sich über die Jahre herausstellte. Denn mit viel Fleiß, zukunftsorientiertem Denken und einem konstant hohen Qualitätsstandard bei unseren Produkten ist es gelungen, aus der kleinen örtlichen Brauerei ein leistungsstarkes, mittelständisches Unternehmen zu machen: Die Hirsch-Brauerei Wurmlingen.

Bier vom Fass

Pils <i>a</i>	0,3 l	4,20 €
	0,4 l	5,20 €
Export <i>a</i>	0,25 l	3,80 €
	0,5 l	5,20 €
Hefeweizen <i>a</i>	0,3 l	4,20 €
	0,5 l	5,20 €
Radler <i>a, 12</i>	0,25 l	3,80 €
	0,5 l	5,20 €
Radler alkoholfrei <i>a, 12</i>	0,5 l	5,80 €
Colaweizen <i>a, 10, 12</i>	0,3 l	4,40 €
	0,5 l	5,80 €
Russweizen <i>a, 12</i>	0,3 l	4,40 €
	0,5 l	5,80 €

Flaschenbiere

Hefeweizen dunkel <i>a</i>	0,5 l	5,00 €
Kristallweizen <i>a</i>	0,5 l	5,00 €
Hefeweizen alkoholfrei <i>a</i>	0,5 l	5,00 €
Sportweizen (mit 50% weniger alk.) <i>a</i>	0,5 l	5,00 €
Hirsch Helles Alkoholfrei <i>a</i>	0,33 l	4,50 €



Alkoholfreie Getränke



Tafelwasser	0,2 l	2,90 €
Tafelwasser	0,4 l	3,90 €
Flasche Mineralwasser Medium	0,25 l	4,10 €
Flasche Mineralwasser Still	0,5 l	5,10 €
Flasche Mineralwasser Medium	0,75 l	6,10 €
Cola, Orange, Zitrone, Spezi 1, 3, 10, 12	0,2 l	3,70 €
Cola, Orange, Zitrone, Spezi	0,4 l	4,70 €
Cola light 1, 3, 10, 12	0,33 l	5,10 €
Bitter Lemon Schweppes 3, 9, 12	0,2 l	4,10 €
Bitter Lemon Schweppes	0,4 l	5,10 €
Flasche Tonic Water 9, 12	0,2 l	4,10 €

Fruchtsäfte

Apfelsaft 12	0,2 l	3,80 €
Apfelsaft 12	0,4 l	4,80 €
Apfelsaftschorle 12	0,2 l	3,60 €
Apfelsaftschorle 12	0,4 l	4,60 €
Apfel-Johannisbeersaft 12	0,2 l	3,90 €
Apfel-Johannisbeersaft	0,4 l	4,90 €
Apfel-Johannisbeerschorle 12	0,2 l	3,70 €
Apfel-Johannisbeerschorle 12	0,4 l	4,70 €
Orangensaft 12	0,2 l	4,10 €
Orangensaft 12	0,4 l	5,10 €
Orangensaftschorle 12	0,2 l	3,90 €
Orangensaftschorle 12	0,4 l	4,90 €
Traubensaft rot 12	0,2 l	4,00 €
Traubensaft rot 12	0,4 l	5,00 €
Traubensaftschorle 12	0,2 l	3,80 €
Traubensaftschorle 12	0,4 l	4,80 €
Johannisbeersaft 12	0,2 l	4,10 €
Johannisbeersaft 12	0,4 l	5,10 €
Johannisbeersaftschorle 12	0,2 l	3,90 €
Johannisbeersaftschorle 12	0,4 l	4,90 €

Apfelsaft und Apfel-Johannisbeersaft aus Hagnauer Anbau und Herstellung der Familie Meichle





Offener Wein vom Winzerverein Hagnau Bodensee

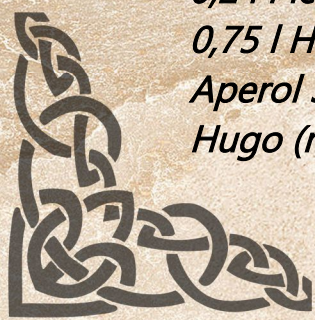
Hagnauer Müller-Thurgau	0,1 l	3,50 €
Qualitätswein, <u>halbtrocken</u> oder <u>trocken</u>	0,25 l	7,00 €
Hagnauer Spätburgunder Weissherbst	0,1 l	3,70 €
Qualitätswein, <u>halbtrocken</u> oder <u>trocken</u>	0,25 l	7,40 €
Hagnauer Grauburgunder	0,1 l	3,90 €
Qualitätswein <u>trocken</u>	0,25 l	7,80 €
Hagnauer Weissburgunder	0,1 l	3,90 €
Qualitätswein <u>trocken</u>	0,25 l	7,80 €
Weinschorle weiss, sauer oder süß ¹²	0,25 l	4,20 l €
Weinschorle rose, sauer oder süß ¹²	0,25 l	4,30 l €
Weinschorle rot, sauer oder süß ¹²	0,25 l	4,40 l €

Rotweine

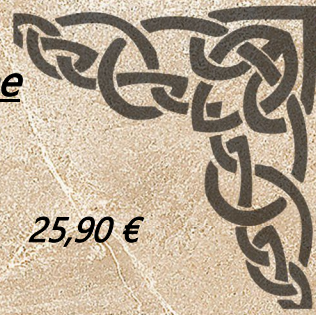
Hagnauer Spätburgunder Rotwein,	0,1 l	4,00 €
Qualitätswein <u>halbtrocken</u> mollig, rund, ausgewogen oder <u>trocken</u> Vollmundige Frucht und Würze	0,25 l	8,00 €
Hagnauer Regent Rotwein,	0,1 l	5,60 €
mediterran Qualitätswein <u>trocken</u> dunkels Kirschrot, ein aromenreicher Gaumenaufakt	0,25 l	11,20 €
NEU, Hagnauer Maximal „Rotwein des Sommers“	0,1 l	4,60 €
gekühlter Qualitätswein, <u>halbtrocken</u> dunkel Frucht, passt zu Grillgerichten	0,25 l	9,20 €

Sekt und Secco vom Winzerverein Hagnau, Baden

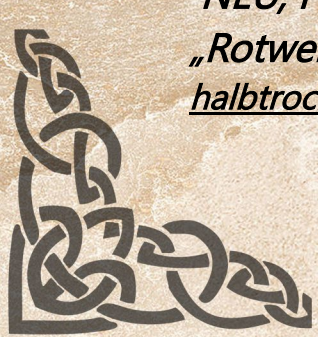
0,1 l Hagnauer Secco blanc oder rosé		4,30 €
0,2 l Piccolo, Hagnauer Rivaner Sekt dry		9,00 €
0,75 l Hagnauer Secco blanc oder rosé		27,90 €
Aperol Spritz (mit Hagnauer Secco) ¹	0,25 l	9,00 €
Hugo (mit Hagnauer Secco) ¹²	0,25 l	9,00 €



Flaschenweine vom Winzerverein Hagnau Bodensee



<i>Hagnauer Müller–Thurgau, Burgstall Qualitätswein Edition <u>trocken</u>, Dicht und Aromenreich, oder Edition <u>halbtrocken</u>, aromenreich, harmonische Süße</i>	<i>0,75 l</i>	<i>25,90 €</i>
<i>Hagnauer Weissburgunder, Burgstall Qualitätswein <u>trocken</u> elegant, dezente Fruchtunterlegung</i>	<i>0,75 l</i>	<i>28,90 €</i>
<i>Hagnauer Grauburgunder, Burgstall Qualitätswein <u>trocken</u>, klare Frucht und Mineralität</i>	<i>0,75 l</i>	<i>27,90 €</i>
<i>Hagnauer Sauvignon Blanc, Burgstall Qualitätswein Premium, <u>trocken</u>, Intensität & Rasse, Ein Wein mit Charakter, markanter Statur Passt zur allen Variationen, ob mit Gemüse, Fleisch oder Fisch.</i>	<i>0,75 l</i>	<i>37,90 €</i>
<i>Hagnauer Spätburgunder Weißherbst, Burgstall Qualitätswein, <u>mild</u>, Kabinett Aromenreich, elegant oder <u>trocken</u>, herzhafte Art</i>	<i>0,75 l</i>	<i>27,90 €</i>
<i>Hagnauer Spätburgunder Rotwein, Burgstall Qualitätswein <u>halbtrocken</u>, Mollig, Rund, Ausgewogen</i>	<i>0,75 l</i>	<i>28,90 €</i>
<i>Hagnauer Spätburgunder Rotwein, Burgstall Qualitätswein <u>trocken</u>, Vollmundige Frucht und Würze</i>	<i>0,75 l</i>	<i>28,90 €</i>
<i>Hagnauer Spätburgunder Rotwein Burgstall Qualitätswein Pinot Noir, <u>trocken</u> Klassische Maischegärung, im Holzfass gereift</i>	<i>0,75 l</i>	<i>30,40 €</i>
<i>Hagnauer Regent, Burgstall Qualitätswein, <u>trocken</u> mediterran, dunkels Kirschrot, ein aromenreicher Gaumenaufakt</i>	<i>0,75 l</i>	<i>32,90 €</i>
<i>NEU, Hagnauer Maximal Burgstall „Rotwein des Sommers“ gekühlter Qualitätswein <u>halbtrocken</u>, dunkel Fruchtig, passt zu Grillgerichten</i>	<i>0,75 l</i>	<i>30,90 €</i>



Heiße Getränke




Tasse Kaffee 10	3,50 €
Espresso 10	3,20 €
Espresso doppelt	5,00 €
Cappuccino mit Milch (Große Tasse) 10, g	4,60 €
Cappuccino mit Sahne (Große Tasse)	5,00 €
Latte Macchiato 10, g	4,60 €
Heiße Schokolade g, 12, 16	4,00 €
Heiße Schokolade mt Sahne	4,50 €
Affogato, Espresso mit Vanilleeis g, 4, 10, 12,	6,00 €
Tasse Tee von Meßmer (Früchte, Pfefferminze, Kräuter, Grüner Tee, Kamille oder Schwarztee)	3,20 €

Aperitif



Ramazzotti 1, 9, 12,	Alk. 30% Vol.	4 cl	6,50 €
Jägermeister 1, 9, 12	Alk. 35% Vol.	4 cl	6,50 €
Fernet Branca 1, 9, 12	Alk. 39% Vol.	4 cl	6,50 €
Martini (rosso oder bianco) 1, 9, 12	Alk. 14,4% Vol.	4 cl	6,50 €
Campari Soda 1, 9, 12	Campari 4 cl	0,25 l	7,00 €
Campari Orange 1, 12	Campari 4 cl	0,25 l	7,90 €
Gin Tonic 9, 12	Gin 4 cl	0,25 l	8,50 €
Wodka Lemon 3, 9, 12	Wodka 4 cl	0,25 l	8,50 €

Secco Cocktails



Aperol Spritz (mit Hagnauer Secco) 1	0,25 l	9,00 €
Hugo (mit Hagnauer Secco) 12	0,25 l	9,00 €



Spirituosen

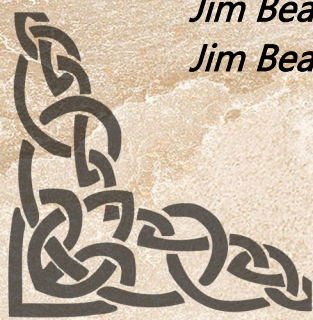
<i>Slivovitz (Original von Heimat)</i> 1, 12	Alk.	40% Vol.	0,2 cl	4,10 €
<i>Kruskovac, Birnenlikör (Aus Kroatien)</i> 1, 12	Alk.	25% Vol.	0,2 cl	4,60 €
<i>Juliska</i> 1, 12	Alk.	30% Vol.	0,2 cl	4,10 €
<i>Asbach Uralt</i> 1, 12	Alk.	38% Vol.	0,4 cl	6,50 €
<i>Asbach mit Cola</i> 1, 10, 12	mit 0,4l Asbach Uralt		0,20 l	7,90 €
<i>Wodka Gorbatschow</i> 1, 12	Alk.	37,5% Vol.	0,4 cl	6,00 €

Edelbrände von SENFT (2 cl) aus Bodensee Obst

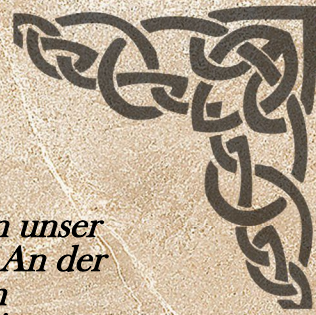
<i>Weinhefebrand aus Spätburgunder</i> 1, 12	Alk.	40 % Vol.	4,00 €
<i>Quittenbrand Bodensee</i> 1, 12	Alk.	40 % Vol.	4,50 €
<i>Mirabellenbrand</i> 1, 12	Alk.	40 % Vol.	3,90 €
<i>Kirschbrand</i> 1, 12	Alk.	40 % Vol.	3,90 €
<i>Williams Bodensee</i> 1, 12	Alk.	40 % Vol.	4,30 €
<i>Williams von Eichenfass (3 Jahre)</i>	Alk.	40 % Vol.	4,90 €
<i>Himbeergeist</i> 1, 12	Alk.	40 % Vol.	4,00 €
<i>Haselnuss Likör</i> 1, 12	Alk.	23 % Vol.	4,00 €
<i>Pfirsich mit Fruchtauszug</i> 1, 12	Alk.	38 % Vol.	4,00 €
<i>Obstler von Bodensee Äpfeln und Birnen</i>	Alk.	40 % Vol.	3,80 €

Whiskeys und Whiskys

<i>Jack Daniel's mit Eis</i>	Alk. 40% Vol.	0,4 cl	7,90 €
<i>Jack Daniel's Cola mit Eis</i> 1, 3, 10, 12	mit 0,4l Jack Daniel's		0,20l 8,90 €
<i>Johnnie Walker (Red) mit Eis</i>	Alk. 40% Vol.	0,4 cl	7,50 €
<i>Johnnie Walker Cola mit Eis</i> 1, 3, 10, 12	mit 0,4l Johnnie Walker		0,20l 8,50 €
<i>Ballantine's mit Eis</i>	Alk. 40% Vol.	0,4 cl	7,50 €
<i>Ballantine's Cola mit Eis</i> 1, 3, 10, 12	mit 0,4l Ballantine's		0,20l 8,50 €
<i>Jim Beam mit Eis</i>	Alk. 40% Vol.	0,4 cl	7,00 €
<i>Jim Beam Cola mit Eis</i> 1, 3, 10, 12	mit 0,4l Jim Beam		0,20l 8,00 €



Kundeninformation Allergene und Zusatzstoffe



Bei Fragen zu Allergenen in unseren Produkten wenden Sie sich bitte an unser Personal. Wir informieren Sie gern über die Zutaten unserer Produkte. An der Theke können Sie die Produktpässe der Zutaten einsehen. Allergene im Speiseplan entnehmen Sie bitte dem Aushang bei der Speiseausgabe. Die Kennzeichnung erfolgt mit Kleinbuchstaben.

Wir verzichten bei der Zubereitung unserer Speisen möglichst auf Zutaten, die Zusatzstoffe enthalten. Enthält eine Speise eine Zutat mit Zusatzstoff (z. B. Ketchup, Remoulade, Wurstwaren...) ist dies im Speiseplan bzw. in der Preisliste mit einer Zahl gekennzeichnet.

Allergene		Zusatzstoffe	
a	enthält Gluten (Weizen 1, Roggen 2, Gerste 3, Hafer 4, Dinkel 5, Kamut 6)	1	mit Farbstoff
b	enthält Krebstiere	2	mit Konservierungsstoff
c	enthält Eier	3	mit Antioxidationsmittel
d	enthält Fisch	4	mit Geschmacksverstärker
e	enthält Erdnüsse	5	geschwefelt
f	enthält Soja	6	geschwärzt
g	enthält Milch	7	gewachst
h	enthält Schalenfrüchte (Mandeln 1, Haselnüsse 2, Walnüsse 3, Cashewnüsse 4, Pekannüsse 5, Paranüsse 6, Pistazien 7, Macadamia 8)	8	mit Phosphat
i	enthält Sellerie	9	chininhaltig
j	enthält Senf	10	coffeinhaltig
k	enthält Sesam	11	enthält Süßungsmittel
l	enthält Schwefeldioxid / Sulfite	12	mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
m	enthält Weichtiere	13	enthält eine Phenylalaninquelle
n	enthält Lupinen	14	kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
		15	aus Kuhmilchzubereitung
		16	mit kakaohaltiger Fettglasur

Hinweise:

Citrusfrüchte (Clementinen/Mandarinen, Grapefruit, frische Orangen und frische Zitronen) können mit Diphenyl, Ortophenyphenol, Thiabundazol konserviert sein. Die Schale ist nicht zum Verzehr geeignet.) In Fischprodukten können naturgemäß Gräten enthalten sein.

