

Speisekarte

Veganes Kartoffel-Kürbiscurry mit Kichererbsen, Karotten, Ingwer
und Kokosmilch ^(f,m) 10,20 €

Ravioli Nussbutter geschwenkt mit Kirschtomaten,
Junglauch und Parmesan ^(a,g,h,17) 9,50 €

Gebackenes Putenschnitzel mit Pommes Frites ^(a,c,g,13) 9,80 €

Veganes Chili sin carne – würzig, scharf mit Kidneybohnen, weiße Bohnen,
Mais, Tomaten und Karotten ^(a,i) 10,50 €

Kleiner Flammkuchen mit Schmand, Käse, Speck-Zwiebel
und Junglauch ^(a,g,h) 6,50 €

Currywurst vom Schwein mit hausgemachter Sauce
und Pommes Frites ^(f,m) 6,50 €

Rote Curry Rinderkäseknacker mit hausgemachter Sauce
und Pommes Frites ^(f,m) 6,50 €

Ofenfrischer Schweinebraten mit Dunkelbiersauce, Kartoffelknödel
und Speckkrautsalat ^(a,l,j,l) 12,80 €

Die dickste Dampfnudel mit Vanillesauce ^(a,c,g,8) 7,50 €

Großer Windbeutel mit roter Grütze, Vanillecreme oder Eierlikörcreme,
Schokoladensauce und einer Kugel Vanilleeis ^(a,c,g,8) 6,50 €

Allergene und Zusatzstoffe

a - Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon), b – Krebstiere, c – Eier, d – Fisch, e – Erdnüsse, f – Soja, g - Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose), h - Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss, Esskastanien u.ä.), i – Sellerie, j – Senf, k – Sesamsamen, l - Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l (z. B. In Wein enthalten), m – Lupinen, n - Weichtiere

Zusatzstoffe 1 = mit Farbstoffen, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = mit Schwefeldioxid, 6 = mit Schwärzungsmittel, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Süßungsmitteln, 12 = enthält eine Phenylalaninquelle, 13 = gewachst, 14 = mit Nitritpökelsalz, 15 = Taurin, 16 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen) 17 = Rohmilchkäse