

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE – SAISONKARTE

ALLERGENE (EU Pflicht):

A = Gluten · B = Krebstiere · C = Ei · D = Fisch · E = Erdnuss · F = Soja · G = Milch/Laktose · H = Schalenfrüchte · I = Sellerie · J = Senf · K = Sesam · L = Sulfite · M = Lupine · N = Weichtiere

ZUSATZSTOFFE:

Nur Standard in Remoulade/Ketchup/Fritten (gemäß deiner Vorgabe)

GERICHT	ALLERGENE	ZUSATZSTOFFE
Handkäse-Tatar	G	
Lachstatar	D	
Panierter Büffelmozzarella	A,G	
Leberknödelsuppe	A,C,G,I	
Waldpilzsuppe	G	
Hokkaido Kürbis Ingwer Suppe	I	
Ragù alla Bolognese	A,G	
Wildschwein Bratwurst + Fritten	A,J	2 (Ketchup)
Linseneintopf vegan	I	
Frankfurter Rippchen	A,J	
Paniertes Schweinekotelett	A,C,G	
Kartoffel Gnocchi Trüffelbutter	A,C,G	
Waldpilzpfanne + Semmelknödel	A,C,G	
Hirschbraten	A,C,G	
Schmied's Wildgulasch	A,G	
Rosa Hirschrücken	A,C,G	
Thunfischsteak	D	
Tuna-Gulasch	A,D,G	
Miesmuscheln aus Galizien	N	
Waldschnitzel	A,C,G	
Argentinisches Rumpsteak		
Apfeltiramisu	A,C,G	
Haus-Apfelstrudel	A,C,G	