



## Dessert

*Auszug aus unserer Speisekarte*

Walnusseis mit warmen Rotweinzwetschgen, Zimt und Sahne

Allergene: a,c,e,g,h,l

Espresso mit Vanilleeis

Allergene: a,c,e,g,h, Zusatzstoffe: 8,

Rote Grütze mit Vanilleeis

Allergene: a,c,e,g,h,

Espresso (8)

Cappuccino (8)

## Herzhaftes Dessert zum Wein

Ziegenfrischkäse  
mit Zwiebelmarmelade und warmem Brot

Allergene: a,e,f,h,i,j,k,l Zusatzst.:2,5,

Zeichenerklärung für kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

1.mit Konservierungsstoff, 2.mit Farbstoff, 3.mit Antioxidationsmittel, 4.mit Süßungsmittel, Süßstoffe  
5.mit Sulfite, 6.mit Phosphat 7.chininhaltig, 8.koffeinhaltig 9.mit Geschmacksverstärker 10.geschwärzt 11.gewachst

Kennzeichnungspflichtige Allergene

a Glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Soja, g Milch/Laktose, h Schalenfrüchte,

i Sellerie, j Senf, k Sesamsamen, l oder l Schwefeldioxid und Sulfite, m Lupinen, n Weichtiere

In unserer Küche werden Getreide, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch/Laktose, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Sulfite, Lupinen, Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse zu und verarbeitet. Durch Kreuzkontamination können Spuren aller Allergenen auf Speisen und Getränken vorhanden sein. Informieren Sie uns bei einer Allergie.