



Desserts

Walnusseis mit warmen Rotweinzwetschgen, Zimt und Sahne 6,20 €

Allergene: a,e,g,h,l

Gebrannte Creme 5,50 €

Allergene: a,c,e,g,h

Espresso mit Vanilleeis 3,40 €

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

Mousse au chocolat 6,70 €

Allergene: c,g,h

Panna Cotta mit Karamell 4,00 €

Allergene: g

Cremeeis gebrannte Mandeln und Zimt-Pflaumeneis
auf Apfelkompott 3,30 €

Allergene: a,e,f,g,h

Herzhaftes Dessert zum Wein

Ziegenfrischkäse
mit Zwiebelmarmelade und warmem Brot 7,20 €

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 Sulfit, 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.