



Dessert

(Auszug aus unserer Speisekarte)

Walnusseis mit warmen Rotweinzwetschgen, Zimt und Sahne

Allergene: a,e,g,h,l

Espresso mit Vanilleeis

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

Apfel-Haselnuss-Crumple
mit Maronencreme und Zimt-Pflaumeneis

Allergene: a,c,f,g,h,

Espresso ⁽⁸⁾ 2,30 €

Cappuccino ⁽⁸⁾ 2,60 €

Herzhaftes Dessert zum Wein

Ziegenfrischkäse
mit Zwiebelmarmelade und warmem Brot 7,20 €

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

Mein Tipp: dazu Madeira Fine Rich 5 cl 4,50 €

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.coffeinhaltig 9.mit Geschmacksverstärker 10.geschwärzt 11.gewachst

Kennzeichnungspflichtige Allergene

a Gluten haltiges 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.