



# **SPEISEN**

**Das Rheinische Erlebnis mitten in Braunschweig**



# Vorspeisen

## Aus dem Suppentopf

<b>Gulaschsuppe</b>	<b>9,90 €</b>
<b>Tomatensuppe</b>	<b>7,90 €</b>
<b>Vegane Curry-Kokossuppe</b>	<b>7,90 €</b>
<b>(wahlweise mit Garnelen)</b>	<b>11,90 €</b>

**Zu jeder Suppe reichen wir euch gerne Baguette**

<b>Garnelen in Knoblauchsauce</b>	<b>15,90 €</b>
serviert mit Baguette	

<b>Caprese</b>	<b>10,90 €</b>
Mozzarella, Tomaten, Basilikum, Olivenöl	

<b>Bruschette</b>	<b>8,90 €</b>
3 geröstete Baguettescheiben mit marinierten Tomaten	

<b>Carpaccio</b>	<b>16,90 €</b>
Hauchdünne Scheiben vom Rind, mit Rucola, Cherrytomaten und Parmesan	

<b>Baguette mit Aioli und Oliven</b>	<b>7,90 €</b>
--------------------------------------	---------------

<b>Gemischte Vorspeisenplatte</b>	<b>pro Person 16,90 €</b>
serviert mit gegrilltem Gemüse, Oliven, 1 Bruschette, Caprese, Aioli	



## Da hast du den Salat!

<b>Kleiner Salat</b>		<b>7,90 €</b>
<b>Bunter gemischter Salat</b>		<b>12,90 €</b>
wahlweise mit:	<b>Lachswürfel</b>	<b>9,90 €</b>
	<b>Hähnchenstreifen</b>	<b>7,90 €</b>
	<b>Rinderstreifen</b>	<b>9,90 €</b>
	<b>Garnelen</b>	<b>10,90 €</b>
	<b>Schafskäse</b>	<b>5,90 €</b>
	<b>Oliven</b>	<b>3,90 €</b>

**Dressing: Essig & Öl, Balsamico, Joghurt**

## Ofenkartoffel

	<b>Klassisch</b>	<b>9,90 €</b>
wahlweise mit:	<b>Lachswürfel</b>	<b>9,90 €</b>
	<b>Garnelen</b>	<b>10,90 €</b>
	<b>Buntem Gemüse</b>	<b>5,90 €</b>
	<b>Hähnchenstreifen</b>	<b>7,90 €</b>
	<b>Rindersteakstreifen</b>	<b>9,90 €</b>

**Jede Ofenkartoffel servieren wir mit Sauerrahm und Salat**



# Flammkuchen

## Die Elsässer Spezialität aus unserem Steinofen

**Der Klassiker** 11,90 €

Sauerrahm, mageren Speck, Zwiebeln, zusätzlich mit leckerem Käse gratiniert

**Der Italienische** 13,90 €

Tomatensauce, pikanter Salami, Mozzarella und Rucola

**Der Vegetarische** 12,90 €

Currysauce, Gemüse und Rucola

**Kreiere deinen Flammkuchen!** 7,90 €

wahlweise mit:

**Sauerrahm, Tomatensauce, Currysauce**

**Lachswürfel** 9,90 €

**Hähnchenstreifen** 7,90 €

**Rinderstreifen** 9,90 €

**Garnelen** 10,90 €

**Schafskäse** 5,90 €

**Oliven** 3,90 €



## Rheinische Spezialitäten des Hauses

**Rheinisches „Deutsches Kanzler-Filet“ 13,90 €**

Currybockwurst mit pikanter Sauce und Röstzwiebeln, dazu Pommes und Salat

**Rheinischer Sauerbraten 20,90 €**

mit geschmortem Apfelrotkohl und Kartoffeln

**Geschmorte Ochsenbacke 21,90 €**

mit Kroketten, serviert mit buntem Gemüse und Portweinsauce

**Rinderroulade 18,90 €**

mit einer traditionellen Hausfrauenfüllung, serviert mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln

**Himmel und Ääd 20,90 €**

gebratene Rotwurst auf Kartoffelstampf mit gebackenen Zwiebeln, dazu Apfelkompott

**Hausgemachtes Sauerfleisch 19,90 €**

mit Remoulade, Bratkartoffeln und Gewürzgurke, Salatbeilage

**Spareribs 21,90 €**

serviert mit Pommes, BBQ Sauce und einem kleinen Salat



## Fleischgerichte

**Rumpsteak** **29,90 €**

dazu reichen wir Salat, eine Ofenkartoffel und Kräuterbutter

**Hähnchenbrustfilet vom Grill** **21,90 €**

mit Pommes, Kräuterbutter und Salatbeilage

**Schweinefilet vom Grill** **21,90 €**

mit Kroketten und gegrilltem Gemüse

wahlweise auch mit:

**Pfeffersauce, Champignonrahm -, oder  
Gorgonzolasauce**

**Lammpfännchen** **27,90 €**

Lammfilet in einer Pfanne serviert, mit Rosmarinkartoffeln und gebratenem Gemüse

**Ganze Riesen-Haxe** **24,90 €**

oder

**Halbe Haxe** **14,90 €**

serviert mit Sauerkraut, Kartoffeln und Bratensauce

**Gebratenes Haxenfleisch** **16,90 €**

knusprig gebratenes Haxenfleisch aus der Pfanne mit Kartoffeln, buntem Gemüse und Bratensauce



**Gemischte Grillplatte** **pro Person** **29,90 €**

Rumsteak, Lammfilet, Hähnchenbrustfilet und Schweinefilet,  
serviert mit Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Kräuterbutter

wahlweise mit:

**Pfeffersauce, Champignonrahm-, oder  
Gorgonzolasauce**

## **Schnitzel**

**Schweineschnitzel „Wiener Art“** **19,90 €**

serviert mit Zitrone und Salat

**Rahmschnitzel** **22,90 €**

serviert mit Champignonrahmsauce und Salat

**Hamburgerschnitzel** **23,90 €**

mit Spiegelei und Eismeerkrabben an Salatgarnitur

**Zwiebelschnitzel** **22,90 €**

serviert mit geschmorten Zwiebeln und Salat

**Du hast die Wahl!**

**Pommes oder Bratkartoffeln, was magst du lieber zu  
deinem Schnitzel?**



## Für unsere Vegetarier

**Gebackener Camembert** 15,90 €

im Bierteig mit Preiselbeeren, kleinem Salat und Baguette

**Veganes Gemüse-Kokos Curry** 14,90 €

serviert mit Kartoffelcroutons

**Gemüsepfanne in Gorgonzolasauce** 15,90 €

wahlweise mit Käse überbacken 16,90 €

## nicht einfach „Pasta“

**Tagliatelle mit Tomatensahnesauce** 9,90 €

wahlweise mit: **Gemüse** 5,90 €

**Lachswürfel** 9,90 €

**Garnelen** 10,90 €

**Hähnchenstreifen** 7,90 €

**Rinderstreifen** 9,90 €

oder **mit Käse überbacken** 4,90 €

**Panzerotti** 16,90 €

frische Pasta gefüllt mit Spinat und Käse, serviert in tomatisierter Salbeibutter

**Spaghetti aglio olio** 12,90 €

Spaghetti mit Chili und Knoblauch (scharf), dazu Kirschtomaten, Oliven und Rucola





## Aus Fluss und Meer

**Lachsfilet** **19,90 €**

serviert auf tomatisiertem Gemüse mit Rosmarinkartoffeln, anbei Zitronensauce

**Calamari** **17,90 €**

serviert mit kleinem Salat, Aioli und Baguette

## Etwas für die Seele

**Tartufo Classico** **7,90 €**

**Schokoladen Lavakuchen** **8,90 €**

**Panna Cotta** **7,90 €**

serviert mit Amarena Sauce

**Dessertteller „Rheinische Republik“** pro Person **10,90 €**

## Für unsere kleinen Gäste

**Chicken Nuggets** 8,40 €  
mit Pommes und kleinem Salat

**Nudeln in Tomatensauce** 7,50 €

**Fischstäbchen** 8,40 €  
mit Pommes und kleinem Salat

**Kleines Schnitzel** 8,40 €  
mit Pommes und kleinem Salat





# GETRÄNKE

**Das Rheinische Erlebnis mitten in Braunschweig**

**Schön, dass Sie heute bei uns sind.**



## Aperitif

**Sandeman Sherry – 5cl** Dry | Medium **4,90 €**

**Martini<sup>13,0</sup> - 5 cl** Bianco | Rosse | Extra dry **4,90 €**

**Campari<sup>2</sup> - 4 cl** **4,90 €**

**Hugo<sup>13,0</sup>** **9,90 €**

Minze | Limette | Holunder | Prosecco | Wasser

**Pimm´Cup No.1<sup>2,5</sup>** **9,20 €**

Pimm´s | Ginger Ale | Gurke | Orange | Minze

**Aperol Spritz<sup>2,3,4,13,0</sup>** Aperol | Prosecco | Wasser **9,20 €**


**Lillet Wildberry<sup>2,L</sup>** **9,20 €**

Lillet | Schweppes Wildberry | Waldbeeren

**Déjà Vu<sup>2,4</sup>** **9,20 €**

Déjà Vu | Schweppes Tonic Water | Rosmarin | Blutorange

## Alkoholfreie Getränke

<b>Selters Mineralwasser</b>	0,25 l	<b>2,80 €</b>
mit und ohne Sprudel	0,75 l	<b>7,90 €</b>
<b>Pepsi Cola</b> <sup>1,2</sup>		0,2 l
		<b>2,80 €</b>
	0,4 l	<b>5,60 €</b>
<b>Pepsi Cola Zero</b> <sup>1,2,5</sup>	0,2 l	<b>2,80 €</b>
	0,4 l	<b>5,60 €</b>
<b>Mirinda</b> <sup>2,11</sup>	0,2 l	<b>2,80 €</b>
	0,4 l	<b>5,60 €</b>
<b>7UP</b>	0,2 l	<b>2,80 €</b>
	0,4 l	<b>5,60 €</b>
<b>Arizona Eistee</b> <sup>1,11</sup>	0,5 l	<b>5,90 €</b>
Lemon   Peach   Pomegranate		
<b>Goldberg</b>	0,2 l	<b>3,80 €</b>
Bitter Lemon <sup>4,11</sup>   Tonic Water <sup>4</sup>   Ginger Ale <sup>2</sup>		
<b>Bionade</b>	0,33 l	<b>3,90 €</b>
Holunder   Ingwer-Orange		
<b>Vitamalz</b> <sup>2,A</sup>	0,33 l	<b>3,90 €</b>
<b>Effect Energy</b> <sup>1,2,7</sup>	0,2 l	<b>4,90 €</b>



## Granini Säfte

Banane<sup>6</sup> | Apfel | Cranberry | Kirsche<sup>6</sup> | Maracuja | Mango |  
Orange | Rhabarber | Johannisbeere:

0,2 l 2,80 €

0,4 l 5,60 €

**granini**

## Alle Säfte auch mit Blubber

0,2 l 2,80 €

0,4 l 5,60 €

## Flaschenbier

**Schöffelhofer Hefeweizen** 0,5 l 5,60 €  
Kristall oder Dunkel

**Schöffelhofer Hefeweizen** 0,5 l 5,60 €  
Alkoholfrei

**Schöffelhofer Hefeweizen** 0,33 l 3,80 €  
Grapefruit

**Jever Fun** 0,33 l 3,80 €  
Alkoholfrei



## Bier vom Fass

<b>Radeberger</b>	0,3 l	<b>3,80 €</b>
Nr.1 Premium Pils	0,5 l	<b>5,60 €</b>

**auch als Alster**

<b>Sion Kölsch</b>	0,2 l	<b>2,80 €</b>
Premium Bier-Spezialität	0,3 l	<b>3,90 €</b>
<b>Sion Kölsch 11er Kranz</b>	2,2 l	<b>27,90 €</b>

Zahle **10** – trinke **11**

<b>Jever</b>	0,3 l	<b>3,80 €</b>
Erfrischend friesisch herb	0,5 l	<b>5,60 €</b>

<b>Schöffelhofer Hefeweizen</b>	0,3 l	<b>3,80 €</b>
	0,5 l	<b>5,60 €</b>

**auch mit einem Schuss Banane<sup>6</sup>, Kirsch<sup>6</sup> oder Cola**

1,2

<b>Schlösser Alt</b>	0,3 l	<b>3,80 €</b>
frisch würziger Geschmack	0,5 l	<b>5,60 €</b>





## Rotwein

<b>Dornfelder – halbtrocken</b>	0,2 l	<b>6,40 €</b>
Deutschland	0,5 l	<b>15,90 €</b>
Fruchtig im Duft, mit Kirscharomen und Würze. Angenehm süffig.	0,75 l	<b>23,90 €</b>

<b>Nero d'Avola - trocken</b>	0,2 l	<b>6,40 €</b>
Italien – Sizilien	0,5 l	<b>15,90 €</b>
Weiche Gerbstoffe und ein stark an Pflaume erinnerndes Aroma.	0,75 l	<b>23,90 €</b>

<b>Shiraz -trocken</b>	0,2 l	<b>6,40 €</b>
Südafrika	0,5 l	<b>15,90 €</b>
Kräftiges Brombeer-, Cassis- und Blaubeeraroma In würziger Kombination mit Pfeffer & Kräutern.	0,75 l	<b>23,90 €</b>

<b>Primitivo - trocken</b>	0,2 l	<b>6,90 €</b>
Italien	0,5 l	<b>16,90 €</b>
Zimtiges Waldfruchtroma, vollmundig.	0,75 l	<b>25,90 €</b>

<b>Pipoli Rosato - Rosé</b>	0,2 l	<b>6,90 €</b>
Italien – Basilicata	0,5 l	<b>16,90 €</b>
Mineralisch würziger Wein mit Himbeer – und Erdbeeraromen.	0,75 l	<b>25,90 €</b>

## Weißwein

<b>Unsere Hausmarke</b>	0,2 l	<b>6,60 €</b>
Deutschland	0,5 l	<b>16,50 €</b>
Riesling – feinherb	0,75 l	<b>23,90 €</b>



<b>Weißburgunder - trocken</b>	0,2 l	<b>6,60 €</b>
Deutschland	0,5 l	<b>16,50 €</b>
Sanftes Aroma von Apfel, Birne & Quitte mit einer erfrischenden Säure und Zitrusnote.	0,75 l	<b>23,90 €</b>
<b>Grauburgunder - trocken</b>	0,2 l	<b>6,60 €</b>
Deutschland	0,5 l	<b>16,50 €</b>
Säurebetont, mit einer dezenten Süße und bernsteinerner Farbe.	0,75 l	<b>23,90 €</b>
<b>Riesling - trocken</b>	0,2 l	<b>6,90 €</b>
Deutschland	0,5 l	<b>16,90 €</b>
Knackig frischer Saar-Charakter, vor allem durch seine Zitrusnote ausgezeichnet.	0,75 l	<b>25,90 €</b>
<b>Grüner Veltliner - trocken</b>	0,2 l	<b>6,60 €</b>
Österreich	0,5 l	<b>16,90 €</b>
frischer und lebendiger Weinsäurebogen, unterstrichen durch sein Bouquet aus Apfel & Zitrone im Mund.	0,75 l	<b>23,90 €</b>
<b>Chardonnay - trocken</b>	0,2 l	<b>5,90 €</b>
Spanien	0,5 l	<b>14,90 €</b>
Dominierend durch seine exotischen Fruchtaromen mit einem würzig – nussigem Abgang.		
<b>Bianco di Salento Sauvignon – trocken</b>	0,2 l	<b>6,90 €</b>
Italien – Apulien	0,5 l	<b>16,90 €</b>
ausgewogen frisch und fruchtig	0,75 l	<b>25,90 €</b>
<b>Pinot Grigio - trocken</b>		
Italien	0,2 l	<b>4,90 €</b>
Junger frisch- fruchtiger Wein	0,5 l	<b>11,90 €</b>
<b>Weinschorle</b>	0,2 l	<b>4,90 €</b>



## Weißwein – Flasche 0,75 l

<b>Gavi del commune di Gavi DOCG</b>	<b>36,00 €</b>
Italien Trocken, fruchtig und ausgewogen	
<b>Verdicchio superiore Bachero</b>	<b>26,00 €</b>
Italien Trocken, fruchtig und feinwürzig	
<b>Pecorino IGT Colle dei Venti</b>	<b>34,00 €</b>
Italien Trocken, exklusiv, leicht bis mittelkräftig	
<b>Südtiroler Weißburgunder DOC</b>	<b>33,00 €</b>
Italien Trocken, feinfruchtig	



## Kaffeespezialitäten

<b>Kaffee Crema</b> <sup>1</sup>	<b>3,20 €</b>
<b>Kaffee Crema doppelt</b> <sup>1</sup>	<b>4,40 €</b>
<b>Milchkaffee</b> <sup>1,G</sup>	<b>3,90 €</b>
<b>Espresso</b> <sup>1</sup>	<b>2,40 €</b>
<b>Espresso doppelt</b> <sup>1</sup>	<b>3,80 €</b>
<b>Espresso Macchiato</b> <sup>1,G</sup>	<b>2,90 €</b>
<b>Cappuccino</b> <sup>1,G</sup>	<b>3,80 €</b>
<b>Latte Macchiato</b> <sup>1,G</sup>	<b>3,90 €</b>
<b>Latte Royal</b> <sup>1</sup> mit Likör 43 <sup>1,2,G</sup>	<b>5,90 €</b>
<b>Latte Creme</b> <sup>1</sup> mit Baileys <sup>1,G</sup>	<b>5,90 €</b>
<b>Café Baileys</b> <sup>1,2</sup> mit Sahne <sup>1,G</sup>	<b>5,90 €</b>
<b>Lumumba</b> <sup>1</sup> Kakao mit Rum <sup>G</sup>	<b>5,90 €</b>
<b>Grog</b>	<b>5,90 €</b>

## Heimbs Tee Selection

### Unsere Sorten:

Ceylon Tee, Pfefferminztee, Ayurveda Tulsi Tee, Früchtetee,  
Pflaume – Zimt - Tee, Sahne – Karamelltee, Grüner Tee,  
Wiesenblütentee, Kamillentee

**3,60 €**



## WHISKY |4cl|

Jim Beam	6,90 €
Jack Daniel´s	6,90 €
Glenmorangie, The Original	7,90 €
Oban, 14 Jahre	7,90 €
Lagavulin 16 Jahre <sup>1</sup>	12,50 €
Glengoyne 21 Jahre <sup>1</sup>	27,50 €

## GIN |4cl|

Bombay Sapphire Gin	7,90 €
Hendrick´s Gin	7,90 €
Monkey 47	7,90 €
Gin Mare	8,90 €
Tanqueray	8,90 €

## RUM |4cl|

Bacardi Carta Blanca	5,90 €
Don Papa <sup>2</sup>	9,80 €
Botucal Reserva	9,80 €
A.H.Riise Ultra	12,50 €

## BRANDY|COGNAC |2cl|

Torres Brandy Jaime I	9,50 €
Solera Gran Reserva Carlos I <sup>1,8</sup>	4,90 €
Remy Martin VSOP	4,50 €



## **TEQUILA** |2cl|

<b>Tequila / Olmeca (Gold / Blanco)</b>	<b>4,40 €</b>
<b>Patron Tequila Silver</b>	<b>5,50 €</b>
<b>1800 Jose Cuervo Tequila</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Scorpion Mezcal Reposado</b>	<b>6,50 €</b>

## **OBSTLER** |2 cl|

<b>Schladerer</b>	<b>3,80 €</b>
Obstwasser , Williams-Birne , Wald Himbeergeister , Kirschwasser	
<b>Ziegler Alter Apfel</b>	<b>9,20 €</b>
<b>Ziegler Williams Birne</b>	<b>9,70 €</b>
<b>Ziegler Marille</b>	<b>12,50 €</b>
<b>Ziegler Zwetschgge</b>	<b>9,90 €</b>

## **GRAPPA** |2cl|

<b>Berta Bric del Gaian</b>	<b>11,50 €</b>
<b>Berta Roccanivo</b>	<b>9,50 €</b>
<b>Grappa Sibona Madeira</b>	<b>6,50 €</b>

## **VODKA** | 2cl |

<b>Grey Goose</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Belvedere</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Roberto Cavalli</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Absolut</b>	<b>3,30 €</b>



## Schnäpse | Digestif |2cl

<b>Fürst Bismark</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Doppelkorn</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Jubiläums Aquavit</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Linie Aquavit</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Ouzo</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Malteser</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Fernet Branca</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Jägermeister</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Averna</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Ramazotti</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Killepitsch</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Sambuca IL Santo</b>	<b>3,90 €</b>

## LIKÖR & CO |4cl

<b>Malibu</b>	<b>5,90 €</b>
<b>Baileys Irish <sup>1,2,G</sup></b>	<b>5,90 €</b>
<b>Licor 43 <sup>2</sup></b>	<b>5,90 €</b>
<b>Southern Comfort <sup>2</sup></b>	<b>5,90 €</b>
<b>Amaretto Disaronno <sup>2</sup></b>	<b>5,90 €</b>

Gerichte	Allergene											Zusatzstoffe		
	A-Gluten	B-Krebstiere	C-Eier	D-Fisch	E-Erdnüsse	F-Sojabohnen	G-Milch/ Lactose	H-Schalenfrüchte	L-Sellerie	M-Senf	N-Sesamsamen		O-Schwefeldioxid Sulfite	P-Lupinen
Gulaschsuppe	X							X	X		X			11
Tomatensuppe						X					X			11
veg.Curry Kokossuppe	X					X		X	X	X	X	X		11
mit Garnelen	X	X												
Garnelen mit Knobi	X	X				X			X		X			11
Caprese	X		X		X	X	X				X			11,14
Bruschette	X		X		X	X					X			11
Carpaccio					X	X				X	X	X		11,14
Brot mit Aioli U. Oliven	X		X			X					X			2,3,11,12
gem.Vorspeisenplatte	X		X		X	X				X	X			2,3,11,12,14
kl.Salat/ bunter Salat			X		X	X	X		X			X		11
dazu Lachswürfel				X		X								
dazu Hähnchenstreifen														
dazu Rinderstreifen														
dazu Garnelen		X												
dazu Schafskäse						X					X			
dazu Oliven											X			2,3,12
dazu Gemüse														
Ofenkartoffel klassik						X			X		X	X		
Flammkuchen Klassiker	X		X			X								11
Der Italienische	X				X	X					X			11
Der Vegetarische	X				X	X		X	X			X		
Sauerrahm						X								
Tomatensauce											X			
Currysauce						X			X	X				
Deutsches Kanzler Filet					X	X			X		X	X		
Rheinischer Sauerbraten	X					X		X	X		X			2
geschm. Ochsenbacke	X		X			X		X	X		X	X		
Rinderroulade	X					X		X	X		X			
Himmel & Ääd	X					X								11
Hausgem. Sauerfleisch			X		X	X		X	X		X			3,5,9
Spareribs	X				X	X			X		X			
Rumpsteak					X	X			X					
Hähnchenbrustfilet						X			X		X			
Schweinefilet	X		X			X						X		
dazu Pfeffersauce	X					X		X	X		X			
dazu Champignonsauce	X					X		X	X		X			
dazu Gorgonzola						X					X			14

Allergene	Allergene														Zusatzstoffe
	1. Gluten	2. Krebstiere	3. Eier	4. Fisch	5. Erdnüsse	6. Sojabohnen	7. Milch	8. Schalenfrüchte	9. Sellerie	10. Senf	11. Sesamsamen	12. Schwefeldioxid Sulfite	13. Lupinen	14. Weichtiere	
<b>Gerichte</b>															
Lampenfännchen							X		X			X	X		
Haxe	X						X		X	X		X			8,10
Haxenfleisch	X						X		X	X		X			
gemischte Grillplatte							X						X		
Schweineschnitzel	X		X		X		X			X		X	X		
Rahmschnitzel	X		X		X		X		X	X		X	X		
Hamburger Schnitzel	X	X	X		X		X			X		X	X		
Zwiebelschnitzel	X		X		X		X			X		X	X		
gebackener Camembert	X		X		X		X			X		X	X		11
veg. Gemüse Kokos Curry	X					X			X	X	X		X		
Gemüsepfanne							X		X			X	X		11,14
Tagliatelle	X		X		X		X					X			
dazu Tomatensauce	X		X		X		X					X			
mit Käse überbacken	X		X				X								11,14
Panzerotti	X		X				X								
Spaghetti aglio olio	X		X		X							X			
Lachsfilet	X			X			X					X	X		
Doradenfilet	X			X			X					X			
Tartufo classico			X				X								
Schoko Lavakuchen	X		X				X								
Panna Cotta							X					X			

#### Zusatzstoffe Kennzeichnung

1	Koffeinhaltig
2	mit Farbstoff
3	mit Konservierungsstoffe
4	mit Chinin
5	mit Süßungsmittel
6	Nektar
7	Taurin
8	Nitritpökelsalz

9	Geschmacksverstärker
10	mit Phosphat
11	Antioxidationsmittel
12	geschwärzt
13	geschwefelt
14	mit Milcheiweiß