

INSALATA

1. **Insalata Mista** ^{1, 12} Kleiner gemischter Salat 4,50 €
Small mixed salad, Petite salade composée
2. **Insalata Verde** ^{1, 12} Kleiner grüner Salat 3,50 €
Small green salad, Petite salade verte
3. **Insalata alla Casa Rustica** ^{1,12} Großer gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen 11,30 €
Large mixed salad with strips of chicken breast,
Grande salade composée avec morceaux de blanc de poulet
4. **Insalata di Tonno** ^{1,12} Bunter Thunfischsalat an Blattsalat 8,90 €
Tuna fish salad and leave salad, Salade avec thon

ZUPPA & ANTIPASTI

11. **Zuppa di Pomodoro** Tomatensuppe mit Croutons 3,70 €
Tomato soup with croutons, Soupe de tomates avec croûtons
12. **Caprese** ^{1, 2} Tomaten, Mozzarella mit hausgemachtem Dressing 7,50 €
Tomatoes, mozzarella with home-made vinegar dressing
Tomates, mozzarella, sauce maison au vinaigre
13. **Bruschetta** 4 Brötchen mit Tomatenwürfel, Basilikum und Knoblauch 5,30 €
4 small pieces of bread with diced tomatoes, basil and garlic
4 tranches de pain garnies de tomates en dés, de basilic et d'ail
14. **Piatto Misto** ^{1, 3, 13} Variation von italienischem Landschinken, Ventricina, 7,50 €
Oliven, gegr. Champignons, panierten Zucchini, Caprese und Grana Padano kl. Portion
Variation of italian ham, ventricina, olives, grilled mushrooms, breaded courgette, gr. Portion 11,80 €
caprese and Grana Padano
Variante de jambon italien, de Ventricina, d'olives, de champignons grillés,
de courgettes panées, de Caprese et de Grana Padano
15. **Prosciutto e Melone** ¹ Italienischer Landschinken mit Melone 8,70 €
Italian dry-cured ham with melon, Jambon de pays italien et melon

Allergikerhinweis und Zusatzstoffkennzeichnung:

Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können erhalten Sie gerne bei unserem Serviceteam. Wir halten eine separate Allergikerkarte für Sie bereit.

Die Zuordnung der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite dieser Speisekarte.

PASTA

- | | | |
|-----|--|---------|
| 21. | Spaghetti Pomodoro Hausgemachte Tomatensoße und Basilikum
Home-made tomato sauce and basil, Sauce tomate maison avec basilic | 7,50 € |
| 22. | Spaghetti Bolognese Hausgemachte würzige Tomatensoße, Rinderhackfleisch
Home-made spicy tomato sauce and minced beef,
Sauce tomate aromatique maison, viande de boeuf hachée | 9,10 € |
| 23. | Spaghetti alla Vegetaria Hausgemachte würzige Tomatensoße mit Gemüse und einem Schuss Sahne, Home-made spicy tomato sauce with vegetables and a dash of cream, Sauce tomate aromatique maison, légumes et pointe de crème | 9,10 € |
| 24. | Spaghetti Aglio é Olio ¹ Tomatenwürfel, Knoblauch, Peperoni, Olivenöl
Diced tomatoes, garlic, peperoncini and olive oil, Dés de tomates, ail, petits poivrons verts, huile d'olive | 8,50 € |
| 25. | Spaghetti Frutti di Mare ⁸ Meeresfrüchte, Knoblauch
Seafood and garlic, Fruits de mer, ail | 12,50 € |
| 26. | Spaghetti Carbonara ^{1,3} Speck, Sahne und Ei
Bits of bacon, cream and egg, Lard, crème, oeuf | 10,30 € |
| 27. | Tagliatelle al Salmone Lachs, Zucchini in feiner Sahnesoße
Salmon and courgette in a fine creamy sauce, Saumon et courgettes dans une delicate sauce à la crème | 12,50 € |
| 28. | Penne con Petto di Pollo Hähnchenbrust, Sahne, Zucchini
Chicken breast, cream and courgette, Blanc de poulet, crème et courgettes | 10,30 € |
| 29. | Penne all'Arrabiata Mit scharfer Tomatensoße
With hot and spicy tomato sauce, Sauce tomate pimentée | 8,80 € |
| 30. | Penne al Forno ¹ Rinderhackfleisch, Erbsen, Pilze, mit Käse überbacken
Minced beef, peas and mushrooms, with baked cheese topping
Viande de boeuf hachée, petits pois, champignons, le tout gratiné au fromage | 9,80 € |
| 31. | Tris di Pasta Variation aus hausgemachter Lasagne, Ricotta-Spinat-Ravioli und Penne mit Hähnchenbrust, Variation of homemade lasagne, ricotta spinach ravioli and penne with chicken breast
Variante de lasagnes maison, ravioli aux épinards ricotta et Penne avec poitrine de poulet | 12,50 € |
| 32. | Lasagne al Forno ¹ Hausgemachte Lasagne mit Käse überbacken
Home-made lasagne with baked cheese topping, Lasagnes maison gratinées au fromage | 11,50 € |
| 33. | Gnocchi alla crema ⁸ Gnocchi mit Tomatenfrischkäsesoße
Gnocchi with tomato fresh cheese sauce, Gnocchi avec sauce tomate au fromage frais | 9,50 € |

Allergikerhinweis und Zusatzstoffkennzeichnung:

Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können erhalten Sie gerne bei unserem Serviceteam. Wir halten eine separate Allergikerkarte für Sie bereit.

Die Zuordnung der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite dieser Speisekarte.

PIZZA

- | | | |
|-----|--|---------|
| 41. | Pizzabrot | 3,50 € |
| 42. | Pizza Margherita Tomate, Mozzarella
Tomato and mozzarella, Tomate, mozzarella | 7,30 € |
| 43. | Pizza Funghi Tomate, Mozzarella, Champignons
Tomato, mozzarella and mushrooms, Tomate, mozzarella, champignons de Paris | 8,10 € |
| 44. | Pizza Salami ^{1,2} Tomate, Mozzarella, Salami
Tomato, mozzarella and salami, Tomate, mozzarella, salami | 8,80 € |
| 45. | Pizza Prosciutto ¹ Tomate, Mozzarella, gekochter Schinken
Tomato, mozzarella and boiled ham, Tomate, mozzarella, jambon cuit | 8,80 € |
| 46. | Pizza Casa Rustica ^{1,3} Bianco, Mozzarella, italienischer Landschinken, Zwiebel
Bianco with mozzarella, Italian dry-cured ham and onions, Bianca, mozzarella, jambon de pays italien, oignons | 10,50 € |
| 47. | Pizza Frutti di Mare ⁸ Tomate, Mozzarella, Meeresfrüchte
Tomato, mozzarella and seafood, Tomate, mozzarella, fruits de mer | 11,50 € |
| 48. | Pizza Tonno ¹ Tomate, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Kapern
Tomato, mozzarella, tuna fish, onions and capers, Tomate, mozzarella, thon, oignons, câpres | 9,80 € |
| 49. | Pizza Quattro Stagioni ^{1,13} Tomate, Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons, Paprika,
Oliven, Tomato, mozzarella, boiled ham, mushrooms, bell peppers, and olives, Tomate, mozzarella,
jambon cuit, champignons de Paris, poivrons, olives | 10,30 € |
| 50. | Pizza Napoli ^{1,13} Tomate, Mozzarella, Sardellen, Oliven
Tomato, mozzarella, anchovies, and olives, Tomate, mozzarella, anchois, olives | 9,50 € |
| 51. | Pizza Hawaii ¹ Tomate, Mozzarella, gekochter Schinken, Ananas
Tomato, mozzarella, boiled ham, pineapple, Tomate, mozzarella, jambon cuit, ananas | 9,50 € |
| 52. | Pizza Vegetaria Tomate, Mozzarella und verschiedenes Gemüse der Saison
Tomato, mozzarella and various seasonal vegetables, Tomate, mozzarella, divers légumes de saison | 9,80 € |
| 53. | Pizza Rucola ¹ Tomate, Mozzarella, italienischer Landschinken, Rucola, Grana Padano
Tomato, mozzarella, Italian dry-cured ham, rocket and Grana Padano cheese,
Tomate, mozzarella, jambon de pays italien, roquette, grana padano | 11,50 € |
| 54. | Pizza Salmone Bianco, Mozzarella, Räucherlachs, Sauerrahm, Spinat
Bianco with mozzarella, smoked salmon, sour cream and spinach
Bianca, mozzarella, saumon fume, crème aigre, épinards | 11,80 € |
| 55. | Pizza Quattro Formaggi ¹ Vier verschiedene Käsesorten
4 different types of cheese, Quatre variétés de fromages | 10,50 € |

Allergikerhinweis und Zusatzstoffkennzeichnung:

Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können erhalten Sie gerne bei unserem Serviceteam. Wir halten eine separate Allergikerkarte für Sie bereit.

Die Zuordnung der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite dieser Speisekarte.

56. **Pizza Calzone** ¹ Pizzatasche gefüllt mit Schinken, Pilze, Paprika, gekochtem Ei 11,00 €
 Pizza pouch filled with ham, mushrooms, bell peppers and boiled egg,
 Pizza „chausson“ fourrée au jambon, champignons, poivrons, oeuf dur
59. **Pizza Salsiccia** Bianco, Mozzarella, Salsiccia, Paprika, Knoblauch, Cherry-Tomaten 11,00 €
 Bianco, mozzarella, salsiccia, peppers, garlic, cherry tomatoes
 Bianca, mozzarella, salsiccia, poivrons, ail, tomates cerises

Jeder weitere Belag + 1,00 € | Each extra topping + €1.00 | Toute garniture supplémentaire : + 1,00 €

FLEISCH

71. **2 Schweineschnitzel paniert** | mit Pommes Frites 11,50 €
 Breadcrumb-coated cutlets with French fries,
 Deux escalopes de porc panées accompagnées de frites
72. **Gegrillte Hähnchenbrust** | mit Pommes Frites 11,50 €
 Grilled Chicken Breast with French fries, Blanc de poulet grillé accompagné de frites
73. **Argentinisches Rumpsteak 250g** | mit Kräuterbutter und Pommes Frites 21,50 €
 Argentinian Rump Steak 250g with French fries and herb butter
 Romsteck argentin 250g accompagné de frites et de beurre maître d'hôtel
74. **Tagliata di Manzo** Tranchen vom Rumpsteak auf Rucola mit Cherry-Tomaten und Grana Padano, 22,50 €
 Rosmarinkartoffeln
 Tranches of rump steak on arugula with cherry tomatoes and Grana Padano, rosemary potatoes
 Tranches de rumsteck sur roquette avec tomates cerises et Grana Padano, pommes de terre au romarin

FISCH & MEERESFRÜCHTE

78. **Seppia e Gamberetti** ^{8, 13} Gebratene Seppia und Garnelen, Lauch, Knoblauch, Pepperoni, 13,50 €
 Tomatenstücke, Kapern und Oliven auf Tagliatelle
 Fried sepia and shrimp, leeks, garlic, pepperoni, tomato pieces, capers and olives on tagliatelle
 Seppia frit et crevettes, poireaux, ail, pepperoni, morceaux de tomate, câpres et olives sur tagliatelles

Allergikerhinweis und Zusatzstoffkennzeichnung:

Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können erhalten Sie gerne bei unserem Serviceteam. Wir halten eine separate Allergikerkarte für Sie bereit.

Die Zuordnung der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite dieser Speisekarte.

La PINSA

Pinsa Rosse (mit Tomatensoße, with tomato sauce, avec sauce tomate)		groß	klein
81.	Pinsa Margherita Tomate, Mozzarella Tomato and mozzarella, Tomate, mozzarella	7,80 €	5,50 €
82.	Pinsa Tonno ¹ Tomate, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Kapern Tomato, mozzarella, tuna fish, onions and capers, Tomate, mozzarella, thon, oignons, câpres	10,50 €	7,50 €
83.	Pinsa Piccante ¹ Tomate, Mozzarella, scharfe Salami, Champignons Tomato, mozzarella, spicy salami, mushrooms, Tomate, mozzarella, salami pimentée, champignons de Paris	9,70 €	7,00 €
84.	Pinsa Frutti di Mare ⁸ Tomate, Mozzarella, Meeresfrüchte Tomato, mozzarella and seafood, Tomate, mozzarella, fruits de mer	12,10 €	9,10 €
85.	Pinsa Vegetaria Tomate, Mozzarella, verschiedenes Gemüse Tomato, mozzarella and various vegetables, Tomate, mozzarella, divers légumes	10,30 €	8,00 €

Pinsa Bianche (mit Creme fraiche, ohne Tomatensoße) (with Creme fraîche, without Tomato sauce) (avec Creme fraîche, sans sauce Tomate)		groß	klein
96.	Pinsa Italia Mozzarella, Cocktail-Tomaten, Basilikum Mozzarella, tomato, basil, Mozzarella, tomate, basilic	8,50 €	6,20 €
97.	Pinsa Quattro Formaggi ¹ Vier verschiedene Käsesorten 4 different types of cheese, Quatre variétés de fromages	11,70 €	8,70 €
98.	Pinsa Casa Rustica ^{1,3} Bianco, Mozzarella, italienischer Landschinken, Zwiebeln Bianco with mozzarella, Italian dry-cured ham and onions, Bianca, mozzarella, jambon de pays italien, oignons	11,80 €	8,70 €
99.	Pinsa al Salmone Bianco, Mozzarella, Räucherlachs, Spinat Bianco with mozzarella, smoked salmon, spinach, Bianca, mozzarella, saumon fume, épinards	12,80 €	9,50 €
103.	Pinsa Salsiccia Bianco, Mozzarella, Salsiccia, Paprika, Cherry-Tomaten, Knoblauch Bianco, mozzarella, salsiccia, peppers, cherry tomatoes, garlic Bianca, mozzarella, Salsiccia, poivrons, tomates cerises, ail	11,20 €	8,30 €

Allergikerhinweis und Zusatzstoffkennzeichnung:

Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können erhalten Sie gerne bei unserem Serviceteam. Wir halten eine separate Allergikerkarte für Sie bereit.

Die Zuordnung der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite dieser Speisekarte.

Der Begriff "PINSA" kommt aus dem lateinischen (von pinsere = strecken, quetschen). Das Originalrezept der Pinsa stammt von der ländlichen Bevölkerung außerhalb der Mauern des antiken Roms. In jener Zeit verarbeiteten die Bauern Hirse, Gerste und Dinkel zusammen mit Salz und Kräutern zu flachen Broten „Focaccia“ oder auch „Schiacciata“ (ligurisches Fladenbrot aus Hefeteig) genannt. Das klassische Originalrezept wurde im Laufe der Jahrhunderte bis heute mehrfach überarbeitet.

Unsere Pinsa wird nach den Originalrezepten traditionell nach der Methode der Sauerteiggärung hergestellt. Somit erhalten wir ein natürliches Produkt mit einmaligem Geschmack, ähnlich dem antiken Brot mit seiner außerordentlich leichten Verdaulichkeit. Für die Herstellung des Teiges unserer Pinsa wird eine sorgfältig ausgewählte Mischung von nicht genetisch veränderten Mehlsorten verwendet, mit einem kleinen Anteil Weichweizenmehl, einem etwas größeren Anteil Reismehl, womit während der Backzeit mehr Wasser im Teig der Pinsa gebunden wird und dem großen Anteil an Sojamehl, welches der Pinsa ihre Knusprigkeit verleiht. Die genaue Mischung ist ein Geheimnis der liefernden Mühle in der Nähe Roms.

Das Geheimnis der leichten Verdaulichkeit unserer Pinsa besteht in der Verwendung der oben beschriebenen Mehlmischung und darin, dass der Trockensauerteig 48 bis 72 Stunden lang gehen und reifen muss damit er den Magen nicht aufbläht wie das gerne bei der gewöhnlichen Pizza vorkommt, deren Teig noch nicht ganz fertig ist.

Die wichtigsten Merkmale der PINSA sind ...

- ... Die Form (oval, rechteckig und niemals rund)
- ... Das Mehl (eine Mischung aus Weizen-, Reis- und Sojamehl)
- ... Die Verdaulichkeit (dank der langen Sauerteiggärung sehr leicht verdaulich)

Wichtig ist, dass unsere PINSA niemals mit einer normalen Pizza verwechselt wird!

Allergikerhinweis und Zusatzstoffkennzeichnung:

Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können erhalten Sie gerne bei unserem Serviceteam. Wir halten eine separate Allergikerkarte für Sie bereit.

Die Zuordnung der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite dieser Speisekarte.

KINDER & SENIOREN

- | | |
|---|--------|
| 121. 6 Chicken Nuggets mit Pommes Frites | 7,00 € |
| 6 Chicken Nuggets with French fries, 6 nuggets de poulet accompagnés de frites | |
| 122. 1 Schweineschnitzel paniert mit Pommes Frites | 7,00 € |
| Breadcrumbs-coated cutlet with French fries, Escalope de porc panée accompagnée de frites | |
| 123. Spaghetti Pomodoro Hausgemachte Tomatensoße | 5,30 € |
| Home-made tomato sauce, Sauce tomate maison | |
| 124. Spaghetti Bolognese Hausgemachte Tomatensoße, Rinderhackfleisch | 5,80 € |
| Home-made tomato sauce and minced beef, Sauce tomate maison, viande de boeuf hachée | |
| 125. Spaghetti alla Vegetaria Würzige Tomatensoße mit Gemüse und einem Schuss Sahne | 6,50 € |
| Spicy tomato sauce with vegetables and a dash of cream, Sauce tomate aromatique, Legumes et pointe de crème | |
| 126. Spaghetti Carbonara ^{1,3} Speck, Sahne und Ei | 7,50 € |
| Bacon bits, cream and egg, Lard, crème, oeuf | |
| 127. Penne con Petto di Pollo Hähnchenbrust, Sahne | 7,80 € |
| Chicken breast and cream, Blanc de Poulet, crème | |
| 128. Portion Pommes Frites French fries | 3,50 € |
| 129. Pizza Margherita Tomate, Mozzarella | 5,00 € |
| Tomato and mozzarella, Tomate et mozzarella | |
| 130. Pizza Salami ^{1,2} Tomate, Mozzarella, Salami | 5,50 € |
| Tomato, mozzarella, salami, Tomate, mozzarella, salami | |
| 131. Pizza Prosciutto ¹ Tomate, Mozzarella, gekochter Schinken | 5,50 € |
| Tomato, mozzarella, boiled ham, Tomate, mozzarella, jambon cuit | |

Allergikerhinweis und Zusatzstoffkennzeichnung:

Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können erhalten Sie gerne bei unserem Serviceteam. Wir halten eine separate Allergikerkarte für Sie bereit.

Die Zuordnung der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite dieser Speisekarte.

APERITIVO

Crodino alkoholfrei ¹	0,1 l	2,50 €
Aperol Spritz ^{1, 2, 9, 10}	0,25 l	5,80 €
Campari Soda ²	4 cl	5,00 €
Campari Orange ²	4 cl	5,00 €
Chardonnay Blanc de Blancs trocken	0,1 l	3,80 €
Prosecco	0,1 l	3,80 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser	0,2l	1,80 €
Mineral Water, L'eau	0,4l	3,20 €
	Fl. 0,75l	4,70 €
Stilles Wasser	Fl. 0,25l	1,60 €
Water still, Eau sans gas	Fl. 0,5l	3,20 €
Sinalco • Cola ^{2, 11} • Orange ³ • Cola Mix ^{2, 3, 11} • Zitrone	0,2l	1,90 €
Coke, Orange, Coke mix, Citron	0,4l	3,60 €
Säfte • Apfelsaft • Orangensaft • Johannisbeersaft	0,2l	2,20 €
Applejus, Orangejus or Blackcurrantjus	0,4l	3,80 €
Saftschorle • Apfelsaft • Orangensaft • Johannisbeersaft	0,2l	1,90 €
Applejus, Orangejus or Blackcurrantjus with sparkling water	0,4l	3,60 €
Eistee ^{1, 3, 11}	0,2l	2,00 €
Ice tea	0,4l	3,80 €
Bitter Lemon ^{3, 10, 12}	0,2l	1,90 €
	0,4l	3,60 €

Allergikerhinweis und Zusatzstoffkennzeichnung:

Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können erhalten Sie gerne bei unserem Serviceteam. Wir halten eine separate Allergikerkarte für Sie bereit.

Die Zuordnung der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite dieser Speisekarte.

WEIN UND SEKT

	0,25 ltr	0,5 ltr	0,75 ltr
Durbacher Müller Thurgau trocken	3,80 €	7,60 €	
Durbacher Grauburgunder trocken	4,60 €	9,20 €	13,00 €
Durbacher Blanc de Noir trocken	4,80 €	9,50 €	14,00 €
Durbacher Rose trocken	5,50 €	11,00 €	15,90 €
Durbacher Spätburgunder trocken	4,60 €	9,20 €	
Weinschorle weiß	2,60 €		
Weinschorle rot	2,80 €		
<i>Italienische Weine</i>	0,25 ltr	0,5 ltr	0,75 ltr
Italienischer Hauswein weiß	3,60 €	7,20 €	
Italienischer Hauswein rot	3,90 €	7,80 €	
Lambrusco	3,90 €	7,80 €	
Primitivo di Manduria	6,70 €	13,40 €	18,50 €
Bollato di Guarini	5,50 €	11,00 €	15,90 €
Tatone	6,50 €	13,00 €	18,00 €
<i>Sekt / Prosecco</i>	0,1 ltr	1,0 ltr	
Chardonnay Blanc de Blancs trocken	3,80 €	18,00 €	
Prosecco trocken	3,80 €	19,00 €	

Allergikerhinweis und Zusatzstoffkennzeichnung:

Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können erhalten Sie gerne bei unserem Serviceteam. Wir halten eine separate Allergikerkarte für Sie bereit.

Die Zuordnung der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite dieser Speisekarte.

BIER

Bier Fürstenberg Pils	0,3l	2,70 €
Beer, bière	0,5l	3,80 €
Radler süß / sauer	0,3l	2,70 €
	0,5l	3,80 €
Hefeweizen hell	0,3l	2,70 €
Yeast Wheat, Blé de levure	0,5l	3,80 €
Hefeweizen alkoholfrei	Fl. 0,5l	3,50 €
Kristallweizen	Fl. 0,5l	3,50 €
Fürstenberg Pils alkoholfrei	Fl. 0,33l	2,70 €
Fürstenberg Citrus alkoholfrei	Fl. 0,33l	2,70 €

GRAPPA UND SPIRITUOSEN

Piu Grappa Barricata	2 cl	3,40 €
Williams aus der Brennerei „Schmidt - Rust“	2 cl	2,30 €
Mirabell aus der Brennerei „Schmidt - Rust“	2 cl	2,30 €
Kirsch aus der Brennerei „Schmidt - Rust“	2 cl	2,30 €
Pflaumenbrand aus der Brennerei „Schmidt - Rust“	2 cl	2,30 €
Fernet Branca	2 cl	2,30 €
Fernet Menta	2 cl	2,30 €
Ramazotti	4 cl	3,10 €
Limoncello	2 cl	2,00 €
Bailyes	4 cl	3,70 €

Allergikerhinweis und Zusatzstoffkennzeichnung:

Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können erhalten Sie gerne bei unserem Serviceteam. Wir halten eine separate Allergikerkarte für Sie bereit.

Die Zuordnung der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite dieser Speisekarte.

W A R M E G E T R Ä N K E

Tasse Kaffee Cup of coffee Cuvette de café	2,20 €
Tasse Milchkaffee Cup of milk-coffee Cuvette de café de lait	2,70 €
Espresso Espresso exprimer	1,80 €
Espresso Macchiato Espresso Macchiato Espresso teinté	2,10 €
Doppelter Espresso Double espresso Espresso double	2,70 €
Cappuccino Cappuccino cappuccino	2,70 €
Latte Macchiato Latte Macchiato Café latte	3,20 €
Heiße Schokolade mit Milch und Sahne Hot chocolate with milk and cream Chocolat chaud avec du lait et de la crème	3,10 €
Tee verschiedene Sorten Tea – different varieties Thé – différentes variétés	2,20 €

Allergikerhinweis und Zusatzstoffkennzeichnung:

Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können erhalten Sie gerne bei unserem Serviceteam. Wir halten eine separate Allergikerkarte für Sie bereit.

Die Zuordnung der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite dieser Speisekarte.

Lieber Gast,

es ist unser Anliegen, Sie bei uns glücklich zu machen. Wir versuchen daher nur Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft zu verwenden. Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden. Diese Zutaten oder Getränke haben wir aber für Sie gekennzeichnet. Sie sehen das an einer kleinen Zahl rechts oben. Diese Zahlen der gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe haben folgende Bedeutung:

¹ mit Konservierungsstoff, ² mit Farbstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁴ mit Süßungsmittel Saccharin, ⁵ mit Süßungsmittel Cyclamat, ⁶ mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle, ⁷ mit Acesulfam, ⁸ mit Phosphat, ⁹ geschwefelt, ¹⁰ chininhaltig, ¹¹ coffeinhaltig, ¹² mit Geschmacksverstärker, ¹³ geschwärzt, ¹⁴ gewachst, ¹⁵ gentechnisch verändert

Sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten allergenen Zutaten finden Sie in unserer separaten Allergikerkarte.

Fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter im Service nach der Allergikerkarte.

Alle Preise inkl. MwSt und Bedienung.

Wir bedanken uns herzlich bei unseren Partnern!



Allergikerhinweis und Zusatzstoffkennzeichnung:

Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können erhalten Sie gerne bei unserem Serviceteam. Wir halten eine separate Allergikerkarte für Sie bereit.

Die Zuordnung der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite dieser Speisekarte.