



# Meyerhof

Getränke & Speisekarte

# Getränkekarte





## Wärmeschluck

### Espresso<sup>1</sup> 2.60

doppelt<sup>1</sup> 3.90  
Macchiato<sup>1</sup> 3.50

### Kaffee<sup>1</sup> 3.40

doppelt<sup>1</sup> 4.90  
koffeinfrei 3.50  
Baileys mit Sahne<sup>1</sup> 5.50  
Irish Coffee<sup>1</sup> 7.50

### Milchkaffee<sup>1,G</sup> 4.30

koffeinfrei 4.40

### Latte Macchiato<sup>1,G</sup> 3.90

Vanille, Cocos, Karamel 4.40

### Cappuccino<sup>1,G</sup> 3.80

mit Sahne 4.20

### Heiße Schokolade<sup>G</sup> 4.50

mit Sahne 4.90

### Chai Latte<sup>1,G</sup> 4.90

### Eiskaffee<sup>1,G</sup> 7.90

### Eisschokolade<sup>G</sup> 7.90

# Bio Tee 3.90€

### High Darling

Bio-Schwarztee Darjeeling, leicht herb

### Lazy Daze

Bio-Schwarztee Earl Grey, zitronig herb

### Low Rider

Bio-Grüntee Japan Kukicha Karigane, grasisch frisch

### Orange Safari

Bio-Rooibostee mit Vanille und Orange, fruchtig herb

### Space Cookie

Bio-Chaitee mit würzigen Kräutern

### Master Mint

Bio-Pfeffermiztee, minzig frisch

### Smooth Operator

Bio-Kamillentee, süßlich frisch

### Maybe Baby

Bio-Früchtetee mit Erdbeere, fruchtig süß

### Heidis Delight

Bio-Kräutertee mit Zitronenmelisse, minzig blumig

### Grog 5,90

Darjeeling mit einem Schuss Rum

# Heißgetränke

vollerfrischend und vitaminreich...

Appolinaris      0.25l      3.20  
                    0.75l      7.20

Vio Medium      0.25l      3.20  
                    0.75l      7.20

Vio Still      0.25l      3.20  
                    0.75l      7.20

Tafelwasser      0.3l      3.80  
                    0.4l      4.20

Eistee Pfirsich oder Zitrone      0.3l      3.60  
                    0.4l      4.60

Coca Cola<sup>1</sup>, Cola Zero<sup>1</sup>, Fanta, Paulaner Spezi<sup>1</sup>, Sprite      0.33l      3.90

Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale, Ginger Beer, Wild Berry      0.3l      3.90  
                    0.4l      4.90

Apfel-, Orange-, Maracuja-, Annanas-, Johannisbeer-, Bananen-,  
Kirsch-, Cranberry-, Grapefruit-, Mangosoft oder KiBa      0.3l      3.90  
                    0.4l      4.90

Alle Säfte auch gern gespritzt      0.3l      3.50  
                    0.4l      4.50

Hausgemachte  
Limonaden 6.20

Holunder Minze,  
Rhabarber,  
Waldbeer,  
Mango Maracuja,  
Pfirsich Mango  
0.4l

Softdrinks & Säfte



## Vom Fass

Fürstenberg Pils	0.3l	4.20	Amer Picon/Monaco	0.3l	4.20
	0.5l	5.90		0.5l	5.90
Hacker Pschorr Helles	0.3l	4.20	Colabier	0.3l	3.90
	0.5l	5.90		0.5l	5.50
Paulaner Weissbier	0.3l	4.20	Radler Süß/Sauer	0.3l	3.90
	0.5l	5.90		0.5l	5.50
Cola-, Kirsch-, Bananenweizen	0.3l	3.90			
Weizenradler	0.5l	5.50			

## Von der Flasche

Fürstenberg Pils Alkoholfrei	0.33l	4.50
Fürstenberg Radler Alkoholfrei	0.5l	5.90
Paulaner Dunkles Weizen	0.5l	5.90
Paulaner Kristall Weizen	0.5l	5.90
Paulaner Alkoholfreies Weizen	0.5l	5.90
Paulaner Alkoholfreies Weizenradler	0.5l	5.70

Biere

## Weisswein

### Huber-Bitzingen Gutedel ObA

Hauswein, erfrischend

1l 26.00

### Huber-Bitzingen Weißer Burgunder

trocken, blumig, duftig, elegante Art

1l 28.00

### Oberkircher Grauer Burgunder

fruchtig und ausgewogen

1l 28.00

### Oberkircher Riesling

spritzig frisch mit langanhaltender feinfruchtiger note

1l 29.00

## Rosewein

### Oberkircher Rosé

frisch, fruchtig und feinherb

0.75l 27.00

### Barrique de la Mancha Tempranillo Rosado

elegante Fruchtnote, dichter Geschmack

1l 28.00

## Rotwein

### Oberkircher Spätburgunder

trocken, rubinrot im Glas, feine Beerenfrucht

1l 28.00

### Barrique de la Mancha Tempranillo

halbtrocken, fruchtig, aus Bodegas Munoz, Spanien

1l 26.00

### Merlot

samtigweich mit ausgeprägter Fruchtnote

0.75l 27.00

### Vacqueyras

leicht würzig, florale Note, dunkle violette Farbe

0.75l 27.00

### Côtes du Rhône Reserve

vollfruchtig, kräftig, dichter Geschmack

0.75l 27.00

## Weinkarte





## Weisswein

### Huber-Bitzingen Gutedel ObA

Hauswein, erfrischend

0.1l 4.20 / 0.25l 8.20 / 0.5l 14.90

### Huber-Bitzingen Weißer Burgunder

trocken, blumig, duftig, elegante Art

0.1l 4.40 / 0.25l 8.50 / 0.5l 15.50

### Oberkircher Grauer Burgunder

fruchtig und ausgewogen

0.1l 4.40 / 0.25l 8.50 / 0.5l 15.50

### Oberkircher Klingelberger Riesling

spritzig frisch mit langanhaltender feinfruchtiger Note

0.1l 4.60 / 0.25l 8.60 / 0.5l 17.20

### Weissweinschorle Süß/Sauer

0.25l 4.90

### Rieslingschorle Süß/Sauer

0.25l 5.10



## Rosewein

### Oberkircher Rosé

fruchtig feinherb

0.1l 5.10 / 0.25l 9.20 / 0.5l 17.90

### Barrique de la Mancha Tempranillo Rosado

elegante Fruchtnote, dichter Geschmack

0.1l 4.20 / 0.25l 8.20 / 0.5l 14.90

### Roseweinschorle Süß/Sauer

0.25l 4.90

## Rotwein

### Oberkircher Spätburgunder

trocken, rubinrot im Glas, feine Beerenfrucht

0.1l 4.20 / 0.25l 8.20 / 0.5l 14.90

### Barrique de la Mancha Tempranillo

halbtrocken, fruchtig, aus Bodegas Munoz, Spanien

0.1l 3.90 / 0.25l 6.90 / 0.5l 13.90

### Merlot

samtigweich mit ausgeprägter Fruchtnote

0.1l 5.10 / 0.25l 9.20 / 0.5l 17.90

### Vacqueyras

leicht würzig, florale Note, dunkle violette Farbe

0.1l 5.10 / 0.25l 9.20 / 0.5l 17.90

### Côtes du Rhône Reserve

vollfruchtig, kräftig, dichter Geschmack

0.1l 5.10 / 0.25l 9.20 / 0.5l 17.90

### Rotweinschorle Süß/Sauer

0.25l 4.90

offene Weine

# Cocktails & Spritz

## Spritz 8.90

### Aperol Spritz

Aperol<sup>1,10</sup>, Sekt, Soda

### Hugo

Sekt, Holunderblüten sirup, Soda, Limetten, Minze

### Lillet Wild Berry

Lillet, Schweppes Wild Berry<sup>2,3</sup>, Waldbeeren

### Rosato Bella

Ramazotti Rosato<sup>3</sup>, Schweppes Wild Berry<sup>2,3</sup>, Orsange

### Limoncello Spritz

Limoncello, Sekt, Soda, Zitrone

### Gordons Pink

Gordons Pink Gin, Tonic Water<sup>2</sup>, Waldbeeren

### Meyerhof Spritz

Gin, Mango Tonic<sup>2</sup>, Minze

### Campari Spritz

Campari, Sekt, Soda, Orange



## Cocktails 9.90

### Lady Mule

Aperol<sup>1,10</sup>, Orangensaft, Ginger Beer, Orange

### Moscow Mule

Wodka, Ginger Beer<sup>3,8</sup>, Lime Juice<sup>4</sup>, Limette, Gurke

### Munich Mule

Gin, Ginger Beer<sup>3,8</sup>, Lime Juice<sup>4</sup>, Limette, Gurke

### Cuba Libre

Rum, Cola<sup>3,1</sup>, Limetten

### Cosmopolitan

Wodka, Triple Sec, Cranberry saft, Zitronensaft<sup>4</sup>

### Espresso Martini

Wodka, Khalua, Espresso, Zuckersirup

### Pornstar Martini

Passoa, Sekt, Maracujasaft, Passionsfruchtpürree, Zitronensaft<sup>4</sup>

### Margarita

Tequila, Triple Sec, Lime Juice<sup>4</sup>, Zuckersirup

### Caipirinha

Cachaca, Lime Juice<sup>4</sup>, Limetten, Brauner Zucker

### Mojito

Rum, Soda, Limetten, Brauner Zucker, Minze

### Negroni

Gin, Vermouth, Campari, Orange



# Unsere Gin's 9.50

Wir servieren zu jedem Gin Tonic Water

## Bombay Saphire

Gin aus Getreide-Alkohol und 10 verschiedenen Botaniks, Originalrezept aus der Mitte des 18. Jahrhunderts (1761).

## Tanqueray

London Dry Gins bestimmen die klassischen Noten von Wacholder, Koriander, Zitrusfrüchten sowie Angelikawurzel

## Hendricks

Leichter Geschmack von Zitrone, Wacholder und Gurke

## Boar

Premium Dry Gin harmonisiert und veredelt mit Schwarzwälder Trüffel

## Monkey

Reifung in traditionellen Steingutfässer und Zugabe von frischen Preiselbeeren aus dem Schwarzwald

## Gin Mare

Spanischer Gin mit ausgewählten Zutaten aus Oliven, Thymian, Basilikum und Rosmarin

Hausmarke  
Gin Tonic  
8.50

# Rum 8.50

## Don Papa

Philippinischer Rum mit Vanille- und Karamellgeschmack

## Botucal

Vollmundiger Rum aus Venezuela

## Plantation

Exotischer Rum aus Barbados

# Whiskey

## Jack Daniels 6.50

Chivas Regal 12 Jahre 7.50

Glenfiddich 12 Jahre 7.90

## Oban 8.50

## Talisker 8.50

Glenkinchie 10 Jahre 8.50

Knockando 9.00

Gin & Rum  
& Whiskey

## Aperitif

- Kir 0,1 cl 4.20
- Kir Royal 0,1cl 4.50
- Ricard 4cl 6.50
- Martini Bianco 4cl 4.90
- Campari 4cl 4.90
- Fernet Branca 4cl 4.90

## Digestiv 4cl

- Baileys 5.20
- Ramazzotti 5.20
- Remy Martin 5.90
- Hennessy 7.50
- Calvados 5.50
- Veterano 5.50
- Grappa 4.90

## Aperitif & Digestif

d'Vohr, zwischendurch oder d'Nah...

## Muntermacher 2cl 2.50

- |               |                  |
|---------------|------------------|
| Tequila       | Williams         |
| Saurer Joster | Himbeergeist     |
| Jägermeister  | Kirschwasser     |
| Wodka         | Mirabell         |
| Wodka Melone  | Zwetschgenwasser |
| Sambucca      | Ouzo             |
| Obstler       |                  |

## Sektvariationen

- |                              |       |       |
|------------------------------|-------|-------|
| Belmond Sekt                 | 0,1l  | 3.50  |
| Belmond - Flasche            | 0,75l | 22.00 |
| Wolfberger Crémant           | 0,1l  | 4.90  |
| Wolfberger Crémant - Flasche | 0,75l | 26.00 |
| Sekt Orange                  | 0,1l  | 3.50  |
| Sekt auf Eis                 | 0,3l  | 5.20  |



# Speisekarte



Wulke wi de Ranze voll?



dann bisch do richtig!

# Suppen

Gerne servieren wir Ihnen frisch gebackenes zu unseren Suppen	
<b>Fläddlesuppe</b> Pfannkuchenstreifen <sup>A</sup> in einer feinen Gemüsebrühe	8.90
<b>Maultaschensuppe</b> Gemüsemaultaschen <sup>G</sup> in feiner Gemüsebrühe	8.90
<b>Kartoffelcremesuppe</b>	8.90
<b>Tagessuppe</b> <sup>A,G</sup>	8.90

# Vorspeisen

<b>Gereifter Ziegenkäse<sup>G</sup></b> überbacken mit Honig an Rucolabett dazu Feigenkompott und frisches Baguette <sup>A</sup>	12.90
<b>Bruschetta</b> Geröstetes Brot <sup>A</sup> mit Knoblauch eingerieben, belegt mit frischen Tomaten und Basilikum	8.90
<b>Bruschetta Meyerhof</b> Geröstetes Brot <sup>A</sup> belegt mit Honig glasierter Ziegenkäse <sup>G</sup> dazu Feigen und Walnüsse <sup>H</sup>	9.90
<b>Eingelegter Feta<sup>G</sup></b> in einer Knoblauch-Kräuter der Provence Marinade dazu frisches Baguette	8.90
<b>Gebratene Garnelen<sup>B</sup></b> in einer Sweet-Chilli Soße, glasierten Paprikastreifen an Rucolabett und frischem Baguette <sup>A</sup>	12.90
<b>Trüffelpommes</b> in einer Trüffelcreme geschwenkte Pommes dazu Crème Fraîche <sup>G</sup>	8.90



# Flammkuchen

# Vesperzeit

Unsere Flammkuchen werden frisch für Sie belegt und im Steinofen gebacken

<b>Elsässer</b> <small>A,G</small>	mit Speck und Zwiebeln	11.90
<b>Münster</b> <small>A,G</small>	mit Münsterkäse und Zwiebeln	14.90
<b>Jäger</b> <small>A,G</small>	mit Champignons, Speck, Zwiebeln und Käse	14.90
<b>Deftig</b> <small>A,G</small>	mit Speck, Zwiebeln und Käse	13.90
<b>Meyerhof</b> <small>A,G</small>	mit Ziegenkäse, Feigen, Walnüsse und Rucola	14.90
<b>Lachs</b> <small>A,G,D</small>	mit Lachs, Zwiebeln und gehackte Tomaten	15.90

<b>Wurstsalat</b>	14.90
Saftiger Lyoner in Hausdressing mit Ei dazu Baguette <sup>A</sup>	
<b>Elsässer Wurstsalat</b> <sup>G</sup>	16.90
Saftiger Lyoner mit Edamer in Hausdressing und Ei dazu Baguette <sup>A</sup>	
<b>Jägertoast</b> <small>A,G</small>	16.90
Toast mit Schinken, Schweinesteak, Champignons, Zwiebeln, überbacken mit Käse <sup>G</sup> dazu ein Grüner Salat	
<b>Bräele mit Bibiliskässt</b>	15.90
Bratkartoffeln mit Badischer Kräutercreme <sup>G</sup>	
<b>Bräele Herzhaft mit Speck</b> +2,50€	
<b>Badisches Trio</b>	16.90
Wurstsalat, Bibiliskässt und Bratkartoffeln mit Zwiebeln	
<b>Badische Schäufele</b>	17.90
Gepökelt und geräucherte Schweineschulter in Scheiben mit Bratensoße und warmen Kartoffelsalat	
<b>Kalbsbratwürste</b>	17.90
gegrillt mit Bratensoße und Röstzwiebeln, wahlweise mit warmen Kartoffelsalat oder Pommes	

## Kä's' spätzle

Zu unseren Hausgemachten Spätzle servieren wir Ihnen einen bunt gemischten Salat	
<b>Kä's' spätzle Classic</b> <sup>A,G,C</sup>	14.90
<b>Kä's' spätzle Münster</b> <sup>A,G,C</sup> Unsere klassischen Kä's' spätzle verfeinert mit Münsterkäse	15.90
<b>Kä's' spätzle Meyerhof</b> <sup>A,G,C</sup> Unsere klassischen Kä's' spätzle angereichert mit Speck und Zwiebeln	16.90

## Salatvariationen

Alle Blattsalate werden mit unserem Hausdressing verfeinert und mit Baguette serviert	
<b>Beilagensalat</b>	3.90
<b>Bunter gemischter Salat</b>	8.90
<b>Salat Maultaschen</b> <sup>A</sup> Variation hausgemachter Rohkostsalate bedeckt mit frischem Salat dazu gebratene Maultaschen	15.90
<b>Salat Ziegenkäse</b> <sup>G</sup> Variation hausgemachter Rohkostsalate bedeckt mit frischem Salat dazu mit Honig überbackener Ziegenkäse	16.90
<b>Fitness Salat</b> Variation hausgemachter Rohkostsalate bedeckt mit frischem Salat dazu gegrillte Putenstreifen	17.90
<b>Salat Lachs</b> <sup>D</sup> Variation hausgemachter Rohkostsalate bedeckt mit frischem Salat dazu gebratener Lachs	18.90
<b>Salat Gourmet</b> <sup>G</sup> Variation hausgemachter Rohkostsalate bedeckt mit frischem Salat dazu gebratene Rumpsteakstreifen und Parmesan	18.90
<b>Salat Schwarzwald</b> Variation hausgemachter Rohkostsalate bedeckt mit frischem Salat dazu gegrillte Champignons und Bacon	16.90



# Vegetarisch

# ...Von Fisch

<b>Gefüllte Pasteten</b> <sup>A,G</sup> mit feiner Walzpilzsoße gefüllte Pastete auf Butternudeln	17.90
<b>Maultaschen</b> <sup>A,G</sup> mit Gemüse gefüllte Maultaschen, Zwiebelschmelz, überbacken mit Emmentaler Käse dazu warmer Kartoffelsalat und kleiner Grüner Salat	16.90
<b>Kräuterpfannkuchen</b> <sup>A,G</sup> gefüllt mit fruchtigem Ratatouille Gemüse bedeckt mit würzigem Feta und Rucola	17.90
<b>Serviettenknödel</b> <sup>A,G</sup> Semmelknödel in Scheiben mit Walzpilzsoße und Rucola	15.90
<b>Pasta Tartufo</b> <sup>A,G</sup> geträufelte Linguine dazu Parmesan	17.90
<b>Linguine Gambas</b> <sup>A,B</sup> saftige Gambas mit Linguine in einer Langustencreme	23.90
<b>Lachsfilet</b> <sup>A,D</sup> gegrilltes Lachsfilet mit Linuine in einem Tomatensogu	25.90
<b>Fischteller</b> <sup>D,B</sup> Lachs, Garnelen und Zander auf Gemüsebeet mit Salzkartoffeln und einer Langustencreme	32.90

# Cordon Bleu's

# Schnitzelvariationen

Unseren hausgemachten Schnitzel werden bei uns von Hand geklopft, paniert und mit Liebe zubereitet. Vorweg gibt es einen Beilagensalat

<b>Schnitzel vom Schwein</b> <sup>A,C</sup>		23.90
dazu Pommes	klein	18.90
<b>Bauernschnitzel</b> <sup>A,C</sup>		25.90
vom Schwein mit Spiegelei dazu knusprige Bratkartoffeln mit Zwiebeln	klein	20.90
<b>Jägerschnitzel</b> <sup>A,C</sup>		25,90
vom Schwein mit gebratenen Champignons in Rahmsoße dazu Pommes	klein	20.90
<b>Schnitzel „Elsässer Art“</b> <sup>A,C,G</sup>		25.90
vom Schwein mit Creme Fraiche, Speck, Zwiebeln und Käse überbacken	klein	20.90
dazu Pommes		
<b>Schnitzel „italienischer Art“</b>		25.90
vom Schwein mit Tomatensogu und Käse überbacken	klein	20.90
<b>Putenschnitzel</b> <sup>A,C,G</sup>		23.90
dazu Pommes		
<b>Wiener Schnitzel</b> <sup>A,C</sup>		27.90
vom Kalbsrücken dazu Pommes	klein	23.90

Unseren hausgemachten Cordon Bleu's werden bei uns von Hand geklopft, gefüllt, paniert und mit Liebe zubereitet. Dazu servieren wir unsere knusprige Bratkartoffeln mit Zwiebeln. Vorweg gibt es einen Beilagensalat

<b>Cordon Bleu Klassik</b> <sup>A,C,G</sup>	24.90
vom Schwein gefüllt mit saftigem Schinken und Emmentaler	
<b>Cordon Bleu Münster</b> <sup>A,C,G</sup>	26.90
vom Schwein gefüllt mit saftigem Schinken und herhaftem Münsterkäse	
<b>Cordon Bleu Schwarzwald</b> <sup>A,C,G</sup>	26.90
vom Schwein gefüllt mit einer Champignonfarce und Emmentaler	
<b>Cordon Bleu Meyerhof</b> <sup>A,C,G</sup>	26.90
vom Schwein gefüllt mit Ziegenkäse, Feigen und Walnüssen	
<b>Cordon Bleu vom Kalb</b> <sup>A,C,G</sup>	28.90
vom Kalbsrücken mit saftigem Schinken und Emmentaler	



Auf Anfrage bereiten wir Ihre Schnitzel Natur zu und Sie können gerne gegen Aufpreis Ihre Beilage austauschen  
(+2,50 Spätzle  
/+2€ Bratkartoffeln)



Von Grill...

Von der Pfanne...

Unsere Steaks werden bei uns liebevoll gegrillt. Bitte wählen Sie beim Rumpf- und beim KalbSteak Ihren gewünschten Gargrad von rare bis well done.

<b>SchweineSteak<sup>G</sup></b> vom Rücken mit Bierzwiebeln und Kräuterbutter dazu Pommes	23.90
<b>PutenSteak<sup>C,G</sup></b> von der Putenbrust mit Grillgemüse und Kräuterbutter dazu Bratkartoffeln mit Zwiebeln	24.90
<b>RumpSteak<sup>G</sup></b> vom Weidenrind mit Grillgemüse und Kräuterbutter dazu Pommes	31.90
<b>KalbSteak<sup>G</sup></b> vom Rücken mit Waldpilzsoße dazu hausgemachte Spätzle	27.90
<b>Grillteller<sup>G</sup></b> Rumpsteak, Schweinesteak und Putensteak mit Grillgemüse und Kräuterbutter dazu Pommes	32.90

Unsere Pfannengerichte werden bei uns mit Liebe gebrutzelt und zubereitet.

<b>Züricher Geschnetzeltes<sup>A,G</sup></b> vom Kalb mit Champignon-Zwiebel-Rahm dazu hausgemachte Spätzle	25.90
<b>Putengeschnetzeltes<sup>A,G</sup></b> mit Champignon-Zwiebel-Rahm dazu Serviettenknödel	22.90

# Desserts

# Kinderkarte

Nuggets mit Pommes <small>A,C</small>	8.90
Käs'spätzle <small>A,C,G</small>	9.90
Spätzle mit Rahmsoße <small>A,C,G</small>	8.90
<b>Affogato<sup>G</sup></b> Vanilleeis mit einem Kännchen Espresso	4.90
<b>Café Gourmand<sup>A,G</sup></b> Desserttrio mit einem Espresso	8.90
<b>Vanilleeis mit Heißen Beeren<sup>G</sup></b>	8.90
<b>Schoko Soufflé<sup>A,G</sup></b> mit Früchten der Saison, Vanilleeis, Vanillesoße und Sahne	9.90
<b>Apfelstrudel<sup>A,G</sup></b> mit Früchten der Saison, Vanilleeis, Vanillesoße und Sahne	9.90
<b>Kaiserschmarren<sup>A,G</sup></b> mit Früchten der Saison, Apfelmus, Vanilleeis, Sahne und Vanillensoße	10.90
<b>Kleine Leckereien aus der Kuchentheke</b>	
<b>Macaron<sup>A,C,G</sup></b>	1.50
<b>Kuchen<sup>A,G</sup></b>	3.90
<b>Panna Cotta Trio<sup>A,C,G</sup></b>	8.90





## Extras

Bratensoße	2.50
Rahmsoße <sup>G</sup>	2.50
Champignongrahmsoße <sup>G</sup>	2.50
Brotkorb <sup>A</sup>	2.50
Extra Teller	2.00
Ketchup/Mayo	0.70

## Beilagen

Pommes	5.90
Bratkartoffeln	5.90
Kartoffelsalat	4.50
Salzkartoffeln	4.50
Hausgemachte Spätzle <sup>A,C,G</sup>	6.90
Grillgemüse	5.90

# Inhaltsstoffe

# Allergene

1	koffeinhaltig
2	chininhaltig
3	mit Farbstoffen
4	mit Konservierungsstoffen
5	mit Antioxidationsmittel
6	mit Süßungsmittel
7	mit Taurin
8	mit Säuerungsmittel



A	Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
C	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)
E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
H	Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
O	Schefeldioxid und Sulfite
P	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
R	Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfisch und daraus gewonnene Erzeugnisse

\*Alle Preise inkl. MwSt. in dieser Karte verstehen sich in Euro (€).



# Öffnungszeiten

Montag - Sonntag  
09:00 - 00:00Uhr

Frühstück  
Montag - Sonntag  
09:00 - 11:30Uhr

Warme Küche  
Montag - Sonntag  
11:30 - 21:30Uhr