

Kalte Vorspeisen und Salate

Cold starters and salads

Haussalat ^G	9,90	Thunfisch ^{ADG}	6,90
verschiedene Salate der Saison mit Schafskäse various salads of the season with sheep's cheese		mit Tomaten, Zwiebeln, Brot und Butter Tuna with tomatoes, onions, bread and butter	
Salatteller „Pute“	11,90	Geräucherter Lachs ^{ADG}	9,50
verschiedene Salate der Saison mit Putenstreifen seasonal salads with turkey strips		mit Sahnemeerrettich, Zwiebelringen, Toast und Butter Smoked Salmon with horseradish, onion rings, toast and butter	
Shrimpscocktail ^{BG}	7,90		
Shrimp-Cocktail			

Hausgemachte Suppen

Homemade soups

Hühnersuppe ^I	4,30	Zwiebelsuppe ^{LI}	
Chicken soup ⁴		mit Parmesanscheffchen	4,90
		Onion soup ⁴ with Parmesan	
Gulaschsuppe ^I	4,90	Tomatensuppe ^{LI}	4,30
Goulash soup ⁴		Tomato soup ⁴	

Warme Vorspeisen

Warm starters

Garnelenspieß ^{ABG}	8,50
mit Toast und Knoblauchöl Shrimp skewer with toast and garlic oil	

Panierter Schafskäse ^{AG}	7,50	Gebackener Camembert ^{AG}	7,50
mit Toast und Sauce tartare Breaded sheep cheese with toast and Sauce tartare		mit Toast und Preiselbeeren Fried camembert with toast and cranberries	
6 Weinbergschnecken ^{AGN}	7,50	Panierte Champignons ^{AG}	6,90
in Kräuterbutter ¹³ mit Toast 6 Escargots in herb butter with toast		mit Sauce tartare Breaded mushrooms, with Sauce tartare	
Panierter Holländerkäse ^{AG}	7,50		
mit Toast und Sauce tartare Breaded Dutch cheese with toast and Sauce tartare			

Für unsere kleinen Gäste *For our young guests*

Kinderschnitzel ^{AC} mit Pommes frites Pork chop with French fries	6,90	Kinder Cevap mit Pommes frites Cevap with French fries	6,90
Kinderspieß mit Pommes frites Meat skewer with French fries	6,90	"Klaumann" Du bekommst einen eigenen Teller und "klaust" dir von Papa und Mama was du magst. You get your own plate. Then "nick" whatever you like from the plates of mum and dad.	0,00
Käseschnitzel "Max" ^G kleines Schnitzel mit Käse gefüllt, dazu Pommes frites Small cutlet stuffed with cheese, served with French fries	6,90		

Senioren - Teller *Senior citizen menu*

„Oriental“ ^G Hühnerbrustfilet mit Curryobstsauce ² und Butterreis Fillet of chicken with curry & fruit sauce and rice	11,50	Putenschnitzel „Wiener Art“ ^{AC} paniertes Putenschnitzel mit Salzkartoffeln Cutlet of turkey with potatoes	9,90
Schweinelendchen ^I mit Champignonsauce und Salzkartoffeln Loin of pork with mushroom sauce and potatoes	12,90	Leberteller ^I mit gebratenen Zwiebeln und Salzkartoffeln Liver with fried onions and potatoes	9,90
Rumpsteak (ca. 120g) ^I mit gebratenen Champignons und Pommes frites Rump steak with fried mushrooms and French fries	14,90		

Zu allen Hauptgerichten servieren wir einen Salat.

Fischgerichte *Fish dishes*

Lachsfilet ^{12,D} gegrillt, serviert mit Spinat „Dalmatinische Art“ und Knoblauchöl grilled Salmon served with spinach „Dalmatian style“ and garlic oil	18,90	Rotbarschfilet ^{12,DG} mit Sauce tartare und Salzkartoffeln Red perch fillet with Sauce tartare and boiled potatoes	15,50
Zanderfilet ^{12,D} gegrillt, serviert mit Spinat „Dalmatinische Art“ und Knoblauchöl Pike fillet, grilled, with spinach „Dalmatian style“ and garlic oil	19,50	Forelle „Müllerin“ oder „Blau“ ^{DG} mit Sauce tartare und Salzkartoffeln Fried trout or trout au bleu with Sauce tartare and boiled potatoes	15,50
Schollenfilet ^{12,DG} mit Sauce tartare und Salzkartoffeln Plaice fillet with Sauce tartare and boiled potatoes	14,90	Pangasiusfilet ^{12,DG} mit Sauce tartare und Salzkartoffeln Pangas catfish fillet with Sauce tartare and potatoes	13,90
Gegrillte Dorade „Royal“ mit Spinat „Dalmatinische Art“ und Knoblauchöl Gilthead with spinach „Dalmatian style“ and garlic oil	18,90	Kalamaris vom Grill ^N mit Spinat „Dalmatinische Art“ und Knoblauchöl Calamaris, grilled, with spinach „Dalmatian Style“ and garlic oil	16,90
		Gambas vom Grill ^{BG} mit Sauce tartare und Butterreis Scampi, grilled, with Sauce tartare and rice	19,90

Geflügel *Chicken dishes*

Hühnerbrustfilet ^{AGCI} mit Kräuterbutter, Kroketten und gebratenen Champignons Chicken breast fillet with herb butter, croquettes and fried mushrooms	15,50	Putengeschnetzeltes ^G geschnetzelte Putenbrust in einer Curryobstsauce ² , dazu Butterreis Sliced turkey steak with curry and fruit sauce and rice	14,90
Putensteak ^G dazu Curryobstsauce ² und Butterreis Turkey steak with curry and fruit sauce and rice	14,90	Putenschnitzel ^{AGCI} -paniert- mit Butterreis und Gemüse Turkey Chop with rice and vegetables	11,90
„Puran“ - Steak ^{AGCI} Putensteak, gefüllt mit Schinken ^{1,2,3} und Käse ¹ , dazu Kräuterbutter ¹³ , Gemüse und Kroketten Steak of turkey, filled with ham and cheese, served with herb butter, vegetables and croquettes	15,50		

Zu allen Hauptgerichten servieren wir einen Salat.

Schweinefilet-Gerichte

Dishes with pork fillet

Schweinefilet nach

Art des Hauses ^{IL}

mit gebratenen Zwiebeln
und Djuwetschreis

Pork fillet with fried onions, rice

16,90

Schweinefilet mit

Pfeffersauce ^{AI}

dazu Salzkartoffeln

Pork fillet with pepper sauce,
boiled potatoes

16,90

Schweinefilet mit gebratenen

Champignons ^{IL}

dazu Djuwetschreis

Pork fillet with fried mushrooms, rice

16,90

Internationale Gerichte

International dishes

Schweineschnitzel

„Wiener Art“ ^{AGCI}

paniert, mit Pommes frites,
dazu Sauce tartare

Pork cutlet, breaded, with French fries
and Sauce tartare

11,90

Ljubljana Schnitzel ^{ACI}

paniert, gefüllt mit Käse ¹ und
Schinken ^{1,2,3}, dazu Djuwetschreis
Cutlet, breaded, filled with ham
and cheese, rice

15,50

Rahmschnitzel (vom Schwein) ^{AGCI}

paniert, mit Butterreis

Pork cutlet breaded with buttered rice
and cream sauce

12,90

Zagreb Schnitzel ^{AC}

paniert, mit gebratenen Zwiebeln
und Pommes frites

cutlet with fried onions, French fries

13,90

Champignonschnitzel ^{ACI}

paniert, mit Pommes frites

Pork cutlet breaded with mushrooms,
French fries

13,50

Pfefferschnitzel ^{ACIL}

paniert, mit Djuwetschreis

Pepper cutlet with rice

13,50

Zigeunerschnitzel ^{ACI}

paniert, mit Pommes frites

Pork cutlet with sweet pepper sauce (spicy),
and French fries

13,50

Zu allen Hauptgerichten servieren wir einen Salat.

Grillspezialitäten

Grilled specialties

Cevapcici ^{IL} mit Pommes frites und Djuwetschreis with French fries and rice	11,90	John-Teller ^{ACG} 2 panierte Schnitzel, 1 Schnitzel gefüllt mit Käse ¹ , 2 Stücke Speck ¹⁵ , dazu Pommes frites 2 cutlets (breaded), 1 cutlet filled with cheese, 2 pieces of bacon, served with French fries	14,50
Ražnjici ^{IL} 2 Spieße mit Pommes frites und Djuwetschreis 2 kebabs with French fries and rice	12,50	Hausleber ^{IL} mit gebratenen Zwiebeln, 1 Scheibe Speck ¹⁵ und Djuwetschreis Liver with fried onions, a slice of bacon ¹⁵ and rice	12,90
Pola Pola ^{IL} 1 Spieß, 4 Cevapcici, Pommes frites und Djuwetschreis 1 kebab, 4 Cevapcici, French fries and rice	11,90	Leber „Dalmatinische Art“ ^I Leber mit Knoblauchöl und Pommes frites Liver „Dalmatian Style“ with garlic oil and French fries	12,90
Hack-Steak (Pljeskavica) ^{CIL} mit Djuwetschreis und Pommes frites Beefburger with rice and French fries	11,90	Bauernteller ^I mit 3 Scheiben Speck ¹⁵ und 3 Stück Leber, dazu Pommes frites und Reis 3 pc. bacon ¹⁵ and 3 pc. liver with rice and French fries	11,90
Haus-Hack-Steak ^{CIL} mit gebratenen Zwiebeln und Djuwetschreis Beefburger with fried onions, rice	12,90	Schaschlik, Balkan Art ^{AI} 3 St. Schweinefleisch mit pikanter Sauce und Curryreis 3 pc. of pork meat with spicy sauce and rice	14,90
Hack-Steak mit Pfeffersauce ^{ACIL} dazu Djuwetschreis und Pommes frites Beefburger with pepper sauce, rice, French fries	12,90		
Hacksteak ^{CGIL} gefüllt mit Holländerkäse mit Djuwetschreis und Pommes frites Beefburger filled with Dutch cheese, served with rice and French fries	14,30		

Hack-Steak ^{CIL} gefüllt mit Schafskäse mit Djuwetschreis und Pommes frites Beefburger filled with sheep's cheese, served with rice and French fries	14,50
---	--------------

Zu allen Hauptgerichten servieren wir einen Salat.

Grillspezialitäten

Grilled specialties

Grillteller^{IL} 14,90

1 Spieß, 1 Kotelett, 2 Cevapcici, 1 Hacksteak,
1 St. Speck¹⁵, Pommes Frites, Djuwetschreis
Mixed Grill with French fries and rice

Pfefferspieß^{AI}

14,90

3 Stücke Schweinefleisch,
Pfeffersauce und Pommes frites
3 pc. of pork on a spit, pepper sauce
and French fries

Vjesalica^{GIL}

15,50

Schweinefilet mit Djuwetschreis,
Pommes frites und Kräuterbutter¹³
Pork fillet with rice, French fries and
herb butter

Zigeunergeige^{ACIL}

15,90

1 Spieß, 1 Kotelett, 2 Cevapcici,
1 Hacksteak, 1 paniertes Schnitzel,
1 St. Speck¹⁵, Djuwetschreis
und Pommes frites
1 kebab, 1 cutlet, 2 sausages, 1 beefburger,
1 pork cutlet, 1 slice of bacon¹⁵, rice and French
fries

Gourmet-Teller^{ACGI}

21,90

1 Rumpsteak, 1 Rinderfilet,
1 Schweinefilet, mit Kroketten, Gemüse
und Kräuterbutter¹³
1 rump steak, 1 fillet of beef, 1 pork fillet
with croquettes, vegetables and herb butter

Diät-Teller^{ACGI}

22,50

1 Rumpsteak, 1 Schweinefilet,
1 St. Putenfleisch, 1 Lammkotelett mit
Kroketten, Gemüse und
Kräuterbutter¹³
1 rump steak, 1 pork fillet, 1 pc. of turkey meat,
1 lamb chop, croquettes, vegetables and
herb butter

Balkan-Potpourri^{CIL}

14,90

2 Schnitzel natur, 1 Schweinefilet,
1 Hacksteak, 1 St. Leber, Pommes frites
und Djuwetschreis
2 cutlets not breaded, 1 pork fillet, 1 beefburger,
1 pc. of liver, French fries and rice

Räuberspieß^{CIL}

14,90

1 Schweinefilet, 2 Schnitzel natur,
1 Hacksteak, 2 St. Speck¹⁵, Pommes frites
und Djuwetschreis
1 pork fillet, 2 cutlets not breaded,
1 beefburger, 2 slices of bacon¹⁵,
French fries and rice

Steak-Teller

17,90

Rumpsteak, Schweinefilet und
Putensteak, mit gebratenen Zwiebeln
und Pommes frites
Rump steak, fillet of pork and steak of
turkey, with fried onions and French fries

Lustiger Bosniak^{GIL}

21,50

Rumpsteak gefüllt mit Schinken^{1,2,3}
und Käse¹, mit Djuwetschreis
Rump steak, stuffed with ham and cheese,
served with rice

Zu allen Hauptgerichten servieren wir einen Salat.

Lamm - Gerichte

Lamb dishes

Lamm-Spieß^{IL}

Lamm am Spieß mit Knoblauchöl,
Djuwetschreis und Pommes frites
Lamb on skewer with garlic oil,
rice and French fries

22,90

Lamm-Koteletts^{IL}

mit Knoblauchöl, Djuwetschreis
und Pommes frites
Lamb chops with garlic oil, rice,
and French fries

17,90

Spezialitäten für mehrere Personen

Specialities for several persons

Balkan - Platte^{ACGIL}

2 Personen

(auch für 4 Personen möglich)
2 Spieße, 2 Koteletts, 2 Cevapcici,
2 St. Leber, 2 Hack-Steaks, 2 St. Speck¹⁵,
2 panierte Schnitzel, mit Pommes frites
und Djuwetschreis
Balcan dish 2 for persons
(this dish can also be served for 4 persons)
Mixed meat with French fries, rice

34,00

Dschingis-Khan Platte^{ACGIL}

4 Personen

4 Rumpsteaks, 4 Hack-Steaks,
4 St. Speck¹⁵, 4 Schweinefilets, 4 Schnitzel
natur, mit Pommes frites, Djuwetschreis,
Gemüse und Sauce
Dschingis-Khan-dish for 4 persons
Mixed meat with French fries, rice, vegetables
and sauce

80,00

Raslina Platte^{CGIL}

2 Personen

(auch für 4 Personen möglich)
2 Spieße, 2 Hack-Steaks, 2 Schweinefilets,
2 gefüllte Schnitzel mit Käse¹, 2 St. Speck¹⁵,
2 Koteletts, mit Pommes frites und
Djuwetschreis
Selected „Raslina“ platter for 2 persons
(this dish can also be served for 4 persons)
Mixed meat with French fries, rice

36,00

Dalmacija Platte^{CGIL}

2 Personen

(auch für 4 Personen möglich)
2 Koteletts, 2 Schweinefilets, 2 Hack-Steaks,
2 Speck¹⁵, 2 Schnitzel natur, 2 Cevapcici, mit
Djuwetschreis, Pommes frites und
gebratenen Zwiebeln
Dalmacija platter for 2 persons
(this dish can be also served for 4 persons)
Mixed meat with rice, French fries and
fried onions

36,00

Gourmet - Platte^{GI}

2 Personen

2 Rinderfilets, 2 Lamm-Koteletts, 2 Rumpsteaks,
2 Putenfleisch, Grillgemüse und Kroketten,
dazu Kräuterbutter und Sauce tartare
2 fillet steaks, 2 lamb chops, 2 rump steaks,
2 turkey chops, grilled vegetables and croquettes,
served with herb butter and Sauce tartare

50,00

Zu allen Hauptgerichten servieren wir einen Salat.

Rumpsteak - Gerichte (ca. 220g)

Rump steak dishes (approx. 220g)

Rumpsteak mit Pfeffersauce^{AI} 22,50

dazu Pommes frites

Rump steak with pepper sauce, French fries

Rumpsteak mit gebratenen Champignons^I 22,90

dazu Pommes frites

Rump steak with fried mushrooms,
French fries

Rumpsteak mit gebratenen Zwiebeln^I 22,90

dazu Pommes frites

Rump steak with fried onions,
French fries

Rumpsteak mit Kräuterbutter^{13,GI} 22,50

mit Pommes frites

Rump steak with herb butter and French fries

Rumpsteak – so groß, wie Sie es mögen.

Aufpreis € 6,- pro 100g .

You'd like a bigger rump steak? Please add € 6,- per 100 g.

Rinderfilet - Gerichte (ca. 220g)

Beef fillet dishes (approx. 220g)

Rinderfiletsteak mit Pfeffersauce^{AI} 24,90

dazu Pommes frites

Fillet steak with peppersauce and French fries

Rinderfiletsteak mit gebratenen Zwiebeln^I 25,50

dazu Pommes frites

Fillet steak with fried onions
and French fries

Rinderfiletsteak mit gebratenen Champignons^I 25,50

dazu Pommes frites

Fillet steak with fried mushrooms and
French fries

Rinderfiletsteak mit Kräuterbutter^{13,GI} 24,90

dazu Pommes frites

Fillet steak with herb butter
and French fries

Zu allen Hauptgerichten servieren wir einen Salat.

Zfannengerichte *Zan-fried dishes*

Muckalica ^{GI}	15,90	Cikos tokanj ^{AGI}	17,50
geschnetzeltes Schweinefilet mit Butterreis Sliced pork fillet with buttered rice		geschnetzeltes Schweinefilet mit Champignonsauce und Butterreis Sliced pork with mushroom sauce and buttered rice	
Sataras ^{CGI}	16,50	Filet Stroganoff ^{AGI}	19,90
geschnetzeltes Schweinefilet mit Ei unterzogen, mit Butterreis Sliced pork fillet prepared with egg and buttered rice		geschnetzeltes Rinderfilet in einer Sauce mit sauren Gurken und Champignons, dazu Butterreis Fillet cut into strips in a sauce with gherkins and buttered rice	
Zigeunerleber ^{AGI}	14,50		
geschnetzelte Leber in pikanter Sauce mit Butterreis sliced liver in spicy sauce with buttered rice			

Beilagen *Side-dishes*

Beilagensalat ^G	3,50	Gebratene Zwiebeln ^I	3,00
Krautsalat	3,00	Fried onions	
Tomatensalat	3,50	Kroketten ^{AGI}	2,50
Pommes frites	2,50	Croquettes	
French fries		Gebratene Champignons ^I	3,90
Djuwetschreis ^{IL}	3,00	Fried mushrooms	
Rice		Grillgemüse ^I	4,00
Gemüse ^I	3,00	grilled vegetables	
Vegetables		Blattspinat „Dalmatinische Art“	3,50
		leaf spinach „Dalmatian style“	

Saucen *Sauce*

Zigeunersauce ^{AI}	2,50	Kräuterbutter ^{13, GI}	1,60
Spicy sauce with sweet pepper		Herb butter	
Champignonsauce ^{AI}	2,50	Ajvar ²	1,50
Mushroomsauce		Sauce tartare ^{GI}	1,50
Knoblauchsauce ^{AI}	2,50	Portion Salat-Mayonnaise ^C	
Garlic sauce		oder Ketchup	0,30
Pfeffersauce ^{AI}	2,50	Mayonnaise or Ketchup	
Pepper sauce			

Warme Getränke - Warm drinks

Tasse Kaffee ⁵ cup of coffee	2,20	Latte Macchiato ^{5,14,G}	3,30
Espresso ⁵	2,00	Milchkaffee ^G milky coffee	2,90
Espresso Macchiato ^{5,G}	2,50	Irish Coffee ^{5,14,G}	4,90
Espresso double ⁵	3,50	Calypso Coffee ^{5,14,G} „Tia Maria“ ^G	4,90
Tasse Tee cup of tea	2,20	Baileys Coffee ^{5,14,G}	4,90
Haustee 2cl	1,50	Kakao ^G cocoa	2,80
Türkischer Mokka ⁵ Turkish mocha	3,00	Kakao mit Sahne ^G cocoa with cream	3,30
Cappuccino ^{5,14,G}	2,60		

Palatschinken - Pancakes

... mit Vanilleeis ^{1,ACG} und warmen Kirschen ¹¹ with vanilla ice cream with warm cherries	5,90	... mit Konfitüre (2 Stück) ^{ACG} with jam (2 pc.)	6,90
... mit Vanilleeis ^{1,ACG} und warmer Schokoladensoße with vanilla ice cream with hot chocolate	5,90	... mit gemahlenen Walnüssen ^{ACGH3} (2 Stück) und Schokoladensauce with ground walnuts and hot chocolate (2pc.)	6,90

Desserts

Vanilleeis ^{1,G} mit warmen Kirschen ¹¹ und Sahne vanilla ice cream with warm cherries and cream	5,30	Vanilleeis ^{1,G} mit Obstsalat und Sahne vanilla ice cream with fruit and cream	5,30
Vanilleeis ^{1,G} mit warmer Schokoladensoße und Sahne vanilla ice cream with hot chocolate and cream	5,30	Gemischtes Eis mit Sahne ^G Erdbeer- Schoko- und Vanilleeis ¹ mixed ice cream with cream: strawberry, chocolate and vanilla ice cream	4,00
		Kindereis ^G Kleines gemischtes Eis mit Sahne Kids' mixed ice cream with cream	3,00

*Verschenken Sie ein paar
schöne Stunden.*

*Wir stellen
Geschenkgutscheine
für Sie aus.*



Aperitifs

Sherry Sandeman ^L Medium Dry, Dry Seco	5 cl	3,00	Campari ¹ Orange		4,50
Portwein ^L	5 cl	3,00	Aperol ^{1,L} Spritz	0,2 l	4,90

Alkoholfreie Getränke - Soft drinks

Fanta ^{1,3}	0,2 l	2,00	Apfelsaft	0,2 l	2,30
Sprite ²	0,2 l	2,00	Orangensaft	0,2 l	2,30
Coca Cola ^{1,3,5}	0,2 l	2,00	Johannisbeersaft	1 Fl. 0,2 l	3,00
Coca Cola light ^{1,3,5,9}	0,2 l	2,00	Bitter Lemon ¹⁰	0,2 l	2,30
Kalter Kaffee ^{1,3,5}	0,2 l	2,00	Apfelschorle	0,2 l	2,00
Gerolsteiner	1 Fl. 0,25 l	2,50	Eistee Pfirsich	0,2 l	2,00
Gerolsteiner Still	1 Fl. 0,25 l	2,50			
Gerolsteiner	1 Fl. 0,75 l	5,90			

Biere^A - Beers

Bolten Alt	0,3 l	2,90	Radler	0,3 l	2,90
Bolten Alt	0,4 l	3,70	Alt-Schuß	0,3 l	2,90
Bitburger Pils	0,3 l	2,90	Pils-Schuß	0,3 l	2,90
Bitburger Pils	0,5 l	4,40	Krefelder	0,3 l	2,90
Bitburger alkoholfrei	1 Fl. 0,33 l	3,00	Erdinger Weissbier	0,5 l	4,40
Vitamalz	0,3 l	2,90	Erdinger alkoholfrei	0,5 l	4,40

Spirituosen 2cl - Spirits

Ramazzotti	2,50	Remy Martin V.S.O.P.	4,50
Underberg	2,20	Williams Birne	3,00
Jägermeister	2,50	Sambuca	2,50
Asbach	2,50	Baileys ^G	2,80
Mariacron	2,50	Johnnie Walker R.L.	3,50
Vecchia Romagna	3,00	Jack Daniels	4,00
Ouzo	2,20	Dimple	4,00
		Chivas Regal	4,00
Kruskovac ¹ (Birnenlikör)	2,50	Grappa	3,50
Pelinkovac ¹ (Kräuterschnaps)	2,50	Fernet Branca	2,50
Orahovac ¹ (Walnußlikör)	2,50	Jubiläums Aquavit	3,00
Slivovitz	2,50	Malteser	2,50
Travarica Branntwein	3,00	Tia Maria	3,00
		Wodka	2,50

Kroatische Weine^L - Croatian wines

weiß

Malvasija, trocken	1/4 l	4,90
Zilavka, trocken	1/4 l	4,90
Laski Rizling, süffig, lieblich	1/4 l	4,90

Rosé
lieblich, fruchtiges Aroma 1/4 l 4,90

rot

Kadarka, lieblich	1/4 l	4,90
Blatina, halbtrocken	1/4 l	4,90
Dalmatiner, wenig, süß	1/4 l	4,90
Plavac, trocken	1/4 l	4,90

Weinschorle 0,2 l 4,00

Alle offenen Weine als Glas 0,1 l 3,20

Dessertwein^L - Dessert wine

Jakov
(ehemalig Prosek), süß, voll 0,1 l 3,80

Jakov
(ehemalig Prosek), süß, voll 0,25 l 7,50

Sekt^L - Sparkling wine

Mumm	1 Fl.	19,50
Freixenet	1 Fl.	19,50
Piccolo	0,2 l	6,00

Allergenkennzeichnung

1. Glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse u.a. A1 Weizen, A2 Hartweizen, A3 Roggen, A4 Gerste, A5 Hafer.	A	6. Soja/-erzeugnisse alle Sorten Sojabohnen	F
2. Krebstiere/-erzeugnisse u.a. Krebse, Shrimps, Garnelen, Scampi, Hummer.	B	7. Milch/-erzeugnisse einschließlich Laktose alle Milchprodukte	G
3. Eier/-erzeugnisse alle Eiersorten	C	8. Schalenfrüchte (Nüsse)/-erzeugnisse. u.a. H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4 Pistazien, H5 Cashewkerne	H
4. Fische/-erzeugnisse alle Fischarten. (u.a. auch Anchovis, Kaviar)	D	9. Sellerie/-erzeugnisse Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie	I
5. Erdnüsse/-erzeugnisse alle Erdnussorten	E	10. Senf/-erzeugnisse u.a. auch Senfsprossen, Senfpulver, Senfkörner	J

Trotz sorgfältiger Deklaration der allergenen Zutaten in unseren Speisen können Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden.

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff	7 geschwefelt	13 Unsere Kräuterbutter enthält etwas Margarine
2 mit Konservierungsstoff	8 mit Phosphat	14 Lactose
3 mit Antioxidationsmittel	9 enthält eine Phenylalaninquelle	15 mit Nitritpökelsalz
4 mit Geschmacksverstärker	10 chininhaltig	20 Pfanne ist heiß
5 koffeinhaltig	11 Steinobst könnte Reststeine enthalten	35 Speisen nur zum sofortigen Verzehr
6 mit Süßungsmittel	12 In Fischfilets könnten Reste von Gräten enthalten sein	Sonstige Verbraucherhinweise sind beim Personal einzusehen.