

Die 14 deklarationspflichtigen Hauptallergene:

1	Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
2	Krebstiere
3	Eier
4	Fische
5	Erdnüsse
6	Sojabohnen
7	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
8	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse
9	Sellerie
10	Senf
11	Sesamsamen
12	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
13	Lupinen
14	Weichtiere

Allergie – Lebensmittelunverträglichkeit – vegane Lebensform?
Wir bitten Sie, unseren Service mitarbeitern immer, unverzüglich und vor der Bestellung mitzuteilen, wenn und in welcher Form Sie bestimmte Lebensmittel nicht essen. Wir geben Ihnen gerne weitere Produktinformationen und beraten Sie ausführlich.

Unsere Gerichte enthalten folgende Allergene:

7, 8, 9	Tomatencremesuppe mit frischem Basilikumpesto
4, 7	Getrübte Kartoffelcremesuppe mit geräuchertem Lachs
1	Knoblauchbrot – gebackene Baguettescheiben in Olivenöl mit Knoblauch und gegrillten Tomatenscheiben
2	Black Tiger Garnelen mit Knoblauch und Tomatenstückchen, abgeschmeckt mit frischem Chili in Olivenöl
7, 9	Marinierter Schafskäse mit Peperoni, Oliven und Salatbouquet
7, 9	Frische Champignons aus der Pfanne in leichtem Knoblauch-Rahm
4, 7, 8, 9	„Mediterraner Vorspeiseteller“ Mozzarella und Tomaten mit hausgemachtem Basilikumpesto garniert, Serrano Schinken, Oliven, geräuchertem Lachsfilet und gegrilltem Gemüse von Paprika, Zucchini und Aubergine
1, 7, 9	Kleiner Vitaminsalat – Frische Blattsalate in Jogurtdressing mit Weißbrot serviert
1, 3, 4, 7, 9	Salat Bella Italia – Gemischte Blattsalate in Joghurtdressing mit Thunfisch, Oliven, Ei und Schinken-Käseröllchen
1, 2, 4, 10	Gourmet Salat – Duett von Black Tiger Garnelen und Lachsfilet an buntem Salatteller in Limetten-Thymian-Balsamico-Vinaigrette
1, 7, 9, 10	Mezzo Salat – Blattsalate in leichtem Knoblauchdressing mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und gehobeltem Parmesankäse
1, 10	Goucho Salat – Bunter Salatteller in Himbeer-Balsamico-Vinaigrette mit gebratenen Black Angus Roastbeefstreifen
1, 7, 9	Rigatoni in Pecorino-Pfeffer-Rahm mit Tranchen vom Schweinefilet, Kirschtomaten und frischen Champignons
1, 7, 8	Fettuccine in Pesto von sonnengetrockneten Tomaten mit gebratenen Putenbruststreifen und Büffelmozzarella
1, 7, 9	Spaghetti in Knoblauch-Rahm mit Black Tiger Garnelen
1, 7, 9	Penne mit Schafskäse, Oliven, Rucola und sonnengetrockneten Tomaten in Olivenöl

Die 14 deklarationspflichtigen Hauptallergene:

1	Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
2	Krebstiere
3	Eier
4	Fische
5	Erdnüsse
6	Sojabohnen
7	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
8	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse
9	Sellerie
10	Senf
11	Sesamsamen
12	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
13	Lupinen
14	Weichtiere

12	Zitronensorbet mit Prosecco und frischem Basilikum
7, 8, 9	Risotto mit Spinat, Gorgonzola, Walnüssen und Williams Birne
1, 9	„Toskanischer Gemüseteller“ – Frische Paprika-, Auberginen- und Zucchini-Gemüse in Tomatensauce mit gerösteten Pinienkernen auf Pappardelle-Nudeln
1, 4, 7	Lachsfilet unter der Zitronengras-Kruste mit Kokos-Sauce, Blattspinat und Butter-Kartoffeln
4, 7, 10	Steinbeißerfilet auf Pommery-Senf-Honig Sauce mit Zucchini-Gemüse und Basmati-Wildreis
1, 3, 7, 9	Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Bratkartoffeln und kleinem Beilagensalat
1, 3, 7, 9	Paniertes Schweineschnitzel mit Schinken und Käse überbacken, napiert mit feiner Fleischsauce, dazu Kroketten und Beilagensalat
7, 9	„Schweinerückensteak Caprese“ mit Tomaten und Mozzarella gratiniert, dazu Bratkartoffeln und Beilagensalat
	Wiener Zwiebelrostbraten – Black Angus Rumpsteak vom Rost mit Zwiebeln und Bratkartoffeln
7	Black Angus Rumpsteak vom Grill mit hausgemachter Trüffelbutter, Kirschtomaten-Bohngengemüse und Rosmarin-Kartoffeln
7, 9	Geschnetzeltes vom Hähnchen-brustfilet in Vanille-Curry-Sauce mit bunten Paprikastreifen und Basmati-Wildreis
7, 9	New Zealand Lammrücken rosa gebraten auf Pinienkern-Spinat-Risotto und Ziegenkäse Sauce
7	Grill Teller vom Rind, Schwein und Lamm mit hausgemachter Trüffelbutter, mediterranem Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln
1, 9	Nudeln in Tomatensauce
	Bratwurst mit Pommes Frites
1, 9	Nudeln mit Bolognese Sauce
1, 3	Kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites
1, 7	Hausgemachtes Tiramisu
7, 8	Gourmeteis
3, 7	Bailey's-Bananen-Schokoladen Mousse
1, 3, 7	Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagsahne

Die 14 deklarationspflichtigen Hauptallergene:

1	Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
2	Krebstiere
3	Eier
4	Fische
5	Erdnüsse
6	Sojabohnen
7	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
8	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse
9	Sellerie
10	Senf
11	Sesamsamen
12	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
13	Lupinen
14	Weichtiere

12	"Elixir" Petit & Gros Manseng IGP
	Sherry medium, dry
	Campari ¹ Orange
	Campari ¹ Soda
	Martini bianco, rosso
	Pernod ¹
	Sanbitter ¹ (alkoholfrei) mit Orangensaft oder Soda
	Prosecco Spumante Brut
	Spritz – Proseccoschorle mit Aperol oder Campari
	Hugo – Proseccoschorle mit Holunderblütenlikör, Zitrone und
	Champagne Veuve Emille
	Moët & Chandon
	Gin Tonic
	Wodka Lemon
	Bacardi Cola
	Whiskey Cola
	Batida Kirsch
12	Grauburgunder trocken – Weingut Kohan / Rheinhessen
12	Bensheimer Hemsberg Riesling trocken - Hessische Bergstraße
12	Chardonnay del Veneto trocken - Casa Vinicola Dolce / Italien
12	Sauvignon Blanc trocken - Domaine de Ribaute / Languedoc
12	Weinschorle
12	Spätburgunder Weißherbst mild - Winzerverein Munzingen/Baden
12	Syrah Rosé trocken - Cellier Sainte Anne / Languedoc
12	Montepulciano d'Abruzzo trocken - Casa Vinicola Dolce / Italien
12	Barbera d'Asti "Sant'Orsola" trocken - Piemont / Italien
12	Cabernet Sauvignon "Rosario" trocken - Valle Central / Chile

Die 14 deklarationspflichtigen Hauptallergene:

1	Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
2	Krebstiere
3	Eier
4	Fische
5	Erdnüsse
6	Sojabohnen
7	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
8	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse
9	Sellerie
10	Senf
11	Sesamsamen
12	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
13	Lupinen
14	Weichtiere

12	Tempranillo Tinto "Zaleo" - D.O. Ribera del Guadiana / Spanien
1	Braustüb'l Pilsner
1	Braustüb'l Zwickelbier
1	Braustüb'l Märzen Dunkel
1	Braustüb'l Weizen Hell
1	Braustüb'l Hefeweizen alkoholfrei
1	Braustüb'l Kristallweizen
1	Braustüb'l Weizen Dunkel
1	Malzbier
	Possmann Apfelwein pur / gespritzt
	Coca-Cola
	Coca-Cola Light
	Sprite
	Fanta
	Spezi
	Tafelwasser
	S. Pellegrino
	Acqua Panna
	NEU's Apfelsaft
	Apfelsaftschorle
	NEU's Orangensaft
	NEU's Bananennektar
	NEU's Traubensaft
	NEU's Sauerkirschnektar
	NEU's Maracujanektar
	Ginger Ale
	Bitter Lemon

Die 14 deklarationspflichtigen Hauptallergene:

1	Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
2	Krebstiere
3	Eier
4	Fische
5	Erdnüsse
6	Sojabohnen
7	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
8	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse
9	Sellerie
10	Senf
11	Sesamsamen
12	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
13	Lupinen
14	Weichtiere

	Tonic Water
	Kaffee
	Kaffee, entcoffeiert
	Espresso
7	Espresso Macchiato
	Espresso, entcoffeiert
7	Cappuccino mit geschäumter Milch
7	Cappuccino mit Sahne
7	Latte Macchiato
7	Milchkaffee
7	Tasse Schokolade mit Sahne
	Glas Tee von Teahouse Exclusives
	Earl Grey, Herbs & Honey, Peppermint, Rooibos Vanilla,
	Green Tea, Summer Fruits, Spiced Chai
	Glas Tee mit Rum
	Glas Grog mit Hansen Rum
	Glas Glühwein
	Johnnie Walker Red Label
	Chivas Regal
	Ballantine's
	Jack Daniels
	Otard VSOP
	Remy Martin VSOP
	Remy Martin XO
	Martell Noblige
	Hennessy VSOP
	Vecchia Romagna

Die 14 deklarationspflichtigen Hauptallergene:

1	Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
2	Krebstiere
3	Eier
4	Fische
5	Erdnüsse
6	Sojabohnen
7	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
8	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse
9	Sellerie
10	Senf
11	Sesamsamen
12	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
13	Lupinen
14	Weichtiere

	Stock
	Darmstädter Märzenbrand
	Obstler Klar
	Obstler vom Holzfaß
	Tequila weiß
	Tequila braun
	Gordon's Dry Gin
	Moskovskaya Wodka
	Bacardi Rum
	Grappa des Hauses
	Grappa di Barolo
	Calvados
	Williams Christ Birne
	Himbeergeist
	Mirabelle
	Kirschwasser
	Baileys Irish Cream
	Amaretto
	Sambuca
	Batida de Coco
	Ramazotti
	Averna
	Cynar
	Jägermeister
	Underberg
	Fernet Branca