











## Aperitifs

<b>KUGO Kartoffelhaus spezial Hugo</b> <sup>(8)</sup>	0,2l	5,90 €
<b>Riesling Sekt</b>	0,1l	4,20 €
<b>Prosecco Frizzante</b>	0,1l	4,20 €
<b>Kir Royal</b>	0,1l	4,50 €
<b>Sherry dry, medium, cream</b> <sup>(1,1)</sup>	5 cl	4,40 €
<b>Portwein Noval Tawny Port</b> <sup>(1,1)</sup>	5 cl	4,50 €
<b>Martini extra dry, bianco, rosso</b> <sup>(1)</sup>	5 cl	4,70 €
<b>Campari - Orange</b> <sup>(1,8)</sup>	4 cl	6,70 €
<b>Pernod auf Eis</b> <sup>(1)</sup>	2 cl	3,50 €

## Suppen

 <b>Kartoffel - Lauchcremesuppe</b> <sup>(18, g, l)</sup> mit frischen Kräutern	4,90 €
 <b>Cremesuppe von Strauchtomaten</b> <sup>(i, l)</sup> mit Knoblauchcroutons	4,90 €
<b>Tagessuppe</b> Bitte fragen Sie unser Service – Personal !	4,90 €

## Vorspeisen

 <b>Gebackener Fetakäse (original griechisch)</b> <sup>(18, g)</sup> mit Zwiebelringen, Thymian, Oliven und Peperoni	7,80 €
 <b>Frische Champignonpfanne</b> <sup>(18, g)</sup>  möglich In Butter geschwenkt, mit Lauch, Knoblauch, Zwiebeln und frischen Kräutern	7,30 €
 <b>„La Venezia“</b> <sup>(18, 3, g)</sup>  möglich Gemüse angeschwenkt in Olivenöl mit Grana Padano und frischen Kräutern, überbacken mit Mozzarella	9,00 €
 <b>„Caprese“</b> <sup>(18, 3, g, h)</sup> Tomaten und Mozzarella mariniert mit Kräuterpesto und frischem Basilikum	8,30 €
<b>Carpaccio vom Rind</b> <sup>(1, 6, l)</sup> mit marinierten Champignons, Limonensaft und Knoblauch-Oivenöl - zusätzlich mit frischem Grana Padano <sup>(1, 18, 3, 6, g, l)</sup>	9,40 € 11,00 €
 <b>Gemischte Antipastiplatte</b> <sup>(1, 18, 6, g, l)</sup>  möglich mit griechischem Feta, Auberginen, Artischocken, Zucchini, Oliven, Champignons und Paprika in Knoblauch-Olivenöl	9,40 €

Zu den Suppen und Vorspeisen reichen wir frisches Baguette <sup>(a)</sup> !



## Salate frisch vom Markt

	<b>Kleiner gemischter Salat</b> knackiger gemischter Salat, Tomaten, Gurke und Paprika	4,40 €
	<b>Großer gemischter Salat</b> knackiger gemischter Salat, Tomaten, Gurke und Paprika	7,30 €
	<b>„Champignon-Salat“</b> ( 18, 3, g )  möglich Salat aus frischen Champignons mit Olivenöl, Zitronensaft und frisch geriebenem Grana Padano	7,30 €
	<b>„Chef Salat“</b> ( 18, 3, 5, 6, c, g ) gemischter Salat mit gekochtem Schinken, Käse, Zwiebeln und Ei	9,40 €
	<b>„Hirtensalat“</b> ( 18, g )  möglich gemischter Salat mit Oliven, Peperoni, Zwiebelringen und original griechischer Fetakäse	9,60 €
	<b>„Norweger Salat“</b> ( 18, 3, 6, b, c, d, g, j, l ) gemischter Salat mit Shrimps und gebeiztem Lachs, an Honig - Senfsauce	10,40 €
	<b>„Salat mit Meeresfrüchten“</b> ( 3, b, c, n ) gemischter Salat mit eingelegten Meeresfrüchten und Ei	10,70 €
	<b>„Salat Pute“</b> ( 17, 18, 8, a, f, g, k ) gemischter Salat mit gebratenen Putenbruststreifen in Sahnesauce und gerösteten Sesamkernen	10,10 €
	<b>„Salat Ente“</b> ( weibliche Barbarie-Entenbrust ..... besonders zart ) gemischter Salat mit rosa gebratener Entenbrust	11,50 €
	<b><i>FitnessFirst</i> Teller</b> ( 1, 18, 8, g ) gemischter Salat mit frischen Champignons und gebratenen Hähnchenbruststreifen an Joghurt-Dressing, ca. 600 kcal	10,10 €







Sie können zwischen folgenden Dressings wählen:

Essig-Öl ( j, l )    Joghurt ( 1, 18, 8, g )    Cocktail ( 18, 6, c, g, j )    Himbeervinaigrette oder Orange-Balsamico ( 1, 6, 8, j, l )

Zu allen Salaten reichen wir frisches Baguette <sup>( a )</sup>!



## Kleine Gäste

	<b>Bugs Bunny-Salat</b> ( 1, 18, 8, g )  möglich	3,20 €
	Knackiger Blattsalat an Joghurtdressing	
	<b>“Pumuckel”</b> ( 18, 6, c, g, j )  möglich	2,90 €
	Pommes frites mit Ketchup und Majonaise	
	<b>“Seepferdchen”</b> ( a )	4,80 €
	Fischstäbchen mit Pommes frites und Ketchup	
	<b>“Biene Maja”</b> ( a, i, l )	3,90 €
	Spaghetti mit Tomatensauce	
	<b>“Biene Willi”</b> ( a, i, l )	3,90 €
	Spaghetti mit Bolognesesauce	
	<b>“Jim Knopf”</b> ( 10, 3, 6, a, c )	3,40 €
	1 Kartoffelpuffer mit Apfelmus	
	<b>“Harry Potter”</b> ( 10, 6, a, c )	6,10 €
	kleines Schweineschnitzel mit Pommes frites und Ketchup	
	<b>“Pippi Langstrumpf”</b> ( 18, a, g )	6,10 €
	kleines Hähnchensteak mit Kroketten und feinen Karotten	
	<b>“Donald Duck”</b> ( 17, 6, a, c, f, i )	6,10 €
	Hähnchennuggets mit Pommes frites und Ketchup	
	<b>„Räuber-Teller“</b>	0,00 €
	damit die Kleinen bei den Großen „räubern“ können	



Kindergesichte bis 12 Jahre!



## vegane Hauptgerichte

-  **Ungarische Chili – Kartoffelpfanne** ( 17, f, i, j, l )  
Kartoffeln, Sojagranulat, Zwiebeln, Lauch, Paprika, Chili, Tomaten und Tomatensauce

**9,90 €**
-  **Wok - Pfanne** ( 17, 6, a, f, i, j, k, l )  
mit gebratenen Hartweizenstreifen, Zwiebeln, Lauch, Karottenstreifen, bunten Paprika, Champignons, Kokosmilch, TeriakisaUCE dazu Basmatireis

**13,60 €**
-  **Gemüsebratling** ( a, i, j )  
auf Gemüsebeet mit Sauce aus Sojacreme dazu Süßkartoffelpommes

**13,90 €**
-  **Königsberger Soja - Klopse** ( 17, a, f, i, j, l )  
in Cremesauce mit Kapern, Salzkartoffeln und einem kleinen gemischten Salat<sup>(j)</sup>

**11,60 €**
-  **Sojastreifen wie Filet** ( 17, f, h )  
in Kräutersauce mit Zwiebeln, frischen Champignons, Mandelbroccoli und Kartoffelrösti

**15,70 €**
-  **Kartoffelauflauf** ( 1, a, i, j )  
mit Champignons, Zwiebeln, Hartweizenstreifen in Kräutersauce mit pflanzlicher Käsealternative überbacken

**10,40 €**
-  **mediterrane Nudeln** ( 3, 6, 7, a, l )  
Rigatoni mit grünen Paprika, frischen und getrockneten Tomaten, Zwiebeln und Chili in Olivenöl geschwenkt

**9,90 €**
-  **glutenfreie Lasagne** ( 1, 17, f, i, l )  
mit Nudelplatten aus Maismehl, Sojagranulat, Tomatensauce mit pflanzlicher Käsealternative überbacken

**11,90 €**





## Hauptgerichte

- Bratkartoffeln mit Spiegelei** ( 18, 3, 6, c, g ) 7,50 €  
frische Bratkartoffeln mit Schinkenspeck und Zwiebeln, dazu zwei Spiegeleier
-  **Bratkartoffeln mit Spiegelei vegetarisch** ( 18, c, g ) 7,30 €  
frische Bratkartoffeln ohne Schinkenspeck mit Zwiebeln, dazu zwei Spiegeleier
-  **frische Kartoffelgnocchi (Kartoffelnudeln)** ( 18, 3, 6, a, c, g, l ) 9,90 €  
mit Broccoli, frischen Tomaten und Champignons, in Tomaten-Frischkäsesauce
- Hausgemachte Kartoffelpuffer** ( 3, 6, a, c )
-  mit Apfelmus ( 10, 6 ) oder Kräuter – Knoblauchquark ( 18, g ) 7,60 €
-  mit frischen Champignons, Paprika, Zwiebeln und Kräutern ( 18, g ) 8,60 €
- mit gebeiztem Gravedlachs an Honig-Senfsoße ( 18, 3, 6, c, g, j, l ) 11,10 €
- Ofenkartoffel, gefüllt**
-  mit Kräuter – Knoblauch - Quark ( 18, g ) 6,80 €
-  mit Rahmspinat und Tomaten, überbacken mit griech. Fetakäse ( 18, 3, g, l ) 8,30 €
- mit Shrimps und Lauch in Kräuter – Sahnesauce ( 18, b, g ) 9,60 €
- mit Putenbruststreifen, frischem Gemüse und Frischkäse-Sahnesauce ( 18, 3, g, l ) 9,60 €
- “Kartoffelburger”** ( 1, 18, 3, 6, a, c, g, j ) 10,90 €  
saftiges Rinderhacksteak mit Zwiebeln, Salat, Gurke, Tomate und Cocktailsauce zwischen zwei Kartoffelpuffern und Pommes Frites
- “Geflügelburger”** ( 1, 3, 6, a, c, l ) 10,90 €  
zartes Putensteak mit Zwiebeln, Salat, Gurke, Tomate und Currysauce zwischen zwei Kartoffelpuffern, dazu Kartoffelspalten
- “Barbecue Burger”** ( 1, 10, 18, 3, 6, 7, a, c, g, j ) 11,30 €  
mit Rinderhack, Bacon, rote Zwiebeln, Salat, Tomate und Barbecuesauce zwischen zwei Kartoffelpuffern, dazu Pommes und Kräuterquark
-  **“Veggie - Burger”** ( 18, 3, 6, a, c, g ) 10,90 €  
original griechischer Schafskäse mit roten Zwiebeln, Salat, Gurke, Tomate und Kräuterquark zwischen zwei Kartoffelpuffern, dazu Kartoffelspalten
-  **Geschnetzeltes von der Putenbrust** ( 18, g, l ) 10,60 €  
mit grüner Paprika, Zwiebeln, Lauch, Chili in Paprika - Sahnesauce, dazu Basmatireis



## Hauptgerichte











-  **„Tequila Hähnchen“ flambiert** ( 6, a, i, l ) **12,40 €**  
mit roten Bohnen, Paprika, Mais und pikanter Salsasauce, dazu Kartoffelspalten
- Hähnchenbrust „Toscana“** ( 18, 3, a, c, g, i, l ) **12,40 €**  
paniert, gefüllt mit Blattspinat und Frischkäse, dazu Paprikabuttersauce, Saisongemüse und weiße Bandnudeln
- „Bayerisches Schmankerl“** ( 18, 3, 6, 7, c, g, i, j, l ) **11,40 €**  
Leberkäse mit Spiegeleiern und Bratkartoffeln, Salat
- Schnitzel „Hawaii“** ( 18, 3, 5, 6, a, c, g ) **13,90 €**  
paniertes Schweineschnitzel mit Schinken und Ananas überbacken mit Käse, dazu Pommes Frites und Preiselbeeren, Salat
- Schnitzel „Holsteiner Art“** ( 18, 6, a, c, g ) **13,90 €**  
paniertes Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln Spiegeleiern und Salat
- Schnitzel „Jäger Art“** ( 18, 6, a, c, g ) **13,90 €**  
paniertes Schweineschnitzel mit frischen Champignons in Rahmsauce, dazu Pommes Frites, Salat
-  **„Teufelsschnitzel“** ( 18, 6, a, c, g, l ) **13,90 €**  
paniertes Schweineschnitzel mit Paprika, Peperoni, grünem Pfeffer und Tomaten-Sahnesauce, dazu Kroketten und Salat

**Auf Wunsch alle Schnitzel auch mit Putenfleisch !**

- Geschnetzeltes Schweinefilet „Züricher Art“** ( 18, g ) **15,70 €**  
mit frischen Champignons in Rahmsauce, Kartoffelrösti und Salat
- Schweinemedallions** ( 1, 18, 6, a, g, l ) **15,70 €**  
mit Balsamicocreme, gebratenen Champignons und Zwiebeln, mit Käse überbacken, dazu Kroketten und Salat
- Schweinemedallions „Provence“** ( 18, 3, 6, g, i, l ) **15,70 €**  
an Pfeffersauce, dazu Speckbohnen und Kartoffelgratin
- Grillteller** ( 18, g, i, j ) **16,70 €**  
drei verschiedene Steaks (Rind, Pute, Schwein) kleine Würstchen, mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und frischem Saisongemüse
- Rosa gebratene weibliche Barbarie-Entenbrust** ( 18, g, h, l ) **16,50 €**  
an Orangen-Pfeffersauce, dazu Mandel-Broccoli, Kartoffelgratin



## Pasta-Spezialitäten

	<b>Spaghetti mit Tomatensauce</b> ( a, i, l )	<b>6,00 €</b>
	<b>Spaghetti Bolognese</b> ( a, i, l )  möglich mit Soja	<b>6,80 €</b>
	<b>„Spaghetti asiatisch“</b> ( a )	<b>10,40 €</b>
	Spaghetti mit Hähnchenbrustfiletstreifen, Lauch, Zitronengraspaste, Coriander, grünem Curry, frischen Kräutern, in Knoblauch-Olivenöl	
	<b>Spaghetti „Del Mare Verde“</b> ( a, b, d )  möglich ohne Shrimps	<b>9,90 €</b>
	Spaghetti, Shrimps, Kartoffelstroh, Auberginen-Tomatenconcasse und frischen Kräutern in Knoblauch-Olivenöl	
	<b>Bandnudeln mit Black-Tiger Crevetten</b> ( 18, a, b, c, d, g )	<b>11,80 €</b>
	dazu Shrimps, Zucchini, Zwiebeln gebraten in Chili-Knoblauch-Öl	
	<b>„Cari Tera“</b> ( 18, a, g )  möglich ohne Feta	<b>10,00 €</b>
	Penne-Nudeln mit mediterranem Gemüse, Basilikum, Knoblauch, Kräutern und original griech. Fetakäse in Olivenöl geschwenkt	
	<b>Bandnudeln in Lobstersauce</b> ( 1, 18, 7, a, b, c, d, g, i, l )	<b>10,10 €</b>
	Bandnudeln mit gebratenen Hähnchenbruststreifen in einer Hummer-Sahnesauce	
	<b>Pikanter Putentopf</b> ( 18, a, g, i, l )	<b>10,40 €</b>
	Rigatoni mit gebratenen Putenbruststreifen, Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und frischem Basilikum in einer pikanten Tomaten-Sahnesauce	
	<b>„Currynudeln“</b> ( 18, a, c, g, l )	<b>10,40 €</b>
	Bandnudeln mit gebratenen Putenbruststreifen, Paprika, Lauch, Zwiebeln, Chilischoten und Knoblauch in einer Curry-Sahnesauce	
	<b>„Hähnchen-Broccoli“</b> ( 18, a, c, g, i, l )	<b>10,40 €</b>
	Bandnudeln mit Hähnchenbruststreifen und Broccoliröschen in einer Kräuter-Tomaten-Sahnesauce	
	<b>„Griechische Nudeln“</b> ( 18, a, g )	<b>10,40 €</b>
	Penne-Nudeln mit gebratenem Schweinefleisch, Fetakäse, Tomaten, Peperoni, Oliven, Zwiebeln und Oregano in Olivenöl geschwenkt	
	<b>Portion frisch geriebener Grana Padano</b> ( 18, 3, g )	<b>1,60 €</b>

Die Pastagerichte werden mit frischem Knoblauch zubereitet.  
Auf Wunsch auch ohne.



vegan






pikant



vegetarisch

V2018.9

## Pasta-Spezialitäten

- |   |   |                |
|---|---|----------------|
|   | <b>Bandnudeln mit Meeresfrüchten</b> ( 18, a, b, c, d, g, l, n )  | <b>10,40 €</b> |
|   | mit Shrimps, Lachs, frischen Champignons,, Tomatenwürfeln und Basilikum - Sahnesauce  |                |
|  | <b>„Sizilianische Nudelpfanne“</b> ( 3, 6, 7, a, l )  möglich ohne Rindfleisch | <b>10,40 €</b> |
|   | Rigatoni mit gebratenen Rindfleischstreifen, grünen Paprika, frischen und getrockneten Tomaten, Zwiebeln und Chili in Olivenöl geschwenkt                       |                |
|   | <b>Bandnudeln mit Lachsfilet – Stücken</b> ( 18, a, c, d, g, l )  | <b>10,40 €</b> |
|   | Blattspinat, Tomaten und Zwiebeln in Sahnesauce   |                |
|  | <b>frische Tortellini mit Spinat-Frischkäsefüllung</b> ( 17, 18, a, c, f, g, l )  | <b>10,00 €</b> |
|   | in Gorgonzolasauce mit frischen Kräutern und gerösteten Mandeln   |                |



Die Pastagerichte werden mit frischem Knoblauch zubereitet.  
Auf Wunsch auch ohne.

Gern bereiten wir Ihnen alle Pastagerichte mit **glutenfreien Nudeln** (Penne) zu.

Wir weisen Sie darauf hin, dass sich hierdurch die Zubereitungszeit verlängern wird.

**Aufpreis 1,60 €**


## Aufläufe

- |   |  |                |
|---|--|----------------|
|   | <b>Auflauf „Bologna“</b> ( 18, 3, a, g, i, l )   | <b>9,40 €</b>  |
|   | Rigatoni und feines Gemüse geschwenkt in Bolognese, mit Grana Padano und frischen Kräutern, überbacken mit Käse                      |                |
|  | <b>Gemüse-Auflauf „Gärtnerin- Art“</b> ( 18, g, l )  | <b>9,60 €</b>  |
|   | mit Kartoffeln, Saisongemüse und Kräuter – Sahnesauce, überbacken mit Käse   |                |
|  | <b>Auflauf „Capri-Art“</b> ( 18, 3, a, g, i, l )   | <b>9,90 €</b>  |
|   | Rigatoni mit Auberginen, Zucchini, Tomaten, Basilikum, Knoblauch und Grana Padano, in Tomaten- Sahnesauce, überbacken mit Mozzarella |                |
|   | <b>Auflauf „Schweizer-Art“</b> ( 18, 6, g )  | <b>10,40 €</b> |
|   | mit Kartoffeln, Geschnetzeltem vom Schwein, frischen Champignons und Sahnesauce, überbacken mit Käse                                 |                |
|   | <b>Auflauf „Florenz“</b> ( 18, a, g, i, l )  | <b>10,40 €</b> |
|   | Rigatoni mit gebratenen Hähnchenbrustfiletstreifen und Broccoli in Tomaten - Sahnesauce, überbacken mit Käse                         |                |











## Steaks

<b>Lady-Putensteak (140g)</b> ( 18, g )	<b>10,40 €</b>
mit Bratkartoffeln oder Pommes frites, Kräuterbutter und Salatgarnitur	
<b>Lady-Schweinesteak (140g)</b> ( 18, g )	<b>10,40 €</b>
mit Bratkartoffeln oder Pommes frites, Kräuterbutter und Salatgarnitur	
 <b>Piratensteak (180g Pute oder Schwein)</b> ( a, i, l )	<b>12,50 €</b>
mit Peperoni, Paprika, Zwiebeln, Tomatensauce und Kartoffelspalten	
<b>Lammhüftsteak</b> ( 18, g, i, l )	<b>16,40 €</b>
auf Bohnen-Tomatengemüse dazu Rosmarinsauce und Kartoffel-Schafskäse- Gratin	
<b>Putensteak 200g</b> ( 18, g )	<b>9,00 €</b>
<b>Schweinesteak 200g</b> ( 18, g )	<b>8,30 €</b>
<b>Rumpsteak 200g</b> ( 18, g )	<b>17,40 €</b>
<b>Pfeffer-Rumpsteak 200g</b> ( 18, 6, g, i, l )	<b>19,00 €</b>

zu allen Steaks reichen wir Kräuterbutter ( 18, g ).

Bitte sprechen Sie mit dem Service-Personal, ob Sie Ihr Rump- oder Pfeffer-Steak  
englisch (blutig,) medium oder welldone (gut durch)  
gebraten haben möchten!

**Stellen Sie Ihre Beilagen nach Wunsch zusammen:**

 <b>Pommes frites oder Kroketten</b> ( a )	<b>2,50 €</b>
<b>Ofenkartoffel</b> ( 18, g ) <b>oder Bratkartoffeln</b> ( 18, g )  möglich	<b>3,20 €</b>
<b>frisch gebratene Zwiebeln</b> ( 18, g )  möglich	<b>2,10 €</b>
<b>frisches Saisongemüse</b> ( 18, g )  möglich	<b>3,00 €</b>
 <b>Beilagensalat</b> ( 1, 6, 8, j, l )	<b>2,60 €</b>
<b>frische Champignons</b> ( 18, g )  möglich	<b>3,20 €</b>
<b>Pfeffersauce</b> ( 18, 6, g, i, l ), <b>Rosmarinsauce</b> ( 18, g, i, l )	<b>1,60 €</b>
<b>Champignonrahmsauce</b> ( 18, g )	<b>1,60 €</b>

**Diese Beilagen werden nur in Verbindung mit unserem Steakangebot gereicht.**



## Fisch & Meer

### Gebeizter Gravedlachs ( 18, g, d )

- dazu Pellkartoffeln und Kräuterquark ( 18, d, g )

10,00 €

- dazu hausgemachte Kartoffelpuffer an Dill-Senfsauce ( 18, 3, 6, a, c, d, g, j, l )

11,10 €



### Black Tiger Crevetten ( a, b )

13,50 €

und Shrimps, gebraten in Olivenöl, frischem Chili, Zwiebeln, Knoblauch und Dill, dazu Baguette

### Gebratenes Lachsfilet ( 17, 18, 6, a, d, f, g, i, j, k )

16,00 €

auf Lauchbeet, an einer Zitronengrassauce, dazu Kräuterkartoffeln

### Steinbeisserfilet (gedünstet) ( 1, 18, 7, a, b, d, g, i, l )

17,60 €

an Hummer - Sahnesauce, dazu Blattspinat, Basmatireis oder Kräuterkartoffeln

## Dessert

### Vanilleeis ( 18, g )

- mit heißen Himbeeren und Sahne ( 17, 18, f, g )

5,30 €

- mit heißen Kirschen und Sahne ( 1, 10, 17, 18, 3, f, g )

5,30 €

- mit heißer Schokolade und Sahne ( 10, 17, 18, f, g )

5,30 €

### Crème Brûlée ( 18, c, g )

5,70 €

### Tiramisu (hausgemacht) ( 14, 18, a, c, g )

5,70 €

### Apfelstrudel ( 18, a, g )

- mit Vanillesauce ( 18, a, g )

4,00 €

- mit Vanilleeis und Sahne ( 17, 18, a, f, g )

4,70 €



### Obstsalat ( 6 )

- mit Sahne ( 17, 18, 6, f, g )

4,10 €

- mit Vanilleeis ( 18, 6, g )

4,70 €

Verschiedene Eissorten oder Milchreisvariationen finden Sie auf den nächsten Seiten....



## **warmer oder kalter Milchreis ( 18, g ) mit....**

<b>Zucker und Zimt ( 18, g )</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Zucker, Zimt und Apfelmus ( 10, 18, 6, g )</b>	<b>5,80 €</b>
<b>Apfelmus ( 10, 18, 6, g )</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Kirschen und Vanillesauce ( 1, 10, 18, 3, g )</b>	<b>6,20 €</b>
<b>Vanilleeis, Schokosauce und Kirschen ( 1, 10, 18, 3, g )</b>	<b>6,50 €</b>
<b>warmer Himbeersauce und Vanilleeis ( 18, g, l )</b>	<b>5,80 €</b>
<b>warmer Himbeersauce ( 18, g, l )</b>	<b>5,00 €</b>
<b>frischem Obstsalat ( 18, 6, g )</b>	<b>5,50 €</b>
<b>frischem Obstsalat und Vanilleeis ( 18, 6, g )</b>	<b>6,20 €</b>



vegan



pikant



vegetarisch

V2018.9



Schokolade 1, 18, g

Bourbon Vanille 18, g

Walnuss 18, g, h

Amarena Kirsche 1, 18, g

Erdbeere 18, g

Banane 1, 18, g

Joghurt-Zitrone-Orange 18, g

Joghurt Pfirsich 1, 18, g

Joghurt Waldfrucht 18, g

**Je Kugel 2,40 €**

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und gesetzlicher Umsatzsteuer.



vegan



pikant



vegetarisch

### **allergene Stoffe:**

- a. Glutenhaltiges
- b. Krebs- und Schalentiere
- c. Ei
- d. Fisch
- e. Erdnuss
- f. Soja
- g. Milch
- h. Schalenfrüchte
- i. Sellerie
- j. Senf
- k. Sesamsamen
- l. Sulfite
- m. Lupinen
- n. Weichtiere

### **Zusatzstoffe:**

- 1. Farbstoffe
- 2. geschwärzt
- 3. Konservierungstoffe
- 4. geschwefelt
- 5. Phosphate
- 6. mit Antioxydationsmittel
- 7. Geschmacksverstärker
- 8. gewachst
- 9. Süßungsmittel
- 10. mit Zuckerarten
- 11. Phenylalaninquelle
- 12. kann abführend wirken
- 13. chininhaltig
- 14. koffeinhaltig
- 15. Stärke
- 16. Eiklar
- 17. Sojaweiß
- 18. Milcheiweiß

