











Aperitifs

KUGO Kartoffelhaus spezial Hugo ⁽⁸⁾	0,2l	7,10 €
Lillet Wildberry ^(1, 8, l)	0,2l	7,10 €
Riesling Sekt	0,1l	4,40 €
Prosecco Frizzante	0,1l	4,40 €
Kir Royal	0,1l	6,50 €
Sherry dry, medium, cream ^(1, l)	5 cl	5,40 €
Portwein Noval Tawny Port ^(1, l)	5 cl	5,50 €
Martini extra dry, bianco, rosso ^(l)	5 cl	5,70 €
Campari - Orange ^(1, 8)	4 cl	6,70 €
Pernod auf Eis ⁽¹⁾	2 cl	4,90 €

Suppen

-  **Kartoffel - Lauchcremesuppe** ^(18, g, l) 5,90 €
mit frischen Kräutern
-  **Cremesuppe von Strauchtomaten** ^(l, l) 5,90 €
mit Knoblauchcroutons
- Tagessuppe** 5,90 €
Bitte fragen Sie unser Service – Personal !

Vorspeisen

-  **Gebackener Fetakäse (original griechisch)** ^(18, g) 8,80 €
mit Zwiebelringen, Thymian, Oliven und Peperoni
-  **Frische Champignonpfanne** ^(18, g)  möglich 8,50 €
In Butter geschwenkt, mit Lauch, Knoblauch, Zwiebeln und frischen Kräutern
-  **„La Venezia“** ^(18, 3, g)  möglich 9,50 €
Gemüse angeschwenkt in Olivenöl mit Grana Padano und frischen Kräutern, überbacken mit Mozzarella
-  **„Caprese“** ^(18, 3, g, h) 8,70 €
Tomaten und Mozzarella mariniert mit Kräuterpesto und frischem Basilikum
- Carpaccio vom Rind** ^(1, 6, l) 9,90 €
mit marinierten Champignons, Limonensaft und Knoblauch-Oivenöl
- zusätzlich mit frischem Grana Padano ^(1, 18, 3, 6, g, l) 11,50 €
-  **Gemischte Antipastiplatte** ^(1, 18, 6, g, l)  möglich 9,90 €
mit griechischem Feta, Auberginen, Artischocken, Zucchini, Oliven, Champignons und Paprika in Knoblauch-Olivenöl

Zu den Suppen und Vorspeisen reichen wir frisches Baguette ^(a) !



vegan








pikant



vegetarisch

V2021.1

Kleine Gäste







- | | | |
|-----|---|--------|
| 10. |  Bugs Bunny-Salat (1, 18, 8, g)  möglich | 3,80 € |
| | Knackiger Blattsalat an Joghurtdressing | |
| 11. |  “Pumuckel” (18, 6, c, g, j)  möglich | 3,60 € |
| | Pommes frites mit Ketchup und Majonaise | |
| 12. | “Seepferdchen” (a) | 5,70 € |
| | Fischstäbchen mit Pommes frites und Ketchup | |
| 13. | “Biene Maja” (a, i, l) | 4,70 € |
| | Spaghetti mit Tomatensauce | |
| 14. | “Biene Willi” (a, i, l) | 5,10 € |
| | Spaghetti mit Bolognesesauce | |
| 15. |  “Jim Knopf” (10, 3, 6, a, c) | 4,10 € |
| | 1 Kartoffelpuffer mit Apfelmus | |
| 16. | “Harry Potter” (10, 6, a, c) | 7,30 € |
| | kleines Schweineschnitzel mit Pommes frites und Ketchup | |
| 17. | “Pippi Langstrumpf” (18, a, g) | 7,30 € |
| | kleines Hähnchensteak mit Kroketten und feinen Karotten | |
| 18. | “Donald Duck“ (17, 6, a, c, f, i) | 7,30 € |
| | Hähnchennuggets mit Pommes frites und Ketchup | |
| 19. | „Räuber-Teller“ | 0,00 € |
| | damit die Kleinen bei den Großen „räubern“ können | |



Kindergerichte bis 12 Jahre!



Salate frisch vom Markt

- | | | |
|-----|---|---------|
| 20. |  Kleiner gemischter Salat
knackiger gemischter Salat, Tomaten, Gurke und Paprika | 5,30 € |
| 21. |  Großer gemischter Salat
knackiger gemischter Salat, Tomaten, Gurke und Paprika | 9,30 € |
| 22. |  Salat „Florida“ (1, 18, 8, g)  möglich
knackiger gemischter Salat mit Mango, Orange, Kiwi, Apfel, Weintrauben an Joghurtdressing | 13,40 € |
| 23. | „Chef Salat“ (18, 3, 5, 6, c, g)
gemischter Salat mit gekochtem Schinken, Käse, Zwiebeln und Ei | 13,40 € |
| 24. |  „Hirtensalat“ (18, g)  möglich
gemischter Salat mit Oliven, Peperoni, Zwiebelringen und original griechischer Fetakäse | 11,60 € |
| 25. | „Norweger Salat“ (18, 3, 6, b, c, d, g, j, l)
gemischter Salat mit Shrimps und gebeiztem Lachs, an Honig – Senfsauce | 13,90 € |
| 26. | „Salat Pute“ (17, 18, 8, a, f, g, k)
gemischter Salat mit gebratenen Putenbruststreifen in Sahnesauce und gerösteten Sesamkernen | 13,40 € |
| 27. | „Salat Ente“ (weibliche Barbarie-Entenbrust besonders zart)
gemischter Salat mit rosa gebratener Entenbrust | 13,90 € |
| 28. | <i>FitnessFirst</i> Teller (1, 18, 8, g)
gemischter Salat mit frischen Champignons und gebratenen Hähnchenbruststreifen an Joghurt-Dressing, ca. 600 kcal | 13,10 € |



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 (a)!



vegane Hauptgerichte

29.  **Ungarische Chili – Kartoffelpfanne** (17, f, i, j, l) 11,70 €
Kartoffeln, Sojagranulat, Zwiebeln, Lauch, Paprika, Chili, Tomaten und Tomatensauce
30.  **Wok - Pfanne** (17, 6, a, f, i, j, k, l) 15,60 €
mit gebratenen Hartweizenstreifen, Zwiebeln, Lauch, Karottenstreifen, bunten Paprika, Champignons, Kokosmilch, Teriakisauce dazu Basmatireis
31.  **Gemüsebratling** (a, i, j) 15,90 €
auf Gemüsebeet mit Sauce aus Sojacreme dazu Süßkartoffelpommes
32.  **Königsberger Soja - Klopse** (17, a, f, i, j, l) 13,60 €
in Cremesauce mit Kapern, Salzkartoffeln und einem kleinen gemischten Salat^(j)
33.  **Sojastreifen wie Filet** (17, f, h) 17,70 €
in Kräutersauce mit Zwiebeln, frischen Champignons, Mandelbroccoli und Kartoffelrösti
34.  **Kartoffelauflauf** (1, a, i, j) 12,40 €
mit Champignons, Zwiebeln, Hartweizenstreifen in Kräutersauce mit pflanzlicher Käsealternative überbacken
35.  **mediterrane Nudeln** (3, 6, 7, a, l) 11,90 €
Rigatoni mit grünen Paprika, frischen und getrockneten Tomaten, Zwiebeln und Chili in Olivenöl geschwenkt
36.  **glutenfreie Lasagne** (1, 17, f, i, l) 13,90 €
mit Nudelplatten aus Maismehl, Sojagranulat, Tomatensauce mit pflanzlicher Käsealternative überbacken





Liebe Gäste,
beginnen Sie den Tag mit einem schmackhaften Frühstück in Ihrem Kartoffelhaus. Lassen Sie sich verwöhnen mit unserem

opulenten Frühstück
von Montag bis Samstag
von 9.30 – 12.00 Uhr

Montag-Freitag zum Preis von nur 12,50 €/Person, Samstag 13,50 €/Person
Kinder bis zum vollendeten 13. Lebensjahr nur 6,90 €

- einem Glas Sekt oder Orangensaft
- ofenfrischen Backwaren (Croissants, Toast, Baguette, verschiedenen Brot- und Brötchensorten etc.)
- Rührei, Spiegelei, saftiger Bacon, gekochten Eier, Pancakes
- hausgemachten Frikadellen, kleinen Würstchen, geschmorten Zwiebeln und Pilzen, überbackenen Tomaten, Bratkartoffeln
- Cerealien, Marmeladen, Honig etc.
- einer großen Auswahl von Käse- und Aufschnittvariationen: Schinken, Schweinebraten, etc.
- Fischauswahl
- hausgemachten Antipasti, Caprese
- Joghurt, Quark, Grießbrei, frischem Obstsalat, Donuts, u.v.m.

..... oder besuchen Sie uns sonntags!

Jeden Sonntag und Feiertag*
von 10.00 Uhr – 14.30 Uhr „Schlemmer-Brunch“

zum Preis von nur 19,90 €/Person* (Feiertage 24,90 €)*

Kinder bis zum vollendeten 13. Lebensjahr zahlen nur 0,70 €* pro Lebensjahr.

Neben unserem großen Frühstücksbuffet mit leckeren Cerealien, Marmeladen, verschiedenen Käse- und Aufschnittvariationen, mit Spezialitäten rund ums Ei (Rührei, Spiegelei, Bacon) und ofenfrischen Backwaren erwartet Sie eine Vielfalt von schmackhaften Fleisch- und Fischgerichten sowie vegetarischen Speisen mit den dazugehörigen Beilagen, die unser Küchenteam je nach Saison speziell für Sie zu jedem Sonntag neu kreiert.

Bedienen Sie sich an unserem Buffet mit gartenfrischen Salaten, mit schmackhafter, hausgemachter Antipasti oder genießen Sie unsere Tagessuppe der Saison.

Den krönenden Abschluss bildet unser Dessertbuffet mit vielen nationalen und internationalen Leckereien.

*Änderungen vorbehalten, bitte halten Sie Rücksprache



Hauptgerichte

37. **Bratkartoffeln mit Spiegelei** (18, 3, 6, c, g) 9,10 €
frische Bratkartoffeln mit Schinkenspeck und Zwiebeln, dazu zwei Spiegeleier
38.  **Bratkartoffeln mit Spiegelei vegetarisch** (18, c, g) 8,80 €
frische Bratkartoffeln ohne Schinkenspeck mit Zwiebeln, dazu zwei Spiegeleier
39.  **frische Kartoffelgnocchi** (Kartoffelnudeln) (18, 3, 6, a, c, g, l) 11,80 €
mit Broccoli, frischen Tomaten und Champignons, in Tomaten-Frischkäsesauce
- Hausgemachte Kartoffelpuffer** (3, 6, a, c)
40.  mit Apfelmus (10, 6) oder Kräuter – Knoblauchquark (18, g) 11,50 €
41.  mit frischen Champignons, Paprika, Zwiebeln und Kräutern (18, g) 12,30 €
42. mit gebeiztem Gravedlachs an Honig – Senfsauce (18, 3, 6, c, g, j, l) 13,30 €
- Ofenkartoffel, gefüllt**
43.  mit Kräuter – Knoblauch - Quark (18, g) 7,90 €
44.  mit Rahmspinat und Tomaten, überbacken mit griech. Fetakäse (18, 3, g, l) 10,90 €
45. mit Shrimps und Lauch in Kräuter – Sahnesauce (18, b, g) 11,90 €
46. mit Putenbruststreifen, frischem Gemüse und Frischkäse-Sahnesauce (18, 3, g, l) 11,60 €
47. **“Kartoffelburger”** (1, 18, 3, 6, a, c, g, j) 13,40 €
saftiges Rinderhacksteak mit Zwiebeln, Salat, Gurke, Tomate und Cocktailsauce zwischen zwei Kartoffelpuffern und Pommes Frites
48. **“Geflügelburger”** (1, 3, 6, a, c, l) 13,40 €
zartes Putensteak mit Zwiebeln, Salat, Gurke, Tomate und Currysauce zwischen zwei Kartoffelpuffern, dazu Kartoffelspalten
49. **“Barbecue Burger”** (1, 10, 18, 3, 6, 7, a, c, g, j) 13,40 €
mit Rinderhack, Bacon, rote Zwiebeln, Salat, Tomate und Barbecuesauce zwischen zwei Kartoffelpuffern, dazu Pommes und Kräuterquark
50.  **“Veggie - Burger”** (18, 3, 6, a, c, g) 13,40 €
original griechischer Schafskäse mit roten Zwiebeln, Salat, Gurke, Tomate und Kräuterquark zwischen zwei Kartoffelpuffern, dazu Kartoffelspalten
51.  **Geschnetzeltes von der Putenbrust** (18, g, l) 13,90 €
mit grüner Paprika, Zwiebeln, Lauch, Chili in Paprika - Sahnesauce, dazu Basmatireis












Hauptgerichte

- | | | |
|--|--|----------------|
| 52. |  „Tequila Hähnchen“ flambiert (6, a, i, l)
mit roten Bohnen, Paprika, Mais und pikanter Salsasauce, dazu
Kartoffelspalten | 14,90 € |
| 53. | Hähnchenbrust „Toscana“ (18, 3, a, c, g, i, l)
paniert, gefüllt mit Blattspinat und Frischkäse, dazu
Paprikabuttersauce, Saisongemüse und weiße Bandnudeln | 14,40 € |
| 54. | „Bayerisches Schmankerl“ (18, 3, 6, 7, c, g, i, j, l)
Leberkäse mit Spiegeleiern und Bratkartoffeln, Salat | 14,40 € |
| 55. | Schnitzel „Hawaii“ (18, 3, 5, 6, a, c, g)
paniertes Schweineschnitzel mit Schinken und Ananas überbacken mit
Käse, dazu Pommes Frites und Preiselbeeren, Salat | 15,50 € |
| 56. | Schnitzel „Holsteiner Art“ (18, 6, a, c, g)
paniertes Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln Spiegeleiern und Salat | 15,50 € |
| 57. | Schnitzel „Jäger Art“ (18, 6, a, c, g)
paniertes Schweineschnitzel mit frischen Champignons in Rahmsauce,
dazu Pommes Frites, Salat | 15,50 € |
| 58. |  „Teufelsschnitzel“ (18, 6, a, c, g, l)
paniertes Schweineschnitzel mit Paprika, Peperoni, grünem Pfeffer und
Tomaten-Sahnesauce, dazu Kroketten und Salat | 15,50 € |
| Auf Wunsch alle Schnitzel auch mit Putenfleisch ! | | |
| 59. | Geschnetzeltes Schweinefilet „Züricher Art“ (18, g)
mit frischen Champignons in Rahmsauce, Kartoffelrösti und Salat | 18,50 € |
| 60. | Schweinemedallions (1, 18, 6, a, g, l)
mit Balsamicocreame, gebratenen Champignons und Zwiebeln, mit Käse
überbacken, dazu Kroketten und Salat | 18,50 € |
| 61. | Schweinemedallions „Provence“ (18, 3, 6, g, i, l)
an Pfeffersauce, dazu Speckbohnen und Kartoffelgratin | 18,50 € |
| 62. | Grillteller (18, g, i, j)
drei verschiedene Steaks (Rind, Pute, Schwein) kleine Würstchen, mit
Kräuterbutter, Bratkartoffeln und frischem Saisongemüse | 19,50 € |
| 63. | Rosa gebratene weibliche Barbarie-Entenbrust (18, g, h, l)
an Orangen-Pfeffersauce, dazu Mandel-Broccoli, Kartoffelgratin | 19,80 € |



Pasta-Spezialitäten

- | | | |
|-----|---|---------|
| 64. |  Spaghetti mit Tomatensauce (a, i, l) | 7,50 € |
| 65. | Spaghetti Bolognese (a, i, l)  möglich mit Soja | 8,50 € |
| 66. |  „Spaghetti asiatisch“ (a)
Spaghetti mit Hähnchenbrustfiletstreifen, Lauch, Zitronengraspaste, Coriander, grünem Curry, frischen Kräutern, in Knoblauch-Olivenöl | 13,40 € |
| 67. | Spaghetti „Del Mare Verde“ (a, b, d)  möglich ohne Shrimps
Spaghetti, Shrimps, Auberginen-Tomatenconcasse und frischen Kräutern in Knoblauch-Olivenöl | 13,90 € |
| 68. |  Bandnudeln mit Black-Tiger Crevetten (18, a, b, c, d, g)
dazu Shrimps, Zucchini, Zwiebeln gebraten in Chili-Knoblauch-Öl | 13,80 € |
| 69. |  „Cari Tera“ (18, a, g)  möglich ohne Feta
Penne-Nudeln mit mediterranem Gemüse, Basilikum, Knoblauch, Kräutern und original griech. Fetakäse in Olivenöl geschwenkt | 12,40 € |
| 70. |  Pikanter Putentopf (18, a, g, i, l)
Rigatoni mit gebratenen Putenbruststreifen, Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Chilli, Knoblauch und frischem Basilikum in einer pikanten Tomaten-Sahnesauce | 13,40 € |
| 71. |  „Currynudeln“ (18, a, c, g, l)
Bandnudeln mit gebratenen Putenbruststreifen, Paprika, Lauch, Zwiebeln, Chilischoten und Knoblauch in einer Curry-Sahnesauce | 12,40 € |
| 72. | „Hähnchen-Broccoli“ (18, a, c, g, i, l)
Bandnudeln mit Hähnchenbruststreifen und Broccoliröschen in einer Kräuter-Tomaten-Sahnesauce | 13,40 € |
| 73. |  „Griechische Nudeln“ (18, a, g)
Penne-Nudeln mit gebratenem Schweinefleisch, Fetakäse, Tomaten, Peperoni, Oliven, Zwiebeln und Oregano in Olivenöl geschwenkt | 13,40 € |
| 74. | Portion frisch geriebener Grana Padano (18, 3, g) | 2,10 € |

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



vegan






pikant



vegetarisch

V2021.1



Pasta-Spezialitäten

75. **Bandnudeln mit Meeresfrüchten** (18, a, b, c, d, g, l, n) 13,90 €
mit Shrimps, Lachs, frischen Champignons,, Tomatenwürfeln und Basilikum - Sahnesauce
76.  „Sizilianische Nudelpfanne“ (3, 6, 7, a, l)  möglich ohne Rindfleisch 13,40 €
Rigatoni mit gebratenen Rindfleischstreifen, grünen Paprika, frischen und getrockneten Tomaten, Zwiebeln und Chili in Olivenöl geschwenkt
77. **Bandnudeln mit Lachsfilet – Stücken** (18, a, c, d, g, l) 13,90 €
Blattspinat, Tomaten und Zwiebeln in Sahnesauce
78.  **frische Tortellini mit Spinat-Frischkäsefüllung** (17, 18, a, c, f, g, l) 12,50 €
in Gorgonzolasauce mit frischen Kräutern und gerösteten Mandeln

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


79. **Gern bereiten wir Ihnen alle Pastagerichte mit glutenfreien Nudeln (Penne) zu.** Aufpreis 2,10 €
Wir weisen Sie darauf hin, dass sich hierdurch die Zubereitungszeit verlängern wird.

Aufläufe

80. **Auflauf „Bologna“** (18, 3, a, g, i, l) 13,40 €
Rigatoni und feines Gemüse geschwenkt in Bolognese, mit Grana Padano und frischen Kräutern, überbacken mit Käse
81.  **Gemüse-Auflauf „Gärtnerin- Art“** (18, g, l) 12,60 €
mit Kartoffeln, Saisongemüse und Kräuter – Sahnesauce, überbacken mit Käse
82.  **Auflauf „Capri-Art“** (18, 3, a, g, i, l) 12,90 €
Rigatoni mit Auberginen, Zucchini, Tomaten, Basilikum, Knoblauch und Grana Padano, in Tomaten- Sahnesauce, überbacken mit Mozzarella
83. **Auflauf „Schweizer-Art“** (18, 6, g) 16,40 €
mit Kartoffeln, Geschnetzeltem vom Schwein, frischen Champignons und Sahnesauce, überbacken mit Käse
84. **Auflauf „Florenz“** (18, a, g, i, l) 14,90 €
Rigatoni mit gebratenen Hähnchenbrustfiletstreifen und Broccoli in Tomaten - Sahnesauce, überbacken mit Käse









Steaks

85.	Lady-Putensteak (140g) (18, g) mit Bratkartoffeln oder Pommes frites, Kräuterbutter und Salatgarnitur	12,40 €
86.	Lady-Schweinesteak (140g) (18, g) mit Bratkartoffeln oder Pommes frites, Kräuterbutter und Salatgarnitur	12,40 €
87.	 Piratensteak (180g Pute oder Schwein) (a, i, l) mit Peperoni, Paprika, Zwiebeln, Tomatensauce und Kartoffelspalten	14,50 €
88.	Putensteak 200g (18, g)	9,00 €
89.	Schweinesteak 200g (18, g)	8,30 €
90.	Rumpsteak 200g (18, g)	17,40 €
91.	Pfeffer-Rumpsteak 200g (18, 6, g, i, l)	19,00 €

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:

92.	 Pommes oder Kroketten (a)	2,50 €
93.	Ofenkartoffel (18, g) oder Bratkartoffeln (18, g)  möglich	3,20 €
94.	frisch gebratene Zwiebeln (18, g)  möglich	2,10 €
95.	frisches Saisongemüse (18, g)  möglich	3,00 €
96.	 Beilagensalat (1, 6, 8, j, l)	2,60 €
97.	frische Champignons (18, g)  möglich	3,20 €
98.	Pfeffersauce (18, 6, g, i, l)	1,60 €
99.	Champignonrahmsauce (18, g)	1,60 €

Diese Beilagen werden nur in Verbindung mit unserem Steakangebot gereicht.



Fisch & Meer

- | | |
|--|----------------|
| 100. Gebeizter Gravedlachs (18, a, g, d) | |
| - dazu Pellkartoffeln und Kräuterquark (18, d, g) | 12,50 € |
| - dazu hausgemachte Kartoffelpuffer an Dill-Senfsauce (18, 3, 6, a, c, d, g, j, l) | 13,60 € |
| 101. gebratenes Lachsfilet (17, 18, 6, a, d, f, g, i, j, k) | 19,50 € |
| auf Lauchbeet, an einer Zitronengrassauce, dazu Kräuterkartoffeln | |
| 102. Störtebecker (18, b, d, g, l, n) | 19,30 € |
| Lachswürfel, Shrimps, Garnelen, Kartoffeln, Paprika, Zwiebeln und Zucchini in Tomaten-Basilikum-Sahnesauce überbacken mit Käse | |
| 103. gebratenes Zanderfilet (1, 18, a, d, g, j, l) | 21,60 € |
| auf Zucchini Gemüse, an Weißwein-Kräutersauce, dazu Basmatireis oder Kräuterkartoffeln | |

Dessert

- | | |
|--|---------------|
| Vanilleeis (18, g) | |
| 104. - mit heißen Himbeeren und Sahne (17, 18, f, g, l) | 6,30 € |
| 105. - mit heißen Kirschen und Sahne (17, 18, f, g, l) | 6,30 € |
| 106. - mit heißer Schokolade und Sahne (10, 17, 18, f, g) | 6,30 € |
| 107. Mousse au Chocolate (10, 17, 18, 8, f, g, l) | 6,70 € |
| mit Saisonfrüchten, mit Sahne, an Himbeersauce oder Vanillesauce | |
| 108. Tiramisu (hausgemacht) (14, 18, a, c, g) | 6,70 € |
| Apfelstrudel (18, a, g) | |
| 109. - mit Vanillesauce (18, a, g) | 5,00 € |
| 110. - mit Vanilleeis und Sahne (17, 18, a, f, g) | 5,70 € |
| Obstsalat (6) | |
| 111. - mit Sahne (17, 18, 6, f, g) | 6,30 € |
| 112. - mit Vanilleeis (18, 6, g) | 6,70 € |

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



vegan



pikant



vegetarisch

V2021.1

113. warmer oder kalter Milchreis (18, g) mit....	
114. Zucker und Zimt (18, g)	6,50 €
115. Zucker, Zimt und Apfelmus (10, 18, 6, g)	7,50 €
116. Apfelmus (10, 18, 6, g)	7,00 €
117. Kirschen und Vanillesauce (1, 10, 18, 3, g)	7,70 €
118. Vanilleeis, Schokosauce und Kirschen (1, 10, 18, 3, g)	7,20 €
119. warmer Himbeersauce und Vanilleeis (18, g, l)	7,20 €
120. warmer Himbeersauce (18, g, l)	6,70 €
121. frischem Obstsalat (18, 6, g)	9,50 €
122. frischem Obstsalat und Vanilleeis (18, 6, g)	10,50 €



vegan



pikant



vegetarisch

V2021.1



- 123. Schokolade 1, 18, g
- 124. Bourbon Vanille 18, g
- 125. Walnuss 18, g, h
- 126. Amarena Kirsche 1, 18, g
- 127. Erdbeere 18, g
- 128. Banane 1, 18, g
- 129. Joghurt-Zitrone-Orange 18, g
- 130. Joghurt Pfirsich 1, 18, g
- 131. Joghurt Waldfrucht 18, g

Je Kugel 2,40 €

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und gesetzlicher Umsatzsteuer.



vegan



pikant



vegetarisch

V2021.1

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

