

Ensaladas - Salate - Salads

<i>Ensalada mixta</i> Gemischter Salat (G) Mixed salad	7,00 €
<i>Ensalada de tomate con atún</i> Tomaten-Thunfisch-Salat (D,G) Tomato-tuna salad	8,50 €
<i>Ensalada de la casa</i> Salat nach Art des Hauses (C,D,G) Salad à la maison	12,00 €
<i>Ensalada mixta con pollo</i> Hähnchen-Salat (G) Chicken salad	12,00 €
<i>Ensalada "Los Amigos"</i> Salat "Los Amigos" (E,J) Salad "Los Amigos"	17,00 €

Entremeses Fríos - Kalte Vorspeisen - Cold starters

<i>Pan con Alioli</i> Brot mit Alioli (A,B,C) Bread with Alioli	5,00 €
<i>Aceitunas</i> Oliven (3,5,6) Olives	5,50 €
<i>Queso Manchego</i> Manchego Käse (A) Manchego cheese	10,50 €
<i>Jamón Serrano / Ibérico</i> Serrano / Ibérico Schinken Serrano / Iberico ham	10,50 € 20,00 €
<i>Jamón con melón</i> Melone mit Schinken Melone with ham	12,00 €
<i>Boquerones en vinagre</i> Eingelegte Sardellen (D) Pickled anchovies	8,50 €
<i>Alcachofas a la vinagreta</i> Artischocken in Vinaigrette Artichokes in french dressing	8,50 €
<i>Coctel de gambas</i> Krabbencocktail (A,B,E,F) Prawn cocktail	12,00 €
<i>Pimientos del Piquillo</i> Eingelegte rote Paprika Pickled red pepper	8,50 €

Alle Speisen und Getränke verstehen sich inklusive ges. MwSt. All meals and beverages are inclusive of VAT.

A) Laktose B) Gluten C) Eier D) Fisch E) Krebstiere F) Sellerie G) Senf H) Schalenfrüchte I) Schwefeloxid und Sulphite J) Weichtiere
1) Farbstoff 2) chininhaltig 3) Antioxidationsmittel 4) koffeinhaltig 5) Konservierungsstoffe 6) Geschmacksverstärker

*) Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle

Entremeses Calientes - Warme Vorspeisen - Warm starters

<i>Calamares "Romana"</i> Tintenfischringe "Romana" (B,J) Squid rings "Romana"	9,50 €
<i>Calamares "Tenerife"</i> Tintenfischringe "Tenerife" (B,J) Squid rings "Tenerife"	10,00 €
<i>Boquerones fritos</i> Frittierte Sardellen (B,D) Fried anchovies	8,50 €
<i>Sepia a la plancha</i> Sepia, gegrillt (J) Sepia, grilled	13,00 €
<i>Pulpo al ajillo</i> Oktopus in Knoblauch (J) Octopus in garlic	11,50 €
<i>Gambas a la plancha</i> Krabben, gegrillt (E) Prawns, grilled	10,00 €
<i>Gambas rebozadas</i> Krabben in Bierteig (B,E) Prawns in pastry made with beer	10,50 €
<i>Gambas al ajillo</i> Krabben in Knoblauch (E) Prawns in garlic	10,50 €
<i>Gambas de la casa</i> Krabben nach Art des Hauses (A,E) Prawns à la maison	11,00 €
<i>Champiñones al ajillo</i> Champignons in Knoblauch (B) Mushrooms in garlic	8,50 €
<i>Pimientos de Padrón</i> Paprika, gebraten mit grobem Meersalz Green Peppers, fried with coarse sea salt	8,50 €
<i>Cazuela de carne</i> Fleischtopf Stew with meat	8,00 €
<i>Caracoles de la casa</i> Schnecken nach Art des Hauses (A) Escargots à la maison	9,00 €
<i>Patatas bravas</i> Scharfe Kartoffeln Spicy potatoes	5,50 €
<i>Patatas con Alioli</i> Kartoffeln mit Alioli (A,C) Potatoes with Alioli	5,50 €
<i>Espagueti con salmón y gambas</i> Spaghetti mit Lachs und Krabben (A,B,D,E,F) Spaghetti with salmon and prawns	16,00 €
<i>Entremeses fríos y calientes</i> Kalte und warme Vorspeisen (B,D,E,J) Cold and warm mixed starter plate	13,00 €

Alle Speisen und Getränke verstehen sich inklusive ges. MwSt. All meals and beverages are inclusive of VAT.

A) Laktose B) Gluten C) Eier D) Fisch E) Krebstiere F) Sellerie G) Senf H) Schalenfrüchte I) Schwefeloxid und Sulphite J) Weichtiere

1) Farbstoff 2) chininhaltig 3) Antioxidationsmittel 4) koffeinhaltig 5) Konservierungsstoffe 6) Geschmacksverstärker

*) Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle

Sopas - Suppen - Soups

<i>Sopa de tomate</i> Tomatensuppe (A) Tomatosoup	6,00 €
<i>Sopa de cebolla</i> Zwiebelsuppe (A,B,F) Onionsoup	6,00 €
<i>Sopa de pescado</i> Fischsuppe (D,E,J) Fishsoup	11,50 €
<i>Sopa de ajo</i> Knoblauchsuppe (A,B) Garlicsoup	7,50 €

Pescados - Fischgerichte - Fish

<i>Merluza a la plancha</i> Seehecht, gegrillt mit Salzkartoffeln & Gemüse. (D) Hake, grilled with boiled potatoes & vegetables	18,00 €
<i>Merluza a la "Marinera"</i> Seehecht „Marinera“ mit Reis & Gemüse. (D,E,J) Hake "Marinera" with rice & vegetables	20,00 €
<i>Merluza en salsa verde</i> Seehecht in grüner Soße mit Reis & Gemüse. (B,D) Hake in green sauce with rice & vegetables	19,00 €
<i>Rape a la plancha</i> Seeteufel, gegrillt mit Salzkartoffeln & Gemüse. (D) Monkfish, grilled with boiled potatoes & vegetables	24,00 €
<i>Rape de la casa</i> Seeteufel nach Art des Hauses mit Reis & Gemüse. (A,B,D,E,F,J) Monkfish à la maison with rice & vegetables	26,00 €
<i>Rape en salsa verde</i> Seeteufel in grüner Soße mit Reis & Gemüse. (B,D) Monkfish in green sauce with rice & vegetables	25,00 €
<i>Salmón a la plancha</i> Lachs, gegrillt mit Salzkartoffeln & Gemüse. (D) Salmon, grilled with boiled potatoes & vegetables	18,00 €
<i>Salmón con salsa de langosta</i> Lachs in Hummersoße mit Reis & Gemüse. (A,B,D,E,F) Salmon in lobster sauce with rice & vegetables	19,50 €

Alle Speisen und Getränke verstehen sich inklusive ges. MwSt. All meals and beverages are inclusive of VAT.

A) Laktose B) Gluten C) Eier D) Fisch E) Krebstiere F) Sellerie G) Senf H) Schalenfrüchte I) Schwefeloxid und Sulphite J) Weichtiere

1) Farbstoff 2) chininhaltig 3) Antioxidationsmittel 4) koffeinhaltig 5) Konservierungsstoffe 6) Geschmacksverstärker

*) Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle

Pescados - Fischgerichte - Fish

<i>Salmón con salsa de albahaca</i> Lachs in Basilikumsoße mit Reis & Gemüse. (A,D) Salmon in basil sauce with rice & vegetables	19,50 €
<i>Lenguado a la plancha</i> Seezunge, gegrillt mit Salzkartoffeln & Gemüse. (D) Sole, grilled with boiled potatoes & vegetables	35,00 €
<i>Lenguado "Casa Pedro"</i> Seezunge "Casa Pedro" mit Reis & Gemüse. (A,B,D,E,F) Sole "Casa Pedro" with rice & vegetables	37,00 €
<i>Langostinos a la plancha</i> Hummerkrabben, gegrillt mit Salzkartoffeln & Gemüse. (E) King prawns, grilled with boiled potatoes & vegetables	24,00 €
<i>Langostinos al Cava</i> Hummerkrabben in Schaumweinsauce mit Reis & Gemüse. (A,E) King prawns in sparkling wine sauce with rice & vegetables	25,00 €
<i>Langostinos al "Pilpil"</i> Hummerkrabben "Pilpil" mit Reis & Gemüse. (E) King prawns "Pilpil" with rice & vegetables	25,50 €
<i>Parrillada de pescado</i> Fischteller, gegrillt mit Salzkartoffeln & Gemüse. (D,E) Fish plate, grilled with boiled potatoes & vegetables	21,00 €

Alle Speisen und Getränke verstehen sich inklusive ges. MwSt. All meals and beverages are inclusive of VAT.

A) Laktose B) Gluten C) Eier D) Fisch E) Krebstiere F) Sellerie G) Senf H) Schalenfrüchte I) Schwefeloxid und Sulphite J) Weichtiere

1) Farbstoff 2) chininhaltig 3) Antioxidationsmittel 4) koffeinhaltig 5) Konservierungsstoffe 6) Geschmacksverstärker

*) Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle

Carnes - Fleischgerichte - Meat

<i>Filete de cerdo en salsa de mostaza</i> Schweinefilet in Senfsoße mit Kartoffelgratin & Gemüse. (A,G) Pork fillet in mustard sauce with potato gratin & vegetables	17,50 €
<i>Filete de cerdo a la pimienta verde</i> Schweinefilet in grüner Pfeffersoße mit Kartoffelgratin & Gemüse. (A,B,F) Pork fillet in green pepper sauce with potato gratin & vegetables	17,50 €
<i>Filete de cerdo "Carboneras"</i> Schweinefilet "Carboneras" mit Kartoffelgratin & Gemüse. (A,B,F) Pork fillet "Carboneras" with potato gratin & vegetables	17,50 €
<i>Bisteck a la plancha</i> Rumpsteak, gegrillt mit Folienkartoffel & Gemüse. Rumpsteak, grilled with foil potato & vegetables	22,00 €
<i>Bisteck a la pimienta verde</i> Rumpsteak in grüner Pfeffersoße mit Kartoffelgratin & Gemüse. (A,B,F) Rumpsteak in green pepper sauce with potato gratin & vegetables	23,00 €
<i>Bisteck con salsa de champiñones</i> Rumpsteak in Champignonsoße mit Kartoffelgratin & Gemüse. (A,B,F) Rumpsteak in mushroom sauce with potato gratin & vegetables	23,50 €
<i>Bisteck "Carboneras"</i> Rumpsteak "Carboneras" mit Kartoffelgratin & Gemüse. (A,B,F) Rumpsteak "Carboneras" with potato gratin & vegetables	23,00 €
<i>Solomillo de ternera a la plancha</i> Rinderfilet, gegrillt mit Folienkartoffel & Gemüse. Beef fillet, grilled with foil potato & vegetables	29,00 €
<i>Solomillo de ternera a la pimienta verde</i> Rinderfilet in grüner Pfeffersoße mit Kartoffelgratin & Gemüse. (A,B,F) Beef fillet in green pepper sauce with potato gratin & vegetables	30,00 €
<i>Solomillo de ternera con salsa de champiñone</i> Rinderfilet in Champignonsoße mit Kartoffelgratin & Gemüse. (A,B,F) Beef fillet in mushroom sauce with potato gratin & vegetables	30,50 €
<i>Solomillo de cordero a la plancha</i> Lammfilet, gegrillt mit Folienkartoffel & Gemüse. Lamb fillet, grilled with foil potato & vegetables	22,50 €
<i>Solomillo de cordero la pimienta verde</i> Lammfilet in grüner Pfeffersoße mit Kartoffelgratin & Gemüse. (A,B,F) Lamb fillet in green pepper sauce with potato gratin & vegetables	23,50 €

Alle Speisen und Getränke verstehen sich inklusive ges. MwSt. All meals and beverages are inclusive of VAT.

A) Laktose B) Gluten C) Eier D) Fisch E) Krebstiere F) Sellerie G) Senf H) Schalenfrüchte I) Schwefeloxid und Sulphite J) Weichtiere
1) Farbstoff 2) chininhaltig 3) Antioxidationsmittel 4) koffeinhaltig 5) Konservierungsstoffe 6) Geschmacksverstärker

*) Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle

Carnes - Fleischgerichte - Meat

<i>Solomillo de cordero con hierbas</i> Lammfilet auf Kräutern mit Kartoffelgratin & Gemüse. (A,B,F) Lamb fillet on herbs with potato gratin & vegetables	23,50 €
<i>Pechuga de pollo al ajillo</i> Hähnchenbrust in Knoblauchsoße mit Reis & Gemüse. (A,B,F) Chicken breast in garlic sauce with rice & vegetables	16,50 €
<i>Ensalada de canónigos con pechuga de pollo</i> Hähnchenbrust auf Feldsalat mit Folienkartoffel. Chicken breast on lamb's lettuce with foil potato	16,50 €
<i>Pechuga de pollo en salsa de gambas</i> Hähnchen in Krabbensoße mit Reis & Gemüse. (A,E) Chicken breast in crab sauce with rice & vegetables	17,00 €
<i>Parrillada de carne</i> Gemischte Fleischplatte, gegrillt mit Folienkartoffel & Gemüse. Mixed meat plate, grilled with foil potato & vegetables	20,00 €

Especialidades de la casa - Spezialitäten des Hauses Special culinary delights

<i>Paella Especial - carne y pescado (2 personas)</i> Paella Spezial – Fleisch und Fisch (für 2 Personen) (D,E,J) Paella special - meat and fish (for 2 persons)	34,00 €
<i>Paella de pescado (2 personas)</i> Paella nur mit Fisch (für 2 Personen) (D,E,J) Paella only with fish (for 2 persons)	36,00 €
<i>Zarzuela de la casa (2 personas)</i> Fischtopf nach Art des Hauses (für 2 Personen) mit Reis & Gemüse. (B,D,E,J) Fish stew á la maison (for 2 persons) with rice & vegetables	39,50 €
<i>Langostinos al Pedro</i> Hummerkrabben "al Pedro" mit Reis & Gemüse. (A,B,E,F) King Prawns "al Pedro" with rice & vegetables	24,50 €
<i>Conejo al ajillo</i> Kaninchen in Knoblauch mit Folienkartoffel & Gemüse. (A,B,F) Rabbit in garlic with foil potato & vegetables	18,50 €

Alle Speisen und Getränke verstehen sich inklusive ges. MwSt. All meals and beverages are inclusive of VAT.

A) Laktose B) Gluten C) Eier D) Fisch E) Krebstiere F) Sellerie G) Senf H) Schalenfrüchte I) Schwefeloxid und Sulphite J) Weichtiere
1) Farbstoff 2) chininhaltig 3) Antioxidationsmittel 4) koffeinhaltig 5) Konservierungsstoffe 6) Geschmacksverstärker

*) Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle

Postres - Dessert

<i>Crema Catalana</i> Crema Catalana (A,B,C)	5,50 €
<i>Flan</i> Caramelpudding (A,B,C)	6,00 €
<i>Macedonia de fruta con helado</i> Obstsalat mit Eis (A) Fruit salad with ice cream	8,00 €
<i>Helado mixto</i> Gemischtes Eis (A) Mixed ice cream	5,50 €
<i>Helado de vainilla con chocolate caliente</i> Vanilleeis mit heißer Schokolade (A,H) Vanilla ice cream with hot chocolate	6,50 €
<i>Postre sorpresa</i> Überraschungsdessert (A,B,C,H) Surprise dessert	8,50 €

Bebidas calientes - Warme Getränke - Hot beverages

<i>Café americano</i> Kaffee, schwarz (+)	2,60 €
<i>Cappuccino o Café con leche</i> Cappuccino (A,+) oder Milchkaffee (A,+) Cappuccino or Latte	3,20 €
<i>Cortado</i> Espresso mit Milch (A,+)	2,90 €
<i>Café solo</i> Espresso (+)	2,60 €
<i>Café solo doble</i> Doppelter Espresso (+)	4,10 €
<i>Carajillo</i> Espresso mit Anis oder Brandy (+) Espresso with anise or brandy	5,00 €
<i>Té</i> Tee, diverse Sorten diverse sorts	2,50 €
<i>Té con ron</i> Tee mit Rum with rum	4,60 €
<i>Cacao</i> Kakao (A) Hot chocolate	2,70 €
<i>Cacao con nata</i> Kakao mit Sahne (A) Hot chocolate with cream	2,90 €
<i>Leche, fría o caliente</i> Milch, kalt oder warm (A) Milk, cold or hot	1,20 €

Alle Speisen und Getränke verstehen sich inklusive ges. MwSt. All meals and beverages are inclusive of VAT.

A) Laktose B) Gluten C) Eier D) Fisch E) Krebstiere F) Sellerie G) Senf H) Schalenfrüchte I) Schwefeloxid und Sulphite J) Weichtiere

1) Farbstoff 2) chininhaltig 3) Antioxidationsmittel 4) koffeinhaltig 5) Konservierungsstoffe 6) Geschmacksverstärker

*) Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle

Bebidas - Getränke - Beverages

Sin alcohol - Alkoholfrei - non alcoholic

<i>Coca-Cola</i> ^{1;3;4;*} , <i>Limo - Orangenlimo</i> ^{1;3}	0,25 l	3,00 €
<i>Lemonade, Orangeade</i>		
<i>Coca-Cola</i> ^{1;3;4;*} , <i>Limo - Orangenlimo</i> ^{1;3}	0,5 l	5,00 €
<i>Lemonade, Orangeade</i>		
<i>Tonic Water</i> ^{2;3} , <i>Bitter Lemon</i> ^{1;2;3}	0,2 l	2,80 €
<i>Ginger Ale</i> ^{1;3}	0,2 l	2,80 €
<i>Mineral Wasser Mineral Water</i>	0,25 l	2,60 €
<i>Mineral Wasser</i>	0,75 l	5,80 €
<i>Apfelsaft 100%</i> <i>Applejuice</i>	0,2 l	3,00 €
<i>Orangensaft 100%</i> <i>Orangejuice</i>	0,25 l	3,50 €
<i>Apfelschorle Haaner Felsenquelle</i>	0,25 l	2,70 €
<i>Apple spritzer</i>		
<i>Apfelschorle Haaner Felsenquelle</i>	0,5 l	5,00 €
<i>Apple spritzer</i>		

Cerveza - Bier - Beer

<i>Bitburger alkoholfrei</i> (B)	0,33 l	2,90 €
<i>Frankenheim Alt</i> (B)	0,33 l	2,90 €
<i>Estrella</i> (B)	0,33 l	3,00 €
<i>Bitburger Pils</i> (B)	0,25 l	2,50 €
<i>Bitburger Pils</i> (B)	0,5 l	4,50 €
<i>Benediktiner Weissbier</i> (B)	0,5 l	4,50 €
<i>Benediktiner Weissbier alkoholfrei</i> (B)	0,5 l	4,50 €

Sangría (1;3;1)

<i>Copa - Glas - Glass</i>	0,25 l	7,00 €
<i>Jarra - Krug - Mug</i>	0,5 l	13,00 €
<i>Jarra - Krug - Mug</i>	1,0 l	24,00 €

Cava - Spanischer Sekt - Sparkling wine

<i>Copa - Glas - Glass</i>	0,1 l	5,50 €
<i>Botella - Flasche - Bottle</i>	0,75 l	30,00 €

Espirituosas - Spirituosen (4 cl)

<i>Aguardiente</i>	5,00 €
<i>Aquavit</i>	5,00 €
<i>Fernet Branca</i> ¹	5,00 €
<i>Ramazotti</i>	5,00 €
<i>Wodka</i>	5,50 €
<i>Tequilla</i>	5,00 €
<i>Gin</i>	6,50 €

Licor - Liköre (4 cl)

<i>Anis, süß o. trocken</i>	4,50 €
<i>Licor 43</i>	4,50 €
<i>Yerbas mallorquinas o ibicencas</i>	4,50 €
<i>Ponche</i>	4,50 €
<i>Pacharán</i>	4,50 €

Whiskey (4 cl)

<i>Johnnie Walker</i> (1)	6,50 €
<i>Jim Beam</i> (B)	6,00 €
<i>Chivas Regal</i>	8,00 €
<i>Jack Daniel's</i>	7,00 €

Aperitifs (6 cl)

<i>Sherry</i> <i>dry/medium/cream</i>	3,50 €
<i>Martini</i> <i>bianco/rosso</i>	4,00 €
<i>Campari</i> ¹ <i>pur/Soda/Orangensaft</i>	5,50 €
<i>Pernod</i> ¹ <i>pur/Soda/Orangensaft/Cola</i>	5,50 €

Alle Speisen und Getränke verstehen sich inklusive ges. MwSt. All meals and beverages are inclusive of VAT.

A) Laktose B) Gluten C) Eier D) Fisch E) Krebstiere F) Sellerie G) Senf H) Schalenfrüchte I) Schwefeloxid und Sulphite J) Weichtiere
1) Farbstoff 2) chininhaltig 3) Antioxidationsmittel 4) koffeinhaltig 5) Konservierungsstoffe 6) Geschmacksverstärker

*) Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle

Brandy

<i>103, Terry, Veterano</i>	4 cl	5,00 €
<i>Magno</i>	4 cl	5,50 €
<i>103 Negro</i>	4 cl	6,00 €
<i>Carlos I.</i>	4 cl	6,50 €
<i>Gran Duque d'Alba, Cardenal Mendoza, Lepanto</i>	4 cl	8,00 €

Vino tinto - Offene Rotweine - Red wine

<i>Saisonaler Hauswein</i> (1)	0,2 l	5,00 €
Tempranillo-Garnacha. Dunkelrot im Glas mit einem frischen, fruchtbetonten Bukett, im Mund warm und sanft mit feinen Tanninen.	0,5 l	12,00 €
Tempranillo-Garnacha. Dark red in the glass with a fresh, fruity bouquet, in the mouth warm and soft with fine tannins.	1,0 l	20,00 €
<i>Rioja</i> (1)	0,2 l	5,50 €
Tempranillo. Leichter Rotwein, mit toller Frucht und weichem Gerbstoff. Duftet nach orientalischen Gewürzen, Zedernholz und reifen Kirschen.	0,5 l	13,00 €
Barriqueausbau.	0,75 l	17,50 €
Tempranillo. Light red wine with great fruit and soft tannins. Scent of oriental spices, cedar and ripe cherries. Barrel matured.		

Vino blanco - Offene Weißweine - White wine

<i>Saisonaler Hauswein</i> (1)	0,2 l	5,00 €
Macabeo. Klarer Weißwein besitzt eine feine Struktur und ist angenehm leicht und bekömmlich. Frisch und fruchtig - trocken, mild, moderat Säure und große Balance.	0,5 l	12,00 €
Macabeo. Clear white wine has a fine texture and is pleasantly light and easily digestible. Fresh and fruity - dry, mild, moderate acidity and great balance.	1,0 l	20,00 €
<i>O'Roncal Monterrei, Quinta do Buble</i> (1)	0,2 l	5,50 €
Godello. Besticht durch tropische Fruchtnoten, während er im Gaumen mit einer sehr guten Konzentration und einem angenehm langen Abgang überzeugen kann.	0,5 l	13,00 €
Godello. The smell is intense and features tropical fruit notes, while he can satisfy the palate with very good concentration and a pleasantly long finish.	0,75 l	17,50 €

Vino rosado - Offene Roséweine - Rosé wine

<i>Saisonaler Hauswein</i> (1)	0,2 l	5,00 €
Tempranillo. Rosa mit Noten von reifen Johannisbeeren. In der Nase, intensive Aromen roter Früchte. Fruchtig-frisch im Mund, kombiniert mit einem langen und strukturierten Abgang.	0,5 l	12,00 €
Tempranillo. Pink with hints of ripe currants. On the nose, intense aromas of red fruits. Fruity and fresh on the palate, combined with a long and structured finish.	1,0 l	20,00 €
<i>Rioja</i> (1)	0,2 l	5,50 €
Garnacha Tinta. Weicher lachsfarbener Roséwein mit einer blumig-fruchtigen Note in der Nase. Im Mund, dezente Säure kombiniert mit einem Anflug von Mandelnote.	0,5 l	13,00 €
Garnacha Tinta. Soft salmon colored rosé with a floral-fruity scent in the nose. In the mouth, decent acidity combined with a touch of almond note.	0,75 l	17,50 €

Alle Speisen und Getränke verstehen sich inklusive ges. MwSt. All meals and beverages are inclusive of VAT.

A) Laktose B) Gluten C) Eier D) Fisch E) Krebstiere F) Sellerie G) Senf H) Schalenfrüchte I) Schwefeloxid und Sulphite J) Weichtiere

1) Farbstoff 2) chininhaltig 3) Antioxidationsmittel 4) koffeinhaltig 5) Konservierungsstoffe 6) Geschmacksverstärker

*) Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle

Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen Labeling of allergens and additives

Allergene Allergens

- | | |
|---------------------------|--|
| A) Laktose lactose | F) Sellerie cellery |
| B) Gluten gluten | G) Senf mustard |
| C) Eier eggs | H) Schalenfrüchte nuts |
| D) Fisch fish | I) Schwefeldioxid und Sulphite sulphur dioxide - sulphites |
| E) Krebstiere crustaceans | J) Weichtiere molluscs |

Zusatzstoffe Additives

- | | |
|-------------------------------------|---|
| 1) Farbstoff colouring agent | 5) Konservierungsstoffe preservative |
| 2) chininhaltig chinin | 6) Geschmacksverstärker flavourenhancer |
| 3) Antioxidationsmittel antioxidant | *) Süßungsmittel, enthält eine |
| 4) koffeinhaltig caffein | Phenylalaninquelle phenylalanin source |

Wichtige Information zu Allergenen und für Allergiker Important information about allergens and allergy sufferers

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. (21. November 2017)

Die Kennzeichnung der Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011).

A mention is made if the designated substances or products derived therefrom are included as an ingredient in the final product. (21 November 2017) The labeling of the major allergens is carried out in accordance with the statutory provisions (EU Food Information Regulation 1169/2011)

Bitte beachten Sie!

Please note!

Unsere Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen beruht auf den Angaben unserer Zulieferer und entspricht unserem Wissensstand zum Zeitpunkt der Erstellung des Speiseplanes.

Aufgrund der angebotenen verschiedenen Menülinien kann eine Kreuzkontamination nicht vollständig ausgeschlossen werden.

Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Our labeling of additives and allergens is based on our data Suppliers and corresponds to our knowledge at the time of preparation of the meal plan.

Due to the various menu options offered, cross-contamination can not be completely excluded.

There are also other substances, food allergies or intolerances can trigger. Despite careful preparation of our dishes, in addition to the labeled ingredients may also contain traces of other substances that are in the production process to be used in the kitchen.

Alle Speisen und Getränke verstehen sich inklusive ges. MwSt. All meals and beverages are inclusive of VAT.

A) Laktose B) Gluten C) Eier D) Fisch E) Krebstiere F) Sellerie G) Senf H) Schalenfrüchte I) Schwefeldioxid und Sulphite J) Weichtiere

1) Farbstoff 2) chininhaltig 3) Antioxidationsmittel 4) koffeinhaltig 5) Konservierungsstoffe 6) Geschmacksverstärker

*) Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle