

Ensaladas · Salate · Salads

Ensalada mixta

Gemischter Salat (G,7) · Mixed salad

8,50 €

Ensalada de tomate con atún

Tomaten-Thunfisch-Salat (D,G,7) · Tomato-tuna salad

10,00 €

Ensalada de la casa

Salat nach Art des Hauses (C,D,G,7) · Salad à la maison

13,50 €

Ensalada mixta con pollo

Hähnchen-Salat (G,7) · Chicken salad

14,00 €

Ensalada „Los Amigos“

Salat „Los Amigos“ (E,I,7) · Salad „Los Amigos“

19,50 €

Entremeses Frios · Kalte Vorspeisen · Cold starters

Pan con Alioli

Brot mit Alioli (A,B,C) · Bread with Alioli

6,00 €

Aceitunas

Oliven (3,5,6,7) · Olives

6,00 €

Queso Manchego

Manchego Käse (A) · Manchego cheese

12,00 €

Jamón Serrano / Ibérico

Serrano/ Ibérico Schinken · Serrano/ Iberico ham

12,50 € 21,50 €

Jamón con melón

Melone mit Schinken · Melone with ham

14,00 €

Boquerones en vinagre

Eingelegte Sardellen (D) · Pickled anchovies

9,50 €

Alcachofas a la vinagreta

Artischocken in Vinaigrette · Artichokes in french dressing

9,00 €

Pimientos del Piquillo

Eingelegte rote Paprika · Pickled red pepper

9,50 €

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) Weichtiere J) Schwefeldioxid und Sulphite K) Erdnüsse L) Soja
M) Sesam N) Lupine 1) Farbstoff 2) chininhaltig 3) Antioxidationsmittel 4) koffeinhaltig 5) Konservierungsstoffe 6) Geschmacksverstärker 7) geschwärzt
8) gewachst 9) Phosphat *) Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle

Entremeses Calientes · Warme Vorspeisen · Warm starters

Calamares „Romana“

Tintenfischringe „Romana“ (B,I) · Squid rings „Romana“

12,00 €

Calamares „Tenerife“

Tintenfischringe „Tenerife“ (B,I) · Squid rings „Tenerife“

12,50 €

Boquerones fritos

Frittierte Sardellen (B,D) · Fried anchovies

10,50 €

Pulpo al ajillo

Oktopus in Knoblauch (I) · Octopus in garlic

13,50 €

Gambas a la plancha

Krabben, gegrillt (E) · Prawns, grilled

12,50 €

Gambas rebozadas

Krabben in Bierteig (B,E) · Prawns in pastry made with beer

13,00 €

Gambas al ajillo

Krabben in Knoblauch (E) · Prawns in garlic

13,00 €

Gambas de la casa

Krabben nach Art des Hauses (A,E) · Prawns à la maison

13,50 €

Champiñones al ajillo

Champignons in Knoblauch (B) · Mushrooms in garlic

10,50 €

Pimientos de Padrón

Paprika, gebraten mit grobem Meersalz · Green Peppers, fried with coarse sea salt

10,50 €

Cazuela de carne

Fleischtopf · Stew with meat

9,00 €

Caracoles de la casa

Schnecken nach Art des Hauses (A) · Escargots à la maison

9,50 €

Patatas bravas

Scharfe Kartoffeln · Spicy potatoes

6,50 €

Patatas con Alioli

Kartoffeln mit Alioli (A,C) · Potatoes with Alioli

6,50 €

Espagueti con salmón y gambas

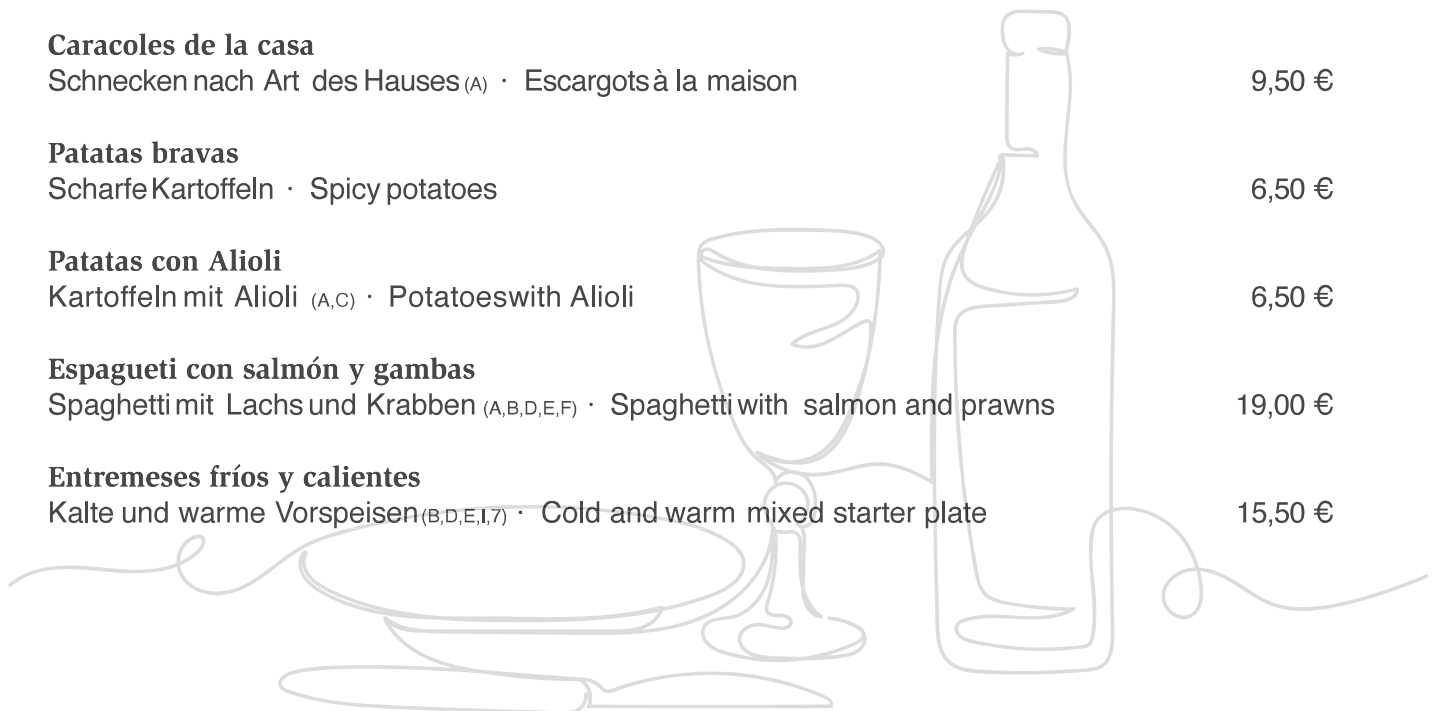
Spaghetti mit Lachs und Krabben (A,B,D,E,F) · Spaghetti with salmon and prawns

19,00 €

Entremeses fríos y calientes

Kalte und warme Vorspeisen (B,D,E,I,7) · Cold and warm mixed starter plate

15,50 €



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) Weichtiere J) Schwefeldioxid und Sulphite K) Erdnüsse L) Soja
M) Sesam N) Lupine 1) Farbstoff 2) chininhaltig 3) Antioxidationsmittel 4) koffeinhaltig 5) Konservierungsstoffe 6) Geschmacksverstärker 7) geschwärzt
8) gewachst 9) Phosphat *) Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle

Sopas · Suppen · Soups

Sopa de tomate

Tomatensuppe^(A) · Tomatosoup

7,50 €

Sopa de pescado

Fischsuppe^(D,E,I) · Fishsoup

13,50 €

Sopa de ajo

Knoblauchsuppe^(A,B) · Garlicsoup

9,00 €

Pescados · Fischgerichte · Fish

Merluza a la plancha

Seehecht, gegrillt mit Salzkartoffeln & Gemüse^(D)

Hake, grilled with boiled potatoes & vegetables

19,50 €

Merluza a la „Marinera“

Seehecht „Marinera“ mit Reis & Gemüse^(D,E,I)

Hake „Marinera“ with rice & vegetables

22,50 €

Merluza en salsa verde

Seehecht in grüner Soße mit Reis & Gemüse^(B,D)

Hake in green sauce with rice & vegetables

22,00 €

Rape a la plancha

Seeteufel, gegrillt mit Salzkartoffeln & Gemüse^(D)

Monkfish, grilled with boiled potatoes & vegetables

26,50 €

Rape de la casa

Seeteufel nach Art des Hauses mit Reis & Gemüse^(A,B,D,E,F,I)

Monkfish à la maison with rice & vegetables

27,50 €

Rape en salsa verde

Seeteufel in grüner Soße mit Reis & Gemüse^(B,D)

Monkfish in green sauce with rice & vegetables

27,00 €

Salmón a la plancha

Lachs, gegrillt mit Salzkartoffeln & Gemüse^(D)

Salmon, grilled with boiled potatoes & vegetables

23,00 €

Salmón con salsa de langosta

Lachs in Hummersoße mit Reis & Gemüse^(A,B,D,E,F)

Salmon in lobster sauce with rice & vegetables

24,50 €

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) Weichtiere J) Schwefeldioxid und Sulphite K) Erdnüsse L) Soja
M) Sesam N) Lupine 1) Farbstoff 2) chininhaltig 3) Antioxidationsmittel 4) koffeinhaltig 5) Konservierungsstoffe 6) Geschmacksverstärker 7) geschwärzt
8) gewachst 9) Phosphat *) Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle

Pescados · Fischgerichte · Fish

Salmón con salsa de albahaca

Lachs in Basilikumsoße mit Reis & Gemüse ^(A,D)

Salmon in basil sauce with rice & vegetables

24,50 €

Langostinos a la plancha

Hummerkrabben, gegrillt mit Salzkartoffeln & Gemüse ^(E)

King prawns, grilled with boiled potatoes & vegetables

26,50 €

Langostinos al Cava

Hummerkrabben in Schaumweinsoße mit Reis & Gemüse ^(A,E)

King prawns in sparkling wine sauce with rice & vegetables

27,50 €

Langostinos al „Pilpil“

Hummerkrabben „Pilpil“ mit Reis & Gemüse ^(E)

King prawns „Pilpil“ with rice & vegetables

27,50 €

Parrillada de pescado

Fischteller, gegrillt mit Salzkartoffeln & Gemüse ^(D,E)

Fish plate, grilled with boiled potatoes & vegetables

24,00 €



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) Weichtiere J) Schwefeldioxid und Sulphite K) Erdnüsse L) Soja
M) Sesam N) Lupine 1) Farbstoff 2) chininhaltig 3) Antioxidationsmittel 4) koffeinhaltig 5) Konservierungsstoffe 6) Geschmacksverstärker 7) geschwärzt
8) gewachst 9) Phosphat *) Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle

Carnes · Fleischgerichte · Meat

Filete de cerdo en salsa de mostaza

Schweinefilet in Senfsoßemit Kartoffelgratin & Gemüse^(A,G)

19,50 €

Pork fillet in mustard saucewith potato gratin & vegetables

Filete de cerdo a la pimienta verde

Schweinefilet in grüner Pfeffersoßemit Kartoffelgratin & Gemüse^(A,B,F)

19,50 €

Pork fillet in green pepper saucewith potato gratin & vegetable

Filete de cerdo „Carboneras“

Schweinefilet „Carboneras“ mit Kartoffelgratin & Gemüse^(A,B,F)

19,50 €

Pork fillet „Carboneras“ with potato gratin & vegetables

Bisteck a la plancha

Rumpsteak, gegrillt mit Folienkartoffel & Gemüse

31,00 €

Rumpsteak, grilled with foil potato & vegetables

Bisteck a la pimienta verde

Rumpsteak in grüner Pfeffersoße mit Kartoffelgratin & Gemüse^(A,B,F)

32,50 €

Rumpsteak in green pepper sauce with potato gratin & vegetables

Bisteck con salsa de champiñones

Rumpsteak in Champignonsoße mit Kartoffelgratin & Gemüse^(A,B,F)

33,00 €

Rumpsteak in mushroom sauce with potato gratin & vegetables

Bisteck „Carboneras“

Rumpsteak „Carboneras“ mit Kartoffelgratin & Gemüse^(A,B,F)

32,50 €

Rumpsteak „Carboneras“ with potato gratin & vegetables

Solomillo de cordero a la plancha

Lammfilet, gegrillt mit Folienkartoffel & Gemüse

26,00 €

Lamb fillet, grilled with foil potato & vegetables

Solomillo de cordero la pimienta verde

Lammfilet in grüner Pfeffersoßemit Kartoffelgratin & Gemüse^(A,B,F)

27,50 €

Lamb fillet in green pepper sauce with potato gratin & vegetables

Solomillo de cordero con hierbas

Lammfilet auf Kräutern mit Kartoffelgratin & Gemüse^(A,B,F)

28,00 €

Lamb fillet on herbs with potato gratin & vegetables

Parrillada de carne

Gemischte Fleischplatte, gegrillt mit Folienkartoffel & Gemüse

24,50 €

Mixed meat plate, grilled with foil potato & vegetables

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) Weichtiere J) Schwefeldioxid und Sulphite K) Erdnüsse L) Soja
M) Sesam N) Lupine 1) Farbstoff 2) chininhaltig 3) Antioxidationsmittel 4) koffeinhaltig 5) Konservierungsstoffe 6) Geschmacksverstärker 7) geschwärzt
8) gewachst 9) Phosphat *) Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle

Pollo · Hähnchen · Chicken

Pechuga de pollo al ajillo

Hähnchenbrust in Knoblauchsoße mit Reis & Gemüse^(A,B,F)

Chicken breast in garlic sauce with rice & vegetables

19,00 €

Ensalada de canónigos con pechuga de pollo

Hähnchenbrust auf Feldsalat mit Folienkartoffel

Chicken breast on lamb's lettuce with foil potato

19,50 €

Pechuga de pollo en salsa de gambas

Hähnchen in Krabbensoße mit Reis & Gemüse^(A,E)

Chicken breast in crab sauce with rice & vegetables

20,00 €

Especialidades de la casa · Spezialitäten des Hauses

Special culinary delights

Paella Especial – carne y pescado (2 personas)

Paella Spezial – Fleisch und Fisch (für 2 Personen)^(D,E,I)

Paella special – meat and fish (for 2 persons)

42,00 €

Paella de pescado (2 personas)

Paella nur mit Fisch (für 2 Personen)^(D,E,I)

Paella only with fish (for 2 persons)

42,00 €

Zarzuela de la casa (2 personas)

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

48,00 €

Langostinos „al Pedro“

Hummerkrabben „al Pedro“ mit Reis & Gemüse^(A,B,E,F)

King Prawns „al Pedro“ with rice & vegetables

27,50 €

Conejo al ajillo

Kaninchen in Knoblauch mit Folienkartoffel & Gemüse^(A,B,F)

Rabbit in garlic with foil potato & 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) Weichtiere J) Schwefeldioxid und Sulphite K) Erdnüsse L) Soja
M) Sesam N) Lupine 1) Farbstoff 2) chininhaltig 3) Antioxidationsmittel 4) koffeinhaltig 5) Konservierungsstoffe 6) Geschmacksverstärker 7) geschwärzt
8) gewachst 9) Phosphat *) Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle

Postres · Dessert

Crema Catalana

Crema Catalana (A,B,C)

6,50 €

Flan

Caramelpudding (A,B,C)

7,00 €

Helado mixto

Gemischtes Eis (A) · Mixed ice cream

6,50 €

Helado de vainilla con chocolate caliente

Vanilleeis mit heißer Schokolade (A,H) · Vanilla ice cream with hot chocolate

8,00 €

Postre sorpresa

Überraschungsdessert (A,B,C,H) · Surprise dessert

12,00 €

Bebidas calientes · Warme Getränke · Hot beverages

Café americano

Kaffee, schwarz (4) · Coffee, black

3,00 €

Cappuccino o Café con leche

Cappuccino (A,4) oder Milchkaffee (A,4) · Cappuccino or Latte

3,60 €

Cortado

Espresso mit Milch (A,4) · Espresso with milk

3,10 €

Café solo

Espresso (4)

2,90 €

Café solo doble

Doppelter Espresso (4) · Double espresso

4,40 €

Carajillo

Espresso mit Anis oder Brandy (4) · Espresso with anise or brandy

5,00 €

Té

Tee, diverse Sorten · Tea, diverse sorts

3,00 €

Té con ron

Tea mit Rum · Tea with rum

5,00 €

Cacao

Kakao (A) · Hot chocolate

3,50 €

Cacao con nata

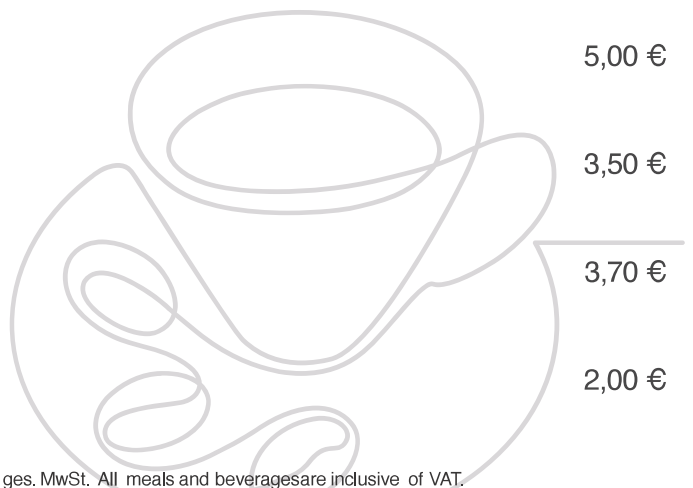
Kakao mit Sahne (A) · Hot chocolate with cream

3,70 €

Leche, fría o caliente

Milch, kalt oder warm (A) · Milk, cold or hot

2,00 €



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) Weichtiere J) Schwefeldioxid und Sulphite K) Erdnüsse L) Soja
M) Sesam N) Lupine 1) Farbstoff 2) chininhaltig 3) Antioxidationsmittel 4) koffeinhaltig 5) Konservierungsstoffe 6) Geschmacksverstärker 7) geschwärzt
8) gewachst 9) Phosphat *) Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle

Bebidas · Getränke · Beverages

Sin alcohol · Alkoholfrei · non alcoholic

Coca-Cola (1,3,4,*), Limo , Orangenlimo (1,3) Lemonade, Orangeade	0,25 l	3,50 €
Coca-Cola (1,3,4,*), Limo , Orangenlimo (1,3) Lemonade, Orangeade	0,5 l	6,00 €
Tonic Water (2,3), Bitter Lemon (1,2,3)	0,2 l	3,50 €
Ginger Ale (1,3)	0,2 l	3,50 €
Mineral Wasser · Mineral Water	0,25 l	3,00 €
Mineral Wasser · Mineral Water	0,75 l	6,50 €
Apfelsaft 100% · Applejuice	0,2 l	3,20 €
Orangensaft 100% · Orangejuice	0,25 l	3,20 €
Apfelschorle Haaner Felsenquelle Apple spritzer	0,25 l	3,00 €
Apfelschorle Haaner Felsenquelle Apple spritzer	0,5 l	5,80 €

Cerveza · Bier · Beer

Alkoholfrei (B)	0,33 l	3,20 €
Alt (B)	0,33 l	3,20 €
Estrella (B)	0,33 l	3,50 €
Bitburger Pils (B)	0,25 l	2,90 €
Bitburger Pils (B)	0,5 l	5,00 €
Hofbräu Münchner Weisse (B)	0,5 l	5,00 €
Hofbräu Münchner Weisse alkoholfrei (B)	0,5 l	5,00 €

Sangría

Copa · Glas · Glass (1,3,J)	0,25 l	8,00 €
Jarra · Krug · Mug (1,3,J)	0,5 l	14,00 €
Jarra · Krug · Mug (1,3,J)	1,0 l	25,00 €

Cava · Spanischer Sekt · Sparkling wine

Copa · Glas · Glass	0,1 l	7,00 €
Botella · Flasche · Bottle	0,75 l	35,00 €
Aperol Spritz (1,2,J)	0,2 l	7,50 €

Espirituosas · Spirituosen

Aguardiente	4 cl	6,50 €
Aquavit	4 cl	6,50 €
Fernet Branca (1)	4 cl	6,50 €
Ramazotti	4 cl	6,50 €
Wodka	4 cl	6,50 €
Tequila	4 cl	6,50 €
Gin	4 cl	8,00 €

Licor · Liköre

Anis, süß o. trocken	4 cl	6,00 €
Licor 43	4 cl	6,00 €
Yerbas mallorquinas o ibicencas	4 cl	6,00 €
Ponche	4 cl	6,00 €
Pacharán	4 cl	6,00 €

Whiskey

Johnnie Walker (J)	4 cl	8,00 €
Jim Beam (B)	4 cl	7,50 €
Chivas Regal	4 cl	10,00 €
Jack Daniel's	4 cl	8,50 €

Aperitifs

Sherry dry/medium/cream	6 cl	5,00 €
Martini bianco/rosso	6 cl	5,50 €
Campari (1) pur/Soda/Orangensaft	6 cl	7,00 €
Pernod (1)	6 cl	7,00 €

Brandy

103, Terry, Veterano	4 cl	6,50 €
Magno	4 cl	6,50 €
103 Negro	4 cl	7,50 €
Carlos I.	4 cl	8,00 €
Gran Duque d'Alba, Cardenal Mendoza	4 cl	9,50 €
Lepanto	4 cl	9,50 €

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) Weichtiere J) Schwefeldioxid und Sulphite K) Erdnüsse L) Soja
M) Sesam N) Lupine 1) Farbstoff 2) chininhaltig 3) Antioxidationsmittel 4) koffeinhaltig 5) Konservierungsstoffe 6) Geschmacksverstärker 7) geschwärzt
8) gewachst 9) Phosphat *) Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle

Vino tinto · Offene Rotweine · Red wine

Saisonaler Hauswein (J)	0,2 l	5,50 €
Tempranillo-Garnacha. Dunkelrot im Glas mit einem frischen, fruchtbetonten Bukett, im Mund warm und sanft mit feinen Tanninen.	0,5 l	13,00 €
Tempranillo-Garnacha. Dark red in the glass with a fresh, fruity bouquet, in the mouth warm and soft with fine tannins.	1,0 l	22,00 €
Rioja (J)	0,2 l	6,50 €
Tempranillo. Leichter Rotwein, mit toller Frucht und weichem Gerbstoff. Duftet nach orientalischen Gewürzen, Zedernholz und reifen Kirschen. Barriqueausbau.	0,5 l	14,50 €
Tempranillo. Light red wine with great fruit and soft tannins. Scent of oriental spices, cedar and ripe cherries. Barrel matured.	0,75 l	19,00 €

Vino blanco · Offene Weißweine · White wine

Saisonaler Hauswein (J)	0,2 l	5,50 €
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	13,00 €
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	22,00 €
Rioja (J)	0,2 l	6,50 €
Viura-Chardonnay. Der Wein hat eine leuchtend gelbe Farbe. Im Aroma dominieren die Aromen von Früchten wie Zitrone, Ananas und Mango. Frischer, sehr angenehmer Wein mit ausgewogener Säure.	0,5 l	14,50 €
Viura-Chardonnay. The wine has a bright yellow color. In terms of aroma, the dominant notes are fruity, with hints of lemon, pineapple and mango. It is a fresh, very pleasant wine with balanced acidity.	0,75 l	19,00 €

Vino rosado · Offene Roséweine · Rosé wine

Saisonaler Hauswein (J)	0,2 l	5,50 €
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	13,00 €
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	22,00 €
Rioja (J)	0,2 l	6,50 €
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	14,50 €
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	19,00 €

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) Weichtiere J) Schwefeldioxid und Sulphite K) Erdnüsse L) Soja M) Sesam N) Lupine 1) Farbstoff 2) chininhaltig 3) Antioxidationsmittel 4) koffeinhaltig 5) Konservierungsstoffe 6) Geschmacksverstärker 7) geschwärzt 8) gewachst 9) Phosphat *) Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle

Allergene · Allergens

- | | |
|---------------------------|-------------------------------|
| A) Laktose lactose | I) Weichtiere molluscs |
| B) Gluten gluten | J) Schwefeldioxid u. Sulphite |
| C) Eier eggs | sulphur dioxide · sulphites |
| D) Fisch fish | K) Erdnüsse peanuts |
| E) Krebstiere crustaceans | L) Soja soy |
| F) Sellerie cellery | M) Sesam sesame |
| G) Senf mustard | N) Lupine lupine |
| H) Schalenfrüchte nuts | |

Zusatzstoffe · Additives

- | | |
|--------------------------------------|--|
| 1) Farbstoff colouring agent | 6) Geschmacksverstärker flavour enhancer |
| 2) chininhaltig chinin | 7) geschwärzt blackened |
| 3) Antioxidationsmittel antioxidant | 8) gewachst waxed |
| 4) koffeinhaltig caffeine | 9) Phosphat phosphate |
| 5) Konservierungsstoffe preservative | *) Süßungsmittel, enthält eine |
| | Phenylalaninquelle sweetener, contains a |
| | phenylalanin source |

Wichtige Informationen zu Allergenen für Allergiker

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind (21.11.2017). Die Kennzeichnung der Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011).

Bitte beachten Sie!

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.

Important information about allergens and allergy sufferers

A mention is made if the designated substances or products derived therefrom are included as an ingredient in the final product (21.11.2017). The labeling of the major allergens is carried out in accordance with the statutory provisions (EU Food Information Regulation 1169/2011).

Please note!

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) Weichtiere J) Schwefeldioxid und Sulphite K) Erdnüsse L) Soja M) Sesam N) Lupine 1) Farbstoff 2) chininhaltig 3) Antioxidationsmittel 4) koffeinhaltig 5) Konservierungsstoffe 6) Geschmacksverstärker 7) geschwärzt 8) gewachst 9) Phosphat *) Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle