

LE ZUPPE - ANTIPASTI

[SUPPEN UND VORSPEISEN]

- 01. MINISTRONE DI VERDURE ^{A L}** — 5,90 €
• Hausgemachte italienische Gemüsesuppe, reichhaltig verfeinert mit marktfrischem Gemüse.
- 02. ZUPPA DI POMODORO ^G** — 6,90 €
• Sämige, hausgemachte italienische Tomatensuppe, serviert mit knusprigen Brotcroutons.
- 03. ZUPPA AL SALMONE ^{A D L}** — 5,90 €
• Feine, hausgemachte Fischsuppe mit zarten Lachsstreifen, verfeinert mit erlesenen Kräutern.
- 05. PIZZASTANGEN (5 STÜCK) ^{A G}** — 6,00 €
• Ofenfrische Pizzastangen mit feiner Knoblauchnote, nativem Olivenöl und Oregano, serviert mit einer erfrischenden Joghurt-Minz-Sauce.
- 06. BRUSCHETTA CLASSICA ^A** — 7,90 €
• Knusprig geröstetes Weißbrot mit marinierten Tomatenwürfeln, frischem Knoblauch und feinem Olivenöl.
- 07. BRUSCHETTA MISTA ^{A G 2 4}** — 10,90 €
• Variationsreiche Auswahl an geröstetem Brot, belegt mit aromatischen Tomaten, Knoblauch, cremigem Gorgonzola und hauchdünnem Parmaschinken.
- 08. FOCACCIA DELLA CASA ^{A G}** — 8,90 €
• Traditionelles italienisches Fladenbrot mit knackigem Rucola, gehobeltem Parmesan, mediterranen Kräutern und Oliven.
- 09. CARPACCIO DI MANZO ^G** — 13,90 €
• Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet auf feinem Olivenöl-Dressing, garniert mit frischem Rucola und gehobeltem Parmesan.
- 10. SERRANO CARPACCIO ^{G 2 4}** — 12,90 €
• Luftgetrockneter Serrano-Schinken, elegant angerichtet mit süßen Kirschtomaten, wildem Rucola, Oliven und Parmesanspänen.
- 11. INSALATA CAPRESE ^G** — 12,90 €
• Sonnengereifte Tomatenscheiben mit cremigem Büffelmozzarella, beträufelt mit feinem Olivenöl und frischem Basilikum.
- 12. POLPETTA DI MERLUZZO ^{C D M}** — 7,90 €
• Feine Kabeljau-Pastete mit Kartoffeln, abgerundet mit einer leichten Senf-Mayonnaisesauce.

^A GLUTENHALTIGE GETR./-ERZ.; ^C EIER/-ERZ.; ^D FISCH/-ERZ.; ^G MILCH/-ERZ.;

^L SELLERIE/-ERZ.; ^M SENF/-ERZ.; ² MIT KONSERVIERUNGSMITTEL; ⁴ MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL;

INSALATE (SALATE)

[WAHLWEISE SERVIERT MIT UNSEREM HAUSGEMACHTEN JOGHURT-^G,
ITALIENISCHEM KRÄUTER- ODER BALSAMICO-DRESSING ^o]

15. INSALATA MISTA (KLEIN) — 5,90 €

• Knackiger, gemischter Blattsalat mit sonnengereiften Kirschtomaten, feinen Karottenstreifen und Gurken.

16. INSALATA MISTA (GROSS) — 9,90 €

• Großer, bunter Blattsalat mit knackigen Kirschtomaten, Karotten und Gurken.

17. INSALATA E RUCOLA ^G — 11,90 €

• Große Salatvariation mit viel frischem, nussigem Rucola, Kirschtomaten und edlem gehobelten Parmesan.

18. INSALATA ITALIA C ^{D G 2 4} — 14,90 €

• Farbenfroher Salatteller mit saftigem Kochschinken, gekochtem Ei, zartem Käse, feinem Thunfisch, Kirschtomaten, Gurken und Karotten.

19. INSALATA AI GAMBERONI (E SCAMPI) ^B — 17,90 €

• Großer gemischter Salat mit fangfrischen, gegrillten Riesengarnelen, Rucola, Kirschtomaten, Karotten und Gurken.

20. INSALATA AL SALMONE ^D — 22,90 €

• Große Salatkomposition mit frisch in der Pfanne gebratenem Lachs, Rucola, Kirschtomaten, Karotten und Gurken.

21. INSALATA “LA FARINA” — 19,90 €

• Unser Haussalat: Großer, knackiger Blattsalat mit zart gegrillten Streifen vom edlen Black Angus Rind.

22. INSALATA SPORTIVA (SPORTSALAT) C ^G — 16,90 €

• Vital-Salat mit saftig gebratenen Putenbruststreifen, frischen Champignons, Ei, Paprika und frisch geriebenem Parmesan.

LE PIZZE CLASSICHE

[HANDGEWORFEN | STEINOFENGEBACKEN | TOMATENSAUCE | MOZZARELLA ^G]
Extras / Wunschbeläge: zzgl. 1,00 € pro Zutat; Pizzas Standardgröße Ø 30cm.

- 31. PIZZA MARGHERITA** ^{A G} — 10,90 €
• Der italienische Klassiker mit hausgemachter Tomatensauce, cremigem Mozzarella und frischem Basilikum.
- 32. PIZZA PROSCIUTTO** ^{A G 2 3 4} — 12,90 €
• Belegt mit herzhaftem, saftigem Hinterschinken.
- 33. PIZZA SALAME** ^{A G 2 3 4} — 12,90 €
• Belegt mit würziger, italienischer Salami.
- 34. PIZZA FUNGHI** ^{A G} — 12,50 €
• Belegt mit erntefrischen, weißen Champignons.
- 35. PIZZA SALAME E PROSCIUTTO** ^{A G 2 3 4} — 12,90 €
• Der perfekte Mix aus würziger Salami und saftigem Hinterschinken.
- 36. PIZZA REGINA** ^{A G 2 3 4} — 12,90 €
• Mit feinem Kochschinken und frischen Champignons.
- 37. PIZZA SALAME E FUNGHI** ^{A G 2 3 4} — 12,90 €
• Mit würziger Salami und erntefrischen Champignons.
- 38. PIZZA PEPERONI** ^{A G 2 3 4} — 12,90 €
• Herzhaft belegt mit pikanter Peperoniwurst, milden Peperonischoten und roten Zwiebeln.
- 39. FITNESS PIZZA** ^{A G O} — 13,90 €
• Leicht und frisch: Nach dem Backen garniert mit frischen Kirschtomaten, wildem Rucola, roten Zwiebeln, gehobeltem Parmesan und feinem Balsamico-Olivenöl-Dressing.
- 40. PIZZA GEMÜSE** ^{A G} — 12,90 €
• Vegetarischer Genuss mit frischen Champignons, knackiger Paprika, zarten Artischockenherzen, Oliven und Zwiebeln.
- 41. PIZZA HAWAII** ^{A G 2 3 4} — 12,90 €
• Der beliebte Klassiker mit saftigem Hinterschinken und fruchtiger Ananas.
- 42. PIZZA RUSTICA** ^{A G 2 3 4} — 12,90 €
• Deftig und gut: Belegt mit Schinken, würziger Salami und frischen Champignons.

LE PIZZE CLASSICHE

[HANDGEWORFEN | STEINOFENGEBACKEN | TOMATENSAUCE | MOZZARELLA ^G]
Extras / Wunschbeläge: zzgl. 1,00 € pro Zutat; Pizzas Standardgröße Ø 30cm.

43. PIZZA QUATTRO FORMAGGI ^{A G} — 14,90 €

• Für Käseliebhaber: Mit einer feinen Auswahl von vier verschiedenen, edlen Käsesorten, abgerundet mit frischem Rucola.

44. PIZZA AL TONNO ^{A D G} — 13,90 €

• Mit saftigem Thunfisch und milden, roten Zwiebeln.

45. PIZZA ROMANA ^{A D G 7} — 13,90 €

• Kräftig im Geschmack: Mit feinen Sardellen, Zwiebeln, würzigen Kapern und Oliven.

46. PIZZA QUATTRO STAGIONI ^{A G 2 3 4} — 14,90 €

• Vier Jahreszeiten: Unterteilt mit herzhaftem Schinken, Paprika, frischen Champignons und zarten Artischocken.

47. PIZZA CALZONE ^{A G 2 3 4} — 13,90 €

• Die traditionell geklappte und gefüllte Pizza, prall gefüllt mit Schinken, Salami und frischen Champignons.

48. PIZZA O'SOLE MIO ^{A C G 2 3 4} — 13,90 €

• Mit feinem Schinken, Paprika, Champignons und einem frisch aufgeschlagenen Ei in der Mitte.

49. PIZZA DIAVOLO ^{A G 2 3 4 7} — 13,90 €

• Belegt mit scharfer Peperoniwurst, frischen Champignons und schwarzen Oliven.

50. PIZZA CAPRICCIOSA ^{A G 2 3 4 7} — 13,90 €

• Bunt belegt mit saftigem Schinken, Paprika, frischen Champignons, Artischocken und Oliven.

51. PIZZA PESCATORE ^{A B D G R} — 13,90 €

• Frisch aus dem Meer: Mit einer feinen Meeresfrüchtemischung und roten Zwiebeln.

52. PIZZA SPECIALE ^{A G 2 3 4} — 13,90 €

• Von allem das Beste: Mit Salami, Schinken, knackiger Paprika, Mais und Zwiebeln.

53. PIZZA "LA FARINA" ^{A G 2 3 4} — 14,90 €

• Unsere Hausspezialität: Mit pikanter Peperoniwurst, kräftigem Gorgonzola und feinen Zwiebeln.

54. PIZZA PARMIGIANA ^{A G 2 3 4} — 14,90 €

• Elegant belegt mit feinstem Parmaschinken, frischem Rucola und gehobeltem Parmesan.

^A GLUTENHALTIGE GETR./-ERZ.; ^B KREBS/-ERZ.; ^C EIER/-ERZ.; ^D FISCH/-ERZ.; ^G MILCH/-ERZ.;
^R WEICHTIERE/-ERZ.; ² MIT KONSERVIERUNGSMITTEL; ³ MIT NITRITPÖKELSALZ;
⁴ MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL; ⁷ GESCHWÄRZT

PRIMI PIATTI (PASTA)

[WÄHLEN SIE IHRE LIEBLINGS-NUDELSORTE: SPAGHETTI, RIGATONI ODER TAGLIATELLE.

ALS HAUSSPEZIALITÄT VERFEINERN WIR ALLE UNSERE NUDELGERICHTE MIT FRISCHEM KNOBLAUCH UND ZWIEBELN.]

60. SPAGHETTI AI GAMBERI ^{A B O} — 19,90 €

• In der Pfanne geschwenkte Nudeln mit zarten, gebratenen Garnelen und Kirschtomaten in einer leichten Weißwein-Tomatensauce.

61. SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE ^{A B D O R} — 15,90 €

• Mit einer feinen Auswahl an Meeresfrüchten in einer leicht pikanten Weißwein-Tomatensauce.

62. SPAGHETTI AL PESTO E BURRATA ^{A G H} — 16,90 €

• Mit einer cremigen, hausgemachten Pesto-Sahnesauce, gekrönt mit einer ganzen, wunderbar weichen Burrata.

63. TAGLIATELLE AL SALMONE E SPINACI ^{A D G} — 20,90 €

• Feine Bandnudeln mit frischen Lachs und zartem Blattspinat in einer cremigen Tomaten-Sahnesauce.

64. TAGLIATELLE AI GAMBERONI E SPINACI ^{A B G} — 18,90 €

• Mit edlen Riesengarnelen und frischem Spinat in einer samtigen Tomaten-Sahnesauce.

65. TAGLIATELLE CON TACCHINO E FUNGHI ^{A G} — 17,90 €

• Mit zarten Putenbruststreifen und frischen Champignons in einer klassischen Sahnesauce.

66. RIGATONI AL BLACK ANGUS ^{A L} — 19,90 €

• Röhrennudeln mit saftig gegrillten Black Angus Rindfleischstreifen, mediterranem Grillgemüse, Knoblauch und Kirschtomaten in einer harmonischen Weißweinsauce.

67. RIGATONI ALLE VERDURE ^{A G} — 16,90 €

• Mit buntem, frisch gegrilltem Gemüse in einer leichten, harmonischen Tomaten-Sahnesauce.

68. RIGATONI ALLA TOSCANA ^{A G} — 16,90 €

• Mit saftigen Putenbruststreifen in einer klassischen, samtigen Tomaten-Sahnesauce.

^A GLUTENHALTIGE GETR./-ERZ.; ^B KREBS/-ERZ.; ^D FISCH/-ERZ.; ^G MILCH/-ERZ.;

^H SCHALENFRÜCHTE/NÜSSE; ^L SELLERIE/-ERZ.; ^O SCHWEFELDIOXID / SULFITE; ^R WEICHTIERE/-ERZ.

PASTA ÜBERBACKEN

[AL FORNO (ÜBERBACKEN) MIT ZARTSCHMELZENDEM MOZZARELLA]

71. LASAGNE ALLA BOLOGNESE CLASSICA ^{A G L} — 17,90 €

- Schichtblattnudeln mit traditioneller Rinderhackfleischsauce und feiner Bechamelsauce, goldgelb mit Käse überbacken.

72. CANNELLONI AGLI SPINACI E RICOTTA ^{A G} — 17,90 €

- Große Röhrennudeln mit einer feinen Füllung aus Spinat, Schafskäse und Ricotta, serviert in einer feinen Tomaten-Sahnesauce und würzig mit original italienischem Pecorino überbacken.

73. LASAGNE ALLE VERDURE ^{A G} — 17,90 €

- Vegetarische Lasagne mit knackigem, saisonalem Gemüse der Saison und fruchtiger Tomatensauce.

74. RIGATONI AL FORNO ^{A G} — 17,90 €

- Klassisch mit Mozzarella überbackene Röhrennudeln mit frischen Champignons und saftigem Kochschinken in unserer geheimnisvollen Haussauce.

75. TORTELLINI AL FORNO ^{A G L 2 3 4} — 17,90 €

- Gefüllte Teigtaschen mit saftigem Schinken und frischen Champignons in einer cremigen Bolognese-Sahnesauce überbacken.

76. RIGATONI ALLE VERDURE GRIGLIATE ^{A G} — 17,90 €

- Mit feinem mediterranem Grillgemüse in einer fruchtigen Tomatensauce, im Ofen mit feinstem Mozzarella überbacken.

^A GLUTENHALTIGE GETR./-ERZ.; ^G MILCH/-ERZ.; ^L SELLERIE/-ERZ.;

² MIT KONSERVIERUNGSMITTELN; ³ MIT NITRITPÖKELSALZ; ⁴ MIT ANTIOXIDATIONSMITTELN;

PIATTI DI CARNE

[ALLE FLEISCH- UND FISCHGERICHTE WERDEN STANDARDMÄSSIG MIT EINEM FRISCHEN, KNACKIGEN BEILAGENSALAT SERVIERT]

81. COTOLETTA ALLA BOLOGNESE ^{A C G L} — 17,90 €

• Goldbraun paniertes Schweineschnitzel, mit herzhafter Bolognesesauce und Käse im Ofen überbacken, serviert mit Rigatoni.

82. COTOLETTA ALLA MILANESE ^{A C} — 15,90 €

• Das klassisch panierte Schweineschnitzel nach Wiener Art, serviert mit knusprigen Pommes Frites.

83. COTOLETTA DI TACCHINO ^{A C} — 17,90 €

• Zartes, mageres Putenschnitzel, goldgelb ausgebacken, serviert mit knusprigen Pommes Frites.

84. SCALOPPINE ALLA CACCIATORE ^G — 17,90 €

• Zarte Schweinemedallions an einer waldfrischen Pilz-Rahmsauce, dazu feines Grillgemüse und aromatische Rosmarinkartoffeln.

85. COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA ^G — 27,90 €

• Saftiges argentinisches Roastbeef (250g) vom Grill mit feiner Kräuterbutter, serviert mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln.

86. TAGLIATA AL PEPE VERDE ^G — 27,90 €

• In Tranchen geschnittenes Black Angus Roastbeef an einer aromatischen, grünen Pfeffer-Rahmsauce, serviert mit Rosmarinkartoffeln.

88. SALMONE ALLA GRIGLIA ^{D G} — 27,90 €

● Perfekt gegrillter Lachs mit rotem Paprikapulver auf buntem Grillgemüse, serviert an einer feinen Weißwein-Pfeffersauce mit frischen Kräutern und goldenen Rosmarinkartoffeln.

89. ORATA ALLA GRIGLIA ^{D G O} — 27,90 €

● Frisches, gegrilltes Doradenfilet in einer feinen Butter-Weißweinsauce, serviert mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln.

90. GAMBERONI ALLA GRIGLIA ^{B O} — 25,90 €

● Gegrillte Riesengarnelen und Champignons in einer harmonischen Weißwein-Tomatensauce, gereicht mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln.

DOLCI-MENÙ BAMBINI

[HAUSGEMACHTE NACHSPEISEN / DESSERTS]

91. TIRAMISÙ DELLA CASA ^{A C G H 10} — 5,90 €

- Der italienische Dessert-Klassiker: Hausgemacht mit kräftigem Espresso, einer feinen Note von echtem Amaretto und cremiger Mascarpone.

92. PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO ^G — 5,90 €

- Traditionelles Vanille-Sahne-Dessert, serviert auf einem fruchtigen Spiegel aus wilden Waldbeeren.

93. AFFOGATO AL CAFFÈ ^{G 10} — 4,90 €

- Ein heißer, kräftiger Espresso, gegossen über eine cremige Kugel Vanilleeis.

94. PIATTO DI DOLCI MISTO ^{A C G H 10} — 8,90 €

- Unser großer Dessertteller: Eine feine Variation aus hausgemachtem Tiramisù, Panna Cotta und italienischen Eisspezialitäten.

95. GELATO CREMOSO ^{G H} — 4,90 €

- Zwei cremige Eiskugeln (Schokolade & Pistazie), verfeinert mit feiner Schokosauce.

96. EISKAFFEE ^{G 10} — 6,90 €

- Gekühlter Kaffee mit schmelzendem Vanilleeis und einer süßen Sahnehaube.

[FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE (BAMBINI)]

97. RIGATONI NAPOLI ^A — 8,90 €

- Kurze Röhrennudeln in einer besonders milden, kinderfreundlichen Tomatensauce.

98. SPAGHETTI BOLOGNESE ^{A L} — 8,90 €

- Der ungeschlagene Kinderklassiker mit unserer milden Rinderhackfleischsauce.

99. CHICKEN NUGGETS ^A — 8,90 €

- Knusprig gebackene Hähnchen-Nuggets mit einer Portion goldgelber Pommes Frites.

100. POMMES FRITES ^{C M} — 4,90 €

- Eine kleine, knusprige Portion Pommes Frites mit Ketchup oder Mayonnaise.

GETRÄNKE

[WARME GETRÄNKE]

• Tasse Tee	— 3,00 €
• Espresso ¹⁰	— 3,00 €
• Kaffee Crema ¹⁰	— 3,50 €
• Latte Macchiato ^{G 10}	— 3,90 €
• Cappuccino ^{G 10}	— 3,50 €
• Milchkaffee ^{G 10}	— 3,50 €
• Heiße Schokolade ^G	— 5,90 €

[ALKOHOLFREIE GETRÄNKE]

• Coca Cola / Fanta / Sprite / Spezi / Mezzo Mix	(0,3 l)	— 3,50 €
/ Cola Zero (^{1 4 10 12 13})	(0,4 l)	— 4,00 €
• Fruchtsäfte (Apfel / Mango / Orange / Johannisbeere / Maracuja)	(0,3 l)	— 4,50 €
• Saftschorlen (Apfel / Mango / Orange / Johannisbeere / Maracuja)	(0,3 l) (0,4 l)	— 3,50 € — 4,00 €
• Bionade Eistee Pfirsich oder Zitrone	(0,33 l)	— 4,20 €
• Teinacher Genuss-Limonade ⁴ Zitrone / Orange-Mandarine / Mango-Maracuja-Orange	(0,33 l)	— 4,20 €
• Teinacher Mineralwasser Naturell Still / Medium Sprudel	(0,50 l)	— 5,50 €
• Teinacher Mineralwasser Naturell Still / Medium Sprudel	(0,75 l)	— 6,90 €
• Tafelwasser Kohlensäure (Sprudel) / ohne (Still)	(0,3 l)	— 3,00 €
• Bitter Lemon ^{4 11}	(0,3 l)	— 4,00 €

^G MILCH/-ERZ.; ¹ MIT FARBSTOFF; ² MIT KONSERVIERUNGSMITTEL; ³ MIT NITRITPÖKELSALZ;
⁴ MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL; ¹⁰ MIT KOFFEIN / KOFFEINHALTIG; ¹¹ CHININHALTIG;
¹² MIT SÜSSUNGSMITTEL(N); ¹³ ENTH. E. PHENYLALANINQUELLE;

GETRÄNKE

[BIERE / LONGDRINKS / APERITIFS / SPIRITUOSEN]

- Herbsthaeuser Faßbier Radler Alk.: 2,3% (0,3 l) — 4,00 €

- Herbsthaeuser Faßbiere (0,5 l) — 4,90 €
 Radler Alk.: 2,3%
 Gold-Märzen ^{^ 1 10} Alk.: 5,5%
 Colaweizen/Hefe-Cola ^{^ 1 10}
 klassische Russ ^{^ 1 10}

- Herbsthaeuser Flaschenbier Alkoholfrei [^] Alk.: < 0,5% (0,33 l) — 4,00 €

- Herbsthaeuser Flaschenbiere (0,5 l) — 4,90 €
 Hefe-Weizen alkoholfrei [^] Alk.: < 0,5%
 Edel-Pils [^] Alk.: 4,9%
 Hefe-Weizen dunkel [^] Alk.: 5,2%
 Kristall-Weizen [^] Alk.: 5,2%

- Longdrinks und Aperitif (0,4 l)
 Martini Bianco ^o (0,5 cl) — 5,90 €
 Campari Orange ^{o 1} / Aperol ^{o 1} - Sprizz / Maracuja — 6,90 €
 Lillet Wild Berry ^o / Hugo ^o / Martini Sprite ^o — 6,90 €
 Jack Daniel's ^{1 10} (als Mischgetränk, 4cl) — 7,90 €
 Wodka (als Mischgetränk, 4cl)
 Johnny Walker ¹ Black Label (12 Jahre gereifter Premium
 Whiskey, 4cl)

- Spirituosen ¹ (0,2 l) — 3,50 €
 Sambuca / Ramazzotti / Amaretto / Jägermeister / Ouzo /
 Williams Christ / Limoncello / Vecchia Romagna Brandy

- Spirituosen ¹ (0,2 l) — 4,00 €
 Grappa Riserva

GETRÄNKE

[OFFENE WEINE]

- | | | |
|--|----------|-----------|
| • Italienische Rotweine °
LAMBRUSCO CHIANTI MERLOT BARDOLINO ROSSO
PRIMITIVO NERO D'AVOLA | (0,2 l) | — 5,90 € |
| • Italienische Weißweine °
FRASCATI PINOT GRIGIO CHARDONNAY | (0,2 l) | — 5,90 € |
| • Aus der Region
WEINSCHORLE ° | (0,4 l) | — 6,90 € |
| • Aus der Region
RIESLING ° Fürstenfass trocken
SCHILLER ° Fürstenfass halbtrocken
TROLLINGER-LEMBERGER ° Fürstenfass halbtrocken | (0,2 l) | — 4,90 € |
| • Sekt °
CUVÉE SEKT Fürstenfass trocken | (0,1 l) | — 3,50 € |
| • Sekt °
CUVÉE SEKT Fürstenfass trocken | (0,75 l) | — 25,00 € |
| • Weinflasche °
Aus der Region Roseweine | (0,75 l) | — 18,90 € |
| • Weinflasche °
Italienische Rotweine und Italienische Weißweine | (0,75 l) | — 19,90 € |

° SCHWEFELDIOXID / SULFITE;

„HINWEIS: ALLE ANGEBOTENEN WEINE, SEKTE UND WEINSCHORLEN ENTHALTEN SULFITE (O).“



LA FARINA



ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE / INFORMATIONEN

Liebe Gäste,

Qualität, Frische und Ihre Gesundheit liegen uns am Herzen. Nachfolgend finden Sie die Kennzeichnung der in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe.

Sollten Sie unter Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, sprechen Sie unser Servicepersonal oder unsere Küche gerne direkt an. Wir beraten Sie individuell!

ALLERGENE (Buchstaben A–R)

A = Glutenhaltiges Getreide (sowie daraus hergestellte Erzeugnisse);
B = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;
C = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;
D = Fisch und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine);
E = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;
F = Soja (-bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse;
G = Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose);
H = Schalenfrüchte (Nüsse) und daraus gewonnene Erzeugnisse;
L = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;
M = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;
N = Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
O = Schwefeldioxid und Sulfite (ab einer Konzentration von 10 mg/kg od. l);
P = Lupinen und daraus hergestellte Produkte;
R = Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus hergestellte Erzeugnisse;

ZUSATZSTOFFE (Zahlen 1–16)

(1) mit Farbstoff; (2) mit Konservierungsstoff(en);
(3) mit Nitritpökelsalz; (4) mit Antioxidationsmittel;
(5) mit Geschmacksverstärker; (6) Geschwefelt;
(7) Geschwärzt; (8) mit Phosphat;
(9) mit Milcheiweiß; (10) mit Koffein / Koffeinhaltig;
(11) Chininhaltig; (12) mit Süßungsmittel(n);
(13) Enthält eine Phenylalaninquelle; (14) Gewachst; (15) mit Taurin;
(16) Enthält Sojaöl (aus genetisch veränderter Soja hergestellt);