



ALEXANDROS

R E S T A U R A N T



GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN
VOM HOLZKOHLEGRILL

APERITIFS & COCKTAILS

Alexandros <i>Himbeer Sirup, Himbeeren, Sekt, Mineralwasser</i>	o	7,90 €
Ilios <i>Maracuja Sirup, Zitronen Sirup, Sekt, Mineralwasser</i>	o	7,90 €
Campari Longdrink	1	6,50 €
Lillet Wild Berry	1,8	7,90 €
Ramazzotti Rosato Mio <i>Ramazzotti Rosato, Prosecco</i>	o,1	7,90 €
Aperol Spritz Hugo	o,1,11 o	7,90 €
Ouzo mit Eiswürfel <i>Ouzo avec glace</i>	4 cl	5,00 €
Ouzo Feige Ricard <i>Ouzo Figue</i>	2,8 4 cl	5,00 €
Martini <i>rot / weiß / rosé rouge / blanc / rosé</i>	5 cl	5,50 €
Amer Bier <i>Amer Bière</i>	1 0.30 l	5,50 €
Sekt Kir Royal Crémant <i>Coupe de crémant</i>	o,1 1,8 0.10 l	5,50 €



UNSERE EMPFEHLUNGEN NOS SUGGESTIONS

- Exotischer Salat** N, D, M, E, H1, H2   15,90 €
„mit Mango, Gurke, schwarzer Sesam, Räucherlachs, Ananas-Minz-Sauce“
Salade exotique Laitue, mangue, concombre, sésame noir, saumon fumé, ananas et sauce à la menthe
- Quinoa-Salat**    15,50 €
„mit Quinoa, Karotte, Mandel, Granatapfel, Avocado, Rucola“
Salade de quinoa Quinoa, carotte, amande, grenade, avocat, roquette“
- Carpaccio de Charolais** O, D, H1, H2, 1  13,90 €
„mit Rucola, Olivenöl und Parmesan“ *Rucola, huile d'olive et parmesan*
- Manuri Furno** N, 2    8,90 €
„gebackener Ziegenkäse“ *Fromage de brebis à la salamandre*
- Gavros** O, D, H1, H2, 1  10,50 €
Sardellen aus der Pfanne „mit Saisonsalat“
Sardines grillées avec salade de saison
- Tapas Variationen** *Hausgemacht* A, N  10,90 €
Assiette de tapas faits maison



KALTE VORSPEISEN ENTRÉES FROIDES

20. Tzatziki _G   4,80 €
Yaourth à la grec, concombre et ail
21. Oliven - Peperoni mit Natur Olivenöl _{0,2}    5,80 €
Olives - Piments doux à l'huile d'olive naturelle
22. Tirosalata _G   6,80 €
*„pikante Schafskäsecreme“
Crème de fromage piquante*
23. Feta _{2,G}   7,90 €
*„Schafskäse mit Olivenöl“
Fromage grec à l'huile d'olive*
24. Calamari Salat _{M,R}   8,90 €
*„mit marinierten Tintenfischringen“
Salade de calamars marinés*
25. Taramosalata griechische Art _{1,2,D}    7,00 €
*„Fischroggensalat“
Tarama à la grecque*
26. Auberginenpüree   7,00 €
Purée d'aubergines
27. Pikilia _{D,M,R,2}  12,90 € | 25,50 €
*„Kalte Vorspeiseplatte für 1 Person“ | 2 Personen
Variation d'entrées froides pour 1 personne | 2 personnes*



WARMES VORSPEISEN ENTRÉES CHAUDE

29. Saganaki Art A, C, G, 2  7,50 €
„Schafskäse paniert mit Zitrone und Brot“
Fromage grec pané, pain
30. Gefüllte Weinblätter mit Tzatziki G  7,50 €
Feuilles de vigne farcies, tzatziki (Porc)
31. Pita Brot A   2,80 €
„Knoblauchbrot“ Pain grec à l'ail
32. Florinis O, G, 1   6,50 €
„Paprika gefüllt mit Schafskäse und Knoblauchsauce“
Poivron farci au fromage grec, sauce à l'ail
33. Gebackene Auberginen mit Tzatziki A, C, G 6,90 €
Aubergines poêlées, tzatziki
34. Gebackene Zucchini mit Tzatziki A, C, G 6,90 €
Courgettes poêlées, tzatziki
35. Gegrillte Peperoni mit Knoblauchsauce O, 1    6,90 €
Piments doux grillés, sauce à l'ail
36. Scampis Saganaki Art D, G  9,90 €
„mit Tomaten- Basilikumsauce und Schafskäse“
Poêlée de gambas, sauce à la tomate, au basilic et fromage grec
37. Gegrillter Oktopus D, G, M   14,80 €
„in Olivenöl - Essig - Vinaigrette“
Poulpe grillé, vinaigrette à l'huile d'olive
38. Champignon Pfanne G   9,90 €
„mit Kräutern und Tomaten“
Poêlée de champignons à la tomate et aux herbes
39. Pikilia A, C, G, O, 1 13,90 € | 26,80 €
„Warme Vorspeiseplatte für 1 Person“ | 2 Personen
Variation d'entrées chaudes pour 1 personne | pour 2 personnes

SUPPEN · SOUPES

45. Hühnersuppe ₂   5,00 €
Potage à la volaille
46. Tomatensuppe _{2,G}   5,00 €
Soupe de tomates
47. Bohnensuppe nach griechischer Art ₂    5,00 €
Soupe de haricots blancs à la grecque

SALATE · SALADE

50. Griechischer Bauernsalat _{G,M,1}    10,50 €
„mit Schafskäse, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, frische Kräuter“
Salade grecque „feta, tomates, concombres, oignon, olives“
51. Gyros Salat _{M,1}   14,90 €
Salade mêlée au gyros
52. Poularde Salat „mit Poulardenbrustfilet“ _{C,M,1}   16,90 €
Salade mêlée à la poularde
53. Sepia Salat _{C,M,R,1}   17,90 €
Salade mêlée aux Calamars (Seiches)
54. Chef Salat „mit Lammfilet“ _{M,1}   18,90 €
Salade du Chef „filets d'agneau“
55. Mediterraner Salat „mit gegrillten Garnelen“ _{M,R,1}   18,90 €
Salade Méditerranéenne aux Gambas grillées
56. Rucolasalat „mit Rucola, karamellisierte Feige, _G   14,90 €
Cashewnüsse, Kirschtomate, Frischkäse-Trüffel, Balsamico-Vinaigrette“
Salade de roquette „roquette, figue caramélisée, noix de cajou, tomate cerise, truffe de fromage frais, vinaigrette balsamique“

FLEISCHGERICHTE · VIANDES

60. Gyros „mit Pommes, Tzatziki und gem. Salat“_{G, M, 1}  19,50 €
Gyros, pommes frites, tzatziki, salade verte
61. Gyros - Calamari_{G, M, R, 1} 21,90 €
„mit Pommes, Tzatziki und gem. Salat“
Gyros - Calamars, pommes frites, tzatziki, salade verte
62. Gyros mit Käse überbacken_{G, M, 1}  21,90 €
„mit Pommes und gem. Salat“
Gyros gratiné, sauce metaxa, pommes frites, salade verte
63. Lammkeule Rustikal_{M, 1}   24,90 €
„Beilage nach Wahl und gem. Salat“
Souris d'agneau, accompagnement au choix, salade verte
64. Moussaka „mit gem. Salat“ salade verte_{G, M, 1} 21,80 €

FLEISCHGERICHTE VOM HOLZKOHLEGRILL VIANDES ET GRILLADES AU FEU DE BOIS

65. Dorfteller Gyros_{G, M, 1}  22,90 €
„mit Gyros, Suflaki, Steak, Tzatziki, Pommes und gem. Salat“
Gyros, brochette de porc, steak de porc, tzatziki, pommes frites, salade verte
66. Grill Teller_{G, M, 1}  25,50 €
„mit Suflaki, Schweinefilet, Lammkotelett, Suzukaki, Tzatziki,
Pommes und gem. Salat“ Brochette de porc, filet de porc,
cotelette d'agneau, suzukaki, tzatziki, pommes frites, salade verte
67. Alexandros Teller_{G, M, 1}  26,50 €
„mit Lammfilet, Rumpsteak, Schweinefilet, Tzatziki, Kartoffel-Wedges
und gem. Salat“ Filet d'agneau, rumsteak, filet de porc, tzatziki,
texas pommes de terre, salade verte
68. Bifteki „Spezial Hacksteak“_{G, M, 1}  22,90 €
„gefüllt mit Käse, Pommes, Tzatziki und gem. Salat“
Steak haché de porc farci au fromage grec, pommes frites, tzatziki, salade verte

69. **Argentinisches Rumpsteak** G, M, 1  27,90 €
 „mit Pommes und gem. Salat“
Rumsteak Argentin, Pommes frites, salade verte
70. **Rinderfilet** „mit Kartoffel-Wedges und gem. Salat“ M, L, 1   30,50 €
Filet de boeuf, texas pommes de terre, salade verte
71. **Entrecôte** „mit Pommes und gem. Salat“ G, M, 1   27,90 €
Pommes frites, salade verte
72. **Lammkotelett** G, M, 1  27,50 €
 „mit Kartoffel-Wedges, Tzatziki und gem. Salat“
Cotelettes d'agneau, tzatziki, texas pommes de terre, salade verte
73. **Lamm mit Thymiansauce** G, M, 1   27,90 €
 „mit Kartoffel-Wedges und Bauernsalat“
D'agneau sauce au thym, texas pommes de terre, salade grecque
74. **Poularde - Spieß** „mit Butterreis und gem. Salat“ C, M, L, 1  23,90 €
Brochette de poularde, riz, salade verte
75. **Bauern - Spieß** L   26,90 €
 „Rumpsteak, Schweinefilet, Lammfilet, Kartoffel-Wedges und Gemüse“
Brochette campagnarde, avec rumsteck, filet de porc, filet d'agneau, texas pommes de terre, légumes
76. **Schweinefilet Pfane** „mit Butterreis und gem. Salat“ C, M, L, 1 23,90 €
Filet de porc, avec riz, salade verte

PLATTEN FÜR 2 * 3 * 4 PERSONEN
 PLATS POUR 2 * 3 * 4 PERSONNES

80. **Mix Platte** *Le Mixte* G, L, M, 1  46,90 €
 „mit Gyros, 2 Suflaki, 2 Suzukaki, 2 Schweinefilet, Tzatziki, Reis, Bratkartoffeln und gem. Salat“
Gyros, 2 suflaki, 2 suzukaki, 2 filets de porc, tzatziki, pommes de terre sautées, riz, salade verte
81. **Alexandros Platte** *L' Alexandros* G, L, M, 1  55,90 €
 „mit 2 Lammkotelett, 2 Lammfilet, 2 Poulardebrust, 2 Rumpsteak, Tzatziki, Kartoffel-Wedges, Butterreis und Bauernsalat“
2 cotelettes d'agneau, 2 filets d'agneau, 2 escalopes de poularde, 2 rumsteak, tzatziki, texas pommes de terre, riz, salade grecque







FISCHSPEZIALITÄTEN NOS POISSONS

90. Calamari mit Tzatziki A, G, R, M, L, 1 21,90 €
„mit Butterreis, Gemüse, Tzatziki und gem. Salat“
Calamars, riz, légumes, tzatziki, salade verte
91. Zanderfilet *Filets de Sandre* D, M, L, 1 22,90 €
„mit Butterkartoffel, Dillsauce, Gemüse und gem. Salat“
pommes de Terre vapeur, sauce à l'aneth, légumes, salade verte
92. Lachsfilet in Dillsauce A, D, M, L, 1 25,60 €
„mit Butterreis und gem. Salat“
Filet de saumon, sauce crème à l'aneth, riz, salade verte
93. Gegrillte Scampis B, M, L, 1  25,60 €
„mit Butterreis, Gemüse und gem. Salat“
Gambas grillées, riz, légumes, salade verte
94. Scampi Pfanne A, B, M, 1 25,60 €
„Knoblauch - Petersiliensauce, Butterreis und gem. Salat“
Poêlée de Gambas, sauce au vin blanc, persil et ail, riz, salade verte
95. Dorade Royal D, M, L, 1   26,90 €
„mit Butterkartoffel, Gemüse und gem. Salat“
Dorade Royal, pommes de Terre vapeur, légumes, salade verte
96. Blauhai Filet A, D, M, L, O, 1  22,90 €
„mit Butterreis, Rieslingsauce, Gemüse und gem. Salat“
Filet de requin bleu, sauce au riesling, riz, légumes, salade verte
97. Fisch Teller für 1 Person A, B, D, O, M, L, 1 24,90 €
„Verschiedene Fischarten, Butterreis, Gemüse und gem. Salat“
Variation de poissons pour 1 Personne, sauce à l'aneth, riz, légumes, salade verte
98. Fisch Teller für 2 Personen A, B, D, O, M, L, 1 49,50 €
„Verschiedene Fischarten, Butterreis, Gemüse und gem. Salat“
Variation de poissons pour 2 Personnes, sauce à l'aneth, riz, légumes, salade verte

BEILAGEN NOS ACCOMPAGNEMENTS

- | | | | |
|------|---|---|--------|
| 100. | Pommes Frites <i>Pommes Frites</i> |    | 5,00 € |
| 101. | Kroketten <i>Croquettes</i> A, C |    | 5,00 € |
| 102. | Bratkartoffeln <i>Pommes de terre sautées</i> |    | 5,00 € |
| 103. | Butterreis <i>Riz</i> L |   | 5,00 € |
| 104. | Gemüse <i>Légumes</i> L |    | 5,00 € |
| 105. | Kartoffel-Wedges <i>Texas pommes de terre</i> |    | 5,00 € |
| 106. | Beilage Salat <i>Salade</i> M, 1 |    | 5,00 € |
| 107. | Butterkartoffel <i>pommes de Terre vapeur</i> |    | 5,00 € |
| 108. | Steinofen-Baguette <i>baguette</i> A |  | 2,50 € |

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE POUR LES PLUS JEUNES

- | | | | |
|------|---|---|--------|
| 110. | Gyros „mit Pommes und gem. Salat“ M, 1
<i>Gyros, pommes frites, salade verte</i> |   | 9,90 € |
| 111. | Suflaki „mit Pommes und gem. Salat“ M, 1
<i>Brochette de porc, pommes frites, salade verte</i> |   | 9,90 € |
| 112. | Schweine Schnitzel „mit Pommes und gem. Salat“ A, C, M, 1
<i>Escalope panée de porc, pommes frites, salade verte</i> |  | 9,90 € |
| 113. | Fischstäbchen „mit Pommes und gem. Salat“ A, C, D, M, 1
<i>Bâtonnets de poissons, pommes frites, salade verte</i> |  | 9,90 € |
| 114. | Hähnchenbrustfilet „mit Pommes und gem. Salat“ M, 1
<i>Escalope de poulet, pommes frites, salade verte</i> |   | 9,90 € |

WARMER GETRÄNKE BOISSONS CHAUDES

Tasse Kaffee ¹⁰ <i>Tasse de café</i>	2,90 €
Espresso ¹⁰ <i>Espresso</i>	2,80 €
Milchkaffee ¹⁰ <i>Café au lait</i>	4,20 €
Griechischer Mokka ¹⁰ <i>Mokka Grec</i>	2,90 €
Cappuccino ^{G, 10} <i>Cappuccino</i>	4,20 €
Latte Macchiato ^{G, 10} <i>Latte Macchiato</i>	4,90 €
Irish Coffee ^{G, 10} <i>Irish Coffee</i>	7,50 €
Heiße Schokolade ^{G, 10} <i>Chocolat chaud au lait</i>	3,90 €
Tasse Tee ⁵ <i>Schwarz, Kamille, Früchte, Kräuter, Fenchel, Hagebutte, Pfefferminz, Grüner Tee</i> <i>Thé noir, Camomille, Fruits, Fenouil, Eglantine, Menthe, Thé vert</i>	2,90 €



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE BOISSONS NON ALCOOLISÉES

	0.20 l	0.40 l
Coca-Cola, Fanta, Spezi ^{1,8,10} <i>Coca-Cola, Fanta, Spezi</i>	3,00 €	4,50 €
Eistee Pfirsich ^{1,8} <i>Eistee pêche</i>	3,00 €	4,50 €
Bitter Lemon ¹¹ <i>Schwepps citron</i>	3,50 €	5,00 €
Mineralwasser Peterstaler <i>Eau Minerale plate / gazeuse</i>	3,00 €	4,50 €

SÄFTE JUS DE FRUITS

	0.20 l	0.40 l
Apfelsaft (<i>Naturtrüb</i>) Orangensaft <i>Jus de pommes (Naturel), Jus d'orange</i>	3,50 €	5,00 €
Grapefruitsaft, Johannisbeer Nektar <i>Jus de pamplemousse, Nectar de cassis</i>	3,50 €	5,00 €
Tomatensaft <i>Jus de tomate</i>	3,50 €	5,00 €
Saftschorle <i>Eau gazeuse avec jus de fruits au choix</i>	3,00 €	4,50 €

FASSBIER BIÈRE À LA PRESSION

	0.30 l	0.50 l
Pils ^{A1}	4,00 €	5,00 €
Export ^{A1}	4,00 €	5,00 €
Radler ^{A1}	4,00 €	5,00 €
Hefeweizen <i>Non filtrée</i> ^{A1}	4,00 €	5,00 €
Kräusen-Naturtrübes Kellerbier <i>Non filtrée</i> ^{A1}	4,00 €	5,00 €
Dunkel Bier Schwarzkold ^{A1}	4,00 €	5,00 €

FLASCHENBIER BIÈRE EN BOUTEILLE

Dunkelweizen <i>Non filtrée</i>	0.50 l	5,00 €
Kristallweizen	0.50 l	5,00 €
Alkoholfreies Bier <i>Bière sans alcool</i>	0.33 l	4,50 €
Alkoholfreies Weizen <i>Weizen sans alcool</i>	0.50 l	5,00 €

SPIRITUOSEN · DIGESTIFS

Ouzo Vodka Grappa Williams Obstler Topinambour 40 Kräuter Mirabelle Kirschwasser Fernet branca	2 cl	3,50 €
Ramazotti Baileys G Amaretto	4 cl	5,00 €
Jim Beam	4 cl	5,50 €
Jack Daniel's	4 cl	6,00 €
Chivas	4 cl	6,50 €
Dimple Golden Selection	4 cl	6,70 €
Metaxa 7 Sterne	2 cl	3,90 €
Metaxa „Very Old“	2 cl	5,50 €
Flammierte Metaxa <i>Metaxa flambé</i>	2 cl	6,00 €
Metaxa Privat Reserve Limited	2 cl	6,80 €
Botucal Rum Reserva Exclusiv	2 cl	6,80 €

FLASCHEN · BOUTEILLES

	0.50 l	0.70 l
Absolut Vodka	70 €	90 €
Metaxa 7 Sterne		90 €
Metaxa „Very Old“		150 €
Metaxa Privat Reserve Limited		190 €

GRIECHISCHE ROTWEINE NOS VINS ROUGE

Agiorgitikos QbA <i>trocken sec</i> ◦	0.20 l	6,30 €
Cabernet Sauvignon <i>trocken sec</i> ◦	0.20 l	6,60 €
Nausa QbA <i>trocken sec</i> ◦	0.20 l	5,90 €
Makedonikos <i>halbtrocken demi-sec</i> ◦	0.20 l	5,90 €
Imiglikos <i>halbsüß demi-sucré</i> ◦	0.20 l	5,90 €
Mavrodaphne QbA <i>Likörwein vin liqueux</i> ◦	0.20 l	6,90 €
Weinschorle ◦	0.25 l	4,80 €

ROSÉ WEIN NOS VINS ROSÉ

Amynteon <i>trocken sec</i> ◦	0.20 l	5,90 €
Makedonikos <i>halbtrocken demi-sec</i> ◦	0.20 l	5,70 €
Imiglikos <i>halbsüß demi-sucré</i> ◦	0.20 l	5,70 €
Weinschorle ◦	0.25 l	4,80 €

Alle unsere Weine enthalten Sulfite (◦)

GRIECHISCHE ROTWEINE • WEINFLASCHEN 0,75 L NOS VINS ROUGE • BOUTEILLES 0,75 L

Nausa trocken sec o	0.75 l	26,90 €
Makedonikos halbtrocken demi-sec o	0.75 l	23,50 €
Rhodos halbsüß demi-sucré o	0.75 l	20,30 €
Amethystos Lazaridis trocken sec o	0.75 l	38,90 €
Theopetra trocken sec o	0.75 l	44,00 €

ROSÉWEINE • NOS VINS ROSÉ

Makedonikos halbtrocken demi-sec o	0.75 l	21,90 €
Imiglikos halbsüß demi-sucré o	0.75 l	21,90 €
Amethystos trocken sec o	0.75 l	36,90 €

WEISSWEINE • NOS VINS BLANC

Amethystos Lazaridis trocken sec o	0.75 l	35,90 €
Makedonikos halbtrocken demi-sec o	0.75 l	21,00 €
Athos trocken sec o	0.75 l	21,00 €
Retsina geharzt vin résineux o	0.75 l	19,90 €
Imiglikos halbsüß demi-sucré o	0.75 l	20,50 €

Alle unsere Weine enthalten Sulfite (o)

WEISSWEIN NOS VINS BLANC

Athos trocken sec ◦	0.20 l	6,00 €
Makedonikos halbtrocken demi-sec ◦	0.20 l	6,00 €
Imiglikos halbsüß demi-sucré ◦	0.20 l	6,00 €
Limnos QbA Likörwein vin liqueux ◦	0.20 l	6,90 €
Retsina geharzt vin résineux ◦	0.20 l	5,50 €
Weinschorle ◦	0.25 l	4,80 €

WEINGUTPLATZ LES VINS DE LA RÉGION









Spätburgunder rot, trocken vin rouge sec ◦	0.20 l	6,00 €
Riesling halbtrocken demi-sec ◦	0.20 l	5,90 €
Chardonnay trocken sec ◦	0.20 l	6,80 €
Sekt Flasche trocken sec ◦	0.75 l	24,30 €
Crémant Flasche trocken sec ◦	0.75 l	34,00 €

Alle unsere Weine enthalten Sulfite (◦)

MITTAGSTISCH · PLATS DU JOUR

Montag - Freitag ab 11:30 - 14:00 Uhr außer an Feiertagen

Lundi - Vendredi 11:30 - 14:00 hors jours fériés

- | | | | |
|------|---|---|---------|
| 500. | Gyros „mit Pommes, Tzatziki und gem. Salat“
Gyros, pommes frites, tzatziki, salade verte | G, M, 1  | 11,90 € |
| 501. | Gyros - Calamari
„mit Pommes, Tzatziki und gem. Salat“
Gyros - Calamars, pommes frites, tzatziki, salade verte | G, M, R, 1 | 12,90 € |
| 502. | Hacksteak vom Schwein
„mit Pommes, Tzatziki und gem. Salat“
Steak haché de porc, pommes frites, tzatziki, salade verte | G, M  | 11,90 € |
| 503. | Suflaki „mit Bratkartoffeln, Tzatziki und gem. Salat“
Suflaki, pommes de terre sautées, tzatziki, salade verte | M, 1  | 11,90 € |
| 504. | Lamm vom Grill
„mit Pommes, Tzatziki und gem. Salat“
Agneau grillés, pommes frites, tzatziki, salade verte | G, M  | 12,90 € |
| 505. | Rumpsteak
„mit Bratensauce, Pommes, und gem. Salat“
Rumpsteak avec sauce brune, pommes frites, salade verte | G, M 1  | 12,90 € |
| 506. | Poulardebrustfilet
„mit Kartoffel-Wedges, Tzatziki und gem. Salat“
Filet de poularde, texas pommes de terre, tzatziki, salade verte | G, M  | 11,90 € |
| 507. | Fischfilet
„mit Zitronensauce, Butterreis und gem. Salat“
Filet de poisson sauce au citron, riz, salade verte | D, L  | 11,90 € |
| 508. | Moussaka „mit gem. Salat“
Mousaka, salade verte | G, M, 1  | 10,90 € |
| 509. | Schweinefilet Pfane
„mit Butterreis und gem. Salat“
Filet de porc, avec riz, salade verte | C, M, L, 1 | 11,90 € |

Wir kochen für Sie täglich frisch.
Sollten Sie auf spezielle Allergene reagieren, haben wir hier eine Infotabelle.

Allergeninformationen	*ALLE	Stoffe oder Erzeugnisse welche Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können
Kurzbezeichnung		Stehen für
Gluten-haltiges Getreide / Klebereiweiß	A A1	Unsere mit A gekennzeichnete Speisen können folgende Getreise enthalten sowie auch Spuren davon Weizen Gerste, Hafer
Krebstiere	B	Krebstiere & daraus gewonnene Erzeugnisse
Ei	C	Eier von Geflügel & daraus gewonnene Erzeugnisse
Fisch	D	Fisch & daraus gewonnene Erzeugnisse
Erdnuss	E	Erdnuss & daraus gewonnene Erzeugnisse
Soja	F	Sojabohnen & daraus gewonnene Erzeugnisse
Milch	G	Milch & daraus gewonnene Erzeugnisse inkl. Laktose
Schalenfrüchte	H1 H2	Unsere mit H gekennzeichnete Speisen können folgendes enthalten sowie auch Spuren davon Sonnenblumenkerne Kürbiskerne
Sellerie	L	Sellerie & daraus gewonnene Erzeugnisse
Senf	M	Senf & daraus gewonnene Erzeugnisse
Sesam	N	Sesam-Samen & daraus gewonnene Erzeugnisse
Sulfite	O	Schwefeldioxid / Sulphite & daraus gewonnene Erzeugnisse
Lupinen	P	Lupinen buntblühende Gemüsepflanzen & daraus gewonnene Erzeugnisse
Weichtiere	R	Weichtiere & daraus gewonnene Erzeugnisse
		Wir weisen darauf hin, dass Kreuzkontamination möglich sind.



Vegetarisch



Gluten frei



Laktose frei

Gemäß der Zusatzstoffe-Zulassungsverordnung geben wir folgende zugelassenen
Zusatzstoffe an, die in allen unseren Speisen enthalten sind.

1. Farbstoff, 2. Konservierungsstoff, 3. Antioxidationsmittel, 4. Geschmacksverstärker, 5. geschwefelt,
6. geschwärzt, 7. gewachst, 8 Süßungsmittel, 10. coffeinhaltig, 11. chininhaltig

Alle Angaben ohne Gewähr.