

°THEATERKELLER°

Öffnungszeiten | Opening times

Täglich | Daily

12:00 Uhr - 22:30 Uhr

12:00 pm - 10:30 pm

Markierte Speisen/Getränke enthalten:

1=Farbstoff/2=Konservierungsstoff/3=Antioxidationsmittel/4=Geschmacksverstärker/5=geschwefelt/6=geschwärtzt/7=gewachst/8= Phosphat/
9= Süßungsmittel/10= enthält Phenylalaninquelle/11= kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken/12= genetisch verändert/13= koffeinhaltig/14=
chininhaltig/15=Nitritpöckelsalz/16=Taurin

a1=Weizen/a2=Roggen/a3=Gerste/a4=Hafer/a5=Dinkel/a6=Kamut/b=Krebstiere/c=Eier/d=Fisch/
e=Erdnüsse/f=Soja/g=Milch/h1=Mandeln/h2=Haselnüsse/h3=Walnüsse/h4=Cashewnüsse/h5=Pecannüsse/h6=Paranüsse/h7=Pistazien/
h8=Macadamia/Queenslandnüsse/i=Sellerie/j=Senf/k=Sesam/l=Schwefeldioxid&Sulfite/m=Lupine/n=Weichtiere

Alle Preise enthalten Bedienungsgeld sowie Mehrwertsteuer.

All prices are inclusive of service charge and VAT

Flammkuchen / Traditional Tarte Flambee

Klassik / Classic

Speck, Zwiebeln, Schmand

Bacon, onions, sour cream

(2/3/8/a1/g/j)

Groß/Large 8,80 € | Klein/Small 6,80 €

Gratiniert / Gratinated

Speck, Zwiebeln, Schmand, Bergkäse

Bacon, mountain cheese, onions, sour cream

(2/3/8/a1/g/j)

Groß/Large 12,50 € | Klein/Small 9,50 €

Vegetarisch / Vegetarian

Schmand, Zwiebel, Ziegenkäse, Wurzelgemüse und Spinat Salat

Sour cream, onions, goat's cheese, root vegetables and spinach salad

(2/3/a1/g)

Groß/Large 14,80 € | Klein/Small 10,80 €

Fisch / Fish

Schmand, Zwiebel, Räucherforelle, Lauch Fondue und Winter Rettich

Onions, sour cream, smoked trout, leek fondue and winter radish

(2/3/a1/d/g/i)

Groß/Large 16,80 € | Klein/Small 11,80 €

Markierte Speisen/Getränke enthalten:

1=Farbstoff/2=Konservierungsstoff/3=Antioxidationsmittel/4=Geschmacksverstärker/5=geschwefelt/6=geschwärtzt/7=gewachst/8= Phosphat/
9= Süßungsmittel/10= enthält Phenylalaninquelle/11= kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken/12= genetisch verändert/13= koffeinhaltig/14=
chininhaltig/15=Nitritpöckelsalz/16=Taurin

a1=Weizen/a2=Roggen/a3=Gerste/a4=Hafer/a5=Dinkel/a6=Kamut/b=Krebstiere/c=Eier/d=Fisch/
e=Erdnüsse/f=Soja/g=Milch/h1=Mandeln/h2=Haselnüsse/h3=Walnüsse/h4=Cashewnüsse/h5=Pecannüsse/h6=Paranüsse/h7=Pistazien/
h8=Macadamia/Queenslandnüsse/i=Sellerie/j=Senf/k=Sesam/l=Schwefeldioxid&Sulfite/m=Lupine/n=Weichtiere

Alle Preise enthalten Bedienungsgeld sowie Mehrwertsteuer.

All prices are inclusive of service charge and VAT

Vorspeisen / Starters

Feldsalat in Kürbiskern Dressing mit Tomaten, Körnern und Nüssen
Field salad in pumpkin seed dressing with tomatoes, seeds and nuts
(a1/g/h1237/j/k/l) 9,90 €

Zusätzlich/ in addition:

mit Speck und Croutons
with bacon and croutons
(2/3/15/a1/g/h1237/j/k/l) 12,90 €

mit gebackenem Ziegenkäse auf Kürbiskern Brioche
with backed goat's cheese on pumpkin seed brioche
(a1/b/c/g/h1237/j/k/l) 16,90 €

Gebratene Entenstopfleber mit Brezel Chips
Portwein Gel und Dattel Chutney
*Roasted fois gras de canard with pretzel chips
port wine gel and date chutney*
(a1/c/g/i) 21,90 €

Carpaccio vom Thunfisch
mit Passionsfrucht, Spinat Salat und Botarga
Carpaccio of tuna with passionfruit, spinach salad and "Botarga"
(d/j) 19,90 €

Markierte Speisen/Getränke enthalten:

1=Farbstoff/2=Konservierungsstoff/3=Antioxidationsmittel/4=Geschmacksverstärker/5=geschwefelt/6=geschwärzt/7=gewachst/8= Phosphat/
9= Süßungsmittel/10= enthält Phenylalaninquelle/11= kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken/12= genetisch verändert/13= koffeinhaltig/14=
chininhaltig/15=Nitritpöckelsalz/16=Taurin

a1=Weizen/a2=Roggen/a3=Gerste/a4=Hafer/a5=Dinkel/a6=Kamut/b=Krebstiere/c=Eier/d=Fisch/
e=Erdnüsse/f=Soja/g=Milch/h1=Mandeln/h2=Haselnüsse/h3=Walnüsse/h4=Cashewnüsse/h5=Pecannüsse/h6=Paranüsse/h7=Pistazien/
h8=Macadamia/Queenslandnüsse/i=Sellerie/j=Senf/k=Sesam/l=Schwefeldioxid&Sulfite/m=Lupine/n=Weichtiere

Alle Preise enthalten Bedienungsgeld sowie Mehrwertsteuer.

All prices are inclusive of service charge and VAT

Suppen / Soups

Karotten – Ingwercremesuppe mit gebratener Riesengarnele
Carrot – ginger cream soup with roasted prawn
(2/3/g/i) 8,90 €

Rinder Essenz mit Markklößchen und Crêpe Roulade
Essence of beef with bone marrow dumpling and crêpe roulade
(a1/c/i) 9,90 €

Vegetarisch und vegan / Vegetarian and vegan

Frische Tagliatelle mit weißem Trüffelschaum, frisch gehobeltem
Wintertrüffel und Parmesanspänen
*Tagliatelle with white truffle foam,
freshly grated winter truffle and parmesan*
(a1/c/g) 27,90 €

Vegan

Badisches Wurzelgemüse Säckchen
auf Bio Bulgur, sautierten Egerlingen und Spinat Soße
*Badish root vegetable bags
on bio bulgur, sautéed mushrooms and spinach sauce*
(i) 16,90 €

Markierte Speisen/Getränke enthalten:

1=Farbstoff/2=Konservierungsstoff/3=Antioxidationsmittel/4=Geschmacksverstärker/5=geschwefelt/6=geschwärtzt/7=gewachst/8= Phosphat/
9= Süßungsmittel/10= enthält Phenylalaninquelle/11= kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken/12= genetisch verändert/13= koffeinhaltig/14=
chininhaltig/15=Nitritpöckelsalz/16=Taurin

a1=Weizen/a2=Roggen/a3=Gerste/a4=Hafer/a5=Dinkel/a6=Kamut/b=Krebstiere/c=Eier/d=Fisch/
e=Erdnüsse/f=Soja/g=Milch/h1=Mandeln/h2=Haselnüsse/h3=Walnüsse/h4=Cashewnüsse/h5=Pecannüsse/h6=Paranüsse/h7=Pistazien/
h8=Macadamia/Queenslandnüsse/i=Sellerie/j=Senf/k=Sesam/l=Schwefeldioxid&Sulfite/m=Lupine/n=Weichtiere

Alle Preise enthalten Bedienungsgeld sowie Mehrwertsteuer.

All prices are inclusive of service charge and VAT

Fleisch / Meat

Gebratenes Rinderfilet vom Simmentaler Weiderind
mit Wintergemüse und Kartoffel – Lauch Rösti

*Roasted beef filet of Simmentaler beef
with winter vegetables and potato – leek rösti*

(a1/c/g/i)

33,90 €

Chateaubriand für 2 Personen am Tisch tranchiert
mit Trüffelschaum, Pommes Dauphine von der Vitelotte
und galsiertem Wintergemüse

Chateaubraind for 2 person carved by the table

with truffle foam, pommes dauphine of "Vitelotte" and glazed winter vegetables

(a1/c/g/i)

pro Person 36,90 €

per person

Geschmortes Kalbsbäckchen

mit Frischkäseravioli und sautiertem jungen Spinat

Braised veal cheeks with fresh cheese ravioli and young spinach

(a1/c/g/i)

25,90 €

Gebratene Maispoulardenbrust mit Riesengarnele gefüllt
auf Krustentierschaum und Zweierlei vom Sellerie

*Roasted corn fed chicken breast stuffed with prawn
on crustacean foam and duet of celery*

(a1/b/c/g/i)

19,90 €

Fisch / Fish

Filet von der Badischen Lachsforelle
auf Bulgur – Risotto und glasiertem Grünkohl

*Filet of salmon trout
on bulgur – risotto and glazed kale*

(d/g)

26,90 €

Rückenstück vom Lofoten Skrei
auf mariniertem Winterrettich und Fondant Kartoffeln

Filet of "Lofoten" codfish on marinated winter radish and fondant potatoes

(d/g)

29,90 €

Markierte Speisen/Getränke enthalten:

1=Farbstoff/2=Konservierungsstoff/3=Antioxidationsmittel/4=Geschmacksverstärker/5=geschwefelt/6=geschwärtzt/7=gewachst/8= Phosphat/
9= Süßungsmittel/10= enthält Phenylalaninquelle/11= kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken/12= genetisch verändert/13= koffeinhaltig/14=
chininhaltig/15=Nitritpöckelsalz/16=Taurin

a1=Weizen/a2=Roggen/a3=Gerste/a4=Hafer/a5=Dinkel/a6=Kamut/b=Krebstiere/c=Eier/d=Fisch/
e=Erdnüsse/f=Soja/g=Milch/h1=Mandeln/h2=Haselnüsse/h3=Walnüsse/h4=Cashewnüsse/h5=Pecannüsse/h6=Paranüsse/h7=Pistazien/
h8=Macadamia/Queenslandnüsse/i=Sellerie/j=Senf/k=Sesam/l=Schwefeldioxid&Sulfite/m=Lupine/n=Weichtiere

Alle Preise enthalten Bedienungsgeld sowie Mehrwertsteuer.

All prices are inclusive of service charge and VAT

Klassiker / Classics from the kitchen

Cesar Salat mit gebratener Maispouarden-Brust,
Parmesandressing, Tomaten und Croutons

*Caesar salad with roasted corn feed chicken breast,
parmesan dressing, tomatoes and croutons*

(a1/g/j)

19,50 €

Badischer Zwiebelrostbraten 200g vom Weiderind mit hausgemachten
Spätzle und kleinem Blattsalat

*Roasted German beef with braised onions, homemade Swabian egg noodles and
mixed green salad*

(a1/c/g/j/i)

26,50 €

Klassisches Wiener Schnitzel zur Wahl mit Pommes,
Bratkartoffel oder Kartoffelgurkensalat

*Escalope „Vienna Style“ with your choice of french fries,
roasted potatoes or potato cucumber salad*

(a1/c/g/i/j)

25,50 €

Kalbsleber Berlin Art mit Kartoffelpüree, Apfelscheiben
und gebackenen Zwiebeln

*Calf's liver „Berlin Style“ with sliced apple, fried onion
and mashed potatoes*

(a1/f/g/i/l)

24,50 €

Markierte Speisen/Getränke enthalten:

1=Farbstoff/2=Konservierungsstoff/3=Antioxidationsmittel/4=Geschmacksverstärker/5=geschwefelt/6=geschwärtzt/7=gewachst/8= Phosphat/
9= Süßungsmittel/10= enthält Phenylalaninquelle/11= kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken/12= genetisch verändert/13= koffeinhaltig/14=
chininhaltig/15=Nitritpöckelsalz/16=Taurin

a1=Weizen/a2=Roggen/a3=Gerste/a4=Hafer/a5=Dinkel/a6=Kamut/b=Krebstiere/c=Eier/d=Fisch/
e=Erdnüsse/f=Soja/g=Milch/h1=Mandeln/h2=Haselnüsse/h3=Walnüsse/h4=Cashewnüsse/h5=Pecannüsse/h6=Paranüsse/h7=Pistazien/
h8=Macadamia/Queenslandnüsse/i=Sellerie/j=Senf/k=Sesam/l=Schwefeldioxid&Sulfite/m=Lupine/n=Weichtiere

Alle Preise enthalten Bedienungsgeld sowie Mehrwertsteuer.

All prices are inclusive of service charge and VAT

Dessert / Sweets

Schwarzwälder Kirschtorte im Glas

Blackforest cake served in a glass

(1/c/g/i)

9,80 €

Crème Brûlée mit Ananas Kompott und Mango – Joghurt Eis

Crème Brûlée with pineapple compote and mango – yoghurt ice cream

(c/g)

8,80 €

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanille Eis und Espuma vom Weinschaum

Leekwarm apple strudel with vanilla ice cream and espuma of wine foam

(a1/c/g/h1)

10,80 €

Süßer Flammkuchen mit Schmand, Banane und Nutella

Sweet Tarte Flambee with sour cream, banana and Nutella

(a1/g/h1/i)

Groß/Large 11,80 €

|

Klein/Small 8,80 €

auf Wunsch mit Rum flambiert

if desired flambéed with rum

Groß/Large 15,80 €

|

Klein/Small 11,80 €

Französische Käseauswahl mit Feigensenf, Dörrobst und Nüssen

Selection of French cheeses with fig mustard, dried fruits and nuts

(1/3/5/a12/g/h3/j)

14,50 €

Markierte Speisen/Getränke enthalten:

1=Farbstoff/2=Konservierungsstoff/3=Antioxidationsmittel/4=Geschmacksverstärker/5=geschwefelt/6=geschwärzt/7=gewachst/8= Phosphat/
9= Süßungsmittel/10= enthält Phenylalaninquelle/11= kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken/12= genetisch verändert/13= koffeinhaltig/14=
chininhaltig/15=Nitritpöckelsalz/16=Taurin

a1=Weizen/a2=Roggen/a3=Gerste/a4=Hafer/a5=Dinkel/a6=Kamut/b=Krebstiere/c=Eier/d=Fisch/
e=Erdnüsse/f=Soja/g=Milch/h1=Mandeln/h2=Haselnüsse/h3=Walnüsse/h4=Cashewnüsse/h5=Pecannüsse/h6=Paranüsse/h7=Pistazien/
h8=Macadamia/Queenslandnüsse/i=Sellerie/j=Senf/k=Sesam/l=Schwefeldioxid&Sulfite/m=Lupine/n=Weichtiere

Alle Preise enthalten Bedienungsgeld sowie Mehrwertsteuer.

All prices are inclusive of service charge and VAT

Alkoholfreie Getränke / Nonalcoholic drinks

Wasser / Water

Badner Land	0,25 l	4,50 €
klassisch/medium/still	0,75 l	8,50 €

Säfte / Juices

Vaihinger- Säfte / Nektar (Orangen-, Apfel-, Grapefruit-, Cranberry-, & Tomatensaft Maracuja-, Pfirsich-, Bananen, & Kirschnektar)	0,2 l	4,50 €
---	-------	--------

Vaihinger-juices/nectars

(Juices: orange, apple, grapefruit, cranberry and tomato nectars: passionfruit, peach, banana and cherry)

Limonaden / Soft Drinks

Schweppes Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale, Russian Wild Berry (1/3/9/14)	0,2 l	4,50 €
--	-------	--------

Coca Cola Classic, Light, Zero, Sprite, Fanta, Mezzo-Mix (1/3/9/10)	0,2 l	4,50 €
---	-------	--------

Apfelsaftschorle Fizzy apple juice	0,25 l	4,50 €
	0,5 l	7,00 €

Vio Schorle Apfel naturtrüb/Johannisbeer/Rhabarber	0,33 l	5,00 €
---	--------	--------

Markierte Speisen/Getränke enthalten:

1=Farbstoff/2=Konservierungsstoff/3=Antioxidationsmittel/4=Geschmacksverstärker/5=geschwefelt/6=geschwärtzt/7=gewachst/8= Phosphat/
9= Süßungsmittel/10= enthält Phenylalaninquelle/11= kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken/12= genetisch verändert/13= koffeinhaltig/ 14=
chininhaltig/15=Nitritpöckelsalz/16=Taurin

a1=Weizen/a2=Roggen/a3=Gerste/a4=Hafer/a5=Dinkel/a6=Kamut/b=Krebstiere/c=Eier/d=Fisch/
e=Erdnüsse/f=Soja/g=Milch/h1=Mandeln/h2=Haselnüsse/h3=Walnüsse/h4=Cashewnüsse/h5=Pecannüsse/h6=Paranüsse/h7=Pistazien/
h8=Macadamia/Queenslandnüsse/i=Sellerie/j=Senf/k=Sesam/l=Schwefeldioxid&Sulfite/m=Lupine/n=Weichtiere

Alle Preise enthalten Bedienungsgeld sowie Mehrwertsteuer.

All prices are inclusive of service charge and VAT

Bier / Beer

Rothaus Tannenzäpfle Pils aus der Region / Regional Pils (20)	0,33 l 5,20 €
Radeberger vom Fass Draught beer (20)	0,3 l 4,90 € 0,5 l 6,80 €
Schöffelhofer Hefeweizen Wheat beer (20)	0,5 l 6,80 €
Köstritzer Schwarzbier Dark beer (20)	0,33 l 4,90 €
Clausthaler Alkoholfrei non alcoholic beer (20)	0,33 l 4,90 €

Markierte Speisen/Getränke enthalten:

1=Farbstoff/2=Konservierungsstoff/3=Antioxidationsmittel/4=Geschmacksverstärker/5=geschwefelt/6=geschwärtzt/7=gewachst/8= Phosphat/
 9= Süßungsmittel/10= enthält Phenylalaninquelle/11= kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken/12= genetisch verändert/13= koffeinhaltig/ 14=
 chininhaltig/15=Nitritpöckelsalz/16=Taurin

a1=Weizen/a2=Roggen/a3=Gerste/a4=Hafer/a5=Dinkel/a6=Kamut/b=Krebstiere/c=Eier/d=Fisch/
 e=Erdnüsse/f=Soja/g=Milch/h1=Mandeln/h2=Haselnüsse/h3=Walnüsse/h4=Cashewnüsse/h5=Pecannüsse/h6=Paranüsse/h7=Pistazien/
 h8=Macadamia/Queenslandnüsse/i=Sellerie/j=Senf/k=Sesam/l=Schwefeldioxid&Sulfite/m=Lupine/n=Weichtiere

Alle Preise enthalten Bedienungsgeld sowie Mehrwertsteuer.

All prices are inclusive of service charge and VAT

Aperitif / Apéritifs

Hugo (1/5)	0,1 l	9,90 €
Kir Royal (1/5)	0,1 l	17,90 €
Bellini (1/3/5)	0,1 l	17,90€
Kir "Weißwein mal anders" Crème de Cassis, white wine (1/5)	0,1 l	7,50 €
Sekt Superb brut (5)	0,1 l 0,75 l	5,50 € 35,00 €
Prosecco Mionetto "Sergio" (5)	0,1 l	7,50 €

Markierte Speisen/Getränke enthalten:

1=Farbstoff/2=Konservierungsstoff/3=Antioxidationsmittel/4=Geschmacksverstärker/5=geschwefelt/6=geschwärtzt/7=gewachst/8= Phosphat/
9= Süßungsmittel/10= enthält Phenylalaninquelle/11= kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken/12= genetisch verändert/13= koffeinhaltig/ 14=
chininhaltig/15=Nitritpöckelsalz/16=Taurin

a1=Weizen/a2=Roggen/a3=Gerste/a4=Hafer/a5=Dinkel/a6=Kamut/b=Krebstiere/c=Eier/d=Fisch/
e=Erdnüsse/f=Soja/g=Milch/h1=Mandeln/h2=Haselnüsse/h3=Walnüsse/h4=Cashewnüsse/h5=Pecannüsse/h6=Paranüsse/h7=Pistazien/
h8=Macadamia/Queenslandnüsse/i=Sellerie/j=Senf/k=Sesam/l=Schwefeldioxid&Sulfite/m=Lupine/n=Weichtiere

Alle Preise enthalten Bedienungsgeld sowie Mehrwertsteuer.

All prices are inclusive of service charge and VAT

Offene Weine / Wine by the glas

Weißweine / White wine

Weißburgunder & Chardonnay, Kabinett trocken	0,1 l	5,50 €
Weingut Salwey, Niederrottweil, Baden Deutschland	0,25 l	12,50 €

Grauburgunder trocken	0,1 l	5,50 €
Weingut Salwey, Niederrottweil, Baden Deutschland	0,25 l	12,50 €

Grauburgunder „Sonett“ trocken	0,1l	6,50 €
Weingut Heger, Ihringen, Baden Deutschland	0,25l	16,00€

Riesling QbA trocken	0,1l	5,50 €
Weingut Schloss Vollrads, Oestrich-Winkel, Rheingau Deutschland	0,25l	12,50€

Sauvignon Blanc trocken	0,1l	4,50 €
Weingut Pfalzgraf, Billigheim – Ingenheim, Pfalz Deutschland	0,25l	10,50€

Roséwein / Rosé wine

Spätburgunder Rosé „Sonett“, trocken	0,1l	5,50 €
Weingut Heger, Ihringen, Baden Deutschland	0,25l	12,50€

Markierte Speisen/Getränke enthalten:

1=Farbstoff/2=Konservierungsstoff/3=Antioxidationsmittel/4=Geschmacksverstärker/5=geschwefelt/6=geschwärzt/7=gewachst/8= Phosphat/
9= Süßungsmittel/10= enthält Phenylalaninquelle/11= kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken/12= genetisch verändert/13= koffeinhaltig/ 14=
chininhaltig/15=Nitritpöckelsalz/16=Taurin

a1=Weizen/a2=Roggen/a3=Gerste/a4=Hafer/a5=Dinkel/a6=Kamut/b=Krebstiere/c=Eier/d=Fisch/
e=Erdnüsse/f=Soja/g=Milch/h1=Mandeln/h2=Haselnüsse/h3=Walnüsse/h4=Cashewnüsse/h5=Pecannüsse/h6=Paranüsse/h7=Pistazien/
h8=Macadamia/Queenslandnüsse/i=Sellerie/j=Senf/k=Sesam/l=Schwefeldioxid&Sulfite/m=Lupine/n=Weichtiere

Alle Preise enthalten Bedienungsgeld sowie Mehrwertsteuer.

All prices are inclusive of service charge and VAT

Blauer Portugieser „Guldentaler Honigberg“	0,1 l	5,50 €
Weingut Dr. Gänz, Guldental, Nahe Deutschland	0,25 l	12,50 €

Rotwein / Red wine

Cuvée „Mosaik“ trocken	0,1l	3,90 €
Weingut Dr. Koehler, Bechtheim, Rheinhessen Deutschland	0,25l	9,50 €

Spätburgunder, trocken	0,1l	6,50 €
Weingut Karl-Heinz Johner, Vogtsburg, Baden Deutschland	0,25l	14,50€

Spätburgunder „Käsleberg“, trocken	0,1l	6,90 €
Weingut Salwey, Niederrottweil, Baden Deutschland	0,25l	16,50€

Cabernet Sauvignon „Selection Prestige“, trocken	0,1 l	4,50 €
Bouchard Aîné & Fils, Pays D’Oc IGP, Languedoc Frankreich	0,25 l	9,50 €

Merlot, trocken	0,1 l	4,50 €
Domaine CaudeVal, Languedoc Frankreich	0,25 l	9,50 €

Markierte Speisen/Getränke enthalten:

1=Farbstoff/2=Konservierungsstoff/3=Antioxidationsmittel/4=Geschmacksverstärker/5=geschwefelt/6=geschwärzt/7=gewachst/8= Phosphat/
9= Süßungsmittel/10= enthält Phenylalaninquelle/11= kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken/12= genetisch verändert/13= koffeinhaltig/ 14=
chininhaltig/15=Nitritpöckelsalz/16=Taurin

a1=Weizen/a2=Roggen/a3=Gerste/a4=Hafer/a5=Dinkel/a6=Kamut/b=Krebstiere/c=Eier/d=Fisch/
e=Erdnüsse/f=Soja/g=Milch/h1=Mandeln/h2=Haselnüsse/h3=Walnüsse/h4=Cashewnüsse/h5=Pecannüsse/h6=Paranüsse/h7=Pistazien/
h8=Macadamia/Queenslandnüsse/i=Sellerie/j=Senf/k=Sesam/l=Schwefeldioxid&Sulfite/m=Lupine/n=Weichtiere

Alle Preise enthalten Bedienungsgeld sowie Mehrwertsteuer.

All prices are inclusive of service charge and VAT