



APERITIFS



286	Cardenal Mendoza Solera, Clasico Brandy Jerez, Gran Reserva ⁵	4 cl	6,00
280	Prosecco Mionetto ^{0,4}	0,1 l	6,50
281	Martini Bianco oder Rosso ⁴	5 cl	5,20
282	Campari mit Orangensaft ⁵	5 cl	7,00
283	Sandemann Sherry, Medium Dry oder Fino ⁴	5 cl	5,00
284	Aperol Spritz ^{1,2,4,5,7} Prosecco, Aperol, Soda, Orange	0,2 l	7,20
288	Hugo ^{3,4} Prosecco, Holundersirup, Limette, Soda	0,2 l	7,20
287	Schloß Gin mit Fever Tree Tonic mediterran ⁵	0,2 l	8,50
285	Red Bull Wodka ^{1,2,6,10} (2 cl Wodka)	0,27 l	8,00
285	Red Bull Prosecco ^{1,2,6,10}	0,2 l	8,00

SUPPEN

1	Original ungarische Gulaschsuppe ^{A,L,O}	5,70
2	Tomatencremesuppe ^{G,L,3,1}	5,90
3	 Rinderkraftbrühe mit Nudeln ^{A,L,C}	5,50
4	Hühnersuppe mit Nudeln ^{A,C,L}	5,50
5	 Französische Zwiebelsuppe ^{G,L}	6,30

VORSPEISEN





WARM

7	 Gebackener Camembert ^{A,C,G,3} mit Preiselbeeren und Toast	10,40
11	 Vegetarische Maultaschen ^{A,C,G,3} angebraten mit Zwiebel, getrockneten Tomaten, Käsesauce	12,20
8	Omelette ^{C,G,1,2} wahlweise mit Champignons, Schinken oder Käse	11,20
9	Schafskäse vom Grill ^{C,G,1,3} mit Knoblauch	10,90
6	Kleine Gambas-Pfanne ^{C,G,1,3} mit Chili, Knoblauch, Cherrytomaten, Petersilie (4 Stck.)	13,80


KALT

10	Vorspeisenplatte Adria ^{C,G,1,2} Antipasti mit dalmatinischen Schinken und Hartkäse, gemischtes Gemüse und Datteln in Speckmantel	15,90
12	Thunfisch-Pastete ^{D,G,1,2} dalmatinischer Art mit Kapern, Sardellen, Olivenöl, frisches Brot und Butter	9,50
13	Hausgebeizter Norwegischer Lachs ^{D,G,3} mit Sahnemeerrettich und Salatgarnitur	11,90



SALATE

14	 Großer gemischter Salat ^{C,G,L,M,6}	6,80
15	 Großer Tomaten- oder Gurkensalat ^{C,G,L,M,6}	7,90
16	 Großer Krautsalat ^{C,G,L,M,6}	6,80
17	 Schopskasalat ^{C,G,L,M,6} Bauernsalat mit Schafskäse	10,90
18	Thunfischsalat ^{C,D,G,L,M,6} mit Blattsalat, Tomaten, Gurken und roten Zwiebelringen	10,50
19	Amerikanischer Salat ^{C,G,L,M,6} mit gegrillten Putenstreifen auf Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Ei, Oliven, milden Pepperoni und Balsamico-Cremé	12,80
20	Sportlersalat ^{C,G,L,M,15} mit Streifen vom Rumpsteak auf Blattsalat mit Mais, Tomaten, Gurken, Ei und Balsamico-Cremé	14,80
38	Adria-Salat ^{C,G,L,M,15} mit Oktopus, Knoblauch, roten Zwiebeln, Oliven und Tomaten auf Rucolabett	14,80


FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

95	Biene Maja ^{A,C,GL} kleines Schnitzel Wiener Art“ mit Pommes frites	6,50
96	Captain Hook ^{A,C,D,G} 4 Fischstäbchen mit Pommes frites und Sommergemüse	6,50
97	 Spaghetti Rotkäppchen ^{A,C,GL,1,3,15} mit Tomatensoße	5,80
99	All you can eat vom Teller der Eltern	0,00

KLEINE GERICHTE & SPEZIALITÄTEN

21	 Broccoli vegetarisch ^{A,G,1,3,12,*} mit Schafskäse überbacken	10,70
22	 Gemischte Gemüseplatte ^{A,GL,1,3,9,*} mit Sahnesoße	10,90
23	Pusztaplatte ^{1,5} 3 Stück Schweinefleisch mit Curryreis und gemischtem Salat	11,30
24	Cevapcici ^{1,5} 4 Stück mit Reis und gemischtem Salat	11,50
25	Potpourriplatte ^{1,5,LA} 2 Schweinefleisch, 3 Cevapcici, Djuvec Reis, Pommes Frites, gemischter Salat	13,00
26	Schweineschnitzel „Wiener Art“ ^{A,C,GL,1,6} mit Pommes Frites und gemischtem Salat	11,50
27	Schaschlikspieß ^{1,5,*} mit Curryreis und gemischtem Salat	10,90
28	Currywurst ^{1,5,*} mit Pommes Frites und gemischtem Salat	10,50

ADRIA NUDELGERICHTE

29	 Grüne Bandnudeln vegetarisch ^{A,G,1,3,12,*} mit frischen Cherrytomaten, Basilikum, Tomatenpesto und Gemüse	13,90
31	Grüne Bandnudeln di Mare ^{A,D,G,1,3,12,*} mit Tomatenpesto mit unseren „Früchten des Meeres“, frischen Cherrytomaten, Basilikum, Tomatenpesto und Gemüse	15,00
33	Istrische Fuži ^{1,5} Kroatische Nudelspezialität mit dalmatinischen Hartkäse, „Prsut“ an Trüffelöl und am Tisch frisch gehobelten Trüffel	21,50

GERICHTE VOM GRILL

30	Grillteller ^{1,*} 2 Cevapcici, 2 Schweinekoteletts, 1 Stück argentinisches Rindfleisch, 1 kleine Pljeskavica mit Djuvecris, Pommes frites und gemischtem Salat	16,50
32	Pola-Pola ^{1,*} 5 Cevapcici, 1 Spieß Schweinenackenkamm, Pommes frites mit Djuvecris und gemischtem Salat	14,50
34	Cevapcici ^{1,*} 8 Cevapcici mit Djuvecris und gemischtem Salat	14,90
35	Raznjici ^{1,*} 2 Spieße Schweinenackenkamm mit Djuvecris und gemischtem Salat	14,10

GERICHTE VOM GRILL

37	Pljeskavica ^{A,L,G,1,*} mit Käse gefüllt, Djuvecreis und gemischtem Salat	15,40
39	Dalmatinische Uzina ^{A,D,L,1} 1 Kotelett, 3 Cevapcici, Leber, Debrezinerwurst mit Djuvecreis und gemischter Salat	14,50
40	Bauernteller ^{A,L,1,5} 1 Schweinekotelett, 1 Stück argentinisches Rindfleisch, 1 Stück Leber, 1 Stück Speck, 1 kleines Hacksteak mit 2 Sorten Reis, Pommes frites und gemischter Salat	16,90
41	Lammfilet ^{G,1,6} mit Kräuterbutter, Prinzessbohnen, Bratkartoffeln und gemischtem Salat	22,00
42	Lammkarree ^{G,1,6} mit Kräuterbutter, Prinzessbohnen, Bratkartoffeln und gemischtem Salat	21,50

GEBRATENE & GESCHMORTE SPEZIALITÄTEN

45	Hühnerfrikassee ^{A,L,G,1} mit Sommergemüse, Champignons, Reis und gemischtem Salat	14,50
46	Ungarisches Gulasch ^{A,L,G,R,1,*} Rindfleisch, Salzkartoffeln und gemischtem Salat	14,70
47	Kalbs Risotto ^{A,L,G,1,*} Kalbsspitzen und frisches Risotto mit Parmesan	17,80
48	Mu kalica ^{A,L,G,1} (scharf) Schweinefleisch aus der Pfanne mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Djuvecreis und gemischtem Salat	13,70
49	Prebranac ^{A,L,G,1} 2 Schweineschnitzel mit weißen gebratenen Bohnen und gemischtem Salat	13,90
43.	Putengeschnetzeltes „Indische Art“ ^{A,L,G,1,5,*} mit Butterreis und gemischtem Salat	17,90
44.	Pasticada ^{A,C,L,G,*} Rinderbraten nach dalmatinischer Art mit Kroketten	16,90

*Liebe Gäste, sollten Sie Sonderwünsche zu unseren Gerichten haben, kommen wir denen gerne nach.
Sprechen Sie bitte unseren Service an, wir beraten Sie.*

GEBRATENE & GESCHMORTE SPEZIALITÄTEN

50	Zehlendorfer Spezialtopf ^{A,L,G,1,5} 1 Rinderspitzenfilet, 1 Schweinefilet, 1 Putensteak mit Bratkartoffeln, mit Tagesgemüse an pikanter Soße und gemischtem Salat	18,10
51	Schweinemedallions „à la crème“ ^{A,C,G,1,*} 2 Schweinefilet-Medallions mit Champignonköpfen und Kroketten	17,30
52	Pfefferspieß ^{A,C,G,1,5,*} 1 kleines Rumpsteak, 1 kleines Rinderspitzenfiletsteak mit Pfeffersoße, Prinzessbohnen, Pommes frites oder Kroketten und gemischter Salat	20,90

INTERNATIONALE SPEZIALITÄTEN

53	Wiener Schnitzel ^{A,C,G,1,5,*} Frisch zubereitetes Kalbsschnitzel mit in Butter geschwenkten Petersilienkartoffeln und selbstgemachtem Gurken-Dill-Salat, auf Wunsch auch mit Gemüse	19,50
54	Zagreb-Schnitzel ^{A,C,G,1,5,*} mit gekochtem Schinken und Käse gefülltes paniertes Schweineschnitzel, frisches Tagesgemüse, Pommes Frites und gemischtem Salat	17,30
56	Schweinefilet „Madagaskar“ ^{A,C,G,1,5,*} 3 Schweinefilets an Cognacsoße mit grünem Pfeffer, Kroketten, Prinzessbohnen und gemischtem Salat	18,90
57	Adria-Spezialität ^{A,C,G,1,5,*} 3 Schweinefilets mit fruchtiger Currysoße, Mango und Birne, Butterreis und Salat	18,00
	Kalbsleber ^{G,1,*}	
61	Berliner Art mit Röstzwiebeln, gebratenem Apfel, Kartoffelpüree mit gemischtem Salat	17,90
62	Natur mit Kartoffelpüree, Knoblauch oder Röstzwiebeln und gemischtem Salat	17,70

FISCHGERICHTE

Bitte beachten Sie auch unsere Fischtheke mit täglich frischen Fisch, den Sie nicht auf der Karte finden.



75	Forelle Blau (Lachsforelle ca. 500-600 g, gekocht) ^{DL,1} mit Salzkartoffeln und gemischtem Salat	17,50
75	Forelle Müllerin Art (Lachsforelle ca. 500-600 g, gebraten) ^{A,C,G,L} mit Salzkartoffeln und gemischtem Salat	17,50
76	Rotbarschfilet „Orly“ ^{A,C,D,G} paniert mit Salbeikartoffeln und gemischtem Salat	17,50
77	Scholle ^{D,G} gebraten mit Mandeln und Butter, Salzkartoffeln und gemischtem Salat	17,50
79	Lachskotelett ^{A,D,G,1} gegrillt mit Bechamel-Dillsouße, frisches Tagesgemüse, Salzkartoffeln und Salat	19,00
80	Tintenfisch „Calamaretti“ ^{A,R,*} vom Grill auf Salatbett mit Knoblauch und Brot	19,50
81	Zanderfilet ^{A,G,1,*} natur, aus der Pfanne mit frischem Tagesgemüse an Kapernsauce	21,00
82	Gambas-Spieß ^{A,B,G,G,1,*} 6 Großgarnelen am Spieß gebraten mit Tomaten und Kräuter- oder Knoblauchsouße auf Salat mit Brot	23,90

*Täglich frischer Fisch in der Frischetheke, fragen Sie bitte den Service.
Als Beilage verwenden wir frisches Tagesgemüse*

STEAKS

Wir verwenden ausschließlich argentinische Steaks

		180 g	250 g
68	Rinderfiletsteak	20,50	23,50
69	Entrecôte „Rib-Eye-Steak“ <i>leicht marmoriert</i>	17,40	19,50
65	Rumpsteak	17,80	20,40
Alle Steaks werden mit Kräuterbutter und gemischtem Salat serviert			
67	Veseli-Dalmatinac (220 g) ^{G,1,12}		21,40
gefüllt mit gekochtem Schinken und Käse, Kräuterbutter und gemischtem Salat			

Wenn Sie keinen anderen Wunsch haben, grillen wir die Steaks „medium“ durch.



Extra Steak-Saucen

Madagaskar-Sauce ^{A,C,1}
(Cognacsauce mit grünem Pfeffer)
Sauce 5,00

Champignon-Sauce ^{A,G,M,1}
Sauce 4,70

Knoblauch-Sauce ^{A,G,M,1}
Sauce 4,70

Extra Steak-Beilagen

Pommes frites 4,50

Djuvecreis ^{AL,1} 4,50

Butterreis ^G 4,50

Kartoffelpüree ^G 5,00

Kroketten ^{A,C,G,5,1} 4,50

Bratkartoffeln *mit Speck & Zwiebeln* 5,50

Folienkartoffel *mit Kräuterquark* 5,50

Prinzessbohnen ^G 5,50

Champignons ^G *mit Zwiebeln* 5,90



Mediterranes Gemüse ^G 6,90

Gebratene weiße Bohnen 5,90

PLATTEN FÜR 2 BIS 4 PERSONEN

87	Split-Platte ^{A,C,G,L,1,*} für 2 Personen	45,80
	2 Rumpsteaks, 2 Schweinekoteletts, 2 Stück Leber, 2 Stück Speck , 2 kleine Hacksteaks, frisches Tagesgemüse, Djuvecreis, Pommes frites und gemischter Salat	
88	Haus-Platte ^{A,G,L,1,*} für 2 Personen	50,00
	2 Rinderfilet Steaks, 2 Schweinefilets, 2 Rumpsteaks, 2 Lamm-Karreés, Mediterranes Gemüse, Bratkartoffeln und gemischter Salat	
89	Große Adria-Platte ^{A,C,G,L,1,*} für 4 Personen	69,00
	4 Schweineschnitzel „Wiener Art“, 4 Cevapcici, 4 Rumpsteaks, 4 Schweinekotelets, frisches Tagesgemüse, Djuvecreis, panierte Ananas, Pommes frites und gemischter Salat mit Schafskäse	
90	Fischplatte ^{A,B,D,R,G,I,H} für 2 Personen	40,50
	2 Scampi und 4 Stück Calamaretti vom Grill, 2 kleine Stück Rotbarschfilet, 2 kleine Stück Zanderfilet aus der Pfanne mit frischem Tagesgemüse, Salbeikartoffeln, Knoblauch, Remoulade und gemischtem Salat	

EXTRAS

102	1 Stück Cevapcici	2,00
103	1 Stück gebratener Speck	3,00
104	1 Stück Kalbsleber	3,00
105	 1 Stück Original Schafskäse	3,50
106	 1 Portion Ajvar (Paprika-Auberginen Pesto)	3,00

DESSERTS



120	Eiscreme gemischt ^{I,G,5,*} mit 4 Kugeln nach Ihrer Wahl	4,50
121		+ mit Sahne + 0,50
122		+ mit Sahne und frischen Früchten + 3,00
124	Eiscreme Vanilla ^G Vanille-Eiscreme mit heißen Himbeeren und Sahne	6,80
125	Bananensplit ^{I,G,5,*} 2 Kugeln Vanille-Eis, 1 Kugel Schokoladen-Eis, Banane, Eierlikör und Sahne	7,00
127	Palatschinken ^{A,C,G,1,5,*} 2 Eierkuchen mit Wallnüssen, Vanilleeis und Sahne	8,50

*Wir haben Desserts als Tagesspezialitäten in der Frischetheke
Fragen Sie bitte unseren Service.*

Adria Grill

Kroatische Mittelmeerküche



UNSERE GETRÄNKE & DRINKS

Gern ist Ihnen unser Servicepersonal bei Fragen zu den Inhaltsstoffen behilflich. Sollten Sie allergische Unverträglichkeiten oder Fragen bezüglich Nahrungsmittel-Allergien haben, die durch allergene Inhaltsstoffe in den Speisen hervorgerufen werden können, zögern Sie bitte nicht, unser Team anzusprechen, wir beraten Sie gerne bei der Speisenauswahl. Unsere Getränke und Gerichte sind entsprechend gekennzeichnet.

(§9 ZZuLV und LMIV Verordnung, Information / Angaben siehe letzte Seiten)

HEISSGETRÄNKE

130	Glühwein ^{0,4} <i>enthält Alkohol</i>	Glas	4,50
131	Tee <i>verschiedene Sorten</i>	Glas	2,80
132	Kaffee ^{2,2}	Tasse	2,50
134	Latte Macchiato ^{G,2}	Glas	4,20
135	Cappuccino ^{G,2}	Tasse	3,50
136	Espresso ²	Tasse	2,50
137	Doppelter Espresso ²	Tasse	4,20
139	Heiße Schokolade <i>mit geschäumter Milch</i> ^G	Glas	4,50
140	Chociatto <i>heiße Schokolade mit Espresso</i> ^{G,2}	Glas	5,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Softdrinks

		0,3 l	0,4 l
154/155	Coca-Cola ^{1,2,5}	3,40	4,90
157/158	Fanta ^{1,4,5,}	3,40	4,90
150/151	Sprite ^{1,4,5}	3,40	4,90
159/160	Spezi ^{1,2,3,4,5}	3,40	4,90
152/153	Faßbrause ^{2,3,8}	3,20	4,10
147	Red Bull Energy Drink ^{1,2,6,10}	Dose 0,25 l	4,20
147	Red Bull Sugarfree ^{1,2,6,10,11}	Dose 0,25 l	4,20
		0,2 l	0,4 l
167/168	Apfelschorle	3,00	4,00
148	Rhabarber-Schorle	3,10	4,20
290	Richards Sun Iced Tea, Peach Zero sugar od. Lime & Mint	Flasche 0,33 l	4,50
291	Proviant Bio Limonade, Ingwer & Zitrone, naturtrüb	Flasche 0,33 l	4,50
156	Coca-Cola Zero ^{1,2,5,16}	Flasche 0,20 l	3,30
161	Schweppes Bitter Lemon ^{6,9,12}	Flasche 0,20 l	3,30
162	Schweppes Ginger Ale ¹	Flasche 0,20 l	3,30
161	Schweppes Tonic Water ^{3,7}	Flasche 0,20 l	3,30
169	Malztrunk ^{2,3,8,A}	Flasche 0,33 l	3,40
149	Orangina	Flasche 0,25 l	3,80

Mineralwasser

		Flasche 0,25 l	0,75 l
163/164	Vöslauer Mineralwasser mit Kohlensäure ³	2,80	6,50
165/166	Vöslauer Mineralwasser still	2,80	6,50

Fruchtsäfte & Nektar (Niehoffs Vaihinger)

			0,20 l
171	Apfelsaft naturtrüb		3,20
172	Orangensaft		3,20
173	Rhabarbernektar naturtrüb		3,30
174	Schwarze Johannisbeeren Nektar		3,30
175	Multivitaminsaft		3,30
176	Tomatensaft		3,30

BIERE frisch vom FASS

		0,3 l	0,4 l
179/180	Krombacher Pils ^A	3,40	3,90
181/182	Jever Pilsner ^A	3,40	3,90
177/178	Alster ^A Radler ^A Diesel ^A Gespritztes ^A	3,40	3,90
	Biermischgetränke wahlweise mit Sprite ⁴ , Fanta ^{1,5} , Cola ^{1,2} oder Fassbrause ¹	0,3 l	0,5 l
184/185	Krombacher Dunkel, naturtrüb ^A	3,60	4,50
186/187	Krombacher Hefeweizen ^A	3,80	4,70

BIERE aus der FLASCHE

189	Schöffelhofer Kristallweizen ^A	Flasche 0,50 l	4,40
188	Krombacher Hefeweizen, alkoholfrei ^A	Flasche 0,50 l	4,40
183	Krombacher Pils alkoholfrei ^A	Flasche 0,33 l	3,20
	Karlovačko, kroatisches Lager Bier ^A	Flasche 0,33 l	3,20
190	Berliner Kindl Weisse ^A mit Schuss (Rot Himbeer ^{6,7} oder Grün Waldmeister ^{2,6,7})	Flasche 0,33 l	3,50

WEINE

Weißwein^{0,4} Gute Tropfen für Genießer

		0,20 l	0,50 l	1,0 l
	Grasevina trocken, Kroatien	202/203/204	4,50	8,80 17,80
	Laski Rizling, lieblich, Slowenien	205/206/207	4,50	8,80 17,80
	Pinot Grigio, trocken, Italien	208/209/210	4,50	8,80 17,80
	Weißweinschorle	200	3,80	
	Posip Krolo, leicht & fruchtig, trocken, Kroatien	212	Flasche 0,75 l	33,00
	Bürgerspital, Silvaner, trocken, Würzburger Stein	211	Flasche 0,75 l	42,00
	Chardonnay Barrique, trocken, Kroatien	214	Flasche 0,75 l	31,50
	Herva-Mosel (5)	201	Flasche 0,33 l	4,50

Rotwein^{0,4}

		0,20 l	0,50 l	1,0 l
	Dalmatiner, lieblich, Kroatien	220/221/222	4,50	8,80 17,80
	Plavac, feinherb, dunkel, Kroatien	224/225/226	4,50	8,80 17,80
	Peljesac, mild, fruchtig, Kroatien	227/228/229	4,50	8,80 17,80
	Blatina, trocken, Herzegowina	230/231/232	4,50	8,80 17,80
	Lambrusco, Italienischer Perlwein	234/235/236	4,50	8,80 17,80
	Rose, trocken, Kroatien	237/238/239	4,50	8,80 17,80
	Merlot, Trentino, trocken, Italien	240	6,50	
	Merlot, Trentino, trocken, Italien	241	Flasche 0,75 l	25,00
	Crljenac (Primitivo), Kroatien	242	Flasche 0,75 l	33,00
	Merlot, Cabernet Barrique, trocken, Kroatien	243	Flasche 0,75 l	33,00
	Krolo Rosé, leicht & fruchtig, trocken, Kroatien	244	Flasche 0,75 l	30,00

SEKT & SCHAUMWEIN ^{0,4}

245	Freixenet, Piccolo alkoholfrei	Flasche 0,20 l	6,50
246	Fürst Metternich, Piccolo	Flasche 0,20 l	8,20
247	Fürst Metternich, Riesling	Flasche 0,75 l	35,00
248	Fürst Metternich, Bianco Chardonnay	Flasche 0,75 l	38,00
249	Prosecco Mionetto Extra Dry	Flasche 0,75 l	34,00
249	Prosecco Mionetto Rosé	Flasche 0,75 l	34,00

SPIRITUOSEN

		2 cl	4 cl
250	Loza Rakia Grappa	2,80	
251/252	Original Badel Slivovitz	2,80	5,10
253/254	Barack Pálinka	2,80	5,10
255/256	Beliebter Julischka ⁵	2,80	5,10
264	Viljamovka Williams Birne	2,80	
286	Cardenal Mendoza Solera, Clásico Brandy Jerez, Gran Reserva ⁵	6,00	
257	Hennessy/Martell ⁵	6,00	
258	Malteser Kreuz Aquavit	2,80	
260	Wodka, russisch	2,80	
273	Bismark	2,80	
261	Underberg ⁵	2,80	
262	Fernet Branca ⁵	2,80	
263	Jägermeister ⁵	2,80	
259	Baileys Cream ^{G,2,5,9}	2,80	
267	Amaretto ⁵	2,80	
272	Sambuca Molinari	2,80	
268/269	Orig. Maraska Kruskovac ⁵	2,80	5,10
270/271	Orig. Maraska Pelinkovac ⁵	2,80	5,10
274	Johnnie Walker ⁵	6,00	
275	Jim Beam Kentucky ⁵	6,00	

Guten Appetit

Wir bedanken uns für Ihren Besuch und freuen uns auf ein baldiges Wiedersehen! Hvala i Dovidjenja!

Adria Grill

Kroatische Mittelmeerküche

Kennzeichnungspflicht (nach LMIV) der Zusatzstoffe und Allergene

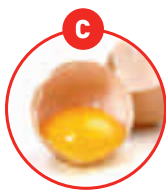
Das Gesetz verpflichtet uns, Zusatzstoffe und allergene Inhaltsstoffe, die in Speisen und Getränken enthalten sind, anzugeben. Die Zubereitung aller Produkte erfolgt in unserem Haus unter größter Sorgfalt. Die Produkte, die Zusatzstoffe und/oder allergene Inhaltsstoffe enthalten, sind durch die entsprechenden Zahlen und/oder Buchstaben gekennzeichnet:



Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse



Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse



Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse



Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)



Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse



Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse



Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)



Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse



Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse



Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse



Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse



Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von >10mg/kg oder 10mg als SO₂



Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse



Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe | Additives:

(1) mit Konservierungsstoff, (2) koffeinhaltig, (3) mit Antioxidationsmitteln, (4) geschwefelt, (5) mit Farbstoff, (6) geschwärzt, (7) chininhaltig, (8) mit Phosphat, (9) mit Milcheiweiß, (10) mit Eiklar, (11) hergestellt aus feinzerkl. Fleisch, (12) Formfleischvorderschinken aus Vorderschinkenteilen zusammengefügt, (13) Eiscreme, (15) mit Süßungsmitteln, (16) Lebensmittel, die das Süßungsmittel Aspartam enthalten, (*) „enthält eine Phenylalaninquelle“, mit Geschmacksverstärker.

Unsere Speisen/Gerichte, die bei der Zubereitung solche Allergene Produkte und/oder Inhaltsstoffe enthalten, sind mit den o.a. Großbuchstaben gekennzeichnet.

Änderungen vorbehalten! Diese Aufstellung ist nicht abschließend. Rezepturänderungen ergänzen wir regelmäßig. Es kann keine Garantie für 100%ige Vollständigkeit der Angaben übernommen werden. Kreuzkontamination bei den einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen einzelner Produkte sind nicht auszuschließen.