



# Meyerhof

*Getränke & Speisekarte*

# Getränkekarte

"Alles gude,  
trinke ma einen!"





## Wärmeschluck

Espresso<sup>1</sup> 2.60  
doppelt<sup>1</sup> 3.90  
Macchiato<sup>1</sup> 3.50

Kaffee<sup>1</sup> 3.40  
doppelt<sup>1</sup> 4.90  
koffeinfrei 3.50  
Baileys mit Sahne<sup>1</sup> 5.50  
Irish Coffee<sup>1</sup> 7.50

Milchkaffee<sup>1,G</sup> 4.30  
koffeinfrei 4.40

Latte Macchiato<sup>1,G</sup> 3.90  
Vanille, Cocos, Karamel 4.40

Cappuccino<sup>1,G</sup> 3.80  
mit Sahne 4.20

Heiße Schokolade<sup>G</sup> 4.50  
mit Sahne 4.90

Chai Latte<sup>1,G</sup> 4.90

Eiskaffee<sup>1,G</sup> 7.90

Eisschokolade<sup>G</sup> 7.90

## Bio Tee 3.90€

High Darling  
Bio-Schwarztee Darjeeling, leicht herb

Lazy Daze  
Bio-Schwarztee Earl Grey, zitronig herb

Low Rider  
Bio-Grüntee Japan Kukicha Karigane, grasig frisch

Orange Safari  
Bio-Rooibostee mit Vanille und Orange, fruchtig herb

Space Cookie  
Bio-Chaitee mit würzigen Kräutern

Master Mint  
Bio-Pfefferminztee, minzig frisch

Smooth Operator  
Bio-Kamillentee, süßlich frisch

Maybe Baby  
Bio-Früchtetee mit Erdbeere, fruchtig süß

Heidis Delight  
Bio-Kräutertee mit Zitronenmelisse, minzig blumig

Grog 5,90  
Darjeeling mit einem Schuss Rum

## Heißgetränke

voll erfrischend und vitaminreich...

Appolinaris	0.25l	3.20
	0.75l	7.20
Vio Medium	0.25l	3.20
	0.75l	7.20
Vio Still	0.25l	3.20
	0.75l	7.20
Tafelwasser	0.3l	3.80
	0.4l	4.20

Eistee Pfirsich oder Zitrone	0.3l	3.60
	0.4l	4.60

Coca Cola <sup>1</sup> , Cola Zero <sup>1</sup> , Fanta, Paulaner Spezi <sup>1</sup> , Sprite	0.33l	3.90
---	-------	------

Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale, Ginger Beer, Wild Berry	0.3l	3.90
	0.4l	4.90

Apfel-, Orange-, Maracuja-, Annanas-, Johannisbeer-, Bananen-, Kirsch-, Cranberry-, Grapefruit-, Mangosaft oder KiBa	0.3l	3.90
	0.4l	4.90

Alle Säfte auch gern gespritzt	0.3l	3.50
	0.4l	4.50



## Hausgemachte Limonaden 6.20

Holunder Minze,  
Rhabarber,  
Waldbeer,  
Mango Maracuja,  
Pfirsich Mango  
0.4l

Softdrinks & Säfte



## Vom Fass

Fürstenberg Pils	0.3l	4.20	Amer Picon/Monaco	0.3l	4.20
	0.5l	5.90		0.5l	5.90
Hacker Pschorr Helles	0.3l	4.20	Colabier	0.3l	3.90
	0.5l	5.90		0.5l	5.50
Paulaner Weissbier	0.3l	4.20	Radler Süß/Sauer	0.3l	3.90
	0.5l	5.90		0.5l	5.50
Cola-, Kirsch-, Bananenweizen	0.3l	3.90			
Weizenradler	0.5l	5.50			

## Von der Flasche

Fürstenberg Pils Alkoholfrei	0.33l	4.50
Fürstenberg Radler Alkoholfrei	0.5l	5.90
Paulaner Dunkles Weizen	0.5l	5.90
Paulaner Kristall Weizen	0.5l	5.90
Paulaner Alkoholfreies Weizen	0.5l	5.90
Paulaner Alkoholfreies Weizenradler	0.5l	5.70

Biere

## Weisswein

Huber-Britzingen Gutedel ObA 1l 26.00  
Hauswein, erfrischend

Huber-Britzingen Weißer Burgunder 1l 28.00  
trocken, blumig, duftig, elegante Art

Oberkircher Grauer Burgunder 1l 28.00  
fruchtig und ausgewogen

Oberkircher Riesling 1l 29.00  
spritzig frisch mit langanhaltender feinfruchtiger note

## Roséwein

Oberkircher Rosé 0.75l 27.00  
frisch, fruchtig und feinherb

Barrique de la Mancha Tempranillo Rosado 1l 28.00  
elegante Fruchtnote, dichter Geschmack

## Rotwein

Oberkircher Spätburgunder 1l 28.00  
trocken, rubinrot im Glas, feine Beerenfrucht

Barrique de la Mancha Tempranillo 1l 26.00  
halbtrocken, fruchtig, aus Bodegas Munoz, Spanien

Merlot 0.75l 27.00  
samtigweich mit ausgeprägter Fruchtnote

Vacqueyras 0.75l 27.00  
leicht würzig, florale Note, dunkle violette Farbe

Côtes du Rhône Reserve 0.75l 27.00  
vollfruchtig, kräftig, dichter Geschmack

Weinkarte





## Weisswein

### Huber-Britzingen Gutedel ObA

Hauswein, erfrischend

0.1l 4.20 / 0.25l 8.20 / 0.5l 14.90

### Huber-Britzingen Weißer Burgunder

trocken, blumig, duftig, elegante Art

0.1l 4.40 / 0.25l 8.50 / 0.5l 15.50

### Oberkircher Grauer Burgunder

fruchtig und ausgewogen

0.1l 4.40 / 0.25l 8.50 / 0.5l 15.50

### Oberkircher Klingelberger Riesling

spritzig frisch mit langanhaltender feinfruchtiger Note

0.1l 4.60 / 0.25l 8.60 / 0.5l 17.20

Weissweinschorle Süß/Sauer 0.25l 4.90

Rieslingschorle Süß/Sauer 0.25l 5.10

## Rosewein

### Oberkircher Rosé

fruchtig feinherb

0.1l 5.10 / 0.25l 9.20 / 0.5l 17.90

### Barrique de la Mancha Tempranillo Rosado

elegante Fruchtnote, dichter Geschmack

0.1l 4.20 / 0.25l 8.20 / 0.5l 14.90

Roseweinschorle Süß/Sauer 0.25l 4.90

## Rotwein

### Oberkircher Spätburgunder

trocken, rubinrot im Glas, feine Beerenfrucht

0.1l 4.20 / 0.25l 8.20 / 0.5l 14.90

### Barrique de la Mancha Tempranillo

halbtrocken, fruchtig, aus Bodegas Munoz, Spanien

0.1l 3.90 / 0.25l 6.90 / 0.5l 13.90

### Merlot

samtigweich mit ausgeprägter Fruchtnote

0.1l 5.10 / 0.25l 9.20 / 0.5l 17.90

### Vacqueyras

leicht würzig, florale Note, dunkle violette Farbe

0.1l 5.10 / 0.25l 9.20 / 0.5l 17.90

### Côtes du Rhône Reserve

vollfruchtig, kräftig, dichter Geschmack

0.1l 5.10 / 0.25l 9.20 / 0.5l 17.90

Rotweinschorle Süß/Sauer 0.25l 4.90

offene Weine

## Spritz 8.90

### Aperol Spritz

Aperol<sup>1,10</sup>, Sekt, Soda

### Hugo

Sekt, Holunderblütensirup, Soda, Limetten, Minze

### Lillet Wild Berry

Lillet, Schweppes Wild Berry<sup>2,3</sup>, Waldbeeren

### Rosato Bella

Ramazotti Rosato<sup>3</sup>, Schweppes Wild Berry<sup>2,3</sup>, Orsange

### Limoncello Spritz

Limoncello, Sekt, Soda, Zitrone

### Gordons Pink

Gordons Pink Gin, Tonic Water<sup>2</sup>, Waldbeeren

### Meyerhof Spritz

Gin, Mango Tonic<sup>2</sup>, Minze

### Campari Spritz

Campari, Sekt, Soda, Orange



Cocktails &  
Spritz

## Cocktails 9.90

### Lady Mule

Aperol<sup>1,10</sup>, Orangensaft, Ginger Beer, Orange

### Moscow Mule

Wodka, Ginger Beer<sup>3,8</sup>, Lime Juice<sup>4</sup>, Limette, Gurke

### Munich Mule

Gin, Ginger Beer<sup>3,8</sup>, Lime Juice<sup>4</sup>, Limette, Gurke

### Cuba Libre

Rum, Cola<sup>3,1</sup>, Limetten

### Cosmopolitan

Wodka, Triple Sec, Cranberrysaft, Zitronensaft<sup>4</sup>

### Espresso Martini

Wodka, Kahlua, Espresso, Zuckersirup

### Pornstar Martini

Passoa, Sekt, Maracujasaft, Passionsfruchtpüree, Zitronensaft<sup>4</sup>

### Margarita

Tequila, Triple Sec, Lime Juice<sup>4</sup>, Zuckersirup

### Caipirinha

Cachaca, Lime Juice<sup>4</sup>, Limetten, Brauner Zucker

### Mojito

Rum, Soda, Limetten, Brauner Zucker, Minze

### Negroni

Gin, Vermouth, Campari, Orange





## Unsere Gin's 9.50

Wir servieren zu jedem Gin Tonic Water

### Bombay Sapphire

Gin aus Getreide-Alkohol und 10 verschiedenen Botaniks, Originalrezept aus der Mitte des 18. Jahrhunderts (1761).

### Tanqueray

London Dry Gins bestimmen die klassischen Noten von Wacholder, Koriander, Zitrusfrüchten sowie Angelikawurzel

### Hendricks

Leichter Geschmack von Zitrone, Wacholder und Gurke

### Boar

Premium Dry Gin harmonisiert und veredelt mit Schwarzwälder Trüffel

### Monkey

Reifung in traditionellen Steingutfässer und Zugabe von frischen Preiselbeeren aus dem Schwarzwald

### Gin Mare

Spanischer Gin mit ausgewählten Zutaten aus Oliven, Thymian, Basilikum und Rosmarin



## Rum 8.50

### Don Papa

Philippinischer Rum mit Vanille- und Karamellgeschmack

### Botucal

Vollmundiger Rum aus Venezuela

### Plantation

Exotischer Rum aus Barbados

## Whiskey

Jack Daniels 6.50

Chivas Regal 12 Jahre 7.50

Glenfiddich 12 Jahre 7.90

Oban 8.50

Talisker 8.50

Glenkinchie 10 Jahre 8.50

Knockando 9.00

# Gin & Rum & Whiskey

## Aperitif

Kir 0,1 cl 4.20  
Kir Royal 0,1cl 4.50  
Ricard 4cl 6.50  
Martini Bianco 4cl 4.90  
Campari 4cl 4.90  
Fernet Branca 4cl 4.90

## Digestiv 4cl

Baileys 5.20  
Ramazzotti 5.20  
Remy Martin 5.90  
Hennessy 7.50  
Calvados 5.50  
Veterano 5.50  
Grappa 4.90

## Aperitif & Digestif

## Muntermacher 2cl 2.50

Tequila	Williams
Saurer Joster	Himbeergeist
Jägermeister	Kirschwasser
Wodka	Mirabell
Wodka Melone	Zwetschgenwasser
Sambucca	Ouzo
Obstler	

## Sektvariationen

Belmond Sekt	0,1l	3.50
Belmond - Flasche	0,75l	22.00
Wolfberger Crémant	0,1l	4.90
Wolfberger Crémant - Flasche	0,75l	26.00
Sekt Orange	0,1l	3.50
Sekt auf Eis	0,3l	5.20

d'Vohr, zwischedurch oder d'Nah...



# Speisekarte

Wulle wi de Ranse voll?  
dann bisch do richtig!



## Vorspeisen

<b>Gereifter Ziegenkäse<sup>G</sup></b> überbacken mit Honig an Rucolabett dazu Feigenkompott und frisches Baguette <sup>A</sup>	12.90
<b>Bruschetta</b> Geröstetes Brot <sup>A</sup> mit Knoblauch eingerieben, belegt mit frischen Tomaten und Basilikum	8.90
<b>Bruschetta Meyerhof</b> Geröstetes Brot <sup>A</sup> belegt mit Honig glasiertem Ziegenkäse <sup>G</sup> dazu Feigen und Walnüsse <sup>H</sup>	9.90
<b>Eingelegter Feta<sup>G</sup></b> in einer Knoblauch-Kräuter der Provence Marinade dazu frisches Baguette <sup>A</sup>	8.90
<b>Gebratene Garnelen<sup>B</sup></b> in einer Sweet-Chilli Soße, glasierten Paprikastreifen an Rucolabett und frischem Baguette <sup>A</sup>	12.90
<b>Trüffelpommes</b> in einer Trüffelcreme geschwenkte Pommes dazu Crème Fraîche <sup>G</sup>	8.90

Gerne servieren wir Ihnen frisch gebackenes zu unseren Suppen

## Suppen

<b>Fläddlesuppe</b> Pfannkuchenstreifen <sup>A</sup> in einer feinen Gemüsebrühe	8.90
<b>Maultaschensuppe</b> Gemüsemaultaschen <sup>G</sup> in feiner Gemüsebrühe	8.90
<b>Kartoffelcremesuppe</b>	8.90
<b>Tagessuppe<sup>A,G</sup></b>	8.90



Unsere Flammkuchen werden frisch für Sie belegt und im Steinofen gebacken

<b>Elsässer</b> <sup>A,G</sup> mit Speck und Zwiebeln	11.90
<b>Münster</b> <sup>A,G</sup> mit Münsterkäse und Zwiebeln	14.90
<b>Jäger</b> <sup>A,G</sup> mit Champignons, Speck, Zwiebeln und Käse	14.90
<b>Deftig</b> <sup>A,G</sup> mit Speck, Zwiebeln und Käse	13.90
<b>Meyerhof</b> <sup>A,G</sup> mit Ziegenkäse, Feigen, Walnüsse und Rucola	14.90
<b>Lachs</b> <sup>A,G,D</sup> mit Lachs, Zwiebeln und gehackte Tomaten	15.90
<b>Wurstsalat</b> Saftiger Lyoner in Hausdressing mit Ei dazu Baguette <sup>A</sup>	14.90
<b>Elsässer Wurstsalat</b> <sup>G</sup> Saftiger Lyoner mit Edamer in Hausdressing und Ei dazu Baguette <sup>A</sup>	16.90
<b>Jägertoast</b> <sup>A,G</sup> Toast mit Schinken, Schweinesteak, Champignons, Zwiebeln, überbacken mit Käse <sup>G</sup> dazu ein Grüner Salat	16.90
<b>Brägele mit Bibiliskäs</b> <sup>G</sup> Bratkartoffeln mit Badischer Kräutercreme <sup>G</sup>	15.90
<b>Brägele Herzhaft mit Speck</b> +2,50€	
<b>Badisches Trio</b> Wurstsalat, Bibiliskäs <sup>G</sup> und Bratkartoffeln mit Zwiebeln	16.90
<b>Badische Schäufole</b> Gepökelt und geräucherte Schweineschulter in Scheiben mit Bratensoße und warmen Kartoffelsalat	17.90
<b>Kalbsbratwürste</b> gegrillt mit Bratensoße und Röstzwiebeln, wahlweise mit warmen Kartoffelsalat oder Pommes	17.90

Flammkuchen

Vesperzeit

## Salatvariationen

Alle Blattsalate werden mit unserem Hausdressing verfeinert und mit Baguette serviert

<b>Beilagensalat</b>	3.90
<b>Bunter gemischter Salat</b>	8.90
<b>Salat Maultaschen<sup>A</sup></b> Variation hausgemachter Rohkostsalate bedeckt mit frischem Salat dazu gebratene Maultaschen	15.90
<b>Salat Ziegenkäse<sup>G</sup></b> Variation hausgemachter Rohkostsalate bedeckt mit frischem Salat dazu mit Honig überbackener Ziegenkäse	16.90
<b>Fitness Salat</b> Variation hausgemachter Rohkostsalate bedeckt mit frischem Salat dazu gegrillte Putenstreifen	17.90
<b>Salat Lachs<sup>D</sup></b> Variation hausgemachter Rohkostsalate bedeckt mit frischem Salat dazu gebratener Lachs	18.90
<b>Salat Gourmet<sup>G</sup></b> Variation hausgemachter Rohkostsalate bedeckt mit frischem Salat dazu gebratene Rumpsteakstreifen und Parmesan	18.90
<b>Salat Schwarzwald</b> Variation hausgemachter Rohkostsalate bedeckt mit frischem Salat dazu gegrillte Champignons und Bacon	16.90

## Käs`spätzle

Zu unseren Hausgemachten Spätzle servieren wir Ihnen einen bunt gemischten Salat

<b>Käs`spätzle Classic<sup>A,G,C</sup></b>	14.90
<b>Käs`spätzle Münster<sup>A,G,C</sup></b> Unsere klassischen Käs'spätzle verfeinert mit Münsterkäse	15.90
<b>Käs`spätzle Meyerhof<sup>A,G,C</sup></b> Unsere klassischen Käs'spätzle angereichert mit Speck und Zwiebeln	16.90





**Gefüllte Pasteten**<sup>A,G</sup>

mit feiner Waldpilzsoße gefüllte Pastete auf Butternudeln

17.90

**Maultaschen**<sup>A,G</sup>

mit Gemüse gefüllte Maultaschen, Zwiebelschmelz, überbacken mit Emmentaler Käse dazu warmer Kartoffelsalat und kleiner Grüner Salat

16.90

**Kräuterpfannkuchen**<sup>A,G</sup>

gefüllt mit fruchtigem Ratatouille Gemüse bedeckt mit würzigem Feta und Rucola

17.90

**Serviettenknödel**<sup>A,G</sup>

Semmelknödel in Scheiben mit Waldpilzsoße und Rucola

15.90

**Pasta Tartufo**<sup>A,G</sup>

getrübete Linguine dazu Parmesan

17.90

**Linguine Gambas**<sup>A,B</sup>

saftige Gambas mit Linguine in einer Langustencreme

23.90

**Lachsfilet**<sup>A,D</sup>

gegrilltes Lachsfilet mit Linguine in einem Tomatensogu

25.90

**Fischteller**<sup>D,B</sup>

Lachs, Garnelen und Zander auf Gemüsebeet mit Salzkartoffeln und einer Langustencreme

32.90

Vegetarisch

...vom Fisch

## Schnitzelvariationen

Unseren hausgemachten Schnitzel werden bei uns von Hand geklopft, paniert und mit Liebe zubereitet. Vorweg gibt es einen Beilagensalat

**Schnitzel vom Schwein**<sup>A,C</sup>  
dazu Pommes

klein 23.90  
18.90

**Bauernschnitzel**<sup>A,C</sup>  
vom Schwein mit Spiegelei dazu knusprige Bratkartoffeln mit Zwiebeln

klein 25.90  
20.90

**Jägerschnitzel**<sup>A,C</sup>  
vom Schwein mit gebratenen Champignons in Rahmsauce dazu Pommes

klein 25,90  
20.90

**Schnitzel „Elsässer Art“**<sup>A,C,G</sup>  
vom Schwein mit Creme Fraiche, Speck, Zwiebeln und Käse überbacken  
dazu Pommes

klein 25.90  
20.90

**Schnitzel „italienischer Art“**<sup>A,C,G</sup>  
vom Schwein mit Tomatensugo und Käse überbacken

klein 25.90  
20.90

**Putenschnitzel**<sup>A,C,G</sup>  
dazu Pommes

23.90

**Wiener Schnitzel**<sup>A,C</sup>  
vom Kalbsrücken dazu Pommes

klein 27.90  
23.90

Unseren hausgemachten Cordon Bleu's werden bei uns von Hand geklopft, gefüllt, paniert und mit Liebe zubereitet. Dazu servieren wir unsere knusprige Bratkartoffeln mit Zwiebeln. Vorweg gibt es einen Beilagensalat

**Cordon Bleu Klassik**<sup>A,C,G</sup>  
vom Schwein gefüllt mit saftigem Schinken und Emmentaler

24.90

**Cordon Bleu Münster**<sup>A,C,G</sup>  
vom Schwein gefüllt mit saftigem Schinken und herzhaftem Münsterkäse

26.90

**Cordon Bleu Schwarzwald**<sup>A,C,G</sup>  
vom Schwein gefüllt mit einer Champignonfarce und Emmentaler

26.90

**Cordon Bleu Meyerhof**<sup>A,C,G</sup>  
vom Schwein gefüllt mit Ziegenkäse, Feigen und Walnüssen

26.90

**Cordon Bleu vom Kalb**<sup>A,C,G</sup>  
vom Kalbsrücken mit saftigem Schinken und Emmentaler

28.90



## Cordon Bleu's







Unsere Steaks werden bei uns liebevoll gegrillt. Bitte wählen Sie beim Rump- und beim KalbSteak Ihren gewünschten Gargrad von rare bis well done.

**SchweineSteak<sup>G</sup>** 23.90

vom Rücken mit Bierzwiebeln und Kräuterbutter dazu Pommes

**PutenSteak<sup>C,G</sup>** 24.90

von der Putenbrust mit Grillgemüse und Kräuterbutter dazu Bratkartoffeln mit Zwiebeln

**RumpSteak<sup>G</sup>** 31.90

vom Weidenrind mit Grillgemüse und Kräuterbutter dazu Pommes

**KalbSteak<sup>G</sup>** 27.90

vom Rücken mit Waldpilzsoße dazu hausgemachte Spätzle

**Grillteller<sup>G</sup>** 32.90

Rumpsteak, Schweinesteak und Putensteak mit Grillgemüse und Kräuterbutter dazu Pommes

Unsere Pfannengerichte werden bei uns mit Liebe gebrutzelt und zubereitet.

**Züricher Geschnetzeltes<sup>A,G</sup>** 25.90

vom Kalb mit Champignon-Zwiebel-Rahm dazu hausgemachte Spätzle

**Putengeschnetzeltes<sup>A,G</sup>** 22.90

mit Champignon-Zwiebel-Rahm dazu Serviettenknödel

*Vom Grill...*

*Von der Pfanne...*

## Kinderkarte

Nuggets mit Pommes <sup>A,C</sup>	8.90
Käs'spätzle <sup>A,C,G</sup>	9.90
Spätzle mit Rahmsoße <sup>A,C,G</sup>	8.90

Affogato <sup>G</sup>	4.90
Vanilleeis mit einem Kännchen Espresso	

Café Gourmand <sup>A,G</sup>	8.90
Desserttrio mit einem Espresso	

Vanilleeis mit Heißen Beeren <sup>G</sup>	8.90
---	------

Schoko Soufflé <sup>A,G</sup>	9.90
mit Früchten der Saison, Vanilleeis, Vanillesoße und Sahne	

Apfelstrudel <sup>A,G</sup>	9.90
mit Früchten der Saison, Vanilleeis, Vanillesoße und Sahne	

Kaiserschmarren <sup>A,G</sup>	10.90
mit Früchten der Saison, Apfelmus, Vanilleeis, Sahne und Vanillesoße	

### Kleine Leckereien aus der Kuchentheke

Macaron <sup>A,C,G</sup>	1.50
Kuchen <sup>A,G</sup>	3.90
Panna Cotta Trio <sup>A,C,G</sup>	8.90

## Desserts





Bratensoße	2.50
Rahmsoße <sup>g</sup>	2.50
Champignongrahmsoße <sup>g</sup>	2.50
Brotkorb <sup>A</sup>	2.50
Extra Teller	2.00
Ketchup/Mayo	0.70

Pommes	5.90
Bratkartoffeln	5.90
Kartoffelsalat	4.50
Salzkartoffeln	4.50
Hausgemachte Spätzle <sup>A,C,G</sup>	6.90
Grillgemüse	5.90

*Extras*

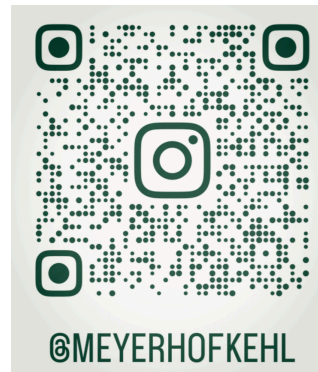
*Beilagen*

## Allergene

A	Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
C	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)
E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
H	Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
O	Schefeldioxid und Sulfite
P	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
R	Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfisch und daraus gewonnene Erzeugnisse

## Inhaltsstoffe

1	koffeinhaltig
2	chininhaltig
3	mit Farbstoffen
4	mit Konservierungsstoffen
5	mit Antioxidationsmittel
6	mit Süßungsmittel
7	mit Taurin
8	mit Säuerungsmittel



## Öffnungszeiten

Montag - Sonntag  
09:00 - 00:00Uhr

Frühstück  
Montag - Sonntag  
09:00 - 11:30Uhr

Warme Küche  
Montag - Sonntag  
11:30 - 21:30Uhr

\*Alle Preise inkl. MwSt. in dieser Karte verstehen sich in Euro (€).