

APERITIFS

200	<i>Sherry</i> <i>medium oder trocken</i> ²²	5 cl	5,60
201	<i>Portwein</i>	5 cl	5,20
202	<i>Martini bianco</i> <i>weiß</i> ²²	5 cl	4,90
203	<i>Martini rosso</i> <i>rot</i> ²²	5 cl	4,90
204	<i>Pernod</i> ⁴	4 cl	4,90
206	<i>Campari Orange</i> ⁴	0,25 l	5,70
228	<i>Hugo</i> <i>Holunderblütensirup, Soda, Prosecco, frische Minze</i> ²²	0,25 l	5,90
229	<i>Aperol SPRIZZ</i> <i>Aperol, Soda, Prosecco, frische Orange</i> ^{4, 8, 22}	0,25 l	5,90
181	<i>Gingerino</i> <i>Weißwein, Ginger Ale, frische Orange</i> ^{4, 5, 22}	0,25 l	5,90

SEKT

334	<i>Prosecco Spumante</i> ²²	0,75 l	25,90
335	<i>Prosecco Spumante</i> ²²	0,10 l	4,90

WEISSWEINE | offen

		0,2 l	0,5 l	1,0 l
177	<i>Pinot Grigio del Veneto Vallagarina</i> ²² <i>Hellgelbe Farbe, fruchtbetont, zarter Schmelz</i>	5,60	14,00	27,00
180	<i>Chardonnay Dolomiti IGT (2008)</i> ²² <i>helle, strohgelbe Farbe, dezentes Bukett, frisch und fruchtig, im Geschmack nach Äpfeln, sehr harmonisch</i>	5,60	14,00	27,00
188	<i>Frizzantino</i> ²² <i>lieblich, spritzig</i>	5,20	13,00	25,00
266	<i>Lugana</i> ²² <i>strohgelb mit grünen Reflexen, Aromen von Apricose und Birne kombiniert mit würzigen, mineralischen Nuancen</i>	8,20	20,50	fl.
181	<i>Pipoli bianco IGT</i> <i>hellgelb, frisch und feinfruchtig mit Orangenblüten- und Zitrusnote</i>	6,80	17,00	fl.

ROSEWEIN | offen

		0,2 l	0,5 l	
186	Empfehlung der Saison	6,80	17,00	fl.
186	Pipoli rosato IGP ²² BASILICATA erdbeerrote Farbe, ein Rosé mit tollen intensiven Aromen von Himbeeren und Erdbeeren mit feiner Süße	6,80	17,00	fl.

ROTWEINE | offen

		0,2 l	0,5 l	1,0 l
183	Lambrusco Rosso DOC ²² GUALTIERI / EMILIA süß, spritzig	5,20	14,00	27,00
184	Chianti D.O.C.G. ²² STRACCALI purpurrote Farbe, fruchtig, ausgewogen	5,90	14,70	29,00
188	Montepulciano d'Abruzzo DOC (2007) ²² TORRE GAIO ABRUZZEN kräftig, angenehmes und delikates Bukett nach Waldfrüchten	6,00	15,00	29,00
185	Primitivo Puglia ²² DI SAN MARZANO kräftiges rubinrot, kraftvoller, fruchtkonzentrierter Wein mit üppiger Fruchtsüße	6,90	17,20	fl.
187	Appassimento ²² ITALIEN/APULIEN konzentriert und dicht aus sonnengetrockneten Trauben Rebsorten: Primitivo, Negroamato, Sangiovese	6,90	17,20	24,00

ERFRISCHENDE GETRÄNKE

337	<i>Lízz Still</i> Premium-Mineralwasser, natriumarm, still	0,35 l	3,60
278	<i>Lízz Medio</i> Premium-Mineralwasser, natriumarm, sprudelnd	0,35 l	3,60
279	<i>Lízz Grande</i> Premium-Mineralwasser, natriumarm, sprudelnd oder still	0,75 l	6,90
280	<i>Tafelwasser</i> »Bonaqua«	0,5 l	3,90
281	<i>Tafelwasser</i> »Bonaqua«	0,3 l	2,50
282	<i>Cola grande</i> ^{4, 5, 6, 7}	0,5 l	4,90
283	<i>Cola medio</i> ^{4, 5, 6, 7}	0,3 l	3,00
284	<i>Fanta grande</i> ^{4, 5, 6, 7}	0,5 l	4,90
285	<i>Fanta medio</i> ^{4, 5, 6, 7}	0,3 l	3,00
286	<i>Sprite grande</i> ^{4, 5, 6, 7}	0,5 l	4,90
287	<i>Sprite medio</i> ^{4, 5, 6, 7}	0,3 l	3,00
288	<i>Schweppes Tonic</i> ⁸	0,2 l	2,90
289	<i>Schweppes Bitter Lemon</i> ^{5, 8}	0,2 l	2,90
290	<i>Schweppes Ginger Ale</i> ^{4, 5}	0,2 l	2,90
291	<i>Apfelschorle grande</i> ⁵	0,5 l	4,90
292	<i>Apfelschorle medio</i> ⁵	0,3 l	3,00
277	<i>Spezi, Fanta-Cola-Mix grande</i> ^{4, 5, 7}	0,5 l	4,90
119	<i>Spezi, Fanta-Cola-Mix medio</i> ^{4, 5, 7}	0,3 l	3,00
299	<i>Vitamalz</i> ⁴	0,33 l	3,40
300	<i>Orangensaft</i>	0,2 l	3,10
301	<i>Apfelsaft</i>	0,2 l	3,10
302	<i>Tomatensaft</i> ⁵	0,2 l	3,10
303	<i>Multivitaminsaft</i>	0,2 l	3,10
304	<i>Bananensaft</i> ⁵	0,2 l	3,10
305	<i>Kirschsaff</i>	0,2 l	3,10
306	<i>Kiba, Kirsch-Bananensaft-Mix</i>	0,2 l	3,10
246	<i>Erdbeersaft</i>	0,2 l	3,50
229	<i>Mangosaft</i>	0,2 l	3,50

HEISSE GETRÄNKE

310	Caffé Classico Moretti-Caffé Crema ⁷	3,00
325	Cappuccino Kaffee mit Milchschaum ^{7, 9}	3,40
316	Caffé Castello Kaffee, Baileys und Sahne ^{4, 7, 9}	4,10
311	Espresso italienischer Kaffee klassiker - klein, stark und schwarz ⁷	3,00
313	Doppelter Espresso ⁷	4,90
323	Milchkaffee Espresso mit Milch und Milchschaum ^{7, 9}	3,90
324	Latte Macchiato Espresso mit Milchschaum ^{7, 9}	3,90
318	Tee Classico (Ronnefeldt)	3,70
	VERSCHIEDENE GESCHMACKSRICHTUNGEN Schwarzer-, Grüner-, Hagebutten-, Früchte-, Pfefferminz- Oder Zitronentee sowie weitere Sorten auf Anfrage	
320	Heiße Schokolade mit Schlagsahne ⁹	3,70
321	Russische Schokolade mit einem Schuss Wodka und Sahne ⁹	4,40
322	Italienische Schokolade mit einem Schuss Amaretto und Sahne ⁹	4,40
326	Grog, mit Rum	4,90
327	Heiße Zitrone mit Zitronensaft	3,70
307	Glühwein mit einem Hauch Sternanis (saisonal) ²²	4,30

GRAPPA

		2 cl
224	Grappa della casa (Hausmarke)	3,90
223	Grappa Poli	4,40
225	Grappa di Prosecco	4,60
226	Grappa di Moscato	4,40
227	Grappa di Chardonnay	4,70
903	Grappa Barrique	4,70

BIER / - MIXED

		0,3 l	0,5 l
244	<i>Köstritzer Schwarzbier</i> ¹⁵	2,90	4,80
245	<i>Bitburger Pils</i> ¹⁵	2,90	4,80
247	<i>Wernesgrüner Pils</i> ¹⁵	2,90	4,80
248	<i>Maisel Weizen, kristall</i> ¹⁵	-	4,90
249	<i>Maisel Hefeweizen, hell (vom Fass)</i> ¹⁵	2,90	4,90
250	<i>Maisel Hefeweizen, dunkel</i> ¹⁵	-	4,90
018	<i>Maisel Hefeweizen, alkoholfrei</i> ¹⁵	-	4,90
251	<i>Bitburger alkoholfrei (0,33 l Flasche)</i>	3,40	-
294	<i>Diesel Cola-Bier-Mix</i> ^{2, 4, 5, 6, 7, 15}	2,90	4,80
297	<i>Alster Sprite-Bier-Mix</i> ^{5, 15}	2,90	4,80

COCKTAILS

521	<i>Pina Colada</i> brauner Jamaica Rum, Kokoscreme, Sahne und Ananassaft ⁹	6,90
525	<i>Caipirinha Cachaca</i> Caipi mit Limette und braunem Rohrzucker	7,90
515	<i>Capri Campari</i> Apricot Brandy, frischer Zitronensaft und Orangensaft ⁴	6,30
510	<i>Pink Nothing</i> (alkoholfrei) ⁹ Ananassaft, frischer Zitronensaft, Erdbeer- und Kokossirup, Sahne ^{4, 5, 9}	6,90

MIXGETRÄNKE

		(jeweils mit 4cl Alkohol)	0,25 l
256	Grüne Wiese Curacao und Orangensaft ⁴		6,30
257	Rote Mühle Aprikosenlikör, Orangensaft und Rotwein ⁴		6,30
267	Cuba Libre Bacardi d' Oro, frische Limette, Cola ^{4,7}		7,50
262	Gin Tonic ⁸ mit Hendricks Gin und frischer Gurke		8,90
261	Bacardi Cola Rum und Cola ^{4,7}		6,70
268	Chantré Cola Weinbrand und Cola ^{4,7}		6,70
270	Pernod Cola Anislikör und Cola ^{4,7}		6,10
271	Wodka Lemon Wodka und Bitter Lemon ^{4,8}		6,70
272	Whisky Cola mit Johnnie Walker oder Jim Beam ^{4,7}		6,70

SPIRITUOSEN

230	Sambuca klarer Likör, flambiert und mit Kaffeebohnen serviert	2 cl	2,80
231	Amaretto Mandellikör mit Vanille-Aroma	2 cl	2,50
232	Baileys irischer Creme-Likör aus Whiskey und Sahne ^{4,5,9,22}	2 cl	2,90
233	Grand Marnier feiner Cognaclikör mit Orangen-Aroma	2 cl	3,60
240	Fernet Branca italienischer Kräuterbitter aus über 40 Kräutern	2 cl	2,90
241	Ramazotti italienischer Magen-Halbbitter, aromatisch	2 cl	2,90
242	Amaro Averna sizilianischer Kräuterbitter	2 cl	2,90
243	Jägermeister traditioneller deutscher Kräuterlikör	2 cl	2,50
244	Malteser deutscher Aquavit nach dänischem Rezept	2 cl	2,50
210	Jim Beam (oder Jack Daniels oder Johnnie Walker)	4 cl	4,90
214	Dimple californischer Scotch-Whisky	4 cl	6,70
215	Chivas Regal exquisiter schottischer Blended Whisky	4 cl	6,70
222	Calvados Apfelbrand aus der Normandie	2 cl	4,10
216	Vecchia Romagna italienischer Brandy, trocken und intensiv ⁴	2 cl	4,10
217	Remy Martin französischer Champagne Cognac ²²	2 cl	4,80

BITTE ERFRAGEN SIE UNSER GROßES SORTIMENT AN WEITEREN SPIRITUOSEN!

VORSPEISEN

001	<i>Paninies mit Kräuterbutter</i> ^{9, 15} <i>frisch gebackene Pizzabrötchen</i>	4,90
002	<i>Knoblauch Paninies mit Kräuterbutter</i> ^{9, 15} <i>mit frischem Knoblauch gebacken</i>	5,50
024	<i>Carpaccio di Manco Classico</i> ⁹ <i>hauchdünnes Rinderfilet, frische Champignons, mit gehobeltem Parmesan & einer Knoblauch-Olivenöl-Vinaigrette, dazu frisch gebackenes Brot</i>	12,90
006	<i>Prosciutto di Parma con melone di miele</i> ^{9, 15} <i>echter Parmaschinken mit Honigmelone; dazu frisch gebackenes Brot und hausgemachte Kräuterbutter</i>	12,90
007	<i>Lumache Provenzale</i> ¹⁵ <i>geschwenkte Weinbergschnecken in einer sizilianischen Provençalsauce</i>	9,10
047	<i>Bruschetta Siciliano</i> ¹⁵ <i>ofenfrische Pizzabrotsscheiben mit frischen Tomaten, toskanischen Kräutern, Zwiebeln und italienischem Olivenöl (5 Scheiben)</i>	9,30
147	<i>Ofenfrisches Gorgonzolabrot</i> ⁹ <i>dünn gebackener Pizzaboden mit zerlaufenem Gorgonzolakäse (Ø ca. 28 cm)</i>	9,00
023	<i>Antipasto Variazione dello Chef</i> ⁹ <i>eine Variation wöchentlich ausgewählter Delikatessen aus der Toskana, Emilia Romagna und weiteren Gebieten Italiens (z.B. Schinken, Käse, Salami, Oliven, halbegetr. Tomaten, frischer Trüffel nach Angebot u.v.a.m.)</i>	p.P. 7,90

SALATE

- 025 ***Insalata Pomodorini di Rucola***¹² 8,90
*frischer Rucolasalat mit Cherrytomaten und frisch geriebenem
Parmesan; dazu eine Balsamico-Olivenöl-Vinaigrette*
- 028 ***Castellino Salat (kennt jeder)***¹² 13,80
*Toller großer Salat mit Gemüse aus der Pfanne, gegrilltem Hähnchenstreifen, Fenchel &
Allerlei*
- 029 ***Insalata Nicois***^{5, 9, 12, 16, 17} 9,10
*frische Tomaten, Gurken, Mais, gekochtes Ei, italienischer Mozzarella,
Schinken und Thunfisch auf einem Salatmix aus knackigem Eisberg- und
Rucola; empfohlen mit Kräuterdressing oder Balsamico-Senf-Vinaigrette*
- 030 ***Insalata di Pollo***¹² 9,50
*Salat-Mix mit frischen Tomaten, Gurken, Mais und frischem Rucola,
dazu Hähnchenbrustfilet aus der Pfanne; mit Senf-Balsamico-Vinaigrette*

ALLE SALATE WERDEN AUF WUNSCH MIT ITAL. OLIVENÖL UND BALSAMICOESSIG,
EINER HAUSGEMACHTEN KRÄUTER-VINAIGRETTE, KRÄUTER-JOGHURT-VINAIGRETTE
ODER EINER BALSAMICO-SENF-VINAIGRETTE SERVIERT!

SUPPEN

- 010 ***Hausgemachte Gulaschsuppe***^{3, 4} 5,90
- 012 ***Minestrone di Verdure***^{3, 4} 5,90
italienische Gemüsesuppe mit toskanischen Kräutern
- 013 ***Zuppa di Pomodoro***³ 5,80
*pürierte Tomatensuppe mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle
und einem Hauch saurer Sahne*
- 015 ***Zuppa di Cipolle***³ 5,90
Zwiebelsuppe mit überbackener Käsebrothaupe

OFENGERICHTE

075	Lasagne al Forno ^{5, 9, 15}	9,90
	<i>italienischer Schichtnudelauf mit Gouda überbacken</i>	
077	Rigatoni / Tortellini al Forno ^{9, 15}	10,50
	<i>Maccaronischnipsel in einer leichten Tomaten-Sahnesauce; mit Schinken, Champignons, mit Gouda überbacken</i>	
079	Zucchini-Hähnchenauflauf ^{9, 15}	11,90
	<i>Maccaronischnipsel mit gebratener Zucchini, roter Paprika, Erbsen und Hähnchenfiletstücken aus der Pfanne in einer frischen Tomatensauc mit Mozzarella überbacken</i>	
005	Gemüseauflauf ⁹	11,90
	>>> VEGETARISCH <i>verschiedene gegrillte Gemüse mit Mozzarella überbacken</i>	
009	Broccoliauflauf ⁹	10,50
	>>> VEGETARISCH <i>Broccoliröschen mit Mozzarella überbacken</i>	

KINDERGERICHTE

011	Pizza Magherita baby ⁹	6,20
	<i>(Ø ca. 24 cm)</i>	
032	Pizza Pinoccio ^{4, 5, 6}	7,40
	<i>(Ø ca. 24 cm) mit Salami oder Kochschinken</i>	
014	Pasta Buro	5,10
	<i>Butternudeln</i>	
049	Pasta Tomato	5,50
	<i>Rigatoni mit Tomatensauce (ohne »Grünes«)</i>	

NUDELGERICHTE

- 050 **Spaghetti all' Arrabiata**¹⁵ 8,90
>>> VEGETARISCH
mit Knoblauch, Zwiebeln und frischem Basilikum in scharfer Tomatensauce
- 051 **Spaghetti Bolognese**¹⁵ 9,50
mit hausgemachter Hackfleischsauce
- 052 **Spaghetti Carbonara**^{1, 3, 5, 9, 16} 10,20
mit Sahnesauce, Schinken und Ei
- 053 **Spaghetti aglio olio**¹⁵ 9,90
>>> VEGETARISCH
mit italienischem Olivenöl und scharfen Pepperoni
- 054 **Spaghetti alla Castello**^{9, 15} 12,90
mit Tomatensauce, Rindfleischstücken, Paprika, Champignons, Spinat, Zwiebeln und Artischocken nach altem Hausrezept
- 056 **Spaghetti Salentini**^{9, 15} 13,90
mit Tomaten-Sahnesauce, gebratenen Rinderfiletspitzen, Zwiebeln und Pfifferlingen
- 057 **Spaghetti Italiana**^{1, 9, 15} 12,30
mit Sahnesauce, Spinat, Artischocken und leckerem Parmaschinken
- 058 **Spaghetti in Salsa Gorgonzola**^{9, 15} 12,10
>>> VEGETARISCH
mit Sahnesauce und italienischem Gorgonzolakäse
- 020 **Spaghetti Rusticanella**^{9, 15} 11,90
>>> VEGETARISCH
mit einer Sauce aus frischen Tomaten, frischem Basilikum und gewürfeltem Mozzarella

- 062 *Steinpilztortelli della casa di petto di*
pollo^{9, 15} 14,70
 hausgemachte, gefüllte Steinpilztortelli mit gebratenem Hähnchenbrustfilet,
 gegrillter Zucchini und Cherrytomaten in getrüffelter Sahnecreme auf frischem Rucola
- 063 *Steinpilztortelli della casa di burro al*
tartufo^{9, 15} 14,90
 hausgemachte, gefüllte Steinpilztortelli mit gebratenem Parmaschinken,
 getrockneten Tomaten, Spinat, Zwiebeln und Pfifferlingen
 in weißer Trüffelbutter mit frischem Parmesano
- 073 *Rigatoni Broccoli*^{9, 15} 11,10
 >>> VEGETARISCH
 Maccaronischnipsel in Tomaten-Sahnesauce mit frischem Broccoli
- 074 *Rigatoni Spika*^{9, 15} 12,90
 >>> VEGETARISCH
 Maccaronischnipsel mit frischem Blattspinat und Omelettstreifen in Sahnesauce
- 148 *Frisch gehobelter Parmesan*⁹ 2,90
 AUF WUNSCH

PIZZA

080	<i>Mozzarella</i> Tomatensauce, Mozzarella-Käse und frischer Basilikum ^{9, 15}	8,50
081	<i>Salamí</i> pikante luftgetrocknete Salamí ^{9, 15}	9,20
083	<i>Spínací</i> Spinat, Knoblauch ^{9, 15}	10,40
084	<i>Diavolo</i> Paprika, italienische Salamí, (scharf) ^{9, 15}	10,50
085	<i>Mussa</i> Thunfisch, Ananas ^{1, 9, 15, 18}	10,90
087	<i>Italia</i> Paprika, Zwiebeln, Spinat ^{4, 9, 15}	10,50
088	<i>Milano</i> Champignons, italienische Salamí ^{4, 9, 15}	10,50
090	<i>Hawaií</i> Kochschinken, Ananas, Kirschen ^{1, 9, 15}	10,90
091	<i>Tonno</i> Thunfisch ^{1, 4, 9, 15, 18}	10,70
092	<i>Prosciutto</i> Kochschinken ^{4, 5, 9, 15}	10,70
093	<i>Romana</i> Kochschinken, italienische Salamí ^{9, 15}	10,90
094	<i>Prosciutto Funghi</i> Kochschinken, Champignons ^{9, 15}	10,90
096	<i>Quattro Stagioni</i> Kochschinken, Thunfisch, Paprika, Champignons ^{1, 4, 9, 15, 18}	12,10
097	<i>Della Casa</i> Ei, Thunfisch, Kochschinken, Paprika, Zwiebeln ^{1, 9, 15, 16, 18}	12,10

098	Palermo Rindergehacktes, Spinat und angebratene Zwiebeln ^{9, 15}	11,90
099	Dello Chef Putenbrust, Curry und Ananas ^{9, 15}	12,60
103	Gamberoni geschälte Garnelen, Knoblauch und frischer Babyspinat ^{1, 9, 15}	16,90
104	Calzone (gefüllte Pizzatasche), Champignons, Thunfisch, Rindergehacktes, Zwiebeln, Spinat und Knoblauch ^{1, 9, 15}	13,30
106	Speciale Champignons, Thunfisch, Kochschinken, Paprika, Spinat, Zwiebeln, Artischocken und Krabben ^{5, 6}	12,90
107	Mista Champignons, Thunfisch, Kochschinken und Salami ^{1, 9, 15, 18}	12,90
110	Vegetaria Paprika, Spinat, Zwiebeln, Artischocken, Champignons, Broccoli und frischer Rucola ^{1, 9, 15}	12,50
112	Prosciutto di parma e rucola echter Parmaschinken und frischer Rucola ^{9, 15}	12,90

ALLE PIZZEN KÖNNEN AUF WUNSCH AUCH ALS FAMILIENPIZZA (FÜR 2-3 PERSONEN)
GEGEN EINEN AUFPREIS VON NUR 4,20 EURO BESTELLT WERDEN!

GERICHTE VOM SCHWEIN

- 120 **Medaglione in Salsa erbe**^{9, 15} 19,90
Medaillons in Kräutersauce mit Pommes frites
- 121 **Medaglione in Salsa Gorgonzola**^{9, 15} 21,50
Medaillons in Gorgonzolasauce mit Kroketten

GERICHTE VOM RIND

- 128 **Bestica naturale con Burro**^{9, 15} 23,00
Rumpsteak natur mit Kräuterbutter, dazu Pommes frites
- 132 **Bestica alla Castello**^{1, 9, 15} 25,70
Rumpsteak mit Spinat, Champignons, Paprika, Zwiebeln und Artischocken, dazu Pommes frites
- 133 **Filetto naturale con Burro**^{9, 15} 24,90
Filetsteak natur mit Kräuterbutter, dazu Pommes frites
- 135 **Filetto mediterrano**^{9, 15} 27,10
Filetsteak in Scheiben geschnitten, dazu gegrilltes mediterranes Gemüse der Saison, mit Rosmarin verfeinert
- 138 **Filetto con Gamberoni**^{1, 9, 15, 18} 29,90
Filetsteak mit geschälten Garnelen in Sahnesauce, dazu Kroketten

FISCHGERICHTE

- 036 **Calamari Livornese**^{9, 15, 18} 17,10
feine Tintenfischringe in pikanter Oliven-Weißweinsauce
- 037 **Gamberoni alla Griglia**^{10, 15, 18} 22,90
*Riesengarnelen vom Grill mit gemischter Salatvariation
und frisch gebackenem Brot*
- 038 **Gamberoni alla Provinciale**^{9, 10, 15, 18} 23,90
Riesengarnelen, geschält, mit pikanter Provincialsauce und frisch gebackenem Brot
- 040 **Orata alla Griglia**^{9, 15, 17} 19,90
*Gegrilltes Doradenfilet mit frischem Zucchini-Tomatengemüse,
dazu Linguine in getrüffelnder Butter*

DESSERTS

- 155 **Hausgemachtes Tiramisu**^{4, 5, 7, 9, 15, 16} 5,90
leckere Frischkäsezubereitung mit Bisquit und Amaretto
- 156 **Crema di polenta**^{9, 15, 16} 5,50
Griespudding mit Erdbeeren
- 157 **Hausgemachtes Panna Cotta**^{9, 22} 7,90
*je nach Saison: mit Erdbeersauce und frischen Erdbeeren
oder Heidelbeersauce und frischen Heidelbeeren*

ALLE 2 MONATE NEU: UNSERE KREATIVEN
SPECIALS. SAISONAL INSPIRIERT UND IMMER
EIN BISSCHEN AUSSERGEWÖHNLICH.
BITTE FRAGEN SIE NACH!

Einzelne Speisen enthalten z.T. Zusatzstoffe:

- 1 Konservierungsstoffe
- 2 Süßstoffe
- 3 Geschmacksverstärker
- 4 Farbstoff,
- 5 Antioxidationsmittel,
- 6 Phosphat,
- 7 Koffein
- 8 chininhaltig,
- 9 Milch/Lactose
- 10 Schalentiere,
- 11 Sellerie,
- 12 Senf, 14 Lupine,
- 15 Gluten,
- 16 Eier,
- 17 Fisch,
- 18 Fisch,
- 19 Weichtiere,
- 20 Krebstiere,
- 21 Erdnuss,
- 22 Sulfite

Die Verpackung von Speisen im Restaurant wird bei uns mit 0,40 € je Portion berechnet.

Wir danken für Ihr Verständnis