

## Vorspeisen

<i>Lauwarmer Ziegenkäse im Schinkenmantel auf einer Blattsalatvariation mit Balsamicodressing und Steinofenbaguette</i> <sub>A1,B,C,K1,T</sub>	13,90 €
<i>Gebäckener Camembert auf Toast, dazu Preiselbeeren</i>	5,80 €
<i>Feines Würzfleisch im Nöpfchen, Buttertoast</i> <sub>1,2,7,8,A1,B,C,D,M</sub>	6,60 €

## Suppen

<i>Französische Zwiebelsuppe</i> <sub>A1,B,C,D,M</sub>	4,90 €
<i>Lauchcremesuppe</i> <sub>A1,B,C,D</sub>	4,90 €
<i>Mailänder Tomatensuppe mit Sahnehaube</i> <sub>A1,B,C,D,I,M</sub>	4,90 €
<i>Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Fleischklößchen</i> <sub>A1,B,C,D,M</sub>	4,90 €

## Für unsere Kleinen

<i>Kleines Schweineschnitzel „Haribo“ mit Gemüse und Pommes Frites</i> <sub>A1,B,C,D,M</sub>	8,90 €
<i>Penne mit Schinken, Tomaten und Reibekäse</i> <sub>A1,B,C,D,M</sub>	7,40 €
<i>Zwei kleine Eierkuchen, gefüllt mit Apfelmus</i> <sub>3,A1,B,C,D,I</sub>	6,40 €

## Leichte Kost, Eierspeisen, kalte Gerichte

<i>Kleiner, bunter Salatteller mit Hausdressing</i> <sub>4,8,B,C</sub>	5,60 €
<i>Omelett mit Frischkäse-Spinatfüllung</i> <sub>8,B,C,D</sub>	10,90 €
<i>Omelett mit feinem Würzfleisch</i> <sub>7,8,A1,B,C,D,M</sub>	10,90 €
<i>Penne mit Rucola, Tomaten, Orangenspalten, Parmesan, Walnusspesto</i> <sub>A1,B,C,D,K1,M</sub>	13,90 €
<i>Kartoffel- Cordon Bleu mit Pfannenzilpen, dazu Kräuterschmand</i>	13,90 €
<i>Raffiniertes Bratenbrot, reichlich garniert, mit ½ Ei, Gurkenfächer, Remouladensauce</i> <sub>2,5,8,A1,A2,A4,B,C,D,K1,K6,M,R,T</sub>	10,80 €
<i>Gebäckener Hirtenkäse, Sauerrahmdip, würzige Kartoffelecken und Salatbukett</i> <sub>A1,B,C,D</sub>	10,90 €

## *Aus Fluss und Meer*

<i>Marinierte Garnelenspieße mit Chili, Knoblauch und frischen Kräutern gegrillt, auf einem Bett von Kirschtomaten und Blattsalaten angerichtet, dazu Mango Salsa und Baguettebrot<sub>A1,D</sub></i>	15,90 €
<i>Zwei Forellenfilets gebraten auf frischen Champignons, gerösteten Mandelsplittern und Petersilienkartoffeln<sub>B,C</sub></i>	16,50 €
<i>Gegrilltes Zanderfilet mit Kräuterbutter an Mandelbrokkoli dazu Petersilienkartoffeln<sub>7,B,C,D,M</sub></i>	19,50 €

## *Unsere Hausspezialitäten*

<i>Sächsische Quarkkeulchen mit Apfelmuss<sub>5,7,A1,B,C,D,I</sub></i>	7,20 €
<i>Hausmachersülze mit Kräuterremoulade und Bratkartoffeln, dazu Salatgarnitur<sub>2,5,8,B,C,D,R</sub></i>	10,90 €
<i>Coschützer Bauernomlett<sub>2,3,B,C,D</sub></i>	10,90 €
<i>Kaßlersteak nach der „Gräfin Cosel“ – Kaßlerrücken, Pfirsichfächer mit Käse und Schinken überbacken, dazu Kartoffelrösti und Salatgarnitur<sub>2,9,B,C,D</sub></i>	15,90 €

## *Aus Topf und Grill*

<i>Braumeisterschnitzel, gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Schwarzwurzelgemüse und Bratkartoffeln<sub>2,3,8,9,A1,B,C,D,M,R</sub></i>	15,90 €
<i>Schweinerückensteak au four mit Gemüse der Saison und Pommes<sub>2,5,7,8,A1,B,C,D</sub></i>	18,50 €
<i>Lammedaillons in der Tymiankruste mit Kräuterbutter, grünen Bohnen und Kräuterspätzle<sub>A1,B,C,D,M</sub></i>	20,50 €
<i>Argentinisches Rumpsteak mit Röstzwiebeln, Meerrettich und Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln<sub>2,5,B,C,M,T</sub></i>	26,90 €

## *Wildspezialitäten*

<i>Wildgulasch in Burgundersauce, Preiselbeersahne auf Orangenscheibe, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen<sub>1,2,3,A1,B,C,D,M,T</sub></i>	16,50 €
<i>Gebeizte Wildschweinkeule in Burgundersauce mit Preiselbeersahne auf Orangenscheibe, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen<sub>A1,B,C,D,M,T</sub></i>	19,50 €
<i>Pikante Wildpfanne mit Wildfleischklößchen auf Kräuterspätzle<sub>2,A1,D,M,T</sub></i>	15,50 €

## *Alkoholfreie Getränke*

<i>Aqua Panna, Mineralwasser still, Italien, 0,5 l Fl.</i>	3,90 €
<i>San Pellegrino, Mineralwasser sprudel, 0,5 l Fl.</i>	3,90 €
<i>San Pellegrino, Mineralwasser sprudel, 1,0 l Fl.</i>	5,90 €
<i>Margon Mineralwasser, spritzig, medium, still 0,25 l Fl.</i>	2,60 €
<i>Margon Mineralwasser, spritzig, medium, still 0,75 l Fl.</i>	5,20 €
<i>Margon Tonic Wasser 0,25 l Fl.<sup>3,10</sup></i>	2,90 €
<i>Margon Ginger Ale 0,25 l Fl.</i>	2,90 €
<i>Margon Bitter Lemon 0,25 l Fl.<sup>3,10</sup></i>	2,90 €

## *Fruchtsäfte*

<i>Apfelsaft 0,2 l Gl.<sup>3</sup></i>	2,80 €
<i>Orangensaft 0,2 l Gl.</i>	2,80 €
<i>Multivitaminsaft 0,2 l Gl.</i>	2,80 €
<i>Tomatensaft 0,2 l Gl.</i>	2,80 €
<i>Kirschnektar 0,2 l Gl.</i>	2,90 €
<i>Bananensaft 0,2 l Gl.<sup>3</sup></i>	2,80 €
<i>Grapefruitsaft 0,2 l Gl.</i>	2,80 €
<i>Rhabarbersaft 0,2 l Gl.</i>	2,80 €
<i>Schwarzer Johannisbeere-Nektar 0,2 l Gl.</i>	2,90 €
<i>Kirsch-Bananensaft 0,2 l Gl.<sup>3</sup></i>	2,80 €
<i>Mangosaft 0,2 l Gl.<sup>3</sup></i>	2,80 €
<i>Schorle (Apfel, Grapefruit, Kirsch, Schwarze Johannisbeere) 0,2 l<sup>3</sup></i>	2,80 €
<i>Schorle (Apfel, Grapefruit, Kirsch, Schwarze Johannisbeere) 0,5 l Gl.<sup>3</sup></i>	4,80 €

## Coca Cola

<i>Coca Cola</i> <sub>1,11</sub> , <i>Coca Cola Light</i> 0,3 l Gl. <sub>1,8,11</sub>	3,30 €
<i>Coca Cola</i> <sub>1,11</sub> , <i>Coca Cola Light</i> 0,5 l Gl. <sub>1,8,11</sub>	4,80 €
<i>Fanta Orange</i> <sub>3,8,C</sub> , <i>Sprite</i> , <i>Spezi</i> <sub>1,3,8,11,8,C</sub> 0,3 l Gl.	3,30 €
<i>Fanta Orange</i> <sub>3,8,C</sub> , <i>Sprite</i> , <i>Spezi</i> <sub>1,3,8,11,8,C</sub> 0,5 l Gl.	4,80 €

## Bier

### Fassbier

<i>Feldschlößchen Pils</i> 0,3 l Gl. <sub>A4</sub>	3,20 €
<i>Feldschlößchen Pils</i> 0,4 l Gl. <sub>A4</sub>	3,90 €
<i>Feldschlößchen Rubin</i> 0,3 l Gl. <sub>A4</sub>	3,50 €
<i>Feldschlößchen Rubin</i> 0,5 l Gl. <sub>A4</sub>	5,60 €
<i>Schwarzer Steiger</i> 0,3 l Gl. <sub>A4</sub>	3,40 €
<i>Schwarzer Steiger</i> 0,4 l Gl. <sub>A4</sub>	4,20 €
<i>Naturtrübes Radler</i> 0,3 l Gl. <sub>A4</sub>	3,20 €
<i>Naturtrübes Radler</i> 0,4 l Gl. <sub>A4</sub>	3,90 €

### Flaschenbiere

<i>Radeberger Pils</i> 0,5 l Fl. <sub>A4</sub>	4,20 €
<i>Feldschlößchen</i> , alkoholfrei 0,33 l Fl. <sub>A4</sub>	3,10 €
<i>Erdinger Weiße</i> , <sub>A1,A4</sub> Hefe trüb <sub>A1,A4</sub> , <i>Dunkel</i> <sub>A1,A4</sub> , <i>Kristallklar</i> <sub>A1,A4</sub> , alkoholfrei 0,5 l Fl.	4,20 €

## *Aperitifs und Mixgetränke*

<i>Sekt trocken, oder halbtrocken, 0,1 l Gl.</i> $\tau$	4,40 €
<i>Campari 0,05 l Gl.</i> $_1$	4,60 €
<i>Campari Orange/Soda/Tonic 0,2 l Gl.</i> $_{1,3,10}$	7,90 €
<i>Gin Tonic 0,2 l Gl.</i> $_{1,3,10}$	8,90 €
<i>Kir Royal 0,1 l Gl.</i> $_{1,\tau}$	4,90 €
<i>Batida-Kirsch 0,2 l Gl.</i> $_7$	6,90 €

## *Wermut, Sherry, Portwein*

<i>Martini extra dry/bianco/rosato/rosso 0,1 l Gl.</i> $\tau$	4,50 €
<i>Deliciosa Manzanilla Sherry 0,05 l Gl.</i> $\tau$	4,10 €
<i>Inocente Fino Sherry 0,05 l Gl.</i> $\tau$	4,10 €
<i>Tio Diego Amontillado Sherry 0,05 l Gl.</i> $\tau$	4,10 €
<i>Jerez Cream Sherry 0,05 l Gl.</i> $\tau$	4,10 €
<i>Pedro Ximenez Solera Sherry 0,05 l Gl.</i> $\tau$	4,10 €
<i>Royal Oporto (Tawny Porto) Portwein 0,05 l Gl.</i> $\tau$	4,10 €
<i>Royal Oporto Extra dry Weißer Portwein 0,05 l Gl.</i> $\tau$	4,60 €

## *Schoppenweine*

### *Weißweine (0,2 l)*

#### *Sachsen - Weingut Loose*

2019er Müller Thurgau Q.b.A., trocken  $\tau$  7,90 €

2019er Rivaner Q.b.A., halbtrocken  $\tau$  7,90 €

#### *Baden - Weingut Salwey*

2020er Weißburgunder trocken  $\tau$  6,90 €

2020er Grauburgunder trocken  $\tau$  6,90 €

#### *Mosel*

2019er Riesling – Klüsserather Bruderschaft Q.b.A., trocken  $\tau$  6,20 €

2019er Riesling – Wiltinger Schwarzberg Q.b.A., halbtrocken  $\tau$  6,20 €

#### *Frankreich*

2020er Weißer Bordeaux A.C., lieblich  $\tau$  6,20 €

#### *Italien*

2019er Pinot Grigio Garganega I.G.T., trocken  $\tau$  6,20 €

2019er Chardonnay Veneto, O.G.T., trocken  $\tau$  6,50 €

### *Weissherbst / Rosè*

#### *Baden*

2019er Wasenweiler Spätburgunder rosè Q.b.A., halbtrocken  $\tau$  6,50 €

#### *Frankreich*

2019er Cotes de Provence A.C., trocken  $\tau$  6,90 €

## **Rotweine**

### **Württemberg - Weingut Drautz Able**

2018er Trollinger Q.b.A., trocken oder halbtrocken  $\tau$  6,10 €

### **Pfalz**

2018er Herxheimer Herrlich Dornfelder Q.b.A., trocken  $\tau$  6,10 €

### **Baden – Weingut Safwey**

2016er Spätburgunder, trocken  $\tau$  7,10 €

### **Österreich**

2020er Blaufränkisch Merlot Spätlese, süß  $\tau$  7,10 €

### **Frankreich**

2018er Bordeaux Haut Medoc A.C., trocken  $\tau$  7,10 €

### **Italien**

2020er Montepulciano d'Abruzzo D.O.C., trocken  $\tau$  6,10 €

2020er Merlot Veneto I.G.T., trocken  $\tau$  6,10 €

2020er Chianti D.O.C.G., trocken  $\tau$  6,10 €

## *Flaschenweine*

### *Weingut Loose, Sachsen*

#### *Weißweine*

<i>2020er Goldriesling, trocken</i>	<i>27,50 €</i>
<i>2020er Müller Thurgau, trocken</i>	<i>28,00 €</i>
<i>2020er Rivaner, halbtrocken</i>	<i>27,00 €</i>
<i>2020er Weißburgunder, trocken</i>	<i>30,00 €</i>
<i>2020er Grauburgunder, trocken</i>	<i>30,00 €</i>
<i>2019er Chardonnay Spätlese Barrique, trocken</i>	<i>33,50 €</i>

#### *Roséwein*

<i>2020er Schieler, trocken</i>	<i>28,00 €</i>
---------------------------------	----------------

#### *Rotweine*

<i>2017er Dornfelder, trocken</i>	<i>29,00 €</i>
<i>2017er Spätburgunder, trocken</i>	<i>33,00 €</i>



## *Deutsche Flaschenweine*

### *Weißweine*

<i>2019er Weißburgunder, trocken</i>	<i>24,00 €</i>
<i>Weingut Wageck/Pfaffmann, Pfalz</i>	
<i>2020er Kerner Spätlese, lieblich</i>	<i>23,00 €</i>
<i>Weingut Buscher, Rheinhessen</i>	
<i>2019er Grauburgunder, trocken</i>	<i>24,00 €</i>
<i>Weingut Königschaffhausen, Baden</i>	
<i>2018er Muskateller, trocken</i>	<i>24,00 €</i>
<i>Weingut Buscher, Rheinhessen</i>	
<i>2018er Chardonnay Spätlese, trocken</i>	<i>25,00 €</i>
<i>Weingut Julia Schittler, Rheinhessen</i>	
<i>2020er Grauburgunder, trocken oder feinherb</i>	<i>24,50 €</i>
<i>Weingut Buscher, Rheinhessen</i>	
<i>2018er Blanc de Noir, trocken</i>	<i>24,00 €</i>
<i>Weingut Julia Schittler, Rheinhessen</i>	

### *Ausländische Weißweine*

<i>2019er Pinot Grigio, trocken</i>	<i>21,50 €</i>
<i>Veneto, Italien</i>	
<i>2017er Gewürztraminer, halbtrocken</i>	<i>26,50 €</i>
<i>Elsass, Frankreich</i>	

### ***Deutsche Rotweine***

2018er Dornfelder, trocken und halbtrocken	24,00 €
Weingut Buscher, Rheinhessen	
2018er Trollinger, trocken oder Trollinger mit Lemberger, halbtrocken	22,50 €
Weingut Drautz-Able, Württemberg	
2018er Spätburgunder Rotwein, trocken	24,00 €
Weingut Buscher, Rheinhessen	
2015er Merlot, trocken	26,00 €
Weingut Schittler, Rheinhessen	

### ***Ausländische Rotweine***

2014er Chateau Guillion Barrau, trocken	22,00 €
Bordeaux, Frankreich	
2018er Montepulciano D`Abruzzo, trocken	24,50 €
Italien	
2013er Vega Select - Cabernet Sauvignon, trocken	28,00 €
Spanien	
2008er Aglianico reserve, trocken	27,00 €
Italien	
2016er Cabernet Sauvignon, trocken	24,00 €
La Baume, Frankreich	
2008er Puglia, trocken	23,50 €
Negroamaro, Italien	
2016er Primitivo, trocken	24,50 €
Italien	
2020er Merlot, Spätlese, lieblich	25,50 €
Burgenland, Österreich	

### **Roséweine**

2019er Spätburgunder, trocken und halbtrocken Weingut Buscher, Rheinhessen	23,50 €
---	---------

### **Sekt / Champagner**

#### **Aus Deutschland - Sachsen**

Schloß Wackerbarth, trocken	26,50 €
Schloß Wackerbarth, halbtrocken	26,50 €

#### **Aus Deutschland - Deidesheim**

Rieslingsekt, trocken, Josef Biffar	31,00 €
Spätburgunder Rosèsekt, Josef Biffar	31,00 €

#### **Aus Deutschland - Rheinhessen**

Rieslingsekt, trocken, Weingut Buscher	32,50 €
Muskatellersekt, halbtrocken, Weingut Buscher	32,50 €
Rosèsekt, Weingut Buscher	32,50 €

#### **Französischer Champagne**

Champagner Grand Plaisir	65,00 €
--------------------------	---------

## *Spirituosen*

<i>Klare Spirituosen</i>	<i>(2 cl Gl.)</i>
<i>Nordhäuser Doppelkorn<sub>A2</sub></i>	2,20 €
<i>Vodka Gorbatschow</i>	2,20 €
<i>Vodka Moskovskaja</i>	2,70 €
<i>Roku</i>	3,40 €
<i>Malteser Aquavit</i>	2,40 €
<i>Linie Aquavit</i>	3,10 €
<i>Jubiläumsaquavit</i>	2,70 €
<i>Sierra Tequila Gold</i>	2,20 €
<i>Sierra Tequila Silver</i>	2,20 €
<i>Bitter – und Kräuterliköre</i>	<i>(2 cl Gl.)</i>
<i>Gebirgskräuter</i>	2,40 €
<i>Karlsbader Becherovka</i>	2,40 €
<i>Ramazotti</i>	2,70 €
<i>Averna</i>	2,70 €
<i>Jägermeister</i>	2,40 €
<i>Underberg</i>	2,70 €
<i>Fernet Branka</i>	2,40 €
<i>Unicum</i>	2,40 €
<i>Chartreuse grün</i>	2,70 €
<i>Chartreuse gelb</i>	2,90 €

<b>Liköre</b>	<b>(2 cl Gl.)</b>
<i>Amaretto</i>	2,30 €
<i>Bailey's Irish Cream<sub>B,C</sub></i>	2,30 €
<i>Batida de Coco</i>	2,30 €
<i>Bols Kirsch/Aprikose/Curacao/Minze</i>	2,30 €
<i>Amarula Wildfruchtlikör</i>	2,70 €
<i>Grand Marnier<sub>1</sub></i>	2,50 €
<i>A&amp;A</i>	2,50 €
<i>Cointreau</i>	2,70 €
<i>Southern Comfort</i>	2,60 €

### **Obstbrände**

<b>Aus Deutschland</b>	<b>(2 cl Gl.)</b>
<i>Walnuß Salwey</i>	3,50 €
<i>Himbeergeist</i>	2,80 €
<i>Mirabellenbrand</i>	2,80 €
<i>Zwetschgenwasser</i>	2,70 €
<i>Williams-Crist</i>	3,50 €
<i>Wildkirsche</i>	5,20 €
<i>Buscher Trester</i>	3,50 €
<b>Schweiz</b>	<b>(2 cl Gl.)</b>
<i>Dettling Kirschwasser 10 Jahre</i>	3,50 €
<i>Etter Kirschwasser</i>	4,90 €
<i>Etter Obstbaum</i>	5,30 €
<i>Etter Williams</i>	5,50 €

<b>Frankreich</b>	<b>(2 cl Gl.)</b>
<i>Chateau du Breuil Vielle Prune</i>	5,10 €
<i>Chateau du Breuil Calvados</i>	5,10 €
<i>Calvados Hoer's de Age</i>	4,30 €
<i>Chateau de Breuil Calvados Likör</i>	4,10 €
<b>Italien –Trester/Grappa</b>	<b>(2 cl Gl.)</b>
<i>Grappa Prosecco</i>	3,30 €
<i>Frattina Grappa Chardonnay</i>	3,30 €
<i>Frattina Grappa Nonino</i>	3,30 €
<i>Grappa Moscato</i>	3,70 €
<i>Grappa Nebbiolo de Barolo</i>	3,70 €
<b>Cognac, Weinbrände, Armagnac</b>	<b>(2 cl Gl.)</b>
<i>Feiner alter Wiltener</i>	2,40 €
<i>Wiltener Nr. 1 Weinbrand</i>	2,70 €
<i>Asbach Uralt</i>	2,40 €
<i>Asbach 8 Jahre</i>	3,00 €
<i>Asbach 15 Jahre</i>	4,00 €
<i>Asbach 21 Jahre</i>	9,50 €
<i>Metaxa 5*<sub>1</sub></i>	2,40 €
<i>Metaxa 7*<sub>1</sub></i>	3,00 €
<i>Hennessy VSOP</i>	3,00 €
<i>Remy Martin VSOP</i>	3,70 €
<i>Remy Martin Coeur de Cognac</i>	6,90 €
<i>Buscher's Weinbrand XO</i>	4,10 €

<b>Rum</b>	<b>(2 cl Gl.)</b>
<i>Havanna Club</i>	2,40 €
<i>Bacardi Rum</i>	2,50 €
<i>Ron Matusalem 23 Jahre Reserva</i>	5,40 €
<i>Ron Barcelo Imperial</i>	5,80 €
<b>Whisky</b>	<b>(4 cl Gl.)</b>
<b>Scotch &amp; Malt</b>	
<i>Ballantine`s<sub>1</sub></i>	5,50 €
<i>Johnny Walker Red Label<sub>1</sub></i>	5,50 €
<i>Dimple 12 Jahre</i>	7,90 €
<i>Glenfiddich 12/15 Jahre<sub>1</sub></i>	12,50 €
<i>Bruichladdich 12 Jahre<sub>A</sub></i>	12,50 €
<i>Ardberg 10 Jahre<sub>A</sub></i>	12,50 €
<i>Laphroaig 10 Jahre<sub>A</sub></i>	12,50 €
<i>Deanston 12 Jahre</i>	12,50 €
<b>Bourbon Whisky</b>	<b>(4 cl Gl.)</b>
<i>Jack Daniels</i>	5,50 €
<i>Jim Beam</i>	5,50 €
<b>Irish Whisky</b>	<b>(4 cl Gl.)</b>
<i>Tullamore Dew<sub>1</sub></i>	7,20 €
<i>Bushmills 10 Jahre<sub>1</sub></i>	10,90 €

## *Kaffee und Tee*

<i>Tasse Kaffee Creme</i> <sub>11</sub>	2,70 €
<i>Tasse Kaffee, koffeinfrei</i>	2,50 €
<i>Kännchen Kaffee</i> <sub>11</sub>	4,80 €
<i>Espresso</i> <sub>11</sub>	2,80 €
<i>Espresso doppelt</i> <sub>11</sub>	4,40 €
<i>Espresso Machiato</i> <sub>11,B</sub>	3,10 €
<i>Cappuccino</i> <sub>11,B</sub>	4,20 €
<i>Latte Machiato</i> <sub>11,B</sub>	4,80 €
<i>Milchkaffee</i> <sub>11,B</sub>	4,20 €
<i>Elefantenkaffee - mit Amarula-Wildfruchtlikör mit Schlagsahne</i> <sub>11,B,J</sub>	7,20 €
<i>Baileys Kaffee</i> <sub>11,B,C</sub>	7,20 €
<i>Kaffee Baltimore - mit Eierlikör und Schlagsahne</i> <sub>11,B,C,D</sub>	7,20 €
<i>Irish Kaffee - mit Whisky und Schlagsahne</i> <sub>1,11,B,C</sub>	7,20 €
<i>Russische Schokolade - mit Wodka und Schlagsahne</i> <sub>11,B,C</sub>	7,20 €
<i>Schoko Mint - mit Pfefferminze und Schlagsahne</i> <sub>11,B,C</sub>	7,20 €
<i>Pharisär - mit Rum und Schlagsahne</i> <sub>11,B,C</sub>	7,20 €
<b><i>Heißgetränke</i></b>	
<i>Heiße Schokolade</i> <sub>B,C</sub>	4,20 €
<i>Kännchen Kakao</i> <sub>B,C</sub>	4,20 €
<i>Glas heiße Zitrone</i> <sub>7</sub>	2,90 €
<i>Grog vom Rum</i>	4,20 €
<i>Glühwein</i> <sub>7,T</sub>	3,90 €



<i>Tee</i>	<i>(0,3 l Kännchen)</i>
<i>Ceylon<sub>11</sub></i>	<i>3,80 €</i>
<i>Assam Klassik<sub>11</sub></i>	<i>3,80 €</i>
<i>Darjeeling<sub>11</sub></i>	<i>3,80 €</i>
<i>Earl Grey<sub>11</sub></i>	<i>3,80 €</i>
<i>Grüner Tee<sub>11</sub></i>	<i>3,80 €</i>
<i>Kräuter Tee<sub>11</sub></i>	<i>3,80 €</i>
<i>Früchte Tee<sub>11</sub></i>	<i>3,80 €</i>
<i>Kamille<sub>11</sub></i>	<i>3,80 €</i>
<i>Hagebutte<sub>11</sub></i>	<i>3,80 €</i>
<i>Pfefferminze<sub>11</sub></i>	<i>3,80 €</i>
<i>Rooibos Klassik<sub>11</sub></i>	<i>3,80 €</i>

## Allergenen und Zusatzstoffen

A: Gluten	1: Mit Farbstoffen
A1: Weizen	2: Mit Konservierungsstoffen
A2: Roggen	3: Mit Antioxidationsmittel
A3: Dinkel	4: Mit Geschmacksverstärker
A4: Gerste	5: Mit Schwefeldioxid
A5: Hafer	6: Mit Schwärzungsmittel
B: Milch und Laktose	7: Gewachst
C: Milcheiweiß	8: Mit Süßungsmittel
D: Eier	9: Mit Phosphat
J: Soja	10: Chininhaltig
K: Schalenfrüchte	11: Koffeinhaltig
K1: Walnuß	12: Milcheiweiß
	13: Enthält eine Phenylalaminquelle
K2: Haselnuß	14: Mit Taurin
K3: Macadamianuß	
K4: Pecanuß	
K5: Paranuß	
K6: Pistazien	
K7: Caschewnuß	
L: Erdnüsse	
M: Sellerie	
N: Fisch	
O: Krebstiere	
R: Senf	
T: Schwefeldioxid und Sulfite	
Q: Sesamsamen	