



Wochenkarte ab 18. April

| | |
|---|----------------|
| <i>Klassische Spargelcremesuppe ^{1,13} mit Spargelravioli und Schnittlauch</i> | <i>6,90 €</i> |
| <i>Salat Nicoise ^{1,2,5,7,8,13} mit Artischockenherzen, Thunfisch, gekochten Eiern, Gabelnudeln, Tomaten, Paprika, Pinienkernen und Honig-Senf-Balsamicodressing</i> | <i>15,90 €</i> |
| <i>Schweineschnitzel ^{1,7,13} mit Pilzrahmsoupe, Pommes Frites, Salatbouquet, Ketchup und Mayo</i> | <i>16,90 €</i> |
| <i>1/2 Pfund Stangenspargel ^{1,6,13} mit Petersilienkartoffeln und Butter oder Hollandaise, wahlweise dazu</i> | <i>17,90 €</i> |
| <i>Kräuterrührei (3 Eier)</i> | <i>4,50 €</i> |
| <i>westfälischer Knochenschinken</i> | <i>6,90 €</i> |
| <i>gekochter Landschinken</i> | <i>6,90 €</i> |
| <i>kleines Schweineschnitzel</i> | <i>8,50 €</i> |
| <i>Tagliatelle ^{1,2,7} mit Ragout aus weißem und grünen Spargel, mit geschmolzenen Tomaten, Bärlauchpesto und Parmesan</i> | <i>15,90 €</i> |
| <i>Sorbet aus Passionsfrucht (zwei Kugeln) mit Cassis</i> | <i>6,90 €</i> |

Wir hoffen, dass für Sie etwas Leckerer dabei ist.

Guten Appetit - Das Gasthausteam

*Wir verwenden grundsätzlich Bio-Eier und Bio-Kartoffeln,
Fleisch und Geflügel sind grundsätzlich Haltungsstufe 3.*

DIE 14 HAUPTALLERGENE auf einen Blick



Eier

1

alle Arten von Nutzgefügleiern
z.B. Hühnereier sowie auch Eier von Gans, Ente, Putz, Wachtel, Taube und Strauß
... und Eierzeugnisse
wie Eigelb, Eiklar, Eischnee, Flüssigei, Eipulver, Gefrierrei, Vollei, Volleipulver, Eiprotein, E322 = Lecithin (E) und E1105 = Lysozym (E)



Schalenfrüchte

2

Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse
...und Erzeugnisse aus Schalenfrüchte
wie entsprechende Nussöle, Nusscremes, Nussmus, Nusspasten und geröstete Nüsse



Erdnüsse

3

alle Erdnussorten
... und Erdnusszeugnisse
wie Erdnussöl, geröstete Erdnüsse, Erdnussmehl, Erdnussflocken und Erdnussbutter



Schwefeldioxid und Sulfite

4

E220 - 228 (in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder mg/l, berechnet als SO₂)
... die damit geschwefelten Erzeugnisse
wie Wein, Essig, Kartoffelprodukte, Tomatenpüree, Pilze, getrocknetes Gemüse und Trockenobst



Fisch

5

alle Fischarten
... und Fischerzeugnisse
wie Fischgelatine, Konserven, Kaviar, Rogen, Fischextrakt und Fischsauce



Sellerie

6

alle Selleriesorten
... und Sellerieerzeugnisse
wie Selleriesaat, Sellerieknolle, Sellerieblatt, Selleriepulver (auch in Gewürzen und Kräutermischungen), Gemüsesäfte mit Sellerie und Selleriesalz



Glutenhaltiges Getreide

7

Roggen, Weizen, Hafer, Gerste, Dinkel, Emmer, Einkorn, Kamut oder Hybridstämme
... und Erzeugnisse aus glutenhaltigem Getreide
wie Stärke, Mehl, Dunst, Grieß, Couscous, Polenta, Graupen, Flocken, Kleie, Schrot, Bulgur, Weizenkeimlinge und Weizenkeimöl



Senf

8

alle Senfsorten
... und Senferzeugnisse
wie Senfsaat, Senfpulver, scharfer Senf, altbayerischer Senf, süßer Senf, Senföl, Senfsprossen, Senfblätter und -blüten



Krebstiere

9

alle Arten von Krebstieren
z.B. Garnelen, Krabben, Hummer, Langusten, Fluss- oder Taschenkrebse, Garnelen, Shrimps, Scampi
... und Krebstiererzeugnisse
wie Krebspulver, Krebsmehl, Krebsbutter, Krebsuppenpasten, Krebskonserven und pasteurisierte Krebserzeugnisse



Sesamsamen

10

alle Sesamsorten
... und Sesamerzeugnisse
wie Sesamsaat (schwarzer und weißer Sesam), Sesamöl, Sesampasten (Tahin), Sesambutter, Sesammehl und Sesamsalz



Lupinen

11

alle Lupinensorten
... und Lupinenerzeugnisse
wie Lupinenmehl, Lupinensprossen, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat und Lupinenisolat



Soja

12

alle Sorten von Sojabohnen
... und Sojaerzeugnisse
wie Sojamehl, Sojagrieß, Sojamilch, nicht raffiniertes Sojaöl, Sojaeiweiß, Sojaflocken, Sojasauce, Sojapaste, Sojasprossen, Tofu, Miso, Tempeh und E322 Sojalecithin



Milch

13

alle Arten von Nutztiermilch
z.B. Kuhmilch sowie auch Milch von Ziege, Schaf, Büffel und Pferd
... und Milcherzeugnisse
wie Milch, Rahm, Sauerrahm, Crème fraîche, Buttermilch, Dickmilch, Kondensmilch, Joghurt, Kefir, Käse, Quark, Milchpulver, Molke, Milcheiweiß, Kasein(ate), Molkenproteine, Milchzucker (Laktose), Butter, Butterschmalz und Chee



Weichtiere (Mollusken)

14

alle Arten von Weichtieren
z.B. Schnecken, Abalone (Seeohr), Muscheln (Venus-, Mies-, Kamm-, Messer-, Jakobsmuschel, Austern), Tintenfische, Kalmare, Kraken, Meeresschnecken
... und Weichtiererzeugnisse
wie pasteurisierte Weichtiere, Weichtierdauerkonserven und Austernsauce