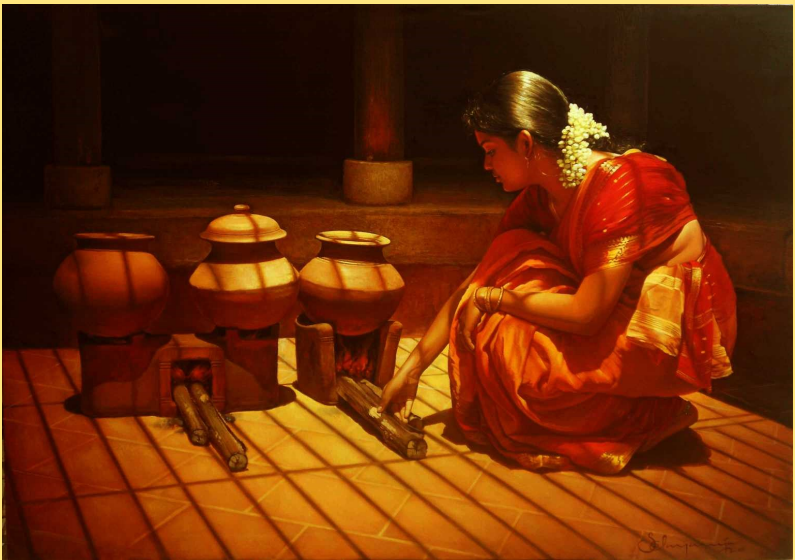


Ceylon Curry

Gesundes Essen Gesundes Leben
Spezialitäten aus Sri Lanka

Speisekarte & Getränke



Srilanka Slow Food Restaurant

Alle Speisen werden **individuell und frisch** für Sie zubereitet - daher sind auch die Wartezeiten etwas länger, wir bemühen uns jedoch, Sie **so rasch wie möglich** mit unseren Speisen zu verwöhnen .

SONNTAGS BRUNCH

Jeden Sonntag

von 11:00 - 14:30 Uhr

(kein à la Carte während dieser Zeit)

Kokos Roti mit Seeni Sambal | Vadai & Chutneys |
Idli mit Sambar | Kokosreis | Dhal |
Thajir Curry | Chicken Curry | Fried Channa & Uppuma |
Basmati Reis | Beef curry

€ 15,00

Running Curry

Jeden ersten Samstag im Monat

von 12:30 - 15:30 Uhr

(kein à la Carte während dieser Zeit)

Ein Streifzug durch die Küche Sri Lankas!

Bei den Running Curry kommen Sie in den Genuss von verschiedensten Gerichten aus unserer Karte, die in sehr kleinen Portionen auf 10-14 verschiedenen Gängen serviert werden.

So können Sie sich quer durchkosten! Es wird um Reservierung gebeten!

€ 18,00

UNSERE EMPFEHLUNG

**Bitte versuchen Sie die
Sri Lankische Art des Essens
mit Fingern!**



SPEISEN

Alle mit **V** gekennzeichneten Speisen sind vegan!

Alle mit **(V)** gekennzeichneten Speisen sind vegetarisch!

VORSPEISEN

	Euro
Papadam mit Saucen V knuspriges Fladenbrot aus schwarzen Linsen	2,00
Gemüse Pakoda mit Salat und Saucen V gemischtes Gemüse in Kichererbsenteig	4,00
Fish-Cutlets gebackene Thunfischbällchen (A, C, D, G, M)	4,80
Methu Vadai mit Salat und Saucen V vegetarische Laibchen aus schwarzen Linsen mit Chili und Asafetida (M)	4,50
Paruppu Vadai mit Salat und Saucen V vegetarische Laibchen aus gelben Linsen, mit Curryblättern und Fenchel (M)	4,50
Sambar Vadai V methu vadai in Gemüsecurry (M)	5,20
Iral Vadai mit salat und Saucen laibchen aus gelben linsen mit schrimps (B)	5,90
Samosa mit Salat und Saucen V gefüllte Gemüsetasche mit Kartoffeln und Garam Masala (A, M)	4,40
Gemischter Vorspeisenteller Kostproben von Methu Vadai, Kadalai Vadai, Fish-Cutlet, Samosa, Fleisch-Gemüse Rolle, Gemüse Pakoda - geeignet auch für 2 Personen als Vorspeise (A, C, D, G, M)	11,90

SUPPEN

Thakaali Sothy Tomaten-Kokosmilchsuppe V	4,20
Paruppu Suppe Rote Linsencremesuppe V	4,20
Tandoori Chicken Soup Hühnersuppe mit Tandoori Gewürzen (G)	4,80

SALATE

Ceylon Salat Kraut, Karotten, Gurken mit Ananas & Marinade aus Ingwersaft, Zitronen und Senf V (M)	4,20
Karottensalat mit Joghurt (V) (G)	4,20
Punchadhanija Salat V aus 5 verschiedenen Hülsenfrüchten: Urid Gram, Moong Dhal, Kichererbsen, Sojabohnen, Masoor Dhal, mit Senfkörnern, Reis, Erdnüssen, Mais, Sesam etc.(E, F, M,N)	6,40
Tomaten Pacchadi Tomatensalat mit Kokosdressing V	4,90

Pickles | Chutneys beinhaltet in Sri Lanka jedes Gericht. Diese sind sehr scharf und werden nur in geringen Mengen gespeist. Zubereitet werden sie entweder als Saucen oder als trockene streufähige Mischungen, die über das Gericht gestreut und während des Essens mit den Fingern gut unter die Speise gemischt werden. Als Pickles werden alle Arten von eingelegten Gemüsen benannt.

INDIVIDUELLE AUSWAHL

CURRIES IN PORTIONEN

Sie haben die Möglichkeit, ihr Gericht individuell auszuwählen!

Zur Auswahl stehen Fleisch- und Gemüsecurries, die sie nach Belieben mit Beilagen variieren können. Im Prinzip ist alles mit allem kombinierbar, sollten sie aber etwas auswählen wollen, was überhaupt nicht zusammenpasst, machen sie unsere Mitarbeiter selbstverständlich darauf aufmerksam.

Für eine Hauptspeise empfiehlt sich eine Beilage mit mindestens 2 Curry Portionen.

REIS | FLADENBROT | BEILAGEN

	Euro
Portion Basmati Reis V	2,10
Portion Safran Reis V	2,60
Portion Buriyani Reis V (M)	3,50
Portion Kokos Reis V	3,90
Portion Lemon Reis v	3,60
Roti Fladenbrot V (A)	2,40
Naan (A,)	3,30
Naan mit Knoblauch (A)	3,50
Kokos-Roti Fladenbrot mit Kokos V (A)	3,50
Parota gerolltes Fladenbrot V (A)	3,30
Parota mit Knoblauch V (A)	3,50
Paper Thosai große dünne Reismehlflade V	4,00
Egg Thosai ei in großem thosai (1stuck) (C)	4,40
Ghee Thosai große reismehlflade mit ghee (butterschmalz aus kuhmilch)	4,20
Stringhopper V als Beilage Sothy empfohlen (A)	3,00
Pittu V (A)	3,50

Stringhoppers werden aus Reismehl zubereitet und über Dampf gegart. Sie ähneln dünnen Nudeln, haben aber einen ganz typischen Geschmack. Zu Stringhoppers kann man Curries frei auswählen, sie harmonieren mit allem. Nicht auslassen sollte man das Sothy (Kokosmilchsuppe), das zu Stringhoppers serviert wird, da Stringhoppers relativ trocken sind und Durst verursachen, weitere Curries stehen nach Wahl zur Verfügung.,

GEMÜSE CURRIES - PORTIONEN

Sambar gemischtes Gemüsecurry V (M)	3,40
Sothy Gemüse-Kokosmilch Eintopf V (M)	3,80
Dhal Rote Linsen Curry V (M)	3,40
Seeni Sambal Zwiebel Curry V (M)	3,40
Gemüsecurries nach Saison V täglich variierend (M)	3,40

Sambar ist ein meist flüssig zubereitetes, gemischtes Gemüse Curry. Bei eher trockenen Gerichten, wie Thosai, Stringhoppers, oder Vadai wird Sambar dazu gegeben. Es soll dazu behilflich sein, dass die Speisen damit befeuchtet werden und das Sättigungsgefühl geregelt wird. Würden die Speisen nämlich trocken aufgebraucht werden, würde der Mensch erst zu spät einerseits eine übersteigerte Sättigung und andererseits zunehmenden Durst verspüren. Da Sambar auf Basis von eiweißreichen Dhalvariationen zubereitet wird, wird es immer mit Asafetida gewürzt um so den blähenden Nebeneffekt zu balancieren.

SAMBAL | PICKLES | CHUTNEYS

Euro

Grüne Chili Chutney V Grüne Chili, Kokos, mittelscharf

Rote Chili Chutney V Rote Chili, Kokos, sehr scharf

Chutneys werden nach Verfügbarkeit und Bedarf immer zum Essen gereicht!

Mixed Pickle V eingelegtes Gemüse **1,30**

„**Reis & Curry**“ sind als Nationalgericht in Sri Lanka bekannt, wobei Reis als Hauptgericht zu verstehen ist und die verschiedenen Curries nur als Beilage verwendet werden. Ob Frühstück, Mittag oder Abend werden Reis und Curry zu jeder Tageszeit gespeist, der Auswahl der zubereiteten Fleisch- und Gemüsecurries sowie auch der Reiszubereitung (Lemon Reis, Kokos Reis, etc.) kennen keine Grenzen – für Abwechslung ist also immer gesorgt. Nebenbei, gewöhnlich bedarf in Sri Lanka kein Besteck, stattdessen wird mit den Fingern gegessen. Auf dieser Weise wird das Essen zu einem besonderen Genuss, bei dem die Gewürze sich erst richtig entfalten. Kosten Sie es und erkennen Sie den wesentlichen Unterschied. . Probieren Sie es aus und schmecken Sie den Unterschied.

FLEISCH CURRIES PORTIONEN

Chicken Curry gewürzt mit Chili, Koriander und Fenchel (M) **4,50**

Black Chicken Authentisches srilankisches Rezept Mit Tamarinde und Kokosmilch (srilankisch scharf) **4,80**

Chili Chicken mit Gemüse und Chili gebraten **4,80**

Chicken Sambar Hühnerfleisch- und Gemüsecurry (M) **4,00**

Puten Kuruma gebratene Putenbrust in cremiger Kokosmilchsauce mit Ingwer, Koriander, uvm. **4,60**

Beef Curry Rindfleisch Curry mit Kurkuma, Tamarinde, Nelken und Zimt (M) **4,90**

Lamb Curry Lamm Curry mit Ingwer, Garam Masala und Minze **5,90**

Thosai werden ausnahmslos aus Reismehl zubereitet, jedoch im Gegensatz zu Idli nicht gekocht lediglich auf einer heißen Grillplatte ausgebacken, ähnelt von der Zubereitung dem französischen Crêpe. Thosai werden hauptsächlich zum Frühstück mit einem Gemüsecurry, dem sogenannten Sambar, verzehrt. Gefüllte Thosai werden auch Masala Thosai bezeichnet. Es passen aber alle verschiedenen Curries mit Fleisch und Gemüse gut dazu, zumindest sollte aber ein sehr flüssiges Curry als Beilage serviert werden.

HAUPTSPEISEN

Alle Speisen werden auf Wunsch original scharf - wie in Sri Lanka üblich - für sie zubereitet!

Bestellen Sie aber bitte nur original scharf, wenn sie wissen, wovon sie sprechen!!! Die Originalscharfe

Sri Lanka's ist wirklich nur für routinierte Scharf-Esser zu empfehlen!

Alle Speisen sind im Prinzip gut gewürzt, aber nicht scharf. Bestellen sie individuell wenig scharf, mittelscharf, sehr scharf und nur für Kenner „original scharf“. Danke!

FLEISCHGERICHTE

Chicken Curry Hühner Curry, gewürzt mit Chili, Koriander und Fenchel, serviert mit Basmati Reis (M) **13,00**

Chicken Masala Hühnercurry mit verschiedenen Gemüse und Kichererbsen, serviert mit Basmati Reis (G) **12,80**

Chili Chicken fein geschnittenes Hühnerfilet, mit Gemüse und Chili gebraten, serviert mit Basmati Reis und Saucen© **12,80**

Idli Teller über dampf gegarte Reismehl“Nockerl“, wahlweise serviert mit Chiken Sambar (M) **12,50**

Chicken-Buriyani gebratener Basmati Reis mit Hühnerfleisch, dazu Rote-Linsen Curry, Papadam und Joghurtsalat (M) **14,50**

Puten Kuruma gebratene Putenbrust in cremiger Kokosmilchsauce mit Ingwer, Koriander uvm., serviert mit Basmati Reis (M) **13,50**

Lamb Curry Lamm Curry mit Ingwer, Garam Masala, Minze, serviert mit Basmati Reis (H) **17,00**

Beef Curry Rindfleisch Curry mit Kurkuma, Tamarinde, Nelken und Zimt, serviert mit Basmati Reis (M) **14,50**

Beef -buriyani gebratener Basmati Reis mit Rindfleisch, dazu rote Linsen Curry, Papadam und Joghurtsalat (M) **15,00**

Masala Thosai mit Fleisch (siehe auch Gemüsegericht) gefüllte Reismehlfade – mit Chiken oder Beef Curry (M) **12,50**

Kothu Roti Gericht aus gerissenem Fladenbrot mit Rind- oder Hühnerfleisch (A, M) **14,00**

Pittu Kothu Reis-Weizenmehl Gericht mit gegrilltem Rind- oder Hühnerfleisch (A, M) **14,00**

Sapadu – Sri Lankische Reisspeise **13,90**

traditionelles Gericht bestehend aus Basmati Reis mit 3 Gemüse- und 1 Fleisch Curry ihrer wahl (Chicken-, Beef Curry, Puten Kuruma), wobei Wert darauf gelegt wird, dass jedes Curry einer anderen Geschmacksrichtung entspricht, dazu Papadam

!Aufpreis für Lamb Curry € 1,50 (M)

Gemischte Platte ab zwei Personen - pro person 19,00

mit 5 Gemüse- und 2 Fleischcurries (nach Wahl), Safran Reis, Basmati Reis, Papadam, Gemüse Pakoda, Karottensalat | Ceylon Salat, Roti, Nachschlag inkludiert

Aufpreis für Lamb Curry € 2,00 (A, C, G, M)

GEMÜSE GERICHTE

Euro

Sapadu traditionelle Sri Lankische Reisspeise V|(V) 12,50
bestehend aus Basmati Reis mit 5 verschiedenen
Gemüsecurries, wobei Wert darauf gelegt wird, dass
jedes Curry einer anderen Geschmacksrichtung entspricht,
dazu Papadam (M, optional: G)

Reis-Buriyani mit Gemüse V|(V) 13,00
gebratener Basmati Reis mit gemischtem Gemüse und
Rote-Linsen Curry, dazu Papadam und Joghurtsalat
(M, optional: G)

Masala Thosai mit Sambar V 10,80
gefüllte Reismehlfade (siehe auch Fleischgericht) (M)

Reis und Dhal - der Klassiker V (M) 9,00

Stringhoppers mit Sothy V Stringhoppers (A,M) 10,50
mit gemischtem Gemüse-Kokosmilch Eintopf

Pittu mit Sothy V Reis-Weizenmehlzubereitung 10,50
mit gemischtem Gemüse-Kokosmilch Eintopf (A,M)

Idli Teller mit Sambar V über Dampf gegarte 10,90
Reismehl"Nockerl", serviert mit gemischtem Gemüsecurry (M)

Veggie kothu roti V 12,00
(Roti wird in Streifen geschnitten und mit Curry und pikant gewürztem, kurzge-
bratenem Gemüse und Eiern vermischt (A,M)

Gemischte Platte ab zwei Personen - pro Person 16,50
mit 6 Gemüse Curries, Safran Reis, Basmati Reis,
Papadam, Gemüse Pakoda, Karotten Salat | Ceylon Salat,
Roti (Nachschlag inkludiert) A, G, M)

Pittu besteht ein über Dampf zubereitetes Gericht aus Reismehl, das
sofort serviert und verzehrt werden muss, da es leicht zur Austrock-
nung kommt. Dieses Gericht wird klassischerweise mit Sambar
(flüssigem Gemüsecurry) gespeist. Für den einwandfreien Genuss
dieses Gerichtes ist es vornehmlich, das Pittu mit dem flüssigen Curry
als Beilage richtig und gut zu vermischen, erst so entsteht die richtige
Konsistenz, die auch den richtigen Geschmack abgibt. Pittu harmoniert
mit allen Curries sehr gut, aber besonders empfehlenswert mit Lamm
Curry.

FISCH GERICHTE

Thunfisch Curry serviert mit Basmati Reis 17,50
(D, M)

Lachs Steak Curry serviert mit Basmati Reis 17,50
(D, M)

Garnelen Curry Black Tiger Garnelen 18,00
serviert mit Basmati Reis (B, M)

für unsere kleinen Gäste | Kinderkarte

Pakoda Reis mit Chicken Pakoda (A) 6,50

NACHSPEISEN

Euro

Watalappam (V) Sri Lankischer Pudding mit Palmzucker (G)	4,40
Palampuri V in Kichererbsenmehl gebackene Bananen mit Mango Sauce	3,90
Globe Jamen (V) Milch-Kokosbällchen in Palmzucker-sauce (G)	4,20
Kesari süßes Griesgericht V (A)	4,20

SONNTAGS BRUNCH

Jeden Sonntag

von 11:00 - 14:30 Uhr

(kein à la Carte während dieser Zeit)

Kokos Roti mit Seeni Sambal | Vadai & Chutneys |
Idli mit Sambar | Kokosreis & Katta Sambal | Dhal |
Thajir Curry | Chicken Curry | Fried Channa & Uppuma |
Basmati Reis | Beef Curry.
Nachschlag inkludiert

€ 15,00

Running Curry

Jeden ersten Samstag im Monat

von 12:30 - 15:30 Uhr

(kein à la Carte während dieser Zeit)

Ein Streifzug durch die Küche Sri Lankas!

Bei den Running Curry kommen Sie in den Genuss von verschiedensten Gerichten aus unserer Karte, die in sehr kleinen Portionen auf 10-14 verschiedenen Gängen serviert werden.

So können Sie sich quer durchkosten! Es wird um Reservierung gebeten!

€ 18,00

GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	Euro
Mineral prickelnd still 0,33l	2,90
Mineral prickelnd still 0,75l	4,90
Mineral-Zitrone , 0,33l	3,30
Sodawasser 0,25l	1,70
Soda Zitrone Himbeere Holunder 0,25l	1,90
Ginger Beer 0,33l	3,70
Coca Cola Light 0,33l	3,40
Almdudler 0,35l	3,40
Schweppers bitter lemon	3,30
Lime Juice 0,25l	3,40
hausgemachte Limetten-Palmzucker Limonade	
Lassi 0,25l	3,40
hausgemachtes Joghurtgetränk, süß (G)	

FRUCHTSÄFTE

Mangosaft 0,25l	3,40
Guava saft 0,25l	3,40
Ananas saft 0,25l	4,40
Lychee saft 0,25l	3,40
Mango Lassi 0,25l (G)	3,40
Guava Lassi 0,25l (G)	3,40
Ananas Lassi 0,25l (G)	3,40
Lychee Lassi 0,25l (G)	3,40
Orangensaft Fairtrade 0,2l	3,30
Apfelsaft klar 0,25l	3,40

* Alle alkoholfreien Getränke können mit Sodawasser oder auch mit Leitungswasser auf einen halben Liter aufgespritzt werden. Bitte beachten Sie, dass Getränke, die in geschlossenen Behältern verkauft werden, nicht auf 0,25l aufgespritzt werden können.

KAFFEE

Euro

Espresso Doppel Espresso	2,40 4,20
Macchiato klein groß	2,50 4,40
Kleiner Brauner Großer Brauner	2,50 4,40
Melange Cappuccino	3,20 3,30
Verlängerter Schwarz Verlängerter Braun	3,20 3,30
Kaffee Mathu mit Arrack	4,80
Pal Coffee Milchkaffee	4,50

TEE

Kardamon Tee hausgemacht	3,70
Ingwer Tee hausgemacht	3,70
Koriander Tee hausgemacht	3,70
Reis Tee hausgemacht	3,70
Masala Tee Teespezialität aus Madras – Indien, hausgemacht & frisch gewürzt (G)	4,50
Bio Gunpowder Einer der populärsten grünen Tees der Welt. Das kugelförmig gerollte Blatt aus biologischer Landwirtschaft ergibt eine hellgelbe Tasse mit kräftigem Aroma und frisch herbem Geschmack.	3,70
Ceylon Orange Pekoe Schwarzer Gartentee aus dem Hochland Sri Lankas mit einer der wahrscheinlich bekanntesten Blatt-Gradierungen „Orange Pekoe“. Ergibt im Aufguss eine vollmundige und weiche Tasse mit dem typischen Charakter eines Highgrown.	3,70
Bio Granatapfel Minze Paradies Mischung aus Apfelstücken, Rosinen, Hagebuttenschalen, Hibiskusblüten, Nana Minze, Orangenschalen, natürlichem Granatapfel-Aroma, Süßholzwurzel, Granatapfelkernen und Kornblumenblüten aus biologischer Landwirtschaft.	3,70
Exotic Mango Es gibt fast nichts köstlicheres als frische Mangos von Sri Lanka! Diese exotische Mischung aus schwarzen Tees von Ceylon, Mangostücken, Sonnenblumenblüten und feinen Aromen indischer Früchte, weckt dieses Geschmackserlebnis!	3,70
Vanille Bourbon Delikate Mischung aus schwarzen Tees von China, Indien und Ceylon, abgeschmeckt mit echten Bourbon-Vanillestücken, zarten Kornblumenblüten und einem Hauch feinsten Vanille-Aromen.	3,70
Wildkirsche Fruchtige Mischung aus kräftigen schwarzen Tees von Ceylon und China, verfeinert mit Weichselstücken, roten Kornblumenblüten und hochwertigen Aromen süßer Kirschen.	3,70
Fruchtgarten Klassischer, naturbelassener Früchtetee aus den hochwertigen Zutaten: Hagebutten, Hibiskusblüten, Apfelstücken und Zitronenschalen, ganz ohne zusätzliche Aromen!	3,70
Bio Kamillenblüten Hochwertige Kamillenblüten aus biologischer Landwirtschaft. Der hohe Gehalt an ätherischen Ölen ergibt einen äußerst aromatischen Duft.	3,70
Pfefferminze frisch und angenehm wohltuend	3,70
Bio Rooibos Classic bekömmliche und koffeinfreie „Rotbusch“ Spezialität aus biologischer Landwirtschaft von Südafrika. Ergibt eine reichhaltige, vollmundige Tasse mit einer angenehm fruchtigen und süßen Note. Ideal mit etwas Milch, als Alternative zu schwarzem Tee.	3,70

BIER

Euro

FASSBIER

Punt.Panther	0,3l (A)	2,90
Punt.Panther	0,5l (A)	3,90

FLASCHENBIER

Gösser NG AF	0,5l alkoholfrei (A)	3,90
Kingfisher	0,33l Indisches Bier (A)	3,90
Weihenst.Trueb	0,5l (A)	4,10
GösserZwickl BV	0,5l (A)	4,10
Radler Gösser	0,5l (A)	3,90
Weihenst . Dunkel (0.5l)		4,10

WEIN | SEKT | APERITIF

OFFENE WEINE

Grüner Veltliner	12,5 %vol.trocken(O)	1/8l	2,80
Zweigelt	12,5% vol trocken (O)	1/8l	2,80
Weißwein Rotwein gespritzt	(O)	0,25l	3,10
Kaiserspritzer		0,25l	3,70
Weißer Spritzer mit Holundersirup (O)			
Aperol Spritzer	Weißer Spritzer mit Aperol (O)	0,25l	5,00

SEKT | FRIZZANTE | APERITIF

Hugo		0,25l	5,40
Prosecco, Soda, Limette, Holunder & Minze (O)			
Sekt Aperol	Sekt & Aperol (O)	0,1l	4,40
Mango Sekt	(O)	0,1l	3,70
Sekt	Henkel, trocken (O)	0,1l	3,70
Prosecco Aperol Spritzer		0,25l	5,30
Prosecco, Aperol, Soda (O)			
Sekt Henkell	trocken	Flasche 0,75l	18,00

BOUTEILLEN

Grüner Veltliner	11%vol.	Flasche 0,75l	19,20
Weingut Willy Bründlmayer, Langenlois-Kamptal			
Sabathini	11%vol.	Flasche 0,75l	18,80
Welschriesling-Sauvignon Blanc. Weingut Erwin Sabathini, Leutschach-Südsteiermark			
Zweigelt	13%vol.	Flasche 0,75l	19,20
Weingut Heinrich Gols-Burgenland			
Sauvignon Blanc	13%vol.	Flasche 0,75l	18,80
Indischer Weißwein Weingut Sula, Nashik Maharashtra - Indien			
Shiraz	- 13,5%vol.	Flasche 0,75l	18,80
Indischer Rotwein Weingut Sula Nashik Maharashtra - Indien			

SPIRITUOSEN

		Euro
Tequila Jose Cuervo	2cl	3,40
Fernet Branca	2cl	3,40
Kokos Arrack Mendis Special gebrannter Kokosschnaps aus Sri Lanka	2cl	3,70
Kokos Schnaps	2cl	3,40
Mango Schnaps	2cl	3,40
Bananen Schnaps	2cl	3,40

LONG DRINKS | COCKTAILS

Ceylon Kassappu Kokos Arrack mit Bitter Lemon	2cl	4,10
Arrack Cola mit Arrack	2cl	4,60
Campari Soda	4cl	4,50
Campari Orange	4cl	4,80
Wodka Orange Mango Lemon	4cl	5,60

Allergenkennzeichnung gemäß LMIV Nr. 1169/2011

- 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
- E** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 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** Schwefeldioxid und Sulfite
- P** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R** Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische

Die Informationsliste beruht auf unseren Rezepturen und den Herstellerinformationen der Produkte, die wir in verarbeiteter oder unverarbeiteter Form anbieten. Wir bitten um Verständnis dafür, dass wir für Tippfehler keine Haftung übernehmen können. Wir versuchen unsere Speisenbezeichnungen so zu halten, dass unsere Gäste bereits im Namen der Speisen auf mögliche Allergene aufmerksam gemacht werden. Bitte erfragen Sie im Zweifelsfall unsere VerkaufsmitarbeiterInnen.