



# CAPRA

GRILL - RISTORANTE - BAR



GRILL - RISTORANTE - BAR

Das neue Ristorante CAPRA in Geisenbrunn präsentiert sich mit einer kleinen aber feinen, wechselnden Speisekarte mit gehobenen mediterranen Fisch- und Fleischgerichten und ein Hauch der Bayerischen Küche. Das Ristorante CAPRA bietet eine große Auswahl knuspriger Pinsa, frischer Salate und Pasta. Einen besonderen Akzent legt das Ristorante CAPRA auf die vielseitige Wochenkarte. Den sonnigen, ruhigen Garten kann man nachmittags bei einem Glas Wein oder Spritz als Aperitif genießen oder in einer lauen Sommernacht ein bisschen von Italien träumen. Auch für Ihre Familienfeste, privaten Feiern oder Firmenessen bietet das Ristorante CAPRA den passenden Rahmen. Bei der Planung Ihres Festes stehen wir Ihnen selbstverständlich zur Seite und richten uns in allen Fragen vom Menü bis hin zur Dekoration ganz nach Ihren Wünschen. Sprechen Sie unser Personal an und freuen Sie sich auf eine unvergessliche Feier!

Wir können Ihnen vegetarische oder Gluten freie Pasta zubereiten. Bitte sprechen Sie dazu unseren Service an:

Ihr Ristorante CAPRA Team

## ANTIPASTI VORSPEISEN

<b>OLIVENÖL UND KRÄUTERBUTTER</b> dazu selbst gemachtes Brot <sup>11</sup>	3,50 €
<b>RINDERTATAR (ca. 80 gr)</b> mit Eigelb und Kräuter <sup>A, D, L</sup>	21,00 €
<b>ALICI MARINATE</b> marinierte Sardellen <sup>B</sup>	9,00 €
<b>BLU MARLIN CARPACCIO</b> Schwertfisch geräuchert mit Orangen-Zitrone mariniert und Avocado <sup>D</sup>	16,00 €
<b>VITELLO TONNATO</b> Kalbfleisch mit feiner Thunfisch Kapernsauce <sup>A, B, G</sup>	14,00 €
<b>MOZZARELLA DI BUFALA</b> mit Rucola und San Daniele <sup>D</sup>	16,00 €
<b>ANTIPASTO CAPRA</b> Italienische Vorspeisen <sup>A, B, C, D, G, I, K, L, M</sup>	15,00 €
<b>RIESENGARNELEN</b> in Knoblauch-Öl und Chili <sup>C, N</sup>	19,00 €
<b>PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE</b> Aufschnitt von Prosciutto San Daniele und Parmesan Würfel <sup>8, 17, D</sup>	15,00 €

## INSALATE SALATE

<b>INSALATA VERDE</b> <sup>L</sup>	6,50 €
<b>INSALATA MISTA</b> Blattsalat, Karotten, Tomaten, Gurken, Rucola <sup>L</sup>	7,50 €
<b>INSALATA POMODORO</b> mit roten Zwiebeln <sup>L</sup>	6,90 €
<b>SCAMPI SU INSALATA</b> mit gegrillten Garnelen <sup>A, C, L</sup>	20,90 €
<b>BURRATA CON FICHI</b> mit Crema Pomodoro e Basilikumöl <sup>D</sup>	16,00 €
<b>INSALATA NIZZARDA</b> Thunfisch, Avocado, Zwiebeln und Ei <sup>A, B, L</sup>	16,00 €
<b>CAPRINO</b> Ziegenkäse gegrillt mit Feigen und Salat Bouquet <sup>D, L</sup>	16,00 €

## ZUPPE SUPPEN

<b>ZUPPA DI VERDURE-MINESTRONE</b> Italienische Gemüsesuppe <sup>E</sup>	6,90 €
<b>CREMA POMODORO</b> Tomatencremesuppe <sup>D, E</sup>	6,90 €
<b>ZUPPA DI PESCE</b> Fischsuppe, dazu Knoblauch-Bruschetta <sup>B, C, G, H, N</sup>	19,00 €

## PASTE NUDELN

<b>SPAGHETTI AGLIO OLIO</b> mit Knoblauch, Öl, Peperoni <sup>11</sup>	11,50 €
<b>PENNETTE ARRABBIATA</b> mit Tomaten, Knoblauch, Peperoncino <sup>11</sup>	12,00 €
<b>SPAGHETTI BOLOGNESE</b> mit Hackfleisch und Hackfleischsauce <sup>E, G, 11</sup>	13,00 €
<b>SPAGHETTI SCAMPI</b> mit Riesengarnelen <sup>C, G, E, 11</sup>	17,00 €
<b>TAGLIATELLE SALMONE</b> mit Lachs und Dill in Aurora-Sauce <sup>B, 11</sup>	15,50 €
<b>SPAGHETTI FRUTTI DI MARE</b> mit Meeresfrüchte <sup>B, C, N, 11</sup>	17,00 €
<b>TAGLIATELLE</b> mit Rinderfiletspitzen und Saisonpilzen <sup>A, D, 11</sup>	18,00 €
<b>SPAGHETTI CARBONARA</b> mit Guanciale Speck, pasteurisiertem Eigelb <sup>A, D, E, 11</sup>	13,90 €
<b>TAGLIOLINI AL TARTUFO</b> mit Trüffel <sup>A, D, 11</sup>	17,00 €
<b>TAGLIOLINI TARTUFO SU PARMIGIANO</b> im Parmesanleib <sup>A, D, 11</sup>	19,90 €

\* Penne auch als glutenfreie Variante erhältlich.

\* Gerne servieren wir Ihre Auswahl auch als Risotto.

\* Für Pasta Gerichte als Vorspeise berechnen wir 4 Euro weniger.

## PESCE FISCHGERICHTE

<b>SALMONE AI FERRI</b> mit frischen Kräutern gegrillt <sup>B, 11</sup>	25,00 €
<b>CALAMARI</b> mit frischen Kräutern gegrillt <sup>N, 11</sup>	24,00 €
<b>GARNELEN</b> vom Grill mit frischen Kräutern <sup>C, 11</sup>	33,00 €
<b>PESCE MISTO AI FERRI</b> mit Lachs, Riesengarnele, Calamari, Zanderfilet <sup>B, C, 11, N</sup>	28,00 €
<b>BRANZINO AI FERRI</b> vom Grill mit frischen Kräutern <sup>C, 11</sup>	25,00 €

Alle Fischgerichte servieren wir frischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln.

## CARNE FLEISCHGERICHTE

<b>SALTIMBOCCA ALLA ROMANA</b> Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißwein-MarsalasaUCE <sup>8, 17, G, 11</sup>	25,00 €
<b>TAGLIATA DI MANZO</b> auf Rucola und feingehobeltem Parmesan <sup>D, L</sup>	28,00 €
<b>RINDERFILET VON CHAROLAIS MIT PARMESANKRUSTE</b> mit Parmesanrisotto, rote Zwiebel und Balsamicoreduktion <sup>D</sup>	33,00 €

Alle Fleischgerichte servieren wir mit frischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln (ausgenommen Rinderfilet mit Parmesankruste).

<b>CHATEAUBRIAND VOM CHAROLAIS-RINDERFILET – pro 100 gr. (ab 300 gr.)</b> dazu gegrilltes Gemüse und Kartoffelecken mit Rotwein-Schalotten sowie Trüffel-Sauce <sup>D, G, 11</sup>	15,00 €
--	---------

## PINSE

<b>FOCACCIA</b> Bianca, rossa o verde <sup>11</sup>	5,00 €
<b>MARGHERITA</b> Tomaten, Mozzarella, frischer Basilikum <sup>D, 11</sup>	10,50 €
<b>SALAMI</b> Tomaten, Mozzarella und Salami <sup>8, 17, D, 11, 12</sup>	12,50 €
<b>TARTUFO</b> Mozzarella, Crema di Tartufo, Prezzemolo <sup>8, 17, D, 11</sup>	19,00 €
<b>FRUTTI DI MARE</b> Salmone, Mozzarella, Kirschtomaten, Prezzemolo <sup>B, D, 11</sup>	16,00 €
<b>CRUDO</b> Tomaten, Mozzarella, Kirschtomaten, San Daniele, Rucola und Parmesan <sup>8, 17, D, 11</sup>	17,00 €
<b>BUFALA</b> Tomaten, Mozzarella, Büffelmozzarella, San Daniele, Kirschtomaten, Rucola <sup>8, 17, D, 11</sup>	17,00 €
<b>VERDURA</b> Tomaten, Mozzarella, Gemüse <sup>8, 17, D, 11</sup>	12,00 €
<b>TONNO</b> Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln <sup>B, D, 11</sup>	14,00 €
<b>QUATTRO FORMAGGI</b> Tomaten und 4 Käsesorten <sup>D, 11</sup>	14,00 €
<b>CAPRICIOSA</b> Tomaten, Mozzarella, Peperoni, Oliven, Funghi und Carciofi <sup>D, 11, 12</sup>	14,00 €
<b>ROMANA</b> Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oliven und Kapern <sup>B, D, 11</sup>	14,00 €

Gerne stellen wir Ihnen Ihre Wunsch Pinsa zusammen – Extra Zutaten je 2,50 €.  
Für unsere Pinse verwenden wir Mozzarella-Fior di Latte.

## DOLCE DESSERT

<b>TIRAMISÙ</b> <sup>A, D, 11</sup>	7,50 €
<b>PANNA COTTA</b> auf Früchtespiegel <sup>D</sup>	8,00 €
<b>RAVIOLI PAPAVERO CALDI</b> in Zimtzucker mit Vanillesauce <sup>A, D, 11</sup>	8,00 €
<b>SCHOKOLADENSOUFFLÉ</b> flüssiger Kern, mit Vanilleeis <sup>A, D, 11</sup>	7,00 €
<b>CRÈME BRÛLÉE CON CIOCOLATO BIANCO</b> <sup>D</sup>	8,00 €
<b>FORMAGGIO MISTO</b> con Pezzi di Focaccia <sup>D, 11</sup>	12,50 €

## ÜBERRASCHUNGSMENÜ

**ÜBERRASCHUNGSMENÜ MIT 4 GÄNGEN** (auch glutenfrei möglich) 50,00 €

Unser Überraschungsmenü setzt sich so zusammen:  
Antipasti, Pasta, Hauptgericht (bitte hier auswählen zwischen Fisch oder Fleisch)  
und hausgemachtes Dessert.  
Bitte beachten, Menü-Portionen.



Weitere Fleisch- und Fischgerichte auf unserer Wochenkarte. Wir werden täglich mit frischem Fisch beliefert. Zu den Fleischgerichten ohne Beilagenangabe servieren wir Tagesbeilagen. Für unsere Speisen verwenden wir nur ausgesuchte und frische Zutaten. Unsere Gerichte werden von unserem **Küchenchef Arif Morina**, nach der traditionellen Casarecci-Art der italienischen Küche, zubereitet. Das heißt für die zu verwöhnenden Gäste, einfache, ehrliche, familiäre Hausmannskost und mit Bedacht ausgewählte Zutaten und intensive Gewürze aus mediterranen Regionen.



# CAPRA

GRILL - RISTORANTE - BAR

## WASSER, LIMONADE & MEHR

**SAN PELLEGRINO / ACQUA PANNA**



**ACQUA PANNA®**  
THE FINE DINING WATERS

0,25 l 2,50 €

0,75 l 7,00 €

**TAFELWASSER**



**S. PELLEGRINO®**

0,40 l 3,50 €

**GRAPOS COCA COLA** <sup>1, 2, 12</sup>

0,20 l 2,80 €

**FANTA** <sup>1,9</sup>

0,20 l 2,80 €

**ZITRONENLIMO** <sup>1, 2, 12</sup>

0,20 l 2,80 €

**GRAPOS COLA-MIX** <sup>1, 2, 12</sup>

0,40 l 4,50 €

**GRAPOS SAFT**

0,20 l 3,00 €

**GRAPOS SAFTSCHORLE**

0,40 l 4,80 €

**APFEL** <sup>1, 2</sup>

**JOHANNISBEER-** <sup>1, 2, 3</sup>

**ORANGEN** <sup>1, 2</sup>

**HOLUNDER** <sup>2</sup>

**MARACUJA** <sup>2</sup>

**RHABARBER**

**THOMAS HENRY TONICS**



0,20 l 4,50 €

**BITTER LEMON** <sup>3, 13</sup>

**TONIC WATER** <sup>13</sup>

**GINGER ALE** <sup>1, 13</sup>

**WILD BERRY**

**EISTEE VON TRADEWINDS**



0,33 l 4,00 €

**ZITRONE** <sup>2, 12</sup>

**PFIRSICH** <sup>2, 12</sup>

**GRANATAPFEL** <sup>2, 12</sup>

## APERITIVI & SPRITZ'S

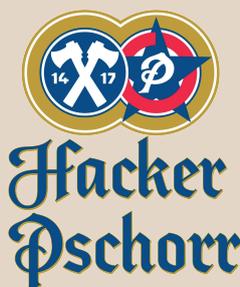
<b>PROSECCO</b> <sup>G</sup>	0,1 l	5,20 €
<b>BELLINI</b> <sup>1,2,3</sup>	0,1 l	5,20 €
<b>KIR ROYAL</b> <sup>2</sup>	0,1 l	10,00 €
<b>MARTINI BIANCO, ROSSO, DRY</b>	5 cl	4,80 €
<b>APEROL SPRITZ</b>	0,4 l	8,50 €
<b>HOLUNDER SPRITZ</b>	0,4 l	8,50 €
<b>LILLET WILDBERRY SPRITZ</b>	0,4 l	8,50 €
<b>CAMPARI SPRITZ</b>	0,4 l	8,50 €
<b>LEMONCELLO SPRITZ</b>	0,4 l	8,50 €
<b>AMALFI SPRITZ</b>	0,4 l	8,50 €

## APERITIVI NONALCOHOLIC

<b>CRODINO</b>	0,1 l	4,00 €
<b>CRODINO SODA</b>	0,4 l	5,50 €
<b>SAN BITTER</b>	0,1 l	4,00 €
<b>SAN BITTER SODA</b>	0,4 l	5,50 €

## BIERE

<b>MÜNCHNER HELL</b> <sup>12</sup>	0,2 l	2,50 €
<b>PREMIUM PILSENER</b> <sup>12</sup>	0,5 l	5,00 €
<b>MÜNCHNER DUNKEL</b> <sup>12</sup>	0,3 l	4,00 €
<b>HEFE-WEISSBIER NATURTRÜB</b> <sup>12</sup>	0,5 l	5,00 €
<b>HEFE WEISSE LEICHT</b> <sup>12</sup>	0,5 l	5,00 €
<b>HEFE WEISSE DUNKEL</b> <sup>12</sup>	0,5 l	5,00 €
<b>WEISSE ALKOHOLFREI</b> <sup>12</sup>	0,5 l	5,00 €
<b>HELL ALKOHOLFREI</b> <sup>12</sup>	0,5 l	5,00 €
<b>RADLER</b> <sup>1, 9, 12</sup>	0,5 l	5,00 €



## VINI APERTI OFFENE WEINE

### BIANCO/WEISS

<b>BIANCO DELLA CASA</b> Traube Trebbiano – Veneto – 11,5% vol. IGT <sup>G</sup>	0,25 l	5,20 €
<b>WEISSWEINSCHORLE</b> <sup>G</sup>	0,25 l	4,30 €

### ROSSO/ROT

<b>ROSSO DELLA CASA</b> Traube Merlot, Veneto – 11,5% vol. IGT <sup>G</sup>	0,25 l	5,20 €
<b>ROTWEINSCHORLE</b> <sup>G</sup>	0,25 l	4,30 €

Weitere Offene Weine siehe Weinkarte!

## CAFFE & LATTE

<b>ESPRESSO</b>		2,50 €
<b>ESPRESSO MACCHIATO</b>		2,50 €
<b>ESPRESSO DOPPIO</b>		4,00 €
<b>ESPRESSO CORRETTO</b>		4,00 €
<b>ESPRESSO DOPPIO CORRETTO</b>		6,00 €
<b>CAPPUCCINO <sup>D</sup></b>		4,00 €
<b>CAFÉ LATTE <sup>D</sup></b>		4,00 €
<b>CAFFEE AMERICANO <sup>D</sup></b>		3,00 €
<b>AFFOGATO <sup>D</sup></b>		4,50 €
<b>HEISSE SCHOKOLADE <sup>D</sup></b>		4,50 €



Alle Kaffee auch coffeinfrei.

## TEE

<b>FRISCHER PFEFFERMINZTEE</b>		4,00 €
<b>DARJEELING</b>		3,00 €
<b>CLASSIC GREEN</b>		3,00 €
<b>WINTERDREAM<sup>®</sup></b>		3,00 €
<b>ROOIBOS ORANGE</b>		3,00 €
<b>MOUNTAIN HERBS</b>		3,00 €
<b>RED BERRIES</b>		3,00 €
<b>PEPPERMINT</b>		3,00 €
<b>CAMOMILE</b>		3,00 €
<b>LEMON SKY<sup>®</sup></b>		3,00 €



SELECTED TEA SINCE 1823

Wir verwenden nur Ronnefeldt Tee, bitte fragen Sie den Service bzgl. der Tee Beschreibung.

## BITTERS & LIQUORE

<b>RAMAZZOTTI</b>	2 cl	3,60 €
<b>RAMAZZOTTI MENTA</b>	2 cl	3,60 €
<b>MONTENEGRO</b>	2 cl	3,60 €
<b>AVERNA</b>	2 cl	3,60 €
<b>FERNET BRANCA</b>	2 cl	3,60 €
<b>FERNET MENTA</b>	2 cl	3,60 €
<b>CYNAR</b>	2 cl	3,60 €

<b>SAMBUCA</b> <sup>12</sup>	2 cl	3,60 €
<b>AMARETTO</b> <sup>K1</sup>	2 cl	3,60 €
<b>BAILEY'S</b> <sup>D</sup>	2 cl	3,60 €
<b>LIMONCELLO</b>	2 cl	3,60 €
<b>FRANGELICO</b>	2 cl	3,60 €
<b>AMARO DEL CAPO</b>	2 cl	3,60 €
<b>KAHLUA</b>	2 cl	3,60 €

## GRAPPA

<b>GRAPPA CASA</b> <sup>G</sup>	2 cl	4,00 €
<b>GRAPPA MOSCATO</b> <sup>G</sup>	2 cl	7,00 €
<b>GRAPPA PROSECCO</b> <sup>G</sup>	2 cl	8,00 €
<b>GRAPPA BAROLO-NEBIOLO</b> <sup>G</sup>	2 cl	7,00 €

## BRANDY / COGNAC

<b>VECCHIA ROMAGNA</b>	2 cl	4,00 €
<b>HENNESSY</b>	2 cl	7,00 €
<b>REMY MARTIN VSOP</b>	2 cl	7,00 €
<b>CARDENAL MENDOZA</b>	2 cl	6,00 €

## WHISKEY / SCOTCH

<b>KNOCKANDO 12 YEARS</b>	4 cl	9,00 €
<b>GLENFIDDICH</b>	4 cl	10,00 €
<b>THE MACCALAN 12 YEARS</b>	4 cl	13,00 €
<b>JOHN JAMESON</b>	4 cl	8,00 €
<b>TULLAMORE DEW</b>	4 cl	9,00 €
<b>JACK DANIEL'S</b>	4 cl	8,00 €
<b>CANADIAN CLUB</b>	4 cl	8,00 €
<b>CHIVAS REGAL 12 YEARS</b>	4 cl	8,00 €
<b>GLEN GRANT</b>	4 cl	8,00 €
<b>JOHNNIE WALKER BLACK L.</b>	4 cl	10,00 €
<b>JOHNNIE WALKER RED LABEL</b>	4 cl	8,00 €

## GIN

<b>HENDRICK'S GIN 44 %</b>	2 cl	7,00 €
<b>GIN MARE</b>	2 cl	7,00 €
<b>THE DUKE MUNICH GIN</b>	2 cl	7,00 €
<b>MONKEY 47</b>	2 cl	7,00 €
<b>ELEPHANT GIN</b>	2 cl	7,00 €
<b>THE ILLUSIONIST GIN</b>	2 cl	7,00 €
<b>ROKU GIN THE JAPANESE</b>	2 cl	7,00 €
<b>GORDON'S 38 %</b>	2 cl	5,00 €
<b>TANQUERAY 47,3 %</b>	2 cl	6,00 €
<b>BOMBAY SAPPHIRE 47 %</b>	2 cl	6,00 €
<b>„OLD GRIFU“ PILLONI GIN</b>	2 cl	8,00 €
<b>„GRIFU“ PILLONI GIN</b>	2 cl	8,00 €

## WODKA

<b>ABSOLUT 40 %</b>	2 cl	4,00 €
<b>MOSKOVSKAYA 40 %</b>	2 cl	4,00 €
<b>FINLANDIA 37,5 %</b>	2 cl	4,00 €
<b>SMIRNOFF R. L. 37,5 %</b>	2 cl	4,00 €
<b>SKYY 40 %</b>	2 cl	4,00 €
<b>VIKINGFJORD 40 %</b>	2 cl	4,00 €

## RUM

<b>BACCARDI</b>	4 cl	7,00 €
<b>HAVANA CLUB 3 YEARS</b>	4 cl	7,00 €
<b>HAVANA CLUB 7 YEARS</b>	4 cl	8,00 €
<b>MYERS'S RUM</b>	4 cl	7,00 €
<b>BOTUCAL RESERVA RUM</b>	4 cl	8,00 €
<b>DON PAPA RUM</b>	4 cl	8,00 €

## CACHACA

<b>PITU CACHACA 40 %</b>	2 cl	4,00 €
<b>CACHAÇA 51</b>	2 cl	4,00 €
<b>CANARIO CACHACA</b>	2 cl	4,00 €

## TEQUILA

<b>CUERVO BLANCO 38 %</b>	2 cl	4,00 €
<b>CUERVO ESPECIAL 38 %</b>	2 cl	4,00 €
<b>OLOMECA TEQUILA GOLD 38 %</b>	2 cl	4,00 €

## LONGDRINKS & SOURS

<b>NEGRONI</b> (auch als negroni „ <b>sbagliato</b> “ oder „ <b>Americano</b> “ erhältlich) Gin, Martini Rosso, Campari <sup>1</sup>	12,00 €
<b>ESPRESSO MARTINI</b> Wodka, Caffe Liqueur, Cacao Liqueur <sup>12</sup>	12,00 €
<b>GIN TONIC</b> Gin Thomas Henry Tonic <sup>13</sup>	10,00 €
<b>GIN TONIC SPECIALE</b> Gin Thomas Henry Tonic <sup>13</sup>	13,00 €
<b>WODKA BULL</b> Wodka, Red Bull <sup>1,12,14</sup>	10,00 €
<b>WODKA LEMON</b> Wodka, Bitter Lemon Thomas Henry	10,00 €
<b>WODKA TONIC</b> Wodka Thomas Henry Tonic <sup>13</sup>	10,00 €
<b>WHISKEY COLA</b> Whiskey Coca Cola	10,00 €
<b>AMARETTO SOUR</b> Amaretto, Zitronensaft, Orangensaft, Zucker <sup>K1</sup>	10,00 €
<b>WHISKEY SOUR</b> Bourbon, Zitronensaft, Orangensaft, Zucker	10,00 €

### **Allergenkennzeichnung**

A = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, B = Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse, C = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, D = Milch und Milcherzeugnisse, E = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, F = Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse, G = Schwefeldioxid und Sulfite, H = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, I = Glutenhaltiges Getreide (Weizen I1, Gerste I2, Roggen I3, Hafer I4, Dinkel I5, Kamut I6), J = Lupinen und Lupinenerzeugnisse, K = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse (Mandeln K1, Haselnüsse K2, Walnüsse K3, Kaschunüsse K4, Paranüsse K5, Pistazien K6, Macadamia K7, Pecannüsse K8), L = Senf und Senferzeugnisse, M = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, N = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

### **Lebensmittel-Zusatzstoffe**

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärkern, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = gewachst, 8 = mit Phosphat, 9 = mit Süßungsmitteln, (kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken) 10 = enthält eine Phenylalaninquelle, 11 = Milcheiweiß, 12 = koffeinhaltig, 13 = chininhaltig, 14 = taurinhaltig, 15 = gentechnisch verändert, 16 = mit Tartrazin, (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen), 17 = Nitritpökelsalz, Nitrat, 18 = Säuerungsmittel

Vorsichtshalber weisen wir unsere von Allergien und Unverträglichkeiten betroffenen Gäste darauf hin, dass unsere Speisen und Getränke Spuren von Schalenfrüchten, Sellerie, Lupine, glutenhaltiges Getreide und Sulfite enthalten können.

