

# LUNCH

14.03.2023 - 17.03.2023

**FRIES OF THE WEEK** 10.50  
Steakhouse Fries mit spicy Hähnchenbrust, Strauchtomaten-Sugo, gegrillter Paprika und Zitronen-Aioli  
(enthält: G)

**VEGGIE LUNCH OF THE WEEK** 9.00  
Mit Ricotta gefüllte Pfannkuchen, Tomaten-Frischkäse Sauce Rosmarin-Grillgemüse, frischem Rucola und gehobeltem Parmesan  
(enthält: Aa,C,G,I)

**BURGER OF THE WEEK** 15.00  
Grilled Pure Beef mit Rösti, gratiniert mit Bergkäse, Schmelzzwiebeln, Preiselbeer-Mayo knackigem Eisbergsalat, dazu Steakhouse Fries  
(enthält: Aa,G)

**CLASSIC FRENCH FRIES** 5.00  
Whistle Fries,  
Classic Ketchup, Mayo (6;enthält: C,G)

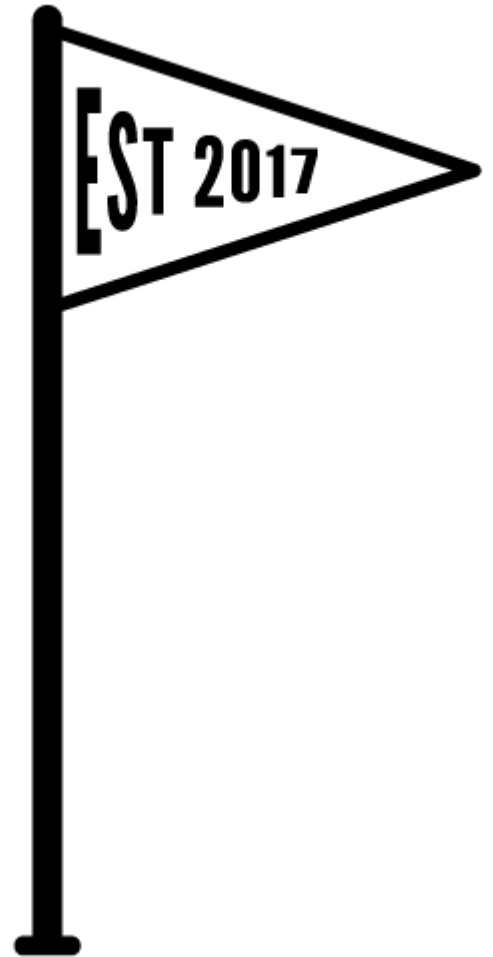
**SPECIAL OF THE WEEK** 17.00  
Burrito gefüllt mit Pulled Beef, eingelegten Zwiebeln, krossem Bacon, Cole Slaw, Eisbergsalat und Gurken, dazu Steakhouse Fries  
(enthält: Aa,G,I,J,1,3)

**CLASSIC OF THE WEEK** 12.50  
Picatta von der Hähnchenbrust mit Strauchtomatensauce, geschmorter Zucchini und Oliven-Spaghetti  
(enthält: Aa,C,G)

## SALAD BAR

Regular 11.00  
Small 5.50  
Brötchen included

Zum Lunch empfehlen wir unsere homemade Drinks!



**ATTENTION PLEASE!  
ACHTET AUF UNSERE  
WECHSELNDE TAGESKARTE**



# ALLERGENKENNZEICHNUNG

## ZUSATZSTOFFE

---

<b>1</b> mit Konservierungsstoff	<b>8</b> geschwefelt
<b>2</b> mit Farbstoff	<b>9</b> geschwärzt
<b>3</b> mit Antioxidationsmittel	<b>10</b> gewachst
<b>4</b> mit Geschmacksverstärker	<b>11</b> koffeinhaltig
<b>5</b> mit Phosphat	<b>12</b> chininhaltig
<b>6</b> mit Süßungsmittel(n)	<b>13</b> mit Alkohol
<b>7</b> enthält eine Phenylalaninquelle	

## ALLERGENE

---

Enthält:

<b>Aa</b> Weizen	<b>D</b> Fisch	<b>Hd</b> Cashewnüsse	<b>J</b> Senf
<b>Ab</b> Roggen	<b>E</b> Erdnüsse	<b>He</b> Pekannüsse	<b>K</b> Sesamsamen
<b>Ac</b> Gerste	<b>F</b> Soja	<b>Hf</b> Paranüsse	<b>L</b> Schwefeldioxid und Sulfite
<b>Ad</b> Hafer	<b>G</b> Milch (einschließlich Laktose)	<b>Hg</b> Pistazien	<b>M</b> Lupinen
<b>B</b> Krebstiere	<b>Ha</b> Mandeln	<b>Hh</b> Macadamianüsse	<b>N</b> Weichtiere
<b>C</b> Eier	<b>Hb</b> Haselnüsse	<b>I</b> Sellerie	

Bei den Allergenen handelt es sich um natürliche Bestandteile von Lebensmitteln, die gegebenenfalls bei manchen Personen eine Überempfindlichkeitsreaktion des Körpers auslösen können.

Nach dem geltenden Lebensmittelrecht sind die aufgeführten Zusatzstoffe und Allergene zu kennzeichnen. Wir machen sie auf unseren Speisekarten und Preisaushängen unter den entsprechenden Nummern bzw. Buchstaben kenntlich.

Hinweis zum Haftungsausschluss:

Die Angaben über die Inhaltsstoffe der Speisen beruhen auf Informationen, die wir von den Herstellern und Lieferanten erhalten. Aufgrund der Produktvielfalt der Hersteller ist es möglich, dass es zu Kreuzkontaminationen kommt und auch Anteile von nicht aufgeführten Inhaltsstoffen in den Produkten als Spuren enthalten sind. Die hier aufgeführten Angaben zu Allergenen beziehen sich auf die rezepturgemäß verwendeten Zutaten. In unseren Betrieben werden verschiedenste Zutaten teilweise gleichzeitig verwendet. Trotz gründlicher Reinigung zwischen allen Arbeitsschritten kann nicht vermieden werden, dass es zu Kreuzkontaminationen kommt. Es kann daher nicht ausgeschlossen werden, dass in den angebotenen Speisen neben den gekennzeichneten Zutaten noch Spuren anderer Inhaltsstoffe enthalten sind. Eine Haftung für eine vollständige Aufzählung der aufgeführten Inhaltsstoffe wird daher ausgeschlossen.