

SPEISE- UND GETRÄNKEKARTE



Wo sich nette Menschen gerne treffen

APERITIFS

Campari Orange ¹ <i>Campari Orangensaft</i>	0,2 l	€ 6,50
Campari Soda ¹ <i>Campari Sodawasser</i>	0,2 l	€ 6,50
Pernod Soda <i>Pernod Sodawasser</i>	8 cl	€ 6,50
Hugo ⁷ <i>Prosecco Holunderblütensirup Minze</i>	0,2 l	€ 6,50
Aperol Spritz ^{1,14,7} <i>Aperol Prosecco</i>	0,2 l	€ 7,50
Martini ⁷ <i>Extra dry Bianco Rosso</i>	5 cl	€ 4,50

MINERALWASSER

Apollinaris Selection	0,25 l	€ 2,40
	0,75 l	€ 6,00
Apollinaris VIO	0,25 l	€ 2,40
	0,75 l	€ 6,00
Staatlich Fachingen medium	0,75 l	€ 6,00

SÄFTE

Apfelsaft	0,20 l	€ 3,40
Orangensaft	0,20 l	€ 3,80
Tomatensaft	0,20 l	€ 3,80
Ananassaft, Bananensaft oder Maracujanektar	0,20 l	€ 3,40
Johannisbeersaft oder Kirschnektar	0,20 l	€ 3,80
KiBa <i>Kirschnektar Bananensaft</i>	0,20 l	€ 3,80

Gerne servieren wir Ihnen alle Säfte auch als spritzige Schorle:
Schorle aus Fruchtsaft oder –nektar 0,30 l € 4,20

LIMONADEN

Coca Cola ^{1,10,14,15}	0,20 l	€ 2,60
	0,50 l	€ 5,20
Coca Cola light ^{1,10,13,14}	0,20 l	€ 2,60
	0,50 l	€ 5,20
Coca Cola zero ^{1,10,13,14}	0,20 l	€ 2,60
Mezzo Mix ^{1,5,10,13,14}	0,20 l	€ 2,60
	0,50 l	€ 5,20
Sprite	0,20 l	€ 2,60
	0,50 l	€ 5,20
Fanta ⁵	0,20 l	€ 2,60
	0,50 l	€ 5,20
Goldberg Bitter Lemon ^{5,14}	0,20 l	€ 3,00
Goldberg Tonic Water ¹⁴	0,20 l	€ 3,00
Goldberg Ginger Ale ¹	0,20 l	€ 3,00
Effect Energy Drink	0,20 l	€ 3,00

SEKT UND CHAMPAGNER

Scavi & Ray Prosecco Frizzante ⁷	0,10 l	€ 5,50
	0,75 l	€ 34,00
Scavi & Ray Ice Prestige ⁷	0,10 l	€ 5,50
	0,75 l	€ 34,00
Scavi & Ray alkoholfrei ⁷	0,10 l	€ 5,00
	0,75 l	€ 30,00
Welcome Sekt Hausmarke ⁷	0,10 l	€ 4,50
	0,75 l	€ 28,00
Champagner Taittinger Brut Réserve ⁷	0,375 l	€ 59,00
	0,750 l	€ 99,00

WEIßWEINE

Flaneur QbA - Königschaffenhäuser Kiechlingsbergen	0,20 l	€ 6,50
Deutschland - Baden	0,75 l	€ 23,00
<i>Halbtrocken fruchtig frisch feine ausgewogene Restsüße</i>		
Grauburgunder QbA - Markus Pfaffmann ⁷	0,20 l	€ 6,90
Deutschland - Pfalz	0,75 l	€ 25,50
<i>Trocken klar lebendig frisch im Geschmack Birnen- und Apfelaroma guter Abgang</i>		
Riesling QbA - Markus Pfaffmann ⁷	0,20 l	€ 5,80
Deutschland - Pfalz	1,00 l	€ 25,50
<i>Trocken glasklar sehr direkt Apfel- und Kräuteraroma mineralischer Nachhall</i>		
Farnese Fantini Trebbiano IGT ⁷	0,20 l	€ 6,90
Italien - Abruzzen	0,75 l	€ 25,00
<i>Trocken leuchtend strohgelbe Farbe voller Körper angenehm ausgewogen Noten von Pfirsich und Orangenblüte</i>		
Cal Y Canto DO - Bodegas Lopez - Mercier ⁷	0,20 l	€ 5,40
Spanien - Kastilien - León	0,75 l	€ 17,50
<i>Trocken Aroma von tropischen Früchten fruchtiger und milder Geschmack</i>		
Le Cheval d'Oc Sauvignon Blanc - Les Vignobles Foncalieu ⁷	0,20 l	€ 7,20
Südfrankreich	0,75 l	€ 26,50
<i>Trocken blankes Hellgelb frischer animierender Duft feiner Zitrus - Geschmack Honigaroma saftige Länge</i>		
Weißweinschorle ⁷	0,20 l	€ 4,90

ROSÉ

Barón de Ley Rosé DOC - Baron de Ley S.A. ⁷	0,20 l	€ 7,50
Spanien - Rioja	0,75 l	€ 28,00
<i>Trocken feinfruchtig elegant dezente Säure hergestellt aus dem Fruchtfleisch der Tempranillo-Traube</i>		

Cal Y Canto DO - Bodegas Lopez - Mercier ⁷	0,20 l	€ 5,40
Spanien - Kastilien - León	0,75 l	€ 17,50
<i>halbtrocken fruchtig leuchtende Farbe leichte Aprikosenaromen</i>		

ROTWEINE

Acolon QbA - Ruppertsberger	0,20 l	€ 6,90
Deutschland - Pfalz	0,75 l	€ 25,00
<i>Halbtrocken vollmundig fruchtig zarter Schmelz mit leichter Restsüße</i>		

Spätburgunder QbA - Winzergenossenschaft ⁷	0,20 l	€ 6,90
Deutschland - Baden - Jechtingen	0,75 l	€ 25,50
<i>Trocken klar würzige Frucht rassige Art guter Abgang</i>		

Merlot - Villa Santa Flavia ⁷	0,20 l	€ 5,80
Italien - Venetien	1,00 l	€ 25,50
<i>Trocken vollmundig feines Kirscharoma</i>		

Farnese Primitivo IGT ⁷	0,20 l	€ 7,20
Italien - Abruzzen	0,75 l	€ 26,50
<i>Trocken fast schwarze Farbe würziger Duft satte Tannine samtig satte Frucht von Johannisbeere und Süßkirsche</i>		

Cal Y Canto DO - Bodegas Lopez - Mercier ⁷	0,20 l	€ 5,40
Spanien - Kastilien - León	0,75 l	€ 17,50
<i>Trocken dunkelrote Farbe mittlerer Körper würzige Brombeer - und Kirscharomen</i>		

FRISCH GEZAPFTE BIERE VOM FASS

WARSTEINER Premium Verum ^a	0,30 l	€ 3,40
<i>Einzigartig: das mildherbe Geschmackserlebnis. Unnachahmlich: der erlesene Premium-Charakter.</i>	0,50 l	€ 4,90
Paderborner Gold ^a	0,30 l	€ 3,40
<i>Regionale Brautradition seit 1852. Feinherbes, herzhaftes Premium-Pils.</i>	0,50 l	€ 4,90
Frankenheim Alt ^a	0,30 l	€ 3,40
<i>Das Düsseldorfer Altbier-Original. Diese obergärige Bierspezialität ist das Premium unter den Altbieren, malzig, aber mit einer zart ausgeprägten Hopfenbitternote.</i>	0,50 l	€ 4,90
KÖNIG LUDWIG Weissbier ^a	0,30 l	€ 3,40
<i>Gut ausbalanciert und leicht malzig im Geschmack. Ein spritziges, natürlich trübes Hefeweißbier mit der ganzen Vielfalt fruchtiger Bieraromen.</i>	0,50 l	€ 4,90
KÖNIG LUDWIG dunkel ^a	0,50 l	€ 4,90
<i>Angenehm herb und feinwürzig im Geschmack. Ein dunkles, süffiges Bier mit einer edlen Hopfennote.</i>		

ALKOHOLFREIE BIERE

WARSTEINER Radler alkoholfrei ^a	0,33 l	€ 3,40
<i>Zu 100 % natürlich, alkoholfrei & isotonisch. Der ideale Durstlöscher auch für Sport und Freizeit.</i>		
WARSTEINER Herb alkoholfrei ^a	0,33 l	€ 3,40
<i>Doppelt gehopft, verleiht der Hallertauer Aromahopfen diesem Pilsener seine natürlich-herbe Note.</i>		
KÖNIG LUDWIG Weißbier alkoholfrei ^a	0,50 l	€ 4,90
<i>Voll und weißbiertypisch im Geschmack. Ein spritziges, naturtrübes Weißbier. Alkoholgehalt: unter 0,5% vol..</i>		

BIERE AUS DER FLASCHE

KÖNIG LUDWIG Weissbier dunkel ^a	0,50 l	€ 4,90
<i>Kräftiger, malzaromatischer Geschmack, fruchtiges Aroma und natürliche dunkle Farbe. Ein klassisches dunkles Hefeweißbier.</i>		
KÖNIG LUDWIG Weissbier Kristall ^a	0,50 l	€ 4,90
<i>Voller, fruchtiger Geschmack, kristallklar und goldgelb in der Farbe. Ein perlend frisches Weißbier.</i>		
WARSTEINER Herb ^a	0,30 l	€ 3,40
<i>Doppelt gehopft, verleiht der Hallertauer Aromahopfen diesem eiskalt filtrierte Pilsener sein ausgewogenes Spektrum an Aromen und seinen natürlich-herben, frischen Geschmack.</i>		
WARSTEINER Radler Zitrone ^a	0,33 l	€ 3,40
<i>100 % Natürlichkeit – sonst nichts! Ohne Farb – und Konservierungsstoffe kombiniert es das Beste aus Brautradition und Fruchtigkeit.</i>		

MALZBIER AUS DER FLASCHE

ISI MALTA – Take it easy ^{1, a}	0,33 l	€ 3,40
<i>Angenehm süßes Malz-Erfrischungsgetränk Alkoholgehalt: unter 0,5% vol..</i>		

SHERRY

	Vol	cl	
Sandeman Medium Dry ⁷	15 %	5 cl	€ 4,80
Sandeman Dry Seco ⁷	15 %	5 cl	€ 4,80
Sandeman Rich Golden ⁷	15 %	5 cl	€ 4,80

BRANNTWEINE

Asbach Uralt	38 %	2 cl	€ 2,80
Calvados Gilbert Papidoux	40 %	2 cl	€ 4,80
Otard V.S.O.P.	40 %	2 cl	€ 6,80
Hennessy Fine de Cognac	40 %	2 cl	€ 6,80
Carlos I	40 %	2 cl	€ 4,80

LIKÖR

Baileys Irish Cream ^b	17 %	4 cl	€ 4,80
Amaretto di Saronno ^f	28 %	4 cl	€ 4,80
Southern Comfort ¹	40 %	4 cl	€ 4,80
Cointreau	40 %	4 cl	€ 5,80
Drambuie	40 %	4 cl	€ 6,80
Grand Marnier ¹	40 %	4 cl	€ 6,80
Licor 43 ^b	31 %	4 cl	€ 4,80

RUM

Myer's Rum	17 %	2 cl	€ 2,80
Bacardi – Carta Blanca	40 %	2 cl	€ 2,80
Havanna Club - 3 Anos	40 %	2 cl	€ 3,80
Pampero Aniversario 25 J.	40%	2 cl	€ 4,20
Old Pascas	73 %	2 cl	€ 4,80

GIN

	Vol	cl	
Bombay Sapphire	40 %	2 cl	€ 3,80
Hendricks	44 %	2 cl	€ 5,80
Monkey 47	47 %	2 cl	€ 7,80
Gordons Dry	37,5 %	2 cl	€ 2,80
Sears	44 %	2 cl	€ 5,80

MALT

Glenfiddich Single Malt - 12 Jahre	40 %	4 cl	€ 8,80
Laphroaig Quarter Cask Islay	48 %	4 cl	€ 12,00
Balvenie Single Malt – double Wood 12 J.	40 %	4 cl	€ 12,00
Glen Grant	40 %	4 cl	€ 6,80

BLENDED SCOTCH

Chivas Regal - 12 Jahre	40 %	4 cl	€ 7,80
Johnnie Walker Red Label	40 %	4 cl	€ 5,80
Johnnie Walker Black Label	40 %	4 cl	€ 7,80
Tullamore Dew	40 %	4 cl	€ 6,80
Jack Daniels	43 %	4 cl	€ 6,80
Jim Beam Kentucky Straight Bourbon	40 %	4 cl	€ 5,40

SPIRITUOSEN

	Vol	cl	
Fürst von Bismarck	38 %	2 cl	€ 2,80
Sambuca Molinari	40 %	2 cl	€ 2,80
Sambuca Il Santo	40 %	2 cl	€ 2,80
Sambuca Il Santo Kaffeelikör	40 %	2 cl	€ 2,80
Ouzo 12	38 %	2 cl	€ 2,80
Cazcabel White Tequila	38%	2 cl	€ 3,20
Cazcabel Gold Tequila	38%	2 cl	€ 3,20
Cazcabel Coffee Tequila	34%	2 cl	€ 3,20
Cazcabel Honey Tequila	34%	2 cl	€ 3,20
Absolut Vodka	40 %	2 cl	€ 2,80
Three Sixty Vodka	40 %	2 cl	€ 2,80

BITTER

Fernet Branca	42 %	2 cl	€ 2,80
Jägermeister	35 %	2 cl	€ 2,80
Ramazzotti	30 %	2 cl	€ 2,80
Meyer's Bitter	38 %	2 cl	€ 2,80
Averna	29 %	2 cl	€ 2,80
Campari	25 %	2 cl	€ 2,80
Pernod	40 %	2 cl	€ 2,80

GRAPPA

	Vol	cl	
Scavi & Ray Grappa Bianca	40 %	2 cl	€ 2,50
Scavi & Ray Grappa Oro	40 %	2 cl	€ 2,80
Scavi & Ray Grappa Moscato	40 %	2 cl	€ 2,80

Aus der Sauerländer Edelbrennerei

Williams Brand	40%	2 cl	€ 6,00
Weinberg Pfirsichlikör	20%	2 cl	€ 4,00
Zwetschgen Brand	40%	2 cl	€ 5,50

Aus der Brennerei Lantenhammer

Williamsbrand unfiltriert	42%	2 cl	€ 7,00
Waldhimbeergeist unfiltriert	42%	2 cl	€ 7,00
Haselnussgeist unfiltriert ^f	42%	2 cl	€ 6,50
Mirabellenbrand unfiltriert	42%	2 cl	€ 6,50
Wildkirsche unfiltriert	42 %	2 cl	€ 7,50

AQUAVIT

Malteserkreuz Aquavit	40 %	2 cl	€ 2,50
Aalborg Jubiläums Aquavit	42 %	2 cl	€ 2,90
Linie Aquavit	42 %	2 cl	€ 2,90

COCKTAILS

Caipirinha <i>Cachaca Limetten brauner Zucker</i>	€ 7,20
Mojito <i>weißer Rum Limetten Minze</i>	€ 7,20
Tequila Sunrise <i>Tequila Orangensaft Grenadine Zitronensaft</i>	€ 7,80
Sex on the Beach ^{1,3} <i>Three Sixty Vodka Pfirsichlikör Zitronensaft Orangensaft Ananassaft</i>	€ 7,80
Planters Punch <i>Rum Grenadine Zitronensaft Ananassaft Orangensaft</i>	€ 9,80
Zombie <i>Ananassaft Cointreau Grenadine Maracujasaft Orangensaft Rum Zitronensaft</i>	€ 9,80
Long Island Iced Tea <i>Wodka Rum Gin Triple Sec Zuckersirup Zitronensaft Cola</i>	€ 9,80
Pina Colada <i>Rum Ananassaft Kokossirup Schlagsahne</i>	€ 7,80
Welcome Sun <i>Orangensaft Maracuja Prosecco Grenadine</i>	€ 5,80

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Ipanema ¹ <i>Goldberg Ginger Ale Limetten Rohrzucker</i>	€ 6,20
Florida ¹ <i>Ananassaft Orangensaft Grapefruitsaft Zitronensaft Grenadine</i>	€ 5,80
Virgin Colada <i>Ananassaft Orangensaft Maracujasaft Sahne Kokossirup</i>	€ 6,20

LONGDRINKS

Gin Tonic ¹⁴ <i>Sears Gin Goldberg Tonic Water</i>	€ 6,80
Batida Kirsch ^{b,d} <i>Batida de Coco Kirschsafft</i>	€ 6,80
Cuba Libre ^{1,10,11,13} <i>weißer Rum Limetten Coca Cola</i>	€ 6,80
Wodka Energy <i>Three Sixty Wodka Effect Energy</i>	€ 6,80
Wodka- Orangensaft <i>Three Sixty Wodka Orangensaft</i>	€ 5,80
Wodka- Lemon <i>Three Sixty Wodka Goldberg Bitter Lemon</i>	€ 5,80
Bacardi Cola <i>Bacardi / Coca Cola</i>	€ 5,80
Whiskey Cola <i>Whiskey Coca Cola</i>	€ 6,80

SHOTS

	cl	
B 52 ^b <i>Kahlua Baileys Rum 73%</i>	4 cl	€ 5,80
Orgasmus ^b <i>Sambuca Il Santo Baileys</i>	4 cl	€ 5,80
White Russian <i>Three Sixty Wodka Kahlua Sahne</i>	4cl	€ 5,80

TEEGENUSS von Althaus Tea

Im Glas serviert € 2,40

Im Kännchen serviert € 4,20

Camomile Meadow

Die Auswahl von Kamillenblüten höchster Qualität führen zu einem milden, entspannenden und aromatischen Trinkgenuss.

Bavarian Mint

Eine gelbgrüne Tassenfarbe korrespondiert mit dem kräftigen und erfrischenden Aroma dieser geschmackvollen Pfefferminze.

Rooibush Strawberry Cream

Frisches Erdbeeraroma verfeinert mit dem Aroma frischer Sahne verleiht diesem Rooibusstee eine delikate, fruchtige Note.

Darjeeling Castleton¹³

Eine Mischung aus den berühmtesten Teegärten Darjeelings mit einem fruchtigen, aromatischen Geschmack und einer goldgelben Tassenfarbe.

Royal Earl Grey¹³

Hervorragendes Bergamotte-Öl in Kombination mit einer Mischung feiner Ceylon und China Tees entwickeln ein erfrischendes Zitrusaroma.

English Breakfast St. Andrews¹³

Traditioneller Breakfast Tee, gemischt aus besten Ceylontees mit einer goldenen Tassenfarbe und einem kräftig aromatischen Geschmack.

Grün Matinee¹³

Die faszinierende Komposition aus Sencha, delikate erfrischenden und fruchtigen Aromen, sowie Blüten machen diesen Tee zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Persischer Apfel

Fruchtige und frische Äpfel, sanft mit dem Aroma der Zitrone kombiniert, ergeben einen milden und feinen Geschmack.

Wild Berries

Die harmonische Komposition roter Beeren entwickelt einen frischen, fruchtigen Geschmack mit einer dunkelroten Tassenfarbe.

HEIßGETRÄNKE von J. J. Darboven

Tasse Kaffee¹³ € 2,40

Kännchen Kaffee¹³ € 4,20

Espresso¹³ € 2,40

Doppelter Espresso¹³ € 3,60

Espresso Macchiato^{13,a} € 2,60

Cappuccino^{13,a} € 2,80

Schokochino^{13,a} € 2,90

Milchkaffee^{13,a} € 2,90

Latte Macchiato^{13,a} € 2,90

Heiße Schokolade^a € 2,60

SPEISEKARTE

Weißer Tomatensuppe^{b,c,i,x} € 6,50
mit hausgemachten Kräuterkloßchen serviert im Weckglas
white tomato soup with herb dumplings

Ziegenfrischkäsecreme mit Rosmarin und Blütenhonig € 10,50
im Blätterteig^{ab,b,c} gebacken mit Spinatsalat^{b,c,h,i,x},
Cherrytomaten dazu Tomatenvinaigrette^{h,i,x}
goat creme cheese with rosemary and honey baked in puff pastry
with spinach salad, cherrytomatoes and tomato dressing

Argentinisches Steak aus der Rinderhüfte (250 gr) € 22,00
mit hausgemachten Gnocchi^{ab,b,c}, Kräuterbutter
und buntem Pfannengemüse^b
argentinean haunch steak with gnocchi, herb butter
and fried vegetables

Wiener Schnitzel vom Kalb^{ab,b,c} € 22,00
dazu Bratkartoffeln^b mit Speck und Zwiebeln, Preiselbeeren
sowie ein Beilagensalat^{b,c,h,i,x}
breaded veal cutlet with fried potatoes with bacon and onion,
cranberries thereby a small salad

Gebratenes Zanderfilet mit Senf-Dillsauce € 19,50
auf glasiertem Wurzelgemüse mit Risolee- Kartoffeln
pike-perch fillet with mustard dill sauce, pan vegetables and potatoes

Salat Caesar Art^{b,c,h,i,x} mit gebratener Maispouladenbrust, € 14,00
grünem Salat, Croutons^{ab}, Parmesan, Cherrytomaten
und Parmesan-Speckdressing^{b,c,h,i,x}
dazu frisch gebackenes Ofenbrot^{aa,ab,ac,ad,l} und Butter
green salad with tomatoes and croutons and fried chicken breast
and parmesan-bacon-dressing with bread and butter

Salat Caesar Art^{b,c,h,i,x} vegetarisch mit Parmesan, € 9,50
grünem Salat, Croutons^{ab}, Cherrytomaten und Hausdressing
dazu frisch gebackenes Ofenbrot^{aa,ab,ac,ad,l} und Butter
green salad with tomatoes, croutons breast and classic house dressing
with bread and butter

Classicburger^{aa, ab,ac,l,4,5,10,11} (Rindfleisch) € 15,50
mit hausgemachtem Relish^{b,c}, roten Zwiebeln, Salat, Gewürzgurke³
und Tomate, dazu Pommes Frites mit Mayonnaise^{b,c,h} und Ketchup
burger with beef and homemade burger relish, red onion, lettuce,
pickled cucumber, tomato and fries with mayonnaise and ketchup

Cheeseburger^{aa, ab, ac,l,4,5,10,11} (Rindfleisch) € 16,00
mit Käse-Chili-Sauce^{b,c,g,h}, Cheddar Käse, roten Zwiebeln,
Gewürzgurke³, Salat und Tomate,
dazu Pommes Frites mit Mayonnaise^{b,c,h} und Ketchup
burger with beef and cheese-chili-sauce, cheddar cheese, lettuce, red onion,
pickled cucumber, tomato and fries with mayonnaise and ketchup

SPEISEKARTE

Heidschnucken aus der Senne

Die Senne ist eine Landschaft in der Region Ostwestfalen-Lippe, zwischen Bielefeld und Paderborn. In diesem Gebiet mit dem sandigen Boden befindet sich die bedeutendste zusammenhängende Heidelandschaft in Nordrhein-Westfalen. Aus dieser Landschaft mit besonders vielfältiger Flora und Fauna im Quellgebiet der Ems beziehen wir unsere Bioland zertifizierten Heidschnucken.

Durch die großen Flächen an Magerrasen, auf denen sie ganzjährig gehütet werden, erhalten die Heidschnucken ihr besonders mildes Aroma.

Probieren Sie doch mal unsere Spezialitäten:

Hausgemachter Burger von der Heidschnucke^{aa,ab,ac,b,c} € 19,50
mit hausgemachter BBQ-Sauceⁱ, Rucolasalat, Tomate,
Rosmarin-Thymiankäse aus dem Schloss Hamborn,
roter Zwiebelmarmalade^b
dazu Pfannkartoffeln mit Kräutercreme

*lamb burger with homemade BBQ dip, rocket, tomato,
cheese with rosemary and thyme, red onion relish
and pan potatoes with herb cream*

Regionaler Schmorbraten aus der Senne € 22,50
von der Heidschnucke^{i,x} dazu glasiertes Wurzelgemüse^{b,g}
und hausgemachte Kartoffelplätzchen^{b,c}

regional braised lamb with pan vegetables and potato cakes

Hausgemachte Ravioli^{ab,b,c} gefüllt mit Ziegenkäse, € 15,00
Birne und Walnuss in Salbeibutter gebraten mit Cherrytomaten

*ravioli filled with goat cheese, pear and nuts
fried in sage butter with cherry tomatoes*

Bratkartoffeln^b mit Speck^{3,4} und Zwiebeln, Spiegeleier^b € 11,50
und Gewürzgurke³ dazu ein Beilagensalat^{b,c,h,i,x}

*fried potatoes with bacon and onion, fried eggs sunny side up
and pickled cucumber thereby a side salad*

Strammer Max € 9,50
2 Scheiben gebuttertes Paderborner Landbrot^{aa,ab,b}
mit geräuchertem Schinken, Spiegeleier^b und Gewürzgurke

2 pieces bread with butter with ham, fried eggs and pickled cucumber

Pumpnickelcreme^{ad,b,c} mit Sauerkirschkompott, € 5,50
Schokoladenraspeln und Vanilleeiscreme^b

*pumpnickel bread crème with cherry compote,
chocolate sprinkles and vanilla ice-cream*

Deklaration von kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen

In manchen unsere Speisen sind Zusatzstoffe technologisch erforderlich. In den WELCOME HOTELS haben wir in der Regel darauf keinen Einfluss, beispielsweise bei Wurstwaren, welche wir von unserem Metzger beziehen oder bei Cola, welches Koffein als Zutat enthält. Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe weisen wir in unseren Speise- und Getränkekarten mit folgenden Zahlen aus:

1. „mit Farbstoff“
2. „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.“
3. „mit Konservierungsstoff“
4. „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“
5. „mit Antioxidationsmittel“
6. „mit Geschmacksverstärker“
7. „geschwefelt“
8. „geschwärzt“
9. „gewachst“
10. „mit Süßungsmittel(n)“
11. „enthält eine Phenylalaninquelle“ (Verwendung Aspartam (E 951) oder Aspartam-Acesulfamsalz) (E 962)
12. „mit Phosphat“
13. „koffeinhaltig“
14. „chininhaltig“

Allergene Spuren

Die unbeabsichtigte Vermischung oder Übertragung von Allergenen. Zum Beispiel: Mehlstaub.

Aufgrund unserer handwerklichen Herstellungspraxis oder auch durch die Produkte selbst ist das Risiko der unbeabsichtigten Vermischung oder Verschleppung von Allergenen nicht auszuschließen.

Unsere Soßen und Teigwaren sind in der Regel, wenn nichts anderes angegeben, mit Weizenmehl als Zutat hergestellt und werden deshalb nicht gesondert gekennzeichnet.

Bei Fragen zu den bei uns im Haus eingesetzten Zutaten und möglichen allergenen Spuren sprechen Sie unsere Mitarbeiter gerne an.

Diese kennzeichnungspflichtigen allergenen Zutaten weisen wir mit folgenden Buchstaben aus:

- a) Glutenhaltiges Getreide
 - aa) Gluten
 - ab) Weizen / Weizenstärke
 - ac) Gerste / Gerstenmalz
 - ad) Roggen
 - ae) Hafer
 - af) Dinkel
 - ag) Grünkern
 - ah) Einkorn, Zweikorn (Emmer)
 - ai) Kamut
 - aj) Bulgur
 - ak) Emmer
 - al) Triticale
 - am) Weizeneiweiß
 - an) Weizenkleber
 - ao) Seitan
- b) Milch: Milchzucker (Laktose) | Milcheiweiß
- c) Eier
- d) Soja
- e) Erdnüsse
- f) Schalenfrüchte
 - fa) Mandel
 - fb) Haselnüsse
 - fc) Walnüsse
 - fd) Cashew-Nüsse
 - fe) Pekanüsse
 - fg) Pistazien
 - fh) Macadamia-oder Queenslandnüsse
 - fi) Paranüsse
- g) Sellerie
- h) Senf
- i) Schwefeldioxid und Sulfite
Deklarationspflicht ab einer Menge von mehr als 10 mg / kg oder 10 ml / l → unter Angabe als SO₂
- j) Krebstiere Garnelen, Flusskrebse, Granat, Hummer, Krabben, Krill, Langusten, Lobster, Prawns, Scampi, Shrimps, Seespinne, Crustacea
- k) Fisch und deren Erzeugnisse
- l) Sesamsamen und deren Erzeugnisse
- m) Lupine (häufig in glutenfreiem Brot-, Backwaren, Pasta oder Nudeln) Werden in vielen vegetarischen Gerichten verwendet, ebenso in Fleischersatzprodukten und Wellness-Drinks)
- n) Weichtiere alle Muscheln, Austern, Austernsauce, Tintenfisch, Oktopus, Schnecken, Mollusken, Calamares, Abalone
- x) Ohne Zutat von Weizenmehl (mit Speisestärke gebunden)