

Light Lounge

from 14:00 o'clock

Soup

Vegan red lentil-pepper soup/ coconut milk € 6,00

MAIN COURSE

Tarte flambée^{b,ab}

bacon⁴/onion/ spring onions/ Crème Fraîche^b € 12,50

mediterranean vegetables/ feta cheese^b/ Crème Fraîche^b € 11,50

Oven-fresh bagel^{ab,ad}

smoked salmon^{b,h}/ tomato/ cucumber/ € 11,50

honey-mustard sauce^b/ lettuce € 10,00

lettuce, cucumber, sun-dried tomato, guacamole and cheese^b

Serrano ham⁴/ herb cream^b/ cucumber/ tomato/ lettuce € 12,50

VEGAN & VEGETARIAN

Tagliatelle^{ab,b,c}/ Burrata^b €13,50
fresh baby spinach/ dried tomatoes^b/ roasted pine nuts/ basil pesto^b

SALAD

Salad „Caesar Art“^{b,c,h,l,x} € 11,50
Roman salad/cherry tomatoes/Grana Padano^b/wheat bread croutons^{ab}
Caesar dressing^{b,c,h}/ freshly baked oven bread^{aa,ab,ac,ad,i}/butter^b
with feta cheese cubes^b € 13,00
with fried corn-fed chicken breast € 16,50
with fried pawns^k (5 pieces) € 18,50

DESSERT

Fresh egg waffles^{ab,b,c} € 7,50
sour cherries-compote^b/vanilla ice cream^{bc}/ whipped cream^b

Please ask the waiter for our ice cream menu!

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

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 | fc) Walnüsse | k) Fisch und deren Erzeugnisse |
| aa) Gluten ai) Kamut | fd) Cashew-Nüsse | |
| ab) Weizen / Weizenstärke aj) | fe) Pekannüsse | l) Sesamsamen und deren Erzeugnisse |
| Bulgur | fg) Pistazien | m) Lupine (häufig in |
| ac) Gerste / Gerstenmalz ak) | fh) Macadamia-oder Queenslandnüsse | glutenfreiem Brot-, Backwaren, Pasta oder Nudeln) |
| Emmer | fi) Paranüsse | Werden in vielen vegetarischen Gerichten verwendet, ebenso in Fleischersatzprodukten und Wellness-Drinks) |
| ad) Roggen al) Triticale | g) Sellerie | |
| ae) Hafer am) Weizeneiweiß | h) Senf | n) Weichtiere alle Muscheln, Austern, Austernsauce, Tintenfisch, Oktopus |
| af) Dinkel an) Weizenkleber | i) Schwefeldioxid und Sulfite | |
| ag) Grünkern ao) | Deklarationspflicht ab einer Menge von mehr als 10 mg / kg oder 10 ml / l → unter Angabe als SO ₂ | |
| Seitan | | |
| ah) Einkorn, Zweikorn (Emmer) | | |
| b) Milch: Milchzucker (Laktose) Milcheiweiß | j) Krebstiere Garnelen, Flusskrebse, Granat, Hummer, Krabben, Krill | |
| c) Eier | | |
| d) Soja | | |
| e) Erdnüsse | Langusten, Lobster, Prawns, Scampi, Shrimps, Seespinne, Crustacea | |
| f) Schalenfrüchte | | x) Ohne Zutat von Weizenmehl (mit Speisestärke gebunde |
| fa) Mandel | | |
| fb) Haselnüsse | | |

