



Alle Gerichte werden frisch zubereitet ohne zusätzliche Konservierungsstoffe oder Geschmacksverstärker. Für die Herstellung aller Gerichte werden weitestgehend Bioprodukte, frisches Gemüse sowie frische Kräuter benutzt.

		Menü- auswahl
Menü		
...unsere Menüvorschläge	4	Vorspeisen Fingerfood
à la carte...		
...Fingerfood und Vorspeisen	10	knackige Salate
...knackige Salate	13	
...Quiche Variationen	14	Quiche Variationen
...aus dem Suppentopf	15	
...deftige Suppen	16	aus dem Suppentopf
...warme Gerichte	17	
...Beilagen	19	warme Gerichte
...etwas Süßes zum Dessert	20	
unser Service	22	Auswahl an Beilagen
Allergene & Zusatzstoffe	23	etwas Süßes zum Dessert
 Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend. Johann Wolfgang von Goethe		unser Service

unsere Menüvorschläge

alle Menüs können mit den Gerichten à la carte variiert werden

Preise auf Anfrage

Menü-
auswahl

Vorspeisen
Fingerfood

knackige
Salate

Quiche
Variationen

aus dem
Suppentopf

warme
Gerichte

Auswahl an
Beilagen

etwas Süßes
zum Dessert

unser
Service

Unsere Angebote der Saison ...

Menü „Marseille“

Fingerfood-Menü passend zum Apéritif oder Empfang
7 Fingerfood /Person

	Menü- auswahl
Crêpe-Röllchen mit Lachsfüllung	Vorspeisen Fingerfood
Kleine Quiche mit Speck und Käse	Knackige Salate
Kleine Quiche mit Porree und Crème fraîche	Quiche Variationen
gefüllte Gläschen mit eingelegten Paprika & Mozzarella	aus dem Suppentopf
gefüllte Gläschen mit kleingewürfeltem Ratatouille & mildem Ziegenkäse	warme Gerichte
Linsensalat mit Ingwer und Limettendressing (im Schälchen)	Auswahl an Beilagen
Hackfleischbällchen mit Paprika-Minz Sauce	etwas Süßes zum Dessert
Preis ab 10 Personen 18€ pro Person zzgl. 7% MwSt.	unser Service

Angebote der Saison ...

Menü „Paris“ (vegetarische Variante möglich)

	Menü- auswahl
Hausgemachten Pasteten (2 zur Auswahl)	Vorspeisen Fingerfood
Lachspastete Olivenpastete Paprikapastete Auberginenpastete	knackige Salate
Quiche (2 zur Auswahl) Quiche mit Speck und Käse Quiche mit Tomaten und Käse Quiche mit Lauch und Crème fraîche Quiche mit Spinat und Lachs	Quiche Variationen
Feldsalat oder grüner Salat der Saison mit Walnüssen	aus dem Suppentopf
Pannacotta mit Himbeeren oder Schokoladencreme schwarz/weiß	warme Gerichte
Auf Wunsch liefern wir Ihnen Baguette gegen einen Aufpreis mit	Auswahl an Beilagen
Preis ab 16 Personen 18€ zzgl. 7% MwSt. pro Person -bei geringerer Personenzahl : Preise à la carte-	etwas Süßes zum Dessert
	unser Service

Angebote der Saison ...

Menü „Nantes“

**Gemischter Salat mit Ziegenkäse, Walnüssen und Croutons
an Balsamico-Honig Dressing**

**Menü-
auswahl**

Vorspeisen
Fingerfood

**Hähnchengeschnetzeltes mit frischen Champignons & Dijon-Senfsauce
oder
Putengulasch mit fruchtiger Curry Sauce**

Knackige
Salate

Basmatireis

Quiche
Variationen

**leicht karamellierte Karottenscheiben mit Petersilie
„Carottes Vichy“**

aus dem
Suppentopf

**Pannacotta mit Himbeeren
oder
Schokoladencreme schwarz/weiß**

warme
Gerichte

Auswahl an
Beilagen

Preis ab 10 Personen
26€ zzgl. 7% MwSt. pro Person

etwas Süßes
zum Dessert

unser
Service

Angebote der Saison ...

Menü „Toulouse“

	Menü- auswahl
Ein Salat oder eine Suppe nach Wahl aus der Karte	Vorspeisen Fingerfood
Rindergulasch nach orientalischem Rezept	knackige Salate
Kartoffeln	Quiche Variationen
Gemüse mit frischen Kräutern aus dem Backofen	aus dem Suppentopf
hausgemachte Schokoladencreme in kleinen Schälchen Special: auf Wunsch auch mit weißer Schokolade	warme Gerichte
Preis ab 10 Personen 28€ zzgl. 7% MwSt. pro Person	Auswahl an Beilagen
	etwas Süßes zum Dessert
	unser Service

Angebote der Saison ...

Menü „Bordeaux“

	Menü- auswahl
Triologie zur Vorspeise / 3x Gläschen	
Mini Gläschen mit Ratatouille und frischem Ziegenkäse	Vorspeisen Fingerfood
Mini Gläschen mit Mozzarella und Paprika	
Mini Gläschen Linsensalat an frischer Limetten/Ingwer Note	
gemischter Salat mit Walnüssen mit einer Schalotten-Vinaigrette	knackige Salate
Rindergulasch in Rotwein geschmort und/ oder Lachsfilet mit Weißwein-Curry Sauce	Quiche Variationen
Kartoffeln oder Reis	aus dem Suppentopf
Gemüse mit frischen Kräutern aus dem Backofen	
Assortiment von kleinen Desserts (2 zur Auswahl)	warme Gerichte
Crème brûlée	
Panna cotta mit Frucht Coulis	Auswahl an Beilagen
Crème au chocolat	
Preis ab 15 Personen	etwas Süßes zum Dessert
36 Euro zzgl. 7% MwSt. pro Person	
-bei geringerer Personenzahl : Preise à la carte-	unser Service

à la carte

**...stellen Sie sich Ihre kulinarische Auswahl
individuell zusammen**

Menü-
auswahl

Vorspeisen
Fingerfood

knackige
Salate

Quiche
Variationen

aus dem
Suppentopf

warme
Gerichte

Auswahl an
Beilagen

etwas Süßes
zum Dessert

unser
Service

à la carte...

Fingerfood und andere Leckereien

Unsere Klassiker...

les classiques de Soizic

Galettröllchen

mit Schinken, Frischkäse und Schnittlauch
Roulés de galettes (jambon, fromage frais, ciboulette)

2,00€ pro Stück
Mindestabnahme 20 Stück

Menü-
auswahl

Vorspeisen
Fingerfood

Zucchinirollchen

mit Tomate, Frischkäse und Thymian
Roulés de courgettes

2,00€ pro Stück
Mindestabnahme 20 Stück

knackige
Salate

Crêperöllchen

mit Lachsfüllung
Roulés de crêpes au saumon

2,00€ pro Stück
Mindestabnahme 20 Stück

Quiche
Variationen

Hackfleischbällchen (kalt)

mit Paprika-Minz Sauce
Boulettes de viande à la Tulay

2,50€ pro Stück
Mindestabnahme 20 Stück

aus dem
Suppentopf

Kleine Crêpes (Durchmesser ca. 6 cm)

mit Lauch an einer Kräutersauce
Petites crêpes aux poireaux avec une sauce aux herbes

3,00€ pro Stück
Mindestabnahme 15 Stück

warme
Gerichte

Mini Quiche als Fingerfood

alle Variationen finden Sie unter „Quiche Variationen“

3,80€ pro Stück
Mindestabnahme 15 Stück

Auswahl an
Beilagen

etwas Süßes
zum Dessert

unser
Service

Alle Preise zzgl. 7 % MwSt.

à la carte...

Fingerfood und andere Leckereien...

Nos verrines délicieuses...

(Gläschen gefüllt mit verschiedenen Schichten)

Gefüllte Gläschen

mit Paprika, Frischkäse und Kräutern
Verrines avec poivrons, fromage frais, herbes

3,20€ pro Gläschen
Mindestabnahme 15 Stück

Menü-
auswahl

Vorspeisen
Fingerfood

Gefüllte Gläschen

mit roter Beete auf einer Quarkkreation
Verrines betterave et fromage blanc

3,20€ pro Gläschen
Mindestabnahme 15 Stück

Knackige
Salate

Gefüllte Gläschen

mit marinierter Paprika und Mozzarella
Verrines poivrons marinés & mozzarella

3,20€ pro Gläschen
Mindestabnahme 15 Stück

Quiche
Variationen

Gefüllte Gläschen

mit Gurke, Quark und frischen Kräutern
Verrines avec concombre, fromage frais, herbes

3,20€ pro Gläschen
Mindestabnahme 15 Stück

aus dem
Suppentopf

Gefüllte Gläschen nach provenzalischer Art
mit gedünstem Gemüse und mildem Ziegenkäse
Verrines provençales

3,20€ pro Gläschen
Mindestabnahme 15 Stück

warme
Gerichte

Gefüllte Gläschen

mit Lachs, Frischkäse, Tomaten und Avocado
Verrines avec saumon, fromage frais, avocats

3,60€ pro Gläschen
Mindestabnahme 15 Stück

Auswahl an
Beilagen

etwas Süßes
zum Dessert

unser
Service

Alle Preise zzgl. 7% MwSt.

à la carte... Fingerfood und andere Leckereien...

passend zum Baguette oder zum Dippen

<p>Auberginencreme mit Basilikum, Olivenöl und Knoblauch Caviar d'aubergines au basilique</p>	<p>2,80€ / Portion Mindestabnahme 10</p>	<p>Menü- auswahl</p>	<p>Vorspeisen Fingerfood</p>
<p>Sardinenpastete Rillettes de sardines</p>	<p>2,80€ / Portion Mindestabnahme 10</p>	<p>knackige Salate</p>	
<p>Olivenpaste frisch angerichtet aus schwarzen Oliven und Kapern Tapenade aux olives noires</p>	<p>2,80€ / Portion Mindestabnahme 10</p>	<p>Quiche Variationen</p>	
<p>Paprikapaste Poivronade/ poivrons à tartiner</p>	<p>2,80€ / Portion Mindestabnahme 10</p>	<p>aus dem Suppentopf</p>	
<p>Lachspastete aus frischem, geräuchertem Lachs Tartare de saumon</p>	<p>3,50€ / Portion Mindestabnahme 10</p>	<p>warme Gerichte</p>	
<p>Frisches Baguette wird auf Wunsch mitgeliefert</p>	<p>Servicepauschale: ab 10 € (für Bestellung/ Abholung & Lieferung) Plus 1,70€ pro Baguette</p>	<p>Auswahl an Beilagen</p>	
		<p>etwas Süßes zum Dessert</p>	
		<p>unser Service</p>	

Alle Preise zzgl. 7% MwSt.

à la carte...

Knackige Salate

unsere Salate sind hausgemacht und werden frisch zubereitet

Feldsalat / grüner Salat mit Walnüssen mit Dijon-Senf-Sauce (ideal zu Quiches) Salade verte sauce vinaigrette	2,80€ / Portion Mindestabnahme 10	Menü- auswahl
Linsensalat mit Ingwer und Limettendressing & Koriander Salade de lentilles au gingembre	4,20€ / Portion Mindestabnahme 10	Vorspeisen Fingerfood
Couscous-Salat mit verschiedenem Gemüse und Pfefferminze Taboulé	4,20€/ Portion Mindestabnahme 10	Knackige Salate
Kartoffelsalat nach französischer Art mit „Cornichons“ und Dijon- Senf-Sauce / Salade de pommes de terre de Nantes	4,20€ / Portion Mindestabnahme 10	Quiche Variationen
gemischter Salat mit Zutaten der Saison und Vinaigrette Salade mixte de saison avec sa vinaigrette	4,20€ / Portion Mindestabnahme 10	aus dem Suppentopf
„Herbstsalat“ aus grünem Salat mit Trauben, Äpfeln Ziegenkäse und Balsamico-Dressing Salade d'automne	4,20€ / Portion Mindestabnahme 10	warme Gerichte
Salat mit grünem Salat, Kirschtomaten, rote Zwiebel, Oliven, & Feta-Käse Eine Art „Salat niçoise“	4,20€ / Portion Mindestabnahme 10	Auswahl an Beilagen
Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Basilikum Salade de nouilles à la Maryse	4,20€/ Portion Mindestabnahme 10	etwas Süßes zum Dessert

unser
Service

Alle Preise zzgl. 7% MwSt.

à la carte... unsere Quiches (nach altem geheimen Familienrezept)

**unser Tipp: Quiche als Vorspeise oder zum Hauptgang
mit einem knackigen grünen Salat**

Quiche mit Zwiebeln und Speck Tarte aux oignons	3,80€/ Portion Mindestabnahme 8/16/24...	Menü- auswahl
Quiche mit Speck & Käse Quiche Lorraine	3,80€ / Portion Mindestabnahme 8/16/24...	Vorspeisen Fingerfood
Quiche mit Tomaten, Schinken und Käse Quiche tomates-jambon-fromage	3,80€ / Portion Mindestabnahme 8/16/24...	knackige Salate
Quiche mit Porree und Crème fraîche Quiche aux poireaux	3,80€ / Portion Mindestabnahme 8/16/24...	Quiche Variationen
Quiche mit Zucchini und Tomaten Quiche courgettes-tomates	3,80€ / Portion Mindestabnahme 8/16/24...	aus dem Suppentopf
Quiche mit Spinat und Lachs Quiche saumon-épinards	3,80€ / Portion Mindestabnahme 8/16/24...	warme Gerichte
Quiche mit geräuchertem Lachs und Tomaten Quiche saumon fumé et tomates	3,80€ / Portion Mindestabnahme 8/16/24...	Auswahl an Beilagen

wir bieten die **Quiche in verschiedenen Größen** an:

- klassische Porzellanform (Ø29cm)
- Mini Quiche (Ø6-7cm)

etwas Süßes
zum Dessert

unser
Service

Alle Preise zzgl. 7% MwSt.

à la carte...

Aus dem Suppentopf

Zum Schlemmen nicht nur in der kalten Jahreszeit

Kichererbsen-Tomatensuppe Soupe aux pois chiches et tomates	3,90€ / Portion Mindestabnahme 10	Menü- auswahl
leichte Kürbiscremesuppe mit getrockneten Pflaumen Velouté de potiron avec pruneaux	3,90€ / Portion Mindestabnahme 10	Vorspeisen Fingerfood
feine Kartoffelsuppe mit Croûtons Velouté de pommes de terre avec croûtons	3,90€ / Portion Mindestabnahme 10	knackige Salate
Zucchini-Curry-Suppe Soupe à la courgette et curry	3,90€ / Portion Mindestabnahme 10	Quiche Variationen
Porree-Creme Suppe Soupe de poireaux	3,90€ / Portion Mindestabnahme 10	aus dem Suppentopf
Möhren-Ingwer Suppe Soupe de carottes au gingembre	3,90€ / Portion Mindestabnahme 10	warme Gerichte
Tomatensuppe mit Basilikum und crème fraîche Soupe de tomates	3,90€ / Portion Mindestabnahme 10	Auswahl an Beilagen
Gaspacho (kalte Gemüsesuppe) Soupe froide de légumes	3,90€ / Portion Mindestabnahme 10	etwas Süßes zum Dessert
Spargelsuppe mit Schnittlauch Soupe d'asperges/ nur in der Saison	Preis auf Anfrage Mindestabnahme 10	unser Service
Kastaniensuppe mit Weißwein verfeinert Velouté de châtaignes au vin blanc	4,50€ / Portion Mindestabnahme 10	
Knoblauchsuppe mit Weisswein verfeinert Crème d'ail	4,50€ / Portion Mindestabnahme 10	

Alle Preise zzgl. 7% MwSt.

Stand 31. März 2022

à la carte...

Deftige Suppen, Eintöpfe/ Pfannengerichte

Chili con carne	8,50€ / Portion Mindestabnahme 10	Menü- auswahl
Käse-Porree-Hackfleisch Suppe soupe de viande hachée aux poireaux	8,50€ / Portion Mindestabnahme 10	Vorspeisen Fingerfood
Gulaschsuppe Soupe de Goulasch	8,50€ / Portion Mindestabnahme 10	knackige Salate
Linseneintopf mit Gemüse & Speck Soupe de lentilles	8,50€ / Portion Mindestabnahme 10	Quiche Variationen
Kartoffel-Gemüse-Pfanne Poêlée de légumes	8,50€ / Portion Mindestabnahme 10	aus dem Suppentopf
Gnocci Gemüse Pfanne mit Pesto soupe de viande hachée aux poireaux	8,50€ / Portion Mindestabnahme 10	warme Gerichte
		Auswahl an Beilagen
		etwas Süßes zum Dessert
		unser Service

Alle Preise zzgl. 7% MwSt.

à la carte...

Warme Gerichte und Hauptspeisen

Traditionelle Familiengerichte und feine Spezialitäten

<p>Hähnchengeschnetzeltes mit Dijon-Senf-Sauce und frischen Champignons Fricassée de poulet aux champignons</p>	<p>12€ / Person ab 10 Personen</p>	<p>Menü- auswahl</p> <hr/> <p>Vorspeisen Fingerfood</p>
<p>Putengeschnetzeltes mit bunten Paprikastreifen Fricassée Sauce poivrons & crème fraîche</p>	<p>12€ / Person ab 10 Personen</p>	<p>knackige Salate</p>
<p>Gebratener Hähnchenschenkel in einer Sauce aus reifen Tomaten und geschmorten Paprikas "Poulet basquaise" (Spezialität aus dem Baskenland)</p>	<p>12€ / Person ab 10 Personen</p>	<p>Quiche Variationen</p>
<p>Hähnchengeschnetzeltes mit Aprikosen und milder Currysauce Fricassée de poulet aux abricots avec une sauce au curry</p>	<p>12€ / Person ab 10 Personen</p>	<p>aus dem Suppentopf</p>
<p>Schweinebraten à la normande (auf Wunsch auch Schweinefilet möglich) Schweinerbraten an Dijonsenf mit Zwiebeln und Äpfeln Roti de porc aux pommes et oignons</p>	<p>12 € / Person ab 10 Personen</p>	<p>warme Gerichte</p>
<p>Rindfleischbällchen Mit frischen Tomaten, Koriander und Kräutern Boulettes de boeuf à la coriandre</p>	<p>13€ / Person ab 10 Personen</p>	<p>Auswahl an Beilagen</p>
<p>Boeuf Bourguignon in Rotwein geschmorter Rindergulasch (Fleisch aus der Keule) Boeuf bourguignon</p>	<p>14€ / Person ab 10 Personen</p>	<p>etwas Süßes zum Dessert</p>

unser
Service

Alle Preise zzgl. 7% MwSt.

Rindergulasch

mit Zucchini, Tomaten und Zimt
Boulettes de boeuf à l'orientale

14€ / Person
ab 10 Personen

Menü-
auswahl

Kalbfleischfrikassee

mit Karotten, Champignons, leichter Bechamel-Sauce
Blanquette de veau

15,50€/ Person
ab 10 Personen

Vorspeisen
Fingerfood

Kalbfleischgulasch

mit Gemüse an einer Weißwein-Sauce
Veau „Marengo“

15,50€ / Person
ab 10 Personen

knackige
Salate

Frisches Lachsfilet

mit einer Curry-, Weißwein- oder Dillsauce.
Pavés de saumon sauce curry ou sauce à l'aneth

14,50€ / Person
ab 10 Personen

Quiche
Variationen

Garnelenpfanne

mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Thymian
Carri de crevettes (Spezialität der französischen Insel
"La Réunion")

14,50€ / Person
ab 10 Personen

aus dem
Suppentopf

**warme
Gerichte**

**Unsere warmen Gerichte werden ohne Aufpreis in Gusstöpfen geliefert,
damit die Gerichte auf einem Herd warmgehalten werden können.
Die Gerichte können gegen Aufpreis in Warmhalteplatten geliefert werden.**

Auswahl an
Beilagen

etwas Süßes
zum Dessert

unser
Service

Alle Preise zzgl. 7% MwSt.

à la carte... Beilagen

Die Begleiter zu den Hauptspeisen

Basmatireis Riz Basmati	2,50€ / Person ab 10 Personen	Menü- auswahl
Kartoffeln Pommes de terre	2,50€ / Person ab 10 Personen	VorspeisenF ingerfood
Rosmarinkartoffeln Petites pommes de terre au romarin	3,20€ / Person ab 10 Personen	knackige Salate
Brokkoli brocolis	2,90€ / Person ab 10 Personen	Quiche Variationen
Leicht karamellierte Karottenscheiben mit Petersilie „Carottes Vichy“	3,90€ / Person ab 10 Personen	aus dem Suppentopf
Gemüse aus dem Backofen Légumes cuits au four	4,80€ / Person ab 10 Personen	warme Gerichte
Kartoffelgratin nach französischer Art mit Knoblauch Gratin dauphinois	4,80€ / Person ab 10 Personen	Auswahl an Beilagen
Gemüsegratin mit Käse überbacken Gratin de légumes	4,80€ / Person ab 10 Personen	etwas Süßes zum Dessert
Ratatouille mit frischem Gemüse	4,80€ / Person Ab10 Personen	unser Service

Alle Preise zzgl. 7% MwSt.

à la carte...

Etwas Süßes zum Dessert...

verführerische kleine Sünden

Crêpes

mit braunem Rohrzucker und frischer Bourbon Vanille
Crêpes sucrées

2,50€ / Stück

Mindestabnahme 10 Stück

Menü-
auswahl

Süßer Vanilleflan (einzelne Portion)

mit Karamellsauce im Schälchen
Crème caramel

3,80€ / Stück

Mindestabnahme 10 Stück

Vorspeisen
Fingerfood

Mousse au chocolat de Fanny (einzelne Portion)

mit einer leichten Orangenote
Mousse au chocolat de Fanny à l'orange

4,20€ / Stück

Mindestabnahme 10 Stück

knackige
Salate

Quiche
Variationen

Schokoladenküchlein

Petits gâteaux au chocolat
(mit Vanillesauce separat serviert)

3,50€ / Stück

Mindestabnahme 10 Stück
(+ 0,50€ / Person)

aus dem
Suppentopf

Pflaumenkuchen (kompakter puddingartiger

Pflaumenkuchen mit Rum-Geschmack)
Far Breton- *Spezialität aus der Bretagne*

3,30€ / Person

Mindestabnahme 10 Stück

warme
Gerichte

feine Apfeltorte

feingeschnittene Äpfel auf Mürbeteig
Tarte aux pommes de Tante Simone

3,30€ / Stück

Mindestabnahme 8/16/24

Auswahl an
Beilagen

Crème brûlée (einzelne Portion)

Crème mit Karamellkruste

4,50€ / Stück

Mindestabnahme 10 Stück

etwas Süßes
zum Dessert

unser
Service

Alle Preise zzgl. 7% MwSt.

à la carte...

Etwas Süßes zum Dessert...

verführerische kleine Sünden

Apfelcrumble mit Vanille & Zimt (einzelne Portionen) Crumble aux pommes	4,20€/ Stück Mindestabnahme 10 Stück	Menü- auswahl
Panacotta mit Himbeeren (einzelne Portion) Panacotta aux framboises	3,70€/Stück Mindestabnahme 10 Stück	Vorspeisen Fingerfood
Schokoladencreme schwarz/weiß (einzelne Portion) Crème chocolat noir/blanc	3,50€/Stück Mindestabnahme 10 Stück	Knackige Salate

.... auch als mini Dessert

Je Sorte Mindestabnahme 15 Stück

Crème brulée	3,50€/Stück	Quiche Variationen
Mousse au chocolat	3,20€/Stück	aus dem Suppentopf
Crème au chocolat	2,80€/Stück	warme Gerichte
Pannacotta mit Fruchtcoulis	2,70€/Stück	Auswahl an Beilagen
Crème caramel	2,80€/Stück	etwas Süßes zum Dessert
Apfelcrumble	3,20€/Stück	unser Service

Alle Preise zzgl. 7% MwSt.

Unser Service

Besondere Wünsche erfüllen wir gerne. Sprechen Sie uns einfach an!

Was sonst noch zu sagen ist

Käsevariationen stellen wir Ihnen auf Nachfrage gerne zusammen. Dazu können wir auch Baguette, Brot und Butter liefern.

Geschirr, Besteck, Warmhalteplatten, Käseplatten und Brotkörbe vermieten wir gerne (Preise auf Anfrage).

Bitte geben Sie das Leihequipment sauber zurück. Gegen Aufpreis übernehmen wir selbstverständlich die Reinigung für Sie.

Allgemein

Unsere Preise verstehen sich zuzüglich der 7% gesetzlichen Mehrwertsteuer. Mindestabnahme von 220€ zzgl. 7% MwSt.

Menü-
auswahl

VorspeisenF
ingerfood

Knackige
Salate

Quiche
Variationen

aus dem
Suppentopf

warme
Gerichte

Auswahl an
Beilagen

etwas Süßes
zum Dessert

**unser
Service**

Unser Service

Sollten Sie Fragen zu Allergien haben...

Auf Grundlage der LMIV (Lebensmittel-Informationsverordnung der EU) weisen wir 14 Hauptallergene in einzelnen Speisen aus.

A: Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

B: Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

C: Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

D: Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

E: Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

F: Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

G: Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

H: Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

I: Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

J: Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

K: Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

L: Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l

M: Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

N: Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Wir sind bemüht nur Rohprodukte zu benutzen und verwenden keine zusätzlichen Konservierungsstoffe oder Geschmackverstärker. In einigen verwendeten Produkten sind Konservierungsstoffe zur Lebensmittelherstellung unvermeidbar. Dies gilt auch bei den eingesetzten Bio-Produkte und direkt bezogenen Produkten von Bauernhöfen. Wir sind verpflichtet diese zu deklarieren.

Dies gilt bei uns für folgende Zutaten:

Schinken (1,2), Fleisch (1,2) Speckwürfeln (1,2), Mozzarella (2), schwarze Oliven (4), Senf (2,3), Balsamico Essig (1,3)

1 Farbstoff / 2 Konservierungsstoffe / 3 Antioxidationsmittel / 4 geschwärzt

Wir informieren Sie gerne darüber.

Sprechen Sie uns an.

Menü-
auswahl

Vorspeisen
fingerfood

Knackige
Salate

Quiche
Variationen

aus dem
Suppentopf

warme
Gerichte

Auswahl an
Beilagen

etwas Süßes
zum Dessert

unser
Service