



## "Kohl & Kraut"

---

Reich an Ballaststoffen sorgt er für langanhaltende Sättigung

### **Wirsing-Salat**

mit gebratenen Waldpilzen und Rosinen dazu Bauernbrot 1,A1,G

Mixed and leavy Salad with Bread

10,80 €

### **Feine Schupfnudel**

mit Rosenkohl & Speck verfeinert mit frischen Schnittlauch 1,3,7,9,A1,C,G

11,50 €

### **Eisbein "Typisch Berlin"**

Gekochte Schweinshaxe mit Filder-Sauerkraut und Petersilienkartoffel 1,3,7,9,G

14,90 €

### **Schlachthof Metzger Gulasch**

mit Sauerkraut, Champignons und Butterkartoffel 1,3,7,9,G

12,90 €

### **Kohlroulade vom Strohschwein**

mit Specksoße, Kümmel & Kartoffelpüree 1,3,7,9,G

12,90 €

### **Krautlasagne "Klausenburg"**

Hausgemachter Kohlaufauf mit Schmand und kleinen Salat 1,A1,C,G,J

11,90 €

### **Oldenburger "Grünkohl"**

mit gekochter Wurst, gerauchter Schweinebauch und Dampfkartoffel 1,3,7

14,90 €

## Zusatzstoffe

- |  |                                    |                            |
|--|------------------------------------|----------------------------|
| 1) mit Konservierungsstoff                 | 6) enthält eine Phenylalaninquelle | 11) gewachst               |
| 2) mit Farbstoff                           | 7) mit Phosphat                    | 12) chininhaltig           |
| 3) mit Antioxidationsmittel                | 8) geschwefelt                     | 13) coffeinhaltig          |
| 4) mit Süßungsmittel                       | 9) mit Geschmacksverstärker        | 14) gentechnisch verändert |
| 5) mit einer Zucker-Art und Süßungsmitteln | 10) geschwärzt                     |                            |

## Allergene

- |                                      |                                    |
|--------------------------------------|------------------------------------|
| A) Glutenhaltiges Getreide           | H1) Schalenfrüchte (Haselnuss)     |
| A1) Glutenhaltiges Getreide (Weizen) | H2) Schalenfrüchte (Pecannuss)     |
| A2) Glutenhaltiges Getreide (Roggen) | H3) Schalenfrüchte (Walnuss)       |
| A3) Glutenhaltiges Getreide (Gerste) | H4) Schalenfrüchte (Paranuss)      |
| A4) Glutenhaltiges Getreide (Hafer)  | H5) Schalenfrüchte (Macadamianuss) |
| A5) Glutenhaltiges Getreide (Dinkel) | H6) Schalenfrüchte (Mandel)        |
| A6) Glutenhaltiges Getreide (Kamut)  | H7) Schalenfrüchte (Cashewnuss)    |
| B) Krebstiere                        | H8) Schalenfrüchte (Pistazie)      |
| C) Eier                              | I) Sellerie                        |
| D) Fisch                             | J) Senf                            |
| E) Erdnüsse                          | K) Sesamsamen                      |
| F) Soja                              | L) Schwefeldioxid und Sulfite      |
| G) Milch und Laktose                 | M) Lupine                          |
| H) Schalenfrüchte                    | N) Weichtiere                      |

Kreuzkombinationen bei den einzelnen Zutaten sowie technisch unvermeidbaren Verunreinigungen bei den Produkten können nicht ausgeschlossen werden. Wir lehnen jede Verantwortung ab für Angaben, die von Zulieferern oder Dritten zu Verfügung gestellt werden..

Die Kennzeichnung der Allergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Darüber berät Sie gerne unser Servicepersonal.