

In sorgfältiger Handarbeit hergestellt

Finden Sie hier alle Zutaten, aus welchen wir Ihr Gourmet-Menü zubereitet haben.

Zögern Sie bei Fragen nicht, uns jederzeit zu kontaktieren.

RANDEN-CARPACCIO: Gelbe Randen, Salz, Pfeffer.

Das Randen-Carpaccio ist laktose- und glutenfrei.

MARINIERTER BUCHENPILZ: Waldpilze, Thymian getrocknet, Grill-Argentin-Mix (Paprika, Zwiebel, Knoblauch, Pfeffer, Kümmel, Origano, Chili, Majoran, Petersilie, Kreuzkümmel, Korianderblätter), Salz, Olivenöl.

Die Pilze sind laktose- und glutenfrei.

KÄSE: Emmentaler Grand Papa (Schweizer Hartkäse, vollfett, aus Rohmilch), Milch, Salz. Der Käse enthält nur ganz wenig Laktose und ist glutenfrei.

NÜSSE: Baumnüsse.

Die Nüsse sind laktose- und glutenfrei.

HOKKAIDO-KÜPRBISSUPPE: Hokkaido-Kürbis, Butter, Olivenöl, Rahm, Honig, Salz, Pfeffer, Maisstärke.

Die Suppe enthält Laktose und ist glutenfrei.

KÜRBISKERNE: Kürbiskerne, Salz, Pfeffer.

Die Kürbiskerne sind laktose- und glutenfrei.

RINDSRAGOUT: Weiderind-Voessen, Rotwein, Rapsöl, Sonnenblumenöl, Weisswein, Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Champignons, Portwein, Guinness-Bier, Rahm, Mehl, Tomatenpüree (Tomatenpüree aus Konzentrat, Zucker)

Das Ragout enthält Laktose und Gluten.

KARTOFFEL-GNOCCHI: Kartoffeln mehligkochend, Eigelb past., Hartweizengriess, Mehl, Muskatnuss, Salz, Pfeffer, Kartoffelstärke.

Die Gnocchi sind laktosefrei und enthalten Gluten.

ROTKRAUT: Rotkraut, Rotwein, Äpfel, Zwiebeln, Aceto Balsamico di Modena IGP (Weinessig, Traubenmost konzentriert und gekocht, Farbstoff E150d, Antioxidans E220 Sulfite), Preiselbeeren (Zucker, Geliermittel (Pektin), Säuerungsmittel (Citronensäure), Zucker, Wachholder, Zimtstangen, Salz, Pfeffer.)

Das Rotkraut ist laktose- und glutenfrei.

KAROTTENCHIPS: Karotten, Salz, Pfeffer, Olivenöl, Glukose.

Die Chips sind laktose- und glutenfrei.

GEFÜLLTE ZWIEBEL: Zwiebeln, Bulgur, Kräuter, Karotten, Sellerie, Lauch, Kürbis, Pastinaken, Olivenöl, Rapsöl, geriebener Käse, Weisswein, Salz, Pfeffer, Gewürze.

Die gefüllte Zwiebel ist laktose- und glutenfrei.

KÄSESAUCE: Käse, Rahm, Salz, Pfeffer, Paprika.

Die Sauce enthält Laktose und ist glutenfrei.

PORTWEINJUS: Hausgemachter Jus (Kalbsknochen, Wasser, Rotwein, Sellerie, Karotten, Lauch, Zwiebeln, Tomatenpüree, Sherry, Petersilie, Lorbeer, Nelken, Chili, Rosmarin), Portwein.

Die Sauce ist laktose- und glutenfrei.

RINDS-MEDAILLON: Weiderind-Entrecote, Sonnenblumenöl, Rapsöl, Salz, Pfeffer.

Das Weiderindmedaillon ist laktose- und glutenfrei.

WALDPILZE: Gemischte Pilze, Zwiebeln, Knoblauch, Sonnenblumenöl, Rapsöl, Kräuter, Salz, Pfeffer.

Die Pilze sind gluten- und laktosefrei.

APFEL-KÜCHLEIN: Mehl, Butter, Zucker, Vollei (past), Äpfel, Vanillemark, Salz.

Das Apfel-Küchlein enthält Laktose und Gluten.

BOSKOP-CREME: Boskop-Äpfel, Apfelsaft, Rahm, Zitronensaft, Zucker.

Die Creme enthält Laktose und ist glutenfrei.

LAVENDEL-CRUMBLE: Mehl, Butter, Mandeln, Haselnüsse, Rohrzucker, Vanilleextrakt, Lavendel.

Der Crumble ist laktosefrei und enthält Gluten.

BRÖTCHEN: Weizenmehl*, Wasser, Haferflocken*, Roggenschrot*, Sesam*, Meersalz, Roggensauerteig getrocknet*, Gerstenmalzmehl*, Hefe.

Das Brötchen ist laktosefrei und enthält Gluten.

Die mit * gekennzeichneten Produkte sind in Bio-Knospe-Qualität

In unserer Gourmet-Küche verarbeiten wir noch viele weitere, feine Produkte! Das angegebene Menü kann deshalb, abgesehen von den aufgelisteten Zutaten, Spuren von Milch, Ei, Soja, Fisch, Erdnuss, Haselnuss, Sesam, Krebstieren und Gluten enthalten.

Alle Speisen gekühlt (max. 5°C) lagern und innerhalb von einem Tag nach der Anlieferung konsumieren.

Hotline

031 320 00 15



Glutenfrei



Laktosefrei



Vegan



Vegetarisch