

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.

ROTES LINSENTATAR: Rote Linsen, Zwiebeln, Cornichons, Kapern, Ketchup (Tomaten, Branntweinessig, Zucker, Salz, Gewürz- und Kräuterextrakte, Sellerie, Weingeistessig), Alkoholesig, Melasse, Zucker, Kochsalz, Sardellen, Tamarindenextrakt, Zwiebeln, Knoblauch, Gewürze, Aromen) Olivenöl, Paprika, Cayenne Pfeffer, Salz, Senf, Petersilie, Limettenabrieb.

Das Linsen-Tatar ist gluten- und laktosefrei.

TOMATEN-OLIVEN-CHIPS: Oliven grün, Weizenmehl, getrocknete Tomaten (getrocknete Tomaten, Sonnenblumenöl, natives Olivenöl extra, Weinessig, Meersalz, Zucker, Knoblauch, Oregano, Petersilie, Zitronensäure), Olivenöl, Hafermilch, Hefe, Oregano, Salz, Zucker.

Die Tomaten-Oliven-Chips enthalten Gluten und sind laktosefrei.

FRITTIERTE KAPERN: Kapern, Pflanzenöl.
Die frittierten Kapern sind gluten- und laktosefrei.

TOMATEN-KALTSCHALE: Tomaten, Zwiebeln, Lauch, Sherry, Olivenöl, Knoblauch, Chili, Salz, Zucker, Gemüsebouillon (Meersalz, Zucker, Hefeextrakt, Gemüse (Zwiebeln, Karotten, Spinat, Lauch, Tomaten, Spargeln, Knoblauch), Stärke, pflanzliches Fett, Kräuter (Liebstöckel, Petersilie, Basilikum), Gewürze, Limettenabrieb, Pfeffer schwarz.

Die Tomaten-Kaltschale ist gluten- und laktosefrei.

FLADENBROT: Weizenmehl, Hefe, pflanzliche Butter (Rapsöl, Kakaobutter, Kokosfett, Karottensaft, Kochsalz, Aromen), laktosefreie Milch (Magermilch, Milchprotein, Wasser, Rahm, Milchmineralstoffe, Laktase), Salz, Rohrzucker, Olivenöl, schwarzer Kümmel.

Das Fladenbrot enthält Gluten und ist laktosefrei.

NANAMINZE-ÖL: Afghanische Berg-nanaminze, Pflanzenöl, Salz.

Das Nanaminze-Öl ist gluten- und laktosefrei.

KOFTA MIT SAUCE: Rindfleisch (CH), Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Koriander, Knoblauch, Rotwein, Rapsöl, Sonnenblumenöl, Salz, Pfeffer.

Die Koftas sind gluten- und laktosefrei.

AFGHANISCHER REIS: Langkornreis, Karotten, Korinthen, Kreuzkümmel, Safran, Rapsöl, Sonnenblumenöl, Salz.

Der Reis ist gluten- und laktosefrei.

GRILLIERTE AUBERGINEN UND PEPPERONI: Auberginen, Peperoni gelb, Peperoni rot, Olivenöl, Knoblauch, Salz, Pfeffer.

Das grillierte Gemüse ist gluten- und laktosefrei.

VEGI-BÄLLCHEN: Blumenkohl, Kichererbsenmehl, Vollei past., Zwiebel, Salz, Pfeffer.

Die Vegi-Bällchen sind gluten- und laktosefrei.

JOGHURT-SAUCE: Naturejoghurt, Nanaminze, Salz.

Die Joghurtsauce ist glutenfrei und enthält Laktose.

ENTRECOTE: Rinds-Entrecote (CH), Salz, Pfeffer, Paprika, Sonnenblumenöl, Rapsöl.

Das Entrecote ist gluten- und laktosefrei.

BLÜTENBUTTER: Butter, Schalotten, Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Portwein, Madeira, Zitronensaft (Zitronensaft aus Zitronensaftkonzentrat, Konservierungsmittel: Kaliummetabisulfit), Weisswein, Estragon-Essig, Senf (Tafelessig, Wasser, Senfsamen, Kochsalz iodiert, Zucker, Gewürze und Gewürzextrakte, Konservierungsmittel (E223)), Paprika, Ingwer, Curry mild (Kurkuma, Koriander, Gewürze), getrocknete Blüten.

Die Blütenbutter ist glutenfrei und enthält Laktose.

FERNI: Laktosefreie Milch (Magermilch, Milchprotein, Wasser, Rahm, Milchmineralstoffe, Laktase), Zucker, Mandeln, Maizena, Pistazien, Speisegelatine.

Das Ferni ist gluten- und laktosefrei.

APRIKOSENRAGOUT MIT

KARDAMOM: Aprikosen, Zucker, Holundersirup (Zucker, Holundeblütenauszug, Säuerungsmittel: Zitronensäure ohne Konservierungsmittel), Kardamom.

Das Aprikosenragout ist gluten- und laktosefrei.

GOSH-E FIL: Laktosefreie Milch (Magermilch, Milchprotein, Wasser, Rahm, Milchmineralstoffe, Laktase), Mehl, Vollei past..

Das Gosh-e Fil enthält Gluten und ist laktosefrei.

PISTAZIEN: Pistazien.

Die Pistazien sind laktose- und glutenfrei.

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