

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.

SCHWARZER HUMMUS: Schwarze Kichererbsen, Tahinipaste (Sesam), Knoblauch, Salz, Limetten-saft, Olivenöl, Pfeffer, Aktivkohle (Kokosnuss). *Der schwarze Hummus ist laktose- und glutenfrei.*

EINGELEGTER KÜRBIS: Hokkaidokürbis, Apfelessig (Apfelessig, Antioxidans (Ascorbinsäure)), Zucker, Lebkuchengewürz (Zimt, Orangenschalen, Koriander, Zitronenschalen, Sternanis, Fenchel, Muskatblüte, Muskatnuss, Nelke, Kardamom), Salz. *Der eingelegte Kürbis ist laktose- und glutenfrei.*

MARINIERTER PFIFFERLINGE: Pfifferlinge, Rosmarin, Apfelessig (Apfelessig, Antioxidans (Ascorbinsäure), Olivenöl, glutenfreies Mehl (Maisstärke, Reismehl, pflanzliche Faser, Vollreismehl, Linsenmehl, Dextrose, Verdickungsmittel), Salz, Pfeffer. *Die marinierten Pfifferlinge sind laktose- und glutenfrei.*

SPIRULINA-MOOS: Vollei past., Zucker, Tannen-triebsirup, Salz, Spirulinapulver (Blualgen), Mehl, Backpulver. *Das Spirulina-Moos ist laktose- und glutenfrei.*

MARRONICREMESUPPE: Marroni, Zwiebel rot, Knoblauch, Sonnenblumenöl, Weisswein, Bouillon (Gemüse (Karotten, Zwiebeln, Lauch, Tomaten, Paprika, Broccoli, Blumenkohl, Salz, Aroma (enthält Laktose), Zucker, Würze (enthält Soja), Kräuter und Gewürze, Geschmacksverstärker: Mononatrium-glutamat, Eiweiss)), Haselnüsse, Rahm laktosefrei (Buttermilch, Wasser, laktosefreie Magermilch, Palmöl, Kokosöl, modifizierte Stärke, Emulgatoren, Sojalecithine Guarkernmehl, Johannisbrotkern-mehl, Laktase, Aromen), Ahornsirup. *Die Marroni-cremesuppe ist laktose- und glutenfrei.*

PASTINAKENCHIPS: Pastinaken, Salz, Pfeffer. *Die Pastinakenchips sind laktose- und glutenfrei.*

FERMENTIERTES KNOBLAUCHÖL: Fermentier-ter Knoblauch, Traubenkernöl, Aktivkohle (Kokos-nuss). *Das fermentierte Knoblauchöl ist laktose- und glutenfrei.*

FASANEN-ROULADE: Fasanbrust, Saftschin-ken Rind, Hirschfleisch, Zwiebeln rot, Knoblauch, Kalbsbrät (Kalbfleisch, Speck, Wasser, Schwar-ten, Kochsalz jodiert, Gewürze, Zucker, Würze, Antioxidationsmittel: Citronensäure, Stabilisator: Diphosphate), Rahm laktosefrei (Buttermilch, Wasser, laktosefreie Magermilch, Palmöl, Kokosöl, modifizierte Stärke, Emulgatoren, Sojalecithine, Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl, Laktase, Aromen), Thymian, Petersilie. *Die Fasanen-Roulade ist laktose- und glutenfrei.*

WILDRAHMSAUCE: Wildjus (Wildknochen, Kalbsknochen, Kalbsfüsse, Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Tomatenpüree, Rotwein, Wasser, Salz, Pfeffer, Lorbeer, Thymian, Rosmarin, Knoblauch), Rahm laktosefrei (Buttermilch, Wasser, laktosefreie Magermilch, Palmöl, Kokosöl, modifizierte Stärke, Emulgatoren, Sojalecithine, Guarkernmehl, Johan-nisbrotkernmehl, Laktase, Aromen), Whisky. *Die Wildrahmsauce ist laktose- und glutenfrei.*

SALZIGER TATSCH MIT PREISELBEEREN: Mehl, Vollei past., Mineralwasser, Butter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Rapsöl, Preiselbeerkompott (Preiselbeeren, Zucker, Zitronensaftkonzentrat, Pektin). *Der Tatsch ist laktose- und glutenfrei.*

RAHMWIRSING: Wirz, Rahm laktosefrei (Buttermilch, Wasser, laktosefreie Magermilch, Palmöl, Kokosöl, modifizierte Stärke, Emulgatoren, Sojalecithine, Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl, Laktase, Aromen), Weisswein, Salz, Bouillon (Gemüse (Karotten, Zwiebeln, Lauch, Tomaten, Paprika, Broccoli, Blumenkohl, Salz, Aroma (enthält Laktose)), Zucker, Würze (enthält Soja), Kräuter und Gewürze, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat, Eiweiss), Ingwerpulver, Limettenabrieb, Maizena. **Der Rahmwirsing enthält wenig Laktose und ist glutenfrei.**

APFELCHIPS: Apfel, Limettensaft, Zucker, Puderzucker. **Die Apfelchips sind laktose- und glutenfrei.**

SOJARAGOUT MIT APFEL: Sojageschnetzeltes (texturiertes Sojamehl), Apfel, Zwiebel, Knoblauch, Petersilie, Senfpulver, GrillMix (Paprika, Zwiebel, Knoblauch, Pfeffer, Kümmel, Oregano, Chili, Majoran, Petersilie, Kreuzkümmel, Korianderblätter), Rapsöl, Rahm laktosefrei (Buttermilch, Wasser, laktosefreie Magermilch, Palmöl, Kokosöl, modifizierte Stärke, Emulgatoren, Sojalecithine, Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl, Laktase, Aromen), vegetarischer Whiskyjus (Karotten, Sellerie, Pfälzer, Lauch, Tomatenpüree, Rotwein, Wasser, Petersilie, Rosmarin, Thymian, Knoblauch, Zwiebeln, Maizena (native Maisstärke), Whisky. **Das Sojaragout ist laktosefrei und enthält Gluten.**

GRILLIERTES RINDSENTRECOTE: Rindfleisch, Rapsöl, Salz, Pfeffer, Paprika. **Das grillierte Rindsentrecote ist laktose- und glutenfrei.**

WHISKYRAHMSAUCE: Kalbsjus (Kalbsknochen, Kalbsfüsse, Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Tomatenpüree, Rotwein, Wasser, Salz, Pfeffer, Lorbeer, Thymian, Rosmarin, Knoblauch, Rahm laktosefrei (Buttermilch, Wasser, laktosefreie Magermilch, Palmöl, Kokosöl, modifizierte Stärke, Emulgatoren, Sojalecithine, Guarkernmehl, Johannisbrotkern-

mehl, Laktase, Aromen), Whisky. **Die Whiskyrahmsauce ist laktose- und glutenfrei.**

PUMPKIN-PIE: Hokkaidokürbis, Zucker, Salz, Zimt, Ingwerpulver, Lebkuchengewürz((Zimt, Orangenschalen, Koriander, Zitronenschalen, Sternanis, Fenchel, Muskatblüte, Muskatnuss, Nelke, Kardamom), Rahm laktosefrei (Buttermilch, Wasser, laktosefreie Magermilch, Palmöl, Kokosöl, modifizierte Stärke, Emulgatoren, Sojalecithine, Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl, Laktase, Aromen), Vollei past., Honig, Weizenmehl, Butter, Zucker, Kakaobutter, Isomalt, Trehalose, Sojalecithin, Molkenpulver, Stabilisator (E464), Kochsalz, Gerstenmalz, natürliches Aroma. **Der Pumpkin-Pie ist laktosefrei und enthält Gluten.**

PORTWEIN-BIRNENKOMPOTT: Portwein, Rotwein, Zucker, Zimt, Birnen, Williams. **Das Birnenkompott ist laktose- und glutenfrei.**

SCHOKOLADENERDE: Butter, Kakaopulver, Mehl, Zucker. **Die Schokoladenerde enthält Laktose und Gluten.**

APFELPAPIER: Apfelpüree Granny Smith (Grüner Apfel, reiner Rohrzucker, Ascorbinsäure, Zitronensäure, Brennesselextrakt), Puderzucker. **Das Apfelpapier ist laktose- und glutenfrei.**

BRÖTCHEN: Weissmehl (Weizen), Butter, Milch, Eier, Rahm, Gerstenmalz, Meersalz, Hefe. **Das Brötchen ist laktosefrei und enthält Gluten.**

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