

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.

SELLERIE-BLINI: Sellerie, Eigelb past., Eiweiss past., Mehl, Knoblauch, Rosmarin, Weisswein, Rapsöl, Sonnenblumenöl.

Die Blinis sind laktosefrei und enthalten Gluten.

SELLERIE-RONDELLEN: Sellerie, Weisswein, Rosmarin, Salz, Zucker.

Die Rondellen sind laktose- und glutenfrei.

TAPIOKA-KAVIAR: Tapiokaperlen, Mirin (Wasser, Klebreis, Malzzucker, Maissirup, Reis), Sesamöl, Zitronensaft, Salz.

Der Kaviar ist laktose- und glutenfrei.

FRITTIERTE GLASNUDELN: Glasnudeln, Sonnenblumenöl.

Die Glasnudeln sind laktose- und glutenfrei.

RANDEN-FRISCHKÄSE-COULIS: Magerquark (aus past. Milch), Philadelphia (Vollmilch, Rahm, Milchprotein, Speisesalz), Salz, geräuchertes Paprika, Sojalecithin, Biotta Randensaft.

Das Coulis enthält Laktose und ist glutenfrei.

MAISCREMESUPPE: Zuckermais, Kartoffeln, Gemüsebouillon mit Meersalz und Kräuter (Meersalz, Zucker, Hefeextrakt, Gemüse (Zwiebeln, Karotten, Spinat, Lauch, Tomaten, Spargeln, Knoblauch), Stärke, pflanzliches Fett, Kräuter (Liebstöckel, Petersilie, Basilikum), Gewürze, laktosefreier Rahm (Buttermilch, Wasser, laktosefreie Magermilch, Palmöl, Kokosöl, modifizierte Stärke, Emulgatoren (Sojalecithine, Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl), Laktase, Aromen), Zwiebeln, Lauch, Zitronensaft, Chili, Lorbeer, Knoblauch, Rapsöl, Sonnenblumenöl.

Die Suppe ist laktose- und glutenfrei.

TRÜFFELPOPKORN: Mais, Trüffelöl (Trüffel, Sonnenblumenöl, Rapsöl, Salz).

Das Popkorn ist laktose- und glutenfrei.

MAIS-QUENELLE: Weisse Polenta (Vollkorn-Maisgriess), laktosefreie Milch (Milchgetränk mit 1,5 % Milchfett, UHT erhitzt, Magermilch, Milchprotein, Rahm, Milchmineralstoffe, Laktase), Vollei past., laktosefreie Butter, Salz, Pfeffer.

Die Quenelle sind laktose- und glutenfrei.

PETERSILIENÖL: Petersilie, Olivenöl, Salz.

Das Öl ist laktose- und glutenfrei.

POULET-GALANTINE: Pouletbrust (CH), laktosefreier Rahm (Buttermilch, Wasser, laktosefreie Magermilch, Palmöl, Kokosöl, modifizierte Stärke, Emulgatoren (Sojalecithine, Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl), Laktase, Aromen), getrocknete Feigen, Pinienkerne, Petersilie, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Zitronenöl.

Die Galantine ist laktose- und glutenfrei.

SAFRANRISOTTO: Risottoreis, Zwiebeln, Knoblauch, Gemüsebouillon mit Meersalz und Kräuter (Meersalz, Zucker, Hefeextrakt, Gemüse (Zwiebeln, Karotten, Spinat, Lauch, Tomaten, Spargeln, Knoblauch), Stärke, pflanzliches Fett, Kräuter (Liebstöckel, Petersilie, Basilikum), Gewürze, Weisswein, Rahm, Butter, Parmesan, Safran, Salz.

Das Risotto enthält Laktose und ist glutenfrei.

PETERSILIENWURZEL: Petersilienwurzel, Olivenöl, Honig, Meerrettich, Salz.

Die Petersilienwurzel ist laktose- und glutenfrei.

SCHWARZES OLIVENCONFIT: Schwarze Oliven, rote Zwiebeln, Aceto Balsamico (Weinessig, Traubenmost, Farbstoff Karamel E150D), Honig.

Das Confit ist laktose- und glutenfrei.

RINDSENTRECOTE: Entrecote (CH), Rapsöl, Sonnenblumenöl, Salz, Pfeffer, Paprika.

Das Entrecote ist laktose- und glutenfrei.

PORTWEIN-JUS: Kalbsfond (Kalbsknochen, Wasser, Rotwein, Sellerie, Karotten, Lauch, Zwiebeln, Tomatenpüree (Tomatenpüree aus Konzentrat, Zucker), Petersilie, Lorbeer, Nelken, Rosmarin), Portwein, Maizena.

Der Portweinjus ist laktose- und glutenfrei.

PALMKOHL-INVOLTINI: Palmkohl, schwarzer Reis, Dörrtomaten (getrocknete Tomaten, Sonnenblumenöl, natives Olivenöl extra, Weinessig, Meersalz, Zucker, Knoblauch, Oregano, Petersilie, Zitronensäure), Zwiebeln, Knoblauch, Rotwein, Gemüsebouillon mit Meersalz und Kräutern (Meersalz, Zucker, Hefeextrakt, Gemüse (Zwiebeln, Karotten, Spinat, Lauch, Tomaten, Spargeln, Knoblauch), Stärke, pflanzliches Fett, Kräuter (Liebstöckel, Petersilie, Basilikum)), Gewürze, Tomatenpüree (Tomatenpüree aus Konzentrat, Zucker), Salz, Pfeffer.

Die Involtini sind laktose- und glutenfrei.

WEISSES BOHNENPÜREE: Weisse Bohnen, laktosefreier Rahm (Buttermilch, Wasser, laktosefreie Magermilch, Palmöl, Kokosöl, modifizierte Stärke, Emulgatoren (Sojalecithine, Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl), Laktase, Aromen), Zitronensaft, Weisswein, Tahina Sesampaste (100% Sesam).

Das weisse Bohnenpüree ist laktose- und glutenfrei.

VEGETARISCHER JUS: Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Pfälzer, Champignons, Portobellopilze, Rotwein, Aceto Balsamico (Weinessig, Traubenmost, Farbstoff Karamel E150D), Petersilie, Rosmarin,

Thymian, Tomatenpüree (Tomatenpüree aus Konzentrat, Zucker), Knoblauch, Wacholder, Salz, Pfeffer, Nelken, Rapsöl, Sonnenblumenöl.

Der Jus ist laktose- und glutenfrei.

WEISSE SCHOKOLADENTARTE: Weisse Couverture (Zucker, Kakaopulver, Vollmilchpulver, Emulgator, Sojalecithin, Vanillearoma), Vollrahm, Zimt, Vanillearoma, Mürbeteig (Weizenmehl, Butter, Kakaobutter, Kakaopulver, Gerstenmalz, Molkenpulver).

Das Tarte enthält Laktose und Gluten.

EINGELEGTES BLAUBEEREN: Blaubeeren, Portwein, Agavendicksaft.

Die Blaubeeren sind laktose- und glutenfrei.

LEINSAMENCHIPS: Leinsamen, Maizena, Zucker.

Die Chips sind laktose- und glutenfrei.

MANGO-PASSIONSFRUCHT-EMULSION: Passionsfrucht, Mango, Agavendicksaft 100%, rosa Pfeffer, Xanthan.

Die Emulsion ist laktose- und glutenfrei.

BACKWAREN: Weissmehl (Weizen), Malzmehl, Haferflocken, Sesam, Meersalz, Hefe, Wasser.

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