

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.

SCHWARZES KARTOFFELBLINI: Kartoffeln, Eiweiss past., Mehl glutenfrei (Maisstärke, Reismehl, Flohsamenschalen, Bambus, Vollreismehl, Linsenmehl, Dextrose, Salz, Hydroxypropylmethylcellulose), Kichererbsenmehl, Muskatnuss, Salz, Pfeffer, Rapsöl, Sonnenblumenöl, Aktivkohle.

Die Blinis sind laktose- und glutenfrei.

SÜSSKARTOFFEL-LACHS: Süsskartoffel, Raucharoma, Sojasauce glutenfrei (Wasser, Sojabohnen, Salz, Reis), Zitronensaft, Sesamöl, Traubenkernöl, Ahornsirup, Algen getrocknet.

Der Süsskartoffel-Lachs ist laktose- und glutenfrei.

EINGELEGTE ROTE ZWIEBEL: Zwiebel rot, Bouillon (Meersalz, Zucker, Hefeextrakt, Gemüse (Zwiebeln, Karotten, Spinat, Lauch, Tomaten, Spargeln, Knoblauch), Stärke, pflanzliches Fett, Kräuter (Liebstöckel, Petersilie, Basilikum), Gewürze), Himbeeressig (Weissweinessig, Himbeersaft, Himbeeraroma, Antioxidans: Schwefeldioxid), Randensaft, Limettenblätter, Pfeffer.

Die eingelegten Zwiebeln sind laktose- und glutenfrei.

MEERRETTICHSCHAUM: Sauerrahm (Vollrahm, Verdickungsmittel (Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl)), Meerrettichpaste (Meerrettich, Rapsöl, Zitronensäure, Natriummetabisulfat), Salz, Pfeffer, Xanthan.

Der Meerrettichschaum enthält Laktose und ist glutenfrei.

PUMPERNICKEL-ERDE: Pumpernickel (Roggenvollkornschrot, Wasser, Salz, Rübensirup, Malzextrakt, Hefe), Knoblauch, Zwiebel.

Die Pumpernickel-Erde ist laktosefrei und enthält Gluten.

KÜRBISKERNÖL: Kürbiskernöl (100% sortenreines Öl, ungefiltert, nicht raffiniert).

Das Öl ist laktose- und glutenfrei.

KÜRBISSUPPE: Hokkaidokürbis, Salz, Pfeffer, Agavendicksaft, Olivenöl, Bouillon (Meersalz, Zucker, Hefeextrakt, Gemüse (Zwiebeln, Karotten, Spinat, Lauch, Tomaten, Spargeln, Knoblauch), Stärke, pflanzliches Fett, Kräuter (Liebstöckel, Petersilie, Basilikum), Gewürze), Flora Plant Cooking Cream (Wasser, Linsenmehl, Kokosfett, Rapsöl, Zucker, modifizierte Kartoffelstärke, Polysorbat 60, Methylcellulose, Xanthan, Trinatriumcitrat, natürliche Aromen, Salz, Beta-Carotin).

Die Suppe ist laktose- und glutenfrei.

KALBSRAGOUT (CH) MIT HERBST-TROMPETEN - RAHM SAUCE :

Kalbfleisch (CH), Salz, Pfeffer, Paprika, Mehl glutenfrei (Maisstärke, Reismehl, Flohsamenschalen, Bambus, Vollreismehl, Linsenmehl, Dextrose, Salz, Hydroxypropylmethylcellulose), Rapsöl, Sonnenblumenöl, Weisswein, Thymian, Lorbeer, Herbsttrompeten, Vollrahm, Kalbsjus (Kalbsknochen Kalbsfüsse, Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Tomatenpüree, Rotwein, Wasser, Salz, Pfeffer, Lorbeer, Thymian, Rosmarin, Knoblauch).

Das Ragout enthält Laktose und ist glutenfrei.

GEBACKENE PASTINAKEN MIT BLAUEN TRAUBEN:

Pastinaken, Agavendicksaft, Trauben rot, Salz, Pfeffer, Olivenöl.

Die Pastinaken sind laktose- und glutenfrei.

KARTOFFELGRATIN MIT BIRNEN: Kartoffeln, Milch, Doppelrahm, Birnen, Birnendicksaft, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Maizena, Reibkäse (Vollfett-Halbhartkäse aus past. Milch, Vollfett-Hartkäse aus past. Milch, Vollfett-Hartkäse aus Rohmilch).

Der Gratin enthält Laktose und ist glutenfrei.

FEDERKOHLCHIPS: Federkohl, Salz.

Die Chips sind laktose- und glutenfrei.

HERBSTTROMPETEN-RAHMSAUCE: Kalbsjus (Kalbsknochen Kalbsfüsse, Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Tomatenpüree, Rotwein, Wasser, Salz, Pfeffer, Lorbeer, Thymian, Rosmarin, Knoblauch), Vollrahm, Herbsttrompeten, Weisswein, Maizena, Rapsöl, Sonnenblumenöl.

Die Herbsttrompeten-Rahmsauce enthält Laktose und ist glutenfrei.

GRILLIERTES RINDSENTRECOTE (CH):

Rindsentrecote (CH), Salz, Pfeffer, Paprika, Rapsöl.

Das Rindsentrecote ist laktose- und glutenfrei.

GEFÜLLTE PEPERONI: Peperoni grün, Wasser, Reis, Gelberbsen, Gemüsebrunioise (Karotten, Pfälzer, Lauch, Sellerie), Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Olivenöl, Tomatenpüree, Zucker.

Die Peperoni ist laktose- und glutenfrei.

HERBSTTROMPETEN-SAUCE (VEGAN):

Flora plant (Wasser, Linsenmehl, Kokosfett, Rapsöl, Zucker, modifizierte Kartoffelstärke, Polysorbat 60, Methylcellulose, Xanthan, Trinatriumcitrat, natürliche Aromen, Salz, Beta-Carotin, Grillmix (Paprika, Zwiebel, Knoblauch, Pfeffer, Kümmel, Oregano, Chili, Majoran, Petersilie, Kreuzkümmel, Korianderblätter), Portwein, Weisswein, Thymian, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Maizena.

Die Herbsttrompeten-Sauce ist laktose- und glutenfrei.

DATTEL-KÜCHLEIN MIT AMARETTO: Datteln, Wasser, Amaretto, Vollei past. Mehl, Zucker, Butter.

Das Küchlein enthält Laktose und Gluten.

APFEL-QUITTEN-CHUTNEY: Apfel, Zitronensaft, Nelkenpulver, Kardamompulver, Zimt, Zwiebel, Knoblauch, Pfeffer schwarz, Calvados, brauner Zucker, Zitronensaft, Haselnussöl, Quittengelee (Quitten, Zucker, Geliermittel (Fruchtpektin), Zitronensäure.

Das Chutney ist laktose- und glutenfrei.

GERÖSTETE HASELNÜSSE: Haselnüsse, Zucker, Haselnussöl.

Die Haselnüsse sind laktose- und glutenfrei.

JOHANNISBEERENPAPIER: Johannisbeerenpüree, Zucker, Puderzucker.

Das Papier ist laktose- und glutenfrei.

BACKWAREN: Bio-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