

## 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.

### GEBRATENE UND EINGELEGTE PILZE:

Mischpilze, Zwiebel, Knoblauch, Kräuter, Aceto Balsamico Modena (Weissweinessig, weisser Traubenmost, Farbstoff: Caramel E150a, Antioxidationsmittel E224), Apfelessig (Apfelessig, Antioxidans (Ascorbinsäure), Olivenöl, Gewürze.

Die Pilze sind laktose- und glutenfrei.

**DAMIANA-CRUMBLE:** Damianakraut, Butter, Mehl, Salz, Pfeffer.

Der Damiana-Crumble enthält Laktose und Gluten.

**SELLERIE-PETERSILIENMOUSSE:** Sellerie, Petersilie, Speisegelatine, laktosefreier Rahm (Buttermilch, laktosefreie Magermilch, Palmöl, Kokosöl, modifizierte Stärke, Emulgatoren, Sojalecithin, Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl, Laktase, Aromen), Salz, Pfeffer.

Das Mousse ist laktose- und glutenfrei.

**KAROTTENCREMESUPPE:** Karotten, Zwiebeln, Ingwer, Curry (Kurkuma, Koriander, Gewürze), Gemüsebouillon mit Meersalz und Kräuter (Meersalz, Zucker, Hefeextrakt, Gemüse (Zwiebeln, Karotten, Spinat, Lauch, Tomaten, Spargeln, Knoblauch), Stärke, pflanzliches Fett, Kräuter (Liebstöckel, Petersilie, Basilikum), Gewürze), Kokosmilch, Orangensaft, Olivenöl, Salz, Pfeffer.

Die Karottencremesuppe ist laktose- und glutenfrei.

**VIOLETTE KAROTTENCHIPS:** Violette Karotten, Salz.

Die Chips sind laktose- und glutenfrei.

**RIBELMAISPOULARDE:** Ribelmaispoulardenbrust (CH), Trauben rot, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Rapsöl, Sonnenblumenöl.

Die Ribelmaispoularde ist laktose- und glutenfrei.

**FEIGENJUS:** Geflügelfond (Geflügelkarkassen, Gemüse (Sellerie, Zwiebeln, Karotten, Lauch), Rotwein, Tomatenpüree (Tomatenpüree aus Konzentrat, Zucker), Salz, Pfeffer, Lorbeerblätter), Rotwein, Feigen getrocknet, Cayennepfeffer, Salz, Maizena.

Der Feigenjus ist laktose- und glutenfrei.

**ROSMARIN-KARTOFFELGRATIN:** Kartoffel mehlig, Milch, Doppelrahm, Rosmarin, Salz, Pfeffer, Muskat, Reibkäse, Maizena.

Der Gratin enthält Laktose und ist glutenfrei.

**KOHLRABI MIT CHILI:** Kohlrabi, Rohrzucker, Reissessig, Chili getrocknet, Knoblauch, Zitronengras, Salz, Pfeffer.

Der Kohlrabi ist laktose- und glutenfrei.

**RINDSHUFTMEDAILLON:** Rindshuft (CH, Premium Beef), Salz, Pfeffer, Chili getrocknet, Rapsöl, Sonnenblumenöl.

Das Rindsmedaillon ist laktose- und glutenfrei.

**QUINOA-RANDENFRIKADELLE:** Roter Randen, Quinoa, Zwiebeln, rote Bohnen, Biotta-Randensaft, glutenfreies Mehl, Vollei pasteurisiert, Gemüsebouillon mit Meersalz und Kräuter (Meersalz, Zucker, Hefeextrakt, Gemüse (Zwiebeln, Karotten, Spinat, Lauch, Tomaten, Spargeln, Knoblauch), Stärke,

pflanzliches Fett, Kräuter (Liebstöckel, Petersilie, Basilikum), Gewürze), Salz, Pfeffer, Rapsöl, Sonnenblumenöl.

Die Quinoaafrikadelle ist laktose- und glutenfrei.

**VERJUS-BEURRE-BLANC:** Verjus (Reiner Saft von grünen Biotrauben (CH)), Weisswein, laktosefreie Butter, laktosefreier Rahm (Buttermilch, laktosefreie Magermilch, Palmöl, Kokosöl, modifizierte Stärke, Emulgatoren, Sojalecithin, Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl, Laktase, Aromen), Zwiebeln, Knoblauch, Thymian, Zitronenzesten, Sojalecithin, Senfpulver, Maizena, Salz, Pfeffer.

Die Beurre Blanc ist laktose- und glutenfrei.

**VANILLE-CHEESECAKE:** Doppelrahm-frischkäse (Vollmilch, Rahm, Milchprotein, Speisesalz), Vollei pasteurisiert, Ruby Rubina Couverture 40% (Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, Kakaomasse, Magermilchpulver, Sojalecithin, Zitronensäure, Vanille-Aroma), Zucker, Puderzucker, Vanille. Dessert-Tartelettes Filigrano (Weizenmehl, Butter 21%, Zucker, Kakaobutter, Isomalt, Trehalose (Glucosequelle), Emulgator (Sojalecithin), Molkenpulver, Stabilisator (E 464), Kochsalz, Gerstenmalz.

Das Cheesecake enthält Laktose und Gluten.

**HIMBEERPAPIER:** Himbeerpüree, Puderzucker, Pistazien.

Das Himbeerpapier ist laktose- und glutenfrei.

**ERDBEERCOULIS:** Erdbeerpüree, Erdbeersirup, Rum, Salz, Pfeffer schwarz.

Das Coulis ist gluten- und laktosefrei.

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

Die Backwaren sind laktosefrei und enthalten 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