

Willkommen im „Gasthof Berger

# Speisekarte

**Wir haben für Sie ab 11:30 Uhr geöffnet.**

**Mittagskarte** (täglich wechselnd)

12:00 bis 14:00 Uhr

**Kaffee, Kuchen &  
Herzhaftes aus der kalten Küche**

14:30 bis 17:30 Uhr

**Abendkarte**

18:00 bis 21:00 Uhr

**Montags Ruhetag!**

Kuchenverkauf außer Haus

13:30 bis 17:00 Uhr

Dienstags bis freitags in der Gaststätte

Samstags & Sonntags in

(Logo Theo's Backst.)

im Hof.

Hinweise zu Allergenen und deklarierungspflichtigen Lebensmitteln, finden Sie auf der letzten Seite oder in unserer separaten Allergenkarte. oder einfach QR-Code scannen

# Vorspeisen

<b>Pikanter Fischteller</b> Lachs, Forelle, Matjes & Krabbencocktail	15,00 €
<b>Geräucherter &amp; Gebeizter Lachs</b> mit grünem Pfeffer & Honig-Senfdip	11,20 €
<b>Geräuchertes Forellenfilet</b> mit Preiselbeersahne	8,50 €
<b>Matjes-Doppelfilet mit Zwiebeln</b> auf hausgemachtem Schwarzbrot	7,80 €
<b>Cocktail von Eismeerkrabben</b> mit Avocado & Ei	12,50 €

# Suppen

<b>Zwiebelsuppe „Französischer Art“</b> mit Käsehaube <sup>1</sup>	5,80 €
<b>Hühnerbrühe</b> mit geschlagenem Ei <sup>4</sup>	4,50 €
<b>Klare Ochsenschwanzsuppe</b> mit Käsegebäck & einem Schuss Sherry	4,80 €
<b>Fruchtige Tomatensuppe</b> mit Mandelsahne	4,50 €

# Salate

	klein	groß
<b>Gemischter Salatteller</b>	4,50 €	8,50 €
<b>mit Schinken, Käse und Ei</b>	8,80 €	12,30 €
<b>mit gebr. Putenwürfeln</b>	10,50 €	14,00 €
& Chilidip		
<b>mit Roastbeefscheiben</b>	10,80 €	14,80 €
& Remoulade		

# Für die Kleinen ganz groß

<b>Rosalie &amp; Trüffel</b>	6,50 €
2 Bockwurstchen <sup>2</sup> <sup>3</sup> mit Kartoffelsalat oder Pommes frites	
<b>Micky Maus</b>	8,50 €
Schnitzel mit Pommes frites & Gemüse	
<b>Sally Bollywood</b>	7,80 €
Chicken Nuggets mit Curryrahmsauce mit Buttererbsen & Reis	
<b>Käpt`n Blaubär</b>	9,20 €
Kleines Lachsfilet mit Remoulade, Gurkensalat & Salzkartoffeln	

Um die Wartezeit für unsere jungen Gäste zu verkürzen, servieren wir die Kinderteller auf Wunsch gerne vorab.

# Vegetarisch

<b>Geschwenkte Frischkäseravioli</b>	10,80 €
mit Lauch, Biopilzen, Kirschtomaten & Kräuterpesto	
<b>Bunter Gemüseteller</b>	11,50 €
mit Sauce Hollandaise & Salzkartoffeln	
<b>Omelette mit Champignons &amp; Lauch</b>	13,80 €
mit Salatbouquet & Salzkartoffeln	
<b>Mediterranes Pfannengemüse</b>	10,80 €
mit Kartoffelecken & Dip	
<b>Pfannennudeln „asiatisch“ (vegan)</b>	11,00 €
mit Sojasauce, Sesam, Cashewkernen & Chilidip	
<b>Erweitern Sie Ihr vegetarisches Gericht mit Putenstreifen plus 4,80 € oder mit Lachswürfel plus 6,00 € oder mit Garnelen plus 6,00 €</b>	

**Lieber Gast, Sie können Ihr vegetarisches Gericht auch gerne aus den Komponenten anderer Gerichte zusammenstellen.**

# Vom Schwein

<b>Schweineschnitzel</b> mit Salat & Bratkartoffeln	14,50 €
<b>Schweineschnitzel „Jäger Art“</b> mit Zwiebeln, Schinken <sup>2</sup> & Champignons, Pommes frites & gemischtem Salat	15,80 €
<b>Cordon bleu</b> mit Kochschinken & Käse gefüllt mit gemischtem Salat & Pommes frites	15,50 €
<b>Schweinelendchen mit Rahmchampignons</b> dazu Salat & Pommes frites	17,20 €
<b>Schweinelendchen in Gorgonzolasauce</b> mit gefüllter Birne, Salat & Butterspätzle	17,80 €
<b>Rahmgeschnetzeltes vom Filet</b> mit Bio-Champignons, gemischtem Salat & Butterspätzle	15,80 €
<b>Filetspitzen „Portugiesischer Art“</b> Schweinefilet, Lachsfiletwürfel & Garnelen im Kräuterrahm mit Salat & Kartoffelecken	18,60 €

# Kalbsschnitzel

aus dem Rücken geschnitten, von Hand geklopft & in der Pfanne gebacken

<b>Kalbsschnitzel</b> mit Salat & Pommes frites	21,50 €
<b>Kalbsschnitzel mit Rahmchampignons</b> dazu Butterspätzle & ein gemischter Salat	23,50 €
<b>Kalbsschnitzel „Indischer Art“</b> in Bananen-Currysauce mit gefülltem Pfirsich dazu ein gemischter Salat & Erbsenreis	23,50 €

# Unsere Steaks

## **Putensteak „Indisch“**

in Bananen-Currysauce<sup>1</sup> mit Salat, Erbsenreis & gefülltem Pfirsich

15,20 €

## **Rumpsteak vom Black Angus** (schier – ohne Fettkante)

in Pfefferrahmsauce mit Salat & Pommes frites

26,50 €

## **Rumpsteak „a l'ancienne“**

mit Estragonsenf überbacken

auf buntem Pfannengemüse dazu Kartoffelecken

27,50 €

### **Rare (Englisch)**

Kerntemperatur liegt bei ca. 45°C

Das Fleisch ist noch roh,  
die Fleischsäfte dunkelrot

### **Medium**

Kerntemperatur bei ca. 55°C

Das Fleisch ist rosa gegart

### **Well Done (Durch)**

Das Fleisch ist bis zum Kern  
durchgebraten, wenig saftig

# Aus dem Meer

## **Gebratenes Lachsfilet**

in Kräutersauce mit Broccoli & Mandelreis

19,80 €

## **Filetstück vom Kabeljau**

in körniger Senfsahne mit Salat & Salzkartoffeln

22,80 €

## **Zwei eingelegte Bratheringe**

mit Bratkartoffeln<sup>9</sup>

12,80 €

### **Weitere Fischspezialitäten nach Tagesangebot!**

Alle Frischfische aus nachhaltiger Fischerei.

**Beilagen extra: Gemüse plus 3,00 €**

**Sättigungsbeilage plus 2,80 €**

**Sauce plus 2,50 €**

# Schnittchen & Co

mit Wurstspezialitäten der Metzgerei

in Dorsten!

## „Unser Westfälischer Schinken“

Lufttrockner Bauernschinken<sup>2</sup>, mild gesalzen  
mit hausgemachtem Brot, Butter, Gurke & Landei

als Schnittchen 7,80 € oder als große Portion 11,50 €

## „Unser Roastbeef“

Rosa gebratener Rücken vom Black Angus, langsam gegart  
mit hausgemachter Remouladensauce, Gurke & Landei

als Schnittchen 9,50 €

oder als große Portion wahlweise mit Brot oder Röstkartoffeln 12,80 €

## „Unser Hausteller“

5 kleine Handschnittchen mit Bauernschinken, Käse  
lufttrockener Mettwurst, Blutwurst & rosa Roastbeef  
mit Kartoffelsalat, Gurke & Landei

9,50 €

oder als große Portion mit hausgemachtem Bauernstuten & Schwarzbrot 11,50 €

oder als großes Brotzeitbrett für zwei Personen 19,80 €

# Dessert & Eis

**Gemischtes Eis mit Sahne** (3 Kugeln) 4,20 €

wählen Sie aus den Sorten Vanille, Walnuss, Latte Macchiato<sup>10</sup>,  
Schokolade, Heidelbeere, Mango oder Quark-Himbeere

**Walnussbecher** mit karamellisierten Walnüssen 5,00 €

**Mon-Chérie-Becher** mit Amarenakirschen<sup>1</sup> & Eierlikör 5,80 €

**Vanilleeis mit Kürbiskrokant** & steirischem Kernöl 4,20 €

**Vanille-Eis** mit warmer Sauce von Belgischer Schokolade<sup>15</sup> 5,50 €

**Geeister Latte Macchiato** 4,60 €

kalter Espresso, Vanille- & Latte Macchiato-Eis mit Kahlúa-likör & Sahne<sup>1 10</sup>

„**kleiner Eiszweig**“ Vanille- & Schokoeis, Sahne & Smarties 3,00 €

**Kugel Eis** 1,20 € **Portion Sahne** 0,70 €

**Weitere Desserts und hausgemachter Kuchen nach Tagesangebot!**

# Heißgetränke



**J.J. DARBOVEN**

SEIT 1866

	Tasse	Kännchen
<b>Kaffee<sup>10</sup></b>	2,10 €	3,90 €
<b>Kaffee entkoffeiniert</b>	2,10 €	3,90 €

 **COCAYA Kakao**

	Cup
<b>Premium Melange</b>	2,90 €
<b>Chococcino</b>	3,30 €

	Tasse
<b>Café Crème<sup>10</sup></b>	2,30 €
<b>Espresso<sup>10</sup></b>	2,10 €
<b>Doppelter Espresso<sup>10</sup></b>	3,60 €
<b>Espresso Macchiato<sup>10</sup></b>	2,30 €
<b>Espresso entkoffeiniert</b>	2,00 €

<b>Cappuccino<sup>10</sup></b>	2,80 €
<b>Latte Macchiato<sup>10</sup></b>	3,10 €
<b>Tasse Milchkaffee<sup>10</sup></b>	3,40 €

**Eilles**  
TEE

**Eilles Tee in den Sorten** Tasse 2,20 €

Bio English Breakfast, Pfefferminz, Kamille, Kräutergarten, Rooibos-Vanille, Grüntee Asia, Ingwer-Orange, & Hagebutte Hibiskus

<b>Winzerglühwein</b>	3,50 €
<b>Heiße Zitrone</b>	3,20 €

# Alkoholfreie Getränke

<b>Orangensaft</b>	0,25 l	2,80 €
<b>Apfelsaft</b>	0,25 l	2,80 €
<b>Johannisbeersaft</b>	Fl 0,2 l	2,80 €
<b>Bitter Lemon</b>	Fl 0,2 l	2,60 €
<b>Fachinger</b>	Fl 0,25 l	2,20 €
<b>Provoiant Bio-Limonade</b>		
Rhabarber /Orange-Maracuja	Fl 0,33 l	3,40 €

<b>Afri ohne Zucker</b>	Fl 0,2 l	2,30 €
<b>Afri Cola<sup>1 10</sup></b>	2,30 €	4,20 €
<b>Bluna Organge</b>	2,30 €	4,20 €
<b>Bluna Zitrone<sup>2</sup></b>	2,30 €	4,20 €
<b>Apfelschorle</b>	2,30 €	4,20 €
<b>Fassbrause Holunder</b>	Fl 0,33 l	3,20 €

**Original**



**Mineralwasser**

<b>Selters Medium</b>	Fl 0,75 l	5,90 €
<b>Selters Naturell</b>	Fl 0,75 l	5,90 €

<b>Medium</b>	Fl 0,25 l	2,20 €
<b>Naturell</b>	Fl 0,25 l	2,20 €

# Fassbiere/Flaschenbiere



**elbler**  
0,33l 3,50 €

	<b>0,2 l</b>	<b>0,3 l</b>
<b>Stauder Pils</b>	2,20 €	3,00 €
<b>Veltins Pils</b>	2,20 €	3,00 €
<b>Pott's Landbier</b>	2,20 €	3,00 €
<b>Alster/Pils Schuss</b>	2,20 €	3,00 €
<b>Malzbier</b>	2,00 €	2,80 €
	<b>0,3 l</b>	<b>0,5 l</b>
<b>Pott's Weizen</b>	3,00 €	5,00 €

<b>Elbler Bio-Apfel-Cider</b>	0,33l	3,50 €
mild - frisch vom Deich		
<b>Original Grevensteiner</b>	0,33l	3,00 €
<b>Stauder Pils alkoholfrei</b>	0,33l	3,00 €
<b>Erdinger alkoholfrei</b>	0,5l	4,80 €
<b>Erdinger alkoholfrei</b>	0,33l	3,20 €
erfrischende Grapefruit oder Zitrone 		

Alle Fassbiere auch als Halbliter erhältlich

## Aperitifs

<b>Glas Sekt</b> Hausmarke	4,00 €
<b>Geldermann Rosé</b>	4,30 €
<b>Aperol Sprizz</b> <sup>1 11</sup> Aperitivo	6,00 €
<b>Martini bianco</b>	4,00 €

<b>Sherry / Portwein</b> <sup>l</sup>	5 cl	3,30 €
<b>Campari</b> <sup>1</sup> Orange/Soda		5,20 €
<b>Gin, Tonic, Gurke</b>		7,80 €
Hendricks / Monkey 47		

## Spirituosen/Obstbrände/Liköre

<b>Digestif</b> 2 cl	
<u>Aus der Region</u>	
<b>Münsterländer Edelkorn</b>	2,50 €
<b>Galenus Magenbitter</b>	2,60 €
<b>Boskoop mit Honig</b>	3,80 €
<b>Aufgesetzter De Kuyper</b>	2,20 €
<b>Malteser Kreuz</b>	2,90 €
<b>Linie Aquavit</b>	3,20 €
<b>Eversbusch</b> Edelwacholder	4,50 €
<b>Jubiläums-Aquavit</b>	3,20 €
<b>Jägermeister</b>	2,80 €
<b>Jägermeister Manifest</b>	4,50 €
<b>Ramazotti / Averna</b>	3,40 €
<b>Fernet-Branca</b>	3,20 €
<b>Rémy Martin</b>	4,50 €
<b>Sambucca / Ouzo 12</b>	3,20 €
<b>Túnel de Mallorca</b> Kräuterlikör	2,50 €
<b>Licor 43</b> die spanische Versuchung mit Milch	2,80 € 5,50 €
<b>Baileys</b> <sup>1 10</sup>	4 cl 4,60 €
<b>Drambui</b> Whisky-Honig-Likör	2 cl 3,50 €

<u>Scheibel Auria - über Gold destilliert</u>	
<b>Williams-Christ-Birne</b>	3,80 €
<b>Schwarzw. Kirschwasser</b>	3,80 €
<b>Waldhimbeergeist</b>	3,80 €
<b>Altes Pflümle</b> Pflaumenbrand	3,80 €
<u>Scheibel - Edles Fass</u>	
<b>Gold-Marille</b>	5,00 €
12 Monate im Akazienholzfass gereift	
<b>Nussler</b> Walnussbrand	5,00 €
aus dem Eichenholzfass	
<b>Grappa Nonino</b> Friulana, klar	4,80 €
<b>Grappa Nonino</b> Vuisinâr Riserva	6,00 €
im Wildkirschenholzfass gereift	
<b>Benromach Single Malt Whisky</b>	
aus der kleinsten Destillerie in Speyside	
<b>Benromach Traditional</b>	4 cl 7,80 €
Fruchtig, malzig, leicht pfeffrige Note mit Anklängen von Vanille & Rauch	
<b>Benromach 10yo</b>	4 cl 9,80 €
Mit Aromen reifer Früchte, süßer Schokolade & Gewürzen	
Leichte Note von Sherry, Malz & Rauch	
Servieren wir pur, mit Wasser oder mit Eis	



# Offene Weine

Weiß	0,1 l	1/4 l
15er <b>Verdejo</b>	2,90 €	6,60 €
fruchtig trocken, Castilla y Le3n		
15er <b>Grauer Burgunder</b>	3,20 €	7,20 €
Qualitätswein, trocken		
15er <b>Riesling</b>	3,30 €	7,50 €
Kabinett feinherb Hattenheim-Eltville		
16er <b>Weißer Burgunder</b>	3,30 €	7,50 €
Weingut Spiess, Bechthelm		
16er <b>Scheurebe trocken</b>	3,40 €	7,80 €
Weingut Pfeffingen, Bad Dürkheim		

Ros3	0,1 l	1/4 l
15er <b>Spätburgunder Weißherbst</b>		
Kabinett, halbtrocken 3,20 € 7,20 €		
<b>Rot</b>		
15er <b>Lemberger</b>	3,30 €	7,50 €
Kabinett trocken, Heilbronn		
15er <b>C3tes du Rh3ne</b>	3,80 €	8,40 €
Les Galets A.C.		
16er <b>Shiraz trocken</b>	3,20 €	7,20 €
Tulbagh, S3dafrika		
14er <b>Metzger „Schwarzer“</b>	4,80 €	11,50 €
Rotwein-Cuv3e trocken, Merlot, Cabernet-Sauvignon, Cabernet franc ein Filetst3ck von Ulli Metzger		

Alle offenen Weine auch als Halbliterkaraffe erhältlich

# Schaumweine

„Unsere Hausmarke“	21,00 €
Flaschengärung, extra trocken Schlossberg Sektkellerei, Geldermann-Gruppe	
<b>Geldermann Carte blanche</b>	26,00 €
trocken-sec, Flaschengärung	
<b>Geldermann Ros3</b>	28,00 €
trocken-sec, Flaschengärung	
<b>Champagner Louis Roederer</b>	68,00 €
Brut Premier	

# Alkoholfrei

<b>Weisser Trauben Secco</b>	18,50 €
Sekthaus Raumlund, Rheinhessen	

LUXUS IST,  
SEINEN EIGENEN WEG  
ZU GEHEN

VIVE LA DIFF3RENCE

**Geldermann**  
FIRMENTRADITION SEIT 1838  
SEKT BRUT

*Handwerksgemss nach dem traditionellen Verfahren  
aus der Geldermann Privatbottle-Reihe*

# Weißwein

## Deutschland

### **Baden**

17er **Grauer Burgunder** 19,50 €  
Qualitätswein trocken, Oberkircher Winzer

16er **Grauer Burgunder** 24,00 €  
Kabinett trocken, Burkheimer Feuerberg  
Deutscher Prädikatswein, Kaiserstuhl

### **Rheingau**

16er **Eltviller Riesling** 21,50 €  
Kabinett feinherb, Deutscher Prädikatswein,  
Freiherr Langwerth von Simmern

### **Rheinhessen**

16er **Weißer Burgunder** 21,50 €  
Qualitätswein trocken, aromatisch duftig  
Weingut Spiess, Bechtheim

### **Nahe**

15er „Mit Freunden“ **Riesling** trocken 21,50 €  
Best of Riesling 2017 / 2. Platz / 92 Punkte  
bei über 2.400 eingereichten Proben

17er **Sauvignon Blanc** trocken 32,00 €  
ein wahrer Aromenstrauß von Grün-Exotic  
Weingut Anette Closheim

### **Pfalz**

16er **Ungestein Scheurebe** trocken 22,50 €  
Weingut Pfeffingen, Bad Dürkheim

15er **Chardonnay „Muschelkalk“** 26,00 €  
Spätlese trocken  
Weingut Porzelt, Klingenmünster

15er **Metzger „Weisser“** 26,00 €  
Chardonnay & Weißburgunder trocken  
Ulli Metzger, Grünstadt-Asselheim

14er **Weißburgunder Réserve** 42,00 €  
Weißburgunder trocken, Hanglage  
Bockenheimer Vogelsang  
ausgebaut in französischer Eiche  
ein Filetstück von Ulli Metzger

### **Mosel**

15er **Pinot Blanc** 28,00 €  
Qualitätswein trocken,  
Haus Klosterberg, Weingut Markus Molitor

### Österreich

15er **Grüner Veltliner** 22,00 €  
Gerhard Markowitsch, Carnuntum

### Italien

16er **Lugana D.O.P** 22,00 €  
Turbiana fruchtig trocken, San Martino,  
Südlicher Gardasee

16er **Lugana TereCréa** 26,00 €  
Turbiana vollmundig, ausgeprägte Frucht  
Acienda Agrícola Pilandro

### Spanien

17er **Verdejo** 18,50 €  
fruchtig trocken  
Cuatro Rayas, Castilla y León

## Rosé

16er **Spätburgunder Weißherbst** 19,50 €  
Kabinett halbtrocken,  
Deutscher Prädikatswein,  
Oberrotweiler Käsleberg, Kaiserstuhl, Baden

16er **Rosé trocken** 21,00 €  
Animierend fruchtiges Cuvée  
aus Spätburgunder & Portugieser  
Anette Closheim, Nahe

## Dessertwein

Willi Opitz, Burgenland, Illmitz, Neusiedler See

08er **Goldackerl** (Fl. 0,375l) 38,00 €  
Beerenauslese

10er **Opitz One** (Fl. 0,375l) 45,00 €  
Zweigelt Schilfwein

# Rotwein

## Deutschland

### Württemberg

16er **TroLeDo** 19,50 €

Rotweincuvée halbtrocken  
Trollinger, Lemberger, Dornfelder

15er **Lemberger** 21,00 €

Kabinett trocken, Heilbronner Stiftsberg

### Baden

14er **Spätburgunder** 27,50 €

Spätlese trocken, Prädikatswein  
aus alten Reben, Oberkircher Winzer

### Rheinhessen

13er **Merlot „S“** 26,00 €

Qualitätswein trocken,  
Weingut Spiess, Bechtheim

13er **„Blutsbrüder“** 25,00 €

Rotwein.Cuvée trocken  
Cabernet Sauvignon, -Cubin & Dornfelder  
Weingut Karl May, Osthofen

### Nahe

15er **Pinot Noir** trocken 32,00 €

Harmonie von Würze, Frucht & Holz  
Weingut Anette Closheim

### Pfalz

16er **Metzger „Schwarzer“** 31,50 €

Rotwein-Cuvée trocken  
Merlot, Cabernet-Sauvignon, Cabernet franc  
Ulli Metzger, Grünstadt-Asselheim

15er **Tempranillo** trocken 48,00 €

Spanien ist seine Herkunft,  
die Pfalz seine neue Heimat  
Ein Filetstück von Ulli Metzger

## Österreich

14er **Hill Red** Rotweincuvée 26,00 €

Pinot Noir, St. Laurent & Merlot  
Leo Hillinger, Burgenland

## Südafrika

16er **Shiraz** 19,80 €

Winemakers Collection,  
Drostdy-Hof, Tulbagh

## Frankreich

16er **Côtes du Rhône** 24,00 €

Chateau Mont-Redon,  
Chateauneuf du Pape

## Italien

14er **Aulo Rosso Toscana** 23,00 €

Syrah, Sangiovese, Cabernet Sauvignon  
Agricola Elisabetta, Collemezzano

16er **Barbera D.O.P.** 23,50 €

zarte Noten von Kirsche & Brombeere  
Agricola Pilandro, Gardasee

## Spanien

08er **Tempranillo** 32,00 €

Dechesa La Granja, Ribera del Duero  
Weingut Alejandro Fernández

13er **Mencia** 34,00 €

„Pétalos del Bierzo“  
D.O. Bierzo, Álvaro Palacios

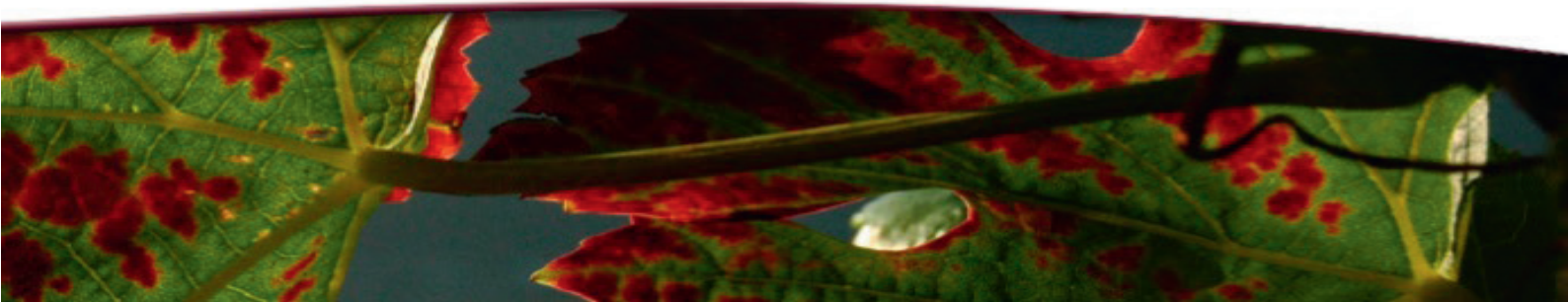
13er **„El-Grillo y la Luna“** 27,50 €

12 Lunas – Rotweincuvée  
9 Monate im Barrique  
Cabernet Sauvignon, Garnacha  
Tempranillo & Syrah

## Kalifornien

16er **Cabernet Sauvignon** 28,00 €

Founders´ Estate,  
Beringer Vineyards, Napa Valley



Sehr verehrter Gast,

in unserer Küche werden Speisen aus frischen Lebensmitteln hergestellt. Jedoch sind auch wir gelegentlich auf den Kauf fertig hergestellter Produkte angewiesen. Mitunter können diese Produkte kennzeichnungspflichtige Stoffe enthalten.

Bei der Herstellung unserer Saucen verwenden wir Lillet, Noilly Prat, Portwein oder Sherry, sowie Rot- und Weißwein.

Bei unseren Torten und Süßspeisen werden Rum, Eierlikör und diverse Obstbrände verwendet.

Des Weiteren muss z.B. Curcuma, ein Extrakt der Gelbwurzel und Bestandteil von vielen Currymischungen, als Farbstoff deklariert werden, obwohl dieser für Allergiker völlig unbedenklich ist und in der indischen Heilkunde als entzündungs- & krebshemmendes Mittel eingesetzt wird, was auch medizinisch bestätigt ist.

Sie können versichert sein, dass wir unsere Lebensmittel nach bester Qualität, Frische & Herkunft auswählen.

**Sollten Sie eine Allergie gegen bestimmte Lebensmittel haben, informieren Sie uns bitte darüber. Unser geschultes Personal berät Sie gerne.**

Vielen Dank.

## Stefan Bertelwick, Volker Rütter & Team

Kennzeichnungspflichtige Stoffe und Unverträglichkeiten:

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 9) mit Süßungsmittel
- 10) Koffeinhaltig
- 11) Chininhaltig
- 15) Alkoholhaltig

**Allergene finden Sie auf unserer separaten Allergenkarte oder im Netz. Einfach QR Code scannen**

