

Allergene vom Menü VOL X

Deklarationspflichtige Allergene

- A Glutenhaltiges Getreide
- F Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H Schalenfrüchte
- I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L Schwefeldioxid und Sulphite
- M Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Amuse (F)

Kürbis Nori, Paprika Sashimi und eingelegter Ingwer

Allergene: Soja, Sesam, Schwefeldioxid/Sulphite

Suppe (M)

Cremige Kartoffelsuppe mit Trüffelschaum und Kresse

Allergene: Lupine

Zwischengerichte (A, J)

Gebackenes Kartoffelgratin mit Sauce Robert

Allergene: Weizen (in der Sauce), Senf (in der Sauce Robert)

Kürbisvariation (A, J, L, M)

Tarte vom Hokkaido-Kürbis

Butternut-Sahne aus der ISI-Flasche

Eingelegte Cranberrys

Kernöl-Mayo aus der Spritzflasche

Allergene: Weizen, Lupine, Hefeflocken (Tarte), Senf (Mayo), Schwefeldioxid/Sulphite (Cranberrys)

Hauptgang (A)

Gänsekeule aus Austernpilz auf Rotkohl, Kartoffelkloß und alkoholfreier Rotweinsauce

Allergene: Weizen (Kartoffelkloß)

Dessert (A, F, H, J, Kiwi)

Nougat-Parfait mit Pistazien-Schoko-Crumble, Mini-Gugelhupf, eingekochten Waldbeeren und weißer Mousse mit Kiwi-Sauce

Allergene: Schalenfrüchte (Pistazien), Soja (Schokolade), Weizen (Crumble, Gugelhupf), Kiwi