



Liebe Gäste,

wir heißen Sie herzlich Willkommen in unserem gemütlichen Restaurant „Argenta Living“.

Lassen Sie sich von uns lecker bekochen. Wir bieten Ihnen sowohl traditionelle, regionale als auch mediterrane Speisen an.

Ob kleinere Hochzeitsfeiern, Firmenfeiern, Jubiläen oder Geburtstage: wir halten für jeden Anlass das passende Angebot für Sie bereit.

*Sprechen Sie uns gerne an.*

## UNSERE Öffnungszeiten

### **ETAGEREN-FRÜHSTÜCK**

DIENSTAG - SONNTAG

8:00 - 11:00 Uhr

Voranmeldung mit Wunschzeit

### **RESTAURANT · BAR · LOUNGE**

MONTAG - SAMSTAG

17:00 - 23:00 Uhr

Küche bis 22:00 Uhr

SONNTAG

12:30 - 21:30 Uhr

Küche bis 20:30 Uhr

# empfehlungen des hauses



## vorspeise

### BURRATA

15,90 €

auf gerösteten Brotscheiben, mit frischen Kirschtomaten garniert,  
dazu ein Pesto aus Sardellen, Kapern und gemischten Kräutern,  
getopt mit geraspelter, gefrorener Tomate

*burrata on toasted bread slices, garnished with fresh cherry tomatoes,  
with a pesto made from anchovies, capers and mixed herbs,  
topped with grated frozen tomato*

## hauptgericht

### SPAGHETTI TRÜFFEL

21,00 €

aus dem Parmesanlaib mit frischen Trüffelsplittern

*spaghetti truffles from the loaf of parmesan with fresh truffle slivers*

### PERLUHNBRUST

23,90 €

mit Polenta in Limetten-Mais-Soße,  
dazu angebratene Chorizo, Karotten und Paprika

*breast of guinea fowl with polenta in a lime-corn sauce,  
with browned chorizo, carrots and peppers*

### FRISCHE DORADE

24,90 €

mit Rosmarinkartoffeln und Beilagensalat mit Essig-Öl-Dressing

*fresh gilthead with rosemary potatoes and a side salad with vinegar oil dressing*

### LOUP DE MER (WOLFSBARSCH)

29,90 €

auf Kartoffelpüree mit Lauch,  
dazu angebratene Chorizo, Karotten und Paprika

*sea bass on mashed potatoes with leek, with chorizo, carrots and peppers*

## dessert

### TRILECE (MILCHKUCHEN)

6,90 €

mit Karamellsoße, getopt mit Pekannüssen

*milk cake with caramel sauce and pecans*

# VORSPEISEN

## STARTER

- 01 CARPACCIO** g, j **13,90 €**  
hauchdünne Rinderfiletscheiben mit Olivenöl,  
Rucola, Champignons & geraspelttem Parmesan  
*fine beef fillet slices with olive oil, rocket,  
champignons and grated parmesan*
- 02 VITELLO TONNATO** 2, 3, c, d, g **13,90 €**  
feine Kalbfleischscheiben  
mit Thunfischcreme und Kapern  
*veal fillet slices with tuna cream and capers*

### Antipasti Spezial **29,80 €**

**GEM. PLATTE FÜR 2** *mixed plate for 2*  
Carpaccio +Vitello Tonnato +Antipasti-Gemüse

*Antipasti-Platten für mehrere Personen auf Vorbestellung!*

- 04 FETA AUF OFENGEMÜSE** a, g **10,90 €**  
mit frischem Brot  
*gratinated sheep cheese with fresh bread*
- 05 SCAMPIPFANNE** b **11,50 €**  
mit Knoblauch, Olivenöl & Chilischoten  
*pan roasted scampi with garlic, olive oil and chili*
- Darf es etwas mehr sein?* *you need more?* 1 Scampi +2,00 €

# SALATE

## SALADS

- 20 GEMISCHTER SALAT klein** a, g **6,90 €**  
mit Mozzarella, Paprika, Tomaten, Gurke, Karotte  
*small mixed salad with mozzarella, bell pepper, tomatoe,  
carott and cucumber*
- 21 BEILAGENSALAT** a, g **3,90 €**  
mit Mozzarella, Paprika, Tomaten, Gurke, Karotte  
*side salad with mozzarella, bell pepper, tomatoe,  
carott and cucumber*

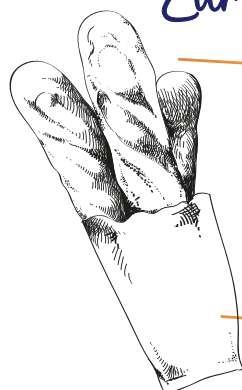
### Extrawünsche? *extras*

Rinderfiletstreifen <i>beef fillet strips</i>	+ 5,00 €
Thunfisch <i>tuna</i>	+ 4,00 €
Lachs <i>salmon</i>	+ 5,00 €

- 22 INSALATA VERDURA** a, g, i, j **12,90 €**  
gem. Salat mit Mozzarella, Paprika, Tomaten, Gurke,  
Karotte und warmen Antipastigemüse  
*mixed salad with mozzarella, bell pepper,  
tomatoes, carott, cucumber and vegetable antipasti*
- 23 INSALATA DI POLLO** a, g, i, j **15,50 €**  
gem. Salat mit Mozzarella, Paprika, Tomaten, Gurke,  
Karotte und Hähnchenbruststreifen  
*mixed salad with mozzarella, bell pepper,  
tomatoes, carott, cucumber and chicken strips*

**!** alle Salate werden mit Grana Padano,  
Essig-Öl-Dressing & frischem Brot serviert  
*all salads are served with Grana Padano,  
vinegar oil dressing and fresh bread*

## Zum Mitnehmen *to go*



**CIABATTA** **6,90 €**  
frisch aus dem Ofen

**OLIVEN** **5,90 €**  
selbst eingelegt



**! auf Vorbestellung !**

# HAUPTSPEISEN

## MAIN DISHES

### NUDELN — NOODLES

- 31 SPAGHETTI AGLIO E OLIO** *scharf* <sup>a, b</sup> 15,90 €  
mit Scampi, Knoblauch, Olivenöl & Chilischoten  
*with scampi, garlic, olive oil and chili (hot)*
- 32 SPAGHETTI LACHS** <sup>a, d, g</sup> 15,90 €  
in Sahnesoße mit Lachs & Kirschtomaten  
*in cream sauce with salmon and cherry tomatoes*
- 33 PENNE ALLA CHEF** <sup>a, b</sup> 15,50 €  
mit Garnelen, Scampi und Kirschtomaten in  
roter Thaisauce (Leicht scharf)  
*penne with prawns, scampi and cherry tomatoes in  
a red thaisauce (light spicy)*
- 34 PENNE AL RAGU DI SALSICCIA** <sup>a, i, j</sup> 16,50 €  
in Salsiccia-Ragout, mit Fenchel, Ingwer und  
Chili (milde Schärfe)  
*penne in salsiccia-ragout with fennel, ginger  
and chili (mild pepperiness)*
- good to know*  
Salsiccia ist eine italienische  
Wurst aus Schweinefleisch  
Salsiccia is a italian pork sausage
- 35 PASTA RIND** <sup>a</sup> 16,50 €  
mit Rindfleischstreifen, getrockneten Tomaten,  
Rucola & Pinienkernen in Tomatensoße  
*pasta with beef strips, dried tomatoes,  
rocket and pine nuts in a tomatoe sauce*
- 36 RAVIOLI FEIGEN** *hausgemacht* <sup>a, g</sup> 16,90 €  
mit Pecorino (Hartkäse), frischen Feigen und  
Pinienkernen in Feigensoße mit einem Hauch Salbei  
*homemade ravioli with pecorino (hard cheese), fresh figs  
and pine nuts in a fig sauce with a hint of sage*
- 37 TORTELLONI SPINAT** *hausgemacht* <sup>a, g, f, i</sup> 15,90 €  
mit Ricotta-Spinat-Füllung und Kirschtomaten  
in einer leicht scharfen Tomatensoße  
optional: mit Salbei-Butter-Soße  
*tortelloni filled with ricotta and spinach, with  
cherry tomatoes in a mildly hot tomatoe sauce  
optionally: sage butter sauce*

### RISOTTO — RISOTTO

- 42 RISOTTO PILAW** <sup>g</sup> *Zubereitung: 20 Min.* 15,90 €  
mit Hähnchenbrust und Gemüse  
*with chicken breast and vegetables*

### FISCH — FISH

- 45 CALAMARI** <sup>a, n</sup> 21,90 €  
mit Rosmarinkartoffeln und Beilagensalat  
*calamari with rosemary potatoes and a side salad*

### FLEISCH — BEEF

- 50 RUMPSTEAK 250g** <sup>g</sup> 25,90 €  
mit Rosmarinkartoffeln und Spinat  
wahlweise: gegrillt mit Kräuterbutter  
oder mit Gorgonzolasoße  
*rumpsteak with rosemary potatoes and spinach  
optionally: grilled with herb butter  
or with gorgonzola sauce*
- 51 KALBSSCHNITZEL** *paniert* <sup>a, c, g</sup> 23,90 €  
mit Rosmarinkartoffeln und Preiselbeeren  
*veal escalope with rosemary potatoes and cranberries*



LIFE IS SHORT

EAT DESSERT — FIRST

# NACHSPEISEN

## DESSERTS

- 61 TIRAMISU** *hausgemacht* <sup>10, a, g</sup> 7,50 €
- 62 CRÈME BRÛLÉE** *hausgemacht* <sup>10, c, g</sup> 6,50 €
- 63 SCHOKO-SOUFFLÉ** *hausgemacht* <sup>10, a, c, g</sup> 7,90 €  
mit Vanilleeis  
*homemade chocolate soufflé with vanilla ice cream*
- 64 KUGEL EIS** 1,40 €  
American Cookies, Schokolade, Vanille, Stracciatella,  
Haselnuss, Walnuss, Erdbeere  
*ice cream: chocolate, vanilla, stracciatella, hazelnut, walnut, strawberry*
- 65 AFFOGATO AL CAFFÈ** <sup>13, g</sup> 5,00 €  
Espresso mit Vanilleeis  
*espresso with vanilla ice cream*
- 66 TRILEÇE (Milchkuchen)** *hausgemacht* <sup>1, 2, 4, 10, a, c, g</sup> 6,90 €  
mit Karamellsoße, getoppt mit Pekannüssen  
*milk cake with caramel sauce and pecans*

# KREIERE DEINE EIGENE *Pizza* CREATE YOUR OWN

JEDE PIZZA WIRD MIT TOMATENSÖßE  
UND MOZZARELLA ZUBEREITET

*each pizza is prepared with tomatoe sauce  
and mozzarella*

PIZZA MARGHERITA  
*basic price*

8,50 €

## WÄHLE DEINE BELÄGE

*choose your toppings*

» Salami » <i>salami</i>	1,50 €
» Schinken » <i>ham</i>	1,50 €
» Peperoniwurst » <i>chilli sausage</i>	1,50 €
» Fenchelsalami » <i>fennel salami</i>	2,50 €
» Spianata Salami » <i>spianata salami</i>	2,50 €
» Parmaschinken » <i>parma ham</i>	2,50 €
» Thunfisch » <i>tuna</i>	2,00 €
» Sardellen » <i>anchovies</i>	1,50 €

» Lachs » <i>salmon</i>	3,00 €
» Meeresfrüchte » <i>seafood</i>	2,00 €
» Kapern » <i>capers</i>	1,50 €
» Rucola » <i>rocket</i>	1,50 €
» Zwiebeln » <i>onions</i>	1,00 €
» Tomaten » <i>tomatoes</i>	1,50 €
» Champignons » <i>mushrooms</i>	1,50 €
» Paprika » <i>red pepper</i>	1,00 €

» Oliven » <i>olives</i>	1,50 €
» Peperoni » <i>chillies</i>	1,00 €
» Antipasti-Gemüse » <i>vegetable antipasti</i>	3,00 €
» Spinat » <i>spinach</i>	1,00 €
» Brokkoli » <i>broccoli</i>	1,00 €
» Ananas » <i>pineapple</i>	1,00 €
» Rote Bete » <i>beetroot</i>	2,00 €
» Walnüsse » <i>walnuts</i>	2,00 €

## WÄHLE DEINE GEWÜRZE

*choose your spices*

» Chili » <i>chili</i>
» Knoblauch » <i>garlic</i>
» Oregano » <i>oregano</i>

## WÄHLE DEINEN KÄSE (+1,50 €)

*choose your chesse*

» Mozzarella » <i>mozzarella</i>
» Feta » <i>sheep chesse</i>
» Gorgonzola » <i>gorgonzola</i>
» Parmesan » <i>parmesan</i>

## WÄHLE DEIN SPECIAL

*choose your specials*

» Basilikum (frisch) » <i>fresh basil</i>	1,00 €
» Trüffelöl » <i>truffle oil</i>	1,50 €

Zeigt her eure Pizza  
*show us your pizza*

 ARGENTA.LIVING  
#argentaliving



# WARM

TASSE KAFFEE <sup>13</sup>	3,50 €
CAPPUCCINO	3,90 €
LATTE MACCHIATO	4,50 €
ESPRESSO <sup>13</sup>	3,50 €
ESPRESSO DOPPIO <sup>13</sup>	4,50 €
ESPRESSO MACCHIATO <sup>13, g</sup>	4,50 €
GLAS TEE	2,90 €

5 cups bio

3-fach Minze | Kräuter | Früchte | Grüntee



dallmayr bio

Kamille | Kräuter d. Provence | Schwarztee Assam

glas of tea: triple mint, camomile, herbs, fruits, green and black tea

FRISCHER TEE	4,20 €
Ingwer-Zitrone <i>oder</i> Pfefferminz	
<i>fresh ginger-lemon or peppermint tea</i>	

# SOFT DRINKS

ALKOHOLFREI  
NON-ALCOHOLIC

<b>RHÖN SPRUDEL</b> <i>water</i> classic, medium, naturell 0,3 L 3,50 € 0,75 L 6,90 €
<b>COCA COLA LIGHT / ZERO</b> <sup>1, 13, 15</sup> 0,3 L 3,50 €
<b>FANTA</b> <sup>1, 3, 15, 16</sup> 0,3 L 3,50 €
<b>SPRITE</b> <sup>15</sup> 0,3 L 3,50 €
<b>SPEZI</b> <sup>1, 3, 9, 13</sup> 0,3 L 3,50 €
<b>SCHWEPES</b> <sup>1, 9</sup> Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale, Wild Berry, White Peach 0,3 L 3,80 €
<b>SCHORLEN</b> <i>spritzer</i> Apfel / Rhabarber / Maracuja / Kirsche / Ananas / Johannisbeere <i>apple, rhubarb, passion fruit, cherry,          pineapple, currant</i> 0,3 L 3,90 €
<b>SAFT</b> <i>juice</i> Apfel / Orange <i>apple or orange</i> 0,3 L 3,90 €
Rhabarber / Maracuja / Kirsche / Ananas / Johannisbeere <i>rhubarb, passion fruit, cherry,          pineapple or currant</i> 0,3 L 4,20 €



# BIER BEER

vom **FASS** ——— on **DRAUGHT**

KULMBACHER PILS	0,3 L	3,80 €
	0,5 L	4,90 €
MÖNCHSHOF KELLERBIER	0,3 L	3,80 €
	0,5 L	4,90 €

aus der **FLASCHE** ——— out of the **BOTTLE**

HOCHSTIFT DRIVE	0,3 L	3,50 €
alkoholfrei <i>nonalcoholic</i>		

ERDINGER HEFEWEIZEN	0,5 L	4,90 €
<i>wheat beer</i>		

COLA WEIZEN	0,5 L	4,90 €
<i>wheat beer with cola</i>		

GIBT ES AUCH  
ALKOHOLFREI  
NON-ALCOHOLIC  
IS POSSIBLE

was **GEMISCHTES** ——— mix **IT**

RADLER	0,3 L	3,50 €
<i>beer with lemonade</i>	0,5 L	4,90 €

COLA BIER	0,3 L	3,50 €
<i>beer with cola</i>	0,5 L	4,90 €

# APERITIF

KIR ROYAL	5,50 €
Crème de Cassis (Johannisbeeren), Prosecco	
LILLET WILD BERRY <sup>1, 2, 5</sup>	7,50 €
LILLET ROSÉ WHITE PEACH <sup>1, 2, 5</sup>	7,50 €
HUGO	7,50 €
DÉJÀ-VU TONIC <i>oder</i> WILD BERRY	7,50 €
fernöstliche Zitrusnoten, leichte Ingwerschärfe und orientalische Gewürze	
ROSATIVO TONIC <i>oder</i> WILD BERRY	7,50 €
Rhabarber, Holunder, Orange - erfrischt die Sinne	
MARTINI <i>pur</i>	5,20 €
BIANCO <i>oder</i> ROSSO <i>oder</i> EXTRA DRY	
PROSECCO	5,00 €



UNSERE *Spritzigen*  
FINDEST DU AUF DER NÄCHSTEN SEITE

Flasche  
PROSECCO



35,00 €

# DI GE ST IF

2cl 3,50 €

RAMAZOTTI

AVERNA

AHA

SAMBUCA

JÄGERMEISTER

JACK DANIELS

BAILEYS AUF EIS

WILLIAMS CHRIST

VODKA

LIMONCELLO

TEQUILA SILVER

SCHLITZER OBSTBRÄNDE

*Barrigue gereift*  
**Grappa** 4,50 €

*noch mehr? bitte bei unserem servicepersonal nachfragen.  
you need more? please ask our service staff.*



# LO NG DR IN KS

CUBA LIBRE 1, 2, 13

7,50 €

JACKY COLA 1, 2, 3, 10, 13

7,50 €

*du möchtest lieber einen anderen whiskey?  
you want another sort of whiskey?*

WODKA LEMON

7,20 €

*Let the  
evening beGIN* 9

ich trinke meinen **GIN TONIC** am liebsten mit:

- GORDON'S LONDON DRY GIN STANDARD 7,90 €
- GORDON'S ALKOHOLFREI 0.00% 7,90 €
- BOMBAY LONDON DRY GIN 7,90 €
- TANQUERAY BLACKCURRENT 8,90 €
- MALFY CON LIMONE 8,90 €
- MALFY GIN ROSA GRAPEFRUIT 8,90 €
- WILHELM RHÖNER GIN 9,90 €
- BURGEN BIO DRY GIN 9,90 €
- HENDRICK'S SCOTTISH GIN 9,90 €
- WINDSPIEL PREMIUM DRY GIN 10,90 €

+ schweppes tonic water

**ODER** + thomas henry tonic water + 2,00 €

# CO CK TA ILS

CAIPIRINHA

Cachaça, Limette, Rohrzucker

7,90 €

MOJITO

Weißer Rum, Soda, Limette, Minze, Rohrzucker

7,90 €

ESPRESSO MARTINI

Espresso, Vodka, Kahlua, Zuckersirup

7,90 €

TIRAMISU MARTINI

Espresso, Baileys, Amaretto, Sahne, Zuckersirup

7,90 €

VODKA SOUR MARACUJA

Vodka, Sweet & Sour, Maracujasirup

8,50 €

MIDORI SOUR

Melonenlikör, Vodka, Lime Juice, Soda, Zuckersirup

8,90 €

WHISKEY SOUR

Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup

8,90 €

BLUE LAGOON

Vodka, Blue Curacao, Lime Juice, Sprite

8,90 €

SINGAPORE SLING

Gin, Cherry Brandy, Ananassaft, Zitronensaft

9,50 €

GIN BASIL SMASH

Gin, Basilikum, Zitrone, Zuckersirup

9,90 €

MARY PICKFORD

Havana, Ananassaft, Grenadine, Maraschino Kirschlikör

9,90 €

ZOMBIE

3 Sorten Rum, Grenadine, Maracujasirup,  
Orangensaft, Zitronensaft, Ananassaft

12,50 €



## A COCKTAIL

### A DAY

KEEPS THE WORRIES ————— A W A Y

ALKOHOLFREI NON-ALCOHOLIC

# CO CK TA ILS

VIRGIN MOJITO

Tonic Water, Limette, Minze, Rohrzucker

6,90 €

VIRGIN CAIPIRINHA

Ginger Ale, Limette, brauner Rohrzucker

6,90 €

SUMMERBREEZE

Kirschnektar, Zitronensaft, Ananassaft, Grenadine

6,90 €

ARGENTA SPEZIAL

Maracujanektar, Bitter Lemon, Limette, Rohrzucker

6,90 €

# Weine

## UNSERE BESONDEREN AUS DER REGION SPECIAL WINES FROM THE REGION

## WEINGUT NEVERLAND - RHEINHESSEN

**NEVERLAND** (von Peter Pan) ist ein Ort, der uns zu Weinen außerhalb der Konventionen inspiriert. Unser Weingut ist in Vendersheim (Rheinhessen) verwurzelt. Hier vereinen wir auf 15 ha Weinreben, im eher kühlen Teil Rheinhessens, tiefgründige Kalksteinböden mit einer nahezu einmaligen Südausrichtung für besonders mineralische Weine gewachsen 250 m ü.M. Biologischer Anbau und selektive Handlese sind dafür eine wichtige Voraussetzung.

Unsere Weine spielen mit der Tradition, schaffen aber auch Raum für neue Perspektiven. Sie haben Ecken und Kanten. Sind keine Sprinter, eher die Langstreckenläufer, die mit zunehmender Reife ihre wahre Klasse offenbaren. Wir möchten mit unseren Weinen charakterstarke, außergewöhnliche Botschafter der rheinhessischen Weinkultur anbieten, die dem Genießer bei jedem Schluck ein Stück NEVERLAND an den Gaumen zaubern.

Daher war es nur konsequent unserem Weingut den Namen NEVERLAND zu verleihen.  
Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Genuss unserer Weine!

### WEISSWEIN \_\_\_\_\_ WHITE WINE

	0,2 L	0,75 L
<b>FEMME FATALE</b> <i>BIO trocken</i> Riesling - elegant, Extrasüße, mineralisch	8,90 €	26,00 €
<b>JURASSIC SANDS</b> <i>BIO halbtrocken</i> Sauvignon Blanc - fruchtig, Cassis, reifer Pfirsich, Holunderblüten	9,90 €	32,00 €
<b>CLASS A GRAUBURGER VOM KALKMERGEL</b> <i>BIO trocken</i> Pinot Grigio - Honigmelone, Pfirsich, Quitte	9,90 €	32,00 €
<b>WEISSBURGUNDER</b> <i>BIO trocken</i> Pinot Blanc - mineralisch, Birne mit floraler Note	9,90 €	32,00 €
<b>NEVERLAND BLANC 2019</b> <i>BIO trocken</i> Chardonnay - feiner Rauch, Honigmelone, Safran, Aprikose		79,00 €

### ROTWEIN \_\_\_\_\_ RED WINE

	0,2 L	0,75 L
<b>HARAKIRI</b> <i>Spätfüllung BIO trocken</i> Cuvée aus Pinot Noir und Cabernet Sauvignon Brombeere, Schokolade, schwarze Johannisbeere, kräftige Röstaromen	10,90 €	39,00 €
<b>ROTE SONNE</b> <i>BIO trocken</i> Cabernet Sauvignon, 12 Monate im Eichenfass gereift, kräftige Struktur, weicher Abgang	10,90 €	39,00 €
<b>EN L'ENFER 2018</b> <i>BIO trocken</i> Cuvée Prestige aus Cabernet Sauvignon und Pinot Noir herzhaft, würzig, kräftig - 93 Pt., James Suckling		89,00 €
<b>ROSÉ</b> <b>L'ETOILE DES ROSES</b> <i>BIO trocken</i> Rosé aus Pinot Noir und Cabernet Sauvignon grüne Stachelbeere, Erdbeere, Litschi	10,90 €	39,00 €

## unsere **KLASSIKER** \_\_\_\_\_ our **CLASSIC WINE EXPERIENCE**

### WEISSWEIN \_\_\_\_\_ WHITE WINE

	0,2 L	0,75 L
<b>FRIZZANTINO</b> <i>süß</i>	6,90 €	
<b>PINOT GRIGIO</b> <i>trocken</i>	6,90 €	
<b>CHARDONNAY</b> <i>halbtrocken</i>	6,90 €	
<b>LUGANA</b> <i>halbtrocken</i>	9,90 €	32,00 €

### ROTWEIN \_\_\_\_\_ RED WINE

	0,2 L	0,75 L
<b>LAMBRUSCO</b> <i>süß</i>	6,90 €	
<b>ROSÉ</b> <i>trocken</i>	6,90 €	
<b>MONTEPULCIANO</b> <i>halbtrocken</i>	6,90 €	
<b>PRIMITIVO</b> <i>trocken</i>	7,90 €	
<b>PRIMITIVO 2018</b> <i>trocken</i>	9,90 €	32,00 €
<b>CHIANTI</b> <i>trocken</i>	10,90 €	36,00 €
<b>PLANETA PLUMBAGO</b> <i>halbtrocken</i>	10,90 €	36,00 €
<b>BARBERA D'ALBA TENUTA CARRETTA</b> <i>halbtrocken</i>	10,90 €	36,00 €

<b>APFELWEIN</b> <i>cider</i>	0,25 L	3,50 €
	0,5 L	4,90 €
<b>WEISSWEINSCHORLE</b> <i>white wine spritzer</i>	0,2 L	5,90 €



# ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

## ALLERGENS AND ADDITIVES

Wir informieren Sie gerne über die in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

### ALLERGENE *ALLERGENS*

- a** glutenhaltig  
*cereal containing gluten*
- b** Krebstiere  
*crustacean*
- c** Eier  
*eggs*
- d** Fische  
*fish*

- e** Erdnüsse  
*peanuts*
- f** Sojabohnen  
*soybeans*
- g** Milch inkl. Laktose  
*milk incl. lactose*
- h** Schalenfrüchte  
*edible nuts*

- i** Sellerie  
*celery*
- j** Senf  
*mustard*
- k** Sesamsamen  
*sesame seeds*
- l** Schwefeldioxid und Sulfite  
*sulfur dioxide and sulfites*

- m** Lupinen  
*lupines*
- n** Weichtiere  
*molluscs*



### ZUSATZSTOFFE *ADDITIVES*

- 1** mit Farbstoffen  
*contains colorings*
- 2** mit Konservierungsstoff(en)  
*contains preservatives*
- 3** mit Antioxidationsmittel  
*contains antioxidants*
- 4** mit Geschmacksverstärker(n)  
*contains flavor enhancer*

- 5** geschwefelt  
*sulfured*
- 6** geschwärzt  
*blackened*
- 7** mit Phosphat  
*contains phosphate*
- 8** mit Milcheiweiß  
*contains milk protein*

- 9** chininhaltig  
*contains quinine*
- 10** mit Süßungsmittel  
*contains sweeteners*
- 11** gewachst  
*waxed*
- 12** mit Nitritpökelsalz  
*contains nitrite curing salt*

- 13** koffeinhaltig  
*contains caffeine*
- 14** gentechnisch verändert  
*genetically modified*
- 15** mit Säuerungsmitteln  
*contains acidifier*
- 16** mit Stabilisatoren  
*contains stabilizers*