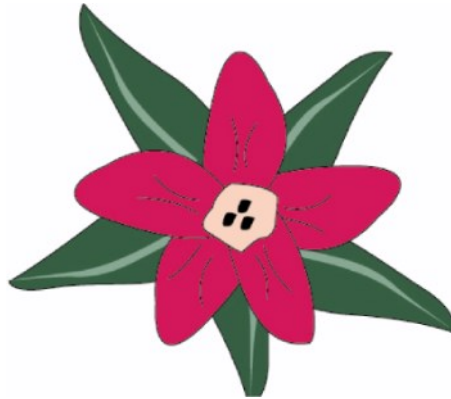


Griass enk

im Almrausch!



**Schön, Dich in unserer urigen
„Almhütte“ zu haben!**

- Mittagskarte 11.30 bis 18.00 Uhr
- Grosse Speisekarte 18.00 bis 21.00 Uhr
- PIZZA vom Steinofen durchgehend von 11.30 bis 22.00 Uhr

Einkehrschwung auch mittags ❤️

Talabfahrt Samnaun-Laret Nr. 60/61 zum Mittagessen oder Après-Ski

VIP-SHUTTLESERVICE

Apéritiv

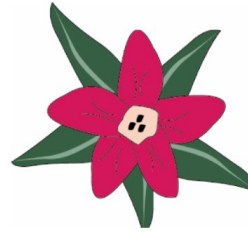
Ein Apéritiv - und nichts geht schief ...

Tomatensaft Gourmet 0.2l	5.00
Hauswein weiss oder rot pro 1/8l	5.80
„Rock Angel“ Côtes de Provence pro 1/8l (0.75l Qualität, Roséwein, Frankreich)	9.80
Prosecco Piccolo 0.2l	11.50
Herrgöttli, Pfiff, Lady, Mini etc..... oder auch Bier 0.2 genannt	3.90
Cynar oder Campari pur 4cl	6.50
Cynar oder Campari Soda 4cl	7.00
Cynar oder Campari Orange 4cl	8.00
San Bitter pur oder Soda oder Orange	6.00 / 7.00 / 8.00
Martini bianco 4cl / Pernod 4cl / Limoncello 4cl	6.50
Tio Pepe Sherry 4cl	6.50
Aperolspritz oder Camparispritz (Prosecco mit Aperol oder Campari, Mineralwasser)	9.80
Hugo (Prosecco mit Holunderblütensirup, Mineralwasser & Minze)	9.80
Almspritz (Prosecco mit einem Schuss Blutorangensaft, Mineralwasser)	9.80
Limoncellospritz (Prosecco mit Limoncello, Mineralwasser)	9.80
Red Bull APRICOT Spritz (Prosecco mit Red Bull Apricot)	11.50



schau auch in die Weinkarte

*Dort findest Du bestimmt einen guten Tropfen.
Wein, Grappa und Gin gibt's auch zum Mitnehmen für Zuhause ;)*



Auf geat's

Klare Rinderbouillon ^{C,F,G,I} <i>clear beefbouillon</i>	7.00	
- mit Flädli ^{A,C,F,G,I} <i>with sliced pancake</i>	8.50	
- mit Käsepressknödel ^{A,C,F,G,I} <i>with cheesedumpling</i>	10.00	
Ungarische Gulaschsuppe ^A	10.50	
mit einer Scheibe Brot <i>Hungarian Stewsoup with one piece bread</i>		
Insalata „Caprese“ ^{G,H,K,M}	14.50	
Tomaten-Mozzarella mit Basilikumpesto & Balsamico <i>Tomato-Mozzarella with basilicumpesto & balsamico</i>		
Knoblauch-Wurzelbaguette	7.50	
von unserer Dorfbäckerei „Rechsteiner“ ^{A,G} <i>Garlic bread</i>		

IM „GRÜNEN HAUS“ direkt neben dem Almrausch,
vermieten wir 2 moderne ****Wohnungen für je 2-5 Personen.
Bei Direktbuchung erhältst Du einen GRATIS Einstellplatz in der ALM-Tiefgarage!
Bei Interesse einfach melden ;)


ANEMONE
Apartments



Übernachtungsangebote & Informationen
www.hotelcresta.com

Salate

Salat vom Buffet^{C,G,K,M}

Salad from the buffet with bread

pro Teller **11.50**



Caesar Salat mit gegrillter Hühnerbrust^{C,F,G,I,K,M}

mit Ei, Speck und Parmesanhobel

with egg, bacon, parmesan and grilled chicken breast

23.50

Hotel Menu als Hauptspeise möglich

Almrauschs Nüsslisalat^{C,G,K,M}

mit gebratenem Speck, Ei & Kartoffeln

Field Salad with roasted bacon, egg & potatoes

18.90

Dazu passt gut ein...

Knoblauch-Wurzelbaguette^{A,G}

von unserer Dorfbäckerei „Rechsteiner“

Garlic bread

7.50



Im Winter und Sommer:

Hotel Cresta* oder Apartment Anemone**** direkt buchen:**

Alle Halbpensionsbuchungen geniessen

ein feines **3 Gang-Wahl-Menü** hier bei uns im Almrausch.

Einfach aus **unserer á la carte Karte** nach Lust und Laune **auswählen.**


CRESTA
Hotel ★★★



Übernachtungsangebote & Informationen

www.hotelcresta.com

Hausgemochts & Nudla

Kaaaaasspatzla mit Röstzwiebeln^{A,C,G}

Homemade cheesespatzli with roasted onions - if you love cheese give it a go

19.50



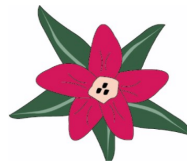
Spaghetti „Napoli“^{A,C}

16.00



Spaghetti „Bolognese“^{A,C,I}

19.00



FESTE FEIERN ♥

im **urigen Almrausch** -

ob Hochzeiten, Geburtstage, Taufen, Jubiläen,
Firmenfeste, Gehaltserhöhungen, Lottogewinne -
Egal welches Fest,

es wird bestimmt unvergesslich im Almrausch,
auf fast 1800m im wunderschönen Samnauntal!

Festliche Menus von 3 bis ? Gängen - Wir haben bis zu **180 Sitzplätze**.

Gerne organisieren wir zusätzlich auch **Übernachtung**
und **Frühstück**. Wir haben für fast jedes Budget die **richtige Lösung!**

Im Sommer sind sogar die Bergbahnen bis Ischgl, das Erlebnisbad,
Biketouren und vieles mehr im Preis inbegriffen!

Wir beraten Dich gerne und unterbreiten Dir ein **TOP-Angebot!**

Hauptgerichte

„Hirtenpfannli“^{A,C,G} **Hotel Menu + 3.00 33.50**
Medaillons vom Schweinefilet im „Pfannli“ mit Champignonrahmsauce & Spätzli
Porcfilets with spätzli & creamy mushroom sauce

Red Thai Curry^{B,F} **26.50**  
rotes Curry, Gemüse und Jasminreis *red curry, vegetables and rice*

Red Thai Curry^{B,F} **mit Rinds-Entrecôtestreifen** **Hotel Menu + 6.00 36.50**
rotes Curry, Gemüse und Jasminreis
red curry, vegetables and rice with beef entrecote strips

Wiener Schnitzel vom Schwein^{A,C} (*pork*) mit Preiselbeeren *with cranberries* **28.00**

Cordon Bleu vom Schwein^{A,C,G} (*pork*) mit Preiselbeeren *with cranberries* **32.50**

Entrecôte „Almrausch“^{A,C,G,K} **Hotel Menu + 9.00 39.00**
200g - vom Grill (medium) *grilled (medium)*
mit Kräuterkruste und Gemüse der Saison *with herb crust and seasonal vegetables*

Als Beilage zum **Wiener Schnitzel** oder **Cordon Bleu**
oder **Entrecôte „Almrausch“** wähle zwischen:
Pommes frites^A, Potato-Wedges^A oder Salat vom Buffet^{C,G,K,M} (*Salat-Aufpreis: CHF 4.00*)
*As a side dish choose between: French fries, potato wedges
or salad from the buffet (Salad-surcharge CHF 4.00)*

Möchtest Du eine **andere Garstufe** beim **Entrecôte „Almrausch“**
oder **beim Rinderfiletsteak**, wähle doch bitte einen „HEISSEN STEIN“
um das Fleisch genau nach Deinen Wünschen zu grillieren.
*If YOU want a **different cooking level** by the **Entrecôte „Almrausch“**,
or beef tenderloin choose a "HOT STONE" to grill the meat exactly according to your wishes.*

**Umbestellungen & Änderungen der Gerichte werden extra verrechnet.
Danke für Dein Verständnis.**

Herkunftsländer unserer Fleisch & Fischprodukte:
Rind: USA*, Australien*, Argentinien*, Uruguay, Brasilien* / Schwein: Österreich, Deutschland
Wild: New Zealand*, Österreich / Geflügel: Deutschland, Argentinien*
Lachs: Norwegen / Zander: Italien/Österreich/Vietnam/Kasachstan / Garnelen: Bangladesch

*kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein
*Als „Pizzaschinken“ verwenden wir Schulterblock (magere Schweinsschulterterteile, mild gewürzt und schonend gegart)



AUF WUNSCH (bitte unbedingt bei unseren Mitarbeitern melden)

„Hot Stone“

...das ultimative Erlebnis
- einfach selber grillieren!



Super-zart - topfrisch
natürlich - fettarm - salzarm

XXL Heisser Stein mit Rindsfilet (500g) High Quality Beef **74.50**
Hot Stone with beef tenderloin 500g Hotel Menu + 44.00

XL Heisser Stein mit Rindsfilet (300g) High Quality Beef **54.50**
Hot Stone with beef tenderloin 300g Hotel Menu + 24.00

Heisser Stein mit Rindsfilet (200g) High Quality Beef **44.50**
Hot Stone with beef tenderloin 200g Hotel Menu + 14.00

Wilderer-Stein mit Hirschsteak **46.00**
Poacher stone with deer steak Hotel Menu + 16.00

Heisser Stein mit Riesengarnelen (6 Stück)^B **38.50**
Hot Stone with prawns (6 pieces) Hotel Menu + 8.00

Heisser Stein mit Entrecôte (200g) **38.50**
Hot Stone with beefsteak (sirloin) 200g Hotel Menu + 8.00

Heisser Stein mit Schweinerückensteak **31.50**
Hot Stone with steak of pork

Heisser Stein mit Filets vom Schwein **35.00**
Hot Stone with fillets of pork Hotel Menu + 5.00

Heisser Stein mit Hühnerbrustfilet **27.00**
Hot Stone with chicken breast

Heisser Stein „Vegetarisch“ **27.00** 
Hot Stone with vegetables

Surf & Turf vom „Heissen Stein“^B **48.00**
180g Entrecôte, 3 Garnelen Hotel Menu + 18.00

Alle „HEISSEN STEINE“ werden mit verschiedenen Saucen
& kleiner Gemüsegarntur serviert. Als Beilage wähle zwischen:
Pommes frites^A, Potato-Wedges^A oder Salat vom Buffet^{C,G,K,M} (Salat-Aufpreis: CHF 4.00)
*Grill it yourself! All "HOT STONES" are made with different sauces
& small vegetable set served. As a side dish choose between:
French fries, potato wedges or
salad from the buffet (Salad-surcharge CHF 4.00)*



Fondueplausch im Almrausch

ab 2 Personen

Käsefondue Cheese Fondue

Käsefondue 300g

Käsefondue XL 400g

nach Art des Hauses

by type of house

pro Person

pro Person

27.90

33.90



Kräuterfondue 300g

Kräuterfondue XL 400g

Käsefondue mit Bergkräuter

with native herbs

pro Person

pro Person

32.90

38.90



Bündner-Fondue 300g

Bündner-Fondue XL 400g

Käsefondue mit 50g Bündnerfleisch

with air dried „grischuna“ meat (50g)

pro Person

pro Person

36.90

42.90

Beilagen:

Portion Frühlingskartoffeln (200g) *Portion of spring potatoes (200g)*

Portion Essiggemüse *Portion vinegar vegetables*

Bündnerfleisch pro 10g *"Grischuna" air dried beef per 10g*

9.50

5.00

2.50

♥ auch mit

Kirschwasser erhältlich...

Fragt einfach bei unserem Servicepersonal nach :)

Pizza vom "Stoanofa"

Pizzabrot ^{A,H} mit Knoblauch und Kräuter - <i>with garlic and herbs</i>	13.50	
Marinara ^{A,H} Tomaten, Knoblauch - <i>tomatoes, garlic</i>	13.50	
Margherita ^{A,G,H} Tomaten, Mozzarella - <i>tomatoes, mozzarella</i>	14.90	
Prosciutto ^{A,G,H} Tomaten, Mozzarella, Schweineschulter* <i>Tomatoes, mozzarella, ham</i>	17.50	
Milano ^{A,G,H} Tomaten, Mozzarella, Salami <i>Tomatoes, mozzarella, salami</i>	17.50	
Bauernpizza ^{A,G,H} Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Speck, Knoblauch <i>Tomatoes, mozzarella, onions, bacon, garlic</i>	18.50	
Laret ^{A,G,H} Tomaten, Mozzarella, Champignons, Speck, Schweineschulter*, Zwiebeln, Knoblauch <i>Tomatoes, mozzarella, champignons, onions, ham, bacon, garlic</i>	19.90	
Hirtenpizza ^{A,G,H} Tomaten, Mozzarella, Feta, Oliven, Zwiebeln, Salami, Knoblauch <i>Herdsmanshipizza with tomatoes, mozzarella, feta, olives, onion, salami, garlic</i>	19.90	
Quattro Formaggi ^{A,G,H} Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Bergkäse, Parmesan <i>Tomatoes, mozzarella, gorgonzola, mountain cheese, parmesan</i>	18.90	
Diavola (scharf) ^{A,G,H} Tomaten, Mozzarella, Salami picante, Pfefferoni <i>Tomatoes, mozzarella, spicy salami, hot peppers</i>	19.50	



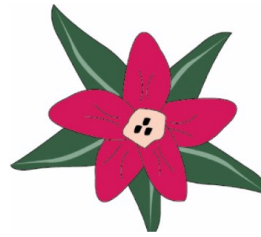
Downhill to Samnaun-Laret

SLOPE Nr. 60/61 for Lunch or Après Ski.

VIP-SHUTTLESERVICE

Luigi^{A,G,H}

Tomaten, Mozzarella, Salami, Gorgonzola
 Tomatoes, mozzarella, salami, gorgonzola

**19.50****Capricciosa**^{A,G,H}

Tomaten, Mozzarella, Schweineschulter*, Champignons, Artischocken
 Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, artichoke hearts

19.50**Calzone (zugedeckt)**^{A,G,H}

Tomaten, Mozzarella, Champignons, Schweineschulter*
 Covered pizza with tomatoes, mozzarella, mushrooms, ham

19.50**Hawaii**^{A,G,H}

Tomaten, Mozzarella, Schweineschulter*, Ananas
 Tomatoes, mozzarella, ham, pineapple

19.50**Vier Jahreszeiten**^{A,D,G,H}

Tomaten, Mozzarella, Schweineschulter*, Champignons, Sardellen, Artischocken
 Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, anchovy, artichoke hearts

19.90**Vegetaria**^{A,G,H}

Tomaten, Mozzarella, Gemüse
 Tomatoes, mozzarella, mixed vegetables

19.50**Erotica**^{A,D,G,H}

Tomaten, Mozzarella, Lachs, Spinat, Knoblauch
 Tomatoes, mozzarella, salmon, spinach, garlic

24.90**Prosciutto & Funghi**^{A,G,H}

Tomaten, Mozzarella, Schweineschulter*, Champignons
 Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms

18.50**Wildererpizza**^{A,G,H}

Tomaten, Mozzarella, Hirschstreifen, Champignons, Birnenstücke und Preiselbeeren
 Tomatoes, mozzarella, mushrooms, slices of venison, pieces of pear & cranberries

28.90**Heidi**®^{A,G,H}

Tomaten, Mozzarella, Bündnerfleisch, Rucola
 Tomatoes, mozzarella, dried beef, arugula

24.00**Cipolla**^{A,G,H}

Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln
 tomatoes, mozzarella, onions

15.50

PIZZAKURIER

Gerne liefern wir Dir auch Deine Lieblingsgerichte wie PIZZA, SALATE, SCHNIPO, etc.
 in Deine Unterkunft! **Tel. 081 868 51 05**

- Verlange unsere TAKE AWAY und TAKE A WINE KARTE -

Almrausch ^{A,G,H} 	24.50
<i>Tomaten, Mozzarella, Bergkäse, Bündnerfleisch, Salsiz</i> <i>Tomatoes, mozzarella, mountain cheese, dried beef, salsiz sausage</i>	
Mare ^{A,B,G,H}	25.90
<i>Tomaten, Mozzarella, 4 Riesengarnelen, Knoblauch</i> <i>Tomatoes, mozzarella, 4 prawns, garlic</i>	
Tonno ^{A,D,G,H}	18.50
<i>Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln</i> <i>Tomatoes, mozzarella, tuna, onions</i>	
Goliath ^{A,D,G,H}	22.90
<i>Tomaten, Mozzarella, Schweineschulter*, Champignons, Sardellen, Knoblauch, Pfefferoni, Salami picante</i> <i>Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, anchovy, hot peppers, spicy salami, garlic</i>	
Americana ^{A,G,H}	19.90
<i>Tomaten, Mozzarella, Salami, Pfefferoni, Zwiebeln, Knoblauch, Mais</i> <i>Tomatoes, mozzarella, salami, hot peppers, onions, corn, garlic</i>	
O sole mio ^{A,C,G,H}	21.50
<i>Tomaten, Mozzarella, Schweineschulter*, Spargel, Ei</i> <i>Tomatoes, mozzarella, ham, asparagus, egg</i>	
Stroganoff ^{A,G,H}	27.90
<i>Tomaten, Mozzarella, Rindsfiletspitzen, Champignons, Paprika</i> <i>Tomatoes, mozzarella, mushrooms, sweet pepper, slices of beef filet</i>	
San Daniele ^{A,G,H}	22.50
<i>Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Rucola, Philadelphia</i> <i>Tomatoes, mozzarella, raw ham, arugula, philadelphia</i>	
Funghi ^{A,G,H}	17.50 
<i>Tomaten, Mozzarella, Champignons</i> <i>Tomatoes, mozzarella, mushrooms</i>	
Pizza Hampi ^{A,G,H} (oder Hampi plus mit scharfer Salami CHF 22.50)	20.50
<i>Tomaten, Mozzarella, Auberginenscheiben, Knoblauch, Bergkräuter & Parmesan</i> <i>Tomatoes, mozzarella, aubergines roasted in garlic, herbs, parmesan</i>	
Glutenfreie Pizza (Ø 25cm)	+ 3.00 
<i>Für glutenfreie Pizza verwenden wir Fertigteigrohlinge der Firma Schär! Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass Mehlrückstände am Pizzaposten, in der Küche oder auch im Steinofen vorhanden sind, so dass es bei uns keine 100%-ige Sicherheit für „glutenfrei“ gibt.</i>	

Extra Zutaten werden individuell berechnet.

Lactosefreie Pizza bereiten wir ohne Käse zu.

Für Pizza verwenden wir Schulterblock (magere Schweinsschulterterteile, mild gewürzt und schonend gart)

♥ *Je nach Andrang und bei gemischten Bestellungen mit Pizzen- & Speisen aus der Küche kann es zu Wartezeiten und unterschiedlicher Servicezeit kommen.*

Danke für Dein Verständnis. ♥

Raclette & Fondue

auf Vorbestellung ab 2 Personen

„ordering in advance“

Raclette vom Tischofen

pro Person

36.00



Hotel Menu + 6.00

250g Raclettekäse

mit Frühlingskartoffeln & Essiggemüse

Raclette from the table-oven

with spring potatoes & vinegar vegetables Extra fruit plate

Beilagen:

Portion Frühlingskartoffeln (200g) 9.50

Portion of spring potatoes

Früchteteller extra (200g) 10.50

Extra fruit plate

Hüttenfondue Chinoise

pro Person

48.00

Hotel Menu + 18.00

250g Fleisch pro Person

mit Rind, Schwein, Huhn mit Pommes frites^A, Potato Wedges^A,
verschiedenen Saucen & Früchte

*with beef, pork, chicken with French fries, potato wedges,
various sauces & fruits*

Beilagen:

Portion Frühlingskartoffeln (200g) 9.50

Portion of spring potatoes

Portion Schwein oder Huhn pro 50g 6.00

Portion pork or chicken per 50g

Portion Rindfleisch pro 50g 8.00

Portion beef meat per 50g

Portion Garnelen 3 stk.^B 10.50

Portion of prawns 3 pcs.

Früchteteller extra (200g) 10.50

Extra fruit plate

♥ **JEDEN Montag & Dienstag
gibt's 10% Rabatt**

auf unser **Hüttenfondue Chinoise** und auch auf den **Feinschmeckerspiess**
...nur auf Vorbestellung...

Hüttenhits

auf Vorbestellung

„ordering in advance“



Feinschmecker Spiess 46.00

„vom heissen Stein“

Hotel Menu + 16.00

Spiess (280g) mit Rinds-, Schweins-, Hühnerbrustfilets, Riesengarnele^B & diversen Saucen
with beef, pork, chicken breast fillets, prawns & various sauces

Als Beilage wähle zwischen:

Pommes frites^A, Potato-Wedges^A oder

Salat vom Buffet^{C,G,K,M} (Salat-Aufpreis: CHF 4.00)

As a side dish choose between: French fries, potato wedges or salad from the buffet (Salad-surcharge CHF 4.00)

Almrausch's Ofenrippchen

28.50

mit Knoblauch-Wurzelbaguette^{A,G} & Knoblauchsauce^G

Freshly grilled ribs with garlic bread & garlic sauce

Tomahawksteak ca. 1 kg

pro 100g 11.90

Als Beilage wähle zwischen: Pommes frites^A, Potato-Wedges^A oder Salat vom Buffet^{C,G,K,M}

As a side dish, choose between: French fries, salad from the buffet or potato wedges

♥ auch im Sommer geöffnet!

Angebote mit Frühstück im **Hotel Cresta** (100m entfernt)
und Abendessen hier im **Almrausch**:



ZF: ab CHF 50.- / HP ab CHF 90.- p.P.

**Zimmer-Frühstück
& 3-Gang-Halbpensionsmenü**

**Bergbahnen bis nach Ischgl,
Schwimmbad, Wanderungen und vieles
mehr im „All-Inklusive Angebot“!**

Gerne beraten wir Euch ♥

Für Feinschmecker

Berta[®]
DISTILLERIE

Erlesene Grappe 2cl

Berta „Paolo Berta“ Barrique Nebbiolo, Barbera d'Asti 45%	18.00
Berta „Magia“ Barrique Barbera, Mavasia, Brachetto 45%	16.00
Berta „Tre Soli Tre“ Barrique Nebbiolo da Barolo 45%	12.00
Berta „Bric del Gaian“ Barrique Moscato d'Asti 45%	12.00
Berta „Giulia“ 40%	7.50

Grappe 2cl

Grappa di Sassicaia Barrique Cabernet 40%	14.00
Grappa di Chardonnay Barrique Nonino 40%	7.00

Destillerie Stainer 2cl

Vogelbeer 40% / Himbeer 40%	14.50
------------------------------------	--------------

Rum Diplomatico Reserva Exclusiva	2cl	8.00
Rum Millionario Solera 15	2cl	9.00
Rum Zacapa Centenario XO 40%	2cl	12.00
Davidoff XO 40%	2cl	13.00
Red Wood Austrian Whisky Destillerie Pfanner	4cl	12.00
Beluga Vodka	4cl	8.00
Vege Swiss Premium Gin aus Samnaun by Tumler	4cl	11.00
Monkey 47 Schwarzwald Gin	4cl	12.00
Ophir Oriental Spiced Gin	4cl	9.00
TIP: Thomas Henry Premium Tonic Water	Flasche 0.2l	5.50

... **Süsse Verführungen** ... 

Findest Du in unserer Dessertkarte

Allergene



A. Gluten und daraus gewonnene Erzeugnisse
A. Cereals containing gluten and products derived therefrom



B. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
B. Crustaceans and products derived therefrom



C. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
C. Eggs and products derived therefrom



D. Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
D. Fish and products derived therefrom



E. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
E. Peanuts and products derived therefrom



F. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
F. Soybeans and products derived therefrom



G. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
G. Milk and products derived therefrom



H. Hartschalenobst oder Nüsse
H. Hard-shell fruit and Nuts



I. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
I. Celery and products derived therefrom



K. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
K. Mustard and products derived therefrom



L. Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse
L. Sesame and products derived therefrom



M. Schwefeldioxide und Sulfite
M. Sulphur dioxide and sulphites



N. Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse
N. Lupin and products derived therefrom



O. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
O. Molluscs and products derived therefrom

Vegetarisch



Laktosefrei



Glutenfrei



Vegan



Allergien und Unverträglichkeiten

Die Allergene werden pro Gericht mit den jeweiligen Buchstaben gekennzeichnet.
Bei Unklarheiten zu Unverträglichkeiten oder weiterführenden Information,
können Sie sich jederzeit an unser Personal wenden.