Vorneweg & Zwischendurch

Vorspeisen

01. **Würzfleisch**[7]
mit Käse[1] überbacken und Toast[7] 8,50 €
A1, D, F, G, L, O

02. **Gebackene Champignonköpfe**[7]
mit hausgemachtem Knoblauchdip[1,4] 7,50 €
A1, C, G, F

03. **Mälze Toast**[7]
zwei Medaillons vom Schwein
mit Ananas und Käse[1] überbacken[1,4] 11,50 €
A1, G

04. **Red Hot Chili Peppers**[1,7]
Chilischote mit Frischkäse gefüllt, paniert und frittiert,
mit Knoblauchbrot[7] 7,80 €
A1, G, A2, F, M, N

Suppen

05. **Ukrainische Soljanka**
mit Zwiebeln, Schinken[2,3], Kasslerstreifen[6]
und einem Schuss Rahm 5,50 €
G

06. **Tomaten-Orangen-Suppe**
mit geröstetem Pestobrot[7] 6,00 €
A1, A2, G, C, E

Werte Gäste! Wir haben in unserer Karte die einzelnen Gerichte, in deren Soßen und Beilagen Zusatzstoffe enthalten sind, folgendermaßen kenntlich gemacht:
1 - mit Farbstoff, **2** - mit Konservierungsstoff, **3** - mit Antioxidationsmittel, **4** - mit Geschmacksverstärker
5 - mit Süßungsmittel, **6** - mit Pökelsalz, **7** - mit Weizenmehl, **8** - mit Gerste

Die Kennzeichnung der Allergene entnehmen Sie bitte unserer Zusatzkarte.
Fragen Sie unser Service-Personal.

Vorneweg & Zwischendurch

Knackige Salate

07. **Bunter Salat der Saison**
kleiner Salatteller mit hausgemachtem Joghurtdressing[5] 7,00 €
G

08. **Fitnesssalat**
diverse Blattsalate mit Croûtons[7], Parmesan[1],
gebratenen Hähnchenbruststreifen und Joghurtdressing[5] 12,00 €
A1, G

37. **Garnelen-Mango-Salat**
diverse Blattsalate mit frischen Garnelen, Mango,
Peperoni, Oliven, Balsamico, geriebenen Parmesan[1]
und Knoblauchbaguette[7] 16,50 €
D, A1, A2, O, G

Für die Kleinen

09. **„Arielle"**
drei Fischstäbchen[8] mit Kartoffelpüree 6,50 €
A1, G

10. **„Max & Moritz"**
Hähnchen-Nuggets[8] mit Pommes frites, Ketchup[2]
und Mayonnaise 7,00 €
A1, C, G

59. **Spaghetti[7] Bolognese**
hausgemachte Tomaten-Fleischsauce 7,00 €
A1

Hauptgerichte

Pasta

11. **Hausgemachte Nudeln**[7]
mit Hähnchenbruststreifen, Zwiebeln und Champignons[1,2,3,4]
in einer Käse-Sahnesauce[1] 17,00 €
A1, C, F, O, G

12. **Hausgemachte Nudeln**[7]
mit gebratenen Lachsstreifen und Zwiebeln und Knoblauch
in einer Käse-Sahnesauce[1,7,8] 19,50 €
A1, C, F, O, G, D

13. **Gemüse-Garnelen-Pfanne**
Nudeln[7] mit Garnelen und frischem Gemüse
in Knoblauch-Olivenöl gebraten 21,00 €
A1, C, F, O, D, A3, G, L

Vegetarisch

34. **Mediterrane Gemüsepfanne**
frisches Gemüse mit Käse[1] überbacken und Wildreis 16,50 €
A3, A1, G, L, C, A4

Fisch

14. **Bischofs Forelle** frisch aus der Prignitz
gebratene Forelle[8] mit Petersilienkartoffeln,
zerlassener Butter und Salatbeilage 19,00 €
C, G

15. **Gebratenes Zanderfilet**[8]
auf Blattspinat mit Sauce Hollandaise[7,8]
und Petersilienkartoffeln 22,50 €
A1, A3, C, G, F, L, M
Zu den Fischgerichten reichen wir Zitrone und Sahnemeerrettich.

Hauptgerichte

Klassiker

16. **Bauernfrühstück „Art des Hauses“**
knusprig gebratene Bratkartoffeln[2,3,4] mit Zwiebeln
und Schinken[2,3,4] in einer Eihülle gebraten,
dazu Salatbeilage 10,80 €
C, G

17. **Schnitzel Letscho**[8]
Paniertes Schweineschnitzel mit hausgemachtem Letscho[1,2],
Pommes frites und Salatbeilage 18,50 €
A1, C, G, M

18. **Hähnchenbrust mit Würzfleisch**[1,7]
und Käse überbacken, Kroketten[1,7]
und Salatbeilage 18,80 €
A1, D, F, G, L, O

19. **Sahnebraten**
vom Schwein mit Thüringer Klößen[1,2,3,7]
und Apfelrotkohl 17,50 €
A1, G

20. **Rahmschnitzel**
paniertes Schweineschnitzel[7] mit Rahmchampignons[1,2,3,4]
Kroketten[1,7] und Salatbeilage 18,50 €
A1, C, G

Hauptgerichte

Fleisch

21. **Filetpfanne**
drei Schweinemedaillons mit Rahmchampignons[1,2,3,4]
Bratkartoffeln[2,3,4] und Salatbeilage 21,50 €
G

22. **Hähnchengeschnetzeltes**
gebratenes Hähnchenfleisch mit frischem Gemüse
und Wildreis 18,80 €
A1, A3, C, F, L, G, M, A4

23. **Curry-Hähnchen**
mit Wildreis, Broccoli und Currysauce 18,00 €
A4, G

24. **Grill-Pfanne**
Schweinefilet, Hähnchenbrust und Rind vom Grill,
mit gebratenen Zwiebeln, Kräuterbutter, Kartoffelecken
und Kartoffelcreme[2] 25,00 €
G, C, M, A1

Argentinisches Rumpsteak

27. 180 g 18,90 €
25. 250 g 23,90 €

Wahlweise mit:

gebratenen Zwiebeln	3,00 €
Pfeffersauce (G, C, A1, A3, F, L, M)	4,00 €
Bratkartoffeln[2,3,4]	3,50 €
Ofenkartoffel mit Kartoffelcreme[2] (G, C, M)	4,00 €
Kartoffelecken mit Kartoffelcreme[2] (G, C, A1,M)	4,00 €
Pommes frites	3,50 €
Kroketten (A1)	3,50 €
Rahmchampignons[1,2,3,4] (G)	4,00 €
Grillgemüse (A1, A3, C, F, L, G, M)	5,50 €
Knoblauchbrot, 4 Stück (A2, A1, G)	4,00 €
Reis (A4)	3,50 €

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:
A = Glutenhaltiges Getreide,
(A1 = Weizen, A2 = Roggen, A3 = Gerste, A4 = Hafer),
B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, E = Erdnuss,
F = Soja, G = Milch oder Laktose, H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf,
N = Sesam, O = Sulfite, P = Lupinen, R = Weichtiere

Information über Süßungsmittel (gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr. II/175/2014)

*) eine Phenylalaninquelle,

**) Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

Folgende Getränke erhalten Allergene:

Alkoholfreie Getränke

Red Bull	**
Red Bull Edition SILVER, BLUE, RED	**

Bier - frisch gezapft

59.	Beck's Pils	A3, O
76.	Beck's Pils	A3, O
77.	Hasseröder Premium Pils	A3, O
80.	Hasseröder Premium Pils	A3, O
81.	Hasseröder Schwarzbier	A3, O
78.	Hasseröder Schwarzbier	A3, O
82.	Franziskaner Hefeweizen	A, O
83.	Beck's Alkoholfrei Flasche	A3, O
	Desperados Flasche	A3, O

EIER

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Eier aller Geflügel- und Vogelarten

Beispiele / Vorkommen: Mayonnaise, Pfannkuchen, Omelette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Frikadellen, Hackbraten, Burger, Produkte mit Teigmantel oder Panade, Kartoffel-Fertigprodukte, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts

No. 5

FISCH

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Alle Fischarten, Kaviar

Beispiele / Vorkommen: Kräcker, Soßen (z.B. Worcestersauce), Fonds, Würzpasten, Suppen, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten

No. 8

KREBSTIERE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi

Beispiele / Vorkommen: Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaise, Sashimi, Surimi

No. 2

MILCH / Laktose

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Die Milch aller Säugetiere

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein, Molken / Frucht / Instantdrink

No.10

SELLERIE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, eingelegte Gemüse, Suppengewürz, Brühe, Suppen, Eintopf, Soßen, Dressing, Essig, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)

No. 3

SESAMSAMEN

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Knäckebrot, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts

No. 4

SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE

in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO_2

Dazu gehören: Mit Schwefel behandelt: Trockenobst, getrocknete Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein, Bier

Beispiele / Vorkommen: Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse und -zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch

No. 9

ERDNÜSSE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Margarine, Brot, Brötchen, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésauße, Pommes Frites, Eis, aromatisierter Kaffee

No.11

GLUTENHALTIGES GETREIDE

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören u.a.: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Nudeln, Suppen, Soßen, Paniermehl, Panade, Wurstwaren, Dessert, Schokolade, Eis, Bier

No.1

LUPINE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, Fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/ vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eisersatz, Kaffeeersatz, Flüssigwürze

No.12

SCHALENFRÜCHTE

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören abschließend: Mandeln (Amygdalus communis L.), Haselnüsse (Corylus avellana), Walnüsse (Juglans regia), Kaschunüsse (Anacardium occidentale), Pecannüsse (Carya illinoiesis (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (Bertholletia excelsa), Pistazien (Pistacia vera), Macadamia- oder Queenslandnüsse (Macadamia ternifolia)

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorf), Joghurt, Käse, Nuss-/ Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee

No. 14

SENF

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegte Gemüse, Gewürzmischungen, Käse

No. 6

SOJABOHNEN

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, eiweißangereicherte Erfrischungsgetränke, Diätdrinks, Kaffeeweißer, Fertiggerichte aller Art

No. 13

WEICHTIERE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern

Beispiele / Vorkommen: (asiatische) Würzpasten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate

No. 7

Übersicht über die Allergene in unserem Gastronomie-Eis

Stand 2016

MÖVENPICK
So kann Eis sein

5-Liter-Wannen

Abbildung	Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Ernährungsplus-Symbole	Kennzeichnungspflichtige Allergene (Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011, Art. 21, Anhang II)				
				Eier und Eierzeugnisse	Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Milch- und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)	Soja und Sojaerzeugnisse	Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse
	12279639	Amarena Cream				X		
	12279610	Caramelita Cream				X		
	12279615	Chocolate Chips				X	X	
	12279613	Cioccolata Stracciatella				X	X	X (Haselnüsse)
	12279638	Citronen Sorbet						
	12279612	Crème Mango Joghurt				X		
	12279588	Crème Pistache				X		X (Pistazien, Mandeln)
	12279587	Crème Vanilla				X		
	12279614	Espresso Krokant				X		X (Haselnüsse)
	12279611	frozen Yogurt				X		
	12279589	Himbeer Sahnemousse				X		
	12279896	Maple Walnuts				X	X	X (Walnüsse)
	12279667	Strawberry Cream				X		
NEU	12293537	Weiße Vanille Maracuja				X		

2,4-Liter-Wannen

NEU	12293608	Ananas Thai-Basilikum				X		
	12280011	Cashew Sauerrahm				X		X (Cashewkerne)
Verbesserte Rezeptur	12279822	Cassis Sorbet						
	12279926	Choco Coco Nut				X	X	
NEU	12279843	Himbeer Sorbet						
	12279897	Mandelmilch Schwarzkirsche				X		X (Mandeln)
Verbesserte Rezeptur	12279821	Passionsfrucht Sorbet						
	12279846	Tres Leches Macadamia				X		X (Macadamia)
NEU	12293617	Weinbergpfirsich Sahne-Joghurt				X		

ClimatePartner° klimaneutral
Druck | ID 53510-1512-1006

FSC MIX Papier aus verantwortungsvollen Quellen FSC® C013024