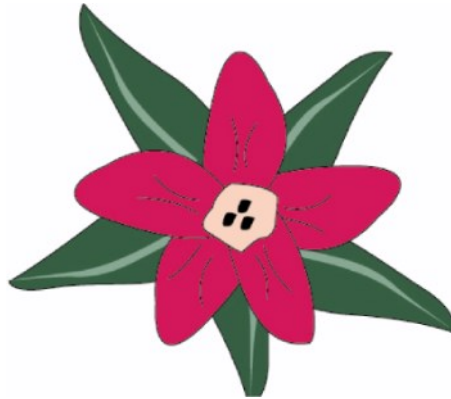


Griass enk

im Almrausch!



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

- Mittagskarte 11.30 bis 18.00 Uhr
- Grosse Speisekarte 18.00 bis 21.30 Uhr
- PIZZA vom Steinofen durchgehend von 11.30 bis 22.00 Uhr

Im Winter:

Als Hotelgast vom Cresta nach Lust & Laune bei uns geniessen ...wähle
Dein 3 Gang Halbpensionsmenü aus unserer à la carte Speisekarte aus ...
Nur 50m vom Almrausch entfernt...


CRESTA
Hotel ★★★



Übernachtungsangebote & Informationen
www.hotelcresta.com

Apéritiv

Ein Apéritiv - und nichts geht schief ...

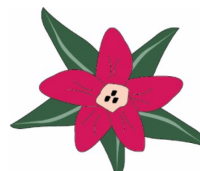
Tomatensaft Gourmet 0.2l	5.00
Hauswein weiss pro 1/8l	5.50
Oeil de Perdrix „Goldbeere“ pro 1/8l (0.75l Qualität, Roséwein, Thurgau, Schweiz)	7.20
Prosecco Piccolo 0.2l	11.50
Herrgöttli, Pfiff, Lady, Mini etc..... oder auch Bier 0.2 genannt	3.90
Cynar / Campari Orange 4cl	8.50
Cynar / Campari Soda 4cl	7.00
Cynar / Campari pur 4cl	6.50
Martini bianco 4cl	6.50
Pernod 4cl	6.50
Tio Pepe Sherry 4cl	6.50
VENEZIANO (Prosecco mit Aperol, Mineralwasser & Orangenschnitz)	9.80
HUGO (Prosecco mit Holunderblütensirup, Mineralwasser & Minze)	9.80
ALMSPRITZ (Prosecco mit einem Schuss Grapefruitsaft, Mineralwasser & Orangenschnitz)	9.80
Aperol 4cl	6.50
Portwein 5cl	6.50



schau auch in die Weinkarte

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

Auf geat's



Klare Rinderbouillon^{A,C,F,G,I} *clear beefbouillon*

- mit Flädli *with sliced pancake*

- mit Käsepressknödel *with cheesedumpling*

7.00



8.50



10.00

Karotten-Ingwer-Crèmesuppe

Carrot-Ginger-Honey cream soup

10.00



Vorspeisen - Ollaweil guat!

BeefTartare mit Toastbrot und Butter^{A,C,G,K}

Beef Tartare with toast and butter

klein (120 g)

25.50



Hotel Menu als Vorspeise + 8.00

gross (240 g)

48.50



Hotel Menu als Hauptspeise + 15.00

Carpaccio vom Rind mit Parmesanhobel^{G,H,K,M}

Beef-Carpaccio with parmesan

21.50

Hotel Menu als Vorspeise + 5.00

Insalata „Caprese“^{G,H,K,M}

Tomaten-Mozzarella mit Basilikumpesto & Balsamico

Tomato-Mozzarella with basilicumpesto & balsamico

14.50



Samnauner Bergkäsekugeln mit Sweet-Chili-Sauce^{A,C,G}

Hausgemachte Käsekugeln

Homemade cheese balls with sweet chili sauce

13.50



Knoblauch-Wurzelbaguette von unserer Dorfbäckerei „Rechsteiner“^{A,G}

Garlic bread

7.50



Einkehrschwung auch mittags ♥

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

Ab einer Mindestkonsumation
von chf 20,00 pro Person mit zusätzlichem
SHUTTLESHOT für chf 5,00 pro Person

bringt Dich unser SHUTTLEBUS GANZTÄGIG zur Seilbahn
und ab 15 Uhr in Deine Unterkunft in Samnaun.

Ab einer Konsumation von chf 300,00
Shuttle bis max. 8 Personen gratis.

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 Parmesanohbel

with egg, bacon, parmesan and grilled chicken breast

23.50

Hotel Menu als Vorspeise + 5.00

Nüsslisalat^{C,G,K,M}

mit gebratenem Speck, Ei & Kartoffeln

Field Salad with roastet bacon, egg & potatoes

18.50

Unsere SPORTLERSALATE / Gemischte Salatvariation

-mit Schafskäse^{C,G,K,M}

Sportsman salad with sheep cheese

20.50



-mit panierten Hühnerbruststreifen^{A,C,G,K,M}

Sportsman salad with breaded chicken breast strips

23.50

-mit Riesengarnelen^B

Sportsman salad with prawns

28.00

Dazu passt gut ein...

Knoblauch-Wurzelbaguette^{A,G}

von unserer Dorfbäckerei „Rechsteiner“

Garlic bread

7.50



IM „GRÜNEN HAUS“ direkt neben dem Almrausch,
vermieten wir 3 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

Hausgemochts & Nudla

Hausgemachte Samnauner Bergkäseravioli ^{A,C,F,G} mit Rucola, Cherrytomaten & Parmesanhobel Homemade mountain-cheese ravioli with arugula, cherrytomatoes & parmesan	24.50	
Kaaaaasspatzla mit Röstzwiebeln ^{A,C,G} Homemade cheespätzli with roasted onions - if you love cheese give it a go	19.00	
„Almarrabiata“ ^{A,C,G} Penne mit scharfer Tomatensauce und Zucchini with hot tomatosauce and zucchini	18.50	
Spaghetti „aglio olio“ ^{A,C} (leicht scharf) mit Knoblauch with garlic	18.50	
-mit Riesengarnelen with prawns	28.00	

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!

Hauptgerichte

„Hirtenpfannli“^{A,C,G} **Hotel Menu + 5.00** **33.50**
Medaillons vom Schweinefilet im „Pfannli“ mit Champignonrahmsauce & Spätzli
Porcfilets with spätzli & creamy mushroom sauce

Hirschragout „Diana“^{A,C,G} **32.50**
in feiner Wildsauce mit hausgemachten Spätzli & Rotkraut
„Diana“ venison ragout in a fine sauce with homemade spätzli & red cabbage

Zanderfilet mit Zitrus-Chili-Garnele^{D,G} **Hotel Menu + 5.00** **35.00**
auf der Haut gebratenes Zanderfilet an Erbsenmousseline und Rosmarinkartoffeln
Pike perch fillet fried on the skin on pea mousseline and rosemary potatoes

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

-mit Rinds-Entrecôtestreifen **Hotel Menu + 5.00** **35.00**
with beef entrecote strips

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

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

Entrecôte „Almrausch“^{A,C,G,K} **Hotel Menu + 7.00** **38.00**
200g - vom Grill (medium) *grilled (medium)*
mit Kräuterkruste, Gemüse der Saison *with herb crust, 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“**, 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“, 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 & Lamm: 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 Schweinsschulterteile, 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 + 40.00

XL Heisser Stein mit Rindsfilet (300g) High Quality Beef **54.50**
Hot Stone with beef tenderloin 300g Hotel Menu + 20.00

Heisser Stein mit Rindsfilet (200g) High Quality Beef **44.50**
Hot Stone with beef tenderloin 200g Hotel Menu + 10.00

Wilderer-Stein mit Hirschsteak **46.00**
Poacher stone with deer steak Hotel Menu + 15.00

Heisser Stein mit Riesengarnelen (6 Stück)^B **38.50**
Hot Stone with prawns (6 pieces) Hotel Menu + 7.00

Heisser Stein mit Entrecôte (200g) **38.50**
Hot Stone with beefsteak (sirloin) 200g Hotel Menu + 7.00

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

Heisser Stein mit Filets vom Schwein **32.00**
Hot Stone with fillets of pork

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 + 17.00

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:
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

27.50

32.50



Kräuterfondue 300g

Kräuterfondue XL 400g

Käsefondue mit Bergkräuter
with native herbs

pro Person

pro Person

30.50

35.50



Bündner-Fondue 300g

Bündner-Fondue XL 400g

Käsefondue mit 50g Bündnerfleisch
with air dried „grischuna“ meat (50g)

pro Person

pro Person

36.50

41.50

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>	13.00	
Marinara ^{A,H} Tomaten, Knoblauch - <i>tomatoes, garlic</i>	13.00	
Margherita ^{A,G,H} Tomaten, Mozzarella - <i>tomatoes, mozzarella</i>	14.50	
Prosciutto ^{A,G,H} Tomaten, Mozzarella, Schweineschulter* <i>Tomatoes, mozzarella, ham</i>	17.00	
Milano ^{A,G,H} Tomaten, Mozzarella, Salami <i>Tomatoes, mozzarella, salami</i>	17.00	
Bauernpizza ^{A,G,H} Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Speck, Knoblauch <i>Tomatoes, mozzarella, onions, bacon, garlic</i>	18.00	
Laret ^{A,G,H} Tomaten, Mozzarella, Champignons, Speck, Schweineschulter*, Zwiebeln, Knoblauch <i>Tomatoes, mozzarella, champignons, onions, ham, bacon, garlic</i>	19.50	
Hirtenpizza ^{A,G,H} Tomaten, Mozzarella, Feta, Oliven, Zwiebeln, Salami, Knoblauch <i>Herdsmanshipizza with tomatoes, mozzarella, feta, olives, onion, salami, garlic</i>	19.50	
Quattro Formaggi ^{A,G,H} Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Bergkäse, Parmesan <i>Tomatoes, mozzarella, gorgonzola, mountain cheese, parmesan</i>	18.50	
Diavola (scharf) ^{A,G,H} Tomaten, Mozzarella, Salami picante, Pfefferoni <i>Tomatoes, mozzarella, spicy salami, hot peppers</i>	19.00	

♥ Downhill to Samnaun-Laret

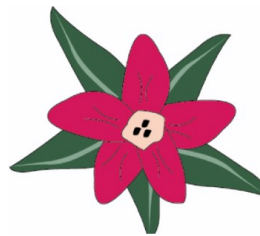
SLOPE Nr. 60/61 for Lunch or Après Ski.

order a Shuttleshot

buy only chf **5.00** and our **SHUTTLE BUS** will bring you to the
Mountain Railways - FREE SHUTTLE FOR THE DINNER!

Luigi^{A,G,H}

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



19.00

Capricciosa^{A,G,H}

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

19.00

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

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

19.00

Hawaii^{A,G,H}

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

19.00

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

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

19.50

Vegetaria^{A,G,H}

Tomaten, Mozzarella, Gemüse
Tomatoes, mozzarella, mixed vegetables

19.00



Erotica^{A,D,G,H}

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

24.00

Prosciutto & Funghi^{A,G,H}

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

18.00

Wildererpizza^{A,G,H}

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

27.50

Heidi ®^{A,G,H}

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

23.00

Cipolla^{A,G,H}

Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln
tomatoes, mozzarella, onions

15.00



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} 	23.00
<i>Tomaten, Mozzarella, Bergkäse, Bündnerfleisch, Salsiz</i> <i>Tomatoes, mozzarella, mountain cheese, dried beef, salsiz sausage</i>	
Mare ^{A,B,G,H}	25.50
<i>Tomaten, Mozzarella, 4 Riesengarnelen, Knoblauch</i> <i>Tomatoes, mozzarella, 4 prawns, garlic</i>	
Tonno ^{A,D,G,H}	18.00
<i>Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln</i> <i>Tomatoes, mozzarella, tuna, onions</i>	
Goliath ^{A,D,G,H}	22.00
<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}	19.50
<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}	21.00
<i>Tomaten, Mozzarella, Schweineschulter*, Spargel, Ei</i> <i>Tomatoes, mozzarella, ham, asparagus, egg</i>	
Stroganoff ^{A,G,H}	27.50
<i>Tomaten, Mozzarella, Rindsfiletspitzen, Champignons, Paprika</i> <i>Tomatoes, mozzarella, mushrooms, sweet pepper, slices of beef filet</i>	
San Daniele ^{A,G,H}	22.00
<i>Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Rucola, Philadelphia</i> <i>Tomatoes, mozzarella, raw ham, arugula, philadelphia</i>	
Funghi ^{A,G,H}	17.00
<i>Tomaten, Mozzarella, Champignons</i> <i>Tomatoes, mozzarella, mushrooms</i>	
Pizza Hampi ^{A,G,H} (oder Hampi plus mit scharfer Salami CHF 22.00)	20.00
<i>Tomaten, Mozzarella, Auberginenscheiben, Knoblauch, Bergkräuter & Parmesan</i> <i>Tomatoes, mozzarella, aubergines roasted in garlic, herbs, parmesan</i>	

Glutenfreie Pizza (Ø 25cm) + 3.00 

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.

Extra Zutaten werden individuell berechnet.

Lactosefreie Pizza bereiten wir ohne Käse zu.

Für Pizza verwenden wir Schulterblock (magere Schweinsschulterteile, mild gewürzt und schonend gegart)

♥ 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 **33.00** 

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 **46.00**

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 gibt's
10% Rabatt**

auf unser **Hüttenfondue Chinoise** und auch auf den **Feinschmeckerspiess**
...bitte vorbestellen...

Hüttenhits

auf Vorbestellung

„ordering in advance“



Feinschmecker Spiess 46.00

„vom heissen Stein“

Hotel Menu + 15.00

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 bekannte OFENRIPPCHEN

26.50

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

Freshly grilled ribs with garlic bread & garlic sauce

Tomahawksteak 900 bis 1000g

119.00

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 „Roccanivo“ Barrique Barbera 45%	12.00
Berta „Bric del Caian“ Barrique Moscato d'Asti 45%	12.00
Berta „Casalotto“ Barrique 43%	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	4cl	12.00
Rum Millionario Solera 15	4cl	13.00
Rum Zacapa Centenario XO 40%	4cl	16.00
Davidoff XO 40%	2cl	13.00
Red Wood Austrian Whisky Destillerie Pfanner	4cl	12.00
Beluga Vodka	4cl	8.00
Alpinist Swiss Premium Gin	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



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.