

# ***Veggie-Menü am 18.02.2026***

Julia kocht vegetarisch

## **Aperitif**

Pineau des Charentes

## **Vorspeise**

Levantinische Mezze

Aubergine · Kichererbse · Spitzpaprika · Kräuter · Sumak

Roero Arneis

## **Hauptgericht**

Kefta Samara auf geschmortem Gemüse

Sesam · Karotte · Mandel · Minze · Tahini · Ras al-Hanout

Cabernet Sauvignon oder Syrah

## **Nachspeise**

Filo bi Tufaahatan

Apfel · Rose · Filoblätter · warme Gewürze

Moscato d'Asti

Menüpreis mit Getränken: 69 Euro.

Hinweise auf Allergene und Zusatzstoffe auf der Rückseite.

# Allergene und Zusatzstoffe

## Getränke

Alle angebotenen Weine enthalten Sulfite.

## Speisen

Unsere heutigen Speisen können folgende **Allergene** enthalten:

Weizen, Eier, Milch, Sellerie, Senf, Sesam, Schwefeldioxid und Sulfite

In den Gerichten können folgende **Zusatzstoffe** verarbeitet sein:

Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel, Geschmacksverstärker

Einzelne Lebensmittel können

geschwefelt, geschwärzt, gewachst, koffeinhaltig oder chininhaltig sein.

Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der Zubereitung unserer Speisen können wir nicht ausschließen, dass es zu Kreuzkontaminationen kommen kann. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unser Personal.