

# KURPARK

# CAFÉ

exquisit

*Familie Frey,*

heißt Sie herzlich willkommen  
im familiengeführten

**KURPARK-CAFÉ exquisit.**

Lassen Sie den Alltag hinter sich und  
freuen Sie sich über eine vielfältige & tolle  
Kuchen- und Tortenauswahl.

Mit einer erstklassigen Qualität  
wird unsere mediterran/bürgerliche Küche  
mit viel Liebe für Sie zubereitet.

Teilen Sie die schönen Momente hier bei uns  
mit Familie und Freunden -

wir freuen uns auf Sie !

Ihre

*Familie Frey*



Unsere  
**FRÜHSTÜCKS**  
**ANGEBOTE**  
von 9-12 Uhr



### **FIT IN DEN TAG**

Feine Wurst- und Käsevariation, Marmelade, Butter  
Joghurt mit Früchten, hausgemachter Kräuterquark  
und ein Glas Orangensaft (gerne frisch gepresst mit Aufpreis)  
dazu frisch gebackenes Brot und Brötchenkorb 13,90

### **SCHWEIZER**

Feine Käseauswahl bestehend aus Hart- & Weichkäse,  
Butter, Honig, hausgemachter Kräuterquark, Birchermüsli,  
Brezel und ein Glas Orangensaft (gerne frisch gepresst mit Aufpreis)  
dazu frisch gebackenes Brot und Brötchenkorb 14,90

### **HERZHAFT**

Feine Wurst & Käsevariation,  
1 Glas Secco Verde 0,1 l  
Joghurt mit Früchten,  
Feiner Räucherlachs mit Sahnemeerrettich,  
Butter, Marmelade  
Ein Glas Orangensaft (gerne frisch gepresst mit Aufpreis)  
Frisch gebackenes Buttercroissant, Brot und Brötchenkorb 16,90

### **EXQUISIT**

1 Heißgetränk nach Wahl  
1 Glas Sekt, 01 l  
Feine Wurst & Käsevariation, Caprese,  
Joghurt mit Früchten,  
Feiner Räucherlachs mit Sahnemeerrettich,  
Butter, Marmelade,  
Ein Glas Orangensaft (gerne frisch gepresst mit Aufpreis)  
frisch gebackenes Buttercroissant, Brot & Brötchenkorb 24,90

### **KAFFEE + TEE**

bitte wählen Sie Ihr Heißgetränk aus dem Kaffee- und Teeangebot  
der Getränkekarte, bei separater Berechnung, aus.





Ihr  
**FRÜHSTÜCK**  
NACH WAHL



*Liebe Gäste,*

hier können Sie sich Ihr Frühstück ganz individuell zusammenstellen,  
- so wie Sie es möchten,- oder sich ein kleines Extra bestellen.

**EXTRAS**

Croissant	2,20
Brezel	1,50
Brot	1,20
Brötchen	1,30
Kräuterquark	2,80
Nutella	1,00
Honig	1,50
Marmelade	1,50
Butter	1,50

**EI-EI-EI**

Ein Spiegelei	3,50
Ein Landei, gekocht	1,50
Rührei Natur	4,90
Rührei - Schinken	6,90
Rührei - Schafskäse	6,90
Rührei - Bacon	6,90

**GESUNDES**

Joghurt Natur	3,50
Joghurt mit Früchten	4,90
Müsli mit Obst & Joghurt	5,90
Birchermüsli	5,90

**HERZHAFTES**

Feine Wurstvariation	6,90
Feine Käsevariation	6,90
Feine Wurst- und Käsevariation	7,50
Lachsteller mit Meerrettich	8,90

**SÄFTE** (zum Frühstück) **0,1 l**

Orangensaft / Frühstück	2,50
Multivitaminsaft	2,50
Apfelsaft	2,50
Orangensaft frisch gepresst	<b>0,2 l</b> 4,90

**KAFFEE & TEE**

bitte wählen Sie Ihr Heißgetränk  
aus dem Kaffee- und Teeangebot  
der Getränkekarte, bei separater  
Berechnung, dazu aus.





# HEISSE GETRÄNKE

## TEE & KAFFEE



### KAFFEE

Café Creme	10	2,90
Café au lait	10,G	3,90
Cappuccino	10,G	3,70
Latte Macchiato	10,G	4,30
Latte Macchiato flavoured		4,90
Haselnuss/Karamell/Kokos/Macadamia/Vanille	10,G	
Latte Macchiato mit Baileys	10,G	6,20
Café mit Baileys	10,G	6,20
Café mit Amaretto	10	5,20
Café mit Rum	10	5,20
Espresso	10	2,40
Espresso Macchiato	10,G	2,80
Espresso Doppio	10	4,80
Heiße Schokolade	G	3,80
Chococino	G	4,90
Heiße Milch	G	2,90
Heiße Zitrone		2,80

Laktosefrei +0,80 / mit Sahne +1,-



### TEE

#### SCHWARZTEE

Darjeeling Superfine gehaltvoll und überraschend	3,50
Assam Flowery aromatisch	3,50
Earl Grey Spezial	3,50

#### KRÄUTERTEE / FRÜCHTETEE

Almkräutertee	3,50
Orange-Küsst-Minze	3,50
Maracuja-Orange	3,50
Erdbeer-Himbeer	3,50
Minztee	3,50

#### ROOIBOS-TEE

Caramel	3,50
---------	------

#### GRÜNTEE

Acht Schätze oder Shorlin	3,50
Morgentau	3,50

# TORTEN & KUCHEN

*Liebe Gäste,*

wir freuen uns sehr Ihnen täglich  
eine große Auswahl  
frisch gebackener Torten & Kuchen  
anbieten zu können.

Wählen Sie Ihre Torte oder Kuchen  
an der Kuchentheke aus  
und bestellen Sie bei unserem  
Service-Personal am Tisch.

**Kuchen 4,60 Euro**

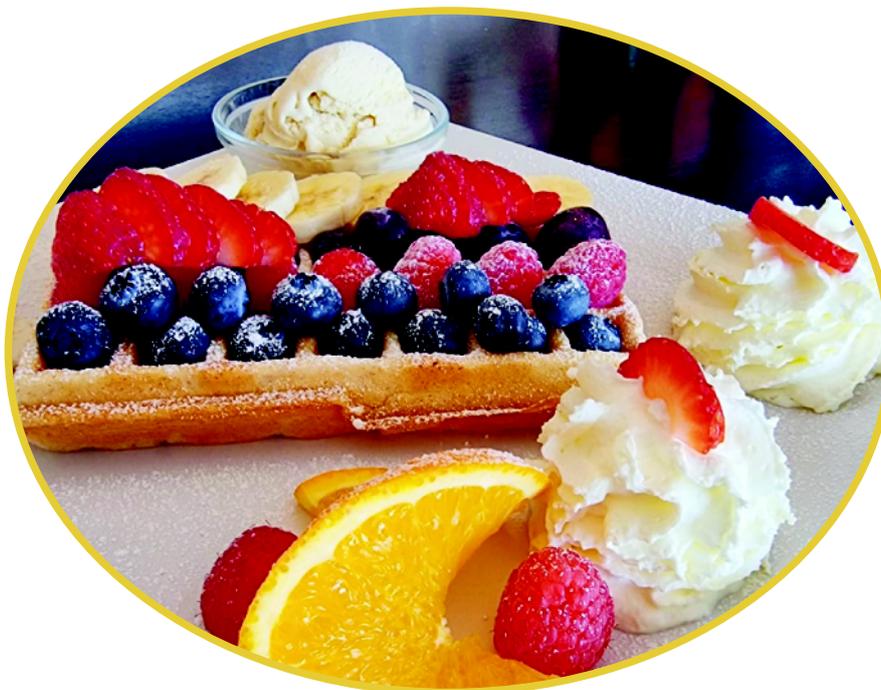
**Torte 4,90 Euro**



# BELGISCHE WAFFELN HAUSGEMACHT

ab 12 Uhr

Mit PUDERZUCKER	A	4,00
Mit HEIßEN KIRSCHEN	A,G	8,50
Mit BANANE, SCHOKOSAUCE & SAHNE	A,G	7,50
Mit VANILLEEIS, SCHOKOSAUCE & SAHNE	A,G	7,50
Mit APFELMUS	A	7,50
Mit NUTELLA & SAHNE	A,G,H	7,50
Mit FRÜCHTEN & SAHNE	A,G	8,50



# KURPARK EIS- BECHER

ab 12 Uhr

## FRÜCHTE-BECHER

Gemischtes Eis, frisches Obst nach Saison  
Sauce & Sahne <sup>G</sup>

8,90

## ERDBEER-BECHER

nach Saison  
Gemischtes Eis, frische Erdbeeren,  
Sauce & Sahne <sup>G</sup>

8,90

## AMARENA-BECHER

Gemischtes Eis, Amarenakirschen,  
Amarensauce & Sahne <sup>G,2</sup>

8,90

## KROKANT-BECHER

Gemischtes Eis, Krokantsplitter,  
Karamellsauce & Sahne <sup>G,H</sup>

8,90

## AMARETTO-BECHER

Gemischtes Eis, Amarettolikör, Amarettini,  
Krokant, Sauce & Sahne <sup>A,G,H</sup>

8,90

## NUSS-BECHER

Gemischtes Eis, verschiedene Nüsse,  
Nuss-Sauce & Sahne <sup>G,H</sup>

8,90

## SCHOKO-BECHER

Gemischtes Eis, Schokosplitter,  
Schokosauce & Sahne <sup>G</sup>

8,90

## GEMISCHTES EIS

3 Kugeln gemischtes Eis & Sahne <sup>G</sup>

6,90





# ANTIPASTI KÄSE & SALAT

ab 12 Uhr

<b>KÄSEPLATTE</b>		
<b>K1</b>	<b>Käsevariation</b> ausgarniert mit Trauben, Nüssen & Feigensenf dazu reichen wir ofenfrisches Baguettebrot <sup>A,G</sup>	15,90
 <b>ANTIPASTI-PLATTE</b>		
<b>A 1</b>	<b>Antipasti-Auswahl</b> von regional bezogenem, gegrilltem Gemüse, spanischem luftgetrocknetem Serrano-Schinken Carne de Credo (pikante Salami), Oliven, hausgemachte Schafskäsepaste und Ziegenkäse dazu reichen wir ofenfrisches Baguettebrot <sup>A,G,I,L,2,6,7</sup>	21,90
 <b>SALAT AUS DER REGION</b>		
<b>S 1</b>	<b>Großer GEMISCHTER SALAT</b>	10,90
<b>S 2</b>	<b>SCHINKEN-KÄSE</b> Großer bunt gemischter Salat, mit Schinken, Tomaten, Gurken, Ei, Käse, Peperoni und Zwiebeln <sup>C,G,2,3</sup>	15,80
<b>S 3</b>	<b>FETAKÄSE</b> <sup>C,G,2</sup> Großer bunt gemischter Salat mit Fetakäse, Ei und Oliven	15,80
<b>S 4</b>	<b>THUNFISCH</b> Großer bunt gemischter Salat mit Thunfisch und Zwiebeln <sup>D</sup>	16,20
<b>S 5</b>	<b>HÄHNCHEN</b> Großer bunt gemischter Salat mit frisch gebratenem Hähnchenbrustfilet	17,90
 <b>FÜR DEN KLEINEN HUNGER - Weinbegleiter</b>		
	<b>Baguette &amp; Aioli</b> <sup>A</sup>	3,50
	<b>Spanischer Serrano-Schinken</b> & frisches Baguettebrot <sup>A</sup>	8,90
	<b>Marinierte Oliven</b>	5,90
	<b>Käsewürfel</b> <sup>G</sup> / <b>Salzbrezeln</b> <sup>A</sup>	9,80
	<b>Marinierte Schafskäsewürfel</b> & frisches Baguettebrot <sup>G,A</sup>	5,90
	<b>Nüsse / Nuss-Mix</b>	8,90
	<b>Nachos mit Salsa-Dip</b> <sup>A,3</sup>	7,90

# BRIZZA & PINSHA

ab 12 Uhr

## BRIZZA -

Die schönste Verbindung aus Brezel und Pizza - ein Laugenteig mit knusprigem Brezelrand im Steinofen gebacken.



- |            |   |       |
|------------|---|-------|
| <b>B 1</b> | Mit <b>SPECK &amp; ZWIEBELN</b><br>Crème fraîche & Mozzarella <sup>A,G</sup>                  | 13,90 |
| <b>B 2</b> | Mit <b>SCHAFSKÄSE</b><br>Oliven, Peperoni, Tomaten, Zwiebeln & Crème fraîche <sup>A,G,2</sup> | 13,90 |
| <b>B 3</b> | Mit <b>LACHS</b><br>Zwiebeln, Dill & Crème fraîche <sup>A,D,G</sup>                           | 13,90 |
| <b>B 4</b> | Mit <b>THUNFISCH</b><br>Zwiebeln, Mozzarella & Crème fraîche <sup>A,D,G</sup>                 | 13,90 |

## PINSA

Eine Spezialität aus Italien, Teigfladen lecker belegt und gebacken im Steinofen



- |            |  |       |
|------------|--|-------|
| <b>P 1</b> | Mit <b>PARMASCHINKEN</b><br>Büffelmozzarella, Rucola & Parmesankäse <sup>A,G</sup>         | 14,90 |
| <b>P 2</b> | Mit <b>AUBERGINE</b><br>Tomaten, Rucola & Mozzarella <sup>A,G</sup>                        | 12,90 |
| <b>P 3</b> | Mit <b>THUNFISCH</b><br>Tomaten, Zwiebeln & Mozzarella <sup>A,D,G</sup>                    | 12,90 |
| <b>P 4</b> | Mit <b>LACHS</b><br>Zwiebeln, Dill & Crème fraîche <sup>A,D,G</sup>                        | 13,20 |
| <b>P 5</b> | Mit <b>SCHAFSKÄSE</b><br>Tomaten, Oliven, Peperoni, Salami & Mozzarella <sup>A,G,2,3</sup> | 12,90 |

# FLAMMKUCHEN & QUICHE

ab 12 Uhr

## FRANZÖSISCHE QUICHE - hausgemacht

Q 1	Mit <b>LACHS &amp; SPINAT</b> dazu ein Salatbouquet A,C,D,G,I	12,90
Q 2	Mit <b>FETA &amp; PAPRIKA</b> dazu ein Salatbouquet A,C,G,I	12,90
Q 3	Mit <b>GORGONZOLA &amp; SPINAT</b> dazu ein Salatbouquet A,C,G,I	12,90
Q 4	Mit <b>HACKFLEISCH &amp; ZWIEBEL</b> dazu ein Salatbouquet A,C,G,I	12,90

## FLAMMKUCHEN

Die Spezialität aus Frankreich, frisch aus dem Steinofen

F 1	Mit <b>SPECK &amp; ZWIEBELN</b> A,G,L	13,90
F 2	Mit <b>FETA &amp; PEPERONI</b> A,G,2	14,90
F 3	Mit <b>THUNFISCH &amp; ZWIEBEL</b> A,D,G	14,90
F 4	Mit <b>RÄUCHERLACHS &amp; ZWIEBEL</b> A,D,G	14,90
F 5	Mit <b>RÄUCHERLACHS &amp; SPINAT</b> A,D,G	14,90
F 6	Mit <b>SCHAFSKÄSE</b> Tomaten, Oliven, Paprika, Peperoni und Zwiebeln A,G,2	13,90
F 7	<b>SPANISCHER SERRANO-SCHINKEN</b> , Rucola und Oliven A,2	15,80
F 8	<b>VEGETARISCH</b> mit Tomaten, Oliven, Paprika, Zwiebeln, Peperoni und Rucola A,2	14,90

KURPARK  
CAFÉ  
exquisit

GETRÄNKE  
KARTE



WEINE  
&  
SEKTAUSWAHL



# LIMONADE FRUCHTIGES & WASSER



<b>SOFTDRINKS</b>	<b>0,25 l</b>	<b>0,5 l</b>
Coca-Cola <i>1,2,10,13</i>	2,90	4,90
Coca-Cola light <i>1,6,7,10,13</i>	2,90	4,90
Fanta <i>1,2,3</i>	2,90	4,90
Sprite <i>2,3</i>	2,90	4,90
Mezzo Mix <i>1,2,10,13</i>	2,90	4,90
	<b><u>0,2 l</u></b>	
Tonic Water <i>3,15</i>	3,70	
Schweppes Wild Berry <i>3</i>	3,70	
Schweppes White Peach <i>3</i>	3,70	
Schweppes Bitter Lemon <i>3,15</i>	3,70	
	<b><u>0,25 l</u></b>	<b><u>0,5 l</u></b>
Bitter Lemon Schorle <i>3,15</i>	2,90	4,90
<b>HAUSGEMACHTE LIMONADEN</b>		<b>0,5 l</b>
Zitrone & Minze		5,60
Pfirsich, Zitrone & Minze		5,60
Wassermelone, Zitrone & Minze		5,60
Ananas-Kokos, Zitrone & Minze		5,60
Maracuja, Zitrone & Minze		5,60
Mango, Zitrone & Minze		5,60
<b>LIMONADEN TEINACHER GENUSS</b>	<b>0,25 l</b>	<b>0,5 l</b>
Zitrone <i>3</i>	3,70	5,60
Rhabarber-Mirabelle <i>3</i>	3,70	5,60
Johannisbeer-Holunder <i>3</i>	3,70	5,60
Orange-Mandarine <i>3</i>	3,70	5,60
Pink Grapefruit <i>3</i>	3,70	5,60
<b>FRUCHTIGES</b>	<b>0,25 l</b>	<b>0,5 l</b>
Apfelsaft	3,40	5,60
Traubensaft weiß	3,40	5,60
Traubensaft rot	3,40	5,60
Multivitaminsaft	3,40	5,60
Orangensaft	3,40	5,60
Johannisbeersaft	3,40	5,60
Saft-Schorle	2,90	5,20
<b>GOURMET WASSER</b>	<b>0,25 l</b>	<b>0,7 l</b>
Medium	3,20	6,90
Still	3,20	6,90



# BIER & APERITIF



## BIER

Bitburger Pils <sup>A</sup>	0,33 l	3,70
Bitburger Pils <sup>A</sup>	0,5 l	5,20
Paulaner Weißbier kristallklar <sup>A</sup>	0,5 l	5,20
Paulaner Hefe-Weißbier <sup>A</sup>	0,5 l	5,20
Bitburger Radler <sup>A</sup>	0,33 l	3,70
Bitburger Radler <sup>A</sup>	0,5 l	4,90
Paulaner Weizen-Radler <sup>A</sup>	0,5 l	4,90

## ALKOHOLFREIES BIER

Bitburger Pils <sup>A</sup>	0,33 l	3,70
Bitburger Pils <sup>A</sup>	0,5 l	4,90
Paulaner Weißbier <sup>A</sup>	0,5 l	4,90
Paulaner Weizen-Radler <sup>A</sup>	0,5 l	4,90
Paulaner Radler <sup>A</sup>	0,5 l	4,90



## APERITIF

4 cl

Campari Orange <sup>1,2,15</sup>		5,80
Ramazotti <sup>1</sup>		3,40
Martini Bianco <sup>5</sup>	5 cl	3,40
Martini Rosso <sup>2,5</sup>	5 cl	3,40



## MESELS WILDFRUCHT

### SPEZIALITÄTEN

2 cl

Haselnuss	4,00
Williams Christ	4,00
Kirschbrand	4,00

# SPRITZIGES & COCKTAILS

## SPRITZIGES & SECCO-COCKTAILS

**LILLET Berry** 7,50  
**LILLET White Peach** 7,50

**HUGO**  
Secco Verde mit Holunder-  
blütensirup, Minze & Limette 7,50

**SECCO APEROL**  
Secco Verde mit Aperol <sup>1,2,15</sup> 7,50

**VENEZIANO**  
Secco Rosé mit Aperol <sup>1,2,15</sup> 7,50

**SUNDOWNER**  
Secco Verde mit Pink-Grape-  
fruit-Sirup 7,50

**LIMONCELLO**  
Secco Verde mit Limoncello,  
Minze + Zitronenscheibe 7,50

**HIMBEER-SECCO**  
Secco Verde mit eingelegten  
Himbeeren 7,50

**Alle Secco-Cocktails sind auch  
alkoholfrei mit Freepearl erhältlich!**

**SECCO-SCHORLE** 0,25 l 0,5 l  
Aus Secco Verde 3,00 4,90  
oder Secco Rosé

**SECCO-SCHORLE alkoholfrei**  
Aus Freepearl 3,00 4,90



## LONG-DRINKS

**Ramazotti Rosato Spritz**  
(Prosecco, Basilikumblätter) <sup>1,3</sup> 7,50

**Ramazotti Rosato Tonic**  
(Tonic Water, Limettenspalte) <sup>1,3,15</sup> 7,50

**Ramazotti Rosato Lemon**  
(Bitter Lemon, Minze  
und Zitronenscheibe) <sup>1,3,15</sup> 7,50

**BELLINI**  
(Pfirsich & Secco) 6,90

**KIR ROYAL**  
(Cassis & Sekt mit Himbeeren) 6,90

**GIN TONIC**  
(Tonic Water, Zitronenscheibe) <sup>15</sup> 8,90

## SEKTE

**Weingut Holz-Weißbrodt** 0,1 l

**RIESLING** extra trocken 5,40

**PINOT MEUNIER**

**BLANC DE NOIR BRUT** brut 5,40

## SECCOS 0,1 l

**Weingut Holz-Weißbrodt**

**SECCO VERDE** trocken 4,70

**SECCO ROSÉ** trocken 4,80

**SECCO BLANC DE NOIR** trocken 4,70

**SECCO ROUGE** halbtrocken 4,70

**SECCO FREEPEARL** alkoholfrei 4,60

**Weingut MESEL**

**SECCO LEMON** 4,70



# KURPARK CAFÉ WEINE

## Weine vom Weingut MESEL- Bad Dürkheim

### WEISSWEINE

0,25 l

#### **Weißburgunder Mesel trocken**

2022 Dürkheimer Fronhof, frisch fruchtig

5,90

#### **Grauburgunder halbtrocken**

2022 Im Bukett ein Hauch von Mandel und Wallnuss,  
wunderbar schmelzig und mild

6,90

#### **Gewürztraminer**

2023 Dürkheimer Nonnengarten  
Breites Bukett aus Apfel-Litschi-Blutorange,  
würzig und angenehm frisch

6,50

#### **Scheurebe feinherb**

2023 Dürkheimer Nonnengarten  
Saftig, breit und frisch

6,90

#### **Chardonnay trocken**

2023 Bukett von Honigmelone, Limette, Birne,  
Reifer Apfel, leicht nussige Würze, mild & mundig

6,50

### ROSÉ-WEINE

#### **Blanc de Noir**

2022 breit und vollmundig,  
duftet nach Pfirsich, Aprikose & Apfelschale

6,90

#### **Rosalie Rosé**

Lebendig, feinherb, leichte Exotik, rote Beeren & saftig

5,90

### ROTWEINE

#### **Dornfelder trocken**

2022 Sanfte Tanninen & Beerendaromatik,  
Duftige Nase & leichte Würze

5,90

#### **Merlot trocken**

2022 Dürkheimer Nonnengarten, leicht kräutrig,  
würziger Geschmack, gepaart mit feinen Beerendaromen  
von Johannisbeere, Kirsche und Pflaume

6,90



# KURPARK CAFÉ WEINE

## Weine vom Weingut HOLZ-WEISSBRODT

<b>WEISSWEINE</b>		<b>0,25 l</b>
<b>RIESLING trocken</b> 2022 Stammhaus, Leicht spritzig, angenehme Säure & saftige Frucht		5,20
<b>RIESLING halbtrocken</b> 2022 Stammhaus, Fruchtbild mit knackigen Nuancen von grünen Äpfeln Geschmack sehr mineralisch & knackig		5,20
<b>RIVANER halbtrocken</b> 2022 Stammhaus, Leicht & fruchtig, frisch in der Nase, Geschmack von Birne & Pfirsich		5,70
<b>GRAUBURGUNDER halbtrocken</b> 2022 Stammhaus, Ein harmonisches Süße- & Säure-Spiel		6,20
<b>SCHEUREBE, süß</b> 2022 Stammhaus, Leichte fruchtige Süße mit belebender Exotik, Feiner Duft von Zitronenzeste, Mango, Maracuja, Süßholz u. Muskatnuss		6,60
<b>GEWÜRZTRAMINER süß</b> 2022 Stammhaus, Weich & würzig mit frischem Säureabgang		6,60
<b>GRAUBURGUNDER trocken</b> 2022 Artrium, Zarte Aromen von Mandeln & gelben Früchten, Harmonisch zurückhaltendes Süße-Säure-Spiel		6,60
<b>WEISSBURGUNDER trocken</b> 2022 Artrium, Zarter Duft von Zitrusnoten, Birne & Quitte, leicht & nussig, begleitet von Nuancen die an Ananas erinnern		7,20
<b>SAUVIGNON BLANC trocken</b> 2022 Artrium, Exotische Frucht von Mango, Stachelbeere & grüner Paprika, spannende Säure & feiner Mineralton		7,90
<b>AUXERROIS trocken</b> 2022 Artrium, Fruchtaromen erinnern an Johannisbeere & helle Birne, Feine Nuancen von Honig & gerösteten Mandeln		7,20
<b>GOLDMUSKATELLER süß</b> 2022 Artrium, Duft nach Litschi, Rosenblüten & reifer Honigmelone, am Gaumen vollziehen würzig-nussige Noten einen Aromentanz		7,90
<b>WEINSCHORLE</b>	<b>0,25 l</b>	<b>0,5 l</b>
aus Riesling trocken oder halbtrocken	3,00	4,90



# KURPARK CAFÉ WEINE

## Weine vom Weingut HOLZ-WEISSBRODT

### **ROSÉ & BLANC DE NOIR** 0,25 l

**PORTUGIESER WEISSHERBST** lieblich  
2022 Stammhaus, In der Nase voller Erdbeer-, Rhabarber  
und Himbeeraromen, leicht spritzig mit feiner milder Restsäure 5,20

**LA VIE EN ROSE** feinherb  
2022 Stammhaus, Verführerische Noten saftiger Erdbeeren & Himbeeren,  
duftet nach Pfingstrosen 5,60

**MERLOT BLANC DE NOIR** trocken  
2022 Artrium, Frisch & fruchtig, sehr füllig und griffig  
mit angenehmer Säure 7,20

### ROTWEINE

**DORNFELDER** süß  
2021 Stammhaus, Füllige Aromen von Johannisbeer,  
volles Süße-Säure-Spiel 5,60

**DORNFELDER** halbtrocken  
2022 Stammhaus, Fülliger Geschmack nach Erdbeere & Himbeere  
zeichnen seinen Charakter aus 5,60

**DORNFELDER** trocken  
2022 Stammhaus, Kräftig saftige Waldbeeren in der Nase,  
satte Aromen von schwarzer Johannisbeere & Kirsche 5,60

**CUVÉE AUGENBLICK** trocken  
Stammhaus, In der Nase Düfte von Sauerkirschen & Brombeeren,  
leicht rauchig und sanfte Abklänge 6,20

**SPÄTBURGUNDER** trocken  
2019 Artrium, Geschmacklich überzeugt er mit exzellenten Frucht-  
komponenten, grünem Pfeffer & saftigen Tanninen 7,20

**SANKT LAURENT** trocken  
2021 Artrium, Ein eleganter Rotwein mit klarer, tiefroter Farbe  
und komplexer Frucht die an Waldbeeren erinnert 7,20

**WEINSCHORLE** 0,25 l 0,5 l  
Aus Weißherbst 3,00 4,90

# ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

Liebe Gäste,

Für eventuelle Unverträglichkeiten erhalten sie hier einen Überblick der verwendeten Zusatzstoffe und eventuell allergieauslösenden Inhalte.

Gerne steht Ihnen der Service für weitere Fragen zur Verfügung.

A	Glutenhaltiges Getreide z.B.: Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste, Hafer	1	mit Konservierungsstoff
B	Krebstiere	2	mit Farbstoff
C	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	3	mit Antioxidantien
D	Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse	5	geschwefelt
E	Erdnüsse	6	mit Süßungsmittel Aspartam
F	Soja oder Spuren davon	7	mit Süßungsmittel Acesulfam
G	Milch und Erzeugnisse z.B.: Käse	10	Koffeinhaltig
H	Haselnüsse / Schalen davon	12	mit Geschmacksverstärker
I	Sellerie und Erzeugnisse	13	Phosphate
J	Senf und Erzeugnisse	15	Chininhaltig
K	Sesam und Erzeugnisse		
L	Schwefeldioxid und Sulfite		

## Angaben zur Frühstückskarte

Brot, Brötchen, Croissant	A
Wurst	L,I,J,1,2,3,5,13
Käse	G,L,1,5
Butter	G
Nutella	F,G,H
Marmelade	2
Ei	C
Lachs	D,L,5
Meerrettich	G,L,5
Joghurt	G
Bircher Müsli	A,G,H,E
Müsli, Obst, Joghurt	A,G,H,E
Schafskäse	G,I

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten, Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.