



Herzlich Willkommen

Das ist unser Versprechen an Sie:

Wir kochen unser Essen für Ihre Seele und Ihren Leib!

Jeden Tag auf 's Neue,

Jeden Tag frisch.

Mit unserer Hände Arbeit,

einem Lächeln im Gesicht und Liebe im Herzen.

Mit herzlichen Grüßen

Ihr Schurken Team

Der Schurk ist der Schurk,
ist der Schurk.

Zur Geschichte vom Schurk

Es war der Bäcker, Landwirt und Weinbauer Josef Schurk, der im Jahre 1878 die Genehmigung zum Ausschank von Wein bekam. Nach dem frühen Tod des Gründers im Jahre 1894 führte dessen Sohn Viktor Schurk die Weinstube Schurk und die Bäckerei weiter. Er war es auch, der im Jahre 1926 den fast schon legendären Weinstock pflanzte, unter dessen Zweigen, Blättern und Reben Sie nun sitzen.



Seine Tochter Liesel, bekannt als die „Schurken Liesel“ übernahm den Betrieb 1945 und heiratete 1948 Heinrich Gruber Senior, dem wir heute unseren Familiennamen verdanken.

Nach dem Großbrand der Scheune 1971 baute Heinrich Gruber Junior, der Sohn der beiden und unser heutiger Senior Chef, die Weinstube wieder in neuen Räumlichkeiten auf, und entwickelte sie über die Jahre zu dem, was sie heute ist.

Seine Frau, unsere „Senior Chefin“, stand ihm dabei und bis heute in allem mit Rat und Tat zur Seite. Seit 2004 ist nun auch die erste Tochter, Sandra, mit im Unternehmen und betreute den Umbau und Neuausrichtung der Weinstube Schurk.

Seit September 2015 wird der Schurk in der 5. Generation von Sandra und Aileen geführt.

Zum Auftakt empfehlen wir

Secco rosé <i>Perlwein von der WG in Markelsheim</i>	0,1l	4,20 €
2016 er Markelsheimer Sekt Riesling trocken¹⁶ <i>WG Markelsheim</i>	0,1l	5,20 €
Aperol Sprizz <i>mit Prosecco und Soda^{10,16}</i>	0,2l	5,20 €
Kir Royal <i>Markelsheimer Sekt mit Cassis Likör¹⁶</i>	0,1l	5,50 €
Peach Royal <i>Markelsheimer Sekt mit Pfirsich Likör¹⁶</i>	0,1l	5,50 €
Walderdbeer Kir <i>Markelsheimer Sekt mit Walderdbeerlikör¹⁶</i>	0,1l	5,50 €
Aperol Royal <i>Markelsheimer Sekt mit Aperol^{10,16}</i>	0,1l	5,50 €
Campari Orange²	0,1l	5,20 €
Martini <i>weiß, rot oder extra dry</i>	5 cl	3,90 €
Alkoholfrei		
Florida Sun <i>Orangensaft, Grenadine, Maracujanektar, Grapefruitsaft</i>		5,50 €

Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.

– Winston Churchill

Vorspeisen

Bunter Vorspeisensalat <i>mit Schurks Vinaigrette und Joghurtsoße</i>	4,20 €
Schurken-Salat <i>Knackige Blattsalate mit angeröstetem Speck ^{3,17,18}, frischen Steinpilz-Champignons und Brotwürfeln</i>	6,80 €
Karamellisierter Ziegenfrischkäse <i>und bunte Blattsalate mit Traubenkernölvinaigrette</i>	8,80 €
Hausgebeizter Lachs <i>3 Tage in eigener Kräuter-Gewürzmischung eingelegtes Lachsfilet mit Dill-Senfsoße</i>	8,80 €
Gebackene frische Champignons <i>mit Remouladensoße</i>	7,50 €

Genuss ohne Fleisch

Hausgemachte Grünkernküchle <i>mit buntem Salat, Schurks Vinaigrette und Joghurtsoße, oder buntem Gemüse</i>	10,80 €
Buntes Gemüse <i>mit Kartoffelgratin</i>	8,80 €
Angeröstete Serviettenknödel – hausgemacht – <i>mit Rahmsoße und Champignons</i>	8,80 €

Salate

Fitness-Salat <i>Blattsalate, Schurks Vinaigrette und Joghurtsoße, mit gebratenen Putenbrustscheiben und frischen Früchten</i>	12,50 €
Salat Neptun <i>Blattsalate, Schurks Vinaigrette und Joghurtsoße, mit Garnelen, gebratenem Lachsfilet und Knoblauchdip</i>	14,50 €
Steak-Salat <i>Blattsalate mit Schurks Vinaigrette und Joghurtsoße, gegrillten Scheiben vom Angus-Rind, Grillsoßen und Kräuterbutter</i>	16,50 €

Fisch

Lachsfilet <i>mit Hummersoße, Bandnudeln und buntem Gemüse</i>	19,90 €
Zanderfilet <i>mit Dijon-Senfsoße, Bandnudeln und buntem Gemüse</i>	18,90 €

Hauptgerichte

unsere Spezialitäten

Geschmorte Schweinebäckchen 13,90 €
in Burgundersoße mit angerösteten Serviettenknödel und Speckböhnchen^{3,17,18}

Zweierlei vom Lamm 18,90 €
Rückenfilet in Kräuterkruste und geschmorter Braten mit Kartoffelgratin und Speckböhnchen^{3,17,18}

vom Angus-Rind

Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln und hausgemachten Spätzle 19,50 €

Pfeffersteak mit Pfefferrahmsoße vom grünen Pfeffer und Pommes frites 22,50 €

200g Steak mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites 21,90 €

vom Schwein

Schnitzel paniert mit Pommes frites 11,90 €

Jägerschnitzel mit feiner Champignonrahmsoße und hausgemachten Spätzle 13,50 €

Cordon Bleu gefüllt mit Schinken^{1,5} und Käse, Kroketten und buntem Gemüse 14,90 €

Medaillons vom Filet "Madagaskar" 15,90 €
mit pikanter Pfefferrahmsoße, gebackener Banane, Kroketten und buntem Gemüse

Medaillons vom Schweinefilet in Calvadosrahm 15,90 €
mit frischen Champignons, Kroketten und buntem Gemüse

von der Putenbrust

Mandelschnitzel 14,90 €
Putenschnitzel in Mandelkruste, Sauce Hollandaise, Kroketten und buntem Gemüse

Putensteak mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites 14,90 €

vom Lamm

Lammrückenfilet in Kräuterkruste 25,90 €
mit Sauce Provencale, Kartoffelgratin und Speckböhnchen^{3,17,18}

Gerne servieren wir Ihnen einen Vorspeisensalat zu einem Preis von 4,20 €

Desserts

3 Kugeln gemischtes Eis mit Sahne (Erdbeere, Schokolade, Vanille ² , Joghurt, Walnuss)	5,60 €
Dreierlei Sorbets Passionsfrucht, Cassis und Zitronensorbet	6,00 €
Karamellisierter Bananensplit mit Vanilleeiscreme ² , Schokoladensoße, geröstete Mandelsplitter und Sahne	6,50 €
Zweierlei Mousse au chocolat – hausgemacht - mit frischen Früchten	6,50 €
Crème brûlée mit Passionsfruchtsorbet	6,80 €

Unsere Mini-Desserts

Mini-Waffel mit Vanilleeiscreme ² , heißen Kirschen und Sahne	5,50 €
Geeister Espresso¹¹ – hausgemacht - mit Baileys-Sahne ¹¹	5,20 €
Rotweinzwetschgen mit Walnusseiscreme ² und Sahne	5,50 €
Walnusseiscreme mit Eierlikör und Sahne	5,50 €
Joghurteiscreme mit frischen Früchten	4,80 €
Zitronensorbet mit Limoncello	5,00 €
Kugel Vanilleeiscreme mit Lantenhammers Kaffee Liquer	5,50 €
Edelpralinen von der Schokoladenmanufaktur Aczél in Schwarzach	3 Stück 7 Stück
	3,00 € 7,00 €

Für unsere Kleinen Gäste

Pinocchio-Eis 2 Kugeln Eis, Waffeltüte und Smarties	3,50 €
Minnie-Maus 2 Kugeln Eis, Gummibärchenschlange und Smarties	3,50 €

Kaffee

Espresso¹¹	2,30 €
... mit einer Kugel Mövenpick-Bourbon-Vanilleeis ²	3,50 €
... mit Mini Creme brûlée	4,00 €
Espresso Macchiato¹¹	2,50 €
Doppelter Espresso¹¹	3,60 €
Café Crème¹¹	2,60 €
Milchkaffee¹¹	3,20 €
Cappuccino¹¹	2,80 €
Latte Macchiato¹¹	3,50 €

Unser Teesortiment

Glas Ronnefeldt Tee

2,90 €

Darjeeling Schwarzer Tee

Pfefferminze Kräutertee

Kamille Kräutertee

Red Berries Aromatisierter Früchtetee

Roibosh Vanilla Aromatisierter Früchtetee

Kännchen Ronnefeldt Tee

4,50 €

Spring Darjeeling Schwarzer Tee/Darjeeling
Heller, lieblicher Tee mit zartem, blumigen Aroma

Ayurveda Herbs & Ginger Aromatisierter Kräutertee
Ein Ayurveda Tee, der seine frische Kraft durch Ingwer, Zitronengras,
Süßholz und Zitronenverbene erhält.

Morgentau Aromatisierter Grüner Tee
Zart herber Tee mit fein-fruchtigem Flavour
Zutaten: Sencha Tee, Aromen, Sonnenblumen-, Kornblumen- u. Rosenblüten

Cream Orange Aromatisierter Kräutertee
Vollmundiger Roibosh aus Südafrika mit cremig sanftem Vanillearoma und
den Pep reifer Orangen

Wellness Bio Tee Kräutertee
Der coole und vitalisierende Kräutertee mit Roibosh und frisch-frechen
Ingredienzen wie Minze und Anis

Man trinkt den Tee, um den
Lärm der Welt zu vergessen.

– T'ien Yiheng



Biere – frisch vom Fass

Herbsthäuser Pils	0,3l	2,60 €	0,5l	3,60 €
Radler	0,3l	2,60 €	0,5l	3,60 €
Ochsenfurter Kauzen Hefe-Weissbier			0,5l	3,80 €
Hefe-Weissbier mit Bananennektar			0,5l	3,60 €
Hefe-Weissbier mit Cola^{2,3,11}			0,5l	3,60 €

Flaschenbiere

Erdinger Weißbier – alkoholfrei –			0,5l	3,60 €
Erdinger Kristall oder Dunkel			0,5l	3,60 €
Herbsthäuser 1581 unfiltriert			0,33l	2,50 €
Herbsthäuser Hefe-Weizen – alkoholfrei –			0,5l	3,60 €
Clausthaler alkoholfrei			0,5l	3,60 €

Alkoholfrei

Gerolsteiner Sprudel, Medium, Naturell	0,5l	3,40 €	0,75l	5,20 €
Coca Cola^{2,3,11}, Cola light^{2,5,6,11}, Fanta^{2,3}, Sprite³	0,2l	2,20 €	0,4l	3,40 €
Bionade Holunder			0,33l	2,80 €
Schweppes Bitter Lemon^{10,3}, Ginger Ale^{10,3}, Tonic Water^{10,3}			0,2l	2,80 €
Orangina original¹²			0,25l	2,50 €
TraubenHasi - Saft & Kraft von den Tauberhasen -			0,33l	3,20 €
ACAO - das 100% natürliche und koffeinhaltige Erfrischungsgetränk – Quitte, Guarana, Zitrone			0,25l	3,60 €

Säfte

Apfelsaft, Orangensaft, Maracujanektar, Johannisbeernektar, Bananennektar, Traubensaft, Kirschnektar	0,2l	2,40 €	0,4l	3,80 €
als Schorle	0,2l	2,20 €	0,4l	3,40 €
Maracuja-Apfel-Schorle	0,2l	2,20 €	0,4l	3,40 €
Kiba (Kirsch-Bananennektar)	0,2l	2,40 €	0,4l	3,80 €

Frisch gepresste Säfte

Orangensaft	0,3l	4,20 €
Vitamin-Cocktail mit Orangen, Apfel und Karotten	0,3l	4,20 €

Unsere Weine - eine harmonische Auswahl

Offene Weißweine

- | | | | |
|----|------|--|--------|
| 1 | 2016 | <p>Müller-Thurgau WG Markelsheim</p> <p>RZ: 15,7g/l - S: 6,1g/l - alk: 11,5%vol.</p> <p><i>Der Müller ist die älteste Neuzüchtung. Er ist ein leichter, weicher Wein mit angenehmen Muskatton und schmeckt jung getrunken am besten.</i></p> | 4,30 € |
| 3 | 2015 | <p>Kerner Kabinett, halbtrocken Weingut Braun, Markelsheim</p> <p>RZ: 10,0g/l - S: 5,7g/l - alk: 12,5%vol.</p> <p><i>ausgezeichnet mit einer Sonne und sehr guter Qualität im Gourmet- & Reisemagazin "SAVOIR VIVRE"</i></p> <p><i>Der Kerner ist eine Kreuzung aus Trollinger und Riesling.</i></p> <p><i>In der Nase finden sich hier Aromen von Melone, Grapefruit und Ananas.</i></p> | 5,40 € |
| 4 | 2016 | <p>Riesling trocken WG Markelsheim</p> <p>RZ: 5,5g/l - S: 6,5g/l - alk: 12%vol.</p> <p><i>Der Riesling ist eine spätreife Sorte, die einen fruchtigen und charaktervollen Wein mit Rasse ergibt.</i></p> <p><i>Seine elegante und spritzige Art machen ihn sehr begehrt.</i></p> | 4,20 € |
| 5 | 2015 | <p>Riesling S Spätlese, trocken Weingut Braun, Markelsheim</p> <p>RZ: 5,5g/l - S: 6,5g/l - alk: 12%vol.</p> <p><i>ausgezeichnet mit zwei Sonnen und ausgezeichneter Qualität im Gourmet- & Reisemagazin "SAVOIR VIVRE"</i></p> <p><i>In der Nase erinnert er an einen Fruchtcocktail aus Johannisbeere, Ananas und Aprikose.</i></p> | 5,90 € |
| 6 | 2017 | <p>Silvaner, halbtrocken WG Markelsheim</p> <p>RZ: 15,1g/l - S: 6,1g/l - alk: 11,5%vol.</p> <p><i>Der Silvaner ist die Traditionssorte im Taubertal.</i></p> <p><i>Er ist ein eleganter und feinfruchtiger Wein.</i></p> | 4,50 € |
| 7 | 2017 | <p>Silvaner Kabinett, trocken Weingut Hofmann, Röttingen/Franken</p> <p>RZ: 5,3g/l - S: 5,7g/l - alk: 12%vol.</p> | 5,20 € |
| 8 | 2017 | <p>Bacchus, trocken Weingut Hofmann, Röttingen/Franken</p> <p>RZ: 6,9g/l - S: 5,6g/l - alk: 11,5%vol.</p> <p><i>Der Bacchus ist eine Kreuzung aus Silvaner, Riesling, Müller-Thurgau und zeichnet sich durch seine blumige Note mit leichtem Muskatton aus.</i></p> | 4,90 € |
| 9 | 2017 | <p>Scheurebe Weingut Hans Wirsching Iphofen/Franken</p> <p>RZ: 3,1g/l - S: 6,6g/l - alk: 13%vol.</p> <p><i>Das betonte Bukett erinnert an Cassis, Pfirsich oder reife Birne.</i></p> <p><i>Scheurebeweine sind ideale Begleiter einer aromatisch-würzigen Küche, von der Vorspeise bis zum Dessert</i></p> | 6,80 € |
| 10 | 2017 | <p>Grauer Burgunder, trocken Durbacher Winzergenossenschaft, Baden</p> <p>alk: 12,0 %vol.</p> <p><i>Helles Strohgelb mit leicht grünen Reflexen, in der Nase intensives Fruchtspiel nach Apfel und Birne, dabei mild und cremig am Gaumen mit feiner Mineralität</i></p> | 5,20 € |
| 11 | | <p>Mali weiß - Cuvée lieblich WG Markelsheim</p> <p>RZ: 41,5g/l - S: 7,0g/l - alk: 3,5%vol.</p> <p><i>Der Ma-lie ist ein fruchtiger Cuvée aus Kerner und Müller-Thurgau.</i></p> <p><i>Das perfekte Verhältnis zwischen feiner Süße und anregender Säure verleiht ihr einen jugendlichen, modernen Charakter.</i></p> | 4,20 € |

Offene Roséweine

- Muskattrollinger rosé** Weingut Albrecht-Kiessling Heilbronn
alk: 10,5%vol.
- 12 2016 *Muskattrollinger gilt als eigenständige Sorte und wird hauptsächlich in Württemberg angebaut. Fruchtiger, hellroter Wein mit würzigen, muskatbetonter Duftnote auch leichte Duftnoten von Veilchen und Wildrosen sind zu erkennen.* 6,40 €
- Schillerwein** WG Markelsheim
RZ: 16,7g/l - S: 6,5g/l - alk: 11%vol.
- 15 *Der Schillerwein ist ein Rotling aus einem Verschnitt von Rotwein- und Weißwein-Trauben. Der traditionsreiche württembergische Schillerwein hat einen betont fruchtigen Ausbau mit pikanter Würze, einer Vielfalt von Aromen und den Duft eines blühenden Wiesenstraußes* 3,90 €
- 17 2017 **Schwarzriesling Weißherbst** WG Markelsheim
RZ: 17,5g/l - S: 6,5g/l - alk: 11%vol.
Harmonisch, frisch und leicht. 4,20 €

Offene Rotweine

- Tauberschwarz, trocken** WG Markelsheim
RZ: 5,2g/l - S: 5,2g/l - alk: 12%vol.
- 28 2016 *Der Tauberschwarz ist eine alte Rebsorte des Tauber- und Vorbachtales. Schon seit dem 16. Jahrhundert wird er hier angebaut. Im Jahr 1726 wurde der namenslose Rotwein erstmals von Graf Carl-Ludwig von Hohenlohe in Weikersheim "Tauberschwarz" genannt.* 5,20 €
- Zweigelt Kabinett** WG Markelsheim
RZ: 19,3g/l - S: 5,1g/l - alk: 11,5%alk:
- 30 2015 *Der Zweigelt ist eine Züchtung der höheren Bundeslehranstalt für Wein- und Gartenbau in Klosterneuburg-Österreich. Kreuzung: St. Laurent x Blaufränkisch (Lemberger). Die Weine sind stoffig und gehaltvoll, zeigen ein intensives Bukett und sind im Alter sehr samtig.* 5,60 €
- Acolon** WG Markelsheim
RZ: 16,6g/l - S: 5,0g/l - alk: 12%vol.
- 31 2015 *Der Acolon ist eine Neuzüchtung (Blauer Limberger x Dornfelder). Die harmonisch wirkenden Weine haben eine hohe Farbintensität, eine dezente Gerbstoffnote und feine Fruchtaromen.* 5,20 €
- 311 2015 **Acolon, trocken** WG Markelsheim
RZ: 4,5g/l - S: 4,6g/l - alk: 12,5%vol. 5,20 €
- Dornfelder, trocken** Weingut Hans Wirsching Iphofen/Franken
RZ: 1,9g/l - S: 4,3g/l - alk: 13%vol.
- 32 2016 *Diese Rebsorte ist in Franken sowohl eine Rarität als auch eine Spezialität. Im Geschmack ist dieser Wein körperreich, kräftig, weich und vollmundig. Er hat ein zartes Kirscharoma und duftet nach fruchtigen Himbeeren.* 4,90 €
- Schwarzriesling** WG Markelsheim
RZ: 16,3g/l - S: 4,3g/l - alk: 12%vol.
- 34 2015 *Als Mitglied der Burgunderfamilie ist der Schwarzriesling kräftig, samtig und würzig.* 5,20 €
- Mali rot - Cuvée lieblich** WG Markelsheim
RZ: 36,5g/l - S: 6,1g/l - alk: 10%vol.
- 13 *Der Ma-lie ist ein fruchtiger Cuvée aus Schwarzriesling, Zweigelt und Acolon. Das perfekte Verhältnis zwischen feiner Süße und anregender Säure verleiht ihr einen jugendlichen, modernen Charakter.* 4,20 €
- Weinschorle** rot, weiß, rose, süß oder sauer 3,20 €
- Schurk's Weinprobe** – 6 Weine zur Wahl à 5cl auf einem Weinbrette serviert 7,90 €



Spirituosen

Markelsheimer 2cl

<i>Markelsheimer Obstler 42% Erwin Gundermann</i>	2,20
<i>Markelsheimer Traubenbrand 40% Erwin Gundermann</i>	2,80
<i>Markelsheimer Zwetschgenwasser 40% Erwin Gundermann</i>	2,80
<i>Waldhimbeergeist 40% Erhard Braun</i>	3,50
<i>Himbeergeist 40% EHT</i>	3,50

Schladerer– Alte Schwarzwälder Hausbrennerei/Staufen 2cl

<i>Schladerer Williams 40%</i>	4,50
<i>Schladerer Himbeergeist 42%</i>	4,00
<i>Schladerer Kirschwasser</i>	4,00
<i>Schladerer Mirabell 42%</i>	4,00

Gansloser– aus Bad Ditzenbach/Auendorf

<i>Gansloser Williams Birnen Brand 40 %</i>	5,50
<i>Gansloser Alter Aprikosenbrand 40 %</i>	6,50
<i>Gansloser Eis Schlehen Brand 40 %</i>	5,50
<i>Gansloser Alter Berg Kirschbrand 40 %</i>	6,50
<i>Gansloser Schwarzer Johannisbeerbrand 40 %</i>	5,50
<i>Gansloser Orangen Geist 40 %</i>	6,80
<i>Gansloser Alb-Kräuter 38 % -nach alter Tradition gebrannt-</i>	6,80

Ziegler– aus Freudenberg

<i>Ziegler Nr.1 Wildkirsch 43%</i>	9,50
<i>Ziegler Alte Zwetschge 1994 43%</i>	7,50
<i>Ziegler Zwetschge 43 %</i>	5,50
<i>Ziegler Williams Birnen Brand 43%</i>	5,50
<i>Ziegler Riesling Trester 43 %</i>	5,50
<i>Ziegler Quittenbrand 43 %</i>	5,50

Lantenhammer Destillerie– aus Hausham/Schliersee

<i>Lantenhammer Marillenbrand 42%</i>	6,50
<i>Lantenhammer Haselnuss 42%</i>	6,50
<i>Lantenhammer Rote Williamsbrand 42%</i>	6,50
<i>Lantenhammer Vogelbeerbrand 42%</i>	7,50
<i>Lantenhammer Heidelbeer Likör 25%</i>	4,50
<i>Lantenhammer Williams Likör 25%</i>	4,50
<i>Lantenhammer Mirabellen Likör 25%</i>	4,50
<i>Lantenhammer Sauerkirsch Likör 25%</i>	4,50
<i>Lantenhammer Kaffee Likör 25%</i>	4,50

Grappa

<i>Grappa Nonino 43%</i>	4,50
<i>Grappa Chardonnay di Nonino 43%</i>	4,50
<i>Grappa il Merlot di Nonino 41%</i>	4,50
<i>Grappa di Prosecco 42%</i>	4,50
<i>Grappa Berta E l i s i 43 %</i>	6,50
<i>Grappa Braida di Giacomo Bologna 44%</i>	8,00

Whisky 4cl

<i>Slyrs Single Malt Classic 43% - bayerischer Whisky vom Schliersee</i>	7,50
<i>Oban Single Malt Scotch 43% - West Highland</i>	8,00
<i>Aureum Single Malt 43% - Brennerei Ziegler Freudenberg/Main</i>	8,50

Cognac

<i>Hennesy VS 40%</i>	3,50
<i>Remy Martin VSOP 40%</i>	3,80
<i>Hennesy XO 40%</i>	9,50

Aquavit

<i>Malteser 40%; Jubilätums Aquavit 42%; Linie Aquavit 41,5%</i>	jeweils	3,50
--	---------	------

Kräuterbitter

<i>Ramazotti 30%; Averna 32%; Jägermeister 35%; Fernet 42%</i>	jeweils	3,00
--	---------	------



Allergenkennzeichnung

Liebe Gäste,

sollten Sie von Allergien betroffen sein, sprechen Sie uns bitte an. Unsere separate Allergikerkarte gibt Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten. Sie erhalten diese gerne von unseren Mitarbeitern im Service.

Die Speisen und Getränke die Zusatzstoffe enthalten, haben wir für Sie gekennzeichnet. Diese Zahlen der gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe haben folgende Bedeutung:

1-mit Konservierungsstoff, 2-mit Farbstoff, 3-mit Antioxidationsmittel, 4-mit Süßungsmittel Saccharin, 5-mit Süßungsmittel Cyclamat, 6-mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle, 7- mit Süßungsmittel Acesulfam, 8- mit Phosphat, 9-geschwefelt, 10-chininhaltig, 11-coffeinhaltig, 12-mit Geschmacksverstärker, 13- geschwärzt, 14-gewachst 15- gentechnisch verändert, 16- Sulfite, 17- Pökelsalz, 18- Nitrit

Glutenfreie Speisekarte

Unsere Glutenfreie Speisekarte erhalten Sie gerne von unseren Mitarbeitern im Service.

Guten Appetit
