

# MENÜ

**Herzlich willkommen**

**im Café Wildau, Hotel & Restaurant am Werbellinsee.**

*Wir wünschen Ihnen einige genussvolle und erholsame  
Stunden in unserem Haus.*

*Unsere Köche  
verwöhnen Sie mit feinen regionalen Speisen und  
erlesenen Kreationen der mediterranen Küche.  
Frische Produkte und heimisches Wild aus den umliegenden Wäldern  
setzen in unserer vielseitigen Speisekarte ganz besondere Akzente.*

*Bitte beachten Sie auch unsere Empfehlungen.*

*„Keine Liebe ist aufrichtiger  
als die Liebe zum Essen.“*

*(Georg Bernard Shaw)*

# MENÜ

## Historie des Café Wildau

*Dem Café Wildau liegt eine bewegte Geschichte zugrunde – und das im wörtlichen Sinne.*

*Ein Großteil der Steine des beliebten, historischen Hauses ruhte jahrzehntelang auf dem sandigen Grund des Werbellinsees.*

*Zu Beginn des 19. Jahrhundert wurde in dieser Region Wiesenkalk abgebaut und mit Mergel aus dem Werbellinsee zu Zement verarbeitet. Die kleinen Teiche links der Zufahrt zum Café Wildau sind historische Überreste aus dieser Zeit.*

*Der Erbauer der damaligen Fabrikantenvilla war ein Zementfabrikant namens Bernoulli. Als jedoch die Tonvorkommen versiegt, stellte die Fabrik 1894 ihren Betrieb ein. Noch im selben Jahr kaufte Kaiser Wilhelm II das Haus aufgrund seiner schönen Lage am Werbellinsee. Fortan diente es als Gästehaus des nahe gelegenen kaiserlichen Jagdschlusses Hubertusstock, seit 1918 dann als Forstverwaltung.*

*Nach dem Zweiten Weltkrieg wurde das Haus zum „Café Wildau“ und damit zu einem beliebten und bald schon traditionsreichen Ausflugslokal für zahllose Berliner und Brandenburger. Die DDR-Behörden veranlassten jedoch 1974 die Schließung des Hauses. Eine Woche vor dem Staatsbesuch des Altbundeskanzlers der Bundesrepublik Deutschland, Helmut Schmidt, auf Schloss Hubertusstock ließ man das mittlerweile unansehnliche Gebäude 1981 abreißen.*

*2006 erwarb die Familie von Hertzberg Grund und Boden des alten Café Wildau und nahm sich der Wiedererrichtung an. Nach zweijähriger Planungs- und einjähriger Bauphase feierte das Café Wildau am 1. Juli 2009 seine Wiedereröffnung.*

# MENÜ

## VORSPEISEN

- Türmchen vom Räucherlachs-Tatar(A,E,G,M,D,H)  
mit Avocado-creme & Pumpernickel auf Wildkräutersalat 10 €
- Gratinierter Ziegenkäse (A,G,H)  
Auf Tomaten-Pfirsich-Salsa und knackigen Salaten 8 €

## SUPPEN

- Wildkraftbrühe (A,C,G,L,O)  
Mit Pilzravioli, Gemüse und Kräutern 7 €
- Cremesuppe vom Frühlingslauch (A,G,L)  
Mit Kresse und Croutons 6 €

# MENÜ

## SALATE

*Es erwarten Sie knackige, marktfrische Blattsalate, bestehend aus Rucola, Chicorée, Lollo Rosso, Lollo Bionda, Radicchio, Frisée & Cherrytomaten.*

*Unsere Salate werden mit Balsamico-Walnuss-Dressing sowie frischem Baguette serviert und können, ob klein oder groß, mit verschiedenen Extras arrangiert werden.*

Kleiner bunter Blattsalat	6,50 € (A,J,H)
Großer bunter Blattsalat	9 € (A,J,H)

### Unsere Salatarrangements

mit gebratenen Riesengarnelen	(5 Stück)	(B,G,J,9)	+12 €
mit gegrilltem Rumpsteak	(200 g)	(G,J)	+16 €
mit Schnitzel „Wiener Art“		(A,C,G,J)	+ 8 €
mit gebratenen Zanderfilet	(170 g)	(A,D,G)	+11 €

# MENÜE

## HAUPTGERICHTE

Pulled-Boar-Burger (A,G,L,O)

*mit gezipfem Wildschweinfleisch, Kartoffel-Dippers und Rotcole-Slaw* 16 €

Schnitzel „Wiener Art“ (A,C,G,L)

*mit Röstkartoffeln & Feldsalat* 17 €

Argentinisches Rumpsteak unter Zwiebel-Senf-Kruste (A,C,G,L,M)

*mit hausgemachten Herzogin-Kartoffeln und gartenfrischem Gemüse* 25 €

Gebratenes Zanderfilet (A,D,G,L,M)

*Auf Petersiliengraupe mit Honigmöhrrchen und Radieschen* 21 €

Schorfheider Wildschweinbraten (A,L,G,C)

*an Apfelrotkohl und Steinchampignons & in Butter gebratenen Semmeltaern* 22 €

Gefüllter Kohlrabi (A,G,L)

*Auf Tomatengraupen mit Kräutersauce und gebackenem Frisée* 15 €

# MENÜ

## DESSERT & KÄSE

Crème Brûlée (A,C,G,O)

*mit Kirschragout*

6 €

Cheesecake-Creme (A,G,H)

*Mit frischen Beeren*

7 €

Altbayrischer Apfelstrudel (A,C,G)

*der Klassiker mit Vanilleeis, Schlagsahne und cremiger Vanillesauce*

7 €

Käseauswahl (A,G,H)

*mit Feigensenf, Trauben, Walnüssen & Baguette*

10 €

*Fragen Sie das Servicepersonal nach unserer Eisauswahl!*

# MENÜ

## KINDERGERICHTE

-bitte nur für Kinder-

Gebratener Zander (A,C,D,M)

*mit Gemüse und Kartoffelpüree*

9 €

Kleines Schnitzel (A,C,G)

*mit Gemüse und Pommes Frites*

8 €

Penne (A,G,L)

*mit Bolognesesauce*

6 €

*mit Tomatensauce*

5 €

Räuberteller

*Teller mit Besteck*

0 €

# MENÜ

## GETRÄNKEKARTE

### APERITIF

Café Wildau Sekt <sup>1</sup> , trocken	0,1l	4,10 €
Kir Royal - Sekt <sup>3,L</sup> mit Crème de Cassis	0,1l	4,90 €
Weißweinschorle <sup>3,L</sup>	0,2l	3,90 €
Martini Bianco <sup>3,L</sup> /Rosso <sup>3,L</sup> /Extra Dry <sup>3,L</sup>	5cl	3,70 €
Campari <sup>4</sup> Soda	0,2l	4,00 €
Campari <sup>4</sup> Orange	0,2l	4,50 €
Monin Bitter Orange	0,2l	4,00 €
Sherry Sandemann Jerez Fino/Medium Dry <sup>3,L</sup>	5cl	3,90 €
Aperol <sup>4</sup> Spritz - Aperol <sup>4</sup> mit Eis, Sekt und Soda		5,50 €
Hugo - Sekt mit Soda, Holunderblütensirup, Eis und Minze		5,50 €
Lillet Wild Berry	0,15	5,50 €



# MENÜ

## Offene Weine

### WEISSWEINE

<b>Ruppertsberger Hofstück, Riesling,<sup>3,L</sup> trocken</b>	5,50 €
<i>Thomas Reinhardt, Pfalz, - klassischer, spritziger Riesling mit feinem Duftspiel</i>	
<b>Pinot Grigio<sup>3,L</sup> I.G.T., trocken</b>	5,50 €
<i>Villa Mura, Italien Veneto, - feinaromatischer, frischer Weißweingeschmack</i>	
<b>Ruppertsberger Linsenbusch, Müller Thurgau<sup>3,L</sup>, mild</b>	5,50 €
<i>Thomas Reinhardt, Pfalz - kräftig, herzhaft mit einer vollen Fruchtnote</i>	
<b>Chardonnay<sup>3,L</sup>, Vigneaux IGP Pays d'Óc, trocken</b>	5,50 €
<i>Languedoc, Frankreich, - kraftvoll, cremig, mit einer voller Fruchtnote</i>	

### SEKT & CHAMPAGNER

<b>Café Wildau Sekt<sup>3,L</sup>, trocken</b>	0,75l	25 €
<i>Finessenreich mit feinem Geschmacksbild</i>		
<b>Moët &amp; Chandon brut Impérial<sup>3,L</sup></b>	0,75l	85 €
<i>Klassischer Champagner aus Chardonnay, Pinot Meunier und Pinot Noir, zeichnet sich durch fruchtige Aromen, mit einer eleganten Reife aus</i>		
<b>Moët &amp; Chandon Rosé Imperial<sup>3,L</sup></b>	0,75l	89 €
<i>Kunstvolle Vermählung von Weißweinen und rot gekelterten Pinot Noir-Trauben, die dem Champagner ihren charakteristischen Farbton verleiht, mit dem Geschmack reifer Beerenfrüchte.</i>		

# MENÜ

## Offene Weine

### ROSÉ

**Dürkheimer Feuerberg, Portugieser Weissherbst<sup>3,L</sup>, mild** 5,50 €  
*Thomas Reinhardt, Pfalz, verführerisch fruchtiger Rosé*

### ROTWEINE

**Ihringer, Spätburgunder<sup>3,L</sup>, trocken** 6 €  
*Friedrich Kiefer, Kaiserstuhl, Baden, rubinrot, mit samtig feiner Kirscharomatik*

**Cabernet Sauvignon<sup>3,L</sup>, trocken** 6 €  
*Vigneux, IGP Pays d 'Oc, Languedoc, Frankreich*

**Montepulciano<sup>3,L</sup>, trocken** 6 €  
*Weingut Citra, Abruzzen, ein gelungener und runder Rotwein, der sich als Begleiter zu vielen Speisen empfiehlt*

**Dürkheimer Feuerberg, Portugieser<sup>3,L</sup> Rotwein, mild** 5,50 €  
*Winzer Thomas Reinhardt, Pfalz, sommerlich, leichter Rotwein*

# MENÜ

## WEISSWEIN 0,75L

**Deidesheimer Riesling** <sup>3,L</sup> trocken 27 €

*Geheimer Rat Dr. von Bassermann, Jordan, Pfalz*

*Der Kieselberg bringt Weine mit feiner Eleganz & Klarheit in der Fruchtstruktur.*

*Ein filigraner Typ mit Riesling-Aromen. Im Duft erinnert er an Apfel & Aprikose.*

*Der Deidesheimer zeigt sich kräftig mit viel Spiel & Nerv gepaart mit einer gut eingebundenen Säure.*

**Niersteiner Oelberg, Riesling Spätlese** <sup>3,L</sup>, trocken 32 €

*Louis Guntrum, Rheinhessen*

*Zarter Duft, rassige, schlanke Art, pikante Säure, harmonisch, elegant – der klassische Riesling.*

**Naumburger Steinmeister, Bacchus** <sup>3,L</sup>, fruchtig 26 €

*Weingut Herzer, Sachsen*

*Ein fruchtiger Wein, der saftig und aromatisch ist. Er hat ein Bukett nach reifen*

*Äpfeln und Birnen. Im Mund ist er geschmeidig, sanft und schmeichelnd.*

*Passend für Süßspeisen und Käse.*

**Würzburger, Silvaner** <sup>3,L</sup>, trocken 31 €

*Staatlicher Hofkeller Würzburg, Franken*

*Mineralische, rauchige Aromen mit fruchtigen Noten und mittlerer Dichte.*

# MENÜ

**Bassermann, Weissburgunder<sup>3,L</sup>, trocken** 26 €

*Geheimer Rat Dr. von Bassermann, Jordan, Pfalz*

*Dieser Weißburgunder überzeugt durch seine frische, spritzige Art. Er präsentiert sich mit einem zarten Duft nach Zitrusfrüchten, einer feinen Mineralität & floralen Aromen. Ein zarter Schmelz & der kräftige Körper lassen ihn selbst zu fülligeren Speisen einen feinen & eleganten Begleiter sein.*

**Schloss Schönborn, Riesling, trocken** 26 €

*Domänenweingut Schloss Schönborn, Rheingau*

*Glanzhell, typisches Rieslingsbukett mit knackiger Apfel- & Pfirsichfrucht. Trockener, lebendiger Riesling der Spaß macht.*

**Fritz Willi Riesling<sup>3,L</sup> feinherb** 26 €

*Bischöfliche Weingüter Trier & Friedrich Wilhelm Gymnasium, Mosel*

*Der Fritz Willi Riesling zeichnet sich durch den klassischen Moselcharakter mit saftiger Frucht und einen trocken-mineralischen Abgang aus. Er ist gleichermaßen Partywein und vielseitiger Speisenbegleiter, wobei er dank seiner Authentizität auch den Alltagsansprüchen eines Rieslingkenners gerecht wird.*

**Chardonnay<sup>3,L</sup> DOC, trocken** 26 €

*Weingut Peter Zemmer, Südtirol, Italien*

*Ein Wein mit einer breiten und bunten Palette an Fruchtaromen, saftig, schmackhaft und von einer einladenden und anhaltenden Beständigkeit.*

*In der Nase spielt der Chardonnay mit zart fruchtigen Düften nach Banane und Melone. Im Geschmack ist er trocken, frisch & lebhaft, mit einer angenehmen Fülle.*

# MENÜE

**Sancerre, Sauvignon blanc<sup>3,L</sup>**

38 €

*Domaine de la Jolive, Val de Loire, Frankreich*

*Sehr aromatisch, blumiger Wein mit fruchtigen Nuancen, angenehm in der Nase, erinnert er an blühende Reben und die Frucht des Sauvignon. Ein schöner Aperitif, aber auch ein Begleiter zu Fisch, Meeresfrüchten und weißem Fleisch.*

**Chardonnay<sup>3,L</sup> DOC**

25 €

*Weingut Peter Zemmer, Südtirol, Italien*

*Ein Wein mit einer breiten und bunten Palette an Fruchtaromen, saftig, schmackhaft und von einer einladenden und anhaltenden Beständigkeit. In der Nase spielt der Chardonnay mit zart fruchtigen Düften nach Banane und Melone. Im Geschmack ist er trocken, frisch & lebhaft, mit einer angenehmen Fülle.*

**Pinot Grigio<sup>3,L</sup>**

24 €

*Angelo Pittaro, Grave del Friuli*

*Strohgelb, dezenter und typischer Burgunder-Geschmack mit Noten von Akazie und Muskat. Ein sehr typischer Vertreter dieser Rebsorte.*

# MENÜ

## ROTWEINE 0,75l

**Cuvée Pas de Deux<sup>3,L</sup>** 26 €

*Weingut Matthias Gaul, Pfalz*

*Der Pas de Deux ist ein „genussvoller Tanz“ aus den Rebsorten Dornfelder und Cabernet Sauvignon. Er überzeugt mit Frucht, einem kräftigen Körper und einer runden Holznote und ist 2 Jahre im Barrique gereift. Ein wunderbarer Begleiter zu unserem Rumpsteak.*

**Château Méaume<sup>3,L</sup>, Bordeaux Supérieur** 24 €

*Bordeaux Côte de Francs*

*Der Wein ist wunderschön tief in der Farbe, weich, fruchtig und kann jung getrunken werden, macht aber auch jenen große Freude, die geduldig warten und den Wein für einige Jahre lagern.*

**Terre de Safres Rouge<sup>3,L</sup>BIO** 26 €

*Domaine Le Novi, Luberon, Frankreich*

*Rubinrote Farbe mit karminroten Reflexen. Die Nase kommt direkt aus der kräutrigen Garrigue um dann im Kompott aus roten Früchten zu enden. Im Geschmack mischt sich Rosmarin mit Erdbeere & Kirsche, Pflaume & Feige. Rund und weich, dennoch mineralisch und frisch. Charmant!*

**Sangiovese di Toscana** 22 €

*Caparzo, Toscana*

*Rubinrot, umfassend und anhaltend, erinnert an Brombeere und Himbeere, warm, trocken, großzügig und ausgeglichen.*

# MENÜ

## **Primitivo di Puglia<sup>3,L</sup> IGT**

24 €

*A Mano, Apulien, Italien*

*Ein sehr dichtes, fast schwarzes Rubinrot mit deutlich bläulichen Reflexen.*

*Der A Mano hat intensive und doch feine Duftnoten von schwarzen Johannisbeeren, Heidelbeeren, Leder, Anis und Zedern – sehr vielschichtig und ausdrucksstark.*

*Ein konzentrierter, reichhaltiger, dennoch eleganter*

*Wein mit Tiefe und Komplexität. Feine, weiche Tannine und ein sehr schöner langer Abgang mit einer feinen Barrique-Note prägen diesen Wein.*

## **Valpolicella Ripasso**

34 €

*Sartori di Verona, Veneto*

*Mit kräftigen, würzigen Noten nach Süßholz, fruchtiger Maulbeere und Holunder, fein abgestimmt mit Brombeere und reifem Apfel. Im Mund zugänglich, charaktervoll mit noch jugendlichem, gut in die Gesamtstruktur des Weines eingebundenem Tannin. Langer, wuchtiger Nachhall.*

## **Brunello di Montalcino**

72 €

*Weingut Tenuta Il Poggione, Toscana*

*Der toskanische Rotwein-Kraftprotz. Im Bouquet komplex und tief mit blumigen Noten und Anklängen an Kakao und Vanille. Am Gaumen eine faszinierende Frucht, die gut mit den Tanninen verschmilzt und noch lange auf der Zunge nachklingt. Das Weingut hat maßgeblich zur weltweiten Bekanntheit und Anerkennung des Brunello beigetragen. Dieser Wein passt sehr gut zum Rumpsteak.*

# MENÜ

## BIERE

<b>Fassbier</b>	0,3l	0,5l
Radeberger Pilsener <sup>A</sup>	3 €	4,50 €
Franziskaner Weizen <sup>A</sup>	3 €	4,50 €
Radler <sup>A</sup> (Radeberger mit Zitronenlimonade)	3 €	4,50 €
	0,3l	0,4l
Märkischer Landmann <sup>A</sup>	3 €	4 €
 <b>Flaschenbier</b>		
Franziskaner Alkoholfrei <sup>A</sup>	0,5l	3,90 €
Jever Fun Alkoholfrei <sup>A</sup>	0,33l	2,60 €
Berliner Weisse <sup>A</sup> mit Waldmeister <sup>4</sup> - oder Himbeergeschmack <sup>4</sup>	0,33l	3,00 €



# MENÜ

## ALKOHOLFREIE ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

	0,2l	0,4l
Spreequell Tonic <sup>8</sup>	2,30 €	4,10 €
Spreequell Ginger Ale <sup>4</sup>	2,30 €	4,10 €
Spreequell Bitter Lemon <sup>3,4,8</sup>	2,30 €	4,10 €
Pepsi <sup>4,7</sup>	2,30 €	4,10 €
Mirinda <sup>1,3,4</sup>	2,30 €	4,10 €
Seven Up <sup>3</sup>	2,30 €	4,10 €
Thomas Henry Spicy Ginger <sup>11</sup>	2,30 €	4,10 €
Schweppes Russian Wild Berry <sup>11</sup>	2,30 €	4,10 €
Spezi <sup>1,3,4,7</sup>	2,30 €	4,10 €
Effect Energy <sup>4,7,11,12</sup>	2,30 €	4,10 €
Coca Cola Light <sup>3,4,7,10</sup>	0,33l	3,50 €
<b>MINERALWASSER</b>	0,25l	0,75l
Spreequell Classic Sprudel	2,20 €	5,50 €
Spreequell Naturell Still	2,20 €	5,50 €
<b>SÄFTE</b>	0,2l	0,4l
Apfelsaft	2,40 €	4,30 €
Ananasnektar	2,40 €	4,30 €
Maracujanektar	2,40 €	4,30 €
Orangensaft	2,40 €	4,30 €
Bananennektar	2,40 €	4,30 €
Kirschnektar	2,40 €	4,30 €
Cranberrynektar	2,40 €	4,30 €
Quittennektar	2,40 €	4,30 €
Tomatensaft	2,40 €	

Alle Säfte und Nektare sind auch als Schorle erhältlich.

# MENUE

## SPIRITUOSEN

Whisk(e)y	2cl	4cl
Johnnie Walker Red Label <sup>4</sup> - Scotch	3 €	5 €
Ballantines <sup>4</sup> - Scotch	3 €	5 €
Tullamore Dew <sup>4</sup> - Irish	3 €	5 €
Cragganmore 12 Jahre <sup>4</sup> - Scotch Malt	5 €	8 €
Jack Daniel´s -Tennessee Bourbon	3 €	5 €
Jim Beam - Bourbon	3 €	5 €
Whisky Likör	2cl	4cl
Baileys <sup>4</sup>	3 €	5 €
Gin	2cl	4cl
Bombay Sapphire Dry	3,50 €	6 €
Gordons	3 €	5 €
Rum	2cl	4cl
Havana Club 3 Años <sup>4</sup>	3 €	5 €
Havana Club 7 Años <sup>4</sup>	4,50 €	7 €
Captain Morgan Spiced Gold	3 €	5 €
Wodka	2cl	4cl
Absolut Vodka	3,50 €	6 €
Russian Standart	3,50 €	6 €
Cognac	2cl	4cl
Hennessy Very Special <sup>4</sup>	4,50 €	8 €

# MENÜ

Aquavit	2cl	4cl
Linie	3 €	5 €
Jubiläums Aquavit	3 €	5 €

## Grappa

Grappa Optima	4 €	7 €
Nonino Grappa il Chardonnay	4,50 €	8 €
Nonino Grappa di Merlot	4,50 €	8 €
Nonino Grappa di Moscato	4,50 €	8 €

## Obstbrände - Kollektion von Lantenhammer

Williamsbirne unfiltriert	5 €	8 €
Waldhimbeergeist unfiltriert	5 €	8 €

## Kräuter

Ramazotti	3 €	5 €
Averna	3 €	5 €
Jägermeister	3 €	5 €
Pijökel	3,5 €	6 €

## Korn/Klare

Nordhäuser Doppelkorn	2,50 €	4 €
-----------------------	--------	-----

## Liköre

Kleiner Feigling	2,50 €	
Pfefferminze - Berliner Luft	2,50 €	4 €
Nordhäuser Pflaume <sup>4</sup> /Pfirsich <sup>4</sup>	2,50 €	4 €
Cointreau	3 €	5 €
Marillenlikör	2,5 €	4 €

# MENÜ

## KAFFEESPEZIALITÄTEN

*Feinste Kaffee- und Espressobohnen von Darboven garantieren Ihnen ein unverwechselbares Aroma.*

Tasse Café Crema <sup>7</sup>	2,40 €
Pott Café Crema <sup>7</sup>	3,60 €
Milchkaffee <sup>7,G</sup>	3,40 €
Cappuccino <sup>7,G</sup>	2,60 €
Espresso <sup>7</sup>	2,20 €
Espresso Macchiato <sup>7,G</sup>	2,50 €
Espresso Doppio <sup>7</sup>	3,50 €
Latte Macchiato <sup>7,G</sup>	3,40 €
Heiße Schokolade mit Milchschaum <sup>7,G</sup>	3,00 €
Chocciatto <sup>7,G</sup>	3,60 €

# MENÜ

## TEESORTIMENT

Unseren Eilles Tee bekommen Sie in einem pyramidenförmigen Beutel verpackt. Das filigrane Gewebe gibt dem losen Blatt- und Borkentee den benötigten Platz für einen größtmöglichen Kontakt mit Wasser. Ein Höchstmaß an Entfaltungsmöglichkeit für einen köstlichen Teegenuss.

Pro Teeglas

2,50 €

### **Darjeeling Royal First Flush Blatt – Schwarztee**

*Diese famose Frühlingspflückung stammt vom „Dach der Welt“ in Nordindien. Nach der Winterruhe zeigt dieses Spitzenprodukt viele weiße Blattspitzen, hat ein spritzig frisches, an Maiglöckchen erinnerndes Aroma sowie eine zartorange Tassenfarbe.*

### **Earl Grey Premium Blatt – Schwarztee, aromatisiert**

*Eine edle Darjeeling-Assam-Blattmischung wird benetzt mit dem pikanten Aromaöl feinsten Bergamottfrüchte. Ein Klassiker speziell zu Gebäck und Kuchen.*

### **Sonne Asiens Blatt – Grüntee, aromatisiert**

*Grüner japanischer Sencha mit zart herbem Geschmack, versetzt mit Zitronengras und Färberdisteln, dezent benetzt mit frischem Zitrusfrucht-Aroma.*

### **Kräutergarten – Kräutermischung**

*Wohltuende Kräutermischung aus Zitronengras, Rooibos, Nanaminze, Fenchel, Süßholzwurzel, Zimt, Heidelbeeren und Kamille.*

### **Sommerbeeren – Früchtemischung, aromatisiert**

*Eine Komposition aus Apfelstücken, Hibiskusblüten, Hagebuttenschalen und Holunderbeeren, die mit Erdbeer-Himbeer-Sahne-Aroma verfeinert wurden.*

### **Pfefferminzblätter – Kräutertee**

*Besonders aromatisch und erfrischend sind die ätherischen Öle grob geschnittener Pfefferminzblätter. Der anregende Genuss ist wohltuend für Magen und Atemwege.*

# MENÜ

Unsere Speisen und Getränke enthalten folgende Zusatzstoffe:

1. Konservierungsstoffe
2. Geschmacksverstärker
3. Antioxidationsmittel
4. Farbstoffe
5. Phosphat
6. Süßungsmittel
7. koffeinhaltig
8. chinin
9. geschwärzt
10. Phenylalaninquelle
11. Säuerungsmittel/Säureregulatoren
12. Enthält Taurin

und Allergene:

- A glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Hybridstämme)
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Soja
- G Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- H Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pacannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss)
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid und Sulfite
- M Lupinen
- N Weichtiere