

# *Klosterhof Aue*

*Genuss am Kamin*

*Diese historische Hofanlage, nur wenige hundert Meter entfernt vom Zwischenahner Meer, hat ihren Ursprung im Jahre 1300. Sie wurde nach einem schweren Brand 1974 im alten Stil neu errichtet. Im Jahr 2010 hat der Eigentümer einen großzügigen Wirtschaftsneubau mit modernster Hotelküche, einer Hotel-Erweiterung sowie einer Vielzahl von Kühl- und Wirtschaftsräumen errichtet.*

*2022 haben wir das Restaurant übernommen und komplett modernisiert.*

*Des Weiteren wurden aus den Hotelzimmern Ferienwohnungen.*

*Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt bei uns!*

*Ihre Familie Heyng*



## Aperitifs

Crémant de Bourgogne Weiß Brut Millésimé  
Flasche 0,75 l 49,00 €

Crémant de Bourgogne Rosé Brut Millésimé  
Flasche 0,75 l 49,00 €

Prosecco La Ronca Bianco Frizzante  
0,1 l 4,90 €  
Flasche 0,75 l 33,00 €

Martini Bianco  
5 cl 5,80 €

Sherry Dry oder Medium  
5 cl 5,20 €

**Gin Tonic**  
Gin | Tonic Water  
0,2 l 9,00 €

**Hugo**  
Prosecco | Holunderblüten-Sirup | frische Minze | Mineralwasser  
0,2 l 8,20 €

**Aperol Spritz**  
Prosecco | Aperol | Mineralwasser | Orangenscheibe  
0,2 l 8,20 €

**Lillet Wild Berry**  
Lillet | Bad Wild Berry | frische Früchte  
0,2 l 8,20 €

**Helga** (alkoholfrei)  
Bitter Lemon<sup>14</sup> | Holunder | Limette | Soda | frische Minze  
0,2 l 7,70 €

## Suppe

**Klare Tomatenessenz** 

Basilikum | Knoblauchbrot <sup>A</sup>

9 €

## Tagessuppe

Wechselnde Suppen (fragen Sie unser Service-Personal)

9 €

## Vorspeisen

**Knoblauchbaguette** <sup>AI</sup> mit dreierlei Dips 

Chilimayonnaise <sup>2/3/A/G/J/J/X</sup> | Basilikumpesto | Trüffelschmand <sup>1</sup>

9 €

**Bruschetta** 

Ciabatta <sup>AI</sup> | Tomate | Rucola | Balsamico | Parmesan <sup>1</sup>  
- auch vegan erhältlich 

9 €

**Black Tiger Garnele im Knuspermantel** <sup>A/B/C/D/E/F/G/K/M</sup>

Mangochutney | Chili | Safran <sup>IN</sup>

17 €

**Carpaccio von roter Beete** 

Rote Beete | Karamellisierte Walnüsse <sup>R</sup> | Wildkräuter |  
Trüffelschmand <sup>1</sup> | - auch vegan erhältlich 

11 €

+ Gratiniertes Ziegenkäse <sup>AI</sup>

+ 4 €

**Gratiniertes Ziegenkäse** <sup>1</sup> 

Tomaten-Brotsalat <sup>AI</sup> | Basilikumpesto

14 €

## Salat

### Klosterhof Salatteller

Verschiedene Blattsalate | Rohkostsalate | Kirschtomate |  
Gurke | Paprika | Croûtons <sup>A/I</sup> | Parmesan <sup>I</sup> | - auch vegan erhältlich 

14 €

## Extras

Hähnchenbrust Suprême 9 €

A/B/C/D/E/F/G/K/M

3 gebratene Black Tiger Garnelen im Knuspermantel 10 €

Rindfleischstreifen 10 €

Gratinierter Ziegenkäse <sup>I</sup> 7 €

## Burger

### Pulled Pork Burger

Saftig gegarter Schweinenacken gezupft |

Chilimayonnaise <sup>2/3/A/G/J/X</sup> | Cheddar <sup>1</sup> | Römersalat |

Mediterranes Gemüse | Brioche-Bun <sup>A/G/I</sup>

Kartoffel-Mais-Pommes oder Coleslaw <sup>2/8/G/I/X</sup>

22 €

### Burger de luxe

Beefburger (180 g) | Hausgemachte BBQ-Sauce <sup>1/13/Y</sup> |

| Trüffelschmand <sup>1</sup> | Tomatenwürfel | Rotweinzwiebeln <sup>12</sup> |

Römersalat | Cheddar <sup>1</sup> | Brioche-Bun <sup>A/G/I</sup>

Kartoffel-Mais-Pommes

21 €

### Vegetarischer Burger

Ofengemüse | Basilikumpesto | Rotweinzwiebeln <sup>12</sup> |

Römersalat | Ziegenkäse <sup>1</sup> | Brioche-Bun <sup>A/G/I</sup>

Kartoffel-Mais-Pommes

19 €

## Fleisch

### Spießbraten

Chorizojus <sup>2/3/J</sup> | Bohnenragout <sup>1</sup> | Kartoffel-Röstzwiebelpüree <sup>1</sup>

21 €

### Schweinefilet

Chorizojus <sup>2/3/J</sup> | Blumenkohl | Brokkoli |

Kartoffel-Röstzwiebelpüree <sup>1</sup>

25 €

### Rheinischer Sauerbraten

Eigene Sauce <sup>12/J</sup> | Rosinen | Rotkohl | Kartoffelknödel <sup>AG/I</sup>

27 €

### Wiener Schnitzel <sup>AG</sup>

Kalbsrücken | Kartoffel-Mais-Pommes | Gurkensalat

29 €

### Rib-Eye Steak 250 g

Kräuterbutter <sup>1</sup> | Mediterranes Gemüse |

Kartoffel-Mais-Pommes

32 €

### Halbe Ente

Rosmarinjus <sup>12/J</sup> | Rotkohl | Kartoffelknödel <sup>AG/I</sup>

33 €

## Fisch

### Steinbeißerfilet

Kalbshaxenragout <sup>1/2</sup> | Gebackene Kartoffel | Buttersauce <sup>1</sup>

29 €

### Kabeljau

Weißer Balsamicosauce <sup>1/2</sup> | Belugalinsen <sup>1</sup> | Speck | Brokkoli

28 €

## Pasta

### Pasta Hummercremesauce

Linguine | Hummercremesauce <sup>1/2</sup> | Garnelen <sup>12/M</sup>

27 €

### Pasta Pesto

Linguine | Basilikumpesto | Cherrytomaten | Rucola |  
Walnüsse <sup>R</sup> | Parmesan <sup>1</sup> | - auch vegan erhältlich 

17 €

### Offene Ravioli

Karotte | Frühlauch | Brokkoli | Tomatenessenz

17 €

## Desserts

### Crumble der Saison <sup>AG/VP</sup>

(Fragen Sie unser Service-Personal)

11 €

### Crème brûlée <sup>G/I</sup>

Tonkabohne | Dunkles Schokoladeneis <sup>G/I</sup> | Frische Beeren

10 €

### Heiß & Kalt

Espresso <sup>13</sup> | Hausgemachtes Vanilleeis <sup>G/I</sup>

7 €

### Parfait

Safran | Honig | Vanille | Kokosschaum |  
Frische Beeren

10 €

### Hausgemachtes Eis

Amarena Kirsch <sup>G/I</sup> | Dunkle Schokolade <sup>G/I</sup> | Vanille <sup>G/I</sup>

9 €

### Hausgemachtes Sorbet

Himbeere | Zitrone | Mango

9 €

### Kleine Käseauswahl

Feigensenf <sup>x</sup> | Preiselbeeren | Trauben | Baguette <sup>AI</sup>

15 €

## Frische Waffeln<sup>A/I</sup> und Kuchen (von 14 - 17 Uhr)

mit Puderzucker 4,90 €

+ eine Kugel Eis<sup>G/I</sup> 2,80 €

+ heiße Kirschen 2,50 €

+ Sahne<sup>I</sup> 1,70 €

mit Puderzucker, Eis, heißen Kirschen und Sahne<sup>G/I</sup> 10,90 €

Streuselkuchen nach Saison<sup>A/G/I</sup> (kann Nüsse enth.) (Apfel, Pflaume, Rhabarber, etc.) 4,60 €

Käsekuchen und Torte<sup>A/G/I</sup> (kann Nüsse enth.) immer wechselnd 4,90 €

Sahne<sup>I</sup> 1,70

## Eisbecher

Zwei Kugeln Eis<sup>G/I</sup> 5,60 €    Drei Kugeln Eis<sup>G/I</sup> 7,50 €

Vanille | Kirsche | Stracciatella | Erdbeere

Sahne<sup>I</sup> 1,70 €

Sanfter Engel 6,80 €

Orangensaft<sup>G/I</sup> | Vanilleeis<sup>G/I</sup> | Sahne<sup>I</sup>

Eiskaffee 6,80 €

Kalter Kaffee<sup>13</sup> | Vanilleeis<sup>G/I</sup> | Sahne<sup>I</sup>

Schokobecher 9,50 €

Vanilleeis<sup>G/I</sup> | Stracciatellaeis<sup>G/I</sup> | Schokosauce<sup>I</sup> | Pralinen<sup>12</sup> | Sahne<sup>I</sup>

Kirschbecher 9,50 €

Vanilleeis<sup>G/I</sup> | Kirscheis<sup>G/I</sup> | heiße Kirschen | Sahne<sup>I</sup>

Erdbeerbecher 9,50 €

Vanilleeis<sup>G/I</sup> | Erdbeereis<sup>G/I</sup> | Erdbeeren | Sahne<sup>I</sup>

Eierlikörbecher 9,50 €

Vanilleeis<sup>G/I</sup> | Stracciatellaeis<sup>G/I</sup> | Eierlikör<sup>12/G</sup> | Krokant (kann Nüsse enth.)

## Kaffee

Kännchen Kaffee <sup>13</sup>

5,50 €

Tasse Kaffee <sup>13</sup>

3,20 €

Espresso <sup>13</sup>

3,20 €

Cappuccino <sup>13/l</sup>

4,20 €

Latte Macchiato <sup>13/l</sup>

4,90 €

Heiße Schokolade |

4,90 €

mit Sahne |

5,90 €

mit Sahne und Baileys |

8,50 €

mit Sahne und Amaretto |

8,50 €

## Tee

Glas Tee

4,30 €

Sorten: Darjeeling, Ostfriesen, Früchte, Pfefferminz,  
Rooibos Vanille, Rooibos Karamell

## Weißweine

### Klosterhof Hauswein - Weißburgunder

Nahe, Weingut Tesch

Dieser Weißwein ist trocken ausgebaut  
mit einem lecker animierenden floralen Duft.

0,2 l 7,30 €

### Grauburgunder QbA trocken

Rheinhessen, Weingut Dohlmühle

Feines, würziges und nussiges Aroma, dazu eine  
ganz harmonische Weinsäure -  
die deutsche Antwort auf Pinot Grigio.

0,2 l 7,70 € | 0,75 l 25,90 €

### Weißburgunder QbA halbtrocken

Rheinhessen, Weingut Dohlmühle

Ein Weißburgunder der durch seine feine Art,  
seine blumigen Aromen, seine Fruchtigkeit und  
seine dezente Säureprägung begeistert!

0,2 l 8,20 € | 0,75 l 27,90 €

### Sonnengruß Riesling QbA feinherb

Rheinhessen, Weingut Schönhals

Mit einer leichten Restsüße strömen uns feine  
Zitrus- und Ananasnoten entgegen.  
Herrlich saftig und lebhaft im Mund.

0,2 l 8,70 € | 0,75 l 29,90 €

## Weißweine

### Rivaner SOMMERLust QbA trocken

Franken, Winzer Sommerach

Mit den SOMMERLust-Weinen genießen Sie das ganze Jahr schöne Momente des Sommers.

Fruchtige Aromen mit feiner Würze, Duft von Bananen, Mirabelle, grüner Apfel, Aprikosen und Ananas.

0,2 | 8,70 € | 0,75 | 29,90 €

### Blanc de Noir QbA trocken

Deutschland-Nahe, Weingut Tobias Rickes

Aus den roten Trauben Merlot und Cabernet Sauvignon wurde dieser Weißwein gekeltert. Ein fruchtig frischer Sommerwein mit Aromen von Kirschen und weißen Blüten.

0,75 | 36,90 €

### Grauer Burgunder trocken

Deutschland-Pfalz, Weingut Stefan Meyer

Kühler mineralischer Duft und Anklänge von Nuss.

Am Gaumen straff und klar mit Frucht.

Wirkt kompakt und sehr saftig.

0,75 | 41,90 €

### Sauvignon Blanc trocken

Neuseeland-Marlborough, Wild Rock

Intensive Aromen von Limetten, Stachelbeere und grüner Paprika. Am Gaumen ergänzt durch tropische Früchte und frischem Basilikum.

0,75 | 43,90 €

## Weißweine

### Castel Chardonnay DO trocken

Spanien-Costers del Segre, Raimat

Strohgelbe Farbe, intensive Aromen von Pfirsich, Honig und exotischen Früchten. Dieser Wein ist sehr ausgewogen und mit lang anhaltendem Abgang.

0,75 | 45,90 €

### Rheingau Riesling VDP

Gutswein trocken

Deutschland-Rheingau, Weingut Robert Weil

Dieser Riesling entfaltet eine wunderbare Nase mit Aromen von Pfirsich, Grapefruit, Aprikosen, Kräutern und Frühlingsblumen. Ein echter Klassiker mit dezenter Säure und harmonischer Frucht.

0,75 | 49,90 €

## Alkoholfrei

### Dr. Lo Riesling trocken

Deutschland-Mosel-Saar-Ruwer, Weingut Dr. Loosen

Aus einem Gutsriesling mit Restsüße produziert das Weingut diesen alkoholfreien Wein. Er ist ohne die Zugabe von Süßreserven entalkoholisiert, was einen natürlichen und harmonischen Geschmack ermöglicht. Eine spannende Alternative für den alkoholfreien Genuss.

0,2 | 8,50 € | 0,75 | 29,50 €

Wein enthält Sulfite. Wir schenken die aktuellen Jahrgänge unserer Winzer aus.

## Rotweine

**Klosterhof Hauswein - Merlot trocken**  
Languedoc Frankreich, Vignerons Catalans

Richtig schön beeriger Merlot,  
unkompliziert, weich und so saftig!

0,2 l 7,50 €

**Why Not? Primitivo DOC trocken**

Italien-Apulien, Contri Spumante

In der Nase Noten von reifen Früchten und  
Kirschen mit einem Hauch von Tabak. Aromen  
von schwarzen Früchten, Schokolade  
und einem Hauch von Pflaume.

0,2 l 8,50 € | 0,75 l 29,50 €

**Herrnsheimer Schloss QbA trocken**

Cabernet Sauvignon

Rheinhessen, Weingut Volker Schmitt

Duft roter Johannisbeeren, reifer Waldbeeren und etwas  
Crème de Cassis. Zarte und dennoch spürbare Holznote.

0,2 l 9,20 € | 0,75 l 31,90 €

**Trollinger Hamballe QbA halbtrocken**

Württemberg, Weinkellerei Hohenlohe

Herzhaft kerniger Rotwein mit zart duftigem  
Bukett und würzig frischem Aroma.

Kräftig, aber dennoch nicht zu schwer.

0,2 l 8,70 € | 0,75 l 29,90 €

## Rotweine

### **Fabelhaft Tinto DOC trocken**

Portugal-Douro, Niepoort

Ein Grund für den Erfolg von Fabelhaft liegt in seinem Aromen-Panorama, das sich im Glas öffnet.

Ein Duft von Brombeere und Himbeere.

Ein Wein mit verdammt viel Douro-Charakter!

Falstaff: 91 Punkte

0,75 | **43,90 €**

### **Amarone DOCG trocken**

Italien-Venetien, Casa Vinicola Sartori

Diese Jubiläums-Edition ist ein Amarone der Superlative.

Intensive Aromen nach reifen Früchten, wie schwarze Kirschen, Pflaumen, Brombeeren und Johannisbeeren, Rosenduft, Röstaromen, balsamischen Noten, Kräutern und Gewürzen. Ein Amarone wie ein Poesiealbum.

0,75 | **69,90 €**

### **Viña Pomal Reserva DOC trocken**

Spanien-Rioja, Bodegas Bilbainas

18 Monate Reife im Barrique, weitere 24 Monate auf der Flasche - so gelangt er zu großer Farbintensität mit Aromen von roter Frucht, vermischt mit Alterungstönen von Tabak, Trüffel und Vanille. Sehr konzentriert, guter Körper und langer Abgang. Ein echter Old-School-Reserva, der dekantiert werden sollte.

0,75 | **47,90 €**

## Rotweine

### **Sasseo Primitivo Salento IGT trocken**

Italien-Apulien, Masseria Altemura

Dieser Wein besitzt einen guten Körper, mundet einhüllend, warm und weich und entfaltet einen sehr reifen Fruchtgeschmack, unterstützt durch einen angenehmen Hauch zarten Tannins.

0,75 l **43,90 €**

### **Black Print QbA trocken**

Deutschland-Pfalz, Markus Schneider

Am Anfang dominieren würzige und animalische Noten, mit etwas mehr Luft tritt schließlich auch die Frucht in den Vordergrund.

0,75 l **53,90 €**

## Alkoholfrei

### **Goodvines Cabernet Sauvignon trocken**

Deutschland-Pfalz und Rheinhessen Weingut Goodvines

Eine Weinalternative mit üppigen Noten von schwarzer Johannisbeere und Pflaume. Er besticht durch die typisch feine Barrique-Note. Er leuchtet tiefrot und ist eine perfekte Alternative für alle, die einen fruchtigen, kraftvollen und dennoch leichten Genuss suchen.

Ohne Zusatz von künstlichen Aromen.

0,2 l **8,50 €** | 0,75 l **29,50 €**

Wein enthält Sulfite. Wir schenken die aktuellen Jahrgänge unserer Winzer aus.

## Roséweine

*La Ronca Rosato Veneto IGT trocken*

*Italien - Venetien, Weingut Casa Vinicola Sartori*

*Feinfruchtiges Bouquet mit Noten von reifen Erdbeeren  
und Himbeeren. Am Gaumen saftige Fruchtsüße!*

*Ein perfekter Allrounder!*

*0,2 | 7,20 € | 0,75 | 25,50 €*

*Passitivo Rosé IGP trocken*

*Italien - Apulien, Weingut Cantina Paololeo*

*Ein Duft-Komplex aus Himbeeren, würzigen Walderdbeeren  
und einem Hauch Rhabarber entströmt diesem Rosé.*

*Dazu entwickeln sich mit der Zeit Maracujas, Birnen,*

*Limetten sowie Rosenblüten, Hagebuttentee, Minze und*

*aromatische Kräuter. Am Gaumen wartet Perfektion:*

*Er besticht mit elegantem Schmelz und mineralischer*

*Kraft, feinwürziger Frische und süßer Frucht.*

*0,75 | 36,90 €*

## Kaltes

Coca Cola <sup>1/13</sup> | Coca Cola light <sup>1/3/8/10/13</sup>  
Glas 0,3 | 4,30 € | 0,4 | 5,70 €

Fanta <sup>1/3</sup> | Sprite  
Glas 0,3 | 4,30 € | 0,4 | 5,70 €

Bad Pyrmonter Gourmet (feinperlig oder naturell)  
Flasche 0,25 | 3,90 € | 0,75 | 8,00 €

Orangensaft, Apfelsaft <sup>3</sup>  
Glas 0,3 | 4,50 €

Kirschsaft, Rhabarbersaft  
Glas 0,3 | 4,50 €

Maracujanektar, Bananennektar  
Glas 0,3 | 4,50 €

als Schorle  
0,3 | 4,50 €

Tonic Water <sup>14</sup>  
Flasche 0,25 | 4,00 €

Ginger Ale  
Flasche 0,25 | 4,00 €

Bitter Lemon <sup>14</sup>  
Flasche 0,25 | 4,00 €

Eistee Zitrone oder Pfirsich  
Flasche 0,33 | 4,80 €

## Biere vom Fass

Veltins Pils <sup>A</sup>

0,3 | 4,20 € | 0,5 | 6,20 €

Bayreuther Hell <sup>A</sup>

0,3 | 4,20 € | 0,5 | 6,20 €

Grevensteiner Original <sup>A</sup>

0,3 | 4,40 € | 0,5 | 6,50 €

Aktien Landbier <sup>A</sup>

0,3 | 4,40 € | 0,5 | 6,50 €

Maisel's Weisse Original <sup>A</sup>

0,5 | 6,50 €

## Biere alkoholfrei

Maisel's Weizen <sup>A</sup>

Flasche 0,5 | 6,50 €

Veltins <sup>A</sup>

Flasche 0,33 | 4,20 €

## Kurzes

Ammerländer Korn 32%

2 cl 3,30 €

Alter Hullmann 35%

2 cl 3,90 €

Fernet Branca 35%

2 cl 3,90 €

Jägermeister 35%

2 cl 3,90 €

Wodka Three Sixty 37,5%

2 cl 4,00 €

Sambuca Molinari 40%

2 cl 4,00 €

Ouzo 38%

2 cl 3,90 €

Ramazzotti 30%

2 cl 4,20 € | 4 cl 5,50 €

Jubiläums Aquavit 40%

2 cl 4,20 €

Linie Aquavit 41,5%

2 cl 4,20 €

Baileys auf Eis 17%

2 cl 4,20 € | 4 cl 5,50 €

Malteser Kreuz 40%

2 cl 4,20 €

## Whiskey

Ballantine's Scotch 40%  
2 cl 4,50 € | 4 cl 6,00 €

Jim Beam Bourbon 40%  
2 cl 4,50 € | 4 cl 6,00 €

Jack Daniel's 40%  
2 cl 5,20 € | 4 cl 6,50 €

Vallendar Single Malt 43,4%  
2 cl 8,00 € | 4 cl 10,50 €

## Cognac

Vecchia Romagna 38%  
2 cl 4,90 € | 4 cl 7,40 €

Hennessy Fine 40%  
2 cl 6,50 € | 4 cl 9,00 €

Rémy Martin VSOP 40%  
2 cl 7,00 € | 4 cl 9,50 €

## Gin

Finsbury Gin 37,5%  
2 cl 4,50 € | 4 cl 6,00 €

Norden Dry Gin 44%  
2 cl 5,20 € | 4 cl 6,50 €

Knut Hansen Dry Gin 42%  
2 cl 6,00 € | 4 cl 8,50 €

Berliner Brandstifter 43,3%  
2 cl 7,50 € | 4 cl 10,00 €

## Obstler

Williams Christ Birne 35%

2 cl 5,00 € | 4 cl 7,00 €

Marille 35%

2 cl 5,00 € | 4 cl 7,00 €

Waldhimbeergeist 35%

2 cl 5,00 € | 4 cl 7,00 €

Haselnuss 35%

2 cl 5,90 € | 4 cl 7,50 €

## Grappa

Grappa di Chardonnay 40%

2 cl 5,50 € | 4 cl 7,50 €

Marzadro la Trentina Tradizionale 41%

2 cl 6,00 € | 4 cl 8,00 €

Marzadro Grappa Amarone 41%

2 cl 7,00 € | 4 cl 9,50 €

Marzadro Olia del Garda 40%

2 cl 7,00 € | 4 cl 9,50 €

## Rum

Havana Club 40%

2 cl 4,50 € | 4 cl 6,00 €

Don-Papa 40%

2 cl 6,50 € | 4 cl 9,00 €

Ron Zacapa Centenario 40%

2 cl 7,50 € | 4 cl 10,00 €

Besuchen Sie uns auch am Burgweg 7,  
in unserem gemütlichen Restaurant Ahrenshof.  
Auch hier können Sie genussvolle Abende verbringen!

Reservieren Sie gerne auch schon hier im Klosterhof!

[www.ahrenshof-restaurant.de](http://www.ahrenshof-restaurant.de)

Telefon 04403 4711



## Zusatzstoffe:

- |   |                                    |
|---|------------------------------------|
| 1 mit Farbstoff                         | 10 enthält eine Phenylalaninquelle |
| 2 mit Konservierungsstoff               | 11 Tafelsüße auf Grundlage von     |
| 3 mit Antioxidationsmittel              | 12 Alkohol                         |
| 4 mit Geschmacksverstärker              | 13 coffeinhaltig                   |
| 5 geschwärzt                            | 14 chininhaltig                    |
| 6 gewachst                              | 15 taurinhaltig                    |
| 7 mit Phosphat                          |                                    |
| 8 mit Süßungsmittel                     |                                    |
| 9 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel |                                    |

## Allergene:

- |                   |              |                           |
|-------------------|--------------|---------------------------|
| A Weizen          | J Sellerie   | S Cashewnüsse             |
| B Dinkel-Weizen   | K Sesamsamen | T Pecannüsse              |
| C Khorasan-Weizen | L Lupine     | U Paranüsse               |
| D Roggen          | M Krebstiere | V Macadamianüsse          |
| E Gerste          | N Fisch      | W Pistazien               |
| F Hafer           | O Sojabohnen | X Senf                    |
| G Eier            | P Mandeln    | Y Schwefeldioxid/Sulphite |
| H Erdnüsse        | Q Haselnüsse | Z Weichmacher             |
| I Milch/Laktose   | R Walnüsse   |                           |

Bitte informieren Sie sich vorab bei unseren netten Servicekräften.