CULINARIA
CATERING UND
GASTRONOMIEBETRIEBE

ANTIPASTI BUFFET — 19,50 €
Italienische Vorspeisen / gegrilltes Gemüse /
angemachte Salate / Fleischplatten

KÜRBISSÜPPCHEN (VEGAN) — 8,50 €
Hokkaido / Kerne / Öl
(H)

REIBEKUCHEN — 16,50 €
Lachs / Schmand / Feldsalat
(A,D,G)

SPINATKNÖDEL — 19,50 €
Waldpilze / Rahm / Bergkäse
(A, C)

CAESAR-SALAD — 21,50 €
Romana / Panko-Hühnchen / Speck / Ei
(A,C,G,D)

SCHNITZEL WIENER ART — 26,00 €
Rustikale Pommes / Trüffelmayo / Parmesan / Salat
(A,C,G)

SCHOKOKÜCHLEIN — 10,50 €
Waldbeeren / Marzipan / Eis
(A,C,G,H)

CULINARIA
CATERING UND
GASTRONOMIEBETRIEBE

Aperitif

Culinaria Sekt *trocken* ..... 0,1 l ..... **6,50 €**

Louis Massing Champagne Brut *trocken, Frankreich* .. 0,1 l .... **13,50 €**

Sherry *medium oder trocken* ..... 5 cl ..... **4,00 €**

Aperol Spritz *Aperol, Sekt, Soda* ..... 0,2 l ..... **8,50 €**

Lillet Wild Berry *Lillet Blanc, Schweppes, Beerenmix* .... 0,2 l ..... **8,50 €**

Longdrinks

Campari *Orange oder Soda* ..... 0,2 l ..... **8,50 €**

Gin Tonic *Tanqueray, Tonic Water* ..... 0,2 l ..... **8,50 €**

Biere

Radeberger Pils *vom Fass* [A3] ..... 0,3 l ..... **4,00 €**

Oberdorfer Hell [A3] ..... 0,33 l ..... **4,50 €**

Schöfferhofer Weizen [A3] ..... 0,5 l ..... **5,50 €**

Schöfferhofer Weizen *alkoholfrei* [A3] ..... 0,5 l ..... **5,50 €**

Jever Fun *alkoholfrei* [A3] ..... 0,33 l ..... **4,00 €**

Brinkhoff's Radler *naturtrüb* [A3] ..... 0,33 l ..... **4,00 €**

CULINARIA
CATERING UND
GASTRONOMIEBETRIEBE

Wein & Co.

	0,2 l	0,75 l
Albus *Weiß*		
Grauburgunder trocken, Kast, Pfalz	**7,00 €**	**26,00 €**
Schittler Becker *Weiß*		
Riesling trocken, Selzener Gottesgarten, Rheinhessen	**8,50 €**	**28,50 €**
Pink by Lea Metzger *Rosé*		
Noir Rosé trocken, Rheinhessen	**7,00 €**	**26,00 €**
Weinreich *Rot*		
Basis Rotwein Cuvée BIO trocken, Rheinhessen	**7,00 €**	**26,00 €**
Cantina Angiuli Donato *Rot*		
Primitivo trocken, Apulien	**8,50 €**	**28,50 €**

Culinaria Sekt *trocken*	**39,00 €**

	0,375 l	0,75 l
Louis Massing Champagne Brut		
trocken, Frankreich	**53,00 €**	**95,00 €**

CULINARIA
CATERING UND
GASTRONOMIEBETRIEBE

Soft Getränke

Selters Mineralwasser | naturell	0,25 l	**3,50 €**
Selters Mineralwasser | naturell	0,75 l	**7,50 €**
Orangen- oder Apfelsaft	0,25 l	**3,50 €**
Schweppes Bitter Lemon *chininhaltig* [3.1]	0,2 l	**3,50 €**
Schweppes Tonic Water *chininhaltig* [3.1]	0,2 l	**3,50 €**
Haaner Apfelschorle	0,25 l	**3,50 €**
Pepsi Cola | Pepsi Zero Zucker [1.1, 2.1, 9.1, 10.1, 12]	0,2 l	**3,50 €**
Bionade *verschiedene Sorten* [A3]	0,33 l	**4,50 €**

Kaffee & Co. Rösterei Talbohne

Kaffee Crema	Tasse	**3,00 €**
Espresso	Tasse	**3,00 €**
Doppelter Espresso	Tasse	**4,50 €**
Cappuccino	Tasse	**3,50 €**
Latte Macchiato	Glas	**3,50 €**
Tee *verschiedene Sorten*	0,3 l	**2,50 €**

CULINARIA
CATERING UND
GASTRONOMIEBETRIEBE

Digestif

Averna	2 cl	3,50 €
Grappa	2 cl	4,00 €
Ramazotti	2 cl	3,50 €
Linie Aquavit	2 cl	3,50 €
Remy Martin VSOP	2 cl	4,50 €

Zusatzstoffe & Allergene

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

A	Glutenhaltiges Getreide
A1	enthält Weizen
A2	enthält Roggen
A3	enthält Gerste
A4	enthält Hafer
A5	enthält Dinkel
A6	enthält Kamut
B	enthält Krebstiere
C	enthält Eier
D	enthält Fisch
E	enthält Erdnuss
F	enthält Soja
G	enthält Milch und Milcherzeugnisse
H	enthält Schalenfrüchte/Nüsse
H1	enthält Mandel
H2	enthält Haselnuss
H3	enthält Walnuss
H4	enthält Kaschunuss
H5	enthält Pekannuss
H6	enthält Paranuss
H7	enthält Pistazie
H8	enthält Macadamianuss
I	enthält Sellerie
J	enthält Senf
K	enthält Sesam
L	enthält Schwefeldioxid
M	enthält Lupine
N	enthält Weichtiere

1	mit Farbstoff
1.1	Zuckerkulör E150d
1.2	Carotine E160e
2	mit Konservierungsstoff
2.1	Natriumbenzoat
3	mit Antioxidationsmittel
3.1	Ascorbinsäure
4	mit Geschmacksverstärker
5	geschwefelt
6	geschwärzt
7	gewachst
8	mit Phosphat
9	mit Süßungsmittel
9.1	Acesulfam-K
10	Aspartam & Phenylalaninquelle
11	mit Milcheiweiß
12	Koffeeinhaltig