

---

---

# *Ausflugsgaststätte „Quellentäl“*

## ***Familienbetrieb seit 1972***

*1972 wurde die Gaststätte  
von Joachim & Renate Schlieff eröffnet.  
(von 1972 -1990 Konsumgaststätte)  
1993 Übernahme von Mark & Simone Schlieff*

---

---

## *Öffnungszeiten*

***Montag***

***Dienstag bis Freitag***

***Sonnabend***

***Sonntag***

***Ruhetag***

***von 11:30 bis 22:00 Uhr***

***von 11:00 bis 22:00 Uhr***

***von 11:00 bis 21:00 Uhr***

***Küchenannahmeschluss 20:15 Uhr***

<i>Tasse Kaffee</i> <sub>11</sub> <i>Crème</i>	3,00 €
<i>Pott Kaffee</i> <i>Crème</i> <sub>11</sub>	4,50 €
<i>Latte Macchiato</i> <sub>11;G</sub>	3,90 €
<i>Latte Macchiato</i> <sub>11;G</sub> <i>mit Aroma</i>	4,70 €
<i>Vanille</i> <sub>1</sub> , <i>Haselnuss</i> <sub>1;2;H</sub> , <i>Schokolade</i> <sub>1</sub> <i>oder Caramel</i> <sub>1</sub> , <i>Cappuccino</i> <sub>11;G</sub>	3,30 €
<i>Cappuccino doppelt</i> <sub>11;G</sub>	4,80 €
<i>Café au lait</i> ( <i>Milchkaffee</i> ) <sub>11;G</sub>	4,80 €
<i>Espresso</i> <sub>11</sub>	2,80 €
<i>Espresso doppelt</i> <sub>11</sub>	4,80 €
<i>Espresso Macchiato</i> <sub>11;G</sub> <i>Espresso mit Milchhaube</i>	2,90 €
<i>Café holländisch</i> ( <i>Café Crème</i> <sub>11</sub> , <i>2cl Eierlikör</i> <sub>c</sub> <i>und Sahne</i> <sub>G</sub> )	5,50 €
<i>Café Baileys</i> ( <i>Café Crème</i> <sub>11</sub> , <i>2cl Baileys</i> <sub>G</sub> <i>und Sahne</i> <sub>G</sub> )	5,90 €
<i>Rüdesheimer</i> ( <i>Café Crème</i> <sub>11</sub> , <i>2cl Weinbrand</i> <i>und</i> <i>Sahne</i> <sub>G</sub> )	5,70 €

*Auf Wunsch sind die Kaffeespezialitäten auch in **coffeinfrei** möglich!*

# Heiße Getränke

	0,3 l
<b>COCAYA Schokolade<sub>G</sub></b>	<b>3,50 €</b>
<b>COCAYA Schokolade<sub>G</sub> mit Sahne</b>	<b>4,00 €</b>
<b>COCAYA Schokolade<sub>G</sub> mit 2 cl Baileys<sub>G</sub> und Sahne<sub>G</sub></b>	<b>5,80 €</b>
<b>Schokochino</b>	<b>4,80 €</b>
<i>COCAYA Schokolade<sub>G</sub> mit Espresso<sub>1l</sub></i>	
<b>Heiße Milch<sub>G</sub></b>	<b>3,00 €</b>
<b>Heiße Milch<sub>G</sub> mit Aroma</b>	<b>3,50 €</b>
<i>Vanille<sub>1</sub>, Haselnuss<sub>1,2,H</sub> oder Caramel<sub>1</sub></i>	
<b>Heiße Zitrone</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Heißer Sanddornsaft</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Glühwein</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Glühwein mit Amaretto</b>	<b>5,30 €</b>
<b>Grog mit Rum 4cl</b>	<b>5,50 €</b>

## **EILLES TEE / TEA DIAMAND**

*Looser Blatt- und Brokentees in Premiumqualität  
(im pyramidenförmigen Teebeutel)*

<i>Friesische Mischung, Grüner Tee - Detox Broken, Sommerbeeren, Kräutergarten, Rooibos Vanilla, Pfefferminzblätter, Kamillenblüten</i>	<b>3,40 €</b>
---	---------------

## Bier vom Fass

	0,3 l	0,5 l	1,0 l
<i>Rostocker Pils</i> <sub>A</sub>	3,60 €	5,50 €	10,50 € +1Feigling
<i>Alsterwasser</i> <sub>8,A</sub>	3,60 €	5,50 €	10,50 € +1Feigling
<i>Rostocker Dunkel</i> <sub>A</sub>	3,70 €	5,50 €	10,70 € +1Feigling
<i>Schöffelhofer Hefeweizen</i> <sub>A</sub>	3,70 €	5,70 €	10,70 € +1Feigling
<i>Bananenweizen</i> <sub>A</sub>	3,70 €	5,70 €	

## Flaschenbier

<i>Flensburger Pils</i> <sub>A</sub>	0,5 l	4,90 €
<i>Rostocker Zwickel</i> <sub>A</sub>	0,5 l	4,90 €
<i>Radeberger Pilsener</i> <sub>A</sub> (alkoholfrei)	0,33 l	3,90 €
<i>Schöffelhofer Hefeweizen</i> <sub>A</sub> (alkoholfrei)	0,5 l	4,90 €

## Longdrinks

<i>Bacardi Cola</i> <sub>1,8,11</sub>		6,80 €
<i>Havana Cola</i> <sub>1,8,11</sub>		6,80 €
<i>Cola Wodka</i> <sub>1,8,11</sub>		6,80 €
<i>Pernod Cola</i> <sub>1,8,11</sub>		6,80 €
<i>Gin Tonic</i> <sub>8,12</sub> (Gordon`s London Dry Gin, Hendricks Gin)	ab	6,80 €
<i>Campari</i> <sub>1</sub> <i>Orange</i>		6,50 €
<i>Wodka Lemon</i> <sub>12</sub>		6,80 €
<i>Whisky Cola</i> <sub>1,8,11</sub>	ab	7,80 €

(Jim Beam, Jack Daniels, Dimple<sub>1</sub>)

**Alle Mixgetränke mit 4cl Alkohol.**

# Alkoholfreie Getränke

## *Glashäger*

<i>Mineralwasser</i>	0,25 l	3,00 €
<i>medium, classic</i>	0,70 l	6,90 €
<i>oder still</i>	1,00 l	7,10 €
<i>Tonic</i> <sub>12</sub>	0,2 l	2,90 €
<i>Bitter Lemon</i> <sub>12</sub>	0,2 l	2,90 €
<i>Ginger Ale</i> <sub>1,12</sub>	0,2 l	2,90 €
<i>Rote Brause (Himbeere)</i> <sub>1,8</sub>	0,2 l	2,90 €
<i>Grüne Brause (Waldmeister)</i> <sub>1,8</sub>	0,2 l	2,90 €
<i>Apfelschorle</i>	0,2 l	2,90 €
<i>Coca Cola</i> <sub>1,8,11</sub> , <i>Coca Cola Zero</i> <sub>1,9,11</sub>	0,2 l	2,90 €
<i>Sprite</i> <sub>8</sub>	0,2 l	2,90 €
<i>Fanta</i> <sub>1,8</sub>	0,2 l	2,90 €
<i>Spezi</i> <sub>1,8,11</sub>	0,2 l	2,90 €
	0,4 l	4,90 €

## Elmenhorster Fruchtsaftgetränke

*Apfelsaft, Orangensaft, Grapefruitsaft, Traubensaft,  
Rhabarbernektar, Multivitaminsaft, Kirschnektar,  
Bananennektar, Tomatensaft und Sanddornnektar*

	0,2 l	3,20 €
	0,4 l	5,40 €
<i>Alle Säfte sind auch als Schorle möglich!</i>	0,2 l	2,90 €
	0,4 l	4,90 €

# Spirituosen

## Weinbrand &

### Cognac

	<b>4 cl</b>
<i>Wilthener Goldkrone</i>	3,30 €
<i>Remy Martin 1738</i>	6,60 €

### Whiskey

	<b>4 cl</b>
<i>Jim Beam</i>	4,60 €
<i>Jack Daniels</i>	4,90 €
<i>Dimple<sub>1</sub></i>	5,50 €

### Klare/Aquavite

	<b>4 cl</b>
<i>Nordhäuser Korn</i>	3,40 €
<i>Wodka Gorbatschow</i>	3,80 €
<i>Rostocker Kümmel</i>	3,80 €
<i>Linie Aquavit</i>	4,40 €
<i>Malteser Aquavit</i>	4,40 €

### Anis<sub>3</sub>

	<b>4 cl</b>
<i>Quzo 12</i>	3,60 €
<i>Küstennebel</i>	3,30 €
<i>Pernod</i>	3,80 €
<i>Sambuca</i>	3,50 €

### Kräuter/Bitter

	<b>4 cl</b>
<i>Jägermeister</i>	3,80 €
<i>Wurzpeter</i>	3,80 €
<i>Boonekamp<sub>1</sub></i>	3,30 €

### **4 cl**

<i>Ramazzotti</i>	4,00 €
<i>Fernet Branca<sub>1</sub></i>	4,00 €

### Unser Tipp:

<b>Sagenhafter Roter Hengst</b>	4,20 €
---------------------------------	--------

### Grappa/Obstler

	<b>4 cl</b>
<i>Williams Christbirne</i>	4,00 €
<i>Grappa di Chardonnay</i>	4,90 €

### Liköre

	<b>4 cl</b>
<i>Baileys<sub>6</sub></i>	4,30 €
<i>Kirsche, Eierlikör<sub>6</sub></i>	3,20 €
<i>Pflaume</i>	
<i>Pfefferminzlikör</i>	3,20 €
<i>Apfelkorn sauer</i>	3,20 €

### Rum

	<b>4 cl</b>
<i>Bacardi carta blanca</i>	3,80 €
<i>Havana Club 3. Jahre</i>	3,80 €
<b>DON PAPA</b>	6,60 €
<i>Captain Morgan</i>	3,80 €

### **2 cl Fl.**

<i>Feigling</i>	2,20 €
<i>Kümmerling</i>	2,20 €
<i>Underberg<sub>1</sub></i>	2,20 €

## Aperitive

<i>Rotküppchen</i> Sekt <sub>L</sub> halbtrocken	0,1 l	3,70 €
	0,75 l	19,50 €
<i>MIONETTO</i> Prosecco <sub>L</sub> trocken	0,2 l	5,90 €
<i>Aperol</i> <sub>1,1</sub> Spritz	0,2 l	6,90 €
<i>Grüne Wiese</i> (Sekt <sub>L</sub> , Blue Curacao <sub>1</sub> , Orangensaft)	0,2 l	6,80 €
<i>Lillet Wild Berry</i> <sub>L</sub> (Lillet Blanc oder Rose, Schweppes Wild Berry <sub>12</sub> , Himbeeren)	0,2 l	7,50 €
<i>Martini Bianco</i>	5 cl	3,90 €
<i>Hugo</i> <sub>L</sub> spritziger Sekt mit Holunder und Minze	0,2 l	5,50 €
	0,75 l	15,90 €

## Weißweine

<b><u>Deutschland</u></b>	0,2 l	0,75 l	1,0 l
<i>Grauburgunder</i> <sub>L</sub> <b>Qualitätswein trocken</b> <i>Markus Pfaffmann, Pfalz</i>	6,40 €	19,20 €	---
Nase – Duft nach frischen Kräutern und Kernobst Gaumen – sehr saftig nach Birnen, Äpfeln und frischer Haselnuss			
<i>Riesling</i> <sub>L</sub> <b>Qualitätswein halbtrocken</b> <i>Lorens &amp; Söhne, Nahe</i>	6,10 €	---	30,50 €
Nase – zart nach Orangeade und Minze Gaumen – Fruchtsüße mit Noten von Kernobst und Aprikose, belebende Mineralität			
<i>Müller Thurgau</i> <sub>L</sub> & <i>Morio Muskat</i> <b>Qualitätswein lieblich</b>	5,90 €	---	26,50 €
<i>Jung &amp; Knobloch, Rheinhessen</i> Nase – Duft nach Rosen und Blumen, etwas Kräuterwürze, süßl. Mirabelle und Birne Gaumen – feinsaftig, Fruchtsüße, erfrischend nach Kernobst, Mirabellen und Pfirsich			
<b><u>Spanien</u></b> <i>El Mesón Blanco</i> <sub>L</sub> , trocken	6,20 €	18,60 €	---
<i>Bodega El Mesón, Rioja DOCa</i> Nase – dezent fruchtig mit Pfirsich, Mango, grünem Apfel und leichter Duft von Limette Gaumen – zart, sehr sauber und mit einem fruchtig-frischen Nachhall			
<b><u>Frankreich</u></b> <i>Change</i> <sub>L</sub> <i>Chardonnay</i> , trocken	7,90 €	23,70 €	---
<i>Chardonnay Pays d'Oc, Gérard Bertrand</i> Nase – leichte Frische mit Aromen von Zitrusfrüchten, Akazien und Orangenblüten Gaumen – entfalten sich dann zu Noten von Birnen, Geißblatt und Gewürzen			

# Rosewein

<u>Deutschland</u>	0,2 l	0,75 l	1,0 l
<b>„Pink Vinyard“<sub>L</sub> Qualitätswein trocken</b>			
<b>Markus Pfaffmann, Pfalz</b>	<b>6,90 €</b>	<b>20,70 €</b>	<b>---</b>
<i>(Cabernet Sauvignon, Merlot, Dornfelder)</i>			
<i>Nase – feine Kirschdüfte, beerig, süßliche Feige, Kräuter- &amp; Sommerwiese</i>			
<i>Gaumen – rote Apfelaromen, Orangenschale &amp; Mirabelle, leichte süßl. Mineralik</i>			

# Rotweine

<u>Deutschland</u>	0,2 l	0,75 l	1,0 l
<b>Pinot Noir<sub>L</sub> Qualitätswein trocken</b>			
<b>Lergenmüller, Pfalz</b>	<b>6,50 €</b>	<b>19,50 €</b>	<b>---</b>
<i>Nase – Wacholder, zartsüßliche Gelbfrucht, etwas Milkschokolade</i>			
<i>Gaumen – animierende rote Frucht mit Schokolade, bleibt lange am Gaumen</i>			
<b>Spätburgunder<sub>L</sub> Qualitätswein halbt.</b>			
<b>Winzergenossenschaft Königsschaffhausen –</b>	<b>5,90 €</b>	<b>---</b>	<b>26,60 €</b>
<b>Kiechlinsbergen, Baden</b>			
<i>Nase – würzig mit eingelegten Kirschen, Kräuterwürze</i>			
<i>Gaumen – zarte Fruchtsüße, frisch mit etwas Holzwürze, sehr ausgewogen</i>			
<b>Portugieser &amp; Dornfelder<sub>L</sub> QbA lieblich</b>			
<b>Jung &amp; Knobloch, Rheinhessen</b>	<b>5,50 €</b>	<b>---</b>	<b>24,80 €</b>
<i>Nase – frisch nach roten fruchtigen Beeren</i>			
<i>Gaumen – feinsüßliche Beerenfrucht &amp; Milkschokolade, viel Kraft und tolle Balance</i>			

# Spanien

<b>Barón de Ley Reserva<sub>L</sub> trocken</b>	<b>9,50 €</b>	<b>28,50 €</b>	<b>---</b>
<b>Doca Rioja, 100% Tempranillo</b>			
<i>Nase – dunkle Beerenfrüchte wie Brombeere und Heidelbeere mit mediterranen Kräutern</i>			
<i>Gaumen – würzige Noten des Holzfassausbaus, Anklänge von Vanille, Toffee und Nüssen</i>			
<i>geschmeidig ausgekleidet, im Abgang lang anhaltend und komplex</i>			

# Südafrika

<b>The Pavillion<sub>L</sub> trocken</b>			
<b>Boschendal Gardens - Western Cape</b>	<b>6,50 €</b>	<b>19,50 €</b>	<b>---</b>
<i>89% Shiraz, 11% Cabernet Sauvignon</i>			
<i>Nase – besticht durch sein intensives Aroma von reifen roten Kirschen und zarten Würznoten</i>			
<i>Gaumen – wohl balanciert und sanft mit dem fruchtigen Charakter eines jungen Shiraz und der Opulenz eines Cabernet Sauvignon</i>			
<b>Lambrusco<sub>L</sub>, lieblich - fruchtiger Perlwein(gekühlt)</b>	<b>4.30 €</b>	<b>---</b>	<b>---</b>

## Vorspeisen

<b>Hausgemachte Soljanka</b> <small>3,2,C,G,J</small> , Toast <small>A,K,F</small>	<b>6,50 €</b>
<b>Hausgemachtes Würzfleisch</b> <small>A,G,L</small> mit Käse <small>G</small> überbacken, Toast <small>A,K,F</small>	<b>8,40 €</b>
<b>(große Portion 11,70 €)</b>	

## Frisch vom Lavasteingrill

<b>*Schweinesteak „au four“</b>	<b>20,90 €</b>
mit Würzfleisch <small>A,G,L</small> und Käse <small>G</small> überbacken & Beilage nach Wahl	
<b>*Schweinefilet</b> mit frischen Rahmchampignons <small>F,I,G</small> und hausgemachter Kräuterbutter <small>G</small> & Beilage nach Wahl	<b>23,40 €</b>
<b>*Schweinefilet</b> mit Gorgonzolasauce <small>G</small> & Beilage nach Wahl	<b>22,40 €</b>

## **Zartes Rumpsteak vom Angusrind, lange gereift mit leichtem Fettrand**

- 250g mit Pfeffersauce <small>I,J,L</small> & Beilage nach Wahl	<b>27,80 €</b>
- 250g mit frischen Rahmchampignons <small>F,I,G,4</small> und hausgemachter Kräuterbutter <small>G</small> & Beilage nach Wahl	<b>29,00 €</b>
- 250g mit hausgemachter Kräuterbutter <small>G</small> & Beilage nach Wahl	<b>27,40 €</b>
- 250g mit Gorgonzolasauce <small>G</small> & Beilage nach Wahl	<b>28,50 €</b>

## **Zartes Rib eye Steak vom Angusrind, lange gereift mit Fettauge**

- 300g mit Salat und hausgemachter Kräuterbutter <small>G</small> & Beilage nach Wahl	<b>30,20 €</b>
- 400g mit Salat und hausgemachter Kräuterbutter <small>G</small> & Beilage nach Wahl	<b>38,50 €</b>

**Auf Wunsch auch größere Rumpsteaks 100g = 8,70 €**

## Aus der Pfanne

- \* **Schweineschnitzel**<sub>A,C</sub> frisch paniert mit frischen  
Rahmchampignons<sub>F,I,G,4</sub> & Beilage nach Wahl **20,90 €**
- \* **Hamburger Schnitzel** frisch paniertes Schnitzel<sub>A,C</sub>  
mit einem Spiegelei<sub>c</sub> & Beilage nach Wahl **18,90 €**
- \* **Hähnchenschnitzel**<sub>A,C</sub> frisch paniert mit frischen  
Rahmchampignons<sub>F,I,G,4</sub> & Beilage nach Wahl **21,90 €**

## Fischgerichte

- Ganze Scholle**<sub>A,D</sub> (ohne Gräten) „Finkenwerder Art“ **20,90 €**  
mit Speck<sub>2,3</sub>, Zwiebeln & Beilage nach Wahl
- \* **Zanderfilet auf der Haut gebraten**<sub>A,D</sub> mit Romanesco **23,90 €**  
an Weißweinkräutersauce<sub>D,L,G</sub> & Beilage nach Wahl
- \* **2 Matjesfilets**<sub>2,D</sub> mit Zwiebelringen und hausgemachter  
Remouladensauce<sub>A,C,G,J</sub> & Beilage nach Wahl **14,90 €**

### **Wählen Sie Ihre Beilage selbst:**

Salzkartoffeln, Bratkartoffeln<sub>2,3</sub>, Kroketten<sub>A</sub>, Pommes Frites<sub>A</sub>,  
hausgemachtem Kartoffelsalat<sub>2,G</sub>, Röstitaler,  
Kartoffelstampf<sub>G</sub> oder einen gemischten Salat,  
bei Ofenkartoffel mit hausgem. Kräutercreme<sub>G</sub> + 2,00 €

*Alle Gerichte, die mit einem \* gekennzeichnet sind, wären als  
Seniorenportionen möglich!*

## Salate mit American<sub>c,g,j</sub> - Caesar<sub>G,F,A</sub> - oder hausg. Himbeerdressing

- Hausgemachter Gurkensalat** **4,30 €**
- Weißkrautsalat** **4,30 €**
- Kleiner gemischter Salat** **6,50 €**
- Quellental - Salat** mit Rucola, Kirschtomaten, Fetakäse<sub>G</sub> & Balsamico glaced<sub>L</sub> **9,90 €**
- Großer Salat** mit Blattsalat, Rucola, Tomaten, Möhren- &  
Gurkenstreifen und Sonnenblumenkerne **14,50 €**
- Caesar**<sub>G,F,A</sub> - Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen,  
Parmesan und Croutons<sub>A,G,F</sub> **17,50 €**

## Sonstiges

<b>*Hausgemachte Sülze<sub>J</sub></b> mit Remouladensauce <sub>A,C,G</sub> , Zwiebelringen, Gewürzgurke <sub>J</sub> & Beilage nach Wahl	<b>15,90 €</b>
<b>Ofenkartoffel mit Hähnchenbruststreifen</b> Salat und hausgemachter Kräutercreme <sub>G</sub>	<b>18,90 €</b>
<b>Ofenkartoffel mit Streifen vom Angusrind</b> Salat und hausgemachter Kräutercreme <sub>G</sub>	<b>22,90 €</b>
<b>Ofenkartoffel mit frisch paniertem Fetakäse<sub>A,C,F,G</sub></b> Salat, hausgemachter Kräutercreme <sub>G</sub> & Preiselbeeren	<b>19,80 €</b>
<b>*Spaghetti<sub>A,C</sub> mit Gorgonzolasauce<sub>G</sub></b>	<b>12,60 €</b>
<b>*Spaghetti<sub>A,C</sub> mit Pesto<sub>G,H,N,L,M</sub>, Rucola und Parmesan<sub>G</sub></b>	<b>12,60 €</b>

## Beilagen zum dazu bestellen

Portion Romanesco	<b>4,20 €</b>
Portion Buttererbsen <sub>G</sub>	<b>3,70 €</b>
Portion <b>frische Rahmchampignons<sub>F,I,G,4</sub></b>	<b>4,80 €</b>
Portion <b>hausgemachter Kräuterbutter<sub>G</sub></b>	<b>1,90 €</b>
Portion Pfeffersauce <sub>I,J,L</sub>	<b>3,00 €</b>
Portion Weißweinkräutersauce <sub>D,L,G</sub>	<b>3,00 €</b>
Portion <b>Sauce Hollandaise<sub>C</sub></b>	<b>3,20 €</b>
Portion <b>Gorgonzolasauce<sub>G</sub></b>	<b>3,60 €</b>
<b>Kräuterbaguette<sub>A,C</sub></b>	<b>2,10 €</b>

## Für unsere Kleinen (bis 12. Jahre)

<b>„Kapitän Nemo“</b> Fischstäbchen <sub>A,C,D</sub> mit Pommes Frites <sub>A</sub>	<b>7,10 €</b>
<b>„Miss Piggy“</b> kleines Schnitzel <sub>A,C</sub> und Kartoffelstampf <sub>G</sub>	<b>7,90 €</b>
<b>„Hänsel &amp; Gretel“</b> Chicken Nuggets <sub>A,C</sub> mit Pommes Frites <sub>A</sub>	<b>7,80 €</b>
<b>„Mickey Mouse“</b> 3 Kartoffelpuffer <sub>A</sub> mit Zucker und Apfelmus <sub>3</sub>	<b>5,90 €</b>
<b>„Rotkäppchen“</b> Nudeln <sub>A,C</sub> mit Tomatensauce <sub>2,3</sub>	<b>6,10 €</b>
<b>größere Portion</b>	<b>9,20 €</b>
<b>„Frau Holle“</b> Milchreis <sub>G,A</sub> mit Apfelmus <sub>3</sub> , Zimt & Zucker oder Kirschen	<b>5,90 €</b>
<b>„Plankton“</b> Gemüse Nuggets <sub>G,A</sub> mit Kartoffelstampf <sub>G</sub>	<b>7,50 €</b>

# Eisbecher

<i>Eissorten: Vanille</i> <sub>H,C,G</sub> & <i>Schokolade</i> <sub>H,C,G</sub> & <i>Erdbeere</i> <sub>H,C,G</sub>	<i>Kugel</i>	<b>1,90 €</b>
~ <b>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</b>		<b>6,90 €</b>
<i>mit 2 Kugeln Eis</i> <sub>H,C,G</sub> , <i>heißen Himbeeren und Sahne</i> <sub>G</sub>		
~ <b>Schokoeis mit heißen Kirschen</b>		<b>6,90 €</b>
<i>mit 2 Kugeln Eis</i> <sub>H,C,G</sub> , <i>heißen Kirschen und Sahne</i> <sub>G</sub>		
~ <b>Schwarzwälder Eisbecher</b>		<b>6,90 €</b>
<i>mit 2 Kugeln Eis</i> <sub>H,C,G</sub> , <i>Kirschen, Likör und Sahne</i> <sub>G</sub>		
~ <b>Schwedeneisbecher</b>		<b>6,90 €</b>
<i>mit 2 Kugeln Eis</i> <sub>H,C,G</sub> , <i>Eierlikör</i> <sub>G</sub> , <i>Apfelmus</i> <sub>3</sub> und <i>Sahne</i> <sub>G</sub>		
~ <b>Bananensplit</b>		<b>7,90 €</b>
<i>mit 3 Kugeln Eis</i> <sub>H,C,G</sub> , <i>Banane, Schokoladensoße</i> <sub>G</sub> und <i>Sahne</i> <sub>G</sub>		
~ <b>Pfirsich Eisbecher</b>		<b>6,90 €</b>
<i>mit 2 Kugeln Eis</i> <sub>H,C,G</sub> , <i>Pfirsich, Schokoladensoße</i> <sub>G</sub> und <i>Sahne</i> <sub>G</sub>		
~ <b>Schokokuss</b>		<b>6,20 €</b>
<i>mit 2 Kugeln Eis</i> <sub>H,C,G</sub> , <i>Schokoladensoße</i> <sub>G</sub> und <i>Sahne</i> <sub>G</sub>		
~ <b>Eisschokolade</b> <sub>G</sub> <i>mit Sahne</i> <sub>G</sub>		<b>5,00 €</b>
~ <b>Eiskaffee</b> <sub>8,11</sub> <i>mit Sahne</i> <sub>G</sub>		<b>5,00 €</b>
~ <b>Kinderüberraschungs – Eisbecher</b>		<b>5,50 €</b>
<i>mit 2 Kugeln Eis</i> <sub>H,C,G</sub> , <i>Schokoladensauce</i> <sub>G</sub> , <i>Sahne</i> <sub>G</sub> & <i>Überraschung</i>		
~ <b>Mousse au Nougat</b>		<b>6,20 €</b>
<i>auf Fruchtspiegel und Sahnehaube</i> <sub>G</sub>		

## Kuchen / Torte (je nach Angebot)

<b>Stück Torte</b> <sub>A,G,H,E,F</sub>	<b>4,70 €</b>
<b>Stück Kuchen</b> <sub>A,G,C,E,H,F</sub>	<b>3,90 €</b>
<b>Portion Sahne</b> <sub>G</sub>	<b>1,20 €</b>

## **ZUSATZSTOFFE**

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. geschwefelt
6. geschwärzt
7. gewachst
8. mit Süßungsmittel
9. Aspartam- Phenylalaninquelle
10. mit Phosphat
11. coffeinhaltig
12. chininhaltig

## **Allergene**

- A. glutenhaltig (Weizenmehl)
- B. enthält Krebstiere
- C. enthält Eier
- D. enthält Fisch
- E. enthält Erdnüsse
- F. enthält Soja
- G. enthält Milch
- H. enthält Schalenfrüchte
- I. enthält Sellerie
- J. enthält Senf
- K. enthält Sesamsamen
- L. enthält Schwefeldioxid & Sulfite
- M. enthält Lupinen
- N. enthält Weichtiere