



**Liebe Gäste,**

seit 1968 begrüßen wir Sie als Gastgeber in unserem Restaurant  
Wir möchten Sie begeistern und  
Ihnen einen schönen Aufenthalt in unserem Restaurant bieten,  
der in guter Erinnerung bleiben soll!

Falls Sie dennoch einmal eine Anmerkung haben,  
scheuen Sie nicht, unseren Service anzusprechen,  
damit wir sofort reagieren können.

Wir freuen uns über Ihren Besuch  
und wünschen Ihnen guten Appetit,

**Ihr Best Western Hotel Brunnenhof-Team**

***WIR HABEN IMMER EIN LÄCHELN FÜR SIE ÜBRIG***



### APERITIF

<b>Sherry Sandeman Medium Dry</b> <sup>(6,6.1)</sup>	<b>5 cl</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Sherry Sandeman Fino Secco</b> <sup>(6,6.1)</sup>	<b>5 cl</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Portwein Niepoort Dry White</b> <sup>(6,6.1)</sup>	<b>5 cl</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Portwein Delaforce Fine Ruby Port</b> <sup>(6,6.1)</sup>	<b>5 cl</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Campari Soda</b> <sup>(1)</sup>	<b>5 cl</b>	<b>6,00 €</b>
<b>Campari Orange</b> <sup>(1)</sup>	<b>5 cl</b>	<b>6,50 €</b>

### KLASSIKER

<b>Aperol Sprizz</b> <sup>(1,1)</sup>	<b>0,2 l</b>	<b>7,80 €</b>
<i>Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheibe, Eis</i>		
<b>Hugo</b> <sup>(6,6.1)</sup>	<b>0,2 l</b>	<b>7,80 €</b>
<i>Prosecco, Holundersirup, Soda, Limette, frische Minze, Eis</i>		
<b>Martini Bianco / Rosso</b> <sup>(6,6.1)</sup>	<b>5c l</b>	<b>4,90 €</b>

### SEKT, PROSECCO & CHAMPAGNER

<b>Graf Spritz „ Seggo „</b> <sup>(6,6.1)</sup>	<b>0,1 l</b>	<b>5,00 €</b>
<i>Deutscher Perlwein</i>		
<b>Silterra ProseccoDOC Spumante Brut</b> <sup>(6,6.1)</sup>	<b>0,75 l</b>	<b>28,00 €</b>
<i>Genagricola</i>		
<b>Prosecco Di Valdobbiadene</b>	<b>0,75 l</b>	<b>33,00 €</b>
<b>Champange Brut Intuition</b>	<b>0,75 l</b>	<b>85,00 €</b>
<i>Champagne Legras &amp; Haas</i>		
<b>Pommery Brut Royal</b> <sup>(6,6.1)</sup>	<b>0,75 l</b>	<b>85,00 €</b>

## VORSPEISEN

**Gourmet Etagere**<sup>(A,C,D,F,G,H,I,J,K,L,M,4,6,14,15)</sup> **16,00 €**

*Hausgemachte Pastrami mit schwarzer und weißer Knoblauchmayonaise  
Fetzen von der Landsau &  
Anti Pasti mit Parmesan und Basilikumpesto*

**Kleiner Blattsalat**<sup>(A,D,J,K,L,M,4,6,14,15)</sup> **5,50 €**

**Großer Blattsalat**<sup>(A,D,F,G,H,I,J,K,4,6,14,15)</sup> **14,50 €**

*mit Kirschtomaten, Karottenraspeln, Croûtons, weißem Balsamico  
Dressing, ofenfrischem Baguette und gebratener Hähnchenbrust*

**BeefTatar** *(zum selbst anmachen)*

*Senf, Cornichos, Zwiebeln, Eigelb und Kapern* <sup>(2,D,G)</sup> **klein 15,50 €**

**groß 19,50 €**

## SUPPEN

**Tagessuppe** *(beim Service/Küche erfragen)* **6,00 €**

**Kräftige Leberknödelsuppe**<sup>(A,D,J,K)</sup> **7,00 €**

*mit Pfannkuchenstreifen, Schnittlauchröllchen  
und Wurzelgemüse*

## FISCHGERICHTE

**Spessartforelle aus dem Hafenlohrtal** <sup>(2,6,13,14,15)</sup> **20,50 €**

*„Müllerin Art“*

*mit Petersilienkartoffeln und Gurken-Meerrettich-Salat*

**gebratene Garnelen**<sup>(A,C,G,D,)</sup> **25,50 €**

*mit Zitronenbuttersauce, Ratatouilletörtchen  
und Römischen Nocken*

Zusatzstoffe:

1: Farbstoffe, 2. Konservierungsstoffe 3. Natrium-oder Kaliumnitrit 4. Antioxidationsmittel 5. Geschmacksverstärker 6. Schwefeldioxid / Sulfite; 7. E579 oder E585 bei geschwärzten Oliven 8. E901 904 oder E914 auf Oberfläche von gewachsenen Zitrusfrüchten, Melonen, Äpfeln und Birnen 9. E338 -E341, E450-E452 bei Fleischerzeugnissen mit Phosphat 10. Süßungsmittel 11. Tafelsüßer: E420, E421, E953, E965, E966, E967, 12. E262, E331 mit Stabilisatoren 13. E472c Emulgatoren 14. Verdickungsmittel, 15. Säuerungsmittel

## BRUNNENHOF-KLASSIKER

<p><b>Spessarter Käseschnitzel</b> <sup>(2,16,G,D)</sup>  <i>paniertes Schweineschnitzel mit Speckchampignons und Käse überbacken  Kartoffelkroketten und Beilagensalat</i></p>	<p><b>16,50 €</b></p>
<p><b>Fränkischer Malzbierbraten</b> <sup>(A,G,I,J,K,2,6,14,15)</sup>  <i>mit frischem Wirsinggemüse und hausgemachten Kartoffelknödeln</i></p>	<p><b>16,50 €</b></p>
<p><b>Kalbsleber „Berliner Art“</b> <sup>(J,D,K,G)</sup>  <i>mit Rotweinsauce, Röstzwiebeln und gebratenen Apfelspalten,  Kartoffelpüree und Beilagensalat</i></p>	<p><b>21,50 €</b></p>
<p><b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> <sup>(A,D,G,H,I,J,K,2,4,6,14,15)</sup>  <i>mit kalt angerührten Preiselbeeren, glasiertem Gemüse  und Bratkartoffeln</i></p>	<p><b>24,50 €</b></p>
<p><b>Wildbratwurst aus heimischen Wäldern</b> <sup>(G,J,K,3,4,10,14)</sup>  <i>mit Specksauerkraut und Kartoffelpüree</i></p>	<p><b>15,50 €</b></p>
<p><b>In Rotwein geschmortes Wildgulasch</b> <sup>(A,D,6,J)</sup>  <i>mit gebratenen Pilzen,  hausgemachten Spätzle und kleinem Salat</i></p>	<p><b>19,50 €</b></p>
<p><b>Geschmorte Hirschkeule</b> <sup>(A,D,G,J,2)</sup>  <i>mit Heidelbeersauce,  Rotkrautstrudel und Serviettenknödel</i></p>	<p><b>22,50 €</b></p>
<p> <b>Gemüse Quiche</b> <sup>(G,A,D)</sup>  <i>mit grünem Spargel und getrockneten Tomaten  Wildkräutern und Parmesan</i></p>	<p><b>19,50 €</b></p>

**Allergene:**

**A.** Eier **B.** Erdnüsse **C.** Fisch (Anchovis und Kaviar) **D.** Gluten (Hartweizen, Roggen, Gerste, Hafer) **E.** Krebstiere/Krusten- und Schalentiere **F.** Lupine **G.** Milch **H.** Schalenfrüchte  
**I.** Schwefeloxid E220 bis E228 **J.** Sellerie **K.** Senf **L.** Sesam **M.** Soja **N.** Weichtiere

## **UNSERE EMPFEHLUNG VOM KÜCHENCHEF**

**Simmentaler Rinder-Rippe, 14 Stunden souvide gegart, <sup>(D,K)</sup> 22,00 €**  
*glasiert mit Old Texas BBQ Sauce,  
serviert mit geröstetem wildem Brokkoli und Rosmarinkartoffeln*

**Rosa gebratenes Chiemgauer Wiesenrind <sup>(A,G,6)</sup> 32,00 €**  
*mit Pefferrahmsauce, Speckbohnen und Macaire-Kartoffeln*

*Die Kühe stammen von den Weiden und Almen rund um den Chiemsee. Frisches Futtergras und eine Aufzucht in Mitten der Natur macht den Geschmack besonders und die Qualität des guten Rindfleisches aus.*

**Gebratene Maispouardenbrust <sup>(a,d,g,4,6)</sup> 22,50 €**  
*Gefüllt mit getrockneten Aprikosen,  
Sherry-Rahmsauce mit glacierten Babykarotten  
und feinen Bandnudeln*



**Gefüllte Spinat-Ravioli <sup>(D)</sup> 18,50 €**  
*mit Tofu-Gemüse Bolognese und mariniertem Rucola*

\* \* \* \* \*

### **DESSERT:**

**Schichtdessert von der Erdbeere <sup>(A,D,G,10)</sup> 9,50 €**  
*mit Crumble und Zitronensorbet*

**Creme Brûlée von der Tonkabohne <sup>(A,G,4,15)</sup> 10,50 €**  
*mit Pfirsichsorbet und frischen Beeren*

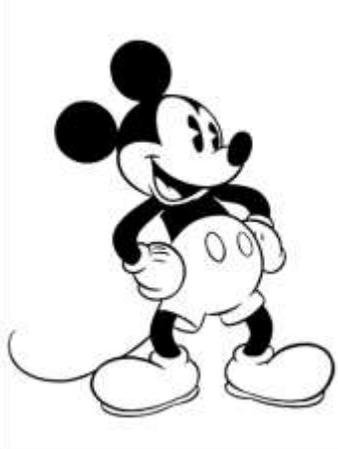
## **Kinderkarte**

### **Dick & Doof** <sup>(2,5,9)</sup>

Rostbratwurst mit Pommes frites  
Ketchup oder Mayonnaise  
**6,50 €**

### **Portion Pommes frites** <sup>(2)</sup>

mit Ketchup oder Mayonnaise  
**3,50 €**



### **2 Knödel** <sup>(A,D,J,1)</sup>

mit Sauce  
**4,00 €**

### **Max & Moritz** <sup>(A,J,2)</sup>

Hähnchen-Nuggets  
mit Pommes frites  
Ketchup oder Mayonnaise  
**7,50 €**

### **Onkel Otto** <sup>(A,D,J,2)</sup>

Kleines paniertes Schweineschnitzel  
mit Pommes frites  
Ketchup oder Mayonnaise  
**8,50 €**

### **Susi & Strolch** <sup>(A,D,J,2)</sup>

Spaghetti Bolognese  
**8,50 €**

### **Kindereis** <sup>(A,G,1)</sup>

Zwei Kugeln Eis mit bunten Schokostreuseln  
Sahne und Waffeltüte  
**2,80 €**

## **Heiss auf Eis**

<b>Gemischtes Eis (4 Kugel)</b> <sup>2,10,D,G</sup>	<b>4,40 €</b>
<b>Mit Sahne</b>	<b>5,20 €</b>
<b>Hausbecher Brunnenhof</b> <sup>2,10,D,G</sup>	<b>6,80 €</b>
<i>gemischtes Eis mit Früchten, Sahne Fruchtsosse und Maraschino</i>	
<b>Cup Dänemark</b> <sup>2,10,D,G</sup>	<b>6,80 €</b>
<i>Vanilleeis mit Eierlikör, Sahne Warmer Schokoladensosse</i>	
<b>Nussbecher</b> <sup>2,10,D,G</sup>	<b>6,80 €</b>
<i>Vanille- und Nusseis, Sahne Schokoladensosse, Nüsse Krokantstreusel</i>	
<b>Heisse Liebe</b> <sup>2,10,D,G</sup>	<b>6,80 €</b>
<i>Vanilleeis, Sahne warme Himbeeren in Fruchtsosse</i>	
<b>Eisorange Tropica</b> <sup>2,10,D,G</sup>	<b>4,20 €</b>
<i>2 Kugel Vanilleeis, Orangensaft, Sahne</i>	
<b>Eiskaffee</b> <sup>2,10,D,G</sup>	<b>4,20 €</b>
<i>2 Kugel Vanilleeis, kalter Kaffee, Sahne</i>	
<b>Eisschokolade</b> <sup>2,10,18,D,G</sup>	<b>4,20 €</b>
<i>2 Kugel Vanilleeis, kalter Schokolade, Sahne</i>	

**Speiseeis und Desserts enthalten Milch, Nüsse, Ei sowie  
Farbstoffe!**

### **ALKOHOLFREIE GETRÄNKE**

<b>Selters Mineralwasser</b>	<b>Fl. 0,25l</b>	<b>2,50 €</b>
<b>naturell, medium, classic</b>	<b>Fl. 0,75l</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Weibersbrunner Tafelwasser</b>	<b>Fl. 0,75l</b>	<b>4,00 €</b>
<b>still oder spritzig</b>		
<b>Pepsi, Pepsi Zero, Mirinda, <sup>(1,4,18)</sup></b>	<b>0,2l</b>	<b>3,00 €</b>
<b>7 Up, Colamix<sup>(1,4,18)</sup></b>	<b>0,4l</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water <sup>(1,4)</sup></b>	<b>0,2l</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Apfelsaft, Orangensaft, Multivitaminsaft</b>	<b>0,2</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Schwarzer Johannisbeernektar <sup>(4)</sup></b>	<b>0,2l</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Saftschorlen</b>	<b>0,2l</b>	<b>3,00 €</b>
	<b>0,4l</b>	<b>4,50 €</b>

### **HEISSE GETRÄNKE**

<b>Tasse Kaffee Creme <sup>(18)</sup></b>	<b>3,00 €</b>
<b>Espresso <sup>(18)</sup></b>	<b>2,30 €</b>
<b>Doppelter Espresso<sup>(18)</sup></b>	<b>4,00 €</b>
<b>Espresso Macchiato <sup>(18,G)</sup></b>	<b>2,50 €</b>
<b>Cappuccino <sup>(18,G)</sup></b>	<b>3,50 €</b>
<b>Milchkaffee <sup>(18,G)</sup> / Latte Macchiato <sup>(18,G)</sup></b>	<b>3,80 €</b>
<b>Pott Schokolade mit geschäumter Milch <sup>(G)</sup></b>	<b>3,50 €</b>
<b>Glas Tee (Althaus)</b>	<b>3,00 €</b>

## **HOPFEN UND MALZ**

<i>Helles vom Fass <sup>(D)</sup></i>	<i>0,4l</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Spessart Brauerei</i>	<i>0,3l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Specht dunkel vom Fass <sup>(D)</sup></i>	<i>0,5l</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Spessart Brauerei</i>	<i>0,3l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Pils vom Fass <sup>(D)</sup></i>	<i>0,5l</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Radeberger Brauerei</i>	<i>0,3l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Alkoholfreies Pils <sup>(D)</sup></i>	<i>Fl. 0,33l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Radeberger Brauerei</i>		
<i>Hefeweizen vom Fass <sup>(D)</sup></i>	<i>0,5l</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Weihenstephaner Brauerei</i>		
<i>Hefeweizen dunkel <sup>(D)</sup></i>	<i>Fl. 0,5l</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Weihenstephaner Brauerei</i>		
<i>Alkoholfreies Hefeweizen vom Fass <sup>(D)</sup></i>	<i>0,5l</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Weihenstephaner Brauerei</i>		
<i>Vitamalz</i>	<i>Fl. 0,33l</i>	<i>3,70 €</i>

## **Apfelwein**

<i>Apfelwein (pur, gespritzt)</i>	<i>0,25l</i>	<i>3,00 €</i>
	<i>0,5l</i>	<i>4,50 €</i>

### WEISSWEINE IM AUSSCHANK

<i>Riesling QbA, trocken</i> <sup>(6,6.1)</sup>	0,2l	5,80 €
<i>Weingut Alte Grafschaft, Franken</i>	0,75l	22,00 €
<i>Müller - Thurgau QbA, trocken</i> <sup>(6,6.1)</sup>	0,2l	5,20 €
<i>Weingut Alte Grafschaft, Franken</i>	0,75l	20,00 €
<i>Lugana "I Frati", trocken</i> <sup>(6,6.1)</sup>	0,2l	6,60 €
<i>Tenuta Ca die Frati, Lombardei, Italien</i>	0,75l	24,00 €
<i>Pinot Grigio delle Venezie Guiseppe</i> <sup>(6,6.1)</sup>	0,2l	5,20 €
<i>trocken, Campagnola, Veneto, Italien</i>	1,0l	25,00 €
<i>Bourgogne Chardonnay, trocken</i> <sup>(6,6.1)</sup>	0,2l	6,20 €
<i>Maison Louis Latour, Burgund Frankreich</i>	0,75l	23,00 €
<i>FASS 9 Weissweincuvée, feinherb</i> <sup>(6,6.1)</sup>	0,2l	5,90 €
<i>Weingut Alte Grafschaft, Tauberfranken</i>	0,75l	22,00 €

### ROTWEINE IM AUSSCHANK

<i>Spätburgunder QbA, trocken</i> <sup>(6,6.1)</sup>	0,2l	5,90 €
<i>Weingut Alte Grafschaft, Franken</i>	0,75l	22,00 €
<i>Merlot „Vignes Nobles“ trocken</i> <sup>(6,6.1)</sup>	0,2l	5,20 €
<i>Aimery Maître Vignerons, Südfrankreich</i>	1,0l	25,00 €
<i>Primitivo DOC, trocken</i> <sup>(6,6.1)</sup>	0,2l	5,20 €
<i>di Puglia Barocco Apulien, Italien</i>	1,0l	25,00 €
<i>Tempranillo Merlot&amp;Syrah, trocken</i> <sup>(6,6.1)</sup>	0,2l	5,20 €
<i>Finca Valdorada, Tierra de Castilla, Spanien</i>	1,0l	25,00 €

### ROSEWEINE IM AUSSCHANK

<i>Rosa Frati, trocken</i> <sup>(6,6.1)</sup>	0,2l	6,60 €
<i>Tenuta Ca die Frati, Lombardei, italien</i>	0,75l	24,00 €

## **PIFFERLINGSKARTE**

<b><i>Pfifferlingrahmsüppchen</i></b> (g) <i>mit Sahne und gerösteten Mandeln</i>	<b>7,50 €</b>
<b><i>Portion frische Pfifferlinge in Rahm mit</i></b> (a,d,g) <i>hausgemachten Servittenknödel und Salat</i>	<b>18,50 €</b>
<b><i>Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen in Rahm</i></b> (a,d,g) <i>geschmorten Kirschtomaten und Frühlingszwiebeln und Wildkräutern</i>	<b>18,50€</b>
<b><i>Gebratene Schweinemedallions mit</i></b> (a,d,g) <i>frischen Pfifferlingen in Rahm, Kartoffel-Parmesansouffle und Salat</i>	<b>21,50 €</b>
<b><i>Rosa gebratener Kalsrücken</i></b> (a,j) <i>mit Portwein-Schalottenjus gebratenen Pfifferlingen und hausgemachten Kartoffelrösti</i>	<b>26,50 €</b>

*Man darf sich auch einmal etwas gönnen.*

## **ROTWEINE**

**2016 Freinsheimer  
Spätburgunder QbA  
Trocken  
Weingut Rings** **0,75l € 32,00**

**2016 Frühburgunder  
Deutscher Qualitätswein  
Trocken  
Weingut Meyer Näkl/Pfalz** **0,75l € 30,00**

**2012 Columbia Valley  
Merlo & Carbanet & Saubignon  
Trocken  
Walter Clore Private Reserve** **0,75l € 35,00**

**2015 Napa Valley  
Merlo & Carbanet & Saubignon  
Robert Mondavi  
Kalifornien** **0,75l € 50,00**

**2014 „Wunderwerk“  
Spätburgunder  
Trocken  
Rheinhessen** **0,75l € 50,00**

**2014 „La Masia“  
Don Miguel Vineyard  
Pinot Noir  
Trocken** **0,75 € 63,00**

**2015 Hochheimer Reichstal  
Spätburgunder  
Trocken  
Künstler / Rheingau** **0,75 € 64,00**

### **OBSTBRÄNDE / LIKÖRE AUS DER REGION**

<i>Spessarter Wildsautropfen</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Dirker Feldzwetschge</i>	<i>2cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Dirker Mirabelle</i>	<i>2cl</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Dirker Waldhimbeere</i>	<i>2cl</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Dirker Williams</i>	<i>2cl</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Dirker Haselnussgeist</i>	<i>2cl</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Ziegler Obstbrand</i>	<i>2cl</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Gölles Obstbrand</i>	<i>2cl</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Gölles Williamsbirnenbrand</i>	<i>2cl</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Gölles Marillenbrand</i>	<i>2cl</i>	<i>7,50 €</i>

### **LIKÖRE / GRAPPA**

<i>Grappa Marzadro Diciotto Lune</i>	<i>2cl</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Underberg</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Baileys</i>	<i>2cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Sambuca Molinari</i>	<i>2cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Grand Marnier</i>	<i>2cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Contreau</i>	<i>2cl</i>	<i>4,00 €</i>

### **GIN**

<i>Bombay Sapphire</i>	<i>4cl</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Monkey 47 Schwarzwald Gin</i>	<i>4cl</i>	<i>9,50 €</i>
<i>wir servieren den Gin mit Schweppes Tonic water</i>	<i>0,2l</i>	<i>3,50 €</i>

### WHISKY

<b>Chivas Regal 12 years</b> <sup>(D1-5)</sup>	<b>4cl</b>	<b>6,00 €</b>
<b>Jack Daniels</b> <sup>(D1-5)</sup>	<b>4cl</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Glenmorangie Highlands 10 years</b> <sup>(D1-5)</sup>	<b>4cl</b>	<b>6,00 €</b>
<b>Talisker 10 years</b> <sup>(D1-5)</sup>	<b>4cl</b>	<b>7,80 €</b>
<b>Slyrs Bavarian</b> <sup>(D1-5)</sup>	<b>4cl</b>	<b>8,80 €</b>

### WODKA UND AQUAVITE

<b>Absolute Wodka</b>	<b>2cl</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Adler Berlin Wodka</b>	<b>2cl</b>	<b>4,00 €</b>
<b>wir servieren den Wodka mit Schweppes Bitter lemon</b>	<b>0,2l</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Malteserkreuz Aquavit</b>	<b>2cl</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Linie Aquavit</b>	<b>2cl</b>	<b>4,00 €</b>

### RUM

<b>Havana Club 3 Jahre</b>	<b>2cl</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Bacardi Rum Carta Blanca</b>	<b>2cl</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Pott Rum</b>	<b>4cl</b>	<b>4,00 €</b>

### WEINBRAND /COGNAC /BRANDY

<b>Martell VSOP</b> <sup>(D1-5)</sup>	<b>2cl</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Remy Martin VSOP</b> <sup>(D1-5)</sup>	<b>2cl</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Calvados Papidoux Fine</b> <sup>(D1-5)</sup>	<b>2cl</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Hennessy</b> <sup>(D1-5)</sup>	<b>2cl</b>	<b>8,00 €</b>

## **Allergene und Inhaltsstoffe**

### **Allergene:**

- A. Eier
- B. Erdnüsse
- C. Fisch (Anchovis und Kaviar)
- D. Gluten (Hartweizen, Roggen, Gerste, Hafer)
- D1: Weizen / D2: Roggen / D3: Gerste / D4: Hafer / D5 Dinkel
- E. Krebstiere/Krusten-und Schalentiere
- F. Lupine
- G. Milch
- H. Schalenfrüchte
- I. Schwefeloxid E220 bis E228
- J. Sellerie
- K. Senf
- L. Sesam
- M. Soja
- N. Weichtiere
- O. Schwefeldioxid und Silfit

### **Zusatzstoffe:**

- 1: Farbstoffe,
- 2. Konservierungsstoffe
- 3. Natrium-oder Kaliumnitrit
- 4. Antioxidationsmittel
- 5. Geschmacksverstärker
- 6. Schwefeldioxid / Sulfite
- 6.1 geschwefelt
- 7. E579 oder E585 bei geschwärzten Oliven
- 8. E901 904 oder E914 auf Oberfläche von gewachsenen Zitrusfrüchten, Melonen, Äpfeln und Birnen
- 9. E338 -E341, E450-E452 bei Fleischerzeugnissen mit Phosphat
- 10. Süßungsmittel
- 11. Tafelsüßer: E420, E421, E953, E965, E966, E967,
- 12. E262, E331 mit Stabilisatoren
- 13. E472c Emulgatoren
- 14. Verdickungsmittel,
- 15. Säuerungsmittel
- 16. mit Phosphat
- 17. chinihaltig
- 18. koffeinhaltig