

Ratsstuben Wersen

Herzlich Willkommen

...ob Kegelbahn, Ratsstube, Kaminzimmer, Restaurant, Biergarten oder Saal. Wir bieten zu jedem Anlass den richtigen Rahmen und möchten Ihnen den Aufenthalt in unserem Hause so angenehm wie möglich gestalten.

Mit uns wird Ihre Feier zu einem Erlebnis!

Wir erstellen Ihnen Menü- oder Buffetvorschläge, planen und organisieren Ihre Veranstaltung ganz nach Wunsch und Ihren individuellen Bedürfnissen.

Ihr Ratsstuben-Team wünscht Ihnen einen schönen

und genussvollen Aufenthalt.

.....unser Schlemmertipp für zwischendurch

Wersener Klönteller

- für zwei Personen -

kleine Schnitzel ^(50,52,56), kleiner Scampispiß,
Hähnchenwings ^(50,52,56), Gewürzgurke, Kartoffelecken,
Ajoli-Creme, Senf-Honig-Dill-Sauce, Baguette ^(1,2,50)

nur 24,90 €

Damit wir Ihnen, gemäß den gesetzlichen Bestimmungen, mitteilen mit welchen Zusatz- und Allergenstoffen die Speisen ihren Tisch erreichen, hier die Auflistung der Zutaten.

Zusatzstoffe

1 Konservierungsstoff | 2 Farbstoff | 3 Süßungsmittel | 4 enthält eine Phenylalaninquelle | 5 Antioxidationsmittel | 6 Geschmacksverstärker | 7 chininhaltig | 8 coffeinhaltig |

Allergenstoffe

50 glutenhaltige Getreide, Weizen | 51 Krebstiere | 52 Eier | 53 Fisch | 54 Erdnüsse | 55 Soja | 56 Milch und Laktose | 57 Lupine | 58 Weichtiere | 59 Sellerie | 60 Senf | 61 Sesamsamen | 62 Schwefeloxid und Sulfide

Da in unserer Küche noch traditionell und handwerklich gekocht wird, können Spuren aller allergenen Stoffe, trotz größter Sauberkeit und Sorgfalt in allen Speisen enthalten sein.

Vorspeisen

12	gegrillte Garnelen ^(51,53) mit Baguette, Ajolicreme	11,90 €
13	Tomate mit Mozzarella, mariniert mit Balsamico Butter und Baguette	9,80 €
14	hausgebeizter Lachs ⁽⁵³⁾ auf Reibekuchen, mit einer Honig-Dill-Senf-Sauce ⁽⁶⁰⁾ , frisches Baguette	15,90 €

Suppen

		Suppentasse	großer Teller
17	Zwiebelsuppe mit Käsecrôuton ⁽⁵⁶⁾	3,20 €	4,30 €
18	feurige Gulaschsuppe	3,60 €	4,90 €
19	westfälische Festtagssuppe ^(59,52)	3,60 €	4,90 €

Salate

frisch, gesund und lecker

- | | | |
|----|--|---------|
| 23 | Salatteller „Nordmeer“
bunt gemischter Salat
mit Streifen vom hausgebeizten Nordmeer-Lachs ⁽⁵³⁾ | 13,90 € |
| 24 | Salatteller „Fit in Wersen“
bunt gemischter Salat
mit gebratenen Streifen aus der Hähnchenbrust | 13,90 € |
| 25 | „Chefsalat“
bunt gemischter Salat mit Streifen vom
gekochten Schinken und Käse ^(1,2,52,56) , gekochtes Ei | 13,90 € |

Vegetarische Schlemmereien

- | | | |
|----|---|---------|
| 13 | Tomate mit Mozzarella, mariniert mit
Balsamico, Butter und Baguette | 9,90 € |
| 27 | Bruschetta an Blattsalaten ^(1,2,50) | 9,90 € |
| 28 | gebackener Camembert, Preiselbeeren,
Salatgarnitur, Baguette ^(1,2,50,52,56) | 9,90 € |
| 29 | Kartoffel-Gemüse-Pfanne
frischem Gemüseragout gratiniert mit Käse ^(1,2,56) | 10,90 € |
| 30 | Gebackene Champignons, Aioli-Creme,
Baguette ^(50,52,56) | 10,90 € |
| 31 | Paniertes Sellerieschnitzel ^(50,52,56,59) , Pommes frites,
Salatteller | 10,90 € |

Steaks vom Grill

Alle Steaks braten wir nach Ihren Wünschen.

Südamerikanisches Rumpsteak, zart und saftig

201	Ladies cut	ca. 180 g	15,90 €
202	Mens cut	ca. 280 g	18,90 €
203	Farmers cut	ca. 350 g	22,90 €

Schweinerückensteak, mager und fettarm

207	Ladies cut	ca. 180 g	14,50 €
208	Mens cut	ca. 280 g	17,50 €

Beilagen

74	Bratkartoffeln	2,90 €
75	Pommes frites	2,90 €
76	Kartoffel-Wedges	2,90 €
77	Pfeffersauce	2,30 €
78	Knoblauchbaguette	2,90 €
79	Rahmchampignons	3,60 €
80	Kräuterbutter ⁽⁵⁶⁾	2,60 €
85	Gemüse lt. Tagesangebot	2,50 €
86	bunter Salatteller vom Buffet	4,90 €
87	gebackene Kartoffel, Kräuterquark ⁽⁵⁶⁾	4,90 €
88	Ketchup oder Frittencreme ^(1,2,9)	0,50 €

aus Neptuns Reich

64	In Knoblauchbutter gebratene Garnelen auf einem Spaghettibett	15,50 €
65	Gebratenes Seelachsfilet mit Röstkartoffeln und Remouladensauce ^(1,2,56,59) , Salatbeilage	15,90 €
32	Drei Heringsfilets ^(51,52,53,56) , - Hausfrauenart, Brot & Butter	10,90 €
33	Fischpfanne, gebratene Fischfilets ^(50,51,52,53,56) an Weißweinsauce, Bratkartoffeln und Salatteller	17,90 €

Wersener Vesper

50	Bauernbrot ⁽⁵⁰⁾ belegt mit rohem Schinken ⁽¹⁾ und 2 Spiegeleiern ⁽⁵²⁾ , Salatgarnitur und Gewürzgurke	9,90 €
51	Ofenkartoffel gefüllt mit Kräutercreme ^(52,56) und Streifen vom gebeizten Lachs ⁽⁵³⁾ , Salatgarnitur	10,50 €
42	Geschnetzeltes Schweinefilet in Champignon- Rahm-Sauce ^(50,56,60) , Kartoffelrösti, Salatteller	10,90 €
43	Schlemmertost gegrilltes Schweinefilet, gebratenen Champignons mit Sc. Hollandaise und Käse ^(2,56) überbacken	11,90 €

Am Salatbuffet steht für Sie eine Auswahl hausgemachter Salate
bereit, bitte bedienen Sie sich.

Unsere Bratkartoffeln, lecker mit Speck und Zwiebeln

- | | | |
|----|--|---------|
| 35 | Portion Bratkartoffeln mit 2 Spiegeleiern ⁽⁵²⁾
Gewürzgurke | 9,90 € |
| 36 | Portion Bratkartoffeln mit Bauernsülze ^(1,6) , Zwiebeln
und Remouladensauce ^(1,2,56,59) | 10,90 € |
| 37 | Portion Bratkartoffeln mit zwei Schweinesteaks
vom Grill, Salatteller | 12,90 € |
| 38 | Portion Bratkartoffeln mit zwei gegrillten
Schweinemedallions, Salatteller | 13,90 € |

.....für die Kleinen und Junggebliebenen

- | | | |
|----|---|--------|
| 69 | Lisas Lieblingsessen
Chicken Nuggets ^(50,52,56) mit Pommes frites | 8,90 € |
| 70 | Krümels Traum ^(50,56)
Kleines Schnitzel, Kroketten und Gemüse | 9,90 € |
| 71 | Kombüschmaus
Fischstäbchen ^(50,51,52,53,56) mit Pommes Frites | 9,90 € |

Am Salatbuffet steht für Sie eine Auswahl hausgemachter Salate
bereit, bitte bedienen Sie sich.

Ratsstuben Klassiker

- | | | |
|----|--|---------|
| 55 | Wersener-Markt-Teller, Steaks vom Rind,
Schwein und Geflügel, Sambal-Oelek-Sauce,
Tagesgemüse, Bratkartoffeln | 17,90 € |
| 57 | Holzfallerteller, zwei gegrillte Schweinesteaks
auf Bratkartoffeln, glasierte Zwiebeln, Gewürzgurke | 14,90 € |
| 59 | „Louis Armstrong“, gegrillte Schweinelendchen in
buntem Pfeffer gerollt, Pfeffer-Sahne-Sauce ⁽⁵⁶⁾ ,
Bratkartoffeln, Salatteller | 15,70 € |
| 61 | gegrilltes Rumpsteak „Madagaskar“,
würzige Pfeffer-Rahm-Sauce, Salatteller,
Pommes Frites | 19,90 € |

Für unsere Senioren bereiten wir gerne von den Speisen dieser Seite eine kleinere Portion zu. Wir berechnen dafür 80% des Speisenpreises.

Am Salatbuffet steht für Sie eine Auswahl hausgemachter Salate bereit, bitte bedienen Sie sich.

Schnitzel, Schnitzel, Schnitzel

- | | | |
|---|---|---------|
| 1 | Paniertes Schweineschnitzel _(50,52,56) "Jäger Art",
Champignon-Rahm-Sauce, Salatteller und Pommes Frites | 12,90 € |
| 2 | Paniertes Schweineschnitzel _(50,52,56)
mit glasierten Zwiebeln, Salatteller und Bratkartoffeln | 12,90 € |
| 3 | Paniertes Schweineschnitzel _(50,52,56) nach Art der Förster
Pilze in Speck und Zwiebeln geschmort -
Salatteller und Kartoffelkroketten | 13,90 € |
| 4 | Paniertes Schweineschnitzel _(50,52,56) "à la Meyer"
mit Spiegelei, Salatteller und Bratkartoffeln | 12,90 € |
| 5 | Paniertes Schnitzel _(50,52,56) "Wiener Art"
aus der Hähnchenbrust, Salatteller und Pommes Frites | 13,90 € |
| 6 | „Pfefferschnitzel“
paniertes Schweineschnitzel _(50,52,56) mit Pfefferrahmsauce _(50,56,60) ,
Salatteller und Kroketten | 13,90 € |
| 7 | Cordon bleu _(1,2,50,52,56) aus dem Schweinerücken,
Kroketten und Buttergemüse | 15,90 € |
| 8 | Schweineschnitzel _(2,50,52,56) „Mailänder Art“,
mit Tomaten und Käse gratiniert, Salatteller
und Pommes Frites | 14,90 € |
| 9 | Paniertes Schweineschnitzel _(2,50,52,56) "Hawaii"
- mit Ananas und Käse überbacken -
Salatteller und Kartoffelrösti | 14,90 € |

Am Salatbuffet steht für Sie Auswahl hausgemachter Salate bereit,
bitte bedienen Sie sich.

Dessert

- | | | |
|-----|--|--------|
| 700 | Vanille- und Erdbeereis ^(2,52,56)
auf marinierten Früchten | 5,60 € |
| 701 | Bourbon-Vanilleeis ^(2,50,52,56)
auf Himbeermark mit Eierlikör | 5,90 € |
| 702 | Coupe Danemark ^(2,50,52,56)
Vanilleeis mit heisser Schokoladensauce und
Schlagsahne | 5,90 € |
| 703 | Eisbecher Ratsherr ^(2,50,52,56)
Schokoladen- und Vanilleeis, Espresso, Weinbrand
und Sahnehaube | 6,50 € |

Aperitif

Campari Orange ⁽²⁾	5cl	3,60 €
Martini bianco	5cl	2,80 €
Martini rosso	5cl	2,80 €
Martini dry	5cl	2,80 €
Sherry fino ⁽⁶²⁾	5cl	2,80 €
Sherry medium ⁽⁶²⁾	5cl	2,80 €
Sherry cream ⁽⁶²⁾	5cl	2,80 €
VW Cocktail	5cl	5,50 €

Alkoholfreie Getränke

Selters La Culinaria	Fl. 0,25l	2,10 €
Fachinger	Fl. 0,25l	2,10 €
Coca Cola ^(2,8)	0,3l	2,30 €
Coca Cola light ^(2,3,4,8)	0,3l	2,30 €
Fanta ^(2,5)	0,3l	2,30 €
Sprite ⁽¹⁾	0,3l	2,30 €
Spezi	0,3l	2,30 €
Apfelsaft-Schorle - naturtrüb -	0,2l	2,00 €
Apfelsaft-Schorle - naturtrüb -	0,3l	2,80 €
Apfelsaft-Schorle - naturtrüb -	0,5l	4,40 €
Apfelsaft -naturtrüb-	0,2l	2,50 €
Orangensaft	0,2l	2,50 €
Kirschnektar	0,2l	2,50 €
Bananennektar	0,2l	2,50 €
KIBA (Kirsch- & Bananennektar)	0,2l	2,50 €
Tomatensaft	0,2l	2,50 €
Schweppes Bitter Lemon ⁽⁷⁾	0,2l	2,50 €
Schweppes Ginger Ale	0,2l	2,50 €
Mineralwasser	0,7l	4,20 €
Coca Cola ^(2,8) , Fanta ^(2,5) , Sprite ⁽¹⁾	1,0l	6,90 €

Bierspezialitäten frisch gezapft

Pott's Landbier	0,2l	1,90 €
Pott's Landbier	0,3l	2,70 €
Pott's Landbier	0,5l	4,10 €
Radeberger Pils	0,1l	1,10 €
Radeberger Pils	0,2l	1,90 €
Radeberger Pils	0,3l	2,70 €
Radeberger Pils	0,5l	4,10 €
Beck's	0,2l	1,90 €
Beck's	0,3l	2,70 €
Beck's	0,5l	4,10 €
Diebels Alt	0,2l	1,90 €
Diebels Alt	0,3l	2,70 €
Diebels Alt	0,5l	4,10 €
Alster/ Radler ⁽¹⁾	0,2l	1,90 €
Alster/ Radler ⁽¹⁾	0,3l	2,70 €
Alster/ Radler ⁽¹⁾	0,5l	4,10 €
Tango ⁽²⁾	0,2l	1,90 €
Tango ⁽²⁾	0,3l	2,70 €
Tango ⁽²⁾	0,5l	4,10 €
Krefelder, Pils mit Coca Cola ^(2,8)	0,2l	1,90 €
Krefelder, Pils mit Coca Cola ^(2,8)	0,3l	2,70 €
Krefelder, Pils mit Coca Cola ^(2,8)	0,3l	4,10 €

Bierspezialitäten aus der Flasche

Jever fun – alkoholfrei	Fl. 0,33l	2,90 €
Vita Malz – alkoholfrei	Fl. 0,33l	2,90 €
Maisel's Edelhopfen – Diätbier	Fl. 0,33l	2,90 €
Franziskaner Weizen – Dunkel	Fl. 0,5l	4,10 €
Franziskaner Weizen – Hefe	Fl. 0,5l	4,10 €
Franziskaner Weizen – alkoholfrei	Fl. 0,5l	4,10 €
Erdinger Weisse – alkoholfrei	Fl. 0,5l	4,10 €

Spirituosen

Langemeyer – Ossenkor ⁽⁶²⁾ 32%	2 cl	1,30 €
Langemeyer – Wacholder	2 cl	1,30 €
Langemeyer – Kräuter-Wacholder	2 cl	1,30 €
Langemeyer – Pfiffi-Kuss	2 cl	1,30 €
Rhababer	2 cl	1,30 €
Frangelico, Haselnusslikör	2 cl	2,10 €
Apfelkorn	2 cl	1,30 €
Bärenfang	2 cl	1,90 €
Jägermeister	2 cl	2,10 €
Heydt's HKT	2 cl	2,10 €
Kümmerling	2 cl	2,40 €
Underberg	2 cl	2,90 €
Bailey's	4 cl	3,60 €
Mariacron	2 cl	2,10 €
Rum 40%	2 cl	2,10 €
Pernod	2 cl	2,10 €
Carlos 1	2 cl	3,60 €
Ballantines Scotch Whisky ⁽⁶²⁾	4 cl	5,90 €
Jim Beam, Bourbon Whisky ⁽⁶²⁾	4 cl	5,90 €
Southern Comfort	4 cl	5,90 €

...und als Longdrinks mit Coca-Cola oder Orangensaft plus 0,90 €

Offene Weine

je 0,25l

Weißburgunder, trocken

6,40 €

Winzer Genossenschaft Vier Jahreszeiten – Pfalz

Dieser Weißburgunder hat eine helle goldgelbe Farbe im Glas. Er hat fruchtige Aromen von Äpfeln und Birnen und etwas Melone. Auch im Geschmack spiegelt sich seine leichte fruchtige Art wider, ergänzt mit einer feinen Säure. Rundherum ein saftiger, bekömmlicher Weißwein der sehr gut zu Spargel, feinwürzigem Schinken sowie zu Fischgerichten passt. (62)

Riesling, trocken

6,90 €

Weingut Magarethenhof- Saar

Der Wein hat eine helle, strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Sein intensives Aroma zeichnet sich aus durch feine Duftnoten von gelben Früchten wie Aprikose, Pfirsich und Apfel, gepaart mit feinen würzigen Kräuternoten. Auf der Zunge finden sich die Aromen wieder und werden von einer pfeffrigen Note begleitet. Der Riesling harmoniert sehr gut zu moderner leichter Küche, Salaten, Spargel oder zu Antipasti. Er eignet sich aber ebenso sehr gut als Terrassenwein an warmen Tagen. (62)

Spätburgunder Weißherbst, halbtrocken

6,50 €

Weingut Zimmerlin-Baden

Der Wein zeichnet sich durch ein lachsfarbenes Rosé aus. In der Nase zeigen sich fruchtige Aromen von Himbeer und Erdbeer sowie florale Noten von einer Sommerwiese. Im Geschmack hat er eine belebenden Säure und eine feine Fruchtsüße. Dieser Roséwein besteht sowohl allein getrunken als auch als Aperitif, sowie zu leichten Vorspeisen und Salaten. (62)

Lauffener Riedersbückelesamtrot, mild

6,50 €

Weingut Eberbach Schäfer-Württemberg

Der Wein zeigt sich mit einer rubinroten Farbe im Glas. In der Nase hat er viel Frucht mit Aromen von Erdbeere und Himbeere. Seine Fruchtigkeit setzt sich am Gaumen fort. Diese besonders weiche Burgunderrebsorte zeichnet sich durch wenige Gerbstoffe aus. Durch den Ausbau als milder Wein hat er eine angenehme Fruchtsüße und eignet sich wunderbar als Solist über den Abend oder zu milden Käsevariationen oder einer Brotzeit am Nachmittag. (62)

Lauffener Riedersbückeles Lemberger, trocken 6,90 €

Weingut Eberbach Schäfer-Württemberg

Der Lemberger hat ein kräftiges dunkles Rubinrot. In der Nase finden sich Aromen von Brombeere, einem Hauch Pfeffer und Paprika. Am Gaumen setzen sich diese Aromen fort und werden mit einer weichen, belebenden Tanninstruktur begleitet. Die pfefferige Note macht ihn zu einem hervorragenden Begleiter von Pfeffersteak mit Kräuterbutter und kräftigen Speisen wie Pizza oder würzigem Käse. (62)

Flaschenweine je 0,75l

Trollinger, trocken 21,60 €

Weingut Sonnenhof-Württemberg

Im Glas hat der Trollinger eine hellrote Farbe mit kupferfarbenen Reflexen. Seine Aromen erinnern an Himbeere, Sauerkirsche und etwas Zitrone. Durch seine fruchtige, leichte Art, die von einer angenehmen Säure begleitet wird, lässt er sich auch gut leicht gekühlt trinken. Er passt gut zu mediterraner, leichter Küche wie Tomate mit Mozzarella oder Pastagerichten, ebenso wie zu Maultaschen oder Salaten. (62)

Lemberger großes Holz, trocken 21,90 €

Weingut Eberbach Schäfer-Württemberg

Der Lemberger besticht durch seine kräftig dunkelrote Farbe. Sein vielschichtiges Bukett zeigt Aromen von Brombeere, Kirsche, Vanille, Kakao, einem Hauch Pfeffer und Muskat. Auf der Zunge zeigt er sich dicht, leicht würzig und mit samtig weichen Gerbstoffen. Seine schöne Frucht und sein langer Nachhall machen ihn zu einem Begleiter vieler Speisen wie Zwiebelrostbraten, Lamm, Steaks und kräftigen Aufläufen. (62)

Bickensohler Herrenstück Spätburgunder 23,70 €

Weingut Bickensohl-Baden

Der Wein hat eine mittlere ziegelrote Farbe im Glas. Seine frischen, klaren Aromen erinnern an Erdbeere und Himbeere mit Anklängen von Veilchenblüten. Auf der Zunge gesellen sich noch jugendliche Aromen von Kirsche dazu, die von einer niedrigen Säure und einer feinen Würze begleitet werden. Idealerweise begleitet er Grillgerichte, Käse, eine Brotzeit oder auch Burgunderbraten. (62)

Grauer Burgunder, trocken 23,90 €

Weingut Bickensohl-Baden

Der Grauburgunder hat eine hellgelbe Farbe mit goldenen Reflexen. In seinen fruchtigen Aromen finden sich Birne und Quitte. Auch am Gaumen zeigen sich die Aromen und werden begleitet von einer gut eingebundenen Säure und einer leichten Kräuternote. Er besteht sehr gut zu Spargel, Gemüsegerichten mit Kräutersoße, Salat und Fisch- sowie hellen Fleischgerichten. (62)

Weißer Burgunder Classic, trocken 21,90 €

Weingut Hornbergerhof-Rheinhessen

Der Wein hat eine hellgelbe Farbe, die klar im Glas erscheint. In der Nase hat er feine Fruchtaromen nach hellen Beeren und Kernobst wie Williamsbirne mit Anklängen von Nuss. Am Gaumen zeigt sich seine lebendige Frucht und eine dezente Säure mit einem hauch Restsüße. Mit seiner runden Art harmoniert er sehr gut zu vielen Speisen, begleitet hervorragend Gänse- oder Kalbsleber und besteht auch als Solist am Abend. (62)

Ayler Kupp Riesling Schieferstein, feinherb 23,70 €

Weingut Magaretenhof- Saar

Im Glas zeigt sich eine klare hellgelbe Farbe mit glänzend, grünlichen Reflexen. Seine Aromenpalette reicht von fruchtigen Aromen wie Apfel und Pfirsich über Kräuteraromen und einem Hauch Pfeffer. Am Gaumen brilliert er mit einer kräftigen Mineralität und würzigem, extraktreichen Apfelgeschmack, unterstützt von würzigen Aromen, die an Zimt, Pfeffer und Mandel erinnern. Er passt sehr gut zu Fisch wie gebratenem Zander, hellem Fleisch, Spargel und mit seiner dezenten Fruchtsüße auch zu asiatischer Küche. (62)

Neuleininger Höllenpfad 21,90 €

halbtrocken, Portugieser Weißherbst,

Weingut Nippen-Pfalz

Seine Farbe zeichnet sich durch ein lachsfarbenes Rosé aus, welches klar im Glase scheint. In der Nase ist er frisch und fruchtig mit Aromen von Himbeere und Erdbeere ergänzt mit einem Hauch Muskatnuss. Die Aromen setzen sich am Gaumen fort. Durch seine säurearme Art besteht er allein über den Abend, er lässt sich aber ebenso als Begleiter von gebratenem Geflügel, Nudelgerichten, einer Brotzeit oder Weichkäse einsetzen. (62)

Digestif

Alter Heyd	2 cl	2,80 €
Calvados	2 cl	2,60 €
Grappa	2 cl	3,10 €
Malteser Aquavit	2 cl	2,50 €
Jubiläumsaquavit	2 cl	2,80 €
Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	3,50 €
Fernet Branca	2 cl	2,50 €
Fernet Menta	2 cl	2,50 €
Ramazzotti	2 cl	2,50 €
Averna	2 cl	2,50 €
Tequila, Gold oder Silber	2 cl	2,50 €
Sambuca Molinari	2 cl	2,50 €
Gorden's Dry Gin	2 cl	2,50 €
Wodka Moskowskaja	2 cl	2,50 €
Bacardi	2 cl	2,50 €
Grand Marnier	2 cl	2,90 €
Obstbrände	2 cl	3,50 €
Amaretto	2 cl	2,10 €
Sangrita, alkoholfrei	2 cl	1,30 €
Ouzo	2 cl	2,10 €
Cointreau	2 cl	2,90 €

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	2,20 €
Kännchen Kaffee	3,90 €
Cappuccino ⁽⁵⁶⁾	2,90 €
Café au lait ⁽⁵⁶⁾	3,90 €
Espresso	2,10 €
Latte Macchiato ⁽⁵⁶⁾	3,90 €
Trinkschokolade ⁽⁵⁶⁾	3,50 €
Glas Tee	2,20 €
Kännchen Tee	3,90 €
Grog	3,50 €
Glühwein ⁽⁶²⁾	3,10 €

Zusatzstoffe

1 Konservierungsstoff | 2 Farbstoff | 3 Süßungsmittel | 4 enthält eine Phenylalaninquelle |

5 Antioxidationsmittel | 6 Geschmacksverstärker | 7 chininhaltig | 8 coffeinhaltig |

Allergene

50 glutenhaltige Getreide, Weizen | 51 Krebstiere | 52 Eier | 53 Fisch | 54 Erdnüsse | 55 Soja | 56 Milch und Lactose |

57 Lupine | 58 Weichtiere | 59 Sellerie | 60 Senf | 61 Sesamsamen | 62 Schwefeloxid und Sulfide