

ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN – WICHTIGE HINWEISE

Liebe Gäste,

um euch und allen unseren Gästen ein hochwertiges kulinarisches Erlebnis zu bieten, bitten wir euch, folgende Hinweise zu beachten.

Wir können folgende Allergien und Unverträglichkeiten berücksichtigen:

A – Glutenhaltiges Getreide

B – Krebstiere

C – Eier

D – Fisch

E – Erdnüsse

F – Sojabohnen

G – Milchprodukte

H – Schalenfrüchte

N – Sesamsamen

O – Sulfite

P – Lupinen

R – Weichtiere / Muscheln

Allergien, bei denen Spuren toleriert werden können, stellen für uns kein Problem dar.

Folgende Allergien können wir nicht berücksichtigen:

L – Sellerie

M – Senf

Milcheiweiß jeglicher Art

Schwere Histamin-Unverträglichkeiten

Schwere Zöliakie

Kreuzkontaminationen jeglicher Art (z.B. bei mehreren Allergien)

Für Gäste mit mehr als drei Allergien oder schweren Unverträglichkeiten ist eine individuelle Absprache erforderlich.

Hinweis für Veganer: Wir bieten ein reduziertes Angebot an.

Für weitere Rückfragen oder zur Klärung individueller Wünsche wendet euch bitte an unseren Küchenchef. Gerne besprechen wir im persönlichen Gespräch mögliche Optionen.