

RESTAURANT

KAISERHOF

Herzlich Willkommen !



Lassen auch Sie sich durch die Herzlichkeit unseres Teams
und die Leidenschaft unserer Küche für kurze Zeit aus dem Alltag entführen!

Es heißt die schönste Freude sei Gaumenfreude.
Aus diesem Grund setzen wir auf Qualität und Frische.
Dies natürlich nicht nur in der Auswahl unserer Speisen,
sondern auch in der Auswahl unserer Getränke und Weine.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!



Unser Haus empfiehlt sich für Festlichkeiten jeder Art.
Hochzeiten ob Gold oder Silber, Geburtstage,
Kommunionen, Konfirmationen oder Betriebsfeiern und vieles mehr,
wir bieten Ihnen den entsprechenden Rahmen!
Sprechen Sie uns einfach an.



Öffnungszeiten:

Mo - Fr 11.30 - 15:00 Uhr

17:00 - 23:00 Uhr

Sa - So & Feiertags 11:30 - 23:00 Uhr

Kaiserring 1

46483 Wesel

Hotel - Restaurant Tel. 0281 - 33 9 32 - 0

Außer Haus Bestellungen Tel. 0281 - 33 9 32 - 50

Fax. 0281 - 33 9 32 - 22

Verschenken Sie Gaumenfreude mit einem Gutschein für unser Restaurant über einen Betrag Ihrer Wahl!

Bitte beachten Sie, dass Sie sich zu vielen Gerichten einen Salat Ihrer Wahl mit Dressing, an unserem reichhaltigen Salatbuffet, selbst zusammenstellen können.

Fragen Sie auch nach unserer separaten Weinkarte!

Aperitifs

02. Sherry Medium	5 cl 2,50 €	05. Malteser	2 cl 2,00 €
03. Sherry Dry	5 cl 2,50 €	06. Jubiläums-Aquavit	2 cl 2,00 €
04. Portwein	5 cl 2,50 €	07. Linie Aquavit	2 cl 2,50 €
		08. Martini Bianco, Rosso ⁵	5 cl 2,80 €

Aperitifs - Longdrinks

01. Aperol Spritz ⁵ mit Soda u. Prosecco	3,50 €	13. Whisky - Cola ^{1,5}	3,50 €
09. VW - Vermouth Dry und Williams Brand	4,50 €	14. Asbach - Cola ^{1,5}	3,50 €
10. Wodka - Lemon ⁴	3,50 €	15. Campari ⁵ mit Soda o. Orange	3,50 €
11. Gin - Tonic ⁴	3,50 €	16. Pernod - Cola ^{1,5}	3,50 €
12. Bacardi - Cola ^{1,5}	3,50 €	17. Kir Royal	4,50 €
		18. Sekt - Orange	3,50 €



Vorspeisen

30.	Krabbencocktail „Kaiserhof“ <i>Champignons, Ananas, Toast² und Butter</i>	8,00 €
31.	Parmaschinken <i>mit Honigmelone</i>	8,50 €
32.	Kanadischer Lachs <i>an Sahneerrettich^{2,7}, Preiselbeeren, dazu Toast² und Butter</i>	9,00 €
36.	Scampi nach Dalmatinischer Art <i>in pikanter Tomaten-Knoblauchsauce</i>	9,00 €
37.	Weinbergsschnecken „Hubertus“ <i>(ohne Häuschen) mit Rahm und frischer Grüner-Pfeffer-Sauce⁴ mit Knoblauch</i>	8,00 €

Suppen

40.	Hühner - Suppe⁴ <i>mit Einlage und Brot</i>	3,50 €
41.	Gulaschsuppe⁴ „Ungarischer Art“ <i>mit Brot</i>	3,50 €
42.	Rindfleisch - Suppe⁴ <i>mit Einlage und Brot</i>	3,50 €
43.	Zwiebelsuppe⁴ „französischer Art“ <i>mit Käsecroutons², überbacken</i>	4,00 €
46.	Broccolicremesuppe⁴ <i>verfeinert mit Creme fraiche²</i>	3,50 €
48.	Tomatencremesuppe⁴ <i>mit Sahnehäubchen</i>	3,50 €



Salate

- | | |
|---|--------|
| 61. Puten - Salat | |
| <i>mit zart gegrillten Putenstreifen und Vinaigrette⁵</i> | 8,50 € |
| 62. Nicoise - Salat | |
| <i>mit Thunfisch und Vinaigrette⁵</i> | 8,50 € |
| 64. Salatteller „Norge“ | |
| <i>mit Lachs und Shrimps, dazu Cocktailsauce² oder Essig⁵ und Öl</i> | 9,50 € |
| 65. Griechischer Salat | |
| <i>mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Gurken², Oliven¹⁴ und Schafskäse</i> | 8,00 € |
| 66. Salatteller | |
| <i>von unserem reichhaltigem Salatbuffet (Selbstbedienung)</i> | 3,50 € |

Pasta

- | | |
|--|---------|
| 241. Spaghetti „Bolognese“ | |
| <i>an pikanter Tomatensauce⁴ und Hackfleisch</i> | 7,50 € |
| 243. Tagliatelle „Capo“ | |
| <i>mit frischen Lachsstreifen an Dill-Sahnesauce⁴</i> | 9,00 € |
| 245. Tagliatelle „Casa“ | |
| <i>mit Schweinefiletspitzen an heller Weißwein-Rahmsauce⁴ und Champignons</i> | 8,50 € |
| 246. Tagliatelle „Gorgonzola“ | |
| <i>an Gorgonzolasauce⁴ und Blattspinat</i> | 7,50 € |
| 247. Tagliatelle „Gamberetti“ | |
| <i>mit Garnelen an Kräuter-Sahnesauce⁴</i> | 9,00 € |
| 248. Penne „Curry“ | |
| <i>mit zarten Putenstreifen an Currysauce⁴</i> | 8,50 € |
| 249. Penne „Filetto“ | |
| <i>mit Rinderfiletspitzen an pikanter Rotwein-Tomatensauce mit Erbsen und Möhren</i> | 11,50 € |

Vegetarisches

- | | |
|---|--------|
| 250. Reichhaltiger Gemüseteller | 7,00 € |
| 252. Blumenkohl - Käse - Medaillon | |
| <i>paniert, dazu Butterreis und feines Gemüse</i> | 7,50 € |
| 253. Fitness-Teller | |
| <i>heiße Ofenkartoffel mit Sauerrahm² an bunten Salaten der Saison</i> | 6,00 € |

Toast - Spezialitäten und kleine Gerichte

50. Camembert		
	<i>gebacken dazu Petersilie, Preiselbeeren, Toast² und Butter</i>	7,50 €
51. Lady - Toast ²		
	<i>Schweinemedallions mit Früchten^{1,2,6} und Sauce a la Hollandaise</i>	9,00 €
52. Gentlemen - Toast ²		
	<i>Rumpsteak an gerösteten Zwiebeln und Sahne-Meerrettich^{2,7}</i>	9,50 €
55. Pfannkuchen mit Speck ¹³ oder Apfelstücken		7,00 €
58. Ragout - Fin		
	<i>im Näpfchen gebacken, mit Toast²</i>	7,00 €

Internationale Gerichte

150. Schnitzel „Wiener Art“		
	<i>Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites, Gemüse und Salat</i>	9,80 €
152. Jägerschnitzel		
	<i>an Jägersauce⁴ mit Butterreis, Pommes frites und Salat</i>	9,80 €
153. „Cordon Bleu“		
	<i>paniert, mit Schinken und Käse^{2,3,4} gefülltes Schweineschnitzel dazu Kroketten und Salat</i>	15,00 €
154. Schweinefilet - Medaillons „Gorgonzola“		
	<i>an Gorgonzola-Rahmsauce mit Bandnudeln, Broccoli und Salat</i>	14,00 €
155. Schweinefilet - Medaillons „Funghi“		
	<i>mit Pilzen an Weißwein-Rahmsauce dazu Butterreis, Broccoli und Salat</i>	14,00 €
158. Schweinefilet - Medaillons „Miss Pfirsich“		
	<i>mit Früchten^{1,2,6} an Sauce a la Hollandaise dazu Gemüse, Kroketten und Salat</i>	15,00 €
161. Schweinefilet - Medaillons „Madagaskar“		
	<i>an frischer Grüner-Pfeffer-Rahmsauce⁴ mit Bratkartoffeln und Salat</i>	15,00 €
162. Beaf „Stroganoff“		
	<i>geschnitzelte Filetspitzen in Rotwein-Sauce^{3,4} mit Butterreis, Berner Röstis und Salat</i>	20,00 €
163. Schweinelendchen „Jäger Art“		
	<i>An Jägersauce⁴, mit Bratkartoffeln und Salat</i>	15,00 €
164. Züricher Geschnetzeltes		
	<i>geschnetzeltes Schweinefilet in Weißwein-Sauce⁴ gedünstet mit Berner Röstis und Salat</i>	16,00 €
165. Rinderfilet Tartar, ca. 200g		
	<i>am Tisch zubereitet dazu Toast² und Butter</i>	22,00 €
173. „Feuertopf Muckalica“ ^{3,4} nach Art des Hauses (scharf)		
	<i>Schweinefiletspitzen aus der Pfanne mit Djuvec-Reis und Paprika</i>	12,00 €

Grill - Spezialitäten

191. **Grillteller „Spezial“**
verschiedene Sorten Fleisch vom Grill mit Pommes frites, Djuvec-Reis und Salat 12,50 €
192. **Leber „Balkan Art“**
zart gegrillte Leber an Speck¹⁵ dazu Djuvec-Reis, Pommes frites und Salat 9,00 €
193. **„Halb und Halb“**
Fleischröllchen und Fleischspieß dazu Djuvec-Reis, Pommes frites und Salat 10,00 €
196. **„Räuber - Teller“**
Raznjici, zart gegrillte Leber, Cevapcici, Speck¹⁵ dazu Djuvec-Reis, Pommes frites und Salat 10,50 €
197. **Raznjici**
gegrillte Fleischspieße dazu Djuvec-Reis, Pommes frites und Salat 11,00 €
201. **Hacksteak „Spezial“**
mit Schafskäse gefüllt an Speck¹⁵ dazu Djuvec-Reis, Pommes frites und Salat 11,00 €
202. **„Cordon Rouge“**
Rumpsteak mit saftigem Schinken^{1,2,5} und Käse² gefüllt an Bratkartoffeln und Salat 16,00 €
204. **Argentinischer Teller „Spezial“**
Steakstücke an Pfefferrahmsauce⁴ mit Speck¹⁵ Zwiebeln, Paprika, Bratkartoffeln und Salat 16,00 €
205. **„Mozart - Teller“**
*saftige Rinder- und Schweinefiletstücke mit Paprika, Zwiebeln, Champignon-Rahmsauce²,
 Berner Röstis und Salat* 15,00 €

Platten für zwei Personen

206. **Châteaubriand „á la Paris“**
*Rinderfilet (ca. 520 g) mit Kopf-Champignons, frischem, gebackenen Gemüse der Saison,
 Früchten^{1,2,6}, Sauce a la Bearnaise, reichlich garniert und Salat* 44,00 €
207. **Hausplatte „Kaiserhof“**
*ausgesuchtes zartes Fleisch vom Grill (Filetsteak, Rumpsteak und Schweinefilet)
 mit gebackenen Früchten^{1,2,6}, Kroketten und Salat* 38,00 €
208. **Gourmet - Platte**
*verschiedenes, zartes Fleisch vom Grill, reichlich garniert mit feinem Gemüse
 und ganzer Ananas, Pommes frites und Salat* 30,00 €

Geflügel

220. **Putenschnitzel**
an Champignon-Rahmsauce², Pommes frites, Gemüse und Salat 12,50 €
221. **Putengeschnetzeltes**
an Rahmsauce² mit Butternudeln und Salat 12,50 €
222. **Putensteak „Milanese“**
in Eihülle gebraten, mit Spaghetti an Tomatensauce und Salat 14,00 €

Fisch

110. **Forelle Müllerin** (aus der Pfanne)
ganze Forelle (am Tisch filetiert) mit Petersilienkartoffeln, Blattspinat und Salat 12,00 €
111. **Forelle Blau** (gekocht)
ganze Forelle (am Tisch filetiert) mit Petersilienkartoffeln, Blattspinat und Salat 12,00 €
114. **Rotbarschfilet**
paniert, mit Petersilienkartoffeln, Broccoli und Salat 13,00 €
115. **Scampi „Pescatore“**
an pikanter Tomaten-Knoblauchsauce² mit Butterreis und Salat 16,50 €
116. **Zanderfilet**
gegrillt, mit Petersilienkartoffeln, Broccoli und Salat 16,00 €
118. **Seezungenfilet „Florentin“**
gedünstet an Sauce² mit Petersilienkartoffeln, Broccoli und Salat 15,00 €
119. **Norwegisches Lachs-Steak**
vom Grill an Pescatore-Krabbensauce² mit Petersilienkartoffeln, Broccoli und Salat 17,50 €
120. **Dorade Royal** (ganze Meerbrasse am Tisch filetiert)
gegrillt, mit Petersilienkartoffeln, Blattspinat, Knoblauch in Olivenöl und Salat 16,00 €
121. **Loup de Mér** (ganze Wolfsbrasse am Tisch filetiert)
gegrillt, mit Petersilienkartoffeln, Blattspinat, Knoblauch in Olivenöl und Salat 18,00 €

Lamm & Wild

225. **Lammkoteletts** (Lammkarree)
vom Grill mit Broccoli, Pommes frites und Salat 18,00 €
230. **Wildgulasch „Jäger Art“**
dazu Butternudeln oder Salzkartoffeln und Apfelmus³ oder Salat 13,00 €
232. **Elchrücken - Steak „Lappland“**
Steakfleisch, an Wildsauce² mit Pfifferlingen, Kroketten und Apfelmus³ oder Salat 17,00 €

Südamerikanische Super - Steaks

Unsere saftigen und zarten Steaks, die wir mit höchster Sorgfalt zubereiten, sind von Rindern, die auf saftigen Weiden in Südamerika gezüchtet werden.

Bei uns erhalten Sie nur geprüfte Qualität!

Rumpsteak Bife de Chorizo

70. Klein 200g., mit Salat 14,50 €
71. Groß 300g., mit Salat 19,00 €

Filetsteak Bife de Lomo

76. Klein 200g., mit Salat 18,50 €
77. Groß 300g., mit Salat 22,00 €

Entrecôte Bife Ancho (Ribeye mit Fettauage)

72. Klein 200g., mit Salat 13,00 €
73. Groß 300g., mit Salat 16,50 €

78. T-Bone Steak (500g.)

- Rumpsteak und Filetsteak
am T-Knochen, mit knusprigem
Fettrand, und Salat 26,00 €*



Zu jedem Steak reichen wir Kräuterbutter.

Bitte sagen Sie uns bei der Bestellung, wie wir Ihr Steak grillen dürfen:

Englisch (rot) - Medium (rosa) - Well done (durch)

Wenn Sie keinen besonderen Wunsch äußern, wird Ihr Steak Medium (rosa) gegrillt.

Beilagen

- | | |
|---|---|
| 80. Ofenfrische Folienkartoffel
<i>mit Sauerrahm² oder Kräuterbutter</i> 2,80 € | 87. Berner Röstis 2,20 € |
| 81. Pommes frites 2,00 € | 88. Ganze Champignonköpfe 3,50 € |
| 82. Bratkartoffeln 2,00 € | 89. Röstzwiebeln 2,50 € |
| 83. Petersilienkartoffeln 2,00 € | 90. Blattspinat 3,00 € |
| 84. Kroketten 2,20 € | 94. Broccoli
<i>mit Sauce a la Hollandaise</i> 3,00 € |
| 85. Djuvec - Reis (Gemüse-Reis) 2,00 € | 96. Kartoffelecken
<i>mit Sauerrahm²</i> 2,20 € |
| 86. Butterreis 2,00 € | 97. Ajvar (Paprikapaste) 1,50 € |

Saucen

- | | |
|---|--|
| 100. Pfefferrahmsauce ² 2,00 € | 104. Champignonrahmsauce ² 2,00 € |
| 101. Knoblauchsauce ² 2,00 € | 105. Rahmsauce ² 2,00 € |
| 102. Sauce a la Bearnaise 2,00 € | 106. Sauce a la Hollandaise 2,00 € |
| 103. Jägersauce ² 2,00 € | |

ARGENTINISCHE - STEAKS**Die jeden Tag zum Festtag machen**

130. Rumpsteak vom Grill		
<i>an Sauce a la Bernaise dazu Broccoli, Kartoffelecken und Salat</i>		16,50 €
131. Knoblauch-Steak		
<i>Rumpsteak an Knoblauchsauce mit Kartoffelecken und Salat</i>		16,50 €
132. Zwiebel-Rostbraten		
<i>Rumpsteak mit vielen gerösteten Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salat</i>		17,50 €
134. Rumpsteak „Valentino“ (ca. 200g)		
<i>Rumpsteak mit Garnelen dazu Folienkartoffeln, Gemüse und Salat</i>		21,00 €
135. Mix-Steak „La Plata“		
<i>Filet-, Rump- und Schweinesteak (ca. 350g) mit Folienkartoffeln, Speck und Salat</i>		21,00 €
136. Rumpsteak „Al Mario“		
<i>Rumpsteak mit Käse² überbacken dazu Kopf-Champignons, Bratkartoffeln und Salat</i>		19,00 €
137. Rumpsteak „Hawai“		
<i>Rumpsteak mit tropischen Früchten^{1,2,6}, Sauce a la Hollandaise Sauce, Kroketten und Salat</i>		18,00 €
138. Pfeffersteak „französischer Art“		
<i>Rumpsteak an Pfeffersauce dazu Bratkartoffeln, Kopf-Champignons und Salat</i>		19,00 €
139. Rumpsteak „Mississippi“		
<i>Rumpsteak mit Kartoffelecken, Kopf-Champignons und Salat</i>		19,00 €

133. „Surf & Turf“

*zartes Filetsteak (ca. 250g) mit gegrillten Black-Tiger Riesengarnelen (ganz mit Schale),
dazu eine Folienkartoffel mit Sauerrahm² und Salat*

28,00 €

Warme Getränke

300. Tasse Kaffee	2,00 €	310. Glas Glühwein	3,00 €
301. Kännchen Kaffee	3,50 €	311. Heiße Zitrone	3,00 €
302. Tasse Kaffee Hag	2,00 €	314. Heißer Slivovitz	4,00 €
303. Kännchen Kaffee Hag	3,50 €	315. Cappuccino	2,50 €
304. Mokka	3,00 €	316. Espresso	2,00 €
305. Glas Tee <i>verschiedene Sorten</i>	2,00 €	312. Espresso doppio	3,50 €
306. Kännchen Tee <i>verschiedene Sorten</i>	3,50 €	317. Latte Macchiato	3,00 €
307. Becher Kakao <i>mit Sahne</i>	3,50 €	318. Großer Milchkaffee	3,00 €
309. Grog mit Rum	3,50 €		

Bier vom Fass

320. König Pilsener o. Radeberger	0,3 l 2,30 €	332. Diebels Alt	0,3 l 2,30 €
321. König Pilsener o. Radeberger	0,4 l 2,80 €	333. Diebels Alt	0,4 l 2,80 €
322. König Pilsener o. Radeberger	0,5 l 3,60 €	334. Diebels Alt	0,5 l 3,60 €
324. Pils - Schuß	0,3 l 2,30 €	336. Krefelder	0,3 l 2,30 €
325. Pils - Schuß	0,4 l 2,80 €	337. Krefelder	0,4 l 2,80 €
326. Radler mit Sprite	0,3 l 2,30 €	339. Malz	0,3 l 2,30 €
327. Radler mit Sprite	0,4 l 2,80 €	340. Erdinger	0,5 l 3,90 €
328. Alster mit Fanta	0,3 l 2,30 €	341. Erdinger	0,3 l 2,60 €
329. Alster mit Fanta	0,4 l 2,80 €	342. Früh-Kölsch	0,3 l 2,30 €
330. Pils alkoholfrei	0,3 l 2,30 €		
331. Pils alkoholfrei	0,4 l 2,80 €		

Alkoholfreie Getränke

355. Coca - Cola ^{1,5}	0,3 l 2,30 €	361. Mineralwasser	Fl. 0,25 l 2,00 €
356. Coca - Cola light ^{2,6,7,8,9}	0,3 l 2,30 €	362. Tafelwasser	Glas 0,2 l 1,20 €
357. Sprite ⁶	0,3 l 2,30 €	363. Mineralwasser	Fl. 0,7 l 4,50 €
358. Fanta ^{3,6}	0,3 l 2,30 €	364. Stilles Wasser	Fl. 0,25 l 2,00 €
359. Spezi ^{1,3,5,6}	0,3 l 2,30 €	365. Tonic - Wasser ⁴	Fl. 0,2 l 2,20 €
360. Eistee Pfirsich ^{5,7}	0,3 l 2,30 €	366. Bitter Lemon ⁴	Fl. 0,2 l 2,20 €
350. Coca - Cola ^{1,5}	0,2 l 1,80 €	367. Apfelsaft	0,2 l 2,20 €
351. Coca - Cola light ^{2,6,7,8,9}	0,2 l 1,80 €	368. Orangensaft	0,2 l 2,20 €
352. Sprite ⁶	0,2 l 1,80 €	369. Johannisbeersaft	0,2 l 2,20 €
353. Fanta ^{3,6}	0,2 l 1,80 €	370. Tomatensaft	0,2 l 2,20 €
354. Spezi ^{1,3,5,6}	0,2 l 1,80 €	371. Apfel - Schorle	0,3 l 2,80 €

RESTAURANT

KAISERHOF

Offene Qualitäts - Weine (Karaffe 0,25l)

372. Frascati Seco weiß	3,80 €	379. Dalmatiner rot	3,80 €
373. Riesling weiß		lieblich, mild	
ölig, liebliche Blume	3,80 €	380. Plavac rot	3,80 €
374. Riesling weiß		trocken, fein, herb	
trocken, kräftig, herb	3,80 €	381. Beaujolais A.C. Monet	3,80 €
375. Chardonney	3,80 €	382. Rosé Weißherbst	
376. Edelzwicker	3,80 €	leicht, elegant	3,80 €
377. Wein - Schorle	3,50 €	383. Rosé trocken	3,80 €
378. Lambrusco rot	3,80 €	384. Glas Wein	0,15l 2,20 €
		rot oder weiß	



Liköre 2cl

390. Amaretto	2,00 €	395. Baileys	4cl 3,00 €
391. Obstbrand	2,00 €	398. Kruskovac (Birnenlikör)	2,00 €
392. Williamsbirne	2,00 €	399. Grand Marnier	3,00 €
394. Tia Maria	2,00 €	400. Cointreau	3,00 €

Spirituosen 2cl

410. Fernet Branca / Menta	1,80 €	422. Dalmatinischer Grappa	3,00 €
412. Korn	1,40 €	424. Kümmerling	1,80 €
413. Wacholder 38% Vol.	1,80 €	426. Ouzo	1,80 €
414. Doornkaat	1,80 €	427. Sambuca	1,80 €
415. Underberg	1,80 €	428. Ramazzotti	4cl 3,50 €
416. Bommerlunder	1,80 €	429. Grappa Italia	4,50 €
417. Jägermeister	1,80 €	430. Wodka	2,00 €
418. Pelinkovac	4cl 3,00 €	433. Aversa	4cl 3,50 €
419. Slivovitz	4cl 3,00 €		
421. Tequila	2,00 €		

Die Spezialität des Hauses

431. Jovicka (Mixgetränk)	4cl 2,00 €
432. Fontana (Mixgetränk)	4cl 1,60 €

Whiskey 2cl

440. Johnnie Walker Red Label	3,00 €	442. Jim Beam	4,00 €
441. Johnnie Walker Black Label	4,50 €	443. Chivas Regal	4,50 €

Cognac 2cl

444. Asbach Uralt	2,50 €	448. Cognac Hennessy VSOP	4,50 €
445. Mariacron	2,50 €	449. Cognac Martell VSOP	4,50 €
446. Metaxa 5 - Sterne	3,00 €	450. Remy Martin VSOP	4,50 €
447. Metaxa 7 - Sterne	4,00 €		

Desserts

270. Obstsalat ^{1,2,6}	<i>reichlich garniert mit Maraschinolikör und Schlagsahne</i>	5,50 €
271. Palatschinken	<i>(zwei Stück) mit Zitrone, Konfitüre, Schokolade oder Nüssen</i>	5,50 €
272. Palatschinken	<i>(zwei Stück) in Weinbâteau</i>	7,50 €
273. Apfelkuchen	<i>mit Schlagsahne</i>	3,00 €
274. Apfelstrudel	<i>Blätterteig gefüllt mit Apfelstückchen und dazu zart schmelzendes Vanille-Eis</i>	3,20 €



*Vielen Dank
für Ihren Besuch!*



Hvala na posjeti!

Zusatzstoffe Speisen:

¹mit Farbstoff, ²mit Konservierungsstoff, ³mit Antioxidationsmittel, ⁴mit Geschmacksverstärker,
⁵koffeinbaltig, ⁶mit Süßungsmittel, ⁷geschwefelt, ⁸enthält eine Penylalaninquelle, ¹⁰ chininbaltig,
¹¹Steinobst könnte Resteine enthalten, ¹³Pantothensäure, ¹⁴geschwärzt

Zusatzstoffe Getränke:

¹koffeinbaltige Limonade, ²koffeinbaltige Brause, ³mit B-Carotin gefärbt, ⁴chininbaltiges Erfrischungsgetränk,
⁵mit Farbstoff, ⁶mit Konservierungsstoff Benoesäure, ⁷mit Süßstoffen Cyclamat, Aspartam (enthält Phenylalmin und
Acesulfam), ⁸Brennwert 100ml = 1,5kj (0,36 Kilokalorien), ⁹mit Konservierungsstoff Sorbinsäure