

LANDFEIN

STRANDWIRTSCHAFT

ESSEN UND TRINKEN

frisch, frech, überraschend und querbeet

LANDFEINWEIN

IM AUGUST

Weißburgunder/Chardonnay
Weingut Sander Rheinhessen
Biologischer Weinanbau

Goldgelb,
Brot, Pfeffer, Walnuss mit satter,
saftiger Frucht, Apfel, Aprikose und
Holunder
saftig, cremig mit hervorragendem
Schmelz

0,2 l

9,50€



APERITIF

Riesling Sekt Brut, Reverchon Saar, trocken	0,1l	9,90
Sekt mit einem süßen Spritzer Cassis	0,1l	9,90
Gratien & Meyer - Crémant rosé	0,1l	10,00
Champagner « Veuve Clicquot Brut »	0,375l	42,00
Champagner Ruinart rosé	0,375l	79,00
„Wild Berry“ Lillét	0,2l	9,50
Aperol - Spritz	0,2l	9,50
Hugo	0,2l	9,50
Campari Orange	0,2l	8,50
Limoncello Spritz	0,2l	10,00
Portwein 10 Jahre Barrique gelagert	5 cl	10,00
Garden Spritz	0,2l	11,50
Vermouth Tonic	Longdrink	10,00
Alkoholfrei!		
Martini Floreal mit Wild Berry		9,00
Martini Vibrante mit Tonic		9,00

Oder fragt einfach nach unserem Tagesaperitif!

TAGESKARTE BIS 17:00

„Landfein“ Salatbowl mit Brot	15,00	HLMO
mit Garnelen	24,50	B
mit Schafskäse	21,50	G
mit Rinderfiletstreifen	26,00	HLN
Kartoffelsuppe mit Mettenden	0,00	GL
Gemüse-Tagessuppe	10,00	
vegane Süßkartoffel-Gnocchi mit Gemüse und Tomaten Pesto	23,50	AH
Lambratwurst vom Gänse-Hof in Keitum, mit Kartoffelpü und Rahmsauerkraut	18,50	CFG
Garnelenpfanne	24,50	BL
Pasta - Trüffel Tagliatelle mit frischen Trüffel	V 28,50	ACG
Nordseescholle ganz, mit krossem Speck und Gurkensalat	27,50	ADM
gebratene Seezunge gebuttert mit Kartoffel und Gurke	60,00	ADM
Milchreis mit Zimt und Zucker	7,50	G
Milchreis mit roter Grütze	9,00	G
Kuchen, tagesaktuell	4,00	ACGH
frische Waffeln mit Zucker	4,00	ACG
frische Waffeln mit Eis, roter Grütze und Sahne	9,00	ACG

IHR ABENDMAHL

WER DEN KOCH KENNT, BRAUCHT VOR DEM ESSEN NICHT ZU BETEN.

Genießt Euer Abendmahl – geselliges Essen mit Freunden!

Dazu wählt Ihr ein Hauptgericht als „Herzstück“ Eures Abendmahls und überlasst uns einfach den Rest!

Wir kochen für Euch Vorspeisen, Beilagen, kleine Überraschungen und geschmackliche Verführungen.

Lasst Euch bekochen und vom Landfein-Team kulinarisch verwöhnen.

Abendmahl, eine Auswahl an kulinarischen Überraschungen

Vorspeisensalat

Süppchen

Zwischengang

Hauptgang

Kinderportionen auf Anfrage!

ABENDMAHL AB 17:30

Unser Angebot das 4. Gang Menü ABENDMAHL 48,00€
Hauptgang wählen und sich für den Rest überraschen lassen!

Landfein Salatauswahl verschiedene Dips und Salate (1 Person)	V	17,50	EFHLMNO
Vegane Süßkartoffel-Gnocchi mit Gemüse und Tomaten Pesto	V	23,50	AH
Pasta - Trüffel Tagliatelle mit frischen Trüffel	V	28,50	ACG
Kalbsrücken mit getrüffeltem Spitzkohl		32,00	GL
Pastrami auf Süßkartoffelpüree mit Asia Coleslaw		32,00	BFL
Nordseescholle, ganz, mit krossem Speck und Gurkensalat		27,50	ADM
Dorade, ganz mit Thymian und Zitrone und Gurkensalat		27,50	ADM

GENIEßER ABENDMAHL AB 17:30

Unser Angebot das 4. Gang Genießer-ABENBMAHL für **65,00€**
Hauptgang wählen und sich für den Rest überraschen lassen!

gebratenes Kabeljaufilet mit Gnocchi und Erbsenpüree	45,50	ADGL
rosa Lammrücken auf zartem Blattspinat und Sesam	46,00	GH
Rinderfilet (200g) mit Jus, Kartoffel und gebratenen Pilzen	52,00	G
gegrillter Pulpo auf Sesam-Kartoffel-Püree und Asia Coleslaw	44,00	BFNR
gebratene Seezunge gebuttert mit Kartoffel und Gurke	60,00	
im Abendmahl	80,00	

DESSERT

warmes Schokoladenküchlein an frischen Beeren und Vanilleeis	12,50
Tonka-Bohnen Crème Brulée mit Sorbet	12,50
Zitronen-Sorbet mit Ovin Pion, Wodka	10,00
Zitronen-Sorbet mit Champagner	12,00
Namelaka mit Mango-Passionsfrucht und Cocosschaum	12,50

Traminer Spätlese, VDP Weingut Stigler 2015 Kaiserstuhl	5cl	6,00
Beerenauslese VDP Weingut Stigler 2015 Kaiserstuhl	5cl	6,50

Fragt nach unserem Eis!
pro Kugel 3,00 €

...und für die Großen gibt es Baileys, Eierlikör & Co dazu.

Espresso Martini	12,00
------------------	-------

KALTES UND FRISCHES

Landfein Tafelwasser still & sprudlig	1l	7,50
Waterkant „Ebbe und Flut“	0,75	7,50
Waterkant „Ebbe und Flut“	0,33	3,40
Coca Cola auch ohne Zucker	0,33	4,00
Fanta	0,33	4,00
Sprite	0,33	4,00
Mezzo Mix	0,33	4,00
Hersteller Franz Josef Rauch:		
Eistee Pfirsich	0,33	4,00
Eistee Granatapfel	0,33	4,00
Orangensaft	0,25	3,40
Apfelsaft	0,25	3,20
Schwarze Johannisbeere	0,25	3,60
Maracuja	0,25	3,40
Saft-Schorle	0,3	4,00

Thomas Henry Tonic Water	0,2	3,30
Thomas Henry Bitter Lemon	0,2	3,30
Thomas Henry Ginger Ale	0,2	3,30
Veltins Pils	0,3	4,00
Veltins Pils	0,5	6,20
Veltins alkoholfrei	0,33	4,00
Alster alkoholfrei	0,5	6,20
Grevensteiner Landbier	0,3	4,00
Alsterwasser, Radler & Co	0,3	4,00
Hefeweizen Maisels	0,5	5,40
Hefeweizen Maisels alkoholfrei	0,5	5,40

WARMES

Heiße Schokolade	0,25l	4,00
mit Sahne		+0,50
mit Rum, Amaretto & Co		+3,50
Café Crema		3,00
Latte Macchiato		3,80
Espresso		2,80
Espresso Doppio		4,90
Espresso Macchiato		3,20
Cappuccino		3,50
Milchkaffee		3,80

TEE

Man trinkt Tee, um den Lärm der Welt zu vergessen. Tien Tiheng

Unser Tee kommt von der „Sylter Tee Company“.

Das Lädchen findet ihr in der Friedrichstraße 2, Westerland

Frische Minze	0,3l	4,50
„Starker Friese“ Assam Blend	0,3l	4,00
Grüner Tee - Korea Spezial kbA	0,3l	4,50
Earl Gray -Schwarzer Tee	0,3l	4,00
„Mach mich glücklich“ -Sylter Wellness, Kräuter	0,3l	4,00
Sylter Hanf-Ingwer-Limone, Kräuter	0,3l	4,50
„Hol Dir Kraft“ Sylter Wellness, Früchte und Blüten	0,3l	4,00
Original Sylter Schietwettertee	0,3l	3,50

GIN

Gin Mare garniert mit Rosmarin	12,00
Gin Sul garniert mit Zitronenzester	14,00
Gin Elephant garniert mit Apfel	14,00
Gin Tanqueray Nr. 10 garniert mit Grapefruit	12,00

Ihr habt die Wahl...

Thomas Henry Tonic Water oder Thomas Henry Botanical Tonic

WEIN DER SPASS MACHT...

OFFENER WEISS

Riesling Weingut Trezn , Rheingau, klar, mineralisch, frisch trocken, feinherb oder restsüß	0,2l	8,50
Weißburgunder - Sylt Edition , Thomas Rickes, Nahe	0,2l	9,00
Wolke 7, himmlische Cuveé , Weingut Stigler, Baden	0,2l	9,00
Grauburgunder , Weingut Engel, 2021 Rheinessen	0,2l	9,50
Sauvignon Blanc Weingut Diehl, Pfalz	0,2l	8,50
„Little lion“ Cuvée , Weingut Korell, Nahe	0,2l	9,50

OFFENER ROSÉ

Rosè „Du Cochonnet“ , trocken, klar und frisch, Südfrankreich	0,2l	8,00
„Mahlzeit“ Cuvée , Rosé Weingut Korell, Nahe	0,2l	9,50
Weinschorle	0,2l	7,00

OFFENER ROT

Pinot Noir , VDP Weingut Stigler, Baden	0,2l	9,00
Primitivo big bottle -3 L Flasche voller Genuss	0,2l	14,00
Côtes-du-Rhône La Rocaille AOC , Frankreich	0,2l	8,50

WEISS

Riesling Balthasar Ress “ Von Unserm“ Rheingau hell, klar, gelb, grüne Reflexe, Kiwi, Stachelbeere, Exotic und Apfel	32,00
Riesling Johannesberg «Alte Reben» Trenz, 2021 Rheingau Hervorragend! 60 Jahre alte Weinstöcke für wunderbaren Wein wenig Säure, Mandarine, Aprikose, frisch mineralisch	44,00
Riesling Johannesberg «Mittelhölle» RGG, Trenz, 2019 Rheingau Acht Monate Spontanvergärung und im Eichenbarrique ausgebaut, Maracuja, Orange, Sommerblüten, mineralisch mit feinem Schmelz	75,00
Riesling „Paradies“ Weingut Korrell, 2018 Nahe Erste Lage, das Herzstück des Weingebiets, viel Tropik, weiße Blüten, üppig, voller Schmelz, gut eingebundene Säure, langer Nachhall	69,00
Magnum 1,5L	140,00
Riesling „Von den Großen Lagen“ Weingut Korell, 2019 Nahe Betörende Nase, Grapefruits, Mandarine, Quitte, rassig, finessenreich, mineralisch, schöne Frucht, Jahrgang mit besten Bewertungen	48,00
Riesling „Goldlack“ Weingut Schloss Johannisberg At „it’s best“, getrocknete Zitrusnoten, Pfirsich, reife Mirabelle, erhabene Große, harmonisches Holz, cremig und vollmundig, delikater, reflexreifer Nachhall, für gehobene Ansprüche	250,00
Riesling „Hattenheimer Schützenhaus“ B. Ress 2021 Rheingau Kabinett - halbtrocken , sehr hell, grüngelb, Papaya, Limette, Ananas	45,00
Chenin Blanc, VDP Weingut Stigler, 2018 Baden Der Riesling der Franzosen! einzigartig mit großem Schmelz, kraftvoll eine Nase voll Cox Orange und süßliche Aprikose, helle Blüten	56,00

Riesling „Unplugged“ Weingut Tesch 2020, Nahe	39,00
Ungeschminkt und sehr pur, Old School und mit dem Verzicht auf alle „Schönfärber“, Pfirsich, filigran, klar, mineralisch, Prise tropisch Frucht	
Sancerre, Domaine Jean Paul Balland, Loire Frankreich 2022	48,00
Citrusgelb, frisch harmonisch mit Noten von weißem Pfirsich	
Sancerre, Comte La Fond, Grande Cuvée Frankreich 2018	94,00
Pfirsich, grüner Apfel und Stachelbeere, brillantes Hellgelb, Leichtigkeit, Geschmeidigkeit, rund, für alle, die wenig Restsüße lieben	
Sauvignon Blanc Weingut Diehl, 2020 Pfalz	29,00
Stachelbeere und Cassis, Wiesenblumen und Kräuter, saftig frisch wunderbar, frisch und süffig	
Sauvignon Blanc Kalkstein Weingut Manz, 2022 Rheinhessen	38,00
sortenrein, frisch, duftig, Cassis, Stachelbeere, Kiwi und Holunder, prägnanter mineralischer Kick, unendlicher Nachhall - begeisternd!	
Chardonnay „Löwengang“ 2018 Lageder, DOC Südtirol, Italien	90,00
Im Barrique vergoren und knapp ein Jahr auf der Hefe ausgebaut, dicht, cremig, Zitronengras, Aprikose, Birne, Vanille, sehr hell und frisch, ausgesprochen elegant. Einer der Besten Italiens!	
Weiß/Grauburgunder-Chardonnay „Steinmauer“ Korrell 2018 Nahe	52,00
Gold im Glas, Banane, Aprikose, Birne, warme Vanillenote, körperreich, fruchtbetont, verzaubernd und lebendig	
Weißburgunder, Rickes Sylt Edition, Tobias Rickes 2021 Nahe	29,00
ausdrucksstark, cremig und facettenreich, gelber Apfel, Aprikose	
Weißburgunder Ihringen Pagode, Großes Gewächs, Stigler 2016 Baden	96,00
klar, saftig mit viel Finesse, Vulkangestein in Monopollage, zartes frisches Säurespiel, mit langem ausgewogenem Nachhall - Spitzenwein!	

Grauburgunder Engel, Weingut Engel, Pfalz 2021		32,00
gelbe Früchte, Nuancen von Honig, Volumen & Mineralität, Schmelz & Körper dezentestes Säurespiel, „Unser bestes Pferd im Stall!“		
Grauburgunder „S“ Schäfer-Fröhlich 2021 Nahe		46,00
Dichtes und komplexes Bukett mit Vanillearomen und Akzenten von reifer Birne, stoffig und mineralische Würze		
Lugana, Fattoria Ottela, Lombardai 2021 Italien		40,00
überaus fein und elegant, warm, fruchtig, Citrus, Kiwis, Litschis eine echte Empfehlung zu Geflügel, Pasta und Fisch oder Meeresfrüchte		
Muskateller, trocken Weingut Seybold 2018 Württemberg/Neckar		32,00
Nase, Nase, Nase! Trocken mit betörendem Duft. frisch, zart, wunderbare Frucht, Bergamotte, Pfirsich, Melone, Citrus		
Grüner Veltliner „OTT Fass 4“ 2021 – Ott, Österreich		42,00
Göttlich klösterlicher Veltliner! samtig, eleganter Schmelz, helles Gelb, feinwürzig zart, grüner Apfel, Aprikose, Wiesenblumen, charmant		
Grüner Veltliner „OTT Fass 4“ 2021 – Ott, Österreich	Magnum 1,5l	88,00
Grüner Veltliner „Feuersbrunner Rosenberg 2019 – Ott, Österreich		82,00
Nase von reifer gelber Litschi, Melone, etwas Blütenhonig, Eleganz, saftiger Fruchtschmelz am Gaumen dezent mineralisch untermalt.		
Wolke 7, himmlische Cuveé, Weingut Stigler, 2019Baden		29,00
sommerlich erfrischende Weißweincuveé		
7 Terroirs Gut Herrmannsberg, 2020, Nahe 3 liter		220,00
raue, mineralische Stilistik, siebenmal VDP Große Lage - das ist Terroir-Sightseeing im Schnelldurchlauf. Dicht und wild durch Spontangärung, Schicht auf Schicht konstruieren sich Zitrone, Feuerstein und herbale Noten.		

SÜSSE WEINE

Traminer Spätlese, Ihringer Winklerberg, VDP Gut Stigler, 2015 Baden nussig, Aromen von Litschi, Äpfel, rassiger Edelsüßer , Rosenduft	52,00
Weißburgunder Ihringen Fohrenberg, Stigler, 2013 Baden restsüß VDP erste Lage , Spätlese! Im Holzfass ausgebaut, Birne, Aprikose, Nuss, langer Nachhall, Himmlisch fein fruchtig, der genialer Essensbegleiter.	54,00
Riesling Goldtröpfchen, Kabinett, Nik Weis St. Urbans-Hof 2022 Lieblich, feine Frucht, elegante Säure, steile Terrassenlage an der Mosel	78,00

ROSE

„Emotion“ trocken, Weingut Manz, 2020 Rheinhessen Lachsrosa, zarte Blumennoten, Kalksteinmineralität und Johannisbeere, elegant und cremig, großes Holzfass	38,00
„Du Cochonnet“ Gernache, 2019 Südfrankreich trocken, unwiderstehlicher Duft nach taufrischen Waldhimbeeren und mediterranen Sommergerüchen der feinsten Art	29,00
„Little Lion“ Cuvée, Rosé Weingut Korell, Nahe Locker, sehr leicht und Luftig -DER Terrassenwein!	32,00
„Whispering Angel“ Chateau d'Éscans 2021, Cotes de Provence rote Früchte und ein Blumenmeer. typische Würze, sensationelle Harmonie von Frucht, Spritzigkeit, Anmut und Frische	54,00
„Rock Angel“ Chateau d'Éscans 2021, Cotes de Provence der große Bruder vom Whispering Angel, im Holzfass ausgebaut, und zeigt damit eine gelungene Liaison von Frische und Saftigkeit mit komplexer Tiefe und Eleganz.	79,00

ROT

Carbernet Sauvignon, Chateau Ste Michelle, Columbia Valley 2018	48,00
Fruchtaromen Cassis und Kirsche, holzige Noten durch Lagerung in französischen Barriques, harmonische Tannine, perfekt zum Steak	
Ernie Els "Big Easy" Red blend 2017 South Afrika	52,00
Rubinrot, Blaubeeren, Schokolade, Mocca, Karamell, einfach BIG! Erstklassige Bewertungen für den Wein von Afrikas Südspitze	
Spätburgunder «Schlossberg» GG, Weingut Stigler 2011 - Baden	92,00
Hat im Keller auf den großen Tag gewartet! Intensiv, füllig, und rund, schwarze Kirschen und zarte Noten von Kakao und Kaffee	
Carbernet Sauvignon Chateau Musar Red, Grand Cru, 2015 Libanon	108,00
weitere Trauben Cinsault, Carignan, fast noch ein wenig jung, doch zeigt er schon, was er kann. Vollmundig, seidig, aromatisch	
Haut-Medoc, Grand Cru Classé, Chateau la Lagune 2015, Bordeaux	158,00
voll und frisch, schwarze Johannisbeeren, Brombeeren, Vanillenoten und Veilchenduft sind im Einklang, seidig, delikater Touch. Abgang ist komplex und kräftig mit einem großen Nachhall.	
Dolcetto d'Alba "Dei Grassi", Elio Grasso 2020 Piemont Italien	44,00
Aromen von Kirschen, Waldbeeren, Kräuter, Mandeln, Schokolade saftig, elegant, schöne Frucht, feine Bitternoten, mineralisch, sehr samtig	
Peperino Toscana Rosso, Teruzzi 2018 Italien	30,00
betörende Komposition aus Sangiovese und Merlot, Barrique, reife Früchte, Cassis, Kirschen, Kräuter, Mocca, Flieder	
Pinot Noir Schloss Johannisberg Limited Edition 2019	62,00
saftig, elegant, Kirsche und rote Beeren, dezente Röstaromatik, 18 Monate im Barrique ausgebaut	

BIG BOTTLE - Weine 3 l Flasche

Der Anno XVII, 2017 trocken von Ellermann-Spiegel aus der Pfalz 179,00

außergewöhnliche Rotwein-Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah gekeltert. Ein Wein mit enormer Tiefe und Komplexität. dichte, dunkelrote, fast schwarzer Farbe. Das Bukett umspielt die Nase mit faszinierenden Noten von wilden roten Früchten, reife Sauerkirsche, süße Brombeeren und Blaubeeren, dazu würzige Nuancen von Gewürznelken, Vanille und Zimt. wunderbar saftig, dicht, sehr konzentriert und extrastreich, wunderbare Frische, die in einem langen Finale ausläuft.

Primitivo Trefilari IGP 2020, Salento 3l 190,00

Grand Cru auf italienisch: Trefilari Primitivo IGP Salento, nur das Beste vom Besten. Ausgewählten Parzellen und strikte Selektion, werden höchsten Ansprüchen gerecht. Optisch Rubinrot mit schwarzvioletten Reflexen, außergewöhnlicher Eindruck in der Nase und am Gaumen. Hier treffen Blaubeeren, Johannisbeeren und Amarenakirschen aufeinander, in die sich ein würziger Hauch von Nelke mischt. Absolut elegant, vollmundig und überaus geschmeidig - ein Primitivo vom Feinsten!

CHAMPAGNER UND SEKT

Pinot Noir ROSÉ brut, Weingut Stigler 2013 Kaiserstuhl Speziell gelesene Trauben und 83 Monate Lagerung auf feiner Hefe für Eleganz und Feinheit, Cuveé von Spät- und Weißburgunder, wenig Chardonnay	0,75l	72,00
Riesling Sekt Brut -Weingut Reverchon 2019 Saar Frisch und spritzig aus klassischer Flaschengärung Sehr feine Säure gepaart mit den Aromen von Citrus- und Steinobstaromen macht Lust auf mehr.	0,75l	50,00
Champagner « Veuve Clicquot Brut »	0,375l	42,00
Champagner Ruinart brut	0,75l	110,00
Champagner Ruinart rosé	0,75l	150,00
Champagner Ruinart rosé	0,375l	79,00
Champagner Taittinger brut	0,75l	99,00
Champagner Taittinger rosé	0,75l	110,00

KURZE, SCHNÄPSE, LECKEREIEN...

	alle 2cl
Korn Otto von Bismarck	3,00
Münsterländer Lagerkorn Feinbrennerei Sasse	5,00
Helbing, Hamburgs feiner Kümmel	3,80
Jägermeister	3,80
Premium Vodka „Ovin Pion“, rein und weich	7,00
Linie Aquavit aus Norwegen	4,50
Limoncello di Capri	3,80
Sambuca Molinari- verlässlich gut	3,50
Kakao mit Nuss -Organic Feinbrennerei Sasse	4,50
Eierlikör	3,80
„Sechser“ Naturkräuterlikör Feinbrennerei Sasse	4,90
Ramazzotti auf Eis mit Zitrone	0,4 cl 5,50
Averna	0,4 cl 5,50
Baileys Irish Cream auf Eis	0,4 cl 5,50
Espresso Martini	12,00

alle 2cl

Grappa "Amarone" Marzadro	6,50
Grappa Marzadro Barrique, oder Diciotto Luna	5,50
Obstler Lantenhammer: Haselnuss, Williamsbirne	
Mirabelle, Himbeere	6,00
Havanna Club 3 Anos Rum	4,00
Botucal Rum Reserva Exklusiva Venecuela	7,50
Cardinal Mendoza, Brandy	6,00
Carlos I, Brandy	7,00
Whisky Glenmorengie 10 Jahre	9,00
Whisky Dalwhinnie 15 Jahre	12,00
Cigar Special -5 Jahre in amerikanischer Eiche!	7,00
Deutscher „Whisky“, preisgekrönt, Feinbrennerei Sasse	
Cognac Remy Martin VSOP	8,00
Cognac Hennessy XO	30,00
Papidoux Calvados	4,00
Grand Marnier	5,00

Liebe Gäste

Aufgrund der neuen Lebensmittel-Kennzeichnungspflicht in Speisekarten vom 13.12.14 sind wir verpflichtet Sie auf folgende Zutaten und Stoffe hinzuweisen, die Allergien auslösen können.

In dieser Speisekarte finden Sie die Auszeichnung der 14 allergenen Stoffe. Diese sind wie folgt gekennzeichnet:

- A - Gluten haltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B - Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C - Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D - Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E - Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F - Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G - Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse
- H - Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L - Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M - Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N - Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O - Schwefeldioxid und Sulfit
- P - Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R - Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

Wenn Sie auf bestimmte Lebensmittel allergisch reagieren, sprechen Sie uns bitte direkt an.

Wir werden gern für Sie mit größtmöglicher Sorgfalt ein geeignetes Gericht zusammenstellen.