

# Gaststätte Ebel

Inhaber: Peter Schulz

## Speisekarte

### Frühstück

- |            |                                                                                                                                                    |        |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>160</b> | Kleines Frühstück <sup>a,c,g,k,f</sup><br>Brötchen, Butter, Wurst, Marmelade                                                                       | 3,00 € |
| <b>161</b> | Großes Frühstück <sup>a,c,g,k,f</sup><br>Brötchen, Wurst, Butter, Marmelade, Käse, 2 Rühr- oder Spiegeleier                                        | 4,25 € |
| <b>162</b> | 2 Spiegel- oder Rühreier <sup>a,c,g,k</sup><br>dazu Brötchen und Butter                                                                            | 3,30 € |
| <b>163</b> | 2 Spiegel- oder Rühreier <sup>a,c,g,k</sup><br>mit Speck und Zwiebeln<br>dazu Brötchen und Butter                                                  | 3,60 € |
| <b>164</b> | deftiges Bauernfrühstück von 3 Eiern                                                                                                               | 7,10 € |
| <b>165</b> | Frühstück „Royal“ <sup>a,c,d,g,k,f</sup><br>Brötchen, Butter, Käse, Marmelade, Aufschnitt,<br>2 Rühr- oder Spiegeleier, Kaviar, 1 Glas Orangensaft | 8,00 € |

### Suppen

- |            |                                                                           |        |
|------------|---------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>166</b> | Knoblauchcremesuppe, Brot <sup>a,g,k</sup>                                | 3,60 € |
| <b>167</b> | Russische Soljanka, Brot <sup>a,k</sup><br>Tagessuppe (Angebot der Woche) | 3,65 € |

### Salate und Kleinigkeiten

- |            |                                                             |        |
|------------|-------------------------------------------------------------|--------|
| <b>168</b> | Kleiner Salatteller, Dressing <sup>g</sup>                  | 3,70 € |
| <b>169</b> | Salatteller mit Schafskäse <sup>g</sup>                     | 6,10 € |
| <b>170</b> | Salatteller mit Thunfisch, Dressing <sup>g</sup>            | 6,70 € |
| <b>171</b> | Salatteller mit Putenbrust, Obst, Dressing <sup>g</sup>     | 6,70 € |
| <b>172</b> | Salatteller mit Lachsstreifen, Dressing <sup>d, k</sup>     | 6,70 € |
| <b>173</b> | Teller Schmalzstullen, Spreewaldgurken <sup>a,e,g,j,n</sup> | 3,50 € |
| <b>174</b> | Mozzarella Caprese (Tomaten, Basilikum) <sup>g</sup>        | 5,95 € |

Unser wöchentlich wechselndes Eintopfgericht  
entnehmen Sie bitte den Angebotstafeln!

# Gaststätte Ebel

Inhaber: Peter Schulz

## Vorspeisen & Zwischenmahlzeiten

<b>175</b>	Backkartoffel, Kräuterquark, Salatbeilage <sup>g</sup>	6,10 €
<b>176</b>	Omelett von 2 Eiern (mit Champignons <sup>a,g</sup> , Schafskäse <sup>g</sup> , Mozzarella <sup>g</sup> oder Würzfleisch <sup>a,g</sup> )	5,85 €
<b>177</b>	Gemüseauflauf mit Käse überbacken <sup>g</sup>	7,05 €
<b>178</b>	gebackener Camembert <sup>a,g</sup> (mit Pfirsich, Fruchtsoße und Toast)	4,70 €
<b>179</b>	Würzfleisch - überbacken, Toast <sup>a,g,i</sup>	4,40 €
<b>180</b>	Kartoffelpuffer mit Apfelmus <sup>a</sup>	4,00 €
<b>181</b>	Nudelaufwurf mit Tomate und Schafskäse überb. <sup>a,c,g</sup>	6,90 €
<b>182</b>	Nudelaufwurf mit Schweinefiletstreifen, Champignons, überbacken <sup>a,c,g</sup>	8,20 €

## Aus Topf und Pfanne

<b>183</b>	Große Kohlroulade, Kartoffeln, Garnitur <sup>a,g,i</sup>	8,20 €
<b>184</b>	Goulasch mit Rotkohl und Klößen <sup>a,g,i</sup>	8,30 €
<b>185</b>	Goulasch mit Nudeln <sup>a,c,i</sup>	8,05 €
<b>186</b>	Rindsroulade, Rotkohl, Kartoffeln <sup>a,g,i</sup>	9,40 €
<b>187</b>	Eisbein - gepökelt, Sauerkraut, Kartoffeln <sup>a</sup>	8,20 €
<b>188</b>	Hirschkeule, Rotkohl, Preiselbeeren, Klöße <sup>a,i</sup>	9,95 €
<b>189</b>	Blutwurst, Sauerkraut, Kartoffeln - „Tote Oma“ <sup>a,i,j</sup>	7,95 €
<b>271</b>	Bratwurst, Sauerkraut, Kartoffeln <sup>a,i,j</sup>	7,05 €
<b>272</b>	Hausmachersülze, Remoulade, Bratkartoffeln <sup>c,g,j</sup>	8,75 €

## Unsere Hausspezialität

<b>190</b>	Putengeschnetzeltes, Zaziki, Pilze, Kartoffelecken, Salat <sup>g,c,i</sup>	10,05 €
<b>191</b>	Rahmgeschnetzeltes, Pilze, bunter Salat, Kroketten <sup>a,c,g</sup>	10,05 €
▪	nur auf Vorbestellung ab 5 Personen geschmorte Schweinshaxe, Sauerkraut, Kartoffeln <sup>a,g,i,j</sup>	10,20 €

## Gebratenes

<b>192</b>	Putenschnitzel Hawaii, überbacken, Kroketten, Salat <sup>a,c,g</sup>	10,25 €
<b>193</b>	Schweinesteak, Champignons, bunter Salat, Kroketten <sup>a,c,g</sup>	10,85 €
<b>194</b>	Schweinesteak „ou four“, bunter Salat, Kroketten <sup>a,c,g,i</sup>	11,25 €

# Gaststätte Ebel

Inhaber: Peter Schulz

- |            |                                                                                                                                |         |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>195</b> | Hamburger-Schnitzel, Salat, Kartoffeln <sup>a,c,g,i</sup><br>mit 2 Spiegeleiern                                                | 10,30 € |
| <b>197</b> | Holzfallersteak (ca. 400g) <sup>g,i,j,n</sup><br>Zwiebeln, Kräuterbutter, Bratkartoffeln, Salat                                | 13,75 € |
| <b>198</b> | Rumpsteak mit Champignons oder Zwiebeln,<br>Kräuterbutter, Salat, Kroketten oder Kartoffelecken <sup>a,c,g,i,j</sup>           | 14,75 € |
| <b>199</b> | Rinderfiletsteak<br>mit Champignons oder Zwiebeln, Kräuterbutter,<br>Salat, Kroketten oder Kartoffelecken <sup>a,c,g,i,j</sup> | 16,10 € |
| <b>200</b> | Brutzelpfanne <sup>a,c,g,i,j</sup><br>Schweinemedallions, Grillwurst, Pilze, Kartoffelecken                                    | 14,10 € |

## Aus der See (Fisch)

- |            |                                                                                            |         |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>201</b> | Räucherlachs auf Reibekuchen, Salat <sup>a,d,g,n</sup>                                     | 9,95 €  |
| <b>202</b> | Zanderfilet, Butterkartoffeln, Salat,<br>Dillsauce oder Sauce Hollandaise <sup>a,c,g</sup> | 13,85 € |
| <b>203</b> | Forelle (Müllerin oder Blau) Salat, Butterkartoffeln <sup>a,d,g</sup>                      | 12,25 € |
| <b>204</b> | echtes Matjesfilet Hausfrauenart mit Bratkartoffeln <sup>d,g</sup>                         | 9,95 €  |

## Zusätzliches Abendbrot - Angebot

- |            |                                                          |        |
|------------|----------------------------------------------------------|--------|
| <b>205</b> | echt Berliner Currywurst mit Brot <sup>19,g</sup>        | 3,60 € |
| <b>206</b> | Würstchen mit Brot <sup>19,g</sup>                       | 3,40 € |
| <b>207</b> | Strammer Max Graubrot, Speck, 2 Spiegeleier <sup>a</sup> | 5,20 € |
| <b>208</b> | Bauernfrühstück von 3 Eiern                              | 7,10 € |
| <b>209</b> | Abendbrotplatte Aufschnitt, Butter, Brot <sup>19,g</sup> | 7,00 € |

## Für unsere Kleinen

- |            |                                                             |        |
|------------|-------------------------------------------------------------|--------|
| <b>210</b> | Fischstäbchen mit Pommes Frites <sup>a,c</sup>              | 4,30 € |
| <b>211</b> | Nudeln mit Tomatensoße, Grillwürstchen <sup>a,c</sup>       | 4,30 € |
| <b>212</b> | Eierkuchen mit Apfelmus <sup>a,c</sup>                      | 4,30 € |
| <b>235</b> | Kinderschnitzel oder Hähnchencrossis, Pommes <sup>a,c</sup> | 6,70 € |

Gerne stellen wir auch etwas nach Ihren Wünschen zusammen.

# Gaststätte Ebel

Inhaber: Peter Schulz

## Beilagen

<b>213</b>	Pommes Frites	2,80 €
<b>214</b>	Kroketten / Kartoffelecken <sup>a,c,g,n</sup>	2,80 €
<b>215</b>	Kartoffeln	2,10 €
<b>216</b>	Bratkartoffeln	3,10 €
<b>217</b>	Pfannengemüse	2,60 €
<b>218</b>	Klöße <sup>a,n,9</sup>	2,70 €
<b>219</b>	Champignons in Rahm <sup>a,g</sup>	3,10 €
<b>220</b>	Kräuterbutter / Butter <sup>n,g</sup>	1,00 €
<b>273</b>	gebratene Zwiebeln	2,00 €

## Süßspeisen & Nachtisch

<b>221</b>	Erdbeeren mit Sahne <sup>g</sup> (nur saisonal frische Erdbeeren)	3,40 €
<b>222</b>	Rote Grütze mit Vanillesoße <sup>g</sup>	3,80 €
<b>223</b>	Eierkuchen mit Blaubeeren, Vanilleeis <sup>a,c,g</sup>	5,10 €
<b>224</b>	Eierkuchen mit heißen Kirschen, Vanilleeis <sup>a,c,g</sup>	5,50 €

## Zum Kaffee

<b>225</b>	Blechkuchen nach Angebot, Sahne <sup>a,c,g</sup>	2,20 €
<b>226</b>	Warmer Apfelstrudel, Vanillesoße, Sahne <sup>a,c,g</sup>	3,30 €

## Eisspezialitäten

<b>227</b>	Eiskaffee, Sahne <sup>g,10</sup>	2,90 €
<b>228</b>	Erdbeereisbecher mit Erdbeeren, Sahne <sup>a,c,g,h,f,9</sup>	4,20 €
<b>229</b>	Blaubeereisbecher mit Blaubeeren, Sahne <sup>a,c,g,h,f</sup>	4,25 €
<b>230</b>	Walnußeisbecher, Sahne <sup>a,c,g,h,f</sup>	4,25 €
<b>231</b>	Eis & Heiß (Vanilleeis, heiße Kirschen, Sahne) <sup>a,c,g,h,f</sup>	5,05 €
<b>233</b>	Schwedeneisbecher (Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör, Sahne) <sup>a,c,g,h,f</sup>	4,95 €

# Gaststätte Ebel

Inhaber: Peter Schulz

## Getränkekarte

### Biere vom Faß

1	Jarosover, Böhmisches Pils <sup>a</sup>	0,3 l	2,10 €
2	Jarosover, Böhmisches Pils <sup>a</sup>	0,5 l	3,50 €
3	Potsdamer Rex Pils <sup>a</sup>	0,3 l	2,10 €
4	Potsdamer Rex Pils <sup>a</sup>	0,5 l	3,50 €
5	Berliner Kindl Jubiläumspils <sup>a</sup>	0,3 l	2,30 €
6	Berliner Kindl Jubiläumspils <sup>a</sup>	0,5 l	3,80 €
7	Märkischer Landmann Schwarzbier <sup>a</sup>	0,3 l	2,30 €
8	Märkischer Landmann Schwarzbier <sup>a</sup>	0,5 l	3,80 €
9	Alster, Radler, Diesel <sup>2,9,10, a</sup>	0,3 l	2,10 €
10	Alster, Radler, Diesel <sup>2,9,10, a</sup>	0,5 l	3,50 €

### Flaschenbiere

11	Schöffelhofer Grapefruit <sup>9, a</sup>	0,33 l	2,70 €
12	Schöffelhofer Weizen (Hefe, Kristall, alkohlf.) <sup>a</sup>	0,5 l	3,40 €
13	Clausthaler, alkoholfrei <sup>a</sup>	0,33 l	2,10 €
14	Berliner Kindl Weisse (rot oder grün) <sup>9, a</sup>	0,33 l	2,50 €

### Alkoholfreie Getränke

71	Bionade p <sup>9, a</sup>	Fl. 0,33 l	2,10 €
15	Pepsi Cola <sup>9,10</sup>	0,2 l	1,60 €
16	Mirinda <sup>2,9</sup>	0,2 l	1,60 €
17	Seven Up <sup>2</sup>	0,2 l	1,60 €
18	Tafelwasser	0,2 l	1,50 €
19	Kinley Tonic <sup>2,11</sup>	0,2 l	1,60 €
20	Schweppes Bitter Lemon <sup>2,11</sup>	0,2 l	1,60 €
21	Schweppes Ginger Ale <sup>8</sup>	0,2 l	1,60 €
22	Spezi <sup>2,9,10</sup>	0,2 l	1,60 €
23	Malzbier (alkoholfrei) <sup>9</sup>	0,33 l	1,60 €
24	Orangensaft	0,2 l	1,80 €
25	Tomatensaft	0,2 l	1,80 €
26	Kirschnektar	0,2 l	1,80 €
27	Bananennektar	0,2 l	1,80 €

# Gaststätte Ebel

Inhaber: Peter Schulz

<b>28</b>	Pfirsichnektar	0,2 l	1,80 €
<b>29</b>	Apfelsaft	0,2 l	1,80 €
<b>30</b>	Saftschorle	0,2 l	1,70 €
<b>31</b>	Selters Original, still oder classic	Fl. 0,75 l	4,95 €

## Küchengetränke

<b>32</b>	Glas Tee <sup>10</sup> (nach Ihrer Wahl)		1,50 €
<b>33</b>	Tasse Kaffee, komplett <sup>10</sup>		1,50 €
<b>34</b>	große Tasse Kaffee, komplett <sup>10</sup>		1,90 €
<b>35</b>	Kännchen Kaffee, komplett <sup>10</sup>		2,95 €
<b>36</b>	Espresso <sup>10</sup>		1,95 €
<b>37</b>	Kakao, Sahne <sup>9</sup>		2,50 €
<b>38</b>	Glühwein <sup>n</sup>		2,60 €
<b>39</b>	Cappuccino/ Milchkaffee / Latte Macchiato <sup>10, g</sup>		2,70 €
<b>40</b>	Grog von 4 cl Rum <sup>9</sup>	0,2 l	2,80 €

## Spirituosen

<b>41</b>	Wilthener Goldkrone <sup>9</sup>	2 cl	1,70 €
<b>42</b>	Jacobi 1880	2 cl	1,80 €
<b>43</b>	Cognac Otard V.S.O.P	2 cl	3,20 €
<b>44</b>	Wodka Gorbatschow	2 cl	1,70 €
<b>45</b>	Nordhäuser Korn	2 cl	1,70 €
<b>46</b>	Beerentzen Appel	2 cl	1,70 €
<b>47</b>	Grand Marnier <sup>9</sup>	2 cl	1,90 €
<b>48</b>	Gin Hausmarke	2 cl	1,70 €
<b>49</b>	Pfefferminzlikör <sup>9</sup>	2 cl	1,70 €
<b>50</b>	Eckes Edelkirsch <sup>9</sup>	2 cl	1,70 €
<b>51</b>	Fläminger Jagd	2 cl	1,70 €
<b>52</b>	Eierlikör <sup>c</sup>	2 cl	1,70 €
<b>53</b>	Wurzelpeter	2 cl	1,70 €

# Gaststätte Ebel

Inhaber: Peter Schulz

<b>54</b>	Echt Stonsdorfer	2 cl	1,70 €
<b>55</b>	Boonekamp	2 cl	1,70 €
<b>56</b>	Malteser Jubiläums Aquavit	2 cl	1,80 €
<b>57</b>	Meyer's Jamaika Rum <sup>9</sup>	2 cl	1,80 €
<b>58</b>	Ramazotti	2 cl	1,80 €
<b>59</b>	Curacao blue <sup>9</sup>	2 cl	1,80 €
<b>60</b>	Campari <sup>9</sup>	2 cl	1,80 €
<b>61</b>	Batida de Coco	2 cl	1,80 €
<b>62</b>	Sierra Tequilla	2 cl	1,80 €
<b>63</b>	Sambuca	2 cl	1,80 €
<b>64</b>	Amaretto	2 cl	1,80 €
<b>65</b>	Fernet Branca	2 cl	1,80 €
<b>66</b>	Havanna Club	2 cl	1,80 €
<b>67</b>	Williams Birnenbrand	2 cl	1,80 €
<b>68</b>	Obstler oder Zwetschkenbrand	2 cl	1,80 €
<b>69</b>	Mampe Halb & Halb	2 cl	1,70 €
<b>70</b>	Jägermeister	2 cl	1,70 €
<b>72</b>	Kleiner Feigling	Flasche 2 cl	1,70 €
<b>73</b>	Kümmerling	Flasche 2 cl	1,70 €
<b>74</b>	Underberg	Flasche 2 cl	1,95 €
<b>76</b>	Baileys <sup>9, 10, g</sup>	2 cl	1,90 €
<b>77</b>	Johnnie Walker (Scotch Whisky red label) <sup>9</sup>	2 cl	2,10 €
<b>78</b>	Ballantine's (Scotch Whisky) <sup>9</sup>	2 cl	2,50 €
<b>79</b>	Jack Daniel's (Bourbon Whiskey) <sup>9</sup>	2 cl	2,50 €
<b>80</b>	Jim Beam (Bourbon Whiskey) <sup>9</sup>	2 cl	2,40 €
<b>81</b>	Single Malt Highland Whisky <sup>9</sup> n. Angebot	2 cl	3,10 €
<b>82</b>	Tullamore Dew (Irish Whiskey) <sup>9</sup>	2 cl	2,60 €
<b>83</b>	Southern Comfort (Whiskey Liquer) <sup>9</sup>	2 cl	2,50 €

# Gaststätte Ebel

Inhaber: Peter Schulz

## Mixgetränke

<b>84</b>	Hugo spritz (Prosecco, Holunder, Minze) <sup>n</sup>	4,05 €
<b>85</b>	Aperol spritz (Prosecco, 4 cl Aperol) <sup>9,11, n</sup>	4,05 €
<b>86</b>	Mouline Rouge (2cl Apricot, O-Saft, Rotwein) <sup>n</sup>	4,05 €
<b>87</b>	Grüne Wiese (2cl Curacao, O-Saft, Sekt) <sup>9, n</sup>	4,05 €
<b>88</b>	Campari Orange (4cl Campari, O-Saft) <sup>9, n</sup>	4,10 €
<b>89</b>	Gin Tonic (4cl Gin, Tonic) <sup>11</sup>	4,10 €
<b>90</b>	Red Bull Wodka (4cl Wodka, Red Bull) <sup>10, 9, Taurinhaltig</sup>	5,20 €
<b>91</b>	Coke Bacci (4cl Baccardi, Coke) <sup>9,10</sup>	4,30 €
<b>92</b>	Futschi (4cl Goldkrone, Coke) <sup>9,10</sup>	4,20 €
<b>93</b>	Coke Wodka (4cl Wodka, Coke) <sup>9,10</sup>	4,20 €
<b>94</b>	Coke Meyer's (4cl Meyer's, Coke) <sup>9,10</sup>	4,30 €
<b>95</b>	Coke Whisky (4cl Whisky, Coke) <sup>9,10</sup>	5,50 €
<b>96</b>	Wodka Lemon (4cl Wodka, Lemon) <sup>2,11</sup>	4,30 €
<b>97</b>	Batida Saft (4 cl Batida, Saft nach Wahl)	4,30 €
<b>98</b>	Pina Colada (4cl Bacardi, 2 cl Batida, Ananassaft)	5,15 €
<b>99</b>	Cuba Libre (4cl Havana, Coke) <sup>9,10</sup>	4,40 €
<b>100</b>	Caipirinha (5cl Pitu, Limette, Eis)	5,20 €

## Weinkarte

(kann Spuren von c + g enthalten)

### Wermutweine

<b>101</b>	Martini Bianco	5 cl	3,10 €
------------	----------------	------	--------

### Sekt & Schaumweine & Champagner

<b>102</b>	Prosecco <sup>n</sup>	Dose 0,2 l	3,95 €
<b>103</b>	Asti Cinzano, Piccolo <sup>n</sup>	0,2 l	4,00 €
<b>104</b>	Asti Cinzano, süß <sup>n</sup>	0,75 l	16,00 €
<b>105</b>	Asti Cinzano, süß <sup>n</sup>	Glas 0,15 l	3,20 €
<b>106</b>	Hausmarke "Ebel", halbtrocken <sup>n</sup>	0,75 l	16,00 €
<b>107</b>	Hausmarke "Ebel", halbtrocken <sup>n</sup>	Glas 0,15 l	3,20 €
<b>108</b>	Luther & Wegner, trocken <sup>n</sup>	0,75 l	16,00 €
<b>109</b>	Luther & Wegner, trocken <sup>n</sup>	Glas 0,15 l	3,20 €
<b>110</b>	Moet & Chandon <sup>n</sup> (Brut Imperial)	0,75 l	69,00 €



# Gaststätte Ebel

Inhaber: Peter Schulz

## Weißweine (kann Spuren von c, g enthalten)

Riesling, trocken <sup>n</sup>

Pfalz, Winzergenossenschaft Weinbiet

<b>112</b>	0,75 l	13,10 €
<b>113</b>	0,2 l	3,50 €

Müller-Thurgau, trocken <sup>n</sup>

Baden, Weingut Felix & Kilian Hunn

<b>114</b>	1,0 l	16,50 €
<b>115</b>	0,2 l	3,30 €

Riesling, halbtrocken <sup>n</sup>

Pfalz, Winzergenossenschaft Weinbiet

<b>118</b>	1,0 l	16,50 €
<b>119</b>	0,2 l	3,30 €

Scheurebe, Spätlese, lieblich <sup>n</sup>

Rheinhessen, Weingut Ernst Bretz

<b>120</b>	0,75 l	13,10 €
<b>121</b>	0,2 l	3,50 €

## Roséweine (kann Spuren von c + g enthalten)

Spätburgunder rosé, halbtrocken <sup>n</sup>

Rheinhessen, Weingut Ernst Bretz

<b>123</b>	0,75 l	13,10 €
<b>124</b>	0,2 l	3,50 €

## Rotweine (kann Spuren von c, g enthalten)

Merlot, trocken <sup>n</sup>

Frankreich, Vin de Pay d'Óc

<b>125</b>	1,0 l	16,40 €
<b>126</b>	0,25 l	4,10 €

Dornfelder, trocken <sup>n</sup>

Pfalz, Einzellage Weinbiet

<b>127</b>	0,75 l	14,70 €
<b>128</b>	0,25 l	4,90 €

Salento Rosso, halbtrocken <sup>n</sup>

Italien, Salentogebiet

<b>129</b>	0,75 l	13,20 €
<b>130</b>	0,25 l	4,40 €

<b>Weinschorle <sup>n</sup></b>	0,25 l	3,30 €
---------------------------------	--------	--------

# Gaststätte Ebel

Inhaber: Peter Schulz

## Zeichenerklärung:

- 1 konserviert mit Sorbinsäure
- 2 konserviert mit Benoesäure
- 3 konserviert mit PHB-Ester
- 4 konserviert mit Ameisensäure
- 6 konserviert mit Diphenyl
- 7 konserviert mit Ortophenylphenol
- 8 konserviert mit Thiabendazol
- 9 mit Farbstoff
- 10 coffeinhaltig
- 11 chininhaltig
- 12 mit Phosphat
- 13 mit Eiklar
- 14 mit Milcheiweiß
- 15 geschwärzt
- 16 geschwefelt
- 17 Oberfläche mit Sorbat behandelt
- 18 Kunststoffüberzug,  
nicht zum Verzehr geeignet
- 19 aus fein zerkleinertem Fleisch,  
wie Brühwurstbrät
- 20 mit Süßstoff Saccharin oder  
Aspartam oder Cyclamat usw.

Die Kennzeichnung von 1 - 8 für Konservierungsstoffe sollte nur bei deren Vorhandensein Verwendung finden.

Die Kennzeichnung von 9 - 19 für Farb- und Zusatzstoffe ist veränderbar.

## Zeichenerklärung:

- a enthält glutenhaltiges Getreide  
sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- b Krebstier und Krebstiererzeugnisse
- c Eier und Eierzeugnisse
- d Fisch und Fischerzeugnisse
- e Erdnüsse und Ernusserzeugnisse
- f Soja und Sojaerzeugnisse
- g Milch und Milcherzeugnisse (Kuhmilch)
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- j Senf und Senferzeugnisse
- k Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- l Lupine und Lupinenerzeugnisse
- m Weichtiere  
und daraus hergestellte Erzeugnisse
- n Schwefeloxid und Sulfid

Trotz sorgfältiger Verarbeitung können Spuren dieser Allergene an allen Speisen auftreten.

Alle Preise sind Endpreis und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer!

# Gaststätte Ebel

Inhaber: Peter Schulz

## **Diese Allergene sind als Zutat kennzeichnungspflichtig:**

- **Glutenhaltiges Getreide**  
(Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern; Vorkommen z. B. in Mehl, Bier, Wurstwaren, Kuchen)
- **Krebstiere**  
(z. B. Krebs, Shrimps, Garnelen; Vorkommen z. B. in Suppen, Soßen, Würzpasten)
- **Eier**  
(z. B. als Flüssigei, Lecithin, (Ov)-Albumin; Vorkommen z. B. in Mayonnaise, Panade, Dressing)
- **Fisch**  
(alle Fischarten; Vorkommen z. B. in Fischextrakten, Würzpasten, Soßen etc.)
- **Erdnüsse**  
z. B. Erdnussöl, -butter; Vorkommen in Gebäck, Schokolade etc.)
- **Soja**  
(z. B. als Miso, Sojasoße, Sojaöl; Vorkommen z. B. in Gebäck, Marinaden, Kaffeeweißer)
- **Milch**  
(Erzeugnisse wie Butter, Käse, Laktose, Molkenprotein; Vorkommen z. B. in Wurst, Soßen, Kroketten)
- **Schalenfrüchte**  
(Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss  
Vorkommen z. B. in Kuchen, Schokolade, Pesto)
- **Sellerie**  
(Bleich-, Knollen- und Staudensellerie; Vorkommen z. B. in Wurst, Brühen, Gewürzmischungen)
- **Senf**  
(z. B. Senfkörner, -pulver in Dressings, Ketchup, Gewürzmischungen)
- **Sesamsamen**  
(z. B. als Sesamöl, Tahin, Gomasio; Vorkommen in Gebäck, Falafel, Marinaden, etc.)
- **Lupine**  
(z. B. als Lupinenmehl, -eiweiß in vegetarischen, glutenfreien Produkten)
- **Weichtiere** (z. B. Schnecken, Tintenfisch, Austern; Vorkommen in Soßen, asiatischen Spezialitäten etc.)
- **Schwefeldioxid und Sulfit**  
(E 220-E 228, z. B. in Trockenfrüchten, Wein, Essig)