

# Gaststätte Ebel

Inhaber: Peter Schulz

## Speisekarte

### Frühstück

|   |        |
|---|--------|
| Kleines Frühstück a,c,g,k,f<br>Brötchen, Butter, Wurst, Marmelade   | 3,50 € |
| Großes Frühstück a,c,g,k,f<br>Brötchen, Wurst, Butter, Marmelade, Käse, 2 Rühr- oder Spiegeleier  | 4,70 € |
| 2 Spiegel- oder Rühreier a,c,g,k<br>dazu Brötchen und Butter  | 3,65 € |
| 2 Spiegel- oder Rühreier mit Speck und Zwiebeln a,c,g,k<br>dazu Brötchen und Butter   | 3,90 € |
| deftiges Bauernfrühstück von 3 Eiern  | 7,75 € |
| Frühstück „Royal“ a,c,d,g,k,f<br>Brötchen, Butter, Käse, Marmelade, Aufschnitt,<br>2 Rühr- oder Spiegeleier, Kaviar, 1 Glas Orangensaft | 8,50 € |

### Suppen

|  |        |
|--|--------|
| Knoblauchcremesuppe, Brot a,g,k          | 4,10 € |
| Russische Soljanka, Brot a,k             | 4,20 € |
| Tagessuppe / Eintopf (Angebot der Woche) |        |

### Salate, vegetarische und vegane Gerichte

(alle Salate mit hausgemachtem Joghurtdressing oder Essig & Oel)

|  |        |
|--|--------|
| Kleiner Salatteller, Dressing <sup>g</sup>                           | 4,00 € |
| Salatteller mit Schafskäse <sup>g</sup>                              | 7,00 € |
| Salatteller mit Thunfisch, Dressing <sup>g</sup>                     | 7,00 € |
| Salatteller mit Putenbrust, Obst, Dressing <sup>g</sup>              | 7,00 € |
| Salatteller mit Lachsstreifen, Dressing <sup>d,k</sup>               | 7,00 € |
| Mini Mozzarella und Cocktailtomaten, Basilikum <sup>g</sup>          | 6,50 € |
| Gefüllte vegane Wraps mit Senf-Agavecreme <sup>a,j</sup>             | 6,50 € |
| Kartoffelpuffer mit Apfelmus <sup>a</sup>                            | 4,60 € |
| Backkartoffel, Kräuterquark, Salatbeilage <sup>g</sup>               | 7,00 € |
| Gemüseauflauf mit Käse überbacken <sup>g</sup>                       | 7,70 € |
| Nudelaufbau mit Tomaten u. Schafskäse überbacken <sup>a,c,g</sup>    | 7,70 € |
| Ebel's Pizza-Omlett mit Schafskäse u. Cocktailtomaten <sup>g,c</sup> | 6,50 € |
| Ebel's Veggieburger, Pommes frites <sup>a,g,j,k,f,h</sup>            | 9,10 € |

# Gaststätte Ebel

Inhaber: Peter Schulz

## Vorspeisen & Zwischenmahlzeiten

|   |        |
|---|--------|
| Omelett von 2 Eiern (mit Champignons <sup>a,g</sup><br>oder Mozzarella <sup>g</sup> oder Würzfleisch <sup>a,g</sup> ) | 6,30 € |
| gebackener Camembert <sup>a,g</sup> (mit Pfirsich, Fruchtsoße und Toast)  | 4,95 € |
| Würzfleisch überbacken, dazu Toast <sup>a,g,i</sup>   | 4,90 € |
| Nudelauflauf mit Schweinefiletstreifen,<br>und Champignons, überbacken <sup>a,c,g</sup>                               | 9,00 € |

## Aus Topf und Pfanne

|   |         |
|---|---------|
| Große Kohlroulade, Kartoffeln, Garnitur <sup>a,g,i</sup>        | 8,70 €  |
| Goulasch mit Rotkohl und Klößen <sup>a,g,i</sup>                | 9,10 €  |
| Goulasch mit Nudeln <sup>a,c,i</sup>                            | 8,95 €  |
| Rindsroulade, Rotkohl, Kartoffeln <sup>a,g,i</sup>              | 10,50 € |
| Eisbein - gepökelt, Sauerkraut, Kartoffeln <sup>a</sup>         | 8,95 €  |
| Hirschkeule, Rotkohl, Preiselbeeren, Klöße <sup>a,i</sup>       | 11,10 € |
| Blutwurst, Sauerkraut, Kartoffeln - „Tote Oma“ <sup>a,i,j</sup> | 8,60 €  |
| Bratwurst, Sauerkraut, Kartoffeln <sup>a,i,j</sup>              | 7,90 €  |
| Bayrischer Leberkäse, Spiegelei, Bratkartoffeln <sup>c,19</sup> | 8,10 €  |
| Hausmachersülze, Remoulade, Bratkartoffeln <sup>c,g,j</sup>     | 8,95 €  |

## Unsere Hausspezialität

|   |         |
|---|---------|
| Ebel-Burger (180 g), Pommes frites, Krautsalat <sup>19,9,c,g,j,k,a</sup>                                  | 8,95 €  |
| Putengeschnetzeltes, Zaziki, Pilze, Kartoffelecken, Salat <sup>g,c,i</sup>                                | 10,70 € |
| Rahmgeschnetzeltes, Pilze, bunter Salat, Kroketten <sup>a,c,g</sup>                                       | 10,70 € |
| Streifen vom Rumpsteak,<br>grüne Bohnen, Parmesan, Bratkartoffeln, Salat <sup>c,g,j</sup>                 | 14,50 € |
| Klopse „Königsberger Art“<br>Krautsalat und Petersilienkartoffeln <sup>a,i,j</sup>                        | 9,75 €  |
| nur auf Vorbestellung ab 5 Personen<br>geschmorte Schweinshaxe, Sauerkraut, Kartoffeln <sup>a,g,i,j</sup> | 11,00 € |

## Gebratenes

|   |         |
|---|---------|
| Schweinesteak, Champignons, bunter Salat, Kroketten <sup>a,c,g</sup>                                  | 11,50 € |
| Schweinesteak „ou four“, bunter Salat, Kroketten <sup>a,c,g,i</sup>                                   | 11,90 € |
| Schweinesteak mit Tomaten, Zwiebeln, mit Käse<br>überbacken, Salat und Kroketten <sup>a,c,g,i,j</sup> | 11,70 € |

# Gaststätte Ebel

Inhaber: Peter Schulz

|  |         |
|--|---------|
| Hamburger-Schnitzel, Salat, Kartoffeln <sup>a,c,g,i</sup><br>mit 2 Spiegeleiern  | 10,95 € |
| Holzfallersteak (ca. 360g marinierte Kammscheibe) <sup>g,i,j,n</sup><br>Zwiebeln, Kräuterbutter, Bratkartoffeln, Salat | 14,85 € |
| Rumpsteak mit Champignons oder Zwiebeln,<br>Kräuterbutter, Salat, Kroketten oder Kartoffelecken <sup>a,c,g,i,j</sup>   | 15,50 € |
| Rumpsteak<br>mit Tomaten, Zwiebeln mit Käse überbacken,<br>Salat und Kroketten <sup>a,c,g,i,j</sup>                    | 15,90 € |
| Brutzelpfanne <sup>a,c,g,i,j</sup><br>Schweinemedallions, Grillwurst, Pilze, Kartoffelecken                            | 14,95 € |
| Putenschnitzel „Peaches“ überbacken, Kroketten, Salat <sup>a,c,g</sup>   | 11,15 € |

## Aus der See (Fisch)

|  |         |
|--|---------|
| Räucherlachs auf Reibekuchen, Salat <sup>a,d,g,n</sup>                                     | 11,50 € |
| Zanderfilet, Butterkartoffeln, Salat,<br>Dillsauce oder Sauce Hollandaise <sup>a,c,g</sup> | 15,10 € |
| Forelle (Müllerin oder Blau) Salat, Butterkartoffeln <sup>a,d,g</sup>                      | 12,95 € |
| echtes Matjesfilet Hausfrauenart mit Bratkartoffeln <sup>d,g</sup>                         | 11,05 € |

## Zusätzliches Abendbrot - Angebot

|   |        |
|---|--------|
| Teller Schmalzstullen, Spreewaldgurken <sup>a,e,g,j,n</sup> | 4,00 € |
| echt Berliner Currywurst mit Brot <sup>19,g</sup>           | 3,95 € |
| Würstchen mit Brot <sup>19,g</sup>                          | 3,70 € |
| Strammer Max Graubrot, Speck, 2 Spiegeleier <sup>a</sup>    | 5,50 € |
| Bauernfrühstück von 3 Eiern                                 | 7,75 € |
| Abendbrotplatte Aufschnitt, Butter, Brot <sup>19,g</sup>    | 7,25 € |

## Für unsere Kleinen

|  |        |
|--|--------|
| Fischstäbchen mit Pommes Frites <sup>a,c</sup>             | 4,70 € |
| Nudeln mit Tomatensoße, Grillwürstchen <sup>a,c</sup>      | 4,70 € |
| Eierkuchen mit Apfelmus <sup>a,c</sup>                     | 4,70 € |
| Kinderschnitzel oder Hänchencrossis, Pommes <sup>a,c</sup> | 6,95 € |

Gerne stellen wir auch etwas nach Ihren Wünschen zusammen.

# Gaststätte Ebel

Inhaber: Peter Schulz

## Beilagen (für alle Umbestellungen berechnen wir 0,50 €)

|   |        |
|---|--------|
| Pommes Frites                                 | 3,00 € |
| Kroketten / Kartoffelecken <sup>a,c,g,n</sup> | 3,00 € |
| Kartoffeln                                    | 2,10 € |
| Bratkartoffeln                                | 3,20 € |
| Gemüse  | 2,60 € |
| Klöße <sup>a,n, 9</sup>                       | 2,70 € |
| Champignons in Rahm <sup>a,g</sup>            | 3,20 € |
| Kräuterbutter / Butter <sup>n,g</sup>         | 1,00 € |
| gebratene Zwiebeln                            | 2,00 € |

## Süßspeisen & Nachtisch

|   |        |
|---|--------|
| Erdbeeren mit Sahne <sup>9</sup> (nur saisonal frische Erdbeeren) | 3,80 € |
| Rote Grütze mit Vanillesoße <sup>9</sup>                          | 3,90 € |
| Eierkuchen mit Blaubeeren, Vanilleeis <sup>a,c,g</sup>            | 6,20 € |
| Eierkuchen mit heißen Kirschen, Vanilleeis <sup>a,c,g</sup>       | 6,20 € |

## Zum Kaffee

|  |        |
|--|--------|
| Blechkuchen nach Angebot, Sahne <sup>a,c,g</sup>         | 2,40 € |
| Warmer Apfelstrudel, Vanillesoße, Sahne <sup>a,c,g</sup> | 3,50 € |

## Eisspezialitäten

|   |        |
|---|--------|
| Eiskaffee, Sahne <sup>9, 10</sup>   | 3,00 € |
| Erdbeereisbecher mit Erdbeeren, Sahne <sup>a,c,g,h,f, 9</sup>                   | 5,10 € |
| Blaubeereisbecher mit Blaubeeren, Sahne <sup>a,c,g,h,f</sup>                    | 5,10 € |
| Wallnußeisbecher, Sahne <sup>a,c,g,h,f</sup>                                    | 5,10 € |
| Eis & Heiß (Vanilleeis, heiße Kirschen, Sahne) <sup>a,c,g,h,f</sup>             | 5,90 € |
| Schwedeneisbecher (Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör, Sahne) <sup>a,c,g,h,f</sup> | 5,50 € |

# Gaststätte Ebel

Inhaber: Peter Schulz

## Getränkekarte

### Biere vom Faß

|  |       |        |
|--|-------|--------|
| Jarosover, Böhmisches Pils <sup>a</sup>      | 0,3 l | 2,40 € |
| Jarosover, Böhmisches Pils <sup>a</sup>      | 0,5 l | 4,00 € |
| Radeberger Pils <sup>a</sup>                 | 0,3 l | 2,50 € |
| Radeberger Pils <sup>a</sup>                 | 0,5 l | 4,15 € |
| Berliner Kindl Jubiläumspils <sup>a</sup>    | 0,3 l | 2,45 € |
| Berliner Kindl Jubiläumspils <sup>a</sup>    | 0,5 l | 4,10 € |
| Märkischer Landmann Schwarzbier <sup>a</sup> | 0,3 l | 2,45 € |
| Märkischer Landmann Schwarzbier <sup>a</sup> | 0,5 l | 4,10 € |
| Alster, Radler, Diesel <sup>2,9,10, a</sup>  | 0,3 l | 2,40 € |
| Alster, Radler, Diesel <sup>2,9,10, a</sup>  | 0,5 l | 4,00 € |

### Flaschenbiere

|  |        |        |
|--|--------|--------|
| Schöffelhofer Grapefruit <sup>9, a</sup>                     | 0,33 l | 3,00 € |
| Schöffelhofer Weizen (Hefe, Kristall, alkohlf.) <sup>a</sup> | 0,5 l  | 4,00 € |
| Clausthaler, alkoholfrei <sup>a</sup>                        | 0,33 l | 2,40 € |
| Berliner Kindl Weisse (rot oder grün) <sup>9, a</sup>        | 0,33 l | 2,90 € |

### Alkoholfreie Getränke

|  |            |        |
|--|------------|--------|
| Bionade p <sup>9, a</sup>              | Fl. 0,33 l | 2,40 € |
| Pepsi Cola <sup>9,10</sup>             | 0,2 l      | 1,90 € |
| Mirinda <sup>2,9</sup>                 | 0,2 l      | 1,90 € |
| Seven Up <sup>2</sup>                  | 0,2 l      | 1,90 € |
| Tafelwasser                            | 0,2 l      | 1,75 € |
| Schweppes Tonic <sup>2,11</sup>        | 0,2 l      | 1,90 € |
| Schweppes Bitter Lemon <sup>2,11</sup> | 0,2 l      | 1,90 € |
| Schweppes Ginger Ale <sup>8</sup>      | 0,2 l      | 1,90 € |
| Spezi <sup>2,9,10</sup>                | 0,2 l      | 1,90 € |
| Malzbier (alkoholfrei) <sup>9</sup>    | 0,33 l     | 1,90 € |
| Orangensaft                            | 0,2 l      | 2,00 € |
| Tomatensaft                            | 0,2 l      | 2,00 € |
| Kirschnektar                           | 0,2 l      | 2,00 € |
| Bananennektar                          | 0,2 l      | 2,00 € |

# Gaststätte Ebel

Inhaber: Peter Schulz

|                                      |            |        |
|--------------------------------------|------------|--------|
| Rhabarbersaft                        | 0,2 l      | 2,00 € |
| Apfelsaft                            | 0,2 l      | 2,00 € |
| Saftschorle                          | 0,2 l      | 1,95 € |
| Selters Original, still oder classic | Fl. 0,75 l | 4,95 € |

## Küchengetränke

|  |       |        |
|--|-------|--------|
| Glas Tee <sup>10</sup> (nach Ihrer Wahl)                   |       | 1,65 € |
| Tasse Kaffee, komplett <sup>10</sup>                       |       | 1,65 € |
| große Tasse Kaffee, komplett <sup>10</sup>                 |       | 2,00 € |
| Kännchen Kaffee, komplett <sup>10</sup>                    |       | 3,20 € |
| Espresso <sup>10</sup>                                     |       | 1,95 € |
| Kakao, Sahne <sup>9</sup>                                  |       | 2,85 € |
| Glühwein <sup>n</sup>                                      |       | 2,85 € |
| Cappuccino/ Milchkaffee / Latte Macchiato <sup>10, g</sup> |       | 2,90 € |
| Grog von 4 cl Rum <sup>9</sup>                             | 0,2 l | 2,90 € |

## Spirituosen

|                                  |      |        |
|----------------------------------|------|--------|
| Wilthener Goldkrone <sup>9</sup> | 2 cl | 1,90 € |
| Jacobi 1880                      | 2 cl | 1,90 € |
| Cognac Otard V.S.O.P             | 2 cl | 3,40 € |
| Wodka Gorbatschow                | 2 cl | 1,90 € |
| Nordhäuser Korn                  | 2 cl | 1,90 € |
| Beerentzen Appel                 | 2 cl | 1,90 € |
| Grand Marnier <sup>9</sup>       | 2 cl | 2,00 € |
| Gin Hausmarke                    | 2 cl | 1,90 € |
| Pfefferminzlikör <sup>9</sup>    | 2 cl | 1,90 € |
| Eckes Edelkirsch <sup>9</sup>    | 2 cl | 1,90 € |
| Fläminger Jagd                   | 2 cl | 1,90 € |
| Eierlikör <sup>c</sup>           | 2 cl | 1,90 € |
| Wurzelpeter                      | 2 cl | 1,90 € |

Bitte beachten Sie die Allergenkennzeichnung!

# Gaststätte Ebel

Inhaber: Peter Schulz

|   |              |        |
|---|--------------|--------|
| Echt Stonsdorfer                                      | 2 cl         | 1,90 € |
| Boonekamp   | 2 cl         | 1,90 € |
| Malteser Jubiläums Aquavit                            | 2 cl         | 2,00 € |
| Meyer's Jamaika Rum <sup>9</sup>                      | 2 cl         | 2,00 € |
| Ramazotti   | 2 cl         | 2,00 € |
| Curacao blue <sup>9</sup>                             | 2 cl         | 2,00 € |
| Campari <sup>9</sup>                                  | 2 cl         | 2,00 € |
| Batida de Coco  | 2 cl         | 2,00 € |
| Sierra Tequilla                                       | 2 cl         | 2,00 € |
| Sambuca   | 2 cl         | 2,00 € |
| Amaretto  | 2 cl         | 1,90 € |
| Fernet Branca   | 2 cl         | 2,00 € |
| Havana Club   | 2 cl         | 2,00 € |
| Williams Birnenbrand                                  | 2 cl         | 2,00 € |
| Obstler oder Zwetschkenbrand                          | 2 cl         | 2,00 € |
| Mampe Halb & Halb                                     | 2 cl         | 1,90 € |
| Jägermeister  | 2 cl         | 1,90 € |
| Kleiner Feigling                                      | Flasche 2 cl | 1,90 € |
| Kümmerling  | Flasche 2 cl | 1,90 € |
| Underberg   | Flasche 2 cl | 2,00 € |
| Baileys <sup>9, 10, g</sup>                           | 2 cl         | 2,00 € |
| Johnnie Walker (Scotch Whisky red label) <sup>9</sup> | 2 cl         | 2,30 € |
| Ballantine's (Scotch Whisky) <sup>9</sup>             | 2 cl         | 2,70 € |
| Jack Daniel's (Bourbon Whiskey) <sup>9</sup>          | 2 cl         | 2,70 € |
| Jim Beam (Bourbon Whiskey) <sup>9</sup>               | 2 cl         | 2,60 € |
| Single Malt Highland Whisky <sup>9</sup> n. Angebot   | 2 cl         | 3,30 € |
| Tullamore Dew (Irish Whiskey) <sup>9</sup>            | 2 cl         | 3,00 € |
| Southern Comfort (Whiskey Liqueur) <sup>9</sup>       | 2 cl         | 2,70 € |

OB STURM ODER NEBEL, WIR GEHEN ZU EBEL!

# Gaststätte Ebel

Inhaber: Peter Schulz

## Mixgetränke

|   |        |
|---|--------|
| Hugo spritz (Prosecco, Holunder, Minze) <sup>n</sup>                | 4,45 € |
| Aperol spritz (Prosecco, 4 cl Aperol) <sup>9,11, n</sup>            | 4,50 € |
| Mouline Rouge (2cl Apricot, O-Saft, Rotwein) <sup>n</sup>           | 4,40 € |
| Grüne Wiese (2cl Curacao, O-Saft, Sekt) <sup>9, n</sup>             | 4,40 € |
| Campari Orange (4cl Campari, O-Saft) <sup>9, n</sup>                | 4,40 € |
| Gin Tonic (4cl Gin, Tonic) <sup>11</sup>                            | 4,40 € |
| Red Bull Wodka (4cl Wodka, Red Bull) <sup>10, 9, Taurinhaltig</sup> | 5,70 € |
| Coke Bacci (4cl Baccardi, Coke) <sup>9,10</sup>                     | 4,70 € |
| Futschi (4cl Goldkrone, Coke) <sup>9,10</sup>                       | 4,60 € |
| Coke Wodka (4cl Wodka, Coke) <sup>9,10</sup>                        | 4,60 € |
| Coke Meyer's (4cl Meyer's, Coke) <sup>9,10</sup>                    | 4,70 € |
| Coke Whisky (4cl Whisky, Coke) <sup>9,10</sup>                      | 6,50 € |
| Wodka Lemon (4cl Wodka, Lemon) <sup>2,11</sup>                      | 4,80 € |
| Batida Saft (4 cl Batida, Saft nach Wahl)                           | 4,80 € |
| Pina Colada (4cl Bacardi, 2 cl Batida, Ananassaft)                  | 5,55 € |
| Cuba Libre (4cl Havana, Coke) <sup>9,10</sup>                       | 4,95 € |
| Caipirinha (5cl Pitu, Limette, Eis)                                 | 5,60 € |

## Weinkarte

(kann Spuren von c + g enthalten)

### Wermutweine

|                |      |        |
|----------------|------|--------|
| Martini Bianco | 5 cl | 3,40 € |
|----------------|------|--------|

### Sekt & Schaumweine & Champagner

|   |             |         |
|---|-------------|---------|
| Prosecco <sup>n</sup>                       | Dose 0,2 l  | 4,00 €  |
| Asti Cinzano, Piccolo <sup>n</sup>          | 0,2 l       | 4,50 €  |
| Asti Cinzano, süß <sup>n</sup>              | 0,75 l      | 16,50 € |
| Asti Cinzano, süß <sup>n</sup>              | Glas 0,15 l | 3,30 €  |
| Hausmarke "Ebel", halbtrocken <sup>n</sup>  | 0,75 l      | 16,50 € |
| Hausmarke "Ebel", halbtrocken <sup>n</sup>  | Glas 0,15 l | 3,30 €  |
| Luther & Wegner, trocken <sup>n</sup>       | 0,75 l      | 16,50 € |
| Luther & Wegner, trocken <sup>n</sup>       | Glas 0,15 l | 3,30 €  |
| Moet & Chandon <sup>n</sup> (Brut Imperial) | 0,75 l      | 70,00 € |

# Gaststätte Ebel

Inhaber: Peter Schulz

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

|  |        |         |
|--|--------|---------|
| Riesling, trocken <sup>n</sup>             | 0,75 l | 13,10 € |
| Pfalz, Winzergenossenschaft Weinbiet       | 0,2 l  | 3,60 €  |
| Müller-Thurgau, trocken <sup>n</sup>       | 1,0 l  | 16,50 € |
| Baden, Weingut Felix & Kilian Hunn         | 0,2 l  | 3,40 €  |
| Riesling, halbtrocken <sup>n</sup>         | 1,0 l  | 16,50 € |
| Pfalz, Winzergenossenschaft Weinbiet       | 0,2 l  | 3,40 €  |
| Scheurebe, Spätlese, lieblich <sup>n</sup> | 0,75 l | 13,10 € |
| Rheinhessen, Weingut Ernst Bretz           | 0,2 l  | 3,60 €  |

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

|  |        |         |
|--|--------|---------|
| Spätburgunder rosé, halbtrocken <sup>n</sup> | 0,75 l | 13,10 € |
| Rheinhessen, Weingut Ernst Bretz             | 0,2 l  | 3,60 €  |

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

|   |        |         |
|---|--------|---------|
| Merlot, trocken <sup>n</sup>            | 1,0 l  | 16,40 € |
| Frankreich, Vin de Pay d'Óc             | 0,25 l | 4,20 €  |
| Dornfelder, trocken <sup>n</sup>        | 0,75 l | 14,70 € |
| Pfalz, Einzellage Weinbiet              | 0,25 l | 4,95 €  |
| Salento Rosso, halbtrocken <sup>n</sup> | 0,75 l | 13,20 € |
| Italien, Salentogebiet                  | 0,25 l | 4,50 €  |

|                                 |        |        |
|---------------------------------|--------|--------|
| <b>Weinschorle <sup>n</sup></b> | 0,25 l | 3,70 € |
|---------------------------------|--------|--------|

# Gaststätte Ebel

Inhaber: Peter Schulz

## Zeichenerklärung:

- 1 konserviert mit Sorbinsäure
- 2 konserviert mit Bensoesäure
- 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)