



## Offne Tafel

Jeder komme, wie er ist.  
So laden wir mit Goethe in den „Schwanen“ ein.

Das Traditionsgasthaus konnte durch behutsamen Umbau in seiner historischen Substanz erhalten und zugleich von Grund auf erneuert werden.

Erstmals seit der Eröffnung im Jahre 1798 wird sie von einer Genossenschaft geführt, die nach dem Motto handelt: „Das Gasthaus bleibt im Dorf!“

Nehren ist als einziges Dorf Mitglied der deutschen Fachwerkstraße. Unser Gasthaus ist ein Schatzkasten im Gesamtensemble der erhaltenen Fachwerkbauten, die im Ortskern unter Denkmalschutz stehen.

Aus der Region kommt unser Angebot, aus unserem Kirschenfeld kommen unsere Schnäpse und wir bieten Wulle-Bier an. Denn Braumeister Ernst Wulle ist, 1842 hier geboren, Ehrenbürger der Gemeinde, die er stets großzügig unterstützte.

Bescheiden bemerken wir, was das Essen angeht, am Ende: Bei uns bekommt der Gaumen Gänsehaut vor Glück.

Lassen Sie sich überzeugen.

**Ihr Wohl liegt uns am Herzen!**  
**Wenn Sie Lebensmittelunverträglichkeiten oder einfach**  
**Sonderwünsche haben, sprechen Sie uns bitte an.**

*Ihr Schwanen-Team*





## APERITIF, SEKT & SCHAUMWEIN

*Abendliche Termine sind nur mit Champagner zu ertragen.*

Hellmuth Karasek(t)

### **Unsere Hausmarke**

Sekt<sub>M</sub> von der Schlosskellerei Affaltrach, Cuvée extra trocken  
pur, mit Orangensaft oder Holunderblütensirup

0,1l 4,00 €  
0,75l 22,00 €

### **Kessler Rosé**

der deutsche Spitzensekt<sub>M</sub>

0,1l 5,80 €  
0,75l 32,00 €

### **MURI**

unsere Antwort auf Prosecco vom Weingut Jürgen Drautz<sub>M</sub>

0,1l 3,40 €  
0,75l 18,00 €

### **Alkoholfreier Apfel-Quitten Fruchtcocktail**

vom Staatsweingut Weinsberg

0,1l 4,00 €  
0,75l 22,00 €

### **Hugo**

Sekt<sub>M</sub>, Soda, Holunderblütensirup, Limette<sub>7</sub>, Minze

0,2l 5,00 €

### **Aperol Spritz**

Sekt<sub>M</sub>, Soda, Aperol<sub>1-11</sub>, Orange<sub>7</sub>

0,2l 5,00 €

### **Campari**

Soda<sub>1</sub> oder Orange<sub>1-7</sub>

4cl 5,00 €

### **Sherry**

Medium<sub>M</sub> oder dry<sub>M</sub>

5cl 4,50 €

### **Gin Tonic<sub>11</sub>**

4cl 5,00 €

### **Mini-Pils<sub>Ab</sub>**

0,1l 1,40 €



## SUPPEN & EINTÖPFE

*Ich lebe von guter Suppe und nicht von schöner Rede.*

Jean Baptiste Molière, Die gelehrten Frauen

### **Kraftbrühe<sup>I</sup> vom Rind**

mit Kräuterflädle<sup>Aa-C-G</sup> und Schnittlauch

4,80 €

### **Petersilienwurzelcremesuppe<sup>G-I-M</sup>**

mit kleiner Käse-Blätterteigstange<sup>Aa-C-G</sup>

5,20 €

### **Gaisburger Marsch**

eine große Portion, Kraftbrühe<sup>I</sup> mit Spätzle<sup>Aa-C</sup>, Kartoffeln,  
Siedfleisch vom Rind und geschmälzten Zwiebeln<sup>A-C-I</sup>

12,80 €

### **Vegetarischer Gemüseeintopf**

eine große Portion, mit Gemüseeinlage<sup>I</sup> und Graupen<sup>Ab</sup>

11,80 €

## SALATE

*... und da haben wir den Salat!*

### **Bunter Beilagensalat<sup>I-K-M</sup>**

mit Rohkostsalaten und Kartoffelsalat<sup>I-K-M</sup>

klein 4,60 €

groß 7,90 €

### **Große bunte Salatplatte<sup>I-K-M</sup>**

mit Putenschnitzel in Kürbispanade<sup>Aa-C</sup> und Kräuterdip<sup>G</sup>

13,80 €

### **Knackiger Feldsalat<sup>I-K-M</sup>**

mit Speck<sup>2a</sup> und Crôutons<sup>Aa</sup>

4,80 €



## VORSPEISEN

*Bei uns hat keiner mit der Vorspeise das Nachsehen ...*

Die Schwanen-Köche

<b>Eine geschmälzte Maultasche</b> <small>Aa-C-G-K</small> mit Kartoffel- und Blattsalat <small>I-K-M</small>	5,20 €
<b>Carpaccio vom Orangenfenchel</b> mit Zitrusfrüchten, Blattsalat <small>K-M</small> und geeistem Honigsauerrahm <small>G</small>	7,90 €
<b>Selbstgemachte Reh ravioli</b> <small>Aa-C-I-M</small> vom Rehwild aus dem Nehrner Revier mit Cranberrysoße <small>I-M</small> , Sellerie-Maronenpüree <small>G-I</small> und kleiner Gemüse garnitur	10,20 €
<b>Zweierlei vom Honauer Fisch</b> hausgebeiztes Filet vom Saibling <small>D</small> und geräuchertes Forellenfilet <small>D</small> mit Pumpernickel <small>Ac</small> , Rote Bete, Apfel <small>7</small> , frischem Meerrettich und kleinem Salatbukett <small>I-K-M</small>	14,20 €



## HAUPTGERICHTE

— schwäbisch —

*Des send de gsendeschte Leit, wo beim Essa schwitzet ond beim Schaffa frieret!*

Schwäbisches Sprichwort

	klein	normal
<b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom deutschen Rind</b> mit Bratensoße <sub>I-M</sub> , Fildersauerkraut <sub>M</sub> , selbstgemachten Schupfnudeln <sub>Aa-C</sub> und Maultasche <sub>2a-Aa-C-G-I-K</sub>		23,50 €
<b>Rostbraten vom deutschen Rind</b> mit geschmälzten Zwiebeln, Rotweinssoße <sub>I-M</sub> und Spätzle <sub>Aa-C</sub> , dazu einen bunten Salatteller <sub>I-K-M</sub>		19,80 €
<b>Paniertes Wiener Schnitzel</b> <sub>Aa-C</sub> klassisch vom Kalb mit Spätzle <sub>Aa-C</sub> , dazu ein bunter Salatteller <sub>I-K-M</sub>		22,00 €
<b>Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken</b> <sub>Aa-C</sub> mit Pommes und einem bunten Salatteller <sub>I-K-M</sub>	14,30 €	16,80 €
<b>Putenschnitzel paniert</b> <sub>Aa-C</sub> mit Pommes und einem bunten Salatteller <sub>I-K-M</sub>	14,30 €	16,80 €
<b>Medaillons vom Schwein</b> mit Rahmssoße <sub>G-I-M</sub> , Pilzen, Spätzle <sub>Aa-C</sub> und einem Beilagensalat <sub>I-K-M</sub>	15,70 €	18,50 €
<b>Selbstgemachte Maultaschen</b> – geschmälzt in der Brühe mit Schnittlauch <sub>2a-Aa-C-G-I-K</sub>	10,40 €	12,20 €
– mit Zwiebelschmälze und Bratensoße <sub>2a-Aa-C-G-I-K-M</sub>	10,40 €	12,20 €
– geröstet mit Ei <sub>2a-Aa-C-G-I-K</sub> jeweils mit einem bunten Salatteller <sub>I-K-M</sub>	10,20 €	11,80 €
<b>Alblinsen mit Spätzle</b> <sub>Aa-C</sub> mit einem Paar Saitenwürstchen <sub>2a-3-4-9-I-K</sub> und Speck <sub>2a</sub>		13,80 €



— klassisch —

*Die Feinschmeckerei ist eines der stärksten gesellschaftlichen Bande;  
sie breitet täglich jenen geselligen Geist aus, der die verschiedenen Stände vereinigt,  
sie mit einander verschmilzt, die Unterhaltung belebt und die Ecken  
der gebräuchlichen Ungleichheit abschleift.*

Jean Anthelme Brillat-Savarin, Physiologie des Geschmacks, 1826

	klein	normal
<b>Geschmortes Rinderherz</b> mit Bratensoße <sub>I-M</sub> , Portweinzwiebeln <sub>M</sub> und Kartoffelpürée <sub>G</sub> , dazu einen bunten Salatteller <sub>I-K-M</sub>	15,00 €	18,80 €
<b>Zarter Rehbraten</b> mit Wacholdersoße <sub>I-M</sub> , Rahmwirsing <sub>G</sub> und Schupfnudeln <sub>Aa-C</sub>	16,60 €	19,50 €
<b>Zanderfilet<sub>D</sub></b> auf Spinat-Graupen <sub>Ab</sub> mit Speck <sub>2a</sub> , dazu ein Blattsalat <sub>K-M</sub>	15,00	18,80 €
<b>Filet vom Honauer Saibling<sub>D</sub></b> auf der Haut gebraten mit Safransoße <sub>D-G-I-M</sub> , Blattspinat und Butternudeln <sub>Aa-C-G</sub>		22,80 €
<b>Knusprige Gänsebrust</b> mit eigener Soße <sub>I-M</sub> , Apfelrotkraut <sub>M</sub> , Semmel- <sub>Aa-C-G</sub> und Kartoffelknödel <sub>3</sub>		23,50 €
<b>Rosa gebratener Lammrücken</b> unter der Kräuterkruste <sub>Aa-C-G</sub> mit Rosmarinsoße <sub>I-M</sub> , dazu Bohnengemüse <sub>M</sub> und Polentaschnitten <sub>C-G</sub>		28,80 €
<b>Filetsteak vom deutschen Rind</b> mit Rotweinssoße <sub>I-M</sub> , Schwarzwurzelgemüse <sub>G</sub> und Maccaires-Kartoffeln <sub>Aa-C-2a</sub>		28,80 €



— vegetarisch —

*Auch die größten Vegetarier beißen nicht gern ins Gras.  
Warum auch? Bei uns haben sie viel schöneren kulinarischen Spaß.*

	klein	normal
<b>Quinoa-Gemüsebratling</b> <small>Aa-C</small> auf bunten Gemüsestreifen mit Süßkartoffelpüree <small>G</small> und Tomatensöbلة	14,20 €	16,50 €
<b>Feines Risotto</b> <small>G-M</small> mit Parmesan <small>G</small> , Radiccio und Walnüssen <small>Hc</small> dazu glasierte Birnenspalten <small>G</small> und ein bunter Salatteller <small>I-K-M</small>	12,00 €	14,80 €
<b>Alblinsen mit Spätzle</b> <small>Aa-C</small> und einem bunten Salatteller <small>I-K,M</small>		13,80 €
<b>Schwäbische Käsespätzle</b> <small>Aa-C-G</small> mit gerösteten Zwiebeln und einem bunten Salatteller <small>I-K,M</small>		11,80 €





## Vesper

*Wer vespert, weiß, was er tut.*

Wolfgang Brenneisen

### Schmalztöpfe

mit Radieschen und Bauernbrot<sup>Aa</sup>

4,50 €

### Käseteller<sup>G</sup>

mit bunter Obstgarnitur<sup>7</sup>, Feigensenf<sup>K-M</sup> und Baguette<sup>Aa</sup>

8,50 €

### Vesperteller

mit Räucherwaren<sup>2a</sup> von der Metzgerei Heinrich

mit kleiner Vesperteller<sup>c</sup>, Cornichons<sup>2-3-K</sup> und Bauernbrot<sup>Aa</sup>

8,50 €

### Schwäbischer Wurstsalat

mit Fleischkäse<sup>2a-3-4-9-I-K</sup>, Schwarzwurst<sup>2a-4-I-K</sup>,  
Essiggurken<sup>2-3-K</sup>, Zwiebeln und Bauernbrot<sup>Aa</sup>

8,90 €

### Schweizer Wurstsalat

mit Fleischkäse<sup>2a-3-4-9-I-K</sup>, Emmentaler<sup>G</sup>,

Essiggurken<sup>2-3-K</sup>, Zwiebeln und Bauernbrot<sup>Aa</sup>

8,90 €

### Gebratener Fleischkäse<sup>2a-3-4-9-I-K</sup>

mit Spiegelei<sup>c</sup>, Bratensoße<sup>I-M</sup>, Röstzwiebeln  
und buntem Salat<sup>I-K-M</sup>

11,80 €

### Zwei selbstgemachte Fleischküchle<sup>2a-Aa-C-G-K</sup>

mit Bratensoße<sup>I-M</sup>, Preiselbeeren

und buntem Salat<sup>I-K-M</sup>

12,80 €



## DESSERT

Ein Erlebnis Kants  
von Robert Gernhardt

*Eines Tags geschah es Kant,  
daß er keine Worte fand.  
Stundenlang hielt er den Mund,  
und er schwieg, nicht ohne Grund.  
Ihm fiel absolut nichts ein,  
drum ließ er das Reden sein.  
Erst als man zum Essen rief,  
wurd' er wieder kreativ,  
und er fand die schönen Worte:  
„Gibt es hinterher noch Torte?“*

Aber klar doch, Herr Kant. Eine schöne Nachspeise gehört bei uns dazu,  
zumal der in Nehren geborene Hans Vaihinger 1904 die Kant-Gesellschaft gegründet hat,  
bis heute weltweit die größte philosophische Vereinigung.

### **Crème brûlée** C·G

klassisch von der Bourbonvanille,  
mit Himbeersorbet und kleinem Obstbukett <sup>7</sup>

5,50 €

### **Lauwarmer Apfelstrudel** S·Aa·C·G·Ha·Hb·M

mit Vanillesoße C·G und einer Kugel Holunder-Buttermilcheis

6,20 €

### **Eine Kugel Lautertaleis**

nach Wahl, mit Sahne G und kleiner Obstgarnitur <sup>7</sup>

2,20 €

### **Unsere Sorten:**

Vanille C·G

Schokolade C·G

Erdbeere

Himbeere

Walnuß C·G

Albholunder-Buttermilch C·G



## KINDERKARTE

### **Raupe Nimmersatt**

Du bekommst Teller und Besteck und isst den Eltern alles weg gratis

### **Für unsere Küken** (Kleinkinder bis 3 Jahre)

- kleine Portion Spätzle<sup>Aa-C</sup> mit Soße<sup>I-M</sup>
  - kleine Portion Pommes mit Ketchup<sup>1-2-3-4-F</sup> oder Mayo<sup>1-2-3-4-F</sup>
  - ein Minischnitzel vom Schwein oder der Pute (natur oder paniert<sup>Aa-C</sup>)  
mit Spätzle<sup>Aa-C</sup> und Soße<sup>I-M</sup> oder Pommes
- dazu je ein kleines Getränk nach Wahl 5,50 €

### **Spätzle**<sup>Aa-C</sup>

mit Soße<sup>I-M</sup> 3,20 €

### **Portion Pommes**

mit Ketchup<sup>1-2-3-4-F</sup> oder Mayo<sup>1-2-3-4-F</sup> 3,20 €

### **Kinderschnitzel**

vom Schwein oder der Pute (natur oder paniert<sup>Aa-C</sup>)  
mit Spätzle<sup>Aa-C</sup> und Soße<sup>I-M</sup> oder Pommes 7,50 €

### **Eine Maultasche**<sup>2a-Aa-C-G-K</sup>

mit Kartoffelsalat<sup>I-K</sup> und Soße<sup>I-M</sup> 5,50 €

### **Ein Fleischküchle**<sup>2a-Aa-C-G-K</sup>

mit Kartoffel, dazu Soße und Preiselbeeren 5,50 €

### **Ein Paar Saitenwürste**<sup>2a-3-4-9-I-K</sup>

mit Kartoffelsalat<sup>I-K</sup> 4,50 €

## DESSERT

### **Schwanenschmaus**

zwei kleine, süße Pfannkuchen<sup>Aa-C-G</sup>  
mit Apfelmus und Obstgarnitur<sup>7</sup> 4,50 €

### **Süßes Schwänchen**

eine Kugel Eis mit Sahne<sup>G</sup> und Smarties<sup>1-2-3-8</sup> 1,80 €



## Alkoholfreie Getränke

*Möge der Saft immer mit euch sein ...*

Mel Brooks in ‚Spaceballs‘

### **Teinacher Gourmet**

Mineralwasser medium oder still 0,5l 3,80 €

### **Naturrüber Apfelsaft**

von den Nehrener Streuobstwiesen 0,2l 2,30 €

0,4l 3,30 €

als Schorle 0,2l 1,90 €

0,4l 2,90 €

### **Johannisbeernektar, Maracujanektar, Orangensaft**

0,2l 2,50 €

0,4l 3,50 €

als Schorle 0,2l 2,20 €

0,4l 3,20 €

### **Cola<sup>1</sup>, Cola light<sup>1-8a</sup>, Fanta<sup>1-3</sup>**

0,2l 2,20 €

0,4l 3,20 €

### **Spezi<sup>1-2</sup>, Zitronenlimonade<sup>2</sup>**

0,2l 2,10 €

0,4l 3,10 €

### **Tafelwasser**

0,2l 1,30 €

0,4l 2,60 €



## Bier

*Wenn ich wüsste, dass morgen die Welt untergeht,  
würde ich mir heut Abend noch ein paar Bierchen genehmigen.*

Martin Luther

### — Aus dem Hause Dinkelacker-Schwaben Bräu —

<b>Wulle</b> <sub>Ab</sub>	0,33l	2,60 €
<b>Dinkelacker Privat</b> <sub>Ab</sub> – Export vom Fass	0,3l	2,60 €
	0,5l	3,40 €
<b>Dinkelacker CD</b> <sub>Ab</sub> – Pils vom Fass	0,3l	2,60 €
	0,4l	3,20 €
<b>Dinkelacker Kellerbier</b> <sub>Ab</sub> naturtrüb vom Fass	0,3l	2,60 €
	0,5l	3,40 €
<b>Radler vom Export</b> <sub>Ab</sub> süß <sup>2</sup> oder sauer	0,3l	2,60 €
	0,5l	3,40 €
<b>Schwaben Bräu</b> „Das Schwarze“ <sub>Ab</sub> vom Fass	0,3l	2,60 €
	0,5l	3,40 €
<b>Schwaben Bräu</b> „Das Echte“ <sub>Ab</sub>	0,33l	2,60 €
<b>Dinkelacker Alkoholfrei</b> <sub>Ab</sub>	0,33l	2,60 €

### — Aus der Hirsch-Brauerei Honer —

<b>Helles Hefeweizen</b> <sub>Aa</sub> vom Fass	0,3l	2,60 €
	0,5l	3,60 €
<b>Kristallweizen</b> <sub>Aa</sub>	0,5l	3,60 €
<b>Dunkles Hefeweizen</b> <sub>Aa</sub>	0,5l	3,60 €
<b>Alkoholfreies Hefeweizen</b> <sub>Aa</sub>	0,5l	3,60 €



## Wein

*Der Wein ist unter den Getränken das nützlichste,  
unter den Arzneien das schmackhafteste,  
unter den Nahrungsmitteln das angenehmste.*

Plutarch

### **Weinschorle**<sup>M</sup>

weiß, rot, rosé – sauer oder süß<sup>2</sup>

0,25l 3,20 €

### — Offene Weißweine —

#### **Heilbronner Stiftsberg Riesling**<sup>M</sup>

Weingut Jürgen Drautz

0,1l 2,70 €

0,2l 4,20 €

#### **Collegium Wirtemberg Riesling trocken**<sup>M</sup>

Weingut Rotenberg & Uhlbach

0,1l 2,90 €

0,2l 4,60 €

#### **Bischoffinger Grauburgunder trocken**<sup>M</sup>

Weingut Bischoffingen, Kaiserstuhl/Baden

0,1l 3,20 €

0,2l 5,20 €

#### **Chardonnay delle Venezie IGT**<sup>M</sup>

Amici di Endrizzi, Trentino/Italien

0,1l 3,20 €

0,2l 5,20 €



— Offene Rotweine —

**Heilbronner Stiftsberg Trollinger mit Lemberger<sup>M</sup>**

Weingut Jürgen Drautz, Heilbronn

0,1l 2,70 €

0,2l 4,20 €

**Collegium Wirtemberg Trollinger trocken<sup>M</sup>**

Weingut Rotenberg & Uhlbach

0,1l 2,90 €

0,2l 4,60 €

**Bischoffinger Spätburgunder trocken<sup>M</sup>**

Weingut Bischoffingen, Kaiserstuhl/Baden

0,1l 3,20 €

0,2l 5,20 €

**Merlot delle Venezie IGT<sup>M</sup>**

Amici di Endrizzi, Trentino/Italien

0,1l 3,20 €

0,2l 5,20 €

— Offene Roséweine —

**Heilbronner Stiftsberg Lemberger Weißherbst<sup>M</sup>**

Weingut Jürgen Drautz, Heilbronn

0,1l 2,70 €

0,2l 4,20 €

**Chiaretto Bardolino<sup>M</sup>**

Villa Rocca, Veneto

0,1l 2,70 €

0,2l 4,20 €



— Flaschenweine Weiß —

**Metzingen Weißwein-Cuvée M**

Weingut Metzingen-Neuhausen, Württemberg  
fruchtig und aromatisch, feinherb, leicht und spritzig,  
Cuvée mit internationalem Charakter aus Rivaner,  
Sauvignon Blanc und Riesling

0,75l 18,80 €

**DALIS Weißwein-Cuvée**

Frat. Endrizzi, Trentin  
frisch und aromatisch, trocken, exotische Frucht,  
feine Säure Chardonnay, Sauvignon Blanc und Nosiola  
(eine autochtone aus dem Trentino)

0,75l 25,50 €

**Château Vignol entre-deux-mers**

Bordeaux  
weich und rund, trocken, blumig und fruchtbetont,  
elegante Säure, ganz typische Cuvée aus Semillon,  
Sauvignon Blanc und Muskatell

0,75l 18,80 €

— Flaschenweine Rosé —

**Graf Neipperg Rose**

Weingut des Grafen Neipperg, Schwaigern, Württemberg  
modern und fruchtig, trocken, beerige Fruchtaromen,  
feine Säure

0,75l 19,80 €

**Domaine St. Hilaire Rosé**

Côte de Provence  
leicht und spritzig, trocken, viel rote Früchte,  
erfrischende Säure

0,75l 21,80 €





— Flaschenweine Rot —

**Metzingen Rotwein-Cuvée M1**

dicht und füllig, trocken, kräftig und würzig, feines Tannin  
Regent, Acolon, Dornfelder und Lemberger

0,75l 19,90 €

**Endinger Engelsberg Spätburgunder**

Feiner eleganter Spätburgunder mit feinen Aromen  
von Waldbeeren, Rosmarin und Wacholder,  
kristallklare, hellrote Farbe, elegant weiches Tannin,  
feine Säure und langer, fruchtbetonter Nachhall

0,75l 24,80 €

**Serpaiolo di Toscana**

Serpaia, Toscana

kräftig und üppig, trocken, viel Kirschfrucht und Würze  
Sangiovese, Cabernet Sauvignon und Merlot

0,75l 29,90 €

**Château Vignol Cuvée Louisanne**

Bordeaux Superieur

rustikal und voll, trocken, Cassis-Frucht,  
elegant strukturiertes Tannin, 100 % Merlot

0,75l 23,50 €

**Ribera del Duero**

Klassischer kräftiger Tempranillo mit dunkler, purpurner Farbe,  
intensive Aromen von Cassis und Kirsche mit etwas Vanille  
und Pfeffer, ausgeprägtes Tannin und kräftiger Körper,  
mit langem würzigen Abgang

0,75l 39,90 €



## Digestif

*Nehrener Kirschegeist  
Er geht durch den Mund in uns ein,  
zugleich in Leib und Seele.  
Man wünscht sich, eine Giraffe zu sein.  
Wegen der sehr langen Kehle.*

### **Obstbrände vom Nehrener Hofgut Klett**

Nehrener Kirschwasser

Nehrener Zwetschge aus dem Eichenfass

Williams Birne

2cl 2,80 €

### **Grappa di Teroldego**

von ENDRIZZI, Trentino

2cl 3,80 €

### **Ramazotti auf Eis**

4cl 3,20 €



## Heißgetränke

*„Ist mein Kaffee schon fertig? Stark muss er sein. Und heiß ...“*

Cheyenne zu Mrs. McBain in ‚Spiel mir das Lied vom Tod‘

### — Kaffee Genuss aus dem Hause Darboven —

<b>Tasse Kaffee</b> <sup>10</sup>	2,20 €
<b>Milchkaffee</b> <sup>G-10</sup>	2,80 €
<b>Cappuccino</b> <sup>G-10</sup>	2,40 €
<b>Latte Macchiato</b> <sup>G-10</sup>	2,80 €
<b>Espresso</b> <sup>10</sup>	1,80 €
<b>Doppelter Espresso</b> <sup>10</sup>	3,60 €

### — Tee Diamonds von Eilles —

<b>Pfefferminze</b>	3,20 €
<b>Kamille</b>	3,20 €
<b>Apfel-Früchte</b>	3,20 €
<b>Schwarzer Tee</b>	
Darjeeling Royal, Second Flush Blatt	3,20 €
<b>Grüner Tee</b>	3,20 €
<b>Rooibos Vanille</b>	3,20 €
<b>Heiße Schokolade</b> <sup>G</sup>	2,80 €





### **Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe**

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 2a mit Nitritpökelsalz
- 2b mit Nitrat
- 2c mit Nitritpökelsalz und Nitrat
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 Geschwefelt
- 6 Geschwärzt
- 7 Gewachst
- 8 mit Süßungsmittel
- 8a Enthält eine Phenylalaninquelle
- 8b kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 9 mit Phosphat
- 10 Coffeinhaltig
- 11 Chininhaltig
- 12 Taurinhaltig

### **Allergene**

- A Glutenhaltige Getreide
- Aa Weizen
- Ab Gerste
- Ac Roggen
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fische
- E Erdnüsse
- F Sojabohnen
- G Milch
- H Schalenfrüchte
- Ha Haselnüsse
- Hb Mandeln
- Hc Walnüsse
- I Sellerie
- K Senf
- L Sesamsamen
- M Schwefeldioxid und Sulfite
- N Lupinen
- O Weichtiere