Lokal

BAHNHOF

„Haste Druck unds hilft kein Pressen,
sollteste nen Handkäs essen.“

Johan W. Goethe

Unsere Speisekarte online.

15. Maerz

Meeresfrüchte, geschwenkt in frischen, sowie hausgemachten Paccheri mit verschiedenen Muscheln, Baby-Tintenfisch und Sepia. Verfeinert mit sonnengetrockneten Cherrytomaten und Tomatensugo. Wahlweise auch mit gegrilltem Oktopusfangarmen oder Garnelen vom Grill [12) 16) 22)]

18,90 € /23,90 € / 23,90 €

Frische Ofenpaprika, gefüllt mit reinem Rinderhackfleisch, Basmati Reis, Karotten und Champignons, serviert auf Süßkartoffel-Kartoffelstampf und dunkler Jus. [11) 18) 31)]
15,90 €

Hausgemachte Quiche mit frischer roter Bete, sowie Ziegenkäse und karamelisierten Walnüssen an marktfrischen Blattsalaten mit Buttermilchdressing
14,90 €

Ofenfrisches Wurzelgemüse auf Rote-Bete-Hunus, verfeinert mit frischer Petersilie und Granatapfelstreuseln. Wahlweise mit gegrillter Hähnchenbrust oder Rumpsteakstreifen vom Grill
15,90 € /18,90 € / 20,90 €

Originales Indisches Butter-Chicken-Curry mit roten Zwiebeln, Gemüse Julien, grünen Bohnen, Cherrytomaten und Brokkoliröschen an duftendem Basmatireis und gestossenen Cashewkernen. Wahlweise vegetarisch, mit gegrillter Hähnchenbrust, saftigen Rinderstreifen oder Garnelen vom Grill
13,90 € / 16,90 € / 19,90 € / 19,90 €

Mittags-
ANGEBOT
Unser täglich frisch
zubereitetes Mittagsgericht
bieten wir Ihnen in der Zeit von
11:30 Uhr bis 15:00 Uhr an.
8,90€
Cure for
Indigestion
WHOLESALE AGENTS
FOR ENGLAND
NATIONAL BAKERY Co Ld
BREWERY Rd
ISLINGTON N.
Hovis
Biscuits
Wholesale Agents for the Hovis Biscuits in England: The National Bakery Co., Ltd., Brewery Road, Islington, N. If any difficulty be experienced in obtaining "Hovis," or if what is supplied as "Hovis" is not satisfactory, please write, sending sample (the cost of which will be defrayed), to S. FITTON & SON, MILLERS, MACCLESFIELD.

Gref-Völsings Rindswurst

Hausgemachte Kürbissuppe mit Frischkäsenocke [16) 36)]
6,90 €

Hausgemachte Minestrone mit saisonalem Gemüse. Wahlweise mit Maultaschen [16) 36)]
6,90 € / 8,90 €

Hausgemachter Humus in knusprig gebackener indischer Papadamflade. [30)]
5,60 €

Knusprig panierte Chipirones mit Zitronen-Knobi-Mayo
8,90 €

Hausgemachter Rote Bete Humus in knusprig gebackener indischer Papadamflade. [30)]
5,60 €

Bauernhandkäse mit Musik & Kümmel, Graubrot und Butter [30) 36)]
5,90 €

Gref Völsing traditionell hergestellte Rindswurst [3) 8) 17) 18)]
mit Graubrot [30)]
und Gewürzgurke
5,20 €

Frankfurter Würstchen[8)] *mit Graubrot*[30)]
und Senf [39)]
4,90 €

Hirtenkäse[16)] *paniert mit Kürbis- und Sonnenblumen-kernen, mit Preiselbeerdip.* [30) 36) 37) 40)]
5,90 €

Mediterrane eingelegte Oliven. Wahlweise griechische Kalamata, Gigantes hell/dunkel gemischt oder Chili-Oliven.
Eine Sorte: 3,50 €
Trio: 7,50 €

Knusper-Sesam Hähnchenstreifen mit hausgemachter Sweet-Curry-Soße [30) 36) 40)]
6,50 €

Schmelzende Herzen - 2 kleine Schokosoufflées mit Vanilleeis [2) 16) 19)]
5,90 €

Churros gefüllt mit Nutella in Zimt-Zuckermantel an Karamel-Milchmädchen-Creme
8,90 €

KS a la loba wie geliebt nur für Stammgäste
klassisch oder mit Blaubeeren
10,90 €

Tomahawksteak vom Freilandschwein (ca. 900gr), mediterran gewürzt und saftig gegrillt, mit Süsskartoffel-Fritten und karamellisierten Zwiebeln an marktfrischem Salat

34,90 €

Maultaschensalat mit verschiedenen Blattsalaten und mit Ei geschwenkten Maultaschenstreifen *16,18,19) 30) 32)*

12,90 €

Salat mit gebackenem Hirtenkäse im Kürbis-Sesam-Mantel *16) 30) 36) 37) 40)*

12,90 €

vegetarisch

Putenbrustsalat mit gegrillter Putenbrust oder marinierter Curry-Pute *30) 40)*

14,40 €

Knuspersalat mit marktfrischen Blattsalaten, Croutons, Kirschtomaten und Hähnchenstreifen im Knuspermantel *30) 40)*

14,40 €

Loba-Salat mit gebratenen Champignons und Putenbruststreifen, gerösteten Pinienkernen und gehobeltem Parmesan auf marktfrischen Blattsalaten und hausgemachten Crostinis *30) 36) 37)*

18,40 €

Ziegenkäsesalat in Honig und Thymian marinierter Ziegenkäse vom Grill auf bunten Blattsalaten und hausgemachten Crostinis *30)*

17,40 €

Beilagensalat normal / groß

4,50 € / 6,50 €

KINDERGERICHTE

ICH WILL POMMES!

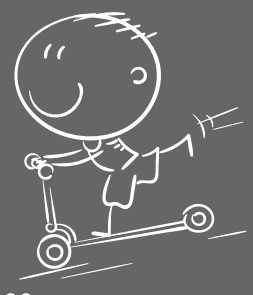
Portion Pommes Frites
mit Ketchup und Mayo
4,00 €

ICH HABE GROSSEN HUNGER!

Knusper-Sesam Hähnchenstreifen mit
Pommes Frites
6,40 €

ICH MAG LIEBER NUDELN!

Pasta mit Butter und
Parmesan 5,40 €



GIBTS AUCH SCHNITZEL FÜR MICH?

Kleines Schnitzel mit Pommes Frites und
Ketchup 7,40 €

SÜSSES, ICH BRAUCH SÜSSES!

1 Kugel Vanilleeis mit Schokoladensoße
und Sahne 3,90 €

Veganer Mexican Burger, 2 vegane Bohnenpatties umschließen veganen Schmelzkäse, Salat, Tomate, Guacamole, feurige Jalapeños und Zwiebelmarmelade zwischen unseren hausgemachten Burgerbuns in Rot-Weiss, dazu Pommes und BBQ-Soße. [11) 18) 40)]
14,40 €

VEGAN

Mexican Burger aus 100% Bio-Rinderhack mit Zwiebelmarmelade, Käse, Tomaten, feurig scharfen Jalapenos und Guacamole, serviert mit Pommes Frites und hausgemachtem Coleslaw. Wahlweise auch als 2x 180gr. Burger mit doppeltem Käse. [3) 13) 16)]
15,40 € / 19,40 €
Wahlweise auch mit Irish Black Angus
17,40 € / 23,40 €

Schnitzel von der Pute, natur / paniert mit hausgemachter Bio-Roggenpanade, Bratkartoffeln / Pommes, Pur. Dazu servieren wir einen marktfrischen Beilagensalat. [11) 18) 40)]
14,90 €

Schnitzel von der Pute, natur / paniert mit hausgemachter Bio-Roggenpanade, Bratkartoffeln / Pommes. Wahlweise mit Champignonsoße, Chilisoße oder hausgemachter Grüner Soße mit zwei halben Eiern. Dazu servieren wir einen marktfrischen Beilagensalat. [3) 20) 30) 36) 40]
17,90 €

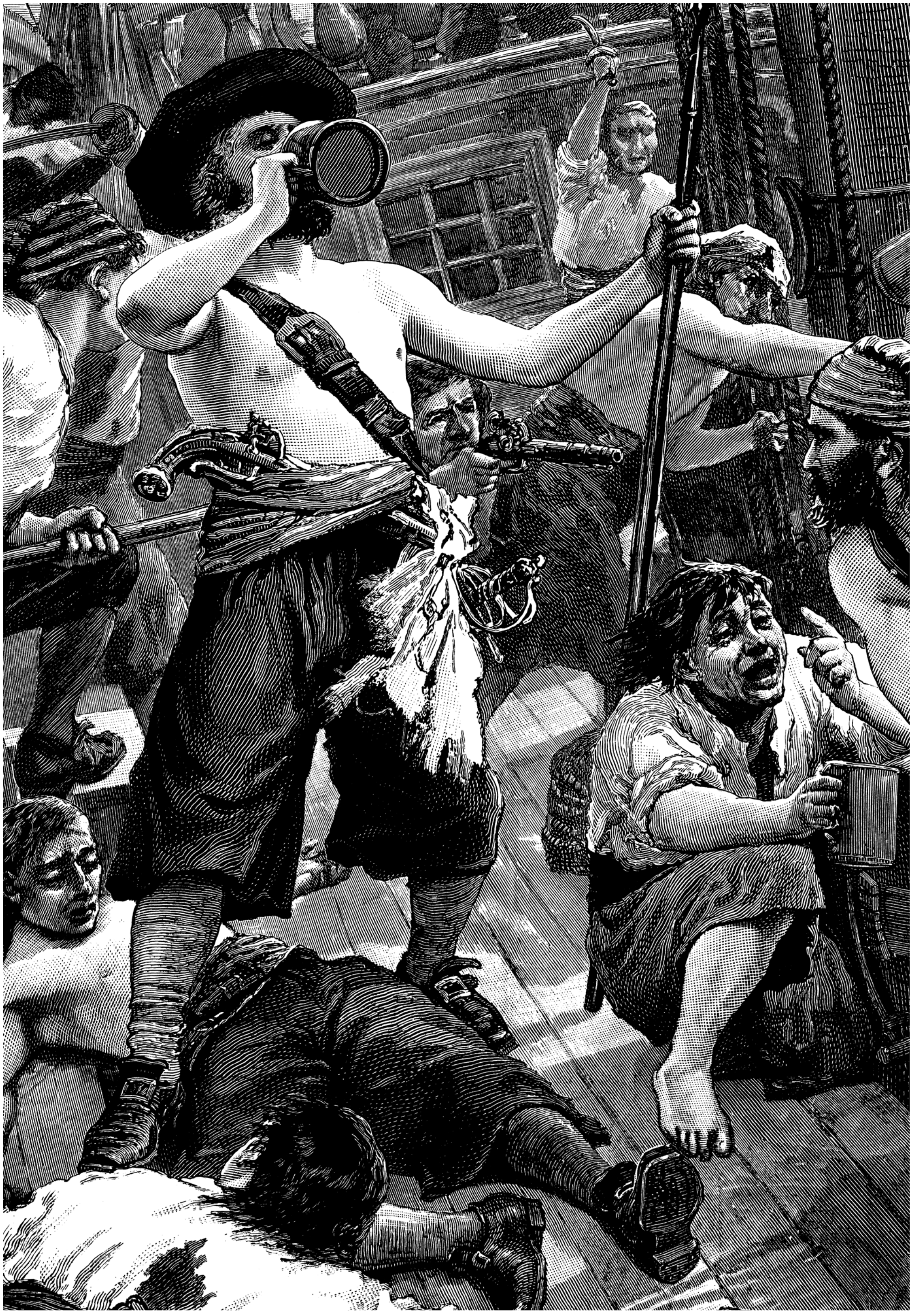
Vegane Bio-Dinkelnudeln in rotem Thai-Curry, verfeinert mit Brokkoli, roten Zwiebeln, Champignons, Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten, gestoßenen Cashewkernen und hausgemachtem, veganem Joghurt Korriander-Topping. Wahlweise auch mit gegrillter Hähnchenbrust oder Garnelen vom Grill [30) 31)]
13,40 € VEGAN *17,40 € / 18,90 €*

Leckeres Röstitürmchen aus hausgemachten Rösti aus Kartoffeln, Süßkartoffeln und Karotten, frischem Rucola, Kräuterquark und Kirschtomaten, verfeinert mit hausgemachtem Paprikapesto, gehobeltem Parmesan und Bio-Grünkernen. Wahlweise vegetarisch, oder mit saftigen Rumpsteakstreifen. [20) 30) 36) 40)]
13,90 € vegetarisch */ 19,90*

Loba Burger aus 100% Bio-Rinderhack, mit Zwiebel-Gurken-Relish, Käse, Tomaten, serviert mit Kartoffelecken und hausgemachtem Coleslaw [3) 13)]*. Wahlweise auch als 2 x 180gr. Burger mit doppeltem Käse.* [30) 32) 36) 38) 39) 40)]
14,40 € / 18,90 €
Wahlweise auch mit Irish Black Angus
16,40 € / 22,90 €

Tomahawksteak vom Freilandschwein(ca.900g), mediterran gewürzt und saftig gegrillt, mit Süsskartoffeln-Fritten und karamellisierten Zwiebeln an Marktfrischen Salat
34,90 €

Hausgemachte Grüne Soße mit Salzkartoffeln und vier halben gekochten Eiern [32) 36) 39)]
12,90 € vegetarisch



SEIT 1870
BINDING

Flaschenbiere

Schöfferhofer
Kristall Weizen [30] /
Dunkles Weizen [30] /
Alkoholfreies Weizen [30]
Fl. 0,5l
4,90 €

Clausthaler Alkoholfrei [30]
Fl. 0,33l
3,90 €

Schöfferhofer Grapefruit [2) 3) 30)]
Fl. 0,33l
3,90 €

Corona [3) 30)]
Fl. 0,33l
4,80 €

Vom Fass

Binding Römer Pils [30]
0,2l/0,4l
2,60 € / 4,60 €

Sion
Kölsch [30]
0,2l / 8er Kranz
2,90 € / 19,50 €

Schöfferhofer
Hefe Hell [30]
0,3l / 0,5l
3,60 € / 4,90 €

Krusovice
Dunkel [30]
0,3 / 0,5l
3,60 € / 4,90 €

Espresso Martini

5 cl Vodka, 2 cl Kaluha 1 cl flüssigen Rohrzucker und frisch gemahlener Espresso

Für jeden Drink das Shakerglas mit Ice-Cubes füllen. Den frisch gezogenen Espresso aufgießen, Vodka und Kaluha Zucker dazu geben. Den Shaker schließen und als 8 kräftig mixen. Danach in eine Cocktailschale mit einem Strainer abseilen. Fertig….
14,40 €

COCKTAILS

Midori Sour [2]
Melonenliqueur, Zitrone, Grapefruit
9,90 €

Frankfurt Sour
Zitrone, Zucker mit Amaretto und Apfelsaft
9,90 €

Whisky Sour
Zitrone, Zucker
10,40 €

Sex on the Beach
Vodka 42 Below, Pfirsichlikör [2] [18], *Zitrone, Lime* [1], *Pfirsich, Orange Cranberry*
10,90 €

Watermelon Boy
Vodka 42 Below, Melone [2], *Maracuja, Zitrone, Grenadine* [1] [2]
10,90 €

Razz Mojito
Himbeerrum [18], *Limette, Minze, Himbeeren, Zucker*
10,90 €

Old Fashioned
Bulleit Whisky, Angostura, Zucker und Orangenzeste…eiskalt gerührt
12,40 €

Rum Old Fashioned
Bacardi 8Years, Angostura, Zucker und Orangen-zeste…eiskalt gerührt
12,40 €

Mojito
Bacardi Rum, Limette, Minze, Zucker [1] [2]
10,40 €

Pina Colada [16] [21]
Bacardi Rum, Kokos, Sahne, frische Ananas
12,40 €

Gin Basel Smash
Zitrone, Zucker frischer Basilikum
12,40 €

Skip & go Naked
Bombay Gin, Lemon, Bier, Lime [1]
10,40 €

Mispelchen 5 €

Caipirinha / Caipiroschka
Cachaca / Vodka 42 Below, Limetten, Rohrzucker
9,90 €

Touchdown
Vodka 42 Below, Apricot B. [1] [18], *Zitrone, Lime, Grenadine, Maracuja*
10,90 €

Mai Tai [1] [18]
Bacardi Rum, Apricot Brandy, Lime, Mandelsirup [1] [18] [22] [23], *Ananas*
10,90 €

Sloe Gin Fizz
Schlehen Gin, Zitrone, Zucker, Soda [1] [2] [3]
10,90 €

Frozen Daiquiri
Bacardi Rum, Zitrone, Frucht, Zucker wahlweise mit Erdbeere, Himbeere, Blaubeere, Minze
10,90 €

Cosmopolitan
Vodka 42 Below, Cointreau, Limejuice [1], *Cranberry*
9,90 €

Long Island Ice Tea
viel viel viel Sprit, Zitrone & Cola [2] [11]
12,90 €

LONGDRINKS
Vodka 42 Below
Lemon [3] [10] */ Tonic* [10] */ Orange / Cranberry*
9,40 €

Moscow Mule
Vodka 42 Below, Gurke & Ginger Beer [1] [2]
9,90 €

Bloody Mary
Vodka 42 Below, Tomate, Zitrone Gewürze
10,40 €

Bacardi Mule
Ginger Beer, Bacardi Rum & Gurke [1) 2)]
9,40 €

Bacardi Cuba libre [2) 11)]
9,40 €

Bacardi Cuba perfect
Bacardi 8 anos, Limette, Sprite [2) 3)]
10,40 €

Bacardi Razz
Sprite [1) 2)]
9,40 €

Horse´s Neck
Bulleit Whisky, Angostura, Schweppes GingerAle & Orangenzeste [1) 3)10)]
12,90 €

Dark`n`Stormy
Goslings dark rum, [1) 2)]
Limette und GingerBeer
- Schweppes 9,90 €
- FeverTree 10,90 €

Jack Daniel's Cola [2) 11)]
10,40 €

Campari Frischer Osaft
12,90 € [2) 3)]

Tequila Sunrise
El Jimador Tequila, [1) 3)]
Grenadine, Frischer Osaft
12,90 €

Southern Comfort
Ginger Ale [2)]
8,90 €

Tanqueray Tonic [10)]
10,40 €

G-Vine Tonic
Traubengin, frischen Trauben, Schweppes Tonic[10)]
10,90 €

Monkey Tonic,
Zitronenzeste & Schweppes Tonic
10,90 € [2) 3)10)]

Hendricks Tonic
Tonicwater [10)], *Soda, Gurke*
10,90 €

Aperol Sprizz 8,90 €

Hugo [1) 2)10)] *8,90 €*

Loba Sprizz
Martini Bianco mit Wildberry und spritzer Limette
7,90 €

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Bora Bora [1) 2)]
Grenadine, Zitrone, Orange, Maracuja
8,90 €

Coconut Kiss [1) 2) 16) 21)]
Kokos, Sahne, Grenadine, Ananas, Kirsch
8,90 €

Sweet Dream [1) 16) 21)]
Erdbeer, Kokos, Sahne, Pfirsich, Maracuja
8,90 €

Rotkäppchen [1) 21)]
Erdbeer, Kokos, Zitrone, Ananas, Orange
8,90 €

Baselboy
Basilikum, Limette & Soda
8,90 €

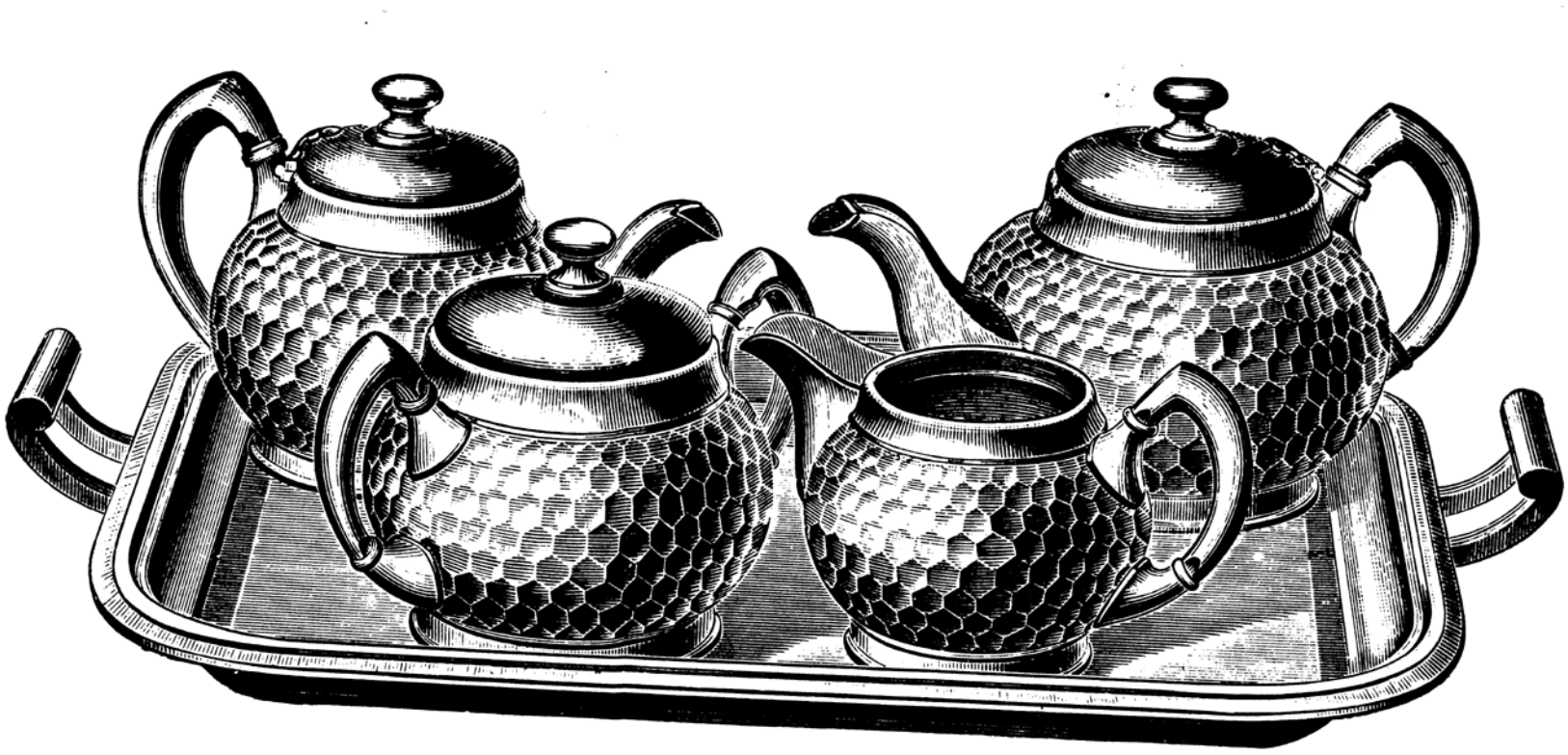
Lemon Squash [2) 20)]
Limetten, brauner Zucker, Ginger Ale
8,90 €

Mojita [2) 20)]
Limetten, Minze, brauner Zucker, Ginger Ale
8,40 €

Wet Dog [1)]
Erdbeer, Zitrone, Orange, Pfirsich
8,90 €

Frozen Fruit [2)]
Zitrone, Frucht und Crushed Ice, wahlweise mit Erdbeere, Apfel, Himbeere oder Minze
8,90 €

Weitere Drinks können auf Wunsch für Sie von unserem Bar-Team gezaubert werden.



KAFFEE & CO.

Espresso [11)]
einfach / doppelt
2,00 € / 3,20 €

Espresso Macchiato [11,16)]
einfach / doppelt
2,20 € / 3,40 €

Capuccino [11,16)]
klein / groß
2,90 € / 4,50 €

Cafe au lait [11,16)]
klein / groß
3,30 € / 5,40 €

Cafe [11)]
klein / groß
2,40 € / 3,90 €

Flat White
klein / groß
3,90 € / 4,90 €

Latte Macchiatto [11,16)]
normal / groß
3,60 € / 5,50 €

White Coffee Baileys [11,16)]
5,50 €

Mit Hafermilch 0,80 €

Flavours:
Haselnuss / Vanille / Macadamia / Kokos / Zimt / Karamel / Amaretto / Lebkuchen
0,80 €

SCHOKOLADEN & CO.

Unsere Schokoladen werden mit geraspelter Kuvertüre und warmer Milch zubereitet

Kakao [16)]
klein/groß
3,40 € / 4,90 €

Heisse dunkle Schokolade
klein/groß [16)]
4,20 € / 5,50 €

Heisse Zartbitter [16)]
Schokolade
klein/groß
4,20 € / 5,50 €

Heisse weiße Schokolade [16)]
klein/groß
4,20 € / 5,50 €

Mit Sahne
0,50 €

TEE

Frischer Minz Tee
5,90 €

Frischer Minz Ingwer Tee
6,20 €

Griechischer Bio-Bergkräutertee [16)]
4,50 €

Bio-Ceylontee (grün) / Darjeelingtee (schwarz)
4,50 €

Bio Beeren Tee
4,50 €

Chai Tee
4,50 €

Heisse Zitrone
4,90 €

Hausgemachter Eistee

mit original Thailändischem Schwartztee abgebrüht, mit frischen Früchten abgekühlt, in den Geschmacksrichtungen Waldbeere-Minze oder Apfel-Pfirsisch
5,50 €

FRESH UP´S

Frisch gepresster Orangensaft
0,2l / 0,4l
4,90 € / 8,50 €

Hausgemachte Limetten- oder Zitronen-limonade mit Minze und Rohrzucker 5,90 €

Hausgemachter Eistee mit original Thailändischem Schwartztee abgebrüht, mit frischen Früchten abgkühlt, in den Geschmacksrichtungen Waldbeere-Minze oder Apfel-Pfirsisch
5,50 €

Hausgemachte Zitronen-Holunder-Kirschlimonade mit Gurke
5,90 €

ALKOHOLFREI GETRÄNKE

Selters la Culinaria
Fl. 0,25l / 0,75l
Classic / Naturell
2,70 € / 6,80 €

Pepsi Cola
0,2l / 0,4l [2) 3)]
2,90 € / 4,70 €

Mirinda [2) 3)] */ Sprite*
0,2l / 0,4l
2,90 € / 4,70 €

Almdudler - natürliche Kräuterlimonade
0,35l 4,90 €

Schweppes
0,2l / 0,4l
Bitter Lemon [3) 10)]
Tonic Water [10)]
Ginger Ale [2)]
Ginger Beer
Wild Berry
2,90 € / 4,70 €

Rapp´s Fruchtsäfte
Cranberry, Traube
0,2l / 0,4l
3,30 € / 5,30 €

Rapp`s Fruchtsäfte
0,2l / 0,4l
Ananas / Apfel / Banane / Grapefruit / Kirsch / Maracuja / Pfirsich / Rhabarber
2,90 € / 4,90 €

APFELWEIN RAPP´S NO. 1

Rapp´s Apfelwein Meisterschoppen naturtrüb
0,25l / 0,5l
2,70 € / 4,90 €

Bembel
4er / 8er
9,50 € / 19,50 €

12er / 20er
28,50 € / 43,50 €

SCHAUMWEIN

Sekt aus dem Hause Johanninger
0,1l /0,2l auf Eis /0,75l
4,90 € / 7,50 € /28,00 €

FAHRPLAN INS WEINLAND DEUTSCHLAND

RHEINHESSEN - RHEINGAU - PFALZ - MOSEL - WILTINGEN

Unsere Weissen:

Weingut Johnanninger - Rheinhessen
Weissburgunder & Chardonnay
Trocken, frische Frucht mit einer typisch dezenten Nussigkeit des Weissburgunders. Harmonische Säure mit einem Hauch typischem Citrus von Chardonay. [9)]
Ticket Preis 6,90 € / Fl. 21,50 €

Weingut Köwerich - Mosel
Einblick N° 1 – Riesling QbA trocken
Der Wein hat viel Charme, er ist fruchtig, blumig und präsentiert sich als sehr zugänglich mit einer wunderbar eingebundenen Säure. Das Finale lässt leichte Orangenblütenaromen entdecken [9)]
Ticket Preis 7,60 € / Fl. 23,50 €

Weingut Johanninger -
2016 Grauburgunder
Dieser Grauburgunder verführt mit Aromen nach Mirabelle und saftiger Maracuja, angenehme Fülle im Mund, unterstrichen durch eine mineralische Frische [9)]
Ticket Preis 7,60 € / Fl. 23,50 €

Weingut Köwerich - Mosel
Für Feen & Elfen – Riesling halbtrocken.
Der Wein ist genauso leicht und zart wie die kleinen Elfen. Die Nase besticht mit klaren Aromen von Pfirsichen. Er ist elegant wie eine Fee und hinterlässt am Gaumen ein Wölkchen süßer Noten. [9)]
Ticket Preis 7,60 € / Fl. 23,50 €

Weingut von Winning - Pfalz
Win Win – Riesling
Der Wein zeigt sich schön mineralisch. Schöne Fruchtaromen von Ananas und Zitrus. Elegant und fein. Frische, lebhafte Säure. [9)]
Ticket Preis Fl. 37,90 €

Weingut Engel - Rheinhessen
Scheurebe – Scheurebe
Ein Wein der, einfach Spaß macht. Eine sehr fruchtige Nase, purer Exotismus. Sehr ausbalancierte Säure. [9)]
Ticket Preis Fl. 27,90 €

Unser Rosé:

Weingut Hiestand No. 4 - Rheinhessen
Rosé – Feinherb
Ein fruchtiger Rosé. Schon beim ersten Schluck holen die wunderbaren Aromen von Erdbeere und Rhabarber den Sommer in den Mund. [9)]
Ticket Preis 6,80 € / Fl. 21,80 €

Unsere Roten:

Weingut Reif & Nett - Pfalz
„1838“ Rotweincuvée –
Die Nase besticht mit Röst- und Kakao-Aromen. Der Wein bleibt jung und fruchtig. Der Gaumen wird von weichen Tanninen und Sauerkirschen Noten geschmeichelt. [9)]
Ticket Preis 6,90 € / Fl. 21,50 €

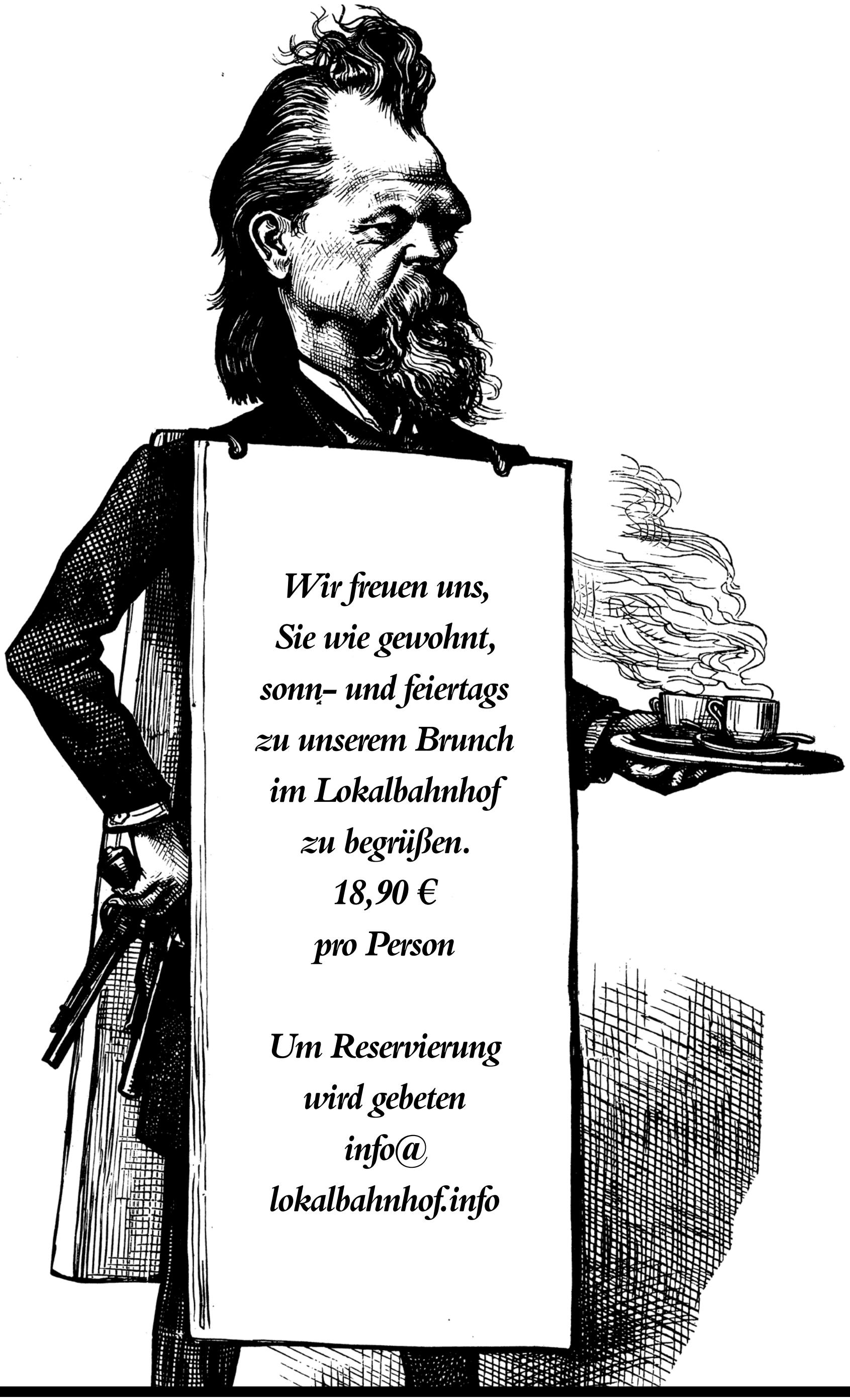
Weingut Krieger - Pfalz
Dornfelder trocken
Schöne runde weiche Tannine, vollmundig. Wunderbare Aromen von Sauerkirschen. Würzige Noten [9)]
Ticket Preis 6,60 € / Fl. 21,50 €

Weingut Krieger - Pfalz
Saint Laurent – trocken
Ein warmwürziger Rotwein mit einer Zedernholz-, Zimt- und Oreganonote. Schöne Kirsch- und Pflaumenfruchtaromen, ausgewogen. [9)]
Ticket Preis 7,50 € / Fl. 23,50 €

No Name – Ellermann & Spiegel – Pfalz
Eine Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Saint Laurent. Aromen der roten Paprika, Minze, Johannisbeere und einer kräuterigen Würze dominiert. Weich, harmonisch, mit elegant softem Abgang. [9)]
Ticket Preis Fl. 39,50 €

Noir - Chateau Schembs - Rheinhessen
Spätburgunder
Hellrote Farbe, im Geschmack eher feingliedrig und sehr elegant. Ein edler und finessenreicher Rotwein, der einlädt zum Genießen. [9)]
Ticket Preis Fl. 38,90 €

Deklaration der Inhaltsstoffe:
1) mit Konservierungsstoff 2) mit Farbstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Saccharin 5) mit Cyclamat 6) mit Aspartam / Phenylalanin 7) mit Acesulfam 8) mit Phosphat 9) geschwelfelt 10) chininhaltig 11) coffeinhaltig 12) mit Geschmacksverstärker 13) geschwärzt 14) gewachst 15) gentechnisch verändert 16) mit Lactose 17) mit Nitritpökelsalz 18) Ascorbinsäure 19) Stärke 20) ingwerhaltig 21) Emulgator Gummiacacia 22) Milchsäure 23) Stabilisator Pektin 24) Phosphorsäure 25) Stabilisator Johannisbrotmehl 26) mit Süßungsmitteln 27) enthält eine Phenylalaninquelle 28) erhöhter Koffeingehalt 29) mit Taurin 30) Glutenhaltig 31) Krebstiere 32) Eier 33) Fische 34) Erdnüsse 35) Sojabohnen 36) Milchprodukte 37) Schalenfrüchte 38) Sellerie 39) Senf 40) Sesam 41) Schwefeldioxid und Sulphite 42) Lupine 43) Weichtiere
Allergikerhinweis: Produktionsbedingt können in allen Speisen Spuren von allen kennzeichnungspflichtigen, allergenen Inhaltsstoffen enthalten sein.


Wir freuen uns,
Sie wie gewohnt,
sonn- und feiertags
zu unserem Brunch
im Lokalbahnhof
zu begrüßen.
18,90 €
pro Person
Um Reservierung
wird gebeten
info@
lokalbahnhof.info