

.....

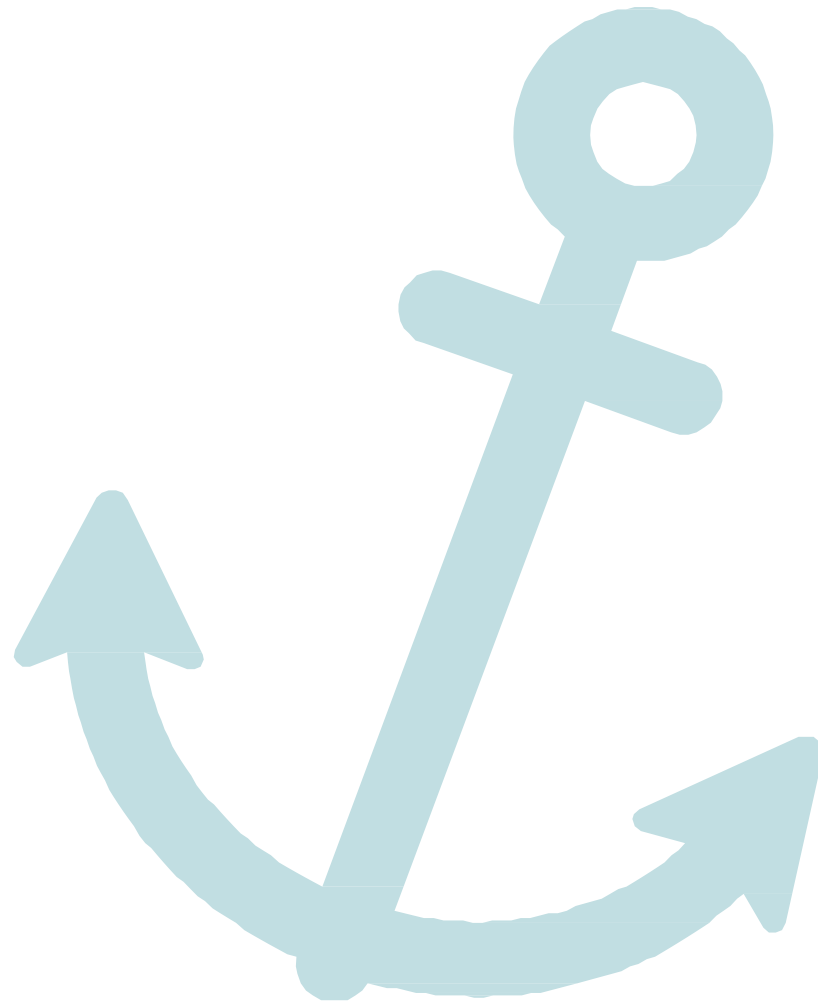
# LUNCH MENU

.....

12pm – 5pm



**ELB**Uferei  
⚓ Restaurant & Bar



.....

# LUNCH

.....

**BREAD** <sup>A1,G</sup> € 5,5  
mit sour cream butter

**LAMB'S LETTUCHE** <sup>G,I,J,K,L</sup> € 11  
fennel, pumpkin, seeds, raisins & cottage cheese

**POTATO-LEEK-SOUP** <sup>G,I,J,K,L</sup> € 9  
creme fraiche & leek soup

**SPELT-RISOTTO** <sup>A1,J,C</sup> € 18,5  
savoy, poached egg & cheese truffle

**„ CATCH OF THE DAY“** <sup>D,G,K,I,J,</sup> € 20  
beetroot, cottage cheese & horseradish

**CHICKEN LEG** <sup>I,A1,G,F</sup> € 19  
mushroom ravioli, cauliflower & sechuan pepper sauce

**CHEESECAKE** <sup>A1,C,G</sup> € 7.5  
quince, meringue & salt caramel



# ALLERGENE | ALLERGENS

**Unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne über Zusatzstoffe und Allergene.**

**Please ask our service staff for information pertaining to additives and allergenes.**

A: Gluten / **gluten**

A1: Weizen / **wheat**

A2: Roggen / **rye**

A3: Gerste / **barley**

A4: Hafer / **oats**

B: Krebstiere / **crustaceans**

C: Eier von Geflügel / **eggs**

D: Fisch / **fish products**

E: Erdnüsse / **peanuts**

F: Sojabohnen / **soybeans**

G: Milch von Säugetieren / **milk products**

H: Schalenfrüchte / **nuts**

H1: Mandel / **almond**

H2: Haselnüsse / **hazelnut**

H3: Walnuss / **walnut**

H4: Cashunuss / **cashew**

H5: Pecannuss / **pecan**

H6: Paranuss / **brazil nuts**

H7: Pistazie / **pistachio**

H8: Macadamianuss / **macadamia**

I: Sellerie / **celery**

J: Senf / **mustard**

K: Sesamsamen / **sesame seeds**

L: Schwefeloxid und Sulfite / **sulfur oxide and oxides**

M: Lupinen / **lupine**

N: Weichtiere / **molluscs**

