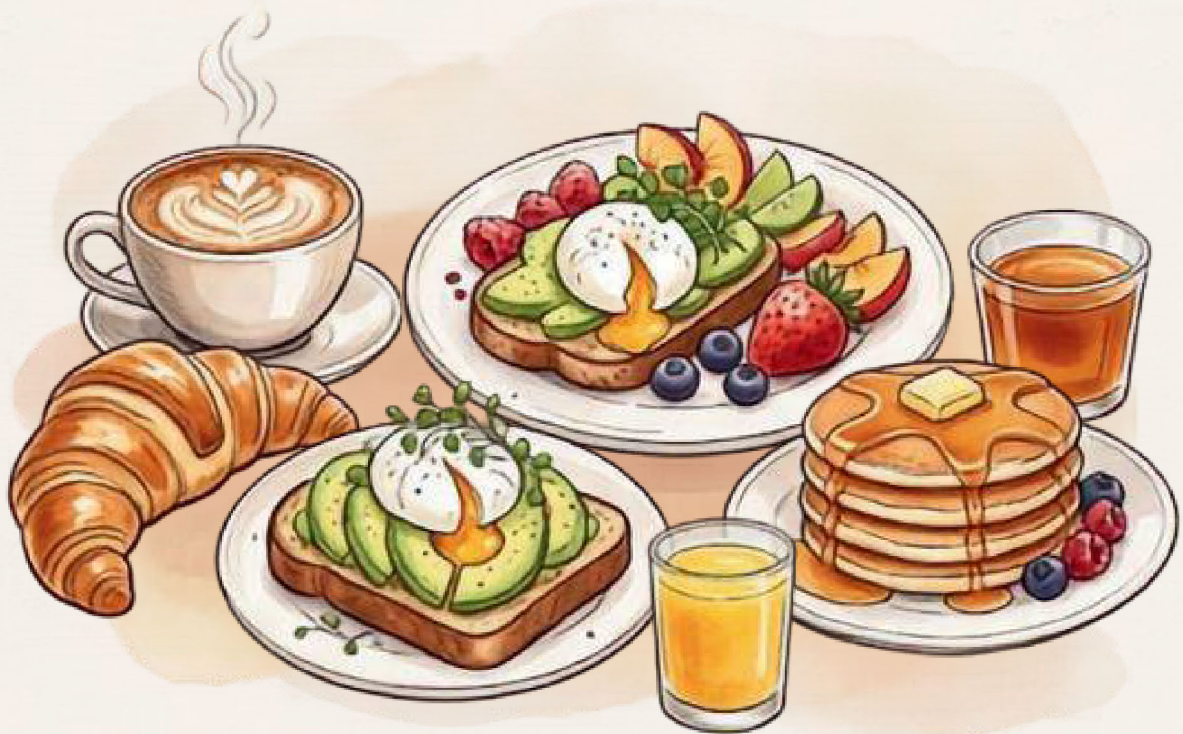




FRÜHSTÜCK *Den ganzen Tag*

VON 07:00-20:30 Uhr



FrISChe Zutaten | Hausgemachte Spezialitäten | Regionale Produkte

Steinhöft 5, 20459 Hamburg | www.butterbrot.hamburg | +49 (0) 1744048080

Joghurt, Bowls & Warme Breie

- Frischer Naturjoghurt mit Früchten und Beeren ^G** — 7,90 €
Cremiger Naturjoghurt, garniert mit einer Auswahl an saisonalen Früchten, frischen Beeren.
- Knusprige Granola mit Naturjoghurt, Früchten und Beeren ^{A, G, H}** — 8,90 €
Hausgemachtes, knuspriges Knuspermüsli (Granola) auf cremigen Naturjoghurt, garniert mit einer Auswahl an saisonalen Früchten und frischen Beeren.
- Klassischer Milchreis mit Roter Grütze ^G** — 8,90 €
Cremig gekochter Milchreis, verfeinert mit feiner Bourbon-Vanille und serviert mit traditioneller, fruchtiger Roter Grütze aus heimischen Beeren.
- Warmer Milchreis mit Kürbis, Rosinen & Preiselbeeren ^G** — 9,90 €
Frisch und warm servierter, cremiger Milchreis, verfeinert mit feiner Bourbon-Vanille und Butter, garniert mit süßem Kürbis, Rosinen und Preiselbeeren.
- Feiner Milchgrießbrei mit Beeren und Nüssen ^{A, G, H}** — 9,90 €
Cremiger, warmer Grießbrei in Milch gekocht und verfeinert mit Butter, garniert mit einer Auswahl an frischen Beeren und feinem Zimt-Zucker.
- Klassischer Milch-Haferbrei mit Beeren und Nüssen ^{A, G, H}** — 9,90 €
Warmer Haferbrei, gekocht in Milch und verfeinert mit Butter, serviert mit einer fruchtigen Beerenmischung und knusprigen Nüssen.
- Warmer Milch-Haferbrei mit Äpfeln, Beeren & Nüssen ^{A, G, H}** — 10,90 €
Warmer Haferbrei, gekocht in Milch und verfeinert mit Butter, serviert mit karamellisierten Apfelscheiben, süßen Rosinen, frischen Beeren und knusprigen Nüssen.
- Herzhafte Polenta mit Bacon, Feta und zwei Spiegeleiern ^{c, G}** — 12,90 €
Cremiger Maisgrießbrei (Polenta), serviert mit krossem Bacon, würzigem Feta-Käse und zwei perfekt gebratenen Spiegeleiern.
- Herzhafter Buchweizenbrei mit Würstchen ^{G, L, M}** — 12,90 €
Nussig-aromatischer Buchweizenbrei, verfeinert mit feiner Butter, serviert mit gebratenen Bratwürste und knackigen Kräutern.



Eierspeisen & Omeletts

- Klassisches Omelett ^{c, G}** — 9,50 €
Aus drei Eiern und feiner Butter. Serviert mit Tomaten, Schnittlauch und frischen Kräutern. Serviert mit einem ofenfrischen Brötchen ^A
- Omelett mit Käsefüllung ^{c, G}** — 11,50 €
Aus drei Eiern, Milch und feiner Butter, gefüllt mit geschmolzenem Gouda. Serviert mit Tomaten, frischen Kräutern mit einem ofenfrischen Brötchen ^A
- Omelett mit Tomaten ^{c, G}** — 11,90 €
Aus drei Eiern, Milch und saftigen Tomaten, verfeinert mit geschmolzenem Gouda. Serviert mit frischen Kräutern und einem ofenfrischen Brötchen ^A
- Omas Ofen-Omelett ^{c, G}** — 11,90 €
Aus drei Eiern, Milch, Butter und geschmolzenem Gouda, verfeinert mit getrockneten Tomaten und frischen Kräutern. Im Ofen goldbraun gebacken.
- Omelett mit Tomaten und Champignons ^{c, G}** — 12,90 €
Aus drei Eiern und Milch, zubereitet mit saftigen Tomaten, frischen Champignons und geschmolzenem Gouda. Serviert mit frischen Basilikum und einem ofenfrischen Brötchen ^A
- Omelett mit Grillgemüse ^c** — 12,90 €
Aus drei Eiern, zubereitet mit aromatischem Grillgemüse aus Paprika, Champignons, Auberginen und Zucchini. Serviert mit frischen Kräutern und einem ofenfrischen Brötchen ^A
- Omelett mit Mortadella ^{c, G, L, M}** — 13,50 €
Aus drei Eiern und Milch, zubereitet mit feinen Scheiben originaler Mortadella und geschmolzenem Gouda. Serviert mit Tomaten und frischen Kräutern, mit einem ofenfrischen Brötchen ^A
- Frittata mit Spinat, Feta und Gemüse ^{c, G}** — 13,90 €
Herzhafter italienischer Eierkuchen aus drei Eiern und Milch, zubereitet mit feinem Spinat, würzigem Feta, geschmolzenem Gouda, saftigen Tomaten, frischen Champignons und Kräutern, mit einem ofenfrischen Brötchen ^A
- Omelett mit Hackfleisch-Käsefüllung auf Lavasch ^{A, c, G, L, M, N}** — 15,50 €
Aus drei Eiern, gefüllt mit saftigem Hackfleisch, feinen Zwiebeln und geschmolzenem Gouda, serviert auf traditionellem Lavasch-Fladenbrot. Dazu reichen wir eingelegte Gurken, frische Kräuter und Saucen.



Hamburger Frühstück

Frühstück «Baumwall Edition» ^{A, c, G, L, M, N} — 11,50 €

Zwei in Butter geröstete Baguette-Scheiben, bestrichen mit cremiger Frischkäse-Zubereitung, belegt mit zwei Spiegeleiern, 2 Scheiben kross gebratenem Bacon, Gewürzgurken-Scheiben und frischen Kräutern.

Frühstück «Seebrise» ^{A, c, D, G} — 12,90 €

Zwei in einer Ei-Milch-Mischung geröstete Baguette-Scheiben, bestrichen mit cremiger Frischkäse-Zubereitung, belegt mit feinen Räucherlachsscheiben, frischer Gurke und frischen Kräutern.

Frühstück Currywurst & Rührei ^{A, c, G, L, M} — 13,90 €

Cremiges Rührei aus drei Eiern mit gebratener Currywurst, frisches Gemüse, pikanter Currysauce und einem frischen Brötchen.

Hafen-Frühstück ^{A, c, G, L, M} — 15,90 €

Drei Spiegeleier mit zwei Scheiben Schinken, zwei erlesenen Salamisorten, Gouda, Brie, Butter und Marmelade, dazu ein frisches Brötchen.

Kapitän Hansens Frühstück ^{A, c, G} — 15,90 €

Cremiges Rührei aus drei Eiern mit 3 Scheiben knuspriger Speck, Gouda, Brie, Butter und Marmelade, dazu ein frisches Brötchen.

Speicherstadt Frühstück ^{A, c, D, G} — 17,50 €

Fluffiges Omelett aus drei Eiern mit feinen Räucherlachsscheiben, Gouda, Brie, Butter und Marmelade, dazu ein frisches Brötchen.

Frühstück «Elb-Matrose» ^{A, c, G, L, M} — 18,50 €

Zwei gekochte Eier nach Ihrer Wahl, dazu ein Wiener Würstchen und eine kleine Bratwurst, Gouda, Brie, Butter, Marmelade und ein frisches Brötchen.

Ankerplatz ^{A, c, D, f, G, H, L, M, N} — 22,00 €

Zwei frische Brötchen^A, Heißgetränk nach Wahl: Filterkaffee oder Tasse Tee oder 1 anderes Kaffeegetränk. Herzhafte & süße Beilagen: Würstchen^{L, M}, erlesene Käseauswahl^G, feines Wurstsortiment^{L, M}, Räucherlachs^D, Butter^G, Honig, cremiger Frischkäse^G, Teewurst^{L, M}, Leberwurst^{L, M}, Konfitüre und Schokoladencreme^{f, G, H}, Frische-Ecke: Gurken, Tomaten, grüne und schwarze Oliven, knackiger Salat Eierspeise nach Wahl: 2 gekochte Eier (hart oder weich) oder 2 Spiegeleier oder 1 Omelett (aus 2 Eiern) oder 1 Rührei (aus 2 Eiern)^{c, G}



Internationale Frühstücks-Klassiker

Herzhaftes Bauernfrühstück ^{c, G, L, M, N}

— 19,50 €

Aus festkochenden Kartoffeln, krossem Bacon und gedünsteten Zwiebeln. Dazu eine Eierspeise nach Ihrer Wahl: zwei Spiegeleier, ein Omelett (aus 2 Eiern) oder frisch zubereitetes Rührei (aus 2 Eiern). Serviert mit Gewürzgurke und frischen Kräutern.

Englisches Frühstück ^{A, c, G, L, M}

— 19,50 €

Zwei kleine Bratwürste, zwei Scheiben krosser Bacon, Baked Beans (Bohnen in Soße), gegrillte Tomaten und Champignons. Dazu eine Eierspeise nach Ihrer Wahl: zwei Spiegeleier, ein Omelett (aus 2 Eiern) oder frisch zubereitetes Rührei (aus 2 Eiern). Serviert mit frischen Kräutern und zwei Scheiben warmem Toastbrot.

Griechisches Frühstück ^{c, G}

— 19,50 €

Aromatisches Pfannengemüse aus Tomaten, Champignons, Zwiebeln und Paprika. Dazu eine Eierspeise nach Ihrer Wahl: drei Spiegeleier, ein Omelett aus 3 Eiern oder frisch zubereitetes Rührei aus 3 Eiern. Serviert mit Oliven, Zwei Scheiben goldbraun gebratener Halloumi, frischen Kräutern und zwei Scheiben warmem Toastbrot.

Tortilla de Patatas ^{c, D, G}

— 19,50 €

Traditionelles spanisches Kartoffel-Omelett aus drei Eiern, zubereitet mit festkochenden Kartoffeln, Zwiebeln und Champignons. Herzhaft gefüllt mit feinem Thunfisch und geschmolzenem Gouda, verfeinert mit frischen Kräutern.

Hausgemachte Kartoffel-Porree-Puffer mit feinem Apfelmus ^{A, c}

— 12,50 €

Zubereitet aus frischen Kartoffeln, Lauch, zwei Eiern, feinen Gewürzen und Weizenmehl, serviert mit fruchtigem Apfelmus, Tomaten, Schnittlauch.

Gebackener Camembert ^{A, c, G}

— 10,90 €

Knusprig paniertes und goldbraun gebackener Camembert, serviert mit fruchtigen Wildpreiselbeeren, feiner Butter und zwei Scheiben warmem Toastbrot.

Gebackener Camembert mit Mortadella ^{A, c, G, 2, 3}

— 13,50 €

Knusprig paniertes und goldbraun gebackener Camembert, gefüllt mit Mortadella. Serviert mit Roter Grütze, feiner Butter und zwei Scheiben warmem Toastbrot.



Schakschuka-Variationen

Klassische Schakschuka ^{c, G}

— 16,50 €

Zwei Spiegeleier in einer pikanten Sauce aus sonnengereiften Tomaten, Paprika, Zwiebeln und feiner Passata. Verfeinert mit gegrillter Paprika, würzigem Feta und frischen Kräutern. Serviert mit einem ofenfrischen Brötchen ^A

Schakschuka mit Rührei ^{c, G}

— 16,50 €

Cremiges Rührei aus zwei Eiern in einer pikanten Sauce aus sonnengereiften Tomaten, Paprika, Zwiebeln und feiner Passata. Verfeinert mit gegrillter Paprika, würzigem Feta und frischen Kräutern. Serviert mit einem ofenfrischen Brötchen ^A

Vegane Schakschuka mit roten Bohnen und Tofu (ohne Ei) ^f

— 16,50 €

Pikante orientalische Pfanne aus sonnengereiften Tomaten, Paprika, Zwiebeln und feiner Passata, zubereitet mit herzhaftem Tofu und roten Bohnen. Verfeinert mit gegrillter Paprika und frischen Kräutern. Serviert mit einem ofenfrischen Brötchen ^A

Schakschuka mit Rührei und Bratwürsten ^{c, G, L, M}

— 17,90 €

Cremiges Rührei aus zwei Eiern und herzhaftes Bratwürstchen in einer pikanten Sauce aus sonnengereiften Tomaten, Paprika, Zwiebeln und feiner Passata. Verfeinert mit gegrillter Paprika, würzigem Feta und frischen Kräutern. Serviert mit einem ofenfrischen Brötchen ^A

Schakschuka mit Rührei und Hähnchenbrust ^{c, G}

— 17,90 €

Cremiges Rührei aus zwei Eiern und zarte Hähnchenbruststreifen in einer pikanten Sauce aus sonnengereiften Tomaten, Paprika, Zwiebeln und feiner Passata. Verfeinert mit gegrillter Paprika, würzigem Feta und frischen Kräutern. Serviert mit einem ofenfrischen Brötchen ^A

Schakschuka mit Rührei und Garnelen ^{B, c, G}

— 18,90 €

Cremiges Rührei aus zwei Eiern und zarte Garnelen in einer pikanten Sauce aus sonnengereiften Tomaten, Paprika, Zwiebeln und feiner Passata. Verfeinert mit gegrillter Paprika, würzigem Feta und frischen Kräutern. Serviert mit einem ofenfrischen Brötchen ^A



Pancakes & Pfannkuchen

Süße Elbphilharmonie ^{A, c, G, H}

— 10,90 €

Drei klassische Pancakes mit einem Topping nach Ihrer Wahl, Puderzucker und Mandelflocken.

FrISChe Apfel-Pancakes mit feinem Karamell ^{A, c, G, H}

— 12,90 €

Luftige Pancakes mit saftigen Apfelstücken, serviert mit einer samtigen Karamellsauce, Mandelflocken und Puderzucker.

FrISChe Erdbeer-Pancakes mit feinem Karamell ^{A, c, G}

— 12,90 €

Luftige Pancakes mit süßen Erdbeerscheiben, serviert mit einer samtigen Karamellsauce, Mandelflocken und Puderzucker.

FrISChe Bananen-Pancakes mit feinem Karamell ^{A, c, G}

— 12,90 €

Luftige Pancakes mit süßen Bananenscheiben, serviert mit einer samtigen Karamellsauce.

Schoko-Pancakes mit flüssigem Schokokern ^{A, c, f, G}

— 12,90 €

Frisch gebackene, luftige Pancakes mit einer warmen Schokoladenfüllung im Inneren, serviert mit samtiger Karamellsauce, Mandelflocken und Puderzucker.

KlassISChe Pfannkuchen ^{A, c, G, H}

— 10,90 €

Frisch gebackene, goldbraune Pfannkuchen, serviert mit feinem Puderzucker und Mandelflocken.

Pfannkuchen mit Früchten und Schlagsahne ^{A, c, G, H}

— 12,90 €

Frisch gebackene Pfannkuchen mit einem Topping nach Ihrer Wahl, garniert mit frischen Früchten, cremiger Schlagsahne, Mandelflocken und feinem Puderzucker.

Pfannkuchen mit Eis und Beeren ^{A, c, G, H}

— 14,90 €

Frisch gebackene Pfannkuchen, serviert mit einer Kugel feinem Eis, einer Auswahl an frischen Beeren und einem Topping nach Ihrer Wahl. Garniert mit Mandelflocken und Puderzucker.



Syrniki / Quarkpfannkuchen & Dessert-Klassiker

Feine Quarkpfannkuchen mit Konfitüre (Syrniki) ^{A, c, G, H} — 12,90 €

Frisch zubereitete Quarkpfannkuchen (Syrniki), serviert mit einer fruchtigen Konfitüre nach Ihrer Wahl: Erdbeere, Aprikose, Waldbeere, Kirsche, gezuckerter Kondensmilch. Garniert mit frischen Beeren, saisonalen Früchten, gehobelten Mandeln und Puderzucker.

Feine Quarkpfannkuchen mit samtigem Karamell-Topping ^{A, c, G, H} — 12,90 €

Frisch zubereitete, goldbraune Quarkpfannkuchen (Syrniki), serviert mit einer cremigen Karamellsauce, frischen Beeren, saisonalen Früchten, gehobelten Mandeln und Puderzucker.

Herzhafte Quarkpfannkuchen mit Räucherlachs ^{A, c, D, G} — 14,50 €

Frisch zubereitete Quarkpfannkuchen (Syrniki), serviert mit feinen Räucherlachsscheiben, cremigem Frischkäse, aromatischem Pesto und saftigen Cherrytomaten.

Traditioneller Apfelstrudel ^{A, c, G, H} — 7,90 €

Warmer, hausgemachter Apfelstrudel mit fruchtiger Apfel-Zimt-Füllung, serviert mit cremiger Vanillesauce und einer Kugel feinem Eis.

Fondant au Chocolat mit flüssigem Kern ^{A, c, f, G} — 7,90 €

Warmes Schokoladenküchlein mit einem zartschmelzenden, flüssigen Schokoladenkern, traditionell serviert mit einer Kugel feinem Eis.

Tartelette mit Crème-Brûlée-Geschmack ^{A, c, G} — 7,90 €

Knuspriges Mürbeteig-Tartelette mit einer cremigen Füllung nach Art einer klassischen Crème Brûlée, serviert mit einer Kugel feinem Eis.

Klassische Napoleon-Torte ^{A, c, G} — 7,50 €

Feine, hausgemachte Blätterteigtorte mit vielen knusprigen Schichten, gefüllt mit einer leichten, cremigen Vanille-Schnittcreme.

Honigtorte «Medovik» ^{A, c, G} — 7,50 €

Hausgemachte, hauchdünne Honigteigböden, geschichtet mit einer herrlich leichten und cremigen Schmand-Frischkäse-Creme.

Originale Kyjiwer Torte «Roshen» ^{c, G, H} — 7,50 €

Traditionelle ukrainische Spezialität: Knusprige Baiser-Nuss-Schichten mit gerösteten Haselnüssen, gefüllt und dekoriert mit einer feinen, cremigen Schokoladen-Buttercreme.

Feine Krokant-Torte «Grillage» ^{A, c, f, G, H} — 7,50 €

Feine Schichttorte mit knusprigem Nuss-Krokant, gefüllt mit einer cremigen Schokoladen-Buttercreme und verfeinert mit karamellisierten Nüssen.



Warmer Milchreis mit Kürbis, Rosinen & Preiselbeeren ^G — 9,90 €

Frisch und warm servierter, cremiger Milchreis, verfeinert mit feiner Bourbon-Vanille und Butter, garniert mit süßem Kürbis, Rosinen und Preiselbeeren.

Cremiger Haferbrei mit Beeren und Nüssen ^{A, H} — 10,90 €

Warmer Haferbrei auf pflanzlichem Haferdrink, serviert mit frischen Beeren und Früchten der Saison, knusprigen Nüssen und feinem Ahornsirup.

Couscous mit frischem Gemüsesalat ^{A, G} — 11,90 €

Zarter Couscous und knackiger Gemüsesalat der Saison mit feinem Olivenöl, serviert mit einem erfrischenden Joghurt-Kräuter-Dressing.

Hausgemachte Kartoffel-Porree-Puffer mit feinem Apfelmus ^A — 12,50 €

Zubereitet aus frischen Kartoffeln, Lauch, feinen Gewürzen und Weizenmehl, serviert mit fruchtigem Apfelmus.

Avocado-Toast mit pochiertem Ei ^{A, c, K} — 12,90 €

Geröstetes Vollkornbrot mit cremiger Avocado, frischem Zitronensaft, einem pochierten Ei, feiner Kresse und gerösteten Kernen.

Bulgur mit gegrilltem Gemüse ^{A, G} — 12,90 €

Würziger Bulgur, serviert mit knackig gegrilltem Saisongemüse, feinen Kräutern und aromatischem Olivenöl. Dazu reichen wir ein erfrischendes Joghurt-Kräuter-Dressing.

Falafel-Teller mit Hummus ^{A, G, N} — 13,90 €

Knusprige, goldbraune Falafel-Bällchen, serviert auf cremigem Hummus, dazu ein knackiger, frischer Gemüsesalat und kühler Naturjoghurt.

Bunte Gemüse-Bowl mit Hummus und Buchweizen ^{K, M} — 13,90 €

Knackiger Romana-Salat mit Buchweizen, Avocado, grünen Bohnen, Kirschtomaten, Gurken, Karotten und Radieschen. Serviert mit cremigem Hummus und einer erfrischenden Zitronen-Senf-Vinaigrette.

Vegane Schakschuka mit roten Bohnen und Tofu (ohne Ei) ^f — 16,50 €

Pikante orientalische Pfanne aus sonnengereiften Tomaten, Paprika, Zwiebeln und feiner Passata, zubereitet mit herzhaftem Tofu und roten Bohnen. Verfeinert mit



Empfehlung für Feinschmecker

Süße Quark-Pfannkuchen mit Rosinen ^{A, c, G} 🌱

— 11,90 €

Zwei hausgemachte Pfannkuchen-Röllchen, gefüllt mit süßem Vanille-Quark und Rosinen, bestreut mit Puderzucker. Serviert mit einer Beilage nach Wahl: Schmand (Sauerrahm) ^G, Fruchtmarmelade oder Kondensmilch ^G

Herzhafte Quark-Pfannkuchen mit Dill & Beilagensalat ^{A, c, G, M, O} 🌱

— 11,90 €

Zwei hausgemachte Pfannkuchen-Röllchen, gefüllt mit cremig gewürztem Herzhaft-Quark und frischem Dill. Serviert mit Schmand und einem frischen Beilagensalat mit leichtem Dressing.

Herzhafte Pfannkuchen mit Rinderhack & Gouda ^{A, c, G, M, O}

— 12,90 €

Zwei hausgemachte Pfannkuchen-Röllchen, gefüllt mit saftigem Rinderhackfleisch, gebratenen Zwiebeln und geschmolzenem Gouda-Käse, bestreut mit frischem Schnittlauch. Serviert mit Schmand sowie einem frischen Beilagensalat mit leichtem Dressing.

Herzhafte Pfannkuchen mit Hähnchenbrust & Gouda ^{A, c, G, M, O}

— 12,90 €

Zwei hausgemachte Pfannkuchen-Röllchen, gefüllt mit zartem Hähnchenbrustfilet, gebratenen Zwiebeln und geschmolzenem Gouda-Käse, bestreut mit frischem Schnittlauch. Serviert mit Schmand sowie einem frischen Beilagensalat mit leichtem Dressing.

Herzhafte Pfannkuchen mit Hähnchen & Champignons ^{A, c, G, M, O}

— 13,50 €

Zwei hausgemachte Pfannkuchen-Röllchen, gefüllt mit zartem Hähnchenbrustfilet, gebratenen Champignons, Zwiebeln und geschmolzenem Gouda-Käse, bestreut mit frischem Schnittlauch. Serviert mit Schmand sowie einem frischen Beilagensalat mit leichtem Dressing.

Gourmet-Lachs-Röllchen mit Pesto & Parmesan ^{A, c, D, G, H, N, K}

— 13,90 €

Feine Pfannkuchen-Röllchen, gefüllt mit kalt geräuchertem Lachs, cremigem Frischkäse, knackiger Gurke und frischem Salat-Mix. Serviert mit Kirschtomaten, Basilikum-Pesto, gehobeltem Parmesan und geröstetem Sesam.

Gourmet-Omelett mit White Tiger Garnelen & Gouda ^{c, D, G, M, O}

— 15,90 €

Cremiges Omelett aus drei frischen Eiern mit 5 gebratenen White Tiger Garnelen und geschmolzenem Gouda-Käse, bestreut mit frischem Schnittlauch. Serviert mit einem frischen Beilagensalat mit leichtem Dressing.



Waffeln

- Zwei knusprige Waffeln mit Puderzucker & Mandeln^{A, c, G, H}** — 9,50 €
Zwei ofenfrische, goldbraune Waffeln, bestreut mit feinem Puderzucker und gerösteten Mandelblättchen. Garniert mit frischer Minze.
- Zwei knusprige Waffeln mit Puderzucker, Mandeln & frischen Beeren^{A, c, G, H}** — 10,00 €
Zwei ofenfrische, goldbraune Waffeln, bestreut mit feinem Puderzucker, gerösteten Mandelblättchen und frischen Beeren. Garniert mit frischer Minze.
- Zwei herzhafte Waffeln mit Räucherlachs & Pochiertem Ei^{A, c, D, G}** — 11,90 €
Zwei knusprige Waffeln mit cremigem Frischkäse, gehobeltem Parmesan, geräuchertem Lachs, einem pochierten Ei und frischem Rucola.
- Zwei knusprige Waffeln mit Puderzucker, Mandeln, Beeren & Vanilleeis^{A, c, G, H}** — 13,50 €
Zwei ofenfrische, goldbraune Waffeln, bestreut mit feinem Puderzucker, gerösteten Mandelblättchen und frischen Beeren, serviert mit einer Kugel cremigen Vanilleeises. Garniert mit frischer Minze.

Allergenkennzeichnung / Allergen-Legende

(Gemäß EU-Lebensmittelinformationsverordnung)

A – Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer)

B – Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

C – Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

D – Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

E – Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

F – Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

G – Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

H – Schalenfrüchte / Nüsse (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pistazien)

L – Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

M – Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

N – Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

O – Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg/kg oder 10 mg/l, z. B. in Wein oder Essig)

P – Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

R – Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. Tintenfisch, Muscheln)

