

## Speisekarte

Spaghetti „aglio e olio“ – Knoblauch – Olivenöl – Petersilie – Chili (vegan)	14,50
Grüner Salat – Tomate – Mozzarella – weißer und grüner Spargel – Himbeer-Vinaigrette <sup>(9)</sup> – gebratene Hähnchenbrust <sup>(2)</sup>	14,50
Farfalle – Kräuter-Sahne-Soße – Lachswürfel <sup>(2)</sup> – grüner Spargel	16,50
Gebratene Curry-Bockwurst <sup>(1,3,4,9)</sup> - Röstzwiebeln - Pommes Frites <sup>(2)</sup>	11,00
Chicken Alfredo: Spaghetti – Champignons – Knoblauch - Zwiebeln – Lauch - gebratene Hähnchenbrust <sup>(4)</sup>	16,50
Puten-Gyros <sup>(9,12)</sup> – Krautsalat <sup>(9)</sup> - Pommes Frites <sup>(2)</sup> - Tsatsiki	16,50
Zwei panierte Schweineschnitzel – Champignonrahm, Paprikasoße <sup>(4)</sup> oder Pfeffersoße - Bratkartoffeln	16,50
Gebratenes Seelachsfilet <sup>(2)</sup> – Basmatireis – Buntes Dijon-Senf-Gemüse <sup>(9)</sup>	22,00
Original Wiener Schnitzel - 160 g - Bratkartoffeln	24,50

....fragen Sie uns gerne nach unserer Wochenkarte und unseren Desserts....

Liste der kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffe:

(1) mit Konservierungsstoff

(2) mit Farbstoff

(3) mit Antioxidationsmittel

(4) mit Süßungsmittel

(5) geschwärzt

(6) gewachst

(7) gentechnisch verändert

(8) mit Phosphat

(9) geschwefelt

(10) chininhaltig

(11) koffeinhaltig

(12) mit Geschmacksverstärker

## Unsere Weine – 0,2 Liter – Winzergenossenschaft Durbach

Schöne Zeit Weißwein Cuvée	6,50
Chardonnay Q.b.A. trocken, Plaelrain	7,00
Grauer Burgunder Kabinett trocken, Kochberg	7,50
Klingelberger (Riesling) Q.b.A. trocken, Plaelrain	7,00
Spätburgunder rosé Q.b.A. trocken	7,00
Spätburgunder Weißherbst Kabinett, Kochberg	7,50
Spätburgunder Rotwein Q.b.A., Kochberg	7,00
Spätburgunder Rotwein Kabinett trocken, Kochberg	8,00
Cabernet Sauvignon Q.b.A. trocken, Kochberg	8,00
Pinot Noir Q.b.A. trocken, Kochberg	8,00

*Gäste mit Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien bitten wir darum, uns anzusprechen.*

*Da die Liste der ausweisungspflichtigen Zutaten recht lang ist, halten wir eine separate Mappe für Sie bereit, in welcher wir jedes unserer Gerichte „in dessen Einzelteile zerlegt“ und die Allergene aufgeführt haben.*

*Die kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffe sind bei jedem Gericht mit einer Nummer gekennzeichnet – die Zuordnung zu den zugehörigen Inhaltsstoffen finden Sie am unteren Ende dieser Seite.*

*Nun wünschen wir Ihnen einen guten Appetit - Ihr Team vom Hotel Mariaweiler Hof*