

# Zicklein & Co.

*Bärlauch-Kartoffelcremesüppchen mit Lamnbratwurst* € 7,50

*Geschmortes Lammhaxenfleisch  
mit Tomate, Karotte, Sellerie und Aubergine  
in feuriger Sauce mit Schafskäse gratiniert dazu Risonnudeln* € 15,90

*Feuriges „Jambalaya“  
Kaninchenrückenscheiben, Zicklein, Chorizowurst  
und Garnele mit Paprika, Okra, Safran und Erbsen  
in feuriger Soße dazu Duftreis* € 19,90

*„Backhauspfanne“  
Lammkeule im Wiesenheu gegart  
auf Röstkartoffeln mit Prinzeßbohnen und Karotten,  
Thymian- Zwiebeljus dazu Spiegelei* € 18,90

*Zickleinbraten mit Zwiebeln und Champignons  
in Estragonsoße, Flageoletbohnen und Kartoffelröstinchen* € 21,50

*Lammrücken „Montenegro“  
rosa gebraten auf einem Bett von Champignons,  
Speck, Paprika und Schmand dazu Bandnudeln* € 21,90

## **Informationen zur Allergenverordnung –**

### **Unseren geehrten Gästen zur Beachtung:**

In unserem Betrieb wird seit mehr als 60 Jahren frisch, ordentlich und erfolgreich gekocht. Gerne nehmen wir auch Rücksicht auf Allergien und versuchen, alle Wünsche unserer Gäste zu berücksichtigen, insofern diese uns **im Vorfeld** bekannt gegeben werden.

Allerdings variieren Gerichte & Getränkreationen und damit auch die Rezepte von Zeit zu Zeit.

In unseren Speisen und Getränken können unter anderem die folgenden *Allergene* (auch Spuren davon) enthalten sein: Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon), Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Farbstoffe, Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose), Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pekannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss), Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10ml/l, Lupinen und Weichtiere. Bitte wenden Sie sich an Ihren Kellner, wenn Sie Fragen zu einzelnen Gerichten oder Getränken haben oder gegen irgendwelche Zutaten allergisch reagieren könnten.