



Ostseehotel
KLÜTZER WINKEL

SPEISEKARTE

LASSEN SIE SICH'S SCHMECKEN IM OSTSEEHOTEL „KLÜTZER WINKEL“



Sie suchen Ruhe und Erholung, wollen mal wieder richtig ausspannen und kräftig durchatmen? Dann sind Sie hier, im Ostseehotel „Klützer Winkel“, genau richtig.

Kommen Sie alleine, zu zweit oder mit Familie? Möchten Sie sich selbst verpflegen oder legen Sie Wert auf freundlichen Hotelservice? Oder würden Sie gerne beides miteinander kombinieren? So oder so: Mit unseren komfortablen Ferienhäusern und Hotelzimmern sowie dem umfassenden Wellness- und Freizeitangebot können wir sicher auch Ihre Urlaubswünsche erfüllen.

In unserem Restaurant „Leonorenwald“ finden Sie eine große Auswahl von schmackhaften Vorspeisen, Hauptgerichten, Abendmenüs und kleinen Mahlzeiten für zwischendurch.

Lassen Sie es sich schmecken und genießen Sie Ihren Aufenthalt.

Ihr Team
vom Ostseehotel „Klützer Winkel“

ENJOY A MEAL AT THE OSTSEEHOTEL „KLÜTZER WINKEL“



You are looking for rest and recreation, you want to relax and breathe deeply? The Ostseehotel „Klützer Winkel“ is the right place.

Do you come by yourself, in pairs or family? Would you like to cater for yourself or do you want to enjoy friendly hospitality of the hotel? Or would you like to combine both possibilities? Either way: With our comfortable apartments and hotel rooms as well as the comprehensive wellness area and leisure activities, we can certainly meet your holiday needs.

In our restaurant „Leonorenwald“ you will find a wide selection of tasty Appetizers, main courses, evening meals and snacks for in between.

Enjoy your meal and have a nice stay.

**Your team from the
Ostseehotel „Klützer Winkel“**

BIBENDI-SPEZIAL

// BIBENDI'S SPECIAL DISHES

Fitness pur – Salatplatte „bibendi“

€ 14,80

verschiedene Salate mit Räucherschinken^{2,3}, Käsestreifen^{G,1}, Früchten & Ei^C an Tomaten-Rosmarin-Dressing², dazu Baguette^A

// **Fitness pure – salad plate „bibendi“** – mixed salad with smoked ham^{2,3}, cheese slices^{G,1}, fruits, eggs^C, tomato rosemary dressing² & baguette^A

Fluss pur – gebratene Forellenfilets^{A,D}

€ 17,30

mit zerlassener Butter^G, dazu Petersilienkartoffeln & Salat

// **River pure – fried trout fillet^{A,D}** with melted butter^G, parsley potatoes & mixed salad

Wild pur – Hirschbraten^I

€ 18,90

in Preiselbeersauce^I, dazu Romanesco, Hollandaise^{C,G} & Kartoffelkroketten^A

// **Game pure – roast venison^I** with cowberry sauce, romanesco, hollandaise^{C,G} & croquettes^A

Deftiges pur – „bibendi“- Pfanne

€ 19,50

Steaks vom Rind, Schwein & Hähnchen mit Champignonrahmsauce^G, Hollandaise^{C,G}, buntem Gemüse & Bratkartoffeln^{2,3}

// **Hearty pure – „bibendi“-pan** – beef, pork & chicken steaks with creamy mushroom sauce^G, hollandaise sauce^{C,G}, mixed fried vegetables, fried potatoes^{2,3}

VORWEG

// APPETIZERS

Tomatenrahmsuppe^{G,2,3} € 4,50

mit Kräutercroutons^{A,G}

// Creamy tomato soup^{G,2,3} with croutons^{A,G}

Soljanka^{2,3,9,C,G,H,I,J} € 4,70

mit Sahne^{C,G}

// Russian stew^{2,3,9,C,G,H,I,J}

with cream^{C,G}

Mecklenburger Fischsuppe^{D,I,1} € 5,10

// Fish soup „Mecklenburg“^{D,I,1}

Tomaten mit Mozzarella^G € 6,50

Balsamicoessig^{1,3,N}, Olivenöl & Baguette^A

// Tomato with mozzarella^G served with balsamic vinegar^{1,3,N},
olive oil & baguette^A

Feines Würzfleisch^{A,D,F,I,1} € 6,90

mit Käse^{G,1} überbacken, dazu Toast^{A,G}

// Ragout fin^{A,D,F,I,1} scalloped with melted cheese^{G,1}, served with toast^{A,G}

SALATE

// SALADS

Bunter Salatteller

// Mixed salad

klein // small € 6,90

groß // large € 8,90

Dazu empfehlen wir Ihnen

// Our recommendation

Schafskäse^G mit Oliven

€ 3,90

// Feta cheese^G with olives

Gebratene Hähnchenbruststreifen

€ 5,20

// Fried chicken breast stripes

Gebratene Riesengarnelen^B

€ 5,90

// Fried king prawns^B

Alle Salate servieren wir Ihnen wahlweise mit Joghurt^{C,G}-, Italien- oder Tomaten-Rosmarin-Dressing² sowie ofenfrischem Baguette^A.

// All salads are served with yoghurt^{C,G}, italian- or tomato rosemary dressing² & freshly baked baguette^A.

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

// SNACKS

Räucherlachs^D

€ 8,10

auf Kartoffelrösti mit Kräuterquark^G & Salat

// **Smoked salmon^D** with fried grated potatoes, sour cream^G & salad

Garnelenspieße^B

€ 14,50

an Salat, Knoblauchmayonnaise^{A,C,1,J} & Baguette^A

// **Prawn skewers^B** with salad, garlic mayonnaise^{A,C,1,2} & baguette^A

Bauernfrühstück^G

€ 10,80

mit Speck^{2,3}, Zwiebeln, Gewürzgurke^J & Salat

// **Potato omelette^G** with bacon^{2,3}, onions, pickled cucumber^J
& mixed salad

VEGETARISCHES

// VEGETARIAN

Gebackener Schafskäse^{A,C,G}

€ 9,20

mit Preiselbeeren & Salat

// Baked feta cheese^{A,C,G} with cowberries & salad

Schupfnudel-Gemüsepfanne^{A,C}

€ 12,90

// Schupfnudel-vegetables pan^{A,C}

Brokkoli-Kartoffelauflauf

€ 14,90

mit Tomaten, Champignons in Rahmsoße^G & Käse^{G,1} überbacken

// Broccoli potato gratin with tomatoes, mushrooms in cream sauce^G,
scaloped with melted cheese^{G,1}

GEANGELTES

// FISH

Gebratener Wildlachs^{A,D}

€ 15,90

auf Pasta^{A,C} & Champignonrahmsoße^G

// Fried wild salmon^{A,D} with pasta^{A,C} & creamy mushroom sauce^G

Gebratenes Rotbarschfilet^{A,D}

€ 17,50

auf Dijon^{G,J}-Senfsoße^N, Petersilienkartoffeln & Salat

// Fried fillet of redfish^{A,D} with dijon^{G,J}-mustard^N sauce,
parsley potatoes & salad

Gebratene Ostseescholle^{A,D}

€ 17,90

mit zerlassener Butter^G, Petersilienkartoffeln & Salat

// Fried baltic plaice^{A,D} with melted butter^G, parsley potatoes
& mixed salad

Gebratenes Zanderfilet^{A,D}

€ 18,10

auf Dillsoße^{G,4}, Salzkartoffeln & Gurkensalat

// Fried fillet of pikeperch^{A,D} with dill sauce^{G,4}, boiled potatoes
& cucumber salad

Kapitänsteller^{A,D}

€ 18,60

drei gebratene Fischfilets an Dillsoße^{G,4}, Salzkartoffeln & Salat

// Captain's plate^{A,D} three fried fish fillets with dill sauce^{G,4},
boiled potatoes & salad

HANDFESTES

// HEARTY & SOLID MEALS

Bauernente

gefüllt mit Äpfeln & Backpflaumen²,
deftiger Soße¹, dazu Apfelrotkohl⁸ & Kartoffelklöße

// **Grilled duck** filled with apples & prunes², hearty sauce
with red cabbage & potato dumplings

¼ Ente // ¼ duck € 14,60

½ Ente // ½ duck € 17,80

Schweinerückensteak

mit Champignonrahmsoße^G & Kartoffelkroketten^A

// **Saddle steak** with creamy mushroom sauce^G & croquettes^A

€ 15,20

Hähnchen-Gemüsepfanne

mit mexikanischem Gemüse & Rosmarinkartoffeln

// **Chicken-vegetable pan** with mexican vegetables & rosemary potatoes

€ 15,60

Schnitzel „Försterin Art“^{A,C}

mit Champignonrahmsoße^G & Pommes frites

// **Schnitzel „Försterin Art“^{A,C}** with creamy mushroom sauce^G & fries

€ 16,40

Hamburger Schnitzel^{A,C}

mit Spiegelei^C, buntem Gemüse, Hollandaise^{C,G} & Bratkartoffeln^{2,3}

// **Schnitzel „Hamburg“^{A,C}** with fried egg, mixed vegetables,
hollandaise^{C,G} & fried potatoes^{2,3}

€ 16,90

Schweinemedallions „Calvados“

mit karamellisierten Apfelspalten in Calvadosrahmsoße^G,
dazu Kartoffelkroketten^A & Salat

// **Pork medallions „Calvados“** with caramelised apple slices in
creamy „Calvados“ sauce^G, croquettes^A & mixed salad

€ 17,90

HANDFESTES

// HEARTY & SOLID MEALS

Hähnchensteak

€ 16,90

ca. 160g

// Chicken steak ca. 160g

Rumpsteak

€ 19,90

ca. 200g

// Rump steak ca. 200g

Zu allen Steaks servieren wir Ihnen einen Salat & wahlweise eine Ofenkartoffel mit Kräuterquark^G, Pommes frites oder ein Knoblauchbaguette^A.

// All steaks are served with salad & a baked potato with sour cream^G or fries or a roasted garlic baguette^A.

Surf & Turf

€ 21,90

Rumpsteak ca. 200g mit drei Riesengarnelen^B, dazu Knoblauchbaguette^A, Kräuterquark^G & Salat

// Surf & turf rump steak 200g with three prawns^B, a roasted garlic baguette^A, sour cream^G & salad

AUS DER MECKLENBURGER KÜCHE

// TRADITIONAL DISHES

Hausgemachtes Sauerfleisch

€ 14,50

mit Bratkartoffeln^{2,3}, Remouladensoße^{A,C,J,I,2} & Salat

// **Homemade pickled pork in vinegar aspic**, fried potatoes^{2,3},
remoulade sauce^{A,C,J,I,2} & mixed salad

Mecklenburger Rollbraten^{I,N,2,3}

€ 15,50

gefüllt mit Backpflaumen² und Aprikosen, dazu Apfelrotkohl⁸ & Salzkartoffeln

// **Ribroast**^{I,N,2,3} filled with prune² and apricot, served with red cabbage⁸
& boiled potatoes

KINDERKARTE

// KID'S MENU

Nudeln^{A,C}

€ 4,80

mit Tomatensoße^{G,2,3}

// **Pasta**^{A,C} with tomato sauce^{G,2,3}

Milchreis^G

€ 5,20

mit Zimt & Zucker oder Kirschen

// **Rice pudding**^G with cinnamon & sugar or cherries

Kleine Hähnchenbären^{A,I}

€ 5,80

mit Gemüse, Hollandaise^{C,G} & Pommes frites

// **Small roasted chicken schnitzel**^{A,I} with vegetables,
hollandaise sauce^{C,G} & fries

Fischfiguren^{A,D,G,J}

€ 5,80

mit Gemüse, Hollandaise^{C,G} & Pommes frites

// **Fish sticks**^{A,D,G,J} with vegetables, hollandaise sauce^{C,G} & fries

Kinderschnitzel^{A,C}

€ 7,80

mit Gemüse, Hollandaise^{C,G} & Pommes frites

// **Small roasted schnitzel**^{A,C} with vegetables, hollandaise sauce^{C,G} & fries

DURSTLÖSCHER OHNE PROZENTE

// NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

Bitte Zusatzstoffe und Allergene beachten.

Fruchtsäfte & mehr // Fresh juices & more

Orange // Orange juice	0,2 l € 2,80	0,4 l € 5,10
Banane ³ // Banana juice ³	0,2 l € 2,80	0,4 l € 5,10
Apfel // Apple juice	0,2 l € 2,80	0,4 l € 5,10
Ananas ⁹ // Pineapple juice ^{9,3}	0,2 l € 2,80	0,4 l € 5,10
Traube // Grape juice	0,2 l € 2,80	0,4 l € 5,10
Multivitamin // Multivitamin	0,2 l € 2,80	0,4 l € 5,10
Maracuja // Passion fruit	0,2 l € 2,80	0,4 l € 5,10
Sauerkirsche // Sour cherry juice	0,2 l € 2,80	0,4 l € 5,10
Tomate // Tomato juice ¹	0,2 l € 2,80	0,4 l € 5,10
Kiba ³ // Cherry banana juice ³	0,2 l € 2,80	0,4 l € 5,10
Saftschorle // Juice with soda	0,2 l € 2,80	0,4 l € 5,10
Rhabarberschorle // rhubarb with soda	0,2 l € 2,80	0,4 l € 5,10

Wasser & mehr // Water & more

Selters Mineralwasser Naturell, Leicht, Classic	0,25 l € 2,50	0,75 l € 4,90
Bitter Lemon ¹¹		0,25 l € 2,50
Tonic Water ^{4,9,11}		0,25 l € 2,50
Ginger Ale ¹		0,25 l € 2,50
Coca Cola ^{1,4,10} , Coca Cola light ^{1,4,8,10}	0,2 l € 2,20	0,4 l € 3,90
Fanta ^{1,3,4} , Sprite ^{4,9} , Spezi ^{1,3,4,10}	0,2 l € 2,20	0,4 l € 3,90

Heiße Getränke // Hot drinks

Kaffee ¹⁰ // Coffee ¹⁰	Tasse € 1,90	Känn. € 3,60
Entkoffeinierter Kaffee // Decaffeinated coffee	Tasse € 1,90	Känn. € 3,60
Milchkaffee ¹⁰ // Café au lait ¹⁰		Tasse € 3,00
Espresso ¹⁰ // Espresso ¹⁰	Einfach € 2,10	Doppelt € 3,60
Cappuccino ¹⁰ // Cappuccino ¹⁰		Tasse € 2,40
Latte Macchiato ¹⁰ // Latte Macchiato ¹⁰		Glas € 3,00
Heiße Schokolade // Hot chocolate		Tasse € 2,50
Tee (verschiedene Sorten) // Tea (various flavours)		Glas € 1,90

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

// ALCOHOLIC BEVERAGES

Bier // Beer

Radeberger Pilsener ^A	0,3 l € 3,20	0,5 l € 4,80
Alster & Diesel ^A	0,3 l € 3,20	0,5 l € 4,80
Rostocker Dunkel ^A	0,3 l € 3,20	0,5 l € 4,80
Jever Fun alkoholfrei // non-alcoholic		0,33 l € 3,20
Schöffelhofer Hefeweizen hell, dunkel, alkoholfrei ^A		0,5 l € 4,80
// wheat beer, pale, dark, non-alcoholic ^A		
Bananenweizen (Hefeweizen mit Bananensaft) ^A		0,5 l € 4,80
// wheat beer with banana juice ^A		

Sekt // Sparkling wine

Rotkäppchen trocken, halbtrocken // dry, semi-dry	0,1 l € 2,70	0,75 l € 15,00
---	--------------	----------------

Schwechower Brände

Schlehe, Sanddorn, Himbeere,	2 cl € 3,80
Apfel, Kirsche, Zwetschge, Mirabelle oder Birne	
// Schwechower spirits with blackthorn, sea buckthorn, raspberry, apple, cherry, prune plum, mirabelle or pear	

Obstbrände aus Mecklenburg – Brennereikunst von Kennern für Kenner

Schwechower Obstbrände werden nur aus den edelsten, aromatischsten Früchten der Region destilliert. Durch langjährige Erfahrung und modernste Brennereitechnik offenbart sich im Schwechower ein Hochgenuss für Liebhaber.

// **Fruit spirits from Mecklenburg** – fruit spirits from Schwechow are distilled from the finest, most flavourful regional fruits. Through many years of experience & modern distillery technology Schwechower spirits disclose a special treat for gourmets.

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

// ALCOHOLIC BEVERAGES

Aperitifs & Bitter // Appetizers & bitters

Sherry Sandemann dry ⁵	5 cl € 3,10
Sherry Sandemann medium dry ⁵	5 cl € 3,10
Martini bianco, dry, rosso ⁵	5 cl € 3,10
Radeberger Bitter	2 cl € 1,80
Jägermeister	2 cl € 1,80
Fernet Branca	2 cl € 2,40
Ramazzotti	2 cl € 2,40

Liköre // Liqueurs

Baileys Original Irish Cream	2 cl € 2,40
Strothmann	2 cl € 1,80
Absolut Wodka	2 cl € 2,60
Wodka Gorbatschow	2 cl € 1,90
Rostocker Kümmel	2 cl € 1,80
Sambuca Molinari	2 cl € 2,40
Malteserkreuz Aquavit	2 cl € 2,40
Jubiläumsaquavit	2 cl € 2,00
Linie Aquavit	2 cl € 2,40

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

// ALCOHOLIC BEVERAGES

Whisky // Whisky

Ballantines Scotch Whisky	2 cl € 2,20
Johnnie Walker ^l – Red Label	2 cl € 2,50
Jack Daniels	2 cl € 2,50
Tullamore Dew ^l – Irish Whisky	2 cl € 2,50

Weinbrände & Cognac // Brandy & cognac

Wiltthener Goldkrone	2 cl € 1,80
Hennessy	2 cl € 3,40

Grappa // Grappa

2 cl € 3,00

LONGDRINKS & COCKTAILS

// LONGDRINKS & COCKTAILS

Aperol Spritz ^{l,11}	€ 5,90
Campari-Orange ^l	€ 5,90
Bacardi-Cola ^{l,4,10}	€ 5,50

Grüne Wiese^l	€ 5,50
Blue Curacao, Sekt, Orangensaft	
// Grüne Wiese^l with curacao blue, sparkling wine, orange juice	

Sex on the Beach^{l,9}	€ 6,00
Wodka, Orangen-, Ananassaft & Grenadine	
// Sex on the Beach^{l,9} with vodka, orange/pineapple juice & grenadine	

Pina Colada^{9,A,G,H}	€ 6,00
Rum, Ananassaft, Kokosnusscreme & Sahne	
// Pina Colada^{9,A,G,H} with rum, pineapple juice & coconut cream, cream	

Mai Tai^{l,H}	€ 6,00
Rum, Limetten-, Ananassaft & Mandelsirup	
// Mai Tai^{l,H} with rum, lime/pineapple juice & almond syrup	

Swimmingpool^{l,9,F,A,G}	€ 6,00
Rum, Blue Curacao, Orangen-, Ananassaft, Kokosnusscreme & Sahne	
// Swimmingpool^{l,9,F,A,G} with rum, curacao blue, orange/pinapple juice, coconut cream, cream	

WEISSWEINE

// WHITE WINES

Riesling Schweigener Guttenberg (Julius Kimmle)^N

0,2 l € 5,00

Pfalz / Qualitätswein b. A. | trocken

0,75 l € 18,00

zarter Duft nach Apfel- & Pfirsicharomen

// Riesling Schweigener Guttenberg (Julius Kimmle)^N

Pfalz / quality wine psr | dry

delicate aroma of apple & peach flavors

Grauer Burgunder (Julius Kimmle)^N

0,2 l € 5,00

Pfalz / Qualitätswein b. A. | trocken

0,75 l € 18,00

gehaltvoll, ausgewogen, frisch. Aromatik von reifen gelben Früchten

// Grey burgundy Burgunder (Julius Kimmle)^N

Pfalz / quality wine psr | dry

rich, balanced, fresh. Aromatics of ripe yellow fruits

Riesling (Julius Kimmle)^N

0,2 l € 5,00

Pfalz / Qualitätswein b. A. | feinherb

0,75 l € 18,00

zarter Duft nach Apfel- & Pfirsicharomen

// Riesling (Julius Kimmle)^N

Pfalz / quality wine psr | tart

delicate aroma of apple & peach flavors

Spätlese Kerner (Julius Kimmle)^N

0,2 l € 5,00

Pfalz / Qualitätswein b. A. | lieblich

0,75 l € 18,00

mit zarten Fruchtaromen und einer frischen natürlichen Restsüße

// Scheurebe (Julius Kimmle)^N

Pfalz / quality wine psr | sweet

with delicate fruit flavors and a fresh natural residual sweetness

ROTWEINE

// RED WINES

Dornfelder Frankweiler Königsgarten (Julius Kimmle)^N

0,2 l € 5,00

Pfalz / Qualitätswein b. A. | lieblich

0,75 l € 18,00

dunkelroter, aromatisch-fruchtig, mild & ausgewogen

// Dornfelder Frankweiler Königsgarten (Julius Kimmle)^N

Pfalz / quality wine psr | dry

scarlet wine, well-balanced wine with a fresh & mild flavour

Cabernet Sauvignon (Sierra Noble)^N

0,2 l € 6,50

Chile | trocken

0,75 l € 22,00

rubinroter Wein, harmonisch & fruchtig mit süßen Tanninen

// Cabernet Sauvignon (Sierra Noble)^N

Chile | dry

ruby coloured wine, harmonic & fruity with sweet tannin

Dornfelder Arzheimer Seligmacher (Julius Kimmle)^N

0,2 l € 5,00

Pfalz / Qualitätswein b. A. | halbtrocken

0,75 l € 18,00

dunkelrot, angenehme Süße mit feinen Aromen von

Sauerkirschen & schwarzen Johannisbeeren

// Dornfelder Arzheimer Seligmacher (Julius Kimmle)^N

Pfalz / quality wine psr | semi-dry

scarlet wine, pleasant sweetness with fine aroma of cherry

& black currant

Spätburgunder Heuchelheimer Herrenpfad (Julius Kimmle)^N

0,2 l € 5,00

Pfalz / Qualitätswein b. A. | trocken

0,75 l € 18,00

feine Aromenstruktur roter Waldbeeren, im Geschmack samtig,

rund & ausdrucksvoll

// Spätburgunder Kapellener Kloster-Liebfrauenberg (Julius Kimmle)^N

Pfalz / quality wine psr | dry

fine aroma of red wood berries, velvety, round and expressive

ROT- & ROSÉWEINE

// RED & ROSÉ WINES

Dornfelder rosé (Julius Kimmle)^N

0,2 l € 4,50

Pfalz / Qualitätswein b. A. | halbtrocken

0,75 l € 17,00

frische Noten nach Wald- & Himbeeren mit dezenter Restsüße

// Dornfelder rosé (Julius Kimmle)

Pfalz / quality wine psr | semi-dry

fresh wood & raspberry touch with decent sweetness

LERNEN SIE AUCH UNSERE ANDEREN HOTELS KENNEN



Genießen Sie einen unbeschwerten Urlaub im Herzen der Ostseeregion Nordwest-Mecklenburg. Hier sind Sie richtig, wenn Sie sich mal wieder so richtig erholen, gleichzeitig aber auch etwas erleben wollen.

Mit der günstigen Lage in der Ostseeregion zwischen den Hansestädten Lübeck und Wismar, den 28 komfortablen Gästezimmern und einem gemütlichen Restaurant mit anspruchsvoller Küche bietet Ihnen unser Haus alles, was ein gutes Urlaubsdomizil ausmacht.

// Enjoy a carefree holiday in the Baltic Sea Region Nordwest-Mecklenburg. This is the place if you really need time to rebound, but also something to do.

With the favorable situation in the Baltic region between the Hanseatic cities of Lübeck and Wismar, the 28 comfortable guest rooms and a cozy restaurant with sophisticated cuisine offers you everything that makes our house a good holiday destination.

WIR SETZEN IHRE FIRMEN- & FAMILIENFEIERN GEKONNT IN SZENE



Feiern Sie in unseren Hotels:

- Räume für bis zu 200 Personen
- Vermittlung von DJ's, Bands & anderen Rahmenprogrammen
- festliche Menüs & Buffets
- kompetente Beratung & erstklassiger Service

Professioneller Cateringservice:

- kalt/warme Buffets oder Menüs
- Geschirr, Besteck, Tischwäsche und Dekoration
- erfahrene Servicekräfte
- u. v. m.

Unsere Teams vom Ostseehotel „Klützer Winkel“ und „Hotel am See“ freuen sich auf Ihre Anfrage!
Weitere Informationen finden Sie unter www.bibendi.de

Ihr Team

vom Ostseehotel „Klützer Winkel“

Zusatzstoffe

// Additives

- | | |
|---|--|
| ¹ Farbstoff
// Contains colouring substances | ⁷ gewachst
// waxed |
| ² Konservierungsstoffe
// Contains preservatives | ⁸ Süßungsmittel
// Contains sweeteners |
| ³ Antioxidationsmittel
// Contains antioxidants | ⁹ Phosphat
// Contains phosphate |
| ⁴ Geschmacksverstärker
// Contains flavour enhancer | ¹⁰ koffeinhaltig
// Contains caffeine |
| ⁵ geschwefelt
// sulfurized | ¹¹ chininhaltig
// Contains quinine |
| ⁶ geschwärzt
// blackened | |

Allergene

// Allergens

- | | |
|--|--|
| ^A Gluten haltiges Getreide
// Gluten-containing cereals | ^H Schalenfrüchte
// nuts |
| ^B Krebs und Krebserzeugnisse
// Contains cancer and cancer products | ^I Sellerie und Sellerieerzeugnisse
// Contains celery |
| ^C Eier und Eierzeugnisse
// Contains eggs and egg products | ^J Senf und Senferzeugnisse
// Contains mustard and mustard products |
| ^D Fisch und Fischerzeugnisse
// Contains fish and fish products | ^K Sesam und Sesamerzeugnisse
// Contains sesame and sesame products |
| ^E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
// Contains peanuts and peanuts products | ^L Lupine und Lupinerzeugnisse
// Contains lupine and lupine products |
| ^F Soja und Sojaerzeugnisse
// Contains soy and soy products | ^M Weichtiere
// Contains molluscs |
| ^G Milch und Milcherzeugnisse
// Contains milk and milk products | ^N Schwefeldioxid und Sulfit
// Contains sulfur dioxide and sulfite |

Stand März 2021
Preise inklusive Mehrwertsteuer.

by spreepiraten.eu