



---

# Restaurant Himmelreich

---

Herzlich willkommen im Himmelreich,

Genießen Sie bei uns eine Auszeit mit sorgfältig ausgewählten, frischen Zutaten aus der Region. Unser Küchenteam bereitet alle Speisen mit viel Leidenschaft täglich für Sie zu. Dabei legen wir großen Wert auf Qualität und arbeiten eng mit regionalen Partnern zusammen, um Ihnen beste Frische und transparente Herkunft zu bieten.

Haben Sie Wünsche oder Ideen? Sprechen Sie uns jederzeit an!

Ihr Himmelreich-Team



## Salate

<b>Kleiner gemischter Salat</b> <sup>2, W, Y, G, K</sup> mit Sylter - oder Honig Senf Dressing	6,20
<b>Bunter gemischter Salat</b> <sup>2, W, Y, G, K</sup> mit Sylter - oder Honig Senf Dressing	10,40
☞ Oliven   Hirtenkäse   geröstete Kürbiskerne <sup>K, L-S, 6</sup>	4,90
☞ gebratener Hähnchenbrust	8,50
☞ Knuspriges Gemüsefingertrio mit Kräuterquark <sup>K</sup>	6,50
☞ Pulled Pork Bites (4 Stk.) mit BBQ Soße <sup>A, J, W</sup>	8,00
☞ Rote Beete   Hirtenkäse   Sonnenblumenkerne <sup>2, 3, 8, K</sup>	4,90
☞ Lachsforellenfilet <sup>A, K</sup>	12,00
<b>Caesar Salat</b> <sup>A, H, G, W, Y, K</sup> Gebratene Hähnchenbrust   Romanasalat   Kirschtomaten   Kapern   Grana-Padano	17,70

## Vorspeisen & Suppen

<b>Hausgemachte Anti Pasti</b> <sup>6, A, J, K, X</sup>	9,90
<b>Fingerfood Platte</b> <sup>1, 2, 3, 8, A, J, G, K, W, K</sup> Hähnchen Nuggets   Kibbelinge vom Alaska Seelachs   Pulled Pork Bites   Gemüsefingertrio Remouladensoße, BBQ Soße & Kräuterquark	16,80
<b>Würzfleisch nach Art des Hauses</b> <sup>A, V, W, K, Y</sup> Hähnchen, Schwein, Kapern, mit Käse überbacken, Salatbeilage	11,40
<b>Fischsuppe à la Himmereich</b> <sup>1, F, H, K, V, Y</sup> Fischfilet   Wurzelgemüse   Eismeershrimps	11,80
<b>Soljanka</b> <sup>2, 3, 7, A, K, V, W</sup> Sauerrahm	8,80

## Flammkuchen

<b>Elsässer Art</b> <sup>A, K, 2, 3</sup> Speck   Schmand   rote Zwiebeln	13,90
<b>Mediterran</b> <sup>A, K, 6</sup> Hirtenkäse   Schmand   Oliven   Tomaten   rote Zwiebel	14,90
<b>Fuchsschwanz</b> <sup>A, K, 2, 3</sup> Hirtenkäse   Schmand   Rote Beete   rote Zwiebel   Sonnenblumenkerne	14,90

Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Schwefel, 6 Geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Süßungsmittel, 9 Phenythalanquelle, Frittierte Gerichte können Spuren von A-Y enthalten.

A Weizen, B Roggen, C Gerste, D Hafer, E Dinkel, F Krustentiere, G Eier, H Fisch, I Erdnüsse, J Soja, K Laktose, L-S Schalenfrüchte, T Lupinen, U Weichtiere, V Sellerie, W Senf, X Sesam, Y Schwefeldioxyde & Sulfit, ♡ Veggie

## Vegetarisch

Kichererbsen-Süßkartoffel-Curry <small>A, K, X</small>	14,90
Gebratenes Lachsforellenfilet	+ 12,00
Vegetarische Köttbullar <small>♥ A, G, K, V, W, J, Y, 2</small> Petersilienkartoffel   Pilzragout   Salatbeilage	16,50
Hausgemachte Serviettenknödel <small>♥ A, G, K, J,</small> Pilzragout   Salatbeilage	14,90
Süßkartoffel in Folie <small>2, K, G, W, Y</small> Kräuterquark   Salatbeilage	15,90
Pasta mit Lachsforellenfilet <small>1, A, F, G, H, K, V, Y</small> „Bouillabaisse“- Rahm   Kirschtomaten   Grana- Padano	21,90

## Klassiker

Matjes „Hausfrauenart“ <small>1, 2, 3, 8, A, H, G, K, V, W</small> Ender Matjesfilets (2Stk.)   Röstkartoffeln   Remouladensoße   Salatbeilage	16,90
Brathering (2Stk.) <small>1, 2, 3, 8, A, H, K, G, W</small> Röstkartoffeln   Remouladensoße   Salatbeilage	17,90
Schweinsülze <small>1, 2, 3, 8, A, H, G, K, V, W</small> Röstkartoffeln   Remouladensoße   Salatbeilage	16,90
Himmliches „Surf & Turf“ <small>1, 2, 3, 8, A, H, G, K, V, W</small> Ender Matjesfilet   Schweinsülze   Röstkartoffeln   Remouladensoße   Salatbeilage	16,90
Zart geschmorter Elchgulasch <small>1, 5, A, J, K, V, W, Y</small> Pilze   Paprika   Petersilienkartoffeln   Apfelrotkohl	23,90
Große Currywurst 160g <small>A, 1, 2, 3, 7, 8</small> Hausgemachte Currysoße   Brot	9,90
Himmel-Burger vom Rind 180g <small>A, G, K, W, Y, 2, 3, 8</small> Spreewälder Gurke   Tomate   Salat   Zwiebel Chutney   Gouda   karamellierter Bacon   Burgersoße nach Art des Hauses	18,50
Goldbraun gebratenes Schweineschnitzel <small>A, G</small> Pommes   Ketchup & Mayonaise	19,80
Saftiges T-Bone Steak vom Schwein ca. 350g <small>K, W</small> Salatbeilage   Kräuterbutter	21,90
Chili con Carne <small>A</small> Brot   Schmand	12,20

Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Schwefel, 6 Geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Süßungsmittel, 9 Phenylnalaninquelle, Frittierte Gerichte können Spuren von A-Y enthalten.

A Weizen, B Roggen, C Gerste, D Hafer, E Dinkel, F Krustentiere, G Eier, H Fisch, I Erdnüsse, J Soja, K Laktose, L<sup>S</sup> Schalenfrüchte, T Lupinen, U Weichtiere, V Sellerie, W Senf, X Sesam, Y Schwefeldioxyde & Sulfit, ♥ Veggie

## Beilagen

☞ Pommes A, F, U	4,50
☞ Kleiner gemischter Salat 2, W, Y, G, K	6,20
☞ Röstkartoffeln mit Speck & Zwiebeln 2, 3, A, K	5,80
☞ Petersilienkartoffeln K	4,90
☞ Rahmpilze ♡, A, K, Y, J	4,80
☞ Süßkartoffel in Folie mit Kräuterquark K	10,80
☞ Bunte Möhren K	4,80
☞ Pfefferrahm A, V, W, Y, J	4,60
☞ Speckbohnen K, 2, 3	5,40
☞ Dips div. Aioli, BBQ, Big Tasty, Chilli Cheese A-Z & 1-9	3,50

## Kids Menü

„Irgendwas“ 1, 2, 8, A, G, H, K Hähnchennuggets vom Innenfilet (3 Stk.) Pommes   Ketchup und Mayonnaise	11,60
„Ich will nichts“ 1, 2, 8, A, G, K ♡ Pommes   Ketchup und Mayonnaise	4,50
„Ist mir egal“ A, G, ♡ Nudeln   Tomatensauce	8,20
„Weiß ich nicht“ A, G, H, K Kibbelinge vom Alaska-Seelachs   Pommes   Buttermöhren   Remoulade	12,60

## Dessert

1 Eierkuchen A, G, K mit Zimt & Zucker	5,00
Wahlweise mit:	
☞ Kugel Vanille Eis 1, K	2,00
☞ Apfelmus 3	1,00
☞ Portion Schlagsahne K	1,50
☞ Nutella J, K, L-S	1,50
Omas Schokopudding 1, K mit Vanillierahm	4,20

!! Fragen Sie gerne nach unserem Tagesdessert !!

Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Schwefel, 6 Geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Süßungsmittel, 9 Phenylnalaminquelle, Frittierte Gerichte können Spuren von A-Y enthalten.

A Weizen, B Roggen, C Gerste, D Hafer, E Dinkel, F Krustentiere, G Eier, H Fisch, I Erdnüsse, J Soja, K Laktose, L-S Schalenfrüchte, T Lupinen, U Weichtiere, V Sellerie, W Senf, X Sesam, Y Schwefeldioxyde & Sulfite, ♡ Veggie

# APERITIF EMPFEHLUNG

<b>Espresso Martini</b> 1, 2 Espresso   Kaffeelikör   Vodka	0,1l   8,80 €
<b>Limoncello Spritz</b> 1, 2, Y Limoncello   Prosecco   Tafelwasser	0,2l   8,70 €
<b>Aperol Spritz</b> 1, 2, Y Aperol   Prosecco   Tafelwasser	0,2l   8,70 €
<b>Campari Soda / Orange</b> 1, 2 Campari   Tafelwasser / Orange	0,2l   6,80 €
<b>Himmlische Liebe</b> 1, 2, 3, 8, N Vodka   Maracujasaft   Thomas Henry Wild Berry   Grenadine   Saisonale Früchte	0,2l   8,90 €
<b>Vin Tonic</b> 1, 2, 3, 8, N, Y Minze   Limette   Gurke   Thomas Henry Tonic   Weissburgunder	0,2l   8,70 €
<b>Lillet Berry</b> 1, 2, 3, 8, N, Y Lillet   Thomas Henry Wild Berry   Saisonale Früchte	0,2l   8,70 €
<b>Hugo Himmelreich</b> 1, 2, 3, 8, N, Y Minze   Prosecco   Tafelwasser   Hollunderblütensirup	0,2l   8,70 €
<b>Aperitife Empfehlung Alkoholfrei 0,0%vol.</b>	
<b>Sommer Spritz</b> 1, 2, 3, 8, N, Y Undone Little French   Pfirsich-, Orange-, Zitrone- & blumige Aromen   Thomas Henry Wild Berry   Tafelwasser	8,70 €
<b>Ramazotti Spritz</b> 1, 2, 3, 8, N, Y Ramazzotti Aperitivo   Tafelwasser	8,70 €
<b>Hugo</b> 1, 2, 3, 8, N, Y 0,0%vol. Sekt   Hollunderblütensirup   Minze   Tafelwasser	8,70 €
<b>Schaumwein</b>	
<b>Sekt 0,0%vol. auf Eis</b> 1, 2, Y Deutschland	0,2l   8,50 €
<b>Crémant de Loire AOC Brut <u>oder</u> Brut Rosé auf Eis</b> 1, 2, Y Frankreich   12%vol.	0,1l   7,50 €
<b>Pinot Noir Rosé (Sekt) auf Eis</b> 1, 2, Y Weingut Franz Karl Kruger   Guldental   Blauer Spätburgunder	0,1l   7,50 €

## Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Geschwefelt, 6 Geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Süßungsmittel, 9 Phenylalaninquelle, Frittierte Gerichte können Spuren von A-Y enthalten.

A Weizen, B Roggen, C Gerste, D Hafer, E Dinkel, F Krustentiere, G Eier, H Fisch, I Erdnüsse, J Soja, K Laktose, L<sup>s</sup> Schalenfrüchte, T Lupinen, U Weichtiere, V Sellerie, W Senf, X Sesam, Y Schwefeldioxide & Sulfite,  Veggie

# KAFFEE SPEZIALITÄTEN

	normal	groß
Caffé Crema	3,20	4,20
Cappuccino <sub>K</sub>	3,80	4,90
Milchkaffee im Glas <sub>K</sub>	4,30	5,40
Latte Macchiato <sub>K</sub>		5,80
Caramel Macchiato <sub>1, 2, 8, K</sub>		6,80
Espresso	2,90	
Doppelter Espresso	5,20	
Espresso Macchiato <sub>K</sub>	3,50	
Schokochino Braun oder Weiß <sub>1, 2, 8, K</sub> Schokolade mit Espresso	4,90	5,90
Flavour nach Wahl <sub>1, 2, 8</sub> :		
Vanille, Amaretto, Caramel, Salted Caramel, Cherry Blossom, Matcha	1,00	
<b><u>Alle Heißgetränke auch mit Haferdrink möglich:</u></b>	+1,50	
Heiße Schoki mit Brauner- oder Weißer Schokolade <sub>1, 2, 8, K</sub>	3,80	4,50
Matcha Latte <sub>1, 2, 8, K</sub> Milch   Match Green Tea		6,80
Extra Sahne <sub>K</sub>	1,50	
Glas Tee div.		3,90
Holunderblüten Heißgetränk <sub>1, 2, 8</sub>		4,00
Minztee frisch aufgegossen		4,80

Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Geschwefelt, 6 Geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Süßungsmittel, 9 Phenylalaninquelle, Frittierte Gerichte können Spuren von A-Y enthalten.

A Weizen, B Roggen, C Gerste, D Hafer, E Dinkel, F Krustentiere, G Eier, H Fisch, I Erdnüsse, J Soja, K Laktose, L-Schalenfrüchte, T Lupinen, U Weichtiere, V Sellerie, W Senf, X Sesam, Y Schwefeldioxide & Sulfit,  Veggie

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

## Tafelwasser vom Himmelreich

Sprudel oder Naturell	0,2l   2,80
	0,4l   3,90
Sprudel oder Naturell in der Karaffe	1,0l   7,00

## Säfte von Rauch aus der Glasflasche

Apfelsaft   Bananennektar   Kiba   Kirschnektar	0,2l   3,60
Maracujanektar   Orangensaft   Rhabarbernektar	0,4l   5,80
Saftschorle	0,2l   3,40
	0,4l   5,50
Hausgemachte Limonaden auf Eis 1,3, 8	0,4l   6,20

## Softdrinks 1, 2, 3, 8, N

Coca Cola   Fanta   Sprite   Cola Zero	0,2l   3,30
	0,4l   5,00
Rixdorfer Fassbrause	0,2l   3,00
Kräuterlimonade	0,4l   4,80
Wild Berry   Tonic Water   Ginger Ale   Bitter Lemon	0,2l   3,50
Thomas Henry	
FuzeTea Pfirsich o. Zitrone	0,25l   3,80

Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Geschwefelt, 6 Geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Süßungsmittel, 9 Phenylalaninquelle, Frittierte Gerichte können Spuren von A-Y enthalten.

A Weizen, B Roggen, C Gerste, D Hafer, E Dinkel, F Krustentiere, G Eier, H Fisch, I Erdnüsse, J Soja, K Laktose, L<sup>s</sup> Schalenfrüchte, T Lupinen, U Weichtiere, V Sellerie, W Senf, X Sesam, Y Schwefeldioxide & Sulfit,  Veggie

# GERSTE & CO.

## Biere vom Fass

**Himmlich Hell** C, Y  
Hausmarke | Pils  
0,3l | 4,20  
0,5l | 5,90  
1,0l | 11,00

**König Ludwig Hefeweizen** C, Y  
0,3l | 5,00  
0,5l | 6,40  
1,0l | 12,80

**König Ludwig Dunkel** C, Y  
0,3l | 4,20  
0,5l | 5,90  
1,0l | 11,00

**Radler** C, Y, 2 | **Diesel** C, Y, 1, 2 | **Gespritztes** C, Y, 1, 2  
Sprite | Cola | Rixdorfer Fassbrause  
0,3l | 4,20  
0,5l | 5,90  
1,0l | 11,00

## Biere aus der Flasche

**König Ludwig Hefeweizen** Alkoholfrei A, C  
0,5l | 5,50

**Radler** Heineken 0,0%vol. | Sprite C, 2  
0,5l | 6,00

**Heineken 0,0%vol.** C  
0,33l | 4,20

**Berliner Weiße | Grün | Rot** Weissbier. mit Sirup A, C, 1, 2, 8  
0,33l | 4,40

**Kirschbier** C, 1, 8  
0,5l | 5,90

### Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Geschwefelt, 6 Geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Süßungsmittel, 9 Phenylalaninquelle, Frittierte Gerichte können Spuren von A-Y enthalten.

A Weizen, B Roggen, C Gerste, D Hafer, E Dinkel, F Krustentiere, G Eier, H Fisch, I Erdnüsse, J Soja, K Laktose, L<sup>s</sup> Schalenfrüchte, T Lupinen, U Weichtiere, V Sellerie, W Senf, X Sesam, Y Schwefeldioxide & Sulfit,  Veggie

# WEINE

## Weißwein $\gamma$

<b>Weißweinschorle</b>	0,2l   6,80
<b>Weißburgunder I trocken</b> typisches fruchtiges Sortenaroma, rund, guter Ausgleich der Weichheit, natürlicher Kohlensäurerest	0,2l   7,50 0,75l   25,50
<b>Grauburgunder I trocken</b> typisches fruchtiges Aroma von Pfirsich und Melonen, rund & weich	0,2l   7,50 0,75l   25,50
<b>Chardonnay I trocken</b> 12,5%vol. Besticht durch seine Spritzigkeit und ausgewogene Harmonie zwischen natürlicher Restsüsse und angenehmer Weinsäure.	0,2l   8,00 0,75l   27,50
<b>Sauvignon Blanc I trocken</b> 12,5%vol. I Pfalz I zartduftig, saftiger voller Geschmack mit elegantem Aroma nach reifen Früchten Zitrus & Birne, kraftvoller Abgang	0,2l   7,50 0,75l   25,50

## Alkoholfreie Weine $\gamma$

<b>Rosé Null 0,0% Vol.</b> Satte Frucht I Duftet nach saftigen Beeren	0,2l   7,00 0,75l   24,00
<b>Riesling Null 0,0% Vol.</b> Satte Frucht I Duftet nach saftigen Beeren	0,2l   7,00 0,75l   24,00

## Roséwein $\gamma$

<b>Portugieser Rosé Himmelrausch trocken</b> 12,5%vol. I Guldental duftig zarter Roséton, pikante Frucht, angenehmer Abgang	0,2l   7,80 0,75l   26,50
<b>Roséweinschorle</b>	0,2l   6,80

## Rotwein $\gamma$

<b>Primitivo di Manduria DOC</b> 13,5%vol. I Kirsche, Brombeere und Cassis. Obendrein lassen sich Schokolade Vanille Pfeffer schmecken	0,2l   9,80 0,75l   36,50
<b>Cru Du Beaujolais Morgon AMC</b> 13,5%vol. Pflaume, Veilchen und Erde verschmelzen perfekt mit Noten von Lakritz und Tabak. Am Gaumen ist er rund mit schönen Erdbeeraromen	0,2l   9,60 0,75l   35,50
<b>Edizione Cinque Autoctoni VdT</b> Italien I Montep. I Primitivo/Sangiovese I Abruzzen I 14,5%vol.	0,2l   10,50 0,75l   39,50

Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Geschwefelt, 6 Geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Süßungsmittel, 9 Phenylalaninquelle, Frittierte Gerichte können Spuren von A-Y enthalten.

A Weizen, B Roggen, C Gerste, D Hafer, E Dinkel, F Krustentiere, G Eier, H Fisch, I Erdnüsse, J Soja, K Laktose, L-Schalenfrüchte, T Lupinen, U Weichtiere, V Sellerie, W Senf, X Sesam, Y Schwefeldioxide & Sulfit,  Veggie

## Champagner & Schaumwein $\gamma$

<b>Riesling Sekt I extra trocken *Empfehlung</b>	0,75l   39,00
Weingut Franz Karl Kruger   Guldental   Traditionelle Flaschengärung handgerüttelt   Himmelreichs heimlicher „Champagner“ sensationell	
<b>Moet Imperial</b>	0,75l   65,00
<b>Moet Ice Imperial</b>	0,75l   110,00
Frankreich   12,5%vol.   Champagne	
<b>Crémant de Loire AOC Brut oder Brut Rosé</b>	0,1   7,50 0,75l   38,00
Frankreich   12%vol	
<b>Pinot Noir Rosé (Sekt) auf Eis</b>	0,1   7,50 0,75l   39,00
Weingut Franz Karl Kruger   Guldental   Blauer Spätburgunder	

## Spirituosen $\gamma, 1$

<b>Martini</b>	5cl   6,50
Martini Bianco	
<b>Jägermeister 35% Vol.</b>	2cl   3,50
<b>Ramazzotti 30% Vol.</b>	2cl   3,50
<b>Malteser 40% Vol.</b>	2cl   3,50
Aquavit	
<b>Obstler Marc vom Spätburgunder 42% Vol.</b>	2cl   4,40
Tresterbrand im Eichenholzfass gereift   doppelt getrestert	
<b>Glina Whisky Triple Cask ca. 52% Vol.</b>	2cl   16,50
<b>Regionale Obstbrände aus der Region <math>\gamma</math></b>	2cl   4,00

Himmlicher Williams Christ 40% Vol.

Himmlicher Honig-Willi 40% Vol.

Himmliche Elena 55 % Vol.

Himmliche Apfelwiese 40% Vol.

Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Geschwefelt, 6 Geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Süßungsmittel, 9 Phenylalaninquelle, Frittierte Gerichte können Spuren von A-Y enthalten.

A Weizen, B Roggen, C Gerste, D Hafer, E Dinkel, F Krustentiere, G Eier, H Fisch, I Erdnüsse, J Soja, K Laktose, L<sup>s</sup> Schalenfrüchte, T Lupinen, U Weichtiere, V Sellerie, W Senf, X Sesam, Y Schwefeldioxide & Sulfite,  Veggies

# LONGDRINKS & COCKTAILS <sup>1,2,3,Y</sup>

0,335l

## Gin Tonic

5cl. Gin I Thomas Henry Tonic

8,80

### Wahlweise mit:

5cl. Monkey 47 Gin (Fruchtnoten I Schwarzwald)

zzgl. 3,50

5cl. Malfy Gin (Zitrus I Italien)

zzgl. 2,50

## Skinny Bitch

5cl. Vodka I Tafelwasser I Limette

8,80

## Vodka Red Bull

5cl Vodka I Red Bull

9,10

## Jacky Cola

5cl. Jack Daniels I Coca Cola

9,10

## Cuba Libre

5cl. Havana 3J. I Coca Cola

8,50

mehr Longdrinks auf Anfrage ...

## **Alkoholfrei 0,0%vol.**

### Rum Cola

4cl Undone Jamaican Dark Cane I Coca Cola

8,50

### Gin Tonic

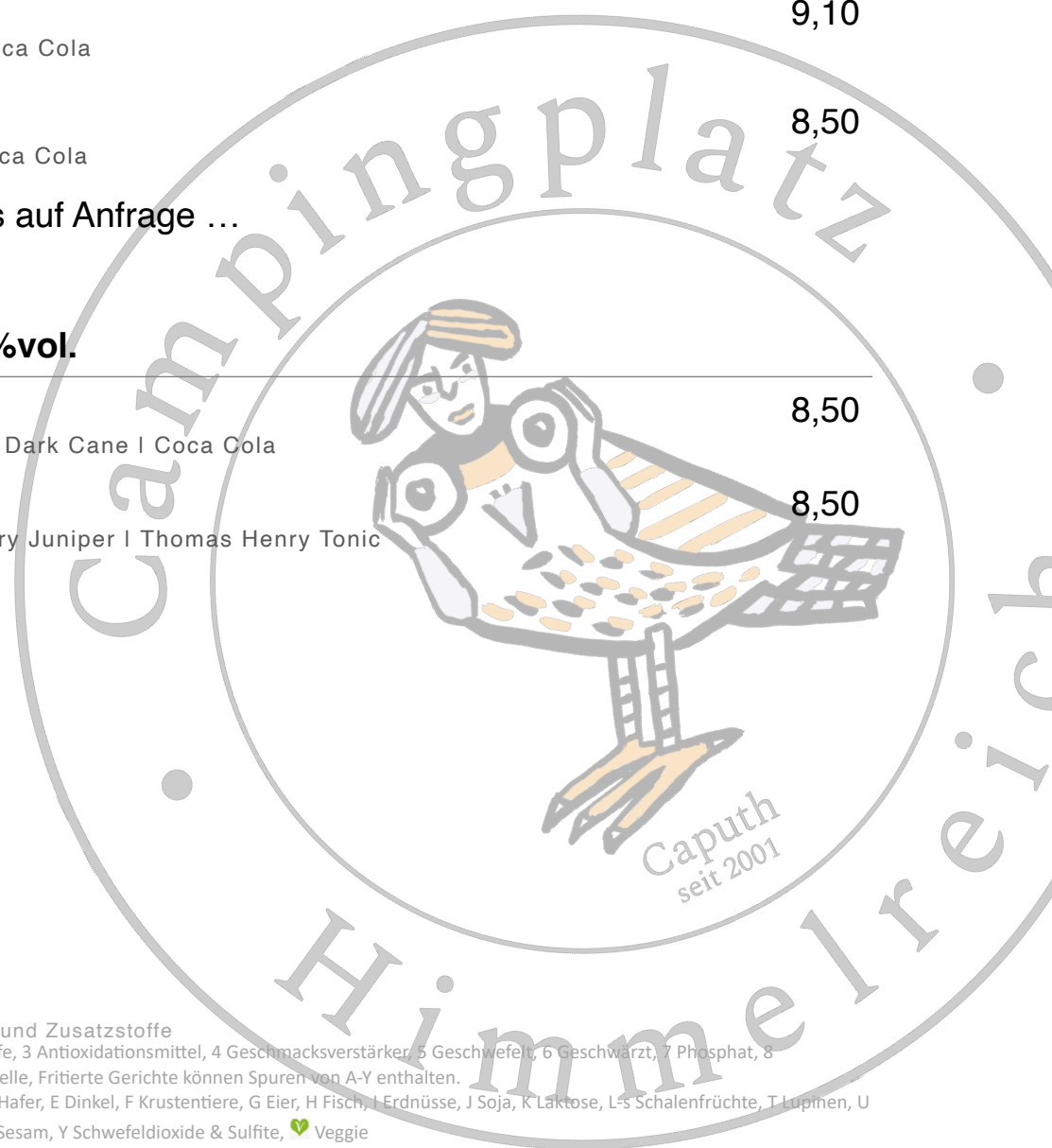
4cl Undone London Dry Juniper I Thomas Henry Tonic

8,50

Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Geschwefelt, 6 Geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Süßungsmittel, 9 Phenylalaninquelle, Frittierte Gerichte können Spuren von A-Y enthalten.

A Weizen, B Roggen, C Gerste, D Hafer, E Dinkel, F Krustentiere, G Eier, H Fisch, I Erdnüsse, J Soja, K Laktose, L-Schalenfrüchte, T Lupinen, U Weichtiere, V Sellerie, W Senf, X Sesam, Y Schwefeldioxide & Sulfit,  Veggie



# HIMMLISCHE VERSUCHUNG 1,2,8,K

## Eisbecher

**Erdbeerbecher** 10,50

3 Kugeln Eis nach Wahl | Sahne | frische Erdbeeren | weiße Schokoladenraspeln

**Kinderbecher** 6,50

2 Kugeln Eis nach Wahl | Sahne | bunte Streusel

**Krokantbecher** 9,50

1 Kugel Schokoladeneis | 2 Kugeln Vanille Eis | Nuss | Sahne  
Schokoladensoße

**Schwedenbecher** 9,50

3 Kugeln Vanilleeis | Apfelmus | Eierlikör | Sahne

## Frappe & Geeistes

**Eisschokolade** 6,80

1 Kugel Schokoladeneis

**Eischokolade mit Sahne** 8,30

1 Kugel Schokoladeneis

**Eiskaffee** 7,80

1 Kugel Vanilleeis | Sahne

**Frappuccino** 6,50

Eiswürfel | Caramel | Creme Café

**Frappuccino** 8,00

Eiswürfel | Caramel | Creme Café | Sahne

**Maracuja Iced Matcha Latte** 8,50

Eiswürfel | Milch | Maracuja | Matcha | Saisonale Früchte

**Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe**

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Geschwefelt, 6 Geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Süßungsmittel, 9 Phenylalaninquelle, Frittierte Gerichte können Spuren von A-Y enthalten.

A Weizen, B Roggen, C Gerste, D Hafer, E Dinkel, F Krustentiere, G Eier, H Fisch, I Erdnüsse, J Soja, K Laktose, L-Schalenfrüchte, T Lupinen, U Weichtiere, V Sellerie, W Senf, X Sesam, Y Schwefeldioxide & Sulfit,  Veggies

