





FRÜHSTÜCK //

„all you can eat“

16,90 €

Brot, Brötchen, Croissants, Marmelade, Käse, Wurst, gekochte Eier und Rühreier, Speck, Wurst, Fisch, Salat, Müsli, Natur- und Früchtejoghurt, frischer Obstsalat und vieles mehr ... (inkl. Kaffee, Tee und Saft)

bread, rolls, croissants, jam, cheese, cold cuts, boiled and scrambled eggs, bacon, sausages, fish, salad, cereals, natural and fruit yoghurt, fresh fruit salad and much more... (including coffee, tea and juice)

Alle Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen zu unserem Frühstücksangebot finden Sie am Buffet.

All information about allergens and additives of our breakfast offer can be found at the buffet.

Kleines Frühstück

8,40 €

2 Brötchen, Butter, Käse, Schinken, Marmelade (ohne Getränke) ^{c/1/2/3}

2 bread rolls, butter, cheese, ham, jam (without drinks) ^{c/1/2/3}

Altstadt Frühstück

10,40 €

2 Brötchen, Brot, Butter, Käse, Schinken, Salami, Marmelade, Honig, 1 gekochtes Ei (ohne Getränke) ^{c/d/1/2/3}

2 bread rolls, brown bread, butter, cheese, ham, salami, jam, honey, 1 boiled egg (without drinks) ^{c/d/1/2/3}

Zwei Rühr- oder Spiegeleier mit einem Brötchen ^{c/h}

4,90 €

2 scrambled or fried eggs with a bread roll ^{c/h}

Zwei Rühr- oder Spiegeleier mit Speck und Brötchen/Brot ^{c/h/2/3/5}

5,90 €

2 scrambled or fried eggs with a bread roll and bacon ^{c/h/2/3/5}

Frühstück täglich 06:30 - 11:00 Uhr

SPEISEN



SUPPE //

Kartoffelsuppe

4,50 €

a/b/c/d/e/h/i/j/m/n/1/2/3/5

*mit Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Lauch und würzigem Speck
potatoe soup with carrots, celery, leeks and spicy bacon*

Tomatencremesuppe

5,50 €

a/b/c/d/e/f/h/i/j/k/l/m/n/1/2/3/5

*mit Mozzarella und Basilikum
tomato soup with mozzarella and basil*

Gulaschsuppe

6,50 €

a/b/c/d/e/f/g/h/j/k/l/m/1/2/3/5

*mit Rindfleisch, Paprika und Kartoffeln
soup with beef, peppers and potatoes*



Täglich 12:00 - 22:00 Uhr

SPEISEN



BAGUETTES //

Tomate-Mozzarella

Basilikum-Pesto, Tomate, Mozzarella ^{c/h/d/2}
basil-pesto, tomato, mozzarella ^{c/h/d/2}

Chorizo

Milde Salsa Sauce, Blattsalat, Paprika, Chorizo Salam ^{c/j/d/n/a/2/3}
mild salsa sauce, lettuce, peppers, chorizo salami ^{c/j/d/n/a/2/3}

Schinken-Käse

Remoulade, Blattsalat, Tomate, Gurke, Schinken, Käse ^{a/c/d/n/1/2/8}
remoulade, lettuce, tomato, cucumber, ham, cheese ^{a/c/d/n/1/2/8}

Thunfisch

Thunfischcreme, Blattsalat, Tomate, Mais, Zwiebeln, Ei ^{c/h/l/i/n}
tuna cream, lettuce, tomato, corn, onions, eggs ^{c/h/l/i/n}

Chicken

Milde Salsa Sauce oder Honig-Senf-Sauce, Blattsalat, Tomate, Gurke, Hähnchenbrust ^{c/d/a/n}
mild salsa sauce or honey-mustard-sauce, lettuce, tomato, cucumber, chicken breast ^{c/d/a/n}



5,90 €

6,50 €

6,50 €

6,90 €

6,90 €

Täglich 12:00 - 22:00 Uhr



SALATE //

Insalata Mista

Gemischte Blattsalate, Tomaten, Gurken, Mais, Zwiebeln ^{c/n}
mixed lettuce, tomato, cucumber, corn, onions ^{c/n}

Insalata Capricciosa

Gemischte Blattsalate, Tomaten, Gurken, Mais, Zwiebeln, Schinken, Käse, Ei, Oliven ^{c/d/h/n/1/2}
mixed lettuce, tomato, cucumber, corn, onions, ham, cheese, eggs, olives ^{c/d/h/n/1/2}

Insalata di Tonno

Gemischte Blattsalate, Tomaten, Gurken, Mais, Zwiebeln, Thunfisch, Ei, Käse ^{c/d/h/l/i/n/1/2}
mixed lettuce, tomato, cucumber, corn, onions, tuna, eggs, cheese ^{c/d/h/l/i/n/1/2}

Insalata di Pollo

Gemischte Blattsalate, Tomaten, Gurken, Mais, Zwiebeln, Hähnchenbruststreifen ^{c/n}
mixed lettuce, tomato, cucumber, corn, onions, chicken breast ^{c/n}



7,00 €

11,50 €

12,50 €

12,50 €

Sie können zwischen folgenden Salat Dressings wählen:
You can choose between the following salad dressings

Joghurt Dressing ^{c/h/d/a}
Yoghurt dressing ^{c/h/d/a}

Balsamico Dressing ^{c/h/d}
Balsamic dressing ^{c/h/d}

Italian Dressing ^{c/h/d/n/a}
Italian dressing ^{c/h/d/n/a}

Täglich 12:00 - 22:00 Uhr

SPEISEN



FLAMMKUCHEN //

Elsässer Art

Sauerrahm, Speck, Zwiebeln ^{c/d/2/3}
sour cream, bacon, onions ^{c/d/2/3}

Griechische Art

Sauerrahm, Hirtenkäse, Peperoni ^{c/d/2/3}
sour cream, herder cheese, chili peppers ^{c/d/2/3}

Apfel & Zimt

Rahm, Apfel, Rosinen, Zimt, Zucker ^{c/d/2/3}
cream, apple, raisins, cinnamon, sugar ^{c/d/2/3}

Apfel & Zimt und eine Kugel Vanilleeis

Rahm, Apfel, Rosinen, Zimt, Zucker und eine Kugel Vanilleeis ^{c/d/1/2/3}
cream, apple, raisins, cinnamon, sugar and one scoop vanilla ice cream ^{c/d/1/2/3}

Klein
small

6,90 €

6,90 €

6,90 €

7,90 €

Groß
large

7,90 €

7,90 €

7,90 €

8,90 €

Täglich 12:00 - 22:00 Uhr

SPEISEN



PIZZA //

Margherita

Tomatensauce, Olivenöl, Mozzarella ^{c/d}

tomato sauce, olive oil, mozzarella cheese ^{c/d}

7,00 €

Buffalo

Tomatensauce, Olivenöl, Büffelmozzarella, Kirschtomaten ^{c/d}

tomato sauce, olive oil, buffalo mozzarella, cherry tomatoes ^{c/d}

8,90 €

Tonno

Tomatensauce, Olivenöl, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln ^{c/d}

tomato sauce, olive oil, mozzarella cheese, tuna, onions ^{c/d}

10,00 €

Mediterrano

Tomatensauce, Olivenöl, Mozzarella, Emmentaler, Grillgemüse (Aubergine, Zucchini, Peperoni) ^{c/d}

tomato sauce, olive oil, mozzarella cheese, emmental cheese, grilled vegetables (eggplant, zucchini, chili peppers) ^{c/d}

10,90 €

Speciale

Tomatensauce, Olivenöl, Mozzarella, Schinken, Peperoni, Paprika, Peperonisalami, Champignons ^{c/d/2/3}

tomato sauce, olive oil, mozzarella cheese, ham, chili peppers, peppers, salami, mushrooms ^{c/d/2/3}

11,90 €



Täglich 12:00 - 22:00 Uhr

SPEISEN



ORIGINAL RUSTIKAL //

„Scharfe Reni“

*Kölner Currywurst mit Pommes Frites „Rut-Wiess“^{a/c/d/h/i}
roasted sausage with curry sauce and french fries^{a/c/d/h/i}*

7,90 €

Kölner Domkranz „Prinz Frank I.“

*Bratwurstschnecke mit Wirsing, Bratkartoffeln und Kölsch Sauce
roasted sausage coil, served with cabbage, fried potatoes and beer sauce*

11,90 €

Wählen Sie bitte als Beilage Bratkartoffeln oder Pommes Frites

please choose dish fried potatoes or french fries as side dish

Schnitzel „Wiener Art“

„viennese style“

12,90 €

Zigeunerschnitzel

„zingara schnitzel“ - with tomato sauce, peppers and onions

13,90 €

Jägerschnitzel

„escalope chasseur“ - with mushroom sauce

13,90 €

Täglich 12:00 - 22:00 Uhr

Diese Speisen servieren wir Ihnen aus dem Brauhaus Sion

GETRÄNKE



WEISSWEINE //

Weissburgunder, Weingut Spiess^f <i>trocken, Rheinhessen // Filigran und federleicht verführt dieser Leisetreter mit Zitrone, Melisse und leichten Spuren von Ananas... und dem Wunsch nach dem nächsten Glas!</i>	0,2l	6,90 €	0,75l	25,50 €
Chardonnay, Weingut Spiess^f <i>trocken, Rheinhessen // Mit dem Chardonnay erleben Sie Leichtigkeit und genießen in langen Zügen das Aroma von Macadamianüssen, Bananen und saftigen Marillen.</i>	0,2l	7,40 €	0,75l	27,50 €
Sauvignon Blanc, Weingut Thorsten Krieger^f <i>trocken, Pfalz // In der Nase intensive Noten von Mandarine, Grapefruit, grünem Apfel und frisch geschnittenem Zitronengras. Fruchtig-verspielt, würzig und rassig. Lebhaftes Finish.</i>	0,2l	6,90 €	0,75l	25,50 €
Riesling "Blitz", Weingut Dr. Pauly-Bergweiler^f <i>feinherb, Mosel // Dieser Blitz schlägt auf Ihrer Zunge ein – Dieser Moselaner zeigt Stärke mit seinen Honigaromen im Bukett mit süßen Aprikosen, Äpfeln und Weinbergpflirsichen.</i>	0,2l	6,40 €	0,75l	23,90 €
Grauburgunder, Weingut F.E. Schott^f <i>trocken, Nahe // Unser deutscher Pinot Grigio! Ein Gaumenschmeichler mit reichhaltiger Frucht aus reifer Melone, süßen Äpfeln und Quitten. Säurearm und frisch bleibt's nicht bei einem Glas.</i>	0,2l	6,40 €	0,75l	23,90 €

GETRÄNKE



ROTWEINE //

Schwarzriesling, Weingut Krughof^f <i>trocken, Rheinhessen // Entspannt will dieser Rheinhesse den Tag mit Ihnen ausklingen lassen. Weiche, unaufdringliche Aromen von fruchtiger Pflaume, Vanille und einer frischen Säure.</i>	0,2l	5,90 €	0,75l	21,90 €
Blauer Zweigelt, Weingut Zahn^f <i>trocken, Saale-Unstrut // Selbstbewusst tritt dieser Wein mit einem intensiven Duft von Zimtblüten und einem kräftigen Geschmack von saftigen Schwarzkirschen und Feigen auf.</i>	0,2l	7,40 €	0,75l	25,50 €
Merlot S, Weingut Spiess^f <i>trocken, Rheinhessen // Ein echter Kerl will an Ihren Tisch! Karminrot saftige Schattenmorellen und Cassisbeeren, etwas Rauch und markante Tannine verlangen Ihre ganze Aufmerksamkeit.</i>	0,2l	7,40 €	0,75l	25,50 €
Lemberger, Weinkonvent Dürrenzimmern^f <i>trocken, Württemberg // Ob zur Pasta oder zum Chorizo Baguette, sein Aroma von roten Beeren und seine Würze von einem Touch Lakritz sowie Pfeffer begleiten jede gemütliche Runde.</i>	0,2l	6,90 €	0,75l	23,90 €
Dornfelder "Im Holzfass gereift", Weingut Krieger^f <i>trocken, Pfalz // Dem Treiben am Dom entspannt zuschauen – Ein Glas voll dunkler Schokolade, Waldbeeren und duftenden Eichenaromen.</i>	0,2l	5,90 €	0,75l	21,90 €

GETRÄNKE



ROSÉWEINE //

Rosé, Weingut Thorsten Krieger^f 0,2l 5,90 € 0,75l 25,50 €

trocken, Pfalz // After Work oder After Sightseeing – lassen Sie sich fallen.

Dieser Rosé holt Sie ab und massiert Ihre Seele mit reifen Erdbeeren, einem Hauch Vanille und herrlich frischem Säurespiel.

Rotling “pinkfein, Fünf Freunde“, Weingut Schwane^f 0,2l 6,40 € 0,75l 27,50 €

halbtrocken, Franken // Rosé mit Power – Feurig Rosa im Glas strömt Ihnen wildes

Cassis und Kirsche der Rebsorte Domina entgegen, verfeinert durch den hocharomatischen Bacchus – Achtung Suchtgefahr.

SEKT //

Sekt Hausmarke Flasche^f 0,75l 24,50 €

Sekt Hausmarke Piccolo^f 0,2l 6,50 €

PROSECCO //

Scavi & Ray Prosecco Frizzante^f 0,75l 28,50 €

Scavi & Ray Prosecco Frizzante^f 0,2l 7,90 €

CHAMPAGNER //

Moët & Chandon Brût Imperial^f
0,75l 89,00 €

Moët & Chandon Rosé Imperial^f
0,75l 89,00 €

GETRÄNKE



GIN //

Bombay London Dry Gin //	<i>Empfehlung: Mit Indian Tonic Water</i>	4cl	5,90 €
Bombay Sapphire London Dry Gin //	<i>Empfehlung: Mit Mediterranean oder Indian Tonic Water</i>	4cl	6,90 €
Tanqueray N° TEN //	<i>Empfehlung: Mit Indian Tonic Water</i>	4cl	7,50 €
G'Vine Floraison Gin //	<i>Empfehlung: Mit Elderflower oder Indian Tonic Water</i>	4cl	8,80 €
Hendrick's Gin //	<i>Empfehlung: Mit Mediterranean oder Indian Tonic Water</i>	4cl	8,50 €
The Duke Munich Dry Gin //	<i>Empfehlung: Mit Indian Tonic Water</i>	4cl	7,50 €
Monkey 47 ¹ //	<i>Empfehlung: Mit Indian Tonic Water</i>	4cl	8,80 €
Gin Mare //	<i>Empfehlung: Mit Elderflower oder Mediterranean Tonic Water</i>	4cl	8,80 €



Fever Tree <i>Indian Tonic Water</i> ¹⁰	0,2l	3,80 €
Fever Tree <i>Mediterranean Tonic Water</i> ¹⁰	0,2l	3,80 €
Fever Tree <i>Elderflower Tonic Water</i> ¹⁰	0,2l	3,80 €
Fever Tree <i>Sicilian Bitter Lemon</i> ¹⁰	0,2l	3,80 €
Fever Tree <i>Ginger Ale</i>	0,2l	3,80 €
Fever Tree <i>Ginger Beer</i> ^{c/3}	0,2l	3,80 €

Kombinieren Sie Ihren Longdrink mit unseren Fever Tree Tonics

GETRÄNKE



SPIRITUOSEN //

Linie Aquavit	2cl	3,90 €	Smirnoff Vodka	4cl	5,90 €
Grappa di Julia	2cl	3,90 €	Absolut Vodka	4cl	6,90 €
Averna	4cl	5,60 €	Belvedere Vodka	4cl	8,90 €
Campari	4cl	5,60 €	Bacardi Rum	4cl	5,90 €
Pernod	4cl	5,60 €	Havana Club Rum ¹	4cl	6,90 €
Ramazzotti	4cl	5,60 €	Sierra Tequila	4cl	5,90 €
Jägermeister	4cl	5,60 €	Cognac Hennessy	4cl	7,90 €
Baileys Irish Cream ^d	4cl	5,60 €	Sherry medium ^f	5cl	5,90 €
Amaretto	4cl	5,60 €	Martini Bianco ^f	5cl	4,90 €
			Obstbrände	5cl	5,50 €
			<i>(Williams Christ, Himbeer, Zwetschge und Kirsch)</i>		

WHISK(E)Y //

Johnnie Walker Red Label Scotch ¹	4cl	6,50 €	Tullamore Dew 6 Years Irish Whiskey ¹	4cl	6,50 €
Chivas Regal Scotch 12 Years ¹	4cl	8,50 €	Jameson 4 Years Irish Whiskey	4cl	7,50 €
Jim Beam Bourbon	4cl	6,50 €	Glenfiddich 12 Years Single Malt ¹	4cl	7,50 €
Jack Daniels Tennessee Whiskey	4cl	7,50 €	Laphroaig 10 Years Single Malt	4cl	8,50 €

GETRÄNKE



LONGDRINKS //

Campari – 1 Fl. Granini Orangensaft	8,70 €
Smirnoff Vodka – 1 Fl. Bitter Lemon ¹⁰	9,70 €
Belvedere Vodka – 1 Fl. Bitter Lemon ¹⁰	12,70 €
Bacardi – 1 Fl. CocaCola ^{1/9}	9,50 €
Havana – 1 Fl. CocaCola ^{1/9}	10,50 €
Jim Beam – 1 Fl. CocaCola ^{1/9}	9,10 €
Jack Daniels – 1 Fl. CocaCola ^{1/9}	10,10 €
Bombay London Dry Gin - 1 Fl. Tonic Water ¹⁰	9,70 €
Hendrick's Gin - 1 Fl. Tonic Water ¹⁰	12,30 €

Alle unsere Longdrinks setzen sich aus
4cl Spirituose und einer 0,2l Softdrink
Flasche zusammen.



SPRITZ //

Hugo ^{t/2}	6,90 €
<i>4cl Sekt, Holunderblütensirup, Minze, Limetten</i>	
Aperol Spritz ^{1/10}	6,90 €
<i>2cl Aperol, Sekt</i>	
Campari Spritz ^t	8,90 €
<i>4cl Campari, Sekt</i>	
Lillet Vive ^{t/10}	8,50 €
<i>5cl Lillet Blanc, Tonic Water, Sekt, Gurkenscheibe, verschiedene Früchte, Minze</i>	
Lillet Berry ^t	8,50 €
<i>5cl Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry, Sekt, verschiedene Früchte</i>	
Lillet Buck ^t	8,50 €
<i>5cl Lillet Blanc, Ginger Ale, Limettensaft, Limetten</i>	
Moscow Mule ^{c/3}	9,50 €
<i>4cl Smirnoff Vodka, Fever Tree Ginger Beer, Gurke, Limetten</i>	

GETRÄNKE



BIERE //

Gaffel Kölsch vom Fass ^c		0,3l	2,90 €
Gaffel Kölsch vom Fass ^c		0,4l	3,90 €
Gaffel Kölsch-Cola ^{1/3/9/c}		0,3l	2,90 €
Gaffel Kölsch-Schuss ^{1/c}		0,3l	2,90 €
Gaffel Alster ^{1/3}		0,3l	2,90 €
Gaffel Radler ^c		0,3l	2,90 €
Erdinger Weißbier ^c		0,33l	3,50 €

BIERE ALKOHOLFREI //

Gaffel Kölsch alkoholfrei ⁹	0,33l	2,90 €
Vitamalz ^{1/c}	0,33l	2,90 €
Erdinger Weißbier Alkoholfrei ^c	0,33l	3,50 €
Erdinger Weißbier Grapefruit ^c	0,33l	3,50 €

sky
sports bar



GETRÄNKE



SOFTDRINKS //

Coca Cola ^{1/3/9} , Coca Cola Zero ^{1/2/8/9/12}	0,2l	2,60 €
Fanta ^{1/3} , Sprite ¹	0,2l	2,60 €
Rheinfels Mineralwasser	0,25l	2,60 €
Rheinfels Mineralwasser	0,75l	7,20 €
Schweppes Russian Wild Berry	0,2l	2,80 €
Fever Tree Indian Tonic Water ¹⁰	0,2l	3,80 €
Fever Tree Mediterranean Tonic Water ¹⁰	0,2l	3,80 €
Fever Tree Elderflower ¹⁰	0,2l	3,80 €
Fever Tree Bitter Lemon ¹⁰	0,2l	3,80 €
Fever Tree Ginger Ale	0,2l	3,80 €
Fever Tree Ginger Beer ^{c/3}	0,2l	3,80 €
Apfelsaft naturtrüb	0,2l	2,80 €
Granini Orangensaft	0,2l	2,80 €
Granini Ananassaft	0,2l	2,80 €
Tomatensaft	0,2l	2,80 €

SAFTSCHORLEN //

Flasche 0,33l

Schwarze Johannisbeer Schorle	3,50 €
Rhabarbersaft Schorle	3,50 €
Apfelsaftschorle naturtrüb	3,50 €
Holunderblüten Schorle ⁴	3,50 €
Rote Früchte Schorle	3,50 €

(Apfel, Sauerkirsche, Traube)



Lütts
Landlust
volle Pulle Heimat!

GETRÄNKE



HEISSGETRÄNKE //

Cafe Creme ⁹	2,50 €
Kaffee Hag	2,50 €
Cappuccino ^{d/9}	2,90 €
Espresso ⁹	2,50 €
Doppelter Espresso ⁹	3,90 €
Milchkaffee ^{d/9}	2,90 €
Latte Macchiato ^{d/9}	3,50 €
Cafe „Corretto“ ⁹ mit 2cl Grappa	5,90 €
Glas Milch ^d	1,50 €
Heiße Schokolade ^d	2,50 €
Heiße Schokolade mit Sahne ^{d/8}	3,20 €
Heiße Zitrone (mit frischer Zitrone)	2,80 €



WAFFEL //

Waffel mit Sahne ^{h/d/e}	4,00 €
Waffel mit Puderzucker ^{h/d/e}	3,00 €
Waffel mit Kirschen/Sahne ^{h/d/e}	5,00 €
Waffel mit Kirschen/Vanilleeis ^{h/d/e/1}	5,50 €
Waffel mit Vanilleeis ^{h/d/e/1}	4,50 €



GETRÄNKE



TEE //

Earl Grey „Blue“

2,80 €

Ausgewählte Schwarztees aus Darjeeling und Assam mit dem Aroma der Bergamotte veredelt. Die blauen Kornblumenblüten setzen exklusive optische Akzente.

Superior Assam

2,80 €

Eine hochwertige Auslese aus feinsten Blättern mit hellen, leuchtenden Blattspitzen, die ein besonders feines Aroma mit vielen Geschmacksnuancen in die Tasse bringen.

Grüntee „Jasmin“

2,80 €

Die Teeblätter werden mit ausgesuchten feinen Jasminblüten vermischt, die dem Tee sein zartes, edles Aroma und den erlesenen blumigen Duft verleihen.

Sencha „Zitrone-Malve“

2,80 €

Frischer Grüntee: Seine leichte Herbe und überraschend zarte Süße werden durch die spritzige Zitrone, das exotische Lemongras und die Malvenblüten meisterlich verfeinert.

Kamillo

2,80 €

Eine moderne Inszenierung aus Kamille, Minze, Orange und Lemon-gras. Eine besondere Auslese in der sich die aromatische Kamille mit der Fruchtigkeit der Orange verbindet.

Nana Minze – Pfefferminze

2,80 €

Die mentholige Frische der Pfefferminze und die feine Süße der afrikanischen Nana Minze verleihen diesem Tee ein unvergleichliches Aroma.

Rooibos „Vanille-Sahne“

2,80 €

Südafrikanischer Rooibostee mit unverkennbarer weicher Note und typisch kupferroter Tassenfarbe, abgerundet mit edler Vanille und vollmundigem Sahnearoma.

Hibiskus – Cranberry

2,80 €

Kraftvolle Komposition aus Früchten wie Cranberries, Apfelstückchen, Orange und Hibiskus, harmonisch abgestimmt zu einem weichen, gehaltvollen Bouquet.

SÜSSES

alter ⁵⁵
markt

GENIESSEN SIE UNSERE HAUSGEMACHTEN

TORTEN
KUCHEN
WAFFELN
STRUDEL

IN UNSERER CAFE – LOUNGE
Alter Markt 55
(direkt um die Ecke)



homemade cakes & pies

Frisch von unserem Konditor

**Allergene:**

- a) Senf/-erzeugnisse
- b) Erdnüsse/Erdnussenerzeugnisse
- c) glutenhaltige(s) Getreide/-erzeugnisse
- d) Milch/-erzeugnisse einschließlich Laktose
- e) Krebstier(e)/-erzeugnisse
- f) Schwefeldioxid / Sulfit
- g) Lupinen/-erzeugnisse
- h) Eier/-erzeugnisse
- i) Soja/-erzeugnisse
- j) Schalenfrüchte (Nüsse)/ Schalenfruchterzeugnisse
- k) Sesam/-erzeugnisse
- l) Fisch/-erzeugnisse
- m) Weichtier(e)/-erzeugnisse
- n) Sellerie/-erzeugnisse

Zusatzstoffe:

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) mit Phosphat
- 6) geschwärzt
- 7) geschwefelt
- 8) mit Süßungsmittel
- 9) koffeinhaltig
- 10) chininhaltig
- 11) gewachst
- 12) Phenylalaninquelle



im CityClass Hotel Europa am Dom
Am Hof 38-46, 50667 Köln
Telefon: 0221 2058 - 0
europa@cityclass.de
www.cityclass.de



FREE Wi-Fi

Password: cityclass

**Für Zimmerservice berechnen wir eine Servicepauschale von 3,-€uro.
Room service will be charged with 3,-€uro extra.**