

# Herzlich Willkommen

Wir freuen uns, Sie in unserem Erlebnisrestaurant



begrüßen zu dürfen.

Alle unsere Speisen und Getränke sind mit Sorgfalt ausgesucht und verarbeitet.

Sollte dennoch etwas nicht Ihren Erwartungen entsprechen, bitten wir Sie in aller Gastfreundschaft, uns dies mitzuteilen, damit wir gleich reagieren können und Sie zufrieden sind...

Nur so können wir besser werden und dafür sorgen, dass Sie gerne wiederkommen.

Denn wo Menschen arbeiten, passieren auch mal Fehler....

## Familie Niedersberg

und das gesamte Team der Scheune

# Lieber Gast,

Wir kochen für Sie

ohne **SCHNICK-SCHNACK**

**LÄNDLICH - FRISCH - GUT - SAISONORIENTIERT**

Gute Fleischqualität und frische Produkte sind die Basis unserer Küche.

Wir haben für Sie viel vorbereitet, aber:

**Fleisch, Fisch und Salate  
müssen „a la minute“ zubereitet werden.**

In unseren Stoßzeiten kann es deswegen zu längeren Wartezeiten kommen.  
Bitte kalkulieren Sie deshalb ab dem Zeitpunkt Ihrer Essensbestellung  
für den Hauptgang **mindestens 30-45 Minuten** ein,  
da wir alle Gerichte am Tisch zusammen servieren möchten.

Vielen Dank für Ihr Verständnis

Informationen für Allergiker finden Sie auf der letzten Seite. 😊

Machen Sie einen kleinen Rundgang, schauen Sie sich alles an und genießen Sie  
die Romantik unserer Zunftscheune und den Gewölbekellern. Entdecken Sie unser  
Scheunengärtchen.

Sie werden sehen, die Zeit vergeht viel schneller.

Wir akzeptieren **keine** Kreditkarten – gerne können Sie mit EC- Karte zahlen.  
**WE DON'T ACCEPT CREDIT CARDS!**

Fragen Sie nach dem Senior Chef...er macht gerne eine Führung für Sie.

Ihre Familie

**Niedersberg**  
und alle guten Geister

## Alkoholfr. Getränke

non alcoholic beverage

Coca Cola	0,2l 2,70 / 0,4l	4.50
Cola light	Fl. 0,33l	3,90
Fanta	0,2l 2.70 / 0,4l	4.50
Sprite	0,2l 2,70 / 0,4l	4.50
Spezi	0,2l 2.70 / 0,4l	4.50
Schweppes		
Bitter Lemon	0,2l	3.90

## Wasser

mineral water



### aus der nahen Eifel...

Gerolsteiner Sprude	Fl. 0,25 l	3.50
(mit Kohlensäure)		
Gerolsteiner Naturell	Fl. 0,25 l	3.50
Gerolsteiner Naturell	Fl. 0,7 l	6,80
(Stilles Wasser)		
Gerolsteiner Sprudel	Fl. 0,7 l	6,80
Mineralwasser mit Kohlensäure		

### ...aus der Heimat

**Trarbacher** Felsenwasser  
aus der

### Wildstein-Therme

thermal spring

**Medium** Fl. 0,7 l **6,80**

## Säfte

juices

Apfelsaft	0,2l	3.70
Apfelschorle	0,2l	3.30
Apfelschorle, groß	0,5l	6.80
Traubensaft	0,2l	4.00
Traubensaftschorle	0,5l	6.80
Orangensaft	Fl. 0,2l	3,90

## Bier

frisch gezapft  
beer on tap

<b>Bitburger</b> <i>Premium Pils</i>	0,3l	3,90
im Glaskrug	0,5l	6.30
Schuss	0,3l	3.90
Schuss, groß	0,5l	5,90
Radler	0,3l	3,90
Radler, groß	0,5l	5,90
Cola-Bier	0,3l	3,90
Cola-Bier, groß	0,5l	5,50
<b>ERDINGER</b> <i>Weißbier</i>	0,5l	5,90

## Flaschenbiere

alkoholfrei  
bottled beers  
(alcohol free)

Erdinger alkoholfrei	0,5l	5,80
Erdinger mit Zitrone	Fl. 0,33l	3,90
Bitburger	Fl. 0,33l	3,90
Malzbier	Fl. 0,33l	3,90

Inklusive Bedienung und  
Mehrwertsteuer



## Heissgetränke

## Kaffee

Tasse Kaffe, Creme	2.90
Milchkaffee	3.00
Espresso	2.80
doppelter Espresso	4.30
Cappuccino „Classic“ (mit aufgeschäumter Milch)	3.40
Latte Macchiato	3.00

## Heiße Schokolade

- **ohne** Sahne 3.00
- **mit** Sahne 3.90
- **Portion** Sahne  
Extra 0,90

## Tea Diamonds

Orange Pekoe (Schwarzer Tee , ceylon select)	3.00
Royal Darjeeling (Second Flush Blatt/ Schwarzer Tee)	3.00
Kräutergarten Wohltuende Mischung	3.00
Rooibos Vanilla. Südafrik. Rotbusch, VanilleAromen koffeinfrei	3.00
Sommerbeeren „Früchtete“ Erdbeer-Himbeer Aromen	3.00
Biofrüchte, natur	3.00
Spicy Black Chai, broken Orientalische Aromen	3,00
Asam (schwarzer Tee) Special broken, würzig, malzig	3.00

\*\*\*

## Für die Gesundheit

Hagebutte	2,90
Kamillentee	2,90
Fencheltee	2,90
Pefferminztee	2,90
Grüner Tee	2,90

## Feine Mosel-Liköre

fine Mosel liqueur

### Roter Weinbergspfirsich-Likör

die Spezialität der Mosel	2cl	4.40
Pflaumen-Likör	2cl	4.40
Moselkräuter-Likör, mild	2cl	4.40
Mosel-Riesling-Likör	2cl	4.40

## Aperitifs

## Sommer Drinks

Aperitifs and Summer Drinks

ein Genuss...

**Glas Sekt trocken** 0,1 l 4,80

**„Kir Mosel“** 0,1 l 6.20  
Rieslingssekt mit einem  
Schuss Weinbergspfirsichlikör

**Aperol Sprizz** 0,2l 6.90  
Mit Rieslingsekt aufgefüllt,  
Orange auf Eis

**„HUGO „** 0,2l 6.90  
Secco mit Holundersirup,  
Limette, Minze auf Eis

**HUGO „rose “ Beere** 0,2l 6.90  
Secco – Beeren-Minze auf Eis

---

**Martini bianco** 5cl 4.40  
auf Eis

**Sandemann Sherry**  
Dry Seco 5cl 4,90

**Sandemann Sherry**  
medium .... 5cl 4.90

## Magenfreundliche Kräuterschnäpse

bitters

Underberg	2cl	3,80
Fernet Branca	2cl	4.00
Malteser	2cl	4.00
Jägermeister	2cl	4.00
Wurzelpeter	2cl	4.00
Ramazotti	2cl	4.40
Auf Eis mit Zitrone		

## Mosel-Edelbrände

schnapps

Trester „Mosel-Grappa“	2cl	3.20
Hefe	2cl	3.20
Riesling-Trester	2cl	4.90

Trester  
im Barriquefass gereift 2cl 5.50

Riesling-Weinbrand  
im Eichenfass gereift 2cl 5.50

Birnenbrand	2cl	4.50
Zwetschge	2cl	4.50
Mirabelle	2cl	4.50
Ouittenbrand	2cl	4.50
Weinbergspfirsich	2cl	4.50

Asbach Uralt	2cl	4.50
Remy Martin VSOP	2cl	6 90

**Alle Preise dieser Karte verstehen sich in Euro und sind inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer.**

All prices are inclusive of tax, no service charge included

# Offene Rieslingweine im Ausschank

Enjoy a glass of Riesling wine

0,2 l

- |    |  |      |
|----|--|------|
| 1. | 2021er Riesling<br>Qualitätswein <b>lieblich</b><br>Weingut C. A. Hausmann/ Stassen      | 6.50 |
| 2. | 2021er Traben-Trarbacher Riesling<br>Qualitätswein <b>feinherb</b><br>Weingut Josef Ehes | 6.50 |
| 3. | 2020er Traben-Trarbacher Riesling<br>Qualitätswein <b>trocken</b><br>Weingut Axel Emert  | 6.50 |
| 4. | 2020er Trarbacher Schloßberg<br>Hochgewächs <b>lieblich</b><br>Weingut Conrad Bartz      | 6.50 |

# Offener Rivaner im Ausschank

A glass of rivaner

- |    |   |      |
|----|---|------|
| 5. | 2020er Rivaner <b>halbtrocken</b><br>Familienweingut Helmut Reis-Gibbert, Briedel | 6.50 |
|----|---|------|

# Weinschorle, erfrischend und leicht

Spritzer, fresh and light

- |    |                        |      |
|----|------------------------|------|
| 7. | lieblich (smooth)      | 5.50 |
| 8. | halbtrocken (half-dry) | 5.50 |
| 9. | trocken (dry)          | 5.50 |

**Alle Preise dieser Karte verstehen sich in Euro und sind inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer.**

All prices are inclusive of tax, no service charge included

## Rosé und Rotling im Ausschank

A glass of rosé and rotling wine

0,2 l

- |     |   |      |
|-----|---|------|
| 10. | 2021er Rotling<br>Qualitätswein <b>trocken</b><br>Weingut Louis Klein   | 7.10 |
| 11. | 2021er Rosenhof Rosé<br>Blauer Spätburgunder (pinot noir)<br>Qualitätswein <b>halbtrocken</b><br>Weingut Rainer Thielen, Wolf | 7.10 |
| 12. | 2020er Rotling<br>Qualitätswein <b>lieblich</b><br>Weingut Reis-Gibbert, Briedel  | 7.10 |

## Rotwein im Ausschank

A glass of rosé and rotling wine

- |     |   |      |
|-----|---|------|
| 13. | 2018er Trabener Kräuterhaus<br>Dornfelder<br>Qualitätsrotwein <b>trocken</b><br>Weingut Jörg & Mark Trossen | 7.10 |
| 14. | 2018er Rosenhof<br>Dornfelder<br>Qualitätsrotwein <b>halbtrocken</b><br>Weingut Rainer Thielen, Wolf        | 7.10 |
| 16. | 2019er Rote Rebe<br>Qualitätsrotwein <b>lieblich</b><br>Weingut Jörg & Mark Trossen                         | 7.10 |

## Weißburgunder im Ausschank

A glass of pinot blanc

- |     |   |      |
|-----|---|------|
| 15. | 2021er Weißburgunder<br>Qualitätswein <b>trocken</b><br>Weingut Harald Peifer | 7.10 |
|-----|---|------|

# Suppen

## Soups

Tomatencremesuppe 	Euro 6,80
mit hausgemachtem Basilikumpesto und einem Schuss Gin verfeinert, Sahnehaube, dazu Brot Creamy tomato soup, homemade basil pesto and a dash of gin, topped with cream, served with bread	
Oma`s Kartoffelsuppe 	6,20
mit Lauch und Möhren, Sahnehaube und gerösteten Brotwürfeln, Brot Potato soup, topped with cream and croutons, served with bread	

# Kleine Gerichte

## Small dishes

Wedges im Kupfertöpfchen, würzig und knusprig 	9,90
mit 3 verschiedenen Dips Wedges, spicy and crispy, 3 different dips	
3 Gemüse-Taler, gebraten, 2 Dips , Salatbukett 	13,90
Vegetable thalers, 2 dips, salad bouquet	
Gebackener Camembert 	11,90
mit Preiselbeeren, Baguette, Butter und Salat Bukett Baked Camembert with cranberry sauce, butter, baguette and salad bukett	
Ziegenkäse 	14,90
mit mediterranen Kräutern + Waldhonig auf Baguette gratiniert und einem kleinem Blattsalat mit Nüssen und Birnenspalten Goatcheese with mediterranean herbs + wild honey on baguette small salat + nuts and pear	
Sülze „von Schweinebäckchen“	16,50
mager und lecker, mit Sauce Remoulade, Gurke, mit Bratkartoffeln Terrine with wine jelly, tartar sauce, gherkins, with fried potatoes	
• <b>mit Butter und Brot</b> , kleines Salatbukett	13,00
with butter and brown bread	



# Vorspeisen

## Starters

	Euro
<b>Griebenschmalz</b> im Töpfchen hausgemacht, mit Brotauswahl <i>Homemade lard mixed with greaves and herbs served in pot, with bread</i>	5,50
<b>Bärlauchfrischkäse</b>  mit hausgemachtem Pesto mit Brotauswahl <i>wild garlic pesto cream cheese with baguette</i>	6.90
<b>Duo vom Frischkäse</b> , Bärlauch - Paprika Chilli, Baguette <i>cream cheese duo with baguette</i>	7.20
<b>Feta mit Bärlauchpesto</b> (aus Schaf & Ziegenmilch)  mit Paprika, Zwiebeln, kleinem Salatbukett, Baguette <i>Feta cheese with wild garlic pesto, onions, peppers, salad garnish and baguette</i>	12,90
<b>Käse Triple</b> ,  3erlei Käsewürfel, Brie- Gouda- Feta mit pesto, Baguette <i>Triple cheese, 3 kinds of cheese cubes, Brie-Gouda- Feta with pesto, baguette</i>	11,90
<b>Forellenfilet</b> (½ lbe) geräuchert, kalt serviert mit Sahnemeerrettich, Preiselbeeren, Butter und gemischtem Brot <i>Smoked trout fillet ½ served with creamed horseradish, cranberry sauce, butter and bread</i>	10,50
<b>Räucherlachs</b> (kleine Portion) kalt serviert, mit Salatbukett, zwei Röstitalern und Honig-Senf-Sauce <i>Smoked salmon served cold with salad garnish, two hash browns and honey-mustard sauce</i>	15,90
<b>Garnelen im Kartoffelmantel</b> (6stk) mit Chili und Asia dip und Salat Bukett <i>shrimps in potato coat with chili and asia dip with salad bukett</i>	13,80

# Unsere Salate

## Salads

	Euro
Bunter Beilagensalat   side salad	3.90
Bunter Gartensalat   Rohkost und Blattsalate mit Croutons und Baguette Mixed fresh salads with croutons and bread	12,00
• Portion Speckböhnchen	3.90
• Portion Gemüse des Tages, fragen sie nach	3.90
Fitness Salat Bunte Blattsalate, Früchte der Saison, Kräuter, Körner und Sprossen bratene <b>Hähnchenbrust</b> , Asia Dip- Balsam Dressing mixed leaf salad ,seasonal fruit, herbs and nuts, served with fried chicken breast	16.90
Feinschmeckersalat Bunte Blattsalate , Kräuter, Sprossen, Früchte, und Honig-Senf-Sauc dazu Scheiben vom <b>Räucherlachs</b> , Balsam-Dressing Mixed leaf salad, fresh mushrooms, herbs and honey-mustard sauce, served with slices of smoked salmon	17.50
Moselfischer Salat Bunte Blattsalate, Tomaten , Zwiebelringe, Sprossen mit gebratenem <b>Zander</b> , Balsam-Dressing Mixed leaf salad, tomatoes, , onions,served with fried pike-perch	18.90

„Unser Hausdressing ist ein helles Balsam-Dressing“

Auf Wunsch reichen wir Ihnen auch Joghurt Dressing dazu!

# Kartoffeln

## Potatoes

	Euro
<b>Große Pellkartoffel</b>  gefüllt mit Kräuterquark und Salatbeilage <i>Jacked potato filled with curd cheese and fresh herbs, side salad</i>	11,50
<b>Bauernkartoffel</b>  Pellkartoffel gefüllt mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, mit Kräuterbutter verfeinert, Salatbeilage <i>Jacked potato filled with fried champignons, onions, herb butter and side salad</i>	12,60
<b>Spinatkartoffel</b>  Pellkartoffel,gefüllt mit Blattspinat, mit Sauce Hollandaise und Käse überbacken,dazu ein Salatbeilage <i>Jacked potato filled with spinach, au gratin with Sauce Hollandaise and cheese, side salad</i>	14,50

## Pasta

<b>Bärlauchnudeln</b> mit hausgemachtem Bärlauchpesto, Spinatstreifen und gebratener <b>Hänchenbrust</b> <i>Noodles in wild garlic-spinach-cream sauce with fried chicken breast fillet</i>	16,80
<b>Bandnudeln (fein)</b>  mit Käsesoße, bunte Gemüsewürfel, Spinat, Gran Padano <i>Noodles with cheese-Riesling sauce, vegetable cubes, spinach</i>	11,90
<b>Bunte Pesto Nudeln</b> mit gebratenem <b>Zander</b> <i>Colorful pesto pasta with fried pike perch fillet</i>	17,20

# Schnitzel

## Pork escalopes

„vom mageren Schweinerücken“, frisch paniert

<b>Der Klassiker</b>	14,90
Schnitzel mit Pommes und Zitronenscheiben Escalope with french fries	
<b>Küferschnitzel</b>	16,80
mit feiner Käse Rieslingsoße an Trauben, mit Kräuterbutter verfeinert, dazu Kartoffelplätzchen Escalope with cheese-Riesling sauce, grapes, potato cakes	
<b>Oma's Zwiebelschnitzel</b>	16,80
mit gebratenen Zwiebeln, frisch gemahlenem Pfeffer, dazu Bratkartoffeln Escalope with fried onions and fried,ried potatoes	
<b>Schnitzel Madagaskar</b>	16,80
mit pikanter Pfeffersoße, roten Beeren, dazu Pommes Frites Escalope with spicy pepper sauce, red berries, french fries	
<b>Champignonschnitzel</b>	18.20
mit frischen Champignons in Rieslingrahm, dazu Spätzle Escalope with fresh mushrooms in creamy Riesling sauce, swabian noodles	

## Vom Kalb

### Veal

<b>Kalbs Schnitzel,</b>	22.00
vom frischen, <b>zarten Kalbsrücken</b> , mit Zitronenscheiben, Bratkartoffeln und Preiselbeeren Original Viennese style veal escalope, served with lemon slices, fried potatoes and cranberry sauce	

Alle Preise dieser Karte sind inklusive Bedienung und  
Mehrwertsteuer (ohne Tip)

Service and VAT included (not included)

**WE DON'T ACCEPT CREDIT CARDS!**

# Geflügel

## Poultry

	Euro
<b>Hänchenbrust</b> gebraten, mit pikanter Pfeffersoße und Butterbandnudeln <i>Fried chicken breast served with spicy pepper sauce and noodles</i>	17,50
<b>Putensteak „Winzerin“</b> gebraten, zart und mager, mit feiner Käse-Rieslingsoße, Basmati Reis, Trauben <i>Turkey steak, served with cheese-Riesling sauce, rice</i>	17.50

# Fisch

## Fish dishes

	Euro
<b>Forellenfilet</b> (geräuchert) zwei halbe Filets, kalt serviert mit Preiselbeeren, Sahnemeerrettich, Butter und gemischtem Brot <i>Two smoked trout fillets served cold, cranberry sauce, creamed horseradish, butter and bread</i>	14,80
<b>Räucherlachs</b> Räucherlachs „kalt serviert“ mit zwei Reibekuchen, Honig-Senf-Sauce und einem Salatbukett <i>Smoked salmon served cold, with two warm potato pancakes, honey mustard sauce, side salad</i>	19,80
<b>Zanderfilet</b> auf der Haut gebraten mit Spinat, Safransoße dazu Basmati Reis <i>Pan fried pike perch fillet, with tasty spinach, saffron sauce and Basmati rice</i>	25.50

# Steaks

## vom Schwein - Pork

	Euro
Trabener Grillnacken „Männersache“ deftig und zart, mit Zwiebeln, Kräuterbutter, Kartoffelstampf <i>Pork neck fillet steak, served with onions, fried potatoes</i>	16,80
Schweinerückensteak mager, mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffelchen <i>Saddle of pork steak, lean, served with herb butter, rosemary potatoes</i>	17,50
Pfeffersteak (vom Schweinerücken) rosa gebraten, mager, mit pikanter Pfeffersoße, Rösti Taler <i>Pork steak, lean, served with spicy pepper sauce, hash browns</i>	17,90
Medaillons vom Schweinefilet rosa gebraten, mit frischen Champignons in Rieslingrahm, dazu Kartoffelstampf <i>Pork medallions, with fresh mushrooms in creamy Riesling sauce, mashed potato</i>	22,50

## vom Rind- Beef

Gutsherrensteak „Rinderhüftsteak“ rosa gebraten, mit BBQ Soße, Rosmarinkartoffelchen <i>Steak, ( haunch) BBQ sauce, rosmariny potatoes „Beans</i>	21.00
Rumpsteak medium gebraten, <b>Bratkartoffeln,</b> <b>wählen Sie dazu:</b> • gebratene Zwiebeln • Kräuterbutter • Pfeffersoße <i>Rump steak with fried potatoes</i> <b>with choice of:</b> • fried onions • creamy hoseradish • herb butter • pepperaauce	27.50
Grillteller „Alte Zunftscheune“ rosa gebraten, Steaks vom Rind, Schwein und Kalb, mit Kräuterbutter, dazu eine Pellkartoffel mit Kräuterquark <i>Mixed grill, pork, beef and veal steaks, herb butter, jacked potatoes with curd cheese and fresh herbs</i>	23,90

# Unsere Pfännchen

## Our special dishes served in a pan

	Euro
Weinhändler-Pfännchen	16,80
<b>Gehacktes gebraten</b> (2 Stck) mit Zwiebelrahmsoße und Trauben, dazu Kartoffelstampf Meat balls with creamy onion sauce, grapes, served with mashed potatoes	
Loretta-Pfännchen	17,20
<b>Putenstückchen gebraten</b> , Rahmsoße mit frischen, Champignons mit Riesling und Kräuterbutter verfeinert, Trauben, Spätzle Turkey medaillons, served with creamy sauce with Riesling, herb butter and fresh mushrooms, grapes, served with Swabian noodles	
Scheunen-Pfännchen	19.40
<b>Filetstückchen vom Schwein</b> , rosa gebraten mit frischen Champignons in Rieslingrahm, mit Käse überbacken, dazu Butterspätzle Pork fillet medaillons, medium rare, creamy Riesling sauce with fresh mushrooms, au gratin with cheese, served with swabian noodles	

Alle Preise dieser Karte sind inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer

Service and VAT included (not tip)

Wir akzeptieren **keine** Kreditkarten – gerne können Sie mit EC- Karte zahlen.

**WE DON'T ACCEPT CREDIT CARD**

# Desserts u. Eisbecher

## hausgemacht

	Euro
Crème Brûlée	9,50
mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne with Vanilla ice cream and whipped cream-	
• Portion Crème Brûlée „solo“	6,90
1 dicke Kugel Eis „Vanille, Erdbeere, oder Schoko“	
• ohne Sahne	3,90
• mit Sahne	4,70
• jede weitere Kugel	1,50
Kleiner Nussknacker, Haselnuss -und Walnusseis, Karamellsoße, Krokant, Sahne Hazelnut and walnut ice cream, caramel sauce, brittle, cream	6,90
Vanillecreme “Panna Cotta Art” mit roten Früchten, Vanillesoße, Sahne Vanilla cream with red fruits, vanilla sauce, cream	6,50
Himbeerträumchen Vanilleeis mit hausgemachter Himbeersoße und Sahne Vanilla cream with homemade raspberry sauce, whipped cream	6,20
<hr/>	
Beschwipster Engel Vanilleeis, <b>Eierlikör</b> , Schokosoße und Sahne Vanilla ice cream, advocat, chocolate sauce and whipped cream cream and chocolate sauce	6,90
Betthupferl Schokoeis, <b>Sahnelikör</b> , Sahne, Schokosoße, Mandelblättchen Chocolate ice cream, cream liqueur, chocolate sauce, whipped cream and falked almo	6,90



# Informationen für Allergiker

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können, **erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.**

Bei allen Gerichten und Beilagen die wir „**braten**“, verwenden wir ausschließlich reines Pflanzenfett, Öl oder Margarine!

Unsere Salate sind überwiegend mit Senf, Distel-/Sonnenblumenöl, Salz, Pfeffer, Zucker und hellem Balsam-Essig angemacht. Trotz sorgsamer Arbeitsweise in der Küche, können auch andere allergene Zutaten auf unsere Speisen übergehen. Unsere Soßen werden mit Mais-oder Reisstärke und Sahne abgebunden.

**Auf hyperallergische Personen ist unsere Küche bzgl. der Zubereitung der Speisen nicht ausgelegt und mit Risiken verbunden.**

**Daher sehen wir uns nicht in der Lage Ihnen Speisen anzubieten.**

**Bitte haben Sie dafür Verständnis.**

Falls Sie noch Fragen haben oder sich etwas zusammenstellen möchten, beraten wir Sie gerne auch aus unserer Küche.