

# CARTA DE MAIG!!!

Allioli amb pa torrat <sup>A)</sup>  
*Allioli mit getoastetem Brot*

Olives farcides d'Anxova <sup>D) O)</sup>  
*Mit Anchovies gefüllte Oliven*

Seitons marinats <sup>A) D) O)</sup>  
*Marinierte Sardellen*

Anxoves de L'Escala <sup>A) D)</sup>  
*Anchovies auf Tomatenbrot*

Selecció de formatges <sup>G) H)</sup>  
*Katalanischer Käseteller*

Taula d'embotits <sup>A)</sup>  
*Katalanische Wurstplatte*

Pa amb tomaquet i pernil Duroc <sup>A)</sup>  
*Duroc- Schinken mit Tomatenbrot*

Patates braves „ L'ASE „ <sup>O)</sup>  
*Scharfe Kartoffeln*

Croquetes de pera, Gorgonzola i nous amb canonges <sup>A) C) G) H) O)</sup>  
*Birnen-Gorgonzola- Walnuß- Kroketten auf Vogerlsalat*

Truita de formatge fresc, fines herbes i tomaquet sec sobre un llit d'amanida d'espínacs tendres i maduixes <sup>C) G) O)</sup>  
*Frischkäse- Kräuter-Omelett mit Spinat- Erdbeerensalat*

Patates estofades amb rabassoles i xampinyons <sup>L)</sup>  
*Erdäpfel- Morcheln- Champignon Gulasch*

Calamars farcits de gamba arrebossats sobre porro i pastanaga <sup>A) B) C) R)</sup>  
*Gebackene, mit Garnelen gefüllte Calamari auf Lauch und Karotten*

Costelles de vedella amb esparrecs saltejats i botifarra negra <sup>A) H) O)</sup>  
*Kalbsrippen mit Spargel und Blutwurst*

Pebrots ( Pimientos)  
*Grüne Paprikaschoten*

Crema Catalana <sup>C) F) G)</sup>  
*Katalanischer Zimtpudding*

Saquets farcits de maduixa i xocolata <sup>A) G)</sup>  
*Erdbeeren- Schokoladen- Taschen*

### **Wichtige Info zu Allergenen:**

- Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
- Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften ( EU- Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
- Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

### **Allergeninformation gemäß Codex- Empfehlungen:**

- A) glutenhaltiges Getreide; B) Krebstiere; C) Ei; D) Fisch; E) Erdnuss;  
F) Soja; G) Milch oder Laktose;  
H) Schalenfrüchte; L) Sellerie; M) Senf; N) Sesam; O) Sulfite;  
P) Lupinen; R) Weichtiere