HARBR.
hotel & boardinghouse

Speisen

Öffnungszeiten Küche: 18:00 – 21:30 Uhr

Vorspeise

Hausgemachte Kürbissuppe 7,50€
mit Brot | A, I

Cocos-Curry Suppe 8,50€
mit Hühnerfleisch und Morcheln | A, B, F, G, I, J, K

Warme Speisen

Hirschgulasch 22,50€
mit hausgemachten Serviettenknödel, Bohnen und Preiselbeeren |A, C, D, F, G, I, J, K

HARBR. Burger 17,50€
mit Bergkäse, Rucola, Tomate, Gurke, Honig-Senf-Soße und Pommes | A, G, I, J

Lachsfilet 25,50€
in Limetten-Butter-Sauce
mit Basmatireis | A, B, D, G, I, K, L

Spaghettini Bolognese | A, C, D, F, G, I, J 15,90€

Gemüsecurry mit Basmatireis 17,90€
| B, C, D, F, H, I, J, K

Chilli con carne 12,50€
mit Brot | A, B, C, D, F, G, I, J, K

Brettzeit

Flammkuchen Dünnele Art 10,50€
mit Speck, Zwiebeln und Kartoffeln | A, G

Flammkuchen 10,90€
mit Spinat und Feta | A, G,

Wurstsalat 10,50€
mit Essiggurken, Zwiebeln, Tomate und Haus-Dressing | A, G, J

Wurstsalat Schweizer Art 10,90€
mit Käse, Essiggurken, Zwiebeln, Tomate und Haus-Dressing | A, G, J

Desserts

Apfelstrudel mit Vanilleeis | A, C, G, H 8,90€

Schokoladensoufflé 9,40€
Mit Eis und Beeren | A, C, F, G

ANELU Eis

Joghurt-Waldbeere | G 4,90€
Vanille | G 4,90€
Schokolade | G 4,90€

Guten Appetit

HARBR.
hotel & boardinghouse

Speisen

Zusatzstoffe:

1 mit Konservierungsstoff
2 mit Geschmacksverstärker
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Farbstoff
5 mit Phosphat
6 mit Süßungsmittel
7 koffeinhaltig
8 chininhaltig
9 geschwärzt
10 Phenylalaninquelle

Enthält folgende Allergene:

A glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Hybridstämme)

B Krebstiere

C Eier

D Fisch

E Erdnüsse

F Soja

G Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

H Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss)

I Sellerie

J Senf

K Sesamsamen

L Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l

M Lupinen

N Weichtiere

Guten Appetit