



DAS DA Theaterdinner Menü 2019-20

Rote Bete Carpaccio mit Walnüssen und Gorgonzolacreme^g
oder

Räucherlachsmuffin^{a,b,g,i} auf Salatbett mit marinierten Champignons in Balsamicocrema
und Trüffelöl

Artischockencremesuppe^{g,h} mit Thymian
oder

Maiscremesuppe^{g,h} mit Popcorn und Chilifäden

Johannisbeersorbet^g mit Bessen Jenever

Hirschgulasch^{h,j} in herber Schokoladensauce, Granatapfel-Rotkraut und
Kürbisauflauf^{a,b,g}

oder

Hähnchenmedaillons^f im Speckmantel mit Honig-Senfsauce^{g,h} auf Lauch-
Sauerkrautspätzle^{a,b,g}

oder

Cordon bleu von Aubergine^{a,b,g} und Mozzarella auf Peperonata mit Limettensauce^g

Mandelkrokantschaum^{a,b,g} mit Kirschsause
oder

Topfencreme^g mit Heidelbeerragout
oder

Orangen-Marzipanmousse^d mit Maracujasauce (vegan)



Allergene und Zusatzstoffe

Zusatzstoffe:

1. koffeinhaltig
2. mit Farbstoff
3. chininhaltig
4. konserviert
5. mit Geschmacksverstärker
6. geschwefelt
7. geschwärzt
8. mit Phosphat
9. enthält eine Phenylalaninquelle
10. mit Süßungsmittel hergestellt
11. kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken
12. mit Antioxidationsmittel
13. gewachst
14. taurinhaltig
15. enthält Sojaöl, gentechnisch verändert

Allergene:

- a. glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse
- b. Eier und Eierzeugnisse
- c. Fisch und Fischerzeugnisse
- d. Schalenfrüchte (Nüsse) und deren Erzeugnisse
- e. Erdnüsse
- f. Soja und Sojaerzeugnisse
- g. Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- h. Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- i. Senf und Senferzeugnisse
- j. Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- k. Krebstiere und Krebserzeugnisse
- l. Lupine
- m. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse (z.B. Muscheln, Schnecken, Austern)
- n. Schwefeldioxid und Sulfite

Trotz sorgfältiger Herstellung können unsere Gerichte neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.