

BERTHA`S RESTAURANT
SWABIAN CUISINE



WINTERSTADL

Kulinarische Highlights zur Weihnachtszeit

Hauptgerichte Fleisch

Schweinemedaillons A1,C,G,I,1,3,4

Spätzle | Pilzrahmsauce

20,50 €

Rindergulasch A1,C,G,I,1,3,4,7

Kartoffelknödel | Preiselbeeren

23,50 €

Hauptgericht Fisch

Kross gebratener Zander D,G,1,3,7

Alblinsen | Kartoffelstampf

23,50 €

V Hauptgerichte Vegetarisch V

Krautschupfnudeln A1,G,J,I,1,3,4,7

Spitzkraut | Dijon-Senf

15,50 €

Maronen-Risotto G,1,4

Gorgonzola | Birne

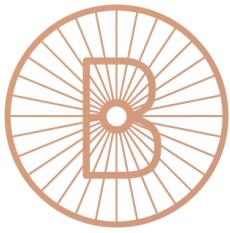
16,50 €



Rote Bete Knödel A1,C,G,1,3

Nussbutter | Meerrettich | Parmesan

18,50 €



BERTHA`S RESTAURANT

SWABIAN CUISINE

ALLERGENE

ENTHALTENE ALLERGENE

A1 Glutenhaltiges Getreide (Weizen)
A2 Glutenhaltiges Getreide (Roggen)
A3 Glutenhaltiges Getreide (Gerste)
A4 Glutenhaltiges Getreide (Hafer)
A5 Glutenhaltiges Getreide (Dinkel)
A6 Glutenhaltiges Getreide (Kamut)
A7 Glutenhaltiges Getreide (Grünkern)

B Krebstiere
C Eier
D Fisch
E Erdnüsse
F Soja
G Milch und Laktose
H Schalenfrüchte / Nüsse
H1 Schalenfrüchte (Mandel)
H2 Schalenfrüchte (Gemeine Hasel)
H3 Schalenfrüchte (Walnuss)
H4 Schalenfrüchte (Cashewnuss)
H5 Schalenfrüchte (Pecannuss)
H6 Schalenfrüchte (Paranuss)
H7 Schalenfrüchte (Pistazie)
H8 Schalenfrüchte (Queenslandnuss)

I Sellerie
J Senf
K Sesamsamen
L Schwefeldioxid und Sulfite
M Lupine
N Weichtiere

Rezeptänderungen werden stetig ergänzt.

ZUSATZSTOFFE

1 mit Konservierungsstoff
2 mit Farbstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Süßungsmittel Saccharin
5 mit Süßungsmittel Cyclamat
6 mit Süßungsmittel Aspartam,
enth. Phenylalaninquelle
7 mit Süßungsmittel Acesulfam
8 mit Phosphat
9 geschwefelt
10 chininhaltig
11 coffeinhaltig
12 mit Geschmacksverstärker
13 geschwärzt
14 gewachst
15 gentechnisch verändert
16 Formvorderschinken
17 Säuerungsmittel
18 mit Aromastoffen
42 mit Alkohol