

Aperitifs

Apérol Spritz (auch alkoholfrei) 0,2 l 8,00 €

(Apérol | Sekt | Soda | Orange)

Lillet Wild Berry 0,2 l 8,00 €

(Lillet | Schweppes Wildberry | Beeren)

Hugo (auch alkoholfrei) 0,2 l 8,00 €

(Holunderblütensirup | Sekt | Soda | Limette | Minze)

Zitrus-Thymian-Spritz 0,2 l 8,00 €

(Weißer Wermut | Thymian-Sirup | Grapefruitsaft | Tonic)

Gin Tonic (auch alkoholfrei) 0,2 l 8,00 €

(Gin | Schweppes Tonic | Zitrone)

Ipanema alkoholfrei 0,33 l 7,50 €

(Limette | Schweppes Ginger-Ale | Barzucker)

Sherry medium/dry 2 cl 4,50 €

Digestifs

Spirituosen 2 cl 4,50 €

(Williams | Grappa | Ramazotti | Whiskey | Sambuca)

Sekt

Sekt 0,1 l / 0,75 l 4,50 € / 28,00 €

- Cava Cossetania Brut Reserva

Wein

Rotwein 0,2 l / 0,75 l 7,50 € / 28,00 €

- Le Pas de la Beaume - Grenache, Syrah & Cinsault - Côte du Rhône
- Inurrieta Norte - Cabernet S. & Merlot - D.O. Navarra -
- Tagesempfehlung auf Nachfrage

Weißen 0,2 l / 0,75 l 7,50 € / 28,00 €

- Geil Weißburgunder - Rheinhessen
- Inurrietta Orchidea- D.O. Navarra
- Tagesempfehlung auf Nachfrage

Roséwein 0,2 l / 0,75 l 7,50 € / 28,00 €

- Tagesempfehlung auf Nachfrage

Bier

Bitburger Früh Kölsch Bahkauv 0,33 l	3,50 €
Lammsbräu alkoholfrei 0,33 l	4,00 €
Lammsbräu Radler (auch alkoholfrei) 0,33 l	4,00 €
Lammsbräu Weizen (auch alkoholfrei) 0,5 l	5,00 €

Kaltgetränke

Gerolsteiner Sprudel / Still 0,33 l	3,50 €
Gerolsteiner Wasser 0,75 l	8,00 €
Gerolsteiner Cola / Cola Zero 0,33 l	3,50 €
Gerolsteiner Apfelschorle 0,33 l	3,50 €
Proviant Limo 0,33 l	3,50 €
- Rhabarber Zitrone Orange	
Orangensaft 0,2 l	3,00 €
Bitter Lemon 0,2 l	3,00 €
Kandi-Malz 0,33 l	3,50 €

Kaffee

Kaffee ¹	2,50 €
Espresso ¹	2,50 €
Doppelter Espresso ¹	4,50 €
Tee – verschiedene Sorten	2,50 €
Cappuccino ^{1,g}	3,50 €

DAS DA Theaterdinner Gut Hebscheid

1. Gang

Kritharaki-Salat, Hirtenkäse, Garnelenspieß,
Seidentofu-Limettencreme ^f und Avocado-Aioli ^{a,b,g}

oder

Salat-Teller mit Zitronen-Couscous, Kürbis,
Cashewkernen, Grünkohl, Rote-Bete-Falafel und
grünem Erbsen-Hummus ^{a,f,d,j} (vegan)

2. Gang

Süßkartoffel-Apfel-Suppe ^{g,h}

oder

Orientalische Blumenkohlcremesuppe
mit Mandeln und Kürbiskernöl ^{f,d,j} (vegan)

3. Gang

Fruchtiges Sorbet mit alkoholfreiem Sekt

4. Gang

Hirschragout mit Preiselbeeren, Rotkohl und

Serviettenknödel a,b,g,Alkohol

oder

Parmesan-Hähnchen mit Spinat-Tagliarini,

Waldpilzragout und geröstete Paprika a,b,g

oder

„Risotto“ von Quinoa und Linsen dazu Maronen-Taler,

Kürbis-Chutney und scharfes Popcorn a,h (vegan)

5. Gang

Nougat-Pralinen-Mousse mit Baiser-Crumble b,d,g

oder

Cheesecake-Creme mit Himbeermark a,g,Alkohol

oder

Kokos-Orangen-Creme mit Salz-Mandeln d,a (vegan)

Zusatzstoffe & Allergene

Zusatzstoffe

Diese haben wir hinter unseren Speisen und Getränken wie folgt aufgeführt:

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 (auch Laktose)
- h. Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- i. Senf und Senferzeugnisse
- j. Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- k. Krebstiere und Krebserzeugnisse
- l. Lupine
- m. Weichtiere, 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.