

Aperitifs

Apérol Spritz (auch alkoholfrei) 0,2 l <i>(Apérol Sekt Soda Orange)</i>	8,00 €
Lillet Wild Berry 0,2 l <i>(Lillet Schweppes Wildberry Beeren)</i>	8,00 €
Hugo (auch alkoholfrei) 0,2 l <i>(Holunderblütensirup Sekt Soda Limette Minze)</i>	8,00 €
Zitrus-Thymian-Spritz 0,2 l <i>(Weißer Wermut Thymian-Sirup Grapefruitsaft Tonic)</i>	8,00 €
Gin Tonic (auch alkoholfrei) 0,2 l <i>(Gin Schweppes Tonic Zitrone)</i>	8,00 €
Ipanema alkoholfrei 0,33 l <i>(Limette Schweppes Ginger-Ale Barzucker)</i>	7,50 €
Sherry medium/dry 2 cl	4,50 €

Digestifs

Spirituosen 2 cl <i>(Williams Grappa Ramazotti Whiskey Sambuca)</i>	4,50 €
---	--------

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

Weißwein 0,2 l / 0,75 l

7,50 € / 28,00 €

- Geil Weißburgunder - Rheinhessen
- Inurrieta 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

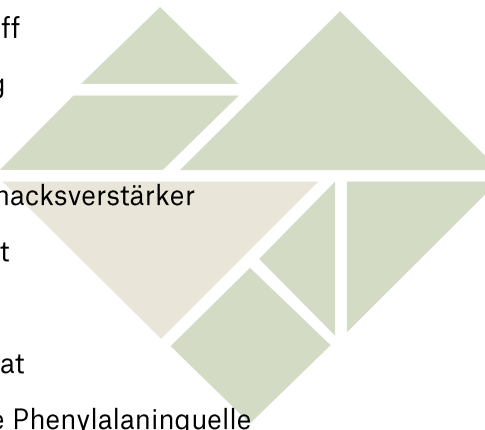
oder

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.