FINE DINING

Zutaten · Inhaltsstoffe · Allergeninformation

Kulinarische Reise durch 10 Gänge
Vorläufige Rezeptur- und Allergenübersicht

01 · Süß trifft Salzig

Zutaten und Bestandteile: Schokolade in verschiedenen Kakao- und Süßegraden, Erdbeeren, Nüsse, Zucker und Karamell. Die herzhaften Brotstangen können je nach Rezept Mehl, Hefe, Wasser, Salz, Butter, Gewürze oder Saaten enthalten.

Mögliche Allergene: Milch (z. B. Milchschokolade oder Milchprodukte), Schalenfrüchte (je nach Nusssorte), glutenhaltiges Getreide (Brotstangen). Soja kann in Schokolade vorkommen; Sesam ist bei entsprechenden Brotstangen möglich.

02 · Das Beste von der Tomate

Zutaten und Bestandteile: Tomatenwasser, Tomatenchutney, karamellisierte Ochsenherztomate und Schnittlauchöl. Mögliche Zutaten: Tomaten, Schnittlauch, Pflanzenöl, Zucker, Essig, Salz und Gewürze.

Allergene: Aus den genannten Grundzutaten ist kein kennzeichnungspflichtiges Hauptallergen eindeutig ableitbar. Chutney-Rezeptur, Essig und Fertigprodukte prüfen.

03 · Viererlei der Möhre

Zutaten und Bestandteile: Möhrengel, Möhrenkaviar, pflanzlicher Möhrenschaum, glasierte Möhre, Granny-Smith-Gel, Schafkäse und Trüffel. Mögliche Zutaten: Möhren, Granny-Smith-Apfel, Schafkäse, Trüffel, Pflanzenöl, Zucker, Salz, Säure sowie je nach Rezept Gelier- und Bindemittel.

Mögliche Allergene: Milch (Schafkäse). Weitere Allergene hängen von Geliermitteln, Bindemitteln und Fertigprodukten ab.

04 · Roter Genuss

Zutaten und Bestandteile: Gebeizter Wildlachs, Rote Bete und Senfsaat. Mögliche weitere Zutaten: Salz, Zucker, Gewürze, Kräuter oder Zitrusfrüchte.

Allergene: Fisch, Senf.

05 · Sushi neu interpretiert

Zutaten und Bestandteile: Sushireis, Nori-Alge, Garnelenschaum und Soja-Kaviar. Mögliche Zutaten: Reis, Reisessig, Zucker, Salz, Nori, Garnelen, Soja sowie je nach Herstellung Sphärifizierungsmittel und weitere Würzmittel.

Mögliche Allergene: Krebstiere (Garnelen), Soja (Soja-Kaviar). Gluten kann insbesondere durch herkömmliche Sojasauce enthalten sein. Zusammensetzung von Schaum und Kaviarperlen prüfen.

06 · Kraftvoll & Zart

Zutaten und Bestandteile: Geschmorte Ochsenbacke, Kartoffel-Sellerie-Püree, asiatische Jus und reduzierte Zwiebeln. Mögliche Zutaten: Rindfleisch, Kartoffeln, Sellerie, Zwiebeln, Fond, Pflanzenöl oder Butter, Salz, Gewürze und je nach Jus weitere Würzmittel.

Mögliche Allergene: Sellerie. Milch bei Butter oder Sahne. Soja, Gluten und Sesam können abhängig von Jus und Würzmitteln vorkommen.

07 · Käse in zwei Facetten

Zutaten und Bestandteile: Knuspriger Ziegenkäse-Chip und Blauschimmelkäse-Praline. Mögliche Zutaten: Ziegenkäse, Blauschimmelkäse, Sahne, Butter, Stärke, Mehl und Gewürze.

Mögliche Allergene: Milch. Glutenhaltiges Getreide bei Verwendung von Mehl oder entsprechenden Bindemitteln.

08 · Kreativmeister – Mutzbraten neu gedacht

Zutaten und Bestandteile: Panko-frittierter Mutzbraten, Brot-Croûtons, Majoran-Mayonnaise, Senf-Espuma und Sauerkraut-Eis. Mögliche Zutaten: Schweinefleisch, Panko, Brot, Majoran, Mayonnaise, Senf, Sauerkraut, Frittieröl, Salz und Gewürze; je nach Rezept Eier, Milchprodukte oder Zucker.

Mögliche Allergene: Glutenhaltiges Getreide (Panko und Brot), Senf. Ei bei Mayonnaise mit Ei. Milch bei milchbasiertem Sauerkraut-Eis.

09 · Der Burger-Moment

Zutaten und Bestandteile: Frisch gebackenes Brioche, gegrillte Früchte, Minze, Balsamico-Creme, Dattelsirup und Burrata-Espuma. Mögliche Zutaten: Weizenmehl, Butter, Ei, Hefe, Früchte, Minze, Balsamico-Creme, Dattelsirup, Burrata und je nach Rezept Sahne oder Milch.

Mögliche Allergene: Glutenhaltiges Getreide, Ei und Milch. Schwefeldioxid und Sulfite können abhängig von Balsamico-Produkten und weiteren Zutaten enthalten sein.

10 · Ein prickelnder Abschluss

Zutaten und Bestandteile: Ginger-Ale-Sphäre mit Traubensaft. Mögliche Zutaten: Ginger Ale, Traubensaft sowie je nach Sphärifizierungsmethode Natriumalginat, ein Calcium-Salz oder alternative Geliermittel.

Allergene: Aus den genannten Grundzutaten ist kein kennzeichnungspflichtiges Hauptallergen eindeutig ableitbar. Produktetiketten von Ginger Ale, Traubensaft und Hilfsprodukten prüfen; insbesondere auf Schwefeldioxid und Sulfite achten.

Wichtiger Hinweis zur Allergenkennzeichnung

Diese Übersicht ist eine vorläufige Arbeitsgrundlage und keine abschließende Allergenkennzeichnung. Maßgeblich sind die tatsächlich verwendeten Rezepte, vollständigen Zutatenlisten und Herstellerangaben. Vor der Ausgabe an Gäste müssen alle 14 kennzeichnungspflichtigen Allergengruppen nach EU-Recht überprüft werden. Auch unbeabsichtigte Kreuzkontakte bei Lagerung und Zubereitung sind zu berücksichtigen.

Hinweis: „Mögliche Allergene“ bedeutet, dass das Allergen von der tatsächlichen Rezeptur abhängt. Bitte diese Angaben vor dem Einsatz in der Gästeinformation fachlich verifizieren.