

Menüauswahl für Blind Dinner im Hotel Europa in Salzburg

Menü 1

Cäsar-Salat mit Weißbrotcroûtons und gebratenem Speckstreifen ACGDM

Piccata „Milanese“ von der Pute auf Tomaten Gnocchi und Basilikumpesto ACGE

Frucht Panna Cotta G

Menü 2

Melone mit Serranoschinken

Schweinerückensteak auf Schwammerl „á la Creme“
mit Marktgemüse und Serviettenknödel GLAC

Topfen-Joghurtknockerl auf Fruchtspiegel
und Früchten der Saison ACG

Menü 3

Räucherlachsrosen mit Senf-Dillsauce und Rucola DM

Gratiniertes Hühnerbrustfilet auf Salbeisauce
mit Buttergemüse und Erdäpfeln GL

Schokoküchlein mit Schokoladensauce und Mandeln ACFGH

Menü 4

Tomaten-Mozzarellasalat mit Pesto und Rucola GH0

Gegrilltes Butterfischfilet auf Ingwersauce mit Gemüse und Kräuterreis ADGL

Pfirsich-Mascarponencreme G

Menü 5

Frischkäsemousse mit Antipasti GO

Mediterrane Cannelloni mit Parmesansauce
und Kirschtomaten ACG

Fruchtterrine mit Früchten der Saison G

Erklärung zur ALLERGEN-Auszeichnung: Die Buchstaben nach den Speisen entsprechen den folgenden Allergenen

A Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder abgewandelte Stämme) und daraus hergestellte Erzeugnisse **B** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse **C** Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse **D** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse **E** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse **F** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse **G** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) **H** Schalenfrüchte (d.h. Hasel-, Wal-, Cashew-, Pekan-, Para-, Macadamia- und Queenslandnuss sowie Pistazie und Mandel) und daraus hergestellte Erzeugnisse **L** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse **M** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse **N** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse **O** Schwefeldioxid und Sulfite (ab zehn Milligramm pro Kilogramm oder Liter, angegeben in SO₂) **P** Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse **R** Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Eine Nennung erfolgt, wenn die die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.