

Dienstag ist hausmacher

Hackbratentag

Hackbraten auf Sauerkraut,
mit Spiegelei bedeckt, dazu Bratkartoffeln

16,90 €

Hackbratenaufauf

auf Kartoffeln & Champignons mit Sc. Hollandaise überbacken,
dazu ein kleiner Salatteller

17,20 €

Hackbraten „Zigeuner Art“

mit Zigeunersauce & Pommes frites

17,40 €

Hackbraten „Heidekrug“

mit Speck, Champignons, Lauchzwiebeln & Käse überbacken, dazu Spätzle

17,80 €

Hackbraten „mediterran“

mit mediterranem Gemüse in Kokosrahm & Linguine

17,90 €



Mittwoch ist

Rostbrätl & Zwiebelsteaktag

sächsisches Rostbrätl

ein mariniertes Schweinenackensteak mit gebratenen Zwiebeln bedeckt,

dazu Bratkartoffeln

17,90 €

Zwiebelsteak

ein mariniertes Schweinenackensteak auf Bratkartoffeln

mit gebratenen Zwiebeln & Spiegelei bedeckt,

18,20 €

Freitag ist

Haxen, Rippchen & Eisbeintag

gegrillte Schweinshaxe

mit Senf, Sauerkraut & Beilage nach Wahl

16,90 €

Eisbein

mit Senf, Sauerkraut & Beilage nach Wahl

16,40 €

Pökelrippchen

mit Senf, Sauerkraut & Beilage nach Wahl

14,95 €

Bitte wählen Sie Ihre Beilage aus - Klöße, Salzkartoffeln & Bratkartoffeln

Lecker im Heidekrug

<i>Leberknödelsuppe</i>	Rinderbrühe mit Gemüsestreifen & Leberknödel	6,90 €
<i>Knoblauch-Käsecremesuppe</i>	-unsere Lieblingssuppe- mit Croutons, Sahne & Fetawürfeln	6,90 €
<i>Soljanka</i>	- darf nicht Fehlen - mit saurer Sahne und Zitronenecke	6,80 €
<i>Champignonsuppe</i>	mit Speck, Champignons, Lauchzwiebeln & Sahnetupfer	6,90 €
<i>hausgemachtes Würzfleisch</i>	mit Toast & kleiner Salatbeilage & Zitronenecke	7,30 €
<i>kleiner gemischter Salatteller</i>	mit Vinaigrette	4,95 €
<i>gebackener Edamer</i>	mit Remouladensoße, Salatbeilage und Pommes frites	15,95 €
<i>„Ofenkartoffel“</i>	mit Kräuterquark gefüllt & einer großen Salatbeilage	12,40 €
<i>gebackene Champignonköpfe</i>	mit Kräuterquark, großer Salatbeilage & Baguette	14,50 €
<i>Backhähnchensalat</i>	Salatauswahl mit Fetakäse, gebackener Hähnchenbrust & Baguette	14,95 €
<i>Hirschgulasch</i>	mit Apfelrotkraut , Preiselbeeren mit Orange & Klöße	19,20 €
<i>Sauerbraten vom Charolaisrind</i>	-ohne Rosinen- mit Apfelrotkraut & Klöße	19,10 €
<i>Scheiben von der Rinderzunge</i>	mit zerlassener Butter, Erbsen & Salzkartoffeln	17,90 €
<i>Kasslernackensteak -paniert-</i>	mit Speckbohnen & Bratkartoffeln	17,90 €
<i>hausmacher Hackbraten</i>	an Champignons in Rahm, dazu Kroketten	16,70 €
<i>Zigeunerschnitzel</i>	- das Echte - Schweinerückenschnitzel mit Zigeunersauce & Pommes frites	18,80 €
<i>Schnitzel „Wiener Art“</i>	Schweinerückenschnitzel, mit Salatbeilage, Zitrone & Pommes frites	17,95 €
<i>Schnitzel „Heidekrug“</i>	Schweinerückenschnitzel mit Champignons; Speck, Zwiebellauch & Käse überbacken, dazu eine Salatbeilage & Kartoffelröstis	18,95 €
<i>Schnitzel „Jäger Art“ - eines unserer Lieblingsgerichte -</i>	vom Schweinerückenschnitzel, mit Champignons in Rahmsauce & Kroketten	18,95 €
<i>„Spitzberghähnchen“</i>	Hähnchensteak mit Kirschtomaten & Käse überbacken, Salatbeilage und Röstis	18,20 €
<i>Schweinerückensteak „au four“</i>	-der Klassiker- mit Zitrone & dazu Pommes frites	18,90 €

Leckeres im Heidekrug

Vielleicht kennen Sie unsere Karre Mist auch schon

aus der Kabel 1 Sendung - Abenteuer Leben „Abenteuer Sächsische Schweiz“ vom 7.12.2023 & März 2024

<i>„Karre Mist“</i>	3 Steaks vom Schwein, Rind & Hähnchen mit Champignons in Rahm, dazu Bratkartoffeln & Salatbeilage - wird Ihnen rustikal in der Holzkarre serviert	25,95 €
<i>„Steak & Salat“</i>	Rumpsteak - medium, Kräuterbutter, Salatauswahl, Ofenkartoffel mit Kräuterquark	26,95 €
<i>„Herrenteller“</i>	Rumpsteak - medium gebraten- mit gebratenen Zwiebeln & Bratkartoffeln	26,95 €
<i>hausmacher Sülze</i>	mit Remouladensauce und Bratkartoffeln	16,80 €
<i>warmes Bratenbrot</i>	warme Scheiben vom Schweinebraten auf 2 Scheiben Brot, bedeckt mit 2 Spiegeleiern, dazu Salat & sep. Bratensoße	15,95 €
<i>Raffinierte Stulle</i>	kalter Schweinebraten in dünnen Scheiben auf 2 Scheiben Brot mit Butter, Senf & Gewürzgurke belegt, dazu Meerrettich, Mayonnaise & mit Gewürzgurkenfächer garniert	15,95 €
<i>Matjesfilet</i>	„Hausfrauen Art“ mit Remouladensoße und Bratkartoffeln	15,95 €
<i>gebackenes Zanderfilet</i>	mit Remouladensauce, Salatbeilage & Bratkartoffeln	19,95 €
<i>Saiblingsfilet vom Fischer aus Rosental-Bielatal,</i>	gebacken mit zerlassener Butter, kleiner Salatbeilage & Salzkartoffeln	21,90 €
<i>Duett von Saibling & Zanderfilet</i>	gebacken, auf mediterranem Gemüse in Kokosrahm, Zitronenbutter & Linguine	20,60 €
<i>Bauernfrühstück</i>	nur echt mit 3 Eiern, Gewürzgurke und Salatbeilage	14,90 €
<i>Käsespätzle</i>	mit gebackenen Zwiebeln & kleinem Salatteller (vegetarisch)	15,90 €
<i>Linguine</i>	mit mediterranem Gemüse in Rahm und kleiner Salatbeilage (vegetarisch)	14,80 €
<i>Zwei Blumenkohl - Käsemedaillons</i>	dazu eine Salatbeilage (vegetarisch)	14,80 €
<i>Rote Beetepuffer</i>	mit Salatbeilage und Essig/Öl (vegan)	14,90 €

Beilagenwechsel 1,00 €

Gericht nicht geschafft?

-> Gern packen wir es Ihnen für 0,50 € ein!

unsere kleine weihnachtliche Speisenauswahl

<i>Leberknödelsuppe</i>	Rinderbrühe mit Gemüsestreifen & Leberknödel	6,90 €
<i>Knoblauch-Käsecremesuppe</i>	mit Croutons & Sahnetupfer	6,90 €
<i>Gänselieselbrühe</i>	mit Gänsefleisch, Gemüsestreifen & Fadennudeln	5,95 €
<i>kleiner gemischter Salatteller</i>	mit Joghurtdressing	4,95 €
<i>hausgemachtes Würzfleisch</i>	mit Toast & kleiner Salatbeilage & Zitronenecke	7,30 €
<i>„Spitzberghähnchen“</i>	Hähnchensteak mit Tomaten & Käse überbacken, Salatbeilage und Kartoffelröstis	16,90 €
<i>Halbe Ente</i>	-ohne Knochen- mit Preiselbeeren, Orangenscheibe, Rotkraut & Klöße	21,90 €
<i>Gänsekeule</i>	auf leichter Preiselbeersoße mit Orangenscheibe, Apfelrotkraut & Kartoffelklöße	24,25 €
<i>Gänsebrust</i>	auf leichter Preiselbeersoße mit Orangenscheibe, Apfelrotkraut & Kartoffelklöße	24,95 €
<i>Pilsener Rindergulasch</i>	mit Frühlingszwiebeln, Krautsalat & Knödelscheiben	18,90 €
<i>Hirschbraten</i>	vom schwarzen Damwild, mit Rosenkohl, Apfelrotkraut & Kartoffelklöße	21,95 €
<i>Scheiben von der Rinderzunge</i>	mit zerlassener Butter, Erbsen & Salzkartoffeln	18,60 €
<i>Schweinebäckchen</i>	vom Sächsischem Landschwein mit Champignons in Rahm & Kartoffelstampf	17,90 €
<i>„Försterschnitzel“</i>	<i>-eines unserer Lieblingsgerichte-</i>	
	vom Schweinerücken, mit Champignons & Sc. Hollandaise überbacken, dazu gebackene Kartoffelecken	17,95 €
<i>Schweinerückensteak „au four“</i>	mit hausgemachtem Würzfleisch und	
	Käse überbacken, dazu Pommes frites	18,80 €
<i>„Karre Mist“</i>	3 Steaks vom Schwein, Rind & Hähnchen mit Champignons in Rahm,	
	dazu Bratkartoffeln & Salatbeilage - wird Ihnen rustikal in der Holzkarre serviert	23,95 €
<i>Saiblingsfilet vom Fischer aus Rosental-Bielatal,</i>		19,90 €
	gebacken mit zerlassener Butter, kleiner Salatbeilage & Salzkartoffeln	
<i>gebackenes Zanderfilet</i>	mit Remouladensauce, Salatbeilage & Bratkartoffeln	18,90 €
<i>Zwei Blumenkohl - Käsemedaillons</i>	dazu eine Salatbeilage (vegetarisch)	14,20 €

Schnitzeltag

immer Montag & Donnerstag's

wahlweise mit Schweine- oder Hähnchenfleisch

Schnitzel „Elsässer Art“

ein Schweineschnitzel mit Creme fraiche, Zwiebeln, Speckwürfel & Käse
überbacken dazu Pommes frites

17,95 €

Schnitzel „Schweizer Art“

ein Schweineschnitzel auf Röstis mit Tomaten belegt & mit Käse
überbacken, dazu eine Salatbeilage

16,60 €

Schnitzel „Camembert“

ein Schweineschnitzel mit Preiselbeeren & Camembert überbacken,
dazu Kroketten & eine kleine Salatbeilage

15,95 €

Schnitzel „Champignon“

mit frischen Champignons in Rahmsauce, Spätzle & Salatbeilage

16,80 €



Kinderkarte

Hähnchennuggets

Hähnchenstücke paniert und kross gebacken,
dazu Gemüse und Pommes frites

6,50 € A,C

Fischstäbchen

der Klassiker mit Gemüse, Soße und Kartoffeln

6,20 € A,C,O

Nudelberg

Nudeln in Wurstgulasch geschwenkt
mit Reibekäse obendrauf

6,10 € A,C,G

2 Klöße mit Bratensauce 3,50 € A,C,G

2 Klöße mit Bratensauce & Rotkraut 4,60 € A,C,G

Kaiserschmarrn für Kids

mit Apfelmus und einer Kugel Vanilleeis

4,90 € A,C,G,L,N,H,F

Pommes fit for Kids

Kinderportion Pommes frites mit oder ohne Mayo und/ oder Ketchup

4,- € C,A

*Liebe Erwachsene - bitte haben Sie Verständnis dafür, dass diese Gerichte
ausschließlich für unsere Kinder bestellbar sind!*

*Wir bieten Ihnen von fast allen Gerichten unserer Karte Seniorenportionen an -
bitte fragen Sie unser Servicepersonal! Dankeschön!*

Pfifferlingszeit im Heidekrug

Pfifferlingcremesuppe
mit Croutons & Sahnetupfer

6,40 €

Pfifferlinge in Rahm mit Salat & Kartoffelstampf

16,40 €

Rindergulasch mit Pfifferlingen in Rahm & Spätzle

21.80 €

Omelett mit Pfifferlingen, Salat & Toast

17,90 €

Schweineschnitzel mit Pfifferlingen in Rahm,
dazu Linguine

24,90 €

Hähnchensteak mit Pfifferlingen & Käse
überbacken, dazu Kartoffelröstis & Salatecke

23,90 €

frische *Erdbeeren* mit Vanille, Erdbeereis & Sahne

6,95 €

Eiskarte

Süßer Traum G,E,H,F

2 Kugeln Eis mit Vanillegeschmack, heißen Himbeeren und Sahne 7,60 €

Schwedenbecher G,E,H,F

3 Kugeln Eis mit Vanillegeschmack, Apfelmus, Eierlikör und Sahne 7,40 €

Schokokuss G,E,H,F

Stracciatella-, Schoko- und Vanilleeis, Schokosoße und Sahne 6,90 €

Schwarzwaldbecher G,E,H,F

Eis mit Schoko-, Vanille- und Haselnussgeschmack, Kirschen und Sahne 6,90 €

Bananensplitt G,E,H,F

Eis mit Schoko- und Vanillegeschmack, Banane, Schokosoße und Sahne 7,20 €

Früchtetraum G,E,H,F

Eis mit Vanille-, Schoko- und Erdbeergeschmack, Früchten, Erdbeersauce und Sahne 7,10 €

Kindereisbecher „Kunterbunt“ G,E,H,F

Eis mit Kaugummigeschmack und Smarties 3,90 €

Eierkuchen

mit Zucker und Zimt, an Apfelmus 6,90 €

2 Quarkkeulchen

mit Zucker und Zimt, an Apfelmus 6,80 €

Apfelstrudel A,G,E,H,F

Eis mit Vanillegeschmack und Sahne 6,90 €

Kaiserschmarrn A,C,G,L,N,H,F

mit Apfelmus und eine Kugel Eis mit Vanillegeschmack 6,90 €

Eisschokolade mit je einer Kugel Schoko & Vanilleeis & Sahne 4,- €

Eiskaffee mit 2 Kugeln Vanilleeis & Sahne 4,- €

Getränkekarte / Tee

Biere vom Fass

Radeberger Pils	0,3l & 0,5l	3,40 € &	4,90 €
Rechenberger Pils	0,3l & 0,5l	3,30 € &	4,80 €
Ur- Krostitzer Schwarzbier	0,3l & 0,5l	3,30 € &	4,80 €
Feldschlößchen Kellerbier naturtrüb	0,3l & 0,5l	3,30 € &	4,80 €
Naturradler, Diesel	0,3l & 0,5l	3,30 € &	4,80 €
Cola-Weizen / Bananen-Weizen	0,5l		5,- €

aus der Flasche

Feldschlößchen alkoholfrei	0,33l		3,50 €
Erdinger Urweisse, Alkoholfrei, dunkel, Kristall	0,5l		5,- €
Malzbier	0,5l		3,00 €

alkoholfreies

Vita Cola, Zitrone, Orange, Spezi	0,2l & 0,4l	3,- € &	4,50 €
Tafelwasser still, medium, classic	0,2l & 0,4l & 0,75 l	2,20 € & 2,90 € &	4,50 €
Margon Ginger Ale, Tonic & Bitter Lemon	0,25 l	2,90 €	
Bananensaft, Kirschsaft, Rhababersaft, Naturtrüber Apfelsaft, , Multivitaminsaft, Johannisbeersaft, Grapefruit, Ananassaft, Kiba	0,2l & 0,4l	3,- € &	4,50 €
Orangensaft	0,2l & 0,4l	3,00 € &	4,80 €
alle Säften als Schorlen	0,2l & 0,4l	3,00 € &	4,50 €

hausgemachte Limonaden 0,4l 4,50 €

in den Geschmacksrichtungen Himbeere, Holunder & Gurke-Ingwer

fragen Sie nach unserer leckeren

Tageslimonade

Tees im Aufgussbeutel

Tee Eile's - Assam Special

Earl Grey, grüner Tee, Pfefferminze, Kamille,
Kräutergarten, Hagebutte mit Hibiskus,
Rooibos Vanille, Früchtetee

Glas 2,90 €

Weinkarte

Weiß

Bennoschoppen, Hauswein trocken

WinzerGenossenschaft Meißen

0,25l	6,40€
0,5l	12,00€
1,0l	23,90€

Free-run Steen Chenin Blanc trocken

MAN Family Wines Stellenbosch Südafrika

- Zur Weinbereitung wird ausschließlich der Vorlauf (free run ohne Pressen) verwendet, um den sauberen und natürlichen Charakter des Chenin Blancs zu bewahren.
Dies ist ein frischer und ausdrucksvoller Weißwein mit ausgeprägten Birnen- und Quittenaromen.
Lebendig am Gaumen mit Anklängen von saftigen Äpfeln, fein mineralisch mit einer erfrischenden Säure -

0,25l	6,80€
0,5l	12,40€
0,75l	19,00€

Trebbiano – Italienischer Hauswein trocken

Farnese Abruzzan Italien

- Mit einem wunderbaren Aroma von Pfirsichen, Orangenblüten und Mispeln sowie einem angenehm lang anhaltenden Geschmack besticht dieser strahlend strohgelbe Trebbiano –

0,25l	6,20€
0,5l	11,80€

Weißburgunder feinherb

Weingut Kiefer Baden-Kaiserstuhl

- Alles Herzenssache! Das frische und freche Genussportrait einer unserer bedeutendsten Burgunder.
Dieser jugendlich frische Weißburgunder mit angenehmer Restsüße erobert die Herzen im Nu –

0,25l	7,20€
0,5l	13,90€
0,75l	20,40€

Müller-Thurgau feinherb

Weingut Matyas, Coswig Sachsen

- Fruchtig und Frisch, ein typischer Sachse mit feiner Restsüße -

0,25l	6,90€
0,5l	13,20€
0,75l	19,00€

Müller-Thurgau & Morio Muskat lieblich

Jung & Knobloch Rheinhessen

- Klar und feinsaftig; schlank und leichtfüßig; animierende Aromen von Rosenblüten; durchgehend feine Fruchtsüße –

0,25l	6,60€
0,5l	12,60€
0,75l	18,70€

Rose

Cheval d'Or Syrah Rosé trocken

Cheval d'Or Südfrankreich

- im Bouquet frisch mit intensiven, fruchtigen Aromen von reifen Himbeeren Geschmack:
am Gaumen sehr ausdrucksvoll, dabei zugleich vielschichtig und fruchtig frisch -

0,25l	6,20€
0,5l	11,80€
0,75l	17,20€

Hanekraai Rosé halbtrocken

MAN Family Wines Stellenbosch Südafrika

- In der Nase sind Noten von Preiselbeeren, Granatapfel und roten Johannisbeeren zu erkennen, während der Gaumen reichlich rote Früchte, eine schöne Frische und Komplexität aufweist.
Der Abgang ist strukturiert und knackig. -

0,25l	6,20€
0,5l	11,80€
0,75l	17,20€

Weinkarte

Rot

Fantini Italienischer Hauswein trocken

Farnese Abruzzan Italien

- Von einer intensiven, nachhaltigen Fruchtigkeit zeigt sich dieser wunderschön rubinrote Montepulciano. Den Gaumen verwöhnt er mit einem vollen Geschmack, zartem Tannin und einer optimalen Ausgewogenheit. –

0,25l 6,20€
0,5l 11,80€

Jan Fiskaal Merlot trocken

MAN Family Wines Stellenbosch Südafrika

- Der Fiskalwürger (Jan Fiskaal) ist ein kleiner schwarz-weißer Vogel, der ein nicht ungewöhnlicher Anblick in den M.A.N- Weinbergen ist. Ein eleganter, klassischer Merlot mit feinem Pflaumenaroma und zarten Tanninen. Mit einem Gaumen von leicht erdigen, aber weichen Noten sowie Anklängen von dunkler Schokolade und Blaubeeren. –

0,25l 6,80€
0,5l 12,60€
0,75l 18,40€

Paiara Rosso Puglia trocken

Paiara Apulien Italien

- Dieser Rosso präsentiert sich durch den Verzicht auf eine Holzfassreife ausgesprochen frisch und angenehm fruchtig. Er verweilt 15 Monate im Stahltank und offenbart als dann weiche Aromen roter Früchte sowie Anklänge von Pflaumen und Marmelade mit leicht würzigen Noten –

0,25l 7,20€
0,25l 13,80€
0,75l 19,80€

Primitivo Quietum Appassimento fruchtig

Francesco Minini Apulien Italien

- Bouquet voll von roten, reifen Früchten mit Noten von mediterranen Pinien. Kräftig und geschmeidig, sehr gut eingebundenes Tannin. Samtig und anhaltend –

0,25l 6,70€
0,5l 12,60€
0,75l 18,60€

Portugieser & Dornfelder Qualitätswein lieblich

Jung & Knobloch Rheinhessen

- zarte Fruchtsüße; lebendig und erfrischend; fester Körper mit schlanker Struktur; gute Balance -

0,25l 6,40€
0,5l 12,00€
0,75l 17,80€

Sekt / Spumante

Mille Bolle Spumante Millesimato Extra Dry

Sacchetto Venetien Italien

Der Name dieses Spumante nimmt das herrlich prickelnde Geschmackserlebnis schon vorneweg.

Der Mille Bolle (zu deutsch tausend Blasen) zeigt eine schöne Perlage sowie ein herrlich intensives und fruchtiges Bouquet von Äpfeln und Pfirsichen.

0,1l 2,90€
0,75l 19,80€

Mille Bolle Spumante Brut Rosé

Sacchetto Venetien Italien

Jetzt prickelt dieser köstliche Spumante auch in rosé! Er ist lebhaft und zugänglich, dabei feinsensibel mit ausgewogenem Säurespiel.

0,1l 2,90€
0,75l 19,80€

Spirituosen

**Wein brand / Cognac 0,02 à 2,20 €
& 0,04 à 4,00 €**

Asbach
Goldkrone
Wilthener

**Aquavit 0,02 à 2,10 €
& 0,04 à 3,95 €**

Aquavit

**Aperitif 0,1 à 2,80 €
& 0,2 à 3,90 €**

Martini Bianco
Marini Rosso

Whisky / Scotch-Whisky 0,04 à 4,50 €

Glenfiddich 12 Jahre
Jim Beam
Chivas Regal
Southern Comfort

**Liköre 0,02 à 2,10 €
& 0,04 à 3,95 €**

Baileys
Eierlikör
Pfeffi

**Obstbrand 0,02 à 2,10 €
& 0,04 à 3,95 €**

Williams
Obstler
Marille

**Kräuter 0,02 à 2,10 €
& 0,04 à 3,95 €**

Hausschnaps
Ramazotti
Gebirgskräuter
Fernet Branca
Jägermeister
Underberg
Becherovka

**Klare 0,02 à 2,10 €
& 0,04 à 3,95 €**

Wodka
Nordhäuser Doppelkorn
Ouzo
Grappa
Kümmel

Spritzig Lecker

Hugo 6,60 €

Aperol Spritz / Lillet Wildberry / Lillet rose White Peach / Campari Spritz/ Gin Wildberry 6,90 €

Cocktails, Mixgetränke

Cuba libre, Caipirinha, Pina Colada, Swimming Pool, Malibu Kirsch, Malibu Orange,

Sex on the Beach, Vodka Energy, 6,50 €

Long drinks

Batida Kirsch, Campari Orange, Gin Tonic 5,80 €

alkoholfreie Cocktails

Heißgetränke / Spezialitäten

Kaffeespezialitäten

Café Creme	2,20 €
Pott Kaffee Creme	2,90 €
Espresso	2,00 €
Espresso doppio	2,90 €
Milchkaffee	3,60 €
Cappuccino	2,60 €
Espresso Macchiato (Espresso mit aufgeschäumter Milch)	2,20 €
Latte Macchiato	2,90 €
Café Americano (doppelter Espresso mit heißem Wasser verdünnt)	3,00 €

Kaffeespezialitäten mit Eis

Affogato al Caffè (Espresso mit Vanilleeis - wird beides separat gereicht)	3,00 €
--	--------

Kaffeespezialitäten mit Alkohol

Irish Coffee - Kaffee mit braunem Zucker und Whiskey verrührt & Schlagsahne	4,50 €
Russische Schokolade - mit Cognac verfeinert & Schlagsahne	4,50 €
Diplomatenkaffee - Mischung aus Kaffee und Eierlikör & Schlagsahne	4,50 €
Pharisäer Kaffee mit Rum verfeinert & Schlagsahne	4,50 €
Kaffee - Baileys & Schlagsahne	4,50 €
Grog	4,20 €

Schokoladen

Heiße Schokolade mit Milchschaum	3,00 €
Heiße Schokolade mit Schlagsahne	3,50 €

Schokoladen mit Alkohol & Schlagsahne

Heiße Schokolade mit Eierlikör	4,50 €
Heiße Schokolade mit Baileys	4,50 €
Heiße Schokolade mit Pfefferminzlikör	4,50 €
Heiße Schokolade mit Amaretto	4,50 €

Kennzahlen der Allergene

A -Glutenhaltiges Getreide,
B -Krebstiere/Krebserzeugnisse,
C -Eier & Eiprodukte, D -Fischerzeugnisse
E -Erdnusserzeugnisse,
F -Sojaprodukte,
G -Milcherzeugnisse,
H -Schalenfrüchte,
L -Sellerieerzeugnisse
M - Senferzeugnisse,
N -Sesamerzeugnisse,
O -Schwefelerzeugnisse,
P -Lupinerzeugnisse,
R -Weichtiere