

## UNVERTRÄGLICHKEITEN ABFRAGE

### VORSPEISE\*

*Gebeizte Filet von der Fjord Forelle  
Topinambur – Beluga Linsen – Tamarinde – Kresse  
D/I*

### VEGANE ALTERNATIVE\*

*Vegane Gemüseterrine –  
Kürbiscreme – Balsamico-Trüffel-Perlen – Rotkohl-Krokant  
A/E*

\*\*\*

### HAUPTSPEISE\*

*gegrilltes Kalbssteak - Drillinge Kartoffeln  
Thymian Jus – Brokkoli – Sauce Bernaise  
B/D/E/N/Q*

### VEGANE ALTERNATIVE\*

*geschmorrtes veganes Steak  
Artischocken-Kartoffel-Püree- Rote Beete Jus - Rübchengemüse  
E/J/Q*

\*\*\*

### DESSERT\*

*Kürbisfinancier  
weißes Schokoladeneis – Tonkabohnen-Kürbis-Crumble  
A/B/D/K/P*

### VEGANE ALTERNATIVE\*

*Veganes Kürbistörtchen  
Kernöl-Crumble – Orangensorbet - Vanille  
A/J/K/P*

### Mitternachtssnack\*

*Berliner Currywurst – Madras Curry  
A/E/L*

\*\*\*\*\*

Bitte nur zurückschicken, wenn ein vegetarisches/veganes Hauptgericht gewünscht wird oder sonstige Anmerkungen (Glutenfrei, Laktosefrei, etc.) notwendig sind!

Folgende Gäste (Vor- und Nachnamen) haben abweichende Wünsche:

		Veganes Menü	Sonstige Unverträglichkeiten
Name			
Name			
Name			
Name			

Rückmeldung bis spätestens **20.09.2023** an [events@haymarket.de](mailto:events@haymarket.de).

Bei Rückfragen: 0531 38004 -45 oder -48

## ALLERGENE

- A** GLUTEN
- B** EIER
- D** LAKTOSE / MILCH
- E** SELLERIE
- I** FISCH
- J** SOJA
- K** SCHALENFRÜCHTE
- L** SENF
- N** SCHWEFELDIOXID - & SULFIT
- P** NÜSSE
- Q** KNOBLAUCH

**\*UNTER VORBEHALT, ÄNDERUNGEN MÖGLICH – KREUZKONTAMINATION IST ÜBERALL MÖGLICH!**