

*Herzlich
Willkommen*

1909 - 2019

Als vor 110 Jahren meine Uhrgroßeltern Ernst und Hermine Höcker am 1. Oktober 1909 die Gaststätte "ZUR LINDE" eröffneten wollte sich Hermine etwas dazu verdienen.

Ernst Höcker der „Baumeister“ verstarb im Jahr 1929 und Hermine führte von da an die Gaststätte alleine weiter. Mit gleichem Arrangement und der Liebe setzte sich auch ihre gleichnamige Tochter Hermine für das Wohlergehen der Gäste ein.

Vielen älteren Gästen ist die quirlige Wirtin, liebevoll „Herminchen“ gerufen noch in guter Erinnerung. Mit Ihrer Herzlichkeit und Freundlichkeit war sie von 1930 bis 1970 gut 40 Jahre die Seele des Hauses und bis über die Grenzen von Extertal bekannt.

Jürgen Richard, der den Betrieb 1973 übernahm, erkannte schnell, dass eine gute Mischung aus Pensionsbetrieb und Tagestourismus am meisten Erfolg versprach. Das Angebot wurde dementsprechend erweitert. Idyllische Wanderwege, Kutsch- und Planwagenfahrten, Wintersportmöglichkeiten mit Ski- und Schlittenliften und vieles mehr. Als Seminar- und Tagungshotel wird das Hotel Zur Burg Sternberg von Firmen und Organisationen aus ganz Deutschland geschätzt. Mitte 2014 firmierte Jürgen Richard das Hotel Zur Burg Sternberg noch in eine GmbH & Co. KG um. Ende 2015 verstarb er nach langer Krankheit.

Seit 2015 wird das Hotel in 4ter Generation durch Michael Richard der gemeinsam mit seiner Schwester Sabine in dem Betrieb aufgewachsen ist, als Geschäftsführer der Hotel Zur Burg Sternberg GmbH & Co. KG geführt.

Zusammen mit seiner Frau Daniela Richard gründete er Ende 2018 mit Baubeginn des neuen Seminarzentrums die „Sternberg Akademie“, die in der Zukunft einen weiteren Geschäftsbereich des Hotels abdecken soll.

Die **Sternberg Akademie** ist ein vom Hotel zur Burg Sternberg in Kooperation mit Partnern gegründetes Fort- und Weiterbildungsinstitut, das darauf abzielt, Seminare nachhaltig und erfolgreicher durchzuführen.

Die Nachhaltigkeit - auch beim Essen - steht im Einklang mit der Natur und soll in der natürlichen Umgebung zwischen Weserbergland und Teutoburger Wald die aus dieser Region stammenden Produkte und Ressourcen bewusst in den Vordergrund stellen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit

Daniela und Michael Richard

*Nähere Informationen
über Allergien oder
Unverträglichkeiten
auslösende Stoffe in
Speisen und Getränken
finden Sie in unserer
Informationsmappe
„Allergen-Ratgeber“*

Stand: 19.01.2019



*Herzlich
Willkommen*

Suppen & Salate

Käse-Lauch-Suppe € 6,50
Cheese leek soup

Fruchtige Tomatensuppe von der Strauchtomate € 5,50
Fruity tomato soup from the grape tomato

Kraftbrühe mit Gemüseinlage und Nudeln € 5,50
Broth with vegetable inlay and noodles

Kleiner gemischter Salat Small mixed salad € 4,50

Großer gemischter Salat big mixed salad € 8,50

dazu servieren wir Vinaigrette oder Joghurtdressing
to the salads we offer either Vinaigrette or yoghurt dressing

zu den Salaten empfehlen wir ... in addition we recommend ...

- **Käse und Schinkenstreifen** Cheese and ham strips € 2,50
- **gebratene Hähnchenbruststreifen** fried chicken breast strips € 3,50
- **kross gebratenen Zander** crispy fried zander € 4,20

*Nähere Informationen
über Allergien oder
Unverträglichkeiten
auslösende Stoffe in
Speisen und Getränken
finden Sie in unserer
Informationsmappe
„Allergen-Ratgeber“*

Stand: 19.01.2019



*Herzlich
Willkommen*

Klassiker

„Kutscherteller“

Schweineschnitzel

mit Spiegelei an Salatbouquett

dazu Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck

€ 12,50

Small pork escalope with fried egg on salad bouquet and fried potatoes with onions and bacon

„Der Beifahrer“

Schweineschnitzel mit Pommes Frites rot/weiß

€ 9,70

Pork schnitzel with french fries red / white

„Sternberg Teller“

dreierlei Medaillons

von Schwein, Rind und Pute

mit Mandel-Brokkoli und Bratkartoffeln

Sauce nach Wahl

Pfeffersauce, Sauce Bernaise, Café de Paris Butter

€ 15,50

Three medallions of pork, beef and turkey with almond broccoli and fried potatoes sauce of your choice

Pepper sauce, Bernaise sauce, Café de Paris butter

„Sternberger Schnitzel“

mit frischen Kräuter-Champignons

dazu Krautsalat und Pommes Frites

€ 14,50

"Sternberger Schnitzel" with fresh herbal mushrooms and coleslaw

Nähere **Informationen**
über Allergien oder
Unverträglichkeiten
auslösende Stoffe in
Speisen und Getränken
finden Sie in unserer
Informationsmappe
„Allergen-Ratgeber“

Stand: 19.01.2019



Herzlich
Willkommen

Burger & Wild

„Kutscher-Burger“

Saftiges Rindfleisch im Sesambrötchen,
mit Snacksauce, Ketchup, frischen Strauchtomaten,
Salatgurke und Zwiebelringen

€ 11,20

"Coachman Burger" Juicy beef in sesame bun, with snacksauce and ketchup,
fresh vine tomatoes, Cucumber and onion rings

„Sternberg-Burger“

Saftiges Rindfleisch im Sesambrötchen
mit hausgemachten Relish, Bacon
und Spiegelei und roten Zwiebelstreifen

€ 12,80

Juicy beef in sesame bun with homemade relish, bacon and fried egg and red onion strips

Zu den Burgern servieren wir Ihnen wahlweise
goldgelbe Pommes frites, Wedges, Bratkartoffeln oder Tagliatelle

For the burgers we serve you golden yellow fries, wedges, fried potatoes or tagliatelle

Wildgulasch

mit Butterspätzle

dazu gefüllte Preiselbeer-Birne

€ 15,20

Wild goulash with butter spaetzle with cranberry pear stuffed with it

Geschmorte Wildkeule

mit Wachholdersauce

an Speck-Rosenkohl und Kroketten

€ 16,20

Braised wild leg with Wachueller sauce on bacon-Brussels sprouts and croquettes

Nähere **Informationen**
über Allergien oder
Unverträglichkeiten
auslösende Stoffe in
Speisen und Getränken
finden Sie in unserer
Informationsmappe
„Allergen-Ratgeber“

Stand: 19.01.2019



*Herzlich
Willkommen*

Der Küchenchef empfiehlt

Schweinenackensteak

mit Schmorzwiebeln

und Speckbohnenröllchen

€ 15,00

Pork neck steak with braised onions and bacon bean rolls

Hähnchenbrust

Gefüllt mit Trockentomaten und Fetakäse

auf Tomatensalsa

€ 13,90

Chicken breast filled with dried tomatoes and feta cheese on tomato salsa

„Chefteller“

Filet vom Argentinisches Rind

medium gebraten und in Medaillons aufgeschnitten,

am Salatbouquett mit Dijon-Senf-Sauce,

Pommes Frites, Kräuterbutter und Brot serviert

€ 21,00

Filet of Argentine beef medium fried and cut into medallions, served on a salad bouquet with Dijon mustard sauce, French fries, herb butter and bread

Zu den Gerichten servieren wir Ihnen wahlweise

goldgelbe Pommes frites, Wedges oder Bratkartoffeln

Among the classics we serve you either golden fries, wedges or fried potatoes

Kross gebratenes Zanderfilet

mit weißer Sherrysauce

auf Belugalinsen mit tomatisierter Tagliatelle

€ 15,90

Fried Zander fillet with white sherry sauce on beluga lentils with tomato tagliatelle

*Nähere Informationen
über Allergien oder
Unverträglichkeiten
auslösende Stoffe in
Speisen und Getränken
finden Sie in unserer
Informationsmappe
„Allergen-Ratgeber“*

Stand: 19.01.2019



Herzlich
Willkommen

Steaks nach Maß

„Sternberger Steaks“

mit Sauce nach Wahl

Pfeffersauce, Sauce Bernaise, Café de Paris Butter

"Sternberger Steaks" with pepper sauce, sauce Bernaise, Café de Paris Butter

Schweinefilet pork tenderloin

180 g

€ 16,50

Rinderroastbeef beef sirloin

200 g

€ 19,50

300 g

€ 24,50

Rinderfilet Steak Beef fillet steak

200 g

€ 22,50

300 g

€ 32,00

Bitte wählen Sie Ihr Gemüse & Ihre Beilage

Zwei Komponenten sind inklusive, jede weitere

€ 2,50

Please choose your vegetables & your garnish. Two components are included, each additional

- Krosse Bratkartoffeln - Krosse fried potatoes
- Ofenkartoffel mit Sour Cream - Baked potato with sour cream
- Pommes frites oder Wedges - French fries or wedges
- Gebratene Zucchinischeiben - Fried zucchini slices
- Beilagensalat oder Speckbohnen - Side salad or bacon beans

Nähere **Informationen**
über **Allergien** oder
Unverträglichkeiten
auslösende Stoffe in
Speisen und Getränken
finden Sie in unserer
Informationsmappe
„Allergen-Ratgeber“

Stand: 19.01.2019



Herzlich
Willkommen

Arabisch-Orientalisch

Gefüllte Pute

14,90€

mit Käse, Champignons, Sesamsahnesoße,
Gemüse und Tagliatelle Nudeln

ديك رومي

ديك رومي محشي جبنة وفطر وكريمة مع معكرونة فوتوتشيني وخضار

Vegetarisch arabischer Burger

10,40€

Kräuter Omelett im Sesambrötchen
mit Gegrillte Aubergine, Tomate, Gurke und Eisbergsalat
dazu Pommes oder Wedges

همبرغر عربي نباتية مع متبل

وبندورة وخيار وخس مع بطاطا أو ويدجيز همبرغر عربي نباتي

Rindfleischpasteten

16,60€

mit Gemischte Salate und Rosmarinkartoffeln
dazu Humussoße

الجبيل مع حمص

معجنات باللحمة معجنات باللحمة مع سلطة وبطاطا بعشبة اكليل

Scholle

15,50€

mit arabischen Gewürzen mit Zitronensahnesoße
dazu gestreifte Gemüse und Petersilienkartoffeln

بطاطا بالبقدونس

سمك موسسمك موسى مبهز مع كريمة الليمون وخضار مقطوع و

Nähere Informationen
über Allergien oder
Unverträglichkeiten
auslösende Stoffe in
Speisen und Getränken
finden Sie in unserer
Informationsmappe
„Allergen-Ratgeber“

Stand: 19.01.2019



*Herzlich
Willkommen*

Hausgemacht & Vegetarisch

Haugemachte Kartoffelrösti

mit Räucherlachsrose

Smoked potato rösti with smoked salmon rose

€ 7,20

Hausmacher Sülze

mit Bratkartoffeln und Remoulade

Homemade brawn with fried potatoes and remoulade

€ 9,40

Hausgemachte Kräuterwaffel

mit gebackenen Champignon

und zweierlei Dips am Salatbukett

Herb waffle with baked mushrooms and two dips on salad bouquet

€ 8,20

Tagliatelle mit Tomatensauce

Tagliatelle with tomato sauce

€ 6,70

Feine **Tagliarini** mit Gemüse,

Frischkäsesauce und gehobeltem Parmesan

Fine tagliarini with vegetables, cream cheese sauce and Parmesan shavings

€ 12,20

Veganes Gemüse-Pilzpfännchen

auf Tomatensalsa

Vegan vegetable mushroom pans on tomato salsa

€ 11,70

Nähere **Informationen**
über Allergien oder
Unverträglichkeiten
auslösende Stoffe in
Speisen und Getränken
finden Sie in unserer
Informationsmappe
„Allergen-Ratgeber“

Stand: 19.01.2019



*Herzlich
Willkommen*

Kleinigkeiten & Dessert

Käseauswahl mit Trauben

und Feigensenf

Cheese selection with grapes and fig mustard

€ 7,20

Chicken Nuggets

mit Pommes Frites, Ketchup oder Mayo

Chicken nuggets with french fries, ketchup or mayo

€ 5,90

Portion Pommes

mit Ketchup und / oder Mayo

French fries with ketchup and / or mayo

€ 4,20

Crepes mit karamelierten Äpfeln

und einer Kugel Vanille-Eis

Crepes with caramelized apples and a scoop of vanilla ice cream

€ 5,90

Schoko-Küchlein an Fruchtspiegel

mit einer Kugel Vanille-Eis

Chocolate cakes on fruit slices with a scoop of vanilla ice cream

€ 6,90

*Nähere Informationen
über Allergien oder
Unverträglichkeiten
auslösende Stoffe in
Speisen und Getränken
finden Sie in unserer
Informationsmappe
„Allergen-Ratgeber“*

Stand: 19.01.2019



*Herzlich
Willkommen*

Buffet

Frühstücksbuffet

Jeden Montag bis Freitag 6.30 - 10.00 Uhr
Jeden Samstag und Sonntags 7:30 - 10.00 Uhr

Wir servieren

Kaffee, Tee und verschiedene Säfte

Butter, Brot, Brötchenauswahl

Aufschnitt und Käse

Eierspeisen, Speck kross gebraten

Quark und Joghurt,

verschiedene Konfitüren

Cornflakes, Müsli, Obst ...

€ 12,50

Brunchbuffet

bestehend aus einem Anteil Frühstücksbuffet und einem Anteil
Lunchbuffet

auf Anfrage von 10:30 – 13:00 Uhr

€ 27,50

*Nähere Informationen
über Allergien oder
Unverträglichkeiten
auslösende Stoffe in
Speisen und Getränken
finden Sie in unserer
Informationsmappe
„Allergen-Ratgeber“*

Stand: 19.01.2019



*Herzlich
Willkommen*

Schlemmerbüffet

Jeden Sonntag

12.00 Uhr - 14.00 Uhr

oder

Montag bis Samstag auf Voranmeldung

ab 4 Personen als Tischbüffet

ab 20 Personen als Schlemmerbüffet

€ 21,00

Für **Feiertage** gelten spezielle Büffetpreise

Bitte reservieren Sie vor.

Büffetpreise für Kinder

bis 4 Jahre frei

bis 14 Jahre

€ 12,00

Feiern, Catering & Bankett

Bitte vereinbaren Sie einen persönlichen Besprechungstermin.

Gerne stellen wir Ihnen ein Büffet Ihrer Wahl zusammen

oder Sie lassen sich von unserer Menükarte inspirieren.

*Nähere Informationen
über Allergien oder
Unverträglichkeiten
auslösende Stoffe in
Speisen und Getränken
finden Sie in unserer
Informationsmappe
„Allergen-Ratgeber“*

Stand: 19.01.2019



*Herzlich
Willkommen*

Kaffee & mehr

Kaffee

Tasse Kaffee € 2,40

Pott Kaffee € 2,90

Koffeinfreier Kaffee

Tasse € 2,40

Pott € 2,90

Kaffee - Spezialitäten

Cappuccino € 2,90

Espresso € 2,60

Milchkaffee € 3,50

Latte Macchiato € 3,50

Tee

Rooibos € 2,40

Rooibos Vanille € 2,40

Schwarz € 2,40

Starker Ostfrieser € 2,40

Früchtemischung € 2,40

Pfefferminze € 2,40

Kräuter € 2,40

Becher Schokolade € 2,90

mit Sahne € 3,50

*Nähere Informationen
über Allergien oder
Unverträglichkeiten
auslösende Stoffe in
Speisen und Getränken
finden Sie in unserer
Informationsmappe
„Allergen-Ratgeber“*

Stand: 19.01.2019



*Herzlich
Willkommen*

Getränke

Fitness + Energie

Sternbergschorle

Bad Meinberger Sportiv mit

Niehoffs Johannisbeernektar ⁽³⁾

0,3 l € 2,80

Säfte von Gut Eden

Apfelsaft

0,2 l € 2,60

Orangensaft

0,2 l € 2,60

Multivitamin Nektar

0,2 l € 2,60

Säfte von Niehoffs Vaihinger

Traubensaft

0,2 l € 2,80

Johannisbeersaft

0,2 l € 2,80

Nähere **Informationen**
über Allergien oder
Unverträglichkeiten
auslösende Stoffe in
Speisen und Getränken
finden Sie in unserer
Informationsmappe
„Allergen-Ratgeber“

Stand: 19.01.2019



*Herzlich
Willkommen*

Getränke

Mineralwasser

Fl. Westfalen Born
classic & naturell

0,25 l € 2,20

0,75 l € 4,50

Erfrischungsgetränke

Coca Cola ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁶⁾

0,3 l € 2,60

Coca Cola Light ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾⁽⁶⁾

0,3 l € 2,60

Fanta ⁽²⁾

0,3 l € 2,60

Spezi ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾

0,3 l € 2,60

Zitronensprudel ⁽³⁾

0,3 l € 2,60

Schwepes...

Bitter Lemon ⁽⁴⁾

0,2 l € 2,80

Tonic Water ⁽⁴⁾

0,2 l € 2,80

Ginger Ale ⁽⁴⁾

0,2 l € 2,80

Nähere **Informationen**
über Allergien oder
Unverträglichkeiten
auslösende Stoffe in
Speisen und Getränken
finden Sie in unserer
Informationsmappe
„Allergen-Ratgeber“

Stand: 19.01.2019



*Herzlich
Willkommen*

Biere

Vom Fass...

Königs-Pilsener	0,3 l	€ 2,70
Detmolder Landbier	0,3 l	€ 2,70
Detmolder Pils	0,3 l	€ 2,70
Detmolder Hefeweizen	0,5 l	€ 4,40
Alster	0,3 l	€ 2,70
Schmutziges	0,3 l	€ 2,70

Bier-Spezialitäten aus der Flasche

Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	€ 4,40
Warsteiner alkoholfrei	0,33 l	€ 2,80
Vitamalz	0,33 l	€ 2,80
Thusnelda – Detmolder Bügel	0,33 l	€ 2,80

Nähere **Informationen**
über Allergien oder
Unverträglichkeiten
auslösende Stoffe in
Speisen und Getränken
finden Sie in unserer
Informationsmappe
„Allergen-Ratgeber“

Stand: 19.01.2019



*Herzlich
Willkommen*

Weine & Scharlen

Schankweine rot

Dornfelder, Qu. b. A.,

trocken oder halbtrocken	0,2 l	€ 4,40
	Fl. 1,0 l	€ 20,50

St. Barthelmeh

Merlot delle Venezie, trocken	0,2 l	€ 4,40
	Fl. 1,0 l	€ 19,50

Coteaux du Languedoc

Französischer Rotwein, trocken	0,2 l	€ 4,40
	Fl. 1,0 l	€ 20,50

Ingelheimer Kaiserpfalz

Portug. Rotwein, lieblich	0,2 l	€ 4,40
	Fl. 1,0 l	€ 19,50

Nollen Erben

Portug. Weißherbst, Qu. b. A. halbtrocken	0,2 l	€ 4,40
	Fl. 1,0 l	€ 19,50

*Nähere Informationen
über Allergien oder
Unverträglichkeiten
auslösende Stoffe in
Speisen und Getränken
finden Sie in unserer
Informationsmappe
„Allergen-Ratgeber“*

Stand: 19.01.2019



*Herzlich
Willkommen*

Weine & Scharlen

Schankweine weiß

Dirmsteiner Schwarzerde

Scheurebe, Qu. b. A., lieblich	0,2 l	€ 4,40
	Fl. 1,0 l	€ 20,50

Dirmsteiner Schwarzerde

Silvaner, Qu. b. A., trocken	0,2 l	€ 4,40
	Fl. 1,0 l	€ 20,50

Freiburger

Weißer Burgunder, Qu. b. A., trocken	0,2 l	€ 4,90
	Fl. 1,0 l	€ 23,50

St. Bartelmeh

Chardonnay delle Venezie, trocken	0,2 l	€ 4,40
	Fl. 1,0 l	€ 20,50

St. Bartelmeh

Pinot Grigio delle Venezie, trocken	0,2 l	€ 4,90
	Fl. 1,0 l	€ 23,50

*Nähere Informationen
über Allergien oder
Unverträglichkeiten
auslösende Stoffe in
Speisen und Getränken
finden Sie in unserer
Informationsmappe
„Allergen-Ratgeber“*

Stand: 19.01.2019



*Herzlich
Willkommen*

Spiritoosen

Aquavit

Malteser 2cl	€ 3,00
Linie Aquavit 2cl	€ 3,50

Digestif

Jägermeister 2cl	€ 3,50
Ramazotti 2cl	€ 3,50

Whisky

Jim Beam 2cl	€ 3,50
--------------	--------

Weitere...

Wodka Gorbatschow 2cl	€ 3,00
Sambuca Molinari 2cl	€ 3,50
Barcadi Rum „weiß“ 2cl	€ 3,00

Obstbrände

Grappa Trentino 2cl	€ 3,50
Williams Birne 2cl	€ 3,50
Obstler Altehof 2cl	€ 3,00
Hausschnaps 2cl	€ 2,50
Marillenbrand 2cl	€ 2,50

Neu

Sternberger Burgwasser	
2cl	€ 3,00
0,2l Flasche außer Haus	€ 9,80

Nähere **Informationen**
über **Allergien** oder
Unverträglichkeiten
auslösende Stoffe in
Speisen und Getränken
finden Sie in unserer
Informationsmappe
„Allergen-Ratgeber“

Stand: 19.01.2019



*Herzlich
Willkommen*

Für Genießer

Schöttker's Aperitifs ...

Martini weiß 5 cl	€ 3,90
Sherry Medium 5 cl	€ 3,90
Sherry Dry 5 cl	€ 3,90
Hugo 0,2 l	€ 4,20
Aperol 0,2 l	€ 4,90
Campari	
Orange 0,2 l	€ 4,90
Soda 0,2 cl	€ 4,20

Longdrinks

Gin Tonic	€ 4,90
Whiskey Cola	€ 4,90
Bacardi Cola	€ 4,90

Sekt

Piccolo 0,2 l	€ 5,00
Flasche 0,75 l	€ 18,00

Spezialitäten aus der Region

Kutscher Schluck 2 cl	€ 2,20
Lippischer Wacholder	
Hexenschluck 2 cl	€ 2,50
Premium Kräuterlikör	
Extertaler 2 cl	€ 2,50
Halbbitter	

*Nähere Informationen
über Allergien oder
Unverträglichkeiten
auslösende Stoffe in
Speisen und Getränken
finden Sie in unserer
Informationsmappe
„Allergen-Ratgeber“*

Stand: 19.01.2019



*Herzlich
Willkommen*

Lippische Kaffeetafel

Butterwaffel

mit heißen Kirschen

oder mit Bourbon-Vanille-Eis

€ 4,60

Crepe

gefüllt mit Schokoladen-Creme

€ 4,20

oder mit Zimt-Kirschen

€ 4,50

Warmer Apfelstrudel

mit Sahne und einer Kugel Vanilleeis

€ 4,50

*Nähere Informationen
über Allergien oder
Unverträglichkeiten
auslösende Stoffe in
Speisen und Getränken
finden Sie in unserer
Informationsmappe
„Allergen-Ratgeber“*

Stand: 19.01.2019



*Herzlich
Willkommen* *à la carte*
für Halbpensionsgäste

Suppe und Soup and

Hausmacher Sülze

mit Bratkartoffeln und Remoulade

Homemade brawn with fried potatoes and remoulade

Schweineschnitzel mit Spiegelei

Bratkartoffeln, Zwiebeln und Speck

Pork schnitzel with fried egg fried potatoes, onions and bacon

Kräuterwaffel

mit gebackenen Champignon und zweierlei Dips

Herb waffle with baked mushroom and two dips

Veganes Gemüse-Pilzpfännchen auf Tomatensalsa

Vegan vegetable mushroom pans on tomato salsa

Chicken Nuggets (für die Kids)

mit Pommes Frites, Ketchup oder Mayo

Chicken nuggets (for the kids) with french fries, ketchup or mayo

Tagliatelle mit Tomatensauce

oder

Burger mit saftigem Rindfleisch im Sesambrötchen,
mit Snacksauce, Ketchup, frischen Strauchtomaten,
Salatgurke, Zwiebelringen und Pommes

Burger with juicy beef in sesame bun, with snacks sauce, ketchup, fresh tomatoes, cucumber,
onion rings and fries

*Nähere Informationen
über Allergien oder
Unverträglichkeiten
auslösende Stoffe in
Speisen und Getränken
finden Sie in unserer
Informationsmappe
„Allergen-Ratgeber“*

Stand: 19.01.2019

