



## LISTE DER ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

### CRISPY SPARERIBS

#### CHEESE BÄLLCHEN

A, F, Farbstoffe

#### ALL SAINTS SOÛE

I, K

#### DRESSING

A, D, K, L

### BEEF TATAR

B, C, E, F, G, I, K, L

#### MAIS

Glutamat

#### ONION JAM

D, Konservierungsstoff

### KNUSPERGARNELEN

B, C, D, Glutamat

#### LIMETTENMAYO

I, K

#### DRESSING

A, D, L, K

### AVOCADO MASH

#### SCHMAND

F, I, K, L

### CORN RIBS

#### BUTTER

F

### KNUSPRIGES CIABATTABROT

A

### CAESAR & CLEOPATRA SALAD

#### CAESAR DRESSING

D, K

#### HÄHNCHEN

A, L

#### PARMESAN

F, I

### BOWL OF BLISS

#### SUPERFOOD MIX

A, D, K

#### DRESSING

A, D, K, L

### TACO DEL PARAISO

D, L

#### DRESSING

A, D, K, L

#### SOUR CREAM

F, I, K, L

### BABY BACK RIBS

A, D, E, F, G, I, K, L

Farbstoff, Glutamat

#### SOÛE

D, K

Konservierungsmittel

### ST. LOUIS CUT RIBS

A, D, E, F, G, I, K, L

Farbstoff, Glutamat

#### SOÛE

B, D, E, K

Glutamat, Farbstoffe

### TERIYAKI VEAL RIBS

A, D, E, F, G, I, K, L

Farbstoff, Glutamat

#### SOÛE

A, D, K, L

### PRIME BEEF SHORT RIB

A, D, E, F, G, I, K, L

Farbstoff, Glutamat

#### SOÛE

A, F, G, L

### PINSA CON CARNE

A, F, Dinkel

### RIB LOADED FRIES

A, D, E, F, G, I, K, L

Farbstoff, Glutamat

#### SOÛE

F, Konservierungsstoff

#### RÖSTZWIEBEL

A

### SAN PASTRAMI

#### COLE SLAW

D, F, K

#### SENSOÛE

I, K

#### CHEDDAR

F, Farbstoff

### CHEESE DIPPED FRIES

F, Konservierungsstoff

### TÜFFELPOMMES

#### SOÛE

I, K, L

#### PARMESAN

F, I

### COLE SLAW

D, F, K

### ALL SAINTS SOÛE

I, K

### SOUR CREAM

#### SCHMAND

F, I, K, L

### TRÜFFELMAYONNAISE

#### SOÛE

I, K

### KETCHUP

K

### MAYONNAISE

I, K, L

A Getreideprodukte (Glutenhaltig)

B Fisch

C Krebstiere

D Schwefeldioxide und Sulfite

E Sellerie

F Milch und Laktose

G Sesamsamen

H Nüsse

I Eier

J Lupinen

K Senf

L Soja

M Weichtiere

N Erdnüsse