

Aütorenbar

LOUNGE

WILLKOMMEN IN DER
WELCOME TO THE



Aütorenbar

LOUNGE

Autorenbar

LOUNGE

The Founder's Cocktail Selection

Unsere Signature Cocktails sind neu interpretierte Versionen alter Steigenberger Rezepte.

Ursprünglich kreiert von unseren eigenen Bar-Chefs, erzählen sie mehr als 90 Jahre Steigenberger Geschichte.

Chez Heinz – Frankfurter Hof

1953

16,50€

Apfelwein, Apfel-infused Vodka, Curacao, Lemon Bitter

Über 30 Jahre lang verwöhnte unser Barchef im Frankfurter Hof seine Gäste in der Autorenbar. Heute sowie damals war es en vogue, Cocktails „Chez Heinz“ zu trinken.

Etoile – Parkhotel Düsseldorf

1957

19,50€

Amer Picon, Rum, Zitronensaft, Rote Früchte Püree

In der Etoile-Bar – DEM abendlichen Treffpunkt – servierte unser Barchef spannende Kreationen an Gäste, wie Christian Dior und Louis Armstrong.

Old Joe – Ritters Park Hotel

Bad Homburg, 1963

29,50€

Tanqueray Ten Gin, Cointreau, Orangensaft, Orange Bitters, Champagner

In unseren Steigenberger Hotels begrüßen wir nicht nur langjährige Gäste, sondern schätzen auch unsere langjährigen treuen Mitarbeiter. Unser Barchef diente vor und nach dem Krieg in Steigenberger Häusern und blickte auf über 40 Jahre Hotellerie-Erfahrung zurück.

Little Pilot – Frankfurt Airport

1987

12,50€

Grenadine, Sprite, Ginger Beer

Dieser alkoholfreie Cocktail wurde bei der Neueröffnung der Frankfurter Flughafen Bar an die jüngsten Gäste serviert. Die Steigenberger Gesellschaft ging als Erste neue Wege in Richtung der Flughafen-Gastronomie und war, 1969, das einzige Flughafen Hotel Europas.

Autorenbar

LOUNGE

ICONIC Cocktails

Sazerac 29,50 €
Cognac, Bitter's, Absinth

Penicillin 26,50 €
Islay Whisky, Scotch, Zitronensaft,
Ingwersirup, Honig
Islay whisky, scotch, lemon juice,
ginger syrup, honey

Benton's Old Fashioned  31,50 €
Fat-Washed Burbon, Ahornsirup, Bitters
Fat-washed burbon, maple syrup, bitters

Barrel Aged Negroni 22,50 €
Gin, roter Wermut, Campari
Gin, red vermouth, campari

Continental Sour 27,50 €
Bourbon, Zitrone, Zucker, Eiweiß,
Portwein, Bitters
Bourbon, lemon, simpl sirup, eggwhite,
portwine, bitters

Die Autorenbar ist wie ein guter Roman:
eine ganz eigene Welt und unendlich
zeitlos

The Autorenbar is like a good novel: its own little
world and unendingly timeless

Autorenbar

LOUNGE

Autorenbar Cocktails

Buttermilk Margarita 25,50 €

Tequila Reposado, Buttermilch,
Limette, Zitrone, Agave, Birne
Tequila reposado, buttermilk, lime,
lemon, agave, pear

Short Spicy Horse 18,50 €

Horse white no Name, Ginger Ale,
Orange Bitter

Get Quit-te 24,50€

Rum, Zitrone, Quitte,
Zitronenverbene
Rum, lemon, quince, lemon verbena

Gin & Juice 20,50 €

Gin, Traubensaft, Rumlikör
Gin, grape juice, rum liqueur

Prince of Wales 32,50 €

Rye Whiskey, Bitters, Ananas,
Maraschino, Puderzucker, Champagner
Rye whiskey, bitters, pineapple, maraschino,
powder sugar, champagne

Vermilion Basil Smash 21,50 €

Gin, Basilikum, Zitronensaft, Läuterzucker
Gin, basil, lemon juice, sugar syrup

Smoked Mezcal Margarita 18,50 €

Mezcal, Limette, Agavendicksaft,
Rauchsalz
Mezcal, lime, agave syrup, smoked salt

Painter's Cocktail 19,50 €

Gin, Ingwer, Zitrone, Rhabarber,
Basilikum
Gin, ginger, lemon, rhubarb, basil

Antorenbar

LOUNGE

Alkoholfrei Non-alcoholic

No Bramble 19,50 €

Alkoholfreier Gin, Zitronensaft,
Läuterzucker, Brombeeren
Non- alcoholic gin, lemon juice,
sugar syrup, black berries

Wild Berry Fairy 15,50 €

Wild Berry, Yuzu, Soda, Beeren
Wild berry, yuzu, soda, berries

Spiced Strawberry Shake 12,50 €

Erdbeeren, Maracujasaft
Zitrone, Chili
Strawberry, passion fruit juice
lemon, chili

San Bitter Cup 12,50 €

San Bitter, Maracujasaft,
Orangensaft, Limette, Rohrzucker
San Bitter, passion fruit juice,
orange juice, lime, brown sugar

Zero GnT 19,50 €

Alkoholfreier Gin, Tonic
Non- alcoholic gin, tonic

Kein Genuss ist vorübergehend,
denn der Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend.
No indulgence is temporary since the impression remains
forever.

-Johann Wolfgang von Goethe-

Airtorenbar

LOUNGE

Schaumwein Sparkling wine

Frankreich | France

Laurent Perrier Brut

Champagne

0,1l

25,00 €

0,75l

135,00 €

Deutschland | Germany

Geldermann Grand Brut

Baden

trocken | dry

0,1l

12,00 €

0,75l

59,00 €

Geldermann Grand Rosé

Baden

trocken | dry

0,1l

12,00 €

0,75l

69,00 €

Leitz EINS-ZWEI-ZERO Sparkling

Riesling, trocken | dry

Rheingau • non-alcoholic •

0,75l

59,00 €

Leitz EINS-ZWEI-ZERO Sparkling Rosé

Riesling, trocken | dry

Rheingau • non-alcoholic •

0,75l

59,00 €

Italien | Italy

Ruggeri Argeo Prosecco

Spumante Brut

DOC Treviso

0,1l

12,00 €

0,75l

59,00 €

Aktorenbar

LOUNGE

Weißwein & Rosé

White wine & rosé

Deutschland | Germany

Weingut Künstler, „1435“ Riesling

VDP Ortswein, Rheingau

trocken | dry

0,2l	19,50 €
0,75l	69,00 €

Frankreich | France

Domaine Michel Thomas

„Le Chant du Merle“

Sancerre AOC

Sauvignon Blanc, Loire

0,2l	21,50 €
0,75l	75,00 €

Italien | Italy

Agricola Masi Lunatio Bio Lugana,

DOC Venetien

0,2l	16,00 €
0,75l	55,00 €

Rosé

Weingut Groh, Rosé QbA

Spätburgunder, Merlot, Rheinhessen

trocken | dry

0,2l	15,00 €
0,75l	52,00 €

Alle unsere Weine enthalten Sulfite und können Casein
enthalten. | All our wines contain sulphides and
may contain casein

Airtorenubar

LOUNGE

Rotwein

Red wine

Italien | Italia

Fantini Primitivo

Puglia IGT

trocken | dry

0,2l	12,00 €
0,75l	45,00 €

Frankreich | France

Rothschild Baron Henri,
Merlot, Cabernet Sauvignon
Médoc AOC, Bordeaux

0,2l	21,00 €
0,75l	74,00 €

Spanien | Spain

Conde Valdemar

Tempranillo, Graciano

Rioja Reserva DOCa

0,2l	19,00 €
0,75l	65,00 €

Alle unsere Weine enthalten Sulfite und können Casein
enthalten. | All our wines contain sulphides and
may contain casein

Ätorenbar

LOUNGE

Bier Beer

Radeberger^A

0,3l

6,50 €

Steigenberger Weizen^A

0,3l

7,00 €

Clausthaler^A

Alkoholfrei | non-alcoholic

0,33l

6,50 €

Erdinger Hefeweizen^A

Hell, Kristall, Dunkel, Alkoholfrei

Bright, crystal, dark, non-alcoholic

0,50l

8,00 €

Heineken^A

0,33l

7,50 €

Airtoreubar

LOUNGE

Whiskey

Highland 4cl

Dalwhinnie 15 yrs.	15,00 €
Oban 14 yrs.	15,00 €
Glenmorangie Lasanta	17,00 €
Glenmorangie 18 yrs.	28,00 €
Glenmorangie Signet	42,00 €
Glenmorangie Gr. Vintage 1990	99,00 €
Blair Athol 23 yrs.	139,00 €

Islay 4cl

Laphroaig 10 yrs.	14,00 €
Lagavulin 16 yrs.	15,50 €
Ardbeg 10 yrs.	19,00 €
Glen Elgin 18 yrs.	99,00 €

Islands 4cl

Highland Park 12 yrs.	13,50 €
Highland Park 18 yrs.	28,00 €
Talisker 10 yrs.	14,50 €

Speyside 4cl

The Glenlivet Founder's Reserve	13,00 €
Glenfiddich 18 yrs.	21,00 €
Glenfiddich 21 yrs.	45,00 €
The Balvenie 21 yrs.	49,00 €
The Macallan 18 yrs.	89,00 €

Blended Scotch 4cl

Chivas Regal 12 yrs.	14,00 €
Chivas Royal Salute	38,00 €
Johnnie W. Black Label	15,00 €
Johnnie W. Blue Label	42,00 €

Icon Ice Cube

2,00 €

Airtorenbar

LOUNGE

Bourbon Whiskey 4cl

Buffalo Trace	18,00 €
Bulleit Bourbon	22,00 €
Maker's Mark	22,00 €
Booker's	31,00 €
Woodford Reserve	23,00 €
Horse with No Name	20,00 €

Irische | Irish Whiskey 4cl

Bushmills Malt	16,00 €
Green Spot	17,50 €

Japanische | Japanese Whiskey 4cl

Yamazaki 12 yrs.	32,00 €
------------------	---------

Gin 4cl

Tanqueray	13,00 €
Bombay Sapphire	13,00 €
Monkey 47	16,00 €
Hendrick's	15,00 €
The Botanist	13,00 €
Gin Mare	14,00 €
Berliner Brandstifter	15,00 €
Humboldt	12,00 €
Icon Gin	13,50 €

Non-Alcoholic

Siegfried Wonderleaf	12,00 €
Humboldt Freigeist	12,00 €

Tonic Water 0,2l

Thomas Henry Tonic Water ¹⁰	6,50 €
Fever Tree Mediterranean Tonic Water ¹⁰	7,00 €
Schweppes Dry Tonic Water ¹⁰	6,50 €

Añforeubar

LOUNGE

Rum 4cl

Gosling's Black Seal	12,00 €
Havana Club Black 7 años	13,00 €
Zacapa 23 yrs.	18,50 €
Zacapa XO	39,50 €
Botucal Reserva	20,00 €
Plantation XO	24,50 €
Havana Union	89,00 €

Cognac, Brandy, Armagnac 4cl

Courvoiser VSOP	15,00 €
Hennessy XO	45,00 €
Remy Martin VSOP	18,00 €
Remy Martin XO	45,00 €
Remy Martin Louis XIII, 2cl	260,00 €
Carlos I – Gran Reserva	15,00 €

Sherry 5cl

Dry Sack	12,00 €
Tio Pepe	12,00 €
Harveys Bristol Cream	12,00 €
Lustau Los Arcos	12,00 €

Port 5cl

Niepoort Dry White Portwein	12,00 €
Niepoort Tawny 10 yrs. Portwein	12,00 €
Niepoort Tawny 20 yrs. Portwein	20,00 €

Airtorenubar

LOUNGE

Wodka 4cl

Absolut	12,50 €
Grey Goose	19,50 €
Belvedere	20,00 €
Stolichnaya Elit	22,00 €

Tequila 4cl

Patrón Cafe XO	15,50 €
Patrón Silver	15,50 €
Patrón Reposado	15,50 €
Don Julio 1942	59,00 €

Grappa 4cl

PO' di Poli Elegants	15,50 €
Nonino Chardonnay	13,50 €
Berta Bric del Gaian	25,50 €

Aquavit 4cl

Linie Aquavit	12,00 €
---------------	---------

Obstbrände von der Feinbrennerei Prinz 4cl Fruit brandies from the Prinz fine distillery 4cl

Alte Kirsche	12,00 €
Old cherry	
Alte Williams-Christ-Birne	12,00 €
Old Williams-Christ pear	
Alte Wald-Himbeere	12,00 €
Old forest raspberry	
Alte Haselnuss	12,00 €
Old hazelnut	
Alter Bodensee-Apfel	12,00 €
Old Lake Constance apple	
Alte Erdbeere	12,00 €
Old strawberry	

Airtorenbar

LOUNGE

Alkoholfreie Getränke

Non-alcoholic drinks

Mineralwasser | Mineral water

Staatlich Fachingen Gourmet medium/naturell	
0,5 l	7,00 €
0,75 l	10,50 €
Acqua Panna	
0,5 l	8,50 €
0,75 l	12,50 €
San Pellegrino	
0,5 l	8,50 €
0,75 l	12,50 €

Softdrinks 0,2l

Coca-Cola ^{1,4}	6,50 €
Coca-Cola Zero Sugar ^{1,2,4}	6,50 €
Sprite, Fanta Orange ^{4,5}	6,50 €
Thomas Henry Tonic Water ³	6,50 €
Thomas Henry Bitter Lemon ^{3,5}	6,50 €
Thomas Henry Ginger Ale	6,50 €
Red Bull 0,25l ⁶	8,00 €

Säfte | Juices 0,2l

Apfel Apple	6,90 €
Orange Orange	6,90 €
Cranberry	6,90 €
Ananas Pineapple	6,90 €
Maracuja Passion fruit	6,90 €

Frisch gepresste Säfte |

Freshly squeezed juices 0,3l

Orange	9,50 €
Grapefruit	9,50 €

Ätorenubar

LOUNGE

Heißgetränke Hot beverages

Kaffeespezialitäten Coffee specialties

Tasse Kaffee Kaffee entkoffiniert ⁹ Cup of coffee decaffeinated ⁹	6,50 €
Espresso ⁹	5,50 €
Doppelt double	7,50 €
Cappuccino ^{G, 9}	7,50 €
Latte Macchiato ^{G, 9}	7,50 €
Café au Lait ^{G, 9}	7,50 €

Für pflanzliche Milchalternativen berechnen wir einen Aufpreis von 0,50 €.

We charge an additional charge of 0,50 € for plant-based milk alternatives.

Teespezialitäten Tea specialties

English Breakfast | Splendid Earl Grey |
Assam Bari | Darjeeling Spring | Morgentau |
Greenleaf | Jasmine Gold | Verveine |
Vanilla Rooibos | Peppermint | Pure Camomile |
Red Fruit | New Zealand Oolong (bio) |
Moonlight Dongzhai (bio) | Masala Chai |
Golden Milk Tea | Bergkräuter | Nordlicht |
Natural Herbs

Kännchen Pot of tea	9,00 €
-----------------------	--------

Minz oder Ingwerinfusion Fresh mint or ginger infusion	9,50 €
---	--------

Autorenbar

LOUNGE

ICONIC HIGH TEA

Schon Henry James, ein bekannter amerikanischer Schriftsteller des 19. Jahrhunderts, wusste die beste Zeit des Tages genau zu benennen:

Henry James, a famous American writer of the 19th century, knew exactly how to name the best time of the day

There are few hours in life more agreeable than the hour dedicated to the ceremony known as afternoon tea

In unserer Autorenbar vereinen sich stilvolles Ambiente, Teegenuss in vollendeter Form und moderne regionale Küche zum Iconic High Tea

In our Autorenbar stylish ambience, tea enjoyment in perfect form and modern regional cuisine unite to form the Iconic High Tea



Der Iconic High Tea wird täglich, mit Reservierung von zwei Tagen im Voraus, von 14 Uhr bis 17 Uhr für 65 € pro Person inkl. 1 Glas Champagner und unbegrenztem Tee angeboten.

Von Oktober bis April, Samstags und Sonntags von 14 Uhr bis 18 Uhr mit Live Piano Musik.

Iconic High Tea is served daily, after reservation two days in advance, from 2 pm to 5 pm for 65 € per person incl. 1 glass of champagne and unlimited tea.

From October to April, Saturdays and Sundays from 2 pm to 6 pm with live piano music.

Für Reservierungen kontaktieren Sie uns bitte unter 069 215 118 oder per email an gastronomiedirektion@frankfurter-hof.steigenberger.de
For reservations please contact us at 069 215 118 or by email at gastronomiedirektion@frankfurter-hof.steigenberger.de

Antorenubar

LOUNGE

Bar Bites

Pure Chocolate Hazelnuts ^{60g}	12,50 €
Rauchmandeln ^{60g} Smoked almonds	12,50 €
Parmesan	9,50 €
Kalamata Oliven Kalamata olives	9,50 €
Aperilos Salami	11,50 €
Aperilos Chorizo	11,50 €
Coppa di Parma	19,50 €

Aïtorenubar

LOUNGE

Vorspeisen

Starters

Fine de Clair ^{N,M} 9,50 €

Mignonette Sauce, Zitrone

Mignonette sauce, lemon

Bio Black Tiger 29,50 €

Garnelen ^{A,B,D,G,H,I,J,M,N}

Organic black tiger prawns

Gebraten in Café de Paris Butter, Chimichurri

Mayonnaise, Steinofen Baguette

Baked in Café de Paris butter, chimichurri

mayonnaise, stonebaked baguette

Caesar Salad ^{A,C,D,G,J,N} 25,00 €

Römersalat, italienischer Hartkäse,

Croûtons

Romaine lettuce, italian hard cheese,

croutons

mit gegrillter Kikok Maispoularde 34,00 €

grilled kikok chicken breast

mit gegrillten BIO Black Tiger 37,00 €

Garnelen ^B

grilled organic black tiger prawns

Lachs Carpaccio ^{G,H,J} 28,00 €

Salmon carpaccio

Wildkräutersalat, Safran-Zitronen-Creme,

Dill Schmand

Wild herb salad, saffron-lemon cream, dill sour

cream

Classic Beef Tatar ^{A,C,A, C, G, H, I, J} 25,00 €

Grüne Soße Mayonnaise, Eigelb-Creme,

Bruschetta

Frankfurt green sauce-mayonnaise, egg yolk cream,

bruschetta

Antorenbar

LOUNGE

Suppen Soups

Spinatschaumsüppchen

Garnele, Chorizo, Kräuteröl ^{G,I,K,L,N}

17,00 €

Prawn, Chorizo, Herb oil

Hauptgänge Main courses

Black Angus Burger ^{A,C,G,N}

35,00 €

(200 g) saftig gegrilltes Rindfleisch,
Speck-Zwiebel-Chili Marmelade, Sesam Bun,
Coleslaw, Pommes frites

– wahlweise mit Cheddar Käse

(200 g) juicy grilled beef, bacon-onion-chilli jam,
sesame bun, coleslaw, french fries
– optionally with cheddar cheese

Veganer Burger ^{F,H,I,J,K,L}

28,00 €

Vegan Burger

Gemüse Patty, Veganes Brioche, Tomaten,
Hummus, rote Zwiebeln, Pommes frites

Vegan vegetable patty, vegan brioche bun,
tomato, hummus, red onion, french fries

Rinder Filet

200g

70,00 €

Beef filet

mit Pommes Frites oder Grillgemüse,
Pfefferrahmsauce ^{G,I,N}

with french fries or grilled vegetables,
pepper cream sauce

Suprême von der Kikok

52,00 €

Maispoularde

Suprême of corn-fed chicken

mit Pommes Frites oder Grillgemüse,
Pfefferrahmsauce ^{G,I,N}

with french fries or grilled vegetables,
pepper cream sauce

Pot au Feu ^{B,D,I,N}

44,00 €

Meeresfrüchte, Fisch, Möhren,
Sellerie, Kartoffeln

Seafood, fish, carrots, celery, potatoes

Autoreubar

LOUNGE

Dessert

Desserts

Hausgemachter Käsekuchen 9,50 €

Homemade cheese cake A,C,E,G

Frische Beeren

Fresh berries

Verbene Panna Cotta A,F,K,N 16,00 €

Marinierte Erdbeeren, Zitronen Sorbert

Marinated strawberries, lemon sorbet

Mango Passionsfrucht 18,00 €

Cremeux A,C,G,F,K,N

Mango passion fruit Cremeux

Himbeer-Thymian Sorbet, Holunderblüten Gel

Raspberry-thyme sorbet, elderflower gel

Erlesene Weichkäseselektion 32,00 €

aus der Normandie G,H,J,N

Norman soft cheese selection

Marolles Fermier, Camembert de Normandie,

St. Paulin Fermier, Pont l'Eveque Fermier,

Feigensenf, Walnussbrot

Marolles fermier, Camembert de Normandie,

St. Paulin fermier, Pont l'Eveque fermier, fig

mustard, walnut bread

Autoreubar

LOUNGE

ICONIC ART
CHUNQING HUANG: COMING HOME

Kunstaussstellung im Frankfurter Hof!

Gezeigt werden Werke der internationalen Künstlerin CHUNQING HUANG, die die Premiere der neuen Ausstellungsreihe der Steigenberger Icons gemeinsam mit MATTHIAS ULRICH, Kurator der SCHIRN KUNSTHALLE FRANKFURT, kuratiert hat.

Neben autobiographischen Referenzen setzt HUANG auch einen Bezug zu ihrem berühmten Künstlerkollegen MAX BECKMANN, der in der Autoreubar bereits regelmäßig Champagner trank, um den Verkauf eines Gemäldes zu feiern.

CHUNQING HUANG, geboren 1974, kam nach ihrem Studium an der CAFA in Peking (1994–1998) im Jahr 2000 aus China nach Deutschland. Sie lebt in Frankfurt, wo sie an der STÄDELSCHULE bei Wolfgang Tillmans und Peter Angermann studierte und 2004 Meisterschülerin bei Hermann Nitsch war.

Weitere Informationen:
www.chunqinghuang.art



© 2023

Atelier Chunqing Huang
Domstraße 9 (vis-à-vis MUSEUM MMK)
60311 Frankfurt am Main
Germany

+49 69 596038910
atelier@chunqinghuang.com
www.chunqinghuang.com

Artoreubar

LOUNGE

ICONIC ART

CHUNQING HUANG: COMING HOME

Art exhibition at the Frankfurter Hof!

On display are works by international artist CHUNQING HUANG, who curated the premiere of the new Steigenberger Icons' exhibition series together with MATTHIAS ULRICH, curator of the SCHIRN KUNSTHALLE FRANKFURT.

In addition to autobiographical references, HUANG also makes a reference to her famous artist colleague MAX BECKMANN, who used to regularly have champagne in the authors' bar to celebrate the sale of a painting.

CHUNQING HUANG, born in 1974, came to Germany from China in 2000 after studying at the CAFA in Beijing (1994-1998). She lives in Frankfurt, where she studied at the STÄDELSCHULE with Wolfgang Tillmans and Peter Angermann and was a master student of Hermann Nitsch in 2004.

Further information:
www.chunqinghuang.art



© 2023

Studio Chunqing Huang
Domstr. 9 (vis-à-vis MUSEUM MMK)
60311 Frankfurt am Main
Germany

+49 69 596038910
studio@chunqinghuang.com
www.chunqinghuang.com

Antorenbar

LOUNGE

Zusatzstoffe | Additives

1 Farbstoffe | colourant
2 Konservierungsstoffe | preservative
3 Antioxidationsmittel | antioxidants
4 Geschmacksverstärker | flavour enhancer
5 geschwefelt | sulphured | **6** geschwärzt
blackened | **7** Phosphat | phosphate | **8**
Milcheiweiß | milk protein | **9** koffeinhaltig oder
Teein | caffeine or tein | **10** chininhaltig quinine |
11 Süßungsmittel | sweetener | **12** enthält eine
Phenylalaninquelle | contains a source of
phenylalanine | **13** gewachst | waxed **14** Taurin |
taurine

Allergene | Allergens

A: Gluten | gluten | **B:** Krebstiere | crustaceans
C: Eier | eggs | **D:** Fisch | fish | **E:** Erdnüsse
peanuts | **F:** Soja | soy | **G:** Milch | milk **H:**
Schalenfrüchte | edible nuts | **I:** Sellerie celery |
J: Senf | mustard | **K:** Sesamsamen sesame
seeds | **L:** Lupine | lupine |
M: Weichtiere | mollusks | **N:** Sulfit | sulfit

Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer
All prices include VAT

Bei der Kennzeichnung der Allergene in unserer
Getränke-und Speisekarte sind wir nach bestem Wissen
vorgegangen. Wir weisen darauf hin, dass bei
handwerklicher Herstellung trotz größtmöglicher Sorgfalt
geringe Spuren von nicht deklarierten Allergenen in den
Speisen oder Getränke vorkommen können, hierzu
können wir keine Haftung übernehmen.

We have used our best knowledge in the labelling of allergens
in our drinks and menus. We would like to point out that, despite
the greatest possible care, small traces of undeclared allergens
may occur in the food or drink during manual production, and
we assume no liability for this