



seit 1911

EventCatering und Operngastronomie

Gastronomie Kurhaus Bad Homburg

Sekt & Champagner

Sekt Schloß Vaux trocken	0,10l	à	€	7,50
Rosé Sekt Schloß Vaux trocken	0,10l	à	€	9,00
Ferrari Brut	0,10l	à	€	9,50
Taittinger	0,10l	à	€	16,00

Weißwein

Rheingau Riesling	0,20l	à	€	8,00
	0,10l	à	€	4,50
Pinot Grigio	0,20l	à	€	7,50
Juliuspital Silvaner Frankenwein	0,25l	à	€	9,00
Gavi di gavi	0,20l	à	€	8,50
Chardonnay Elena Walch	0,20l	à	€	8,50
Oberbergener Baßgeige	0,20l	à	€	8,00

Rotwein

Merlot	0,20l	à	€	7,50
Spätburgunder	0,20l	à	€	7,50
Weinschorle		à	€	6,00

Biere

Veltins Pils	0,33l	à	€	5,00
Veltins alkoholfrei	0,33l	à	€	4,50

Alkoholische Getränke

Aperol Spritz ¹		à	€	9,50
Campari Orange ¹		à	€	8,50
Gin Tonic ¹⁴		à	€	8,50

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser Taunusquelle /still	0,25l	à	€	4,50
Coca Cola ^{1,3,9,15} , Cola light ^{1,3,9,10,15} , Fanta ^{1,3} , Sprite ^{1,3}	0,20l	à	€	4,50
Orangensaft	0,20l	à	€	5,00
Apfelsaftschorle	0,30l	à	€	4,50
Bitter Lemon ^{1,3,14} , Tonic ¹⁴ , Ginger Ale ¹	0,20l	à	€	4,50
Bionade	0,33l	à	€	5,00

Heiße Getränke

Tee		à	€	3,50
Kaffee Creme ^{9,12,15}		à	€	3,50
Cappuccino ^{9,12,15}		à	€	4,50
Espresso ¹⁵		à	€	3,00
Milchkaffee ^{9,12,15} / Latte Macchiato ^{9,12,15}		à	€	4,50



EventCatering und Operngastronomie
Gastronomie Kurhaus Bad Homburg

Speisenauswahl

Teller mit 4 verschiedenen Tapas (Allergene wechselnd)	à	€	13,00
Canapés mit			
-Brie ^{b,h,13}			
-Blauschimmelkäse ^{b,h,12,13}			
-Paté ^{a,b,c,h,k,2,3}			
-Salami ^{b,h,k,2,3}	à	€	3,50
Canapés mit			
-Garnele ^{b,e,f,h,2,3,8}			
-Lachs ^{b,e,h,3}			
-Roastbeef ^{b,c,h,j,k,3}	à	€	4,00
Canapételler gemischt, 4 Stück ^{a,b,c,h,j,e,f,2,,3,12,13}	à	€	13,00
Salz-und Käsebrezel ^{b,h,13}	à	€	2,50/3,00
Brezel mit Frischkäse & Schnittlauch ^{b,h,13}	à	€	4,00
Opernteller ^{a,b,c,e,f,h,k,j,2,3,13}	à	€	21,50
Shrimpscocktail ^{e,f,h,j,2,3,8,9}	à	€	13,50
Käseteller ^{a,i,k,3,5,12}	à	€	14,50
Wurstsalat ^{j,k,2,8,9,13}	à	€	9,50
Hirtensalat ^{h,2,13}	à	€	9,50
Quiche Lorraine ^{b,c,h,2,3,8,13} / Gemüsequiche ^{b,c,h,2,3,8,13}	à	€	8,00



seit 1911

EventCatering und Operngastronomie

Gastronomie Kurhaus Bad Homburg

Zusatzstoffe & Allergene

Zusatzstoffe:

- 1) Farbstoff / colorant
- 2) Konservierungsstoff / preservative
- 3) Antioxidationsmittel / antioxidants
- 4) Geschmacksverstärker / flavor enhancer
- 5) geschwefelt / sulphuretted
- 6) geschwärzt / blackened
- 7) gewachst / waxed
- 8) Süßungsmittel / sweetener
- 9) Zuckerart oder Süßungsmittel / sugar and sweeteners
- 10) Phenylalaninquelle / source of phenylalanin
- 11) abführende Wirkung bei übermäßigem Verzehr / may be laxative if used excessively
- 12) Milcheiweiß / milk protein
- 13) Phosphat / phosphate
- 14) Chininhaltig / quinine
- 15) Koffeinhaltig / coffeine
- 16) Taurinhaltig / taurine
- 17) bestrahlt / irradiated
- 18) nach der Ernte behandelt / treated after the harvest
- 19) gentechnisch verändert / genetically modified

Allergene:

- a) Schalenfrüchte / nuts
- b) Gluten / gluten
- c) Eier / eggs
- d) Erdnüsse / peanuts
- e) Fische / fish
- f) Krebstiere / crustaceans
- g) Lupinen / lupin
- h) Laktose / lactose
- i) Schwefeldioxid und Sulfite / sulphur dioxide and sulphites
- j) Sellerie / celery
- k) Senf / mustard
- l) Sesam / sesame
- m) Soja / soy
- n) Weichtiere / molluscs