

## FLEISCH

<b>Eifel-Schnitzel</b> Jägersauce Bratkartoffeln Beilagensalat <sup>(1/5/9/12)</sup>	14.50
<b>Eifler Ochsenbäckchen</b> Karotten-Wirsing-Gemüse Kartoffelpüree <sup>(4/5)</sup>	16.50
<b>Wildschweingulasch</b> Pasta Maronen <sup>(4/5)</sup>	14.50
<b>Bio-Curry-Wurst 27-31</b> Steak-Pommes Frites <sup>(5/12/15/16/17/18/19/21)</sup>	10.00
<b>Bio-Mettwurst</b> Grünkohl mit Kartoffeln untereinander <sup>(1/5/12)</sup>	13.50
<b>Bauernplatte Bio-Fleischkäse</b> Bratkartoffeln Feldsalat <sup>(1/4/5/12)</sup>	12.50
<b>Kikok-Hähnchenbrust</b> Feldsalat Granatapfel-Vinaigrette Baguette	14.00

## FISCH

<b>Zanderfilet</b> Senfsauce Grünkohl mit Kartoffeln untereinander <sup>(1/2/4/5/12)</sup>	15.50
<b>Fang des Tages</b> kurzgebratenes Gemüse Pasta <sup>(2/9)</sup>	16.50
<b>Tagesfisch</b> Feldsalat Granatapfel-Vinaigrette Baguette <sup>(2)</sup>	14.00

## VEGETARISCH

<b>Walnuss-Ravioli</b> Radicchio Ziegenkäse <sup>(1/4/5/9/11)</sup>	14.50
<b>Pasta mit Rucola-Pesto</b> Cashew-Nüsse Parmesan <sup>(4/9/11)</sup>	12.00
<b>Schafskäse im Brickteig</b> Kartoffel-Kürbis-Gratin <sup>(1/4/5)</sup>	13.00

**Unser Fleisch beziehen wir von der Porzer Bio-Fleischerei Jansen und dem Euskirchener Bauernhof „Lapinchen“. Nachhaltiger Fischfang ist für uns ebenso selbstverständlich wie Gemüse aus der Region. Außerdem unterstützen wir kleine Winzer und Bauern auf Mallorca mit der Aktion „Helfen schmeckt gemeinsam besser“.**

### Allergene

- [1] Eier
- [2] Fisch
- [3] Krebstiere
- [4] Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- [5] Sellerie
- [6] Sesamsamen
- [7] Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/L
- [8] Erdnüsse
- [9] Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Hybridstämme)
- [10] Lupinen
- [12] Senf
- [13] Soja
- [11] Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss)
- [14] Weichtiere

### Zusatzstoffe

- [15] mit Konservierungsstoff
- [16] mit Geschmacksverstärker
- [17] mit Antioxidationsmittel
- [18] mit Farbstoff
- [19] mit Phosphat
- [20] mit Süßungsmittel
- [21] koffeinhaltig
- [22] chininhaltig
- [23] geschwärzt
- [24] enthält Phenylalaninquelle

Garten Eden Industrial | Stollwerckstraße 27-31 | 51149 Köln | Tel.: 02203 – 95 92 000

Öffnungszeiten: Mo-Fr: 12.00-14.00 Uhr (außer an Feiertagen)

Alle Preise in Euro inklusive der zur Zeit gültigen Mehrwertsteuer. Keine EC-Kartenzahlung möglich.

Eine Liste der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe können Sie bei uns jeder Zeit erfragen.

Änderungen der Speisekarte behalten wir uns vor.

Selbst-  
Bedienung

Dein gesamtes  
Industrial-Erlebnis  
Schritt-für-Schritt



1

Bestelle im Industrial (unten)



2

Bezahle direkt



3

Nimm Besteck und Servietten  
gleich mit



4

Je nach Betrieb bringen wir  
dir das Essen an den Tisch  
oder rufen deinen Namen aus



5

Genieße deinen  
kulinarischen Kurzurlaub



6

Bring dein benutztes  
Geschirr wieder zurück



7

Bewerte und empfiehl uns