

Kleines vorweg oder einfach so

20	Kleiner bunter Salat ^{C, G, J, 11, 2, 3} von unserem Buffet	5,20 €
21	Großer bunter Salat ^{C, G, J, 11, 2, 3} von unserem Buffet	9,90 €
22	Frischer Sommersalat ^{B, F, I, J, 1, 2, 4, 11} Bunter Blattsalat mit gebratener Curry-Hähnchenbrust dazu frische Früchte	17,90 €
23	Ziegenkäsetaler im Speckmantel ^{G, H, J, 3} auf Rote Beete-Carpaccio mit Walnüssen, ein Bouquet von Wildkräuter-Salat	14,90 €
24	Gebratene Garnelen in Olivenöl ^{B, J} serviert im Tontöpfchen mit Chili, Knoblauch und Gemüse	16,90 €
25	Wurstsalat „Steg4“ ^{J, 7, 8}	12,90 €
26	Harry`s hausgemachte Lasagne ^{G, A} mit reinem Kalbfleisch im Ofen überbacken	15,90 €
27	Süßkartoffelpommes ^C dazu zweierlei Dips	8,90 €

Suppen

30	Hausgemachte Tomatensuppe ^{E, G} verfeinert mit Sahnehaube und Basilikumpesto	7,90 €
31	„Steg4“ Festtagssuppe ^{I, A, C, G, 8} kräftige Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse, Markklößchen, Kräuterflädle und Maultäschle	7,90 €

Unsere Klassiker Gerichte

- | | | |
|----|---|---------|
| 33 | <p>Allgäuer Käsespätzle ^{A1, C, G}
mit kräftigem Appenzeller und Allgäuer Bergkäse, dazu Röstzwiebeln</p> | 13,90 € |
| 34 | <p>Schwäbische Maultäschle ^{A1, C, G, J, 8}
serviert auf Champignonrahm-Sauce und
mit einem kräftigen Schweizer Bergkäse gratiniert</p> | 14,90 € |
| 35 | <p>Wiener Schnitzel vom Kalb ^{A1, C, G, J, I, L}
dazu reichen wir Kartoffelgurken-Salat,
Preiselbeeren und ein Stück Bio-Zitrone</p> | 21,90 € |
| 36 | <p>Handgedrehte Semmelknödel ^{A1, G, C, J}
auf cremigem Waldpilz-Ragout
verfeinert mit frischen Kräutern</p> | 14,90 € |
| 37 | <p>„Konstanzer Gemüsepfännle“ ^{G, C}
knackiges, saisonales Marktgemüse in Butter geschwenkt,
mit frischen Kräutern verfeinert,
dazu servieren wir frische Kartoffelpuffer</p> | 15,90 € |
| 38 | <p>½ knusprige Ente ^{2, 3, 11}
an einer kräftiger Bratensauce mit Apfel-Rotkraut
und hausgemachten Kartoffelknödel</p> | 21,90 € |

Für unsere Kleinen

(für Kinder bis 12 Jahre)

- | | | |
|----|--|--------|
| 70 | <p>„Calimero“ ^{2, 3, J, C}
Pommes Frites mit Ketchup und Mayonnaise</p> | 4,90 € |
| 71 | <p>„Biene Maja“ ^{A1, C}
Nudeln mit Tomatensauce</p> | 5,90 € |
| 73 | <p>„Pumbas Liebling“ ^{A1, C}
kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites</p> | 8,90 € |

Fleischgerichte

- | | | |
|----|---|---------|
| 50 | <p>Schnitzel „Jäger de Luxe“ ^{A1, C, G, 1}</p> <p>Paniertes Schweineschnitzel an Pfifferlingsauce,
dazu reichen wir Pommes Frites</p> | 19,90 € |
| 51 | <p>„Schwabenpfännle“ ^{A1, C}</p> <p>Medaillons vom Schweinefilet an kräftiger Champignon-Jus
auf Spätzle serviert</p> | 22,50 € |
| 53 | <p>Rumpsteak ^G (Rohgewicht 250 g)</p> <p>mit hausgemachter Pfefferbutter ³</p> <p>dazu reichen wir Parmesan-Pommes</p> | 25,50 € |
| 54 | <p>Badisches Kalbsrahmragout ^{A1, C, G}</p> <p>mit Champignons und Butterspätzle</p> | 17,90 € |

Aus See, Meer & Fluss

- | | | |
|----|--|---------|
| 39 | <p>Backfisch ^{A1, C, D, G, J}</p> <p>gereicht mit Oma`s Kartoffelsalat und Sauce Remoulade</p> | 12,90 € |
| 40 | <p>Zanderfilet auf Pfifferlings-Risotto ^{D, G}</p> <p>verfeinert mit gehobeltem Hartkäse</p> | 23,90 € |
| 41 | <p>Gegrilltes Lachsfilet ^{C, D, G, J}</p> <p>auf Bandnudeln in einer cremigen Rahmsauce
mit Blattspinat, Lauchzwiebeln und Kirschtomaten</p> | 20,90 € |

Pizza

80	Margherita ^{A1, G} Tomaten, Mozzarella, Basilikum	8,90 €
81	Constanza ^{A1, G, D, 6, 3} Sardellen, Kapern, schwarze Oliven, Tomaten, Mozzarella, Basilikum	10,90 €
82	Salami ^{A1, G} Salami, Tomaten, Mozzarella, Basilikum	10,90 €
83	Giardiniera ^{A1, G, 3} Zucchini, Artischocken, Paprika, Champignons, Broccoli, frische Tomaten, Mozzarella, Basilikum	13,90 €
84	Prosciutto e Funghi ^{A1, G} Vorderschinken, Pilze, Tomaten, Mozzarella, Basilikum	12,90 €
184	Hawaii ^{A1, G} Vorderschinken, Ananas, Tomaten, Mozzarella, Basilikum	11,90 €
85	Siciliana (scharf) ^{A1, G} pikante Salami, rote Zwiebeln, Tomaten, Mozzarella, Basilikum	11,90 €
188	Tonno ^{A1, G, D, F} Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln	14,90 €
86	Vulcano (scharf) ^{A1, G, B} Garnelen, Chili, rote Zwiebeln, Kirschtomaten, Salsa Verde	14,90 €
87	Steg4 ^{A1, G} Landschinken, Rucola, Käse, Tomaten, Mozzarella, Basilikum	14,90 €
88	Salmone e Spinaci ^{A1, G, D} Lachs, Gorgonzola, Spinat, Tomaten, Mozzarella, Basilikum	14,90 €

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass Pizzen und andere Gerichte nicht immer gleichzeitig serviert werden können. Änderungen können nur berücksichtigt werden, wenn es der Betrieb zulässt.

Flammkuchen

(auf einem Holzbrett serviert)

89	Speck ^{A1, G} Sauerrahm, rote Zwiebeln, Speckwürfel	8,90 €
90	Elsässer Gratinée ^{A1, G} Sauerrahm, rote Zwiebeln, Speckwürfel, Bergkäse	10,90 €
91	Rehakles ^{A1, G, 6} Sauerrahm, Fetakäse, Oliven, Peperoni, Rauke	12,50 €

Das süße Ende

143	Espresso Royal ^G eine Tasse Espresso mit einem kleinen Schälchen Mousse	6,20 €
96	Hausgemachtes Tiramisu ^{H1, C, G, E} im Glas serviert	6,20 €
95	Panna Cotta ^{G, C} im Glas serviert mit Himbeermark verfeinert	5,90 €
94	Crème Brûlée ^{G, C} „der Klassiker“	6,90 €
97	Kaiserschmarrn ^{A1, G, C, H1} im Pfännle serviert mit hausgemachtem Apfelkompott	8,90 €
93	BEN & JERRY`S Eiscreme ^{H1, H4, A1, F, C, G} (100 ml) Caramel Chew Chew Cookie Dough Strawberry Cheesecake Chocolate Fudge Brownie	2,70 €
4064	VEGAN Chocolate Brownie	3,10 €
99	Frischer Kuchen vom Fuchshof ^{A1, G, C, H1} nach Saison, gerne berät Sie unser Servicepersonal	3,90 €

Aperitifs

690	Riesling Sekt Hausmarke „Steg 4“ ^{L,5}	0,1 l	5,50 €
692	Champagner Taittinger ^{L,5}	0,1 l	11,90 €
693	Champagner Taittinger ^{L,5}	0,375 l	44,00 €
701	Champagner Taittinger ^{L,5}	0,75 l	83,00 €
694/695	Sherry Fino Dry Medium Dry ^{L,5}	5 cl	5,00 €
696	Martini Bianco ^{L,5,13}	5 cl	5,50 €
697/698	Campari Soda Orange ^{L,1,5,13}	4 cl	6,90 €
699	Aperol Spritz ^{L,1,2,5,10,13}	0,2 l	7,50 €
700	Hugo ^{L,5,13}	0,2 l	7,50 €
702	Lillet Berry ^{L,11,13}	0,2 l	7,50 €

Warme Getränke

101	Latte Macchiato ^{G,9}	4,20 €
102	Milchkaffee ^{G,9}	4,20 €
103	Cappuccino ⁹	3,90 €
106	Kaffee Creme ^{1,G,9}	3,80 €
107	Kaffee Haag	3,80 €
108	Espresso ⁹	2,80 €
109	Doppelter Espresso ⁹	5,00 €
110	Kakaohaltiges Heißgetränk ^G	4,20 €
111	mit Sahne ^G	4,50 €
115	Eilles Tee Diamond im großen Glas serviert	3,90 €



Schwarz: Assam Special⁹ | Earl Grey Premium⁹
 Kräuter: Pfefferminze | Kräutergarten | Bio Vervenia
 Grün: Asia Superior⁹
 Rotbusch: Bio Rooibos
 Früchte: Bio Früchte Natur
 frischer Pfefferminztee 4,20 €
 frischer Ingwertee 4,20 €

Kalte Getränke

121	Eistee Pfirsich ²	0,2 l	2,90 €
122	Eistee Pfirsich ²	0,4 l	4,80 €
123	Tafelwasser	0,2 l	2,70 €
124	Tafelwasser	0,4 l	3,90 €
125	Randegger Gourmet naturell Fl.	0,25 l	3,30 €
150	Randegger Gourmet naturell Fl.	0,75 l	6,80 €
126	Randegger Gourmet Classic Fl.	0,25 l	3,30 €
127	Randegger Gourmet Classic Fl.	0,75 l	6,80 €
128	Zitronenlimonade ³	0,2 l	2,90 €
129	Zitronenlimonade ³	0,4 l	4,80 €
130	Apfelsaftschorle	0,2 l	2,90 €
131	Apfelsaftschorle	0,4 l	4,80 €
146	Johannisbeerschorle	0,2 l	2,90 €
147	Johannisbeerschorle	0,4 l	4,80 €
132	Cola ^{1,2,9}	0,2 l	2,90 €
133	Cola ^{1,2,9}	0,4 l	4,80 €
134	Cola Zero ^{1,2,11}	0,2 l	2,90 €
135	Cola Zero ^{1,2,11}	0,4 l	4,80 €
136	Orangenlimonade ²	0,2 l	2,90 €
137	Orangenlimonade ²	0,4 l	4,80 €
138	Cola-Orangen-Mix ^{1,2,9}	0,2 l	2,90 €
139	Cola-Orangen-Mix ^{1,2,9}	0,4 l	4,80 €
140	Bitter Lemon ^{3,10}	0,2 l	3,90 €
141	Tonic Water ^{1,10}	0,2 l	3,90 €
142	Ginger-Ale ¹	0,2 l	3,90 €
163	Red Bull ^{1,9,11}	0,25 l	4,50 €

Säfte

151/152	Apfelsaft	0,2 l / 0,4 l	3,50 € / 5,10 €
153 / 154	Orangensaft	0,2 l / 0,4 l	3,50 € / 5,10 €
155	Tomatensaft Fl.	0,2 l	3,50 €
156/169	Sauerkirschnektar	0,2 l / 0,4 l	3,50 € / 5,10 €
157/170	Bananennektar	0,2 l / 0,4 l	3,50 € / 5,10 €
164/1641	Johannisbeernektar	0,2 l / 0,4 l	3,50 € / 5,10 €
165/166	Maracujanektar	0,2 l / 0,4 l	3,50 € / 5,10 €
167/168	Rhabarbernektar	0,2 l / 0,4 l	3,50 € / 5,10 €
159/160	Kirsch-Bananennektar	0,2 l / 0,4 l	3,50 € / 5,10 €
161/162	Fruchtsaftschorle	0,2 l / 0,4 l	3,00 € / 4,90 €
120	Frisch gepresster Orangensaft	0,2 l	4,90 €



Bier vom Fass



171	Fürstenberg Pils ^{A1, A3}	0,3 l	3,90 €
172	Fürstenberg Pils gespritzt süß / sauer ^{A1, A3, 3}	0,3 l	3,90 €
175	Paulaner Export ^{A1, A3}	0,4 l	4,30 €
174	Paulaner Maß ^{A1, A3}	1,0 l	9,90 €
177	Paulaner Weizen Hefe hell ^{A1}	0,3 l	3,90 €
178	Paulaner Weizen Hefe hell ^{A1}	0,5 l	4,50 €
179	Cola-Weizen ^{A1, 1, 2, 9}	0,5 l	4,70 €
173	Fürstenberg Saisonbier ^{A1, A3}	0,3 l	4,30 €



Flaschenbiere



191	Paulaner Weizen Kristall ^{A1}	0,5 l	4,50 €
192	Paulaner Weizen Hefe dunkel ^{A1}	0,5 l	4,50 €
194	Paulaner Weizen Alkoholfrei ^{A1}	0,5 l	4,50 €
193	Fürstenberg Pils Alkoholfrei ^{A1, A3}	0,33 l	3,80 €

Offene Weine Weiß

202/203	Müller-Thurgau Qualitätswein trocken ^{L,5}	0,2 l / 0,5 l	5,90 € / 13,70 €
	Staatsweingut Meersburg, Bodensee / Baden		
205/206	Weißburgunder Qualitätswein trocken ^{L,5}	0,2 l / 0,5 l	6,30 € / 14,70 €
	Weingut Dreissigacker, Rheinhessen		
208/209	Riesling Qualitätswein trocken ^{L,5}	0,2 l / 0,5 l	5,90 € / 13,70 €
	Weingut Karl Pfaffmann, Walsheim an der Pfalz		
211/212	Chardonnay del Veneto ^{L,5}	0,2 l / 0,5 l	5,50 € / 12,70 €
	Villa Santa Flavia, Venetien / Italien		
301/302	Weinschorle weiss sauer / süß ^{L,3,5}	0,2 l	4,50 €

Offene Weine Rosè

229/230	Weißherbst Qualitätswein trocken ^{L,5}	0,2 l / 0,5 l	5,90 € / 13,70 €
	Staatsweingut Meersburg, Bodensee / Baden		
226/227	Santa Digna Cabernet Sauvignon Rosè ^{L,5}	0,2 l / 0,5 l	7,90 € / 18,90 €
	Miguel Torres, Südamerika / Chile		

Offene Weine Rot

232/233	Spätburgunder Qualitätswein, trocken ^{L,5}	0,2 l / 0,5 l	6,30 € / 14,70 €
	Staatsweingut Meersburg, Bodensee / Baden		
241/242	Merlot del Veneto ^{L,5}	0,2 l / 0,5 l	5,50 € / 12,70 €
	Villa Santa Flavia, Venetien / Italien		
244/245	Primitivo IGT Puglia ^{L,5}	0,2 l / 0,5 l	5,90 € / 13,70 €
	Piane del Levante, Toscana / Italien		
247/248	Ruby Cabernet ^{L,5}	0,2 l / 0,5 l	5,90 € / 13,70 €
	Mc Gregor Winery, Robertson / Südafrika		

Flaschenweine Weiß

- | | | | |
|-----|--|--------|---------|
| 265 | Vinas Esmeralda ^{L,5} | 0,75 l | 29,50 € |
| | Miguel Torres, Catalunya / Spanien
Die Cuveè aus Moscatel d`Alexandria und Gewürztraminer verführt mit ihrem üppigen Bouquet von weißen Rosen, Geißblatt und Jasmin. Am Gaumen frisch und aromatisch mit feiner Frucht und zarten Gewürzen im Finale. | | |
| 261 | Weißburgunder Jungfernstieg ^{L,5} | 0,75 l | 37,00 € |
| | Staatsweingut Meersburg, Bodensee / Deutschland
Reife Zitrusfrüchte und grüne animierende Noten in fein dosierten Proportionen bilden eine komplexe, aber schlanke Struktur. Ein raffinierter Wein! | | |
| 262 | Müller Thurgau „Olgaberg“ ^{L,5} | 0,75 l | 33,00 € |
| | Staatsweingut Meersburg, Bodensee / Deutschland
Aromatisch beherrscht weißer Pfirsich mit einem Hauch von Lychee. Am Gaumen würziges Muskatbukett mit schöner Mineralität vom Vulkangestein. | | |
| 264 | Viñas del Vero Chardonnay ^{L,5} | 0,75 l | 29,00 € |
| | Weisswein, Spanien / Somontano DO / Viñas del Vero
Der Viñas del Vero Chardonnay liegt mit einem strahlendem und klarem Goldgelb mit zart grünlichem Schimmer im Glas. Das Bukett zeigt sehr aromatisch-blumige Noten, die an Apfel und Orangenblüten erinnern. Das duftet wirklich charmant. | | |
| 263 | Grauburgunder KLUMPP ^{L,5} | 0,75 l | 35,00 € |
| | Klumpp, Kraichgau / Deutschland
Körperreicher trockener Grauburgunder mit schönem Schmelz, einer reifen gelbfleischigen Frucht, reife Birne, Quitte, dezente Raucharomatik und einer saftigen Säurestruktur. | | |
| 260 | Riesling NO. 3 ^{L,5} | 0,75 l | 31,00 € |
| | Philipp Kuhn, Pfalz / Deutschland
Der Wein zeichnet sich durch frische Frucht nach Weinberg-Pfirsich, Aprikose und Zitrus aus. In ganzer Linie hält er sich an eine filigrane Struktur, ist herzhaft, pikant und zeigt viel Temperament. | | |

Flaschenweine Rosè

- | | | | |
|-----|---|--------|---------|
| 267 | Santa Digna Cabernet Sauvignon Rosè ^{L,5} | 0,75 l | 29,00 € |
| | Miguel Torres, Chile / Südamerika
Am Gaumen kraftvoll, erfrischend mit saftiger Frucht und delikatem Säurespiel, im Finale elegant und sinnlich zugleich mit langem fruchtig aromatischem Nachhall. | | |
| 266 | Spätburgunder Weißherbst ^{L,5} | 0,75l | 33,00 € |
| | Staatsweingut Meersburg, Bodensee / Deutschland
Ein sehr aromatischer Weißherbst mit den typischen Noten des blauen Spätburgunders: Himbeeren, Erdbeeren und Veilchen. Ein Rose der Extraklasse Qualitätswein. | | |

Flaschenweine Rot

- | | | | |
|-----|---|--------|---------|
| 270 | <p>Meersburger Cuvée Annette ^{L,5}</p> <p>Staatsweingut Meersburg, Bodensee / Deutschland</p> <p>Diese Rotwein-Cuvée wurde geschaffen für Ihren Genuss: dunkle Farbe, kraftvoll und ausgewogen. Zu Ehren der Dichterin Annette von Droste-Hülshoff, die als Weinbergsbesitzerin viele Jahre in Meersburg lebte. Ihr Weinberg wird heute vom Staatsweingut gepflegt.</p> <p>Und von ihr stammt auch dieses Zitat: „Erst nach meinem Lebenslauf, hört mein frohes Trinken auf.“</p> | 0,75l | 34,00 € |
| 274 | <p>Casale Vecchio Montepulciano d’Abruzzo ^{L,5}</p> <p>Weingut Farnese Vini, Abruzzen / Italien</p> <p>Schon im Bukett finden wir intensive Aromen nach wilden Beeren und Dörrpflaumen, darüber Noten von Trockenblumen, Gewürzen und Lakritz.</p> | 0,75 l | 33,00 € |
| 276 | <p>PURO MALBEC – CABERNET ^{L,5}</p> <p>Weingut Dieter Meier, Argentinien</p> <p>Schönes Bukett von Cassis, Kirschen, Pflaumen, Brombeeren, Minze, rote Paprika, Pfeffer, Weissdorn und Veilchen. Am Gaumen saftig, mit viel Frucht, zarter Würze und mit langem Nachhall.</p> | 0,75 l | 39,00 € |
| 273 | <p>Ripasso „Villa Cavarena“ DOC ^{L,5}</p> <p>Allegrini, Venetien / Italien</p> <p>Von tief rubinroter Farbe und einem großzügigen und eleganten Bukett. Duftnoten nach Vanille, Zimt und grüner Haselnusschale. Reife Frucht, fast schon Konfitüre. Trocken und vollmundig, jedoch nicht streng mit anhaltendem Abgang.</p> | 0,75 l | 44,00 € |
| 272 | <p>Baron de Ley Reserva ^{L,5}</p> <p>Barón de Ley, S.A. Rioja / Spanien</p> <p>Tolles Aroma reifer Beeren und einen Hauch von Dattelpflaumen. Zählt zu den modernen und besten Rioja’s.</p> | 0,75 l | 39,50 € |
| 275 | <p>Celeste Crianza ^{L,5}</p> <p>Miguel Torresm, DO Ribeira del Duero / Spanien</p> <p>Aroma: würzige Noten von Lackritz, schwarzer Pfeffer Geschmack Schattenmorellen, feine Würze, süßlich ausgereifte Tannine mit langem Finale.</p> | 0,75 l | 42,00 € |

Bitte erfragen Sie die aktuellen Jahrgänge.

Digestif

Grappa

750	Grappa Andrea da Ponte ^{L,5}	2 cl	5,50 €
751	Grappa Uvaviva di Poli ^{L,G,C}	2 cl	6,90 €
754	Grappa Le Diciotto Lune ^{L,5}	2 cl	5,90 €
760	Grappa Tre Soli	2 cl	9,90 €



Die Edelobstbrennerei Gebr. J. & M. Ziegler GmbH wurde bereits 1865 in Freudenberg am Main gegründet und steht für Destillationskunst auf höchstem Niveau.

518	Ziegler Obstler ^{L,G,C}	2 cl	6,50 €
519	Ziegler Williams Christ	2 cl	7,50 €
521	Ziegler Marillenbrand	2 cl	9,90 €
522	Ziegler Pfirsichlikör	2 cl	6,50 €
523	Ziegler Johannisbeerlikör	2 cl	6,50 €
526	Ziegler Alter Apfel ^{L,G,C}	2 cl	8,90 €
527	Ziegler Alte Zwetschge	2 cl	8,90 €
528	Ziegler Wildkirsch No 1 ^{L,G,C}	2 cl	9,90 €

Whiskey

500	Johnnie Walker Red Label ^{L,5}	4 cl	6,50 €
501	Chivas Regal	4 cl	8,50 €
502	Tullamore Dew	4 cl	6,50 €
503	Jack Daniels NO 7	4 cl	6,50 €
504	Canadian Club	4 cl	6,50 €
506	Glenfiddich, 15 Jahre	4 cl	8,50 €
508	Legavulin, 16 Jahre	4 cl	14,50 €

Brandy & Cognac

509	Torres Imperial 20 Jahre ¹	2 cl	6,90 €
510	Lepanto Solera Gran Reserva ¹	2 cl	5,90 €
511	Remy Martin V.S.O.P. ¹	2 cl	6,50 €
512	Calvados Père Magloire V.S.O.P. ¹	2 cl	6,50 €

Zusatzstoffe & Allergene

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß (Fleischerzeugnisse)
- 9 koffeinhaltig
- 10 Chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 13 gewachst

Deklarationspflichtige Allergene

- A Glutenthaltiges Getreide (A1-Weizen / A2-Roggen / A3-Gerste)
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F Soja (Bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H Schalenfrüchte (H1-Mandel / H2-Haselnuss / H3-Walnuss / H4-Cashew)
- I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L Schwefeldioxid und Sulfite
- M Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Restaurant | Café | Bar



Hafenstraße 8 | 78462 Konstanz

Tel. +49 (0)7531 17428

kontakt@steg4.de | steg4.de