



La Montagna

— RISTORANTE —

Sehr geehrte Besucher,

Wir fühlen uns geehrt, das Sie sich für unser
Ristorante La Montagna entschieden haben.
Vielen Dank für Ihren Besuch.

Wir sind stets bemüht, Ihnen den bestmöglichen persönlichen Service zu bieten,
um Ihnen Besuch bei uns so angenehm wie möglich zu gestalten.
Unsere Küche ist eine genussvolle Kombination mediterraner Spezialitäten und
italiensische Gelassenheit - dafür steht das La Montagna.
Genießen Sie die leichte und feine Küche in einem besonderen Ambiente.

Ihr Ristorante La Montagna,
genussvolle Momente - leckere Spezialitäten - immer frisch und immer lecker.



Aperitifs

Vor dem Essen empfehlen wir Ihnen einen Aperitif

Prosecco ¹³	0,1l	4,50
Aperol-Spritz ^{1,10,13}	0,2l	6,50
Hugo ¹³	0,2l	6,50
Bitterino ^{1,10} - alkoholfrei	0,1l	4,50
Martini Bianco ¹³	4cl	5,50
Campari Soda ¹	4cl	6,50
Campari Orange ¹	4cl	6,50
Bacardi-Cola ^{1,9}	4cl	7,50
Bacardi-Orange	4cl	7,50
Negroni ^{1,13}	0,2l	7,50
Lillet ¹³	0,2l	7,50



Vorspeisen

- | | | |
|---|--|-------|
| 1 | Bruschetta^A
mit frischen Tomaten, Parmesan,
frischem Basilikum und Olivenöl | 6,50 |
| 2 | Carpaccio
mit rohem Rindfleisch, Rucola,
fein gehobeltem Parmesan ^G und Olivenöl | 14,50 |
| 3 | Vitello Tonnato
mit dünn geschnittenem Kalbfleisch,
Kapern und einer Thunfischsauce ^{C,D,13} | 14,50 |
| 4 | Antipasto Misto della Casa
nach Spezialität des Hauses | 14,50 |
| 5 | Lachs Carpaccio^D
mit dünn geschnittenem Lachsfilet mit Rucola,
fein gehobelten Zwiebeln und Olivenöl | 15,50 |
| 6 | Garnelen-Pfännchen
mit Riesengarnelen ^B aus dem Backofen | 14,50 |

Salate

Unsere Salate servieren wir mit Essig und Öl,
auf Wunsch auch mit Joghurtdressing^G

- | | | |
|----|---|-------|
| 18 | Mista
mit gemischter Salat, Tomaten, Gurken,
Karotten und Mais | 6,50 |
| 19 | Caprese
mit Büffelmozzarella ^G , Tomaten und
frischem Basilikum | 10,50 |
| 20 | Tonno
mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Karotten,
Mais, Ei und Thunfisch ^D | 11,50 |
| 21 | Fitness Salat
mit Hähnchenbrust, Paprika, Rucola,
Zwiebeln und Cherrytomaten | 11,50 |

Suppen

- | | | |
|----|---|------|
| 10 | Tomatensuppe^G
mit frischen Tomaten und
frischem Basilikum | 6,50 |
| 11 | Stracciatella^{A,C}
Hühnerbrühe mit Ei und Parmesan | 6,50 |
| 12 | Minestrone^{A,C}
mit frischem Gemüse | 7,50 |
| 13 | Fischsuppe^{B,D,M}
mit frischem Fisch | 9,50 |



- | | | |
|----|--|-------|
| 22 | Rucola
mit Rucola, Parmesan ^G und Cherrytomaten | 10,50 |
| 23 | La Montagna
mit Tomaten, Gurken, Mais, Karotten,
gekochtem Schinken ^{2,3,7} , Paprika, Ei und Zwiebeln | 11,50 |
| 24 | Tacchino
mit gebratenen Pilzen, Hähnchenbrust auf
gemischtem Salat und Zwiebeln | 12,50 |
| 25 | Fischsalat^{B,D,M}
nach Art des Hauses | 14,50 |



Pizza^A

ca. 32 cm
Die echte neapolitanische Pizza

- 30 **Margherita** 8,50
mit Tomatensauce, Mozzarella^G
- 31 **Funghi** 9,50
mit Tomatensauce, Mozzarella^G und
frischen Champignons
- 32 **Prosciutto** 9,50
mit Tomatensauce, Mozzarella^G und gekochtem Schinken^{2,3,7}
- 33 **Salame** 9,50
mit Tomatensauce, Mozzarella^G und Salami^{2,3}
- 34 **Capricciosa** 10,50
mit Tomatensauce, Mozzarella^G,
gekochtem Schinken^{2,3,7}, Oliven⁶ und Artischocken
- 35 **Napoli** 10,50
mit Tomatensauce, Mozzarella^G, Sardellen^D,
Kapern und Oliven⁶
- 36 **Bruschetta** 10,50
mit Kirschtomaten, Oregano, Olivenöl, Salz und Rucola
- 37 **Calzone** 10,50
mit Tomatensauce, Mozzarella^G, gekochtem^{2,3,7} Schinken,
Salami^{2,3} und frischen Champignons
- 38 **Hawaii** 10,50
mit Tomatensauce, Mozzarella^G, gekochtem^{2,3,7} Schinken und Ananas
- 39 **Verdura** 10,50
mit Tomatensauce, Mozzarella^G, Paprika, Brokkoli,
Aubergine und Zucchini
- 40 **Caprese** 10,50
mit Tomatensauce, Mozzarella^G, Kirschtomaten
und frischem Basilikum

- 41 **Sucuk** 10,50
mit Tomatensauce, Mozzarella^G und mit einer
kräftig gewürzten Rinds-Kalbswurst^{2,3}
- 42 **Salame Picante** 10,50
mit Tomatensauce, Mozzarella^G und Peperoniwurst^{2,3}
- 43 **Vulcano** 11,50
mit Tomatensauce, Mozzarella^G, Peperoniwurst^{2,3},
Paprika, Peperoni - pikant-
- 44 **Tonno** 12,50
mit Tomatensauce, Mozzarella^G, Thunfisch^D und Zwiebeln
- 45 **Quattro Stagioni** 12,50
mit Tomatensauce, Mozzarella^G, Salami^{2,3}, frischen
Champignons, gekochtem Schinken^{2,3,7} und Artischocken
- 46 **Quattro Formaggi** 12,50
mit Tomatensauce, Mozzarella^G, Gorgonzola^G,
Parmesan^G und Pecorino^G
- 47 **Spinaci** 14,50
mit Tomatensauce, Mozzarella^G, frischem Spinat und Lachs^D
- 48 **Parma** 14,50
mit Tomatensauce, Mozzarella^G, Parmaschinken,
Rucola und fein gehobeltem Parmesan
- 49 **Frutti di Mare** 14,50
mit Tomatensauce, Mozzarella^G, frischen Meeresfrüchten^{B,D,M}
- 50 **Gamberetti** 14,50
mit Tomatensauce, Mozzarella^G, Garnelen^B
und frischem Spinat
- 55 **Pizzabrot**^A mit Olivenöl, Oregano 3,50
- 56 **Pizzabrot**^A mit Tomatensauce, Knoblauch 5,50
- 59 **Zucchini** 14,50
ohne Tomatensauce/ Mozzarella^G
mit Sahne^G, Garnelen^B und Zucchini
- 60 **Carpaccio** 16,50
ohne Tomatensauce/ Mozzarella^G
mit rohem Rindfleisch, Rucolablätter,
fein gehobeltem Parmesan^G und Olivenöl
- 61 **Vitello** 16,50
ohne Tomatensauce/ Mozzarella^G
mit dünn geschnittenem Kalbfleisch,
Kapern und einer Thunfischsauce^{C,D,13}

Jede Extra Zutat 1,00 €: Salami^{2,3}, gekochter Schinken^{2,3,7}, Zwiebeln
Champignons, Tomaten, Brokkoli, Zucchini, Aubergine, Ananas,
Oliven⁶, Rucola, Artischocken, Spinat, Paprika, Peperoniwurst^{2,3}

Jede Extra Zutat für 2,00 €: Mozzarella^G, Parmesan^G, Gorgonzola^G,
Pecorino^G, Frutti di Mare^{B,M}, Thunfisch^D, Shrimps^B, Salsiccia^{3,4}
Lachs^D



Pasta^A

Wählen Sie zwischen **Spaghetti^A**, **Rigatoni^A** und **Tagliatelle^{A,E}** Ihre Lieblingspasta, und kombinieren Sie diese mit unseren leckeren Kompositionen.

65	Agljo, Olio e Peperoncino in Olivenöl, Pfefferoni, Knoblauch und scharf	9,50	74	Norma mit Auberginen, Cherrytomaten, Mozzarella ^G , Tomatensauce, frischem Basilikum und Knoblauch	12,50
66	Napoli mit frischer Tomatensauce und frischem Basilikum	9,50	75	Quattro Formaggi mit Gorgonzola ^G , Parmesan ^G , Pecorino ^G und Mozzarella ^G in Sahnesauce ^G	12,50
67	Bologna mit Bolognesesauce	9,50	76	Frutti di Mare mit frischen Meeresfrüchten ^{B,D,M}	14,50
68	Carbonara mit Ei, Pancetta (Bauchspeck) und Parmesan ^G	10,50	77	Salmone mit Lachs ^D und Tomaten-Sahnesauce	14,50
69	Arrabiata mit frischer Tomatensauce, Knoblauch und scharf	10,50	78	Salsiccia mit Salsiccia ^{2,3} (grobe Wurst), Brokkoli und Cherrytomaten	14,50
70	Panna in Sahnesauce ^G	10,50	79	Porcini mit Steinpilzen, Garnelen ^B , Cherrytomaten in Weißweinsauce ¹³	15,50
71	Verdura mit frischem Gemüse der Saison	11,50	80	La Montagna mit Rinderstreifen, Cherrytomaten, Rucola, Parmesan ^G und Tomatensauce	15,50
72	Putanesca mit frischer Tomatensauce, Kapern, Sardellen ^D , schwarze Oliven ⁶ und Knoblauch	11,50	81	Al Pistachio mit Garnelen ^B , Pistazien ^{H1} und Pesto ^{H2,G}	15,50
73	Dello Chef - mit Mozzarella überbacken - mit Champignons, Erbsen, Ei, Bolognesesauce	13,50			

Pasta überbacken

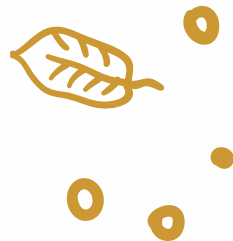
85	Lasagne^{A,C} mit gemischtem Hackfleisch und Mozzarella ^G überbacken	12,50
86	Cannelloni^{A,C} -vegetarisch - Teigrollen gefüllt mit Frischkäse Ricotta ^G , Spinat und Mozzarella ^G überbacken	12,50
87	Pasta Mista Cannelloni ^{A,C} , Lasagne ^{A,C} , Spaghetti ^A Pesto ^{H2,G}	15,50





Vom Schwein

- 92 **Wiener Schnitzel**^{A,C} 13,50
dünnes paniertes Schweineschnitzel
mit Pommes frites dazu Salat
- 93 **Rahmschnitzel**^{A,C} 14,50
mit Pommes frites dazu Salat
- 96 **Schweinemedallions Champignon** 19,50
mit Champignons-Sauce^G
Bratkartoffeln und frischem Gemüse dazu Salat
- 97 **Schweinemedallions Gorgonzola** 19,50
mit Gorgonzola-Sauce^G
Bratkartoffeln und frischem Gemüse dazu Salat
- 98 **Schweinemedallions Pfeffersauce** 19,50
mit Pfeffer-Sauce¹³
Bratkartoffeln und frischem Gemüse dazu Salat



Extra Beilagen für Fleisch- und Fischgerichte

gemischter Salat
gebratene Champignons
Pommes frites
Salzkartoffeln
Rosmarinkartoffeln
Kroketten
frisches Gemüse

je 4,50 €

Vom Kalb

- 102 **Scaloppina al Vino Bianco** 19,50
mit Weißweinsauce¹³, Bratkartoffeln
und frischem Gemüse dazu Salat
- 103 **Scaloppina alla Pizzaiola** 19,50
mit Tomatensauce, Knoblauch - scharf -
Bratkartoffeln und frischem Gemüse dazu Salat
- 104 **Scaloppina al Limone** 19,50
in einer Weißwein-Zitronensauce¹³
Bratkartoffeln und frischem Gemüse dazu Salat
- 105 **Scaloppina al Marsala** 19,50
mit Marsalawein¹³, Bratkartoffeln
und frischem Gemüse dazu Salat



Vom Rind

Feines argentinisches Fleisch

110 Rumpsteak Pfeffersauce 29,50

mit grüner Pfeffersauce¹³, Bratkartoffeln
und frischem Gemüse dazu Salat

111 Rumpsteak mit Zwiebeln 29,50

mit Bratkartoffeln und frischem Gemüse dazu Salat



Vom Lamm

114 Lammkotelett 24,50

mit Bratkartoffeln und frischem Gemüse dazu Salat

115 Lammfilet in Balsamicocreme 26,50

mit Bratkartoffeln und frischem Gemüse dazu Salat

Grillplatte

118 Grillplatte für 1 Person 28,50

119 Grillplatte für 2 Personen 49,50

verschiedene Fleischsorten
- Lammkotelett, Putensteak, Schweinesteak,
Schweinemedallions -
mit Bratkartoffeln und frischem Gemüse dazu Salat



Von der Pute

121 Putensteak alla Griglia 16,50

mit Bratkartoffeln und frischem Gemüse dazu Salat

122 Putensteak La Montagna 17,50

mit Bratkartoffeln und frischem Gemüse dazu Salat

Extra Beilagen für

Fleisch- und Fischgerichte

gemischter Salat *je 4,50 €*

gebratene Champignons

Pommes frites

Salzkartoffeln

Rosmarinkartoffeln

Kroketten

frisches Gemüse



Reisgerichte

- | | | | |
|---|--------------|-------------------------------|--------------|
| 125 Risotto Frutti di Mare | 18,50 | 126 Risotto ai Funghi | 16,50 |
| Reis mit frischen Meeresfrüchten ^{B,D,M} | | Reis mit frischen Champignons | |



Fischgerichte

- | | | | |
|---|--------------|---|--------------|
| 130 Scampi Provencial^B | 26,50 | | |
| mit Risotto und frischem Gemüse dazu Salat | | | |
| 131 Scampi alla Griglia^B | 25,50 | 136 Doradenfilet alla Griglia^D | 23,50 |
| mit Risotto und frischem Gemüse dazu Salat | | mit Risotto und frischem Gemüse dazu Salat | |
| 132 Calamari alla Griglia^M | 19,50 | 137 Doradenfilet Provencial^D | 24,50 |
| mit Risotto und frischem Gemüse dazu Salat | | mit Risotto und frischem Gemüse dazu Salat | |
| 133 Calamari Romana^M | 17,50 | 138 Seezunge vom Grill^D | 29,50 |
| mit Remouladensauce ^G und Salat | | mit Risotto und frischem Gemüse dazu Salat | |
| 134 Lachs alla Griglia^D | 23,50 | 139 Seezunge al Limone^D | 30,50 |
| mit Risotto und frischem Gemüse dazu Salat | | mit Risotto und frischem Gemüse dazu Salat | |
| 135 Lachs al Vino Bianco^D | 24,50 | 140 Gemischte Fischplatte^{B,D,M} für 1 Person | 33,50 |
| in Weißweinsauce ¹³ , Risotto und frischem Gemüse dazu Salat | | mit Risotto und frischem Gemüse dazu Salat | |
| | | 141 Gemischte Fischplatte^{B,D,M} für 2 Personen | 59,50 |
| | | mit Risotto und frischem Gemüse dazu Salat | |

Extra Beilagen für

Fleisch- und Fischgerichte

gemischter Salat
gebratene Champignons
Pommes frites
Salzkartoffeln
Rosmarinkartoffeln
Kroketten
frisches Gemüse

je 4,50 €



Hausgemachte



Pastaspezialitäten

La Montagna
RISTORANTE

Frisches Essen macht glücklich - Genießen Sie unsere Pastaspezialitäten

Tagliolini

mit Trüffel und verfeinert mit Parmesan 22,50 €

Ravioli

gefüllt mit Hummer,
in Hummer-Creme-Sauce 22,50 €

Tagliatelle Neri

Schwarze Bandnudeln (Tintenfischfarbe)
mit frischem Fisch in Weißweinsauce 22,50 €

Tortelloni Trüffel

gefüllt mit Trüffel in
Trüffel-Creme-Sauce und Parmesan 18,50 €

Mezzeluna

gefüllt mit Rucola und Grana Padano in einer
Mascarpone-Steinpilz-Sauce 18,50 €

Ravioli

gefüllt mit Ricotta und Spinat in
Butter-Salbei-Sauce mit Parmesan 18,50 €

Gnocchi

mit Mozzarella in Tomatensauce
und frischen Cherrytomaten 18,50 €



- | | | |
|--|--|------|
| 140 Panna Cotta^G
eine Spezialität aus dem Piemont mit Vanillegeschmack |  | 6,50 |
| 141 Tiramisu^{A,C,G, 9,H4}
mit Kaffee beträufelter Biskuitboden bedeckt mit einer Kaffee und Mascarponecreme mit Kakaopulver |  | 6,50 |
| 142 Creme Brûlée^{C,G}
eine Süßspeise aus Eigelb, Sahne und Zucker |  | 7,50 |
| 143 Zabaione^{C,13}
Weinschaumcreme Zabaione ist eine luftig leichte italienische Weinschaum-Creme aus Eigelb und Zucker. |  | 7,50 |
| 144 Souffle Pistazien^{C,G, H2}
luftige Eierspeise mit Pistazien und Vanilleeis |  | 7,50 |
| 145 Souffle Schokolade^{C,G}
luftige Eierspeise mit Schokolade und Vanilleeis |  | 7,50 |
| 146 Tartufo Pistazien^{A,C,G;F, H2}
klassisches halbgefrorenes Eis bedeckt mit Pistazien |  | 7,50 |
| 147 Tartufo Schokolade^{A,C,G;F}
klassisches halbgefrorenes Eis bedeckt mit Schokolade und Kakao |  | 7,50 |
| 148 Gelato Misto^G
gemischtes Eis mit 3 Kugeln und Sahne |  | 7,50 |



Alkoholfreies

Coca Cola ^{1,9}	0,3l	3,50	0,50l	5,50
Cola Zero ^{1,9}	0,3l	3,50	0,50l	5,50
Fanta ^{1,3}	0,3l	3,50	0,50l	5,50
Sprite	0,3l	3,50	0,50l	5,50
Mezzo-Mix ^{1,3,9}	0,3l	3,50	0,50l	5,50
San Pellegrino mit Kohlensäure	0,25l	3,00	0,75l	6,50
Aqua Panna ohne Kohnesäure	0,25l	3,00	0,75l	6,50
Malzbier ^{A2}			0,33l	3,50
Fuze Tea Pfirsich ¹			0,3l	3,90
Fuze Tea Zitrone ¹			0,3l	3,90
Bitter Lemon ^{3,10}	0,3l	3,50	0,5l	5,50
Ginger Ale ¹	0,3l	3,50	0,5l	5,50
Tonic Water ¹⁰	0,3l	3,50	0,5l	5,50
Aplelsaft ³	0,3l	3,50	0,5l	4,50
Apfelschorle ³	0,3	3,50	0,5l	4,50
Orangensaft	0,3l	3,50	0,5l	5,50
Kirschsaft ³	0,3l	3,50	0,5l	5,50
Maracujasaft ³	0,3l	3,50	0,5l	5,50
Kiba ³	0,3l	3,80	0,5l	5,50
Bananensaft ³	0,3l	3,80	0,5l	5,50
Zitronenlimonade hausgemacht			0,4l	5,50
Orangenlimonade hausgemacht			0,4l	5,50
La Montagna Limonade hausgemacht			0,4l	6,50

Biere vom Fass^{A2}

Warsteiner Pils	0,3l	3,50
Warsteiner Pils	0,5l	5,50
Radler Bier mit Sprite	0,3l	3,50
Radler Bier mit Sprite	0,5l	5,50
Diesel ^{1,9} Bier mit Cola	0,3l	3,50
Diesel ^{1,9} Bier mit Cola	0,5l	5,50
Hefeweizen	0,5l	5,50
Colaweizen ^{1,9}	0,5l	5,50

Flaschenbiere^{A2}

Kristallweizen	0,5l	5,50
Alkoholfreies Weizen	0,5l	5,50
Warsteiner Pils alkoholfrei	0,3l	3,50

Apfelwein¹³

Apfelwein (pur-süß-sauer)	0,25l	3,50
Apfelwein (pur-süß-sauer)	0,5l	5,50



Offene Rotweine¹³

Primitivo - trocken - 0,2l 6,50

Italien, Apulien, tief dunkel und schmeckt sehr weich nach reifen Beeren, Süßkirschen und Apfel-Balsamico

Montepulciano - trocken - 0,2l 6,50

Italien, Abruzzen, rubinrot, ein vollmundiger Wein, robust, mit weichen Tanninen, von bewundernswerter Ausgewogenheit

Barbera - halbtrocken - 0,2l 6,50

Italien, Piemont, im Mund zeigt es einen guten Körper und eine ausgezeichnete saure Vene, die das trinken erleichtern und unwiderstehlich machen.

Merlot - trocken - 0,2l 6,50

Italien, Veneto, intensives Rot, der Duft erinnert an reife Kirsche, Brombeere so wie verschiedene Waldfrüchte.

Lambrusco - lieblich - 0,2l 6,50

Italien, Emilia Romagna, Rotwein rubinrote Farbe mit violetten Reflexen, im Aroma frisch und fruchtig, an Waldbeeren erinnernd. Sehr harmonisch und fein süßlich.

Frizzantino - lieblich - 0,2l 6,50

Italien, Emilia-Romagna, Weißwein, strohgelb das Aroma ist sehr erfrischend und fruchtig, am Gaumen zeigt er sich prickelnd und wunderschön harmonisch.

Offene Roséwein¹³

Bardolino Chiaretto - trocken - 0,2l 6,50

Italien, Venetien, am Gaumen mit ganz leichtem Süßeindruck und einer sehr moderaten Säure

Offene Weißweine¹³

Pinot Grigio - trocken - 0,2l 6,50

Italien, Venetien, am Gaumen mit ganz leichtem Süßeindruck und einer sehr moderaten Säure.

Chardonnay - trocken - 0,2l 6,50

Italien, Venetien, weich und harmonisch mit einem wohligen Duft nach Pfirsichen, Äpfeln und Wiesenblumen

Riesling - trocken - 0,2l 7,50

Deutschland, Pfalz, klare frische Frucht, weicher Körper, intensiver Charakter, herbes Finish,

Lugana - trocken - 0,2l 7,50

Italien, Marken, viel Aroma und Komplexität. Mineralisch frisch, mit Noten von Mandarine, Limette, Orangenblüte und Mandel

Warme Getränke

Espresso⁹ 2,50

Espresso Macchiato^{G,9} 3,50

Doppelter Espresso⁹ 4,00

Kaffee⁹ 3,50

Cappuccino^{G,9} 4,00

Milchkaffee^{G,9} 4,00

Latte Macchiato^{G,9} 4,50

Heiße Schokolade^G 3,50

Tee (nach Wahl) 2,80

Liköre & Spirituosen 2 cl

Grappa¹³ 3,80

Sambuca 3,80

Vecchia Romagna¹³ 3,80

Amaretto^{H4} 3,80

Ramazzotti 3,80

Averna 3,80

Fernet Branca 3,80

Jägermeister 3,80

Tequilla 3,80

Wodka 3,80

Baileys^{1,9} 4,50

Asbach Uralt¹³ 4,50

Bacardi 4,50

Whisky 4 cl

Johnnie Walker Red Label Scotch Whisky 6,50

Jack Daniels 8,50

Chivas Regal 12 Jahre 9,50

Gin & Wodka 4cl

Bombay Sapphire 8,50

Hendricks 8,50

The London 9,50

Absolut 7,50

Belvedere 9,50

Grey Goose 10,50

Sehr geehrte Gäste,

das La Montagna kann für Festlichkeiten aller Art gebucht werden.
Wir bieten Ihnen stets besten service und eine qualitativ hochwertige
Zubereitung unserer Gerichte.



Unser Hauptraum mit 70 Plätzen und unser Wintergarten mit zusätzlichen
70 Plätzen ist die perfekte Location für Ihre Feier.
Die Schiebetüren der großen fensterfront lassen sich
bei schönem Wetter weit öffnen.

Wir beraten sie gerne hinsichtlich Ihrer Feier im Ristorante La Montagna
Sie haben jedoch auch die Möglichkeit unser Catering in Mühlheim und Umgebung in Anspruch
zu nehmen. Gerne unterbreiten wir Ihnen ein unverbindliches Angebot für Ihre Veranstaltung

Es hat Ihnen bei uns gefallen?
Unser Essen hat Ihnen geschmeckt?
Unser Personal war aufmerksam?
Sie fühlten sich gut Beraten?
Lasen Sie es die Welt Wissen und geben Sie uns Ihr Feedback!
Sie helfen uns damit bekannter zu werden.

Grazie!
Rezession auf Google



Lämmerspieler Str. 99 63165 Mühlheim Telefon: 06108 6451
www.ristorante-la-montagna.de ristorante-la-montagna@web.de

Lebensmittelkennzeichnungen

Zusatzstoffe

- | | |
|------------------------------|-------------------------------------|
| 1) Mit Farbstoff, | 7) Hinterschinken mit Phosphat |
| 2) Mit Konservierungsstoff | 8) Krebsfleischimitat, |
| 3) Mit Antioxidationsmittel | 9) Koffeinhaltig |
| 4) Mit Geschmacksverstärker, | 10) Chininhaltig, |
| 5) Geschwefelt | 11) Mit Süßungsmittel |
| 6) Geschwärzt, | 12) Enthält eine Phenylalaninquelle |
| | 13) Enthält Sulfite |

Allergen-Kennzeichnung:

- | | |
|------------------------------------|---------------------------------|
| a) Glutenhaltiges Getreide, Weizen | h2) Schalenfrüchte, Pinienkerne |
| a1) Glutenhaltige Gerste | h3) Schalenfrüchte, Haselnüsse |
| b) Krebstiere, | h4) Schalenfrüchte, Mandeln |
| c) Eier | h5) Schalenfrüchte, Walnuss |
| d) Fisch, | i) Sellerie, |
| e) Erdnüsse | j) Senf |
| f) Sojabohnen, | k) Sesamsamen, |
| g) Milch | l) Lupinen |
| h1) Schalenfrüchte, Pistazien | m) Weichtiere |