



*Mit allen Sinnen genießen!*

Fine Food Days Cologne 21.8. bis 4.9.2022

An zwei ausgewählten Tagen können Sie anlässlich der Fine Food Days Cologne auch im Mediterana an dem kulinarischen Event teilnehmen. Es kocht exklusiv für Sie unser Executive Chef André Brauner und sein Küchenteam.

Während des Events und zwischen den einzelnen Menügängen überraschen wir Sie mit besonderen Highlights rund um das Mediterana.  
Dieses Angebot ist nicht gekoppelt mit einem Wellnessbesuch.

Ort:

Mediterana - Restaurant Villa Verde  
Eingang über die Seeseite

Exklusive buchbar am:

23. August 2022

30. August 2022

jeweils 18 Uhr

4 Gang inklusiv

Aperitif . korrespondierende Weine. Kaffeespezialitäten

Musik . Mediterana-Programm

145 € pro Person

*Mediterana - Europas Day Spa*



*Mit allen Sinnen genießen!*

Das Mediterana-Menü ist untermalt mit Musik und Mediterana-Überraschungen.

**Amuse bouche**

Melonensüppchen . gebeizter Oble chevalier

(A,C,G,H,I)

\*\*\*

**Tapas „Mediterana“**

Thunfischstick . Wassermelone . gebackene Garnele . Safran Aioli . Entenstrudel .  
süß sauer Kürbis . Tatar , Tomatenchutney . gebackene Kaviarkartoffel .

**Auberginenconfit**

(A,D,F,G,H,I,J,N)

\*\*\*

**Pulpo .**

Wasabicreme . Gurkensaft . Focaccia

(A,G,H,I,J,N)

\*\*\*

**Heilbutt .**

Steinpilze . Pflaume . Alge . Fregola

(A,C,D,G,H,I)

\*\*\*

**Gateau . Schokolade . Cassis . Pistaziencanache . Banyulspraline**

(A,C,E,G,H)

**145 € pro Person**

**4 Gang inklusiv**

**Aperitif . korrespondierende Weine. Kaffeespezialitäten**

**Musik . Mediterana-Programm**

Lassen Sie sich kulinarisch und mit allen Sinnen überraschen.

*Mediterana - Europas Day Spa*

# Allergene Zuordnungsübersicht

---

Liebe Gäste,

wir bitten Sie bei Ihrer Speisen- und Getränkeauswahl folgendes zu beachten:

Nachfolgend sind „**allergene**“ **Zutaten** aufgelistet, die bei empfindlichen Menschen Lebensmittelallergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten auslösen können. **Diese müssen in der Zutatenliste aufgeführt werden**, sofern sie in einem Lebensmittel als Zutat vorhanden sind, auch wenn es sich um die Zutat einer zusammengesetzten Zutat oder um sogenannte „carry-over-Zutaten“ aus Vorstufen oder um technologische Hilfsstoffe handelt:

- A** **Glutenhaltige Getreide** (d.h. **Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut**) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- B** **Krebstiere** und Krebstiererzeugnisse
- C** **Eier** und Eierzeugnisse
- D** **Fisch** und Fischerzeugnisse
- E** **Erdnüsse** und Erdnusserzeugnisse
- F** **Soja** und Sojaerzeugnisse
- G** **Milch** und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H** **Schalenfrüchte** (d.h. **Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pekannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss**) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- I** **Sellerie** und Sellerieerzeugnisse
- J** **Senf** und Senferzeugnisse
- K** **Sesamsamen** und Sesamsamenerzeugnisse
- L** **Schwefeldioxid** und **Sulfite** in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- M** **Lupine**
- N** **Weichtiere** (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus
- O** **Farbstoffe** E 100 – E 180
- P** **Stoffe zur Oberflächenbehandlung** E 901 – E 904, E 912, E 914 (gewachstes Obst)
- Q** **Süßstoffe**
- R** **Koffein**
- S** **Chinin, Chininsalze**
- T** **Taurin**