



## **Herzlich Willkommen im Ille nau Arkaden Bistro Café!**

All unsere Speisen und Gerichte  
sind hausgemacht und werden  
hier im Bistro frisch für Sie zubereitet!

Auf Regionalität und Frische sowie  
ein ausgewogenes Angebot  
legen wir sehr großen Wert.

Wir sind ein Integrationsunternehmen,  
in dem Menschen mit verschiedenen  
Handicaps arbeiten.

# Frühstückskarte

**Frühstück** – täglich von 9.00 - 11.30 Uhr



## Das Kleine

1 Croissant, 1 Brötchen, Butter, Marmelade, 1 Heißgetränk nach Wahl 5,70 €

## Der Klassiker

3 Brötchen, 1 Laugenbrötchen und 1 Croissant, Honig, Marmelade, Butter, Salami, Schinken, Käse, 1 gekochtes Ei, Obstsalat mit Joghurt, ein Glas Orangensaft, 2 Heißgetränke nach Wahl 11,90 €

## Der Klassiker vegetarisch

Wie unser Klassiker – jedoch mit verschiedenen Käsesorten 11,90 €

## Das Gourmet-Frühstück

Wie unser Klassiker - jedoch zusätzlich:  
2 gebratene Nürnberger Würstchen mit Speck,  
2 Scheiben gebeizter Saibling, 1 Glas Prosecco 17,40 €

Unsere Frühstücksangebote sind auch Vegetarisch erhältlich

Gerne können Sie auch Ihr Frühstück mit glutenfreier Backware bestellen.      Aufpreis      1,50 €

## Wenn Sie noch etwas Extra benötigen:

+ ein gekochtes Ei 1,00 €

+ ein Obstsalat mit Joghurt 2,00 €

+ 2 Scheiben gebeizter Saibling 2,50 €

+ ein kleines hausgemachtes Bircher Müsli mit Beerenobst 2,50 €

+ 3 Nürnberger Würstchen und 3 Scheiben Speck 2,50 €



DAS BISTRO CAFÉ

## Mittagstisch

von Dienstag bis Freitag von 11.30 bis 13.30 Uhr

**Ein täglich wechselndes Gericht**

7,90 €

zusätzlich

**Ein vegetarisches Gericht**

7,90 €

**Alternativ** bieten wir Ihnen zum Mittagstisch sowie am Nachmittag bis 17.30 Uhr:

Badischer<sub>8,10</sub> oder Straßburger<sub>8,10</sub> Wurstsalat mit Bauernbrot

7,20 € | 7,80 €

Unsere vielfältige Salatbar

klein 4,80 €  
groß 8,70 €

Gemüsesuppe des Tages  
(vegetarisch, saisonal wechselnd)

4,80 €

Kartoffelrahmsuppe mit Speck<sub>13</sub>  
**vegetarisch** ohne Speck

4,80 €

Portion Pommes

2,90 €

## Kleine Gerichte und Suppen

Über Apfelholz heiß geräucherter Lachs, Salatbouquet  
zwei Kartoffelrösti mit Sour Cream

9,40 €

Blätterteigpastete mit Geflügelragout und Salatbouquet

1 Pastete  
2 Pasteten

5,90 €

9,80 €

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

4,80 €

Gemüserahmsuppe des Tages (**vegetarisch**, saisonal wechselnd)

4,80 €

Kartoffelrahmsuppe mit Speck<sup>13</sup> (**vegetarisch** ohne Speck)

4,80 €

## Flammkuchen

hausgebeizter Saibling / Wildkräuter

8,60 €

Speck / Zwiebeln<sup>10,13</sup>

7,40 €

mariniertes Gemüse / Ziegenkäse (vegetarisch)

7,90 €

## Vegetarisch / Vegan

Gebratene Zucchiniküchle, Pilzragout und Kräuterdip (**vegetarisch**)

als Vorspeise

5,90 €

als Hauptspeise

9,60 €

Kräuter-Semmelknödel mit Pilzragout und Salatbouquet (**vegan**)

9,60 €

Penne mit fruchtig-würziger Tomatensauce, Kapern, Pinienkernen und Parmesan  
(**vegetarisch** oder **vegan**)

9,30 €

## Unsere Salatbar

Das Herz unserer Theke haben wir der Salatbar gewidmet. Täglich liebevoll bestückt mit ausgesuchten besten regionalen Blatt- und Rohkostspezialitäten:

Verschiedene Blattsalate, Tomaten, Gurken, Radieschen, Paprika, Zucchini, Oliven, Karotten, Kräuter 9

je nach Saison

Wählen Sie aus 4 verschiedenen Dressings:  
Vinaigrette, Himbeere, Balsamico, Joghurt

Salatteller

groß 8,70 €

klein 4,80 €

### Wählen Sie zusätzlich zu Ihrem Salat noch aus folgenden Ergänzungen:

+ Gebratene Pilze (saisonal), Knoblauch, frischen Kräuter	6,20 €
+ Kross gebratener Bachsaibling mit Zitronenbutter	9,60 €
+ Rumpsteak (130g) mit Kräuterbutter	9,90 €
+ Streifen von der Kalbshälfte und frischen Kräutern	7,80 €
+ Knusprige Hähnchenbrust supreme mit Kräuterbutter	7,40 €



DAS BISTRO CAFÉ

## Der ILLENAU Burger

Burger-Genuss wahlweise im Pfeffer-Ciabatta oder Briochebrötchen mit selbstgemachtem Pattie (180 g) aus 100% Rindfleisch medium gebraten, Bergkäse und krossen Speckscheiben <sup>10,13</sup>, fein garniert

Auf Wunsch bieten wir auch glutenfreie Brötchen an

Aufpreis: 1,00 €

mit Kartoffelecken, Sour Cream

11,60 €

mit vegetarischem Pattie

10,50 €

ergänzen Sie Ihren Illenau Burger mit:

+ einem Spiegelei

1,10 €

+ drei gebratenen Garnelen

3,20 €

+ einem scharfem Dip

0,80 €

+ extra Speck <sup>10,13</sup>

1,00 €

## vom Watersmoker

Für Ihren perfekten Essgenuss - 4 kleine rustikale Burgerbrötchen mit Pull Pork (180 g) vom hauseigenen Smoker, gegart im Mesquiterauch, welches unserem Fleisch ein stark ausgeprägtes würzig-süßes Räucheraroma mit typischer Asche Note verleiht garniert mit glasierten Rotweinzwiebeln, Kartoffeltwister und Barbecuedip

13,50 €

dazu empfehlen wir die Bier-Spezialität aus der Region, Ulmer „Schwarzwald-Marie“ der Geschmack nach Malz und allerfeinsten Aromahopfen ist ein einzigartiger Genuss

0,33 l

3,20€

## Hauptgerichte

Gebrautes Filet vom Saibling, mit Kräuterpolenta, Pinienkernen und Tomaten-Kapern-Sugo	19,60 €
Tagliatelle in Pfifferlingrahmsauce mit frischem Rucola und Parmesan wahlweise mit Speck	14,80 € 15,80 €
Rumpsteak vom Weiderind (230g) Pommes frites, Kräuterbutter und ein kleiner Salat	21,90 €
Schnitzel „Wiener Art“, Pommes frites, kleiner Salat	15,60 €
Rahmgeschnetztes vom Kalb mit Kräuter-Semmelknödel und frischem Gemüse	15,60 €
Rosa gebratenes Kalbshüftsteak mit gebratenen Pfifferlingen, Kräuterbutter, Pommes Dauphine und ein kleiner Salat	20,50 €
<b>Ergänzen Sie Ihr Hauptgericht wahlweise:</b>	
mit Bratensauce	1,50 €
mit Kräuterbutter	1,00 €
mit gebratenen Pilze	4,50 €

### **Kalte Speisen / Vesper**

Straßburger Wurstsalat <sup>8,10</sup> mit feinen Käsestreifen und Bauernbrot*	7,80 €
Salat vom Emmentaler Käse mit feinen Paprikastreifen und Bauernbrot*	7,90 €
Badischer Wurstsalat <sup>8,10</sup> und Bauernbrot*	7,20 €
*wahlweise mit Bratkartoffeln	+ 3,00 €

### **Für unsere Kinder** (bis 16 Jahre)

Penne mit fruchtiger Tomatensauce	3,90 €
Schnitzel vom Hähnchen mit Pommes frites	5,40 €
Portion Pommes frites	2,90 €
Illenauer Kinder Burger mit Kartoffelecken und Ketchup	5,40 €
Kartoffelpuffer mit Apfelmus	3,90 €



## Desserts

Schwarzwälder Kirsche Espresso-Krokant-Eis, Kirschragout und Sahne	5,50 €
Beeren-Crumble mit Mascarponeeis	6,40 €
Amarettini Becher mit Vanilleeis und Eierlikör	6,80 €
Orangensorbet, aufgefüllt mit unserem Pinotsekt von den Oberkircher Winzern	5,30 €
Süßer Flammkuchen mit Äpfeln und Zimt	4,90 €
Unsere Auswahl an verschiedenen Eis- und Sorbetsorten: Vanille, Espresso-Krokant, Himbeersahnemousse, Erdbeer, Schoko-Chips, Frucht-Sorbet, Joghurt-Sauerkirsche Kugel	1,00 €

**Alle Eissorten auch zum Mitnehmen im Becher!**

Passend zu unseren hausgemachten Burgern empfehlen wir unsere

## Gin Karte



### ➤ Schritt 1 Wählen Sie Ihren Gin

• Monkey 47 Original Dry Gin 47 % Zitrusnoten, feinblumig, liebliche zugleich leicht pfeffrige Note	als Longdrink 2 cl 7,00 €	4cl 9,00 €
• Wichtelmann Wine Aged Gin 42 % In alten Weinfässer gereift verleiht ihm eine weiche fast süßliche Note	6,50 €	8,50 €
• Scheibel „OriGINal“ –pure pleasure 43 % Bernsteinfarben im Cherry Brandy-Eichenholzfass gereift pur zu empfehlen	6,50 €	8,50 €
• Scheibel „GINie“ mystic touch 35 % exotischer Likör, Calamansi-Zitrusfrucht pur getrunken – zauberhaft elegant	4,80 €	6,80 €
• Bombay Sapphire „dry gin“ 40 % mild aus 10 pflanzlichen Zutaten z.B. Koriander, Süßholz, Mandel, Kubeben-Pfeffer	5,50 €	7,50 €
• Gordon´s „dry gin“ 37,5 % Beruht auf hochwertigen Kräutern, Gewürzen & toskanischen Wacholderbeeren	4,50 €	6,50 €

### ➤ Schritt 2 Wählen Sie ihr Tonic

- Schweppes- der Klassiker
- Thomas Henry – angenehm bitter & intensiv

### ➤ Schritt 3 Verfeinern Sie Ihren Gin mit einer der folgenden Komponenten

- Zitrone, Limette, Orange, Gurke, Rosmarin, rosa Beeren

### ➤ Schritt 4 Genießen, freuen, nachbestellen

## Getränke | Heißgetränke

### Tee (Kännchen)

Pfefferminze	3,50 €
Darjeeling first flush	3,50 €
Earl Grey	3,50 €
Rooibos mit natürlichem Vanillearoma	3,50 €
Grüner Tee, Japan Sencha	3,50 €
Vitamin-Oase aus Hibiskusblüten, Orangenschalen, Apfelstückchen & Weinbeeren	3,50 €
Kräutergarten	3,50 €
Alpenkräuter	3,50 €
Kamille	3,50 €
Waldbeere	3,50 €
Masala Chai gewürzt mit Ingwer, Zimt, Kardamom, Nelke & Pfeffer	3,50 €



DAS BISTRO CAFÉ

## Kaffeespezialitäten

Café Crème <sub>5</sub>	2,20 €
Café Crème <sub>5</sub> groß	3,90 €
Espresso <sub>5</sub>	2,20 €
Doppelter Espresso <sub>5</sub>	3,80 €
Kaffee Hag	2,20 €
Espresso Macchiato <sub>5</sub>	2,50 €
Doppelter Espresso Macchiato <sub>5</sub>	3,80 €
Latte Macchiato <sub>5</sub>	3,10 €
Milchkaffee <sub>5</sub>	2,90 €
Cappuccino <sub>5</sub>	2,70 €
Chococcino <sub>5</sub>	3,10 €
Heiße Schokolade	3,10 €

Jedes Kaffeeheißgetränk bieten wir auch koffeinfrei an.

Eiskaffee <sub>5</sub>	5,40 €
Eisschokolade	5,40 €
Espresso gelato (mit einer Kugel Vanilleeis) <sub>5</sub>	3,20 €

Zum Kaffee bieten wir eine vielfältige Auswahl an Kuchen und Torten – auch vegane Kuchen finden Sie in unserem Sortiment. Unser Service informiert Sie gerne über unser wechselndes Angebot.

## Getränke | Kaltgetränke



DAS BISTRO CAFÉ

Probieren Sie unseren hausgemachten erfrischenden Ingwer-Minz-Eistee 0,5 l 4,90 €

### Mineralwasser

Peterstaler Gourmet classic	0,25 l	2,10 €
Peterstaler Gourmet classic*	0,5 l	3,90 €
Peterstaler Gourmet medium*	0,5 l	3,90 €
Black Forest Gourmet still	0,25 l	2,10 €
Black Forest Gourmet still*	0,5 l	3,90 €

### Softdrinks

Coca-Cola <sup>1,5</sup>	0,2 l	2,20 €
Coca-Cola <sup>1,5</sup>	0,4 l	3,90 €
Coca-Cola light <sup>1,3,5</sup>	0,2 l	2,20 €
Coca-Cola light <sup>1,3,5</sup>	0,4 l	3,90 €
Fanta Orange <sup>1,4</sup>	0,2 l	2,20 €
Fanta Orange <sup>1,4</sup>	0,4 l	3,90 €
Mezzo-Mix <sup>1,4,5</sup>	0,2 l	2,20 €
Mezzo-Mix <sup>1,4,5</sup>	0,4 l	3,90 €
Sprite <sup>4</sup>	0,2 l	2,20 €
Sprite <sup>4</sup>	0,4 l	3,90 €
Schweppes (Bitter Lemon <sup>3,6</sup> - Tonic Water <sup>6</sup> )	0,2 l	2,70 €



DAS BISTRO CAFÉ

## Säfte und Saftschorle

Apfelsaft	0,2 l	2,30 €
Apfelsaft	0,4 l	3,90 €
Orangensaft	0,2 l	2,30 €
Orangensaft	0,4 l	3,90 €
Multivitaminsaft	0,2 l	2,30 €
Multivitaminsaft	0,4 l	3,90 €
Johannisbeernektar	0,2 l	2,30 €
Johannisbeernektar	0,4 l	3,90 €
Apfelkirschsft	0,2 l	2,30 €
Apfelkirschsft	0,4 l	3,90 €
Apfelsaftschorle	0,2 l	2,20 €
Apfelsaftschorle	0,4 l	3,90 €
Saftschorle	0,2 l	2,30 €
Saftschorle	0,4 l	3,90 €

## Alkoholische Getränke

### Bier

Ulmer Pilsener / Export / Null Komma alkoholfrei	0,33 l	2,90 €
Ulmer Hefeweizen / Sportweizen alkoholfrei <sup>14</sup>	0,5 l	3,90 €
Ulmer Radler	0,33 l	2,90 €
Ulmer Schwarzwald Marie <sup>14</sup>	0,33 l	3,20 €

# Alkoholische Getränke

## Apéritif | Cocktails | Longdrinks

Hausgemachter Ingwer-Minz-Eistee	0,5 l	4,90 €
Weinschorle weiß	0,25 l	3,00 €
Weinschorle rot	0,25 l	3,00 €
Weinschorle rosé	0,25 l	3,00 €
Sommerschorle	0,25 l	3,90 €
Hugo		6,50 €
Aperol Spritz <sup>1</sup>		6,50 €
Lillet Rosé <sup>1</sup>		6,50 €
Vodka Lemon <sup>3,6</sup>		5,60 €
Whiskey Cola <sup>1,5</sup>		5,60 €
Campari Orange <sup>1</sup>		5,70 €
Campari Soda <sup>1</sup>		5,10 €

## Sekt

Max Secco weiß und rosé vom Weingut Bohnert	0,1 l	2,80 €
Prosecco von Balbinot Italien	0,1 l	3,10 €
Pinot weiß oder rosé - Edition Illenau von den Oberkircher Winzer	0,1 l	3,50 €
Prosecco von Balbinot Italien	0,75 l	19,50 €
Pinot Rosé – Edition Illenau von den Oberkircher Winzer	0,75 l	22,50 €
Pinot Weiß - Edition Illenau von den Oberkircher Winzer	0,75 l	21,50 €
Max Secco weiß und rosé vom Weingut Bohnert	0,75 l	15,90 €

## Weine im offenen Ausschank

### Weiß

2016 Grauer Burgunder QbA trocken Weingut Siegbert Bimmerle	0,25 l / 0,5 l	5,40 € / 10,20 €
2015 Riesling QbA trocken Alde Gott Winzer eG	0,25 l / 0,5 l	5,10 € / 9,80 €
2015 Riesling QbA halbtrocken Alde Gott Winzer eG	0,25 l / 0,5 l	5,10 € / 9,80 €
2016 Müller-Thurgau QbA trocken Weingut Maximilian Bohnert	0,25 l / 0,5 l	4,90 € / 9,60 €
2016 Weißer Burgunder QbA trocken Oberkircher Winzer eG	0,25 l / 0,5 l	5,50 € / 10,40 €
2015 Chardonnay Cantina La Salute, Italien	0,25 l / 0,5 l	5,30 € / 9,90 €
2016 Scheurebe Spätlese lieblich Alde Gott Winzer eG	0,1 l / 0,25 l	2,90 € / 5,80 €

### Rosé

2016 Spätburgunder Weißherbst QbA trocken Alde Gott Winzer eG	0,25 l / 0,5 l	5,30 € / 9,90 €
2016 Rosé Spätburgunder QbA trocken Weingut Maximilian Bohnert	0,25 l / 0,5 l	5,40 € / 10,20 €



DAS BISTRO CAFÉ



## Weine im offenen Ausschank

### Rot

2014 Spätburgunder QbA trocken und mild Winzergenossenschaft Waldulm	0,25 l / 0,5 l	5,30 € / 9,90 €
2015 Spätburgunder QbA trocken Weingut Maximilian Bohnert	0,25 l / 0,5 l	5,30 € / 9,90 €
2016 Primitivo Duca Petraccone Salento Puglia Italien	0,25 l / 0,5 l	5,30 € / 9,90 €
2016 Merlot Porta Leoni Veneto Italien	0,25 l / 0,5 l	5,30 € / 9,90 €
2014 Bordeaux Chateau Nicot Frankreich	0,25 l / 0,5 l	5,30 € / 9,90 €
2015 Côtes du Rhône Samoens Frankreich	0,25 l / 0,5 l	5,30 € / 9,90 €

Alle Weine im offenen Ausschank servieren wir Ihnen auch gerne als Glas (0,1l)

## Flaschenweine

### Weiß

2015 Chardonnay QbA trocken Weingut Siegbert Bimmerle	0,75 l	25,00 €
2013 Sauvignon Blanc QbA trocken Winzerkeller Hex v. Dasenstein	0,75 l	22,00 €
2015 SiebenFünf Weißweincuvée Grauburgunder, Weißburgunder, Sauvignon blanc Weingut Maximilian Bohnert	0,75 l	18,90 €
2016 Müller Thurgau trocken Weingut Maximilian Bohnert	0,75 l	14,50 €
2016 Grauburgunder trocken Weingut Max Bohnert	0,75 l	18,90 €
2016 Weisser Burgunder trocken von den Oberkircher Winzer	0,75 l	17,80 €

### Rosé

2015 Spätburgunder Rosé QbA trocken Weingut Siegbert Bimmerle	0,75 l	23,00 €
2016 Rosé QbA trocken Weingut Maximilian Bohnert	0,75 l	15,70 €

## Flaschenweine

### Rot

2012 St.Laurent Reserve QbA trocken Weingut Villa Heynburg	0,75 l	34,00 €
2013 Merlot QbA, trocken Oberkircher Winzer eG	0,75 l	25,00 €
2014 DreißigVier Rotweincuvée trocken Spätburgunder und Cabernet Weingut Maximilian Bohnert	0,75 l	22,40 €
2015 Spätburgunder trocken Weingut Maximilian Bohnert	0,75 l	19,60 €
2016 Primitivo Duca Petraccone Salento Italien	0,75 l	16,20 €



## Alkoholische Getränke



DAS BISTRO CAFÉ

### Spirituosen

Williams Edles Fass, Brennerei Scheibel	2cl	3,20 €
Nussler Edles Fass, Brennerei Scheibel	2cl	3,20 €
Waldhimbeer-Geist, Brennerei Scheibel	2cl	2,90 €
Altes Pflümle, Brennerei Scheibel	2cl	2,90 €
Moor-Birne, Brennerei Scheibel	2cl	2,90 €
Mirabelline, Brennerei Scheibel	2cl	3,00 €
Apricot Brandy, Brennerei Scheibel	2cl	5,50 €
OriGINal, Brennerei Scheibel	2cl	4,70 €
Woodka, Brennerei Scheibel	2cl	5,50 €
Obstbrand, WG Alte Gott	2cl	2,40 €
Kirschwasser, WG Maximilian Bohnert	2cl	2,40 €
Ramazotti	4cl	4,20 €
Jonny Walker Red Label	4cl	3,90 €
Baileys	4cl	4,20 €
Martini bianco dry	4cl	4,20 €
Grappa di Brunello	4cl	5,50 €
Malteser Kreuz Aquavit	4cl	5,20 €



## **Hier wird INTEGRATIV gearbeitet**

In unserem integrativen Restaurant arbeiten Menschen mit und ohne Handicap Hand in Hand, damit Sie sich als Gast bei uns wohlfühlen.

Wir sind als Integrationsunternehmen ein wirtschaftlich selbständiger Betrieb des allgemeinen Arbeitsmarktes. Ziel ist die Schaffung von attraktiven Arbeitsgebieten und Entwicklungsmöglichkeiten für Menschen mit Handicap. Durch Qualifizierungsmaßnahmen, berufliche Weiterbildung und individuelle Begleitung bereiten wir unsere Mitarbeiter mit Handicap auf ihre Tätigkeit hier vor und unterstützen sie hier dauerhaft.

Da es sich um ein integratives Projekt handelt, gelingt das eine oder andere manchmal auch etwas individueller.

## **Ici nous travaillons INTEGRATIF**

Dans notre restaurant intégratif, notre équipe, composé de personnes avec et sans handicap, travaillent main dans la main pour vous rendre un séjour agréable chez nous.

Comme une entreprise d'insertion, nous sommes une institution économiquement indépendante dans le marché général du travail. Notre objectif est de créer des domaines d'activité attractives et des possibilités de développement pour des personnes avec un handicap. Avec des directives de qualification, la formation professionnelle et le coaching individuel, nous préparons et encourageons nos collègues avec un handicap ici sur place, dans une manière durable.

A cause de la nature individuelle de notre projet intégratif, nous vous prions de permettre, que l'un ou l'autre pourrait réussir aussi d'une manière individuelle.

## **Eine Begegnungsstätte.**

### Die Geschichte der Illenau

Die ehemalige Heil- und Pflegeanstalt Illenau wurde 1842 als schlossartiges Gebäude für psychisch kranke Menschen errichtet. Die neuartigen Heilmethoden machten die Illenau zu einer europaweit führenden Einrichtung.

Nach ihrer Auflösung zu Beginn des zweiten Weltkriegs diente das Areal dem Nationalsozialistischen Regime zu Schulungszwecken. Bis 1992 wurde es von den französischen Streitkräften genutzt.

Seit mehr als 20 Jahren bemühen sich Acherner Bürger im Förderkreis Forum Illenau um den Erhalt des Gebäudeensembles. Mit Hilfe umfangreicher Spendenaktionen und der Zuschüsse des Landes Baden-Württemberg konnte eine Begegnungsstätte mit einem Museum und einem Bistro errichtet werden.

Im Museum wird seit März 2015 in einer Dauerausstellung die wechselvolle Geschichte der Illenau präsentiert. Durch den offenen Zugang vom Bistro zum Museum ist es während der Öffnungszeiten des Bistros immer möglich, das Museum zu besuchen und gleichzeitig im Vorbeigehen einen Blick in die Vergangenheit zu werfen.

Der Förderkreis will mit diesem Modell einen lebendigen Treffpunkt schaffen, der Anregungen bietet, Austausch ermöglicht und damit Menschen zusammenführt.

**Liebe Gäste,**

an dieser Stelle möchten wir uns für Ihren Besuch bedanken und hoffen, Sie genießen Ihren Aufenthalt bei uns.

Sollten Sie von Allergien betroffen sein, sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an - wir halten für Sie eine separate Allergiker-Karte bereit, die Auskunft über die in unseren Speisen enthaltenen allergenen Zutaten gibt.

Für Wünsche, Anregungen und Kritik sowie Ihre persönliche Planung für Ihre Feierlichkeiten stehen wir Ihnen gerne jederzeit zur Verfügung.

Bleiben Sie auf dem Laufenden und besuchen Sie uns auch online unter:

**[www.illenau-bistro.de](http://www.illenau-bistro.de)**

**[www.facebook.com/IlleauBistro](https://www.facebook.com/IlleauBistro)**

Illenau Arkaden Bistro gGmbH  
Illenauer Allee 75  
77855 Achern

**[kontakt@illenau-bistro.de](mailto:kontakt@illenau-bistro.de)**

Telefon 07841 6812445

## Zum Schluss....

Gefördert wird die Illenau Arkaden Bistro gGmbH von der Aktion Mensch sowie durch den Kommunalverband für Jugend und Soziales Baden-Württemberg - Integrationsamt.

Alle angegebenen Preise in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer sowie Bediengeld. (\* = billigstes Getränk pro Liter)

Kennzeichnung der jeweiligen Zusatzstoffe:

1=mit Farbstoff, 2=mit Geschmackstoff, 3=mit Süßungsmittel, 4=mit Konservierungsstoff, 5=koffeinhaltig, 6=chininhaltig, 7=aus Konzentrat, 8=mit Antioxidationsmittel, 9=geschwärzt, 10=mit Phosphat, 11=gewachst, 12=geschwefelt 13=mit Nitritpökelsalzen  
14= Gluten