



Interne Maßnahmen

1. Innenbereich wird regelmäßig gelüftet
2. Keine Lüftungsanlage vorhanden
3. Desinfektionsmittel und Seife stehen zur Verfügung
4. Tischdecken (Lackfolie / Außenbereich) werden nach jedem Besuch desinfiziert
5. Besteck, Geschirr und Gläser werden in Gastronomie-Spülmaschinen bei über 60° gereinigt.
6. Tischsets (Innenbereich) werden nach jedem Gastbesuch ausgewechselt und desinfiziert
7. Wir verzichten auf Zeitschriften, Wärmedecken, Kissen und offene Zuckermenagen
8. Salz- und Pfeffer-Menagen werden nach jedem Gebrauch desinfiziert
9. Toiletten werden in regelmäßigen Abständen gereinigt und desinfiziert.
10. Aus hygienischen Gründen kann das Personal Ihre Garderobe nicht entgegennehmen.
11. Auf Stoffservietten wird komplett verzichtet
12. Speisekarten werden nach jeder Bestellung desinfiziert.
13. Regelmäßige Reinigung und Desinfizierung der Türgriffe etc. wird regelmäßig vorgenommen.

Um Kontakt mit den Speisekarten zu vermeiden können Sie sich gern vorab online über unser Angebot informieren.

Es ist keine online-Bestellung möglich.