

VORSPEISEN



SUP SUA DUA^{B,L}

Kokosmilch Suppe mit Champignons,
Zitronengras, Zwiebeln, Tomaten und Koriander
*/Coconutmilk soup with mushrooms,
lemongrass, onions, tomatoes, and coriander.*

- | | |
|-----------------------------------|------|
| 1. TOFU ^L | 4,50 |
| 2. HÜHNERFLEISCH / CHICKEN | 4,90 |
| 3. GARNELEN ^M / SHRIMP | 5.50 |



4. WANTAN SUPPE^{B,L,N,M,E}

4,90

Mit Garnelen und Hühnerfleisch gefüllte Teigtaschen,
sowie frisches Gemüse, Koriander und Sesamöl
*chicken, served with fresh vegetables,
coriander, and sesame oil*



7. EDAMAME^L

5,90

Soja bohnen in Salz wasser gekocht
/Soybeans cooked in salted water



VORSPEISEN



5. NEM CHAY^H (6 STK. 4.90)

Vegetarische Frühlingsrollen mit frischem Salat und asiatischen Kräutern, dazu süß-saure Soße. (8 STK. 5.90)

/Vegetarian springrolls with fresh salad and Asian herbs, served with sweet and sour sauce.

6. NEM CHIEN^{B,H} (2 STK. 4.90)

Große Frühlingsrollen mit Schweinefleisch, Morcheln und Glasnudeln. Dazu Salat und Limettensoße. (3 STK. 5.90)

/Largespringrolls with pork, mushrooms, and glass noodles. Served with salad and lime sauce



SOMMERROLLEN

2 vietnamesische Sommerrollen mit Reisnudeln, frischem Salat, Mango und Erdnüssen, umhüllt von Reispapier, dazu hausgemachte Limettensoße.

/2 Vietnamese summerrolls with ricenoodles, fresh salad, mango, and peanuts, wrapped in rice paper, served with homemade lime sauce

8. TOFU AVOCADO^B 4,90

9. HÜHNERFLEISCH / CHICKEN^L 4,90

10. GARNELEN / SHRIMP^M 4,90





VORSPEISEN



11. HA CAO^{E,G} 4 STK. 4,90

4 gedünstete Teigtaschen gefüllt mit Garnelen und frischem Salat, dazu Sojasoße.

/4 steamed dumplings filled with shrimp and fresh salad, served with soy sauce.

11a. EBI TEMPTATION^H 4 STK. 5,90

Garnelen im Tempura-Mantel, serviert auf einem Salat und Teriyaki-Soße.

/Prawns in tempura coating, served on a salad and Teriyaki sauce.



12. CHICKEN SATE 4,90

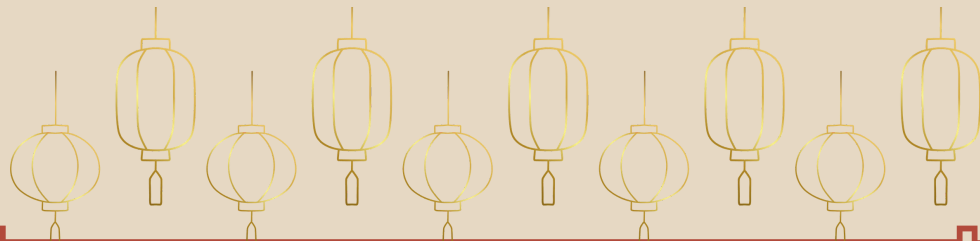
3 stk Hühnerspieß mit Salat und dazu Erdnuss- soße.

/3 stk Chicken skewer with salad and peanut sauce

12a. CHICKEN TEMPURA 4,90

Hähnchen im Tempura- Mantel, serviert auf einem Salat und Teriyaki - Soße

/ Baked homemade wonton filled with chicken and shrimp.



SALAT

- 13. GOI MIEN DAU TOFU**^{B,G,L} 9,90
Tofu-Salat mit Glasnudeln, Erdnüssen und vietnamesischen Kräutern, dazu Ingwer -Chili-Limettensoße.
/Tofu salad with glassnoodles, peanuts, and Vietnamese herbs, served with ginger chili lime sauce
- 14. GOI MIEN GA**^{B,G} 10,90
Hühnerfleisch mit Salat, Glasnudeln, Erdnüssen, vietnamesischen Kräutern, dazu Ingwer-Chili-Limettensoße.
/Chicken with salad, Glass noodles, peanut, Vietnamese herbs, served with ginger chili-lime sauce.
- 15. GOI MIEN TOM**^{B,G, M} 11,90
Garnelen mit Salat, Glasnudeln, Erdnüssen, vietnamesischen Kräutern, dazu Ingwer-Chili-Limettensoße.
/Prawns with salad, glass noodles, peanuts, Vietnamese herbs, served with ginger-chili-lime sauce.

MANGOSALAT

Grüner Mangosalat mit roten Zwiebeln, roter Paprika, Gurke, Röstzwiebeln, Erdnüssen, Glasnudeln, Kräutern und Chili-Limettensoße. Wahlweise mit:

- 16. TOFU**^{B,G,L,H} 10,90
- 17. GEGRILLTE HÜHNERBRUST**^{B,G} 11,90
- 18. GEGRILLTES RINDFLEISCH**^{B,G,M} 12,90





SUPPEN



20. SUP RAU CHAY^L (vegan) 10.90

Traditionelle vietnamesische Gemüse- suppe mit frischem saisonalem Gemüse, zartem Tofu, Glasnudeln, Frühlingszwiebeln und Koriander.

Traditional vietnamese vegetable soup with fresh seasonal vegetables, tender tofu, glass noodles, spring onions, and coriander.

21. MIEN GA^{B,L} 11.90

Traditionelle vietnamesische Suppe mit Hühnerbrühe, Hühnerfleisch, saisonalem Gemüse, Glasnudeln, Frühlingszwiebeln und Koriander.

Traditional Vietnamese soup with chicken broth, seasonal vegetables, chicken, glass noodles, spring onions, and coriander

21a. MIEN TOM^{B,L,M} 12.90

Traditionelle vietnamesische Suppe mit Garnelen, Glasnudeln, Gemüse, Frühlingszwiebeln und Koriander.

Traditional Vietnamese soup with shrimp, glass noodles, vegetables, spring onions, and coriander

PHO VIET



- 22. PHO GA** ^{B,L} 11.90
Kräftige Hühnersuppe mit Hühnerfleisch, Reisbandnudeln, frischen asiatischen Kräutern, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln und Koriander.
/Hearty chicken soup with chicken meat, rice vermicelli noodles, fresh Asia herbs, bean sprouts, spring onions and coriander .

- 22a. PHO TOFU** ^{B,L} 11.90
Kräftige Hühnersuppe mit Tofu, Gemüse, Reisbandnudeln, frischen asiatischen Kräutern, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln und Koriander.
/Hearty chicken soup with Tofu, vegetable , rice vermicelli noodles, fresh Asia herbs, bean sprouts, spring onions and coriander .

- 23. PHO BO** ^{B,L} 12,90
Kräftige Hühnersuppe mit Rindfleisch, Reisbandnudeln, frischen asiatischen Kräutern, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln und Koriander.
/Hearty chicken soup with beef, rice vermicelli noodles, fresh Asia herbs, bean sprouts, spring onions and coriander .





SUPPEN



24. BUN MOC GA ^{B,L}

12,90

Kräftige Hühnersuppe mit Reisnudeln, Gemüse, gehackten Fleischbällchen & Hühnerfleisch, frischen asiatischen Kräutern, Frühlingszwiebeln und Koriander.

/Hearty chicken soup with rice noodles, vegetables, chopped meatballs & chicken, fresh Asian herbs, spring onions, and coriander.

25. WANTAN SUPPE ^{B,L,H}

12,90

Wontan-Suppe in Hühnerbrühe, gekocht mit Gemüse, gefüllten Teigtaschen mit Garnelen und Hühnerfleisch, Sesamöl, Koriander und Reisnudeln.

/wonton soup in chicken broth, cooked with vegetable, filled dumplings with shrimp and chicken, sesame oil, coriander, and rice noodles

250. CANH CHUA ^{B,L,H}

13,90

Sauce-scharfe Suppe mit Tofu, Hühnerfleisch, Garnelen, Karotten, Champignons, Tomaten, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln und Reis.

/Hot and sour soup with Tofu, chicken, Shrimps, carrots, mushrooms, tomatoes, bean sprouts, spring onions and rice.

SPEZIALITÄTEN

26. BUN NEM SAI GON ^{B,E,G} 11,90

Knusprig gebratene vietnamesische Frühlingsrollen gefüllt mit Schweinefleisch, Glasnudeln und Gemüse, serviert mit Reisnudeln, frischem Salat, Kräutern und hausgemachter Limettensoße.

/Crispy fried Vietnamese spring rolls filled with pork, glass noodles, and vegetables, served with rice noodles, fresh salad, herbs, and homemade lime sauce.

27. BUN BO NAM BO ^{B,E,G} 12,90

Würzig zartes, gegrilltes Rindfleisch mit Zitronengras, Ingwer, Knoblauch und Chili. Dazu frischer Salat, Erdnüsse, Röstzwiebeln, Koriander, Reisnudeln und Limettensoße.

/Spicy tender grilled beef with lemongrass, ginger, garlic, and chili. Served with fresh salad, peanuts, fried onions, coriander, rice noodles, and lime sauce

28. GA XA OT ^{B,E,G} 11,90

Würzig zarte, gegrillte Hühnerbrust mit Zitronengras und Chili. Dazu frischer Salat, Erdnüssen, Koriander, Reisnudeln und Limettensoße.

/Spicy tender grilled chicken breast with lemongrass, chili. Served with fresh salad, peanuts, coriander, rice noodles, and lime sauce





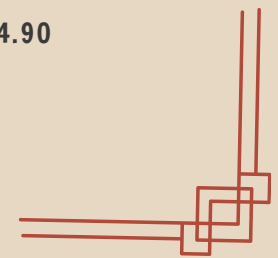
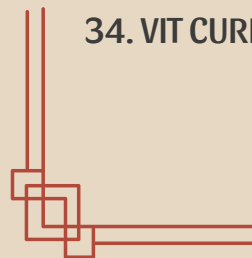
CURRY



mit Zitronengras, Kokosmilch, dazu frischer Salat, Gemüse, Erdnüsse und Reis

/With lemongrass, coconut milk, served with fresh salad, vegetables, peanuts, and rice

- | | |
|--|-------|
| 29. DAU PHU CURRY (Tofu) | 10.90 |
| 30. GA CURRY (Gebratenes Hühnerfleisch)
<i>/chicken</i> | 11.90 |
| 30a. GA CHIEN CURRY (Gebackenes Hähnchen) .
<i>/baked chicken</i> | 11.90 |
| 31. BO CURRY (Rindfleisch)
<i>/Beef</i> | 12.90 |
| 33. TOM CURRY (Garnelen)
<i>/shrimps</i> | 12.90 |
| 34. VIT CURRY (knusprige Ente)
<i>/Crispy duck</i> | 14.90 |



GEBRATENES GEMÜSE DER SAISON



Mit Knoblauch, Gemüse, Sojasprossen, in pikanter dunklen Soße , serviert mit Reis.

Wahlweise mit :

35. DAU PHU XAO RAU (Tofu)	10.90
36. GA XAO RAU (Hühnerfleisch)	11.90
36a. GA CHIEN XAO RAU (Gebackenes Hähnchenfilet)	11.90
37. BO XAO RAU (Rindfleisch)	12.90
39. TOM XAO RAU (Garnelen)	12.90
40. VIT XAO RAU (knusprige Ente)	14.90

/With garlic, vegetables, beansprouts, inspicoy soy sauce, served with rice. Optionally with:

- 35. Tofu
- 36. stir-fried chicken
- 36a. Baked chicken
- 37. beef
- 39. shrimps
- 40. Crispy duck





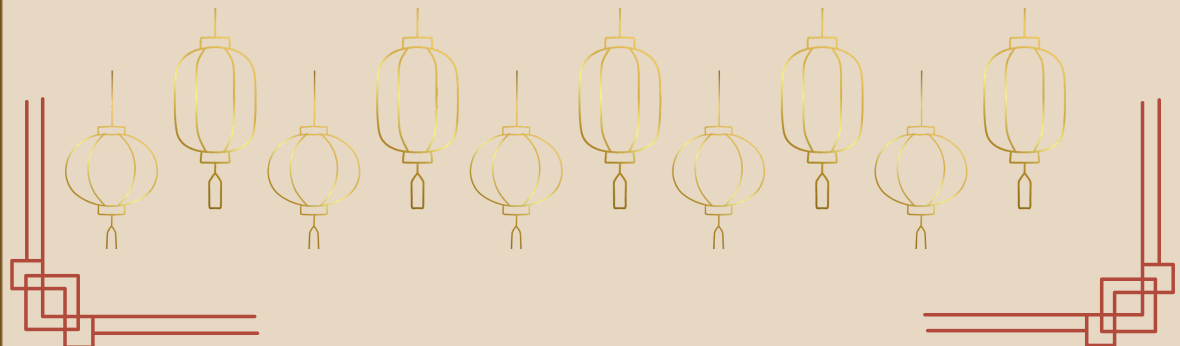
MANGO SOßE



Mango-Sauce, Kokosmilch, Zitronengras, dazu frischer Salat, Gemüse, Erdnüsse und Reis

/Mangosauce, coconut milk, lemongrass, served with fresh salad, vegetables, peanuts, and rice

- | | |
|---|--------------|
| 50. DAU PHỤ MANGO (Tofu)^L | 10.90 |
| 51. GA MANGO (Hühnerfleisch)
<i>Mango chicken</i> | 11.90 |
| 52. GA CHIEN MANGO (Gebackenes HähnchenFilet) | 11.90 |
| <i>Mango baked chicken</i> | |
| 53. TOM MANGO (Garnelen)^m | 12.90 |
| <i>Mango shrimp</i> | |
| 54. VIT MANGO (Knusprige Ente)^h | 14.90 |
| <i>Mango crispy duck</i> | |



BOWL



Mit Reis oder Reisbandnudeln, eingelegten Karotten/Weißkohl, Edamame, Saison-Salat, Mango, Kimchi, Gurke, roten Bohnen, Erdnüssen, Sesam und Röstzwiebeln. Folgende Soßen zur Auswahl:

/Choice of rice or rice vermicelli noodles, pickled carrots/white cabbage, edamame, seasonal salad, mango, kimchi, cucumber, red beans, peanuts, sesame seeds, and fried onions. Choose from the following sauces

B1. SWEET AND SOUR ^{E,G,L} - 12
mit Tofu & Avocado

B2a. CHICKEN BOWL ^{E,G,H,B} - 12
mit Gegrillte Hühnerfleisch
/Grilled chicken breast

B2b. CHICKEN BOWL - 12
mit gebackenes Hähnchenfillet

B2c. CHICKEN BOWL - 12
mit frittiertes Hühchen
/fried chicken

B3. BEEF BOWL ^{-L,B,E,G} 13
mit gegrilltes Rindfleisch
/Spicy tender grilled beef

B4. ENTE BOWL ^{-E,G,H} 15
Knusprige Ente
/Crispy duck

B5. SALMON BOWL ^{-E,G} 15
gegrillter Lachs
/Grilled salmon

B6. TEMPURA BOWL ^{E,G,H,M} 15
Frittierte Garnelen
/Fried shrimp



Folgende Soße zur Auswahl:

-Lemongras leicht scharf (vegan)
/Lemongrass lightly spicy (vegan)

-Erdnuss Soße (vegan)
/Peanut sauce (vegan)

-Teriyaki Soße (vegan)

-Curry Soße

-Mango Soße



UDON NUDELN

TERIYAKI UDON

Udon Nudeln mit Shiitake-Pilze, Champignon, rot Paprika, Röstzwiebeln, Sesam, dazu hausgemachte Teriyaki Soße

/Udon noodles with shiitake mushrooms, red bell pepper, fried onions, sesame seeds, served with homemade teriyaki sauce

- | | |
|---|-------|
| 55. DAU PHU UDON (mit Tofu) ^L | 11.90 |
| 56. GA XAO UDON (Gebratenes Hühnerfleisch) ^{B,G} /chicken breast | 11.90 |
| 56a. GA XU UDON (frittiertes Hühnchen) ^H /Fried chicken | 12.90 |
| 57. MI BO UDON (mit Rindfleisch) ^{B,G} /beef | 12.90 |
| 58. EBI UDON (mit frittierte Garnelen) ^{B,G, H, M} /Fried shrimp | 14.90 |
| 59. VIT UDON (Knusprige Ente) ^{B,G, H} /Crispy duck | 14.90 |



SPEZIALITÄTEN

41. MUC XAO HANH ^{B,E,M}

Gebratener Tintenfisch mit Zwiebeln, Paprika, Karotten, Zucchini, Brokkoli, Knoblauch, Chili und Reis
/Stir-fried squid with onions, bell peppers, carrots, zucchini, broccoli, garlic, chili, and rice

13.90

42. PHO XAO BO ^{B,L,A}

Gebratene Reisbandnudeln mit Rindfleisch, Gemüse und Sojasprossen.
/Stir-fried rice vermicelli noodles with vegetables, bean sprouts.

13.90

43. TOM XAO MIEN ^{B,L,E}

Gebratene Glasnudeln mit Garnelen, frischem Gemüse, Sojasprossen.
/Stir-fried glass noodles with shrimp, fresh vegetables, bean sprouts.

13.90

45. HAI SAN XAO ^{B,E,M}

Gebratene Gemüse mit Knoblauch, Tintenfisch, Garnelen, Sojasprossen, in pikanter Sojasoße und Reis.
/Stir-fried shrimp with squid, garlic, vegetables, Bean sprouts, in spicy soy sauce and rice

15.90

46. SWEET SALMON ^{B,E}

Frisch gegrillter Lachs mit teriyaki-Soja- soße und Sesam, dazu frisch gebratenes Gemüse und Reis.
/Fresh grilled salmon with teriyaki soy sauce and sesame, served with freshly sautéed vegetables and rice.

14.90





HOT POT

- 71. LAU GA^B** 14,90
Fein geschnittenes Hühnerfleisch mit frischem Gemüse
Nudeln, vietnamesischer Boulion (sauer-scharf)
und asiatischen Kräutern.
*/Finely sliced chicken with fresh vegetables, noodles
Vietnamese broth (hot and sour), and Asian herbs.*
- 72. LAU BO^B** 15,90
Fein geschnittenes Rindfleisch mit frischem Gemüse, Nudeln
Vietnamesischer Boulion (Sauer scharf) und asiatischen Kräutern.
*/Finely sliced beef with fresh vegetables, noodles
vietnamese broth (hot and sour) and Asian herbs .*
- 73. LAU HAI SAN^{B,M}** 18,90
Frisches Gemüse, frischer Lachs und Garnelen, Nudeln,
vietnamesische Boulion (sauer-scharf) und asiatische Kräuter.
*/Fresh vegetables, fresh salmon and shrimp,noodles
vietnamese broth (hot and sour) and Asian herbs .*

NACHTISCH

- 80. GEBACKENE BANANE** 3,50
MIT HONIG
- 81. GEBACKENE BANANE** 3,90
MIT HONIG & VANILLE EIS
/Baked banana with honey & vanilla ice cream
- 82. MANGO PUDDING** 4,90
Frische Mango stücke mit süßer
Mango und Kokoscreme
*/Fresh mango pieces with sweet
mango and coconut cream*

MENÜ



MENÜ1.

16,90

VORSPEISEN:

Vegetarische Mini-Frühlingsrollen,
dazu Salat mit süßer Soße

ODER

Sommerrollen mit Avocado & Tofu,
serviert mit Erdnussauce

HAUPTGERICHTE:

Teriyaki Udon mit Tofu, frischem
Gemüse und Salat, serviert mit
hausgemachter Teriyaki-Soße

ODER

Gebratenes Gemüse mit Tofu,
Knoblauch, Chili und Sojasoße,
serviert mit Reis

NACHTISCH:

Gebackene Banane mit Honig

MENÜ2.

17,90

Watan Suppe mit Garnelen und
Hühnerfleisch, gefüllte Teigtaschen,
Gemüse, Koriander & Sesamöl

ODER

Kokosmilchsuppe mit
Hühnerfleisch

HAUPTGERICHTE :

Teriyaki Udon mit Gebackenes
Hühnerfleisch . serviert mit
hausgemacht Teriyaki Soße.

ODER

Gebratenes Gemüse mit
gebackenes Hühnerfleisch in
pikanter
soße & Reis.

NACHTISCH:

Gebackene Banane mit Honig





MENÜ



MENÜ 3. 19,90

VORSPEISEN:

2 große Frühlingsrollen mit Schweinefleisch, Morcheln und Glasnudeln, dazu Salat und Limettensoße

oder

Edamame

HAUPTGERICHTE:

Gebratenes Gemüse mit Garnelen der Saison, Knoblauch und Sojasprossen in pikanter Sojasoße, serviert mit Reis oder

Gebratenes Gemüse mit Rindfleisch der Saison, Knoblauch und Sojasprossen in pikanter Sojasoße, serviert mit Reis

NACHTISCH:

Gebackene Banane mit Honig & Vanilleeis^H

MENÜ 4. 21,90

VORSPEISEN

4 gedünstete Teigtaschen gefüllt mit Garnelen und frischem Salat, dazu Sojasauce

oder

3 Hühnerfleischspieße mit Salat, dazu Erdnusssauce

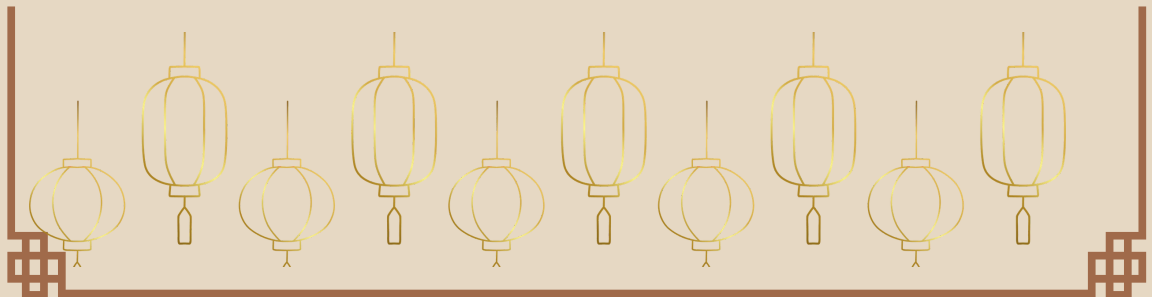
HAUPTGERICHTE:

Gebratenes Gemüse mit Knuspriger Ente der Saisonsoße, serviert mit Reis oder

Gebratenes Gemüse mit gegrilltem Lachs der Saison, Knoblauch und Sojasprossen in pikanter Sojasauce, serviert mit Reis

NACHTISCH:

Gebackene Banane mit Honig & Vanilleeis



HEISS TEE

- | | |
|---|------|
| 90. JASMINTEE | 3.50 |
| 91. GRÜNTEE | 3.50 |
| 92. INGWER TEE | 3.50 |
| 93. PFEFFERMINZE-INGWE
mit frischer Minze, Ingwer, & Honig | 3,90 |
| 94. ZITRONENGRAS TEE
mit frischer Ingwer, Zitronengras, Limetten & Rohrzucker | 3,90 |
| 95. FRISCHE ORANGENTEE
mit frischer Orange, Ingwer, Limetten & Honig | 3,90 |

CAPHE VIET

- | | |
|--|------|
| 96. CA PHE NAU
Traditioneller vietnamesischer Filterkaffee
mit süßer Kondensmilch
<i>Traditional Vietnamese filter coffee served
with sweet, creamy condensed milk</i> | 3.50 |
| 97. CA PHE DA
Starker Kaffee mit süßer Kondensmilch und
Eiswürfeln serviert
<i>Strong coffee mixed with sweet condensed milk
and served over ice.</i> | 4.90 |
| 98. CAPPUCINO | 3.50 |
| 99. LATTE MACHIATO | 3,90 |



SOFTDRINKS

	S	M
100. COLA ^{1,9,11}	2.90	3.90
101. COLA ZERO ^{1,9,11}	2.90	3.90
102. FANTA	2.90	3.90
103. SPRITE	2.90	3.90
104. SPEZI ^{1,3,9,11}	2.90	3.90
105. APFELSCHORLE	2.90	3.90
106. MINERALWASSER	2.90	3.90
107. FLASCHE WASSE	0.75l	6.90

SÄFTE

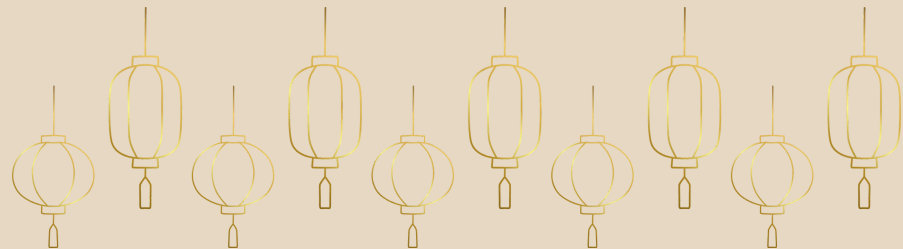
	S	M
109. ORANGENSAFT	2.90	3.90
110. APFELSAFT	2.90	3.90
111. ANANASSAFT	2.90	3.90
112. MANGOSAFT	2.90	3.90
113. LYCHEESAFT	2.90	3.90





HOMEMADE DRINKS

	M	L
115. LIMETTENSAFT	4.10	4.90
Mit frischen Limetten, Rohrzucker & Eiswürfeln <i>/With fresh limes, cane sugar & ice cubes</i>		
116. GINGER LEMONADE	4.10	4.90
Ingwer, Limette, Soda, Maracuisaft & Eiswürfeln <i>Ginge, lime, soda, passion fruit juice</i>		
117. BASILL LEMONADE	4.10	4.90
Limette, Minze, Soda, Canberrysaft & Eiswürfeln <i>Lime, mint leaves, soda, cranberry juice</i>		
118. EISTEE	4.10	4.90
Limette, Ingwer, Zitronengras, Wasser & Eiswürfeln <i>lime, ginger, lomongrass, water</i>		
119. ORANGENSAFT	4.90	
Frischer gepresster Orangensaft <i>/Freshly squeezed orange juice</i>		





EXOTISCHE SHAKES

	M	L
120. MANGO LASSI Kokosmilch, Mango Pulp, Milch & Joghurt	4.10	4.90
121. KOKOS LASSI Kokosmilch, Milch & Joghurt	4.10	4.90
122. BANANA LASSI Banana, Milch & Joghurt	4.10	4.10
123. ANANAS LASSI Ananassaft, Kokosmilch & Joghurt	4.10	4.90
124. APFEL SHAKE Frischer Apfel & Kokosmilch	4.10	4.90
125. ANANAS MINZE SHAKE Ananassaft & frische Pfefferminze	4.10	4.90

COCKTAILS

126. PINACOLADA (ALKOHOLFREI) Ananas, Orangensaft, Kokos Sirup	4,90
127. MOJITO frische Minze, weißer Rum, Soda & Rohrzucker	5.90
128. CAIPRINHA Weißer Rum, Limetten, Soda & Rohrzucker	5.90
129. APEROL SPRITZ Aperol, Prosecco, Soda	5.90
130. HUGO Prosecco, Holunder, Soda und frische Minze	5.90

BIER

	0.33l	0.5l
140. BITBURGER PILS (von Fass)	3.50	5.50
141. ALTERWASSER	3.50	5.50
142. HEFEWEIZEN		4.50
143. KRISTALLWEIZEN (Erdinger)		4.50
144. HEFEWEIZEN DUNKE (Erdinger)		4.50
145. ALKOHOLFREIE HEFEWEIZEN		4.50
146. ALKOHOLFREIE BITBURGE	3.50	
147. BECKS BIER	3.50	
148. MALZBIER	3.50	
149. ASIA BIER		
A. SAIGON BIER	3.90	
B. SINGHA BIER	3.90	
C. TIGER BIER	3.90	

WEIN

	0.75l	14.50
131. BIO CHARDONNAY (Flasche)	0.75l	14.50
132. BIO RIESLING TROCKEN (Flasche)	0.75l	14.50
133. SEKT	0.1l	3.50
134. CHARDONNAY	0.2l	4.50
135. RIESLING TROCKEN	0.2l	4.50
136. WEINSCHORLE	0.2l	4.50
137. MERLOT ROTWEIN TROCKEN	0.2l	4.50
138. BORDEAUX TROCKEN	0.2l	4.50
139. ROSE TROCKEN	0.2l	4.50





LONGDRINKS

150. REISSCHNAPP Mit
ORANGENSAFT

4,50

151. REISSCHNAPP Mit
SODA ODER COLA

4.50

SPIRITUOSEN

152. NEP MOI (klein Reisschnaps)

3.00

153. LUA MOI

3.00

154. JOHNIE WALKER

3.00

155. Hausgemachte Wodka
mit Ginseng

3.00

156. Hausgemachte Wodka mit
roten Äpfeln

3.00

157. SAKE

4.50

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

ÜBER ZUSATZSTOFFE IN DEN LEBENSMITTELN INFORMIERT SIE DAS PERSONAL.
MÖGLICHE ALLERGENE STOFFE

A. Eier -B. Fisch

C. Krebstiere -D. Milch

G. Erdnüsse - H Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel)

-I. Lupinen. - J. Schalenfrüchte

-K. Senf L. Sojabohnen

-M. Weichtiere (Mollusken)

- N. Pilze

ZUSATZSTOFFE:

1. mit Farbstoff,
2. mit Konservierungsmittel
3. mit Antioxidationsmittel
4. Geschmacksverstärkung
5. geschwefelt
6. geschwärt
7. mit Phosphat
8. Milcheinweiß
9. Koffeinhaltig
10. Chininhaltig
11. mit Süßstoff
12. enthält
13. Säuerungsmittel
14. Nitriprökelsalz
15. Taurin

Kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen.