



# Asian Fusion Food Experience

asian fusion food experience

„ Vital, leicht, lecker

- mit diesen Schlagworten lässt sich die asiatische Küche treffend charakterisieren. Sie zeichnet sich durch ihre gesunden, gut bekömmlichen und genussvollen Gerichte aus und präsentiert sich in einer sehr großen Bandbreite. Gewürze, Kräuter und Zutaten, die in Asien heimisch sind, schenken der asiatischen Küche eine Fülle an Aromen. Unsere Qualitätsversprechen an Sie: Alle unsere Köstlichkeiten werden sorgfältig und individuell frisch zubereitet. Wir legen sehr viel Wert auf frisches Gemüse - & Fleischsorten, dementsprechend werden diese von uns auch nach diesem Kriterium ausgesucht. 90% unserer Gerichten werden einzeln und frisch im Wok zubereitet, daher sind wir auch in der Lage Ihren individuellen Wünschen nachzukommen.

Bitte sprechen Sie uns an. “

Mit besten Grüßen,  
Tran Thi Thu Thao

# KLEINE VORSUPPEN

1

**WAN TAN – DUMPLING SOUP** <sup>A,K,D</sup>

4,90

Drei Teigtaschen gefüllt mit gehacktem Hühnerfleisch & Garnelen im Sud mit grünem Gemüse, abgeschmeckt mit Koriander und Frühlingszwiebeln

Dumpling filled with minced chicken & shrimps - fresh green vegetables, refined with coriander and spring onions

2

**TOM CHUA CAY – COCONUT MILK PRAWN SOUP** <sup>1,9,2,F,J</sup> 

4,90

Herzhafte Kokosnussmilchsuppe – Garnelen – Tomaten – Pilzen, abgeschmeckt mit Zitronengras, Koriander & Frühlingszwiebeln

Coconut milk Soup – prawns – tomato – mushroom – lemongrass – coriander - spring onions

3

**SUP RAU CHAY – VEGGIE SOUP** <sup>K</sup>

4,90

Vegetarische Suppe – grünes Gemüse – Tofustreifen – Koriander - Frühlingszwiebeln

Soup with fresh green vegetable – tofu – coriander - spring onions

# APPETITANREGENDE VORSPEISEN

4

## CLASSIC SOMMERROLL 2,B,E,F,A,K,G

4,90

Zwei vietnamesische Sommerrollen gefüllt mit Reisnudeln, Salat, Gurkenstreifen, Karottenstreifen, Koriander, zum Dippen mit Hausgemachte Hoisin Soße zu wählen mit:

*Two vietnamese ricepaper roll filled with:*

- Gemischtem (Huhn - Garnelen) – *mix (chicken - shrimps)*
- Tofu – *Tofu*

5

## FRÜHLINGSROLLEN – *SPRINGROLLS* A,D,K

4,90

Gebackene Frühlingsrollen gefüllt mit gehacktem Schweinefleisch zum dippen mit süßer Limetten-Fisch Soße

Alternativ: Gebackene vegetarische Frühlingsrollen

*Baked springrolls filled with minced pork – sweet fish Dip*

*Alternative: Baked vegetarian springrolls – sweet chili Dip*

6

## NOM DU DU – *PAPAYA SALAD* 🌶️ B,E,K,D

6,50

Erfrischend scharfer grüner Papaya Julienne – Garnelen – Chilli – Koriander & vietn. Kräuter – geröstete Erdnüsse – Süß-Sauer – Scharfes Dressing

*Famous Thai Green Papaya Salad – prawns – chili -*

*coriander & herbs – roasted peanuts – sweet spicy lime dressing*

# APPETITANREGENDE VORSPEISEN

## 7 **NOM XOAI – MANGO SALAD** <sup>E,D,K</sup> **5,90**

Salat mit Mangostreifen – Lotusstengel – Karottenstreifen –  
Sprossen – Hühnerfleisch – frische Minze & Koriander –  
geröstete Erdnüsse – Sesam –

Süßer Limetten-Dressing (leicht scharf)

Mango salad – lotus stem – chicken breast –  
fresh mint & coriander – roasted peanuts –  
sweet lemon dressing (slightly spicy)

## 8 **CHA LA LOT – BEEF WRAPPED IN LOLOT LEAF** <sup>D,K</sup> **4,90**

Zartes Rinderhack in saftigen grünen Betelblätter gewickelt und  
gebraten. Serviert mit Limetten-Fischsoße und Sesam

Minced beef wrapped in lush green betel leaves, grilled.  
Served with lemon-fish sauce & sesam

## 9 **SATAY GA – CHICKEN SKEWERS** <sup>E,K,N,12</sup> **4,90**

Marinierte Hühnerspieße – gegrillt –  
zum Dippen mit hausgemachter Erdnusssoße

Grilled satay chicken skewers – peanut dip



# SPECIAL OF THE HOUSE

Unsere Entenzubereitung ist sehr aufwendig.  
Sie beginnt bei der richtigen Technik des Ausnehmens und Würzens,  
erfordert dann stundenlanges Garen in einem Entenofen.

Die gelungene Ente ist knusprig und sehr saftig.  
Durch das langsame Grillen im sogenannten Entenofen  
ist die Ente nahezu fettfrei.

Nicht die Beigabe von Salz und Gewürzen macht den guten Geschmack,  
es ist die aufwendige Zubereitung, die zum kulinarischen Ereignis führt.

Lassen Sie sich überraschen...



# SPECIAL OF THE HOUSE

## 10 VIT MANGO – *MANGO DUCK* <sup>9,A,D,F,G,I,K</sup> 14,50

Ente – frisches grünes Gemüse –  
Mango Kokosnussmilch Soße – serviert mit Duftreis –  
verfeinert mit Sesam  
*Grilled duck – fresh vegetables –  
mango coconut milk sauce – served with rice*

## 11 VIT ORANGE – *ORANGE DUCK* <sup>9,A,D,F,G,I,K</sup> 14,50

Ente – frische Orangenstücke – Orangen Kokosnussmilch Soße –  
frischer Salat – Serviert mit Duftreis  
*Grilled duck – fresh orange pieces –  
orange coconut milk sauce – fresh salad – served with rice*

## 12 VIT NONG XEO – *DUCK HOT PAN* <sup>A,D,K,I,F,M,12,2</sup> 15,50

Ente – mit Wokgeschwenktem grünem Gemüse –  
Chop Suey Soße – in der heißen Platte serviert – Duftreis  
*Grilled duck – wok vegetables –  
Chop Suey Sauce – served in the hot pan – with rice*

# SPECIAL OF THE HOUSE

13

**VIT CURRY DO – *RED DUCK CURRY*** A,K,I,D,G,1,2,12

14,50

Ente in cremiger roter Thai-Curry Kokosnussmilchsoße  
mit grünem Gemüse, serviert Duftreis

*Duck – red Thai-Curry coconutmilk sauce –  
fresh vegetables – rice*

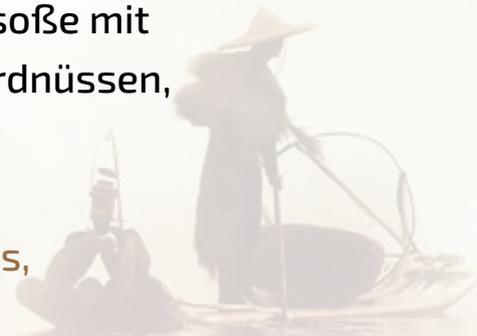
14

**VIT GION ERDNUSS – *PEANUT DUCK*** A,D,E,G,I,K

14,50

Ente in hausgemachter Erdnuss-Kokosmilchsoße mit  
grünem Gemüse, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen,  
serviert mit Duftreis

*Duck in homemade peanut- coconutmilk-  
sauce with fresh vegetable & roasted peanuts,  
served with rice*



# VIETNAMESE CLASSIC MAIN DISHES

Gewürze und Kräuter wie Koriander, gerösteten Erdnüsse, Röstzwiebel und Sesam sowie auch Knoblauch & Zwiebeln schenken der asiatischen Küche eine Fülle an Aromen.

Falls Sie eines der Zutaten nicht in ihrem Gericht haben wollen.  
Geben Sie uns bitte Bescheid.

## **20** GA NUONG VUNG – *GRILLED TAMARINDE CHICKEN* <sup>I,K,D,F</sup> **10,90**

Zartes mariniertes Hühnerfilet – gegrillt – gedämpftes grünes Gemüse – hausgemachte Tamarinde Soße – Serviert mit Duftreis

*Grilled Chicken Breast – steamed fresh Vegetable – Tamarinde Sauce – served with rice*

## **21** BO XAO CAY TOI – *HOT GARLIC BEEF* <sup>I,K,D,F,1</sup> **11,50**

Im Wok geschwenktes Rindfleisch – grünes Gemüse – verfeinert mit Knoblauch & Chilli Soße – Serviert mit Duftreis

*Wok Beef – fresh vegetables – hot garlic sauce – served with rice*

## **22** TOM RANG MUOI OT – *TIGER PRAWNS* <sup>A,B,D,G,I,K,1,2,12</sup> **14,50**

Große Garnelen in Salz & Chili mariniert, gegrillt – in cremiger Curry Kokosnussmilch Soße – mit frischem Gemüse – Serviert mit Duftreis - Salat

*Big grilled Tiger Prawns marinated in salt & chili - creamy Curry-Coconut milk sauce - fresh vegetables - served with rice - salad*

# VIETNAMESE CLASSIC MAIN DISHES

## 23 TOM XAO THAP CAM – MIX & MATCH PLATE <sup>B,D,F,I,K</sup> 12,50

Gemischte Platte mit Wokgarnelen – Wokhühnerfleisch – Wokrindfleisch – frisches knackiges Wokgemüse – verfeinert mit hauseigener Wok Soße – Serviert mit Duftreis  
Mix Plate with wokprawn – wokchicken – wokbeef – fresh wok vegetables – homemade wok sauce - served with rice

## 24 CURRY DO GA - RED CURRY CHICKEN <sup>D,G,I,K,1,2,12</sup> 10,90

Zartes Hühnerbrustfilet in cremiger roter Curry - Kokosnussmilchsoße, mit grünem Gemüse, verfeinert mit Sesam. Serviert mit Duftreis  
Tender chicken breast fillet - creamy red curry-coconut milksauce - green vegetables - sesame - served with rice

## 25 MASSAMAN CURRY <sup>A,D,G,I,K</sup>

Berühmte Thai Curry-Kokosnussmilch-Soße, grünes Gemüse & Kartoffel, Röstzwiebel, Duftreis und:  
Famous Thai curry coconut milk sauce, vegetables & potatoes, roasted onion, fragrant rice and:

- a - Huhn - *chicken* 10,90
- b - Rind - *beef* 11,50
- c - Tofu - *tofu* 9,90

# VIETNAMESE CLASSIC MAIN DISHES

## 26 RICENOODLES CURRY <sup>A,D,G,I,K,1,2,12</sup>

---

Reisbandnudeln, Curry-Kokosnussmilch-Soße, grünes Gemüse, Salat, Röstzwiebeln & vietnam. Kräuter

Rice noodles, curry coconut milk sauce, green vegetables, salad, roasted onions & vietnamese herbs

- a - Huhn - *chicken* **10,90**
- b - Rind - *beef* **11,50**
- c - Tofu - *tofu* **9,90**

## 27 PEANUT COCONUTMILK <sup>E,G,I,K,F</sup>

---

Erdnuss-Kokosnussmilch-Soße, grünes Gemüse & Duftreis

Peanut coconut milk sauce, green vegetables & fragrant rice

- a - Huhn - *chicken* **10,90**
- b - Rind - *beef* **11,50**

## 28 MANGO CHICKEN <sup>D,G,I,K</sup>

---

Zartes Huhn, frischer Mango-Kokos-Soße, Mangostücken, grünes Gemüse & Duftreis

Tender chicken, fresh mango and coconut sauce, mango pieces, green vegetables and fragrant rice

# VIETNAMESE NOODLE DISHES

Gewürze und Kräuter wie Koriander, geröstete Erdnüsse, Röstzwiebeln und Sesam sowie auch Knoblauch & Zwiebeln schenken der asiatischen Küche eine Fülle an Aromen.

Falls Sie eines der Zutaten nicht in ihrem Gericht haben wollen.  
Geben Sie uns bitte Bescheid.

## 30 I LOVE PHO - *PHO NOODLE SOUP* <sup>C</sup>

Traditionelle Reisbandnudelsuppe der vietnamesischen Küche. Kräftige klare Brühe - Reisbandnudeln - Zwiebel & Koriander

*Famous vietnamese rice noodle soup-onions-coriander*

- Hühnerfleisch - *Chicken* 9,50
- Rindfleisch - *Beef* 9,90
- Tofu & Gemüse - *Tofu and vegetables* 9,50

## 31 BUN CHA LA LOT - *LOLOT LEAF* <sup>A,D,E,K</sup>

Zartes Rinderhack in saftigen grünen Betelblättern gewickelt & gebraten auf lauwarmen Reisnudeln mit frischem Salat, Erdnüssen, Röstzwiebeln & asia. Kräutern. Dazu süßer Limetten-Fisch-Dressing

*Minced beef wrapped in lush green betel leaves - rice noodles - salad - peanuts - roasted onions - herbs - sweet lemon dressing*

# VIETNAMESE NOODLE DISHES

## 32 **BUN BO NAM BO - RICE NOODLES WOK BEEF** <sup>A,D,E,K</sup> **10,90**

Im Wok geschwenktes Rindfleisch auf lauwarmen Reisnudeln mit frischem Salat, Erdnüssen, Röstzwiebeln und Kräuter, abgeschmeckt mit süßer Limetten-Fisch-Dressing

*Wok Beef served with rice noodles - salad - peanuts - herbs- sweet lemon-fish dressing*

## 33 **BUN NEM RAN - SPRING ROLLS** <sup>A,D,E,K</sup> **10,90**

Traditionelle gebratene Frühlingsrollen gefüllt mit Schweinehack auf lauwarmen Reisnudeln, frischem Salat, Kräuter, Erdnüssen, Röstzwiebeln, abgeschmeckt mit süßer Limetten-Fisch-Dressing

*Vietnamese fried springrolls served with peanuts, roasted onions, rice noodles, salad, herbs, lemon-fish dressing*

## 34 **PHO XAO - VIETNAMESE FRIED RICE NOODLES** <sup>A,C,D,E,F,I,K</sup>

Gebratene vietnamesische Reisbandnudeln mit frischem Gemüse, Eier, Erdnüssen, Röstzwiebeln & Kräuter, wählbar mit:

*Vietnamese fried rice noodles with wok vegetables, eggs, peanuts, roasted onions & herbs, choose with:*

a) Hühnerfleisch - *Chicken*

**10,90**

b) Rindfleisch - *Beef*

**11,50**

c) Tofu

**9,90**

# VIETNAMESE NOODLE DISHES

35

## UDON XAO <sup>B,D,I,K</sup>

Gebratene Udon- Nudeln mit frischem Gemüse in einer Sojareduktion, verfeinert mit Koriander, Röstzwiebeln und Erdnüssen

*Fried udon noodles with fresh vegetables in a soy reduction, refined with coriander, fried onions and peanuts*

- |                                   |              |
|-----------------------------------|--------------|
| a) Hühnerfleisch - <i>Chicken</i> | <b>11,90</b> |
| b) Rindfleisch - <i>Beef</i>      | <b>12,50</b> |
| c) Tofu                           | <b>10,90</b> |

36

## CRISPY CHICKEN <sup>I,K</sup>

**12,50**

Paniertes Hühnerschenkelfleisch (ohne Knochen) mit knackigem Gemüse in einer ausgewählten Soße. Dazu Duftreis.

*Crispy chicken thigh meat (boneless) with crunchy vegetables in a selected sauce:*

- |  |  |
|--|--|
| a) Sojareduktion - <i>Soy reduction</i> <sup>A,I,D,K</sup>     |  |
| b) Rote Curry-Soße - <i>Red curry sauce</i> <sup>A,I,G,K</sup> |  |
| c) Erdnuss-Soße - <i>Peanut sauce</i> <sup>A,I,G,K,E</sup>     |  |
| d) Mango-Soße - <i>Mango sauce</i> <sup>A,I,GK</sup>           |  |

# VEGAN & VEGETARISCH

Gewürze und Kräuter wie Koriander, gerösteten Erdnüsse, Röstzwiebel und Sesam sowie auch Knoblauch & Zwiebeln schenken der asiatischen Küche eine Fülle an Aromen.

Falls Sie eines der Zutaten nicht in ihrem Gericht haben wollen, geben Sie uns bitte Bescheid.



## 40 DAU XAO RAU – *VEGAN PLATE* <sup>F,I,K</sup>

9,90

Wokgeschwenkte Tofustreifen –  
grünes knackiges Wokgemüse – serviert mit Duftreis  
*Wok Tofu Stripes – fresh vegetables – served with rice*

## 41 FALSCHER ENTE – *MOCK DUCK* <sup>A,F,I,K</sup>

10,90

Vegane Entenfiletstreifen (Seitan) –  
knackiges Wokgemüse – vegane Austernsoße –  
serviert mit Duftreis  
*Vegan Duck Stripes (Seitan) – wokvegetable –  
vegan oyster sauce – served with rice*

# VEGAN & VEGETARISCH



**42**

**ERDNUSS TOFU - PEANUT TOFU** <sup>E,G,I,K,F</sup>

**9,90**

Tofustreifen in hausgemachter Erdnuss-Kokosmilchsoße mit grünem Gemüse, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen, serviert mit Duftreis

Tofu in homemade peanut-coconutmilk sauce with fresh vegetables & roasted peanuts, served with rice

**43**

**TOFU CURRY DO – RED TOFU CURRY** <sup>D,G,I,K,F</sup>

**9,90**

Tofustreifen in cremiger roter Thai-Curry Kokosnussmilchsoße mit grünem Gemüse, serviert Duftreis.

Tofu – red Thai Curry-Coconutmilk sauce – fresh vegetables – served with rice

# DESSERT

## 50 KOKOS MANGO PANNA COTTA <sup>G</sup> 4,50

---

Hausgemacht, mit frischen Mangostücken und Mangopüree  
Homemade coconut mango panna cotta -  
mango - mango porree

## 51 SÜSSER KLEBREIS <sup>warm</sup> 4,50

---

Vietnamesischer Klebreisdessert,  
verfeinert mit Kokosnussmilch und gefüllt mit  
Bananen und roten Bohnen  
Vietnamse stickyrice - coconut milk -  
filled with bananas und red beans

## 52 APPLE GYOZA <sup>A</sup> 5,00

---

4 kleine gebackene Teigtaschen, gefüllt mit Apfel.  
Dazu Vanillen-soße <sup>G</sup>  
4 small baked dumplings filled with apple.  
Plus vanilla sauce <sup>G</sup>





*Getränke*

# APERITIF

<b>APEROL SPRITZ</b> <sup>2,10,N</sup>	<b>0,2L</b>	<b>6,00</b>
Aperol, Prosecco, Orangenscheiben, Sodawasser Aperol, Prosecco, orange slices, soda water		
<b>HUGO HUGO</b> <sup>N</sup>	<b>0,2L</b>	<b>6,00</b>
Holunderblütensirup, Proecco, Limette, frische Minze, Sodawasser Elderflower syrup, prosecco, lime, fresh mint, soda water		

# SOFTDRINKS

<b>Apolinaris Sprudel / Vio Still</b>	<b>0,25L 2,50</b>	<b>0,75L 5,00</b>
	<b>0,2L</b>	<b>0,4L</b>
<b>Coca Cola / Coca Cola Light</b> <sup>2,3,6,8,11</sup>	<b>2,50</b>	<b>4,00</b>
<b>Apfelsaftschorle</b>	<b>2,50</b>	<b>4,00</b>
<b>Vaihinger Apfelsaft</b>	<b>2,50</b>	<b>4,00</b>
<b>Vaihinger Mangonektar / Maracujanektar</b> <sup>3</sup>	<b>2,50</b>	<b>4,00</b>
<b>Schweppes Ginger Ale</b> <sup>2,3</sup>	<b>2,50</b>	
<b>Tonic Water</b> <sup>n,10</sup>	<b>2,50</b>	
<b>Bitter Lemon</b> <sup>3,10</sup>	<b>2,50</b>	

# KAFFEE

<b>TASSE ESPRESSO <sup>11</sup></b>	<b>2,50</b>
<b>TASSE AMERICANO <sup>11</sup></b>	<b>3,00</b>
<b>GLAS CA PHE TRUNG NGUYEN <sup>11</sup></b> mit Kondensmilch - <i>with condensed milk</i>	<b>4,50</b>

# TEE

<b>GLAS GESUNDER INGWERTEE <sup>N</sup></b> mit frische Minzblättern, Limettensaft u. Honig <i>Glass of healthy ginger tea with fresh mint leaves, lime juice and honey</i>	<b>4,00</b>
<b>GLAS BELEBENDER GRÜNER BLÜTENTEE</b> Asiatische Blüte aus Grünem Tee <i>Glass of invigorating green flower tea - Asian green tea blossom</i>	<b>4,00</b>
<b>KÄNNCHEN GRÜNER TEE - <i>Pot of green tea</i></b>	<b>4,00</b>
<b>KÄNNCHEN JASMIN TEE - <i>Pot of jasmine tea</i></b>	<b>4,00</b>
<b>ORANGE INGWERTEE - <i>Orange ginger tea</i></b>	<b>4,50</b>

# FRESH HOMEMADE DRINKS

Erfrischende & gesunde hausgemachte Limonaden und Shakes

## TRA SA DA

0,3L 4,90

Frisch aufgebrühter Eistee aus Grüntee, Zitronengras, verfeinert mit Limettensaft & Rohrzucker

Freshly brewed iced tea made from green tea, lemongrass, refined with lime juice and cane sugar

## MANGO DREAM <sup>G</sup>

0,4L 5,50

Mango Shake aus Mangopüree, Joghurt & Milch

Mango shake made from mango puree, yogurt and milk

## GREEN SHAKE <sup>2,3</sup>

0,4L 5,50

Erfrischender Shake mit Apfel, Gurken, Minze, Ginger Ale <sup>1</sup>

Refreshing shake with apple, cucumber, mint, ginger ale <sup>1</sup>

## YELLOW SODA <sup>3</sup>

0,4L 5,50

Frische vietnamesische Passionsfrucht getreckt mit Sodawasser

Fresh Vietnamese passion fruit stretched with soda water

## SPICY STRAWBERRY GINGER MULE <sup>2</sup>

0,4L 5,50

Thomas Henry Gingerbeer, Erdbeersirup, Ingwerstreifen, Limetten & verfeinert mit Sodawasser

Thomas Henry Ginger Beer, strawberry syrup, ginger strips, lime & refined with soda water

## LEMONSODA

0,4L 5,50

Limetten-Limo mit Minze & Rohrzucker / Lime lemonade with mint and cane sugar

# COCKTAILS/ LONGDRINKS

**IPANEMA BRASILIANER** <sup>3</sup> *Alkoholfrei* 0,3L 6,00

Maracujafrucht, Limettensaft, Maracujanektar, Ginger Ale & Rohrzucker  
Passion fruit, lime juice, passion fruit nectar, ginger ale and cane sugar

**PINK MOJITO** <sup>2</sup> 0,3L 7,00

Rum<sup>1</sup>, frische Minze, Limettensaft, Erdbeersirup & Soda -Wasser  
Rum <sup>1</sup>, fresh mint, lime juice, strawberry syrup & soda water

**GLORY SPECIAL** <sup>3</sup> 0,3L 7,00

Reis-Wodka, Asiatischer Grüner Tee, Limettensaft,  
frische Minze, Holunderblütensirup, Apfelsaft  
Rice vodka, Asian green tea, lime juice,  
fresh mint, elderflower syrup, apple juice

**ELDERFLOWER SPECIAL** <sup>3,10</sup> 0,3L 7,00

Gin, Holunderblütensirup, Limettensaft & Thomas Henry Tonic Water <sup>3,4</sup>  
Gin, elderflower syrup, lime juice & Thomas Henry Tonic Water <sup>3,4</sup>

**CARDAMOM MOSCOW MULE** 0,3L 7,00

Moskovskaya - Wodka, Cardamom, Limettensaft,  
frische Gurken, Thomas Henry Ginger <sup>3</sup>  
Moskovskaya - vodka, cardamom, lime juice,  
fresh cucumber, Thomas Henry Ginger <sup>3</sup>

**CUBA LIBRE** <sup>2,3,6,8,11</sup> 0,3L 7,00

Rum <sup>1,2</sup>, Limette, Coca-Cola <sup>1,2</sup>

## COCKTAILS/ LONGDRINKS

### GIN & TONIC <sup>3,10</sup>

Gin, Thomas Henry Tonic Water <sup>3,4</sup>

0,3L 7,00

### VODKA LEMON <sup>1,3,10</sup>

Moskovskaya - Wodka, Thomas Henry Bitter Lemon <sup>3,4</sup>

0,3L 7,00

## BIER / BEER & CRAFT BEER

### TIGER BIER VOM FASS <sup>A</sup> *Singapore*

0,3L 3,50

0,5L 5,00

### SAIGON VIETNAM BEER <sup>A</sup>

0,33L 3,50

### SAN MIGUEL <sup>A</sup>, SPANISCH

0,33L 3,50

### WARSTEINER ALKOHOLFREI <sup>A</sup>

0,33L 3,50

### PAULANER HEFE - WEISSBIER <sup>A</sup>

Naturtrüb / Dunkel / Kristall / Alkoholfrei

Naturally cloudy / dark / crystal / alcohol-free

0,5L 3,90

## SCHNAPPS

### MOSKOVSKAYA WODKA 40% <sup>1</sup>

2CL 3,00

### NEP MOI REISSCHNAPS

2CL 3,50

## WEISSWEIN

<b>WEINSCHORLE</b> <sup>N</sup>	0,2L	<b>4,50</b>
<b>RIESLING</b> <sup>N</sup>	0,2L	<b>5,50</b>
Deutscher Qualitätswein Rheinhessen Halbtrocken	0,5L	<b>10,90</b>
<b>WEISSER BURGUNGER</b> <sup>N</sup>	0,2L	<b>5,50</b>
Qualitätwein Baden Trocken	0,5L	<b>10,50</b>
<b>GRAUER BURGUNGER</b> <sup>N</sup>	0,2L	<b>5,50</b>
Deutscher Qualitätwein Rheinhessen Trocken	0,5L	<b>10,50</b>

## ROTWEIN

<b>CAMPO VIEJO RIOJA</b> <sup>N</sup>	0,2L	<b>6,00</b>
Tempranillo	0,75L	<b>17,90</b>
<b>COTES DU RHONE</b> <sup>N</sup>	0,2L	<b>5,50</b>
Frankreich	0,5L	<b>10,00</b>

## ROSE

<b>CLAUS JACOB</b> <sup>N</sup>	0,2L	<b>5,00</b>
Spätburgunder Rosé Qualitätswein Pfalz Trocken	0,75L	<b>16,00</b>

# GUTEN APPETIT

## Kennzeichnung von Zusatzstoffen und allgemeine Informationen: Allergenkennzeichnung von Lebensmitteln:

- 
- 1) *mit Konservierungsstoff*
  - 2) *mit Farbstoff*
  - 3) *mit Antioxidationsmittel*
  - 4) *mit Süßungsmittel Saccharin*
  - 5) *mit Süßungsmittel Cyclamat*
  - 6) *mit Süßungsmittel Aspartam (enth. Phenylalaninquelle)*
  - 7) *mit Süßungsmittel Acesulfam*
  - 8) *mit Phosphor*
  - 9) *geschwefelt*
  - 10) *chininhaltig*
  - 11) *cofeinhaltig*
  - 12) *mit Geschmacksverstärker*
  - 13) *geschwärzt*
  - 14) *gewachst*
  - 15) *gentechnisch verändert*
- a) *glutenhaltig*
  - b) *Krebstiere*
  - c) *Eier und Eierzeugnisse*
  - d) *Fisch und Fischerzeugnisse*
  - e) *Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse*
  - f) *Soja und Sojaerzeugnisse*
  - g) *Milch und Milcherzeugnisse*
  - h) *Schalenobst (Nüsse)*
  - i) *Sellerie und Sellerieerzeugnisse*
  - j) *Senf und Senferzeugnisse*
  - k) *Sesamsamen*
  - l) *Lupinen*
  - m) *Weichtiere (Schnecken, Muscheln Kalamare, Austern)*
  - n) *Schwefeldioxid und Sulfide*



