

**SINGAPUR RESTAURANT · CAFÉ · COCKTAILBAR**

# Aaina

**Eine kulinarische Verführung durch Fernost-Asien!**



[www.wegner-ehlert.de](http://www.wegner-ehlert.de)

In Kooperation

Besuchen Sie auch unsere anderen Restaurants:



## Aaina

Tempelhofer Damm 216  
Ecke Burgemeisterstraße  
12099 Berlin - Tempelhof  
Tel.: 030 - 72 01 25 89  
www.aaina.de



## QUE PASA

Zossener Straße 107  
Ecke Bergmannstraße  
10997 Berlin-Kreuzberg  
Tel: 030 - 69 53 79 51  
www.quepasa-berlin.de



## QUE PASA

Schlesische Str. 7-8  
Ecke Falckensteinstraße 4  
10997 Berlin - Kreuzberg  
Tel.: 030 - 69 56 90 35  
www.quepasa-berlin.de



## QUE PASA

Oranienburger Str. 27  
10117 Berlin - Mitte  
Tel.: 030 - 86 43 51 07  
www.quepasa-berlin.de



## QUE PASA

Skalitzer Str. 107  
Ecke Manteuffelstraße  
10997 Berlin - Kreuzberg  
Tel.: 030 - 81 49 26 14  
www.quepasa-berlin.de



## QUE PASA

Voxstraße 2  
10785 Berlin-Tiergarten  
(Im CinemaxX Kino  
am Potsdamer Platz)  
Tel.: 030 - 25 93 69 80



## Amar

Schlesische Str. 9  
Ecke Falckensteinstraße  
10997 Berlin - Kreuzberg  
Tel.: 030 - 69 56 66 73  
www.amar-berlin.de

[www.quepasa-berlin.de](http://www.quepasa-berlin.de)



[www.quepasa.at](http://www.quepasa.at)

[www.aaina.de](http://www.aaina.de)

## Suppen

01. **Mohinga** <sup>A, G</sup> **3,40**  
eine leichte vegetarische Suppe mit exotischen Gewürzen, Limettenblättern und frischem Basilikum, garniert mit Kokoscreme
02. **Macao Wan Tan** <sup>A, G</sup> **3,70**  
aromatische und cremige Suppe bestehend aus 11 verschiedenen Kräutern und Gewürzen, dazu gebackene Wan Tans oder Hühnerfleisch
03. **Madras Rasam** <sup>A, G</sup> **3,80**  
Rote Linsensuppe nach köstlicher südindischer Art
04. **Tomato Flavour** <sup>A, G</sup> **3,90**  
hausgemachte Suppe aus frischen Tomaten und Kokoscreme, abgeschmeckt mit etwas Chili und einem Schuss Sahne
05. **Sada Bahar** <sup>A, G</sup> **3,85**  
leichte Champignonsuppe mit Zitronengras, Limettenblättern und frischem Basilikum, mit Sahne

## Salate

11. **Chicken Mango Chili Salat** <sup>J</sup> **5,90**  
marinierte, gebratene Hähnchenbruststreifen, serviert auf knackigem Gemüsesalat und einem fruchtigen Mango-Chili-Dressing

## Appetizer

22. **Poh Pia** <sup>A, G, J</sup> **3,50**  
hausgemachte Frühlingsröllchen, gefüllt mit exotisch gewürztem Gemüse
23. **Sate Gai** <sup>E, G, J</sup> **4,70**  
marinierte Hühnerfiletspieße, ummantelt mit unserer Geheimgewürzmischung
24. **Kueh Pai** <sup>A, D, J</sup> **3,90**  
kross frittiertes Fischfilet, ummantelt mit unserer geheimen Gewürzmischung, auf süß-saurem Salat
25. **Samosa** <sup>A, H</sup> **4,10**  
knusprige Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln, grünen Erbsen, Kreuzkümmel, Cashewnüssen und Rosinen

## Tandoor Beilagen

14. **Bhatura** <sup>A, G</sup> **1,90**  
frittiertes Brot aus feinstem Weißmehl
15. **Naan** <sup>A, G</sup> **1,60**  
Fladenbrot im Tandoor knusprig gebacken
16. **Garlic Naan** <sup>A, G</sup> **1,95**  
Fladenbrot aus Weizenmehl mit einer indischen Knoblauchpaste, im Tandoor gebacken
17. **Noodles** <sup>A, C</sup> **3,70**  
gebratene Eiernudeln in einer exotischen Sojasauce
18. **Roti** <sup>A, G</sup> **1,60**  
Fladenbrot (Vollkornbrot) im Tandoor knusprig gebacken
19. **Aloo** <sup>A, G</sup> **3,70**  
gebratene Kartoffeln mit Kreuzkümmel
20. **Butter Naan** <sup>A, G, K</sup> **1,80**  
Fladenbrot aus Weizenmehl, mit indischer Butter und 2 verschiedenen Sesamsorten gebacken
21. **Cheese Naan** <sup>A, G</sup> **3,10**  
Fladenbrot aus Weizenmehl, gefüllt mit frischem Rahmkäse, im Tandoor gebacken

Bei allen Salaten verwenden wir im Dressing ein Senferzeugnis.

26. **Cheese Fingers** <sup>A, G, J</sup> **4,20**  
marinierter indischer Rahmkäse in einer pikanten Kruste mit 3 verschiedenen Dips
27. **Aloo** <sup>A, G, J</sup> **3,90**  
Kartoffeln mit frischem Basilikum, Koriander und grünem Paprika, knusprig umhüllt
28. **Aaina Vorspeisenteller** <sup>A, D, G, E, J</sup> **10,20**  
Zusammenstellung der oben genannten Vorspeisen

Alle Hauptgerichte werden mit Basmatireis,  
Salat <sup>J</sup> und drei verschiedenen Saucen serviert.

## Vegetarisch

- |     |  |      |     |   |      |
|-----|--|------|-----|---|------|
| 31. | <b>Dal Barisal</b> <sup>G</sup>  | 6,50 | 37. | <b>Tahu Special</b> <sup>A, G</sup>   | 8,40 |
|     | verschiedene Sorten Linsen, zubereitet nach Aaina-Art, mit Zwiebeln, frischen Tomaten und Koriander  |      |     | frittierter Tofu in einer grünen malaysischen Currysauce mit Brokkoli und fernöstlichem Gemüse                              |      |
| 32. | <b>Sui Sai</b> <sup>A, F, G, H</sup>   | 7,50 | 38. | <b>Veg Manchurian</b> <sup>A, C, F</sup>  | 7,90 |
|     | verschiedene orientalische Gemüsesorten in leicht aromatischer Sahnesauce, mit gehackten Mandeln und Cashewnüssen                                    |      |     | knusprige Gemüsebällchen mit verschiedenen Kräutern in pikanter chinesischer Süß-Sauer-Sauce                                |      |
| 33. | <b>Paneer Jhalfrezi</b> <sup>A, G</sup>  | 8,50 | 39. | <b>Dolay Mandolay</b> <sup>A, G, H</sup>  | 8,20 |
|     | (mittelscharf)<br>Hausgemachter frischer Rahmkäse in gewürzter Currysauce mit gebratenem Blumenkohl, Paprika, Ingwer, Knoblauch und frischen Tomaten |      |     | knusprige Bällchen aus Kartoffeln und frischem Gemüse in einer cremigen Sauce, verfeinert mit Honig & garniert mit Rahmkäse |      |
| 34. | <b>Vegetable Aaina</b> <sup>G, H</sup>   | 8,50 | 40. | <b>Vegetable Taipei</b> <sup>A, E, G</sup>  | 7,85 |
|     | frisches Gemüse in einer traumhaften Sauce aus Cashewnüssen, Mandeln, Kokoscreme und geriebenem Rahmkäse, mit Limonenblättern und Thai-Basilikum     |      |     | frisches Gemüse in einer cremigen Erdnussauce, gewürzt mit exotischem rotem Curry   |      |
| 35. | <b>Phuket Masala</b> <sup>A, G</sup>   | 8,40 | 41. | <b>Panir Manama</b> <sup>A, G</sup>   | 8,50 |
|     | saftiger, gebratener Tofu in roter Thai-Currysauce mit frischem Thai-Gemüse, garniert mit Limonenblättern  |      |     | marinierter Rahmkäse in einer scharfen Sauce aus Chili, Knoblauch, Ingwer und einem Hauch Zitronengras, feurig scharf       |      |
| 36. | <b>Palak Paneer</b> <sup>A, G</sup>  | 7,85 | 42. | <b>Paneer Makhni</b> <sup>A, G</sup>  | 8,30 |
|     | hausgemachter Rahmkäse mit Spinat, in verschiedenen Gewürzen gebraten  |      |     | hausgemachter indischer Rahmkäse mit knackigem Gemüse, Cashewnüssen & Rosinen in einer köstlichen Tomaten-Sahnesauce        |      |

## Reis

- |     |  |      |     |  |      |
|-----|--|------|-----|--|------|
| 51. | <b>Reis Phuket</b> <sup>F</sup>  | 6,25 | 54. | <b>Reis Peking</b> <sup>A, F</sup>   | 8,95 |
|     | gedämpfter Basmatireis, gebraten mit Zwiebeln, Paprika, thailändischem Gemüse und frischem Koriander                             |      |     | gebratene Ente, gedünstet mit Basmatireis, Zwiebeln, Paprika, Sojasprossen, frischem Gemüse und orientalischen Gewürzen                  |      |
| 52. | <b>Khao Phat</b> <sup>F</sup>  | 7,35 | 55. | <b>Reis Singapore</b> <sup>B, F</sup>  | 9,85 |
|     | Basmatireis, gebraten mit Hühnerbrustfilet, Ananas, Paprika, Sojasprossen, Knoblauch und frischem Koriander                      |      |     | gewürzte Großgarnelen, gedünstet mit Basmatireis, Zwiebeln, Paprika und frischem Gemüse in einer speziellen fernöstlichen Gewürzmischung |      |
| 53. | <b>Reis Bangkok</b> <sup>F</sup>   | 6,60 |     |  |      |
|     | saftige Tofustücke, zubereitet mit gedämpftem Basmatireis, Zwiebeln und Paprika, in einer speziellen chinesischen Gewürzmischung |      |     |  |      |

# Nudeln

---

- 141. Noodles Peking** <sup>A, F</sup> **5,80**  
weiche Nudeln gebraten mit Frühlingszwiebeln, Paprika, Sojasprossen, Karotten, frischem Ingwer und Koriander, mit heller Sojasauce
- 142. Noodles Yangon** <sup>A, F</sup> **6,90**  
weiche Eiernudeln mit Hühnerbrustfilet, Sojasprossen, knackigem Gemüse, Ingwer, Paprika und frischem Koriander, mit Süß-Sauer-Sauce, leicht scharf
- 143. Singapore Spezial** <sup>A, C</sup> **11,90**  
krosse Entenfiletstücke mit gebratenen Nudeln und frischem Gemüse in einer speziellen Süß-Sauer-Sauce
- 144. Bami Goreng** <sup>A, B, F</sup> **7,85**  
weiche Eiernudeln mit Hühnerfilet, Shrimps, Sojasprossen, Paprika und knackigem Gemüse, abgerundet mit einer speziellen Currysauce
- 145. Laksa Asam** <sup>A, B, F</sup> **8,65**  
weiche Eiernudeln mit Riesengarnelen, abgerundet mit Koriander, 3 Sorten Chili und knackigem Gemüse, feurig scharf

# Chicken

---

- 70. Chicken Curry** <sup>G</sup> **6,90**  
Hühnerbrustfiletstücke in Currysauce nach klassischer indischer Art zubereitet
- 71. Chicken Bali** <sup>A, G</sup> **7,90**  
saftige Hühnerbrustfiletstücke mit frischem Gemüse in roter Thai-Currysauce, gegart in Kokosmilch, verfeinert mit frischem Koriander
- 72. Chicken Mango** <sup>A, G, H</sup> **8,80**  
saftige Hühnerbrustfiletstücke in Mangosauce mit fernöstlichen Gewürzen, Limettenblättern und Mandeln
- 73. Chicken Manchuria** <sup>A, F</sup> **8,20**  
panierte Hühnerfiletstücke in chinesischer Currysauce, gewürzt mit Ingwer und Knoblauch, aromatisiert mit Limettenblättern, mittelscharf
- 74. Sumba Chicken** <sup>A, E, G, H</sup> **9,20**  
Hühnerbrustfilet in einer pikanten Erdnuss-Cashew-Sauce auf knackigem Gemüse
- 75. Chicken Saag** <sup>A, G</sup> **8,95**  
gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Spinat, Ingwer und Knoblauch nach köstlicher indischen Art
- 76. Chicken Aaina** <sup>A, G, H</sup> **9,30**  
gegrillte Hühnerfiletstücke in traumhafter Sauce aus Cashewnüssen, Mandeln, Kokoscreme und geriebenem Rahmkäse, abgeschmeckt mit Limonenblättern und frischem Basilikum
- 77. Chicken Ratschaburi** <sup>A, G</sup> **8,95**  
gegrilltes Hühnerbrustfilet, langsam gegart mit exotischem Gemüse, Kokoscreme, grüner Thai-Currysauce, aromatisiert mit Limettenblättern und Thai-Basilikum
- 78. Chicken Brunei** <sup>A, G</sup> **8,90**  
Hühnerfilet mit frischem Gemüse in cremiger Chinasauce, verfeinert mit Honig und garniert mit geriebenem Rahmkäse, leicht scharf
- 79. Chicken Madras** <sup>A, G</sup> (scharf) **8,95**  
Hühnerfilet mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art
- 80. Chicken Chili** <sup>A, C, F</sup> **8,90**  
panierte Scheiben Pfefferhuhn im Wok gegart, mit 3 verschiedenen Sorten Chili und exotischem Gemüse, in spezieller dunkler Sojasauce
- 81. Chicken Singapore** <sup>A, C, F</sup> **8,75**  
paniertes Hühnerfilet mit Paprika, Bambus und frischem Gemüse in einer speziellen Sauce mit orientalischen Gewürzen und frischem Koriander

## Kinderteller <sup>A, G, H, J</sup>

---

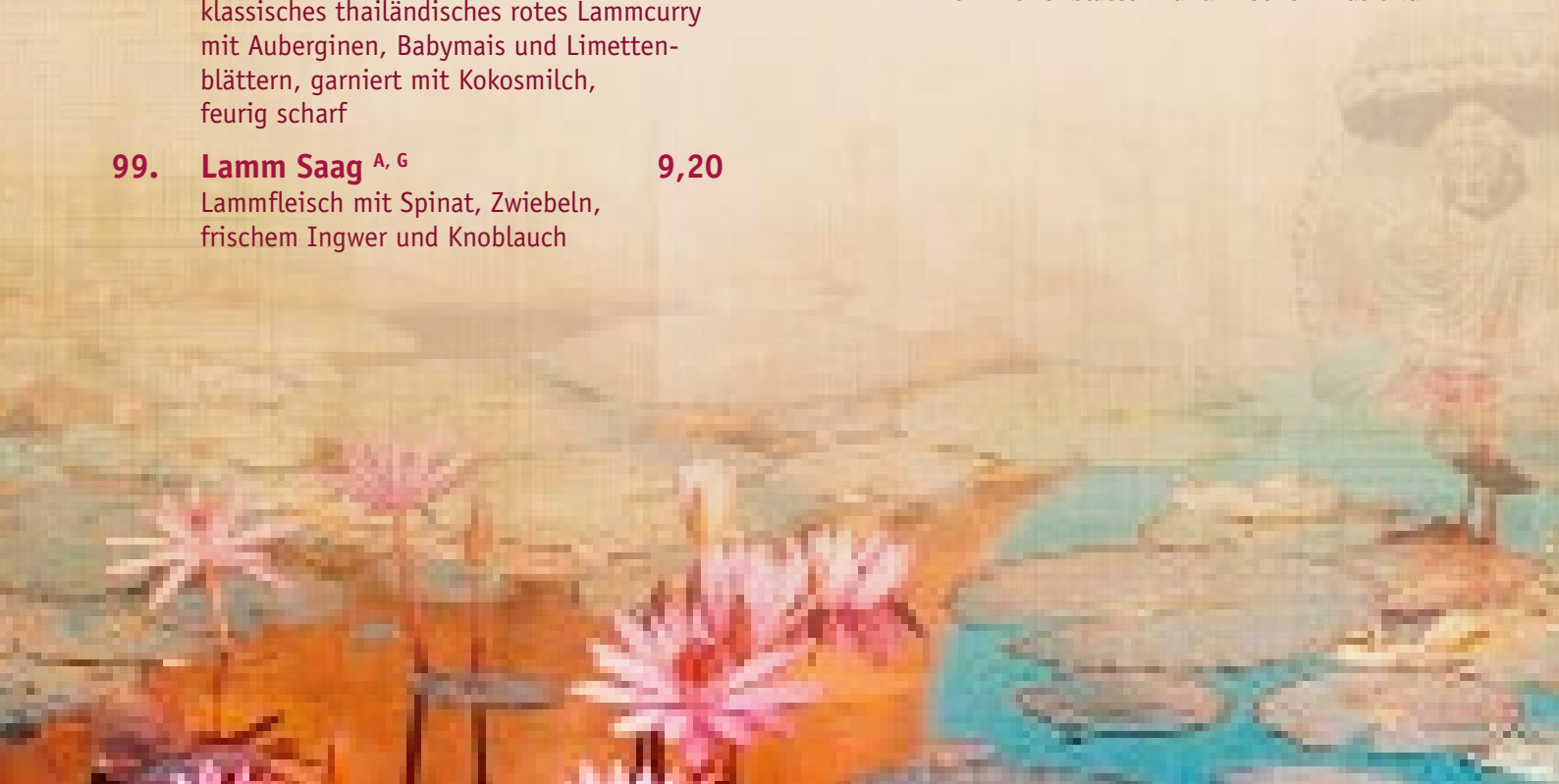
- 82 A.** leicht gewürztes Hühnerfilet oder Gemüse, mit Reis oder Pommes frites **5,30**
- 82 B.** gebratene, eingelegte Hühnerfiletspieße mit Erdnusssauce <sup>E</sup>, serviert mit Pommes frites & Salat **5,90**

## Lamm

- 91. Lamm Singapur** <sup>A, F</sup> **8,90**  
Lammfleischstücke mit frischem Gemüse in roter Thai-Currysauce, gegart in Kokosmilch, garniert mit frischem Koriander
- 92. Lamm Chili** <sup>A, F</sup> **9,20**  
feinstes neuseeländisches Lammfleisch, gegart mit exotischem Gemüse und Chili, in Spezial-Aaina-Gewürzmischung, feurig scharf
- 93. Lamm Mayamara** <sup>A, G</sup> **9,20**  
Lammfleischstücke mit frischem Gemüse in grüner thailändischen Currysauce mit Limonenblättern und Kokosmilch, in einer speziellen Gewürzmischung
- 94. Lamm Thai** <sup>A, G, E</sup> **9,20**  
saftige Lammfleischstücke mit verschiedenem Gemüse in roter Curry-Erdnusssauce
- 95. Lamm Mazgaon** <sup>A, G, H</sup> **9,90**  
saftige Lammfleischstücke in einer Mangosauce mit malaysischen Gewürzen, Limonenblättern und Mandeln
- 96. Lamm Manama** <sup>A, G, H</sup> **9,90**  
Lammfleisch in scharfer Sauce mit Chili, Knoblauch, Ingwer und Zitronengras, feurig scharf
- 97. Lamm Medan** <sup>A, G, H</sup> **9,90**  
zarte Lammfleischstücke in traumhafter Sauce aus Cashewnüssen, Mandeln, Kokoscreme und geriebenem Rahmkäse, abgeschmeckt mit Limonenblättern und Thai-Basilikum
- 98. Lamm Thaisiana** <sup>A, G</sup> **9,30**  
klassisches thailändisches rotes Lammcurry mit Auberginen, Babymais und Limettenblättern, garniert mit Kokosmilch, feurig scharf
- 99. Lamm Saag** <sup>A, G</sup> **9,20**  
Lammfleisch mit Spinat, Zwiebeln, frischem Ingwer und Knoblauch

## Ente

- 131. Ente Taipei** <sup>A, E, G</sup> **10,90**  
mariniertes Entenbrustfilet mit Gemüse in cremiger Erdnusssauce
- 132. Ente Mango** <sup>A, G, H</sup> **11,50**  
Knusprige Ente in einer Mangosauce nach köstlicher indischer Art
- 133. Ente Kambodscha** <sup>A, F</sup> **11,30**  
in Singapore-Gewürzen eingelegtes Entenbrustfilet, serviert in dunkler Honigsauce mit frischem Gemüse, leicht scharf
- 134. Ente Ratschaburi** <sup>A, G</sup> **11,40**  
knuspriges Entenbrustfilet, gegart mit exotischem Gemüse, Kokoscreme, grüner thailändischer Currysauce, aromatisiert mit Limettenblättern und thailändischem Basilikum, leicht scharf
- 135. Ente Manama** <sup>A, G, H</sup> **12,50**  
zarte Entenbrustfiletstücke in scharfer Sauce, gewürzt mit Chili, Knoblauch, Ingwer und Zitronengras
- 136. Tai Po Duck** <sup>A, G</sup> **12,20**  
saftig gebratene Entenbrustfiletstücke in roter thailändischer Currysauce mit Kokoscreme und frischem thailändischem Gemüse, garniert mit Limonenblättern, leicht scharf
- 137. Ente Aaina** <sup>A, C, G, H</sup> **12,90**  
zartes knuspriges Entenfilet in traumhafter Sauce aus Cashewnüssen, Mandeln, Kokoscreme und Rahmkäse, abgeschmeckt mit Limonenblättern und frischem Basilikum



## Fisch

- 112. Fish Tai** <sup>A, D, G</sup> **9,50**  
Rotbarschfiletstücke mit frischem Gemüse in roter Thai-Curry-Sauce, gegart in Kokosmilch und mit frischem Koriander, leicht scharf
- 113. Maschli Aaina** <sup>A, D, G, H</sup> **10,90**  
Rotbarschfilet in traumhafter Sauce aus Cashewnüssen, Mandeln, Kokoscreme und geriebenen Rahmkäse, mit Limonenblättern und Thai-Basilikum
- 114. Fish Punjabi** <sup>A, D, G, H</sup> **9,50**  
Rotbarschfilet gewürzt mit exotischer Gewürzmischung, mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten, nach einer alten nordindischen Art
- 115. Ikan Penggang** <sup>A, D, E, G, H</sup> **10,90**  
Rotbarschfilet in einer pikanten Erdnuss-Cashewkern-Sauce mit angenehmen kräuterwürzigem Aroma
- 116. Manama Fish** <sup>A, D, G, H</sup> **9,80**  
Rotbarschfilet in scharfer Sauce, gewürzt mit Chili, Knoblauch, Ingwer & Zitronengras
- 117. Fish Phuket** <sup>A, D, G</sup> **9,70**  
feinstes Rotbarschfilet, langsam gegart mit exotischem Gemüse, Kokoscreme, grüner Thai-Curry-Sauce, aromatisiert mit Limettenblättern
- 118. Fish Mango** <sup>A, G, H</sup> **9,30**  
Rotbarschfilet in Mango-Sauce mit fernöstlichen Gewürzen, Limettenblättern und Mandeln

## Prawns

- 121. Bali Prawns** <sup>A, B, G</sup> **10,90**  
Riesengarnelen mit frischem Gemüse in roter thailändischen Currysauce, gegart in Kokosmilch und garniert mit frischem Koriander, leicht scharf
- 122. Prawns Haipong** <sup>B, A, G</sup> **11,20**  
Riesengarnelen mit frischem Gemüse in spezieller thailändischer Curry-Sauce, abgeschmeckt mit Limonenblättern und thailändischem Basilikum
- 123. Scampi Manilla** <sup>A, B, G, H</sup> **11,90**  
Großgarnelen zubereitet nach einer speziellen Aaina-Art mit leckeren Gewürzen und Mandeln in einer pikanten Joghurt-Sauce, mittelscharf
- 124. Scampi Mango** <sup>A, B, G, H</sup> **12,20**  
knusprige Riesengarnelen in Mangosauce mit fernöstlichen Gewürzen, Limettenblättern und Mandeln
- 125. King Prawns** <sup>A, B, E, G, H</sup> **12,50**  
Riesengarnelen in pikanter Erdnuss-Cashewkern-Sauce mit frischem ostasiatischem Gemüse, mittelscharf
- 126. Prawns Lolotoi** <sup>A, B, F</sup> **12,20**  
knusprige Riesengarnelen mit frischem Gemüse, eingelegt in speziellen Gewürzen, serviert in einer pikanten dunklen Sauce, leicht scharf
- 127. Scampi Aaina** <sup>A, B, G, H</sup> **12,60**  
Großgarnelen in traumhafter Sauce aus Cashewnüssen, Mandeln, Kokoscreme und geriebenen Rahmkäse, abgerundet mit Limonenblättern und thailändischem Basilikum



# Tandoor

---

- 152. Panir Tandoori** <sup>A, G, H</sup> **9,70**  
hausgemachter Rahmkäse, 12 Stunden eingelegt in einer fernöstlichen Gewürzmischung, gegrillt mit Paprika, Zwiebeln und frischen Tomaten
- 153. Chicken Tikka Masala** <sup>A, G, H</sup> **11,50**  
Hühnerfiletstücke, eingelegt in spezieller Joghurt-Sahne-Sauce, gegrillt mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Ingwer, in einer ausgewogenen Gewürzmischung, leicht scharf
- 154. Cheese Pudina** <sup>A, G, H</sup> **9,90**  
hausgemachter frischer Rahmkäse, mariniert mit frischer Minze und Joghurtsauce, gegrillt mit Paprika, Zwiebeln und Ingwer, in spezieller Gewürzmischung
- 155. Reshmi Batak** <sup>A, G, H</sup> **12,70**  
zartes Entenbrustfilet, mariniert mit ausgewogenen Tandoorigewürzen, gegrillt, bis der Geschmack buchstäblich seinen Höhepunkt erreicht
- 156. Lamm Manapasand** <sup>A, G, H</sup> **11,90**  
zarte Lammfleischstücke, mariniert mit fernöstlichen Gewürzen und Kichererbsenmehl, gegrillt mit Paprika, Zwiebeln und frischen Tomaten
- 157. Chicken Seekh Kebab** <sup>A, G, H</sup> **12,50**  
leckere Röllchen aus gehacktem Hühnerfleisch, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, gegrillt mit kräftigen asiatischen Gewürzen, leicht scharf
- 158. Kebab Brunei** <sup>A, G, H</sup> **11,50**  
leckere Röllchen aus gehacktem Lammfleisch, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, gegrillt mit kräftigen asiatischen Gewürzen, leicht scharf
- 159. Jal Tori** <sup>A, D, G, H</sup> **11,70**  
Rotbarschfilet, eingelegt in Joghurt-Sahnesauce mit verschiedenen Gewürzen, gegrillt nach traditioneller südasiatischer Art
- 160. Prawn Singapore** <sup>A, B, G, H</sup> **13,90**  
Riesengarnelen, eingelegt in einer Mischung aus asiatischen Tandoorigewürzen und Kichererbsenmehl, gegrillt, bis der Geschmack seinen Höhepunkt erreicht
- 161. Tandoori Sizzler** <sup>A, D, G, H</sup> **13,30**  
Zusammenstellung von verschiedenen Tandoori-Spezialitäten

## Dessert





---

- Dessert** <sup>A</sup> **3,50**  
gebackene Bananen oder Ananas, verfeinert mit Honig
- Kokos-Eis** **4,50**  
mit frischen Kokosraspeln
- Vanilla-Nuss-Eis** <sup>H</sup> **4,50**  
mit gerösteten Cashewnüssen in Honig





## Softdrinks

Mondariz		Fl. 0,75 l	4,90
Mondariz		Fl. 0,33 l	2,20
Mondariz Still		Fl. 0,75 l	4,90
Mondariz Still		Fl. 0,33 l	2,20
Pepsi <sup>1, 2, 4</sup>		0,20 l	2,10
Pepsi <sup>1, 2, 4</sup> (groß)		0,40 l	3,30
Pepsi light <sup>1, 2, 4, 5, 6, 7</sup>		0,20 l	2,10
Pepsi light <sup>1, 2, 4, 5, 6, 7</sup> (groß)		0,40 l	3,30
Mirinda <sup>1, 3, 4, 9</sup>		0,20 l	2,20
Mirinda <sup>1, 3, 4, 9</sup> (groß)		0,40 l	3,30
Seven Up <sup>4</sup>		0,20 l	2,10
Seven Up <sup>4</sup> (groß)		0,40 l	3,30
Spezi <sup>1, 2, 3, 4, 9</sup>		0,20 l	2,20
Spezi <sup>1, 2, 3, 4, 9</sup> (groß)		0,40 l	3,30
Fassbrause <sup>1, A</sup>		0,20 l	2,10
Fassbrause <sup>1, A</sup> (groß)		0,40 l	3,30
<b>SCHWEPPEs</b>			
Bitter Lemon <sup>3, 4, 8</sup>		0,20 l	2,40
Ginger Ale <sup>1, 4</sup>		0,20 l	2,40
Tonic Water <sup>4, 8</sup>		0,20 l	2,40
Malzbier <sup>A, 1</sup>		Fl. 0,33 l	2,80
effect Energie <sup>1, 2, 4, 11</sup>		0,25 l	3,40
Mango Lassi <sup>G</sup>		0,20 l	2,80
Mango Lassi groß <sup>G</sup>		0,40 l	4,10

## Säfte & Nektar

Apfelsaft	0,2 l	2,30
Orangensaft	0,2 l	2,30
Bananennektar	0,2 l	2,30
Kirschnektar	0,2 l	2,30
Maracujasaft	0,2 l	2,30
Rhabarbersaft	0,2 l	2,40
Lycheennektar	0,2 l	2,30
Mangonektar	0,2 l	2,30
Ananas-Kokos-Nektar	0,2 l	2,30
Guavennektar	0,2 l	2,30
Saftschorle	0,2 l	2,10
Kiba	0,4 l	3,10
Alle Säfte & Nektare auch groß	0,4 l	3,50
Alle Säfte auch als Schorle	0,4 l	3,30

## Fassbiere

Wernesgrüner Pils <sup>A</sup>	0,30 l	2,40
Wernesgrüner Pils <sup>A</sup>	0,50 l	3,50
Bitburger Pils <sup>A</sup>	0,30 l	2,40
Bitburger Pils <sup>A</sup>	0,50 l	3,50
Köstritzer schwarz <sup>A</sup>	0,30 l	2,40
Köstritzer schwarz <sup>A</sup>	0,50 l	3,50
Weihenstephan	0,30 l	2,40
Hefeweizen Hell <sup>A</sup>	0,50 l	3,50

## Flaschenbiere

<b>WEIHENSTEPHAN</b>		
Hefeweizen Dunkel <sup>A</sup>	0,50 l	3,30
Kristallweizen <sup>A</sup>	0,50 l	3,30
Alkoholfreies Weizenbier <sup>A</sup>	0,50 l	3,30
Beck's Lemon <sup>A, 3, 4</sup>	0,33 l	2,90
indisches Bier <sup>A</sup>	0,33 l	3,20
Corona <sup>A, 3, 4</sup> mexikanisches Bier	0,33 l	3,40
Singha <sup>A</sup> thailändisches Bier	0,33 l	2,90
Bitburger drive alkoholfrei <sup>A</sup>	0,33 l	2,90



## Something hot 4 you

Kaffee.....Tasse	1,90
Espresso.....Tasse	1,70
Cappuccino <sup>G</sup> .....Tasse	2,40
Milchkaffee <sup>G</sup> .....Tasse	2,90
Espresso Macchiato <sup>G</sup> .....Tasse	1,90
Latte Macchiato <sup>G</sup> .....Tasse	3,10
Schokolade mit Milchschaum <sup>G</sup> .....Tasse	3,10
Getreidekaffee <sup>A, G</sup> .....Tasse	2,10
Getreidemilchkaffee <sup>A, G</sup> .....Tasse	2,90
Irish Coffee mit Sahne <sup>G, 10</sup> .....	3,70
Bailey's Coffee mit Sahne <sup>G, 10</sup> .....	3,70
Russische Schokolade.....	4,10
Grog.....	3,60

## Aperitif

Sherry <sup>1, 12</sup> dry, medium, cream.....5 cl	3,40
Martini <sup>1, 12</sup> dry, bianco, rosso.....5 cl	3,40
Pernod <sup>1</sup> .....5 cl	3,40
Campari <sup>1</sup> .....5 cl	3,40

## Longdrinks

Aperol Spitz <sup>1, 8, 12</sup> .....4 cl / 0,2 l	4,40
Bacardi Cola <sup>1, 2, 4</sup> .....4 cl / 0,2 l	4,40
Whisky Cola <sup>1, 2, 4</sup> .....4 cl / 0,2 l	4,40
Jack Daniels Cola <sup>1, 2, 4, A</sup> .....4 cl / 0,2 l	4,90
Jim Beam Cola <sup>1, 2, 4, A</sup> .....4 cl / 0,2 l	4,90
Gin Tonic <sup>4, 8</sup> .....4 cl / 0,2 l	4,40
Wodka Energie <sup>1, 2, 11</sup> .....4 cl / 0,2 l	4,40
Wodka Orange.....4 cl / 0,2 l	4,40
Wodka Lemon <sup>3, 4, 8</sup> .....4 cl / 0,2 l	4,40
Martini Orange.....4 cl / 0,2 l	4,40
Campari Orange <sup>1</sup> .....4 cl / 0,2 l	4,40
Campari Soda <sup>1</sup> .....4 cl / 0,2 l	4,40
Campari Maracuja <sup>1</sup> .....4 cl / 0,2 l	4,40
Cuba Libre <sup>1, 2, 4</sup> .....4 cl / 0,2 l	4,40
Cuba Libre de Luxe <sup>1, 2, 4</sup> .....4 cl / 0,2 l	6,20

## Eilles Tee



Assam Tee · Darjeeling Tee · Jasminetea	
Kamillentea · Grüner Asiatea	
Indischer Tee.....Tasse	1,75
Frischer Pfefferminztee.....Tasse	2,50
Frischer Ingwertee.....Tasse	2,50

## Spirituosen

Tequila Sierra Silver, Gold <sup>1</sup> .....2 cl	2,70
Jose Cuervo Especial <sup>1</sup> .....2 cl	2,70
Osborne Veterano <sup>1</sup> .....2 cl	3,30
Rémy Martin V.S.O.P.....2 cl	3,40
Amaretto <sup>1</sup> .....2 cl	2,70
Sambuca.....2 cl	2,70
Bailey's Irish Cream <sup>1, 2</sup> .....2 cl	2,90
Finsbury Gin.....2 cl	2,70
Myers's Rum <sup>1</sup> .....2 cl	2,90
Absolut Wodka.....2 cl	3,40
Smirnoff Wodka.....2 cl	3,40

## Rum

Havana Club <sup>1</sup> 3 Jahre, Kuba.....2 cl	2,90
Havana Club <sup>1</sup> 7 Jahre, Kuba.....2 cl	3,40
Old Monk <sup>1</sup> .....2 cl	3,10
indischer Rum, 7 Jahre alt	

## Whisky

Johnnie Walker Red Label <sup>1</sup> .....2 cl	3,50
Ballantine's <sup>1</sup> .....2 cl	2,90
Chivas Regal <sup>1</sup> .....2 cl	3,80
Tullamore Dew <sup>1</sup> .....2 cl	3,40
Jim Beam.....2 cl	3,20
Bushmills Malt, Blackbush 58,9 % <sup>1</sup> .....2 cl	3,90
Jack Daniel's.....2 cl	3,60
Glen Grant 40 % <sup>1</sup> .....2 cl	3,40
Glenfiddich <sup>1</sup> .....2 cl	3,40

Alle Whiskies auch groß (doppelt) 4 cl 5,80

## Digestif

---

Ramazotti <sup>1</sup> .....	2 cl.....	<b>2,30</b>
Branca Menta.....	2 cl.....	<b>2,70</b>
Fernet Branca <sup>1</sup> .....	2 cl.....	<b>2,70</b>
Averna <sup>1</sup> .....	2 cl.....	<b>2,70</b>
Grappa di Chardonnay <sup>12</sup> .....	2 cl.....	<b>2,90</b>
Grappa di Moscato <sup>12</sup> .....	2 cl.....	<b>2,90</b>
Jägermeister.....	2 cl.....	<b>2,70</b>
Williams Birne Pascall.....	2 cl.....	<b>2,90</b>
Himbeergeist Pascall.....	2 cl.....	<b>2,90</b>
 Alle Digestiv auch groß.....	4 cl.....	<b>3,50</b>

## Weine

Alle Weine enthalten Sulfite.

---

### Offene Weißweine

---

<b>Chardonnay del Vineto</b> .....	0,2 l.....	<b>3,50</b>		
<b>I.G.T., Villa Rocca</b> (Italien) .....	0,5 l.....	<b>8,40</b>		
ausgewogenes Frucht-Säureverhältnis, körperreich				
 <b>Rioja, Can Chales</b> (Spanien).....	0,2 l.....	<b>3,50</b>		
lebendig, trocken, aromatisch .....			0,5 l.....	<b>8,40</b>
und milde Säure				
 <b>Riesling Trocken</b> (Deutschland)....	0,2 l.....	<b>3,50</b>		
<b>Mosel Q.B.A.</b> .....	0,5 l.....	<b>8,40</b>		
trocken, kräftig, vollmundig				
 <b>Bordeaux</b> (Frankreich).....	0,2 l.....	<b>3,70</b>		
<b>Entre Deux Mers, A.O.C.</b> .....	0,5 l.....	<b>8,50</b>		
trocken, frisch, fruchtig				

## Sekt

Alle Sekte enthalten Sulfite.

---

<b>Prosecco del Vinito</b> <sup>12</sup> .....	0,10 l.....	<b>2,90</b>
<b>Brut, Classique, Loire</b> <sup>12</sup> .....	Fl. 0,75 l.....	<b>19,00</b>

### Offene Rotweine

---

<b>Bardolino</b> (Italien).....	0,2 l.....	<b>3,50</b>
<b>D.O.C., Villa Rocca</b> .....	0,5 l.....	<b>8,40</b>
trocken, leicht, hell		
 <b>Tempranillo</b> (Spanien).....	0,2 l.....	<b>3,50</b>
<b>Clos de Tori Bas</b> .....	0,5 l.....	<b>8,40</b>
trocken, samtig beerige Aromen, nachhaltig		
 <b>Cabernet</b> (Frankreich).....	0,2 l.....	<b>3,50</b>
<b>Sauvignon V.D.P., Pays d'Oc</b> .....	0,5 l.....	<b>8,40</b>
trocken, kräftig, vollmundig		
 <b>Merlot</b> (Chile).....	0,2 l.....	<b>3,50</b>
<b>Vina Marquez, Curico Valley</b> ....	0,5 l.....	<b>8,40</b>
trocken, vollmundig, weich		



# Cocktails

---

## Rum-Cocktails 4,50 €

---

- 601. Mojito**  
Havana Club <sup>1</sup>, Limetten, brauner Zucker, frische Minze, Lime Juice <sup>5</sup>, Soda
- 602. Rum Sour**  
weißer Rum, Zitronensaft, Zuckersirup, Orangensaft, Lime Juice <sup>5</sup>
- 603. Honolulu Juicer**  
brauner Rum <sup>1</sup>, Southern Comfort <sup>1</sup>, Lime Juice <sup>5</sup>, Ananassaft
- 604. Honolulu Cooler**  
weißer Rum, Southern Comfort <sup>1</sup>, Lime Juice <sup>5</sup>, Zitronensaft, Orangensaft
- 606. Flamingo**  
weißer Rum, Cherry Brandy <sup>1</sup>, Cherrylikör <sup>1</sup>, Lime Juice <sup>5</sup>, Grenadine <sup>1, 4, 5</sup>, Orangensaft, Ananassaft
- 607. Flying Kangaroo**  
weißer Rum, Galiano, Wodka, Kokossirup <sup>1</sup>, Ananassaft, Sahne <sup>6</sup>, Orangensaft
- 608. Caipirinha**  
Limetten, brauner Zucker, Lime Juice <sup>5</sup>, Pitú
- 609. Erdbeer Caipirinha**  
Limetten, brauner Zucker, Erdbeersirup <sup>1</sup>, Lime Juice <sup>5</sup>, Pitú
- 610. Monu's Favorit**  
weißer Rum, frische Banane, Bananensirup <sup>1</sup>, Kokossirup <sup>1</sup>, Zitronensaft, Ananassaft
- 611. Melony**  
weißer Rum, Melonenlikör <sup>1</sup>, Lime Juice <sup>5</sup>, Ananassaft, Orangensaft, Grenadine <sup>1, 4, 5</sup>
- 612. Hurricane**  
weißer Rum, brauner Rum <sup>1</sup>, Lime Juice <sup>5</sup>, Maracujasirup <sup>1</sup>, Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft
- 613. Aaina Spezial**  
weißer Rum, Batida de Coco <sup>1</sup>, Orangensaft, Mangosaft
- 615. Bahama Mama**  
weißer Rum, brauner Rum <sup>1</sup>, 73% Rum, Malibu, Orangensaft, Ananassaft, Grenadine <sup>1, 4, 5</sup>
- 617. Planters Punch**  
weißer Rum, brauner Rum <sup>1</sup>, Orangensaft, Zitronensaft, Zuckersirup, Grenadine <sup>1, 4, 5</sup>

## Gin-Cocktails 4,50 €

---

- 618. Tantra**  
Gin, Amaretto <sup>1</sup>, Grenadine <sup>1, 4, 5</sup>, Orangensaft, Zitronensaft
- 619. Moonlight**  
Gin, Mandelsirup <sup>1</sup>, Ananassaft, Zitronensaft, Blue Curaçao <sup>1</sup>
- 620. Gin Fizz**  
Gin, Zuckersirup, Zitronensaft, Soda
- 621. Gin Sour**  
Gin, Lime Juice <sup>5</sup>, Zuckersirup, Zitronensaft
- 622. Gin & Sin**  
Gin, Lime Juice <sup>5</sup>, Grenadine <sup>1, 4, 5</sup>, Orangensaft, Zitronensaft
- 623. Gin Tai**  
Gin, Apricot Brandy <sup>1</sup>, Mandelsirup <sup>1</sup>, Zitronensaft, Orangensaft, Cointreau <sup>1</sup>
- 624. Hemingway Sour**  
Gin, Lime Juice <sup>5</sup>, Grenadine <sup>1, 4, 5</sup>, Orangensaft, Zuckersirup
- 625. Strawberry Fields**  
Gin, Zitronensaft, Triple Sec, Prosecco, Lime Juice <sup>5</sup>
- 626. Singapore Sling**  
Gin, Cherrylikör <sup>1</sup>, Orangensaft, Lime Juice <sup>5</sup>, Soda, Angostura Bitter, Grenadine <sup>1, 4, 5</sup>
- 627. Alabama Slammer**  
Gin, Amaretto <sup>1</sup>, Southern Comfort <sup>1</sup>, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine <sup>1, 4, 5</sup>

## Whisky-Cocktails 4,50 €

---

- 641. Whisky Sour**  
Bourbon, Lime Juice <sup>5</sup>, Zuckersirup, Zitronensaft
- 642. Bourbon Julep**  
Bourbon, Lime Juice <sup>5</sup>, Zuckersirup, frische Minze, Zitronensaft
- 643. New York Surprise**  
Bourbon, Lime Juice <sup>5</sup>, Angostura, Grenadine <sup>1, 4, 5</sup>, Zitronensaft, Maracujasaft

## Wodka-Cocktails 4,50 €

- 628. Cosmopolitan**  
Wodka, Triple Sec, Lime Juice <sup>5</sup>,  
Cranberrysirup <sup>1</sup>
- 629. Sex On The Beach**  
Wodka, Melonenlikör <sup>1</sup>, Pfirsichlikör <sup>1</sup>,  
Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine <sup>1, 4, 5</sup>
- 630. Swimming Pool**  
Wodka, weißer Rum, Kokossirup <sup>1</sup>,  
Blue Curaçao <sup>1</sup>, Sahne <sup>6</sup>, Ananassaft
- 631. Caipiroska**  
Wodka, brauner Rum <sup>1</sup>, Limetten, Lime Juice <sup>5</sup>
- 632. Wodka Sour**  
Wodka, Zuckersirup, Limetten, Lime Juice <sup>5</sup>
- 633. Watermelon Man**  
Wodka, Zitronensaft, Melonenlikör <sup>1</sup>, Soda  
Grenadine <sup>1, 4, 5</sup>
- 634. Peach Tree**  
Wodka, Pfirsichlikör <sup>1</sup>, Orangensaft,  
Grenadine <sup>1, 4, 5</sup>, Lime Juice <sup>5</sup>
- 635. Che Che**  
Wodka, Triple Sec, Rose's Lime <sup>5</sup>, Kokossirup <sup>1</sup>,  
Ananassaft, Lime Juice <sup>5</sup>
- 637. White Russian**  
geschüttelt oder gerührt, Wodka,  
Kahlúa <sup>1, 4, 5</sup>, Sahne <sup>6</sup>
- 638. Black Russian**  
Wodka, Kahlúa <sup>1, 4, 5</sup>

## Shooter 3,00 €

- 644. B 52**  
Kahlúa <sup>1, 4, 5</sup>, Bailey's <sup>1, 2</sup>, Rum 73 % <sup>1</sup>
- 645. B 61**  
Kahlúa <sup>1, 2</sup>, 73% Rum <sup>1</sup>, Vanillesirup <sup>1</sup>
- 646. Kamikaze**  
Cointreau <sup>1</sup>, Wodka, Limettensaft
- 647. Orgasmus**  
Sambuca, Bailey's <sup>1, 2</sup>

## Colada-Cocktails 4,50 €

- 649. Piña Colada**  
weißer Rum, brauner Rum <sup>1</sup>, Kokossirup <sup>1</sup>,  
Ananassaft, Sahne <sup>6</sup>
- 650. Mexican Colada**  
Tequila, Kahlúa, Kokossirup <sup>1</sup>,  
Ananassaft, Sahne <sup>6</sup>
- 651. Banana Colada**  
weißer Rum, Banananlikör <sup>1</sup>, Bananensaft,  
Kokossirup <sup>1</sup>, Sahne <sup>6</sup>
- 652. Erdbeer Colada**  
weißer Rum, Myers's Rum, Erdbeerpüree,  
Kokossirup <sup>1</sup>, Ananassaft, Sahne <sup>6</sup>
- 653. Mango Colada**  
weißer Rum, Myers's Rum, Mangopüree,  
Kokossirup <sup>1</sup>, Mangosaft, Sahne <sup>6</sup>
- 654. Bailey's Colada**  
Baileys <sup>1, 2</sup>, Kahlúa <sup>1, 4, 5</sup>, Kokussirup <sup>1</sup>,  
Sahne <sup>6</sup>, Ananassaft
- 655. Vanilla Colada**  
weißer Rum, brauner Rum <sup>1</sup>, Vanillesirup <sup>1</sup>,  
Kokossirup <sup>1</sup>, Ananassaft, Sahne <sup>6</sup>

## Licor Beirão-Cocktails 5,00 €

### Caipirão

Licor Beirão, Limetten, Crushed Ice

### Licor Beirão Sour

Licor Beirão, Lime Juice, Zitronensaft,  
Orangensaft, Crushed Ice

### Morangão

Licor Beirão, Lime Juice, Erdbeeren

### Mangorão

Licor Beirão, Lime Juice, Mango

### Licor Beirão on the Rocks

Licor Beirão, Zitronen



LICOR  
BEIRÃO®



## Tequila Cocktails 4,50 €

- 657. Tequila Sunrise**  
Tequila, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine <sup>1, 4, 5</sup>
- 658. Tequila Tai**  
Tequila, Lime Juice <sup>5</sup>, Limetten, Apricot Brandy <sup>1</sup>, Orangensaft
- 659. Latin Lover** Tequila, Lime Juice <sup>5</sup>, Ananassaft, Zitronensaft, Cachaça
- 660. Coco Tree**  
Tequila, Pitu, Kokossirup <sup>1</sup>, Lime Juice <sup>5</sup>, Ananassaft, Zitronensaft
- 661. Mexican**  
Tequila, Triple Sec, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine <sup>1, 4, 5</sup>
- 662. Inka**  
Tequila, Kokos, Erdbeersirup <sup>1</sup>, Lime Juice <sup>5</sup>, Maracujasaft
- 663. Spider Man** Tequila, Wodka, Zitronensaft, Grenadine <sup>1, 4, 5</sup>, Blue Curaçao <sup>1</sup>
- 664. Tequila Sour**  
Tequila, Zitronensaft, Zuckersirup, Lime Juice <sup>5</sup>
- 665. Latino**  
Tequila, Pitu, Zitronensaft, Grenadine <sup>1, 4, 5</sup>
- 666. Margarita**  
Tequila, Zitronensaft, Cointreau <sup>1</sup>, Salzrand
- 667. Erdbeer Margarita**  
Tequila, Erdbeermark, Zitronensaft, Zuckersirup, Cointreau <sup>1</sup>, Zuckerrand

## Knockout Cocktails 5,00 €

- 605. Mai Tai** brauner Rum <sup>1</sup>, Bacardi light, Mandelsirup <sup>1, H</sup>, Old Pascal 73 % <sup>1</sup>, Apricot Brandy <sup>1</sup>, Cointreau <sup>1</sup>, Orangensaft
- 614. Zombie** weißer Rum, brauner Rum <sup>1</sup>, Old Pascal 73% <sup>1</sup>, Kirschlikör <sup>1</sup>, Orangensaft, Ananassaft, Grenadine <sup>1, 4, 5</sup>
- 616. Mai Tai Spezial** weißer Rum, brauner Rum <sup>1</sup>, Limetten, Mandelsirup <sup>1, H</sup>, Apricot Brandy <sup>1</sup>, Cointreau <sup>1</sup>, Grenadine <sup>1, 4, 5</sup>
- 636. Long Island Ice Tea**  
Wodka, Tequila, Cointreau <sup>1</sup>, Rum 73% <sup>1</sup>, Gin, Zitronensaft, Orangensaft, Cola <sup>1, 2, 4</sup>
- 637. Adios Amigos** <sup>1, 3, 4, 5, 9</sup>  
Gin, Tequila, weißer Rum, Zitronensaft, Zuckersirup, Lime Juice, Fanta

## Alkoholfreie Cocktails 4,50 €

- 668. Pink Lady**  
Kokossirup <sup>1</sup>, Grenadine <sup>1, 4, 5</sup>, Ananassaft, Sahne <sup>6</sup>
- 669. Mosquito**  
frische Minze, Limette, brauner Zucker, Tonic Water <sup>4, 8</sup>
- 670. Energizer**  
Erdbeerpüree, Lime Juice <sup>5</sup>, Zitronensaft, Kokossirup, Ananassaft
- 671. Virgin Colada**  
Ananassaft, Kokossirup <sup>1</sup>, Sahne <sup>6</sup>
- 672. Coconut Kiss**  
Ananassaft, Kokossirup <sup>1</sup>, Kirschsafft, Sahne <sup>6</sup>
- 673. Wild Lotus**  
frische Minze, brauner Zucker, Limetten, Lime Juice <sup>5</sup>, Ginger Ale <sup>1, 4</sup>
- 674. Mango Kiss**  
Mangosirup <sup>1</sup>, Sahne <sup>6</sup>, Ananassaft, Mangosaft
- 675. Speedy Gonzales**  
Kokossirup <sup>1</sup>, Blue Curaçao <sup>1</sup>, Orangensaft, Ananassaft
- 676. Guave Marie**  
Limetten, brauner Zucker, Maracujasirup <sup>1</sup>, Zitronensaft, Guavensaft
- 677. Strawberry Bull**  
Erdbeerpüree, Erdbeersirup <sup>1</sup>, Zitronensaft, Red Bull <sup>1, 2, 11</sup>
- 678. Cherry Bull**  
Cherrysirup <sup>1</sup>, Lime Juice <sup>5</sup>, Kirschsafft, Red Bull <sup>1, 2, 11</sup>
- 679. Buddhas Liebling**  
frische Banane, Bananensirup <sup>1</sup>, Bananensaft, Kokossirup <sup>1</sup>, Zitronensaft, Ananassaft

### Allergene:

- A enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.)  
B enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse  
C enthält Eier oder Eiererzeugnisse  
D enthält Fisch oder Fischerzeugnisse  
E enthält Erdnüsse oder Erdnuserzeugnisse  
F enthält Soja oder Sojaerzeugnisse  
G enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose)  
H enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Chashewnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss)  
I enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse  
J enthält Senf oder Senferzeugnisse  
K enthält Sesamsamen oder Sesamsamerzeugnisse  
L enthält Schwefeldioxid und Sulfite  
M enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus  
N Weichtiere (Molusken) oder Erzeugnisse daraus

1 mit Farbstoff · 2 koffeinhaltig · 3 mit Antioxidationsmittel · 4 Säuerungsmittel  
5 mit Konservierungsmittel · 6 mit Süßstoff · 7 enthält eine Phenylalaninquelle  
8 chininhaltig · 9 Stabilisatoren · 10 aufgeschäumt mit Stickoxydul · 11 Taurin  
12 enthält Sulfite · \* Formfleisch aus Vorderschinkenteilen zusammengefügt mit  
Antioxidationsmittel, Geschmacksverstärker und Phosphat  
Die Bilder dienen nur Dekorationszwecken. Alle Preise inkl. MwSt. und Service.