

*Herzlich willkommen im Via Nova II.*

**VIA NOVA: Neuer Weg** (lat.)

Dies ist genau unsere Philosophie, welche wir unseren Gästen vermitteln wollen. Darum sei offen für etwas Neues und beschreite **neue Wege**. Wir bieten Ihnen internationale Spezialitäten, wöchentlich neue Wochenkarten und unsere sehr beliebten saisonalen Gerichte. Im **Via Nova II** kommen kulinarische Entdecker auf ihre Kosten.



Zur Mittagszeit freuen wir uns auf Ihren Besuch zum **Business-Lunch**.

Sei es zum **Brunchen**, **Lunchen** oder zum entspannten **Loungen**, wir servieren Ihnen ausgewählte Köstlichkeiten und erlesene Weine.

Seit 2004 bietet das **Via Nova II** kulinarischen Liebhabern eine neue, außergewöhnliche Location an. Das Restaurant zeichnet sich durch die zentrale Lage in Berlin Mitte, gegenüber der renommierten Humboldt Universität Berlin, inmitten des florierenden Büroviertels der Universitätsstraße aus.

Ob Business Meeting oder Lunch, Events oder den Abend in der hauseigenen Lounge bei einem exotischen Cocktail ausklingen lassen:

Im Via Nova II steht Ihnen dafür ein offener und einladender Gästeraum zur Verfügung, welcher sich über zwei verschiedene Ebenen erstreckt. Zudem können Sie gerne auf der Außenterrasse, Hofterrasse oder in unserem separaten Konferenzraum Platz nehmen.

Die außergewöhnlichen Reliefs an den Wänden, mit antiken Motiven des Künstlers Memo Design, vermitteln das historische Ambiente der nahe gelegenen Theater und der Museumsinsel.

***Einen guten Appetit wünscht das Via Nova II Team!***

*Haben Sie sich bei uns wohl gefühlt? Hat es Ihnen geschmeckt? Oder haben Sie Verbesserungsvorschläge? Dann lassen Sie uns gerne eine Bewertung da.*

*Besuchen Sie uns auf unserer Website und finden Sie uns auf den folgenden Internetportalen um über alle Neuigkeiten informiert zu bleiben.*

***Wir weisen drauf hin, dass eine Kreuzkontamination der Speisen nicht zu verhindern ist!***

# FRÜHSTÜCK - BREAKFAST

**BAUERN - OMELETTE**  
*Mit Bratkartoffeln, Speck und Zwiebeln*  
*with potatoes, bacon and onions*

7,50 €

**OMELETTE CON SPINACI E PECORINO**  
*Mit Spinat und Schafskäse*  
*with spinach and feta cheese*

6,90 €

**HUMBOLDT**  
**Getoastetes Schwarzbrot mit Räucherlachs, Avocado, Salat, ein Spiegelei und Shakshuka**  
*toasted black bread with smoked salmon, avocado, lettuce, fried egg and shakshuka*

7,90

**FRENCH KISS**  
*2 geröstete Brote mit Ziegenkäse, Buttercroissant,*  
*Joghurt mit Granola, Honig, Blaubeeren und Walnüssen*  
*two roasted breads with goat's cheese, butter croissant,*  
*yoghurt with granola, honey, blueberries and walnuts*

7,50

**SHAKSHUKA VEGETARISCH** *(serviert mit Brot)*  
**Mit Spiegelei, Tomatensugo, frische Chilis, Peperoni, Zwiebeln und Petersilie**  
*with fried egg, tomato sauce, fresh chilies, hot peppers, onions and parsley*

6,90

**MAX & MORITZ**  
**2 Spiegeleier auf Schwarzbrot, Schinken, Salat und Gewürzgurken**  
*two fried egg on bread, ham, salad and spice cucumbers*

5,90

Frühstück nur bis 12 Uhr Mo bis Sa

Sonntags kein Frühstück da Brunch.

# SPEZIALITÄTEN

## **CURRYWURST**<sup>1,2,7,8,10,F</sup>

**mit Pommes**

*Currywurst with french fries*

**8,50 €**

## **FLAMMKUCHEN ELSÄSSER ART**<sup>1,6,B+,G</sup>

**mit Speck und roten Zwiebeln**

*Tarte flambee with bacon and red onion*

**8,90 €**

## **FLAMMKUCHEN**<sup>1,6,B+,G,P</sup>

**mit Ziegenkäse, Datteln und Pinienkernen**

*Tarte flambee with goat cheese, dates and pine nuts*

**9,50 €**

## **FLAMMKUCHEN**<sup>1,6,10,B+,G,P</sup>

**mit Steinpilzen, Spinat, Parmesan und Trüffelöl**

*Tarte flambee with porcini mushrooms, spinach, parmesan and truffle oil*

**10,50**

## **KARTOFFELRÖSTI**<sup>B+,G,I</sup>

**mit Kräuterschmand und geräuchertem Lachs**

*Potato rösti with herb sour cream and smoked salmon*

**11,50 €**

## **RINDERGULASCH**<sup>9,10,A,B+,C,F,G,J,O</sup>

**mit Penne**

*Beef goulash with penne*

**14,90 €**

## **ZÜRICHER KALBSGESCHNETZELTES**<sup>9,10,A,B+,C,F,G,J,O</sup>

**mit Rösti und Salat**

*Zurich veal meat cut into strips with rösti and salad*

**15,50 €**

## **GEBRATENE KALBSLEBER**

**mit Zwiebeln, Apfel und Pfannengemüse dazu Rosmarinkartoffeln**

*Roasted veal liver with onions, apple and pan-fried vegetables with rosemary potatoes*

**16,50 €**

## **SCHWEINEBRATEN**<sup>1,6,B+,G,P</sup>

**mit Semmelknödel und Rosenkohl**

*Roast pork with bread dumplings and Brussels sprouts*

**16,90 €**

## **WIENER SCHNITZEL**<sup>B+,C,G,O</sup>

**Paniertes Kalbsschnitzel mit lauwarmen Kartoffelsalat**

*Wiener schnitzel, breaded veal schnitzel with lukewarm potato salad*

**17,90 €**

# VORSPEISEN - STARTERS

## BRUSCHETTA (VEGETARISCH)<sup>6,G</sup>

*3 Scheiben mit frischen Tomaten und roten Zwiebeln, nach Art des Hauses*  
*3 slice with fresh tomatoes and red onions*

4,90 €

## MOZZARELLA CAPRESE (VEGETARISCH)

*Mozzarella, Tomaten und Basilikum mit Olivenöl*  
*Mozzarella, tomatoes and basil with olive oil*

7,90 €

## AVOCADO FARCITO (VEGETARISCH)

*Avocado gefüllt mit Cherrytomaten, Champignons, Pesto,*  
*rote Zwiebeln und Sonnenblumenkernen*

*Avocado stuffed with cherry tomatoes, mushrooms, pesto,*  
*red onions and sunflower seeds*

9,50 €

## TRADITIONELLES RINDERCARPACCIO

*Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet mit gebratenen Steinpilzen,*  
*Trüffelöl, Rucola und Parmesan*

*Thinly sliced fillet of beef with fried porcini mushrooms,*  
*truffle oil, rocket and parmesan*

13,50 €

## GEMISCHTER VORSPEISENTELLER

*Gegrilltes, warmes Gemüse, Honigmelone*  
*mit Parmaschinken, Tomaten mit Mozzarella und Meeresfrüchten*  
*Mixed starter plate with grilled, warm vegetables, honeydew melon with*  
*parma ham, tomatoes with mozzarella and seafood*

**Für 1 Person**  
*for one person*  
10,90 €

**Für 2 Personen**  
*for two people*  
19,90 €

# SUPPEN - SOUP

**CREMA DI POMODORO**  
*Cremige Tomatensuppe mit Basilikumöl*  
*Creamy tomato soup with basil oil*

5,50 €

**ZUPPA DI PESCE<sup>I</sup>**  
*Mediterrane Fischsuppe*  
*Mediterranean fish soup*

7,50 €

# SALATE - SALADS

**STAGIONE (VEGAN)<sup>C,F</sup>**  
*Gemischter Salat der Saison mit hausgemachter Balsamico-Vinaigrette*  
*Mixed salad of the season with homemade balsamic vinegar*

6,90 €

**POLLO<sup>2,6,11,C,F</sup>**  
*Gebratene Hähnchenbrust mit Champignons auf gemischtem Blattsalat mit einer warmen Balsamico-Honig-Sauce und Parmesan*  
*Fried chicken breast with mushrooms on a mixed leaf salad with a warm balsamic honey sauce and parmesan*

9,50 €

**SFIZIOSA (VEGETARISCH)<sup>2,6,11,B+,C,F</sup>**  
*Gemischter Blattsalat mit Schafskäse, Cherrytomaten, Oliven und roten Zwiebeln mit hausgemachter Balsamico-Vinaigrette*  
*Mixed leaf salad with feta cheese, cherry tomatoes, olives and red onions with homemade balsamic vinegar*

9,50 €

**DELLA CHEF<sup>9,10,B+,C,G,J,O</sup>**  
*Gegrillte Hähnchenbrust auf gemischtem Blattsalat mit Cherrytomaten, Mozzarella und Kräuterdressing*  
*Grilled chicken breast on a mixed leaf salad with cherry tomatoes, mozzarella and herb dressing*

9,90 €

**SALMONE E SCAMPI<sup>C,F,I,L,P</sup>**  
*Gemischter Blattsalat mit gebratenem Lachs, Scampi und karamellisierten Nüssen mit Zitronendressing*  
*Mixed leaf salad with fried salmon, scampi and caramelized nuts with lemon dressing*

11,50 €

# PIZZA

*Unsere Pizzen werden im Steinofen extra frisch für Sie zubereitet. Danach werden sie mit unserer hauseigenen Tomatensauce bestrichen und mit Mozzarella belegt.*

*Our pizzas are freshly prepared for you in a stone oven and is topped with our homemade tomato sauce and mozzarella.*

**MARGHERITA** (VEGETARISCH)<sup>10,B+,G,O</sup>  
*mit Tomatensauce und Mozzarella*  
*with tomato sauce and mozzarella*

**7,90 €**

**SALAME**<sup>1,6,10,B+,G,O</sup>  
*mit Salami*  
*with salami*

**8,90 €**

**NAPOLI**<sup>10,B+,G,I,O</sup>  
*mit Sardellen, Kapern und Oliven*  
*with anchovis, capers, olives*

**8,90 €**

**CAPRESE** (VEGETARISCH)<sup>10,B+,G,O</sup>  
*mit Tomaten, Mozzarella, Basilikum*  
*with tomatoes, mozzarella, basil and pesto*

**8,90 €**

**FIRENZE** (VEGETARISCH)<sup>2,6,10,B+,G,O</sup>  
*mit Gorgonzola, Spinat und Schafskäse*  
*with gorgonzola, spinach and feta cheese*

**9,20 €**

**VIAREGGIO**<sup>10,B+,G,I,O</sup>  
*mit Thunfisch, rote Zwiebeln*  
*with tuna, red onions*

**9,50 €**

**PISA**<sup>1,6,10,B+,G,O</sup>  
*mit pikanter Salami, Paprika und scharfer Peperoni*  
*with spicy salami, peppers and hot red peppers*

**9,90 €**

# PIZZA

## **TORINO**<sup>1,6,9,10,B+,G,O</sup>

**mit Schinken, Salami, Artischocken, Oliven und Champignons**  
*with ham, salami, artichokes, olives and mushrooms*

**10,50 €**

## **SICILIA (VEGETARISCH)**<sup>10,B+,G,O</sup>

**mit Champignons, Oliven, Zucchini, Brokkoli, Paprika, Rucola und Parmesan**  
*with mushrooms, olives, zucchini, broccoli, peppers, rocket salad and parmesan*

**9,90 €**

## **POLLO**<sup>10,B+,G,O</sup>

**mit Hähnchenbrust, Jalapeños, Rucola und Parmesan**  
*with chicken breast, jalapeños, rocket and parmesan*

**10,50 €**

## **ROMA**<sup>10,B+,G,I,L,M,O</sup>

**mit Thunfisch, Meeresfrüchte und Knoblauch**  
*with tuna, scampi, calamari, seafood and garlic*

**10,90 €**

## **BOLOGNA (VEGETARISCH)**<sup>2,6,10,B+,G,O,P</sup>

**mit Gorgonzola, Birnen, Walnüssen, Rucola  
und geriebenem Schafskäse**  
*with gorgonzola, pears, walnuts, rocket  
and grated feta cheese*

**10,90 €**

## **PARMA**<sup>10,B+,G,O</sup>

**mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan**  
*with parma ham, rocket salad and parmesan*

**11,50 €**

## **VIA NOVA**<sup>10,B+,C,G,I,L,O</sup>

**mit Crème- Fraîche, Lachs, Scampi, Spinat und Knoblauch**  
*with crème fraîche, salmon, scampi, spinach and garlic*

**11,90 €**



# NUDELGERICHTE - PASTA

## AGLIO E OLIO (VEGETARISCH)<sup>2,5,7,G,J,O</sup>

*Spaghetti mit Knoblauch, Petersilie, scharfen Peperoni und Olivenöl extra vergine*  
*Spaghetti with garlic, parsley, hot red peppers and extra virgine olive oil*

7,90 €

## ARRABIATA (VEGETARISCH)<sup>2,5,7,G,J,O</sup>

*Kurze Nudeln mit scharfer Peperoni, Knoblauch und frischem Basilikum in Tomatensauce*  
*Short noodles with hot pepperoni, garlic and fresh basil in tomato sauce*

8,90 €

## ORTOLANA (VEGETARISCH)<sup>2,5,7,B+,G,J,O</sup>

*Bandnudeln mit frischem Gemüse in Tomatensahnesauce*  
*Tagliatelle with fresh vegetables in tomato cream sauce*

8,90 €

## PESTO (VEGETARISCH)<sup>2,5,7,B+,G,J,O,P</sup>

*Spaghetti mit Rucolapesto, Parmesan und Pinienkernen*  
*Spaghetti with rocket pesto, parmesan and pine nuts*

8,90 €

## DE LA CASA<sup>2,5,7,B+,G,J,O</sup>

*Kurze Nudeln mit Hähnchenbrust und Champignons in Tomatensahnesauce*  
*Short noodles with chicken breast and mushrooms in tomato cream sauce*

9,50 €

## LASAGNE<sup>2,5,7,B+,G,J,O</sup>

*mit Bolognese (100% Rind) und Käse überbacken*  
*with bolognese (100% beef) and gratinated with cheese*

9,50 €

## SCAMPI<sup>2,5,7,G,I,J,O</sup>

*Spaghetti mit Scampi, Artischocken, grünem Pfeffer, Knoblauch und Chili in leichter Estragon-Cherrytomatensauce*  
*Spaghetti with scampi, artichokes, green pepper, garlic, and chili in light tarragon cherry tomato sauce*

11,50 €

# NUDELGERICHTE - PASTA

## TAGLIATELLE SALMONE<sup>2,5,7,11,G,I,J,O</sup>

*Bandnudeln mit Lachs, Spinat, Knoblauch und Zwiebeln in einer Weißweincrèmesauce*  
*Tagliatelle with salmon, spinach, garlic and onions in a white wine cream sauce*

11,50 €

## ZENZERO LIME<sup>2,5,7,G,I,L,O</sup>

*Bandnudeln mit Scampi, Chili und Rucola in einer Limettensauce mit Ingwer*  
*Tagliatelle with scampi, chillies and rocket in a lime sauce with ginger*

11,90 €

## PENNE VIA NOVA<sup>2,5,7,9,A,B+,C,F,G,J,O</sup>

*Kurze Nudeln mit argentinischen Rinderfiletspitzen und Zwiebeln in einer Champignonrahmsauce*  
*Short noodles with argentinian beef fillet tips and onions in a mushroom cream sauce*

12,90 €

## TAGLIATELLE DELLA CHEF<sup>2,5,7,F,G,J,O</sup>

*Bandnudeln mit argentinischen Rinderfiletspitzen, Gemüse und Cherrytomaten in einer Currycrèmesauce*  
*Tagliatelle with argentinean beef fillet tips, vegetables and cherry tomatoes in a curry cream sauce*

12,50 €

# RISOTTO

## RISOTTO RUCOLA (VEGETARISCH)<sup>2,6,B+</sup>

*mit frischen Kräutern, Rucola, getrockneten Tomaten und geriebenem Schafskäse*  
*with fresh herbs, rocket salad, sun dried tomatoes and grated sheep cheese*

8,50 €

## RISOTTO AL FUNGHI (VEGETARISCH)<sup>9,A,B+,C,F,G,J</sup>

*mit Champignons, Zwiebeln, Knoblauch in Sahnerahmsauce*  
*with mushrooms, onions and garlic in cream sauce*

8,90 €

## RISOTTO AL POLLO<sup>B+,F,G</sup>

*mit Hähnchenbrust, Gemüse und grünen Erbsen in Currysahnesauce*  
*with chicken breast, vegetables and green peas in curry creamsauce*

9,90

# FLEISCH - MEAT

*Alle unsere Fleischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln und Pfannengemüse<sup>2,5,7,J,O</sup> serviert.  
All meat dishes are served with rosemary potatoes and pan-fried vegetables.*

## **POLLO ALLA GRIGLIA<sup>B+</sup>**

*Gegrillte Hähnchenbrustfilets mit unserer hausgemachten Kräuterbutter auf Rucola  
Grilled chicken breast with a homemade herb butter on rocket*

**13,50 €**

## **POLLO ALLA PIZZAIOLA<sup>I</sup>**

*Gegrillte Hähnchenbrustfilets mit Kapern, Oliven, Sardellen, Oregano, Knoblauch an Tomatensauce  
Grilled chicken breast fillets with capers, olives, anchovies, oregano, garlic and tomato sauce*

**14,50 €**

## **MEDAGLION DI MAIALE<sup>9,A,B+,C,F,G,J,O</sup>**

*Schweinemedallions mit Champignons in Sahnerahmsauce  
Pork medallions with mushrooms in cream sauce*

**14,90 €**

## **TOURNEDOS AL PEPE ROSA<sup>1,6,9,A,B+,C,F,G,J,O</sup>**

*Schweinemedallions im Speckmantel mit rosa Pfeffer und Rosmarin in Sahnerahmsauce  
Pork medallions covered in bacon with pink pepper and rosemary in a cream sauce*

**15,50 €**

## **GEMISCHTE GRILLPLATTE<sup>B+</sup>**

*mit Schweinefilet, Rumpsteak und Hähnchenbrust mit Kräuterbutter  
Mixed grill plate with pork fillet, rump steak and chicken breast with herb butter*

**21,90 €**

# STEAK - STEAK

*Alle unsere Steaks werden mit Rosmarinkartoffeln und Pfannengemüse<sup>2,5,7,J,O</sup> serviert.  
All meat dishes are served with rosemary potatoes and pan-fried vegetables.*

**COSTATA DI MANZO (200GR.)<sup>B+</sup>**  
*Gegrilltes argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter*  
*Grilled argentinean beef steak (200gr.) with herb butter*

17,90 €

**COSTATA DI MANZO BAROLO (200GR.)<sup>11,K</sup>**  
*Gegrilltes argentinisches Rumpsteak mit Rotweinjus*  
*Grilled beef steak (200gr.) with red wine jus*

19,90 €

**FILETTO DI MANZO (200GR.)<sup>B+</sup>**  
*Gegrilltes argentinisches Rinderfilet mit Kräuterbutter und Zitrone*  
*Grilled argentinean beef fillet (200 gr.) with herb butter and lemon*

23,50 €

**FILETTO DI MANZO AL PEPE (200GR.)<sup>9,11,A,B+,C,F,G,J,O</sup>**  
*Gegrilltes argentinisches Rinderfilet mit Pfefferrahm - Cognacsauce*  
*Grilled argentinean beef fillet (200 gr.) with herb butter and lemon*

25,90 €

# FISCH - FISH

*Alle unsere Fischgerichte werden mit Salzkartoffeln und Spinat serviert.  
All fish dishes are served with boiled potatoes and spinach.*

**PERNOD<sup>11,L,P</sup>**  
*Gebratenes Zanderfilet mit Gemüse Julienne in einer Estragon-Pernod-Sauce*  
*Fried pike-perch fillet with julienne vegetables in a tarragon pernod sauce*

16,50 €

**SALMONE ALLA GRIGLIA<sup>L,P</sup>**  
*Zart gegrilltes Lachsfilet mit Pinienkernen und Zitrone*  
*Tenderly grilled salmon with pine nuts and lemon*

16,90 €

**SALMONE CON LIME<sup>I</sup>**  
*Zart gegrillter Lachs in einer Limettensauce mit Trüffelöl*  
*Tender grilled salmon in a lime sauce with truffle oil*

17,90 €

**SORENTINA<sup>L,B+</sup>**  
*Gebratenes Zanderfilet mit Knoblauch, Oliven, Cherrytomaten und Parmesan überbacken*  
*Fried pike-perch fillet with garlic, olives, cherry tomatoes and parmesan*

17,90 €

# NACHSPEISEN - DESSERTS

## **TIRAMISU<sup>3,11,B+</sup>**

**Italienisches Dessert (hausgemacht)**  
*Typical Italian dessert (homemade)*

**5,50 €**

## **PANNA COTTA<sup>12,B+</sup>**

**Italienisches Sahnedessert (hausgemacht)**  
*Italien dessert (homemade)*

**5,50 €**

## **MANDORLE - CIOCCOLATO PARFAIT<sup>B+,C,O,P</sup>**

**Hausgemachtes MANDEL - SCHOKO PARFAIT**  
*Almond - chocolate parfait (homemade)*

**5,90 €**

## **APFELSTRUDEL MIT VANILLESOSSE<sup>B+,G</sup>**

*Apple strudel with vanilla ice cream*

**6,50 €**

## **KAISERSCHMARRN MIT PFLAUMENKOMPOTT<sup>B+,C,G</sup>**

*Kaiserschmarrn with plum compote*

**9,90 €**

## **TARFUFO**

**Italienische Eisspezialität mit Eierlikör**  
*Italian ice cream with eggnog*

**5,90 €**

# GETRÄNKE - DRINKS

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

*Soft drinks*

<b>Coralba naturale</b>	0,25 l	2,50 €
<i>Wasser aus den italienischen Alpen, still</i>	0,75 l	6,50 €
<b>Coralba frizzante</b>	0,25 l	2,50 €
<i>Wasser aus den italienischen Alpen, sprudelig</i>	0,75 l	6,50 €
<b>Coca Cola</b> <sup>2,3,5,9</sup>	0,2 l	2,60 €
	0,4 l	4,60 €
<b>Fanta</b> <sup>1,2,5,6,7,9,10</sup>	0,2 l	2,60 €
	0,4 l	4,60 €
<b>Sprite</b> <sup>5,9,10</sup>	0,2 l	2,60 €
	0,4 l	4,60 €
<b>Coca Cola light</b> <sup>2,3,5,8,9,10</sup>	0,2 l	2,60 €
	0,4 l	4,60 €
<b>Schweppes Bitter Lemon</b> <sup>4,5,6,9,10</sup>	0,2 l	2,80 €
	0,4 l	4,80 €
<b>Schweppes Tonic Water</b> <sup>4,5,9,10</sup>	0,2 l	2,80 €
	0,4 l	4,80 €
<b>Schweppes Ginger Ale</b> <sup>2,5,9,10</sup>	0,2 l	2,80 €
	0,4 l	4,60 €
<b>Thomas Henry Ginger Beer (Vegan)</b> <sup>1,5,9</sup>	0,2 l	2,80 €
<i>Ingwerlimonade</i>	0,4 l	4,80 €
<b>Kraftmalz</b> <sup>5,14,G</sup>	0,33 l	2,80 €
<i>Malztrunk</i>		
<b>Red Bull</b> <sup>2,3,5,9,10</sup>	0,25 l	4,00 €
<i>Energy Drink</i>		
<b>Almdudler (Vegan)</b> <sup>14</sup>	0,35 l	3,50 €
<i>Kräuterlimonade</i>		
<b>Paloma</b> <sup>1,6,9,14,</sup>	0,35 l	3,50 €
<i>Grapefruitlimonade</i>		

# SÄFTE - JUICES

## SÄFTE UND NEKTARE VON DIETZ

<i>Apfelsaft (Trüb)</i>	0,2 l	2,60 €
	0,4 l	4,80 €
<i>Orangensaft</i>	0,2 l	2,60 €
	0,4 l	4,80 €
<i>Ananassaft <sup>6</sup></i>	0,2 l	2,60 €
	0,4 l	4,80 €
<i>Rhabarbernektar <sup>6</sup></i>	0,2 l	2,60 €
	0,4 l	4,80 €
<i>Grapefruitnektar <sup>6</sup></i>	0,2 l	2,60 €
	0,4 l	4,80 €
<i>Bananennektar <sup>6</sup></i>	0,2 l	2,60 €
	0,4 l	4,80 €
<i>Kirschnektar <sup>6</sup></i>	0,2 l	2,60 €
	0,4 l	4,80 €
<i>Mangonektar <sup>6</sup></i>	0,2 l	2,60 €
	0,4 l	4,80 €
<i>Maracujanektar <sup>6</sup></i>	0,2 l	2,60 €
	0,4 l	4,80 €
<i>Cranberrynektar <sup>6</sup></i>	0,2 l	2,60 €
	0,4 l	4,80 €
<i>Schwarzer Johannisbeernektar <sup>6</sup></i>	0,2 l	2,60 €
	0,4 l	4,80 €
<i>Frisch gepresster Orangensaft</i>	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	4,80 €

## EISTEES

*Iced Teas*

<i>Green Mango</i> <i>Grünertee, Mangosaft, Lime Juice</i>	0,4 l	4,60 €
<i>Black Lemon</i> <i>Earl Grey Tee, Zitrone, Zucker</i>	0,4 l	4,60 €
<i>Fruit Berry</i> <i>Früchtetee, Lime Juice, Zucker</i>	0,4 l	4,60 €

*Alle Säfte auch als Saftschorle erhältlich  
Bei Fragen zu den Allergenen, wenden Sie sich gerne an unser Personal.*

# BIER - BEER

## BIERE VOM FASS *Draft beer*

<i>Radeberger Pilsner</i> <sup>G</sup>	0,3 l	3,40 €
	0,5 l	4,00 €
<i>Kloster Andechs Vollbier</i> <sup>G</sup>	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	4,20 €
<i>Berliner Kindl</i> <sup>G</sup>	0,3 l	3,40 €
	0,5 l	4,00 €
<i>Paulaner Hefe-Weissbier</i> <sup>G</sup>	0,3 l	3,20 €
	0,5 l	4,00 €

## FLASCHENBIERE *Bottle beer*

<i>Paulaner Weissbier Kristallklar</i> <sup>G</sup>	0,5 l	4,00 €
<i>Paulaner Hefe-Weissbier Dunkel</i> <sup>G</sup>	0,5 l	4,00 €
<i>Maisel &amp; Friends IPA</i>	0,33 l	4,00 €
<i>Paulaner Alkoholfrei</i> <sup>G</sup>	0,5 l	4,00 €
<i>Jever Fun Alkoholfrei</i> <sup>G</sup>	0,33 l	3,50 €

# HEISSGETRÄNKE - HOT DRINKS

## KAFFEE *Coffee*

<i>Kaffee (auch entkoffeiniert)</i> <sup>3,14</sup>	2,20 €
<i>Großer Kaffee</i> <sup>3,14</sup>	3,50 €
<i>Espresso</i> <sup>3,14</sup>	2,20 €
<i>Doppelter Espresso</i> <sup>3,14</sup>	2,90 €
<i>Espresso Macchiato</i> <sup>3,14,B+</sup>	2,60 €
<i>Cappuccino</i> <sup>3,14,B+</sup>	2,90 €
<i>Milchkaffee</i> <sup>3,14,B+</sup>	3,50 €
<i>Latte Macchiato</i> <sup>3,14,B+</sup>	3,50 €

*Auf Wunsch servieren wir alle milchhaltigen Getränke auch Laktosefrei.*

## TEE VON EILLES *Tea*

<i>Ceylon Assam</i>	2,90 €
<i>Earl Grey</i>	2,90 €
<i>Grüntee</i>	2,90 €
<i>Roibos Vanille</i>	2,90 €
<i>Pfefferminz</i>	2,90 €
<i>Kamille</i>	2,90 €
<i>Früchtetee</i>	2,90 €



# SPIRITUOSEN - SPIRITS

## LIKÖRE UND BITTER

*Liqueurs and bitter*

<i>Sambuca</i>	2 cl	3,00 €
<i>Amaretto</i> <sup>14</sup>	2 cl	3,00 €
<i>Bailey's</i> <sup>1,9,10,14,B+</sup>	2 cl	3,20 €
<i>Cointreau</i> <sup>5,7</sup>	2 cl	3,00 €
<i>Fernet Branca</i> <sup>5,14</sup>	2 cl	3,00 €
<i>Ramazotti</i> <sup>5,14</sup>	2 cl	3,00 €
<i>Averna</i> <sup>5,14</sup>	2 cl	3,00 €
<i>Jägermeister</i> <sup>5,14</sup>	2 cl	3,00 €
<i>Licor 43</i>	2 cl	3,00 €

## KLARE

*Clear alcohol*

<i>Fürst Bismarck Korn</i>	2 cl	3,00 €
<i>Malteser Kreuz Aquavit</i>	2 cl	3,20 €
<i>Linie Aquavit</i>	2 cl	3,40 €

## TEQUILA

*Tequila*

<i>El Jimador Blanco</i>	2 cl	3,60 €
<i>El Jimador Reposado</i>	2 cl	3,60 €

## OBSTBRÄNDE

*Trester*

<i>Grappa Nonino Moscato</i>	2 cl	3,80 €
<i>Grappa Nonino Chardonnay</i>	2 cl	3,80 €
<i>Lantenhammer Marille</i>	2 cl	4,20 €
<i>Lantenhammer Himbeergeist</i>	2 cl	4,20 €
<i>Lantenhammer Williamsbirne</i>	2 cl	4,20 €
<i>Lantenhammer Kirschbrand</i>	2 cl	4,20 €
<i>Lantenhammer Hasselnuss</i>	2 cl	4,20 €

## COGNAC / ARMAGNAC

*Cognac / Armagnac*

<i>Carlos I Gran Reserva</i>	2 cl	4,00 €
<i>Armagnac Clés des Ducs</i>	2 cl	4,20 €
<i>Remy Martin VSOP</i>	2 cl	4,40 €
<i>Hennessy VSOP</i>	2 cl	4,00 €

# SPIRITUOSEN - SPIRITS

## WHISKY<sup>14</sup>

*Whiskey*

<i>Tullamore Dew</i>	2 cl	3,20 €
<i>Jack Daniel's Old No.7 Tennessee Whiskey</i>	2 cl	4,60 €
<i>Lagavulin 16 Jahre</i>	2 cl	7,40 €
<i>Glenfiddich 12 Jahre</i>	2 cl	6,50 €

## RUM<sup>14</sup>

*Rum*

<i>Havana 3 Jahre</i>	2 cl	3,00 €
<i>Havana 7 Jahre</i>	2 cl	5,60 €
<i>Zacapa Centenario</i>	2 cl	7,50 €
<i>Goslings Black Seal Dark</i>	2 cl	3,50 €

## WODKA<sup>G</sup>

*Vodka*

<i>Smirnoff Red Label</i>	2 cl	3,00 €
<i>Grasovka Büffelgraswodka</i>	2 cl	4,00 €
<i>Belvedere</i>	2 cl	6,00 €
<i>Grey Goose</i>	2 cl	6,00 €

## GIN

*Gin*

<i>Hendrick's Gin</i>	2 cl	4,60 €
<i>Tanqueray London Dry Gin</i>	2 cl	5,90 €
<i>Monkey 47 Dry Gin</i>	2 cl	6,90 €

## VERMUT

*Vermouth*

<i>Muntaner Rosso</i>	5 cl	5,50 €
<i>Muntaner Blanco</i>	5 cl	5,50 €

# WEINE - WINE

## OFFENER WEISSWEIN Open white wine

<b>„Bischoffinger“ Grauer Burgunder</b> , trocken Q.b.A. (Kaiserstuhl) <sup>K</sup> Mit seinen Nussaromen erweist sich dieser Grauburgunder Wein als sehr frisch im Körper und ausgewogen in Säure und Restzucker.	0,2 l	6,20 €
<b>„Franken“ Silvaner</b> , trocken, Q.b.A (Franken) <sup>K</sup> <i>Unkomplizierter Schoppensilvaner der sich gut als Speisebegleiter zu Gemüsegerichten macht.</i>	0,2 l	6,60 €
<b>„Schumann Nögler“ Rheingau Riesling</b> , trocken, Q.b.A (Pfalz) <sup>K</sup> Spritzig mit leichter, dezenter Fruchtnoten im Hintergrund, fruchtig, saftiger Schoppenwein, frisch und unkompliziert mit feiner Frucht.	0,2 l	6,90 €
<b>„IL Mio“ Chardonnay delle Venezie</b> , trocken IGT (Italien) <sup>K</sup> Die angenehme geschmackliche Fülle und die sanfte Cremigkeit des Chardonnay machen diesen Wein zum idealen Begleiter für die leichte italienische Küche.	0,2 l	6,20 €
<b>„IL Mio“ Pinot Venezia</b> , trocken IGT (Italien) <sup>K</sup> Ein sehr fruchtiger, saftiger Pinot Grigio. Er erinnert an gelbe Äpfel, reife Birne und frische Kräuter ist ein idealer Begleiter zur leichten italienischen Küche sowie Fischgerichten und Käse.	0,2 l	6,20 €
<b>„de Neuville“ Sauvignon Blanc „Foliette“</b> , trocken A.C. (Frankreich) <sup>K</sup> Helles Messing, sehr animierender Duft von frischem Heu und Pampelmusen, lebendige volle Frucht, rassig und ausgesprochen würzig.	0,2 l	6,50 €
<b>„Schmid“ Grüner Veltliner</b> , leicht und trocken (Österreich) <sup>K</sup> Helles Gelb mit zarten Grünreflexen, sehr fruchtig und leicht am Gaumen, saftige Birnenaromatik mit frischem Säurespiel.	0,2 l	6,50 €

## OFFENER ROTWEIN Open red wine

<b>„Bischoffinger“ Spätburgunder</b> , trocken Q.b.A (Kaiserstuhl) <sup>K</sup> Ein kräftiger mit einer Tanninstruktur dazu vollmundig im Geschmack. Er ist bestens geeignet als Essensbegleiter zu Pasta-Gerichten, kräftigen Fleischgerichten und gereiftem Käse oder als Solist für jeden Anlass.	0,2 l	6,70 €
<b>„IL Mio“ Primitivo Puglia</b> , trocken IGT (Italien) <sup>K</sup> Typisch ist der fruchtige Charakter dieses Weines mit seinen leicht würzigen Akzent. Er ist dabei frisch und saftig er innert im Duft an dunkle Kirschen und zeigt ganz leichte würzige Noten.	0,2 l	6,30 €
<b>„IL Mio“ Merlot Terre Siciliane</b> , trocken IGT (Italien) <sup>K</sup> Intensiv beerige und fruchtige Aromen von Pflaume, Kirsche und Holunder begrüßen die Nase. Würzige Anklänge an Nelken und leicht erdige Töne runden das Bouquet ab.	0,2 l	6,30 €
<b>„Confini“ Chianti</b> , trocken D.O.C.G (Italien) <sup>K</sup> Verführerisch duftig und wunderbar saftig überzeugt dieser unkomplizierte Rotwein aus der Toskana mit ausgewogener Mineralik und zartem Tannin. Ein echter Allrounder und ein Genuss zu allerlei Fleisch- und Nudelgerichten.	0,2 l	6,90 €
<b>Lambrusco Dell `Emilia Dolce</b> , lieblich IGT (Italien) <sup>K</sup> Das feine Bukett ist fruchtig, mit blumiger Note. Am Gaumen süß, vollfruchtig mit ausgewogenen Tanninen. Ist ein perfekter Begleiter für alle Nudel-, Pizza- und Fleischgerichten.	0,2 l	5,50 €

# WEINE - WINE

## OFFENER ROSÉWEIN *Open rosé wine*

**„de Neuville“ Rosé de Loire, trocken IGT (Italien) <sup>κ</sup>**

0,2 l

6,50 €

*Leichter, delikater trockener Roséwein aus der Loire.*

*Im Munde sehr sanft mit einer wahrnehmbaren Note von Himbeeren und Erdbeeren. Perfekt als Aperitif und für Sommersalate sowie zu Kaninchengerichte.*

# PROSECCO

## FLASCHE PROSECCO *Bottle of prosecco*

**Villa Sandi „Blanc de Blanc“<sup>κ</sup>**

0,75 l

25,00 €

*Weißer Blüten, Zitrusfrüchte sowie Noten von Eisbonbons und reifen Birnen zeigen sich bei dem feinen italienischen Spumante.*

*Glas Prosecco*

0,1 l

3,50 €

# CHAMPAGNER

## FLASCHE CHAMPAGNER *Bottle of champagne*

**R de Ruinart Brut, herb (Frankreich)**

0,75 l

149,00 €

*Der Ruinart brut besticht durch seine goldgelbe Farbe, seinen schillernden Glanz und seine feine Perlung. Er hat eine zarte, frische und fruchtige Nase vorrangig von Birnen. Eine wundervolle Intensität umgibt diesen gut ausgeglichenen Wein.*

# WEISSWEIN - WHITE WINE

<b>Grüner Veltliner „vom Haus“</b> , trocken (Österreich) <sup>κ</sup> <i>Anfangs Kornähren, Hülsenfrüchte, Heublumen, dann der sortentypische Zitronenpfeffer, auch grünfrüchtige Ansätze, fein akzentuiert, leichtfüßig, verspielt, sehr ansprechend.</i>	0,75 l	28,00 €
<b>Sauvignon Blanc „Foliette“</b> A.C, trocken (Frankreich) <sup>κ</sup> <i>Helles Messing, sehr animierender Duft von frischem Heu und Pampelmusen, lebendige volle Frucht, rassig und ausgesprochen würzig.</i>	0,75 l	28,00 €
<b>Riesling „Alte Reben“</b> 100% Riesling, trocken (Österreich) <sup>κ</sup> <i>Aromen von Zitrusfrüchten, Pfirsich, Quitte und Mango, zudem würzig, kräuterige Noten und florale Akzente.</i>	0,75 l	32,00 €
<b>Muscadet Sèvre et Maine sur lie- „Le Master“</b> , trocken (Frankreich) <sup>κ</sup> <i>Aromen von Grapefruit, Jasmin, Akazie, Melonen- und Aprikosenkonfitüre mit einer bezaubernden und dominanten Frische.</i>	0,75 l	32,00 €
<b>„Toledana“ Gavi del Comune di Gavi</b> , trocken D.O.C.G (Italien) <sup>κ</sup> <i>Dichter, vielschichtiger Duft mit Aromen nach exotischen Früchten und Wiesenblumen. Im Geschmack dominiert der mineralische Schmelz.</i>	0,75 l	42,00 €
<b>„Buntsandstein“ Grauer Burgunder</b> , trocken (Pfalz) <sup>κ</sup> <i>Duftiges Bukett mit Aromen von exotischen Früchten. Guave, Papaya, Mango und Zuckermelone.</i>	0,75l	44,00 €
<b>Lugana „il Rivale 90/10“</b> , trocken D.O.C (Italien) <sup>κ</sup> <i>Mit reifer Birne und leicht exotischer Fruchtnoten, dezenter Holzanteil, reife Aprikosen- und Orangenesten. Im Geschmack vanillig-nussig.</i>	0,75 l	46,00 €

# ROTWEIN - RED WINE

<b>„Pfaffl „Zweigelt „vom Haus“, trocken (Österreich) <sup>K</sup></b> <i>Kirschfruchtig-pfeffriges Bukett, saftig am Gaumen und mit ausgewogenem, leicht würzigem Abgang.</i>	<b>0,75 l</b>	<b>29,00 €</b>
<b>„Doppio Passo“ Primitivo Salento IGT, halbtrocken (Italien) <sup>K</sup></b> <i>Tiefdunkler, weicher und vollmundiger Rotwein mit einem verführerischen Hauch von süßer Beerenfrucht.</i>	<b>0,75 l</b>	<b>27,00 €</b>
<b>„Cantalupi“ Salice Salentino Riserva, trocken DOC (Italien) <sup>K</sup></b> <i>Rote Früchte, Beeren- und Vanillearomen. Der kurze Barriqueaufenthalt lässt Aromen von reifen Kirschen und Schokolade wahrnehmen.</i>	<b>0,75 l</b>	<b>33,00 €</b>
<b>Le Éclats Coteaux du Languedoc trocken DOC (Frankreich) <sup>K</sup></b> <i>Betörendes Bukett von Früchten und Kräutern, östliche, mineralische Noten, Aromen von frischen Beeren, üppig im Saft, dabei von großer Eleganz.</i>	<b>0,75 l</b>	<b>36,00 €</b>
<b>Rosso di Montalcino trocken DOC (Italien) <sup>K</sup></b> <i>Holzwürzige Töne, Wahrnehmung von in Alkohol eingelegten Kirschen, gute Säure und daher sehr „süffig“.</i>	<b>0,75 l</b>	<b>38,00 €</b>
<b>„Succule“ Barbera d’Alba, trocken DOC (Italien) <sup>K</sup></b> <i>Ein Feuerwerk von Aromen und Gewürzen. Hier wird auf eindrucksvolle Weise das Potenzial dieser Rebsorte dargebracht.</i>	<b>0,75 l</b>	<b>39,00 €</b>
<b>„.....“ Black Print trocken DOC (Deutschland) <sup>K</sup></b> <i>Fruchtige und würzige Aromen von Kirsche, Brombeere, Schwarzer Johannisbeere, Schokolade, roter Paprika und Vanille.</i>	<b>0,75 l</b>	<b>49,00 €</b>

# ROSEWEIN

<b>Spätburgunder Blanc de Noir</b> <i>Mit Honigmelone und Orangenblüte. Seine knackige frische mit einem spritzer Limette belebt und erfrischend</i>	<b>0,75 l</b>	<b>32,00 €</b>
<b>„Aix“ Rosé - Provence A.O.C <sup>K</sup></b> <i>Ein duftender und ausgewogener Wein. AIX´s hypnotisierende lachsrosa Farbe zeigt die fruchtige Frische eines Premium Rosé. Die Nase ist lebhaft duftend, zart und jugendlich und bietet edle Noten von Wassermelone, Erdbeeren und Blumen.</i>	<b>0,75 l</b>	<b>38,00 €</b>

# LONGDRINKS

## LONGDRINKS UND HIGHBALLS

<b>Aperol Spritz</b> <sup>2,4,11</sup> <i>Prosecco, Aperol, Soda</i>	6,50 €	
<b>Cuba Libre</b> <sup>2,3,5,9,11,14</sup> <i>Limette, Havana 3 Jahre, Coca Cola</i>	7,00 €	
<b>Flying Hirsch</b> <sup>2,3,5,9,10,11,14</sup> <i>Jägermeister, Red Bull</i>	7,50 €	
<b>Hugo</b> <sup>2,11</sup> <i>Maison St-Germain, Prosecco, Minzblätter, Limette</i>	6,50 €	
<b>Moskau Mule</b> <i>Smirnoff Black Label Wodka, Thomas Henry Ginger Beer, Fever-Tree Premium Indian Tonic Water, Zitrone, Gurke,</i>	8,00 €	
<b>Whisky Cola Cola</b> <sup>2,3,5,9,11,14</sup> <i>Wahlweise mit :</i>	ab 7,00 €	
<i>Jack Daniel's Old No.7</i>	7,00 €	
<i>Jim Beam Kentucky Straight Bourbon</i>	7,50 €	
<b>Wodka Schweppes Bitter Lemon</b> <sup>2,4,5,6,9,10,11,G</sup> <i>Wahlweise mit :</i>	ab 7,00 €	
<i>Smirnoff Red Label Wodka</i>	7,00 €	
<i>Smirnoff Black Label Wodka</i>	7,50 €	
<i>Grey Goose Wodka</i>	9,00 €	
<i>Belvedere Wodka</i>	9,00 €	
<b>Gin Tonic</b> <sup>4,5,9,10,11</sup> <i>Wahlweise mit :</i>	ab 7,00 €	
<u>Gin</u>	<u>Tonic (Empfehlung)</u>	
<i>Tanqueray London Dry Gin</i>	<i>Schweppes Tonic Water</i>	7,00 €
<i>Hendrick's Gin</i>	<i>Fever-Tree Premium Indian Tonic Water</i>	9,00 €
<i>Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin</i>	<i>Fever-Tree Mediterranean Tonic Water</i>	10,50 €

Variationen auf Wunsch

# COCKTAILS

## COCKTAILS

<b>Caipirinha</b> <sup>5</sup> <i>Pitú Premium do Brasil Rum, Limette, brauner Zucker</i>	8,50 €
<b>Cosmopolitan</b> <i>Smirnoff Red Label Wodka, Cointreau, Lime Juice, Cranberrysaft</i>	8,50 €
<b>Gin Basil Smash</b> <i>Tanqueray London Dry Gin, Basilikum, Zitronensaft</i>	8,90 €
<b>Ginger Passion</b> <i>Smirnoff Red Label Wodka, Mandelsirup, Maracujasirup, frische Ingwer, Cranberrysaft</i>	7,90 €
<b>Ging Eva</b> <i>Tanqueray London Dry Gin, Creme de Cassis Likör, Pfirsichtlikör, Maracujasaft, Zitrone</i>	8,90 €
<b>Martini Cocktail</b> <i>Noilly Prat French Dry Vermouth, Tanqueray London Dry Gin</i>	8,50 €
<b>Mojito</b> <i>Limette, Zucker, frische Minze, Lime Juice, Havana Rum 3J., Soda</i>	8,50 €
<b>Roots Mai Tai</b> <i>Havana 3 J., Old Pascas Barbados Dark Rum 73 Mandelsirup, Zitronensaft</i>	9,50 €
<b>Sex on the Beach</b> <i>Smirnoff Red Label, Peachlikör, Cranberrysaft, Watermelon Likör, Zitronensaft, Ananassaft</i>	7,50 €
<b>Rosalinde</b> <i>Ramazzotti Rosato, Rhabarbersaft, frische Limette, Schweppes Tonic Water</i>	6,50 €
<b>White Russian</b> <i>Smirnoff Red Label, Kahlúa, Sahne</i>	8,50 €
<b>Long Island Ice Tea</b> <i>Havana 3 J., Smirnoff Red Label, El Jimador Blanco, Trippel sec., Limettensaft, Coca Cola</i>	10,90 €
<b>Urban Code</b> <i>Tanqueray London Dry Gin, Brombeerenlikör, Zitronensaft, Cranbeerysaft</i>	8,50 €
<b>Dark &amp; Stormy</b> <i>Goslings Rum, frische Limettensaft, Ginger Beer</i>	8,50 €

Diverse Cocktails auf Anfrage



# COCKTAILS

## SOUR COCKTAILS

**Whisky Sour** <sup>14</sup> 7,90 €  
*Four Roses Bourbon, Zuckersirup, Zitronensaft*

**Aperol Sour** 7,90 €  
*Aperol, Zitrone, Zucker*

**Vodka Sour** 7,90 €  
*Smirnoff Wodka Black Label, Zitrone, Zucker, Eiweiß*

**Whisky Sour** 7,90 €  
*Four Roses Bourbon Whisky, Zitrone, Zucker, Eiweiß, Four Roses*

**Spring Sour**  
*Maison St-Germain, frische Limettensaft, Apfelsaft (Trüb)*

*Diverse sour Cocktails auf Anfrage*

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

*Virgin cocktails*

**Ipanema** <sup>2,4,5</sup> 5,90 €  
*Limette, Rohrzucker, Schweppes Ginger Ale*

**Moskito** <sup>2,4,5</sup> 5,90 €  
*Frische Minze, Limette, Rohrzucker, Schweppes Ginger Ale*

**Fruchtbombe** <sup>1,2,5,7,9,10</sup> 6,50 €  
*Kirschsafft, Ananassaft, Zitronensaft, Kirschsirup*

**Mag & Soda** 6,50 €  
*Maracujasirup, Apfelsaft (Trüb), Gurke, Soda*

**Almcruser** 5,90 €  
*Orangensaft, Maracujasaft, Mandelsirup, Kirschsafft*

**Grape & Soda** 6,50 €  
*Grapefruit Limonade, frischer Limettensaft, Soda*

*Diverse alkoholfreie Cocktails auf Anfrage.*

**KENNZEICHNUNG ÜBER ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE**

*Labelling on allergens and additives*

**ALLERGENE**

*ALLERGENS*

<i>A</i>	<i>enthält Soja</i>
<i>B</i>	<i>enthält Milch ohne Laktose</i>
<i>B+</i>	<i>enthält Milch und Laktose</i>
<i>C</i>	<i>enthält Ei</i>
<i>D</i>	<i>enthält Sesamsamen</i>
<i>E</i>	<i>enthält Erdnüsse</i>
<i>F</i>	<i>enthält Senf</i>
<i>G</i>	<i>enthält glutenhaltiges Getreide: (w) = Weizen, (g) = Gerste, (r) = Roggen, (h) = Hafer</i>
<i>H</i>	<i>enthält Schalenfrüchte</i>
<i>I</i>	<i>enthält Fisch</i>
<i>J</i>	<i>enthält Sellerie</i>
<i>K</i>	<i>enthält Schwefeldioxid und Sulphite</i>
<i>L</i>	<i>enthält Krebstiere</i>
<i>M</i>	<i>enthält Weichtiere</i>
<i>N</i>	<i>enthält Lupine</i>
<i>O</i>	<i>enthält Stärke</i>
<i>P</i>	<i>enthält Nüsse</i>

**ZUSATZSTOFFE**

*ADDITIVES*

<i>1</i>	<i>Konservierungsstoffe</i>
<i>2</i>	<i>Farbstoffe</i>
<i>3</i>	<i>Koffein/Teein</i>
<i>4</i>	<i>Chinin</i>
<i>5</i>	<i>Süßungsmittel</i>
<i>6</i>	<i>Antioxidationsmittel</i>
<i>7</i>	<i>Geschmacksverstärker</i>
<i>8</i>	<i>Phenylalaninquelle (Milchweiß, bei Fleischerzeugnissen)</i>
<i>9</i>	<i>Aromastoffe</i>
<i>10</i>	<i>Säuerungsmittel</i>
<i>11</i>	<i>Alkohol</i>
<i>12</i>	<i>Gelatine (Rind)</i>
<i>13</i>	<i>geschwefelt</i>
<i>14</i>	<i>geschwärzt</i>
<i>15</i>	<i>gewachst</i>