BAMBOO

THE FOOD MARKET

Liebe Gäste,

herzlich Willkommen im Restaurant Bamboo! Genießen Sie das Gefühl eines kulinarischen Festivals. Mit bunten tibetischen Fahnen. Einem Platz unter dem Glücksknoten. Und dem verführerischen Duft asiatischer Küche.

Hier im Herzen Asiens gehen Sie selbst auf Tasting-Tour an unseren Food-Inseln und lassen sich mit erlesenen Getränken verwöhnen!

Enjoy the taste of Asia!

Buffetpreis Erwachsene	**43,00**
Buffetpreis Kinder bis 11 Jahre	**19,00**

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer.

Unsere Aperitifempfehlung für den gelungenen Start Ihrer Tasting-Tour

Our aperitif recommendation for a successful start to your tasting tour
Ons aperitiefadvies voor een geslaagde start van je proeverij
Notre recommandation d'apéritif pour bien commencer votre tour de dégustation

Deja-vu Wild Berry [9] Deja-vu Aperitif, Wild Berry Deja vu aperitif,wild berry Deja vu aperitief,wilde bes Apéritif déjà vu, baies des bois	0,15l	8,50
Passion Breeze [4] Malibu, Maracujanektar Malibu, passion fruit nectar Malibu, passievruchtnectar Malibu, nectar de maracuja	0,2l	9,50

Alkoholfrei

non-alcoholic | alcoholvrij | sans alcool

Rose & Mary [4,8] Martini Vibrante, Rosensirup, Cranberry Nektar alkoholfreier Sekt Martini Vibrante, rose syrup, cranberry nectar non-alcoholic sparkling wine Martini Vibrante, rozensiroop, veenbessennectar alcoholvrije mousserende wijn Martini Vibrante, sirop de rose, nectar de cranberry vin mousseux sans alcool	0,2l	8,00

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer.

Unsere Sommelière Romana Echensperger

Romana Echensperger war bereits als Chef Sommelière in verschiedenen Spitzenrestaurants tätig und hat als eine von nur 419 Weinexperten weltweit die exklusive Ausbildung zur Master of Wine absolviert – die höchste Auszeichnung, die in der Weinwelt erreicht werden kann!

Für das Restaurant Bamboo hat die erfahrene Weinkennerin eine Auswahl erlesener und genussvoller Tropfen zusammengestellt, die Ihren Abend zu einem unvergesslichen Weingenuss werden lassen.

Hier finden Sie außergewöhnliche Weinentdeckungen genauso wie beliebte Klassiker und Rebsorten mit besonderer Note, die die asiatische Genusswelt gekonnt umspielen.

Genießen Sie die besondere Vielfalt und die ausgewählten Empfehlungen von Romana Echensperger und lassen Sie sich von der charmanten Weinkarte unserer Sommelière inspirieren!

Wein und asiatische Küche

Asiatische Länder sind für ihre Gewürzküche bekannt.
Die dortigen Speisen werden gerne kräftig mit vielfältigen Gewürzen und Mischungen wie Curry oder Garam Masala gegart. Hinzu kommen süßsaure Komponenten, Sojasoße und vor allem die Schärfe von Pfeffer und Chilischoten.

In diesen Ländern wird Schärfe besonders geschätzt und so ist dort die Weinauswahl häufig darauf ausgerichtet, die Schärfe noch zu verstärken. Es kommen daher Weine mit viel Säure, Tannin und Alkohol als Essensbegleiter in Betracht, wie etwa ein knackiger Sauvignon Blanc, ein kräftiger Bordeaux oder ein Agliancio.

Europäische Genießer reagieren oft empfindsamer auf Schärfe.
Daher sind Weine, die die Schärfe mildern für diese Weinfreunde meist die bessere Wahl. Die idealen Speisebegleiter verfügen dann über eine dezente Süße und eine ausgeprägte Aromatik, wie etwa ein feinherber Riesling, ein fruchtiger Gewürztraminer oder ein nicht zu trockener Rosé. Auch trockene Weißweine können die Schärfe mit kräftigem Körper oder cremiger Textur ausgleichen, wie etwa ein vollmundiger Grauburgunder oder Chardonnay. Ebenso sollten Sie einmal neue Entdeckungen zu den Gerichten verkosten. Wie wäre es mit einem Viognier aus Australien?

Ein Rotwein sollte saftig und mundfüllend sein und über geschmeidige Tannine verfügen, um die Würzigkeit der Gerichte aufzufangen. Zum Beispiel ein Primitivo oder Nero d'Avola aus Süditalien, ein Tempranillo aus Spanien oder ein Shiraz aus Australien empfehlen sich hier als wunderbare Begleiter der asiatischen Kulinarik.

Romana Echensperger

Master of Wine

Inhalt Seite

Aperitifs & Sherry	6	Heiße Getränke	17
Schaumwein, Champagner	6	Food – China	18
Weinpaket	7	Food – Vietnam	19
Weißwein offen	8	Food – Vietnam	20
Rotwein offen	9	Live-Cooking	21
Roséwein offen / in der Flasche	10	Food – Japan	22
Weißwein in der Flasche	11	Brotstation	23
Rotwein in der Flasche	12	Dessert	24
Alkoholfreie Weine	13	Sossen	25
Spirituosen	14	Kinderbuffet	26
Long Drinks	15	Candystation	27
Alkoholfreie Getränke	16	Glutenfreie Speisen	28
Bier	16	Laktosefreie Speisen	29

Aperitifs

Martini Bianco [10]	5 cl	5,50
Martini Rosso [4,10]	5 cl	5,50
Martini Extra Dry [10]	5 cl	5,50
Aperol Spritz [4, 10] Aperol, Sekt, Soda Water, Orange	0,2 l	11,00
Passion Breeze [4] Malibu, Maracujanektar	0,2 l	9,50
Deja-vu Wild Berry Deja-vu Aperitif, Wild Berry	0,15 l	8,50

Aperitifs Alkoholfrei

Vibrante Diary [4, 8] Martini Vibrante, Limettensaft, Ginger Beer	0,2 l	8,00
Rose & Mary [4,8] Martini Vibrante, Rosensirup, Cranberry Nektar alkoholfreier Sekt	0,2 l	8,00
Orange Spritz [4, 8] Alkoholfreier Sekt, Orange Spritz Sirup, Sodawasser	0,2 l	8,50

Sherry

Sandeman Dry Seco [8]	5 cl	5,50
Sandeman Medium Dry [8]	5 cl	5,50
Sandeman Medium Sweet [8]	5 cl	5,50

Schaumwein

Glera Frizzante „Corte delle Rose“ °	0,1 l	8,00
Borgo Molino / Venetien, Italien	0,75 l	39,00
Ein fruchtiger und leicht schäumender Prickler mit dezenten Aromen von Limetten und gelben Früchten.		
Cava Reserva Brut Nature °	0,1 l	10,50
Brut Nature / Jané Ventura / Penedès, Spanien	0,75 l	56,00
Ein fein schäumender Cava mit Aromen von Limettenschale, Mandarine, weißen Blüten, Brioche und Toast.		
Motivo Rosé Extra Dry Vino Spumante °	0,1 l	9,50
Borgo Molino / Venetien, Italien	0,75 l	56,00
Fruchtbetont, fein und nachhaltig schäumend mit intensiven Aromen von roten, saftigen Beeren.		

Champagner

„Grand Cru“ / Blanc de Blancs /	0,1 l	14,50
Jean Pernet / Champagne °	0,75 l	105,00
Feiner Aperitif-Champagner mit animierender Säure und feinen Briochearomen.		
„R“ de Ruinart Brut °	0,75 l	150,00
Feinperliger, erstklassiger Champagner, der ein unwiderstehliches Parfum am Gaumen hinterlässt.		
Ruinart Rosé Brut °	0,75 l	199,00
Ein feinfruchtiger, duftiger und erstklassiger Rosé-Champagner		
Ruinart Blanc de Blancs Brut °	0,75 l	199,00
Hochkarätiger Champagner nur aus Chardonnay-Trauben. Besonders feinperlig, animierend und nachhaltig.		

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer.
Wein ist ein lebendiges Naturprodukt, je nach Verfügbarkeit können die Jahrgänge variieren. Bei Fragen hilft Ihnen der Service gerne weiter.
° Alle Weine können produktionsbedingt Sulfite, Ei & Milch enthalten.

Bamboo-Weinpaket

2 Gläser Wein 0,2 l + 1 Flasche Wasser 0,75l **Paketpreis 23,50**

Wählen Sie aus folgenden Weinen:

Weißwein:

2022 Grauburgunder Kabinett trocken °

Weingut Salwey, Baden

Roséwein

2023 Rosé Saignée °

Weingut Pflüger, Pfalz

Rotwein

2020 Rioja Crianza / Tempranillo °

Rioja, Spanien

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer.
Wein ist ein lebendiges Naturprodukt, je nach Verfügbarkeit können die Jahrgänge variieren. Bei Fragen hilft Ihnen der Service gerne weiter.
° Alle Weine können produktionsbedingt Sulfite, Ei & Milch enthalten.

Weißweine offen

„Flor de Vetus“ Verdejo trocken 2025 ° 0,2 l 8,50
Bodega Vetus 0,75 l 33,00
Rueda, Spanien

Ein knackig-frischer und trockener Weißwein mit leichtem Körper und Aromen von Melone, Stachelbeeren und Wiesenkräutern.

Riesling feinherb 2025 ° 0,2 l 9,00
Weingut Dr. Loosen 0,75 l 36,00
Mosel, Deutschland

Unser Joker-Wein, der mit seiner feinfruchtigen Art, frischen Frucht und leichtem Körper ideal zu vielen unserer asiatischen Speisen passt.

Terra Fusca Sauvignon Blanc 2025 G, ° 0,2 l 10,00
Weingut Russbach 0,75 l 38,00
Rheinhessen

Ein Wein mit perfektem Sauvignon Blanc-Aroma. Er duftet nach Johannis und Stachelbeeren. Der Kalksteinboden -Terra Fusca- bereichert den Wein, mit einem unnachahmlichen Mineralton.

Chardonnay trocken 2025 ° 0,2 l 9,50
Borgo Molino 0,75 l 38,00
Venetien, Italien

Eine eher fruchtige Interpretation des Chardonnays, die ohne Holzfassausbau auskommt. Aromen von Melone, Zitrusfrüchte und mit zart buttrigem Hauch.

Grauburgunder Kabinett trocken 2025 ° 0,2 l 10,50
Weingut Salwey 0,75 l 40,00
Baden, Deutschland

Ein mittelkräftiger, rauchig-würziger Weißwein mit moderater Säure und Aromen von gelben Früchten und schwarzem Pfeffer.

Mount Riley Sauvignon blanc 2025 G, * 0,2 l 10,50
Mount Riley 0,75 l 41,00
Marlborough, Neuseeland

Das Bouquet zeigt Aromen von gemähtem Gras, gemahlenen Kräutern, Stachelbeeren und Zitrusfrüchten. Eine Vielzahl von Aromen verbinden sich mit klaren Säuren, um einen Wein voller Lebendigkeit und Fruchtreinheit zu bieten.

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer.
Wein ist ein lebendiges Naturprodukt, je nach Verfügbarkeit können die Jahrgänge variieren. Bei Fragen hilft Ihnen der Service gerne weiter.
° Alle Weine können produktionsbedingt Sulfite, Ei & Milch enthalten.

Rotweine offen

Primitivo trocken 2022 ˚
Luccarelli
Apulien, Italien
Ein mittelkräftiger Rotwein mit reifen Aromen von Pflaume, Sauerkirschen, süßen Gewürzen und einem saftigen Tanningerüst.

0,2 l	9,00
0,75 l	34,00

Rioja Crianza / Tempranillo 2020 ˚
Bodegas Izadi
Rioja, Spanien
Ein vollmundiger Rotwein mit mundfüllend-samtigem Tanningerüst und Aromen von reifen roten Beeren und Vanille.

0,2 l	10,50
0,75 l	37,00

Cabernet Sauvignon / Merlot 2019 ˚
Château Beau Valet
Bordeaux, Frankreich
Ein kräftiger und gut strukturierter Rotwein mit Aromen von Cassis, Kirschen, Zedernholz und einem Hauch von Vanille.

0,2 l	9,50
0,75 l	39,00

„Y-Series“ Shiraz trocken 2019 ˚
Yalumba
Barossa Valley, Australien
Ein kräftiger Rotwein mit reifen Aromen von Pflaumen, Schokolade, schwarzem Pfeffer und einem Hauch Vanille.

0,2 l	11,00
0,75 l	48,00

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer.
Wein ist ein lebendiges Naturprodukt, je nach Verfügbarkeit können die Jahrgänge variieren. Bei Fragen hilft Ihnen der Service gerne weiter.
˚ Alle Weine können produktionsbedingt Sulfite, Ei & Milch enthalten.

Roséwein offen

Rosé Saignée 2025 °
Weingut Pflüger
Pfalz, Deutschland
Ein feiner, saftiger Rosé. Zarte Aromen von Süßkirsche und roten Beeren in der Nase. Am Gaumen animieren Frucht und Mundfülle zum nächsten Schluck.

0,2 l	8,50
0,75 l	35,00

Girofle IGP Rosato 2023 G, °
Weingut Garofano
Apulien, Italien
Dieser Roséwein vom östlichen Zipfel Italiens besticht durch seinen aromatischen Duft nach Erdbeeren und Waldmeister. Den Gaumen erfreut er mit seidig frischen Gerbstoffen.

0,75 l	42,00

Roséwein in der Flasche

Miraval Rosé 2023 °
Cinsault / Syrah / Grenache
Château Miraval Jolie-Pitt & Perrin
Côtes de Provence, Frankreich
Ein würziger, trockener und feinfruchtiger Rosé mit Aromen von dunklen Beeren, mediterranen Kräutern und mineralischem Eindruck.

0,75 l	54,00

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer.
Wein ist ein lebendiges Naturprodukt, je nach Verfügbarkeit können die Jahrgänge variieren. Bei Fragen hilft Ihnen der Service gerne weiter.
° Alle Weine können produktionsbedingt Sulfite, Ei & Milch enthalten.

Weißwein in der Flasche

Nekeas Chardonnay 2025 * 0,75 l 39,00
Bodegas Nekeas
Navarra, Spanien

Blassgoldene Farbtöne. Ananas und Mango in Verbindung mit frischen Vanilletönen. Im Nachhall würzige Toasttöne mit Vanille und Quitten.

Vernaccia di San Gimignano trocken 2025 ° 0,75 l 39,00
Giovanni Panizzi
Toskana, Italien

Ein trockener Weißwein mit moderater Säure, Aromen von Limette, Aprikose, Minze und mineralischem Eindruck im Nachhall.

Pinot Bianco 2025 ° 0,75 l 42,00
Girlan
Südtirol, Italien

Moderat in Säure und Aromenintensität umschmeichelt dieser Pinot Bianco mit cremiger Textur jeden Gaumen.

Grüner Veltliner 2025 ° 0,75 l 42,00
Fred Loimer
Kamptal, Österreich

Ein mittelkräftiger Weißwein mit zurückhaltenden Aromen von gelben Früchten, grünem Pfeffer, trocken und mit moderater Säure.

Lugana 2025 ° 0,75 l 45,00
Pratello
Lombardei, Italien

Der Publikumsliebling für alle, die schon einmal am Gardasee waren. Ein saftiger Weißwein mit Aromen von weißen Blüten, Holunder und feiner Salzigkeit im Finish.

Sancerre Vieilles Vignes 2025 ° 0,75 l 65,00
Sauvignon-Blanc, Domaine Jean-Max Roger
Loire, Frankreich

Ein eleganter, trockener Sauvignon Blanc mit moderat frischer Säure, cremiger Textur, dicht gewobenen und dezent vegetabilen Aromen.

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer.
Wein ist ein lebendiges Naturprodukt, je nach Verfügbarkeit können die Jahrgänge variieren. Bei Fragen hilft Ihnen der Service gerne weiter.
° Alle Weine können produktionsbedingt Sulfite, Ei & Milch enthalten.

Rotwein in der Flasche

Valpolicella „Lucchine“ 2022 ° 0,75 l 36,00

Tedeschi

Venetien, Italien

Ein süffiger und kirschfruchtiger „Valpo“ – für alle Weinfreunde, die weniger Gerbstoff und mehr Frucht schätzen.

Malbec Reserve 2021 G, ° 0,75 l 42,00

Domaine Bousquet – Argentinien

Ein ausgewogener und eleganter Wein mit intensiven Aromen von schwarzen Früchten, Feige und Schokolade.

Côtes du Rhône 2021 ° 0,75 l 39,00

Syrah / Grenache / Mourvedre

Familie Perrin

Rhône, Frankreich

Ein saftiger, mittelkräftiger Rotwein mit Aromen von reifen Süßkirschen, weißem Pfeffer, mediterranen Kräutern und einem geschmeidigen Tanningerüst.

Nero d’ÁCusumano 2021 ° 0,75 l 40,00

Sizilien, Italien

Bordeaux-Rebsorten geben diesem Wein sein klar strukturiertes Tanningerüst, hinzu kommen saftige Aromen von Kirschen, Brombeeren und Kräutern.

Poggio ai Ginepri 2021° 0,75 l 46,00

Cabernet Sauvignon / Syrah / Merlot

Argentiera

Toskana, Italien

Bordeaux-Rebsorten geben diesem Wein sein klar strukturiertes Tanningerüst, hinzu kommen saftige Aromen von Kirschen, Brombeeren und Kräutern.

Sió 2017 ° 0,75 l 59,00

Manto Negro / Cabernert Sauvignon / Syrah

Bodega Ribas

Mallorca, Spanien

Ein mittelkräftiger Rotwein mit reifen Aromen von Kirschen, schwarzen Johannisbeeren, Minze und fein-griffigem Tanningerüst.

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer.
Wein ist ein lebendiges Naturprodukt, je nach Verfügbarkeit können die Jahrgänge variieren. Bei Fragen hilft Ihnen der Service gerne weiter.
° Alle Weine können produktionsbedingt Sulfite, Ei & Milch enthalten.

Alkoholfreie Weine in der Flasche

Short Street Shiraz Alkoholfrei rot ° 0,75 l 34,00

Südafrika

Genießen Sie das Spiel von roten und dunklen Beeren, darunter saftige Heidelbeeren, reife Schwarze Johannisbeeren und köstliche Brombeeren. Begleitet werden diese fruchtigen Noten von einem Hauch von Würze, der durch feine Nuancen von Zimt und schwarzem Tee bereichert wird.

Weisswein Cuvee Alkoholfrei ° 0,75 l 38,00

Weingut Karl Pfaffmann

Pfalz | Deutschland

Die Weisswein Cuvée alkoholfrei von Karl Pfaffmann überzeugt mit frischer, zitrischer Aromatik. Die blumig-duftige Nase verspricht ein spritziges und erfrischendes Geschmackserlebnis, ideal für Genussmomente ohne Alkohol. Das Weingut in der Pfalz ist bekannt für die sorgfältige Selektion ausgesuchter Rebsorten und bietet mit dieser Cuvée eine elegante Alternative zu klassischen Weißweinen, die trotz des Verzichts auf Alkohol vollen Geschmack entfaltet.

Vendome ROSE Alkoholfrei moussierend ° 0,75 l 41,00

Frankreich

Dieser Wein ist hellrosa in der Farbe mit dezenten Reflexen von Granatapfel. In der Nase kommen expressive Aromen von roten Beeren, Himbeere, schwarzer Johannisbeere und Anklänge von Zitrusfrüchten hervor.

Russbach Rheinhessen Rivaner Zero Alkoholfrei ° 0,75 l 41,00

Weingut Russbach

Rheinhessen | Deutschland

Mit dem Rivaner Zero - Alkoholfrei präsentiert das Weingut Russbach nun seinen ersten alkoholfreien Wein. Der Rivaner Zero zeigt schon in der Nase herrliche Fruchtaromen, die an Pfirsiche, Äpfel und Zitronenzesten erinnern. Am Gaumen ein feines Zusammenspiel von fruchtiger Frische und einer leichten Restsüße.

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer.
Wein ist ein lebendiges Naturprodukt, je nach Verfügbarkeit können die Jahrgänge variieren. Bei Fragen hilft Ihnen der Service gerne weiter.
° Alle Weine können produktionsbedingt Sulfite, Ei & Milch enthalten.

Spirituosen

Asia Spezialitäten

Lycheewein °	4 cl	4,50 €
Sake heiß °	4 cl	4,50 €
Pflaumenwein °	4 cl	4,50 €

Whisky

Johnnie Walker Red Label [00]	4 cl	7,50 €
Jack Daniel's Old No. 7	4 cl	7,00 €

Brandy/Cognac

Hennessy V.S.	4 cl	9,50 €

Bitter

Fernet Branca	4 cl	7,00 €
Averna	4 cl	7,00 €
Ramazzotti	4 cl	7,00 €

Aquavit

Aalborg Jubiläums Aquavit	4 cl	8,50 €

Spirits

Absolut Vodka	4 cl	7,50 €
Havanna 3 Years Rum	4 cl	7,00 €
José Cuervo Especial	4 cl	7,00 €

Likör

Amaretto Disaronno	4 cl	7,00 €
Grand Marnier Cordon Rouge	4 cl	7,00 €

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer.
Wein ist ein lebendiges Naturprodukt, je nach Verfügbarkeit können die Jahrgänge variieren. Bei Fragen hilft Ihnen der Service gerne weiter.
° Alle Weine können produktionsbedingt Sulfite, Ei & Milch enthalten.

Longdrinks

Long Drinks

Campari Orange [4]	0,2 l	9,50 €
Gin Tonic [2, 3, 13]	0,2 l	10,50 €
Vodka Lemon [2, 3, 13]	0,2 l	10,50 €
Vodka Orange [2, 3, 13]	0,2 l	10,50 €
Whisky Cola [4, 12]	0,2 l	10,50 €
Rum Cola [4, 12]	0,2 l	10,50 €

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola [4, 12]	0,2 l	3,30
Coca-Cola Zero [3, 4, 5, 12, 14]	0,2 l	3,30
Fanta [1, 2, 3]	0,2 l	3,30
Sprite	0,2 l	3,30
Mezzo Mix [1, 2, 3, 4, 12]	0,2 l	3,30
Schweppes Tonic Water [2, 3, 13]	0,2 l	4,00
Schweppes Bitter Lemon [2, 3, 13]	0,2 l	4,00
Schweppes Ginger Ale [4]	0,2 l	4,00
Schweppes Original Wild Berry [6]	0,2 l	4,00
Eistees		
Fuze Tea Schwarzer Tee Pfirsich Hibiskus [3, 16]	0,25 l	4,00
Fuze Tea Schwarzer Tee Zitrone [3, 16]	0,25 l	4,00
Säfte und Schorlen		
ViO Schorle Johanisbeere [2]	0,25 l	3,90
Vaihinger Apfelschorle [2]	0,33 l	3,90
Fruchtsäfte und Nektare von Vaihinger [2]	0,2 l	3,80
Mineralwasser		
Apollinaris Selection	0,25 l	3,10
	0,75 l	7,70
ViO Still	0,25 l	3,10
	0,75 l	7,70

Bier

Fassbier		
Gaffel Kölsch [15]	0,2 l	3,00
Alster [1, 2, 3, 15]	0,2 l	2,80
Heineken [15]	0,25 l	3,90
Flaschenbiere		
Singha [15]	0,33 l	5,00
Kirin Ichiban [15]	0,33 l	5,00
Tsingtao [15]	0,33 l	5,00
Franziskaner Kristallweizen [15]	0,5 l	5,80
Franziskaner Hefeweizen [15]	0,5 l	5,80
Franziskaner Hefeweizen Dunkel [15]	0,5 l	5,80
Franziskaner alkoholfrei [15]	0,33 l	4,60
Gaffel Kölsch, alkoholfrei [15]	0,33 l	3,80
Malzbier [4, 15]	0,33 l	3,60

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer.

Heiße Getränke

Kaffee Crème [12]	3,30
Milchkaffee [12, 17]	4,00
Cappuccino [12]	3,80
Latte Macchiato [12, 17]	4,00
Espresso [12]	2,70
Doppelter Espresso [12]	4,90
Espresso macchiato [12, 17]	3,60
Entkoffeinierter Kaffee [12]	3,20
Heiße Schokolade	3,30
Matcha Latte [12, 17]	4,50
Tasse Tee	2,70

- Royal Earl Grey
- Sencha Senpai
- Jasmine Tin Yuan
- Red fruit Flash
- Smooth Mint

FOOD

CHINA

Glasnudelsalat mit Shiitake, Karotte und Soja-Dressing [M]
Glass noodle salad with shiitake mushrooms, carrots and soy dressing
Glasnoedelsalade met shiitake, wortel en sojadressing
Salade de vermicelles de soja aux shiitakés, carottes et vinaigrette au sojaé

Chinesischer Gurkensalat mit Reisessig und Chili [M]
Chinese cucumber salad with rice vinegar and chilli
Chinese komkommersalade met rijstazijn en chili
Salade chinoise de concombres au vinaigre de riz et au piment

Szechuan-Rindfleisch kalt aufgeschnitten mit Chiliöl [I,M]
Cold sliced Szechuan beef with chilli oil
Koud gesneden Szechuan-rundvlees met chili-olie
Tranches froides de bœuf du Sichuan à l'huile pimentée

Gedämpfte Garnelen-Dumplings [C,I,F,M]
Steamed prawn dumplings
Gestoomde garnalendumplings
Boulettes de crevettes cuites à la vapeur

Sesam-Hähnchenstreifen kalt mariniert mit Ingwer [F,I,M]
Sesame chicken strips cold marinated with ginger
Koud gemarineerde sesam-kipreepjes met gember
Lanières de poulet au sésame marinées à froid avec du gingembre

Rindfleischstreifen in schwarzer Bohnen-Sauce mit Frühlingszwiebeln [I,M]
Beef strips in black bean sauce with spring onions
Reepjes rundvlees in zwarte bonensaus met lente-uitjes
Lanières de bœuf à la sauce aux haricots noirs et aux oignons nouveaux

Knusprige Ente mit Hoisin-Sauce und Pak Choi [F,I,M]
Crispy duck with hoisin sauce and pak choi
VKnapperige eend met hoisinsaus en paksoi
Canard croustillant avec sauce hoisin et pak choï

Mapo Tofu mit fermentierter Bohnenpaste und Szechuanpfeffer [I,M]
Fried jasmine rice with egg, spring onions and sesame seeds
Gebakken jasmijnrijst met ei, lente-uitjes en sesamzaadjes
Riz jasmin frit avec œuf, oignons nouveaux et sésame

Gebratener Jasminreis mit Ei, Lauchzwiebeln und Sesam [A,F,I,M]
Fried jasmine rice with egg, spring onions and sesame seeds
Gebakken jasmijnrijst met ei, lente-uitjes en sesamzaadjes
Riz jasmin frit avec œuf, oignons nouveaux et sésame

Änderungen der Speisenauswahl nach Marktangebot vorbehalten. Eine Auflistung der in den Speisen enthaltenen Allergene erhalten Sie gerne von unseren Service-Mitarbeitern.

FOOD

THAILAND

Papayasalat mit Limette, Erdnüssen und Palmzucker [H]
Papaya salad with lime, peanuts and palm sugar
Papajasalade met limoen, pinda's en palmsuiker
Salade de papaye au citron vert, cacahuètes et sucre de palme

Larb Gai – lauwarmer Hähnchensalat mit Minze und Limette [M]
Larb Gai – warm chicken salad with mint and lime
Larb Gai – lauwwarme kipsalade met munt en limoen
Larb Gai – salade de poulet tiède à la menthe et au citron vert

Glasnudelsalat mit Garnelen, Chili und Koriander [C,M]
Glass noodle salad with prawns, chilli and coriander
Glasnoedelsalade met garnalen, chili en koriander
Salade de vermicelles aux crevettes, piment et coriandre

Mango-Gurkensalat mit Fischsauce und Koriander [B]
Mango and cucumber salad with fish sauce and coriander
Mango-komkommersalade met vissaus en koriander
Salade de mangue et concombre à la sauce de poisson et à la coriandre

Gebratene Hähnchenspieße Satay mit Erdnusssauce [H,M]
Fried chicken satay skewers with peanut sauce
Gebakken kipspiesjes Satay met pindasaus
Brochettes de poulet satay grillées à la sauce aux cacahuètes

Grünes Thai-Curry vom Huhn mit Kokosmilch und Thai-Basilikum [M]
Green Thai chicken curry with coconut milk and Thai basil
Groene Thaise kerrie van kip met kokosmelk en Thaise basilicum
Curry vert thaï au poulet avec lait de coco et basilic thaï

Rotes Thai-Curry mit Marktgemüse und Zitronengras [M]
Red Thai curry with market vegetables and lemongrass
Rode Thaise kerrie met groenten van de markt en citroengras
Curry rouge thaï avec légumes du marché et citronnelle

Gebratene Garnelen mit Knoblauch, Chili und Koriander [C,M]
Fried prawns with garlic, chilli and coriander
Gebakken garnalen met knoflook, chili en koriander
Crevettes sautées à l'ail, au piment et à la coriandre

Pad Kra Pao vom Rind mit Thai-Basilikum und Chili [I,M]
Pad Kra Pao beef with Thai basil and chilli
Pad Kra Pao van rundvlees met Thaise basilicum en chili
Pad Kra Pao au bœuf avec basilic thaï et

Änderungen der Speisenauswahl nach Marktangebot vorbehalten. Eine Auflistung der in den Speisen enthaltenen Allergene erhalten Sie gerne von unseren Service-Mitarbeitern.

FOOD

JAPAN

Edamame mit Meersalz [M]
Edamame with sea salt
Edamame met zeezout
Edamame au sel marin

Wakame-Gurkensalat mit Sesam [F]
Wakame cucumber salad with sesame seeds
Wakame-komkommersalade met sesam
Salade de wakame et concombre au sésame

Tataki vom Thunfisch mit Ponzu-Sauce [A,M]
Tuna tataki with ponzu sauce
Tataki van tonijn met ponzu-saus
Tataki de thon à la sauce ponzu

Hähnchen-Gyoza kalt serviert mit Soja-Dip [F,I,M]
Chicken gyoza served cold with soy dip
Kip-gyoza koud geserveerd met sojadip
Gyoza de poulet servis froids avec une sauce soja

Japanischer Kartoffelsalat mit Ei und Sesam-Dressing [A,F]
Japanese potato salad with egg and sesame dressing
Japanse aardappelsalade met ei en sesamdressing
Salade de pommes de terre japonaise avec œuf et vinaigrette au sésame

Sushivariation [B,C,D,F,I,M]
Sushi variation
Sushi-variatie
Assortiment de sushis

Teriyaki-Hähnchen mit Frühlingszwiebeln und Sesam [F,I,M]
Teriyaki chicken with spring onions and sesame seeds
Teriyaki-kip met lente-uitjes en sesam
Poulet teriyaki aux oignons nouveaux et sésame

Gebratener Lachs mit Miso-Butter [B,D,M]
Fried salmon with miso butter
Gebakken zalm met misoboter
Saumon poêlé au beurre miso

Udon-Nudeln mit Tempura-Gemüse [A,I,M]
Udon noodles with tempura vegetables
Udonnoedels met tempuragroenten
Nouilles udon aux légumes tempura

Yakisoba mit Gemüse, Ingwer und Sojasauce [I,M]
Yakisoba with vegetables, ginger and soy sauce
Yakisoba met groenten, gember en sojasaus
Yakisoba aux légumes, gingembre et sauce soja

Änderungen der Speisenauswahl nach Marktangebot vorbehalten. Eine Auflistung der in den Speisen enthaltenen Allergene erhalten Sie gerne von unseren Service-Mitarbeitern.

FOOD

VIETNAM

Bun Bo Salat mit Rindfleisch, Reisnudeln und Kräutern [I,M]
Bun Bo salad with beef, rice noodles and herbs
Bun Bo-salade met rundvlees, rijstnoedels en kruiden
Salade Bun Bo avec bœuf, nouilles de riz et herbes

Glasnudelsalat mit Garnelen, Mango und Chili [C,M]
Glass noodle salad with prawns, mango and chilli
Glasnoedelsalade met garnalen, mango en chili
Salade de nouilles transparentes avec crevettes, mangue et pimenti

Reispapierrollen mit Schweinebauch, Kräutern und Limette [M]
Rice paper rolls with pork belly, herbs and lime
Rijstpapierrolletjes met buikspek, kruiden en limoen
Rouleaux de papier de riz avec poitrine de porc, herbes et citron vert

Vietnamesischer Hähnchensalat mit Limetten-Fischsauce [A,M]
Vietnamese chicken salad with lime fish sauce
Vietnamese chicken salad with lime fish sauce
Vietnamese kipsalade met limoen-vissaus
Salade de poulet vietnamienne avec sauce au citron vert et au poisson

Gebackener Tofu mit Zitronengras und Chili [M]
Fried tofu with lemongrass and chilli
Gebakken tofu met citroengras en chili
Tofu frit au citronnelle et piment

Pho Bo – klare Rinderbrühe mit Reisbandnudeln, Kräutern und Limette [M]
Pho Bo – clear beef broth with rice noodles, herbs and lime
Pho Bo – heldere runderbouillon met rijstnoedels, kruiden en limoen
Pho Bo – bouillon de bœuf clair avec des nouilles de riz, es herbes et du citron vert

Pho Chay – vegetarische Kräuterbrühe mit Tofu und Gemüse [M]
Pho Chay – vegetarian herb broth with tofu and vegetables
Pho Chay – vegetarische kruidenbouillon met tofu en groenten
Pho Chay – bouillon végétarien aux herbes, au tofu et aux légumest

Änderungen der Speisenauswahl nach Marktangebot vorbehalten. Eine Auflistung der in den Speisen enthaltenen Allergene erhalten Sie gerne von unseren Service-Mitarbeitern.

FOOD

LIVE-COOKING

AUS DEM WOK:
Verschiedene Reis und Nudelgerichte mit wechselndem Fleisch und Gemüseangebot- nach Wunsch zubereitet.

VOM TEPPANYAKI GRILL:

Garnele mit Limette, Zitronengras, Knoblauch und Butter B, C, D, E, I, J, L, M
Prawns with lime, lemon semolina, garlic and butter
Gamba‘s met limoen, citroengriesmeel, knoflook en boter
Gamba‘s met limoen, citroengriesmeel, knoflook en boter

Roastbeef mit Teriaky und Mandarinenmarinade B, C, D, E, I, J, L, M
Roast beef with teriaky and mandarian marinade
Rosbief met teriaky en mandarijnmarinade
Roastbeef avec teriaky et marinade à la mandarine

Minced Beef mit Kohl, Zwiebel und Edamame Bohnen B, C, D, E, I, J, L, M
Minced beef with cabbage, onion and edamame beans
Rundergehakt met kool, ui en edamame bonen
Minced beef avec chou, oignon et haricots edamame

Tandoori vom Huhn mit Joghurt und Koriander mariniert B, C, D, E, I, J, L, M
Chicken tandoori marinated with yoghurt and coriander
Kip tandoori gemarineerd met yoghurt en koriander
Tandoori de poulet mariné au yaourt et à la coriandre

Fried Rice mit Rindfleisch, Minze und Ingwer B, C, D, E, I, J, L, M
Fried rice with beef, mint and ginger
Gebakken rijst met rundvlees, munt en gember
Fried Rice au boeuf, à la menthe et au gingembre

Änderungen der Speisenauswahl nach Marktangebot vorbehalten. Eine Auflistung der in den Speisen enthaltenen Allergene erhalten Sie gerne von unseren Service-Mitarbeitern.

FOOD

BROTSTATION

Brotauswahl [I]
Bread selection
Broodselectie
Sélection de pain

Focaccia mit Korianderpesto oder mit Tandoori [I]
Focaccia with coriander pesto or with tandoori
Focaccia met korianderpesto of met tandoori
Focaccia au pesto de coriandre ou au tandoori

Manchego, Bergkäse und Emmentaler
Manchego, mountain cheese and emmental
Manchego, bergkaas en Emmental
Manchego, fromage de montagne et emmental

Butter, Honig, Feigensenf
Butter, honey, fig mustard
Boter, honing, vijgenmosterd
Beurre, miel, moutarde aux figues

Cashewkerne, Walnüsse
Cashew nuts, walnuts
Cashewnoten, walnoten
Noix de cajou, noix

Trauben, Apfel, Birne
Grapes, apple, pear
Druiven, appel, peer
Raisin, pomme, poire

Änderungen der Speisenauswahl nach Marktangebot vorbehalten. Eine Auflistung der in den Speisen enthaltenen Allergene erhalten Sie gerne von unseren Service-Mitarbeitern.

FOOD

DESSERT

Crepeskuchen mit Matchacreme und Erdbeeren [A,D,I,K]
Crepe cake with matcha cream and strawberries
Crêpecake met matchacrème en aardbeien
Crêpes à la crème de matcha et aux fraises

Yuzucreme mit Mangorelish [A,D]
Yuzu cream with mango relish
Yuzucrème met mangorelish
Crème au yuzu et relish à la mangue

Erdnussmousse mit gebrannter weißer Schokolade [A,D,H,M]
Peanut mousse with roasted white chocolate
Pindamousse met gebrande witte chocolade
Mousse aux cacahuètes et chocolat blanc torréfié

Gebackener Kokoskuchen mit gezuckerter Kondensmilchcreme [A,D,M,K]
Baked coconut cake with sweetened condensed milk cream
Gebakken kokoscake met gecondenseerde melkcrème met suiker
Gâteau à la noix de coco cuit au four et crème au lait concentré sucré

Cube von Süßem Sushi mit Sesam [F,K]
Sweet sushi cubes with sesame
Blokjes zoete sushi met sesam
Cubes de sushis sucrés au sésame

Süßer Papayasalat mit knusprigen Erdnüssen und Minze (Vegan) [H]
Sweet papaya salad with crispy peanuts and mint (vegan)
Zoete papajasalade met knapperige pinda's en munt (veganistisch)
Salade de papaye sucrée aux cacahuètes croustillantes et à la menthe (végan)

Sticky Rice mit Erdbeer
Sticky rice with strawberries
Sticky rice met aardbeien
Riz gluant aux fraises

Änderungen der Speisenauswahl nach Marktangebot vorbehalten. Eine Auflistung der in den Speisen enthaltenen Allergene erhalten Sie gerne von unseren Service-Mitarbeitern.

FOOD

SOSSEN

Sambal Olek [H]

Erdnusssoße [I, M]
Peanut sauce
Pindasaus
Sauce aux cacahuètes

Teriyaki Soße

Kimchee Soße
Kimchee sauce
Kimcheesaus
Sauce Kimchee

Vietnamesische Soße
Vietnamese sauce
Vietnamese saus
Sauce vietnamienne

Mango Mayonnaise
Mango mayonnaise
Mangomayonaise
Mayonnaise à la mangue

Siracha Mayonnaise
Siracha mayonnaise
Sirachamayonaise
Mayonnaise à la Siracha

Ponzu-Sojasoße [I, M]
Ponzu soy sauce
Ponzu sojasaus
Sauce soja ponzu

Hoisinsoße [I, M]

Tonkatsusoße [I, M]

Sweet-Chilisoße

Änderungen der Speisenauswahl nach Marktangebot vorbehalten. Eine Auflistung der in den Speisen enthaltenen Allergene erhalten Sie gerne von unseren Service-Mitarbeitern.

FOOD

KINDERBUFFET

Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum und Balsamico-Glasur D,E,G,K
Tomato and mozzarella salad with basil and balsamic glaze
Tomaten-mozzarella salade met basilicum en balsamico glazuur
Salade de tomates et mozzarella au basilic et au vinaigre balsamique

Mini-Blätterteigtaschen gefüllt mit Spinat und Ricotta A,D,F,I,K,M
Mini puff pastry pockets filled with spinach and ricotta
Mini-bladerdeegpasteitjes gevuld met spinazie en ricotta
Mini-chaussons feuilletés fourrés aux épinards et à la ricotta

Pizza-Muffins mit Schinken, Paprika und Käse A,D,E,I,K,L,M
Pizza muffins with ham, bell peppers, and cheese
Pizzamuffins met ham, paprika en kaas
Muffins pizza au jambon, poivrons et fromage

Bunter Kartoffelsalat mit Mais, Karotten und Erbsen A,D,E,K,L
Colorful potato salad with corn, carrots, and peas
Kleurrijke aardappelsalade met maïs, wortelen en erwten
Salade de pommes de terre colorée avec maïs, carottes et petits pois

Gurken- Maissalat mit Kräutern und Joghurt D,E,K
Cucumber and corn salad with herbs and yogurt
Komkommersalade met maïs, kruiden en yoghurt
Salade de concombres et maïs aux herbes et au yaourt

Focaccia Sandwich mit Lauchzwiebeln, Pute und Krautsalat A,D,E,I,K
Focaccia sandwich with spring onions, turkey and coleslaw
Focaccia sandwich met lente-uitjes, kalkoen en koolsalade
Sandwich focaccia aux oignons nouveaux, à la dinde et à la salade de chou

Hähnchenbrust im Tempuramantel A,D,F,I,M
Chicken breast in tempura batter
Kipfilet in tempura
Blancs de poulet enrobés de tempura

Pulled Turkey mit BBQ, Mais und Zwiebeln E,I,K,M
Pulled turkey with BBQ sauce, corn, and onions
Pulled turkey met BBQ, maïs en uien
Dinde effilochée au barbecue, maïs et oignons

Änderungen der Speisenauswahl nach Marktangebot vorbehalten. Eine Auflistung der in den Speisen enthaltenen Allergene erhalten Sie gerne von unseren Service-Mitarbeitern.

FOOD

CANDYSTATION

Kinderschokoladenmousse [A,D,I,K,M]
Kinder chocolate mousse
Kinderschokoladenmousse
Mousse au chocolat pour Kinder

Konfetti Küchlein mit Zitronen-Puderzuckerglasur [A,D,I,K,M]
Confetti cupcakes with lemon powdered sugar glaze
Confetti-cakejes met citroen-poedersuikerglazuur
Petits gâteaux confettis avec glaçage au sucre glace et au citron

White Choclate Blondie mit Erdnussbutter und Chunks [A,D,H,I,K,M]
White chocolate blondie with peanut butter and chunks
Witte chocolade blondie met pindakaas en stukjes
Blondie au chocolat blanc avec beurre de cacahuète et morceaux de chocolat

Zimtschnecken mit Zuckerguss [A,D,I,K,M]
Cinnamon rolls with icing
Kaneelbroodjes met glazuur
Brioches à la cannelle avec glaçage

Haselnussmousse mit Krokant, Karamell [A,D,I,K,M]
Hazelnut mousse with brittle, caramel
Hazelnootmousse met krokant, karamel
Mousse aux noisettes avec croquant, caramel

Änderungen der Speisenauswahl nach Marktangebot vorbehalten. Eine Auflistung der in den Speisen enthaltenen Allergene erhalten Sie gerne von unseren Service-Mitarbeitern.

FOOD

AUSWAHL AN GLUTENFREIEN SPEISEN

SELECTION OF GLUTEN-FREE DISHES

Glasnudelsalat mit Shiitake, Karotte und Soja-Dressing [M]
Glass noodle salad with shiitake mushrooms, carrots and soy dressing
Glasnoedelsalade met shiitake, wortel en sojadressing
Salade de vermicelles de soja aux shiitakés, carottes et vinaigrette au soja

Chinesischer Gurkensalat mit Reisessig und Chili [M]
Chinese cucumber salad with rice vinegar and chilli
Chinese komkommersalade met rijstazijn en chili
Salade chinoise de concombres au vinaigre de riz et au piment

Glasnudelsalat mit Garnelen, Mango und Chili [C,M]
Glass noodle salad with prawns, mango and chilli
Glasnoedelsalade met garnalen, mango en chili
Salade de nouilles transparentes avec crevettes, mangue et piment

Reispapierrollen mit Schweinebauch, Kräutern und Limette [M]
Rice paper rolls with pork belly, herbs and lime
Rijstpapierrolletjes met buikspek, kruiden en limoen
Rouleaux de papier de riz avec poitrine de porc, herbes et citron vert

Gebratener Lachs mit Miso-Butter [B,D,M]
Fried salmon with miso butter
Gebakken zalm met misoboter
Saumon poêlé au beurre miso

Yuzucreme mit Mangorelish [A,D]
Yuzu cream with mango relish
Yuzucrème met mangorelish
Crème au yuzu et relish à la mangue

Erdnussmousse mit gebrannter weißer Schokolade [A,D,H,M]
Peanut mousse with roasted white chocolate
Pindamousse met gebrande witte chocolade
Mousse aux cacahuètes et chocolat blanc torréfié

Änderungen der Speisenauswahl nach Marktangebot vorbehalten. Eine Auflistung der in den Speisen enthaltenen Allergene erhalten Sie gerne von unseren Service-Mitarbeitern.

FOOD

AUSWAHL AN LAKTOSEFREIEN SPEISSEN
SELECTION OF LACTOSE-FREE DISHES

Glasnudelsalat mit Shiitake, Karotte und Soja-Dressing [M]
Glass noodle salad with shiitake mushrooms, carrots and soy dressing
Glasnoedelsalade met shiitake, wortel en sojadressing
Salade de vermicelles de soja aux shiitakés, carottes et v
inaigrette au soja

Chinesischer Gurkensalat mit Reisessig und Chili [M]
Chinese cucumber salad with rice vinegar and chilli
Chinese komkommersalade met rijstazijn en chili
Salade chinoise de concombres au vinaigre de riz et au piment

Glasnudelsalat mit Garnelen, Mango und Chili [C,M]
Glass noodle salad with prawns, mango and chilli
Glasnoedelsalade met garnalen, mango en chili
Salade de nouilles transparentes avec crevettes, mangue et piment

Reispapierrollen mit Schweinebauch, Kräutern und Limette [M]
Rice paper rolls with pork belly, herbs and lime
Rijstpapierrolletjes met buikspek, kruiden en limoen
Rouleaux de papier de riz avec poitrine de porc, herbes et citron vert

Rindfleischsalat mit Minze und Chili [F,I,K,M]
Beef salad with mint and chili
Rundvleessalade met munt en chili
Salade de bœuf à la menthe et au piment

Teriyaki-Hähnchen mit Frühlingszwiebeln und Sesam [F,I,M]
Teriyaki chicken with spring onions and sesame seeds
Teriyaki-kip met lente-uitjes en sesam
Poulet teriyaki aux oignons nouveaux et sésame

Süßer Papayasalat mit knusprigen Erdnüssen und Minze (Vegan) [H]
Sweet papaya salad with crispy peanuts and mint (vegan)
Zoete papajasalade met knapperige pinda's en munt (veganistisch)
Salade de papaye sucrée aux cacahuètes croustillantes et à la
menthe (végan)

Sticky Rice mit Erdbeer
Sticky rice with strawberries
Sticky rice met aardbeien
Riz gluant aux fraises

Änderungen der Speisenauswahl nach Marktangebot vorbehalten. Eine Auflistung der in den Speisen enthaltenen Allergene erhalten Sie gerne von unseren Service-Mitarbeitern.

Zusatzstoffe | Additives

	Deutsch	English	Nederlands	Francais
1	Mit Konservierungsstoff	Preservatives	Conserveringsmiddel	Conservateur
2	Mit Farbstoff	Colouring agents	Kleurstoffen	Colorant
3	Mit Antioxidationsmittel	Anti-oxidants	Antioxidanten	Antioxygène
4	Mit Süßungsmittel Saccharin	Sweetener saccharin	Zoetstof saccharine	Édulcorant saccharine
5	Mit Süßungsmittel Cyclamat	Sweetener cyclamat	Zoetstof cyclamaat	Édulcorant cyclamate
6	Mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle	Sweetener aspartam, contains source of phenylalanine	Zoetstof aspartaam, bevat ook Fenyalanine	Édulcorant aspartame, source de phénylalanine
7	Mit Süßungsmittel Acesulfam	Sweetener acesulfame	Zoetstof acesulfaam	Édulcorant acesulfame
8	Mit Phosphat	Phosphates	Fosfaten	Phosphate
9	Chininhaltig	Quinine	Chinine	Chinine
10	Koffeinhaltig	Coffein	Caffeïne	Caféine
11	Mit Geschmacksverstärker	Flavour enhancers	Smaakversterker	Exhausteur de goût
12	Geschwärzt	Darkened	Geblakerd	Noirci
13	Gewachst	Waxed	Voorzien van was	Cire
14	Genetisch verändert	Genetically modified	Genetisch gemodificeerd	Aliment génétiquement modifié
15	Taurinhaltig	Contains taurine	Bevat taurine	Taurine
16	Säuerungsmittel/ Säureregulatoren	Acidulant / acid regulators	ph-regulator	Acidifiants / régulateur du pH
*	Enthält Alkohol	Contains alcohol	Bevat alcohol	Contient de l'alcool

Allergene | Allergens

	Deutsch	English	Nederlands	Francais
A	Eier	Egg	Ei	Œuf
B	Fisch	Fish	Vis	Poisson
C	Krebstiere	Crustaceans	Schaaldieren	Crustacés
D	Laktose	Lactose	Lactose	Lactose
E	Sellerie	Celery	Selderij	Céleri
F	Sesam	Sesame	Sesam	Sésame
G	Schwefeldioxid und Sulfite	Sulpherised	Sulfieten	Sulfites
H	Erdnüsse	Peanuts	Pinda‘s	Arachide
I	Gluten	Gluten	Gluten	Gluten
J	Lupine	Lupin	Lupine	Lupin
K	Schalenfrüchte	Nuts	Noten	Noix
L	Senf	Mustard	Mosterd	Moutarde
M	Soja	Soya	Soja	Soja
N	Weichtiere	Molluscs	Mosselen	Mollusque

* enthält Azofarbstoff. Dieser kann die Aktivität & Aufmerksamkeit Ihres Kindes verändern bzw. beeinträchtigen.
° Alle Weine können produktionsbedingt Sulfite, Ei & Milch enthalten.