



„Abwechslung ist ein wesentlicher Bestandteil unserer Genüsse!“

Werner Mitsch



**Markus Görner**

Ihr Küchenchef im Carolaschlösschen

**Liebe Gäste,**

lassen Sie sich von unserer modernen aber auch ehrlichen und bodenständigen deutschen Küche verzaubern. Ich als Küchenchef des Carolaschlösschens setze auf Frische und hochwertige Produkte. In Zusammenarbeit mit ausgewählten regionalen Lieferanten, lege ich großen Wert auf Saisonalität und Nachhaltigkeit. Gemeinsam mit meinem Team möchte ich Ihnen mit handwerklichen Können und Geschick einen tollen Aufenthalt im Carolaschlösschen ermöglichen, bei dem der Genuss unserer Gerichte einen hohen Stellenwert einnimmt. Diese Grundsätze und Gedanken sind mein Leitfaden, damit Sie unsere saisonalen Angebote in modernen und kreativen Präsentationen mit noch mehr Freude genießen können. Das Serviceteam unter der Leitung von Stephanie Beyer und Mario Gorks wird sich professionell, persönlich und herzlich Ihren Wünschen annehmen und diese umsetzen.

Ihr Markus Görner



Vermouth 5cl

---

**La Quintinye Vermouth Blanc** 4,90  
 Frisch und lebendig mit blumigen und zitronigen Aromen, welche die saftigen Noten des Pineau hervorheben.

**La Quintinye Vermouth Royal Rouge** 4,90  
 Vollmundig und intensiv mit Karamell, gerösteter Vanille und wärmender Würzigkeit mit langem Abgang.

**La Quintinye Extra Dry** 4,90  
 Elegant und rund, mit Aromen von reifen gelben Früchten, Brioche, die nahtlos in eine langsam entstehende Bitterkeit und Würze übergehen.

Sherry 5cl

---

**Don Zoilo Sherry Medium Dry Amontillado 12 Years** 4,90

**Don Zoilo Dry Fino Sherry** 4,90

**Don Zoilo Sweet Pedro Ximénez Sherry 12 Years** 4,90

Modern

---

**Aperol Sprizz**<sup>1,10</sup> 6,90  
 Aperol<sup>1,10</sup>, Prosecco, Soda

**Hugo**<sup>1,3</sup> 6,90  
 Holundersirup<sup>1,3</sup>, Prosecco, Limette, Minze, Soda

**Barbara** 6,90  
 Rhabarbersaft, Prosecco, Waldbeeren, Soda

**Lilly**<sup>1,3</sup> 6,90  
 Weinaperitif „Lillet“<sup>1</sup>, Schweppes – Wild Berry<sup>3</sup>, Waldbeeren

**Ingo**<sup>3</sup> 6,90  
 Hausgemachter Ingwer-Honig, Prosecco, Soda<sup>3</sup>, Gurke

**Bella**<sup>1</sup> 6,90  
 Ramazzotti „Aperitivo“<sup>1</sup>, Prosecco, Soda, Basilikum

**French**<sup>3,10</sup> 6,90  
 La Quintinye Vermouth Blanc, Goldberg Tonic<sup>3,10</sup>, Zitrone

**Falernum Tonic**<sup>3,10</sup> 7,50  
 Falernum, Goldberg Tonic<sup>3,10</sup>

**Moscow Mule**<sup>2,3</sup> 7,90  
 Smirnoff Black Vodka, Limettensaft<sup>2,3</sup>, Ginger Intense<sup>3</sup>

**Pimm's Cup**<sup>1,3</sup> 7,90  
 Pimm's No. 1<sup>1</sup>, Ginger Ale<sup>1,3</sup>, Gurke, Zitrone, Orange, Minze

**Gin Tonic**<sup>3,10</sup> 7,90  
 Tanqueray London Dry Gin, Goldberg Tonic<sup>3,10</sup>, Gurke

Alkoholfrei

---

**Bernd**<sup>1,3</sup> 6,90  
 Holundersirup<sup>1,3</sup>, alkoholfreier Sekt, Limette, Minze, Soda

**Italiano**<sup>1,3</sup> 6,90  
 Sanbitter<sup>1,3</sup>, alkoholfreier Sekt, Orange

**Crodino**<sup>1,3,10</sup> 4,60  
 aus Kräuter- & Fruchtexttrakten<sup>1,3,10</sup>, Orangenscheibe, Eis



## Allergene & Zusatzstoffe

---

Seit dem 13.12.2014 gilt die neue EU Lebensmittel-Informationsverordnung in Deutschland. Ab diesem Zeitraum sind wir verpflichtet für Sie alle Allergene und Zusatzstoffe in der Speisen- und Getränkekarte zu benennen. Fragen Sie bei Bedarf unser Servicepersonal nach der gesonderten Karte.

## Kulinarischer Kalender „Lust auf Genuss“

---

### „Pffiffiges vom Pfifferling“

25.07.2017 – 28.08.2017

... raus aus dem Wald – rein in den Topf! Im Sommer beginnt die Saison für frische Pfifferlinge: Die ausschließlich wild wachsenden Pfifferlinge zeichnen sich durch ihren würzigen Geschmack aus und eignen sich perfekt zu Pasta oder als Beilage zu Fleisch. Und Pfifferlinge sind gesund: Sie stecken voller Eiweiß, Kalium und Vitamin D. Jetzt ist wieder Saison und das Gold des Waldes wartet darauf, geerntet zu werden. Wir freuen uns darauf, Ihnen unsere ausgewählten Spezialitäten zu diesem Thema präsentieren zu dürfen.

## Meine besondere Empfehlung für Sie.

---

Lernen Sie unsere Gerichte immer wieder neu kennen. Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, sich Ihr Lieblingsmenü aus den verschiedenen Vorspeisen, Hauptgängen und Desserts individuell zusammen zu stellen. Gerne berät Sie unser Servicepersonal.

3-Gang-Menü 28,50

4-Gang-Menü 34,50

### Vorspeisen

---

**Würzfleisch<sup>1,2</sup>** 7,50  
Gouda, Toast

**Tarte von Sommergemüse** 8,50  
Ziegenquark, Wildkräutersalat

**Duett vom Pfifferling<sup>2</sup>** 9,50  
Pfifferlings-Panna cotta & Sülze<sup>2</sup>, gezupfte Räucherforelle

**Carpaccio vom Damhirsch<sup>2</sup>** 10,50  
marinierte Pfifferlinge, rosa Grapefruit, Gartenkresse

### Suppen

---

**Schaumsuppe von Pfifferlingen** 6,10  
mit Einlage

**Geeiste Kartoffellauchsuppe-Vichyssoise** 6,50  
Garnelen im Kartoffelfaden

**Consommé von Strauchtomaten** 6,90  
Grießnocker, Ziegenfrischkäse, Basilikumflan



## Salate

---

<b>Verschiedene sommerliche Blattsalate in Kräutervinaigrette</b>	10,50
Salatgurke, Radieschen, Croutons, Kirschtomaten, Gartenkresse	
~ wahlweise mit Ziegenkäsetalern	13,50
~ wahlweise mit gebratener Putenbrust <sup>1,2,11</sup>	13,50
~ wahlweise mit gebratenen Lachswürfeln in Sesam	14,50
<b>Schweizer Wurstsalat</b>	12,50
Schinkenwurst, rote Zwiebeln, Tomate, Emmentaler Käse	
<b>Asiatischer Rindfleischsalat<sup>1,2</sup></b>	14,50
Filetspitzen in Sesammarinade <sup>1,2</sup> , Thai-Mango, Chili, Sojasprossen, Glasnudeln, Thai-Basilikum	
<b>Salat nach Art des Chefs<sup>1,2</sup></b>	14,50
Salatherzen in Balsamicovinaigrette <sup>1,2</sup> , gebratene Pfifferlinge, Burrata, Bündnerfleisch	

## Fleisch

---

<b>Currywurst nach Hausrezept<sup>1,2,3,4</sup></b>	9,50
Pommes Frites, kleiner Blattsalat	
<b>Schnitzel vom Schweinerücken</b>	13,50
Pommes Frites, kleiner Blattsalat	
<b>Tafelspitz vom heimischen Weiderind</b>	15,40
Kartoffel-Pfifferlingsragout, frischer Meerrettich	
<b>Brust vom Paderborner Landhuhn</b>	16,10
Pfifferlingsrisotto, Kirschtomaten	
<b>Kalbsleber Berliner Art</b>	16,80
Pfannenzwiebeln, Apfelscheiben, Kartoffelpüree, Kalbsjus	
<b>Karree vom neuseeländischen Lamm</b>	19,50
Grillgemüse, Schafskäsetaler, Cremige Kräuterpolenta	
<b>Kalbsrückensteak rosa gebraten</b>	20,90
Pfifferlinge, Sommergemüse, Tagliatelle	
<b>500 g Beef Ribs<sup>1,2,4,11</sup></b>	25,50
48 Stunden Sous-Vide gegart, gemischter Blattsalat, BBQ-Sauce <sup>1,2,4,11</sup> (ca. 35 Minuten Zubereitungszeit)	



## Fisch

---

<b>Ganze Rotzunge in Bauernbutter gebraten</b>	16,10
Spinatgemüse, Petersilienkartoffeln	
<b>Filet vom Red Snapper</b>	16,40
Rotes Gemüsecurry, Basmatireis	
<b>Zanderfilet auf der Haut knusprig gebraten</b>	17,50
Senfgurke, Paprika, Pfifferlinge, Kartoffelpüree, Rieslingsauce	
<b>Filet vom Norwegerlachs aus Aquakultur</b>	18,50
Pfifferlingsrisotto mit grünen Erbsen und Tomaten	

## Vegetarisch & Vegan

---

<b>Pfifferlinge in Kräuterrahm</b>	
~ wahlweise mit Semmelknödel	12,50
~ wahlweise mit Tagliatelle	13,50
<b>Pfifferlingsrisotto</b>	13,50
Kirschtomaten, Rucola	
<b>Gefüllte Spitzpaprika mit Couscous und Gartenkräutern -Vegan-</b>	15,50
Gegrillter grüner Spargel, Sojaschaum	

## Desserts

---

<b>Zweierlei Sorbet<sup>3</sup></b>	6,10
Ananas, Limetten-Joghurtschaum	
<b>Mousse von der Vollmilchschokolade<sup>1,3</sup></b>	6,50
Marinierte Erdbeeren <sup>1,3</sup> , Waldbeeren-Panna cotta-Eis	
<b>Süppchen und Terrine von der Holunderblüte<sup>1,3</sup></b>	7,10
Frische Waldbeeren, Cassissorbet <sup>3</sup>	
<b>Käsevariation<sup>2,3</sup></b>	9,50
Europäischer Rohmilchkäse, herzhaftes Marmelade <sup>2,3</sup> , Trauben	



Mineralwasser			0,25l	0,75l
---------------	--	--	-------	-------

Original Selters - Der Ursprung des guten Geschmacks

“Saltarissa” nannten die Kelten vor mehr als tausend Jahren den berühmten Quellort an der Lahn, wo kostbares Wasser, besonders reich an wertvollen Mineralien und Salzen, aus der Erde sprudelte. Aus dem keltischen Saltarissa entwickelte sich im Laufe der Jahrhunderte der Name SELTERS. Die legendäre Marke steht heute für das einzigartige und köstliche Wasser, das als Tafelgetränk für Kaiser und Könige einst zum Mythos wurde und das heute allen Menschen zur Verfügung steht, die Freude an einer gesunden und dennoch genussvollen Lebensführung haben.

Gönnen Sie sich mit SELTERS täglich ein kostbares Stück Lebensqualität!

<b>Original SELTERS Classic</b> dezent mineralisch, prickelnd frisch			2,80	6,90
<b>Original SELTERS Naturell</b> kohlenstofffrei, sanft nuanciert			2,80	6,90
<b>Original SELTERS Leicht</b> ausgewogen mineralisch, filigran feinperlend				6,90

Tafelwasser	0,20l	0,40l	0,50l	1,00l
-------------	-------	-------	-------	-------

Tafelwasser	2,00	3,50	4,00	6,00
Tafelwasser still	1,90	3,00	3,50	5,00

Prickelnd & Spritzig			0,20l	0,40l
----------------------	--	--	-------	-------

<b>Coca Cola</b> <sup>1,6</sup>			2,80	4,90
<b>Cola - light</b> <sup>1,6,11,13</sup>			2,80	4,90
<b>Fanta</b> <sup>1,3</sup> oder <b>Sprite</b>			2,80	4,90
<b>Redbull</b> <sup>1,3,6,12</sup>			0,25l	4,50

Goldberg - Taste the Difference.			0,20l	0,40l
----------------------------------	--	--	-------	-------

GOLDBERG ist der pure Genuss, der sich durch seine einzigartige Geschmackskomposition von anderen Limonaden abhebt. Die exzellente Kombination der besten Zutaten macht GOLDBERG zu einer absoluten Premium-Erfrischung.

<b>Goldberg Tonic</b> <sup>3,10</sup>			2,80	4,90
<b>Goldberg Bitter Lemon</b> <sup>1,3,10</sup>			2,80	4,90
<b>Goldberg Ginger Ale</b> <sup>1,3</sup>			2,80	4,90
<b>Goldberg Ginger Intense</b> <sup>3</sup>			2,80	4,90



**BIONADE. Anders erfrischt besser.** 0,33l

BIONADE wird durch ein aufwändiges und patentiertes Verfahren auf natürliche Weise hergestellt und nach eigenem Reinheitsgebot aus Wasser und Malz gebraut. Dass beim Brauen kein Alkohol entsteht, ist einem Enzym (Glucoseoxydase) zu verdanken, das einen Teil des Zuckers in Gluconsäure, eine milde, organische Säure, umwandelt. Genau diese besondere Art der Herstellung macht BIONADE so einzigartig.

**Bionade - Holunder** 3,90  
**Bionade - Ingwer-Orange** 3,90

**Pur oder gemixt: Qualität, die man schmecken kann.** 0,20l 0,40l

Klassisch oder exotisch, das ist bei Niehoffs Vaihinger seit jeher keine Frage der Qualität, sondern des Geschmacks und des Ambientes. Ein so umfangreiches Sortiment an qualitativ hochwertigen Fruchtsäften und Nektaren haben wir für Sie zusammengestellt.

**Fruchtsäfte von Niehoffs Vaihinger (100%)** 2,90 4,90

**Apfelsaft, Ananassaft<sup>3</sup>, Orangensaft, Tomatensaft**

**Nektare von Niehoffs Vaihinger (25-55%)** 2,90 4,90

**Kirsche, Banane<sup>3</sup>, Maracuja<sup>3</sup>, Johannisbeere, Mango, Rhabarber**

**Fruchtsaftschorle** 2,60 4,50

**Hausgemachte Limonaden** 0,40l

Für die Herstellung aller unserer Fruchtpürees wählen wir die Lieferanten aller unserer Rohstoffe 100% sorgfältig aus, um den erheblichen Qualitätsanforderungen gerecht zu werden. Jede Orange, Gurke, Ingwer oder andere Zutat, die wir für unseren Sirup benötigen, werden sorgfältig vorbereitet und geprüft bevor sie verarbeitet werden.

**Gurke, Ingwer, Pink Grapefruit, Schwarze Johannisbeere, Orange-Nelke, Holunder, Erdbeer-Minze, Himbeere-Basilikum** 4,90

**Flaschenbiere** 0,33l

**Berliner Weisse Himbeere & Waldmeister<sup>1,11,13</sup>** 3,90

**Schöffelhofer Grape<sup>1,3</sup>** 3,90

**Jever fun alkoholfrei** 3,90

**Craft Biere** 0,33l

**Vier Vogel Pils** 4,50

**Zwönitzer India Pale Ale** 4,50



## Biere vom Fass

Radeberger Pilsner. Schon immer besonders.

### Radeberger Pilsner vom Fass

0,25l 2,90

Das hellgoldfarbene, wohltuend hopfenbetonte Pilsner mit dem feinsahnigen Schaum.

0,40l 3,90

Zutaten: Wasser (aus eigenem Brunnen), Gerstenmalz, Hopfen alc. 4,8% vol.

### Augustiner Hell

Schnitt ca. 0,30l 3,00

Ein besonders mildes, spritziges, lang gelagertes und vor allem erfrischendes Bier.

0,30l 3,30

Einmalig in seinem Geschmack, ein Genuss für jeden Bierkenner.

0,50l 4,90

### Augustiner Dunkel

Schnitt ca. 0,30l 3,00

Das Altmünchener Bier mit dem malzaromatischen, würzigen Geschmack.

0,30l 3,30

Für den Liebhaber dunkler Biere ein herzhafter Genuss.

0,50l 4,90

## Hefeweizen

0,50l

### Augustiner Weißbier

4,90

Das bernsteinfarbene Hefeweißbier, nach altbewährten Verfahren aus sorgfältigst ausgewählten Rohstoffen gebraut. In Flaschengärung, bis zur vollen Spitzenreife in den Brauereigewölbekellern gelagert und sorgsam gepflegt, erhält dieses Bier seine Frische und den feinwürzigen Geschmack.

### Tucher Hefeweizen dunkel

4,90

Ein dunkles Weizen für Kenner: röstaromatisch und tiefdunkel. Abgerundet mit fruchtigen Noten der eigenhändig kultivierten Sapienza Meisterhefe.

### Tucher Kristallweizen

4,90

Ein echtes Weizenbier und doch ganz eigen: kristallklar und prickelnd. Die Hefe wird nach dem Brauen schonend herausgefiltriert. Der sanft-fruchtige Geschmack bleibt.

### Tucher alkoholfrei

4,90

Erfrischend fruchtig, mit Sapienza Meisterhefe gebraut, wird ihm der Alkohol erst ganz zum Schluss entzogen. Für unverfälschten Weizengenuss. Ideal für alle, die mobil bleiben wollen.





## Kaffee in fair gehandelter Bio-Qualität

## Bio-Siegel Café Verde

Wir garantieren beste Qualität unserer Spitzenkaffees durch die sorgfältige Verarbeitung hochwertiger Rohstoffe. Daher gibt es den Fairtrade-Kaffee von J.J.Darboven auch als Café Verde. Bei diesem Fairtrade-Kaffee aus anerkannt ökologischem Anbau unter natürlichen Bedingungen, verzichten die Kaffeebauern auf den Einsatz chemisch-synthetischer Spritz- und Düngemittel, wie Pestizide und Stickstoffdünger. Unser Bio-Kaffee „Café Verde“ ist zertifiziert durch das staatlich zugelassene Kontrollinstitut Lacon GmbH; EG Code: DE-ÖKO-003.

## Frisch gebrühter Bohnenkaffee „Café Verde“

Tasse Kaffee <sup>6</sup>	2,80
Pott Kaffee <sup>6</sup>	3,90
Kännchen Kaffee <sup>6</sup>	4,90
Tasse koffeinfreier Kaffee <sup>6</sup>	2,80
Kännchen koffeinfreier Kaffee <sup>6</sup>	4,90

## Espresso & Café Creme Verde

Espresso <sup>6</sup>	einfach	2,60
Espresso <sup>6</sup>	doppelt	3,90
Cappuccino <sup>6</sup>		3,30
Milchkaffee <sup>6</sup>		3,60
Latte Macchiato <sup>6</sup>		3,90

alle Spezialitäten mit: Caramel, Vanille, Kokos, Mandel, Haselnuss 0,70

Kaffee „Wien“ <sup>6</sup>	Kaffee, Schlagsahne	3,90
Kaffee „Dooleys“ <sup>6</sup>	Kaffee, Dooleys, Sahne	4,90
Kaffee „Baileys“ <sup>6</sup>	Kaffee, Baileys, Sahne	4,90
Kaffee „Italia“ <sup>6</sup>	Kaffee, Grappa, Sahne	4,90
Kaffee „Amaretto“ <sup>6</sup>	Kaffee, Amaretto, Sahne	4,90
Kaffee „Irish“ <sup>6</sup>	Kaffee, Whiskey, Sahne	4,90

## Schokolade & Spezialitäten

Heiße Schokolade		3,50
	Schlagsahne <sup>l</sup>	3,90
	Espresso <sup>6</sup> , Milchschaum <sup>l</sup>	4,90
	Dooleys <sup>1,6</sup> , Schlagsahne <sup>l</sup>	4,90
	Baileys <sup>1,6</sup> , Schlagsahne <sup>l</sup>	4,90
	Amaretto, Schlagsahne <sup>l</sup>	4,90
	Brandy <sup>1,2</sup> , Schlagsahne <sup>l</sup>	4,90
	Wodka, Schlagsahne <sup>l</sup>	4,90



... weitere Heißgetränke

<b>Chaipur<sup>1</sup></b>	heiße Milch, Schwarztee, Gewürze	Pott	3,90
<b>Heiße Milch</b>		Glas	3,00
<b>Heiße Zitrone</b>		Glas	3,90
<b>Grog<sup>1</sup></b>	4 cl Rum	Glas	4,50
<b>Honig Grog<sup>1</sup></b>	4 cl Rum, Honig	Glas	4,90

Tee-Spezialitäten (Auszug)

ALTHAUS, A Tee with Character

Schwarzer Tee		Kännchen	4,90
	<b>English Superior</b> aromatisch und kräftig im Geschmack mit einer kupferroten Tassenfarbe		
	<b>Darjeeling Castelton</b> Aus den berühmtesten Teegärten Darjeelings mit unverwechselbar nussigem Aroma.		
Grüner Tee		Kännchen	4,90
	<b>Sencha Supreme</b> zarterherber Geschmack und eine hellgrüne Tassenfarbe		
	<b>Jasmine Deluxe</b> mit Jasminblüten aromatisiert		
Kräutertee		Kännchen	4,90
	<b>Fancy Chamomile</b> Der Geschmack der Kamille, verfeinert mit Verbena und Zimt		
	<b>Milde Minze</b> Geschmack von fein ausgeprägter Spearmint. Herrlich erfrischend.		
	<b>Land in Sicht</b> aromatisiert. Fruchtiger Kräutertee aus Sanddornbeeren, Fenchel, Brennnessel und Melisse. Verfeinert mit vanillem Orangen-Quitten Geschmack.		
	<b>Reizklima</b> - aromatisiert Teemischung mit einem Hauch Salz, Ingwer und weiteren Kräutern und Gewürzen.		
Früchtetee		Kännchen	4,90
	<b>Fruit Berry</b> Komposition aus roten Früchten. erinnert an hausgemachte Konfitüre.		
	<b>Persischer Apfel</b> - aromatisiert Fruchtige und frische Äpfel, kombiniert mit dem Aroma von Zitrone.		
	<b>Nichtschwimmer</b> - aromatisiert Sanfter Früchtetee mit einem lieblich-fruchtigen Geschmack nach Holunder und Quitte.		



Weißwein	0,20l	0,50l	0,75l	1,00l
----------	-------	-------	-------	-------

Italien

<b>Chardonnay</b>	5,50	13,00	24,90
-------------------	------	-------	-------

Veneto IGT, trocken, Vinicola Serena, Venetien

Ein Wein mit zart strohgelber Farbe, feinem einladendem, fruchtigem Bukett, trockener, würziger Geschmack mit angenehm anhaltendem Abgang.

<b>2015 Sauvignon Blanc</b>	7,80	26,90
-----------------------------	------	-------

DOC trocken, Weingut Collavini, Friaul

Dieser reinsortige Weißwein, weist das für die Rebsorte charakteristische Bouquet eines Sauvignon Blanc auf. Der Sauvignon IGT Venezia Giulia von Eugenio Collavini besitzt eine feine Struktur und erinnert im Geruch an Tomate, Holunder und Salbei. Er ist ein großartiger Begleiter zu frischen Vorspeisen, als Apéritif oder zu gegrilltem Fisch.

Deutschland

<b>2015 Riesling by the Glass</b>	5,60	19,10
-----------------------------------	------	-------

ObA trocken, Weingut Huesgen, Mosel

Dieser ausgewählte Riesling kombiniert saftige Frucht und eleganten Geschmack mit ausgewogenem Charakter und einem frischen Abgang. Harmonisch zu Speisen, unkompliziert bei vielen Gelegenheiten.

<b>2015 Goldriesling</b>	29,90
--------------------------	-------

ObA trocken, Weingut Tim Strasser, Sachsen, Rothes Gut Meissen

Der Goldriesling trocken von Rothes Gut Meissen ist eine Hommage von Tim Strasser an die regionale Rebsorte Goldriesling. Dieser charmante Sachsen-Wein leuchtet mit hellem Goldgelb im Glas und duftet herrlich nach reifen Äpfeln, Bananen und Birnen. Am Gaumen ist der Goldriesling ausgesprochen fruchtig, elegant und von einer feinen und zurückhaltenden Säure geprägt.

<b>2015 Scheurebe</b>	6,90	22,90
-----------------------	------	-------

ObA trocken, Weingut Lergenmüller, Pfalz

Die Verbindung von anregendem Säurespiel und feinfruchtiger Süße macht die Scheurebe auch zum idealen Frühlings- und Sommerwein. Eine Einladung zum Genuss der besonders feinen Art. Die frühe Füllung im Februar erhält das typische Bukett nach schwarzen Johannisbeeren und ermöglicht genussvolle Kombinationen mit aromatisch würzigen Gerichten.



Weißwein	0,20l	0,75l
----------	-------	-------

<b>2015 Müller Thurgau</b>	7,90	27,10
----------------------------	------	-------

ObA trocken, Weingut Frédéric Fourrè, Sachsen  
 Dieser Müller-Thurgau ist einer der Seltenen seiner Sorte der aus, auf Terrassen wachsenden, alten Reben gekeltert wird. Unverkennbar ist sein intensiver Geschmack und seine frische Leichtigkeit. Eine belebende Säure und Aromen von grünem Apfel erwarten einen im Mund. Der intensiv mineralisch, kräutrige Abgang ist der Ausdruck des Terroirs von welchem die lockerbeerigen Trauben, der bis zu 65 Jahre alten Reben, stammen.

<b>2015 Twentysix</b>	7,10	24,10
-----------------------	------	-------

ObA trocken, Weingut Bickel-Stumpf, Franken  
 Diese Cuvée (Silvaner, Scheurebe, Riesling, Traminer) von Bickel-Stumpf zeigt eine kühle Nase mit einer sehr animierenden Birnenfrucht und mit feiner Mineralität. Der glasklare Weißwein gibt sich im Mund sehr ansprechend und offenbart eine animierende, feinsaftige Birnenfrucht mit etwas Ananas. Der Twentysix ist schlank, erscheint ganz zart und filigran, weißt jedoch eine feste Struktur auf, die etwas Kräuterigkeit zeigt. Eine Spur Fruchtsüße ist dem gut ausbalancierten Wein zudem eigen. Lebendig-frisch mündet er in einen charmanten Abgang. Ein aromatischer, eleganter und nicht ganz trockener Blend. Genießen Sie ihn zu scharfen oder gegrillten Speisen, vor allem zu exotischen Gerichten mit Chili, Ingwer und Koriandersamen.

<b>2016 Grauburgunder</b>	5,60	19,10
---------------------------	------	-------

ObA trocken, Weingut Markus Pfaffmann, Pfalz  
 Der Grauburgunder MP von Markus Pfaffmann besitzt ein direktes, intensives Aroma nach grünem, knackigem Obst wie Williamsbirne, Apfel und Mirabelle. Am Gaumen des Pfaffmann Grauburgunder MP ist ein Anklang von Exotik spürbar. Eine gute Harmonie mit eingebundener Säure und schöner Länge wirkt beeindruckend. Die Kombination von Cremigkeit, Schmelz und Eleganz ist himmlisch bei diesem Wein.

<b>2015 Leib &amp; Seele</b>	5,60	19,10
------------------------------	------	-------

ObA halbtrocken, Weingut Bergdolt-Reif & Nett, Pfalz  
 Die weiße Cuvée Leib & Seele wurde aus den Rebsorten Gewürztraminer, Rivaner und Kerner erzeugt. Ausgebaut wurde der Wein temperaturkontrolliert im Edelstahltank. Die konzentrierte Nase zeigt Aromen von Birnen, Apfel, Litschi, Grapefruit, Mango, Muskat, Rosenblätter und ein Hauch Mandeln. Am Gaumen betörender Schmelz, aromatisch, tiefe Frucht, feinwürzig, saftig, frisch, tolles Spiel, süffig, finessenreich, elegant und lange anhaltend.



Weißwein	0,20l	0,75l
----------	-------	-------

---

Südafrika

<b>2015 Kleine Rust</b>	5,60	19,10
-------------------------	------	-------

Trocken, Weingut Stellenrust, Südafrika

Der Kleine Rust Chenin Blanc / Sauvignon Blanc von Stellenrust gehört zur fruchtigen und atemberaubend charmanten Kleine Rust Weinserie des Weingutes, das nach dem Fairtrade Standard zertifiziert ist. Kräftige Noten von Guave, Orange und Pear drop (britische Süßigkeit) offenbaren sich in der Nase. Am Gaumen sind saftige, reife tropische Früchte mit einem Hauch von Gras und einem anhaltenden Nachhall von Grapefruit und pikanter Säure zu schmecken.

<b>2015 Chenin-Blanc</b>	5,80	19,90
--------------------------	------	-------

Trocken, Weingut Simonsig, Südafrika

Der Chenin Blanc von Simonsig erscheint in einem klaren Strohgelb mit grünlichen Reflexen im Glas. Sein Aroma ist geprägt vom kräftigen Duft vollreifer Aprikosen, Maracujas, Wassermelonen, Guaven und Birnen. Am Gaumen zeigt er sich mit schönem Schmelz und einer delikaten und gut eingebundenen Säure sowie einer schönen Harmonie zwischen Zucker und Alkohol.

Dessertwein	0,10l	0,375l
-------------	-------	--------

---

<b>2015 Rieslaner Auslese</b>	8,50	25,50
-------------------------------	------	-------

Dessertwein, Weingut Ellermann-Spiegel, Pfalz

Die Rieslaner Auslese von Ellermann-Spiegel aus der Pfalz wurde von Frank Spiegel nach allen Regeln der Kunst vinifiziert. Der Wein zeigt im Glas ein helles Goldgelb und verführt die Nase mit intensiven tropischen Aromen nach Maracuja und Litschi, ergänzt um kandierte Früchte und aromatische Blumen wie Akazienblüte und Jasmin. Am Gaumen ist der Rieslaner Auslese herrlich aromatisch, komplex, saftig und lang. Die vitale Fruchtsäure balanciert die üppige Süße perfekt aus und gibt dem Wein eine schöne Leichtigkeit.



Roséwein	0,20l	0,75l
----------	-------	-------

Deutschland

<b>2015 Doktorspiele</b>	7,10	23,60
--------------------------	------	-------

ObA trocken, Weingut Dr. Köhler, Rheinhessen  
 Rebsorten Cabernet Sauvignon, Frühburgunder, Merlot, Spätburgunder  
 Dr. Koehler Doktorspiele Rosé trocken - O lala, was für eine rotbeerige Nase und wie (oder völlig) verspielt! Und es geht im Mund auch so weiter, wie Hasen hüpfen die verschiedenen roten Beerenfrüchte von einer Seite des Mundes zur anderen und wieder zurück; dazwischen eine kühle Frische; sehr lebendig; schlanker Körper, voll vibrierender Lust; aber vorsichtig erst am Gaumen tritt (oder trifft) die wahre Diva ins Spiel hinein: die Fruchtsüße mit betörender, rotbeeriger Begleitung und dann... Auf jeden Fall den Doktor rufen!

Frankreich

<b>2015 Gris Blanc Pays d'OC</b>	7,50	25,60
----------------------------------	------	-------

Trocken, Weingut Gérard Bertrant, Frankreich  
 Der Gris Blanc Vin de Pays d'OC von Gérard Bertrand zeigt sich in einem sehr blassen Rosa mit weißgrauen Reflexen im Glas. Das duftig-fruchtige Bouquet offenbart herrliche Aromen von roten Beeren wie Erdbeeren, fein untermalt von einer Spur Kräuterwürze. Ein leichtes Prickeln am Gaumen verleiht ihm Frische und hebt die Frucht in vollem Umfang hervor. Kirsch-, Feigen und Kakaoaromen sowie fruchtige Rosennoten und abgerundete Eindrücke prägen den Geschmack ehe er in den eleganten, angenehm frischen und mineralischen Abgang mündet. Insgesamt ein Rosé mit Leichtigkeit, Rasse und Geschmeidigkeit. Wir empfehlen ihn als Aperitif und zu mediterranen Salaten, Meeresfrüchten, asiatischen und würzig kräftigen Gerichten.

Südafrika

<b>2015 Pinotage Rose</b>	6,30	21,40
---------------------------	------	-------

Trocken, Weingut Obikwa, Südafrika  
 Der Pinotage Rosé Western Cape von OBIKWA Winery in Südafrika wird aus 100% Pinotage-Trauben angebaut, die in den Weingärten rund um Stellenbosch reifen. Ein Wein mit jungem, dynamischem Image, für Menschen, die das Abenteuer Leben lieben. Der daraus gekelterte Roséwein zeigt sich fruchtig und lebhaft mit einem leuchtenden Malventon im Glas, Anklängen von feinen Erdbeeraromen an der Nase, die sich auch am Gaumen wiederfinden. Ein leckerer Sommerwein, perfekt zum Sonnenuntergang, dazu kleine Snacks, zum BBQ mit Freunden, beim Grillabend und als Aperitif.



Rotwein	0,20l	0,50l	0,75l	1,00l
---------	-------	-------	-------	-------

Italien

<b>Merlot</b>	5,50	13,00	24,90	
---------------	------	-------	-------	--

Veneto IGT, trocken, Vinicola Serena, Venetien.

Ein Wein mit rubinroter Farbe, intensiv weinigem Bukett, charakteristischem, leicht grasigem Geschmack und angenehmem Duft. Trockener, weicher und angenehm taninhaltiger Geschmack.

### 2013 Chianti Classico "Peppoli"

43,90

DOC trocken, Weingut Antinori Tenuta di Péppoli, Toskana

90% Sangiovese, 10% Merlot und Syrah. Ein intensiver Duft von roten Beeren, besonders von Heidelbeere und Himbeere, leichte Noten von Vanille und Kaffee verstärken dies noch; der Wein verfügt über Körper mit weichen Tanninen die angenehm lange anhalten; er kann schon als junger Wein genossen werden, wenn seine Frucht voll zum Ausdruck kommt

Deutschland

### 2014 Black Print

38,50

ObA trocken, Weingut Markus Schneider, Pfalz

Die Rebsorten des Markus Schneider Black Print sind St. Laurent, Syrah, Merlot und Cabernet Sauvignon. Wie der Name schon verrät, ist die Farbe tief dunkel, wie schwarze Tinte. Die Nase des Markus Schneider Black Print ist total abgefahren mit komplexen Aromen von Cassis, Kirschen, Stachelbeere, Himbeere, Thymian und Wacholder. Am Gaumen konzentriert und vielschichtig wie kaum ein anderer. Der Markus Schneider Black Print ist ein ganz großer Wein aus der Pfalz.

### 2015 Spätburgunder

6,80

20,40

ObA trocken, Weingut Markus Pfaffmann, Pfalz

Der Spätburgunder MP von Markus Pfaffmann zeigt sich mit einer kühlen und würzigen Nase samt Anklängen von eingelegten Kirschen, Rauch und Röstnoten. Er ist sehr fest im Mund, mit einer klaren und kräftigen Struktur. Die lebendige und rassige Würze mit Rauch, Röstnoten und pfeffrigen Schattenmorellen bietet eine gute Balance und mündet in ein würziges Finish.



Rotwein 0,20l 0,75l

**2012 Dornfelder**

7,10

22,90

ObA halbtrocken, Weingut Pfandturm Dr. Köhler, Rheinhessen  
Dieser sortenreine Dornfelder duftet herrlich nach Orangenhaut, frischem Wildleder sowie würziger Beerenfrucht mit Kirschen. Der Dornfelder Pfandturm Qualitätswein halbtrocken von Dr. Koehler offenbart eine kompakte und dichte Saftigkeit im Mund. Er besitzt einen vordergründigen, warmen Körper mit einer gewissen Kraft sowie einer deutlichen Beeren -und Kirschenfrucht. Letztere wird durch eine Spur süßliche Frucht und würzige Orangen untermalt. Lebendig frisch, sehr rund und nicht zu tief mit einer guten Balance, so lässt sich dieser Rote beschreiben.

Chile

**2014 Montes Reserva Cabernet Sauvignon**

7,30

24,90

Trocken, Montes ,Chile  
Die dichte rote Farbe des Montes Reserva Cabernet Sauvignon von Montes Weine erinnert an einen Rubin mit dunklen Schattierungen. Ein kräftiger Duft nach Früchten wie Walderdbeeren und Cassis, in Verbindung mit Noten von Schokolade und schwarzen Kirschen beflügelt die Nase. Der Geschmack ist primär von dunklen Beeren geprägt, die von einer sanften Eichennote untermalt und von reifen, soliden Tanninen abgerundet werden. Ein sanfter, raffinierter Abgang komplettiert diesen Tropfen. Während der Merlot Fruchtigkeit verleiht, sorgt der Cabernet für Kraft. Genießen Sie ihn zu Wildgeflügel wie Rebhuhn oder Fasan, zu Wild und zu würzig-aromatischen, geschmorten, kurz gebratenen oder gegrillten Fleischgerichten.

Spanien

**2013 Altos Ibericos Crianza**

7,90

26,90

DOC trocken, Miguel Torres, Spanien  
Der Altos Ibéricos Crianza ist ein sortenreiner, würziger Tempranillo, der wundervolle Brombeer-Aromen versprüht. Er bringt auch zartblumige Nuancen von Rosen und Veilchen mit. Für seinen Charakter zeigen sich Zedernholz und Röstaromen verantwortlich. Ein Altos Ibéricos Crianza zeigt sich am Gaumen seidig, sanft und fruchtig. Seine Tannine wirken recht zurücknehmend. Farblich liefert dieser Rotwein aus dem Hause Miguel Torres ein sattes Kirschrot mit leicht violettem Glanz.





Rotwein	0,20l	0,75l
---------	-------	-------

---

Frankreich

<b>2013 Languedoc Grand Terroir</b>	8,50	28,90
-------------------------------------	------	-------

Trocken, Weingut Bertrand, Frankreich

Im Bouquet und am Gaumen des Languedoc Grand Terroir von Gérard Bertrand sind üppige Aromen von Schwarzkirschen und Brombeeren, unterlegt mit würzigen Noten von Lakritz, zu spüren. Im Abgang zeigt er sich weich und mollig mit seidigem Tannin. Trinken Sie den Gérard Bertrand Grand Terroir Languedoc vorzugsweise zu hellem Fleisch, z.B. einer saftig gebratenen Poularde mit Tomaten, Oliven und Lavendel, passend auch zu pikanten Pastagerichten mit Tomaten, geschmorten Auberginen und zu gereiftem Käse.

Prosecco	0,10l	0,75l
----------	-------	-------

---

<b>Prosecco DOC Frizzante "Sartori"</b>	3,20	21,00
---	------	-------

Trocken, Treviso, Venetien - Schöne strohgelbe Farbe mit leicht grünlichen Reflexen. Das Bukett ist zart und fruchtig nach Pfirsich, Birne, Bananen und grünen Äpfeln. Der Frizzante ist ausgewogen und rund mit feinem Perlage.

<b>Prosecco Spumante Brut DOC „Sartori“</b>	25,80
---	-------

Extra trocken, Treviso, Venetien - Schönes mattes Gelb mit leicht grünlichen Reflexen. Das Bukett ist zart und fruchtig nach wilden Äpfeln und Akazienblüten.

Sekt	0,20l	0,75l
------	-------	-------

---

<b>Cantor</b>	6,90	23,90
---------------	------	-------

Alkoholfrei, trocken, Henkell & Co Sektellerei - „Cantor Alkoholfrei Sparkling“ wird aus ausgesuchten, bukettreichen Weinen hergestellt. Nach dem Reifelager wird schonend im Vakuum bei niedrigen Temperaturen der Alkohol entzogen.

<b>Bernard Massard</b>	6,90	23,90
------------------------	------	-------

Trocken oder halbtrocken, Trier - Tradition Jahrgangssekt - Ein frischer und spritziger Sekt mit fein-nerviger Note.

<b>Bernard Massard Rosé — Cabinet</b>	26,30
---------------------------------------	-------

Trocken, Trier - Jahrgangssekt, Portugieser Weißherbst, intensive Fruchtnoten gepaart mit einer sehr harmonischen Säure.



Champagne Lanson	0,20l	0,375l	0,75l
------------------	-------	--------	-------

<b>Champagne Lanson Black Label Brut</b>	24,00	39,00	59,00
--	-------	-------	-------

Die Cuvée von Lanson Black Label Brut setzt sich aus 35% Chardonnay, 50% Pinot Noir und 15% Pinot Meunier zusammen. Diese Cuvée verleiht dem Black Label seine brillante und klare, blassgoldene Farbe, die mit bernsteinfarbenen Reflexen unterlegt ist. Lanson Black Label Brut kann zu jeder Gelegenheit genossen werden. Er eignet sich hervorragend zur Begleitung von Vorspeisen und Fischgerichten.

<b>Champagne Lanson White Label Sec</b>			79,00
---	--	--	-------

Lanson White Label besteht aus 38% Chardonnay, 37% Pinot Noir und 25% Pinot Meunier-Trauben. Die Chardonnay-Trauben verleihen dem Champagner seine Eleganz, die Pinot Noir-Trauben sein kräftiges Aroma. Die Farbe schimmert strohgelblich und wird von einer feinen Perlage durchzogen.

<b>Champagne Lanson Pink Label Edition</b>			79,00
--	--	--	-------

Lanson Pink Label ist eine limitierte Sonderedition des klassischen Lanson Brut Rosé. Lanson Rosé Label zeigt im Glas eine delikate Lachsfarbe und eine zarte und durchgehende Perlage. Das Bouquet ist überaus fruchtig. Prägend sind hier ganz klar die Noten von roten Beeren und Früchten. Hier entwickelt sich der Champagner weiter zu einem langen Finale. Die Charakteristik ist klar auf Frische und Fruchtigkeit ausgerichtet.

Whiskey´s			2cl	4cl
-----------	--	--	-----	-----

Scotch Whiskey

<b>Johnny Walker Red Label<sup>1</sup></b>	40 %	Schottland	3,70	6,80
<b>Ballantines Finest<sup>1</sup></b>	40 %	Schottland	3,80	7,00
<b>Chivas Regal<sup>1</sup> 18 years</b>	40 %	Schottland	5,20	9,50

Malt Whiskey

<b>Glenlivet Single Malt<sup>1</sup> "Founder´s Reserve"</b>	40 %	Schottland	3,80	7,00
<b>Glenlivet Single Malt<sup>1</sup> 15 years</b>	40 %	Schottland	5,20	9,90
<b>Lagavulin Single Malt<sup>1</sup> 16 years</b>	43 %	Schottland	8,20	15,50

Bourbon Whiskey

<b>Bulleit Bourbon Frontier Whiskey</b>	45 %	USA	3,80	7,00
---	------	-----	------	------

Irish Whiskey

<b>Paddy<sup>1</sup></b>	40 %	Irland	3,70	6,90
<b>Jameson Standard<sup>1</sup></b>	40 %	Irland	3,80	7,20

Cognac & Weinbrände			2cl	4cl
---------------------	--	--	-----	-----

<b>Osborne Veterano<sup>1</sup></b>	30 %	Spanien	2,60	4,50
<b>Martell VSOP<sup>1</sup></b>	40 %	Frankreich	5,80	10,50



Rum			2cl	4cl
Havana Club 3 Jahre	40 %	Cuba	3,20	5,90
Havana Club 7 Jahre <sup>1</sup>	40 %	Cuba	4,20	6,90
Don Papa <sup>1</sup>	40 %	Philippines	4,50	7,50
Ron ZACAPA 23 <sup>1</sup>	40 %	Guatemala	5,00	8,00

Gin			2cl	4cl
Genever & Gin				
Bols Genever <sup>1</sup>	35 %	Amsterdam	3,00	5,90
Tanqueray London Dry Gin	43,1 %	London	3,50	5,90
Beefeater Gin	40 %	London	3,90	6,50
Tanqueray Ten Gin	47,3 %	London	4,20	7,50

Wodka			2cl	4cl
Wodka				
Smirnoff Black Vodka	40 %	Großbritannien	4,00	6,00
Absolut Vodka	40 %	Schweden	3,00	5,50

Longdrink mit Ihrer 4cl Wahlspirituose & 0,2l Füller zuzüglich 2,00 Euro.

Tequila			2cl	4cl
Tequila				
Sierra Tequila Silver	38 %	Mexiko	3,00	5,50
Sierra Tequila Reposado	38 %	Mexiko	3,10	5,60

Grappa & Tresterbrände			2cl	4cl
<b>Grappa „di Gavi“</b>			3,00	5,40
Reinsortiger und milder Grappa aus der DOC Gavi. Glanzklar, charakteristisch und delikater Duft, am Gaumen angenehm frisch, weich, voll und harmonisch.				
<b>Grappa Marzadro</b>			4,20	7,50
Große Geschmacks- und Aromenvielfalt.				
<b>Grappa Stravecchia le Dic` Otto Lune</b>			4,20	7,50
Uralter Grappa von hoher Qualität, stammt aus einer Auswahl der besten Trester.				



Edle Obstbrände aus der ältesten Schweizer Traditionsdestillerie Fassbind 2cl 4cl

**Fassbind Vieille Prune Barrique** 3,90 5,90

Der gepflegte Edelbrand aus vornehmlich Löhrpflaumen wurde 2001 vom derzeitigen Brennmeister als erstes der Vieille-Barrique-Produkte entwickelt. Das Pflümlidestillat wird nach dem fachkundigen Brennen während eines Jahres in Eichenholzfässern eingelagert und nach Abschluss der Reifung mit einem hausgemachten Bonificateur veredelt. Die feine Dosage verleiht dem Obstbrand seine dezente Süße.

Sensorik: Intensive Fruchtnote, dezente Mandel- und Holznote, am Gaumen ist er süßlich, harmonisch, mild und fruchtig, vollmundig, elegant.

**Fassbind Vieille Poire Barrique** 3,90 5,90

Der Williamsbrand wird nach der Destillation in Eichenfässern eingelagert und reift dort 12 bis 18 Monate. Nach Abschluss der Reifung wird das Destillat weiterveredelt, indem naturreine Auszüge von getrockneten Williamsbirnen als Dosage zugegeben werden. Diese Dosage verleiht dem goldprämiierten Fruchtbrand seine feine Süße und Geschmeidigkeit.

Sensorik: Intensiv-fruchtig, Holznote, angenehm aufdringlich, am Gaumen ist er süßlich, mit intensiver Williamsnote, füllig und elegant.

**Fassbind Vieille Cerise Barrique** 3,90 5,90

Diese neuere Kreation der Barrique-Brände, aus besten Kirschen gebrannt, wird nach der Destillation in Eichenfässern eingelagert und reift dort 12 bis 18 Monate. Nach Abschluss der Reifung wird das Destillat mit einem hausgemachten Bonificateur veredelt. Diese Dosage verleiht dem Fruchtbrand seine feine Süße und Geschmeidigkeit.

Sensorik: fruchtige Kirsche mit raffinierter Holz- und Mandelnote, mild, harmonisch, vollmundig, ausgeglichen.

Aquavit & Korn 2cl 4cl

Aquavit

**Aalborg Aquavit Linie** 41,5 % Norwegen 3,20 5,80

Korn

**Nordhäuser Doppelkorn** 40 % Deutschland 2,20 3,90

Bitter & Kräuterhalb bitter 2cl 4cl

**Averna** 29 % Italien 2,50 4,40

**Fernet Branca** 39 % Italien 3,00 5,40

**Ramazzotti** 30 % Italien 3,00 5,40

**Aperol<sup>1,10</sup>** 17 % Italien 3,00 5,40

**Campari<sup>1</sup>** 25 % Italien 3,00 5,40

**Becherovka** 38 % Tschechien 2,80 4,90

**Elbsandsteiner** 33 % Deutschland 2,60 4,80

**Jägermeister** 35 % Deutschland 2,60 4,80



## Liköre

			2cl	4cl
Baileys <sup>1,6</sup>	17 %	Irland	3,00	5,40
Amaretto Romanza <sup>1,2</sup>	20 %	Deutschland	2,80	4,90
Dooley's <sup>1,6</sup>	17 %	Deutschland	2,60	4,80
Smirnoff Peppermint Twist <sup>4</sup>	20 %	England	3,00	5,50
Frangelico Haselnuss Likör <sup>1,6</sup>	20 %	Italien	3,00	5,50
Sambuca Molinari <sup>1,6</sup>	40 %	Italien	3,50	6,30

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. der derzeit gültigen Mehrwertsteuer. Stand 07/2017 - Änderungen vorbehalten.

## Zusatzstoffe

<sup>1</sup> mit Farbstoff | <sup>2</sup> mit Konservierungsstoffen | <sup>3</sup> mit Antioxidationsmittel | <sup>4</sup> mit Geschmacksverstärker | <sup>5</sup> mit Milcheiweiß | <sup>6</sup> koffeinhaltig  
<sup>7</sup> mit Schwefeldioxid | <sup>8</sup> mit Schwärzungsmittel | <sup>9</sup> mit Phosphat | <sup>10</sup> chininhaltig | <sup>11</sup> mit Süßungsmittel | <sup>12</sup> Taurin |  
<sup>13</sup> enthält eine Phenylalaminquelle (Süßungsmittel Aspartam) / <sup>14</sup> gewachst | <sup>15</sup> Nitritpökelsalz

## Allergene

<sup>A</sup> Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse | <sup>B</sup> Eier & Eierzeugnisse | <sup>C</sup> Weich- und Krustentiere & Erzeugnisse Weich- und Krustentiere & Erzeugnisse  
<sup>D</sup> Sellerie & Sellerieerzeugnisse | <sup>E</sup> Glutenhaltige Getreide- & Getreideerzeugnisse | <sup>F</sup> Schalenfrüchte (Nüsse) & Nusserzeugnisse |  
<sup>G</sup> Lupinen & ihre Produkte | <sup>H</sup> Fische & Fischerzeugnisse | <sup>I</sup> Senf & Senferzeugnisse | <sup>J</sup> Milchprodukte (Laktose) | <sup>K</sup> Schwefelerzeugnisse &  
 Sulphite | <sup>L</sup> Sesam & Sesamerzeugnisse | <sup>M</sup> Soja & Sojaprodukte