

SALATE

1. Salat-e-Afghani

Tomaten, Zwiebeln, frischer Koriander und Minze

2. Salat

klassische Salatvariation mit Tomate, Zwiebel, Koriander und frischer Minze, mit hausgemachter Vinaigrette

3. Salat-e-Chopan ^g

Ziegenkäse und Datteln auf marktfrischer Salatvariation mit frischem Koriander und Minze, mit hausgemachter Vinaigrette

SUPPEN

5. Maschaua ^{a,g}

traditionell afghanischer Eintopf mit Hackfleisch, Linsen, Kichererbsen, Weizen, Ingwer und Drei-Kräuterquark

6. Schorba-e-Morgh ^{a,g}

Gemüsesuppe mit Nudeln, „Morgh“ – Hähnchenfleisch, Kardamom und Drei-Kräuterquark

WARME VORSPEISEN

8. Bolani ^{a,g,l}

gebratener Teigtasche mit würziger Füllung aus Kartoffeln und Frühlingszwiebeln und dazu unser Kräuterquark

9. Borani Kadoo ^{a,g,l}

*gekocht nach Familienrezept
sanft geschmorter Kürbis in süßlich würziger Tomaten-Safran Sauce
auf cremigem Quarkbett mit speziell für uns gebackenem Fladenbrot*

10. Borani Badenjan ^{a,g,l}

*gebratene Aubergine in Tomaten-Zwiebel Sauce auf cremigem Quarkbett
mit speziell für uns gebackenem Fladenbrot*

**Zu den Vorspeisen empfehlen wir Ihnen unser Nationalgetränk Dooch,
ein Joghurtgetränk mit Dill, Minze, Koriander und Gurke**

UNSERE SPEZIALITÄTEN

20. Safran Tschalau - süß/pikant

*unsere Spezialität - nach altem Originalrezept
langsam gegartes Hähnchenfleisch in pikanter Linsen-Safran Sauce mit
getrockneten Pflaumen (Alu Bucharu) und Rhabarber, zu gebackenem Basmatireis*

21. Narendj Palau*^h

*Hähnchenfleisch auf gebackenem Safran Gewürzreis mit Mandeln,
Pistazien und süß-pikanter Bitterorangenschale & einer unserer
traditionellen Beilagen*

22. Korme Schirin - süß/scharf

*sanft geschmortes Lammfleisch in Tomaten-Safran-Kardamom Sauce
auf gebackenem Basmatireis*

23. Do Piasa - Spezialität des Hauses^a

*sanft geschmortes Lammfleisch in delikater Linsen-Kurkuma Sauce,
marinierten Zwiebeln und Minze auf einem Teigfladen*

24. Quabeli Palau ba Morgh*^h

*sanft geschmortes Hähnchenfleisch mit braun gebackenem Gewürzreis, Mandeln,
Karottenstreifen und Rosinen & einer unserer traditionellen Beilagen Ihrer Wahl*

25. Aschak^{a,g}

*kleine Teigtaschen gefüllt mit Porree, überzogen mit pikanter
Hackfleischsauce auf einem Drei-Kräuter-Quarkbett*

26. Mantu^{a,g}

*kleine Teigtaschen gefüllt mit Hackfleisch und Zwiebeln, überzogen
mit einer pikanten Linsensauce auf einem Drei-Kräuter-Quarkbett*

27. Kofta Tschalau

*Nach einem Familienrezept
Würziges Rinderhackfleisch in eine pikante Linsensauce
und frischer Koriander auf Basmatireis*

***Wählen Sie dazu einer unserer traditionellen Beilagen**

*Spinat nach afghanischer Art, Kartoffeln in kräftig gewürzter Sauce
oder Auberginen in Tomaten-Zwiebel Sauce*

GEFLÜGELSPEZIALITÄTEN VOM GRILL

30. Kababe Morgh ^{a,g}

gegrillte Hähnchenbrust, pikant mariniert, auf gebackenem Teigfladen und einer traditionellen Salatvariation

31. Kababe Morgh ba Tschalau* ^{a,g}

gegrillte Hähnchenbrust, pikant mariniert, mit gebackenem Basmatireis & einer unserer traditionellen Beilagen Ihrer Wahl

32. Kababe Morgh ba Palau* ^g

gegrillte Hähnchenbrust, pikant mariniert, mit braun gebackenem Gewürzreis & einer unserer traditionellen Beilagen Ihrer Wahl

33. Kababe Morgh ba Quabeli Palau* ^{g,h}

*afghanisches Nationalgericht, gekocht nach Großmutter's Rezept
gegrilltes Hähnchenfleisch auf braun gebackenem Gewürzreis mit Mandeln, Rosinen und Karottenstreifen & einer unserer traditionellen Beilagen Ihrer Wahl*

34. Kababe Morgh ba Quabeli wa Badenjan Borani ^{g,h}

gegrillte Hähnchenbrust auf braun gebackenem Gewürzreis mit Mandeln, Rosinen und Karottenstreifen mit Auberginen in Tomaten-Zwiebel Sauce auf cremigem Quarkbett

35. Kababe Morgh ba Samarod Palau* ^g

gegrillte Hähnchenbrust mit gebackenem Spinat-Basmatireis, verfeinert mit einer hauseigenen Gewürzmischung & einer unserer traditionellen Beilagen Ihrer Wahl

36. Narendj Palau ba Kababe Morgh wa Badenjan Borani ^{g,h}

gegrillte Hähnchenbrust, pikant mariniert, auf Safran-Basmatireis mit Mandeln und Schale der Bitterorange zu Auberginen in einer Tomaten-Zwiebel Sauce und einem cremigen Quarkbett

37. Narendj Palau ba Kababe Morgh* ^{g,h}

gegrillte Hähnchenbrust, pikant mariniert, auf Safran-Basmatireis (süß-pikant) mit Mandeln und Schale der Bitterorange & einer unserer traditionellen Beilagen Ihrer Wahl

Unsere Empfehlung zu Grillspezialitäten **Drei-Kräuterquark**

***Wählen Sie dazu einer unserer traditionellen Beilagen**

Spinat nach afghanischer Art, Kartoffeln in kräftig gewürzter Sauce oder Auberginen in Tomaten-Zwiebel Sauce

GESCHMORTE LAMMSPEZIALITÄTEN

40. Sabsi Tschalau

sanft geschmortes Lammfleisch mit Spinat nach afghanischer Art, verfeinert mit Bockshornklee, Lauch und Kardamom zu gebackenem Basmatireis

41. Katschalu Tschalau

sanft geschmortes Lammfleisch mit Kartoffeln in pikanter Sauce mit Koriander und Ingwer zu gebackenem Basmatireis

42. Badenjan Tschalau

sanft geschmortes Lammfleisch mit Auberginen in pikanter Sauce nach traditionell afghanischem Rezept und gebackenem Basmatireis

43. Safran Tschalau ba Goscht - süß/pikant

*unsere Spezialität - nach altem Originalrezept
sanft geschmortes Lammfleisch in süß-pikanter Linsen Safran Sauce mit getrockneten Pflaumen (Alu Bucharu) und gebackenem Basmatireis*

45. Narendj Palau ba Goscht* ^h

sanft geschmortes Lammfleisch auf gebackenem Safran Gewürzreis mit Mandeln und süß-pikanter Bitterorangenschale & einer unserer traditionellen Beilagen Ihrer Wahl

46. Palau*

sanft geschmortes Lammfleisch zu braun gebackenem Basmatireis gewürzt mit Zimt, Nelken, Lorbeer, Kumin, Kardamom und Sternanis & einer unserer traditionellen Beilagen Ihrer Wahl

47. Quabeli Palau* ^h

*afghanisches Nationalgericht, nach Großmutter's Rezept
sanft geschmortes Lammfleisch mit braun gebackenem Gewürzreis, Mandeln, Karottenstreifen und Rosinen & einer unserer traditionellen Beilagen Ihrer Wahl*

48. Samarod Palau*

sanft geschmortes Lammfleisch mit gebackenem Spinat-Basmatireis verfeinert mit einer hauseigenen Gewürzmischung & einer unserer traditionellen Beilagen Ihrer Wahl

49. Quabeli Palau wa Borani Badenjan ^{g,h}

*afghanisches Nationalgericht, nach Großmutter's Rezept
sanft geschmortes Lammfleisch mit braun gebackenem Gewürzreis, Mandeln, Karottenstreifen und Rosinen, dazu Auberginen in Tomaten-Zwiebel Sauce auf cremigem Quarkbett*

***Wählen Sie dazu einer unserer traditionellen Beilagen**

Spinat nach afghanischer Art, Kartoffeln in kräftig gewürzter Sauce oder Auberginen in Tomaten-Zwiebel Sauce

LAMMSPEZIALITÄTEN VOM GRILL

50. Kababe Tekka ^{a,g}

Grillspieß vom Lamm, pikant mariniert, einer traditionellen Salatvariation auf gebackenem Teigfladen

51. Gemischter Grillteller ^{a,g}

Grill Spieß vom Lamm und der Hähnchenbrust, pikant mariniert, und einer traditionellen Salat Variation auf gebackenem Teigfladen

52. Kababe Tekka ba Tschalau* ^g

Grill Spieß vom Lamm, pikant mariniert, auf gebackenem Basmatireis & einer unserer traditionellen Beilagen Ihrer Wahl

53. Kababe Tekka ba Palau* ^g

Grill Spieß vom Lamm, pikant mariniert, auf braun gebackenem Gewürzreis & einer unserer traditionellen Beilagen Ihrer Wahl

54. Quabeli Palau ba Kabab-e-Tekka* ^g

Grill Spieß vom Lamm, pikant mariniert, auf braun gebackenem Gewürzreis, Mandeln, Karottenstreifen, Rosinen & einer unserer traditionellen Beilagen Ihrer Wahl

55. Quabeli Palau ba Kabab wa Badenjan Borani ^{g,h}

Grill Spieß vom Lamm, pikant mariniert, auf braun gebackenem Basmatireis mit Mandeln, Rosinen und Karottenstreifen dazu Auberginen in einer Tomaten-Zwiebel Sauce auf einem cremigen Quarkbett

56. Samarod Palau ba Kababe Tekka* ^g

Grill Spieß vom Lamm, pikant mariniert, mit gebackenem Spinat-Basmatireis verfeinert mit einer hauseigenen Gewürzmischung & einer unserer traditionellen Beilagen Ihrer Wahl

57. Narendj Palau ba Kabab wa Badenjan Borani ^{g,h}

Grill Spieß vom Lamm, pikant mariniert, auf Safran-Basmatireis mit Mandeln und Schale der Bitterorange zu Auberginen in einer Tomaten-Zwiebel Sauce und einem cremigen Quarkbett

58. Narendj Palau ba Kababe Tekka* ^{g,h}

Grill Spieß vom Lamm, pikant mariniert, auf Safran-Basmatireis (süß-pikant) mit Mandeln und Schale der Bitterorange & einer unserer traditionellen Beilagen Ihrer Wahl

Unsere Empfehlung zu Grillspezialitäten **Drei-Kräuterquark**

***Wählen Sie dazu einer unserer traditionellen Beilagen**

Spinat nach afghanischer Art, Kartoffeln in kräftig gewürzter Sauce oder Auberginen in Tomaten-Zwiebel Sauce

VEGETARISCHE GERICHTE

60. Katschalu Tschalau e bagari

Kartoffeln in pikanter Sauce mit Koriander und Ingwer zu gebackenem Basmatireis

61. Sabsi Tschalau e bagari

Spinat nach afghanischer Art, verfeinert mit Bockshornklee, Lauch und Kardamom auf gebackenem Basmatireis

62. Badenjan Tschalau e bagari

Auberginen in pikanter Sauce, nach traditionellem afghanischem Rezept, zu gebackenem Basmatireis

63. Narendj Palau bidune Goscht*

gebackener Safran Gewürzreis mit Mandeln und süß-pikanter Bitterorangenschale & einer unserer traditionellen Beilagen Ihrer Wahl

64. Quabeli Palau bidune Goscht*^h

braun gebackener Gewürzreis mit Mandeln und Karottenstreifen, Rosinen & einer unserer traditionellen Beilagen Ihrer Wahl

65. Quabeli Palau baa Badenjan Borani^{g,h}

braun gebackener Gewürzreis mit Mandeln, Rosinen und Karottenstreifen mit Auberginen in einer Tomaten-Zwiebel Sauce und einem cremigen Quarkbett

66. Samarod Palau bidune Goscht*

gebackener Spinat-Basmatireis verfeinert mit einer hauseigenen Gewürzmischung & einer unserer traditionellen Beilagen Ihrer Wahl

67. Safran Tschalau bidune Gosht - süß/pikant

unsere Spezialität - nach altem Originalrezept pikante Linsen-Safran Sauce mit getrockneten Pflaumen (Alu Bucharra) und Rhabarber zu gebackenem Basmatireis

68. Daal

Gelbe Linsen mit frischem Koriander, Knoblauch, Ingwer und Kurkuma verfeinert, wahlweise mit gebackener Basmatireis oder afghanisches Naanbrot

***Wählen Sie dazu einer unserer traditionellen Beilagen**

Spinat nach afghanischer Art, Kartoffeln in kräftig gewürzter Sauce oder Auberginen in Tomaten-Zwiebel Sauce

BEILAGEN

Naan-e-Afghani ^a

speziell für uns gebackenes Fladenbrot

Kräuterquark ^g (Empfehlung zu den Grillspezialitäten)

Kühlend, Drei Kräuterquark mit Dill, Minze & Koriander

Tschalau

gebackener Basmatireis

Palau

braun gebackener Gewürzreis

Quabeli Palau ^h

*braun gebackener Gewürzreis mit Mandeln,
Karottenstreifen und Rosinen*

Samarod Palau

gebackener Spinat-Basmatireis

Kartoffeln

Kartoffeln mit Erbsen in kräftig gewürzter Sauce

Spinat nach Art des Hauses

*Spinat nach Art des Hauses, verfeinert mit Bockshornklee, Lauch und
Kardamom*

Auberginen

Auberginen in einer pikanten Tomaten-Zwiebel Koriandersamen Sauce

**Alle Beilagen können nur in Verbindung
mit einer Hauptspeise bestellt werden**

DESSERT

80. Ferni ^{g,h}

*afghanischer Safran-Kardamom-Creme mit Mandeln
und Schale der Bitterorange*

81. Gulab Jaman ^{a,g,h}

frittierte Teigbällchen in aromatisiertem Zuckersirup und Kardamom

82. Kirim-e-Am ^g

Mango Creme

AFGHANISCHE GETRÄNKE

Dooch ^g

Joghurtgetränk mit frischen Kräutern, Gurken und Zitronensaft

0.30 l

Dooch-e-Am (Mango Lassi) ^g

Joghurtgetränk mit Mango (süß)

0.30 l

Tschai-e-Chopan

Kännchen gesüßter schwarz Tee mit Kardamom, Zimt und Rosenwasser

Tschai-e-Chorma (Datteln)

Kännchen leicht gesüßter grüner Tee mit Datteln und Kardamom

Tschai-e-Sia (schwarz)

Kännchen schwarzer afghanischer Tee mit Kardamom

Tschai-e-Sabz (grün)

Kännchen grüner afghanischer Tee mit Kardamom

Tschai-e-Nanaa (Pfefferminze)

Kännchen frischer Pfefferminztee mit Kardamom

Tschai-e-Nanaa ba Zandjabil (Pfefferminze mit Ingwer)

Kännchen frischer Pfefferminztee mit Ingwer

Tschai-e-Zandjabil (Ingwer)

Kännchen frischer Ingwertee

DER KRÖNENDE ABSCHLUSS

Espresso

Kaffee

Cappuccino

Doppelter Espresso

Espresso Corretto, mit Grappa

BIER

Tegernseer v. Fass	0.50 l
Radler	0.50 l
Pilsener Urquell	0.33 l
Lammsbräu, alkoholfrei	0.33 l
Schneider Weisse, Original	0.50 l
Schneider Weisse, alkoholfrei	0.50 l

ALKOHOLFREI

Eistee von Burkhardt, Pfirsich, Granatapfel oder Blaubeere	0.33 l
Coke, Coke Light	0.20 l
Paulaner Spezi v. Fass	0.40 l
Limo	0.40 l
Goldberg, Fever Tree (Tonic von T. Henry's)	0.20 l
Bitter Lemon, Ginger Ale, Ginger Beer (von T. Henry's)	0.20 l
Red Bull	0.33 l

WASSER

Chopan Wasser mit Holunder, Minze, Gurke und Zitrus	0.40 l
Adelholzener, Classic oder Naturelle	0.25 l
Adelholzener, Classic oder Naturelle	0.75 l
Tafelwasser	0.40 l

SAFT

Apfel naturtrüb, Rhabarber, Orange, Lychee	
Johannisbeere, Maracuja, Mango	0.30 l
als Schorle	0.40 l

APERITIF

Chopan Sprizz, Prosecco, Soda, Rhabarber, Inge Syrup	Campari Soda	5 cl
Veneto Sprizz, Weißwein, Soda, Aperol, Limette, Orange	Martini Bianco	5 cl
Hugo, Prosecco, Soda, Holunder Sirup, Minze	Martini Rosso	5 cl
Aperol Prosecco	Campari	4 cl
Campari Orange	Aperol	4 cl

DIGISTIF 4cl

Grappa	William's Birne
Ramazotti	Averna
Chopan Absacker	

COCKTAILS

Chopan Mule	Gin, Lime Juice, Zucker Sirup, Ginger Beer, Minze
Moscow Mule	Vodka, Lime Juice, Ginger Beer
Arno	Holundersirup, Wodka, Bitter Lemon, Soda
London Fever	Gin, Weisser Rum, Limettensirup, Grenadine, Soda
Big Ben	Gin, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine, Bitter Lemon
Gin Maracuja	Gin, Maracujasaft, Bitter Lemon
Seventy Seven	Wodka, Gin, Lime Juice, Sprite
Mojito	Rum, brauner Zucker, Limetten, Minze, Soda
Himbeer Mojito	Rum, Himbeersirup, brauner Zucker, Limetten, Minze, Soda
Caipirinha	Cachaca, brauner Zucker, Limetten, Lime Juice

Longdrinks, Fizz oder Sour

Mit Whiskey, Gin oder Vodka

WHISK(E)Y 4cl

BOURBON

Wild Turkey	Maker's Mark
J. Daniels	Dickel No.8
Four Roses	Jim Beam Rye

IRISH

Tullamore Dew	Jameson
---------------	---------

SCOTCH

Chivas 12 J. Chivas 18 J.	J. Walker black
------------------------------	-----------------

MALT

ösArdbeg 10	Talisker
Lagavulin 16	Glenlivet
Laphroaig 10	Nikka 21 Taketsuru
Oban 14	Nikka Super
Glenmorangie Original	Nikka f.t. Barrel
Dalwhinnie 15	Hibiki12

VODKA 4cl

Bavarka Bavarian
Ciroc
Beluga
Belvedere

Grey Goose
Absolut
Stolichnaya

RUM 4cl

Botucal Reserva Exclusiva
Ron Zacapa 23
Bacardi 8

Havanna Seleccion
Havanna 7
Havanna 3

PATRON TEQUILA 4cl

Patron Silver15
Patron Anejo

Patron Café

GIN 4cl

The Duke
Hendrick's
Monkey47
Tanqueray
Tanqueray Ten

Saffron
Black Gin
Mare
Ferdinand's
Bavarka Bavarian

ROTWEINE

I Malvasia Nera „Ampelo“ Vini del Sole Apulien	0.20 l
<i>Dunkle, vollreife Früchte nach Herzkirschen und Pflaumen, saftig und weich mit fruchtbetontem Nachhall</i>	0.75 l
I Primitivo Vine del Sole Apulien	0.20 l
<i>Ausgeprägtes Bukett von dunklen Früchten, voller Körper, samtig und druckvoll mit langem Finale</i>	0.75 l
F Merlot Classique Domaine Marrenon Luberon	0.20 l
<i>Dezente Aromen von Kirschen und Waldbeeren, weich und rund mit schöner Nachhaltigkeit</i>	0.75 l
A Zweigelt „Selection“, Weingut Münzenrieder, Burgenland	0.20 l
<i>Sauerkirsch- und Pflaumenaromen, weißer Pfeffer. Am Gaumen feine, samtige Tannine, eleganter Nachhall</i>	0.75 l
F Cabernet Sauvignon „Original“, Anne de Joyeuse, Pays d’Oc	0.20 l
<i>Duft von dunklen Beeren, etwas grüne Paprika, leichte Vanille tone; satte druckvolle Frucht mit guter Balance</i>	0.75 l
F Grand Marrenon Domaine Marrenon Luberon	0.75 l
<i>Druckvoller, stoffiger Wein mit Fruchtnuancen von roten Beeren, samtig und elegant mit langem Finale</i>	
E Rioja Reserva Bodegas Sonsierra Rioja	0.75 l
<i>Angenehme, feine Würzaromen, etwas Vanille, viel druck am Gaumen, deutliche Kirscharomatik, langes Finale</i>	
I Regolo Sartori Verona	0.75 l
<i>Leichte Würzaromatik, feine Nuancen von dunklen Früchten, samtig und weich, harmonisch im Abgang</i>	
D Spätburgunder „Höhenflug“, Weingut Hensel, Pfalz	0.75 l
<i>Duft nach dunklen Beeren etwas Schoko und feine Röstaromen; am Gaumen rund und saftig mit langem Abgang</i>	
D Ursprung, Weingut Markus Schneider, Pfalz	0.75 l
<i>Duft nach Kirschen und Pflaumen, würzige Noten von Kaffee, Schoko und grünem Pfeffer; weiche Noten, ausgeprägte Fruchtigkeit mit toller Länge.</i>	

ROSÉ

D Rosé trocken, Weingut Philipp Kuhn, Pfalz	0.20 l
	0.75 l

WEIßWEINE

Weißweinschorle 0.30 l

D | Weißburgunder trocken „Faß 31“ 0.20 l
Weingut Seehof Rheinhessen 0.75 l

Betörender Duft von Blüten und frischen exotischen Früchten, herrlich saftig am Gaumen mit spürbarer Mineralität

D | Grauburgunder trocken „Faß 17“ 0.20 l
Weingut Thörle Rheinhessen 0.75 l

Eleganter Duft nach Apfel und Birne, am Gaumen druckvoll und frisch mit viel Spiel und guter Länge

I | Lugana Sartori Venetien 0.20 l
0.75 l

Ausgeprägter Duft von Limone, Aprikose und Pfirsich, am Gaumen frische Früchte, harmonischer Stil mit langem Finale

F | Sauvignon Blanc Domaine Tariquet 0.20 l
0.75 l

Deutliche Aromen von Citrus und Pfirsich, gut strukturiert, viel Spiel mit guter Länge

A | Grüner Veltliner, Weingut Stadt Krems, Kremstal 0.20 l
0.75 l

Frische Zitrusduft, Kernobst und leichtes „Pfefferl“. Frucht betont mit mineralischer Note. Langes Finish

F | Chardonnay „Original“, Anne de Joyeuse, Pays d’Oc 0.75 l

Exotische Aromen, leicht nussig mit einem Hauch tropischer Früchte, wie Mango und Honigmelone. Angenehm cremig mit gutem Abgang

D | Riesling feinherb Weingut Schloß Lieser Mosel 0.75 l

Feine, elegante Fruchtaromen gelber Früchte, frisch und saftig, stoffig mit guter Länge

F | Chablis „Ancestrum“ Domaine Charly Nicolle Burgund 0.75 l

Klassischer Chardonnay mit ausgeprägten Aromen von weißem Pfirsich und Citrus, feine Mineralität mit langem Abgang

I | Gavi di Gavi Villa Broglia Piemont 0.75 l

Angenehme Fruchtaromen von Äpfeln, Birnen und einem Hauch Aprikose, leicht floral, vielschichtig mit harmonischem Finish

PROSECCO

I | Brut Borgo Sanleo, Friaul 0.10 l
0.75 l

CHAMPAGNE

F | Bollinger Brut Special Cuvée 0.75 l

F | Ruinart Brut Rosé 0.75 l

ALLERGENKENNZEICHNUNGEN

Allergene

- a* *Glutenhaltiges Getreide*
- b* *Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- c* *Eier und Eierzeugnisse*
- d* *Fisch und Fischerzeugnisse*
- e* *Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse*
- f* *Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse*
- g* *Milch und Milcherzeugnisse*
- h* *Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse*
(Mandeln, Haselnüsse, Cashewnüsse, Walnüsse, Pecanüsse,
Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse)
- i* *Sellerie und Sellerieerzeugnisse*
- k* *Senf und Senferzeugnisse*
- l* *Sesamsamen und Sesamerzeugnisse*
- m* *Schwefeldioxid und Sulfite*
- n* *Lupinen und Lupinenerzeugnisse*
- o* *Weichtiere und Weichtiererzeugnisse*

Zusatzstoffe

- 1 = mit Farbstoffen*
- 2 = mit Konservierungsstoffen*
- 3 = mit Antioxidationsmittel*
- 4 = mit Geschmacksverstärkern*
- 5 = geschwefelt*
- 6 = geschwärzt*
- 7 = mit Phosphat*
- 8 = mit Milcheiweiß*
- 9 = koffeinhaltig*
- 10 = chininhaltig*
- 11 = mit Süßungsmitteln*
- 12 = enthält eine Phenylalaninquelle*
- 13 = gewachst, 14 = mit Nitritpökelsalz*
- 15 = Taurin*
- 16 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)*

Trotz sorgfältiger Herstellung unsere Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

€ - Preise inklusive der gesetzlichen MwSt. von 19%.