

Zur Historie der Villa Groterjan

Die Jugendstil-Villa von 1900, die dem Restaurant ihren Namen gibt, beherbergt seit ihrer Eröffnung eine Gastronomie – eine große Schankhalle mit Biergarten. Errichtet wurde das Bauwerk mit der Fassadengestaltung im Stil der Spätrenaissance durch den Braumeister Christoph Groterjan und gilt als eines der bedeutendsten Jugendstil-Bauwerke des Prenzlauer Bergs. Die Villa mit der pompösen Sandsteinfassade, den vielen Deckengewölben, den aufwendigen Stuckarbeiten und Holztäfelungen, war einstiger Wohnsitz Christoph Groterjans und beherbergte das Brauereirestaurant und eine Vielzahl von Vereinsräumen.

So wechselvoll die Geschichte Berlins, so vielfältig ist auch die Historie dieses Gebäudes. Regelmäßig fanden hier die verschiedensten kulturellen Veranstaltungen und Ausstellungen statt. Der Festsaal diente lange Zeit als „Lichtspielhaus“ und dann als Probesaal für die Volksbühne. Bis 1992 wurde das Gebäude von dem DDR-Filmproduktions- und -vertriebs- Unternehmen DEFA genutzt. 1994 fanden sich engagierte Käufer, die nach großem Sanierungsaufwand 1997 die Neueröffnung der Villa ermöglichten.

Im „Schlösschen“, wie man die Villa liebevoll auch nennt, gibt es neben dem Restaurant heute auch einige Wohnungen und Büros.

The history of Villa Groterjan

The Art Nouveau villa of 1900, which gives the restaurant its name, houses a gastronomy since its opening - a large hall where drinks are served and a beer garden. Built with the facade design in the style of the late Renaissance by the master brewer Christoph Groterjan, the building is one of the most important art nouveau buildings of „Prenzlauer Berg“. The Villa with the pompous sandstone façade, the many vaulted ceilings, the elaborate stucco and wood paneling was the former residence of Christoph Groterjan and housed the brewery, the restaurant and rooms for a variety of clubs.

The history of this building is as varied as the history of Berlin. The most diverse cultural events and exhibitions were held here regularly. The ballroom served a long time as a cinema and then as a rehearsal hall for the „Volksbühne“. Until 1992 the building was used by the GDR film production and distribution company named DEFA. In 1994 dedicated buyers were found who allowed the reopening of the villa after a large restoration effort in 1997

Nowadays the „castle“, as the Villa is lovingly called as well houses some homes and offices next to the restaurant.



Herkunft des Rodizio

Der Brauch, Fleischstücke an einem Spieß überm offenen Feuer zu grillen, stammt aus den Grassteppen Südamerikas. Die eigentlichen Erfinder der typisch brasilianischen Spezialität "Rodizio" sind die damaligen Viehzüchter und Cowboys, die so genannten "Gauchos".

Rodizio bedeutet übersetzt „das sich Drehende“. Dies gilt heute nach dreihundert Jahren immer noch in brasilianischen Restaurants. Die Fleischsorten werden nach alter Gaucho-Art zubereitet und über offenem Feuer, auf großen sich drehenden Spießen

gegrillt. Ein Spieß ist immer nur mit einer Sorte Fleisch bestückt. So wird das Fleisch schonend und gleichzeitig fettarm gegart.



Ist das Fleisch zart und saftig, drehen die „Cortadores“ - die modernen Gauchos - die Runde und schneiden das Fleisch direkt vom Spieß auf den Teller. Dazu werden verschiedene Beilagen wie Salate serviert und man erhält Zugang zum großen Buffet, an dem man sich nach Lust und Laune bedienen kann. Für diesen kulinarischen Kurzurlaub sollte man sich also Zeit lassen, am besten eineinhalb bis zwei Stunden, in denen man sich verwöhnen lässt.

Origin of Rodizio

The custom of grilling meat on a spit above the open fire, comes from the grass lands of South America. The actual inventors of the typical Brazilian specialty „Rodizio“ were the former ranchers and cowboys, the so-called „gauchos“.

Rodizio means „the rotating“. After three hundred years this is still valid till today in Brazilian restaurants. The different types of meat are cooked according to the old Gaucho style and grilled over an open fire on large rotating skewers. A skewer is always stocked with only one type of meat. Thus the meat is cooked carefully and lean at the same time.

When the meat is tender and juicy, the „Cortadores“ - the modern gauchos – make their way to the tables and cut the meat directly from a spit onto the plate. Additionally various side dishes like salads are served and you are given access to the large buffet, where you can help yourself at whim. For this culinary getaway you should take your time, preferably half an hour to two hours, during which you will be indulged.

RODIZIO

Die original brasilianische Grillspezialität „DIREKT“ vom Grillspieß am Tisch serviert.

Rodizio ist ein typisch brasilianisches Gericht aus dem Land der Lebensfreude und des Genusses. Für diesen kulinarischen Kurzurlaub sollten Sie sich also Zeit lassen, am besten Sie rechnen mit 1,5 bis 2 Stunden, in denen wir Sie gerne verwöhnen.

Mit 9 Gängen verschiedenen Fleischspezialitäten und einem Überraschungsgang: Pute im Speckmantel, feurige Chorizos, herzhaftes Hühnchen, Kassler, brasilianische Hühnerbrust, Spare Ribs, Schwein, Lamm und Rind (Picanha).

Inklusive gibt es ein großes Buffet mit warmen und kalten Beilagen und 2 Gängen Dessert: warme Bananen mit Schokoladensauce und Kokosraspeln sowie gegrillte Ananas am Tisch flambiert.

The original Brazilian Grill specialty served „DIRECTLY“ from the spit at the table.

Rodizio is a typical Brazilian dish from the Land of joie de vivre and enjoyment. For this culinary getaway so you should take your time, it's best to expect 1.5 to 2 hours, during which you will be indulged.

With 9 different courses of meat specialties and a surprise course: Turkey wrapped in bacon, fiery chorizo, hearty chicken, smoked pork, Brazilian chicken breast, spare ribs, pork, lamb and beef (picanha).

A large buffet of hot and cold side dishes and 2 courses Dessert is included: warm banana with chocolate sauce and coconut raps as well as grilled pineapple flambéed at your table.

RODIZIO / ALL-YOU-CAN-EAT

10 Fleischgänge ^{9,1,M} + Buffet + 2 Dessertgänge
10 Meat courses + buffet + 2 courses Dessert

p. P. € 28,90

BUFFET / ALL-YOU-CAN-EAT

„NUR“ Buffet“ / „ONLY“ Buffet

p. P. € 18,90

RODIZIO KIND (6 -12 Jahre) / ALL-YOU-CAN-EAT

10 Fleischgänge ^{9,1,M} + Buffet + 2 Dessertgänge
10 Meat courses + buffet + 2 courses Dessert

p.P. € 9,90

BUFFET KIND (6-12 Jahre) / ALL-YOU-CAN-EAT

„NUR“ Buffet“ / „ONLY“ Buffet

p.P. € 6,90

Happy Hour

18:00 Uhr - 20:00 Uhr
&
22:30 Uhr - Ende

Alle Cocktails für nur
6,90 €



Vorspeisen / Entradas / Starters

Cozido de Galinha ^B deftige Hühnersuppe mit Gemüse, Koriander und Kokosmilch <i>hearty chicken soup with vegetables, Coriander and coconut milk</i>	6,90
Carpaccio ^I vom argent. Rinderfilet mit Rucola <i>by argent. Fillet of beef with arugula</i>	11,90
Chili con Carne ^{6, 9, 16}	7,90
Schwarze Bohnensuppe ^{3, 14} - mexikanisch <i>black bean soup</i> ^{3, 14} - mexican	6,90
Tortilla Chips ^{1, 3, 6, 14, I} mit Salsa, Guacamole, Sour Cream <i>with salsa, guacamole, sour cream</i>	6,90
Nachos con Queso ^{1, 3, 14, I} mit Käse überbackene Tortillachips, Jalapeños und Salsa <i>Tortilla chips baked with cheese, salsa and jalapeños</i>	7,90
Nachos Especial ^{3, 16, I} mit Käse überbackene Tortillachips, Hackfleisch und Jalapeños, dazu Guacamole <i>Tortilla chips baked with cheese, minced meat and jalapeños, served with guacamole</i>	8,90
Gambas al Ajillo ^{B, C, G, K, N} Garnelen in Knoblauch, Olivenöl und Weißwein <i>shrimp in garlic, olive oil and white wine</i>	9,90

Salate / Ensaladas / Salads

Taco Salat ^{Aa, I} gemischter Salat <i>mixed salad</i>	8,90
Taco Salat Tres Mosqueteros ^{Aa, I, K} gemischter Salat mit Putenstreifen, Mais, Ei und marinierten Kidney-Bohnen <i>mixed salad with turkey strips, corn, egg and marinated kidney beans</i>	11,90
Taco Fajita Steak Salat ^{1, 6, 14, Aa, I} gemischter Salat mit argentinischen Rindfleischstreifen dazu Guacamole (Avocadocreme) <i>mixed salad with Argentine beef strips, served with guacamole (avocado cream)</i>	12,90

Steaks

Wir grillen unser Fleisch für Sie „medium – rosa“, Sie können aber auch „rare – blutig gegrillt“ oder „well done – durchgegrillt“ bestellen. Bitte äußern Sie Ihren Wunsch. Und denken Sie daran, Steaks sind kalorienarm.

We grill the meat for you „medium“, but you can also order „Rare“ or „well done“. Please tell us your wish. And remember, Steaks are low in calories.

Hüftsteak - 220 gr. fein gemasert, fast völlig fettfrei <i>finely textured, almost totally free of fat</i>	23,90
Filetsteak argentinisch - 220 gr. das zarteste Stück von der Rinderlende, ohne Fett <i>the most tender piece of the beef tenderloin, without fat</i>	31,90
Pfeffersteak - 220 gr. Filetsteak unter einem grob geschroteten pikanten Pfeffermantel <i>fine textured steak, under a coarsely shredded spicy peppercoat</i>	31,90
Rib Eye Steak - 300 gr. Entrecote, gegrillt mit einer Marinade aus verschiedenen Kräutern <i>Entrecôte, grilled with a marinade of different herbs</i>	30,90
Putensteak natur, zartes Fleisch von der Putenbrust <i>nature, tender meat of turkey breast</i>	15,90
Pavo Guerrero ^{3,1} brasilianische Putenbrust mit Tomaten und Käse überbacken <i>Brazilian turkey breast with tomato, baked with cheese</i>	17,90
Gemischter Grillteller - 350 gr. ^{9,1,M} Ideal für den Feinschmecker, der die Abwechslung liebt: Lamm, Pute, Rind und Chorizo <i>ideal for the gourmet who loves variety: lamb, turkey, beef and chorizo</i>	25,50

**Alle Steakspezialitäten servieren wir mit Salatbouquette ¹
und einer der folgenden Beilagen:**

All steaks are served with salad bouquet and one of the following dishes:

Mexikanischer-Reis - *Mexican rice*
Pommes frites ¹ - *french fries ¹*
Folienkartoffel - *jacket potato*
Zapfenkroketten ^{Aa, I} - *croquettes ^{Aa, I}*
„Bauernhof“ Kartoffeln - *Farmhouse Potatoes*

Zusätzlich können Sie eine unserer hausgemachten Buttervariationen wählen:

Additionally, you can choose one of our homemade butter variations:

Kräuterbutter ¹ - *herb butter ¹*
Rotwein-Schalottenbutter ^{1,N} - *red wine shallot butter ^{1,N}*
Café de Paris Butter ¹ (Estragon) - *Tarragon ¹*

Beilagen / En el lado / On the Side

Mexikanischer-Reis - <i>Mexican rice</i>	3,20
Dips ¹ extra	2,70
Maiskolben ¹ - <i>corncob</i> ¹	3,70
Farmhouse Potatoes mit Crème fraîche ¹	3,20
Baguette ^{Aa}	2,20
Pommes frites ¹ - <i>french fries</i> ¹	3,20
Kräuterbutter ¹ - <i>herb butter</i> ¹	2,20
Cafe de Paris Butter ¹	2,20
Rotwein-Charlotten Butter ^{1,N} - <i>red wine shallot butter</i> ^{1,N}	2,20
Killer Chilli Sauce (scharf !!!) - <i>hot!!!</i>	2,20
Aioli ^{G, K}	2,20
Cocktailsauce ^{3, 9, Ac, G, F, K} / Kräutersauce ¹ <i>cocktail sauce</i> ^{3, 9, Ac, G, F, K} / <i>herb sauce</i> ¹	2,20

Villa Spezialitäten / Villa Especiales / Villa specialties

XINXIM DA CÉLIA ^{B, C}		15,90
Hühnerpfanne bahianisch geschmortes Huhn mit Krabben, Gemüse und Kokosmilch, serviert in der Pfanne mit Reis und Salat <i>Chicken pan bahianian style</i> <i>stewed chicken with shrimps, vegetables and coconut milk,</i> <i>served in a pan with rice and salad</i>		
Platte Villa Rodizio ^{1, 3, 16, Aa, G, I, K} (ab zwei Personen)	p. P.	15,90
Ein bisschen von allem, Burritos, Chimichanga und Quesadillas, dazu servieren wir Mexikanischer-Reis <i>A little bit of everything,</i> <i>Burritos, Chimichanga and Quesadillas,</i> <i>served with Mexican rice</i>		
Parillada de Pescados Jalisco ^{Aa, C, F, I}		22,90
Variation von Edelfischen mit gebratenem hausgebeiztem Caipirinha-Lachs, Zanderfilet, Garnelenspieß, Großgarnelen, dazu Reis und Salat <i>Variation of nobel fish with roasted marinated Caipirinha salmon,</i> <i>Pike perch, shrimp skewers, king prawns, served with rice and salad</i>		

Villa Spezialitäten / Villa Especiales / Villa specialties

BBQ Babyback Spareribs ^{14, I} dazu Farmhouse Potatoes und Sour Cream <i>with Farmhouse potatoes and sour cream</i>	15,90
American Hamburger XXL ^{1, 9, Aa, E, G, K} (vom Rind / <i>beef</i> - 180 gr.) mit Pommes frites <i>with french fries</i>	12,90

Burritos ^{1, 3, Aa, I}

zwei gefüllte Weizentortillas mit Salsa und Käse überbacken,
dazu servieren wir Mexikanischen-Reis, Salsa und Sour Cream
*two stuffed wheat tortillas with salsa and gratinated with cheese,
served with Mexican rice, salsa and sour cream*

Burritos de Pollo ^{Aa} mit Hühnchen / <i>with chicken</i>	14,90
Burritos Don Jorge ^{6, 9, 16, Aa} mit Hackfleisch und Chili con Carne <i>with minced meat and Chili con Carne</i>	14,90
Burritos de Pavo ^{3, Aa, I} mit Putenbruststreifen, Gemüse der Saison in Käsesauce <i>with strips of turkey breast, seasonal vegetables in cheese sauce</i>	15,90
Burritos Vegetariana ^{Aa} mit Gemüse der Saison / <i>with seasonal vegetables</i>	14,50

Fajitas ^{1, Aa, I}

Fajitas werden in einer heißen Gusseisenpfanne mit Zwiebeln und Paprika
gebraten. Wir servieren sie mit Guacamole, Salsa, Sour Cream,
dazu Weizentortillas

*Fajitas are fried in a hot cast iron pan with onions and peppers. Served with
guacamole, salsa, sour cream and wheat tortillas.*

Pavo mit Putenbruststreifen / <i>with strips of turkey breast</i>	15,90
Carne mit Streifen von der Rinderhüfte / <i>with strips of beef</i>	16,90
Mixtas mit Putenbruststreifen und Rinderhüfte / <i>with strips of turkey breast and beef</i>	16,90
Vegetariana mit Gemüse der Saison / <i>with seasonal vegetables</i>	14,50

Nachspeisen / Postres / Desserts

Chocolat Fondant ^{Aa, I, K} Schokoladenkuchlein mit flüssigem Kern <i>chocolate cake with liquid core</i>	6,70
Piña al Gaucho ^{1, I, Ja} flambierte Ananas auf einem Schokogitter mit Vanilleeis und Mandelkrokant <i>flambéed pineapple with vanilla ice cream on a chocolate lattice and almond pieces</i>	5,90
Mousse de Maracujà ¹ brasilianische Maracujamousse <i>Brazilian Passion Fruit Mousse</i>	5,50

Heiße Getränke / Hot Drinks

Espresso	Tasse / cup	2,90
Doppelter Espresso / <i>double Espresso</i>	Tasse / cup	4,80
Carajillo (Espresso mit Brandy ³) / (<i>Espresso with Brandy</i>)	Tasse / cup	6,80
Cappuccino ¹	Tasse / cup	4,30
Milchkaffee ¹ / <i>coffee with milk</i> ¹	Tasse / cup	4,50
Latte Macchiato ¹	Glas / glass	4,50
Kaffee	Tasse / cup	3,80
Heiße Schokolade ¹ / <i>hot chocolate</i> ¹	Tasse / cup	4,50
Frischer Minztee / <i>fresh mint tea</i>	Glas / glass	4,50
Frischer Minztee mit Orange / <i>fresh mint tea with orange</i>	Glas / glass	4,70
Frischer Ingwertee / <i>fresh ginger tea</i>	Glas / glass	4,50
Frischer Ingwertee mit Limette / <i>fresh ginger tea with lime</i>	Glas / glass	4,70
Tee / tea (Pfefferminze, Kamille, Kräuter, Früchte, Earl Grey) <i>(Peppermint, chamomile, herbs, fruit, Earl Grey)</i>	Glas / glass	3,20

Cocktails

Caipirinhas

(Alle Caipirinhas auch mit weißem Rohrzucker erhältlich.)

(All caipirinhas also available with white cane sugar.)

Caipirinha	8,50
Cachaça, Limetten, Lime Juice ^{9,N} , brauner Rohrzucker <i>cachaça, lime, lime juice ^{9,N}, brown cane sugar</i>	
Caipirissima	8,50
Rum, Limetten, brauner Rohrzucker <i>rum, lime, brown cane sugar</i>	
Caipirovska	8,50
Vodka, Limetten, Lime Juice ^{9,N} , brauner Rohrzucker <i>vodka, lime, lime juice ^{9,N}, brown cane sugar</i>	
Caipirol	8,70
Aperol ^{2,3} , Limetten, Lime Juice ^{9,N} , brauner Rohrzucker <i>Aperol ^{2,3}, lime, lime juice ^{9,N}, brown cane sugar</i>	
Caipiretto	8,70
Amaretto ^{Ja} , Limetten, Lime Juice ^{9,N} , brauner Rohrzucker <i>Amaretto ^{Ja}, lime, lime juice ^{9,N}, brown cane sugar</i>	
Caipirazel	8,70
Frangelico ^{3,3b} (ital. Haselnusslikör), Limetten, Lime Juice ^{9,N} , brauner Rohrzucker <i>Frangelico ^{3,3b} (ital. hazelnut liqueur), lime, lime juice ^{9,N}, brown cane sugar</i>	
Caipirinha Strawberry	8,70
Cachaça, Limetten, Erdbeerpüree, brauner Rohrzucker <i>cachaça, lime, strawberry puree, brown cane sugar</i>	
Caipirinha Maracuja	8,70
Cachaça, Limetten, Maracujapüree, brauner Rohrzucker <i>cachaça, lime, passion fruit puree, brown cane sugar</i>	

Mojitos

Mojito XL	9,90
Havana Club Rum, frische Minze, Limetten, Lime Juice ^{9,N} , weißer Rohrzucker, Soda <i>Havana Club rum, fresh mint, lime, lime juice ^{9,N}, white cane sugar, soda</i>	
Sage Mojito	8,90
Havana Club Rum, frische Minze, Salbei, Limetten, weißer Rohrzucker, Soda <i>Havana Club rum, fresh mint, sage, lime, white cane sugar, soda</i>	
Mojito Himbeere	8,90
Havana Club Rum, Minze, Himbeerpüree, Limetten, weißer Rohrzucker, Soda <i>Havana Club rum, mint, raspberry puree, lime, white cane sugar, soda</i>	

Classics

Classic Margarita	8,60
Weißer Tequila, Cointreau, Limettensaft, serviert mit Salzrand <i>white tequila, Cointreau, lime juice, served with salted rim</i>	
Cosmopolitan	8,60
Vodka, Cointreau, Zitronensaft, Cranberry-Nektar <i>vodka, Cointreau, lemon juice, cranberry nectar</i>	
Daiquiri frozen	8,60
Rum, Limettensaft, Fruchtsirup ^{3,9} (Erdbeere, Mango) <i>rum, lime juice, fruit syrup^{3,9} (strawberry, mango)</i>	
Dry Martini	8,60
Gin, Vermouth dry ^N , Olive <i>gin, dry vermouth, olive</i>	
Flying Kangaroo	8,60
Galliano ³ , Vodka, Vanillesirup ^{3,9} , Sahne ¹ , Orangensaft, Ananassaft <i>Galliano³, vodka, vanilla syrup^{3,9}, cream¹, orange juice, pineapple juice</i>	
Gin Bombasi	8,60
Gin, Cassissée, Himbeerpüree, Angostura ³ , Lime Juice ^{9,N} , Zitronensaft <i>gin, Cassissée, raspberry puree, Angostura³, lime juice^{9,N}, lemon juice</i>	
Gin Gimlet	8,60
Gin, Lime Juice ^{9,N} <i>gin, lime juice^{9,N}</i>	
Gin Fizz	8,60
Gin, Zuckersirup ^{3,9} , Zitronensaft, Soda <i>gin, sugar syrup^{3,9}, lemon juice, soda</i>	
Hurricane	9,20
Rum, Maracujasirup ^{3,9} , Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft <i>rum, passion fruit syrup^{3,9}, lemon juice, orange juice, pineapple juice</i>	
Long Island Ice Tea	9,20
Vodka, Gin, Rum, Tequila, Triple Sec ^N , Zitronensaft, Orangensaft, Cola ^{3,4} <i>vodka, gin, rum, tequila, triple sec^N, lemon, orange, cola^{3,4}</i>	
Mai Tai	9,60
Rum, 73% Rum ³ , Apricot Brandy, Mandelsirup ^{3,9,Ja} , Zitronensaft, Ananassaft <i>rum, 73% rum³, apricot brandy, almond syrup^{3,9,Ja}, lemon juice, pineapple juice</i>	
Manhattan	8,60
Whisky, Vermouth rosso ^N , Angostura ³ <i>whisky, vermouth rosso^N, Angostura³</i>	

Classics

Piña Colada	8,60
Rum, Kokossirup ^{3,9} , Sahne ¹ , Ananassaft <i>rum, coconut syrup ^{3,9}, cream ¹, pineapple juice</i>	
Planters Punch	9,60
Old Pascas Jamaica Rum ³ , Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine ^{3,9} , Muskat <i>Old Pascas Jamaica Rum, lemon juice, orange juice, grenadine ^{3,9}, nutmeg</i>	
Sex on the Beach	8,60
Vodka, Peachtree ³ , Grenadine ^{3,9} , Zitronensaft, Cranberry-Nektar, Ananassaft <i>vodka, Peachtree ³, grenadine ^{3,9}, lemon juice, cranberry nectar, pineapple juice</i>	
Singapore Sling	9,60
Gin, Cherry Brandy ³ , Zitronensaft, Grenadine ^{3,9} , Angostura ³ , Soda <i>gin, cherry brandy ³, lemon juice, grenadine ^{3,9}, Angostura ³, soda</i>	
Swimming Pool	8,60
Rum, Vodka, Blue Curaçao ^{3,9} , Sahne ¹ , Kokossirup ^{3,9} , Ananassaft <i>rum, vodka, blue curacao ^{3,9}, cream ¹, coconut syrup ^{3,9}, pineapple juice</i>	
Tequila Sunrise	8,60
Tequila, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine ^{3,9} <i>tequila, orange juice, lemon juice, grenadine ^{3,9}</i>	
Touch Down	8,60
Vodka, Apricot Brandy, Grenadine ^{3,9} , Maracuja-Nektar, Zitronensaft <i>vodka, apricot brandy, Grenadine ^{3,9}, passion fruit nectar, lemon juice</i>	
Vanilla- Rhab	8,60
Vodka, Peachtree ³ , Vanillesirup ^{3,9} , Rhabarber-Nektar, Zitronensaft <i>vodka, Peachtree ³, vanilla syrup ^{3,9}, rhubarb nectar, lemon juice</i>	
Villa Cream	8,60
Baileys Irish Cream ^{3,4,1} , Kahlúa ^{3,4,1} , Rum, Haselnusssirup ^{3,9,1b} , Sahne ¹ , Ananassaft, Orangensaft <i>Baileys Irish Cream ^{3,4,1}, Kahlúa ^{3,4,1}, rum, hazelnut syrup ^{3,9,1}, cream ¹, pineapple juice, orange juice</i>	
Watermelon Man	8,60
Vodka, Melonenlikör ³ , Grenadine ^{3,9} , Zitronensaft, Orangensaft <i>vodka, melon liqueur ³, grenadine ^{3,9}, lemon juice, orange juice</i>	
White Russian	8,60
Vodka, Kahlúa ^{3,4,1} , Sahne ¹ <i>vodka, Kahlúa ^{3,4,1}, cream ¹</i>	
Zombie	9,60
Rum, Rum 73% ³ , Cherry Brandy ³ , Grenadine ^{3,9} , Zitronensaft, Orangensaft <i>rum, rum 73% ³, cherry brandy ³, grenadine ^{3,9}, lemon juice, orange juice</i>	

Sours

Hemingway Sour	8,60
Gin, Zitronensaft, Puderzucker, Grenadine ^{3,9} <i>gin, lemon juice, powdered sugar, grenadine ^{3,9}</i>	
Pisco Sour	8,60
Pisco, Zitronensaft, Zuckersirup ^{3,9} , Eiweiß ^K , Amargo <i>Pisco, lime juice, sugar syrup ^{3,9}, egg white ^K, Amargo</i>	
Whiskey Sour	8,60
Whiskey ³ , Zitronensaft, Zuckersirup ^{3,9} <i>whiskey ³, lemon juice, sugar syrup ^{3,9}</i>	
Amaretto Sour	8,60
Amaretto ^{Ja} , Zitronensaft, Zuckersirup ^{3,9} <i>Amaretto ^{Ja}, lemon juice, sugar syrup ^{3,9}</i>	
Aperol Sour	8,60
Aperol ^{2,3} , Zitronensaft, Zuckersirup ^{3,9} <i>Aperol ^{2,3}, lemon juice, sugar syrup ^{3,9}</i>	

Alkoholfreie Cocktails / Non alcoholic Cocktails

Virgin Caipirinha	7,30
Limetten, brauner Rohrzucker, Ginger Ale ³ <i>Lime, brown sugar, ginger ale</i>	
Mosquito	7,30
Limetten, frische Minze, brauner Rohrzucker, Ginger Ale ³ <i>lime, fresh mint, brown sugar, ginger ale³</i>	
Florida	7,30
Grapefruitsaft, Ananassaft, Orangensaft, Maracuja-Nektar, Grenadine ^{3,9} <i>grapefruit juice, pineapple juice, orange juice, passion fruit nectar, grenadine ^{3,9}</i>	
Coconut Kiss	7,30
Kirsch-Nektar, Ananassaft, Kokossirup ^{3,9} , Sahne ^I <i>cherry nectar, pineapple juice, coconut syrup ^{3,9}, cream ^I</i>	
Strawberry Kiss	7,30
Erdbeerpüree, Kokossirup ^{3,9} , Ananassaft, Sahne ^I <i>strawberry puree, coconut syrup ^{3,9}, pineapple juice, cream ^I</i>	
Copa Brazil	7,30
Orangensaft, Kirsch-Nektar, Zitronensaft, Mangosirup ^{3,9} , Maracujasirup ^{3,9} <i>orange juice, cherry nectar, lemon juice, mango syrup ^{3,9}, passion fruit syrup ^{3,9}</i>	

Gerne mixen wir Ihre Cocktails auch mit Ihren bevorzugten Spirituosen (gegen Aufpreis)
We are happy to mix your cocktails with your favorite spirits (surcharge)

Alkoholfreie Getränke / Soft Drinks

	0,30 l	0,50 l	1,00 l
Tafelwasser still / <i>table water non sparkling</i>	3,30	4,70	7,40
Tafelwasser perlend / <i>table water sparkling</i>	3,30	4,70	7,40
Gerolsteiner Mineralwasser Medium / <i>mineralwater sparkling</i>	0,75 l	6,80	
Gerolsteiner Mineralwasser Naturell / <i>mineralwater non sparkling</i>	0,75 l	6,80	
San Pellegrino / <i>mineralwater sparkling</i>	0,75 l	8,20	
Vitamalz ³ / <i>malt drink</i> ³	0,33 l	4,60	
Free! Energy Drink ^{3,4,5}	0,25 l	5,40	
Guarana	0,33 l	4,60	
	0,30 l	0,40 l	
Pepsi Cola ^{3,4}	3,80	4,70	
Pepsi Cola light ^{1,3,4,13}	3,80	4,70	
Seven Up	3,80	4,70	
Mirinda ^{3,6}	3,80	4,70	
Spezi ^{3,4,6}	3,80	4,70	
Rixdorfer Fassbrause ³	3,80	4,70	
Schweppes Tonic Water ²	4,30	4,90	
Schweppes Bitter Lemon ^{2,6}	4,30	4,90	
Schweppes Ginger Ale ³	4,30	4,90	
Saftschorle	4,30	4,90	

Säfte & Nektare / Juices & Nectars

von Granini / <i>from Granini</i>	0,30 l	0,40 l
Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft, Ananassaft, Grapefruit-Nektar, Bananen-Nektar, Tomatensaft (0,2 l), Sauerkirsch-Nektar, Pfirsich-Fruchtsaftgetränk, Maracuja-Nektar, Guavensaft, Schwarze Johannisbeer-Nektar, Cranberry-Nektar, Mango-Fruchtsaftgetränk, Rhabarber-Nektar <i>apple juice natural cloudy, orange juice, pineapple juice, grapefruit nectar, banana nectar, tomato juice (0.2 l), sour cherry nectar, peach fruit drink, passion fruit nectar, guava juice, blackcurrant nectar, cranberry nectar, mango juice drink, rhubarb nectar</i>	4,30	4,90

Bier vom Fass / Draft Beer

	0,30 l	0,50 l	
Bitburger Pils ^{Ac} (4,8% Vol.)	3,60	4,90	9,80/ l
Benediktiner HELL ^{Ac} (5,0% Vol.)	3,60	4,90	
Köstritzer Schwarzbier ^{Ac} / <i>dark beer</i> ^{Ac} (4,8% Vol.)	3,60	4,90	
Benediktiner Weißbier Hell ^{Aa, Ac} / <i>wheat beer</i> ^{Aa, Ac} (5,4% Vol.)	4,10	5,20	

Biermix / Beer Mix

	0,30 l	0,50 l	
Radler, Diesel	3,60	4,90	
Seven Up oder Pepsi ^{3, 4} mit Bitburger ^{Ac} <i>Seven Up or Pepsi ^{3, 4} mixed with Bitburger ^{Ac}</i>			
Mexican Beer (4,9% Vol.)	0,40 l	5,90	
(nach Originalrezept aus San Diego) Tequila, Limetten, Ginger Ale ³ , Bitburger ^{Ac} <i>(according to the original recipe from San Diego) Tequila, lime, ginger ale ³, Bitburger ^{Ac}</i>			

Flaschenbier / Bottled Beer

Berliner Weisse ^{Ac} (2,7% Vol.)	0,30 l	4,90	
Waldmeister ³ oder Himbeere <i>woodruff ³ or raspberry</i>			
Erdinger Kristall ^{Aa, Ac} (5,3% Vol.)	0,50 l	5,30	
Benediktiner Weißbier Dunkel ^{Aa, Ac} / <i>dark beer</i> ^{Aa, Ac} (5,4% Vol.)	0,50 l	5,30	
Corona ^{Ac} (4,6% Vol.)	0,33 l	5,30	
Brahma ^{Ac} (4,8% Vol.)	0,33 l	5,50	
brasilianisches Bier <i>Brazilian beer</i>			

Alkoholfreies Bier / Non alcohol

Bitburger 0,0 Alkoholfrei ^{Ac} / <i>non alcohol</i> ^{Ac}	0,33 l	3,90	
Benediktiner Weißbier Alkoholfrei ^{Aa, Ac} / <i>non alcohol</i> ^{Aa, Ac}	0,50 l	5,30	

Flaschenweine / Bottled Wine

0,75 l

Weißwein / White Wine

Sauvignon Blanc ^N

20,90

Casa de Campo, Valle Central, Chile

Saftige Frucht nach Stachelbeere und Cassis, delikate Säure, erfrischend und rund. 12,5 % Vol.

Juicy fruit of gooseberry and cassis, delicate acidity, refreshing and round. 12.5 % Vol.

Trebbiano Colle Cavalieri ^N

25,90

Cantina Tollo, I.G.P., Abruzzen, Italien

Leicht und lebhaft frisch im Geschmack, Duft nach Zitrusfrüchten und weißen Blüten. 12,0 % Vol.

Light and lively fresh in the taste, smells like citrus fruits and white flowers. 12.0 % Vol.

Nebula Blanco ^N

28,90

D.O.C, Spanien

Dieser Wein duftet nach Zitrusfrüchten und frischen Gartenkräutern, ist im Geschmack saftig und fruchtig, mit gut balancierter Säure, passt zu Vorspeisen und Fischgerichte. 13,0 % Vol.

This wine smells of citrus fruits and fresh garden herbs, is juicy and fruity in the taste, with well balanced acid, goes well with starters and fish dishes. 13.0 % Vol.

Chardonnay ^N

31,90

Canyon Road Winery, USA

Der Duft von frischen grünen Äpfeln, filigranen Zitrus und tropischen Früchten in allen Facetten betört die Sinne mit cremiger Vanille im Abgang. 13,0 % Vol.

The scent of fresh green apples, filigree citrus and tropical fruits in all facets infatuates the senses with creamy vanilla in the finish. 13.0 % Vol.

Stiglers Wolke Sieben ^N

35,90

Kabinett, trocken, VDP. Gutswein, Weingut Stigler, Deutschland

Ein leichter, unkomplizierter, fruchtiger Wein der zu vielen Speisen passt. 12,5 % Vol.

A lightly, less complicated and fruity wine that fits too many dishes. 12.5 % Vol.

Weissburgunder & Chardonnay ^N

39,90

Qualitätswein, trocken, Weingut Dreissigacker, Deutschland

Einladender Duft nach reifen gelben Früchten.

harmonisch mit mittlerem Körper. 12,5 % Vol.

Inviting scent of ripe yellow fruits, harmonious with medium body. 12.5 % Vol.

Riesling Spätlese ^N

28,90

Qualitätswein, lieblich, Kloster Limburg Weinkellerei, Deutschland

Mit fruchtig-süßem Duft, fruchtig und erfrischend im Geschmack und feiner fruchtiger Süße. 11,5 % Vol.

With fruity-sweet fragrance, fruity and refreshing in the taste and fine fruity sweetness. 11.5 % Vol.

Rot- & Roséwein / Red & Rose Wine 0,75 l

Cabernet Sauvignon - Carménère^N 20,90

Casa de Campo, Valle Central, Chile

Würziges Bukett nach schwarzem Pfeffer, Brombeer- und Beerennoten, guter Körper, weich. 13,0 % Vol.

Spicy bouquet of black pepper, blackberry and berry notes, good body, soft. 13.0 % Vol.

Sangiovese Rocca Ventosa^N 25,90

Cantina Tollo, I.G.T., Abruzzen, Italien

Relativ leicht und duftig, sein zartes Bukett erinnert an rote Beeren, weicher Geschmack. 13,0 % Vol.

Relatively light and fragrant, its delicate bouquet is reminiscent of red berries, soft taste. 13.0 % Vol.

Cabernet Sauvignon & Merlot^N 28,90

Vina Maipo, Silverline, Central Valley, Chile

Kräftiger Rotwein mit dunkelroter Farbe und feinen Fruchtaromen. Angenehm weiche Tannine. 12,0 % Vol.

Strong red wine with dark red color and fine fruit flavors. Pleasantly soft tannins. 12.0 % Vol.

Merlot Le Marsure^N 29,90

Teresa Raiz, I.G.T.

Herzhafte und saftige Frucht nach schwarzen Kirschen und Brombeeren, delikate Würze, mittlerer Körper. 13,0 % Vol.

Hearty and juicy fruit of black cherries and blackberries, delicate spice, medium body. 13.0 % Vol.

Raiza Red Wine Reserva^N 35,90

D.O.C., Spanien

Im Mund seidig mit Eleganz und Struktur. Nuancen von Vanille und Leder finden sich im Duft. Kraftvoll. 14,0 % Vol.

Silky in the mouth with elegance and structure. Nuances of vanilla and leather are found in the fragrance. Powerful. 14.0 % Vol.

Tannat^N 40,90

Miolo Family Vineyards, D.O.C.

Kräftiger Rotwein, würzig nach neuem Leder und Gewürzen sowie dunklen Waldbeeren. 13,5 % Vol.

Strong red wine, spicy with new leather and spices and dark forest berries. 13.5 % Vol.

Rotwein Cuvée^N 28,90

Qualitätswein, mild, Kloster Limburg Weinkellerei, Deutschland

Üppiger Duft nach Kirschen, Johannisbeeren und Brombeeren. Im Geschmack sehr fruchtig und mild, leicht und harmonisch. 11,5 % Vol.

Lush aroma of cherries, currants and blackberries. In the taste very fruity and mild, light and harmonious. 11.5 % Vol.

Nebula Rosé Verdejo^N 26,90

D.O.C., Spanien

Hellrosa Farbe mit einem exquisiten Bouquet aus Fenchel und tropischen Früchten. Auffallende Frische im Mund mit einer integrierten Würze. 12,5 % Vol.

Light pink colour with an exquisite bouquet of fennel and tropical fruits. Striking freshness in the mouth with an integrated spice. 12.5% Vol

Weine im offenen Ausschank / Open Wines

Unsere offenen Weine werden in einem 0,20 l Glas serviert.

Our open wines are served in a 0.20 l. glass

Weißwein / White Wine

Sauvignon Blanc ^N 6,10

Casa de Campo, Valle Central, Chile

Saftige Frucht nach Stachelbeere und Cassis, delikate Säure, erfrischend und rund. 12,5 % Vol.

Juicy fruit of gooseberry and cassis, delicate acidity, refreshing and round. 12.5 % Vol.

Grauer Burgunder ^N 6,40

Qualitätswein, trocken, Kloster Limburg Weinkellerei, Deutschland

Vollmundig und rund, passt zu vielen Speisen durch seine Ausgewogenheit, feine Fruchtaromen. 13,0 % Vol.

Full-bodied and round, goes well with many dishes through its balance, fine fruit flavors. 13.0 % Vol.

Chardonnay "Collezione Insieme" ^N 6,40

Trevenezie, IGT, Italien

Strohgelbe Farbe mit grünen Reflexen, der Duft erinnert an reife Äpfel und Birnen. Am Gaumen wirkt der Wein voll, harmonisch und anhaltend. 11,5% Vol

Straw yellow color with green reflections, the scent is reminiscent of ripe apples and pears. The wine appears full, harmonious and persistent. 11,5% Vol.

Volratz 1573 Riesling ^N 6,40

Qualitätswein, trocken, Weingut Schloss Vollrads, Deutschland

Saftig und frisch, mit herrlicher Apfelfrucht und Leichtigkeit. 12,5 % Vol.

Juicy and fresh, with delicious apple fruit and lightness 12.5 % Vol.

Riesling Spätlese ^N 6,40

Lieblich, Kloster Limburg Weinkellerei, Deutschland

Fruchtig süß im Duft, fruchtig und erfrischend im Geschmack.

Fruchtige Süße wird durch mineralische Säure abgemildert. 11,5 % Vol.

Fruity sweet in the fragrance, fruity and refreshing in the taste.

Fruity sweetness is mitigated by mineral acidity. 11.5 % Vol.

Weißwein-Schorle ^N 5,90

weinhaltiges Mischgetränk (serviert mit Eiswürfeln)

mixed wine based drink (served with ice cubes)

Roséwein / Rosé Wine

Portugieser Weißherbst, Pfalz ^N 6,40

Qualitätswein, halbtrocken, Kloster Limburg Weinkellerei, Deutschland

Sommerlich leicht und beerenfruchtig, nach Erdbeeren und Himbeeren, dezente Süße. 9,5 % Vol.

Summery light and berry fruit, like strawberries and raspberries, subtle sweetness. 9.5 % Vol.

Weine im offenen Ausschank / Open Wines

Unsere offenen Weine werden in einem 0,20 l Glas serviert.

Our open wines are served in a 0.20 l. glass

Rotwein / Red Wine

Cabernet Sauvignon - Carménère^N 6,10

Casa de Campo, Valle Central, Chile

Würziges Bukett nach schwarzem Pfeffer, Brombeer- und Beerennoten, guter Körper, weich. 13,0 % Vol.

Spicy bouquet of black pepper, blackberry and berry notes, good body, soft. 13.0 % Vol.

Oromonte^N 6,40

Vino de Mesa, Bodegas Navarro Lopez, Spanien

Fruchtbetont und relativ leicht, im Geschmack weich und harmonisch, mit feiner Kirschnote. 13,0 % Vol.

Fruit-based and relatively light, in the taste soft and harmonious, with a fine cherry note. 13.0 % Vol.

Vina Marquez Merlot^N 6,40

Curico Valley, Chile

Herzhafter Duft und Geschmack nach Johannisbeeren und Kirsche, dezente Röstnoten, mittlerer Körper, weich. 13,5 % Vol.

Hearty scent and taste of currants and cherry, subtle toasted notes, medium body, soft. 13.5 % Vol.

Vina Marquez Cabernet Sauvignon^N 6,40

Curico Valley, Chile

Intensiver Duft und Geschmack nach schwarzen Beeren, mittlerer Körper, weich. 13,0 % Vol.

Intence scent and taste of black berries, medium body, soft. 13.0 % Vol.

Rotwein Cuvée^N 6,40

Qualitätswein, mild, Kloster Limburg Weinkellerei, Deutschland

Üppiger Duft nach Kirschen, Johannisbeeren und Brombeeren.

Im Geschmack sehr fruchtig und mild, leicht und harmonisch. 11,5 % Vol.

Lush aroma of cherries, currants and Blackberries. In the taste very fruity and mild, light and harmonious. 11.5 % Vol.

Prosecco & Champagner

El Miracle Cava Brut - Vicente Gandia - Spanien^N - 11,5 % Vol. 0,10 l 5,70

0,75 l 31,90

El Miracle Cava Brut Rosé - Vicente Gandia - Spanien^N - 11,5 % Vol. 0,75 l 31,90

Mionetto Frizzante Prosecco Treviso - D.O.C.^N - 11,0 % Vol. 0,75 l 31,90

Moët & Chandon Brut Imperial^N - 12,0 % Vol. 0,75 l 99,90

Kräuter / Bitters

Ramazzotti (30% Vol.)	4 cl	4,90
Averna (29% Vol.)	4 cl	4,90
Fernet-Branca (39% Vol.)	4 cl	4,90
Jägermeister (35% Vol.)	4 cl	4,90
Underberg (44% Vol.)	2 cl	3,80

Whiskey

Jack Daniel's Tennessee Whiskey (40% Vol.)	4 cl	6,80
Jim Beam (40% Vol.)	4 cl	6,20
Four Roses (40% Vol.)	4 cl	6,20
Canadian Club Canadian Whiskey ³ (40% Vol.)	4 cl	6,80
Chivas Regal 12 years ³ (40% Vol.)	4 cl	7,20
Ballantine's Finest ³ (40% Vol.)	4 cl	6,20
Macallan Amber Single Malt 1824 Serie (40% Vol.)	4 cl	9,90
Glenmorangie Malt 10 years ³ (40% Vol.)	4 cl	8,20
Glenfiddich 12 years (40% Vol.)	4 cl	7,20

Liköre & Diverses / Liqueurs & Miscellaneous

Amaretto ^{Ja} (20% Vol.)	4 cl	4,90
Baileys Irish Cream ^{3,4,1} (17% Vol.)	4 cl	4,90
Sambuca (40% Vol.)	4 cl	4,90
Grappa Sensèa Prosecco ^N (40% Vol.)	4 cl	4,90
Jubilaums Aquavit (40% Vol.)	4 cl	4,90
Williamsbirne (40% Vol.)	4 cl	4,90
Cachaça Tonquino (40% Vol.)	4 cl	4,90

Cognac & Weinbrand

Hennessy X.O. - (40% Vol.)	2 cl	9,90
Hennessy V.S.O.P. - (40% Vol.)	2 cl	4,90
Remy Martin V.S.O.P. - (40% Vol.)	2 cl	5,20
Asbach Uralt 8 Jahre - (40% Vol.)	2 cl	4,00

Brandy

Osborne 103 ³ (36% Vol.)	2 cl	4,20
Carlos 1 ³ , Spanien (40% Vol.)	2 cl	4,90

Rum

Havana Club Añejo 3 Anos - (40% Vol.)	4 cl	6,30
Havana Club Añejo 7 Anos ³ - (40% Vol.)	4 cl	7,30

Vodka

Absolut (40% Vol.)	2 cl	3,80
Russian Standard (40% Vol.)	2 cl	3,80

Gin

Finsbury Dry (37,5% Vol.)	2 cl	3,80
Bombay Sapphire (40% Vol.)	2 cl	3,90

Tequila

Sierra Tequila Silver (38% Vol.)	2 cl	3,80
Sierra Tequila Reposado (38% Vol.)	2 cl	3,80
Sierra Tequila Milenario Extra Añejo (41,5% Vol.) hergestellt aus 100% Agave / made from 100% agave	2 cl	5,90

Longdrinks

Cuba Libre Havana Club Rum, Limetten, Cola ^{3,4} <i>Havana Club rum, lime, cola</i> ^{3,4}	0,20 l	8,40
Bloody Mary Vodka, Worcester Sauce, Tabasco, Zitronensaft, Tomatensaft <i>vodka, Worcestershire sauce, Tabasco, lemon juice, tomato juice</i>	0,20 l	8,40
Southern Comfort ³ - Ginger Ale ³	0,20 l	8,40
Aperol Sprizz Aperol ^{2,3} , Prosecco ^N , Soda <i>Aperol</i> ^{2,3} , <i>prosecco</i> ^N , <i>soda</i>	0,20 l	5,90
Vodka Lemon ³/ Orange	0,20 l	7,20
Gin Tonic ²	0,20 l	7,20
Whiskey Cola ^{3,4}	0,20 l	7,20
Vodka Free! Energy ^{3,4,5}	0,20 l	8,40
Campari ³ Orange	0,20 l	6,90
Hugo Prosecco ^N , Limette, frische Minze, Holunderblütensirup ^{3,9} <i>prosecco</i> ^N , <i>lime, fresh mint, elderflower syrup</i> ^{3,9}	0,20 l	5,90

Shooter

B52 Kaffeelikör ^{3,4,1} , Baileys Irish Cream ^{3,4,1} , Old Pascas Rum 73 Vol. % Vol. ³ <i>coffee liqueur</i> ^{3,4,1} , <i>Baileys Irish Cream</i> ^{3,4,1} , <i>Old Pascas Rum 73 vol.% Vol.</i> ³	4 cl	5,90
Vodini Absolut Vodka, Lime Juice ^{9,N} <i>Absolut vodka, lime juice</i> ^{9,N}	4 cl	5,90
Orgasmus Baileys Irish Cream ^{3,4,1} , Sambuca <i>Baileys Irish Cream</i> ^{3,4,1} , <i>Sambuca</i>	4 cl	5,90

Zusatzstoffe & Allergene:

1. mit Süßungsmitteln, 2. chininhaltig, 3. mit Farbstoffen, 4. koffeinhaltig, 5. mit Taurin, 6. mit Antioxidationsmitteln, 7. mit Phosphat (Säuerungsmittel), 8. mit Milcheiweiß, 9. mit Konservierungsstoffen, 10. gewachst, 11. Schwefeldioxid (mehr als 10 mg/kg o. 10 mg/l), 12. geschwärzt, 13. enthält eine Phenylalaninquelle (z.B. Aspartam), 14. mit Geschmacksverstärker, 15. gekochter Vorderschinken, (Formfleisch aus Vorderschinkenteilen zusammengesetzt), 16. hergestellt aus zerkleinertem Fleisch, 17. Stabilisatoren,

A. Glutenhaltige Getreide/-erzeugnisse (a. Weizen, b. Roggen, c. Gerste, d. Hafer, e. Dinkel, f. Kamut o. g. Hybridstämme), B. Sellerie/-erzeugnisse, C. Krebstiere/-erzeugnisse, D. Lupine/-erzeugnisse, E. Sesam/-erzeugnisse, F. Fisch/-erzeugnisse, G. Senf/-erzeugnisse, H. Erdnüsse/-erzeugnisse, I. Milch/-erzeugnisse (inkl. Laktose), J. Schalenfrüchte (Nüsse)-erzeugnisse (a. Mandel, b. Haselnuss, c. Walnuss, d. Cashew, e. Pekannuss, f. Paranuss, g. Pistazie, h. Macadamianuss o. i. Queenslandnuss), K. Eier/-erzeugnisse, L. Weichtiere/-erzeugnisse, M. Soja/-erzeugnisse, N. Sulfite (mehr als 10 mg/kg o. 10 mg/l)

Alle Preise sind in Euro incl. Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Additives & allergens:

1. with sweeteners, 2. quinine, 3. with dyes, 4. caffeine, 5. taurine, 6. with antioxidants, 7. with phosphate, 8. with milk protein, 9. with preservatives, 10. waxed, 11. sulfurized (sulfur dioxide / sulphites), 12. blackened, 13. contains a source of phenylalanine (aspartame for example), 14. with flavor enhancers, 15. composed of cooked ham, processed meat from ham share, 16. made from minced meat, 17. stabilizers

A. cereals containing gluten / -products (a. wheat, b. rye, c. barley, d. oat, e. spelled, f. kamut, or g. hybrid strains), B. celery / -products, C. crustaceans / -products, D. lupin / -products, E. sesame / -products, F. fish / -products, G. mustard / -products, H. peanuts / -products, I. milk / -products, J. nuts (nuts) / -products (a. almond, b. hazelnut, c. walnut, d. cashew, e. pecan, f. Brazil nut, g. pistachio, h. macadamia nut, or i. Queensland nut), K. eggs / -products, L. molluscs / -products, M. soy / -products, N. sulphites (more than 10 mg / kg or 10 mg / l)

All prices are in EUR incl. service and VAT.

designed by:

MEDIEN 24[®]
Die Werbeagentur
+ 49 [0]30 322 900 00
www.medien24-werbeagentur.de

