



Willkommen im Big Pan

Tauchen Sie ein in die Welt der vietnamesischen Aromen, begleitet von feinsten Sushi-Kunst. Unsere Speisen werden mit frischen Zutaten, traditionellen Rezepten und viel Liebe zubereitet.

**Gerne richten wir auch Ihre Feier oder Veranstaltung bei uns aus
sprechen Sie uns einfach an!**

Sind Sie vegan?

Bitte sprechen Sie unser Personal an
wir bereiten Ihnen gerne vegane Gerichte zu.

*Are you vegan? Please speak to our staff
we will be happy to prepare vegan dishes for you.*

Fragen oder besondere Wünsche?

Wenn Sie Fragen zu unseren Speisen haben oder besondere Wünsche etwa wegen Unverträglichkeiten, Allergien oder persönlichen Vorlieben teilen Sie uns dies bitte mit. Wir sind jederzeit gerne für Sie da!

**Eine Übersicht zu Allergien und Zusatzstoffen
finden Sie auf der letzten Seite dieses Menüs.**

*An overview of allergies and additives
can be found on the last page of this menu.*

Vegetarisch - 🌿

scharf - 🌶️

Vorspeisen



KOKOSNUSSUPPE ^{G, D}

Suppe aus cremiger Kokosmilch, verfeinert mit frischen Champignons, saftigen Cherrytomaten, Zitronengras und frischem Koriander. Wahl dazu:

Soup made from creamy coconut milk, refined with fresh mushrooms, juicy cherry tomatoes, lemongrass and fresh coriander. Choice of:

- 001. HÜHNERFLEISCH - chicken | 5.90 €
- 002. GARNELEN ^B - shimps | 6.00 €
- 003. TOFU ^F | 5.50 €

GLASNUDELSUPPE

Würzige Suppe mit Glasnudeln, Gemüse, Pak Choi und Lauchzwiebeln.

Wahlweise mit:

Soup with glass noodles, vegetables, pak choi, and spring onions. Choice of:

- 004. HÜHNERFLEISCH - chicken | 5.90 €
- 005. GARNELEN ^B - shimps | 6.00 €
- 006. TOFU ^F | 5.50 €

8. SAUER SCHARF SUPPE ^C | 5.90 €

Hausgemachte Suppe mit feingehacktem Hühnerfleisch, Pilzen, Bambussprossen und seidigen Eierstreifen.

Homemade soup with finely chopped chicken, mushrooms, bamboo shoots, and silky egg strips.

7. WAN TAN SUPPE ^{B, A} | 5.90 €

Suppe mit frisch zubereiteten Wan Tan-Teigtaschen - Gefüllt mit Hühnerfleisch und Garnelen, serviert mit frischem Gemüse und Kräutern.

Soup with freshly prepared wonton dumplings – filled with chicken and shrimp, served with fresh vegetables and herbs.



MISO SUPPE ^F

Japanische Suppe mit Sojabohnenpaste und Seetang. Wahlweise mit:

Japanese soup with soybean paste and seaweed. Choice of:

009. TOFU ^F | 5.50 €

010. LACHS ^B - salmon | 6.90 €



SOMMERROLLEN ^F (2 STK. / 2 pcs)

In Reispapier gewickelt und gefüllt mit Reissnudeln, frischem Salat, Mango.

Serviert mit hausgemachter Hoisin Sosse.

Wrapped in rice paper and filled with rice noodles, fresh salad, and mango.

Served with homemade hoisin sauce.

011. TOFU ^F | 5.50 €

012. HÜHNERFLEISCH - chicken | 5.90 €

013. GARNELEN ^B - shimps | 6.50 €

014. ROHER LACHS ^D - raw salmon | 6.90 €

15. MINI FRÜHLINGSROLLEN ^{A, F} (6 Stk. / 6 pcs) | 5.90 €

Knusprige vegetarische Frühlingsrolle, gefüllt mit Weißkohl, Karotten, Zwiebel, Kartoffel, Pilze, grünen Schwertbohnen, serviert mit einer Süß-Sauer Soße.

Crispy vegetarian spring roll, filled with white cabbage, carrots, onion, potato, mushrooms, and green beans, served with a sweet and sour sauce.

16. NEM HANOI^{B,D} (2 Stk. / 2 pcs) | 6.50 €

Hausgemachte Frühlingsrolle, gefüllt mit Garnelen, Hühnerfleisch und frischem Gemüse. Serviert mit einer hausgemachten Soße.

Homemade spring roll, filled with shrimp, chicken, and fresh vegetables. Served with a homemade sauce.

**17. TOM COM^{B,A} (2 Stk. / 2 pcs) | 6.90 €**

Riesengarnelen ummantelt in knusprigen grünen Reisflocken mit Süß-Sauer-Soße.

King prawns coated in crispy green rice flakes, served with sweet and sour sauce.

18. TOFU COM^{F,D} (2 Stk. / 2 pcs) | 6.50 €

Tofu ummantelt in knusprigen grünen Reisflocken mit Süß-Sauer-Soße.

Tofu coated in crispy green rice flakes, served with sweet and sour sauce.

19. CHICKEN YAKITORI^{F,K} (3 Stk. / 3 pcs) | 6.50 €

Gegrillte Hühnerspieße nach japanischer Art, serviert mit frischem Salat, Teriyaki Soße & Sesam.

Grilled chicken skewers Japanese style, served with fresh salad, teriyaki sauce, and sesame.


20. WANTAN GEBACKEN^{A,B} (6 Stk. / 6 pcs) | 6.90 €

Knusprige, frisch zubereitete Wan-Tan-Teigtaschen, gefüllt mit Hühnerfleisch & Garnelen, dazu Süß-Sauer-Soße.

Crispy, freshly prepared wonton dumplings, filled with chicken and shrimp, served with sweet and sour sauce.





- **21. HA CAO CHAY**  ^{F, A, K} (5 Stk. / 5 pcs) | 6.50 €
Gedämpfte vegetarische Dumplings, gefüllt mit Gemüse und Sojabohnen, serviert mit Hoisin Soße.

Steamed vegetarian dumplings, filled with vegetables and soybeans, served with hoisin sauce.

- **22. GYOZA ^A** (5 Stk. / 5 pcs) | 6.50 €

Frittierte Teigtasche, gefüllt mit Hühnerfleisch, Gemüse dazu Hoisin Soße & Sesam.

Fried dumpling filled with chicken and vegetables, served with hoisin sauce and sesame.

- **23. EDAMAME**  ^F | 5.90 €

Gedämpfte grüne japanische Sojabohnen, leicht gesalzen.

Steamed green Japanese soybeans, lightly salted.



- **24. BIGPAN TAPAS MIX ^F** | 18.90 €

2 Hausgemachte Frühlingssrolle

Homemade spring rolls

4 Mini Frühlingssrolle - *mini spring rolls*

4 Wantan Gebacken - *fried wontons*

2 Chicken Yakitori

4 Dim Sum

- **25. VEGGIE MIX**  ^F | 17.90 €

2 Tofu Com

4 Mini Frühlingssrollen - *mini spring rolls*

4 Dim Sum

2 Tofu Sommerrollen - *tofu summer rolls*



Salate

GLASNUDELSALAT ^{E, D}

Frischer Salat mit Glasnudeln, Kräutern, Röstzwiebeln und gerösteten Erdnüssen in einer hausgemachten Soße.

Fresh salad with glass noodles, herbs, crispy fried onions and roasted peanuts in a homemade sauce. Choice of:

026. TOFU ^F | 6.50 €

027. HÜHNERFLEISCH - chicken | 6.90 €

028. GARNELEN ^B - shimps | 7.50 €

PAPAYA SALAT ^{E, D}

Knackige, grüne Papaya mit frischem Mixsalat, Kräutern, Erdnüssen und Röstzwiebeln, serviert mit einer hausgemachten Fisch-Limetten-Chili-Soße. Wahlweise mit:

Crisp green papaya with fresh mixed salad, herbs, peanuts, and crispy fried onions, served with a homemade fish, lime, and chili sauce. Optional with:

029. TOFU ^F | 6.90 €

030. HÜHNERFLEISCH - chicken | 7.50 €

031. GARNELEN ^B - shimps | 7.90 €



32. HÜHNERFLEISCH SALAT ^{E, D} | 6.90 €

Frischer gemischter Salat mit Hühnerfleisch, Koriander, Erdnüssen und Röstzwiebeln, serviert mit einer hausgemachten Fisch-Limetten-Chili-Soße.

Fresh mixed salad with chicken, coriander, peanuts, and crispy fried onions, served with a homemade fish-lime-chili sauce.

33. RINDFLEISCHSALAT ^{E, D} | 7.50 €

Frischer Salat mit gebratenem, mariniertem Rindfleisch, Gemüse, Koriander, garniert mit Erdnüssen und Röstzwiebeln, serviert mit Fisch-Limetten-Chili- und Tamarinden-Soße

Fresh salad with grilled, marinated beef, vegetables, and coriander, topped with peanuts and crispy fried onions, served with fish-lime-chili sauce and tamarind sauce.

MANGO SALAD ^{E, D}

Fruchtige Mango mit frischem Mix Salat, garniert mit gerösteten Erdnüssen, Röstzwiebeln und frischem Koriander. Serviert wird das Ganze mit einem Fisch-Limetten-Dressing und einem Tamarinde-Dressing. Wahlweise dazu:

Fruity mango with a fresh mixed salad, garnished with roasted peanuts, crispy fried onions, and fresh coriander. Served with a fish-lime dressing and a tamarind dressing. Choice of:

- 035. TOFU  ^F | 6.50 €
- 036. HÜHNERFLEISCH - chicken | 6.90 €
- 037. LACHS ^D - salmon | 7.90 €



SEETANG SALAD ^{D, K}

Grüner Seetang mit Mix Salat und geröstetem Sesam in einem hausgemachten Dressing. Wahlweise mit:

Green seaweed with mixed salad and roasted sesame in a homemade dressing. Choice of:

- 038. VEGGIE  | 6.50 €
- 039. ROHER LACHS ^D - raw salmon | 7.90 €

Spezialitäten

200. SALMON ON GREEN ^{D, F, J} | 19.90 €

Medium gegrilltes Filet vom norwegischen Lachs auf saisonalem Gemüse, Pak Choi, Babymais und Prinzessbohnen. Verfeinert mit hausgemachter Deluxe-Sauce und serviert mit Jasminreis.

Medium-grilled Norwegian salmon fillet served on seasonal vegetables, pak choi, baby corn, and fine green beans.

Finished with a homemade deluxe sauce and served with jasmine rice.



201. BLUE OCEAN ^{D, B, N, J} | 26.90 €

Gegrillter Lachs, Riesengarnelen und Tintenfisch mit saisonalem Gemüse, serviert mit Deluxe-soße und Reis.

Grilled salmon, king prawns and squid with seasonal vegetables, served with deluxe sauce and rice.



202. GREEN TERIYAKI ^{F, J} 🌱 | 15.90 €

Tofu und veganes Hühnerfleisch, gebraten mit saisonalem Gemüse in hausgemachter Teriyaki Soße. Serviert mit Jasminreis.

Tofu and vegan chicken, stir-fried with seasonal vegetables in homemade teriyaki sauce. Served with jasmine rice.

203. GREEN AVOCADO DUCK ^{D, G, A} | 16.90 €

Knusprige Entenbrust in grüner Kokosmilch-Curry-Soße, serviert mit Saisongemüse, Avocado, frischem Salat und Reisnudeln.

Crispy duck breast in green coconut milk curry sauce, served with seasonal vegetables, avocado, fresh salad and rice noodles.

Nudeln Gerichte

PHO BIG PAN ^{D, J, F}

Hausgemachte Reisbandnudelsuppe mit kräftiger Knochenbrühe, langsam gekocht mit Zimt, Sternanis, Ingwer und Zwiebeln. Serviert mit frischen Sojasprossen, Koriander, Schalotten und Frühlingszwiebeln. Wahlweise:

Homemade rice noodle soup with rich bone broth, slowly cooked with cinnamon, star anise, ginger, and onions. Served with fresh bean sprouts, coriander, shallots, and spring onions.

Choice of:

040. TOFU ^F | 12.90 €

041. HÜHNERFLEISCH VEGAN ^A - *vegan chicken* | 13.50 €

042. HÜHNERFLEISCH - *chicken* | 13.50 €

043. RINDFLEISCH - *beef* | 13.90 €



50. BUN NEM BIG PAN ^{D,E} (lauwarm) | 13.90 €

Knusprige hausgemachte Frühlingsrolle auf warmen Reisnudeln mit frischem, gemischtem Salat und Koriander. Dazu eine Fisch-Limetten-Knoblauch-Sauce.

Crispy homemade spring roll on warm rice noodles with fresh mixed salad and coriander, served with a fish-lime-garlic sauce.



UDON-CURRY

Cremige Kokos-Curry-Soße auf Udon-nudeln, serviert mit verschiedenem Gemüse, wahlweise dazu:

Creamy coconut curry sauce on udon noodles, served with assorted vegetables. Choice of:

- 060. TOFU ^F | 12.90 €
- 061. HÜHNERFLEISCH VEGAN ^A | 13.50 €
vegan chicken
- 062. HÜHNERFLEISCH - chicken | 13.50 €
- 063. KN. HÜHNERBRUSTFILET ^A | 13.90 €
crispy chicken breast fillet
- 064. RINDFLEISCH - beef | 14.50 €
- 065. KROSSE ENTE ^A - crispy duck | 15.90 €
- 066. GARNELEN ^B - shrimps | 15.50 €
- 067. GEGRILLTER LACHS ^A | 17.90 €
grilled salmon

BUN CHUA CAY

Hausgemachte pikant-säuerliche Zitronengras-Suppe mit Reisnudeln, Tomaten, Tamarinde, frischem Gemüse und aromatischen Kräutern.

Wahlweise mit:

Homemade spicy and tangy lemongrass soup with rice noodles, tomatoes, tamarind, fresh vegetables, and aromatic herbs. Choice of:

- 070. TOFU ^F | 12.90 €
- 071. HÜHNERFLEISCH VEGAN ^A | 13.50 €
vegan chicken
- 072. HÜHNERFLEISCH - chicken | 13.50 €
- 073. RINDFLEISCH - beef | 14.50 €
- 074. GARNELEN ^B - shrimps | 15.50 €

BUN BO NAM BO 🍜^{D, E}

Reisnudeln mit angebratenem Gemüse, frischem Salat, Koriander und verfeinert durch geröstete Zwiebeln sowie Erdnüsse, serviert mit hausgemachter Soße.

Wahlweise mit:

Rice noodles with sautéed vegetables, fresh salad, and coriander, refined with crispy fried onions and peanuts, served with homemade sauce. Choice of:

- 080. TOFU 🌿^F | 12.90 €
- 081. HÜHNERFLEISCH VEGAN^A 🌿 | 13.50 €
vegan chicken
- 082. HÜHNERFLEISCH - chicken | 13.50 €
- 083. KN. HÜHNERBRUSTFILET^A | 13.90 €
crispy chicken breast fillet
- 084. RINDFLEISCH - beef | 14.50 €
- 085. KROSSE ENTE^A - crispy duck | 15.90 €

**PHO XAO**^C

Gebratene Reisbandnudeln mit asiatischem Gemüse, Pak Choi, Schnittlauch, Ei und Röstzwiebeln, wahlweise dazu:

Stir-fried rice noodles with Asian vegetables, pak choi, chives, egg and crispy onions, optionally with:

- 90. TOFU 🌿^F | 12.90 €
- 91. HÜHNERFLEISCH VEGAN^A 🌿 | 13.50 €
vegan chicken
- 92. HÜHNERFLEISCH - chicken | 13.50 €
- 93. KN. HÜHNERBRUSTFILET^A | 13.90 €
crispy chicken breast fillet
- 94. RINDFLEISCH - beef | 14.50 €
- 95. KROSSE ENTE^A - crispy duck | 15.90 €
- 96. GARNELEN^B - shrimps | 15.50 €

UDON XAO ^{A, F}

Gebratene Udon-Nudeln mit
verschiedenem Gemüse, Schnittlauch,
Röstzwiebeln und frischem Salat.

Wahlweise mit:

*Fried udon noodles with assorted
vegetables, chives, crispy fried onions,
and fresh salad. Choice of:*

- 100. TOFU ^F | 12.90 €
- 101. HÜHNERFLEISCH VEGAN ^A | 13.50 €
vegan chicken
- 102. HÜHNERFLEISCH - *chicken* | 13.50 €
- 103. KN. HÜHNERBRUSTFILET ^A | 13.90 €
crispy chicken breast fillet
- 104. RINDFLEISCH - *beef* | 14.50 €
- 105. KROSSE ENTE ^A - *crispy duck* | 15.90 €
- 106. GARNELEN ^B - *shrimps* | 15.50 €
- 107. GEGRILLTER LACHS ^A | 17.90 €
grilled salmon

**MY XAO** ^{C, F, A}

Gebratene Nudeln mit Eier, frischem
Gemüse & Salat. Wahlweise mit:

*Fried noodles with eggs, fresh vegetables
and salad. Choice of:*

- 110. TOFU ^F | 12.90 €
- 111. HÜHNERFLEISCH VEGAN ^A | 13.50 €
vegan chicken
- 112. HÜHNERFLEISCH - *chicken* | 13.50 €
- 113. KN. HÜHNERBRUSTFILET ^A | 13.90 €
crispy chicken breast fillet
- 114. RINDFLEISCH - *beef* | 14.50 €
- 115. KROSSE ENTE ^A - *crispy duck* | 15.90 €
- 116. GARNELEN ^B - *shrimps* | 15.50 €



Reisgerichte

■ GEBRATENER EIERREIS ^{C, F}

Gebratener Jasminreis mit Ei, verschiedenen Gemüse und frischem Salat, wahlweise dazu:

Fried jasmine rice with egg, assorted vegetables and fresh salad, optionally with:

- 120. TOFU ^F | 12.90 €
- 121. HÜHNERFLEISCH VEGAN ^A | 13.50 €
vegan chicken
- 122. HÜHNERFLEISCH - chicken | 13.50 €
- 123. KN. HÜHNERBRUSTFILET ^A | 13.90 €
crispy chicken breast fillet
- 124. RINDFLEISCH - beef | 14.50 €
- 125. KROSSE ENTE ^A - *crispy duck* | 15.90 €
- 126. GARNELEN ^B - *shrimps* | 15.50 €

■ RAU XAO ^{A, D, F}

Gebratenes Saisongemüse in hausgemachter Knoblauch-Dunkelsoße, serviert mit Jasminreis, wahlweise dazu:

Stir-fried seasonal vegetables in homemade garlic dark sauce, served with jasmine rice, optionally with:

- 130. TOFU ^F | 12.90 €
- 131. HÜHNERFLEISCH VEGAN ^A | 13.50 €
vegan chicken
- 132. HÜHNERFLEISCH - chicken | 13.50 €
- 133. KN. HÜHNERBRUSTFILET ^A | 13.90 €
crispy chicken breast fillet
- 134. RINDFLEISCH - beef | 14.50 €
- 135. KROSSE ENTE ^A - *crispy duck* | 15.90 €
- 136. GARNELEN ^B - *shrimps* | 15.50 €
- 137. GEGRILLTER LACHS ^A | 17.90 €
grilled salmon

BIG PAN CURRY 🌶️ ^{D, G}

In roter, cremiger Curry-Kokosmilch-Soße mit frischem Saisongemüse, Salat und Jasminreis.

In red, creamy curry coconut milk sauce with fresh seasonal vegetables, salad, and jasmine rice.

- 140. TOFU 🌿 ^F | 12.90 €
- 141. HÜHNERFLEISCH VEGAN ^A 🌿 | 13.50 €
vegan chicken
- 142. HÜHNERFLEISCH - chicken | 13.50 €
- 143. KN. HÜHNERBRUSTFILET ^A | 13.90 €
crispy chicken breast fillet
- 144. RINDFLEISCH - beef | 14.50 €
- 145. KROSSE ENTE ^A - crispy duck | 15.90 €
- 146. GARNELEN ^B - shrimps | 15.50 €
- 147. GEGRILLTER LACHS ^A | 17.90 €
grilled salmon

**ERDNUSS PARADISE** ^{D, G, E}

Saisongemüse in cremiger Erdnuss-Kokosmilch-Sauce, serviert mit frischem Salat und Jasminreis.

Seasonal vegetables in creamy peanut-coconut milk sauce, served with fresh salad and jasmine rice.

- 150. TOFU 🌿 ^F | 12.90 €
- 151. HÜHNERFLEISCH VEGAN ^A 🌿 | 13.50 €
vegan chicken
- 152. HÜHNERFLEISCH - chicken | 13.50 €
- 153. KN. HÜHNERBRUSTFILET ^A | 13.90 €
crispy chicken breast fillet
- 154. RINDFLEISCH - beef | 14.50 €
- 155. KROSSE ENTE ^A - crispy duck | 15.90 €
- 156. GARNELEN ^B - shrimps | 15.50 €
- 157. GEGRILLTER LACHS ^A | 17.90 €
grilled salmon

MANGO SOSSE ^{D, G}

Hausgemachte Mango-Curry-Kokosmilch-Soße mit saisonalem Gemüse, frischem Salat und Jasminreis, wahlweise mit:

Homemade mango curry coconut milk sauce with seasonal vegetables, fresh salad and jasmine rice, optionally with:

- 160. TOFU ^F | 12.90 €
- 161. HÜHNERFLEISCH VEGAN ^A | 13.50 €
vegan chicken
- 162. HÜHNERFLEISCH - chicken | 13.50 €
- 163. KN. HÜHNERBRUSTFILET ^A | 13.90 €
crispy chicken breast fillet
- 164. RINDFLEISCH - beef | 14.50 €
- 165. KROSSE ENTE ^A - crispy duck | 15.90 €
- 166. GARNELEN ^B - shrimps | 15.50 €
- 167. GEGRILLTER LACHS ^A | 17.90 €
grilled salmon



Kids' Menu



**208. POMMES MIT
KNUSPRIGEM HÜHNERFILET ^A | 8.50 €**

French fries with crispy chicken fillet

**209. KINDER PHO SUPPE MIT
HÜHNERFLEISCH ^{A, E} | 9.50 €**

Kids' pho soup with chicken

Beilagen Extra

- | | |
|--|--|
| <p>904. GEKOCHTE REIS 2.50 €
<i>Boiled rice</i></p> <p>906. GEBRATENER NUDELN^A 4.90 €
<i>Fried noodles</i></p> <p>908. KNUSPRIGES HÜHNERBRUSTFILET^A (4 Stk. / 4 pcs) 5.50 €
<i>crispy chicken breast fillet</i></p> <p>909. KROSSE ENTE^A - crispy duck 6.50 €</p> | <p>905. GEBRATENER REIS 4.90 €
<i>Fried rice</i></p> <p>907. POMMES^A 4.50 €
<i>French fries</i></p> |
|--|--|

Desserts



D1. BAKED BANANE^A | 5.90 €

mit Erdnüsse und Honig / *with peanuts and honey*

D2. BAKED PINEAPPLE^A | 5.90 €

mit Erdnüsse und Honig / *with peanuts and honey*

D3. MANGO STICKY RICE | 5.90 €

Gedämpfter Klebreis, sanft gesüßt und verfeinert mit einer fruchtig-cremigen Mango-Kokos-Soße.

Steamed sticky rice, gently sweetened and refined with a fruity, creamy mango-coconut sauce.

D4. MOCHI EIS^D (3 Stk. / 3 pcs) | 5.90 €

Japanische Eiskugeln, umhüllt von zartem Reisteig - wahlweise mit Kokos, Vanille oder Mango

Japanese ice cream balls, wrapped in delicate rice dough available with coconut, vanilla or mango

Big Pan Bowl

Sushireis mit gemischtem Salat, Edamame ^F, Wakame, Avocado, Cherrytomaten, Seetangstreifen, Gurke, Sushi Ingwer und Sesam ^K. Wahlweise mit:

Sushi rice with mixed salad, edamame, wakame, avocado, cherry tomatoes, seaweed strips, cucumber, pickled ginger, and sesame. Optional choice of:

1. TOFU ^F | 12.90 €
2. ROHER LACHS ^D - raw salmon | 15.90 €
3. GEBACKENE GARNELEN ^B - fried prawns | 15.90 €
4. KNUSPRIGES HÜHNERBRUSTFILET ^A | 14.50 €
crispy chicken breast fillet

WAHLSOSSE - Choice of sauce:

- A. SESAM-SOSSE ^K
- B. TERIYAKI-SOSSE ^F
- C. COCKTAIL-SOSSE ^C



Maki Sushi



S1. KAPPA 🌿 | 4.50 €

Gurke – *cucumber*

S2. SAKE ^D | 4.90 €

Lachs – *salmon*

S3. SAKE AVOCADO ^D | 5.50 €

Lachs, Avocado – *salmon, Avocado*

S4. MAGURO ^D | 5.50 €

Thunfisch – *tuna*

S5. EBI ^B | 4.90 €

gekochte Garnelen – *cooked prawn*

S6. EBI AVOCADO ^B | 5.50 €

gekochte Garnelen mit Avocado
cooked prawn, Avocado

S7. UNAGI ^N | 5.50 €

Süßwasseraal – *sweetwater eel*

S8. CALIFORNIA ^A | 4.90 €

Krebsfleisch – *crab stick*

S9. CHICKEN ^A | 4.90 €

gebackenes Hühnerfleisch – *baked chicken*

S10. TAMAGO 🌿 ^C | 4.50 €

japanisches Omelette

S11. INARI 🌿 ^F | 4.90 €

Tofutasche – *tofu bag*

S12. PAPRIKA 🌿 | 4.90 €

bell pepper

S13. AVOCADO 🌿 | 4.90 €

S14. OSCHINKO 🌿 | 4.90 €

ingelegter Rettich – *pickled radish*

Nigiri Sushi

2 Stück - 2 pieces



S20. AVOCADO  | 4.50 €



S21. TAMAGO  ^c | 4.90 €
japanisches Omelette



S22. UNAGI ^d | 4.90 €
Süßwasseraal - *sweetwater eel*



S23. SAKE ^d | 4.90 €
Lachs - *salmon*



S24. MAGURO NIGIRI ^c | 4.90 €
Thunfisch - *tuna*



S25. SURIMI NIGIRI ^f | 4.90 €
Krebsfleisch - *crab stick*



S26. INARI  ^f | 4.90 €
Tofutasche - *tofu bag*



S27. EBI ^b | 4.90 €
Garnelen - *prawn*

In Side Out Sushi

8 Stück - 8 pieces

S30. SAKE INSIDE OUT ^{D, G} | 9.50 €

Lachs, Avocado, Frischkäse und Fischrogen
Salmon, avocado, cream cheese, and fish roe.

S31. MAGURO INSIDE OUT ^{D, G} | 9.50 €

Thunfisch, Avocado, Frischkäse und Fischrogen.
Tuna, avocado, cream cheese, and fish roe.

S32. EBI TEMPURA INSIDE OUT ^{B, C, G} | 9.50 €

Gebackene Garnelen, Gurke, Fischrogen, Frischkäse und Cocktail-Soße.
Fried prawns, cucumber, fish roe, cream cheese, and cocktail sauce.

S33. CALIFORNIA INSIDE OUT ^{B, C, G} | 9.50 €

Surimi, Avocado, Mayonnaise, Fischrogen und Frischkäse.
Surimi, avocado, mayonnaise, fish roe, and cream cheese.

S34. TAMAGO INSIDE OUT ^{C, K} | 9.50 €

Japanische Omelette, Avocado, Sesam und Cocktail-Soße.
Japanese omelette, avocado, sesame, and cocktail sauce.



S35. UNAGI INSIDE OUT ^{N, C, G, K} | 9.50 €

Süßwasseraal, Gurke, Frischkäse, Sesam und Unagi-Soße.
Freshwater eel, cucumber, cream cheese, sesame, and unagi sauce.

S36. CHICKEN INSIDE OUT ^{G, D, A} | 9.50 €

Frittiertes Hühnerfleisch, Gurke, Frischkäse und Fischrogen.
Fried chicken, cucumber, cream cheese, and fish roe.

S37. VEGGIE INSIDE OUT ^{G, K} | 9.50 €

Avocado, Gurke, Frischkäse und Sesam.
Avocado, cucumber, cream cheese, and sesame.

S38. SPICY SAKE INSIDE OUT ^{K, D} | 9.50 €

Pikanter Lachs, Gurke, Fischrogen und Sesam
Spicy salmon, cucumber, fish roe and sesame

Crunchy Mini Roll

8 Stück - 8 pieces

Knusprig panierte Mini-Rollen, serviert mit Teriyaki- und Cocktailsauce.

Crispy mini rolls in breading, served with teriyaki sauce and cocktail dip.

S40. SAKE ROLL ^{D, C, A} | 7.90 €

Lachs – *salmon*

S41. MAGURO ROLL ^{D, C, A} | 7.90 €

Thunfisch – *tuna*

S42. SAKE AVO ROLL ^{D, C, A} | 7.90 €

Avocado & Lachs – *avocado & salmon*

S43. CHICKEN ROLL ^{C, A} | 7.90 €

gebackenes Hühnerfleisch – *fried chicken*

S44. EBI ROLL ^{B, C, A} | 7.90 €

Garnelen – *prawns*

S45. AVOCADO ROLL ^{C, A} | 7.90 €



Crunchy Big Roll

6 Stück - 6 pieces

Knusprig panierte große Sushirollen, serviert mit Teriyaki- und Cocktailsauce.

Crispy breaded large sushi rolls, served with teriyaki and cocktail sauce.

S50. EBI TEMPURA ROLL ^{A, B, C, G} | 9.90 €

Gekochte Großgarnele, Frischkäse, Gurke und Avocado

Cooked king prawn, cream cheese, cucumber, and avocado.

S51. SAKE TEMPURA ROLLS ^{D, A, C, G} | 9.90 €

Lachs, Frischkäse, Gurke und Avocado.

Salmon, cream cheese, cucumber, and avocado.

S52. MAGURO TEMPURA ROLL ^{A, D, C, G} | 9.90 €

Thunfisch, Frischkäse, Gurke und Avocado.

Tuna, cream cheese, cucumber, and avocado.

S53. CHICKEN TEMPURA ROLLS ^{A, C, G} | 9.90 €

Frittiertes Hühnerfleisch, Frischkäse, Gurke und Avocado.

Fried chicken, cream cheese, cucumber and avocado.

S54. CALIFORNIA ROLL ^{A, G, C} | 9.90 €

Surimi, Avocado, Gurke und Frischkäse.

Surimi, avocado, cucumber, and cream cheese.

S55. VEGGIE TEMPURA ROLL ^{A, G, C} | 9.90 €

Avocado, Gurke, Rettich und Frischkäse.

Avocado, cucumber, bell pepper, and cream cheese.



Sashimi

10 Stück - 10 pieces



S60. SAKE SASHIMI ^D | 19.90 €

Scheiben vom Lachs / *Slices of salmon*

S61. MAGURO SASHIMI ^D | 19.90 €

Scheiben vom Thunfisch / *Slices of tuna*

S62. SAKE MAGURO MIX ^D | 19.90 €

5 Scheiben Lachs, 5 Scheiben Thunfisch
5 slices of salmon, 5 slices of tuna

Futomaki

5 Stück - 5 pieces

S65. VEGGIE FUTOMAKI ^{G, K} | 7.90 €

Gurke, Avocado, eingelegter Rettich, Frischkäse und Sesam.

Cucumber, avocado, pickled radish, cream cheese and sesame

S66. SAKE FUTOMAKI ^{D, G} | 7.90 €

Lachs, Avocado, Gurke, Masago & Frischkäse.

Salmon, avocado, cucumber, masago, and cream cheese.

S67. MAGURO FUTOMAKI ^{D, G} | 7.90 €

Thunfisch, Avocado, Gurke, Masago und Frischkäse.

Tuna, avocado, cucumber, masago, and cream cheese.



S68. CALIFORNIA FUTOMAKI ^{G, A, K} | 7.90 €

Avocado, Gurke, Surimi und Frischkäse.

Avocado, cucumber, sesame, surimi, and cream cheese.

S69. EBI TEMPURA FUTOMAKI ^{B, A, G} | 7.90 €

Gebackene Großgarnelen, Avocado, Gurke, Masago & Frischkäse.

Fried king prawns, avocado, cucumber, masago and cream cheese.

Big Pan Special Rolls

8 Stück - 8 pieces

S70. RAINBOW ROLL ^{G, A, D, C} | 14.90 €

Surimi, Avocado, Frischkäse, umwickelt mit Lachs und Thunfisch, garniert mit Cocktail- und Teriyakisauce.

Surimi, avocado, and cream cheese wrapped in salmon and tuna, garnished with cocktail and teriyaki sauce.

S71. BACK TIGER ROLL ^{D, G, A, C} | 14.90 €

Panierte Garnelen, Gurke, Frischkäse, umwickelt mit flambiertem Lachs, garniert mit Cocktailsauce.

Breaded shrimp, cucumber, cream cheese, wrapped in seared salmon, garnished with cocktail sauce.

S72. TAZUNA ROLL ^{G, C, D} | 13.90 €

Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse umwickelt mit Avocado, garniert mit Cocktail- und Teriyakisauce.

Salmon, avocado, cucumber, and cream cheese wrapped in avocado, garnished with cocktail and teriyaki sauce.

S73. TAMAGO ROLL ^{N, D, G, C} | 14.90 €

Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse, umwickelt Süßwasseraal, garniert mit Cocktail- und Teriyakisauce.

Salmon, avocado, cucumber, and cream cheese, wrapped in freshwater eel, garnished with cocktail and teriyaki sauce.

S74. TAIKO ROLL ^{A, D, G} | 13.90 €

Surimi, Avocado, Gurke, Frischkäse umwickelt mit Avocado.

Surimi, avocado, cucumber, and cream cheese wrapped in avocado.

S75. DRAGON BALL ROLL ^{A, D, G, C} | 14.90 €

Paniertes Hühnerfleisch, Frischkäse, Gurke, umwickelt mit Avocado, garniert mit Cocktailsauce.

Breaded chicken, cream cheese, cucumber, wrapped in avocado, garnished with cocktail sauce

S76. PHILADELPHIA ROLL ^{C, D, G} | 15.90 €

Thunfisch, Avocado, Gurke, Frischkäse, umwickelt mit Lachs, garniert mit Cocktailsauce.

Tuna, avocado, cucumber, cream cheese, wrapped in salmon, garnished with cocktail sauce

S77. SALMON ON FIRE ROLL ^{G, D} | 15.90 €

Lachs, Avocado, Frischkäse umwickelt mit flambiertem Lachs.

Salmon, avocado, and cream cheese wrapped in flambéed salmon.

S78. ORCHIDEE ROLL ^G | 12.90 €

Gurke, Avocado, Frischkäse umwickelt mit Avocado.

Cucumber, avocado, and cream cheese wrapped in avocado.



Sushi Menü

MENÜ 1 (18 Stk. / 18 pcs) | 11.90 €

- 6 Kappa Maki - *cucumber*
- 6 Avocado Maki
- 6 Oschinko Maki - *radish*

MENÜ 2 ^D (13 Stk. / 13 pcs) | 11.90 €

- 6 Sake Maki - *salmon*
- 6 Maguro Maki - *tuna*
- 1 Sake Nigiri - *salmon*

MENÜ 3 ^{D, G, A, B} (18 Stk. / 18 pcs) | 12.90 €

- 6 Sake Maki - *salmon*
- 6 California Maki
- 6 Ebi Maki - *shrimp*



MENÜ 4 ^{F, G, K} (16 Stk. / 16 pcs) | 16.90 €

- 8 Sake Inside Out - *salmon*
- 6 Sake Maki - *salmon*
- 2 Sake Nigiri - *salmon*

MENÜ 5 ^{A, C, G, K} (17 Stk. / 17 pcs) | 17.90 €

- 4 Veggie Inside Out
- 5 Veggie Futomaki
- 8 Avocado Crunchy Mini Roll

MENÜ 6 ^{A, B, D, G} (13 Stk. / 13 pcs) | 13.90 €

- 4 Sake Inside Out - *salmon*
- 6 Surimi Maki - *crab flesh*
- 3 Nigiri (*Lachs, Ebi , Avocado - salmon, shrimps, avocado*)

MENÜ 7 ^{B, D, G, K, A, C} (43 Stk. / 43 pcs) | 39.90 €

- 8 Sake Inside Out
- 8 Avocado Mini Crunchy Roll
- 6 Ebi Big Crunchy Roll
- 18 Maki (6 Sake, 6 California, 6 Kappa *salmon, california, cucumber*)
- 3 Nigiri (*Sake, Maguro, Ebi - salmon, tuna, shrimp*)

MENÜ 8 ^{B, D, A, C, G, K} (28 Stk. / 28 pcs) | 28.90 €

- 6 Sake Maki - *salmon*
- 6 Kappa Maki - *cucumber*
- 8 California Inside Out
- 6 Sake Crunchy Big Roll
- 2 Nigiri (*Ebi, Avocado - shrimps, avocado*)

MENÜ 9 ^{A, B, D, G, C, K} (24 Stk. / 24 pcs) | 26.90 €

- 8 Ebi Tempura Inside Out - *shrimps*
- 4 Sake Inside Out - *salmon*
- 6 Sake Big Crunchy Roll - *salmon*
- 6 Kappe Maki 🌿 - *cucumber*

MENÜ 10 ^{A, D, F, G, C, K} (12 Stk. / 12 pcs) | 16.90 €

- 6 Sake Tempura Roll - *salmon*
- 5 Sake Futomaki - *salmon*
- 1 Sake Nigiri - *salmon*



Softdrinks

NATÜRLICHES MINERALWASSER | *Natural mineral water*

	0.25 L	0.75 L
300. Naturell	3.20 €	6.90 €
301. Medium	3.20 €	6.90 €

TAFELWASSER | *Table water*

	0.4 L
312. Still	3.90 €
313. Classic	3.90 €

SOFT DRINKS

	0.2 L	0.4 L
304. Coca- Cola ^{1,3,11}	3.50 €	4.90 €
305. Coca- Cola Zero ^{1,11,3,9}	3.50 €	4.90 €
306. Fante ^{1,9,3}	3.50 €	4.90 €
307. Sprite ^{9,3,2}	3.50 €	4.90 €
310. Ginger Ale ^{9,13}	3.50 €	4.90 €
308. Bitter Lemon ^{9,13}	3.50 €	4.90 €
309. Tonic Water ^{9,13}	3.50 €	4.90 €

NEKTAR UND FRUCHTSAFTGETRÄNKE | *Nectar and fruit juice beverages*

	0.2 L	0.4 L
311. Apfel - <i>apple</i>	3.50 €	4.90 €
312. Ananas - <i>pineapple</i>	3.50 €	4.90 €
313. Mango	3.50 €	4.90 €
314. Maracuja - <i>passion fruit</i>	3.50 €	4.90 €
315. Orange	3.50 €	4.90 €
316. Sauerkirsch - <i>Sour cherry juice</i>	3.50 €	4.90 €
317. Banane - <i>banana</i>	3.50 €	4.90 €
318. Rhabarber - <i>rhubarb</i>	3.50 €	4.90 €
319. Kiba - <i>cherry-banana mix</i>	3.50 €	4.90 €
320. Schorle - <i>juice spritzer</i>	3.50 €	4.90 €

Alle Säfte sind als Schorle mit Mineralwasser zubereitet

All juices are prepared as spritzers with mineral water.

Homade Lemonade



331. CHANH DA | 6.90 €

Frischer Limetten, Minze, Rohrzucker, Soda
Fresh lime, mint, cane sugar, soda

332. BLUE GALAXY ¹ | 7.50 €

Limetten, Klitorietee, Maracujasirup,
Orange- und Maracujasaft
*Lime, butterfly pea tea, passion fruit syrup,
orange juice, and passion fruit juice*

333. BIGPAN ROSE | 7.50 €

Himbeeren, Limetten, Litschi Saft, Soda
Raspberries, lime, lychee juice, soda

334. GUAVER LOVER | 7.50 €

Guavensaft, Limetten, Minze,
Erdbeerpüree, Soda
*Guava juice, lime, mint, strawberry
purée, soda*

335. KUMQUAT EM | 7.50 €

Kumquat, Minze, Orangensaft, Soda
Kumquat, mint, orange juice, soda

336. GREEN GINGER | 7.50 €

Jasmintee, Orange, Ingwer, Minze, Soda
Jasmine tea, orange, ginger, mint, soda

337. RED SUNSET ¹ | 7.50 €

Waldfrüchte, Erdbeersirup, Limetten, Minze,
Traubensaft, Soda
*Wild berries, strawberry syrup, lime, mint,
grape juice, soda*

Lassi

■ 338. MANGO KOKOS LASSI ^{G,1} | 6.90 €

Mangopüree, Mangosaft, Kokosmilch, Joghurt.

Mango purée, mango juice, coconut milk, yogurt.

■ 339. KOKOS LASSI ^{G,1} | 6.90 €

Kokosnuss Sirup, Kokosmilch und Joghurt

Coconut syrup, coconut milk, and yogurt

■ 340. MARACUJA KOKOS LASSI ^{G,1} | 6.90 €

Maracujasirup, Maracujasaft, Kokosmilch, Joghurt.

Passion fruit syrup, passion fruit juice, coconut milk, yogurt.

Tee (Tasse)

■ 324. GLOW TEE | 4.50 €

Kumquat, Orange, Minze und Zitronengras

Kumquat, orange, mint, lemongrass

■ 325. BIG PAN TEE | 4.50 €

Ingwer, Zitrone, Orange und Minze

Ginger, lemon, orange, and mint

■ 326. JASMIN TEE | 3.90 €

■ 327. FRISCHER INGWER TEE | 3.90 €

Fresh ginger tea

■ 328. GRÜNER TEE ¹¹ | 3.90 €

Green tea

■ 329. INGWER & ZITRONENGRAS TEE | 3.90 €

Ginger & lemongrass tea

■ 330. FRISCHE MINZE TEE | 3.90 €

Fresh mint tea

Fasstbiere

	0,3L	0,5L
340. WARSTEINER PILSENER ^A	3.90 €	5.50 €
341. RADLER / DIESEL ^A	3.90 €	5.50 €
342. K.L HEFE HELL NON-ALCOHOLIC ^A		4.90 €
343. K.L HEFE HELL NATURTRÜB ^A		4.90 €



Flaschenbiere

	0,33L	0,5L
344. KÖNIG LUDWIG KRISTALL ^A		4.90 €
345. KÖNIG LUDWIG SCHWARZBIER ^A		4.90 €
346. WARSTEINER NON-ALCOHOLIC ^A		4.90 €
347. TIGER BIER ^A	3.90 €	

Kaffee

350. CAFE SUA VIETNAM ^{G, 11} | 3.90 €

351. ESPRESSO ¹¹ | 3.50 €

352. LATTE MACCHIATO ^{G, 11} | 3.90 €

353. CAPPUCCINO ^{G, 11} | 3.90 €

354. KAFFEE ¹¹ | 3.50 €

Aperitif

355. APEROL SPRITZ ^{1, 5} | 7.90 €

Aperol, Prosecco, Soda

356. LYCHEE SECCO ^{1, 2, 5} | 7.90 €

Lycheelikör, Prosecco, Soda, Grenadine

357. HUGO ⁵ | 7.90 €

Prosecco, Sodawasser, Holunderblütensirup und Minze

Prosecco, soda water, elderflower syrup, and mint

358. LIMONCELLO SPRITZ ^{1, 5} | 7.90 €

Limoncello, Prosecco, Soda



Cocktails ohne Alkohol

360. VIRGIN SUNRISE¹ | 7.50 €

Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine und Eiswürfeln.

Orange juice, pineapple juice, lemon juice, grenadine, and ice.

361. DUA BY NIGHT^{1,6} | 7.50 €

Kokosnuss Sirup, Ananassaft, Sahne, Grenadine und Eiswürfeln.

Coconut syrup, pineapple juice, cream, grenadine, and ice.

362. MELY MELY¹ | 7.50 €

Maracuja, Limetten, Grenadine Sirup, Minze und Eiswürfeln.

Passion fruit, lime, grenadine syrup, mint, and ice.

363. FLAMINGO¹ | 7.50 €

Orangensaft, Maracuja, Limetten, Grapefruit Sirup, Mandelsirup und Eiswürfeln.

Orange juice, passion fruit, lime, grapefruit syrup, almond syrup, and ice.

364. NANG VANG^{1,3} | 7.50 €

Pfirsichsirup, Mangosaft, Orange, Maracuja und Eiswürfeln.

Peach syrup, mango juice, orange, passion fruit, and ice.



Cocktails mit Alkohol

365. SAPA RIVER | 8.50 €

White Rum, Maracuja, Limette, Minze .

White rum, passion fruit, lime, mint.

366. HANOI MULE ² | 8.50 €

Nep Moi, Ingwer, Limetten und Ginger Beer.

Nep Moi, ginger, lime, ginger beer.

367. MOJITO | 8.50 €

Havana Club, Rohrzucker, Limetten, Minze,
Soda.

Havana Club, cane sugar, lime, mint, soda.

368. TEQUILA SUNRISE ¹ | 8.50 €

Tequila, Grenadine, Limetten und
Orangensaft.

Tequila, grenadine, lime, orange juice.

369. STRAWBERRY MOJITO | 8.50 €

Havana Club, Rohrzucker, Limetten, Minze,
Soda und Erdbeerpüree.

*Havana Club, cane sugar, lime, mint, soda,
strawberry purée.*

370. LYCHEE MAN ^{1,5} | 8.90 €

Vodka, Lychee Likör, Grenadine, Limetten,
Mango-, Orangen- und Zitronensaft.

*Vodka, lychee liqueur, grenadine, lime,
mango juice, orange juice, lemon juice.*



■ **371. BOMBAY TONIC** ¹² | 8.50 €

Gin und Tonic water

■ **372. MAI TAI** ¹ | 8.90 €

Jamaican Rum, Overproof Rum, Apricot Brandy, Mandelsirup, Limetten-, Zitronen- und Ananassaft.

Jamaican rum, overproof rum, apricot brandy, almond syrup, lime juice, lemon juice, pineapple juice.

■ **373. GIN TAI** ¹ | 8.90 €

Gin, Triple Sec, Mandelsirup, Zitronen- und Ananassaft.

Gin, triple sec, almond syrup, lemon juice, pineapple juice.

■ **374. MOSCOW MULE** ^{1,2} | 8.50 €

Wodka, Limette, Gurke und Ginger Beer.

Vodka, lime, cucumber, ginger beer.

■ **375. LONG ISLAND ICE TEA** ^{1,3,9,11} | 8.90 €

Gin, Tequila, Rum, Vodka, Triple Sec, Zitronensaft, Cola.

Gin, tequila, rum, vodka, triple sec, lemon juice, cola.

■ **376. SEX ON THE BEACH** ^{1,5} | 8.90 €

Wodka, Pfirsichlikör, Grenadine, Zitronen- und Orangensaft, Traubensaft.

Vodka, peach liqueur, grenadine, lemon juice, orange juice, and grape juice.

■ **377. PINA COLADA** ^{6,1} | 8.50 €

White und dark Rum, Kokossirup, Sahne und Ananassaft.

White and dark rum, coconut syrup, cream and pineapple juice.

■ **378. MARGARITA CLASSIC** ¹ | 8.90 €

Tequila, Triple Sec, Limettensaft und Salzrand.

Tequila, triple sec, lime juice, and salted rim.

■ **379. HURRICANE** ¹ | 8.90 €

White und Dark Rum, Overproof Rum, Brandy, Maracuja Sirup, Limetten-, Orangen- und Ananassaft.

White and dark rum, overproof rum, brandy, passion fruit syrup, lime juice, orange juice and pineapple juice.

■ **375. LONG ISLAND ICE TEA** ^{1,3,11} | 8.90 €

Gin, Tequila, Rum, Vodka, Triple Sec, Zitronensaft, Cola.

Gin, tequila, rum, vodka, triple sec, lemon juice, cola.

Shots

380. REISSCHNAPS 40% Vol | 4cl | 3.90 €

382. SIERRA TEQUILA BLANCO 38% Vol | 4cl | 3.90 €

384. DRY GIN 37.5% Vol | 4cl | 3.90 €

381. CHOYA SAKE ⁵ 14.5% Vol | 6cl | 4.90 €

383. LYCHEE LIKÖR ¹ 20% Vol | 4cl | 3.90 €

385. WODKA 37.5% Vol | 4cl | 3.90 €

Weißwein trocken - dry

386. RIESLING ⁵

387. CHARDONNAY ⁵

388. GRAUBURGUNDER ⁵

389. PROSECCO ⁵

390. WEINSCHORLE ⁵

0.20 L

Fl. 0.75 L

6.50 €

23.90 €

6.50 €

23.90 €

6.50 €

23.90 €

5.90 €

5.90 €

Rosé trocken - dry

391. SEEBRICH ROSÉ ⁵

6.50 €

23.90 €

Rotwein trocken - dry

392. MERLOT ⁵

6.50 €

23.90 €

393. CABERNET SAUVIGNON ⁵

6.50 €

23.90 €



Danke, dass Sie bei uns sind!

Es freut uns sehr, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben.

Mit viel Liebe und Sorgfalt haben wir dieses Menü für Sie zusammengestellt damit Sie nicht nur gut essen, sondern sich auch wohlfühlen können. Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit bei uns!

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

All prices are in euros including statutory VAT.

Allergenen - Allergens

- | | |
|---|---|
| A. Glutenhaltiges Getreide
<i>cereals containing gluten</i> | H. Schalenfrüchte - nuts |
| B. Krebstiere - crustaceans | I. Sellerie - celery |
| C. Ei - egg | J. Glutamat - glutamate |
| D. Fisch - fish | K. Sesamsamen - sesame seeds |
| E. Erdnüsse - peanuts | L. Schwefeldioxid und Sulphite
<i>sulphur dioxide and sulphites</i> |
| F. Soja - soy | M. Lupinen - lupin |
| G. Milch - milk | N. Weichtiere - molluscs |

Zusatzstoffe - Additives

- | | |
|--|--|
| 1. Farbstoff - coloring | 8. mit Phosphat - with phosphate |
| 2. Konservierungsstoff - preservative | 9. mit Süßungsmittel - with sweetener |
| 3. Säuerungsmittel - acidulant | 10. Phenylalaninquelle - phenylalanine |
| 4. Geschmacksverstärker - flavor enhancer | 11. enthält Koffein - contains caffeine |
| 5. geschwefelt - sulphured | 12. chininhaltig - contains quinine |
| 6. geschwärzt - blackened | 13. enthält Taurin - contains taurine |
| 7. gewachst - waxed | |

