

SPESSEN & GETRÄNKE



GEÖFFNET

Dienstag bis Sonntag:

11:30 - 14:30 Uhr

17:30 - 22:30 Uhr

Montag: Ruhetag

Hinweise zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite dieser Karte.

Information on allergens and additives can be found on the last page.



Folge uns auf Facebook:

www.facebook.com/ChinaWhiteLeipzig

MITTAG LUNCH

Dienstag bis Freitag 11.30 - 14.30 Uhr
– außer an Feiertagen –

*Tuesday to Friday 11.30 a.m. - 2.30 p.m.
– except on holidays –*

Alle unsere Mittagsgerichte werden mit gedämpftem Reis serviert. Nudeln oder weitere Portionen Reis kosten extra. Die Preise finden Sie am Ende der Karte. Sollten Sie auf unserer Mittagskarte das passende Gericht nicht finden, schauen Sie gern auch in die Abendkarte.

Auf Wunsch servieren wir eine Tagessuppe (Peking- oder Glasnudelsuppe) oder eine Frühlingsrolle als Vorspeise. Bitte beachten Sie den Aufpreis von 2,10 €.

All our lunches are served with steamed rice. Noodles or additional portions of rice are extra. You will find the prices at the end of the menu. If you can't find the right dish on our lunch menu, please have a look at the evening menu.

On request we serve a soup of the day (Beijing or glass noodle soup) or a spring roll as a starter. Please note the surcharge of 2,10 €.

M1 **Nasi Goreng** (indonesisch, leicht scharf // *indonesian, slightly hot*) **6,50 €**

gebratener Eierreis mit Hühnchen und Garnelen, verfeinert mit gelbem Currypulver // *egg rice, fried with prawn and chicken, flavored with yellow curry powder (E, K, So)*

M2 **Bami Goreng** (indonesisch, leicht scharf // *indonesian, slightly hot*) **6,50 €**

gebratene Nudeln mit Hühnchen und Garnelen, verfeinert mit gelbem Currypulver // *fried noodles with prawn and chicken, flavored with yellow curry powder (E, G1, K, So)*

M3 **Thai-Curry mit Huhn** (scharf // *hot*) **7,50 €**

in scharfer gelber Kokos-Curry-Soße, aromatisiert mit oriander // *hot Yellow Thai Curry with chicken, flavored with coriander (F)*

M4 **Magere Hähnchenbrust** (gegrillt // *grilled*) **7,50 €**

in würziger Panade aus Knoblauch und Zitronengras, serviert mit Currysoße und grünem Salat // *chicken breast in spicy breading of garlic and lemon grass, served with curry sauce and green salad (F, G1)*



M5 **Bún Bò Nam Bộ** (kalt-warmes Gericht // *cold-warm dish*)

gedämpfte Reismnudeln mit Salat, Rinderfilet und gerösteten Erdnüssen, serviert mit Fisch-Limetten-Dip und Hoisin-Soße // *steamed rice noodle with salad and beef fillet, served with fish lime dip, Hoisin sauce and roasted peanuts* (Er, F, 1, 5)

10,50 €

M6 **Bò bít tết Rindersteak Saigon Art** (leicht scharf // *slightly hot*)

saftiges Rinderfilet mit gemischtem Salat und Soja-Essig-Soße // *juicy fillet of beef with mixed salad and soy vinegar sauce* (So)

11,90 €

M7 **Knusprig gebratene Entenbrust**

mit erlesenem Gemüse und einer pikanten Soße aus Soja-, Austernsoße und Entensud // *crispy duck with vegetables and a spicy sauce of soy and oyster sauce and duck stock* (G1, So)

M8 **Entenbrust, kross gebraten**

angerichtet auf einem Obst- und Gemüsebett, serviert mit Mangosoße // *crisply fried duck breast on a bed of fruit and vegetables, served with mango sauce* (G1, 6, Z)

M9 **Knusprige Entenbrust à la Malaysia** (scharf // *hot*)

knusprig gegrillte Entenbrust mit Sojasprossen und einer cremigen Erdnusssoße // *crispy grilled duck breast with bean sprouts and a creamy peanut sauce* (Er, G1)

8,50 €

M10 **Tofu gebraten Chop Choi**

auf Glasnudeln, mit zehn erlesenen Gemüsesorten und einer herzhaften Sojasoße, abgerundet mit Sesamöl, auf Wunsch statt Tofu auch mit Hühnerfilet // *tofu on glass noodles, with ten selected vegetables and a hearty soy sauce, rounded with sesame oil, on request also with chicken instead of tofu* (So, Se)

7,90 €

M11 **Pad Thai mit Garnelen**

gebratene Reisbandnudeln mit Ei, Gemüse und gerösteten Erdnüssen // *fried rice ribbon noodles with prawn, egg, vegetables and roasted peanuts* (Er, F, E)

8,90 €

M12 **Filet vom Kap-Seehecht**

knusprig auf der Haut gegrillt, serviert mit grünem Salat und Fisch-Limetten-Dip // *crispy grilled hake fillet, served with green salad and lime-fish dip* (F, G1)

11,90 €

SUPPEN - SOUPS

Das klassische Mittagessen in Asien

Verschiedene Nudelsorten werden zuerst gedämpft und anschließend in kräftiger Brühe mit exotischen Kräutern und erlesenen Gewürzen serviert. // *The classic lunch in Asia: Various types of noodles are first steamed and then served in a strong broth with exotic herbs and selected spices.*

S1 **Miến Vịt**

Glasnudeln in Hühnerbrühe mit Ente, Gemüse und Koriander // *glass noodles in chicken broth, served with duck, vegetables and Coriander*

9,90 €

S2/S3 **Phở Gà / Bò Đập**

S2 mit Huhn // *chicken* 9,90 €

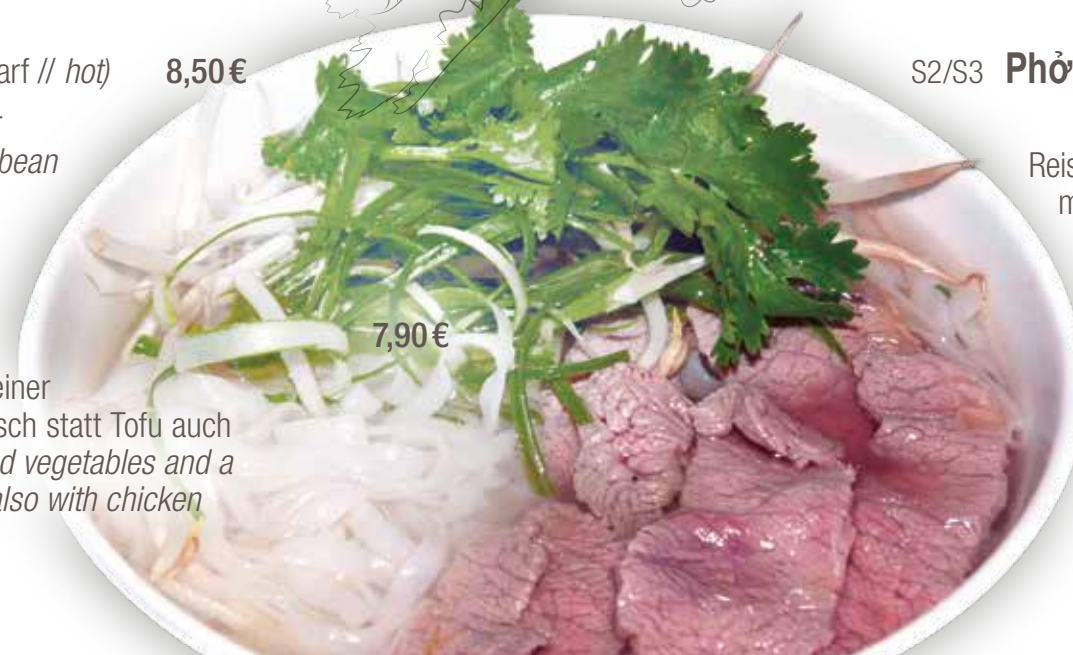
S3 mit Rinderfiletscheiben // *beef fillet slices* 11,90 €

Reisbandnudeln in einer kräftigen Hühner-Rindfleischbrühe (aromatisiert mit Ingwer, Anis, Zimt und Nelke) mit Hühnchen- oder Rinderfilet // *rice ribbon noodles in a strong chicken and beef broth (flavored with ginger, aniseed, cinnamon and cloves) with chicken or beef* (F)

S4 **Bánh Canh**

9,90 €

gedämpfte Udon-Nudeln in Rinderfond mit gebratenem Rinderfiletscheiben // *steamed udon noodles in beef stock with slices of fried beef fillet* (F, G1)

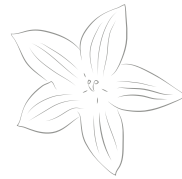


ABENDKARTE · DINNER

SUPPEN · SOUPS

1 Beijing-Suppe (scharf-sauer // hot and sour)

mit gehackter Grillente, Bambus, Paprika, Champignons und Eiweiß, abgeschmeckt mit Zitronensaft, Sojasoße und Chilipaste // *soup with chopped fried duck, bamboo, peppers, mushrooms and egg white, seasoned with lemon juice, soy sauce and chili paste* (G1, So, E)



4,50 €

2 Glasnudelsuppe

kräftige Hühnerbrühe mit Hühnchen-Filet, Morcheln, Champignons, Zucchini und einem Schuss Sesamöl // *glass noodles in strong chicken broth with chicken fillet, morels, mushrooms, zucchini and a shot of sesame oil* (Ses)

4,50 €

3 Tomatensuppe mit Garnelen

(süß-sauer-scharf // sweet-sour-hot)

mit Ananas, Tomaten, Koriander und Sellerie // *tomato soup with shrimps, pineapple, tomatoes, coriander and celery* (Se, F, K)



5,90 €

4 WanTan-Suppe

WanTan-Teig mit einer leckeren Hackgemisch-Füllung aus Garnelen, Schweinefilet und Lauchzwiebeln, serviert in Hühnerbrühe // *wantan dumplings filled with a delicious mixture of grounded prawns, pork and finely chopped spring onions, served in chicken broth* (G1, K, Ses)

5 Rinderfiletsuppe (scharf // spicy)

gewürfeltes Filet mit Möhren, Bambussprossen und Wasserkastanien, mit Kokosmilch und Koriander aromatisiert // *soup with diced beef fillet with carrots, bamboo shoots and water chestnuts, flavored with coconut milk and coriander* (F)

4,90 €

5,90 €

Dienstag bis Sonntag 17.30 - 22.00 Uhr
Tuesday to Sunday 5.30 p.m. - 10.00 p.m.



6,50 €

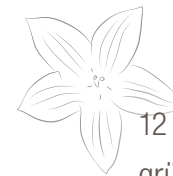
6 Entensuppe (scharf // spicy)

zarte Entenbrustscheibchen mit erlesenem Gemüse in kräftigem Entenfond, verfeinert mit Koriander // *delicate duck breast slices with exquisite vegetables in a rich duck broth, seasoned with coriander* (F)

SALAT · SALAD

Alle Salate servieren wir mit einem Dressing nach Art des Hauses und exotischen Kräutern.

All salads are served with our special dressing, made to our own recipe, and exotic herbs.



12 Papaya-Salat mit Garnele

9,90 €

grüne Papayastreifen mit Mango, Karotten, Knoblauch und Koriander, serviert in einer Fisch-Limettensoße mit Chili und gerösteten Erdnüssen // *green papaya strips with prawn, mango, carrots, garlic and coriander, served in a fish and lime sauce with chili and roasted peanuts* (Er, F, K, 5)

13 Feldsalat mit Ente

9,90 €

gegrillte Entenscheiben auf einem Bett aus Feldsalat, serviert mit Mango-Dressing // *grilled duck slices on a bed of lamb's lettuce, served with mango dressing* (F, G1, 5, 6)

14 Bò Lúc Lắc (leicht scharf // slightly hot)

11,90 €

zarte Rinderfiletwürfel mit Knoblauch, herzhaft angebraten, mit Sojasoße, serviert auf Ruccola-Salat // *tender diced beef fillet with garlic, soy sauce, savoury fried and served on rocket salad* (So)

15 Carpaccio vom Thunfisch

10,90 €

mit eingelegtem Ingwer, serviert mit einer edlen Zitronen-Safran-Soße // *tuna carpaccio with pickled ginger, served with a delicious lemon saffron sauce* (F)



VORSPEISEN · APPETIZERS · FINGERFOOD

20 Let's Wrap'n'Roll

in Betelblätter gerollte Rinderhack-Päckchen am Spieß, gegrillt, serviert auf Reismudeln mit Fisch-Limette-Dip // *minced beef on skewers rolled in betel leaves, grilled and served on rice noodles with fish lime dip* (F)

21 Frühlingsrolle nach Art des Hauses (1 Stück // 1 piece)

gefüllt mit gehacktem, gegrilltem Entenfilet, Gemüse und Glasnudeln, serviert mit süßer Chilisoße // *spring roll filled with minced and grilled duck meat, vegetables and glass noodles, served with a sweet chili sauce* (G1, 1, 4)

22 Minifrühlingsrollen (4 Stück // 4 pieces)

gehacktes Garnelen- und Schweinefilet in Reispapier frittiert, serviert mit unserem leckeren Fisch-Limetten-Dip // *spring rolls minced shrimp and pork, fried in rice paper, served with our delicious fish and lime dip* (G1, K, So, F)

23 Há Cảo (4 Stück // 4 pieces)

gedämpfte Reismaultaschen mit Garnelenfüllung, serviert im Bambuskorb mit Sojasoße // *steamed rice squares with shrimp filling, served in a bamboo basket with soy sauce* (G, K, So)

24 Riesen-Kroepuk (Krabbenchips // Crab Crackers XXL) 3,50€

mit Sesamkörnern // *with sesame seeds* (G1, K, Ses)

25 Hühnerfilet-Saté (3 Spieße // 3 skewers) 5,50€

mit leicht scharfer Erdnusssoße // *chicken satay with slightly spiced peanut sauce* (Er)

6,90€

3,50€

4,50€

4,50€

26 Xiu Mai (4 Stück // 4 pieces)

4,90€

im Bambuskorb gedämpfter Wan-Tan-Teig mit einer herzhaften Hackfüllung aus Garnelen und Schweinefilet, mit Chili-Hoisinsoße serviert // *wantan dumplings filled with a tasty mixture of finely chopped shrimp and pork, steamed to perfection in a bamboo basket and served with a Chili-Hoisin sauce* (G1, K, 1, 4)

27 Tai Pao (2 Stück // 2 pieces)

4,90€

im Bambuskorb gedämpfte Weizenküchlein, gefüllt mit gehacktem Schweinefilet, Gemüse und Glasnudeln, serviert mit einer Chilisoße // *wheat cakes steamed in a bamboo basket filled with minced pork, vegetables and glass noodles, served with chili sauce* (G1, 6)

28 gebackene Wan Tan (6 Stück // 6 pieces)

4,90€

knusprig gebacken, gefüllt mit Hackfleisch und Garnelen, serviert mit einer süßen Chilisoße // *crispy baked, with a stuffing of minced meat and prawn, served with a sweet chili sauce* (F, G, 6)

29 Fung Mai Ha (6 Stück // 6 pieces)

9,90€

knusprig gebackene Tempura-Garnelenschwänze mit Salat und Mangosoße angerichtet // *crispy baked tempura shrimp tails, served with salad and mango sauce* (G1, K, 5)

30 Entenhaut am Spieß (3 Stück // 3 pieces)

5,50€

die neue knusprige Spezialität für den Entefan, serviert mit Chilisoße // *duck skin on a spit, our crispy specialty for every duck enthusiast, served with chilli sauce* (Er, G1)



VIETNAMESISCHE GAUMENFREUDEN VIETNAMESE TREATS

Genießen Sie diese **außergewöhnliche Küche** mit ihrer Vielfalt an exotischen Kräutern. // *Enjoy this extraordinary cuisine with its variety of exotic herbs.*

Gỏi Cuốn Sommerrollen (2 Stück // 2 pieces)

- 130 mit Garnelen // with shrimps 7,90 €
131 mit Hühnchen // with chicken 6,90 €
132 mit Tofu // with tofu 6,90 €

gedämpfte Reisnudeln, mit Rührei und Salat-Kräutermix in feuchtes Reispapier gewickelt und mit einer süß-sauren Fischsoße serviert // *summer rolls: steamed rice noodles with scrambled eggs and a mix of herbs and salad, wrapped in dampened rice paper, served with a sweet and sour fish sauce (E, Er, F, K)*

Phở

- 121 mit Hühnchen // with chicken 9,90 €
122 mit Rinderfilet-Scheiben // with beef fillet slices 11,90 €

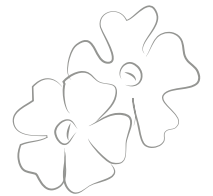
Reisbandnudeln in einer kräftigen Hühner-Rindfleischbrühe (aromatisiert mit Ingwer, Anis, Zimt und Nelke) mit Hähnchen- oder Rinderfilet // *rice ribbon noodles in a strong chicken and beef broth (flavored with ginger, aniseed, cinnamon and cloves) with chicken or beef (F, So)*

123 Phở Xào Gà 13,90 €

gebratene Reisbandnudeln mit Hühnchenfilet, serviert in in kräftiger Brühe mit Gemüse // *fried rice noodles with chicken served in a in strong broth with vegetable (F, Se, E)*

124 Bún Nem (kalt-warmes Gericht // cold-warm dish) 13,90 €

Frühlingsrolle auf frischem Salat, serviert mit Reisnudeln, Fischsoße und Koriander // *spring roll on fresh salad, served with rice noodles, fish sauce and coriander (F, Er)*



126 Bún Bò Nam Bộ (kalt-warmes Gericht // cold-warm dish) 14,90 €

gedämpfte Reisnudeln mit Rinderfilet serviert auf einem Salatbett mit Fisch-Limetten-Dip, Hoisin-Soße und gerösteten Erdnüssen // *steamed rice noodle with beef fillet and salad, served with fish lime dip, Hoisin sauce and roasted peanuts (Er, F, 1, 5)*

127 Bánh Canh Xào 13,90 €

gebratene Udon-Nudeln mit zartem Hühnerfilet, Gemüse und Koriander // *fried udon noodles with tender chicken, vegetables and coriander (G1, F, Se, E)*

128 Bò Xào Hành (scharf // spicy) 15,90 €

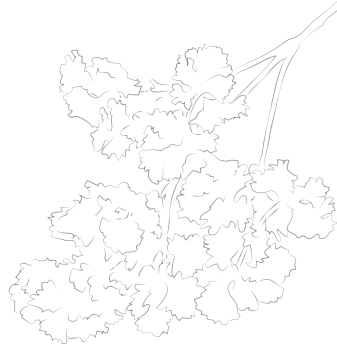
Rinderfilet, gebraten mit verschiedenen Zwiebelsorten, verfeinert mit fernöstlichen Kräutern und gerösteten Erdnüssen // *beef fillet, fried with an assortment of onions, refined with Asian herbs and roasted peanuts (F, Se)*

129 Miến Xào Bò 15,90 €

mit Glasnudeln und Gemüse gebratenes Rinderfilet, abgerundet mit frischen asiatischen Kräutern // *with glass noodles and vegetables roasted fillet of beef, rounded with fresh Asian herbs (F, Se)*



SPEZIALITÄTEN MIT ENTE DUCK SPECIALITIES



Alle Hauptspeisen werden mit 1 Portion gedämpftem Reis serviert.
All main courses are served with a portion of steamed rice.

41 **Knusprige Entenscheiben auf gebratenen Kurkuma-Nudeln** 14,50 €

serviert mit süß-saurer Soße, ein lauwarmes Gericht // *crunchy duck slices on fried turmeric noodles served with sweet and sour sauce, a lukewarm dish (G1, So)*

42 **Canton Ente** 15,50 €

knusprig gebratene Ente auf frischem Bratgemüsebett, serviert mit einer cantonesischen Soßenmischung aus Entensud und Sojasoße // *crispy fried cantonese duck, served on fried vegetables with a Cantonese sauce mix made of a thick and rich duck broth and soy sauce (G1, So)*

43 **Hong Kong Ente** 15,50 €

knusprig, mit angeschwenkter, bunter Gemüse Mischung und süßlich würziger Hoisin-Grillsoße // *crispy duck with a colourful vegetable mix and sweet spicy Hoisin barbecue sauce (G1, So, 1, 4)*

44 **Ente Ying Yang** 15,90 €

(scharf, sehr zu empfehlen // *spicy, highly recommended*)

zarte Entenbrust mit Sesamöl und Ingwer angebraten, dazu werden in Sojasoße geschmorte Kai-Choi, Morcheln, Erbsen, Bohnen und Bambusscheiben gereicht // *tender duck breast, fried in sesame oil and ginger, served with soy sauce braised kai-choi, morels, peas, beans and sliced bamboo slices (G1, So, Se)*



45 **Pak Bo Ente** (leicht scharf // *slightly hot*) 15,90 €

edle, exotische Gemüsesorten wie PakChoi, Broccoli, Kaiserschoten in einem pikanten Entensud gegart, angereichert mit zarten, knusprigen Entenscheiben // *noble, exotic vegetables such as pak choi, broccoli and snow peas cooked in a spicy duck brew, enriched with delicate crispy duck slices (G1, So)*



46 **Saté Ente** (leicht scharf // *slightly hot*) 15,90 €

zarte, knusprige Entenfiletscheiben mit Champignons, Sojasprossen, Möhrchen und Bambussprossen auf cremiger Kokos-Erdnusssoße // *tender crispy duck slices with mushrooms, bean sprouts, carrots and bamboo shoots in creamy coconut and peanut sauce (G1, Er)*

47 **Mango-Curry-Ente** (leicht scharf // *slightly hot*) 15,90 €

knusprig gebackene Entenfiletscheiben und Gemüsewürfel in einer cremigen Kokos-Mango-Currysoße // *crispy baked duck fillet slices and vegetable cubes in a creamy coconut-mango curry sauce (G1, F)*



NUDEL- UND REISGERICHTE AUS ASIEN

ASIAN RICE AND PASTA SPECIALS

111 **Nasi Goreng** (leicht scharf // *slightly hot*) 12,90€

Eierreis, gebraten mit Garnelen, Hähnchenfilet, Erbsen, Möhren, Sojasprossen und Curry-Pulver // *egg rice, fried with prawn, chicken, soy sprouts and curry powder (E, F, So)*

112 **Bami Goreng** (leicht scharf // *slightly hot*) 13,90€

Nudeln, gebraten mit Garnelen, Hähnchenfilet, Curry-Pulver und erlesenem Gemüse // *noodles, fried with prawn, chicken fillet and select vegetables (E, F, G1, So)*

113 **Nudel Classic** 10,90€

mit gebratenem Hähnchenfilet und verschiedenem Gemüse // *noodle with fried chicken fillet and vegetables (G1, So, E)*

CHINA WHITE'S SPEZIALITÄTEN - SPECIALS

SP1 **Maispouardenbrust-Supreme** 15,90€

Hähnchen, gegrillt, auf knackigem Bratgemüse, serviert mit einer Mango-Curry-Soße // *grilled corn-fed chicken breast on crispy fried vegetables, served with mango curry sauce (So, F)*

SP2 **Rinderfilet, zweimal gebraten** (scharf // *spicy*) 16,90€

saftige Rinderfiletscheiben mit einer pikanten Marinade aus Zitronengras, Bambussprossen, Zwiebeln und Paprika // *juicy twice fried beef fillet slices with a spicy lemongrass marinade, bamboo shoots, onions and peppers (Se, So)*



SP3 **Würziger Tintenfisch** (scharf // *spicy*) 15,90€

gerollte Tintenfischstücke mit Ingwer, Zwiebeln, Paprika und Knoblauch angebraten // *rolled calamari pieces with ginger, onions and peppers, fried with garlic (F, Se, W)*

SP4 **Riesengarnelen mit Zitronengras** (scharf // *spicy*) 18,90€

ein duftendes Gericht mit frischen Gemüsesorten und ungelösten Riesengarnelenschwänzen // *a fragrant dish with fresh vegetables, lemon grass and king prawn tails (K, Se, So)*

SP5 **Filet vom edlen Zander** 17,90€

in Weißwein-Zitronengras-Marinade eingelegt, knusprig auf der Haut gebraten und mit Salat und Fisch-Limetten-Dip serviert // *fillet of pikeperch in a marinade of white wine and lemongrass, fried on the skin and served with salad and fish-lime dip (F, G1)*



SP6 **Bò bíт Rindersteak Saigon Art** (leicht scharf // *slightly hot*) 25,90€

zart marmoriertes, südamerikanisches Rinderfilet, exotisch herzhaft gewürzt, mit knackigem Salat in einer Hoisin-Barbecue-Soße // *delicately marbled, South American beef tenderloin, exotic heartily spiced, with crisp salad in a Hoisin-Barbecue-sauce (So)*



BASICS MIT HÄHNCHEN CHICKEN BASICS

61 Hühnerbrustfilet Chop Choi

12,90 €

Fleisch mit saisonalen Gemüsesorten in Streifen im Wok kurz mit Sesamöl angebraten sowie mit Weißwein und Sojasoße verfeinert // *chicken with seasonal vegetable strips, shortly fried in a wok with sesame oil, refined with white wine and soy sauce (Ses, So)*

51 Hühnerbrustfilet Gong Po (scharf // hot)

13,90 €

gewürfelte Filetstücke mit Reiswein angebraten und anschließend mit gewürfeltem Gemüse in Hoisin-Soße geschmort, abgeschmeckt mit Chilipaste und angerichtet mit Cashewnüssen // *diced chicken breast fried in rice wine and braised in a Hoisin sauce with vegetables, seasoned with chili paste and topped with cashew nuts (Stf4, So, 1)*

71 Hühnerbrustfilet mit rotem Thai-Curry (scharf // hot)

14,90 €

zarte Filetstücke mit Zitronengras, Limettenblättern und Gemüsewürfeln in einer cremigen Curry-Kokosmilch-Soße gegart und mit Koriander verfeinert // *tender chicken pieces with lemon grass, lime leaves and vegetable cubes cooked in a creamy curry coconut milk sauce (Red Thai Curry), refined with coriander (F)*

81 Canton Hähnchen

14,90 €

knusprig gebratenes, mehliertes Hähnchenbrustfilet auf frischem Bratgemüse, serviert mit einer cantonesischen Soße aus Entensud und Sojasoße // *crispy fried, floured chicken breast fillet with fresh fried vegetables, served with a Cantonese sauce made of duck stock and soy sauce (G1, So)*

91 Hühnerfiletstreifen, zweimal gebraten (scharf // spicy)

14,90 €

mit duftendem Zitronengras und Paprika, scharf abgeschmeckt // *chicken breast strips, fried twice spiced up with fragrant lemongrass and peppers (Se, So)*

MENÜS FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE MENU FOR OUR JUNIORS

Jedes Kindergericht wird mit einem alkoholfreien Getränk (0,2l) und einer Kugel Eis nach Wunsch serviert (bis 10 Jahre). // *Each Junior Menu is served with a non-alcoholic drink (0,2 l) and a scoop of ice cream of your choice (kids under 11).*

K1 Nudeln gebraten

7,90 €

mit Hühnerbrustfilet und Gemüse // *fried noodles with chicken breast fillet and vegetables (G1, So, E)*

K2 Zarte Hähnchenstreifen im Rührei-Mantel

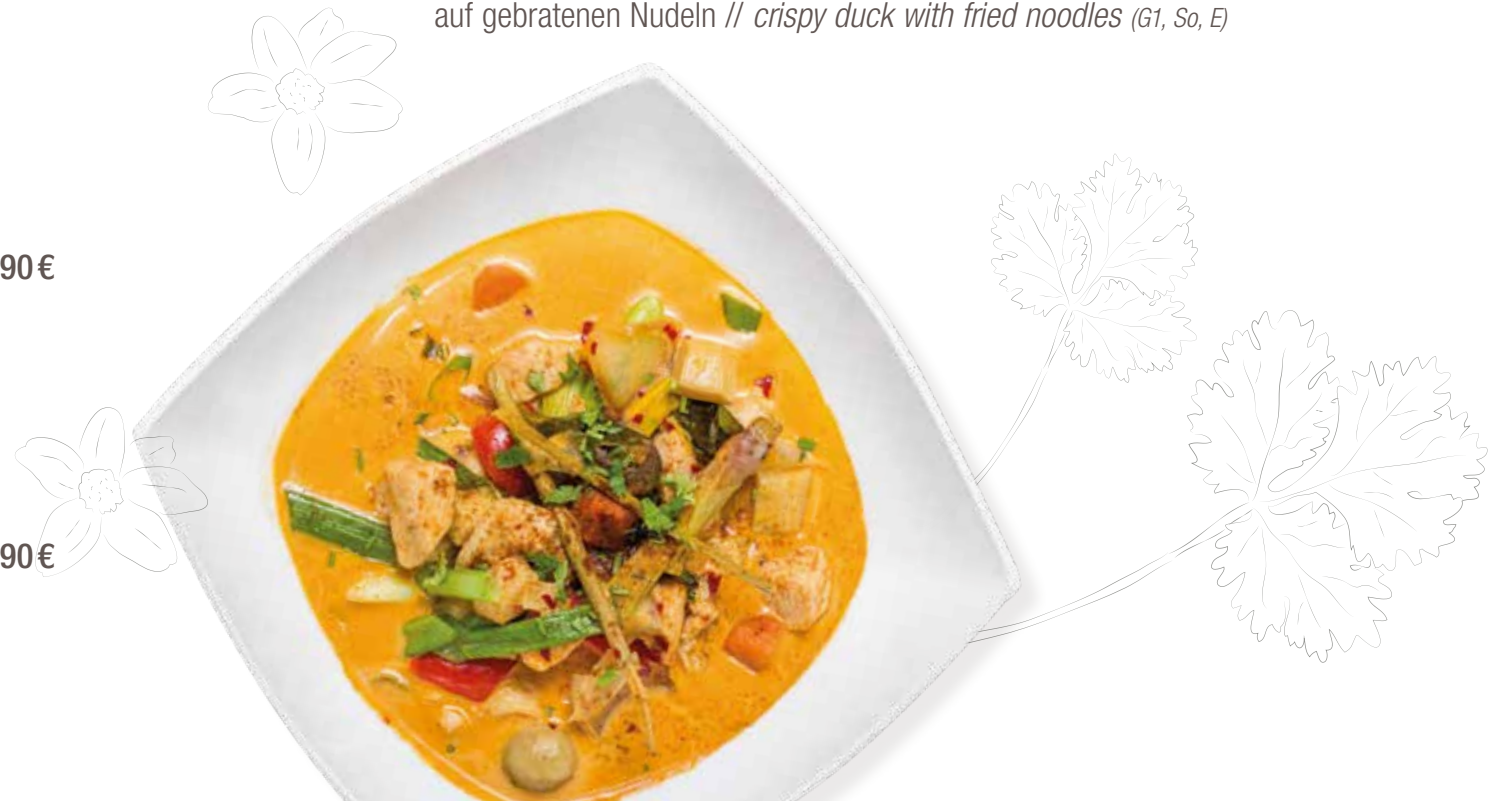
7,90 €

serviert mit Pommes Frites und Ketchup // *delicate chicken strips in a coat of scrambled eggs served with French fries and ketchup (G1, E)*

K4 Knusprige Ente

8,90 €

auf gebratenen Nudeln // *crispy duck with fried noodles (G1, So, E)*



GERICHTE FÜR UNSERE SENIOREN MENU FOR OUR SENIORS

SG1 **Knusprige Entenscheiben auf gebratenen Kurkuma-Nudeln** (lauwarm // lukewarm)

serviert mit Chilisoße // *crunchy duck slices
on fried turmeric noodles served with chili sauce* (E, G1, So)

10,90 €

SG2 **Canton Ente**

knusprig gebratene Ente auf frischem Bratgemüsebett, serviert
mit einer cantonesischen Soße aus Entensud und Sojasoße //
*crispy fried duck with fresh fried vegetables, served with
a Cantonese sauce made of duck broth and soy sauce* (G1, So)

10,90 €

SG3 **Hong Kong Ente**

knusprige Ente mit bunter Gemüse Mischung und süßlich
würziger Hoisin-Grillsoße // *crispy duck with colourful vegetable
mix and sweet spicy Hoisin barbecue sauce* (G1, 1)

10,90 €



VEGETARISCHE UND VEGANE GENÜSSE VEGETARIAN AND VEGAN DELICACIES

170 **Vegetarische Mini-Frühlingsrollen** (6 Stück // 6 pieces)

4,90 €

mit süß-saurer Chilisoße und einer Füllung aus Gemüse und Salat //
mini spring rolls with sweet-sour chili sauce and a filling of vegetables and salad (G1)

171 **Kimchi Salat** (scharf // spicy)

5,90 €

fermentierter Chinakohl, nach einem koreanischen Rezept,
scharf gewürzt mit Zwiebeln, Karotten, Ingwer und Knoblauch //
*fermented Chinese cabbage, prepared according to a
Korean recipe, spicy with onions, carrots, ginger and garlic* (M1, 6)



172 **Gemischte Dim Sum** (vegan // vegan)

5,90 €

1172

für 2 Personen // for 2 10,90 €

Mix von gedämpften Teigtaschen mit Kimchi- und Gemüsefüllungen,
serviert mit Sojasoße // *mix of steamed dumplings with Kimchi and
vegetable fillings, served with soy sauce* (G1, So)

173 **Exotischer Obst-Gemüse-Salat** (vegan // vegan)

9,50 €

Mango, Tomate, Gurke und Minze, abgerundet mit einer Vinaigrette aus Mango //
exotic salad with mango, tomato, cucumber and mint, seasoned with a mango vinaigrette

174 **Bún Đậu**

14,90 €

würziger Tofu mit Reissnudeln und Salat, serviert mit Sojaessig-Dressing //
spicy tofu with rice noodles and salad, served with soy vinegar dressing (So)

175 **Vegetarisches Curry nach Art des Hauses**

14,90 €

frittierte Tofu-Würfel mit Champignons, Möhren- und Kartoffelbällchen in scharfer Currysoße – auf Wunsch vegan // *deep-fried tofu cubes with mushrooms, carrot and potato balls in spicy curry sauce - also served vegan*

176 **Tofu mit grünem Gemüse** (vegan // *vegan*)

14,90 €

frittierte Tofu-Ecken, gebraten mit Pak Choi, Kai Choi, Broccoli, Zuckererbsenschoten und Lauchzwiebeln, verfeinert mit Sojasoße und Sesamöl // *fried tofu corners, fried with green vegetables: pak choi, kai choi, broccoli, sugar pea pods and spring onions, refined with soy sauce and sesame oil (Ses, Sif, So)*

177 **Tofu mit Ma Po-Soße** (scharf // *spicy*)

14,90 €

Tofu-Würfel in einer würzigen Bohnensoße und Gemüse // *tofu cubes in a spicy bean sauce and vegetables (G1, So, Ses, F, Z, 6)*



EXTRAS

181 **gebratene Nudeln // Fried Noodles** (G1, So) 2,90 €



183 **Pommes Frites // French Fries** 2,90 €

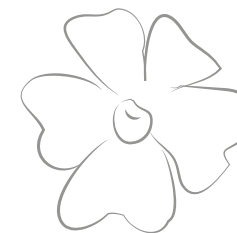
nicht sehr asiatisch – und vielfach gewünscht // *not very Asian – and much desired (G1)*

184 **gedämpfter Reis** (Schale) // *Bowl Steamed Rice* 1,50 €

185 **extra Soße** (Schale) // *Bowl Extra Sauce* 1,50 €

süß-sauer, Canton, Hong Kong (Hoisin), Erdnuss, Curry, Chili (süß), Fisch-Limetten-Dip // *Cantonese, Hong Kong (Hoisin), peanut, curry, chili (sweet), Fish-Lime Dip*

DESSERTS · DESSERT



201 **gebackene Ananas**

4,60 €

im Teig ausgebackene Ananasringe, garniert mit Honig und Mandelsplittern, versüßt mit einer Kugel Vanille-Eis // *dough baked pineapple rings, garnished with honey and almond slivers, sweetened with a scoop of vanilla ice cream (G1, M, 4)*

203 **Lycheebecher**

4,90 €

eingelegte Lychees mit einer Kugel Vanille-Eis und Sahne // *a scoop of vanilla ice cream topped with lychees in sweet syrup and whipped cream (M, 4)*

204 **gebackenes Eis**

5,90 €

Kugel Eis, in Kokosteigkruste mit Früchten, Sahne und Erdbeersoße // *Baked Ice: a scoop of vanilla ice cream, in a coconut dough crust with fruit, whipped cream and strawberry sauce (G1, M)*

202 **gebackene Bananen**

4,60 €

im Teig ausgebackene Banane, garniert mit Honig und Mandelsplittern, serviert mit einer Kugel Vanille-Eis // *dough baked banana, garnished with honey and almond slivers, sweetened with a scoop of vanilla ice cream (G1, M, 4)*

208 **Joghurtbecher**

3,90 €

gemischte Beerenfrüchte auf zwei Kugeln Joghurt-Eis // *mixed berries on two scoops of yogurt ice cream (M)*





Für weitere süße Leckereien verlangen Sie bitte unsere Eiskarte.

For more sweet treats, please ask for our ice cream menu.

215 **Apfelstrudel mit Eis**

4,50 €

warmer Apfelstrudel mit einer Kugel Bourbon-Vanilleeis mit Sahne, Mandelblättchen und Puderzucker garniert // *warm apple strudel with a scoop of bourbon vanilla ice cream with whipped cream, garnished with almond flakes and powdered sugar (MG1, M, 4)*

210 **Tartufo Classico**

3,90 €

italienische Eisspezialität mit einem Kern aus feinsten Schokolade, umhüllt von zartem Schokoladen- und Zabaione-Eis // *Italian ice cream specialty with a core made of finest chocolate, wrapped in delicate chocolate and zabaione ice cream (M, 4)*

205 **Coupe Dänemark**

4,60 €

drei Kugeln Bourbon-Vanilleeis mit Sahne und reichlich Schokoladensoße // *three scoops of bourbon vanilla ice cream with whipped cream and plenty of chocolate sauce (M, 4)*

213 **Premium Piña Colada**

4,90 €

zwei Kugeln Kokosnusseis mit Ananasstückchen garniert und einem Mix aus Kokosmilch und Ananassaft übergossen // *two scoops of coconut ice cream, garnished with pineapple pieces, in coconut milk mixed with pineapple juice (M)*

214 **Sesambecher**

6,90 €

eine große Kugel Sesameis mit Baileys und Sahne, serviert mit vier heißen Sesambällchen // *a large scoop of sesame ice cream with Baileys and cream, served with four hot sesame balls (Ses, 4)*



GETRÄNKE DRINKS



WARMER GETRÄNKE · HOT BEVERAGES

KAFFEE & ESPRESSO

450	Tasse Kaffee Crema	2,20 €	18
451	Espresso solo	1,90 €	18
452	Espresso doppio	2,90 €	18
453	Cappuccino	2,90 €	M, 18
454	Café au lait	2,90 €	M, 18
455	Latte Macchiato	2,90 €	M, 18
456	Vietnamesischer Kaffee (mit gezuckerter Kondensmilch)	3,50 €	M, 6, 18

KÄNNCHEN TEE

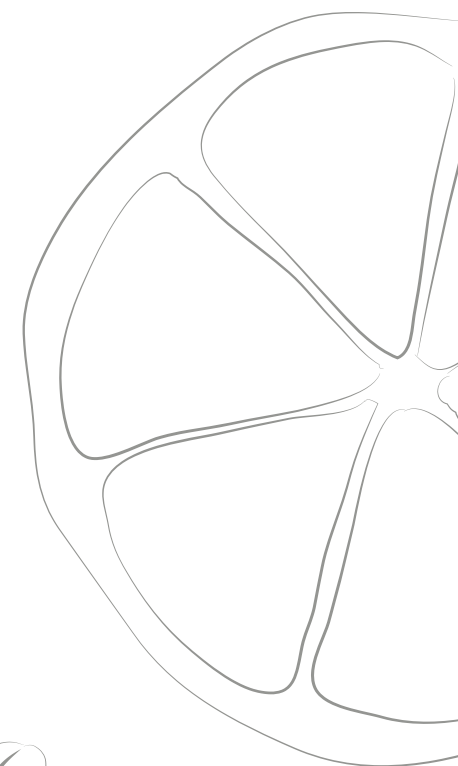
436	Jasmin Tee	3,90 €
437	Grüner Tee	3,90 €
438	Grüner Tee mit Ingwer	3,90 €
439	Grüner Tee mit Minze & Zitronengras	3,90 €

TEEDEUTEL-TEE IN TASSEN

443	Ingwer Limone	2,50 €
444	Darjeeling Classic	2,50 €
445	Pfefferminze	2,50 €
446	Kamille	2,50 €

SÄFTE · JUICES

409	Apfelsaft (klar)	0,2l	2,50 €
410	Orangensaft	0,2l	2,50 €
411	Ananassaft	0,2l	2,90 €
413	Bananennektar	0,2l	2,90 €
414	Mangonektar	0,2l	2,90 €
415	Sauerkirschnektar	0,2l	2,90 €
416	Kirsch-Banane	0,3l	3,50 €
417	Guaven-Nektar	0,2l	2,50 €
418	Lychee-Nektar	0,2l	2,50 €
420	Erdbeersaft	0,2l	2,90 €



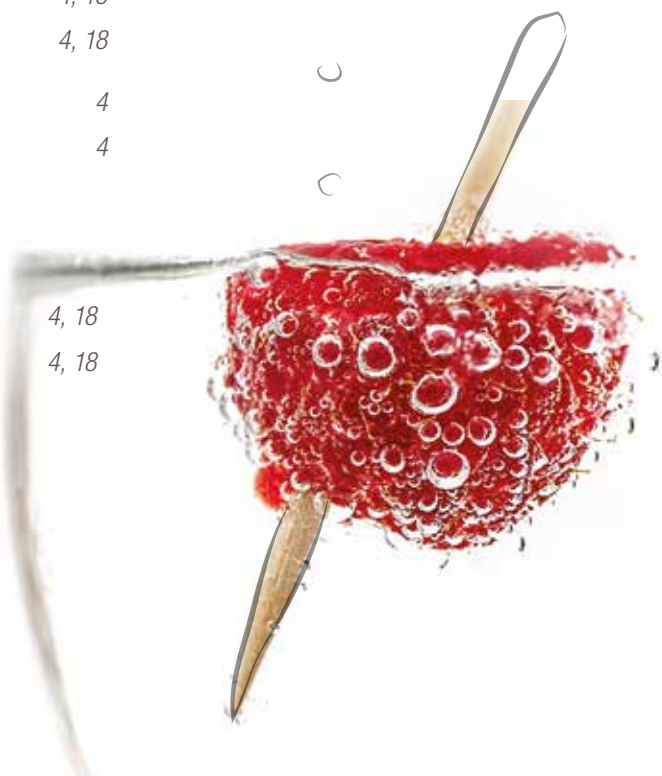
SODA & SOFTDRINKS

LICHTENAUER

424	Mineralwasser (still)	0,25l	2,30€	
425	Mineralwasser (spritzig)	0,25l	2,30€	
429	Mineralwasser (medium)	0,5l	3,90€	
430	Mineralwasser (med./still)	0,75l	5,50€	
426	Bitter Lemon	0,25l	2,50€	4, 17
427	Ginger Ale	0,25l	2,50€	
428	Tonic Water	0,25l	2,50€	17
431	Apfelschorle	0,25l 0,5l	2,50€ 3,90€	

COLA & LIMO

432	Pepsi Cola / light	0,3l 0,5l	2,50€ 3,90€	4, 18 4, 18
433	Mirinda	0,3l 0,5l	2,50€ 3,90€	4 4
434	7up	0,3l 0,5l	2,20€ 3,90€	
435	Spezi (Cola & Mirinda)	0,3l 0,5l	2,50€ 3,90€	4, 18 4, 18



BIER · BEER

400	Radeberger Pilsner	0,3l	2,90€	G
401	Radeberger Pilsner	0,5l	4,50€	G
402	Krusovice Schwarzbier (tschechisch)	0,3l	2,90€	G
403	Krusovice Schwarzbier (tschechisch)	0,5l	4,50€	G
404	Maisel's Weisse (hell)	0,5l	3,90€	G1
405	Maisel's Weisse (dunkel)	0,5l	3,90€	G1
406	Maisel's Weisse (alkoholfrei)	0,5l	3,90€	G1
407	Radler	0,5l	3,90€	G
408	Tsing Tao (chinesisches Bier)	0,33l	3,50€	
409	Saigon (vietnamesisches Bier)	0,33l	3,50€	
410	Tiger Bier (thailändisches Bier)	0,33l	3,50€	



WEIßWEIN* · WHITE WINE*

DEUTSCHLAND* // GERMANY*

		Glas 0,2l	Karaffe 0,5l	Flasche 0,75l
W1	Kerner Spätlese (lieblich) Weinheimer Sybillenstein, Rheinhessen fruchtig, feine milde Art, würzige Nuancen, delikate Fruchtsüße // <i>fruity, fine mild kind, spicy nuances, delicate fruit sweetness</i>	4,50€	11,90€	15,90€
W2	Riesling „Gutsedition“ Q.b.A. (trocken) Weingut Hammel & Cie, Pfalz elegant, feine Frucht, erfrischend // <i>elegant, fine fruit, refreshing</i>	4,50€	11,90€	15,90€
W3	Weißburgunder Q.b.A. (trocken) Weingut Heger, Baden süffig, spritzig, angenehm // <i>drinkable, lively, pleasant</i>	4,90€	12,30€	18,30€
W4	Grauburgunder Kabinett (trocken) Weingut Schloss Proschwitz, Sachsen fruchtig, frisch und kräftige Noten // <i>fruity, fresh and strong notes</i>			32,90€
W5	Grüner Silvaner Gutswein Q.b.A. (trocken) Weingut Bernard Pawis, Saale-Unstrut filigrane Frucht mit reifem Apfel, Quitte und Birne // <i>filigree fruit with ripe apple, quince and pear</i>	4,90€	12,30€	18,30€
W6	Weißweincuvée Trio Q.b.A. (Bio, trocken) Weingut Sander, Rheinhessen Weißburgunder, Kerner, Müller-Thurgau, Duft von Rosenblüten // <i>fragrance of rose blossoms</i>	4,50€	11,90€	15,90€
W8	Gelber Muskateller Q.b.A. (halbtrocken) Weingut Lergenmüller, Pfalz eindrucksvoll und aromatisch, Frucht von Holunder und Litschies, zarter Schmelz // <i>impressive and aromatic, fruit of elderberry and lychee, delicate melting</i>	4,50€	11,90€	15,90€

FRANKREICH* // FRANCE*

		Glas 0,2l	Karaffe 0,5l	Flasche 0,75l
W9	Sauvignon Blanc A.C. (trocken) Vignobles Despagne, Entre deux Mers, Frankreich frische und elegante Aromen von Limonen und exotischen Früchten // <i>fresh and elegant aromas of lime and exotic fruits</i>	5,90€	14,50€	21,50€

ITALIEN* // ITALY*

W7	Trebbiano Puglia (trocken) Apulien, Italien heller, strohgelber Wein mit einem zarten, fruchtigen Bouquet // <i>light, straw yellow wine with a delicate, fruity bouquet</i>	4,50€	11,90€	15,90€
W10	Pinot Grigio – Alto Adige D.O.C. (trocken) Alois Lageder, Südtirol ausdrucksvolles und üppiges Bukett reifer Früchte, Nuancen von Pfirsich und Melone, würzig // <i>expressive and rich bouquet of ripe fruit, nuances of peach and melon, spicy</i>	6,70€	16,60€	24,90€
W12	Gavi di Gavi D.O.C.G. , (trocken) Villa Sparina, Piemont fruchtig und weich, Anklänge von Melone und Birne, würzig und angenehm // <i>fruity and smooth, hints of melon and pear, spicy and pleasant</i>			29.50€

PORTUGAL* // PORTUGAL*

W14	Vinho Verde D.O.C. , (halbtrocken) Quinta da Aveleda, Potugal spritzig und frisch, fruchtig-anregende Exotik, sanftes Finale // <i>sparkling and fresh, fruity and exciting, gentle finish</i>	4,90€	12,30€	18,30€
-----	---	-------	--------	--------

* Weine enthalten Sulfite. // Wines contain sulphites.

ROTWEIN* · RED WINE*

DEUTSCHLAND* // GERMANY*		Glas 0,2l	Karaffe 0,5l	Flasche 0,75l
W15	Dornfelder Q.b.A. (halbtrocken) Weingut Villa Wolf, Pfalz dunkelrot, vollmundig, mit kräftigen Aromen von Kirschen, Himbeeren und Erdbeeren // <i>dark red, full-bodied, with strong aromas of cherries, raspberries and strawberries</i>	4,90€	12,30€	18,30€
W16	Blauer Zweigelt Q.b.A. (trocken) Weingut Pawis, Saale-Unstrut mild, vollmundig mit herrlichen Kirscharomen // <i>mild, full-bodied with wonderful cherry aroma</i>			29,90€
W17	Spätburgunder Q.b.A. (Bio, trocken) Weingut Sander, Rheinhessen Geschmack von schwarzen Johannisbeeren, Erdbeeren und vollmundigen Aromen von Pflaumen // <i>taste of black currant, strawberry and full-bodied aromas of plums</i>			18,30€

FRANKREICH* // FRANCE*				
W18	Grand Bateau Rouge (trocken) Merlot & Cabernet Sauvignon, Bordeaux kraftvoll mit den reifen Aromen roter Früchte und einem Hauch von Vanille // <i>powerful with ripe red fruit aromas and a touch of vanilla</i>	4,90€	12,30€	18,30€
W19	Chateauneuf du Pape A.C. (trocken) Telegram, Rhône feine Gewürznoten mit typischen Fruchtaromen von Schattenmorellen, Beeren und Feigen // <i>fine spicy notes with typical fruit aromas of morello cherries, berries and figs</i>			59,90€

ITALIEN* // ITALY*		Glas 0,2l	Karaffe 0,5l	Flasche 0,75l
W20	Montepulciano d' Abruzzo D.O.C. (trocken) Tenuta del Poggio Sensi, Abbazzen vollmundig und weich mit intensivem Veilchenduft und Aromen von Kirschen // <i>full-bodied and soft with an intense scent of violets and aromas of cherries</i>	4,50€	11,90€	15,90€
W21	Nero d' Avola Sicilia I.G.T. (trocken) Cusumano, Sizilien sehr fleischig und saftig, mit den Aromen von dunklen Beeren // <i>very fleshy and juicy, with the aromas of dark berries</i>			27,20€
W22	Chianti Classico D.O.C.G. (trocken) Castello di Fonterutoli, Mazzei, Toscana im Bukett ein Duft nach Lilien und Veilchen, mit intensiven Aromen von Kirschen, Pflaumen und einer Nuance gerösteter Kastanien // <i>a bouquet of lilies and violets, with intense aromas of cherries, plums and a hint of roasted chestnuts</i>			34,50€
W23	Barolo D.O.C.G. (trocken) Alfredo Prunotto, Piemont vollmundig und intensiv im Geschmack mit Aromen von Backpflaumen, Kirschen und Lakritz // <i>full-bodied and intense taste with aromas of prunes, cherries and liquorice</i>			69,00€
W24	Barbera d' Asti D.O.C. (trocken) Alfredo Prunotto, Piemont sehr fleischig und saftig, mit Aromen dunkler Beeren // <i>very fleshy and juicy, with aromas of dark berries</i>	6,90€	17,50€	26,90€

* Weine enthalten Sulfite. // Wines contain sulphites.



ROTWEIN* · RED WINE*

SPANIEN* // SPAIN*

		Glas 0,2l	Karaffe 0,5l	Flasche 0,75l
W25	Rioja Crianza D.O. (trocken) El Coto, Spanien vollmundig, rund und sehr saftig, mit kräftigen Fruchtaromen von reifen Kirschen, Erdbeeren und Johannisbeeren // <i>full-bodied, round and very juicy, with strong fruit aromas of ripe cherries, strawberries and currants</i>	5,90€	14,50€	21,50€
W26	Eira Vella D.O. (trocken) Tinto Roble, Bierzo vollfruchtig mit Aromen von Kirschen, roten Beeren und Pflaumen // <i>full fruity with aromas of cherries, red berries and plums</i> 90 Parker Punkte // 90 Parker Points	4,90€	12,30€	18,30€

AUSTRALIEN* // AUSTRALIA*

W31	Shiraz Cabernet Premier Selection (trocken) Lindemanns, Hunter Valley, Australien deutliche Fruchtaromen von schwarzen Kirschen, Cassis und Nuancen von Lakritz // <i>clear fruit aromas of black cherries, cassis and nuances of liquorice</i>	5,40€	13,50€	20,50€
-----	--	--------------	---------------	---------------

SÜDAFRIKA* // SOUTH AFRICA*

W32	Pinotage (trocken) Danie de Wet, Südafrika mit Aromen von Waldbeeren und Pflaumen in feiner Balance mit seinen erdig-rauchigen Noten mit Anklängen von Mandel und Vanille // <i>with aromas of wild berries and plums in fine balance with its earthy and smoky notes with hints of almond and vanilla</i>	5,40€	13,50€	20,50€
-----	--	--------------	---------------	---------------

ROSÉWEIN* · ROSÉ WINE*

DEUTSCHLAND* // GERMANY*

		Glas 0,2l	Karaffe 0,5l	Flasche 0,75l
W33	Rosalie Rosewein Q.b.A. (trocken) Weingut Bernard Pawis, Saale-Unstrut rote kirschige Aromen und robuste Erdbeerfrucht // <i>red cherry aromas and robust strawberry fruit</i>	4,90€	12,30€	18,30€

SPANIEN* // SPAIN*

W34	Rosado de Rioja D.O.C. (trocken) El Coto, Rioja kräftige Fruchtaromen von Kirschen und Beeren // <i>strong fruit aromas of cherries and berries</i>	4,90€	12,30€	18,30€
-----	---	--------------	---------------	---------------

SÜDAFRIKA* // SOUTH AFRICA*

W35	Rosé (trocken) Danie de Wet, Südafrika leicht herbe Noten im harmonischen und geschmeidigen Genuss – ein starkes Schlückchen mit wilder Eleganz // <i>slightly tart notes in harmonious and smooth enjoyment - a strong sip with wild elegance</i>	4,90€	12,30€	18,30€
-----	--	--------------	---------------	---------------



* Weine enthalten
Sulfite. // Wines
contain sulphites.

SEKT, PROSECCO, CHAMPAGNER SPARKLING WINE, PROSECCO, CHAMPAGNE

	Glas 0,2l	Flasche 0,75l
W40 Rotkäppchen (Sekt, trocken o. halbtrocken)	2,60 €	14,90 €
W42 Treviso Frizzante D.O.C. Cantine Maschio (Prosecco, trocken)	2,90 €	17,90 €
W44 Moët & Chandon Brut Imperial (Champagner, trocken)		79,90 €



APERITIFS · APERITIFS

459	Martini Bianco	15%	5cl	2,90 €	
460	Martini Rosso	15%	5cl	2,90 €	4
461	Martini extra dry	15%	5cl	2,90 €	
462	Sandeman Sherry Seco	15%	5cl	2,90 €	
463	Sandeman Sherry Medium	15%	5cl	2,90 €	

LONGDRINKS · LONG DRINKS

Alle Longdrinks werden mit 4cl Alkohol gemixt.
All long drinks are mixed with 4cl alcohol.

464	Prosecco mit Erdbeersaft	5,50 €	4
465	Chango Unchained Hugo auf Eis mit blutroter Hibiskusblüte	6,50 €	4
466	Campari Orange	5,50 €	4
467	Aperol Spritz	5,50 €	4
468	Gin Mare & Tonic (aus Barcelona)	8,50 €	17
469	Tonka Gin & Tonic	8,50 €	4, 17
470	Jim Beam & Cola	5,50 €	4, 18
471	Cuba Libre Havanna Club & Cola	5,50 €	4, 18
472	Portwein mit Tonic Sandemann White Porto	6,50 €	17

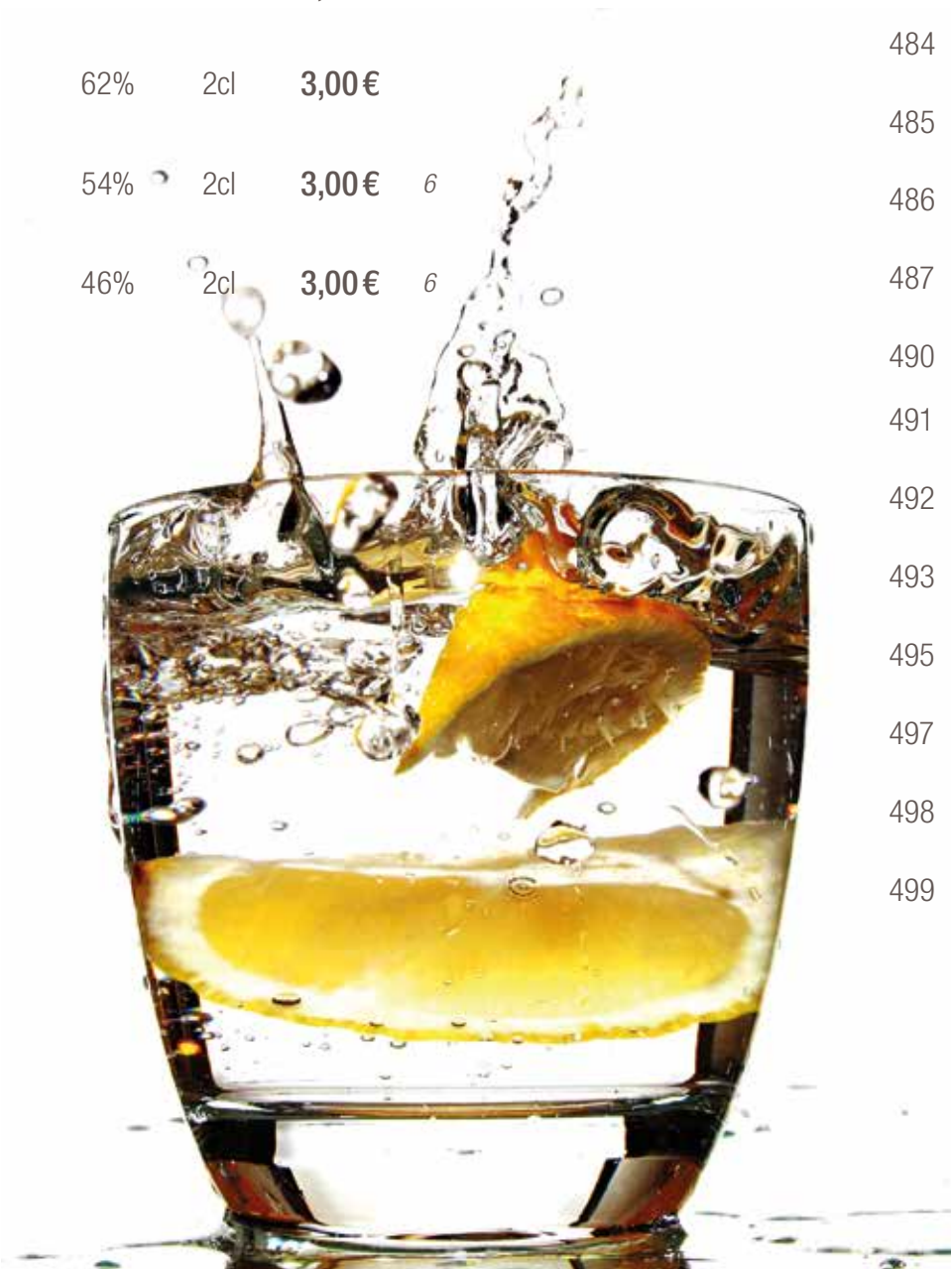


DIGESTIF · DIGEST

FERNÖSTLICHES // FAR-EASTERN

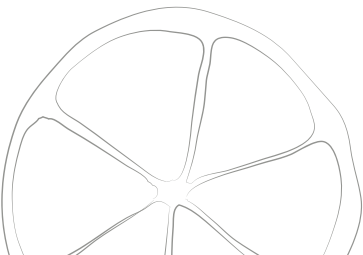
472	Sake japanischer Reiswein, wird warm getrunken
473	Choya Plum japanischer Pflaumen-Aperitif
474	Kao Liang Chiew chinesischer Reisschnaps
475	Mai Kwai Lu Chiew chinesischer Anislikör mit Rosenblättern
476	Chu Yeh Ching Chiew Bambusschnaps

14%	15cl	5,90 €	
14%	10cl	3,90 €	
62%	2cl	3,00 €	
54%	2cl	3,00 €	6
46%	2cl	3,00 €	6



WESTLICHES // WESTERN

479	Baileys	17%	2cl	2,50 €	4, 6, 18
483	Fine Hennessy	40%	2cl	3,50 €	
484	Hennessy XO	40%	2cl	9,90 €	
485	Johnnie Walker Red Label	40%	2cl	2,50 €	
486	Dimple (12 Jahre)	40%	2cl	3,50 €	
487	Chivas Regal (12 Jahre)	40%	2cl	3,50 €	
490	Jim Beam	40%	2cl	2,50 €	
491	Jack Daniels	43%	2cl	2,90 €	
492	Smirnoff Wodka	37,5%	2cl	2,50 €	
493	Jubiläums Aquavit	42%	2cl	2,50 €	
495	Williamsbirnenbrand	40%	2cl	3,50 €	
497	Ramazotti	30%	2cl	2,50 €	
498	Jägermeister	42%	2cl	2,50 €	
499	Underberg	44%	2cl	2,50 €	



COCKTAILS

551	Saigon Midnight Soda Rohrzucker, Limetten, Zuckersirup und Prosecco	6,90€	6
552	Mai Tai weißer und brauner Rum, Jamaica Rum, Limettensaft, Mandelsirup	6,90€	5
553	Piña Colada weißer Rum, Ananassaft, Kokossirup, Sahne	6,50€	5
554	Caipirinha Pitú Cachaça, Limetten, Rohrzucker	5,90€	6
555	Taifun asiatischer Rosenblütenschnaps, Zimt, Limetten, Anis, Soda	6,90€	
556	Red Moon Tequila, Orangensaft, Erdbeeren, Minze, Limette	6,90€	
557	Swimming Pool Wodka, Blue Curaçao, Ananassaft, Kokossirup, Sahne	6,90€	4, 5



ALKOHOLFREI · ALCOHOL-FREE

558	Niño Piña Colada Ananassaft, Kokossirup, Sahne	4,90€	5
559	Coconut Kiss Kokossirup, Grenadine, Ananassaft, Kirschsaff, Sahne	4,90€	4, 5
560	Exotica exotischer Saftmix mit Mineralwasser	4,90€	
561	Chanh da hausgemachte Limonade	4,90€	
562	Guave Colada Guavensaft, Kokossirup, Limette	4,90€	5
563	Mango Lassi Mango, Joghurt, Gewürze	4,90€	
564	Kokos Avocado Smoothie Kokosmilch, frische Avodaco	4,90€	



ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

ALLERGENE				ZUSATZSTOFFE	
G	Glutenhaltig	G1	Weizen	1	Konservierungsstoffe
G2	Roggen	G3	Gerste	2	Antioxidationsmittel
G4	Hafer	G5	Dinkel	3	Geschmacksverstärker
G6	Kamut	G7	Hybridstämme	4	Farbstoff
				5	Süßungsmitteln
K	Krebstiere und -erzeugnisse			6	mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln
E	Eier und -erzeugnisse			7	enthält Phenylalaninquelle
Er	Erdnüsse			8	mit Tafelsüße
F	Fisch und -erzeugnisse			9	gewachst (z. B. Apfel, Birne, Melone)
So	Soja und -erzeugnisse			10	geschwefelt
M	Milch und -erzeugnisse/Laktose			11	geschwärzt
M1	mit Laktose			12	Phosphat
				13	Nitrat
Slf	Schalenfrüchte			15	Nitritpökelsalz
Slf1	Mandeln	Slf2	Haselnüsse	16	kann bei übermäßigem
Slf3	Walnüsse	Slf4	Cashewnüsse		Verzehr abführend wirken
Slf5	Pecanüsse	Slf6	Paranüsse	17	Chinin
Slf7	Pistazien	Slf8	Macadamianüsse	18	Koffein
Se	Sellerie und -erzeugnisse				
Sf	Senf und -erzeugnisse				
Ses	Sesamsamen & -erzeugnisse				
Sd	Schwefeldioxid und Sulfite				
L	Lupine und -erzeugnisse				
W	Weichtiere z. B. Schnecken, Muscheln, Tintenfisch				
Z	Zitronensäure				

ALLERGENS & ADDITIVES

ALLERGENS				ADDITIVES	
G	gluten	G1	wheat	1	preservatives
G2	rye	G3	barley	2	antioxidant
G4	oats	G5	spelt	3	flavor enhancer
G6	lamut	G7	hybrid strains	4	dye
				5	sweeteners
K	crustaceans and products			6	with a sugar type
E	eggs and products				and sweeteners
Er	peanuts			7	contains phenylalanine
F	fish/seafood and products				source
So	soy and products			8	table-top sweets
M	milk and products / lactose			9	waxed (eg apple, pear, melon)
M1	with lactose			10	sulphuretted
				11	blackened
Slf	nuts			12	phosphate
Slf1	almonds	Slf2	hazelnuts	13	nitrate
Slf3	walnuts	Slf4	cashew nuts	15	nitrate and nitrite pickling salt
Slf5	pecan	Slf6	brazil nuts	16	can have a laxative effect if
Slf7	pistachios	Slf8	macadamia nuts		consumed to excess
Se	celery and products			17	quinine
Sf	mustard and products			18	caffeine
Ses	sesame seeds & products				
Sd	sulfur dioxide and sulfites				
L	lupine and products				
W	molluscs e.g. snails, shellfish, calamari				
Z	citric acid				



