



「SPEISEKARTE」

📍 Marienstraße 7, 52477 Alsdorf

☎ 02404 9555179

🌐 namiwa.de

📷 namiwa.asiafusion

✉ namiwa.alsdorf@gmail.com



📘 Facebook

Kleine Suppen

KOKOSSUPPE ^{1,4,14}

Kräftige Hühnerbouillon mit Champignons, Kirschtomaten, Okraschoten und rahmiger Kokosmilch, verfeinert mit Koriander.

- | | |
|-------------|-------|
| 1. Huhn | 5,90€ |
| 2. Garnelen | 6,90€ |
| 3. Lachs | 7,90€ |

CANH CHUA ^{1,14}

Kräftiger Fischfond mit Gemüse und Ananas, verfeinert mit Tom Yum, Limettensaft und frischem Koriander

- | | |
|-------------|-------|
| 4. Huhn | 5,90€ |
| 5. Garnelen | 6,90€ |
| 6. Lachs | 7,90€ |

Starters

8. EDAMAME 5,90€

9. GYOZA VEGETARISCH (6 STK.) ^{1,5,11,14} 6,90€

VORSPEISEN

Starters

GOI CUON (2 STK.) ^{4,5,14}

vietnamesische Sommerrollen aus Reispapier mit Rucola, Radicchio, Eisbergsalat, Minze und einer Hauptzutat nach Wahl. Serviert auf kleinem Salat mit Erdnüssen, Kirschtomaten, Paprika und hausgemachter Chili-Limettenvinaigrette.

- | | |
|---|-------|
| 10. Garnelen im knusprigen Tempura-Mantel | 7,50€ |
| 11. Gegrillter Lachs | 7,50€ |
| 12. Gegrillte Hühnerbrust | 6,50€ |
| 13. Gebackener Tofu (*2) | 6,50€ |
| 14. Gegrillter Thunfisch | 8,50€ |
| 15. Gebratene Streifen vom Rinder Roastbeef | 7,50€ |

16. SEETANG-SALAT ^{1,3,4,6,11} 14,90€

17. CRUNCHY WAN TAN (6 STK.) ^{1,5,14} 6,90€

18. KLASSISCHE FRÜHLINGSROLLEN (5 STK.) ^{1,2,5,6,14} 7,50€

19. GEGRILLTE HÜHNERSPIEßE (3 STK.) ^{1,3,5,6,11,14} 7,50€

20. EBI TEMPTATION (3 STK.) ^{1,3,5,6,11,14} 7,50€

Starters

NAMIWA TAPAS MIX 1,2,4,5,6,11,12,14

Gegrillte Hühnerspieße, Sommerrollen, Wan Tan, Lachsfrikadellen, Frühlingsrollen und Krabbenchips auf Salat mit Erdnüssen, Kirschtomaten, Paprika und Chili-Limettenvinaigrette (*1). Dazu Sweet-Chili-, Fisch- und Soja-Schalotten-Dip.

21. Für zwei Personen	19,90€
22. Für drei Personen	23,90€

NAMI SPECIAL RICE BURGER 1,2,3,4,6,11,14

Knusprig gebratene Reis-Buns mit Wildkräuter-Salat (*1), Kirschtomaten, Paprika, Unagi-Soße, Cocktailsoße und Sesam.

25. Gebratene Hühnerbrust	11,90€
26. Gebratene Streifen vom Rinder Roastbeef	11,90€
27. Gebratener Lachs	13,90€

HAUPTGERICHT

«Große Suppen»

MIEN ^{1,11,14}

Exotisch gewürzte Brühe vom Huhn und Rind, verfeinert mit Ingwer, Kardamom und Sternanis, mit Glasnudeln aus 100% Topicowurzel, Okraschoten und Frühlingslauch.

- | | |
|---|--------|
| 41. Hühnerbrust | 12,90€ |
| 42. In Dill und Sesamöl
gebratener Lachs | 15,90€ |

PHO ^{1,4,6,14}

Traditionelle vietnamesische Suppe mit Reisbandnudeln in würziger Hühner- und Rinderbrühe, verfeinert mit Ingwer, Kardamom, Sternanis, Frühlingszwiebeln und Koriander.

- | | |
|--|--------|
| 31. Gebratene Hühnerbrust | 14,90€ |
| 32. Gebratene Streifen vom
Rinder Roastbeef | 15,90€ |

SUI CAO ^{1,6,11,14}

Kräftige Rinder- und Hühnerbouillon mit Ingwer, Kardamom und Sternanis, handgemachten Rindfleisch-Teigtaschen, vietnamesischen Weizennudeln, Frühlingslauch, Koriander und einem Schuss Sesamöl.

- | | |
|--------------------|--------|
| 43. Kleine Portion | 7,90€ |
| 44. Große Portion | 12,90€ |

HAUPTGERICHT

Salate

UNSER GEMISCHTER SALAT ^{1,3,4,5,6,11,14}

Eisbergsalat, Romanasalat, Radicchio, Rucola und Baby Leaf, mariniert mit Chili-Limettenvinaigrette (*1) und Olivenöl, garniert mit Kirschtomaten, Paprika, gerösteten Erdnüssen, Tomaten-Avocado-Salsa, Unagi-Soße, CocktailsöÙe und Sesam.

49. Gegrillte Hühnerbruststreifen	13,90€
50. Gebratene Streifen vom Rinder Roastbeef	15,90€
51. Knusprige Entenbrust	15,90€
52. Gebratene Garnelen, Schalotten und Dill	15,90€
53. Gegrillter Lachs, Schalotten und Dill (Medium)	17,90€
54. Gegrillter Thunfisch, Schalotten und Dill (Medium)	19,90€

NAMIWA MANGO SALAT

Ganze Flugmango mit Wildkräutersalat (*1), Rucola, Kirschtomaten, Paprika und gerösteten Erdnüssen, mit Tomaten-Avocado-Salsa, Unagi-SoÙe, CocktailsoÙe und Sesam.

55. Gegrillter Thunfisch, Schalotten und Dill (Medium)	31,00€
56. Gegrillter Lachs, Schalotten und Dill (Medium)	29,90€
57. Gegrillte Jakobsmuscheln	30,50€

NOM DU DU ^{1,3,4,5,6,11}

Pikanter Salat aus grüner asiatischer Papaya, Zuckerschoten, Kohlrabi, Sojasprossen und Tomaten, mit Chili-Limettenvinaigrette (*1), geröstetem Sesam und Erdnüssen.

58. Gebratene Hühnerbruststreifen	15,50€
59. Gebratene Garnelen	16,50€

HAUPTGERICHT

Nudeln

BUN HANOI ^{1,3,4,5,6,11,14}

Warme Reismnudeln mit Soja-Schalotten-Soße, Wildkräutersalat, gerösteten Erdnüssen und Chili-Limettenvinaigrette (*1), mit Tomaten-Avocado-Salsa, Unagi-Soße, Cocktailsöße und Sesam.

- | | |
|---|---------------|
| 60. Gegrillte würzige Hühnerbrust | 13,90€ |
| 61. Knusprige Entenbrust | 17,50€ |
| 62. Scharf angebratene Garnelen, Schalotten und Dill | 17,50€ |
| 63. Gebratene Streifen vom Rinder Roastbeef | 16,90€ |
| 64. Gegrillter wilder Thunfisch, Schalotten und Dill (Medium) | 20,00€ |
| 65. Gegrillter Lachs, Schalotten und Dill (Medium) | 17,90€ |
| 66. Gebackener hausgemachter Seidentofu (*2) | 13,90€ |

PHO CURRY KOKOS ^{1,3,4,6,11}

Vietnamesische Reisbandnudeln mit cremiger Kokos-Currysoße, Kürbis, Ananas und Champignons, auf Wildkräuter-Salat mit gerösteten Erdnüssen und Sesam, dazu Tomaten-Avocado-Salsa, Unagi-Soße und Cocktailsöße.

- | | |
|---|---------------|
| 70. Gegrillte würzige Hühnerbrust | 14,50€ |
| 71. Knusprige Entenbrust | 18,50€ |
| 72. Scharf angebratene Garnelen, Schalotten und Dill | 18,50€ |
| 73. Gebratene Streifen vom Rinder Roastbeef | 17,90€ |
| 74. Gegrillter wilder Thunfisch, Schalotten und Dill (Medium) | 21,00€ |
| 75. Gegrillter Lachs, Schalotten und Dill (Medium) | 18,90€ |
| 76. Gebackener hausgemachter Seidentofu (*2) | 14,90€ |

HAUPTGERICHT

Curry Kokos

Alle Currys werden in cremigem Kokos-Curryrahm mit Zitronengras, Champignons, Kürbis und Ananas serviert, dazu Reis und Wildkräuter-Salat (*1) mit Erdnüssen, Tomaten-Avocado-Salsa, Sesam, Unagi- und Cocktailsoße.

90. CHICKEN CURRY ^{1,3,4,5,6,7,11,14} **14,50€**

Hühnerbruststreifen

91. ROASTBEEF CURRY ^{1,3,4,5,6,7,11,14} **17,90€**

Rinder Roastbeef

92. PRAWN CURRY ^{1,3,4,5,6,7,11,14} **18,50€**

Garnelen

93. DUCK CURRY ^{1,3,4,5,6,7,11,14} **18,50€**

Entenbrust

94. TOFU CURRY (*2) ^{1,3,4,5,6,7,11,14} **14,90€**

Gebackener Seidentofu

95. HOTATEGAI CURRY ^{1,3,4,5,6,7,11} **29,90€**

Jakobsmuscheln

HAUPTGERICHT

Teriyaki Nami Style

Alle Gerichte werden mit Reis und knackigem Wokgemüse (Chinakohl, Zuckerschoten, Zwiebeln, Champignons, Cherrytomaten) serviert und mit Tomaten-Avocado-Salsa, Unagi-Soße, Cocktailsoße, Sesam, Schalotten und Dill verfeinert.

96. TERIYAKI TUNA ^{1,3,6,11} **29,90€**

Gegrillter Thunfisch (Medium)

98. TERIYAKI **29,90€**

HOTATEGAI ^{1,3,4,5,6,7,11}

Gegrillte Jakobsmuscheln

97. TERIYAKI SALMON ^{1,3,6,11} **27,90€**

Gegrillter Lachs (Medium)

Extras

Jasmin Reis	2,50€	Sushi Reis	3,50€
Sesam-Eis / Grüntee-Eis (je Kugel)			2,10€
1 Stück Flugmango, geschnitten, ohne Eis			8,00€
Offene Weine 0,1L			3,30€
Beilagen Mix-Salat			5,90€
Extraportion Fleisch: Rind / Hühnerbrust / Ente			6,90€
Extraportion Tofu (*2)			4,90€
Extraportion Fisch oder Meeresfrüchte: Thunfisch / Lachs / Garnelen /			9,90€

SOBEN EXTRAS

Sweet-Chili-Soße	1,50€	Unagi-Soße	1,50€
Soja-Schalotten-Dip	1,50€	Cocktail-Soße	1,50€
Chili-Limetten-Vinaigrette	1,50€	Mango-Soße	1,50€
Scharfe Chili-Soße	1,50€		

Nigiri (2 Stück)



N1. ABURI MAGURO ^{1,3,4,6} 5,90€

Geflämmter Thunfisch

N2. ABURI SAKE ^{1,3,4,6} 5,50€

Geflämmter Lachs

N8. HOTATEGAI ^{1,4,14} 6,50€

Jakobsmuschel

N3. ABURI GAI ^{1,3,4,6} 6,90€

Geflämmte Jakobsmuschel

N9. EBI ^{1,3,6,14} 5,90€

Eingelegte Garnelen

N4. ABURI ANAGO ^{1,3,4,6,11} 5,90€

Gegrillter Salzwasseraal

N10. IKURA ^{1,3,4,6} 6,50€

Lachskaviar

N5. SAKE ^{1,4} 4,90€

Lachs

N11. SPICY LACHS 5,50€

Lachstatar mit Cocktailsoße,
Chilisoße, Sesam

N6. KANI ^{1,2} 4,50€

Surimi (Krebsfleischimitat)

N12. SPICY TUNA 5,90€

Tunatatar mit Cocktailsoße,
Chilisoße, Sesam

N7. MAGURO ^{1,4} 5,50€

Thunfisch

SUSHI



Maki (8 Stück)

M21. AVOCADO MAKI ¹ 4,90€

Avocado

M25. ANAGO MAKI ^{1,3,4,6} 6,50€

Gegrillter Salzwasseraal

M26. FRY EBI MAKI ^{1,3,4} 6,50€

Gebackene Garnelen

M22. SAKE MAKI ^{1,4} 5,50€

Lachs

M27. KAPPA MAKI ¹ 4,90€

Gurke

M23. EBI MAKI ^{1,4} 5,90€

Eingelegte Garnelen

**M28. SALMON BELLY
MAKI** ^{1,3,4,6} 5,50€

Gebackener Lachsbauch

M24. TEKKA MAKI ^{1,4} 5,90€

Thunfisch

M29. MANGO MAKI 4,90€

Mango

M30. PAPRIKA MAKI 4,90€

Paprika



Inside-Out (8 Stück)

U1. ALASKA ^{1,4} **11,50€**

Lachs, Avocado und Tobiko

U6. SALMON BELLY ^{1,3,4,6,11} **12,50€**

Gebackene Lachshaut, Gurke und Sesam

U2. MAGURO ^{1,4} **12,50€**

Thunfisch, Avocado und Tobiko

U7. EBI TEMPURA ^{1,3,4,6,11} **12,50€**

Gebackene Garnelen, Avocado und Sesam

U3. CALIFORNIA ^{1,2} **10,90€**

Surimi, Avocado und Tobiko

U8. CRISPY CHICKEN **11,50€**

Avocado, Käse, Chicken-Crispy, Sesam, Cocktailsoße, Unagi-Soße

U4. ANAGO ^{1,3,4,6,11} **12,50€**

Gegrillter Salzwasseraal, Gurke und Sesam

U5. HOTATEGAI ^{1,4,14} **13,90€**

Jakobsmuschel, Avocado und Tobiko

SUSHI

Sashimi

Frisches Sashimi auf Seetang-Salat und Rettich, serviert mit Avocado-Tomaten-Salsa, Ikura und Sakura-Kresse.



S1. SALMON SASHIMI (8 STK.) ^{4,11} **22,90€**

S2. TUNA SASHIMI (8 STK.) ^{4,11} **23,90€**

S3. SEAFOOD TRAY ^{4,11,14} **27,90€**

3 Stk. Thunfisch, 3 Stk. Lachs, 6 Stk. Jakobsmuschel, 2 Stk. Ebi, dazu Lachs- und Thunfischtatar

Aburi Sashimi (8 Stück)

Abgeflämmtes Sashimi vom Lachs oder Thunfisch auf Seetang-Salat und Rettich, mit Tatar, Tomaten-Avocado-Salsa, Unagi-Soße und Cocktailsöße.

S4. ABURI SALMON SASHIMI ^{1,3,4,6,11} **22,90€**

S5. ABURI TUNA SASHIMI ^{1,3,4,6,11} **23,90€**



Nami Special Rolls (8 Stück)

Serviert mit Tomaten-Avocado-Salsa, Unagi-Soße und CocktailsöÙe.

H1. CRISPY TIGER ^{1,3,4,6,7,11} 15,90€

Garnelen im Tempuramantel mit Philadelphia, Mango und Avocado, bedeckt mit abgeflämmtem Lachs.

H2. HOME TEMPTATION ^{1,3,4,6,7,11} 15,90€

Avocado im Tempuramantel mit Philadelphia, Mango und Avocado, bedeckt mit frischem Lachs, serviert mit Tobiko.

H3. NITRO EBI ^{1,3,4,6,7,11} 15,90€

Gebackener Lachsbauch mit Philadelphia, Mango und Avocado, umwickelt mit marinierten Garnelen, serviert mit Tobiko.

H4. SAKE FANCY ^{1,3,4,6,7,11} 15,90€

Gebackener Lachsbauch mit Philadelphia, Mango und Avocado, bedeckt mit abgeflämmtem Lachs.

H5. TUNA FIRE ^{1,2,3,4,5,7,11} 15,90€

Surimi mit Mango, Avocado und Philadelphia, ummantelt mit abgeflämmtem Thunfisch.

H6. FREE STYLE ^{1,3,4,6,11} 15,90€

Nach Empfehlung des Kochs.

H7. FUTO MAKI ^{1,3,4,6,7,11} 10,50€

GroÙe Rolle, in 4 Stücke geschnitten, gefüllt mit Lachs, Thunfisch, Mango, Avocado und Gurken, serviert mit Tobiko.



Tempura Crunchy Rolls (10 Stück)

Alle Rollen werden im Tempuramantel serviert.

T1. TUNA TEMPURA ^{1,3,4,6,7,11} **14,90€**

Thunfisch, Avocado und Philadelphia.

T2. SALMON TEMPURA ^{1,3,4,6,7,11} **14,90€**

Lachs, Avocado und Philadelphia.

T3. HOTATEGAI TEMPURA ^{1,3,4,6,7,11,14} **15,90€**

Jakobsmuschel, Avocado und Philadelphia.

T4. NAMI ROLL ^{1,3,4,6,7,11} **16,90€**

Lachs, Thunfisch, Salzwasseraal, marinierte Garnelen, Avocado und Philadelphia.

T5. VEGETARISCH TEMPURA **12,90€**

Avocado, Mango, Gurke und Philadelphia.

Nami Set

SET 1 ^{1,4} 14,50€

8 Stk. Lachs Maki /
8 Stk. Thunfisch Maki /
8 Stk. Avocado Maki

SET 7 14,90€

8 Stk. Vegetarisch Inside-Out /
8 Stk. Gurke Maki /
8 Stk. Avocado Maki

SET 2 ^{1,4} 16,50€

8 Stk. Lachs Maki /
6 Stk. Lachs Nigiri

SET 3 ^{1,4} 16,50€

8 Stk. California Inside-Out /
8 Stk. Thunfisch Maki /
8 Stk. Gurke Maki

SET 4 ^{1,4} 21,50€

8 Stk. Alaska Inside-Out /
6 Stk. Nigiri (je 2
Thunfisch-, Lachs- und
Garnelen Nigiri)

SET 5 ^{1,2,3,4,6,7,11} 23,50€

10 Stk. Lachs Tempura Roll /
6 Stk. Nigiri (je 2 Thunfisch-,
Lachs- und Garnelen Nigiri)

SET 6 ^{1,3,4,6,7,11} 23,50€

8 Stk. Crispy Tiger /
6 Stk. Nigiri (je 2 Thunfisch-,
Lachs- und Garnelen Nigiri)

KAMASUTRA 46,00€ (FÜR 2 PERSONEN) ^{1,3,4,6,7,11}

Special Freestyle Roll, Salmon
Tempura Roll, 2 Lachs- und 2
Thunfisch Nigiri, 2 Ebi, 3 Scheiben
Lachs Sashimi auf Seetang-Salat
und Rettich, serviert mit
Tomaten-Avocado-Salsa,
Unagi-Soße und Cocktailsoße.

NAMI FAMILY 61,90€ (FÜR 3 PERSONEN) ^{1,3,4,6,7,11}

Special Freestyle Roll, Alaska
Inside-Out Roll, Tuna Tempura
Roll, 3 Ebi, 3 Lachs- und 3
Thunfisch Nigiri, 3 Lachs-Scheiben
auf Seetang-Salat und Rettich,
serviert mit
Tomaten-Avocado-Salsa,
Unagi-Soße und Cocktailsoße.

Kids Menüs

Alle Gerichte mit Unagi-Soße,
Sesam und Ketchup.

KIDS MENÜ 1 ^{1,3,6} **7,90€**

Gebackene Kartoffelspalten mit
gegrillten Hähnchenspießen oder
Chicken-Crispy.

KIDS MENÜ 2 ^{1,3,6} **7,90€**

Gebratener Reis mit Bio-Eiern
und gegrillten Hähnchenspießen
oder Chicken-Crispy.

Desserts

„Höstlichkeiten aus der Natur“

Wir verwenden für unsere Desserts ausschließlich am Baum gereifte Mangos. Die Früchte behalten durch den direkten Import nach der Ernte ihre natürliche Süße und ihr unvergleichliches Aroma und stammen aus dem Gebiet zwischen dem indischen Assam und Myanmar.

NAMI-EIS **9,50€**

2 Kugeln Sesam- oder Grüntee-Eis
mit frischer Flugmango,
Mangopüree und gerösteten
Erdnüssen

MOCHI EIS **12,90€**

4 Kugeln Mochi in verschiedenen
Sorten. Das Äußere besteht aus
Klebreismehl, das selbst
tiefgefroren angenehm weich
bleibt. Serviert wird mit frischem
Obst.

NAMI DESSIE **22,90€**

Eine ganze Flugmango, eine
Avocado, 4 Kugeln japanisches Eis
mit Früchten der Saison,
Mangopüree und gerösteten
Erdnüssen

CHOCO VANILLA DELIGHT **6,50€**

Warmer Schokoladenkuchen mit
Vanilleeis

Bier

VELTINS PILS VOM FASS	0,3 3,50€
VELTINS PILS VOM FASS	0,5 5,00€
MAISEL'S WEIZEN	0,5 5,00€
MAISEL'S WEIZEN ALKOHOLFREI	0,5 5,00€
SAIGON (VIETNAMESISCHES BIER)	0,3 4,50€
KIRIN (JAPANISCHES BIER)	0,3 4,50€
ASAHI (JAPANISCHES BIER)	0,3 4,50€

Sake

KAN-SAKE (WARMER JAPANISCHER REISWEIN)	Karaffe 6,50€
MASU-SAKE (KALTER JAPANISCHER REISWEIN)	Karaffe 6,50€

Shots

JÄGERMEISTER	4 cl	5,00€
WODKA	4 cl	5,00€
NEP MOI	4 cl	5,00€



GETRÄNKE

Kaffee

ESPRESSO 3,20€

KAFFEE 3,50€

MILCHKAFFEE 3,90€

LATTE MACCHIATO ^{7,K} 3,90€

CAPPUCCINO 3,50€

Tee

SENCHA 3,50€

Bio-Grüntee

JASMIN 3,50€

Jasminblütentee

INGWER 5,20€

mit frischem Ingwer, Limetten,
Zitronengras, Minze und Honig

ZITRONENGRAS 5,20€

Mit frischem Zitronengras, Ingwer,
Limetten, Minze und Honig

MINZE 5,20€

Mit frischer Pfefferminze, Ingwer
und Honig

Cool Drinks

**FRITZ-KOLA, -ORANGE,
-LEMON** 3,50€

**TONIC WATER,
GINGER ALE, BITTER LEMON** 3,20€

COLA, COLA LIGHT, COLA ZERO 0,3 | 3,50€
0,5 | 4,50€

FANTA, SPRITE, SPEZI 0,3 | 3,50€
0,5 | 4,50€

SELTERS (MEDIUM) 0,25 | 2,80€

SELTERS (MEDIUM) 0,75 | 6,50€

SELTERS (STILL) 0,25 | 2,80€

SELTERS (STILL) 0,75 | 6,50€

GETRÄNKE

Säfte

APFELSAFT ODER
-SCHORLE 0,3 | 4,50€
0,5 | 5,20€

MANGOSAFT ODER
-SCHORLE 0,3 | 4,50€
0,5 | 5,20€

MARACUJASAFT
ODER -SCHORLE 0,3 | 4,50€
0,5 | 5,20€

ERDBEERSAFT ODER
-SCHORLE 0,3 | 4,50€
0,5 | 5,20€

Chillax Drinks

MARACUJA-WODKA
MIT KUMQUATS 7,90€

LILLET BERRY 7,90€

APEROL SPRITZ 7,90€

Fresh Drinks

CHANH DA 6,90€
Mit frischen Limetten, braunem
Zucker

MANGO YAKULT 6,90€
Mit frischen Limetten, Kumquats,
Granatapfel und Mango

ERDBEER YAKULT 6,90€
Mit frischen Limetten, Kumquats,
Granatapfel und Erdbeeren

MANGO-MINZ-SMOOTHIE 5,90€
Mit Mangosaft, Orangensaft,
frischer Ananas und Minze

MANGO-KOKOS-LASSI 5,90€
Mit Mangopüree, Kokosmilch und
Joghurt

AVOCADO-KOKOS-LASSI 5,90€
Mit Avocado, Kokoscreme und
gesüßter Milch

ALLERGENE

1. Glutenthaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
3. Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
4. Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
7. Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
8. Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
12. Schwefeldioxid und Sulfite
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
14. Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

ZUSATZSTOFFE

- A - mit Konservierungsstoff
- B - mit Farbstoff
- C - mit Antioxidationsmittel
- D - mit Süßungsmittel Saccharin
- E - mit Süßungsmittel Cyclamat
- F - mit Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylalaninquelle
- G - mit Süßungsmittel Acesulfam
- H - phosphathaltig
- I - geschwefelt
- J - chininhaltig
- K - koffeinhaltig
- L - mit Geschmacksverstärker
- M - geschwärzt
- N - gewachst
- O - gentechnisch verändert

LEGENDE:

Legende:

*1 = enthält Fischsoße

*2 = vegetarische/vegane Zubereitung nicht garantiert

*3 = mit Geschmacksverstärker

Alle Preise inkl. MwSt. & Service



Di.: Ruhetag

Mo., Mi., Do.: 12:00 -15:00, 17:00 - 22:00 Uhr

Fr., Sa., So. & Feiertagen:

12:00 - 22:00 Uhr

Täglich Küche geöffnet von 12:00 bis 21:30 Uhr

