

OKYAKU





MENÜ

Menü 1 [für 2 Personen] 40,00

Vorspeise:

zwei Suppen Ihrer Wahl oder vegetarische Frühlingsrollen

Hauptgerichte:

Hühnerfleisch* mit rotem Thaicurry und Gemüse in Kokosmilch ^{d-b-i}

Rindfleisch mit verschiedenem Gemüse und Ingwer ^{d-b-i}

Nachtisch:

Gebackene Ananas mit gebackener Banane und Eis ^{a,d}

Menü 2 [für 3 Personen] 60,00

Vorspeise:

drei Suppen Ihrer Wahl oder vegetarische Frühlingsrollen

Hauptgerichte:

Rindfleisch* mit rotem Thaicurry und Gemüse in Kokosmilch ^{d-b}

Knusprige Ente süß-sauer mit Ananas, Bambus und Gurken ^{d-b}

Hühnerfleisch mit verschiedenem Gemüse und Cashewkernen ^{i-m-k}

Nachtisch:

Gebackene Ananas mit gebackener Banane und Eis ^{a,d}

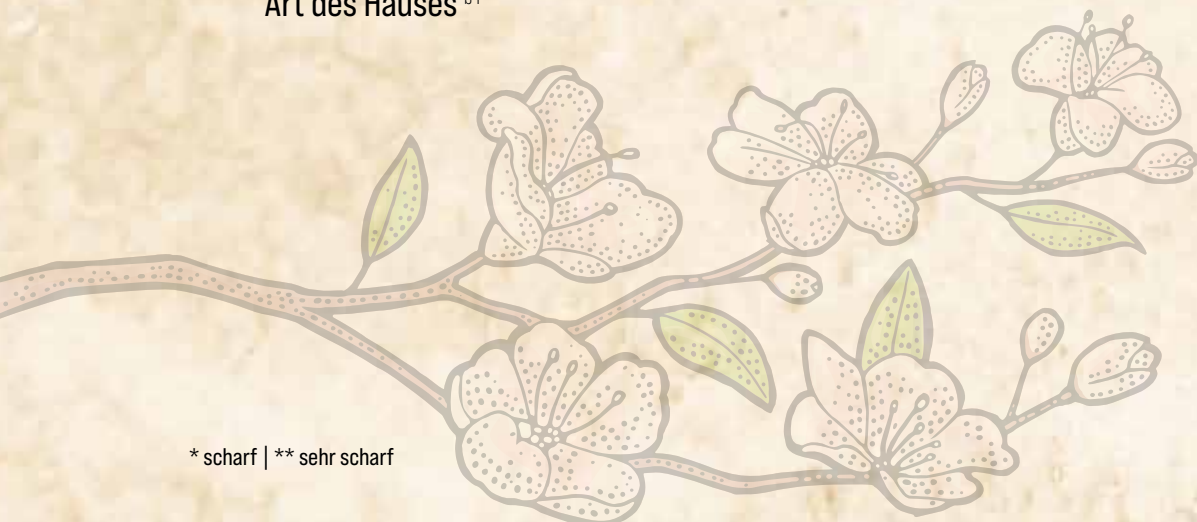


SUPPEN

- | | |
|---|---|
| <p>1 Sabji Suppe * 5,00
Süß-saure Suppe mit Ei,
Tofu und Gemüse ^{a+b-m-i}</p> <p>2 Tom Yam Gai * 5,50
Zitronensuppe mit Hühnerfleisch,
Kha, frische Champignons,
Zitronensaft, Zitronengras und
Koriander, sauer pikant ^a</p> <p>3 Tom Kha Gai * 6,00
Kokosmilchsuppe mit
Hühnerfleisch, Kha, Kokosmilch,
frische Champignons,
Zitronenblätter und Koriander ^{a+d-b}</p> | <p>4 Tom Yam Gung * 6,50
Zitronensuppe mit Garnelen,
Kha, frischen Champignons,
Zitronensaft, Zitronengras und
Koriander, sauer pikant ^b</p> <p>5 Miso Suppe 5,00
Helle Miso Suppe mit Tofu,
Porree und Algen ^b</p> |
|---|---|

SALATE

- | | |
|--|--|
| <p>6 Mangosalat * 8,00
Frische Mangostücke mit Chili,
Erdnüssen, Möhren und Paprika ^{b-f}</p> <p>7 Yam Gai * 8,80
Hühnerfleischsalat mit roten
Zwiebeln, Chili, Gurke, Tomaten,
Erdnüssen, Koriander und Dressing
nach Art des Hauses ^{b+a-f}</p> <p>8 Teng Tam * 7,50
Gurkensalat mit Erdnüssen,
Chili, Tomaten, Knoblauch,
Koriander und Dressing nach
Art des Hauses ^{b-f}</p> | <p>9 Enten Salat * 10,50
Gebratene Ente mit roten Zwiebeln,
Gurke, Tomaten, Erdnüssen,
Chili, Koriander und Dressing
nach Art des Hauses ^{b+i-f}</p> <p>10 Spinat Salat 7,00
Spinat, Sesam und Teriyaki Soße ^{f+i,m}</p> <p>11 Wakame Salat 7,00
Wakame, Sesam ^{f-i}</p> <p>12 Edamame 6,00
Gedünstete, junge Sojabohnen ^m</p> |
|--|--|



OKYAKU SPEZIAL MENU

- | | |
|--|--|
| <p>A1 Okyaku Teller 19,50
Gegrillte Fischarten und Garnelen
mit Gemüse in Teriyaki Soße ^{f,bi}</p> <p>A2 Chicken Curry 15,90
Hühnerfleisch mit Gemüse, Ingwer,
Knoblauch und Curry ^d</p> <p>A3 Rhamen 13,50
Koreanische Nudelsuppe
mit Rindfleisch ^f</p> | <p>A4 Yakitori 14,50
Gegrillter Hähnchenspieß
mit Salat und Soße ^{f,bi}</p> <p>A5 Tintenfisch 16,50
Gegrillter Tintenfisch mit
Gemüse und Teriyaki Soße ^{f,bi}</p> |
|--|--|

VORSPEISEN

- | | |
|---|--|
| <p>13 Gyoza (4 Stk.) 6,50
Teigtaschen mit Hühnerfleisch
und Gemüse ⁱ</p> <p>14 Sommerrollen (2 Stk.) 6,50
Sommerrollen gefüllt mit
Garnelen oder Hähnchen</p> <p>15 Vegetarische 4,50
Frühlingsrollen
Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse ⁱ</p> <p>16 Gebackene Wan Tan (6 Stk.) 6,00
Teigtaschen mit Hühnerfleisch
und Lauchzwiebeln ⁱ</p> <p>17 Hausgemachte 5,00
Frühlingsrolle
Frühlingsrolle mit Gemüse
und Hackfleisch ⁱ</p> <p>18 Krupuk (10 Stk.) 4,00
Krabbenchips ^b</p> | <p>19 Yasai Tempura 7,80
Frittiertes Gemüse ⁱ</p> <p>20 Tempura Moriawase 10,00
Frittiertes Gemüse, Fisch
und Garnelen ^{b,c,i}</p> <p>21 Ebi Tempura 12,00
Frittierte Hummerkrabben ^c</p> <p>22 Yaki Tori 7,00
Hühnerfleischspieß
mit Teriyakisoße ^{i,m}</p> <p>23 Satay 7,00
Hühnerfleischspieß mit
Erdnusssoße ^{h,f}</p> <p>24 Mo:Mo (5 Stk.) 7,00
Gedampfte Teigtaschen
mit Hühnerfleisch ⁱ</p> |
|---|--|

GEFLÜGELGERICHTE

- | | |
|--|--|
| <p>25 Ente süß-sauer 17,50
Knusprige Ente mit Ananas, Paprika, Bambus und Gurken in süß-sauer Soße ⁱ</p> <p>26 Ente mit Erdnusssoße * 18,50
Knusprige Ente mit Hühnerfleisch, Rindfleisch, Garnelen, Paprika, Brokkoli, Zucchini, Champignons ^{b d h i}</p> <p>27 Ente nach Art des Hauses* 19,50
Knusprige Ente mit verschiedenen Sorten Fleisch, Garnelen und Gemüse ^{b i}</p> <p>28 Hühnerfleisch süß-sauer 14,90
Knuspriges Hühnerfleisch mit Ananas, Paprika, Bambus und Gurken in süß-sauer Soße ^{a i}</p> | <p>29 Gai Phad Khing * 15,90
Gebratenes Hühnerfleisch mit Cashewnüssen, verschiedenem Gemüse, Ingwer und Knoblauch ^{a b i k}</p> <p>30 Gäng Gai ** 16,50
Hühnerfleisch mit rotem Thaicurry, Paprika, Peperoni, Bambussprossen, Auberginen und Basilikum in Kokosmilch ^{a b d}</p> <p>31 Hühnerfleisch mit * Erdnusssoße 15,90
Hühnerfleisch mit Erdnusssoße und verschiedenem Gemüse ^{a b d h}</p> |
|--|--|

FLEISCHGERICHTE

- | | |
|---|--|
| <p>32 Gäng Nua ** 17,50
Rindfleisch mit rotem Thaicurry, Paprika, Peperoni, Bambussprossen, Auberginen und Basilikum in Kokosmilch ^{a b d}</p> <p>33 Pa Näng Nua ** 16,90
Rindfleisch mit Pa Näng Thaicurry, Zitronenblätter, Peperoni, Paprika, Basilikum, Zuckerschoten, Erdnüssen und Kokosmilch ^{a b d h k}</p> | <p>34 Nua Phad Gra Pau * 16,90
Rindfleisch mit Peperoni, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Basilikum ^{a b i}</p> <p>35 Beef Curry * 17,50
Kurz gebratene Rindfleischstreifen, abgeschmeckt mit speziellen Gewürzen auf einer scharfen Currysoße ^{a d}</p> |
|---|--|

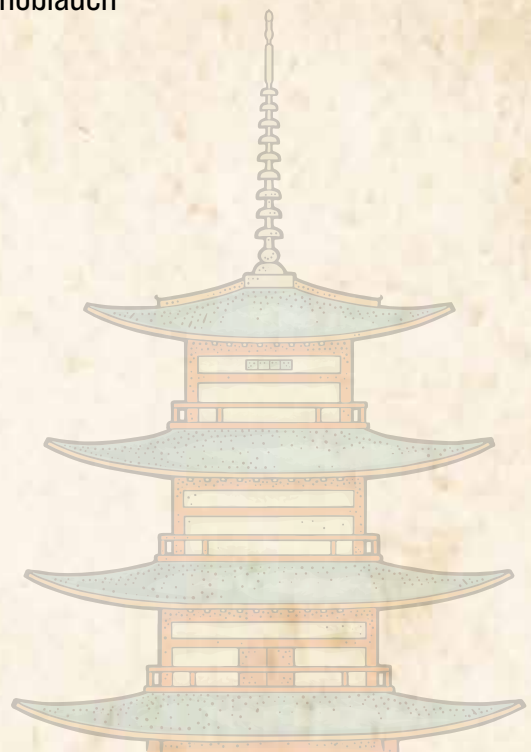


FISCH & MEERESFRÜCHTE

- | | |
|---|--|
| <p>36 Fisch süß-sauer 14,50
Knusprig gebackenes Fischfilet
mit Ananas und Gurken in
süß-sauer Soße ^{b-i}</p> <p>37 Gäng Khow Wahn Gung ** 17,50
Garnelen mit grünem Thaicurry,
Auberginen, Bambussprossen,
Paprika, Peperoni und Basilikum
in Kokosmilch ^{b-d}</p> <p>38 Gäng Khow Gung ** 18,50
Garnelen mit rotem Thaicurry,
Peperoni, Auberginen,
Bambussprossen und Basilikum
in Kokosmilch ^{b-d}</p> | <p>39 Pa Näng Gung ** 17,00
Gebratene Garnelen mit
Pa Näng Thaicurry, Peperoni,
Zitronenblätter, Paprika, Zucker-
schoten, Erdnüssen und Basilikum
in Kokosmilch ^{b-d+h-k}</p> <p>40 Pla Muk Phad Prik * 16,50
Gebratener Tintenfisch mit
Peperoni, Zwiebeln, Paprika
und Basilikum ^{b-i}</p> <p>41 Shake Teriyaki 18,00
Gegrilltes, norwegisches
Lachsfilet mit Gemüse und
Teriyaki Soße ^{f-b-i}</p> <p>42 Maguro Teriyaki 19,00
Gegrilltes Thunfischfilet mit
Gemüse und Teriyaki Soße ^m</p> |
|---|--|

VEGETARISCH

- | | |
|---|---|
| <p>43 Kung Tun Phad * 13,50
Soi-Sam mit Brokkoli, Paprika,
Champignons, Ingwer und
Knoblauch in Erdnusssoße ^{d-h}</p> <p>44 Tohu Phad Pak * 14,00
Tofu mit Brokkoli, Sojasprossen,
Paprika, Zwiebeln, Karotten,
Ingwer, Knoblauch und Basilikum ^{b-m}</p> | <p>45 Phad Phak Ruom * 14,50
Glasnudeln mit Sojasprossen,
Paprika, Zucchini, Karotten,
Cashewnüssen, Ingwer und
Knoblauch ^{b-k}</p> |
|---|---|



EINTOPF

- | | |
|--|---|
| <p>46 Gäng Massaman Gai * 14,50
Hühnerfleisch mit Massaman
Thaicurry, Kartoffeln, Zwiebeln,
Karotten, Erdnüssen und Koriander
in Kokosmilch ^{b-d-h-a}</p> <p>47 Gäng Khow Wan Gai ** 14,80
Hühnerfleisch mit grünem
Thaicurry, Auberginen, Bambus-
sprossen, Paprika, Peproni und
Basilikum in Kokosmilch ^{b-d-a}</p> <p>48 Pa Nang Gai ** 14,90
Hühnerfleisch mit Pa Nang
Thaicurry, Peperoni, Paprika,
Zuckerschoten, Zitronenblätter,
Erdnüssen und Basilikum
in Kokosmilch ^{b-d-a-h-k}</p> | <p>49 Fisch (Thai Eintopf) 18,00
Norwegisches Lachsfilet mit
rotem Thaicurry und Gemüse in
Kokosmilch ^d</p> <p>50 Gäng Khow Gung ** 19,00
Garnelen mit rotem Thaicurry,
Bambussprossen, Paprika,
Zwiebeln, Tomaten, und Basilikum
in Kokosmilch ^{b-d}</p> <p>51 Gäng Khow Wahn ToFu ** 15,80
Tofu mit grünem Thaicurry,
Bambus, Brokkoli, Champignons,
Okra, Zitronenblätter, Peperoni
und Basilikum in Kokosmilch ^{d-m-b}</p> |
|--|---|

NUDELN & REIS

- | | |
|--|--|
| <p>52 Gebratene Nudeln</p> <p>mit Hühnerfleisch, 13,50
Gemüse und Ei ^{a-b-i}</p> <p>mit Ente, Gemüse und Ei ^{a-b-i} 14,50</p> <p>mit Garnelen, Gemüse und Ei ^{a-b-i} ... 16,50</p> | <p>53 Gebratener Reis 13,90
mit Hühnerfleisch, Gemüse
und Ei ^{a-b}</p> |
|--|--|

NUDELSUPPEN (THUKPA)

- | | | | |
|----|--|----|--|
| 54 | Garnelen Nudelsuppe * 16,00 | 56 | Rindfleisch Nudelsuppe * 15,00 |
| | Nudelsuppe mit Ingwer,
Knoblauch, Garnelen und Gemüse ^b | | Nudelsuppe mit Ingwer,
mariniertem Rindfleisch
und Gemüse ^{a,b} |
| 55 | Gemüse Nudelsuppe * 13,00 | | |
| | Nudelsuppe mit Spinat, Ingwer,
Knoblauch und verschiedenem
Gemüse ^b | | |

KINDER MENÜ - FÜR KINDER BIS 10 JAHRE

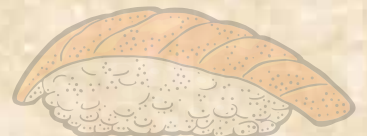
- | | | | |
|----|--|----|---|
| 57 | Gebratene Nudeln 9,00 | 59 | Hühnerfleisch 10,00 |
| | mit Hühnerfleisch,
Gemüse und Ei ^{a,b,i} | | süß-sauer ^{a,i} |
| 58 | Gebratener Reis 9,50 | 60 | Gebratene Nudeln 10,50 |
| | mit Hühnerfleisch,
Gemüse und Ei ^{a,b} | | mit Ente, Gemüse
und Ei ^{a,b,i} |



NIGIRI (2 STÜCK)

61	Shake Lachsfilet ^b	6,00	67	Massago ^b Fischrogen	6,50
62	Maguro Thunfisch ^b	6,50	68	Unagi ^b marinierter Aal	6,20
63	Ebi ^b gekochte Garnelen	5,00	69	Avocado	5,20
64	Ikura ^b	7,50	70	Kinusay Zuckerschote	5,20
65	Tamago ^a Ei	5,00	71	Shiromi ^b Loup de mer	6,20
66	Oktopus ⁿ	6,20			

NIGIRI PLATTE (10 STÜCK)



72	Tuna ^b , Lachs ^b , Ebi ^c , Shiromi ^b , Oktopus ⁿ	20,00
----	---	-------

SASHIMI (14 STÜCK)

73	Shake ^b Lachs	19,90	75	Shake und Maguro ^b	22,90
74	Maguro ^b Thunfisch	21,00	76	Moriawase ^b	25,00
				Gemischte Sashimi (20 Stk.)	

MAKI SUSHI (6 STÜCK)

77	Shake Maki ^b Lachs	6,00	81	Oshinko Maki Jap. Rettich	5,20
78	Maguro Maki ^b Thunfisch	7,50	82	Kappa Maki Gurke	5,20
79	Ebi Maki ^c Hummerkrabben	5,50	83	Avocado Maki	5,20
80	Tamago Maki ^a Eier Omlette	5,20	84	Kampiyo Maku Kürbissstreifen	5,20

CALIFORNIA MAKI INSIDE OUT (8 STÜCK)

85	Shake California Maki	8,80	87	Maguro Spezial	8,90
	Lachs, Avocado ^{b,f}			Thunfisch, eingelegter Rettich ^{b,f}	
86	Eskimo Maki	8,50	88	Special Rainbow	13,50
	Lachs, Gurke ^{b,f}			Fusion Roll	
				Tempura Shrimps, Philadelphia, geräucherter Lachs, House-Sauce ^{b,c,d,f}	

SASHIMI NEW STYLE (8 STÜCK)

- | | |
|---|---|
| <p>89 Gebratene Tuna-Sashimi 14,00
Thunfischfilet, Teriyakisoße, Sesam ^{b,f,m}</p> <p>90 Gebratenes Lachssashimi 13,50
Lachsfilet, Teriyakisoße, Sesam ^{b,f,im}</p> | <p>91 Marinierte Lachs-Butter 13,90
Lachsfilet, Lauchzwiebeln
mit heißer Butter ^{b,d}</p> |
|---|---|

SPECIAL ROLLS MODERN STYLE (10 STÜCK)

- | | |
|---|--|
| <p>92 Spicy Tunaroll ** 15,00
Thunfisch, Avocado, Spicy Soße ^{b,f}</p> <p>93 Special Tunaroll 15,50
Thunfisch, Gurke, Avocado,
Sesam, Tobiko on top ^{b,f}</p> | <p>94 Special Salmon Roll 14,50
Lachs, Gurke, Avocado, Sesam,
Tobiko on top ^{b,f}</p> <p>95 Boston Roll 13,50
Green Veggie Roll, Kürbis, Spargel,
Gurke, Avocado, japanischer Rettich,
Philadelphia, Avocado Topping ^d</p> |
|---|--|

HOT ROLLS (10 STÜCK)

- | | |
|--|--|
| <p>96 Sweet Memory Roll 15,90
Tempura Tuna, Gurke,
Avocado, Teriyaki-Soße ^{b,i,f}</p> <p>97 Crispy Dreams Roll 13,90
Tempura Garnele, Spargel, Avocado,
Teriyaki-Soße ^{c,i,f}</p> <p>98 Crispy Duck Roll 13,90
Tempura Ente, Frischkäse,
Avocado, House Sauce ^{if}</p> | <p>99 Salmon Special Roll 14,90
Lachs, Spargel, Avocado,
House Sauce ^{i,f}</p> <p>100 Yellow Fin Tuna Tartar 16,50
Spicy Yellow Fin Tuna Tartar,
Massago, Avocado, Gurke,
Hot Trüffel Mayo Sauce ^{a,b}</p> <p>101 Hot Moriawas Tempura Roll 16,50
Lachs, Yellow Fin Tuna Tartar,
Avocado Gurke, Hot Trüffel
Mayo Sauce ^{a,b}</p> |
|--|--|

HAND ROLL (TEMAKI)

- | | |
|---|---|
| <p>102 Handrolle Lachs ^b 7,50</p> | <p>103 Handrolle Thunfisch ^b 8,00</p> |
|---|---|

* scharf | ** sehr scharf

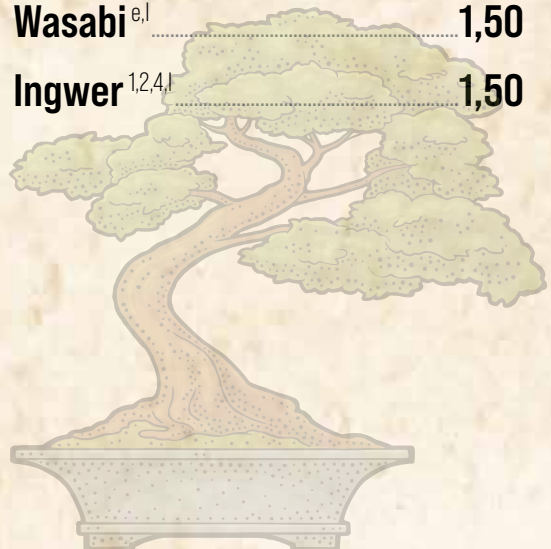


MIXPLATTEN FREESTYLE

- | | |
|---|--|
| <p>104 Bento 20,00
für 1 Person
6 Maki Tuna, 6 Maki Lachs,
4 Nigiris ^{b,f}</p> <p>105 OKYAKU Mix I 22,00
für 1 Person
6 California Lachs Avocado,
6 Sashimi Lachs & Tuna, 4 Nigiris ^{b,f}</p> <p>106 OKYAKU Mix II 50,00
für 2 Personen
8 Hot Rolls, 8 California Maki, 6 Maki, 10
Scheiben Sashimi, 8 Nigiri ^{b,i,f}</p> | <p>107 Chef Special
Tempura Platta
frittiert, scharf mit Gyoza,
Lachs, Thunfisch, Garnelen ^{b,c,i,f}</p> <p>1 Person (20 Stück) 30,00
2 Personen (40 Stück) 60,00</p> <p>108 Menu Traditional ^b 30,00
nur Fisch, für 1 Person
Sashimi, Maki, Nigiris (20 Stück)</p> |
|---|--|

POKE SUSHI BOWLS

- | | |
|--|---|
| <p>109 Poke Lachs 16,00
Marinierter Lachs mit Avocado,
rotem Krautsalat, Edamame,
Granatapfel, Wakame, Gurke,
Sushi Reis und Salat ^{b,f,m}</p> <p>110 Poke Tuna 17,00
Marinierter Thunfisch mit
Avocado, rotem Krautsalat,
Edamame, Granatapfel, Wakame,
Gurke, Sushi Reis und Salat ^{b,f,m}</p> <p>111 Poke Chicken 14,00
Gegrilltes Hühnerfleisch mit
Avocado, rotem Krautsalat,
Edamame, Granatapfel, Wakame,
Gurke, Sushi Reis und Salat ^{a,b,f,m}</p> | <p>112 Poke Ente 15,00
Knusprige Ente mit Avocado,
rotem Krautsalat, Edamame,
Granatapfel, Wakame, Gurke,
Sushi Reis und Salat ^{i,f,m}</p> <p>113 Poke Tofu 14,00
Frischer Tofu mit Avocado,
rotem Krautsalat, Edamame,
Granatapfel, Wakame, Gurke,
Sushi Reis und Salat ^{f,m}</p> <p>114 Wasabi ^{e,l} 1,50
115 Ingwer ^{1,2,4,l} 1,50</p> |
|--|---|



DESSERT

114	Gebackene Banane ^{a,d,i}	6,50	116	Thai Bowl	7,00
	mit Honig und einer Kugel Eis			Banane, Ananas, Mango und	
				Jam in heißer Kokosmilch	
115	Gebackene Ananas ^{a,d,i}	6,50	117	Kokos Eis ^{a,d} 2 Kugeln	5,00
	mit Honig und einer Kugel Eis				

APERITIF

Aperol Spritz	7,80	Lillet Wild Berry	7,80
Hugo	7,80	Campari Orange ²	7,80
Prosecco Basil	7,80		

ASIATISCHE SPEZIALITÄTEN

Sake (warm)	0,2l	6,50	Pflaumenwein	0,1l	3,50
-------------	------	------	--------------	------	------

WARMER GETRÄNKE

Jasmin Tee	3,50	Caffé Crème ¹¹	2,50
Grüner Tee	3,50	Cappuccino ^{11,g}	3,00
Ingwer Minze Tee	4,50	Espresso ¹¹	2,80
mit frischem Ingwer & frischer Minze		Doppelter Espresso ¹¹	3,50
Schwarzer Tee	3,00	Milchkaffee ^{11,g}	3,20
Japanischer Matcha Tee	4,50		



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Afri Cola	0,2l	2,90	Saftschorlen	0,3l	2,90
Afri Cola ohne Zucker	0,2l	2,90		0,4l	3,50
Bluna Orange	0,2l	2,90	Schweppes	0,2l	3,00
Bluna Zitrone	0,2l	2,90	Tonic Water, Ginger Ale, Russian Wild Berry, Bitter Lemon, Ginger Beer		
Spezi	0,4l	3,50			
Gerolsteiner	0,25l	2,50	Bionade	0,33l	3,50
Mineralwasser			Homemade Lemonade	0,3l	4,50
Gerolsteiner	0,75l	5,90	Basil	0,3l	4,50
Mineralwasser			Basilikum Ingwer Lemonade		
Klindworth Säfte	0,2l	3,00	Yuzuka Yuzu Vegan	0,33l	3,50
Klindworth Säfte	0,3l	3,50	Elephant Bay Ice-Tee	0,33l	3,50
Apfelsaft, Mangosaft, Orangensaft, Johannisbeersaft, Maracujasaft, Cranberrysaft			Blaubeere, Pfirsich, Wassermelone		
KIBA	0,3l	4,00			

BIERE

Bitburger Pils vom Fass	0,3l	3,50	Alsterwasser	0,3l	3,50
Bitburger Pils vom Fass	0,5l	4,50		0,5l	4,50
Theodor KönigZwickl	0,33l	3,50	Singha, Kirin, Tiger	0,33l	3,50
Benediktiner Weißbier	0,5l	4,50	Bitburger Alkoholfrei	0,33l	3,50
Naturtrüb, dunkel, alkoholfrei					
Bitburger 0,0	0,33l	3,50			
alkoholfrei					



SPIRITUOSEN 2 CL

Asiatische Sprituosen

Mekong 3,00

Bambusschnaps 3,00

Mao Tai 3,50

Gin

Bombay Sapphire 4,50

Hendricks 4,00

Gin Sul 5,50

Vodka

Absolut 4,50

Moskoskaya 3,50

Rum

Havana Club 3 Jahre 3,50

Havana Club 7 Jahre 4,50

Whiskey

Jack Daniels 5,50

Ballantines 3,50

Chivas Regal 12 Jahre 6,00

Single Malt 5,50

Bitters

Aperol 3,00

Campari 3,00

Kräuter

Helbing Krümmel 3,00

Jägermeister 3,00

4cl Ramazzotti | Averna 3,00

Liköre

Baileys 3,00

Frangelico 3,50

Sambuca 3,00

Likör 43 3,50

Brandy

Hennessy 5,50

Carlos 5,00

LONG DRINKS & COCKTAILS

Gin Tonic

Bombay Sapphire 4 cl 6,80

Hendricks 4 cl 7,80

Gin Sul 4 cl 9,00

Gin Basil

Bombay Sapphire 4 cl 6,80

Hendricks 4 cl 7,80

Gin Sul 4 cl 9,50

Moscow Mule 4 cl 6,80

Vodka mit Schweppes,
Ginger Beer und Gurke

Vodka Red Bull 4 cl 7,80

Cuba Libre

Havana Rum 3 Jahre 4 cl 6,80

Havana Rum 7 Jahre 4 cl 7,80

Dark & Stormy 4 cl 8,50

Havana Rum 7 Jahre,
Schweppes Ginger Beer,
Limette

Whiskey Cola

Jack Daniels 4 cl 6,80

Ballantines 4 cl 6,80

Caipirinha 7,80

Mojito 7,80

Zusatzstoffe: 1) mit Konservierungsstoff, 2) mit Farbstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Süßungsmittel, 8) phosphathaltig, 9) geschwefelt, 10) chininhaltig, 11) koffeinhaltig, 12) mit Geschmacksverstärker, 13) geschwärzt, 14) gewachst

Allergene: A | Eier und Erzeugnisse daraus B | Fisch und Erzeugnisse daraus C | Krebstiere und Erzeugnisse daraus D | Milch und Erzeugnisse daraus E | Sellerie und Erzeugnisse daraus F | Sesamsamen und Erzeugnisse daraus G | Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10mg je KG bzw. 10 mg je 1 H | Erdnüsse und Erzeugnisse daraus I | Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus J | Lupine und Erzeugnisse daraus K | Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus L | Senf und Erzeugnisse daraus M | Sojabohnen und Erzeugnisse daraus N | Weichtiere und Erzeugnisse daraus

* scharf | ** sehr scharf

