



Đỗ Quán Xin Chào!

Liebe Gäste, herzlich heißen wir Sie in unserem Familienbetrieb willkommen. Mit unserem Restaurant möchten wir Ihnen eine traditionelle vietnamesische Atmosphäre und Esskultur bieten.
Lassen Sie sich verführen und genießen Sie unsere sorgfältig ausgewählten Speisen und Getränke.

Besonderen Wert legen wir auf Frische, Qualität und Traditionsbewusstsein. Selbstverständlich verzichten wir auf den Einsatz von Glutamat o.ä. Produkten.
Dafür stehen wir mit unserem Namen.

Wir freuen uns sehr über Ihren Besuch bei Do Quan und hoffen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen.
Herzlichst, Ihre Do Quan Familie.

Vorspeisen

01. NEM (vegan) *f* **6,50**

Gold gebackene, hausgemachte Frühlingsrollen in Reispapier, gefüllt mit Tofu, Süßkartoffeln, Glasnudeln und Gemüse, dazu Sweet-Chili-Dip

02. GỎI CUỐN *a,e,k*

Handgerollte Sommerrollen, gefüllt mit Reisnudeln, buntem Wildsalat, frischer Mango und Kräutern. Dazu hausgemachter Hoisin-Erdnuss-Dip

a) Bio-Tofu (vegan) *f* **5.90**

b) Huhn *a,k* **6.50**

c) Garnelen *b* **6.90**

03. ĐẬU HẠT (vegan) *f* **5.90**

Gedämpfte, ungeschälte, junge Sojabohnen, auch bekannt als Edamame, überstreut mit Himalayasalz und Chiliflocken

04. GÀ XIÊN *a,e* **6.50**

Würzig marinierter Hähnchenspieß vom Grill, übergossen mit einer herzhaften Saté - Erdnuss - Soße

05. TÔM CỐM *a,b* **6.90**

Knusprige Garnelen, ummantelt von grünen Reisflocken (Cốm), dazu Mango-Chili-Dip

06. BÒ LÁ LỐT *a,k* **6.90**

Gegrillte Betelblätterrollen am Spieß, gefüllt mit marinierten Rinderstreifen und Shiitakepilzen

07. SÒ NƯỚNG *a,d,e* **8.90**

Gegrillte Jakobsmuscheln mit Frühlingszwiebeln, Kräutern und gerösteten Erdnüssen. Dazu gibt es eine würzige Soja – Reiswein Vinaigrette

08. MỆT THẬP CẨM *a,d,e,f* **14.50**

Gemischter Vorspeisenteller mit Sommerrollen (Huhn), veganen Frühlingsrollen, knusprigen Garnelen, Betelblätterspieße und buntem Salat. Dazu servieren wir passende Dips



Suppen

- 10. SÚP MIẾN GÀ** **6.90**
Glasnudelsuppe mit Huhn, Shiitakepilzen,
Gemüse, Röstzwiebeln und Koriander
- 11. SÚP DỪA ĐẬU (vegan) *f*** **6.90**
Pikante Kokosmilchsuppe mit Tofu,
Gemüse und Koriander
- 12. SÚP DỪA GÀ *f*** **7.50**
Pikante Kokosmilchsuppe mit Hühnerbrustfilet,
Gemüse und Koriander
- 13. SÚP HẢI SẢN *b,d*** **7.90**
Würzige vietnamesische Zitronengrassuppe
mit gemischten Meeresfrüchten. Verfeinert mit
Kräuter und Lauchzwiebeln
- 14. SÚP XOÀI TÔM *f*** **7.90**
Herzhafte Mango-Kokos-Suppe mit Garnelen,
frischen Mangostreifen und Gemüse

Salate

- 15. NỘM XOÀI *e***
Frische Mangostreifen mit eingelegten Lotusstielen und
buntem Salat. Verfeinert mit frischen Kräutern und
Erdnüssen. Dazu gibt es ein hausgemachtes
Maracuja – Chili – Dressing. Wahlweise mit:
a. Bio-Tofu (vegan) **8.90**
b. Huhn **9.50**
c. Garnelen **10.50**
- 16. NỘM ĐU ĐỦ *e***
Vietnamesischer Salat mit grünen Papayastreifen,
Chili, Karotten, frischem Wildsalat, gerösteten
Erdnüssen und Kräutern. Dazu ein Limetten-Chili-
Dressing. Wahlweise mit:
a. Rind **9.90**
b. Garnelen **10.50**
c. gegrilltem Lachs **11.50**
- 17. PHỞ TRỘN *e***
Reisnudelsalat mit frischen Mangostreifen, Mungu-
sprossen, buntem Wildsalat, Erdnüssen, Röstzwiebeln,
Kräutern und Tamarinde-Chili-Dressing. Wahlweise mit:
a. Bio-Tofu (vegan) **9.50**
b. Rind **10.50**
c. knuspriger Ente **11.50**

Hauptgerichte mit Nudeln

20. PHỞ ĐỒ

Eine traditionelle Reisbandnudelsuppe der vietnamesischen Küche. Sie enthält eine besonders lang eingekochte Brühe auf Basis von Hühnerfleisch, Rindfleisch und Ingwer. Serviert in einer großen Schale mit Choisam, Sojasprossen, Lauchzwiebeln und frischen Kräutern. Dazu gibt es eine knusprige Teigstange. Wahlweise mit:

- a. gebackenem Bio-Tofu (vegan möglich) **15.90**
- b. gegrillter Hühnerbrust **16.90**
- c. gegrillten Rinderstreifen **17.90**
- d. knuspriger Ente **19.90**

21. BÚN NAM BỘ ^{e,f,k}

Lauwarmes Gericht mit gedämpften Reisnudeln, frischen Mangostreifen, buntem Salat und vietnamesischem Papayasalat. Verfeinert mit frischen Kräutern, gerösteten Erdnüssen und Schalotten. Dazu gibt es unsere hausgemachte Maracuja – Chili – Vinaigrette. Wahlweise mit:

- a. Bio-Tofu (vegetarisch) **15.90**
- b. gebratenem Huhn **16.90**
- c. sautiertem Rindfleisch **17.90**
- d. gebackenen Frühlingsrollen (vegetarisch) **16.90**
- e. gegrillten Betelblätterrollen **17.90**

22. MÌ CÀ RI ^{a,f,g}

Gedämpfte Mie – Nudeln mit knackigem Saisongemüse in einem herzhaften Kokosmilchcurry. Verfeinert mit Sojabohnen und geröstete Erdnüsse. Wahlweise mit:

- a. Bio Tofu (vegan) **15.90**
- b. Hühnerbrustfilet **16.90**
- c. gebackenem Rotbarsch **17.90**
- d. knuspriger Ente **19.90**



Hauptgerichte mit Reis

23. MÌ UDON a,f,j,k

Gedämpfte Udonnudeln (dicke Weizennudeln) mit sautiertem Saisongemüse in einer herzhaften Senf – Sesam – Soße. Verfeinert mit jungen Sojabohnen und gerösteten Schalotten
Wahlweise mit:

- a. Bio Tofu (vegan) **15.90**
- b. gebratenem Rindfleisch **17.90**
- c. sautierten Garnelen **18.90**
- d. gegrilltem Lachs **20.90**



24. XÀO SẢ ÓT a,f,b

Frisches Saisongemüse geschwenkt im Wok. Mit Chili, Zitronengras und Kaffirlimettenblättern in einer herzhaften Soja – Austern – Soße (scharf)
Wahlweise mit sautiertem:

- a. Bio-Tofu (vegan möglich) **15.90**
- b. Hühnerfleisch **16.90**
- c. Rindfleisch **17.90**
- d. Ente **19.90**

25. CÒM CÀ RI f,g

Schmackhaftes Kokosmilchcurry mit knackigem Saisongemüse und jungen Sojabohnen. Verfeinert mit vietnamesischem Basilikum (leicht scharf)
Wahlweise mit:

- a. Bio-Tofu (vegan) **15.90**
- b. knusprigem Hühnerfleisch **16.90**
- c. Garnelen **18.90**
- d. gegrilltem Lachs **20.90**

26. XÀO GỪNG a,f,j,k

Im Wok sautiertes Saisongemüse mit einer würzigen Soja – Reiswein Sauce. Verfeinert mit Ingwerstreifen, Lauchzwiebeln und geröstetem Sesam. Wahlweise mit:

- a. Bio-Tofu (vegan) **15.90**
- b. knusprigem Hühnerfleisch **16.90**
- c. gebratenem Rindfleisch **17.90**
- d. gegrilltem Lachs **20.90**

27. SỐT LẠC e,f,g

Herzhafte Erdnusscreme mit knackigem Saisongemüse und gerösteten Erdnüssen, abgeschmeckt mit Kokosmilch. Wahlweise mit:

- a. gebackenem Bio-Tofu (vegan) **15.90**
- b. gegrilltem Hühnerfleisch **16.90**
- c. gebackenem Rotbarsch **17.90**
- d. knuspriger Ente **19.90**

28. CƠM NGŨ SẮC a,f,k

Bunt gemixte Reisbowl mit gedämpften Sojabohnen, Avocado, eingelegtem Rettich, roter Beete, Wildsalat und mariniertem Spinat. Verfeinert mit einer hausgemachten Mango – Chili - Soße und gerösteten Erdnüssen. Wahlweise mit im Wok geschwenktem:

- a. Bio-Tofu (vegan) **15.90**
- b. Hühnerbrustfilet **16.90**
- c. Rindfleisch **17.90**
- d. Gebackenem Rotbarsch **17.90**



Spezialitäten des Hauses

29. GÀ NƯỚNG XOÀI ^g **18.90**

Gegrillte Hühnerspieße auf knackigem Gemüse, Hokkaido-Kürbis in einem würzigen Mango-Kokos-Curry. Verfeinert mit gerösteten Kokosflocken, frischen Mangostreifen, dazu Reis

30. BÒ SỐT VANG ^{a,e,f} **19.90**

Geschmortes Rindfleisch nach Hanoi-Art in kräftiger Fünfgewürze-Rotwein-Soße mit Kartoffeln und Karotten. Verfeinert mit Zitronengras-Chili-Öl und vietnamesischen Kräutern. Dazu gibt es gedämpfte Bao-Brötchen und bunten Salat (leicht scharf)

31. CHẢ CÁ LÃ VỌNG ^{f,d,e} **22.90**

Mit Kurkuma und Galgant mariniertes gegrilltes Rotbarschfilet, Serviert in heißer Pfanne mit Olivenöl, Pilzen, Chili, Lauchzwiebeln und frischem Dill dazu gedämpften Reismudeln, Erdnüssen, frischem Salat und hausgemachter Maracuja – Chili Vinaigrette

32. CÁ KHO TỘ ^{a,d,f,k} **22.90**

Gegrillter norwegischer Lachs übergossen mit einer spezielle, hausgemachte Soße. Dazu gibt es gebratenes Saisongemüse und geröstete Schalotten. Serviert in einem Tontopf mit Jasminudftreis

33. VỊT NƯỚNG ^{a,f,k} **23.90**

Medium gegrillte französische Barbarie-Ente, eingewickelt in Bananenblättern. Serviert mit sautiertem Saisongemüse, gerösteten Cashewnüssen und Süßkartoffelpommes



34. HẢI SẢN NƯỚNG *b,d,k* **26.90**

Gemischte Platte von dem Grill mit Riesengarnelen, Jakobsmuscheln, Babysepia und norwegischem Lachssteak. Serviert mit fruchtigem Mangosalat und Süßkartoffelpommes

35. MÂM CƠM (für 2 Person) *a,b,e,f,k* **32.90**

Gemischte Platte mit verschiedenen Spezialitäten des Hauses. Diese besteht aus würzigem Papaya-salat mit Rinderstreifen, knusprigem Hühnerfleisch in Soja-Reiswein-Soße, herzhaftem Kokosmilch-curry mit Garnelen und wokgeschwenktem Tofu mit Saison Gemüse. Dazu gibt es zwei Beilagen nach Wahl

36. LẤU (ab 3 Personen) *b,d,h* pro Person **28.90**

Vietnamesisches Fondue mit einer herzhaften Zitronengras-Tamarinde-Brühe, welches in einem heißen Topf mit einem Gasherd direkt auf dem Tisch serviert wird. Begleitet von verschiedenen, rohen Köstlichkeiten wie Rindfleisch, Garnelen, Tintenfisch, Fischbällchen und frischem Gemüse, die dann in dem Feuertopf getaucht werden.



Kindergeschichte

37. GÀ XOÀI _g **8.90**
Hühnerstreifen mit knackigem Gemüse in einer
Mango – Kokos - Soße. Dazu servieren wir Reis

38. ĐẬU XÀO _a **8.90**
Gebratener Tofu mit Saisongemüse in leichter
Sojasoße. Serviert mit Reis

BEILAGEN

Reis **2.00**
Reisnudeln **2.00**
Süßkartoffelpommes **4.90**

Dessert

41. BÁNH RÁN _{a,b} **6.90**
Gebackene Sesambällchen gefüllt mit süßer
Bohnenpaste

42. BÁNH CHUỐI _e **6.90**
Gedämpfter Klebreiskuchen gefüllt mit Kochbanane,
schwarzen Bohnen, Kokoscreme und
gerösteten Erdnüssen

43. KEM MOCHI _f **6.90**
Reismehlteig gefüllt mit einer Eisfüllung. Übergossen
mit Mangocreme und Chiasamen



Getränkekarte



DD's Limonade*

SẢ ĐÁ 0,4l **5.90**
Gebrühter Zitronengrasteer mit
Limettensaft, Soda, Minze und Eiswürfeln

CHANH LEO 0,4l **5.90**
Gepresster Limettensaft mit frischer
Passionsfrucht Soda und Eiswürfeln

TRÀ ĐÁ 0,4l **5.90**
Gebrühter Jasmin Tee mit frischem
Ingwer, Limettensaft und Eiswürfeln

NƯỚC DÂU 0,4l **5.90**
Frische Himbeerlimonade mit Mangosaft,
Chiasamen und Eiswürfeln

TRÀ VẢI 0,4l **5.90**
Frisch gebrühter schwarzer Tee mit
Litschissaft, Basilikumsamen und Eiswürfeln

Frische Smoothies*

POPEYE PUNCH 0,4l **7.90**
Spinat, Banane, Gerstengras, Ananas, Limettensaft

RED DETOX 0,4l **7.90**
Rote Beete, Himbeere, Apfel, Ingwer, Orangensaft

CREAMY TWIST 0,4l **7.90**
Avocado, Gurken, Minze, Limetten, Maracujasaft

TROPICAL BLISS 0,4l **7.90**
Mangopüree, Ananas, Kurkuma, Kokosmilch, Minze

FUNKY MONKEY 0,4l **7.90**
Apfel, Banane, Walnüssen, Sojamilch



Tee

TRÀ SẢ

Heißer Zitronengrasteer mit Limettensaft, Kaffirlimettenblatt und Agavendicksaft

4.90

TRÀ HỒNG

Bio-Rosenblüten mit Hibiskustee, Gojibeeren und Agavendicksaft

4.90

TRÀ GỪNG

Frischer Ingwer mit getrockneter Orange, Minze und Agavendicksaft

4.90

TRÀ XANH

Grüner Tee aus dem Hochland Thái Nguyên, dazu Süßholz und Gojibeeren

4.90

TRÀ NHÀI

Jasmintee mit jungen Bio-Jasminblüten, Gojibeeren und Süßholz

4.90

Kaffee

CÀ PHÊ PHIN

Langsam tropfender vietnamesischer Kaffee. Gefiltert durch einen speziellen Metallfilter in das Glas mit Kondensmilch

4.50

NÂU ĐÁ

Kräftiger vietnamesischer Espresso auf Eis mit gesüßter Kondensmilch

4.90

NÂU DỪA

Kalter vietnamesischer Espresso mit schaumiger Kokoscreme und Kokosflocken

4.90



Softdrinks & Säfte

St. Michaelis Still/Sprudel	0,25l / 0,75l	3.20 / 6.50
Coca Cola ^{1,2}	0,33l	3.90
Cola Zero ^{1,2,4,8}	0,33l	3.90
Sprite ^{1,2,7}	0,33l	3.90
Mezzo-Mix ^{1,2,7}	0,33l	3.90
Schweppes Bitter Lemon	0,2l	2.90
Schweppes Ginger Ale ²	0,2l	2.90
Schweppes Tonic Water ⁵	0,2l	2.90
Apfelsaft naturtrüb	0,2l	2.90
Rhabarbersaft naturtrüb	0,2l	2.90
Ananassaft	0,2l	2.90
Mangosaft	0,2l	2.90
Maracujasaft	0,2l	2.90
Litschisaft	0,2l	2.90
Orangensaft	0,2l	2.90
Alle Säfte auch als Schorle erhältlich	0,2l / 0,4l	2.60 / 4.60

Fassbiere

Krombacher Pils	0,25l / 0,4l	4.90 / 5.90
Krombacher Kellerbier	0,25l / 0,4l	4.90 / 5.90
Alsterwasser	0,25l / 0,4l	4.50 / 5.50

Flaschenbiere

Tiger Bier	0,3l	4.90
Saigon Bier	0,3l	4.90
Krombacher Weizen	0,5l	6.50
Krombacher Alkoholfrei	0,3l	4.50
Krombacher Weizen Alkoholfrei	0,5l	5.90

Aperitif

MARACUJA SPRITZ	8.90
Aperol, Prosecco, Maracujasaft, Grapefruit, Soda	

RED HUGO	8.90
Holunderblütensirup, Prosecco, Himbeere, Soda, frische Minze	

DQ's Cocktails

MEKONG DELTA

Himbeere, Sriracha, Limette, Minze, Orangensaft, Rum

HA LONG SUNRISE

vietnamesischer Wodka, Maracuja, Orangensaft, Grenadine, Minze

HANOI MULE

Vietnamesischer Wodka, Limettensaft, Ginger Beer, frischer Ingwer, Minze

SAIGON BY NIGHT

Mango, Kokos, Litschisaft, Ingwer, Rum, Wodka

ROKU G&T

Roku Gin, Zitronengras, Gurke, viet. Basilikum, Tonic Water

9.50

9.50

9.50

9.50

9.90

Digestif

NẾP MỚI

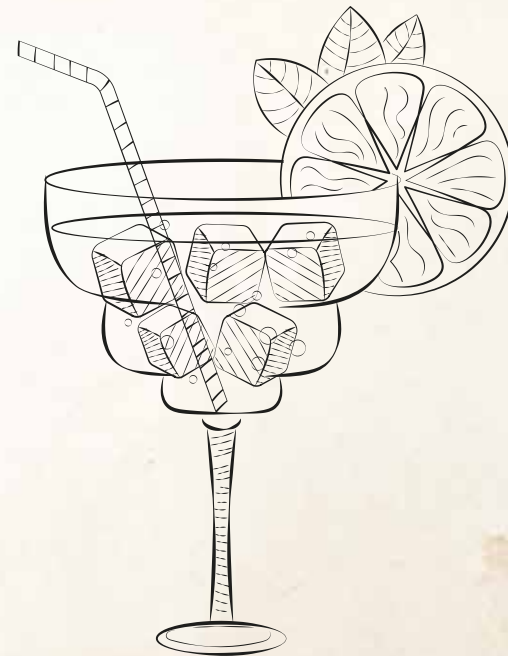
viet. Klebreisschnaps 30% vol. 2cl **3.20**

LÚA MỚI

viet. Reisschnaps 40% vol. 2cl **3.50**

RƯỢU MẬN

Heißer Pflaumwein 10% vol. 10cl **4.60**



Weine

Glas 0,2L

Flasche 0,75L

WEIßWEIN

Bixio Soave

6.90

20.90

90% Garganica 10 % trebbino di Soave

Strohgelbe Farbe mit grünen Reflexen. Das Bouquet ist zart, blumig mit Anklängen von Apfel und Banane.

Am Gaumen ergibt er sich angenehm rund mit duftenden Empfindungen von reifen Früchten im Nachgeschmack

Alkohol: 12,50 % vol.

Bixio Pinot Grigio

7.90

22.90

100% Pinot Grigio

Weinbereitung und Reifung

Sanftes Personen der Trauben mit sofortiger Trennung des Mostes von der Hefe.

Alkoholische Gärung bei überwachter Temperatur mit ausgewählten Hefen.

Weitere Stahlveredelung.

Geschmacksnoten

Farbe: helles Strohgelb, das ins Grüne übergeht.

Nase: Zart, angenehm fruchtig mit Noten von Apfel, weißen Früchten.

Geschmack: Angenehm, mineralisch und ausgewogen.

Alkohol: ca. 12,50 % vol.



Weine

Glas 0,2L

Flasche 0,75L

WEIßWEIN

Bixio Chardonnay

7.90

22.90

100% Chardonnay

Weinbereitung und Reifung

Sanftes Pressen der Trauben, gefolgt von einer kurzen Mazeration (6 Stunden).

Alkoholische Gärung bei überwachter Temperatur mit ausgewählten Hefen.

Weitere Stahlveredelung.

Geschmacksnoten

Farbe: strohgelb mit goldenen Reflexen. Nase: anen

chtig, typisch für Chardonnay. Geschmack: Butterig und rund, angenehm und ausgewogen.

Alkohol: ca. 12,50 % vol.

Bixio Blush

6.50

20.90

Pinot Grigio Veneto Blusc

Farbe: erröten, rosa mit kupferfarbenen Reflexen

Nase: angenehm fruchtig mit Noten von Birne, Rose und ein wenig würzig.

Geschmack: weich, angenehm und gut ausgewogen.

Alkohol: ca. 12,0 % vol.

Weinschorle

4.90



Weine

ROTWEIN

Merlot Veneto

7,90

24,90

Farbe: intensives Rubinrot.

Nase: angenehm fruchtig mit einem Hauch von Heidelbeeren und zarten Kräutern.

Geschmack: Typisch, angenehm und ausgewogen.

Alkohol: ca. 13 % vol.

Primitivo Puglia

7,90

25,90

Eigenschaften: Rote Farbe der neigt, mit der Reifung zu violett und orange. Das BOUQUET ist charakteristisch, anhaltend mit einige leichte würzige und warme Noten. Am Gaumen ist angenehm, voll, harmonisch, samtig mit dem Reifung und mit einem Hauch von Brombeere und Marmelade. Ein Langer und ausgewogener Nachgeschmack.

Passo Nero Veneto Arcole

7,90

25,90

Organoleptische Eigenschaften

Farbe: intensives und tiefes Rubinrot.

Bukett: fruchtig mit Kirsch – und Pflaumennoten, die den Gewürzduft umhüllen.

Geschmack: vollmundig und reich. Die Fruchtnoten verbinden sich perfekt mit das würzige Holznoten.

Alkoholgehalt: ca. 14,0 % vol.





Zusatzstoffe

1. Koffeinhaltig
2. Mit Farbstoffen
3. Geschwärzt
4. Enthält eine Phenylalaninquelle
5. Mit Chinin
6. Mit Antioxidationsmittel
7. Mit Konservierungsstoff
8. mit (einer) Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)
9. mit Geschmacksverstärker

* Unsere hausgemachte Getränke sind leicht mit braunem Zucker gesüßt. Sie können auf Wunsch auch zuckerfrei zubereitet werden.

Allergene

- a. Glutenthaltiges Getreide
- b. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, einschließlich Laktose
- h. Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- i. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l. Schwefeldioxid, Sulphite und daraus gewonnene Erzeugnisse
- m. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse



Zusatzstoffe

1. Koffeinhaltig
2. Mit Farbstoffen
3. Geschwärzt
4. Enthält eine Phenylalaninquelle
5. Mit Chinin
6. Mit Antioxidationsmittel
7. Mit Konservierungsstoff
8. mit (einer) Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)
9. mit Geschmacksverstärker

* Unsere hausgemachte Getränke sind leicht mit braunem Zucker gesüßt. Sie können auf Wunsch auch zuckerfrei zubereitet werden.

Allergene

- a. Glutenhaltiges Getreide
- b. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, einschließlich Laktose
- h. Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- i. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l. Schwefeldioxid, Sulphite und daraus gewonnene Erzeugnisse
- m. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse



Zusatzstoffe

1. Koffeinhaltig
2. Mit Farbstoffen
3. Geschwärzt
4. Enthält eine Phenylalaninquelle
5. Mit Chinin
6. Mit Antioxidationsmittel
7. Mit Konservierungsstoff
8. mit (einer) Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)
9. mit Geschmacksverstärker

* Unsere hausgemachte Getränke sind leicht mit braunem Zucker gesüßt. Sie können auf Wunsch auch zuckerfrei zubereitet werden.

Allergene

- a. Glutenthaltiges Getreide
- b. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, einschließlich Laktose
- h. Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- i. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l. Schwefeldioxid, Sulphite und daraus gewonnene Erzeugnisse
- m. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse