



For More Information
0551/29174188



Menu

RICE

Vietnamesisch Spezialitäten
Sushi

Weender Straße 35, 37073 Göttingen

RICE


Vietnamesisch Spezialitäten
Sushi

Vorspeise



1. Miso Suppe.

mit Soja- Brühe, seetang wahlweise mit:

- A. Tofu.  5,5
- B. Meeresfrüchte. ⁿ 6,5

2. Kokosuppe.

Kokoscreme, Hühnebrühe, Gemüse
wahlweise mit


- A. Tofu.  5,5
- B. Hähnchen. 6,2
- C. Garnelen. ^b 6,5

3. Tom Yum Suppe.

mit Hausgemachte Brühe, 7,5
Zitronengras und Gemüse,
Meeresfrüchte


4. Sommerrollen. ^{eck}

Reisnudeln, Ei, Salat, Koriander,
eingewickelt in Reispapier serviert mit
fischsoße oder Hoisinsoße.

- A Tofu.  6,5
- B Hähnchen 7,0
- C. Garnelen. ^b 7,5
- D. Krefleisch. ^b 7,5

5. Frühlingsrollen (2stk). ^{c d}

A. Hausgemachte Frühlingsrollen 5,9
gefüllt mit Schweinefleisch,
Gemüse, Kräuter, Glasnudeln,
morcheln serviert mit Fischchili-Soße

B. Vegan mit verschiedenen  5,5
Gemüse, Kräuter, Glasnudeln,
Morcheln. Serviert mit Hoisinsoße oder
süß soße .

6. Cá viên chiên (6stk) ^{k d}.

Frittiert Fischbällchen, Salat, 6,5
Sesam. Serviert mit TeriyakisöÙe .



7) Gyoza (6 stk). ^a
gegrillte Teigtaschen
gefüllt mit Hähnchen 6,0

8. Yakitorissoße(3 stk) ^k
gegrillte Hähnchenspieße
mit yakitori soße, Sesam und servier
mit Sushi Reis 5,9

9. Ebi Tempura (2 stk). ^{a b}
Gebackene Garnelen im
Tempura Mantel,salat seviert mit
Hausgemachte Mayosoße 6,9

10. Ha kao
Gedämpfte mit Hoisinsoße (5 stk)
A. Garnelen . ^b 6,9
B. Vegetarische . ^b 6,5



11. Tôm chiên cốm (2 stk). ^{a b}
Gebackene Garnelen im
Getrocknete Klebreis
flockenTempura Mantel.
Salat serviert mit süß-chili soße 7,5

12. Rice Mix Platte . ^{a c d e b}
Mix Platte Vorspeisen 28.5
mit Kimchi,Salat,Sommerrollen,
Frühlingsrollen, Gyoza, Tempura
Garnelen serviert mit Reismudeln

13. Khoai lang chiên.
Frittierte süßkartoffeln 5,9
mit Hausgemacht Mayonnaise

14. Bánh bao
Gedämpfte Bao Brötchen gefüllt 6,5
mit Hausgemachtem Glasnudeln,
Morcheln,...
A. Schweinefleisch und Ei. ^c
B. Vegan mit verschiedene Gemüse. ^b



SALAT

15. Edamame.

Gedämpfte grüne japanische Bohnen mit Salz.

6,5

16. Seetangsalat .^k

Hausgemachte Seetangsalat mit sesam öl,ingwer eingelegt nach japanische Art

5,5

17. Mangosalat .^{e k}

A. Vegan 

6,5

B. Mit Hühnchen

7,5

18. Papaya Salat .^e

grüne Papaya, Kräuter und Hausgemachte soße, Erdnüssen, Chili

A. Vegetarische 

7,5

B. Garnelen.^b

8,5



19. Hähnchensalat..^e

Gurke, Zwiebeln, Gemüse, Kräuter. Erdnüssen.Hausgemachte soße mit Hähnchen, Minze

6,9

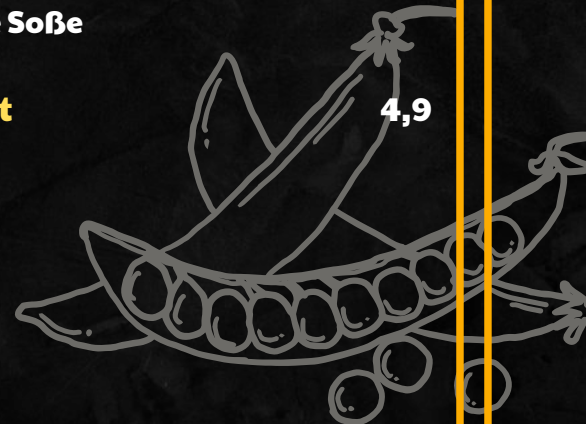
20. Ricesalat.

Gurke, Sesamsöl, Avocado, Rispentomaten,Roter Rettich und Hausgemachte Soße

6.8

21. Kimchi Salat

4,9



Rice spezialität

23. Xa xiu .

Sous vide gegarte Schweinenacken mit Kimchi, Salat, Eingelegt Korabi und Karotten.

Serviert mit Reis, Hausgemachte Xa Xiu soße

15,5

24. Rice spieße . (6 stk)^k

Hähnchenspießel mit frische Salat, hausgemachte eingelegt Korabi

und Karotten. serviert mit Reis und Teriyaki Soße

14,5

25. Grüne Curry (Vegan).

Cremige grüne Curry mit Kokossoße mit Tofu, frischem Gemüse, grüne Aubergine, Thai- basilikum, Zitronenblätter Gewürzmischung.

Serviert mit Reis, Salat

12,9

26. Tôm chiên cốm (5 stk).^{a1 b}

Gebackene Garnelen im getrockneten Klebreis flocken mit Tempura, Salat, Gemüse und eingelegte hausgemachten Salat.

Serviert mit Reis und Gründ Currysoße

16,9

27. Tôm chiên xù (5 stk).^{a1 b.}

Gebackene Garnelen mit Tempura, Mantel, Salat, Gemüse, mit eingelegt hausgemachtem Salat. Serviert mit Reis und Rote Curry

16,9

28. Cháo .

Reissuppe, Kräuter wahlweise mit :

A. Hähnchen, Ingweröl, trocken Ingwer.

B. Garnelen, Zwiebelnöl, trocken Zwiebeln.^{b c}

C. Rindfleisch, Knoblauchöl, trocken Knoblauch.

13,5

16,9

14,9

(Nur von Oktober bis April)



Nudeln

32. Bún Bò Nam Bộ. ^{def}

Reisnudeln, gegrilltes Rindfleisch, Salat, Kräuter, hausgemachter Soße, Erdnuss und Röstzwiebeln.

14,9

33. Bún Nem. ^{def}

3 große vietnamesische Frühlingsrollen gefüllt mit Reisnudeln, Salat, Kräuter, hausgemachter Soße, Erdnuss und Röstzwiebeln dazu:

- A. Vegan.  13,9
- B. Schweinhackfleisch. 14,5

34. Bún Chả Nướng. ^{def.}

Reisnudeln, gegrilltes Schweinefleisch, Salat, Kräuter, hausgemachter Soße, Erdnuss und Röstzwiebeln.

14,9

35. Bún Hải Sản. ^{b n}

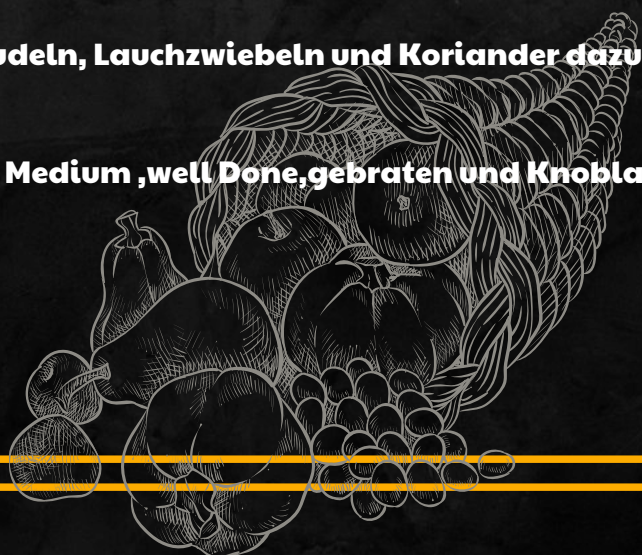
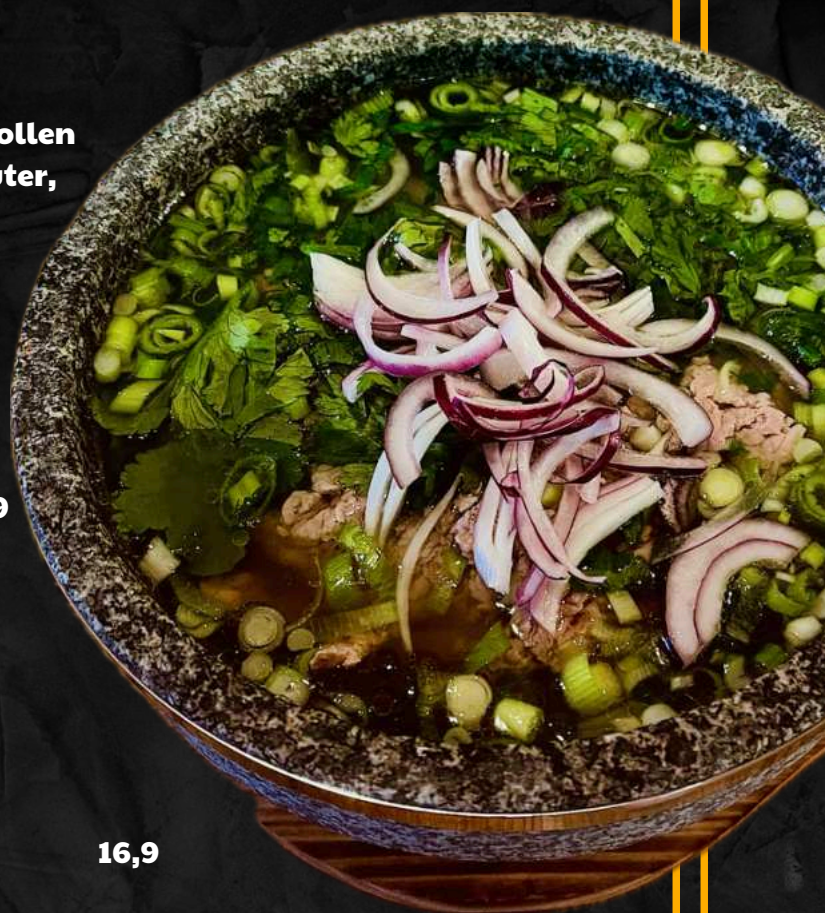
Reisnudeln, Kräuter, Meeresfrüchte Tomy Brühe, Frühlingszwiebeln und Koriander.

16,9

36. Phở:

mit Reisbandnudeln, Lauchzwiebeln und Koriander dazu.

- A. Hähnchen 13,5
- B. Rindfleisch. (Medium, well Done, gebraten und Knoblauch) 13,9
- C. Tofu  12,9
- F. Xá xíu 14,9



37. Phở Curry.

mit Reisbandnudeln, grünen Bohnen, Karotten, Paprika, Koriander und Lauchzwiebeln, Sojasprossen. Serviert man mit Curry Soße.

A. gegrillte Hähnchen	14,5
B. Rindfleisch.(Medium ,well Done,gebraten und Knoblauch	14,5
C. Tofu 	12,5
E. Garnelen . ^b	16,9

38. Udon Kokos.

mit Udon Nudeln in einer cremigen Kokossoße , Kaiserschoten und Paprika.
Wahlweise mit :

A. gegrillte Hähnchen	14,5
B. Rindfleisch	14,5
C. Tofu 	12,5
E. Garnelen ^b .	16,9

39. Gebratenes Udonnudeln.

mit Pakchoi, Karotten, Koriander, Röstzwiebeln. Wahlweise mit (BBQ soße)

A. gegrillte Hähnchen oder gebacken Hähnchen	
B. Rindfleisch	14,5
C. Tofu	14,5
D. Ente ^a	12,9
E. Garnelen. ^b 	16,5
	16,9

40. Bò Xào .

Rindfleisch mit frischem Gemüse in BBQ-Soße. 14,9
Serviert mit Reis oder Reisnudeln




Haupt Gericht

41. Sốt Lạc. ^e

Erdnuss Soße- kokossoße, frischem Gemüse. Serviert mit Reis.

Wahlweise mit:

A. gegrillte Hähnchen oder gebacken Hähnchen

C. Tofu 

D. Ente

14,5

12,5

16,5


42. Sốt Sả.

Zitronengassosö- Kokossoße, frisches Gemüse. Serviert mit Reis.

Wahlweise mit:

A. gegrillte Hähnchen oder gebacken Hähnchen

B. Rindfleisch

C. Tofu 

D. Ente ^a.

E. Garnelen ^b

14,5

14,5

12,9

16,5


16,9

43. Sốt Curry Đỏ.

Rote Curry- Kokossoße, frisches Gemüse. Serviert mit Reis. Wahlweise mit.

A. gegrillte Hähnchen oder gebacken Hähnchen

B. Rindfleisch

C. Tofu 

D. Ente ^a.

E. Garnelen ^b

14,5

14,9

12,9

16,5


16,9

44. Sốt Curry Xanh.

Grüne Curry- Kokossoße, frisches Gemüse. Serviert mit Reis.

Wahlweise mit.

A. gegrillte Hähnchen oder gebacken Hähnchen

C. Tofu 

D. Ente ^a.

14,5

12,5

16,5

45. Teriyaki Rice 5

mit Teriyaki Soße, frischem Gemüse und grünem Spargel. Serviert mit Reis.

Wahlweise mit.

A. gegrillte Hähnchen oder gebacken Hähnchen

D. Ente ^a.

E. gebacken Garnelen ^b

F. Lachs. ^d

14,9

16,9

17,5

22,9

46. BBQ.

mit BBQ-soße, frischem Gemüse, Spargel. Serviert mit Reis. Wahlweise mit.

A. gegrillte Hähnchen oder gebacken Hähnchen

D. Ente ^a.

E. gebacken Garnelen ^b

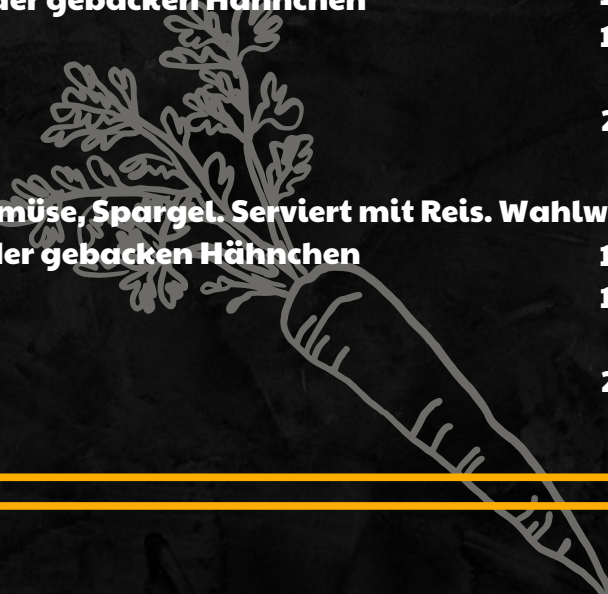
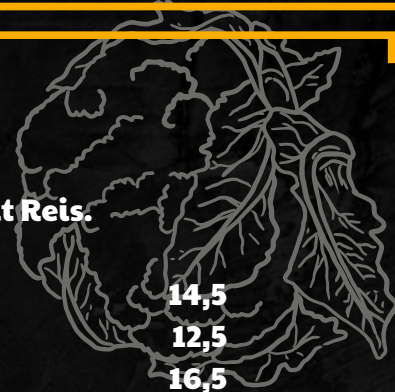
F. Lachs. ^d

14,9

16,9

17,5

22,9



RICE SUSHI

Maki : 8 stk / pcs



50. Kappa Maki (gurke)	4,2
51. Avocado Maki	5,5
52. Oshinko Maki	4,2
53. Tamago Maki (Jp. Omelette)	4,2
54. Tekka Maki	5,5
55. Ebi Maki (Garnelen, Gurke)	5,5
56 .Unagi Maki (grill Aal, Gurke)	5,7
57. Sake Maki (Lachsfisch)	4,7
58. Sake Avocado (Lachsfisch, Avocado)	5,5
59. Kani Avocado (surimi, Avocado)	4,9
60. Hot Sake Maki (scharf)	4,9
61. Hot Tuna Maki (scharf)	5,5
62. Futo Roll (6 stk / pcs) (bigroll : Lachs, Thunfisch, Surimi, Avocado, Gurke, Rettich, Frischkäse	8,5
63. Rice Roll : Avocado, Gurke, Osinko, Rucola, Tofustasche, Omelette..) 6 stk / pcs. 🌿	7,5
64. Spicy tuna maki (gekocht Thunfisch).	5,5



Nigiri 2 stk

65.Sake (Lachsfisch)	4,9
66.Maguro (Thunfisch)	5,2
67.Ebi (Garnelen)	5,5
68.Unagi (grill Aal)	5,2
69.Tamago (jp.Omelette)	4,2
70.Butterfisch	4,7
71. Inari (Tofustasche)	4,5
72. Sake nigiri Flambiert	5,5
73.Avocado	4,5
74.Rice Nigiri (Lachsfisch flambiert,grill Aal)	6,2
75.Spicy Sake (marinierter Lachs)	5,2
76. Spicy Tekka (marinierter Thunfisch)	5,5



Inside out 8stk

80. Sake I.O .^d 9.2

Lachs, Avocado und fischrogen,
Sesam, FrischKäse

81. Maguro I.O .^d 10.2

Thunfisch, Avocado und fischrogen
Sesam, FrischKäse .

82. Philadelphia .^b 9.2

Garnelen, Frischkäse, Rucola, Sesam, FrischKäse.

83. Tempura I.O .^b 9.5

Frittierte Garnelen, Frischkäse, Gurke, Sesam .

84. Kani I.O .:^b 8.9

Surimi, Gurke, Avocado, Fischrogen,
Sesam, Frischkäse.

85. Chicken Yakitori Roll : 10.2

Chicken Yakitori, Avocado, Gurke,
Sesam, Frischkäse .

86. Rice I.O (Vegan) : 8.5

Avocado, Gurke, Rucola, Tofusstasche
und Sesam.

87. Spicy Tuna Roll .^d 10.5

gekocht Thunfisch, Gurke, Avocado,
Mayayose, Unagisoße, Sesam, Frischkäse.

88. Unagi I.O : 10.5

gegrillte Aal, Avocado, Gurke,
Sesam, Unagisoße.

89. Hot Spicy Sake .^d 9,5

Schärfer Lachs, Avocado,
Gurke, Sesam, Fischrogen, Frischkäse.

90. Hot Spicy Tuna Roll .^d 10.5

schärfer Thunfisch, Avocado,
Gurke, Sesam, Fischrogen, Frischkäse.



Crunchy Rolls (6 stk)



- | | |
|---|------|
| 91. Crunchy Chicken .^{a1}
Chicken Yakitori, Avocado, Gurke, Schmelzkäse, frischkäse,
Unagisoße, Mayosoße . | 9,6 |
| 92. Crunchy Lachs Roll .^{a1 d}
Lachs Fisch, Surimi, Avocado, Schmelzkäse, frischkäse,
Unagisoße, Mayosoße . | 9,9 |
| 93. Crunchy Ebi .^{a1 b}
Tempura Garnelen, Avocado, Surimi, Schmelzkäse, Gurke,
Unagisoße, Mayosoße. | 9,9 |
| 94. Crunchy Tuna .^{a1 d}
marinierter Thunfisch, Surimi, Avocado, Schmelzkäse,
Gurke, Unagisoße, Mayosoße | 10,2 |
| 95. Crunchy Veggie .^a
Avocado, Mango, Mangosoße, Teriyakisoße . | 8,5 |
| 96. Crunchy Sake Maki .^{a1 d}
panierte Maki roll mit Lachs, Frischkäse, Unagisoße
und Mayosoße. (8 stk / pcs) | 7,9 |
| 97. Crunchy Avocado Maki .^{a1 d}
panierte Maki roll mit Avocado, Mango ,
Teriyakisoße . (8 stk / pcs) | 7,2 |
| 98. Rice Crunchy Spezialität .^{a1}
gekocht Thunfisch, Avocado, Unagi Sauce, Mayosoße (8 stk/pcs) | 10,4 |

和食屋
和食屋
和食屋

和食屋
和食屋
和食屋



Special Inside Out Roll (8 stk)

99. Salmon Special Roll .^{d b}

13,2

Lachs, Avocado, Gurke, Sesam, Frischkäse, Unagisoße, Mayosoße und Lachs umwickelt.

100. Tuna Special Roll .^b

13,5

Thunfisch, Avocado, Gurke, Frischkäse, Unagisoße, Mayosoße und Thunfisch umwickelt.

101. Lungs Roll.

13,5

Frittierte Garnelen, Frischkäse, Rucola, Avocado, Unagisoße, Mayonnaise und Avocado umwickelt.

102. Inari Roll :

12,5

Jp. Omlette, Avocado, Gurke, Sesam, Frischkäse, Unagisoße, Mayosoße und Tofu umwickelt.

103. Salmon Tempura Roll .^d

13,5

Frittierte Garnelen, Avocado, Gurke, Sesam, Frischkäse, Unagisoße, Mayosoße und flambiertem Lachsumwickelt.

104. Mix Roll .^{d b}

13,9

Garnelen Tempura, Avocado Gurke, Sesam, Frischkäse, Unagisoße, Mayosoße mit Lachs und Thunfisch umwickelt.



Special Inside Out Roll (8 stk)



- 105. Tai-Roll.** ^{d b} 13,9
 Krebsfleisch Tempura,
 Avocado, Unagisoße, Mayosoße
 und Thunfisch umwickelt.
- 106. Unagi Special Roll.** ^{d b} 13,9
 Garneletempura, Avocado,
 Gurke, Sesam, Frischkäse, Unagisoße,
 Mayosoße, gegrillte Aal umwickelt.
- 107. Avocado Roll :** 12,5
 Tofu, Rettich, Avocado, Gurke, Sesam,
 Mayosoße und Avocado umwickelt.
- 108. Lachs Tempura Roll.** ^{a 1 d} 13,2
 Lachs Tempura, Avocado, Gurke, Sesam,
 fischkäs, Mayosoe, Unagisoße mit
 Avocado umwickelt.
- 109. Rice Special Roll.** ^{d b} 16,5
 Garnelen Tempura, Avocado, Gurke,
 Sesam, Frischkäse, Unagisoße, Mayosoße,
 gegrillte Aal umwickelt und flambiert
 marinierter Lachs als Topping.

Sashimi

- 110. Sake Sashimi (Lachsfisch) (6stk).** ^d 10,2
- 111. Tuna Sashimi (Thunfisch) (6stk).** ^d 11,2
- 112. Mutsu Sashimi (Butterfisch) (6stk).** ^d 9,9
- 113. Sashimi Mix (12stk) :** 22,0
 Lachs, Thunfisch, Butterfisch, Ganelen. ^{b d}
- 114. Salmon Capaccio (flambiert) (8stk).** ^d 14,9
- 115. Tuna Capaccio :** ^d 16,9
 (Thunfisch, flambiert) (8stk).
- 116. Buttersfisch (flambiert)** ^d 13,9



和食の文化
 日本料理
 伝統の味

RICE Menu

- 117. Tuna Menu :** ^d 21,0
2stk Tuna nigiri, 8stk Hot spicy Tuna Maki,
8stk Tuna special Roll, 2stk Tuna Sashimi.
- 118. Crunchy Menu:** ^{a 1 d} 19,0
6stk Crunchy Big Roll, 8stk Crunchy Maki,
2 flambiert nigiri.
- 119. Veggie Menu 1 :** 15,0
2stk nigiri, 8stk Maki, 8stk Veggie Roll.
- 120. Veggie Menu 2 :** ^{a 1} 16,0
8stk Maki Mix, 8stk Crunchy Maki, 3stk nigiri.
- 121. Gambas Menu :** ^b 21,0
8stk Ebi Maki, 8stk Philadephi, 8stk Tempura I.O
- 122. Sake Menu:** ^d 26,0
8stk sake Maki, 8stk sake spicy Maki, 2stk nigiri,
8stk Lachs Special Roll, 2stk Sashimi.
- 123. Rice Menu Hot (schaf):** ^d 24,5
6stk Hot Sake, 6stk Hot Tekka, 8stk inside out, 4stk Hot Sake, 4stk Hot Maguro.
2 Nigiri (Lachs, Thunfisch).
- 124. Rice Menu I:** ^{a 1 b d} 32,5
8stk Sake Maki, 8stk Avocado Maki, 8stk gekochthunfisch Maki, 4stk Tai Rolle,
4stk Lachs Special Roll, 4stk nigiri (Lachs, Thunfisch, Butterfisch, Avocado
, Garnelen)
- 125. Rice Menu 2 :** ^{d b} 30,5
18stk nigiri (2stk Lachs, 2stk Thunfisch, 2stk Butterfisch, 2stk Surimi,
2stk Garnelen, 2stk Avocado, 2stk Aal, 2stk Omlette, 2stk Tofu.
- 126. Rice Menu 3 (für 2 Per):** ^{d b} 47,5
16stk Maki Mix, 16stk Special Roll Mix, 6stk Crunchy Roll,
6 stk Sashimi, 4stk nigiri.



Bowl



Sushi Reis, Avocado, Edamame, Gurke, Salatmix, Erdnüsse, Sesam und hausgemachte Soße, Kimchi, Rote Beete

- 127. Chicken Yakitori Bowl ^k 14,5
- 128. Gyoza Bowl ^k 13,5
- 129. Green Bowl ^k 13,5
- 130. Scampi Bowl ^k 15,5
- 131. Lachs Sashimi Bowl ^{d k} 15,5
- 132. Tuna Sashimi Bowl ^{d k} 15,5
- 133. Ebi Tempura Bowl ^{b k} 16,5
- 134. Unagi Bowl ^k 16,5

Dessert

- **Mochi Eis Platte:** 5,5
2stk Japanische Reiskuchen gefüllt mit Eis (Verschiedene Sorten) und Obst.
- **Matcha Eis:** 5,5
3 kugel Japanische Matcha Eis, Kokosstreifen.
- **Bánh chuối nếp - Bánh khoai môn:** 4,9
Gedämpfter klebreis- kuchen. Seviert mit kokosmilch, Erdnüssen und frischem Obst.



日本料理 和食 居酒屋 東京 銀座 日本料理 和食 居酒屋 東京 銀座

日本料理 和食 居酒屋 東京 銀座 日本料理 和食 居酒屋 東京 銀座

Homemade

- 200. Lemon Ice Tea** : frische Limette, Zucker, Honig, Tea. 5,5
- 201. Matcha Tea** : Matcha, Zucker, Milch, Kondensmilch. 5,5
- 202. Pfirsich Ice Tea** : Pfirsich Siro, Zucker, frische Pfirsich 6,0
- 203. Mango Smoothie** : Mangosirup, Kokosmilch , Kondensmilch, Naturjoghurt. 6,0
- 204. Limette Limonade** : frische Limette, Zucker, Minze, Kalamansi, stilles Wasser. 5,5
- 205. Maracuja limonade** : frische Maracuja, Limette, Wasser, Sugar Sirup. 6,0
- 206. Swiss Love** : frische Heidelbeeren, Zucker, Gingeralle Calamansi , Soda und Minze. 6,5
- 207. Love Dream** : frische Maracuja, Zucker, Kondensmilch und Wasser. 6,0
- 208. Rice- Limette- Limonade** : Rohrzucker, Limette, Maracuja, Ginger Alle. 6,5
- 209. Orange xı muđi** : Orangensaft, Salz, Zucker, frischem Orange, schwarze Aprikose. 6,5



Cocktail mit Rum

- 215. Mojito:** 6.5
Limette, Minze, Weißrum, Zucker, Soda.
- 216. Mai Tai :** 7,5
Weißrum, Curacao, Braunrum ,
Amaretto, Limette,Zucker.
- 217. Blue Monday :** 6.5
Blue Curacao, Vodka,
Triple Sec
- 218. Bailey Love :** 6.5
Vodka, Peach Schnapps, Kalamansi
- 219. Pergola colour :** 6.5
Gin, Bluecuracao, Limette,
siro grenadine
- 220. Singapore Sling :** 7.5
Gin, Brandychery, Grenadino,
Triplesex,Limette, ananassaft.



Cocktail Alkoholfrei

- 221. Blue Lagoon Mocktail :** 6,0
Blue Curacao, Limette, Soda, sprite, salz.
- 222 .Früchte Bowle :** 6,0
Obst, Orangensaft, Maracujasaft, Zitronensaft,
Apfelsaft, Graperfruchtsaft, Bitterlemond.



SOFTDRINKS



Coca- cola ^{10,2}	0,2l	2,9	0,4l	4,3
Coca- cola Light ^{10,2}		2,9		4,3
Fanta ⁶		2,9		4,3
Sprite ⁶		2,9		4,3
Mineralwasser		2,9		4,3
Stilles Mineralwasser		2,9		4,3
Bitter Lemo ¹¹				3,2
Ginger Alle ⁰				3,2
Tonic Water ¹¹				3,2
Mineralwasser 0,75l (Still, medium)				7,2

SÄFTE

Orangensaft, Apfelsaft, Maracuja nektar	0,2l	3,2	0,4l	4,5
Mango nektar, Ananassaft, Rhabarber nektar				
Proviant Bio Ingwer und Zitron		3,5		
Rhabarber - Nektar		3,5		
Maracuja - Nektar		3,5		
Proviant Bio Zitrone		3,5		
Proviant Bio Orange		3,5		



TEA



Minze Tea	0,2l	3,5	0,4l	2,5
Ingwer Tea				3,5
Grüner Tea				3,5
Jasmin Tea				3,5
Kamillien				2,5

KAFFEE

Vietnamese coffee
(schwarze oder mit Milch)

4,2



BIER

Vom Fass Einbecher

0,3l 0,5l

3,9 5,2

Weihenstephan Hefe Hell 0,5

4,9

Weihenstephan Hefe Alkoholfrei 0,5l

4,9

Bier alkoholfrei 0,33l

3,2



WEIN

0,2l Flasche

Forster Stift Rielsing

4,0 12,0

Gengenb Grauer Burgundder

5,0 13,0

Weishaar

4,5 12,5

Abricot Du Roussillon (Rose)

4,0 12,0

Chardonnay

5,0 14,5

Roter Bur Rot

4,0 12,0



SPIRITUOSEN

0,2cl 0,4cl

Bailey

2,5 4,5

Martini

2,0 3,5

Gin

2,5 4,0

Voldka

2,0 3,5

Rum

2,0 3,5

Tequila

2,5 4,5



Allergie

Konservierung und Zusatzstoffe:

- 1) mit Konservierungsstoff
- 2) mit Farbstoff
- 4) geschwärzt
- 5) mit Antioxidationsmittel
- 6) mit Süßungsmittel
- 7) enthält eine Phenylalaninquelle
- 8) mit Geschmacksverstärker
- 9) mit Phosphat
- 10) coffeinhaltig
- 11) chininhaltig
- 12) aus genetisch veränderten Sojabohnen
- 13) mit Nitritpökelsalz
- 14) Milcheiweiß
- 18) gewachst

Enthält folgende Allergene:

- A= glutenhaltiges Getreide (Weizen¹, Roggen, Gerste³, Hafer⁴, Dinkel⁵, Kamut, Hybridstämme⁶)**
- B= Krebstiere**
- C= Eier**
- D= Fisch**
- E= Erdnüsse**
- F=Soja**
- G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)**
- H= Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss³, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss⁹)**
- I= Sellerie**
- J= Senf**
- K= Sesamsamen**
- L= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l**
- M= Lupinen**
- N= Weichtiere**

VIELEN DANK !