

Dim Sum

- S1. Siu Mai¹**
gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit Schweinefleisch, Garnelen 5,00 €
- S2. Ha Kau¹**
gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit Garnelen 5,00 €
- S3. Jiaozi¹**
gebackene Teigtaschen, gefüllt mit Hühnerfleisch und Kohlsalat 5,00 €
- S4. Jiaozi¹**
gebackene Teigtaschen, gefüllt mit Gemüse und Kohlsalat 4,50 €



... mal etwas Besonderes Asia Spezialitäten

- 200. Riesen Garnelen** 24,00 €
mit Soja- Knoblauch- Soße und separatem Kohlsalat und Bambus, Paprika, Champignons, Morcheln, Sojasprossen
- 204. Lachsfilet, gegrillt nach Asia Art** 18,90 €
mit Zitronengras, Zitronenblättern, Soja- Knoblauch- Soße, Bambus, Paprika, Champignons, Morcheln und Sojasprossen
- 205. Sate´ Hühnerspieß** 14,50 €
mit Erdnussoße (scharf) und separatem Chinakohl
- 206. Sate´ Garnelenspieß** 20,50 €
mit Erdnussoße (scharf) und separatem Chinakohl
- 207. Nudelsuppe¹ Asiatische Art** 13,50 €
mit Garnelen, Entenfleisch, Hühnerfleisch und Asia Gemüse der Saison
- 208. Nudelsuppe¹ Asiatische Art** 13,00 €
Mit Rindfleisch und Asia Gemüse der Saison



Empfehlung des Küchenchefs

Reis zu allen Gerichten

150. Spezial Menü ab 2 Personen

pro Person 22,00 €

1. Gemüsesuppe (süßsauer-scharf)

2. Knusprige Ente¹ mit extra Sojasoße

Hühnerbrust pikant

mit Cashew-Nüssen, Paprika, Bambus, Champignons und Zwiebeln

Schweinefleisch süßsauer, in Teigmantel¹ gebacken

mit Ananas, Bambus, Zwiebeln und Paprika

3. China-Frucht Lychees

151. Spezial Menü ab 4 Personen

pro Person 22,00 €

1. Gemüsesuppe (süßsauer-pikant)

2. Frühlingsrolle¹

3. Knusprige Ente¹ mit extra pikanter Soße

Knusprige Hühnerbrust in Teigmantel¹ gebacken

mit extra süßsaurer Soße

Rindfleisch in der Grillpfanne serviert

mit Bambus, Zwiebeln, Champignons, Porree und Paprika

Knuspriges Rotbarschfilet¹ in der Grillpfanne serviert

mit Bambus, Porree, Champignons, Paprika und Zwiebeln

4. Gebackene Banane¹ mit Honig

Spezialität des Hauses



301. Pak-Bo-Platte der „8 Kostbarkeiten“ (gemischt), in der Grillpfanne serviert

mit Garnelen, Ente, Rind und Huhn, Bambus, Paprika, Zwiebel
Champignons, Karotte, Broccoli und Wasserkastanien

17,30 €

Preise incl. Bedienung und Mehrwertsteuer

302. Feuertopf **16,30 €**
mit Enten, Schweine und Hühnerfleisch, Sojasprossen, Bambus, Broccoli,
Glasnudeln und Porree

303. „Curry Topf“ **17,30 €**
mit Enten, Schweine, Hühner und Rindfleisch, Bambus, Paprika, Champignons,
Porree und Zwiebeln (**pikant**)



304. Feuertopf **18,40 €**
mit verschiedenen Meeresfrüchten, Bambus, Champignons, Karotten, Porree,
Knoblauch, schwarzen Bohnen und Zwiebeln (**pikant**)

305. Knusprige Ente¹ scharf **19,90 €**
mit Garnelen, Sojasprossen, Bambus, Paprika, Morcheln, Zwiebeln
Champignons und Knoblauch

306. Rindfleisch scharf **14,50 €**
mit Knoblauch, schwarzer Bohnen, Paprika, Zwiebeln und Porree

307. Knusprige Platte (2 Gängen ab 2 Personen) **Pro Person 19,40 €**

I. Frühlingsrolle¹

II. Knusprige Ente¹

Knuspriges Hühnerfleisch¹

Knuspriges Schweinefleisch¹

mit separatem Weißkohlsalat, süßsaurer Ananassoße
und pikantem Gemüesoße



308. Gebratene Nudeln¹ mit knusprigem Entenfleisch¹ **15,00 €**
mit Sojasprossen, Karotten, Porree, Ei und separater pikanter Soße

309. Gebratene Nudeln¹ mit knusprige Hühnerbrust¹ **14,50 €**
mit Sojasprossen, Karotten, Porree, Ei und separater pikanter Soße

310. Knusprige Ente¹ mit separater Zimt- Kokossoße **16,90 €**
mit Erbsen, Paprika, Bambus, Zwiebeln

311. Vogelnest, knusprige Ente¹ mit acht Kostbarkeit in knusprigem Teig **17,00 €**
mit Rind, Huhn, Schwein, Krabben, Bambus, Paprika, Champignons
und Zwiebeln

Preise incl. Mehrwertsteuer und Bedienung

Vorspeisen



1. **Sojaprossensalat mit Krabben** und süßsaurer Austernsoße 6,00 €
2. **Sojaprossensalat mit Hühnerfleisch** und süßsaurer Sojasoße 5,00 €
3. **Sojaprossensalat mit Hühnerfleisch** und Erdnuss-Soße 5,00 €
4. **Weißkohlsalat** süßsauer 3,50 €
5. **gemischter Salat** mit Dressing 5,00 €
6. **Frühlingsrolle¹** 5,00 €
7. **Mini-Rollen¹** (vegetarisch) 4,00 €
8. **Kaiser-Rolle¹** (vietnamesische Frühlingsrolle) mit Schweinefleisch, Bambus Morcheln, Glasnudeln und Karotten mit extra Süße Chili Soße 5,50 €
9. **Wan-Tan¹** gebacken (Fleischteigtaschen) mit Kohlsalat und süßsaurer Soße 5,00 €
10. **Krupuk¹** (Krabbenchips) 3,80 €
11. **Asiatische Mini Würstchen**, pikant mit Knoblauch und Kohlsalat 5,00 €
- 11a. **Juwelen Teller¹**, für 2 Person 10,50 €
Minirolle, gebackene Wan-Tan , Krupuk, Garnelen gebacken , Kohlsalat und süßsaure Soße

Suppen



12. **Klare Suppe „Art des Hauses“** mit Krabben, Hühnerfleisch, Glasnudeln Schweinefleisch, Sojabohnen, Bambus und Karotten 5,00 €
13. **Klare Enten-Suppe** mit Morcheln und Bambus 5,00 €
14. **Klare Hühner-Suppe** mit Morcheln und Bambus 5,00 €
15. **Tomatencreme-Suppe** mit Rindfleisch, Champignons und Erbsen 5,00 €
16. **Currycreme-Suppe** mit Schweinefleisch, Champignons, Bambus und Erbsen 5,00 €
17. **Pikante Gemüse-Suppe** süßsauer 5,00 €
18. **Klare Wan-Tan-Suppe** (Fleischteigtaschen¹) mit Bambus 5,50 €
19. **Eierblumen-Suppe** mit Hühnerfleisch, Bambus und Champignons 5,00 €

Auf Wunsch verwenden wir kein Glutamat als Geschmacksverstärker !

Preise incl. Bedienung und Mehrwertsteuer

Spezialitäten von der Ente

- Reis zu allen Gerichten -

- | | | |
|------|--|----------------|
| 21. | knusprige Ente¹ „Art des Hauses“ in der Grillpfanne serviert mit Bambus, Paprika, Champignons, Porree und Zwiebeln pikant | 17,50 € |
| 22. | knusprige Ente¹ „Chop Suey Art“ mit Sojasprossen, Karotten, Bambus, Morcheln, Broccoli und Champignons | 16,90 € |
| 23. | knusprige Ente¹ „Kung Pau Art“ mit Cashew-Nüssen, Bambus, Champignons, Paprika und Zwiebeln pikant | 17,50 € |
| 24. | knusprige Ente¹ mit Curry-Soße mit Paprika, Bambus, Champignons und Zwiebeln | 16,90 € |
| 25. | knusprige Ente¹ mit Bambus und Morcheln | 16,90 € |
| 25a. | knusprige Ente¹ mit chinesischen Pilzen, Champignons und Bambus | 17,50 € |
| 26. | knusprige Ente¹ „Szechuan Art“ scharf mit Morcheln, Paprika, Bambus, Sojasprossen, Champignons und Zwiebeln | 16,90 € |
| 27. | knusprige Ente¹ mit süßsaurer Soße Ananas, Bambus, Paprika und Zwiebeln | 16,90 € |
| 27a. | knusprige Ente¹ mit Erdnusssauce Bambus, Paprika, Champignons | 16,90 € |



28. Pak-Pau Ente¹ (mit 2 Gängen, ab 2 Personen)

I. Pikante Gemüsesuppe (süßsauer)

II. Knusprige Ente mit verschiedenen Fleisch- und Gemüsesorten, in pikanter Soße (mit Rinder, Hühner und Schweinefleisch, Krabben, Morcheln, Bambus, Champignons und Sojasprossen, Paprika, Zwiebeln, Weißkohl und Glasnudeln)

pro Person 18,90 €

- | | | |
|-----|--|----------------|
| 29. | Entenfleisch mit Sojasprossen, Karotten, Bambus, Morcheln, Broccoli und Champignons | 14,50 € |
|-----|--|----------------|

- | | | |
|-----|---|--|
| 30. | Peking-Ente¹ (ab 4 Personen) mit 4 Gängen (bitte 2 Tage vorher bestellen) | |
|-----|---|--|

pro Person 26,90 €

Spezialitäten vom Rind

Reis zu allen Gerichten

- | | | |
|------|--|----------------|
| 31. | Rindfleisch „Art des Hauses“ in der Grillpfanne serviert
mit Bambus, Porree, Champignons, Zwiebeln und Paprika pikant | 14,20 € |
| 32. | Chop-Suey Rindfleisch
mit Bambus, Sojasprossen, Morcheln, Broccoli, Champignons und Karotten | 13,30 € |
| 33. | Rindfleisch mit Paprika und Zwiebeln pikant | 13,30 € |
| 34. | Curry-Rindfleisch mit Bambus, Paprika, Champignons und Zwiebeln pikant | 13,30 € |
| 35. | San-Dong Rindfleisch mit Bambus und Morcheln pikant | 13,80 € |
| 35a. | Rindfleisch mit chinesischen Pilzen, Champignons und Bambus | 14,20 € |
| 36. | Rindfleisch „Szechuan Art“ scharf
mit Morcheln, Paprika, Bambus, Zwiebeln, Sojasprossen und Champignons | 13,90 € |
| 37. | knuspriges Rindfleisch pikant
mit Bambus, Karotten, Sellerie, Paprika und Zwiebeln | 14,00 € |
| 38. | Rindfleisch süßsauer
mit Ananas, Bambus, Paprika und Zwiebeln | 13,80 € |
| 39. | Rindfleisch „Peking Art“ pikant
mit Cashew-Nüssen, Bambus, Champignons, Paprika und Zwiebeln | 14,20 € |
| 40. | Rindfleisch mit Bambus, Spargel und Champignons | 13,90 € |
| 40a. | Rindfleisch „Shanghai Art“ scharf
mit Bambus, Karotten, Sellerie, Paprika und Zwiebeln | 13,90 € |



Preise incl. Bedienung und Mehrwertsteuer

Spezialitäten vom Huhn

Reis zu allen Gerichten



- | | |
|--|----------------|
| 41. Hühnerbrust „Art des Hauses“ in der Grillpfanne serviert
mit Bambus, Paprika, Porree, Champignons und Zwiebel pikant | 13,90 € |
| 42. Chop Suey Hühnerbrust
mit Morcheln, Karotten, Champignons, Sojasprossen, Bambus und Broccoli | 12,90 € |
| 43. Hühnerbrust mit Zwiebel und Paprika scharf | 12,90 € |
| 44. Curry-Hühnerbrust pikant
mit Bambus, Paprika, Champignons und Zwiebel | 12,90 € |
| 45. San-Dong Hühnerbrust mit Bambus und Morcheln | 13,50 € |
| 45a. Dong Gu Hühnerbrust mit chinesischen Pilzen, Champignons und Bambus | 13,90 € |
| 46. Hühnerbrust „Szechuan Art“ scharf
mit Morcheln, Champignons, Paprika, Bambus, Sojasprossen und Zwiebeln | 13,50 € |
| 47. Knusprige Hühnerbrust „süßsauer“ gebacken im Teigmantel¹
mit extra süßsaurer Ananassoße und Kohlsalat | 13,40 € |
| 47a. Knusprige Hühnerbrust pikant gebacken im Teigmantel¹
mit extra pikanter Soße, Bambus, Paprika, Champignons, Zwiebeln und Kohlsalat | 13,40 € |
| 47b. Knusprige Hühnerbrust curry gebacken im Teigmantel¹
mit extra Currysoße, Bambus, Paprika, Champignons, Zwiebeln und Kohlsalat | 13,40 € |
| 47c. Knusprige Hühnerbrust gebacken im Teigmantel¹
mit extra Erdnusssoße und Kohlsalat | 13,40 € |
| 48. Hühnerbrust – süßsauer
mit Ananas, Bambus, Paprika und Zwiebeln | 12,90 € |
| 49. Hühnerbrust „Peking Art“ pikant
mit Cashew-Nüssen, Bambus, Paprika, Champignon und Zwiebeln | 13,90 € |
| 50. Hühnerbrust mit Bambus, Spargel und Champignons | 13,50 € |
| 50a. Hühnerleber mit Zwiebeln und Paprika in pikanter Sojasoße | 13,00 € |
| 50b. Hühnerbrust mit Glasnudeln
mit Glasnudeln, Bambus, Morcheln, Erbsen und Paprika | 13,00 € |

Preise incl. Bedienung und Mehrwertsteuer

Spezialitäten vom Schwein

- Reis zu allen Gerichten -



- | | |
|--|----------------|
| 51. Schweinefleisch „Art des Hauses“ in der Grillpfanne serviert
mit Bambus, Porree, Champignons, Zwiebeln und Paprika pikant | 13,90 € |
| 52. Chop Suey Schweinefleisch
mit Sojasprossen, Bambus, Karotten, Morcheln, Broccoli und Champignons | 13,00 € |
| 53. Schweinefleisch pikant mit Paprika und Zwiebeln | 12,90 € |
| 54. Schweinefleisch mit Curry-Soße scharf
mit Bambus, Champignons, Zwiebeln und Paprika | 13,00 € |
| 55. San-Dong Schweinefleisch mit Morcheln und Bambus , pikant | 13,50 € |
| 55a. Schweinefleisch pikant mit chinesischen Pilzen, Champignons und Bambus | 13,90 € |
| 56. Schweinefleisch „Szechuan Art“ scharf
mit Morcheln, Paprika, Bambus, Sojasprossen, Champignons und Zwiebeln | 13,50 € |
| 57. knuspriges Schweinefleisch – süßsauer
gebacken im Teigmantel ¹ , mit Ananas, Bambus, Paprika und Zwiebeln | 13,00 € |
| 57a. knuspriges Schweinefleisch – pikant
mit Bambus, Karotten, Sellerie, Paprika und Zwiebeln | 13,00 € |
| 58. Schweinefleisch – zweimal gebraten pikant
mit Weißkohl, Bambus, Champignons, Morcheln, Paprika und Zwiebeln | 13,50 € |
| 59. Schweinefleisch „Peking Art“ pikant
mit Cashew-Nüssen, Bambus, Champignons, Paprika und Zwiebel | 13,90 € |
| 60. Schweinefleisch pikant mit Bambus, Spargel und Champignons | 13,50 € |
| 60a. Schweinefleisch „Shanghai Art“ scharf
mit Bambus, Karotten, Paprika, Sellerie und Zwiebel | 13,50 € |

Preise incl. Bedienung und Mehrwertsteuer

Fisch & Tintenfischspezialitäten

Reis zu allen Gerichten



- | | |
|---|----------------|
| 61. Knuspriges Rotbarschfilet „Art des Hauses“ in der Grillpfanne serviert
mit Bambus, Porree, Champignons, Zwiebeln, und Paprika pikant | 13,90 € |
| 62. Chop Suey Rotbarschfilet
mit Sojasprossen, Bambus, Karotten, Morcheln, Broccoli und Champignons | 13,50 € |
| 63. Knuspriges Rotbarschfilet „Peking Art“ pikant
mit Cashew-Nüssen, Bambus, Champignons, Paprika und Zwiebeln | 13,90 € |
| 64. Knuspriges Curry-Rotbarschfilet pikant
mit Bambus, Paprika, Champignons und Zwiebeln | 13,50 € |
| 65. Knuspriges San Dong Rotbarschfilet pikant
mit Bambus und Morcheln | 13,50 € |
| 65a. Knuspriges Dong-gu Rotbarschfilet pikant
mit chinesischen Pilzen, Champignons und Bambus | 13,90 € |
| 66. Knuspriges Rotbarschfilet „Szechuan Art“ scharf
mit Morcheln, Champignons, Paprika, Bambus, Sojasprossen und Zwiebeln | 13,50 € |
| 67. Knuspriges Rotbarschfilet – süßsauer
mit Ananas, Bambus, Paprika und Zwiebeln | 13,50 € |
| 68. Tintenfisch „Art des Hauses“ pikant
mit Cashew-Nüssen, Bambus, Champignons, Paprika, Knoblauch
schwarze Bohnen und Zwiebeln | 14,00 € |
| 69. Knusprige Tintenfischringe im Eierteig¹ gebacken
mit extra süßsaurer Ananassoße und Kohlsalat | 13,50 € |

Preis incl. Bedienung und Mehrwertsteuer

Garnelen-Spezialitäten

Reis zu allen Gerichten

- | | |
|---|----------------|
| 71. Garnelen „Art des Hauses“ in der Grillpfanne serviert
mit Bambus, Champignons, Porree, Zwiebeln und Paprika pikant | 20,90 € |
| 72. Chop Suey Garnelen
mit Morcheln, Broccoli, Karotten, Champignons, Sojasprossen und Bambus | 20,50 € |
| 73. Garnelen „Peking Art“ pikant
mit Cashew-Nüssen, Bambus, Champignons, Paprika und Zwiebeln | 20,90 € |
| 74. Curry-Garnelen pikant
mit Bambus, Paprika, Champignons und Zwiebeln | 20,50 € |
| 75. San-Dong Garnelen mit Morcheln und Bambus | 20,50 € |
| 75a. Dong-gu Garnelen
mit Chinesischen Pilzen ,Champignons und Bambus | 20,90 € |
| 76. Garnelen „Szechuan Art“ scharf
mit Morcheln, Champignons, Paprika, Bambus, Sojasprossen und Zwiebeln | 20,50 € |
| 77. knusprige Garnelen im Teigmantel¹ gebacken
mit extra süßsaurer Ananassoße und Kohlsalat | 20,80 € |
| 78. Garnelen „Shanghai Art“ scharf
mit Bambus, Paprika, Zwiebeln, Sellerie und Karotten | 20,50 € |
| 79. Krabben mit Glasnudeln
mit Bambus, Morcheln, Paprika und Erbsen | 15,30 € |
| 80. Krabben „Art des Hauses“
mit Paprika, Bambus, Champignons und Zwiebeln | 15,30 € |
| 80a. Gebackene Krabben
mit Bambus, Karotten, Sellerie, Paprika und Zwiebeln | 16,30 € |



Preis incl. Bedienung und Mehrwertsteuer

Lamm-Spezialitäten

Reis zu allen Gerichten

- | | |
|--|----------------|
| 81. Lammfilet „Art des Hauses“ in der Grillpfanne serviert | 18,20 € |
| mit Bambus, Champignons, Porree, Zwiebeln, Knoblauch und Paprika pikant | |
| 82. Curry-Lammfilet pikant | 18,20 € |
| Bambus, Paprika, Champignons, Zwiebeln und Knoblauch | |

Reis & Nudel-Spezialitäten

- | | |
|---|----------------|
| 90. Gebratener Reis | 13,00 € |
| mit Entenfleisch, Karotten, Sojasprossen, Erbsen und Eiern | |
| 91. Nasi-Goreng (Curry Bratreis) scharf | 13,50 € |
| mit Hühner- und Schweinefleisch, Krabben, Erbsen, Karotten, Sojasprossen und Ei | |
| 92. Gebratener Reis mit Krabben, Sojasprossen, Erbsen, Karotten und Ei | 14,00 € |
| 93. Gebratener Reis mit Hühnerfleisch, Sojasprossen, Erbsen, Karotten und Ei | 12,70 € |
| 94. Gebratener Reis mit Rindfleisch, Sojasprossen, Erbsen, Karotten und Ei | 12,70 € |
| 95. Gebratener Reis mit Schweinefleisch, Sojasprossen, Erbsen, Karotten und Ei | 12,70 € |
| 95. a Gebratener Reis mit Gemüse | 12,50 € |
| Sojasprossen, Karotten, Erbsen, Paprika, Broccoli, Zwiebeln und Ei | |
| 96. Bahmi-Goreng (Curry Bratnudeln¹) scharf | 13,50 € |
| mit Hühner- und Schweinefleisch, Krabben, Porree, Karotten, Sojasprossen und Ei | |
| 97. Gebratene Nudeln¹ mit Krabben, Sojasprossen, Porree, Karotten und Ei | 14,00 € |
| 98. Gebratene Nudeln¹ mit Hühnerfleisch, Sojasprossen, Porree, Karotten und Ei | 12,70 € |
| 99. Gebratene Nudeln¹ mit Rindfleisch, Sojasprossen, Porree, Karotten und Ei | 12,70 € |
| 100. Gebratene Nudeln¹ mit Schweinefleisch, Sojasprossen, Porree, Karotten und Ei | 12,70 € |
| 100. a Gebratene Nudeln¹ mit Entenfleisch, Sojasprossen, Porree, Karotten und Ei | 13,00 € |
| 100. b Gebratene Nudeln¹ mit Gemüse | 12,50 € |
| Sojasprossen, Karotten, Porree, Paprika, Broccoli und Ei | |



Preise incl. Bedienung und Mehrwertsteuer

Vegetarische Speisen

Reis zu allen Gerichten



- | | |
|--|----------------|
| 130. Fastenspeise der Buddhisten | 12,70 € |
| mit Sojasprossen, Tofu, Bambus, Karotten, Morcheln, Champignons und Broccoli | |
| 131. Gebratener Weißkohl | 12,70 € |
| mit Glasnudeln, Morcheln, Karotten und Bambus | |

Für unsere kleinen Gäste

- | | |
|---|---------------|
| 132. Kinderteller | 8,00 € |
| Hühnerfleisch gebraten, in Sojasoße mit Erbsen | |
| 133. Knuspriges Hühnerfleisch¹ mit Pommes und Ketchup | 9,00 € |
| 134. Pommes mit Ketchup | 4,00 € |



Dessert

- | | |
|---|---------------|
| 136. Gebackene Banane¹ mit Honig | 5,00 € |
| 137. Gebackene Ananas¹ mit Honig | 5,00 € |
| 138. Gebackener Pfirsich¹ mit Honig | 5,00 € |
| 139. China Frucht Lychees | 5,00 € |

Extra Beilagen

- | | |
|-----------------------------|---------------|
| 140. Süßsaure Soße | 2,00 € |
| 141. Braune Sojasoße | 2,00 € |
| 142. Cashew-Nüsse | 3,00 € |
| 143. Erdnussoße | 2,00 € |
| 144. Currysoße | 2,00 € |

Wir wünschen guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt

Preise incl. Bedienung und Mehrwertsteuer

Allergenkennzeichnung

1. Glutenhaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse, **außer**
 - a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose (1)
 - b) Maltodextrine auf Weizenbasis (1)
 - c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis
 - d) Getreide zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, **außer**
 - a) Fischgelatine, die als Träger für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird
 - b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, **außer**
 - a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett (1)
 - b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolazetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen
 - c) aus pflanzlichen Ölen aus Sojabohnen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester
 - d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), **außer**
 - a) Molke zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke
 - b) Lactit
8. Schalenfrüchte, d. h. Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pekannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Makadamianüsse und Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) und daraus gewonnene Erzeugnisse, **außer**
 - a) Schalenfrüchte für die Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
12. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO₂
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Unsere Küche arbeitet mit Gluten, Eier, Soja, Sellerie, Krebstiere, Fische , Erdnüssen, Sesam.

Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden !