



# FRÜHSTÜCK

## Traditionelles Frühstücksbuffet

Montag bis Freitag 10:00 bis 12:30 Uhr

Inklusive frisch gebrühtem Bio & Fairtrade Filterkaffee oder Tee

- Brötchen und Brot, auf Wunsch auch glutenfrei
- Käseauswahl
- Regionale Aufschnittvariationen
- **Vegane** hausgemachte Aufstriche
- Frisches Obst
- Herzhaftes Rührei und gekochte Eier
- Räucherlachs mit Meerrettich
- Konfitüre, Honig, Nutella 1-10, a, b, c, d, e, g

14,50 €

## Großes Frühstücksbuffet am Wochenende

Sa, So & Feiertags 10:00 bis 12:30 Uhr

Inklusive frisch gebrühtem Bio & Fairtrade Filterkaffee oder Tee und Orangensaft

- Brötchen, Brotauswahl, Croissants (auf Wunsch auch glutenfrei)
- Käseauswahl, verschiedene Schnittkäse und Brie
- Aufschnitt Variation aus der *Schlachtereier Siemsen*,
- Garnierte Schweinefilet- und Putenmedaillions
- **Vegane** hausgemachte Aufstriche
- Frischkäsevariationen
- Verschiedene hausgemachte Dips & Salate, vegan-vegetarisch, mit Fisch und Fleisch
- Räucherlachs, Matjes mit Hausfrauen-Sauce und andere Fischspezialitäten
- Antipasti hausgemacht, verschiedenes Gemüse, vegan und mediterran zubereitet
- Bunte Obst- und Rohkostauswahl nach Saison und Marktlage
- Leckere und vielschichtige Dessertauswahl
- herzhaftes Rührei mit frischen Kräutern, wahlweise mit Bacon, gekochte Eier, klassisch gefüllte ½ Eier
- Konfitüre, Honig, Nutella 1-10, a, b, c, d, e, g

23.50 €



## VORSPEISEN UND KLEINIGKEITEN

### 3 Bruschetta

frische Tomatenwürfel, mariniert auf Ciabatta <sup>1</sup>

6.60

### Aioli, Brot und marinierte Oliven <sup>1, 2, 3, 6</sup>

5.90

### Tomate-Mozzarella

Saftige Tomatenscheiben mit Mozzarella, frischem Basilikum und hausgemachtem Pesto, dazu Baguette

8,80

### Tagessuppe

Sprechen Sie uns bitte an

## SALATE

### Vegane Salatbowl

knackige Salate der Saison, rote Bete, karamellierte Walnüsse, rote Zwiebeln, frische Kräuter, Sprossen und Balsamicocreme

15.50

### Salatbowl „Forsti“

knackige Salate der Saison mit Thunfisch, eingelegtem Weichkäse und Ei, Dressing nach Wahl <sup>2, 3, 4, 6, 10</sup>

14.50

### Salatbowl „Et Cétera“

gebratene Putenbruststreifen auf knackigen Blattsalaten garniert mit frischem Obst, <sup>2, 4</sup>

14.50

Zu allen Salaten reichen wir Baguette

Hausgemachtes Dressing nach Wahl <sup>1</sup>

American | Wellnessdressing | Essig – Öl | Beerenobstdressing (vegan)

<sup>1</sup>Gluten, <sup>2</sup>Ei, <sup>3</sup>Laktose, <sup>4</sup>Milch, <sup>5</sup>Sellerie, <sup>6</sup>Senf, <sup>7</sup>Sesam, <sup>8</sup>Nuss, <sup>9</sup>Soja, <sup>10</sup>Fisch, <sup>11</sup>Krebstiere, <sup>12</sup>Hefeextrakt, <sup>13</sup>Spuren von Schalentieren  
a/Pökelsalz, b/Antioxidationsmittel, c/Phosphate, d/Ascorbinsäure, e/Konservierungsstoffe, f/Zuckercoleur, g/Raucharomen

# Holsteiner Kartoffeln

Gebacken, mit.....

Kräuterquark und knackigem Salat 9,50

Kräuterquark, Räucherlachs und knackigem Salat 13,50

## FLEISCHGERICHTE

### Currywurst mit Pommes frites

mit hausgemachter, pikanter Currysauce <sup>5, 6, a, b, c, d, e</sup> 9.50

### Hausgemachtes Sauerfleisch

mit Bratkartoffeln und hausgemachter Remouladensauce <sup>2, 3, 4, 6, a</sup> 15.50

### Holsteiner Bauernfrühstück

mit geräuchertem Landschinken und Gewürzgurke 14.50

### Paniertes Schnitzel

mit frischen Champignons in Rahm und Pommes frites <sup>1, 2, 3, 4</sup> 16.90

### Fitnesssteller

gegrilltes Putenbrustfilet mit einer Ofenkartoffel,  
Kräuterquark und Salatumlage <sup>3, 4</sup> 17.80

### Ratsherrenpfanne

3 gegrillte Schweinefiletmedaillons  
mit Marktgemüse, Bratkartoffeln & Spiegelei, Sauce Hollandaise 21.90

### Rumpsteak ca. 200gr

mit gebratenen Zwiebeln & Champignons  
dazu Bratkartoffeln und Kräuterbutter <sup>2, 4, 5, a</sup> 26.50

<sup>1</sup>Gluten, <sup>2</sup>Ei, <sup>3</sup>Laktose, <sup>4</sup>Milch, <sup>5</sup>Sellerie, <sup>6</sup>Senf, <sup>7</sup>Sesam, <sup>8</sup>Nuss, <sup>9</sup>Soja, <sup>10</sup>Fisch, <sup>11</sup>Krebstiere, <sup>12</sup>Hefeextrakt, <sup>13</sup>Spuren von Schalentieren  
a/Pökelsalz, b/Antioxidationsmittel, c/Phosphate, d/Ascorbinsäure, e/Konservierungsstoffe, f/Zuckercoleur, g/Raucharomen



## FISCHGERICHTE

### Matjesfilet

mit hausgemachter Hausfrauen-Sauce und Bratkartoffeln <sup>2, 3, 4, 6, 10, 12, a</sup>

15.50

### Skandinavischer Feuerlachs

Über Buchenholz gegartes Lachsfilet

mit frischem Salat und Backkartoffel mit Kräuterquark

<sup>1, 10, a</sup>

19.90

### Kieler Fischpfanne

Gebratenes Fischfilet gewürfelt, mit Shrimps, Champignons

Bratkartoffeln & Spiegelei <sup>3, 4</sup>

19.90

## NUDELN & VEGETARISCHES

### Pasta mit gezupftem Feuerlachs

und Zucchiniwürfeln in Zitronensahnesauce <sup>1,3,10,</sup>

15.50

### Rote Bete-Ricotta Ravioli ( vegetarisch )

mit Walnuss-Petersilien-Pesto, getrockneten Tomaten,

Ziegenkäse und Rote Bete-Birnen-Salat

16,50

### Hausgemachte Lasagne

mit Rinderhackfleisch einer fruchtigen, pikanten Tomatensauce

13,50

### Käse-Spätzle

mit Emmentaler und Bergkäse überbacken Röstzwiebeln

13,50

### Blattspinat vegetarisch

in Rahm mit frischen Champignons und Weichkäse,

mit Käse überbacken (vegetarisch) <sup>1, 3, 4</sup>

12.50

<sup>1</sup>Gluten, <sup>2</sup>Ei, <sup>3</sup>Laktose, <sup>4</sup>Milch, <sup>5</sup>Sellerie, <sup>6</sup>Senf, <sup>7</sup>Sesam, <sup>8</sup>Nuss, <sup>9</sup>Soja, <sup>10</sup>Fisch, <sup>11</sup>Krebstiere, <sup>12</sup>Hefeextrakt, <sup>13</sup>Spuren von Schalentieren  
a/Pökelsalz, b/Antioxidationsmittel, c/Phosphate, d/Ascorbinsäure, e/Konservierungsstoffe, f/Zuckercoleur, g/Raucharomen



# PIZZA

Alle Pizzen werden mit Käse und Tomatensauce belegt sowie mit Oregano gewürzt.

## SALAMI

herzhafte Rindersalami <sup>1,a,c,3</sup> 10.50

## Salami Deluxe

Italienische Salami, Oliven & rote Zwiebeln 13,50

## FUNGHI PROSCIUTTO

gekochter Schinken und frische Champignons <sup>1,a,c,3</sup> 10.90

## CALZONE

gekochter Schinken, frische Champignons, Paprika, Zwiebeln <sup>1,a,c,3</sup> 11.50

## Bruschetta-Tomaten-Pizza

Gewürfelte Tomaten mit Knoblauch und frischen Kräutern 12,50

## ITALIA

Mozzarella, frische Tomaten, Parmaschinken, Parmesan <sup>1,a,c,3</sup> 14.50

## MARGHERITA

frische Tomaten, Mozzarella, Basilikum <sup>1,b,3</sup> 9.50

## Pulled Pork Pizza

Hausgemachtes Pulled Pork mit BBQ Sauce & Frühlingszwiebeln 12,50

## FUNGHI

frische Champignons <sup>1,3</sup> 9.50

## PICANTE

Paprika, Peperoni, Oliven, rote Zwiebeln & Weichkäse <sup>1,b,3</sup> 12.50

## SPINAT PIZZA

Blattspinat, Weichkäse, Knoblauch <sup>1,b,3</sup> 11.90

## Chrispy Chicken Pizza

Knusprige Nuggets, rote Zwiebeln & Sauce Hollandaise 12,50

## PIZZA ALTE ZIEGE

getrocknete Tomaten, frischer Parmesan und Ziegenfrischkäse <sup>1,b,3</sup> 14.50

## TONNO Thunfisch und Zwiebeln <sup>1,10,3</sup>

12.50

<sup>1</sup>Gluten, <sup>2</sup>Ei, <sup>3</sup>Laktose, <sup>4</sup>Milch, <sup>5</sup>Sellerie, <sup>6</sup>Senf, <sup>7</sup>Sesam, <sup>8</sup>Nuss, <sup>9</sup>Soja, <sup>10</sup>Fisch, <sup>11</sup>Krebstiere, <sup>12</sup>Hefeextrakt, <sup>13</sup>Spuren von Schalentieren  
a/Pökelsalz, b/Antioxidationsmittel, c/Phosphate, d/Ascorbinsäure, e/Konservierungsstoffe, f/Zuckercoleur, g/Raucharomen



# KINDERKARTE ( nur für Kinder !!! )

## Hähnchen Nuggets

mit Pommes frites <sup>1,2,4,</sup>

6.80

## Kartoffelpuffer

2 Kartoffelpuffer mit Apfelkompott & Zimt/Zucker

5,50

## Junior-Teller

Paniertes Hähnchenbrustfilet, frisches Gemüse mit  
Sauce Hollandaise und Pommes frites <sup>1,2,4,9,c,d</sup>

8,90

**Pasta** mit hausgemachter Tomatensauce <sup>1,2</sup>

5.50

## Pommes frites

4.50

Ketchup

0.50

Mayonnaise <sup>2, 3, 6</sup>

0.50

Vegane Mayo

0.70

# Eiskarte & Dessert

## Gemischtes Eis / Sahne

3 Kugeln Eis nach Wahl / Sahne 5,40 /  
6,40

## Eis & Heiß mit Kirschen

2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Kirschen 6,50

## Banana Split

2 Kugeln Vanilleeis, Banane, Sahne, Schokosauce 6,90

## Salted Caramel Ice & Popcorn

2 Kugeln Salted Caramel ice, Popcorn & Caramelsauce 7,50

## Schokobecher

3 Kugeln Eis ( 2 x Schoko, 1 x Vanille ), Sahne, Schokosauce 6,90

## Kindereisbecher

1 Kugel blaue Zuckerwatte mit Marshmallows 2,50

## Brownie „Schmelzendes Herz“

Warmer Brownie mit Caramelsauce und 1 Kugel Vanilleeis 7,50

## Apfelstrudel

Warmer Apfelstrudel, Vanillesauce, 1 Kugel Vanilleeis 7,50

## Eisschokolade

mit 1 Kugel Vanilleeis und Sahne 5,50

## Eiskaffee Coldbrew

mit 1 Kugel Vanilleeis und Sahne 5,50  
auch mit Vanille oder Caramell-Flavour 0,50



Frische hausgemachte

WAFFELN 

mit Puderzucker <sup>1-3</sup>	4.50
mit Puderzucker und Sahne <sup>1-3</sup>	5.50
mit Puderzucker und heißen Kirschen <sup>1-3</sup>	5.80
mit Puderzucker und einer Kugel Eis <sup>1-3</sup>	6.30
mit Puderzucker, heißen Kirschen und Sahne <sup>1-3</sup>	6.80
mit Puderzucker, heißen Kirschen und einer Kugel Eis <sup>1-3</sup>	7.60
mit Puderzucker, einer Kugel Eis und Sahne <sup>1-3</sup>	7.30
mit Puderzucker, heißen Kirschen, einer Kugel Eis und Sahne <sup>1-3</sup>	8.60

# Getränke

## Wasser

laut (Flasche)	0.75 l	6,50
leise (Flasche)	0.75 l	6,50
leise (Flasche)	0,33 l	3.10



Wasser	0.2 l	2.80
	0.4 l	3.80

Sinalco Cola*	0.2 l	3.00
	0.4 l	4.30

Sinalco Cola Zero*	0.2 l	3.00
	0.4 l	4.30

Spezi*	0.2 l	3.00
	0.4 l	4.30

Sinalco Zitronenbrause**	0.2 l	3.00
--------------------------	-------	------

Sinalco Orangenbrause	0.2 l	3.00
-----------------------	-------	------

Bitter Lemon***	0.2 l	3.50
-----------------	-------	------

<b>Fassbrause</b> , erfrischend, frisch vom Fass, alk. frei	0.3 l	3.50
---	-------	------

<b>Vitamalz</b> (Flasche)	0,33l	3,50
---------------------------	-------	------

<b>Squashwasser***</b> (Bitterlemon & Wasser)	0.4 l	4.50
---	-------	------

<b>Pfirsich-Eistee</b>	0.4 l	4,00
------------------------	-------	------

## **We Love Homemade Craft Lemonade**

Limette-Minze	0,4 l	4,50
---------------	-------	------

Erdbeer-Limette-Minze	0,4 l	4,50
-----------------------	-------	------

Maracuja-Orange-Minze	0,4 l	4,50
-----------------------	-------	------

Himbeer-Limette-Minze	0,4 l	4,50
-----------------------	-------	------

### Lütts Landlust, Volle Pulle Heimat !

0.33 l 3,50

Flasche Direktsaftschorle aus heimischen Obst

*Rote Früchte (Streuobst-Apfel, Sauerkirsche & Traube)*

*Holunderblüte*

Stachelbär (Streuobst-Apfel-Stachelbeere)

Apfel - Sanddorn (Streuobst-Apfel-Sanddorn)

Schöne Helene (Streuobst-Apfel-Birnen-Schorle)

Rhabarber-Schorle

Johanna (Streuobst-Apfel-Schwarze Johannisbeere)

### Granini Saftschorlen

Apfelschorle

Rhabarberschorle

0.2 l 3.00

Johannisbeerschorle

0.4 l 4.50

Maracujaschorle

### Granini Säfte und Nektare

Apfelsaft naturtrüb

Rhabarbersaft

0.2 l 3.20

Schwarzer Johannisbeernektar

0.4 l 4.80

Orangensaft

Tomatensaft

Kirschnektar

0.2 l 3.20

Kirsch - Bananennektar

0.4 l 4.80

Maracujanektar

Bananennektar

## Biere / Bierspezialitäten

	<b>Holsten Pils</b> vom Fass	0,3 l	3,60
		0,4 l	4,80
		Pitcher 1,5 l	17,50
	<b>Duckstein</b> vom Fass	0,3 l	4,00
		0,4 l	5,20
		Pitcher 1,5 l	19,00
<b>Neu</b>	<b>Duckstein Winter Ale</b> vom Fass	0,3l	5,20
	feine Nuancen von Orange, Zwetschge und Zimt	0,4	6,50
	<i>nur während der Winterzeit verfügbar</i>		
<b>Neu</b>	<b>Carlsberg unfiltered</b> vom Fass	0,3l	4,50
	ungefiltert für eine reichhaltige malzige Süße, mit einer knackigen Hopfennote.	0,4l	5,90
	<b>Carlsberg</b> , Flasche	0,33 l	3,50
	<b>Carlsberg 0,0 %</b> , Flasche	0,33 l	3,50
	<b>Alsterwasser</b> ( Bier und Zitronenlimonade)	0,3 l	3,60
		0,4 l	4,80
	<b>Erdinger Hefeweizen</b>	0,5 l	5,20
	Hell, Dunkel ,Kristall		
	<b>„Affenweizen“</b> Helles mit Bananennektar	0,5 l	5,20
	<b>Erdinger Weizen alkoholfrei</b>	0,33 l	3,50
		0,5 l	5,20
	<b>Altbierbowle</b> , Altbier mit Früchten	0,4 l	4,50
	<b>Diebels Alt</b> , Flasche	0,33 l	3,50
	<b>Berliner Weisse</b>		
	<i>„rot“ Himbeersirup oder „grün“ Waldmeistersirup</i>	0,33 l	3,80

## Aperitif

### Hugo

Frische Minze & Limette mit Prosecco,  
einem Spritzer Wasser und Holunderblütensirup auf Eis € 6,60

### Aperol Spritz

Prosecco mit 5 cl Aperol  
einem Spritzer Wasser & Orangenscheibe auf Eis € 6,60

### Apenol Spritz (alkoholfrei)

Schweppes Tonic mit 5 cl Vincent Aperitif  
einem Spritzer Wasser & Orangenscheibe auf Eis € 6,60

### Lillet Wild Berry

5 cl Lillet Blanc  
mit Russian Wild Berry und Früchten auf Eis € 6,90

### Wild Berry alohofrei

5 cl Vincent Aperitif  
mit Russian Wild Berry und Früchten auf Eis € 6,90

### Andalö Spritz "Nordischer Aperitif"

Prosecco, 4 cl Andalö (Sanddornlikör)  
ein Spritzer Wasser & Orangenscheibe auf Eis € 6,60

### Limoncello Spritz

5 cl Limoncello, Prosecco, ein Spritzer Wasser,  
Zitronenscheibe, Basilikum & Eis € 6,90

### Gin Sul

Der Duft des Südens, destilliert im Norden  
mit Rosmarin, Orangenzeste & Eis  
4 cl Gin Sul & 200 ml Tonic € 10,50

### Somersby Cider

Apple 0,33l € 5,50  
Orange Spritz

## Sekt / Secco

Glas Sekt Hausmarke	0.1 l	3.50
Flasche Sekt Hausmarke	0.75 l	23.00

<b>Glas Secco</b>	0.1 l	3.20
Flasche Secco	0.75 l	20.00

### Weissweine

<b>Pinot Grigio, trocken</b>		
Villa Teresa Veneto	0.2l	5.60
frisch, fruchtig, zart, sehr reintonig	1 l	26.50

<b>Trebbiano Chardonnay, trocken</b>		
Le Masserie Bianco	0.2l	5.60
frisch, leicht mild	0,7 l	20.50

<b>Grauer Burgunder, trocken</b>		
Weingut Meitzler Rheinhessen		
vollmundig und rund mit fruchtig-warmen Tönen	0.2l	5.60
von Aprikosen und Nüssen	1 l	26.50

<b>Weissburgunder, trocken</b>		
Weingut Meitzler Rheinhessen		
trocken, mit frischer Säure und feiner Frucht	0.2 l	6.50
Perfekt zu leichten Gerüchten.	0.7 l	22.00

<b>Riesling, halbtrocken</b>		
Weingut Meitzler Rheinhessen		
zart und leicht, duftend nach Birne, Heu und Apfel	0.2 l	5.60
perfekt ausgewogenes Cuvée	1 l	26.50

<b>Müller Thurgau, lieblich</b>		
Weingut Meitzler Rheinhessen		
mild und blumig, mit einem feinfruchtigen	0.2 l	5.60
Muskataroma.	1 l	25.00

<b>Weinschorle</b>		
spritzig, leicht, erfrischend	0.2 l	4.50

### Roséweine

<b>Portugieser Rosé, feinherb</b>		
Weingut Meitzler Rheinhessen	0.2 l	5.60
unkomplizierter Vesperwein	1 l	26.50

<sup>1</sup>Gluten, <sup>2</sup>Ei, <sup>3</sup>Laktose, <sup>4</sup>Milch, <sup>5</sup>Sellerie, <sup>6</sup>Senf, <sup>7</sup>Sesam, <sup>8</sup>Nuss, <sup>9</sup>Soja, <sup>10</sup>Fisch, <sup>11</sup>Krebstiere, <sup>12</sup>Hefeextrakt, <sup>13</sup>Spuren von Schalentieren  
a/Pökelsalz, b/Antioxidationsmittel, c/Phosphate, d/Ascorbinsäure, e/Konservierungsstoffe, f/Zuckercoleur, g/Raucharomen

## Rotweine

### Merlot, trocken

Weingut Villa Rocca Italien

intensives Rot, Aromen von Kirschen,  
Himbeeren und Veilchen, mit Anklängen  
von schwarzem Pfeffer

0.2 l 5.60  
1.0 l 26.50

### Primitivo, trocken

Mannara Primitivo Puglia Italien

Rubinrote Farbe, Aromen von Beeren, Pflaumen  
und Schwarzhirschen  
angenehmer Tanninstruktur – harmonisch

0.2 l 5.90  
1.0 l 26.50

### Tempranillo Crianza, trocken

Marques di Castilla Spanien

weicher Spanier mit feiner Vanillenote  
und dezenten Röstaromen

0.2 l 6.50  
0.75 l 24.00

## Longdrinks und Spirituosen

(4cl Alkohol)

Cuba Libre, Havana Club, Cola, Limette*		7.50
Tequilla Sunrise, Tequilla, Grenadine, Orangensaft		7.50
Bacardi Cola*		7.50
Bombay Saphir Gin Tonic**		7.50
Jim Beam Cola*		7.50
Vodka Absolut Lemon		7.50
Berliner Luft oder Limoncello	2 cl	2.50
Doppelkorn 38%, Oldesloer	2 cl	2.50
Jubiläums Aquavit, Aalborg	2 cl	2.50
Ouzo, Romios	2 cl	2.50
Helbing Kümmel	2 cl	2,20
Vodka, Absolut	2 cl	2.50

<sup>1</sup>Gluten, <sup>2</sup>Ei, <sup>3</sup>Laktose, <sup>4</sup>Milch, <sup>5</sup>Sellerie, <sup>6</sup>Senf, <sup>7</sup>Sesam, <sup>8</sup>Nuss, <sup>9</sup>Soja, <sup>10</sup>Fisch, <sup>11</sup>Krebstiere, <sup>12</sup>Hefeextrakt, <sup>13</sup>Spuren von Schalentieren  
a/Pökelsalz, b/Antioxidationsmittel, c/Phosphate, d/Ascorbinsäure, e/Konservierungsstoffe, f/Zuckercoleur, g/Raucharomen

Sambuca, Molinari	2 cl	2.50
Jägermeister	2 cl	2.50
Ramazotti	2 cl	2.50
Grappa, Candolini	2 cl	2.80
Baileys	2 cl	2.50
Andalö on ice (Sanddornlikör)	4 cl	4,50

\* Koffeinhaltig \*\* Benzoessäure \*\*\*Chininhaltig

## Kaffee, auch mit Hafermilch verfügbar

### Becher Kaffee

Bio und Fairtrade\* 2.90

### Espresso

frisch gemahlen, nach italienischer Art gebrüht\* 2.20  
doppelter Espresso\* 3.50

### Cappuccino

Espresso mit cremigem Milchschaum\* \*\* 3.20

### Flat White

doppelter Espresso\* mit cremigem Milchschaum 4.50

### Latte Macchiato

Espresso mit heißem Milchschaum\* \*\* 4.20

### Dooley´s Macchiato

Sahne Likör mit Espresso und cremigem Milchschaum\* \*\* 5.50

### Milchkaffee

Bio-Kaffee mit cremigem Milchschaum\* \*\* 3.80

### Halb & Halb

Bio-Kaffee und heiße Schokolade mit einer Sahnehaube  
und Schokoraspeln\* \*\* 4.30

### Heiße Schokolade

mit einer Sahnehaube und Schokoraspeln\*\* 4.30

### Chaipur, Hot Spicy Chai

eine würzige Mischung aus heißer Milch, fein anregendem  
Schwarztee und scharfen indischen Gewürzen Glas 3.80

**Alle Kaffeeprodukte auch mit Flavour: Caramel oder Vanille + 0,50**

## Tee

**Unseren hochwertigen Tee beziehen wir aus dem regionalen  
Fachhandel. Glas je 2.80**

<sup>1</sup>Gluten, <sup>2</sup>Ei, <sup>3</sup>Laktose, <sup>4</sup>Milch, <sup>5</sup>Sellerie, <sup>6</sup>Senf, <sup>7</sup>Sesam, <sup>8</sup>Nuss, <sup>9</sup>Soja, <sup>10</sup>Fisch, <sup>11</sup>Krebstiere, <sup>12</sup>Hefeextrakt, <sup>13</sup>Spuren von Schalentieren  
a/Pökelsalz, b/Antioxidationsmittel, c/Phosphate, d/Ascorbinsäure, e/Konservierungsstoffe, f/Zuckercouleur, g/Raucharomen

Darjeeling  
Earl Grey  
Pfefferminztee  
Sweet Lemon  
Grüner Tee Natur

Früchtetee Rote Grütze  
Rooibos Vanille  
Kräutertee Ingwer Zitronengras  
Grüner Tee Vanille  
Persischer Zaubergarten