



Reimanns Eck

Speisen & Getränke

Unsere Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag von 12:00 – 23:00 Uhr
Samstag, Sonntag & Feiertags - 09:30 - 23:00 Uhr

Frühstück

Samstag, Sonntag & Feiertags von 09:30 – 12:00 Uhr

Reservierungen unter:

reservierungen@reimanns-eck.de
Tel. 0511 / 31 35 30

Zahlungsmöglichkeiten:

BAR, EC, VISA, MasterCard

Ihre Meinung ist uns wichtig, sprechen Sie uns direkt an
oder bewerten Sie uns gerne hier:



Unsere kulinarischen Partner im Reimanns Eck

Jeder Mitarbeiter und jeder Lieferant ist ein wichtiger Bestandteil des REIMANNS ECK.

Ohne sie können wir unserem hohen Qualitätsanspruch und unserer Philosophie nicht gerecht werden. Unsere Küche möchte sich stetig weiterentwickeln, aber Ihren Ursprung dabei nicht verlieren. Typische Speisen der Großeltern, regionale Klassiker, Kindheitserinnerungen von daheim und moderne, saisonale Interpretationen finden sich bei uns auf der Speisekarte.

Folgende Lieferanten sind wichtige Partner unserer Philosophie:

Fleisch von Strohschweinen, Wurstspezialitäten:	Landschlachterei Gramann
Backwaren:	Backgeschwister - Kirchhorst
Kartoffeln:	Familie Söder - Kartoffelspezi, Wedemark
Gewürze:	Familie Holland - Altes Gewürzamt
Eis und Sorbetspezialitäten:	Julian - Eismanufaktur Birne & Beere, Hannover
Spargel:	Familie Backhaus - Backhaus Hof
Kaffee:	Hannöversche Kaffeemanufaktur

Ihre Gesundheit ist uns wichtig!

**Hier finden Sie unsere
Allergen- & Zusatzstoffkarte!**



Alle Infos zu Allergenen & Zusatzstoffen per QR-Code abrufen.

Reise durch das Reimanns Eck täglich ab 12 Uhr

Wir nehmen Sie mit auf eine Reise durch die Vielfalt der deutschen Küche.
Fünf Häppchen auf einer Platte zum Teilen mit Freunden & Familie.

Traditionell

25.90

Bärlauch-Käsespätzle, Bulette, Ziegenfrischkäse, Roastbeef
& Lachstatar

Häppchen

Bärlauch-Käsespätzle

5.90

mit Röstzwiebeln

Bulette

6.90

mit Kartoffelpüree

Hausgemachtes Lachstatar

7.50

mit Gurkensalat & Senf-Dill-Sauce

Ziegenfrischkäse

5.90

mit Rhabarber

Rosa Roastbeef

5.90

mit Sauce Tatar & Wildkräutern

Suppen

Kleine niedersächsische Hochzeitssuppe

6.90

mit Eierstich, Spargel & Mettklößchen

Kleine Spargelsuppe

6.50

mit Bärlauchöl & Croutons

Vorspeisen

Kleines Lachstatar

14.50

mit Wildkräutersalat & Senf-Dillsauce

Karamellisierter Ziegenfrischkäse

11.50

mit marinierten Erdbeeren, Rhabarber & Wildkräutern

Salate

Jeder Salat ist mit Granola, veganem Hausdressing & Senfvinaigrette

Kleiner Beilagensalat mit Gurke, Paprika & Kirschtomaten	6.50
Knackiger Gartensalat mit Gurke, Paprika & Kirschtomaten	13.50
...mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse	16.50
...mit gebratener Hähnchenbrust	18.90

Aus der Heimatküche

Paprikahähnchen in würziger Paprika-Tomatensauce mit Bärlauchknöpfe	19.50
Original Eck Curry Currywurst vom Strohschwein mit Currysauce & wahlweise mit Fritten oder Bratkartoffeln	13.50
Schnitzel vom Strohschwein mit Bratkartoffeln	15.90
...mit Champignonrahm	21.90
...mit Beilagensalat	21.90
Cordon Bleu vom Kalb gefüllt mit gekochtem Schinken & Gruyère, Preiselbeeren & Bratkartoffeln	28.50
Cordon Bleu vom Strohschwein mit Gruyère & Saftschinken, Preiselbeeren, Bratkartoffeln & Gurkensalat	22.90
...mit Pfeffersauce	+ 3.50
Wiener Schnitzel vom deutschen Wiesenkalb mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren & Zitrone	27.90
Rosa gebratenes Roastbeef (kalt) mit Remoulade, bunt gemischtem Wildkräutersalat & Bratkartoffeln	19.90
Hausgemachte Buletten mit Pfeffersauce, buntem Gemüse & sahnigem Kartoffelpüree	18.50
Pfund Heidespargel mit Butterkartoffeln & hausgemachter Hollandaise	22.90
+ kleinem Schnitzel vom Strohschwein	26.90
+ großem Schnitzel vom Strohschwein	29.90
+ gebratenem Lachsfilet	31.90
+ Wiener Schnitzel vom Wiesenkalb	36.90



Fleischlos glücklich

Bärlauchkäsespätzle

mit Röstzwiebeln & buntem Salat

15.50

Handgemachte vegane Spargelmaultaschen

mit Bärlauch, gebratenen Kirschtomaten & Spargel

19.50

Vegane Currywurst

mit Currysauce, Pommes & Gurkensalat

15.50

Mehr aus dem Meer

Lachstatar

mit zwei handgeriebenen Kartoffelrösti, Wildkräutersalat & Senf-Dillsauce

21.50

Rotbarsch in Eihülle

mit Remoulade, Wildkräutersalat & Bratkartoffeln

17.90

Hinweis: Unsere Bratkartoffeln enthalten Speck und Zwiebeln.

Zum Abschluss

Schokoladenmousse

mit marinierten Beeren

6.90

Hausgemachte Erdbeermousse

mit Holunderblüte & marinierten Erdbeeren

7.90

Warmer Rhabarbercrumble

mit Vanilleeis (auch vegan möglich)

8.90



Hinweis: Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie auf den ersten Seiten dieser Speisekarte.

Unsere Fassbiere



Gilde Ratskeller

Kein Abend in und um Hannover ohne das Nummer-Eins-Bier aus der Region frisch vom Fass! Mit seinem prägnanten Hopfen-Charakter, der filigranen Malzblume sowie seinem vollmundig herben Geschmack zählt es zu den beliebten Klassikern bei Kennern und Genießern.

0,3l (oder als Alster)	4.00
0,5l (oder als Alster)	5.90



Paulaner Zwickl

Goldgelb, naturtrüb und vollmundig: ein echtes Geschmackserlebnis. Ein goldgelbes Kellerbier, gebraut im historischen Dreimaischverfahren und mit fruchtigem Hopfenaroma und einer feinen Malznote. Das angenehm fruchtige, wenig herbe Hopfenaroma verdankt das Zwickl dem Einsatz von feinstem Hersbrucker Hopfen.

0,3l	4.00
0,5l	5.90



Paulaner Hefe-Weißbier

Das Hefe-Weißbier Nummer 1 in Deutschland und eines der beliebtesten der Welt. Naturtrüb, samtgolden im Glas leuchtend und unter einer kräftigen Schaumkrone, die den Namen wirklich verdient. Schon beim Ansetzen duftet dieser Weißbierklassiker aus München ganz leicht nach Banane.

0,3l	4.00
0,5l	5.90

Paulaner Münchener hell

Klassiker in München und bayrisches Grundnahrungsmittel schlechthin. Klar und hellgolden im Glas hochperlend, von hell-weißem Schaum gekrönt. Ein ausgesprochen süßiges Bier: mild, elegant-malzig, mit einer leichten Süße.

0,3l	4.00
0,5l	5.90



Schwarzer Steiger

Kräftige Röstmalzaromen, eine tiefschwarze Farbe und eine fein abgestimmte Hopfennote machen den Schwarzen Steiger zu einem charaktervollen Erlebnis.

0,3l	4.00
0,5l	5.90

Hacker Pschorr

Bereits beim Einschenken entfalten sich die feinen Hopfenöle und verleihen dem Bier eine dezente, feinherbe Note.

0,3l	4.00
0,5l	5.90

Bier aus der Flasche

Gilde free	0,33l	4.00
Paulaner Hefe Alkoholfrei	0,5l	5.90
Paulaner Hefe Kristall	0,5l	5.90
Paulaner Hefe Dunkel	0,5l	5.90
Paulaner Hefe Zitrone alkoholfrei	0,5l	5.90

Aperitif

Lillet Wild Berry (17%) ^{1,2,3,10,I,SR}	0,2l	9.00
Aperol „Spritz“ (11%) ^{1,10}	0,2l	9.00
Rhabarber Spritz (11%) ^{1,10} Maracuja Spritz (11%) ^{1,10}	0,2l	9.00
Eck Hugo Minze und Beeren Holunderblüten Sirup (11%)	0,2l	9.00
Martini (14%) ¹	5cl	5.00



Sarti Lemon Spritz

Sarti Rosa,¹ Bitter Lemon,^{1,10} Grapefruitschnitz.
Der Mediterrane, fruchtige Spritz mit erfrischendem Bitter Lemon.

0,2l 9.00

Sarti Spritz

Sarti Rosa,¹ Prosecco,¹² Sodawasser, Limettenscheibe.
Der fruchtig-liebliche Spritz mit dem Geschmack von sizilianischer Blutorange.

0,2l 9.00

Zeit für Genussmomente - Aperitif-Highlights

Eilenriede Glow - Alkoholfrei	9.00
Crodino, Grapefruitlimonade, frische Grapefruit – bittersüß und erfrischend.	
Maschsee Rouge - Alkoholfrei	10.00
This is Not Vermouth, alkoholfreier Secco, Grenadine, Orange – elegant.	
Eck Passion - Alkoholfrei	9.00
Martini Floreale, alkoholfreier Secco, Maracuja – florale Leichtigkeit trifft tropische Frucht.	
Lister Meile Spritz	8.00
Gilde Ratskeller, Kirschnote, Ingwer – würzig, fruchtig, typisch Hannover.	
Sloebery Gin Tonic	9.00
Sloebery Gin, Tonic, Rosmarin – wild & wach mit Beeren und Kräutern.	
Martini Fiero Tonic	9.00
Martini Fiero, Tonic, Grapefruit – mediterrane Leichtigkeit mit fruchtiger Bitterkeit.	
Espresso Martini	10.00
Espresso trifft Kaffeelikör & Vodka - der Klassiker.	

Erfrischungsgetränke

Soft Drinks

Coca Cola ^{1,9}	0,33l Fl.	3.90
Coca Cola Zero ^{1,9,12}	0,33l Fl.	3.90
Fanta ^{1,3}	0,33l Fl.	3.90
Sprite ³	0,33l Fl.	3.90
Paulaner Spezi ^{1,9}	0,33l Fl.	3.90

Saft/ Nektar

Orangensaft	0,2l	3.90
Apfelsaft	0,2l	3.90
Kirschnektar	0,2l	3.90
Bananennektar	0,2l	3.90
Maracujanektar	0,2l	3.90
Rhabarbernektar	0,2l	3.90
Johannisbeernektar	0,2l	3.90
	0,4l	6.50
Saftschorlen	0,2l	3.10
	0,4l	4.90

Limonade

Proviant - Zitrone Ingwer	0,33l Fl.	5.20
Proviant - Orange	0,33l Fl.	5.20

Eistee

Elephant - Lemon	0,33l Fl.	5.50
Elephant - Granatapfel	0,33l Fl.	5.50

Wasser

Tafelwasser (still/ sprudel)	0,2l	2.30
Karaffe Tafelwasser	1l	5.20
Bad Pyrmonter Gourmet	0,25l	3.00
• naturell o. classic	0,75l	7.90

Bitterlimonaden

Goldberg - Ginger Ale ¹	0,2l	3.90
Goldberg - Tonic Water ¹⁰	0,2l	3.90
Goldberg - Bitter Lemon ^{1,10}	0,2l	3.90

Kaffeespezialitäten

Die Hannoversche Kaffeemanufaktur steht für handwerklich gerösteten Kaffee aus hochwertigen Bohnen, die sorgfältig ausgewählt und nachhaltig bezogen werden. Genießen Sie einzigartige Kaffeekreationen mit vollem Aroma und feiner Nuancierung.



Tasse Kaffee ⁹	3.10
Pott Kaffee ⁹	5.20
Cappuccino ^{8,9,52}	3.70
Milchkaffee ^{8,9,52}	3.90
Espresso ⁹	2.80
Doppelter Espresso ⁹	4.70
Latte Macchiato ^{8,9,52}	3.90
Chai Latte ⁵²	4.70

Gerne bereiten wir Ihre Kaffeespezialität auch mit **Hafermilch** zu.

Schokolade

Tasse Schokolade ^{8,52}	3.90
... mit Sahne ⁵²	4.70

Teespezialitäten

Grüner Tee	3.70
Schwarzer Tee	3.70
Kräutertee	3.70
Früchtetee	3.70
Frischer Minztee	4.70
Frischer Ingwertee	4.70

Weitere Teespezialitäten erhalten Sie auf Anfrage bei unserem Servicepersonal.



Herzlich Willkommen zu unserer neuen Weinkarte

Eine sorgfältig zusammengestellte Reise durch die faszinierende Welt deutscher und österreichischer Weine. Jeder Tropfen, den Sie auf diesen Seiten entdecken, hat seine ganz eigene Geschichte: Wir haben die Winzer persönlich kennengelernt, viele Weingüter vor Ort besucht und dabei den unermüdlichen Einsatz und die Leidenschaft erlebt, mit der diese Menschen nachhaltige, qualitativ hochwertige Weine erzeugen. Dieses persönliche Verhältnis – von Pfalz über Rheingau bis hin zu Wachau und Burgenland – macht die Auswahl auf unserer Karte einzigartig.

Dabei bieten wir Weinliebhabern aller Stufen genau das Richtige: vom zugänglichen Einsteigerwein mit klarer Struktur und fruchtiger Frische, der unkomplizierten Genuss verspricht, bis hin zu edlen Premium-Tropfen, geprägt von Tiefe, Terroir und Handwerkskunst. Ganz gleich, ob Sie einen leichten Begleiter zu einem geselligen Abend suchen oder einen besonderen Wein für ein kulinarisches Highlight – wir haben mit Herzblut und Sachverstand selektioniert.

Unsere Priorität lag dabei stets auf Authentizität, Qualität und Regionalität. Wir schätzen die Winzer, die mit Tradition, aber auch Innovationsfreude arbeiten, die ihre Reben hegen und pflegen, und deren Weine Persönlichkeit besitzen. Durch persönliche Gespräche und Besuche durften wir erfahren, welches Terroir, welche Rebsorten und welcher Ausbau dem jeweiligen Gut seinen unverwechselbaren Charakter verleihen. Wir laden Sie ein: Blättern Sie durch unsere Karte, entdecken Sie neue Favoriten und erkunden Sie bekannte Klassiker in neuem Licht. Genießen Sie diese Weine mit all Ihren Sinnen – und spüren Sie dabei stets die Verbindung zu den Menschen und Regionen, die sie geschaffen haben.

Willkommen in der neuen Weinwelt unseres Hauses – zum Wohl!



Kurzbeschreibungen ausgewählter Rebsorten

SAUVIGNON BLANC

Frisch, aromatisch, lebendig – Noten von Stachelbeere, Zitrus und grüner Paprika. Ideal als Sommerwein oder zu leichten Speisen.

GRÜNER VELTLINER

Typisch österreichisch – pfeffrig, fruchtig und mineralisch. Vielseitiger Essensbegleiter mit zartem Biss.

RIESLING

Königin der Weißweine – von knochentrocken bis edelsüß. Fruchtige Säure, Aromen von Pfirsich, Apfel und Zitrus, oft mit mineralischer Tiefe.

WEISSBURGUNDER

Elegant und zurückhaltend – feine Frucht (Birne, Melone), milde Säure. Perfekt zu Fisch, Geflügel oder einfach solo.

CHARDONNAY

Weltweit beliebt – von frisch und fruchtig bis buttrig mit Holz. Apfel, Zitrus, manchmal Vanille und Nuss.

GRAUBURGUNDER

Kräftig und rund – gelbe Früchte, nussige Note, weiche Säure. Ein echter Allrounder zu vielen Speisen.

SYRAH

Würzig und kräftig – dunkle Beeren, Pfeffer, Kräuter. Je nach Herkunft samtig bis strukturiert, ideal zu dunklem Fleisch.

BLAUFRÄNKISCH

Dunkle Kirsche, feine Würze, gute Struktur – Österreichs Rotweinstolz. Saftig mit Reifepotenzial.

SPÄTBURGUNDER

Fein, elegant, vielschichtig – rote Beeren, Kirsche, manchmal etwas Rauch oder Erde. Sanfte Tannine, lebendige Säure. Hervorragend zu Geflügel, Pilzgerichten oder mildem Käse.



Schaumstoff

(ERFRISCHEND VON LEICHT BIS SPITZENGEWÄCHS):

Secco, Hausmarke, Mosel Leicht, verspielt und frisch – ideal zum Anstoßen.	25
Secco alkoholfrei, Seebrich, Nierstein, Rheinhessen Fruchtiger Schaumgenuss ohne Alkohol – lebendig und duftig.	29
2021 Blanc de NoirS Brut, Sekthaus Krack, Deidesheim, Pfalz Eleganter Sekt aus dunklen Trauben – cremig mit zarten Beerenaromen.	45
2021 Rosé Brut, Sekthaus Krack, Deidesheim, Pfalz Spritzig und feinherb – rote Frucht trifft feine Perlage.	45
2015 Blanc de BlancS Brut Prestige, Battenfeld-Spanier, Hohensülzen, Rheinhessen Gereifter Spitzensekt – komplex, nussig, mit feiner Säurestruktur.	89

Leinewellentrinkfluss

(UNKLOMPLIZIERT UND TRINKFREUDIG):
LEICHTE FRISCHE WEINE EHER FRUCHTBETONT

2024 Sauvignon Blanc, Seebrich, Nierstein, Rheinhessen Aromatisch und frisch – grüne Paprika, Stachelbeere, Zitrus.	25
2024 Grüner Veltliner am Berg, Bernhard Ott, Feuersbrunn, Wagram Pfeffrig und lebendig – Apfel, Kräuter, typischer „Veltliner-Kick“.	35
2024 Rothrosé, Sabrina Roth, Happenbach, Württemberg Leicht und saftig – rote Beeren, sommerlich und charmant.	19
2023 Riesling Quinterra feinherb, Kühling-Gillot, Bodenheim, Rheinhessen Zarter Süße-Säure-Tanz – Limette, Aprikose, mineralisch.	30
Cuvée InCognito, Philipp Kuhn, Laumersheim, Pfalz Geheimnisvolle Mischung – fruchtig, rund, mit feinem Schmelz.	33
2023 Riesling Eisquell, Battenfeld-Spanier, Hohen-Sülzen, Rheinhessen Kühl und präzise – Pfirsich, Zitrus, klare Struktur.	32
2023 Syrah Ried Seeberg, Martin Reinfeld, Schützen am Gebirge, Burgenland Würzig und weich – dunkle Frucht, feine Kräuter, mildes Tannin.	35





Charakterstoff

(AUFREGEND UND AUSDRUCKSSTARK):

2022 Riesling Hipping Große Lage, Seebrich, Nierstein, Rheinhessen 42

Große Lage, große Mineralität – saftig, elegant, mit Tiefe.

2023 Chardonnay Réserve, Battenfeld-Spanier, Hohen-Sülzen, Rheinhessen 37

Cremig mit feinem Holz – gelber Apfel, Vanille, Struktur.

2024 Grüner Veltliner Fass 4, Bernhard Ott, Feuersbrunn, Wagram 45

Kompakt und würzig – Reife Frucht, cremig, pfeffrig.

2023 Grüner Veltliner der Ott, Bernhard Ott, Feuersbrunn, Wagram 59

Dicht und druckvoll – Kräuterwürze, Reifepotenzial.

Edition 5 Riesling Vintages, Dreissigacker, Bechtheim, Rheinhessen 45

Fünf Jahrgänge – komplexes Spiel aus Frische und Reife.

Granatenstoff

(BESONDERER WEIN AUS DEN BESTEN, RENOMMIERTESTEN LAGEN)

2022 Grüner Veltliner Feuersbrunner Spiegel 1 Lage, Bernhard Ott, Feuersbrunn, Wagram 79

Kraftvoll & salzig – Steinobst, Kräuter, vibrierende Länge.

2020 Riesling Kalkstein Reserve, Battenfeld-Spanier, Hohensülzen, Rheinhessen 46

Straff & tief – Zitrus, Feuerstein, lang anhaltend.

2021 Blaufränkisch Ried Ungerberg, Martin Reinfeld, Schützen am Gebirge, Burgenland 41

Tief & seidig – dunkle Kirsche, Tabak, reife Tannine.

2022 Riesling Kabinett Bernkasteler Badstube VDP große Lage, JJ. Prüm, Bernkastel, Mosel 55

Klassisch Mosel – feine Süße, kräutrig, mit lebendiger Säure.

2023 Riesling im Großen Garten, VDP Großes Gewächs, Phillipp Kuhn, Laumersheim, Pfalz 59

Großes Gewächs – würzig, komplex, mit Reifepotenzial.



Alkoholfreie Weine

Riesling Alkoholfrei Schmitges, Erden, Mosel

Elegante Frische – der alkoholfreie Genuss von der Mosel.

<0,5 % vol. Alkohol

22

Rosé Alkoholfrei, Allendorf, Oestrich-Winkel, Rheingau

Beerig und lebendig – der alkoholfreie Genuss für warme Sommertage.

<0,5 % vol. Alkohol

22

Cuvée Quercus, Alkoholfrei, Allendorf, Oestrich-Winkel, Rheingau

Überraschend echte Weinaromen, für uns der beste alkoholfreie Rotwein auf dem Markt.

0,0 % vol. Alkohol

29



Obstbrände

Lantenhammer Destillerie, Schliersee, Bayern

Unter der Leitung von Master Destillateur Tobias Meier werden bereits seit 1928 feine Brände erzeugt. Lantenhammer ist über die Grenzen Deutschlands hinweg für außergewöhnliche Brände und Kreationen bekannt. Dabei stehen Reinheit und Qualität an erster Stelle. Die Destillerie ist ausgezeichnet als Destillerie des Jahres 2021.

Obstbrand aus dem Holzfass	2cl	3.50
Williamsbirne unfiltriert	2cl	5.20
Marille	2cl	5.50
Haselnuss	2cl	5.50
Wildkirsche	2cl	8.50

Reisetbauer Qualitätsbrand Kirchberg-Thening, Österreich

Heinz Reisetbauer und Sohn zählen seit Jahren zur internationalen Elite unter den Brennern dieser Welt und sind bereits mehrfach als Brenner des Jahres ausgezeichnet worden. Die modernste Brennerei Europas, selektive, händische Ernte, der eigene biologische Anbau von Äpfeln und Birnen und extrem reines Quellwasser sind nur einige der herausragenden Qualitätsmerkmale. Reisetbauers Credo heißt „Qualität schafft Freundschaft“. Auf die Freundschaft!

Zwetschkenbrand	2cl	8.50
Rote Williamsbirne	2cl	8.90
Apfelbrand aus dem Eichenfass	2cl	9.80

Longdrinks

Havana (37,5 %) mit ...	4cl	9.00
Gin Beefeater (40%) mit...	4cl	9.00
Gin Monkeys 47 (47%) mit	4cl	9.00
Vodka Absolut (40%) mit...	4cl	9.00
Osborne (30%) mit...	4cl	9.00

Aquavit

Jubi Aalborg (47%)	2cl	3.00
Linie (41,5%)	2cl	3.00

Magenbitter

Ramazotti (30%)	2cl	3.00
Jägermeister (35%)	2cl	3.00
Averna (29%)	2cl	3.00

Likör

Amaretto 1,9 (28%)	2cl	3.00
Baileys (17%)	2cl	3.00
Sambuca (38%)	2cl	3.00
Frangelico (20%)	2cl	3.00
Eierlikör (20%)	2cl	3.00

Schnaps

Vodka Absolut (40%)	2cl	3.00
Hamburger Kümmel (35%)	2cl	3.00
Ouzo (40%)	2cl	3.00

Weinbrand

Veterano Osborne (30%)	2cl	3.00
------------------------	-----	------

Grappa

Grappa Poli Barrique (40%)	2cl	6.00
----------------------------	-----	------

Whiskey

Bourbon Whiskey - Four Roses	4cl	6.50
------------------------------	-----	------

Zusatzstoffkennzeichnung

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 2a Nitrat, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmittel, 12 enthält eine Phenylalaninquelle, 13 gewachst, 14 mit Taurin

(52) Lactose, (53) Krebstiere, (54) Ei, (55) Fisch, (56) Erdnuss, (57) Soja, (59) Schalenfrüchte, (60) Sellerie, (61) Senf, (62) Sesam, (63) Schwefeloxyd, (64) Lupine, (65) Weichtiere, (66) Weizen, (67) Dinkel, (68) Kamutt, (69) Roggen, (70) Gerste, (71) Hafer, (72) Hybridstämme, (73) Mandeln, (74) Haselnuss, (75) Walnuss, (76) Cashewkerne, S Säuerungsmittel, I Schwefeldioxid und Sulfite, S = Säuerungsmittel, SR = Säureregulator, ST = Stabilisator, SÜ = Süßungsmittel, T = Trägerstoff

Alle Preise sind in € und inkl. gesetzl. MwSt.

Detaillierte Informationen erhalten Sie bei unserem Bar-Personal.