



SUSHI & ASIAN FUSION

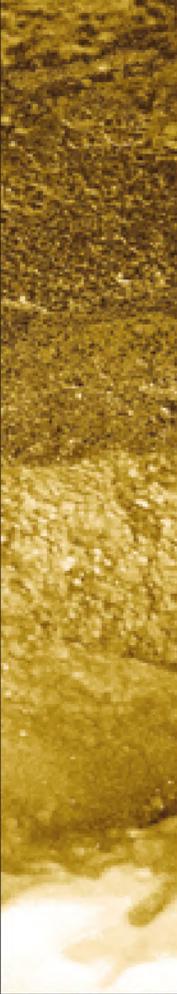
Willkommen im M7 Restaurant – Wo Asien auf Stil trifft!

Tauchen Sie ein in eine Welt voller Aromen, Farben und kreativer Fusionen!
Bei M7 Asia & Sushi Fusion vereinen wir das Beste aus der traditionellen asiatischen Küche mit modernen Einflüssen, kunstvoll serviert in stilvollem Ambiente.

Unsere Highlights:

Frisch zubereitetes Sushi mit einem Hauch Innovation.
Herzhaft-würzige Wok-Gerichte, inspiriert von ganz Asien.
Vegane und vegetarische Optionen, die begeistern.
Exotische Cocktails & asiatische Teespezialitäten.





M7
THE

FOOD





SUPPEN

1. LOVE COO ^(D, G) - 6,90 €

Suppe mit Garnelen, Kokosmilch und frischem Gemüse

2. SAKE MISO ^(F) - 6,90 €

Misosuppe mit Lachs, Tofu, Gemüse und Seetang

3. MISOSHIRU ^(F) - 5,90 €

Misosuppe mit vegetarischen Gyoza, Gemüse und Seetang

FINGERFOOD & SPEZIALITÄTEN

4. NEM ^(4,C) – 6,90 €

Vietnamesische Frühlingsrollen mit Hühnerfleisch, Glasnudeln und Gemüse, serviert mit Wildkräutersalat

5. CHA GIO CHAY MINI ^(4,A) (8 STÜCK) – 5,90 €

Mini-Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung

6. SATE CHICKEN ^(4,B) – 7,90 €

Hähnchenspieße mit Erdnusssauce

7. CRISPY ROCKY BABYS ^(A,B,C) – 8,90 €

Knusprige Riesengarnelen im Tempurateig, serviert mit Trüffel-Mayonnaise

8. WAKAME – 5,90 €

Japanischer Algensalat mit Sesam

9. EDAMAME / SPICY EDAMAME – 5,90 €

Gedämpfte Sojabohnen mit Meersalz / Chili

10. KIMCHI ⁽²⁾ – 5,90 €

Fermentierter, pikant eingelegter Chinakohl nach koreanischer Art





11. GYOZA ^(A, 1)

Gebratene japanische Teigtaschen mit Ponzu-Sauce:

- Mit Hühnerfleisch – 7,90 €
- Vegetarisch – 6,90 €

12. VORSPEISENPLATTE SPEZIAL

(AB 2 PERSONEN) ^(4, B, C, E, N) – 22,90 €

Gemischte Platte mit:

- 1 Hähnchensalat oder Garnelensalat
- 2 Nem (Vietn. Frühlingsrollen mit Fleisch)
- 2 Sommerrollen (Tofu/Mango, Hähnchen, Garnelen)
- 2 Sate-Hähnchenspieße

13. SOMMERROLLEN / GOI CUON

Mit Salat, eingelegten Möhren, Gurken, Kohlrabi, Rettich, Kräutern & Erdnüssen Serviert mit Erdnuss-Dip:

- 13A. MIT TOFU ^(E, E, N) – 6,50 €
- 13B. MIT MANGO ^(E, N) – 6,50 €
- 13C. MIT BBQ CHICKEN TERIYAKI ^(E, N) – 7,90 €
- 13D. MIT GARNELEN ^(B, E, N) – 7,90 €

SALATE

14. GARNELEN-MANGO-SALAT ^(N,D,E,O,LEICHT SCHARF) – 12,90 €

Aromatischer Salat mit Mango, Garnelen, frischen Kräutern, Zwiebeln, Erdnüssen und hausgemachtem Limetten-Chili-Dressing.

15. AVOCADO-BBQ-CHICKEN-SALAT ^(N,E) – 12,90 €

Mit grünem Salat, Avocado, BBQ Chicken Teriyaki, Chili, Koriander & Erdnüssen



M7

HAUPTSPEISEN

PHO – VIETNAMESISCHE REISBANDNUDELSUPPE

Aromatische Brühe aus Rind- & Hühnerfleisch mit Reisbandnudeln, Frühlingszwiebeln, Koriander, Sojasprossen & Kräutern:

- 20. TOFU & GEMÜSE ^(4, F) – 15,90 €
- 21. HÜHNERFLEISCH ^(4, F) – 16,90 €
- 22. RINDFLEISCH ^(4, F) – 17,90 €
- 23. PHO SPEZIAL – 19,90 €
(mit Garnelen, Rind & Hühnerfleisch)

LAUWARME REISNUDELGERICHTE

Mit Salat, Kräutern, Erdnüssen & hausgemachter Fischsauce (nuoc mam):

- 30. BÚN TOFU ^(4, 8, A, E, F) – 15,90 €
Reisnudeln mit gebratenem Tofu
- 31. BÚN NEM-BÒ ^(4, 8, D, E, N) – 18,90 €
Reisnudeln mit Rindfleisch und hausgemachten vietnamesischen Frühlingsrollen
- 32. BUN GA BBQ - NEM ^(4, 8, A, E, F) – 18,90 €
Reisnudeln mit BBQ-Hähnchen und hausgemachten vietnamesischen Frühlingsrollen

GEBRATENE REISBANDNUDELN

- 40. MIT RINDFLEISCH ^(A, E, F) – 17,90 €
mit Gemüse dazu
- 41. PAD THAI TÔM ^(A, B, E) – 18,90 €
"Thai Art" pad Thai Sauce, Mit Garnelen, Pakchoi, Ei, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, Erdnüssen & Limette



M7
THE

FOOD



KING OF UDON

42. BLACK-TIGER-GARNELEN - 19,00 €

Gebratene Udon-Nudeln mit gegrillten Black-Tiger-Garnelen, frischem Gemüse (Pak Choi, Paprika, Zucchini, Brokkoli, grüne Bohnen) und aromatischer Knoblauch-Butter-Sauce

GEBRATENER JASMINREIS MIT GEMÜSE

50. BBQ CHICKEN TERIYAKI ^(4, F) - 17,90 €

51. KNUSPRIGE ENTE ^(4, F) - 19,90 €

GEBRATENE JAPANISCHE NUDELN MIT GEMÜSE (AKAGI-JOSHU UDON)

60. MIT PANIERTEM HÜHNERFLEISCH ^(4, C, F) - 19,90 €

61. MIT KNUSPRIGER ENTE ^(4, C, F) - 20,90 €

MIT GEDÄMPFTEM JASMINREIS

& GEBRATENEM GEMÜSE und ausgewählter Soße

70. TOFU ^(4, E, F, N) - 15,90 €

71. HÜHNERFLEISCH ^(4, F, N) - 16,90 €

72. PANIERTES HÜHNERFLEISCH ^(4, F, N) - 17,90 €

73. KNUSPRIGE ENTE ^(4, F, N) - 19,90 €

74. RINDFLEISCH ^(4, E, G, N) - 18,90 €

75. GARNELEN ^(4, B, G, N) - 19,90 €

76. LACHS ^(4, B, G, N) - 20,90 €

SOSSEN ZUR WAHL:

- *Thailändische Basilikum-Sojasauce*
- *Erdnusssauce (leicht scharf)*
- *Rotes Thai-Curry (scharf)*
- *Süß-Sauer-Sauce*

BOWLS

JAPANISCHE ART

Salat Bowl mit Reis oder Udon-Nudeln, serviert mit gemischtem Salat, Seetang, Kimchi, Edamame, Avocado, Mais, Ei, Erdnüssen, Sesam & Röstzwiebeln:

80. TOKYO BOWL MIT BBQ
CHICKEN TERIYAKI ^(A, C, E, F) – 18,90 €

81. OSAKA BOWL MIT GEGRILLTER
ENTENBRUST ^(4, E, G, N, 220 G) – 22,90 €
Dazu eine Soße nach Wahl: Sesam oder Teriyaki



CHEF'S SAUCEN

Mit gedämpftem Jasminreis, Brokkoli, Karotten, Zuckerschoten, Paprika, Pak Choi:

KNOBLAUCH-BUTTER-SAUCE:

100. MIT BBQ CHICKEN TERIYAKI ^(4, E, N) – 19,90 €

101. MIT GEGRILTEM LACHS ^(4, B, E, N, G - 180 G) – 24,90 €

102. MIT GEGRILLTEN RIESEN GARNELEN ^(4, B, E, N) – 23,90 €

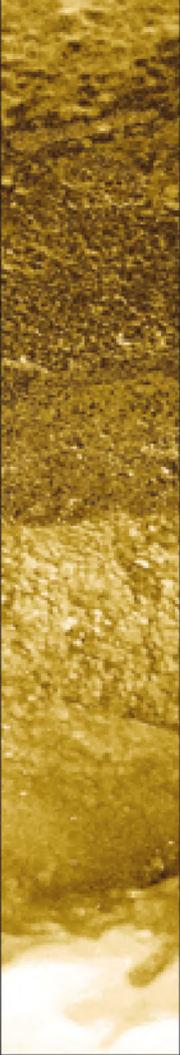
M7-SAUCE (BBQ-SAUCE):

Mit Spargel, Zuckerschoten, Paprika, Pak Choi & Kräuterseitlingen:

120. MIT BBQ CHICKEN TERIYAKI ^(4, E, N) – 20,90 €

121. MIT GEGRILLTER ENTENBRUST ^(4, E, N - 200 G) – 25,90 €





M7
THE

FOOD





M7

SPEZIALGERICHTE

200. GEGRILLTER LACHS & RIESENGARNELEN ^(4, B, E, N, G) – 29,90 €

Mit Karotten, Aubergine, Kräuterseitlingen, Spargel & hausgemachter Sauce

Beilage: Kartoffelpüree

201. GEGRILLTER THUNFISCH MIT MEERESFRÜCHTESAUCE ^(B, D, F) – 28,90 €

Thunfischfilet auf feiner Meeresfrüchtesauce und Störkaviar serviert mit Brokkoli, Pak Choi, Kräuterseitlingen, Paprika und grünem Spargel.

Beilage: frischer Salat und Kartoffelpüree

202. GEGRILLTE RIESEN GARNELEN MIT CREMIGER KÄSE-EIGELB-SAUCE ^(4, B, E, N) – 27,90 €

Mit Brokkoli, Karotten, Paprika, Kräuterseitlingen

Beilage: Kartoffelpüree

203. GEGRILLTE ENTENBRUST MIT FRISCHEM ROTEM THAI-CURRY ^(4, F, N) – 25,90 €

Mit Karotten, Paprika, Kräuterseitlingen, Zucchini

Beilage: Jasminreis

204. SEITAN (VEGAN) MIT CREMIGER PILZSAUCE ^(A, F) – 18,90 €

Hausgemachter Seitan in cremiger Pilzsauce, mit Kräuterseitlingen, Shiitake und saisonalem Gemüse wie Brokkoli, Paprika und Zucchini.

Beilage: Jasminreis



UNSER SUSHI IST IMMER
FRISCH UND UNVER-
WECHSELBAR LECKER

M17

THE SUSHI

RESTAURANT



NIGIRI (2 STÜCK)

- S1. SAKE (LACHS) ^(D) - 6,90 €
- S2. MAGURO (THUNFISCH) ^(D) - 7,90 €
- S3. HAMACHI (GELBSCHWANZMAKRELE) ^(D) - 7,90 €
- S4. EBI (GARNELE) ^(D) - 7,90 €
- S5. UNAGI (SÜBWASSERAAL) ^(D) - 7,90 €
- S6. SAKE TATAR ^(D) - 7,90 €
(gehackter Lachs, Tobiko, scharf)
- S7. MAGURO TATAR - 9,00 €
(gehackter, scharfer Thunfisch,
umwickelt mit Gurke, Tobiko)

VEGANE NIGIRI

- S8. AVOCADO - 6,00 €
- S9. INARI (Tofu) - 6,00 €
- S10. MANGO - 6,00 €

ABURI NIGIRI (FLAMBIERT)

- S11. ABURI MAGURO - 8,90 €
flambierter Thunfisch mit Spargel & Tobiko
- S12. ABURI SAKE - 7,90 €
flambierter Lachs mit Spargel & Tobiko

MAKI (6 STÜCK)

S20. SAKE MAKI (SCHOTTISCHER LACHS) - 7,00 €

S21. SAKE AVOCADO MAKI - 7,00 €

S22. TEKKA MAKI (THUNFISCH) - 8,00 €

S23. TEKKA AVOCADO MAKI - 8,00 €

S24. EBI MAKI (GARNELEN) - 8,00 €

S25. CALIFORNIA MAKI (SURIMI, AVOCADO) - 7,00 €

S26. UNAGI MAKI (SÜBWASSERAAL) - 8,00 €

VEGANE MAKI

S28. AVOCADO MAKI - 6,00 €

S29. KAPPA MAKI (GURKE) - 6,00 €

S30. RUCOLA MAKI (MIT FRISCHKÄSE & SESAM) - 6,00 €

S31. MANGO MAKI - 6,00 €

S32. SPARGEL MAKI - 6,90 €



INSIDE OUT ROLLS (8 STÜCK)

S40. HAWAII - 14,00 €

Lachs, Avocado, Tobiko

S41. BOSTON - 15,00 €

Thunfisch, Avocado, Tobiko

S42. ALASKA - 14,00 €

Lachs, Frischkäse, Gurke, Sesam

S43. CALIFORNIA - 13,00 €

Surimi, Avocado, Tobiko

S44. CHICKEN ROLL - 16,00 €

Hähnchen, Mango, Frischkäse, Sesam

VEGGIE INSIDE OUT

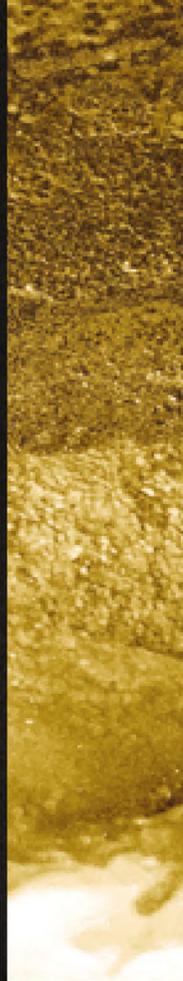
S45. SAMURAI - 13,00 €

Mango, Avocado, Rucola, Frischkäse, Sesam

46. THE LOVE - 13,00 €

Spargel-Tempura, Avocado, Rucola, Frischkäse, Sesam





M7
THE

SPECIAL



(8 STÜCK)

SPECIAL SUSHI ROLLS

S50. DYNASTIE - 17,00 €

Garnele, Avocado, Gurke, Frischkäse, umwickelt mit Lachs & Thunfisch

S51. HAMROCKI - 18,00 €

Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse, umwickelt mit Avocado & Lachs-Tatar

S52. DRAGO KELL - 18,00 €

Ebi Tempura, Spargel, Tobiko, Frischkäse, umwickelt mit Aal

S53. ROCKY - 18,00 €

Thunfisch, Avocado, Gurke, umwickelt mit Thunfischtatar & Avocado

S54. WHISTLER - 18,00 €

Ebi Tempura, Spargel, Frischkäse, umwickelt mit flambiertem Thunfisch & Trüffelöl

S55. FILORIDA - 18,00 €

Ebi Tempura, Frischkäse, Spargel, umwickelt mit Avocado, flambiertem Lachs, Thunfisch, Hamachi & Trüffelöl

S56. HONOLULU - 15,90 €

Mango, Avocado, Gurke, Frischkäse, Rucola, umwickelt mit Tofu

S57. SANFRANICO - 18,00 €

Rinderfilet flambiert auf Wasabi-Crème, Spargel & Avocado in Tempura-Maki

S58. ENOSHIMA - 19,00 €

Avocado, Ebi Tempura, umhüllt in Tempura-Maki



TEMPURA ROLLS

MINI ROLLS (8 STÜCK)

S70. SAKE ROLLS (LACHS) - 9,90 €

S71. EBI ROLLS (GARNELEN) - 9,90 €

S72. VEGGIE ROLLS (AVOCADO & GURKE) - 9,00 €

BIG ROLLS (6 STÜCK)

S73. PRAWN HILL - 15,90 €
Garnelen, Avocado, Gurke, Frischkäse

S74. IDAHO - 15,90 €
Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse

S75. NAGOYA - 13,00 €
Gurke, Avocado, Mango, Rucola, Frischkäse



SASHIMI

S80. SAKE SASHIMI (6 STK.) – 14,00 €

S81. MAGURO SASHIMI (6 STK.) – 16,00 €

S82. MONIAVASE SASHIMI (9. STK.) – 23,00 €
3x Hamachi, 3x Thunfisch, 3x Lachs

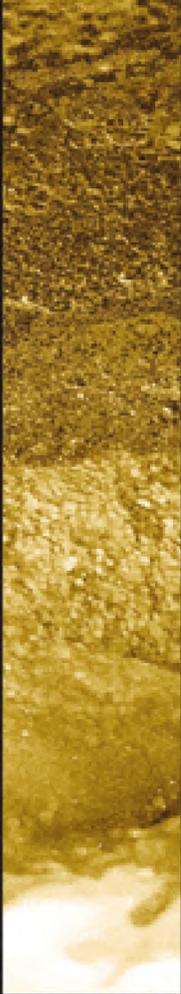
TATAKI

Serviert mit Trüffelöl, asiatischen Kräutern, Gemüse, Salat, Ikura & Sesam:

S83. THUNFISCH-TATAKI (8. STK.) – 19,00 €

S84. LACHS-TATAKI (8. STK.) – 17,90 €





M7
THE

SUSHI



SUSHI-MENÜS

SAKURAJIMA VEGGIE – 20,00 €

- Maki Mango
- Veggie Tempura Roll (Avocado & Gurke, paniert)
- Samurai (4 Stück)

DAISEN – 25,00 €

- 3 Nigiri: Lachs, Thunfisch, Hamachi
- 6 Maki: Avocado, Gurke
- 4 Hawaii Rolls
- 8 Sake Rolls

AOMORI – KIRONO – 35,00 €

- 5 Nigiri: Lachs, Thunfisch, Garnelen, Aal, Hamachi
- 6 Maki mit Lachs
- 6 Futo Big Rolls
- Sashimi von Lachs, Thunfisch & Hamachi

HOTAKA – PERFECT STRANGERS (FÜR 2 PERSONEN) – 69,90 €

- 2 Miso-Suppen
- Kleine Sashimi-Auswahl: Lachs, Thunfisch, Hamachi
- 6 Nigiri: 2x Lachs, 2x Thunfisch, 2x Garnelen
- 6 Maki: Avocado, Gurke
- 8 Sake Rolls
- Whistler Roll
- Hamrocki Roll

CRAZY LOVE (FÜR 4 PERSONEN) – 140,00 €

Individuelle Kombination aus Sushi & warmen Speisen oder reines Sushi-Menü – nach persönlicher Beratung.

Beispielauswahl:

- 2x Misoshiru, 2x Tom-Kha-Gai
- 4 Sommerrollen mit Garnelen
- 4 Nigiri
- Rocky Roll
- Osaka Roll
- Sashimi: Lachs, Thunfisch, Hamachi
- Gegrillte King-Crab-Garnelen & Entenbrust mit Käse-Eigelb-Sauce (inkl. 4 Garnelen & 200 g Entenbrust)

Beilage: Kartoffelpüree oder Süßkartoffeln



KIDS MENÜS

BLAZING LOVE ^(1,3,6,9) – 11,90 €

Paniertes Hühnerfleisch mit Teriyaki-Sauce & Süßkartoffelpommes

CRISPY ROCKET ^(1,2,3,6,11) – 12,90 €

3 Tempura-Garnelen mit Teriyaki-Sauce & Reis

GEBRATENER REIS – 12,90 €

mit Hähnchenfleisch und frischem Gemüse

GEBRATENE NUDELN – 12,90 €

mit Hähnchenfleisch und frischem Gemüse

BEILAGEN

1. DUFTREIS / REISNUDELN – 3,00 €

2. GEBRATENE NUDELN – 7,90 €

3. GEBRATENER REIS – 5,90 €

4. SÜSSKARTOFFELPOMMES / KARTOFFELPÜREE – 6,90 €

5. EXTRA SAUCE – 2,50 €



DESSERTS

1. CHEESECAKE ROCKY - 7,90 €

2. CRÈME BRÛLÉE - 7,90 €

France Lion

3. YAMATOYOTA KUCHEN - 6,90 €

Japanischer Kuchen, Sorten wählbar:

YOMOGI (Beifuß)

KUROMAME (Schwarze Bohnen)

KUROGOMA (Schwarzer Sesam)

4. MOCHI EIS - 5,90 €

Saisonale Sorte



THE M17
DRINKS





ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

SOFTDRINKS:

- COCA-COLA, COLA ZERO,
MEZZO MIX, FANTA, SPRITE
0.2 L - 3,00 € | 0.4 L - 4,00 €
- SCHWEPPE'S GINGER ALE ODER BITTER LEMON
0.2 L - 3,00 € | 0.4 L - 4,00 €
- TONIC WATER
0.25 L - 4,00 €
- YUZUKA
0.5 L - 4,90 €
- MATCHA-EISTEE
0.5 L - 4,90 €

WASSER:

- PETERSTALER
STILL / MEDIUM
0.25 L - 3,00 € | 0.75 L - 6,90 €
- KARAFFE MIT LIMETTE & MINZE
ODER GURKE & MINZE
STILL / SPRUDEL
0,5 L - 5,90 €

FRUCHTSÄFTE & SCHORLEN:

- APFEL, ORANGE, JOHANNISBEERE, MANGO,
LITSCHI, GUAVE, MARACUJA
0.2 L - 3,30 € | 0.4 L - 4,20 €
- SCHORLE
0.2 L - 3,10 € | 0.4 L - 4,00 €



HAUSGEMACHTE KREATIONEN - JE 7,90 €

- **ASIANA ASIA COOLER**
(Limette, Minze, Ginger Ale)
 - **ELITE BYBLOS GINGER LIME**
(Ingwer, Limette, Ingwersirup)
 - **VOCO MONACO LYCHEE MELLOW**
(Litschi, Zitrone, Soda)
 - **PASSION SOUL**
(frische Maracuja mit grünem Tee)
 - **AVANI YAKUZA LIMONADE**
 - **DUSIT THANI MATCHA LIMONADE**
 - **ROVE DOWNTOWN ALOE VERA PUNCH**
 - **BANGKOK MANGO LASSI**
(mit Milch & Minze)
 - **SINGAPORE SMOOTHIE**
(Mango, Guave, Litschi, Minze)
- 



KAFFEE & TEE:

- KAFFEE - 3,90 €
- ESPRESSO - 3,90 €
- CAPPUCCINO - 4,90 €
- CAFÉ LATTE (HEISS/KALT) - 5,90 €

TEE

1. VIENNA TEE - 5,90 €
(Jasmin oder Ingwer mit Rose)
 2. M7 SPEZIALTEE - 6,90 €
(Minze, Zitrone, Zitronengras, Honig)
 3. FLORENCE KRÄUTERTEE - 6,90 €
(Orange, Zimt, Ingwer, Minze)
- 



GETRÄNKE

MIT ALKOHOL

APERITIFS - JE 8,90 €

- HUGO
- APEROL SPRITZ
- PINK BUBBLE (MELONE SPRITZ)
- PRICKLE BERRY (LILLET, WILD BERRY)

SEKT & CHAMPAGNER

- SCHNAUFER SCHLOSS 0,75 L - 29,90 €
- SCAVI & RAY 0,75 L - 32,90 €

BIER

- ROTH AUS PILS FASS RADLER: 0,3 L - 3,50 € | 0,5 L - 4,50 €
- ASAHI / KIRIN - 4,90 €
- ROTH AUS ALKOHOLFREI 0,33 L - 4,20 €
- ROTH AUS HEFEWEIZEN 0,5 L - 4,70 €
| ALKOHOLFREI - 4,70 €





SAKE, UMESHU & JAPANISCHER WHISKY

- CHOYA SAKE (0,25 L) – 8,90 €
- CHOYA UMESHU KOKUTO (700 ML) – 63,00 €
- SANWA IICHIKO (700 ML) – 60,00 €
- IICHIKO SPECIAL (720 ML) – 120,00 €
- KIRIN WHISKY (0,4 CL) – 8,00 €
- HIBIKI WHISKY (0,4 CL) – 10,00 €

WEINE (GLAS 0,2 L) – 6,90 €

- CHARDONNAY VENETO
- CABERN SAUVIGNON MUSSO (0,75L)
- RIESLING
- GRAUBURGUNDER

ROSÉ & SCHORLEN:

- SPÄTBURGUNDER ROSÉ – 6,90 €
- WEISSWEIN-/ROSÉSCHORLE – 6,50 €

ROTWEIN:

- SASBACH ROTWEIN – 7,50 €
- SPÄTBURGUNDER – 7,50 €
- ROTWEINSCHORLE – 6,90 €

FLASCHENWEINE (0,75 L):

- GRAUBURGUNDER / WEISSBURGUNDER / CHARDONNAY / RIESLING – JE 27,90 €
- ROTEHALDE ROSÉ – 27,00 €
- RIOJA CRIANZA – 28,90 €
- ROTE HALDE – 28,90 €



THE M17
GETRÄNKE



COCKTAILS

- **ZOMBIE** - 8,90 €
(Alkoholhaltiges Mischgetränk)
- **SEX ON THE BEACH** - 8,90 €
(Vodka, Peach Schnapps, fresh Orange Juice, Cranberry Juice)
- **MAI TAI** - 9,90 €
(Alkoholhaltiges Mischgetränk mit Orangensaft und Tropic-Aroma)
- **PINA COLADA** - 9,90 €
(Alkoholhaltiges Mischgetränk mit Ananassaft und Kokos-Aroma)
- **JOH'HE DREAM** - 9,90 €
(Maracuja, Havana, Hennessy, Limette, Minze, Basilikum)
- **NIGHT SKY** - 9,90 €
(Guava Mojito)
- **GREEN MOJITO** - 10,50 €
- **RED LOTUS** - 8,90 €
(Vodka, Litschi, Likör, Cranberry)
- **ROCK DUBAI** - 10,90 €
(Mango Margari)
- **GIN TONIC** - 10,90 €
(Hendrick's Gin, Bombay Sapphire, Monkey 47, Tonic Water)

COCKTAILS OHNE ALKOHOL

- **VIRGIN COLADA** - 7,90 €
(Alkoholfreier Cocktail mit Kokosgeschmack, Ananassaft, Zucker, Magermilch, Wasser, Sahne, Kokos)
- **STRAWBERRY COLADA** - 7,90 €
(Alkoholfreier Cocktail mit Erdbeer-Kokos-Geschmack, Ananassaft, Magermilch, Zucker, Wasser, Sahne)
- **SPORTMAN** - 7,90 €
(Alkoholfreier Cocktail mit Fruchtgeschmack, Wasser, Ananassaft, Maracujasaft)



MW

ALLERGENE

A: Glutenhaltiges Getreide

B: Krebstiere

C: Eier

D: Fische

E: Erdnüsse

F: Soja (bohnen)

G: Milch

H: Schalenfrücht wie Mandeln

Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia Müsse

I: Sellerie

J: Senf

K: Sesamsamen

L: Schwefeldioxid und Sulfite

M: Lupinen

N: Weichtier

ZUSATZSTOFFE

1.mit Farbstoff

2.mit Konservierungsstoffen

3.mit Antioxidationsmitteln

4.mit Geschmacksverstärker

5.geschwefelt

6.geschwärzt

7.gewachst

8.mit Süßstoff

9.mit Phosphat

10. mit Nitritpökelsalz

10c.mit Sahne

11.koffeinhaltig

11a.chininhaltig

11b.mit Taurin

12.Phenylalaninquelle

13.Gewachst

14.Surimi

15.Stabilisatoren

16.Phosphorsäure

17.Natürliche Aromen

18.Säuerungsmittel