

Herzlich Willkommen im

# Unami

Vietnamesische Küche & Bar

**Lecker - Schnell - Frisch**

Öffnungszeiten: Täglich: 11:00 - 22:00 Uhr

Telefon: 03328 3565385

Oderstraße 20, 14513 Teltow

[www.unami-teltow.de](http://www.unami-teltow.de)

**Abholung - Partyservice**

**Lunchmenü Mo.-Fr.: 11-16 Uhr**

Speisen	Seite	Speisen	Seite
Unami Spezialitäten	1	Lachs	16
Vorspeisen	2	Vegetarisches	17
Große Suppen	6	Nachtisch	18
Eierreis & Nudeln	8	Getränke & Longdrinks	19
Hühnerfleisch	9	Bier & Weine	20
Rindfleisch	11	Exotische Shakes	21
Ente Kross	13	Kaffee & Tee	22
Garnelen	15	Allergene & Zusatzstoffe	23

## Unami Spezialitäten *Unami specials*

### U1 Unami Platte

14,90

2 Rollen Ente kross<sup>d(Weizen)</sup> mit Reisbandnudeln, Salat in Reispapier,  
2 Frühlingsrollen mit Rinderhackfleisch gefüllt  
6 Minifrühlingsrollen mit Gemüse  
2 Hähnchenspieß gebacken, serviert mit Salat, Erdnuss-<sup>b</sup> und Hoi Sin <sup>l,m,d(Weizen)</sup> Sauce  
2 rolls of duck crispy with rice noodles, salad in rice paper,  
2 rolls of spring rolls filled with ground beef  
6 mini spring rolls with vegetables  
2 chicken skewer baked, served with salad, peanut and hoi sin sauce

### U2 Bun Nem Sai Gon

7,90

4 gebackene Reispapierrollen gefüllt mit Hackfleisch, Morcheln, Glasnudeln,  
und vietnamesischen Kräutern, serviert mit Reisnudeln und frischem Salat  
*4 baked rice paper rolls filled with minced meat, morels, glass noodles, and  
Vietnamese herbs served with rice noodles and fresh salad*

### U3 Unami Salat<sup>b,e</sup>

Grüner Papaya Salat mit Karotten, Erdnüssen, Garnelen und vietnamesischen Kräutern

*Green papaya salad with carrots, peanuts, shrimps and Vietnamese herbs*

8,90

### U4 Unami Salat BBQ<sup>b,m,d(Weizen)</sup>

Grüner Papaya Salat mit Karotten, Erdnüssen, Saitan BBQ und vietnamesischen Kräutern

*Green papaya salad with carrots, peanuts, seitan BBQ and Vietnamese herbs*

8,90

### U5 Mien Tron Salat

Glasnudeln, frischer Salat, Rucola, Gurken, vietnamesische Kräuter,

Röstzwiebeln, Erdnüsse<sup>b</sup> und warme Limettensauce

*Glass noodles, fresh salad, arugula, cucumbers, Vietnamese herbs,*

*Fried onions, peanuts and warm lime sauce*

a Tofu <sup>m</sup> / tofu	6,90	b Huhn / chicken	7,50
c Rind / beef	7,90	e Garnelen <sup>e</sup> / prawns	8,90



## Vorspeisen *Appetizer*

### V1 *Pho cuon vit<sup>b</sup>*

4,90

2 Rollen mit Ente kross, Reisbandnudeln in Reispapier, Gurken, Basilikum, Erdnüssen, Salat, serviert mit Hoisin Soße

*2 roll with crispy duck, rice noodles in rice papier, cucumber, basil, peanuts, lettuce, served with hoisin sauce*

### V2 *Goi cuon*

2 Frische Sommerrollen, Reisnudeln, Salat, Rucola, Basilikum mit Limettensauce und:

*2 Summer rolls filled with rice noodles, salad, arugula, basil, served with lime sauce and:*

a Tofu<sup>m</sup> /tofu 3,40

b Huhn /chicken 3,90

e Garnelen<sup>e</sup> / prawns 4,40

### V3 *New Chay*

3,90

6 Mini Frühlingsrollen vegetarisch mit Salat und Süß-Sauer- Sauce  
*vegetarian spring roll, salad and sweet- sour- sauce<sup>5,9</sup>*

V4 Ha Cao Hap<sup>e,m</sup> 4,50

Steamy Pearis 4 Teigtaschen mit einer Garnelen- und Schweinefleischfüllung,  
gedämpft im Bambustopf, serviert mit Salat und Sojasoße

*Steamy Pearis 4 dumplings with a shrimp and pork filling,  
Steamed in a bamboo pot, served with salad and soy sauce*

V5 Wantan Suppe<sup>e</sup> - Wan Tan Soup 3,90

Hühnerfleisch & Garnelen in Teigtaschen mit verschiedenem Gemüse,  
asiatischen Kräutern

*Chicken and shrimp in dumplings with different vegetables and  
Asian herbs*

V6 Wantan Chien - Wan Tan<sup>e</sup> 3,90

gold gebackene Teigtaschen mit Garnelen- und Hühnerfleischfüllung,  
serviert mit Süß- Sauer Dipp<sup>5,9</sup> und Salat

*gold-baked dumplings with shrimp and chicken meat filling,  
served with sweet and sour dipping and salad*



**V7 New Chien Sai Gon - Frühlingsrollen 3,90**

2 Frühlingsrollen mit einer Hackfleischfüllung, serviert mit Reismüdeln  
und einer hausgemachten Fischsauce<sup>c</sup>

*2 spring rolls with a mince filling, served with rice noodles and a homemade spicy sauce*

**V8 Sup nuoc dua - Kokosmilchsuppe<sup>g</sup>**

Kokosmilchsuppe mit Zitronengras, Koriander und:

*Coconut milk soup with lemongrass, coriander and:*

a Tofu<sup>m</sup> /tofu **3,90**

b Huhn /chicken **4,40**

e Garnelen<sup>e</sup> / prawns **4,50**

**V9 Cha Gio Re - Netzfrühlingsrolle<sup>e,c</sup> 3,90**

3 Netzfrühlingsrollen gewickelt in ein besonders feines Reismüdelnetz  
mit Morcheln, Garnelen, würzigem Salat und traditioneller Sauce

*3 Net spring rolls with morels within delicious rice noodles. Served with aromatic salad and sauce.*

**V10 Edamame<sup>m</sup> - aus Japan bekannter Snack 4,00**

Gegarte Sojabohnen Schoten

*Cooked Soybeans Pods - a snack known from Japan*

## Große Suppen *Big soups*

### S1 Pho Bo

Berühmte, traditionelle Reisbandnudelsuppe mit Rindfleisch und vielen Kräutern

*"Hue" famous, traditional rice noodle soup with beef*

7,90

### S2 Pho Ga

Berühmte, traditionelle Reisbandnudelsuppe mit Hühnerbrust  
und vielen Kräutern

*Famous, traditional rice noodle soup with chicken breast*

7,50

### S3 Pho Bo Ga

Berühmte, traditionelle Reisbandnudelsuppe „Hanoi“ mit Rinder- und  
Hühnerfleisch und vielen Kräutern

*Famous traditional rice noodle soup "Hanoi" with beef and Chicken*

7,90

**S4 Sup Rau Chay - Gemüsesuppe<sup>m</sup>** **7,90**

Gemüsesuppe mit frischem Gemüse der Saison, feinem Tofu, vietnamesischen Kräutern und Glasnudeln

*Vegetable soup with fresh seasonal vegetables, fine tofu, Vietnamese Herbs and glass noodles*

**S5 Sup mien Ga - Glasnudelsuppe** **7,90**

mit Hühnerfleisch, Broccoli, Zucchini, Karotten, Koriander und asiatischen Kräutern

*with chicken, broccoli, zucchini, carrots, cilantro, Asian herbs*

**S6 Wan Tan Suppe<sup>a,e,d(Weizen)</sup>** **7,90**

klassische Wan Tan mit Hühnerfleisch und Garnelen, frischem Gemüse der Saison und Koriander

*classic Wan Tan with chicken and shrimp, fresh seasonal vegetables and cilantro*



## Eierreis & Nudeln mit Eiern *eggrice & Pasta with eggs*

### N1 Pho Xao – Reisbandnudeln gebraten

Gebratene Nudeln mit Ei, frischem Saisongemüse und:  
*Fried noodles with egg, fresh seasonal vegetables and:*

- a Tofu<sup>m</sup> / tofu 6,90    b Huhn / chicken 7,50    c Rind / beef 7,90  
d Ente kross<sup>d</sup> / crispy duck 8,90    e Garnelen<sup>e</sup> / prawns 8,90

### N2 Com Rang – Eierreis gebraten<sup>a</sup>

mit verschiedenem Gemüse und:  
*with different vegetables and:*

- a Tofu<sup>m</sup> / tofu 6,90    b Huhn / chicken 7,50    c Rind / beef 7,90  
d Ente kross<sup>d</sup> / crispy duck 8,90    e Garnelen<sup>e</sup> / prawns 8,90

### N3 Banh Can Xao – Udon Nudeln<sup>d</sup>

Udon Nudeln mit Ei, Gemüse, Kräutern, Koriander, Frühlingszwiebeln und:  
*Udon noodles with egg, vegetables, herbs, coriander, spring onions and:*

- a Tofu<sup>m</sup> / tofu 7,90    b Huhn / chicken 8,50    c Rind / beef 8,90  
d Ente kross<sup>d</sup> / crispy duck 9,90    e Garnelen<sup>e</sup> / prawns 9,90

## Gerichte mit Hühnerfleisch *dishes with chicken*

### H1 Com Ga Sa

Zartes Hühnerbrustfilet mit frischem Saisongemüse, Salat, Rucola, Kräutern, Erdnüssen<sup>b</sup> und Zitronengras in roter Cury-Kokosmilchsoße<sup>g</sup>, serviert mit:  
*Tender chicken breast fillet with fresh seasonal vegetables, salad, arugula, herbs, peanuts, lemongrass in red cury, coconut milk sauce served with*

g Jasmin Reis / *jasmin rice* 7,90      h Reisnudeln / *rice noodles* 8,50

### H2 Ga sate Sot Lac

Hühnerbrust Spieße (2 Stück) gebraten mit Erdnusssauce<sup>b</sup>, Saisongemüse und Salat  
*Chicken breast skewers fried (2 pcs.) with peanut sauce, seasonal vegetables and salad*

g Jasmin Reis / *jasmin rice* 7,90      h Reisnudeln / *rice noodles* 8,50

### H3 Ga Xao Rau<sup>m</sup>

Hühnerbrust gebraten mit frischem Gemüse, dunkler Austern-Sojasauce, Koriander, Salat und Jasminreis  
*Fried chicken breast with fresh vegetables, dark oyster and soy sauce, Coriander, salad and jasmine rice*

g Jasmin Reis / *jasmin rice* 7,90      h Reisnudeln / *rice noodles* 8,50



## H4 Ga Xao Sa Ot

Hühnerbrust gebraten mit frischem Zitronengras, Chili, Lauch, Karotten, Röstzwiebeln, Gurke, Salat, Jasminreis und Limettensauce

*Fried chicken breast with fresh lemongrass, chili, leeks, carrots, fried onions, cucumber, salad, jasmine rice and lime sauce*

g Jasmin Reis / *jasmin rice* 8,50

h Reisnudeln / *rice noodles* 8,90

## H5 Ga Xo Chua Ngot<sup>d,c</sup>

Paniertes Hühnerfleisch gebraten mit vietnamesischer Süß-Sauer-Sauce, Duftreis und Salat

*Fried Chicken with vietnamese sweet sour sauce with rice and salad.*

8,90



## Gerichte mit Rindfleisch *Dishes with beef*

- R1 Bo Xao Cari** 9,50  
Rindfleisch gebraten mit Curry in Kokosmilch Soße<sup>a</sup>, frischem Saisongemüse  
Salat, Rucola, serviert mit Jasminreis  
*Beef roasted with curry in coconut milk sauce, fresh seasonal salad, arugula, served with jasmine rice*
- R2 Bo Sot Lac** 9,50  
gebratenes Rindfleisch mit Erdnussauce<sup>b</sup> und Saisongemüse, Salat, serviert  
mit Duftreis  
*roast beef with peanut sauce and seasonal vegetables, salad, served with fragrant rice*
- R3 Bo Xao Tuong Den<sup>m</sup>** 9,50  
gebratenes Rindfleisch mit frischem Gemüse und  
dunkler Austern - Sojasauce, serviert mit Reis  
*roast beef with fresh vegetables and dark oysters - soy sauce served with rice*

## R4 Bun Bo Sa Ot

Gebratenes Rindfleisch mit frischem Zitronengras, Chili, Lauch, Röstzwiebeln, Karotten, Gurken, Salat, serviert mit Reismudeln und Limetten Soße

*Roast beef with fresh lemongrass, chili, leek, roasted onions, Carrots, cucumbers, salad, served with rice noodles and lime sauce*

9,50

## R5 Phad Kra Pau Gai<sup>a</sup>

Gehacktes Rind mit Chili, Thai-Basilikum, Spiegelei, Duftreis und Bio- salat

*Minced beef with chili, Thai basil, fried egg, fragrant rice and salad*

9,50

## Gerichte mit Ente kross *Dishes with crispy duck*

- E1 Vit Sot Lac** <sup>b,d</sup> 9,50  
Ente kross gebacken mit verschiedenem Gemüse und Erdnusssauce,  
serviert mit Rucola/Salat und Jasminreis  
*crispy duck baked with various vegetables and peanut sauce,  
served with rocket salad and jasmine rice*
- E2 Vit Hoi Sin** <sup>c,d</sup> 9,50  
Ente kross gebacken mit verschiedenem Gemüse und Hoisin Sauce,  
serviert mit Rucola/Salat und Jasminreis  
*crispy duck baked with various vegetables and Hoisin sauce,  
served with rocket salad and jasmine rice*
- E3 Vit Sao Curry** <sup>c,d,g</sup> 9,50  
Ente kross gebacken mit verschiedenem Gemüse und rotem Curry in Kokoscremesauce,  
serviert mit Rucola/Salat und Jasminreis  
*Duck crispy baked with various vegetables and red curry in coconut cream sauce,  
served with rocket / salad and jasmine rice*



## E4 Vit Sao Tuong Den<sup>d,m,n</sup>

9,50

Ente kross gebacken mit verschiedenem Gemüse und dunkler Austern - Sojasauce,  
serviert mit Rucola/Salat und Jasminreis

*Duck crispy baked with various vegetables and dark oyster soy sauce,  
served with rocket / salad and jasmine rice*

## E5 Vit Sot Chu<sup>d,c</sup>

9,50

Ente kross gebacken mit verschiedenem Gemüse und  
vietnamesischer Süß - Sauer - Sauce,  
serviert mit Rucola/Salat und Jasminreis

*Duck crispy baked with various vegetables and  
Vietnamese sweet and sour sauce,  
served with arugula / salad and jasmine rice*

## Gerichte mit Garnelen *Dishes with shrimps*

### G1 Tom Xao Rau<sup>e,m,n</sup>

Gebratene Garnelen mit frischem Gemüse, dunkler Auster - Sojasauce, Koriander, Salat, serviert mit Jasminreis

*Fried shrimps with fresh vegetables, dark oysters - soy sauce, coriander, salad, served with jasmine rice*

9,90

### G2 Tom Xao Cary<sup>e,g</sup>

Gebratene Garnelen mit Rotem Curry in Kokoscreme- Sauce, verschiedenem Gemüse, Zitronengras, mit Salat und Jasminreis serviert

*Fried shrimps with red curry in coconut cream sauce, mixed vegetables, lemongrass, salad and served with jasmine rice*

9,90

### G4 Tom Sa Ot<sup>e</sup>

Gebratene Garnelen mit frischem Zitronengras, Chili, Lauch, Röstzwiebeln, Karotten, Gurken, Salat, serviert mit Reismudeln und Limettensauce

*Fried prawns with fresh lemongrass, chili, leek, roasted onions, carrots, cucumbers, salad, served with rice noodles and lime sauce*

9,90

## Gerichte mit gegrilltem Lachs *Dishes with grilled salmon*

### L1 Lachs Nuong - Roter Curry <sup>c,d,j,g,m,1,5</sup> 10,90

gegrillter Lachs mit gebratenem frischem Gemüse, Champignons, Broccoli, Zucchini, Auberginen in roter Curry - Kokoscreme - Sauce und Salat, serviert mit Jasminreis

*Grilled salmon with fried fresh vegetables, mushrooms, broccoli, zucchini, aubergines in red curry - coconut cream - sauce and salad, served with jasmine rice*

### L2 Lachs Nuong <sup>c,j,l,m,13</sup> 10,90

gegrillter Lachs mit gebratenen Stangenbohnen, Gemüse, Sojasprossen, Teriyacki Soße, Salat und Jasminreis

*Grilled salmon with grilled runner beans, edamame, young corn, bean sprouts, teriyacki sauce, salad and jasmine rice*



## Vegetarische Gerichte *Vegetarian dishes*

- T1 Dau Phu Sot Lac<sup>b,m</sup>** **7,90**  
Gebakener Tofu gebraten mit Gemüse, Erdnusssauce oder dunkler Sojasauce und Salat, serviert mit Duftreis  
*Baked tofu fried with vegetables, peanut sauce or dark soy sauce and salad, served with fragrant rice*
- T2 Dai Phu Cary<sup>b,m,g</sup>** **7,90**  
Tofu gebraten mit rotem Curry in Kokosmilch Sauce, verschiedenem frischem Gemüse, Zitronengras und Salat, serviert mit Duftreis  
*Tofu fried with red curry in coconut milk sauce, various fresh vegetables, lemongrass and salad, served with fragrant rice*
- T3 Shaolin BBQ<sup>b,m,d</sup>** **8,90**  
im Wok geschwenkter Seitan (vegetarisches „Weizenfleisch“), Zitronengras, Tamarinde mit diverssem Gemüse, Kräutern, Knoblauch, serviert mit Nüssen und Duftreis  
*Seitan panned in the wok (vegetarian "wheat meat"), lemon grass, tamarind with various vegetables, herbs, garlic, served with nuts and fragrant rice*
- T4 Seitan Nuong<sup>b,m</sup>** **8,90**  
Seitan Spieß aus gegrilltem Gemüse und "Weizenfleisch" mit frischem Gemüse und Erdnusssauce, serviert mit Salat und Duftreis  
*Seitan spit of grilled vegetables and "wheat meat" with fresh vegetable and peanut sauce served with salad and fragrant rice*

## Nachtisch *Dessert*

- |  |             |
|--|-------------|
| <b>D1 Banane im Klebreis</b><br>Banane im Klebreis mit Kokoscreme und Erdnüssen<br><i>Banana in sticky rice with cocos cream and peanuts</i> | <b>3,50</b> |
| <b>D2 Gebackene Banane<sup>b,d</sup></b><br>Gebackene Banane mit Honig<br><i>Baked banana with honey</i>                                     | <b>3,50</b> |
| <b>D3 Gebackener Apfel<sup>b,d</sup></b><br>Gebackener Apfel mit Honig<br><i>Baked apple with honey</i>                                      | <b>3,50</b> |



# Getränke - Drinks

## Alkoholfreie Getränke

		- Soft Drinks	
		0,3L	0,5L
A 1	Coca-Cola <sup>1,2,3,4</sup>	2,50	3,30
A 2	Coca-Cola Light <sup>1,2,3,4,7,8</sup>	2,50	3,30
A 3	Sprite <sup>1,3,4</sup>	2,50	3,30
A 4	Fanta <sup>1,3,4,9</sup>	2,50	3,30
A 5	Spezi <sup>1,3,4</sup>	2,50	3,30
A 6	Spreequell	2,50	3,30
A 7	Spreequell stilles	2,50	3,30
A 8	Apfelsaft	2,50	3,30
A 9	Ginger Ale <sup>3</sup>	2,50	3,30
A 10	Ananassaft	2,50	3,30
A 11	Apfelschorle	2,50	3,30
A 12	Ananasschorle	2,50	3,30
A 13	Mangosaft	2,50	3,30
A 14	Lycheesaft	2,50	3,30
A 15	Bitter Lemon <sup>3,6,8</sup>	2,50	3,30
A 16	Gerolsteiner Mineralwasser	0,75L	6,00

## Longdrinks

		- long drinks
C 1	Gin Tonic <sup>14,8</sup> Gordons London Dry Gin, Zitronen, Tonic Water	6,90 €
C 2	Screw Driver <sup>14</sup> Absolut Wodka, Orangensaft	5,90 €
C 3	Moscow Mule <sup>14</sup> Absolut Wodka, Gurke, Ginger Ale <sup>3</sup>	6,90 €
C 4	Mojito <sup>14</sup> Havanna Club, Limette, Minze, Soda	6,90 €
C 5	Cuba Libre <sup>14</sup> Havanna Club, Limette, Cola <sup>1,2,3,4</sup>	5,90 €
C 6	Malibu - Coco <sup>14</sup> Malibu Rum, Ananassaft	5,90 €
C 7	Aperol Spritz <sup>14</sup> Aperol, Prosecco, Orange, Soda	5,90 €
C 8	Hugo <sup>14</sup> Prosecco, Holundersirup, Minze, Soda	5,90 €



## Bier vom Fass

- beer from the barrel

B 1	Warsteiner <sup>d(Gerste)</sup>	0,3L	2,90
B 2	Warsteiner <sup>d(Gerste)</sup>	0,5L	3,90

## Flaschenbier

- Bottle beer

B 3	Warsteiner Alkoholfrei <sup>d</sup>	0,5L	3,50
B 4	König Ludwig Dunkel <sup>d</sup>	0,5L	3,50
B 5	König Ludwig Hefe <sup>d</sup>	0,5L	3,50
B 6	König Ludwig Kristall <sup>d</sup>	0,5L	3,50
B 7	König Ludwig Alkoholfrei <sup>d</sup>	0,5L	3,50
B 8	Erdinger Alkoholfrei <sup>d</sup>	0,5L	3,50
B 9	Erdinger dunkel <sup>d</sup>	0,5L	3,50
B10	Erdinger Kristall <sup>d</sup>	0,5L	3,50
B11	Beck's Bier <sup>d</sup>	0,3L	2,90
B12	Sai Gon Bier <sup>d</sup>	0,3L	2,90
B13	Tiger Bier <sup>d</sup>	0,3L	2,90
B14	Asahi Bier <sup>d</sup>	0,3L	2,90

## Weine<sup>12</sup> - Vine

W 1	Chardonnay	Glas	0,2L	3,50
W 2	Merlot	Glas	0,2L	3,50
W 3	Chianti	Glas	0,2L	3,50
W 4	Riesling	Glas	0,2L	3,50
W 5	Chardonnayn	Krug	0,5L	7,75
W 6	Merlot	Krug	0,5L	7,75
W 7	Chianti	Krug	0,5L	7,75
W 8	Riesling	Krug	0,5L	7,75
W 9	Chardinnay	Flasche	0,75L	11,00
W10	Merlot	Flasche	0,75L	11,00
W11	Chianti	Flasche	0,75L	11,00
W12	Riesling	Flasche	0,75L	11,00
W13	RProsecco	Glas	0,2L	3,50

## Vietnam Reisschnaps

- Vietnamese rice liquor

P 1.	Lua moi- Reisschnaps	4 cl	3,40
P 2.	Nep moi- Reisschnaps	4 cl	3,40

## Exotische Shakes - exotic Shakes

herrlich erfrischend aus asiatischem Obst

	0,3L	0,5L
X 1 Mango- Lassi Mango <sup>9</sup> Vollmilch, Kokosmilch	3,40	4,20
X 2 Cocos- Lassi <sup>9</sup> Kokosmilch- Sahne und Rohrzucker	3,40	4,20
X 3 Bananen- Lassi <sup>9</sup> Frische Banane, Vollmilch und Rohrzuckersirup	3,40	4,20
X 4 Ananas- Shake Ananassaft, Kokosmilch, Ananassirup		4,20
X 5 Apfel- Shake Frischer Apfel und Kokosmilch		4,20
X 6 Ananas- Minze- Shake Ananassaft, frische Pfefferminze und Rohrzuckersirup		4,20
X 7 Unami Lassi <sup>9</sup> Frische Äpfel, Orangensaft und Kokosmilch		4,20
X 8 Tham Lassi <sup>9</sup> Frische Äpfel, Ananassaft und Kokosmilch		4,20
X 9 Limettensaft Frischer Limettensaft, Limettenschale und Rohrzuckersirup		4,20



## Kaffee - coffee

K 1	Ca Phe Sua nong <sup>g,2</sup> Vietnamesischer Espresso aromatisch und cremig zugleich - ein besonderes Geschmackserlebnis	Tasse	2,90
K 2	Ca Phe Sua da <sup>g,2</sup> Eis-Kaffee - der Klassiker Vietnamesischer Espresso auf Eis mit gezuckerter Kondensmilch	Glas	3,90

## Tee - tea

C 1	Lotus Tee mit dem Duft von Lotusblüten. Auf Wunsch mit Ingwer	Tasse cup	2,70
C 2	Jasmin Tee mit dem Duft von Jasminblüten. Auf Wunsch mit Ingwer		2,50
C 3	Grüner Tee feinfruchtig und ausgeglichen. Auf Wunsch auch mit Ingwer		2,50
C 4	Pfefferminz-Ingwer Tee Fischer heilsamer Ingwer, frische Pfefferminze		2,50
C 5	Ingwertee - Fischer heilsamer Ingwer		2,50
C 6	Zitronengras-Tee frischend Zitronengras, Minze, aus kontrolliertem biolog. Anbau		2,50
C 7	Limetten-Zitronengras Tee frischer Limettensaft mit Zitronengras, Ingwer und Honig		2,70
C 8	Zitronengras-Eistee Zitronengras-Tee mit Rohrzucker, Eiswürfeln	Glas 0,5L	3,50
C 9	Grüner Eistee, Grüner Tee mit Rohrzucker und Eiswürfeln	Glas 0,5L	3,50
C 10	Limetten-Zitronengras-Eistee frischer Limettensaft, Zitronengras Tee mit Honig und Eiswürfeln	Glas 0,5L	3,50



# Allergene & Zusatzstoffe

## | Allergens & Additives



**a Eier**  
alle Arten von Nutzgeflügelieiern z.B. Hühnereier sowie auch Eier von Gans, Ente, Pute, Wachtel, Taube und Strauß ... und Eiererzeugnisse wie Eigelb, Eiklar, Eischnee, Flüssigel, Eipulver, Gefrierrei, Vollei, Volleipulver, Eiweiß, E322 = Lecithin (Ei) und E1105 = Lysozym (Ei)



**b Erdnüsse**  
alle Erdnussarten und Erdnusserzeugnisse wie Erdnussöl, geröstete Erdnüsse, Erdnussmehl, Erdnussflocken und Erdnussbutter



**c Fisch**  
alle Fischarten ... und Fischerzeugnisse wie Fischgelatine, Konserven, Kaviar, Rogen, Fischextrakt und Fischsauce



**d Glutenhaltiges Getreide**  
Roggen, Weizen, Hafer, Gerste, Dinkel, Emmer, Einkorn, Kamut oder Hybridstämme ... und Erzeugnisse aus glutenhaltigem Getreide wie Stärke, Mehl, Dunst, Grieß, Couscous, Polenta, Graupen, Flocken, Kleie, Schrot, Bulgur, Weizenkeimlinge und Weizenkeimöl



**e Krebstiere**  
alle Arten von Krebstieren z.B. Garnelen, Krabben, Hummer, Langusten, Fluss- oder Taschenkrebse, Garnelen, Shrimps, Scampi ... und Krebstiererzeugnisse wie Krebtpulver, Krebtsmehl, Krebsbutter, Krebsuppenpasten, Krebskonserven und pasteurisierte Krebserzeugnisse



**f Lupinen**  
alle Lupinensorten... und Lupinerzeugnisse wie Lupinenmehl, Lupinensprossen, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat und Lupinenisolat



**g Milch**  
alle Arten von Nutztiermilch z.B. Kuhmilch sowie auch Milch von Ziege, Schaf, Büffel und Pferd ... und Milcherzeugnisse wie Milch, Rahm, Sauerrahm, Crème fraîche, Buttermilch, Dickmilch, Kondensmilch, Joghurt, Kefir, Käse, Quark, Milchpulver, Molke, Milcheiweiß, Kasein(ate), Molkenproteine, Milchezucker (Laktose), Butter, Butterschmalz und Ghee



**h Schalenfrüchte**  
Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse ...und Erzeugnisse aus Schalenfrüchten wie entsprechende Nussöle, Nusscremes, Nussmus, Nusspasten und geröstete Nüsse



**i Schwefeldioxid und Sulfite**  
E220 - 228 (in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder mg/l, berechnet als SO<sub>2</sub>) ... die damit geschwefelten Erzeugnisse wie Wein, Essig, Kartoffelprodukte, Tomatenpüree, Pilze, getrocknetes Gemüse und Trockenobst



**j Sellerie**  
alle Selleriesorten ... und Sellerieerzeugnisse wie Selleriesaat, Sellerieknohle, Sellerieblatt, Selleriepulver (auch in Gewürzen und Kräutermischungen), Gemüsesäfte mit Sellerie und Selleriesalz



**k Senf**  
alle Senfsorten ... und Senferzeugnisse wie Senfsaat, Senfpulver, scharfer Senf, altbayerischer Senf, süßer Senf, Senföl, Senfsprossen, Senfblätter und -blüten



**l Sesamsamen**  
alle Sesamsorten ... und Sesamerzeugnisse wie Sesamsaat (schwarzer und weißer Sesam), Sesamöl, Sesampasten (Tahin), Sesambutter, Sesammehl und Sesamsalz



**m Soja**  
alle Sorten von Sojabohnen ... und Sojaerzeugnisse wie Sojamehl, Sojagrieß, Sojamilch, nicht raffiniertes Sojaöl, Sojaeiweiß, Sojaflocken, Sojasauce, Sojapaste, Sojasprossen, Tofu, Miso, Tempeh und E322 Sojalecithin



**n Weichtiere (Mollusken)**  
alle Arten von Weichtieren z.B. Schnecken, Abalone (Seeohr), Muscheln (Venus-, Mies-, Kamm-, Messer-, Jakobsmuschel, Austern), Tintenfische, Kalmare, Kraken, Meeresschnecken ... und Weichtiererzeugnisse wie pasteurisierte Weichtiere, Weichtierdauerkonserven und Austernsauce

- 1 - mit Farbstoff
  - 2 - koffeinhaltig
  - 3 - mit Antioxidationsmittel
  - 4 - mit Säuerungsmittel
  - 5 - mit Konservierungsmittel
  - 6 - mit Süßstoff
  - 7 - enthält eine Phenylalaninquelle
  - 8 - Chininhaltig
  - 9 - Stabilisatoren
  - 10 - aufgeschäumt mit Stickoxyd
  - 11 - Taurin
  - 12 - enthält Sulfite
  - 13 - Geschmacksverstärker
  - 14 - alkoholhaltig
- \* Krebsfleischimitat aus Fischmuskeleiweiß geformt mit Farbstoff

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Service.  
Bilder sind nur Illustrationen.