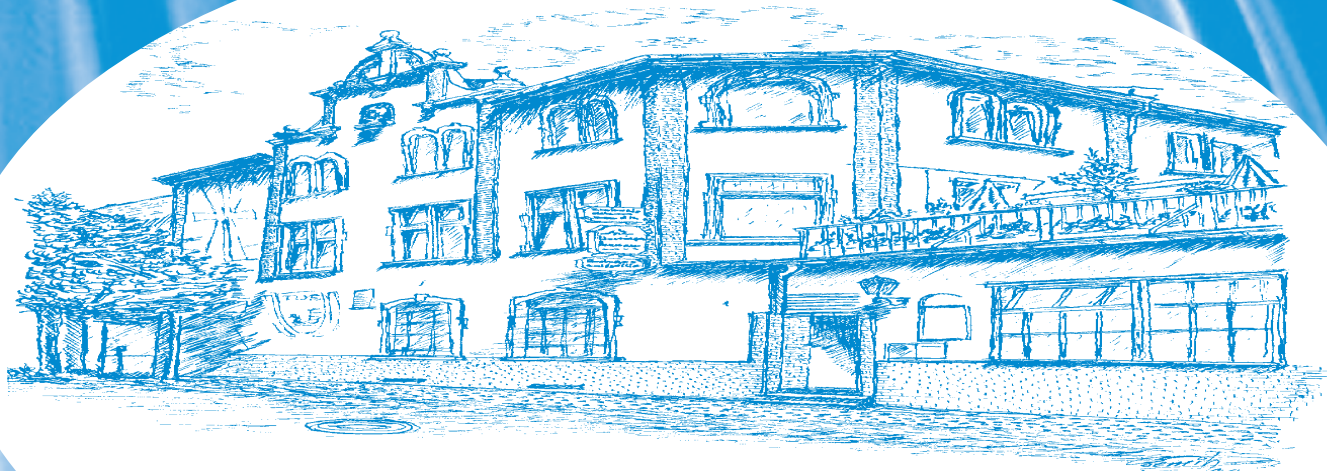


Speisegaststätte
„Blaue Adria“
Deutsche und kroatische Spezialitäten



Saarbrücker Straße 4 - 60529 Frankfurt am Main
Telefon und Fax 069/35 95 00
www.blaue-adria-schwanheim.de

Herzlich Willkommen in der Speisegaststätte

„Blaue Adria“

Sehr geehrte Gäste!

*Wir begrüßen Sie herzlich in unserem Hause und
hoffen sehr, daß Sie sich bei uns wohl fühlen.
Unser Haus und die Gastfreundlichkeit sollen dazu beitragen,
Ihnen einige Stunden der Erholung zu bereiten.*

*Wir bieten deutsche und kroatische Spezialitäten und Getränke.
Natürlich sind alle Speisen auch zum Mitnehmen.*

*Unser Haus ist auf die Ausrichtung von Familienfesten, Firmenfeiern,
Geburtstagen, Hochzeiten und Partys aller Art spezialisiert.
Unsere gemütlichen Gesellschaftsräume stehen
Ihnen zur Verfügung. Bitte überzeugen Sie sich selbst.*

*Zwei separate Räume von 50 und 80 Sitzplätzen und Dachterrasse.
Für sportliche Aktivitäten haben wir für Sie 4 Kegelbahnen.*

*Gern stellen wir für Sie auch verschiedene Menüs zusammen,
oder unterbreiten Ihnen Vorschläge für kalte und warme Buffets.*

*Sagen Sie uns Ihre Wünsche und wir werden
versuchen sie zu erfüllen.*

*Herzlichen Dank für Ihren Besuch.
Wir freuen uns auf ein baldiges Wiedersehen.*

*Ihr Team der Speisegaststätte „Blaue Adria“
Inhaber: Martin Ivsić*

Alle Speisen auch zum Mitnehmen

Speisen



Kalte Vorspeisen

	€
01. Schafskäse mit Brot und Butter ^{2,8,17,22}	7,20
03. Mozzarella ^{2,8,17} mit Tomaten	7,20
04. Salatteller ^{5,14} mit Putenfleisch und Ei	9,20
05. Gemischte Salatplatte ^{2,5,6,8,14,17} mit Schafskäse, Ei und Oliven	8,00
06. Gemischte Salatplatte nach Art des Hauses ^{2,3,5,6,7,8,15} mit Schinken, Thunfisch, Käse und Oliven	8,50
07. Gemischter kleiner Salat ⁵	3,50

Warme Vorspeisen

10. Hawaii Toast ^{3,4,17}	7,20
11. Omelette mit Schinken und Käse ^{3,4,7,14}	7,00
12. Tintenfisch vom Rost ^{4,15,22} nach dalmatinischer Art mit Toast	8,50
13. Calamares, Ringe ^{2,4,15,22} mit Remouladensauce und Toast	7,50
14. Schnecken ^{2,4,22,27} (6 Stück) mit Toast	6,80
15. Panierter Camembert ^{2,4,8,17,22} mit Toast, Butter, Preiselbeeren und Ananas	7,20
16. Panierter Schafskäse ^{2,4,8,17,22} mit Brot und Butter	7,90
17. Gebratener Schafskäse ^{2,4,8,17,22} mit Olivenöl, Brot und Butter	7,90



Suppen

19. Bouillon mit Ei ^{4,14}	3,80
20. Hausgemachte Gulaschsuppe ⁴	4,80
21. Hausgemachte Zwiebelsuppe ⁴	4,80
22. Tomatensuppe ^{4,11}	4,00

Alle Preise inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer

Grillspezialitäten

€

- | | |
|---|-------|
| 25. Cevapcici ^{2,4,5,18}
mit Djuvecreis, Pommes frites und Salat | 10,90 |
| 26. Pljeskavica ^{2,4,5,18}
mit Pommes frites, Djuvecreis und Salat | 11,10 |
| 27. Gefüllte Pljeskavica ^{2,4,5,8,17,18}
gefüllt mit Schafskäse, dazu Pommes frites,
Djuvecreis und Salat | 12,50 |
| 28. Raznjici ^{2,4,5,17,18}
zwei Schweinefleischspieße mit Djuvecreis,
Pommes frites und Salat | 11,50 |
| 29. Dalmatinisches Kotelett ^{2,4,5,8,17,18}
(ohne Knochen) gefüllt mit Schafskäse,
Pommes frites und Salat | 13,50 |
| 31. Grillteller „Spezial“ ^{2,4,5,8,17,18}
gefülltes Hacksteak, Schweinefilet, 2 Cevapcici,
Schnitzel, Djuvecreis, Pommes frites und Salat | 13,50 |
| 32. Mix-Grill ^{2,3,4,5,8,17,18}
gefülltes Hacksteak, Rinderleber, Speck,
Schnitzel, Pommes frites, Djuvecreis und Salat | 13,50 |
| 33. Räuberteller ^{2,4,17,18}
Schweinefleischspieß, Pljeskavica, 2 Cevapcici,
Schweineschnitzel, Djuvecreis, Pommes frites und Salat | 13,00 |
| 34. Pola-Pola ^{2,4,17,18}
4 Cevapcici, 1 Schweinefleisch-Spieß mit
Djuvecreis, Pommes frites und Salat | 10,90 |



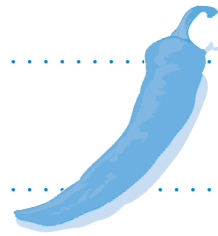
Lammgerichte

- | | |
|---|-------|
| 37. Lammkotelett am Spieß ^{2,17,18}
mit Gemüse, Bratkartoffeln
(Knoblauch) und Salat | 16,40 |
| 38. Lammfilet ^{2,17,18}
mit Knoblauchöl gegrillt, dazu Gemüse,
Bratkartoffeln und Salat | 22,50 |

Alle Preise inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer

Spezialitäten nach Art des Hauses

	€
40. Geschnetzeltes Putenfleisch ^{4,8,17,18} mit Butterreis und Salat.	10,90
41. Satarasch ^{4,8,14,17,18} (scharf) geschnetzeltes Schweinefilet mit Tomaten, Paprika, Rühreier, Butterreis und Salat.	12,50
42. Muckalica ^{4,17,18} geschnetzeltes Schweinefilet mit Tomaten, Paprika, Bratkartoffeln und Salat	12,50
43. Adria-Topf ^{2,4,8,17,18,22} verschiedene Fleischsorten mit Champignonsauce überzogen, dazu Bratkartoffeln, Gemüse und Salat.	14,50
45. Rinderleber vom Grill ^{4,18} mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Salat	10,90



Gerichte vom Schwein

47. Rahmschnitzel ^{2,8,14,18,22} (paniert) mit Pommes frites und Salat.	11,50
48. Schnitzel „Wiener Art“ ^{14,18,22} mit Pommes frites und Salat.	10,90
49. Zwiebelschnitzel ¹⁸ (gegrillt) mit Kroketten und Salat.	12,00
50. Paprikaschnitzel ^{2,8,14,18,22} (paniert) mit Butterreis und Salat.	11,80
51. Cordon bleu ^{2,3,4,8,14,17,18,22} paniertes Schnitzel mit Käse und Schinken gefüllt, dazu Pommes frites und Salat.	13,00
52. Jägerschnitzel ^{2,4,8,17,18,22} (paniert) mit Pommes frites und Salat.	11,90
53. Dalmatiner-Schnitzel ^{2,4,8,14,17,18,22} (paniert) mit Champignonsauce, Tomaten und Käse, überbacken, dazu Pommes frites und Salat.	12,50
54. Schweinefilet ^{2,4,8,17,18} mit Champignonsauce, Bratkartoffeln und Salat.	12,90
55. Schweinefilet ^{2,4,8,17,18} mit Champignonsauce, überbacken mit Käse, Bratkartoffeln und Salat.	13,40



Alle Preise inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer.

Putenschnitzel

€

57. **Putenschnitzel**^{2,4,8,14,17,18,22} (paniert)
mit Rahmsauce, Tomaten und Käse überbacken,
dazu Pommes frites und Salat. 12,80
58. **Puten-Rahmsteak „Creme Double“**^{2,4,8,17,18}
Putensteak gebraten, mit Rahmsauce
überzogen, Butterreis und Salat 13,10

Argentinische Steaks

60. **Rumpsteak Solo**^{2,4,8,17,18}
mit Kräuterbutter oder Zwiebel und Salat. 18,50
61. **Rumpsteak**^{2,4,8,17,18}
mit Kräuterbutter oder Zwiebel, mit Pommes frites
und Salat 20,80
62. **Hausrumpsteak**^{2,4,8,17,18}
überbacken mit Schafskäse, dazu Bratkartoffeln
und Salat 21,80
63. **Rumpsteak „Lustiger Kroat“**^{2,3,4,7,8,17,18}
gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Djuvecreis,
Pommes frites und Salat 21,80



Gerichte für mehrere Personen

65. **Dalmatinische Platte**^{2,3,4,7,8,17,18}
gefüllte Pljeskavica, Schweinespieß, Speck, Leber,
Pommes frites, Djuvecreis, Gemüse mit Sauce
Hollandaise und Salat pro Person 16,40
66. **Split-Platte**^{2,4,8,17,18}
Rumpsteak, kleine Wiener Schnitzel, Pljeskavica,
Cevapcici, Djuvecreis, Pommes frites, Gemüse
mit Sauce Hollandaise und Salat pro Person 19,70
67. **Diplomatenteller**^{2,4,8,17,18,22}
Rumpsteak, Schweinefilet mit Champignonsauce,
Pljeskavica gefüllt mit Schafskäse, Butterreis,
Kroketten, Gemüse und Salat pro Person 20,40
68. **Adria-Platte**^{2,4,8,14,17,18,22}
Rumpsteak, Lammkotelett, Putenschnitzel
(paniert), Djuvecreis, Pommes frites Gemüse
mit Sauce Hollandaise und Salat pro Person 20,90

Alle Preise inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer

Fischgerichte

	€
70. Forelle ^{15,17,18} (gegrillt) mit Bratkartoffeln und Salat	16,50
71. Seezungenfilet ^{15,17,18} mit Bratkartoffeln und Salat	17,50
73. Gegrillter Tintenfisch „Dalmatinischer Art“ ^{15,17,18} mit Salzkartoffeln, Broccoli und Salat	16,30
74. Garnelen ^{16,17,18} (gegrillt) mit Bratkartoffeln, Knoblauch und Salat	21,90
75. Zanderfilet ^{2,4,8,15,17,18,22} mit Butterreis und Salat	17,90

Vegetarische Gerichte

76. Gemüsetopf ^{2,4,8,14,22} verschiedene Gemüsesorten und Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise, überbacken mit Käse	9,10
77. Überbackener Broccoli ^{2,4,8,14,22} Broccoli mit Sauce Hollandaise, Käse überbacken	7,90



Für unsere kleinen Gäste

80. Pinocchio ^{4,11,14,18,22} kl. Wienerschnitzel mit Pommes frites und Ketchup	6,10
81. Micky Maus ^{2,4,8,17,22} kl. Rahmschnitzel mit Spätzle	6,60
82. Rambo Teller ^{4,11,18,22} Cevapcici mit Pommes frites und Ketchup	5,90

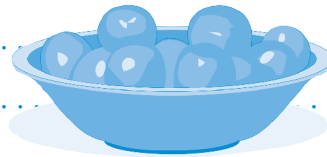
Senioren Gerichte

85. Cevapcici ^{4,14,18} mit Djuvcreis, Pommes frites und Salat	8,80
86. Schweinefilet ^{2,4,8,17,18,22} mit Champignonsauce, Bratkartoffeln und Salat	10,50
87. Rumpsteak ^{2,4,8,17,18} mit Kräuterbutter oder Zwiebeln, Pommes frites und Salat	16,50
88. Dalmatiner-Schnitzel ^{2,4,8,17,18,22} (paniert) mit Champignonsauce, Tomaten und Käse, überbacken, dazu Pommes frites und Salat	10,50
89. Jägerschnitzel ^{2,4,8,17,18,22} (paniert) mit Pommes frites und Salat	9,50

Alle Preise inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer

Warme Beilagen

	€
90. <i>Djuvecreis nach Spezialrezept</i> ^{2,4}	3,00
91. <i>Pommes frites</i> ¹⁸	3,00
92. <i>Portion Gemüse</i>	3,50
93. <i>Broccoli</i>	3,80
94. <i>Bratkartoffeln</i> ¹⁸	3,90
95. <i>Kroketten</i> ¹⁸	3,00
96. <i>Salzkartoffeln</i> ¹⁸	3,20
97. <i>Portion Ajvar</i> ^{2,4}	1,50
99. <i>Portion Sauce</i> ^{2,4,8,17,18,22}	1,80



Dessert und Eis

98. <i>Warmer Apfestrudel</i> ^{1,11} <i>mit Vanilleeis</i>	5,40
100. <i>Gemischtes Eis</i> ^{1,11} <i>(3 Kugeln)</i>	3,90
101. <i>Gemischtes Eis</i> ^{1,11,8,17} <i>(3 Kugeln) mit Sahne</i>	4,20
102. <i>Rote Grütze</i> ^{1,11,8,17} <i>mit Vanillesauce und Sahne</i>	4,50
103. <i>Heiße Himbeeren</i> ^{1,11,8,17} <i>mit Eis und Sahne</i>	5,80
104. <i>Palatschinken mit Konfitüre</i> ^{1,8,11,14,17,22} <i>(2 Stück)</i>	5,90
105. <i>Palatschinken mit Eis</i> ^{1,8,11,14,17,22} <i>(2 Stück)</i>	6,50
106. <i>Palatschinken mit Nougat Creme</i> ^{1,11,8,14,17,21,22} <i>(2 Stück)</i>	5,90



Alle Preise inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer.

Getränke



Aperitifs

		€
110.	<i>Martini</i> ¹ <i>bianco</i>	5 cl 3,90
111.	<i>Campari</i> ¹ <i>Orange oder Soda</i>	5 cl 4,50
112.	<i>Sherry dry</i>	5 cl 3,80

Alkoholfreie Getränke

115.	<i>Coca-Cola</i> ^{1,9,12,*}	0,2 l 2,00
116.	<i>Coca-Cola</i> ^{1,9,12,*}	0,4 l 3,00
117.	<i>Fanta</i> ^{1,3,11,*,**}	0,2 l 2,00
118.	<i>Fanta</i> ^{1,3,11,*,**}	0,4 l 3,00
119.	<i>Sprite</i> [*]	0,2 l 2,00
120.	<i>Sprite</i> [*]	0,4 l 3,00
121.	<i>Orangensaft</i> ¹¹	0,2 l 2,50
122.	<i>Apfelsaft</i> ¹¹	0,2 l 2,20
123.	<i>Apfelsaft</i> ¹¹	0,4 l 3,20
124.	<i>Johannisbeernektar</i> (schwarz)	0,2 l 2,50
125.	<i>Mineralwasser</i> (Flasche)	0,25 l 2,00
126.	<i>Mineralwasser</i> (Flasche)	0,7 l 3,50
127.	<i>Stilles Wasser</i> (Flasche)	0,25 l 1,80
128.	<i>Stilles Wasser</i> (Flasche)	0,7 l 3,20
129.	<i>Tonic Water</i> ^{10,11,*}	0,2 l 2,50
130.	<i>Bitter Lemon</i> ^{3,10,11,*}	0,2 l 2,50
131.	<i>Bitter Lemon</i> ^{3,10,11,*}	0,4 l 3,80



Biere vom Fass

132.	<i>Binding Römer Pils</i>	0,3 l 3,00
133.	<i>Binding Römer Pils</i>	0,5 l 4,00
135.	<i>Schöffelhofer Hefeweizen</i>	0,5 l 4,50
136.	<i>Krusovice Dunkel</i>	0,3 l 3,00
137.	<i>Krusovice Dunkel</i>	0,5 l 4,50

Alle Preise inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer.

Flaschenbiere

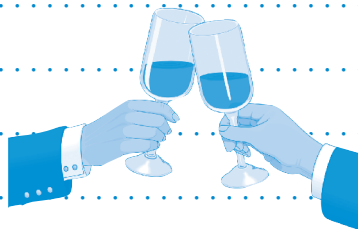
		€
138. Clausthaler alkoholfrei	0,33 l	3,00
139. Schöffelhoger Hefeweizen (alkoholfrei)	0,5 l	4,50
140. Schöffelhofer Kristall	0,5 l	4,50
141. Schöffelhofer Dunkel	0,5 l	4,50
143. Braumeisters Kraftmalz	0,33 l	3,00



137. Apfelwein ¹⁸	0,25 l	2,00
144. Apfelwein ¹⁸	0,5 l	3,50

Spirituosen

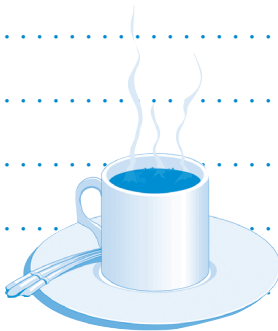
145. Slivowitz	2 cl	2,50
147. Ouzo	2 cl	2,50
148. Malteser Aquavit	2 cl	2,50
149. Russischer Wodka	2 cl	2,50
150. Linie Aquavit	2 cl	2,50
151. Schladerer Himbeergeist	2 cl	2,50
152. Williams Christ	2 cl	2,50
154. Kruskovac ¹ (Birnenlikör)	2 cl	2,50
155. Julischka ¹	2 cl	2,30
156. Bailey's Irish Cream	2 cl	2,50
158. Fernet Branca	2 cl	2,20
159. Ramazzotti	2 cl	2,50
160. Jägermeister ¹	2 cl	2,20
162. Asbach Uralt	2 cl	2,40
163. Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	3,90
164. Pelinkovac ¹	2 cl	2,50



Alle Preise inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer.

Warme Getränke

	€
165. <i>Mokka</i> ⁹	4,00
166. <i>Tasse Kaffee</i> ⁹	2,20
167. <i>Pott Kaffee</i> ⁹	3,80
168. <i>Espresso</i> ⁹	2,20
169. <i>Cappuccino</i> ⁹	2,50
170. <i>Heiße Schokolade</i> ¹¹	3,50
171. <i>Tee mit Zitrone</i>	2,00
172. <i>Pott Tee mit Zitrone</i>	3,60
173. <i>Latte Macchiato</i> ⁹	3,00
175. <i>Warmer Slivowitz</i> 2 cl	2,50
176. <i>Heißer Apfelwein</i> ¹⁸ 0,25 l	3,80



Longdrinks

178. <i>Hütchen</i> 0,1 l	3,50
182. <i>Jack Daniels-Cola</i> ^{1,9,12,*} 0,2 l	7,00

Offene Weißweine

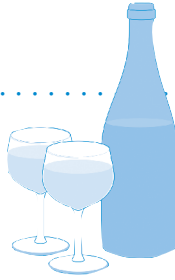
183. <i>Grasevina, herb</i> ¹⁸ 0,2 l	4,50
184. <i>Zilavka, herb</i> ¹⁸ 0,2 l	4,50
185. <i>Laski Rizling</i> ¹⁸ 0,2 l <i>Kroatien, mild, naturrein</i>	4,50
186. <i>Grasevina, mild</i> ¹⁸ 0,2 l	4,50
188. <i>Weinschorle</i> ¹⁸ 0,2 l	4,00
189. <i>Hessischer Riesling, trocken</i> ¹⁸ 0,2 l	5,00



Alle Preise inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer

Flaschenweißweine

		€
190.	Grasevina¹⁸ 0,75 l <i>Kroatien, trocken</i>	19,80
191.	Hessischer Riesling¹⁸ 0,75 l <i>trocken</i>	19,80



Offene Rosé/Rotweine

194.	Dalmatinischer Rotwein, Kroatien, mild¹⁸ 0,2 l	4,50
195.	Plavac, Kroatien, trocken¹⁸ 0,2 l	4,50
196.	Rosé, halbtrocken¹⁸ 0,2 l	4,50
198.	Peljesac, Kroatien, halbtrocken¹⁸ 0,2 l	4,50

Flaschenrotweine

201.	Plavac, Kroatien, trocken¹⁸ 0,75 l	18,50
202.	Dalmatinischer Rotwein¹⁸ 0,75 l <i>Kroatien, mild</i>	18,50
203.	Dingac, Kroatien, trocken¹⁸ 0,75 l	33,80

Sekt

205.	Mumm Dry 0,2 l	7,20
206.	Mumm Dry 0,75 l	22,50
207.	Henkel Trocken 0,2 l	6,50
208.	Henkel Trocken 0,75 l	21,00



Alle Preise inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer.

Die 14 kennzeichnungspflichtigen Allergene

Von „E“ wie Ei bis „W“ wie Weichtiere



Eier 14

Alle bekannten Arten von Geflügeleiern und Produkte aus Eiern oder Produkte, die Eier enthalten wie z. B. Eigelb, Eiklar, Ei-Schnee, Flüssig-Ei, Eipulver, Tiefkühl-Ei, Voll-Ei, Vollpulver, Eiweißprotein.



Fisch 15

Alle Fischarten und Erzeugnisse aus Fisch wie Fischextrakt, Fischsauce, Fischkonserven, Fischgelatine, Surimi, Kaviar und Rogen.



Krebstiere 16

Alle Arten von Krebstieren wie beispielsweise Hummer, Langusten, Fluss- oder Taschenkrebse, Garnelen, Krabben, Shrimps, Scampi und entsprechende Krebstiererzeugnisse wie Mehl, Pulver und Suppenpasten aus Krebstieren, Krebsbutter, Konserven aus Krebsen und pasteurisierte Krebserzeugnisse.



Milch und Milchprodukte 17

Alle Arten von Milch wie z. B. Kuhmilch, Milch von Ziege, Schaf, Büffel und Pferd und entsprechende Milcherzeugnisse wie Milch, Rahm, Crème fraîche, Buttermilch, Kondensmilch, Joghurt, Käse, Milchpulver, Molke, Milcheiweiß, Kasein(ate), Molkenproteine, Milchzucker (Laktose), Butter etc.



Schwefeldioxid und Sulfite 18

Alle Produkte, die mit E220 - E228 (in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder mg/l, berechnet als SO₂ geschwefelt wurden wie beispielsweise Wein, Essig, Kartoffelprodukte, Tomatenpüree, Pilze, getrocknetes Gemüse und Trockenobst.



Senf 19

Alle Senfsorten und Senfprodukte wie beispielsweise Senfpulver, Senfsaat, scharfer Senf, altbayerischer Senf, süßer Senf, Senföl, Senfsprossen, Senfblätter und -blüten.



Soja 20

Alle Sorten von Sojabohnen und Sojaprodukten wie Sojamehl, nicht raffiniertes Sojaöl, Sojasauce, Sojagrieß, Sojamilch, Sojaeiweiß, Sojaflöcken, Sojapaste, Sojasprossen, Tofu, Miso, Tempeh und E322-Lecithin (häufig aus Soja hergestellt).



Erdnüsse 21

Alle bekannten Erdnussorten und Produkte, die Erdnuss enthalten oder aus Erdnuss gewonnen werden wie z. B. geröstete Erdnüsse, Erdnussöl, Erdnussbutter, Mehl und Flocken aus Erdnuss.



Glutenhaltige Getreidesorten 22

Alle Arten von glutenhaltigem Getreide, also Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen, Emmer und Einkorn), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon und Produkte aus glutenhaltigem Getreide wie z. B. Mehl, Dunst, Grieß, Couscous, Stärke, Graupen, Flocken, Kleie, Schrot, Bulgur Weizenkeimlinge und Weizenkeimöl.



Lupinen 23

Alle Lupinensorten und Produkte, die Lupinen enthalten wie Lupinenkonzentrat und -isolat, Lupinenmehl, Lupinensprossen und Lupinenprotein.



Schalenfrüchte 24

Hierzu zählen Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie Produkte aus diesen Schalenfrüchten wie entsprechende Nussöle, Nusscremes, Nussmus, Nusspasten und geröstete Nüsse.



Sellerie 25

Alle Selleriesorten und Sellerieerzeugnisse wie z. B. Selleriesaat, Sellerieknolle, Sellerieblatt, Selleriepulver (auch in Gewürzen und Kräutermischungen), Gemüsesäfte mit Sellerie und Selleriesalz.



Sesamsamen 26

Alle Sesamsorten und Erzeugnisse aus oder mit Sesam wie Sesammehl, Sesamöl, Sesambutter Sesamsalz, Sesamsaat (schwarzer und weißer Sesam) und Sesampasten (Tahin).



Weichtiere (Mollusken) 27

Alle Weichtierarten von Land- und Meeres-tieren wie z. B. Schnecken, Muscheln (Venus-, Mies-, Kamm-, Messer-, Jakobsmuschel, Austern), Tintenfische, Kalmare, Kraken, Abalone (Seeohr), Meeresschnecken und Weichtiererzeugnisse wie Austernsauce, pasteurisierte Weichtiere und Weichtierdauerkonserven.

Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = mit Schwefeldioxid, 6 = mit Schwärzungsmittel, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Süßungsmittel, 12 = mit eine Phenylalaminquelle, 13 = gewachst, * = Säuerungsmittel, ** = Stabilisatoren, 28 = mit Taurin

Öffnungszeiten:

Montag, Freitag und Samstag von 17.00 bis 23.30 Uhr

*Dienstag, Donnerstag, Sonntag und Feiertage von 11.30 bis 14.30 Uhr
und von 17.00 bis 23.30 Uhr,*

Warme Küche bis 22.30 Uhr

Sonntag warme Küche bis 21.00 Uhr

Mittwoch Ruhetag