



机

挂

机

挂





SaJo

Asian Cuisine & Finest Sushi



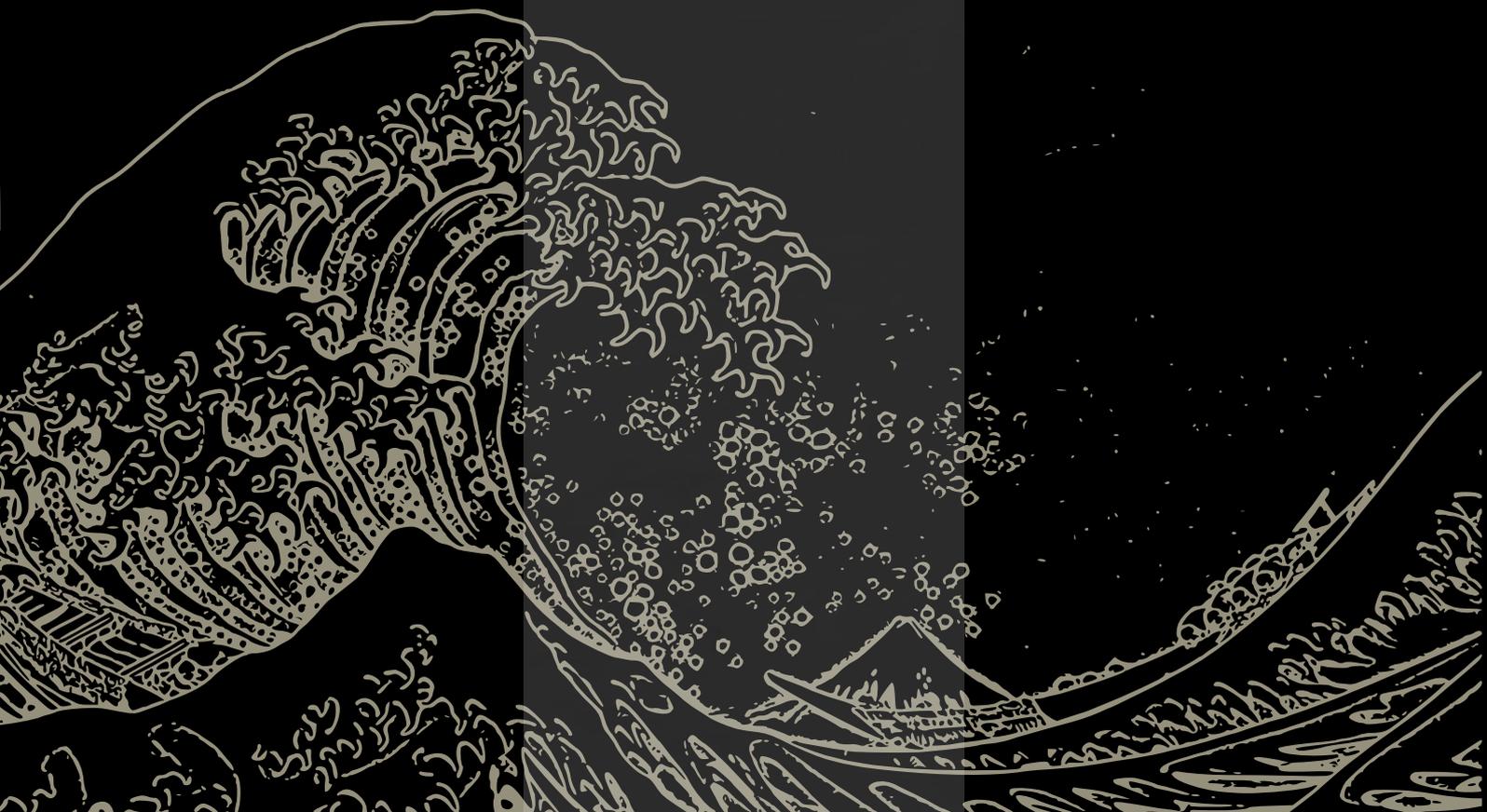
0611 9889 6322



www.sajorestaurant.de

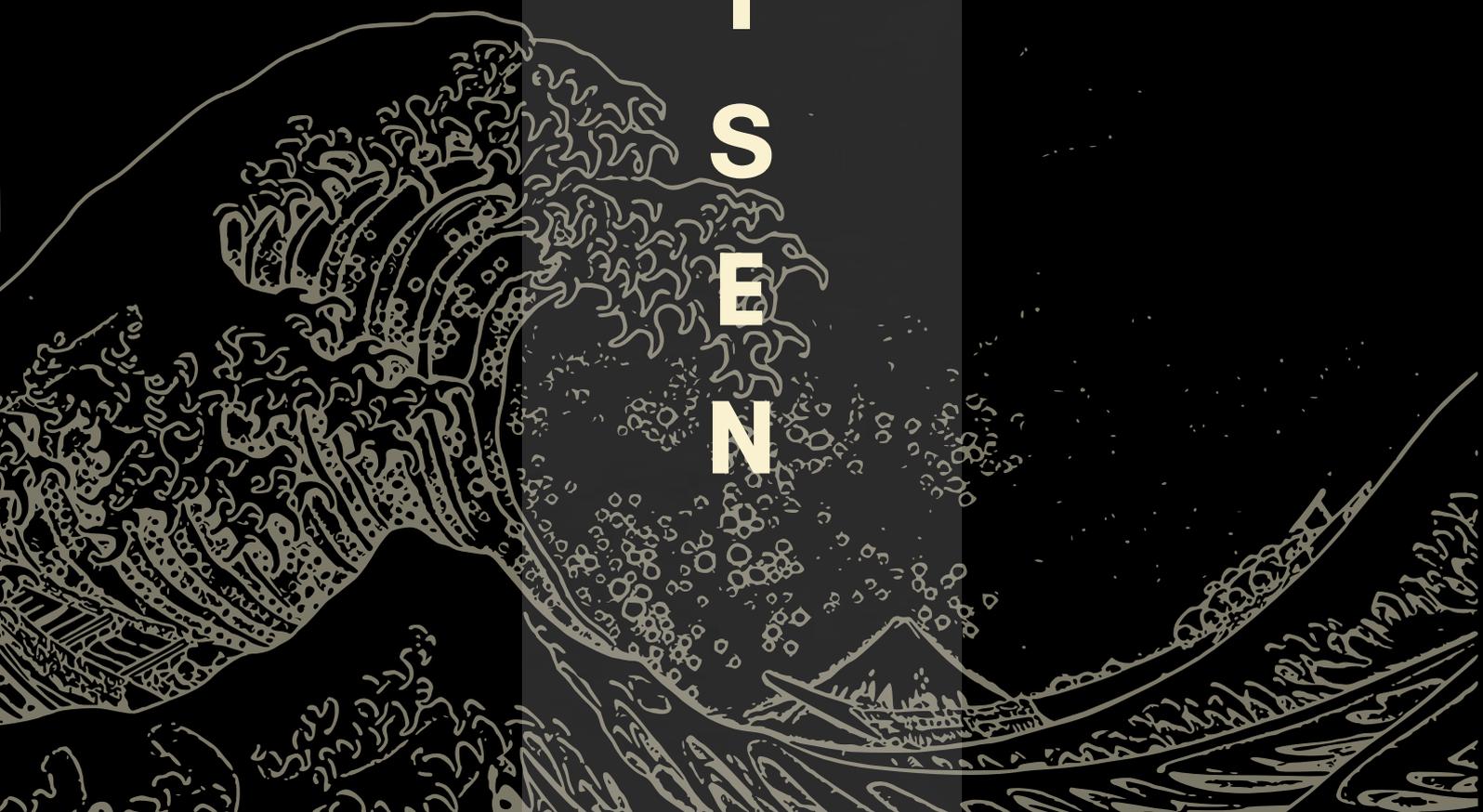


Bahnhofstraße 50, 65185 Wiesbaden





V
O
R
S
P
E
I
S
E
N



Suppen

1. Kokos Suppe^{d,o}

Sahnige Kokosmilch Suppe mit Champignons, Cherrytomaten und Koriander.

Wahlweise mit:

a. Tofu^m

€5.50

b. Garnelen^c

€6.90

2. Tom Yam Suppe^o

Champignons, Zitronengras, Cherrytomaten, Koriander in hausgemachter Brühe.

Wahlweise mit:

a. Tofu^m

€5.50

b. Lachs^b

€6.50

c. Garnelen^c

€6.90



3. Miso Suppe^{b,m}

Japanische Suppe mit Bohnenpaste, Seetang und Lauchzwiebel.

Wahlweise mit:

a. Tofu^m

€5.00

b. Lachs^b

€5.50

4. Sajo Suppe^{b,m}

Spezielle Sojabohnen Suppe mit verschiedenen Fischarten, Seetang und Lauchzwiebel.



Starter

10. Edamame ^m

japanische grüne Bohnen mit Meersalz



€5.90

11. Gyoza ^{f,i,m}

4 Stk. Japanische Teigtaschen, dazu Ponzu-Soße

Wahlweise mit:

a. Veggie 

b. Garnelen ^c



€6.50

€7.00

12. Grünerwald ^{b,f,h}

Gemischte Salate verfeinert mit hausgemachter Sesamsoße, dazu Avocado & Tomaten. Wahlweise mit:

a. Gegrilltem Lachs

b. Rindfleisch

€12.90

€13.50



13. Joey Roll ^{f,h}

Sommerrollen gefüllt mit gemischtem Salat, Reisfadennudeln, serviert mit hausgemachter Limetten-Fisch-Soße oder Hoisin-Erdnuss-Soße

a. Tofu ^m 

b. Panierte Garnelen ^c



€5.90

€7.50

14. Sammy Roll ^{a,i}

Knusprige hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Hackfleisch, Glasnudeln, Möhren und Zwiebeln, serviert mit hausgemachtem Limetten-Fisch Soße

€6.50

15. Asian Style Fries

Süßkartoffel-Pommes serviert mit hausgemachter Cocktail-Soße

€5.50



16. Chicken Popcorn ^m

Gebackene Hühnerkeule mit hausgemachter Cocktail-Soße

€6.50

17. Ebi King ^{c,f,i}

Panierte Garnelen mit grünen Flocken (2 Stk.)



€7.50

18. Sajo Platte ^{c,f,i,m}

Gemischte Vorspeisenplatte für 2 Personen (für 3 Pers. +5€)

Sommerrollen / Frühlingsrollen / Panierte Garnelen / Gyoza / Edamame

(auch für Vegetarier: Sommerrollen / Gyoza / Edamame / Paniertes Tofu mit grünen Flocken / Süßkartoffel Pommes)

€18.90

Jap. Tapas

20. Tako Salat ^{f,m,n} €7.90

Oktopus, Wildkräutersalat, Cherrytomaten in der Ponzu-Soße

21. Yakitori ^{f,m} €6.50

2 Stück japanische Hähnchenspieße mit Teriyaki-Soße

22. Umi Tatar ^{b,f,l} €10.90

Tatar vom Lachs, Avocadowürfel und Tobiko serviert mit Krabbenchips

23. Hotate Tataki ^{f,n} €10.90

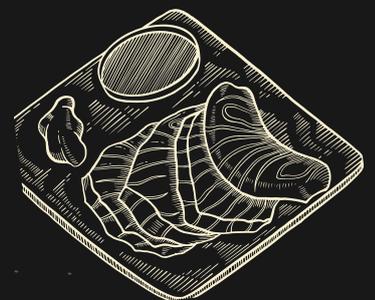
Flambierte Jakobsmuscheln mit Brokkolini & Spezial-Soße

24. Salmon Tataki ^{b,f,l} €8.50

Flambierter Lachs serviert mit Seetangsalat und Rettich (3 Stk.)

25. Tuna Tataki ^{b,f,l} €8,50

Flambierter Thunfisch serviert mit Seetangsalat und Rettich (3 Stk.)



H
A
U
P
T
S
P
E
I
S
E
N



Nudeln

30. Soul of Hanoi

Eine traditionelle vietnamesische Suppe mit Reisbandnudeln in einer kräftigen Brühe, verfeinert mit Lauchzwiebeln und Koriander.

Wahlweise mit:

a. Tofu ^m 

€13.90

b. Rindfleisch

€15.90



31. Nabeyaki Udon ^{f,m}

Japanische Udon-Nudeln in hausgemachter Brühe serviert mit verschiedenem Gemüse und Lauchzwiebeln.

Wahlweise mit:

a. Gegrillte Hühnerkeule (o. Knochen) ⁱ

€16.90

b. Tempura Garnelen ^c

€17.90

c. Meeresfrüchte ^{b,c}

€18.90

32. Exotic Bun ^{b,f,h,i,m}

Reisfadennudeln auf gemischtem Salat, dazu Koriander und Fisch-Limetten-Soße, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen, Röstzwiebeln und Sesam.

Wahlweise mit:

a. Tofu ^m 

€13.90

b. Rindfleisch

€15.90

c. Lachsfilet ^k

€17.90

33. Bun Nem ^{a,b,f,h,m}

€16.90

Reisfadennudeln mit Frühlingsrollen dazu gemischter Salat und Fisch-Limetten-Soße, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen, Röstzwiebeln und Sesam.

34. It's not Ramen ^{f,h,i,m}

Gebratene Udon-Nudeln mit Teriyaki-Soße, buntem Gemüse, Champignons, verfeinert mit Koriander & Röstzwiebeln.

Wahlweise mit:

a. Tofu ^m 

€15.90

b. Rindfleisch

€16.90

c. Garnelen ^c

€18.90



Reis

35. Curry Deli ^{d,f,h}

Saison Gemüse, Wildkräutersalat, Reis, serviert mit einer Curry-Kokosmilch-Soße.

Wahlweise mit:

- a. Tofu ^m €14.90
- b. Rindfleisch €15.90
- c. Gegrillte Hühnerkeule (o. Knochen) ⁱ €16.90
- d. Knusprige Hühnerkeule ⁱ €16.90
- e. Knusprige Ente ⁱ €17.90

36. Golden River ^{d,f,h}

Saison Gemüse, Wildkräutersalat, Reis, serviert mit einer Mango-Kokosmilch-Soße.

Wahlweise mit:

- a. Tofu ^m €14.90
- b. Rindfleisch €15.90
- c. Gegrillte Hühnerkeule (o. Knochen) ⁱ €16.90
- d. Knusprige Hühnerkeule ⁱ €16.90
- e. Knusprige Ente ⁱ €17.90

37. Sajo Deluxe ^{b,f,h}

Gebratenes Gemüse mit Teriyaki-Soße, grünem Spargel, serviert mit Jasminreis und frischem Salat.

Wahlweise mit:

- a. Gegrillte Hühnerkeule (o. Knochen) ⁱ €18.90
- b. Gegrilltes Lachsfilet ^b €20.90
- c. Gegrillte Garnelen ^c €22.90

38. Shiitake ^{a,f,i,m}

Gebratenes Gemüse mit hausgemachter veganer Shiitake-Soße, serviert mit Jasminreis und frischem Salat.

Wahlweise mit:

- a. Knusprigem Tofu ^m €15.90
- b. Rindfleisch €16.90
- c. Gegrillte Hühnerkeule (o. Knochen) ⁱ €17.90
- d. Knusprige Hühnerkeule ⁱ €17.90
- e. Knusprige Ente ⁱ €18.90

Spezialität

40. Wiesbadon ^{a,b,f,i,m}

Unterlegt mit Jasminreis, Algensalat und grünen Sojabohnen, serviert mit Spiegelei
Wahlweise mit:

- | | |
|---|---------------|
| a. Rindfleisch | €16.90 |
| b. Gegrillte Hühnerkeule (o. Knochen) ⁱ | €18.90 |
| c. Lachsfilet ^b | €19.90 |
| d. Thunfisch (kurz gegrillt) ^b | €20.90 |



41. Dancing Beef ^{f,h,i,m}

Rinderwürfeln (Medium) serviert mit buntem Gemüse der Saison, Zitronengras, Chilischoten, Wildkräutersalat, Jasminreis, verfeinert mit Röstzwiebeln, Koriander

42. Sake Yaku ^{f,i,m,n}

Gegrilltes Lachsfilet serviert mit grünem Spargel und Süßkartoffel-Pommes und hausgemachter Soße

43. Sajo Style Surf & Turf ^{f,i,m,n}

Rinderwürfel, Black Tiger Garnelen, Jakobsmuscheln serviert mit Brokkolini und hausgemachter Maracuja-Soße. Dazu knusprige Dipper-Pommes als Beilage



Kinder

K1. Where is Chicky? ^{d,f,i}

€7.90

Hühnerbällchen serviert mit Süßkartoffel Pommes

K2. The Boss Baby ^{b,c,f,g,k,l,o}

€8.90

Überraschungs Maki-Set vom Sushimeister

K3. The Little Mermaid ^{c,f,i}

€8.90

2 Stk. panierte Garnelen serviert mit frischem Salat und Jasminreis.

Beilagen



Reis, Reisbandnudeln

€2.00

Sushireis

€3.00

Unagi- / Cocktail-Soße

€2.00

Seetangsalat

€4.50



S
U
S
H
I

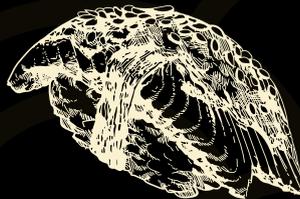
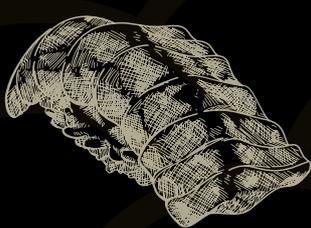


Nigiri

b,c,f,g,l,o

(1 Stk.)

- | | |
|-------------------------|--------------|
| N1. Sake | €2.60 |
| Lachs | |
| N2. Maguro | €2.90 |
| Thunfisch | |
| N3. Gatsuo | €2.70 |
| Butterfisch | |
| N4. Ebi | €2.90 |
| Gekochte Garnelen | |
| N5. Tako | €3.10 |
| Oktopus | |
| N6. Unagi | €3.10 |
| Flussaal | |
| N7. Hotategai | €3.20 |
| Jakobsmuschel | |
| N8. Avocado 🌿 | €2.50 |
| Avocado | |
| N9. Shiitake 🌿 | €2.50 |
| Japanischer Pilz | |
| N10. Asparagus 🌿 | €2.50 |
| Grüner Spargel | |
| N11. Inari 🌿 | €2.50 |
| Tofutaschen | |



Special

b,c,f,g,l,o

(1 Stk.)

Nigiri

N12. Kaensake €3.10

Flambierter Lachs

N13. Aburaki €4.10

Spargel, flambierter Thunfisch

N14. Okayama €4.70

Flambierter Lachs, Unagi

N15. Kawasaki €4.10

Avocado, flambierter Lachs

N16. Tsunoumi €4.10

Lachs, Thunfisch, Fischrogen

N17. Salmon Rose €4.50

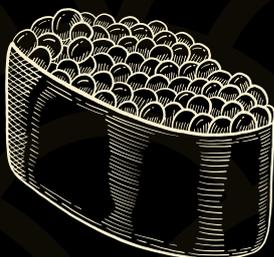
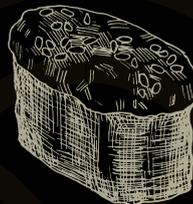
Flambierter Lachs, Lachstatar

N18. Lachs Tatar €4.10

Gurke, Lachstatar

N19. Tuna Tatar €4.10

Gurke, Thunfischstatar



Maki ^{b,c,f,g,l,o}

(8 Stk.)

M20. Sake €5.20

Lachs

M21. Salmon Cheese €5.30

Lachs, Frischkäse

M22. Sake Avo €5.70

Lachs, Avocado

M23. Gatsuo Spicy €5.90

Pikantes Butterfisch

M24. Teka €5.90

Thunfisch

M25. Spicy Tuna €6.10

Pikanter Thunfisch

M26. Samuri Ebi €6.90

Panierte Garnelen, Frischkäse

M27. Ebi Avo €5.90

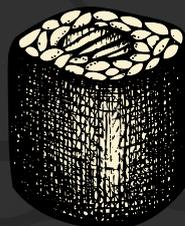
Wildgarnelen, Avocado

M28. Unagi Kappa €6.10

Flussaal, Gurke

M29. Samuri Tori €6.10

Gegrilltes Hähnchen



Maki

b,c,f,g,l,o

(8 Stk.)

M30. Kappa €4.90

Gurke, Sesam

M31. Avocado €4.90

Avocado, Sesam

M32. Shiitake €4.90

Japanische Pilze, Sesam

M33. Asparagus €5.50

Panierter Spargel, Mayo, Sesam

M34. Rucola €4.90

Rucola, Frischkäse, Sesam

M35. Mango €4.90

Mango, Sesam

M36. Inari €4.90

Tofutasche, Sesam

M37. Kampyo €4.90

Eingelegter Kürbis, Sesam



Inside Out

b,c,f,g,l,o

(8 Stk.)

U30. California €10.50

Avocado, Gurke, Surimi mit Tobiko

U31. Umi Sake €10.90

Lachs, Avocado, Frischkäse mit Tobiko

U32. Rucola I.O €10.90

Rucola, Lachs, Frischkäse mit Tobiko

U33. Maguro Spicy €11.90

Gurke, pikanter Thunfisch mit Tobiko

U34. Gatsuo Spicy €11.60

Gurke, pikanter Butterfisch

U35. Spicy Crab €11.90

Rucola, pikantes echtes Krebsfleisch mit einem Tobikomix

U36. Samuri Tori €10.90

Gegrilltes Hähnchen, Gurke mit Sesam

U37. Crispy Ebi €14.50

Panierte Garnelen, Mango, Avocado Creme mit Sesam

U38. Veggie Roll €10.50

Rucola, Gurke, Mango, Kampyo mit Sesam

U39. Inari Roll €10.90

Tofutasche, Gurke, Avocado, Kampyo mit Sesam



Special

b,c,f,g,l,o

(8 Stk.)

J50. Uji Roll

€15.50

Lachs, Frischkäse, paniertes Spargel, ummantelt von grünen Flocken, getoppt mit Avocado Creme

J51. Chiba Roll

€15.90

Panierte Garnelen, Rucola, Frischkäse, ummantelt vom flambiertem Lachs

J52. Dragon Boy

€16.90

Mango, panierte Garnelen, Gurke, Tobiko, ummantelt vom Flussaal

J53. Oishi Roll

€15.50

Flambierte Mayo, Lachs, Peperoni, Spezialsoße (6 Stk.)

J54. Prawns King

€16.90

Panierter Lachs, Spargel, Mayo, mit Garnelen on Top

J55. Rainbow Roll

€15.90

Pikantes echtes Krebsfleisch, paniertes Spargel, ummantelt von 3 verschiedenen Fisch- und Shiso Kresse

J56. Samuri Niji

€15.90

Panierter Butterkreb, Gurke, Tobiko



Special

b,c,f,g,l,o

(8 Stk.)

J57. New Style

€16.90

Lachs, Avocado, Frischkäse, Avocado Creme, mit Nori-Chips on Top

J58. Sajo Umi

€16.90

Panierter Surimi, Gurke ummantelt von Jakobsmuscheln, Avocado, Tobiko

J59. Tuna Queen

€16.50

Avocado, Gurke, Rucola, Frischkäse, ummantelt von flambiertem Thunfisch und Tunatatar on Top

J60. Sajo Style

€15.90

Wildgarnelen, Thunfisch, Avocado, Gurke, Frischkäse ummantelt von Fadennudeln

J61. Sajo Sweet Aroma

€15.90

Lachs, Thunfisch, Flusssaal umrollt mit Nori Blättern, paniert, serviert mit Seetang, Shiso Kresse, Spezialsoße

J62. Grün Amazon

€16.50

Mango, Gurke, Pilze, ummantelt von Avocado und Shiso Kresse

J63. Shaolin Power

€15.90

Avocado, Gurke, Mango, Kampyo, Frischkäse, umwickelt mit Tofutasche



Sashimi ^{b,c,f,g,l,o}

S40. Sake Sashimi €13.90

6 Scheiben vom Lachs

S41. Maguro Sashimi €14.90

6 Scheiben vom Thunfisch

S42. Moriawase Sashimi €29.90

Gemischter Fisch und Meeresfrüchte



Crunchy ^{b,c,f,g,l,o}

C60. Salmon Nioi (6 Stk.) €12.50

Lachs, Avocado, Gurke, Flusssaal, Frischkäse

C61. Ebi Nioi (6 Stk.) €12.90

Avocado, Mayo, echtes Krebsfleisch

C62. Tori Nioi (6 Stk.) €12.50

Gegrilltes Hähnchen, Gurke, Röstzwiebeln

C63. Buddha Nioi (6 Stk.) €11.50

Gurke, Spargel, Avocado

C64. Mini Salmon Cheese (8 Stk.) €8.50

Lachs, Frischkäse

C65. Mini Ebi Avo (8 Stk.) €8.90

Wildgarnelen, Avocado

C66. Mini Spicy Roll (8 Stk.) €8.90

Pikanter Thunfisch

C67. Mini Kappa Avo (8 Stk.) €8.50

Gurke, Avocado



b,c,f,g,l,o

Menü

G1. Maki Love

€14.50

8 Stk. Sake Maki, 8 Stk. Teka Maki, 8 Stk. Samurai Ebi Maki

G2. Umi Love

€15.90

8 Stk. Inside Out, 4 Stk. Nigiri

G3. Season Green

€19.90

8 Stk. Avocado Maki, 8 Stk. Veggie I.O, 8 Stk. Mini Crunchy Kappa Avo

G4. Chicken Fans

€26.90

6 Stk. Tori Nioi, 8 Stk. Tori Maki, 8 Stk. Samuri Tori I.O

G5. Miami Menü

€39.90

8 Stk. Maki, 4 Stk. Nigiri, 6 Stk. Crunchy Rolls, 8 Stk. I.O Rolls
(nach Empfehlung des Sushimeisters)

G6. Nori Menü

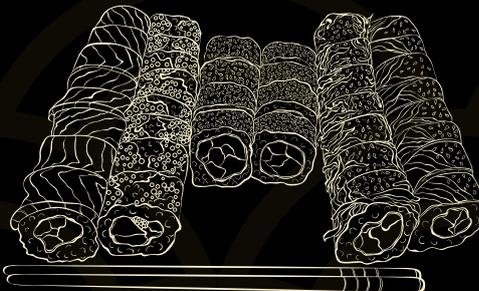
€79.00

Freestyle I.O (nach Empfehlung des Sushimeisters), 6 Stk.
Crunchy Roll, 8 Stk. I.O. Roll, 8 Stk. Ebi Tempura Maki, 8 Stk.
Gurke Maki, 4 Stk. Nigiri, 6 Stk. Sashimi, Seetangsalat
FÜR 2-3 PERS.

G7. VARIATION

€139.00

Verschiedene Sushi 46-60Stk.
(nach Empfehlung des Sushimeisters)
FÜR 3-4 PERS.



Dessert

Panna Cotta ^{d,i} €6.90

Hausgemachte Panna Cotta serviert mit hausgemachter Erdbeersoße und Kokosraspeln

Grüntee Eis ^{i,9} €6.90

2 Kugeln japanisches Matcha Eis, serviert mit verschiedenen Früchten der Saison, Schokosoße und Kokosraspeln

Warmer Schokokuchen ^{i,8} €7.50

Serviert mit verschiedenen Früchten der Saison, Schokosoße und Puderzucker

Sticky Eis ^d €7.50

Klebreis mit Vanille Eis, bestreut mit Kokosraspeln

Matcha Tiramisu ^{d,i} €7.50

Hausgemachter Matcha-Tiramisu

Sweety Sajo ^{d,i,9} €19.90

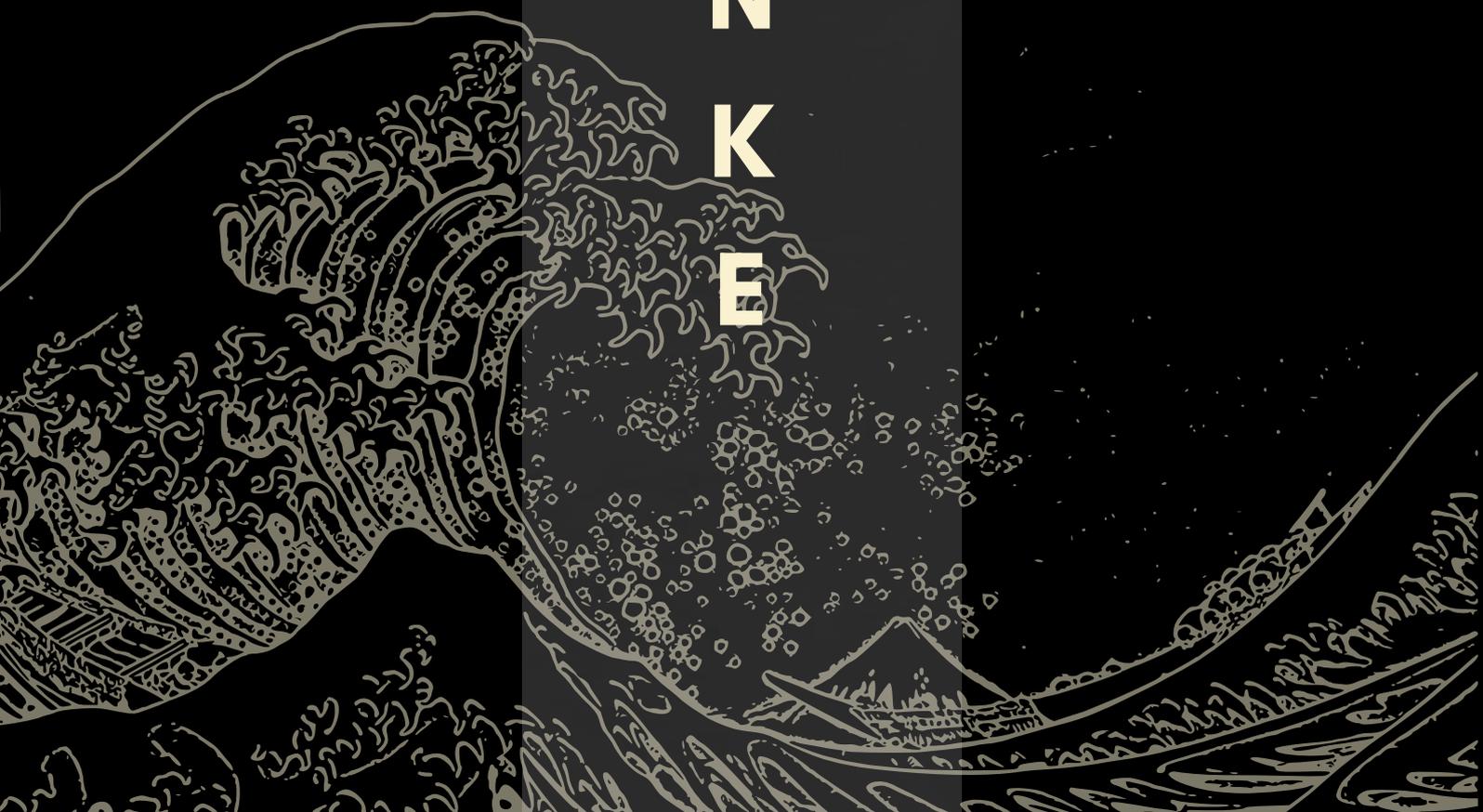
Eine außergewöhnliche Dessert-Kreation

* Extra 1 Kugel Eis - €3





**G
E
T
R
Ä
N
K
E**



Softdrinks ^{1,3,9,11}

- Wasser Still (Flasche) 0,2L / 0,75L €3.20 / €6.90
- Wasser Sprudel (Flasche) 0,2L / 0,75L €3.20 / €6.90
- Cola 0,2L / 0,4L €3.20 / €4.90
- Cola Zero 0,2L / 0,4L €3.20 / €4.90
- Fanta 0,2L / 0,4L €3.20 / €4.90
- Sprite 0,2L / 0,4L €3.20 / €4.90
- Spezi 0,2L / 0,4L €3.20 / €4.90
- Tonic Water 0,2L / 0,4L €3.20 / €4.90
- Ginger Beer 0,2L / 0,4L €3.20 / €4.90
- Ginger Ale 0,2L / 0,4L €3.20 / €4.90



Säfte ^{2,3}

- Apfelsaft 0,2L / 0,4L €3.20 / €4.90
- Maracujasaft 0,2L / 0,4L €3.20 / €4.90
- Mangosaft 0,2L / 0,4L €3.20 / €4.90
- Lycheesaft 0,2L / 0,4L €3.20 / €4.90
- Aloe Vera Drink 0,2L / 0,4L €3.20 / €4.90
- Saftschorle 0,2L / 0,4L €3.20 / €4.90



Homemade ^{1,8,9,11}

- **Sajo Sunset**

Mango, Maracuja, Minze, Limette, Grenadine, Soda

0,5L
€6.90

- **Kinkan**

Kumquats, Apfelsaft, Ginger Ale, Holundersirup, Ingwer

€6.90

- **Wild Lemonade**

Yuzu, Maracuja, Minze, Limette, Soda

€6.90

- **Peach Dream**

hausgemachter Pfirsich Jasmintee, Zitronengras, Limette

€6.90

- **Aloe Berry**

Aloe Vera, Wild Berry, Limette

€6.90

- **Lila Lychee**

Lycheefrucht, Lycheesaft, Sprite, Limette, Butterflytee

€6.90

- **Strawberry Love**

Erdbeeren, Basilikum, Limette, Chiasamen, Soda

€6.90



Alle Homemade sind auch mit Alkohol möglich
(Wodka, Rum, Gin) + €3.00

Aperitif ^{1,3,k}

- **Aperol Spritz**

Prosecco, Aperol, Orange, Soda

0,3L

€7.90

- **Hugo in Tokyo**

Prosecco, Holundersirup, Minze, Limette

€7.90

- **Very Berry**

Lillet, Wildberry, Beerenmix

€7.90

- **Lillet Vibe**

Lillet, Tonic Water, Gurke

€7.90



Cocktails ^{1,3,9,11}

(5cl Alkohol)

- **Tokyo Mule**

Japanischer Roku Gin, Ingwer, Limette, Ginger Beer, Holundersirup

€9.20

- **Sajo Mule**

Vodka, Kumquat, Ginger Beer

€9.20

- **Summer Cup**

Japanischer Roku Gin, Yuzu, Limette, Ginger Ale

€9.20

- **Berry Mojito**

Havana, Ginger Ale, Limette, Minze, Beerenmix, Blue Curacao

€8.90

- **Gin Berry**

Tanqueray Gin, Wildberry, Limette, Butterflytee

€8.90

- **Basil Smash**

Gin, Maracuja, Basilikum, Limette

€8.20

- **Mekhong Sour**

Mekhong Whiskey, Mango, Limette, Rohrzucker

€8.90

- **Cuba Libre**

Havana, Cola, Limette, Rohrzucker

€7.90

- **Gin Tonic**

Tanqueray Gin, Tonic Water, Gurke

€7.90

- **Virgin Mojito (Alk. frei)**

Limette, Minze, Rohrzucker, Ginger Ale

€6.90



Kaffee^{9,d}



- **Original Kaffee** €4.90
Vietnamesischer Espresso mit Kondensmilch
- **Ca phe sua da** €5.20
Vietnamesischer Espresso mit Kondensmilch und Eiswürfeln
- **Kaffee** €2.90
- **Espresso** €2.30
- **Doppio - Espresso** €3.90
- **Cappuccino** €3.90
- **Latte Macchiato** €4.20



Tee

- | | Tasse / Kanne |
|---|---------------|
| • Sencha Jasmin Tee
Jasmin Tee, Süßholz | €3.50 / €5.90 |
| • Sencha Grüntee
Grüntee, Süßholz | €3.50 / €5.90 |
| • Ingwer-Orangen Tee
Frischer Ingwer, Orange, Honig | €4.90 / €6.90 |
| • Limetten-Zitronengrass Tee
Frisches Zitronengras, Zitronen, Honig | €4.90 / €6.90 |
| • Minztee
Frische Minze, Zitrone, Honig | €4.50 / €6.90 |
| • Sweet Yuzu Tee
Jasmin Tee, Yuzu, Zitronen | €4.90 / €6.90 |



Biere

• **Tiger Bier** 0,33L

• **Kirin Bier** 0,33L

• **Kombacher Pils** 0,33L

• **Krombacher** 0,5L

Weizen, Dunkel, Alkoholfrei



von Flaschen

€4.90

€4.90

€4.20

€5.20



Spirituosen

• **Mekhong Whiskey**

4cl / €5.90

• **Japanischer Roku Gin**

4cl / €5.90

• **Absolut Vodka**

4cl / €3.90

• **Sake (warm / kalt)**

150ml / €6.90

• **Choya Pflaumenwein**

150ml / €6.90



Weißwein

0,2L / 0.75L

- Riesling €6.90 / €23.00
- Grauburgunder €7.20 / €25.00
- Weinschorle €5.20



Rotwein

0,2L / 0.75L

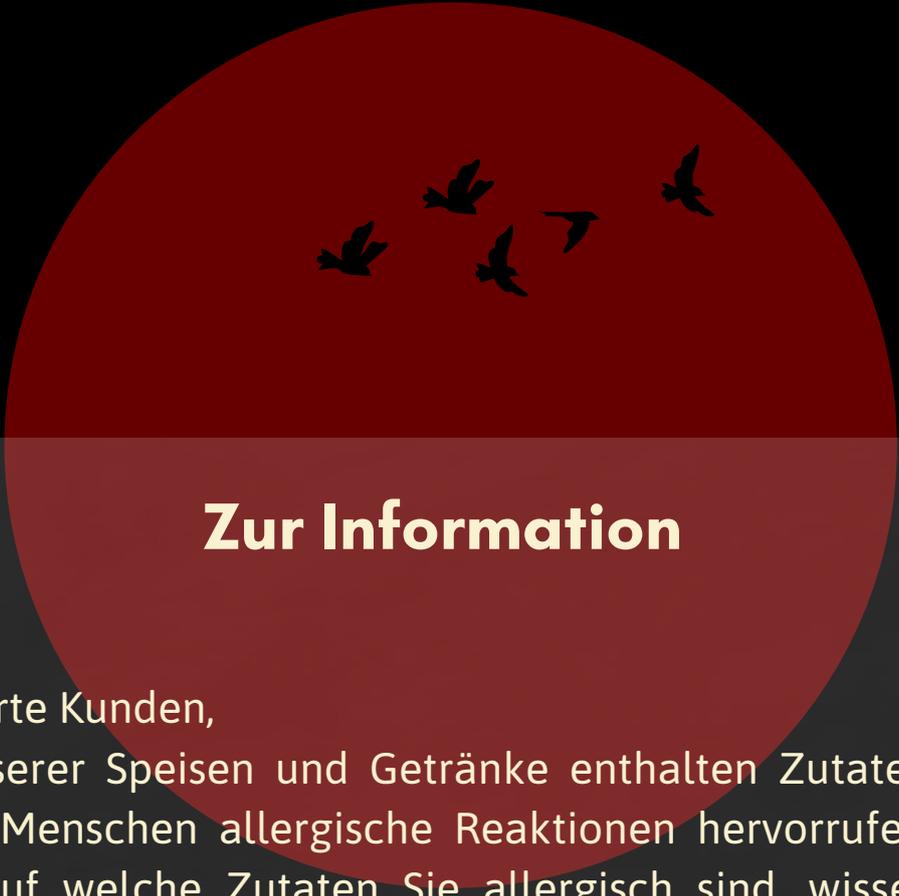
- Cabernet Sauvignon €6.90 / €23.00
- Merlot €6.90 / €23.00



Rosé

0,2L / 0.75L

- Bio Rosé €6.20 / €23.00

A large red circle is centered in the upper half of the page. Inside the circle, there are five black silhouettes of birds in flight, scattered across the top half of the circle. The background of the entire page is dark grey, with a white line-art illustration of a traditional Japanese landscape at the bottom, featuring a boat on a river and a mountain in the background.

Zur Information

Sehr geehrte Kunden,
einige unserer Speisen und Getränke enthalten Zutaten, die bei manchen Menschen allergische Reaktionen hervorrufen können. Ob und auf welche Zutaten Sie allergisch sind, wissen Sie am besten. Da uns Ihre Gesundheit am Herzen liegt, haben wir einen Informationsordner mit den kennzeichnungspflichtigen Allergenen zusammengestellt. Bei Fragen dazu, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

Hinweis: Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der Herstellung können neben den angegebenen Allergenen in unseren Speisen auch Spuren von anderen Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, enthalten sein.

Alle Preisangaben sind in EUR, inkl. MwSt.



Allergene & Zusatzstoffe

Allergene

- 1 = mit Farbstoffen
- 2 = mit Konservierungsstoffen
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = mit Geschmacksverstärkern
- 5 = geschwefelt
- 6 = geschwärzt
- 7 = mit Phosphat
- 8 = mit Milcheiweiß
- 9 = koffeinhaltig
- 10 = chininhaltig
- 11 = mit Süßungsmitteln
- 12 = enthält eine Phenylalaninquelle
- 13 = gewachst
- 14 = mit Nitritpökelsalz
- 15 = Taurin
- 16 = Tartrazin
(kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

Zusatzstoffe

- a = Ei
- b = Fisch
- c = Krebstiere
- d = Milch
- e = Sellerie
- f = Sesam
- g = Sulfit
- h = Erdnuss
- i = Gluten
- j = Lupine
- k = Schalenfrüchte
- l = Senf
- m = Soja
- n = Weichtiere
- o = Pilze

Scharf 

Vegetarisch 

