



机

井

机

ψ

A large red circle containing five black bird silhouettes in flight, positioned above the restaurant's name.

SaJo

Asian Cuisine & Finest Sushi



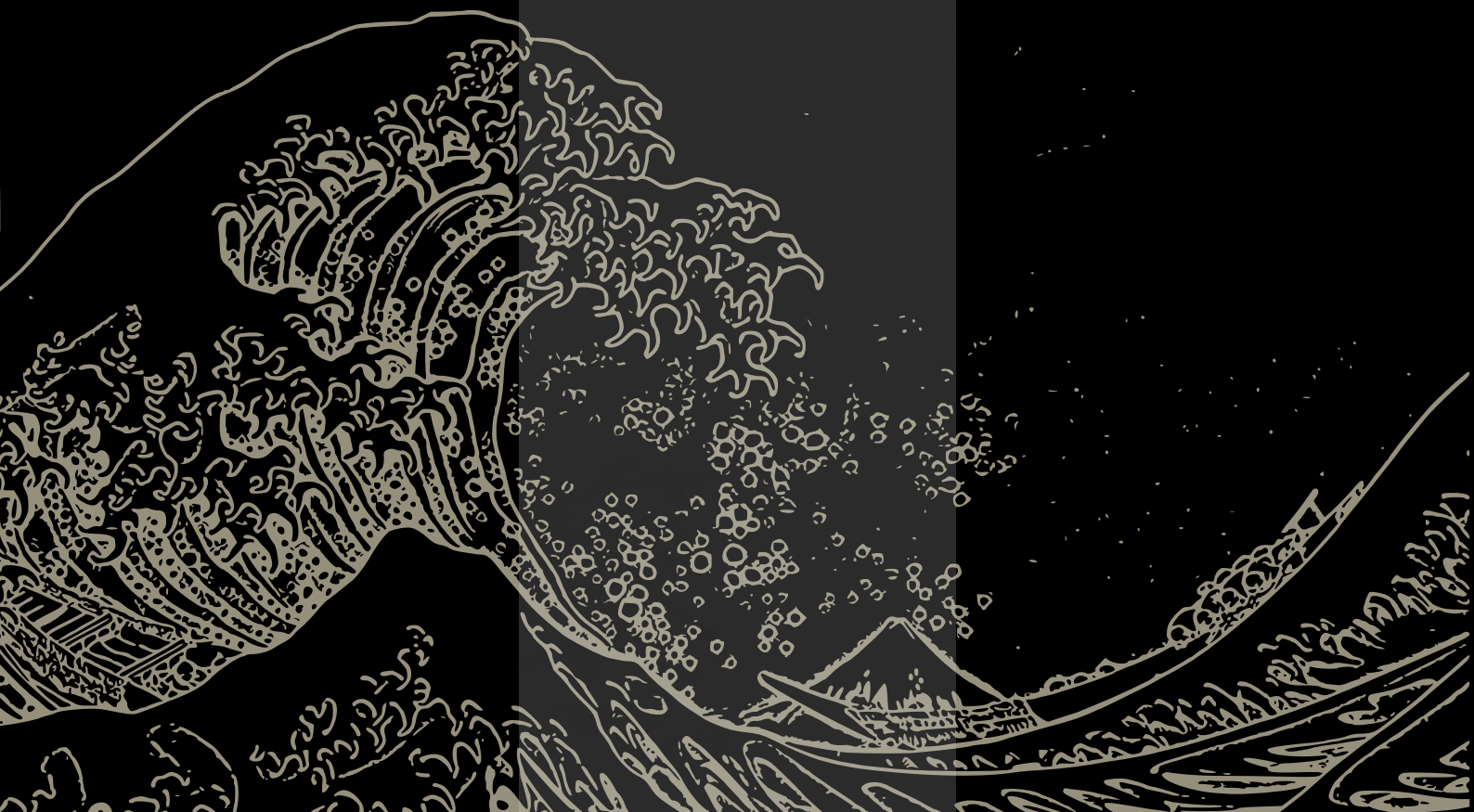
0611 9889 6322



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. 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

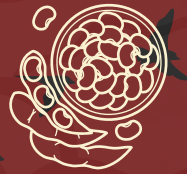
€5.50



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



€6.50

€7.50

14. Sammy Roll^{a,i}

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

€6.90

15. Asian Style Fries

Süßkartoffel-Pommes serviert mit hausgemachter Cocktail-Soße

€5.50



16. Chicken Popcorn^m

Gebackene Hühnerkeule mit hausgemachter Cocktail-Soße

€6.90

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

Panierte Garnelen mit grünen Flocken (2 Stk.)



€7.90

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)

€19.90

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, Avocado, Tobiko und Koriander 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 

b. Rindfleisch



€14.90

€16.90

31. Nabeyaki Udon ^{f,m}

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

Wahlweise mit:

a. Gegrillte Hühnerkeule (o. Knochen) ⁱ

€16.90

b. Tempura Garnelen ^c

€17.90

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 

€14.90

b. Rindfleisch

€16.90

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. Chicken Karaage ⁱ | €16.90 |
| e. Knusprige Ente ⁱ | €18.90 |

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

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

- | | |
|--|--------|
| a. Tofu ^m | €14.90 |
| b. Gegrillte Hühnerkeule (o. Knochen) ⁱ | €16.90 |
| c. Knusprige Ente ⁱ | €18.90 |

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:

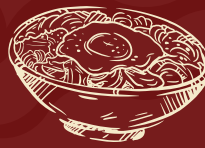
- | | |
|--|--------|
| a. Knusprigem Tofu ^m | €15.90 |
| b. Gegrillte Hühnerkeule (o. Knochen) ⁱ | €17.90 |
| c. Knusprige Ente ⁱ | €18.90 |

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}

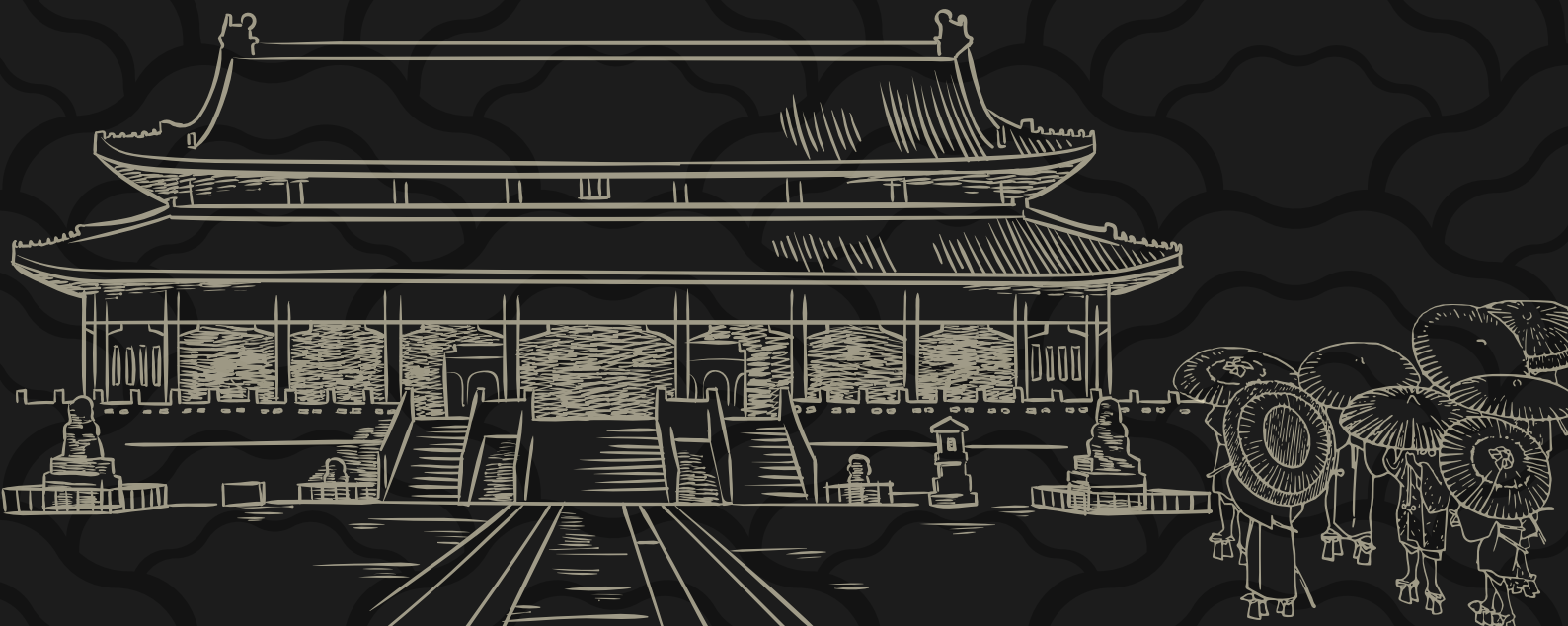
Rinderwürfeln (Medium) serviert mit buntem Gemüse der Saison, Zitronengras, Chilischoten, Wildkräutersalat, Jasminreis, verfeinert mit Röstzwiebeln, Koriander

€18.90

42. 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

€26.90



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

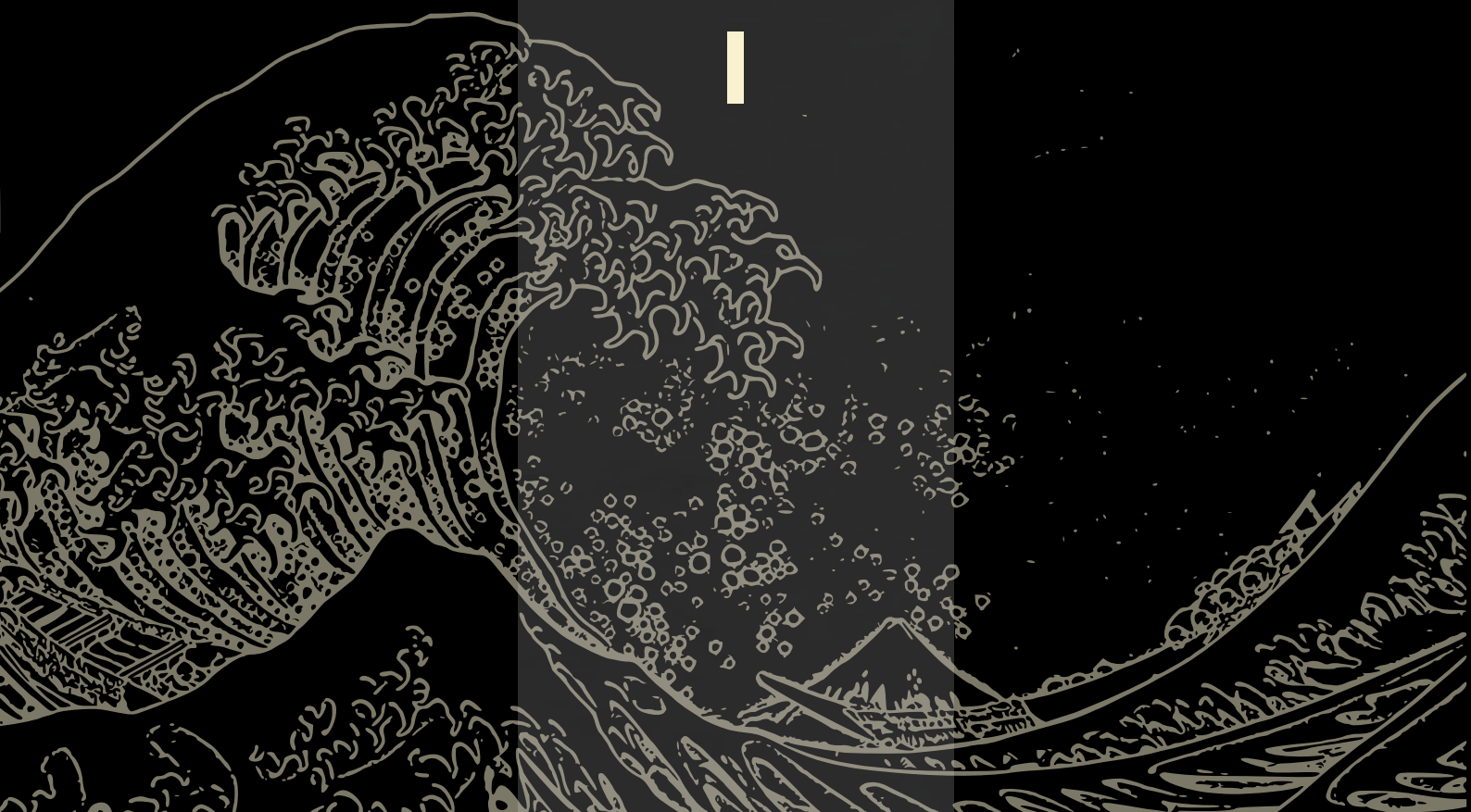
€2.00

Seetangsalat

€4.50



S U S H I



Nigiri

b,c,f,g,l,o

(2Stk.)

N1. Sake

Lachs

€5.20

N2. Maguro

Thunfisch

€5.90

N3. Gatsuo

Butterfisch

€5.40

N4. Ebi

Gekochte Garnelen

€5.80

N5. Tako

Oktopus

€6.20

N6. Unagi

Flussaal

€6.20

N7. Hotategai

Jakobsmuschel

€6.50

N8. Avocado

Avocado

€5.00

N9. Shiitake

Japanischer Pilz

€5.00

N10. Asparagus

Grüner Spargel

€5.00

N11. Inari

Tofutaschen

€5.00



Special

b,c,f,g,l,o

(2 Stk.)

Nigiri

N12. Kaensake €5.90

Flambierter Lachs

N13. Aburaki €7.90

Spargel, flambierter Thunfisch

N14. Okayama €8.90

Flambierter Lachs, Unagi

N15. Kawasaki €7.90

Avocado, flambierter Lachs

N16. Tsunoumi €7.90

Lachs, Thunfisch, Fischrogen

N17. Salmon Rose €9.00

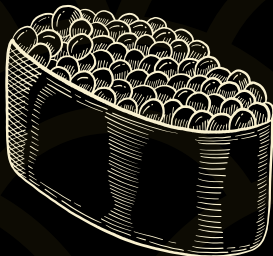
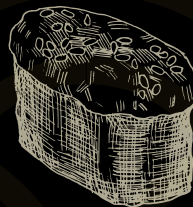
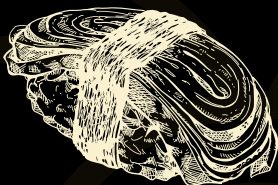
Flambierter Lachs, Lachstatar

N18. Lachs Tatar €8.50

Gurke, Lachstatar

N19. Tuna Tatar €8.50

Gurke, Thunfischstatar



Maki

b,c,f,g,l,o

(8 Stk.)

M20. Sake

Lachs

€5.60

M22. Sake Avo

Lachs, Avocado

€6.10

M23. Gatsuo Spicy

Pikantes Butterfisch

€6.10

M24. Teka

Thunfisch

€5.90

M25. Spicy Tuna

Pikanter Thunfisch

€6.10

M27. Ebi Avo

Wildgarnelen, Avocado

€6.10

M28. Unagi Kappa

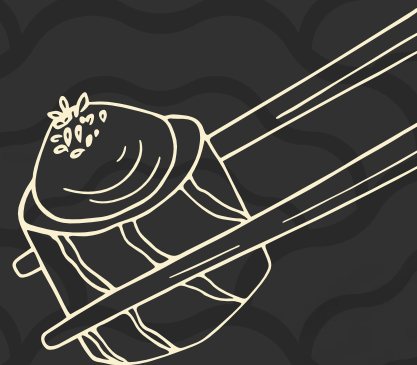
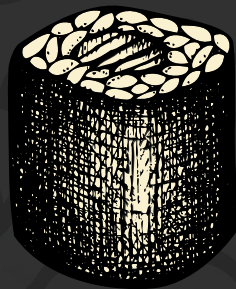
Flussaal, Gurke

€6.10

M29. Samuri Tori

Gegrilltes Hähnchen

€6.10



Maki

b,c,f,g,l,o

(8 Stk.)

M30. Kappa

Gurke, Sesam

€5.10

M31. Avocado

Avocado, Sesam

€5.10

M32. Shiitake

Japanische Pilze, Sesam

€5.90

M34. Rucola

Rucola, Frischkäse, Sesam

€5.10

M35. Mango

Mango, Sesam

€5.10

M36. Inari

Tofutasche, Sesam

€5.90

M37. Kampyo

Eingelegter Kürbis, Sesam

€5.60



Inside Out

b,c,f,g,l,o

(8 Stk.)

U30. California

Avocado, Gurke, Surimi mit Tobiko

€11.90

U31. Umi Sake

Lachs, Avocado, Frischkäse mit Tobiko

€11.90

U32. Rucola I.O

Rucola, Lachs, Frischkäse mit Tobiko

€11.90

U33. Maguro Spicy 🌶️

Gurke, pikanter Thunfisch mit Tobiko

€12.90

U34. Gatsuo Spicy 🌶️

Gurke, pikanter Butterfisch

€12.60

U35. Spicy Crab 🌶️

Rucola, pikantes echtes Krebsfleisch mit einem Tobikomix

€12.90

U36. Samuri Tori

Gegrilltes Hähnchen, Gurke mit Sesam

€11.90

U37. Crispy Ebi

Panierte Garnelen, Mango, Avocado Creme mit Sesam

€15.50

U38. Veggie Roll 🌱

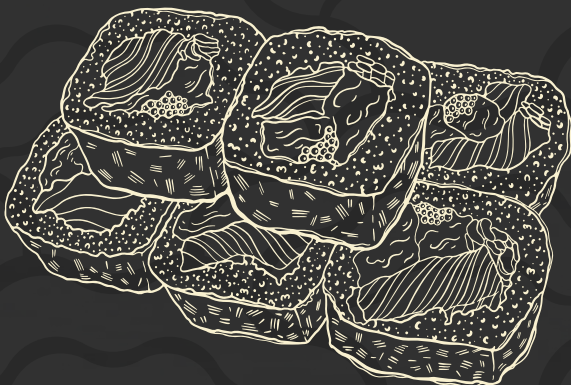
Rucola, Gurke, Mango, Kampyo mit Sesam

€11.50

U39. Inari Roll 🌱

Tofutasche, Gurke, Avocado, Kampyo mit Sesam

€11.90



Special

b,c,f,g,l,o

(8 Stk.)

J51. Chiba Roll

€16.50

Panierte Garnelen, Rucola, Frischkäse, ummantelt vom flambiertem Lachs

J52. Dragon Boy

€17.50

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

J53. Oishi Roll

€17.50

Flambierte Mayo, Lachs, Peperoni, Spezialsoße

J55. Rainbow Roll

€16.90

Pikantes echtes Krebsfleisch, paniertes Spargel, ummantelt von 3 verschiedenen Fische



Special

b,c,f,g,i,o

(8 Stk.)

J57. New Style

€16.50

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 🌶️

€17.50

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

J60. Sajo Style

€16.50

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

J61. Sajo Sweet Aroma

€16.50

Lachs, Thunfisch, Flusssaal umrollt mit Nori Blättern, paniert, serviert mit Seetang, Spezialsoße (6 Stk.)

J62. Grün Amazon 🌿

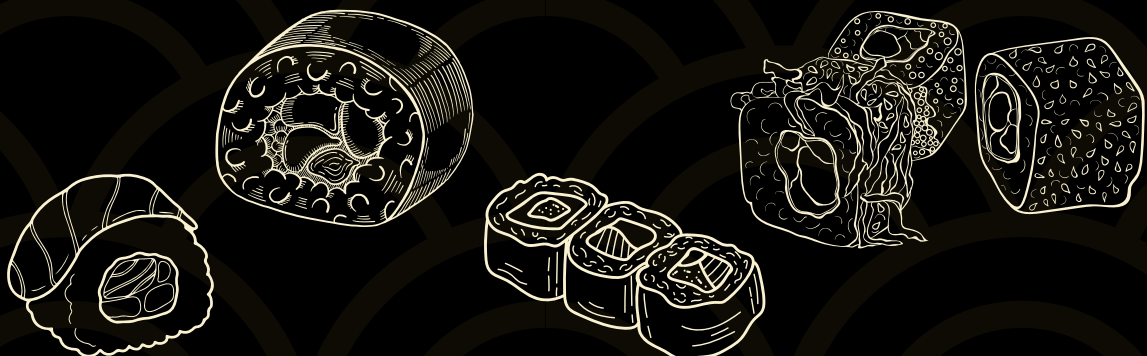
€16.50

Mango, Gurke, Pilze, ummantelt von Avocado und Avocado Creme

J63. Shaolin Power 🌿

€16.50

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



Sashimi b,c,f,g,l,o

S40. Sake Sashimi €16.90

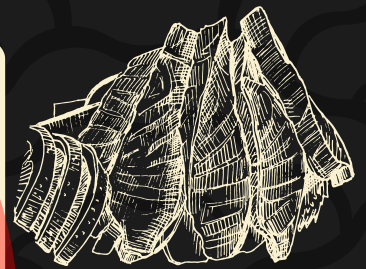
6 Scheiben vom Lachs

S41. Maguro Sashimi €18.90

6 Scheiben vom Thunfisch

S42. Moriawase Sashimi €34.90

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.) €11.90

Gurke, Spargel, Avocado

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

Lachs, Frischkäse

C65. Mini Ebi Avo (8 Stk.) €8.90

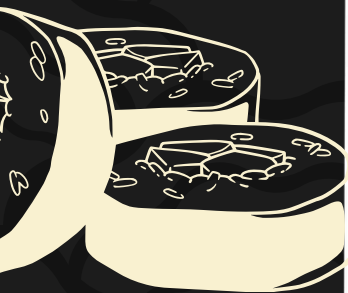
Wildgarnelen, Avocado

C66. Mini Spicy Roll (8 Stk.) €8.90

Pikanter Thunfisch

C67. Mini Kappa Avo (8 Stk.) €8.50

Gurke, Avocado



Menü

b,c,f,g,l,o

G1. Maki Love

€15.90

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

G2. Umi Love

€18.90

8 Stk. Inside Out, 4 Stk. Nigiri

G3. Season Green

€22.50

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

G4. Chicken Fans

€28.90

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

G5. Miami Menü

€42.50

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

G6. Nori Menü

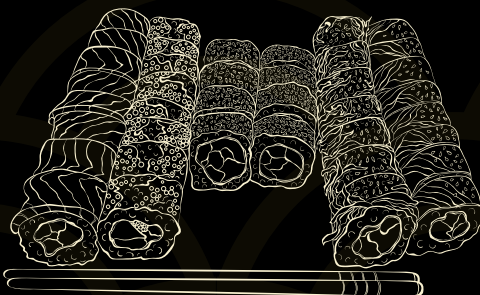
€83.00

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

€142.00

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



Dessert

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

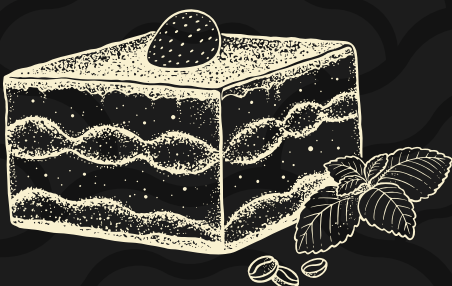
Hausgemachter Matcha-Tiramisu

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

• Wild Lemonade

Yuzu, Maracuja, Minze, Limette, Soda

€6.90

• Peach Dream

hausgemachter Pfirsich Jasmin tee, 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

• Virgin Mojito (Alk. frei)

Limette, Minze, Rohrzucker, Ginger Ale

€6.90

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



Aperitif

1,3,k

0,3L

• Aperol Spritz

Prosecco, Aperol, Orange, Soda

€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**

€9.50

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

- **Summer Cup**

€9.50

Japanischer Roku Gin, Yuzu, Limette, Ginger Ale



- **Berry Mojito**

€8.90

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

- **Gin Berry**

€8.90

Tanqueray Gin, Wildberry, Limette, Butterflytee

- **Basil Smash**

€8.50

Gin, Maracuja, Basilikum, Limette



- **Mekhong Sour**

€8.90

Mekhong Whiskey, Mango, Limette, Rohrzucker

- **Cuba Libre**

€7.90

Havana, Cola, Limette, Rohrzucker



- **Gin Tonic**

€7.90

Tanqueray Gin, Tonic Water, Gurke



Kaffee^{9,d}



- **Original Kaffee**

Vietnamesischer Espresso mit Kondensmilch

€4.90

- **Ca phe sua da**

Vietnamesischer Espresso mit Kondensmilch und Eiswürfeln

€5.20

- **Kaffee**

€2.90

- **Espresso**

€2.30

- **Doppio - Espresso**

€3.90

- **Cappuccino**

€3.90

- **Latte Macchiato**

€4.20



Tee

- **Sencha Jasmintee**

Jasmintee

Tasse / Kanne

€3.50 / €5.90

- **Sencha Grüntee**

Grüntee

€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**

Jasmintee, Yuzu, Zitronen

€4.90 / €6.90



Biere

• **Tiger Bier** 0,33L

• **Kirin Bier** 0,33L

• **Kombacher Pils** 0,33L

• **Krombacher** 0,5L

Weizen, 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





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 



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.

