



Liebe Gäste,

wir heißen Sie herzlich Willkommen
in unserem gemütlichen Restaurant „Argenta Living“.

Lassen Sie sich von uns lecker bekochen.
Wir bieten Ihnen sowohl traditionelle, regionale als auch mediterrane
Speisen an.

Ob kleinere Hochzeitsfeiern, Firmenfeiern, Jubiläen oder Geburtstage:
wir halten für jeden Anlass das passende Angebot für Sie bereit.

Sprechen Sie uns gerne an.

Öffnungszeiten

MONTAG - SAMSTAG
monday - saturday
17:00 - 23:00 Uhr
Küche bis 22:00 Uhr
Restaurant • Bar • Lounge

SONNTAG
sunday
12:30- 21:00 Uhr
Küche bis 20:30 Uhr

ETAGEREN-FRÜHSTÜCK
breakfast
08:00 - 11:00 Uhr
Montag Ruhetag / monday is rest day
nur mit Reservierung ab 4 P. / only with reservation

VORSPEISEN

STARTER

01 CARPACCIO 2, c, g, j

hauchdünne Rinderfiletscheiben mit Olivenöl, Champignons, Rucola & geraspeltem Grana Padano

fine beef fillet slices with olive oil, champignons, rocket and grated parmesan

16,90 €

02 VITELLO TONNATO 1, 2, 3, c, d, g, h3, j

feine Kalbfleischscheiben auf einer hausgemachten Thunfischcreme, mit Kapern und Walnüssen

fine slices of veal served on a homemade tuna cream, finished with capers and walnuts

16,90 €

Antipasti Spezial 29,80 €

GEM. PLATTE FÜR 2 mixed plate for 2

Carpaccio +Vitello Tonnato +Antipasti-Gemüse

Antipasti-Platten für mehrere Personen auf Vorbestellung!

04 FETA AUF OFENGEMÜSE g

mit ofenfrischem Ciabatta a
gratinated sheep cheese with fresh bread

probier das mit Rinderfiletstreifen +7,00 €
try it with strips of beef fillet

11,90 €

05 SCAMPIFANNE 7, b

6 Scampi mit einer Soße aus Knoblauch, Olivenöl & Chilischoten, dazu ofenfrisches Ciabatta
6 pan roasted scampi with garlic, olive oil and chili with oven-fresh ciabatta

Mehr davon? 1 Scampi +2,00 €
you need more?

11,90 €

SALATE

SALADS

20 GEMISCHTER SALAT g

mit Mozzarella, Paprika, Tomaten, Gurke, Karotte

small mixed salad with mozzarella, bell pepper, tomatoe, carott and cucumber

8,90 €

21 BEILAGENSALAT g

mit Mozzarella, Paprika, Tomaten, Gurke, Karotte

side salad with mozzarella, bell pepper, tomatoe, carott and cucumber

4,90 €

Extrawünsche? extras

Rinderfiletstreifen
beef filet strips

+ 7,00 €

Thunfisch
tuna

+ 4,00 €

Lachs
salmon

+ 6,50 €

22 INSALATA VERDURA g

gem. Salat mit Mozzarella, Paprika, Tomaten, Gurke, Karotte und warmen Antipastigemüse

mixed salad with mozzarella, bell pepper, tomatoes, carott, cucumber and vegetable antipasti

14,50 €

23 INSALATA DI POLLO g

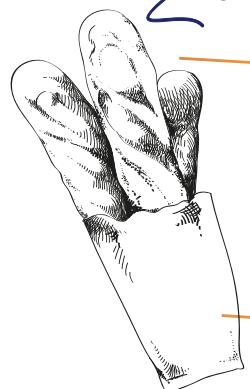
gem. Salat mit Mozzarella, Paprika, Tomaten, Gurke, Karotte und Hähnchenbruststreifen

mixed salad with mozzarella, bell pepper, tomatoes, carott, cucumber and chicken strips

15,90 €

! alle Salate werden mit Grana Padano g, Essig-Öl-Dressing 1,3,j,l & frischem Brot a serviert
all salads are served with Grana Padano, vinegar oil dressing and fresh bread

Zum Mitnehmen
to go



CIABATTA a

frisch aus dem Ofen

6,90 €

OLIVEN 3

selbst eingelegt

5,90 €



! auf Vorbestellung!

HAUPTSPEISEN

MAIN DISHES

NUDELN _____ NOODLES

31	SPAGHETTI AGLIO E OLIO	scharf 7, a1, b mit Scampi, Knoblauch, Olivenöl & Chilischoten <i>with scampi, garlic, olive oil and chili (hot)</i>	16,90 €
32	SPAGHETTI LACHS	a1, d, g in Sahnesoße mit Lachs & Kirschtomaten <i>in cream sauce with salmon and cherry tomatoes</i>	16,90 €
33	PENNE ALLA CHEF	7, a1, b, d mit Garnelen, Scampi und Kirschtomaten in roter Thaisauce (leicht scharf) <i>penne with prawns, scampi and cherry tomatoes in a red thaisauce (slightly spicy)</i>	16,90 €
34	PENNE AL RAGU DI SALSISSCIA	2, 3, a1, i, j in Salsiccia-Ragout, mit Fenchel, Ingwer und Chili (milde Schärfe) <i>penne in salsiccia-ragout with fennel, ginger and mild chili</i>	17,90 €
		<i>good to know</i> Salsiccia ist eine italienische Wurst aus Schweinefleisch Salsiccia is a italienian pork sausage	
35	PASTA RIND	3, a1, c Tagliatelle mit Rinderfiletstreifen, getrockneten Tomaten, Rucola & Pinienkernen in Tomatensoße <i>tagliatelle with beef fillet strips, dried tomatoes, rocket and pine nuts in a tomatoe sauce</i>	18,90 €
36	RAVIOLI FEIGEN	hausgemacht a1, c, g, h1, j, l mit Pecorino (Schafskäse), frischen Feigen und Pinienkernen in Feigensoße mit einem Hauch Salbei <i>homemade ravioli with pecorino (hard cheese), fresh figs and pine nuts in a fig sauce with a hint of sage</i>	17,90 €
37	TORTELLONI SPINAT	hausgemacht a1 c, f, g, i mit Ricotta-Spinat-Füllung und Kirschtomaten in einer leicht scharfen Tomatensoße <i>optional: mit Salbei-Butter-Soße g</i> <i>tortelloni filled with ricotta and spinach, with cherry tomatoes in a mildly hot tomatoe sauce optionally: sage butter sauce</i>	16,90 €
38	Tipp TRÜFFELPASTA	a1, g Spaghetti mit cremiger Trüffel-Pastasauce aus dem Parmesanlaib mit frischen Trüffelsplittern <i>spaghetti with creamy truffle pasta sauce from the loaf of parmesan with fresh truffle slivers</i>	22,90 €

RISOTTO _____ RISOTTO

42	RISOTTO PILAW	g mit Hähnchenbrust und Gemüse <i>with chicken breast and vegetables</i>	16,90 €
----	---------------	--	---------

FISCH _____ FISH

45	CALAMARI	leicht paniert a1, c, n mit Rosmarinkartoffeln und Beilagensalat <i>calamari with rosemary potatoes and a side salad</i>	23,90 €
----	----------	--	---------

FLEISCH _____ BEEF

50	ROASTBEEF	250g mit Rosmarinkartoffeln und warmem Antipastigemüse <u>wahlweise:</u> gegrillt mit Kräuterbutter g oder mit Gorgonzolasoße g <i>rumpsteak with rosemary potatoes and vegetable antipasti optionally: grilled with herb butter or with gorgonzola sauce</i>	28,90 €
----	-----------	---	---------

51	KALBSSCHNITZEL	paniert a1, c, g mit Rosmarinkartoffeln und Preiselbeeren <i>veal escalope with rosemary potatoes and cranberries</i>	23,90 €
----	----------------	---	---------



LIFE IS SHORT

EAT
DESSERT

F I R S T

NACHSPEISEN DESSERTS

61	TIRAMISU	hausgemacht 10, a1, c, g ohne Alkohol, ohne Ei	8,90 €
62	CRÈME BRÛLÉE	hausgemacht 10, c, g	7,90 €
63	SCHOKO-SOUFFLÉ	hausgemacht 10, a1, c, g mit Vanilleeis 1, 16, g <i>homemade chocolate soufflé with vanilla ice cream</i>	8,90 €
64	AFFOGATO AL CAFFÉ	1, 13, 16, g Espresso mit Vanilleeis <i>espresso with vanilla ice cream</i>	6,50 €
65	KUGEL EIS	Vanille 1, 16, g, American Cookies 3, 16, a1, c, g, h2	1,40 €

KREIERE DEINE EIGENE *Pizza*

CREATE YOUR OWN

JEDE PIZZA WIRD MIT TOMATENSOßE
UND MOZZARELLA ZUBEREITET

*each pizza is prepared with tomato sauce
and mozzarella*

PIZZA MARGHERITA a, g
mit Tomatensoße und Mozzarella

Basispreis

10,50 €

+ WÄHLE DEINE BELÄGE *choose your toppings*

» Salami <small>1,2,3</small> » salami	1,50 €	» Lachs <small>d</small> » salmon	3,00 €	» Oliven <small>3</small> » olives	1,50 €
» Hinterschinken <small>2,3</small> » ham	1,50 €	» Meeresfrüchte <small>a1,b,d,f,n</small> » seafood	2,00 €	» Peperoni (grün) <small>3,15</small> » chillies	1,00 €
» Peperonisalami <small>1,2</small> » chilli sausage	1,50 €	» Kapern » capers	1,50 €	» Antipasti-Gemüse » vegetable antipasti	3,00 €
» Fenchelsalami <small>2,3</small> » fennel salami	2,50 €	» Rucola » rocket	1,50 €	» Spinat » spinach	1,00 €
» Spianata Salami (pikant) <small>2,3</small> » spianata salami (slightly spicy)	2,50 €	» Zwiebeln » onions	1,00 €	» Brokkoli » broccoli	1,00 €
» Prosciutto <small>2</small> » parma ham	2,50 €	» Tomaten » tomatoes	1,50 €	» Ananas » pineapple	1,00 €
» Thunfisch <small>d</small> » tuna	2,00 €	» Champignons » mushrooms	1,50 €	» Rote Bete <small>j</small> » beetroot	2,00 €
» Sardellen <small>d</small> » anchovies	1,50 €	» Paprika » red pepper	1,00 €	» Walnüsse » walnuts	2,00 €

+ WÄHLE DEINEN KÄSE zusätzlich *choose your cheese on top*

» Mozzarella <small>g</small> » mozzarella	1,50 €
» Feta <small>g</small> » sheep cheese	1,50 €
» Gorgonzola <small>g</small> » gorgonzola	1,50 €
» Parmesan <small>g</small> » parmesan	1,50 €

+ WÄHLE DEIN SPECIAL *choose your specials*

» Basilikum (frisch) » fresh basil	1,00 €
» Trüffelöl » truffle oil	1,50 €

+ WÄHLE DEINE GEWÜRZE *choose your spices*

» Chili » chili
» Knoblauch » garlic
» Oregano » oregano



WA RM

CAFÉ CREMA <small>13</small>	3,50 €
CAPPUCCINO <small>13, g</small>	3,90 €
LATTE MACCHIATO <small>13, g</small>	4,20 €
ESPRESSO <small>13</small>	2,90 €
ESPRESSO DOPPIO <small>13</small>	3,90 €
ESPRESSO MACCHIATO <small>13, g</small>	3,50 €
 GLAS TEE	 2,90 €

5 cups bio

3-fach Minze | Kräuter | Früchte | Grüntee

dallmayr bio

Kamille | Kräuter d. Provence | Schwarzttee Assam

glas of tea: triple mint, camomile,
herbs, fruits, green and black tea

FRISCHER TEE

Ingwer-Zitrone oder Pfefferminz
fresh ginger-lemon or peppermint tea



SO FT DR IN KS

ALKOHOLFREI
NON-ALCOHOLIC

RHÖN SPRUDEL <small>water</small>	0,3 L 3,50 €
classic, medium, naturell	0,75 L 6,90 €

COCA COLA <small>1,13,15</small>	0,3 L 3,50 €
----------------------------------	--------------

LIGHT <small>1,10,15</small> / ZERO <small>1,10,15</small>	0,3 L 3,50 €
--	--------------

FANTA <small>1,3,13,15</small>	0,3 L 3,50 €
--------------------------------	--------------

SPRITE <small>10,15</small>	0,3 L 3,50 €
-----------------------------	--------------

SPEZI <small>1,3,13,15</small>	0,3 L 3,50 €
--------------------------------	--------------

SCHWEPPES	0,3 L 3,80 €
-----------	--------------

Bitter Lemon 3,9,15 / Tonic Water 9,15

Ginger Ale 1,2,10,15 / Wild Berry 1,15 / White Peach 1,3,15

SAFT juice

Apfel / Orange / Maracuja	0,3 L 4,20 €
---------------------------	--------------

Kirsche / Ananas / Johannisbeere

apple, orange, passion fruit, cherry,
pineapple or currant

SCHORLEN spritzer	0,3 L 3,90 €
-------------------	--------------

Apfel / Maracuja / Rhabarber

Kirsche / Ananas / Johannisbeere

apple, passion fruit, cherry, pineapple, currant

BI ER

BEER

vom FASS on DRAUGHT

KULMBACHER PILS <small>a3</small>	0,3 L 3,80 €
	0,5 L 4,90 €

MÖNCHSHOF KELLERBIER <small>a3</small>	0,3 L 3,80 €
	0,5 L 4,90 €

aus der FLASCHE out of the BOTTLE

HOCHSTIFT DRIVE <small>a3</small>	0,3 L 3,50 €
alkoholfrei non-alcoholic	

ERDINGER HEFEWEIZEN <small>a1</small>	0,5 L 4,90 €
wheat beer	

COLA WEIZEN <small>a1,13,15</small>	0,5 L 4,90 €
wheat beer with cola	

GIBT ES AUCH
ALKOHOLFREI

NON-ALCOHOLIC
IS POSSIBLE

was GEMISCHTES mix IT

RADLER <small>a,15</small>	0,3 L 3,50 €
beer with lemonade	0,5 L 4,90 €

COLA BIER <small>a,1,13,15</small>	0,3 L 3,50 €
beer with cola	0,5 L 4,90 €

AP ER IT IF

KIR ROYAL <small>1,1</small>	5,50 €
Creme de Cassis (Johannisbeeren), Prosecco	

LILLET WILD BERRY <small>1,10,1</small>	7,50 €

LILLET ROSÉ WHITE PEACH <small>1,3,15</small>	7,50 €

HUGO <small>1</small>	7,50 €

DÉJÀ-VU TONIC <small>9,15</small> oder WILD BERRY <small>1,15</small>	7,50 €
fernöstliche Zitrusnoten, leichte Ingwerschärfe und orientalische Gewürze	

ROSATIVO TONIC <small>9,15</small> oder WILD BERRY <small>1,15</small>	7,50 €
Rhabarber, Holunder, Orange - erfrischt die Sinne	

MARTINI <small>1</small> on the rocks	5,20 €
BIANCO oder ROSSO oder EXTRA DRY	

PROSECCO <small>1</small>	5,00 €

ROSÉ PROSECCO <small>1</small>	5,90 €



Flasche PROSECCO 1 35,00 €



UNSERE Spritzigen
FINDEST DU AUF DER NÄCHSTEN SEITE

ALL YOU
NEED IS A *Spritz*

JE
7,50 €

Aperol SPRITZ 1,9, l

aperitivo seit 1919.

essenz der freude - lebendiges orange, bittersüß, kräuter, orangengeschmack

Limoncello SPRITZ 1

bella italia.

für heiße sommertage - intensiver zitrusgeschmack, leichte süße, erfrischend

Sarti SPRITZ 1,1

the unexpected spritz from italy.

ciao! wir trinken pink - sizilianische blutorange, fruchtig, süß und herb

Pampelle SPRITZ 1,1

bonjour. parlez-vous français?

summertime, anytime - grapefruit, süß, fruchtig, leicht bitter

Lav'a Belle SPRITZ 1,1

handverlesene lavendelblüten & kräuter der provence.

trendfarbe lila - lavendel, kräuter, süß und herb

Canonita SPRITZ 1,1

königin der orangen.

erlebe mallorca - fruchtig, bittersüße note, einzigartig

ALKOHOLFREI

Crodino SPRITZ 1, 9, 15, l

königin der orangen.

erlebe mallorca - fruchtig, bittersüße note, einzigartig

its always spritz o'clock somewhere

DIGESTIF

2cl 3,50 €

AHA	JÄGERMEISTER
AVERNA	TEQUILA GOLD
BAILEYS	TEQUILA SILVER
SAMBUCÀ	FERNET BRANCA
RAMAZOTTI	AMARO MONTENEGRO
LIMONCELLO	VECCIO AMARO DEL CAPO
FRANGELICO	SCHLITZER OBSTBRÄNDE

Barrique gereift
Grappa

4,50 €

bei Fragen helfen wir gerne weiter // please ask if you have questions



COCKTAILS

CAIPIRINHA <small>11</small>	7,90 €
Cachaça, Limette, Rohrzucker	
MOJITO <small>11</small>	7,90 €
Havana Club, Limette, Minze, Soda, Rohrzucker	
ESPRESSO MARTINI <small>1,13</small>	7,90 €
Espresso, Vodka, Kaffeelikör, Zuckersirup	
TIRAMISU MARTINI <small>1,13,g</small>	7,90 €
Espresso, Baileys, Amaretto, Sahne, Zuckersirup	
MIDORI SOUR <small>1</small>	8,90 €
Melonenlikör, Vodka, Limettensaft, Soda, Zuckersirup	
WHISKEY SOUR	8,90 €
Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup	
BLUE LAGOON <small>1,10,15</small>	8,90 €
Vodka, Blue Curacao, Limettensaft, Sprite	
SINGAPORE SLING <small>3</small>	9,50 €
Gin, Cherry Brandy, Ananassaft, Zitronensaft	
GIN BASIL SMASH	9,90 €
Gin, Basilikum, Zitrone, Zuckersirup	

ALKOHOLFREI NON-ALCOHOLIC

VIRGIN MOJITO <small>1,2,10,11,15</small>	6,90 €
Ginger Ale, Limette, Minze, Rohrzucker	
VIRGIN CAIPIRINHA <small>1,2,10,11,15</small>	6,90 €
Ginger Ale, Limette, Rohrzucker	
SUMMERBREEZE <small>1,15</small>	6,90 €
Kirschaft, Zitronensaft, Ananassaft, Grenadine	
ARGENTA SPEZIAL <small>3,9,11,15</small>	6,90 €
Maracujasaft, Bitter Lemon, Limette, Rohrzucker	

LONGDRINKS

CAMPARI ORANGE	7,50 €
CUBA LIBRE <small>1,11,13,15</small>	7,50 €
VODKA LEMON <small>3,9</small>	7,20 €
VODKA ORANGE	7,20 €

Gin Selection

	4 cl
GORDON'S London Dry Gin 37,5 %	5,90 €
GORDON'S 0,00%	5,90 €
TANQUERAY London Dry Gin 41,3 %	6,90 €
TANQUERAY Blackcurrent 41,3 %	6,90 €
MALFY Con Limone 41,0 %	6,90 €
MALFY Gin Rosa 41,0 %	6,90 €
WILHELM Rhöner Gin 44,0 %	7,90 €
BURGEN Bio Dry Gin 45,0 %	7,90 €
HENDRICK'S Scottish Gin 44,0 %	8,90 €
GIN MARE Mediterranean Gin 42,7 %	8,90 €
MONKEY 47 Schwarzwald Gin 47,0 %	9,90 €
WINDSPIEL Premium Dry Gin 47,0 %	9,90 €

+ Tonic Water

Schweppes <small>9,15</small>	+ 2,00 €
Thomas Henry <small>3,9,15</small>	+ 4,00 €

Whiskey Selection

	4 cl
BALLANTINE'S Blended Scotch 40,0 %	5,90 €
JACK DANIELS Tennessee Whiskey 40,0 %	6,50 €
BULLEIT Kentucky Straight Bourbon 45,0 %	6,90 €
GENTLEMAN JACK Double Mellowed Tennessee 40,0 %	7,50 €
JAMESON CASKMATES Irish Whiskey, IPA Edition 40,0 %	8,90 €
TALISKER STORM Single Malt Scotch 45,8 %	9,90 €
SLYRS Single Malt Whisky 43,0 %	11,50 €
KILCHOMAN Islay Single Malt Scotch 46,0 %	12,90 €

+ Coca Cola 1,13,15 = whiskey cola + 2,00 €

Premium Weine

WEINGUT NEVERLAND RHEINHESSEN

Neverland (von Peter Pan) ist ein Ort, der uns zu Weinen außerhalb der Konventionen inspiriert. Unser Weingut ist in Vendersheim (Rheinhessen) verwurzelt. Hier vereinen wir auf 15 ha Weinreben, im eher kühlen Teil Rheinhessens, tiefgründige Kalksteinböden mit einer nahezu einmaligen Südausrichtung für besonders mineralische Weine gewachsen 250 m ü.M. Biologischer Anbau und selektive Handlese sind dafür eine wichtige Voraussetzung.

Unsere Weine spielen mit der Tradition, schaffen aber auch Raum für neue Perspektiven. Sie haben Ecken und Kanten. Sind keine Sprinter, eher die Langstreckenläufer, die mit zunehmender Reife ihre wahre Klasse offenbaren. Wir möchten mit unseren Weinen charakterstarke, außergewöhnliche Botschafter der rheinhessischen Weinkultur anbieten, die dem Genießer bei jedem Schluck ein Stück NEVERLAND an den Gaumen zaubern.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Genuss unserer Weine!

WEISSWEIN

WHITE WINE

		0,2 L	0,75 L
FEMME FATALE <i>BIO trocken</i>	Riesling - elegant, Extraktsüße, mineralisch	8,90 €	28,00 €
CLASS A GRAUBURGUNDER		9,90 €	34,00 €
VOM KALKMERGEL <i>BIO trocken</i>	Pinot Grigio - Honigmelone, Pfirsich, Quitte		
WEISSBURGUNDER <i>BIO trocken</i>	Pinot Blanc - mineralisch, Birne mit floraler Note	9,90 €	34,00 €
JURASSIC SANDS <i>BIO halbtrocken</i>	Sauvignon Blanc - fruchtig, Cassis, reifer Pfirsich, Holunderblüten	10,90 €	36,00 €
NEVERLAND BLANC 2019 <i>BIO trocken</i>	Chardonnay - feiner Rauch, Honigmelone, Safran, Aprikose		79,00 €

ROTWEIN

RED WINE

		0,2 L	0,75 L
HARAKIRI <i>Spätfüllung BIO trocken</i>	Cuvée aus Pinot Noir und Cabernet Sauvignon Brombeere, Schokolade, schwarze Johannisbeere, kräftige Röstaromen	10,90 €	36,00 €
ROTE SONNE <i>BIO trocken</i>	Cabernet Sauvignon, 12 Monate im Eichenfass gereift, kräftige Struktur, weicher Abgang	12,90 €	39,00 €
EN L'ENFER 2018 <i>BIO trocken</i>	Cuvée Prestige aus Cabernet Sauvignon und Pinot Noir herhaft, würzig, kräftig - 93 Pt., James Suckling		89,00 €
ROSÉ			
L'ETOILE DES ROSES <i>BIO trocken</i>	Rosé aus Pinot Noir und Cabernet Sauvignon grüne Stachelbeere, Erdbeere, Litschi	9,90 €	34,00 €

ZEITLOSE WEINKLASSIKER

WEISSWEIN

WHITE WINE

		0,2 L	0,75 L
FRIZZANTINO	<i>süß</i>	6,90 €	
PINOT GRIGIO	<i>trocken</i>	6,90 €	
CHARDONNAY	<i>halbtrocken</i>	6,90 €	
LUGANA	<i>halbtrocken</i>	9,90 €	34,00 €

APFELWEIN

cider

WEISSWEINSCHORLE

white wine spritzer

0,25 L 3,50 €

0,5 L 4,90 €

0,2 L 5,90 €

ROTWEIN

RED WINE

		0,2 L	0,75 L
LAMBRUSCO	<i>süß</i>	6,90 €	
ROSÉ	<i>trocken</i>	6,90 €	
MONTEPULCIANO	<i>halbtrocken</i>	6,90 €	
PRIMITIVO	<i>trocken</i>	7,90 €	
LAGREIN	<i>trocken</i>	8,90 €	28,00 €
PRIMITIVO 2018	<i>trocken</i>	9,90 €	34,00 €
CHIANTI	<i>trocken</i>	10,90 €	36,00 €
PLANETA PLUMBAGO	<i>halbtrocken</i>	10,90 €	36,00 €
BARBERA D'ALBA	<i>halbtrocken</i>	10,90 €	36,00 €
TENUTA CARRETTA			

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

ALLERGENS AND ADDITIVES

Wir informieren Sie gerne über die in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe.
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

ALLERGENE ALLERGENS

- | | | | |
|---|---|--|---|
| a glutenhaltiges Getreide
<i>cereal containing gluten</i> | d Fisch/-Erzeugnisse
<i>fish</i> | h3 Walnüsse/-Erzeugnisse
<i>walnuts</i> | j Senf/-Erzeugnisse
<i>mustard</i> |
| a1 Weizen/-Erzeugnisse
<i>wheat</i> | e Erdnüsse/-Erzeugnisse
<i>peanuts</i> | h4 Cashewnüsse/-Erzeugnisse
<i>cashweed nuts</i> | k Sesamsamen/-Erzeugnisse
<i>sesame seeds</i> |
| a2 Roggen/-Erzeugnisse
<i>rye</i> | f Sojabohnen/-Erzeugnisse
<i>soybeans</i> | h5 Pecannüsse/-Erzeugnisse
<i>pecans</i> | l Schwefeldioxid und Sulfite
<i>sulfur dioxide and sulfites</i> |
| a3 Gerste/-Erzeugnisse
<i>barley</i> | g Milch/-Erzeugnisse, Laktose
<i>milk and lactose</i> | h6 Paranüsse/-Erzeugnisse
<i>Brazil nuts</i> | m Lupinen/-Erzeugnisse
<i>lupines</i> |
| a4 Hafer/-Erzeugnisse
<i>oats</i> | h Schalenfrüchte
<i>edible nuts</i> | h7 Pistazien/-Erzeugnisse
<i>pistachios</i> | n Weichtiere/-Erzeugnisse
<i>molluscs</i> |
| b Krebstiere/-Erzeugnisse
<i>crustacean</i> | h1 Mandeln/-Erzeugnisse
<i>almonds</i> | h8 Macadamianüsse/-Erzeugnisse
<i>macadamia nuts</i> | |
| c Eier/-Erzeugnisse
<i>eggs</i> | h2 Haselnüsse/-Erzeugnisse
<i>hazelnuts</i> | i Sellerie/-Erzeugnisse
<i>celery</i> | |

ZUSATZSTOFFE ADDITIVES

- | | | | |
|---|--|--|---|
| 1 mit Farbstoffen
<i>contains colorings</i> | 5 geschwefelt
<i>sulfured</i> | 9 chininhaltig
<i>contains quinine</i> | 13 koffeinhaltig
<i>contains caffeine</i> |
| 2 mit Konservierungsstoff(en)
<i>contains preservatives</i> | 6 geschwärzt
<i>blackened</i> | 10 mit Süßungsmittel
<i>contains sweeteners</i> | 14 gentechnisch verändert
<i>genetically modified</i> |
| 3 mit Antioxidationsmittel
<i>contains antioxidants</i> | 7 mit Phosphat
<i>contains phosphate</i> | 11 gewachst
<i>waxed</i> | 15 mit Säuerungsmitteln
<i>contains acidifier</i> |
| 4 mit Geschmacksverstärker(n)
<i>contains flavor enhancer</i> | 8 mit Milcheiweis
<i>contains milk protein</i> | 12 mit Nitritpökelsalz
<i>contains nitrite curing salt</i> | 16 mit Stabilisatoren
<i>contains stabilizers</i> |