



## **THE FOOD MARKET**

Liebe Gäste,

herzlich Willkommen im Restaurant Bamboo! Genießen Sie das Gefühl eines kulinarischen Festivals. Mit bunten tibetischen Fahnen. Einem Platz unter dem Glücksknoten. Und dem verführerischen Duft asiatischer Küche.

Hier im Herzen Asiens gehen Sie selbst auf Tasting-Tour an unseren Food-Inseln und lassen sich mit erlesenen Getränken verwöhnen!

**Enjoy the taste of Asia!**

# FOOD

Genießen Sie Ihr Dinner im Restaurant Bamboo in der Zeit von 18:00–23:00 Uhr.

## Tasting-Tour

### Thailand

Tomatensalat mit Koriander und Gerösteten Erdnüssen  
Hähnchenbrust mit Kokos-Kakao und Mango  
Yakitori Spieße mit Mango-joghurt  
Gebackene Butternuss spalten mit Birnenrelish und Pfeffer  
Mango Salat mit Minze und Koriandergarnelen  
Papaya Salat mit Fischsoße, Chili und Erdnüssen  
Zitronengras-Sesam Reis  
Udon Nudeln mit Miso und Chili  
Gebackene Lila Süßkartoffeln  
Thailändisches Hähnchencurry  
Veganes Tofu Curry  
Pad Thai-Gebratene Nudeln mit Gemüse und Ei

### China

5-Spice Wolfsbarsch mit Chili  
Lotuswurzel mit Sesam und Mirin  
Pilze in Hoisin und Sake  
Tandoori Hähnchen mit Marinierter Melone  
Auberginensalat mit Lauch und Yuzo  
Ente aus dem Ofen mit Süß saurer Soße  
Schweinebauch mit Sojasprossen in Sake  
Gebratene Eiernudeln mit Gemüse und Ei  
Brauner Duftreis  
Kalbshaxe in Limettensoße  
Dumplings Vegetarisch  
Dumplings Hähnchen



# FOOD

Genießen Sie Ihr Dinner im Restaurant Bamboo in der Zeit von 18:00–23:00 Uhr.

## Vietnam

Vegetarische „Pho“ mit Koriander, Minze, Ingwer und Chili

Vietnamesische Kartoffelsuppe

Enten Pho

Auberginenscheiben mit Minze, Hoisin und Lauch

Kohlsalat mit Erdnüssen, Schalotten und Limette

Kimchi Salat

Glasnudelsalat

Yakitori Spieße vom Huhn mit Soja

Vegetarische Frühlingsrollen

## Japan

Sushi Variationen

Wakame, Wasabi, Daikon-Rettich, eingelegter Ingwer und Sojasoße

Frittierter Reiskuchen mit Japanischer Mayonnaise

Edamame Bohnen mit Chili

Ponzu Gurke mit Koriander

Thunfisch Sashimi mit Pflaumenrelish

Wasabi-Kartoffelsalat

Brauner gebratener Reis mit Ei, Knoblauch und Gemüse

Marinierte gebackene Hähnchenflügel

Tori Kara Age

Yaki Sakana Japanischer gebackener Fisch im Gemüsebett

Japanisch zubereitetes Kalbskopffilet mit Soja Gemüse

Spare Rips



# FOOD

Genießen Sie Ihr Dinner im Restaurant Bamboo in der Zeit von 18:00–23:00 Uhr.

## Live-Cooking

### Aus dem Wok:

Verschiedene Reis und Nudelgerichte mit wechselndem Fleisch- und Gemüseangebot – nach Wunsch zubereitet.

### Salatstation:

Frische vietnamesische Salatauswahl – nach Wunsch zubereitet mit Erdnuss-, Mango- oder Yaki-Sauce.

### Vom Teppanyaki-Grill:

Fischfang der Woche mariniert mit Kokos, Zitronengras und Limettenblättern

Schweinenacken 5 Spice/Black Bean Soße

Honig Tandoori Hähnchen

Mango Minze Beef

Riesengarnelen aus der Zitronengras Chili Marinade

## Dessert

Süßer Auflauf mit Mango, Kokos und Lychee-Vanillesoße

Sesambällchen/ Apfel Gyoza

Geschnittenes Obst

Vietnamesischer Kaffeeflan mit gezuckerter Kondensmilch

Weißes Schokoladenmousse mit Chili und Kalamansi

Schwarzes Sesammousse mit Yuzu

Cheesecake mit Himbeere

Chia Pudding aus gerösteten Erdnüssen mit Zartbitterschokolade

Tapiokapudding mit Ananas Chutney

Gegrillte Konfierte Ananas mit Vanille

### Preise

**Erwachsene** 36,00 €

**Kinder** (bis 11 Jahre) 14,00 €





### Unsere Sommelière Romana Echensperger

Romana Echensperger war bereits als Chef Sommelière in verschiedenen Spitzenrestaurants tätig und hat als eine von nur 419 Weinexperten weltweit die exklusive Ausbildung zur Master of Wine absolviert – die höchste Auszeichnung, die in der Weinwelt erreicht werden kann!

Für das Restaurant Bamboo hat die erfahrene Weinkennerin eine Auswahl erlesener und genussvoller Tropfen zusammengestellt, die Ihren Abend zu einem unvergesslichen Weingenuss werden lassen.

Hier finden Sie außergewöhnliche Weinentdeckungen genauso wie beliebte Klassiker und Rebsorten mit besonderer Note, die die asiatische Genusswelt gekonnt umspielen.

Genießen Sie die besondere Vielfalt und die ausgewählten Empfehlungen von Romana Echensperger und lassen Sie sich von der charmanten Weinkarte unserer Sommelière inspirieren!





---

## Wein und asiatische Küche

Asiatische Länder sind für ihre Gewürzküche bekannt. Die dortigen Speisen werden gerne kräftig mit vielfältigen Gewürzen und Mischungen wie Curry oder Garam Masala gegart. Hinzu kommen süßsaure Komponenten, Sojasoße und vor allem die Schärfe von Pfeffer und Chilischoten.

In diesen Ländern wird Schärfe besonders geschätzt und so ist dort die Weinauswahl häufig darauf ausgerichtet, die Schärfe noch zu verstärken. Es kommen daher Weine mit viel Säure, Tannin und Alkohol als Essensbegleiter in Betracht, wie etwa ein knackiger Sauvignon Blanc, ein kräftiger Bordeaux oder ein Aglianico.

Europäische Genießer reagieren oft empfindsamer auf Schärfe. Daher sind Weine, die die Schärfe mildern für diese Weinfreunde meist die bessere Wahl. Die idealen Speisebegleiter verfügen dann über eine dezente Süße und eine ausgeprägte Aromatik, wie etwa ein feinherber Riesling, ein fruchtiger Gewürztraminer oder ein nicht zu trockener Rosé. Auch trockene Weißweine können die Schärfe mit kräftigem Körper oder cremiger Textur ausgleichen, wie etwa ein vollmundiger Grauburgunder oder Chardonnay. Ebenso sollten Sie einmal neue Entdeckungen zu den Gerichten verkosten. Wie wäre es mit einem Viognier aus Australien?

Ein Rotwein sollte saftig und mundfüllend sein und über geschmeidige Tannine verfügen, um die Würzigkeit der Gerichte aufzufangen. Zum Beispiel ein Primitivo oder Nero d'Avola aus Süditalien, ein Tempranillo aus Spanien oder ein Shiraz aus Australien empfehlen sich hier als wunderbare Begleiter der asiatischen Kulinarik.

Romana Echensperger

Master of Wine





---

## Inhalt Seite

Aperitifs & Sherry	8
Schaumwein, Champagner	8
Weißwein offen	10
Rotwein offen	11
Roséwein offen / in der Flasche	12
Weißwein in der Flasche	13
Rotwein in der Flasche	14
Spirituosen	15
Edle Brände, Grappa, Long Drinks	16
Alkoholfreie Getränke	17
Bier	17
Heiße Getränke	18



## Aperitifs

Martini Bianco <sup>10</sup>	5 cl	5,00 €
Martini Rosso <sup>4,10</sup>	5 cl	5,00 €
Martini Extra Dry <sup>10</sup>	5 cl	5,00 €
Aperol Sprizz <sup>4,10</sup>	0,2 l	7,80 €
Madame Citron <sup>G,4</sup> Martini Fiero, Holunderblütensirup, Bitter Lemon	0,2 l	7,80 €
Deja-vu Wild Berry Deja-vu Aperitif, Wild Berry	0,15 l	7,80 €



## Aperitifs Alkoholfrei

Vibrante Diary <sup>4,8</sup> Martini Vibrante, Limettensaft, Ginger Beer	0,2 l	7,80 €
Lady Citron <sup>G,4</sup> Martini Vibrante, Holundersirup, Bitter Lemon	0,2 l	7,80 €
Orange Spritz <sup>4,8</sup> Alkoholfreier Sekt, Orange Spritz Sirup, Sodawasser	0,2 l	7,80 €



## Sherry

Sandeman Dry Seco <sup>8</sup>	5 cl	5,50 €
Sandeman Medium Dry <sup>8</sup>	5 cl	5,50 €
Sandeman Medium Sweet <sup>8</sup>	5 cl	5,50 €

## Schaumwein

<b>Glera Frizzante „Corte delle Rose“ 2017°</b>	0,1 l	7,00 €
Borgo Molino / Venetien, Italien	0,75 l	39,00 €
Ein fruchtiger und leicht schäumender Prickler mit dezenten Aromen von Limetten und gelben Früchten.		
<b>Cava Reserva Brut Nature°</b>	0,1 l	8,00 €
Brut Nature / Jané Ventura / Penedès, Spanien	0,75 l	43,00 €
Ein fein schäumender Cava mit Aromen von Limettenschale, Mandarine, weißen Blüten, Brioche und Toast.		
<b>Motivo Rosé Extra Dry Vïno Spumante°</b>	0,1 l	8,50 €
Borgo Molino / Venetien, Italien	0,75 l	49,00 €
Fruchtbetont, fein und nachhaltig schäumend mit intensiven Aromen von roten, saftigen Beeren.		



## Champagner

<b>„Grand Cru“ / Blanc de Blancs /</b>	0,1 l	13,00 €
<b>Jean Pernet / Champagne°</b>	0,75 l	91,00 €
Feiner Aperitif-Champagner mit animierender Säure und feinen Briochearomen.		
<b>„R“ de Ruinart Brut°</b>	0,75 l	140,00 €
Feinperliger, erstklassiger Champagner, der ein unwiderstehliches Parfum am Gaumen hinterlässt.		
<b>Ruinart Rosé Brut°</b>	0,75 l	189,00 €
Ein feinfruchtiger, duftiger und erstklassiger Rosé-Champagner		
<b>Ruinart Blanc de Blancs Brut°</b>	0,75 l	189,00 €
Hochkarätiger Champagner nur aus Chardonnay-Trauben. Besonders feinperliger, animierend und nachhaltig.		





---

## Bamboo-Weinpaket

2 Gläser Wein 0,2 l + 1 Flasche Wasser 0,75l

Paketpreis 20,50 €

Wählen Sie aus folgenden Weinen:

### Weißwein:

**2019 Grauburgunder Kabinett trocken °**

Weingut Salwey, Baden

### Roséwein

**2021 Rosé Saignée °**

Weingut Pflüger, Pfalz

### Rotwein

**2019 Nero d'Ávola °**

Cusumano, Sizilien





## Weißweine offen

**„Flor de Vetus“ Verdejo trocken 2020 °** 0,2l 8,00 €  
Bodega Vetus 0,75l 29,00 €  
Rueda, Spanien  
Ein knackig-frischer und trockener Weißwein mit leichtem Körper und Aromen von Melone, Stachelbeeren und Wiesenkräutern.

**Riesling feinherb 2021 °** 0,2l 8,50 €  
Weingut Dr. Loosen 0,75l 32,00 €  
Mosel, Deutschland  
Unser Joker-Wein, der mit seiner feinfruchtigen Art, frischen Frucht und leichtem Körper ideal zu vielen unserer asiatischen Speisen passt.

**Sauvignon Blanc (vegan) 2021 G, °** 0,2l 8,50 €  
Weingut Pfannebecker 0,75l 32,00 €  
Rheinhessen  
Die tropischen Fruchtaromen werden von den kühlen Noten des Weins ergänzt, durch die er besonders elegant wirkt. Der fruchtintensive Weißwein stammt aus ökologischem Anbau.

**Chardonnay trocken 2020 °** 0,2l 9,00 €  
Borgo Molino 0,75l 33,00 €  
Venetien, Italien  
Eine eher fruchtige Interpretation des Chardonnays, die ohne Holzfassausbau auskommt. Aromen von Melone, Zitrusfrüchte und mit zart buttrigem Hauch.

**Vernaccia di San Gimignano trocken 2018 °** 0,2l 9,00 €  
Giovanni Panizzi 0,75l 35,00 €  
Toskana, Italien  
Ein trockener Weißwein mit moderater Säure, Aromen von Limette, Aprikose, Minze und mineralischem Eindruck im Nachhall.

**Mount Riley Sauvignon blanc 2021 G,\*** 0,2l 9,00 €  
Mount Riley 0,75l 37,00 €  
Marlborough, Neuseeland  
Das Bouquet zeigt Aromen von gemähtem Gras, gemahlene Kräutern, Stachelbeeren und Zitrusfrüchten. Eine Vielzahl von Aromen verbinden sich mit klaren Säuren, um einen Wein voller Lebendigkeit und Fruchtreinheit zu bieten.





## Rotweine offen

**Primitivo trocken 2018** ° 0,2l 8,00 €  
Luccarelli 0,75l 30,00 €  
Apulien, Italien  
Ein mittelkräftiger Rotwein mit reifen Aromen von Pflaume, Sauerkirschen, süßen Gewürzen und einem saftigen Tanningerüst.

**Rioja Crianza / Tempranillo 2017** ° 0,2l 9,00 €  
Bodegas Izadi 0,75l 32,00 €  
Rioja, Spanien  
Ein vollmundiger Rotwein mit mundfüllend-samtigem Tanningerüst und Aromen von reifen roten Beeren und Vanille.

**Cabernet Sauvignon / Merlot 2016** ° 0,2l 9,50 €  
Château Beau Valet 0,75l 36,50 €  
Bordeaux, Frankreich  
Ein kräftiger und gut strukturierter Rotwein mit Aromen von Cassis, Kirschen, Zedernholz und einem Hauch von Vanille.

**„Y-Series“ Shiraz trocken 2019** ° 0,2l 10,50 €  
Yalumba 0,75l 42,00 €  
Barossa Valley, Australien  
Ein kräftiger Rotwein mit reifen Aromen von Pflaumen, Schokolade, schwarzem Pfeffer und einem Hauch Vanille.





## Roséwein offen

<b>Rosé Saignée 2021 °</b>	0,2l	8,00 €
Weingut Pflüger	0,75l	30,00 €
Pfalz, Deutschland		

Ein feiner, saftiger Rosé. Zarte Aromen von Süßkirsche und roten Beeren in der Nase. Am Gaumen animieren Frucht und Mundfülle zum nächsten Schluck.

<b>Barbera Lavignone Rosato DOCG 2020 °</b>	0,2l	8,00 €
Piemont	0,75l	36,00 €
Italien		

Dieser Roséwein aus der Weinbauregion Piemont mit Anklängen an Pflaume und Schattenmorelle.

## Roséwein in der Flasche

<b>Miraval Rosé 2020 °</b>	0,75l	47,00 €
Cinsault / Syrah / Grenache		
Château Miraval Jolie-Pitt & Perrin		

Côtes de Provence, Frankreich

Ein würziger, trockener und feinfruchtiger Rosé mit Aromen von dunklen Beeren, mediterranen Kräutern und mineralischem Eindruck.





## Weißwein in der Flasche

<b>Nekeas Chardonnay 2020 *</b> Bodegas Nekeas Navarra, Spanien Blassgoldene Farbtöne. Ananas und Mango in Verbindung mit frischen Vanilletönen. Im Nachhall würzige Toasttöne mit Vanille und Quitten.	0,75l	32,00 €	<b>Lugana Catulliano 2020 °</b> Pratello Lombardei, Italien Der Publikumsliebbling für alle, die schon einmal am Gardasee waren. Ein saftiger Weißwein mit Aromen von Birne, Apfel, Limette und feiner Salzigkeit im Finish.	0,75l	38,00 €
<b>Grauburgunder Kabinett trocken 2020 °</b> Weingut Salwey Baden, Deutschland Ein mittelkräftiger, rauchig-würziger Weißwein mit moderater Säure und Aromen von gelben Früchten und schwarzem Pfeffer.	0,75l	36,00 €	<b>Appenheimer „Kalkstein“ 2020 °</b> Riesling trocken 2018 °, Weingut Knewitz Rheinhessen, Deutschland Ein eleganter, trockener und von seinem Terroir geprägter Riesling. Intensive Aromen von Weinbergpfirsich, Blüten und mineralischem Eindruck.	0,75l	43,00 €
<b>Pinot Bianco 2020 °</b> Girland Südtirol, Italien Moderat in Säure und Aromenintensität umschmeichelt dieser Pinot Bianco mit cremiger Textur jeden Gaumen.	0,75l	38,00 €	<b>Sancerre Vieilles Vignes 2021 °</b> Sauvignon-Blanc, Domaine Jean-Max Roger Loire, Frankreich Ein eleganter, trockener Sauvignon Blanc mit moderat frischer Säure, cremiger Textur, dicht gewobenen und dezent vegetabilen Aromen.	0,75l	49,00 €
<b>Grüner Veltliner 2020 °</b> Fred Loimer Kamptal, Österreich Ein mittelkräftiger Weißwein mit zurückhaltenden Aromen von gelben Früchten, grünem Pfeffer, trocken und mit moderater Säure.	0,75l	38,00 €			





## Rotwein in der Flasche

**Valpolicella „Lucchine“ 2020 °** 0,75l 30,00 €

Tedeschi

Venetien, Italien

Ein süffiger und kirschfruchtiger „Valpo“ – für alle Weinfreunde, die weniger Gerbstoff und mehr Frucht schätzen.

**Malbec Reserve 2019 °, °** 0,75l 35,00 €

Domaine Bousquet – Argentinien

Ein ausgewogener und eleganter Wein mit intensiven Aromen von schwarzen Früchten, Feige und Schokolade.

**Côtes du Rhône 2018 °** 0,75l 36,00 €

Syrah / Grenache / Mourvedre

Familie Perrin

Rhône, Frankreich

Ein saftiger, mittelkräftiger Rotwein mit Aromen von reifen Süßkirschen, weißem Pfeffer, mediterranen Kräutern und einem geschmeidigen Tanningerüst.

**Poggio ai Ginepri 2021°** 0,75l 39,50 €

Cabernet Sauvignon / Syrah / Merlot

Argentiera

Toskana, Italien

Bordeaux-Rebsorten geben diesem Wein sein klar strukturiertes Tanningerüst, hinzu kommen saftige Aromen von Kirschen, Brombeeren und Kräutern.

**Sió 2017 °** 0,75l 56,00 €

Manto Negro / Cabernert Sauvignon / Syrah

Bodega Ribas

Mallorca, Spanien

Ein mittelkräftiger Rotwein mit reifen Aromen von Kirschen, schwarzen Johannisbeeren, Minze und fein-griffigem Tanningerüst.





---

## Spirituosen

### Asia Spezialitäten

Lycheewein °	4 cl	4,00 €
Sake heiß °	4 cl	4,00 €
Pflaumenwein °	4 cl	4,00 €

### Whisky

Johnnie Walker Red Label	4 cl	7,00 €
Jack Daniel's Old No. 7	4 cl	6,50 €

### Brandy/Cognac

Hennessy V.S.	2 cl	7,00 €
Cardenal Mendoza	2 cl	5,00 €

### Bitter

Fernet Branca	2 cl	3,50 €
Averna	2 cl	3,50 €
Ramazzotti	2 cl	3,50 €

### Aquavit

Aalborg Jubiläums Aquavit	2 cl	3,50 €
---------------------------	------	--------

### Spirits

Absolut Vodka	2 cl	3,50 €
Havana 3 Years Rum	2 cl	3,50 €
Gordons Dry Gin	2 cl	3,50 €
José Cuervo Especial	2 cl	3,50 €

### Likör

Baileys Irish Cream	2 cl	3,50 €
Amaretto Disaronno	2 cl	3,50 €
Grand Marnier Cordon Rouge	2 cl	4,00 €





---

## Grappa und Longdrinks

### Grappa

Nardini	2 cl	3,50 €
---------	------	--------

### Long Drinks

Campari Orange <sup>4</sup>	0,2l	8,00 €
-----------------------------	------	--------

Gin Tonic <sup>2, 3, 13</sup>	0,2l	8,00 €
-------------------------------	------	--------

Vodka Lemon <sup>2, 3, 13</sup>	0,2l	8,00 €
---------------------------------	------	--------

Vodka Orange	0,2l	8,00 €
--------------	------	--------

Whisky Cola <sup>4, 12</sup>	0,2l	8,00 €
------------------------------	------	--------

Rum Cola <sup>4, 12</sup>	0,2l	8,00 €
---------------------------	------	--------







## Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola <sup>4,12</sup>	0,2l	2,80 €
Coca-Cola Zero <sup>3,4,5,12,14</sup>	0,2l	2,80 €
Fanta <sup>1,2,3</sup>	0,2l	2,80 €
Sprite	0,2l	2,80 €
Mezzo Mix <sup>1,2,3,4,12</sup>	0,2l	2,80 €
Schweppes Tonic Water <sup>2,3,13</sup>	0,2l	3,30 €
Schweppes Bitter Lemon <sup>2,3,13</sup>	0,2l	3,30 €
Schweppes Ginger Ale <sup>4</sup>	0,2l	3,30 €
Schweppes Original Wild Berry <sup>6</sup>	0,2l	3,30 €

## Eistees

Fuze Tea Grüner Tee Heidelbeer Lavendel <sup>3,16</sup>	0,3l	3,50 €
Fuze Tea Schwarzer Tee Pfirsich Hibiskus <sup>3,16</sup>	0,3l	3,50 €
Fuze Tea Schwarzer Tee Zitrone <sup>3,16</sup>	0,3l	3,50 €

## Säfte und Schorlen

ViO Schorle Rhabarber <sup>2</sup>	0,3l	3,30 €
ViO Schorle Johannisbeere <sup>2</sup>	0,3l	3,30 €
Vaihinger Apfelschorle <sup>2</sup>	0,33l	3,40 €
Fruchtsäfte und Nektare von Vaihinger <sup>2</sup>	0,2l	3,00 €

## Mineralwasser

Apollinaris Selection	0,25l	2,70 €
	0,75l	7,10 €
ViO Still	0,25l	2,70 €
	0,75l	7,10 €



## Bier

### Fassbier

Gaffel Kölsch <sup>15</sup>	0,2l	2,60 €
Alster <sup>1,2,3,15</sup>	0,2l	2,50 €
Kölsch-Cola <sup>4,12,15</sup>	0,2l	2,50 €
Bitburger Pils <sup>15</sup>	0,3l	3,90 €

### Flaschenbiere

Singha <sup>15</sup>	0,33l	4,50 €
Kirin Ichiban <sup>15</sup>	0,33l	4,50 €
Tsingtao <sup>15</sup>	0,33l	4,50 €
Franziskaner Kristallweizen <sup>15</sup>	0,5l	5,50 €
Franziskaner Hefeweizen <sup>15</sup>	0,5l	5,50 €
Franziskaner Hefeweizen Dunkel <sup>15</sup>	0,5l	5,50 €
Franziskaner alkoholfrei Zitrone <sup>15</sup>	0,33l	3,50 €
Franziskaner alkoholfrei <sup>15</sup>	0,33l	3,50 €
Gaffel Fassbrause <sup>15</sup>	0,33l	3,50 €
Gaffel Kölsch, alkoholfrei <sup>15</sup>	0,33l	3,50 €
Bitburger 0,0%, alkoholfrei <sup>15</sup>	0,33l	3,50 €
Malzbier <sup>4,15</sup>	0,33l	3,50 €



---

## Heiße Getränke

Kaffee Crème <sup>12</sup>	2,80 €
Milchkaffee <sup>12, 17</sup>	3,60 €
Cappuccino <sup>12</sup>	3,20 €
Latte Macchiato <sup>12, 17</sup>	3,60 €
Espresso <sup>12</sup>	2,60 €
Doppelter Espresso <sup>12</sup>	4,50 €
Espresso macchiato <sup>12, 17</sup>	3,20 €
Entkoffeinierter Kaffee <sup>12</sup>	2,50 €
Heiße Schokolade	2,90 €
Tasse Tee	2,60 €
• Royal Earl Grey	
• Sencha Senpai	
• Jasmine Tin Yuan	
• Red fruit Flash	
• Smooth Mint	





Zusatzstoffe: 1 = Stabilisatoren, 2 = Antioxidationsmittel, 3 = Konservierungsstoffe, 4 = Farbstoff,  
5 = Süßungsmittel, 6 = Geschmacksverstärker, 7 = Phosphate, 8 = Geschwefelt, 9 = Gewachst, 10 = Geschwärzt, 11 = Verdickungsmittel,  
12 = Coffein, 13 = Chinin, 14 = Enthält eine Phenylalaninquelle, 15 = Gluten, 16 = Eier, 17 = Milch, ° = Sulfite

