

Bantu

LOUNGE - BAR - RESTAURANT

Herzlich Willkommen zu einer Reise
durch Afrika im Restaurant Bantu

Welcome to a journey through Africa
at the Bantu restaurant



Inhalt

Seite

Speisen| Food

Vorspeisen Starters	3
Tapas Selection	4
Stews & Soups	5
Hauptspeisen Main courses	6
Desserts	7

Getränke | Drinks

Aperitifs	8
Cocktails	9
Alkoholfreie Cocktails Non-alcoholic cocktails	10
Schaumwein Sparkling wine	11
Champagner Champagne	12
Weine Wine	13
Flaschenweine Wine served per bottle	16
Longdrinks	19
Digestif & Spirituosen Digestif & Liquors	20
Alkoholfreie Getränke Soft drinks	21
Bier Beer	23
Heißgetränke Hot drinks	24





Vorspeisen | Starters

Jeder Gast erhält frisches, Hausgebackenes Naanbrot | Zatar | Olivenöl
Every guest receives **fresh**, homemade naan bread | zatar | olive oil

Angelfisch | Meerrettich | Radieschen ^{B, D, G} **14,00 €**
Angelfish | horseradish | radish

Meerrettich-Espuma | Algenchips | Maniokpüree
Horseradish espuma | seaweed chips | cassava puree

Roosterkoek | Nastratium ^{A, D, G, I} **16,50 €**
Roosterkoek | Nastratium

Rindertatar | Sauerrahmcreme | Savarin-Hefegebäck | Afrikanisches Perlensalz
Beef tartare | sour cream | Savarin yeast biscuits | African pearl salt

Melktarte & Ziegenkäse ^{A, D, I, J} **13,50 €**
Milking tart & goat cheese

Salzig gebackene Melktarte mit karamellisiertem Ziegenkäse |
konfierten Tomaten | Spargel- Berberecreme und knuspriger Minze
Salty baked milk tart with caramelised goat cheese | confit tomatoes |
asparagus barberry cream and crispy mint

Gelbschwanzmakrele ^{B, D} **16,00 €**
Yellowtail mackerel

Zweierlei von Gurke | Zitronengel | Dillöl und Blütensalat
Two cucumber | lemon gel | dill oil and flower salad

Vegane- Spinatzigarre ^{I, J} **10,50 €**
Vegan spinach cigar

Spinat im Brickteig Mantel | Tabouleh | Angelegte Zwiebeln mit Sumach | Gurkensorbet
Spinach in a brick dough coat | tabouleh | pickled onions with sumac | cucumber sorbet





Sharing Tapas ^{A, D, I, J} für zwei Gäste | for two guests

Spinat im Brickteigmantel | Tabouleh
Spinat im Brickteigmantel | Tabouleh

Angelfisch
Angelfish

Meerrettich | Radieschen
Horseradish | radish

Samosa Huhn
Samosa chicken

Mangold | Honigtomate | Bananenchutney
Mangold | honey tomato | banana chutney

Salzig gebackene Melktarte mit
karamellisiertem Ziegenkäse | konfierten Tomaten
Salty baked milk tart with caramelised goat cheese | confit tomatoes

Gelbschwanzmakrele und Zitrone
Yellowtail mackerel and lemon

Für zwei Gäste | for two guests

19,50 €





Stews & Soups

Mais & Minzsuppe ^{D,E}

Corn & mint soup

Maiscremesuppe mit Knusprigem Mais | Minzerelish
und Pastrami Billtongspieß

Cream of corn soup with crispy corn | mint relish
and Pastrami Billtong Skewer

6,00 €

Beeftea & Spinatcloud ^{D,E,I,J}

Beeftea & spinach cloud

Rindfleisch-Essenz mit Spinatschaum und RindflAsch- Kartoffelssamosa

Beef essence with Spinach Foam and BeefflAsh Potato Samosa

7,00 €





Hauptgerichte | Main courses

- Strauß Peri Peri | Ostrich Peri Peri** ^{D, E, G, K} **24,00 €**
Mit gegrilltem Broccoli | Fladenbrotchip | Erbsen- Chilipüree und geschmorter Birne
With grilled broccoli | pita chips | pea- chilli puree and braised pear
- Panbread & Kartoffel | Panbread & Potato** ^{I, J, K, M} **17,00 €**
Gebratenes Pfannenbrot mit Kartoffel | Baharat und Petersilie
Veganem Skyr aus geröstetem Knoblauch und Butternußkürbisstew
Fried panbread filled with potato | baharat and parsley vegan roasted garlic skyr and butternut squash stew
- Kalbsfilet „Braii“ | Fillet of veal „Braii“** ^{D, E, G, K} **31,00 €**
Mit gegrilltem Kürbis | Kürbiscreme | Billtongpuder | Knuspriger Kartoffel Millefeuille
Limonen- Keniabohnen und Kräutersaitlinge
With grilled pumpkin | pumpkin cream | billtong powder | crispy potato millefeuille
lime kenya beans and herb seedlings
- Lammnuß & Shiraz | Lamb Nut & Shiraz** ^{D, E, G} **27,00 €**
Mit Kirsch-Pfefferjus | Shiraz-Fenchel | Fenchelchip und Honig-Estragon Möhrenpüree
With cherry pepper jus | Shiraz fennel | fennel chip and honey tarragon carrot puree
- Cioppino Tajinel | Cioppino Tajine** ^{B, C, K} **22,00 €**
Dorade | Dorsch | Garnelen und Muschel Eintopf | Kokosmilch | Chili Paprika und Maniok
Gilthead | cod | prawns and mussel stew | coconut milk | chilli peppers and manioc and manioc
- Zackenbarsch & Apfel | Grouper & Apple** ^{D, E, G} **26,00 €**
Mit gegrilltem Apfel | Quinoa- Risotto | Vanille-Kurkumaschaum und konfiertes Pflaume
With grilled apple, quinoa risotto, vanilla-curcuma foam and confit plum





Desserts

Melktarte

mit flambierten Fingerbananen | Maracujagel und Basilikum-Vanilleis ^{A,D,I,J,K}

12,00 €

Milk tart with flambéed finger bananas | passion fruit gel and basil vanilla ice cream

Süße Samosas | Sweet Samosas

Nougat und Bananen Samosa mit Buttermilcheis und Erdnuss-Zitronensoße ^{A,D,I,J,K}

11,00 €

Nougat and banana samosa with buttermilk ice cream and peanut lemon sauce

Papaya Tarte | Papaya Tart

mit Schokoladen Crumble | Joghurteis und Amarula ^{A,D,G,I,J,K}

14,00 €

with chocolate crumble | yoghurt ice cream and Amarula





Aperitifs

Kir Royal ^{2,G,*}

Jean Pernet Champagner | Crème de Cassis

0,15 l **13,50 €**

Spicy Root ^{4,*}

Ginger-Gin-Likör, Apfelsaft, Zitronensaft, Amarettosirup, Soda

0,2 l **7,80 €**

Madame Citron ^{G,4*}

Martini Fiero, Holunderblütensirup, Bitter Lemon

0,2 l **7,80 €**

Martini Bianco ^{G,*}

5 cl **5,00 €**

Martini Extra Dry ^{G,2,*}

5 cl **5,00 €**

Aperol Spritz ^{G,4,*}

Prosecco, Aperol, Sodawasser

0,2 l **7,80 €**

Alkoholfreie Aperitifs

Ginger Root ⁴

Ginger Beer, Apfelsaft, Zitronensaft, Amarettosirup

0,2 l **7,80 €**

Lady Citron ^{G,4}

Martini Vibrante, Holundersirup, Bitter Lemon

0,2 l **7,80 €**

Orange Spritz ⁴

Alkoholfreier Sekt, Orange Spritz Sirup, Sodawasser

0,2 l **7,80 €**





Cocktails

African Dream ^{2,3,16,D,*}

Vodka, Amarula, Orangensaft, Ananassaft, Maracujanektar
Vodka, Amarula, orange juice, pineapple juice, passion fruit nectar

8,00 €

Black Mamba ^{2,*}

Vodka, Gin, Crème de Cassis, Bols Blue Curaçao, Blue Curaçao Sirup,
Kirschnektar, Cranberrynektar, Traubensaft
Vodka, Gin, Crème de Cassis, Bols Blue Curaçao, Blue Curaçao syrup, cherry nectar,
cranberry nectar, grape juice

8,00 €

Caipirinha ^{*}

Limetten, weißer Rohrzucker, Pitu Cachaça
Lime, white cane sugar, Pitu Cachaça

9,50 €

Caipi Red ^{2,16,*}

Limetten, Granatapfel, brauner Rohrzucker, Pitu Cachaça, Grenadine Sirup
Lime, pomegranate, brown cane sugar, Pitu Cachaça, grenadine syrup

9,50 €

Tequila Sunrise ^{2,16,*}

Tequila, Orangensaft, Grenadine, Zitronensaft
Tequila, orange juice, grenadine, lemon juice

8,50 €





Alkoholfreie Cocktails | Non-alcoholic cocktails

Ipanema ^{2,16}

Limetten, brauner Rohrzucker, Maracujanektar, Ginger Ale
Lime, brown cane sugar, passion fruit nectar, ginger ale

7,00 €

Cherry Kiss ³

Ananassaft, Kokossirup, Milch, Kirschnektar
Pineapple juice, coconut syrup, milk, cherry nectar

7,00 €

Fruit Punch ^{2,3,16}

Orangensaft, Ananassaft, Maracujanektar, Zitronensaft, Grenadine Sirup
Orange juice, pineapple juice, passion fruit nectar, lemon juice, grenadine syrup

7,00 €





Schaumwein | Sparkling wine

Cuvée Brut | Sauvignon Blanc ^{G,*}

Swartland Winery | Western Cape | Südafrika

Ein erfrischender Sekt mit mineralischen Aromen. Voll und nicht zu trocken mit einer frischen und knackigen Säure.

0,1 l 6,50 €
0,75 l 44,00 €

Sekt Méthode Cap Classique | Pinot Noir & Chardonnay ^{G,*}

Pongracz | Western Cape | Südafrika

Eine Cuvée aus 60% Pinot Noir, der dem Sekt Fülle und Tiefe verleiht, und 40% Chardonnay, der die Finesse bringt. Erfrischender Duft von Aprikosen, Vanille und Bisquits; reife Frucht, schmeichelnde Fülle, klare Struktur, sehr feines Mousseux, lange anhaltend.

0,1 l 8,50 €
0,75 l 53,00 €

Rosé Sekt Méthode Cap Classique | Pinot Noir & Chardonnay ^{G,*}

Pongracz | Western Cape | Südafrika

Der Rosé Sparkling zeigt schöne Noten, die an reife Beerenfrucht, frisch gebackenes Brot und Karamell erinnern. Am Gaumen treten Nuancen von Brombeere, Johannisbeere und Himbeere auf.

0,1 l 9,50 €
0,75 l 59,00 €





Champagner | Champagne

„Grand Cru“ ^{G,*}

Jean Pernet | Champagne | Frankreich

Ein saftiger, feinperliger und erfrischender Aperitif-Champagner mit feinen Aromen von Hefengebäck und Steinobst.

0,1 l 13,00 €

0,75 l 91,00 €

Rosé Brut | Pinot Noir & Chardonnay ^{G,*}

Ruinart | Champagne | Frankreich

Feinperliger, erstklassiger und verspielter Rosé Champagner mit Aromen von roten Beeren, Brioche und weißen Mandeln.

0,75 l 189,00 €

Blanc de Blancs Brut ^{G,*}

Ruinart | Champagne | Frankreich

Ein hochkarätiger Champagner der ausschließlich aus Chardonnay-Trauben gekeltert wird. Besonders feinperliger, animierend und nachhaltig.

0,75 l 189,00 €

"R" de Ruinart Chardonnay & Pinot Noir ^{G,*}

Ruinart | Champagne | Frankreich

Feinperliger, erstklassiger Champagner, mit fruchtigen Noten von Brioche, Birne, Aprikosen, Mandeln, Mokka und Caramel.

0,75 l 140,00 €





Weine | Wine

Weißwein | White Wine

Sauvignon Blanc 2022 ^{G,*}

False Bay I Stellenbosh | Südafrika

Eine maritime Frische zeichnet diesen Sauvignon Blanc aus. Am Gaumen Noten von Paprika, Bernnessel und Stachenbeere.

0,1 l 6,00 €
0,75 l 36,00 €

Chardonnay Selection 2021 ^{G,*}

Klein Zalze | Stellenbosch | Südafrika

Ein aromatischer wie nachhaltiger Chardonnay der dezent im Barrique ausgebaut wurde. Aromen von Mirabellen, Ananas, Vanille und viel Schmelz im Finish.

0,1 l 7,00 €
0,75 l 45,00 €

Spier 21 Gables Chenin Blanc 2021 ^{G,*}

Spier Wines | Südafrika

Im Glas verströmt dieser Wein verführerische Aromen getrockneter Aprikosen sowie einen dezenten Hauch von warmer Vanille und feinem Eichenholz. Am Gaumen entfalten sich ungemein köstliche Aromen weißer Pfirsiche und feiner Mandelpaste sowie eine feine Cremigkeit, gepaart mit einem wohl ausbalancierten Säurespiel.

0,1 l 7,50 €
0,75 l 47,00 €





Weine | Wine

Roséwein | Rosé Wine

Kleynood Wines Katharien Rose 2021 ^{A, D, G,*}

Stellenbosch | Südafrika

Brillante Klarheit, absolut präzise Frucht, eine unfassbar lockenden Beerennase mit Noten von Himbeere, Walderdbeere, Litschi, Zitrus und Veilchen sowie seiner beeindruckenden Struktur und Länge.

0,1 l **6,00 €**

Hanekraai Rosé MAN 2021 ^{G,*}

MAN Family Wines | Südafrika

Ein lebendiger, spritziger und fligraner Rosé mit einer erfrischenden Säure und einem Hauch Süße. In der Nase spüren Sie Noten von Preiselbeeren, Granatapfel und Johannisbeeren. Aromen von Erdbeeren, Rosenblüten und tropischen Früchten verbreitet sich am Gaumen.

0,1 l **6,00 €**
0,75 l **44,00 €**





Weine | Wine

Rotwein | Red Wine

Rouge 2020 G,*

Kloof Street | Mullineux | Südafrika

Eine trinkfreudige Cuvée aus Grenache, Syrah und Mourvèdre. Intensive Frucht nach dunklen Pflaumen, Veilchen, schwarzer Pfeffer. Am Gaumen vollmundig und mit moderatem Gerbstoffgerüst.

0,1 l 7,50 €
0,75 l 45,00 €

La Capra Merlot 2018 G,*

Western Cape | Südafrika

Ein ausgewogener Wein mit Aromen von Sauerkirschen und Minze. Am Gaumen mit Pflaumen und Gewürznoten überzeugt dieser im Barrique ausgebaute Rotwein.

0,1 l 6,00 €
0,75 l 40,00 €

Ulumbaza Red of Springfontain 2018 G,*

Walker Bay | Südafrika

Eine Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Shiraz, Merlot und Pinotage. In der Nase ein duftendes Beerenbukett mit intensiven Schokoladennoten, Lakritze und Gewürzen. Am Gaumen saftig-frisch, fruchtig, würzig mit milder Säure und samtigen Tanninen. Kräftig, vollmundig mit angenehm langen Abgang.

0,1 l 6,00 €
0,75 l 38,00 €





Flaschenweine | Wine served per bottle

Weißwein | White Wine

Ulumbaza White of Springfontain 2018 G,*

0,75 l 38,00 €

Walker Bay | Südafrika

Durch seine präsenre Fruchtsäure offenbart sich der Estate Blend Colombard Chardonnay am Gaumen traumhaft frisch und lebendig.

Sauvignon Blanc 2019 G,*

0,75 l 49,00 €

Reyneke | Stellenbosch | Südafrika

Ein angenehm duftiger Weisswein mit Aromen von Limette, Pfirsich, Feuerstein und etwas Holznoten.

Mullineux Old Wines White 2019 G,*

0,75 l 55,00 €

Swartland | Südafrika

Die Nase erinnert an Zitrusfrüchte wie Grapefruit, Aprikose, nasse Steine und Haselnuss. Am Gaumen schmeckt der White Blend fest cremig, würzig und lang anhaltend.

"Cartology" 2019 G,*

0,75 l 68,00 €

Alheit Vineyards | Skurfberg, Perdeberg, Bottelary, False Bay & Franschoeck | Südafrika

Eine schlanke, saftige und fast salzig wirkende Cuvée aus Chenin Blanc und Sémillon.

"The Agnes" Chardonnay 2021 G,*

0,75 l 69,00 €

Crystallum Coastal Vineyards | Walker Bay | Südafrika

Ein straffer und purer Chardonnay der nach dem Vorbild großer Burgunder entstanden ist. Intensive Mineralität und genial eingesetzte neue Barriquefässer.





Flaschenweine | Wine served per bottle

Roséwein | Rosé Wine

Miraflors Rosé 2022 G,*

0,75 l 42,00 €

Domaine Lafage

Domaine Lafage Animierender Duft nach frischen Himbeeren und Erdbeeren, pfefferwürzige Akzente. Am Gaumen frisch und elegant, mit viel Spiel und einem lange nachhallenden salinen Schmelz.

Rotwein | Red Wine

Cornerstone 2017 G,*

0,75 l 55,00 €

Reyneke | Stellenbosch | Südafrika

Ein komplexer und kräftig strukturierter Rotwein mit Röstarmonen und Aromen von Cassis, Pflaume und Zigarrenkiste.

Directors Reserve Red 2019 G,*

0,75 l 75,00 €

Tokara | Stellenbosch | Südafrika

Ein erstklassiger Rotwein mit Aromen von roten und schwarzen Früchten, Menthol, Zedernholz, Tabak und Lakritze. Nachhaltig und angenehm zupackend.





Flaschenweine | Wine served per bottle

Rotwein | Red Wine

Clonal Selection Syrah 2017 ^{G,*}

Richard Kershaw / Elgin – Südafrika

Ein genialer Syrah von Kultwinzer Richard Kershaw. Intensive Aromen von Pflaumen, Süßkirschen, Pfeffer und Gewürzen. Ein vollmundiger Rotwein mit saftigem Tanningerüst.

0,75 l 63,00 €

Mont Du Toit Hawequas 2016 ^{G,*}

Wellington | Südafrika

Ein ausgewogener Wein mit Aromen von Sauerkirschen und Minze. Am Gaumen mit Pflaumen und Gewürznoten überzeugt dieser im Barrique ausgebaute Rotwein.

0,75 l 40,00 €

Pinotage 2017 ^{G,*}

Kanonkop | Stellenbosch | Südafrika

Intensive Aromen von Pflaumen, roten Beeren, Mocca, Kakao und süßen Gewürzen sowie mundfüllende und abgerundete Tannine.

0,75 l 95,00 €

"Peter Max" Pinot Noir 2019 ^{G,*}

Crystallum Coastal Vineyards | Walker Bay | Südafrika

Ein ätherischer Pinot Noir mit Aromen von roten Beeren, Sauerkirschen, Kräutern und Früchtete. Seidige Tannine und nachhaltig mineralisch im Geschmack.

0,75 l 69,00 €





Longdrinks

Campari Orange ^{2,*}	0,2 l	8,00 €
Gin Tonic ^{9,16,*}	0,2 l	8,00 €
Vodka Lemon ^{3,9,16,*}	0,2 l	8,00 €
Vodka Orange *	0,2 l	8,00 €
Whisky Cola ^{2,10,16,*}	0,2 l	8,00 €
Rum Cola ^{2,10,16,*}	0,2 l	8,00 €
Rock Shandy *	0,2 l	8,00 €
Whiskey, Angostura Bitters, Zitrone, Soda		





Digestif & Spirituosen | Digestif & Liqueurs

Portwein | Port wine

Sandeman Tawny ⁸	5 cl	6,00 €
Sandeman White ⁸	5 cl	6,00 €

Bitter

Ramazotti	2 cl	3,50 €
Aquavit Copenhagen Distillery Aquavit Mulberry Rose	2 cl	6,00 €

Likör

Amarula Wild Frucht-Sahnelikör 17 % ^{4,17}	2 cl	5,00 €
--	------	--------

Cognac

Frapin Château Fontpinot XO Cognac 41% vol.	2 cl	9,50 €
--	------	--------

Absinth

Absinth 66[®] Tonka	2 cl	6,00 €
-------------------------------------	------	--------

Whiskey

Johnnie Walker Red Label	2 cl	4,00 €
---------------------------------	------	--------





Alkoholfreie Getränke | Soft drinks

Coca-Cola ^{2, 10, 16}	0,2 l	2,80 €
Coca-Cola Zero ^{2, 5, 6, 7, 10, 16}	0,2 l	2,80 €
Fanta ^{2, 3, 16}	0,2 l	2,80 €
Sprite ¹⁶	0,2 l	2,80 €
Mezzo Mix ^{2, 10, 16}	0,2 l	2,80 €
Schweppes Tonic Water ^{9, 16}	0,2 l	3,30 €
Schweppes Bitter Lemon ^{3, 9, 16}	0,2 l	3,30 €
Schweppes Original Wild Berry ¹⁶	0,2 l	3,30 €

Eistees | Ice tea

Fuze Tea Schwarzer Tee Pfirsich Hibiskus ^{3, 16} Peach & hibiscus	0,3 l	3,50 €
Fuze Tea Schwarzer Tee Zitrone ^{3, 16} Lemon	0,3 l	3,50 €
Fuze Tea Schwarzer Tee Wassermelone Minze ^{3, 16} Lemon	0,3 l	3,50 €





Alkoholfreie Getränke | Soft drinks

Mineralwasser | Water

Apollinaris Selection Sparkling water	0,25 l	2,70 €
	0,75 l	7,10 €
Apollinaris ViO Still water	0,25 l	2,70 €
	0,75 l	7,10 €
San Pelligrino Sparkling water	0,25 l	3,10 €
	0,75 l	8,50 €
Aqua Panna Still water	0,25 l	3,10 €
	0,75 l	8,50 €

Säfte und Schorlen | Juices

ViO Schorle Rhabarber ² Rhubarb soda	0,3 l	3,30 €
ViO Schorle Johannisbeere ² Currant soda	0,3 l	3,30 €
Vaihinger Apfelsaftschorle ² Apple soda	0,33 l	3,40 €
Fruchtsäfte und Nektare von Vaihinger ²	0,2 l	3,00 €
Van Nahmen Apfelsaft von Streuobstwiesen Apple juice natural	0,2 l	3,30 €
Van Nahmen Apfelsaft, klar Apple juice clear	0,2 l	3,30 €
Van Nahmen Orangensaft Orange juice	0,2 l	3,30 €
Van Nahmen Johannisbeernektar Currant nectar	0,2 l	3,30 €
Van Nahmen Tomatensaft Tomato juice	0,2 l	3,30 €





Bier | Beer

Fassbier

Gaffel Kölsch ^{I,*}	0,2 l	2,60 €
Bitburger Pils ^{I,*}	0,3 l	3,90 €
Bitburger Radler ^{I,16,*}	0,3 l	3,60 €
Bitburger Alster ^{I,2,3,16,*}	0,3 l	3,60 €
Pils-Cola ^{I,2,10,16,*}	0,3 l	3,60 €

Flaschenbier

Windhoek Lager Namibia Südafrika ¹⁵	0,33 l	4,80 €
Franziskaner Hefeweizen ^{I,*}	0,5 l	5,10 €
Franziskaner Kristallweizen ^{I,*}	0,5 l	5,10 €
Franziskaner Hefeweizen Dunkel ^{I,*}	0,5 l	5,10 €
Franziskaner Weizen Alkoholfrei Non alcoholic	0,33 l	3,50 €
Franziskaner Zitrone 0,0%	0,33 l	3,50 €
Gaffel Fassbrause, Zitrone ^I Non alcoholic	0,33 l	3,50 €
Gaffel Kölsch, alkoholfrei ^I Non alcoholic	0,33 l	3,50 €
Bitburger 0,0%, alkoholfrei ^I Non alcoholic	0,33 l	3,50 €
Malzbier ^I	0,33 l	3,50 €





Heißgetränke | Hot drinks

Kaffeespezialitäten

Kaffee Crème ¹⁰	2,80 €
Milchkaffee ^{D,10}	3,60 €
Cappuccino ¹⁰	3,20 €
Latte Macchiato ^{D,10}	3,60 €
Espresso ¹⁰	2,60 €
Doppelter Espresso ¹⁰	4,50 €
Espresso Macchiato ^{D,10}	3,20 €
Entkoffeinierter Kaffee ¹⁰	2,50 €

Kakao

Heiße Schokolade	2,90 €
Hot chocolate	

Tasse Tee ¹⁰ Cup of tea	2,60 €
--	---------------

Assam Malty Cup
Fancy Camomile
Persischer Apfel
Rooibos Vanilla Toffee
Smooth Mint
Sencha Senpai





Zusatzstoffe | Additives

	Deutsch	English	Nederlands	Francais
1	Mit Konservierungsstoff	Preservatives	Conserveringsmiddel	Conservateur
2	Mit Farbstoff	Colouring agents	Kleurstoffen	Colorant
3	Mit Antioxidationsmittel	Anti-oxidants	Antioxidanten	Antioxygène
4	Mit Süßungsmittel Saccharin	Sweetener saccharin	Zoetstof saccharine	Édulcorant saccharine
5	Mit Süßungsmittel Cyclamat	Sweetener cyclamat	Zoetstof cyclamaat	Édulcorant cyclamate
6	Mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle	Sweetener aspartam, contains source of phenylalanine	Zoetstof aspartaam, bevat ook Fenylalanine	Édulcorant aspartame, source de phénylalanine
7	Mit Süßungsmittel Acesulfam	Sweetener acesulfame	Zoetstof acesulfaam	Édulcorant acesulfame
8	Mit Phosphat	Phosphates	Fosfaten	Phosphate
9	Chininhaltig	Quinine	Chinine	Chinine
10	Koffeinhaltig	Coffein	Caffeïne	Caféine
11	Mit Geschmacksverstärker	Flavour enhancers	Smaakversterker	Exhausteur de goût
12	Geschwärzt	Darkened	Geblakerd	Noirci
13	Gewachst	Waxed	Voorzien van was	Cire
14	Genetisch verändert	Genetically modified	Genetisch gemodificeerd	Aliment génétiquement modifié
15	Taurinhaltig	Contains taurine	Bevat taurine	Taurine
16	Säuerungsmittel/ Säureregulatoren	Acidulant / acid regulators	ph-regulator	Acidifiants / régulateur du pH
*	Enthält Alkohol	Contains alcohol	Bevat alcohol	Contient de l'alcool





Allergene | Allergens

	Deutsch	English	Nederlands	Francais
A	Eier	Egg	Ei	Œuf
B	Fisch	Fish	Vis	Poisson
C	Krebstiere	Crustaceans	Schaaldieren	Crustacés
D	Laktose	Lactose	Lactose	Lactose
E	Sellerie	Celery	Selderij	Céleri
F	Sesam	Sesame	Sesam	Sésame
G	Schwefeldioxid und Sulfit	Sulpherised	Sulfieten	Sulfites
H	Erdnüsse	Peanuts	Pinda's	Arachide
I	Gluten	Gluten	Gluten	Gluten
J	Lupine	Lupin	Lupine	Lupin
K	Schalenfrüchte	Nuts	Noten	Noix
L	Senf	Mustard	Mosterd	Moutarde
M	Soja	Soya	Soja	Soja
N	Weichtiere	Molluscs	Mosselen	Mollusque

Stand: 04/2023

