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 4
Tapas Selection 5
Stews & Soups 6
Hauptspeisen | Main courses 7
Desserts 9

Getränke | Drinks

Aperitifs 10
Cocktails 11
Alkoholfreie Cocktails | Non-alcoholic cocktails 12
Schaumwein | Sparkling wine 13
Champagner | Champagne 14
Weine | Wine 15
Flaschenweine | Wine served per bottle 18
Digestif & Spirituosen | Digestif & Liquors 19
Alkoholfreie Getränke | Soft drinks 20
Bier | Beer 22
Heißgetränke | Hot drinks 23

Aperitif Empfehlung

Zobo Beer [2,15,*] — **0,2 l** — **8,00 €**
Brombeeren, Ananassaft, Limettensaft Hibiscus Sirup, Lager Bier

Sahel Sunset [2, 10*] — **0,2 l** — **8,50 €**
Apricot Brandy, Weißwein, Tonic Water, Granatapfelkerne

Alkoholfrei

Cape Passion [2] — **0,2 l** — **7,50 €**
Pitu alkoholfrei, Zitronensaft, Passionsfrucht, Rohrzucker, Soda Water

Vorspeisen | Starters

Tatar vom Rind [A,D,I,J,K,L] **17,50 €**
Beef tartare
Brioche | gebackenes Apfelpüree | kandiertem Apfel | gerösteten Cashews
Brioche | baked apple puree | candied apple | roasted cashews

Krabben Koretten [C,D,E,G,L] **14,00 €**
Prawn corettes
Chilli- Dill Creme | eingelegte Zwiebel & Möhre | Estragon-Kokosespuma
Chilli dill cream | pickled onion & carrot | tarragon coconut spuma

Gegrillte& Gefüllte Datteln [D,E,G,L] **15,00 €**
Grilled & stuffed dates
Cajun Perlzwiebeln | Karamellisierter Mais | Bacon | Chakalaka | Ananaschutney
Cajun pearl onions | caramelised corn | bacon | chakalaka | pineapple chutney

Ziegenkäse im Brickteig [D,E,G,I,L] **19,00 €**
Goat's cheese in brick pastry
Green Tiger Tomate | Granatapfel Balsamico | Wildkräutern | knusprige Kichererbsen | Feigen | Tahini-Dressing
Green tiger tomato | pomegranate balsamic vinegar | wild herbs | crispy chickpeas | figs |
tahini dressing wild herbs | crispy chickpeas | figs | tahini dressing

Samosa von Garnele [C,D,EI,J,L] **21,00 €**
Samosa of prawns
Anapurrna-Pfrischchutney | Kokosschaum | Südafrikanischer Broccolisalat | knuspriger Dill
Anapurrna fresh chutney | Coconut foam | South African broccoli salad | crispy dill

Sharing Tapas [C, D, E, G, I, J, L]
für zwei Gäste | for two guests

Krabben Kroketten | Chili-Dillcreme & eingelegte Zwiebeln
Crab croquettes | chilli dill cream & pickled onions

Gefüllte Datteln | Bacon | Chakalaka | Ananaschutney
Stuffed dates | bacon | chakalaka | pineapple chutney

Ziegenkäse im Brickteig | Granatapfel | knusprige Kichererbsen
Goat cheese in brick pastry | Pomegranate | Crispy chickpeas

Samosa vom Huhn | Samosa Garnele | Broccolisalat
Chicken samosa | samosa prawn | broccoli salad

Für zwei Gäste | for two guests **32,00 €**

Stews & Soups

Erdnussbutter- Bananensuppe [E,H] **9,00 €**
Peanut butter banana soup
Kokosmilch | Curry | geröstete Erdnüsse | Lauch
Coconut milk | curry | roasted peanuts | leek

Butternuß Kübissuppe [E,D,K] **8,00 €**
Butternut Carrot Soup
Geröstete Schalotten | Limette | Cashewkerne
Roasted shallots | lime | cashew nuts

Stew vom Rind [D,E,G,I,J] **12,00 €**
Beef stew
Möhren | Kartoffel | Naanbrot | Joghurt | frittierte Petersilie
Carrots | potato | naan bread | yoghurt | fried parsley

Hauptgerichte | Main courses

Braii

Red Snapper | Bananenblatt [D,E,G,K] **35,00 €**

Red snapper | banana leaf

Snapper im Bananenblatt | Mango-Rosapfeffersalsa | Chermoulabutterreis |
eingelegten Zwiebeln | fermentierter Zitrone | Korianderöl | Fenchelschaum

Snapper in banana leaf | mango and pink pepper salsa | chermoula butter rice |
pickled onions | fermented lemon | coriander oil | fennel foam

Wasserbüffel | Limettenbutter [D,E,I,J,G] **42,00 €**

Water buffalo | lime butter

Yumswurzelbällchen | Tomatenchutney | glasierte Bete | Senf Jus | Raz el Hanout Spargel

Yum root balls | tomato chutney | glazed beetroot | mustard jus | raz el hanout asparagus

Sosatie Zebra [D,E,G,I,L] **28,00 €**

Sosatie Zebra

Harrissalack | Spiced Reis | Kartoffel Krokette | Salsa von gegrillter Paprika | Sous Vide Zwiebel

Harrissalack | Spiced rice | Potato croquette | Grilled pepper salsa | sous vide onion

Tajine | Huhn [E,G,K,L] **24,00 €**

Tajine | chicken

Anapurrna | Kichererbsen | Tomate | Baharat | Chili | Knoblauch | Spice Rice | Cashewkerne | Granatapfel

Anapurrna | chickpeas | tomato | baharat | chilli | garlic | Spice rice | cashew nuts | Pomegranate

Sonnenweizen Risotto | Gegrillte Tomate [I,J,L,M] **22,00 €**

Sun wheat risotto | grilled tomato

Ebly Risotto | Zwiebel-Pfeffermarmelade | Schnittlauch | gerösteter Knoblauch | veganer Käse

Ebly risotto | onion and pepper jam | chives | roasted garlic | vegan cheese | roasted garlic | vegan cheese

Flanksteak Rind [E,G,K,L] **38,00 €**

Flank steak beef

Geräuchertes Blumenkohl Püree | Berbere | Berberitzenrelish | gegrillten Pilzen | Shirazjus

Smoked cauliflower puree | barberry | barberry relish | grilled mushrooms | shiraz jus

African Fire Pot [I,F,E,G,C,B,D]

Afrikanisches Fondue für 2 Personen | African fondue for 2 people

Kleine Vorspeisenvariation
Small starter variation

Reichhaltige Auswahl an afrikanischen Fleisch, Geflügel und Fischsorten mit passenden Dips und Beilagen an Ihrem Tisch
Rich selection of African meat, poultry and fish with matching dips and side dishes at your table

Süßer Abschluss
Sweet finish

41,00 € pro Person | per Person

22,00 € pro Kind (bis 11 Jahre) | for each child (up to 11 years)

Desserts

Brownie | Kardamom [D,I,J,K,M] **12,00 €**
Brownie | cardamom
Warmer Kardamom Brownie | Kürbiseis | kandierte Kürbiskerne | Zimt Honeycomb
Warm cardamom brownie | pumpkin ice cream | candied pumpkin seeds | cinnamon honeycomb

Filoteig | Tonkabohne [A,D,I,J,K] **11,00 €**
Filo pastry | tonka bean
Frittierter Filoteig | Tonkabohne | Mango | Crumble | Rosmarin-Honig Sirup
Deep-fried filo pastry | tonka bean | mango | crumble | rosemary honey syrup

Safran Creme | Kokos [G,K,M] **15,00 €**
Saffron cream | coconut
Safran Creme | geröstete Kokosnuss | Zartbitterschokolade | Rum Kirschen
Saffron cream | roasted coconut | dark chocolate | rum cherries | xxx

Aperitifs

Kir Royal [2,G,*] Jean Pernet Champagner | Crème de Cassis	**0,15 l**	**14,50 €**
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**	**10,50 €**

Alkoholfreie Aperitifs

Ginger Root [4] Ginger Beer, Apfelsaft, Zitronensaft, Amarettosirup	**0,2 l**	**7,80 €**
Lady Citron [G,4] Martini Vibrante, Holunderblütensirup, 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,*] **11,00 €**
Vodka, Amarula, Orangensaft, Ananassaft, Maracujanektar
Vodka, Amarula, orange juice, pineapple juice, passion fruit nectar

Black Mamba [2,*] **11,00 €**
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

Caipirinha[*] **12,50 €**
Limetten, weißer Rohrzucker, Pitu Cachaça
Lime, white cane sugar, Pitu Cachaça

Caipi Red [2,16,*] **12,50 €**
Limetten, Granatapfel, brauner Rohrzucker, Pitu Cachaça, Grenadine Sirup
Lime, pomegranate, brown cane sugar, Pitu Cachaça, grenadine syrup

Tequila Sunrise [2,16,*] **11,00 €**
Tequila, Orangensaft, Grenadine, Zitronensaft
Tequila, organge juice, grenadine, lemon juice

Alkoholfreie Cocktails | Non-alcoholic cocktails

Ipanema [2,16] **8,00 €**
Limetten, brauner Rohrzucker, Maracujanektar, Ginger Ale
Lime, brown cane sugar, passion fruit nectar, ginger ale

Cherry Kiss [3] **8,00 €**
Ananassaft, Kokossirup, Milch, Kirschnektar
Pineapple juice, coconut syrup, milk, cherry nectar

Fruit Punch [2,3,16] **8,00 €**
Orangensaft, Ananassaft, Maracujanektar, Zitronensaft, Grenadine Sirup
Orange juice, pineapple juice, passion fruit nectar, lemon juice, grenadine syrup

Schaumwein | Sparkling wine

Cuvée Brut | Chenin Blanc [G,*] — **0,1 l** **8,00 €**

Stellar Organics | Western Cape | Südafrika — **0,75 l** **56,00 €**

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

Cap Classique Bliss Nectar | Pinot Noir & Chardonnay [G,*] — **0,1 l** **8,50 €**

Graham Beck | Western Cape | Südafrika — **0,75 l** **53,00 €**

Eine Cuvée aus 68% Pinot Noir, der dem Sekt Fülle und Tiefe verleiht, und 32% Chardonnay, der die Finesse bringt. Frische Aromen von reifer Zitrone und Passionsfrucht in Kombination von Honig und Butter mit feiner Perlage.

Cap Classique Bliss Nectar Rosé | Pinot Noir & Chardonnay [G,*] — **0,1 l** **9,50 €**

Graham Beck | Western Cape | Südafrika — **0,75 l** **59,00 €**

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.

Champagner | Champagne

„Grand Cru“ [G,*]	**0,1 l**	**13,50 €**
Jean Pernet | Champagne | Frankreich	**0,75 l**	**98,00 €**
Ein saftiger, feinperliger und erfrischender Aperitif-Champagner mit feinen Aromen von Hefegebäck und Steinobst.		
Rosé Brut | Pinot Noir & Chardonnay [G,*]	**0,75 l**	**189,00 €**
Ruinart | Champagne | Frankreich		
Feinperliger, erstklassiger und verspielter Rosé Champagner mit Aromen von roten Beeren, Brioche und weißen Mandeln.		
Blanc de Blancs Brut [G,*]	**0,75 l**	**189,00 €**
Ruinart | Champagne | Frankreich		
Ein hochkarätiger Champagner der ausschließlich aus Chardonnay-Trauben gekeltert wird. Besonders feinperlig, animierend und nachhaltig.		
"R" de Ruinart Chardonnay & Pinot Noir [G,*]	**0,75 l**	**140,00 €**
Ruinart | Champagne | Frankreich		
Feinperliger, erstklassiger Champagner, mit fruchtigen Noten von Brioche, Birne, Aprikosen, Mandeln, Mokka und Karamell.		

Weine | Wine

Weißwein | White Wine

West Coast Sauvignon 2023 G,*

Neil Ellis | Western Cape

Passionsfrucht und Melone betören Nase und Gaumen, einhergehend mit Noten von Zitronenschale und frisch geschnittenem Gras. Im Abgang grüßt ein Hauch Meersalz-Mineralität. Dieser Sauvignon Blanc schafft die perfekte Balance zwischen Fruchtaromatik und Frische.

0,1 l	6,50 €
0,75 l	33,50 €

Steenberg Chardonnay 2022 G,*

Steenberg | Constantia

Das Glas füllt sich mit diesem Steenberg Sphynx Chardonnay in hellem Gelb, im Zentrum machen grüne Lichtblitze auf sich aufmerksam. Dann ist die Nase dran. Das Bouquet duftet fruchtig, gibt viel Aromen von Bananen, Orangenblüten, Butterscotch, Vanille und zarte Toastnuancen preis. Am Gaumen zeigt sich alles ausbalanciert, frisch, „urlaubig“ und schmelzig. Die seidige Struktur macht Lust auf den nächsten Schluck und den nächsten und den nächsten. Die saubere Weinsäure und die Mineralität tun ihr Übriges dazu.

0,1 l	7,50 €
0,75 l	45,00 €

Chenin Blanc “Riebeeksrivier“ 2023 G,*

Cape of Good Hope | Western Cape

Der Chenin Blanc präsentiert sich mit vielschichtigen Aromen von Aprikose und Nektarine, gepaart mit mineralischen und schönen floralen Tönen. Am Gaumen ist er lebhaft und spritzig mit einem Hauch cremiger Würze und einem langen Finish.

0,1 l	8,00 €
0,75 l	49,50 €

Weine | Wine

Rotwein | Red Wine

Thunderchild 2019 [G,*]
Springfield Estate | Robertson
Mittleres Ziegelrot im Glas. Süße, reife, schwarze Kirsche, rote Johannisbeere mit reifer Pflaume und etwas Jod in der Nase. Auch animalische Noten von Leder und gegrilltem Steak sowie leichte Räuchernoten sind darunter. Die dunkle Mineralität erinnert an Schiefer. Wunderschöner, süßer und hocharomatischer Mund.

0,1 l	**6,50 €**
0,75 l	**33,50 €**

Break a Leg Merlot 2020 [G,*]
Van Loggerenberg | Stellenbosch
Die Trauben für diesen mittelkräftigen Rotwein stammen von Weinbergen im oberen Blaauwklippen-Tal. Er hat eine Nase von reifen Beeren. Am Gaumen ist er leicht herb, mit milden Beerennoten und einer rassigen Säure, die zu einem mittleren grasigen Abgang führt.

0,1 l	**7,00 €**
0,75 l	**36,00 €**

Cederberg Shiraz Merlot 2020 [G,*]
Cederberg | Südafrika
Dieser kraftvolle Rotwein fließt mit einer rubinroten Farbe ins Glas und verströmt einen Duft von reifen, dichten Pflaumen, fruchtigen Beeren und samtigen Tannine. Viel Extrakt und ein samtiger Schmelz verzaubern Ihren Gaumen. Im Abgang kommt eine würzige Note zum Vorschein, die für ein langanhaltendes Erlebnis sorgt.

0,1 l	**8,00 €**
0,75 l	**42,00 €**

Flaschenweine | Wine served per bottle

Weißwein | White Wine

Madala Sauvignon Blanc 2023 G,* — **0,75 l** — **42,00 €**

Spier | Coastal Region

Das führt zu diesem atemberaubenden Duft von Stachelbeere, Limette und Tomatenblatt, umhüllt von einer besänftigen Welle tropischer Fruchtaromen. Am Gaumen raumgreifend,mit wunderbar verspielter Frucht und einem begeisternden, mineralisch unterfütterten Nachhall.

The Field Blend 2022 G,* — **0,75 l** — **51,00 €**

Stark-Condé

Die Trauben für diesen Blend wachsen am Fuße eines steilen Hanges, der unterschiedlichste Bodentypen aufweist. Der Wein schafft eine schöne Balance zwischen Opulenz und Duft von Roussanne und Viognier einerseits und Frische und Frucht von Chenin Blanc und Verdelho andererseits.

Chi Riesling 2023 G,* — **0,75 l** — **54,00 €**

Saurwein Wine | Elgin Südafrika

Raffiniert, intensives Fruchtspiel, lebhaft und ein großartiger Essensbegleiter. Aromen von Pfirsich, Ingwer, reifem Apfel, Limone, weißen Blüten und eine pfeffrige Schieferwürze entsteigen dem Glas. Diese Strahlkraft macht richtig Freude.

Chardonnay „Baroness Nadine“ 2023 G,* — **0,75 l** — **69,00 €**

Rupert & Rothschild | Western Cape

Ein hochdotierter und sortenreiner Chardonnay, der seinem Namen "Baroness" alle Ehre macht. Der Rupert & Rothschild Baroness Nadine präsentiert sich mit umwerfender Eleganz und einem geradezu die Sinne betörenden Bouquet duftiger Zitronenblüten und Mandarine, herrlich untermalt von feinen Anklängen Vanille sowie Passionsfrucht und einer soliden Mineralität. Sein frisches Säurespiel und seine geschmeidig weiche Textur bescheren Genuss auf hohem Niveau!

Flaschenweine | Wine served per bottle

Rotwein | Red Wine

Syrah Stellenbosch 2018 [G,*] — **0,75 l** — **48,00 €**

Stark-Condé | Western Cape

Interessante Nase nach dunklen Früchten, weißem Pfeffer, Veilchen und Lakritz. Präsentiert sich am Gaumen voll und ausgewogen mit reifen Fruchtaromen und einem Touch Mineralität. Erhält seine Komplexität und Ausgewogenheit durch die 20-monatige Reifung in französischen Barriques. Unfiltriert für den authentischen Weingenuss.

Pinot Noir „Ghost Corner“ 2020 [G,*] — **0,75 l** — **55,00 €**

David Nieuwoudt | Elim

Köstlicher Pinot Noir von Elim, der rundum ein sehr angenehmes Erlebnis bietet, ein weiterer Erfolg dieses Erzeugers. Helles Granatrot. Intensives Aroma mit Pflaume, Kirsche, Himbeere und Loganbeere. Erdige Lakritze und staubiges Cassia mit Untertönen von Waldboden. Ein Hauch von Leder. Entwickelt sich. Trocken. Herrliche Reife mit Kirsche, Himbeere, Walderdbeere und getrockneter Schwarzkirsche. Loganbeere und Zwetschge. M+ Säure, mittlerer Alkoholgehalt, weiche Tannine und ein m+ lohnender Abgang, der angenehme Leder- und Tabaknoten im Tertiär aufweist.

Le Riche Cabernet Sauvignon 2020 [G,*] — **0,75 l** — **62,00 €**

Le Riche | Stellenbosch

Reife Kirschen und frische Pflaumen werden in der Nase durch Vanille und Zedernholzgewürz ausgeglichen. Am Gaumen finden sich üppige Frucht- und Gewürzschichten sowie weiche, samtige Tannine mit fester Struktur und langem Abgang.

Crescendo 2019 [G,*] — **0,75 l** — **72,00 €**

Taaibosch | Stellenbosch

In der Nase rote Beeren, Meeresbrise, Kräuter, ein Hauch von Rose und Erde, am Gaumen mittelkräftig mit guter Fruchtdefinition, frischer Säure und feinen Tanninen.
Es ist stilvoll und elegant.

Digestif & Spirituosen | Digestif & Liquors

Portwein | Port wine

Sandeman Tawny [8]	**5 cl**	**6,00 €**
Sandeman White [8]	**5 cl**	**6,00 €**

Bitter

Ramazzotti	**2 cl**	**4,00 €**
Aquavit	**2 cl**	**7,00 €**
Copenhagen Distillery Aquavit Mulberry Rose		

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	**4 cl**	**7,00 €**

Alkoholfreie Getränke | Soft drinks

Coca-Cola [2, 10, 16]	**0,2 l**	**3,20 €**
Coca-Cola Zero [2, 5, 6, 7, 10, 16]	**0,2 l**	**3,20 €**
Fanta [2,3,16]	**0,2 l**	**3,20 €**
Sprite [16]	**0,2 l**	**3,20 €**
Mezzo Mix [2, 10, 16]	**0,2 l**	**3,20 €**
Schweppes Tonic Water [9, 16]	**0,2 l**	**3,80 €**
Schweppes Bitter Lemon [3, 9, 16]	**0,2 l**	**3,80 €**
Schweppes Original Wild Berry [16]	**0,2 l**	**3,80 €**

Eistees | Ice tea

Fuze Tea Schwarzer Tee Pfirsich Hibiskus [3, 16] Peach & hibiscus	**0,3 l**	**3,90 €**
Fuze Tea Schwarzer Tee Zitrone [3, 16] Lemon	**0,3 l**	**3,90 €**

Alkoholfreie Getränke | Soft drinks

Mineralwasser | Water

Apollinaris Selection | Sparkling water	0,25 l	3,00 €
	0,75 l	7,70 €
Apollinaris ViO | Still water	0,25 l	3,00 €
	0,75 l	7,70 €
San Pelligrino | Sparkling water	0,25 l	3,40 €
	0,75 l	8,50 €
Aqua Panna | Still water	0,25 l	3,40 €
	0,75 l	8,50 €

Säfte und Schorlen | Juices

ViO Schorle Johanisbeere [2] | Currant soda	0,3 l	3,60 €
Vaihinger Apfelsaftschorle [2] | Apple soda	0,33 l	3,80 €
Fruchtsäfte und Nektare von Vaihinger [2]	0,2 l	3,20 €

Bier | Beer

Fassbier

Gaffel Kölsch [I,*]	**0,2 l**	**2,90 €**
Radler [I,16,*]	**0,2 l**	**2,70 €**
Heineken [I,*]	**0,25 l**	**3,50 €**

Flaschenbier

Windhoek Lager | Namibia Südafrika [15]	**0,33 l**	**4,90 €**
Franziskaner Hefeweizen [I,*]	**0,5 l**	**5,70 €**
Franziskaner Kristallweizen [I,*]	**0,5 l**	**5,70 €**
Franziskaner Hefeweizen Dunkel [I,*]	**0,5 l**	**5,70 €**
Franziskaner Weizen Alkoholfrei | Non alcoholic	**0,33 l**	**4,50 €**
Franziskaner Zitrone 0,0%	**0,33 l**	**4,50 €**
Gösser Radler 0,0%, alkoholfrei [I] | Non alcoholic	**0,33 l**	**3,80 €**
Malzbier [I]	**0,33 l**	**3,60 €**

Heißgetränke | Hot drinks

Kaffeespezialitäten

Kaffee Crème [10]	**3,20 €**
Milchkaffee [D, 10]	**3,90 €**
Cappuccino [10]	**3,60 €**
Latte Macchiato [D, 10]	**3,90 €**
Espresso [10]	**2,80 €**
Doppelter Espresso [10]	**4,90 €**
Espresso Macchiato [D, 10]	**3,50 €**
Entkoffeinierter Kaffee [10]	**2,80 €**

Kakao

Heiße Schokolade **3,20 €**

Hot chocolate

Tasse Tee [10] | Cup of tea **2,70 €**

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 Fenyalanine	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 Sulfite	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: 04/2025