



居酒屋

Tapas · Ramen · Sushi

IZAKAYA BY BANG

IZAKAYA / TAPAS

Fisch / Fish

- 01 **Tuna Tataki** (9 Stück/pieces) _{C,E,I} 12,5 €
Thunfisch kurz gegrillt mit Zwiebeln und Ponzudressing / Light grilled tuna on sliced onions and ponzu dressing
- 02 **Tuna Guacamole Butsu** _{C,I} 12,5 €
Thunfisch grob gehackt mit Avocado, Zwiebeln, Pepperoni, Koriander und Limettensaft / Rough tuna chunks and guacamole (avocado, onion, pepperoni, coriander and lime juice)
- 03 **Lachs Tatar** _{G,I} 12 €
Tatar vom Lachs mit Yuzu-Kaviar und Kräutern / Salmon tartare with yuzu caviar and herbs
- 04 **Sashimi Mix** 12 €
Frische Fischvariation / fresh fish variety
- 05 **Sake Tataki** (9 Stück/pieces) 12 €
Lachs kurz angegrillt auf Zwiebeln und Ponzudressing / light grilled salmon on sliced onions with ponzu dressing
- 06 **Takoyaki** (5 Stück/pieces) _{5,4,A,D,I} 4,5 €
Teigbällchen mit Oktopus / Octopus in baked dough-balls

Schalentiere / Shellfish

- 07 **Kaki Furai** (3 Stück/pieces) _{A,B,F} 7 €
Frittierte Austern mit Tatarensauce / deep fried oyster with tartar sauce

- 08 **Ebi Furai** (3 Stück/pieces) _{A,B,F} 6 €
Frittierte Blacktiger-Garnelen mit Tatarensauce / deep black tiger prawns with tartar sauce
- 09 **Gyoza Ebi** (5 Stück/pieces) _{A,B,F} 6 €
Gebratene Teigtasche mit Garnelen und Lauch / fried dumpling with tiger prawn and chives
- 10 **Ebi Bacon Sticks** _{A,B,F} 6 €
(2 Spieße/skewers) Grossgarnelenspieße gegrillt in Bacon gehüllt / grilled tiger prawn skewer in bacon coat
- 11 **Hotategai Kushiyaki** _{A,B,F} 10 €
(2 Spieße/skewers) Gegrillte Jakobsmuschel mit Curry-Mayonaise / grilled scallops with curry mayo

Fleisch / Meat

- 12 **Yakitori** (2 Spieße/skewers) _{1,4,A,D,I} 3,5 €
Gegrillte Hähnchenspieße / grilled chicken thigh
- 13 **Tori Karaage** (4 Stück/pieces) _{3,5,7,A,D} 4,5 €
Frittierte Hähnchen-Nuggets jap. Art / deep fried jap. chicken nuggets

Suppen / Soups

- 14 **Miso Soup** 3,5 €
Suppe aus fermentierter Sojabohnenpaste / fermented soy bean paste soup
- 15 **Miso Sake Soup** 4,5 €
Miso Suppe mit Lachs / salmon miso soup

Bitte unterrichten Sie unser Servicepersonal in Falle möglicher Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeit einzelner Zutaten. / Please inform our service personal in case of any possible food allergy or intolerance of specific ingredients.

IZAKAYA / TAPAS

Vegtarisch / Vegetarian

- | | | | | | |
|----|---|-------|----|---|-------|
| 16 | Teriyaki Age Tofu <small>3,A,D</small> | 3 € | 21 | Sunomono | 3 € |
| | <i>frittierter Tofu mit Teriyaki Sauce / deep fried tofu in teriyaki sauce</i> | | | <i>eingelegte Gurken in Reissessig / pickled cucumber in rice vinegar</i> | |
| 17 | Gyoza Vegetarisch <small>5,A,D,I</small> | 4,5 € | 22 | Kaisosalat <small>B,I</small> | 3,5 € |
| | <i>(5 Stück/pieces) gebratene Teigtasche mit vegetarischer Füllung / fried vegetarian dumpling</i> | | | <i>Kaiserschotensalat mit Sesamdressing / sugar snap peas with sesame dressing</i> | |
| 18 | Wakame <small>B,I</small> | 4 € | 23 | Wurzel-Kraut-Blatt Salat | 6,5 € |
| | <i>Seetangsalat / seaweed salad</i> | | | <i>Bio-Karotten, Bio-Pastinaken, Staudensellerie, Petersilie, Koriander, Dill, Bio-Baby-Spinat, Rucola, Limettensaft, Olivenöl, frisch geschroteten Lein- und Hanfsamen / Organic carrots, organic parsnips, celery, parsley, coriander, dill, organic baby spinach, arugula, lime juice, olive oil, fresh crushed linseed and hemp seeds</i> | |
| 19 | Edamame | 3,5 € | 24 | Portion Reis / bowl of rice | 2,5 € |
| | <i>blanchierte japanische Sojabohnen / blanched japanese soy beans</i> | | | | |
| 20 | Spicy Edamame | 4,5 € | | | |
| | <i>jap. Sojabohnen geschwenkt in Knoblauch-Butter & Chili-Flocken / jap. soy beans tossed in garlic-butter & chili flakes</i> | | | | |

TAPAS & SUSHI PLATTEN / PLATTERS

- | | | | | | |
|----|--|------|----|---|------|
| 30 | Izakaya I | 26 € | 33 | Sushi Omakase I | 26 € |
| | <i>gemischte Tapasplatte für eine Person / mixed tapas plate for one</i> | | | <i>gemischte Sushiplatte für eine Person / mixed sushi plate for one (incl. Miso Suppe / Miso soup)</i> | |
| 31 | Izakaya II | 50 € | 34 | Sushi Omakase II | 50 € |
| | <i>gemischte Tapasplatte für zwei Personen / mixed tapas plate for two</i> | | | <i>gemischte Sushiplatte für zwei Personen / mixed sushi plate for two (incl. 2 Miso Suppen / 2 Miso soups)</i> | |
| 32 | Sushi Omakase | | 35 | Izakaya × Sushi Omakase | 98 € |
| | <i>Eine Kombination des Chefs abgestimmt auf Ihren Geschmack und Budget / a compilation of sushi up to the chef, attuned to your liking and budget</i> | | | <i>gemischte Tapas & Sushi für 3-4 Personen / mixed tapas & sushi for 3-4</i> | |

HAUPTSPEISEN / MAIN COURSE

- | | | | | | |
|----|--|------|----|---|--------|
| 40 | Sake Yaki | 15 € | 42 | Yaki Tori | 10,5 € |
| | <i>Kurz angegrilltes Lachsfilet auf Reis und gemischtem Salat / lightly grilled salmon filet on rice and mixed salad</i> | | | <i>5 Gegrillte Hähnchenspieße mit Reis und gemischtem Salat / 5 grilled chicken skewers with rice and salad</i> | |
| 41 | Maguro Yaki | 18 € | 43 | Tofu Karage _A | 9,5 € |
| | <i>Kurz angegrilltes Thunfischfilet auf Reis und gemischtem Salat / lightly grilled tuna filet on rice and mixed salad</i> | | | <i>Frittierter Tofu mit Teriyakisoße, Reis und gemischtem Salat / deep fried tofu with teriyaki sauce, rice and mixed salad</i> | |

RAMEN

Hühnchen / Chicken

- | | | |
|----|---|-------|
| 44 | Shoyu Ramen Tori _A | 9 € |
| | <i>Nudelsuppe auf Hühnerbrühen- und Sojasoßen-Basis mit Hähnchen vom Schenkel / noodle soup based on chicken-soy-sauce stock with chicken thigh</i> | |
| 45 | Miso Ramen Tori _A | 9.5 € |
| | <i>Nudelsuppe auf Hühnebrühen- und Misotarebasis (fermentierte Sojabohnen) mit Hähnchen vom Schenkel / noodle soup based on chicken-misotare (fermented soy beans) stock with chicken thigh</i> | |
| 46 | Tonkotsu Style Ramen _A | 10 € |
| | <i>Nudelsuppe auf cremiger Hühnerbrühen-Sojasoßen-Basis mit Hähnchen vom Schenkel / noodle soup based on creamy chicken-soy stock with chicken thigh</i> | |

Vegetarisch / Vegetarian

- | | | |
|----|---|-------|
| 47 | Shoyu Ramen Veg _A | 9 € |
| | <i>Nudelsuppe auf Gemüsebrühe-Sojasoßenbasis mit Gemüsedumplings / noodle soup based on vegetable-soy stock with vegetarian dumplings</i> | |
| 48 | Miso Ramen Veg _A | 9.5 € |
| | <i>Nudelsuppe auf Gemüsebrühe-Misotarebasis (fermentierte Sojabohnen) mit Gemüsedumplings / noodle soup based on vegetable-misotare (fermented soy beans) stock with vegetarian dumplings</i> | |
| 49 | Tonkotsu Style Ramen Veg _A | 9.5 € |
| | <i>Nudelsuppe auf cremiger Gemüsebrühe-Sojasoßenbasis mit Gemüsedumplings / noodle soup based on creamy vegetable-soy stock with vegetarian dumplings</i> | |

○ = vegetarisch / vegetarian

SUSHI

Maki (6 Stück / pieces)

50	Sake Maki <i>Lachs / salmon</i>	4.5 €
51	Sake Avocado Maki <i>Lachs Avocado / salmon avocado</i>	4.5 €
52	Tekka Maki <i>Thunfisch / tuna</i>	5 €
53	Tekka Avocado Maki <i>Thunfisch Avocado / tuna avocado</i>	4.5 €
54	Spicy Tekka Maki <i>scharfer Thunfisch / spicy tuna</i>	5 €
55	Negi Tekka Maki <i>Thunfisch und Lauchzwiebeln / tuna and spring onions</i>	5.5 €
56	Negi Toro Maki <i>Gehackter Thunfischbauch mit Lauchzwiebeln / minced toro with spring onions</i>	8 €
57	Spicy Kani Maki _B <i>scharfes echtes Krebsfleisch / spicy real crab meat</i>	5 €
58	Kappa Maki <i>Gurke, Sesam / cucumber, sesame</i>	3.5 €
59	Avocado Maki <i>Avocado, Sesam / avocado, sesame</i>	4 €
60	Rucola Maki <i>Rucola, Frischkäse, Sesam / rucola, cream cheese, sesame</i>	3.5 €
61	Oshinko Maki _{1,2} <i>ingelegter Rettich, Sesam / radish pickle, sesame</i>	4 €
62	Kinusaya Maki <i>Kaiserschoten, Sesam / sugar snap peas, sesame seeds</i>	3.5 €

Bitte unterrichten Sie unser Servicepersonal in Falle möglicher Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeit einzelner Zutaten. / Please inform our service personal in case of any possible food allergy or intolerance of specific ingredients.

○ = vegetarisch / vegetarian

SUSHI

Nigiri Sushi (2 Stück / pieces)

63	Sake	4.5 €
	<i>Lachs / salmon</i>	
64	Sake Aburi	5 €
	<i>Flambierter Lachs mit Mayonaise und Unagisoße / salmon flambé with mayo and eel sauce</i>	
65	Maguro	5 €
	<i>Thunfisch / tuna</i>	
66	Maguro Aburi	5.5 €
	<i>Flambierter Thunfisch Mayonaise und Unagisoße / tuna flambé with mayo and eel sauce</i>	
67	Buri	5.5 €
	<i>Jap. Gelbschwanzmakrele / jap. amberjack</i>	
68	Buri Aburi	6 €
	<i>Jap. Gelbschwanzmakrele flambiert / jap. amberjack flambé</i>	
69	Unagi	5.5 €
	<i>gegrillter Süßwasseraal / grilled sweet-water eel</i>	
70	Toro	8 €
	<i>Thunfischbauch / tuna belly</i>	
71	Toro Aburi	8.5 €
	<i>Thunfischbauch flamabiert / tuna belly flambé</i>	
72	Hotategai	5.5 €
	<i>Jakobsmuschel / scallops</i>	
73	Hotate Aburi	6 €
	<i>Jakobsmuschel flambiert / scallops flambé</i>	
74	Kinusaya	3 €
	<i>Kaiserschoten mit Sesamsauce / snap peas with sesame sauce</i>	
75	Age Tofu	3.5 €
	<i>Frittierter Tofu / deep fried tofu</i>	
76	Avocado	3.5 €

Bitte unterrichten Sie unser Servicepersonal in Falle möglicher Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeit einzelner Zutaten. / Please inform our service personal in case of any possible food allergy or intolerance of specific ingredients.

○ = vegetarisch / vegetarian

SUSHI SPECIALS

Gunkan Sushi

- 77 **Spicy Tuna Gunkan (scharf)** 5 €
*Reis umhüllt mit Gurke gefüllt mit gehacktem Thunfisch /
rice with cucumber coat filled with minced tuna*
- 78 **Spicy Crab Gunkan (scharf)** 5 €
*Reis umhüllt mit Gurke gefüllt mit gehacktem Krabbenfleisch /
rice with cucumber coat filled with minced crab-meat*
- 79 **Chopped Scallops Gunkan** 6 €
*Reis umhüllt mit Gurke gefüllt mit gehackter Jakobsmuschel /
rice with cucumber coat filled with minced scallops*
- 80 **Chopped Salmon Gunkan** 5 €
*Reis umhüllt mit Gurke gefüllt mit gehacktem Lachs /
rice with cucumber coat filled with minced salmon*
- 81 **Tobiko Gunkan** 4 €
*Reis umhüllt mit Gurke gefüllt mit Tobiko (Kaviar vom Fliegenden
Fisch) / rice with cucumber coat filled with flying fish roe*

Inside Out (8 Stück / pieces)

- 82 **California Roll** _B 9 €
*Echtes Krebsfleisch, Avocado, Gurke & Tobiko (Kaviar vom Fliegen-
den Fisch) / real crab-meat, avocado, cucumber & tobiko (flying fish roe)*
- 83 **Spicy Crab Roll** _B 9.5 €
*Echtes Krebsfleisch, Avocado, Chilisause & Tobiko (Kaviar vom Flie-
genden Fisch) / real crab-meat, avocado, sriracha & tobiko (flying fish roe)*
- 84 **Spicy Tuna Roll** 10 €
*Gehacktem Thunfisch, Avocado und Chilisaucе /
minced tuna, avocado and sriracha*
- 85 **Philli Roll** 9.5 €
*Lachs, Frischkäse, Avocado, Gurke & Tobiko (Kaviar vom Fliegenden
Fisch) / salmon, cream-cheese, avocado, cucumber & tobiko (flying fish roe)*
- 86 **Tuna Roll** 10 €
*Thunfisch, Avocado, Gurke und Tobiko (Kaviar vom Fliegenden
Fisch) / tuna, avocado, cucumber and tobiko (flying fish roe)*
- 87 **Yasai Roll** 7 €
Verschiedene Gemüse / a variety of vegetables

○ = vegetarisch / vegetarian

SUSHI

Inside Out - Bang Special (8 Stück / pieces)

- | | | |
|-----|--|--------|
| 88 | Yakeru Sake | 10.5 € |
| | <i>Frittierter Lauch und Paprika mit flambiertem Lachs /
deep fried leek and bell pepper with salmon flambé</i> | |
| 89 | Yakeru Maguro | 11 € |
| | <i>Lachs, Avocado und Frischkäse mit flambiertem Thunfisch /
salmon, avocado and cream cheese with tuna flambé</i> | |
| 90 | Kobashi Maguro | 12 € |
| | <i>Scharfer Thunfisch, Gurke und Avocado Topping /
spicy tuna, cucumber and avocado topping</i> | |
| 91 | Kobashi Kani _B | 12 € |
| | <i>Scharfes echtes Krebsfleisch, Avocado und Aal Topping /
spicy real crab-meat, avocado and eel topping</i> | |
| 92 | Kobashi Sake | 12 € |
| | <i>Lachs, Avocado, Gurke mit gehacktem Lachs Topping & Chilimayo-
naise / salmon, avocado, cucumber with minced salmon topping & chilimayo</i> | |
| 93 | Tamago Roll | 12 € |
| | <i>Thunfisch, Frischkäse, Avocado, ummantelt mit Bio-Eieromlette /
tuna, creamcheese, avocado and organic egg omelette coat</i> | |
| 94 | Karage Ebi Tuna Roll | 12.5 € |
| | <i>Frittierte Großgarnelen mit scharfem Thunfisch Topping /
deep fried tiger prawn with spicy tuna topping</i> | |
| 95 | Karage Ebi Unagi Roll | 12.5 € |
| | <i>Frittierte Großgarnele mit Aal Topping / deep fried tiger prawn with eel</i> | |
| 96 | Karage Ebi Crab Roll _B | 13 € |
| | <i>Frittierte Großgarnelen mit scharfem Krebsfleisch Topping /
deep fried tiger prawn with spicy crab-meat topping</i> | |
| 97 | Dragon Roll | 11 € |
| | <i>Frittierte Großgarnelen mit Avocado Topping /
deep fried tiger prawn with avocado topping</i> | |
| 98 | Jakob Roll _B | 13 € |
| | <i>Krebsfleisch, Avocado mit flambierter Lachs und Jakobsmuschel /
crab-meat, avocado with scallops and salmon flambé</i> | |
| 99 | Yasai Furai Roll Special | 9 € |
| | <i>Frittiertes Gemüse mit Avocado Topping /
deep fried vegetables with avocado topping</i> | |
| 100 | Age Tofu Roll Special | 9 € |
| | <i>Frittierter Tofu mit Spinat Topping / deep fried tofu with spinach topping</i> | |

○ = vegetarisch / vegetarian

SUSHI

Tempura - Frittierte Sushi / Deep Fried Sushi (8 Stück / pieces)

- | | | |
|-----|--|--------|
| 101 | Ebi Furai Inside Out Roll | 10.5 € |
| | <i>Großgarnelen, Avocado und Tobiko (Kaviar vom fliegenden Fisch) / Tigerprawn, avocado and tobiko (flying fish roe)</i> | |
| 102 | Sake Furai Inside Out Roll | 10.5 € |
| | <i>Lachs, Avocado und Tobiko (Kaviar vom fliegenden Fisch) / salmon, avocado and tobiko (flying fish roe)</i> | |
| 103 | Yasai Furai Inside out Roll | 7.5 € |
| | <i>Gemüse mit Gurke und Avocado / vegetables with cucumber and avocado</i> | |
| 104 | Age Tofu Inside out Roll | 7.5 € |
| | <i>Tofu mit Rucola / tofu and rucola</i> | |
| 105 | Age Big Yasai Roll | 7.5 € |
| | <i>Große Rolle mit Gemüse / big roll with vegetables</i> | |
| 106 | Spicy Maguro Tempura Maki (6 Stück/pieces) <i>Scharfer Thunfisch / spicy tuna</i> | 6.5 € |
| 107 | Age Big Roll (6 Stück/pieces) | 8 € |
| | <i>Fischvariationen mit Gemüse / fish variation with vegetables</i> | |

Temaki Sushi - Handrollen / Hand Roll

- | | | |
|-----|---|-------|
| 108 | Negi Toro Temaki | 7.5 € |
| | <i>Gehackter Thunfischbauch und Lauch / minced tuna belly and spring onions</i> | |
| 109 | Crabmeat Temaki _B | 4.5 € |
| | <i>Gehacktes Krebsfleisch und Lauch / minced crab-meat and spring onions</i> | |
| 110 | Spicy Tuna Temaki (scharf) | 5 € |
| | <i>Gehackter scharfer Thunfisch und Lauch / spicy minced tuna and spring onions</i> | |
| 111 | Chopped Salmon Temaki | 4.5 € |
| | <i>Gehackter Lachs und Lauch / minced salmon and spring onions</i> | |
| 112 | Unagi Temaki - <i>Gegrillter Aal / grilled eel</i> | 5 € |
| 113 | Yasai Temaki - <i>Verschiedene Gemüse / a variety of vegetables</i> | 3.5 € |

DESSERT

- | | | |
|-----|--|-------|
| 114 | Matcha Tiramisu hausgemacht _{9,B,F} | 6 € |
| 115 | Mochi - <i>gefüllte Reisbällchen / filled rice balls</i> _{1,2,9,D} | 4 € |
| 116 | Frittierte Sesambällchen mit roten Bohnen / _{2,9} | 4.5 € |
| | <i>deep fried sesame balls with red beans</i> | |

ALKOHOLISCHES

Sake

118	Junmai Shu (warm - kalt / cold)	
	150ml	5 €
	0.75L Fl. (kalt / cold)	18 €
119	Junmai Ginjo Shu (kalt)	
	0.72L Fl.	45 €
120	Junmai Daiginjo Shu (kalt)	
	0.72L Fl.	55 €
121	Junmai Nigori Shu (kalt) (ungefiltert / unfiltered)	
	375ml Fl.	15 €

Wein / Wine (Bio)

122	Chardonnay feinherb	
	0.2L	5 €
	0.75L Fl.	18 €
123	Grauer Burgunder trocken	
	0.2L	5.5 €
	0.75L Fl.	20 €
124	Riesling trocken	
	0.2L	5.5 €
	0.75L Fl.	20 €
125	Weißweinschorle 0.2L	5 €
126	Roter Merlot trocken	
	0.2L	5.5 €
	0.75L Fl.	20 €
127	Rosé	
	0.2L	5.5 €
	0.75L Fl.	20 €

Whisky - Vodka - Gin

128	Jap. Santori Whisky 4cl ₁	8.5 €
129	Haku Vodka 4cl	6.5 €
130	Roku Gin 4cl	6.5 €

Bier / Beer

131	Kirin vom Fass / draught beer	
	0.3L	4 €
	0.5L	5.5 €
132	Kirin Radler	
	0.3L	4 €
	0.5L	5 €
133	Sapporo 0.33L	4 €
134	Bio Hefeweizen 0.5L	5.5 €

Long Drinks

135	Whisky Sour	10.5 €
	<i>Jap. Santori Whisky, Zitronensaft, Zucker / lemon juice, sugar</i>	
136	Sake Martini	7.5 €
	<i>100 ml Sake mit Gurke, Jalapeños, Zitrone und Yuzu / 100ml sake, cucumber, jalapeños, lemon and yuzu</i>	
137	Jalapenos Shochu	10 €
	<i>Jap. Vodka, Jalapeños, Gurke, Limettensaft, Zuckersirup und Soda / jap. Vodka, jalapenos, cucumber, lime-juice, simple syrup and soda</i>	
138	Yuzu Collins	9.5 €
	<i>jap. Gin, Yuzu-Sirup, Zitronensaft (lemon juice), Tonic</i>	
139	Gin Tonic	9 €
	<i>jap. Gin, Tonic</i>	
140	Calpis	8.5 €
	<i>Jap. Kult-Joghurtgetränk mit Vodka, Zitrone & Orange / Jap. cult-yogurt drink with vodka, lemon & orange</i>	
141	Aperol Spritz ₁	6 €

SOFT DRINKS

Soft			
142	Cola, Fanta, Sprite, Spezi ^{1,2}	0.2L / 0.4L	2.5 € / 4 €
143	Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic ¹¹	0.2L / 0.4L	2.5 € / 4.5 €
144	Apfelsaft, Apfelschorle	0.2L / 0.4L	2.5 € / 3.5 €
145	Mangosaft / Mangoschorle	0.2L / 0.4L	2.5 € / 4 €
146	Maracujasaft / Maracujaschorle	0.2L / 0.4L	2.5 € / 4 €
147	Wasser still/soda	0.2L / 0.7L Fl.	2.5 € / 5 €
<hr/>			
Heißes / Hot			
<hr/>			
148	Espresso, Kaffee ¹⁰		2.5 €
149	Starker Kondensmilch Espresso ¹⁰		3.5 €
	<i>Strong condensed milk espresso</i>		
150	Grüntee		3 €
151	Genmaicha, Braunreistee		4 €
152	Ingwertee		3 €
153	Jasmintee ¹⁰		3.5 €
<hr/>			
Fresh			
<hr/>			
154	Orangensaft 0,2 L		3 €
	<i>frisch gepresst / freshly squeezed</i>		
155	Eistee 0,4 L		4,5 €
	<i>Mit grünem Tee & Zitrus / with green tee & citrus</i>		
156	Calpico Fun 0,4 L		4,5 €
	<i>Jap. Kult-Joghurtgetränk mit Zitrone, Orange & Soda / jap. cult-yogurt drink with lemon, or- ange & soda</i>		
157	Eiskaffee ^{10,E}		4,5 €
	<i>Vietnamescher Espresso mit Crusheis und Kondensmilch / viet- namese espresso with crush ice and condensed milk</i>		

Zusatzstoffe / Additives

1-Farbstoff / *colouring agent* 2-Konservierungsstoff / *preservative* 3-Emulgator / *emulsifier* 4-Verdickungsmittel / *thickening agent* 5- Geschmacksverstärker / *flavour enhancer* 6-Säuerungsmittel / *acidifier*, 7-Säureregulator / *acidity regulator*, 8-Antioxidationsmittel / *antioxidant* 9-Süßungsmittel / *sweetener* 10-Koffein / *caffeine* 11-Chinin / *quinine*

Allergene / Allergens

A-glutenhaltiges Getreide / *glutenous cereals*, B-Ei / *egg*, C-Erdnüsse / *peanuts*, D-Soja / *soya*, E-Milch / *milk*, F-Schalenfrüchte / *edible nuts*, G-Sellerie / *celery*, H-Senf / *mustard*, I-Sesam / *sesame*, J-Lauch / *leek*, K-Schwefeldioxid & Sulphite / *sulphur dioxide & sulphite*

Bitte beachten Sie, dass alle sojahaltigen Speisen auch Gluten enthalten. / *Please bear in mind that all soy-containing dishes are glutenous as well.*

居酒屋

IZAKAYA



IZAKAYA BY BANG