

LINH LINH

VIETNAMESE FOOD

M E
N Ü

SPEISEKARTE/ *MENU

VORSPEISEN / *STARTERS

1. NEM RAN CHAY ^{A, F, 13} (Vegan) 4.00

(6 Stk./ *Pcs)

mini Frühlingsrollen gefüllt mit
frischem Gemüse mit einer
pikant-süßen-Chili-Soße

** mini spring-rolls filled with fresh vegetables,
served with a sweet-spicy chili sauce*

2. NEM RAN ^{B, E, D, 13} 5.00

(2 Stk./ *Pcs)

hausgemachte gebackene Frühlingsrollen,
gefüllt mit Garnelen, Hühnerfleisch, Morcheln
und Gemüse

dazu Hausgemachte Soße

** homemade fried spring rolls filled with
shrimps, chicken morels and vegetables served
with homemade dip*

3. WAN-TAN HOI AN ^{A, B, D} 5.00

(4 Stk./ *Pcs)

gebackene Teigtaschen gefüllt mit
Garnelen, Huhn und frischem Gemüse
mit einer pikant-süßen-Chili-Soße

** fried dumplings filled with shrimps, chicken,
fresh vegetables, served
with a sweet-spicy chili sauce*

4. EDAMAME 5.00

blanchierte grüne Sojabohnen

** blanched green soybeans*

5. EBI SHUMAI ^{B, F, 1, J, N, 3, 13} 5.00

(4 Stk./ *Pcs)

gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen,
Salat, Teriyaki-Soße und Sesam

** steamed dumplings filled with prawns, served
with salad, teriyaki-sauce and sesame*

6. YAKITORI ^{D, F, 1, J, N, I, 3, 13} 5.00

(3 Stk./ *Pcs)

Hähnchenspieße mit Teriyaki-Soße und Sesam
** chicken skewers served with teriyaki sauce and
sesame*

9. EBI TEMPURA ^{A, B, C, N, 1, 3, 4, 13} 5.00

(4. Stk / *Pcs.)

frische Garnelen im knusprigen Teigmantel mit
Salat und einer pikant-süßen-Chili-Soße

** fresh prawns in a bread coating, served on
salad with a sweet-spicy chili sauce*

10. VEGGIE GYOZA ^{A, E, H, K, L, 13} 5.00

(5 Stk. / *Pcs.) - Vegan

gebackene japanische Teigtaschen
gefüllt mit frischem Gemüse

mit Salat, Teriyaki-Soße und Sesam

** fried Japanese dumplings filled with fresh
vegetables, served on salad
with teriyaki-sauce and sesame*

NEM CUON ^{B, D, E, K, L, 13}

(2. Stk./ *Pcs.)

Sommerrollen gefüllt mit Reisnudeln, frischem
Salat, Minze, Koriander und Sesam mit einer
hausgemachten Soße

** summer-rolls filled with rice-noodles, fresh
salad, mint, coriander and sesame, with a
homemade sauce*

11. TOFU / *TOFU 6.00

12. HUH N / *CHICKEN 6.00

13. GARNELE / *PRAWN 6.50

LINH LINH

VIETNAMESE FOOD

SALATE / *SALADS

MEKONG SALAT ^{D, E, F, K, 1, 3, 4}

(leicht scharf/*mildly spicy)

exotisch würziger Salat mit Glasnudeln, verfeinert mit frischen vietnamesischen Kräutern, Koriander und Erdnüssen

** exotically flavored salad with glass-noodles, seasoned with fresh Vietnamese herbs and peanuts*

21. TOFU / *TOFU 6.00

22. HUHN / *CHICKE 6.00

23. GARNELE / *PRAWN 6.50

24. WAKAME SALAT ^{A, K, 1, 4, 9} 6.00

(leicht scharf/*mildly spicy)

erfrischender Seetang-Salat aus marinierten Wakame-Algen

** fresh seaweed salad made of marinated wakame algae*

NOM XOAI ^{B, D, K} (leicht scharf/*mildly spicy)

fruchtiger Mango-Salat

frischer Gurke, verfeinert mit vietnamesischen Kräutern, Erdnüssen und einem hausgemachten Dressing

** fruity mango salad with fresh cucumber, Vietnamese herbs, peanuts and a homemade dressing*

26. TOFU / *TOFU 6.00

27. HUHN / *CHICKE 6.00

28. GARNELE / *PRAWN 6.50

SUPPEN / *SOUPS

32. MISOSUPPE ^{3, 13} 5.00

leichte japanische Suppe auf Basis von ferm. Sojabohnenpaste, serviert mit Tofu-Würfeln und Wakame-Algen

M
E
N
Ü

** light Japanese soup based on soybean-paste, served with tofu and wakame algae*

33. WAN-TAN SUPPE ^{A, E, D, K, 3, 13} 5.00

hausgemachte Wan-Tan-Teigtaschen, gefüllt mit Huhn und Garnele mit frischem Gemüse

** homemade wan-tan dumplings, filled with chicken and prawns with fresh vegetables and sesame oil*

TOM KHA ^{B, D, 3, 13} KLEIN / GROß (*SMALL / LARGE)

(leicht scharf / *mildly spicy)

Kokosmilch-Suppe mit frischen Champignons, Tomaten und Zwiebeln, verfeinert mit thailändischen Kräutern und Koriander

** coconut milk soup with fresh mushrooms, tomatoes, seasoned with Thai herbs and coriander*

34. TOFU / *TOFU 5.50/9.50

35. HUHN / *CHICKEN 5.50/9.50

36. GARNELE / *PRAWN 6.00/10.00

TOM YAM ^{B, D, 3, 1} KLEIN/GROß (*SMALL/LARGE)

(scharf/*spicy)

Sauerscharf-Suppe mit frischen Champignons, Tomaten und Zwiebeln, verfeinert mit thailändischen Kräutern und Koriander

** sour and spicy soup with fresh mushrooms, tomatoes, seasoned with Thai herbs and coriander*

37. TOFU / *TOFU 5.50/9.50

38. HUHN / *CHICKE 5.50/9.50

39. GARNELE / *PRAWN 6.00/10.00

LINH LINH

VIETNAMESE FOOD

NUDELSUPPEN

NOODLESOUPS

PHO HANOI ^{B, D, F, 3, 13}

nordvietnamesische Reisbandnudel-Suppe
in einer kräftigen Brühe, verfeinert
mit frischen Kräutern

** north Vietnamese rice-noodle soup, in a
flavorful broth, seasoned with fresh herbs*

40. VEGETARISCH MIT GEMÜSE 11.00

** WITH FRESH VEGETABLES*

41. VEGETARISCH (Tofu) 11.00

** VEGETARIAN with tofu*

42. HUHN / *CHICKEN 12.00

43. RIND / *BEEF 13.00

44. HUHN & RIND 14.00

** CHICKEN & BEEF*

UDON-NUDEL CURRY ^{A, C, D, F, 3, 13} (*SCHARF)

Udon-Nudeln in rotem Curry aus rotem Curry
aus Kokosmilch mit frischem Gemüse,
verfeinert mit Koriander

** udon-noodles in red curry with
coconut milk and fresh vegetables,
seasoned with coriander (SPICY)*

45. TOFU / *TOFU 11.00

46. HUHN / *CHICKEN 12.00

REISNUDEL GERICHTE

RICENoodle DISHES

(leicht scharf/ **mildly spicy*)

50. BUN RAU ^{D, E, F, 3, 13} 11.00

Geback. Gemüse serviert auf Reisnudeln und
einem bunten Salatbett, verfeinert
mit Erdnüssen, Röstzwiebeln
und einem hausgemachten Dressing

** Grilled vegetables with rice-noodles,*

M E
N Ü

** fresh lettuce, mint, coriander,
peanuts and roasted onion,
served with our homemade dressing*

51. BUN TOFU ^{D, E, F, 3, 13} 11.00

Gebrat. Tofu serviert auf Reisnudeln
und einem bunten Salatbett, verfeinert
mit Erdnüssen, Röstzwiebeln

und einem hausgemachten Dressing
** Tofu with rice-noodles, fresh lettuce,
mint, coriander, peanuts and roasted
onion, served with our homemade dressing*

52. BUN GA SA OT ^{A, D, E, F, 3, 13} 12.00

gebratenes Huhn mit Zitronengras
und Chili serviert auf Reisnudeln
und einem bunten Salatbett, verfeinert
mit Erdnüssen, Röstzwiebeln

und einem hausgemachten Dressing
** chicken fried with lemon gras and chili with
rice-noodles, fresh lettuce, mint, coriander,
peanuts and roasted onion, served with our
homemade dressing*

53. BUN BO NAM BO ^{A, D, E, F, 3, 13} 13.00

im Wok geschwenktes Rind serviert auf
Reisnudeln und einem bunten Salatbett,
verfeinert mit Erdnüssen, Röstzwiebeln
und einem hausgemachten Dressing

** stir-fried beef with rice-noodles, fresh lettuce,
mint, coriander, peanuts and roasted onion,
served with our homemade dressing*

54. BUN VIT ^{D, E, F, 3, 13} 13.50

knusprige Ente serviert auf Reisnudeln
und einem bunten Salatbett, verfeinert
mit Erdnüssen, Röstzwiebeln

und einem hausgemachten Dressing
** crispy duck with rice-noodles, fresh lettuce,
mint, coriander, peanuts and roasted onion,
served with our homemade dressing*

LINH LINH

VIETNAMESE FOOD

M E N Ü

56. BUN CA HOI ^{D, E, F, 3, 13} 14.00

gebratenes Lachsfilet serviert auf Reismudeln und einem bunten Salatbett, verfeinert mit Erdnüssen, Röstzwiebeln und einer hausgemachten Ingwersoße
** fried salmon with rice-noodles, fresh lettuce, mint, coriander, peanuts and roasted onion, served with a ginger dressing*

58. BUN NEM ^{D, E, F, 3, 13} 12.00

3 hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Hühnerfleisch, Garnelen, Morcheln und Gemüse serviert auf Reismudeln und einem bunten Salatbett, verfeinert mit Erdnüssen, Röstzwiebeln und eine Hausgemachte Soße
** 3 fried springrolls filled with chicken, shrimps, morels and vegetables with rice-noodles, fresh lettuce, mint, coriander, peanuts and roasted onion, served with our homemade dressing*

PHO XAO / MIEN XAO / UDON XAO

^{C, D, F, 3, 13}

gebratene Reisband- / Glas- / Udon-Nudeln mit Ei, Gemüse, verfeinert mit frischen Kräutern
** fried rice- / glass- / udon-noodles with eggs and vegetables, seasoned with fresh herbs*

60. GEMÜSE / *FRESH VEGETABLES 11.00

61. TOFU / *TOFU 11.00

62. HUHN / *CHICKEN 12.00

63. RIND / *BEEF 13.00

64. KNUSPRIGE ENTE 13.50

**CRISPY DUCK*

65. GARNELE / *PRAWN 13.50

67. KNUSPRIGE HÜHNERBRUST 13.00

**CRISPY CHICKENBREAST*

HUE-PHO TRON ^{D, E, F, 3, 13}

*(leicht scharf/*mildly spicy)*

Reismudeln in einer hausgemachten Soße mit frischen Salat, vietnamesischen Kräutern, Röstzwiebeln und Erdnüssen
** rice-noodles in a homemade sauce with fresh salad, seasoned with Vietnamese herbs, peanuts and roasted onion*

68. TOFU / *TOFU 11.00

69. HUHN / *CHICKEN 12,00

REISGERICHTE / *RICEDISHES

COM RANG ^{C, D, F, 3, 13}

gebratener Reis mit Ei, frischem Gemüse und Röstzwiebeln
** egg-fried-rice with fresh vegetables and roasted onion*

70. GEMÜSE / *FRESH VEGETABLES 11.00

71. TOFU / *TOFU 11.00

72. HUHN / *CHICKEN 12.00

73. RIND / *BEEF 13.00

74. KNUSPRIGE ENTE 13.50

** CRISPY DUCK*

75. GARNELE / *PRAWN 13.50

77. KNUSPRIGE HÜHNERBRUST 13.00

** CRISPY CHICKENBREAST*

LINH LINH

VIETNAMESE FOOD

M E N Ü

CURRY DO ^{D, G, 3, 13}

(leicht scharf/ *mildly spicy)

frisches Gemüse in roter Currysoße mit Kokosmilch, verfeinert mit vietnamesischen Kräutern, serviert auf Reis
** fresh vegetables in a red curry sauce with coconut milk, seasoned with Vietnamese herbs, served on rice*

- 80. GEMÜSE / *FRESH VEGETABLES 11.00**
- 81. TOFU / *TOFU 11.00**
- 82. HUHN / *CHICKEN 12.00**
- 83. RIND / *BEEF 13.00**
- 84. KNUSPRIGE ENTE/*CRIS. DUCK 13.50**
- 85. GARNELE/ *PRAWN 13.50**
- 86. GEBACKENES LACHSFILET 14.00**
**FRIED SALMON*
- 87. KNUSPRIGE HÜHNERBRUST 13.00**
** CRISPY CHICKENBREAST*

SOT LAC ^{C, D, E, 1, 3, 13}

frisches Gemüse in einer Erdnusssoße, serviert auf Reis
** fresh vegetables in a peanut sauce, served with rice*

- 90. GEMÜSE / *FRESH VEGETABLES 11.00**
- 91. TOFU / *TOFU 11.00**
- 92. HUHN / *CHICKEN 12.00**
- 93. RIND / *BEEF 13.00**
- 94. KNUSP. ENTE/*CRISPY DUCK 13.50**
- 95. GARNELE / *PRAWN 13.50**
- 96. GEBACKENES LACHSFILET 14.00**
**FRIED SALMON*
- 97. KNUSPRIGE HÜHNERBRUST 13.00**
**CRISPY CHICKENBREAST*

MANGO CURRY ^{C, D, E, 1, 3, 5, 13}

(leicht scharf/*mildly spicy)

frisches Gemüse, Ananas in einer fruchtigen Mango-Curry Soße, serviert mit Reis
** fresh vegetables and pineapple in a fruity mango-curry sauce, served with rice*

- 100. GEMÜSE /*FRESH VEGETABLES 11.00**
- 101. TOFU / *TOFU 11.00**
- 102. HUHN / *CHICKEN 12.00**
- 103. RIND / *BEEF 13.00**
- 104. KNUSPRIG. ENTE/*CRIS DUCK 13.50**
- 105. GARNELE / *PRAWN 13.50**
- 106. GEBACKENES LACHSFILET 14.00**
** FRIED SALMON*
- 107. KNUSPRIGE HÜHNERBR. 13.00**
**CRISPY CHICKENBREAST*

RAU XAO SA OT ^{C, D, F, 3, 13} (scharf/*spicy)

frisches Gemüse mit Chili und Zitronengras, verfeinert mit vietnamesischen Kräutern, serviert auf Reis
** fresh vegetables with chili and lemon grass, seasoned with Vietnamese herbs, served with rice*

- 110. GEMÜSE /*FRESH VEGETABLES 11.00**
- 111. TOFU / *TOFU 11.00**
- 112. HUHN / *CHICKEN 12.00**
- 113. RIND / *BEEF 13.00**
- 114. KNUSPR. ENTE/ *CRISP. DUCK 13.50**
- 115. GARNELE / *PRAWN 13.50**
- 117. KNUSPRIGE HÜHNERBRUST 13.00**
**CRISPY CHICKENBREAST*

LINH LINH

VIETNAMESE FOOD

M E
N Ü

SA OT ^{A, F} (scharf / *spicy)

scharf angebratene Ananas, Chili und Zitronengras auf einem Salatbett, verfeinert mit vietnamesischen Kräutern, einem hausgemachten Dressing, serviert auf Reis
** stir-fried pineapple, chili and lemongrass on lettuce, seasoned with Vietnamese herbs, served with rice*

121. TOFU / *TOFU 11.00

122. HUHN / *CHICKEN 11.00

CURRY LAC ^{B, E, D, 13}

(leicht scharf/*mildly spicy)

Erdnusscurry mit frischem Salat, Erdnüssen, Röstzwiebeln und vietnamesischen Kräutern, serviert auf Reis
** peanut curry with fresh vegetables, peanuts, roasted onion, seasoned with Vietnamese herbs, served with rice*

131. TOFU / *TOFU 10.00

132. HUHN / *CHICKEN 12.00

Extra Beilagen

** Extra sides*

150. Erdnusssoße 1.00

** Peanutsauce*

151. Reis 1.00

** Rice*

152. Reisnudeln statt Reis 1,00

** Ricenoodles instead of rice*

153. Reisnudeln 2,00

** Ricenoodles*

154. Pommes 4,00

** French fries*

155. 2 Stück Knusprige Hühnerbr. 6,00

** 2 Pcs. Crispy chickenbreast*

156. Extra Ente 8,00

** Extra duck*

NACHTISCH

** DESSERTS*

201. BANANA CAKE ^{E, K, G, 3} 4.00

gedämpfte Banane in Klebreis umwickelt, serviert mit einer Kokoscreme, Erdnüssen und Sesam

** steamed banana wrapped in sticky rice, served with coconut-milk, peanuts and sesame*

202. BANK KHOAI MON 4.00

gedämpfter Klebreis mit Taro gefüllt, serviert mit einer Kokoscreme und Erdnüssen

** steamed sticky-rice, filled with taro, served with coconut-cream and peanuts*

204. BANH BO 4.00

vietnamesischer Pandan-Biskuitkuchen mit Kokoscreme

** Vietnamese pandan-biscuit-cake, served with coconut cream*

205. GEBACKENE BANANEN 4.00

mit Honig

** BAKED BANANAS with honey*

LINH LINH

VIETNAMESE FOOD

M E
N Ü

GETRÄNKE

DRINKS

WASSER Still/Sprudel

**WATER Still/sparkling*

Glas / *glass	0.2L	2.00
Glas / *glass	0.4L	3.50
Flasche / *bottle	0.7L	5.50

SOFTDRINKS Glas / *glass	0.2L	2.00
Glas / *glass	0.4L	3.50

301. Coca Cola ^{2,3}

302. Cola Light / Zero ²

305. Fanta

307. Sprite

309. Spezi

SAFT / SAFTSCHORLE

**JUICE / JUICE SPRITZERS*

Glas / *glass	0.2L	2.50
Glas / *glass	0.4L	4.00

311. Apfel

313. Mango ³

315. Maracuja ³

319. Ginger Ale ⁴

321. Spicy Ginger

323. Bitter Lemon

325. Tonic Water

TEE **3.00**

330. Grüntee / *green-tea

331. Jasmin Tee / *jasmin-tea

332. Frischer Ingwertee / *fresh ginger-tea

333. Frischer Minztee / *Fresh mint-tea

334. Frischer Orange-Ingwertee

** Fresh ginger-orange-tea*

335. THAI NGUYEN TEE (KANNE) 4.00

*THAI NGUYEN TEA *(POT)*

vietnamesischer Grüntee

**vietnamese green-tea*

KAFFEE

**COFFEE*

401. CA PHE PHIN ^{2, G} 4.00

vietnamesischer Filterkaffee mit süßer
Kondensmilch

** Vietnamese filter coffee with condensed milk*

402. CA PHE SUA DA ^{2, G} 5.00

vietnamesischer Eiskaffee
mit süßer kondensmilch

** vietnamese iced coffee*

with condensed milk

403. KAFFEE / *COFFEE 3.00

404. CAPPUCCINO 3.50

LASSIS

501. MANGO- LASSI ^G 0,3L 5.00

502. BANANE- LASSI^G 0,3L 5.00

HAUSGEMACHTE GETRÄNKE

**HOMEMADE DRINKS 0,4L*

504. CHANH DA 5.00

frische Limette mit hausgemachtem
Zuckersirup

** fresh lime with homemade sugar syrup*

505. TRA LYCHEE 5.00

Thai Schwarztee, Lycheesaft
und Orange Scheibe

** Thai black tea, lychee juice
and orange slices*

LINH LINH

VIETNAMESE FOOD

- 506. CHANH LEO** **5.00**
frische Maracuja, Ingwer und Limettensaft
mit hausgemachtem Zuckersirup
** fresh passion-fruit, ginger and lime-juice with
homemade sugar syrup*
- 507. SA DA** **5.00**
Zitronengras mit frischer Limette
und Rohrzucker
** lemongrass with fresh lime and cane sugar*
- 508. HELLO SUMMER** **5.00**
Ginger Ale mit frischer Limette, Minze
und Rohrzucker
** Ginger Ale with fresh lime, mint and
cane sugar*
- 509. TRA XANH TAO** **5.00**
Grüner Tee, Apfelsaft, Minze
und Holunderblütensirup
** Green-tea, apple juice, mint
and elderflower syrup*

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

* ALCOHOLIC DRINKS

BIER / *BEER

- 510. TIGER^A** **0,33L 4,50**
- 511. SINGHA^A** **0,33L 4,50**
- 512. TSINGTAO^A** **0,33L 4,50**
- 515. BERLINER PILSNER^A** **0,50L 4,00**
- 516. WARSTEINER^A** **0,50L 4,00**
Pilsner / **pilsner*
Alkoholfrei / **non-alcoholic*
- 518. ERDINGER^A** **0,50L 4,50**
Hefeweizen / **wheat beer*
Alkoholfrei / **non alcoholic*

M E N Ü

WEIßWEIN (trocken)¹²

** White, dry wine Chardonnay^L*

- 520. Glas / * glass** **0.2L 5.00**
- 521. Flasche / *bottle** **0.75L 20.00**
- 522. WEINSCHORLE¹²** **0.2L 4.50**
** WINE SPRITZER*

ROTWEIN (trocken)¹²

** Red, dry wine*

Bordeaux^L

- 523. Glas / *glass** **0.2L 5.00**
- 524. Flasche / *bottle** **0.75L 20.00**
- 525. PROSECCO^L** **0.2L 5.00**
- 526. SAKE** **0,1L 5.00**

warm servierter Reiswein

** warm served rice-wine*

- 527. NEP MOI (Schnaps)** **2 cl 3.00**
** NICE-LIQUOR*
- 528. BAMBUSSCHNAPS^A** **2 cl 3.00**
** BAMBOO BRANDY^A*
- 529. PFLAUMENWEIN^L** **0,1L 4.50**
** PLUM WINE*

COCKTAILS / *LONGDRINKS

- 531. HANOI MULE^A** **6.50**
Vodka^A Limette, Gurke, Ingwer, spicy Ging.
** Vodka^A, lime, cucumber, ginger, spicy ginger*
- 532. MOJITO** **6.50**
Rum, Minze, Limette, Rohrzucker
** Rum, mint, lime, cane sugar*
- 533. GIN TONIC^A** **6.00**
Gin, Tonic Water
- 534. CUBA LIBRE¹** **6.00**
Rum, Cola, Limette / lime
- 535. APEROL SPRITZ^{1,8,L}** **6.50**
Prosecco, Aperol, Soda Wasser
- 536. APEROL LEMON SPRITZ^{1,8,L}** **6.50**
Aperol, Bitter Lemon, Minze
** Aperol, Bitter Lemon, mint*

LINH LINH

VIETNAMESE FOOD

M E
N Ü

ZUSATZSTOFFE

- 1 MIT FARBSTOFF
- 2 KOFFEINHALTIG
- 3 ANTIOXIDATIONSMITTEL
- 4 SÄURUNGSMITTEL
- 5 KONSERVIERUNGSMITTEL
- 6 SÜßSTOFF
- 7 PHENYLALANINQUELLE
- 8 CHININHALTIG
- 9 STABILISATOREN
- 10 AUFGESCHÄUMT MIT STICKOXYDUL
- 11 TAURIN
- 12 SULFATE
- 13 GESCHMACKSVERSTÄRKER

ALLERGENE

- A** GLUTENHALTIGES GETREIDE (WEIZEN, ROGGEN, GERSTE, HAFER, DINKEL, ETC.)
- B** KREBSITIERE ODER KREBSTIERERZEUGNISSE
- C** EI ODER EIERZEUGNISSE
- D** FISCH ODER FISCHERZEUGNISSE
- E** ERDNÜSSE ODER ERDNUSSERZEUGNISSE
- F** SOJA ODER SOJAERZEUGNISSE
- G** MILCH ODER MILCHERZEUGNISSE
- H** SCHALENFRÜCHTE ODER ERZEUGNISSE DARAUSS (MANDEL, HASELNUSS, WALNUS, CASHEW, PEKANUSS, PARANUSS)
- J** SENF ODER SENFERZEUGNISSE
- K** ENTHÄLT SESAMSAMEN ODER SESAMSAMENERZEUGNISSE
- L** SCHWEFELDIOXID ODER SULFATE
- M** LUPINE ODER LUPINERZEUGNISSE
- N** WEICHTIERE (MOLLUSKEN) ODER WEICHTIERERZEUGNISSE

*ADDITIVES

- 1 COLORANT
- 2 CAFFEIN
- 3 ANTIOXIDANTS
- 4 ACIDIFIERS
- 5 PRESERVATIVES
- 6 SWEETENERS
- 7 PHENYLALANINE
- 8 QUININE
- 9 STABILIZERS
- 10 FOAMED WITH NITROUS OXIDE
- 11 TAURINE
- 12 SULFATES
- 13 FLAVOR ENHANCERS

*ALLERGIES

- A** GLUTEN-CONTAINING CEREALS (WHEAT, RYE, BARLEY, OATS, SPELT, ETC.)
- B** CRUSTACEANS OR CRUSTACEAN PRODUCTS
- C** EGGS OR EGG PRODUCTS
- D** FISH OR FISH PRODUCTS
- E** PEANUTS OR PEANUT PRODUCTS
- F** SOY OR SOY PRODUCTS
- G** MILK OR MILK PRODUCTS
- H** NUTS OR PRODUCTS THEREOF (ALMOND, HAZELNUT, CASHEW, PECAN NUT, BAZAL NUT)
- J** MUSTARD OR MUSTARD PRODUCTS
- K** SESAME SEED OR SESAME SEED PRODUCTS
- L** SULFUR DIOXIDE OR SULFATES
- M** LUPINE OR LUPINE PRODUCTS
- N** MOLLUSCS OR MOLLUSC PRODUCTS