



AN NAM

V I E T N A M E S I S C H E K Ü C H E
& S U S H I

Küche Öffnungszeiten:	MI-SO	11:30-14:00	17:30-22:00
Küche Öffnungszeiten:	MO	11:30-14:00	17:30-21:30

© annam.illertissen

Warme Vorspeisen



Fragen Sie unser
Personal gerne nach
Veganen & Glutenfreien
Optionen

Wir helfen gerne weiter !

WS1 Gemüsesuppe  ^k 5,90

leichte Gemüsebrühe mit frischem Gemüse

-Tofu 6,90

WS2 Tom Kha Gai (würzig-scharf) ^{b,d,g} 5,90

würzige Kokosnussmilchsuppe mit frischem Gemüse,
Zitronengras & Limette

-Hähnchen 7,50

-Garnelen 7,90

-Lachs 8,50

WS3 Tom Jam Gung (würzig-scharf) ^{b,g,c} 5,90

würzige klare Brühe mit Zitronengras, Limette und frischem
Gemüse

-Hähnchen 7,50

-Garnelen 7,90

-Lachs 8,50

WS4 Wonton Suppe ^{b,k} 6,90

klare Brühe mit Wonton-Taschen, gefüllt mit Hähnchen &
Garnelen, abgerundet mit Sesamöl

WS5 Edamame  6,50

gedämpfte Sojabohnenschoten, leicht gesalzen

WS6 Frühlingsrollen

Vegetarische Frühlingsrollen (8 Stk)  ^{a,b,c} 5,50

gefüllt mit Gemüse, dazu Sweet-Chili-Sauce

Vietnamesische Frühlingsrollen (2 Stk) ^{a,b,c} 6,90

mischung aus Ei, Schweinehackfleisch, Morcheln, Karotten und
Glasnudeln, dazu Fisch-Limetten- Vinaigrette

Garnelen Frühlingsrollen (4 Stk)  ^{a,b,c,d} 6,90

gefüllt mit Garnelen & Gemüse, dazu Sweet-Chili-Sauce



Warme Vorspeisen



Fragen Sie unser
Personal gerne nach
Veganen & Glutenfreien
Optionen

Wir helfen gerne weiter !

WS7 **Ebi Tempura** ^{a,b}

7,50

knusprig frittierte Garnelen in Panko-Mehl, dazu Sweet-Chili-Sauce (5 Stück)

WS8 **Dim Sum**

Shao Mai (5 Stk) ^{a,c,b,d}

6,90

gedämpfte Teigtaschen aus Reismehl, gefüllt mit Garnelen & Pangasius, dazu Sojasauce

Dumplings (5 Stk) ^{a,c,b,d}

6,90

gedämpfte Teigtaschen aus Reismehl, gefüllt mit Garnelen, dazu Sojasauce

WS9 **Wonton** ^{a,b}

6,90

kross gebackene Wonton-Taschen, gefüllt mit Hähnchen & Garnelen, dazu Sweet-Chili-Sauce (5 Stück)

WS10 **Vorspeisen Duo** ^{a,b,c,k}

20,90

für 2 Personen, perfekt zum Probieren und Teilen

zusammenstellung köstlicher Vorspeisen, darunter knusprig frittierte Teigtaschen, blanchierte Sojabohnen, Sommerrollen sowie hausgemachte Saucen

Auch vegetarisch erhältlich 



Kalte Vorspeisen



Fragen Sie unser
Personal gerne nach
Veganen & Glutenfreien
Optionen

Wir helfen gerne weiter !

CS11 **Sommerrollen**^{b,c}

Reispapierrollen, gefüllt mit knackigem Gemüse, Reismudeln, Omlett & Koriander mit einer würzig-süßen Hoisin-Sauce (2 Stück)

-Tofu	6,50
-Garnelen	6,90

CS12 **Gemischter Salat**^{d,e}

Salat nach Saison mit Sauce nach Wahl

-Sesamsauce	
-Fisch-Limetten-Vinaigrette	

7,90

CS13 **Grüner Papayasalat**^{b,d,e}

Salat aus junger, grüner Papaya, verschiedenem Gemüse, frischen Kräutern & Erdnüssen, dazu Fisch-Limetten-Vinaigrette

-Hähnchenbrust	9,50
-Garnelen	11,90

7,90

CS14 **Grüner Mangosalat**^{b,d,e}

Salat aus junger, fester Mango, verschiedenem Gemüse, frischen Kräutern & Erdnüssen, dazu Fisch-Limetten-Vinaigrette

-Hähnchenbrust	9,50
-Garnelen	11,90

7,90

CS15 **Krabbenchips**^b

mit Sweet-Chili-Sauce

5,00



Vietnamesische Spezialitäten



Fragen Sie unser
Personal gerne nach
Veganen & Glutenfreien
Optionen

Wir helfen gerne weiter !

VS1 **PHO**^f

13,90

eine herzhaftes traditionell vietnamesische Reismudelsuppe,
serviert mit frischen Kräutern & Limette, dazu Hoisin &
Sriracha Sauce

-Tofu 

14,90

-Hähnchenbrust

15,90

-Rinderhüftsteak & geschmortes Roastbeef

17,90

VS2 **BUN CHA**^{e,f}

mariniertes Fleisch mit Reismudeln, knackigem Gemüse,
frischen Kräutern & gerösteten Erdnüssen mit Fisch-
Limetten-Vinaigrette

-karamellisiertem Schweinebauch & Fleischbällchen^c

15,90

-Rinderhüftsteak

17,90

-Rinderhüftsteak & vietnamesische Frühlingsrolle^{a,c}

20,90

VS3 **XAO SA OT**^{b,d,e,k}

12,90

frisches Gemüse mit Zitronengras, Chilipaste & unserer
hausgemachten Spezialsauce, dazu Jasminreis

-Tofu

13,90

-Hähnchenbrust / gebackenes Hähnchen +3€^a

14,90

-Rinderhüftsteak

17,90

-Garnelen

17,90

-knuspriger Ente^a

19,50

VS4 **HOT SEAFOOD**^{b,d,h}

13,90

Gemüse nach Saison in einer Knoblauch-Ingwer-Sauce, dazu
Süßkartoffelpommes

-gebackenem Pangasiusfilet^a

14,90

-Tintenfisch

14,90

-Garnelen & Tintenfisch Mix

18,90

-Lachsfilet (ca 250g)

23,90

-Thunfischfilet (ca 250g)

23,90

-Riesengarnelen

24,90



Vietnamesische Spezialitäten



Fragen Sie unser
Personal gerne nach
Veganen & Glutenfreien
Optionen

Wir helfen gerne weiter!

VS5 **BO LOK LAK** ^{f,k}

22,90

saftige Rinderhüftsteakwürfel im Wok geschwenkt mit verschiedenem Gemüse in einer würzig-süßen Hoisin-Sauce, verfeinert mit Rucola, dazu Jasminreis

VS6 **PHO XAO** ^{a,c,f}

12,90

gebratene Bandnudeln aus Reismehl mit verschiedenem Gemüse & Ei

-Tofu 	13,90
-Hähnchenbrust / gebackenem Hähnchen +3€ ^a	14,90
-Rinderhüftsteak	17,90
-Garnelen	17,90
-knuspriger Ente ^a	19,50

VS7 **UDON** ^{a,b,f}

12,90

dicke Japanische Weizennudeln mit verschiedenem Gemüse in Austern & Sojasauce

-Tofu	13,90
-Hähnchenbrust / gebackenem Hähnchen +3€ ^a	14,90
-Rinderhüftsteak	17,90
-Garnelen	17,90
-knuspriger Ente ^a	19,50

VS8 **CHEF ROYAL** ^{a,d,f}

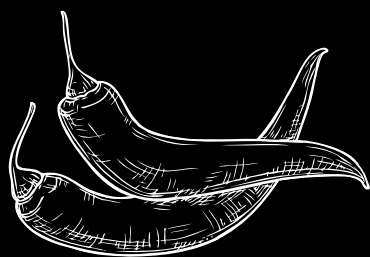
26,90

fein abgestimmte Kombination aus Hähnchenbrust, zartem Rinderhüftsteak und knuspriger Ente, in einer würzig-süßen Hoisinsauce mit Chilipaste, dazu Jasminreis

→ Bei Umbuchungen von Reis auf andere Beilagen berechnen wir 2,50€



Wok Gerichte



Gerne servieren wir
frische rote Chilis

W1 **ROTES CURRY** ^{(würzig-scharf) g,k} 12,90

würziges rotes Curry in cremiger Kokosmilch, knackigem Gemüse und Jasminreis

-Tofu 	13,90
-Hähnchenbrust / gebackenes Hähnchen +3€ ^a	14,90
-Rinderhüftsteak	17,90
-Garnelen	17,90
-knusprige Ente ^a	19,50

W2 **ERDNUSS SATÉ** ^{b,g,k} 12,90

Erdnuss-Sauce mit fein würzigem Saté Gewürz, knackigem Gemüse und Jasminreis

-Tofu 	13,90
-Hähnchenbrust / gebackenes Hähnchen +3€ ^a	14,90
-Rinderhüftsteak	17,90
-Garnelen	17,90
-knusprige Ente ^a	19,50

W3 **SÜß-SAUER** ^{a,b,g,k} 12,90

eine Kombination aus süße & leichter Säure serviert mit knackigem Gemüse, dazu Jasminreis

-Tofu 	13,90
-gebackenem Hähnchen ^a	15,90
-Ebi Tempura Garnelen ^a	17,90
-knuspriger Ente ^a	19,50

W4 **GEBRATENER REIS** ^{a,b,c,f} 12,90

gebratener Reis mit knackigem Gemüse und Ei

-Tofu 	13,90
-Hähnchenbrust / gebackenes Hähnchen +3€ ^a	14,90
-Rinderhüftsteak	17,90
-Garnelen	17,90
-knusprige Ente ^a	19,50

W5 **GEBRATENE NUDELN** ^{a,b,c,f} 12,90

gebratene Eiernudeln mit knackigem Gemüse und Ei

-Tofu 	13,90
-Hähnchenbrust / gebackenes Hähnchen +3€ ^a	14,90
-Rinderhüftsteak	17,90
-Garnelen	17,90
-knusprige Ente ^a	19,50



Kinder & Extras



K1 **Garnelen Abenteuer**^{*a,b} Bis 12 Jahre 9,00
Ebi Tempura Garnelen in knuspriger Panade, dazu Ketchup
-mit Reis oder Pommes

K2 **Hähnchen Paradies**^{*a} Bis 12 Jahre 8,00
knusprig gebackene Hähnchennuggets, dazu Ketchup
-mit Reis oder Pommes

*nur zum Verzehr im Haus, keine Außer-Haus-Bestellung
keine Umbestellungen der Beilagen
für Erwachsene +3 € Aufpreis

Extras

Saucen

Curry-Sauce	3,20
Erdnuss-Saté-Sauce ^e	3,20
Süß-Sauer-Sauce	3,00
Zitronengras-Sauce	3,00
Sweet-Chili-Sauce	2,00
Teriyaki-Sauce Sushi ^{a,b}	2,00
Chili-Mayo Sushi ^{a,g}	2,00

Alternativen & Fleisch

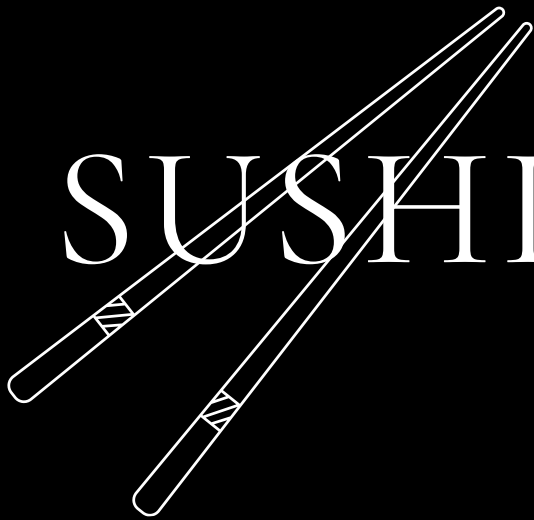
Tofu 180g	2,00
Hähnchenbrust natur	5,00
Garnelen 4 Stück	5,00
portion Ente ^a	10,00

Beilagen

Jasminreis	3,00
gekochte Reismudeln	3,50
gebratene Reisbandnudeln ^{a,c}	4,90
gebratene Eiernudeln ^{a,c}	4,50
Pommes	4,50
Süßkartoffelpommes	5,20



SUSHI





Sashimi

Roh geschnittener Fisch ohne Reis
Frisch & Pur (S)



Nigiri

Handgeformter Reis belegt mit einer Scheibe
rohem Fisch (N)



Maki

Reis mit verschiedenen Füllungen
engerollt in Noriblatt (M)



Crispy Maki & Crunchy Futo

Crispy Maki (CR)

Kleine knusprig frittierte Maki-Rolle mit einer Zutat

Crunchy Futo (C)

Große knusprig frittierte Futo Rolle mit mehreren Zutaten



Inside Out (I-O) & Special Roll

Inside-Out (I)

Umgedrehte Sushi-Rolle mit Reis auf der Außenseite

Special Inside-Out (SP)

Reis außen, innen gefüllt – und obendrauf extra Toppings
wie Avocado, Thunfisch oder flambierter Lachs

Sashimi 6 STK^d

S1. Sake	Lachs	14,90
S2. Maguro	Thunfisch	15,90
S3. Mix Sashimi	4 Lachs & 4 Thunfisch	19,90

Nigiri 2 STK^d

flambierte Nigiri mit Teriyaki Soße

N1. Sake	Lachs	6,50
N2. Aburi Sake	flambierter Lachs	6,90
N3. Maguro	Thunfisch	6,90
N4. Aburi Maguro	flambierter Thunfisch	7,30
N5. Ebi^b	Garnelen	6,50

Maki 8 STK

M1. Kappa 🌱	Gurke	4,20	M6. Sake^d	Lachs	5,90
M2. Avocado 🌱		4,90	M7. Tekka^d	Thunfisch	6,90
M3. Mango 🌱		4,90	M8. Ebi^b	Garnelen	5,90
M4. Paprika 🌱		4,20	M9. Ebi Tempura^b	frittierte Garnele	6,90
M5. Rucola 🌱		4,20	M10. California^b	Surimi, Avocado	5,90



Crispy Maki 8 Stk^{a,d,g,k}

paniert & frittiert, mit Teriyaki-Sauce & Chili-Mayo

CR1. Crispy Avocado 🌱	Avocado	6,50
CR2. Crispy Sake	Lachs	7,90
CR3. Crispy Tekka	Thunfisch	8,50

Crunchy Futo 6 Stk^{a,b,d,g,k}

paniert & frittiert, mit Teriyaki-Sauce & Chili-Mayo

C1. Sake Avocado	Lachs, Avocado, Frischkäse, Sesam	10,50
C2. Tekka Kappa	Thunfisch, Gurke, Frischkäse, Sesam	11,50
C3. Ebi Tempura	frittierte Garnele, Mango, Frischkäse, Sesam	11,50
C4. Buddha 🌱	Avocado, Gurke, Mango, Frischkäse, Sesam	9,50

Inside-out 8 Stk^{a,b,d,g,k}

serviert mit Teriyaki-Sauce & Chili-Mayo

I1. Sake ^{b,k}	Lachs, Avocado, Sesam, Fischroggen	9,90
I2. Tekka ^k	Thunfisch, Gurke, Sesam, Fischroggen	10,90
I3. California	Surimi, Avocado, Sesam, Fischroggen	10,90
I4. Ebi Tempura	frittierte Garnele, Avocado, Sesam, Fischroggen	10,90
I5. Veggie 🌱	Avocado, Gurke, Rucola, Paprika, Sesam	8,90



Special Inside-Out 8 Stk

serviert mit Teriyaki-Sauce & Chili-Mayo ^{a,b,d,g,k}

SP1. Sake Avocado	14,00
Lachs, Gurke, Frischkäse Topping Avocado, Tobikko Caviar	
SP2. Ebi Avocado	15,00
Ebi Tempura Garnele, Gurke, Frischkäse Topping Avocado, Tobikko Caviar	
SP3. Tuna	18,00
Thunfisch, Gurke, Frischkäse Topping Thunfisch, Tobikko Caviar	
SP4. Tiger Sake	18,00
Ebi Tempura Garnele, Gurken, Frischkäse Topping flambierter Lachs, Tobikko Caviar	
SP5. Veggie 	12,00
Gurke, Paprika, Rucola Topping Avocado, Sesam	

Sushi Bowl

serviert mit Teriyaki-Sauce & Chili-Mayo | Sesamssauce ^{a,b,d,g,k}

B1. Buddha Bowl 	16,00
Sushi Reis, Tofu, Avocado, Gurken, Edamame, Mango, Nori Blatt, Sesam	
B2. Ebi Tempura Bowl	18,50
Sushi Reis, Ebi Tempura Garnelen, Avocado, Gurken, Edamame, Nori Blatt, Sesam	
B3. Sake Bowl	18,90
Sushi Reis, Lachs, Avocado, Gurken, Edamame, Tobikko Caviar, Nori Blatt, Sesam	



Z1 Veggie Set 24 Stk ^{a,k}

23,00

Vegetarisches Set

1 Nigiri Avocado
1 Nigiri Mango
8 Maki Kappa
4 Veggie I-O
4 Avocado Roll I-O
6 Crunchy Futo Buddha

Z2 Ebi Tempura Set 24 Stk ^{a,b,d,k}

25,00

Frittierte Garnelen Set

2 Nigiri Ebi Tempura
8 Maki Ebi Tempura
4 Ebi I-O
4 Tiger Roll I-O
6 Crunchy Futo Ebi Tempura

Z3 Sake Set 24 Stk ^{a,d,k}

26,50

Lachs Set

2 Nigiri Sake
8 Maki Sake
4 Sake I-O
4 Sake Roll
6 Crunchy Futo Sake Avocado

Z4 Mix Set 48 Stk ^{a,b,d,k}

50,00

Für 2 Personen

2 Nigiri Sake
2 Nigiri Maguro
8 Maki Avocado
8 Ebi Tempura I-O
4 Sake Roll I-O
4 Avocado Roll I-O
4 Sake Inside-out I-O
4 Avocado I-O
6 Crunchy Futo Sake Avocado
6 Crunchy Futo Tekka Kappa

Z5 Dream Set 66 Stk ^{a,b,d,k}

65,00

Für 3-4 Personen

2 Nigiri Aburi Sake
2 Nigiri Aburi Maguro
8 Maki Sake
8 Maki Tekka
8 Maki Avocado
8 Maki Kappa
8 Sake Roll I-O
8 Avocado Roll I-O
8 Maki Crispy Sake
6 Crunchy Futo Ebi Tempura

Z6 Familien Set 84 Stk ^{a,b,d,k}

97,00

Für 4-5 Personen

4 Nigiri Sake
4 Nigiri Maguro
8 Maki Sake
8 Maki Tekka
8 Maki Ebi
8 Maki Avocado
8 Avocado Roll
8 Sake Roll
8 Veggi I-O
8 Sake I-O
6 Crunchy Futo Sake Avocado
6 Crunchy Futo Tekka Kappa

 vegetarisch

Lange Wartezeit bei hoher Nachfrage bis zu 60 min
alle Set's werden serviert mit Teriyaki-Sauce & Chili-Mayo



Dessert



Lava Cake^{a,c,g}

zarter Schokokuchen mit flüssigem Kern

7,00

Mochi Eis^{2 Stück^g}

seidige Eiscreme ummantelt in einer Mochi-Reisteighülle

6,90

gebackene Banane^{a,c,g}

gebackene Banane im Teigmantel, dazu Erdnüsse & Honig

5,90

Cheesecake^{a,c,g}

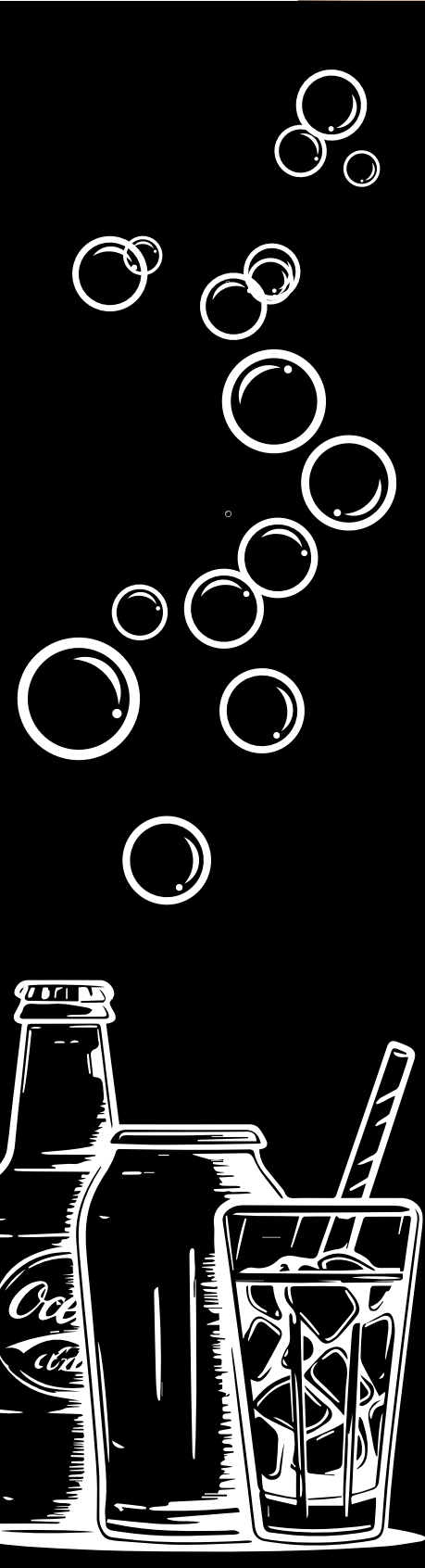
japanischer Käsekuchen mit Pandansauce, dazu Kokosraspel

7,50

jedes Dessert kann mit einer Kugel
Vanilleeis + 3€ oder Sahne + 1,50€
kombiniert werden



Getränke



Wasser

6,50

Flasche Wasser 0,75l
San Pellegrino / Aqua Panna

Stilles Wasser
Sprudel Wasser

0,4 l 3,90
0,2 l 2,90

Saft/Nektar & Schorlen

0,4 l 4,80
0,2 l 3,40

Apfel (direktsaft)
Ananas
Guave
Johannisbeere
Lychee
Mango
Maracuja

Softdrinks

0,4 l 4,50
0,2 l 3,20

Afri Cola
Afri Cola Zero⁶
Bluna Zitrone
Bluna Orange
Spezi

Schweppes Bitter Lemon
Schweppes Ginger Ale
Schweppes Ginger Beer
Schweppes Tonic Wasser

0,4 l 4,80
0,2 l 3,40



Getränke



Hausgemachte Getränke

6,20

Pfirsich Eistee⁵
Schwarzer Tee, Rosmarin

Zitronen Eistee⁵
Schwarzer Tee, Rosmarin

Lychee Limonade
Lycheesaft, Lychee Jelly, roter Blütentee, Soda Wasser

Passionsfrucht Limonade
Maracujasaft, Mangosaft, Aloe Vera, Soda Wasser

Wildberry Limonade
Beeren, Zuckersirup, Chia Samen, Soda Wasser

Yuzu Limonade
Yuzu, Limette, Soda Wasser



Unsere hausgemachte Limonade auf Wunsch mit Wodka-Shot erhältlich +3,80€

Schaumwein⁷

Ca' Ernesto Prosecco Valdobbiadene Superiore
Elegant, spritzig, aromatisch frisch

0,75l 29,90

Brut Imperial, Moët Chandon
Fruchtig, harmonisch, mit weicher & feiner Perlage

Preis auf Anfrage

Brut Royal, Pommery
Frisch, elegant, zitrusbetont mit feiner Perlage

Preis auf Anfrage

Brut Royal, Pommery Rosé
Frisch, fruchtig mit leichten Beerenaromen

Preis auf Anfrage



Bier

Asiatische Flaschenbiere^a 0,33l

4,70

Kirin | Japan
Saigon | Vietnam
Singha | Thailand
Tiger | Singapur

fein, rund & besonders harmonisch
sanft, klar & sehr trinkfreudig
kräftiger, würziger klassiker
frisch, mild & leicht angenehm

Fassbier^a

0,5l | 4,90
0,3l | 3,70

Original Gold Ochsen
Hefeweizen Gold Ochsen

Flaschenbier^a

4,90

Alkoholfreies Original 0,5l Gold Ochsen
Alkoholfreies Hefeweizen 0,5l Gold Ochsen
Dunkles Weizen 0,5l Paulaner
Kristallweizen 0,5l Gold Ochsen
Pils 0,3l Gold Ochsen

3,70

Biermischgetränke^a

4,90

Colaweizen
Radler Süß/Sauer
Russ Süß/Sauer



Alkoholische Getränke

Aperitif 0,3l

8,50

Aperol Spritz²

Aperol, Prosecco, Orange, Soda Wasser

Hugo

Holunderblütensirup, Prosecco, Minze, Limette, Soda Wasser

Lillet Wildberry

Lillet blanc, Schweppes Russian Wildberry, Beeren, Soda Wasser

Lychee Spritz²

Lychee Likör, Prosecco, Limette, Soda Wasser

Longdrinks

9,50

Gin Tonic

Gin, Tonic Water

Wodka Lemon

Wodka, Bitter Lemon, Zitrone

Whisky Cola

Whiskey, Afri Cola

Cocktail

9,50

Pina Colada

Weißer Rum, Ananassaft, Kokosmilch, Sahne

Mai Thai²

Brauner Rum, Triple Sec, Mandelsirup, Limettensaft

Longisland Ice Tea

Wodka, Brauner Rum, Tripple Sec, Zitronensaft, Afri Cola

Mojito

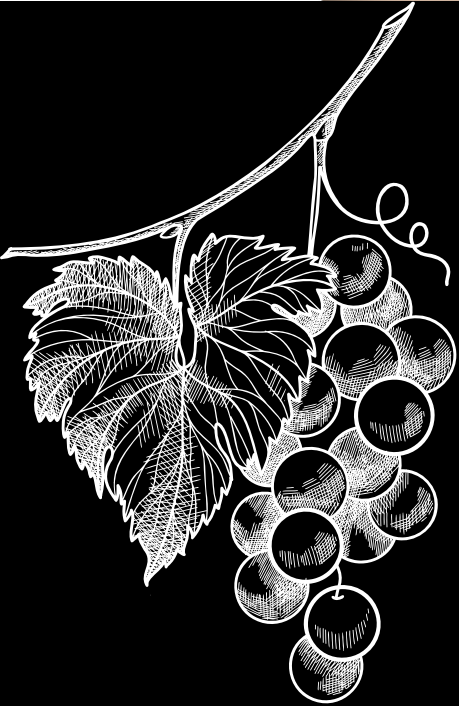
Weißer Rum, Brauner Zucker, Minze, Limette, Soda Wasser

Caipirinhia

Cachaca, Limette, brauner Zucker



Weinkarte



Weißwein⁷

Weinschorle Weiß Süß/Sauer 4,90

Grand Sud I Chardonnay Frankreich, trocken	0,2l 1l	5,90 24,90
Leoff I Grauburgunder Deutschland, trocken	0,2l 0,75l	5,90 18,90
Leoff I Rießling Deutschland, trocken	0,2l 0,75l	5,90 18,90
Grand Sud I Sauvignon Blanc Frankreich, halbtrocken	0,2l 1l	5,90 24,90

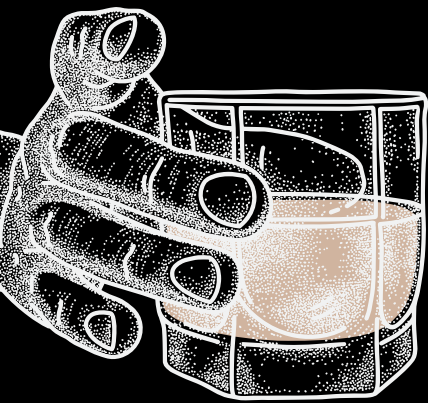
Rotwein⁷

Weinschorle Rot Süß/Sauer 4,90

Pays d'oc I Merlot Frankreich, trocken	0,2l 0,75l	5,90 18,90
Châtea Mauriac I Bordeaux Frankreich, trocken	0,2l 0,75l	5,90 18,90
Los Pagos I Carbanet Sauvignon Chile, trocken	0,2l 0,75l	5,90 18,90
I Muri I Primitivo Italien, trocken	0,2l 0,75l	7,50 32,90
Doppio Passo I Primitivo Italien, trocken	0,2l 0,75l	7,90 35,90



Digestifs



Asiatisch

Nep Moi I Halico
Yuzu Likör I Kiyoko

Vietnam, Reisschnaps, mild & leicht süß
Japan, Yuzu-Zitrone

2cl 4,00
4cl 6,00

Gin I Roku
Gin I Roku Sakura Bloom
Likör Lychee I Kwai Feh
Rum Likör I Espero
Whisky I Hibiki

Japan, floral, zitrusfrisch, leicht würzig
Japan, Kirschblüte
China, Lychee
Dom. Rep, Kokosnuss
Japan, süß, fruchtig, sanft holzig

2cl 5,00
4cl 7,00

Klassisch

Chivas Regal 12
Gin
Hennessy
Jack Daniels
Jägermeister
Remy Martin
Rum braun/weiß
Wodka

2cl 4,00
4cl 6,00



Heißgetränke

Kaffee⁵

Cappuccino	3,60
Doppelter Espresso	4,30
Espresso	2,90
Latte Macchiatto	3,80
Kaffee	3,20
Phin Filterkaffee	4,90
intensiver, kleiner Kaffee im vietnamesischen Stil mit Kondensmilch Kokoscreme (Wartezeit am Tisch ca. 5-10 Min)	

Tee

		Tasse [*]	Kanne ^{**}
Ingwer Zitronengras		3,20	6,50
Ingwer Orange		3,20	6,50
Minze Zitrone		3,20	6,50
Jasmintee ⁵	Ziehzeit 3 Min	3,80	7,20
Grüner Tee ⁵	Ziehzeit 3 Min	3,80	7,20

Alle Teesorten werden aus frischen Zutaten aufgebraut
Jasmin und Grüner Tee stammen aus sorgfältig ausgewählten Teeblättern

*Tasse 0,25l

**Kanne 0,7l

Allergene

A: Glutenhaltiges Getreide
B: Krebstiere
C: Eier
D: Fisch
E: Erdnüsse
F: Soja
G: Milch
H: Schalenfrüchte
I: Sellerie
J: Senf
K: Sesam
L: Schwefeloxid & Sulphid
M: Lupine
N: Weichtiere

Zusatzstoffe

1: Antioxidationsmittel
2: Farbstoffe
3: Geschmacksverstärker
4: Konservierungsstoff
5: Koffeinhaltig
6: Süßungsmittel
7: Sulfithaltig

