

👝 Lychener str 6 berlin 10437 🁝 IG & FB : @koempulrestaurant 🍎 Tel: +4917655668641 👝

Appetizer Menu

Vegetarian Menu

Indonesian Classic

Indonesian Drinks

Non Alcohol & Alcohol



Indonesian Food



OPENING TIME / Öffnungzeiten

Monday - Friday 12 - 2.30 pm 5.30 - 10 pm

Saturday - Sunday 12 - 10 pm

Kitchen closes at 9.30 pm

Montag - Freitag 12.00 - 14.30 Uhr 17.30 - 22.00 Uhr

Saturday - Sonntag 12.00 - 22.00 Uhr

Küchenschluss 21.30 Uhr

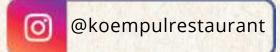


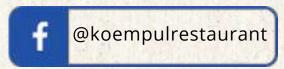


KOEMPUL RESTAURANT

DIGITAL MENU







This week SPECIAL MENU



Nasi Pecel

Vegetables with Tofu, Tempe Mendoan, Rice, cracker and peanut Sauce.

Gemüse mit Tofu, <mark>Tempe M</mark>endoan, Reis, cracker und Erdnuss-Sauce



D,M

Crispy Chicken Skin (limited)

Crispy Chicken Skin (Limited)

Knusprige Hauthähnchen (Limited)



Kerupuk Palembang
Crispy crackers from fish and tapioka



Nasi Goreng Rendang

Fried rice with dry beef rendang, egg and rice crackers, cucumber pickle

Gebratener Reis mit trockenem Rindfleisch-Rendang, Eier- und Reiscrackern, Gurken pickle



D,N

Oseng Kerang Cabe Ijo (mild spicy)

Rice with mild spicy mussle, curry green kohl, und corn pancake

Reis mit mild-würziger Muschel, Curry-Grünkohl, Maispfannkuchen



Lele Goreng Lengkuas (2 pieces) _{C,D,E,M}

Fried galanga catfish in batter served with rice, tofu, tempe & homemade sambal terasi chili sauce (served separately)

Gebratener Galanga Catfisch mit Reis, Tofu, Tempe und hausgemachter sambal terasi Chili Sauce (separat serviert)



Kerupuk Tahu

Crispy crackers



Tic Tac

D,3,4,1

Cassava snack with grill beef flavour



Iga Bakar Penyet C,D,E,M

Grill sweet spicy beef ribs With urap (veggie with coconut) and spicy chili

Grillen Sie süße, würzige Rinderrippchen mit Urap (Gemüse mit Kokosnuss) und scharfem Chili

Reistafel

The Indonesian rice table is derived from the Dutch word Rijsttafel (in German about rice table) and is a celebratory banquet of Indonesian cuisine.

Die Indonesische Reistafel leitet sich vom niederländischen Wort Rijsttafel (auf Deutsch etwa Reistisch) ab und ist ein Festbankett der indonesischen Küche.



A,B,C,D,E,J,M

Picture only example



A,B,C,D,E,J,M

Picture only example

Reistafel A (Min. 2 persons)

white rice, fried noodle, chicken satay, jackfruit curry, rendang, kale, stir-fried tempeh, gado-gado, crispy chicken, stir-fried tempeh, potato cakes, balado eggs, stir-fried spicy beans, tofu & tempeh flour, crackers, chili & peanut sauce

weißer Reis, gebratene Nudeln, Hühnersatay, Jackfruit-Curry, Rendang, Grünkohl, gebratenes Tempeh, Gado-Gado, knuspriges Hähnchen, gebratenes Tempeh, Kartoffelkuchen, Balado-Eier, gebratene würzige Bohnen, Tofu und Tempeh-Mehl, Cracker, Chili & Erdnusssauce

Reistafel B (Min. 2 persons)

white rice,bala-bala, chicken satay, rendang, balado eggs, vegetable soup, gado-gado, crackers, sambal Terasi, saos kacang and black sticky rice

weißer Reis,Bala-Bala, Hühnchen-Satay, Rendang, Ei-Balado, Gemüsesuppe, Gado-Gado, Cracker, Balacan chili, Erdnussauce und schwarzer Klebreis



Reistafel Nasi Padang (Min. 2 persons)A,B,C,D,E,J,M

white rice, jackfruit curry, rendang, gulai tunjang, kale, spicy chicken, potato cakes, telor dadar padang, stir beef skin crackers, pickel, fried small fish, chili & peanut sauce and lupis

Weißer Reis, Jackfrucht-Curry, Rendang, Gulai Tunjang, Kale, scharfes Hühnchen, Kartoffelkuchen, Telor Dadar Padang, Rinderhautcracker, Pickel, gebratene kleine Fische, Chili-Erdnuss-Sauce und Lupis

Tumpeng request h-3

Tumpeng is a traditional Indonesian dish, often served during special occasions such as celebrations, weddings, and ceremonies. It consists of a cone-shaped mound of yellow rice.

Tumpeng ist ein traditionelles indonesisches Gericht, das oft bei besonderen Anlässen wie Feierlichkeiten, Hochzeiten und Zeremonien serviert wird. Es besteht aus einem kegelförmigen Haufen von gelbem Reis.



A,B,C,D,E,J,M

Picture only example



A,B,D,E,J,M

Picture only example

Tumpeng Complete (Min. 10 persons)

yellow rice, fried noodle, chicken satay, rendang, tempe orek, crispy chicken, fried noodle, potato cakes, balado eggs, urap, buncis balado, crackers, cucumber pickles, chili & peanut sauce

gelber Reis, gebratene Nudeln, Chicken Satay, Rendang, Tempeh Orek, knuspriges Hähnchen, gebratene Nudeln, Kartoffelkuchen, Balado-Eier, Urap, Bohnen-Balado, Cracker, Gurkengurken, Chili- und Erdnusssauce

Tumpeng vegetarian/ with rendang/ with chicken (Min. 10 persons)

yellow rice, fried noodle, tempe/tahu satay, tempe orek, corn pancake, fried noodle, potato cakes, balado eggs, urap, buncis balado, crackers, cucumber pickles, chili & peanut sauce

gelber Reis, gebratene Nudeln, tempe/tofu satay, Tempeh Orek, maiskuchen, Kartoffelkuchen, Balado-Eier, Urap, Bohnen-Balado, Cracker, Gurkengurken, Chili- und Erdnusssauce

APPETIZER

Bala-Bala B,D,J

Fried vegetables with peanut sauce and sweet-sour sauce

Frittiertes Gemüse mit Erdnusssauce und Süß-Sauer-Sauce



Tempe Mendoan B,D,J,M

Fried Tempeh with green onion, peanut sauce and sweet-sour-sauce Frittierte Tempeh mit Erdnusssauce und Süß-



Crispy Jamur B,D,J

Crispy Enoki with Sweet-Sour Sauce and Peanut sauce

Knusprige Enoki mit Süß-Sauer-Sauce und Erdnusssoße



Risoles

A,B,D,J,G,M

€ 13.9

€ 13,5

€15.2

Wrap filled with potato, cartot, and miced chicken

Wrap gefüllt mit Kartoffeln, Karotten und Hühnerhackfleisch





Tahu isi (mild spicy)

Fried Tofu with vegetables and minced chicken inside

Gebratener Tofu mit Gemüse und Hähnchenhackfleisch

SOUPS



Soto Ayam

Chicken soup with rice noodles, bean sprout, indonesian potato fritter, tomatoes, spring onions, eggs and rice.

Hühnersuppe mit Reisnudeln, Sojasprosen, Kartoffel frikadelle, Tomaten, Lauchzwiebel, **Eier und Reis**



Bakso Malang

A,C,D,J,M

Noodle soup with fried siomay dumplings, beef meatballs, tofu, bean sprouts and spring onions.

Nudelsuppe mit frittierten Teigtaschen, Rind-fleischbällchen, Sojasprosen, Tofu & Lauchzwiebeln



Sup Tulang Sapi

Bone Soup from beef with carrot, potato and spring onion served with rice

Kuhknochensuppe mit Karotten, Kartoffeln, Lauchzwiebeln und Reis

NOODLE AND RICE



Bakmi Goreng Sapi

Egg-fried noodles with beef, eggs and vegetables / Gebratene Eiernudeln mit Rindfleisch, Eier



Bakmi Goreng Ayam

Egg-fried noodles with eggs, chicken and vegetables / Gebratene Eiernudeln mit Hühnerfleisch, Eier & Gemüse

A,C,D,J,M

und Gemüse

Nasi Goreng Ayam

Nasi Goreng Sapi Egg-fried rice with beef, eggs and vegetables / Gebratene Eierreis mit Eier, Rindfleisch

Egg-fried rice with eggs, chicken and vegetables *I* Gebratene Eierreis mit Eier, Hühnerfleisch und Gemüse



Bakmi / Nasi Goreng Vegetarisch

(Spicy)

Nasi Goreng Geledek

Egg-fried noodles or rice with eggs, tofu & vegetables / Gebratene Eiernudeln / Eierreis mit Tofu, Eier &

Egg-fried rice with beef, bakso, eggs and vegetables (spicy) / Gebratene Eierreis mit Eier, Rindfleisch, meatball und Gemüse (scharf)

PADANG CLASSIC



Nasi Padang Bungkus Rendang

Indonesian braised beef (Rendang) with rice, kale, jackfruit, indonesian potato fritter, green chili, wrapped in banana leaf

Geschmortes Rindfleisch (Rendang) mit Reis, Grünkohl, Jackfrucht, Kartoffel frikadelle, grünem Chili in Bananenblättern eingewickelt



Nasi Padang Telor Barendo

Rice with curly fried eggs, curry jack fruit, curry kale, and spicy green chili

Reis mit lockigen Spiegeleiern, Curry-Jack-Frucht, Curry-Grünkohl und scharfem grünem Chili



Nasi Padang Ayam Gulai (Mild Spicy)

Rice with chicken curry, jackfruit with coconutmilk, green kohl curry and homemade green chili sauce

Reis mit Hühnercurry, Jackfrucht mit Kokosmilch, Grünkohl-Curry und hausgemachte grüne Chilisauce



Nasi Padang Ayam Balado

Rice with spicy chicken, jackfruit with coconutmilk and homemade green, perkedel and chili sauce

Reis mit scharfe hähnchen, Kokosmilch-Jackfrucht und kartoffel frikadelle, hausgemachter grune Chilisauce



Nasi Padang Daging Balado

Rice with spicy beef, jackfruit with coconutmilk and homemade green, perkedel and chili sauce

Reis mit scharfe Rindfleisch, Kokosmilch-Jackfrucht und kartoffel frikadelle, hausgemachter grune Chilisauce



Nasi Padang Telor Balado/Gulai

Rice with spicy egg/curry egg, curry jack fruit, curry kale, and spicy green chili

Reis mit sharfen Eier/curry Eier , Curry-Jack-Frucht, Curry-Grünkohl und scharfem grünem Chili



Nasi Padang Vegetarian

Rice with Tofu, tempeh, Egg, kale, indonesian potato fritter, jackfruit, Tempeh wrapped in banana leaves.

Reis mit Tofu, tempeh Ei, Grünkohl, indonesischem Kartoffelstückchen, Jackfrucht, Tempeh eingewickelt mit Bananenblättern.



Gulai Tunjang

Rice with curry beef tendon, jackfruit with coconutmilk and homemade green chili sauce

Reis mit curry Rind Achillessehne, Kokosmilch-Jackfrucht und hausgemachter grune Chilisauce D,M

INDONESIAN CLASSIC



Nasi Padang Rendang

Indonesian braised beef (Rendang) with rice, kale, jackfruit, indonesian potato fritter,

green chili, wrapped in banana leaf

Geschmortes Rindfleisch (Rendang) mit Reis, Grünkohl, Jackfrucht, Kartoffel

frikadelle, grünem Chili in Bananenblättern eingewickelt



Ayam Kremes A,B,C,D,E

Indonesian Crunchy Chicken Rice with crunchy fried-chicken, peanut sauce & homemade sambal terasi chili sauce (served separately)

Reis mit crunchy frittiertes Hähnchenschenkel, Erdnusssauce & hausgemachtem Sambal Terasi (separat serviert)



Batagor

Fried dumplings with fried tofu and peanut sauce

Frittierte Teigtaschen mit Tofu & Erdnusssauce



B.C.D.MIkan Sambal Matah (Spicy)

Fried dorade served with rice, special bali chili sauce

Gebratener dorade Fisch mit Reis, und spezieller Bali-Chili-Sauce



Ayam Madura

Rice with black fried chicken (madura), green chili, and urap

Reis mit schwarz gebratenem Hühnchen (Madura), grünem Chili, und urap



Sate Ayam (5 Pieces)

Fried chicken sticks served with rice, peanut sauce, and cucumber pickles

Gebratene Hähnchenspieße serviert mit

Erdnussauce und Acar (indonesischen saueren Gurken)



Ayam Sambal Matah

Fried chicken served with rice, corn pancakes & special bali chili (served separately)

Gebratenes Hähnchenschenkel mit Reis, Maispfannkuchen und spezieller Bali-Chili-Sauce (separat serviert)



Nasi Rames Ayam Goreng

Fried chicken served with rice, corn pancakes, kale,sunny egg & curry sauce. (not spicy)

Gebratenes hanchenshenkel mit Reis, Maispfannkuchen,grünkohl, spiegelei und Curry Soße. (nicht scharf)



Nasi Rames Ayam Pempek Kapal **Balado Spicy**

Fried chicken served with rice, corn pancakes, kale,sunny egg & Onion Chili.(spicy)

Gebratenes hanchenshenkel mit Reis, Maispfannkuchen, grünkohl, spiegelei und Union Chili. (scharf)



Selam (spicy)

Fried Fishcake with whole egg, noodles, cucumber and sweet sour sauce

Gebratener Fischkuchen mit hartgekochtem Ei, Nudeln, Gurke, und süss- sauer-Sauce



C,D,E,M Ikan goreng Terbang

Fried Dorade with rice, cucumber, tomatoes and special bali chilli sauce or homemade sambal terasi chili Sauce (served separately)

Gebratene Dorade mit Reis, Gurke, Tomaten und spezieller Bali-Chili-Sauce or Hausgemachter sambal terasi chili Sauce (separat serviert)



D.M

Penyet Setan (Super Spicy)

Fried Chicken, tempe tofu, with very spicy homemade chili.

Fried Chicken, Tempe-Tofu, mit sehr scharfem hausgemachtem Chili



Pecel Ayam

Fried chicken in batter served with rice, Tofu, Tempe & homemade sambal terasi chili sauce (served separately)

C.D.E.M

Gebratener Hanchenschenkel mit Reis, Tofu, Tempe und hausgemachter sambal terasi chili sauce (separat serviert)



Ayam Goreng Lengkuas (Oily)

indonesian Fried chicken with crispy spicies, red and green chili

indonesisches gebratenes Hähnchen mit knusprigen Gewürzen, rotem und grünem Chili



C.D.E.M

Pecel Lele

Fried catfish in batter served with rice, tempe & homemade sambal terasi chili sauce (served separately)

Gebratener Catfisch mit Reis, Tofu, Tempe und hausgemachter sambal terasi Chili Sauce (separat serviert)



Ayam Lado Ijo (Spicy and Oily)

Fried Chicken with spicy green chili

Fried Chicken mit würzigem grünem



Nasi Uduk with Rendang

Aromatic coconutmilk rice with rendang, egg, tofu, tempe orek, cucumber, homemade chili sauce and peanut sauce.

Aromatischer Kokosmilchreis mit Rendag, Ei, Tofu, Tempe Orek, Gurke, hausgemachter Chilisauce und Erdnusssauce.



Nasi Uduk with Chicken

Aromatic coconutmilk rice with fried chicken, egg, tofu, tempe omirek, cucumber, homemade chili sauce and peanut sauce.

Aromatischer Kokosmilchreis mit gebratener Hahnchen , Ei, Tofu, Tempe Orek, Gurke, hausgemachter Chilisauce und Erdnusssauce.

VEGETARIAN/ VEGAN



Oseng - Oseng Tempe

Fried Tempeh with green bean, chili, sweet soja sauce, Egg, rice and corn pancakes

Gebratener Tempeh mit grünen Bohnen, Chili, süßer Sojasauce, Ei, Reis und Maispfannkuchen



Gado Gado

Vegetables with Tofu, Potatoes, Egg, Tempe Mendoan, Rice and homemade peanut Sauce.

Gemüse mit Tofu, Kartoffeln, Ei, Tempe Mendoan, Reis und hausgemachter **Erdnuss-Sauce**



Nasi Padang Vegetarian

Rice with Tofu, tempeh, Egg, kale, indonesian potato fritter, jackfruit, Tempeh wrapped in banana leaves.

Reis mit Tofu, tempeh Ei, Grünkohl, indonesischem Kartoffelstückchen, Jackfrucht, Tempeh eingewickelt mit Bananenblättern.



Bakmi goreng Vegetarian

Egg-fried noodles with tofu, Eggs and vegetables.

Gebratene Eiernudeln mit Tofu, Eier und Gemüse.



Rujak Mie Vegetarian (spicy)

Noodles with corn pancakes, fried tofu, bean sprout, cucumber and sweetsour sauce.

Nudeln mit gebratenem maispannckuchen, gebratenem Tofu, Sojasprossen, Gurken und süß-sauer Sauce



Nasi Goreng Vegetarian

Egg-fried rice with tofu, Eggs and vegetables.

Gebratener Eierreis mit Tofu, Eier und Gemüse



Nasi Rames Vegetarian (mild spicy) A,D,M

Fried tofu served with rice, corn pancakes, kale & spicy egg

Gebratenes Tofu and tempe mit Reis, Maispfannkuchen, Grünkohl und Eie mit scharfe Sauce



Nasi Uduk Vegetarian

Aromatic coconut milk rice with oseng tempeh, spicy egg, fried tofu and homemade peanut sauce

Aromatischer Kokomilch Reis mit scharfes Ei, Tofu, Oseng Tempeh und Erdnusssauce.

Dessert



Bubur Ketan Hitam

Black rice with coconut milk, palm sugar and vanilla essence.

Süßer schwarzer Milchreis in Kokosmilch, Palmzucker und Vanilla



Lupis Original

Indonesian traditional sweet cake made of glutinous rice, banana leaves, coconut, and brown sugar sauce.

traditioneller indonesischer süßer Kuchen aus Klebreis, Bananenblättern, Kokosnuss und brauner Zuckersauce.



Es Campur

Palm sugar, black sticky milkrice, coconut jelly, jackfruit, coconut syrup



Bolu Ijo

Indonesian green cake from pandan leaves and coconut milk

Indonesischer grüner Kuchen aus Pandanblättern und Kokosmilch





KOEMPUL RESTAURANT

EXTRA

Extra Kerupuk / Krabbenchips / Crab Chips (6 pieces) ^E	€ 3,5
Extra Kerupuk Jalin / Curly Chips (3 pieces)	€ 3,2
Extra Nasi / Reis / Rice	€ 3,0
Extra Homemade Sambal Matah / Matah Chili	€ 4,9
Extra Homemade Sambal Terasi / Balacan Chili c,E	€ 4,9
Extra Homemade Saus Kacang / Peanut / Erdnuss Sauce B,M	€ 4,9
Extra Telur / Fried Egg / Spiegelei ^a	€ 2,0
Extra Homemade Sambal Hijau super pedas	€ 6,0
Extra Homemade Sambal Setan Super Pedas	€ 6,0
Extra Kerupuk Udang (6 pieces) ^E	€ 5,0
Extra Kerupuk Campur (Kerupuk Jalin 2, Kerupuk Udang 2, Kerupuk Biasa 4) ^E	€ 6,0





KOEMPUL RESTAURANT

Liste deklarationspflichtiger Allergene List of allergens to declare

A Eier - Egg

B Erdnüsse - Peanuts

C Fisch - Fish

D Glutenhaltige Getreide (Weizen) - Cereals containing gluten (wheat)

E Krebstiere - Crustaceans

F Lupine - Lupin

G Milch einschließlich Laktose - Milk including Lactose

H Schalenfrüchte - Nuts

I Schwefeldioxid und Schwefel - Sulphur dioxide and sulphites

J Sellerie - Celery

K Senf - Mustard

L Sesamsamen - Sesame

M Soja - Soybeans

N Weicuhtiere (Mollusken) - Molluscs

DRINKS

INDONESIAN E	DRINK	
Wedang Jahe (Homemade) 0,3L hot/cold (Palm Sugar, Lemongrass and Ginger) (Palmzucker, Zitronengras und Ingwer)		€ 4,5
Kunyit Asem 0,3L		€ 3,0
Es Cendol (Homemade) 0,3 L – available only on (Indonesian Tapioca-Jelly with Palmsugar, Jackfruit and coconut milk)	Sat & Sun ^{2,4}	€ 6,9
Es Campur (Homemade) – Dessert ^{2,8} (Grassjelly, coconut milk, basil seed, palm sugar, black sticky milkrice coconut jelly,jackf	ruit, coconut syrup)	€ 9,5
Es Soda Gembira (Homemade) 0,5 L ^{2,8} (Condensed milk, Cocopandan Syrup & Soda)		€ 5,5
Es Cincau - Dessert (grass jelly with coconut milk and brown palm sugar)		€ 6,5
(grass Jeny with cocondit milk and brown paint sugar)		
Teh botol sosro 250ml		€ 3,5
		€ 3,5
	0,33 L	€ 3,5 0,75 L
Teh botol sosro 250ml	0,33 L €3,1	
Teh botol sosro 250ml MINERAL WATER / WASSER		0,75 L
Teh botol sosro 250ml MINERAL WATER / WASSER	€ 3,1	0,75 L
Teh botol sosro 250ml MINERAL WATER / WASSER Sparkling / Still	€ 3,1	0,75 L
Teh botol sosro 250ml MINERAL WATER / WASSER Sparkling / Still BIER / BEER	€ 3,1	0,75 L € 6,9
Teh botol sosro 250ml MINERAL WATER / WASSER Sparkling / Still BIER / BEEF Berliner Kindl 0,5L ¹³ Erdinger Weizenbier 0,5L ¹³	€ 3,1	0,75 L € 6,9
Teh botol sosro 250ml MINERAL WATER / WASSER Sparkling / Still BIER / BEEF Berliner Kindl 0,5L ¹³	€ 3,1	0,75 L € 6,9 € 4,3 € 4,3
Teh botol sosro 250ml MINERAL WATER / WASSER Sparkling / Still BIER / BEEF Berliner Kindl 0,5L ¹³ Erdinger Weizenbier 0,5L ¹³ Erdinger Bier Alkfrei 0,5L ¹³	€ 3,1	0,75 L € 6,9 € 4,3 € 4,3 € 4,3

DRINKS

A 2011년 12:222년 1월 18일 전시 전 1일 1일 1일 12일 전 1		
SOFTDRINK	0,3 L	0,5 L
Coca Cola ^{2,3,7,11}	€ 3,6	€ 5,6
Coca Cola Zero 2,3,4,6,7,11	€ 3,6	€ 5,6
Fanta Orange ^{2,3}	€ 3,6	€ 5,6
Sprite 3	€ 3,6	€ 5,6
Tonic Water ¹²	€ 3,6	€ 5,6
Spezi ²³	€ 3,6	€ 5,6
Ginger Ale 23	€ 3,6	€ 5,6
Bitter Lemon ¹²	€ 3,6	€ 5,6
Es Teh Manis ¹¹ (Indonesian Tea, sugar and ice / Indonesischer Tee mit Zucker und Eis)	€ 3,4	€ 5,3
Es Teh Tawar ¹¹ (Indonesian Tea and ice / Indonesischer Tee und Eis)	€ 3,3	€ 5,2
Es Kopi Susu 0,3L ^{8,11} (Coffee with condensmilk and ice / Kaffee mit Kondensmilch und Eis)	€ 4,2	
Green Tea / Grüner Tee (Glas) ¹¹	€ 3,3	
Jasmin Tea / Jasmin Tee (Glas) ¹¹	€ 3,3	
Ginger Tea / Ingwer Tee (Glas)"	€ 3,5	
Coffee / Kaffee (Glas) ¹¹	€ 3,5	
Espresso [®]	€ 3,0	

JUICE / NECTAR (INCLUDE SCHORLE) 0,3 L		
Apple Juice / Apfelsaft	€ 3,9	€ 5,9
Banana Nectar / Bananennektar ³	€ 3,9	€ 5,9
Cherry Nectar / Kisrchnektar ³	€ 3,9	€ 5,9
Mango Nectar / Mangonektar ³	€ 3,9	€ 5,9
Maracuja Nectar / Maracujanektar ³	€ 3,9	€ 5,9
Orange Juice / Orangensaft	€ 3,9	€ 5,9
Pineapple Juice / Ananassaft ³	€ 3,9	€ 5,9

DRINKS

COCKTAIL & LON	IGDRINK
Aperol Spritz 0,4L ^{2,9,12}	€ 6,9
Gin Tonic 0,4L 3,10,12	€ 6,9
Wodka Cola 0,4L ^{2,3,7,11}	€ 6,9
Jacky Cola 0,4L 2,3,7,11	€ 6,9
WHITE WINI	E (enthält Sulfite)
Riesling 0,2 L / 1 bottle °	€ 6,0 / € 23,5
Bürgunder 0,2 L / 1 bottle [°]	€ 6,0 / € 23,5
Weissweinschorle 0,4 L'	€ 6,5
RED WIN	E (enthält Sulfite)
Pinot Noir 0,2 L / 1 bottle °	€ 6,0 / € 23,5
Merlot 0,2 L / 1 bottle'	€ 6,0 / € 23,5
PROSECC	0
Prosecco 0,1L°	€ 5,0

Tap water € 0,50

Our dishes are always freshly and carefully prepared. We are urged to inform that we use flavour enhancers or without by request. The staff will inform you about additives in the food

Unsere Speisen werden stets frisch und sorgfältigst zubereitet. Wir sind angehalten, darauf hinzuweisen, dass wir Geschmacksverstärker verwenden, auf Ihren Wunsch hin auch ohne. Über Zusatzstoffe in den Lebensmitteln informiert Sie das Personal.

ZUSATZSTOFFE

- 1. mit Konservierungsstoff
- 2. mit Farbstoff
- 3. mit Antioxidationsmittel
- 4. mit Süßungsmittel
- 5. mit Schwefeldioxid
- 6. enth. Phenylalaninquelle
- 7. mit Phosphat
- 8. mit Milcheiweiß
- 9. mit Sulphite
- 10. mit Taurin
- 11. Koffeinhaltig
- 12. chininhaltig
- 13. glutenhaltiges Getreide

ADDITIVES

- 1. with Preservative
- 2. with Dye
- 3. with Antioxidants
- 4. with sweetener
- 5. with Schwefeldioxid
- 6. contains phenylalanine source
- 7. with Phosphate
- 8. with milkprotein
- 9. with Sulphite
- 10. with Taurin
- 11. contains caffeine
- 12. contains chinin
- 13. contains gluten
- TERIMA KASIH -- THANK YOU -- VIELEN DANK -

