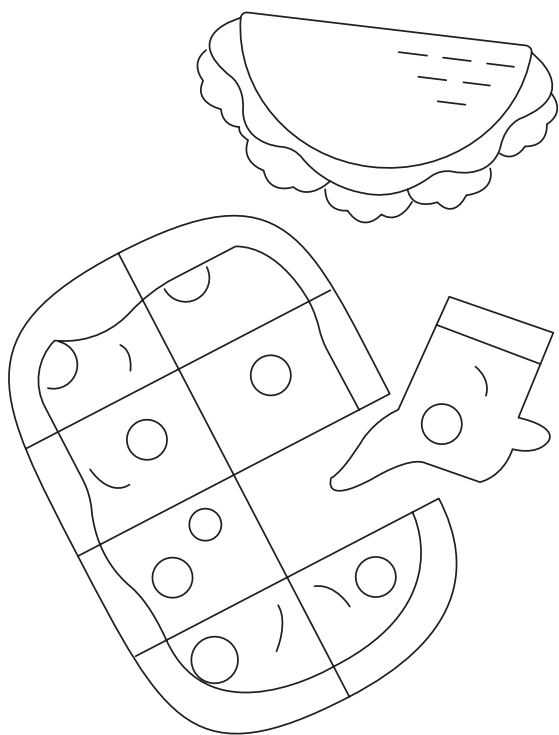


# Abendkarte



# Piadina

Piadina ist ein dünnes Fladenbrot, das es in Italien häufig als Snack mit verschiedensten Füllungen gibt. Unser Piadinateig besteht aus Weizenmehl, Wasser und Salz.

**Pizzapane rosso / bianco** <sup>A,vegetarisch,vegan</sup> **4,50 €**  
Dünn, ausgerollter Pizzateig-Fladen als Beilage

**Margherita** <sup>A,g,vegetarisch</sup> **6,50 €**  
Tomatensoße, Mozzarella, Basilikumpesto

**Ortolana** <sup>A,g,vegetarisch</sup> **7,50 €**  
Tomatensoße, Gemüse, Mozzarella

**Prosciutto** <sup>A,g,1</sup> **7,80 €**  
Tomatensoße, Schinken, Käse

**Rustica** <sup>A,g,1</sup> **7,80 €**  
Frischkäse, Speck, Rucola, Grana Padano

# Toast

**Schinken-Käse** <sup>A,g,</sup> **4,80 €**

**Tomate-Mozzarella-Pesto** <sup>A,g,vegetarisch</sup> **4,80 €**

# Sandwiches

**Pastrami-Sandwich** <sup>A,i,k,10</sup> **11,80 €**  
Dinkelbrot, Rinderbrust\*, Sauerkraut, Senf, Butter

**Avocado-Hummus** <sup>A,h,1,vegetarisch,vegan</sup> **7,50 €**  
Getoastetes Brot, Avocado, Olivenöl, Zitrone, Hummus

# Pinsa

Pinsa ist das perfekte Bar-Food. Heiß aus dem Ofen teilen wir sie in acht Stücke – für Leute mit Hunger oder als Fingerfood „to Share“.

**Pinsa Margherita** <sup>A,g,vegetarisch</sup> **12,50 €**

Tomatensoße, Mozzarella, Basilikum

**Pinsa Caprese** <sup>A,g,vegetarisch</sup> **14,50 €**

Tomatensoße, Mozzarella, Büffelmozzarella, Basilikum

**Pinsa Salame piccante** <sup>1,3,a,g</sup> **14,80 €**

Tomatensoße, Mozzarella, Pikante Peperoni-Salami

**Pinsa Salsicchia, Radicchio** <sup>A,g</sup> **14,80 €**

Tomatensoße, Mozzarella, Radicchio, Salsicce

**Pinsa Tonno** <sup>A,g</sup> **14,80 €**

Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel

**Pinsa Tre Formaggi** <sup>A,g,vegetarisch</sup> **14,80 €**

Tomatensoße, Gorgonzola, Mozzarella, Grana Padano

**Pinsa Regina** <sup>1,3,a,g</sup> **14,80 €**

Tomatensoße, Mozzarella, Champignons, Schinken

**Pinsa Capriciosa** <sup>1,3,a,g</sup> **15,80 €**

Tomatensoße, Mozzarella, Olive, Artischocke, Schinken

**Pinsa Tricolore** <sup>A,g,vegetarisch</sup> **13,80 €**

Tomatensoße, Tomatenwürfel, Mozzarella, Rucola

**Pinsa Ortolana** <sup>A,g</sup> **13,80 €**

Tomatensoße, Mozzarella, Zucchini, Karotte, Paprika

**Pinsa Ortolana Crudo** <sup>A,g</sup> **15,80 €**

Tomatensoße, Mozzarella, Zucchini, Karotte, Paprika, italienischer Rohschinken

**Pinsa Korsika** <sup>A,g</sup> **13,80 €**

Tomatensoße, Schafskäse, Basilikumpesto, Oliven

**Pinsa Nutella & Granola** <sup>1,g,c,h,</sup> **11,50 €**

Wahlweise gegen Aufpreis:

Oliven, Pilze, Artischocken (+ 1,5 Euro)

Thunfisch, Schinken, Rohschinken, Büffelmozzarella (+ 2,50)

Veganer Käse statt Mozzarella (+ 1,00).

# Suppe

**Linsensuppe** <sup>h,I,i,k, vegetarisch</sup>

**6,50 €**

Mit Würstl gegen Aufpreis von 1,50€

# Lasagne

**Lasagne "Parma"** <sup>A,g</sup>

**12,50 €**

Grüne Lasagneblätter mit Rohschinken

**Vegetarische Lasagne** <sup>A,g,vegetarisch</sup>

**9,80 €**

**Lasagne Rinder-Bolognese** <sup>A,g,i</sup>

**12,50 €**

**Melanzane Parmigiana** <sup>A,g,vegetarisch</sup>

**10,80 €**

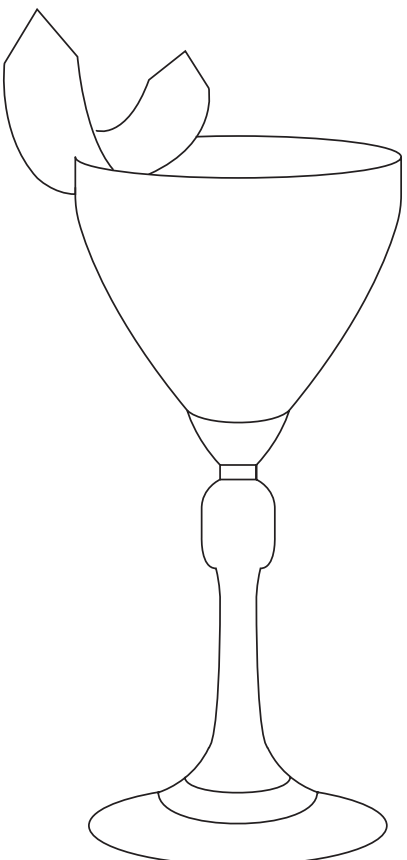
# Süßes

**Kleines Tiramisu** <sup>A,G,8,9,vegetarisch</sup>

**4,50 €**



# GetränkekarTE



# Caffè & Co.

<b>Espresso</b>	<b>2,00 €</b>
<b>Espresso Macchiato</b>	<b>2,20 €</b>
<b>Doppio Espresso</b>	<b>3,60 €</b>
<b>Doppio Macchiato</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Tasse Kaffee / Americano</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Flat White</b>	<b>4,40 €</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>4,20 €</b>
<b>Marocchino</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Caffè Corretto</b>	<b>4,00 €</b>
Wahlweise mit Grappa oder Sambuca	
<b>Affogato</b>	<b>4,20 €</b>
Eine Kugel Vanilleeis & ein Shot Espresso	
<b>Heiße Schokolade</b>	<b>4,80 €</b>
Hell oder dunkel	
<b>Heiße Milch mit Honig</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Paulsen Bio-Tee</b>	<b>3,80 €</b>
Darjeeling First Flush, Earl Grey, Kamille, Grüner Tee, Pfefferminze, Rooibos-Bourbon Vanille, Rooibos-Mango-Maracuja	
<b>Frischer heiße Ingwer-Zitrone</b>	<b>4,10 €</b>
<b>Frischer Minze-Tee</b>	<b>4,10 €</b>
<b>Chai Latte mit hausgemachtem Sirup</b>	<b>4,10 €</b>

Auf Wunsch servieren wir alle Getränke mit Hafermilch oder Laktosefreier Milch.

# Alkoholfreie Getränke

**Frisch gepresster Orangensaft** <sup>0,2</sup> 5,10 €

**Frischer Ingwer-Karotte-Apfel-Saft** <sup>0,2</sup> 5,70 €

**Saft / Nektar** <sup>0,2</sup> / **Schorle** <sup>0,3</sup> 3,80 €

Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeernektar, Rhabarbernektar, Cranberrynektar, Ananassaft, Maracujanektar, Pink Grapefruitsaft

**Trade Islands Iced Tea** <sup>0,33</sup> 4,10 €

Sunny Peach, Lemon-Lime, Mango-Passionfruit

**Bionade** <sup>0,33</sup> 4,10 €

Naturtrüb Orange, Naturtrüb Zitrone, Ingwer-Orange, Holunder

**Limonata** <sup>0,3</sup> 3,50 €

Zitronensaft, Eiswürfel, Soda

**Coca-Cola / Zero** <sup>0,2</sup> 4,00 €

**Paulaner Spezi** <sup>0,33</sup> 4,00 €

**Schweppes** <sup>0,2</sup> 4,00 €

Ginger Ale, Bitter Lemon, Indian Tonic Water, Dry Tonic Water

**Fiordilino Wasser** <sup>0,25 / 0,75</sup> 3,00 € / 6,00 €

Naturale oder Frizzante

# Biere

**Augustiner Hell** <sup>0,33</sup> 4,00 €

**Augustiner Hell** <sup>0,5</sup> 4,80 €

**Augustiner Alkoholfrei** <sup>0,5</sup> 4,80 €

**Augustiner Pils** <sup>0,33</sup> 4,20 €

**Schneider Weiße / alk. frei Schneider Weiße** <sup>0,5</sup> 4,80 €

**Gösser Radler** <sup>0,33</sup> 4,00 €

**Peroni** <sup>0,33</sup> 4,20 €

**Jever Fun alkoholfrei** <sup>0,33</sup> 4,00 €

# Spumante

Aragosta Vermentino Spumante Brut - Sardinien.

**Aragosta** <sup>0,1 / 0,75</sup>

**6,50 € / 42,50 €**

Vino Spumante Brut

**Aragosta Rosé** <sup>0,1 / 0,75</sup>

**6,50 € / 42,50 €**

Vino Spumante Brut

# Offene Champagner

Blanc de Blancs - Rebsorte: 100 % Chardonnay.

**Champagne Brut** <sup>0,1 / 0,75</sup>

**10,50 € / 75,50 €**

Douard Christian Tradition Blanc de Blancs D.C.

**Champagne Rosé** <sup>0,1 / 0,75</sup>

**11,50 € / 84,50 €**

Douard Christian Tradition Rosé

# Flaschen Champagner

**Douard Christian Prestige Millesimé 2017** <sup>0,75</sup>

**120 €**

Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

**Bollinger Special Cuvée Brut** <sup>0,75</sup>

**180 €**

Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

**R de Ruinart Brut** <sup>0,75</sup>

**115 €**

Chardonnay, Pinot Noir

**Ruinart Rosé** <sup>0,75</sup>

**140 €**

Chardonnay, Pinot Noir

**Dom Perignon Brut** <sup>0,75</sup>

**auf Anfrage**

Chardonnay, Pinot Noir



# Weißweine

<b>Weißweinschorle</b> <sup>0,2</sup>	<b>5,00 €</b>
<b>Grüner Veltliner</b> <sup>0,1 / 1,0</sup> Gmeinböck, Niederösterreich Österreich	<b>3,50 € / 35,00 €</b>
<b>Gemischter Satz 10er Hirsch</b> <sup>0,1 / 0,75</sup> Gmeinböck, Niederösterreich, Österreich, 2021	<b>4,50 € / 33,50 €</b>
<b>Grillo I.G.P. Tenute Mokarta</b> <sup>0,1 / 0,75</sup> Tenute Mokarta S.r.l., Sizilien, Italien, 2022	<b>4,50 € / 33,50 €</b>
<b>Grauburgunder Schräglage</b> <sup>0,1 / 0,75</sup> Schräglage, Rheinhessen, Deutschland 2022	<b>4,50 € / 33,50 €</b>
<b>Sauvignon Blanc</b> <sup>0,1 / 0,75</sup> Gmeinböck, Niederösterreich, Österreich, 2021	<b>4,50 € / 33,50 €</b>
<b>Riesling vom Quarzit</b> <sup>0,1 / 0,75</sup> Paul Laquai, Reingau, Deutschland 2022	<b>5,50 € / 41,00 €</b>
<b>Greco di Tufo D.O.C.G</b> <sup>0,75</sup> Tenuta Scuotto, Kampanien, Italien, 2021	<b>42,00 €</b>
<b>Lugana</b> <sup>0,75</sup> Azienda Oselara, Lombardei, Italien, 2022	<b>42,00 €</b>
<b>Ribolla Gialla</b> <sup>0,75</sup> Ferdinand, Slowenien, 2022	<b>41,50 €</b>
<b>Quincy AOC Sauvignon Blanc</b> <sup>0,75</sup> Les Vignes d Adèle, Frankreich, Centre-Val de Loire, 2022	<b>45,50 €</b>
<b>Roero Arneis DOCG</b> <sup>0,75</sup> Cornarea DOCG, Italien, Piemont, 2022	<b>46,50 €</b>
<b>Riesling</b> <sup>0,7</sup> Großes Gewächs, Weingut Laquai, Rheingau, 2021	<b>52,00 €</b>

# Roséweine

**Costières de Nîmes Rosé** <sup>0,1 / 0,7</sup>

**4,50 € / 33,50 €**

Haut Moulin d Éole, Südf frankreich, Frankreich, 2021

**Rosamora Malvasia Nera Rosé** <sup>0,7</sup>

**41,00 €**

Cantine Paololeo, Apulien, Italien, 2022

# Rotweine

**Spätburgunder** <sup>0,1 / 0,75</sup>

**4,50 € / 33,50 €**

Markus Pfaffmann, Pfalz, Deutschland, 2021

**Appassimento Negroamaro Primitivo** <sup>0,1 / 0,75</sup>

**4,80 € / 35,50 €**

Primanero, Puglia, Italien, 2022

**Casa Rojo** <sup>0,1 / 0,75</sup>

**5,50 € / 39,50 €**

Garnacha, Monastrell, Spanien, 2022

**Aglianico Campania I.G.P** <sup>0,1 / 0,75</sup>

**5,50 € / 39,50 €**

Tenuta Scuotto, Campanien, 2022

**Cabernet Sauvignon** <sup>0,1 / 0,75</sup>

**6,00 € / 41,50 €**

Comelli, Veneto, Italien, 2019

**La Tour aux Palombes** <sup>0,75</sup>

**48,00 €**

Chateau Rouquette, Bordeaux, 2015

# Aperitive

La Dolce Vita in der Bar Uno genießen.



## Aperol Spritz

Aperol, Vino Frizzante, Soda

8,50 €



## Campari Spritz

Campari, Vino Frizzante, Soda

8,50 €



## Sarti Spritz

Sarti Rosa, Vino Frizzante, Soda

8,50 €



## Select Spritz

Select Aperitivo, Vino Frizzante, Soda

8,50 €



## Campari Amalfi

Campari, Bitter Lemon, Pink Grapefruit

9,00 €



## Campari Soda

Campari, Soda

7,50 €



## Americano

Roter Wermut blend, Campari, Soda

8,00 €



## Negroni

London Dry Gin, Campari, Roter Wermut blend

10,50 €



## Negroni Sbagliato

Vino Frizzante, Campari, Roter Wermut blend

10,50 €



## Contessa Negroni

London Dry Gin, Aperol, Roter Wermut blend

10,50 €



## Lillet Wild Berry

Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry Tonic

9,00 €



## Lillet Vive

Lillet Blanc, Schweppes Indian Tonic, Gurke

9,00 €



## Hugo

Holunderblütensirup, Vino Frizzante, Soda

9,00 €

# Longdrinks

Verschiedene Highballs und Longdrinks.



## Gin Tonic

**10,50 €**

Gordon's London Dry Gin, Schweppes Indian Tonic



## Sipsmith Gin Tonic

**13,50 €**

Sipsmith London Dry Gin, Schweppes Dry Tonic



## Hendrick's Gin Tonic

**13,50 €**

Hendrick's Gin, Schweppes Indian Tonic



## Monkey 47 Gin Tonic

**14,50 €**

Monkey 47 Gin, Schweppes Dry Tonic



## Gin Lemon

**10,50 €**

Gordon's London Dry Gin, Schweppes Bitter Lemon



## Moscow Mule

**12,50 €**

Vodka, Ginger Beer, Limettensaft



## Vodka Lemon

**10,50 €**

Voda, Schweppes Bitter Lemon



## Vodka Soda

**10,50 €**

Voda, Limettensaft, Soda



## Cuba Libre

**12,50 €**

Havana 3, Limettensaft, Coca-Cola



## Dark'n'Stormy

**13,50 €**

Goslings Rum, Limettensaft, Ginger Beer



## Pimm's Cup No. 1

**11,50 €**

Pimm's No. 1, Ginger Ale



## Horses Neck

**13,50 €**

Jim Beam Bourbon Whiskey, Angostura, Ginger Ale



## Maker's Mark Bourbon & Coke

**14,50 €**

Maker's Mark Bourbon, Coca-Cola

# Signature Cocktails

Unsere Auswahl an Eigenkreationen des Barteams



## Italicus Gimlet

11,00 €

Italicus Rosolio di Bergamotto, Lime Cordial, Limettensaft



## Negruno

12,50 €

Select, Wermut blend, Amaro Nonino, Verjus, Peychauds Bitters



## Heritage

13,00 €

Sipsmith London Dry Gin, Triple Sec, Homemade Maracuja-Chili Sirup, Limettensaft



## Capri Sour

13,00 €

Malfy Gin, Homemade Pistazien Sirup, Zitronensaft



## Club 27

12,50 €

Havana 7, St. Germain, Ahornsirup, Limettensaft



## María de la Cruz\*

13,50 €

Pisco Italia, Yuzu Sake, Eiweiß, Zuckersirup, Limettensaft, Muskatnuss



## Thyme & Silk

12,50 €

Thymian, Metaxa 7, Zitronensaft, Caramel Sirup, Orange Bitters



## Tokyo Fizz

13,50 €

Roku Gin, Yuzu Sake, Oleo Saccharum, Limettensaft, Soda



## Levanta

12,50 €

Nordes Gin, Lavendelsirup, Zitronensaft



## Spice Girls

13,00 €

Chili, Sailor Jerry Rum, Triple Sec, Maracuja-Chili Sirup, Zitronensaft, Rosenwasser



## Tequila Kahlo

13,00 €

Tequila, Cranberrysaft, Zitronensaft, Agavendicksaft, Eiweiß, Peychauds Bitters



## Polly Fizz

14,50 €

Vodka, Maracujasaft, Limettensaft, Galliano, Ahornsirup, Meersalz, Eiweiß, Vino Frizzante

\*Platz 3 in der Pisco El Gobernador Cocktailcompetition 2022 Deutschland

# Cocktail Klassiker

Seite 1 unserer Cocktail Klassiker



## Boulevardier

13,00 €

Maker's Mark Bourbon, Roter Wermut blend, Campari



## Old Fashioned

13,00 €

Bulleit Bourbon Whiskey, Angostura Bitters, Zuckerwürfel



## Whiskey Sour

12,00 €

Jim Beam Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup



## Continental Sour

14,00 €

Rye Whiskey, Eiweiß, Zitronensaft, Zuckersirup, Portwein



## Espresso Martini

12,00 €

Vodka, Espresso, Borghetti Espresso Likör, Zuckersirup



## Amaretto Sour

12,00 €

Amaretto, Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup



## Gimlet

12,00 €

London Dry Gin, Lime Cordial, Limettensaft



## Aperol Sour

12,00 €

Aperol, Orangensaft, Zitronensaft, Zuckersirup



## Daiquiri No. 3

13,00 €

Havana 3, Maraschino, Limettensaft, Zuckersirup, Pink Grapefruitsaft



## Mojito

12,50 €

Minze, Havana 3, Limettensaft, Minzsirup, Soda



## Cosmopolitan

12,00 €

Vodka, Triple Sec, Limettensaft, Zuckersirup, Cranberrysaft



## Gin Fizz

12,00 €

London Dry Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda



## Pisco Sour

12,50 €

Pisco Italia, Eiweiß, Limettensaft, Zuckersirup, Angostura Bitters

# Cocktail Klassiker

Seite 2 unserer Cocktail Klassiker



## Lucien Gaudin

**12,00 €**

London Dry Gin, Triple Sec, Campari, Dry Vermouth



## Manhattan

**12,50 €**

Bourbon oder Rye Whiskey, Roter Wermut blend, Angostura Bitters



## Sazarac

**14,00 €**

Rye Whiskey oder Cognac, Zuckersirup, Peychauds Bitters, Absinth



## Penicillin

**13,50 €**

Ingwer, Blended Scotch, Zitronensaft, Ingwersirup, Honig, Islay Whiskey



## Bramble

**12,50 €**

London Dry Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Chambord



## Adonis

**11,50 €**

Sherry Dry, Roter Wermut blend, Orange Bitters



## El Colonial

**13,50 €**

Botucal Reserva Rum, Cardenal Mendoza Brandy, Limettensaft, Zuckersirup



## Martinez

**12,50 €**

London Dry Gin, Roter Roter Wermut blend, Maraschino, Angostura Bitters



## Vieux Carré

**14,00 €**

Cognac VSOP, Rye Whiskey, Roter Wermut blend, Bénédictine, Angostura Bitters, Peychauds Bitters



## Old Cuban

**15,50 €**

Minze, Bacardi 8 Rum, Limettensaft, Zuckersirup, Angostura, Douard Christian Tradition Blanc de Blancs D.C. Champagner



## Mai Tai

**14,50 €**

Jamaika Rum, Bacardi 8 Rum, Triple Sec, Mandelsirup, Zuckersirup, Limettensaft

Weitere Klassiker können beim Barpersonal angefragt werden.

# Cocktail Klassiker

Seite 3 unserer Cocktail Klassiker



## Apotheke

12,50 €

Campari, Fernet Branca, Punt e Mes, Angostura Bitters



## Corpse Reviver No. 2

12,50 €

London Dry Gin, Triple Sec, Zitronensaft, Cocchi, Absinth



## Blood & Sand

12,50 €

Scotch Whiskey, Orangensaft, Cherry Brandy,  
Roter Wermut blend



## Dirty Martini

12,00 €

London Dry Gin oder Vodka, Dry Vermouth, Lake



## Royal Bermuda Yacht Club

12,50 €

Jamaika Rum, Limettensaft, Falernum, Triple Sec,  
Angostura Bitters



## Planter's Punch

13,00 €

Jamaika Rum, Limettensaft, Zuckersirup, Angostura Bitters,  
Soda, Muskatnuss



## Bloody Mary

12,50 €

Vodka, Zitronensaft, Worcestershire Sauce, Sellarisalz,  
Pfeffer, Tabasco, Tomatensaft



## White Russian

12,50 €

Vodka, Kahlúa, Sahne



## Golden Dream

12,50 €

Galliano, Triple Sec, Orangensaft, Sahne



## Brandy Alexander

12,50 €

Brandy, Crème de Cacao braun, Sahne, Muskatnuss



## Grasshopper

12,50 €

Crème de Cacao weiß, Crème de Menthe grün, Sahne



## Last Word

13,00 €

London Dry Gin, Chartreuse Verte, Maraschinlikör, Limettensaft

Weitere Klassiker können beim Barpersonal angefragt werden.



# Alkoholfreie Cocktails

Unsere Alkoholfreien Cocktails



## **Martini-Rhabarber-Spritz**

**8,50 €**

Martini Vibrante Alkoholfrei, Rhabarbersaft, Soda



## **Cider Spritz**

**8,50 €**

Martini Floreale Alkoholfrei, Apfelsaft, Ingwersirup, Soda



## **Berry Floreale**

**8,50 €**

Martini Floreale Alkoholfrei, Schweppes Wild Berry Tonic



## **Hibiskus-Floreale Spritz**

**8,50 €**

Martini Floreale Alkoholfrei, Hibiskussirup, Limettensaft, Soda



## **Moskito**

**8,50 €**

Limettensaft, Minzsirup, Ginger Ale, Minze



## **Ochi-Punch**

**8,50 €**

Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Holunderblütensirup



## **Royal Mule**

**8,50 €**

Alkoholfreier Gin, Blaubeermarmelade, Limettensaft, Ginger Beer



## **Violet Lemonade**

**8,50 €**

Alkoholfreier Gin, Lavendelsirup, Zitronensaft, Soda



## **No-groni**

**8,50 €**

Alkoholfreier Gin, Martini Vibrante Alkoholfrei, Bittersirup



## **Virgin Bloody Mary**

**8,50 €**

Zitronensaft, Worcestershire Sauce, Selleriesalz, Pfeffer, Tabasco, Tomatensaft



## **Ipanema**

**8,50 €**

Brauner Zucker, Limettensaft, Ginger Ale



## **Raspberry Club**

**8,50 €**

Alkoholfreier Gin, Himbeerpüree, Zuckersirup, Zitronensaft

Weitere alkoholfreie Cocktails können beim Barpersonal angefragt werden. Bitte beachten Sie, dass die alkoholfreien Produkte von der Marke Martini, einen Alkoholgehalt von 0,5 % ALC haben.

# Allergen Liste

Bei weiteren Fragen steht das Bar- und Küchenteam zur Verfügung

**A, Glutenthaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus**

**B, Krebstiere und Krebstiererzeugnisse**

**C, Eier und Eierzeugnisse**

**D, Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse**

**F, Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse**

**g, Milch und Milcherzeugnisse**

**h, Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse**

**i, Sellerie und Sellerieerzeugnisse**

**k, Senf und Senferzeugnisse**

**l, Sesam und Sesamerzeugnisse**

**p, Weichtiere und Weichtiererzeugnisse**

**1, Konservierungsstoffe**

**2, Farbstoffe**

**3, Antioxidationsmittel**

**7, Geschwefelt**

**8, Alkoholhaltig**

**9, Koffeinhaltig**

**10, Schwefeldioxid, Sulfid**