



GUTES AUS

DER REGION

DEICHPERLE

Restaurant & Café

Moin moin, liebe Gäste,

„Das Leben ist zu kurz um schlechten Wein zu trinken!“

Diesen Satz haben unser Team und ich uns zum Motto gemacht. Wir hoffen, dass wir mit unserer Auswahl an Weinen Ihren Geschmack treffen werden.

Sie finden Ihren passenden Wein nicht? Dann lassen Sie uns schnacken, ich und mein Team berate Sie gerne.

Wenn Sie Fragen zu den Jahrgängen haben, dürfen Sie uns gerne jederzeit ansprechen.

Mein Team und ich wünschen Ihnen eine gute Zeit in der Deichperle!

Prost!

MICHELL ANDRE MEISTER
F&B Manager

Schaumweine

Glas 0,1 l / Flasche 0,75 l

Secco Brût, Krack, Deidesheim, Pfalz € 6,00 / € 27,50

Christian Krack und seine Zwillingbrüder sind die jungen Wilden in der pfälzischen Weinhochburg Deidesheim. Im Schatten von so namhaften Weingütern wie Bassermann Jordan, Von Winning oder Reichsrat von Buhl haben sich die drei Brüder auf die Produktion hochwertiger Schaumweine spezialisiert. Nur vollreife Trauben von eigenen Weinbergen und von befreundeten Jungwinzern werden verwendet, um perlende Schönheiten in die Flasche zu bringen, die begeistern. Noch sind Krack-Weine ein Geheimtipp – das wird sich ändern, wenn sich herumgesprochen hat, dass diese jungen Kerle eine echte Konkurrenz für alle namhaften Schaumweinerzeuger Deutschlands sind. (N)

Secco Rosé, brût, von Winning, Deidesheim, Pfalz € 7,00 / € 32,50

Nach traditioneller Flaschengärung reifte der Sekt 36 Monate auf der Hefe. Man findet unglaublich klare Erdbeer- und Cassistöne in der Nase. Das Extrakt ist unheimlich cremig und entwickelt enorme Kraft. Die sehr feine Perlage verleiht ihm die Eleganz, die nur die besten Schaumweine zeigen. (N)

Prosecco

Glas 0,1 l / Flasche 0,75 l

Prosecco Spumante Extra Dry, Cantina Montelliana, Italien € 6,50 / € 29,00

Ein Schaumwein, der nach der Charmat-Méthode durch natürliche Gärung gewonnen wird. Aus Weintrauben der Hügellandschaft von Treviso gekeltert, hat dieser Wein eine blasse strohgelbe Farbe, einen typisch fruchtigen Duft und einen charakteristischen, angenehmen und leicht lieblichen Geschmack. (N)

Crémant

Flasche 0,75 l

Aimery Grande Cuvée 1531 Brût, Sieur d'Arques, Frankreich € 28,50

Ein super Crémant, benannt nach dem Jahr seiner Entdeckung. Feinste Noten und Aromen nach grünem Apfel und Honig. Angenehme Säure. Dieser Crémant ist einer der besten Schaumweine Frankreichs. 12 Monate Hefelagerung. (N)

Champagner

Glas 0,1 l / Flasche 0,75 l

Veuve Clicquot, Yellow Lable Réserve Cuvée, Brût, Montagne de Reims, Frankreich.. € 8,90 / € 85,00

Der goldgelbe Champagner ist kraftvoll und angenehm in der Nase, wo er zunächst fruchtige Nuancen nach weißen Früchten und Backobst entfaltet, die dann nach und nach in Vanille- und Hefeteignoten übergehen. So entsteht eine vollkommene Harmonie zwischen den natürlichen Aromanuancen der Rebsorten (Obstaromen) und den Nuancen, die sich während der Flaschenreifung entwickeln – die so genannten Gebäcknoten. Im bemerkenswerten Abgang halten sich fruchtige und würzige Komponenten die Waage. (N)

Weißwein

Glas 0,2 l

Riesling, QbA, trocken

Weingut Flick, Rheingau € 5,50

Filigraner, fruchtiger Riesling mit feiner Pfirsich- und Apfelaromatik. Belebende, frische Säure. Ein schöner Riesling für jeden Tag. (N)

Riesling, QbA, feinherb

Weingut Crass, Rheingau € 5,50

Angenehme Restsüße und prägnante, spritzige Säure, die dem Weißwein eine belebende Frische verleiht. In der Nase dominieren sehr fruchtbetonte Noten. (N)

Grauburgunder, QbA, trocken

Weingut Pfannebecker, Rheinhessen € 6,00

vegan

Überrascht im Mund mit kühler Aromatik, die an reife Äpfel und Limonen denken lässt. Zugleich finden sich Saftigkeit und Schmelz. Ein vitaler Grauburgunder mit Stil und Substanz, der trotz geschmacklicher Intensität leichtfüßig und feingliedrig wirkt. (N)

Weißburgunder, QbA, trocken

Weingut Knewitz, Rheinhessen, Deutschland € 6,90

Frühlingshafter Weißburgunder mit anfangs zarten Zitrusfrüchten und Mineralität. Am Gaumen präsentiert sich der Wein dann rund und elegant mit einem feinschmelzigen Abgang. (N)

„Freistil“ Muskateller, QbA, trocken

Weingut Philipp Kuhn, Pfalz € 7,50

Die Nase zeigt Aromen von tropischen Früchten, blumige Nuancen und mineralischen Noten. Am Gaumen ist er wunderbar leicht und unbeschwert mit galantem Süße-Säure-Spiel und mineralischem Finale. (N)

Chardonnay, VDP Ortswein, trocken

Weingut Philipp Kuhn, Pfalz € 7,80

Der Wein liefert nicht nur herrliche Mineralität, sondern auch kraftvolle gelbe Früchte und Birnennoten. Ein wenig exotisch mit zartem Schmelz. Der Ausbau im Barrique gibt dem Wein noch mehr Fülle, Frucht und Würze. (N)

„Schäferstündchen“ Cuvée Silvaner, Scheurebe & Riesling, VDP Gutswein, trocken

Weingut Johann Baptist-Schäfer, Nahe € 7,80

Fein-mineralischer und fruchtig-frischer Charakter. Am Gaumen recht saftig, süffig und äußerst trinkanimierend. Aromen von Südfrüchten, Pampelmuse und Limetten. (N)

„Apotheke“ Riesling, Kabinett, fruchtsüß

Weingut Alexander Loersch, Leiwen, Mosel € 8,00

Er überzeugt mit seinem mineralischen Schieferspiel. Duftendes Bouquet nach gelben Früchten und feiner Süße im Raum. Feine, fruchtige Säure. Ein guter Begleiter zu scharfen Gerichten oder zur Käseauswahl. (N)

Süßwein

Glas 0,1 l

Riesling Auslese

Weingut Knewitz, Appenheim, Rheinhessen € 7,90

Im Duft glasklare Frucht von Mirabelle und Zitrusfrüchten. Am Gaumen sehr konzentriert mit intensiver Süße, die zusammen mit der rassigen Rieslingsäure die ganze Harmonie des Weines zur Entfaltung bringt. (N)

Rosé

Glas 0,2 l

Rosé Cuvée Portugieser & Spätburgunder, QbA, trocken

Gut von Beiden, Pfalz € 5,50

Typische, sehr klare und heimische Fruchtaromen wie Erdbeere, Kirsche und Himbeere springen einem in die Nase. Dieser Allrounder passt mit seiner schmeckbaren Restsüße zu jeder Gelegenheit. (N)

Rosé Saigner, QbA, trocken

Weingut Markus Schneider, Ellerstadt, Pfalz € 7,90

Besonders Brom-, Cassis-, und Himbeeren verkörpern diesen Rosé. Am Gaumen ist er spannungsgeladen mit erneut beerigen und saftigen Weinaromen. Der Abgang des Rosés überzeugt mit einer frischen Fruchtsäurespitze, welche den Wein noch lange auf der Zunge hält. (N)

Saint Roch le Rosé, Cuvée Grenache Gris & Mourvèdre

Château Saint Roch, Languedoc-Roussillon, Frankreich € 7,50

Ein herrlich erfrischender, belebender Rosé, der in der Nase Noten von frischen Erdbeeren, Brombeeren sowie einen feinen Hauch von Kräutern bietet. Am Gaumen saftig, weich und harmonisch. (N)

Rotwein

Glas 0,2 l

„Tapps“ Cuvée Merlot & St. Laurent, QbA, trocken

Weingut Zeter, Pfalz € 6,80

Der Wein zeigt sich fruchtbetont und würzig. Bei aller Kraft, die ihn zurecht an südfranzösische Vorbilder erinnern lässt, zeigt er auch eine fast kühle Eleganz. (N)

Spätbugunder, QbA, trocken

Weingut Neiss, Pfalz € 7,00

Im Duft ausgesprochen charmant mit Brombeer- und Erbeeraromen, Mandeln und einem Hauch Karamell. Im Geschmack wundervoll beerenfruchtig mit einem weichen und wohlfühligen Ausklang. (N)

„Jauna Crianza“, DOC, trocken

Bodegas Aroa Navarra, Spanien € 7,00

Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo und Garnacha. Zwölf Monate im Eichenfass gelagert, zwölf Monate Flaschenreife. Weiche Tannine, reif, wenig Säure, sehr fruchtbetont und langer Abgang. (N)

„Kaleidoscope“, trocken

Kaapzicht Estate, Stellenbosch, Südafrika € 8,50

Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir und Petit Verdot. Noten von reifen, süßen, schwarzen und roten Beeren mit einem Hauch von Gewürzen und Teeblättern. Am Gaumen rund, mit weichen Tanninen und einem samtigen Abgang. (N)

„Naca“ Primitivo, BIO, trocken

San Marzano, Puglia IGP, Italien € 8,00

Intensive Aromen nach Pflaumen und Kirsche dominieren die Nase. Am Gaumen folgt ein würziger Charakter mit Anklängen nach Rosmarin und Vanille. (N)

ausgerunken

Weißwein

Flasche 0,75 l

Cuvée Chardonnay & Weißburgunder, QbA, trocken

Weingut Pfannebecker, Pfeddersheim, Rheinhessen € 25,00

Die perfekte Kombination: die Cuvée Chardonnay & Weißburgunder von Pfannebecker.
Ein schönes Aromenspiel von blumigen und fruchtigen Komponenten, Akazie und Lindenblüten, Apfel, Limette, Papaya. Dezent Säure, schöner Schmelz und eine herrlich frische Fruchtigkeit. (N)

Grauburgunder, QbA, trocken

Weingut Winter, Dittelsheim, Rheinhessen € 26,50

Die Trauben für den Grauburgunder werden selektiv mit der Hand geerntet, sorgsam transportiert und dann schonend gepresst. Vorher liegen die Trauben für 4 bis 6 Stunden auf der Maische. Der Weißwein wird spontan vergoren. 80% der Trauben werden im Stahltank gelagert, ca. 20% ruhen in großen Holzfässern. Dies verleiht dem Grauburgunder zusätzlich Tiefe, Schmelz und Komplexität. Im Glas würzig, elegant im Auftakt, dann erfrischend und saftig am Gaumen. Duft nach gelben, vollreifen Früchten. Der Burgunder besitzt Schmelz und eine aromatische Würze. (N)

Weißburgunder, QbA, trocken

Weingut Dreissigacker, Bechtheim, Rheinhessen € 34,00

Kompakt mit hellem Steinobst spürbarer Mineralität, fein eingebundener Säure und guter Länge. Spontanvergoren mit langem Hefelager. Ein toller Begleiter zu weißem Fleisch, Risotto und Fisch. (N)

„Damaszener Stahl“ Scheurebe, QbA, trocken

Winzerhof Stahl, Auernhofen, Franken € 29,00

Aromatischer Duft und Geschmack mit Nuancen von weißem Pfeffer, Grapefruit und Apfel. Sehr erfrischend, klare Mineralität und moderate Säure, komplex und saftig, ohne schwer zu sein. Anhaltend im Abgang. Scheurebe ist Christian Stahls neues Hobby. Wer die Kombination aus weißem Pfeffer und Grapefruit einmal erlebt hat, ist sofort dabei. (N)

Riesling „Gelblack“, QbA, trocken

Schloss Johannisberg, Geisenheim, Rheingau € 32,00

Das finessenreiche Bouquet präsentiert attraktive Aromen von süßen Birnen, duftigen Quitten und reifen Aprikosen. Am Gaumen trocken, mit animierender, saftiger Zitrusfrucht im Einklang mit fein geschliffenem Säurebogen. (N)

„Freistil“ Muskatteller, QbA, trocken

Weingut Phillip Kuhn, Pfalz € 28,50

Die Nase zeigt Aromen von tropischen Früchten, blumige Nuancen und mineralischen Noten. Am Gaumen ist er wunderbar leicht und unbeschwert. (N)

vegan

ausgetrunken

Chardonnay, VDP Ortswein, trocken

Philipp Kuhn, Pfalz € 26,50

Der Wein liefert nicht nur herrliche Mineralität, sondern auch kraftvolle gelbe Früchte und Birnennoten. Ein wenig exotisch mit zartem Schmelz. Der Ausbau im Barrique gibt dem Wein noch mehr Fülle, Frucht und Würze. (N)

„Sauvignon Blanc II“, QbA, trocken

Weingut von Winning, Deidesheim, Pfalz € 34,00

Saftiger Geschmack mit einer Fülle kühler und tropischer Fruchtaromen. Sein Fruchtspiel ist von vitaler Frische geprägt. Ein feinnerviger und fruchtintensiver Wein. Elegant, erfrischend, leichtfüßig. (N)

„Rotschiefer“ Riesling, Kabinett, feinherb

Weingut van Volxem, Wiltingen, Saar € 33,00

Dieser Riesling, angebaut auf eisenreichem, roten Schiefer, lebt von seinem animierenden Spiel reifer Frucht, zarter Süße, feiner Säure und belebender Mineralität. (N)

**Nur noch
wenige
Flaschen**

„Apotheke“ Riesling, Kabinett, fruchtsüß

Weingut Alexander Loersch, Leiwen, Mosel € 40,50

Der Riesling Kabinett überzeugt mit seinem mineralischen Schieferspiel. Doch zuvor verbreitet sich das duftende Bouquet nach gelben Früchten und feiner Süße im Raum. Die feine, fruchtige Säure komplementiert das Geschmacksprofil und leitet in einen langen, fruchtig ausklingenden Nachhall über. Ein guter Begleiter zu scharfen Gerichten oder zur Käseauswahl. (N)

„Schäferstündchen“ Cuvée Silvaner, Scheurebe & Riesling, VDP Gutswein, trocken

Weingut Johann Baptist-Schäfer, Nahe € 25,50

Fein-mineralischer und fruchtig-frischer Charakter. Am Gaumen recht saftig, süffig und äußerst trinkanimierend. Aromen von Südfrüchten, Pampelmuse und Limetten. (N)

„Rosengarten“ Riesling, VDP Großes Gewächs, trocken

Weingut Spreitzer, Rheingau € 48,50

Schon in der Nase findet sich ungeheuer viel Frucht gepaart mit einem würzigen Unterton. Am Gaumen schön vollmundig mit ausgeprägten reifen Früchten. Der Wein ist stark strukturiert und bietet viel Substanz. Die grandiose Langlebigkeit im Abgang ist einfach begeisternd. (N)

Silvaner „SpringinsFeld“, QbA, trocken

Weingut Stahl, Franken € 28,50

Der Damaszener Stahl Silvaner kommt mit einem erfrischenden Duft ins Glas. Im Mund zeigt sich ein klar strukturiertes Fruchtbild mit harmonischer Säure und mit Anklängen von Apfel, Litschi und Limone. Eine leichte mineralische Note rundet das Trinkerlebnis ab. Hinterlässt ein angenehmes Mundgefühl und führt die Hand immer wieder zum Glas. (N)

Grüner Veltliner „Dürnstein“, trocken

Weingut Pichler-Krutzler, Wachau, Niederösterreich € 35,50

Grüngelb, in der Nase gelber Apfel und Grapefruit, ein Hauch von Kräuterwürze, am Gaumen gut eingebundene Säure, mineralische und zitronige Noten.(N)

Sancerre, AOC, trocken

François Crochet, Sancerre, Loire, Frankreich € 44,00

Herrlich frische Zitrus- und Grapefruitaromen. Geröstete Mandelnoten am Gaumen mit weißem Pfirsich und Orangenesten. Präzise, sehr abgerundet und vollmundig sowie mit ordentlicher Länge im Abgang. (N)

Lugana, Cuvée Chardonnay & Trebbiano, DOC, trocken

Weingut Villabella, Lugana, Venetien, Italien € 29,00

Das Bouquet entfaltet sich mit schönen Duftnoten und Aromen von weißen Blüten, Zitrusfrüchten und reifen Birnen. Am Gaumen zeigt er seine rassige Struktur, Vollmundigkeit und seine Balance, mit einem außergewöhnlichen Mix von blumigen Aromen. Fruchtig und elegant – mineralisch im Nachhall. (N)

Süßwein

Flasche 0,75 l

Riesling, Auslese

Weingut Knewitz, Appenheim, Rheinhessen € 42,00

Im Duft glasklare Frucht von Mirabelle und Zitrusfrüchten. Am Gaumen sehr konzentriert mit intensiver Süße, die zusammen mit der rassigen Rieslingsäure die ganze Harmonie des Weines zur Entfaltung bringt. (N)

Rosé

Flasche 0,75 l

Rosé Saigner, QbA, trocken

Weingut Markus Schneider, Ellerstadt, Pfalz € 29,00

Besonders Brom-, Cassis-, und Himbeeren verkörpern diesen Rosé. Am Gaumen ist er spannungsgeladen mit erneut beerigen und saftigen Weinaromen. Der Abgang des Rosés überzeugt mit einer frischen Fruchtsäurespitze, welche den Wein noch lange auf der Zunge hält. (N)

Saint Roch le Rosé, Cuvée Grenache Gris & Mourvèdre

Château Saint Roch, Languedoc-Roussillon, Frankreich € 25,50

Ein herrlich erfrischender, belebender Rosé, der in der Nase Noten von frischen Erdbeeren, Brombeeren sowie einen feinen Hauch von Kräutern bietet. Am Gaumen saftig, weich und harmonisch. (N)

Rotwein

Flasche 0,75 l

vegan

„Tapps“ Cuvée Merlot & St. Laurent, QbA, trocken

Weingut Zeter, Pfalz € 23,00

Der Wein zeigt sich fruchtbetont und würzig. Bei aller Kraft, die ihn zurecht an südfranzösische Vorbilder erinnern lässt, zeigt er auch eine fast kühle Eleganz. (N)

„Hensel & Gretel“, Cuvée, QbA, trocken

Weingüter Hensel & Schneider, Pfalz € 30,00

Cuvée aus Merlot, Blaufränkisch, St. Laurent und Cabernet Sauvignon. Die Cuvée ist würzig-fruchtig und begeistert mit ihrem beerigen Charakter. Feine Tannine führen in einen fruchtbetonten Abgang. (N)

Spätburgunder „Vitus“, QbA, trocken

Weinhaus Heger, Ihringen, Baden € 36,00

Der Spätburgunder „Vitus“ wurde für 12 Monate in Barriquefässern aus französischer Eiche ausgebaut. Der Wein zeigt eine sehr schöne Nase mit Aromen von Johannisbeeren, Pflaumen, Vanille, Zimt und Holz. Am Gaumen ist er saftig und mineralisch. (N)

„Black Print“ Cuvée, QbA trocken

Weingut Markus Schneider, Ellerstadt, Pfalz € 39,00

Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Dorsa und Syrah. Dunkle Frucht und viel Konzentration ist dem perfekten Zusammenschluss von hochreifem Lesegut und individueller Standorte zu verdanken. Jede Rebsorte liefert ihre Stärke. Merlot die Frucht, Cabernet Sauvignon die Struktur und Cabernet Dorsa die Farbe. Am Gaumen ist er saftig, frisch, zupackend, dicht und würzig.

Bei aller Konzentration bleibt der Wein überraschend elegant. Seidige, reife Tannine und die reife mittlere Fruchtsäure machen ihn zu einem unglaublich verführerischen Wein. (N)

„Mano Negra“ Cuvée Cabernet Sauvignon & Blaufränkisch, VDP Gutswein, trocken

Philipp Kuhn, Laumersheim, Pfalz € 40,00

„Mano Negra“ ist eine herrlich dunkelrote Cuvée. Ausgebaut im großen Holzfass bietet dieser Wein schöne, fast marmeladige Aromen nach dunklen Beeren. Im Hintergrund ein gefälliger, kräuterwürziger Räucherduft. Am Gaumen hat der Wein einen mittleren Körper mit schönen Tanninen. Er ist angenehm frisch und anhaltend im Abgang. (N)

Chianti Classico „Le Corti“, Sangiovese, DOCG

Le Corti, Toskana, Italien € 32,00

Im Glas ein volles, undurchsichtiges Rubinrot. In der Nase großzügig und intensiv mit dunklen, satten Fruchtaromen wie Heidelbeeren, reifen Pflaumen und Brombeer-Marmelade. Die Würzigkeit bereichert und vervollständigt das Bouquet. (N)

vegan

„Naca“ Primitivo, BIO, trocken

San Marzano, Puglia IGP, Italien € 28,50

Intensive Aromen nach Pflaumen und Kirsche dominieren die Nase. Am Gaumen folgt ein würziger Charakter mit Anklängen nach Rosmarin und Vanille. (N)

Bertani Valpolicella Ripasso, Cuvée Corvina, Rondinella & Merlot, DOC, trocken

Weingut Bertani, Valpolicella, Venetien, Italien € 32,00

Der Ripasso Valpolicella ist die zweite Qualitätsstufe der Amarone. Der Trester der Amarone wird erneut vergärt und gibt ihm die gleichen Aromen. Der Wein riecht sehr angenehm nach schwarzer Johannisbeere und Schokolade sowie süßen Gewürzen. Der weiche, runde Rotwein schmeckt nach Lakritz und Früchten und dieses Geschmackserlebnis wird perfekt mit einem würzigen Abgang abgerundet. (N)

„Jauna Crianza“, DOC, trocken

Bodegas Aroa Navarra, Spanien € 24,00

Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo und Garnacha. Zwölf Monate im Eichenfass gelagert, zwölf Monate Flaschenreife. Weiche Tannine, reif, wenig Säure, sehr fruchtbetont und langer Abgang. (N)

El Pacto Rioja DOC, Tempranillo

Weingut Bodega Classica, La Rioja, Spanien € 28,00

Die biologisch bewirtschafteten Weinberge liegen in der Riojanischen Sónsierra, die für besonders vollmundige Weine bekannt ist. El Pacto ist ein intensiver und feiner Wein, der zugleich angenehme Frische hat. Der Wein wird während 14 Monaten in neuen französischen Eichen Barriques ausgebaut. Im Gaumen gibt der Wein einen sehr gut ausgewogen, vollmundig und elegant langen Abgang. (N)

„Kaleidoscope“, trocken

Kaapzicht Estate, Stellenbosch, Südafrika € 28,00

Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir und Petit Verdot. Noten von reifen, süßen, schwarzen und roten Beeren mit einem Hauch von Gewürzen und Teeblättern. Am Gaumen rund, mit weichen Tanninen und einem samtigen Abgang. (N)

Château Saint Roch Chimères, AOP, trocken

Cuvée Grenache, Syrah & Carignan, Languedoc-Rousillon € 29,50

Der Château Saint-Roch Chimères besitzt eine schöne tiefrote Farbe mit samtigen purpurroten Reflexen. Die Nase ist betörend und duftet nach vielschichtigen Aromen roter Beeren, Lakritz, Teer Graphit und Zedernholz. Am Gaumen wird die Nase unterstützt durch ausdrucksvolle Tannine, vielschichtige Beerenaromen, mineralische Nuancen und elegante Nuss-, und Holzaromen. Das lange Finale von reifen roten Früchten zeichnet den Château Saint-Roch Chimères aus. (N)

Château Pailhas, Grand Cru

St. Emilion, Bordeaux, Frankreich € 49,50

Der Duft schmeichelt mit Aromen von roten und schwarzen Johannisbeeren sowie Kirschen. Am Gaumen entfaltet er die klassische Struktur eines feinen roten Bordeaux, wobei sich harmonische Tannine mit delikaten Frucht- und Gewürznoten zu einer schmackhaften Einheit verbinden. Präsent bis ins lange Finale! (N)

Sehr geehrte Gäste,

wir sind dazu verpflichtet, Zutaten, die Lebensmittelunverträglichkeiten auslösen können, besonders hervorzuheben. Aus diesem Grund finden Sie an den Speisen und Getränken nun folgende Kennzeichnungen:

Dear guests,

We are obliged to highlight ingredients which may provoke food intolerances. Therefore all food items are labelled accordingly:

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe **Additives**

- ¹ mit Farbstoffen / *with food colours*
- ² mit Konservierungsstoffen / *with preservatives*
- ³ mit Antioxidationsmitteln / *with antioxidants*
- ⁴ mit Geschmacksverstärkern / *with flavor enhancer*
- ⁵ mit Schwärzungsmitteln / *blackened*
- ⁶ mit Phosphat / *with phosphate*
- ⁷ koffeinhaltig / *caffeinated*
- ⁸ chininhaltig / *chitinous*
- ⁹ gewachst (Oberfläche von Frischobst) / *waxed surface of fresh fruits*
- ¹⁰ mit Taurin / *with taurine*
- ¹¹ enthält eine Phenylalaninquelle (Bsp. Süßungsmittel Aspartam) / *contains a phenylalanine source*
- ¹² mit Süßungsmitteln / *with sweeteners*

Kennzeichnungspflichtige Allergene **Allergenic Ingredients**

- ^A Glutenhaltiges Getreide / *cereals containing gluten*
- ^B Krebstiere / *crustaceans*
- ^C Eier / *eggs*
- ^D Fisch / *fish*
- ^E Erdnüsse / *peanuts*
- ^F Soja / *soybeans*
- ^G Milch / *milk*
- ^H Schalenfrüchte / *nuts*
- ^I Sellerie / *celery*
- ^J Senf / *mustard*
- ^K Sesamsamen / *sesame seeds*
- ^L Lupine / *lupine*
- ^M Weichtiere / *molluscs*
- ^N Schwefeldioxid und Sulfit / *sulphur dioxide*

Alle Angaben ohne Gewähr.

All information is supplied without guarantee.