

# Liebe Gäste,

wir begrüßen Sie auf das Herzlichste!

Nähert man sich dem gastlichen Haus von der Orangerie,  
dem Belvedere oder über die 75 Stufen, der Anblick  
des Drachenhauses fasziniert immer wieder.

Genießen Sie im historischen Ambiente besondere Gaumenfreuden  
unserer saisonalen Küche. Unsere besondere Wertschätzung  
gilt regionalen und frischen Produkten. Wir verwenden besten Fisch  
von heimischen Fischern und Fleisch aus deutscher Haltung.  
Spezielle Bio-Angebote komplettieren unsere Speisekarte.  
Zur Kaffeezeit servieren wir Ihnen unsere feinen Kuchen und Torten.  
Lassen Sie sich fürstlich verwöhnen!

Auch für Familienfeiern, Firmenfeste oder Jubiläen öffnen sich  
unsere Pforten. Mit der Veranstaltungsreihe „Musik alter Meister“  
sowie unseren „Kulinarischen Abenden“, erleben  
Sie Programme, die Geist und Gaumen neu beleben.  
Das aktuelle Programm entnehmen Sie bitte unserer Homepage.

Aus Verantwortung für Mensch, Natur und Umwelt sind das Restaurant  
und unsere Angebote mit der Memon Umwelttechnologie  
und der Fostac Technologie harmonisiert und energetisiert.

Bitte weisen Sie uns vor der Bestellung auf Gutscheine  
oder Rabattaktionen hin. Wir können sie danach nicht mehr akzeptieren.

Kartenakzeptanz: EC, Maestro, Visa, Mastercard - ab 10,00 Euro

Genussvolle Stunden wünschen Ihnen

Alexander Hortig & Team

# Die Historie des Drachenhaus

1769 erhielt Friedrich II. das Gesuch eines rheinländischen Grenadiers einen Weinberg anzulegen.

Auf dem Höhenzug der dem Schloss Sanssouci im Westen folgt, »Klausberg« genannt, ließ er im folgenden Jahr eine 200 m lange Fläche auf dem Südhang terrassieren.

Es entwickelte sich ein »Weinberg auf Rheinländische Art mit besten Reben«, so versprach jedenfalls der Grenadier seiner Majestät. Jedoch der Wein misslang und der Winzer resignierte. Anstelle von Rebstöcken ordnete der König jetzt den Anbau von Pfirsichen und »Lazarol Äpfel« an.

1770 entstand das seit langem geplante Drachenhaus als Quartier für den Grenadier. Zum Vorbild nahm man sich die Ta-Ho-Pagode aus Kanton, die der englische Architekt William Chambers 1757 in einem Buch veröffentlichte.

Carl von Gontard wandelte diese Vorlage ab und so baute er ein akzeptables Wohneschoß mit zwei Stuben, Küche und Flur.

Durch konkav geschwungene Wände gewann er mehr Fenster und vergrößerte den Raum im Untergeschoß. Sechzehn vergoldete Drachen wurden auf die Dachkanten gesetzt, die dem Gebäude und später auch dem Weinberg seinen Namen gaben.

Der Grenadier verlor die Gunst des Königs und gab den Terrassengarten auf, der schon 1771 an den Reviergärtner des Neuen Palais überging. Auch dieser erzielte miserable Ernteergebnisse. Nach dem Tode Friedrichs II. wurde das Drachenhaus nur noch gelegentlich besucht.

Um dem zunehmenden Verfall Einhalt zu gebieten und den Wünschen der Besucher entgegenzukommen, richtete ein Pächter nach der Jahrhundertwende einen Kaffeeausschank ein.

## im Park Sanssouci

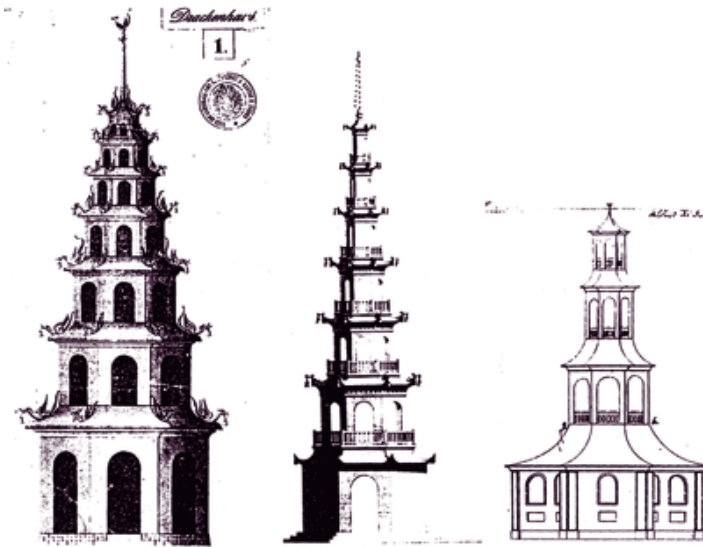
Die Nordseite bekam einen großen Küchenraum,  
der 1935 noch einmal erweitert wurde.

Mit der Gründung der DDR ging die Gastronomie in die  
volkseigene Gaststättenorganisation über. Nach dem Mauerfall bis 1996  
war das Drachenhaus eine Filiale der Potsdamer Caféhaus GmbH.

Im Jahr 1996 ergab sich für Peter Hortig  
die Möglichkeit das Drachenhaus zu pachten.  
Unterdessen wird das Haus von Sohn Alexander Hortig geführt.

Seit Erbauung des Drachenhaus vergingen mehr als 235 Jahre.

Das Gebäude erlebte in dieser Zeit zahlreiche Restaurierungen,  
um den Zauber der illusionistischen Malerei zu erhalten  
und die heitere und leichte Architektur weiterhin erleben zu dürfen.



# Aperitifs

<b>Martini<sup>0</sup></b>	bianco 5cl	6.50 €
	rosso 5cl	6.50 €
	dry 5cl	6.50 €
<b>Pernod<sup>1</sup></b> mit Wasser oder Orangensaft	0,2l	6.50 €
<b>Portwein Noval Fine Ruby Port<sup>0</sup></b> in Holzfässern 3 Jahre gereift	5cl	7.70 €
<b>Hugo<sup>16,0</sup></b> Sekt mit regionalem Holunderblütensirup & Mineralwasser	0,2l	8.90 €
<b>Aperol Spritz<sup>1,10,13,0</sup></b> 4 cl Aperol, Sekt & aufgespritzt	0,2l	8.90 €
<b>Limoncello Spritz<sup>0</sup></b> 4 cl Limoncello, Prosecco & aufgespritzt	0,2l	8.90 €
<b>Kir Royal<sup>0</sup></b> Sekt mit Cassislikör	0,1l	7.50 €
<b>Sherry Fino dry<sup>0</sup></b> Solera Reserva, Emilio Hidalgo	5cl	6.50 €
<b>Sherry Medium dry<sup>0</sup></b> Solera Reserva, Emilio Hidalgo	5cl	6.50 €

## Für Vorweg & Zwischendurch

<b>Preußische Kartoffelsuppe<sup>15</sup></b> Wurstscheiben & Petersilienöl, auch vegan möglich	8.90 €
<b>Vorspeisensalat<sup>3,m,0</sup></b> feiner Salatmix mit lauter gesundem Zeug & Honig-Balsamico-Dressing	9.50 €
<b>Gebackener Ziegenkäse<sup>a,1,a,2,c,m</sup></b> an Salatbouquet & Feigensenf	15.90 €
<b>Carpaccio vom Weideochsen<sup>a,1</sup></b> roh mariniertes Rinderfilet, Olivenöl, gehobelter Parmesan & Szechuanpfeffer	16.80 €
<b>Lunchteller "Drachenhaus"<sup>a,1,a,2,c,m</sup></b> panierte Hähnchenbrust, Mangochutney, Salatbouquet & Baguettescheiben	16.90 €
<b>Schrebergartensalat<sup>3,m,0</sup></b> Blattsalate der Saison mit lauter gesundem Zeug & Honig-Balsamico-Dressing	15.50 €
<b>mit Ziegenfrischkäse im Pumpernickel-Haselnussmantel<sup>a,2,a,3,h,2</sup></b> mit Rosmarin & Honig verfeinert	20.50 €
<b>mit Röschen vom Rauchlachs &amp; Sahnemeerrettich<sup>3,g,0</sup></b>	21.90 €



# Hauptspeisen

<b>Rote Linsen Curry<sup>l</sup></b> mit Cherrytomaten, Zucchini & Kokosmilch an Basmatireis		17.90 €
<b>Berliner Currywurst<sup>3,g,l,m</sup></b> hausgemachte, fruchtige Mango-Currysauce & Kartoffelecken mit Kräuter Schmand		18.50 €
<b>Tagliatelle<sup>8,g</sup></b> mit Streifen von der Hähnchenbrust, Kirschtomaten, Babyspinat & Gorgonzolasauce		19.80 €
<b>Paniertes Schnitzel vom Landschwein<sup>a,1,a,2,c</sup></b> mit Steakhouse Fries & hausgemachtem Gurkensalat		22.50 €
<b>Gebrautes Filet vom Zander<sup>d,g</sup></b> mit Fenchel-Orangen-Gemüse & Butterkartoffeln		23.90 €
<b>-Das Original- Wiener Schnitzel vom Kalb<sup>3,a,1,a,2,c,m,o</sup></b> mit lauwarmen Kartoffelsalat, Frühlingslauch & Balsamicohonigbalm		27.90 €
<b>Gebratene Gambas im Kräutersud<sup>3,7,m,r</sup></b> Seawater Riesengarnelen im Kräutersud, dazu zweierlei Dips an Blattsalaten & frischem Baguette	1/2 Pfund 1 Pfund 1 Kg	32.50 € 55.00 € 90.00 €

# Desserts

Die heutigen Köstlichkeiten, Kuchen & Torten finden Sie auf der Tageskarte.

Da wir in unserem Haus keine Mikrowelle benutzen & die Speisen frisch zubereiten, kann es zur Hauptgeschäftszeit zu Wartezeiten kommen.

Für unsere kleinen Gäste fragen Sie bitte nach der Kinderkarte.

# Eisspezialitäten

<b>Sanfter Engel<sup>g</sup></b> große Kugel Vanilleeis, Orangensaft & Schlagsahne	6.90 €
<b>Gemischter Eisbecher<sup>g,f,g,h.1,h.2</sup></b> Vanille-, Erdbeere- & Schokoeis & Schlagsahne	7.90 €
<b>Eierliköreisbecher<sup>1,c,f,g,h.1,h.2</sup></b> Schoko- & Karamelleis, Eierlikör & Schlagsahne	10.20 €
<b>Schwedeneisbecher<sup>1,c,g,h.1,h.2,h.7</sup></b> Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör & Schlagsahne	10.20 €
<b>Pistazieneisbecher<sup>g,h.1,h.2,h.7</sup></b> Pistazien- & Karamelleis, Pistazien & Schlagsahne	9.90 €
<b>Überraschungs Eisbecher<sup>f,g,h.1,h.2</sup></b> Vanille- & Erdbeereis, Kinder-Überraschungsei & Schlagsahne	7.90 €
<b>Eiscreme<sup>a.1,c,f,g,h,h.7</sup></b> Bourbon-Vanilleeis, Erdbeersorbet, Schokoladeneis, Joghurt-Kirscheis, Pistazieneis, salz. Karamelleis, Mangosorbet, Cassissorbet	1 Kugel 2.30 €
<b>Schlagsahne<sup>g</sup></b>	1 Portion 1.60 €



# Kaffeezeit

<b>Kaffee Crema<sup>9</sup></b>	Tasse	3.50 €
Bio-Kaffee & Espresso der Qualitätsmarke Heimbs	Pott	4.50 €
	Kännchen	5.50 €

## Sortenreiner Kaffee

Frisch aufgebriht und im Bodum-Glaskännchen serviert, bei dem Sie selbst die Ziehzeit bestimmen können. Mit frisch geschlagener Sahne gereicht.

<b>Kaffee Mont Kenya<sup>9</sup></b>	8.90 €
--------------------------------------	--------

Kenias Hochlandkaffees gelten als das Feinste, das die Kaffeewelt zu bieten hat. Sein Geschmack zeichnet sich durch ein ausgewogenes Aroma, elegant wenige Säure, eine feste Struktur & volle Würze aus.

<b>Kaffee Ethiopia<sup>9</sup></b>	8.90 €
------------------------------------	--------

Ein exklusiver Yirgacheffe mit unvergleichlichem Edelflavour, das leicht an Kräuter erinnert. Ein würziger Kaffee mit angenehmer Fülle & ausgewogener Säure.

<b>Espresso<sup>9</sup></b>	3.20 €
	doppelt 5.20 €

<b>Espresso Macchiato<sup>9,g</sup></b>	3.50 €
	doppelt 5.70 €

<b>Cappuccino<sup>9,g</sup></b>	4.60 €
	iced 4.90 €

<b>Milchkaffee<sup>9,g</sup></b>	4.90 €
----------------------------------	--------

<b>Latte Macchiato<sup>9,g</sup></b>	4.90 €
	iced 5.50 €

<b>Getreidekaffee<sup>a,2,a.3</sup></b>	Pott 4.50 €
	Kännchen 5.50 €

Alle Kaffeeprodukte können Sie auch entkoffeiniert bestellen.



# Heiße Getränke

<b>Trinkschokolade</b>	Tasse	3.50 €
mit Schlagsahne +1,00€	Pott	4.50 €
	Kännchen	5.50 €

**Kännchen Tee** 5.50 €

**Darjeeling First Flush**  
der edelste aller schwarzen Tees, fein, ausgewogen, blumig

**Frieslandmischung**  
Assam Schwarztee, kräftig & würzig, typisch ostfriesisch

**Earl Grey**  
typisch englische Teespezialität mit dem Aroma der Bergamotte

**Royal Gunpowder**  
Grüntee aus China, hellgelbe Tasse mit frisch herb-kräftigem Aroma

**Sonnengruss**  
Grüntee, edler Grüntee mit kandierten Mangostückchen & Zitronenschalen

**Apfel Birne**  
Apfel- und Birnenstückchen mit Rooibos, Hagebutte & Melissenblättern

**Rooibos Mango Maracuja**  
aromatisierter Rooibostee, verfeinert mit Fruchtaromen von Mango & Maracuja

**Tulsi Relax**  
Kräutertee, Tulsi, Rooibos, Orange, Ingwerstückchen & exotische Gewürze

**Alpenkräuter**  
Bio Kräuterteemischung, Alpenkräuter & erfrischende Aromen mit minziger Note

**Pfefferminze**

<b>Masala Chai<sup>®</sup></b>	Kännchen	6.50 €
Bio Schwarztee mit indischen Gewürzen, Milch & Honig		

<b>Heiße Zitrone</b>	3.90 €
aus frischer Zitrone & Honig	

<b>Heiße Milch<sup>®</sup></b>	3.90 €
mit Honig	

Auf Wunsch reichen wir Ihnen Honig zum Tee (1,50€).

# Kaffeespezialitäten

<b>Wiener Kaffee</b> <sup>9,g</sup> mit Schlagsahne	4.50 €
<b>Kaffee "Mexikaner"</b> <sup>7,8,9,f,g</sup> Espresso, Trinkschokolade, Schlagsahne	6.80 €
<b>Latte Macchiato "Flavour"</b> <sup>1,2,9,11,g</sup> Vanille-, Haselnuss- oder Karamellsirup	6.10 €
<b>Latte Macchiato Eierlikör</b> <sup>9,c,g</sup>	6.40 €
<b>Kaffee "Flavour"</b> <sup>1,2,9,11,g</sup> Vanille-, Haselnuss- oder Karamellsirup & Schlagsahne	6.50 €
<b>Kaffee „Italia“</b> <sup>1,4,9,g</sup> Amaretto, Schlagsahne	7.20 €
<b>Irish Coffee</b> <sup>1,9,11,a,1,g</sup> Whisky, Rohrzucker, Schlagsahne	7.20 €
<b>Kaffee „Holländisch“</b> <sup>9,c,g</sup> Eierlikör, Schlagsahne	7.20 €
<b>Diplomatenkaffee</b> <sup>1,4,9,g</sup> Kaffeelikör, Schlagsahne	7.20 €
<b>Kaffee „Pharisäer“</b> <sup>1,9,11,g</sup> Rum, brauner Zucker, Schlagsahne	7.20 €

# Schokoladenspezialitäten

## Zotter Trinkschokolade<sup>8,§</sup>

Exquisite handgeschöpfte Bio-Trinkschokolade vom Block aus Österreich, hergestellt aus den besten Zutaten, fair gehandelt & mit frischer Milch zubereitet.

ohne Sahne	6.50 €
mit Sahne	7.20 €

## Milch Kakao

Schokoerlebnis gemischt aus dunkler Milch- & Karamellschokolade

## Bitter Classic

ein besonders hoher Kakaoanteil von den besten Kakaosorten

## Weißer mit Vanille

weiße Schokolade, mit süßen Mandeln & echter Bourbon Vanille

## 1001 Nacht

mit Dattelszucker, Karamell, Cashewnougat & Orangenöl, verfeinert mit orientalischen Gewürzen

## Russische Schokolade<sup>7,8,f,§</sup>

Trinkschokolade, Wodka, Schlagsahne

7.20 €

## Schokolade „Jamaica“<sup>7,8,f,§</sup>

Trinkschokolade, Rum, Schlagsahne

7.20 €

## Italienische Schokolade<sup>7,8,f,§</sup>

Trinkschokolade, Amaretto, Schlagsahne

7.20 €

## Schokolade „Flavour“<sup>1,4,7,8,§</sup>

Vanille-, Haselnuss- oder Karamellsirup & Schlagsahne

6.50 €

# Kalte Getränke

<b>Bad Camberger Taunusquelle</b>	Fl. 0,25l	3.50 €
medium - mit wenig Kohlensäure	Fl. 0,75l	7.50 €
<b>Bad Camberger Taunusquelle</b>	Fl. 0,25l	3.50 €
still - nuanciert vollendet, naturelle	Fl. 0,75l	7.50 €
<b>Coca Cola/ Fanta/ Sprite/ Spezi (Cola+Fanta)<sup>1,2,9,11</sup></b>	0,3l	4.30 €
	0,5l	5.80 €
<b>Coca Cola light<sup>1,2,3,9,11,12</sup></b>	Fl. 0,33l	4.90 €
<b>Schweppes<sup>1,3,10</sup></b>	0,2l	3.90 €
Tonic Water, Bitter Lemmon, Ginger Ale	0,4l	5.40 €
<b>Almdudler</b>	Fl. 0,35l	4.90 €
österreichische Kräuterlimonade		
<b>Bionade<sup>a,3</sup></b>	Fl. 0,33l	4.90 €
Holunder & Ingwer Orange		
<b>Eistee</b>	0,3l	4.30 €
Zitrone	0,5l	5.80 €
<b>Glas Birkensaft</b>	0,3l	4.30 €
russischer Birkensaft, Minze & Eiswürfel	0,5l	5.80 €
<b>Säfte<sup>3</sup></b>	0,2l	3.90 €
Apfelsaft naturtrüb (Ketzür), Orangensaft, Kirschnektar, Rhabarbernektar, Bananenektar	0,4l	5.40 €
<b>Saftschorle</b>	0,3l	4.30 €
Saft & Mineralwasser	0,5l	5.80 €
<b>Holunderschorle</b>	0,3l	4.30 €
Holunderblütensirup & Mineralwasser	0,5l	5.80 €

# Biere

<b>Radeberger Pilsner<sup>a,3</sup></b> vom Fass	0,3l 0,5l	4.90 € 6.10 €
<b>Potsdamer Stange<sup>a,3</sup></b> vom Fass, Bio-Vollbier mit Naturdoldenhopfen	0,3l Frischling 0,5l Keiler	4.90 € 6.10 €
<b>Potsdamer Dunkel<sup>a,3</sup></b> Bio-Vollbier mit Naturdoldenhopfen	Fl. 0,5l	5.90 €
<b>Erdinger Weissbier<sup>a,3</sup></b> hell/ kristall/ alkoholfrei	0,5l	5.90 €
<b>Berliner Weisse mit Schuss<sup>1,11,a,3</sup></b> Himbeer- oder Waldmeistergeschmack	0,33l	4.90 €
<b>Schöfferhofer Grapefruit<sup>1,3,a,3</sup></b>	Fl. 0,33l	4.90 €
<b>Alster<sup>2,11,a,3</sup></b> Radeberger Pilsner & Sprite	0,3l 0,5l	4.90 € 5.90 €
<b>Diesel<sup>1,2,3,9,11,a,3</sup></b> Radeberger Pilsner & Cola	0,3l 0,5l	4.90 € 5.90 €
<b>Radeberger Pilsner, alkoholfrei<sup>a,3</sup></b>	Fl. 0,33l	4.90 €

## offene Weissweine

<b>Werderaner Wachtelberg<sup>5</sup></b>	0,1l	5.10 €
Saale-Unstrut, Müller-Thurgau, Qualitätswein, trocken, Weinbau Lindicke, Werder, ausgewogenes Frucht-Säurespiel, feine Würze, erfrischend	0,2l	8.90 €
<b>RK Riesling<sup>5</sup></b>	0,1l	5.10 €
Mosel, Q.b.A., trocken Reichsgraf von Kesselstatt leuchtendes Gelb mit grünen Reflexen, feine Aromen von weißem Pfirsich und Zitrusnoten, gute Fruchtfülle	0,2l	8.90 €
<b>Kopfstand<sup>5</sup></b>	0,1l	5.10 €
Rheinessen, Rivaner, Riesling, Sauvignon Blanc & Cabernet Blanc, Qualitätswein, trocken, Bioweingut Lorenz, fruchtig, elegant, rassig & spritzig	0,2l	8.90 €
<b>Pinot Grigio<sup>5</sup></b>	0,1l	5.10 €
Venetien, Grauburgunder, Indicazione Geografica Tipica, trocken, Weingut Catina Valdadige Veronese, feinwürzige Aromen	0,2l	8.90 €

## offene Rotweine

<b>Zweigelt<sup>5</sup></b>	0,1l	5.10 €
Österreich, Burgenland, trocken, Weingut Leo Hillinger, duftige Anklänge von Waldbeeren, weich & harmonisch	0,2l	8.90 €
<b>Spätburgunder<sup>5</sup></b>	0,1l	5.10 €
Rheinessen, Qualitätswein, trocken, Weingut Brogsitter, Bukett nach Beeren, leuchtend-rubinrote Farbe	0,2l	8.90 €
<b>Blauer Portugieser Rosé<sup>5</sup></b>	0,1l	5.10 €
Rheinessen, Qualitätswein, feinherb, Weingut Brogsitter, frisch, belebende Frucht, spritziges Bukett, mild	0,2l	8.90 €
<b>Weinschorle<sup>5</sup></b>	0,2l	6.90 €

Unsere Flaschenweine finden Sie in unserer großen Weinkarte.

# Schaumweine & Longdrinks

<b>Sekt "Drachenhaus"<sup>5</sup></b> Württemberg, Qualitätsschaumwein, trocken, Sektkellerei Schloss Affaltrach, helles Gelb mit silbernen Nuancen, Aromen von Ananas & Äpfeln, feine präsenste Perlage	Fl. 0,2l	9.00 €
<b>Sekt „Drachenhaus“<sup>5</sup></b> Württemberg, Qualitätsschaumwein, trocken, Sektkellerei Schloss Affaltrach, helles Gelb mit silbernen Nuancen, Aromen von Ananas & Äpfeln, feine präsenste Perlage	Fl. 0,75l	28.50 €
<b>Crémant de Loire Brut Rosé<sup>5</sup></b> Loire, Méthode Traditionelle, Weingut Chapin & Landais, Bukett von reifen Himbeeren und frischen Erdbeeren, zarter, süßlicher Schmelz, feine Struktur	Fl. 0,75l	35.00 €
<b>Col de Mez Prosecco di Valdobbiadene<sup>5</sup></b> Italien, Venetien, DOCG, Superiore Weingut Cantina Colli del Soligio, typischer Prosecco-Duft, ausgeprägte Frucht, brilliant, mit viel Geschmack	Fl. 0,75l	32.00 €
<b>Cuba Libre<sup>1,2,9,11</sup></b> 4 cl Havanna Club, Limette, Coca Cola	0,2l	9.00 €
<b>Campari Orange<sup>1</sup></b> 4 cl Campari, Orangensaft	0,2l	9.00 €
<b>Gin Tonic<sup>10</sup></b> 4 cl Gin, Tonic Water	0,2l	9.00 €
<b>Wodka Lemon<sup>3,10</sup></b> 4 cl Stolichnaya Wodka, Bitter Lemon	0,2l	9.00 €

# Spirituosen

<b>Etter Fruchtbaum</b>	2cl	6.50 €
Edelbrand-Cuvée aus Kirsche, Himbeer, Apfel, Birne, serviert aus der 1 Meter hohen mundgeblasenen Glasflasche.	4cl	10.50 €
<b>Etter Edelbrand</b>	2cl	6.00 €
Kirsche, Birne oder Quitte	4cl	10.00 €
<b>Etter Vielle Prune</b>	2cl	6.00 €
Pflaumenspezialität aus alten Schweizer Löhrpflaumen im Barrique gereift	4cl	10.00 €
<b>Grappa Nonino Lo Chardonnay</b>	2cl	6.00 €
	4cl	10.00 €
<b>Jim Beam</b>	4cl	8.00 €
<b>Glenfiddich</b>	4cl	12.00 €
Single Malt, 12 Jahre		
<b>Jägermeister, Ramazzotti, Fernet Branca</b>	2cl	4.00 €
	4cl	7.00 €
<b>Asbach Uralt</b>	2cl	4.50 €
	4cl	8.00 €
<b>Hennessy<sup>1</sup></b>	2cl	7.00 €
	4cl	12.00 €
<b>Fürst Bismarck</b>	2cl	4.00 €
	4cl	7.00 €
<b>Malteser Aquavit</b>	2cl	4.50 €
	4cl	8.00 €
<b>Wodka Stolichnaya</b>	2cl	5.00 €
	4cl	9.00 €
<b>Baileys<sup>1,3,g.o</sup></b>	2cl	5.00 €
	4cl	8.50 €



# Zusatzstoffe & Allergene

## Zusatzstoffe

- 1 - Farbstoffe
- 2 - Konservierungsstoffe
- 3 - Antioxidationsmittel
- 4 - Geschmacksverstärker
- 5 - geschwefelt
- 6 - geschwärzt
- 7 - Phosphat
- 8 - Milcheiweiß
- 9 - koffeinhaltig
- 10 - chininhaltig
- 11 - Süßungsmittel
- 12 - enthält eine Phenylalaninquelle
- 13 - gewachst
- 14 - Taurin
- 15 - Nitritpökelsalz
- 16 - mit einer Zuckerart & Süßungsmittel
- 17 - kann bei überm. Verzehr abführend wirken
- 18 - Nitrat
- 19 - gentechnisch veränderter Rohstoff

## Allergene

- a - glutenhaltige Getreide & -erzeugnisse
  - a.1 - Weizen & -erzeugnisse
  - a.2 - Roggen & -erzeugnisse
  - a.3 - Gerste & -erzeugnisse
  - a.4 - Hafer & -erzeugnisse
- b - Krebstiere & -erzeugnisse
- c - Eier & -erzeugnisse
- d - Fisch & -erzeugnisse
- e - Nüsse & -erzeugnisse
- f - Soja & -erzeugnisse
- g - Milch & -erzeugnisse (einschl. Laktose)
- h - Schalenfrüchte & -erzeugnisse
  - h.1 - Mandeln & -erzeugnisse
  - h.2 - Haselnüsse & -erzeugnisse
  - h.3 - Walnüsse & -erzeugnisse
  - h.4 - Cashewnüsse & -erzeugnisse
  - h.5 - Pecannüsse & -erzeugnisse
  - h.6 - Paranüsse & -erzeugnisse
  - h.7 - Pistazien & -erzeugnisse
  - h.8 - Macadamia- oder Queenslandnüsse & -erzeugn.
- i - Sellerie & -erzeugnisse
- m - Senf & -erzeugnisse
- n - Sesam & -erzeugnisse
- o - Schwefeldioxid & Sulfide
- p - Lupinien & -erzeugnisse
- r - Weichtiere & -erzeugnisse
- z - Sonstiges