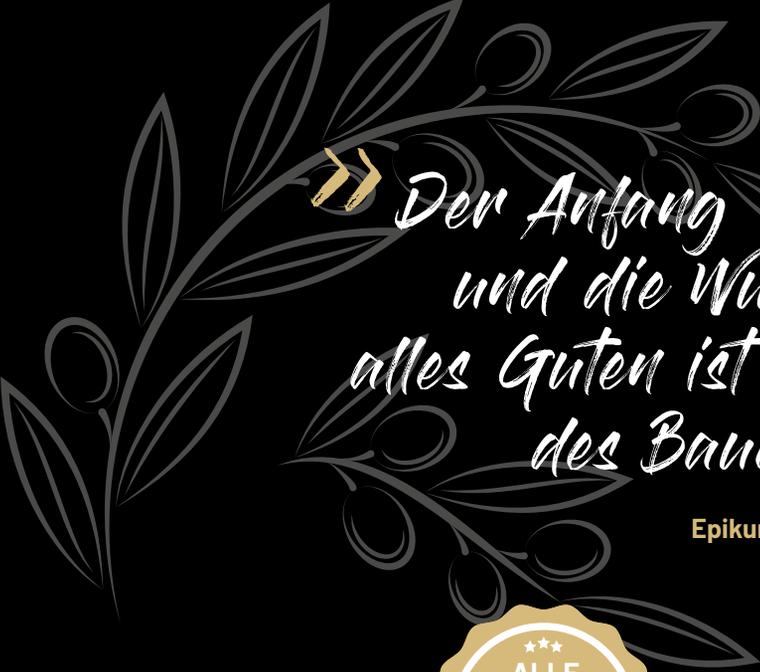




BEI BOCHTIS

AUTHENTISCH

GRIECHISCH



» Der Anfang
und die Wurzel
alles Guten ist die Lust
des Bauches «

A stylized illustration of an olive branch with several olives and leaves, rendered in a light grey color, arches over the central text.

Epikur (341 – 270 v. Chr.)



KALTE MEZEDES [Krii Mezédes]

Zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen frisches Brot.

1. MEZÉS ELEO 1220 13,50

Für Mezé-Anfänger genau das Richtige!

Eine Probierauswahl aus drei unserer hausgemachten Dips: Zaziki*, Chtipiti* (pikante Schafskäsecreme), und Souméli* (Knoblauchcreme), serviert mit warmem geröstetem Brot. Kultverdächtig!

2. CARPACCIO MOSCHÁRI 14,50

Carpaccio vom Rinderfilet frisch aufgeschnitten, serviert mit Kapernblätter aus Santorini, Graviera-Späne (der Parmesan Griechenlands), geröstete Pinienkerne und frischer Rucola, verfeinert mit unserem kalt gepresstem Eleo-Öl aus eigener Herstellung und Balsamico

3. SOUMÉLI* 8,90

Hausgemachte kretische Knoblauchcreme aus griechischem Joghurt, Olivenöl und einem Schuss Zitrone, mit warmen Pita-Brot serviert. Das Aioli der Griechen!

4. DOLMADÁKIA 6,00

Gefüllte Weinblätter mit Reis und mediterranen Kräutern, mit Zaziki* serviert

5. TIROKAFTERÍ* 6,50

Hausgemachte pikant angemachte Schafskäse-Creme mit Olivenöl

6. TZATZÍKI* 6,50

Hausgemachter Joghurdip mit Knoblauch, Gurke und Liebe

7. SKORDALIÁ 6,50

Hausgemachte pürierte Kartoffel-Knoblauch-Spezialität aus Griechenland, auf Wunsch auch warm

8. TARAMÁS* 7,50

Hausgemachte feine rosa Kaviarcreme mit Zitrone und Olivenöl abgeschmeckt. Der Kaviar der Griechen!

10. PANTZÁRI 9,50

Rote-Bete-Tatar auf einem Avocadonest mit Chiasamen und gerösteten Pinienkernen

11. CARPACCIO PANTZARIOÚ 11,50

Rote-Bete-Carpaccio mit Rucola, geröstete Walnusskerne, Cherrytomaten und Feta-Käse, vollendet mit einem hausgemachten Honig-Senf-Dressing

12. MIKRÍ PIKILÍA OREKTIKÓN 17,90

Kleine, kalte Vorspeisenplatte

eine kalte Variation aus einem rote-Bete-Tatar auf einem Avocadonest mit Chiasamen und gerösteten Pinienkerne, Zaziki, Skordalia, Tirokafteri (pikante Schafskäsencreme), Riesenbohnen, Dolmadakia (Weinblätter gefüllt), angemachter marinierter Tomatensalat mit griechischem Croûtons aus Johannisbrot, Olivenvariation und Peperoni

13. MOUSSE FÉTA 11,90

ME NTÓMATA

hausgemachte feine pikante Feta-Mousse mit gegrillten Tomatenscheiben auf Olivenerde, serviert mit Basilikumöl und wildem Oregano

14. ELIÉS & PIPERGIÉS 7,90

Olivenvariation und grüne Peperoni*

 vegetarisch

 vegan möglich

ZU UNSEREN DIPS!

Probieren Sie unser geröstetes, knuspriges Pita-Brot (warm).

PITA
BROT
3,00

Änderungen auf Wunsch gegen Aufpreis möglich.

WARME MEZEDES [Sestí Mezédes]

Zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen frisches Brot.

16. SKORDÓPSOMO¹ 8,00

Knoblauchbrot aus dem Ofen mit frischen Tomaten, Käsespänen, Rucola und Balsamico-Creme

17. SESTÍ PIKILÍA ORETIKÓN 17,90

Große, warme Vorspeisenplatte

Mit gebratenen knusprigen Zucchini, Auberginen in Pankomehl, Spitzpaprika, Skordalia (pürierte Kartoffel-Knoblauch-Spezialität) und Zaziki* mit einer Tomaten-Knoblauchsauce

18. KOLOKITHOBALÁKIA 8,00

Zucchinihäppchen mit Kräutern in der Pfanne gebraten, serviert mit Zaziki*

19. PIPERIÉS SKÁRAS 7,90

Gegrillte Peperoni* mit Tomaten-Knoblauchsauce

20. KEFTEDÁKIA 8,50

Würzige Hackfleischbällchen mit Mittelmeerkräutern gebraten in einer hausgemachten Metaxasauce (mild)

21. KOLOKÍTHIA Í MELITZÁNES TIGANITÉS 8,90

Knusprige Zucchini oder Auberginen in Pankomehl gebraten, serviert mit Zaziki*

22. GIGANTES³ 7,00

Riesenbohnen in Tomatensauce, mit Feta-Käse überbacken

23. FRÉSKA MANITÁRIA¹ 9,50

Frische Champignons im Pfännchen gebraten mit Kräutern, Crème fraîche und Sherry verfeinert

24. MELITZÁNES FOÚRNOU 11,90

Auberginenspalten aus dem Ofen, serviert auf einer hausgemachten kalten Feta-Mousse mit einer erfrischenden Tomaten-Gremolata

 vegetarisch

 vegan möglich

25. KRITIKÉS PATÁTES²¹³ klein 4,50 | groß 9,00

Frisch in Scheiben geschnittene Kartoffeln, mit einer Sahnesauce nach Art des Hauses überbacken

26. SPETZOFÁI 9,00

Rustikales Pfannengericht aus griechischen Landwürsten, bunte Paprikastreifen in einer fruchtigen Tomatensauce mit Chili und Fetaraspeln

27. TIGANIÁ 8,90

Hähnchengeschnetzeltes aus der Pfanne mit bunten Paprikastreifen und Zwiebeln an einem Zitronen-Oregano-Öl

28. LOUKÁNIKO ELLINIKÓ 9,00

Griechische Bauernwurst vom Grill auf geröstetem Pita-Brot mit pikantem griechischen Senf aus Kalamata

29. SIKOTI MOSCHARÍSIO 12,90

Kalbsleber in Butter gebraten, serviert mit gerösteten Zwiebeln und Zitrone

31. ARNÍSSIO SOUVLÁKI 11,50

Gegrillter saftiger Lammspieß vom Lammrücken, serviert mit Zitrone, griechischem Oregano und Zaziki*

32. ELLINIKÉS PATATES 5,00

Handgeschnittene griechische Pommes mit geriebenem Graviera-Käse

ZU UNSEREN DIPS!

Probieren Sie unser geröstetes, knuspriges Pita-Brot (warm).

PITA
BROT
3,00

FISCH-MEZEDES [Psaromezédes]

Zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen frisches Brot.

- | | | | |
|---|--------------|---|--------------|
| 34. GARIDES SAGANAKI | 10,90 | 38. KALAMARÁKIA SKÁRAS | 11,50 |
| Garnelen aus der Pfanne mit Ouzo abgelöscht,
in einer Tomaten-Feta-Basilikum-Sauce | | Gegrillte Babytintenfische, serviert auf einem
mariniertem Baby leaf Spinat | |
| 36. GÁVROS | 8,50 | 39. CALAMARÉTTI | 11,00 |
| Kleine gebratene Sardellen aus dem Mittelmeer,
typisch mit Zitrone serviert | | Knusprig gebratene Mini-Tentakeln, leicht mehliert,
serviert mit Zitrone und Kapernblätter aus Santorini
und griechischem Aioli | |
| 37. GARÍDES SKORDÁTES | 9,90 | | |
| Garnelen mit Knoblauch und frischen Kräutern
in Olivenöl gebraten | | | |

KÄSE-MEZEDES [Feta-Mezédes]

Zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen frisches Brot.

- | | | | |
|---|--|---|--|
| 40. TIROKROKÉTTES |  8,00 | 43. SAGANÁKI |  9,50 |
| Hausgemachte knusprige Käseballchen
mit verschiedenen griechischen Käsesorten
mit Pankomehl gebraten, serviert mit einer
hausgemachten Tomaten-Marmelade | | Feta-Käse in Pankomehl, in der Pfanne gebraten | |
| 41. FÉTA FÚRNU |  10,90 | 44. FÉTA SOUSÁMi ² |  10,90 |
| Feta aus dem Ofen mit Oliven, Tomaten,
Zwiebeln, Peperoni* und Paprika | | In der Pfanne gebratener Feta-Käse
im knusprigen Filo-Teig, mit Sesam und
griechischem Honig serviert | |
| 42. FÉTA CHOURMÁS |  10,90 | 45. BOUJOURDÍ (LEICHT SCHARF) |  10,50 |
| Feta-Käse (aus Epirus, unserem Heimatort) aus dem
Ofen mit Datteln, Pistazienkernen, Honig, Eleo-Olivenöl,
Thymian und wildem Oregano | | Drei Sorten Käse gebacken mit Tomate,
Peperoni*, Chili und griechischem Oregano | |

 vegetarisch



ELEO OLIVENÖL
EXTRA VIRGIN

MITNAHMEPREIS
PRO TONKRUG

0,5 L 15,90
0,7 L 19,90



Änderungen auf Wunsch gegen Aufpreis möglich.

FRISCHE KNACKIGE SALATE [Salátes]

Unsere Salate werden stets frisch zubereitet, dazu servieren wir Ihnen frisches Brot.

	Beilage	klein	groß
48. ELLINIKÍ SALÁTA  	3,50	7,00	14,00

Griechischer Salat, klassisch aus Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Oliven, Feta-Käse, Peperoni*, griechischem Oregano und Olivenöl

	Beilage	klein	groß
49. CHORIÁTIKI SALÁTA  	3,50	7,00	14,00

Bauernsalat aus Krautsalat, Karotten, Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Rucola, Paprika, Peperoni*, Oliven und Feta-Käse

50. HARÓUPI-SALÁTA 	16,90
---	--------------

Cherrytomatensalat mit Croûtons aus Johannisbrot (Haroupi), feine, hausgemachte Feta-Mousse, wildem Oregano, Kapern und Kaperblätter aus Santorini, vollendet mit unserem Eleo-Olivenöl

51. SALÁTA	17,50
-------------------	--------------

KNACKIGER Wildkräutersalat mit Cherrytomaten, Gurken, Möhren, Feta-Käse, Granatapfelkernen, gerösteten Pinienkernen und geriebener Kefalotyri-Hartkäse aus Epiru



Dazu wählen Sie bitte:

Hähnchenbrustfilet	17,50
Gyros	17,50
Rinderfiletspitzen (medium)	19,90
Garnelen	18,50
Babycalamaris	18,50

ZU UNSEREN SALATEN WÄHLEN SIE ZWISCHEN:
Honig-Senf, Joghurt, Honig Balsamico oder Essig Öl

ZUR AUSWAHL

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE [Kirios Piato Chortofágou]

54. RISÓTTO PANTZARÍOU 	16,90
---	--------------

Cremiges Rote-Bete-Risotto mit Rote-Bete-Würfel aus dem Ofen, serviert mit Fetacrumbles, gerösteten Pinienkernen und Rucola

55. RIZÓTO TOMÁTAS 	16,90
---	--------------

Hausgemachtes Tomatenrisotto mit Fetaraspeln. Italienischer Klassiker - griechisch interpretiert!

 vegetarisch

 vegan möglich

Probieren Sie unser
geröstetes, knuspriges
Pita-Brot (warm)



Änderungen auf Wunsch gegen Aufpreis möglich.

DAS WAS WIR LIEBEN [Aftá pou agapáme]

56. KRITIKÉS PATÁTES ²¹³

Frisch in Scheiben geschnittene Kartoffeln, mit einer Sahnesauce nach Art des Hauses überbacken. Wahlweise mit einer Fleischsorte Ihrer Wahl, überbacken mit einer hausgemachten Metaxasauce (mild) und Gouda:



Gyros	19,50
Hähnchenbrustfilet	19,50
Schweinesteak	19,50
Biftéki	21,50
Schweinefilet	21,90
Rinderfilet	30,50

57. TIGANÁKI¹ (AUS DER PFANNE)

In Weißweinsauce mit frischen Champignons und verschiedenen Kräutern, verfeinert mit Crème fraîche. Wahlweise mit einer Fleischsorte Ihrer Wahl, serviert mit Brot:



Gyros	19,90
Hähnchenbrustfilet	19,90
Schweinesteak	19,90
Schweinefilet	22,90
Lamm-, Rinder- und Schweinefilet (in Rotweinsauce)	30,90
Lammfilet (in Rotweinsauce)	30,90
Rinderfilet	31,90

58. PIÁTO FILÉTOU 29,50

Eine Kombination aus Rind-, Lamm- und Schweinefilet vom Grill, serviert mit Pommes, knackigem Gemüse und Zaziki*

60. PIÁTO SPESIÁL 21,90

Lammkotelett, Souvlaki, Schweinesteak und Souzouki vom Grill, Gyros und Zaziki*, serviert mit griechischen Reismudeln (Langkornnudeln) in Spezielsauce oder Pommes

91. ARGENTINISCHES RINDERFILET, 250 g* 28,50

Das magerste und beste Stück vom Argentina-Rind.

92. ARGENTINISCHES RUMPSTEAK, 250 g* 23,90

Der schmale Fettrand verleiht dem Fleisch die Saftigkeit.

Zusätzliche Beilagen

Thymiankartoffeln	4,00
Kritikés Patátes ²¹³	4,50
Kroketten	3,50
Pommes	4,00
Griechische Pommes	5,00
Süßkartoffel-Pommes	4,90
Tomatenreis	3,00
Kritharaki	3,00
Pita-Brot (WARM)	3,00
Geschwenktes Gemüse der Saison	5,00
Geröstete Zwiebeln	2,50
Kleiner Zaziki*	3,00
Kräuterbutter	3,00
Mayonnaise <u>oder</u> Ketchup	1,00

*Die angegebenen Grammzahlen sind ca.-Angaben und beziehen sich auf das Rohgewicht.

Änderungen auf Wunsch gegen Aufpreis möglich.

SPEZIALITÄTEN VOM SCHWEIN [Chiriná]

Zu unseren Gerichten vom Schwein dürfen Sie zwischen griechischen Reismudeln (Langkornnudeln) in einer hausgemachten Spezialsauce **oder** Pommes wählen.

61. GÍROS ME TZATZÍKI 17,90

Gyros mit Zaziki*

62. GÍROS SPESIÁL ME TIRÍ 18,90

Gyros mit Metaxasauce (mild) und mit Käse überbacken

63. BIFTÉKI 21,90

Ein mit Feta-Käse gefülltes Hacksteak (ca. 400g) vom Grill, serviert mit einer hausgemachten Mykonossauce (pikant)

64. SOUFLÁKI DIAVÓLOU (SCHARF) 23,90

Ein großer Spieß aus Schweinemedallions vom Grill, dazu hausgemachte Mykonossauce (pikant)

65. SOUFLÁKI AGRÓTIKO 26,50

Ein großer Spieß mit hauchdünn geschnittenem Schweinefilet vom Grill, gerollt und gefüllt mit Feta-Käse, Paprika, Zwiebeln, dazu hausgemachte Mykonossauce (pikant)



66. GIROMANÍA 19,90

Gyros im Pfännchen in einer Spezialsauce (Pikant) mit frischen Kräutern und Feta-Crumbles, serviert mit unseren Rustic Fries.

67. SOUFLÁKI 17,90

2 Fleischspieße vom Grill, dazu Zaziki*

68. PIÁTO KÉRKIRAS 21,50

Gyros, 1 Souvlaki und 2 Souzoukia vom Grill, serviert mit Zaziki*

69. PIÁTO RÓDU 19,50

1 Souvlaki vom Grill, Gyros und Zaziki*

71. PIÁTO DÉLFI 19,50

Gyros und Leber vom Grill, serviert mit Zaziki*

72. STEKÁKIA ME TIRÍ 19,90

3 Schweinesteaks vom Grill, dazu hausgemachte Metaxasauce (mild), mit Käse überbacken

73. PIÁTO AFRÓDITIS 21,50

Schweinefilet vom Grill mit Gyros, dazu Zaziki*

Unsere hausgemachten Saucen

Alle unsere Saucen werden nach Familienrezept frisch zubereitet:

Metaxasauce (mild)	3,00
Mykonossauce (pikant)	3,00
Pfeffersauce	3,00
Tomaten-Knoblauchsauce	3,00
Pfeffersauce	3,00
Zitronensauce	3,00

» Essen und Trinken sind die drei schönsten Dinge des Lebens «

LAMMGERICHTE [Arníssia Fagitá]

74. JOUWETZI ME ARNÍ FILÉTO I PAIDÁKIA (AUS DEM OFEN)

Zarte Lammfilets **oder** Lammkoteletts vom Grill, serviert auf Kritharaki (griechische Langkornnudeln) in einer hausgemachten Spezi­alsauce (pikant), mit Feta-Käse überbacken

Lammfilet	26,90
Lammkotelett aus der Krone	24,90

75. ARNÍSSIA TRILOGÍA 29,90

Lammvariation vom Grill aus Lammfilet, Lammkoteletts aus der Krone und einem saftigen Lammspieß vom Lammrücken, serviert mit knackigem Gemüse, Pommes und Zaziki*



76. PAIDÁKIA 27,50

Zarte Lammkoteletts aus der Lammkrone vom Grill, klassisch mit Zitrone, serviert mit Pommes, knackigem Gemüse und Zaziki*

77. FILÉTO ARNÍ 29,50

Zarte Lammfilets vom Grill, serviert mit Pommes, knackigem Gemüse und Zaziki*

78. ARNÍ FÚRNU (AUS DEM OFEN) 23,50

Geschmorte butterzarte Lammhaxe aus dem Ofen in einem Tomaten-Rotweinsud, serviert auf einem feinen Selleriepüree mit knackigem Gemüse



GEFLÜGELSPEZIALITÄTEN [Puleriká]

79. GEMISTÁ KOTÓPOULO 20,90

Gefüllte Hähnchenbrustfilets mit Spinat und Feta, serviert mit Gemüse, Pommes und einer hausgemachten Mykonossauce (pikant)

80. FILÉTO KOTÓPOULO ME TIRÍ 19,90

2 Hähnchenbrustfilets vom Grill, dazu hausgemachte Metaxasauce (mild), mit Käse überbacken, serviert mit griechischen Reisnudeln (Langkornnudeln) in einer hausgemachten Spezi­alsauce **oder** Pommes

FISCHGERICHTE [Psariká]

Weitere Fischgerichte finden Sie auf der aktuellen Wochenkarte!

81. KALAMARÁKIA 23,90

Leicht mehlierte, knusprig gebratene Babycalamaris, serviert mit knackigem Gemüse der Saison, Thymian-Drillinge und Souméli (Aioli-Dip)

82. KALAMÁRIA 23,90

Leicht mehlierte, knusprig gebratene Calamariringe, serviert mit knackigem Gemüse der Saison, Thymian-Drillinge und Souméli (Aioli-Dip)

83. SOLOMÓS SKÁRAS 23,90

frisches Lachssteak vom Grill, serviert auf Ofengemüse, Thymiankartoffeln und einer hausgemachten Zitronensauce

84. PILÁFI 22,50

griechisches Pilafi (Reisgericht) mit Kalamaringen, Babycalamari, Jakobsmuscheln, Garnelen und Venusmuscheln mit Tomate, Zitrone und Safran. Der Spanier sagt Paella, der Grieche sagt Pilafi!

86. PIKILÍA PSARIÓN 23,90

Ein Duett vom Wolfsbarsch- und Doradenfilet, serviert auf einem feinen Selleriepüree mit knackigem Gemüse

87. GARIDOMAKARONÁDA 22,90

Garnelenpasta in einem Tomatensud mit unserem Eleo- Ouzo abgelöscht, frischen Kräutern, Lauchzwiebeln und Fetacrumbles

Dips zu unseren Fischgerichten

Tzatziki*	(Joghurdip).....	3,00
Souméli*	(Aioli).....	3,00
Taramás*	(Fischrogencreme).....	3,00
Skordaliá	(pürierte Kartoffel- Knoblauch-Spezialität).....	3,00
Lemóni	(Zitronensauce).....	3,00

Wünschen Sie eine individuelle Zubereitung authentisch griechischer Fischspezialitäten? Sprechen Sie uns an, wir nehmen Ihre Bestellung sehr gerne entgegen!

AUTHENTISCH



GRIECHISCH

BEI BOCHTIS

FÜR DEN KLEINEN HUNGER [Jiá tin mikri órexi]

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen griechische Reismudeln (Langkornnudeln) in einer hausgemachten Spezi­alsauce **oder** Pommes.

- | | |
|---|---|
| 93. MIKRÓ GÍRO 13,90
Kleine Portion Gyros, serviert mit Zaziki* | 96. CHRINÓ STEKÁKI ME TIRÍ 13,90
Ein Schweinesteak vom Grill,
dazu hausgemachte Metaxasauce (mild),
mit Gouda überbacken |
| 94. MIKRA SOUZOÚKIA 13,90
Hackfleischröllchen vom Grill,
dazu hausgemachte Metaxasauce (mild) | 97. KOTÓPOULO FILÉTO 13,90
Hähnchenbrustfilet vom Grill,
dazu hausgemachten Metaxasauce (mild) |
| 95. SOUFLÁKI 13,90
Ein Fleischspieß vom Grill, serviert mit Zaziki* | |

SÜBES FINALE [Epidórpia]

Weitere Desserts entnehmen Sie bitte aus unserer Wochenkarte!

- | | |
|--|--|
| 98. YAOÚRTI ME MÉLI 7,50
Original griechischer Joghurt [®] , klassisch mit
Walnüssen und griechischem Honig serviert | 102. ELEO CHEESECAKE 8,50
kleiner Cheesecake-Küchlein mit einem
Biskuitboden und einem Frucht- oder
Karamelltopping |
| 99. PANNA COTTA 7,50
Von der Frau des Hauses
mit italienischer Liebe zubereitet!
Hausgemachte Panna Cotta, wahlweise
mit Frucht- oder Karamellspiegel | 103. MILÓPITA 8,50
warmes Filoteigkörnchen mit Mandeln und
Äpfeln gefüllt, serviert mit einer Kugel Vanilleeis |
| 100. PROFITERÓL ME FISTÍKI IGÍNIS 8,50
Teigbällchen gefüllt mit Vanillecreme und einer
Pistazien-Creme-Ummantelung, serviert mit
geriebenen Pistazienkernen | |
| 101. SOUFLÉ SOKOLÁTAS 9,50
Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern,
serviert mit einer Kugel Vanilleeis | |

KLEINES SÜBES FINALE

Eissorten zur Auswahl

Vanille	pro Kugel	1,50
Erdbeere	pro Kugel	1,50
Schokolade	pro Kugel	1,50
Sahne		0,50
Schokoladensauce		0,50



BEI BOCHTIS

AUTHENTISCH

GRIECHISCH

Für Allergiker liegt zu dieser Speisekarte weiteres Informationsmaterial mit Kennzeichnung der Allergene im Restaurant bereit.

ZUSATZSTOFFE: GEKENNZEICHNETE GERICHTE

Zaziki* = 8
Tarama* = 1, 2, 3
Soumeli* = 1, 3, 8
Tirokafteri* = 2, 3
Joghurt-Dressing* = 1, 2, 3, 8, 11
Peperoni* = 2, 3

ZUSATZSTOFFE: SPEISEN UND GETRÄNKE

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsmittel
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 12 enthält eine Phenylalaninquelle
- 13 Säuerungsmittel

BESONDERE ALLERGEN-HINWEISE

Eine Nennung der Allergene erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe (Aufzählung Hauptallergieauslöser) oder daraus hergestellte Erzeugnisse verändert oder unverändert im Endlebensmittel enthalten sind. Die Aufstellung der Hauptallergieauslöser ist nicht abschließend. Vielmehr gibt es neben den bezeichneten noch andere allergieauslösende Stoffe. Es kann keine Garantie für eine 100%ige Vollständigkeit der Angaben übernommen werden. Mögliche Rezepturänderungen werden in regelmäßigen Abständen eingearbeitet. Kreuzkontaminationen mit Erdnüssen, Gluten, Krebstieren, Fisch, Schalenfrüchten, Soja und Milch können bei Verarbeitungsprozessen nicht ausgeschlossen werden.

Gerne können Sie ausführliche Zutatenlisten einsehen. Sprechen Sie uns an.