



## Die LAB12 Bar

ein Parfümlabor hoch oben über den Dächern von Köln – der Stadt der Düfte.

Das Cocktail-Konzept des LAB12 ist inspiriert von der Kunst der Parfümeure und schafft Synergien mit dem Handwerk der Cocktail-Kreation. Cocktails und Parfüms haben eines gemeinsam: Sie sind eine Weiterentwicklung des Alkohols, und in ihrer Herstellung konservieren sie diverse Zutaten, Geschmacksnoten und Aromen. Genau wie ein Parfümeur die Duftnoten in seinem Parfüm ausbalanciert, sorgt der Barkeeper bei der Kreation seiner Cocktails für die richtige Mischung. Beide sind sie auf der Suche nach der perfekten Kombination, nutzen die direkten Verbindungen zwischen Aromen, Düften und Alkohol sowie die Art und Weise, wie alles zusammenspielt. Sowohl Parfüms als auch Cocktails können Emotionen wecken, bringen verloren geglaubte Erinnerungen zurück und sorgen für individuelle und gemeinsame Gefühle der Nostalgie.

Gehen Sie gemeinsam mit uns auf die Reise!

Ihre Gastgeber

Christin Lorenz, David Bartel, Fabian Faber & unser LAB 12 Bar Team

No. 1 LAB 12 SIGNATURE COCKTAIL 15,00

Unsere Empfehlung / *Our recommendation*

No. 2 SCENT OF A WOMAN (2, 9, 13) 14,00

Ron Zacapa 23, Hausgemachter Scotch Bonnet Honigsirup,

The Bitter Truth Schokoladen Bitter

*Ron Zacapa 23, Homemade red pepper honey syrup, The Bitter Truth chocolate bitters*

No. 3 - 4711 MARTINI (N, 3, 9, 13) 15,50

Tanqueray No. TEN, Lillet Blanc, The Bitter Truth Orangenblütenwasser

*Tanqueray No. TEN, Lillet Blanc, The Bitter Truth orange flower water*

No. 4 JAPANESE ELDERFLOWER (A, M, 13) 17,00

Ketel One Vodka, Lychee Püree, St. Germain, frischer Zitronensaft,

Moet & Chandon Champagner Brut

*Ketel One Vodka, Lychee puree, St. Germain, fresh lemon juice, Moet & Chandon Champagner Brut*

**No. 5 THE BITTER TRUTH** (N, 9, 13) 12,00

Don Julio Blanco, Agavendicksaft, Campari, Rosé Grapefruitsaft, frischer Limettensaft

*Don Julio Blanco, agave nectar, Campari, red grapefruit juice, fresh lime juice*

**No. 6 L ÉLIXER** (A, N, M, 2, 9, 13) 12,50

Tanqueray No. TEN, Chartreuse verte, Zuckersirup, frischer Zitronensaft, Angostura Bitter

*Tanqueray No. TEN, Chartreuse verte, sugar syrup, fresh lemon juice, Angostura Bitters*

**No. 7 STORMY LORENA** ( 1, 2, 3, 9, 13) 14,00

Ron Zacapa 23, frischer Limettensaft, Thomas Henry Ginger Beer, Dale DeGroff's Pimento Bitter

*Ron Zacapa 23, fresh lime juice, Thomas Henry Ginger Beer, Dale DeGroff's Pimento Bitters*

**No. 8 BLOOD AND SCENT** (N, 2, 13) 14,50

Talisker 10 Jahre, Cherry Heering, Antica Formula, Blutorange

*Talisker 10 years, Cherry Heering, Antica Formula, Blood orange*

**No. 9 SMOKEY BACON** (M, N, 1, 13) 16,50

Johnnie Walker Gold Label, Antica Formula, 30 anos Pedro Ximénez "Neo"

*Johnnie Walker Gold Label, Antica Formula, 30 anos Pedro Ximénez "Neo"*

**No. 10 GARDEN BOUQUET** (M, 13) 12,00

Tanqueray London Dry, Belsazar Rosé, Rhabarberschorle

*Tanqueray London Dry, Belsazar Rosé, Rhubarb Soda*

**No. 11 THE SCENT OF SAGE** (A, N, 3, 13) 14,00

Don Julio reposado, Ananassaft, Agavendicksaft, frischer Limettensaft, Salbei

*Don Julio reposado, pineapple juice, agave nectar, fresh lime juice, sage leaves*

**No. 12 TEASOME** (N, 2, 9, 12, 13) 14,00

Tanqueray No. TEN, Hausgemachter Earl Grey Likör, Weisser Traubensaft, Shiso Bitter

*Tanqueray No. TEN, Homemade Earl Grey Liqueur, white grape juice Shiso Bitters*

**No. 13 LE COEUR** (M, 2, 3, 5, 13) 12,00

Ketel One Vodka, Passionsfrucht, Vanillesirup, Naturtrüber Apfelsaft

*Ketel One Vodka, passionfruit, Vanilla syrup, cloudy apple juice*

## MOCKTAILS

€

### SPICY MINT MULE ( 9 )

8,00

Minze & frischer Apfel, Zucker, Apfelsaft, Thomas Henry Spicy Ginger

*Mint & apple, sugar, apple juice, Thomas Henry Spicy Ginger Beer*

### HOMEMADE LEMONADE ( 1, 2, 3, 5, 9 )

8,00

Fragen Sie unsere Bartender nach unserer Hausgemachten Limonade

Ask the bartender for the daily lemonade

### DIVA ( 2, 9 )

8,00

Himbeer Püree, Limettensaft, Karamellsirup

*Raspberry puree, lime juice, caramel syrup*

### SOLERO ( 2, 3, 9 )

8,00

Mango Püree, Orangensaft, Maracujasaft, frischer Zitronensaft, Vanillesirup, Sahne

*Mango puree, orange juice, passion fruit juice, fresh lemon juice, vanilla syrup, cream*

## TAILORMADE COCKTAIL

### Create your own LAB12 Cocktail

1. WELCHE GESCHMACKS-EIGENSCHAFT SOLLTE IHR COCKTAIL HABEN?

How should your Cocktail taste?

süß / sweet

sauer / sour

bitter / bitter

salzig / salty

2. WELCHE SPIRITUOSE SOLLEN WIR FÜR IHREN COCKTAIL VERWENDEN?

Which spirit should we use?

Vodka

Gin

Rum

Whiskey

Tequila

Pisco

3. WIE SOLL DER COCKTAIL FÜR SIE SEIN?

How should your Cocktail be like?

Frisch & leicht  
fresh & easy

Süß & sauer  
sweet & sour

Fruchtig & blumig  
fruity & floral

Bitter & süß  
bitter & sweet

Scharf & würzig  
hot & spicy

Fruchtig & cremig  
fruity & creamy

Dunkel & kräftig  
dark & rich

Kräuter & Gewürze  
herbal & spiced

4. WAS SOLLTE NICHT MIT DABEI SEIN?

What shouldn't be in it?

MIT ALKOHOL/ *with Alcohol*

TAILORMADE No.1 12,50 €

( Pouring Spirits )

TAILORMADE No.2 14,50 €

(Premium Spirits )

TAILORMADE No.3 16,50 €

( Super Premium Spirits )

TAILORMADE ALKOHOLFREI

*Alcohol Free* 8,50 €

## GIN & TONIC

### Tanqueray No. TEN - Das Aushängeschild

Tanqueray No. TEN 4cl 10,50 €

Unsere Empfehlung Fentimans Tonic Water 5,00 €

### Jinzu Gin – Die japanische Kirschblüte

Jinzu Gin 4cl 10,00 €

Unsere Empfehlung Fever Tree Tonic Water 4,50 €

### Geranium Gin - "Highest Rated Gin in the World"

Geranium Gin 4cl 9,50 €

Unsere Empfehlung Fever Tree Tonic Water 4,50 €

### Monkey 47 – Der populäre Renner aus dem Schwarzwald

Monkey 47 4cl 14,00 €

Unsere Empfehlung Fever Tree Tonic Water 4,50 €

### The Duke Munich Dry Gin – Der Münchner Gin mit Hopfen und Malz

The Duke Gin 4cl 10,00 €

Unsere Empfehlung Thomas Henry Tonic Water 4,00 €

## GIN & TONIC

### Broker's Gin 40%- Ein echt englischer Gentleman's Gin

Broker's Gin 4cl	9,00 €
Unsere Empfehlung Fentimans Tonic Water	5,00 €

### Old English Dry Gin - Der beste Gin der Welt

Old English Gin 4cl	10,00 €
Unsere Empfehlung Thomas Henry Tonic Water	4,00 €

### No. 209 Gin - Der etwas andere Gin

No. 209 Gin 4cl	10,00 €
Unsere Empfehlung Fentimans Tonic Water	5,00 €

### Citadelle Gin – Ein Beispiel bester französischer Destillierkunst

Citadelle Gin 4cl	8,50 €
Unsere Empfehlung Fever Tree Tonic Water	4,50 €

### Blackwood's Vintage Dry Gin 60%- Das schottische Aromenwunder

Blackwood's Vintage Dry Gin 4cl	9,50 €
Unsere Empfehlung Thomas Henry Tonic Water	4,00 €



## CHAMPAGNER/CHAMPAGNE

	<u>0,1 l</u>	<u>0,75 l/€</u>
J. Bergeronneau Champagner <i>Brut</i>	12,00	75,00 €
J. Bergeronneau Champagner Rosé <i>Brut Rosé</i>	14,00	99,00 €
Moet & Chandon <i>Brut Impérial</i>	16,00	101,00 €
Moet & Chandon Rosé		105,00 €
Veuve Clicquot <i>Ponsardin Brut</i>		125,00 €
Veuve Clicquot Rosé		149,00 €
Ruinart <i>Blanc de Blancs</i>		149,00 €
Dom Perignon		270,00 €

## SEKT/ SPARKLING WINE

	<u>0,1 l</u>	<u>0,75 l/€</u>
Geldermann <i>Brut</i>	7,00	36,00 €
Geldermann <i>Rosé</i>	8,00	39,00 €
Cremant <i>Brut</i>	7,00	39,00 €

## WEISSWEIN/ WHITE WINES

	<u>0,1l</u>	<u>0,2 l</u>	<u>0,75 l/€</u>
Weingut Groh - Grohsartig Chardonnay, Weißburgunder, Rheinhessen, Germany	5,00	9,00	30,00
Weingut Schneider - Münchberg S Grauburgunder, trocken, Mittelrhein, Germany	6,00	9,50	32,00
Weingut Borell Diehl Sauvignon Blanc, Pfalz, Germany	7,50	10,00	35,00
Lugana "Limne" Trebiano DOC, Tenuta Rovaglia, Lombardei, Italy	8,00	11,00	37,00
Tres Palacios Chardonnay Reserve, Maipo Tal, Chile	8,00	11,00	37,00
Weingut Kluck & Niedermeier Riesling, trocken, Tal der Loreley, Germany	10,00	13,00	44,00

## ROSÉWEIN/ ROSÉ WINE

	<u>0,1l</u>	<u>0,2 l</u>	<u>0,75 l/€</u>
Weingut Kluck & Niedermeier Rosé, trocken, Tal der Loreley, Germany	8,00	11,00	41,00

## ROTWEIN/ RED WINES

	<u>0,1l</u>	<u>0,2 l</u>	<u>0,75 l/€</u>
Plan de Dieu Côtes du Rhône Villages Grenache, Syrah, Mourvèdre, France	5,00	9,00	30,00
Bodega La Rural Trumpeter Malbec Mendoza, Argentina	6,00	9,50	32,00
Weingut Borell Diehl Spätburgunder, Germany	7,50	10,00	35,00
Barbera d'Alba Ansisa Barbera, DOC, Vigneto Terre da Vino Pimont, Italy	8,00	11,00	37,00
Marius Reserva Tempranillo, Garnacha, Monastrell Almansa, Spain	8,00	11,00	37,00
Weingut Polkura Syrah, Marchigue/ Colchagua Tal, Chile		15,50	53,00
Weingut Hensel Höhenflug Cuveé Merlot, Frühburgunder & Cabernet Sauvignon Pfalz, Germany			65,00

## GIN

4 cl / €

### GERMANY

Sünner Dry Gin No 260 - Sünner Strength	9,00
Granit Bavarian Gin	9,50
Gin Sul	10,00
Siegfried Rheinland Dry Gin	12,00
Elephant Gin	14,00
Ferdinands Saar Dry Gin	14,00

### ENGLAND

Tanqueray Dry Gin	8,00
Bombay Sapphire	8,00
Beefeater Gin	8,00
Plymouth Gin	8,50
Hayman's Sloe Gin	8,50
Martin Miller's Westbourne Strength Dry Gin	9,50
The London No.1	10,00
Sipsmith V.J.O.P	13,00

### SCOTLAND

Caorunn Gin	9,50
The Botanist	10,50
Hendrick's Gin	11,00

### SPAIN

Gin Mare	13,00
----------	-------

### BELGIUM

Copperhead Gin	16,00
----------------	-------

### USA

UNCLE VAL'S Botanical Gin	10,00
---------------------------	-------

### PORTUGAL

Sharish Blue Magic Gin	12,00
------------------------	-------

## VODKA

4 cl / €

### GERMANY

Lion's Vodka 9,50

### NETHERLANDS

Ketel One Vodka 11,50

### FRANCE

Grey Goose 11,00

Ciroc 14,00

### POLAND

Belvedere 10,00

Chopin 11,50

Uluvka 17,00

### RUSSIA

Green Mark Vodka 9,50

Kaufmann Hard 16,00

Beluga, Russia 18,00

### USA

Skyy Vodka 9,00

Tito's Handmade 10,00

### CANADA

Crystal Head 15,00

### SLOVAKIA

Goral Vodka 8,00

## RUM/ RHUM

4 cl / €

### GUATEMALA

Ron Zacapa Centenario 23 years	18,00
Ron Zacapa X.O.	26,00

### VENEZUELA

Ron Botucal Reserva Exclusiva	9,50
Pampero Aniversario Gran Reserva	12,00

### ANGUILLA

Pyrat XO Reserve	14,00
------------------	-------

### GUYANA

El Dorado 12 years	11,00
El Dorado 15 years	15,00

### JAMAICA

Gosling Black Seal 151 Proof	14,00
------------------------------	-------

### MARTINIQUE

Rhum J.M. White Rum	7,00
Trois Rivières Rhum blanc Agricole	9,00
Saint James Rhum Vieux	14,00

### DOMINICAN REPUBLIC

Ron Barcelo Imperial	8,50
----------------------	------

### USA

The Kraken	12,00
------------	-------

## WHISK(E)Y

4 cl / €

### AMERICAN WHISKEY/ BOURBON

Bulleit Bourbon	8,50
Jack Daniels	9,00
Wild Turkey 101	10,00
Makers Mark	10,00
Woodford Reserve	11,00
Basil Hayden's	12,00
Knob Creek	12,00
Blanton's Bourbon	13,00
Bib & Tucker	13,00
Bookers Bourbon	16,00

### AMERICAN RYE

Bulleit Rye	9,00
Michters Rye	14,00
Masterson's Rye 10 Years	17,00

### BLENDED SCOTCH WHISKY

J&B Rare	9,00
Monkey Shoulder	9,00
Johnnie Walker Black Label	10,00
Johnnie Walker Gold Label	12,00
Chivas Regal 12 years	11,00
Chivas Regal 18 years	16,00
Johnnie Walker Blue Label	28,00

### IRISH WHISKEY

Jameson Irish Whiskey	7,00
Writers Tears	9,00
Connemara	9,00

## WHISK(E)Y

4 cl / €

### MALT WHISKY

Ardbeg 10 years	10,00
Glenfiddich 12 years	10,00
Caol Ila 12 years	11,00
Laphroaig Quarter Cask	11,00
Highland Park 12	11,00
Talisker 10 years	12,00
Talisker Port Rhuighe	12,00
Glenmorangie La Santa 12 years	12,00
Laphroaig 10 years	12,00
Oban 14 years	13,00
Glenkinchie 12 years	13,00
Balvenie Double Wood 12 years	13,00
Lagavulin 16 years	14,00
Dalwhinnie 15 years	14,00
Ardbeg Uigeadal	14,00
Bruichladdich Islay Barley 2007	15,00
Macallan Amber	15,00
Singelton of Dufftown 18 years	17,00
Aberlour a'bunadh	18,00
Highland Park 18	18,00
Glenmorangie 18 years	21,00
Macallan Sienna	22,00
Balvenie Single Barrel 15 years	24,00
Caol Ila 18 years	32,00
Mortlach 18 years	72,00

### CANADIAN WHISKY

Crown Royal	8,00
-------------	------

### JAPANESE WHISKEY

AKASHI Blended Whiskey	10,00
Nikka from the Barrel	13,00
Suntory Hibiki Japanese Harmony	19,00
AKASHI Singel Malt Whiskey	20,00
TOGOUCHI 18 Years	28,00



## TEQUILA

	<u>4 cl / €</u>
Corralejo Tequila Blanco	8,00
Corralejo Tequila Reposado	8,00
Don Julio Blanco	8,50
Tequila Espolon blanco	9,50
Don Julio Reposado	10,00
Patron Silver	14,00

## MEZCAL

	<u>4 cl / €</u>
San Cosme Mezcal	8,50
Atenco Espadín Mezcal	15,00

## PISCO

	<u>4 cl / €</u>
Ocucaje Pisco 100 Mosto Verde Acholado	8,00
Pisco de Oro Mosto Verde Moscatel	13,00

## LIQUEURS

	<u>4 cl / €</u>
Jägermeister	7,00
Baileys Irish Cream ( B )	7,00
Grand Marnier	7,00
Cointreau	7,00
Molinari Extra Sambuca	7,00
Amaretto Disaronno	7,00
Licor 43 Cuarenta y Tres ( 2 )	7,00
Kahlua ( 2 )	7,00
Baileys Chocolat Luxe ( B )	8,00
Chambord Liqueur Royale ( 2 )	8,00
Drambuie ( 2 )	8,00

## FLASCHENBIERE/ BOTTLED BEER

Peters Kölsch	0,33 l	4,50 €
Bitburger Pils	0,33 l	4,50 €
Bitburger Drive alkoholfrei	0,33 l	3,50 €
Franziskaner Weißbier Naturtrüb	0,5 l	5,60 €
Franziskaner Weißbier Dunkel	0,5 l	5,60 €
Franziskaner Weißbier Alkoholfrei	0,5 l	5,60 €

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE/ NON ALCOHOLIC BEVERAGE

### WASSER/ WATER

Apollinaris Selection	0,25 l	3,80 €
Apollinaris Vio	0,25 l	3,80 €
Apollinaris Selection	0,75 l	9,90 €
Evian	1 l	11,00 €

### SOFTS/ SOFT DRINKS

Fanta ( 1, 3, 9 )	0,2 l	2,20 €
Sprite (1, 3, 9, 10)	0,2 l	3,80 €
Coca Cola (2, 3, 12)	0,2 l	3,80 €
Coca Cola Light (2, 3, 9, 12)	0,2 l	3,80 €
Coca Cola Zero (2, 3, 9, 12)	0,2 l	3,80 €
Schweppes Tonic Water ( 1, 15)	0,2 l	3,80 €
Schweppes Soda Water	0,2 l	3,80 €
Bio Vio Rhabarberschorle	0,33l	4,00 €
Thomas Henry Bitter Lemon ( 1, 3, 15)	0,2 l	4,00 €
Thomas Henry Ginger Ale ( 1, 2, 3, 9)	0,2 l	4,00 €
Thomas Henry Grapefruit Lemonade	0,2 l	4,50 €
Thomas Henry Mango Lemonade	0,2 l	4,50 €
Thomas Henry Spicy Ginger ( 1, 2, 3 )	0,2 l	4,50 €

## TONIC WATER

Schweppes Tonic Water ( 1, 15)	0,2 l	3,80 €
Thomas Henry Tonic Water ( 1, 3, 15)	0,2 l	4,00 €
Fever Tree Tonic ( 1, 15)	0,2 l	4,50 €
Fever Tree Mediterranean Tonic ( 1, 15)	0,2 l	4,50 €
Fever Tree Naturally Light Tonic ( 1, 15)	0,2 l	4,50 €
Fentimans Tonic Water ( 1, 15)	0,2 l	5,00 €

## SÄFTE / JUICE

Orange, Apfel, Ananas, Maracuja, Pfirsich, Cranberry, Tomatensaft ( H, 1, 3, 9 ) <i>Orange, Apple, Pineapple, Passionfruit, Peach, Tomato</i>	0,2 l	4,00 €
---	-------	--------

## HEIßE GETRÄNKE / HOT BEVERAGE

Espresso (12)	3,30 €
Doppelter Espresso (12)	4,40 €
Tasse Kaffee (12)	3,50 €
Milchkaffee (12)	4,50 €
Latte Macchiato (12)	4,50 €
Cappuccino (12)	4,00 €
Tasse Kaffee entkoffeiniert	3,50 €

## BAR SNACKS

### Veggie Chips ( h )

Knackiger Gemüse Mix mit Karotte, Sellerie, Rote Beete  
*vegetarian chips with carrot, celery, beetroot*

1,50 €

### Oliven Verdi ( n,l )

grüne Riesen-Oliven im Weckglas  
*green giant olives*

4,00 €

### Bresaola- und Coppa di Parma ( c,l,i,3,5 )

der besten Schinken Italiens mit Crackern  
*Bresaola- and Coppa di Parma ham with cracker*

11,00 €

### Tortillachips ( c,l,i,h,b )

mit Jalapenos, dazu dreierlei Dip, Cheddar, Avocado, Tomate  
*Nachos with jalapenos and various dips, cheddar, avocado and tomato dip*

9,00 €

### Falafelbällchen ( c,l,d,g,h )

mit Guacamole, Vegan  
*Falafel balls with guacamole, vegan*

8,00 €

### Bitterballen ( a,c,l,d,g,h )

frittierte Kalbfleischbällchen aus Holland mit Senf  
*Original Dutch fried veal meatballs with mustard*

7,00 €

## BAR SNACKS

### Chicken-Wings ( h,c1,e )

mit Honig, Cajungewürz und Barbecuesauce

*spiced chicken wings with honey and barbecue sauce*

8,00 €

### Gebackene Garnelen ( l,g,h,d )

Wildfang-Garnele im Kartoffelmantel an Sweet-Chilisauce

*shrimp in potato coating with sweet chili sauce*

7,00 €

### Rockslide-Brownie ( a,c1,d,b )

mit Vanilleeis, Pekannüssen & Karamell

*Rockslide Brownie with vanilla ice cream, pecans and caramel*

6,00 €

### Ziegenkäsevariation vom Eifeler Vulkanhof ( c1,i )

mit Quittensenf und Brot ( c1,i )

*German Goat cheese variation with quince mustard and bread*

9,00 €

### Sushi Variation

aus dem legendären Blue Marlin - „Sushi-Restaurant“

( bis 21:30 Uhr - Lieferzeit ca. 30 Minuten )

*Sushi variation from the legendary Blue Marlin*

*Delivery time 30 minutes, closing time 9:30 p.m*

Alle Preise inklusive 19 % MwSt.

(Prices include service and VAT)

## Blue Marlin Sushi Variationen



### Sapporo Menu

1x Ebi, 1x Maguro, 1x Shake, 1x Ibodai,

3 Stk. versch. Maki

11,00 €

### Vegetarisches Menu

2x Inari, 1x Kinusay, 2 Stk. Sesam Roll, 1x Shitake,

6 Stk. versch. Maki, 3 Stk. Maki Delight

11,00 €

### Sashimi Menu

3 Stk. Shake, 3 Stk. Ibodai, 3 Stk. Hamachi,

1 Stk. Amaebi

17,50 €

### Blue Marlin Menu

1x Ebi, 2x Maguro, 3x Shake, 1x Ibodai, 1x Tako,

1x Hotategai, 1x Unagi, 4 Stk. California Roll,

6 Stk. versch. Maki, 3 Stk. Maki Delight

26,00 €

## Erklärung zum Sushi/ Sushi Declaration

	<u>GERMAN</u>	<u>ENGLISH</u>
Ebi	gekochte Riesengarnele	cooked prawns
Maguro	gelbflossen Thunfisch (indischer Ozean)	yellow fins tuna (indian ocean)
Shake	schottischer Biolachs	organic salmon
Ibodai	Butterfischfilet	butter fish fillet
Ika	Tintenfischfilet	cuttlefish fillet
Unagi	gegrillter Seeaal	grilled sea eel
Tako	Oktopus	octopus
Hotategai	Jakobsmuschel	scallops
Hamachi	Heilbuttfilet	halibut fillet
Amaebi	Süßkrabbe	crab
California Roll	Masago, Gurke, Avocado, Surimi	Masago, cucumber, avocado, surimi
versch. Maki	Gurke, Avocado, Kürbis, Rettich, japanisches Omelette	cucumber, avocado, pumpkin, radish, Japanese omelette
Maki Delight	Thunfisch mit Schnittlauch und Frischkäse od. Lachs mit Schnittlauch und Frischkäse	tuna with chives and cream cheese or salmon with chives and cream cheese

## Zusatzstoffe und Allergene

### Zusatzstoffe

### Allergene

Mit Konservierungsstoffen & Säuerungsmittel	1	A= Eier	I= Senf
Mit Farbstoff	2	B= Milch (Lactose)	J= Fisch
Mit Antioxidationsmitteln	3	C=glutenhaltige Getreide	K= Krebstiere
Mit Nitritpökelsalz	4	D= Erdnüsse	L= Weichtiere
Mit Geschmacksverstärker	5	E= Schalenfrüchte	M= Lupinen
Geschwefelt	6	F= Sesam Weichtiererzeugnisse	N=Schwefeldioxid
Geschwärzt	7	G= Soja	S=Sulfite
Gewachst	8	H= Sellerie	
Mit Süßungsmitteln	9		
Enthält eine Phenylalalinquelle	10	„Bitte beachten Sie, dass in den angebotenen Produkten Spuren von Allergenen Inhaltsstoffen enthalten sein können und trotz aller Sorgfalt Kreuzkontaminationen nicht auszuschließen sind“	
Mit Phosphat	11		
Koffeinhaltig	12		
Alkoholhaltig	13		
Taurin	14		
Chininhaltig	15		



## Additives and allergens

### Additives

Preservatives and acidifiers	1
Coloring	2
Antioxidants	3
Nitrite curing salt	4
Flavour enhancers	5
Sulfured	6
Blacked out	7
Waxed	8
Sweetener	9
Contains phenylalanine	10
Phosphates	11
Caffeine	12
alcohol	13
Taurine	14
Quinine	15

### Allergens

A= eggs	I= mustard
B= milk (lactose)	J= fish
C=containing gluten/ cereals	K= crustaceans
D= peanuts	L= molluscs
E= edible nuts	M= lupins
F= sesame, mollusks	N= sulfur dioxide
G= soy	S= sulfides
H= celery	
<p>“Please note that in the products on offer traces of allergenic ingredients may be present and despite careful cross- contamination can not be excluded”</p>	