

destino © 2020/21
TAPAS BAR



HABSBURGERALLEE 9
60385 FRANKFURT AM MAIN

MAIL: INFO@DESTINO-BAR.COM
WEB: WWW.DESTINO-BAR.COM

TEL: 069 - 24 24 08 88
FAX: 069 - 24 24 08 89

APERITIFS

Destino Spritz	9,-
HYPNOTIQUE LIQUOR • ELDERFLOWER SYRUP • RUSSIAN WILDBERRY • BEEREN	
Hugo	8,50
PROSECCO • HOLUNDERBLÜTENSIRUP • SODA • MINZE	
Aperol Spritz	8,50
PROSECCO • APEROL ^{1,7} • SODA • ORANGE	
Lillet Berry	8,50
LILLET BLANC • RUSSIAN WILD BERRY • BEEREN	
Black Hugo	8,50
PROSECCO • HOLUNDERBLÜTENSITUP • BLACKBERRYLIKÖR • SODA • BEEREN • MINZE	

NON-ALCOHOLIC APERITIFS

Crodino Spritz	7,50
CRODINO ¹ • HOLUNDERBLÜTENSIRUP • SODA • ORANGE • MINZE	
San Bitter Spritz	7,50
SAN BITTER ¹ • HOLUNDERBLÜTENSIRUP • SODA • MINZE	

APERETIF COCKTAILS

Pimm's No.1 Cup	8,50
PIMM'S NO.1 ¹ • SPRITE • GURKE • ORANGE • ZITRONE • APFEL • MINZE	
Martini Cocktail	8,50
TANQUERAY GIN • NOILLY PRAT • OLIVE	
Cosmopolitan	8,50
KETEL ONE CITRON • COINTREAU • LIME JUICE • CRANBERRYSAFT	
Negroni	8,50
TANQUERAY GIN • ANTICA FORMULA ⁴ • CAMPARI ^{1,7} • CLUB SODA	
Old Fashioned	8,50
BULLEIT BOURBON • ZUCKERWÜRFEL • ANGOSTURA • ORANGENZESTE	
Cancha	8,50
HAVANNA 7Y • FR. LIMETTE • HONIG	

KALTE TAPAS

Oliven^{v,5}	4,80
eingelegt in frischen Kräutern	
Kirschtomaten-Mozzarellakugeln^{v,6}	5,80
im Pestomantel ^H	
Hummus klassisch^v	6,90
hausgemacht, nach libanesischer Art mit Pita Brot	
Auberginensalat^v	6,90
mit Pita Brot	
Auberginenröllchen^v	7,10
gefüllt mit Schafskäse, mit sonnengetrockneten Tomaten	
Serrano-Teller	7,90
Serranoschinken, Manchegokäse, Chorizosalami ^{1,2,G}	
Destino-Variation	13,50
Auberginensalat, Kirschtomaten-Mozzarellakugeln ^{G,H} Pulpo-Garnelen-Salat ^{C,G} , Oliven ^S und Aioli ^{C,G}	
Frischer Salat der Saison^v	4,90
auf Wunsch auch mit Mozzarellakugeln ^G im Pestomantel ^H	
Pulpo Garnelen Salat^{B,D,I,N}	10,50
mediterran mariniert	
Avocado Schale	11,50
gefüllt mit Gambas und Avocadomus	
Thunfischtartar^{B,D,I,N}	13,50
an hausgemachter Guacamole	

Bei Allergien / Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an das Service Personal. Gesonderte Zusatzstoffliste finden Sie auf der letzten Seite der Karte.

WARME VEGETARISCHE TAPAS

Gebackener Schafskäse ✓ in Sesam-Mandel-Panade ^{A,K} mit Preiselbeeren	6,80
Spanische Mini-Paprikas ✓ vom Grill, mit Meersalz	6,20
Gegrilltes Gemüse ✓ mit feinem Kräuteröl	7,20
Kartoffelecken ✓ im Parmesan-Basilikummantel ^G	5,60
Patatas Bravas ✓ nach spanischer Art mit frischer Tomaten-Salsa und Aioli ^{C,G}	5,60
Runzel Bravas ✓ überbacken mit Parmesan ^G und Sriracha Sauce ^{2,8}	7,20
Spanische Kartoffeltortilla ✓ ^{C,1} mit frischem Joghurt-Kräuter-Dip ^G	4,40
Zucchinirollchen ✓ gefüllt mit Schafskäse, mit würziger Tomatensauce	7,10
Süßkartoffel Pommes ✓ mit Sauerrahm-Dip	5,70

WARMETAPAS

Datteln im Speckmantel mit Kräuterquark	5,90
Albondigas ^{A,C,J} hausgemachte Rinderhackbällchen in pikanter Tomatensauce	6,40
Chicken Wings knusprig gebacken mit süß-saurer Sauce ^{I,J}	6,20
Maispouardenbrust ^{A,G} in Salsa-Verde Marinade ^{E,L,F} mit Bouquet Salat	12,50
Maurische Hähnchenspieße orientalisch mariniert	7,60

EMPFEHLUNG DES HAUSES

Paella de Marisco in der Pfanne nach katalanischer Art, mit frischen Meeresfrüchten in einem Bech von saisonalem Gemüse und Safran Reis.	13,50
für zwei Personen	26,-

WARMETAPAS

Halbe Schale Muscheln mit Marinara-Sauce ^{B,D,I,N}	9,50
Frische Pulpo Fritos ^A mit hausgemachtem Aioli-Dip ^{C,G}	10,80
Muslitos ^{B,C,D,G} panierte Krebsbällchen mit Aioli-Dip	7,30
Lachsfilet ^{B,C,D,G} mit Teriyaki Sauce ^{1,A,F}	13,90
Garnelen ^{B,D,I,N} im Tontopf in feinem Knoblauch-Öl	9,80
Garnelen-Pulpo-Pfanne ^A in Kräuterolivenöl, mit Aioli-Dip ^{C,G}	12,40
Calamariti ^{B,D,I,N} im Tontopf in Kräuterolivenöl	9,80
Frische Calamaritos Fritos mit hausgemachtem Aioli-Dip ^{C,G}	8,60
Spanische Chorizowurstchen ^{1,2,G} mit Rosmarin und Knoblauchöl	7,10
Lamm-Koteletts aus der Krone mit Bouquet-Salat	13,60
Rinderspieße in Kräutermarinade	9,40
Roastbeef-Steakstreifen mit Teriyaki Sauce ^{1,A,F}	9,90
Extras Brot oder Dip je Portion	1,50

DESSERTS

Warmer Schokoladenkuchen ^{A,C,G}
hausgemacht 4,90

Dessert-Variation
Crema Catalana^{C,G}, Schokokuchen ^{A,C,G} 7,50

AFTER DINNER COCKTAIL

Espresso Martini 8,50
KETEL ONE VODKA • KAHLÜA^{1,6} • FRISCHER ESPRESSO • ZUCKERSIRUP

Black Russian 8.-
KETEL ONE • KAHLÜA^{1,6}

White Russian 8.-
KETEL ONE • KAHLÜA^{1,6} SAHNE

Sweet Dreams 8,50
BAILEYS • CREME DE CACAO WHITE • MOZART WHITE • MOZART BLACK

SIGNATURE COCKTAILS

Berry Mule 9.-
KETEL ONE VODKA • GINGER BEER • FR. BEEREN • LIMETTE • GURKE • FR. MINZE

Burning Passion 9,50
KETEL ONE VODKA • ST. GERMAIN HOLUNDERLIKÖR • FR. MARACUJA • FR. ZITRONENSAFT

Watermelon Man 9,50
KETEL ONE VODKA • WASSERMELONENLIKÖR¹ • ORANGENSAFT • FR. ZITRONENSAFT • GRENADINE

Spice Fiction 9.-
KETEL ONE VODKA • MANGOPÜREE • FR. ROTE CHILLI • FR. ZITRONENSAFT

Berry Good 9,50
BROCKMAN'S GIN • FR. ZUCKERSIRUP • FR. LIMETTENSAFT • FR. ZITRONENSAFT • HIMBEERSIRUP • JOHANNISBEERENSAFT

Spanish Summer 9,50
LICÖR 43 • PEPINO PEACH LIKÖR • FR. LIMETTE • FR. ZITRONENSAFT • KARAMELSIRUP • CRANBERRY • MARACUJASAF

Island Juicer 9,50
BACARDI RASBERRY • FR. HIMBEEREN • FR. LIMETTE • FR. ZITRONENSAFT • CRANBERRYSAF • KOKOSNUSS & MARACUJASIRUP

Sunset Lover 9.-
PAMPERO BRAUN • FR. HIMBEEREN • FR. ZITRONENSAFT • CAMPARI • HIMBEERSIRUP

OLD SCHOOL NEVER DIES

Basil Smash 10,50
G'VINE GIN • FR. BASILIKUM • FR. ZITRONENSAFT • ZUCKERSIRUP

Mai Tai 9,50
MYER'S RUM¹ • OLD PASCAS 73%¹ • APRICOT BRANDY^{1,3} • ROSE'S LIME JUICE • FR. ZITRONENSAFT • MANDELSIRUP • ANANASSAF

Frozen Daiquiri 9,50
MANGO/MARACUJA/ERDBEERE
PAMPERO BLANCO • FR. ZITRONENSAFT • FR. FRUCHT • SIRUP¹

Sex on the Beach 9.-
KETEL ONE VODKA • MELONENLIKÖR • CHAMBORD • FR. ZITRONENSAFT • ROSE'S LIME JUICE • GRENADINE • CRANBERRY • ANANASSAF

Mojito 9.-
PAMPER ANEJO RUM • LIMETTENSAFT • FR. MINZE • ROHRZUCKER • SODA

Caipirinha 9.-
CACHACA • LIMETTEN • ROHRZUCKER

Piña Colada 9.-
PAMPERO BLANCO • SAHNE • ANANASSAF • KOKOSSIRUP

SOURS / FIZZES

Amaretto/ Frankfurt Sour 9.-
AMARETTO DI SARONNO¹ • ORANGENSAFT / NATURTRÜBER APFELSAFT • FR. ZITRONENSAFT • ZUCKERSIRUP

Midori Sour 9.-
MIDORI MELON¹ • FR. ZITRONENSAFT • ZUCKERSIRUP • ORANGENSAFT

Whisky / Wodka / Gin Sour 9.-
BULLEIT BOURBON / KETEL ONE VODKA / TANQUERAY GIN • FR. ZITRONENSAFT • ZUCKERSIRUP

Rosemary Fizz 9.-
TANQUERAY GIN • ROSMARIN • FR. ZITRONENSAFT • ROSMARINSIRUP • CLUB SODA

Gin Fizz/Wodka Fizz 9.-
TANQUERAY GIN / KETEL ONE • FR. ZITRONENSAFT • ZUCKERSIRUP • CLUB SODA

NON ALCOHOLICS

Wet Dog 8,50
PFIRSICHSAF • ORANGENSAFT • FR. ZITRONENSAFT • ERDBEERSIRUP¹ • ERDBEERPURÉE

Passion Squash 9.-
FR. LIMETTE • FR. MARACUJA • ROHRZUCKER • MARACUJASAF

Tooti Fruity 8,50
FR. ZITRONENSAFT • ROSE'S LIME JUICE • GRENADINE • MARACUJASAF • ORANGENSAFT¹

Coconut Kiss 9.-
KOKUSSIRUP • ANANASSAF • SAHNE • KIRSCHSAFT • GRENADINE

Mojita 8,50
LIMETTE • ROHRZUCKER • FR. MINZE • GINGER ALE¹

WEISS

0,2l / 0,7l

Edition Destino Sauvignon blanc-Nahe

Ausgewöhnlicher Hauswein vom Weingut Bicking&Bicking.
Kiwi, Limette und frisches Heu. Ganz viel Frucht, erfrischende
Säure und ein langer Nachhall.

7,20 / 25.-

Nick Köwerich-Feen & Elfen-Riesling- Mosel

Halbtrockene Verführung - Blütenduft und Zitrusaromen

6,90 / 24.-

Nick Köwerich-Einblick N°1-Riesling-Mosel

Fruchtig, blumig und eine milde Säure. Einfach Mosel!

7,10 / 25.-

Bergdolt, Reiff & Nett-Grauburgunder-Pfalz

Cremig und würzig zugleich. Nussaromatik trifft Früchtekorb

6,90 / 24.-

**Laurent Miquel-Chardonnay/
Viognier-Languedoc**

Pfirsich, Mango und ein Hauch Butter

6,90 / 24.-

**Bergdolt, Reiff & Nett-Black Edition-
Weissburgunder-Pfalz**

Mirabelle und Aprikose. Fruchtig und filigran.

31.-

La Manufacture-Chablis AOP-Burgund

Gereifter Pfirsich, Mango und Butter.

42.-

**La Louvière-Le Libertin-
Sauvignon blanc-Languedoc**

Grüne Wiese, Mango, langer schmelziger Nachhall.

32.-

Laurent Miquel-Alabarino-Languedoc

Weißer Pfirsich und ein Hauch von Limette im Abgang.

31.-

ROSÉ

Grés Saint Paul-Gipsy Rosé-Languedoc

Rote Beeren, blumig und vollmundig

5,90 / 22.-

ROT

0,2l / 0,7l

**Dominio de Punctum-99 Rosas-
Tempranillo/Merlot-Spanien ✓**

Viel rote Frucht. Kräftige Tannine und samtiger Nachhall.

7,10 / 25.-

Terra Mater-Zinfandel/Shiraz-ChileHarmonischer Rotwein, frisch mit süßen Tanninen und
langem Abgang.

6,90 / 24.-

Viu Manent-Cabernet Sauvignon-Chile

Rote Früchte. Samtige Tannine. Langer, intensiver Nachhall.

6,60 / 24.-

**Carlo Botter-Koiné-Primitivo di
Manduria-Italien**

Krische, Brombeere. Reife Tannine und viel Frucht.

6,60 / 24.-

Bodega Ondarre-Rivallana Crianza-Rioja

Reife Beerenfrüchte, vollmundig, gut strukturiert.

6,90 / 24.-

Footprint-Shiraz-Südafrika

Kirsche und Pfeffer, ausgewogene Tanninstruktur.

7,10 / 25.-

Finca Sopenia-Malbec Reserve-Argentinien

Kirsche und Pflaume, samtig und intensiv..

34.-

El Mozo-Malaspiedras-Tempranillo-Rioja

Langer Nachhall, Brombeere und das typische Rioja - Gefühl.

36.-

Brancaia-Chianti Classico-Italien

Klassisch, kräftig und würzig – ein waschechter Chianti.

42.-

Château de Ferrand-Saint Emillion**Grand Cru Classé -Bordeaux**

Kräftiger Rotwein, dunkle Frucht, Holz und viel Kraft im Abgang.

69.-

PROSECCO / CHAMPAGNER

0,1 l / 0,75 l

Prosecco Vigna**Dogarina Spumante**

Eleganter Prosecco mit einer feinen Perlung, frische Aromen von Äpfeln, Birnen und Zitrusfrüchten.

4,80 / 32.-

AUF EIS 0,2L 9.-

Moët & Chandon**Brut Impérial Champagner**

105.-

Er überzeugt durch fruchtige Noten von frischen Früchten und Blüten, eine beeindruckende Reife und ein traumhaftes Gesamtaroma. Klares Strohgelb und gleichmäßige Perlenbildung im Glas. In der Nase intensiven Noten von verschmolzenen Honig- und Fruchtdüfte. Vollkommen, großzügig und dynamisch dank der Harmonie der drei Rebsorten.

Moët & Chandon**Rosé Impérial Champagner**

115.-

Rote Früchte wie Erdbeeren, Himbeeren und Kirschen bilden ein intensives Bouquet, das zusammen mit der feinen Perlage und einer leichten Pfeffernote dem Gaumen schmeichelt. Seine dezente Rosennote ist ein Fest für die Nase. Er schmeckt intensiv, frisch, geschmeidig und elegant. Der Rotweinanteil verleiht dem mehrfach prämierten Rosé-Champagner nicht nur seine Farbe, sondern auch Struktur.

Moët & Chandon**Ice Impérial Champagner**

135.-

Er ist der erste Rosé-Champagner, der speziell für den Genuss auf Eis kreiert wurde. Seine reichhaltige, saftige Frische verkörpert den Sommer im Glas. Intensive Fruchtigkeit ist ein charakteristisches Merkmal, diese lebhaft Kreation besticht durch überraschend komplexe Aromen.

Moët & Chandon**Rosé Ice Impérial Champagner**

155.-

Rote Früchte wie Erdbeeren, Himbeeren und Kirschen bilden ein intensives Bouquet, das zusammen mit der feinen Perlage und einer leichten Pfeffernote dem Gaumen schmeichelt. Seine dezente Rosennote ist ein Fest für die Nase. Der Moët & Chandon Rosé Impérial Brut schmeckt intensiv, frisch, geschmeidig und elegant. Der Rotweinanteil verleiht dem mehrfach prämierten Rosé-Champagner nicht nur seine Farbe, sondern auch Struktur. Der exquisite Rosé-Champagner ist der ideale Begleiter für festliche Anlässe und romantische Momente.

SOFTDRINKS

San Pellegrino

0,25L 2,80 / 0,75L 6,50

Aqua Panna

0,25L 2,80 / 0,75L 6,50

Coca Cola^{1,6}

0,2L 2,90 / 0,4L 4.-

Coca Cola Zero^{1,6,8}

0,2L 2,90 / 0,4L 4.-

Fanta^{1,3}

0,3L 3,20

Sprite

0,3L 3,20

Red Bull^{1,6,9}

0,25 4.-

Red Bull Sugarfree^{1,6,8,9}

0,25L 4.-

Rapp's Fruchtsäfte

0,3L 3.- / 0,4L 4.-

Ananas/Apfel/Bananen/Cranberry/Kirsch/Rhabarber
Johannisbeere/Maracuja/Mango/Orange/Pfirsich

Goldberg

Bitter Lemon^{3,7}/Ginger Ale¹/Tonic Water⁷

0,2L 2,90 / 0,4L 4.-

Hausgemachte**Eis Tees & Limonaden**

0,4L 6,20

Himbeere-Minze-Eis Tee / Maracuja-Gurke-Eis Tee
Lavendel-Blaubeere-Limonade/ Pfirsich-Orange Limonade

WARME GETRÄNKE

Espresso	2,20
Doppelter Espresso	3,60
Espresso Macchiato	2,40
Kaffee Koffeiniert / Entkoffeiniert	2,60
Milchkaffee	3,20
Cappuccino	2,90
Latte Macchiato	3,40
Tee Schwarzer-/Grüner-/Früchte-Tee	2,50
Frischer Minze Tee mit Honig	3,80
Frischer Ingwertee mit Honig	3,80

BIERE

König Pilsner vom Faß	0,3 L 3.- / 0,5 L 4.-
König Pilsener Alkoholfrei	0,33 L 3.-
Paulaner Hefeweißbier vom Faß	0,3 L 3.- / 0,5 L 4.-
Paulaner Hefeweißbier alkoholfrei	0,5 L 4.-
Paulaner Hefeweißbier Dunkel	0,5 L 4.-
Paulaner Hefeweißbier Kristall	0,5 L 4.-
San Miguel	0,33 L 4.-
Peroni	0,33 L 4,20
Corona ³	0,33 L 4,20

APFELWEIN

Rapp's Speyerling vom Faß	0,3 L 2.- / 0,5 L 3,70
---------------------------	------------------------

APERETIFS / BITTERS / LIKÖRE

Aperol ^{1,7}	4CL 4,50
Campari ^{1,7}	4CL 5.-
Martini Bianco ⁴	4CL 5.-
Pernod ¹	4CL 5.-
Ramazotti	4CL 4,80
Fernet Menta	2CL 2,80
Jägermeister	2CL 3.-
Amaretto Di Saronno ¹	4CL 4,50
Licor 43 ¹	4CL 4,80
Baileys ^{1,6}	4CL 4,50
Hierbas Ibicencas Kräuterlikör	4CL 4,80
Sambuca Molinari	2CL 3,20

LONGDRINKS

Moscow Mule	10,50
<small>KETEL ONE • GINGER BEER^{1,6,8} • LIMETTE • INGWER • GURKENSCHNEIBE</small>	
Ketel One Vodka Lemon ^{3,7} / Tonic ⁷ / Red Bull ^{1,6,9}	10,50
Tanqueray Tonic <small>TANQUERAY GIN • TONIC WATER⁷</small>	10.-
Hendrick's Tonic <small>HENDRICK'S GIN • TONIC WATER⁷ • GURKE</small>	10,50
Ferdinand's Tonic <small>FERDINAND'S SAAR GIN • TONIC WATER⁷</small>	11,50
Monkey 47 Tonic <small>MONKEY 47 GIN • TONIC WATER⁷</small>	11,50
Pampero Rum Cola ^{1,6}	9,50
Cuba Libre <small>PAMPERO ANEJO¹ • COLA^{1,6} • LIMETTE</small>	9,50
Bulleit Bourbon Cola ^{1,6}	9,50
Jack Daniel's Cola ^{1,6}	9,50

BRANDY / COGNAC

Osborne Veterano ¹	4CL 4,80
Cardenal Mendoza ¹	4CL 6,50
Hennessy Fine de Cognac	4CL 7,80

GRAPPE / OBSTBRÄNDE / WEINBRÄNDE

Grappa Sarpa Di Poli	2CL 4,20
Ziegler Williamsbirnenbrand	2CL 6,20
Ziegler Nr.1 Wildkirsche	2CL 9,20
Dirker Haselnuss Geist	2CL 5,80
Malteser Aquavit	4CL 5.-

SHERRY / PORTWEIN

Sandeman ⁴ Fino/Medium Dry/Medium Sweet	4CL 4,20
Porto Niepoort L.B.V. ⁴	4CL 6.-

SINGLE MALTS

Macallan Fine Oak 12Y. Highlands	4CL 8.-
The Glenlivet ¹ 8Y. Highlands	4CL 9.-
Talisker ¹ 10Y. Skye	4CL 8.-
Lagavulin ¹ 16Y. Islay	4CL 9.-
Laphroaig ¹ 18Y. Islay	4CL 8.-

SCOTCHWHISKY / IRISHWHISKEY

Johnnie Walker	
Red ¹	4CL 6.-
Black ¹ 12Y.	4CL 8.-
Gold ¹	4CL 9.-
Chivas Regal ¹ 12Y.	4CL 7.-
J&B ¹	4CL 6.-
Bushmills Single Malt ¹ 10Y.	4CL 8.-
Jameson ¹	4CL 7.-

KENTUCKY BOURBON / TENNESSEE WHISKEY

Bulleit Bourbon Frontier	4CL 6.-
Four Roses	4CL 6.-
Maker's Mark	4CL 7.-
Jack Daniel's Old No.7	4CL 6.-

CANADIAN WHISKY

Canadian Club ¹	4CL 5.-
Crown Royal ¹	4CL 7.-

WODKA

Ketel One	4CL 6,50
Absolut Vodka	4CL 6.-
Belvedere	4CL 8.-
Grey Goose	4CL 8.-
Ciroc	4CL 8.-

GIN

Tanqueray Special Dry	4CL 6,50
Tanqueray Ten	4CL 8.-
Bombay Sapphire London Dry	4CL 6,50
Hendrick's	4CL 7,50
Gin Sule	4CL 8.-
Monkey's	4CL 8,50
Ferdinand's Saar	4CL 8.-
Prof. Cornelius Ampleforth's Bathtub	4CL 9.-
Gin Mare	4CL 9.-

TEQUILA

José Cuervo Clasico Weiß	2CL 3.-
José Cuervo Especial ¹ Braun	2CL 3.-

RUM

Havanna Club	
3Years	4CL 6,50.-
5Years	4CL 7.-
7Years	4CL 8.-
Pampero Blanco / Anejo ¹	4CL 6.-
Matusalem 15 Gran Reserva Solera	4CL 9.-
Zacapa 23 Sistema Solera	4CL 12.-
Botucal Reserva Exclusiva	4CL 8.-

SHOTS

Jägermeister	2CL 3.-
B 52 <small>KAHLÚA 1,6 • BAILEYS 1,6 • OLD PASCAS 73% 1,6</small>	4CL 5.-
Vodka Schnee <small>KETEL ONE VODKA • LIMETTE • PUDERZUCKER</small>	2CL 3,50
Liquid Cocaine <small>KETEL ONE VODKA • ESPRESSO • ZUCKERSIRUP</small>	4CL 4,50

PARTY STARTER Flaschen Spirituosen inkl. Filler

Jack Daniel's	1L 120.-
Tanqueray Gin	1L 125.-
Absolut Vodka	1L 125.-
Ciroc	0,7 L 135.-
Belvedere	0,7 L 140.-
Grey Goose	0,7 L 140.-
Hendrik's Gin	0,7 L 140.-
Monkey's 47	0,7 L 145.-

destino
TAPAS BAR

© 2020/21. Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Weitere Drinks auf Anfrage.

Zusatzstoffe: 1) Farbstoff; 2) Konservierungsstoff; 3) Antioxidationsmittel; 4) Schwefeldioxid; 5) Schwärzungsmittel; 6) koffeinhaltig; 7) chininhaltig; 8) Süßungsmittel; 9) Taurin

Allergenkennzeichnung:

A) Gluten; B) Krebstiere; C) Eier; D) Fische; E) Erdnüsse; F) Sojabohnen; G) Milch (einschließlich Laktose); H) Schalenfrüchte; I) Sellerie; J) Senf; K) Sesamsamen; L) Schwefeldioxid und Sulfite; M) Lupinen; N) Weichtiere

Hinweis: **v**) vegetarisch; **✓**) vegan