



Digital Menu



MONTAG BIS DONNERSTAG WECHSELNDER MITTAGSTISCH,
SIEHE HOMEPAGE.

WIR BIETEN GLUTENFREIE PIZZA UND PASTA.

ÖFFNUNGSZEITEN:

Mo., Di., Do., So.	12.00 – 14.00 17.30 – 22.30
Fr.	17.30 – 22.30
Sa.	17.30 – 22.30
Mi.	Ruhetag

Warme Küche bis 22.00



Tel.: 0721 – 161 49 63 | www.trattoria-da-giovanni.de

ZUPPE | SUPPEN

ZUPPA DI PESCE DA GIOVANNI	14,50
Hausgemachte Fischsuppe da Giovanni ^D	
Homemade fish soup at Giovanni's	
ZUPPA POMODORO CON BASILICO FRESCO	8,50
Pürierte Tomatensuppe mit frischem Basilikum verfeinert	
Pureed tomato soup refined with fresh basil	

INSALATE | SALATE

INSALATA MISTA	8,70
Gemischter Salat mit Hausdressing Essig & Öl	
Mixed salad with house dressing vinegar & oil	
INSALATA RUCOLA	15,50
Rucolasalat mit getrockneten Tomaten	
Mozzarella-Praline Parmesanspäne ^G	
Arugula salad with sun-dried tomatoes Mozzarella praline Parmesan shavings	
INSALATA BUFALA CON PROSCIUTTO DI PARMA	17,50
Salat mit Büffelmozzarella Parmaschinken	
verfeinert mit einer Balsamicovinaigrette ^G	
Salad with buffalo mozzarella and Parma ham, refined with a balsamic vinaigrette	

CONTORNI EXTRA | EXTRA BEILAGEN

PORTION NUDELN	
Perfekt al dente gekochte Pasta, die jedes Gericht perfekt ergänzt	4,50
FRISCHES GEMÜSE	
Schonend gegartes Gemüse der Saison, knackig und aromatisch	4,50
ROSMARIN-KARTOFFELN	
Goldbraun gebacken, mit duftendem Rosmarin verfeinert	4,50
PORTION BROT	1,50

ANTIPASTI | VORSPEISEN

GRIGLIATA DI VERDURA MEDITERRANEA CON RUCOLA E PARMIGIANO	15,00
Gegrilltes Mediterranes Gemüse mit Rucola Parmesankäse ^G Grilled Mediterranean Vegetables with Arugula Parmesan Cheese	
GRIGLIATA DI VERDURA MEDITERRANEA CON RUCOLA, PARMIGIANO E BURRATA	18,00
Gegrilltes Mediterranes Gemüse mit Rucola Parmesankäse Burrata-Käse ^G Grilled Mediterranean Vegetables with Arugula Parmesan Cheese burrata-cheese	
CARPACCIO DI MANZO CON CREMA TARTUFATA	17,50
Carpaccio vom Rinderfilet mit Trüffelvinaigrette Beef fillet carpaccio with truffle vinaigrette	
VITELLO TONNATO	16,50
Kalbfleischscheiben mit Thunfischcreme ^D Veal slices with tuna cream	
ANTIPASTO MISTO DELLA CASA	24,50
FÜR ZWEI PERSONEN Vorspeisenteller bestehend aus verschiedenen ital. Antipasti Spezialitäten aus Gemüse Fleisch Fisch Käse FOR TWO PEOPLE Appetizer platter consisting of various Italian antipasti specialties Featuring vegetables meat fish cheese	
BRUSCHETTA	8,50
geröstetes Brot mit Tomaten Basilikum Knoblauch (5 Stück) ^A Toasted bread with tomatoes basil garlic (5 pieces)	
CAPRESE DI BUFALA	15,00
Caprese vom Büffelmozzarella, frischen Tomaten, Olivenöl, frischer Basilikum ^G Caprese with buffalo mozzarella, fresh tomatoes, olive oil, and fresh basil	

CARNE | FLEISCHGERICHTE

SELLA DI VITELLO CON FORMAGGIO
CAPRA E RIPIENA DI SPINACI 34,50

Kalbsrücken gefüllt mit Ziegenkäse Spinat
dazu Nudeln in feiner Tomatensoße

Veal loin stuffed with goat cheese and spinach,
served with pasta in a delicate tomato sauce

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA 34,50

Rinderrückensteak mit frischem Rucola, Cocktailtomaten und
gehobelten Parmesanspähnen

Ribeye steak with fresh arugula, cocktail tomatoes, and shaved Parmesan

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 30,50

Kalbschnitzel mit Parmaschinken, frischem Salbei an
feiner Weißweinsoße dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse

Veal schnitzel with Parma ham and fresh sage in a delicate white wine sauce,
served with rosemary potatoes and vegetables

PESCE | FISCHGERICHTE

GEBRATENE BLACK TIGER (Riesengarnelen) AL VINO BIANCO
E AGLIO CON PATATE E VERDURA 31,50

Gebratene Black Tiger (Riesengarnelen) in Weißwein und Knoblauch,
serviert mit Kartoffeln und Gemüse. ^B

Pan-fried Black Tiger (king prawns) with white wine and garlic,
served with potatoes and vegetables.

DUETTO DI SALMONE E POLPO
CON SPAGHETTI AL AGLIO 35,00

Lachs, Oktopus an feinen Knoblauch-Spaghetti ^{D, M}

Salmon, octopus with delicate garlic spaghetti

FILETTO DI ORATA
ALLA GRIGLIA MEDITERRANEA 29,80

Doradenfilet gegrillt mit Gemüse, Rosmarinkartoffeln
und einem hauch Knoblauch ^D

Grilled sea bream fillet with vegetables, rosemary potatoes, and a hint of garlic

GIOVANNI'S EMPFEHLUNGEN

PAPPARDELLE CON CREMA DI TARTUFÒ NERO 20,50
Pappardelle an feiner Trüffel-Rahmsoße ^{A,G}
Pappardelle in a delicate truffle cream sauce

GNOCCHI CON POMODORO, RUCOLA E
SALAME PICCANTE 19,50
Gnocchi mit Tomaten | frischem Rucola und scharfer Salami ^{A,1,2,3}
Gnocchi with tomatoes | fresh arugula and spicy salami

TAGLIATELLE AL NERO DI SEPIA
CON AGLIO PANNA E SPIEDINO DI SCAMPI 23,00
Schwarze Sepia-Nudeln an feiner Knoblauch-Sahnesoße
mit gebratenen Scampispiß ^{A,D}
Black sepia noodles with a delicate garlic cream sauce, served with grilled prawn skewer

Liebe Gäste wir bemühen uns alles frisch und zu voller Zufriedenheit zuzubereiten,
darum bitten wir Sie bei vollem Haus um Geduld.

Dear guests, we strive to prepare everything fresh and to your complete satisfaction, so we
kindly ask for your patience during busy times.

AL FORNO | ÜBERBACKENES

LASAGNE AL FORNO 14,50
Hausgemachte Lasagne an feiner Hackfleisch-Tomatensoße ^A
Homemade lasagna with a delicious ground meat tomato sauce

CANNELLONI SPINACI 14,50
Gefüllte Cannelloni mit Ricotta-Käse und Spinat ^{A,G}
Stuffed Cannelloni with Ricotta Cheese and Spinach

LASAGNE AL SALMONE E SPINACI 16,50
Hausgemachte Lasagne gefüllt mit Spinat und Lachs an feiner Tomatensoße ^{A,D}
Homemade lasagna filled with spinach and salmon, served with a fine tomato sauce

Gerne können Sie sich eine extra Beilage für einen Aufpreis von 4,50 € bestellen.
Bitte beachten Sie, dass bei Mitnahme der Speisen in einer von uns gestellten Verpackung,
eine Pauschale von 1,00 € anfällt.
Liebe Gäste wir bemühen uns alles frisch und zu voller Zufriedenheit zuzubereiten,
darum bitten wir Sie bei vollem Haus um Geduld.

You can order an extra side dish for an additional charge of €4.50.
Please note that if you take food in packaging provided by us, a fee of €1.00 will be applied.
Dear guests, we strive to prepare everything fresh and to your complete satisfaction, so we
kindly ask for your patience during busy times.

PASTA | NUDELGERICHTE

PASTA ZUR WAHL

**SPAGHETTI ^A | PENNE ^A | TAGLIATELLE ^A
GNOCCHI + 2 € AUFPREIS**

WIR HABEN AUCH GLUTENFREIE PASTAGERICHTE AUFPREIS 4,00
BEI FRAGEN & WÜNSCHEN, WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER PERSONAL.

AGLIO E OLIO	12,50
Knoblauch und scharfer Peperoncino mit feinem Olivenöl Garlic and spicy chili pepper with fine olive oil	
AL SALMONE	16,50
Mit Lachswürfeln an feiner Tomaten-Sahnesoße ^{D,G} With salmon cubes in a fine tomato cream sauce	
PESTO	15,00
Hausgemachtes Basilikum-Pesto an leichter Pesto-Sahnesoße und Cocktailtomaten ^G Homemade basil pesto with a light pesto cream sauce and cherry tomatoes	
ALLA DIAVOLA	15,00
An feiner Tomatensoße mit Knoblauch und scharfer Peperoncino With a fine tomato sauce featuring garlic and spicy chili	
GORGONZOLA	16,00
An feiner Gorgonzola-Sahnesoße mit gehackten Walnüsse ^{H,G} With a fine Gorgonzola cream sauce and chopped walnuts	
PESCATORE	17,50
Mit Meeresfrüchte an Tomaten-Weisweinssoße und einem hauch Knoblauch ^{B,M} With seafood in a tomato white wine sauce and a hint of garlic	
DON CARMELO	14,00
An würziger Tomatensoße und frischem Basilikum With spicy tomato sauce and fresh basil	
ALFREDO	17,50
Mit Cocktailtomaten, Black Tiger (Riesengarnelen) und frischem Rucola ^B With cherry tomatoes, Black Tiger prawns, and fresh arugula	
PUTTANESCA	15,00
Mit Kapern, Zwiebeln, Oliven und Sardellen an feiner Tomatensoße With capers, onions, olives, and anchovies in a fine tomato sauce	

PIZZA ca.30Ø

MARGHERITA	12,00
Mit Tomaten Mozzarella und Basilikum ^{A,G} With tomatoes mozzarella and basil	
SICILIANA	15,50
Mit Zwiebeln Sardellen Oliven ^{A,D} With onions anchovies olives	
DONNA FUGATA	15,50
Mit Cocktailtomaten Ricotta-Käse Spinat ^{A,G} With cherry tomatoes Ricotta cheese Spinach	
ALFREDO	17,00
Mit Black Tiger (Riesengarnelen) Cocktailtomaten Rucola Parmesansplitter Pesto ^{A,G,B} With Black Tiger prawns cocktail tomatoes arugula Parmesan shavings pesto	
DA GIOVANNI	17,00
Mit rohen Landschinken Cocktailtomaten Rucola Parmesansplitter Pesto ^{A,G} With raw country ham cocktail tomatoes arugula Parmesan shavings pesto	
VEGETARIA	15,00
Mit gegrilltem Gemüse ^{A,G} With grilled vegetables	
DA MARIO	15,00
Mit Cocktailtomaten Oliven Thunfisch Basilikum ^{A,G} With cocktail tomatoes olives tuna basil	
DEL BOSCO	15,00
Mit Vorderschinken frischen Champignons Gorgonzola ^{A,G,3,5,6} With front ham fresh mushrooms Gorgonzola	
ARRABBIATA	15,00
Mit scharfer Salami und frischen Champignons ^{A,G3,1,6} With spicy salami and fresh mushrooms	
DUE GUSTI	15,00
Mit Salami und Vorderschinken ^{A,G,3,1,5,6} With salami and front ham	
SPECIALE	16,00
Mit Ziegenkäse, Feigen und Walnüsse ^{A,G} With sheep cheese, figs, and walnuts	
MARINARA	17,00
Mit Meeresfrüchten und Knoblauch ^{A,G,B,M} With seafood and garlic	
PIZZABROT ^A	6,50
Fluffig, warm und mit einem Hauch von Oregano und Olivenöl	
PIZZABROT mit TOMATENSOSSE ^A	7,50

Bitte beachten Sie, dass bei Mitnahme der Speisen in einer von uns gestellten Verpackung, eine Pauschale von 1,00 € anfällt.

Alle Pizzen werden mit Tomatensoße und Mozzarella belegt

Glutenfreie Pizza Aufpreis 4,00€ Bei Fragen & Wünschen, wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Please note that there is a fee of €1.00 for taking food in packaging provided by us.

All pizzas are topped with tomato sauce and mozzarella.

Gluten-free pizza has an additional charge of €4.00. For any questions or requests, please contact our staff.

MENÙ PER BAMBINI | KINDERKARTE

ZUPPA | SUPPE

ZUPPA DI POMODORO 6,50
Frisch zubereitete Tomatensuppe, verfeinert mit aromatischen Gewürzen.
Freshly prepared tomato soup, refined with aromatic spices.

PASTA | NUDELN

SPAGHETTI BOLOGNESE ^A 9,00
Spaghetti mit klassischer Hackfleisch-Tomatensauce.
Spaghetti with classic minced meat tomato sauce.

SPAGHETTI MIT TOMATENSOSSSE ^A 8,50
Spaghetti with tomato sauce

CARNE | FLEISCH

KALBSSCHNITZEL NATUR ^A 13,50
Mit Nudeln dazu Bratensoße
Veal schnitzel (plain) with noodles and gravy

PIZZA | PIZZA

PIZZA MARGHERITA ^{A,G} 8,50
Mit Tomatensoße und Mozzarella
With tomato sauce and mozzarella

PIZZA SALAMI ODER SCHINKEN ^{A,G} 9,50
Mit Tomatensoße und Mozzarella, Salami oder Schinken
With tomato sauce and mozzarella, salami or ham

EXTRA ZUTATEN 1,50
Mais | Champignons | Paprika

DOLCE | DESSERT

EISBECHER ^G 4,50
Mit Schokolade, Vanille und Smarties
Ice cream sundae with chocolate, vanilla, and Smarties

DOLCI | DESSERT

TIRAMISÙ DELLA CASA 9,50

Unser hausgemachtes Tiramisù: zarte Löffelbiskuits in einer cremigen Mascarponecreme, verfeinert mit aromatischem Espresso. ^{A, G, 10}
Homemade Tiramisù, ladyfingers in mascarpone cream, flavored with espresso

PANNA COTTA 9,00

Ein Klassiker der italienischen Küche: hausgemachter Sahnepudding, zart und cremig. ^G
Homemade Italian cream pudding

SORBETTO AL LIMONE CON PROSECCO 8,00

Erfrischendes Zitronensorbet, aufgepeppt mit prickelndem Prosecco. ^G
Lemon sorbet with Prosecco

TARTUFO NERO 9,50

Eine köstliche Schokoladen-Vanille-Eiskugel mit einem Kern aus feiner Zabaglione-Creme, umhüllt von edlem Kakao. ^G
Chocolate - vanilla ice cream scoop, with a core of zabaglione cream coated in cocoa

EIS KUGEL 2,80

Wählen Sie aus unseren köstlichen Sorten: Schokolade, Vanille, Erdbeere oder Walnuss. ^{G, H}
Chocolate | Vanilla | Strawberry | Walnut

SAHNE ^G 2,00

Unser Klassiker: frisch geschlagene Sahne, perfekt als Ergänzung zu Ihrem Dessert.

UNSER KLASSIKER

AFFOGATO 7,00

Feines Vanilleeis, übergossen mit heißem Espresso – ein italienischer Genuss. ^{G, 10}
Vanilla ice cream with espresso

DOLCE MISTO 15,00

Eine verführerische Auswahl an gemischten Desserts – perfekt zum Teilen oder Genießen. ^G
Mixed dessert

BEVANDE | SOFTDRINKS

FANTA ^{1,4}	0,33l	4,40
COCA COLA ^{1,10}	0,33l	4,40
SPRITE	0,33l	4,40
MEZZO-MIX ^{1,4,10}	0,33l	4,40
COCA COLA LIGHT ^{1,10,9}	0,33l	4,40
COCA COLA ZERO ^{1,10}	0,33l	4,40
BITTER LEMON ¹²	0,20l	3,80
Schweppes		

SUCCHI | SAFT | SAFTSCHORLE

APFEL	0,20l	3,00	0,40l	4,40
ORANGEN	0,20l	3,00	0,40l	4,40
JOHANNISBEER	0,20l	3,00	0,40l	4,40

ACQUA | WASSER

ODENWALD MEDIUM	0,75l	7,50
ACQUA MORELLI FRIZZANTE	0,75l	7,50
ACQUA MORELLI NATURALE	0,75l	7,50
ACQUA MORELLI	0,25l	3,40
Naturale Frizzante		

APERITIVI | APERITIF

SCAVI-RAY PROSECCO ^N	0,01l 6,50	0,75l 37,00
SCAVI-RAY SPUMANTE ^N		0,1l 9,00
Rosè		
NEGRONI ¹		0,20l 8,80
Campari Roter Vermuth Gin		
LIMONCELLO SPRITZ ^{1,11}		0,20l 8,80
Limoncello Prosecco Mineralwasser Minze		
APEROL SPRITZ ^{1,11}		0,20l 8,80
Aperol Prosecco Sodawasser		
MARTINI ¹		4cl 5,50
Bianco Rosso		
CAMPARI AMALFI ^{1,11}		4cl 8,80
Campari Bitter Lemon Grapefruitsaft		
CAMPARI ^{1,11}		4cl 8,80
Orange		
CAMPARI ^{1,11}		4cl 7,50
Soda		

ALKOHOLFREIER APERITIF

CRODINO ^{1,11}		0,1l 5,00
Pur Sodawasser		
SAN BITTER ^{1,11}		0,1l 5,00
Pur Sodawasser		
HUGO SPRITZ ^{Alkoholfrei 1,11}		0,2l 7,50
Ginger Ale Holunderblütensirup Soda Minze		
SCAVI-RAY PROSECCO ^N	0,01l 6,50	0,75l 37,00
Alkoholfrei		
alcohol-free		

Auf Wunsch bieten wir Ihnen auch gerne alkoholfreien Prosecco an.
We are also happy to offer you alcohol-free Prosecco upon request.

BIER VOM FASS

EICHBAUM UREICH PREMIUM PILS	0,30l	4,60	0,40l	5,20
EICHBAUM UREICH Radler	0,30l	4,60	0,40l	5,20
EICHBAUM HEFEWEIZEN Naturtrüb	0,30l	4,60	0,50l	5,40

FLASCHENBIERE

EICHBAUM HEFEWEIZEN Alkoholfrei	0,50l	5,40
EICHBAUM AKTIV PILS Alkoholfrei	0,33l	4,80
EICHBAUM RADLER Alkoholfrei Naturtrüb	0,33l	4,80
BIRRA MORETTI Ital. Bier	0,33l	4,80

WARME GETRÄNKE

ESPRESSO 10 Koffeinfrei	3,20
TASSE KAFFEE 10	3,20
ESPRESSO 10	3,20
ESPRESSO MACCHIATO G,10	3,40
DOPPELTER ESPRESSO 10	5,10
CAPPUCCINO G,10	4,40
LATTE MACCHIATO G,10	4,80
ESPRESSO CORRETTO 10	5,10
GLAS TEE NACH WAHL: Schwarz- Pfefferminz- Grüner- Kamillentee	3,10

OFFENE WEINE | WEISSWEIN ^N

ITALIENISCHER LANDWEIN	0,20l	7,70	0,50l	14,40
Trocken				
PINOT GRIGIO DOC Veneto	0,20l	7,90	0,50l	15,50
Frisches Bukett, gute Fülle und Struktur, feine Frucht und erfrischender Säure				
CHARDONNAY IGT Veneto	0,20l	7,90	0,50l	15,50
Mittlere Fülle, viel Frucht, süffig mit erfrischender Säure				
VERDICCHIO DIE CASTELLI DI JESIVERNETO	0,20l	7,90	0,50l	15,50
Mittlere Fülle, viel Frucht, süffig mit erfrischender Säure				
LUGANA Lago di Garda	0,20l	9,50	0,50l	19,00
Fruchtig Spritzig Trocken				

OFFENE WEINE | ROSÈWEIN ^N

CHIARETTO BARDOLINO DOC Toscana	0,20l	7,90	0,50l	15,50
Erfrischend markantes Bukett, Anflüge von Kirschen und Himbeeren				

OFFENE WEINE | ROTWEIN ^N

ITALIENISCHER LANDWEIN	0,20l	7,70	0,50l	14,40
Trocken				
MERLOT CORVINA IGT Veneto	0,20l	7,90	0,50l	15,50
Mittlere Fülle, viel Frucht, süffig, frisch und doch Charaktervoll, feiner Nachhall				
CHIANTI DOCG	0,20l	7,90	0,50l	15,50
BIOLOGISCH, TOSCANA Duft von Sauerkirschen und Veilchen mildes Tannin sehr geschmeidig				
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC	0,20l	7,90	0,50l	15,50
Herrliche Fruchtfülle, harmonisch, angenehm frisch erinnert an Schwarzkirschen				
NERO D'AVOLA IGT	0,20l	7,90	0,50l	15,50
SICILIA Intensiv, fruchtig, feine frische Säure, guter Körper - erinnert an Kirschen				
LAMBRUSCO FRIZZANTE E DOLCE	0,20l	7,90	0,50l	15,50
EMILIA ROMAGNA Süßer Perlwein				
PRIMITIVO	0,20l	9,50	0,50l	19,00
PUGLIA Guter, solider Primitivo, angenehm weich, fruchtig mit seichten gut eingebundenen Tanninen				
WEINSCHORLE			0,20l	5,50
Weiss, Rot, Rosè Süß Sauer				

FÜR WEITERE WEINE FRAGEN SIE BITTE UNSEREN CHEF
- ER HAT IMMER NOCH, ETWAS AN SPEZIELLEN WEINEN DA -

FLASCHEN AUS ITALIEN 0,75l Weiss ^N

PINOT GRIGIO DOC 37,00

HERKUNFT: CANTINA TRAMIN, ALTO ADIGE

Frisches Bukett, gute Fülle & Struktur, feine Frucht und erfrischender Säure, erinnert an Frühlingsblumen und grünen Apfel

CHARDONNAY IGT 35,00

HERKUNFT: CANTINA VALPANTENA, VENETO

Frisch und sehr fruchtig mit einer fülle und erfrischender Säure

VERDICCHIO PIGNOCO 38,00

HERKUNFT: MARCHE

Tolle saftige Frucht, schöne Struktur, erfrischende Säure, elegant.

Sein Duft erinnert an tropischen Früchten, Holunder und Cassis

LUGANA 45,00

HERKUNFT: LUGANA LOMBARDEI

Fruchtig, Spritzig, einzigartig süß, trocken

FLASCHEN AUS ITALIEN 0,75l Rosè ^N

CHIARETTO BARDOLINO CANTINA VALPANTENA 35,00

HERKUNFT: VENETO

Erfrischend markantes Bukett, Anflüge von Kirschen und Himbeeren

ROSÈ REGALEALI (TROCKEN) 35,00

HERKUNFT: SIZILIEN

Fruchtig, trocken, Anflüge von Granatapfel

ROSA DEI FRATI 45,00

HERKUNFT: LOMBARDIA

Fruchtig, spritzig ein sehr guter Rosè

FLASCHEN AUS ITALIEN 0,75l Rot ^N

MERLOT CORVINA IGT 35,00

HERKUNFT: CANTINA VALPANTENA, VENETO

Mittlere Fülle, viel Frucht, süffig frisch und doch Charaktervoll mit feinem Nachhall

CHIANTI DOCG FATTORIA POGGIO ALLORO 42,00

HERKUNFT: TOSCANA

Biologisch geführtes Weingut Duft von Sauerkirschen und Veilchen, mildes Tannin - sehr geschmeidig

NERO D'AVOLA IGT - CUSUMANO 40,00

HERKUNFT: Sizilien

Ein eleganter Rotwein aus Sizilien mit Aromen von dunklen Kirschen, Pflaumen und einer feinen Kräuternote. Am Gaumen weich und harmonisch mit samtigen Tanninen und einer angenehmen Würze.

PRIMITIVO DI MANDURIA 44,00

HERKUNFT: Apulien

Ein kraftvoller, vollmundiger Rotwein aus Apulien mit Aromen von reifen dunklen Früchten, Pflaumen und einer dezenten Würze. Am Gaumen samtig mit feinen Tanninen und einer angenehmen, natürlichen Süße.

Im Angebot sind auch 0,375l Weinflaschen. Für weitere Weine fragen Sie bitte unseren Chef - Er hat immer noch, etwas an speziellen Weinen da

DEKLARATION

1. FARBSTOFF | 2. GESCHWÄRZT | 3. KONSERVIERUNGSMITTEL
4. BETA CAROTIN | 5. STABILISATOR | 6. ANTIOXIDATIONSMITTEL
9. PHENYLANINQUELLE 10. COFFEIN
11. SÜSSUNGSMITTEL | 12. CHININHALTIG

ALLERGENE

A. GLUTENHALTIGES GETREIDE | B. KREBSTIERE | C. EIER
D. FISCH | G. MILCH | H. SCHALENTIERE | M. WEICHTIERE
N. SCHWEFELDIOXID UND SULFIT SCHINKEN = HINTERSCHINKEN

DECLARATION

1. COLORANT | 2. BLACKENED | 3. PRESERVATIVES
4. BETA-CAROTENE | 5. STABILIZER | 6. ANTIOXIDANT
7. SOURCE OF PHENYLALANINE | 10. CAFFEINE
11. SWEETENER | 12. CONTAINS QUININE

ALLERGENS

A. CEREALS CONTAINING GLUTEN | B. CRUSTACEANS | C. EGGS
D. FISH | G. MILK | H. SHELLFISH | M. MOLLUSCS
N. SULFUR DIOXIDE AND SULFITES
HAM = REAR HAM

Danke für Ihren Besuch bis zum nächsten mal.

Arrivederci e Grazie