

Landgasthaus Brennerei

Speisen

Vorspeisen

| | |
|--|---------|
| Gereifter Ziegenweickäse Karotte, Honig und Wildkräuter | € 10,00 |
| Tranchen vom Kalbsrücken Ei, Gewürzgurke und Sauerrahm | € 11,00 |
| Geräucherte Fischfilets Meerrettich, Apfel und Staudensellerie | € 12,00 |

Suppen

| | |
|---|--------|
| Gazpacho von Fruchtgemüse mit Sauerrahm und knusprigem Brotchip | € 8,00 |
| Neuhardenberger Fischeintopf Forelle, Lauch und Tomate | € 9,00 |

Salate

| | |
|---|---------|
| Gemischter Salat der Saison Gemüse, Sprossen und Croutons | € 12,50 |
| Wahlweise mit Leber, Zwiebel und Apfel | € 19,00 |
| Ziegenkäse, Früchte und Honig | € 19,00 |
| Rind, Sesam und Teriyaki | € 22,50 |
| Dressing Joghurt, Balsamico oder French | |

WÜNSCHEN SIE VEGAN ZU SPEISEN,
HABEN SIE LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITEN ODER ALLERGIEN?
BITTE SPRECHEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL VOR DER BESTELLUNG AN,
WIR GEBEN IHNEN GERNE AUSKUNFT ZU DEN JEWEILIGEN SPEISEN!

INFORMATIONEN ZUM KUCHENANGEBOT ERHALTEN SIE
VON UNSEREM SERVICEPERSONAL.

Speisen

Hauptgang

| | |
|--|---------|
| Königsberger Kochklopse Rote Bete, Kapern und Kartoffel | € 18,00 |
| Strudel vom Steinchampignon Spinat, Soja und Tofu | € 18,00 |
| Berliner Kalbsleber Apfel, Zwiebel und Püree | € 19,00 |
| Geschmorte Kalbsbäckchen auf sommerlichem Gemüse und gratinierten Kartoffeln | € 22,00 |
| Zanderfilet Zitrone, Möhren und gebutterte Erdäpfel | € 22,50 |
| Wiener Schnitzel Preiselbeere, Gurkensalat und Bratkartoffel | € 23,00 |
| Gegrilltes Rumpsteak Kräuterbutter, Grillgemüse und Tagliatelle | € 29,00 |

WÜNSCHEN SIE VEGAN ZU SPEISEN,
HABEN SIE LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITEN ODER ALLERGIEN?
BITTE SPRECHEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL VOR DER BESTELLUNG AN,
WIR GEBEN IHNEN GERNE AUSKUNFT ZU DEN JEWEILIGEN SPEISEN!

INFORMATIONEN ZUM KUCHENANGEBOT ERHALTEN SIE
VON UNSEREM SERVICEPERSONAL.

Speisen

Pasta

| | |
|--|----------------|
| Tagliatelle mit sautierten Rinderfiletstreifen, Champignons und Spreewälder Gewürzgurke | € 18,00 |
| Spaghetti und Trüffel Pilze, Parmesan & Rahm | € 23,50 |

Dessert

| | |
|---|----------------|
| Crème Brûlée Frucht, weiße Schokolade und Minze | € 8,50 |
| Schokoladensünde Kuchen, Eis und Mousse | € 9,00 |
| Käse aus Deutschland Knäcke, Feige und Nüsse | € 12,50 |

WÜNSCHEN SIE VEGAN ZU SPEISEN,
HABEN SIE LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITEN ODER ALLERGIEN?
BITTE SPRECHEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL VOR DER BESTELLUNG AN,
WIR GEBEN IHNEN GERNE AUSKUNFT ZU DEN JEWEILIGEN SPEISEN!

INFORMATIONEN ZUM KUCHENANGEBOT ERHALTEN SIE
VON UNSEREM SERVICEPERSONAL.

Getränke

Wasser

| | | |
|--|--------------------------------|------------------|
| Neuhardenberger Tafelwasser naturell, medium | <u>0,75 l</u> | € 4,50 |
| Bad Liebenwerda Gourmet naturell, medium | <u>0,25 l</u> <u>0,75 l</u> | € 3,00 € 7,00 |

Saft

| | | |
|---|------------------------------|------------------|
| Rauch Saft ^{2,3} Maracuja, Apfel trüb, Rhabarber trüb, Schwarze Johannisbeere | <u>0,2 l</u> <u>0,4 l</u> | € 3,50 € 5,50 |
| Schorle | <u>0,2 l</u> <u>0,4 l</u> | € 3,00 € 5,00 |

Limonaden

| | | |
|---|---------------|--------|
| Balis Limonaden Basil (Basilikum, Ingwer), Tiki (Ananas, Minze), Cosmo (Cranberry, Rosmarin) | <u>0,25 l</u> | € 3,50 |
| Cucumis Limonaden Gurke-Basilikum, Lavendel-Bergamotte | <u>0,33 l</u> | € 4,00 |
| Fritz Limonaden Kola ^{1,7,11} , Kola ohne Zucker ^{1,4,7,11} , Orange ^{1,2,11} , Zitrone ¹¹ | <u>0,2 l</u> | € 3,50 |
| Thomas Henry Bitter Lemon ^{1,11} , Tonic Water ^{2,6,11} , Ginger Ale ^{1,6,11} | <u>0,2 l</u> | € 3,50 |

Kaffee & Tee

| | | |
|--|-------------------------------|------------------|
| Kaffee von J. J. Darboven ⁷ Caffé Crema, Espresso | <u>einfach</u> <u>groß</u> | € 2,80 € 4,80 |
| Cappuccino ⁵ , Latte macchiato ⁵ , Milchkaffee ⁵ | | € 4,00 |
| Tee von Eilles Darjeeling, Assam, Grüntee, Kräutergarten, Pfefferminz, Vita Orange Frucht | | € 2,80 |

Getränke

Aperitif

| | | |
|--|---------------|--------|
| Crodino, alkoholfrei ¹ | <u>9,8 cl</u> | € 6,50 |
| Gin Basil Mule, alkoholfrei Gin, Balis Basil, Limette, Basilikum | <u>0,25 l</u> | € 8,00 |
| Aperol Sprizz ^{1, d} | <u>0,25 l</u> | € 8,00 |
| Aperol, Schaumwein, Sodawasser, Orange | | |
| Cosmopolitan Highball | <u>0,25 l</u> | € 8,00 |
| Wodka, Basil Cranbeery, Eis, Rosmarin | | |

Biere

| | | |
|---|---------------|--------|
| Flasche Barnimer ^b | <u>0,33 l</u> | € 5,00 |
| Landbier – hell gebrautes vollmundiges Lager Festbier – bernsteinfarbenes dunkles Märzen | | |
| Berliner Weiße ^{1, 4, 8, a, b} | <u>0,33 l</u> | € 4,00 |
| Himbeere, Waldmeister | | |
| Schöfferhofer Hefe ^{a, b} | <u>0,5 l</u> | € 4,50 |
| hell, alkoholfrei | | |
| Lübzer alkoholfrei ^b | <u>0,33 l</u> | € 4,00 |
| Radeberger Pilsner vom Fass ^b | <u>0,3 l</u> | € 3,80 |
| | <u>0,5 l</u> | € 5,50 |

Weinkarte

Schaumwein im offenen Ausschank

Deutschland

| | | <u>0,1 l</u> | <u>0,75 l</u> |
|-------|--|--------------|---------------|
| Pfalz | <u>Pinot Noir Rosè Sekt</u> Emil Bauer Das Perlenspiel dieses Sektes präsentiert sich vital und lang anhaltend. Im Glas offenbart dieser Schaumwein von Emil Bauer Aromen von Pampelmusen, Pink Grapefruit, Limetten, Kumquats, ergänzt um sonnenwarmes Gestein und Waldboden. | € 6,50 | € 42,00 |

Frankreich

| | | | |
|-----------|---|--------|----------|
| Loire | <u>Crémant de Loire Brut</u> Gratien & Meyer Dieser Cuvée entfaltet einen feinen Duft nach tropischen Früchten, einem Hauch von Zitrus und Apfel, hinterlegt mit einem leichten Duft goldgelber Bananen. Dabei schmeckt der Crémant frisch prickelnd, lebendig, unkompliziert und überzeugt mit einem anhaltenden Abgang. | € 5,50 | € 36,00 |
| Champagne | <u>Champagner Cuvée Brut</u> Piper-Heidsieck Der Brut ist lebendig, subtil, leicht und hinterlässt ein herrliches Gefühl von Samtheit, gekennzeichnet von der Reinheit frischer Pfirsiche, Äpfel und einem Hauch Zitrus. | | € 125,00 |

Weinkarte

Weißwein im offenen Ausschank

Deutschland

| | | <u>0,2l</u> | <u>1l</u> |
|-------|--|-------------|-----------|
| Pfalz | <u>Sauvignon Blanc trocken</u> Emil Bauer Der Sauvignon duftet nach Stachelbeeren, Kiwi und Limetten. Knackig und fruchtig, mit einer belebenden Art. | € 6,50 | € 29,00 |
| | <u>Riesling trocken</u> Edition Tag für Tag Frankhof Weinkontor Der Riesling präsentiert sich im Glas in brillant schimmerndem Hellgelb. Die erste Nase präsentiert Nuancen von Weinbergspfirsich, Pfirsiche und Mirabellen. Zu den fruchtigen Teilen des Bouquets gesellen sich noch mehr fruchtig-balsamische Nuancen hinzu. | € 6,50 | € 29,00 |
| | <u>Weißburgunder trocken</u> Edition Tag für Tag Frankhof Weinkontor Offeriert er eine wunderbar brillante, hellgelbe Farbe. Dieser Weißwein hat herrlich ausdrucksstarke Aromen nach Kumquat, Weinbergspfirsich, Zitronengras und Pfirsich, abgerundet von gebrannten Mandel, Vollnuss-Schokolade und Krokant. | € 6,50 | € 29,00 |

Österreich

| | | | |
|------------------|---|--------|---------|
| Niederösterreich | <u>Grüner Veltliner trocken</u> Vierlinghof Diesen Grünen Veltliner muss man einfach mögen: saftige Apfel- und Zitrusnoten, feine Kräuterwürze, erfrischende Säure und ein harmonischer, zart mineralischer Abgang – unwiderstehlich! | € 6,00 | € 28,00 |
|------------------|---|--------|---------|

Italien

| | | | |
|--------|---|--------|---------|
| Puglia | <u>Farnese I Muri Bianco</u> Vigneti del Salento Im Glas haben wir einen Weißwein, der mit goldenen Reflexen und fruchtigen Aromen von Aprikose und Pfirsich begeistert. Die offensive Nase wird durch das samtige Mundgefühl getragen und verbleibt lange auf der Zunge. Dieser Weißwein ist ein idealer Partner zu Meeresfrüchten und Fischgerichten. | € 7,50 | € 28,00 |
|--------|---|--------|---------|

Weinkarte

Roséwein im offenen Ausschank

Deutschland

0,2l 0,75l

Baden

Bodensee Spätburgunder Rosé
Markgraf von Baden

€ 8,50 € 32,00

Verhaltene Frucht erinnert an rote Johannisbeeren, Himbeeren und frische Preiselbeeren. Am Gaumen saftig und frisch mit cremiger Textur, feiner Säure und dezent aromatischem Finale.

Frankreich

Loire

Les Terriades – Rosé d'Anjou AOC

€ 7,50 € 28,00

Der Rosé d'Anjou Les Terriades aus dem Val de Loire zeigt sich im Glas in brillant schimmerndem Rosé, außergewöhnlich fruchtbetont und samtig, mit einem wunderbar lieblichen Geschmacksprofil mit Aromen von Erdbeeren und roten Johannisbeeren.

Italien

Alghero
Sardinien

Sella & Mosca Rosato
Alghero DOC

€ 8,00 € 30,00

Alghero Rosato von Sella & Mosca ist ein frischer Inselwein aus Sardinien. Es zeigt eine kirschrosa Farbe. In der Nase werden frische Noten von Rose und Himbeere wahrgenommen, die sich hervorragend mit Zitrus- und Mineralnoten mischen. Der Geschmack ist ausgewogen und duftend.

Rotwein im offenen Ausschank

Deutschland

0,2l 1l

Pfalz

Rotwein trocken „Cuvée Noir“
Emil Bauer

€ 7,50 € 36,00

Mit einer Mischung aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Spätburgunder und Nebbiolo überzeugt dieser Rote mit einem kräftigen Charakter und herben Noten von Röstaromen und Kakao. Die Fruchtaromen im Bouquet erinnern an Schwarzkirsche, schwarze Johannisbeere und Cassis.

Weinkarte

Rotwein im offenen Ausschank

Österreich

0,2l 1l

Niederösterreich

Blauer Zweigelt trocken
Vierlinghof

€ 6,00 € 30,00

Weich und rund mit einer leichten Pfeffernote, empfiehlt sich dieser Zweigelt als wunderbarer Solist, mit seinem erfrischenden Profil ist er aber auch ein perfekter Speisebegleiter.

Deutschland

0,2l 0,75l

Pfalz

Cabernet Sauvignon „Bundschuh“
Emil Bauer

€ 8,00 € 30,00

Für Heimat, Handwerk und Tradition steht der Cabernet Sauvignon „Bundschuh“ von Emil Bauer. Der Bundschuh war im Mittelalter die Schuhbekleidung der Bauern, später entwickelte er sich zum Symbol des Bauernaufstandes. Heute steht er für gute Weine aus dem Hause Emil Bauer. Der Cabernet Sauvignon besticht durch ein kräftiges, dunkles Rot und präsentiert einen gehaltvollen Körper. Im Mund verbinden sich Beerennoten mit gut eingebundenen Tanninen.

Italien

Apulien

Rosso Salento „LIFILI“
A6MANI

€ 7,50 € 28,00

Der LIFILI Rosso Salento von A6mani präsentiert sich sehr rund und geschmeidig. Seine dunkle Farbe lässt auf die kräftige Aromatik reifer Kirsche, Pflaume und Kakao schließen. Alles in allem ein kräftiger und doch frischer Rotwein aus den Abruzzen, der Urlaubsgefühle in einem erweckt.

Spanien

Rioja

Proximo, Tempranillo
Marques de Riscal

€ 8,00 € 30,00

Die Rioja ist eines der klimatisch und geologisch meist begünstigten Weinbaugebiete der Erde. Kalkhaltige Böden und geringe Temperaturschwankungen lassen die Reben ausgezeichnet gedeihen. Mit schöner Frucht und angenehmem Schmelz sowie Würze und Charakter macht der Proximo zu jeder Gelegenheit eine gute Figur.

Weinkarte

Flaschenwein weiß

| Deutschland | | 0,75 l |
|---------------------|---|----------------|
| Rhein Hessen | <u>Weißwein Cuvée „Grohsartig“</u> Groh Weißburgunder und Chardonnay finden im rheinhessischen Bechtheim beste Voraussetzungen vor: Mit herrlichem Schmelz am Gaumen und burgundertypischen Aromen ist dieser Wein ein wahres Prachtexemplar. | € 34,00 |
| Pfalz | <u>Grauer Burgunder Hauswein QbA</u> A. Diehl Der Grauburgunder Hauswein ist ein frischer und mineralischer Weißwein aus der Pfalz, der mit Aromen fein konzentrierter Fruchtigkeit begeistert. Er liegt in wunderbarer Weise schwer am Gaumen, zeigt Mineralität und viel Schmelz im Nachhall. | € 36,00 |
| Baden | <u>Grauburgunder „Kaiserstuhl“</u> Franz Keller Einzigartige Harmonie von kräftiger, wohlschmeckender Burgunderfrucht und belebender Frische, ein Grauburgunder mit dezentem Sortenbukett und einer feinrassigen Säure. | € 38,00 |
| Rhein Hessen | <u>Chardonnay</u> Friedrich Becker Zitrische Noten, Zeste und Grapefruit steigen aus dem Glas auf, dazu reifer Pfirsich und verhaltene Anklänge von Nüssen, trockenem Heu und Vanille. Unheimlich gut auch auf der Zunge die feine Balance aus der Frische und Frucht des Chardonnay und den subtil unterstützenden Holznoten. Rässig, fein und macht einfach Spaß. | € 44,00 |
| Mosel | <u>Schiefersteil Riesling QbA</u> Markus Molitor Klare Frucht mit dezentem Schiefertone, feine Würze und brillant, am Gaumen straff und schlank mit delikater Fruchtreife und -intensität, fein und intensiv im Nachklang mit einer deutlich salzigen Note. | € 46,00 |

Weinkarte

Flaschenwein weiß

Frankreich

0,75 l

Burgund

Domaine de Pellehaut
Harmonie de Gascogne

€ 34,00

Durch sein elegant trockenes Geschmacksbild verückt dieser Franzose bei aller Trockenheit mit feinsten Balance. Exzellenter Geschmack braucht eben nicht zwingend viel Restzucker. Auf der Zunge zeichnet sich dieser leichtfüßige Weißwein durch eine ungemein schmelzige, cremige und dichte Textur aus. Im Abgang begeistert dieser jugendliche aus der Weinbauregion Burgund schließlich mit beachtlicher Länge.

Loire

Sancerre Blanc
Michel Thomas

€ 49,00

Das einzigartige Terroir der Loire ist berühmt für seine Kalk-, Stein- und vulkanischen Feuerböden. Der noble Sancerre der feinen Domaine Michel Thomas wird ausschließlich aus der Rebsorte Sauvignon Blanc hergestellt, was dem Wein eine leuchtend gelbe Farbe verleiht und im Glas mit grünen Reflexen überrascht. Diese Farbkombination spiegelt sich auch in der Aromenvielfalt wieder: ein Glas voller reifer Zitronen, Grapefruit und ein Hauch frisch gemähter Wiese.

Italien

Venetien

Bianco Verona BIO „Fresco di Masi“
Masi

€ 38,00

Im Glas offeriert der biologisch erzeugte Fresco di Masi Bianco Verona mit saftiger Lebendigkeit eine brillant schimmernde platingelbe Farbe. In der Nase allerlei Guaven, Mangos, Ananas, Sternfrüchte und Physalis. Leichtfüßig, komplex und mit balancierter Fruchtsäure präsentiert sich dieser leichte Weißwein am Gaumen.

Trentino

Lugana
Villa Albinoni

€ 40,00

Die Farbe ist hell-strohgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase duftet er angenehm nach Apfel, Zitrus und feine florale Aromen. Im Geschmack ist er einladend zart und fruchtig mit lebendiger Frische.

Weinkarte

Flaschenwein weiß

Österreich

0,75 l

Südsteiermark

Sauvignon Blanc

€ 46,00

Wohlmuth

Reife gelbe und rote Früchte, Paprika, hat Kraft, spielt gekonnt mit reifen warmen und kühlen mineralischen Aromen, temperamentvoll – der Wohlmuth Klassiker.

Portugal

Vinho Verde

Esporao Bico Amarelo Vinho Verde DOC

€ 34,00

Herdade do Esporão

Zitrusfrüchte und tropische Aromen dominieren die Nase. Das Mundgefühl wird von der knackigen Säure dominiert, die in eine langanhaltenden, erfrischenden Abgang mündet.

Flaschenwein rot

Deutschland

Baden

Bermatinger Spätburgunder

€ 44,00

Bodensee VDP.Ortwein

Aromatische Nase mit Anklängen von reifen Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren und Schwarzkirschen, feine Vanillenote und dezente Röstaromen im Hintergrund. Am Gaumen saftig und gut strukturiert mit reifer Frucht und dezenten Röstnoten, gute aromatische Länge.

Pfalz

Merlot

€ 46,00

Ernst & Mario Zelt – Veganer Wein

Dieser Merlot ist ein beeindruckender Gutswein mit starkem Sortencharakter und deutlicher Herkunftsfärbung. Die ersten Düfte, die dem in rubinrot funkelnden Glas entströmen, geben erdig-mineralische und feinwürzige Töne preis. Nach und nach gesellen sich Anklänge an Paprika, Schattenmorellen und rote Beeren hinzu. Der Gaumen darf von saftiger Frucht, der relativ feinen Säure und floralen Noten kosten, bevor sich der Tropfen mit viel süßlichem Schmelz verabschiedet.

Weinkarte

Flaschenwein rot

Frankreich

0,75 l

Bordeaux

Cabernet Sauvignon

€ 34,00

Baron Philippe de Rothschild

Der Wein glänzt in tiefem Dunkelrot mit zarten rubinroten Reflexen. In der Nase entfalten sich Aromen von schwarzer Johannisbeere und Brombeere, mit herzhaften Noten von Gewürzen und etwas Leder, die sich auch am Gaumen wiederfinden. Ein wunderschöner, kraftvoller Cabernet.

Bordeaux

Mouton Cadet

€ 42,00

Baron Philippe de Rothschild

Der Duft öffnet sich mit Aromen von roten Früchten – insbesondere Preiselbeeren und Heidelbeeren. Im Hintergrund lässt sich ein Hauch von Karamell entdecken. Mit mehr Luft auch Noten von Brombeeren und Kirschen. Im Mund dann mit sehr frisch wirkenden Fruchtaromen, durchmischt von Kräutern. Sehr rund und balanciert wirkend. Im langen Abgang sehr elegant und durch an weißen Pfeffer erinnernde Gewürznoten geprägt.

Mèdoc

Baron Henri – Médoc AOC

€ 54,00

Baron Philippe de Rothschild

Der kraftvolle Baron Henri Médoc Baron Philippe de Rothschild leuchtet mit dichtem Purpurrot ins Glas. Der Nase präsentiert dieser Baron Philippe de Rothschild Rotwein allerlei schwarze Johannisbeeren, Maulbeeren, Brombeeren und Heidelbeeren. Eindrucksvoll gesellen sich durch den Ausbau im kleinen Holzfass weitere Aromen wie orientalische Gewürze, Kakaobohne und getoastetes Barrique hinzu.

Weinkarte

Flaschenwein rot

Italien

0,75 l

Modena

Lambrusco Grasparossa
Antica Natura-Zanasi

€ 34,00

Der Antica Natura wird aus der roten Lambrusco-Traube gekeltert und erscheint intensiv rot, gepaart mit violetten Reflektionen im Glas. Durch die längere Maischestandzeit werden Tannine gelöst und auch durch die Anthocyane erhält der Wein eine gewisse Schärfe, Rustikalität, strahlt Kraft und Fülle aus. Im Duft finden wir rote Beeren und Rosenknospen wieder und die feine Perlage kitzelt angenehm am Gaumen.

Venetien

Rosso Verona BIO „Fresco di Masi“
Masi

€ 40,00

Der leichtfüßige Fresco di Masi Rosso Verona aus dem Hause Masi Agricola gleitet mit brillantem Purpurrot ins Glas. Diese italienische Cuvée präsentiert im Glas herrlich ausdrucksstarke Noten von Pflaumen, Schattenmorellen, Schwarzkirschen und Zwetschgen. Hinzu gesellen sich Anklänge von weiteren Früchten.

Südtirol

Lagrein „Selezione“
Elena Walch

€ 49,00

Der elegante Lagrein aus dem Hause Elena Walch leuchtet mit kräftigem Purpurrot ins Glas. In ein Bordeauxglas eingegossen, offeriert dieser Rotwein aus Italien herrlich ausdrucksstarke Aromen von Schwarzbrot und luftgetrocknetem Schinken, die der Ausbau im Holzfass beisteuert.

Portugal

Alentejo

Monte Velho Tinto – Vinho Regional Alentejo
Herdade do Esporão

€ 34,00

In der Nase Aromen von reifen Beeren und erdiger Eiche. Am Gaumen präsentiert er sich mit reifen Früchten, einer enormen Aromenfülle und einer weichen Tanninstruktur. Frisch, elegant und gut ausbalanciert. Ein Wein für alle Gelegenheiten.

Inhaltsstoffe

Inhaltsstoffe & Allergene

Informationen zu unseren saisonalen Getränken und weiteren Speisenangeboten erhalten Sie sehr gern von unserem Serviceteam.

Wünschen Sie vegan zu speisen, haben Sie Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien? Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal vor der Bestellung an, wir geben Ihnen gerne Auskunft zu den jeweiligen Speisen!

Trotz Verwendung frischer Produkte sind kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe heutzutage unumgänglich.

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene:

- 1 mit Farbstoff(en)
 - 2 mit Antioxidationsmittel
 - 3 mit Konservierungsstoff(en)
 - 4 mit Süßungsmitteln,
 - 5 mit Geschmacksverstärker
 - 6 chininhaltig
 - 7 enthält Koffein
 - 8 enthält eine Phenylalaninquelle
 - 9 mit Taurin,
 - 10 geschwärzt
 - 11 mit Säuerungsmitteln
-
- a Weizen
 - b Gerste
 - c Milch und Milcherzeugnisse
 - d Schwefeldioxid