

— MITTAGSKARTE —

MONTAG – FREITAG ZWISCHEN 11:30 – 15:30

A1. CHICKEN CURRY

(Hähnchenfilet, Gemüse, Cremig Curry Sauce)
(Chicken fillet, vegetables, creamy curry sauce)

10,90€

A2. CHICKEN MANGO CURRY

(Gewürfelte,gegrillte Hähnchenfilet mit
Gemüse und Cremige Mango Curry)
(Diced,grilled chicken fillet with vegetables
and creamy mango curry)

11,90€

A3. ENTE CURRY

(Knusprige Ente,Gemüse,Cremig Curry Sauce)
(Crispy duck, vegetables,creamy curry sauce)

14,90€

A4. BO LUC LAC

(gewürztes mariniertes Roastbeef nach vietnamesischer Art
mit vollmundiger Sojasauce Reis und saisonalem Gemüse)
(spiced marinated roast beef Vietnamese style with
full-bodied soy sauce rice and seasonal vegetables)

12,90€

A5. TOFU MANGO CURRY

(Gebratene Tofu mit Gemüse in Mango Curry Sauce)
(Fried tofu with vegetables in mango curry sauce)

10,90€

A6. TOFU UMAMI

(Gebratene Tofu mit Gemüse in vollm undiger Sojasauce)
(Fried tofu with vegetables in full-bodied soy sauce)

10,90€

TOM YAM SUPPE ^{B D}

(Kräftiger Fischfond, Cherry Tomaten, Champignons,
Zwiebeln, Zitronengras, Galgantwurzel, Zitronenblatt)
(Strong fish stock, cherry tomatoes, mushrooms, onions,
lemongrass, Galangal root, lemon leaf)

21. mit Lachs
with salmon

5,90€

22. mit Garnelen
with shrimps

5,90€

23. mit Huhn
with chicken

5,90€

CREMIGE KOKOS-SUPPEN ^{B D}

(Kräftige Hühnerbrühe mit Zwiebeln, Champignons,
Cherry Tomaten und sahniger Kokosmilch)
(Strong chicken broth with onions, mushrooms,
cherry tomatoes and creamy coconut milk)

24. mit Huhn
with chicken

5,90€

25. mit Garnelen
with shrimps

5,90€

26. mit Lachs
with salmon

5,90€

— SUSHI MENU —

A7. MAKI MIX

(Lachs, Tuna, Avocado)

14,50€

A8. LACHS MENU

(3 Nigiri, Maki,4Stk.Lachs Inside Out)

14,90€

A9. BENTO BOX

(3 verschiedene Nigiri, 1 Maki,
4 Spezial Rolle,4 Inside Out)

15,90€

A10. CRUNCHY FOFU

(8 Stk. - Avocado, Lachs, Tuna in Tempuramantel)

15,90€

A11. CRUNCHY VEGGIE

(8 Stk.vegetarisch)

12,90€

A12. CRUNCHY CHICKEN

(8 Stk.·Hähnchen in Tempuramantel)

14,90€

— SALATE —

30. GEMISCHTER SALAT

(Eisbergsalat, Ruccola, Cherrytomaten, Sprossen,
geröstete Erdnüsse, Olivenöl und Shiso Purple,
verfeinert mit hausgemachter Limetten Chili Sauce)
(Iceberg salad, ruccola, cherry tomatoes, sprouts,
roasted peanuts, olive oiland shiso purple,
refined with homemade lime chilisauce)

8,00€

31. SALAT MIT GARNELEN ^B

(gemischter Salat mit gebratenen Garnelen
und Chili Limetten Dressing)
(mixed salad with fried shrimps and chili lime dressing)

9,90€

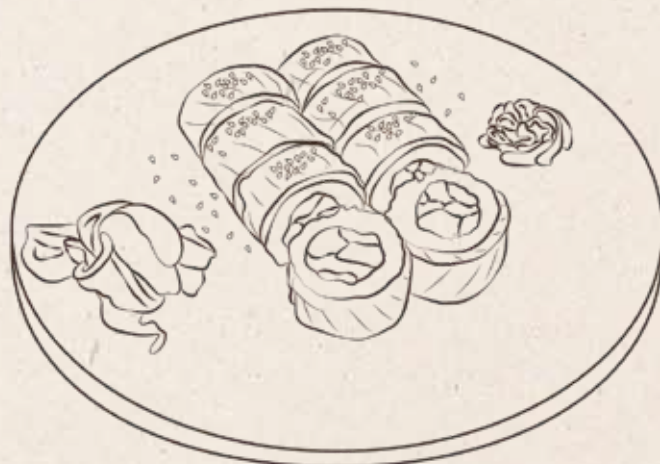
— SUPPEN —

20. PHO CLASSIC

11,50€

PHO ·Traditionelle Suppe der vietnamesischen
Küche in kräftiger, klarer Brühe mit Suppenhuhn
oder Rind, Reisbandnudel, Frühlingzwiebeln
und Koriander

PHO · Traditional Vietnamese soup in a strong,
clear broth with chicken or beef, rice noodles,
spring onions and coriander



— VORSPEISE —

SOMMERROLLE - 2 STÜCK F H3

(Reispapier Mantel gefüllt mit Reisnudeln, Sojasprossen, Wildkräuter, Salat und hausgemachten rotem Soja-Sauce-Dressing)
(Rice paper coat filled with rice noodles, bean sprouts, wild herbs, salad and homemade red soy sauce dressing)

- 1+. mit Garnelen in knusprigen Tempura Mantel B **6,00€**
with shrimps in a crispy tempura coat
- 2+. mit gebratenem Rindfleisch **6,00€**
with fried beef
- 3+. mit Hähnchenbrust gegrillt **5,50€**
with grilled chicken breast
- 4+. mit Bio-Tofu **5,00€**
with organic Tofu
- 5+. mit Bio-Lachs **6,00€**
with organic salmon

4. EDAMAME **5,50€**

5. CLASSIC FRÜHLINGROLLE ODER VEGETARISCH B **5,50€**

(gebraten, mit fein gehacktem Hühnerfleisch, Garnelen, Salat und hausgemachten Chili Limetten Dressing)
(fried, with finely chopped chicken, shrimps, salad and homemade chili lime dressing)

6. FRIED WANTAN B **5,50€**

(hausgemachte Wantan gefüllt mit Hühnerfleisch, Garnelen, serviert mit Salat und hausgemachte Sojasauce Dressing)
(homemade wantan stuffed with chicken, shrimps, served with salad and homemade soy sauce dressing)

7. GA SATE H3 **7,50€**

(gegrillte Hühnerspieße auf Salatbett und Erdnuss Sauce)
(grilled chicken skewers on a salad leaf and peanut sauce)

8. HA CAO B **6,50€**

(Gedämpfte Teigtaschen (4 St.) mit Garnelen serviert mit Sesam-und-Schalotten Soße)
(Steamed shrimp (4 pcs) dumplings served with sesame and shallot sauce)

9. EBI FURAI (2 STÜCK FRITTIERTE GROSSGARNELEN) **6,90€**

VINAMI TAPAS MIX (VERSCHIEDENE VORSPEISE)

- 10. für zwei Personen **13,90€**
- 11. für drei Personen **18,90€**



— SUPPEN —

PHO • Traditionelle Suppe der vietnamesischen Küche in kräftiger, klarer Brühe mit Suppenhuhn oder Rind, Reisbandnudel, Frühlingszwiebeln und Koriander

Traditional Vietnamese soup in a strong, clear broth with chicken or beef, rice noodles, spring onions and coriander

- 19. PHO mit Tofu **13,90€**
PHO with tofu
- 20. PHO CLASSIC (KLEIN) **10,50€**
PHO classic (small)
- 21. PHO CLASSIC (GROSS) **13,90€**
PHO classic (big)



TOM YAM SUPPE B D

(Kräftiger Fischfond, Cherry Tomaten, Champignons, Zwiebeln, Zitronengras, Galgantwurzel, Zitronenblatt)
(Strong fish stock, cherry tomatoes, mushrooms, onions, lemongrass, Galangal root, lemon leaf)

- 22. mit Lachs **6,50€**
with salmon
- 23. mit Garnelen **6,00€**
with shrimps
- 23.1 mit Huhn **6,00€**
with chicken

CREMIGE KOKOS-SUPPEN B D

(Kräftige Hühnerbrühe mit Zwiebeln, Champignons, Cherry Tomaten und sahniger Kokosmilch)
(Strong chicken broth with onions, mushrooms, cherry tomatoes and creamy coconut milk)

- 24. mit Huhn **6,50€**
with chicken
- 25. mit Garnelen **6,50€**
with shrimps
- 26. mit Lachs **6,00€**
with salmon



– SALATE –

30. GEMISCHTER SALAT

7,90€

(Eisbergsalat, Ruccola, Cherrytomaten, Sprossen, geröstete Erdnüsse, Olivenöl und Shiso Purple, verfeinert mit hausgemachter Limetten Chili Sauce)

(Iceberg salad, ruccola, cherry tomatoes, sprouts, roasted peanuts, olive oil and shiso purple, refined with homemade lime chilisauce)

31. SALAT MIT GARNELEN ^B

9,90€

(gemischter Salat mit gebratenen Garnelen und Chili Limetten Dressing)

(mixed salad with fried shrimps and chili lime dressing)

32. NOM DU DU

8,50€

(Grüne Papaya und Karotte fein geraspelt, Erdnuss, Rostzwiebeln, mit einem Dressing aus Limette)

(green papaya and carrot, peanuts, roasted onion, lime dressing)

33. GOMA WAKAME SALAT (SESAM ALGEN) ^K 6,90€

(WAKAME SALAD / SESAME SEAWEED)

34. VINAMI SALAT (EMPFEHLUNG VOM CHEFKOCH)

8,90€

VINAMI SALAD (CHEF'S RECOMMENDATION)



SPICY UDON YAKI ^F

(Gebratene Udon-Nudeln mit Gemüse)

(fried udon noodles with vegetables)

45. mit gebratenes Maishähnchen
with fried corn chicken

15,90€

46. mit gebratenes Roastbeef
with fried roast beef

17,90€

47. mit gebratener Entenbrust
with fried duck breast

18,90€

48. mit Tofu
with tofu

16,90€

49. mit große Garnelen
with prawns

17,90€

– NUDELN –

BUN NAM BO ^{F, H3}

(Reisnudeln, Salat, garniert mit Nüssen, Röstzwiebeln, Sojasprossen und Limetten Chili Sauce)

(rice noodles, salad, garnished with nuts, fried onions, soybean sprouts and lime chili sauce)

40. mit Thunfisch medium gegrillt mit
Dill und Schalotten ^D

15,90€

with medium grilled tuna with dill and shallots

41. mit mariniertem Roastbeef ^F
with marinated roast beef

16,90€

42. mit Tofu
with tofu

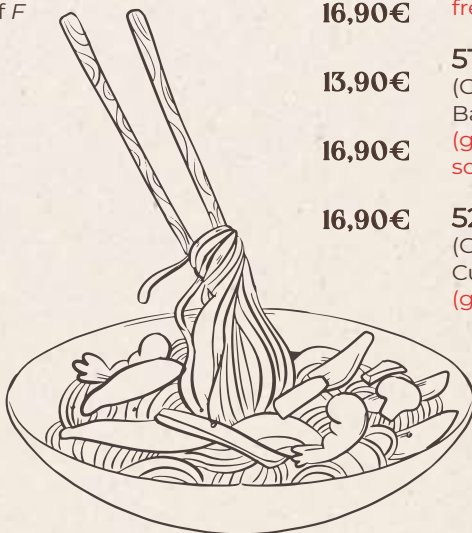
13,90€

43. mit große Garnelen
with prawns

16,90€

44. mit Maishänchen
with corn chicken

16,90€



– MAISHÄHNCHEN –

(MIT REIS ODER REISBANDNUDELN)
(WITH RICE OR RICE NOODLES)

50. MAISHÄHNCHEN MANGO CURRY ^{H3} 16,90€

(Gegrilltes Maishähnchen mit Mango-Curry-Sauce, frischer Mango, Ananas, Salat, Wildkräutern)

(grilled corn chicken with mango curry sauce, fresh mango, pineapple, salad, wild herbs)

51. MAISHÄHNCHEN SPICY BASIL ^F 16,90€

(Gegrilltes Maishähnchen mit Knoblauch, Chili, Basilikum, Soja-Sauce und Gemüse)

(grilled corn chicken with garlic, chilli, basil, soy sauce and vegetables)

52. MAISHAHNCHEN CURRY 16,90€

(Gegrilltes Maishähnchen in cremigem rotem Curry und Gemüse)

(grilled corn chicken in creamy red curry and vegetables)

– ENTE –

(MIT REIS ODER REISBANDNUDELN)
(WITH RICE OR RICE NOODLES)

55. ENTE IN ROTEM CURRY ^{1, 2} **18,90€**
(knusprige Entenbrust mit cremiger Rote Curry Sauce und Gemüse)
(crunchy duck with creamy red curry sauce and vegetables)

56. ENTE SPICY BASIL ^F **18,90€**
(knusprige Entenbrust mit Knoblauch Chili, Spicy Basil, Soja Sauce und Gemüse)
(crunchy duck breast with garlic chilli, spicy basil, Soy sauce and vegetables)



– RIND –

(MIT REIS ODER REISBANDNUDELN)
(WITH RICE OR RICE NOODLES)

60. RINDFLEISCH IN ROTEM CURRY ^{1, 2} **17,90€**
(gewürfeltes, gebraten Roastbeef mit cremig-rotem Curry Sauce, Gemüse)
(diced, roasted beef with creamy red curry sauce, vegetables)

61. BO LUC LAC ^F **17,90€**
(gewürfeltes mariniertes Roastbeef nach vietnamesische Art mit pikanter Soja-Chili-Sauce und saisonalem Gemüse auf buntem Salat)
(diced marinated Vietnamese roast beef with spicy soy chili sauce and seasonal vegetables on a salad)

– MEERESFRÜCHTE –

(MIT REIS ODER REISBANDNUDELN)
(WITH RICE OR RICE NOODLES)

65. TOMATEN-RAGOUT ^D **17,90€**
(gegrillter Lachsfillet in Tomatensauce, Dill, Zwiebeln, serviert mit Reis und Salat)
(grilled salmon fillet in tomato sauce, dill, onions, served with rice and salad)

66. LACHSFILLET CREME CURRY ^D **17,90€**
(gegrillter Lachsfillet in cremiger roter Curry-Sauce, Gemüse, serviert mit Reis und Salat)
(grilled salmon fillet in creamy red curry sauce, vegetables, served with rice and salad)

67. GARNELE MANGO CURRY ^D **18,90€**
(gekochte Garnelen mit Mango Curry Sauce, Gemüse, serviert mit Reis und Salat)
(boiled shrimps with mango curry sauce, vegetables, served with rice and salad)

– VEGETARISCH –

(MIT REIS ODER REISBANDNUDELN)
(WITH RICE OR RICE NOODLES)

70. TOFU IN ROTEM CURRY ^{1, 2} **13,90€**
(gebratener Tofu auf cremiger Rote Curry Sause, Gemüse)
(fried tofu on creamy red curry sauce, vegetables)

71. RAGOUT A LA TOFU **13,90€**
(gebratener Tofu auf Tomatensauce, Zwiebeln, serviert mit Reis und Salat)
(fried tofu on tomato sauce, onions, served with rice and salad)

72. TOFU UMAMI **13,90€**
(gebratener Tofu auf Umamisauce, serviert mit Reis und Salat)
(fried tofu on umami sauce, served with rice and salad)

73. TOFU MANGO CURRY **13,90€**
(gebratener Tofu auf Mango-Curry-Sauce, serviert mit Reis und Salat)
(fried tofu on mango curry sauce, served with rice and salad)

– VOM GRILL –

80. ALASKA **24,90€**
(Bio-Lachs gegrillt, Wildkräutern, gegrilltes Gemüse, Sakurasprossen und hausgemachtes Dressing serviert mit Reis)
(grilled organic salmon, wild herbs, grilled vegetables, sakura sprouts and homemade dressing served with rice)

81. KUH AUF DER WEIDE ^K **24,90€**
(medium gegrilltes Roastbeef Steak, mariniert mit Sesam, Chili, dazu gegrilltes Gemüse mit frischem Koriander abgeschmeckt mit hausgemachtem Dressing, serviert mit Reis)
(medium grilled roast beef steak, marinated with sesame and chilli, grilled vegetables seasoned with fresh coriander with homemade dressing, served with rice)



– SUSHI A LA CARTE –

S1. SASHIMI (KLEIN) 12,90€
(Lachs, Thunfisch, Großgarnele)
(salmon, tuna, shrimp)

S2. SEAFOOD BOWL (GROSS) 20,90€
(verschiedener roher Fischarten, Garnelen im Tempuramantel mit Kräutersalat, Tomaten und Avocado)
(various types of raw fish, prawns wrapped in tempura with herb salad, tomatoes and avocado)



– NIGIRI – 2 STÜCK –

N10. AVOCADO 3,00€
(Avocado / Vegan)

N11. SHAKE 5,90€
(Lachs / Salmon)

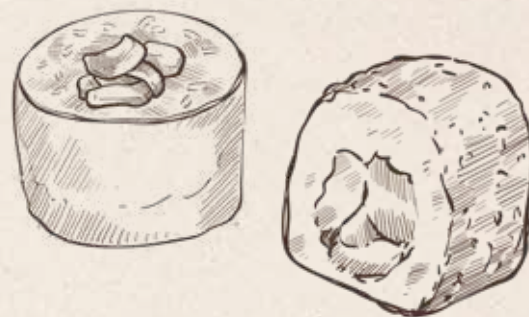
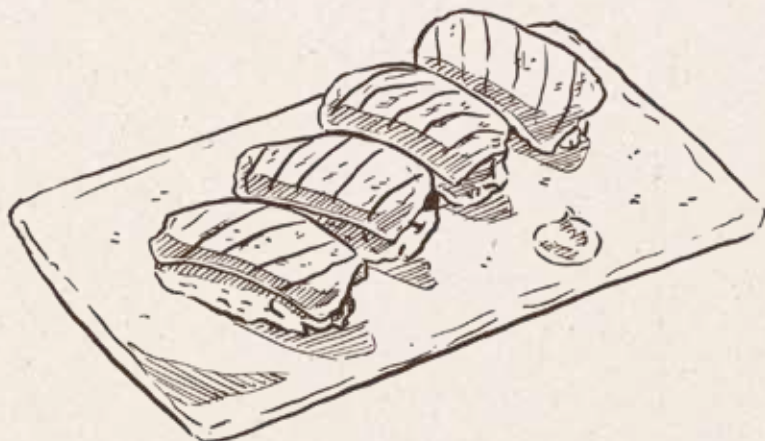
N12. SHAKE ABURI 5,90€
(flambierter Lachs / flambéed salmon)

N13. EBI 4,50€
(gekochte Garnele / boiled shrimps)

N14. MAGURO 6,50€
(Thunfisch / tuna fish)

N15. MAGURO ABURI 6,50€
(flambierter Thunfisch / flambéed tuna fish)

N16. UNAGI 5,90€
(Salzwasseraal / salt water eel)



– MAKI – 6 STÜCK –

M20. KAPPA MAKI 4,90€
(Gurke / Cucumber)

M21. SHINKO MAKI 4,90€
(eingelegter Rettich / pickled radish)

M22. AVOCADO MAKI 4,90€

M23. SHAKE MAKI 4,50€
(Lachs / Salmon)

M24. TEKKA MAKI 6,90€
(Thunfisch / tuna fish)

M25. SHAKE AVOCADO MAKI 6,50€
(Lachs und avocado / salmon and avocado)

M26. EBI AVOCADO MAKI 5,50€
(Garnele und avocado / shrimp and avocado)

+ UNAGI MAKI 7,50€

+ TEMPURA MAKI 7,50€

– INSIDE OUT – 8 STÜCK –

101. ZEN GARDEN 8,00€
(Avocado, Oshinko, Gurke, gerollt in einem Reisblatt und Herbstkräutern)
(avocado, oshinko, cucumber, rolled in a rice leaf and autumn herbs)

102. CALIFORNIA URAMAKI 11,90€
(Surimi, Avocado, Tobiko, Sesam)
(surimi, avocado, tobiko, sesame)

103. SHAKE AVOCADO 12,50€
(Lachs, Avocado, Tobiko) / (salmon, avocado, tobiko)

104. SPICY TUNA URAMAKI 12,90€
(Thunfisch, Chili, Mayo, Avocado, Lauch) / Scharf
(tuna, chilli, mayo, avocado, leek) / Spicy

105. EBI TEMPURA 12,90€
(Garnele, Avocado bedeckt mit Tobiko)
(shrimp, avocado covered with tobiko)

106. FUTO MAKI (5 STÜCK / 5 PIECES) 12,00€
(Riesenrolle mit verschiedenen Zutaten)
(Giant roll with various ingredients)

— SUSHI DER BESONDEREN ART — — 8 STÜCK —

(MOMOMII-ROLLEN-STYLE SERVIERT, SPEZIAL SAUCE)
(SERVED AS MOMOMII ROLL STYLE WITH A SPECIAL SAUCE)

201. VINAMI SPECIAL 13,90€

(Surimi ,Avocado, Mango umwickelt Feuerlachs)
(surimi, avocado, mango wrapped in salmon)

202. DRAGON DER NACHT 14,90€

(Garnelen im Tempuramantel, Avocado umwickelt mit Aal)
(shrimp in tempura coat, avocado wrapped in eel)

203. TAIYO ROLLS 12,90€

(Avocado, Surimi, Gurken umwickelt mit Lachs)
(avocado, surimi, cucumber wrapped in salmon)

204. FLAMBIERTE HOTATEGAI 14,90€

(gebackene Garnelen, Avocado, Gurke ummantelt mit Feuerjacobsmuscheln)
(baked shrimp, avocado, cucumber coated with fire scallops)

205. EBI SPECIAL 14,90€

(Avocado, Lachsflocken, umhüllt mit gekochtem Großgarnele)
(avocado, salmon flakes, coated with boiled king prawn)



— EXTRAS —

PORTION REIS / **RICE PORTION** 1,00€

SAUCE 1,00€



— CRUNCHY — — 8 STÜCK / BIG ROLLS —

206. CRUNCHY FOTU 15,90€

(Lachs, Tuna, Avocado, Tobiko in knusprigen Tempuramantel)
(salmon, tuna, avoca do, tobiko in crispy tempura coating)

207. CRUNCHY VEGGIES 13,90€

(vegetarisch / vegetarian)

208. CRUNCHY TUNA 14,90€

209. CRUNCHY SALMON 14,90€

209.1 CRUNCHY CHICKEN 14,90€



— SUSHI PLATTEN —

210. LACHS MENÜ 14,90€

(3 Nigiri Lachs / salmon, 8 Inside Out, 6 Maki)

211. MAKI MIX 13,90€

(Lachs ,Thunfisch, Avocado Maki)
(Salmon, tuna, avocado maki)

212. BUDDHA BOX (VEG.) 14,00€

6 Stk. Avocado Maki, 6 Stk. Kappa Maki. 8 Stk. Everiete Roll,
1 Stk. Avocado Nigiri, 1 Stk. Tofutaschen Nigiri

213. BENTO BOX 15,90€

(3 Nigiri, Maki, 4 Inside Out, 4 Spezial Rolls)

214. SUSHI PLATTE FÜR 2 PERSONEN 44,00€

(Sashimi, 1 Maki, 4 verschiedene Nigiri,
4 Stk. Crunchy, 2 Rollen vom Haus)
(sashimi, 1 maki, 4 different nigiri,
4 pcs. crunchy, 2 rolls from the house)

215. SUSHI PLATTE FÜR 4 PERSONEN 84,00€

(Sashimi, 2 Maki, 8 Stk. Crunchy, 8 Nigiri,
4 ausgewählte Rollen vom Haus)
(Sashimi, 2 Maki, 8 pcs. crunchy, 8 Nigiri,
4 selected rolls from the house)





— DESSERT —

GEBACKENE BANANE MIT HONIG 5,50€
(Baked banana with honey)

MOCHI · REISKUCHEN 5,50€
(Rice cake)

— GETRÄNKE —

KAFFEE 2,90€
Kaffee, Espresso

TEE 2,90€
Grüner Tee, Jasmin Tee, Ingwer Tee, Minze Tee
Green tea, jasmin tea, ginger tea, mint tea

KAFFEE HANOI / VIETNAMESISCHER KAFFEE 4,90€
Hanoi coffee - vietnamese coffee

— HOMEMADE DRINKS —

	OHNE ALK.	MIT ALK.
SUMMER LOVER 6,00€ 6,90€ (frisch gepresster Limetten, Soda, Ingwer) (fresh lime juice, soda, ginger)		

GREAT PASSION FRUIT 6,00€ 6,90€ (frisch gepresster Limetten, Soda, Maracuja) (fresh lime juice, soda, maracuja)		
--	--	--

BEAUTIFUL KUMQUATS 6,00€ 6,90€ (frisch gepresster Kumquat) (fresh kumquat juice)		
---	--	--

OKINA YUME 6,00€ 6,90€ (Himbeerlimonade, Ingwer, Minze) (raspberry lemonade, ginger, mint)		
---	--	--



— WASSER —

ACQUA MORELLI (0,25L / 0,75L) 3,50€ / 6,50€

— SOFT DRINKS —

COLA, FANTA, SPRITE, SPEZI, (0,33L) 3,50€
APFELSAFTSCHORLE

BITTER LEMON, GINGER ALE, (0,2L / FL.) 3,50€
TONIC



— SAFT & NEKTAR —

MANGO/LYCHEE/MARACUJA SAFT (0,33L) 5,50€

— BIER —

JAPAN BIER (0,33L) 6,50€
Asahi Sapporo

DINKELACKER PILS (0,3L / 0,5L) 3,50€ / 4,50€

RADLER (0,5L) 4,00€

ALKOHOLFREIES PILS (0,33L / FL) 3,90€

ALKOHOLFREIES HEFE (0,5L / FL) 3,90€

SANWALD HEFEWEIZEN (0,5L) 3,90€

— LONG DRINKS —

LILLET WILDBERRY 7,90€

HUGO 7,90€

APEROL SPRITZ 7,90€

GIN TONIC 9,90€

— JAPANISCHE WEINE —

SAKE 6,50€
Reiswein / Rice wine

UMESHU 6,90€
Pflaumenwein / Plum wine

— SPIRITS —

FERNET BIANCA 6,00€

VODKA ABSOLUT 0,2CL 4,00€

NEP MOI 0,2CL 4,00€





— WEINE & SEKT —



— WEIßWEIN —

HEILBRONNER STIFTSBERG RIESLING

ObA trocken / ObA dry

GLAS 7,90€ / FL. 22,90€

ALDE GOTT EINBLICK GRAUBURGUNDER

ObA trocken / ObA dry

GLAS 7,90€ / FL. 22,90€

— ROSÉWEIN —

DURBACHER SPÄTBURGUNDER WEIßHERBST

ObA trocken / ObA dry

GLAS 7,90€ / FL. 22,90€

— ROTWEIN —

AFFENTALER SPÄTBURGUNDER

ObA trocken / Baden / ObA dry / Baden

GLAS 7,90€ / FL. 22,90€

LEMBERGER MIT TROLLINGER

Rosswager Halde

GLAS 7,90€ / FL. 22,90€

ROTWEINSCHORLE

GLAS 6,50€

— SPIRITS —

FERNET BIANCA

6,00€

NEP MOI

4,00€

PROSECCO

6,00€

– ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE –

A₁ = WEIZEN

A₂ = ROGGEN

A₃ = GERSTE

B = KREBSTIERE

C = EIER

D = FISCH

E = HÜLSENFRÜCHTE

F = SOJA

G = MILCH (LAKTOSE)

H₁ = HASELNUSS

H₂ = WALNUSS

H₃ = ERDNUSS

H₄ = MANDELN

H₅ = CASHEW

H₆ = PEKANUSS

H₇ = PARANUSS

I = SELLERIE

J = SENF

I = FARBSTOFFEN

2 = MIT KONSERVIERUNGSSTOFFEN

3 = MIT AN OXIDATIONSMITTELN

4 = MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER

5 = GESCHWÄFELT

6 = GESCHWÄRZT

7 = MIT PHOSPHAT

8 = MIT MILCHEIWEIS

9 = KOFFEINHALTIG

10 = CHININHALTIG

11 = MIT SÜßUNGSMITTELN

12 = ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE

13 = GEWASCHST

14 = MIT TAURIN

15 = MIT NITRITPÖKELSALZ

K = SESAM

M = LUPINE

N = WEICHTIERE



**VIO BIO LIMO
MIT ZITRONE & LIMETTE
ODER ORANGE**
0,3L – 3,90€

**VIO SCHORLE
MIT APFEL, RHABABER ODER
JOHANNISBEER**
0,3L – 3,90€



**FUZE TEA - SCHWARZER TEE
MIT ZITRONE ODER PFIRSICH**
0,3L – 3,90€