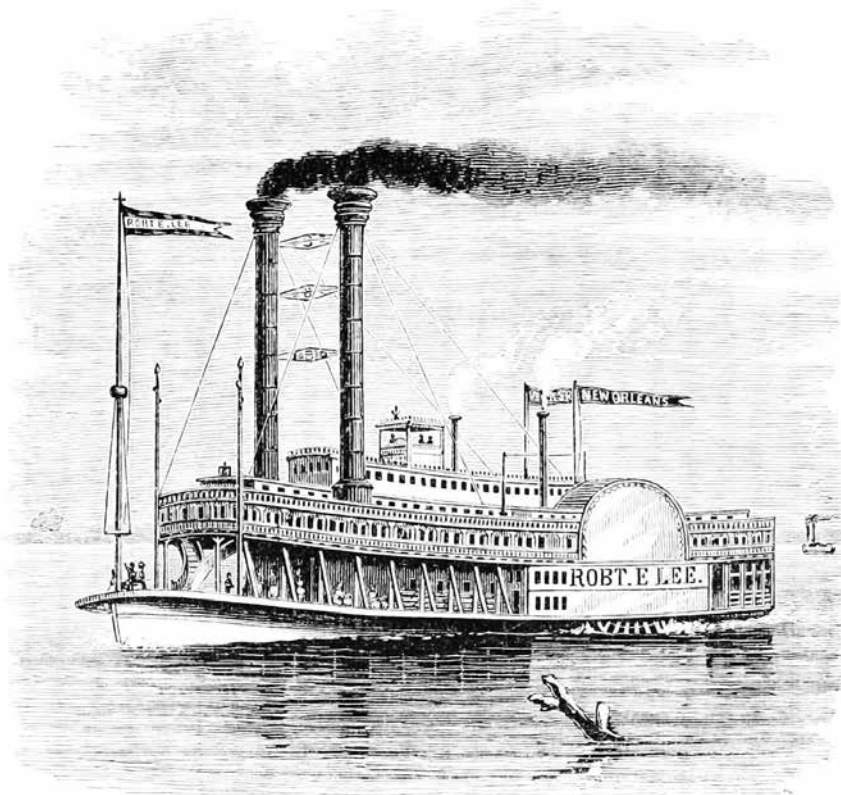


# Kleine Geschichte der Cajun-Küche

*Die Verteilung Nordamerikas war noch in vollem Gange, etwa im Jahre 1755, als die Engländer ein kleines, vorwiegend aus Frankreich stammendes Völkchen, das sich selbst „Akadier“ nannte, aus den Gebieten des heutigen Kanada vertrieben.*



*In einem Treck der Armut zogen sie durch die gesamten heutigen USA und fanden endlich Platz in Louisiana.*

*Hier siedelten sie sich, nicht gerade willkommen, als Außenseiter in den Sümpfen, mit ihrer eigenen Musik und ihren Gebräuchen, die sie sich nicht nehmen lassen wollten, an. Als Herabwürdigung des Begriffs „Akadier“ nannte man sie dort „Cajuns“.*

*Die Cajun-Küche ist aus den USA heute nicht mehr wegzudenken. Sie stellt einen „Mischmasch“ dar, wie man „Creolisch“ in das Deutsche übersetzen kann, mit südeuropäischen, westafrikanischen und karibischen Einflüssen. Die bekanntesten Gerichte heißen „Gumbo“ und „Jambalaya“. Der Begriff „Gumbo“ stammt wohl aus dem Afrikanischen und bedeutet „Okraschote“, welche sich dort auch finden lässt. „Jambalaya“ ist wohl ursprünglich eine Art Paella der früheren spanischen Herrscher gewesen.*

*Traditionell verarbeiten die Cajuns Fisch, Schalentiere, Krustentiere und Geflügel. Alles wird pikant, oft auch scharf abgeschmeckt, wobei hauptsächlich Cayennepfeffer und Chili benutzt wird.*

*Das Kid Creole bemüht sich jederzeit, eine möglichst authentische Küche auf den Tisch zu bringen. Alle unsere Gerichte werden frisch zubereitet, weshalb unsere Gäste zu Zeiten großen Andrangs mit ein wenig Wartezeit rechnen sollten.*

*Wenn wir Sie, liebe Gäste, in den nächsten Stunden nicht nur satt, sondern auch etwas zufrieden machen können, haben wir unser Ziel erreicht.*

*Eine angenehme Zeit wünscht Ihnen  
Ihr Kid Creole-Team*

*Bitte beachten Sie, dass unsere Küche um 21.00 Uhr schließt*

## APPETIZER – VORSPEISEN

**Garlic Bread** (A,C,H,I) **6,90**

Scheiben vom Baguette mit hausgemachter Knoblauchbutter und Kid Creole-Sauce

**Louisiana Buffalo Wings** (A,C,D, H,I, J) **9,30**

Marinierte, frittierte Hähnchenflügel mit B-B-Q-Sauce, Blue Cheese-Dip<sup>(2)</sup> und Staudensellerie

**Creole Creamed Spinach** (D, H) **9,60**

Lauwarmer Blattspinat in leichter Dijon-Senf-Sahnesauce mit Bananenscheiben und gerösteten Sonnenblumenkernen

**Goat Cheese Meets Tomato** (D) **14,80**

Lauwarmer Ziegenfrischkäse, Tomatensalat mit geröstetem Thymian in Traubenkernöl, Kapernäpfeln und Salbei-Basilikum-Pesto

## SUPPEN

**Fishsoup „Louisiana“** (A, B, C, D) **10,80**

Creolische Fischsuppe mit einer Einlage von Edelfischen und Gemüsen

**Cocos-Shrimp Soup** (B) **9,80**

Feines Cocossüppchen mit Shrimp

## SALATE

**Salad „Kid Creole“** (C, E, H, I, J) **15,80**

Großer bunter Salat mit in Ingwer und Sojasauce marinierten und gebratenen Hähnchenstreifen, Paprika, Gurke, Peperoni, Oliven, Champignons, Tomaten und Honig-Senf-Dressing

## SÜDSTAATEN-KLASSIKER

*Klassische Cajun-Gerichte sind etwas schärfer gewürzt, als Sie es vielleicht gewohnt sind!*

### **Jambalaya „Kid Creole“** (B, C, H, I) **19,40**

Typisch gewürzte Cajun-Gemüsemischung mit Schinkenspeck, Chorizo<sup>(3,7)</sup>, gebratenen Hähnchenstücken, Shrimp und gelbem Reis

### **Chicken Jambalaya** (C, H, I) **18,30**

Typisch gewürzte Cajun-Gemüsemischung mit gebratenen Hähnchenstücken, Chorizo<sup>(3,7)</sup>, Schinkenspeck und gelbem Reis

### **Seafood Jambalaya** (B, C, H, I) **23,80**

Typisch gewürzte Cajun-Gemüsemischung mit gebratenen Stücken von Edelfischen, Seafood, Schinkenspeck, Chorizo<sup>(3,7)</sup> und gelbem Reis

### **Chicken-Sausage Gumbo** (A, C, H, I) **20,10**

Traditionelles Gumbo mit einer dunklen Roux vom Schweineschmalz, gebratenen Hähnchenstücken, Cajun-Gemüse, Chorizo<sup>(3,7)</sup>, Okraschoten und gelbem Reis

### **Fish Gumbo** (A, B, C, H, I) **23,80**

Traditionelles Gumbo mit einer dunklen Roux vom Schweineschmalz, Stücken von Edelfischen, Seafood, Cajun-Gemüse, Okraschoten und gelbem Reis

## FISCH

### **French Quarter-Catfish** (A, B, C, E, F) **26,30**

Gebratenes amerikanisches Welsfilet unter Limonen-Ingwer-Kruste an Cocos-Curry-Spinat mit schwarzen Nudeln und milder Orangen-Sauce

### **California Tuna** (A, B, C, F, J) **32,00**

Medium gebratenes, frisches Thunfischsteak an einer schaumigen Sauce mit Shrimp, Limetten, Kapern, serviert mit schwarzen Nudeln und rosa Pfeffer

### **Catfish „Port Allen“** (B, C, E) **28,60**

Gebratenes Welsfilet auf Süßkartoffelpüree mit einer herzhaften Schinken Shrimp-Sauce

### **Shrimp Étouffée** (A, B, C) **26,80**

Shrimp in Cajun-Gemüse mit Knoblauch, Chili und gelbem Reis

## **Bayou Fishplatte** (A, B, C)

Variation vom Papageifisch, Catfish, Tuna, Garnelen und Filet von Alligator auf mildem Cocos-Gemüse mit zweierlei Saucen und gelbem Reis  
2 Personen

**71,80**

## **FLEISCH & GEFLÜGEL**

### **B-B-Q-Ribs** (C, D, I)

Pikant marinierte Schweinerippchen mit hausgemachter B-B-Q-Sauce, Folienkartoffel, Kräuterschmand und karibischem Cole Slaw-Salat<sup>(2,7)</sup>

**24,80**

### **Chicken „New York“ Style** (C, D, H)

Gebratene Hähnchenbrust gratiniert mit Pastrami, Zwiebelrelish und Cheddar-Käse, dazu Süßkartoffelpüree und einer Dijon-Gurken-Senfsauce

**23,80**

### **Smothered Beef or Farmer's Breakfast** (C, D, I) **24,80**

Scharf angebratene Rinderstreifen mit Zwiebeln, Champignons, Paprika und frittierten Kartoffelwürfeln in einer kräftigen Pfeffersauce, serviert in der Eisenpfanne mit Knoblauch-Kräuter-Schmand

### **Hot and Spicy Chickenbreast** (C, D, G, I, 8) **22,80**

Gebratene Hähnchenbrust auf Süßkartoffelpüree mit Soja-Chili-Lauchgemüse und Knoblauch-Sauce

### **B-B-Q-Hazelnut-Chocolate-Chili-Chicken** (C, D, E) **23,80**

In Ahorn- und Haselnussirup<sup>(1,7)</sup> mariniertes Hähnchenbrustfilet an Ingwer-Koriander-Karotten-Gemüse und Süßkartoffelpüree mit Schokoladen-Vanillesauce

### **Big Mamou's Chicken & Shrimp-Curry** (B, C, E) **24,80**

New Orleans-Curry mit Hähnchenstücken, Äpfeln, Bananen, Shrimp, Zwiebeln, Chili, grünem Curry, Cocosmilch, Zimt, Koriander, Walnüssen und gelbem Garlic-Reis

## **KID CREOLE'S QUARTERPOUNDER**

### **Classic Burger** (A, C, D, F, H, I, J) **18,20**

American Burger im Sesambrötchen mit hausgemachter B-B-Q-Sauce, Cheddar Käse, Knoblauch-Mayonnaise<sup>(2)</sup>, serviert mit Cajun Corn Fries und karibischem Cole Slaw-Salat<sup>(2,7)</sup>

### **Creole Chili Burger** (A, C, D, F, H, I, J)

American Burger im Sesambrötchen mit hausgemachter B-B-Q-Sauce, Cheddar Käse, scharfer Chili-Knoblauch-Mayonnaise<sup>(2)</sup>, Cajun Corn Fries und karibischem Cole Slaw-Salat<sup>(2,7)</sup>

**19,80**

## **PASTA**

### **Marinara** (A, B, C, D, F)

Spaghetti mit Seafood und Edelfisch in einer Hummer-Sauce

**22,80**

### **Chicken Goes Italian** (A, C, D, F, I)

Penne mit buntem Gemüse und gebratenen Hähnchenstücken, abgerundet mit gemahlenden Steinpilzen und Trüffelöl

**19,80**

### **Pasta Beef Jambalaya** (A, C, F, H, I)

Spaghetti mit scharf angebratenen Rindfleischstreifen, Chorizo<sup>(3,7)</sup>, Schinken, Tomaten, Staudensellerie, Lauchzwiebeln, Knoblauch und Chili

**21,80**

## **VEGETARISCH**

### **Cajun Gemüsecurry mit gelbem Reis** (C, E) **14,20**

Mit Walnüssen und Sultaninen, dazu gelber Reis (auch vegane Zubereitung möglich)

### **Gemüse Burger** (A, C, D, F, H) **17,80**

American Cajun-Gemüseburger mit B-B-Q-Sauce, Cheddar Käse, scharfer Chili-Knoblauch-Mayonnaise<sup>(2)</sup>, dazu Corn Fries und Cole Slaw-Salat<sup>(2,7)</sup>

### **Pasta** (A, C, D, F, I) **13,80**

Penne mit buntem Gemüse, verfeinert mit gemahlenden Steinpilzen und Trüffelöl

## **DESSERT**

### **Banana á la Foster** (D, E) **7,50**

In Zimt, Muskatnuss und braunem Zucker karamelierte Banane mit einer Kugel Vanilleeis<sup>(1,5,9)</sup> und Bananensirup

### **White Russian Ice Cream** (D) **7,50**

White Russian Ice Cream mit Ananas-Topping

### **Dessert der Woche** **7,50**

# GETRÄNKE

## APERITIVS

	Glas 0,10L	0,05L
Crémant/Trocken	<b>6,00</b>	
Crémant/Rosé	<b>6,00</b>	
Crémant/Aperol <sup>(1, 4)</sup>	<b>6,60</b>	
Crémant/Chambord	<b>6,60</b>	
Sherry Bodega Williams & Humbert:		
Manzanilla/Dry		<b>5,00</b>
Amontillado/Medium Dry		<b>5,00</b>
Lillet Blanc/Rosé/Rouge		<b>5,00</b>

## FASSBIER <sup>(A)</sup>

	Glas 0,30L	0,50L
Benediktiner Hell	<b>4,10</b>	<b>5,20</b>
Dolle Molle aus regionaler Brauerei	<b>4,80</b>	<b>5,90</b>
Benediktiner Hefe Hell	<b>4,10</b>	<b>5,20</b>

## BIERMISCHGETRÄNKE <sup>(A)</sup>

	Glas 0,30L	0,50L
Alsterwasser (mit Sprite <sup>(2)</sup> )	<b>4,10</b>	<b>5,20</b>
Radler (mit Fanta <sup>(1, 2, 3, 5)</sup> )	<b>4,10</b>	<b>5,20</b>
Diesel (mit Coca-Cola <sup>(1, 2, 6)</sup> )	<b>4,10</b>	<b>5,20</b>
Hefeweizen mit Maracuja/Mango <sup>(1, 3)</sup>	<b>4,10</b>	<b>5,20</b>

## FLASCHENBIER <sup>(A)</sup>

	Glas 0,33L	0,50L
Benediktiner Hefe Dunkel		<b>5,20</b>
Berliner Weisse (mit Maracuja <sup>(1, 2, 7)</sup> , Grenadine <sup>(1, 2, 7)</sup> , Waldmeister <sup>(1, 2, 7)</sup> )	<b>4,20</b>	
Sierra Nevada <sup>(1)</sup> - nach Verfügbarkeit	<b>5,10</b>	
Benediktiner Hefe Alkoholfrei		<b>5,20</b>
Bitburger Pils Alkoholfrei	<b>4,10</b>	

## ALKOHOLFREIES

	0,20L	0,33L	0,40L
Apfelsaftschorle	<b>3,00</b>		<b>4,50</b>
Rhabarberschorle	<b>3,00</b>		<b>4,50</b>
Cranberryschorle	<b>3,00</b>		<b>4,50</b>
Rhabarbernektar	<b>3,20</b>		<b>4,60</b>
Cranberrynektar	<b>3,20</b>		<b>4,60</b>
Apfelsaft naturtrüb	<b>3,20</b>		<b>4,60</b>
Orangensaft	<b>3,20</b>		<b>4,60</b>
Sauerkirschnektar	<b>3,20</b>		<b>4,60</b>
Bananennektar	<b>3,20</b>		<b>4,60</b>
Ananassaft	<b>3,20</b>		<b>4,60</b>
Tomatensaft	<b>3,20</b>		<b>4,60</b>
Coca-Cola <sup>(1, 2, 6)</sup>	<b>3,20</b>		<b>4,60</b>
Fanta <sup>(1, 2, 3, 5)</sup>	<b>3,20</b>		<b>4,60</b>
Sprite <sup>(2)</sup>	<b>3,20</b>		<b>4,60</b>
Tonic Water Schweppes <sup>(2, 4)</sup>	<b>3,30</b>		<b>4,70</b>
Ginger Ale Schweppes <sup>(1, 2)</sup>	<b>3,30</b>		<b>4,70</b>
Bitter Lemon Schweppes <sup>(2, 3, 4)</sup>	<b>3,30</b>		<b>4,70</b>
Eistee Peach <sup>(2, 6, 7)</sup>		<b>4,10</b>	
Eistee Lemon-Lime <sup>(2, 6, 7)</sup>		<b>4,10</b>	

## Mineralwasser

	0,25L	0,75L
Selters classic	<b>2,80</b>	<b>6,50</b>
Selters naturell	<b>2,80</b>	<b>6,50</b>

## OFFENE WEINE

### WEISSWEIN

#### Chardonnay

Kloster Limburg, Qualitätswein/fruchtig

#### Riesling Vollrads 1573

Schloss Vollrads, Qualitätswein/trocken

#### Grauburgunder

Weingut Salwey, Qualitätswein/trocken

#### Camerino Cuvée weiß

Weingut Zimmerlin

#### Weinschorle

weinhaltiges Mischgetränk

### ROSÉWEIN

#### Spätburgunder Weissherbst

Weingut Zimmerlin

### ROTWEIN

#### Vino de Mesa / Spanien

Oromonte, Bodegas Navarro Lopez/fruchtig

#### Blauer Zweigelt / Österreich

Weingut Stiegelmar, Qualitätswein/trocken

0,20L 0,50L

7,00 13,50

7,00 13,50

7,00 13,50

7,00 13,50

6,20 12,50

7,00 13,50

7,00 13,50

7,00 13,50

#### Bordeaux / Frankreich

Chai de Bordes, AOC/trocken

#### Merlot / Frankreich

Aimery-Sieur d' Arques/trocken

### FLASCHENWEINE / WEISSWEIN

#### Riesling Vollrads Sommer / Rheingau

Weingut Schloss Vollrads, Qualitätswein  
duftig und erfrischend in der Frucht, leicht im  
Geschmack

#### Chardonnay / Kalifornien

Canyon Road Winery  
intensive Aromen tropischer Früchte, mineralisch  
und ausgewogen

#### Sancerre Blanc / Loire

Domaine La Moussière, A.C.  
kraftvoll, erfrischende Säurestruktur, lebhaft  
Frucht

### FLASCHENWEINE / ROTWEIN

#### Saint Emillion / Frankreich

Chateau Le Loup, Grand Cru, A.C.  
volles Bouquet von großer Finesse, harmonische  
Frucht mit gutem Nachhall

0,20L 0,50L

7,00 13,50

7,00 13,50

0,75L

30,00

33,00

75,00

0,75L

45,00

**Zinfandel Woodhaven / Kalifornien** **30,00**  
*Woodhaven Cellars*  
 zartsüßer Beerenduft, feinwürzige Aromen und gute Substanz

**Cabernet Sauvignon Reserva / Spanien** **45,00**  
*Gran Coronas / Penedes/Miguel Torres, D.O.*  
 kraftvoller Wein mit bestechenden Aromen von Heidelbeeren und Kirschen, gute Konzentration und samtig im Finale

*Gerne beraten wir Sie bei der Weinauswahl und lassen Sie auch gerne verkosten, um „Ihren“ Wein herauszufinden.*

**SEKT**

	Gl. 0,1L	Fl. 0,75L
Crémant Brut	<b>6,00</b>	<b>35,00</b>
Crémant Rosé / Flaschengärung	<b>6,00</b>	<b>35,00</b>

**ALKOHOLISCHES**

	2cl	4cl
Kahlua <sup>(1)</sup>	<b>3,50</b>	<b>5,50</b>
Chambord	<b>3,50</b>	<b>5,50</b>
Bailey's (D)	<b>3,50</b>	<b>5,50</b>
Dos Maderas	<b>4,50</b>	<b>9,00</b>
Amaretto Disaronno	<b>3,50</b>	<b>5,50</b>
Southern Comfort <sup>(1)</sup>	<b>3,50</b>	<b>5,50</b>
Cointreau	<b>3,50</b>	<b>5,50</b>

	2cl	4cl
Absolut Vodka	<b>3,50</b>	<b>5,50</b>
Finlandia Vodka	<b>3,50</b>	<b>5,50</b>
Finsbury Gin	<b>3,50</b>	<b>5,50</b>
Hendrick's Gin	<b>4,00</b>	<b>7,00</b>
Tequila Sierra Silver	<b>3,50</b>	<b>5,50</b>
Tequila Sierra Reposado	<b>3,50</b>	<b>5,50</b>
Tequila Herradura Aneja	<b>4,00</b>	<b>7,00</b>
Asbach Uralt	<b>3,50</b>	<b>5,50</b>
Remy Martin V.S.O.P.	<b>4,00</b>	<b>7,00</b>
Havana Club 3 Anos	<b>3,50</b>	<b>5,50</b>
Havana Club Anejo 7 Anos	<b>4,00</b>	<b>7,00</b>
Old Pascas Jamaica Rum 73%	<b>4,00</b>	<b>7,00</b>
Jack Daniel's No. 7	<b>4,00</b>	<b>7,00</b>
Gentleman Jack	<b>4,00</b>	<b>7,00</b>
Jack Daniel's Single Barrel	<b>4,00</b>	<b>7,00</b>
Woodford Reserve	<b>4,00</b>	<b>7,00</b>
Jameson	<b>4,00</b>	<b>7,00</b>
Ballantine's Finest	<b>4,00</b>	<b>7,00</b>
Chivas Regal 12 J. <sup>(1)</sup>		<b>8,00</b>
Aberlour 10 J. Single Malt		<b>8,00</b>
Glenfiddich 12 J. Single Malt		<b>8,00</b>

**LONGDRINKS**

„Southern Kid“ Southern Comfort <sup>(1)</sup> / Cranberry	<b>7,00</b>
Southern Comfort <sup>(1)</sup> / Orange	<b>7,00</b>
Southern Comfort <sup>(1)</sup> / Ginger Ale <sup>(1, 2)</sup>	<b>7,00</b>
Jack Daniel's / Coke <sup>(1, 2, 6)</sup>	<b>7,00</b>
Cuba Libre Havana Club / Coke <sup>(1, 2, 6)</sup>	<b>7,00</b>
Absolut Vodka / Orange	<b>7,00</b>



Absolut Vodka / Lemon <sup>(2, 3, 4)</sup>	7,00
Sierra / Ginger Ale <sup>(1, 2)</sup>	7,00
Finsbury Gin Tonic <sup>(2, 4)</sup>	7,00
Hendrick'Gin Tonic <sup>(2, 4)</sup>	8,90
Ramazotti / Ginger <sup>(1, 2)</sup>	7,00
Aperol <sup>(1, 4)</sup> / Orange	7,00
Campari <sup>(1)</sup> / Orange	7,00
Tequila Sunrise <sup>(1, 2, 7)</sup>	7,00
Aperol Sprizz	8,00
Gin Tonic <sup>(2, 4)</sup> (alkoholfrei)	6,00

## COCKTAILS

<b>Kid Creole</b>	8,25
Jack Daniel's, Southern Comfort <sup>(1)</sup> , Maracuja <sup>(1, 3)</sup> , Cranberry	
<b>Scarlett O'Hara</b>	8,25
Southern Comfort <sup>(1)</sup> , Cranberry, Limette	
<b>Lynchburg Lemonade</b>	7,70
Jack Daniel's, Cointreau, Limette, Sprite <sup>(2)</sup>	
<b>Margarita Orange</b>	8,25
Sierra Tequila Reposado, Orange, Limette, Agavensirup	
<b>Margarita Classic</b>	8,25
Sierra Tequila, Cointreau, Zitronensaft	
<b>Caipirinha</b>	8,25
Cachaca, brauner Zucker, Limette	
<b>Mojito</b>	8,25
Havana Rum, frische Minze, brauner Zucker	

<b>Mai Thai (highproofed)</b>	9,80
Old Pascas 73%, Havana Rum, Amaretto, Limette	
<b>Daiquiri Natural</b>	8,25
Havana Rum, Zitronensaft, Flüssigzucker	
<b>Planter's Punch</b>	8,25
Old Pascas 73%, Grenadine <sup>(1, 2, 7)</sup> , Orangensaft	
<b>White Russian</b> <sup>(D)</sup>	8,25
Absolut Vodka, Kahlua <sup>(1)</sup> , Sahne	
<b>Pina Colada</b>	8,25
Havana Rum, Old Pascas, Ananas, Coconut	
<b>Summer Breeze (low alcoholic)</b>	7,15
Aperol <sup>(1, 4)</sup> , Kumquats, Sekt, Sprite <sup>(2)</sup>	
<b>Virgin Caipirinha (alkoholfrei)</b>	6,05
Limette, brauner Zucker, Ginger Ale <sup>(1, 2)</sup>	
<b>Virgin Mojito (alkoholfrei)</b>	6,05
Limette, frische Minze, brauner Zucker, Ginger ,Ale <sup>(1, 2)</sup>	

## DIGESTIVS

	2cl	4cl	5cl
Ramazotti	3,50	5,50	
Averna	3,50	5,50	
Fernet Branca	3,50	5,50	
Sambuca Molinari	3,50	5,50	
Gran Duque d'Alba Brandy	3,50	5,50	
Frattina Grappa Chardonnay	3,50	5,50	
Pascall Williamsbirne	3,50	5,50	
Pascall Himbeergeist	3,50	5,50	

	2cl	4cl	5cl
Pascall Pflaumenbrand	<b>3,50</b>	<b>5,50</b>	
Das Korn - Premium - Doppelkorn	<b>4,00</b>	<b>7,00</b>	
Linie Aquavit	<b>3,50</b>	<b>5,50</b>	
Bodega Williams & Humbert: Sherry Pedro Ximenex 12J.			<b>5,00</b>

### **Aus der Preuß. Spirituosenmanufaktur:**

Kurfürstlicher Magenbitter	<b>5,50</b>
Pflaume	<b>5,50</b>
Sauerkirsch	<b>5,50</b>
Nuss	<b>5,50</b>
Minze	<b>5,50</b>
Ingwer	<b>5,50</b>
Goldwasser	<b>5,50</b>
Hexenwahn	<b>5,50</b>

## **HEISSGETRÄNKE**

Espresso / Macchiato <sup>(D)</sup>	<b>2,70/2,90</b>
Espresso Doppio / Macchiato <sup>(D)</sup>	<b>3,70/3,90</b>
Caffé / Caffé Latte <sup>(D)</sup>	<b>3,10/3,70</b>
Cappuccino <sup>(D)</sup>	<b>3,50</b>
Latte Macchiato <sup>(D)</sup>	<b>4,50</b>
Hot Chocolate / mit Sahne <sup>(D)</sup>	<b>4,00/4,50</b>
Darjeeling Tee	<b>2,70</b>
Grüner Tee	<b>2,70</b>
Pfefferminz-Tee	<b>2,70</b>
Pfefferminz-Tee mit frischer Minze	<b>3,10</b>

Alle Preise sind Endpreise und in Euro angegeben.

Gesetzl. Kennzeichnung:

- 1) Farbstoffe, 2) Säuerungsmittel, 3) Antioxidationsmittel,
- 4) Chinin, 5) Stabilisator, 6) Koffein, 7) Konservierungsstoffe,
- 8) Laktose, 9) Eis mit Pflanzenfett

Allergenliste:

- a) Getreideprodukte, B) Fisch + Meeresfrüchte, C) Sellerie,
- D) Milch und Laktose, E) Nüsse, F) Eier, G) Lupinen, H) Senf, I) Soja,
- J) Sesamsamen