

# ABENDKARTE

ab 16 Uhr

Küchenschluss um 22:30 Uhr

# EVENING MENU

from 4 pm

kitchen closes at 10:30 pm



*App  
Download* →



# UNSERE GESCHICHTE

## UND IDENTITÄT

### **Herzlich willkommen im Berliner Fernsehturm!**

Seit 50 Jahren können unsere Besucher auf der Aussichtsetage den Blick über Berlin genießen oder im Drehrestaurant Sphere Genuss und 360° Panorama verbinden. Der Turm und auch die Menschen dahinter haben eine bewegte Geschichte und einige Mitarbeiter sind sogar seit drei oder vier Jahrzehnten Teil des Teams. Aber das ist nur ein Beispiel aus unserer langen und spannenden Geschichte. Für manche ist der Berliner Fernsehturm einfach Kult!

### **Die kulinarische Zeitreise**

Mit uns reisen Sie entweder durch Raum und Zeit oder durch die Zeitgeschichte: im Aufzug nach oben und im Drehrestaurant durch das Berlin-Panorama, zurück in die 60er Jahre in das denkmalgeschützte Design des Turms oder aus der Vogelperspektive durch die Geschichte unserer Stadt.

In den vergangenen 50 Jahren und davor hat es unterschiedliche Kochstile und Rezepturen gegeben. Wir möchten diese aufgreifen und Sie zu einer kulinarischen Zeitreise einladen.

Genießen Sie über den Dächern Berlins!

# OUR HISTORY

## AND IDENTITY

### **Welcome to the Berlin TV Tower!**

For 50 years, visitors have been stunned by the view over Berlin at our observation deck or have enjoyed their stay at the revolving restaurant Sphere by combining culinary pleasures with the marvelous 360° panorama. However, it is not only the view that is breathtaking: The Tower and its staff also have a moving story to tell - some employees have been a part of the team for three or four decades. That is only one example of our long and exciting history. The Berlin TV Tower has become an iconic symbol of the city of Berlin!

### **Culinary journey through time**

With us, you are always on the move. When visiting the Tower, you have been travelling with us either in the elevator to the top, in the revolving restaurant Sphere around Berlin, back in time to the sixties or through the larger historical context and architectural highlights of our city.

In the past 50 years and before, we have experienced various styles of cooking and recipes. We would like to present those to you and invite you to join us on a culinary journey through time.

Enjoy your time at the top of Berlin!

Deutsche historische **Klassiker**  
German historical **classics**

**Kartoffelsuppe nach „Kaiser Wilhelm I. Art“**  
mit Frühlingsgemüsewürfeln und Ochsenbrust,  
wie sie der Kaiser genossen hat

**Potato soup “Kaiser Wilhelm I. style”**  
with diced spring vegetables and beef brisket  
like the emperor enjoyed it

g, i

**6,50 €**

Deutsche oder französische Klassiker  
**1960er - 1980er**  
German or French classics  
**1960s - 1980s**

**Klassische Zwiebelsuppe**  
mit gratiniertem Käse-Croûton und frischen  
Kräutern

**Classic onion soup**  
with a gratinated cheese crouton and fresh herbs

a1, g, i

**6,50 €**

Globale Favoriten **1990er - 2000er**  
Global favorites **1990s - 2000s**

**Duo vom Lachs**  
Terrine und kaltgeräuchertes vom  
norwegischen Lachs an Friséesalat,  
Avocado und Honig-Senf-Sauce

**Duo of salmon**  
Terrine and cold smoked Norwegian salmon on  
curly endive, avocado and honey mustard sauce

a1, 2, d, c, g, j

**16,50 €**

**Klassischer Caesar Salat**  
Romana Salatherzen, Knoblauch-Senf Dressing,  
Parmesan

**Classic Caesar salad**  
Romaine lettuce hearts, garlic-mustard  
dressing, parmesan

a1, 2, d, c, g, j

**11,50 €**

mit gebratener Hähnchenbrust  
with fried chicken breast **14,50 €**

mit norwegischem Räucherlachs  
with Norwegian smoked salmon **16,50 €**  
d

Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte bei unserem Servicepersonal. Wir halten eine separate Übersicht über allergene Inhaltsstoffe für Sie bereit.

We are happy to provide you with our separate menu for allergy sufferers, which contains allergy information on the ingredient.

**1965 - 1969**

Bau des Berliner Fernsehturms nach den Plänen des DDR-Architekten Hermann Henselmann.  
Construction of the Berlin TV Tower designed by the GDR architect Hermann Henselmann.

**1969**

Feierliche Eröffnung des Berliner Fernsehturms am 3. Oktober.  
Grand opening ceremony of the Berlin TV Tower on October 3.

**1976**

Eröffnung des Palastes der Republik am Standort des ehemaligen Berliner Stadtschlösses.  
The Palace of the Republic was opened on the former site of the Berlin Palace.

Küche **Heute** - Regional  
**Today's** cuisine - Regional

---

**Wieder da: Tatar vom Rind**

Tatar vom Brandenburger Rind mit Kapern, Sardellen und roten Zwiebeln angemacht, dazu Schmand und mariniertes Wildkräutersalat

**Back again: Beef tartare**

Tartare of Brandenburg beef marinated with capers, anchovies, red onions, sour cream and herb mesclun salad

d, g, j

**15,50 €**

Vorspeisenkombination **Zeitreise**  
Appetizer combination **time travel**

---

**Vorspeisenkombination  
„Reise durch die Zeit“**

Norwegisches Lachs Duo, Tatar vom Brandenburger Rind und Süßlupinen Nocken

**Appetizer combination “journey through time”**

Norwegian salmon combination, tartare of Brandenburg beef and sweet lupine dumplings

a1, d, g, i, j, m

**18,50 €**

Küche **Morgen** - Vegan  
**Tomorrow's** kitchen - Vegan

---

**Wunderpflanze mit hohem Eiweißgehalt**

Süßlupinen Nocken und Orangen-Fenchel Salat

**A magic plant with high protein inside**

Sweet lupine dumplings and orange-fennel salad

2, 3, f, m, i, j, k

**14,50 €**

**1989**

Fall der Berliner Mauer am 9. November.  
Fall of the Berlin Wall on November 9.

**1990**

Der 3. Oktober wird zum Tag der Deutschen Einheit bestimmt.  
October 3 is established as Day of German Unity (Tag der Deutschen Einheit).

### Deutsche historische **Klassiker** German historical **classics**

#### **Landhuhnfrikassee de luxe**

mit Spargelspitzen, jungen Erbsen, Trüffel, Champignons und Jasmin Reis

#### **Free range chicken fricassee deluxe**

with asparagus tips, young peas, truffles, mushrooms and jasmine rice

g, i

**18,50 €**

### Deutsche oder französische Klassiker **1960er - 1980er** German or French classics **1960s - 1980s**

#### **Rindfleisch in Burgunder**

Rindfleischwürfel in Burgunder Rotwein saftig gegart mit Perlzwiebeln, Speck und Butterknöpfe

#### **Beef Burgundy**

Tender cooked beef stew in burgundy wine with pearl onions, bacon and butter spaetzle

2, 3, a1, g, c, i

**21,50 €**

### Globale Favoriten **1990er - 2000er** Global favorites **1990s - 2000s**

#### **Rosa gebratene Rindermedaillons**

mit Kräuterbutter, Speckbohnen, Karotten und Kartoffelgratin

#### **Medium seared beef medallions**

with herb butter, bacon-green beans, carrots and potato gratin

2, 3, g, i

**29,50 €**

Probieren  
Sie mal!

Taste it!

Dazu empfehlen wir Pinot Noir „Goldkapsel“ aus der Pfalz.

Our wine recommendation: Pinot Noir “Goldkapsel” from the German wine region Palatinate.

Glas Glass **11,50 €** | Flasche Bottle **39,50 €**

#### **Gebratener Zackenbarsch und Jakobsmuscheln**

auf Hummus und Hummersauce

#### **Fried sea bass and scallops**

on hummus and lobster sauce

b, d, k, i

**23,50 €**

## 1995/1996

Der Turm wird für eine Generalsanierung zeitweise geschlossen, um ihn für den sich abzeichnenden Besucheransturm auszustatten.  
The Tower was closed due to renovations in order to prepare it for the increasing number of visitors.

## 2004

Der Fernsehturm ist eines von vielen Bauwerken in Berlin, die bei dem seit 2004 stattfindenden Festival of Lights kunstvoll angestrahlt werden.  
The TV Tower is one of the buildings in Berlin that is illuminated by a special light installation during the Festival of Lights held every year in October since 2004.

### Kult im Berliner Fernsehturm Iconic dishes at the Berlin TV Tower

**Geschmorte Rinderroulade**  
mit Gurken, Speck, Zwiebeln,  
Rotkohl und Kartoffelpüree

**Braised beef roulade**  
with cucumbers, bacon, onions,  
red cabbage and mashed potatoes

2, 3, i, j, g

**22,00 €**

Probieren  
Sie mal!

Taste it!

Dazu empfehlen wir den Tellus Syrah  
aus Latium, Italien.

Our wine recommendation: Tellus Syrah  
from Latium, Italy.

Glas Glass **9,50 €** | Flasche Bottle **33,50 €**

Probieren  
Sie mal!

Taste it!

### Küche Heute - Regional Today's cuisine - Regional

**Heidelammrücken**  
mit Kruste von Bärlauch-Tomaten-Schusterjungen,  
Honig-Thymian Sauce und Kartoffelkuchen

**Saddle of lamb**  
with crust made of wild garlic and  
tomato-cobbler, honey thyme sauce and  
potato cake

a1, a2, a3, c, i, f, g, k

**28,50 €**

**Gebratenes Saiblingsfilet**  
mit Kürbisgemüse und Kartoffelragout

**Fried arctic char fillet**  
with pumpkin and potato ragout  
d, g, i

**20,50 €**

Dazu empfehlen wir den Weissburgunder  
„Sphere“ vom Weingut Dreissigacker aus  
Rheinhessen.

Our wine recommendation: winery Dreissigacker  
from the German wine region Rheinhessen,  
Weissburgunder "Sphere".

Glas Glass **8,50 €** | Flasche Bottle 0,75l **29,00 €**

### Küche Morgen - Vegan Tomorrow's kitchen - Vegan

**Rote Bete Hafertaler**  
mit Süßkartoffel-Quinoa Salat  
und Tomaten-Chili Marmelade

**Beetroot oatmeal patty**  
with sweet potato quinoa salad and  
tomato-chili jam

1, a1, a4, a5, f, j, k

**16,50 €**

**Kombination für Morgen**  
Pflanzliche „Beyond“ Bratwurst,  
Süßlupinen Nocke und Rote Bete Hafertaler  
mit Orangen-Fenchel Salat

**Combination for tomorrow**  
Plant based "Beyond" sausage,  
sweet lupine dumpling, beetroot oatmeal patty  
with orange-fennel salad

a1, a4, a5, f, j, k, m

**21,50 €**

## 2006

Zur Fußball-WM erhielt die Turmkugel im Rahmen einer Werbeaktion eine Verkleidung als magentafarbener Fußball.  
On the occasion of the Football World Cup, the sphere of the tower was covered to make it look like a magenta football.

**Kult - damals wie heute**  
**Iconic - back then and today**

**Schwedeneis „modern angerichtet“**

Vanilleeis, Eierlikör, Apfelkuchen und Sahne

Erstmalig auf einer Restaurantkarte in unserer Nachbarschaft Berlin Pankow um 1952 erwähnt.

**Swedish ice cream “in a contemporary style”**

Vanilla ice cream, egg liqueur, apple cake and whipped cream

First mentioned on a restaurant menu in our neighborhood district Berlin Pankow in 1952.

a1, c, e, g, f, h, h1, h2

9,50 €

**Küche Heute - Regional**  
**Today's cuisine - Regional**

**Lauwarme Birnentarte**

Fluffiger Blätterteig, belegt mit gezuckerten Birnen aus der Uckermark und Mandelcreme, dazu Schokoladeneis

**Warm pear tart**

Fluffy puff pastry, topped with sweet regional pears and almond cream, served with chocolate ice cream

a1, c, g, h1

9,50 €

**Küche Morgen - Vegan**  
**Tomorrow's kitchen - Vegan**

**Chia Pudding**

mit marinierten Himbeeren und deren Sorbet

**Chia pudding**

with marinated raspberries and sorbet

9,50 €

**2011**

Am 14. Juni - knapp 42 Jahre nach der Eröffnung - begrüßt der damalige Regierende Bürgermeister Klaus Wowereit den 50-millionsten Besucher.

On June 14 - almost 42 years after the inauguration - Mayor Klaus Wowereit welcomed the 50 millionth visitor.

**2018**

Der Berliner Fernsehturm startet eine Sightseeing-App mit Erklärungen zu den Sehenswürdigkeiten am Horizont und dem Verlauf der Berliner Mauer.

The Berlin TV Tower launches its new sightseeing app including information about the sights as well as historical insights into the Berlin Wall.

 [www.facebook.com/BerlinerFernsehturm](https://www.facebook.com/BerlinerFernsehturm)  [www.instagram.com/berliner\\_fernsehturm](https://www.instagram.com/berliner_fernsehturm)

App 





## Dessert & Eis Desserts & ice cream

---

### Käseauswahl

Crottin de Chavignol AOP Mons, Appenzeller, Blue Stilton Bio  
Fabro, Käsebrod mit Pecannüssen und Pflaumen-Chutney

### Selection of cheese

Crottin de Chavignol AOP Mons, Appenzeller, Blue Stilton Bio  
Fabro, cheese bread with pecan nuts and plum chutney

1, 5, a1, a2, a3, a4, a5, f, g, h6, k, l

**16,50 €**

---

Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über das  
Angebot an **Torten und Kuchen.**

Please ask our staff about the selection of  
**tarts and cakes.**

pro Stück per piece

**4,50 - 6,00 €**

Portion Schlagsahne whipped cream

**1,50 €**

## 2019

Am 3. Oktober feiert der Berliner Fernsehturm  
seinen 50. Geburtstag.

On October 3, the Berlin TV Tower celebrates  
its 50th anniversary.



# GETRÄNKE DRINKS

## Getränke Drinks

---

### APERITIFE APERITIFS

**Tower Kick**

Belsazar Rosé Vermouth • Tonic Water

**8,50 €****Lillet Berry**

Lillet blanc • Schweppes Wild Berry

**9,50 €****Gin Tonic**

Bombay Sapphire Dry Gin • Tonic Water

**10,50 €**

### ERFRISCHUNGSGETRÄNKE SOFT DRINKS

**Spreequell** Mineralwasser  
classic • medium • naturell**Spreequell** Mineral water  
sparkling • medium • still

0,25 l

**3,50 €**

0,75 l

**7,50 €****Coca Cola • Coca Cola light • Fanta • Sprite**

0,2 l

**3,50 €****Schweppes**

Tonic Water • Ginger Ale • Bitter Lemon

0,2 l

**3,50 €****Proviant Berlin**BIO Limonaden - naturtrüb  
Rhabarber oder Ingwer-ZitroneBIO lemonades - unfiltered  
Rhubarb or ginger-lemon

0,33 l

**4,50 €****Proviant Berlin**BIO Apfelsaftschorle  
naturtrübBIO sparkling apple juice drink  
unfiltered

0,33 l

**4,50 €****Dietz Säfte/Nektare****Dietz juices/nectars**Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über das Angebot an Säften und Nektaren.  
Please ask our staff about the selection of juices and nectars.

0,2 l

**3,50 €****Frischer Orangensaft**

Fresh orange juice

0,2 l

**4,50 €**

SEKT & CHAMPAGNER SPARKLING WINE & CHAMPAGNE

**Cuvée Berliner Fernsehturm**

Chardonnay-Sekt trocken oder halbtrocken  
sparkling wine dry or demi-dry

0,1 l **6,50 €**  
0,75 l **32,00 €**

**Valdo Prosecco Spumanti**

extra trocken • Italien  
extra-dry • Italy

0,1 l **6,50 €**  
0,75 l **32,00 €**

**Bouvet Crémant de Loire**

brut oder rosé brut • Frankreich  
dry or rosé dry • France

0,1 l **7,50 €**  
0,75 l **41,00 €**

**Champagner Alfred Gratien Brut**

trocken • Frankreich  
dry • France

0,1 l **11,50 €**  
0,375 Fl **41,00 €**  
0,75 Fl **79,50 €**

Probieren Sie mal! Taste it!

**Schloss VAUX Bio „Träublein“**

Prickelndes Trauben-Erfrischungsgetränk - alkoholfrei  
organic sparkling white grape drink - non-alcoholic

0,2 Fl **9,50 €**  
0,75 Fl **22,00 €**

ROSÉ ROSÉ WINE

**Weingut Tina Pfaffmann**

trocken - dry • Pink St. Laurent Rosé •  
Pfalz • Deutschland

0,2 l **8,50 €**  
0,75 Fl **28,50 €**

**Weingut Dreissigacker**

trocken - dry • Pinot & Co Rosé •  
Rheinhausen • Deutschland

0,2 l **8,50 €**  
0,75 Fl **29,00 €**

WEISSWEIN WHITE WINE

**Weingut Gutzler**

trocken - dry • Grauer Burgunder •  
QbA • Rheinhessen • Deutschland

0,2 l **7,50 €**

**Weingut Dreissigacker „Sphere“**

trocken - dry • Weissburgunder •  
Rheinhausen • Deutschland

0,2 l **8,50 €**  
0,75 Fl **29,00 €**

**Weingut Wittmann „Berlin Only“**

trocken - dry • Weissburgunder •  
Rheinhausen • Deutschland

0,2 l **9,50 €**  
0,75 Fl **33,00 €**

**Weingut Rainer Sauer „Freiraum“**

trocken - dry • Silvaner •  
Franken • Deutschland

0,2 l **10,50 €**  
0,75 Fl **36,00 €**

**Weingut Schloss Proschwitz**

trocken - dry • Scheurebe •  
Sachsen • Deutschland

0,2 l **11,50 €**  
0,75 Fl **39,50 €**

**Weingut HT Eser „Mineralist“**

trocken - dry • Riesling •  
Rheingau • Deutschland

0,2 l **9,00 €**  
0,75 Fl **31,00 €**

**Weingut Grans Fassian „Riesling Cuvee 9“**

feinherb - off-dry • Riesling •  
Mosel • Deutschland

0,2 l **8,50 €**  
0,75 Fl **29,00 €**

**Weingut Hexamer**

fruchtsüß - sweet • Riesling •  
Nahe • Deutschland

0,2 l **9,00 €**  
0,75 Fl **31,00 €**

**Weingut Oliver Zeter**

trocken - dry • Sauvignon Blanc •  
Pfalz • Deutschland

0,2 l **10,50 €**  
0,75 Fl **36,00 €**

**Chablis Jean Durup**

trocken - dry • Chardonnay •  
Chablis • Frankreich

0,2 l **11,50 €**  
0,75 Fl **39,50 €**

**Sancerre Hubert Brochard**

trocken - dry •  
Sancerre AC • Frankreich

0,375 l **29,50 €**

ROTWEIN RED WINE

**Oromonte**

trocken - dry • Tempranillo • Vino de Mesa •  
Bodegas Navarro Lopez • Spanien

0,2 l 7,50 €

**Bodegas Vicente Gandia**

trocken - dry • Bobal Unico •  
Utiel - Requena • Spanien

0,2 l 8,50 €  
0,75 Fl 29,00 €

**Pinot Noir „Goldkapsel“**

trocken - dry • Pinot Noir •  
Pfalz • Deutschland

0,2 l 11,50 €  
0,75 Fl 39,50 €

**Tellus Syrah**

trocken - dry • Syrah •  
Latium • Italien

0,2 l 9,50 €  
0,75 Fl 33,50 €

**Weingut Klaus Meyer „Black Edition“**

trocken - dry • Cabernet Sauvignon + Merlot •  
Pfalz • Deutschland

0,2 l 10,50 €  
0,75 Fl 36,00 €

**Weingut Kreuzberg Spätburgunder „Unplugged“**

trocken - dry • Spätburgunder • QbA •  
Ahr • Deutschland

0,2 l 11,50 €  
0,75 Fl 39,50 €

**Tessellae Domaine Lafage**

trocken - dry • Carignan •  
Roussillon • Frankreich

0,2 l 9,00 €  
0,75 Fl 31,00 €

**Dom. Chanssaud Côte du Rhône Villages**

trocken - dry • Côte du Rhône •  
Rhône • Frankreich

0,2 l 10,50 €  
0,75 Fl 36,00 €

**Amarone della Valpolicella**

trocken - dry • Amarone •  
Bennati • Italien

0,375 l 39,50 €

BIERE BEERS

**Berliner Kindl Jubiläums Pilsener**

0,3 l 4,20 €

**Märkischer Landmann**

Premium Schwarzbier  
dark beer

0,3 l 4,20 €

**Clausthaler Classic**

alkoholfrei  
non-alcoholic

0,33 Fl 4,20 €

**Schöfferhofer Weizen**

Kristall, Hefe hell oder alkoholfrei

German wheat beer • clear, pale or non-alcoholic

0,5 Fl 5,80 €

**Schöfferhofer Weizen-Mix • Grapefruit**

German wheat beer mix with grapefruit

0,33 Fl 4,20 €

**Berliner Weisse**

mit Himbeersirup oder Waldmeistersirup

beer with raspberry syrup or woodruff syrup

0,33 Fl 4,20 €

EDELBRÄNDE & SPIRITUOSEN BRANDY & SPIRITS

**Schloss Proschwitz Meissener Williamsbirnenbrand**

Williams pear brandy

4 cl 7,00 €

**Grappa Nonino Vuisinar**

4 cl 7,00 €

**Remy Martin VSOP Cognac**

4 cl 7,00 €

**Russian Standard Platinum Vodka**

4 cl 7,00 €

**Berliner Brandstifter Berliner Premium Kornbrand**

Berlin premium grain brandy

4 cl 7,00 €

**Jubiläums Aquavit**

4 cl 7,00 €

### LIKÖRE LIQUEURS

#### Mampe Halb & Halb

Kräuterlikör

Herb liqueur

4 cl **6,00 €**

#### Baileys Irish Cream

Whiskey mit Sahne

Irish whiskey with cream

4 cl **6,00 €**

#### Disaronno (Amaretto)

Italienischer Mandellikör

Italian almond liqueur

4 cl **6,00 €**

#### Pfeffi

Berliner Pfefferminzlikör

Berlin peppermint liqueur

4 cl **7,00 €**

### WHISK(E)Y

**Johnnie Walker Black Label** Blended Scotch, 12 years

4 cl **8,00 €**

**Glenfiddich** Single Malt Scotch, 12 years

4 cl **8,00 €**

**Jack Daniel's** Tennessee Whiskey

4 cl **7,00 €**

### KAFFEE & SCHOKOLADE COFFEE & CHOCOLATE

Café Crème

**4,00 €**

Cappuccino

**4,00 €**

Chococcino

Cappuccino mit cremiger Schokolade

Cappuccino with creamy chocolate

**4,00 €**

Café au Lait

**4,00 €**

Latte Macchiato

**4,00 €**

Espresso

**3,00 €**

Doppelter Espresso

Double Espresso

**6,00 €**

Kännchen heiße Schokolade

Pot of hot chocolate

**4,50 €**

Schokolade mit geeistem Milchschaum

Chocolate with iced milk foam

**4,50 €**

Alle Kaffeespezialitäten (außer Espresso) können Sie auch gern koffeinfrei erhalten!

With the exception of espresso, all specialty coffees can also be served decaffeinated!

### BIO TEE BIO TEA

Minze • Kamille • Grüner Tee • Ingwer-Zitrone • Früchtetee •  
Friesenmischung • Darjeeling

Mint • camomile • green tea • ginger-lemon • fruit tea •

Assam tea • Darjeeling

**4,50 €**

Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte bei unserem Servicepersonal.

Wir halten eine separate Übersicht über allergene Inhaltsstoffe für Sie bereit.

We are happy to provide you with our separate menu for allergy sufferers, which contains allergy information on the ingredient.



### Kennzeichnung der Zusatzstoffe

- 1) mit Farbstoff(en)
- 2) mit Konservierungsstoff(en)
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker(n)
- 5) mit Schwefeloxid (Sulfite)
- 6) mit Schwärzungsmittel
- 7) mit Phosphat
- 8) koffeinhaltig
- 9) chininhaltig
- 10) mit Süßungsmittel
- 11) Taurin
- 12) mit Nitritpökelsalz
- 13) Formvorderschinken
- 14) enthält eine Phenylalaminquelle (Süßungsmittel Aspartam)
- 15) gewachst

### Allergene Stoffe

- a) Glutenhaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut (oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, außer: aa) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose
  - a1) Weizen / a2) Roggen / a3) Gerste / a4) Hafer / a5) Dinkel
- bb) Maltodextrine auf Weizenbasis cc) Glukosesirupe auf Gerstenbasis
- dd) Getreide zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke
- b) Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
- c) Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
- d) Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse, außer:
  - aa) Fischgelatine, die als Träger für Vitamin- oder Karotinzubereitungen verwendet wird bb) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird
- e) Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse
- f) Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse, außer aa) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und - fett
  - bb) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, - Tocopherolacetat oder - Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen cc) aus pflanzlichen Ölen aus Sojabohnen

- gewonnenen Phytosterine und Phytosterinester
- dd) aus Pflanzenösterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen
- g) Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer:
  - aa) Molke zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke bb) Lactit
- h) Schalenfrüchte, d.h. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse und Queenslandnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse, außer: Schalenfrüchte für die Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke
- h1) Mandel / h2) Haselnüsse / h3) Walnüsse / h4) Pistazien / h5) Cashewnüsse / h6) Pecannüsse
- i) Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse
- j) Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse
- k) Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- l) Schwefeloxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO<sup>2</sup>
- m) Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse
- n) Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

### Impressum

Panoramafoto App: © studio kohlmeier | Foto Restaurant: (c) Ydo Sol Images  
Foto Getränke: (c) Torsten Fritsche/Die LICHTISTEN

Bitte beachten Sie, dass alle angegebenen Preise die derzeit gültige Mehrwertsteuer beinhalten.

### Labelling of additives

- 1) contains artificial colouring
- 2) contains preservatives
- 3) contains antioxidants
- 4) contains flavour enhancers
- 5) contains sulphur dioxide (sulphite)
- 6) contains blackening substances
- 7) contains phosphates
- 8) contains caffeine
- 9) contains quinine
- 10) contains sweeteners
- 11) taurine
- 12) contains nitrate curing salt
- 13) reconstituted ham
- 14) contains phenylalanine traces (sweetener aspartame)
- 15) waxed

### Allergenic substances

- a) gluten cereals (e.g.wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut (or their hybridised strains), as well as derivatives, except for: aa) wheat-based glucose, dextrose
  - a1) wheat / a2) rye / a3) barley / a4) oats / a5) speltbb) wheat-based maltodextrine cc) barley-based glucose syrup
- dd) cereals used in the production of distillate or ethyl alcohol of agricultural origin for the making of spirits or other alcoholic beverages
- b) shell fish and derivatives
- c) eggs and derivatives
- d) fish and derivatives, except for:
  - aa) fish gelatine, used to transport vitamins or in the preparation of carotene bb) Fish gelatin or derivatives, used for clarification of wine and beer
- e) peanuts and derivatives
- f) soya beans and derivatives, except for: aa) fully refined soya bean oil and fat
  - bb) naturally mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, - tocopherol acetate or - tocopherol succinate from soya bean sources cc) from plant oils and oils derived from soya bean extracts of phytosterol and phytosterol esters
  - dd) from phytostanol ester extracted from plant oil sterols from soya bean sources

g) milk and derivatives (including lactose), except for:

- aa) whey used in the production of distillates or ethyl alcohol of agricultural origin for the making of spirits or other alcoholic beverages. bb) lactit
- h) nuts, e.g. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, pistachios, Brazil nuts, macadamia nuts and Queensland nuts and derivatives, except for: nuts used in the production of distillates or ethyl alcohol of agricultural origin for the making of spirits or other alcoholic beverages
  - h1) almonds / h2) hazelnuts / h3) walnuts / h4) pistachios / h5) cashew nuts / h6) pecan nuts
- i) celery and derivatives
- j) mustard seed and derivatives
- k) sesame seeds and derivatives
- l) sulphur dioxide and sulphites in concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/L as sulphur dioxide
- m) lupin and derivatives
- n) Molluscs and derivatives thereof and derivatives

Despite careful preparation of our dishes, it is possible that, in addition to the ingredients labelled, traces of other substances used in the production process in the kitchen may also be present.

Imprint:

Panoramafoto App: © studio kohlmeier | Foto Restaurant: (c) Ydo Sol Images  
Foto Drinks: (c) Torsten Fritsche/Die LICHTISTEN

Please note that the prices indicated contain the statutory value added tax.