



Herzlich willkommen  
im Restaurant Speicher 8  
auf der Stralsunder Hafeninsel.

Der historische Türmchenspeicher wurde im Jahr 1905  
errichtet & diente ursprünglich der Lagerung von  
Getreide & landwirtschaftlichen Produkten.

Nach einer umfassenden Sanierung  
beherbergt das beeindruckende Backsteingebäude  
heute unser Restaurant – ein Ort  
für kreative Küche & besondere Momente.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt!



# Speise KARTE

## VORSPEISEN

### SPARGEL-CRÈME-BRÛLÉE

Wildkräutersalat,  
Kirschtomaten, Serrano-  
Schinken, Rosmarin-  
Croutons **13,00 €**

Allergene: A, C, G

### GERÖSTETE CROSTINI

Balsamico-Erdbeeren,  
Ziegenfrischkäse, Basilikum **9,50 €**

Allergene: 9, G

### MATJES „ITALIA“

getrocknete Tomaten,  
Kapern, Oliven, geröstetes  
Schwarzbrot **14,50 €**

Allergene: 9, A, Ab

### SPANISCHE

**GARNELENPFANNE**  
Cherry Tomaten, Oliven,  
Knoblauch, Chili **15,50 €**

Allergene: 9, B, Aa

### RUCOLA-

**SPARGELSALAT**  
Mozzarellaperlen, Oliven,  
Erdbeeren, Cashewkerne,  
Balsamico-Glace **16,00 €**

Allergene: 9, G, A, Hd, J

### CARPACCIO VOM RIND

Champignons, Rucola  
Kirschtomaten, Grana  
Padano **15,50 €**

Allergene: F

### BLATT- & WILDKRÄUTERSALAT

Kirschtomaten, Oliven,  
Gurken, Paprika, Erdbeer-  
Vinaigrette **12,00 €**

Allergene: 9, A, J

Optional mit:

Rinderfiletspitzen **14,00 €**

Lachsfilet <sup>Allergene: D</sup> **12,00 €**

Garnelen **12,00 €**

Hähnchenbruststreifen **7,50 €**

Feta <sup>Allergene: G</sup> **5,00 €**

### VORSPEISENPLATTE „KOREA“

für 2 Personen  
Eine vielfältige Auswahl  
fernöstlicher Aromen:  
Flambierter Lachs, knusprige  
Tempura-Garnelen, würziger  
Wakame-Salat, feiner Teriyaki  
& Wasabi Dip,  
dazu eine Auswahl an  
Teigtaschen, gefüllt mit:

- Garnelenstückchen
- Hähnchenfleisch mit  
Weißkohl & Garnelen
- Glasnudeln, Gemüse &  
Zitronengras
- Entenfleisch mit  
Frühlingszwiebeln  
& Hoisin-Sauce

**42,00 €**

Allergene: A, B, F, K

## SUPPEN

### SPARGELCREMESUPPE

- Scharf -  
Wasabi-Gnocchi,  
Serrano-Chip **13,00 €**

Allergene: A, G

### KOKOS-CURRY-SUPPE

Hähnchen, Pak Choi **8,00 €**

Allergene: I, A

### SPANISCHE FISCHSUPPE

Fenchel, Cannellini Bohnen,  
Rosmarin **11,50 €**

Allergene: S, A, Ab

## HAUPTGÄNGE VEGETARISCH

### PASTA MIT SPARGEL

Mozzarellaperlen, Oliven,  
Kirschtomaten, Sauce  
Hollandaise **18,00 €**

Allergene: F

### GRATINIERTER FETA

- Scharf -  
Wasabi-Gnocchi,  
Paprikaragout, Sauerrahm **18,00 €**

Allergene: A, G

### GRILLKARTOFFEL

Kräuterquark,  
Pfannengemüse **14,00 €**

Allergene: G

## HAUPTGÄNGE FISCH

### LACHSFILET, GEBACKEN

Honig-Mandelkruste,  
grüner Spargel, Sauce  
Hollandaise, Grillkartoffel **27,50 €**

Allergene: C, Ha

### ZANDERFILET, GEBRATEN

Curry-Rahm-Spitzkohl,  
Petersilien-Kartoffelstampf **23,00 €**

Allergene: G

### LACHSFILET & GARNELEN

Linguine, Knoblauch-Chili-  
Sauce, Kräuterseitlinge **25,00 €**

Allergene: G, B

### GARNELEN, GEGRILLT

Pak Choi, Feta, Oliven  
Melone, Cashewkerne **23,50 €**

Allergene: G, B

### FISCHPLATTE FÜR ZWEI PERSONEN

Gegrilltes Lachsfilet,  
Zanderfilet, Garnelen, Pak  
Choi, Petersilien-  
Kartoffelstampf,  
Pasta-Nest,  
Knoblauch-Chili-Sauce **60,00 €**

Allergene: G, I, B, A

## WEINEMPFEHLUNG

### RIVANER QBA, TROCKEN

Markgräfler Winzer eG.,  
Baden, Deutschland<sup>o,13</sup>

**0,2L - 6,90 €**

**0,75L - 24,00 €**

## HAUPTGÄNGE

### FLEISCH VOM LAVASTEIN-GRILL

#### LAMMHÜFTE

grüner Spargel, Sauce  
Hollandaise, Grillkartoffel **27,50 €**

Allergene: C, I

#### SCHWEINERIPPCHEN, GESCHMORT

BBQ-Sauce, Cannellini  
Bohnen,  
Mais-Flägeline **25,50 €**

Allergene: I

#### MAISHÄHNCHENBRUST

Joghurt, Orangenpfeffer,  
Paprikaragout,  
Rosmarinkartoffeln **21,50 €**

Allergene: G

#### PASTA MIT RINDFLEISCHSTREIFEN

Pilzsauce, grüner Pfeffer **25,50 €**

Allergene: A

#### FLEISCHPLATTE FÜR ZWEI PERSONEN

Rumpsteak, Lammhüfte,  
Maishähnchenbrust,  
Champignons,  
Paprikaragout,  
Rosmarinkartoffeln,  
„Speicher 8“-Jus **64,00 €**

Allergene: A

## WEINEMPFEHLUNG

#### SPÄTBURGUNDER, VEGAN

Weingut Kesselring, Pfalz,  
Deutschland<sub>o,13</sub>

0,2L - 8,50 €

0,75L - 30,00 €

## STEAKS

MAIS-  
HÄHNCHENBRUST 220G 13,00 €

LAMMHÜFTE 200G 20,00 €

RUMPSTEAK 200G 25,00 €  
300G 35,00 €

RINDERFILET 200G 30,00 €  
300G 42,00 €

Optional zu unseren Steaks:

Steakhouse Pommes 3,80 €

Rosmarinkartoffeln 3,80 €

Halbe Grillkartoffel mit  
Quark 4,80 €

Allergene: G

Kartoffelstampf 3,80 €

Allergene: G

Kräuterbutter 2,00 €

Allergene: G

Pfefferrahmsauce 3,00 €

Allergene: I

Speicher 8-Jus 3,00 €

Allergene: I

Paprikaragout 4,20 €

Pfannengemüse 3,80 €

Kräuterseitling 7,00 €

Gebratene Champignons 4,20 €

Kleiner Wildkräutersalat 5,50 €

## NACHSPEISEN

### TARTUFO BIANCO

Eistrüffel, Zabaione-Eis,  
Kaffee-Eis

Allergene: C, A, H, G

8,50 €

### DUETT VOM SORBET

Mango, Himbeere

7,50 €

### ERDBEER-BASILIKUM- MOUSSE

Schokosplitter,  
Pistazienkrokant

Allergene: Hg, G

9,50 €

### SCHOKOLADEN- SOUFFLÉ

mit Erdbeersahne

Allergene: A, C, G, F, H

10,00 €

#### Allergene und Zusatzstoffe

Allergene: A – Weizen, Ab – Roggen, Ac – Hafer, Ad – Gerste, B – Krebstiere,  
C – Eier, D – Fisch, E – Erdnüsse, F – Soja, G – Milch (einschließlich Laktose),  
H – Schalenfrüchte: Ha – Mandeln, Hc – Haselnüsse, Hd – Walnüsse,  
Hf – Cashewnüsse, Hg – Pekannüsse, Hp – Pistazien, Hm – Macadamianüsse,  
I – Sellerie, J – Senf, K – Sesamsamen, L – Schwefeldioxid und Sulfite, M – Lupinen, N  
– Weichtiere

Zusatzstoffe: 1 – mit Konservierungsstoff, 2 – mit Farbstoff,  
3 – mit Antioxidationsmittel, 4 – mit Geschmacksverstärker, 5 – mit Phosphat,  
6 – mit Süßungsmittel (n), 7 – enthält eine Phenylalaninquelle, 8 – geschwärzt,  
9 – geschwefelt, 10 – koffeinhaltig, 11 – chininhaltig

## HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee<sup>11</sup>

3,10 €

Pott Kaffee<sup>11</sup>

5,60 €

Espresso<sup>11</sup>

3,10 €

Doppelter Espresso<sup>11</sup>

5,60 €

Espresso Macchiato<sup>11</sup>

3,50 €

Dopp. Espresso  
Macchiato<sup>11,15,g</sup>

5,80 €

Cappuccino<sup>11,15,g</sup>

3,60 €

Milchkaffee<sup>11,15,g</sup>

4,10 €

Latte Macchiato<sup>11,15,g</sup>

4,10 €

Latte Macchiato  
mit Aroma<sup>11,15,g</sup>

4,70 €

Karamell, Haselnuss, Vanille

Heiße Schokolade<sup>15,8,g</sup>

3,90 €

Heiße Schokolade<sup>15,8,g</sup>

4,20 €

mit Sahnehäubchen

Glas Tee

3,90 €

Sommerbeere, Grüner Tee,  
Darjeeling, Rooibos Vanille,  
Kräutergarten, Pfefferminzblätter

Heiße Zitrone

3,40 €

# Getränke KARTE

## BIER VOM FASS

ALSTER MIT  
KÖNIG PILSENER<sup>13,A</sup>  
0,25L 3,70 €  
0,4L 5,40 €

KÖNIG PILSENER<sup>13,A</sup>  
0,25L 3,70 €  
0,4L 5,40 €

STÖRTEBEKER PILSENER<sup>13,A</sup>  
0,3L 4,30 €  
0,5L 6,50 €

## FLASCHENBIER STÖRTEBEKER

NORDISCH HELL<sup>13,A</sup> 5,60 €  
0,5L

PAZIFIK-ALE<sup>13,A</sup> 6,80 €  
0,5L

BERNSTEIN-WEIZEN<sup>13,A</sup> 5,60 €  
0,5L

BIO BERNSTEIN-WEIZEN,  
ALKOHOLFREI<sup>A</sup> 5,60 €  
0,5L

SCHWARZBIER<sup>13,A</sup> 5,60 €  
0,5L

BIO FREI-BIER,  
ALKOHOLFREI<sup>A</sup> 4,40 €  
0,33L

NATUR RADLER,  
ALKOHOLFREI<sup>A</sup> 4,40 €  
0,33L

KELLER BIER 1402<sup>13,A</sup> 4,40 €  
0,33L

## SOFTDRINKS

Coca-Cola<sup>1,11</sup>, Sprite, Fanta<sup>1,3</sup>,  
Coca-Cola zero<sup>1,9,11</sup>, 0,2l 3,10 €  
0,4l 5,60 €

Mineralwasser 0,25l 2,90 €  
Naturelle  
Feinperlig 0,75l 6,50 €

Bitter Lemon<sup>3,12</sup>, Ginger Ale<sup>1</sup>,  
Tonic Water<sup>12</sup> 0,2l 3,40 €

Säfte  
Apfelsaft klar<sup>2</sup>, Rhabarbersaft<sup>2</sup>,  
Orangensaft<sup>2</sup>, Kirschnektar  
Sanddornnektar<sup>2</sup>, Bananensaft<sup>3</sup>  
0,2l 3,40 €  
0,4l 6,40 €

## APERITIFS

**KIR IMPERIAL**<sup>13,1</sup>  
Crème de Cassis, Fürst von Metternich  
6,40 €

**MARTINI**<sup>13</sup>  
Martini Extra Dry oder Martini Bianco  
5cl  
5,80 €

**SANDEMAN**<sup>13,1</sup>  
Fino, Medium Dry oder Medium Sweet  
5cl  
5,80 €

**CAMPARI ORANGE**<sup>13,1</sup>  
Campari, Orangensaft  
8,20 €

## COCKTAILS

**HUGO**<sup>13</sup>  
Holunderblütensirup, Minzblätter,  
Limette, Prosecco, Soda  
7,80 €

**APEROL SPRITZ**<sup>13</sup>  
Aperol, Prosecco, Soda  
7,80 €

**PINK „SPEICHER 8“**<sup>13,1</sup>  
Gordons Premium Pink, Minzblätter,  
Himbeeren, Prosecco, Sprite  
8,80 €

**LIMONCELLO SPRITZ**<sup>13,1</sup>  
Limoncello, Prosecco, Soda  
7,80 €

## LONGDRINKS

**Absolut Vodka**<sup>13,1,11</sup> 7,90 €  
mit Coca-Cola

**Jim Beam**<sup>13,1,11</sup> 7,90 €  
mit Coca-Cola

**Tanqueray Gin**<sup>13,12</sup> 7,90 €  
mit Tonic Water

**Hendricks Gin**<sup>13,12</sup> 9,90 €  
mit Tonic Water

## PRICKELNDES

**Mionetto Spumante**<sup>0,13</sup>  
0,75l 35,00 €  
0,1l 4,90 €

**Fürst von Metternich**<sup>0,13</sup>  
Deutscher Traditionssekt  
Chardonnay oder alkoholfrei  
0,75l 34,00 €  
0,1l 4,80 €

**Moët & Chandon  
Brut Imperial**<sup>0,13</sup> 0,75l 98,00 €

**Moët & Chandon  
Brut Rosé**<sup>0,13</sup> 0,75l 130,00 €

**Moët & Chandon  
Rosé Ice Imperial**<sup>0,13</sup> 0,75l 150,00 €

# Wein KARTE

## ALKOHOLFREI

### A. DIEHL CUVÉE BLANC, ALKOHOLFREI <sup>0</sup>

Vollreif geerntet bietet dieser entalkoholisierte Weißwein eine saftige Aromatik. Perfekt zu hellem Fleisch, leichten Salaten, Sushi oder gedünstetem Fisch. Ein wahrer Traum!

**0,75L - 28,00 €**

**0,2L - 7,90 €**

### A. DIEHL CUVÉE ROSÉ, ALKOHOLFREI <sup>0</sup>

Typische Merlot-Aromen von Erdbeeren, Kirschen und Pflaumen harmonisieren perfekt mit den würzigen Noten des Spätburgunders. Frisch, fruchtig und vollmundig, spiegelt dieser Wein klar seine Herkunft wider.

**0,75L - 28,00 €**

**0,2L - 7,90 €**

## WEISSWEIN

### GRAUER BURGUNDER KABINETT, TROCKEN <sup>0,13</sup>

Weingut A. Diehl, Pfalz, Deutschland  
Dicht, konzentriert und fruchtig, mit viel Schmelz und einem frischen Finish.

**0,75L - 31,00 €**

**0,2L - 9,00 €**

### WEISSER BURGUNDER, TROCKEN <sup>0,13</sup>

Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz, Deutschland  
Ein klares Bouquet von grüner Birne, Nektarine, Mango und floralen Aromen. Saftig, schmelzig, mit einem feinen, würzigen Nachhall.

**0,75L - 28,00 €**

**0,2L - 7,90 €**

### MISTER WHITE, TROCKEN <sup>0,13</sup>

Weingut Kesselring, Pfalz, Deutschland  
Cremiger, weicher Wein mit lebendiger Frische. Cuvée aus Sauvignon Blanc, Auxerrois und Grauburgunder.

**0,75L - 28,00 €**

**0,2L - 7,90 €**

### GEWÜRZTRAMINER KABINETT, LIEBLICH <sup>0,13</sup>

Weingut Knöll & Vogel, Pfalz, Deutschland  
Aprikose, Rosen und dezentes Muskataroma am Gaumen, harmonische Würze und schöne Restsüße.

**0,75L - 26,00 €**

**0,2L - 7,40 €**

## WEISSWEIN

### RIESLING, QBA

#### TROCKEN <sup>0,13</sup>

Weingut Lex-Ambré, Mosel  
Ein schlanker, feinfruchtiger Riesling mit Eleganz, Rasse und Mineralik – der Mosel-Klassiker.

**0,75L - 28,00 €**

**0,2L - 7,90 €**

### RÜGENWEIN

#### SOUVIGNIER GRIS, TROCKEN <sup>0,13</sup>

Weingut Hohmann Insel Rügen  
Ein leichter, trockener Inselwein mit frischer Säure und Aromen von Aprikose, Quitte und Honigmelone.

**0,75L - 44,00 €**

**0,2L - 12,00 €**

### LUGANA DOC,

#### TROCKEN <sup>0,13</sup>

Sartori di Verona, Venetien, Italien  
Strohgelbe Farbe mit grünen Reflexen, Aromen von Pfirsich, Pflaume und pflanzlichen Noten. Frisch und würzig im Geschmack. Ideal zu Fisch, weißem Fleisch und Risotto.

**0,75L – 36,00 €**

## ROSÉWEIN

### SOPHIE HELENE ROSÉ, TROCKEN

<sup>0,13</sup>

Weingut Hammel, Pfalz, Deutschland  
Ein trockener, aromatischer und fruchtiger Rosé – das perfekte Sommergefühl das ganze Jahr.

**0,75L - 28,00 €**

**0,2L - 7,90 €**

### KLEINE RUST, ROSÉ

#### TROCKEN <sup>0,13</sup>

Weingut Stellenrust, Stellenbosch, Südafrika  
Sommer, Sonne, Rosé – der Rust Pinotage Rosé mit rauchigen, mineralischen Noten und einem frischen, würzigen Finish. Perfekt für die warme Jahreszeit.

**0,75L - 28,00 €**

**0,2L - 7,90 €**

ALLE WEINE SIND ALS SCHORLE ERHÄLTlich.

# ROTWEIN

## CABERNET SAUVIGNON<sup>0,13</sup>

### VIN DE PAYS D'OC, TROCKEN

Cruse, Süden, Frankreich  
Rote Früchte, Cassis und Gewürze  
verleihen diesem Wein einen intensiven,  
nachhaltigen Geschmack.

0,75L - 24,00 €

0,2L - 6,90 €

### DORNFELDER QBA, HALBTROCKEN<sup>0,13</sup>

Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz,  
Deutschland  
Dunkel, würzig mit Kirsche, Brombeere  
und saftiger Süße.

0,75L - 24,00 €

0,2L - 6,90 €

### SPÄTBURGUNDER, VEGAN, TROCKEN<sup>0,13</sup>

Weingut Kesselring, Pfalz, Deutschland  
Warm, weich mit feinem Fruchtbouquet  
und großer Fülle.

0,75L - 30,00 €

0,2L - 8,50 €

### „ARNEGUI“ RIOJA TINTO TEMPRANILLO CRIANZA, TROCKEN<sup>0,13</sup>

Pagos del Rey, Rioja  
Tiefes Rubinrot mit fruchtigem Duft  
nach Kirschen, Johannisbeeren und  
Orangenschalen. Weich, harmonisch  
mit abgerundeten Tanninen und einem  
anhaltenden, gewürzigen Abgang.

0,75L - 30,00 €

0,2L - 8,50 €

### PRIMITIVO, HALBTROCKEN<sup>0,13</sup>

Cuore Verde, Apulien, Italien  
Dichte Aromen von reifen Pflaumen und  
Gewürzen, am Gaumen weich mit  
dezenter Restsüße.

0,75L - 34,00 €

### MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, TROCKEN<sup>0,13</sup>

Château de la Grave Caractère,  
Frankreich, Bordeaux  
Der Caractere ist ein eleganter Wein  
mit reifer Frucht und milden Tanninen,  
der ein Jahr in Eichenholzfässern reift.

0,75L - 28,00 €

0,2L - 7,90 €

### MALBEC, DADA NO. 1, HALBTROCKEN<sup>0,13</sup>

Finca Las Moras, Argentinien, Mendoza  
Dunkles Granat-Purpur, saftige Frucht  
mit Röstnoten, Vanille und Mandeln. Am  
Gaumen füllig, weich, mit würzigem Biss  
und Aromen von Schokolade und  
Süßkirschen.

0,75L - 30,00 €

0,2L - 8,50 €

### MONTEPUCIANO D'ABRUZZO BIO, TROCKEN<sup>0,13</sup>

Montalbano, Abruzzen, Italien  
Tiefrote Farbe, komplexes Bouquet mit  
roten Früchten und Gewürzen. Rund,  
trocken, harmonisch und tanninhaltig.  
Ideal zu rotem Fleisch und reifem Käse.

0,75L - 28,00 €

0,2L - 7,90 €

### MONTGRAS QUATRO RESERVA COLCHAGUA VALLEY, TROCKEN<sup>0,13</sup>

MontGras, Central Valley, Chile  
Der Quatro reift 11 Monate in  
Eichenholzfässern und vereint die  
besten Eigenschaften von Cabernet  
Sauvignon (Rückgrat, Komplexität) und  
Syrah (Tiefe, Harmonie).

0,75L - 38,00 €

### CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG, TROCKEN<sup>0,13</sup>

Antinori, Toskana, Italien  
Ein voller Wein, 12 Monate in Barriques  
gereift, mit Aromen von Kirschen,  
Veilchen und Tabak.

0,75L - 67,00 €

# Klassiker KARTE

## CLASSIC SINGLE MALT<sup>13</sup>

TALISKER 10 JAHRE	8,50 €
CRAGGANMORE <small>12 Jahre</small>	8,50 €
GLENKINCHIE <small>12 Jahre</small>	8,50 €
DALWHINNIE <small>15 Jahre</small>	9,50 €
OBAN WEST <small>14 Jahre</small>	10,50 €
LAGAVULIN <small>16 Jahre</small>	12,50 €

## BITTER & KRÄUTER<sup>13</sup>

RAMAZZOTTI	5,50 €
JÄGERMEISTER	5,50 €
AVERNA	5,50 €

## KLARE<sup>13</sup>

LINIE AQUAVIT	5,00 €
ROSTOCKER KÜMMEL	5,00 €
NORDHÄUSER <small>Doppelkorn</small>	5,00 €
TANQUERAY GIN	5,00 €

## LIKÖRE<sup>13,1</sup>

AMARETTO DISARONNO	5,00 €
BAILEYS IRISH CREAM	5,00 €
GRAND MARNIER ROUGE	5,00 €
LIMONCELLO	5,00 €

## RUM<sup>13,1</sup>

HAVANA CLUB 3 JAHRE	5,00 €
CAPTAIN MORGAN	5,50 €
RON ZACAPA RUM	12,00 €

## WHISKEY<sup>13</sup>

JIM BEAM	5,00 €
TULLAMORE DEW	5,00 €
JAMESON WHISKEY	8,50 €

## VODKA<sup>13</sup>

ABSOLUT VODKA	5,00 €
---------------	--------

# Spezialitäten KARTE je 2cl

## REGIONALE SPEZIALITÄTEN<sup>13,1</sup>

HASELNUSS-LIKÖR	18%	4,00 €
SCHW.		
JOHANNA-LIKÖR	18%	4,00 €
KÜSTENFEUER	56%	4,50 €
BLUTORANGENGEST	42%	6,50 €
HIMBEERGEIST	40%	6,50 €
DERERS BIRNENBRAND		4,00 €

## GRAPPA<sup>13</sup>

LA TRENTINA MORBIDA	4,00 €
LA DICHIOTTO LUNE	5,00 €
GIARE AMARONE	6,00 €
RÜGEN BRAND	6,50 €

## COGNAC<sup>13</sup>

HENNESSY Fine de Cognac	5,50 €
HENNESSY X.O.	14,00 €

## BRANDY<sup>13</sup>

CARDENAL MENDOZA	5,50 €
Gran Reserva	

## SHERRY<sup>13,1</sup> 5 CL

SANDEMAN	5,80 €
Fino, Medium Dry oder Medium Sweet	

## PORTWEIN<sup>13,1</sup> 5 CL

FERREIRA WHITE PORT	5,90 €
Perfekt zu getrockneten Früchten, als Aperitif oder erfrischend.	

FERREIRA TAWNY PORT	5,90 €
Perfekt als Aperitif oder in Begleitung von Desserts, würzigem Käse und Edelpilzkäse.	

Kennzeichnungen: (1) mit Farbstoff (2) mit Konservierungsstoffen (3) mit Antioxidationsmitteln (4) mit Geschmacksverstärker (5) geschwefelt (6) geschwärzt (7) gewachst (8) mit Phosphat (9) mit Süßungsmitteln (10) enthält Phenylalaninquelle(11) enthält Koffein (12) enthält Chinin (13) enthält Alkohol (14) enthält Taurin (15) enthält Milcheiweiß (A) Glutenhaltiges Getreide (G) Milch oder Laktose (O) Schwefeloxide & Sulfite