

früh bis spät

Herzlich Willkommen im Restaurant „früh bis spät“ in der Altstadt von Trier.

Wir freuen uns sehr, Sie als Gäste in unserem Lokal begrüßen zu dürfen.

Seit Februar 2018 betreiben wir nun das „früh bis spät“ im Herzen von Trier und sind sehr stolz, dieses Lokal - mit einem super Team und einer tollen familiären Stimmung - betreiben zu dürfen!

„Genießen, sich wohlfühlen und fallen lassen“
– diese Emotionen sind das Herzstück unseres täglichen Strebens.

**„Erleben Sie unser Konzept aus
Früh Kölsch-Ausschank mit dem Kölner
Kult-Kölsch und der, in der Region bekannten
Küche der Schillinger Spießbratenhalle.
Wir laden Sie ein, sich im gemütlichen
und rustikalen Ambiente fallen zu lassen,
sich zu entspannen und nach Herzenslust
zu schlemmen.“**

**Wir wünschen Ihnen viel Spaß
und guten Appetit!**

~ Andreas, Florian und Manuel

P.S. Kennen Sie unsere anderen Lokale nebenan, in Schillingen, Neuwied, oder Bernkastel?

Frühstück bis Spätlese	Brauhaus Bernkastel-Kues
Direkt gegenüber, auf der anderen Straßenseite	Bahnhofstraße 8, 54470 Bernkastel-Kues

Früh im Landratsgarten	Waldrestaurant Spießbratenhalle
Landratsgarten 25, 56564 Neuwied	Im Freizeitzentrum 1, 54429 Schillingen

früh bis spät

Unsere Speisekarte

Unsere Küche ist von Montags bis Donnerstags sowie Sonntags

Von 12:00 Uhr bis 21:30 Uhr für Sie geöffnet.

Freitags und Samstags ist die Küche von

12:00 Uhr bis 22:00 Uhr geöffnet.

Täglich wechselnder Mittagstisch

Montags bis Freitags 12:00 Uhr – 15:00 Uhr
(außer an Feiertagen)

Menü – vegetarisch  12,40 €

Menü – Fleisch oder Fisch 13,90 €

Den aktuellen Mittagstisch finden Sie hier:



AUF INSTAGRAM @FRUEHBISSPAETTRIER

oder auf Nachfrage bei unserem Personal

Sie suchen **eine Allergen- / Zusatzstoffkarte?**

Diese ist bei uns separat. Fragen Sie dazu unser Servicepersonal.

Warme und kalte Vorspeisen

Ofenfrischer **“Schillinger Spießbraten”** 11,90 €
mit Bratensoße und Baguette*

(Handgewickelter Spießbraten nach geheimer „Schillinger Rezeptur“ mit Bratensoße und Baguettescheiben“)

Gulaschsuppe nach Art des Hauses klein: 8,90 €
groß: 11,90 €
(Suppe mit paprikagewürztem Rinder-Ragout nach Art des Hauses)

“Flit mit einem Dip” Frisches Baguette mit einem Dip 5,90 €

“Flit mit 3 Dips” Frisches Baguette mit drei Dips 10,90 €

Optional: Kräuterbutter  / Kräuterknoblauchquark  / Griebenschmalz

“Halve Hahn“ met Röttgelche  8,40 €

typisch Köln: Roggenbrötchen mit Gouda, Butter,
Senf, Gewürzgurke und Zwiebeln

„Kölsche Kaviar“ met Röttgelche 8,40 €

typisch Köln: Roggenbrötchen mit Blutwurst, Butter,
Senf, Gewürzgurke und Zwiebeln

“Mett“ met Röttgelche 9,40 €

typisch Köln: Roggenbrötchen mit Mett, Butter,
Gewürzgurke und Zwiebeln

“Kölsche Brotzeit” 15,40 €

für Köln-Liebhaber: Roggenbrötchen & Baguette mit Gouda,
Mett, Blutwurst, Butter, Gewürzgurken und reichlich Zwiebeln

Rinder-Carpaccio 18,90 €

Unser besonderes Angus Beef hauchdünn aufgeschnitten, mit Olivenöl,
Rucola, Parmesan und Pinienkernen verfeinert

Unsere marktfrischen Salate

verschiedene Rohkost- und Blattsalate an unserem hausgemachten Joghurtdressing¹⁰⁾ oder Essig und Öl

Fitness-Teller: kleines 200g Rumpsteak an Salatbouquet 25,50 €

Kleines Rumpsteak in der Garstufe Ihrer Wahl

Großer vegetarischer Salatteller  13,90 €
mit Rohkost- und Blattsalaten

Großer Salatteller mit Rohkost- und Blattsalaten wahlweise mit:

- Gebratenen **Champignons und Käse**  15,40 €*
• Gebratenen und fein gewürzten **Putenstreifen** 17,90 €*
• Frisch zubereiteten **Schnitzelstreifen** (Schweinefleisch) 17,90 €*
• Fein gewürzten **Roastbeefstreifen** 23,40 €*

Vegetarische Gerichte

Viele unserer vegetarischen Speisen können Sie etwas abgewandelt auch vegan bekommen. Bitte sprechen Sie hierzu Ihre Bedienung an.

Mediterrane Gemüse-Nudelpfanne mit Käse 14,50 €*

Linguine mit mediterranem Pfannengemüse nach Art des Hauses,
wahlweise auch ohne Grana Padano

Klassische Ofenkartoffel 13,90 €

Mit Kräuter-Knoblauch-Quark und Salatbouquet

Überbackene Ofenkartoffel mit Champignons 15,40 €

Mit Kräuter-Knoblauch-Quark und Salatbouquet

Knusprige Gemüsefrikadelle 14,90 €

Mit Kräuter-Knoblauch-Quark und Salatbouquet

Steaks vom Black Angus Rind

Die Steakkarte ist das Herz unserer Küche, denn der Ruf der „Schillinger Steaks“ eilt uns voraus. Wir bieten Ihnen die Steaks in sechs Garstufen an, welche wir Ihnen kurz erläutern möchten.

Es gibt unterschiedliche Auffassungen darüber, welcher Temperatur im Kern welche Garstufe zugeordnet werden kann. Dies hängt im Wesentlichen von der Qualität des verwendeten Roastbeefs ab. Unser hochwertiges Roastbeef stammt aus Südamerika und ist perfekt gereift. Die Rasse Black Angus zeichnet sich darüber hinaus durch eine großzügige Marmorierung (feine Fettäderchen) aus, welche während des Bratvorgangs zu unverwechselbarer Zartheit und Geschmacksintensität führt – je besser das verwendete Fleisch, desto niedriger wird die Kerntemperatur für die Garstufen gehalten.

Erschwerend kommt hinzu, dass in Frankreich, Amerika und Deutschland ähnlich lautende Garstufen anders verwendet werden. Ein Beispiel: Das französische „medium“ ist in Deutschland „englisch“.

Für das maximale Geschmackserlebnis empfehlen wir: **Mut zur Schwarte!**

Wählen Sie Ihre Garstufe wie folgt:

Very rare / bleu	Innen komplett roh	Außen sehr dünn, braun	Sehr saftig, innen lauwarm	35°C
Rare	Im Kern roh	Außen dünn, braun	Saftig rot, innen lauwarm	43°C
Medium rare / English	Kern rot bis leicht rosa	Leicht intensives braun	Saftig rot bis rosa, lauwarm	48 °C
Medium	Saftig rot	Kräftig braune Kruste	Saftig rosa bis rot, warm	53°C
Medium well	Kleiner rosa Kern	Kräftig braune Kruste	Mäßig saftig, gut warm	58°C
Well done / durch	Braun bis grau	Kräftig braune Kruste	Weniger saftig, heiß	Ab 68 °C

früh bis spät

Alle Rumpsteaks werden mit rustikalen Pommes und Beilagen-Salat serviert.

Rumpsteak mit Schwarte		300 g	400 g	500 g	750 g auf Anfrage
		30,40 €	34,40 €	38,40 €	53,40 €

Rumpsteak <u>ohne</u> Schwarte	200 g	300 g	400 g	500 g	750 g auf Anfrage
	27,40 €	32,40 €	36,40 €	41,40 €	58,40 €

Sie wünschen eine andere Beilage oder zusätzliche Toppings?

Zu allen Gerichten können Beilagen und Toppings geändert bzw. dazu bestellt werden.

- Hausgemachte **Pfeffer-, Pilzrahm-, Zigeuner-, oder Braten-Soße** je 2,50 €
- Selbstgemachte **Kräuterbutter** (mit Knoblauch) 2,00 €
- Frischer **Kräuterquark** (mit Knoblauch) 2,00 €
- Geschmorte **Zwiebeln** 2,50 €
- Pfannengeschwenkte **Champignons** 3,00 €
- **Bratkartoffeln mit Speck** statt Pommes 2,50 €
- **Ofenkartoffel mit Kräuter-Knoblauch-Quark** statt Pommes 3,00 €
- **Mediterranes Gemüse** statt Salat 2,50 €

Schnitzel (vom Schwein)

Großes Schnitzel (ca. 280g) mit würziger Panade,
frisch für Sie in der Küche geklopft

Schnitzel Wiener Art

18,90 €*

paniertes Schnitzel mit einem Stück frischer
Zitrone, rustikalen Pommes und Salat

Jägerschnitzel

19,90 €*

paniertes Schnitzel mit Pilzrahmsoße,
rustikalen Pommes und Salat

Pfefferschnitzel

19,90 €*

paniertes Schnitzel mit Pfeffersoße,
rustikalen Pommes und Salat

Zigeunerschnitzel

19,90 €*

paniertes Schnitzel mit Paprikasoße,
rustikalen Pommes und Salat

Schnitzel Prima Vera

21,90 €*

paniertes Schnitzel mit Champignons und Käse
überbacken, mit rustikalen Pommes und Salat

Schnitzel Hawaii

21,90 €*

paniertes Schnitzel mit Ananas und Käse
überbacken, mit rustikalen Pommes und Salat

Schnitzel Rübezahl

22,90 €*

paniertes Schnitzel mit Champignons, Kräuterbutter und
Zwiebeln, rustikalen Pommes und Salat

*sind Ihnen unsere Portionen zu groß? Bestellen Sie gerne eine kleinere Stadtportion (-1,50€).

Deftige Brauereiküche

Kölsche und Trierer Vorlieben mit regionalen Produkten vereint

Traditionelles Himmel und Ääd

17,90 €

Kölsche Spezialität aus gebratener Blutwurst, Kartoffelstampf mit Apfelstückchen und Röstzwiebeln, dazu Bratensoße

Trierer Riesenbratwurst mit Kappes Teerdich

17,90 €

Riesige Bratwurst (300g) mit einem typischen trierischen Gericht aus Kartoffeln & Speck und Sauerkraut, dazu Bratensoße

Ofenfrischer Fleischkäse mit Kappes Teerdich

15,90 €

Gebackener Fleischkäse mit einem typischen trierischen Gericht aus Kartoffeln & Speck und Sauerkraut, dazu Bratensoße

Saftiger Kassler mit Kappes Teerdich

17,90 €

Großes Stück Kassler mit einem typischen trierischen Gericht aus Kartoffeln & Speck und Sauerkraut, dazu Bratensoße

Zünftige Grillhaxe mit Kappes Teerdich

24,90 €

Große Hinterhaxe (ca. 1,2 kg Rohgewicht) mit einem typischen trierischen Gericht aus Kartoffeln & Speck und Sauerkraut, dazu Bratensoße

Große Brauhausplatte nach Art des Hauses für 4 Personen

74,90 €

Fleischkäse, Kassler, Schillinger Spießbraten und Grillhaxe mit Bratkartoffeln & Speck, Kappes Teerdich und Bratensoße

Schillinger Küche

Traditionelle, ländliche Gerichte, pfiffig zubereitet

Original **Schillinger Speißbraten** mit Bratensoße, Bratkartoffeln und Salat 19,90 €*
Handgewickelter Speißbraten nach geheimer „Schillinger Rezeptur“
mit Bratensoße, Bratkartoffeln mit Speck und Salat

Würziger **Hackbraten** mit Soße nach Wahl, 18,40 €*
dazu rustikale Pommes und Salat

Wahlweise mit Zigeuner-, Jäger-, Pfeffer- oder Bratensoße

Nudeln mit Roastbeefstreifen an Pilzrahmsauce und Salat 25,40 €*
Linguine mit Pilzrahmsauce und Roastbeefstreifen in der Garstufe nach Wahl

Roastbeefstreifen mit Ofenkartoffel an Kräuterquark und Salat 25,40 €*
Roastbeefstreifen in der Garstufe nach Wahl mit einer Ofenkartoffel
und knoblauchhaltigem Kräuter-Knoblauch-Quark

Linguine in hausgemachter Sauce Bolognese und Käse 15,90 €*

Unsere Kindergerichte

Wir bemühen uns um eine familienfreundliche Kalkulation. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Erwachsenen für Gerichte der Kinderkarte bei gleichbleibender Portion einen Aufpreis von 3,00€ berechnen



Dalmatiner – Portion rustikale Pommes 3,50 €



Tabaluga – kleines Schnitzel mit Pommes 8,90 €



Wicky – 5 Hähnchen-Nuggets mit Pommes 8,90 €



Mogli – Mini-Bratwürste mit Kartoffelstampf 8,90 €



Susi und Strolch – Nudeln Bolognese 7,90 €



Fish & Chips – 5 Fischstäbchen mit Pommes 8,90 €

*sind Ihnen unsere Portionen zu groß? Bestellen Sie gerne eine kleinere Stadtportion (-1,50€).

Unsere Desserts und Eis

Bunter Zwergenbecher

4,90 €

2 Kugeln Eis nach Wahl mit bunten Streuseln
wahlweise – Vanille, Erdbeere, Schokolade oder Walnuss

3 Kugeln gemischtes Eis nach Wahl mit oder ohne Sahne

6,40 €

wahlweise – Vanille, Erdbeere, Schokolade oder Walnuss

Traditioneller Krokantbecher

7,90 €

Drei Kugeln Vanille-Eis mit Sahne, Karamellsoße und Krokant

Nussknacker

8,90 €

Walnusseis mit verschiedenen Nüssen und Mandeln,
mit Sahne, Schoko- und Karamellsauce

Eis und Heiß

8,40 €

3 Kugeln Vanille-Eis mit heißen Himbeeren

Warme Schokotarte mit Vanille-Eis

8,90 €

Warmer, selbstgemachter Schokokuchen mit Nüssen,
dazu Vanille-Eis und Sahne

Kaiserschmarrn

9,90 €

Warme Süßspeise aus Eiern und Mehl mit Puderzucker und Vanille-Eis

3er-lei Dessertvariation

13,90 €

Eine Zusammensetzung aus Schokotarte, Vanille-Eis, Kaiserschmarrn und Sahne

früh bis spät

Heißgetränke

Aus dem Haus **Julius Meinl**

Espresso	2,70 €
Espresso Macchiato	2,90 €
Tasse Cafe Crème	3,10 €
Cappuccino	3,50 €
Milchkaffee	3,70 €
Latte Macchiato	3,80 €
Moccachino (heiße Schokolade mit Espresso)	3,80 €
Heiße Schokolade mit/ohne Sahne	3,50 €
Tasse Tee (Earl Grey, Grüntee Jasmin, Roiboos Vanille, Kräutergarten, Kamille, Pfefferminz, Relax Ayurvital oder Früchte Natur)	2,90 €

Alkoholfreie Getränke

VIO Mineralwasser still	0,25 l 3,00 €	0,75 l 6,90 €
VIO Mineralwasser medium	0,25 l 3,00 €	0,75 l 6,90 €
Tafelwasser mit Kohlensäure	0,2 l 2,40 €	0,4 l 4,20 €
Coca Cola, Fanta, Sprite	0,2 l 2,70 €	0,4 l 4,90 €
Coca Cola zero, Mezzo Mix	0,2 l 2,70 €	0,4 l 4,90 €
Fuze Eistee Zitrone	0,2 l 2,70 €	0,4 l 4,90 €
Schweppes Bitter Lemon		0,2 l 2,70 €
Malzbier, alkoholfrei		0,33 l 3,70 €
Hausgemachte Limonade Pink Grapefruit – Holunderblüte		0,4 l 6,10 €
Hausgemachter Eistee Maracuja - Holunderblüte		0,4 l 6,10 €

Säfte und Saftschorlen

Trierer Saftschorlen von Golden Jacob:

Golden Jacob (Apfel, naturtrüb)	0,33 l 3,70 €
Rote Golden Jacob (Apfel-Holunder-Johannisbeere)	0,33 l 3,70 €

Weitere Säfte:

Vaihinger Apfelsaft	0,2 l 2,90 €
Vaihinger Johannisbeersaft	0,2 l 2,90 €
Vaihinger Orangensaft	0,2 l 2,90 €
Vaihinger Maracujasaft	0,2 l 2,90 €
Große Saftschorle	0,4 l 5,00 €

Früh Kölsch – Das Kölsch der Kölner

„Das beliebte Bier der Kölner ist mit seinem lecker süffigen Geschmack die kölsche Spezialität – und ein Original. Der Kölner versteht es eben, das Leben zu genießen und findet immer einen Grund mit einem Früh Kölsch anzustoßen.“

Früh Kölsch <i>frisch vom Fass</i>	0,2 l	2,60 €	0,4 l	5,20 €
Früh Radler <i>frisch vom Fass</i>	0,2 l	2,60 €	0,4 l	5,20 €
Früh Schuß <i>frisch vom Fass</i>	0,2 l	2,60 €	0,4 l	5,20 €
Kranz Früh Kölsch <i>frisch vom Fass</i>	11 x 0,2 l			26,00 €
Pittermännchen <i>(10 Liter Fass am Tisch)</i>				89,00 €
Früh Kölsch <i>alkoholfrei</i>			0,33 l	3,60 €
Früh Sport <i>alkoholfrei</i> <i>(Fassbrause Zitrone / alkoholfreies Radler)</i>			0,33 l	3,60 €

Viez „vom Gorges“

Der vielfach prämierte Thommer Vierz ist weit über die Grenzen der Region Trier bekannt und äußerst beliebt.

Porz Vierz	0,4 l	2,90 €
Porz Vierz-Sprudel	0,4 l	2,90 €
Porz Vierz-Limo	0,4 l	2,90 €
Porz Vierz-Cola	0,4 l	2,90 €

Erdinger Weißbier – So schmeckt Bayern

Erdinger Urweiße <i>naturtrüb, frisch vom Fass</i>	0,5 l	5,10 €
Erdinger Weißbier <i>alkoholfrei</i>	0,5 l	5,10 €

Aperitifs

Riesling Sekt (trocken)	0,1 l	3,50 €	0,75 l	22,50 €
<i>Bernard-Massard</i>				
Martini Bianco			5 cl	4,90 €
Campari-Orange			0,2 l	6,20 €
Aperol-Spritz			0,2 l	7,20 €
Lillet Wildberry			0,2 l	7,20 €
Gin Nigra Tonic (mit Zitrone)			0,2 l	8,90 €

Regionale Weiß- und Roséweine

Riesling			0,2 l	5,40 €
<i>(wahlweise: trocken, feinherb oder lieblich)</i>				
<i>Weingut Thanisch, Lieser</i>				
Riesling Sommerpalais	0,2 l	6,40 €	0,75 l	22,50 €
<i>Feinherb, Reichsgraf von Kesselstatt</i>				
Grauburgunder	0,2 l	6,40 €	0,75 l	22,50 €
<i>Trocken, (vom Muschelkalk), Weingut Apel, Nittel</i>				
Weissburgunder	0,2 l	6,40 €	0,75 l	22,50 €
<i>Trocken, (vom Muschelkalk), Weingut Apel, Nittel</i>				
Elbling	0,2 l	6,40 €	0,75 l	22,50 €
<i>Trocken, Weingut Apel, Nittel</i>				
Rosé	0,2 l	6,70 €	0,75 l	23,50 €
<i>Trocken, (vom Orchideenfels), Weingut Apel, Nittel</i>				

Rotweine

Blauer Spätburgunder	0,2 l	6,40 €	0,75 l	22,50 €
<i>Trocken, Weingut Apel, Nittel</i>				
Primitivo	0,2 l	6,70 €	0,75 l	23,50 €
<i>Trocken, fruchtig, mild</i>				
Appassite	0,2 l	6,70 €	0,75 l	23,50 €
<i>Trocken, volle Frucht</i>				

Spirituosen, Liköre, Brände und Leckereien

Obstler	2 cl	2,90 €		
Williamsbirne	2 cl	3,30 €		
Mirabelle	2 cl	3,30 €		
Marille	2 cl	3,30 €		
Haselnusslikör	2 cl	3,50 €		
Moorbirne (Empfehlung des Chefs)	2 cl	4,90 €		
Apricot Brandy	2 cl	6,80 €		
Grappa di Brunello	2 cl	4,30 €		
Sambuca	2 cl	3,50 €		
Pernod	2 cl	3,20 €		
Fernet Branca	2 cl	3,20 €		
Roter Aufgesetzter	2 cl	2,80 €		
Malteser (eisgekühlt)	2 cl	3,50 €		
Jägermeister (eisgekühlt)	2 cl	3,50 €		
Linie Aquavit (eisgekühlt)	2 cl	3,70 €		
Baileys (auf Eis)	4 cl	4,50 €		
Ramazzotti (mit Eis und Zitrone)	4 cl	4,90 €		
Jack-Daniels mit Cola (mit Eis)	5 cl	8,90 €		
Hennessy Cognac	2 cl	3,60 €	4 cl	6,60 €
Jack Daniels Whisky	2 cl	3,60 €	4 cl	6,60 €
Talisker Whiskey	2 cl	6,10 €	4 cl	9,90 €

Kölner Brauhauschnäpse

Früh-Bierbrand	aus echtem Früh-Kölsch	2 cl	4,70 €
Stipfeföttche	Pfefferminzlikör	2 cl	3,20 €
Deck & Dönn	Kräuterschnaps	2 cl	3,20 €
Kabänes	Kräuterlikör	2 cl	3,20 €

früh bis spät

Liebe Gäste,

Abschließend noch ein paar Worte unsererseits.

Wir versuchen Speisen mit einer längeren Garzeit, wie beispielsweise unseren Spießbraten, Kassler, Fleischkäse und Grillhaxe immer genügend vorbereitet zu haben. Dennoch kann es trotz mehrmals am Tag frisch zubereitetem Spießbraten und Grillhaxe zu Engpässen kommen.

Der Kölner sagt: „Wenn et aus is, is et aus!“

Außerdem sind wir von ihrer Zufriedenheit abhängig. Daher bitten wir Sie, uns gerne Ihre positive oder konstruktive Kritik mitzuteilen. Sprechen Sie uns dazu bitte an oder schreiben Sie eine E-Mail an: info@frueh-bis-spaet-trier.de. Denn nur so können wir uns weiterentwickeln und verbessern.

Sind Sie zufrieden? Dann empfehlen Sie uns sehr gerne weiter! Vielen herzlichen Dank!

Reservierungen:

Wir sind für Sie von Montag bis Sonntag ab 11:30 Uhr telefonisch erreichbar. Zu den Stoßzeiten kommt es mal vor, dass unsere Servicemitarbeiter ihren Anruf nicht entgegennehmen können. Wir bitten hierbei um Ihr Verständnis. In diesem Fall können Sie auch gerne unser Online-Tool zur Reservierung nutzen. Besuchen Sie unsere Website frueh-bis-spaet-trier.de für eine Reservierung von max. 20 Personen. Bei Reservierungsanfragen für größere Gruppen bitten wir Sie eine E-Mail zu schreiben an: reservierung@frueh-bis-spaet-trier.de

Die Betreiber sowie das gesamte „früh bis spät Team“ bedanken sich für Ihren Besuch.

Bis zum nächsten „Mahl“!

früh bis spät

Falls Sie Fragen zu gewissen Lebensmitteln und Zusatzstoffen haben, fragen Sie gerne beim Service nach. Unsere Mitarbeiter bringen Ihnen unsere separate Allergen- / Zusatzstoffkarte.



= vegetarisch (falls Sie etwas vegan möchten, dann sprechen Sie uns bitte an)

Hinweis für Allergiker: Aufgrund unserer Zubereitungsweise und Räumlichkeit, können alle unsere Speisen Spuren von Allergenen aufweisen. **Sofern Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte beim Service.** Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen: Wir bemühen uns möglichst frische und zusatzfreie Lebensmittel zu verwenden. Dennoch sind wir auf Lebensmittel von anderen Unternehmen angewiesen, die Zusatzstoffe verwenden. Falls Sie Fragen zu gewissen Lebensmitteln und Zusatzstoffen haben, fragen Sie gerne beim Service nach.

- 1.) Mit Farbstoff= Käse, Milcheis, alkoholfreie Getränke (Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Mezzo Mix, Fuze Eistee, Säfte) Cognac Henessy, Jack Daniels Whisky, Talisker Whiskey, roter Aufgesetzter, Campari
- 2.) Konserviert=Käse, Blutwurst, Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Mezzo Mix
- 3.) Mit Nitrat= Blutwurst, Kassler
- 4.) Mit Antioxidationsmittel= Käse, Blutwurst, Fanta, Sprite, Mezzo Mix
- 5.) Mit Geschmacksverstärker= Käse, Mett, Blutwurst
- 6.) Geschwefelt= Fernet Branca, Weißweine, Roséweine, Rotweine
- 7.) Geschwärzt=
- 8.) Gewachst= Citrusfrüchte
- 9.) Mit Phosphat=
- 10.) Mit Milcheiweiß=
- 11.) Mit Süßungsmittel= Cola Zero
- 12.) Mit einer Zuckerart=
- 13.) Tafelsüße auf Grundlage von Sorbit=
- 14.) Koffeinhaltig= Schokotarte,, Cola, Cola Zero, Mezzo Mix, Fuzetee