

Allergeninformation

gemäß EU-Verordnung Nr. 1169/2011 über die Information der Verbraucher über Lebensmittel

Legende — 14 kennzeichnungspflichtige Allergene

- A Gluten**
Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel
- C Eier**
und Erzeugnisse daraus
- E Erdnüsse**
und Erzeugnisse daraus
- G Milch/Laktose**
und Milch(erzeugnisse)
- I Sellerie**
und Erzeugnisse daraus
- K Sesam**
und Erzeugnisse daraus
- M Lupinen**
und Erzeugnisse daraus
- B Krebstiere**
z. B. Garnelen, Krabben
- D Fisch**
und Erzeugnisse daraus
- F Soja**
und Erzeugnisse daraus
- H Schalenfrüchte**
Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashews, Pistazien u. a.
- J Senf**
und Erzeugnisse daraus
- L Sulfite**
Schwefeldioxid / Sulfite > 10 mg/kg
- N Weichtiere**
Tintenfisch, Muscheln, Austern u. a.

Speisekarte — Allergenübersicht

Gericht	Kategorie	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N
Sake Nigiri	Nigiri / Sushi				●										
Maguro Nigiri	Nigiri / Sushi				●										
Ebi Nigiri	Nigiri / Sushi	●	●				●								
Tamago Nigiri	Nigiri / Sushi	●		●			●								
Sake Sashimi	Sashimi				●										
Maguro Sashimi	Sashimi				●										
Hamachi Sashimi	Sashimi				●										
California Roll	Maki / Rolls		●	●	●		●					●			
Spicy Tuna Roll	Maki / Rolls				●		●					●			
Avocado Maki	Maki / Rolls	●					●					●			
Sake Maki	Maki / Rolls				●		●					●			
Ebi Tempura Roll	Maki / Rolls	●	●	●			●					●			
Gemischter Salat	Salate	●					●				●				
Wakame Salat	Salate						●								
Ramen (Hühnerbrühe)	Ramen	●		●	●		●								
Ramen (Miso)	Ramen	●					●	●							
Miso Suppe	Suppen						●								
Edamame	Beilagen						●								
Gyoza	Beilagen	●		●			●								

● = enthält dieses Allergen. Bei Unverträglichkeiten oder Allergien sprechen Sie bitte unser Personal an. Kreuzkontaminationen können nicht vollständig ausgeschlossen werden.

Stand: April 2026 · Tan Thuan Ly & Van Phuong Nguyen · Mannheimerstraße 159, 55543 Bad Kreuznach