



*Mylo's Kitchen*  
— SUSHI • VIET • THAI —

MITTAGS ANGEBOTE VON 11 - 15 UHR

# Mittags tisch



MONTAG BIS FREITAG: 11:00 BIS 15:00 UHR  
(AUSSER AN FEIERTAGEN)

- M1. GAENG PANAENG TOFU**  
mit Peperoni, Limettenblättern in Curry-Kokos-Soße 9,9 €
- M2. GEBRATENE NUDELN | HUHN** <sup>7, A, C, F</sup>  
mit Hühnerfleisch und Gemüse 9,9 €
- M3. GEBRATENE NUDELN | ENTE KNUSPRIG** <sup>7, A, C, F</sup>  
mit knuspriger Ente und Gemüse 10,9 €
- M4. HÜHNERSTREIFEN MIT GEMÜSE** <sup>F</sup>  
mit Ingwer und Basilikum 9,9 €
- M5. MATSAMAN HÜHNER-CURRY**  
mit Kokosmilch, Paprika, Kartoffeln, Zimt, Erdnüssen 10,9 €
- M6. GARNELEN GEBRATEN MIT GEMÜSE** <sup>1, 3, A</sup>  
in Soja-Ingwer-Soße 12,9 €
- M7. GEBRATENES RINDFLEISCH MIT CHILI** <sup>7, F</sup>  
und Zitronengras und Gemüse 11,9 €
- M8. GEBRATENES RINDFLEISCH** <sup>F</sup>  
mit Thai-Gewürzen, Champignons, Lauch und Paprika 11,9 €
- M9. KNUSPRIGE ENTE MIT GEMÜSE** <sup>A</sup>  
mit Thai-Basilikum in Rotcurry-Kokos-Soße 11,9 €
- M10. KNUSPRIGE ENTE MIT ANANAS** <sup>A</sup>  
mit Möhren, Paprika, in Süß-Sauer-Soße 11,9 €



**Mylo's Kitchen**  
— SUSHI • VIET • THAI —

# VORSPEISEN **Thai & Viet** **Suppen**

## **TOM YAM** <sup>B, D, F, L</sup>

Scharf-saure thailändische Suppe mit Zitronengras, Chili, Pilzen und Kräutern

V1. Tofu _____	6,9 €	V4. Garnelen _____	7,9 €
V2. Huhn _____	6,9 €	V5. Jakobsmuscheln _____	8,9 €
V3. Rind _____	7,9 €		

## **TOM KHA** <sup>F, G, L</sup>

Cremige Kokosmilchsuppe mit Galgant, Pilzen, Limette, Zitronengras und feinen Kräutern

V6. Tofu _____	6,9 €	V8. Garnelen _____	7,9 €
V7. Huhn _____	6,9 €	V9. Rind _____	7,9 €

## **GAENG JUD WUN SEN** <sup>C, F, L</sup>

V10. Glasnudelsuppe mit Huhn, Frühlingszwiebeln _____	6,9 €
---	-------

## **WANTAN-SUPPE** <sup>A, C, F</sup>

V11. Klare Suppe mit gefüllten Wantan-Teigtaschen und frischem Gemüse _____	7,9 €
---	-------

## **HAUPTGERICHTE: SUPPEN**

### **CURRYNUDELN MIT SUPPE** <sup>A, F, L</sup>

Cremige Kokos-Currysuppe mit Nudeln und frischem Gemüse

V12. Tofu _____	12,9 €	V14. Rind _____	17,9 €
V13. Huhn _____	14,9 €		

### **Pho Hanoi** <sup>A, F, L</sup>

Kräftige Brühe aus Rind und Huhn mit Reisnudeln, Rindfleisch und Kräutern

V15. Tofu _____	13,9 €	V17. Rind _____	18,9 €
V16. Huhn _____	15,9 €		





*Mylo's Kitchen*  
— SUSHI • VIET • THAI —

VORSPEISEN

# Salate

## YAM NUA <sup>F, M</sup>

Würzig-scharfer Rindfleischsalat mit Chili, Limette, Kräutern und frischem Gemüse

V18. Huhn \_\_\_\_\_ 8,9 €      V19. Rind \_\_\_\_\_ 9,9 €

## SAM TAM THAI <sup>E, F</sup>

Thailändischer Papayasalat mit Chili, Limette, Erdnüssen und frischem Gemüse

V20. Garnelen \_\_\_\_\_ 11,9 €      V21. Huhn \_\_\_\_\_ 9,9 €

## MANGO CHICKEN SALAD <sup>M</sup>

V22. Frischer Salat mit Hähnchen, Mango, Kräutern und leichtem Dressing \_\_\_\_\_

9,9 €





*Mylo's Kitchen*  
— SUSHI • VIET • THAI —

VORSPEISEN

# Snacks



**V23. DIM SUM VEGETARISCH** <sup>A, C, F</sup>  
Gebacken mit Süß-Sauer-Soße \_\_\_\_\_ 6,9 €

**V24. VEGETARISCHE FRÜHLINGSROLLEN** <sup>A, C, F</sup>  
Süß-Sauer-Soße: 2. Stück \_\_\_\_\_ 6,9 €

**V25. FRÜHLINGSROLLEN GEFÜLLT** <sup>A, C, F</sup>  
mit Huhn und Süß-Sauer-Soße: 2. Stück \_\_\_\_\_ 7,9 €

**V26. MARINIERTER SATÉ-HÜHNCHENSPIESSE** <sup>E, F</sup>  
und Erdnuss-Dip: 2. Stück \_\_\_\_\_ 7,9 €

**V27. KNUSPRIGE WANTAN** <sup>A, C, F</sup>  
und Erdnuss-Dip: 5. Stück \_\_\_\_\_ 7,9 €

**V28. KNUSPRIGE GARNELEN** <sup>A, B, C</sup>  
und Süß-Sauer-Dip \_\_\_\_\_ 9,9 €

## KALTGEROLLTE REISPAPIERROLLEN

**V29.** mit Tofu und Minze: 2. Stück <sup>B, F</sup> \_\_\_\_\_ 8,9 €

**V30.** Mit Rindfleisch und Minze: 2. Stück <sup>B, F</sup> \_\_\_\_\_ 9,9 €

**V31.** mit Shrimps und Minze: 2. Stück <sup>B, F</sup> \_\_\_\_\_ 9,9 €

**V32. MYLO'S MIXPLATTE (2.PERSONEN)**

Frühlingsrollen, Wantan, Huhn Sate, Dim Sum, Knusprige Garnelen Süß-Sauer-Soße, Erdnuss Dip \_\_\_\_\_

15,9 €





**Mylo's Kitchen**  
— SUSHI • VIET • THAI —

# Thai & Viet Wok

## IM WOK GEBRATENE HAUPTGERICHTE

### PHO XAO REISBANDNUDELN <sup>A, F, L</sup>

Wok-Gebratene Reisbandnudeln mit frischem Gemüse und feiner Sojasauce

33. Tofu _____	13,9 €	36. Rind _____	18,9 €
34. Huhn _____	14,9 €	37. Garnelen _____	19,9 €
35. Ente _____	18,9 €		

### BAMEE PHAD <sup>A, C, F</sup>

Wok-Gebratene Eiernudeln mit frischem Gemüse und feiner Sojasauce

38. Tofu _____	13,9 €	41. Rind _____	18,9 €
39. Huhn _____	14,9 €	42. Ente _____	18,9 €
40. Garnelen _____	19,9 €		

### PAD THAI <sup>C, E, F</sup>

Wok-Gebratene Reisbandnudeln mit Ei, Sojasprossen, Erdnüssen und Tamarindensauce

43. Tofu _____	13,9 €	45. Rind _____	18,9 €
44. Huhn _____	14,9 €	46. Ente _____	18,9 €
		47. Garnelen _____	19,9 €

### MIEN XAO <sup>C, F</sup>

Wok-gebratene Glasnudeln mit Ei, Karotten, Pak Choi, Sojasprossen & Zwiebeln

48. Tofu _____	13,9 €	51. Rind _____	18,9 €
49. Huhn _____	14,9 €	52. Ente _____	18,9 €
50. Garnelen _____	19,9 €		

### KHAO PHAD <sup>C, F</sup>

Wok-Gebratener Reis mit Curry, Ei, Sojasprossen und frischem Gemüse

53. Tofu _____	13,9 €	55. Rind _____	18,9 €
54. Huhn _____	14,9 €	56. Ente _____	18,9 €
90. Garnelen _____	19,9 €		

### THAI OMELETTE <sup>C</sup>

Goldgelb gebratenes Omelette mit Karotten, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln

57. Huhn _____	12,9 €	59. Rind _____	15,9 €
58. Garnelen _____	15,9 €		





**Mylo's Kitchen**  
— SUSHI • VIET • THAI —

## HAUPTGERICHTE

# Gebratene Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Jasminreis serviert.

### BEILAGE

- gebratener Reis \_ 4,90 €
- gebratene Nudeln \_ 4,90 €

### THAI GEMÜSE <sup>F</sup>

Mit Ingwer, Pak Choi und Thai-Basilikum in Soja und Austernsoße.

- |                     |        |                    |        |
|---------------------|--------|--------------------|--------|
| 60. Tofu _____      | 13,9 € | 63. Rind _____     | 18,9 € |
| 61. Huhn _____      | 14,9 € | 64. Ente _____     | 18,9 € |
| 62. Rotbarsch _____ | 18,9 € | 65. Garnelen _____ | 19,9 € |

### PAD MED MAMUANG <sup>H, F</sup>

Mit Gemüse: Zucchini, Blumenkohl, Brokkoli, Champignons, Paprika, Zwiebel, Cashewnüssen

- |                                       |        |                    |        |
|---------------------------------------|--------|--------------------|--------|
| 66. Tofu _____                        | 13,9 € | 70. Rind _____     | 18,9 € |
| 67. Huhn _____                        | 14,9 € | 71. Ente _____     | 18,9 € |
| 68. Rotbarsch _____                   | 18,9 € | 72. Garnelen _____ | 19,9 € |
| 69. Garnelen und Jakobsmuscheln _____ | 23,9 € |                    |        |

### KRATIAM PRIK THAI <sup>F</sup>

Mit Knoblauch, Pfeffer, Koriander und Gemüse in feiner Soja-Austernsauce

- |                                       |        |                    |        |
|---------------------------------------|--------|--------------------|--------|
| 73. Tofu _____                        | 13,9 € | 77. Rind _____     | 18,9 € |
| 74. Huhn _____                        | 14,9 € | 78. Ente _____     | 18,9 € |
| 75. Rotbarsch _____                   | 18,9 € | 79. Garnelen _____ | 19,9 € |
| 76. Garnelen und Jakobsmuscheln _____ | 23,9 € |                    |        |

### CHILI ZITRONENGRAS <sup>F, L</sup>

Mit Paprika, Sellerie und Frühlingzwiebeln in aromatischer Sauce

- |                                       |        |                    |        |
|---------------------------------------|--------|--------------------|--------|
| 80. Tofu _____                        | 13,9 € | 84. Rind _____     | 18,9 € |
| 81. Huhn _____                        | 14,9 € | 85. Ente _____     | 18,9 € |
| 82. Rotbarsch _____                   | 18,9 € | 86. Garnelen _____ | 19,9 € |
| 83. Garnelen und Jakobsmuscheln _____ | 23,9 € |                    |        |





*Mylo's Kitchen*  
— SUSHI • VIET • THAI —

## HAUPTGERICHTE

# Grillgericht Spezialitäten

### 87. BÚN CHẢ LÁ LỐT <sup>D, F, M</sup>

18,9 €

Reisnudeln mit gegrilltem Hackfleisch (Rind/Schwein), Umhüllt in Weinblätter, serviert mit frischen Kräutern, Salat, eingelegtem Gemüse und vietnamesischer Fischesauce.

### 88. BÚN NEM <sup>A, C, D, F</sup>

17,9 €

Reisnudeln mit knusprigen vietnamesischen Frühlingsrollen (Nem rán), dazu frische Kräuter, Salat, eingelegtes Gemüse und vietnamesische Fischesauce.

### 89. BÚN CHẢ <sup>D, F, M</sup>

18,9 €

Gegrilltes Schweinefleisch mit Reisnudeln, frischen Kräutern und würziger Fischesauce.





**Mylo's Kitchen**  
— SUSHI • VIET • THAI —

# Thai ทานให้อร่อยนะ Curry

Alle Currys werden mit Jasminreis serviert.

## EXTRA BEILAGEN

gebratener Reis \_ 4,90 €  
gebratene Nudeln \_ 4,90 €

## MANGO CURRY <sup>F</sup>

Fruchtig-cremiges Curry mit Kokosmilch, saftiger Mango, Paprika, Zucchini, Bambus und Thai-Basilikum

102. Tofu _____	13,9 €	202. Rind _____	18,9 €
302. Huhn _____	14,9 €	402. Ente _____	18,9 €
502. Rotbarsch _____	18,9 €	602. Garnelen _____	19,9 €

## GAENG PANANG <sup>F, L</sup>

Cremiges rotes Curry mit Kokosmilch, Kaffirlimettenblättern und feinen Gewürzen

103. Tofu _____	13,9 €	203. Rind _____	18,9 €
303. Huhn _____	14,9 €	403. Ente _____	18,9 €
503. Rotbarsch _____	18,9 €	603. Garnelen _____	19,9 €

## GAENG KIAU WAN <sup>F</sup>

Cremiges grünes Curry mit Kokosmilch, frischem Gemüse und Thai-Basilikum

104. Tofu _____	13,9 €	204. Rind _____	18,9 €
304. Huhn _____	14,9 €	404. Ente _____	18,9 €
504. Rotbarsch _____	18,9 €	604. Garnelen _____	19,9 €

## GAENG PET <sup>F</sup>

Cremiges rotes Thai-Curry mit Kokosmilch, Gemüse, Bambusstreifen, Paprika und frischen Kräutern

105. Tofu _____	13,9 €	205. Rind _____	18,9 €
305. Huhn _____	14,9 €	405. Ente _____	18,9 €
505. Rotbarsch _____	18,9 €	605. Garnelen _____	19,9 €





**Mylo's Kitchen**  
— SUSHI • VIET • THAI —

# Thai ทานให้อร่อยนะ Curry

Alle Currys werden mit Jasminreis serviert.

## EXTRA BEILAGEN

- gebratener Reis - 4,90 €
- gebratene Nudeln - 4,90 €

## GAENG PA <sup>F, L</sup>

Scharfes Thai-Curry ohne Kokosmilch mit Chili, Knoblauch, Zitronengras, Galgant, Limettenblättern, Auberginen, Bambus, Paprika, Bohnen und Thai-Basilikum (ohne Kokosmilch)

106. Tofu _____	13,9 €	206. Rind _____	18,9 €
306. Huhn _____	14,9 €	406. Ente _____	18,9 €
506. Rotbarsch _____	18,9 €	606. Garnelen _____	19,9 €
507. Garnelen und Jakobsmuscheln _____			23,9 €

## GAENG MATSAMAN <sup>E, H, F</sup>

Cremiges, mild-würziges Curry mit Kokosmilch, Kartoffeln, Zwiebeln, Erdnüssen, Tamarinde sowie Zimt, Kardamom und Sternanis

107. Tofu _____	13,9 €	207. Rind _____	18,9 €
307. Huhn _____	14,9 €	407. Ente _____	18,9 €
509. Rotbarsch _____	18,9 €	607. Garnelen _____	19,9 €

## PIAW WHAN <sup>F</sup>

In süß-saurer Sauce mit Ananas, Paprika, Zwiebeln, Karotten und aromatischen Gewürzen

108. Tofu _____	13,9 €	208. Rind _____	18,9 €
308. Huhn _____	14,9 €	408. Ente _____	18,9 €
608. Garnelen _____	19,9 €		

















*Mylo's Kitchen*  
— SUSHI • VIET • THAI —

# Maki Sushi

KLEINE GEFÜLLTE REISROLLE,  
UMWICKELT MIT SEETANG 6. Stück



- |   |       |                                     |       |
|---|-------|-------------------------------------|-------|
|    | S130. | AVOCADO   SESAM <sup>N</sup>        | 4,9 € |
|    | S131. | GURKE   SESAM <sup>N</sup>          | 4,9 € |
|     | S132. | MANGO                               | 4,9 € |
|    | S133. | OMELETTE <sup>C</sup>               | 5,9 € |
|    | S134. | LACHS <sup>D</sup>                  | 5,9 € |
|  | S135. | LACHS   AVOCADO <sup>D</sup>        | 6,9 € |
|  | S136. | THUNFISCH <sup>D</sup>              | 6,9 € |
|  | S137. | THUNFISCH   AVOCADO <sup>D</sup>    | 7,9 € |
|  | S138. | GARNELE   AVOCADO <sup>B</sup>      | 6,9 € |
|  | S139. | KREBSFLEISCH   AVOCADO <sup>B</sup> | 5,9 € |
|   | S140. | GEKOCHTER THUNFISCH <sup>D</sup>    | 6,9 € |
|  |       |                                     |       |





*Mylo's Kitchen*  
— SUSHI • VIET • THAI —

# Nigiri Sushi

Handgeformte Sushi-Reisbällchen, belegt mit frischem Fisch oder Meeresfrüchten, verfeinert mit Wasabi und serviert mit Sojasauce.

2. Stück

- |       |                                    |       |
|-------|------------------------------------|-------|
| S141. | Omelette <sup>C</sup>              | 5.9 € |
| S142. | AVOCADO                            | 4.9 € |
| S143. | MANGO                              | 4.9 € |
| S144. | TOFU <sup>F</sup>                  | 4.9 € |
| S145. | LACHS <sup>D</sup>                 | 5.9 € |
| S146. | THUNFISCH <sup>D</sup>             | 6.9 € |
| S147. | GARNELE <sup>B</sup>               | 6.9 € |
| S148. | FLUSSAAL <sup>D, F</sup>           | 6.9 € |
| S149. | BUTTERFISCH <sup>D</sup>           | 5.9 € |
| S150. | FLAMBIERTER LACHS <sup>D</sup>     | 5.9 € |
| S151. | FLAMBIERTER THUNFISCH <sup>D</sup> | 6.9 € |
| S152. | JAKOBSMUSCHELN <sup>R</sup>        | 8.9 € |
| S153. | GEKOCHTER THUNFISCH <sup>D</sup>   | 7.9 € |
| S154. | FLAMBIERTES RINDERFILET            | 7.9 € |





**Mylo's Kitchen**  
— SUSHI • VIET • THAI —

# Inside out Sushi

Sushi-Rollen mit Reis außen und Nori innen, gefüllt mit Fisch, Gemüse oder Avocado, verfeinert mit Sesam oder Toppings.

8 Stück



- S155. ALASKA ROLL** <sup>D</sup> 10.9 €  
Lachs | Avocado | Fischrogen
- S156. MAGURO ROLL** <sup>D</sup> 11.9 €  
Thunfisch | Avocado | Gurke | Fischrogen
- S157. CALIFORNIA ROLL** <sup>B, N</sup> 9.9 €  
Krebsfleisch | Avocado | Sesam
- S158. SALMON SKIN** <sup>D</sup> 10.9 €  
gegrillte Lachshaut | Gurke | Avocado
- S159. EBI TEMPURA ROLL** <sup>A, B, C, D, F</sup> 11.9 €  
frittierte Garnele | Avocado | Rucola | Unagi-Soße
- S160. VEGGIE ROLL** <sup>F, D</sup> 9.9 €  
Spargel | Gurke | Mango | Avocado | Rucola | Unagi-Soße
- S161. DREAM ROLL** <sup>A, C, F, M</sup> 9.9 €  
frittierte Avocado | hauseigene Soße
- S162. CHICKEN TERIYAKI** <sup>A, F, M</sup> 10.9 €  
Yakitori-Hähnchen | Avocado | Gurke |  
bedeckt mit Rucola & Röstzwiebeln | hauseigene Soße
- S163. CRISPY DUCK** <sup>A, F</sup> 10.9 €  
frittierte Ente | Gurke | hauseigene Soße



**Mylo's Kitchen**  
— SUSHI • VIET • THAI —

**Special Rolls**

# Sushi

umhüllte Inside Out, mit  
Frischkäse und Sesam  
dazu hauseigene Soße. 8. Stück



- S164. Surf N´ Turf** <sup>A, B, C</sup>  
frittierte Garnele | Avocado | bedeckt mit  
flambiertem Rinderfilet | Gurke 14.9 €
- S165. Flaming Shake** <sup>D</sup>  
gegrillte Lachshaut | Avocado | Gurke | bedeckt mit flambiertem Lachs 13.9 €
- S166. Rainbow Roll** <sup>D, F</sup>  
marinierter Flusaal | Avocado | Gurke | umhüllt mit 4 verschiedenen Fischarten 13.9 €
- S167. Golden Hero** <sup>D</sup>  
gekochter Thunfisch | Avocado | Gurke umhüllt mit Lachs & Thunfisch 13.9 €
- S168. Good Friends** <sup>A, B, C, D, F</sup>  
frittierte Garnele | Avocado umhüllt mit flambiertem Flusaal 13.9 €
- S169. Philadelphia Roll** <sup>B, D</sup>  
gekochte Garnele | Mango | Gurke | umhüllt mit flambiertem Lachs 13.9 €
- S170. Crispy Krebs** <sup>A, B, C, D</sup>  
frittiertes Krebsfleisch, Avocado umhüllt mit flambiertem Lachs 12.9 €
- S171. Mylo´s Roll** <sup>B</sup>  
gekochte Garnele | Mango | Gurke bedeckt mit hauchdünner Avocado 13.9 €
- S172. Salmon Loves Tuna** <sup>B, D</sup>  
Krebsfleisch | Avocado | Gurke umhüllt von Lachs & Thunfisch 13.9 €
- S173. Veggie Deluxe Roll** <sup>C</sup>  
japanisches Omelette | Mango | Gurke umhüllt von hauchdünner Avocado 12.9 €



*Mylo's Kitchen*  
— SUSHI • VIET • THAI —

# Futo Maki Sushi

Große Sushi-Rollen mit Nori  
außen und Reis innen



## **BIG BUDDAH** <sup>D, F</sup>

Avocado | Gurke | Mango | Rucola | Spargel | Unagi-Soße

**S174.** 5 Stück 8.9 €

**S175.** 10 Stück 13.9 €

## **BIG OCEAN** <sup>D, F</sup>

Avocado | Lachs | Thunfisch | Gurke | Fischrogen | Unagi-Soße

**S176.** 5 Stück 9.9 €

**S177.** 10 Stück 14.9 €

## **BIG GUNKAN** <sup>B, E, N</sup>

gekochte Garnele | Mango | Avocado | Gurke | umhüllt mit Erdnuss und Sesam

**S178.** 5 Stück 9.9 €

**S179.** 10 Stück 15.9 €

## **BIG BOSS** <sup>A, B, C, F, G</sup>

frittierte Garnele | Mango | Gurke | Frischkäse | haus eigene Soße

**S180.** 5 Stück 9.9 €

**S181.** 10 Stück 15.9 €





**Mylo's Kitchen**  
— SUSHI • VIET • THAI —

# Tempura Sushi

Knusprig frittierte Sushi-Rollen oder Garnelen im Tempura-Teig, kombiniert mit Reis, Gemüse und Sauce.



**S182. VEGETARISCH** A, C, G, N

- Avocado | japanisches Omelette

12.9 €

**S183. CALIFORNIA** A, B, C, G, N

Krebsfleisch | Avocado

12.9 €

**S184. HÄHNCHEN** A, F, G, N

Yakitori-Hähnchen | Avocado

14.9 €

**LACHS** A, C, D, G, N

Lachs | Avocado

**S185. 5 Stück** 9.9 €

**S186. 10 Stück** 15.9 €

**THUNFISCH** A, C, D, G, N

Thunfisch | Avocado

**S187. 5 Stück** 9.9 €

**S188. 10 Stück** 15.9 €

**GARNELE** A, B, C, G, N

frittierte Garnele | Avocado

**S189. 5 Stück** 9.9 €

**S190. 10 Stück** 15.9 €





*Mylo's Kitchen*  
— SUSHI • VIET • THAI —

# Sashimi Sushi

Fein geschnittene, rohe Fischfilets  
ohne Reis – pur serviert

**S191. LACHS** <sup>D</sup> 6 Scheiben 15.9 €

**S192. THUNFISCH** <sup>D</sup> 6 Scheiben 18.9 €

**S193. MIX** <sup>D, B, R</sup> 18 Scheiben 35.9 €

Lachs | Thunfisch | Butterfisch | Garnele | Jakobsmuscheln

**S194. LACHS TATAKI** <sup>D, N, F</sup> 5 Scheiben 13.9 €

flambierter Lachs | Sesam | haus eigene Soße

**S195. THUNFISCH TATAKI** <sup>D, N, F</sup> 5 Scheiben 15.9 €

flambierter Thunfisch | Sesam | haus eigene Soße





**Mylo's Kitchen**  
— SUSHI • VIET • THAI —

# Menüs Sushi

Verschiedene Sushi-Kombinationen  
mit Maki, Nigiri und Rolls – ideal zum  
Probieren oder Teilen.



**S196. Veggie Set 15.9 €**

A, C, F, G, N

- 6 Maki Gurke
- 8 Veggie Roll
- 1 Nigiri Tofu
- 1 Nigiri Omelette
- 1 Nigiri Mango
- 1 Nigiri Avocado

**S199. Veggie Set 2 15.9 €**

A, C, G, N

- 6 Maki Gurke
- 6 Maki Avocado
- 8 Veggie Roll

**S197. Maki Mix Set 12.9 €**

D

- 6 Maki Gurke
- 6 Maki Avocado
- 6 Maki Lachs

**S200. King Set 20.9 €**

A, B, C, D, G, N

- 6 Maki Gurke
- 6 Maki Lachs
- 10 Tempura California

**S198. Lady Set 19.9 €**

D

- 6 Maki Lachs
- 8 Alaska Roll
- 3 Nigiri Lachs

**S201. Gentleman Set 20.9 €**

D

- 6 Maki Thunfisch
- 8 Maguro Roll
- 3 Nigiri Thunfisch





**Mylo's Kitchen**  
— SUSHI • VIET • THAI —

# Menüs Sushi

Verschiedene Sushi-Kombinationen  
mit Maki, Nigiri und Rolls – ideal zum  
Probieren oder Teilen.



## S202. Sunrise Set 16.9 €

D

6 Maki Gurke  
6 Maki Lachs  
8 Alaska Roll

## S205. Donald Set 20.9 €

B, D, F

6 Maki Lachs  
8 Alaska Roll  
1 Nigiri Lachs  
1 Nigiri Thunfisch  
1 Nigiri Garnele  
1 Nigiri Aal

## S203. Mylo's Set 23.9 €

D

6 Maki Lachs  
8 Alaska Roll  
2 Nigiri Lachs  
2 Nigiri Thunfisch  
2 Nigiri Butterfisch

## S206. Chef Set 29.9 €

A, B, C, D, F, G, N

8 Mylo's Roll  
1 Nigiri Lachs  
1 Nigiri Thunfisch  
1 Nigiri Garnele  
5 Tempura Lachs  
5 flambierte Sashimi

## S204. Sushi für 2 49.9 €

A, B, C, D, G, N

6 Maki Gurke  
6 Maki Lachs  
2 Nigiri Lachs  
2 Nigiri Thunfisch  
8 Crispy Krebs  
10 Tempura California

## S207. Sushi für 4 99.9 €

A, B, C, D, F, G, N

6 Maki Gurke  
6 Maki Avocado  
6 Maki Lachs  
2 Nigiri Lachs  
2 Nigiri Thunfisch  
2 Nigiri Butterfisch  
2 Nigiri Garnele  
8 Alaska Roll  
8 Mylo's Roll  
8 Salmon Skin  
10 Tempura Lachs  
10 Tempura California





*Mylo's Kitchen*  
— SUSHI • VIET • THAI —

# Eis & Desserts

Sweets & Ice Cream

## DESSERTS

- D1.** Gebackene Banane mit Mango-Eis A, C, G 8,9 €
- D2.** Gebackener Apfel mit Mango-Eis A, C, G 8,9 €



## EIS MIT SAHNE & KAKAO BESTÄUBT

- D3.** 1 Kugel Eis (nach Wahl) <sup>G</sup>  
Aktuelle Sorten auf Anfrage F, H, O 3,2 €
- D4.** 2 Kugeln Eis (nach Wahl) <sup>G</sup>  
Aktuelle Sorten auf Anfrage F, H, O 5,9 €
- D5.** 3 Kugeln Eis (nach Wahl) <sup>G</sup>  
Aktuelle Sorten auf Anfrage F, H, O 7,9 €



*Mylo's Kitchen*  
— SUSHI • VIET • THAI —

ทานให้อร่อยนะ

# Getränke

**WASSER** 0,25 l 0,75 l

**VIO** Still / Sprudel \_\_\_\_\_ 2,9 € 6,9 €

**Apollinaris** Still / Sprudel \_\_\_\_\_ 2,9 € 6,9 €

**ALKOHOLFREI** 0,2 l 0,4 l

Tonic, Ginger Ale \_\_\_\_\_ 3,5 € 5,9 €

Bitter Lemon \_\_\_\_\_ 3,5 € 5,9 €

Coca Cola, Zero, Fanta,  
Sprite, Spezi \_\_\_\_\_ 3,5 € 5,9 €

**SÄFTE / NEKTAR** 0,2 l 0,4 l

Apfel, Orange, Ananas, Mango, Banane, 3,9 € 5,9 €

Kirsche, Kiba, Erdbeere, Preiselbeere,  
Maracuja, Litschi, Guava, Drachenfrucht

**auch als Schorle** \_\_\_\_\_ 3,9 € 5,9 €

**FASSBIER** 0,3 l 0,5 l

Freiberger Schwarzbier \_\_\_\_\_ 3,9 € 5,9 €

Radeberger Pilsner \_\_\_\_\_ 3,9 € 5,9 €

Büble Edelweissbier \_\_\_\_\_ 3,9 € 5,9 €

Bananenweizen \_\_\_\_\_ 3,9 € 5,9 €

Diesel \_\_\_\_\_ 3,9 € 5,9 €

**THAI / VIET BIER** 0,3 l

Singha Bier **Thai** \_\_\_\_\_ 4,5 €

Chang Bier **Thai** \_\_\_\_\_ 4,5 €

Saigon Bier **Viet** \_\_\_\_\_ 4,5 €

**ALKOHOLFREIES BIER** 0,3 l

Radeberger \_\_\_\_\_ 3,9 €

Schöffelhofer Grapefruit \_\_\_\_\_ 3,9 €





*Mylo's Kitchen*  
— SUSHI • VIET • THAI —

# Kaffee & Shakes

Coffee, Shakes

## HEISSE GETRÄNKE

Kaffee <b>Normal</b>	_____	3,9 €
Kaffee <b>Groß</b>	_____	4,9 €
Espresso	_____	3,2 €
Espresso <b>Doppelt</b>	_____	4,2 €
Espresso <b>Macchiato</b>	_____	4,9 €
Cappuccino	_____	4,9 €
Milchkaffee	_____	4,9 €
Latte Macchiato	_____	4,9 €
Macchiato <b>mit Baileys</b>	_____	5,9 €
Matcha Latte	_____	5,9 €
heiße Schokolade	_____	4,9 €

## VIETNAMESESISCHER KAFFEE

Cafe Phin (gefilterter Kaffee) mit Kondensmilch <b>wahlweise heiß oder kalt</b>	_____	6,9 €
G7 Trung Nguyen – Vietnamesischer Kaffee	_____	3,9 €

## KALTE GETRÄNKE

Eiskaffee mit Kugel Vanilleeis	_____	7,9 €
Eisschokolade mit Eis nach Wahl	_____	7,9 €

## MILCHSHAKES

Vanille, Schokolade, Drachenfrucht, Erdbeere, Mango, Kokos	_____	7,9 €
---	-------	-------

## SPECIAL DRINKS

ce Tea	_____	6,9 €
jo Lassi	_____	6,9 €
Himbeer-Lassi	_____	6,9 €





*Mylo's Kitchen*  
— SUSHI • VIET • THAI —

# Tee Time

Lass es dir gut gehen ...

## TEE

Earl Grey Schwarzer Tee _____	3,9 €
Grüner Tee _____	3,9 €
Jasmintee _____	3,9 €
Red Berries Früchtetee _____	3,9 €
Mountain Herbs Kräutertee _____	3,9 €
Kamille-Kräutertee _____	3,9 €

## FRISCHER TEE

Ingwertee mit Zitronengras _____	5,9 €
Orange Minze _____	5,9 €
Heiße Limette mit Frischminze & Honig _____	5,9 €
Maracuja mit Frischminze & Honig _____	5,9 €





*Mylo's Kitchen*

— SUSHI • VIET • THAI —

# Hard-Drinks

Aperitifs, Obstbrände, Kräuter und Liköre

## APERITIFS

	2 cl	4 cl
Pflaumenwein	2,9 €	4,9 €
Campari	3,5 €	4,9 €
Pernod	3,5 €	4,9 €
Sandeman Dry Seco	3,5 €	4,9 €
Sandeman Medium Dry	3,5 €	4,9 €
Martini ROSSO / BIANCO / EXTRA DRY	3,5 €	4,9 €

## OBSTBRÄNDE

	2 cl	4 cl
Scheibel Williamsbirne	3,5 €	4,9 €
Scheibel Altes Pflümle	3,5 €	4,9 €
Scheibel Himbeerwasser	3,5 €	4,9 €
Scheibel Kirschwasser	3,5 €	4,9 €

## KRÄUTER & LIKÖR

	2 cl	4 cl
Nep Moi (Reisschnaps)	3,5 €	5,9 €
Nordhäuser Doppelkorn	3,5 €	5,9 €
Radeberger Bitter	3,5 €	5,9 €
Malteser Kreuz	3,5 €	5,9 €
Jägermeister	3,5 €	5,9 €
Becherovka	3,5 €	5,9 €
Fernet Branca	3,5 €	5,9 €
Ramazotti	3,5 €	5,9 €
Baileys on Ice	3,5 €	5,9 €
Litschi-Likör	3,5 €	5,9 €





**Mylo's Kitchen**  
— SUSHI • VIET • THAI —

# Prosecco & Whiskey

Lass es dir gut gehen ...

## SEKT / PROSECCO

Hugo _____	0,3 l	7,9 €
Aperol Spritz _____		7,9 €

## Prosecco Spumante

Mionetto Prosecco Rosé Doc _____	0,2 l	0,75 l	5,9 €	24,9 €
----------------------------------	-------	--------	-------	--------

## COGNAC

	2 cl	4 cl		
Remy Martin V.S.O.P. _____	4,5 €	8,2 €		
Martell V.S. _____	4,1 €	7,9 €		

## WHISKEY

	2 cl	4 cl		
Chivas Regal - 12 Jahre _____	4,9 €	7,9 €		
Johnnie Walker Black Label _____	3,9 €	6,9 €		
Oban - 14 Jahre - <b>Single Malt</b> _____	4,9 €	7,9 €		
Lagavulin - 16 Jahre - <b>Single Malt</b> _____	4,9 €	7,9 €		
Jack Daniel's Tennessee Whiskey _____	3,9 €	6,9 €		

## WHISKEY ASIA

	2 cl	4 cl		
Mekhong Thai Whiskey _____	5,9 €	8,9 €		
Suntory Hibiki - 12 Jahre _____	5,9 €	8,9 €		

## LONGDRINKS

	0,4 l			
Campari Orange _____	7,9 €			
Wodka Lemon mit Smirnoff Wodka _____	7,9 €			
Whiskey Cola _____	8,9 €			
Gin Tonic _____	8,9 €			
Batida Kirsch mit Batida de Coco _____	8,9 €			





*Mylo's Kitchen*  
— SUSHI • VIET • THAI —

# Cocktails

## ALLE 9,9 €

### FRUCHT COCKTAILS 0,4L

#### **Colombia**

Smirnoff Wodka, Blue Curacao, Grenadine, Zitronensaft, Orangensaft

#### **Sex On The Beach**

Smirnoff Wodka, Peach Tee, Orangensaft, Preiselbeersirup - Saft

#### **Strawberry Daiquiri**

Old Pascas White, Erdbeersaft, -Sirup, Zitronensaft, Zuckersirup

#### **Red Lotus**

Smirnoff Wodka, Litchi Likör, Preiselbeersaft

#### **Blushing Dragon**

Smirnoff Wodka, Cointreau, Brombeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Mango

#### **Campari Splash**

Canário Cachaça, Limette, Rohrzucker

#### **Cherry Heart**

Old Pascas Black, Kirschsaff, Mandelsirup

#### **Cuba Libre**

Havana Club, Limette, Cola

#### **Mojito**

Havana Club, Limette, Minze, Mineralwasser, Rohrzucker

#### **Tocco Rosso**

Campari, Holunderblütensirup, Prosecco, Frische Minze





*Mylo's Kitchen*  
— SUSHI • VIET • THAI —

# Cocktails

## ALLE 9,9 €

### FRUCHT COCKTAILS

#### **Dragon`s Milk**

Sake, Kokossirup, Limettensaft, Zuckersirup, Sahne

#### **Mylo`s Summer**

Old Pascas White, Meyer`s Rum, Pernod, Triple Sec, Mandelsirup, Grenadine, Limettensaft, Orangensaft, Guavensaft, Ananassaft

#### **Piña Colada**

Old Pascas White, Kokossirup, Batida de Coco, Ananassaft, Naturjoghurt

#### **Maracuja Mojito**

Maracuja Nektar, Limette, Minze, Old Pacas White Rum, Havana Club

#### **Tequila Sunrise**

Sauza Tequila Silver, Grenadine, Orangensaft

#### **Swimming Pool**

Smirnoff Wodka, Old Pacas White Rum, Batida De Coco, Sahne, Ananassaft

#### **Mai Tai**

Old Pascas White Rum & Old Pascas 73%, Triple Sec, Grenadine, Limettensaft, Mandelsirup, Zuckersirup, Orangensaft

#### **Planters Punch**

Old Pacas White & Black, Zitronensaft, Grenadine, Orangensaft, Ananassaft

#### **Long Island Ice Tea**

Smirnoff Wodka, Gin, Triple Sec, Old Pacas White Rum, Rohrzucker, Zitronensaft, Cola

#### **Zombie**

Old Pacas 73% + Black + White, Cointreau, Grenadine, Ananassaft, Zitronensaft, Maracujasaft, Orangensaft

#### **Singapore Slings**

Gin, Kirschlikör, Cointreau, DOM Bénédictine, Grenadine, Ananassaft, Limettensaft, Angostura Bitter





*Mylo's Kitchen*  
— SUSHI • VIET • THAI —

# Cocktails

ALKOHOLFREI

**ALLE 8,9 €**

0,4L



## **Maracuja Mojito**

Maracujasaft, Limette, Minze

## **Beach Cooler**

Erdbeersirup, Ananassaft, Orangensaft, Ginger Ale

## **Moskito**

Limette, Minze, Rohrzucker, Soda

## **Cherry Kiss**

Limette, Erdbeersirup, Zitronensaft, Kirschsaf, Ginger Ale

## **Fresh Maker**

Limette, Rohrzucker, Limettensaft, Ginger Ale, Bitter Lemon

## **Lollipop**

Kokossirup, Erdbeersirup, Ananassaft, Orangensaft, Sahne

## **Virgin Colada**

Kokossirup, Sahne, Ananassaft

## **Vulcano**

Mandelsirup, Mangosirup, Kirschsaf, Apfelsaf

## **Mylo's Garden**

Limette, Zitronengras, Limettenblätter, Ingwersirup, Zuckersirup, Soda



# Weinkarte

Weine und alkoholische Getränke enthalten Sulfite (O)

**Mylo's Kitchen**  
— SUSHI • VIET • THAI —

**Roséweinschorle 0,2L**

9,9 €

## Roséwein

0,2L

**Literweise Cuvée Rosé QW trocken – Weingut Hammel & Cie. – Pfalz**

4,9 €

Erfrischend spritzige Rosécuvée mit herrlichem Duft nach roten Beerenfrüchten.

**Spätburgunder Weißherbst QW halbtrocken Weingut Kilian – Baden**

4,9 €

Fruchtig und mild mit Aromen von reifen Kirschen und Erdbeeren.

## Roséwein Flaschen

0,75L

Keine Rückgabe nach Öffnung / No return once opened

**Rosé QW „Edition Thomas Bauer“ – Weinbiet Manufaktur EG – Pfalz**

23,9 €

Dieser Rosé zeigt eine dezente Aromatik von Himbeere und Erdbeere gepaart mit einer leicht blumigen Note.

Er hat ein angenehmes Süße-Säure-Spiel und verweilt lange am Gaumen.

**Mas Rabell Rosado trocken – Miguel Torres – Spanien**

24,9 €

Bouquet von süß gereiften roten Früchten (Johannisbeeren, Kirschen, Erdbeeren, Himbeeren), Kräutern, auch leicht erdigen Noten und einem Hauch von Veilchen; aromatisch.

**Delheim Pinotage Rosé trocken – Delheim – Südafrika**

28,9 €

Dem Glas entsteigt ein roter Früchtekorb, gefüllt mit viel Himbeeren und Kirschen.

Frisch, saftig und „schmatzig“, man hat sofort Lust auf einen nächsten Schluck.

**Rote Rosen QW trocken – Weingut Hammel & Cie. – Pfalz**

32,9 €

Fetter und saftiger Rosé, zum Teil im Barrique ausgebaut. Wunderbar aromatisch mit toller Nase von Himbeeren,

Kirschen, Johannisbeeren, Granatapfel, Zitronenmelisse, Minze, etwas Vanille, Nelken und Rosen.

**Rosa dei Frati Chiaretto DOC trocken – Cà dei Frati – Lombardei / Italien**

44,9 €

Leicht und duftig, mit delikater Frucht, die so zart ist wie seine Farbe.

- Er weist Duftnoten von Weißdorn, grünem Apfel und Karamellmandel auf.

**Cuvée M de Minuty Rosé trocken – Minuty Côtes de Provence/Frankreich**

59,9 €

Feines, duftiges Bouquet von süß gereiften roten Beeren (Erdbeeren, rote Johannisbeeren) und leicht kräutrigen Anklängen; am Gaumen fruchtig, elegant und frisch zarter Beerenfrucht.



**Mylo's Kitchen**  
— SUSHI • VIET • THAI —

# Weinkarte

Weine und alkoholische Getränke enthalten Sulfite (O)

## Weißwein

0,2L

### **Riesling QW Trocken Weinbiet Manufaktur -Pfalz**

5,9 €

Intensives Zitronenaroma, Apfel & knackiger Pfirsich machen diesen Riesling mit seiner anregenden Säure zu einem frischen Begleiter für den Sommer

### **Müller-Thurgau QW feinherb Weinbiet Manufaktur – Pfalz**

5,9 €

Dieser feinfruchtige Müller-Thurgau besticht durch seine moderate Säure und eine elegante Fruchtsüße. Dezent Aromatik von Maracuja, Melone und etwas Grapefruit.

### **Scheurebe QW lieblich Weingut Borell Diehl – Pfalz**

5,9 €

Typisch duftig mit leichter Exotik; Cassis- und Kernobstfrucht erkennbar, süffig und aromatisch, vegan

## Weißwein Flaschen

(Bei Öffnung keine Rückgabe! No return when opened!)

0,75L

### **Riesling QW Einblick No. 1 Weingut Nick Köwerich – Mosel**

24,9 €

Leicht, spritzig, harmonisch – erfrischend, unkompliziert. Aus den Weinbergen rings um Leiwen soll er Jahr für Jahr Einblick in die heitere, unbeschwerte Seite des Mosel-Rieslings schenken.

### **Branciforti Catarratto Terre Siciliane IGT Branciforti – Sizilien / Italien**

24,9 €

Noten von Wiesenblumen und zart reifen Birnen zeigt dieser reinsortige Catarratto. Von der sizilianischen Sonne verwöhnt, zeigt er sich von strohgelber Farbe mit grünlichen Reflexen.

### **Riesling Kalkmergel QW Gutswein trocken – Weingut Rings – Pfalz**

32,9 €

Reife, gelbe Früchte und etwas Kreide in der Nase. Am Gaumen dezente Noten von Mirabelle und weißem Pfirsich, dazu eine deutliche Kalkausprägung und prägnante Säure.

### **Chardonnay 234 Somontano DO trocken – Enate – Spanien**

39,9 €

Faszinierend in der Nase mit Noten von Früchten wie Birnen und Aprikosen, dazu nussige Aromen und mineralische Nuancen.

### **Kaitui Sauvignon Blanc QW trocken – Markus Schneider – Pfalz**

49,9 €

Getrocknete Aprikose, Mirabellen, rauchige Toastnoten, Stachelbeeren, gedörrter Apfel; saftig und weich; erstklassig eingebundene Fassnoten mit cremig-seidigem Abgang.

### **Pouilly Fuissé AOC – Louis Jadot – Burgund / Frankreich**

69,9 €

Reinsortiger Chardonnay, der zum Teil in Barriquefässern ausgebaut wurde; Noten von Haselnuss und leicht gerösteten Mandeln, elegant und mineralisch.



# Weinkarte

Weine und alkoholische Getränke enthalten Sulfite (O)

*Mylo's Kitchen*  
— SUSHI • VIET • THAI —

## Rotwein

0,2L

### ROTWEINSCHORLE

6,9 €

### LITERWEISE CUVÉE ROT QW HALBTROCKEN WEINGUT HAMMEL & CIE. – PFALZ

6,9 €

Zart-fruchtige und elegante Cuvée aus Dornfelder und Spätburgunder mit Noten von roten Früchten.

### CABERNET SAUVIGNON PAYS D'OC IGP TROCKEN VIGNERONS 4 CHEMINS – FRANKREICH

6,9 €

Schwarze Früchte und Paprika gepaart mit Lakritze und Röstnoten, im Mund viel Frucht und die Tannine streicheln den Gaumen

## Rotwein Flaschen

0,75L

(BEI ÖFFNUNG KEINE RÜCKGABE! NO RETURN WHEN OPENED!)

### MERLOT CANYON ROAD HALBTROCKEN CANYON ROAD WINERY – KALIFORNIEN / USA

24,9 €

Zeigt sich in einem kräftigen Purpurrot und entfaltet die Aromen reifer Kirschen, saftiger Johannisbeeren und Vanille.

### BRANCIFORTI ROSSO IGT NERO D'AVOLA BRANCIFORTI – SIZILIEN / ITALIEN

24,9 €

Ungemein fruchtig und saftig, dabei sanfter Geschmack.

### URSPRUNG QW TROCKEN MARKUS SCHNEIDER – PFALZ

34,9 €

Intensiven Beerenaromen von Schwarzen Johannisbeeren, Kräutern und etwas Schokolade sorgen für einen unbeschwerten Trinkfluss.

### MERLOT TROCKEN OXFORD LANDING ESTATES – AUSTRALIEN

39,9 €

Es duftet nach Himbeeren, Erdbeeren und reifen Kirschen. Am Gaumen ist der Wein sehr fruchtig, saftig mit einer moderaten Säure, unbeschwert und leicht.

### CABERNET SAUVIGNON SELECT RESERVE TROCKEN MICHEL TORINO – ARGENTINIEN

49,9 €

Im würzigen Bouquet zeigen sich Aromen von rotem Pfeffer und Paprika, durch den Barriqueausbau auch rauchige und Tabaknoten; am Gaumen präsentiert er Noten von dunklen Beeren, Morellokirschen und Pfeffer.

### SPÄTBURGUNDER VDP.GUTSWEIN TROCKEN WEINGUT FRIEDRICH BECKER – PFALZ

52,9 €

In der Nase Duft von Kirsche, Roter Bete, Tabakblättern und Waldboden. Am Gaumen saftig, kernig mit guter Länge und Struktur.

### CLOUDY BAY PINOT NOIR TROCKEN CLOUDY BAY – NEUSEELAND

79,9 €

Ein Wein mit beeindruckendem Fruchtcharakter und Aromen von dunkelroten Beeren und frischen Kräutern, Röstaromen vom Barrique und zarter, seidiger Tannin-Struktur.



*Mylo's Kitchen*  
— SUSHI • VIET • THAI —

## ALLERGENKENNZEICHNUNG (GEMÄSS LMIV)

Code	Allergen
A	Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste etc.)
B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
C	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (inkl. Laktose)
H	Schalenfrüchte (z. B. Mandeln, Cashew, Walnüsse etc.)
L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
O	Schwefeldioxid und Sulfite (>10 mg/kg oder l)
R	Weichtiere (z. B. Muscheln)

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

Alle Gerichte können Spuren von Gluten (A), Soja (F), Sesam (N) und Sulfiten (O) enthalten.

**Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.**

Diese Allergen Kennzeichnung entspricht dem aktuellen Stand unserer Rezepturen. Änderungen vorbehalten.