



SARO'S SIESTA

17:00 - 18:00 Uhr

zum Entspannen nach der Arbeit im Saro

Zwei Gläser Hauswein 0,2 l

&

0,5 l Hauswasser Medium

&

Frisches Brot mit Oliven und Aioli

- - - 20,50 € - - -

TAPAS DE CARNE

Jamón Serrano *1/*3	7,90 €
Spanischer Schinken mit Baguette	
Chorizo de Bellota Pata Negra *1/*3	7,80 €
Paprika-Rohwurst vom iberischen Eichelschwein mit Baguette	
Chorizo *1/*3.	7,90 €
Gebratene spanische Paprikasalami mit Baguette	
Champinones con Serrano *1/*3.	7,80 €
Pilzpfanne mit Serranoschinken	
Datiles con Bacon *1/*3	7,90 €
Datteln umhüllt von einem knusprigen Speckmantel	
Albondigas *1	8,40 €
Hausgemachte Hackfleischbällchen in Tomatensauce mit Baguette	
Espárragos trigueros con Serrano *1/*3	7,90 €
Grüner Spargel umhüllt von knusprigem Serranoschinken	
Pinchos de Filete de Cadera *F	11,90 €
Marinierte Steakspieße	
Pinchos de Alcachofa con Serrano *G/*1/*3	7,90 €
Mit Serrano umhüllte Artischockenspieße und Parmesan	
Pinchitos de pollo *F/ *J	7,80 €
Drei marinierte Hähnchenbrustspieße mit Baguette (pikant)	
Pinchitos de Cerdo *F	7,80 €
Drei marinierte Schweinefiletspieße mit Baguette (pikant)	
Bolitas de patatas y serrano *A/ *C/ *G/*1/*3	7,90 €
Hausgemachte Kartoffel-Serrano-Käse-Bällchen mit Dip nach Wahl	

TAPAS DE PESCADO O MARISCOS

Calamres a la Romana *A/*N/*C	7,90 €
Frittierte Tintenfischringe mit Aioli	
Calamares a la Plancha *N	8,90 €
Gegrillter Tintenfisch mit Knoblauch-Petersilie dazu Aioli	
Gambas a la casa *N	9,90 €
Geschälte gebratene Gambas mit Tomaten, Lauchzwiebeln, Paprika, etwas Peperoni und Knoblauch dazu Baguette (pikant)	
Gambas a la Jerez *N	9,90 €
Geschälte, gebratene Gambas in Sherry mit Baguette	
Gambas al ajillo *N	9,90 €
Garnelen mit Kopf und Schale in Knoblauch-Chili-Olivenöl mit Baguette (pikant)	
Pinchos de Gamba *N	9,50 €
Zwei gegrillte Garnellenspieße mit Knoblauchöl	
Sardinas *A/*D	6,90 €
Gebratene Sardinen	
Boquerones Fritos *A/*D	7,90 €
Frittierte Sardellen	
Boquerones a la Vinagreta 1/*D	7,90 €
In Knoblauchöl eingelegte Sardellen	
Chiperones *A/*N	9,50 €
Frittierte Mini-Tintenfische, dazu Aioli	
Muslitos de mar *A/*B/*C	7,80 €
Frittierte Krebsscheren, dazu Aioli	

TAPAS VEGETARIANAS

Aceitunas *1/*2 (vegan)	4,50 €
Grüne, schwarze oder gemischte Oliven	
Queso Ibérico *1/*G	8,50 €
Spanischer Hartkäse mit Baguette	
Queso Romero *G	8,90 €
Rosmarinkäse (Schafmilch) mit Baguette	
Queso de Cabra *G / *H	8,90 €
Gebackener Ziegenkäse auf Ruccolabett mit karamellisierten Wallnüssen und Baguette	
Verdura a la Plancha (vegan)	7,40 €
Gegrilltes Gemüse	
Champiñones gratinados *G	7,90 €
Mit Creme Fraiche und gehackte Pilze gefüllte und überbackene Champignons	
Champiñones rellenos de espinacas *G	7,90 €
Mit Spinat gefüllte und überbackene Champignons	
Garbanzos con espinacas *1/*H (vegan)	7,80 €
Kichererbsen in Spinat und Knoblauch	
Berenjena con garbanzos *1/*H (vegan)	7,90 €
Gebratene Auberginenwürfel mit Kichererbsen in Tomatensauce mi Baguette	
Pimientos de Padrón (vegan)	7,90 €
Kleine, grüne Bratpaprika galizischer Art	
Patatas Bravas *1 (vegan)	5,90 €
Gebratene Kartoffeln mit Knoblauch und Koriander	
Papas arrugadas (vegan)	7,40 €
Kanarische Kartoffeln mit Meersalzkruste, dazu Mojo rojo und / oder Mojo verde	
Croquetas de espinacas *A/*C/*G	8,90 €
Hausgemachte Spinatkroketten, dazu Sour Cream	

PAN

Pan * _A	3,90 €
Fünf Baguettescheiben	
Pan con Aioli * _{1/*A/*C/*G/*J}	4,90 €
Baguettescheiben mit Aioli	
Pan con ajo * _A (vegan)	5,90 €
Knuspriges Baguette verfeinert mit Olivenöl, Knoblauch und Kräutern	
Pan con Tomates * _A	6,90 €
Baguette mit Tomaten, Lauchzwiebeln, Knoblauch, Olivenöl und geraspeltem Käse	
Tapas de Madrid * _{1/*2/*3/*D/*G}	9,40 €
Belegte Baguettescheiben mit: Grillgemüse, Chorizo, Serrano, Queso Ibérico und Sardinen	
* auch vegetarisch möglich	

TORTILLAS

Tortilla española * _{1/*C}	11,90 €
Spanisches Omelett mit Kartoffeln und Zwiebeln	
Serviert mit einem Beilagensalat	
Tortilla con queso * _{1/*C/*G}	12,90 €
Spanisches Omelett mit Kartoffeln, Zwiebeln, und Käse	
Serviert mit einem Beilagensalat	
Tortilla de espinaca * _{1/*C}	12,90 €
Spanisches Omelett mit Kartoffeln, Zwiebeln und Spinat	
Serviert mit einem Beilagensalat	
Tortilla con Chorizo * _{1/*3/*C/}	12,90 €
Spanisches Omelett mit Kartoffeln, Zwiebeln und Chorizo	
Serviert mit einem Beilagensalat	

ENSALADAS

Ensalada pequeña (vegan) 7,90 €

Kleiner knackiger Blattsalat mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln mit Baguette und Dressing nach Wahl

Ensalada de trigo - Bulgursalat *_A (vegan) 9,50 €

Bulgur, Tomaten, Lauchzwiebeln, Petersilie, Minze, Zitronensaft, Olivenöl und Granatapfelsirup

Ensalada mixta *_{1/*2/*A} (vegan) 12,50 €

Knackiger Blattsalat mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Oliven, Kerne, Baguette und Dressing nach Wahl

• mit Hähnchenbruststreifen *_F 14,50 €

• mit Ziegenkäse & karamellisierten Walnüssen *_{G/*H} 15,50 €

• mit Garnelenspießen *_N 17,90 €

Ensalada de Marquesa *_A 12,50 €

Ruccola mit Cherrytomaten, roten Zwiebeln, Champignons, Gurken, Kerne, gehobeltem Parmesan, Baguette und Dressing nach Wahl

• mit Hähnchenbruststreifen *_F 14,50 €

• mit Ziegenkäse & karamellisierten Walnüssen *_{G/*H} 15,50 €

• mit Garnelenspießen *_N 17,90 €

Unsere hausgemachten Dressings:

Balsamico *₁ Honig-Senf *₁ Himbeer-Balsamico *₁

RACIONES

Filete de cadera *G	27,90 €
Rumpsteak vom argentinischen Weiderind serviert mit Rosmarinkartoffeln, Kräuterbutter und Beilagensalat	
• mit Pfefferkruste	28,90 €
• mit hausgemachtem Rotweinjus	29,90 €
Filete de cedro ibérico *1/*3	28,90 €
Filet vom iberischen Schwein im Serranoschinkenmantel mit hausgemachtem Rotweinjus serviert auf gegrillten Champignons mit Rosmarinkartoffeln, und Beilagensalat	
Filete de pavo *1/*F/*G	19,90 €
Putenbruststeak serviert mit gegrilltem Gemüse, Patatas Bravas und Beilagensalat	
Salmón con ajo *F/*G	22,90 €
Gegrilltes Lachsfilet mit Knoblauchöl, serviert mit gegrilltem Gemüse, Papas arrugadas und Beilagensalat	
Dorada al horno con hierbas *A/*D	23,90 €
Frische Dorade mit Kräutern und Knoblauch aus dem Ofen serviert mit Rosmarinkartoffeln und Beilagensalat	
Lubina a la plancha *D	22,90 €
Gegrilltes Wolfsbarschfilet, serviert mit gegrillten Tomaten, Champignons, Lauchzwiebeln, Papas arrugadas und Beilagensalat	
Patatas al horno con espinacas *A / *G	15,90 €
Kartoffelscheiben mit Zwiebeln und Spinat überbacken, dazu Sour Cream, serviert mit Beilagensalat	

Unsere hausgemachten Dips:

Aioli, Sour Cream, Mojo rojo, Mojo verde *1/*G/*G 1,00 €

PLATOS COMBINADOS

Plato Ibérico *1/*G/*E 21,90 €

Die feinsten Vorspeisen der iberischen Halbinsel zum Schlemmen.
Eine Variation aus Jamón Serrano, Queso Ibérico, Queso Romero, Chorizo, Oliven, Feigenbrot und Baguette

Plato Valencia *1/*A/*D/*F/*G/*N 22,90 €

Zwei gegrillte Garnellenspieße, eine Sardine, Tintenfischringe, gegrillte Champignons und Zucchini, Patatas Bravas und Aioli
Serviert mit Beilagensalat

Plato Saro *1/*2/*3/*F 22,90 €

Zwei Hähnschenfspieße, zwei Schweinefiletspieße, gebratene Chorizo, gegrillte Champignons und Zucchini, Bratpaprika, Patatas Bravas und Sour Cream
Serviert mit Beilagensalat

Plato Vegetariano *A / *C / *G 20,90 €

Gegrilltes Gemüse, Oliven, zwei Spinatkroketten, Bulgursalat, Patatas Bravas
Serviert mit Beilagensalat

POSTRE

Crema Catalana *C/*G 8,90 €

Hausgemachte, katalanische Dessertcreme mit karamellisierter Zuckerschicht

Churros *A 6,50 €

Spanisches Spritzgebäck wahlweise mit Zimt und Zucker oder mit Puderzucker und Schokosauce

Tarta de Santiago *C / *H. 7,90 €

Haugemachter spanischer Mandelkuchen (**glutenfrei**)

Brownie *A/*C/*G /*H. 7,50 €

Schokoladenkuchen mit Schokosauce und frischen Früchten

APERITIVO

Sangría a la casa *8		7,90 €
Hausgemacht, mit frischen Früchten	0,7 l	21,90€
Saro Spritz / Alkoholfrei		7,90 €
Martini Bianco / Floreale mit Pomegranate		
Sarti Spritz *4		7,90 €
Aperol Spritz *4		7,90 €
Hugo / Alkoholfrei		7,90 €
Lillet Wild Berry *L/*4/*6/*8		7,90 €
Negroni		8,90 €
Gin, Campari & roter Vermuth		
Campari-Orange *4/*6		7,90 €
Tinto de Verano *6		7,90 €
Rotwein & Zitronen-Limonade		
Martini Rosso, Bianco, Fiero, Vibrante oder Floreale *6	5 cl	6,90 €

CAVA

Jaume Serra Cava	0,1 l	4,90 €
	0,2 l	6,70 €
	0,75 l Fl.	22,90 €

AGUA

Hauswasser Medium		
- Mit frischer Minze,	0,5 l Fl.	4,30 €
- nachhaltig und ökologisch	1,0 l Fl.	6,90 €
Gerolsteiner Medium	0,25 l Fl.	3,30 €
Gerolsteiner Naturell	0,75 l Fl.	7,20 €
	0,25 l Fl.	3,30 €
	0,75 l Fl.	7,20 €

SIN ALCOHOL

fritz-kola * ₁ / ⁴	0,21 Fl.	3,30 €
fritz-kola superzero * ₁ / ₂ / ⁴	0,21 Fl.	3,30 €
fritz-limo Orange * ₄ / ⁵	0,21 Fl.	3,30 €
fritz-limo Zitrone * ₃	0,21 Fl.	3,30 €
fritz-kola Mischmasch * ₃ / ⁴	0,21 Fl.	3,30 €
Alle fritz-Getränke auch als 0,4 l erhältlich		5,90 €

Thomas Henry	0,21 Fl.	3,70 €
Bitter Lemon * ₆ / ⁸ Ginger Ale * ₄ / ⁶ . Tonic Water * ₆ / ⁸		

Fever Tree Premium Indian * ₆	0,21 Fl.	4,10 €
---	----------	--------

Elephant Bay Peach Eistee	0,331 Fl.	4,40 €
Elephant Bay Lemon Eistee	0,331 Fl.	4,40 €

Müllers Malzbier	0,331 Fl.	4,40 €
-------------------------	-----------	--------

JUGOS

- Von Niehoff's Vaihinger -

**Apfel / Ananas / Maracujanektar / Rhabarber /
Lemon Squash / Orange / Banane**

Als Schorle	0,31	4,70 €
--------------------	------	--------

Als Saft	0,31	5,40 €
-----------------	------	--------

CERVEZA

König Pilsener	0,3 l	3,90 €
Frisch gezapft	0,5 l	5,90 €
San Miguel	0,3 l	3,90 €
Frisch gezapft	0,5 l	5,90 €
Alster	0,3 l	3,70 €
Bier mit Sprite * ₆	0,5 l	5,60 €
Krefelder * ₈	0,3 l	3,70 €
Bier mit Cola	0,5 l	5,60 €
Estrella Damm aus Barcelona	0,33 l Fl.	3,90 €
Estrella Galicia aus Galicien	0,2 l Fl.	3,10 €
König Pilsener Alster alkoholfrei	0,33 l Fl.	3,80 €
König Pilsener Alster alkoholfrei	0,5 l	4,90 €
Benediktiner Weissbier	0,5 l Fl.	5,50 €
Alkoholfrei, Naturtrüb oder Dunkel		

ESPIRITU

Tunel Hierbas de Mallorca	2 cl	3,90 €
Süß, halbtrocken, trocken		
Anís Seco La Cordobesa.	2 cl	3,90 €
Sol y Sombra	4 cl	6,90 €
Likör 43	2 cl	4,10 €
Scheibel Williams Birne * _H	4 cl	7,30 €
Baileys auf Eis * ₆	4 cl	6,10 €
Grappa Bianco	2 cl	3,90 €
Sambuca Hell * ₆	2 cl	4,20 €
Jose Cuervo Tequila Gold / Silver	2 cl	3,90 €
Jägermeister * ₆	2 cl	3,80 €
Ramazotti * ₆	2 cl	3,90 €
Averna * ₆	2 cl	3,90 €
Mettinger	2 cl	3,80 €
Frangelico * _H	2 cl	4,10 €
Fernet-Branca	2 cl	4,50 €
Malteserkreuz Aquavit	2 cl	3,90 €

BRANDY

Veterano	Auf dem Weg zum Brandy	4 cl	6,50 €
Carlos Primero	Brandy aus Jerez	4 cl	7,50 €
Cardenal Mendoza	Pietro Jimenez	4 cl	7,90 €

VODKA

Ketel one Vodka	*A	2 cl	4,60 €
Grey Goose Vodka	*A	2 cl	5,50 €
Beluga Vodka	*6	2 cl	5,10 €
Chopin Vodka	*A	2 cl	5,50 €
Belvedere Vodka	*A	2 cl	5,50 €

GIN & TONIC

- mit Fever Tree Tonic + 3,30 € / mit Thomas Henry + 2,90 € -
- verfeinert mit Kaffeebohne / Orange / Gurke / Ingwer / Limette / Rosmarin -

Roku Gin	*E	4 cl	6,80 €
Hendricks Gin		4 cl	7,50 €
Gin Mare	*L	4 cl	7,90 €
Tanqueray London Dry Gin	*L	4 cl	6,30 €
Bombay Sapphire	*L	4 cl	6,50 €
Monkey 47		4 cl	8,90 €
Damians Berliner Brandstifter	*G/*G/*L	4 cl	7,70 €

RUM & WHISKEY

- alle Rum und Whiskey-Sorten als Longdrink auf Eis + 2,50 € -

Botucal Rum	*6/*L	4 cl	6,90 €
Don Papa	*6	4 cl	7,70 €
Ballantines	*4/*L	4 cl	5,80 €
Dimple	*L	4 cl	6,90 €
Chivas Regal	*4	4 cl	6,90 €
Woodford Reserve		4 cl	6,90 €
Cuba Libre	*4/*6/*7	4 cl	7,90 €
Jack Daniels Cola	*7	4 cl	7,90 €

COCKTAILS

Sex on the Beach *4/*6	8,90 €
Vodka, Pfirsichlikör, Zitronensaft, Ananassaft, Grenadine	
Solero *4 / *G	8,90 €
Vodka, Orangensaft, Maracujanektar, Vanillesirup, Sahne	
Ladykiller	8,80 €
Gin, Apricot Brandy, Zitronensaft, Ananassaft, Maracujanektar	
Mojito	8,90 €
Rum, Limetten, Minze, brauner Zucker, Soda	
Himbeer-Mojito	9,50 €
Rum, Limetten, Minze, Himbeeren, Zucker, Soda	
Caipirinha *L	8,90 €
Cachaca, Limetten, brauner Zucker, Lime Juice	
Margarita	9,50 €
Jose Cuervo Tequila, Orangenlikör, Limettensaft	
Gin Fizz *L	8,30 €
Gin, Zitronensaft, Lime Juice, Soda	
Whiskey Sour *4	8,90 €
Whiskey, Zitronensaft, Sucre de Canne	
Piña Colada *4 / *G	8,90 €
Rum, Sahne, Kokoslikör, Ananassaft	
* auch alkoholfrei erhältlich	
Espresso Martini *4	9,70 €
Espresso, Kahlúa, Likör 43, Vodka	

COCKTAILS SIN ALCOHOL

Ipanema	7,90 €
Ginger Ale, Limetten, Lime Juice, brauner Zucker	
Save Drive Home *4/*6	7,90 €
Maracujanektar, Ananassaft, Zironensaft, Lime Juice, Grenadine	
Virgin Straw *4/*6	8,70 €
Bananensaft, Erdbeerextrakt, Lime Juice, Orangensaft	
Spanischer Sommernachtstraum	8,20 €
Orangensaft, Apfelsaft, Zitronensaft, Himbeeren, Zucker, Grenadine	

CAFÉ

Café Crème *γ	3,60 €
Milchkaffee *γ	4,60 €
Espresso *γ	2,90 €
Doppelter Espresso *γ	4,30 €
Espresso Macchiato *γ	3,50 €
Cappuccino *γ	4,10 €
Flat White *γ	4,90 €
Latte Macchiato *γ	4,50 €
Café Cortado Espresso mit Milchschaum *γ	3,90 €
Carajillo Brandy mit Espresso *γ	5,90 €
Espresso 43 Espresso mit Likör 43 *γ	5,90 €
Spanish Latte *γ	3,60 €

Alle Kaffesorten auch mit veganer Milch erhältlich

TÉ

Glas Tee	3,30 €
Darjeeling, Earl Grey, Grüner Tee, Rooibos, Früchtetee	
Frische Tees	3,90 €
Minze, Ingwer, Früchte	

VINO BLANCO

Pinot Grigio *1 0,2 l 6,70 €

Grauburgunder, Trocken, feine Frucht

50° Riesling - Rheingau 0,2 l 6,90 €

Zarter Duft von Pfirsich und Zitrone, am
Gaumen sorgt der Schiefer für konzentrierte
Mineralität und eine tolle Brillanz

Oro de Castilla - Verdejo, Rueda *1 0,2 l 7,50 €

Frisch, tropische Früchte, Zitrusfrüchte,
Weiße Blüten, frisches Gras, ausdrucksvoll,

Oro de Castilla - Sauvignon blanc, Rueda

Frischer, ausdrucksvoller Blanco mit Aromen
von Tropischen Früchten, zarten
Stachelbeerennoten & Grapefruit

Jabali - Chardonnay & viura, Cariñena *1

Frische Frucht von Zitrus, Pfirsich und
Honigmelone

0,2 l 7,50 €
0,75 l Fl. 24,90 €

Mascun - Garnacha Somontano *1 0,2 l 7,10 €

Fruchtig, frisches Obst, tropische Früchte,
Geschmackvoll, ausgewogen, dezente Säure

Agnus Malvasia Fermentado - Rioja 0,2 l 7,90 €

Strohgelb mit grünen Nuancen, Nuancen von
tropischen Früchten, fruchtig, elegant,
weiche Tannine, langer Abgang

Abadía de San Campio

Albariño, Galicia 0,75 l Fl. 31,90 €

Junger Wein, intensive zitronengelbe Farbe, aromatische
Intensität nach Zitrusfrüchten, weich und vollmundig

Weißweinschorle 0,3 l 6,50 €

VINO ROSADO

Santa Cruz Rosado, Syrah * ₁	0,2 l	6,90 €
Mittlere Intensität, reife rote Früchte, frisch, leicht, ausgewogen, weich	0,75 l Fl.	21,90 €
Mas Donis Rosat, Garnacha * ₁	0,2 l	7,10 €
Fruchtig, reife rote Beeren, kräutig und etwas herb mit einem langen schönen Abgang	0,75 l Fl.	22,90 €

VINO TINTO

Vino de la Casa * ₁	0,2 l	6,90 €
Valdelana, Tempranillo, Rioja	0,75 l Fl.	22,50 €
Frischer ausgewogener Jungwein aus dem Ebro Delta mit verspielten Noten reifer roter Beeren		
Toni Arraez Bala Perdida, Garnacha	0,2 l	7,30 €
Tintorera, Alicante Bouschet * ₁	0,75 l Fl.	23,90 €
Intensiv leuchtendes Kirschrot mit purpurnem Rand, reife rote und schwarze Beeren, marmeladig und verführerisch		
Juan Gil - Monastrell, Jumilla * ₁	0,2 l	7,20 €
Weich und harmonisch, intensives Kirschrot, dezente Tannine, Aromen und reife rote Beeren	0,75 l Fl.	23,90 €
David Moreno Crianza -	0,2 l	7,70 €
Tempranillo, Rioja * ₁	0,75 l Fl.	24,50 €
Aromen von dunklen Waldfrüchten, weiche Holznoten, rund mit reifen Tanninen		
Rafael Cambra El Bonne Homme, Monastrell,		
Cabernet, Sauvignon, Valencia	0,2 l	7,10 €
Ungefiltert und ungeklärt. Dunkle reife Beeren, weich, fruchtig, würzig, balsamische Note	0,75 l Fl.	23,90 €

Capcanes Lasental Seleccio *1

Garnacha Tinta, Syrah 0,2 l 8,50 €
Ausgewogen, runder Garnacha mit 0,75 l Fl. 24,90 €
ätherischen Noten und eine wenig Pfeffer, perfekt
ausbalanciert, reife Tanine, gute Säure

Gran Clot dels Oms - Merlot 0,2 l 8,90 €
Rubinrote Reflexe, elegant, reife rote und 0,75 l Fl. 26,90 €
dunkle Beeren, feine Tannine, fruchtig, vollmundig

LAN Crianza 0,2 l 7,80 €
Tempranillo, Rioja, Garnacha, 0,75 l Fl. 24,90 €
Leuchtendes Kirschtrot, fruchtig, ausdrucksstark,
weich, gut eingebundene Säure, anhaltender Abgang

LAN Reserva 0,75 l Fl. 33,90 €
Tempranillo, Mazuelo, Rioja
Sattes Kirschtrot, süße Gewürze, weiches Eichenholz,
vollmundig, reife Tannine, lang anhaltender Abgang

LAN Gran Reserva 0,75 l Fl. 39,90 €
Tempranillo, Mazuelo, Rioja
Intensives Kirschtrot, ausgewogen, würzig, Röstaromen,
samrig, fruchtig, gut eingebundene weiche Tannine

Allergene

A enthält Weizen
B enthält Krebstiere
C enthält Eier
D enthält Fisch
E enthält Erdnüsse
F enthält Sojabohnen
G enthält Milch
H enthält Schalenfrüchte
I enthält Sellerie
J enthält Senf
K enthält Sesamsamen
L enthält Schwefeldioxid und Sulfite
M enthält Lupinen
N enthält Weichtiere

Zusatzstoffe

1 mit Konservierungsstoffen
2 mit Geschmacksverstärkern
3 mit Antioxidationsmitteln
4 mit Farbstoff
5 mit Phosphat
6 mit Süßungsmitteln
7 Koffeinhaltig
8 Chininhaltig
9 Geschwärzt
10 enthält Phenylalaninquelle