

Mr. Lian

- finest asian kitchen -

*Informationen über Inhaltsstoffe und Allergene
finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.*

Alle Preise inkl. Mwst. und Service. Änderungen vorbehalten.

VORSPEISEN

STARTERS

01

Catch the Fish – Canh Chua^{b,d}

Suppe mit Lachs, Großgarnele, Cherry Tomaten, Champignons, Lauchzwiebel und Dill.

Soup with salmon, tiger prawns, cherry tomatoes, mushrooms, spring onions and dill.

6,50

02

Coco Love – Soup Kokos^{g,1,2}

Suppe mit Kokosmilch, Cherry Tomaten, Champignons und Thai Basilikum.

Soup with coconut milk, cherry tomatoes, mushrooms and thai basil.

A mit Tofu^f

5,00

B mit Hühnerfleisch / *chicken*

5,90

C mit Großgarnelen / *tiger prawns*^b

6,90



03

Almost Nude – Goi Cuon^e

Vietnamesische Sommerrollen gefüllt mit Salat, Reisnudeln, gerösteten Erdnüssen, serviert mit einer leichten hausgemachten Limetten-Vinaigrette.

Vietnamese summer rolls filled with salad, cucumber, rice noodles, roasted peanuts, served with a light homemade lime-vinaigrette.

A mit Tofu^{d,e,f}

5,00

B mit Hühnerfleisch / *chicken*

5,90

C Tempura Garnelen / *tempura prawns*^{a1,b}

6,90

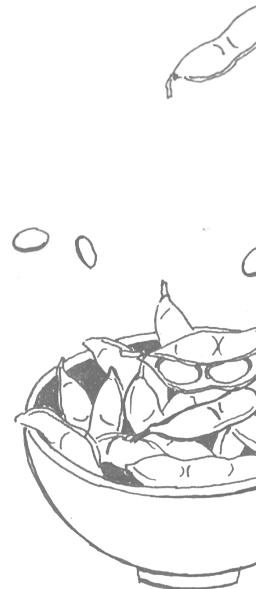
04

Springrolls – Nem Chien^{b,d}

Vietnamesische Frühlingsrollen gefüllt mit Garnelen, Hühnerfleisch und Gemüse, serviert mit hausg. Limetten-Chili-Dip.

Vietnamese spring rolls filled with prawns, chicken and vegetables, served with a homemade lime-chili dip.

6,90



05

Edamame – Dau Luoc^f

Baby Sojabohnen mit Meersalz serviert.

Baby soy beans served with seasalt .

5,90

05 a

Mango Salat – Nom Xoai^{d,e}Mango Salat serviert mit Erdnüssen, Röstzwiebeln,
Koriander und Hühnerfleisch.*Mango salad with, peanuts, fried onions,
coriander and chicken.*

11,90

06

Wakame – Seetang Salat^{k,1,2}

Seetang Salat serviert mit einem Sesam Dressing.

*Seaweed salad served with sesame dressing.***A** Jakobsmuscheln / scallops^m

11,90

B Lachs / salmon^d

9,90

C Algensalat / Seaweed salad

7,50

07

Tartare – Goi Ca^{d,k}Tartar mit Avocado, serviert mit scharfer Sauce
und vietnamesischem Banh Da.*Tartare with avocado, served with a spicy sauce
and vietnamese Banh Da.***A** Lachs / salmon^{d,k}

10,90

B Thunfisch / tuna^{d,k}

11,90

08 a

Tom Tom Tempura^{a1,b}

Garnelen im Tempuramantel, serviert mit Chili-Dip. (3 Stk.)

Crunchy tempura king prawns, served with a chili dip. (3 pcs) 7,50

08

Seafood Island – So Diep Nuong ^{a1,b,f,m}

Eine Kombination aus knuspr. Tempura Garnelen und gegr. Jakobsmuscheln, serviert mit Salsa Roja, Guacamole und Sakura Kresse.

combination of crunchy tempura king prawns and grilled scallops,

served with salsa roja, guacamole and sakura cress.

11,90

09

Smoky Sate ^{e,2}

Gegrillte Hühnerspieße mit Erdnuss Soße.

Grilled chicken skewers with peanut sauce.

6,50

10

Dumplings – Ha Cao ^{a1,b,4}

Chinesische Teigtaschen aus Weizenmehl mit gehackten Garnelen und Gemüse.

Chinese dumplings made of wheat flour with

chopped shrimp and vegetables.

7,50



10 a

Gyoza ^{a1,k}

Gebratene Teigtaschen aus Weizenmehl, gefüllt mit Gemüse, serviert mit Soja Soße.

Fried dumplings made from wheat flour filled with vegetables,

served with teriyaki sauce.

vegetarisch / *vegetarian*

4,90

mit Hühnerfleisch / *with chicken*

5,90

11

Crew Love Tapas ^{a1,b,k,d}

Verschiedene kleine Vorspeisen aus unserem Vorspeisen Menü.

Different little appetizers from our appetizer menu.

für zwei Personen / *for two persons*

14,90

für drei Personen / *for three persons*

19,90

SUPPEN

SOUPS

PHO

Eine traditionelle Suppe der vietnamesischen Küche. Sie wird in einer Schüssel gereicht und enthält neben einer kräftigen, klaren Brühe, Reisbandnudeln und traditionellerweise feine Scheiben Rindfleisch, zartes Hähnchenfleisch oder würzigen Tofu. Weitere Zutaten sind Zwiebel- und Lauchringe, Koriander und weißer Pfeffer.

A traditional vietnamese soup. Traditionally served in a large bowl and consisting of a strong, clear broth, thin rice noodles and thinly sliced beef, tender chicken or tofu. Finished with spring and regular onions, cilantro and white pepper.

12

Pho Tofu ^{f,4,d}

mit würzigem Tofu
with savory tofu

Vorspeise / appetizer 5,90
Hauptgang / main 11,90

13

Pho Ga ^{d,4}

mit Hähnchenfleisch
with tender chicken

Vorspeise / appetizer 6,50
Hauptgang / main 13,90

14

Pho Bo ^{d,4}

mit Rindfleisch
with thin sliced beef

Vorspeise / appetizer 6,90
Hauptgang / main 15,90



HAUPTGERICHTE

MAIN DISHES



15

Wildkräuter Curry ^{e, g, k, 1, 2, 4}

Cremiger Kokos-Curry (scharf), verfeinert mit Basilikum, einem Wildkräuter Salat auf Sesamreis und Erdnüssen.

Creamy coconut curry, served with basil, a herb salad, sesame rice, roasted peanuts (spicy).

A	Frischer Tofu / <i>fresh tofu</i> ^f	12,90
B	Hähnchen / <i>chicken</i>	14,90
C	Roastbeef	20,90
D	Großgarnelen / <i>tiger prawns</i> ^b	19,90
E	Ente / <i>duck</i>	19,90

16

Mama Mango ^{e, g, 1, 2, 4}

Mango Creme verfeinert mit Kokosmilch, serviert mit Rucola Salat, Salsa Roja, gerösteten Erdnüssen und Sesamreis.

Mango cream with coconut milk, served with rocket salad, roasted peanuts and sesame rice.

A	Frischer Tofu / <i>fresh tofu</i> ^f	12,90
B	Hähnchen / <i>chicken</i>	14,90
C	Roastbeef	20,90
D	Großgarnelen / <i>tiger prawns</i> ^b	19,90
E	Ente / <i>duck</i>	19,90

FISCH – FISH



23

Best of the Ocean ^{a1, b, c, d, m}

Frischer roher Lachs, Thunfisch, Jakobsmuscheln, gekochte Garnelen, Ebi Tempura auf Sushi Reis, verfeinert mit einem Wildblüten Rucola Salat.

Raw salmon, tuna, scallops, cooked fresh water shrimps, tempura shrimps served on sushi rice, wild flower salad and guacamole.

21,90

25

Maguro Power ^{d, k, f, 4}

Thunfisch in einer japanischen Gewürzkruste, kurz gegrillt, auf einem Wildblüten Salat und Sesamreis, serviert mit Spargel und frischer Guacamole.

Japanese spice seared tuna with wild flower salad and sesame rice, asparagus, guacamole.

22,90

26

Sweet Salmon ^{d, f, k, 4}

Lachs gegrillt mit Saison Gemüse, gebraten in Soja Balsamico Dressing, serviert mit Sesamreis und Guacamole.

Grilled salmon with seasonal vegetables in soja balsamico dressing, served with sesame rice, guacamole.

21,90

27

Surf and Turf ^{b, k, d, 4}

Medium gegrilltes Roastbeef und Großgarnelen, gebraten mit Saison Gemüse, serviert mit Wildkräutersalat und Sesamreis.

Grilled roastbeef medium and tiger prawns with seasonal vegetables, served with wild flower salad and sesame rice.

21,90

28

Tama Shrimp ^{b, k, d, 4}

Gegrillte Großgarnelen mit Saisongemüse in Tamarindensauce, serviert mit Wildkräutersalat und Sesamreis .

Grilled tiger prawns with seasonal vegetables, in tamarind sauce, served with wild flower salad and sesame rice.

20,90

FLEISCH – MEAT

20

Kuh auf der Weide ^{1,2,4,d,f,k}

Roastbeef, medium gebraten mit Saison Gemüse, serviert mit Sesamreis. Garniert mit Soja Balsamico und Guacamole, bestrichen mit einer Knoblauchbuttermarinade.

Roastbeef medium grilled with seasonal vegetables served with sesame rice. Garned with soja balsamico and guacamole. 21,90



21

Kamo Temptation ^{1,2,4,d,f,k}

Gegrillte Ente mit Saison Gemüse, Wildkräuter Salat und Sakurakresse, serviert mit Sesamreis.

Grilled duck with seasonal vegetables, wild flower salad and sakura cress, served with sesame rice. 20,90

Childhood 1 ^{1,2,c,j}

Frittierte Süßkartoffeln mit Hühnerspieße vom Grill oder hausgemachten Chicken-Crispies, serviert mit Mayo und Ketchup.

Fried sweet potatoes with chicken-skewers or homemade chicken-crispies, served with mayonnaise and ketchup. 8,50

Childhood 2 ^{2,c,j}

Bratreis mit Eier, dazu Hühnerspieße vom Grill.

Fried rice with eggs, served with chicken skewers. 8,50


Extras:	Frittierte Süßkartoffeln	4,00
	Eier-Reis	3,50
	Portion Reis	2,00
	Guacamole	2,50

DESSERT

DESSERT



Mochi ^{c, e, f, g, k, 8, 12}

 Zwei Stücke Reisdessert, serviert mit Orangenscheiben.
Two pieces of rice cake, served with orange slices.

5,50

Schoko Soufflé ^{a, c, f, g, 8}

Mini-Schokotörtchen mit warmer Schokofüllung,
serviert mit verschiedenen Früchten.

*Mini chocolate cake with molton chocolate center,
served with different fruits.*

6,00

Mochi Ice ^g

Zwei Stücke Mochi Eis, serviert mit Früchten und Mango Soße.
Two pieces of mochi ice cream, served with different fruits and mango pulp.

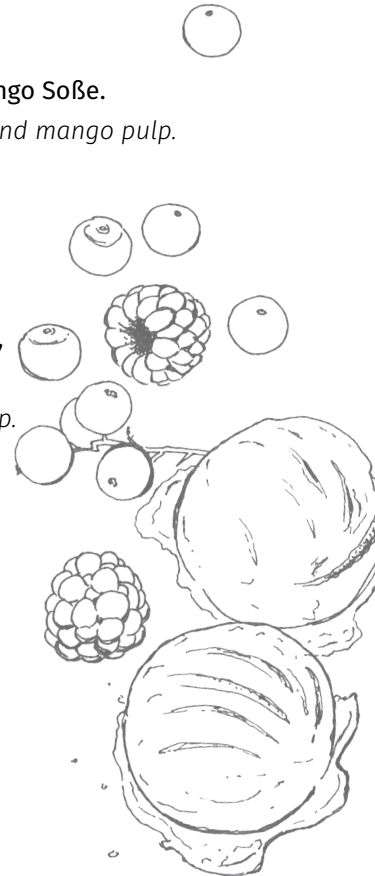
6,00

Ice Cream ^g

Drei Kugeln Eis mit verschiedenen Früchten,
garniert mit Mango Soße.

ice cream with different fruits and mango pulp.

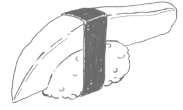
6,00



MR. LIANS SUSHI

SUSHI BY MR. LIAN

NIGIRI



N1

Aburo Maguro^d

Thunfisch flambiert

tuna flambeed 5,90

N2

Aburi Sake^d

Lachs flambiert

salmon flambeed 5,50

N6

Anago^d

Salzwasseraal gegrillt

sea eel grilled 5,90

N3

Aburi Gai^m

Jakobsmuscheln flambiert

scallops flambeed 5,90

N7

Maguro^d

Thunfisch

tuna 5,90

N4

Kani^d

Surimi

surimi 4,90

N8

Hotategai^m

Jakobsmuscheln

scallops 6,90

N5

Sake^d

Lachs

salmon 4,50

N9

Ebi^b

eingelegte Garnelen

pickled prawns 5,90

MAKI



M21

Avocado

Avocado
avocado

4,90

M22

Sake^d

Lachs
salmon

5,50

M25

Anago^d

Salzwasseraal gegrillt
sea eel grilled

5,90

M23

Ebi^b

eingelegte Garnelen
pickled prawns

5,90

M26

Fry Ebi^{a1, b, c}

gebackene Garnelen
fried king prawns

5,90

M24

Tekka^d

Thunfisch
tuna

5,90

M27

Kappa

Gurke
cucumber

4,50

M28

Salmon Skin^d

Lachshaut gebacken
salmon skin grilled

4,90

INSIDE OUT - ROLL



U31

Alaska ^{d,1,2}

Lachs, Avocado und Tobiko
salmon, avocado and fish roe

9,90

U32

California ^{b,c,d,1,2}

Surimi, Avocado und Tobiko
surimi, avocado and tobiko

8,50

U33

Maguro ^{d,1,2}

Thunfisch, Avocado und Tobiko
tuna, avocado and tobiko

11,50

U34

Anago ^{d,k}

Salzwasseraal, Gurke und Sesam
sea eel, cucumber and sesame

11,50

U35

Hotategai ^{d,m,1,2}

Jakobsmuscheln, Avocado und Tobiko
scallops, avocado and tobiko

11,50

U36

Salmonskin ^{d,k}

Lachshaut gegrillt, Gurke und Sesam
salmonskin grilled, cucumber and sesame

9,50

U37

Ebi Tempura ^{b,k}

Gebackene Garnelen, Avocado und Sesam
fried tempura prawns, avocado and sesame

10,50

U38

Veggie ^{a,k}

Avocado im Tempuramantel mit Gurke, Mango
und Sesam, ummantelt mit Reispapier.
*Tempura avocado with cucumber, mango and sesame,
covered in rice paper.*

8,90

SASHIMI

S55

Sashimi Tuna ^{d,k}

8 Scheiben Thunfisch auf Seetang Salat,
Avocado und Sakura Kresse.

*8 slices of tuna on seaweed salad, avocado
and sakura cress.*

19,50



S56

Aburi Tuna ^{d,k}

8 Scheiben Thunfisch flambiert auf Seetang Salat, Avocado.

8 slices of tuna flambéed on seaweed salad, avocado.

20,50

S57

Sashimi Salmon ^{d,k}

8 Scheiben Lachs auf Seetang Salat, Avocado
und Sakurakresse.

*8 slices of salmon on seaweed salad, avocado
and sakura cress.*

17,50

S58

Aburi Salmon ^{d,k}

8 Scheiben Lachs flambiert auf Seetang Salat und Avocado.

*8 slices of flambéed salmon, served on seaweed salad
and avocado.*

17,90

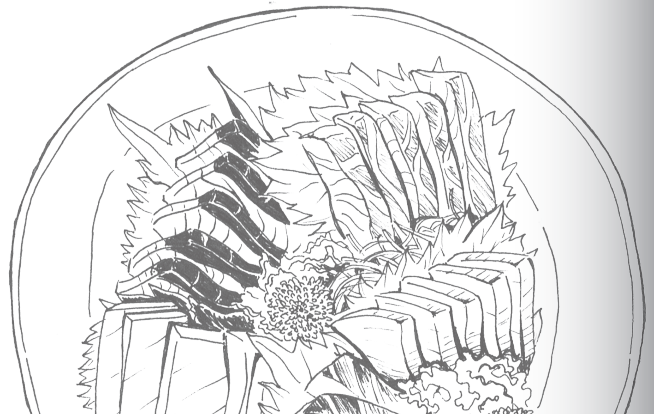
S59

Sashimi Mix ^{d,k}

4 Scheiben Lachs und 4 Scheiben Thunfisch auf Seetang Salat
und Avocado. (flambiert +0,50)

*4 slices of salmon and 4 slices of thuna, served on seaweed
salad and avocado. (flambéed +0,50)*

18,90



SPECIAL HOMEMADE SUSHI

H47

Crispy Tiger ^{a, b, c, d, g}

Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avocado, Philadelphia, bedeckt mit Feuerlachs.

Tempura prawns, mango, avocado, philadelphia cream cheese, covered in fired salmon.

14,50

H48

Sizzling Temptation ^{a, c, d, g}

Avocado im Tempuramantel, Mango, Gurke, Philadelphia, Lachsmantel.

Tempura avocado, mango, philadelphia cream cheese and cucumber covered in salmon.

13,90

H49

Mama Ebi ^{b, d, g, 1, 2}

Gegrillte Lachshaut, Mango, Avocado, Philadelphia, und Gurke mit Großgarnelen umwickelt und Tobiko.

Grilled salmonskin, mango, avocado, philadelphia cream cheese and cucumber, wrapped in tiger prawns, rice paper and tobiko.

14,90

H50

Sake Fancy ^{b, d, g, 1, 2}

Philadelphia, Mango, Lachshaut, Gurke, ummantelt mit Lachs, Tobiko.

Philadelphia cream cheese, mango, salmonskin and cucumber, covered in salmon, tobiko.

14,50

H51

Blazing Tuna ^{d, g}

Surimi, Mango, Philadelphia, Gurke, ummantelt mit Thunfisch.

Surimi, mango, cream cheese, and cucumber, wrapped with tuna.

14,90

H52

Futo Maki ^{d, 1, 2}

5 Stück gefüllt mit Lachs, Thunfisch, Mango, Avocado, Gurke, Tobiko.

5 pieces filled with salmon, tuna, mango, avocado, cucumber, tobiko.

10,50

H53

Freestyle

Kreative Kreation unserer Sushi Chefs.

Creative creation by our sushi chefs.

15,90

TEMPURA ROLLS

Alle Crunchy Rollen werden mit Sakurakresse, Guacamole, Salsa Roja und Sesam Dressing serviert.
All Crunchy Rolls are served with sakura cress, guacamole, salsa roja and sesame dressing (8 pcs).

T35

Crunchy Veggie ^{a, c, k}

Avocado, Gurke, Spargel

avocado, cucumber, asparagus

11,50

T36

Tunacado ^{a, c, d, g, k}

Thunfisch, Avocado, Philadelphia

tuna, avocado, philadelphia cream cheese

15,50

T37

Salmon Crunchy ^{a, c, d, g, k}

Lachs, Avocado, Philadelphia und Shizoblatt

salmon, avocado, philadelphia cream cheese

14,50

T38

Hotategai Tempura ^{a, c, g, m, k}

Jakobsmuscheln, Avocado, Philadelphia

scallops, avocado and philadelphia cream cheese

15,90

T39

Double Crunchy ^{a, c, g, m, k}

Tempura Garnelen, Avocado, Philadelphia

tempura prawns, avocado, philadelphia cream cheese

14,50

SUSHI MENU

Maki Mix^d

8 pcs. Salmon Maki

8 pcs. Tuna Maki

8 pcs. Avocado Maki

14,50

Sake Tsunami^d

8 pcs. Salmon Maki

6 pcs. Salmon Nigiri

15,90

Crispy Rocket^{a, c, d}

8 pcs. Salmon Crunchy Roll

4 pcs. Nigiri

19,50

Blazing Love^{a, b, c, d}

8 pcs. Crispy Tiger

4 pcs. Nigiri

20,50

Kamasutra (2 people)^{a1, c, d, k}

Lian Special Roll / Salmon Crunchy Roll /

Kappa Maki / Seaweed Salad / 4 pcs. Nigiri

41,50

Robu Invasion (3 people)^{d, k}

Lian Special Roll / Alaska Roll /

Sake Maki / Kappa Maki / Tuna Tempura /

Seaweed Salad / 6 pcs. Nigiri

53,90

GETRÄNKE

DRINKS

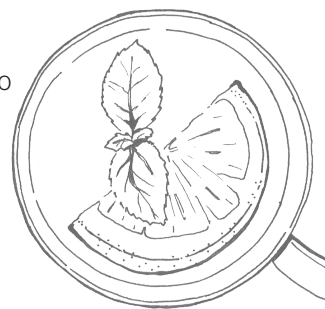
HEISSGETRÄNKE – HOT DRINKS

KAFFEE – COFFEE

Kaffee ¹¹	2,50
Milchkaffee ^{9,11}	3,00
Espresso ¹¹	2,00
Doppelter Espresso ¹¹	3,50
Cappuccino ^{9,11}	2,80
Latte Macchiato ^{9,11}	3,50
Espresso Macchiato ^{9,6,11}	3,50
Cafe Saigon ^{9,11} mit Kondensmilch	3,90

TEE – TEA

Grüner Tee ⁵	2,80
Jasmin Tee ⁵	2,80
Ingwer Tee (hausgemacht / homemade) mit frischem Ingwer, Zitrone, Orange und Honig	3,50
Zitronengras Tee (hausgemacht / homemade) mit frischem Zitronengras, Zitrone, Orange und Honig	3,50
Minz Tee (hausgemacht / homemade) Minzblätter, Zitrone, Orange und Honig	3,50



SOFT DRINKS

Coca Cola ^{1,6,11}	0,25l	3,00
	0,5l	4,90
Coca Cola Zero ^{1,6,9,11,12}	0,25l	3,00
	0,5l	4,90
Fanta ^{1,3,11,12}	0,25l	3,00
	0,5l	4,90
Sprite ¹¹	0,25l	3,00
	0,5l	4,90
Mezzo Mix ^{1,3,6,11,12}	0,25l	3,00
	0,5l	4,90
Schweppes Tonic Water ^{7,11}	0,2l	3,00
Schweppes Ginger Ale ^{1,11}	0,2l	3,00
Schweppes Bitter Lemon ^{3,7,11}	0,2l	3,00
Schweppes Wild Berry ^{4,11}	0,2l	3,00

WASSER & SÄFTE – WATER & JUICES

Acqua Morelli (Still / Sprudel)	0,25 l	2,80
	0,75 l	6,50
Apfelsaft / Apfelschorle (trüb)	0,25 l	4,00
	0,5 l	5,50
Mangonektar / Mangoschorle	0,25 l	4,00
	0,5 l	5,50
Maracujanektar / Maracujaschorle	0,25 l	4,00
	0,5 l	5,50
Johannisbeernektar / Johannisbeerschorle	0,25 l	4,00
	0,5 l	5,50

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

HOMEMADE LEMONADE

Mango Shake⁹

pürierte Mango, Joghurt und Kokosmilch 0,3l 4,50

Mint Lemonade

Ananassaft, Limette, Minze und Rohrzucker 0,5l 6,50

Ginger Lemonade

Ingwer, Limette, Minze, Rohrzucker 0,5l 6,50

Lemongras Lemonade

Zitronengras, Limette, Rohrzucker 0,5l 6,50

Thai Basil Lemonade

Basilikum, Limette, Rohrzucker und Cranberrysaft 0,5l 6,50

Apple Lemonade

Ingwer, Apfelsaft, Cranberrysaft, Rohrzucker 0,5l 6,50



BIER & SAKE – BEER & SAKE

Fürstenberg ^{a1} vom Fass	0,3l	3,50
	0,5l	5,00
Fürstenberg ^{a1} alkoholfrei	0,33l	3,50
Radler ^{a1,11}	0,3l	3,50
	0,5l	5,00
Paulaner Hefe-Weißbier ^{a1,a2}	0,5l	4,90
Paulaner Hefe-Weißbier ^{a1,a2} alkoholfrei	0,5l	4,90
Saigon Bier ^{a2} aus Vietnam	0,33l	3,90
Tiger Bier ^{a2,1} aus Singapur	0,33l	3,90
Singha Bier ^{a2,1} aus Thailand	0,33l	4,00
Kan-Sake (warmer jap. Reiswein)	0,2l	5,90
Masu-Sake (kalter jap. Reiswein)	0,2l	5,90

Wir haben verschiedene Sorten Wein zur Auswahl.
Bei Bedarf bitte nachfragen.

We offer different kinds of wine. Please ask our waiters if required.

ALKOHOLISCHES – ALCOHOLIC

STARTER

Aperol Spritz ^{1,10}	0,25 l	6,90
Hugo ⁵	0,25 l	6,90
Philippe Michel Crémant d'Alsace Brut	Fl. 0,75 l	26,00
Scavy & Ray Frizzante	0,2 l	6,90
	Fl. 0,75 l	26,00

COCKTAILS & LONGDRINKS

Three Sixty Vodka Lemon ^{3,7,11}		5,50
Three Sixty Vodka Tonic ^{7,11}		5,50
Bacardi Cola ^{1,6,11}		5,50
Lillet Wild Berry ⁵	0,25 l	6,90
Lillet Tonic ^{5,7,11}	0,25 l	6,90
Gin Tonic ^{7,11}		6,90
Moscow Mule		7,90
Long Island Ice Tea ^{1,6,11}		8,50
Mojito		8,50
Caipirinha		7,90

SPIRITUOSEN – SPIRITS

Sierra Silver Tequila

(38 %) 2 cl 2,50

Sierra Gold Reposado Tequila

(38 %) 2 cl 2,50

Nep Moi

(38 %) aus Vietnam 2 cl 2,50

Absolut Vodka

(40 %) aus Schweden 2 cl 2,50

Three Sixty Vodka

(37,5 %) aus Deutschland 2 cl 2,50

Baileys Original^{1,9}

(17 %) 4 cl 4,50

Ramazotti Amaro

4 cl 4,00

Hennessy Fine de Cognac VSOP¹

(40 %) 4 cl 8,50

Tullamore Dew¹

(40 %) Irish Whiskey 4 cl 4,90

Chivas Regal 12 Years Old

(40 %) Blended Scotch¹ 4 cl 7,00

Nikka From The Barrel Yoichi Distillery¹

(40 %) aus Japan 4 cl 10,00

Wir haben verschiedene Sorten Wein zur Auswahl.
Bei Bedarf bitte nachfragen.

We offer different kinds of wine. Please ask our waiters if required.

Allergene:

- a** glutenhaltiges Getreide (Weizen **1**, Gerste **2**)
- b** Krebstiere
- c** Eier und Eierzeugnisse
- d** Fisch und Fischerzeugnisse
- e** Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- f** Soja und Sojaerzeugnisse
- g** Milch / Laktose
- i** Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- j** Senf und Senferzeugnisse
- k** Sesamsamen
- l** Lupinen
- m** Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalamare)

Zusatzstoffe:

- 1** mit Farbstoff
- 2** mit Konservierungsstoff
- 3** mit Antioxidationsmittel
- 4** mit Geschmacksverstärker
- 5** enthält Sulfite und Schwefeldioxid
- 6** koffeinhaltig
- 7** chininhaltig
- 8** mit Süßungsmittel
- 9** enthält Phenylalaninquelle
- 10** mit Taurin
- 11** mit Säuerungsmittel
- 12** mit Stabilisatoren

MR. LIAN

**Heidelberger Str. 52
69168 Wiesloch**

T 06222 6637073

E mrlian-wiesloch@web.de

www.mrlian-wiesloch.de

