

SUPPEN

1. Miso Japanese Style mit Seetang **8,90€**
Wahlmöglichkeiten: **8,90€**
T: Tofu ^{1,6,A}
L: Lachs ^{1,4,6,A}



2. Meeres-Cocktail Suppe (sauer-scharf) ^{11,14,A,4}
Zutaten: Grünschalmuscheln, Garnelen, Lachs, Jakobsmuscheln, Tomaten, Dill, Lauchzwiebeln.

3. Pho Hanoi – Nach traditioneller Hanoi Art ^{4,15}
Wahlmöglichkeiten: **8,90€**
• R :Rind **8,90€**
• H:Hühnerbrustfilet



4. Udon Nudelsuppe Japanese Style
In kräftiger Hühnerbrühe mit Pak Choi, Brokkoli, Zucchini, Koriander, Lauchzwiebeln.

Wahlmöglichkeiten:
R: Roastbeef AG ^{4,11} **8,90€**
T: Tofu ^{6,4,11,A} **8,90€**
H: Hühnerbrustfilet ^{4,11} **8,90€**



WARME VORSPEISEN

Alle Gerichte werden mit Salat und Sesamdressing serviert

5. Nem - Vietnamesische Frühlingsrolle ^{1,2,15,11,A} **8,90€**
verfeinert mit Omas würzigem Dip-Sauce
H: Hähnchen (3 St.) mit Limetten-Fischsoße
Salat mit Sesamdressing

6. Springrolls Vegetarisch (6 St.) ^{6,11,1} **7,90€**
mit süß-sauer-Sauce
Salat mit Sesamdressing



7. Tempura Ebi (3 St.) ^{1,2,A,G} **9,90€**
frittierte Garnelen mit scharfer süßsauer Sauce.
Salat mit Sesamdressing



8. Ga Xien (3 st.) ^{1,11,A,B} **9,90€**
gegrillte Hähnchenspieße mit Sesam
Salat mit Sesamdressing



9. Steamed Dumplings (4 St.) ^{1,11,A} **8,90€**
Maultaschen mit Garnelenfüllung, mit Sesam, Special-Sauce.
Salat mit Sesamdressing

9b-Kyoza- Sesam (4 St.) ^{1,3,11,G} **8,90€**
Maultaschen mit Hühnerfleisch, Sesam, Special-Sauce
Salat mit Sesamdressing

9c- Kyoza - Veggie (4 St.) ^{1,3,11,G} **9,90€**
Maultaschen mit Gemüsefüllung, Sesam Special-Sauce
Salat mit Sesamdressing

10. Edamame ⁶ **7,90€**
grüne japanische Bohnen mit Meersalz



KALTE VORSPEISEN

11. Tatar (Thunfisch oder schottischer Lachs) ^{4,11,A,6} **9,90€**
Mit Avocado, serviert mit Seetangsalat und knusprigen Reis-Chips

12. Sommersrollen (2 St.) ^{4,11,A,6} **9,90€**
mit Omas Fisch-Limetten Sauce, Unagi-Sauce, Avocado, Mango, Wildsalat usw.
Wahlmöglichkeiten:
G: Garnelen **9,90€**
H: Hähnchen **8,90€**
V: Nachfragen **8,90€**



13a. Kimchi (scharf-sauer) ^{1,A,11} **7,90€**
eingelegter Chinakohl mit Zwiebeln, Karotten Lauchzwiebeln.

13b. Seetang Salat ^{1,A,11} **7,90€**
Serviert mit Salat und Sesam



14. Mangostreifen Salat ^{1,A,11,6}
frische Mango mit Wildsalat, Sesam-Special-Sauce.
Wahlmöglichkeiten:
R: Rind **8,90€**
H: Hähnchen **8,90€**
G: Garnelen **9,90€**
T: Tofu **8,90€**
V: Nachfragen **8,90€**



15. Gemischt - Salat mit Sesamhonig Dressing ^{4,11,7} **9,90€**

16. Vorspeise für 2 Personen ^{4,11,A,6,1} **19,90€**
Wildsalat, 2x Kyoza, 2x Springrolls, 2x Tempura Ebi, 2x Sommersrollen, 2x Teriyaki, 2 x Minirolle, Edamame, Sesam-Special-Sauce.

NUDELGERICHTE

17. Pho Hanoi (Reisband-Nudelsuppe) ^{4,15}
Wahlmöglichkeiten:
R: Roastbeef AG **21,90€**
G: Garnelen 6x16/20 BlackTiger **23,90€**
H: Hähnchen **21,90€**
T: Tofu ^{4,6,11} **18,90€**



18. Udon Nudelsuppe ^{11,15}
Wahlmöglichkeiten:
R: Roastbeef AG **21,90€**
G: Garnelen 6x16/20 BlackTiger **23,90€**
H: Hähnchen **21,90€**
T: Tofu ^{4,6,11} **18,90€**

19a. Gebratene Udon Nudeln mit Takumi Sauce ^{1,11,4,15,A,B,C}
mit Saison Gemüse.
Wahlmöglichkeiten:
R: Roastbeef AG **21,90€**
G: Garnelen 6x16/20 BlackTiger **23,90€**
H: Hähnchen **21,90€**
E: Entefilet **23,90€**

19b. Gebratene Udon Nudeln Soße Cremiger-Art ^{1,11,4,15,A,B,C}
mit Saison Gemüse.
Wahlmöglichkeiten:
R: Roastbeef AG **21,90€**
G: Garnelen 6x16/20 BlackTiger **23,90€**
H: Hähnchen **21,90€**
E: Entefilet **23,90€**
V: Nachfragen



20. Bun Vietnamese Style
lauwarme Reismudeln mit Salat, Sojasprossen, frischen Kräutern, gerösteten Erdnüssen und Oma's Limetten-Fischsauce. Wahlmöglichkeiten:

R: Bun Bo - zarte Roastbeef AG ^{4,11,15,A} **21,90€**
G: Bun Tom- gegrillten Garnelen ^{4,11,15,A} **23,90€**
H: Bun Ga - gegrilltem Hähnchen ^{4,11,15,A} **21,90€**
L: Bun Ca Hoi - gegrilltem Lachs ^{4,11,15,A} **23,90€**
T: Bun Dau (Tofu) ^{6,4,11,15,A} **18,90€**
N: Nem (Frühlingsrolle) ^{1,4,11,15,A} **20,90€**



SPECIAL GRILL ^{Vegan}

21. Fleisch vom Grill (Veganes Fleisch) ^{1,A,11,B,6}
Vegane Fleischalternative auf Sojabasis, mit Saison Gemüse, Süßkartoffeln oder Reis. Wahlmöglichkeiten
E: gegrillter Ente (Vegan) **22,90€**
T: Tofu (Vegan) **22,90€**
21SE : See-Ohren ^{1,6,A} **22,90€**

22. Special Grill Lecker Fresh - Grill Fleisch 180-230 g
Mit gedämpftem Brokkoli, Zucchini, Karotten, Kürbis und frischem Salat mit Sesamdressing und Süßkartoffel-Pommes oder Reis. Wahlmöglichkeiten:

R : gegrilltes Roastbeef AG (ca. 230g) ^{1,4,11,15,A,B} **29,90€**
H: gegrilltes Hühnerbrustfilet ^{1,4,11,15,A,B} **23,90€**
L: gegrilltes Schottisches Lachsfilet ^{1,4,11,15,A,B} **26,90€**
E : gegrilltes Entebrustfilet ^{1,4,11,15,A,B} **26,90€**
T : Tofu ^{1,4,11,15,A,B,6} **22,90€**
29,90€
SE: Surf und Turf mit gegrillten 230g Roastbeef AG und Garnele serviert mit knusprig grüner Reis ^{1,4,11,15,A,B}

HAUPTGERICHTE

Hauptgerichte Hausgemachten von Curry, Erdnuss, Mango und Takumi Special Sauce.
Vorbereitet mit hochwertigem, gedämpftem Gemüse, Jasmin Reis und Deko: Salat mit Sesamdressing.

23. Rotes Curry Sauce
In Kokosmilch mit Zitronengras und Kaffir-Limettenblätter Wahlmöglichkeiten

Wahlmöglichkeiten:
R: Gegrilltes Roastbeef AG ^{4,7,15,A} **21,90€**
L: gegrilltes Lachs ^{4,7,15,A} **23,90€**
H: gegrilltes Hähnchen ^{4,7,15,A} **19,90€**
G: Gegrillte Riesengarnelen(6x 16/20) ^{4,7,15,A} **23,90€**
E: Gegrillte Ente ^{4,7,15,A} **23,90€**
T : Tofu ^{6,4,7,15,A} **18,90€**
V: Nachfragen



24. Mango Sauce
mit frischer Mango, Saison Gemüse und Reis.
Wahlmöglichkeiten:
R: Gegrilltes Roastbeef AG ^{4,7,15,A} **21,90€**
L: gegrilltes Lachs ^{4,7,15,A} **23,90€**
H: gegrilltes Hähnchen ^{4,7,15,A} **19,90€**
G: gegrilltes Riesengarnelen (6x 16/20) ^{4,7,15,A} **23,90€**
E: gegrillte Ente ^{4,7,15,A} **23,90€**
T : Tofu ^{6,4,7,15,A} **18,90€**
V: Nachfragen



25. Erdnuss Sauce
mit Saison Gemüse und Reis Wahlmöglichkeiten:
R: Gegrilltes Roastbeef AG ^{4,7,15,A,5} **21,90€**
L: gegrilltes Lachs ^{4,7,15,A,5} **23,90€**
H: gegrilltes Hähnchen ^{4,7,15,A,5} **19,90€**
G: gegrillte Riesengarnelen (6x 16/20) ^{4,7,15,A,5} **23,90€**
E: gegrilltes Ente ^{4,7,15,A,5} **23,90€**
T : Tofu ^{4,7,15,A,5,6} **18,90€**
V: Nachfragen



26. Takumi Special-Sauce
Schonend geschmort in einer aromatischen Sauce aus Fischfond und Sojasauce, fein abgeschmeckt mit Honig – nicht scharf

R: Gegrilltes Roastbeef AG ^{1,11,14,15,4,A,B} **21,90€**
L: gegrilltes Lachs ^{1,11,14,15,4,A,B} **23,90€**
H: gegrilltes Hähnchen ^{1,11,14,15,4,A,B} **19,90€**
G: gegrillte Riesengarnelen (6x 16/20) ^{1,11,14,15,4,A,B} **23,90€**
E: gegrilltes Ente ^{1,11,14,15,4,A,B} **23,90€**
T : Tofu ^{6,1,11,14,15,4,A,B} **18,90€**
V: Nachfragen



27. Special Reisburger
Knuspriger Reis Ball mit Salat, Lauchzwiebeln, Koriander, japanischer Mayonnaise und Takumi-Sauce.

Wahlmöglichkeiten:
R: Gegrilltes Roastbeef AG ^{1,11,A} **21,90€**
L: gegrilltes Lachs ^{1,11,A} **23,90€**
H: gegrilltes Hähnchen ^{1,11,A} **19,90€**
G: gegrillte Riesengarnelen (6x 16/20) ^{1,11,A} **23,90€**
E: gegrilltes Ente ^{1,11,A} **23,90€**
T : Tofu ^{1,11,A,6} **18,90€**
V: Nachfragen



28. Hängende Nudeln
Mit saisonalem frischem Gemüse und cremiger Ramen-Sauce.

Wahlmöglichkeiten:
R: Gegrilltes Roastbeef AG ^{4,14,7,15,A} **21,90€**
L: gegrilltes Lachs ^{4,14,7,15,A} **23,90€**
H: gegrilltes Hähnchen ^{4,14,7,15,A} **19,90€**
G: gegrillte Riesengarnelen (6x 16/20) ^{4,14,7,15,A} **23,90€**
E: gegrilltes Ente ^{4,14,7,15,A} **23,90€**
T: Tofu ^{4,14,7,15,A,6} **18,90€**



29a. Knusprigen Ente Brustfilet ^{4,7,14,15,A,11} **23,90€**
mit Gemüse in Curry Sauce

29b. Knusprig Hähnchen ^{4,7,14,15,A,11} **21,90€**
mit Gemüse in Mangosauce

NIGIRI ^{1,A}			Serviert mit Ingwer und Soja Sauce
Je 2 Stück			
30. Maguro	Thunfisch	6,90€	
31. Sake	Lachs	6,90€	
32. Ebi	gegarte Garnelen	6,90€	
33. Unagi	gegrillter Süßwasseraal	6,90€	
34. Maguro Tatar	Thunfisch Tatar	7,90€	
35. Sake Tatar	Lachs Tatar ^{11,1,6}	6,90€	

FRISCHER FISCH MIT FEUER			Je 2 Stück
36. Flambierter Lachs ¹		8,90€	
37. Flambierter Thunfisch ¹		9,90€	
39. Aburi Hotate Roy ¹		9,90€	
flambierte Jakobsmuscheln ¹⁴			

MAKI ^{1,A}			Serviert mit Ingwer und Soja Sauce
Je 8 Stück			
40. Thunfisch		6,90€	
41. Sake Lachs		6,90€	
42. Thunfisch mit Avocado		7,90€	
43. Schottisch bio Lachs mit Avocado		7,90€	
44. Ebi eingelegte Garnelen		6,90€	
45. Tempura Ebi	Tempura Garnelen	7,90€	
46. Surimi (Krebsfleisch) mit Avocado		7,90€	

MAKI VEGGIE ^{11,6,A,C}			Serviert mit Ingwer und Soja Sauce
Je 8 Stück			
47. Avocado		6,90€	
48. Kappa Gurke		6,90€	
49a. Mango ^{1,6}		6,90€	
49b. Vegetarische Optionen		6,90€	
auf Anfrage auch andere Veggie Rolle			

INSIDE OUT ROLLS ^{1,7,11,4,15,A,B}			Wahlweise mit Tobiko (Fischrogen), Sesam. Homemade Mayonaise + Unagi Sauce, Wasabi
Serviert mit Ingwer und Soja Sauce			
50. Inka Phila ^{1,7}		14,90€	
Lachs und Gurke Philadelphia mit Sesam			
51. Alaska	Lachs und Avocado mit Tobiko	14,90€	
52. Hawaii Tuna, Avocado	Thunfisch und Avocado	15,90€	
53. California Surimi und Avocado		14,90€	
Surimi und Avocado			

54. Crispy California Tempura-Surimi, Avocado	15,90€
Tempura-Surimi und Avocado	
55. Crispy Ebi ^{1,2}	15,90€
Tempura Garnelen mit Avocado	
56. Crispy Salmonskin ^{4,1}	16,90€
Frittierte Lachshaut, Gurken, Röstzwiebel und japanische Mayonnaise Spicy	

VEGGIE INSIDE OUT ROLLS ³		
Serviert mit Ingwer und Soja Sauce		
57. Greenfield	Gurke, Spargel, Mango, Avocado	13,90€
58. Tempura Tofu Roll mit Avocado ^{1,6}		13,90€
59. Tempura Avocado ¹		15,90€
Mit Spargel, Gurke, Rucola Karotten		

TAKUMI SPEZIAL ROLLS		Je 8 Stück
Avocado, Gurke, Mango, Frischkäse und Rucola Karotten		
60. King Size Tuna ^{1, 4,6,7,11}		16,90€
Thunfisch, Avocado, Gurke, Mango, Rote Bete Sprossen		
61. Green Bad Men ^{1, 4,6,7,11}	Avocado-Mantel, Kresse	16,90€
62. Samurai an Bord ^{1,4,6,7,11,8}		16,90€
Tempura Ebi Garnelen, gegrillter Aal oder knuspriger grüner Klebreis-Mantel		
63. Feuerdrache ^{1, 4,6,7,11}	Tempura Ebi, flambierter Lachs	16,90€
64. Beef Ritt Sushi ^{1, 4,6,7,11}		16,90€
Röstzwiebeln, Basilikum, zartes Rinderfilet, Unagi Sauce		

SPECIAL GEGRILLTE SUSHI-ROLLEN ^{3, 4, 6, 7, 14, A,B,F}	
Serviert mit Ingwer, Sojasoße, Wasabi, Unagi-Soße	
Mit vietnamesischen Kräutern (scharf)	

65. Gegrillte Rolle mit Lachs ^{3, 4, 6, 7, 14, B, A}	21,90€
Avocado, Gurke, Mango, Tempura Ebi, Rucola, grüner Spargel, Philadelphia	
66. Gegrillte Rolle mit Entenbrustfilet ^{3, 4, 6, 7, 14,A,B}	21,90€
Mango, Gurke, Avocado, Frischkäse, (scharf)	
67. Gegrillte Rolle mit Ente und Aal ^{3, 4, 6, 7, 14,A,B}	21,90€
Gegrilltes Entenbrustfilet und japanischer Flussaalt, Gurke, Avocado, Kräuter (scharf)	
68. Gegrillte Rolle mit Hähnchenbrustfilet ^{3, 4, 6, 7, 14,A,B}	21,90€
Frisch gegrillt (scharf)	
69. Gegrillte Rolle mit Yellow-Tuna ^{3, 4, 6, 7, 14,A,B}	21,90€
Lauwarm mit vietnamesischen Kräutern (scharf)	

SPECIAL TEMPURA HOMEMADE CRISPY		
Je 8 Stück		
70. Big Veggie ^{1,7,6,11}		13,90€
Mango, Spargel, Avocado, Gurke und Frischkäse		
71. Salmon ^{1,4,6,7,11}		16,90€
Lachs, Avocado, Unagisauce, Mayonnaise		
72. Tuna ^{1,4,6,7,11}		16,90€
Thunfisch, Avocado, Unagisauce, Mayonnaise		
73. Tempura Ebi ^{1,4,6,7,11}	Garnelen	19,90€
74. Tempura Roll mit Roastbeef AG scharf ^{1,4,6,7,11}		21,90€
75. Tempura Toll mit Ente scharf ^{1,4,6,7,11}		21,90€

TAKUMI SASHIMI		mit Seetangsalat und frischen Rettich Streifen
Je 6 Stück		
80. Sashimi Salmon 100g		21,90€
81. Sashimi Tuna 100g		23,90€
82. Sashimi MIX verschiedene Fischarten		25,90€
83. 3 Stk. Salmon + 3 Stk. Tuna (100g)		25,90€
leicht flambiert auf Seetangsalat mit frischen Rettichstreifen		
85. KOMPOSITION TAKUMI - (ab 2 Personen)		79,00€
Erleben Sie eine kreative Freestyle-Komposition unseres Sushimeisters (p.P 39,50€).		

Serviert mit Ingwer ^{A,B} und Soja Sauce, ^{1,6} Wasabi & Sesam, Rettichstreifen. Limetten, Sprossen, ^{10,B,11} Attraktive Nebel mir trocketeis

SUSHI MENU		
90. Mixed Maki ^{4,6,11}		15,90€
8 St. Avocado Maki, 8 St. Lachs Maki, 8 St. Thunfisch Maki		
91. Für Lachsliebhaber ^{1,4,6,11}		25,90€
4 St. Lachs Nigiri, 8 St. Lachs Maki, 8 St. Lachs & Avocado Inside-Out Roll, 4 Tempura Lachs Avocado		
92. Vulkanari Lachs ^{1,4,6,7,11,3, A7}		18,90€
8 St. Avocado Maki, 2 St. Lachs Nigiri, 6 St. Tempura Lachs und Avocado		

93. Vulkanari Tuna ^{1,4,6,7,11}	19,90€
8 St. Avocado Maki, 2 St. Thunfisch Nigiri, 6 St. Thunfisch und Avocado Tempura Roll	
94. Rozibi ^{1,2,6,7,11,B}	18,90€
8 St. Special-roll mit Surimi knusprig mit Avocado dann Rostzwiebelmantel, 4 St. Lachs Maki 4 St. Tunamaki,	
95. Lieblingsmenü ^{1,2,6,7,11,B}	39,90€
4 St. Nigiri Lachs & Tuna, 4 St. Sashimi Lachs & Tuna 8 St. Maki Salmon & Tuna, 8 St. Maki Kappa & Avocado, 8 St. Inside Out :Lachs & Tuna + Avocado, 6 St. Tempura Lachs & Avocado	
100. Green Garden ^{1,6,11,3,10,A,B,C}	49,90€
2 St. Nigiri Avocado + 2 St. Crispy Tofu 8 St. Maki Güner Spargel & Kappa 8 St. Maki Avocado & Mango, 8 St. Insideout Crispy Tofu & Avocado, 8 St. Tempura Veggie	

101. Japony 1 ^{1,2,6,7,11,B,3}	56,90€
6St Nigiri Lachs , Tuna, Ebi, Aal 8St Maki Lachs & Ebi 8St Maki Avocado &Kappa 8St Inside Out Tuna + Lachs mit Avocado 8St Special Crispy Roll Grüner Reis 8St Tempura Ebi & Avocado	
102. Japony 2 ^{1,2,6,7,11,B,3}	56,90€
6St Nigiri Lachs , Tuna, Ebi, Aal 8St Maki Lachs & Ebi 8St Maki Avocado &Kappa 8St Inside Out Tuna + Lachs mit Avocado 8St Special Crispy Roll Grüner Reis 8St Tempura Salmon & Avocado	

103. Japony 3 ^{1,2,6,7,11,B,4}	p.P. 40,90€
Takumi Meisterwerk nach Freestyle – für spezielle Wünsche oder Hinweise, sprechen Sie gerne mit unseren Mitarbeiter/innen.	
104. Japony für 4 ^{1,2,6,7,11,B,3}	160,00€
Miso Tofu Suppe oder Takumi mix Salad, 4St Tempura Crispy ebi, 4St Seetang Salat, 32St Maki Lachs, Tuna , Avocado, Kappa, Grüner Spargel, Mangos, 8St Inside Out Mit Lachs und Avocado, 8St Inside out Tuna und Avocado, 8St Tempura Lachs Avocado, 8St Tempura Tuna Avocado 6 Sashimi Lachs & 6 Sashimi Tuna	

105. Japony 5 Takumi Special für 5 Personen. ^{1,2,6,7,11, B,3,4,10}	250,00€
5 Miso Suppe oder Salat	Spezialrolls:
5 Nigiri ^{E, H, G, R, L}	8x Aal-Avocado & Ente-Avocado
5 Fried Ebi	8x Tuna-Avocado, Grüner Reis
5 Verschiedene fresh Grill von Speisekarte.	Tempura:
Mit Gemüse und Weisse Reis	8x Lachs-Avocado
	8x Thun-Avocado
	8x Garnele-Avocado
	8x Rind-Avocado
32 Maki:	Verlassen Sie auf unsere Sushi's Meister - seine Fantasy !
Avocado-Gurke, Lachs & Thun, Spargel & Mango, Maki Ebi	
32 Inside Out:	
Lachs-Avocado & Thun-Avocado Surimi-Avocado, Vegi-Rolle	

DESSERTS ^{7,6,3,11}	
333. Mochi Eis (3 Stk.) ^{11,1}	7,90€
Geschmack: Schokolade, Kokos, oder Grüner Tee mit frischen Beeren und Sesam	
444. Sesam Bällchen (3 st.) ^{11,1}	8,90€
mit frischen Beeren und Sesam	
555. Kokosbällchen (3 St.)	8,90€
mit frischen Beeren und Sesam	

Für die Kids	
KOMPRO 1: ^{1,11,15,4A}	
Hähnchenspieß mit Süßkartoffelpommes mit Mayonnaise, Unagisauce, Sesam	9,90€
KOMPRO 2: Kleine Liebe ^{1,11,15,4A}	9,90€
Knuspriges Hähnchen mit Reis oder Süßkartoffel-pommes mit Mayonnaise, Unagisauce, Sesam	

Allergene:
1 Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse; 1a Weizen; 1b Gerste und daraus gewonnene Erzeugnisse; 1c Dinkel; 2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse; 3 Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse; 4 Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine); 5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse; 6 Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse; 7 Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose); 8 enthält Schalenfrüchte; 8a Cashew; 8b Mandel; 9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse; 10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse; 11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse; 12 Schwefeldioxid und Sulfite; 13 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse; 14 Weichtiere wie Schnecken, Muscheln; 15 Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse.
Zusatzstoffe:
A mit Konservierungsstoff; B mit Farbstoff; C mit Antioxidationsmittel; D mit Süßungsmittel Saccharin; E mit Süßungsmittel Cyclamat; F mit Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylalaninquelle; G mit Süßungsmittel Acesulfam; H phosphathaltig; I geschwefelt; J chininhaltig; K koffeinhaltig; L mit Geschmacksverstärker; M geschwärzt; N gewachst; O gentechnisch verändert.