



»DAS HAVS STEHT IN GOTTES HANDT ZVM SCHWARTZEN BEREN IST ES GENANT«

ZUR GESCHICHTE DES HAUSES

Die „Gute Stube“ vom „Weltnest Weimar“ ist immer noch der Markt. Jedes der Häuser um das Carré kann eine spannende Geschichte erzählen.

Unser SCHWARZER BÄR wurde bereits im Jahre 1540 erbaut — noch ein Jahrzehnt früher als sein Nachbar, das berühmte Cranachhaus. Auf eine über vierhundert Jahre alte Tradition kann dieses, als Gaststätte und Herberge errichtete Haus, nun zurückblicken.

Der SCHWARZE BÄR hatte in vielen bewegten Jahren manchen Gast in seinen Mauern beherbergt, so u. a. die Quartiermeister des bekannten Oberst Holck, die beständig dort aus- und eingingen und als „Veste und mannhafte Herren“ bezeichnet wurden. 1638 waren es die Offiziere und Fuhrleute der Königin von Schweden ebenso wie der Leibarzt des Herzogs von Weimar: Doktor Petrus Erasmus.

Wie noch vorhandene Belegzettel zeigen, waren es in Kriegszeiten durchziehenden Truppen, die das damals einzige Gasthaus am Ort beherbergen musste und dem damaligen BÄREN-Wirt hohe finanzielle Verluste bescherten. Erst 1645 erstattete ihm die herzogliche Kasse einen Betrag über 1100 Taler zurück.

In den nun folgenden Jahrzehnten nagte der Zahn der Zeit auch am SCHWARZEN BÄREN, so dass der Wirt Barttig sich im Jahre 1696 dazu entschloss, im Nachbarhaus den Gasthof ELEPHANT zu gründen. Der BÄR wurde eine lange Reihe von Jahren vor die Stadt verlegt, bis er im vergangenen Jahrhundert am Markt neu eröffnet wurde.

Fritz Fink, einer der Autoren von Schriftreihen über die Geschichte der Stadt Weimar, hat recherchiert, wie es mit dem SCHWARZEN BÄREN weiterging: Im 18. Jahrhundert war u. a. Johann Christian Koch — wohlangesehener Bürger der Stadt — Eigentumsbesitzer und Gastgeber. Im Jahre 1877 setzte der damalige Besitzer dem Renaissancebau ein weiteres Stockwerk auf.

Bei den 1926 erfolgten Renovierungsarbeiten wurde ein schöner, alter Rundbogen entdeckt und freigelegt. Er schmückt heute wieder die Fassade des SCHWARZEN BÄREN.

Als im letzten Kriegsjahr des zweiten Weltkrieges der Weimarer Marktplatz zerbombt wurde, war es erstmalig für den SCHWARZEN BÄREN. Das Haus wurde in den kommenden Jahren zweckentfremdet genutzt und war dem Verfall preisgegeben.

Doch Ende der 1990er Jahre fand sich ein neuer Besitzer für dieses traditionsreiche Haus. Es wurde aufwendig und komplett saniert. Im Juli 1999 eröffnete das Gasthaus wieder im historischen Ambiente, mit der halbhohen Wandvertäfelung, dem alten Windfang und dem reich verzierten Kachelofen in der „Rats-Stube“. Wer sich umschaute, findet auf dem alten, dunklen Balken die Inschrift: „Brüder tut Geld in Euren Beutel“.

Im Jahr 2022 freuen wir uns darauf, ein neues Kapitel im SCHWARZEN BÄREN aufzuschlagen. Mit einem frischen Team und einer zeitgemäßen Speisekarte, welche eine Brücke zwischen Tradition und Moderne schlägt, möchten wir zusammen mit unseren Gästen den SCHWARZEN BÄREN noch viele weitere Jahre tanzen lassen.

UNSERE PARTNER

WEIDEWONNE

Das Projekt „Weidewonne“ will die wirtschaftliche Situation der Schäfereibetriebe verbessern und steht als geschützte Thüringer Marke für naturnahe Landschaftspflege, artgerechte Haltung und regionales Lammfleisch. Aus ernährungsphysiologischer Sicht ist Lammfleisch ein wertvolles Lebensmittel, welches viel Eiweiß, wichtige Vitamine und Mineralstoffe enthält. Wer also gern Fleisch ist und sich gesund ernähren möchte, der sollte auf Lammfleisch der Marke „Weidewonne“ setzen - lecker schlemmen und gleichzeitig einen wichtigen Beitrag für den Naturschutz leisten.

GÖNNATALER WILD UND GEFLÜGEL

Vertrauen genießen – direkt vom Bauern

Im Tal des Gönnaabaches, unweit von Jena entfernt, liegt das kleine Dorf Altengönna. Seit mehr als 30 Jahren werden hier Puten und Gänse aufgezogen. Was hier wächst, hat Wert. Die Putenhennen, wachsen ohne Fütterungsantibiotika zu stattlichen Tieren heran. Überlieferte regionale Rezepturen, bestes Fleisch und höchste Sorgfalt bei der Herstellung machen die Gönnataler Putenspezialitäten aus.

TRADITIONSBRAUEREI WEIMAR-EHRINGSDORF

In der Goethestadt Weimar hat die Brauerei Weimar-Ehringsdorf seit über 175 Jahren ihren Sitz. Das Ehringsdorfer Urbräu – eine feinherb ausgereifte, elegante Bierspezialität mit Brauwasser aus dem Weimarer Land. Die milde Hopfennote und der vollmundige Geschmack zeichnen diese ausgewogene Bierköstlichkeit aus.

Ein Genuss für Bierkenner.

WEINGUT HAMM AN DER BURGKIRCHE IN INGELHEIM

Das Familienweingut ist malerisch gelegen zwischen Burgmauern und den angrenzenden Weinbergen. Seit 1740 ist Familie Hamm dem Weinbau verbunden. Demletzt machte man von sich reden, als: Ausbildungsbetrieb des Jahres, Goldener Preis extra bei der Bundesweinprämierung, Partnerbetrieb Naturschutz, Siegerwein in Rheinland-Pfalz, offizieller Supplier der Berlinale und 7 Staatsehrenpreise in den vergangenen 8 Jahren.

So können wir getrost sagen... zum Wohl im Bären!

SUPPEN

TOMATENCREMESUPPE

mit Käse-Kräuter-Croutons^{b,j,d}

klein / groß

5,80 € / 8,80 €

KAROTTEN-INGWER-SUPPE (vegan)

mit Kokosnussmilch und Basilikumpestoⁱ

klein / groß

6,50 € / 9,50 €

WÜRZIGE GULASCHSUPPE

*mit Schweinefleisch, Sellerie, Karotten,
Lauch und Kartoffeln^j*

klein / groß

6,80 € / 9,80 €

VORSPEISEN

ZARTES WÜRZFLEISCH

von der Gönnataler Pute, überbacken mit Edamer^g

7,80 €

TATAR VON DER GERÄUCHERTEN FORELLE

mit Sahnemeerrettich, dazu Salatbeilage^{a,g}

9,50 €

SALATE

BUNTER SALATTELLER

*mit verschiedenen Blattsalaten,
knackigem Gemüse und Balsamicodressingⁱ*

11,80 €

mit gebratenem Tofu (vegan)^m

13,80 €

*mit gebratenen Putenbruststreifen
in Honig-Sesam-Mantel^l*

14,80 €

mit gebratenen Garnelen^e

17,80 €

*Zu all unseren Suppen, Vorspeisen und Salaten
reichen wir ofenfrisches Baguette^d*

HAUPTGERICHTE MIT FLEISCH

BRATEN VOM THÜRINGER HIRSCH

*in kräftiger Rotweinsoße,
dazu Apfel-Rotkohl und Thüringer Klöße^{3, g, i, j}*

21,50 €

ROSA GEBRATENES LAMMKARREE

*mit Rosmarinkartoffeln, hausgemachter
Kräuterbutter und einer Salatbeilage^g*

24,50 €

GULASCH VOM WEIDEWONNE-LAMM

*verfeinert mit Kardamom, Thymian und Steinpilzen,
dazu Butter-Bohnen und
gebratene Semmelkloßscheiben^{b, d, g}*

19,50 €

RINDERROULADE NACH ART DES HAUSES

*gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgurken,
dazu Apfel-Rotkohl und Thüringer Klöße^{3, 4, k}*

20,50 €

MARINIERTES HOLZFÄLLERSTEAK VOM SCHWEIN

*unter Apfel-Zwiebel-Gemüse mit Majoran,
an Salatbeilage in Balsamicodressing,
dazu Bratkartoffelnⁱ*

16,50 €

PUTENGESCHNETZELTES

*aus dem Gönntal mit Champignons
in Estragon-Sahnesoße und Kräuter-Reis^g*

15,50 €

BAUERNFRÜHSTÜCK

*Bratkartoffeln mit Bauchspeck, Gemüsestreifen und
Zwiebeln, abgeschmeckt mit Kümmel, Muskat und
Majoran, gebacken mit Ei^b*

13,50 €

THÜRINGER BRATWURST

*auf Speck-Sauerkraut mit Karottenstreifen und
Kümmel, dazu Salzkartoffeln und Senf^k*

13,50 €

HAUPTGERICHTE MIT FISCH

GEBRATENES SAIBLINGSFILET

*auf frischem Gurkensalat mit Dill und Joghurt,
dazu Schwenkkartoffeln ^{a, g}*

18,50 €

KABELJAU-PFANNE

*mit Schmetterlingsnudeln, Spinat und Cherrytomaten,
in Weißwein-Sahnesoße ^{a, d, g}*

17,50 €

VEGETARISCHE UND VEGANE HAUPTGERICHTE

BUNTE NUDELPFANNE (vegan)

*mit Zucchini, Paprika, Cherrytomaten und
schwarzen Oliven, verfeinert mit
hausgemachtem Basilikum-Pesto ^{13, d}*

13,50 €

CHAMPIGNON-LAUCHGEMÜSE

*in Kräuter-Sahnesoße,
dazu gebratene Semmelkloßscheiben ^{b, d, g, i}*

12,50 €

GEBRATENER TOFU (vegan)

*in Kokos-Curry-Soße mit Ananas und Mango,
dazu Basmatireis mit gerösteten Mandeln ^m*

13,80 €

**HAUSGEMACHTE
KARTOFFELPUFFER (vegan)**

*auf Lauch und Karotten
in Kokosnussmilch mit Ingwer und Curry^d*
10,80 €

VEGETARISCHES BAUERNFRÜHSTÜCK

*Bratkartoffeln mit Gemüsestreifen und Zwiebeln,
abgeschmeckt mit Kümmel, Muskat und Majoran,
gebacken mit Ei^b*
12,50 €

 **BÄRENBROTZEIT** 

GEMISCHTE WURSTPLATTE

*FÜR EINE PERSON
mit verschiedenen Thüringer Wurstspezialitäten:
Knackwurst, Leberwurst, Bauernschinken, Blutwurst
und Hackfleischbällchen; dazu Schmalz, Butter,
Gewürzgurken und frisches Bauernbrot^{3, 4, d, g, k}*
16,80 €

GEMISCHTE KÄSEPLATTE

*FÜR EINE PERSON
Altenburger Ziegenkäse, Kräuterfrischkäse,
Bergkäse, Kräuterhexe; dazu Feigensenf, Butter,
Trauben und ofenfrisches Baguette^{d, g, k}*
17,50 €

 **GERICHTE FÜR UNSERE** 
KLEINEN GÄSTE

BUNTER PIRATENSCHATZ

*goldene Putenbruststreifen,
versteckt im Gemüseis*

6,80 €

KNUSPRIGER KARTOFFELTALER (vegan)

mit Apfelmus, Zucker und Zimt^{3, d}

6,80 €

**BUNTE SCHMETTERLINGSNUDELN
(vegan)**

mit Feuerwehrsoße aus Tomaten^d

5,80 €

KNUSPRIGE POMMES FRITES

mit Ketchup und Mayonnaise^b

4,50 €

DESSERTS UND EIS

HAUSGEMACHTE PFANNKUCHEN (vegan)

mit Beerensoße und frischen Früchten ^{3, d, m}

6,80 €

GEBACKENE APFELRINGE

*mit Vanilleeis und Honig,
garniert mit frischen Früchten* ^{b, d, g}

7,50 €

BÄRENBECHER

*Schokoladen- und Vanilleeis
mit Waldbeerensoße und Schlagsahne* ^{b, g}

7,80 €

EISBECHER BJÖRN

*Vanilleeis mit Apfelkompott,
Eierlikör und Schlagsahne* ^{b, g}

8,50 €

ZUM KAFFEE

APFELSTRUDEL

*mit Vanilleeis und Schlagsahne,
garniert mit frischen Früchten ^{b, d, g}*

7,80 €

KALTER HUND

*Ein echter Klassiker: geschichtetes Gebäck aus
Butterkeks und zartschmelzender Schokolade ^{b, d}*

5,80 €

KAFFEE

Kaffee Crema ¹¹	3,20 €
Espresso ¹¹	3,20 €
Doppelter Espresso ¹¹	3,90 €
Cappuccino ^{11,d}	3,90 €
Latte Macchiato ^{11,d}	4,50 €
Milchkaffee ^{11,d}	4,50 €
Doppelter Espresso on Ice ¹¹	4,50 €

TEESPEZIALITÄTEN

High Darling 3,50 €

Bio Darjeeling - Schwarztee aus dem Himalaya

Istanbul Nights 3,50 €

Schwarzer Tee - Ceylon und Darjeeling – mit Minze, Anis, Hibiskus, Ingwer, Nelken, Zimt, Kümmel, Kardamom, Pfeffer und Koriander

Low Rider 3,50 €

Bio-Grüntee aus China

Heidi's Delight 3,50 €

Bio-Käutertee mit Pfefferminze, Zitronenmelisse, Apfelstücken, Karottenflocken, Frauenmantel, Rosmarin, Färberdistel und Kornblumen

Maybe Baby 3,50 €

Bio-Früchtetee mit Hibiskusblüten, Sultaninen, Rote Beete, Ananas, Apfel, Karottenflocken, Hagebutte, Süßholz und Erdbeere

Orange Safari 3,50 €

Bio-Rooibos mit Vanille und Färberdistel

Space Cookie 3,50 €

Bio-Gewürz-Kräutertee mit Kakaoschale, Fenchel, Ingwer, Süßholz, Anis, Zimt, Kardamom, schwarzer Pfeffer und Gewürznelke

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Regional von Thüringer Waldquell 0,25 l 0,75 l

Still 2,60 € 5,90 €

Medium 2,60 € 5,90 €

Spritzig 2,60 € 5,90 €

Hausgemachte Limonade 0,4 l

Saisonales Angebot 5,20 €

SOFTDRINKS

<i>Regional von Thüringer Waldquell</i>	<i>0,2 l</i>	<i>0,4 l</i>
Vita Cola ^{2,8,11}	3,00 €	5,20 €
Vita Limo Zitrone	3,00 €	5,20 €
Vita Limo Orange ²	3,00 €	5,20 €
		<i>0,2 l</i>
Tonic Thomas Henry ¹⁰		3,10 €
Schweppes Wild Berry		3,10 €
Schweppes Bitter Lemon ^{3,10}		3,10 €
Schweppes Ginger Ale ²		3,10 €
Schweppes Ginger Beer		3,10 €
		<i>0,2 l</i>
		<i>0,4 l</i>
<i>Regionale Säfte von Fahner</i>	<i>0,2 l</i>	<i>0,4 l</i>
Orangensaft	3,40 €	5,80 €
Apfelsaft	3,40 €	5,80 €
Sauerkirschsaft	3,40 €	5,80 €
Schwarzer Johannisbeernektar	3,40 €	5,80 €
Rhabarbernektar	3,40 €	5,80 €
		<i>0,2 l</i>
		<i>0,4 l</i>
Saftschorle	3,00 €	5,20 €

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

BIER

Fassbiere aus der

Traditionsbrauerei Weimar-Ehringsdorf

0,25 l

0,4 l

Urbräu-Pils ^d	3,10 €	4,20 €
Weimarer Helles ^d	3,10 €	4,50 €
Ritterbräu ^d	3,10 €	4,50 €
Radler naturtrüb ^d	3,10 €	4,50 €

Flaschenbiere

Schwarze Rose, Rosenbrauerei Pößneck	0,5 l	5,50 €
Saalfelder Hefeweizen	0,5 l	5,50 €
Paulaner Hefeweizen	0,5 l	5,50 €
Paulaner Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	5,50 €
Jever Fun alkoholfrei	0,33 l	3,60 €

SPRITZ & CO.

Aperol Spritz ^{2,9}	7,50 €
Rosé Spritz ⁹	7,50 €
Hugo ⁹ (Prosecco mit Holundersirup)	7,50 €
Gino Vino ^{2,9} (Ginger Ale mit Weißwein)	7,50 €
Rosato Mio ⁹ (Ramazzotti Rosato & Prosecco)	7,50 €
Lillet Wild Berry	7,50 €
Lillet Tonic ¹⁰	7,50 €

UNSERE WEINKARTE

Schaumweinⁱ	Glas	Flasche
Sekt, Marke des Hauses	0,1 3,80	0,75 25,-
Crémant Brut		0,75 34,-
<i>Aimery Grande Cuvée 1531, Limoux, Frankreich Feine Aromen von grünem Apfel und Honig, florale Noten, feine Perlage</i>		
Rosé Crémant Brut		0,75 34,-
<i>Aimery Grande Cuvée 1531, Limoux, Frankreich Elegante Noten von weißen Blüten und Pfirsich, feines Mousseux</i>		
Weißweinⁱ		
Grüner Silvaner trocken	0,2 5,80	1,0l 25,-
<i>Weingut Hamm, Rheinhessen Leichte Zitrusaromen und Noten nach reifer Birne und Quitte</i>		
Riesling „Alte Reben“ trocken	0,2 6,80	0,75 24,-
<i>Weingut Hamm, Rheinhessen Reife Aromen von Aprikose und Pfirsich mit ausbalanciertem Säurespiel</i>		
Grauer Burgunder trocken	0,2 6,80	0,75 24,-
<i>Weingut Hamm, Rheinhessen Dichte, kräftige Frucht mit zartem Schmelz und einem kräutrigen Bouquet</i>		
Sauvignon Blanc trocken	0,2 7,80	0,75 28,-
<i>Weingut Hamm, Rheinhessen Grüne Stachelbeere, etwas Kiwi, Akzente von frisch gemähter Brennnessel</i>		
Poet Cuvée halbtrocken	0,2 6,80	1,0l 32,-
<i>Weimarer Poetenweg, Saale-Unstrut Noten von saftiger Stachelbeere und Weinbergpfirsich, schöne Mineralität</i>		
Weißburgunder trocken	0,2 7,80	0,75 28,-
<i>Gröster Steinberg, Thürkind, Saale-Unstrut Voluminöse Aromen von exotischer Ananas, zarter Aprikose und reifem Apfel</i>		

Weißburgunder halbtrocken 0,2 | 7,80 0,75 | 28,-

Burgwerbener Herzogsberg, Thürkind, Saale-Unstrut
Spritziger, fruchtiger Wein mit feiner Fruchtsüße und vollmundigem Schmelz

Bacchus trocken 0,2 | 7,80 0,75 | 28,-

Weingut Pawis, Saale-Unstrut
Frisch, würzig und spritzig. Anklänge von Cassis, und exotischen Früchten

Süßwein ⁱ

Huxelrebe Auslese 0,1 | 4,80 0,75 | 32,-

Weingut Hamm, Rheinhessen
Intensiver Körper reifer, exotischer Früchte. Ideal zum oder als Dessert

Rosé ⁱ

Portugieser Weißherbst trocken 0,2 | 5,80 0,75 | 20,-

Weingut Hamm, Rheinhessen
Frischer Terrassenwein für die heißen Sommertage & -nächte

Merlot & Cabernet Sauvignon feinherb 0,2 | 6,80 0,75 | 24,-

Weingut Hamm, Rheinhessen
Sagenhafte Frucht von roten Beeren und grüner Paprika. Idealer Sommerwein

Pink Pony feinherb 0,75 | 32,-

Weingut Born, Saale-Unstrut
Super fruchtig und mit Galopp nach vorn. Kommt mit auf einen Ritt mit dem Pink Pony!

Rotwein ⁱ

Portugieser trocken 0,2 | 5,80 1,0l | 25,-

Weingut Hamm, Rheinhessen
Kraftvolle Aromen roter Früchte wie Kirsche, Himbeere und Brombeere

Dornfelder trocken 0,2 | 6,80 1,0l | 32,-

Weingut Dr. Hage, Saale-Unstrut
Fruchtiges Bukett, frische, intensive Frucht, Aromen von dunkler Kirsche

Rote Cuvée halbtrocken 0,2 | 6,80 1,0l | 32,-

Weingut Kloster Pforta, Saale-Unstrut
Aromen von Cassis und Waldbeerenfrucht, dunkle Schokolade, zarte Fruchtsüße

Frühburgunder trocken

0,75 | 32,-

vom Quarzit, Weingut Forster, Nahe (Vegan)

*Strukturierte Aromen von dunklen Beeren und Süßkirsche, ergänzt durch leicht vegetale und kräutrige Noten***Rotweincuvée trocken**

0,75 | 42,-

Wolfram Proppe, Saale-Unstrut

*Samtiger, mittelschwerer Rotwein, mit einjähriger Lagerung im Eichenfass. Duftet nach reifen Beeren; 60% Cabernet Jura, 40% Dornfelder***Weinschorle**

0,2 | 4,80

 **APÉRITIF** 

Martini Bianco ⁱ	5 cl	4,50 €
Martini Rosso ⁱ	5 cl	4,50 €
Martini Extra Dry ⁱ	5 cl	4,50 €
Campari ²	4 cl	4,50 €
Ramazzotti Aperitivo Rosato	4 cl	5,00 €

 **DESTILLATE** **Obstbrände von Fahner**

Williams-Christ-Birne	2 cl	3,50 €
Honig Willi	2 cl	3,50 €
Mirabellenwasser	2 cl	4,80 €
Wald Himbeergeist	2 cl	4,80 €

Feine Brände von der Edelbrennerei Dirker in Franken

Feldzwetschgenwasser, holzfassgelagert 2cl 6,80 €

Rote Johannisbeere 2cl 6,80 €

Whiskey & Scotch

Jack Daniel's 4 cl 5,80 €

Old No.7 Tennessee, Bourbon Whiskey

Bulleit Bourbon 4 cl 6,80 €

Frontier Whiskey Kentucky

Talisker 4 cl 7,80 €

10 Jahre, Isle of Skye, Single Malt Scotch Whisky

Laphroaig 4 cl 8,80 €

10 Jahre, Islay, Single Malt Scotch Whisky

Bitter & Kräuter

Aromatique 2 cl 2,50 €

Jägermeister 2 cl 2,80 €

Weimarer Klassik – Kräutergeist 2 cl 3,50 €

Ramazzotti Amaro 4 cl 5,00 €

Wodka

Absolut Vodka, Schweden 2 cl 2,80 €

Rum

Havana Club 4 cl 5,80 €

3 Jahre, Kuba

Ron Botucal 4 cl 7,80 €

Reserva Exclusiva, Venezuela

Don Papa 4 cl 8,00 €

Philippinen

LIKÖR

Nordhäuser	2 cl	2,80 €
<i>Beerenfrucht Likör</i>		
Dirty Harry	2 cl	2,80 €
<i>Lakritzlikör</i>		
Bailey's	4 cl	5,50 €
<i>Irischer Sahnelikör ^{2g}</i>		

DIGESTIF

Nordhäuser	2 cl	2,80 €
<i>Doppelkorn</i>		
Malteser	2 cl	3,00 €
<i>Aquavit</i>		
Tresterbrand	2 cl	4,80 €
<i>Weingut Pawis</i>		
Wilthener	4 cl	6,80 €
<i>Nr.1 Weinbrand</i>		

LONGDRINKS

Eisbär 7,50 €

Eierlikör mit Bitter Lemon ^{eg}

Jack Daniel's & Cola ^{2,8,11} 7,50 €

Cuba Libre ^{2,8,11} 7,50 €

Absolut Vodka & Tonic ¹⁰ 7,50 €

Absolut Vodka Orange 7,50 €

Absolut Vodka Rhabarber 7,50 €

Campari Soda ² 7,50 €

Campari Orange ² 7,50 €

Gin Tonic ¹⁰

Tanqueray 7,50 €

Gin Mare 10,50 €

Hendrick's 10,50 €

Lyonel Weimar Dry Gin 14,00 €

alle Gins werden mit 0,2l Tonic Water von Thomas Henry serviert

Mules

Moscow Mule (Absolut Vodka) 8,50 €

Jäger Mule (Jägermeister) 8,50 €

London Buck (Tanqueray) 8,50 €

ZUSATZSTOFFE

1. mit Konservierungsstoff
2. mit Farbstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Süßungsmittel Saccharin
5. mit Süßungsmittel Cyclamat
6. mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
7. mit Süßungsmittel Acesulfam
8. mit Phosphat
9. geschwefelt
10. chininhaltig
11. koffeinhaltig
12. mit Geschmacksverstärker
13. geschwärzt
14. gewachst
15. gentechnisch verändert

ALLERGENE

- a) Fisch
- b) Eier
- c) Erdnüsse
- d) Glutenhaltiges Getreide
- e) Krebstiere
- f) Lupine
- g) Milchprodukte
- h) Schalenfrüchte
- i) Schwefeldioxid und Sulfite
- j) Sellerie
- k) Senf
- l) Sesam
- m) Soja
- n) Weichtiere