



Farbenvielfalt

Exotik

Sinnliche Düfte

Speisen & Getränke

Frische Kräuter

Geschmacksexplosion



Über uns

Wir vom "Bombay Mirchi" freuen uns, Sie als unsere Gäste zu begrüßen, um an einer Gewürzreise mit unserer umfangreichen Speisekarte teilzunehmen, die für jeden Geschmack etwas bietet.

Egal, ob Sie mit der indischen Küche vertraut oder ein Anfänger sind: Unser Team ist stolz darauf, für jeden Gast das perfekte Gericht zuzubereiten.

Unsere Küche umfasst eine große Auswahl an regionalen Klassikern und zeitgenössischen Gerichten, die in den Streets of India beheimatet sind.


Diese Küchen unterscheiden sich erheblich voneinander und sind auch stark von der regionalen und kulturellen Vielfalt beeinflusst.

Wir bieten Ihnen einen exzellenten Kundenservice, der Zutaten von höchster Qualität verwendet.

Bitte kontaktieren Sie unser Team für maßgeschneiderte Menüs für Catering und private Anlässe.

Unser persönlicher Dank für die Wahl von "Bombay Mirchi", wo Sie den wahren Geschmack Indiens kennenlernen

Suppen

- | | | |
|---|--|--------|
| 1 | Daal Soup
würzige Suppe mit roten Linsen ⁹ | 4,90 € |
| 2 | Tomato Curry Cream Soup
Tomaten-Cremesuppe mit Gewürzen und frischem Koriander ^{1,3,H} | 4,90 € |
| 3 | Coconut Curry Ginger Soup 
gehacktes Gemüse mit Champignons, Curry, Kokosmilch und Ingwer ¹ | 5,50 € |
| 4 | Sambar 
gelbe Linsen mit Gemüse, scharf sauer, südindische Art ⁷ | 5,50 € |
| 5 | Murgh Jakhni Shorba
Hähnchenfleisch mit Gemüse, traditionelle Kashmirsuppe ¹ | 5,90 € |

Pakorras

Pakorras und Samosas serviert mit Minze, Joghurt-Dip und Mango-Chutney

- | | | |
|----|---|---------|
| 6 | Paneer Pakora
Indischer Rahmkäse, frittiert mit Kichererbsenmehl ³ | 6,90 € |
| 7 | Bangen Pakora 
Aubergine, frittiert mit Kichererbsenmehl | 5,90 € |
| 8 | Gobi Pakora 
Blumenkohl, frittiert mit Kichererbsenmehl | 5,90 € |
| 9 | Samosa 
Knusprige Teigtaschen, gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen und Gewürzen ¹ | 5,90 € |
| 10 | Onion pakora
Zwiebelringe, frittiert mit Kichererbsen Mehl | 4,90 € |
| 11 | Pakora-Mix für 2 Personen ^{1,3} | 9,90 € |
| 12 | Non-Vegetarian Pakora-Mix für 2 Personen ^{1,2,3} | 12,90 € |

Salat / Starter

Salat und Vorspeisen serviert mit Minz-Dip und Mango-Chilli-Dressing

- | | | |
|----|---|---------|
| 13 | Small Mixed Salad
Bunt gemischter Salatteller mit Mango-Dressing nach Art des Hauses ^{7,H} | 6,50 € |
| 14 | Mixed Salad Teller ^{7,H} | 8,50 € |
| 15 | Chicken Tikka Salad
Salatteller mit Hähnchenfleischstücken aus dem Tandoori-Ofen mit Mango-Chili- Honig-Dressing ^{3,7,B,H} | 9,50 € |
| 16 | Amritsari Machhi
Fisch, frittiert in Öl, mit Gewürzmischung ^{2,3,10,B} | 9,50 € |
| 17 | Samosa Papadi Chat
Samoas mit knusprigem Chips-Brot, serviert mit Honig-Joghurt-Koriander-Minze-Chutney und Tamarinde-Chutney, dazu grüner Salat ^{1,3,C} | 7,90 € |
| 18 | Dhai-bhalle
Frittierte Linsenkrapfen in cremigem Joghurt getaucht, mit verschiedenen Arten von süßen würzigen Chutneys garniert und dann mit Gewürzpulvern garniert | 7,50 € |
| 19 | Gobi Manchurian 
frischer Blumenkohl mit gehacktem Ingwer, Knoblauch, Lauchzwiebeln in Chili- Tomaten, dazu Soja-Chilisoße und Salat ^{1,8,B} | 9,90 € |
| 20 | Chili Paneer 
Indischer Rahmkäse mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebel, Paprika und Chili-Tomaten- Sojasoße ^{8,1,B,3} | 9,90 € |
| 21 | Chicken Chili 
Hähnchenfleisch mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebel, Paprika und Chili-Tomaten- Sojasoße ^{8,1,B} | 10,90 € |

Vegetarisches

Alle Gerichte serviert mit Basmatireis oder Tandoori Naan-Brot

- | | | | |
|---|--|--|---------|
| 22 | Aloo Gobi Masala  |  | 11,90 € |
| frische Kartoffeln und Blumenkohlstücke in Curry-Tomaten und feine Kräuter-Gewürzmischung | | | |
| 23 | Aloo Palak |  | 11,90 € |
| Kartoffeln in jungem Spinat, indisch gewürzt | | | |
| 24 | Matar Mushroom |  | 11,90 € |
| Champignons mit grünen Erbsen, mit Curry-Tomatensoße ³ | | | |
| 25 | Veg Kadhai  |  | 11,90 € |
| würzige Gemüse Mischung mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer | | | |
| 26 | Bhindi Masala  |  | 11,90 € |
| frische Okra-Schoten in einer Zwiebel-Tomatensoße ³ und feiner Kräuter-Gewürzmischung | | | |
| 27 | Coconut vegetarische Curry |  | 12,90 € |
| gemischtes Gemüse mit Champignons, in Kokos-Sahne-Currysoße ³ | | | |
| 28 | Navratan Korma | | 12,90 € |
| gemischtes frisches Gemüse in milder Curry-Kokossoße ³ ,
verfeinert mit Cashewnüssen und Rosinen ^{3,5,H} | | | |
| 29 | Shahi Baingan | | 12,90 € |
| Aubergine, gefüllt mit Kartoffelmus und indischem Käse ³ ,
Rosinen und Tomaten- Kokos-Currysoße ^{3,5} | | | |
| 30 | Chana Masala |  | 11,90 € |
| Kichererbsen, pikant gewürzt in Curry-Tomatensoße ³ nach nordindischer Punjabi Art | | | |
| 31 | Himalayas Gadwali Daal Tadka |  | 11,90 € |
| würzige gelbe Linsen mit frischen Tomaten, Knoblauch und indischen Gewürzen Himalaya Art | | | |
| 32 | Daal Makhni | | 11,90 € |
| Linsen in würziger, cremiger Curry-Tomaten-Butter-Sahnesoße ^{3,B} | | | |

Paneer (Indischer Käse)

Alle Gerichte serviert mit Basmatireis oder Tandoori Naan-Brot

- 
- 
- 
- 
- | | | |
|----|--|---------|
| 33 | Paneer Butter Masala
in fein gewürzter Tomaten-Butter-Sahnesoße, verfeinert mit Honig und Cashewnüssen ^{3,5,B} | 13,90 € |
| 34 | Paneer Baingan Bahar
mit gebratener Aubergine in Tomaten-Zwiebeln-Currysoße ^{3,7,B} | 12,90 € |
| 35 | Paneer Mushroom Masala
mit Champignons mit Ingwer, Knoblauch, Curry-Tomaten-Sahnesoße ^{3,B} | 12,90 € |
| 36 | Kadhai Paneer
mit Paprika in einer würzigen Mischung, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer ^{3,B} | 12,90 € |
| 37 | Palak Paneer
mit Spinat in würziger Zwiebel-Tomatensoße ³ | 12,90 € |
| 38 | Paneer Labab-e-dar
in einer Cashew-Tomaten-Butter-Sahnesoße mit Paprika und Zwiebeln ^{3,5,B} | 13,90 € |
| 39 | Paneer Coconut Korma
mit Kokos, Cashew, Mandeln und Rosinensoße ^{3,5,H} | 13,90 € |
| 40 | Matar Paneer
mit grünen Erbsen in Curry-Tomatensoße ³ | 11,90 € |
| 41 | Malai Kofta
hausgemachte indische Käseballchen in milder Kokos-Curry-Sahnesoße mit Rosinen, Cashewnüsse, Mandeln ^{3,5,H} | 13,90 € |
| 42 | Palak Kofta Curry
hausgemachte indische Käse- und Gemüseballchen in Spinat, würziger Curry-Tomatensoße ^{3,5} | 12,90 € |

Hähnchen

Alle Gerichte serviert mit Basmatireis oder Tandoori Naan-Brot

- | | | |
|----|--|---------|
| 43 | Chicken Tikka Masala
in cremiger Curry-Tomatensoße mit Tandoori-Gewürzmischung ^{3,B} | 14,90 € |
| 44 | Butter Chicken
in Tomaten-Butter-Sahnesoße, traditionelle nordindische Art ^{3,B,5,H} | 14,90 € |
| 45 | Chicken Korma
verfeinert mit Cashewnüssen, Mandeln, Rosinen und Kokos-Sahnesoße ^{3,5,H} | 13,90 € |
| 46 | Chicken Palak
mit jungem Spinat in würziger Curry-Sahnesoße ³ | 13,90 € |
| 47 | Chicken Mushroom Masala 
mit Champignons, Curry und würziger Tomatensoße ^{3,B} | 13,90 € |
| 48 | Kadhai Chicken 
mit Paprika in einer würzigen Mischung, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer ^{3,B} | 13,90 € |
| 49 | Chicken Curry
in würziger Curry-Sahnesoße ³ | 13,90 € |
| 50 | Chicken Labab-e-dar Masala
in Tomaten-Currysoße, verfeinert mit Cashewnüssen, Tandoori-Gewürzmischung, Paprika und Zwiebeln ^{3,5} | 13,90 € |
| 51 | Chicken Madras 
in pikanter Madras-Currysoße, verfeinert mit Kokosmilch nach südindischer Art ^{7,B} | 13,90 € |
| 52 | Chicken Vindaloo 
mit Kartoffeln in pikanter Vindaloo-Soße nach traditioneller Goa Art ^{7,B} | 13,90 € |
| 53 | Chicken Mango
mit Mango, cremiger Kokos-Sahnesoße und Mandeln ^{3,5,H} | 13,90 € |

Lamm

Alle Gerichte serviert mit Basmatireis oder Tandoori Naan-Brot

- 
- 54 Lamb Bhindi Masala 14,90 €
mit frischen Okra-Schoten in einer Tomaten-Currysoße^B
- 55 Lamb Kadhai 14,90 €
mit Paprika in einer würzigen Mischung, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer^{8,3}
- 56 Lamb Palak 14,90 €
mit jungem Spinat in Currysahne, Ingwer, Knoblauch und würziger Soße³
- 57 Lamb Jalfarezi 14,90 €
exotisch gewürzt, mit Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln, Paprika und Tomaten-Currysoße^{3,B}
- 58 Lamb Sabji 14,90 €
mit verschiedenen frischen Gemüsesorten in Curry-Sahnesoße³
- 59 Lamb Mushroom Masala 14,90 €
mit Champignons, Curry und würziger Tomatensoße^{3,B}
- 60 Bhuna Gosht 14,90 €
Lamm, gebraten mit frischem Ingwer, Knoblauch, und Tomaten in Currysoße^{8,3}
- 61 Lamb Curry 13,90 €
in würziger Currysoße³
- 62 Lamb Korma 14,90 €
mit Kokosmilch in Curry-Sahnesoße, Cashewnüssen, Mandeln und Rosinen^{3,5}
- 63 Lamb Madras 14,90 €
in pikanter Madras-Currysoße, verfeinert mit Kokosmilch
nach traditioneller südindischer Art^{3,7,B}
- 64 Lamb Vindaloo 14,90 €
mit frischen Kartoffeln in einer scharfen südindischen Tomaten-Curry-Kokossoße^{3,7,B}
- 65 Lamb Mango 14,90 €
mit Mango, cremiger Sahnesoße, Cashewnüssen und Mandeln^{3,5}


Fisch

Alle Gerichte serviert mit Basmatireis oder Tandoori Naan-Brot

- 66 Machhi Curry 14,90 €
Fisch in hausgemachter würziger Curry-Tomatensoße ^{2,7,8}
- 67 Fisch Bengal Curry 14,90 €
Fisch mit Aubergine, würziger Curry-Tomatensoße nach traditioneller Bengal Art ^{2,7,8}
- 68 Fisch Madras 14,90 €
Fisch in pikanter Madras-Currysoße, verfeinert mit Kokosmilch südindischer Art ^{2,7,8}
- 69 Fisch Malwani Curry 14,90 €
Fisch indisch gewürzt, in hausgemachter feuriger Masala-Currysoße ^{2,7,8}
nach Mumbai Maharashtra Art



Garnelen

Alle Gerichte serviert mit Basmatireis oder Tandoori Naan-Brot

- 70 Prawn Kadai 15,50 €
Garnelen mit Paprika in würziger Mischung, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer ^{3,10,B}
- 71 Prawn Masala  15,50 €
Garnelen in pikanter Tandoori-Gewürzmischung und Curry-Tomatensoße ^{3,10,B}
- 72 Prawn Coconut Curry 15,50 €
Garnelen in Kokosmilch und würziger Curry-Sahnesoße ^{3,10,B}

Ente

Alle Gerichte serviert mit Basmatireis oder Tandoori Naan-Brot

- 73 Bhatak Curry 14,90 €
in würziger Curry-Sahnesoße ^{3,8}
- 74 Bhatak Mango 15,50 €
mit Mango und cremiger Kokos-Sahnesoße ^{3,5}
- 75 Bhatak Madras  15,50 €
in pikanter Madras-Currysoße nach südindischer Art ^{7,8}
- 76 Bhatak Chili  15,50 €
mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch in Tomaten-Chili-Sojasoße ^{1,8,B}

Biryani

gedämpfter Basmatireis mit Rosinen, Nüssen und indischen Gewürzen,
serviert mit Raita (indischer Joghurt-Dip)

- | | | |
|----|--|---------|
| 77 | Mix Veg Biryani
verschiedenes Gemüse ⁵ | 12,90 € |
| 78 | Chicken Biryani
Hähnchenfleisch und verschiedenes Gemüse ^{3,5} | 13,90 € |
| 79 | Lamb Biryani
saftige Lammstücke und verschiedenes Gemüse ^{3,5} | 14,90 € |
| 80 | Prawn Biryani
Garnelen und verschiedenes Gemüse ^{3,5,10} | 15,90 € |

Tandoori SPEZIALITÄTEN

Alle Gerichte mit Basmatireis oder Tandoori Naan-Brot auf heißer Platte serviert


- | | | |
|----|--|---------|
| 81 | Tandoori Chicken
Hähnchenkeule, mariniert in Joghurt und Tandoori-Gewürzmischung,
gegrillt im traditionellen Tandoori-Backofen ^{3,B} | 14,90 € |
| 82 | Chicken Tikka
Hähnchenstücke, mariniert in Joghurt und Tandoori-Gewürzmischung,
gegrillt im traditionellen Tandoori-Backofen, mit Zwiebeln und Paprika ^{3,B} | 14,90 € |
| 83 | Tawa Paneer Chili 
Indischer Rahmkäse, gegrillt, mit Paprika und Zwiebeln und
hausgemachter Masala-Chili-Sojasoße ^{3,8,B} | 13,90 € |
| 84 | Lamm Tikka masala 
Lammfleisch, gegrillt, mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten
und hausgemachter Masala-Currysoße ^{3,B} | 15,90 € |
| 85 | Bhatak Tikka 
Ente mit Paprika, Zwiebeln und hausgemachter Masala-Chili-Tomaten-Sojasoße ^{1,8,9} | 15,90 € |
| 86 | Mixed Veg Sizzler  vegan
gemischtes Gemüse mit Paprika, Zwiebeln und würziger Soße ^B | 13,90 € |
| 87 | Malai Chicken Tikka
mariniert in Joghurt und Cashewnüssen, gegrillt, in milder Curry-Sahnesoße ^{3,5} | 15,90 € |
| 88 | Mix Grill-Teller
Köstlich Zusammenstellung verschiedener Grill-Spezialitäten
mit Hähnchen, Lamm, Garnelen und Ente mit Paprika und Zwiebeln,
mariniert in Joghurt und Tandoori- Gewürzmischung, gegrillt im Tandoori-Backofen ^{3,5,10,B} | 19,90 € |

BEILAGEN

Brot / Chutney / Papadam

89 Tandoori Naan 2,40 €
Indisches Fladenbrot aus dem Tandoor-Backofen ^{1,3}

90 Garlic Naan ^{1,3} 2,90 €

91 Tandoori Roti  2,40 €
Vollkorn-Weizenmehl-Brot aus dem Tandoori-Backofen ¹

92 Butter Naan ^{1,3} 2,90 €

93 Paneer Naan ^{1,3} 3,50 €

94 Bahtura ^{1,3} 2,40 €

95 Papdam  1,50 €
Linsenbrot

Reis / Chutney / Raita

96 Basmatireis 2,40 €

97 Matar Pulao 4,90 €
Basmatireis mit Erbsen und Curry ,Gewürze ³

98 Mixed Raita 3,00 €
Joghurt mit frischen Tomaten, Gurken, Paprika und Zwiebeln ³

99 Mango Chutney ^{B,H} 2,00 €

100 Minze Chutney ³ 1,50 €

101 Mixed Pickles ⁷ 1,50 €

Süßes

- | | | |
|-----|--|--------|
| 102 | Gulab Jamun
Milch-Käse-Bällchen, in Öl gebacken, mit Kardamom und Zuckersirup ^{3,5,H} | 3,90 € |
| 103 | Mango Joghurt Cream
Mango, püriert, mit Rahm-Joghurt und Sahne, garniert mit Pistazien ^{3,5,B,H} | 5,90 € |
| 104 | Mango Phirni
Reis-Pudding mit Mango-Sahne, garniert mit Pistazien ^{3,5,B,H} | 5,90 € |
| 105 | Spezialität aus der Küche (Indisches Matka-Eis) ^H | 5,90 € |

Drinks / getränke

Indische Joghurtgetränke

Mango Lassi ^{3,B}	3,00 €
Himalaya Lassi ^{3,B} mit Mango, Ingwer, Ananas, Orangensaft, serviert mit Rosensirup	3,60 €
Mithi Lassi ³ süßes Lassi	3,00 €
Namkeen Lassi ³ salziges Lassi	3,00 €
Coconut Lassi ³ Kokos Lassi	3,50 €
Ananas Lassi ³	3,00 €
Masala Chaach ³ gewürztes Lassi mit Minze, Koriander, Ingwer und Gurke	3,40 €

Heiße Getränke

Masala Jogi Chai	2,90 €	4,90 €
Orange-Ingwer-Pfefferminze	2,50 €	4,50 €
Limette-Ingwer-Pfefferminze	2,50 €	4,50 €
Zimt-Kardamom-Ingwer	2,50 €	3,50 €
Frauenpower mit Hibiskus, Angelikawurzel, Ingwer	2,50 €	3,50 €
Lebensfreude mit Basilikum, Orangenschale, Chili	2,50 €	3,50 €
Espresso		3,50 €
Doppelter Espresso		3,90 €
Tasse Kaffee		3,50 €
Milch Kaffee		3,00 €
Cappuccino		3,50 €

Tea / Chai

Tasse Kannchen

Al kohohl freies

	0,25l	0,75l
Wasser naturell	2,10 €	5,00 €
Wasser medium	2,10 €	5,00 €
Wasser classic	2,10 €	5,00 €

	0,2l	0,4l
CocaCola	2,50 €	4,50 €
CocaCola Zero	2,50 €	4,50 €
Fanta	2,50 €	4,50 €
Sprite	2,50 €	4,50 €
Spezi	2,50 €	4,50 €
Tonic	2,60 €	4,50 €
Bitter Lemon	2,60 €	4,50 €
Ginger Ale	2,60 €	4,50 €

	0,2l	0,4l
Spicy Ginger	2,60 €	4,50 €
Orangensaft	2,50 €	4,50 €
Apfelsaft	2,50 €	4,50 €
Kirschnektar	2,50 €	4,50 €
Bananennektar	2,50 €	4,50 €
Kiba	2,50 €	4,50 €
Mango Saft	2,50 €	4,50 €
Litschi Saft	2,50 €	4,50 €
Guavensaft	2,50 €	4,50 €
Schorle	2,50 €	4,50 €

Leitungswasser kostenlos
Servicepreis 0,90 €

Bier

Fassbier

	0,3l	0,5l
Bitburger Premium Pils ¹	2,90 €	4,90 €
Indisches Bier vom Fass ¹	2,90 €	4,90 €
Radler ^{1,C}	2,80 €	4,50 €
Alster ^{1,B,C}	2,80 €	4,50 €
Diesel ^{1,A,B,C}	2,80 €	4,50 €
King Fischer Indisches Bier	3,00 €	

Flaschenbier

Köstritzer Keller	4,60 €
Köstritzer schwarz	4,60 €
Benediktiner Weißbier naturtrüb	4,60 €
Benediktiner Weißbier dunkel	4,60 €
Benediktiner Weißbier alkoholfrei	4,60 €

Weinkarte

Offen Weine

Indischer Wein

Sula Weißwein trocken 0,2l 5,90 €

Sula Rotwein trocken 0,2l 5,90 €

Rotwein

Chianti 0,2l 4,90 €
trocken, feinwürzig, ausgewogen

Hauswein trocken 0,2l 4,90 €

Weißwein

Riesling, halbtrocken 0,2l 4,90 €
vollmundig fruchtig und rund

Hauswein trocken 0,2l 4,90 €

Roséwein

Hauswein Rosé, trocken 0,2l 4,90 €
geschmeidig und ausgewogen

Zinfandel Rosé, lieblich 0,2l 4,90 €

Weinschorle, rosé / weiß / rot 0,2l 4,90 €

Flaschenweine

Hauswein rosé 18,90 €
vollmundig und rund

Weißwein

Riesling Mosel, fein herb 17,90 €

Pinot Gricio, Italien 18,90 €

Chardonnay, Frankreich 18,90 €

Sula India Sauvignons Blanc 22,90 €
trocken

Roséwein

Hauswein rosé 18,90 €

Santa Digna rosé, trocken 22,90 €

Spirituosen

Aperitif ^{5cl}

Martini Bianco on the rocks	4,00 €
Martini Extra Dry on the rocks	4,00 €
Campari Orange	5,00 €
Campari Soda	5,00 €
Aperol Sprizz	5,00 €
Martini Prosecco DOC Frizzante	3,60 €

Gin

	Short	Long
Finsbury Gin Dry Gin (37,5%)	4,00 €	6,50 €
Bombay Sapphire Dry Gin (40%)	6,00 €	7,50 €

RUM / WHISKEY / Vodka

Old Monk Indischer Rum	5,00 €	7,00 €
Johnnie Walker Red Label	4,00 €	6,50 €
Chivas Regal (40%)	6,00 €	8,50 €
Jim Beam	4,50 €	6,50 €
Bacardi Carta Blanca(37%)	4,00 €	6,50 €
Bacardi Anejo Quarto (40%)	4,00 €	6,50 €
Absolut Vodka (40%)	4,50 €	7,00 €

LIKÖR

Mango Likör 15%	4,00 €
Amaretto di Saronno 40%	4,50 €
Jägermeister 35%	4,50 €
Cointreau 40%	5,00 €
Ramazzotti 30%	5,00 €

Sekt

	0,1l	0,75l
Sekt trocken	2,90 €	18,90 €

Tequila

	4cl
Tequila	4,00 €

LEGENDE

Allergene

- 1 Glutenhaltig
- 2 Enthält Fisch
- 3 Enthält Laktose
- 4 Enthält Sesam
- 5 Enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse
- 6 Enthält Eier
- 7 Enthält Senf
- 8 Enthält Soja
- 9 Enthält Sellerie
- 10 Enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse

Zusatzstoffe

- A Koffeinhaltig
- B Mit Farbstoffen
- C Konservierungsstoffe
- D Künstliche Aromastoffe
- E Antioxidationsmittel
- F Geschwefelt
- G Chininhaltig
- H Mit Süßungsmitteln
- I Enthält eine Phenylalaninquelle
- J Schwefeldioxyde und Sulfite
- K Taurin
- L Geschmacksverstärker



Hier können Sie bei Ihrer Bestellung den Schärfegrad selbst bestimmen:

Wählen Sie folgende Schärfegrade:

1 pikant



2 scharf



3 sehr scharf

