



Speisekarte

www.ht-restaurant.de

Suppen

1. **Pho**^{n,j,b}

Eine traditionelle vietnamesische Reisbandnudelsuppe in einer kräftigen Rinderbrühe, serviert mit Frühlingszwiebeln, Koriander, vietnam. Basilikum und frischen Sojasprossen

Pho Bo mit argentinischem Roastbeef	klein 9,50	groß 15,00
Pho Ga mit Hähnchenbrust	klein 8,90	groß 13,50

2. **Sup Hai San**^{c,n,m,i} **9,50**

Meeresfrüchtesuppe mit Glasnudeln, wüzigem Tofu, Frühlingszwiebeln, Dill, zubereitet einer leicht säuerlich-scharfen Brühe.

4. **Sup Hoanh Thanh**^{a,c,b,m,f} klein **8,90** groß **13,00**

Hausgemachte Teigtaschensuppe gefüllt mit gehacktem Hühnerfleisch, Garnelen, Shimeji Pilze und Röstzwiebeln

5. **Sup Ca**^b **9,00**

Fischsuppe mit einem Mix aus Lachs und Buttermakrele, angereichert mit Cherry -Tomaten, Ingwer, Frühlingszwiebeln und Dill, zubereitet in einer leicht säuerlich-scharfen Brühe

6. **Diep Nuong** **9,00**

Gegrillte Jakobsmuschel (3 Stk.) abgeschmeckt mit Knoblauch, Käse, Spezialsoße, Bonitoflocken und Lauchzwiebeln

Vorspeisen

7. **Nem Ran** ^{c,i,b} (2 Stk.) **9,50**
Frittierte Frühlingsrolle gefüllt mit Hühnerfleisch, Schweinefleisch, Garnelen, Glasnudeln, Koriander, Basilikum und verschiedene Gemüsesorten
8. **Nem Lui** ^{c,a,j} (3 Stk.) **9,50**
Gegrillte Fleischspieße (Hähnchen-, Schwein-, Garnelenmett) umwickelt auf Zitronengras mit frischen Saisonsalat und hausg. Spezial Soße
9. **Nem Cuon** ^{a,h,m,c} (2 Stk.)
Handgerollte vietnamesische Sommerrollen, gefüllt mit Reisnudeln, frischen Kräutern, Röstzwiebeln, Erdnüssen, Gurke, Avocado, Mango, Spezialsoße und Saisonsalat.
Wahlweise mit:
- a. Bio Tofu **9,40**
 - b. Hähnchenbrust **10,00**
 - c. Garnelen ^c **10,40**
 - d. mariniertem Rinderhüftsteak **10,40**
 - e. geräuchertem Entenbrustfilet **10,40**
10. **Gyoza** (5 Stk.) **8,50**
Japanische Teigtaschen - Gedämpfte & knusprig gebratene Teigtasche, gefüllt mit Gemüse & Hühnerfleisch.

Salate

12. **Goi Xoai** ^{a,b,h}
Kräutersalat mit Mango, Koriander, Sojasprossen, Sesam, gerösteten Erdnüssen und einer hausg. Spezialsoße
Wahlweise mit:
- a. Garnelen ^c **11,90**
 - b. frittiertes Hähnchen **11,90**
 - c. mariniertem Rinderhüftsteak **11,90**
13. **Goi Mien** ^{a,b,h,f}
Glasnudelsalat mit frischen Kräutern, Erdnüssen, Sesam und einer hausgemachten Spezialsoße.
Wahlweise mit:
- a. frittiertem Hähnchenbrustfilet ⁱ **9,90**
 - b. geräuchertem Entenbrustfilet **10,90**
 - c. mariniertem Rinderhüftsteak **10,90**

Reisnudelgerichte

20. **Bun Bo Nam Bo** ^{b,f,h} **16,50**
Mariniertes Rinderhüftsteak mit frischem Saisonsalat, Kräutern, Reisnudeln und Erdnüssen verfeinert mit einem hausg. Fisch-Limetten Dressing
21. **Bun Cha Nem Lui** ^{b,h} **16,00**
Gegrillte Fleischspieße (Hähnchen-, Schwein-, Garnelenmett) umwickelt auf Zitronengras mit frischem Saisonsalat, Kräutern, Reisnudeln und Erdnüssen verfeinert mit einem hausgemachten Limetten-Fisch Dressing
22. **Bun Dau Phu** ^{b,m,h} **15,00**
Bio-Tofu mit Saisonsalat, Kräutern, Reisnudeln, dazu Erdnüssen verfeinert mit einem hausgemachten Fisch-Limetten Dressing
23. **Pho Xao** ^{a,b,c,i}
Reisbandnudeln mit exotischen Gemüse im Wok geschwenkt
Wahlweise mit:
- a. knuspriger Ente ⁱ **18,50**
 - b. frittiertem Hühnerbrustfilet ⁱ **17,50**
 - c. mariniertem Rinderhüftsteak **16,90**
 - d. gegrillte Garnelen ^c **18,90**
24. **Udon Xao** ^{a,c,i}
Udon Nudeln mit exotischen Gemüse im Wok geschwenkt
Wahlweise mit:
- a. knuspriger Ente ⁱ **18,50**
 - b. frittiertem Hühnerbrustfilet ⁱ **17,50**
 - c. Meeresfrüchten (Knoblauch, scharf) ^c **18,90**
25. **Mien Xao** ^{a,b,c,i}
gebratene Glasnudeln mit exotischen Gemüse im Wok geschwenkt
Wahlweise mit:
- a. knuspriger Ente ⁱ **18,50**
 - b. frittiertem Hühnerbrustfilet ⁱ **17,50**
 - c. mariniertem Rinderhüftsteak **16,90**
 - d. gegrillte Garnelen ^c **18,90**

Hauptgerichte

mit Reis serviert

30. **Sot Lac** ^{a,b,h,d}

Cremige Erdnuss Soße angereichert mit Kokosmilch, Milch, weiße Riesenbohnen, Süßkartoffeln, Hokkaido-Kürbis, Erdnüssen & Sesam.

Wahlweise mit:

- | | | |
|----|---|--------------|
| a. | frittiertem Hühnerbrustfilet ⁱ | |
| | klein | 17,50 |
| | groß | 21,50 |
| b. | Hähnchenspieße vom Grill ⁱ | 18,50 |
| c. | knuspriger Ente ^{a,i} | |
| | klein | 18,50 |
| | groß | 22,50 |

31. **Sot Chua Ngot** ^{a,i}

Süßsauer-Soße zubereitet mit Zwiebeln, Ingwer, Süßkartoffeln, Mango und Ananas.

Wahlweise mit:

- | | | |
|----|---|--------------|
| a. | frittiertem Hühnerbrustfilet ⁱ | |
| | klein | 17,50 |
| | groß | 21,50 |
| b. | Hähnchenspieße vom Grill ⁱ | 18,50 |
| c. | knuspriger Ente ^{a,i} | |
| | klein | 18,50 |
| | groß | 22,50 |

32. **Sot Xoai** ^{i,m,d}

Mangocreme verfeinert mit Kokosmilch, Süßkartoffeln, Mango, Hokkaido-Kürbis & Ingwer.

Wahlweise mit:

- | | | |
|----|---|--------------|
| a. | frittiertem Hühnerbrustfilet ⁱ | |
| | klein | 17,50 |
| | groß | 21,50 |
| b. | Hähnchenspieße vom Grill ⁱ | 18,50 |
| c. | knuspriger Ente ^{a,i} | |
| | klein | 18,50 |
| | groß | 22,50 |

33. **Sot Teriyaki** ^{f,i,m}

Teriyakisoße mit gegrillten Zuckererbsen, Shimeji Pilze, Spargel und Sesam.

Wahlweise mit:

- | | | |
|----|---|--------------|
| a. | frittiertem Hühnerbrustfilet ⁱ | |
| | klein | 17,50 |
| | groß | 21,50 |
| b. | Hähnchenspieße vom Grill ⁱ | 18,50 |
| c. | knuspriger Ente ^{a,i} | |
| | klein | 18,50 |
| | groß | 22,50 |
| d. | gegrillte Garnelen ^c | 21,50 |

Hauptgerichte

mit Reis serviert

35. **Sot Barbecue** ^{b,m}

Barbecuesoße mit Zuckererbsen, Bambus, Shimeji Pilze, grünem Spargel und mittelscharfem Knoblauch.

Wahlweise mit:

- | | | |
|----|---|--------------|
| a. | frittiertem Hühnerbrustfilet ⁱ | |
| | klein | 17,50 |
| | groß | 21,50 |
| b. | Hähnchenspieße vom Grill ⁱ | 18,50 |
| c. | knuspriger Ente ^{a,i} | |
| | klein | 18,50 |
| | groß | 22,50 |
| e. | gegrillte Garnelen ^c | 21,90 |

37. **Sot Ca Ri** ^d (leicht scharf)

Cremige Kokosmilch Sahnesoße zubereitet mit rotem Curry, weiße Riesenbohnen, Süßkartoffeln und Hokkaido-Kürbis.

Wahlweise mit:

- | | | |
|----|---|--------------|
| a. | frittiertem Hühnerbrustfilet ⁱ | |
| | klein | 17,50 |
| | groß | 21,50 |
| b. | Hähnchenspieße vom Grill ⁱ | 18,50 |
| c. | knuspriger Ente ^{a,i} | |
| | klein | 18,50 |
| | groß | 22,50 |
| e. | gegrillte Garnelen ^c | 21,90 |

36. **Com Rang** ^{a,b,i,m,k}

Im wok geschwenkt gekochtem Reis mit exotischem Gemüse und frischem Salat der Saison

Wahlweise mit:

- | | | |
|----|------------------------------|--------------|
| a. | knusprige Ente | 18,50 |
| b. | frittiertem Hühnerbrustfilet | 17,50 |

Spezialitäten des Hauses

50. **Bo Luc Lac^a** (auf heißer Platte serviert) **32,00**
Argentinisches Roastbeef nach vietnamesischer Art ca. 300g
mit Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Exotic-Pfeffer-Soße,
serviert mit gebratenen Reisbandnudeln
51. **Thit Bo Nuong^{n,i}** **29,90**
Argentinisches Roastbeef gegrillt nach vietnamesischer Art ca. 300g,
serviert mit Süßkartoffel Crispys oder gebratenen Reisbandnudeln
a. mit hausg. Pfeffer-Soße b. mit cremig pikante Soße
52. **Gan Xao Toi^b** (auf heißer Platte serviert) **21,50**
Marinierte Kalbsleber im Wok geschwenkt mit Cherrytomaten
und Lauchzwiebeln, serviert mit Duftreis
54. **Tom Chien Xu^{a,i,c}** **29,90**
Frittierte Garnelen in Tempura Mantel mit Knoblauch und Pfeffer,
serviert mit Süßkartoffelcrispys
a. Weißweinsauce b. cremig pikante Soße
55. **So Diep Nuong^{c,n,i}** **29,90**
Gegrillte Jakobsmuscheln und Riesengambas mit Knoblauch,
serviert mit Süßkartoffeln
a. Weißweinsauce b. cremig pikante Soße
56. **Ca Hoi Nuong^{b,n,i}** **29,90**
Schottischer Lachs gegrillt ca. 250g mit Salat und Süßkartoffel Crispys
a. Teriyaki Soße b. Pfeffer Soße
c. cremig pikante Soße
57. **Ca Luc Lac^{a,b}** (auf heißer Platte serviert) **29,90**
3 Sorten mariniertes Fisch (Lachs, Buttermakrele, Thunfisch) nach
vietnamesischer Art mit Frühlingszwiebeln, Cherry Tomaten, Knoblauch,
Kurkuma, exotische Pfeffersoße, serviert mit gebratenen Glasnudeln

Vegetarische Gerichte

mit Reis serviert

- | | | |
|-----|--|--------------|
| 60. | Cari Dau Phu ^{m,i}
Bio-Tofu mit cremiger Kokosmilch, rotem Curry, Sahne, weiße Riesenbohnen, Maronen Hokkaido-Kürbis, serviert mit Kräutersalat und Erdnüssen (leicht scharf) | 15,50 |
| 61. | Rau Xao Thap Cam
verschiedenem Gemüse im Wok geschwenkt mit Knoblauch, serviert mit Reis (leicht scharf) | 15,50 |
| 62. | Udon Xao Dau Phu ^{a,m}
Gebratene Udon Nudeln mit Bio-Tofu, exotischem Gemüse und hausgemachter Soße | 15,50 |

Beilagen

Gebratener Reis ^a	6,00
Gebratene Reisbandnudeln ^a	6,00
Süßkartoffel Crispys	6,00

Kindergerichte

K1. Frittiertes Hühnerbrustfilet ^{i,a} mit Süßkartoffel Crispys & jap. Mayo.	9,90
K2. Gebratener Reis ^{i,a} mit frittiertem Hühnerbrustfilet und Gemüse	9,90
K3. Gebratene Udon Nudeln ^{f,i,m,o} mit frittiertem Hühnerbrustfilet	9,90

Dessert

Green Tea Ice 3 Kugeln Grüntee Eis mit Früchten der Saison und Sauce	5,50
Mochi Eis Japanische Reiskuchen mit Eis gefüllt	4,90
Sesambällchen ^f Sesambällchen gefüllt mit roter Bohnenpaste	5,50

Vorspeisen

Miso Suppe ^m Sojabohnenpasten Suppe mit Tofu, Algen und Lauchzwiebeln	5,50
Wakame Salat ⁴ Marinierter Algensalat mit Avocado Scheiben, Krebsfleisch und Sesam	7,00
Ebi Furai ^{ci} 3 Knusprig frittierte Garnelen mit Salat und Spezialsauce	10,90
Sake Aburi ^b 3 Scheiben flambierter Lachs mit Spezialsoße, Bonitoflocken, Lauchzwiebeln und Salat	13,90
Mutzu Aburi ^{b,15} 3 Scheiben flambierte Buttermakrele, Spezialsoße, Bonitoflocken, Lauchzwiebeln und Salat	12,90
Tuna Aburi ^b 3 Scheiben flambierte Thunfisch, Spezialsoße, Bonitoflocken, Lauchzwiebeln und Salat	13,90
Sommer Maki ⁱ Rolle mit Reispapier, Sushireis, Mangostreifen, Gurke, Avocado und Kräutern	
a. mariniertem Thunfisch ^b	9,90
b. Lachs ^b	9,90

Nigiri (2 Stück)

Reishäppchen mit rohen Fisch Scheiben

Sake ^b	Lachs	6,00
Maguro ^b	Thunfisch	6,50
Hotategai ⁿ	Jakobsmuschel	6,00
Mutzu ^{b,15}	Buttermakrele	5,50
Ebi ⁿ	Großgarnelen (gekocht)	5,50
Unagi Nigiri ^{l,d,b,f}	gegrillter Flusaal	6,50
Tamago ^a	jap. Omelette	5,00
Avocado	Avocado Scheiben	4,50

Flammbierte Nigiri (2 Stück)

Reishäppchen mit Cocktailsoße, Bonitoflocken, Lauchzwiebel

Sake ^b	Lachs	7,00
Maguro ^b	Thunfisch	7,00
Hotategai ⁿ	Jakobsmuschel	6,50
Mutzu ^b	Buttermakrele	6,00

Maki

Reisrollen im Algenblatt mit Füllung (6 Stück)

Sake Avocado ^b	Lachs & Avocado	6,00
Sake Negi ^b	Lachs, Gurke & Lauchzwiebeln	6,00
Tekka Gurke ^b	Thunfisch, Lauch & Gurke	6,00
Maguro Spicy ^b	marinierter Thunfisch & Lauchzwiebeln	5,50
Tori Teriyaki	Hähnchen Teriyaki	5,50
Ebi Avo ^c	gekochte Garnelen & Avocado	6,00
Sawagani ⁿ	marinierter Flusskrebs, Lauchzwiebeln	6,00
California ¹	Krebsfleischersatz & Avocado	5,00
Unagi ^{l,d,b,f}	gegrillter Flussaal	6,50
Futo Maki ^b (5 Stk.)	dicke Rolle mit Frischkäse, Fischrogen, verschiedenem Gemüse & Fischarten	15,00

Vegetarische Maki

Alle Rollen mit Sesam (auf Wunsch auch ohne)

Avocado	Hass-Avocado	5,00
Kappa	Gurke	5,00
Tamago ^a	Jap. Omelette	5,00
Oshinko	eingelegerter jap. Rettich	5,00
Kanpyo	gekochte Kürbissstreifen	5,00
Mango Rucola	Mangostreifen & Rucola	5,50
Futo Maki (5 Stk.) ^a	dicke Rolle mit versch. Gemüse & Salat	13,00
Avotempura I.O (8 Stk.)	Rolle mit frittiertem Avocado, Rucola, Kürbis, Gurke und Mangostreifen	10,90

Ura Maki - Inside Out (8 Stück)

Von innen gerollte Reisrollen verziert mit Fischrogen oder Sesam

Sake^b Lachs & Avocado	13,50	Tori Teriyaki Hähnchen Teriyaki mit Salat, Gurke, Spezialsoße & *Tenkasu	12,90
Maguro^b Thunfisch, Salat, Gurke & Avocado	14,50	Ebi Tempura^{i,c} Frittierte Garnelen, Salat, Gurke, Avocado, Spezialsoße & *Tenkasu	13,50
Maguro Spicy^b Marinierter Thunfisch, Salat, Gurke, Lauchzwiebeln	12,90	Midori¹ Krebsfleischersatz, Avocado, Gurke, Spicy-Unagisoße umwickelt mit mariniertem Wakame Salat	11,90
Mutzu^b Frittierte Buttermakrele, Frischkäse, Avocado und Gurke	11,50	Onion^b Lachs, Gurke, Avocado, Spicy-Unagisoße, umwickelt mit Röstzwiebeln	14,50
California¹ Krebsfleischimitat und Avocado	8,90	Avocado Dragon¹ Krebsfleischersatz, Gurke, Avocado, belegt mit Avocadostreifen	11,50
Ebi Negi^c Gekochte Garnelen, Avocado, Salat, Gurke, Lauchzwiebel & Mayonnaise	11,90	Tiger Roll Rolle mit Gurke, Avocado, Mango, Kürbis, Rettich, umwickelt mit Mango, Avocado und *Tenkasu, serviert mit Salat	16,00
Sawanagi^{n,a} Marinierter Flusskrebs, Avocado, Lauchzwiebeln, Gurke	10,90	Unagi^{b,f,i} Rolle mit gegrillter Flusssaal, Salat, Gurke, Avocado und Sesam	18,00
Philadelphia^b Lachs, Frischkäse, Rucola, Avocado	14,50		

*Tenkasu = Tempura Crunchies

Tempura Rolle (6 Stück)

Alle Rollen mit Sesam (auf Wunsch auch ohne)
Lauchzwiebeln und Salat mit hausgemachter Soße

Sake^b	11,00
Knusprige frittierte Rolle mit Lachs, Frischkäse, Gurke & Avocado	
Mutzu^b	10,50
Knusprige frittierte Rolle mit Buttermakrele, Frischkäse, Gurke & Avocado	
Maguro Spicy^b	12,00
Knusprige frittierte Rolle mit mariniertem Thunfisch und Gurke (scharf)	
Maguro^b	12,50
Knusprige frittierte Rolle mit Thunfisch Tempura, Frischkäse, Avocado, Gurke	
Yasaiⁱ	10,00
Knusprige frittierte Rolle mit verschiedenem Gemüse	
Tori Teriyaki^b	11,00
Knusprig frittierte Rolle mit Hähnchen Teriyaki, Frischkäse, Gurke & Avocado	

Donburi serviert mit Sushireis

Sashimi Don^{b,15}	16,00
Große Schale Reis mit 8 Scheiben rohem Fisch (Lachs, Thunfisch, Buttermakrele) dazu Salat mit Spezialsoße	

Spezial Rolle (Empfehlung des Hauses) 8 Stück

Alle Rollen mit Salat serviert.

Sake Nobori ^b **21,00**

Rolle mit **Ebi Tempura oder Unagi**, Avocado und Gurke, umwickelt mit flambiertem Lachs, Bonitoflocken, Lauchzwiebeln, Spezial Soße

Mutzu Aburi ^{b,15} **20,00**

Innen: geräuchertem Schinken, Käse, Gurke, Mangostreifen, Avocado und Fischkäse
Außen: Flambierter Buttermakrele, Bonitoflocken, Lauchzwiebeln und Spezialsosße.

Red Caterpillar ^b **21,00**

Rolle mit mariniertem Flusskrebbsfleisch, Avocado und Gurke, umwickelt mit flambiertem Thunfisch, Bonitoflocken, Lauchzwiebeln, Spezial Soße

Maguro Aburi ^b **15,50**

Rolle mit Thunfisch Tempura, Avocado, Frischkäse, Gurke, Lauchzwiebeln, Cocktail Sauce, gestreut *Tenkasu, Spezial Soße

Duckie Chan ^{d,f,i} **21,00**

Innen: geräuchertem Schinken, Käse, Mangostreifen, Gurke, Avocado, Rucola und Frischkäse
Außen: gegrillt, frittierte Entenbrust, Spezialsoße und *Tenkasu

Rainbow Roll ^{n,b} **22,00**

Rolle mit mariniertem Flusskrebbsfleisch, Avocado, Gurke, Lauchzwiebeln, umwickelt mit verschiedenen Fischarten

Unagi Dragon ^{b,f,l,m} **23,00**

Innen: frittierte Garnelen, Gurke, Avocado und Frischkäse
Außen: gegrillter Flusssaal, Unagisoße und Sesam

*Tenkasu = Tempura Crunchies

Sashimi

Rohe Fischescheiben serviert mit Sushireis und Salat, Avocado & Sakurakresse

Sake Sashimi^b 27,00
8 Scheiben Lachs

Maguro Sashimi^b 27,00
8 Scheiben Thunfisch

Sashimi Platte^{b,15} 39,00
Verschiedene Sorten roher Fisch in Scheiben
(3 Lachs, 3 Maguro, 3 Buttermakrele, 6 Jacobsmuscheln)

Kombination Sushi

Kombi 1 ^{b,1,c} für 1 Person **21,00**

Lachs Nigiri (je 3 Stk)
Lachs Avocado Maki (je 6 Stk)
Sake Tempura (je 6 Stk)

Kombi 2 ^{b,1,c,15} für 1 Person **24,50**

gekochten Garnelen Nigiri, Sake Nigiri, Maguro Nigiri (je 1 Stk)
Sake Avocado Maki (je 6 Stk)
Maguro Aburi I.O (je 8 Stk)

Kombi 3 ^{b,1,c} für 2 Personen **40,50**

Lachs Nigiri, Thunfisch Nigiri (je 2 Stk)
Sake Avo Maki, Tekka Gurke Maki (je 6 Stk)
California I.O (je 8 Stk)
Sake Tempura (je 6 Stk)

Kombi 4 ^{b,1,c,15} für 2 Personen **62,00**

gekochten Garnelen Nigiri, Sake Nigiri (je 2 Stk)
Sake Avo Maki, Sawagani Maki (je 6 Stk)
Sake I.O, Maguro Aburi I.O (je 8 Stk)
Maguro Spicy Tempura (je 6 Stk)

Kombination Sushi

Kombi 5 ^{b,c,15} für 4 Personen

120,00

Lachs Nigiri, Thunfisch Nigiri, Garnelen Nigiri, Buttermakrele Nigiri (je 2 Stk)
California Maki, Lachs Avo Maki, Gurke Maki, Avocado Maki (je 6 Stk)
Rainbow Roll I.O, Philadelphia Roll I.O (je 8 Stk)
Sake Tempura, Maguro Spicy Tempura (je 6 Stk)
6 Scheiben flambierter Buttermakrele, serviert mit Salat

Kombi 6 ^{b,1,c,15} für 4 Personen

130,00

gekochten Garnelen Nigiri, Sake Nigiri (je 4 Stk)
Sake Avo Maki, Ebi Avocado Maki, Maguro Spicy Maki, Avocado Maki (je 6 Stk)
Maguro Aburi I.O, Sake Nobori I.O, Ebi Negi I.O. (je 8 Stk)
Sake Tempura, Maguro Tempura (je 6 Stk)

Allergene & Zusatzstoffe

a) Ei, b) Fisch, c) Schalentiere, d) Milch, e) Sellerie, f) Sesam,
g) Sulfit, h) Erdnüsse, i) Gluten, j) Lupine, k) Schalenfrüchte,
l) Senf, m) Soja, n) Weichtiere, o) Pilze,

1 = mit Farbstoffen, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel,
4 = mit Geschmacksverstärkern, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt,
7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig,
11 = mit Süßungsmitteln, 12 = enthält eine Phenylalaninquelle, 13 = gewachst,
14 = mit Nitritpökelsalz, 15 = Taurin, 16 = Tartrazin
(kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)
15 = Histamin (kann zur Ausschlag und Juckreiz führen)

Besuche uns Online:

ht-restaurant.de
facebook.com/htrestaurant
instagram.com/ht.restaurant

Öffnungszeiten:

Dienstag-Freitag 11.00 - 22.00 Uhr
Samstag, Sonntag & Feiertage 12.00 - 22.00 Uhr
Montag ist Ruhetag (außer Feiertage)