

NEW BRICK

RESTAURANT

LITTLE NEW YORK IN MAINHATTAN.
GENIESSEN SIE UNSERE INTERNATIONALE KÜCHE MIT
BESONDEREN AKZENTEN, UNTER DER LEITUNG UNSERES
KÜCHENCHEFS JOHANNES HANSPACH UND SEINEM TEAM.



ERLEBEN SIE DAS AMERIKANISCHE FLAIR IN UNSEREM
MODERNEN RESTAURANT NEW BRICK. SEIEN SIE LIVE DABEI
WENN DAS KÜCHENTEAM MIT IHNEN AUF REISE GEHT UND
NEHMEN SIE DURCH UNSERE SHOW-KÜCHE DARAN TEIL.

ALLE PREISE SIND INKLUSIVE STEUERN UND IN EURO ZU VERSTEHEN
WIR BERECHNEN € 5,00 ROOMSERVICECHARGE
ALL PRICES INCLUDE TAXES
WE CHARGE A € 5,00 ROOM SERVICE FEE

NEW BRICK RESTAURANT

SNACKS / SNACKS

CURRYWURST_{I,J} POMMES
CURRYWURST_{I,J} WITH STEAK FRIES

€ 10,50

NACHOS_E MIT GUACAMOLE₃
NACHOS_E WITH GUACAMOLE₃

€ 5,50

OLIVEN MIT BROT_A
OLIVES WITH BREAD_A

€ 8,00

SÜSSKARTOFFELPOMMES MIT SOUR CREAM_G
SWEET POTATO FRIES WITH SOUR CREAM_G

€ 5,00

CHICKEN CROSSIS_{A,C}
CHICKEN CROSSIS_{A,C}

€ 6,00

GETRÜFFELTES KÄSE SANDWICH_{A,C,G} MIT TOMATE
UND SCHINKEN
TRUFFLED CHEESE SANDWICH_{A,C,G} WITH TOMATO AND HAM

€ 7,50

SUPPE / SOUP

GERÖSTETE KAROTTENCREMESUPPE MIT INGWER, CHILI, UND SESAM
CREAM SOUP OF ROASTED CARROTS WITH GINGER, CHILI AND SESAME

€ 6,50

ALLE PREISE SIND INKLUSIVE STEUERN UND IN EURO ZU VERSTEHEN
WIR BERECHNEN € 5,00 ROOMSERVICECHARGE
ALL PRICES INCLUDE TAXES
WE CHARGE A € 5,00 ROOM SERVICE FEE

NEW BRICK

RESTAURANT

LEICHTE GERICHTE / LIGHT DISHES

LAUWARMER GEMÜSESALAT_G MIT AVOCADO, GRANATAPFEL UND GERÖSTETEN KERNEN_{K,H}

LUKEWARM VEGETABLE SALAD_G WITH AVOCADO, POMEGRANATE AND ROASTED NUTS_{K,H}

€ 15,00

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE_G MIT HONIG, NÜSSEN, GETROCKNETEN FRÜCHTEN, KRÄUTERSALAT UND SESAM GRISSINI

GRATINATED GOAT CHEESE_G WITH HONEY, NUTS, DRIED FRUITS, HERB SALAD AND SESAME GRISSINI

€ 14,50

CAESAR SALAT MIT FOCACCIA_A, SPECK, PARMESAN UND KIRSCHTOMATEN

CAESAR SALAD WITH FOCACCIA_A, BACON, PARMESAN AND CHERRY TOMATOES

€ 13,00

FALAFEL MIT HUMMUS_{H,K}, JOGHURTDIP_G UND GRANATAPFEL

FALAFEL WITH HUMMUS_{H,K}, JOGHURT DIP_G AND POMEGRANATE

€ 8,50

FOCACCIA_{G,A} MIT HUMMUS_{H,K}, AVOCADO, GESCHMOLZENER TOMATE, GRANATAPFEL UND CASHEWKERNEN_H

FOCACCIA_{G,A} WITH HUMMUS_{H,K}, AVOCADO, MELTED TOMATO, POMEGRANATE AND CASHEW NUTS_H

€ 12,00

ZUSÄTZLICHE BEILAGEN / ADDITIONAL SIDES

4 GARNELEN_B

4 PRAWNS_B

€ 10,50

HÄHNCHEN_G

CHICKEN_G

€ 6,00

ALLE PREISE SIND INKLUSIVE STEUERN UND IN EURO ZU VERSTEHEN
WIR BERECHNEN € 5,00 ROOMSERVICECHARGE
ALL PRICES INCLUDE TAXES
WE CHARGE A € 5,00 ROOM SERVICE FEE

NEW BRICK RESTAURANT

HAUPTGANG / MAIN COURSE

GNOCCHI_{A,C,G} MIT BÄRLAUCHPESTO GETROCKNETEN TOMATEN UND BURRATA_G

GNOCCHI_{A,C,G} WITH WILD GARLIC PESTO, SUN-DRIED TOMATOES AND BURRATA_G

€ 16,00

PASTA AGLIO E OLIO_{G,A} MIT PARMESAN_G

PASTA AGLIO E OLIO_{G,A} WITH PARMESAN CHEESE_G

€ 12,00

PASTA_{G,A} MIT RINDFLEISCH BOLOGNESE_I UND PARMESAN_G

PASTA_{G,A} WITH BEEF BOLOGNESE AND PARMESAN CHEESE_G

€ 15,00

PASTA_{A,C,G} MIT GARNELEN_B, TOMATEN, SPINAT, KNOBLAUCH UND KRÄUTERN

PASTA_{A,C,G} WITH PRAWNS_B, TOMATOES, SPINACH, GARLIC AND HERBS

€ 20,00

LAMM MIT GREMOLATA, JUS_{A,G,I}, KRÄUTERSEITLINGEN, GRÜNEM SPARGEL UND PARMESAN-POLENTA_G

LAMB WITH GREMOLATA, JUS_{A,G,I}, KING OYSTER MUSHROOMS, GREEN ASPARAGUS AND PARMESAN POLENTA_G

€ 29,00

ENTRECÔTE MIT PFEFFERSOSSE_{A,G,J,I}, SPROSSENBRÖKKOLI UND POMMES

ENTRECÔTE WITH PEPPER SAUCE_{A,G,I}, BROCCOLI SPROUTS AND STEAK FRIES

€25,50

ALLE PREISE SIND INKLUSIVE STEUERN UND IN EURO ZU VERSTEHEN
WIR BERECHNEN € 5,00 ROOMSERVICECHARGE
ALL PRICES INCLUDE TAXES
WE CHARGE A € 5,00 ROOM SERVICE FEE

NEW BRICK RESTAURANT

SCHOLLE_D MIT SPECK, ZITRONE, PETERSILENKARTOFFELN UND
GURKENSALAT_G
PLAICE_D WITH BACON, LEMON, PARSLEY, POTATOES AND CUCUMBER SALAD_G

€ 23,00

RANCH STYLE BEEFBURGER_{A,C,K,J} MIT CHEDDAR_G, ESSIGGURKE_{I,J},
TOMATE, SALAT, COLESLAW_{C,G,I,J,F} UND POMMES
RANCH STYLE BEEF BURGER_{A,C,K,J} WITH CHEDDAR CHEESE_G, PICKLE_{L,J},
TOMATO,SALAD, COLESLAW_{C,G,L,J,F} AND STEAK FRIES

€ 18,00

HALLOUMI BURGER_{A,C,G,I} MIT ZWIEBEL - MARMELADE, PAPRIKA, SPINAT,
GUACAMOLE₃, SÜSSKARTOFFELPOMMES UND SOUR CREAM_G
HALLOUMI BURGER_{A,C,G,I} WITH ONION MARMALADE, BELL PEPPER, SPINACH,
GUACAMOLE₃ AND SWEET POTATO FRIES WITH SOUR CREAM_G

€ 18,00

WIENER SCHNITZEL_{C,A} MIT PREISELBEEREN, ZITRONE UND
BRATKARTOFFELN_J,
VEAL CUTLET_{C,A} WITH CRANBERRIES JAM, LEMON AND ROAST POTATOES_J,

€ 24,50

ALLE PREISE SIND INKLUSIVE STEUERN UND IN EURO ZU VERSTEHEN
WIR BERECHNEN € 5,00 ROOMSERVICECHARGE
ALL PRICES INCLUDE TAXES
WE CHARGE A € 5,00 ROOM SERVICE FEE

NEW BRICK RESTAURANT

DESSERT / SWEETS

ZITRUS-CHEESECAKE_{G,A}, MIT MANGO, RICOTTA_G UND KUMQUAT
CITRUS CHEESECAKE_{G,A} WITH MANGO, RICOTTA_G AND KUMQUAT

€ 6,50

MASCARPONE-MOUSSE_{C,G} MIT RHABARBERSORBET,
VANILLEBAISER_C UND PISTAZIEN_{A,C,G}
MASCARPONE MOUSSE_{G,C} WITH RHUBARB SORBET VANILLA MERINGUE_C AND
PISTACHIO_{A,C,G}

€ 8,50

VERJUS-SORBET MIT MINZE UND HARRIS GIN

VERJUICE SORBET WITH MINT AND HARRIS GIN

€ 8,00

KUGEL SORBET
SCOOP OF SORBET

€ 2,50

ALLE PREISE SIND INKLUSIVE STEUERN UND IN EURO ZU VERSTEHEN
WIR BERECHNEN € 5,00 ROOMSERVICECHARGE
ALL PRICES INCLUDE TAXES
WE CHARGE A € 5,00 ROOM SERVICE FEE

NEW BRICK

RESTAURANT

HEISSGETRÄNKE / HOT DRINKS

| | |
|--|--------|
| ESPRESSO | € 3,00 |
| ESPRESSO MACCHIATO | € 3,20 |
| TASSE KAFFEE CREME | € 3,80 |
| CAPPUCCINO | € 4,00 |
| MILCHKAFFEE | € 4,20 |
| LATTE MACCHIATO | € 4,30 |
| CHOCOCHINO / HIESSE SCHOKOLADE | € 4,00 |
| TASSE EILES TEE (GRÜNER TEE, ASSAM, EARL GREY, DETOX BROKEN, DARJEELING, ENGLISH BREAKFAST, KAMILLE, PFEFFERMINZE, SOMMERBEERE, NATUR FRÜCHTE, KRÄUTERMISCHUNG, ROIBOSCH) | € 3,90 |



DIE ERFOLGSVERSPRECHENDEN FAKTOREN VON EILLES TEE HEISSEN QUALITÄT UND KOMPETENZ.

EILLES TEE - DIE EDLE TEEMARKE FÜR DEN GEHOBENEN ANSPRUCH.

MIT ERLESENEN TEESORTEN, VIELFALT UND DEM HÖCHSTEN ANSPRUCH AN TEE-QUALITÄT.

IM JAHRE 1873 ERÖFFNETE JOSEPH EILLES

DAS ERSTE SPEZIALITÄTENHAUS FÜR FEINSTEN TEE UND KAFFEE IN DER MÜNCHNER RESIDENZSTRASSE.

SEHR SCHNELL WURDE EILLES ZUM KÖNIGLICH-BAYERISCHEN HOFLIEFERANTEN UND GILT NOCH HEUTE ALS EINER DER MITBEGRÜNDER DER MÜNCHNER TEE - KULTUR.

TEE IST EIN ANSPRUCHSVOLLES GETRÄNK MIT EINER FAST 5000-JÄHRIGEN GESCHICHTE UND GEHÖRT ZU DEN WELTWEIT AM MEISTEN GETRUNKENEN GENUSSMITTELN.

ALLE PREISE SIND INKLUSIVE STEUERN UND IN EURO ZU VERSTEHEN
WIR BERECHNEN € 5,00 ROOMSERVICECHARGE
ALL PRICES INCLUDE TAXES
WE CHARGE A € 5,00 ROOM SERVICE FEE

NEW BRICK

RESTAURANT

SOFTDRINKS

| | |
|-------------------------------------|--------|
| FACHINGER MEDIUM / NATURELLE | |
| 0,25 L | € 4,00 |
| 0,75 L | € 8,50 |
| VIO SCHORLE | |
| (JOHANNISBEERE, APFEL, RHABARBER) | |
| 0,33 L | € 4,90 |
| COCA COLA/LIGHT/ZERO, FANTA, SPRITE | |
| 0,2 L | € 4,50 |

BIER/BEER

| | |
|---|--------|
| WARSTEINER PILS/ ALKOHOLFREI | |
| 0,33 L | € 4,50 |
| ERDINGER HEFEWEIZEN/KRISTALL/ ALKOHOLFREI | |
| 0,5 L | € 6,00 |
| MILLER BEER | |
| 0,33 L | € 5,00 |

REGIONAL/REGIONAL

| | |
|-----------------------|--------|
| FRANKFURTER APFELWEIN | |
| 0,2 L | € 4,50 |

ALLE PREISE SIND INKLUSIVE STEUERN UND IN EURO ZU VERSTEHEN
WIR BERECHNEN € 5,00 ROOMSERVICECHARGE
ALL PRICES INCLUDE TAXES
WE CHARGE A € 5,00 ROOM SERVICE FEE

NEW BRICK

RESTAURANT

APERITIF

| | |
|--------------------|---------|
| APEROL SPRITZ | € 12,50 |
| FRANKFURTER SPRITZ | € 12,50 |
| LILET AND FLOWERS | € 12,50 |
| BOMBAY TONIC | € 13,00 |
| BACARDI COLA | € 13,00 |
| PIMMS | € 12,50 |



ALLE PREISE SIND INKLUSIVE STEUERN UND IN EURO ZU VERSTEHEN
WIR BERECHNEN € 5,00 ROOMSERVICECHARGE
ALL PRICES INCLUDE TAXES
WE CHARGE A € 5,00 ROOM SERVICE FEE

NEW BRICK

RESTAURANT

WEINE IM OFFENEN AUSSCHANK / WINE BY THE GLAS

WEISSWEIN | WHITE WINE

| | |
|--|--------|
| BACCHUS QBA ,HALBTROCKEN WEINGUT DR. HINKEL, RHEINHESSEN | |
| 0,2L | €10,50 |
| 0,75L | €36,50 |
| | |
| RIESLING QBA, TROCKEN WEINGUT SCHLOSS REINHARTSHAUSEN, RHEINGAU | |
| 0,2L | € 9,50 |
| 0,75L | €32,50 |
| | |
| CHARDONNAY TWIN OAKS TROCKEN WEINGUT ROBERT MONDAVI, KALIFORNIEN | |
| 0,2L | € 9,50 |
| 0,75L | €32,50 |
| | |
| GRAUBURGUNDER QBA TROCKEN WEINGUT MARKUS PFAFFMANN, PFALZ | |
| 0,2L | € 9,50 |
| 0,75L | €32,50 |
| | |
| SAUVIGNON BLANC WARRELWIND MAN FAMILIY WINES, SÜDAFRIKA | |
| 0,2L | € 9,50 |
| 0,75L | €32,50 |

ALLE PREISE SIND INKLUSIVE STEUERN UND IN EURO ZU VERSTEHEN
WIR BERECHNEN € 5,00 ROOMSERVICECHARGE
ALL PRICES INCLUDE TAXES
WE CHARGE A € 5,00 ROOM SERVICE FEE

NEW BRICK

RESTAURANT

ROSÉWEIN / ROSÉ WINE

SANTA CHRISTINA ROSADO
TOSKANA IGT
MARCHESE ANTINORI

0,2L
0,75L

€ 9,50
€32,50

ZINFANDEL ROSE
WOODBIDGE, LIEBLICH
ROBERT MONDAVI, KALIFORNIEN

0,2L
0,75L

€ 9,50
€32,50



ALLE PREISE SIND INKLUSIVE STEUERN UND IN EURO ZU VERSTEHEN
WIR BERECHNEN € 5,00 ROOMSERVICECHARGE
ALL PRICES INCLUDE TAXES
WE CHARGE A € 5,00 ROOM SERVICE FEE

NEW BRICK RESTAURANT

WEINE IM OFFENEN AUSSCHANK / WINE BY THE GLAS

ROTWEIN | RED WINE

MERLOT & CABERNET SAUVIGNON

AOC, TROCKEN

CHÂTEAU ROC DE LEVRAUT BORDEAUX, FRANKREICH

0,2 L

€ 9,50

0,75 L

€32,50

TEMPRANILLO CRIANZA

DOCA, TROCKEN

BODEGAS EL MESON, RIOJA, SPANIEN

0,2 L

€ 9,50

0,75 L

€32,50

PRIMITIVO

IGT, TROCKEN

WEINGUT FANTINI FARNESE, ITALIEN

0,2L

€ 9,50

0,75L

€32,50

CABERNET SAUVIGNON TWIN OAKS

TROCKEN

WEINGUT ROBERT MONDAVI, KALIFORNIEN

0,2L

€ 9,50

0,75L

€32,50

DORNFELDER

QBA. TROCKEN

WEINGUT KIRCHNER, PFALZ

0,2L

€ 9,50

0,75L

€32,50

ALLE PREISE SIND INKLUSIVE STEUERN UND IN EURO ZU VERSTEHEN
WIR BERECHNEN € 5,00 ROOMSERVICECHARGE
ALL PRICES INCLUDE TAXES
WE CHARGE A € 5,00 ROOM SERVICE FEE

FLASCHEN WEINE / WINE BY THE BOTTLE

WEISSWEIN | WHITE WINE

USA

COLUMBIA CREST WINERY
CHARDONNAY, TROCKEN
NAPA VALLEY, KALIFORNIEN

IN DER NASE OFFENBART SICH EIN FRUCHTBOUQUET MIT NOTEN VON SAFTIGEN BIRNEN UND KNACKFRISCHEN ÄPFELN. AM GAUMEN WIRKT DER WEISSWEIN SEHR AROMATISCH, FRISCH UND SAFTIG MIT LEBENDIG-FRUCHTIGER SÄURE UND DEUTLICHEM REBSORTEN- UND TERROIR-CHARAKTER, DABEI ZUGLEICH ANGENEHM WEICH UND RUND.

0,75 L

€39,50

DEUTSCHLAND/ÖSTERREICH

„GREEN“ GRÜNER VELTINER
TROCKEN

WEINGUT HANS TOPF, KAMPTAL

DER GRÜNE VELTLINER „GREEN“ VOM BEKANNTEN WEINGUT TOPF IN ÖSTERREICH IST EIN WEISSWEIN FÜR JEDEN TAG: UNKOMPLIZIERT, FRISCH UND FREUNDLICH.

IM GLAS LEUCHTET DER WEIN IN EINEM HELLEN GOLDGELB MIT GRÜNlichen REFLEXEN. SEIN BOUQUET VERSTRÖMT EINEN FRUCHTIGEN DUFT GRÜNER, KNACKIGER ÄPFEL UND REIFER ZITRUSFRÜCHTE.

0,75L

€36,50

FRANKREICH

GUY SAGET
TOURAINÉ AOC SAUVIGNON BLANC
LOIRE

ELEGANTES FRISCHES BOUQUET MIT ZARTEN ANKLÄNGEN VON SCHWARZEN JOHANNISBEEREN UND –BLÜTEN.

IM GESCHMACK ELEGANT UND DUFTIG AUCH AM GAUMEN MIT BLUMIGEN AROMEN, DIE IM FINALE LANGE NACHHALLEN - EIN HÖCHST FINESSENREICHER SAUVIGNON MIT GROSSARTIGER LÄNGE.

0,75 L

€39,50

NEW BRICK RESTAURANT

ROTWEIN | RED WINE

USA

STIMSON ESTATE VALLEY

MERLOT, TROCKEN

WASHINGTON STATE

SANFTE ERDIGE GEWÜRZNOTEN, ETWAS KARAMELL, VANILLE UND NUANCEN VON LAKRITZ MACHEN DAS BOUQUET BESONDERS.

AM GAUMEN FRUCHTREICH, SAFTIG UND KÖRPERREICH.

IM FINALE BLEIBT ER AUSGEWOGEN UND RUND.

0,75 L

€39,50

DEUTSCHLAND/ÖSTERREICH

SPÄTBURGUNDER M.P.

TROCKEN

WEINGUT MARKUS PFAFFMANN, PFALZ

KÜHLE NASE MIT KAKAO, DUNKLER WALDBEERENFRUCHT UND

WÜRZE. KLAR UND FEINSAFTIG. BELEBEND FRISCH; VIEL WÜRZE,

RAUCH, REIFE DUNKLE KIRSCHEN UND BROMBEEREN. KRAFTVOLL

UND DICHT MIT RÜCKGRAT UND BREITER SCHULTER;

DIE STRUKTUR BLEIBT DABEI ELEGANT UND FEIN; SAMTIGE TANNINE,

VIELSCHICHTIG.

0,75L

€36,00

FRANKREICH

LÉGENDE BORDEAUX ROUGE

AOP LAFITE

DOMAINES BARONS DE ROTHSCHILD

LÉGENDE BORDEAUX ROUGE VON BARONS DE ROTHSCHILD LAFITE

AUS BORDEAUX - FRANKREICH. ELEGANTER DUFT NACH DUNKLEN

BEEREN, UMSPIELT VON EINER FEINEN WÜRZE, AM GAUMEN SAMTIG

UND RUND MIT REIFEM TANNIN UND EINEM SCHÖNEN NACHKLANG.

0,75L

€44,00

ALLE PREISE SIND INKLUSIVE STEUERN UND IN EURO ZU VERSTEHEN

WIR BERECHNEN € 5,00 ROOMSERVICECHARGE

ALL PRICES INCLUDE TAXES

WE CHARGE A € 5,00 ROOM SERVICE FEE

NEW BRICK

RESTAURANT

SPANIEN

BERSANO COSTALUNGA BARBERA D'ASTI

PIEMONT

DER DUNKELROTE BERSANO COSTALUNGA BARBERA D'ASTI BESITZT EIN INTENSIVES BOUQUET MIT NOTEN FEINEN GEWÜRZES, TABAKS, EUKALYPTUS UND ROTER BEEREN. IM GESCHMACK IST DER BARBERA D'ASTI KLAR AUSDIFFERENZIERT.

0,75 L

€46,50

CHILE

MONTES

MERLOT, RESERVA, TROCKEN

VALLE DE COLCHAGUA

AM GAUMEN ERLEBEN WIR EXPRESSIVE FRUCHTNOTEN, DARUNTER HIMBEERE, BROMBEERE UND PFLAUMEN. DAZU STELLT SICH EIN WÜRZIG-RASSIGER TON. EINIGE HOLZNOTEN KOMMEN DURCH, JEDOCH DOMINIERT DEN MONTES MERLOT RESERVA KLAR DIE FRUCHT. SÄURE UND TANNINE SIND WOHL DOSIERT UND GUT AUSBALANCIERT.

0,75 L

€39,00



ALLE PREISE SIND INKLUSIVE STEUERN UND IN EURO ZU VERSTEHEN
WIR BERECHNEN € 5,00 ROOMSERVICECHARGE
ALL PRICES INCLUDE TAXES
WE CHARGE A € 5,00 ROOM SERVICE FEE

ZU DEN 14 HAUPTALLERGENEN ZÄHLEN

- | | |
|---|---|
| <p>a Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse</p>  | <p>b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse</p>  |
| <p>c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse</p>  | <p>d Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse</p>  |
| <p>e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse</p>  | <p>f Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse</p>  |
| <p>g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, einschließlich Laktose</p>  | <p>h Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse</p>  |
| <p>i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse</p>  | <p>j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse</p>  |
| <p>k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse</p>  | <p>l Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse</p>  |
| <p>m Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse</p>  | <p>n Schwefeldioxid und Sulfite, in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l</p>  |

DEKLARATIONSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE

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

LINDNER
HOTELS & RESORTS

NICHT NUR BESSER. ANDERS.

WIR BERECHNEN € 5,00 ROOMSERVICECHARGE
ALL PRICES INCLUDE TAXES
WE CHARGE A € 5,00 ROOM SERVICE FEE