

Etwas Erfrischendes zu Beginn *Refreshing Aperitifs*

	0,1l
Chandon Garden Spritz ^L	10 €
Serviert mit Orangenscheibe auf Eis <i>Chandon Garden Spritz served on ice with orange slice</i>	
	0,2l
Hugo ^{2,6,L}	10 €
Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Limette, Minze <i>Sparkling wine, elderflower syrup, fresh lime juice, mint, soda</i>	
Hugo ^{2,6,L} ALKOHOLFREI	10 €
Aperol Spritz ^{2,L}	10 €
Aperol, Prosecco, Soda, Orange <i>Aperol, sparkling wine, soda, orange</i>	
Bruno ^{2,3,L}	10 €
Prosecco, Brombeersirup, Limette, frische Beeren, Minze <i>Sparkling wine, fresh lime juice, blackberry, blueberry, fresh lime juice, mint</i>	
Bruno ^{2,3,L} ALKOHOLFREI	10 €
Lillet Rock ^{2,6,9,L}	10 €
Lillet Blanc, Ginger Ale, Limette, Minze <i>Lillet Blanc, ginger ale, fresh lime juice, mint</i>	
Lillet Wildberry ^{2,6,L}	10 €
Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, frische Beeren <i>Lillet Blanc, Schweppes wild berry, fresh berries</i>	
Lillet Magique ^{2,6,L}	10 €
Lillet Rouge, Tonic Water, Cranberrysaft, frische Beeren, Minze <i>Lillet Rouge, tonic water, cranberry juice, fresh berries, mint</i>	
Refreshing Sunset ^{2,6,7} ALKOHOLFREI	8 €
Grapefruitsaft, Limette, Grenadine, Rohrzucker <i>Grapefruit juice, lime, grenadine, simple syrup</i>	

Wermut, Portwein & Sherry ^L *Wermut, Port wine & Sherry*

	5cl
Martini - bianco / rosso / extra dry	8 €
Portwein - Osborne Port - 10 Jahre	12 €
Sherry - Osborne - fino / medium dry	8 €

Salate & Vorspeisen *Salads & Appetizers*

Handkäs mit Musik ^{A,G} 	10 €
eingelegter Harzer Käse / Schwarzbrot / Frisée <i>Handkäs with music / pickled Harz cheese / brown bread / frisée</i>	
Heringstatar ^{A,D,G}	18 €
marinierte Pilze / Schalotten / Gewürzgurke <i>Heringstatar / marinated mushrooms / shallots / pickle</i>	
Bärlauchcrèmesuppe ^{A,D,G,6}	14 €
Räucherlachs <i>Wild garlic cream soup / smoked salmon</i>	
Fischeintopf Waterfront ^{A,B,D,G,I,J,L,N} 	15 €
Ostseefisch / Wurzelwerk / Rahm / Dill <i>Fish from the Baltic Sea / root vegetables / cream / dill</i>	
Gemischter Salat ^{A,I,J} 	11 € / 17 €
Kerne / Tomate / Gurke / Radieschen / Crunch / Balsamico <i>Wild herbs salad / mixed seeds / tomato / cucumber / radish / crunch / balsamico</i>	
Waterfront Caesar Salad ^{A,B,C,G,J,L} 	12 € / 19 €
Brotchips / Kapern / geriebener Parmesan <i>Caesar salad / bread chips / capers / grated parmesan</i> wahlweise mit <i>optional with</i>	
- gratiniertem Ziegenkäse 	zzgl. add 9 €
<i>Gratinated goat cheese</i>	
- Pommerscher Hähnchenbrust 	zzgl. add 12 €
<i>Pomeranian chicken breast</i>	
- fünf gebratenen Garnelen	zzgl. add 17 €
<i>Five roasted prawns</i>	

Unser Waterfront-Klassiker *Waterfront classic*

Waterfront Burger ^{A,C,G}	
Tiger - Brötchen / Trüffel - Mayonnaise / Röstzwiebel / Spreewälder Gewürzgurke / Cheddar / marinierte Tomaten / Krautsalat / rustikale Pommes frites / Ketchup & Mayo <i>Tigerbun / truffle mayonnaise / fried onions / Spreewald gherkin / cheddar / Tomato / slaw / rustic fries / ketchup & mayonnaise</i> wahlweise mit <i>optional with</i>	
- Wagyū Rind Patty (medium) 	28 €
<i>Wagyū beef patty (medium)</i>	
- Pommerscher Hähnchenbrust 	26 €
<i>Pomeranian chicken breast</i>	
- Falafel 	26 €
<i>Falafel</i>	

Aus dem Wasser *From the sea*

- Gebratenes Filet vom Ostsee - Zander** ^{A,D,G,L}  33 €
Rieslingschaum / Kartoffel - Spargel Panaché
*Roasted fillet of Baltic Sea pikeperch / riesling foam /
potato – asparagus panache*
- Gebratenes Lachsfilet** ^{B,D,G,M,,I,L} 36 €
Bärlauchrisotto / Fenchel / getrocknete Tomaten
Roasted salmon fillet / wild garlic risotto / fennel / dried tomatoes
- Fish & Chips** ^{A,C,D,G,I,L} 27 €
Gebackenes Filet vom fangfrischen Dorsch / Gurkenrelish /
feine Remoulade / rustikale Pommes frites
Baked fillet of fresh cod / cucumber relish / remoulade / rustic fries

Von Wald und Wiese *From the woods & meadow*

- Kalbsschnitzel "Waterfront"** ^{A,C,I,J,L} 33 €
Schnitzel vom Milchkalb
Mirabellen - Chutney / herzhafter Kartoffel - Speck - Gurkensalat
Veal escalope / mirabelle chutney / potato - bacon - cucumber salad
- Sous-Vide gegarte Lammhüfte** ^{G,8,12} 34 €
Blumenkohlpuree / Austernpilze / Speckbohnen
Sous vide cooked lamb rump / cauliflower puree / oyster mushrooms / bacon beans
- Rumpsteak vom Simmentaler Rind** ^{G,J,K,L} 44 €
Rosmarin Jus / Grillgemüse / Süßkartoffel - Cheddar - Püree
Simmental rump steak / rosemary jus / grilled vegetables / sweet potato / cheddar

Weder Fisch noch Fleisch *Vegetarian*

- Gnocchi** ^{A,B,C,G,I}  24 €
Geschwenkt mit halbdgetrockneten Tomaten / Büffelmozzarella
Gnocchi tossed with semi-dried tomatoes / buffalo mozzarella
- wahlweise mit *optional with*
- **Pommerscher Hähnchenbrust**  zzgl. add 12 €
Pomeranian chicken breast
 - **Fünf gebratenen Garnelen** zzgl. add 17 €
Five roasted prawns

Vegan *Vegan*



Veganes Schnitzel von Austernpilzen ^{A,F,H,K}

29 €

Chicorée / Hummus / geräucherter Tofu / grüne Sauce

Vegan schnitzel from oyster mushrooms

Chicory / hummus / smoked tofu / green sauce

Zum Schluss *Finally*

Tartufo di Pizzo

Tartufo di Pizzo ist eine italienische Eisspezialität, die den Trüffelpralinen nachempfunden ist und ihren Ursprungsort in Pizzo / Kalabrien hat.

Tartufo Nocciola – Haselnuss mit Schokokern ^{A,C,G,H}

10 €

Hazelnut with chocolate core

Tartufo Limoncello – Zitrone - Limette mit Limoncello - Kern ^{A,C,F,G,H}

10 €

Lemon-lime with limoncello core

Eiskarte *Ice cream menu*

Pro Kugel, serviert im Becher

3 €

Per scoop, served in cup

Eis *Ice cream*

Vanille ^{A,C,G} *Vanilla*

Schokolade ^{A,C,F,G,H} *Chocolate*

Erdbeere ^{A,C,F,G,H} *Strawberry*

Nougat ^{A,C,G,H} *Nugat*

Stracciatella ^{A,C,F,G,H} *Stracciatella*

Sorbet

Maracuja ^{A,C,F,G,H} *Passion Fruit*

Cassis ^{A,C,F,G,H} *Blackcurrant*

Zitrone ^{A,C,F,G,H} *Lemon*

Verfeinern Sie Ihre Eisauswahl mit folgenden Komponenten:

Refine your ice cream cup with the perfect toppings:

Smarties ^{A,G,H}

Krokant ^H *Brittle*

Sahne ^G *Cream*

Erdbeersauce *Strawberry sauce*

Schokoladensauce ^{G,H} *Chocoloate sauce*

Sanddornlikör ^{2,7} *Sea buckthorn liqueur*

Eierlikör ^{C,G} *Advocaat*

Limoncellolikör ³ *Limoncello liqueur*

Walnüsse ^H *Walnuts*

Pro Komponente *Per component*

1 €

Pro Likör-Komponente *Per liqueur component*

3 €

Weißwein ^L *White wine*

GROHSARTIG Weißburgunder & Chardonnay	0,2l	11 €
Rheinhessen, Weingut Groh, trocken	0,75l	37 €
<i>Pinot blanc & chardonnay, dry, Rhine Hesse</i>		
Grauburgunder , feinherb	0,2l	12 €
Pfalz, Weingut Meyer	0,75l	42 €
<i>Pinot gris, semi dry, Palatinate</i>		
Sauvignon Blanc , trocken	0,2l	12 €
Pfalz, Weingut Meyer	0,75l	42 €
<i>Sauvignon blanc, dry, Palatinate</i>		
Riesling Blauschiefer , trocken	0,2l	11 €
Mosel, Weingut Molitor	0,75l	37 €
<i>Riesling, dry, Moselle</i>		
Weissburgunder Kalkmergel , trocken	0,2l	12 €
Pfalz, Weingut Meyer	0,75l	42 €
<i>Pinot blanc, dry, Palatinate</i>		
110% Scheurebe , lieblich	0,2l	12 €
Franken, Weingut Emmerich	0,75l	42 €
<i>Scheurebe, sweet, Franconia</i>		
Auxerrois , trocken	0,2l	12 €
Baden, Weingut Abril	0,75l	42 €
<i>Auxerrois, dry, Baden</i>		
Pinot Grigio , trocken	0,2l	10 €
Italien, Venetien, Villa Albinoni	0,75l	34 €
<i>Pinot gris, dry, Venice, Italy</i>		
Chardonnay , trocken	0,2l	10 €
Italien, Sizilien, Weingut Mandrarossa	0,75l	34 €
<i>Chardonnay, dry, Sicily, Italy</i>		



Rotwein ^L *Red wine*

Cabernet Sauvignon , trocken	0,2l	13 €
Württemberg, Weingut Gold	0,75l	46 €
<i>Cabernet Sauvignon, Württemberg</i>		
Pinot Noir , trocken	0,2l	10 €
Frankreich, Languedoc, Baron Philippe de Rothschild	0,75l	34 €
<i>Pinot Noir, dry, France</i>		
Merlot , trocken	0,2l	10 €
Frankreich, Languedoc, Le Cochonnet	0,75l	34 €
<i>Merlot, dry, Languedoc, France</i>		
Montepulciano , trocken	0,2l	10 €
Italien, Abruzzen, Cantina Talamonti	0,75l	34 €
<i>Montepulciano, dry, Abruzzo, Italy</i>		
Tempranillo Proximo , trocken	0,2l	10 €
Spanien, Rioja, Marqués de Riscal	0,75l	34 €
<i>Tempranillo, dry, Rioja, Spain</i>		



Roséwein ^L *Rosé wine*

KREBS Rosé trocken	0,2l	11 €
Pfalz, Weingut Krebs	0,75l	37 €
<i>Rosé, dry, Palatinate</i>		
Rosé vom Löss, trocken	0,2l	12 €
Baden, Weingut Peter Wagner	0,75l	42 €
<i>Rosé, dry, Baden</i>		
IMPOSSIBLE Rosé Pinotage, trocken	0,2l	10 €
Südafrika, Western Cape, Weingut Laborie	0,75l	34 €
<i>Pinotage rosé, dry, Western Cape, South Africa</i>		
Eins-Zwei-Zero Rosé, trocken ALKOHOLFREI	0,2l	11 €
Rheinhessen, Weingut Leitz	0,75l	37 €
<i>Pinot Noir Rosé, dry, Rhine Hesse, non-alcoholic</i>		

Weinschorlen ^L *Wine spritzer*

Weiß, rosé oder rot	0,2l	8 €
<i>White, rosé or red wine</i>	0,5l	15 €

Spritziges ^L *Sparkling wine*

Steigenberger Tradition Sekt	0,1l	7 €
	0,75l	29 €
Winzersekt, Blanc de blanc, Brut	0,1l	8 €
Pfalz, Weingut Meyer	0,75l	44 €
<i>Blanc de blanc, dry, Palatinate</i>		
Winzersekt, Grand Cuvée Rosé, Brut	0,1l	9 €
Pfalz, Weingut Meyer	0,75l	50 €
<i>Cuvée Rosé, dry, Palatinate</i>		
Mumm Rieslingsekt, trocken ALKOHOLFREI	0,1l	8 €
Rheingau, Weingut G. H. von Mumm	0,75l	44 €
<i>Riesling, dry, non-alcoholic, Rheingau</i>		

Prosecco ^L *Prosecco*

Prosecco Frizzante DOC	0,1l	8 €
Venetien, Ruggeri	0,75l	44 €
<i>Prosecco frizzante, dry, Veneto</i>		

Champagner ^L *Champagne*

Léon Launois, Brut	0,1l	16 €
	0,75l	110 €
Piper-Heidsieck Rosé Sauvage, Brut	0,1l	19 €
	0,75l	130 €

Bier vom Fass *Draft beer*

Radeberger Pilsener	0,3l	5 €
	0,5l	7 €
Störtebeker Pilsener 	0,3l	5 €
	0,5l	7 €
Störtebeker Bernsteinweizen 	0,3l	5 €
	0,5l	7 €
Köstritzer Schwarzbier <i>Black Beer</i>	0,3l	5 €
	0,5l	7 €
Alsterwasser <i>Beer and lemonade</i>	0,3l	5 €
	0,5l	7 €

Aus der Flasche *Bottled beer*

Erdinger Hefeweizen <i>Wheat Beer</i>	0,5l	7 €
Erdinger Hefeweizen (dunkel) <i>Dark wheat Beer</i>		
Erdinger Kristallweizen <i>Filtered wheat Beer</i>		
Erdinger Hefeweizen ALKOHOLFREI <i>Non-alcoholic wheat beer</i>		
Störtebeker 1402 Kellerbier <i>Cellar beer</i> 	0,5l	7 €
Störtebeker Roggen-Weizen <i>Rye wheat beer</i> 		
Störtebeker Weizen ALKOHOLFREI  <i>Non-alcoholic wheat beer</i>		
Störtebeker Pils ALKOHOLFREI  <i>Non-alcoholic pilsner</i>	0,33l	5 €

Gin Tonic ^{6,9}

Kreieren Sie Ihren eigenen Gin Tonic aus unserer Gin-Auswahl sowie zwei verschiedenen Tonic Waters.

Create your gin tonic from our gin selection and tonic waters.

Gin	4cl
Bombay Sapphire Gin 40% - London – serviert mit Zitronenscheibe	10 €
Hendricks Gin 44% - Girvan – serviert mit Gurkenrolle	13 €
Monkey 47 47% - Schwarzwald – serviert mit Orangenscheibe	14 €
Law 37,5% - Ibiza – serviert mit Rosmarin	15 €
Tonic	0,2l
Schweppes dry Tonic	5 €
Thomas Henry Tonic	5 €

Alkoholfreie Getränke *Non-alcoholic beverages* ALKOHOLFREI

Staatlich Fachingen medium oder naturell	0,25l	5 €
<i>Sparkling or still water</i>	0,75l	10 €
San Pellegrino oder Acqua Panna	0,75l	10 €
<i>Sparkling or still water</i>		
Coca-Cola ^{1,2} , Coca-Cola Zero, ^{1,2,11}	0,2l	5 €
Coca-Cola light ^{1,2,11} , Fanta ² , Sprite, Spezi ^{1,2}	0,4l	7 €
Schweppes dry Tonic ^{6,9} ,	0,2l	5 €
Bitter Lemon ^{4,6,8,9} , Ginger-Ale ^{2,6}	0,4l	7 €

Hausgemachte Waterfront-Limonade ^{2,7} *Homemade Waterfront-Lemonade*

• Brombeere	0,3l	6 €
• Holunder	0,5l	9 €
• Erdbeere		
• Mango		

Blackberry, elderflower, strawberry, mango taste

Säfte ⁷ *Juices*

Apfel, Orange, Grapefruit, Ananas,	0,25l	6 €
Cranberry, Rhabarber	0,5l	9 €

Apple, orange, grapefruit, pineapple, cranberry, rhubarb

Nektar ⁷ *Nectar*

Banane, Pfirsich, Maracuja, Kirsch, Mango	0,25l	6 €
<i>Banana, peach, passion fruit, cherry, mango</i>	0,5l	9 €
KiBa – Kirsche & Banane	0,25l	6 €
<i>Cherry & banana juice</i>	0,5l	9 €
Saft- & Nektarschorlen nach Wahl	0,25l	5 €
<i>Spritzer to your choice</i>	0,5l	8 €

Absacker *Nightcaps*

Calvados <i>Calvados</i>	4cl
Château du Breuil 8 Years	12 €
Grappa <i>Grappa</i>	2cl
Nonino de Chardonnay	11 €
Cognac <i>Cognac</i>	4cl
Remy Martin VSOP	12 €
Brände und Geiste <i>Brandy and Spirits</i> <i>Gutsbrennerei Zinzow</i> 	2cl
Apfel-Quitte <i>Apple-quince</i>	9 €
Williams-Birne <i>Pear</i>	10 €
Himbeere <i>Raspberry</i>	10 €
Schwarze Johannisbeere <i>Black currant</i>	9 €
Schlehe <i>Sloe</i>	9 €
Liköre <i>Liqueur</i>	2cl
<i>Gutsbrennerei Zinzow</i> 	
Roter Weinbergpfirsich ^{2,7} <i>Red vineyard peach</i>	8 €
Sanddorn ^{2,7} <i>Sea buckthorn</i>	8 €
Bailey's Irish Cream ^{G,2,9}	8 €
Amaretto di Saronno ²	8 €
	4cl
Limoncellolikör ³ <i>Limoncello liqueur</i>	8 €
Wodka <i>Vodka</i>	4cl
Belvedere	13 €
Absolut	10 €
Bitters & Anise <i>Bitters & Anise</i>	4cl
Campari ²	8 €
Ramazzotti ²	9 €
Averna ²	9 €
Fernet Branca ²	9 €
Pernod	9 €
Sambuca	9 €
Kümmel & Aquavit <i>Kümmel & Aquavit</i>	4cl
Rostocker Doppelkümmel "Mann un Fru"	9 €
<i>Rostocker double kümmel „man and woman“</i>	
Jubiläums Aquavit ²	9 €
Linie Aquavit ²	9 €

Longdrinks

Campari ² Orange oder Soda Campari, Orangensaft oder Soda <i>Campari, orange juice or soda</i>	12 €
Cuba Libre ^{1,2,3,6} Havana Club 3, Cola, Limette <i>Havana Club 3, coke, lime</i>	12 €
Vodka Lemon ^{3,6,12} Absolut, Bitter Lemon, Zitrone <i>Absolut, bitter lemon, lemon</i>	12 €
Whiskey Cola ^{1,2} Four Roses Bourbon Whiskey, Cola <i>Four Roses bourbon whiskey, coke</i>	12 €

Cocktails

Caipirinha ^{2,3,6,7} Cachaca, Limette, Rohrzucker <i>Cachaca, lime, cane sugar</i>	12 €
Mojito ^{2,3,6,7} Havana Club 3, Minze, Limette, Rohrzucker, Soda <i>Havana Club 3, mint, lime, cane sugar, soda</i>	13 €
Erdbeer-Orange Rosé Spritzer ^{N,2,4,7} Rosé Sekt, Erdbeersirup, Erdbeere, Orange <i>Rosé sekt, strawberry syrup, strawberry, orange</i>	12 €
Fresh Berry Bramble ^{3,6,7,8} Bombay, frische Brombeeren, Zitronensaft, Zuckersirup <i>Bombay, fresh blackberries, lemon jus, simple sirup</i>	14 €
Ipanema ^{2,6,7} ALKOHOLFREI Ginger Ale, Limette, Rohrzucker <i>Ginger ale, lime, cane sugar</i>	10 €
Royal Island ^{2,7} ALKOHOLFREI Banane, Orange, Holunder, Kirsche <i>Banana, orange, elderflower, cherry</i>	10 €
Red Spirit ^{2,4,7} ALKOHOLFREI Maracuja, Banane, Erdbeersirup, Erdbeere <i>Maracuja, banana, strawberry sirup, strawberry</i>	10 €

Kännchen Tee aus dem Hause Ronnefeldt *Pot of tea*

7 €

Spring Darjeeling	Schwarzer Tee – Erste Pflückung von den Südhängen des Himalayas. Spitzentee mit lieblichem, zartblumigem Aroma. <i>Black tea</i>
Englisch Breakfast	Schwarzer Tee – Ein weicher Ceylontee mit dem unverwechselbaren Geschmack von der Insel: prickelnd und spritzig. <i>Black tea</i>
Assam Bari	Schwarzer Tee – Der kräftige Klassiker unter den schwarzen Tees: malzig-würziges und lebendiges Aroma <i>Black tea</i>
Earl Grey	Schwarzer Tee – komponiert mit frischem Zitrusaroma der Bergamotte, kräftig und intensiv. <i>Flavoured black tea</i>
Morgentau	Aromatisierter grüner Tee – Die faszinierende Tee-komposition mit Sencha, Blüten und feinfruchtigem Mango-Zitrusgeschmack <i>Flavoured green tea</i>
Green Dragon	Grüner Tee – leicht herb und erfrischend im Geschmack <i>Green tea</i>
Sweet Berries	Früchtetee – Eine vollaromatische Kombination mit der Süße saftiger Früchte <i>Fruit infusion</i>
Wellness	Kräutertee – Geschmackvolle Wellness-Momente mit Rooibos, Minze und Anis <i>Rooibos wellness infusion</i>
Refreshing Mint	Kräutertee – Der typische Geschmack der Pfefferminze mit neuer Frischedimension durch Zitronengras <i>Mint infusion</i>
Fruity Camomile	Kräutertee – Herb-süße Kamille, verfeinert mit aromatischer Orangenschale <i>Camomile infusion</i>

Kalte Getränke *Cold beverages*

Eiskaffee ^{1, A,C,G}	<i>Iced coffee</i>	9 €
Eisschokolade ^{A,C,G}	<i>Iced chocolate</i>	9 €

Heiße Getränke *Hot beverages*

Espresso ¹	4 €
Doppelter Espresso ¹ <i>Double Espresso</i>	6 €
Kaffee Crème ¹ <i>Coffee</i>	4 €
Pott Kaffee ¹ <i>Pot of coffee</i>	6 €
Cappuccino ^{1,G}	5 €
Milchkaffee ^{1, G} <i>Milk coffee</i>	5 €
Latte Macchiato ^{1,G}	5 €
Heiße Schokolade ^{A,G} <i>Hot chocolate</i>	5 €
Glas Milch ^G <i>Glas of milk</i>	3 €

Kaffeespezialitäten mit besonderen Aromen	zzgl. <i>Add</i>	1 €
<i>Coffee specialties with different flavors</i>		
Vanille ⁸ <i>Vanilla</i>	Karamell ⁸ <i>Caramel</i>	

Wir servieren unsere Kaffeespezialitäten auch entkoffeiniert.
Optionally we also serve decaffeinated coffee specialties.

Legende *Key*

Regional *Regional*  **Vegetarisch** *Vegetarian*  **Vegan** *Vegan* 

Bei spezifischen Unverträglichkeiten und Wünschen wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an unser Serviceteam.

In case of specific intolerances and requirements please contact our service team.

A Glutenhaltiges Getreide <i>glutenous cereal</i>	H Schalenfrüchte <i>edible nuts</i>
B Krebstiere <i>crustacean</i>	I Sellerie <i>celeriac</i>
C Eier <i>egg</i>	J Senf <i>mustard</i>
D Fisch <i>fish</i>	K Sesamsamen <i>sesame seeds</i>
E Erdnüsse <i>peanuts</i>	L Schwefeldioxid und Sulfit <i>sulphur dioxide & sulphite</i>
F Soja <i>soja</i>	M Lupine <i>lupine (free of glutenous cereal)</i>
G Milch <i>milk</i>	N Weichtiere <i>mollusks</i>
1 koffeinhaltig <i>with caffeine</i>	8 Konservierungsstoffe <i>preserving agent</i>
2 Farbstoffe <i>artificial colouring</i>	9 chininhaltig <i>with quinine</i>
3 Ascorbinsäure <i>ascorbic acid</i>	10 taurinhaltig <i>with taurine</i>
4 Betacarotin	11 Phenylalaninquelle
6 Zitronensäure <i>citric acid</i>	12 Antioxidationsmittel <i>antiox</i>
7 Fructose	