



FOOD



★ MENU ★

7spoons.de





A Spoonful of Ever After

In den historischen Mauern der Junkernschänke erwartet Sie ein Restaurant, das europäische Kulinarik neu erzählt. Inspiriert von den großen Küchen Frankreichs, Deutschlands und Italiens, kombiniert 7 Spoons traditionelle Handwerkskunst mit kreativen Einflüssen aus Asien und anderen internationalen Küchen.

Frisches Seafood, saisonale Zutaten und raffinierte Geschmackskompositionen schaffen Gerichte, die vertraut wirken und zugleich überraschen. Jede Kreation verbindet Herkunft mit Entdeckung, Tradition mit Innovation.

Im Ambiente eines der ältesten Fachwerkhäuser Göttingens wird jeder Besuch zu einer kleinen Reise – voller Genuss, Geschichten und unvergesslicher Momente.

Within the historic walls of the Junkernschänke, 7 Spoons reimagines European cuisine through a contemporary lens. Inspired by the culinary traditions of France, Germany, and Italy, our kitchen blends time – honored craftsmanship with creative influences from Asia and other international cuisines.

Fresh seafood, seasonal ingredients, and refined flavor combinations come together to create dishes that feel both familiar and delightfully unexpected. Every creation celebrates heritage while embracing discovery, where tradition meets innovation.

Set within one of Göttingen's oldest half-timbered landmarks, every visit becomes a small journey – filled with exceptional flavors, meaningful stories, and unforgettable moments.

ELEGANT STARTERS



01.

16,-



Marinated Yellow Tails a.d.f.l.2

dünne Scheiben der Japanischen Gelbschwanzmakrele im peruanischen Stil. Mariniert in einer pikanten Yuzu-Vinaigrette und veredelt mit frischer Limettenzeste.

Thin slices of Japanese yellowtail mackerel, prepared Peruvian style. Marinated in a tangy yuzu vinaigrette and finished with fresh lime zest.

03.

13,-



Beefman's Tartar a.f.h.k.l.2

Klassisches Rindertatar, modern interpretiert mit Gochujang, Sake, Ingwer und Sesamöl, abgerundet mit Pinienkerne.

Classic beef tartare, given a modern twist with gochujang, sake, ginger and sesame oil, rounded off with pine nuts.





02.

16,-



oonlit Sea Feast a.d.f.l.2

Meeresfrüchtetartar aus Japanischer Gelbschwanzmakrele, Lachs und Garnelen. Serviert mit einer pikanten Gochujang-Sesam-Vinaigrette, verfeinert mit dezenter Apfelsüße und einer edlen Sake-Note.

Seafood tatar of Japanese yellowtail, salmon, and shrimp. Served with a tangy gochujang sesame vinaigrette, refined with subtle apple sweetness and a touch of elegant sake.



04.

16,-



oonlit Taurus a.b.d.f.k.l.2

Rindercarpaccio modern interpretiert mit einer pikanten

Gochujang-Yuzu-Sauce. Veredelt mit knackigem Rucola, nussigem Sesam und einem Hauch Pfeffer für ein intensiv-frisches Geschmackserlebnis mit leichter Schärfe.

Beef carpaccio with a modern twist and tangy gochujang-yuzu sauce. Refined with crisp arugula, nutty sesame seeds, and a hint of pepper for an intensely fresh taste experience with a touch of spice.

05.

16,-



oonlit Salmon a.d.f.l.2

Zart tranchiertes Lachsfilet, mit der Flamme kurz flambiert für feine Röstaromen. Veredelt mit einer fruchtig-herben Orangen-Mirin-Sauce.

Delicately sliced salmon fillet, briefly flambéed for subtle roasted aromas. Refined with a fruity and tangy orange mirin sauce.



CRISPY STARTERS



06.

8,-



Enchanted Bark a.f.1,2

Dünne knusprige
Tofublätter, sanft umhüllt
von dünn geschnittenen,
geschmorten Auberginenscheiben.
Serviert mit einer fruchtig-herzhaften
Tomaten-Auberginen- Sauce.

Thin, crispy tofu sheets gently wrapped
in thinly sliced, braised eggplant. Served
with a fruity and savory tomato and
eggplant sauce.



08.

8,-



Alchemy Orbs (3 Stk.) a.f.2,3,4

Knusprige japanische
Teigbällchen, rein pflanzlich
mit Weißkohl,

Frühlingszwiebeln und Gemüse.
Getoppt mit Takoyaki-Sauce und
cremiger Spicy-Mayo (nicht scharf).

Crispy Japanese dough balls, purely
plant-based with white cabbage, spring
onions and vegetables. Topped with
takoyaki sauce and creamy spicy mayo
(not hot).

07.

15,-



Honey Crusty (5 Stk.) a.b.c.k.1,2,3

Knusprige Black Tiger Garnelen serviert
mit cremiger Honig mayo, Mandeln und
erbsenpüree.

Crispy black tiger prawns served with creamy honey
mayo, almonds, and pea purée



11.

8,-



ocket Garden a.c.k.l.2,3

Saisonales Gemüse knusprig im Tempurateig, dazu feine Trüffel-Mayonnaise.

Seasonal vegetables crisp-fried in tempura batter, with fine truffle mayonnaise.



09.

10,-



asilisk Bites b.g.n.l.2

Goldbraun gebackene Hähnchen Bites serviert mit einer erfrischenden Limetten Mayo und verfeinert mit frischem Limettenabrieb.

Golden-brown baked chicken bites served with a refreshing lime mayo & finished with fresh lime zest.



10.

9,-



iren's Shoes b.g.n.l.2

Sanft gedämpfte Miesmuscheln in einer seidigen, mit feiner Butter abgerundeten Tomatensauce.

Gently steamed mussels in a silky tomato sauce rounded off with fine butter.



12.

12,-



alamity Calamari a.c.g.n.l.2,3

Goldbraun gebackene Tintenfisch-Bites. Serviert mit einer cremigen Wasabi-Mayo.

Golden-brown baked calamari bites. Served with a creamy wasabi mayo.

CRISPY STARTERS



13.

9,-



Silver Crisper a.c.d.123

Knusprig frittierte Sardellen, serviert mit einer cremigen Honig-Mayonnaise.

Crispy fried anchovies, served with a creamy honey mayonnaise.



14.

12,-



Armored Shrimp (3 Stk.) a.b.c.123

Knusprige Black Tiger Garnelen in cremig-pikanter Mayo (nicht scharf), umhüllt von extra krossen, goldbraun frittierten Kartoffel-Julienne.

Crispy black tiger prawns in creamy, slightly spicy mayo (not hot), wrapped in an extra crispy coat of golden-fried potato julienne.

15.

9,-



Siren's Shell c.g.n.12

Zwei gegrillte Austern unter einer goldbraunen Kruste aus cremigem Eigelb und sanft geschmolzenem Käse.

Two grilled oysters under a golden-brown crust of creamy egg yolk and gently melted cheese.



S O U P



20.

11,-



Morning Catch Soup b,d,f,n,l,2,3,4

Feine Meeresfrüchte-Suppe aus Zitronengras und Galgant, reichhaltig bestückt mit Lachs, Garnelen und Venusmuscheln. Verfeinert mit frischem Dill und Koriander.

A delicate seafood soup made with lemongrass and galangal, richly packed with salmon, shrimp, and clams. Refined with fresh dill and coriander.

21.

9,-



Forester Soup a,f,g,l

Cremige Pilzsuppe aus aromatischen Shiitake- und Portobello-Pilzen. Verfeinert mit Croutons und Koriander.

Creamy mushroom soup made with aromatic shiitake and portobello mushrooms. Refined with croutons and coriander.



22.

8,-



Jack O' Lantern Soup g,2

Cremige Hokkaido- Kürbissuppe, verfeinert mit knusprig gerösteten Kürbiskernen.

Creamy Hokkaido pumpkin soup, refined with crispy roasted pumpkin seeds.



SALAD

30.

18,-



kraken Salad a,f,n,1,2

Zart gegrillter Oktopus auf einer cremigen Avocado, begleitet von fruchtigen Kirschtomaten, Koriander und feinen Zwiebeln. Vollendet mit einer spritzig-pikanten Aji-Verde-Sauce.

Tenderly grilled octopus on a creamy avocado, accompanied by fruity cherry tomatoes, coriander and delicate onions. Finished with a tangy and spicy Aji Verde sauce



32.

17,-



Harbor Garden Salad a,b,c,1,2,3

Knusprige Black Tiger Garnelen im Tempura-Teig auf Romana-Salat mit

Mango, Tomaten und Walnüssen, dazu Yuzu-Chili-Dressing und Honig-Mayo.

Crispy black tiger prawns in tempura batter on romaine lettuce with mango, tomatoes and walnuts, served with yuzu chili dressing and honey mayo.





31.

14,-



ruity Moon Salad g,k,13

Cremige Burrata auf einem Bett aus saisonalem Obst. Veredelt mit einem spritzigen

Apfel-Dressing und dem feinen Crunch von gerösteten Mandeln und Walnüssen.

Creamy burrata on a bed of seasonal fruit. Finished with a tangy apple dressing and the delicate crunch of roasted almonds and walnuts.

33.

17,-



aurus Barn Salad a,f,l,2,3

Medium gegarte Entrecôte-Scheiben auf Babyspinat und Rucola mit Mozzarella-Bällchen und Tomaten, dazu Miso-Yuzu-Dressing.

Medium-cooked entrecôte slices on baby spinach and arugula with mozzarella balls and tomatoes, served with miso-yuzu dressing.



34.

9,-

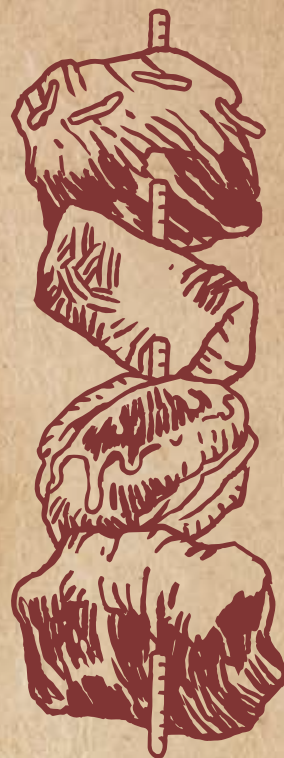


orester Salad a,f,k,1,2

Babyspinat mit Trüffelöl.

Baby spinach with truffle oil.





SKEWERS



SKEWERS



40.

37,-



Dragon Breath COMBO a.d.f.n.l.2.4

Je zwei gegrillte Spieße von Rind, zartem Lamm, saftigem Hähnchen und aromatischen Kräuterseitlingen.

Two grilled skewers each of beef, tender lamb, juicy chicken, and aromatic king oyster mushrooms.

41.

13,-



Taurus Skewer a.d.f.n.l.2.4

Zwei zarte Rindfleischspieße vom Holzkohlegrill.

Two tender beef skewers from the charcoal grill.

43.

12,-



Dragon Hunt Skewer a.d.f.n.l.2.4

Zwei zarte Lamm-Spieße vom Holzkohlegrill.

Two tender lamb skewers from the charcoal grill.

42.

9,-



King of Shroom Skewer

Zwei frische Kräuterseitlings-Spieße vom Holzkohlegrill mit saisonalem Gemüse.

Two fresh king oyster mushroom skewers from the charcoal grill with seasonal vegetable.

44.

10,-



Basilisk Skewer a.d.f.n.l.2.4

Zwei zarte Hähnchenschenkel-Spieße vom Holzkohlegrill.

Two tender chicken leg skewers from the charcoal grill.

45.

21,-



Bonfire COMBO a.d.f.n.l.2.4

Je ein gegrillter Spieß vom Rind, zartem Lamm, saftigem Hähnchen und aromatischen Kräuterseitlingen.

one grilled skewer each of beef, tender lamb, succulent chicken, and aromatic king oyster mushrooms



Das berühmte Sharing-Erlebnis aus den USA: Eine reichhaltige Auswahl an edlen Meeresfrüchten, Maiskolben und Kartoffeln, traditionell in einem kräftig gewürzten Sud gekocht. Serviert in einer leicht scharfen aromatischen Sauce vom Haus - perfekt zum gemeinsamen Teilen und Genießen.

The famous sharing experience from the USA: A rich selection of fine seafood, corn on the cob, and potatoes, traditionally cooked in a richly spiced broth. Served in a mildly spicy, aromatic house sauce - perfect for sharing and enjoying together.

SEAFOOD BOIL

CLASSIC MIX

50. 50,-

1
Person
a.b.d.f.n.l.2.4

Miesmuscheln, Jakobsmuscheln, Tintenfisch, White Tiger Garnelen, Kartoffeln, Mais & hausgemachten Knoblauchbrot

Mussels, scallops, squid, white tiger prawns, potatoes, corn and homemade garlic bread

51. 85,-

2
Person
a.b.d.f.n.l.2.4

+ Riesen Black Tiger Garnelen, Venusmuscheln, Tteokbokki

+ Giant black tiger prawns, venus clams, tteokbokki

+ _____ + 50,-
je weitere Person
for each additional person

+ **53** + 74,-

Lobster (1 Portion)



+ **54** + 110,-

King Crab (1 Portion)



Das berühmte Sharing-Erlebnis aus den USA: Eine reichhaltige Auswahl an edlen Meeresfrüchten, Maïskolben und Kartoffeln, traditionell in einem kräftig gewürzten Sud gekocht. Serviert in einer leicht Scharfen aromatischen Sauce vom Haus - perfekt zum gemeinsamen Teilen und Genießen.

The famous sharing experience from the USA: A rich selection of fine seafood, corn on the cob, and potatoes, traditionally cooked in a richly spiced broth. Served in a mildly spicy, aromatic house sauce - perfect for sharing and enjoying together.

SEAFOOD BOIL



55.

35,-



rawfish a,b,d,f,g,k,n,l,2,4,13

Flusskrebs, Tteokbokki, Maïs und hausgemachten Knoblauchbrot

Crayfish, tteokbokki, corn, and homemade garlic bread

56.

49,-



ambas a,b,d,f,g,k,n,l,2,4,13

Garnelen, Tteokbokki, Maïs und hausgemachten Knoblauchbrot

Shrimp, tteokbokki, corn, and homemade garlic bread



GRILL PLATE

Alle Grillplatten enthalten einen gemischten Salat mit Apfeldressing, saisonales Gemüse und hausgemachtes Knoblauchbrot

All mixed grill platters include a mixed salad with apple dressing, seasonal vegetables, and homemade garlic bread.

60.

99,-



King's Banquet

a,b,c,d,f,g,i,k,n,l,2,3,5

2 Personen Premium Platte
2 Personen Premium Plate

Eine feine Kombination vom Grill und aus dem Meer: Entrecôte-Steak, Lammkotelett und Hähnchenspieß, serviert mit Oktopus-Tentakel, Kabeljau und Garnelen

A fine combination of grilled and seafood: entrecôte steak, lamb chop and chicken skewer, served with octopus tentacles, cod and prawns.

61.

85,-



Prince's Meat Feast

a,b,c,d,f,g,i,k,n,l,2,3,5

2 Personen Meat Platte
2 Personen Fleisch Plate

Die reine Fleischvielfalt auf einer Platte: Erstklassiges Entrecôte-Steak, Lammkotelett und Putenkeule, abgerundet mit Barbarie-Entenbrust.

A sheer variety of meat on one platter: First-class entrecôte steak, lamb chop and turkey leg, rounded off with Barbary duck breast.

62.

65,-



Duke's Dinner

a,b,c,d,f,g,i,k,n,l,2,3,5

2 Personen Premium Platte
2 Personen Premium Plate

Die klassische Surf-and-Turf-Mischung: Herzhafte Rindfleischspieße und Lammkoteletts, passend kombiniert mit Lachsfilet und Garnelen.

The classic surf and turf mix: hearty beef skewers and lamb chops, appropriately combined with salmon fillet and prawns.

Empfohlene
Beilage

Recommended
Side Dish



81.

5,-



Pommes
French fries

a,c,l,2,3

82.

7,-



Truffle Cheese Pommes

a,c,g,l,2,3

Pommes mit Trüffel und Parmesan
French fries with truffle and parmesan

MAIN

63.

25,-



Dumpel's Golden Thread

a.g.2.5

Sous-vide Entrecôte auf
Spaghetti mit cremiger

Champignon-Sauce.

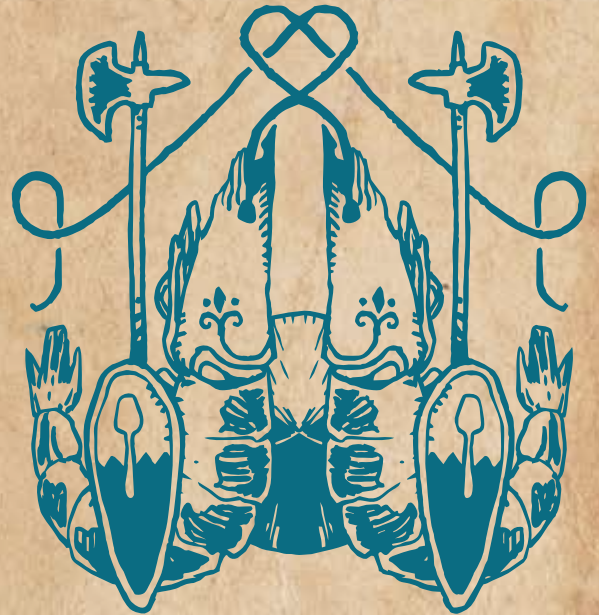
Sous-vide entrecôte on Spaghetti with
creamy mushroom sauce.

63a.

15,-

veggie option: mit Enoki Pilzen a.g.2.5

Veggie option: with enoki
mushrooms



64.

27,-



Crimson Guards

a.b.f.g.k.1.2

Zwei gegrillte
Black-Tiger-Garnelen auf
Kürbis- und Rote-Bete-Püree
mit Teriyaki-Miso-Sake-Sauce.

Two grilled black tiger prawns on
pumpkin and beetroot purée with
teriyaki miso sake sauce.

75.

17,-



Midnight Eggplant

a.h.i

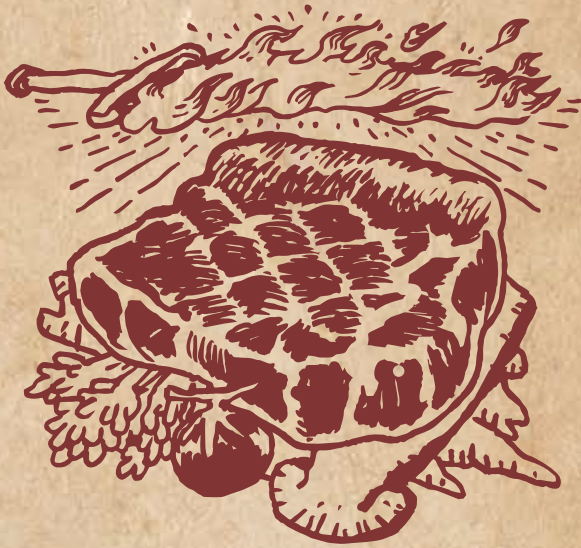
Gegrillte Miso-Aubergine mit leichter
Blumenkohl-Velouté, Kräuterseitling,
knusprigen Enoki-Pilzen, saisonalem

Gemüse und veganer Jus.

Grilled miso eggplant with a light cauliflower
velouté, king oyster mushroom, crispy enoki
mushrooms, seasonal vegetables and vegan jus.



MAIN



65.

32,-



ragon Slayer a.f.g.k.l.2

Zart Sous-vide gegartes Entrecôte (220g), serviert auf einem samtigen

Kartoffelpüree mit knackigem Baby-Brokkoli, Kirschtomaten, Kräuterseitlingen, geriebener Knoblauch und Babykarotten. Elegant vollendet mit einer kräftigen schwarzen Pfeffersoße.

Tender sous-vide cooked entrecôte (220g), served on a velvety mashed potato with crisp baby broccoli, cherry tomatoes, king oyster mushrooms, grated garlic and baby carrots. Elegantly finished with a robust black pepper sauce.

65a.

32,-

mit Rumpsteak 220g
(statt Entrecôte) a.f.g.k.l.2

with sirloin steak 220g
(instead of entrecote)

66.

26,-



asilish Bounty a.d.f.g.k.l.2.5.13

Zart confierte und anschließend knusprig gegrillte Putenkeule, serviert auf einem samtigen Kürbispüree und gegrilltem saisonalem Gemüse. Elegant vollendet mit einer fruchtigen Mango-Weißwein-Reduktion.

Tender confit and then crisply grilled turkey leg, served on a velvety pumpkin purée and grilled seasonal vegetables. Elegantly finished with a fruity mango and white wine reduction



67.

25,-



umpel's Silver Thread

a,b,d,f,g,n,l,2,4

In Knoblauch-Tomaten-
Beurre geschwenkte

Spaghettí, serviert mit sanft gegarten,
saftigen Garnelen.

Spaghettí tossed in garlic and tomato
beurre, served with gently cooked, juicy
prawns.

67a.

17,-

mit Burrata

with Burrata a,d,g,l,2



70.

27,-



arometz Lamb

a,f,g,k,l,2

Drei saftig gegrillte
Lammkoteletts, serviert auf
einem samtigen grünen

Erbsenpüree mit gegrillten
Kräuterseitlingen, Brokkoli und
gegrilltem saisonalem Gemüse. Elegant
vollendet mit einer kräftigen schwarzen
Pfeffersoße.

Three succulent grilled lamb chops,
served on a velvety green pea purée
with grilled king oyster mushrooms,
broccoli & grilled seasonal vegetables.
Elegantly finished with a robust black
pepper sauce.

68.

27,-



ea Shanty

d,g,k,2,5

Sanft gegrillter Kabeljau auf
einem samtigen grünen
Erbsenpüree, verfeinert mit

Spinatöl und einer klassischen
französischen Butter-Zitronen-Sauce.

Gently grilled cod on a velvety green
pea purée, refined with spinach oil and a
classic French butter and lemon sauce.





69.

27,-



arbarian Barbarie a,f,g,k,l,2,5

Zart Sous-vide gegarte
Barbarie-Ente, serviert auf
einem samtigen

Rote-Bete-Püree mit Baby-Brokkoli,
Kirschtomaten, Kräuterseitlingen,
frischer geriebener Ingwer und
Babykarotten. Elegant abgerundet durch
eine feine Grand-Marnier-Sauce.

Tender sous-vide cooked Barbary duck,
served on a velvety beetroot purée with
baby broccoli, cherry tomatoes, king
oyster mushrooms, fresh grated ginger
& baby carrots. Elegantly finished with a
delicate Grand Marnier sauce.



71.

18,-



ire-Breath Pumpkin k,13

Gebackener und fein
angebratener Kürbis, umhüllt
von edlen orientalischen

Gewürzen und einem Hauch von
Honig. Serviert auf cremigem Hummus,
vollendet mit dem feinen Crunch von
geröstetem Sesam, Kürbis und
Kichererbsen.

Baked and lightly roasted pumpkin,
coated in exquisite oriental spices and a
hint of honey. Served on creamy
hummus, finished with the delicate
crunch of toasted sesame seeds,
pumpkin, and chickpeas.

74.

25,-



iren Song d,g,i,k,2,5

Zart gegrillter Lachs, elegant angerichtet
auf samtigem Kürbispüree. Veredelt mit
aromatischem Spinatöl und einer
fruchtigen Mango-Sauce.

Delicately grilled salmon, elegantly arranged on velvety
pumpkin purée. Refined with aromatic spinach oil and
a fruity mango sauce.



72.

27,-



byss's Tentacle

Gegrillter Oktopus-Tentakel auf einem samtigen Rote-Bete-Püree und feiner Wasabi-Creme, begleitet von Kräuterseitlingen und grünem Spargel. Elegant vollendet mit würziger Pfeffersoße und geröstetem Sesam.

Grilled octopus tentacles on a velvety beetroot purée and delicate wasabi cream, accompanied by king oyster mushrooms and green asparagus. Elegantly finished with pepper sauce & toasted sesame seeds.



73.

40,-



xe & Trident a.b.f.g.k.l.2

Zart Sous-vide gegartes Entrecôte (180g) und eine gegrillte Riesen-Black-Tiger- Garnele auf samtigem Erbsenpüree, begleitet von wildem Brokkoli, grünem Spargel und Zuckerschoten. Vollendet mit Miso-Sake-Sauce und Pfeffer-Knoblauch-Sauce. Dazu ein Salat mit Miso-Trüffel-Dressing und eingelegte Zwiebeln.

Tender sous-vide cooked entrecôte (180g) and a grilled giant black tiger prawn on velvety pea purée, accompanied by wild broccoli, green asparagus, and snow peas. Finished with miso-sake sauce and pepper-garlic sauce. Served with a salad with miso-truffle dressing and pickled onions.

76.

18,-



ivory Crown a.h.i

Gebratenes Blumenkohlsteak mit leichter Blumenkohl-Velouté, Chimichurri, veganem Pesto, Kräuterseitling, knusprigen Enoki-Pilzen, saisonalem Gemüse und veganer Jus.

Roasted cauliflower steak with a light cauliflower velouté, chimichurri, vegan pesto, king oyster mushroom, crispy enoki mushrooms, seasonal vegetables and vegan jus.



KIDS MENÜ

100.

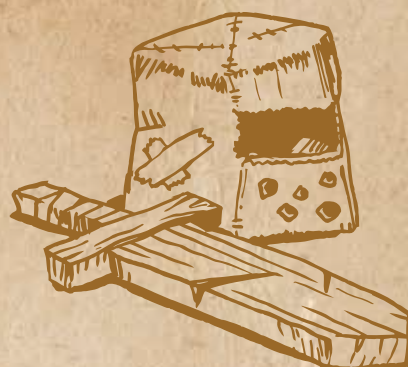
12,-



il' Knight

Chicken Popcorn und Pommes

Chicken Popcorn and Frites



101.

12,-



il' Archer

Chicken Popcorn und Kartoffelpüree

Chicken Popcorn and potato purée

102.

11,-



il' Red Hood

Spaghettí mit Tomaten Soße

Spaghettí with tomato sauce



EXTRA

80. 6,5



osmarinkartoffeln

Rosmarin-marinierte
Ofenkartoffeln

Rosemary-marinated oven-roasted
potatoes

83. 5,-



rokkoli Miso a,f,h,l2,4

Gegrillter Brokkoli mit
Miso-Sauce und Mandeln.

Grilled broccoli with miso sauce and
almonds.

81. 5,-



ommes a,c,l2,3

French fries

82. 7,-



ruffle Cheese

Pommes a,c,g,l2,3

Pommes mit Trüffel und
Parmesan.

French fries with truffle and parmesan.

84. 3,5



rot (geschnitten - 4 Stk.) a,g

Sliced bread (4 pcs.)

85. 4,-



utterknoblauch Brot

(geschnitten - 4 Stk.) a,g

Butter garlic sliced bread
(4 pcs.)

86. 5,-



rbsenpüree g

Green pea purée.

87. 5,-



artoffelpüree a,g

Mashed potatoes.

88. 5,-



ürbispüree g

Pumpkin purée

89. 6,-



olden Butter Corn 5 Stk. g

Gegrillter frischer Mais mit
Knoblauchbutter.

Grilled fresh corn with garlic
butter.

DESSERT

90.

8,-



choko Soufflé

Dunkles Schokoladensoufflé
mit dunklem Kern

Dark chocolate soufflé with a dark
center

92.

9,-



now White Island a,c,e,f,g,h

Cremiges Kokoseis, serviert
in einer Natürlichen
Kokosnussschale

Creamy coconut ice cream served in a
natural coconut shell.

91.

9,-



oonlight Tangerine a,c,e,f,g,h

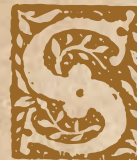
Sorbet aus spät gereiften
Tardivo di Ciaculli
Mandarinen, serviert in der

natürlichen Fruchtschale

Sorbet made from late-ripening Tardivo
di Ciaculli mandarins, served in the
natural fruit peel.

93.

9,-



un Kissed Lemon a,c,e,f,g,h

Erfrischendes
Zitronensorbet, serviert in
der natürlichen Fruchtschale

sizilianischer Zitronen. Ein intensives,
natürliches Zitrusaroma mit einer
perfekt abgestimmten Balance zwischen
Süße und Säure.

Refreshing lemon sorbet served in the
natural peel of Sicilian lemons. An
intense, natural citrus aroma with a
perfectly balanced sweetness and
acidity.



Hauptzutaten Farbcode

Main ingredient color code



Meeresfrüchte als Hauptzutat
Seafood as main ingredient



Fleisch als Hauptzutat
Meat as main ingredient



Vegan / Vegetarisch
Vegan / Vegetarian



Gemischte Zutaten
oder erhalt Milchprodukte
Mixed ingredients
or contains Dairy products

Alle Preise sind in EUR (€) angegeben / All prices are in EUR €

Zusatzstoffe Additives & Allergene Allergens

1	Farbstoff	Colorant
2	Konservierungsstoff	Preservative
3	Antioxidationsmittel	Antioxidant
4	Geschmacksverstärker	Flavor enhancer
5	geschwefelt	Sulfurized
6	geschwärzt	Blackened
7	Phosphat	Phosphate
8	Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)	Milk protein (in meat products)
9	koffeinhaltig	Contains coffee
10	chininhaltig	Contains quinine
11	Süßungsmittel	Sweetener
13	gewachst	Grown
a	Glutenhaltiges Getreide	Cereals containing gluten
b	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Crustaceans and products thereof
c	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Eggs and products thereof
d	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	Fish and products thereof
e	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Peanuts and products thereof
f	Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse	Soya (beans) and products thereof
g	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	Milk and products thereof
h	Schalenfrüchte	Nuts
i	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	Celery and products thereof
j	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	Mustard and products thereof
k	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Sesame seeds and products thereof
m	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Lupins and products thereof
n	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Molluscs and products thereof



FOOD
✦
✦ MENU ✦

Tspoons.de