

The logo for Destino Tapas Bar is centered on a dark background. The word "destino" is written in a large, white, lowercase, sans-serif font. Below it, the words "TAPAS BAR" are written in a smaller, white, uppercase, sans-serif font. To the right of the word "destino" is a small copyright symbol followed by the year "2023". The background of the logo area features a dark, textured pattern with some floral or leaf-like motifs. A blurred, glowing red light source is visible in the lower right corner of the logo area.

destino © 2023
TAPAS BAR

HABSBURGERALLEE 9
60385 FRANKFURT AM MAIN

MAIL: INFO@DESTINO-BAR.COM
WEB: WWW.DESTINO-BAR.COM

TEL: 069 - 24 24 08 88
FAX: 069 - 24 24 08 89

APERITIFS

Destino Spritz	9,50
HYPNOTIQUE LIQUOR·HOLUNDERBLÜTENSIRUP·RUSSIAN WILDBERRY·FR.ZITRONENSAFT·BEEREN	
Belsazar Rosé	9,50
ROSÉ VERMOUTH·FR.ZITRONENSAFT·ORANGE BITTERS·TONIC WATER	
Hugo	9,50
PROSECCO·HOLUNDERBLÜTENSIRUP·SODA·MINZE	
Black Hugo	9,50
PROSECCO·HOLUNDERBLÜTENSIRUP·BLACKBERRYLIKÖR·SODA·BEEREN·MINZE	
Aperol Spritz	9,50
PROSECCO·APEROL ^{1,7} ·SODA·ORANGE	
Lillet Berry	9,50
LILLET BLANC·RUSSIAN WILD BERRY·BEEREN	

NON-ALCOHOLIC APERITIFS

Raay's Cup	9.-
FR.ZITRONENSAFT·ZUCKERSIRUP·GRENADINIENSIRUP·THOMAS HENRY PINK GRAPEFRUIT LIMONADE ^{1,3}	
Crodino Spritz	9.-
CRODINO ¹ ·HOLUNDERBLÜTENSIRUP·SODA·ORANGE·MINZE	
San Bitter Spritz	9.-
SAN BITTER ¹ ·HOLUNDERBLÜTENSIRUP·SODA·MINZE	

APERITIF COCKTAILS

Cosmopolitan	11.-
42 BELOW VODKA·COINTREAU·LIME JUICE·CRANBERRYSAFT	
Negroni	11.-
TANQUERAY GIN·ANTICA FORMULA ⁴ ·CAMPARI ^{1,7} ·CLUB SODA	
Old Fashioned	11.-
BULLEIT BOURBON·ZUCKERWÜRFEL·ANGOSTURA·ORANGENZESTE	
Pimm's No.1 Cup	9,50
PIMM'S NO.1 ¹ ·SPRITE·GURKE·ORANGE·ZITRONE·APFEL·MINZE	
Cancha	9,50
HAVANNA 7Y·FR.LIMETTE·HONIG	
Martini Cocktail	9,50
TANQUERAY GIN·NOILLY PRAT·OLIVE	

KALTE TAPAS

Oliven^{v,5}

eingelegt in frischen Kräutern 5,90

Kirschtomaten-Mozzarellakugeln^{v,6}

im Pestomantel^H 7,10

Hummus klassisch^v

hausgemacht, nach libanesischer Art mit Pita Brot 7,70

Auberginensalat^v

mit Pita Brot 7,70

Auberginenröllchen^v

gefüllt mit Schafskäse, mit sonnengetrockneten Tomaten 8,10

Avocado Schale

gefüllt mit Gambas und Avocadomus 13,80

Frischer Salat der Saison^v

auf Wunsch auch mit Mozzarellakugeln^G im Pestomantel^H 5,80
7,10

Serrano-Teller

Serranoschinken, Manchegokäse, Chorizosalami^{1,2,G} 8,90

Destino-Variation

Auberginensalat, Kirschtomaten-Mozzarellakugeln^{G,H}
Pulpo-Garnelen-Salat^{C,G}, Oliven^S und Aioli^{C,G} 15,60

Pulpo Garnelen Salat^{B,D,I,N}

mediterran mariniert 11,80

Bei Allergien / Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an das Service Personal. Gesonderte Zusatzstoffliste finden Sie auf der letzten Seite der Karte.

WARME VEGETARISCHE TAPAS

Gebackener Schafskäse ✓	
in Sesam-Mandel-Panade ^{A,K} mit Preiselbeeren	8,80
Pimientos del Padron ✓	
spanische mini Parikas vom Grill, mit Meersalz	7,40
Gegrilltes Gemüse ✓	
mit feinem Kräuteröl	9,10
Spitzpaprika ✓	
gefüllt mit Spinat und überbacken mit Parmesan	10,60
Kartoffelecken ✓	
im Parmesan-Basilikummantel ^G	6,90
Patatas Bravas ✓	
nach spanischer Art mit frischer Tomaten-Salsa und Aioli ^{C,G}	6,90
Runzel Bravas ✓	
überbacken mit Parmesan ^G und Sriracha Sauce ^{2,8}	7,90
Spanische Kartoffeltortilla ✓ ^{C,1}	
mit frischem Joghurt-Kräuter-Dip ^G	6,10
Zucchinirollchen ✓	
gefüllt mit Schafskäse, mit würziger Tomatensauce	8,60
Süßkartoffel Pommes ✓	
mit Sauerrahm-Dip	7,90

WARME TAPAS

Datteln im Speckmantel	
mit Kräuterquark	7,40
Albondigas ^{A,C,J}	
hausgemachte Rinderhackbällchen in pikanter Tomatensauce	8,90
Chicken Wings	
knusprig gebacken mit süß-saurer Sauce ^{I,J}	8,60
Maurische Hähnchenspieße	
orientalisch mariniert	9,20

EMPFEHLUNG DES HAUSES

Paella de Marisco

in der Pfanne nach katalanischer Art, mit frischen Meeresfrüchten in einem Beet von saisonalem Gemüse und Safran Reis.

für zwei Personen 16,40
31.-

WARME TAPAS

Halbe Schale Muscheln

mit Marinara-Sauce ^{B,D,I,N}

11,20

Frische Pulpo Fritos ^{A,G}

mit hausgemachtem Aioli-Dip ^{c,g}

12,40

Muslitos ^{B,C,D,G}

panierte Krebsbällchen mit Aioli-Dip

8,60

Lachsfilet ^{B,C,D,G}

mit Teriyaki Sauce ^{1,A,F}

15,90

Garnelen ^{B,D,I,N} im Tontopf

in feinem Knoblauch-Öl

12,70

Garnelen-Pulpo-Pfanne ^A

in Kräuterolivenöl, mit Ailo-Dip ^{c,g}

14,70

Calamariti ^{B,D,I,N} im Tontopf

in Kräuterolivenöl

11,70

Frische Calamaritos Fritos ^{A,G}

mit hausgemachtem Aioli-Dip ^{c,g}

11,80

Spanische Chorizowürstchen ^{1,2,G}

mit Rosmarin und Knoblauchöl

8,90

Lamm-Koteletts

aus der Krone mit Bouquet-Salat

17,10

Rinderspieße

in Kräutermarinade

11,40

Roastbeef-Steakstreifen

mit Teriyaki Sauce ^{1,A,F}

11,90

Extras je Portion

Brot
Dips

1,50
2.-

DESSERTS

Crema Catalana ^{C,G} hausgemacht	5,90
Warmer Schokoladenkuchen ^{A,C,G} hausgemacht	5,90
Dessert-Variation Crema Catalana ^{C,G} , Schokokuchen ^{A,C,G}	8,60

AFTER DINNER COCKTAILS

Espresso Martini 42 BELOW VODKA-KAHLÜA ^{1,6} -FR.ESPRESSO-ZUCKERSIRUP	12.-
Sweet Dreams BAILEYS-CREME DE CACAO WHITE-MOZART WHITE-MOZART BLACK	12.-
White Russian 42 BELOW VODKA-KAHLÜA ^{1,6} -SAHNE	11.-
Black Russian 42 BELOW VODKA-KAHLÜA ^{1,6}	11.-

SIGNATURE COCKTAILS

Burning Passion 42 BELOW VODKA-ST.GERMAIN HOLUNDERLIKÖR-FR.MARACUJA-FR.ZITRONENSAFT	12.-
Frankfurt Sling BEMBEL GIN-CHERRY HEERING-DOM. BENEDICT-FR.ZITRONENSAFT-LIMETTEN-ANGOSTURA BITTERS-ZUCKERSIRUP-APFELSAFT	12.-
Berrylicious BROCKMANS GIN-FR.ZITRONENSAFT-HIBISKUSSIRUP-ZUCKERSIRUP-CRANBERRYSAFT-ROYAL CHAMBORD	12.-
Spanish Summer LICOR 43-PEPINO PEACH LIKÖR-FR.LIMETTE-FR.ZITRONENSAFT-KARAMELSIRUP-CRANBERRY-MARACUJASAFT	12.-
Watermelon Man 42 BELOW VODKA-WASSERMELONENLIKÖR ¹ -ORANGENSAFT-FR.ZITRONENSAFT-GRENADINE	12.-
Island Juicer BACARDI RASBERRY-FR.HIMBEEREN-FR.LIMETTE-FR.ZITRONENSAFT-CRANBERRYSAFT-KOKOSNUSS & MARACUJASIRUP	12.-
Sunset Lover PAMPERO BRAUN-FR.HIMBEEREN-FR.ZITRONENSAFT-CAMPARI-HIMBEERSIRUP	12.-
Berry Mule 42 BELOW VODKA-GINGER BEER-FR.BEEREN-LIMETTE-GURKE-FR.MINZE	12.-

OLD SCHOOL NEVER DIES

Basil Smash 12.-

G'VINE GIN-FR.BASILIKUM-FR.ZITRONENSAFT-ZUCKERSIRUP

Frozen Daiquiri 11.-

MANGO/MARACUJA/ERDBEERE
PAMPERO BLANCO-FR.ZITRONENSAFT-FR.FRUCHT-SIRUP¹

Sex on the Beach 11.-

42 BELOW VODKA-MELONENLIKÖR-CHAMBORD-FR.ZITRONENSAFT-
ROSE'S LIME JUICE-GRENADINE-CRANBERRY-ANANASSAFT

Mai Tai 12.-

MYER'S RUM¹-OLD PASCAS 73%¹-APRICOT BRANDY^{1,3}-ROSE'S LIME JUICE-
FR.ZITRONENSAFT-MANDELSIRUP-ANANASSAFT

Mojito 11.-

PAMPER ANEJO RUM-LIMETTENSAFT-FR.MINZE- ROHRZUCKER- SODA

Caipirinha 11.-

CACHACA-LIMETTEN-ROHRZUCKER

Piña Colada 11.-

PAMPERO BLANCO-SAHNE-ANANASSAFT-KOKOSSIRUP

SOURS / FIZZES

Whisky /Vodka / Gin Sour 11.-

BULLEIT BOURBON / 42 BELOW VODKA / TANQUERAY GIN-
FR.ZITRONENSAFT-ZUCKERSIRUP

Midori Sour 11.-

MIDORI MELON¹-FR.ZITRONENSAFT-ZUCKERSIRUP-ORANGENSAFT

Amaretto/ Frankfurt Sour 11.-

AMARETTO DI SARONNO¹-ORANGENSAFT / NATURTRÜBER APFELSAFT
FR.ZITRONENSAFT-ZUCKERSIRUP

Gin Fizz/Vodka Fizz 11.-

TANQUERAY GIN / 42 BELOW VODKA •FR.ZITRONENSAFT •ZUCKERSIRUP •CLUB SODA

Rosemary Fizz 11.-

TANQUERAY GIN-ROSMARIN-FR.ZITRONENSAFT-ROSMARINSIRUP-CLUB SODA

NON ALCOHOLICS

Coconut Kiss 9,50

KOKUSSIRUP-ANANASSAFT-SAHNE-KIRSCHSAFT-GRENADINE

Passion Squash 9,50

FR.LIMETTE-FR.MARACUJA-ROHRZUCKER-MARACUJASAF

Tooti Fruity 9,50

FR.ZITRONENSAFT-ROSE'S LIME JUICE-GRENADINE-MARACUJASAF-ORANGENSAFT

Wet Dog 9,50

PFIRSICHSAF-ORANGENSAFT-FR.ZITRONENSAFT-ERDBEERSIRUP¹-ERDBEERPURÉE

Mojita 9,50

LIMETTE-ROHRZUCKER-FR.MINZE-GINGER ALE¹

Edition Destino Sauvignon blanc-Nahe

Aussergewöhnlicher Hauswein vom Weingut Bicking&Bicking.
Kiwi, Limette und frisches Heu. Ganz viel Frucht, erfrischende
Säure und ein langer Nachhall.

8,10 / 28.-

Nick Köwerich-Feen & Elfen-Riesling- Mosel

Halbtrockene Verführung - Blütenduft und Zitrusaromen

7,90 / 27.-

Nick Köwerich-Einblick N°1-Riesling-Mosel

Fruchtig, blumig und eine milde Säure. Einfach Mosel!

7,90 / 27.-

Bergdolt, Reiff & Nett-Grauburgunder-Pfalz

Cremitig und würzig zugleich. Nussaromatik trifft Früchtekorb

7,50 / 26.-

**Laurent Miquel-Chardonnay/
Viognier-Languedoc**

Pfirsich, Mango und ein Hauch Butter

7,30 / 25.-

**Bergdolt, Reiff & Nett-Black Edition-
Weissburgunder-Pfalz**

Mirabelle und Aprikose. Fruchtig und filigran.

36.-

La Manufacture-Chablis AOP-Burgund

Gereifter Pfirsich, Mango und Butter.

46.-

**La Louvière-Le Libertin-
Sauvignon blanc-Languedoc**

Grüne Wiese, Mango, langer schmelziger Nachhall.

34.-

Laurent Miquel-Alabarino-Languedoc

Weißer Pfirsich und ein Hauch von Limette im Abgang.

34.-

ROSÉ

Grés Saint Paul-Gipsy Rosé-Languedoc

Rote Beeren, blumig und vollmundig

7,40 / 25.-

**Dominio de Punctum-99 Rosas-
Tempranillo-Spanien**

Viele rote Früchte. Kräftige Tannine und samtiger Nachhall. 7,60 / 26.-

Terra Mater-Zinfandel/Shiraz-Chile

Harmonischer Rotwein, frisch mit süßen Tanninen und langem Abgang. 7,60 / 26.-

**Demuerte One -Cabernet Sauvignon-
Bodegas SL Spanien**

Rote Früchte, samtige Tannine. Langer und intensiver Nachhall. 8,10 / 28.-

Gorilla Forte - Primitivo di Manduria-Italien

Kirsche, Brombeere. Reife Tannine und viel Frucht. 8,10 / 28.-

Bodega Ondarre-Rivallana Crianza-Rioja

Reife Beerenfrüchte, vollmundig, gut strukturiert. 7,30 / 25.-

Footprint-Shiraz-Südafrika

Kirsche und Pfeffer, ausgewogene Tanninstruktur. 7,90 / 27.-

Domaine Capelanel-Malbec Petitou-Frankreich

Kirsche und Pflaume, samtig und intensiv. 36.-

El Mozo-Malaspiedras-Tempranillo-Rioja

Langer Nachhall, Brombeere und das typische Rioja - Gefühl. 42.-

Brancaia-Chianti Classico-Italien

Klassisch, kräftig und würzig – ein waschechter Chianti. 47.-

Château de Ferrand-Saint Emillion**Grand Cru Classé -Bordeaux**

Kräftiger Rotwein, dunkle Frucht, Holz und viel Kraft im Abgang. 69.-

Prosecco Vigna Dogarina Spumante

4,80 / 32.-

Eleganter Prosecco mit einer feinen Perlung, frische Aromen von Äpfeln, Birnen und Zitrusfrüchten.

AUF EIS 0,2L 9.-

Moët & Chandon

Brut Impérial Champagner

105.-

Er überzeugt durch fruchtige Noten von frischen Früchten und Blüten, eine beeindruckende Reife und ein traumhaftes Gesamtaroma. Klares Strohgelb und gleichmäßige Perlenbildung im Glas. In der Nase intensiven Noten von verschmolzenen Honig- und Fruchtdüfte. Vollkommen, großzügig und dynamisch dank der Harmonie der drei Rebsorten.

Moët & Chandon

Rosé Impérial Champagner

115.-

Rote Früchte wie Erdbeeren, Himbeeren und Kirschen bilden ein intensives Bouquet, das zusammen mit der feinen Perlage und einer leichten Pfeffernote dem Gaumen schmeichelt. Seine dezente Rosennote ist ein Fest für die Nase. Er schmeckt intensiv, frisch, geschmeidig und elegant. Der Rotweinanteil verleiht dem mehrfach prämierten Rosé-Champagner nicht nur seine Farbe, sondern auch Struktur.

Moët & Chandon

Ice Impérial Champagner

135.-

Er ist der erste Rosé-Champagner, der speziell für den Genuss auf Eis kreiert wurde. Seine reichhaltige, saftige Frische verkörpert den Sommer im Glas. Intensive Fruchtigkeit ist ein charakteristisches Merkmal, diese lebhaft Kreation besticht durch überraschend komplexe Aromen.

Moët & Chandon

Rosé Ice Impérial Champagner

155.-

Rote Früchte wie Erdbeeren, Himbeeren und Kirschen bilden ein intensives Bouquet, das zusammen mit der feinen Perlage und einer leichten Pfeffernote dem Gaumen schmeichelt. Seine dezente Rosennote ist ein Fest für die Nase. Der Moët & Chandon Rosé Impérial Brut schmeckt intensiv, frisch, geschmeidig und elegant. Der Rotweinanteil verleiht dem mehrfach prämierten Rosé-Champagner nicht nur seine Farbe, sondern auch Struktur. Der exquisite Rosé-Champagner ist der ideale Begleiter für festliche Anlässe und romantische Momente.

SOFTDRINKS

San Pellegrino 0,25L 3,10 / 0,75L 8,50
Aqua Panna 0,25L 3,10 / 0,75L 8,50

Coca Cola^{1,6} 0,2L 3,20 / 0,4L 4,80

Coca Cola Zero^{1,6,8} 0,2L 3,20 / 0,4L 4,80

Fanta^{1,3} 0,3L 3,60 / 0,4L 4,80

Sprite 0,3L 3,60 / 0,4L 4,80

Red Bull^{1,6,9} 0,25 4.-

Red Bull Sugarfree^{1,6,8,9} 0,25L 4.-

Rapp's Fruchtsäfte 0,3L 3,30 / 0,4L 4,30

Ananas/Apfel/Bananen/Cranberry/Kirsch/Rhabarber
Johannisbeere/Maracuja/Mango/Orange/Pfirsich

Thomas Henry

Bitter Lemon^{3,7}/Ginger Ale¹/Tonic Water⁷ 0,2L 3,60 / 0,4L 4,80

Hausgemachte

Eis Tees & Limonaden 0,4L 6,20

Himbeere-Minze-EisTee / Maracuja-Gurke-EisTee

Lavendel-Blaubeere-Limonade/ Pfirsich-Orange Limonade

WARME GETRÄNKE

Espresso	2,90
Doppelter Espresso	4,20
Espresso Macchiato	2,90
Kaffee	3,40
Milchkaffee	4,40
Cappuccino	3,90
Latte Macchiato	4,40
Tee Schwarzer-/Grüner-/Früchte-Tee	4,20
Frischer Minze Tee mit Honig	4,80
Frischer Ingwertee mit Honig	4,80

BIERE

König Pilsner vom Faß	0,3 L 3,50 / 0,5 L 4,50
König Pilsener alkoholfrei	0,33 L 3,50
Benediktiner Hefeweißbier vom Faß	0,3 L 3,50 / 0,5 L 4,50
Benediktiner Hefeweißbier alkoholfrei	0,5 L 4,50
Benediktiner Hefeweißbier dunkel	0,5 L 4,50
San Miguel	0,33 L 4,60
Peroni	0,33 L 4,60
Corona ³	0,33 L 4,60

APFELWEIN

Rapp's Speyerling vom Faß	0,3 L 2,90 / 0,5 L 4,40
---------------------------	-------------------------

APERETIFS / BITTERS / LIKÖRE

Aperol ^{1,7}	4CL 4,90
Campari ^{1,7}	4CL 5,50
Martini Bianco ⁴	4CL 5,50
Pernod ¹	4CL 5,50
Ramazzotti	4CL 5,20
Fernet Menta	2CL 3,50
Amaretto Di Saronno ¹	4CL 4,90
Licor 43 ¹	4CL 5,20
Baileys ^{1,6}	4CL 4,90
Hierbas Ibicencas Kräuterlikör	4CL 5,20
Sambuca Molinari	2CL 3,50

LONGDRINKS

Moscow Mule	11.-
<small>42 BELOW VODKA-GINGER BEER^{1,6,8}-LIMETTE-INGWER-GURKENSCHLEIBE</small>	
Absolut Vodka Lemon ^{3,7} /Tonic ⁷	11.-
Absolut Vodka Red Bull ^{1,6,9}	13.-
Tanqueray Tonic <small>TANQUERAY GIN-TONIC WATER⁷</small>	11.-
Hendrick's Tonic <small>HENDRICK'S GIN-TONIC WATER⁷-GURKE</small>	11,50
Ferdinand's Tonic <small>FERDINAND'S SAAR GIN-TONIC WATER⁷</small>	12,50
Monkey 47 Tonic <small>MONKEY 47 GIN-TONIC WATER⁷</small>	12,50
Pampero Rum Cola ^{1,6}	11.-
Cuba Libre <small>PAMPERO ANEJO¹-COLA^{1,6}-LIMETTE</small>	11.-
Bulleit Bourbon Cola ^{1,6}	11,50
Jack Daniel's Cola ^{1,6}	11.-

BRANDY / COGNAC

Osborne Veterano¹	4CL 5,20
Cardenal Mendoza¹	4CL 6,90
Hennessy Fine de Cognac	4CL 7,80

GRAPPA / OBSTBRÄNDE / WEINBRÄNDE

Grappa Sarpa Di Poli	2CL 4,40
Ziegler Williamsbirnenbrand	2CL 6,40
Ziegler Nr.1 Wildkirsche	2CL 9,80
Dirker Haselnuss Geist	2CL 5,80
Malteser Aquavit	4CL 5,-

SCOTCH WHISKY / IRISH WHISKEY

Johnnie Walker

Red ¹	4CL 7.-
Black ¹ 12Y.	4CL 9.-
Gold ¹	4CL 10.-

Chivas Regal ¹ 12Y.	4CL 8.-
J&B ¹	4CL 7,50

Bushmills Single Malt ¹ 10Y.	4CL 9.-
Jameson ¹	4CL 10.-

KENTUCKY BOURBON / TENNESSEE WHISKEY

Bulleit Bourbon Frontier	4CL 8.-
Four Roses	4CL 8.-
Maker's Mark	4CL 7,50

Jack Daniel's Old No.7	4CL 8.-
------------------------	---------

CANADIAN WHISKY

Canadian Club ¹	4CL 7.-
Crown Royal ¹	4CL 9.-

VODKA

Absolut	4CL 8.-
42 Below	4CL 8.-
Belvedere	4CL 9.-
Grey Goose	4CL 9.-
Ciroc	4CL 9.-

GIN

Tanqueray Special Dry	4CL 8.-
Tanqueray Ten	4CL 8,50
Bombay Sapphire London Dry	4CL 8.-
Hendrick's	4CL 7,50
Gin Sule	4CL 9.-
Monkey's	4CL 9,50
Ferdinand's Saar	4CL 9,50
Gin Mare	4CL 9,50

TEQUILA

José Cuervo Clasico Weiß	2CL 3,50
José Cuervo Especial ¹ Braun	2CL 3,50

RUM

Havanna Club	
3Years	4CL 8,50
5Years	4CL 9.-
7Years	4CL 9,50
Pampero Blanco / Anejo ¹	4CL 8.-
Matusalem 15 Gran Reserva Solera	4CL 9,50
Zacapa 23 Sistema Solera	4CL 14.-
Botucal Reserva Exclusiva	4CL 9,50

SHOTS

Jägermeister 2CL 3,50

B 52 KAHLÚA 1,6, BAILEYS 1,6, OLD PASCAS 73% 1,6 4CL 5.-

Vodka Schnee ABSOLUT VODKA-LIMETTE-PUDERZUCKER 2CL 4.-

Liquid Cocaine ABSOLUT VODKA-ESPRESSO-ZUCKERSIRUP 4CL 5.-

PARTY STARTER Flaschen Spirituosen inkl. Filler

Jack Daniel's 1L 120.-

Tanqueray Gin 1L 125.-

Absolut Vodka 1L 125.-

Ciroc 0,7 L 135.-

Belvedere 0,7 L 140.-

Grey Goose 0,7 L 140.-

Hendrik's Gin 0,7 L 140.-

Monkey's 47 0,7 L 145.-

destino
TAPAS BAR

© 2023 Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Weitere Drinks auf Anfrage.

Zusatzstoffe: 1) Farbstoff; 2) Konservierungsstoff; 3) Antioxidationsmittel; 4) Schwefeldioxid;
5) Schwärzungsmittel; 6) koffeinhaltig; 7) chininhaltig; 8) Süßungsmittel; 9) Taurin

Allergenkennzeichnung:

A) Gluten; B) Krebstiere; C) Eier; D) Fische; E) Erdnüsse; F) Sojabohnen;
G) Milch (einschließlich Laktose); H) Schalenfrüchte; I) Sellerie; J) Senf;
K) Sesamsamen; L) Schwefeldioxid und Sulfite; M) Lupinen; N) Weichtiere

Hinweis: **v**) vegetarisch; **✓**) vegan

