

„Ein Gläschen in Ehren kann niemand verwehren.“

## APERITIFS

	€
Lillet Berry / Lillet/ Wilde Berry Schweppes	6,50
Rosato Mio / Ramazzotti Rosato/ Basilikum/ Prosecco	6,50
Rhabarber Spritz / Rhabarberpüree/ Rhabarbersaft/ Prosecco	6,50
Campari Soda	6,50
Portwein Delaforce	3,90
Sandemann Sherry Medium, Fino	3,90
Martini Bianco, Rosso, Extra Dry	3,90

## EVERGREENS

<b>Cosmopolitan</b> / Vodka/ Cointreau/ Cranberrynektar/ Limettensaft	6,90
<b>Daiquiri</b> / Havana 3 Años/ Zuckersirup/ Limettensaft	6,90
<b>Manhattan</b> / Whisky/ Martini Rosso/ Angostura Bitter	6,90
<b>White Russian</b> / Vodka/ Kahlua/ Sahne	6,90

## CHAMPAGNER & SEKT

Lanson Black Label / Brut	0,2 l	26,00
Lorenz & Dahlberg	0,1 l	3,50
Halbtrocken / Trocken	0,75 l	21,50
Sartori Prosecco	0,1 l	3,40
Spumante Brut	0,75 l	21,00

*„Wenn ich erregt bin, gibt es nur ein Mittel,  
mich völlig zu beruhigen: ESSEN.“  
Oscar Wilde*

## **SUPPEN & VORSPEISEN** €

Klare Fischsuppe	6,90
Tomatencremesuppe	5,50
Tagessuppe	5,50



Rinder Carpaccio / Apfel-Trüffelvinaigrette / Salatbouquet	13,50
Karamellisierter Ziegenkäse / Rote Bete / Rucola Pesto	9,90
Wildpastete / Preiselbeeren / Walnüsse	9,50
Tatar vom Matjes / Linsensalat	8,90
Kleiner gemischter Salat / Hausdressing	4,90



## **HAUPTSPEISEN**

Rumpsteak / Zwiebelconfit / Bratkartoffeln	24,60
Zweierlei vom Rind Ochsenbacke / kleines Rumpsteak / Zwiebel – Kartoffelpüree / Gemüse	21,50
Schweinefilet / Gorgonzola Tagliatelle	18,50
Perlhuhnbrust / Ratatouille / gebackener Feta	18,50
Wildgulasch / Apfelrotkohl / Serviettenknödel	16,90
Schnitzel vom Schweinelachs / Spiegelei / Bratkartoffeln	14,90

## HAUPTSPEISEN

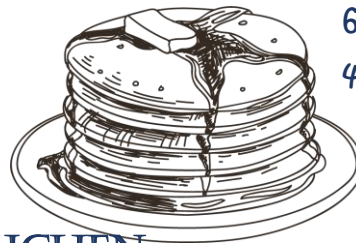
€

Lachsfilet / zweierlei Couscous / Gemüse	19,60
Zanderfilet / Linsen Gemüse / Zitronensauce	18,50
Dorschfilet im Raucheröl gegart / Vanille-Kartoffelpüree / Salat	16,90
Matjesfilet / Apfel-Zwiebel Schmand / Bratkartoffeln	12,90
Tagliatelle / Garnelen / Gemüse	16,90
Ratatouille / gebackener Feta	12,80
Tagliatelle / Tomatenragout	10,50
+ Hähnchenbrust	6,50
+ Lachsfilet	6,00

Yum!

## Kinder Gerichte

Winnie the Pooh / Kartoffelpuffer / Apfelmus	3,80
Rotkäppchen / Nudeln / Tomatensauce	5,50
Miss Piggy / Schnitzel / Pommes Frites	6,50
Ohnezahn / Milchreis / Zimt / Zucker	4,90



## DESSERTS

LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN / SAUERKIRSCHEN / VANILLEEIS	7,20
PANCAKES / BANANE / VANILLEEIS / KARAMELLSAUCE	6,90
SCHOKOLADENPUFFREIS / SCHOKOLADENGANACHE / FRÜCHTE	6,50

## Digestifs

Grappa Amarone	<i>„Was würdest du zu einem Schnaps sagen?“</i>	2 cl	6,00
Obstbrand „Edles Fass“		2 cl	5,60
Baileys		4 cl	4,60
The Dubliner Likör (Whiskey)		2 cl	3,50
Likedeeler Kräuterlikör		2 cl	2,70

# FRÜHSTÜCK

Auch wenn Sie noch nicht Gast in unserem **nympe strandhotel & apartments** sind, verwöhnen wir Sie gerne mit unserem reichhaltigen Frühstücksbuffet in der Zeit

von 7.30 Uhr bis 11.00 Uhr.

Sie haben die Auswahl an:

einer reichhaltigen Brot- und Brötchenvielfalt,  
Rührei, Spiegelei und vielen anderen Warmanteilen,  
einem reichhaltigen Wurst- und Käsesortiment,  
frischem Obst,  
verschiedene Joghurt- und Quarkvariationen,  
Müslis und Cerealien...

Dazu servieren wir Ihnen eine Kaffeespezialität oder Filterkaffee satt,  
verschiedene Teesorten und diverse Säfte.



## *Alkoholfreie Getränke*

Coca Cola (1,2)/Coca Cola light (1,2,9,10)	
0,2l / 0,4l	2,60 € / 4,80 €
Fanta (2,12), Sprite	
0,2l / 0,4l	2,60 € / 4,80 €
Spezi (1,2,12)	
0,2l / 0,4l	2,60 € / 4,80 €
Gerolsteiner Mineralwasser, medium	
0,25l / 0,75l	2,50 € / 6,00 €
Gerolsteiner Mineralwasser, still	
0,25l / 0,75l	2,50 € / 6,00 €
Schweppes Bitter Lemon (3,12)	
0,2l / 0,4l	2,70 € / 4,90 €
Schweppes Ginger Ale (2)	
0,2l / 0,4l	2,70 € / 4,90 €
Schweppes Tonic Water (3)	
0,2l / 0,4l	2,70 € / 4,90 €
Fruchtschorle	
0,2l / 0,4l	2,70 € / 4,90 €
Niehoff Säfte	
0,2l / 0,4l	2,70 € / 4,90 €
Apfel, Orange, Ananas (9), Mango, Kirsche, Maracuja (12), Banane (12), Pfirsichnektar (12), Kiwi (12) Tomatensaft, Rhabarbersaft, Grapefruitsaft	

## *Kaffee, Schokolade, Tee- und Kaffeespezialitäten*

### *Kaffee*

Tasse Kaffee, Crème (1)	2,50 €
Kännchen Kaffee (1)	4,40 €
Café au lait (1,14)	3,60 €
Cappuccino (1,14)	3,10 €
Latte Macchiato (1,14)	3,60 €
Espresso (1)	2,30 €
Espresso Macchiato (1,14)	2,50 €
Doppelter Espresso (1)	4,20 €
Americano (1) gestreckter Espresso	2,40 €
Ristretto (1) stark gepresster Espresso	2,30 €

*Alle Kaffeegetränke sind auch koffeinfrei erhältlich.*

### *Schokolade*

Heiße Schokolade (14)	2,80 €
Russische Schokolade (14) mit Wodka	4,70 €

### *Kaffeespezialitäten*

Irish Coffee (1,14) mit Irish Whiskey, braunem Zucker und Sahne	6,50 €
Rüdesheimer Kaffee (1,14) mit Asbach-Uralt und Sahne	4,70 €
Pharisäer (1,14) mit Rum und Sahne	4,70 €
Baileys Latte (1,14)	4,70 €
Omas Bester (14) heißer Eierlikör mit Milchschaum und Schokosplit	3,10 €
Grog mit Rum	4,50 €

### *Ronnefeldt Tee*

Glas	2,40 €
Darjeeling (1), Earl Grey (1), Green Dragon (1), Morgentau (1) – Grüner Tee mit Mango-Zitrusgeschmack, Fruity White – Weißer Tee mit Birnen-Pfirsichgeschmack, Bergkräuter, Wellness Kräuter, Sweet Berries, Magic Moringa – Kräutertee mit Zitrus-Sahnegeschmack	

### *Biere vom Fass & Flaschenbiere*

#### *Biere vom Fass*

Störtebeker Pils	
0,3l / 0,5l	3,60 € / 4,80 €
Störtebeker Schwarzbier	
0,3l / 0,5l	3,60 € / 4,80 €
Störtebeker Hefeweizen	
0,3l / 0,5l	3,60 € / 4,80 €

#### *Flaschenbiere*

Störtebeker Freibier, alkoholfrei	
0,5l	4,80 €
Störtebeker Hefeweizen, alkoholfrei	
0,5l	4,80 €
Vita Malz (2)	
0,33l	3,20 €

#### *Biermix*

Alster Sprite mit Pils	
0,3l / 0,5l	3,60 € / 4,80 €
Diesel Cola (1,2) mit Pils	
0,3l / 0,5l	3,60 € / 4,80 €
Bananenweizen (12)	
0,3l / 0,5l	3,60 € / 4,80 €

## Weißweine

Riesling, feinherb **Biologischer Weinanbau**

Weingut Frank Brohl, Mosel, Deutschland

Ein sattes Aroma nach Tropenfrüchten wie Mango, Limette und Guave. Im Mund sehr ausgewogen, bietet ein perfektes Süße-Säure-Spiel.

0,2l	6,30 €
0,75l	22,70 €

Gutedel, QbA trocken

Weingut Born, Saale-Unstrut, Deutschland

Ein gut balancierter und sehr bekömmlicher Wein mit dezentem Fruchtbukett.

0,2l	6,20 €
0,75l	22,50 €

Grauer Burgunder, QbA trocken

Bezirkshellerei Markgräflerland, Baden, Deutschland

Cremig, elegant und weich mit geschmacklicher Fülle, erinnert an reife Birnen.

0,2l	6,00 €
0,75l	21,90 €

Lugana Classico DOC, trocken

Sartori, Venetien, Italien

Feines Aromenprofil von grünen Äpfeln, weißen Beeren, Zitronen und einem Hauch grüner Blätter. Fruchtig-frisch, am Gaumen viel Schmelz und cremigem Mundgefühl. Rund, zugänglich, feinsaftig und toll balanciert.

0,2l	7,20 €
0,75l	26,30 €



„Mesta“ Blanco, trocken **Biologischer Weinanbau**

**Bodegas Fontana, Unclés, Spanien**

Sortentypische Aromen von Mango, Stachelbeeren und Apfel. Frisch, leicht und dennoch vollmundig und verspielt.

0,2l	6,10 €
0,75l	22,20 €

### *Roséweine*

Spätburgunder Weißherbst, QbA halbtrocken

**Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz, Deutschland**

Ein leichter, herrlich fruchtiger und halbtrockener Wein,  
ideal als erfrischender Sommerwein

0,2l	5,70 €
0,75l	20,90 €

„Montesierra“ Rosado, trocken

**Bodegas Pirineos, Somontano, Spanien**

Intensive Aromen von roten Früchten, Veilchen und Sandelholz,  
elegant am Gaumen, weich und geschmeidig, langer Nachhall

0,2l	6,00 €
0,75l	21,90 €

### *Rotweine*

Spätburgunder, QbA trocken

**Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz**

Der Spätburgunder hat eine gute Konzentration, etwas Schokolade,  
leichte rauchig-würzige Noten, kompakt und ist gut konzentriert

0,2l	5,90 €
0,75l	21,50 €

Primitivo „Ácento“, IGP trocken

Cantine Ionís, Apulien, Italien

Am Gaumen erleben Sie ein breites Aromenspektrum dunkler Beeren, intensiv, wick, würzig und ausgewogen mit feinen Tanninen.

0,2l

6,50 €

0,75l

23,40 €

Nero D'Avola Terre IGT trocken **Biologischer Weinanbau**

Mont' Albano, Sizilien, Italien

Glänzende Farbe, mit violetten Spiegelungen, Bukett nach Veilchen, Gewürzen und Dörripflaumen. Am Gaumen ist er körperreich, samtig, mit würziger Note im Finale

0,2l

6,00 €

0,75l

21,90 €

„Arnegui“ Rioja Tinto Crianza, DOCa trocken

Pagos del Rey, Rioja, Spanien

Im Bukett ein saftig-fruchtiger Duft von Süßkirschen, roten Johannisbeeren und Orangenschalen, gepaart mit einem Hauch von getrockneten Kräutern und dezenten Holznuancen. Harmonisch, weich mit einem klaren Fruchtausdruck, dezenten süßlichen Gewürznuancen im anhaltenden Abgang.

0,2l

6,70 €

0,75l

24,10 €

Syrah Vin de Pays, d'Oc trocken

Domaine de La Baume, Languedoc Roussillon, Frankreich

Ein mehrfach ausgezeichneter Wein- stark, komplex und hervorragend ausgeglichen. Duftstrauß aus reifen roten Früchten und grünem Pfeffer, im Mund rund und fruchtig

0,2l

6,40 €

0,75l

23,20 €

## *Sekt*

Lorenz & Dahlberg, halbtrocken oder trocken (13)

0,1l	3,50 €
0,75l	21,50 €

## *Prosecco*

Sartori Prosecco Spumante brut (13)

0,1l	3,40 €
0,75l	21,00 €

## *Champagner*

Lanson Black Label brut (13)

0,2l Flasche	26,00 €
--------------	---------

## *Before Dinner Drinks*

Martini Bianco, Rosso, Extra dry (alle 13)	5cl	3,90 €
Sandemann Sherry Medium, Fino	5cl	3,90 €
Delaforce Port (13)	5cl	3,90 €
Campari (2) (Soda oder Orange)		6,50 €

## *Prosecco and Friends*

Rhabarber Spritz	6,50 €
(Rhabarberpüree (2), Prosecco (13), Soda)	

Aperol Spritz	6,50 €
(Aperol (2,3), Prosecco (13), Soda, Orange)	

Hugo	6,50 €
(Holunderblütensirup, Minze, Limette, Prosecco (13))	

**Rosato Mio** 6,50 €  
(Ramazotti Rosato, Basilikum, Prosecco (13))

**Andalö Splish** 6,50 €  
(Sanddornlikör Andalö (2), Prosecco (13), Orange)

### *Dry & Medium & Sweet*

**Cosmopolitan** 6,90 €  
(Absolut Vodka, Cointreau, Cranberrynektar, Limettensaft)

**Margarita** 6,90 €  
(Sierra Tequila Silver, Cointreau, Zitronensaft)

**Daíquirí** 6,90 €  
(Havana 3 Años, Limettensaft, Zuckersirup)

**Bubbel Gum Daíquirí (Frozen)** 6,90 €  
(Havana 3 Años, Bubbelgumsirup, Limettensaft, Erdbeerpüree)

**Manhattan** 6,90 €  
(Canadian Club Whisky (2), Martini Rosso (13), Angostura Bitter)

**Grasshopper** 6,90 €  
(Creme de Cacao White, Creme de Mente, Sahne(14))

**White Russian** 6,90 €  
(Absolut Vodka, Kahlua, Sahne(14))

**Baileys Flat White Martini** 6,90 €  
(Baileys(1,14), Absolut Vodka, Espresso(1))

## *Fizzes & Sours*

**Gin Fizz** 7,00 €  
(Bombay Sapphire Gin, Zuckersirup, Zitronensaft, Soda)

**Whiskey Sour** 7,00 €  
(Jim Beam, Zuckersirup, Zitronensaft)

**Aperol Sour** 7,00 €  
(Aperol (2,3), Orangensaft, Zuckersirup, Zitronensaft)

**Amaretto Sour** 7,00 €  
(Amaretto, Orangensaft, Zuckersirup, Zitronensaft)

## *Coladas*

**Piña Colada** 8,50 €  
(Havana 3 Años, Cocossirup, Ananassaft (12), Sahne (14))

**Strawberry Colada** 8,50 €  
(Havana 3 Años, Cocossirup, Erdbeermark (2,4),  
Ananassaft (12), Sahne (14))

**Baileys Colada** 8,50 €  
(Baileys (1,14), Cocossirup, Ananassaft (12), Sahne (14))

**Swimming Pool** 8,50 €  
(Absolut Vodka, Havana 3 Años, Blue Curaçao (2),  
Cocossirup, Ananassaft (12), Sahne (14))

## *Non alcoholic drinks*

**Virgin Colada** 5,90 €  
(Ananassaft (12), Cocossirup, Sahne (14))

**Strawberry Kiss** 5,90 €  
(Maracujanektar (12), Mangonektar, Orangensaft, Erdbeersirup (2,4), Sahne (14))

**Ipanema** 5,90 €  
(Limette, Rohrzucker, Ginger Ale (2))

**Bora Bora** 5,90 €  
(Orangensaft, Pfirsichsaft (12), Ananassaft (12), Grenadine (2), Zitronensaft)

## *Caribic & Fancy Drinks*

**Caipirinha** 8,00 €  
(Cachaça Pitu, Limette, Rohrzucker (10))

**Erdbeercaipirinha/ Himbeercaipirinha/ Sanddorncaipirinha/ 8,50 €**  
**Rosatomiocaipirinha**  
(Cachaça Pitu, Limetten, Rohrzucker (10), Erdbeermark/ Ramazzotti Rosato, Himbeermark (2,4)/ Sanddornlikör Andalö (2))

**Mojito** 8,50 €  
(Havana 3 Años, Minze, Limettensaft, weißer Rohrzucker (10), Soda)

**Planters Punch** 8,50 €  
(Myers's Rum (2), Zitronensaft, Ananassaft (12), Orangensaft, Grenadine (2))

<b>Mai Tai</b>	8,50 €
(Myers's Rum (2), Old Pasacas (2), Cointreau, Mandelsirup, Orangensaft, Ananassaft (1,2), Zitronensaft)	
<b>Gin Tai</b>	8,50 €
(Gin, Apricot Brandy (2), Limettensaft, Mandelsirup, Rohrzuckersirup)	
<b>Bahama Mama</b>	9,50 €
(Captain Morgan, Myers's Rum (2), Havana 3 Años, Malibu, Grenadine (2), Orangensaft, Ananassaft (1,2), Zitronensaft)	
<b>Sex on the Beach</b>	8,50 €
(Absolut Vodka, Pfirsichlikör (2), Cranberrynektar, Orangensaft, Grenadine (2), Zitronensaft)	
<b>Campino 43</b>	8,50 €
(Likör 43 (2), Maracujanektar (1,2), Pfirsichnektar (2), Sahne (1,4))	
<b>Singapore Slíng</b>	9,50 €
(Gin, Kirschlikör, Cointreau, Bénédictine, Ananassaft (1,2), Zitronensaft, Angostura)	
<b>Zombie</b>	10,90 €
(Havana 3 Años, Myers's Rum (2), Old Pasacas, Apricot Brandy (2), Grenadine (2), Orangensaft, Ananassaft (1,2), Zitronensaft)	
<b>Long Island Iced Tea</b>	11,90 €
(Absolut Vodka, Bombay Sapphire Gin, Havana 3 Años, Triple Sec, Sierra Tequila Silver, Zitronensaft, Orangensaft, Cola (1,2))	
<b>Longdrinks</b>	4 cl
Cuba Libre (Havana 3 Años, Limette, Cola (1,2))	7,90 €
Santo Libre (Captain Morgan (2), Limette, Sprite)	7,90 €
Southern Comfort mit Ginger Ale (2)	6,50 €

Informationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen sind separat aufgeführt. Sprechen Sie uns einfach an.

Jack Daniel's Cola (1,2)	7,90 €
Havana 7 Años (2) Cola (1,2)	7,90 €
Wodka Orange/ Lemon (3,12) (Absolut Blue Vodka)	6,50 €
Garden Tonic (Gin, Angusturra, Maraschino, Tonic Water (3), Limette)	7,50 €
Bloody Mary (Absolut Vodka, Tomatensaft, Salz, Pfeffer, Worcestersauce (2,m,r,u), Tabasco)	7,90 €
Tequila Sunrise (Sierra Tequila Silver, Orangensaft, Grenadine (2))	7,90 €
Moscow Mule (Absolut Vodka, Limettensaft, Gurke)	8,90 €

## *Gin und Gin Tonics*

	4cl	4cl als Longdrink
Bombay Sapphire (London Dry Gin)	7,50€	1 8,50 €
Tanqueray Ten (London Dry Gin)	7,50€	1 8,50 €
Black Gin (Bad Ditzendacher Gin)	7,50€	1 8,50 €
Von Haller Gin (Irisch Gin)	7,90€	1 8,90 €
RoKu Japanese Craft Gin (Japan – Osaka Gin)	7,90€	1 8,90 €
Skin Gin (Hamburger Gin)	9,50€	1 10,50 €
Illusionist Gin (Münchner Gin)	10,50€	1 11,50 €
Hendrick's (London Dry Gin)	10,50€	1 11,50 €

Longdrink wahlweise mit **Schweppes** (3), **Thomas Henry** (3) **Goldberg Tonic** (3) oder **Goldberg Hibiscus Tonic** (3)



## *Liköre*

	2 cl
Baileys Irish Cream (1,14) 4cl	4,60 €
Cointreau	2,60 €
Malibu	2,60 €
Kahlua (1) Kaffeelikör	2,60 €
Likör 43 (2)	2,60 €
Amaretto	2,60 €
Sanddornlikör Andalö (2)	2,90 €
Berliner Luft	2,50 €

## *Kräuter-, Gewürz- und Bitterlikör*

	2 cl
Campari (2)	2,90 €
Jägermeister	2,70 €
Averna	2,70 €
Ramazotti	2,90 €
Fernet Branca	2,90 €
Likedeeler Kräuterlikör aus Rostock	2,70 €

## *Grappa und Obstbrände*

	2 cl
Grappa Le Diciotto Lune	5,00 €
Grappa Le Diciotto Lune Porto	6,00 €
Grappa Giare Amarone	6,00 €
Grappa Olia del Grada (Olivenlikör)	5,50 €

Über unsere aktuellen Obstbrände von Scheibel informiert Sie gerne  
unser Servicepersonal

Obstbrand	4,60 €
Obstbrand „Edles Fass“	5,60 €

### *Rum*

	4 cl
Havana Club 3 Años	4,60 €
Havana Club 7 Años (2)	5,90 €
Myers 's Rum (2)	4,60 €
Captain Morgan	4,60 €
Pampero Anejo Especial (2)	5,00 €
Matusalem Grand Reserva 15 Jahre	6,50 €
Malecon Licor de Ron	5,90 €

### *Tequila*

	2 cl
Sierra Tequila Silver	2,50 €
Jose Cuervo Especial Gold (2)	2,50 €

### *Anís*

	2 cl
Fischergeist	3,50 €
Sambuca Molinari	2,80 €
Pernod (2)	2,80 €
Lehment Rostocker Küstenbrise	2,60 €

## *Wodka*

	2 cl
Russian Standard	2,50 €
Alpha Noble	2,80 €
Absolut Blue	2,80 €
Scheibel Honey Premium Wodka	7,50 €

## *Cognac und Weinbrand*

	2 cl
Hennessy V.S.	5,00 €
Rémy Martin V.S.O.P.	5,00 €
Otard V.S.O.P.	5,00 €
Asbach Uralt	3,00 €

## *Klarer Brand und Aquavit*

	2 cl
Nordhäuser Doppelkorn	2,60 €
Lehment Rostocker Doppelkümmel	2,60 €
Linie Aquavit	3,10 €
Aalborg Jubiläumsaquavit	2,90 €
Lehment Rostocker Aquavit	3,10 €

## *Single Malt Whisky*

	4 cl
Glen Grant 8 years	8,50 €
Talisker (2) 10 years	10,50 €
Cragganmore (2) 12 years	10,50 €
Glenkinchie (2) 10 years	10,90 €
Dalwhinnie (2) 15 years	10,90 €
Laphroaig (2) 10 years	10,90 €
Oban (2) 14 years	12,70 €
Lagavulin Islay (2) 16 years	12,70 €

### *Irish Whiskey*

	4 cl
Jameson	6,10 €
Tullamore Dew	6,10 €
The Dubliner (Irish Whiskey Likör) 2 cl	3,50 €

### *American Whiskey*

	4 cl
Jim Beam Kentucky Straight Bourbon	5,70 €
Jack Daniels Tennesse Whiskey	6,80 €

### *Blended Scotch Whisky*

	4 cl
Johnnie Walker "Red Label" (2)	5,90 €
Ballantine's Finest	5,90 €
Chivas Regal 12 years old (2)	8,00 €

## *Ein paar Worte...*

Unser Team von der Bar „sea lounge“ und dem Restaurant „caprice“ ist bestrebt, Ihnen die Zeit so angenehm wie möglich zu gestalten. Über Lob und auch konstruktive Kritik freuen wir uns.

Empfehlen Sie uns gerne weiter.  
Wir freuen uns auf Ihre Rückkehr!

---

Liebe Gäste,  
das Gesetz verpflichtet uns, **Zusatzstoffe**, die in **Getränken** enthalten sind, anzugeben. Die Zubereitung aller Produkte erfolgt in unserem Hause unter größter Sorgfalt. Die Produkte, die Zusatzstoffe enthalten, sind durch die entsprechenden Zahlen gekennzeichnet.

- 1 koffeinhaltig
- 2 mit Farbstoff
- 3 chininhaltig
- 8 mit Phosphat
- 9 enthält eine Phenylalaninquelle
- 10 mit Süßungsmittel
- 12 mit Antioxidationsmittel
- 13 Sulfite
- 14 Laktose

---

nympe strandhotel & apartments GmbH & Co. KG

Strandpromenade 48

18609 Ostseebad Binz/Rügen

Telefon +49(0)38393 1220-600, Telefax +49(0)38393 1220-999,

[www.hotel-nympe.de](http://www.hotel-nympe.de), [info@hotel-nympe.de](mailto:info@hotel-nympe.de)

Geschäftsführer: Georg Böske

[info@hotel-nympe.de](mailto:info@hotel-nympe.de)

Amtsgericht Stralsund HRA 2065