

A faint, light gray illustration of a five-petaled flower with a detailed center and a long stem with leaves, serving as a background for the main title.

À LA CARTE

INSPIRIERT VON DER NATUR. DEFINIERT DURCH EINFACHHEIT

EIN MODERNES ASIATISCHES DINING-ERLEBNIS GEPRÄGT V
ON FRISCHE, BALANCE UND KLARER ELEGANZ

BRAND STORY

**LÁ DINING VERBINDET MODERNE
ASIATISCHE KÜCHE MIT FRISCHE,
BALANCE UND KLARER
ÄSTHETIK.**

**SORGFÄLTIG AUSGEWÄHLTE
ZUTATEN, PRÄZISE ZUBEREITUNG
UND HARMONISCHE AROMEN
BILDEN DIE GRUNDLAGE UNSERER
GERICHTE VON FEINEM SUSHI BIS
ZU WARMEN
SIGNATURE-KOMPOSITIONEN.**

**JEDER TELLER STEHT FÜR
LEICHTIGKEIT, RUHE UND
MODERNEN GENUSS.
REDUZIERT AUF DAS
WESENTLICHE. KONZENTRIERT
AUF QUALITÄT UND ATMOSPHERE.**



MODERNE ASIATISCHE KÜCHE • BAD DOBERAN

**LÁ DINING
Mollistraße 13 • 18209 Bad Doberan**

038203 208450

la-dining.de

Frische • Balance • Atmosphäre

CHEF'S HIGHLIGHTS

Unsere besten Kreationen – ideal zum Einstieg

100 – LA Signature Roll ^{A,B,D,F,K,N | 1,2} ★ **24,90**

Premium Lachs • Avocado • Mango • A5 Wagyu • Störkaviar

101 – Fire Dragon Roll ^{A,B,C,D,F,K,N | 1,2} **17,90**

Tempura Garnelen • Avocado • flambierter Lachs • Lachskaviar

102 – Golden Wagyu Roll ^{B,F,G | 1,2} ★ **25,90**

Surimi • Avocado • Frischkäse • A5 Wagyu • 18K Gold

103 – Lachs Carpaccio ^{D | 2} ★ **15,50**

Premium Lachs • Rucola • Trüffel

Optional mit Thunfisch +2,00

104 – Salmon Tataki ^{D,F,K | 2} **14,50**

Flambierter Lachs • Avocado • Ponzu • Lachskaviar

Optional mit Thunfisch +2,00

105 – LA Tarta ^{A,C,D,F,K,N | 1,2} **14,50**

Premium Lachs • Avocado • Frühlingszwiebel • Trüffel

Optional mit Thunfisch +2,00

106 – Honey Moon Scallops ^{D,F,N | 2} ★ **14,90**

Jakobsmuscheln • Unagi • Lachskaviar

107 – Wagyu & Caviar ^{D,F | 2} ★ **20,90**

A5 Wagyu • Störkaviar • Unagi

108 – Lammkarree ^{F | 2} **16,90**

Gegrilltes Lammkarree • LA Soße

🌱 = vegetarisch 🍃 = vegan



STARTERS & SHARING

110 – Japanische Miso-Suppe ^{D,F,K | 4} **7,50**

Premium Lachs · Miso · Seetang · Pilze · Frühlingszwiebeln  Optional mit Tofu möglich

111 – Crispy Tofu ^{A,E,F | 1,4}  **7,50**

Tofu · Reisflocken · Erdnuss-Sauce

112 – Crispy Grün Garnelen ^{A,B,C,F | 1,2}  **13,50**

Black Tiger Garnelen im knusprigen Reismantel · hausgemachte Mayo

113 – Knusprige Garnelen ^{A,B,C,F | 1,2} **12,90**

Black Tiger Garnelen · hausgemachte Mayo

114 – Grill Garnelen ^{B,F | 2} **13,90**

Black Tiger Garnelen · Salat · hausgemachte Mayo

115 – Yakitori Chicken ^{F,K | 2} **8,90**

Hähnchenspieße · Teriyaki · Sesam

116 – Chicken Gyoza ^{A,C,F | 2,4} **7,90**

Teigtaschen · Hähnchen · Gemüse

 Optional vegan möglich

117 – Wakame Avocado ^{F,K | 2,4}  **8,90**

Wakame · Gurke · Avocado · Sesam

118 – LA Sesam Lachs-Salat ^{D,F,K | 2} **10,90**

Premium Lachs · Avocado · Salat · Sesam-Dressing

 Optional vegan möglich

119 – Mango Ikura Salad ^{D,F,K | 2}  **11,90**

Mango · Avocado · Salat · Lachskaviar

120 – Edamame ^{F | 2}  **5,50**

Gedämpfte junge Sojabohnen · Meersalz

ADD-ONS

Zu jedem Gericht bestellbar

Avocado +2,00 - Extra Lachs +4,50 - Extra Thunfisch +5,50

Spicy Mayo +1,00 - Ponzu Sauce +1,00 - Lachskaviar +3,90 - Störkaviar +6,90

HAUPTGERICHTE

 = vegetarisch  = vegan

TERIYAKI

Teriyaki Soße · Gemüse · Duftreis

160 – Knuspriger Tofu ^{A,F 1,2} 	14,90
161 – Hähnchen ^{F,K 2}	16,90
162 – Knusprige Ente ^{F,K 2}	18,90
163 – Gegrillter Lachs ^{D,F 2}	18,90
164 – Thunfisch ^{D,F 2}	20,90
165 – Black Tiger Garnelen ^{B,F 2}	20,90
166 – Rindsteak ^{F,K 2}	21,90

COCONUT CURRY

Kokos-Curry Soße · Gemüse · Duftreis

170 – Knuspriger Tofu ^{A,F 1,2} 	14,90
171 – Hähnchen ^{F,K 2}	16,90
172 – Knusprige Ente ^{F,K 2}	18,90
173 – Gegrillter Lachs ^{D,F 2}	18,90
174 – Thunfisch ^{D,F 2}	20,90
175 – Black Tiger Garnelen ^{B,F 2}	20,90
176 – Rindsteak ^{F,K 2}	21,90



HAUPTGERICHTE

 = vegetarisch  = vegan

MANGO PEANUT

Mango-Erdnuss soße · Kokos · Gemüse · Duftreis

180 – Knuspriger Tofu ^{A,F 1,2}	14,90
181 – Hähnchen ^{F,K 2}	16,90
182 – Knusprige Ente ^{F,K 2}	18,90
183 – Gegrillter Lachs ^{D,F 2}	18,90
184 – Thunfisch ^{D,F 2}	20,90
185 – Black Tiger Garnelen ^{B,F 2}	20,90
186 – Rindsteak ^{F,K 2}	21,90

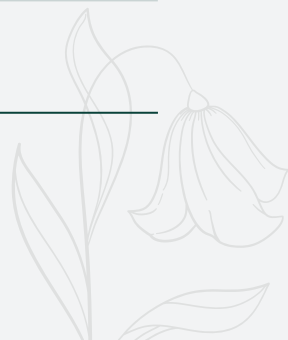
YAKI UDON

Udonnudeln · Teriyaki Soße · Gemüse

190 – Knuspriger Tofu ^{A,E,F 1,2}  Vegan möglich	15,90
191 – Hähnchen ^{A,F 2} ★	17,90
192 – Knusprige Ente ^{A,K 2}	19,90
193 – Gegrillter Lachs ^{A,D,F 2}	19,90
194 – Thunfisch ^{A,D,F 2}	21,90
195 – Black Tiger Garnelen ^{A,B,F 2}	21,90
196 – Rindsteak ^{A,F 2}	22,90

ADD-ONS

Extra Lachs +5,90 - Extra Garnelen +6,90 - Spicy Mayo +1,50
Extra Reis +2,00 - Extra Gemüse +2,50 - Extra Hähnchen +4,90
Extra Sauce +1,00 - Wagyu Upgrade +9,90



POKE BOWLS

Frische Sushi-Bowl

Sushi-Reis · Avocado · Edamame · Wakame · Mango
Mit hausgemachter LA Soße · wahlweise roh oder flambiert

210 – Crispy Tofu Bowl ^{A,E,F,K,N | 1,2} 🌱 **14,90**

Knuspriger Tofu

211 – Vegan Bowl ^{F,K,N | 1,2} 🌱 **13,90**

vegane Gyoza

212 – Salmon Bowl (roh) ^{D,F,K,N | 1,2} **18,90**

Premium Lachs

213 – Salmon Aburi Bowl ^{D,F,K,N | 1,2} ★ **20,90**

Flambierter Lachs

214 – Tuna Bowl (roh) ^{D,F,K,N | 1,2} **21,90**

Premium Thunfisch

215 – Tuna Aburi Bowl ^{D,F,K,N | 1,2} **22,90**

Flambierter Thunfisch

216 – Tempura Ebi Bowl ^{A,B,F,K,N | 1,2} ★ **20,90**

Crispy Garnelen

217 – A5 Wagyu Aburi Bowl ^{F,K,N | 1,2} ★ **27,90**

Flambiertes A5 Wagyu

218 – LA Chef's Selection Bowl ^{A,B,D,F,K,N | 1,2} ★ **23,90**

Lachs · Thunfisch · Garnelen

ADD-ONS

Avocado +2,00 - Extra Lachs +4,90 - Extra Thunfisch +5,90

Extra Garnelen +5,90 - Spicy Mayo +1,50 - Extra Sauce +1,00

🌱 = vegetarisch 🍃 = vegan

SUSHI CLASSIC

NIGIRI (2 Stück)

400 – Avocado Nigiri ^{K,N 1,2} 🌱 Avocado	6,90
401 – Sake Nigiri ^{D 2} Premium Lachs	8,90
402 – Maguro Nigiri ^{D 2} Premium Thunfisch	9,90
403 – Ebi Nigiri ^{B 2} Black Tiger Garnelen	10,90
404 – Kani Nigiri ^{D 2} Surimi	7,90
405 – Unagi Nigiri ^{D,F 2} Gegrillter Aal • Unagi	10,90
406 – Ikura Nigiri ^{D 2} Lachskaviar	11,90
407 – Störkaviar Nigiri ^{D 2} Störkaviar	14,90
408 – Sake Aburi Nigiri ^{D,F 2} Flambierter Lachs	9,90
409 – Spicy Sake Aburi ^{D,F 1,2} ★ Flambierter Lachs • Spicy Sauce	9,90
410 – Maguro Aburi Nigiri ^{D,F 2} Flambierter Thunfisch	10,90
411 – Spicy Tuna Aburi ^{D,F 1,2} ★ Flambierter Thunfisch • Spicy Sauce	12,90
412 – A5 Wagyu Nigiri ^{F 2} Flambiertes A5 Wagyu	18,90
413 – Wagyu Nigiri mit Kaviar ^{D,F 2} A5 Wagyu • Störkaviar	22,90
414 – Wagyu Nigiri mit 18K Gold ^{F 2} ★ A5 Wagyu • 18K Gold	21,90

SUSHI CLASSIC

MAKI (8 Stück)

420 – Avocado Maki ^{K,N 1,2} 🌱	7,50
<i>Avocado</i>	
421 – Kappa Maki ^{K,L 1,2} 🌱	6,90
<i>Gurke</i>	
422 – Avocado Maki mit Lachstatar ^{D 2}	11,90
<i>Avocado • Lachstatar</i>	
423 – Kappa Maki mit Thunfischstatar ^{D 2}	12,90
<i>Gurke • Thunfischstatar</i>	
424 – Sake Avocado Maki mit Ikura ^{D,K,N 2}	12,90
<i>Lachs • Avocado • Lachskaviar</i>	
425 – Maguro Kappa Maki mit Kaviar ^{D 2}	14,90
<i>Thunfisch • Gurke • Lachskaviar</i>	
426 – Wagyu Maki mit 18K Gold ^{F 2} ★	21,90
<i>A5 Wagyu • 18K Gold</i>	
427 – Unagi Maki ^{D,F 2}	12,90
<i>Gegrillter Aal • Gurke</i>	
428 – Ebi Maki ^{B 2}	12,90
<i>Garnelen • Gurke</i>	
429 – Spicy Lachs Maki ^{D,F 1,2} ★	12,90
<i>Lachs • Gurke • Spicy Sauce</i>	
430 – Sake Avocado Maki ^{D,F 1,2} ★	9,90
<i>Lachs • Avocado</i>	

SASHIMI (6–8 Stück)

431 – Sake Sashimi (6 Stück) ^D	18,90
<i>Premium Lachs</i>	
432 – Maguro Sashimi (6 Stück) ^D	20,90
<i>Premium Thunfisch</i>	
433 – A5 Wagyu Aburi Sashimi (4 Stück) ^F ★	25,90
<i>Leicht flambiertes A5 Wagyu</i>	
434 – Sashimi Mix (8 Stück) ^{B,D} ★	25,90
<i>Lachs • Thunfisch • Garnelen • Unagi</i>	

SPECIAL ROLLS

INSIDE OUT (8 Stück)

440 – Veggie Roll A,F,G,K,N 1,2 🌱	11,90
<i>Avocado • Gurke • Mango • Frischkäse • Sesam</i>	
441 – Alaska Roll D,F,K,N 1,2	14,90
<i>Lachs • Avocado • Masago • Lachskaviar</i>	
442 – Maguro Roll D,F,K,N 1,2	15,90
<i>Thunfisch • Avocado • Gurke • Lachskaviar</i>	
443 – California Roll B,F,G,K,N 1,2	11,90
<i>Surimi • Avocado • Frischkäse • Masago</i>	
444 – Black Dragon D,F,G 1,2	16,90
<i>Frischkäse • Avocado • Gurke • Aal</i>	
445 – Lachs Spezial Roll B,D,F 1,2	17,90
<i>Thunfisch • Surimi • Gurke • belegt mit Premium Lachs</i>	
446 – Prawn Tiger Roll B,D,F 1,2	17,90
<i>Garnelen • Avocado • belegt mit flambiertem Lachs • Lachskaviar</i>	
447 – Spicy Signature Roll D,F,K,N 1,2 ★	18,90
<i>Spicy Lachs • Gurke • belegt mit Lachs und Thunfisch</i>	

TEMPURA ROLLS (6 Stück)

470 – Crunchy Veggie A,C,F,G,K,N 1,2 🌱	13,90
<i>Avocado • Gurke • Mango • Rettich • Frischkäse</i>	
471 – Salmon Tempura A,C,D,F,G,K,N 1,2 ★	15,90
<i>Lachs • Avocado • Gurke • Frischkäse • Lachskaviar</i>	
472 – Tuna Tempura A,C,D,F,G,K,N 1,2	16,90
<i>Thunfisch • Avocado • Gurke • Frischkäse • Lachskaviar</i>	
473 – Ebi Tempura A,B,C,F,G,K,N 1,2	16,90
<i>Garnelen • Avocado • Gurke • Frischkäse • Lachskaviar</i>	
474 – Tempura Mix A,B,C,D,F,G,K,N 1,2	17,90
<i>Lachs • Garnelen • Avocado • Mango • Frischkäse • Lachskaviar</i>	
475 – Salmon Crispy Tatar A,C,D,F,G,K,N 1,2 ★	18,90
<i>Avocado • Frischkäse • Lachstatar • Frühlingszwiebeln</i>	
476 – Maguro Crispy Tatar A,C,D,F,G,K,N 1,2	18,90
<i>Avocado • Gurke • Thunfischtatar • Frühlingszwiebeln</i>	
477 – Veggie Crispy Tatar A,C,F,G,K,N 1,2 🌱	14,90
<i>Mango • Gurke • Frischkäse • Avocadotatar</i>	

ALLE SUSHI-PRODUKTE KÖNNEN SPUREN VON
WEITEREN ALLERGENEN ENTHALTEN.



DESSERT – SWEET BALANCE

500 – LA Dessert Experience (für 2 Personen) ^{A,C,F,G,H,K | 1} ★ **12,90**

Mochi • Matcha Cheesecake • Black Sesame • Sorbet • Frucht

🌱 Auch vegan erhältlich

501 – Yuzu Cloud Signature ^{A,F | 1} ★ 🌱 **6,90**

Mochi • Yuzu • Sorbet

502 – Black Sesame Velvet ^{G,K | 1} **6,50**

Black Sesame • Mango

503 – Kyoto Matcha Cheesecake ^{A,C,G | 1} **6,90**

Matcha • Yuzu

504 – Tokyo Dorayaki Deluxe ^{A,C,G | 1} **6,90**

Dorayaki • Vanilleeis

505 – Yuzu oder Mango Sorbet ¹ 🌱 **3,90**

Yuzu oder Mango

SWEET UPGRADES

Extra Kugel Eis (Vanille / Mango) +1,90 – Extra Fruchtsauce +1,00 – Extra Sahne +1,00

SWEET ENDING (EMPFEHLUNG)

+3,50

Kleines Dessert zum Hauptgericht

wählen Sie Mini Mochi, kleines Sorbet oder unser Tagesdessert als leichten Abschluss





| GETRÄNKEKARTE |

Modern Asian Drinks

klar · ausgewogen · inspiriert von feinen Aromen

Mollistraße 13 · Bad Doberan

038203 208450

la-dining.de

LA DINING – GETRÄNKEKARTE

Modern Asian Drinks · klar · ausgewogen · modern

LA SIGNATURE SELECTION

Unsere exklusiven Signature Cocktails – perfekt zu Sushi, Sashimi und modernen asiatischen Gerichten.

600 – Hibiki Golden Leaf ^{1,2} ★	14,90
--	--------------

Hibiki Japanese Whisky · Umeshu · Yuzu · Orange Bitters · Goldflocken

601 – Yuzu Leaf Elixir ⁷	10,90
--	--------------

Yuzu · Umeshu · Holunderblüte · Prosecco

LEAF CREATIONS (ALKOHOLFREI)

610 – Lemon Limo ★	7,50
---------------------------	-------------

Limette · Minze · Rohrzucker · Soda

611 – Yuzu Chill ★	7,90
---------------------------	-------------

Yuzu · Zitrone · Honig · Soda

612 – LA Ice Tea ⁷ ★	7,50
--	-------------

Grüntee · Limette · Holunder

613 – Red Garden	8,50
-------------------------	-------------

Beeren · Limette · Minze · Lychee

614 – Lychee Limo ^{1,2}	7,90
---	-------------

Lychee · Sprite · frische Lycheefrucht

615 – LA Purple ¹	8,50
-------------------------------------	-------------

Butterfly Pea · Limette · Soda

616 – Tropical Cloud	8,50
-----------------------------	-------------

Ananas · Kokos · Erdbeere

617 – Maracuja Breeze	7,90
------------------------------	-------------

Maracuja · Mango · Soda · Minze

618 – Mango Lassi ⁶ ★	7,90
---	-------------

Mango · Joghurt · Kokos



LA DINING – GETRÄNKEKARTE

Modern Asian Drinks · klar · ausgewogen · modern

ASIAN SPIRITS

650 – Hibiki Japanese Whisky (4cl) ★	10,90
651 – Roku Gin (Japan · 4cl) (7)	7,90
652 – Umeshu (Pflaumenlikör · 4cl) ² ★	5,90
653 – Shochu (Japan · 4cl)	6,90
654 – Soju (Korea · 0,1l) ★	5,90
656 – Sake (warm oder kalt) · 0,1l ¹²	6,90

CLASSIC COCKTAILS

640 – Mojito Classic ² ★ <i>Rum · Minze · Limette</i>	9,50
641 – Caipirinha Classic ² <i>Cachaça · Limette · Rohrzucker</i>	9,50
642 – Love Citrus ² ★ <i>Yuzu · Gin · Limette · Soda</i>	10,50
643 – Berry Ginger Smash ^{1,2} ★ <i>Beeren · Ingwer · feine Säure</i>	10,50
644 – LA Lavender ¹ <i>Gin · Lavendel · Zitrus</i>	11,50
645 – Maracuja Ginger Fizz ^{1,2} <i>Maracuja · Cachaça · Ginger Ale</i>	10,90



LA DINING – GETRÄNKEKARTE

Modern Asian Drinks · klar · ausgewogen · modern

APERITIF & SPRITZ

630 – Lillet Berry ²	8,90
<i>Lillet Blanc · Beeren · Tonic</i>	
631 – Aperol Spritz ^{1,2}	8,90
<i>Aperol · Prosecco · Soda · Orange</i>	
632 – Aperol Maracuja ^{1,2}	9,50
<i>Aperol · Maracuja · Prosecco</i>	
633 – Hani Fizz	9,50
<i>Gin · Erdbeersirup · Tonic</i>	
634 – Sundowner ^{1,2}	10,50
<i>Aperol · Gin · Limette · Holunderblüte</i>	
635 – Blue Sky ²	8,90
<i>Blue Curaçao · Ananas · Limette</i>	
636 – Hugo ^{1,2}	8,90
<i>Prosecco · Holunderblüte · Minze · Limette</i>	

WEIN

660 – Riesling 0,2l ¹²	8,50
661 – Grauburgunder 0,2l ¹²	8,90
662 – Rosé Pinot Noir 0,2l ¹²	8,50
663 – Cabernet Sauvignon 0,2l ¹²	8,50
664 – Dornfelder trocken 0,2l ¹²	8,50
665 – Weinschorle 0,2l ¹²	7,90

LA DINING – GETRÄNKEKARTE

Modern Asian Drinks · klar · ausgewogen · modern

FLASCHENWEINE (0,75l)

666 – Grauburgunder trocken ¹²	29,90
667 – Riesling Mineralgestein trocken ¹²	29,90
668 – Rosé Emotion trocken ¹²	29,90
669 – Sauvignon Blanc trocken ¹²	29,90

Coffee

680 – Espresso ⁷	3,50
681 – Doppelter Espresso ⁷	4,50
682 – Café Crema ⁷	3,50
683 – Cappuccino ^{G17}	4,90
684 – Latte Macchiato ^{G17}	5,50
685 – Iced Latte ^{G17}	4,90
686 – Vietnamese Phin Coffee ^{G17}	5,90

Vietnamesischer Kaffee mit Kondensmilch, wahlweise warm oder kalt



LA DINING – GETRÄNKEKARTE

Modern Asian Drinks · klar · ausgewogen · modern

Tee

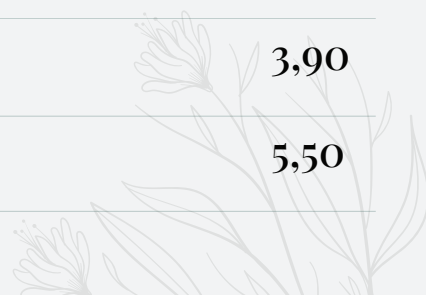
670 – Ginger Mint ★	5,50
<i>Frischer Ingwer, Minze, Honig</i>	
671 – Sweet Winter	5,90
<i>Frischer Ingwer, Orange, Zimt, Honig</i>	
672 – Herbstlaub	5,90
<i>Kamillenblüten, Jujube, Gojibeeren</i>	
673 – Yuzu Honey ★	5,90
<i>Yuzu-Honig, Zitrone</i>	
674 – Rose Sencha	5,90
<i>Grüner Tee, Rosenblüten</i>	

Soft Drinks

690 – Soft Drinks (0,2l)	3,50
<i>Coca-Cola · Zero · Fanta · Sprite</i>	
691 – Gerolsteiner Nature (0,2l)	3,20
692 – Gerolsteiner Medium (0,2l)	3,20
693 – Gerolsteiner Nature (0,75l)	7,90
694 – Gerolsteiner Medium (0,75l)	7,90

SÄFTE & SCHORLEN

695 – Säfte (0,3l)	4,50
<i>Apfel · Mango · Maracuja · Lychee · Orange</i>	
696 – Säfte (0,5l)	5,90
<i>Apfel · Mango · Maracuja · Lychee · Orange</i>	
697 – Schorle (0,3l)	3,90
<i>Alle Sorten</i>	
697 – Schorle (0,5l)	5,50
<i>Alle Sorten</i>	



LA DINING – GETRÄNKEKARTE

Modern Asian Drinks · klar · ausgewogen · modern

BIER

700 – König Pilsener vom Fass (0,33l)	3,90
701 – König Pilsener vom Fass (0,5l)	5,90
702 – König Pils Alkoholfrei (0,33l)	3,90
703 – Köstritzer Schwarzbier vom Fass((0,33l)	3,90
704 – Köstritzer Schwarzbier vom Fass((0,5l)	5,90
705 – Benediktiner Weißbier Hell (0,5l)	5,90
706 – Benediktiner Weißbier Dunkel (0,5l)	5,90
707 – Benediktiner Weißbier Alkoholfrei (0,5l)	5,90
708 – Radler 0,33l	3,90
709 – Radler 0,5l	5,90

Alle Preise in Euro · Zusatzstoffe und Allergene gemäß Kennzeichnung

Mollistraße 13 · Bad Doberan

038203 208450

la-dining.de

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

HINWEIS:

Die gekennzeichneten Allergene und Zusatzstoffe beziehen sich auf die in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Zutaten. Trotz sorgfältiger Zubereitung können Kreuzkontakte mit weiteren Allergenen nicht vollständig ausgeschlossen werden. Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.

ALLERGENE

A Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse
B Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
C Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
D Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse
E Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse
F Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse
G Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse, einschließlich Laktose
H Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse
I Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse
J Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse
K Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse
L Schwefeldioxid und Sulfite
M Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse
N Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

ZUSATZSTOFFE

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 mit Süßungsmittel
6 mit Phosphat
7 koffeinhaltig

LÁ DINING

MODERN ASIAN DINING • SUSHI • BOWLS • SIGNATURE CUISINE

Mollistraße 13 • 18209 Bad Doberan

Vielen Dank für Ihren Besuch.

Wenn Ihnen Ihr Erlebnis gefallen hat, freuen wir uns sehr über eine Bewertung auf Google.

Scannen Sie einfach den QR-Code und teilen Sie Ihre Erfahrung mit uns.

