

## *Index*

- 1- Highlight Karte*
- 2- Aperitif*
- 3- Vorspeisen & Suppen*
- 4- Steaks*
- 5- Steakspezialitäten*
- 6- Burger & Rips*
- 7- Fisch, Salate & Vegetarische Gerichte*
- 8- Beilagen, Saucen & Dips*
- 9- Kinderessen & Dessert*
- 10- offene Weine & Flaschenweine*
- 14- Biere , Flaschenbiere & Alkoholfreie Biere*
- 15- Alkoholfreie Getränke*
- 16- Digestif*
- 17- Heißgetränke*
- 18- Allergene & Zusatzstoffe*

*-Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. MwSt.-*

# Steakhaus 1775

## Aperitifs

<b>Belzasar Rosè</b> <sup>m, 2, 11</sup> Tonic Water   Grapefruit	8.5
<b>Tanqueray London Dry Gin</b> <sup>2, 11</sup> Tonic Water   Limette	8.5
<b>Tanqueray Blackcurrant Royale Gin</b> <sup>2, 11</sup> Tonic Water   Zitrone	8.5
<b>Tanqueray Flor de Sevilla Gin</b> <sup>2, 11</sup> Tonic Water   Orange	8.5
<b>Tanqueray o,o alkoholfreier Gin</b> <sup>2, 11</sup> Tonic Water   Zitrone	8.5
<b>Berliner Brandstifter Gin</b> <sup>2, 11</sup> Tonic Water   Zitrone	8.5
<b>Steakhaus Limonade</b> <sup>8</sup> Johnnie Walker Blonde Zitronenlimonade   Orange	8.5
<b>Hugo</b> <sup>8</sup> Holundersirup   Minze Prosecco   Wasser   Limette	8.5
<b>Aperol Spritz</b> <sup>1, 8</sup> Aperol   Prosecco Wasser   Orange	8.5
<b>Campari Orange</b> <sup>1, 2, 11</sup> Campari   Orangensaft   Orange	7.5
<b>Ponte Bianco Spumante extra Dry D.O.C</b> <sup>8</sup>	6
<b>Ponte Rosè Spumante D.O.C</b> <sup>8</sup>	6.5

# Steakhaus 1775

## Vorspeisen / Suppen

<b>Pimientos de Patron</b> Milde Paprikaschoten   Olivenöl   Meersalz   Aioli	11.5
<b>Oliven &amp; Parmesan<sup>a,g</sup></b> Ciabatta   Cocktail Dip	10
<b>flambierter Ziegenkäse<sup>g,j,m</sup></b> Gemischter Salat   Feigensenf	16
<b>Gambas Aioli<sup>b,d</sup></b> 5 Gambas   Pfannengemüse   Aioli   Chili	18.5
<b>Caprese<sup>e,g,h,n,2,3</sup></b> Mini Mozzarella   Cherrytomaten   Rucola   Pesto   Serranoschinken	16.5
<b>Steakhaus 1775 Tartar<sup>c,j,u</sup></b> 90g gehacktes Rindfleisch   Klassische Beilagen   Eigelb	17.5
<b>Carpaccio<sup>a,c,e,g,h,n</sup></b> Rucola Salat   Pinienkerne   gehobelten Parmesan   Kapern   Olivenöl	18.5
<b>Rote Beete Carpaccio<sup>g</sup></b> Rote Beete   Ziegenkäse   Rucola   Balsamico Honig Sauce	11.5
<b>Chili-Cheese-Fries gratiniert<sup>i,g,e</sup></b> Steakhaus Fries   Hackfleisch   Jalapenos   Chili Cheese Crema	15
<b>Rinderkraftbrühe</b>	8.5
<b>Knoblauch – Ingwer Suppe<sup>2</sup></b> Kokosmilch	8.5

# Steakhaus 1775

---

## Steaks

**Secreto vom Iberico Eichelschwein** ca. 250 Gramm  
Ist ein grobfaseriger, fächerförmiger Muskel, der „Versteckt“ zwischen Rücken & Rückenspeck liegt. 26.5

**Rumpsteak** ca. 250 Gramm  
wird aus dem hinteren Rücken des Rindes genommen.  
Charakteristisch ist der Fett Rand 22.5

**Entrecote** ca. 250 Gramm  
ist ein Zwischen Rippen Stück des Rindes.  
In der Mitte befindet sich ein Fettkern. 24.5

**Filet**  
muss man nichts sagen, es ist das magerste  
& Feinste Stück des Rindes

**Ladys Cut** ca. 200 Gramm 28.5

**Gentleman Cut** ca. 250 Gramm 34.5

**Surf & Turf**<sup>b, c, g, i, j</sup>  
Ist eine Kombination aus Fleisch & Meeresfrüchten  
200 Gramm Filet | 100 Gramm Garnele  
Kartoffel – Trüffelpürree | Rotweinjus 45

# Steakhaus 1775

---

## Steakspezialitäten

### **Dry Aged**

*ist ein luftgetrocknetes Fleisch*

*Im hauseigenen Dry Ager 21 – 28 Tage abgehangen*

<i>Rumpsteak ca. 250 Gramm</i>	<b>35</b>
<i>Entrecote ca. 250 Gramm</i>	<b>41.5</b>

### **Steak a la Châteaubriand ca. 500 Gramm**

*Ist ein „Doppel Filet“ aus der Mitte des Rindes.*

**66.5**

### **T-Bone Steak ca. 600 Gramm**

*ist ein Rückenstück & besteht aus Roastbeef und einem kleinen Stück Filet. Beide werden von einem Knochen getrennt.*

**63.5**

### **Tomahawk ca. 1400 Gramm**

*Gehört zu den größten Steaks, die man aus einem Rind schneiden kann.*

*Ein Ribeye Steak mit Knochen*

**125**

# Steakhaus 1775

## Burger & Rips

### **Chefburger**<sup>a, c, g, 11</sup>

2x 150g American Beef | Black Bun  
Romana Salat | Gewürzgurke  
karamellisierte Schalotten | Tomate  
Cheddar Käse | Bacon | 1775 Crema

17

### **1775 Burger**<sup>a, c, g, 11</sup>

150g American Beef | Brioche Bun  
Romana Salat | Gewürzgurke  
karamellisierte Schalotten | Tomate  
Cheddar Käse | Bacon | 1775 Crema

15

### **Spicy Burger**<sup>a, g</sup>

150g American Beef | Brioche Bun  
Rucola Salat | Tomate | Jalapenos  
Rote Zwiebeln | Cheddar Käse  
Bacon | Chili Cheese Crema

15

### **Little Sis Burger**<sup>a, c, 2, 4</sup>

160g Hähnchenbrustfilet | Brioche Pink Bun  
Wakamesalat | Tomate | Spiegelei | Sweet – Chilimayonaisse

15

### **Asia Burger**<sup>a, c, g, f, n, 2, 4</sup>

150 Gramm American Beef | Brioche Bun  
Julienne Gemüse in Honig Soja Sesam & Ei | Bacon  
Cheddar | Sweet – Chilimayonaisse

15

### **Spare Ribs** ca. 500 Gramm vom Schwein

Mariniert mit BBQ Sauce<sup>j, n</sup>  
Mariniert mit Honig Soja Sesam Sauce<sup>a, n, f</sup>

18.5

# Steakhaus 1775

## Fisch, Salate & Vegetarische Gerichte

<b>Zanderfilet</b> <sup>a, d, j</sup> ca. 220 Gramm	15
<b>Lachsfilet</b> <sup>d, j</sup> ca. 220 Gramm	17
<b>Thunfischsteak</b> <sup>d, j</sup> ca. 250 Gramm   rare gebraten	22
<b>Griechischer Salat</b> <sup>g</sup> Tomaten   Paprika   Salatgurke   Oliven Peperoni   Rote Zwiebeln   Feta Käse	16
<b>Großer gemischter Salat</b> <sup>j</sup> Wildkräuter Salat   Lollo Rosso & Bianco   Cherry Tomaten Salatgurke   Rote Zwiebeln	11
<b>Caeser Salad</b> <sup>g, c, d, j</sup>	12
<b>Wahlweise zum Salat</b>	
Hähnchenbrustfilet	6
Rinderstreifen	7
Black Tiger Garnele <sup>b</sup>	pro Stück 3
<b>Vegetarischer Burger</b> <sup>a, e, g, h, n</sup> Sonnenblumen-Erbsenprotein Patti ( 100% Vegan )   Brioche Bun Romana   Tomate   Salatgurke   Mozzarella   Basilikum Pesto	16
<b>Gnocchis</b> <sup>g, 2</sup> Champignons   Cherrytomaten   Rucola - Pesto   Zucchini	17
<b>gefüllte Süßkartoffel</b> <sup>d, g, j</sup> Kleinen Salat   Graved Lachs   Sour Cream	18.5

# Steakhaus 1775

## Beilagen, Saucen & Dips

<i>Bratkartoffeln aus Drillingen mit Speck &amp; Zwiebeln</i>	5
<i>Folienkartoffel mit Sour Cream<sup>a, c, g</sup></i>	5
<i>Kartoffelpüree<sup>g</sup></i>	5.5
<i>Kartoffel – Trüffelpürree</i>	7.5
<i>Steakhaus Fries</i>	5
<i>Süßkartoffelpommes</i>	5
<i>Pfannengemüse</i>	5
<i>Grüne Bohnen mit Speck &amp; Zwiebeln</i>	5
<i>gebratene Zwiebeln</i>	4.5
<i>Knoblauch   Parmesan Brot<sup>a, g</sup></i>	5.5
<i>Kleiner Salat<sup>j</sup></i>	5
<i>Cole Slaw<sup>e, g, j</sup></i>	4.5
<b>Saucen</b>	
<i>Pfeffersauce<sup>a, g, j</sup>   Zitronen-Ingwer-Vinaigrette<sup>j</sup></i>	
<i>Rotwein Jus<sup>a, j</sup>   Sauce Bernaise<sup>c, g, i, j</sup></i>	3.5
<b>Dips</b>	
<i>Aioli<sup>a, c</sup>   Wasabimayonnaise<sup>a, c, f, j</sup></i>	
<i>BBQ<sup>j</sup>   Sour Cream<sup>a, c, g</sup>   Chili Dip<sup>1, 1, 11</sup></i>	3
<b>Hausgemachte Butter</b>	
<i>Kräuterbutter<sup>g</sup></i>	2.5
<i>Trüffel – Knoblauchbutter<sup>g</sup></i>	3



# Steakhaus 1775

---

## Kinderessen & Dessert

**Crispy Chicken Sticks**<sup>a, c, g, f, i, j</sup>

Steakhaus Fries

10

**Mini Burger**<sup>a, c, g, 11</sup>

8og American Beef | Brioche Bun | 1775 Crema

Romana Salat | Tomate

Gewürzgurke | Cheddar Käse | Steakhaus Fries

11

**Milchreis**<sup>g</sup>

Zimt | Zucker | Apfelmus

8

**Crème Brûlée**<sup>c, g</sup>

Amarenakirschen

7.5

**Schokoladen Soufflé**<sup>a, b, c, d, e, f, g, h, i, j, l, m, n, 1</sup>

Flüssiger Kern | Vanilleeis | Früchte

9.5

**Affogato al Café**<sup>g, h, 1</sup>

Espresso küsst Vanilleeis

5.5

# Steakhaus 1775

## Weine & Schaumweine

<b>Weißweine</b>	0.2 Liter	0.75 Liter
<i>Chardonnay   Hornhead<sup>8</sup></i>	6.5	23
<i>Müller Thurgau tr.   Hagnauer<sup>8</sup></i>	6.5	23
<i>Müller Thurgau htr.   Hagnauer<sup>8</sup></i>	6.5	23
<i>Müller Thurgau lieb.   Hagnauer<sup>8</sup></i>	6.5	23
<b>Rosèweine</b>		
<i>Cinsault Rosè   Hornhead<sup>8</sup></i>	8	25
<b>Rotweine</b>		
<i>Cabernet Sauvignon   Hornhead<sup>8</sup></i>	8	25
<i>Malbec   Hornhead<sup>8</sup></i>	8	25

*Fragen Sie nach unserer Weinkarte...*

<i>Cremant D'Alsace trocken<sup>8</sup></i>	35
<i>Cremant Loire Rosè trocken<sup>8</sup></i>	38
<i>Ponte Bianco Spumante extra Dry D.O.C<sup>8</sup></i>	27
<i>Ponte Rosè Spumante D.O.C<sup>8</sup></i>	30

# Steakhaus 1775

## Weißweine 0,75l

### **Grauburgunder Symbiose trocken, Weingut Dolle**

Vanille-, Rauch- und Röstaromen aus dem neuen Eichenfass mit reicher reifer Frucht in der Nase, komplexe Würze mit cremigem und reichem Mundgefühl und sehr langem Abgang am Gaumen

NÖ Wein Prämierung 2022 = GOLD

-Kamptal, Niederösterreich-

42

### **Riesling Ried Brunngrasse trocken, Weingut Dolle**

Saftiger Weinbergspfirsich, Wiesenkräuter, frischer Apfel, große Frische in der Nase, dazu ausdrucksvolle Fruchtigkeit am Gaumen, salzig und zitronig

-Kamptal, Niederösterreich-

28

### **Weissburgunder "Avantgarde" trocken, Weingut Bergdolt-Reif & Nett**

Der Weißburgunder "Avantgarde" kommt mit einer feinwürzigen, vom Holz zart geküssten, Nase daher. Am Gaumen saftig und bestens ausgewogen. Holz und gelber Apfel in ausgewogenem Einklang. Feine Säure vollmundige, verführerische und fruchtige Länge. Leichte Ananas Noten, die nicht zu süß wirken. Die Reben stehen auf einem sandigen Löss-Lehm Boden und der Ausbau erfolgt teilweise in 500 Litern Holzfässern, sowie in kleinen Edelstahltanks.

-Duttweiler, Pfalz-

31

### **Riesling Glaube-Liebe-Hoffnung trocken, Bergdolt-Reif & Nett**

Der reinsortige Glaube-Liebe-Hoffnung Riesling trocken von Bergdolt-Reif & Nett bringt alles mit, was man sich für einen gemütlichen, lauen Abend als Trinkbegleiter vorstellt. Lebhaft, leicht im Charakter mit vitaler Säure und einer herrlichen Frische, die genau den richtigen Kick an Restsüße besitzt.

-Duttweiler, Pfalz-

20

### **PIN:OX trocken, Bergdolt-Reif & Nett**

eine herrliche Weißwein-Cuvée, die aus Weissburgunder, Auxerrois und Chardonnay vinifiziert wird. Im Glas hell zitrusgelb, offenbart dieser Weißwein intensive Aromen von Äpfeln und Zitrusfrüchten, ergänzt um florale Noten, etwas Tropenfrucht nach Honigmelone und Banane und eine feine Kräuterwürze im Abgang.

-Duttweiler, Pfalz-

20

### **Grüne Veltliner trocken, Weingut Philipp Grassl**

Er zeigt sich in einer gelblich grünen Farbe. Er präsentiert sich mit einer klassischen Grüne Veltliner Nase mit pfeffrig-würzigen Aromen und einer gut balancierten Säurestruktur. Klarheit und Finesse zeichnen diesen Grünen Veltliner aus.

-Carnuntum, Niederösterreich-

20

# Steakhaus 1775

---

## Roséweine 0,75l

### **Swimming Rosé, trocken, Weingut Bergdolt-Reif & Nett**

*Unkomplizierter und beschwingter Pfälzer Roséwein mit frischem, animierendem Duft, saftiger roter Frucht und einer harmonischen Säure. Cuvée aus Cabernet Franc, Cabernet Cubin und Dornfelder.*

*-Duttweiler, Pfalz-*

**21**

### **Irgendwas mit „R“ Rosé Cuvée, lieblich, Weingut Bergdolt-Reif & Nett**

*Mit dem Irgendwas mit R - Rosé Cuvée, aus Dornfelder und Spätburgunder, ist ein saftiger, fruchtfrischer und mit ganz milder Säure ausgestatteter restsüßer Roséwein, der nicht nur mit seiner ganz eigenen Rosa-Farbe begeistern kann, herausgekommen. Am Gaumen entfaltet dieser Schmeichler ein rotbeeriges, Fruchtspiel mit einer nicht aufdringlichen Süße, die die Zungenspitze frohlocken lässt.*

*-Duttweiler, Pfalz-*

**20**

## Perlwein 0,75l

**Cremant D'Alsace trocken<sup>8</sup>** **31**

**Cremant D'Alsace Rosè trocken<sup>8</sup>** **34**

**Ponte Bianco Spumante extra Dry D.O.C<sup>8</sup>** **24**

**Ponte Rosè Spumante D.O.C<sup>8</sup>** **27**

# Steakhaus 1775

## Rotweine 0,75l

### **Marchese Antinori Chianti Classico Riserva, trocken**

Sein intensives Bukett zeigt Anklänge von Kirsche, Brombeere und Feigenkonfitüre. Noten von feiner Würze, wie Kardamom, dazu Veilchen, Schokolade und Cappuccino erweitern das Spektrum. Die feinen Holzaromen aus der Barriquereife von 12 Monaten, wie Vanille und Röstnoten komplettieren das Aromabild. Es ist eine Cuvée aus neunzig Prozent Sangiovese mit kleinen Anteilen Cabernet Sorten.

-Toscana, Italien-

79

### **Cuvée Annee, trocken, Weingut Dolle**

Kirsche, Pflaume, Tabakblatt und Anklänge von schwarzen Gewürzen. Sehr dicht, fleischig und toastig am Gaumen mit toll integrierter Eiche, weicher Tanninstruktur und langem Abgang. Diese Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Pinot Noir und Merlot reift in französischen Eichenfässern für 24 Monate.

-Niederösterreich, Österreich-

45

### **Zevenwacht Syrah, trocken, Zevenwacht Stellenbosch,**

Dieser im Barrique gereifte Syrah verströmt ein wunderbar konzentriertes Bukett von Pflaumen, Brombeeren, Sauerkirschen, Pfeffer, Nelken, Vanille, Lakritz, Teer, Jasmin tee und Veilchen. Am Gaumen ist er konzentriert, saftig, sehr samtig, mit viel würziger Frucht, eleganten Holznoten, unglaublich tief und enorm lange nachhallend.

Unsere Topempfehlung!

-Südafrika-

35

### **Bodegas Palmera Bobal 1900 Reserva Weingut Palmera**

Dichtes, dunkles Rot. Weicher, warmer Duft von eingelegten Pflaumen und Amarena Kirschen. Dazu gesellen sich süßwürzige Schokoladennoten, etwas schwarzer Pfeffer und ein Hauch von Vanille. Im Mund sehr weich mit intensiven, aber sehr samtigen Tanninen und ausgewogener Säure. Am Gaumen bleiben schwarze Beerenfrüchte und etwas Nelke mit der deutlichen Schokonote sehr lange, bis weit in den im

Nachhall präsent.

-Utiel Requena, Spanien-

65

### **Infinitum Primitivo, trocken, Weingut Torrevento**

Reinsortiger Primitivo mit intensivem Bukett nach roten Früchten und balsamisch-würzigen Noten. Vollmundig, rund und ausgewogen am Gaumen. Aus einer der ältesten autochthonen Rebsorten Apuliens, angebaut auf einem hügeligen, von tonhaltigen Böden geprägten Areal, entsteht der Infinitum Primitivo von Torrevento. Rubinrot mit violetten Reflexen im Glas, mit einem frischen und intensiven Bukett nach roten Früchten und Anklängen an

Schokolade, Eukalyptus sowie Zimt.

-Apulien, Italien-

20

### **Pinot Noir, trocken, Weingut Daniel**

Weiche Pinot-Frucht mit saftigen Tanninen. Duftet nach Johannisbeere, Brombeere und Pflaume.

Vorsicht, schmeckt nach mehr!

-Geisenheim, Rheingau-

31

# Steakhaus 1775

## ***Biere vom Fass, Flaschenbiere & Alkoholfreie Biere***

<b><i>Biere vom Fass</i></b>	<b><i>0.3 Liter</i></b>	<b><i>0.5 Liter</i></b>
<i>König Ludwig Hell<sup>a</sup></i>	<b>4</b>	<b>5.5</b>
<i>König Ludwig dunkel<sup>a</sup></i>	<b>4</b>	<b>5.5</b>
<i>König Ludwig Weizen<sup>a</sup></i>	<b>4</b>	<b>5.5</b>
<i>Warsteiner Pils<sup>a</sup></i>	<b>4</b>	<b>0.4 Liter 4.8</b>
<b><i>Flaschenbiere</i></b>		<b><i>0.5 Liter</i></b>
<i>König Ludwig Kristall<sup>a</sup></i>		<b>5.5</b>
<i>König Ludwig Weißbier Dunkel<sup>a</sup></i>		<b>5.5</b>
<b><i>Alkoholfreie Biere</i></b>		
<i>König Ludwig Weißbier Alkoholfrei<sup>a</sup></i>		<b>0.5 Liter 5.5</b>
<i>Warsteiner Alkoholfrei<sup>a</sup></i>		<b>0.33 Liter 4</b>
<i>Kraftmalz<sup>a</sup></i>		<b>0.33 Liter 4</b>

# Steakhaus 1775

## Alkoholfreie Getränke

<b>Spreequell Classic</b>	0.25 Liter 3	0.75 Liter 6
<b>Spreequell Naturell</b>	0.25 Liter 3	0.75 Liter 6
<b>Schweppes</b>		0.2 Liter
Tonic Water <sup>2, 11</sup>		3
Bitter Lemon <sup>2, 11</sup>		3
Ginger Ale <sup>1, 2, 11</sup>		3
<b>Bionade</b>		0.33 Liter
Holunder <sup>2, 11</sup>		3.5
Kräuter <sup>2, 11</sup>		3.5
<b>Vaihinger Saft   Nektar</b> <sup>1, 2, 11</sup>	0.2 Liter	0.4 Liter
Apfelsaft naturtrüb		
SauerKirsch Nektar   Orangensaft		
Bananen Nektar   Rhababernektar	3.5	4
<b>Alle Säfte auch als Schorle erhältlich...</b>		
<b>Afri Cola</b> <sup>1, 2, 6, 11</sup>	3.5	4.5
<b>Afri Cola Zero</b> <sup>1, 2, 6, 11</sup>	3.5	4.5
<b>Bluna Orange</b> <sup>1, 2, 6, 11</sup>	3.5	4.5
<b>Bluna Zitrone</b> <sup>1, 2, 6, 11</sup>	3.5	4.5
<b>Rixdorfer Fassbrause</b> <sup>1, 2, 6, 11</sup>	0.3 Liter 3.5	0.4 Liter 4.5

# Steakhaus 1775

---

## *Digestif*

2cl

4cl

### Rum

Ron zacapa 23

8.5

### Whisky

Johnnie Walker Black Label 12 Years

5.5

Glenmorangie 10 Years

8

### Lantenhammer

Williams Christ Birne

5.6

10.5

Haselnuss

5.6

10.5

Marille

5.6

10.5

Himbeergeist

5.6

10.5

### Vodka

Smirnoff

3.5

5.5

### Kräuter

Ramazzoti

3.5

5.5

Butzelmann Likör

3.5

5.5

### Grappa

Grappa di Moscato

3

4.5

### Irish Cream Liqueur

Baileys

5.5

### Sambuca

Molinari

3.5

5.5

### Akvavit

Aalborg Jubiläums

3.5

5.5



# Steakhaus 1775

---

## Heißgetränke

<i>Café Crema</i> <sup>9</sup>	3
<i>Café Crema Pott</i> <sup>9</sup>	5
<i>Milchkaffee</i> <sup>5,9</sup>	5
<i>Espresso</i> <sup>9</sup>	3
<i>Espresso Doppio</i> <sup>9</sup>	5
<i>Espresso Macchiato</i> <sup>5,9</sup>	3.5
<i>Espresso Macchiato doppio</i> <sup>5,9</sup>	5
<i>Cappuccino</i> <sup>5,9</sup>	4.5
<i>Latte Macchiato</i> <sup>5,9</sup>	5
 <b>Trinkschokolade</b>	
<i>Weiß oder Dunkel</i> <sup>5</sup>	5.5
<i>Frischer Minztee</i>	4
<i>Earl grey</i>	4
<i>Früchtetee</i>	4
<i>Grüner Tee</i>	4

## Allergene & Zusatzstoffe

- a *Glutenhaltiges Getreide*
- b *Krebstiere*
- c *Eier*
- d *Fischerzeugnisse*
- e *Erdnüsse*
- f *Soja*
- g *Milch | Laktose*
- h *Schalenfrüchte*
- i *Sellerie*
- j *Senf*
- k *Lupin*
- l *Weichtiere*
- m *Sulfite*
- n *Sesam*

- 1 *Farbstoffe*
- 2 *Konservierungsstoffe*
- 3 *Antioxidationsmittel*
- 4 *Geschmacksverstärker*
- 5 *Milcheiweiß*
- 6 *Schwärzungsmittel*
- 7 *Phosphat*
- 8 *Schwefeldioxid*
- 9 *Koffeinhaltig*
- 10 *Chininhaltig*
- 11 *Süßungsmittel*
- 12 *Phenylalaninquelle*
- 13 *gewachst*
- 14 *Taurin*

*Danke für Ihren Besuch  
Ihr Steakhaus 1775 Team*