



Yachtcafé

Restaurant - Cafe - Events

T: 0611 532 6054

W: WWW.YACHTCAFE.DE



YACHTCAFEWIESBADEN



TikTok YACHTCAFEWIESBADEN

FÜR EVENTS & RESERVIERUNGEN SPRECHEN SIE GERNE
UNSER PERSONAL AN



UNTERM HAFEN 1 - 65201 WIESBADEN

HERZLICH WILLKOMMEN!

Herzlich Willkommen im Yachtcafe, Ihrem charmanten Refugium am malerischen Hafen von Wiesbaden Schierstein. Tauchen Sie ein in eine Welt kulinarischer Genüsse, entspannter Atmosphäre und maritimen Flairs. Unsere Speisekarte verspricht nicht nur exquisiten Geschmack, sondern auch ein einzigartiges Ambiente, das Ihren Besuch zu einem unvergesslichen Erlebnis macht.

Über uns

Im Yachteafe vereinen wir herzliche Gastfreundschaft mit erstklassiger Gastronomie. Unsere Küche verwöhnt Sie mit einer vielfältigen Auswahl an köstlichen Gerichten, von regionalen Spezialitäten bis hin zu internationalen Kreationen. Freuen Sie sich auf hausgemachten Kuchen, aromatischen Kaffee und eine breite Palette an Gaumenfreuden.

Veranstaltungen

Egal ob Geburtstage, standesamtliche Trauungen, Hochzeiten oder Trauerfeiern – wir sind der ideale Ort für besondere Anlässe. Unser Innenraum bietet Platz für bis zu 60 Personen, während Sie auf unserer Hafenterrasse weitere 40 Gäste empfangen können. Die Gartenterrasse lädt mit Platz für 30 Personen zu entspannten Momenten im Freien ein. Feiern Sie unvergessliche Momente im Yachtcafe.

Annehmlichkeiten

Damit Ihr Besuch sorgenfrei ist, verfügen wir über einen eigenen Parkplatz mit ausreichend Platz für unsere geschätzten Gäste. Genießen Sie Ihr kulinarisches Erlebnis ohne Parkplatzsuche und starten Sie entspannt in eine Auszeit vom Alltag.

Ihre Meinung zählt!

Wir würden uns freuen, wenn Sie am Ende Ihres Besuchs eine Bewertung auf Google hinterlassen würden. Ihre Rückmeldung ist uns wichtig und hilft uns, Ihre Wünsche noch besser zu erfüllen.

Bleiben Sie up to date!

Folgen Sie unserem Instagram-Kanal @yachtcafewiesbaden, um stets auf dem neuesten Stand zu sein und keine unserer kulinarischen Highlights oder besonderen Events zu verpassen. Wir teilen gerne unvergessliche Momente mit unserer Community.

Das Yachteafe heißt Sie herzlich willkommen – lassen Sie sich von unserem Angebot verführen und genießen Sie unvergessliche Augenblicke am Hafen von Wiesbaden Schierstein.

Warme Getränke

Entdecken Sie die Wärme und Vielfalt in unserer Auswahl an köstlichen Heißgetränken

KAFFEE & TEE

TASSE FILTERKAFFEE ^{A,13}	3,00€
ESPRESSO ^{A,13}	2,50€
ESPRESSO MACCHIATO ^{A,13}	3,00€
DOPPELTER ESPRESSO ^{A,13}	4,00€
CAFÉ CREMA ^{A,13}	3,50€
CAPPUCCINO ^{A,13}	4,00€
CAPPUCCINO GROSS ^{A,13}	4,80€
MILCHKAFFEE ^{A,13}	4,80€
LATTE MACCHIATO ^{A,13}	4,80€
HEISSE SCHOKOLADE ^A	4,00€
KÄNNCHEN KAFFEE ^{A,13}	5,50€
VERSCHIEDENE TEESORTEN	3,00€
Schwarzer Tee, Kamillen Tee, Grüner Tee, Früchte Tee, Kräuter Tee, Ingwer pur, Rooibos Tee, Earl Grey, Pfefferminze,	
+ HAFERMILCH ^A / LAKTOSEFREI	1,00€

ALLES AUCH KOFFEINFREI ERHÄLTlich

CHAI LATTE

TIGER SPICE ^{A,13}	5,50€
ELEPHANT VANILLA ^{A,13}	5,50€

MATCHA

ICED/HOT MATCHA LATTE ^{A,13}	6,00€
+ HAFER- ODER KOKOSMILCH	+1,00€
+ ERDBEER- ODER MANGOPÜREE	+1,00€



Getränke

Von Softdrinks über Biere bis hausgemachte Limonaden

ALKOHOLFREI

SOFTDRINKS 1,5,10,13 0,3L **3,60€**

Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Spezi 0,4L **4,20€**

SCHWEPES 1,5 0,3L **4,20€**

Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon 0,4L **4,20€**

SÄFTE & SCHORLEN 1,5 0,3L **3,60€**

Apfelsaft, Apfelsaftschorle, Maracujasaft, 0,4L **4,20€**

Maracujasaftschorle, Traubensaft,
Traubensaftschorle, Orangensaft,
Johannisbeerensaft, Johannisbeerensaftschorle

KARAMALZ B 0,33L **3,90€**

RED BULL / 28 BLACK 1,13 0,25L **4,50€**

Classic oder Sugar Free

WASSER STILL / SPRUDEL 0,3L **3,00€**

FLASCHE MINERALWASSER 0,75L **7,90€**

STILL / MEDIUM / SPRUDEL

HAUSGEMACHTE LIMONADE

ZITRONE-MINZE **7,40€**

HIMBEER-LIMETTE **7,40€**

BIERE

BITBURGER PILS 0,3L **3,80€** 0,4L **4,50€**

BITBURGER PILS ALK. FREI 0,3L **3,80€** 0,4L **4,50€**

RADLER & RADLER 0,3L **3,80€** 0,4L **4,50€**

ALKOHOLFREI

COLABIER & COLABIER 0,3L **3,80€** 0,4L **4,50€**

ALKOHOLFREI

ERDINGER WEISSBIER, DUNKEL, 0,5L **5,50€**

KRISTALL & ALK.FREI

TEGENSEER HELL 0,5L **5,50€**

APFELWEIN SÜSS / SAUER 12 0,25L **3,90€** 0,5L **5,50€**

APFELWEIN PUR 12 0,25L **4,20€** 0,5L **6,00€**



Spirituosen

Genießen Sie leckere Weine und Klassiker wie Aperol Spritz oder einen leckeren Gin Tonic

LONGDRINKS

APEROL SPRITZ ^{1,2,7,8,9,10,L}	8,50€
HUGO ^{1,2,7,8,9,10,L}	8,50€
LILLET WILD BERRY ^{1,2,7,8,9,10,L}	8,50€
CAMPARI ORANGE ^{1,2,7,8,9,10,L}	8,50€
CAMPARI SODA ^{1,2,7,8,9,10,L}	8,50€
CAMPARI TONIC ^{1,2,7,8,9,10,L}	8,50€
VODKA ORANGE ^{1,2,7,8,9,10,L}	7,50€
VODKA ENERGY ^{1,2,7,8,9,10,L}	7,50€
JACK DANIELS COLA ^{1,2,7,8,9,10,L}	7,50€
CAIPIRINHA ^{1,2,7,8,9,10,L}	8,50€
MOJITO ^{1,2,7,8,9,10,L}	9,50€
LIMONCELLO SPRITZ ^{1,2,7,8,9,10,L}	9,50€
GIN TONIC	9,50€



GLAS WEISSWEIN 0,2L

RIESLING JAKOB JUNG, TROCKEN ¹²	7,90€
RIESLING JAKOB JUNG, HALBTROCKEN ¹²	7,90€
WEISSER BURGUNDER ¹²	7,20€
GRAUER BURGUNDER ¹²	7,20€
SAUVIGNON BLANC ¹²	7,20€
LUGANA ¹²	7,20€
WEISSWEINSCHORLE ¹²	0,2L 5,50€ 0,4L 7,90€



ROSE 0,2L

ROSE TROCKEN ¹²	6,80€
----------------------------	-------

GLAS ROTWEIN 0,2L

PRIMITIVO ¹²	7,50€
SHIRAZ AUSTRALIA ¹²	7,50€
MERLOT ¹²	7,50€



SEKT & PROSECCO

GLAS SEKT ¹²	0,1L 5,50€
GLAS PROSECCO ¹²	0,1L 4,90€



Frühstück

Beginnen Sie Ihren Tag mit einem exquisiten Frühstückserlebnis!
Töglich ab 9:30 Uhr bis 12 Uhr



FRÜHSTÜCK

HAFENFRÜHSTÜCK A,B,C,H,G,I,3,4,11 12,40€

Ein gekochtes Ei, Goudakäse, Salami, gekochter Schinken, Butter, Marmelade, 2 Brötchen, Tomaten und Gurken, 1 Glas 0,1l O-Saft

ORIENT AM HAFEN A,B,C,H,G,I,K,3,4,8,10 18,40€

Fetakäse, schwarze und grüne Oliven, Kaymak, (Käse aus Kuhmilch), Honig, Kasar-Peyniri, gebratene Paprikas, Tomaten, Gurken, Truthahn-Salami, Pastirma (Rinderschinken), Simit und Türkisches Fladenbrot, Türkischer Cay (Schwarztee).

Wahl aus: Rührei mit Sucuk (türkische Knoblauchwurst), Menemen oder Rührei Natur

AVOCADO STULLE A,B,C 11,90€

2 Sauerteigbrotschreiben mit hausgemachter Avocadocreme, Tomaten und Avocadoscheiben

+ MIT SPIEGELEIER A,B,C 13,90€

+ MIT GRAVED LACHS A,B,C,E 14,90€

+ MIT ANGEBRATENEM SUCUK A,B,C 14,90€

BOWLS

BIRCHER MÜSLI A,B,10 9,40€

SMOOTHIE BOWL SCHOKOLADE 10,40€

SMOOTHIE BOWL BEERENMIX 10,40€

PORRIDGE A,B,10 11,50€

FEIGENRAUSCH 10,40€

Quark, Feige, Orange, Honig

EINZELNE GERICHTE

PANCAKES (3 STÜCK) A,B,C,10 7,90€

RÜHREIER C 6,80€

RÜHREIER MIT SPECK C 8,20€

OMELETTE C 9,50€

OMELETTE MIT GEMÜSE C 10,50€

SUCUK MIT EI C,1,3,4 8,90€

MENEMEN C 8,00€

BRÖTCHEN A,B,C 1,50€

BUTTER, MARMELADE, NUTELLA 1,00€





Vorspeisen & Salate

Der perfekte Auftakt für Ihre Geschmacksreise...



VORSPEISEN

BRUSCHETTA (4 STÜCK)	^{B,C,A}	8,00 €
RINDERCARPACCIO	^{B,C,A,3,5}	15,90 €
GARNELEN IN KNOBLAUCH	^{M,B,C,A,D}	12,90 €
TOMATENSUPPE	³	8,90 €
MOZZARELLA CAPRESE	^{B,C,A,L}	10,90 €
ANTIPASTI TELLER	^{A,B,C,K,1,2,3,5,6,7,8,10,11}	14,90 €

SALATE

BEILAGENSALAT	^{A,B,C,H,K}	4,50 €
YACHTCAFE SALAT	^{A,B,C,H,K}	13,90 €
GEMISCHTER SALAT	^{A,B,C,H,K}	10,90 €
GEMISCHTER SALAT MIT GEBRATENEN CHAMPIGNONS	^{A,B,C,H,K}	13,50 €
GEMISCHTER SALAT MIT PUTENBRUSTSTREIFEN	^{A,B,C,H,K}	14,90 €
GEMISCHTER SALAT MIT RINDERHÜFTSTREIFEN	^{A,B,C,H,K}	15,90 €
GEMISCHTER SALAT MIT GARNELEN	^{A,B,C,H,K,D,M}	15,90 €

DRESSINGS

- HAUSDRESSING
- HONIG-SENF DRESSING
- GRANATAPFELDRESSING
- ESSIG & ÖL

Flammkuchen & Foccacia

Leckere Flammkuchen & Foccacia



FLAMMKUCHEN

ELSÄSSER ^{A,B,C}

11,50 €

Der Klassiker mit Speck & Zwiebeln

PARMASCHINKEN ^{A,B,C,L,11}

13,90 €

Verfeinert mit Kirschtomaten und Rucola

LACHS ^{A,B,C,D,E}

14,50 €

Fetakäse, Oliven, Zwiebeln, Kräuter

GRIECHISCHER ART ^{A,B,C,7}

11,90 €

Schafskäse und Peperoni

GEMÜSE ^{A,B,C}

11,90 €

Pikant

TOMATEN MOZZARELLA ^{A,B,C}

11,90 €

FOCCACIA

FOCCACIA "YACHT" ^{A,B}

8,50 €

Tomatenaufstrich, Tomaten, Mozzarella und Rucola

FOCCACIA SUCUK ^{A,B}

10,50 €

Tomatenaufstrich, Sucuk, Käse und Rucola

FOCCACIA PARMASCHINKEN ^{A,B}

10,50 €

Parmaschinken, Tomaten und Käse



Hauptgerichte

Genießen Sie den Höhepunkt Ihrer Geschmacksreise...

SCHNITZEL

SCHNITZEL WIENER ART ^{B,C}	17,90€
ZWIEBELSCHNITZEL ^{B,C}	19,90€
CHAMPIGNONSCHNITZEL ^{A,B,C,I,10}	19,90€
PFEFFERSCHNITZEL ^{A,B,C,F,I,J,10,12}	19,90€
BAUERNSCHNITZEL ^{B,C}	21,90€

Unsere herzhaften Schnitzel, aus zartem Schweinefleisch zubereitet, werden mit einem frischen Beilagensalat und knusprigen Drillingskartoffeln serviert. Alternativ können Sie diese Köstlichkeit auch mit saftigem Hähnchenfleisch (+2,00€ Aufpreis) genießen

PASTA

SPAGHETTI CARBONARA ^{A,B,C}	13,90€
mit Bauchspeck, Eigelb, Parmesan und Sahne	
SPAGHETTI AGLIO E OLIO ^{A,B,C,D}	18,90€
mit Garnelen, Knoblauch, Chilli und Kräutern	
PENNE MILANESE ^{A,B,C}	13,90€
mit Aubergine, Kirschtomaten, Parmesan und Tomatensauce	
TORTELLINI ^{A,B,C,I,J,G}	22,90€
Gefüllt mit Steinpilzen, serviert mit Parmaschinken, Butter-Salbei und Parmesan	
RAVIOLI ^{A,B,C}	19,90€
Gefüllt mit Kürbis, ergänzt durch Lachszwiebeln, Kirschtomaten und einer pikanten Tomatensauce	
TRIANGOLI ^{A,B,C,E}	24,90€
Gefüllt mit Lachs, dazu Lachsstücke, Rucola und ergänzt durch eine Hummersauce	

FISCH

GEGRILLTES LACHSFILET ^{A,B,C,E}	26,90€
Angerichtet mit Tagliatelle, Kirschtomaten und Spinat, verfeinert mit einer delikaten Limettensauce	
GEGRILLTES ZANDERFILET ^E	26,90€
Angerichtet mit Drillingskartoffeln und mediterranem Gemüse	
DIE FISCHPLATTE ^{E,D}	35,90€
Lachsfilet, Calamari, Zander und Garnelen, serviert mit Drillingskartoffeln und mediterranem Gemüse	



Hauptgerichte

Herzhafte Verführungen. Erklimmen Sie den Gipfel des Geschmackserlebnisses...



FLEISCHGERICHTE

LAMMKOTELETTS 3 STÜCK 26,90€

Angerichtet mit Drillingskartoffeln und mediterranem Gemüse

LAMMKOTELETTS MIT GEBRATENEN ZWIEBELN 28,90€

Angerichtet mit Drillingskartoffeln und mediterranem Gemüse

LAMMKOTELETTS MIT PFEFFERSAUCE A,F,I,J,10,12 28,90€

Angerichtet mit Drillingskartoffeln und mediterranem Gemüse

HÄHNCHENSPIESSE 20,90€

Angerichtet mit Drillingskartoffeln und mediterranem Gemüse

HÄHNCHENBRUSTFILET 20,90€

Angerichtet mit Drillingskartoffeln und mediterranem Gemüse

RINDERHÜFTSTREIFEN A 25,50€

Serviert mit Tagliatelle und veredelt mit Trüffelöl

RUMPSTEAK 200 GR. A 29,90€

Argentinisches Rumpsteak serviert mit Salat, Drillingskartoffeln und mediterranem Gemüse

KALBSLEBER BERLINER ART 21,90€

Serviert mit gebratenen Apfelscheiben und Zwiebelringen, dazu Salat und Drillingskartoffeln

KALBSLEBER VENEZIA 21,90€

Zubereitet in einer Rotweinsauce mit Drillingskartoffeln und Salat

THAI-CURRY

GRÜNES THAICURRY 15,90€

Basmatireis und frisches Gemüse mit hausgemachter Sauce

GRÜNES THAICURRY MIT PUTENBRUSTSTREIFEN 18,90€

Basmatireis und frisches Gemüse mit hausgemachter Sauce

GRÜNES THAICURRY MIT GARNELEN D 19,90€

Basmatireis und frisches Gemüse mit hausgemachter Sauce

GRÜNES THAICURRY MIT RINDERHÜFTSTREIFEN 19,90€

Basmatireis und frisches Gemüse mit hausgemachter Sauce

Hauptgerichte

Leckere Bowls oder Gerichte für unsere kleinen Gäste



BOWLS

YACHTCACFE BOWL ^{A,B,C,E,J,G,1,10} **13,90€**

Couscous, mediterranes Gemüse, Cherrytomaten, rote Beete, Granatapfel, Blattspinat, Fetakäse, Honig-Senf-Sauce oder Curry Dip

MIT HÄHNCHEN **16,90€**

MIT RINDERHÜFTSTREIFEN **18,90€**

MIT LACHS **19,50€**



KINDER

KINDERSCHNITZEL **8,90€**

NUDELN IN TOMATENSAUCE ^{A,B,C} **7,50€**

Desserts

Leckere Desserts wie Panna Cotta oder Eis für den Abschluss

DESSERT

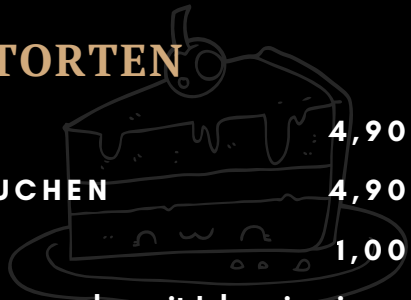
PANNA COTTA A,10 7,00€

KUCHEN & TORTEN

STÜCK TORTE 4,90€

STÜCK BLECHKUCHEN 4,90€

+ SAHNE 1,00€



Unsere Kuchen & Torten werden seit Jahren im eigenen Hause von unserer Konditorin zubereitet!

EIS

EISKAFFEE A,13 7,00€

2 Kugeln Vanille mit Sahne und frischem Kaffee

EISSCHOKOLADE A 7,00€

2 Kugeln Vanille mit Sahne und frischem Kakao

AFFOGATO AL CAFFÈ 4,50€

1 Espresso mit einer Kugel Vanille Eis



Ihr Event bei uns

Ein besonderes Event steht bevor? Sprechen Sie gerne unser Personal an, wir bieten Events inklusive Dekoration für Ihren großen Tag an!



YACHTCAFÉ

Entspannen & Panorama genießen

NR.	Art der Zusatzstoffe (Klassenname) E-Nummer	Kenntlichmachung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
1	Farbstoffe (Farbstoff) E 100 - E 180 (dazu gehören auch Beta-Carotin und Riboflavin)	„mit Farbstoff“	alkoholfreie Getränke (wie Fanta, Cola), Campari, Speiseeis, Desserts, Soßen, Lachersatz, Obstsalat mit Kirschen, Backwaren mit Füllungen, Belegkirschen oder Tortenguss
2	E 102 - Tartrazin, E 104 - Chinolingelb, E 110 - Gelborange S, E 122 - Azorubin, E 124 - Cochenillerot A, E 129 - Allurarot AC	Zusätzlich bei diesen Farb- stoffen: „Bezeichnung oder E- Nummer des Farbstoffs/ der Farbstoffe“: Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.	Lachersatz, Götterspeise, Cocktailkirschen, Chorizo
3	Konservierungsstoffe (Konservierungsstoff) E 200 - E 219, E 230 – E 235, E 239, E 249 - E 252, E 280 - E 285, E 1105	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“	Lachersatz, Feinkostsalate(Fleischsalat, Kartoffelsalat), Mayonnaisen, Sauerkonserven (Essiggurken, Rote Bete), Käse, Anchosen (Fischhalbkonserven z. B. Anchovis, gravé Lachs), Peperoni
4	Bei ausschließlicher Verwen-dung v E 249 - E 250, E 251 - E 252 oder einem Gemisch dieser Stoffe	ersatzweise auch „mit Nitritpökelsalz“, „mit Nitrat“, „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	Fleischerzeugnisse
5	Antioxidationsmittel (Antioxidationsmittel) E 300 - E 321	„mit Antioxidationsmittel“	alkoholfreie Getränke (wie Fanta), Brühwürste, Kochschinken, Roh- schinken, Trockensuppen, Brühen, Würzmittel
6	Geschmacksverstärker (Geschmacksverstärker) E 620 - E 635	„mit Geschmacksverstärker“	Gewürzmischungen, Aromazubereitungen, Trockensuppen, Soßen,
7	Schwefeldioxid/Sulfite (kein Klassenname) E 220 - E 228	„geschwefelt“	Essig, Trockenobst (z. B. Rosinen), Kartoffelerzeugnisse, Meerrettich, Peperoni
8	Eisensalze (kein Klassenname) E 579, E 585	„geschwärzt“	schwarze Oliven
9	Stoffe zur Oberflächenbehand-lung (Überzugsmittel) E 901 - E 904, E 912, E 914	„gewachst“	Citrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen
10	Süßstoffe (Süßstoffe) E 950 - E 952, E 954, E 957, E 959, E 960 andere Süßungsmittel,	„mit Süßungsmittel(n)“ bei Aspartam (E 951) zusätz- lich: „enthält eine Phenylalanin- quelle“	süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwert- verminderte Lebensmittel (z. B. Jo- ghurt, Cola-Getränke) Anmerkung: Wenn Sorbit (E 420) als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kenntlichmachung nicht erforderlich.

YACHTCAFÉ

Entspannen & Panorama genießen

NR.	Art der Zusatzstoffe (Klassenname) E-Nummer	Kennzeichnung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe
11	Phosphate (Stabilisator) E 338 – E 341, E 450 - E 452	„mit Phosphat“	Brühwürste, Kochschinken Anmerkung: Eine Kennzeichnung ist nur in Fleischerzeugnissen vorgeschrieben.
12	Sulfite E 220 - E 228	„enthält Sulfite“	Wein, Sekt, Trockenfrüchte

Zutat		Kennzeichnung
13	Coffein (kein Klassennamen); keine E-Nummer	„coffeinhaltig“
14	Coffeinhaltige Erfrischungsgetränke mit ei-nem Coffeingehalt von über 150 mg/L	„erhöhter Coffeingehalt“ + Angabe des Coffeingehaltes in mg/100 mL
15	Chinin, Chininsalze (kein Klassennamen); keine E-Nummer	„chininhaltig“
16	Zutaten aus gentechnisch veränderten Be-standteilen (z. B. Soja, Mais)	„genetisch verändert“ oder „aus genetisch verändertem ... hergestellt“
17	Beispiel: Salat- oder Frittieröl aus gentechnisch ver-änderter Soja	„enthält Sojaöl, aus genetisch veränderter Soja hergestellt“

Allergenkennzeichnung "Enthält"

zu kennzeichnendes Allergen		beispielsweise in folgenden Zutaten enthalten (kein Anspruch auf Vollständigkeit)
a	Milch/Lactose	Vollmilch, Butter, Joghurt, Speisequark, Käse
b	Glutenhaltiges Getreide	Weizenmehl, Weizenkeime, Weizengrieß, Paniermehl
c	Eier	Eiklar, Flüssigei, Eigelb, Vollei, Gefrierei
d	Krebstiere	Garnelen, Scampis, Krabbenmehl
e	Fisch	alle Arten von Fisch; Fischöl, Kaviar, Surimi
f	Erdnüsse	Erdnussbutter, Erdnusscreme, Erdnusspaste
g	Soja	Sojalecithin, Sojasprossen, Sojasoße
h	Schalenfrüchte	alle geschälten Nüsse, Mandeln, Pistazien, Marzipan, Nougat,
i	Sellerie	Gemüsebrühe, Selleriesalz
j	Senf	Senfkörner, Senfsaat, Mostsch
k	Sesamsamen	Sesammehl, Sesamöl, Sesampaste
l	Schwefeldioxid/ Sulfite (ab 10 mg/kg bzw. 10 mg/l, als SO ₂ angegeben)	Calciumbisulfite/E 227, Calciumsulfite/E 226, Kaliumbisulfite/E 228, Kaliummetabisulfite/E 224, Natriumhydrogensulfite/E 222, Natri- ummetabisulfite/E 223, Natriumsulfite/E 221, Schwefeldioxid/E 220
n	Lupinen	Lupinenkerne, Lupinenmehl, Lupinenmilch
m	Weichtiere	Schnecken, Tintenfisch, Muscheln, Austern



YACHTCAFEWIESBADEN



TikTok YACHTCAFEWIESBADEN

RESTAURANT | CAFÉ | EVENTS

UNTERM HAFEN 1

65201 WIESBADEN

TEL: 0611 532 6054

E-MAIL: INFO@YACHTCAFE.DE

MO – SO 09:30 – 21:00 UHR

FRÜHSTÜCK 09:30 – 12:00 UHR

WARME KÜCHE: 12:00 – 20:00 UHR

