

# LEGENDS BAR

Tauche ein in eine Welt inspiriert von modernen Klassikern der Weltgeschichte. Extravaganz, Kult und Klassik treffen auf Kreativität und Charme. In unserer Bar Karte bleiben keine Wünsche offen- von ausgewählten deutschen Spirituosen über internationale Highlights bis zu unseren eigenen Cocktailkreationen bleibt kein Verlangen ungehört. Genieße atemberaubende Momente und das ansprechende Ambiente, exzellent durch Neal Prestons legendäre Fotografien in Szene gesetzt. Fragen, Kritik oder Wünsche? Sprecht uns einfach an!

Auf einen legendären Abend,  
Euer Legends Bar Team

Welcome to Legends Bar!

Dive into a world inspired by modern classics of world history. A place where extravagance, cult and classic meet creativity and charm. The bar menu leaves nothing to be desired- from a selected range of German spirits and international highlights to our most exceptional cocktail creations, no craving remains unheard. Enjoy breathtaking moments and the appealing ambience highlighted through Neal Preston 's legendary photographs. Anything you need? Please let us know!

To a legendary night,  
your Legends Bar Team

LEGENDS BAR  
*MENU*

AUCH DIGITAL VERFÜGBAR  
AVAILABLE IN DIGITAL FORM

DEUTSCH



ENGLISH



## DAILY DRINKS AB 12 UHR

<b>Pirate's Mango</b>	13	<b>Hausgemachter Eistee</b>	0.3l
Spiced Rum, Limette, Mango Limonade		Früchte-, Grün- oder Schwarztee	6
<b>London Buck</b>	13	<b>Hausgemachte Limonade</b>	0.3l
Gin, Zitrone, Angostura Bitter, Ginger Beer		Ananas-Kokos	6
<b>Hibiskus Spritz</b>	14	Zitrone-Minze	6
Crémant, Limette, Hibiskus, Soda		Brombeer-Kirsch	6
<b>La Paloma</b>	14	Ingwer-Gurke	6
Tequila, Limette, Salz, Grapefruitlimonade			
<b>Aperol Spritz</b>	14		
Crémant, Aperol, Soda, Orange			
<b>Moscow Mule</b>	13		
Vodka, Limette, Ginger Beer, Gurke			

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt. und Bedienungsentgeld. Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen spricht uns bitte an.  
All prices are in Euro, including VAT and service charge. For more information about ingredients and allergens please contact our service team

## CRÉMANT & CHAMPAGNER

	0.1l	0.75l
Crémant de Grand Samur Blanc	11	59
Billecart-Salmon brut	18	119
Billecart-Salmon brut rosé	21	149
Perrier Jouet Brut		129
Perrier Jouet Belle Epoque		439
Ruinart brut		169
Ruinart rosé		199
Ruinart Blanc de blanc		229
Dom Perignon "2012"		389
Roederer Cristal "2012"		459

## OPENING ACT AB 18 UHR

<b>Hyatt Spritz</b>	15
Crémant, Pfirsichlikör, Maracuja, Granatapfel, Soda	
<b>Rhubarb Spritz</b>	16
Crémant, Rhababer Tequila, Limette, Granatapfel, Minze, Soda	
<b>Limoncello Spritz</b>	16
Crémant, Limoncello, Basilikum, Soda	
<b>Prince of Wales</b>	19
Champagner, Cognac, Maraschino, Cointreau, Bénédictine, Angostura Bitter	
<b>Legends Bellini</b>	18
Champagner, Gin, Pfirsichpüree, Verbene	

Euer Drink ist nicht dabei? Sprecht uns gern an!

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt. und Bedienungsentgeld. Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen spricht uns bitte an.  
All prices are in Euro, including VAT and service charge. For more information about ingredients and allergens please contact our service team.

## MAIN STAGE AB 18 UHR

<b>Mademoiselle Sue</b> Lillet Blanc, Limette, Kirschblüten Tonic, Beeren	14	<b>Black Widow</b> Pisco, Brombeere, Limette, Soda, Eiweiß	13
<b>Kill me swizzle</b> Rum, Overproof Rum, Falernum, Pimento Dram, Limette, Angostura Bitter	17	<b>Spargelsüppchen</b> Spargel Gin, Crème de Mûre, Cranberry, Limette, Soda	15
<b>Bangkok Collins</b> Zitronengras-Gin, Zitrone, Holunderblüte, Soda	14	<b>Shiso Leaf Collins</b> Gin, Zitrone, Shiso Blätter, Zucker, Soda	13
<b>Samba Alaaf</b> Cachaca, Limette, Ananas, Zucker, Ananas-Kardamom Espuma	14	<b>Knickerbocker à la Monsieur</b> Rum, Cointreau, Himbeere, Ananas, Orange, Zitrone	14
<b>Royal Bermuda Yacht Club</b> Rum, Falernum, Cointreau, Limette	16	<b>Dizzy Daisy</b> Grapefruit Gin, Zitrone, Granatapfel, Zucker, Soda	14

Euer Drink ist nicht dabei? Sprecht uns gern an!

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt. und Bedienungsgeld. Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen spricht uns bitte an.  
All prices are in Euro, including VAT and service charge. For more information about ingredients and allergens please contact our service team.

## MAIN STAGE AB 18 UHR

### **Drop it like it's sour** 14

Zitronen Vodka, Zitrone, Vanille, Eiweiß

### **Nordic Man** 13

Aquavit, Zitronen-Buttermilch, Zitrone, Ingwerlikör, Zucker

### **Lion's Tail** 15

Bourbon, Pimento Dram, Angostura Bitter, Limette, Zucker

### **Very Berry Collins** 14

Gin, Himbeere, Brombeere, Vanille, Limette, Zucker, Ginger Beer

### **Sloe & Go** 15

Sloe Gin, Bourbon, Limette, Maracuja, Zucker, Minze, Pfirsich Limonade

## ENCORE – PLAY THE CLASSICS AB 18UHR

### **Cucumber Collins** 13

Gin, Gurke, Holunderblüte, Zitrone, Soda

### **Negroni** 14

Gin, Campari, roter Wermut

### **Dark & Stormy** 14

Bermuda Rum, Limette, Ginger Beer

### **Charlie Chaplin** 14

Apricot Brandy, Sloe Gin, Limette, Pfirsich Bitters

### **Snap Dragon** 15

Tequila, Limette, Holunderblüte, Trauben

### **Vieux Carré** 18

Rye Whisky, Cognac, roter Wermut, Bénédictine, Angostura Bitter, Peychaud's Bitter

Euer Drink ist nicht dabei? Sprecht uns gern an!

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt. und Bedienungsgeld. Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen spricht uns bitte an.  
All prices are in Euro, including VAT and service charge. For more information about ingredients and allergens please contact our service team.

# PLAYBACK SONGS AB 18 UHR (ALKOHOLFREI)

<b>Dragon Stone</b> Mango, Limette, Mandel, Ginger Beer	10	<b>Virgin Spritz</b> Martini Vibrante, Orange, Zitrone, Tonic, alkoholfreier Schaumwein	12
<b>Virgin Mojito</b> Apfel, Minze, Limette, Zucker, Soda	10	<b>Virgin Very Berry</b> Himbeere, Brombeere, Vanille, Limette, Zucker, Ginger Beer	11
<b>Bartender's jr</b> Maracuja, Cranberry, Limette, Zucker, Mangolimonade	11	<b>Wonderleaf G&amp;T</b> Alkoholfreier Gin, Tonic, Zitrone	13
<b>Ipanema</b> Maracuja, Limette, Zucker, Ginger Ale	10	<b>La Bella Vita</b> Martini Florale, Verjus, Honig, Ginger Ale	12
<b>London Summer</b> Schwarzer Eistee, Orange, Zitrone, Zucker, Minze, Ginger Ale	10	<b>Schälsick Lemonade</b> Gurke, Minze, Zitrone, Zucker, Soda	9

Euer Drink ist nicht dabei? Sprecht uns gern an!

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt. und Bedienungsentgeld. Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen spricht uns bitte an.  
All prices are in Euro, including VAT and service charge. For more information about ingredients and allergens please contact our service team.

## GIN

	<b>4cl</b>
Elephant, Hamburg	13
Gin Mare, Spanien	14
Gin Sul, Hamburg	14
Gin de Cologne, Köln	15
Hendrick's, Schottland	13
Ki No Bi Gin, Japan	14
Malfy Gin con limone, Italien	13
Martin Miller's, England	12
Hayman Old Tom, England	13
Monkey 47, Schwarzwald	15
Monkey 47 Sloe Gin, Schwarzwald	15
Siegfried, Bonn	13
Silent Pool Gin, England	14
Sipsmith VJOP London dry, England	16
Tanqueray, Schottland	10
Tanqueray Sevilla, Schottland	12
Tanqueray No. 10, Schottland	12
The Botanist, Schottland	14
Kyrö Napue, Finnland	15

## VODKA

	<b>4cl</b>
Absolut, Schweden	11
Absolut Elyx, Schweden	14
Belvedere, Polen	13
Grey Goose, Frankreich	12
Ketel One, Niederlande	11
Titos, USA	13

## RUM

	<b>4cl</b>
Havana 3y, Kuba	10
Havana 7y, Kuba	13
Havanna Selection de Maestro, Kuba	22
Wray & Nephew Overproof, Jamaika	12
Botucal Reserva, Venezuela	14
Appleton Estate 12y, Jamaika	12
Ron Zacapa 23 Solera, Guatemala	19
Ron Zacapa XO, Guatemala	29
Goslings Black Seal, Bermuda	11
Dictador 20y, Kolumbien	16
Veritas, Barbados	13
Kraken Spiced Rum, Trinidad & Tobago	11
Leblon Cachaça, Brasilien	10

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt. und Bedienungsentgeld. Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen spricht uns bitte an.  
 All prices are in Euro, including VAT and service charge. For more information about ingredients and allergens please contact our service team.



## TEQUILA/MEZCAL

	<b>4cl</b>	<b>Rye</b>	
Espolòn Blanco	12	Bulleit Rye	12
Corralejo Blanco	14	1776 Rye Overproof	15
Corralejo Reposado	16	Hudson Mahattan Rye	25
Corralejo Anejo	18		
		<b>Tennessee</b>	
San Cosme Mezcal	12	Jack Daniel's Old No. 7	12

## WHISK(E)Y

<b>Kentucky Straight Bourbon</b>	<b>4cl</b>	<b>Irland</b>	
Bulleit Bourbon	12	Jameson Black Barrel	12
Eagle Rare	15	Redbreast 12y	15
Maker's Mark	13	Redbreast 15y	19
		<b>Blended Scotch</b>	
		Chivas Regal 12y	11
		Johnnie Walker Black Label	11
		Johnnie Walker Blue Label	33

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt. und Bedienungsentgeld. Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen spricht uns bitte an.  
All prices are in Euro, including VAT and service charge. For more information about ingredients and allergens please contact our service team.

## Scottish Single Malts

### Highlands

Dalmore 12y	15
Dalmore Port Wood	17
Dalmore King Alexander	35
Glenmorangie Original	12
Oban 14y	17

### Speyside

Glenfiddich 12y	13
Glenfarclas 12y	14
Glenlivet Founder's Reserve	10
Macallen 12y	18
Macallan 18y	45

### Isle of Skye

Talisker 10y	12
Talisker 18y	33

### Isle of Islay

Ardbeg 10y	11
Bowmore 12y	14
Lagavulin 16y	18
Laphroig 10y	12
Caol Ila 12y	17

### Others

Kyro Juuri Unaged Rye Whisky, Finland	15
Kyro Malt Rye Whisky, Finland	17

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt. und Bedienungsentgeld. Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen spricht uns bitte an.  
All prices are in Euro, including VAT and service charge. For more information about ingredients and allergens please contact our service team.

## COGNAC

	4 cl
Hennessy V.S.	12
Hennessy V.S.O.P	14
Hennessy XO	32
Hennessy Paradis	135
Remy Martin XO	24

## BRANDY

	4 cl
Carlos I Solera Gran Reserva	10

## SHERRY/PORT

	4 cl
Tio Pepe, Dry	10
Taylor's Tawny Port, 10y	13

## BRÄNDE

	4cl
Lantenhammer Schlehengeist	15
Lantenhammer Waldhimbeergeist	15
Lantenhammer Haselnuss	15
Lantenhammer Williamsbirnenbrand	15
Ziegler Wildkirsche	22

## BITTERS/ AQUAVIT

	4cl
Averna Amaro Siciliano	10
Campari	10
Linie Aquavit	10
Ramazotti Amaro	10
Fernet Branca	10

## ANISÉE/ PASTIS

	4cl
Pernod	10
Ricard	10
Sambuca Molinari	10

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt. und Bedienungsentgeld. Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen spricht uns bitte an.  
All prices are in Euro, including VAT and service charge. For more information about ingredients and allergens please contact our service team.

## WEIN

<b>Weißwein/Rosé</b>	<b>0.1l</b>	<b>0.75l</b>	<b>Rotwein</b>	<b>0.1l</b>	<b>0.75l</b>
Grauburgunder QbA Aufwind, Hensel Pfalz, Deutschland	8.5	45	Spätburgunder Aufwind, Hensel Pfalz, Deutschland	8.5	45
Riesling Gutswein Weingut Thörle Rheinhessen, Deutschland	8	45	Tempranillo Crianza Bodegas Ochoa Navarra, Spanien	9.5	49
Sauvignon Blanc Mount Riley Marlborough, Neuseeland	8	45	Cabernet Sauvignon Domaine Jean Bousquet Mendoza, Argentinien	9.5	49
Chardonnay Koonunga Hill Penfolds Süd Australien	8.5	45	Shiraz Francis Ford Coppola Kalifornien, USA	9.5	49
Cuvee Rosé QbA Philipp Kuhn Pfalz, Deutschland	8.5	45			

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt. und Bedienungsentgeld. Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen spricht uns bitte an.  
All prices are in Euro, including VAT and service charge. For more information about ingredients and allergens please contact our service team.

## BIER

### Vom Fass

Sion Kölsch	0.2l	3.5
	0.4l	6
Radeberger Pils	0.3l	5
	0.5l	7
Maisel's Weisse	0.5l	7

### Aus der Flasche

Heineken	0.33l	6
Corona Extra	0.33l	6

### Craftbeer

Hövels Schwarzbier, Dortmund	0.5l	7
------------------------------	------	---

### Alkoholfrei

Radeberger alkoholfrei	0.33l	5
Maisel's Weisse alkoholfrei	0.5l	7
Vitalmalz	0.33l	4

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

### Mineralwasser

Staatl. Fachingen, still/ medium	0.25l	5
	0.75l	12
Aqua Morelli	0.75l	13
Schweppes Soda Wasser	0.2l	5.5

### Softgetränke

Coca Cola <sup>3)16)</sup> , Cola light <sup>3)9)10)16)</sup>	0.2l	5.5
Cola zero <sup>3)9)10)16)</sup> , Sprite <sup>1)4)11)</sup> , Fanta <sup>1)2)3)</sup>		
Schweppes Indian Tonic Water <sup>2)17)</sup>	0.2l	5.5
Bitter Lemon <sup>2)17)</sup> , Ginger Ale <sup>2)17)</sup> Ginger Beer <sup>2)17)</sup>		
Thomas Henry Cherryblossom Tonic <sup>2)17)</sup>		5.5
Mystic Mango <sup>2)17)</sup>		
Fever Tree Tonic Water <sup>2)17)</sup>	0.2l	6
Fever Mediterranean Tonic Water <sup>2)17)</sup>		
Fever Tree Premium Dry Tonic Water <sup>2)17)</sup>		

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt. und Bedienungsentgeld. Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen spricht uns bitte an.  
All prices are in Euro, including VAT and service charge. For more information about ingredients and allergens please contact our service team.

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

## Softgetränke

Fassbrause Zitrone	0.33l	3.3
Kölsches Wasser, Süner Pink 2)	0.33l	5.0
Red Bull 32)/ Red Bull sugarfree 9)32)	0.2l	5.5

## Säfte

Orange, Apfel, Tomate, Ananas,	0.2l	4.5
Rhabarber, Cranberry, Pfirsich, Mango,	0.4l	6.5
Schwarze Johannisbeere, Maracuja		

Saftschorle	0.2l	4.5
	0.4l	6.5

## Hausgemachter Eistee

Früchte-, Grün- oder Schwarztee	0.3l	6
---------------------------------	------	---

## Heißgetränke

Kaffee	4.5
Espresso	3.5
Doppelter Espresso	5.8
Cappuccino	4.8
Milchkaffee	5.5
Latte Macchiato	6.5
Flavoured Latte Macchiato mit Vanille, Kokos, Karamell, Mandel	7
Heiße Schokolade	6
mit Sahne	+0,5
Kännchen Tee	7
Assam, Earl Grey, Darjeeling, English Breakfast Sencha, Jasmine, Red Fruit Flash Pfefferminze, Kamille	
Frischer Minz-/Ingwertee	8

# BAR SNACKS BIS 23 UHR/ FR & SA BIS 24:00

## Bar Snacks

Blätterteigstangen, <small>F)1)2)10)15)18)20)31)</small> Hausgemacht mit Parmesan	5
Kalamata Oliven <small>v)10</small>	8
Gefüllte Peperoni <small>F)1)2)3)4)9)10)11)12)15)19)</small> mit Frischkäse gefüllt in Öl eingelegt	8
Mini Frikadellen <small>R)2)3)4)9)10)11)21)2)15)19)</small> Petersilie, Chili, Cheddarsauce	7
Gouda Würfel <small>F)1)2)3)4)9)10)11)12)15)19)22)</small> in Selleriesalz mariniert	6
Trüffel Salami <small>S)1)2)3)4)9)10)11)12)15)19)21)22)23)24)30)31)</small>	7
Große Snack Platte Variation der Snacks für bis zu 4 Personen	35

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt. und Bedienungsentgeld. Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen spricht uns bitte an.  
All prices are in Euro, including VAT and service charge. For more information about ingredients and allergens please contact our service team.

# INTERNATIONAL BAR FAVORITES 12:00 – 23:00 UHR

## Vorspeisen

Gemischter Salat <small>F)1)2)3)4)9)10)11)12)13)14)15)18)19)20)21)22)23)24)25)26)30)31)</small> Tomate, Gurke, Cashew, Avocado, Balsamico	16
Caesar Salat <small>S) 1)2)3)4)9)10)11)12)13)14)15)18)19)20)21)22)23)24)25)26)30)31)</small> Speck, gekochtes Ei, Sardellen, Croutons, Parmesan Optional mit: Hähnchenbrust Garnelen	20 24 27
Klassisches Steak Tartar vom Rinderfilet ca. 150g <small>R)1)2)3)4)9)10)11)12)13)14)15)18)19)20)21)22)23)24)25)26)30)31)</small> Pommes	26
Burrata Salat <small>F)1)2)3)4)9)10)11)12)13)14)15)18)19)20)21)22)23)24)25)26)30)31)</small> Tomaten, Basilikum, Rucola, Balsamico, Pinienkerne, Croutons	17
Gulaschsuppe <small>R)1)2)3)4)9)10)11)12)13)14)15)18)19)20)21)22)23)24)25)26)30)31)</small> Sellerie, Möhre, Kartoffel, Zirbelbrot	16
Garnelen in Kartoffelspaghetti 6 Stk. <small>1)2)3)4)9)10)11)12)13)14)15)18)19)20)21)22)23)24)25)26)30)31)</small> Sweet Chili Soße	14

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt. und Bedienungsentgelt. Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen spricht uns bitte an.  
All prices are in Euro, including VAT and service charge. For more information about ingredients and allergens please contact our service team.



# INTERNATIONAL BAR FAVORITES 12:00 – 23:00 UHR

## Hauptgänge

Hyatt Clubsandwich <small>S)1)2)3)4)9)10)11)12)13)14)15)18)19)20)21)22)23)24)25)26)30)31)</small> Hähnchenbrust, Bio Spiegelei, Speck, Tomate, Eisbergsalat, Pommes	22
Hyatt Clubsandwich Vegetarisch <small>F)1)2)3)4)9)10)11)12)13)14)15)18)19)20)21)22)23)24)25)26)30)31)</small> Avocado, Bio Spiegelei, geräucherter Tofu, Tomate, Eisbergsalat, Pommes	22
Trüffel Pasta <small>F)1)2)3)4)9)10)11)12)13)14)15)18)19)20)21)22)23)24)25)26)30)31)</small> Spaghetti, Pamesan, Lauchzwiebel, frische Kräuter	28
Buffalo Chicken Wings ca. 500g <small>F)1)2)3)4)9)10)11)12)13)14)15)18)19)20)21)22)23)24)25)26)30)31)</small> Ranch Dressing	18
Currywurst <small>S)1)2)3)4)9)10)11)12)13)14)15)18)19)20)21)22)23)24)25)26)30)31)</small> Pommes	14
Rinderfilet Medaillons <small>A)R)1)2)3)4)9)10)11)12)13)14)15)18)19)20)21)22)23)24)25)26)30)31)</small> Dauphine Kartoffel, Wok Gemüse, Rotweinjus	38

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt. und Bedienungsentgelt. Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen spricht uns bitte an.  
All prices are in Euro, including VAT and service charge. For more information about ingredients and allergens please contact our service team.

# INTERNATIONAL BAR FAVORITES 12:00 – 23:00 UHR

## Hauptgänge

Crispy Chicken Burger 1)2)9)10)11)12)15)20)21)22)23)25)30)31 23

Panierte Hähnchenbrust, Focaccia Brot, karamellierte Zwiebeln, Jalapenjos, Avocado, Chili-Mayonnaise, Eisbergsalat, Pommes

Animal Beef Burger R)S)1)2)3)4)9)10)11)12)13)14)15)18)19)20)21)22)23)24)25)26)30)31 25

200g Black Angus Beef, Focaccia Brot, karamellierte Zwiebeln, Cheddar, Speck, Tomate, Eisbergsalat, Pommes

Veganer Cheeseburger V)1)2)9)10)11)12)15)20)21)22)23)25)30)31 22

Veganes Patty, Veganer Cheddar, Focaccia Brot, Guacamole, Zwiebel, Gurke, Tomate, Eisbergsalat, Pommes

Gegrilltes Lachsfilet 1)2)3)4)9)10)11)12)13)14)15)18)19)20)21)22)23)24)25)26)30)31 28

Kräuterreis, Wokgemüse, Beurre Blanc

## Dessert

Hausgemachter Schokoladenbrownie F)10)15)19)20)30)31 11

Vanilleeis, Beeren

Panna Cotta F)10)15)19 10

Frische Beeren, Maracujasorbet

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt. und Bedienungsentgelt. Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen spricht uns bitte an.  
All prices are in Euro, including VAT and service charge. For more information about ingredients and allergens please contact our service team.

R Rindfleisch / S Schweinefleisch / A Alkohol / F fleischlos / V vegan

Nr. 1 mit Konservierungsmittel / Nr. 2 mit Antioxidationsmittel / Nr. 3 mit Farbstoff

Nr. 4 mit Geschmacksverstärker / Nr. 5 mit Schwefel / Nr. 6 mit Phosphat / Nr. 7 geschwärzt

Nr. 8 gewachst / Nr. 9 mit Süßungsmittel / Nr. 10 enthält eine Phenylalaninquelle

Nr. 11 mit Säuerungsmittel / Nr. 12 mit Stabilisatoren

Nr. 13 mit Phosphorsäure / Nr. 14 mit Nitritpökelsalz / Nr. 15 mit Milcheiweiß / Nr. 16 koffeinhaltig

Nr. 17 chininhaltig / Nr. 18 enthält Schwefeldioxid und Sulfite / Nr. 19 enthält Laktose / Nr. 20 enthält Gluten

Nr. 21 Soja und Sojaerzeugnisse / Nr. 22 Sellerie und Sellerieerzeugnisse / Nr. 23 Senf und Senferzeugnisse

Nr. 24 Sesam und Sesamerzeugnisse / Nr. 25 Lupine und Lupinenerzeugnisse / Nr. 26 Erdnüsse und

Erdnusserzeugnisse Nr. 27 Fisch und Fischerzeugnisse / Nr. 28 Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

Nr. 29 Weichtiere und Weichtiererzeugnisse / Nr. 30 Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse

Nr. 31 Eier und Eierzeugnisse / Nr. 32 Taurinhaltig

R beef / S pork / A alcohol / F without meat / V vegan

No. 1 with preservative / No. 2 with antioxidant / No. 3 with dye / No. 4 with flavor enhancer

No. 5 with sulphuric / No. 6 with phosphate / No. 7 blackened / No. 8 waxed / No. 9 with sweetener

No. 10 contains phenylalanine source / No. 11 with acidifier / No. 12 with stabilizers

No. 13 with phosphoric acid / No. 14 with nitrite pickling salt / No. 15 with milk protein / No. 16 caffeinated

No. 17 quinine / No. 18 contains sulfur dioxide and sulfite / No. 19 contains lactose / No. 20 contains gluten

No. 21 soy and soy products / No. 22 celeriac and celeriac products / No. 23 mustard and mustard products

No. 24 sesame and sesame products / No. 25 lupin and lupin products / No. 26 peanuts and peanut products

No. 27 fish and fish products / No. 28 crustacean and crustacean products

No. 29 molluscs and molluscs products / No. 30 edible nuts and edible nuts products

No. 31 eggs and egg products / No. 32 contains taurine

R Rindfleisch / S Schweinefleisch / A Alkohol / F fleischlos / V vegan

Nr. 1 mit Konservierungsmittel / Nr. 2 mit Antioxidationsmittel / Nr. 3 mit Farbstoff

Nr. 4 mit Geschmacksverstärker / Nr. 5 mit Schwefel / Nr. 6 mit Phosphat / Nr. 7 geschwärzt

Nr. 8 gewachst / Nr. 9 mit Süßungsmittel / Nr. 10 enthält eine Phenylalaninquelle

Nr. 11 mit Säuerungsmittel / Nr. 12 mit Stabilisatoren

Nr. 13 mit Phosphorsäure / Nr. 14 mit Nitritpökelsalz / Nr. 15 mit Milcheiweiß / Nr. 16 koffeinhaltig

Nr. 17 chininhaltig / Nr. 18 enthält Schwefeldioxid und Sulfite / Nr. 19 enthält Laktose / Nr. 20 enthält Gluten

Nr. 21 Soja und Sojaerzeugnisse / Nr. 22 Sellerie und Sellerieerzeugnisse / Nr. 23 Senf und Senferzeugnisse

Nr. 24 Sesam und Sesamerzeugnisse / Nr. 25 Lupine und Lupinenerzeugnisse / Nr. 26 Erdnüsse und

Erdnusserzeugnisse Nr. 27 Fisch und Fischerzeugnisse / Nr. 28 Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

Nr. 29 Weichtiere und Weichtiererzeugnisse / Nr. 30 Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse

Nr. 31 Eier und Eierzeugnisse / Nr. 32 Taurinhaltig

R beef / S pork / A alcohol / F without meat / V vegan

No. 1 with preservative / No. 2 with antioxidant / No. 3 with dye / No. 4 with flavor enhancer

No. 5 with sulphuric / No. 6 with phosphate / No. 7 blackened / No. 8 waxed / No. 9 with sweetener

No. 10 contains phenylalanine source / No. 11 with acidifier / No. 12 with stabilizers

No. 13 with phosphoric acid / No. 14 with nitrite pickling salt / No. 15 with milk protein / No. 16 caffeinated

No. 17 quinine / No. 18 contains sulfur dioxide and sulfite / No. 19 contains lactose / No. 20 contains gluten

No. 21 soy and soy products / No. 22 celeriac and celeriac products / No. 23 mustard and mustard products

No. 24 sesame and sesame products / No. 25 lupin and lupin products / No. 26 peanuts and peanut products

No. 27 fish and fish products / No. 28 crustacean and crustacean products

No. 29 molluscs and molluscs products / No. 30 edible nuts and edible nuts products

No. 31 eggs and egg products / No. 32 contains taurine

## KONTAKT

### **Hyatt Regency Cologne**

Legends Bar

Kennedy-Ufer 2a

50679 Cologne

Tel: +49 (0) 221 8281 1508

[cologne.regency@hyatt.com](mailto:cologne.regency@hyatt.com)