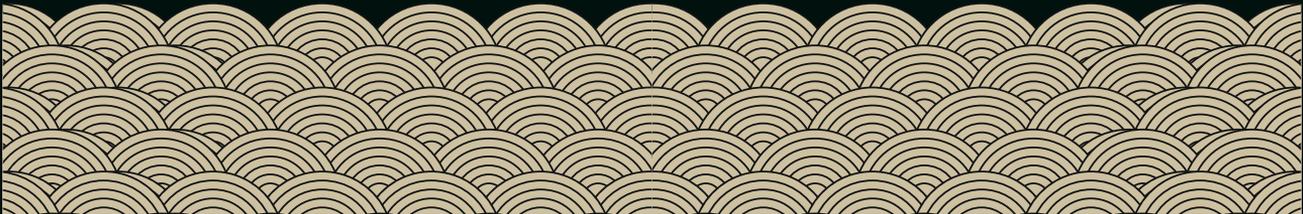
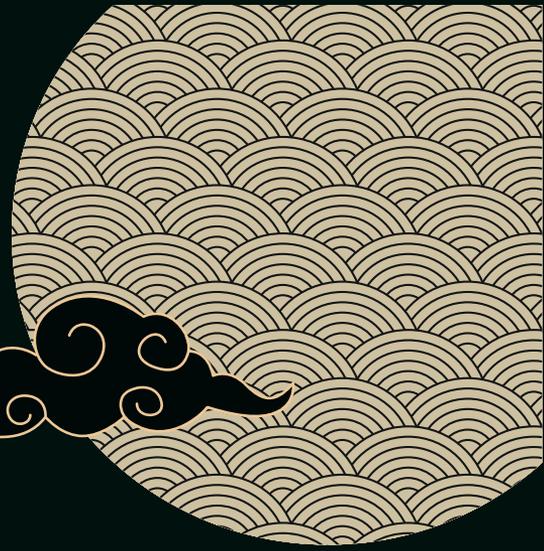


**N14**

**THE MODERN ASIAN CUISINE**



Kartenzahlung ab 35 EU

Liebe Gäste!

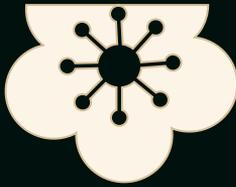
bitte beachten Sie, dass nur Barzahlung oder EC-Kartenzahlung  
möglich ist,

Kreditkarten werden nicht akzeptiert!

 scharf  vegetarisch  vegan

EVENT-CATERING & PARTY-SERVICE

[n14.stuttgart@gmail.com](mailto:n14.stuttgart@gmail.com)



# MITTAGS MENÜ

Mo.-Fr.

Von 11:00 Bis 15:00 Uhr

## A1. PHO SOUP <sup>(4,8,f)</sup>

Traditionelle Suppe der Hauptstadt Hanoi mit Reisbandnudeln,  
Zwiebeln, Lauch, Kräutern

- Tofu <sup>(f)</sup> | 12,9
- Hühnerfleisch | 12,9
- Rindfleisch | 14,5

## A2. YAKI UDON <sup>(2,3,a,c,d,k)</sup>

Jap. Udonnudeln gebraten mit Gemüse, Ei,  
dazu Röstzwiebeln, Kräutern,  
wahlweise mit:

- Tofu <sup>(f)</sup> | 11,9
- Hühnerfleisch | 11,9
- Paniertes Hähnchenschenkel | 12,9

## A3. CARI RICE <sup>(c,d,e,g,k)</sup>

Curry-Kokosmilch-Sauce, Salat, Reis, Erdnüssen,  
wahlweise mit:

- Tofu <sup>(f)</sup> | 11,9
- Hühnerfleisch | 11,9
- Paniertes Hähnchenschenkel | 12,9
- Garnelen <sup>(b)</sup> | 12,9
- Knusprige Ente | 14,5

## A4. LEMONGRAS BOWL <sup>(a,d,e,h)</sup>

Zitronengras und Chili gebraten mit Zwiebeln, Lauchzwiebeln,  
Karotten, Serviert mit Reisnudeln, Salat, Erdnüssen,  
Röstzwiebeln, Kräutern, Limetten-Dressing  
wahlweise mit:

- Tofu <sup>(f)</sup> | 12,5
- Hühnerbrust | 12,9
- Rindfleisch | 13,5

## A5. SIZZLING BEEF (NEU) <sup>(a,c,d,g,k)</sup>

BÒ NÉ – ist ein großartiges Beispiel für vietnamesische  
& französische Fusionsküche. Mariniertes Rindfleisch,  
in heiße Pfanne, Spiegelei, hausgemachte Pastete, Zwiebeln, Tomaten,  
Gurken, Sesam, dazu Brötchen.

16,5

## SUSHI

<sup>(a,j,k)</sup>

## A6. VEGGIE SET <sup>(l)</sup>

8 Stk. Avocado Maki  
6 Stk. Veggie Crunchy Roll  
12,9

## A7. SALMON LOVER SET <sup>(d,l)</sup>

8 Stk. Lachs Maki  
6 Stk. Salmon Crunchy Roll  
14,5

## A8. PREMIUM ROLL OF THE DAY

8 Stk. Premium Sushi des Tages  
16,9

## GETRÄNKE

## TROPICAL ICE TEA

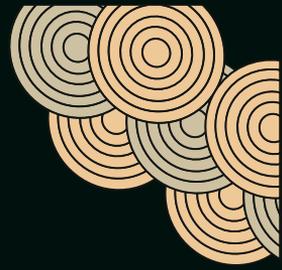
Schwarzer Tee, Mango-Maracuja-Geschmack  
5,5

## YUZU FOU ICE TEA

Hausgemachte Eistee mit Yuzu Frucht auf den Inseln  
Kyushu und Shikoku  
5,5







## APPETIZER

### 01. EDAMAME

Sojabohnen, Meersalz, Chilipulver

6,9

### 02. BABY SPINAT SALAT (a,f,j,2,10) | 8

Mit Avocado, Sesam-Dressing, Trüffelöl

Tempura Ebi | 12

### 03. AVOCADO SASHIMI (a,f,j,2,10)

Mit Sesam-Dressing

8,5

### 04. LOTUS SALAT (d,e,k)

Mango, Lotusstiele, Gurke, Karotten, Kräutern, Erdnüssen, Limetten-Sauce.

Tofu <sup>(f)</sup>  | 12,5

Garnelen <sup>(b)</sup> | 15

### 05. VEGGIE GYOZA (a,f,k,1,4)

japanische Teigtaschen gefüllt mit Gemüse,  
Ponzu-Sauce

10

### 06. GYOZA GYUNIKU (f,k,1,4)

japanische Teigtaschen gefüllt mit Rind,  
Ponzu-Sauce

10





## APPETIZER

### 07. COCONUT SOUP 🌴

Gemüse, Kokosmilch, Zitronengras

Tofu<sup>(f)</sup> 🌿 | 8

Hühnerfleisch | 8

Garnelen<sup>(b)</sup> | 10

### 08. NEM (2 Stk.)

Hausgemachte knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Schweinenacken,  
Gemüse, LimettenDressing

8

### 09. FISH TATAR <sup>(d,j,k)</sup>

gegrillte rote Zwiebel, Avocado,  
Tobiko, Bonitoflocken

Lachs | 12

Thunfisch | 12

Hamachi | 13,5

### 10. TAKO KARAAGE (scharf) <sup>(a,k,4)</sup> 🌴

panierte Oktopusstücke, Chili-Mayonaise-Sauce

12

### 11. MAGURO <sup>(a,d,f,j)</sup>

medium angebratenes Thunfischfilet, Wacamole,  
Salsa Roja, Miso-Sauce

16

### 12. YELLOWTAIL KINGFISH <sup>(a,d,j)</sup>

Gelbschwanzmakrele (Bauchstück), Ponzu, Kresse, Tobiko

16







## VIETNAMESE TOP RANKING DISHES (NEW)

### 20. SIZZLING BEEF (NEU) <sup>(a,c,d,g,k)</sup>

BÒ NÉ – ist ein großartiges Beispiel für vietnamesische & französische Fusionsküche. Mariniertes Rindfleisch, in heiße Pfanne, Spiegelei, hausgemachte Pastete, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Sesam, dazu Brötchen.

18,5

### 21. PHO SOUP <sup>(4)</sup>

Traditionelle Suppe der Hauptstadt Hanoi mit Reisbandnudeln, Zwiebeln, Lauch, Kräutern

Tofu <sup>(f)</sup> | 15,9

Hühnerfleisch | 16,9

Rindfleisch Bruststück gegart, Rindfleisch medium dünn geschnitten  
(American Brisket Point End / Rindfilet) | 17,9

### 22. BUN CHA <sup>(4,e,d)</sup>

Mariniertes Schweinenackchen mit Zitronengras, Knoblauch, Zwiebeln, gegrillt mit Holzkohle, serviert auf Salat, Kräutern, Reisnudeln, Limetten-Dressing

18,5

### 23. BUN NEM <sup>(4,e,d)</sup>

Hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Hackfleisch, Glasnudeln, Shitake Pilze, Gemüse, serviert auf Salat, Kräutern, Reisnudeln, Limetten-Dressing

17,9

### 24. SA OT <sup>(4,e,d)</sup> 🌙

Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Karotten gebraten mit Zitronengras, Chili, Dazu Reisnudeln, Salat, Kräutern, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Limetten-Dressing

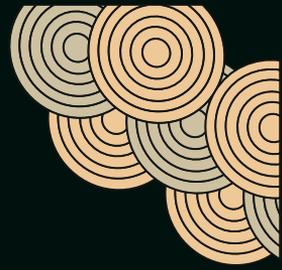
Tofu <sup>(f)</sup> | 15,9

Hühnerfleisch | 16,9

Rindfleisch | 17,9



## MAIN DISHES



### 25. BANGKOK (leicht scharf) <sup>(c,d,e,g,k)</sup>

Thai Curry mit Kokosmilch, Zitronengras, Gemüse, Salat, Erdnüssen  
Wahlweise mit:

- Tofu<sup>(f)</sup> | 16,9
- Hühnerfleisch | 17,5
- Paniertes Hähnchenschenkel | 17,9
- Rindfleisch | 17,5
- Garnelen<sup>(b)</sup> | 18,5
- Knusprige Ente | 19

### 26. HONG KONG (leicht scharf) <sup>(a,b,f)</sup>

Gemüse gebraten mit Chili, Knoblauch, Shitakepilz-Sauce, Reis, Salat, Koriander  
Wahlweise mit:

- Tofu<sup>(f)</sup> | 16,9
- Hühnerfleisch | 17,9
- Paniertes Hähnchenschenkel | 17,9
- Rindfleisch | 17,5
- Garnelen<sup>(b)</sup> | 18,5
- Knusprige Ente | 19
- Lachs Steak | 20

### 27. LOMBOK (leicht scharf) <sup>(c,d,e,i,g)</sup>

Sate-Erdnuss-Sauce, Gemüse, Salat, Reis  
Wahlweise mit:

- Tofu<sup>(f)</sup> | 16,9
- Hühnerfleisch | 17,5
- Paniertes Hähnchenschenkel | 17,9
- Rindfleisch | 17,5
- Garnelen<sup>(b)</sup> | 18,5
- Knusprige Ente | 19

### 28. YAKI UDON <sup>(a,b,f)</sup>

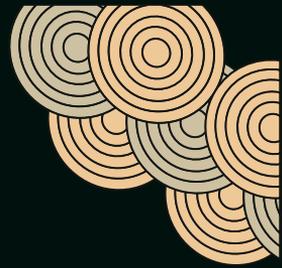
Jap. Udonnudeln gebraten mit Gemüse, Zwiebeln, Spiegelei, Röstzwiebeln, Koriander  
Wahlweise mit:

- Tofu<sup>(f)</sup> | 16,9
- Hühnerfleisch | 17,5
- Paniertes Hähnchenschenkel | 17,9
- Rindfleisch | 17,5
- Garnelen<sup>(b)</sup> | 18,5
- Knusprige Ente | 19





**SUSHI SELECTION**



**MAKI 8 Stück** (k,f,4)

**M1. AVOCADO** 

Avocado

5

**M2. KAPPA** 

Gurke

5

**M3. SAKE**

Lachs

7

**M4. TEKKA**

Thunfisch

7

**M5. EBI**

gekochte Tigergarnelen

8

**M6. FRY EBI**

Tempura Tigergarnelen

8

**M7. ANAGO**

Meeres Aal

8

**M8. HAMACHI**

Kingfish

8





**NIGIRI 2 Stück** (k.f.,4)

**N11. SALMON**

Lachs

8

**N16. HAMACHI TARTAR**

Kingfish Tatar

9

**N12. TUNA**

Thunfisch

9

**N17. ANAGO**

Meeres Aal

8

**N13. HAMACHI TATAR**

Kingfishtatar Nigiri

9

**N18. HOTATEGAI**

Jakobsmuscheln flambiert

8

**N14. EBI**

Tigergarnele

8

**N19. TORO-TORO**

Tuna-Belly

12

**N15. TUNA TATAR**

Thunfischtatar Nigiri

9



## INSIDE OUT ROLLS 8 Stück (k,g,f,j,4)

### U20. ALASKA I.O

Lachs, Avocado und Tobiko

13,5

### U21. MAGURO I.O

Tuna, Gurke, Tobiko

14,5

### U22. HOTATEGAI I.O

Jakobsmuscheln, Avocado, Tobiko

14,5

### U23. ANAGO I.O

Meer Aal, Gurke, Sesam, Avocado

14,5

### U24. EBI I.O

Großgarnelen, Gurke, Sesam, Cream Cheese

14,5

### U25. EBI TEMPURA I.O

Tempura Großgarnelen, Gurke, Sesam, Cream Cheese

14,5

### U26. VEGGIE I.O

Avocado, Gurke, Sesam, Rucola, Schnittlauch

13,5

### U27. CALIFORNIA I.O

Avocado, Surimi, Tobiko, Cream Cheese

13,5

### U28. HAMACHI I.O

Kingfisch, Gurke, Lauch

14,5





## CRUNCHY FUTO MAKI 8 Stück (k,g,f,j,4)

### T30. VEGGIE CRUNCHY

Avocado, Gurke, Babyspargel, Miso-Sauce

16

### T31. SALMON CRUNCHY

Lachs, Avocado, Tobiko, Frischkäs

17,9

### T32. TUNA CRUNCHY

Thunfisch, Avocado, Gurke, Tobiko, Frischkäse

18,9

### T33. HOTATEGAI CRUNCHY

Jakobsmuscheln, Avocado, Tobiko, Frischkäse

18,9

### T34. CRUNCHY SPECIAL

Lachs, Thunfisch, Hamachi, Avocado, Frischkäse, Tobiko

20



## PREMIUM ROLLS 8 Stück (k,g,f,j,4)

### P40. AVOCADO TOKUNI

Avocado, Babyspargel, Rucola, Trüffelöl, Miso-Sauce

18

### P41. GYUNIKU TORYUFU

Rucola, Tempura Spargel, Avocado, flambiertes Entrecôte,  
Trüffelöl, Miso-Sauce

18

### P42. ANAGO TOKUNI

Lachs, Avocado, Frischkäse, Meeres Aal, Unagi-Sauce

20

### P43. EBIFURAI SALMON

Tempura Garnelen, Avocado, flambierter Lachs , Spicy-Sauce

22

### P44. TSUNA TOKUNI

Lachs, gekochte Garnelen, Avocado, Tuna Tartar, Tobiko

22

### P45. HAMACHI TOKUNI

Tempura Garnelen, Avocado, Gurke, Frischkäse, Kingfish, Tobiko

22

### P46. KYODAI EBI TOKUNI

Aal, Riesengarnelen, Gurke, Unagi-Sauce

22

### P47. CHEF'S RECOMMENDATION

Empfehlung vom Chef

22

### P48. FUTO MAKI

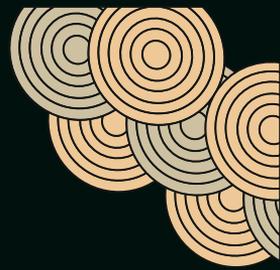
Thunfisch, Lachs, Hamachi, Avocado, Gurke

16,5

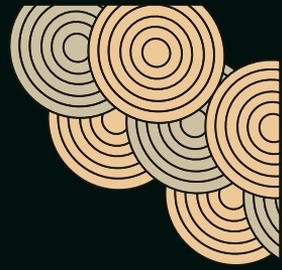
### P49. SURF AND TURF ROLL

Tempura Garnelen, flam. Rindfleisch, Tempura Lauchzwiebeln,  
Cream Cheese, Wasacabi

20







## SASHIMI (f.4)

### S50. SALMON (3 Stk.)

Lachs

10

### S51. TUNA (3 Stk.)

Thunfisch

12

### S52. TORO-TORO (3 Stk.)

Tuna Belly (auf Anfrage)

15

### S53. HAMACHI (3 Stk.)

Kingfish

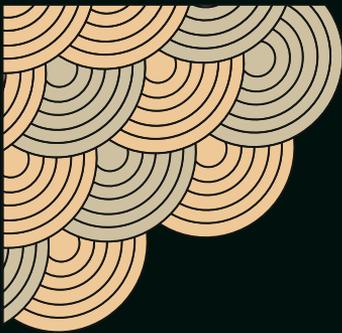
12

### S54. MORIAWASE (15 Stk.)

Deluxe Mix Sashimi

52





**SET** (k,g,f,j,4)

**VEGAN SET FOR ONE** 🌿 (für 1 Per.)

8 Stk. Maki  
8 Stk. Veggie Inside Out  
8 Stk. Veggie Crunchy

**32**

**VEGAN SET FOR TWO** 🌿 (für 2 Per.)

Avocado Sashimi  
16 Stk. Maki  
4 Stk. Nigiri  
8 Stk. Inside Out  
8 Stk. Veggie Crunchy

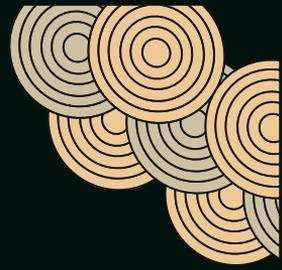
**65**

**PREMIUM TUNA NIGIRI'S SELECTION** (5 Stk.)

5 versch. Nigiris vom Thunfisch  
(Akami, Chutoro, Otoro)

**27**





**SET** (k.g.f.j.4)

**SASHIMI MORIAWASE (15 Stk.)**

Deluxe Mix Sashimi

**52**

**NIGIRI MORIAWASE (10 Stk.)**

Deluxe Mix Nigiri

**50**

**COUPLE N14 (für 2 Per.)**

4 Stk. Nigiri

6 Stk. Sashimi

8 Stk. Maki

8 Stk. Premium Inside-Out

8 Stk. Crunchy Big Roll

**75**

**CLIQUE N14 (für 4 Per.)**

7 Stk. Nigiri

12 Stk. Sashimi

16 Stk. Maki

16 Stk. Premium Rolls

16 Stk. Crunchy Big Roll

**138**





## DESSERT

### MANGO x VANI <sup>(g)</sup>

Mango Eis, Vanille Eis, Früchte

8,5

### MATCHA x VANI <sup>(g)</sup>

Grüntee Eis, Vanille Eis, Früchte

8,5

### SOY BEAN PUDDING <sup>(f)</sup>

seidige Bio-Soja, Milch-Pudding mit Ingwer Brown-Sugar

6

## EXTRAS

### GEMISCHTER SALAT <sup>(k)</sup>

mit Sesam-Sauce

7,5

### REIS

2,5

### REISNUDELN

2,5

### SUSHI-REIS

3





## SOFTDRINKS

### SAN BENEDETTO

Premium Water still

0,33l **3,8** | 0,65l **6,7**

### SAN BENEDETTO

Premium Water sparkling

0,33l **3,8** | 0,65l **6,7**

### COCA COLA <sup>(11)</sup>

0,2l **3,8**

### COCA COLA ZERO <sup>(11)</sup>

0,2l **3,8**

### THOMAS HENRY TONIC WATER <sup>(12)</sup>

0,2l **3,8**

### THOMAS HENRY GINGER ALE

0,2l **3,8**





## SAFT

### APFEL NATURTRÜB

0,30l 4

### JOHANNISBEER

0,30l 4

### LYCHEE

0,30l 4

### SAFTSCHORLE

0,30l 4

### MARACUJA

0,30l 4

## HOMEMADE LEMONADES

### TROPICAL ICE TEA

Schwarzer Tee, Mango-Maracuja-Geschmack

8

### YUZU FOU ICE TEA

Hausgemachte Eistee mit Yuzu Frucht auf den Inseln Kyushu und Shikoku

8

### LYCHEE LIME

Lychesaft, Soda, Limetten

8,5

### CALAMANSI x GINGER

Calamondin-Orange mix Ingwer Limonade, Minze

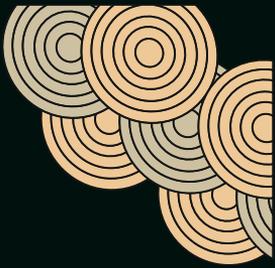
8,5

### REFRESHER

Russian Wildberry, Limetten, Soda

8,5





## HOTDRINKS

### SENCHA GRÜNTEE

3,8

### JASMINTEE

3,8

### INGWERTEE

mit Orange und Honig

4

### MINZTEE

mit Limette, Ingwer und Honig

4

### KAFFE CREMA <sup>(11)</sup>

3,5

### ESPRESSO <sup>(11)</sup>

3

### ESPRESSO MACCHIATO <sup>(g,11)</sup>

3,5

### CAPPUCCINO <sup>(g,11)</sup>

4

### LATTE MACCHIATO <sup>(g,11)</sup>

4,2

### DOPPELTER ESPRESSO

4,5





## BEER

**STUTTGARTER HOFBRÄU PILSNER** <sup>(A1)</sup>

0,33l **4**

**KIRIN BIER** <sup>(A1)</sup>

0,33l **4**

**PAULANER HEFEWEIZEN** <sup>(A1)</sup>

0,5l **5**

**PAULANER HEFEWEIZEN** alkoholfrei <sup>(A1)</sup>

0,5l **5**

## SAKE - REISWEIN

**CHOYA SAKE**

japanisches alkoholhaltiges Getränk aus Reis  
(leicht süßlich und erinnert an Honig)

(Warm **oder** Kalt)

0,2l **8,5**





## WHITE WINE

### WEINSCHORLE

6,5

### WEINGUT SPIESS

Grauburgunder QbA trocken, Rheinhessen / Deutschland

schöne Würzigkeit sowie Birne und Mandel

Trocken am Gaumen, mit einer animierenden Säure

0,2l **8** | 0,75l **28**

### WEINGUT KOPP, BLACK FOREST HERITAGE

Weißburgunder trocken, Baden / Deutschland

Einen vollmundigen und schmelzigen Burgunder mit saftiger

Aprikose, Melone und Zitrusfrucht

0,2l **7,2** | 0,75l **25**

### WEINGUT KITZER, DREISATZ

Sauvignon Blanc QbA trocken, Rheinhessen / Deutschland

aromatische Holunderblüten und reifen Stachelbeeren

0,2l **7,2** | 0,75l **25**

### VILLA CORDEVIGO, CA'DEL LAGO

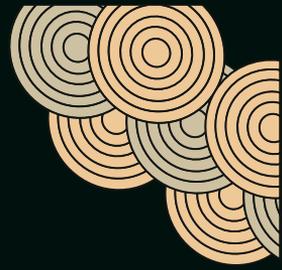
Lugana DOC, Venetien / Italien

Der Duft von weißen Blüten, Zitrusfrüchten und reifen Birnen

0,2l **8,5** | 0,75l **30**







## ROSÉ

### CHÂTEAU MIRAVAL

Rose Cotes de Provence Rosé AOC, Provence Frankreich  
Im Duft finden sich elegante Aromen von Blüten,  
Beeren und Kräutern

0,75l **42**

### WEINGUT KITZER, DREISATZ ROSÉ

Spätburgunder Rose, Rheinhessen / Deutschland  
Animierende Duft von Erdbeeren, Himbeeren und Kirschen,  
belebende Säure

0,2l **8,5** | 0,75l **30**

## RED WINE

### CLAUDIO QUARTA, IL VIGOROSO

Primitivo Appassimento IGT, Apulien | Italien  
Feiner Duft von roten Früchten, Rosinen und reifen  
Sauerkirschen, am Gaumen samtige Tannine, konzentrierte  
Frucht und etwas Vanille, abgerundet durch eine  
schmeichelnde Fruchtsüße

0,2l **8** | 0,75l **28**

### FORTANT DE FRANCE

Terroir d'Altitude, Malbec, Pays d'Oc | Frankreich  
Rotes Feuerwerk, im Duft Pflaumen mit sanfter Pfeffernote.  
am Gaumen lebendig, mit einem herrlichen Aromenspiel dunkler Früchte

0,2l **7,5** | 0,75l **26,5**





## SPARKLING

### MONTELVINI PROSECCO

DOC extra dry

0,2l **8,5** | 0,75l **23**

### KESSLER, HOCHGEWÄCHS CHARDONNAY BRUT

Baden-Württemberg | Deutschland

Reichhaltiges und komplexe Bukett mit Noten von Pfirsichen, reifen Äpfeln,  
Zitrusfrüchten, Nuss- und Mandeln

0,75l **40**

### KESSLER, HOCHGEWÄCHS ROSÉ

Baden-Württemberg | Deutschland

Fruchtaromen von roter Johannisbeere und Sauerkirsche  
werden begleitet von subtilen Zimt- und Wachholde arome.

0,75l **40**







## COCKTAILS

### COCKTAILS VODKA

#### **ESPRESSO MARTINI <sup>(11)</sup>**

Grey Goose Vodka, Patron XO, Espresso, Zucker

**13**

#### **JAPANESE SUMMER CUP**

Grey Goose Vodka, Zitronengras, Yuzu, Zitrone, Ginger Ale

**12**

#### **N14 MULE**

Grey Goose Vodka, Zitronengras, Kokos, Limetten, Ginger Beer

**11**

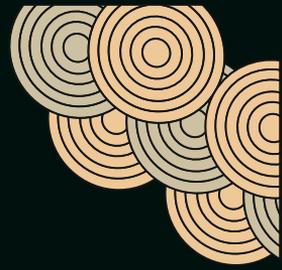
#### **PORN STAR MARTINI**

Grey Goose Vodka, Maracuja, Limette, Maracujalikör, Champagner

**13**

Du hast einen bestimmten Cocktailwunsch? Frag gerne bei unserem Personal nach!





## COCKTAILS

### COCKTAILS GIN

#### **N14 BASIL HIGHBALL**

Sake, Bombay Sapphire London Dry Gin, Basilikum,  
Zitronen, Ginger Beer

**12**

#### **BRAMBLE**

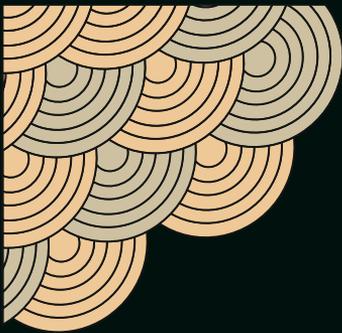
Bombay Sapphire London Dry Gin, Brombeersirup,  
Zitrone, Brombeerlikör

**13**



Du hast einen bestimmten Cocktailwunsch? Frag gerne bei unserem Personal nach!





## COCKTAILS

### COCKTAILS WHISKY

#### SHEN LONG

Suntory Toky Whisky, Karamel, Popcorn, Zitrone

13

#### WHISKEY SOUR

Whiskey Bulleit Bourbon, Zuckersirup, Limettensaft,  
Angostuna Orange Bitter, Eiweiß

12

### SPARKLING COCKTAILS

#### APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco und Soda

10

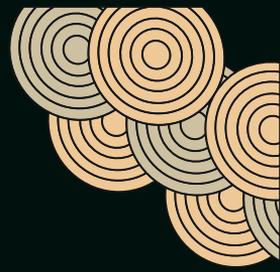
#### HUGO

St. Germain, Minze, Limette und Prosecco

11

Du hast einen bestimmten Cocktailwunsch? Frag gerne bei unserem Personal nach!





#### ZUSATZSTOFFE

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel  
4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 6)  
geschwärzt 7) gewachst 8) mit Süßungsmittel 9) Aspartam-Phenylalaninquelle  
10) mit Phosphat 11) koffeinhaltig 12) chininhaltig 13) mit Nitrat

#### ALLERGENE

Die angegebenen Allergeninformationen beziehen sich auf die  
14 kennzeichnungspflichtigen Hauptallergene.  
Es kann keine Garantie für eine hundertprozentige  
Vollständigkeit der Angaben übernommen werden.  
Kreuzkontaminationen bei den einzelnen Zutaten können nicht  
ausgeschlossen werden.

#### ALLERGENE

- A) enthält glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse  
A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel,  
A6 Kamut oder Hybridstämme davon
- B) enthält Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
- C) enthält Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
- D) enthält Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse
- E) enthält Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse  
F) enthält Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse
- G) enthält Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Lactose)
- H) enthält Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse  
H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4 Cashewnüsse, H5 Pecanüsse,  
H6 Paranüsse, H7 Pistazien, H8 Macadamianüsse, H9 Queenslandnüsse
- I) enthält Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse
- J) enthält Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse
- K) enthält Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- L) enthält Schwefeldioxid und Sulfit in einer Konzentration von mehr als zehn Milligramm/Kilogramm
- M) Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- N) enthält Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse





Nadlerstraße 14, 70173 Stuttgart

+49 711 96891792

Öffnungszeiten:

Mo – Do: 11:00 – 15:00 Uhr & 17:00 – 22:30 Uhr

Fr & Sa: 11:30 – 22:30 Uhr

So: 16:00 – 22:00 Uhr

[n14-stuttgart.de](http://n14-stuttgart.de)

