



Flammkuchen

<i>Flame tarte</i>	Preise in €
Flammkuchen vegi	14.50
Cherrytomate Minimozzarella Rucola Parmesan	
<i>Flame Tarte chrrey tomato rocket Parmesan cheese</i>	
Elsässer Flammkuchen	13.50
Speck Zwiebeln Schmand Petersilie	
<i>Flame tarte bacon onions sour cream parsley</i>	

Suppen

<i>Soups</i>	Preise in €
Karotten-Ingwer-Suppe	9.00
Karotten Ingwer Kokosmilch	
<i>Carrots ginger coconut milk</i>	
Tomaten Suppe	9.00
Tomaten konfierte Tomate Brotwürfel	
tomato chrrey croutons	
Spargelsuppe	9.00
<i>asparguscreme soup</i>	
Brotkorb mit Butter extra	2.50
<i>bread extra</i>	



Salat – Vorspeisen

<i>Salads - Starter</i>	Preise in €
Blattsalate	6.00 klein
Gemischter Salatteller Kirschtomaten Gurken Balsamico-Dressing Croutons <i>salad variation cherrytomato cucumber croutons balsamico</i>	12.00 groß
Caesar Salad	14.50
Romanasalat Parmesanhobel Cherrytomaten Croutons <i>Romaine salad parmesan tomato croutons</i>	
zusätzlich zum Salat	
gegrillte Hähnchenbruststreifen	9.00
<i>in addition portion grilled chicken breast</i>	

Rösti

<i>Potato Rösti</i>	Preise in €
Rauchlachs-Rösti	21.00
Kartoffel Rösti Rauchlachs Sauerrahm Dill-Senf- Sauce <i>Rösti smoked salmon sour cream mustard dill-sauce</i>	
Züricher Geschnetzeltes	32.00
Pilzrahmsauce Broccoli Kartoffelrösti <i>Sliced veal meat mushrooms- cream sauce broccoli potato rösti</i>	



Spargelkarte

	Preise in €
<i>aspargus card</i>	
Spargel pur 250g	12.00
Spargel pur 500g	18.00
gekochter Spargel mit Butter oder Sauce Hollandaise	
<i>only white aspargus 250/500g</i>	
<i>with melted butter or hollandaise sauce</i>	
Portion Koch-& Rohschinken	7.50
<i>extra portion of ham</i>	
Spargel mit Kartoffeln & Sauce Hollandaise oder Butter	22.00
<i>aspargus with potato & sauce or butter</i>	
Zanderfilet mit Spargel	22.00
<i>zander fish filet with aspargus & sauce</i>	
Kalbsschnitzel mit 250g Spargel	32.00
<i>vealmeat schnitzel with aspargus & sauce</i>	

Zusatzstoffe/Allergene

(1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Farbstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (5) mit Phosphat, (6) mit Süßungsmittel, (7) enthält eine Phenylalaninquelle, (8) mit Nitrit-Pökelsalz, (9) mit Nitrat, (10) mit Stabilisator, (11) geschwefelt, (12)(14) koffeinhaltig, (15) Chinin haltig geschwärzt, (13) gewachst, (A) glutenhaltige Getreide, Aa Weizen, Ab Hafer, Ac Roggen, Ad Gerste, Ae Dinkel, Af Kamut, (B) Krebstiere, (C) Fisch, (D) Eier, (E) Soja, (F) Milch / Laktose, (G) Schalenfrüchte, Ga Haselnüsse, Gb Walnüsse, Gc Pecannüsse, Gd Paranüsse, Ge Macadamia-/Queensland-Nüsse, Gf Kaschunüsse, Gg Pistazien, Gh Mandeln (H) Erdnüsse, (I) Sellerie, (K) Senf, (L) Sesam, (M) Weichtiere, (O) Lupinen, (P) Schwefeldioxid und Sulphit



Hauptgänge

Main dishes

**Preise
in €**

rosa gebratenes Roastbeef 34.00

vom Black Angus Rind mit Fettrand |
grünem Spargel | Steakhousefries |
Kräuterbutter

*Black Angus Roast beef | grilled vegetables
baked potato | herb butter*

Zanderfilet 28.00

Kartoffelpüree | Broccoli | Weißweinsauce

*Grilled zander fillet | grilled vegetables
mashed potato | white wine sauce*

Kalbsleber „Berliner Art“ 26.00

Apfelscheiben | Röstzwiebeln | Jus |
Kartoffelpüree

*Veal liver «Berlin Style» | red wine sauce | apple
apple | onions | mashed potato*

Wiener Schnitzel 28.00

Kalbsschnitzel | Kartoffel-Gurken-Salat |
Preiselbeeren | Zitrone

*Escalope from veal "Vienna Style"
potato-cucumber-salad | cranberries | lemon*

Vegetarisch - Vegan

**Preise
in €**

Gemüseteller 26.00

Grillgemüse | Süßkartoffelpommes

vegetables variation | sweet potatoes fries



Dessert

<i>Desserts</i>	Preise in €
Apfelstrudel mit Vanille Eis	11.00
hausgemachter Apfelstrudel Vanille Eis Sahne <i>apple strudel vanilla ice cream whipped cream</i>	
Schokoküchlein / Schokobrownie	12.00
dunkles Schokotörtchen Vanille Eis Kirschen <i>dark chocolate cake vanilla ice cream cherry sauce</i>	

Kinderkarte

<i>kids menu</i>	Preise in €
Pasta mit Tomaten Sauce und Parmesan	9.00
<i>pasta tomatoe sauce cheese</i>	
Hähnchenbrust mit Möhren & Pommes frites	16.00
<i>grilled chicken french fries carrots</i>	
Portion Pommes frites	5.00
<i>Portion french fries</i>	
extra Ketchup	0,50
extra Mayonaise	0,50



Softdrinks

	Preise in €
	0,3l 0,5l
Coca-Cola	4,00 5,00
Coca-Cola Zero	4,00 5,00
Fanta, Sprite, Spezi	4,00 5,00
Apfelschorle Bad Brückenauer	4,00 5,00
Schweppes 0,2l	4,00
Ginger Ale, Tonic, Bitter Lemon, Wild Berry	
Bionade Holunder 0,33l	4,50
Proviant Bio Limonade 0,33l	4,50
Zitrone, Rhabarber, Zitrone & Ingwer	

Säfte

	Preise in €
Säfte von Vahinger	0,2l 0,5l
Orange	4,00 7,50
Apfel <i>naturtrüb</i>	4,00 7,50
Rhabarber	4,00 7,50
Banane	4,00 7,50
Sauerkirsche	4,00 7,50
Kiba Kirsch-Banane	4,00 7,50
Mango	4,00 7,50
Maracuja	4,00 7,50
Schwarze Johannisbeere	4,00 7,50
Saftschorle	4,00 7,50
Apfel/Rhabarber/Mango/Maracuja/Cranberry/Kirsche	
Tomatensaft	4,00
	0,1l 0,2l
Orangensaft Frisch gepresst	4,00 7,00



Mineralwasser

	Preise in €
Bad Brückenaauer 0,25l spritzig / medium / still	3,50
Bad Brückenaauer 0,75l medium / still	7,00
San Pellegrino sprudel 1,0l	7,50
Acqua Panna 0,75l still	7,50

Kaffee und Heißgetränke

	Preise in €
Cafe Crema	3,50
Cafe Crema entkoffeiniert/ decaf	3,50
Espresso	3,50
Espresso doppelt	5,00
Espresso Macchiato	4,00
Latte Macchiato	5,50
Latte Macchiato flavoured	6,00
<i>mit Aroma - Vanille, Karamell, Haselnuss</i>	
Chai Latte	5,50
<i>Extrakt von grünem Tee mit heißer Milch und Zimt</i>	
Cappuccino	4,50
Milchkaffee	5,50
Heiße Schokolade mit / ohne Schlagsahne	5,00
Milch 0,2l heiß oder kalt	2,50

Für Heißgetränke mit spezieller Milch erheben wir
0,50 € Aufschlag



Tee- Spezialitäten

	Preise in €
Spitzenqualitäten vom Teehaus Eilles	0,21
<i>frisch in einem <u>Glas</u> aufgebrüht</i>	5,00
Alphüttenkräuter nach Schweizer Art	
Asia Superior Grüntee	
Assam Special Broken	
Darjeeling Royal Second Flush	
Earl Grey Premium mit Bergamottöl	
Kamillenblüten	
Pfefferminzblätter	
Rooibos Vanilla	
Sommerbeeren	
Sonne Asiens Blatt	

Bier

	Preise in €	
	0,3 l	0,4 l
Berliner Kindl Jubiläumspils	5,00	6,00
Märkischer Landmann	5,00	6,00
Alsterwasser (Sprite), ^{1,2}	5,00	6,00
Radler (Fanta)	5,00	6,00



Bier aus der Flasche

	Preise in €
Schöffelhofer Hefeweizen 0,5l	6,00
Schöffelhofer Hefeweizen 0,5l alkoholfrei	6,00
Schöffelhofer Hefeweizen 0,5l kristall	6,00
Schöffelhofer Hefeweizen 0,5l dunkel	6,00
Berliner Kindl Weisse 0,33l	5,00
<i>Himbeere oder Waldmeister</i>	
Jever Fun 0,33l alkoholfrei	5,00
Radeberger 0,33l alkoholfrei	5,00
Kraftmalz 0,33l alkoholfrei	4,50

Aperitif

	Preise in €
Aperol Spritz	8,50
Hugo	8,50
Lillet Wild Berry	8,50
Himbeer Spritz	8,50
Vincent Tonic	8,50

Longdrinks

Gin Tonic	8.00
<i>Gretchen Gin 40%</i>	
Cuba Libre	8.00
<i>Havana Club 3y. Rum & Cola</i>	
Campari Orange	8.00
Campari Soda	8.00
Vodka Lemon	8.00
Whiskey Cola	8,50
Vodka Lemon	8,00



Champagner & Schaumweine

	Preise in €	
	0,1 l	0,75l
Champagne MP Brut, Caves MP	9,00	48,00
Prosecco Frizzante DOC Salcole	6,00	35,00
Oppmann Sekt, Black Label, Würzburg	6,00	35,00
Mademoiselle Ladubay, Rosé Brut, Loire	7,50	49,00

Weißweine

	Preise in €	
	0,2l	0,75l
Riesling Kabinett feinherb, 2022	6,00	21,00
„Vom Roten Schiefer“ Ürziger Würzgarten QbA, Weingut Karl Erbes, Mosel, Deutschland		
Bianco di Vergine, 2022	6,00	21,00
Renzo Masi, Toskana, Italien		
Sein Duft ist einladend, zart und frisch. Am Gaumen entfalten sich seine jugendlichen Aromen		
Alleskönner Weiß 2020	6,00	21,00
Cuvée - Rivaner, Weissburgunder und Riesling Weingut Becker-Landgraf, Gau-Oderheim, Rheinhessen		
Funkelndes Gelb, feiner und attraktiver Duft mit viel exotischer Frucht, Gewürzen und purer Animation in Form von jugendlicher Frische		
Grillo Bacaro Cellaro D.O.C.	7,00	24,00
Cantina Cellaro, Sambucca di Sicilia		

Helles Gelb, grünliche Reflexe. Ein ansprechendes Bouquet mit frischen Noten, auch exotische Akzente an Ananas, weiße Pfirsich, Jasminblüten. Der Gaumen zeigt sich feinbalanciert und aromatisch



Silvaner 6,50 22,00

Weingut Wirsching, Kronsberg Iphofen, trocken

Geprägt vom Keuperboden dieser bedeutenden Lage, verströmt der Wein sein spannendes, erdig blumiges Bouquet und bietet ein feines Apfel- und Kürbisaroma am Gaumen.

Château Tour de Mirambeau A.C. 7,00 24,00

Bordeaux / Medoc 2020/21

Im Mund angenehm erfrischend, schlank, mit exotischen Aromen, dazu Ananas. Leicht belebende Säure, im Ansatz mineralisch, beschwingter und doch charaktervoller Abgang mit angenehmem Nachhall.

Sancerre A.C. „Les Baronnes“ 2020 60,00

Domaine Henri Bourgeois, Loire, Frankreich

Ein wunderbarer Sancerre, fein, erfrischend und elegant. Expressives Bouquet. Schöne Fruchtaromen von Ananas, Mango, Zitrusfrüchte sowie feine Noten von Mineralien.

Schloss Vollrads Riesling 36,00

Oestrich-Winkel, Rheingau

Ein klassischer Rheingau Riesling mit ausgeprägten Aromen von reifer Aprikose, Weinbergspflirsich und gelbem Steinobst.

Roséweine

Preise
in €

0,21 0,751

Alleskönner Rosé 6,00 21,00

Weinhaus Becker-Landgraf, Rheinhessen

Cuveé aus 60% Spätburgunder 40% Dornfelder

Feines, leuchtendes Rosé, im Duft mit reifen Erdbeeren, Himbeeren und frisch gepflückten Wiesenkräutern. Herrlich saftig und lebendig am Gaumen, zeigt schöne Tiefe, Unbeschwertheit und pure Animation bis in den Abgang.



Rotweine

Preise
in €

0,2l 0,75l

Dôle "La Mouette", 2018

Caves MP, Wallis, Schweiz

6,00 19,00

Rubinrote Farbe, leicht aufgehellter Rand. Eine ausdrucksstarke Nase mit rotbeerigen und floralen Noten, auch ein Hauch Zimt und gebackenes Ruchbrot. Beeriger Auftakt, abgelöst von einer fein abgestimmten Frucht, die ergänzt wird durch etwas Würze und einen Hauch Caramel, saftig und von einer passenden Frischenote begleitet; mittellanger Abgang.

Don Sebastian Crianza Tempranillo, 2019 6,50 24,00

Union-Viti-Vinicola, Rioja DOC, Spanien

Brillantes Purpurrot mit granatroten Reflexen. Rioja-typische, fruchtbetonte Nase mit roten Kirschen, Pflaumen und Orangenschale, begleitet von Walnuss und feinem Kakao. Am Gaumen lebendig, eine zarte Waldhonignote

Via Cenit Colección 2019

7,00 24,00

Bodegas Cenit, Zamorra, Spanien

Brillantes, sattes Purpur mit violetten Reflexen, Tiefgründiges Bouquet von reifen dunklen Beeren, schwarzen Oliven, kandierten Veilchen und einem Hauch von Pfeifentabak, verführerische Gewürznote und ein Anflug von subtilen Röstaromen

Chianti Rufina Renzo, 2020

7,50 26,00

Renzo Masi, Toskana, Italien

Intensiv rot leuchtet der Wein und nimmt uns mit auf eine Reise in den Süden. Fruchtige Kirsch Aromen, feine Gewürze und gut eingebundenes Tannin erfreuen den Gaumen. Dieser Chianti ist der Prototyp des italienischen Weines.

Carmenère Estate

26,00

Aconcagua Valley, Chile

Undurchdringlicher Purpur. Intensive Nase nach Brombeeren, schwarzem Holunder und Edelhölzern. Intensiv und kräftige Frucht am Gaumen, würzige Note nach Zimt und schwarzem Pfeffer. Langanhaltender Abgang.



Château de Nages Rouge 2016 7,50 26,00

Michel Gassier -Vieilles Vignes, Frankreich

Winzer Vignobles Michel Gassier

Sein Bouquet ist vielfältig-Himbeeren, Kirschen, Süssholz und Zimt. rotbeeriges Fruchtaroma.

Syrah Bacaro Cellaro 2017 35,00

Winzer Cellaro SCA, Sizilien

Es hat ein intensives Purpurrot. Ein Korb voller frisch gepflückter Blaubeeren und Cassis in der intensiv fruchtigen Nase, sogar pfeffrige Noten und ein Hauch Menthol. Am Gaumen zeigen sich immer wieder schwarzbeerige Aromen, viel Frucktdruck, nun gesellen sich auch mediterrante Noten von Thymian und Rosmarin hinzu; sehr ausgewogen und konzentriert, mittellanger Abgang.

Preise
in €

0,2l 0,75l

Sello del Rey, Tempranillo, 2020 8,00 28,00

Bodegas Muñoz, Castilla-La-Mancha

Kirschbouquet und Brombeergelée in der Nase. Kräftiger Rotwein mit enormer Tiefe, stützenden Tanninen und viel Frucht.

El Parrón Cuveé Reserva 2020 8,00 28,00

Valle de Rapel, Vina Errázuriz,Santiago, Chile

Der Duft von schwarzen Beeren, Noten von Brownies, pfeffrige Töne und Anklänge von Zedernholz: Das Bouquet des Errazuriz El Parron Reserva Cabernet ist verführerisch vielschichtig.

Nero d'Avola, 2019 8,00 28,00

Weingut Morgante, Sizilien

würziger und dunkler Nero d'Avola öffnet sich mit einem Ausbruch von Blutorange, zerdrückten Brombeeren, Balsamkräutern und Veilchenblüten. Am Gaumen entfaltet sich eine jugendliche Spannung, während sich säuerliche Kirschen und Preiselbeeren mit süßen Tanninen vermischen



Château Trocard A.C. 2018 8,00 28,00

Winzer Jean Louis Trocard, Bordeaux

Von Merlot geprägter Bordeaux Supérieur vom rechten Gironde-Ufer

Intensives Bouquet nach frischem Schattenmorellensaft, Brasiltabak und Cassisblüten, dahinter frisch gemahlener schwarzer Pfeffer und Holundergelee. Am eleganten Gaumen mit weicher Textur, anschmiegsamen Tanninen, gut stützender Rasse und mittlerem Körper. Im aromatischen Finale ein Korb voll mit blauen Beeren und Tabakblatt.

Sentieri dei Frescobaldi IGT 2012 32,00

Marchesi di Frescobaldi, Italien

Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

Kräftiges Rubinrot, granatrote Reflexe. In der einladenden Nase verbinden sich Düfte nach reifen, roten Beeren und Heidelbeergelee mit zimtigen Noten, die sanften Röstaromen nach Edelhölzern, Vanille und einer Spur Süssholz

Côtes du Rhône A.O.C. 34,00

Winzer Etienne Guigal, Rhone Frankreich

Tiefdunkles Rot, in der Nase frische rote Beerenfrüchte und Gewürze. Am Gaumen vollmundig, ziemlich dicht und intensiv gebaut mit viel dunkler Kirschfrucht und samtigen Tanninen. Langer Abgang mit vollem Körper und aromatischer Intensität.

Cuvée N° 1 Bio, 2020 37,00

Weingut Klumpp, Baden

Cuvée aus Lemberger, Spätburgunder, St. Laurent, Cabernet Sauvignon

Kräftiges Purpurrot, feinwürziges, dunkelfruchtiges Bukett, kandierte Kirschen im Schokomantel, beerige Verführung, verschiedene Gewürze, satte Beerenfrucht und beeindruckende Intensität.



Rotweinbesonderheiten

	Preise in €
	0,75l
Blaifränkisch 2019	65,00
Weingut Wellanschitz, Goldbachtal, Österreich	
Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe. Zarte Edelholzwürze, etwas Nougat, schwarzes Waldbeerkonfit, frische Herzkirschen, feine, integrierte Tannine, lebendige Struktur.	
Malbec 2015	75,00
Bodega y Vinedos Catena, Mendoza, Argentinien	
Viel Brombeer- und Heidelbeerfrucht in der ansprechenden Nase, ergänzt durch blumige Noten, auch etwas Veilchen, dann Crémantschokolade und einige pfeffrige Noten; samtig und explosiv zeigt sich der Gaumen	
The Wine 2019	75,00
Weingut Erich Scheiblhofer, Burgenland, Österreich	
Cuvée aus Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon	
Tiefdunkles Granat, rubinrote Reflexe, zarte Randaufhellung. Reifes Bouquet mit schwarzen Herzkirschen, Hauch von dunkler Schokolade, Nuancen von Lakritze, dahinter heller Tabak, Holundergelee.	
Château Côte de Baleau 2008	80,00
Grand Cru St-Emilion AOC, St-émilion, Bordeaux	
80% Merlot, 15% Cabernet Franc and 5% Cabernet Sauvignon	
Der im Fass ausgebaute Côte de Baleau St Emilion Grand Cru Classé aus der Weinbau-Region Bordeaux zeigt sich im Glas in dichtem Purpurrot. Die Nase dieses Rotweins aus dem Bordeaux verführt mit Anklängen von Brombeere, Heidelbeere, Maulbeere und schwarze Johannisbeere. Spüren wir der Aromatik weiter nach, kommen, durch den Eichenholzeinfluss gefördert, mediterrane Kräuter, Garrigue und grüne Paprika hinzu.	



Le Volte dell'Ornellaia 2016 85,00
 Tenuta Dell'Ornellaia, Toskana, Italien

Der kraftvolle Le Volte Dell'Ornellaia schimmert mit dichtem Purpurrot ins Glas. dieser Rotwein aus der Alten Welt herrlich vornehm und komplex Aromen nach Schwarzkirsche, Brombeere, Zwetschge und Schattenmorelle, abgerundet von schwarzem Tee, Lebkuchen-Gewürz und Bitterschokolade, die der Ausbau im Holzfass beisteuert. Der Abgang wird zudem von mineralischen Noten der von Vulkangestein und Mergel dominierten Böden begleitet.

Dehesa 14 2009 90,00
 Weingut Vino de la Tierra de Castilla y León, Spanien

Der Dehesa 14 reift 14 Jahre in den unterirdischen Kellern des Weinguts Dehesa de la Granja und wird nur aus den besten Tempranillo Trauben gewonnen. Er duftet in der Nase nach komplexen Holzaromen mit intensiv fruchtigen Noten; dazu ein Hauch von Tabak, Schokolade, Kakao und Röstnoten. am Gaumen dicht und vollmundig, aber auch voller Eleganz durch Fruchtaromen von Pflaumen. Langer und gereifter Abgang.

Spirituosen

	Preise in €
Schladerer	4 cl
Rote Williams Birne, 43%	6,00
Chriesiwässerli 50%	6,00
Wildschlehe 43%	6,00
Zibärtele Wildpflaume 42%	8,00
Piemont Wildpflaume 43%	9,50
Haselnussgeist 43%	8,00
Waldhimbeergeist 42%	6,00
Kirschwasser 42%	6,00
Mirabelle 42%	6,00
Zwetschgenwasser 42%	6,00
Schladerer die «Milden», <i>Bergapfel,</i> Goldaprikose, Williams 34%	6,00



Cognac

Remy Martin VSOP, 40%	9,00
Remy Martin Cœur de Cognac VSOP, 40%	12,00
Camus Grand VSOP, 40%	12,00
Camus XO, 40%	26,00

Calvados

Calvados Château du Breuil, 8 Jahre 40%	8,00
---	------

Armagnac

Clés de Ducs V.S.O.P., 40%	8,00
----------------------------	------

Whiskys

Chivas Regal, 12 Jahre	9,50
Jim Beam – Bourbon, 40%	6,00

Malt Whiskys

Glenfiddich Special Reserve 12 J.	10,00
Glenfiddich Solera Reserve 15 J.	14,00
Balvenie Single Malt 21 J.	18,00

Liköre

Drambuie 40%	6,00
Baileys Original Irish Cream 17%	5,00
Grand Marnier – Cordon Rouge 40%	8,00
Amaretto Disaronno 32%	5,00

Vermouth Martini - Bianco, Extra dry, Rosso	5,00
---	------

Sherry – Lustau Fino, Amontillado, East India	5,00
---	------



	Preise in €
Gin	
Gretchen Gin 44% - Schwarzwald	6,00
Bombay Sapphire Dry Gin 40% - London	8,00
Monkey 47 Gin 47% - Schwarzwald	10,00
Gin Mare 42,7% - Barcelona	10,00
Rum	
Havana Club 3J. - Cuba	6,00
Havana Club 7J. - Cuba	9,00
Botucal - Venezuela	9,50
Don Papa - Phillipinen	9,50
Ron Zacapa 23J. - Guatemala	14,00
Kräuter	
Fernet Branca, 40%	5,00
Ramazotti	5,00
Averna	5,00
Anis	
Pernod, 45%	5,00
Sambuca 40%	5,00

Zusatzstoffe/Allergene

(1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Farbstoff,(3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacks-verstärker, (5) mit Phosphat, (6) mit Süßungsmittel, (7) enthält eine Phenylalaninquelle, (8) mit Nitrit-Pökelsalz, (9) mit Nitrat, (10) mit Stabilisator,(11) geschwefelt, (12)(14) koffeinhaltig, (15) Chinin haltig geschwärzt, (13) gewachst,(A) glutenhaltige Getreide, Aa Weizen, Ab Hafer, Ac Roggen, Ad Gerste, Ae Dinkel, Af Kamut, (B) Krebstiere, (C) Fisch, (D) Eier, (E) Soja, (F) Milch / Laktose, (G) Schalenfrüchte, Ga Haselnüsse, Gb Walnüsse, Gc Pecannüsse, Gd Paranüsse, Ge Macadamia-/Queensland-Nüsse, Gf Kaschunüsse, Gg Pistazien, Gh Mandeln (H) Erdnüsse, (I) Sellerie, (K) Senf, (L) Sesam, (M) Weichtiere, (O) Lupinen, (P) Schwefeldioxid und Sulphit