



– Speisekarte –

Zusatzstoffe: 1=mit Farbstoff 2=mit Konservierungsstoff 3=mit Antioxidationsmittel 4=mit Geschmacksverstärker/Glutamat 5=geschwefelt 6=geschwärzt 7=mit Phosphat 8=mit Milcheiweiß 9=koffeinhaltig 10=chininhaltig 11=mit Süßungsmittel 12=gewachst

Allergene: a=glutenhaltiges Getreide (Weizen,Roggen,Gerste,Hafer) b=Krebstiere c=Eier d=Fische e=Erdnüsse f=Soja(bohnen) g=Milch h=Schalenfrüchte i=Sellerie j=Senf k=Sesamsamen l=Schwefeldioxid und Sulphite m=Lupinen n=Weichtiere

Vorspeisen

Bunte Blattsalate mit mariniertes Putenbrust und Kernen	10,50 €
Gratinierter Ziegenkäse mit Birne, Schwarzbrot ^a und Blattsalat	7,90 €
Gebackener Camembert ^{a,c,g} mit Preiselbeeren, Schwarzbrot ^a und gebratener Ananas	7,50 €
Matjes Tatar mit kleiner Folienkartoffel und Apfel-Zwiebel-Schmand ^{a,c,i,j,1,3,8}	8,90 €

Suppen

Dreikroner Hochzeitssuppe ^{a,c,f,i,j,u,4}	4,20 €
Ungarische Gulaschsuppe ^{a,c,f,i,j}	4,00 €
Tomaten-Orangen-Crèmesuppe mit Babymozarella ^g und Sahnehaube ^g	4,00 €
Französische Zwiebelsuppe ^{a,c,f,i,j} mit Käsecrouton ^g	4,00 €

Zusatzstoffe: 1=mit Farbstoff 2=mit Konservierungsstoff 3=mit Antioxidationsmittel 4=mit Geschmacksverstärker/Glutamat 5=geschwefelt 6=geschwärzt 7=mit Phosphat 8=mit Milcheiweiß 9=koffeinhaltig 10=chininhaltig 11=mit Süßungsmittel 12=gewachst

Allergene: a=glutenhaltiges Getreide (Weizen,Roggen,Gerste,Hafer) b=Krebstiere c=Eier d=Fische e=Erdnüsse f=Soja(bohnen) g=Milch h=Schalenfrüchte i=Sellerie j=Senf k=Sesamsamen l=Schwefeldioxid und Sulphite m=Lupinen n=Weichtiere

Salate

Kleiner Salatteller a,c,i,j,1,3,8,11	3,70 €
Mittelgroßer Salatteller a,c,i,j,1,3,8,11 mit Ei	5,50 €
Großer Salatteller a,c,i,j,1,3,8,11	
– mit Thunfisch und Ei	10,50 €
– mit Schinken und Käse g,8	10,50 €
– mit Putenstreifen	12,90 €
Ceasar's Salad	
Romanasalat in Parmesandressing c,g mit Croutons a	
und Parmesanhobel g	8,50 €
– mit gebratenen Putenstreifen	12,90 €

Kinderteller

Donald Duck	6,90 €
5 Chicken Nuggets a mit Pommes Frites und Salatgarnitur a,c,i,j,1,3,8,11	
Käp´tn Blaubär	5,90 €
3 Fischstäbchen a mit Pommes Frites und Salatgarnitur a,c,i,j,1,3,8,11	
Pinocchio	5,50 €
Nudeln a,c mit Tomatensauce	

Zusatzstoffe: 1=mit Farbstoff 2=mit Konservierungsstoff 3=mit Antioxidationsmittel 4=mit Geschmacksverstärker/Glutamat 5=geschwefelt 6=geschwärzt 7=mit Phosphat 8=mit Milcheiweiß 9=koffeinhaltig 10=chininhaltig 11=mit Süßungsmittel 12=gewachst

Allergene: a=glutenhaltiges Getreide (Weizen,Roggen,Gerste,Hafer) b=Krebstiere c=Eier d=Fische e=Erdnüsse f=Soja(bohnen) g=Milch h=Schalenfrüchte i=Sellerie j=Senf k=Sesamsamen l=Schwefeldioxid und Sulphite m=Lupinen n=Weichtiere

Hauptgerichte

Für den kleinen Hunger bieten wir einige Hauptgerichte auch als kleinere Portion an. Sprechen Sie uns hierzu gerne an.

Für Röstkartoffeln an Stelle der eigentlichen Beilage berechnen wir einen Aufpreis von 0,50 €.

Riesen Currywurst ^{2,3,4}

- mit Baguette ^a und Salatgarnitur ^{a,c,i,j,1,3,8,11} 5,10 €
- mit Pommes Frites und Salatgarnitur ^{a,c,i,j,1,3,8,11} 7,50 €

Halbes Hähnchen (Zubereitungszeit 30 Min.)

- mit Baguette ^g 5,10 €
- mit Pommes Frites 7,50 €

Toast Hawaii

8,30 €

Kochschinken und Ananas ⁸ auf Toast ^a mit Käse ^g überbacken

Rinderwurst

- mit Gewürzgurke ^{i,8}, Graubrot ^a und Butter ^g 6,50 €
- mit Gewürzgurke ^{i,8} und Röstkartoffeln ¹ 8,50 €

Sauerfleisch nach Art des Hauses ^{a,c,g,f,h}

- mit Graubrot ^a und Butter ^g 7,90 €
- mit Remoulade ^{a,c,i,j,1,3,8,11} und Röstkartoffeln ¹ 9,90 €

3 Spiegeleier

8,50 €

auf Röstkartoffeln ¹ mit Beilagensalat ^{a,c,i,j,1,3,8,11}

Tiroler Bauernomelette

8,50 €

mit Gewürzgurke ^{i,8} und Schinkenwürfeln ¹ garniert

Zusatzstoffe: 1=mit Farbstoff 2=mit Konservierungsstoff 3=mit Antioxidationsmittel 4=mit Geschmacksverstärker/Glutamat 5=geschwefelt 6=geschwärzt 7=mit Phosphat 8=mit Milcheiweiß 9=koffeinhaltig 10=chininhaltig 11=mit Süßungsmittel 12=gewachst

Allergene: a=glutenhaltiges Getreide (Weizen,Roggen,Gerste,Hafer) b=Krebstiere c=Eier d=Fische e=Erdnüsse f=Soja(bohnen) g=Milch h=Schalenfrüchte i=Sellerie j=Senf k=Sesamsamen l=Schwefeldioxid und Sulphite m=Lupinen n=Weichtiere

Für Röstkartoffeln an Stelle der eigentlichen Beilage berechnen wir einen Aufpreis von 0,50 €.

Paniertes Schweineschnitzel ^{a,c,g}

mit Pommes Frites und Beilagensalat ^{a,c,i,j,1,3,8,11}

- Wiener Art mit Kräuterbutter ^g 11,90 €
- Jäger Art ^{a,c,g,i,j,1,4,8} 12,90 €
- Zigeuner Art ^g 12,90 €
- mit Sauce Hollandaise ^{c,g,i,j} 13,50 €
- mit 2 Spiegeleiern 13,50 €

Schweineschnitzel oder Putensteak natur 13,90 € / 15,50 €
mit Kräuterbutter ^g, Champignons und Zwiebeln,
Pommes Frites und Beilagensalat ^{a,c,i,j,1,3,8,11}

Panierte Putenbrust ^{a,c,g} 14,50 €
mit Sauce Hollandaise ^{c,g,i}, Pfannengemüse und Pommes Frites

Cordon Bleu ^{a,c,g} 15,50 €
mit Schinken und Käse gefülltes Schweineschnitzel
mit Sauce Hollandaise ^{c,g,i}, Pommes Frites und Beilagensalat
^{a,c,i,j,1,3,8,11}

Rosa gebratenes Roastbeef (kalt serviert) 19,50 €
mit Remoulade ^{a,c,i,j,1,3,8,11}, Röstkartoffeln ¹ und Salatgarnitur
^{a,c,i,j,1,3,8,11}

Gebratene Schweinemedallions 15,90 €
mit Champignons und Zwiebeln in Rahm ^{a,c,g,i,j,1,4,8}, Pfannengemüse
und Kroketten

Überbackene Schweinemedallions 15,90 €
mit Tomate und Käse ^g, Sauce Hollandaise ^{c,g,i}, Kroketten
und Beilagensalat ^{a,c,i,j,1,3,8,11}

Zusatzstoffe: 1=mit Farbstoff 2=mit Konservierungsstoff 3=mit Antioxidationsmittel 4=mit
Geschmacksverstärker/Glutamat 5=geschwefelt 6=geschwärzt 7=mit Phosphat 8=mit Milcheiweiß
9=koffeinhaltig 10=chininhaltig 11=mit Süßungsmittel 12=gewachst

Allergene: a=glutenhaltiges Getreide (Weizen,Roggen,Gerste,Hafer) b=Krebstiere c=Eier d=Fische
e=Erdnüsse f=Soja(bohnen) g=Milch h=Schalenfrüchte i=Sellerie j=Senf k=Sesamsamen l=Schwefeldioxid
und Sulphite m=Lupinen n=Weichtiere

Für Röstkartoffeln an Stelle der eigentlichen Beilage berechnen wir einen Aufpreis von 0,50 €.

Rumpsteak 250 g 24,90 €
mit Kräuterbutter ^g, Champignons, Zwiebeln, Röstkartoffeln ¹
und Beilagensalat ^{a,c,i,j,1,3,8,11}

Rumpsteak Madagaskar 25,50 €
mit Pfeffer-Rahmsoße ^{a,g}, Speckbohnen ¹ und Pommes Frites

Fisch

Matjes Hausfrauen Art 10,90 €
mit Apfel-Zwiebel-Schmand ^{a,c,i,j,1,3,8,11} und Röstkartoffeln ¹

Forelle
mit zerlassener Butter ^g, Sahnemeerrettich ^g, Salzkartoffeln
und Beilagensalat ^{a,c,i,j,1,3,8,11}

- Blau 15,90 €

- Müllerin 15,90 €

Gebratene Lachsschnitte ^a 18,50 €
mit Kirschtomaten-Butter ^g, Blattspinat in Rahm ^g und
Salzkartoffeln

Gebratenes Zanderfilet ^a 21,90 €
mit grober Senfsauce auf buntem Pfannengemüse und
Kartoffelstampf ^g

Zusatzstoffe: 1=mit Farbstoff 2=mit Konservierungsstoff 3=mit Antioxidationsmittel 4=mit
Geschmacksverstärker/Glutamat 5=geschwefelt 6=geschwärzt 7=mit Phosphat 8=mit Milcheiweiß
9=koffeinhaltig 10=chininhaltig 11=mit Süßungsmittel 12=gewachst

Allergene: a=glutenhaltiges Getreide (Weizen,Roggen,Gerste,Hafer) b=Krebstiere c=Eier d=Fische
e=Erdnüsse f=Soja(bohnen) g=Milch h=Schalenfrüchte i=Sellerie j=Senf k=Sesamsamen l=Schwefeldioxid
und Sulphite m=Lupinen n=Weichtiere

Für Röstkartoffeln an Stelle der eigentlichen Beilage berechnen wir einen Aufpreis von 0,50 €.

Wild und Regionales

Rosa gebratene Wildleber ^a mit Apfel-Zwiebelgemüse auf Kartoffelpüree ^g	15,50 €
Paniertes Wildschnitzel ^{a,c} mit gefüllter Frucht auf Spitzkohl in Rahm ^g mit Kroketten	19,90 €
Hirschkalbsbraten ^a mit gefüllter Frucht, Champignons, Rotkohl und Kroketten	15,90 €

Vegetarisch

Gratinierte Heidekartoffel mit Blattspinat in Rahm ^g , Kräuterquark ^g , Parmesan ^g und Beilagensalat ^{a,c,i,j,1,3,8,11}	9,50 €
Gebackene Heidekartoffel mit Kräuterquark ^g , gebratenen Champignons und Beilagensalat ^{a,c,i,j,1,3,8,11}	8,90 €
Hausgemachte Gemüseschnitzel ^{a,c,g} von Sellerie und Kohlrabi mit Sauce Hollandaise ^{c,g,i,j} , Pommes Frites und Beilagensalat ^{a,c,i,j,1,3,8,11}	11,90 €
Gebackener Feta ^{a,c,g} mit Honig, Oliven und roten Zwiebeln, Baguette ^a und Beilagensalat ^{a,c,i,j,1,3,8,11}	12,90 €

Zusatzstoffe: 1=mit Farbstoff 2=mit Konservierungsstoff 3=mit Antioxidationsmittel 4=mit Geschmacksverstärker/Glutamat 5=geschwefelt 6=geschwärzt 7=mit Phosphat 8=mit Milcheiweiß 9=koffeinhaltig 10=chininhaltig 11=mit Süßungsmittel 12=gewachst

Allergene: a=glutenhaltiges Getreide (Weizen,Roggen,Gerste,Hafer) b=Krebstiere c=Eier d=Fische e=Erdnüsse f=Soja(bohnen) g=Milch h=Schalenfrüchte i=Sellerie j=Senf k=Sesamsamen l=Schwefeldioxid und Sulphite m=Lupinen n=Weichtiere

Desserts

Gemischtes Eis	3,50 €
3 Kugeln Eis ^{a,c,e,f,g,h} mit Sahne ^g	
Eis-heiß	4,50 €
2 Kugeln Vanilleeis ^{a,c,e,f,g,h} mit heißen Kirschen und Sahne ^g	
Pinocchio Eis	1,80 €
1 Kugel Eis ^{a,c,e,f,g,h} mit Smarties ^{a,g}	
Hausgemachte Rote Grütze	4,50 €
mit Vanillesauce ^{a,c,e,f,g,h}	

Zusatzstoffe: 1=mit Farbstoff 2=mit Konservierungsstoff 3=mit Antioxidationsmittel 4=mit Geschmacksverstärker/Glutamat 5=geschwefelt 6=geschwärzt 7=mit Phosphat 8=mit Milcheiweiß 9=koffeinhaltig 10=chininhaltig 11=mit Süßungsmittel 12=gewachst

Allergene: a=glutenhaltiges Getreide (Weizen,Roggen,Gerste,Hafer) b=Krebstiere c=Eier d=Fische e=Erdnüsse f=Soja(bohnen) g=Milch h=Schalenfrüchte i=Sellerie j=Senf k=Sesamsamen l=Schwefeldioxid und Sulphite m=Lupinen n=Weichtiere

Aperitif

Sekt g,l	0,1l	2,50 €
Aperol Spritz g,l,1,13	0,2l	5,50 €
alkoholfreier Cocktail Apfelsaft, Maracujasaft ² , Sprudelwasser ¹ , Grenadine ¹	0,2l	4,50 €

Weißwein

Felsengartenkellerei Besigheim, Württemberg, Riesling, trocken	0,2l	5,20 €
Felsengartenkellerei Besigheim, Württemberg, Müller-Thurgau, halbtrocken	0,2l	5,20 €
Felsengartenkellerei Besigheim, Württemberg, Grauer Burgunder, trocken	0,2l	5,90 €

Rotwein

Felsengartenkellerei Besigheim, Württemberg, Trollinger, trocken	0,2l	5,20 €
Felsengartenkellerei Besigheim, Württemberg, Harmonie Rotweincuvée, halbtrocken	0,2l	5,20 €
Felsengartenkellerei Besigheim, Württemberg, Samtrot Kabinett, lieblich	0,2l	5,90 €

Rosé

Felsengartenkellerei Besigheim, Württemberg, Weissherbst, trocken	0,2l	5,20 €
--	------	--------

Zusatzstoffe: 1=mit Farbstoff 2=mit Konservierungsstoff 3=mit Antioxidationsmittel 4=mit Geschmacksverstärker/Glutamat 5=geschwefelt 6=geschwärzt 7=mit Phosphat 8=mit Milcheiweiß 9=koffeinhaltig 10=chininhaltig 11=mit Süßungsmittel 12=gewachst

Allergene: a=glutenhaltiges Getreide (Weizen,Roggen,Gerste,Hafer) b=Krebstiere c=Eier d=Fische e=Erdnüsse f=Soja(bohnen) g=Milch h=Schalenfrüchte i=Sellerie j=Senf k=Sesamsamen l=Schwefeldioxid und Sulphite m=Lupinen n=Weichtiere

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{1,9} , Mezzo Mix ¹ , Coca Cola light ^{1,9}	0,3l	3,00 €
	0,5l	4,90 €
Sinalco Orange ^{1,3} , Zitrone	0,3l	3,00 €
	0,5l	4,90 €
Gerolsteiner sprudel / still ¹	0,2l	2,20 €
	0,75l	5,90 €
Schweppes Ginger Ale ¹ , Tonic Water ¹⁰ , Bitter Lemon ^{3,10}	0,2l	2,50 €
Orangensaft, Apfelsaft, Sauerkirschsft, schwarzer Johannisbeersaft, Traubensaft, Maracujasaft ³	0,2l	2,60 €
	0,4l	4,90 €
Saftschorle	0,2l	2,30 €
	0,4l	4,40 €
Lütts Landlust Rhabarber, Streuobst-Apfel	0,33l	3,40 €
Vitamalz ^a	0,33l	3,00 €

Zusatzstoffe: 1=mit Farbstoff 2=mit Konservierungsstoff 3=mit Antioxidationsmittel 4=mit Geschmacksverstärker/Glutamat 5=geschwefelt 6=geschwärzt 7=mit Phosphat 8=mit Milcheiweiß 9=koffeinhaltig 10=chininhaltig 11=mit Süßungsmittel 12=gewachst

Allergene: a=glutenhaltiges Getreide (Weizen,Roggen,Gerste,Hafer) b=Krebstiere c=Eier d=Fische e=Erdnüsse f=Soja(bohnen) g=Milch h=Schalenfrüchte i=Sellerie j=Senf k=Sesamsamen l=Schwefeldioxid und Sulphite m=Lupinen n=Weichtiere

Biere vom Fass

König Pilsener ^a	0,2l	1,90 €
	0,3l	2,90 €
	0,4l	3,90 €
	0,5l	4,90 €
Th. König Zwickl ^a (Kellerbier)	0,2l	2,00 €
	0,3l	3,00 €
	0,5l	5,00 €
König Rotbier ^a (Lagerbier)	0,3l	3,00 €
	0,5l	5,00 €
Benediktiner Hefeweizen ^a	0,3l	2,90 €
	0,5l	4,90 €

Biere aus der Flasche

König Pilsener alkoholfrei ^a	0,33l	2,90 €
Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei ^a	0,5l	4,90 €
Köstritzer ^a	0,33l	3,10 €

Zusatzstoffe: 1=mit Farbstoff 2=mit Konservierungsstoff 3=mit Antioxidationsmittel 4=mit Geschmacksverstärker/Glutamat 5=geschwefelt 6=geschwärtzt 7=mit Phosphat 8=mit Milcheiweiß 9=koffeinhaltig 10=chininhaltig 11=mit Süßungsmittel 12=gewachst

Allergene: a=glutenhaltiges Getreide (Weizen,Roggen,Gerste,Hafer) b=Krebstiere c=Eier d=Fische e=Erdnüsse f=Soja(bohnen) g=Milch h=Schalenfrüchte i=Sellerie j=Senf k=Sesamsamen l=Schwefeldioxid und Sulphite m=Lupinen n=Weichtiere

Spirituosen

Fürst Bismarck Doppelkorn, 38% vol.	2cl	1,80 €
Strothmann Weizenkorn, 32% vol.	2cl	1,60 €
Bommerlunder, 38% vol.	2cl	1,80 €
Malteser Kreuz Aquavit, 40% vol.	2cl	2,30 €
Jubiläums Aquavit, 40% vol.	2cl	2,40 €
Linie Aquavit, 41,5% vol.	2cl	2,60 €
Prinz alte Marille, alte Williamsbirne, 41% vol.	2cl	3,70 €
Grappa, 41% vol.	2cl	2,90 €
Williams Christ Birne, Marille, Mirabelle 40% vol.	2cl	2,80 €
Obstler, 38% vol.	2cl	2,80 €
Wodka Gorbatschow, 38,5% vol.	2cl	1,90 €
Helbing Kümmel, 37% vol.	2cl	1,90 €
Heidegeist, 50% vol.	2cl	2,70 €
Steinhäger, 38% vol.	2cl	2,00 €
Ratzeputz, 58% vol. ¹	2cl	2,80 €
Weinbrand, 38% vol.	2cl	2,20 €
Ballantine's blended Scotch Whiskey, 40% vol. ¹	2cl	2,20 €

Zusatzstoffe: 1=mit Farbstoff 2=mit Konservierungsstoff 3=mit Antioxidationsmittel 4=mit Geschmacksverstärker/Glutamat 5=geschwefelt 6=geschwärzt 7=mit Phosphat 8=mit Milcheiweiß 9=koffeinhaltig 10=chininhaltig 11=mit Süßungsmittel 12=gewachst

Allergene: a=glutenhaltiges Getreide (Weizen,Roggen,Gerste,Hafer) b=Krebstiere c=Eier d=Fische e=Erdnüsse f=Soja(bohnen) g=Milch h=Schalenfrüchte i=Sellerie j=Senf k=Sesamsamen l=Schwefeldioxid und Sulphite m=Lupinen n=Weichtiere

Havana Club 3 Jahre, 40% vol.	2cl	2,30 €
Brugal Anejo Superior Rum, 38% vol. ¹	2cl	2,30 €
Fernet Branca, 39% vol. ^{1,5}	2cl	2,30 €
Averna 32% vol.	2cl	2,30 €
Ramazotti 30% vol.	2cl	2,30 €
Underberg, 44% vol. ^{g,l,5}	2cl	2,30 €
Kümmerling, 35% vol.	2cl	2,10 €
Jägermeister, 35% vol. ^{g,l,5}	2cl	2,30 €
Baileys, 17% vol. ^{g,5}	2cl	2,30 €
Eierlikör, 16% vol. ^{c,g,5}	2cl	1,80 €
Frangelico, 20% vol. ^{e,1}	2cl	2,20 €
Berliner Luft, 18% vol. ⁵	2cl	2,10 €
Roter, Grüner, Gelber 17% vol. ^{1,5}	2cl	1,80 €
Sambuca, 40% vol. ⁵	2cl	2,10 €
Ouzo, 38% vol. ⁵	2cl	2,10 €
108er Ratzeputz 58% vol. & Heidegeist 50% vol. ⁵	2cl	2,80 €
114er Ratzeputz 58% vol. & Escorial 56% vol. ⁵	2cl	2,80 €

Zusatzstoffe: 1=mit Farbstoff 2=mit Konservierungsstoff 3=mit Antioxidationsmittel 4=mit Geschmacksverstärker/Glutamat 5=geschwefelt 6=geschwärzt 7=mit Phosphat 8=mit Milcheiweiß 9=koffeinhaltig 10=chininhaltig 11=mit Süßungsmittel 12=gewachst

Allergene: a=glutenhaltiges Getreide (Weizen,Roggen,Gerste,Hafer) b=Krebstiere c=Eier d=Fische e=Erdnüsse f=Soja(bohnen) g=Milch h=Schalenfrüchte i=Sellerie j=Senf k=Sesamsamen l=Schwefeldioxid und Sulphite m=Lupinen n=Weichtiere

Mixgetränke

Einfaches Mixgetränk	3,70 €
Korn, Wodka, Jägermeister, Havana, Ballentines, Gordons Gin	
Doppeltes Mixgetränk	5,80 €
Korn, Wodka, Jägermeister, Havana, Ballentines, Gordons Gin	
Einfaches Mixgetränk	4,80 €
Hendrik's Gin, Jack Daniels,	
Doppeltes Mixgetränk	7,50 €
Hendrik's Gin, Jack Daniels	

Heiße Getränke

Kaffee	Tasse	2,00 €
	Kännchen	3,50 €
Cappuccino, Milchkaffe, Latte Macchiato ^{8,9}	Tasse	3,10 €
Espresso ⁹	einfach	2,10 €
	doppelt	3,70 €
Tee	Glas	1,90 €
	Kännchen	3,60 €
Heiße Schokolade mit Sahne ⁹	Glas	3,00 €
Glühwein ^l		2,90 €
	mit Schuss	3,80 €
Grog	Glas	3,60 €

Zusatzstoffe: 1=mit Farbstoff 2=mit Konservierungsstoff 3=mit Antioxidationsmittel 4=mit Geschmacksverstärker/Glutamat 5=geschwefelt 6=geschwärtzt 7=mit Phosphat 8=mit Milcheiweiß 9=koffeinhaltig 10=chininhaltig 11=mit Süßungsmittel 12=gewachst

Allergene: a=glutenhaltiges Getreide (Weizen,Roggen,Gerste,Hafer) b=Krebstiere c=Eier d=Fische e=Erdnüsse f=Soja(bohnen) g=Milch h=Schalenfrüchte i=Sellerie j=Senf k=Sesamsamen l=Schwefeldioxid und Sulphite m=Lupinen n=Weichtiere