

Vorspeisen

<i>Lauwarmer Ziegenkäse im Schinkenmantel auf einer Blattsalatvariation mit Balsamicodressing und Steinofenbaguette</i> _{A1,B,C,K1,T}	12,50 €
<i>Gebäckener Camembert auf Toast, dazu Preiselbeeren</i>	5,50 €
<i>Feines Würzfleisch im Nöpfchen, Butters-toast</i> _{1,2,7,8,A1,B,C,D,M}	6,40 €

Suppen

<i>Französische Zwiebelsuppe</i> _{A1,B,C,D,M}	4,90 €
<i>Lauchcremesuppe</i> _{A1,B,C,D}	4,90 €
<i>Mailänder Tomatensuppe mit Sahnehaube</i> _{A1,B,C,D,I,M}	4,90 €
<i>Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Fleischklößchen</i> _{A1,B,C,D,M}	4,90 €

Für unsere Kleinen

<i>Kleines Schweineschnitzel „Haribo“ mit Gemüse und Pommes Frites</i> _{A1,B,C,D,M}	8,90 €
<i>Penne mit Schinken, Tomaten und Reibekäse</i> _{A1,B,C,D,M}	6,90 €
<i>Zwei kleine Eierkuchen, gefüllt mit Apfelmus</i> _{3,A1,B,C,D,I}	6,20 €

Leichte Kost, Eierspeisen, kalte Gerichte

<i>Kleiner, bunter Salatteller mit Hausdressing</i> _{4,8,B,C}	5,50 €
<i>Omelett mit Frischkäse-Spinatfüllung</i> _{8,B,C,D}	10,50 €
<i>Omelett mit feinem Würzfleisch</i> _{7,8,A1,B,C,D,M}	10,50 €
<i>Penne mit Rucola, Tomaten, Orangenspalten, Parmesan, Walnusspesto</i> _{A1,B,C,D,K1,M}	13,50 €
<i>Kartoffel- Cordon Bleu mit Pfannepilzen, dazu Kräuterschmand</i>	13,50 €
<i>Raffiniertes Bratenbrot, reichlich garniert, mit ½ Ei, Gurkenfächer, Remouladensauce</i> _{2,5,8,A1,A2,A4,B,C,D,K1,K6,M,R,T}	9,90 €
<i>Gebäckener Hirtenkäse, Sauerrahmdip, würzige Kartoffelecken und Salatbukett</i> _{A1,B,C,D}	9,90 €

Aus Fluss und Meer

<i>Marinierte Garnelenspieße mit Chili, Knoblauch und frischen Kräutern gegrillt, auf einem Bett von Kirschtomaten und Blattsalaten angerichtet, dazu Mango Salsa und Baguettebrot</i> _{A1,D}	14,50 €
<i>Zwei Forellenfilets gebraten auf frischen Champignons, gerösteten Mandelsplittern und Petersilienkartoffeln</i> _{B,C}	15,90 €
<i>Gegrilltes Zanderfilet mit Kräuterbutter an Mandelbrokkoli dazu Petersilienkartoffeln</i> _{7,B,C,D,M}	18,90 €

Unsere Hausspezialitäten

<i>Sächsische Quarkkeulchen mit Apfelmuss</i> _{5,7, A1,B,C,D,I}	7,10 €
<i>Hausmachersülze mit Kräuterremoulade und Bratkartoffeln, dazu Salatgarnitur</i> _{2,5,8,B,C,D,R}	9,80 €
<i>Coschützer Bauernomlett</i> _{2,3,B,C,D}	10,90 €
<i>Kaßlersteak nach der „Gräfin Cosel“ – Kaßlerrücken, Pfirsichfächer mit Käse und Schinken überbacken, dazu Kartoffelrösti und Salatgarnitur</i> _{2,9,B,C,D}	14,90 €

Aus Topf und Grill

<i>Braumeisterschnitzel, gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Schwarzwurzelgemüse und Bratkartoffeln</i> _{2,3,8,9,A1,B,C,D,M,R}	14,90 €
<i>Schweinerückensteak au four mit Gemüse der Saison und Pommes</i> _{2,5,7,8,A1,B,C,D}	17,50 €
<i>Lammedaillons in der Tymiankruste mit Kräuterbutter, grünen Bohnen und Kräuterspätzle</i> _{A1,B,C,D,M}	19,50 €
<i>Argentinisches Rumpsteak mit Röstzwiebeln, Meerrettich und Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln</i> _{2,5,B,C,M,T}	24,50 €

Wildspezialitäten

<i>Wildgulasch in Burgundersauce, Preiselbeersahne auf Orangenscheibe, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen</i> _{1,2,3,A1,B,C,D,M,T}	15,50 €
<i>Gebeizte Wildschweinkeule in Burgundersauce mit Preiselbeersahne auf Orangenscheibe, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen</i> _{A1,B,C,D,M,T}	17,90 €
<i>Pikante Wildpfanne mit Wildfleischklößchen auf Kräuterspätzle</i> _{2,A1,D,M,T}	14,90 €

Alkoholfreie Getränke

<i>Aqua Panna, Mineralwasser still, Italien, 0,5 l Fl.</i>	3,70 €
<i>San Pellegrino, Mineralwasser sprudel, 0,5 l Fl.</i>	3,70 €
<i>San Pellegrino, Mineralwasser sprudel, 1,0 l Fl.</i>	5,90 €
<i>Margon Mineralwasser, spritzig, medium, still 0,25 l Fl.</i>	2,60 €
<i>Margon Mineralwasser, spritzig, medium, still 0,75 l Fl.</i>	5,20 €
<i>Margon Tonic Wasser 0,25 l Fl.^{3,10}</i>	2,80 €
<i>Margon Ginger Ale 0,25 l Fl.</i>	2,80 €
<i>Margon Bitter Lemon 0,25 l Fl.^{3,10}</i>	2,80 €

Fruchtsäfte

<i>Apfelsaft 0,2 l Gl.³</i>	2,80 €
<i>Orangensaft 0,2 l Gl.</i>	2,80 €
<i>Multivitaminsaft 0,2 l Gl.</i>	2,80 €
<i>Tomatensaft 0,2 l Gl.</i>	2,80 €
<i>Kirschnektar 0,2 l Gl.</i>	2,90 €
<i>Bananensaft 0,2 l Gl.³</i>	2,80 €
<i>Grapefruitsaft 0,2 l Gl.</i>	2,80 €
<i>Rhabarbersaft 0,2 l Gl.</i>	2,80 €
<i>Schwarzer Johannisbeere-Nektar 0,2 l Gl.</i>	2,90 €
<i>Kirsch-Bananensaft 0,2 l Gl.³</i>	2,80 €
<i>Mangosaft 0,2 l Gl.³</i>	2,80 €
<i>Schorle (Apfel, Grapefruit, Kirsch, Schwarze Johannisbeere) 0,2 l³</i>	2,60 €
<i>Schorle (Apfel, Grapefruit, Kirsch, Schwarze Johannisbeere) 0,5 l Gl.³</i>	4,50 €

Coca Cola

<i>Coca Cola</i> _{1,11} , <i>Coca Cola Light</i> 0,3 l Gl. _{1,8,11}	3,10 €
<i>Coca Cola</i> _{1,11} , <i>Coca Cola Light</i> 0,5 l Gl. _{1,8,11}	4,50 €
<i>Fanta Orange</i> _{3,B,C} , <i>Sprite</i> , <i>Spezi</i> _{1,3,8,11,B,C} 0,3 l Gl.	3,10 €
<i>Fanta Orange</i> _{3,B,C} , <i>Sprite</i> , <i>Spezi</i> _{1,3,8,11,B,C} 0,5 l Gl.	4,50 €

Bier

Fassbier

<i>Feldschlößchen Pils</i> 0,3 l Gl. _{A4}	2,95 €
<i>Feldschlößchen Pils</i> 0,4 l Gl. _{A4}	3,60 €
<i>Feldschlößchen Rubin</i> 0,3 l Gl. _{A4}	3,40 €
<i>Feldschlößchen Rubin</i> 0,5 l Gl. _{A4}	5,50 €
<i>Schwarzer Steiger</i> 0,3 l Gl. _{A4}	3,20 €
<i>Schwarzer Steiger</i> 0,4 l Gl. _{A4}	3,80 €
<i>Naturtrübes Radler</i> 0,3 l Gl. _{A4}	3,10 €
<i>Naturtrübes Radler</i> 0,4 l Gl. _{A4}	3,70 €

Flaschenbiere

<i>Radeberger Pils</i> 0,5 l Fl. _{A4}	3,80 €
<i>Feldschlößchen, alkoholfrei</i> 0,33 l Fl. _{A4}	2,95 €
<i>Erdinger Weiße</i> , _{A1,A4} <i>Hefe trüb</i> _{A1,A4} , <i>Dunkel</i> _{A1,A4} , <i>kristallklar</i> _{A1,A4} , alkoholfrei 0,5 l Fl.	3,80 €

Aperitifs und Mixgetränke

<i>Sekt trocken, oder halbtrocken, 0,1 l Gl.</i> τ	4,20 €
<i>Campari 0,05 l Gl.</i> $_1$	4,60 €
<i>Campari Orange/Soda/Tonic 0,2 l Gl.</i> $_{1,3,10}$	7,50 €
<i>Gin Tonic 0,2 l Gl.</i> $_{1,3,10}$	8,50 €
<i>Kir Royal 0,1 l Gl.</i> $_{1,\tau}$	4,90 €
<i>Batida-Kirsch 0,2 l Gl.</i> $_7$	6,90 €

Wermut, Sherry, Portwein

<i>Martini extra dry/bianco/rosato/rosso 0,1 l Gl.</i> τ	4,30 €
<i>Deliciosa Manzanilla Sherry 0,05 l Gl.</i> τ	4,10 €
<i>Inocente Fino Sherry 0,05 l Gl.</i> τ	4,10 €
<i>Tio Diego Amontillado Sherry 0,05 l Gl.</i> τ	4,10 €
<i>Jerez Cream Sherry 0,05 l Gl.</i> τ	4,10 €
<i>Pedro Ximenez Solera Sherry 0,05 l Gl.</i> τ	4,10 €
<i>Royal Oporto (Tawny Porto) Portwein 0,05 l Gl.</i> τ	4,10 €
<i>Royal Oporto Extra dry Weißer Portwein 0,05 l Gl.</i> τ	4,60 €

Schoppenweine

Weißweine (0,2 l)

Sachsen - Weingut Loose

2019er Müller Thurgau Q.b.A., trocken ₣ 7,50 €

2019er Rivaner Q.b.A., halbtrocken ₣ 7,50 €

Baden - Weingut Salwey

2020er Oberrotweiler Weißburgunder Q.b.A., trocken ₣ 6,50 €

2020er Oberrotweiler Grauburgunder Q.b.A., trocken ₣ 6,50 €

Mosel

2019er Riesling – Klüsserather Bruderschaft Q.b.A., trocken ₣ 5,90 €

2019er Riesling – Wiltinger Schwarzberg Q.b.A., halbtrocken ₣ 5,90 €

Frankreich

2020er Weißer Bordeaux A.C., lieblich ₣ 5,90 €

Italien

2019er Pinot Grigio Garganega I.G.T., trocken ₣ 5,90 €

2019er Chardonnay Veneto, O.G.T., trocken ₣ 6,50 €

Weissherbst / Rosè

Baden

2019er Wasenweiler Spätburgunder rosè Q.b.A., halbtrocken ₣ 6,20 €

Frankreich

2019er Cotes de Provence A.C., trocken ₣ 6,50 €

Rotweine

Württemberg - Weingut Drautz Able

2018er Trollinger Q.b.A., trocken oder halbtrocken τ 6,10 €

Pfalz

2018er Herxheimer Herrlich Dornfelder Q.b.A., trocken τ 5,80 €

Baden

2016er Wasenweiler Spätburgunder Q.b.A., trocken τ 7,10 €

Winzergenossenschaft Wasenweiler

Österreich

2020er Blaufränkisch Merlot Spätlese, süß τ 6,90 €

Frankreich

2018er Bordeaux Haut Medoc A.C., trocken τ 7,10 €

Italien

2020er Montepulciano d'Abruzzo D.O.C., trocken τ 5,80 €

2020er Merlot Veneto I.G.T, trocken τ 5,80 €

2020er Chianti D.O.C.G., trocken τ 5,80 €

Flaschenweine

Weingut Loose, Sachsen

Weißweine

2019er Müller Thurgau, trocken_T 28,00 €

2019er Rivaner, halbtrocken_T 27,00 €

2019er Weißburgunder oder Grauburgunder, trocken_T 30,00 €

Roséwein

2020er Schieler, trocken_T 28,00 €

Rotweine

2017er Dornfelder, trocken_T 29,00 €

2017er Spätburgunder, trocken_T 33,00 €

Weingut Prinz zu Lippe, Proschwitz, Sachsen

Weißweine

2020er Goldriesling, trocken_T 36,50 €

2018er Elbling, trocken_T 36,50 €

2020er Müller Thurgau, trocken_T 31,00 €

Rotweine

2013er Dornfelder, trocken_T 37,50 €

Deutsche Flaschenweine

Weißweine

2019er Weißburgunder, trocken_T 24,00 €

Weingut Wageck Pfaffmann, Pfalz

2020er Kerner Spätlese, lieblich_T 23,00 €

Weingut Buscher, Rheinhessen

2019er Grauburgunder, trocken_T 24,00 €

Weingut Königshaffhausen, Baden

2018er Muskateller, trocken_T 24,00 €

Weingut Buscher, Rheinhessen

2018er Chardonnay Spätlese, trocken_T 25,00 €

Weingut Julia Schittler, Rheinhessen

2020er Grauburgunder, trocken oder feinherb_T 24,50 €

Weingut Buscher, Rheinhessen

2018er Blanc de Noir, trocken_T 24,00 €

Weingut Julia Schittler, Rheinhessen

Ausländische Weißweine

2019er Pinot Grigio, trocken_T 21,50 €

Veneto, Italien

2017er Gewürztraminer, halbtrocken_T 26,50 €

Elsass, Frankreich

Deutsche Rotweine

<i>2018er Dornfelder, trocken und halbtrocken</i>	<i>24,00 €</i>
<i>Weingut Buscher, Rheinhessen</i>	
<i>2018er Trollinger, trocken oder Trollinger mit Lemberger, halbtrocken</i>	<i>22,50 €</i>
<i>Weingut Drautz-Able, Württemberg</i>	
<i>2018er Spätburgunder Rotwein, trocken</i>	<i>24,00 €</i>
<i>Weingut Buscher, Rheinhessen</i>	
<i>2015er Merlot, trocken</i>	<i>26,00 €</i>
<i>Weingut Schittler, Rheinhessen</i>	

Ausländische Rotweine

<i>2014er Chateau Guillion Barrau, trocken</i>	<i>22,00 €</i>
<i>Bordeaux, Frankreich</i>	
<i>2018er Montepulciano D`Abruzzo, trocken</i>	<i>24,50 €</i>
<i>Italien</i>	
<i>2013er Vega Select - Cabernet Sauvignon, trocken</i>	<i>28,00 €</i>
<i>Spanien</i>	
<i>2008er Aglianico reserve, trocken</i>	<i>27,00 €</i>
<i>Italien</i>	
<i>2016er Cabernet Sauvignon, trocken</i>	<i>24,00 €</i>
<i>La Baume, Frankreich</i>	
<i>2008er Puglia, trocken</i>	<i>23,50 €</i>
<i>Negroamaro, Italien</i>	
<i>2016er Primitivo, trocken</i>	<i>24,50 €</i>
<i>Italien</i>	
<i>2020er Merlot, Spätlese, lieblich</i>	<i>25,50 €</i>
<i>Burgenland, Österreich</i>	

Roséweine

<i>2019er Spätburgunder, trocken und halbtrocken</i>	23,50 €
<i>Weingut Buscher, Rheinhessen</i>	

Sekt / Champagner

Aus Deutschland - Sachsen

<i>Schloß Wackerbarth, trocken</i>	26,50 €
<i>Schloß Wackerbarth, halbtrocken</i>	26,50 €

Aus Deutschland - Deidesheim

<i>Rieslingsekt, trocken, Josef Biffar</i>	31,00 €
<i>Spätburgunder Rosèsekt, Josef Biffar</i>	31,00 €

Aus Deutschland - Rheinhessen

<i>Rieslingsekt, trocken, Weingut Buscher</i>	32,50 €
<i>Muskatellersekt, halbtrocken, Weingut Buscher</i>	32,50 €
<i>Rosèsekt, Weingut Buscher</i>	32,50 €

Französischer Champagne

<i>Champagner Grand Plaisir</i>	65,00 €
---------------------------------	---------

Spirituosen

<i>Klare Spirituosen</i>	<i>(2 cl Gl.)</i>
<i>Nordhäuser Doppelkorn_{A2}</i>	2,20 €
<i>Vodka Gorbatschow</i>	2,20 €
<i>Vodka Moskowskaja</i>	2,70 €
<i>Roku</i>	3,40 €
<i>Malteser Aquavit</i>	2,40 €
<i>Linie Aquavit</i>	3,10 €
<i>Jubiläumsaquavit</i>	2,70 €
<i>Sierra Tequila Gold</i>	2,20 €
<i>Sierra Tequila Silver</i>	2,20 €
<i>Bitter – und Kräuterliköre</i>	<i>(2 cl Gl.)</i>
<i>Gebirgskräuter</i>	2,40 €
<i>Karlsbader Becherovka</i>	2,40 €
<i>Ramazotti</i>	2,70 €
<i>Averna</i>	2,70 €
<i>Jägermeister</i>	2,40 €
<i>Underberg</i>	2,70 €
<i>Fernet Branka</i>	2,40 €
<i>Unicum</i>	2,40 €
<i>Chartreuse grün</i>	2,70 €
<i>Chartreuse gelb</i>	2,90 €

Liköre	(2 cl Gl.)
<i>Amaretto</i>	2,30 €
<i>Bailey's Irish Cream_{B,C}</i>	2,30 €
<i>Batida de Coco</i>	2,30 €
<i>Bols Kirsch/Aprikose/Curacao/Minze</i>	2,30 €
<i>Amarula Wildfruchtlikör</i>	2,70 €
<i>Grand Marnier₁</i>	2,50 €
<i>A&A</i>	2,50 €
<i>Cointreau</i>	2,70 €
<i>Southern Comfort</i>	2,60 €

Obstbrände

Aus Deutschland	(2 cl Gl.)
<i>Walnuß Salwey</i>	3,50 €
<i>Himbeergeist</i>	2,80 €
<i>Mirabellenbrand</i>	2,80 €
<i>Zwetschgenwasser</i>	2,70 €
<i>Williams-Crist</i>	3,50 €
<i>Wildkirsche</i>	5,20 €
<i>Buscher Trester</i>	3,50 €
Schweiz	(2 cl Gl.)
<i>Dettling Kirschwasser 10 Jahre</i>	3,50 €
<i>Etter Kirschwasser</i>	4,90 €
<i>Etter Obstbaum</i>	5,30 €
<i>Etter Williams</i>	5,50 €

Frankreich	(2 cl Gl.)
<i>Chateau du Breuil Vielle Prune</i>	5,10 €
<i>Chateau du Breuil Calvados</i>	5,10 €
<i>Calvados Hoer's de Age</i>	4,30 €
<i>Chateau de Breuil Calvados Likör</i>	4,10 €
Italien –Trester/Grappa	(2 cl Gl.)
<i>Grappa Prosecco</i>	3,30 €
<i>Frattina Grappa Chardonnay</i>	3,30 €
<i>Frattina Grappa Nonino</i>	3,30 €
<i>Grappa Moscato</i>	3,70 €
<i>Grappa Nebbiolo de Barolo</i>	3,70 €
Cognac, Weinbrände, Armagnac	(2 cl Gl.)
<i>Feiner alter Wilthener</i>	2,40 €
<i>Wilthener Nr. 1 Weinbrand</i>	2,70 €
<i>Asbach Uralt</i>	2,40 €
<i>Asbach 8 Jahre</i>	3,00 €
<i>Asbach 15 Jahre</i>	4,00 €
<i>Asbach 21 Jahre</i>	9,50 €
<i>Metaxa 5*₁</i>	2,40 €
<i>Metaxa 7*₁</i>	3,00 €
<i>Hennessy VSOP</i>	3,00 €
<i>Remy Martin VSOP</i>	3,70 €
<i>Remy Martin Coeur de Cognac</i>	6,90 €
<i>Buscher's Weinbrand XO</i>	4,10 €

Rum	(2 cl Gl.)
<i>Havanna Club</i>	2,40 €
<i>Bacardi Rum</i>	2,50 €
<i>Ron Matusalem 23 Jahre Reserva</i>	5,10 €
<i>Ron Barcelo Imperial</i>	5,40 €
Whisky	(4 cl Gl.)
Scotch & Malt	
<i>Ballantine`s₁</i>	5,20 €
<i>Johnny Walker Red Label₁</i>	5,20 €
<i>Dimple 12 Jahre</i>	7,20 €
<i>Glenfiddich 12/15 Jahre₁</i>	10,50 €
<i>Bruichladdich 12 Jahre_A</i>	10,50 €
<i>Ardberg 10 Jahre_A</i>	10,50 €
<i>Laphroaig 10 Jahre_A</i>	10,50 €
<i>Deanston 12 Jahre</i>	10,90 €
Bourbon Whisky	(4 cl Gl.)
<i>Jack Daniels</i>	5,20 €
<i>Jim Beam</i>	5,20 €
Irish Whisky	(4 cl Gl.)
<i>Tullamore Dew₁</i>	6,60 €
<i>Bushmills 10 Jahre₁</i>	9,80 €

Kaffee und Tee

<i>Tasse Kaffee Creme</i> ₁₁	2,70 €
<i>Tasse Kaffee, koffeinfrei</i>	2,50 €
<i>Kännchen Kaffee</i> ₁₁	4,80 €
<i>Espresso</i> ₁₁	2,80 €
<i>Espresso doppelt</i> ₁₁	4,40 €
<i>Espresso Machiato</i> _{11,B}	3,10 €
<i>Cappuccino</i> _{11,B}	4,20 €
<i>Latte Machiato</i> _{11,B}	4,80 €
<i>Milchkaffee</i> _{11,B}	4,20 €
<i>Elefantenkaffee - mit Amarula-Wildfruchtlikör mit Schlagsahne</i> _{11,B,J}	7,20 €
<i>Baileys Kaffee</i> _{11,B,C}	7,20 €
<i>Kaffee Baltimore - mit Eierlikör und Schlagsahne</i> _{11,B,C,D}	7,20 €
<i>Irish Kaffee - mit Whisky und Schlagsahne</i> _{1,11,B,C}	7,20 €
<i>Russische Schokolade - mit Wodka und Schlagsahne</i> _{11,B,C}	7,20 €
<i>Schoko Mint - mit Pfefferminze und Schlagsahne</i> _{11,B,C}	7,20 €
<i>Pharisär - mit Rum und Schlagsahne</i> _{11,B,C}	7,20 €
<i>Heißgetränke</i>	
<i>Heiße Schokolade</i> _{B,C}	4,20 €
<i>Kännchen Kakao</i> _{B,C}	4,20 €
<i>Glas heiße Zitrone</i> ₇	2,70 €
<i>Grog vom Rum</i>	3,90 €
<i>Glühwein</i> _{7,T}	3,50 €

<i>Tee</i>	<i>(0,3 l Kännchen)</i>
<i>Ceylon₁₁</i>	3,50 €
<i>Assam Klassik₁₁</i>	3,50 €
<i>Darjeeling₁₁</i>	3,50 €
<i>Earl Grey₁₁</i>	3,50 €
<i>Grüner Tee₁₁</i>	3,50 €
<i>Kräuter Tee₁₁</i>	3,50 €
<i>Früchte Tee₁₁</i>	3,50 €
<i>Kamille₁₁</i>	3,50 €
<i>Hagebutte₁₁</i>	3,50 €
<i>Pfefferminze₁₁</i>	3,50 €
<i>Rooibos Klassik₁₁</i>	3,50 €

Allergenen und Zusatzstoffen

A: Gluten	1: Mit Farbstoffen
A1: Weizen	2: Mit Konservierungsstoffen
A2: Roggen	3: Mit Antioxidationsmittel
A3: Dinkel	4: Mit Geschmacksverstärker
A4: Gerste	5: Mit Schwefeldioxid
A5: Hafer	6: Mit Schwärzungsmittel
B: Milch und Laktose	7: Gewachst
C: Milcheiweiß	8: Mit Süßungsmittel
D: Eier	9: Mit Phosphat
J: Soja	10: Chininhaltig
K: Schalenfrüchte	11: Koffeinhaltig
K1: Walnuß	12: Milcheiweiß
	13: Enthält eine Phenylalaminquelle
K2: Haselnuß	14: Mit Taurin
K3: Macadamianuß	
K4: Pecanuß	
K5: Paranuß	
K6: Pistazien	
K7: Caschewnuß	
L: Erdnüsse	
M: Sellerie	
N: Fisch	
O: Krebstiere	
R: Senf	
T: Schwefeldioxid und Sulfite	
Q: Sesamsamen	