

SPEISEKARTE

SPÉCIALITÉS FRANÇAISES



SUCRE et SEL

RESTAURANT · BISTROT

ENTRÉES

Vorspeisen // Appetizers

CHÈVRE AU MIEL / 6,90

Ziegenkäse mit Honig, Walnüssen und Kräutern der Provence

Goat cheese with honey, walnuts and herbs de Provence

-

FOIE GRAS DE CANARD / 14,00

Gänseleberpastete

Goose liver pâté

-

TARTARE DE SAUMON / 11,00

Geräucherter Lachs ^(d) mit Zitronensaft, Crème fraîche, Dill,

Thymian und Rosmarin

Smoked salmon ^(d) with lemon juice, crème fraîche,

dill, thyme and rosemary

-

BURRATA À LA MÉDITERRANÉENNE / 10,50

Burrata ^(g) mit Tomaten und Balsamicoße ^(3,5) auf Salatboden

Burrata ^(g) with tomatoes and balsamic sauce ^(3,5) on salad

-

PLATEAU DE FROMAGES ET CHARCUTERIES

1 Pers. 12,00 / 2 Pers. 19,00 / 3 Pers. 28,00

Verschiedene original französische Käsesorten und feine Wurstspezialitäten ^(3,4)

dazu , Cornichons, Weintrauben, Senf, Marmelade, Salat und Brot

Various types of original French cheese and fine sausage specialities ^(3,4)

Served with cornichons, grapes, mustard, jam, salad and bread

-

UN PEU DE TOUT

3 Pers. 35,00 / 4 Pers. 45,00 / 5 Pers. 50,00

Von allem ein bisschen

A bit of everything

-

FROMAGE & CHARCUTERIE

PLATEAU DE FROMAGE

1 Pers. 10,00 / 2 Pers. 19,00 / 3 Pers. 28,00

Verschiedene original französische Käsesorten, wie z. B. Comté, Hollande, Brie, Emmentaler Käse, Blauschimmelkäse, Ziegenkäse dazu Cornichons, Weintrauben, Senf, Marmelade, Salat und Brot

Various types of original French cheese, for example Comté, Hollande, Brie, Emmental cheese, blue cheese, goat cheese served with cornichons, grapes, mustard, jam, salad and bread

-

PLATEAU DE CHARCUTERIE

1 Pers. 10,00 / 2 Pers. 19,00 / 3 Pers. 28,00

Verschiedene original französische feine Wurstspezialitäten^(1,3), dazu Cornichons, Weintrauben, Senf, Marmelade, Salat und Brot

Various types of original French fine sausage specialities^(1,3) served with cornichons, grapes, mustard, jam, salad and bread

-

SOUPES

Suppen // Soups

Jeden Tag anders, jeden Tag frisch
und immer etwas Besonderes!

Fragen Sie nach unserem
Tagesangebot!
(Glutenfrei)

Everyday fresh, everyday different
and always something special!

Ask for our daily offer!
(Gluten-free)

Kleine Schale
Small bowl

4,00

-

Großer Teller
Big plate

6,00

-

LES PLATS CHAUDS

Warme Gerichte // Warm dishes

L'ESCALOPE DE POULET / 13,90

Hähnchenbrustfilet in Gorgonzola-Pflaumensoße, Kartoffelpüree und Salat
Chicken breast fillet in gorgonzola plum sauce, mashed potatoes and salad

PAVÉ DE SAUMON / 15,90

Lachsfiletsteak in Karotten-Dill-Crèmesoße, Kartoffelpüree und Salat
Salmon fillet steak in carrot dill cream sauce, mashed potatoes and salad

CONFIT DE CANARD / 17,90

Französische Entenkeule mit gebratenen Äpfeln mit Honig,
Kartoffelpüree und Salat
French duck leg with roasted apples with honey, mashed potatoes and salad

RATATOUILLE / 12,90

+ KARTOFFELPÜREE / 1,00 + MASHED POTATOES / 1,00

Ratatouille (Aubergine, Zucchini, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, frische Kräuter)
mit Ziegenkäse überbacken

Ratatouille (aubergine, zucchini, tomatoes, paprika, onions, fresh herbs)
gratinated with goat cheese

FILET DE BŒUF 180g / 28,90

Rinderfilet aus Argentinien, Kartoffelpüree und Salat,
dazu Champignon-Zwiebel-Crèmesoße oder Kräuter-Knoblauch-Butter

Beef tenderloin from Argentina, mashed potatoes and salad,
with mushroom onion cream sauce or herb garlic butter

ENTRECÔTE 220g / 21,50

Entrecote aus Argentinien mit gebackenen Rosmarinkartoffeln,
dazu Champignon-Zwiebel-Crèmesoße oder Kräuter-Knoblauch-Butter

Entrecote from Argentina with baked rosemary potatoes,
with mushroom onion cream sauce or herb garlic butter

QUICHES

Alle unsere Quiches^(c,g) sind hausgemacht.
Wir benutzen nur Naturprodukte,
die frei von Konservierungsstoffen,
Farbstoffen und Geschmacksverstärkern
sind. Jede Quiche wird mit einem
Salatbouquet serviert und je nach Saison
mit frischem Gemüse dekoriert.
Die Quiches werden im Ofen erwärmt.

All our quiches^(c,g) are homemade.
We only use natural products that are free
of preservatives, colouring agents and
flavour enhancers. Each quiche will be
served with a salad bouquet. The quiches
are heated in the oven.

LORRAINE / 9,50

Klassisch mit Speck^(t,s) und Zwiebeln
Classic with Bacon^(t,s) and onions

-

ROQUEFORT, BROCCOLI, NOIX, POMME / 9,50

Roquefort^(g), Brokkoli, Walnüsse^(h), Apfel
Roquefort cheese^(g), broccoli, walnuts^(h), apple

-

CHÈVRE PROVENÇALE / 9,50

Ziegenkäse^(g), Oliven⁽⁶⁾, Tomaten, Kräuter der Provence
Goat cheese^(g), olives⁽⁶⁾, tomatoes, herbs de Provence

-

SAUMON & BROCCOLI / 9,50

Lachs^(d) und Brokkoli
Salmon^(d) and broccoli

-

SALADES

Salate // Salads

LA GOURMANDE / 12,50

Artischocken, Parmesan, gekochtes Ei^(c), Walnüsse^(h), getrocknete Tomaten, frische Tomaten, gemischter Salat, dazu hausgemachte Balsamicosoße^(3,5)

Artichokes, Parmesan cheese, boiled egg^(c), walnuts^(h), dried tomatoes, fresh tomatoes, mixed salad, with homemade balsamic sauce^(3,5)

-

LA BLEUE / 14,50

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet, Blauschimmelkäse^(g), getrocknete Pflaumen^(t), Weintrauben, Walnüsse^(h), frische Tomaten, gemischter Salat, dazu hausgemachte Vinaigrette Soße

Grilled chicken breast fillet, blue cheese^(g), dried plums^(t), grapes, walnuts^(h), fresh tomatoes, mixed salad, with homemade vinaigrette

-

LA CHÈVRE CHAUD / 12,50

Gemischter Salat mit überbackenem Ziegenkäse^(g) auf Toast, Walnüssen^(h), Honig, frischen Tomaten, Oliven⁽⁶⁾, Zwiebeln und Kräutern der Provence, dazu hausgemachte Vinaigrette Soße

Mixed salad with gratinated goat cheese^(g) on toasted bread, walnuts^(h), honey, fresh tomatoes, olives⁽⁶⁾, onions and herbs de Provence with homemade vinaigrette

-

LA NIÇOISE / 14,50

Gemischter Salat mit Thunfisch^(d), Oliven⁽⁶⁾, gekochtem Ei^(c), Sardellenfilet^(d), grünen Bohnen, Artischocken, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, dazu hausgemachte Caesar-Soße^(c, d, 3, 5)

Mixed salad with tuna^(d), olives⁽⁶⁾, boiled egg^(c), anchovies^(d), green beans, artichokes, tomatoes, paprika, onions, with homemade Caesar sauce^(c, d, 3, 5)

-

LA POULET GRILLÉ / 13,50

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet, frische Tomaten, Paprika, Parmesan, Sesam^(k), gemischter Salat, dazu hausgemachtes Knoblauchdressing

Grilled chicken breast fillet, fresh tomatoes, paprika, Parmesan cheese, sesame^(k), mixed salad, with homemade garlic dressing

-

TARTES FLAMBÉES

Flammkuchen // French pizza

LA CLASSIQUE / 7,50

Speck^(1,3) und Zwiebeln

Bacon^(1,3) and onions

-

LA SAUMON / 9,50

Lachs^(d), Porree, Dill

Salmon^(d), leek, dill

-

LA COPIEUSE / 9,50

Salami^(1,3), Blauschimmelkäse^(g),

Emmentaler Käse^(g), Rucola

Salami^(1,3), blue cheese^(g),

Emmental cheese^(g), rucola

-

LA RUSTIQUE / 9,50

Blauschimmelkäse^(g), Emmentaler Käse^(g),

Speck^(1,3), getrocknete Pflaumen^(l)

Blue cheese^(g), Emmental cheese^(g),

bacon^(1,3), dried plums^(l)

-

LA SUCRE ET SEL [veg.] / 10,00

Emmentaler Käse, Blauschimmelkäse^(g),

Brie und Marmelade

Emmental cheese, blue cheese^(g),

Brie and jam

-

LA VÉGÉTARIENNE / 9,00

Paprika, Emmentaler Käse,

Brie, Rucola

Paprika, Emmental cheese,

Brie, rucola

-

LA CHÈVRE / 10,00

Ziegenkäse, Oliven⁽⁶⁾, Tomaten, Zwiebeln, Kräuter der Provence

Goat cheese, olives⁽⁶⁾, tomatoes, onions, herbs de Provence

-

LA COLORÉE [veg.] / 10,50

Tomaten, Zucchini, Paprika, Champignons, Rote Bete, Karotten,

Zwiebeln, Artischocken

Tomatoes, zucchini, paprika, mushrooms, beetroot, carrots,

onions, artichokes

-

L'AMBITIEUSE / 10,00

Schinken^(1,3), Speck^(1,3), Zwiebeln, Champignons, Vinaigrette Soße

Ham^(1,3), bacon^(1,3), onions, mushrooms, vinaigrette

-

DESSERTS

Desserts // Desserts

Alle unsere Kuchen sind hausgemacht.

Wir legen großen Wert auf Qualität
und arbeiten nur mit Naturprodukten.

Alle Kuchen sind frei von
Konservierungsstoffen, Farbstoffen
und Geschmacksverstärkern.

All our cakes are homemade. We place
great emphasis on quality and use only
natural products. Our cakes are free
of preservatives, colouring agents
and flavour enhancers.

TARTE TATIN / 5,50

Karamellisierte Apfeltarte mit Zimt und Sahne
Caramelised apple tartlet with cinnamon and cream

-

GÂTEAU AU CHOCOLAT FAIT MAISON! / 5,50

Hausgemachter Schokoladenkuchen
Homemade chocolate cake

-

CRÈME BRÛLÉE FAIT MAISON! / 6,00

-

GÂTEAU FROMAGE ET MASCARPONE FAIT MAISON! / 5,50

Hausgemachter Käsekuchen mit Mascarpone
Homemade cheesecake and mascarpone

-

BOISSONS

BOISSONS CHAUDES

Heiße Getränke // Hot drinks

ZUSÄTZLICH / 0,50

Sahne⁽¹⁾, Honig⁽¹⁾, Zitrone⁽¹⁾, Orange⁽¹⁾, Minzblätter⁽¹⁾,
Sirup : Amaretto, Cookies, Vanille, Haselnuss, Caramel, Grenadine

CAFÉ / 2,50

CAFÉ AU LAIT⁽⁶⁾ / 3,50

DECAF / 2,50

LATTE MACCHIATO⁽⁶⁾ / 3,50

ESPRESSO / 2,20

IRISH COFFEE⁽⁶⁾ / 7,00

ESPRESSO MACCHIATO⁽⁶⁾ / 2,40

CHAI LATTE⁽⁶⁾ / 3,00

DOUBLE ESPRESSO / 3,20

CHOCOLAT⁽⁶⁾ / 3,00

CAPPUCCINO⁽⁶⁾ / 3,00

CHOCOLAT MIT RUM⁽⁶⁾ / 6,00

THÉS FRAIS CHAUDS

Frischer heißer Tee // Fresh hot tea

CITRON GINGEMBRE / 3,50

Frischer Ingwer-Zitrone
Fresh ginger lemon

À LA KADIATOU / 4,50

Frische Orange, Zitrone und Minze mit Honig
Fresh orange, lemon and mint with honey

MENTHE / 3,50

Frische Minze
Fresh mint

GINGEMBRE MENTHE / 3,50

Frische Ingwer-Minze
Fresh ginger mint

BOISSONS SANS ALCOOL

Alkoholfreie Getränke // Soft drinks

H2O STILL

0,33l. : 2,90 / Flasche 0,75l. : 6,50

H2O SPRUDEL

0,33l. : 2,90 / Flasche 0,75l. : 6,50

COCA COLA ^[1, 2, 3]

0,2l. : 2,00 / 0,4l. : 3,00

COCA COLA LIGHT ^[1, 2, 3, 8]

0,2l. : 2,00 / 0,4l. : 3,00

MOJITO VIRGIN / 5,50

Eis, Minze, Limette, brauner Zucker

Ice, mint, lime, brown sugar

ORANGINA ^[1, 13]

0,25l. : 3,00

SPRITE ^[1, 2, 3]

0,2l. : 2,00 / 0,4l. : 3,00

APFELSCHORLE ^[1]

0,2l. : 2,00 / 0,4l. : 3,00

TONIC ^[13]

0,2l. : 3,00

CAFÉ GLACÉ NOIR / 3,00

Schwarzer Eiskaffee

Black iced coffee

DIABOLO ^[1, 13]

0,4l. : 4,00

Limonade mit Grenadinesirup

Lemonade with grenadine syrup

SCHWARZER EISTEE MIT ZITRONE FAIT MAISON ! / 4,00

Homemade Black Ice Tea with lemon

HAUSGEMACHTE LIMONADE FAIT MAISON ! / 5,00

LET IT MIX! Orange, Zitrone, Ingwer, Minze, Apfel, Limette und Saisonfrüchte
orange, lemon, ginger, mint, apple, lime and season fruits

GRÜNER EISTEE MIT ORANGE FAIT MAISON ! / 4,00

Homemade Green Ice Tea with orange

JUS DE FRUITS PRÉSSÉS

Frisch gepresste Säfte // Fresh pressed juice

0,2l. : 3,00 / 0,3l. : 4,00 / 0,5l. : 5,50

CLASSIC PURE

Orange / Karotte / Apfel

Orange / Carrot / Apple

-

ACE

Mix aus Apfel, Karotte und Orange

Apple, carrot, orange mix

-

VITAMINBOMBE

Mix aus Orange, Apfel, Karotte und Ingwer

Orange, apple, carrot, ginger mix

-

APÉRITIFS

RICARD / 5,00

-

APEROL SPRITZ / 7,50

-

CAMPARI MIT FRISCHEM O-SAFT / 7,50

-

CUBA LIBRE / 7,50

-

GIN TONIC / 7,50

-

WEINSCHORLE / 5,00

-

GREY GOOSE VODKA / 8,00

-

LILLET VIVE / 8,00

-

LILLET WILDBERRY / 8,00

-

BALLANTINE'S WHISKY / 6,00

-

JACK DANIELS WHISKY / 6,50

-

KIR ROYAL / 11,50

-

COCKTAILS

GIN SOUR / 8,50

Gin, Zitronensaft, Zuckersirup
Gin, lemon juice, sugar syrup

-

DAIQUIRI / 8,50

Weißer Rum, Limettensaft, Zuckersirup
White rum, lime juice, sugar syrup

-

MOJITO / 8,50

Weißer Rum, Limetten, Minze,
Rohrzucker
White rum, lime, mint,
brown sugar

-

CAIPIRINHA / 7,50

Cachaça, Limetten, Rohrzucker
Cachaça, lime, brown sugar

-

NEW YORK SOUR / 9,00

Bourbon, Zitronensaft, Zuckersirup,
Rotwein

Bourbon, lemon juice, sugar syrup,
red wine on top

-

SIDE CAR / 9,00

Cognac, Cointreau, Zitronensaft
Cognac, Cointreau, lemon juice

-

WHITE LADY / 9,00

Gin, Cointreau, Zitronensaft,
Zuckersirup, Eiweiß

Gin, Cointreau, lemon juice,
sugar syrup, egg white

-

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BRUT

Fl. : 60,00 / Glas : 10,00

-

CHAMPAGNE DOM PÉRIGNON 2004

Fl. : 200,00

-

MAGNUM RUINART

Fl. : 225,00

-

CRÉMANT

Fl. : 25,00 / Glas : 6,50

-

CHAMPAGNE ROSÉ

Fl. : 65,00

-

BIÈRES

BERLINER KINDL

0,33l. : 3,00 / 0,5l. : 4,50

LEFFE

0,33l. : 5,00

FLENSBURGER

0,33l. : 3,50

KRONENBURG 1664

0,25l. : 4,00

RADLER

0,4l. : 4,00

WEISSBIER

0,5l. : 4,50

DIGESTIFS

COGNAC

4 cl. : 6,50

ARMAGNAC

4 cl. : 6,50

GRAND MARNIER

4 cl. : 6,50

POIRE

4 cl. : 6,50

AMARETTO

4 cl. : 6,50

CALVADOS

4 cl. : 6,50

VIEILLE PRUNE

4 cl. : 6,50

COINTREAU

4 cl. : 6,50

BAILEYS

4 cl. : 6,50

FRAMBOISE

4 cl. : 6,50

VINS

Weine // Wines

Wechselnde Auswahl
französischer Weine, die wir
direkt von französischen
Winzern importieren.

Changing selection of French
wines that we directly import
from French winemakers.

ROUGE

Rot // Red

CÔTES DU RHÔNE · AOC VIEILLES VIGNES / VILLAGES 2014

0,2l. : 7,00 / Fl. : 26,00

-

CÔTES DE BOURG AOC 2014

0,2l. : 7,5 / Fl. : 27,50

-

BORDEAUX · CHÂTEAU SUPÉRIEUR AOC 2013

0,2l. : 8,00 / Fl. : 32,00

-

SAINT-ÉMILION · GRAND CRU AOC 2012

0,2l. : 8,90 / Fl. : 40,00

-

MAGNUM BORDEAUX 2013

Fl. : 70,00

-

MÉDOC GRAND CRU BOURGEOIS 2011

Fl. : 50,00

-

BLANC

Weiß // White

MUSCADET · SÈVRE ET MAINE 2013

0,2l. : 7,00 / Fl. : 25,00

-

BOURGOGNE CHARDONNAY · EMILE DURAND 2013

0,2l. : 7,00 / Fl. : 28,00

-

CHABLIS · EMILE DURAND 2014

0,2l. : 8,50 / Fl. : 35,00

-

SANCERRE · GRANDE RÉSERVE 2014

0,2l. : 9,00 / Fl. : 42,00

-

SAUTERNES · RÉSERVE MOUTON CADET 2010

Fl. : 48,00

-

ROSÉ

CÔTES DE PROVENCE · AIMÉ ROQUESANTE 2013

0,2l. : 7,00 / Fl. : 28,00

-

CÔTES DE PROVENCE · CUVÉE DU GOLF DE SAINT-TROPEZ

0,2l. : 8,00 / Fl. : 32,00

-

MAGNUM CÔTES DE PROVENCE 2014 · MIRAVAL

Fl. : 95,00

-

MAGNUM CÔTES DE PROVENCE 2013 · MINUTY

Fl. : 95,00

-

PETIT
DÉJEUNER

PETIT DÉJEUNER

Frühstück // Breakfast

LE PARISIEN / 4,50

Croissant, Butter, Konfitüre, Schwarzer Café oder Tee

Croissant, jam, black coffee or tea

-

BERLIN / 4,00

Croissant gegrillt mit Schinken, Käse und Vinaigrette Soße

Grilled croissant with ham, cheese and homemade vinaigrette

-

POLONAISE / 4,50

Croissant mit Spiegelei, Schinken und Tomate

Croissant with fried egg, ham and tomato

-

BARDOT / 10,00

Variationen aus französischen Käsesorten wie z. B. Roquefort, Brie, Comté, vieux Hollande, Chèvre, Emmentaler Käse, Konfitüre, Brotkorb

Various original French fromage e.g. Roquefort, brie, comte, old Hollande, goat cheese, Emmental cheese, jam, bread

-

BELMONDO / 10,00

Charcuterie française: Jambon blanc, (gekochter Schinken), Roher Schinken, Bergsalami, Terrine de Campagne, Cornichons, Brotkorb

Various original French fine sausages, e.g. ham, parma, salami, terrine de campagne, cornichons and bread

-

DEPARDIEU / 11,90

Geschmichtes aus französischem Käse und Charcuterie, Konfitüre, gekochtes oder Spiegel-Ei, Brotkorb, Croissant

Mix plate with original French fromages and charcuterie, jam, boiled or fried egg, bread, croissant

CROQUE MONSIEUR / 7,50

Toastbrot mit Schinken und Käse überbacken mit Salad und Obst
Grilled ham and cheese toast-sandwich with salad and fruits

-

CROQUE MADAME / 8,00

Croque Monsieur mit Spiegelei mit Salad und Obst
Croque Monsieur with fried egg with salad and fruits

-

DEUX YEUX / 10,00

Zwei Spiegeleier, Schinken, Bergsalami, Brie, Emmentaler Käse, Brot und Obst
Two fried eggs, ham, Emmental cheese, bread and fruits

-

MÜSLI / 9,00

Großer BIO Müsli-Yoghurt-Teller mit Honig, Konfitüre, Nüssen,
getrockneten und frischen Früchten
Big bio-muesli yoghurt plate with honey, jam, nuts,
dried fruits and fresh fruits

-

DE FUNÈS / 9,00

Zwei gekochte Eier, geräucherter Lachs, Butter, Brot
Two boiled eggs, French mayonnaise, smoked salmon

-

ŒUFS BROUILLÉS

Rühreier (aus drei Eiern), Brot und Obst
Scrambled Eggs (from three eggs), bread and fruits

Natur // Pure **5,00**

Mit Speck // With bacon **6,00**

Mit Lachs und Kräutern // With salmon and herbs **7,00**

-

ZUSÄTZLICH ZUM FRÜHSTÜCK

Croissant **1,30** Pain au chocolat **1,40** Brötchen **0,50** Baguette **0,50**

Konfitüre oder Honig **0,50** Gekochtes Ei **1,00** Butter **0,40**

OMELETTES

Ca. Ø 30cm

Alle unsere Omelettes werden
aus drei Eiern und Emmentaler
Käse zubereitet

We prepare all our omelettes
with three eggs and Emmental
cheese

LARDONS & OIGNONS / 8,00

Omelette mit Speck und Zwiebeln
Omelette with bacon and onions

-

TOMATE & ROQUETTE / 8,00

Omelette mit Tomaten & Rucola
Omelette with tomatoes & rucola

-

CHAMPIGNONS & FROMAGE / 9,00

Omelette mit Champignons und Käse
Omelette with champignons and cheese

-

COURGETTE & TOMATE / 9,00

Omelette mit Zucchini & Tomaten
Omelette with zucchini & tomatoes

-

NATURE / 6,50

Omelette nature
Omelette pure

-

CASSE-CROÛTE

BAGUETTE

PIAF / 7,00

Mit Emmentaler Käse, Tomaten, Salat
With Emmental cheese, tomatoes, salad

-

BRASSENS / 8,00

Mit Brie, Tomaten, Salat
With Brie, tomatoes, salad

-

TRENET / 9,00

Mit Roquefort & französischer
Bergsalami, Tomaten, Salat
With Roquefort, French mountain salami,
tomatoes, salad

-

FERNANDEL / 9,00

Mit Hähnchenbrust, französischer
Mayonnaise, Tomaten, Salat
With chicken, French mayonnaise,
tomatoes, salad

-

SALVADOR / 8,00

Mit Jambon Blanc & Emmentaler Käse, Tomaten, Salat
With ham, Emmental cheese, tomatoes, salad

-

Allergene

- (1) mit Konservierungsstoff
- (2) koffeinhaltig
- (3) mit Antioxidationsmittel
- (4) geschwefelt
- (5) mit Farbstoff
- (6) geschwärzt
- (7) chininhaltig
- (8) ent, Phenylaninquelle
- (9) genetisch verändert
- (10) mit Milcheiweiß
- (11) mit Eiklar
- (12) Eiscreme
- (13) mit Säuerungsmittel
- (14) mit Süßungsmittel
- (15) mit Phosphat
- (16) mit Geschmacksverstärker
- (17) hergestellt aus fein zerkleinertem Fleisch
- (18) Formfleischvorderschinken

Zusatzstoffe

- (a) Glutenhaltiges Getreide (u.a. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut)
- (b) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- (c) Eier und Ei-Erzeugnisse
- (d) Fisch und Fischerzeugnisse
- (e) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- (f) Soja- und Sojaerzeugnisse
- (g) Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- (h) Schalenfrüchte (z.B. Mandeln, Nüsse, Pistazien)
- (i) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- (j) Senf und Senferzeugnisse
- (k) Sesamsamen und Sesamenerzeugnisse
- (l) Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10mg pro kg oder l, als SO₂ angegeben)
- (m) Süßlupinen und Lupinenerzeugnisse
- (n) Mollusken (Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische)