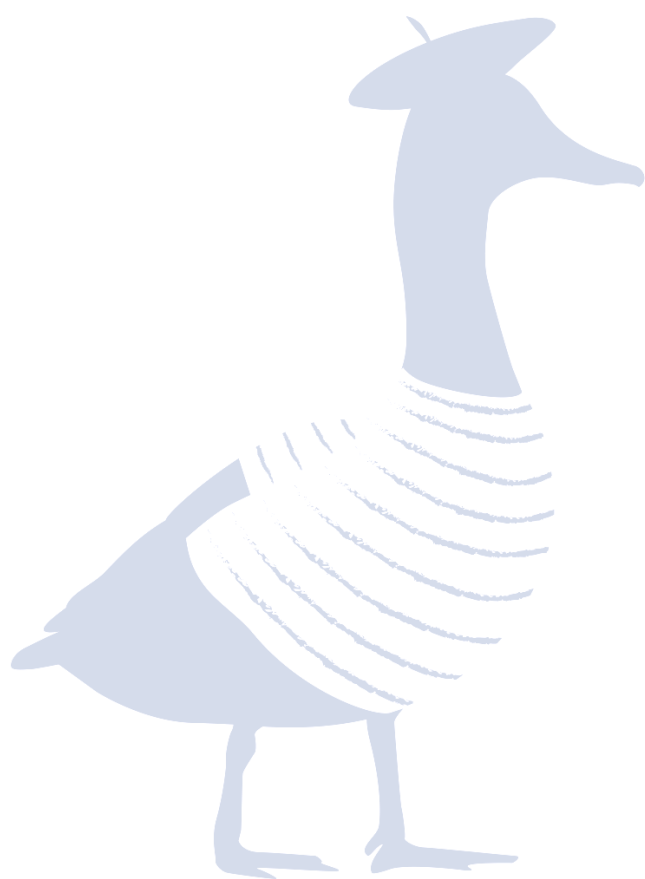


# M E N U



# ENTRÉES

## Vorspeisen // Appetizers

### NOUGAT DE CHÈVRE AU MIEL / 7,90

Ziegenkäsemousse mit Honig, Schalotten, Walnüssen und Schnittlauch  
Goatcheesemousse with honey, shallots, walnuts and chives

### TERRINE DE FOIE GRAS / 16,00

Entenleberpastete mit Rotwein-Schalotten- Confit  
Duck liver pâté with Redwine- Echalote- Confit  
+ Sauternes Louis Eschaunauer 2015 0,5 l / 25,00

### BURRATA À LA MÉDITERRANÉENNE / 11,50

Burrata <sup>(g)</sup> mit Tomaten und Balsamicoße <sup>(3,5)</sup> auf Salatboden  
Burrata <sup>(g)</sup> with tomatoes and balsamic sauce <sup>(3,5)</sup> on salad

### PLATEAU DE FROMAGES ET CHARCUTERIES

1 Pers. 12,00 / 2 Pers. 20,00 / 3 Pers. 28,00

Verschiedene original französische Käsesorten und feine Wurstspezialitäten <sup>(3,4)</sup> dazu Cornichons,  
Weintrauben, Senf, Marmelade, Salat und Brot  
Various types of original French cheese and fine sausage specialities. <sup>(3,4)</sup> Served with cornichons,  
grapes, mustard, jam, salad and bread

### UN PEU DE TOUT

3 Pers. 38,00 / 4 Pers. 46,00 / 5 Pers. 55,00

Von Allem ein bisschen  
A bit of everything

### TARTARE D'AVOCAT / 12,00

Avocadotartar mit Olivencreme und Cayenne Piment  
Tartare of avocado with olivecreme and cayenne piment

### TARTARE DE THON / 14,90

Frisches Thunfisch- Tatar mit Avocado, Sesam- und Olivenöl, Limettensaft und Koriander  
Fresh Tuna filet with avocado, sesam- and oliveoil, lime juice and coriander

### ŒUF MOLLET / 10,90

Weich gekochtes Bio-Ei serviert mit gebratenen Champignons ,Thymian und Heu-Espuma  
Soft-boiled organic egg served with roasted mushrooms, thyme and hay-espuma

### QUICHE DER WOCHE / 10,00

Wechselndes Angebot mit kleinem Salat  
Weekly changing offer with small salad

# 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 <sup>(1,3)</sup>, dazu Cornichons, Weintrauben, Senf, Marmelade, Salat und Brot

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

## SOUPES

**SUPPEN // SOUPS**

**TAGESSUPPE / 6,50**

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)

**SOUPE À L`OIGNON / 8,00**

Französische Zwiebelsuppe serviert mit Emmentaler

French onion soup served with emmental cheese

# LES PLATS CHAUDS

Warme Gerichte // Warm dishes

## L'ESCALOPE DE POULET / 14,90

Hähnchenbrustfilet in Gorgonzola Pflaumensoße, Kartoffelpüree<sup>(g)</sup> und Salat<sup>(i)</sup>  
Chicken breast fillet in gorgonzola plum sauce, mashed potatoes<sup>(g)</sup> and salad<sup>(i)</sup>

## PAVÉ DE SAUMON / 19,90

Lachsfiletsteak in Sauerampfersoße, Kartoffelpüree<sup>(g)</sup> und Salat<sup>(i)</sup>  
Salmon fillet steak in sorrelsauce, mashed potatoes<sup>(g)</sup> and salad<sup>(i)</sup>

## CONFIT DE CANARD / 21,00

Frische französische Entenkeule mit gebratenen Äpfeln mit Honig, Kartoffelpüree<sup>(g)</sup> und Salat<sup>(i)</sup>  
Fresh french duck leg with roasted apples with honey, mashed potatoes<sup>(g)</sup> and salad<sup>(i)</sup>

## MAGRET DE CANARD / 24,00

Entenbrust mariniert mit roten Beeren in hausgemachter Rote Beeren Sauce, Kartoffelpüree<sup>(g)</sup> oder Rosmarinkartoffeln und Salat<sup>(i)</sup>  
Duck breast marinadet in red berries with homemade redberry sauce, mashed potatoes<sup>(g)</sup> or rosemary potatoes and salad<sup>(i)</sup>

## CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE DE THYM/ 29,50

Lammkarree mit Thymiankruste, hausgemachte Fleischsoße und Salat<sup>(i)</sup>  
Rack of lamb in crack of thyme with homemade meatjuice and salad<sup>(i)</sup>

## TARTARE DE BŒUF DU CHEF / 19,90

Argentinisches Rindfleisch à la minute geschnitten, hausgemachte Mayonnaise, Ketchup, Kapern, Cornichons, Schalotten und Tabasco  
Argentinian beef cutted à la minute, homemade mayonnaise, ketchup, capers, cornichons, shallots and Tabasco

## RATATOUILLE / 15,00

Aubergine, Zucchini, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, frische Kräuter mit Püree und Ziegenkäse überbacken  
Aubergine, zucchini, tomatoes, paprika, onions, fresh herbs gratinated with puree and goat cheese

## FILET DE BOEUF 180g 28,90 / 250g 40,00

Rinderfilet aus Argentinien, Kartoffelpüree<sup>(g)</sup> und Salat<sup>(i)</sup>  
Beef tenderloin from Argentina, mashed potatoes<sup>(g)</sup> and salad<sup>(i)</sup>

## ENTRECÔTE 220g 24,00 / 300 g 30,00

Entrecote aus Argentinien mit Rosmarinkartoffeln und Salat<sup>(i)</sup>  
Entrecote from Argentina with baked rosemary potatoes and salad<sup>(i)</sup>

### Homemade Extras

herb garlic butter 2,00  
french fries 3,50  
mashed potatoes 3,50  
ratatouille vegetables 3,50  
small salat 2,50

### Homemade Sauces

royal beefsauce 3,50  
gorgonzola plum sauce 3,00  
mushroom onion cream sauce 3,00  
redberry sauce 3,00

# SALADES

Salate // Salads

## LA CHÈVRE BLANCHE / 13,50

+ gegrilltes Hähnchenbrustfilet / + grilled chickenbreastfilet +15,50

Gemischter Salat mit Ziegenkäse<sup>(g)</sup>, Cherrytomaten, Minze, saisonale Früchte, Walnüssen und dazu hausgemachte Vinaigrette Soße

Mixed salad with goat cheese<sup>(g)</sup>, cherry tomatoes, mint, seasonal fruits, walnuts and homemade vinaigrette

## LA POULET GRILLÉ BLEU / 16,00

Gemischter Salat mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet, Blauschimmelkäse<sup>(g)</sup>, getrocknete Pflaumen<sup>(t)</sup>, Weintrauben, Walnüsse<sup>(h)</sup>, frische Tomaten, dazu hausgemachte Vinaigrette Soße

Mixed salad with grilled chicken breast fillet, blue cheese<sup>(g)</sup>, dried plums<sup>(t)</sup>, grapes, walnuts<sup>(h)</sup>, fresh tomatoes, homemade vinaigrette

## LA CHÈVRE CHAUD / 14,50

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

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

## LA NIÇOISE / 18,00

Gemischter Salat mit frischem Thunfisch<sup>(d)</sup>, Oliven<sup>(6)</sup>, gekochtem Bio-Ei<sup>©</sup>, Sardellenfilet<sup>(d)</sup>, grünen Bohnen, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, dazu hausgemachte Vinaigrette Soße

Mixed salad with fresh tuna<sup>(d)</sup>, olives<sup>(6)</sup>, boiled organic-egg<sup>l</sup>, anchovies<sup>(d)</sup>, green beans, tomatoes, paprika, onions, with homemade vinaigrette

## LA LYONNAISE / 14,00

Gemischter Salat mit Bio-Ei „oeuf mollet“, Speck, Zwiebeln, frischen Tomaten, Knoblauch-Croûtons, Petersilie und hausgemachter Vinaigrette Soße

Mixed salad with organic „oeuf mollet“, bacon, onions, fresh tomatoes, garlic-cROUTONS, parsley with homemade vinaigrette

# TARTES FLAMBÉES

Flammkuchen // French Pizza

## LA CLASSIQUE / 7,90

Speck <sup>(1,3)</sup> und Zwiebeln  
Bacon <sup>(1,3)</sup> and onions

## LA COPIEUSE / 9,90

Salami <sup>(1,3)</sup>, Blauschimmelkäse <sup>(g)</sup>,  
Emmentaler Käse <sup>(g)</sup>, Salatbouquet  
Salami <sup>(1,3)</sup>, blue cheese <sup>(g)</sup>, Emmental cheese <sup>(g)</sup>,  
saladbouquet

## LA RUSTIQUE / 9,90

Blauschimmelkäse (g), Emmentaler Käse <sup>(g)</sup>,  
Speck <sup>(1,3)</sup>, getrocknete Pflaumen <sup>(1)</sup>  
Blue cheese <sup>(g)</sup>, Emmental cheese <sup>(g)</sup>,  
bacon <sup>(1,3)</sup>, dried plums <sup>(1)</sup>

## LA SUCRE ET SEL (veg.) / 10,00

Emmentaler Käse, Blauschimmelkäse <sup>(g)</sup>,  
Brie und Marmelade  
Emmental cheese, blue cheese, brie and  
marmalade

## LA THON / 9,90

Thunfisch, Zwiebeln, Tomaten mit  
Knoblauchsoße  
Tuna, onions, tomatoes with garlic sauce

## LA CHÈVRE / 10,50

Ziegenkäse, Oliven <sup>(6)</sup>, Tomaten, Zwiebeln, Kräuter der Provence  
Goat cheese, olives <sup>(6)</sup>, tomatoes, onions, herbs de Provence

## LA VÉGÉTARIENNE / 11,00

Frische Tomaten, Zucchini, Paprika, Champignons, Rote Bete, Karotten,  
Zwiebeln, getrocknete Tomaten und Vinaigrette on top  
Fresh Tomatoes, zucchini, paprika, mushrooms, beetroot, carrots,  
onions, dries tomatoes and vinaigrette on top

## L'AMBITIEUSE / 10,50

Schinken <sup>(1,3)</sup>, Speck <sup>(1,3)</sup>, Zwiebeln, Champignons, Vinaigrette on top  
Ham <sup>(1,3)</sup>, bacon <sup>(1,3)</sup>, onions, mushrooms, vinaigrette on top

# 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 flavor enhancers.

## TARTE TATIN MAISON ! / 6,50

Karamellierte Apfeltarte mit Zimt und Sahne  
Caramelised apple tartlet with cinnamon and cream  
+ Calvados flambiert /2,50  
+ Kugel Vanilleeis /1,50

## FONDANT AU CHOCOLAT MAISON ! / 6,50

Dunkles Schokoladenfondant  
Dark chocolate fondant  
+ Kugel Vanilleeis /1,50

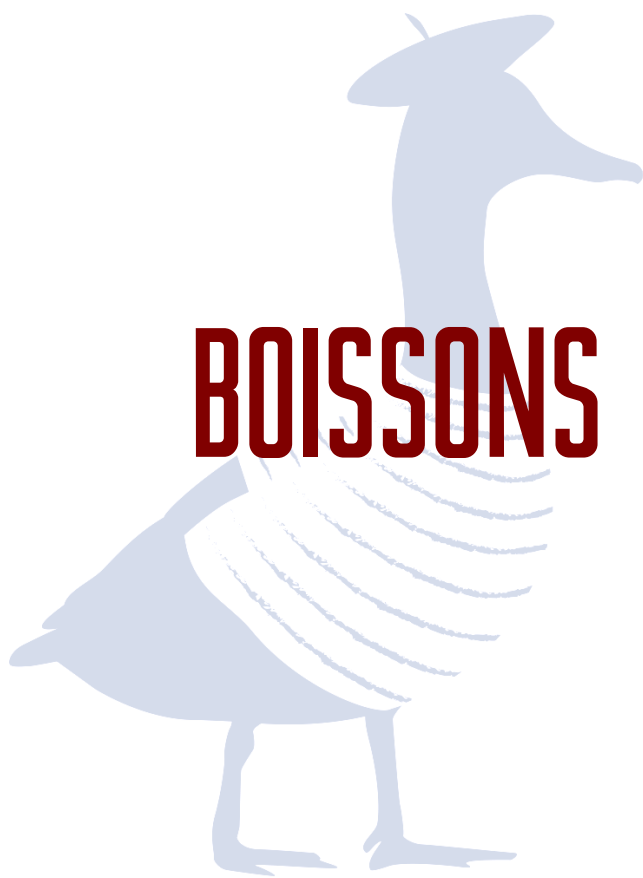
## CRÈME BRÛLÉE MAISON ! / 6,50

Mit frischer Vanilleschote  
Made with fresh vanilla pod

## CHEESECAKE AU CITRON VERT MASCARPONE MAISON ! / 6,50

Hausgemachter Käsekuchen mit Mascarpone und einem Hauch Limette auf Butterkeksboden  
Homemade cheesecake with mascarpone and lime bloom on butter biscuit

**BOISSONS**





## BOISSONS CHAUDES

Heiße Getränke // Hot drinks

ZUSÄTZLICH / 0,50

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



CAFÉ	2,50
DECAF	2,50
ESPRESSO	2,20
ESPRESSO MACCIATO <sup>(G)</sup>	2,40
DOUBLE ESPRESSO	3,20
DOUBLE ESPRESSO MACCIATO <sup>(G)</sup>	3,30
CAPPUCINO <sup>(G)</sup>	3,00
CAFÉ AU LAIT <sup>(G)</sup>	3,50
LATTE MACCIATO <sup>(G)</sup>	3,50
IRISH COFFEE <sup>(G)</sup>	7,70
CHAI LATTE <sup>(G)</sup>	3,80
CHOCOLAT "FAIT MAISON" <sup>(G)</sup>	5,00
CHOCOLAT MIT RUM <sup>(G)</sup>	6,00

## THÉS FRAIS ET INFUSIONS

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 ALCOHOL

Alkoholfreie Getränke // Soft drinks



H2O STILL	0,33 l / 3,20	Flasche 0,75 / 6,50
H2O SPRUDEL	0,33 l 3,20	Flasche 0,75 / 6,50
COCA COLA <sup>[1, 2, 3]</sup>	0,2 l / 2,00	0,4 l / 3,80
COCA COLA LIGHT <sup>[1, 2, 3, 8]</sup>	0,2 l / 2,00	0,4 l / 3,80
SPRITE <sup>[1, 2, 3]</sup>	0,2 l / 2,00	0,4 l / 3,80
APFELSCHORLE <sup>[1]</sup>	0,2 l / 2,00	0,4 l / 3,80
TONIC <sup>[13]</sup>	0,2 l / 3,50	
Ginger Ale <sup>[5]</sup>	0,2 l / 3,50	
ORANGINA <sup>[1, 13]</sup>	0,25 l / 3,80	
MOJITO VIRGIN	5,90	
Eis, Minze, Limette, brauner Zucker Ice, mint, lime, brown sugar		
CAFÉ GLACÉ NOIR	4,00	
Schwarzer Eiskaffee Black iced coffee		
DIABOLO <sup>[1, 13]</sup>	0,4 l	4,50
Limonade mit Grenadinesirup Lemonade with grenadine syrup		
SCHWARZER EISTEE MIT ZITRONE FAIT MAISON !		4,00
Homemade Black Ice Tea with lemon		
HAUSGEMACHTE LIMONADE FAITE, MAISON !		5,50
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 !		4,50
Homemade Green Ice Tea with orange		

# JUS DE FRUITS PRÉSSÉS

Frisch gepresste Säfte // Fresh pressed juice

Nur bis 17:00 Uhr/ Only until 5. P.m.

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


## IRON POWER

Rote Beete, Apfel, Ingwer  
Beetroot, Apple, Ginger

## VITAMINBOMBE

Mix aus Orange, Apfel, Karotte und Ingwer  
Orange, apple, carrot, ginger mix

## APÉRITIFS



RICARD	6,00
APEROL SPRITZ	8,00
CAMPARI MIT FRISCHEM O-SAFT	8,00
CUBA LIBRE	8,00
GIN TONIC	8,00
WEINSCHORLE	5,00
LILLET VIVE	8,00
LILLET WILDBERRY	8,00
KIR ROYAL	11,50
MARTINI BLANC	5,00
MARTINI ROUGE	5,00
AMERICANO MAISON	8,00
HUGO	8,50

# COCKTAILS

## GIN SOUR

9,00

Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiß  
Gin, lemon juice, sugar syrup, egg white

## DAIQUIRI

9,50

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

## MOJITO

9,00

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

## CAIPIRINHA

9,00

Cachaça, Limetten, Rohrzucker  
Cachaça, lime, brown sugar

## NEW YORK SOUR

10,00

Bourbon, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiß, Rotwein  
Bourbon, lemon juice, sugar syrup, egg white, red wine on top

## SIDE CAR

10,00

Cognac, Cointreau, Zitronensaft  
Cognac, Cointreau, lemon juice

## WHITE LADY

10,00

Gin, Cointreau, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiß  
Gin, Cointreau, lemon juice, sugar syrup, egg white

## MOSCOW MULE

9,50

Vodka, Limettensaft, Ginger Ale  
Vodka, lime juice, Ginger Ale

## NEGRONI

9,00

Campari, Martini Rouge, Gin  
Campari, Martini Rouge, Gin

# BIÈRES

KROMBACHER	0,33 l : 3,50
KROMBACHER WEISSBIER	0,5 l : 4,50
KROMBACHER ALCOHOLFREI	0,33 l 3,50
LEFFE	0,33 l : 5,50

# DIGESTIFS



HENNESSY X.O (COGNAC)	4cl. : 25,00
COGNAC	4 cl. : 8,00
POIRE	4 cl. : 6,50
COINTREAU	4 cl. : 7,00
ARMAGNAC	4 cl. : 8,00
GRAND MARNIER	4 cl. : 7,00
CALVADOS	4 cl. : 6,50
VIEILLE PRUNE	4 cl. : 7,00
BAILEYS	4 cl. : 6,50
FRAMBOISE	4 cl. : 6,50
AMARETTO	4 cl. : 6,50
Chartreuse	4 cl. : 8,50

# SPIRITUOSEN

## VODKA

ABSOLUT	6,00
ŻUBRÓWKA	7,50
GREY GOOSE	8,00
BELUGA	9,00
CÎROC	9,00

## RUM

HAVANNA 3 ANOS	6,00
EL RON PROHIBIDO RÉSERVA	7,00
DON PAPA	8,50
ABUELO	8,50
ZACAPA	12,00
RON ZACAPA XO	23,00
RON ZACAPA ROYAL	48,00
RHUM TROIS RIVIERES	8,00

## GIN

GORDON'S	7,00
BOMBAY SAPPHIRE	7,00
TANQUERAY	7,00
TANQUERAY 10	10,00
HENDRICK'S	10,00

## WHISKY

BALLANTINE'S	6,00
JACK DANIEL'S	6,50
GLENMORANGIE 10 YEARS	10,00
CHIVAS 12 YEARS	8,50
CHIVAS 18 YEARS	12,00
TALISKER SKYE (SINGLE MALT)	8,00

# VINS

## AUSGEWÄHLTE WEINE

### Rouge

	Glas 0,2 L	Flasche 0,75 L
Bourgogne Côte de Beaune 2014		80,00
Bourgogne Les Dorées 2015		45,00
Bourgogne Joseph Drouhin Laforêt 2016		60,00
Châteauneuf Du Pape 2016		49,00
Côtes Du Rhône Villages 2016	7,50	28,00
Château Graveau Côtes De Bourg 2015	8,00	30,00
Château Biré Bordeaux Superieur 2015	8,50	33,00
Saint-Émilion Grand Cru Terre Du Moulin 2015	9,50	43,00
Les Terrasses Saint-Émilion Grand Cru 2012		60,00
Château Beaumont – Haut-Médoc 2014		65,00
Château du Cartillon Haut-Médoc 2012		55,00
Château Tristan Pomerol 2014		80,00
Château D'Ársac Margaux 2012		85,00
Pauillac Château Pibran, 2014		80,00
Languedoc La Closerie Du Pic Pic Saint-Loup 2016		70,00
Saint-Émilion au Château Mauvinon 2014		70,00
Beaujolais-Villages Marquise De Valclair 2015		28,00
Saint-Estèphe Château Phélan Ségur 2015		155,00
Saint-Julien Chateau Talbot 2015		170,00
Saint-Estèphe, Chateau Montrose 2009		550,00

### Magnum

Château Mondain, Bordeaux 2010		70,00
Château Recougne-Bordeaux Superieur 2011		90,00
Chateau Verdignan Haut-Medoc (Double Magnum 3l)		300,00

## Blanc

Glas 0,2 L    Flasche 0,75L

Muscadet-Sèvre Et Maine Sur Lie 2017	7,50	28,00
Bourgogne Chardonnay-Emile Durand 2016	8,00	33,00
Bourgogne Mâcon Villages 2015		38,00
Chablis-Emile Durand 2016	9,00	42,00
Sancerre-Grande Réserve 2016	9,50	44,00
Chablis 1 Er Cru Emile Durand 2016		60,00
Pouilly- Fumé- Les Closiers 2015		49,00
Sauternes- Louis Eschenauer 2015	0,5 l	25,00
Bourgogne Meursault Beaune,2014		100,00
Pouilly Fuisseé Chateau De Beaune 2016		60,00
Meursault Charmes 1re Cru Domaine Des Comptes Lafon 1999		350,00

## Rosé

Les Eytieres-Côtes De Provence 2016	7,50	28,00
Côtes De Provence-Cuvée Du Golf De Saint-Tropez 2017	8,50	34,00
La Santonière Côtes De Provence, 2016		30,00
Côtes De Provence 2014 Miraval Château (Magnum 1,5 L)		95,00

## Champagne

Crémant de Loire	7,00	30,00
Champagne Brut Veuve Pelletier	10,50	65,00
Champagne Brut Rosé, Henri De Verlaine		75,00
Champagne Dom Pérignon Vintage 2006		220,00
Champagne Brut Veuve Cliquot La Grande Dame 2004		250,00



## Zusatzstoffe

- (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

## Allergene

- (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, Muskatnuss)
- (i) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- (j) Senf und Senferzeugnisse
- (k) Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- (l) Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10mg pro kg oder l, als SO<sub>2</sub> angegeben)
- (m) Süßlupinen und Lupinenerzeugnisse
- (n) Mollusken (Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische)

