



Unsere Steaks stammen aus einer Kreuzung von Angus- und Herford-Rindern und wachsen natürlich und artgerecht in den endlosen Weiten Uruguays auf. Ihr Steak wird schonend und nach traditioneller Art und Weise auf unserem Lavasteingrill zubereitet.

*Our steaks are from a free range cross of Angus and Herford cattle from Uruguay. Your steak will be prepared gently using a traditional lava stone grill method.*

## APERITIF



<b>Aperol Spritz</b> <sup>2,14,N</sup> – Sekt, Aperol <i>Sparkling wine, Aperol</i>	0,2 l	6,50 €
<b>Campari</b> <sup>2</sup> Orange oder Soda	0,2 l	6,50 €
<b>Hugo</b> <sup>N</sup> – Sekt, Holunderblütensirup <i>Sparkling wine, elderflower syrup</i>	0,2 l	6,50 €
<b>Kir</b> <sup>9,N</sup> – Sekt, Crème de Cassis <i>Sparkling wine, Crème de Cassis</i>	0,1 l	6,50 €
<b>Lillet Berry</b> <sup>N</sup> - Lillet, Schweppes Wild Berry	0,2 l	7,50 €
<b>Pernod Soda</b> <sup>2</sup>	0,2 l	6,50 €
<b>Martini</b> <sup>1,N</sup> – Bianco oder Dry	5 cl	4,90 €
<b>Sandemann Portwein weiß</b> <sup>N</sup> <i>White Porto</i>	5 cl	3,90 €
<b>Sandemann Sherry</b> <sup>N</sup> <i>Red Porto</i>	5 cl	3,90 €

## SEKT – SPARKLING WINE

<b>P.J. Valckenberg Numero 1</b> <sup>N</sup>	0,1 l	4,50 €
Trocken, Rheinhessen	0,75 l	29,00 €
Anregend, fruchtbetont, lieblich, leicht, verspielt <i>Dry, from Rheinhessen, excitingly, fruity, sweet, light, playful</i>		

## CHAMPAGNER – CHAMPAGNE

<b>Champagner Lanson</b> <sup>N</sup>	0,375 l	39,00 €
Der Klassiker aus Reims in Frankreich, trocken <i>The Classic from Reims-France, dry</i>	0,75 l	69,00 €
<i>35% Chardonnay, 50% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier</i>		

## VORSPEISEN – STARTERS



Bruschetta mit Tomaten, Zwiebeln und Balsamico-Dressing <sup>3,C</sup> <i>Bruschetta with tomato, onions and balsamic dressing</i>	8,50 €
Marinierte Flusskrebse mit gebratenen Pilzen, Frühlingslauch, Mango und Avocado <sup>1,A,B,F,G,H,I,K</sup> <i>Marinated crayfish with roasted mushrooms, spring leek, mango and avocado</i>	12,50 €
Gebratene Gambas auf fruchtigem Mango-Lauch-Salat, mariniert mit Sweet-Chili-Dip <sup>G,H,K</sup> <i>Roasted prawns on fruity mango-leek salad marinated with sweet chili dip</i>	14,50 €
Tatar vom Rind dazu Zwiebel, Ei, Gewürzgurke und Pumpernickel <sup>3,A,C,I,J</sup> <i>Beef tatar with onion, egg, pickled cucumber and pumpernickel</i>	11,50 €
Carpaccio vom Rind <sup>B</sup> mit Balsamico-Dressing, Rucolasalat und Parmesan <i>Beef Carpaccio with balsamic dressing, rocket salad and Parmesan cheese</i>	13,50 €

## SUPPEN – SOUPS

Tomatencrèmesuppe <sup>3,H</sup> <i>Cream of tomato soup</i>	5,90 €
LEO's Bull Soup <sup>H</sup> Rinderkraftbrühe mit Fleisch- und Gemüseeinlage <i>LEO's bull soup</i> <i>Beef broth with meat and layers of fresh vegetables</i>	6,50 €

## SALATE – SALAD

- Picadillo-Salat 5,50 €  
Paprika, Gurken, Tomaten und Zwiebeln,  
in herzhafter Vinaigrette von weißem Balsamico <sup>3,N</sup>  
*Red pepper, cucumber, tomato and onions,  
in hearty vinaigrette of white balsamic*
- Kleiner gemischter Salat 5,50 €  
aus bunten Blattsalaten, Gurken und Tomaten,  
wahlweise mit Joghurt-Dressing, Balsamico-Dressing,  
oder Kräuter-Senf-Vinaigrette <sup>3,A,B,F,G,H,I,N</sup>  
*Small mixed salad with salad leaves, cucumber and tomato,  
optional yogurt dressing, balsamic dressing or herb-mustard vinaigrette*
- Rucola-Salat mit grob geriebenem Parmesan,  
Pinienkernen und Johannisbeeren,  
mariniert in herzhafter Vinaigrette von weißem Balsamico <sup>3,B,N</sup>  
*Arugula salad with coarsely grated parmesan, pine nuts and red currant,  
marinated in savoury white balsamic vinaigrette*
- Feldsalat mit Kartoffel-Dressing,  
Speckstreifen und Knoblauch-Kräutercroûtons <sup>1,2,3,5,C,H,I</sup> 8,50 €  
*Lamb's lettuce with potato dressing, bacon stripes  
and garlic-herb croutons*
- Caesars Salad <sup>1,A,B,C</sup> 14,50 €  
Römersalat mit gebratenem Hähnchenfleisch,  
Caesar-Dressing, frischem Parmesan, Parmesanchip  
und Knoblauch-Kräutercroûtons  
*Romaine lettuce with chicken flakes, Caesar dressing,  
fresh Parmesan cheese, parmesan chip and garlic-herb croutons*

## PASTAGERICHTE – PASTA DISHES

Bandnudeln mit frischem Blattspinat in Gorgonzolasauce <sup>A,B,C,N</sup> <i>Tagliatelle with leaves of spinach and Gorgonzola sauce</i>	13,50 €
*wahlweise mit gebratenen Lachswürfeln <sup>3,J</sup> <i>*optionally with fried salmon cubes</i>	20,50 €
Bandnudeln mit Garnelen in Curry-Safran-Sauce <sup>1,A,B,C</sup> <i>Tagliatelle with prawns in curry-saffron sauce</i>	19,50 €
Penne Arrabiata in scharfer Tomaten-Knoblauchsauce, mit geriebenem Parmesan <sup>1,A,B,C</sup> <i>Penne Arrabiata in spicy tomato-garlic sauce with fresh Parmesan cheese</i>	12,50 €
Penne in Bolognesesauce mit geriebenem Parmesan <sup>3,A,B,C,H</sup> <i>Penne in Bolognese sauce with fresh Parmesan cheese</i>	13,50 €

## FISCHGERICHTE – FISH DISHES

Lachsfilet – gebraten auf Pommery-Senf-Sauce, dazu Blattspinat oder rote Beete und Basmati-Reis <sup>3,B,J,N</sup> <i>Fried salmon fillet, Pommery-mustard sauce, spinach leaves or beetroot and basmati rice</i>	21,50 €
Gebratenes Zanderfilet auf Rahmwirsinggemüse, dazu Kartoffelgratin <sup>1,10,B,J</sup> <i>Roasted pike-perch fillet served with creamy savoy cabbage and potato gratin</i>	23,50 €

## STEAKS VOM GRILL - STEAKS FROM THE GRILL

Gerne servieren wir Ihnen zum Steak Ihre Wunschbeilage.  
Bitte beachten Sie, dass Ihre gewählten Beilagen  
nicht inkludiert sind.

*We will be happy to serve your steak with your choice of side-dishes.  
Please note, à la carte side-dishes are extra.*

### FILETSTEAK - FILLET STEAK

Filetsteak Chico 180 gr. 22,50 €  
*Fillet steak chico*

Filetsteak Classic 250 gr. 26,50 €  
*Fillet steak classic*

Surf & Turf – Der Klassiker 28,50 €  
zartes Rinderfilet 180 gr. mit Garnelen <sup>K</sup>  
*Surf & Turf classic*  
*Tender of beef fillet with prawns*

### RUMPSTEAK - RUMP STEAK

Rumpsteak Chico 180 gr. 19,50 €  
*Rump steak chico*

Rumpsteak Classic 250 gr. 23,50 €  
*Rump steak classic*

Rumpsteak Classic 250 gr. 25,50 €  
mit herzhafter Zwiebel-Senf-Kruste <sup>B,C,I</sup>  
*Rump steak classic with hearty onion-mustard crust*

## **GRILLSPEZIALITÄTEN** **SPECIALTIES FROM THE GRILL**

Rib-Eye Steak 350 gr. 27,50 €  
*Rib eye steak*

T-Bone Steak 400 gr. 29,00 €  
*T-bone steak*

Angus Black Bull Burger 180 gr. <sup>1,3,A,B,C,H,I,N</sup> 15,50 €  
oder Pullet Pork Burger 150 gr.  
mit Picadillo-Salat und Kartoffelecken mit Sauerrahm  
oder Steakhouse Pommes frites  
*Served with Picadillo salad, wedges and sour cream or Steakhouse French fries*

Putensteak gegrillt 180 gr. 17,50 €  
*Grilled turkey steak*

## **SAUCEN – SAUCES**

Beef Chili Dip <sup>3,H,N</sup> 2,00 €  
*Beef chili dip*

Sauerrahm <sup>1,B</sup> oder Kräuterbutter <sup>B</sup> 2,50 €  
*Sour cream or herb butter*

Barbecue -Sauce <sup>I</sup> 3,50 €  
*Barbecue sauce*

Gorgonzola-Sauce <sup>B,N</sup> 3,50 €  
*Gorgonzola sauce*

Pfefferrahmsauce, scharf mit grünem Pfeffer <sup>B,H</sup> 3,50 €  
*Pepper sauce, hot with green pepper*

Sauce Béarnaise <sup>A,B,C,H</sup> oder Pommery-Senf-Sauce <sup>1,3,B,I</sup> 3,50 €  
*Sauce Béarnaise or Pommery-mustard sauce*

Kalbsjus <sup>H</sup> 3,50 €  
*Veal jus*

## **BEILAGEN - SIDE DISHES**



<b>Papa Asada - gebackene Folienkartoffel mit Sauerrahm</b> <sup>A,B,I</sup> <i>Papa Asada – baked potato with sour cream</i>	4,50 €
<b>Basmati-Reis</b> <i>Basmati rice</i>	3,90 €
<b>Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck</b> <i>Roasted potatoes with onions and bacon</i>	3,90 €
<b>Kartoffelecken mit Sauerrahm</b> <sup>1,A,B,C,I</sup> <i>Potato wedges with sour cream</i>	4,50 €
<b>Kartoffelgratin</b> <sup>1,10,B</sup> <i>Potato gratin</i>	3,90 €
<b>Steakhouse Pommes frites</b> <i>Steakhouse French fries</i>	3,90 €
<b>Knoblauchbrot</b> <sup>A</sup> <i>Garlic bread</i>	3,00 €
<b>Choclo Asado - gegrillter Maiskolben mit Kräuterbutter</b> <sup>B</sup> <i>Choclo Asado – grilled corn on the cob with herb butter</i>	4,50 €
<b>Blattspinat</b> <sup>B</sup> <i>Leaves of spinach</i>	3,90 €
<b>Geschmorte Zwiebeln</b> <i>Braised onions</i>	3,00 €
<b>Geschmorte Champignons</b> <i>Braised mushrooms</i>	3,50 €
<b>Pfannengemüse-Paprika, Lauch, Champignons und Zwiebeln</b> <sup>3</sup> <i>Stir fried vegetables – crisp blend of paprika, leek, mushrooms and onions</i>	3,90 €
<b>Prinzessbohnen im Speckmantel</b> <sup>1,3,5</sup> <i>Green beans wrapped in bacon</i>	3,90 €
<b>Rahmwirsinggemüse</b> <sup>B</sup> <i>Creamy savoy cabbage</i>	3,90 €



## DESSERT – DESSERT

### EIS UND HEISS

Bourbon Vanilleeis mit heißen Himbeeren & Brombeeren <sup>2,B,C</sup>  
*Bourbon vanilla ice-cream with hot, fruity raspberries and blackberries*

6,50 €

Warmes Schokoküchlein mit flüssigem Schokokern  
an Bourbon Vanilleeis <sup>2,A,B,C,G</sup>  
*Warm chocolate cake with creamy chocolate center  
and bourbon vanilla ice-cream*

7,50 €

Apfelstrudel aus hauchdünnem Wiener Strudelteig  
mit frischen Äpfeln und Vanillesauce <sup>2,5,B,C</sup>  
*Apple strudel  
Viennese dough with fresh apples and vanilla sauce*

7,50 €



## WEISSWEINE – WHITE WINE

<b>Weißer Burgunder P. J. Valckenberg</b> <sup>N</sup>	0,2 l	5,90 €
Qualitätswein, trocken, Rheinhessen	1,0 l	27,00 €
Frische Säure mit Aromen von Birne und Ananas		
<i>Quality wine, dry, Pinot Blanc from Rheinhessen</i>		
<i>Fresh acidity with smell of pineapple and pear</i>		
<b>Riesling P. J. Valckenberg</b> <sup>N</sup>	0,2 l	5,90 €
Qualitätswein, halbtrocken, Rheinhessen	1,0 l	27,00 €
Fruchtbetont, Zitrus- Apfel, saftig, leicht, harmonisch		
<i>Quality wine, medium dry, Riesling from Rheinhessen</i>		
<i>Fruity, citrus-apple, juicy, light, harmonious</i>		
<b>Sol Y Nieve</b> <sup>N</sup>	0,2 l	7,50 €
Cuevas de Castilla/Spanien - D.O. Rueda	0,75 l	25,50 €
Rebsorten: 60% Verdejo, 40% Viura		
Trocken, Duft von Frühling & Sommer		
Frische Note von Zitrus und Pfirsich		
<i>Dry, from Spain, spring &amp; sommer smell of fresh citrus &amp; peach fruit</i>		
<b>Santa Ema Chardonnay</b> <sup>N</sup>	0,2 l	8,50 €
D.O. Maipo Valley/Chile, trocken	0,75 l	29,50 €
Frische, exotische Früchte – fruchtig, unkompliziert		
<i>Dry, Chardonnay from Chile, fresh, exotic fruits – fruity, uncomplicated</i>		

## ROSÉWEIN - ROSÉ

<b>Spätburgunder-Rosé P. J. Valckenberg</b> <sup>N</sup>	0,2 l	5,90 €
Qualitätswein, halbtrocken, Rheinhessen	1,0 l	27,00 €
Duftnoten von Himbeere und Erdbeere, saftig, spritzig		
<i>Quality wine, medium dry, Pinot Noir from Rheinhessen</i>		
<i>Smell of raspberry and strawberry, juicy, tangy</i>		
<b>Mas Donis Rosat</b> <sup>N</sup>	0,2 l	7,50 €
D.O. Montsant /Spanien, trocken	0,75 l	25,50 €
Rebsorten: 80% Garnacha, 10% Syrah, 10% Merlot		
Frischer Rosado mit eleganter Fruchtnote, feine Aromen		
<i>Dry, fresh rosado from Spain with elegant fruitiness, delicate aromas</i>		

## ROTWEINE – RED WINE

### **Spätburgunder P. J. Valckenberg**<sup>N</sup>

Qualitätswein, trocken, Rheinhessen

Duftnoten von dunklen Beeren, samtig, ausgewogen

*Quality wine, dry, Pinot Noir from Rheinhessen*

*Smell of dark berries, velvet*

0,2 l

5,90 €

1,0 l

27,00 €

### **Dornfelder P. J. Valckenberg**<sup>N</sup>

Qualitätswein, trocken, Pfalz

Aromen von schwarzen Kirschen

*Quality wine, dry, Dornfelder from Pfalz*

*Black cherry flavor, delicate tannins, invigorating*

0,2 l

5,90 €

1,0 l

27,00 €

### **Portugieser P. J. Valckenberg**<sup>N</sup>

Qualitätswein, halbtrocken, Pfalz

Dezente Beerenfrucht, süße Kirsche, süffig

Angenehm, gefällig, unkompliziert, weich

*Quality wine, medium dry, Portuguese from Pfalz*

*Discreet berry flavor, sweet cherries, pleasant, enjoyable*

*Agreeable, uncomplicated, soft*

0,2 l

5,90 €

1,0 l

27,00 €

### **Salbide**<sup>N</sup>

D.O.C. Rioja/Spanien, trocken

Rebsorte: 100% Tempranillo, 4 Monate gereift,

Aromen von dunklen Beeren, Pflaumen und Sauerkirschen

*Dry, matured 4 months, Rioja from Spain*

*Smell of dark berries, plum and sour cherry*

0,2 l

8,50 €

0,75 l

29,50 €

### **Barrel Reserve Carmenère**<sup>N</sup>

D.O. Cachapoal Valley/Chile, trocken

Rebsorte: 100% Carmenère – 8 Monate im Holzfass gereift

Aromen von schwarzen Kirschen, Kräutern und Pfeffer

*Matured 8 months in wooden casks,*

*Smell of black cherries, herbs and pepper*

*Dry, from Chile, sharp, concentrated, fruity resonance*

0,2 l

8,50 €

0,75 l

29,50 €

### **Merlot Reserva**<sup>N</sup>

D.O. Maipo Valley/Chile, trocken

10 Monate Holzfass gereift, weiche Tannine, sanft

Aromen von Pflaumen, Heidelbeeren, Schokolade, Vanille

*Matured 10 months in wooden casks, soft tannins*

*Dry, Merlot from Chile, smell of plums, blueberries, chocolate and vanilla*

0,2 l

9,50 €

0,75 l

33,00 €

## DIGESTIV – DIGESTIV



Grappa Nonino <sup>N</sup> - Chardonnay oder Friulano	2 cl	4,90 €
	4 cl	9,80 €
Grappa Nonino di Ribolla <sup>N</sup>	2 cl	7,90 €
	4 cl	15,80 €
Calvados Papidoux XO <sup>2</sup>	2 cl	4,90 €
	4 cl	9,80 €
Ziegler Obstbrand oder Weinberg-Pfirsich	2 cl	4,90 €
	4 cl	9,80 €
Ziegler Williamsbirne oder Waldhimbeere	2 cl	6,90 €
	4 cl	13,80 €
Ziegler Waldkirsche	2 cl	8,90 €
	4 cl	17,80 €
Cardenal Mendoza *Brandy	2 cl	4,90 €
	4 cl	9,80 €
Remy Martin V.S.O.P. *Cognac	2 cl	4,90 €
	4 cl	9,80 €
Hennessy Fine *Cognac	2 cl	5,90 €
	4 cl	11,80 €

Glenmorangie Single Malt Whisky <sup>2</sup> *10 Jahre	2 cl	5,90 €
	4 cl	11,80 €
Talisker Single Malt Whisky <sup>2</sup> *10 Jahre	2 cl	5,90 €
	4 cl	11,80 €
Lagavulin Single Malt Whisky <sup>2</sup> *16 Jahre	2 cl	6,90 €
	4 cl	13,80 €
Glenfiddich Single Malt Whisky <sup>2</sup> *18 Jahre	2 cl	7,90 €
	4 cl	15,80 €
Bombay Sapphire Gin	2 cl	3,90 €
	4 cl	7,80 €
Beefeater Gin	2 cl	3,60 €
	4 cl	7,20 €
Amaretto Disaronno	2 cl	3,20 €
	4 cl	6,40 €
Baileys Irish Cream <sup>2</sup>	2 cl	3,20 €
	4 cl	6,40 €
Cointreau <sup>2</sup> *Orangenlikör	2 cl	3,40 €
	4 cl	6,80 €
Likör 43 <sup>2</sup> *Spanischer Gewürzlikör	2 cl	3,20 €
	4 cl	6,40 €
Malibu <sup>2</sup> *Kokoslikör	2 cl	3,20 €
	4 cl	6,40 €
Peachtree <sup>2</sup> *Pfirsichlikör	2 cl	3,20 €
	4 cl	6,40 €
Southern Comfort <sup>2</sup> *Whiskeylikör	2 cl	3,20 €
	4 cl	6,40 €

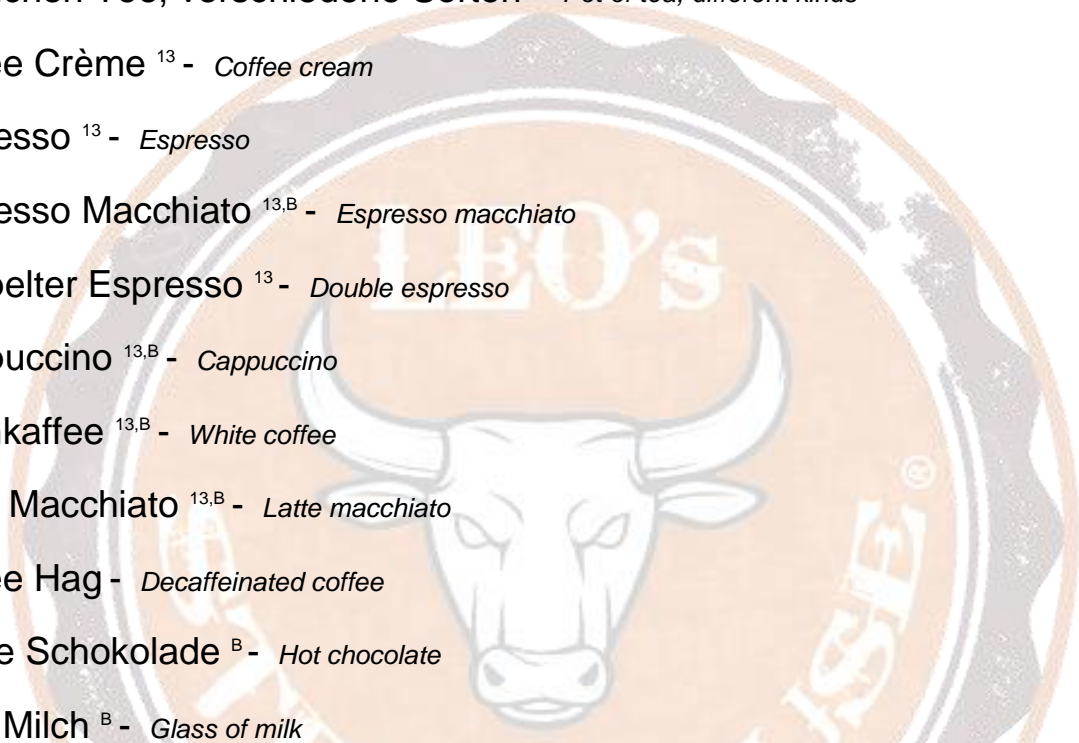


Averna	2 cl	3,20 €
	4 cl	6,40 €
Fernet Branca	2 cl	3,20 €
	4 cl	6,40 €
Jägermeister	2 cl	3,20 €
	4 cl	6,40 €
Ramazotti	2 cl	3,40 €
	4 cl	6,80 €
Underberg	2 cl	3,50 €
Aalborg Jubiläums Aquavit	2 cl	3,20 €
	4 cl	6,40 €
Malteserkreuz Aquavit	2 cl	3,20 €
	4 cl	6,40 €
Doornkaat	2 cl	2,90 €
	4 cl	5,80 €
Sambuca	2 cl	3,20 €
	4 cl	6,40 €



Gerne beraten Sie unsere Servicemitarbeiter.  
*Our service staff will gladly advise you.*

## HEIßGETRÄNKE – HOT DRINKS



Glas Tee, verschiedene Sorten - <i>Glass of tea, different kinds</i>		2,50 €
Kännchen Tee, verschiedene Sorten - <i>Pot of tea, different kinds</i>		4,80 €
Kaffee Crème <sup>13</sup> - <i>Coffee cream</i>		2,80 €
Espresso <sup>13</sup> - <i>Espresso</i>		2,50 €
Espresso Macchiato <sup>13,B</sup> - <i>Espresso macchiato</i>		2,80 €
Doppelter Espresso <sup>13</sup> - <i>Double espresso</i>		4,50 €
Cappuccino <sup>13,B</sup> - <i>Cappuccino</i>		3,20 €
Milchkaffee <sup>13,B</sup> - <i>White coffee</i>		3,50 €
Latte Macchiato <sup>13,B</sup> - <i>Latte macchiato</i>		3,50 €
Kaffee Hag - <i>Decaffeinated coffee</i>		2,50 €
Heiße Schokolade <sup>B</sup> - <i>Hot chocolate</i>		3,50 €
Glas Milch <sup>B</sup> - <i>Glass of milk</i>		2,00 €

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE – SOFTDRINKS

Granini Säfte/Nektare		
Ananas, Apfel, Banane,	0,2 l	3,20 €
Johannisbeere, Kirsche,	0,4 l	6,20 €
Maracuja, Orange oder Tomate		
Granini Schorlen		
Ananas, Apfel, Banane,	0,2 l	3,10 €
Johannisbeere, Kirsche,	0,4 l	5,90 €
Maracuja, Orange oder Tomate		
Coca Cola, Coca Cola Zero <sup>2,7,13</sup> ,		
Fanta <sup>2,7</sup> , Sprite <sup>7</sup>	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	5,80 €
Schweppes		
Bitter Lemon <sup>14</sup> , Ginger Ale <sup>2</sup> ,	0,2 l	3,00 €
Tonic Water <sup>14</sup> oder Wild Berry		

## BIERE – BEERS

Sion Kölsch *vom Fass	0,2 l	2,30 €
	0,4 l	4,60 €
Radeberger Pils *vom Fass	0,3 l	3,00 €
	0,5 l	5,00 €
Schöffelhofer Hefeweizen *vom Fass	0,3 l	3,00 €
	0,5 l	5,00 €
Schöffelhofer Hefeweizen *Dunkel	0,5 l	5,00 €
Schöffelhofer Hefeweizen *Kristall	0,5 l	5,00 €
Schöffelhofer Hefeweizen *Alkoholfrei	0,5 l	5,00 €
Clausthaler *Alkoholfrei	0,33 l	3,00 €

**Alle Preise inklusive Bedienung und MwSt.**  
*All prices include service and VAT.*

1\*mit Konservierungsstoff 2\*mit Farbstoff 3\*mit Antioxidationsmittel  
 4\*mit Geschmacksverstärker 5\*mit Phosphat 6\*Taurin 7\*mit Süßungsmitteln  
 8\*enthält eine Phenylalanin-Quelle 9\* Zuckeralkohole, kann bei übermäßigem Verzehr abführend  
 wirken 10\*geschwefelt 11\*geschwärzt 12\*gewachst 13\*caffeinhalzig 14\*chininhalzig  
 1\*with preservative 2\*with dyestuffs 3\*with antioxidant 4\*with flavor enhancer 5\*with phosphate  
 6\*with Taurine 7\*with sweeteners 8\*contains a source of phenylalanine 9\*has laxative effects  
 by excessive consumption 10\*sulfite 11\*blackened 12\*waxed 13\*caffeinated 14\*quinine

A\*Eier B\*Milch( einschl. Lactose) C\*Glutenhaltige Getreide D\*Erdnüsse E\*Schalenfrüchte  
 F\*Sesamsamen G\*Soja H\*Sellerie I\*Senf J\*Fisch K\*Krebstiere  
 L\*Weichtiere/Weichtiererzeugnisse M\*Lupine N\*Schwefeldioxid/Sulfite  
 A\*eggs B\*milk ( incl . Lactose) C\*cereals containing gluten D\*peanuts E\*nuts F\*sesame seeds G\*soya  
 H\*celery I\*mustard J\*fish K\*crustaceans L\*mollusks/molluscs M\*lupine N\*sulfur dioxide / sulfites