

Frühstück

von 9 bis 13:00

Platten

Continental v **2,50**

Toast (2), Marmelade, Butter ^g

Europäisch **16,00**

Parmaschinken (2), Lachs (2), Salat, Käse, Tomate, Gurke, Butter, ^g Brotkorb mit Dinkel- und Mehrkornbrötchen

Vegetarisch v **12,00**

Guacamole, Salat, Käse, Tomate, Gurke, pürierte Bohnen, Butter ^g, Brotkorb mit Dinkel- und Mehrkornbrötchen

Wurst **12,00**

Nürnberger Würstchen, Bacon, Senf, gegrillte Paprika, Cherry Tomaten, Butter^g, Brotkorb mit Dinkel- und Mehrkornbrötchen

Hot-Cakes (3) **5,00**

mit Honig, Butter ^g, Marmelade

Obstsalat **6,00**

mit Honig

Brotkorb **2,70**

Dinkel-, Mehrkornbrötchen und Butter ^g

Croissant **2,70**

mit Butter ^g

Müsli **6,00**

mit frischen Früchten und Joghurt

Butter ^g / Marmelade / Honig je 0,60



Eierspeisen

Natur (jeweils mit 3 Eier) **3,70**

+ Tomate/Schnittlauch/Zwiebel/Champignon/
Paprika/Mais

je 0,80

+ Bacon/gekochte Schinken/Frischkäse ^g

je 1,50

+ Avocado

+ 2,00

+ Lachs (2 Scheiben)

+ 5,50

Rührei mexikanisch (jeweils mit 3 Eier) **6,70**

mit Paprika, Champignon, Mais, Frischkäse ^g

Gekochtes Ei **1,30**

Spiegelei **1,30**



v vegetarisch

Sandwich

in Baguette-Brot

Mexikanisch	9,50	American	8,50
gekochter Schinken, Pürierte Bohnen, Salat, Tomate, Avocado, Butter ^g		gekochter Schinken, Cheddar-Käse ^g , Salat, Tomate	
Europäisch	12,50	Hawaii	8,50
Lachs, Frischkäse ^g , Gurke, Schnittlauch		gekochter Schinken, Ananas, Käse ^g	
Spanisch	12,50	Chicken-Sandwich	11,50
Parmaschinken, Käse ^g , Salat, Tomate, Gurke, Butter ^g		gegrilltes Hähnchenfilet, Salat, Tomate	
		Käse-Sandwich ^v	9,50
		Schnittkäse ^g , Quesillo ^g (Zopfkäse aus Oaxaca), Frischkäse ^g , Salat, Tomate	
		Club-Sandwich	16,00
		gegrilltes Hähnchenfilet, gekochter Schinken, Bacon, Käse ^g , Salat, Tomate, Avocado	



Alle Sandwiches mit Chips. Gern auch mit Jalapeño / Chipotle 🌶️

Molletes

Natur ^v	5,50
Baguette-Brötchen in Hälften mit pürierte Bohnen und überbackene Käse ^g Dazu Salsa „Pico de Gallo“ 🌶️	
mit Bacon	7,00


Gefüllte Croissants

mit Vanillepudding ^g	3,70
mit Bacon	4,20
mit Parmaschinken	4,70
mit gekochten Schinken und Käse ^g	4,70

Vorspeise

ab 12:00

Nachos  **5,00**

Tortillas-Chips mit geschmolzenem Cheddar^g, Jalapeños  und Guacamole

Quesadillas (2)  **5,50**

Weizenmehltortillas mit Quesillo^g (Käse aus Oaxaca), Maiskörnern und Epazote. Dazu pürierte Bohnen

Mit Kaktusblätter  **9,50**

Mit Kochschinken **6,00**

Mit Shrimps^b **9,50**

Camarones a la diablo^b  **16,00**

Shrimps in Knoblauch und Guajillo Chili

Aus dem Topf

ab 12:00



Sopa azteca   **7,50**

Tortilla-Suppe aus der Azteken-Zeit mit Frischkäse^g, Avocado und Crème-Fraîche^g

Caldo Tlalpeño  **6,00**

Gemüsebrühe mit Kircherbsen, Reis und Chili-Chipotle

Caldo de Camarón    **9,50**

Shrimps in Chipotle Suppe mit Möhren. Eine Delikatessen

Chili con Carne  **9,50**

Zugegeben, Chili con Carne ist kein mexikanisches Gericht. Aufgrund hoher Nachfrage jetzt auch bei uns

Salate

ab 12:00

Ceviche de Camarón  **9,50**

Shrimps^b in Limettensaft mit Gurken, Tomaten und feingeschnitten Jalapeños

Ensalada de Nopales  **7,50**

Kaktusblätter-Salat mit Radieschen und Tomaten

Bunter Salat  **7,50**

Salat, Tomaten, Gurken, Avocado und Maiskörnern

Caesar Salat  **7,50**

Chicken Caesar-Salat **14,00**

mit gegrilltem Hähnchenfilet

Shrimps Caesar-Salat **19,00**

mit gegrillten Shrimps^b

Waldorf Salat  **7,50**

Sellerie, Apfel, Walnuss, Mayonnaise

Quesos Fundidos

ab 12:00

Geschmolzener Oaxaca-Käse^b

Mit Champignons  **10,00**

Mit Kochschinken **10,00**

Mit Chorizo **12,00**

Mit Rajas (Chili poblano)  **12,00**

 vegetarisch



Tacos

ab 12:00

3 Tacos aus Weizenmehl- bzw. Maismehl-Tortillas
Dazu Salsas und Guacamole

Mit Hähnchen

15,00

- **Tinga** 🌶️🌶️
Hähnchenfilet-Streifen mit Kartoffeln
in Chili-Chipotle
-> aus Puebla
- **Pipián** 🌶️
Dünne Hähnchenstreifen in grüner
Kürbis-Mandel-Soße
-> aus Puebla

Mit Schwein

15,00

- **Cochinita Pibil** ^a
Schweinefilet-Streifen mariniert in
authentisch saurerer Maya-Soße
-> aus Yucatán
- **Carnitas**
Knusprige gebratene Schweinekeule
nach Mexikanischer Art mit Zwiebel und
Koriander
-> aus Michoacán

Mit Rindfleisch

15,00

- **Picadillo**
Rinderhackfleisch mit Erbsen, Karotten-
und Kartoffel-Würfeln
-> aus ganz Lateinamerika

Maritim

- **Pescado** 🌶️ **21,00**
Gegrillter Lachs, Maiskörner und
Jalapeños
-> aus Veracruz
- **Camarones en mango** 🌶️ **18,00**

Vegetarisch

15,00

- **Rajas c/queso** 🌶️ **V**
Chile poblano in Streifen mit Paprika,
Käse aus Oaxaca ^g und Maiskörnern
-> aus Oaxaca
- **Hongos** **V**
Pilz-Mischung mit Kaktusblätter.
-> aus Puebla



Shrimps ^b in Mango-
Soße
(süß, sauer, scharf,
lecker)
-> aus Sonora

Platos fuertes

ab 12:00

Fajitas

Hähnchen

18,00

Feine marinierte Hähnchenfilet-Streifen mit Paprika und Zwiebeln. Dazu Salsas, Guacamole, Limette, Weizenmehltortillas



Rinderfilet


33,00

Mariniertes Arg. Rinderfilet in Streifen mit Paprika und Zwiebeln. Dazu Salsas, Guacamole, Limette und Weizenmehltortillas

Grill-Gerichte

Black Angus Burger

14,50

Premium Arg. Black Angus Rindfleisch nach mexikanischer Art: mit Käse^g, Tomaten, Avocado, Salat, Jalapeños  im Vollkorn-Brötchen. Dazu Pommes

Parrillada (für 2 Personen)

auf Ihrem Tisch vorbereitet

Fleisch-Platte: 78,00

Argentinisches -Rinderfilet
Schweinefilet
Hähnchenfilet
Chorizo
Bratkartoffeln

Fisch-Platte: 78,00

Riesengarnelen
Dorade
Shrimps
Oktopus
Tuna

auf
Vorbestellung



Dazu Gemüse, grüner Salat, Salsas, Guacamole, Zitrone/Limetten und Brot

Spezialitäten

Pollo en mole poblano

21,50

Hähnchen in der berühmten Mole (Schokoladensoße), dazu roten Reis

Pescado a la veracruzana

21,50

Dorade in Guajillo-Sauce mit Oliven, Peperoni, Zwiebeln und Tomaten


Pozole

19,50

Schweinefilet mit großen weißen Maiskörnern in einer authentischen Suppe mit Salat, Radieschen und Zwiebeln

Enchiladas

18,00

Maismehltortillas gerollt und gefüllt mit wahlweise Frischkäse  oder Hähnchen, in einer leicht scharfen Soße und mit Käse und Crème Fraîche überbacken.

Paella nach mexikanischer Art

20,00 /P

Auf Vorbestellung. Ab 2 Personen.

Beilagen


Mexikanischer Reis

5,50

Roter Reis mit Mais

Guacamole Spezial

5,50

Avocado mit klein geschnittenen Zwiebeln, Tomaten und grünen Chilis 

Frijoles refritos

3,50

Pürierte Bohnen

Flammkuchen⁹

Elsässer	9,00	Individuell	
Bacon, Zwiebel			
Mexikanisch V	11,00	mit 2 Zutaten Ihrer Wahl	10,00
Paprika, rote Zwiebel, Avocado, Mais, frische Tomate, Champignon		jede Zutat extra	+ 1,00
Spanisch	9,00	aus	
Chorizo, rote Zwiebel		Thunfisch	
Maritim	15,00	Chorizo	
Shrimps ^b , Avocado, frische Tomate		Bacon	
Norwegisch	17,00	Parmaschinken	
Lachs, Zwiebel		Kochschinken	
		Frischkäse ^g	
		Avocado	
		Frische Tomate	
		Paprika	
		Mais	
		Champignon	
		Zwiebel	
		Rote Zwiebel	
		Jalapeño	
		Oliven	



Kaffee & Kuchen



Kaffeespezialitäten

Teespezialitäten



Café Crème ¹	2,60
Milchkaffee ¹	3,60
Cappuccino ¹	3,60
Espresso ¹	2,60
Doppelte Espresso ¹	4,20
Latte Macchiato ¹	3,90
Espresso Macchiato ¹	3,20
Irish Coffee ¹	6,90
Affogatto ¹	4,40
Vanille Eis, Espresso	
Eiskaffee ¹	6,90
2 Kugeln Vanille Eis, Kaffee, Sahne	
Heiße Kakao	4,70
Kakao Espresso ¹	6,90
Milchshake [§]	6,50
Schoko, Vanille, Erdbeere, Haselnuss, Stracciatella	
Eisbecher (2 Kugeln ihrer Wahl) [§]	4,00
Eisbecher (3 Kugeln ihrer Wahl) [§]	6,00

Minzete	4,20
mit frischer Minze	
Ingwertee	4,20
mit frischen Ingwerscheiben	
Orangen-Ingwertee	4,70
mit frisch gepresster Orange und frischen Ingwerscheiben	
Heiße Zitrone/Limette	4,20
mit frisch gepresster Zitrone/Limette	
Verschiedene Tee Pyramiden Sorten	3,50

Backwaren

Kuchen	4,50
selbst gebackener Kuchen	
mit Sahne	5,00
Churros (4 St.) ^a	4,50
Waffel	3,50
mit Puderzucker	
mit heißen Kirschen und Sahne	5,00
Croissant	2,70
mit Butter [§]	
Heißer Apfelstrudel m/Vanille Eis	6,30

* Alle Kaffeespezialitäten auch mit laktosefreier Milch, Hafer- oder Sojadrink erhältlich

Softdrinks

Mexikanische eigene Limonaden (ohne Kohlensäure)	1 l	6,00
Sorten: Limonada (mit frisch gepresster Limette) Naranjada (mit frisch gepresster Orange) Horchata (der spanische Klassiker) Tamarinde (erfrischender Geschmack) Jamaica (Hibiskus)		
Coca Cola (Classic^{1, 2}, Light^{1, 2, 8, 11} oder Zero^{1, 2, 8})	0,2 l	2,40
	0,4 l	4,00
Fanta^{2, 9}	0,2 l	2,40
	0,4 l	4,00
Sprite	0,2 l	2,40
	0,4 l	4,00
Apfelschorle	0,3 l	3,20
Bitter Lemon^{3, 9}	0,2 l	3,20
Ginger Ale²	0,2 l	3,20
Eistee (Zitrone oder Pfirsich)	0,33 l	4,00
Jarritos (mexikanische Limonaden)	0,37 l	5,00
(Ananas, Guava, Limetten, Grapefruit, Mandarine, Mango)		
Minerallwasser (still oder medium)	0,25 l	2,00
	0,75 l	4,90
Flotante	0,4 l	5,50
Cola ¹ mit Zitroneneis		



Säfte

Sorten: Orange, Apfel, Mango, Johannisbeer, Maracuja,	0,2 l	2,70
Pfirsich, Trauben, Sauerkirsch, Ananas, Grapefruit, Multivitamin		
Frisch gepresster Orangensaft	0,2 l	4,00
	0,4 l	7,50



Mi Ambiente

Queso, Pan y Vino

Wähle Deinen Lieblingswein auf der nächsten Seiten aus

Wein

Glas	0,1 l	4,00
	0,2 l	7,30
Flasche	0,75 l	24,00
Weinschorle	0,2 l	6,00
Apfelwein	0,5 l	3,50

Wein, Käse, Brot

Glas & 1 Sorte Käse [§]	0,1 l	11,00
	0,2 l	14,00
Flasche & 3 Sorten Käse [§]	0,75 l	43,00
Flasche & 5 Sorten Käse [§]	0,75 l	52,50

Käse, Brot

Käse Platte (3 Sorten) [§]		19,50
Käse Platte (5 Sorten) [§]		30,00

Aperitif

Martini Bianco / Rosso ⁵	4 cl	3,00
Campari ² Orange / Soda		6,50
Aperol Spritz		6,50
Aperol, Prosecco, Mineralwasser		
Sangria (Kanne)	1 l	16,00
Rot- oder Weißwein, Limettensaft, Früchte		

- 1. Landgraf von Hessen, Deutschland. Riesling, trocken**
Fruchtiger Duft, Noten von Apfel, Birne, Kiwi. Am Gaumen fruchtig, mineralisch.
Bei den Top 3% aller Wein weltweit
- 2. Staatsweinkellerei Eberbach, Deutschland. Grauburgunder, trocken**
Fruchtig, keine starke Säure, sehr harmonisch
- 3. Pfefferer, Italien. Moscato, Giallo, trocken**
In der Nase frisch, Noten von Apfel, tropische Früchte, etwas Mango und Ananas.
Bei den Top 1% aller Weine weltweit
- 4. Großartig, Deutschland. Weißburgunder-Chardonnay, trocken**
Leichte Mineralität, Noten von grünen Äpfel und Pfirsich, feine Säure
Bei den Top 5% aller Weine weltweit
- 5. Vom Buntsandstein, Deutschland. Riesling, trocken**
In der Nase grüner Apfel, Limette und Mineralien
- 6. Bassermann-Jordan, Deutschland. Sauvignon Blanc, trocken**
In der Nase Maracuja, Stachelbeere, auch Citrus
Bei den Top 3% aller Weine weltweit
- 7. Bassermann-Jordan, Deutschland. Gelber Muskateller, feinherb**
Fruchtig und mineralisch, typischer Muskat Aroma, passt perfekt zu Ceviche
Bei den Top 4% aller Weine weltweit
- 8. Von Winning II, Deutschland. Sauvignon Blanc, trocken**
Fruchtiges Bouquet mit Noten von tropischen Früchten, Stachelbeere, Pfirsich
Bei den Top 4% aller Weine weltweit
- 9. Weegmüller, Deutschland. Scheurebe, trocken**
Exotische Aromen, frisch. Passt perfekt zu Fisch-Suppe
Bei den Top 5% aller Weine weltweit
- 10. Oliver Zeter, Deutschland. Sauvignon Blanc, trocken**
In der Nase tropische Früchte nach Mango, Papaya, Aprikose. Aromen von Pflaume,
Stachelbeere. Bei den Top 3% aller Weine weltweit
- 11. Emil Bauer Nussdorf, Deutschland. Viognier, trocken**
Seltene Rebsorte, fruchtig. Aroma nach Citrus, Mandarin, Orange, Mango, grüne Apfel
- 12. Moscato d'Asti, Italien. Moscato, lieblich**
Schaumwein, fruchtig, zartsüß. Hervorragend zu Dessert
- 13. Gavi di Gavi, Italien. Cortese, trocken**
Fruchtig und Rund, mit leichtem Apfel und Zitronengeschmack.
Bei den Top 5% aller Wein weltweit
- 14. Analivia, Spanien. Sauvignon Blanc, trocken**
Noten von Zitrone und Grapefruit im Mund. In der Nase Duft nach Pfirsich

0,2 7,30
0,75 24,00



Mi Ambiente


Rosé

15. Lumière Estandon, Frankreich. Syrah, Grenache, Cinsault, Vermentino, trocken

Fruchtig, leicht mit Note nach Zitrus und Melon. Feine Säure, mineralisch
Bei den Top 4% aller Wein weltweit

Sekt

18. Graeger Trocken



0,2 7,30
0,75 24,00

Rotwein

19. Grande Alberone My Soul, Italien. Primitivo, trocken

Fruchtig. Aroma nach Pflaumen, dunkel Beeren. In der Gaumen nach Chocolate, Mocca, Vanille
Bei den Top 4% aller Wein weltweit

20. Flavabom Vine Dried, South Australia. Shiraz, trocken

Geschmack sehr rund, wenig Säure. In der Nase Himbeere. Aroma von dunkel Beeren
Bei den Top 3% aller Weine weltweit

21. Saseo, Italien. Primitivo, trocken

Satte Frucht, Bouquet dunkler Pflaumen und Waldfruchte. In der Gaumen samtig weich
Bei den Top 5% aller Wein weltweit

22. Camille Cayran Grande Réserve, Frankreich. Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan, trocken

Fruchtig, blumig. In der Nase Wald, Erde und toller Kirschduft
Bei den Top 5% aller Weine weltweit

23. El Cortez XO Extra Ordinario, Spanien. Monastrel, trocken

Feines Aroma mit Holz in der Nase. Geschmack nach dunkle Frucht, etwas erdig. Vollmundig
Bei den Top 1% aller Wein weltweit

24. Old Vineyard, Italien. Primitivo, trocken

Fruchtig mit einer gewissen Schwere. In der Nase intensiv, edle Kirschnote.

25. Acustic Negre Garnaxa, Spanien. Grenache, trocken

Feines Aroma mit Holz in der Nase. Geschmack nach dunkle Früchte, etwas erdig. Vollmundig
Bei den Top 1% aller Wein weltweit



Mit Gin

Cocktails

7,50

- 1. Tom Collins**
Gin, Zuckersirup, Zitronensaft, Mineralwasser
- 2. Blue Dream**
Dry Gin, Curacao blue, Zitronensaft
- 3. Tropical Red**
Orangenlikör, Gin, Grapefruitsaft, Orangensaft
- 4. Martini Dry**
Gin, Vermouth Dry⁵, Olive
- 5. Gin Tonic**
Gin, Tonic Water³

Mit Wodka

- 6. Screw Driver**
Wodka, Orangensaft
- 7. Blue Lagoon**
Wodka, Curacao Blue, Zitronensaft, Sprite
- 8. Azteken Punch**
Crème de Cacao, Wodka, Ananassaft, Orangensaft
- 9. Bloody Mary**
Wodka, Zitronensaft, Tomatensaft, Worcestershiresauce, Tabasco
- 10. Swimming Pool**
Wodka, Blue Curaca, Kokossirup, Ananassaft, Sahne⁶

Mit Tequila

- 11. Margarita**
Tequila, Tripple Sec, Zitronensaft
- 12. Tequila Sunrise**
Tequila, Orangensaft, Grenadine
- 13. Tequila Sour**
Tequila, Orangensaft, Limettensaft
- 14. Long Island Ice Tea**
Weißer Rum, Gin, Tripple Sec, Wodka, Tequila, Orangensaft, Kola
- 15. Passion Flame**
Tequila, Ananassaft, Angostura, Grenadine, Limettensaft





Mit Rum

16. Planter's Punch

Jamaican Rum, weißer Rum, Zitronensaft, Ananassaft, Orangensaft, Grenadine

17. Cuba Libre

weißer Rum, Coca Cola¹

18. Mai Tai

weißer Rum, brauner Rum, Jamaican Rum, Limettensaft, Mandelsirup, frische Minze

19. Mojito

Rum, Zitronensaft, Angostura, Zuckersirup, Mineralwasser, frische Minze

20. Hurricane

brauner Rum, weißer Rum, Limettensaft, Orangensaft, Ananassaft, Maracujasirup

21. Daiquiri

weißer Rum, Zitronensaft, Zuckersirup

22. Sombrero Cooler

weißer Rum, Ananassaft, Grapefruitsaft

23. Piña Colada

weißer Rum, Ananassaft, Kokossirup, Sahne⁸

24. Bossa Nova

brauner Rum, Galliano, Campari, Ananassaft

25. Blue Moon

weißer Rum, Galliano, blue Curacao, Sahne, frische Minze

26. Caipirihna

Cachaca, Limetten, Rohrzucker

27. Rum Royale

weißer Rum, trockener Weißwein, Läuterzucker, Angostura

Mit Whisky

28. Whisky Sour

Whisky, Zitronensaft, Zuckersirup

Alkoholfrei

Cocktails

6,50

- 1. Davis Cup**
Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine, Lime Juice, Bitter Lemon^{3,9}
- 2. Exotica**
Ananassaft, Zuckersirup, Limettensaft, Mineralwasser
- 3. Orange Fresh**
Orangensaft, Zitronensaft, Ananassaft, Ginger Ale², Mineralwasser
- 4. Baby Piña Colada**
Kokossirup, Ananassaft, Sahne⁸
- 5. Baby Mojito**
Zitronensaft, Zuckersirup, Mineralwasser, frische Minze
- 6. Sunset**
Pfirsich-Nektar, Ginger Ale²
- 7. Come on**
Mandelsirup, Zitronensaft, Grapefruitsaft, Orangensaft, Ananassaft, Mineralwasser
- 8. Red Coconut**
Kokosnusscreme, Ananassaft, Erdbeersirup
- 9. Bahamas**
Apfelsaft, Ananassaft, Sahne⁸
- 10. Fruitcup**
Ananassaft, Orangensaft, Maracujasaft, Zitronensaft



Tequila

Don Julio Reposado in Bandera *		4 cl	9,00
Herradura Añejo in Bandera *		4 cl	7,50
Herradura Reposado in Bandera *		4 cl	6,00
			7,00

* Bandera: wie man in Mexico Tequila trinkt mit 3 Gläser: Limettensaft, tequila und Sangrita

Spirituose

Wodka Standard / Gorwashow	3 cl	4,00
Brand Carlos I	3 cl	5,00
Gin Bombay Sapphire	3 cl	4,00
Baileys	3 cl	3,00

Bier

Corona		
Flasche	0,35 l	3,20
¼ Yard	0,35 l	3,20
½ Yard	0,7 l	6,20
Michelada (Corona mit Limettensaft)	0,35 l	3,90
Beck's Pils (auch alkoholfrei)	0,3 l	3,20
Beck's Radler	0,33 l	2,80
Weisteiner Pils Premium vom Fass (Samstags)	0,5 l	4,20
Franziskaner Heferweizen (auch alkoholfrei)	0,5 l	3,90
Schöfferhofer Grapefruit	0,33 l	2,80



Robert-Koch-Str. 120
65779 Kelkheim
TEL. 06174 / 2578800

Kennzeichnung von Allergenen:

a) Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel u.a.) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse;
b) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, c) Eier und Eierzeugnisse d) Fisch und Fischerzeugnisse e) Erdnüsse und Erdnüsserzeugnisse, f) Soja und Sojaerzeugnisse, g) Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose), h) Schalenfrüchte, d.h. Mandel (*Amygdalus communis* L.), Haselnuss (*Corylus avellan*), Walnuss (*Juglas regia*), Kaschunuss (*Anacardium occidentale*), Pecannuss (*Carla illinoiesis* Wangen.), Paranuss (*Bertholletia excels and*), Pistazie (*Pistacia vera*), Macadamianuss und Queenslandnuss (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, i) Sellerie und Sellerieerzeugnisse, j) Senat und Senfterzeugnisse, k) Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse, l) Schwefeldioxid und Sulfate in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO₂ angegeben, m) Lupine sowie Erzeugnisse daraus, n) Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus

Zusatzstoffe: