

# MENU



CHEF

---

Łukasz Siemaszko



## BURGER WOŁOWY PREMIUM

sezonowana wołowina Black Angus 200 g / brioche wypiekana na miejscu  
panierowany ser Mozzarella / konfitura z żurawiny / wędzony boczek  
ogórek kiszony / sałata rzymska / cebula czerwona / majonez domowy / frytki stekowe

## PREMIUM BEEF BURGER

seasoned Black Angus beef / house-baked brioche / breaded mozzarella cheese  
cranberry jam / smoked bacon / pickled cucumber / romaine lettuce / red onion  
homemade mayonnaise / steak fries

## PREMIUM RINDFLEISCHBURGER

gewürztes Black-Angus-Rindfleisch / hausgebackenes Brioche-Brötchen paniertes  
Mozzarella / Preiselbeermarmelade / geräucherter Speck Gewürzgurke / Römersalat  
rote Zwiebel / hausgemachte Mayonnaise Steak-Pommes

**79 PLN** / 400g · A: 1, 3, 7, 10



Coto Mayor Reserva 75 cl - 245 PLN

Pepe Nero Primitivo 75 cl - 160 PLN ; 15 cl - 32 PLN

## PLACKI ZIEMNIACZANE

twaróg / wędzony łosoś / gruszka kaparowa / kwaśna śmietana / prażony biały sezam  
ikra z ryb latających

## POTATO PANCAKES

cottage cheese / smoked salmon / pear and capers / sour cream  
toasted white sesame seeds / flying fish roe

## KARTOFFELPUFFER

Hüttenkäse / Räucherlachs / Birne und Kapern / Sauerrahm  
geröstete weiße Sesamsamen / Tobiko

**48 PLN** / 250g · A: 1, 3, 4, 7, 11



Save Water Drink Riesling Fruity 75 cl - 165 PLN ; 15 cl - 33 PLN

Domaine Haut-Marin Fossiles 75 cl - 95 PLN ; 15 cl - 20 PLN

## FISH & CHIPS

sos tatarski / sandacz / frytki stekowe / surówka z białej kapusty

## FISH & CHIPS

tatar sauce / zander / steak fries / coleslaw

## FISH & CHIPS

Tartarsauce / Zander / Steak-Pommes / Krautsalat

**65 PLN** / 400g · A: 1, 3, 4, 7, 10



Picton Bay Sauvignon Blanc 75 cl - 135 PLN ; 15 cl - 28 PLN

Campagnola Pinot Grigio 75 cl - 110 PLN



## CHŁODNIK LITEWSKI

maślanka / kefir / botwina / ogórek / rzodkiewka / purée ziemniaczane / jajko / nowalijki



## LITHUANIAN COLD SOUP

buttermilk / kefir / beet greens / cucumber / radish / mashed potatoes / egg / spring  
vegetables

## LITAUISCHE KALTE SUPPE

Buttermilch / Kefir / Rote-Bete-Blätter / Gurke / Radieschen / Kartoffelpüree / Ei  
Frühlingsgemüse

**28 PLN** / 250 ml · A: 3, 7



### **CAPRESE**

pomidor / mozzarella / oliwa bazyliowa / ziemia z pumpernikla  
chips z tortilli

#### **CAPRESE**

tomato / mozzarella / basil oil / pumpernickel bread crumbs / tortilla chips

#### **CAPRESE**

Tomaten / Mozzarella / Basilikumöl / Pumpernickel-Paniermehl  
Tortilla-Chips

**40 PLN** / 250g · A: 1, 7



Najlepiej pasują lekkie włoskie wina.

Campagnola Pinot Grigio 75 cl - 110 PLN

Prosecco Brut 75 cl - 95 PLN



### **GRECKA**

oliwki Kalamata / Feta / ogórek / pomidorki cherry / papryka  
czerwona cebula / oliwa z oliwek / cytryna / oregano

#### **GREEK SALAD**

Kalamata olives / feta cheese / cucumber / cherry tomatoes / bell pepper  
red onion / olive oil / lemon / oregano

#### **GRIECHISCHER SALAT**

Kalamata-Oliven / Feta / Gurke / Kirschtomaten / Paprika  
rote Zwiebel Olivenöl / Zitrone / Oregano

**45 PLN** / 300g · A: 7



Świeża sałatka z soczystymi warzywami i akcentem słoności.

Najlepiej pasują świeże, lekkie i owocowe wina.

Picton Bay Sauvignon Blanc 75 cl - 135 PLN ; 15 cl - 28 PLN

Domaine Haut-Marin Fossiles 75 cl - 95 PLN ; 15 cl - 20 PLN

### **CEZAR**

sałata rzymska / grillowana pierś z kurczaka / majonez domowy / ser długo  
dojrzewający Bursztyn / anchois / kapary / boczek wędzony pieczony  
grzanka ziołowa

#### **CAESAR SALAD**

romaine lettuce / grilled chicken breast / homemade mayonnaise  
long-aged Bursztyn cheese / anchovies / capers / smoked bacon  
herb croutons

#### **CAESAR SALAT**

Römersalat / gegrillte Hähnchenbrust / hausgemachte Mayonnaise  
gereifter Bursztyn-Käse / Sardellen / Kapern / geräucherter Speck  
Kräutercroutons

**45 PLN** / 250g · A: 1, 3, 4, 7, 10



Tłusty majonez, słodkawy ser, słone anchois i kapary, neutralny kurczak.

Wino powinno być białe i dość neutralne, żeby nie wybiły się nuty goryczki (przy  
beczce), ani nie zbyt lekkie, żeby nie dało się zdominować potrawie. Stąd wybór  
win „środka” – neutralnych, niebeczkowanych, z umiarkowaną kwasowością.

Settesoli Grillo Appassimento 75 cl - 120 PLN

Campagnola Pinot Grigio 75 cl - 110 PLN



# PRZYSTAWKI ZIMNE

Cold Starters | kalte Vorspeisen



## MATJAS KORZENNY

skwarki ze słoniny / pieczony ziemniak / sałatka z jabłka, cebuli i śmietany  
mus z konfitowanego czosnku

### SPICED MATJAS HERRING

Pork cracklings / roasted potato / apple onion cream salad  
confit garlic mousse

### GEWÜRZTER MATJAS-HERING

Grieben / Ofenkartoffel / Apfel-Zwiebel-Sahnesalat / Knoblauchmousse

**42 PLN** / 200 g · A: 4,7



Słoną potrawę jaką jest śledź możemy zestawić albo z białym, delikatnie słodkawym winem (które też dopasuje się do jabłka i słodczy cebuli) albo z morskim i świeżym, wytrawnym winem musującym, które powiąże się kremowością ze śmietaną oraz kwasowością przełamie sól i tłuszcz ze słoniny.

Schmitt 1919 Riesling 75 cl - 80 PLN

Josep Machans Cava Brut 75 cl - 145 PLN

## TATAR WOŁOWY

polędwica wołowa 100 g / musztarda francuska / ogórek kiszony / borowik  
marynowany / szalotka / olej lubczykowy / grzanka ziołowa

### BEEF TARTRE

beef tenderloin 100 g / French mustard / pickled cucumber  
marinated mushroom / shallot / lovage oil / herb toast

### RINDTARTAR

Rinderfilet 100 g / französischer Senf / eingelegte Gurke / mariniertes Pilz  
Schalotte / Liebstöckelöl / Kräutertoast

**85 PLN** · A: 1, 3, 7



Surowe mięso wołowe potrzebuje czegoś prawie bez tanin, za to z dużą soczystością. Najlepiej pasować będą lekkie wina czerwone i wina różowe.

Antonin Rodet Grande Selection Pinot Noir 75 cl - 125 PLN

Septimo Sentido Rose 75 cl - 75 PLN ; 15 cl - 15 PLN



# PRZYSTAWKI CIEPŁE

warm Starters | warme Vorspeisen

## SZPARAGI

szparagi sezonowe grillowane / jajko sadzone / emulsja anchois  
chrupiąca szynka szwarcwaldzka / mini babka ziemniaczana

## ASPARAGUS

grilled seasonal asparagus / fried egg / anchovy emulsion  
crispy Black Forest ham / mini potato cake

## SPARGEL

gegrillter saisonaler Spargel / Spiegelei / Sardellenemulsion / knuspriger  
Schwarzwälder Schinken / Mini-Kartoffelpuffer

**45 PLN** /300g · A: 1, 3, 4, 7



Lekkość i warzywność szparagów dobrze pasuje do świeżych białych win z delikatnym cukrem, szczególnie jeśli w potrawie są elementy słone (anchois, szynka szwarcwaldzka).

Domaine Haut-Marin Fossiles 75 cl - 95 PLN ; 15 cl - 20 PLN  
Save Water Drink Riesling Fruity 75 cl - 165 PLN ; 15 cl - 33 PLN

## MINI PIEROŻKI Z KACZKĄ

kurka / boczek wędzony / śmietanka / szalotka / białe wino

## DUCK DUMPLINGS

chanterelle / smoked bacon / cream / shallot / white wine

## TEIGTASCHEN MIT ENTE

Pfifferlinge / geräucherter Speck / Sahne / Schalotte / Weißwein

**45 PLN** / 300g · A: 1, 3, 7



Mięso kaczki jest delikatnie słodkawe i chude, nie potrzebujemy tu ani taniny ani kwasowości, dlatego najlepszymi winami będą wina czerwone ze słodkim owocem i nie dominujące alkoholem.

Insight Casa Pecunia Montepulciano 75 cl - 95 PLN ; 15 cl - 19 PLN  
Escorihuela Gascon Malbec 75 cl - 170 PLN



## ROSÓŁ STAROPOLSKI

domowy makaron jajeczny / wołowina / kaczka / kura / lubczyk

### TRADITIONAL POLISH BROTH

homemade egg noodles / beef / duck / chicken / lovage

### POLNISCHE BRÜHE

Hausgemachte Eiernudeln / Rindfleisch / Ente / Huhn / Liebstöckel

**30 PLN** / 250 ml · A: 1, 3, 9

---



vegan

## KREM Z POMIDORÓW I PIECZONEJ PAPRYKI

mleko kokosowe / imbir / emulsja z bazylii



### TOMATO & ROASTED PEPPER SOUP

coconut milk / ginger / basil emulsion

### TOMATEN- UND GERÖSTETE PAPRIKASUPPE

Kokosmilch / Ingwer / Basilikum-Emulsion

**30 PLN** / 250 ml · A: 6, 9

---



vegan

## FLACZKI Z BOCZNIAKA

smażone grzyby / warzywa korzeniowe / grzanka czosnkowa

### OYSTER MUSHROOM TRIPE

fried mushrooms / root vegetables / garlic toast

### AUSTERNPILZ-FLACHSUPPE

Gebratene Champignons / Wurzelgemüse / Knoblauchbrot

**35 PLN** / 250 ml · A: 1, 6, 9

---

## ZUPA Z WĘDZONEGO LESZCZA

pulpety z sandacza / suszony pomidor / śmietanka / olej koperkowy

### SMOKED BREAM SOUP

pike-perch meatballs / dried tomato / cream / dill oil

### GERÄUCHERTE BRASSENSUPPE

Zander-Fleischbällchen / getrocknete Tomate / Sahne / Dillöl

**40 PLN** / 250 ml · A: 2, 3, 4, 6, 7, 9, 14

---

## ŻUREK NA ZAKWASIE

biała kiełbasa / jajko / purée ziemniaczano-chrzanowe

### SOUR RYE SOUP

white sausage / egg / potato-horseradish puree

### SAUERRÜBENSUPPE

Weißer Wurst / Ei / Kartoffel-Meerrettich-Püree

**40 PLN** / 250 ml · A: 1, 3, 7, 9

## KREWETKI ARGENTYŃSKIE

risotto cytrynowe / groszek cukrowy / grillowany pomidorek cherry  
emulsja maślano-winna / oliwa ziołowa

### ARGENTINIAN SHRIMPS

lemon risotto / sugar snap peas / grilled cherry tomato / butter and wine  
emulsion / herbal olive oil

### RGENTINISCHE GARNELEN

Zitronenrisotto / Zuckerschoten / gegrillte Kirschtomaten  
Butter-Wein-Emulsion / Kräuter-Olivenöl

**75 PLN** / 300g · A: 2, 7, 9, 14



Krewetki są neutralne i przejmują charakter z dodatków. W tym przypadku cytryna, zieloność groszku czy morskość fenkułu. Doskonale pasować będzie aromatyczne i chrupie Sauvignon Blanc, jak i owocowy i kwasowy Riesling.

Picton Bay Sauvignon Blanc 75 cl - 135 PLN ; 15cl - 28 PLN  
Save Water Drink Riesling Fruity 75 cl - 165 PLN ; 15 cl - 33 PLN



## PIECZONY ŁOSOŚ

dziki ryż / dziki brokuł / emulsja cytrynowa / karmelizowana szalotka  
śmietanka

### BAKED SALMON

wild rice / wild broccoli / lemon emulsion / caramelized shallots / cream

### GEBRATENER LACHS

Wildreis / Wildbrokkoli / Zitronenemulsion / karamellisierte Schalotten  
Sahne

**95 PLN** / 400g · A: 4, 7



Łosoś jest dość tłustą rybą, więc potrzebujemy białego wina z kwasowością, ale i akcentami wynikającymi z fermentacji malolaktycznej (np. śmietana).

Bouchard Aine & Fils Chablis 75 cl - 340 PLN  
Ruffino Libaio Chardonnay Toscana 75 cl - 185 PLN



## SANDACZ & CHŁODNIK MAŚLANKOWY

purée ziemniaczane / mini marchew / szparagi / masło ziołowe

### ZANDER & BUTTERMILK COLD SOUP

mashed potatoes / baby carrots / asparagus / herb butter

### ZANDER & KALTE BUTTERMILCHSUPPE

Kartoffelpüree / Babykarotten / Spargel / Kräuterbutter

**75 PLN** / 400g · A: 4, 7



Sandacz - polska, królewska ryba, więc polecam ją z polskim winem. Aksamitny smak ryby i świeży maślankowy chłodnik prosi się o aromatyczne białe wino z zaznaczoną kwasowością (bez beczki).

Turnau Solaris 75 cl - 225 PLN  
Picton Bay Sauvignon Blanc 75 cl - 135 PLN ; 15 cl - 28 PLN



## PIERŚ Z KACZKI SOUS VIDE

Ponzu masło / pęczotto z botwinką / szparagi / groszek cukrowy  
mascarpone

### DUCK BREAST SOUS VIDE

Ponzu butter / barley with beet greens / asparagus / sugar snap peas  
mascarpone

### ENTENBRUST SOUS VIDE

Ponzubutter / Gerste mit Rübenblättern / Spargel / Zuckererbsen  
Mascarpone

**79 PLN** / 400g · A: 1, 6, 7

Na różowo przygotowana pierś z kaczki jest aksamitna w smaku, a dzięki ponzu butter potrawa jest też pełna umami. Potrzebujemy soczystego i niezbyt intensywnego czerwonego wina.

Escorihuela Gascon Malbec 75 cl - 170 PLN

Antonin Rodet Grande Selection Pinot Noir 75 cl - 125 PLN



## SCHABOWY W PANIERCE Z BURSZTYNEM

schab sezonowany w maślanec i soku z cebuli, smażony na smalcu  
młode ziemniaki / jajko sadzone / szparagi zielone

### PORK SCHNITZEL IN BURSZTYN CHEESE CRUST

pork of pork seasoned in buttermilk and onion juice, fried in lard  
new potatoes / fried egg / green asparagus

### SCHWEINESCHNITZEL IN BURSZTYN-KÄSEPANADE

Schweinefleisch, gewürzt in Buttermilch und Zwiebelsaft, in Schmalz  
gebraten / neue Kartoffeln / Spiegelei / grüner Spargel

**65 PLN** / 400g · A: 1, 3, 7

Kolejny polski klasyk. Chude mięso wieprzowe świetnie pasuje z lekkimi białymi winami. Ich kwasowość przetnie tłuszcz pochodzący ze smalcu, ale też dopasuje się do młodych ziemniaczków i szparagów.

Turnau Solaris 75 cl - 225 PLN

Save Water Drink Riesling Fruity 75 cl - 165 PLN ; 15 cl - 33 PLN



## BOCZEK KONFITOWANY

purée marchewkowo-ziemniaczane / demi glace musztardowy  
dziki brokuł / syrop z białej cebuli

### CONFITED BACON

carrot and potato purée / mustard demi-glace / wild broccoli / white onion  
syrup

### SCHWEINEBAUCH CONFIT

Karotten-Kartoffel-Püree / Senf-Demi-Glace / Wildbrokkoli / weißer Zwiebel-  
elsirup

**60 PLN** / 400g · A: 7, 10

Stereotypowo potrawa lepiej pasująca do piwa pszenicznego, ale jeśli ktoś ma ochotę na wino to opcje są dwie: albo słodko-kwasowe białe wino (Riesling), albo lekka czerwień, z której musztarda nie wyciągnie nieprzyjemnej goryczy.

Save Water Drink Riesling Fruity 75 cl - 165 PLN ; 15 cl - 33 PLN

Antonin Rodet Grande Selection Pinot Noir 75 cl - 125 PLN





## STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ

polędwica wołowa 180g / pieprzowy demi glace / grillowane warzywa / purée ziemniaczane z truflą

### BEEF TENDERLOIN STEAK

beef tenderloin 180g / pepper demi-glace / grilled vegetables / truffle mashed potatoes

### RINDERSTEAK

Rinderfilet 180 g / Paprika-Demi-Glace / gegrilltes Gemüse / Trüffel-Kartoffelpüree

**145 PLN** / 400g · A: 7, 9



Doskonałe będą czerwone wina dojrzewające w beczkach, w których owocowość jest już wycofana, a na pierwszy plan pokazują się akcenty drzewne, wędzone, grzybowe i skórzane.

Michel Lynch Merlot & Cabernet Sauvignon Bordeaux 75 cl - 175 PLN

Ruffino „Modus” Toscana 75 cl - 450 PLN



## FONDANT Z SELERA

plynny ser / sos truflowy / marynowane jabłko / orzech laskowy chips z jarmużu / marchewkowe puree / syrop z białej cebuli

### CELERIAC FONDANT

liquid cheese / truffle sauce / pickled apple / hazelnut / kale chips / carrot puree white onion syrup

### SELLERIE-FONDANT

Flüssigkäse / Trüffelsauce / eingelegte Äpfel / Haselnüsse / Grünkohlchips Karottenpuree / white onion syrup

**35 PLN** / 300g · A: 1, 7, 8, 9



Danie intensywne, serowo-truflowe, przełamane świeżością jabłka. Dobrze będą pasować beczkowane białe wina, najlepiej z migdałowo-orzechowym niuansiem i wciąż zaznaczoną owocowością.

Ruffino Libaio Chardonnay Toscana 75 cl - 185 PLN

Vistamar Chardonnay 75 cl - 125 PLN

## DOMOWE „RAVIOLI”

twaróg / ziemniak / słonina / kurki / ser długo dojrzewający Bursztyn szpinak baby / puree z zielonego groszku / śmietanka / białe wino

### HOMEMADE “RAVIOLI”

cottage cheese / potato / bacon / chanterelles / long-ripened cheese “Amber” baby spinach / green pea puree / cream / white wine

### HAUSGEMACHTE “RAVIOLI”

Hausgemachte “Ravioli” – 59 PLN/300 g Hüttenkäse / Kartoffeln / Speck Pfifferlinge / gereifter Käse „Amber” / Babyspinat / Erbsenpuree / Sahne Weißwein

**59 PLN** / 300g · A: 1, 3, 7, 12



Do takiego zestawu smaków – kremowego, lekko tłustawego i słonego, ale przełamanych słodką soczystością groszku cukrowego dobrze pasować będą białe wina beczkowane.

Vistamar Chardonnay 75 cl - 125 PLN

Settesoli Grillo Appassimento 75 cl - 120 PLN



### **MAZURSKI SAD**

mus z pieczonego jabłka / czekolada / masło kakaowe

#### **MASURIAN ORCHARD**

baked apple mousse / chocolate / cocoa butter

#### **MASURISCHER OBSTGARTEN**

gebackenes Apfelmousse / Schokolade / Kakaobutter

**32 PLN** / 150g · A: 1, 3, 5, 7, 8



Purcari Ice Wine 37,5 cl - 260 PLN

---



### **CRÈME BRÛLÉE Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ**

wanilia / palony karmel



#### **CRÈME BRÛLÉE WITH WHITE CHOCOLATE**

vanilla / burnt caramel

#### **CRÈME BRÛLÉE MIT WEISSER SCHOKOLADE**

Vanille / gebranntes Karamell

**32 PLN** / 150g · A: 3, 7



Purcari Ice Wine 37,5 cl - 260 PLN

---



### **TARTA Z OWOCAMI SEZONOWYMI**

kruche ciasto / glazura / świeże owoce

#### **TART WITH SEASONAL FRUITS**

shortcrust pastry / glaze / fresh fruit

#### **TARTE MIT SAISONALEN FRÜCHTEN**

Mürbeteig / Glasur / frisches Obst

**32 PLN** / 400g · A: 1, 3, 5, 7, 8



Purcari Ice Wine 37,5 cl - 260 PLN

---

# MENU DLA DZIECI

Children's menu | Kindermenü

## ROSÓŁ Z KURY ZAGRODOWEJ

domowy makaron | pierś z kurczaka | marchew

### FARM CHICKEN BROTH

handmade pasta | chicken breast | carrots

### BRÜHE VOM BAUERNHOF

Nudeln | Hähnchenbrust | Karotten

**18 PLN** / 220 ml · A: 1, 3, 9

---

## POMIDOROWA Z MAKARONEM

rosół drobiowy | pierś z kurczaka | marchewka

### TOMATO SOUP WITH PASTA

chicken broth | chicken breast | carrots

### TOMATENSUPPE MIT NUDEL

Hühnerbrühe | Hühnerbrust | Karotten

**20 PLN** / 220 ml · A: 1, 3, 9

---

## SZNYCELKI DROBIOWE

chrupiące mini-kotleciki z kurczaka / frytki /  
surówka z białej kapusty

### CHICKEN NUGGETS

crispy mini chicken cutlets / fries / coleslaw

### GEFLÜGELSCHNITZEL

Knusprige Mini-Hähnchenschnitzel / Pommes  
frites / Krautsalat

**34 PLN** / 300 g · A: 1, 3, 7, 10

---



## MAKARON BOLOGNESE

łagodny sos pomidorowy  
drobno mielona wołowina

### BOLOGNESE

mild tomato sauce | finely ground beef

### BOLOGNESE

Milde Tomatensoße  
fein gehacktes Rindfleisch

**24 PLN** / 250g · A: 1, 9

---

## FRYTKI STEKOWE

chrupiące, złociste frytki | ketchup

### STEAK FRIES

crispy, golden fries | ketchup

### STEAK-POMMES

knusprige, goldene Pommes | Ketchup

**18 PLN** / 150 g · A: 5

---

## MINI TORTILLA Z KURCZAKIEM

łagodna pszenna tortilla / kurczak / ser /  
warzywa

### MINI TORTILLA WITH CHICKEN

mild wheat tortilla / chicken / cheese  
vegetables

### MINI-TORTILLA MIT HÜHNCHEN

milde Weizentortilla / Hähnchen / Käse  
Gemüse

**24 PLN** / 300 g · A: 1, 7

---

## PUCHAR LODOWY

lody waniliowe z owocami sezonowymi i bitą śmietaną

### ICE CREAM CUP

vanilla ice cream with seasonal fruit and whipped cream

### EISBECHER

Vanilleeis mit Früchten der Saison und Schlagsahne

**28 PLN** / 150g · A: 7

**NAPOJE**

Drinks | Getränke



## HERBATY LIŚCIASTE EILLES

Czarna Assam  
Earl Grey  
Miętowa  
Zielona  
Owocowa  
Jaśminowa  
Z kardamonem

**14 PLN**

---

## KAWY ALFREDO

**Espresso**

11 PLN

**Espresso macchiato**

12 PLN

**Espresso doppio**

14 PLN

**Americano**

12 PLN

**Kawa biała**

14 PLN

**Cappuccino**

14 PLN

**Latte macchiato**

14 PLN

**Flat white**

18 PLN

**Frappe**

18 PLN

**Irish Coffee**

28 PLN



# ALERGENY

Allergens | Allergene

1	Gluten
2	Skorupiaki
3	Jaja
4	Ryby
5	Orzeszki ziemne
6	Soja
7	Mleko / laktoza
8	Orzechy
9	Seler
10	Gorczyca
11	Sezam
12	Dwutlenek siarki Siarczyny
13	Łubin
14	Mięczaki

1	Gluten
2	Crustaceans
3	Eggs
4	Fish
5	Peanuts
6	Soya
7	Milk / lactose
8	Nuts
9	Celery
10	Mustard
11	Sesame
12	Sulfur dioxide Sulfites
13	Lupin
14	Moluscs

1	Gluten
2	Krustentiere
3	Eier
4	Fisch
5	Erdnüsse
6	Soja
7	Milch / Laktose
8	Nüsse
9	Sellerie
10	Senf
11	Sesam
12	Schwefeldioxid Sulfite
13	Lupine
14	Molusken