



# Hermes \*

*\*Hermes ist in der griechischen Mythologie der Schutzgott des Verkehrs, der Reisenden, der Kaufleute und der Hirten, andererseits auch der Gott der Diebe, der Kunsthändler, der Rhetorik, der Gymnastik und der Magie. Als Götterbote verkündet er die Beschlüsse des Zeus und führt die Seelen der Verstorbenen in den Hades (Unterwelt). Er gehört zu den zwölf großen Olympischen Göttern.*

## WILLKOMMENSGRUSS

HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT HERMES!

WIR FREUEN UNS SEHR, SIE HEUTE BEI UNS BEGRÜSSEN  
ZU DÜRFEN.

ALS FAMILIE FÜHREN WIR DAS RESTAURANT HERMES SEIT MEHR  
ALS 30 JAHREN UND NEHMEN SIE GERNE MIT AUF KULINARISCHE  
REISE DURCH EINE MENGE SPEZIALITÄTEN AUS DER  
GRIECHISCHEN KÜCHE!

SOLLTEN SIE BESONDERE WÜNSCHE, ÄNDERUNGEN ODER AUCH  
EINE REKLAMATION HABEN, SPRECHEN SIE UNS GERNE JEDERZEIT  
AN.

DA WIR AUSSCHLIESSLICH MIT FRISCHEN PRODUKTEN ARBEITEN,  
MÖCHTEN WIR SIE BITTEN, EVENTUELLE VERZÖGERUNGEN ZU  
ENTSCULDIGEN.

WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT UND EINEN ANGENEHMEN  
AUFENTHALT!

IHR RESTAURANT HERMES-TEAM

UNSERE PREISE SIND IN € ENDPREISE INKLUSIV  
BEDIENUNGSGELD UND DER GESETZLICHEN MEHRWERTSTEUER.

AKZEPTANZPARTNER VON:



# Speise KART E

## APERITIF

OUZO AUF EIS // 4,4  
*für meine guten Freunde*

APEROL SPRITZ <sup>1 2</sup> // 7,5

HERMES COCKTAIL <sup>1 2</sup> // 7,5  
*mit Pfirsich und Metaxa*

LILLET WILDBERRY <sup>1 2</sup> // 7,5  
*mit verschiedenen Beeren*

MARTINI BLANCO // 6,0

CAMPARI <sup>1 2</sup> // 7,0  
*Soda oder mit Orange*

## KÄSE

FETA NATUR // 9,5  
*mit Olivenöl, Oliven, Pepperoni und Oregano <sup>7</sup>*

SAGANAKI // 9,1  
*im Panademantel umhüllt <sup>1 3 7</sup>*

KOPANISTI // 7,5  
*pikante Schafskäsecream mit Brot serviert <sup>7 10</sup>*

FETA AUS DEM OFEN // 11,8  
*Fetakäse aus dem Backofen mit Oregano, Olivenöl, Peperoni und Knoblauch <sup>7</sup>*

## VORSPEISEN

ZAZIKI // 5,5  
*serviert mit Brot <sup>7</sup>*

DOLMADAKIA // 7,5  
*gefüllte Weinbergblätter mit Reis und Hackfleisch*

TARAMA // 7,4  
*Fischrogencream mit Brot <sup>4 7 10 12</sup>*

OKTAPUS // 15,0  
*vom Grill auf Blattsalat serviert <sup>14</sup>*

SHRIMP GIOUVETSI // 12,2  
*Shrimps in Tomatensoße <sup>2 7</sup>*

PAPRIKA ELASSONA // 6,8  
*gegrillte Paprika wie sie in unserem Heimatort ELASSONA zubereitet wird. Gefüllt mit einer pikanter Schafskäsecream, Olivenöl und Knoblauch.*

OLIVEN & PEPERONI // 6,5

GEGRILLTE PEPERONI // 6,7  
*mit Olivenöl und Knoblauchpaste*

AUBERGINE MIT ZAZIKI // 9,2  
*im Teigmantel frittiert mit Zaziki <sup>1 3 7</sup>*

ZUCCHINI MIT ZAZIKI // 9,2  
*im Teigmantel frittiert mit Zaziki <sup>1 3 7</sup>*

AUBERGINENCREAM // 7,4  
*serviert mit Brot <sup>3 10</sup>*

# Speise KARTEN

## VORSPEISEPLATTEN

MEZE IST EIN BEGRIFF AUS DER GRIECHISCHEN KÜCHE UND BEZIEHT SICH AUF EINE VIELZAHL VON KLEINEN VORSPEISEN UND SNAKS, DIE TRADITIONELL ZU EINEM GLAS OUZO ODER WEIN SERVIERT WERDEN.

### KALTE MEZEPLATTE FÜR 1 PERSON

// 14,9

mit Zaziki, Auberginencream, Schafskäsecream, Fischrogencream, weiße Bohnen und Meeresfrüchte. Selbstverständlich servieren wir unseren Gästen dazu Brot <sup>2 7 10 14</sup>

### WARME MEZEPLATTE FÜR 1 PERSON

// 14,9

mit Zucchini- und Auberginenscheiben im Teigmantel, paniierter Schafskäse, dicke Bohnen in Tomatensoße und Zaziki. Selbstverständlich servieren wir auch hierzu Brot mit <sup>1 3 6 7</sup>

*Beide Vorspeiseplatten sind auch für mehrere Personen erhältlich - einfach Nachfragen*

## PASSEND DAZU:

### OUZO AUF EIS // 0,4CL

// 4,4

0,4cl

### OUZO PLOMARI // 0,2L

// 14,6

Plomari ist die Heimat der Marke „Ouzo of Plomari“ und eine Stadt im Süden der griechischen Insel Lesbos, die als Ursprung des Ouzo gilt.

Nach alter Tradition (seit 1894) wird der Plomari Ouzo in einem aufwendigen Produktionsverfahren durch die Doppeldestillation reifer Trauben gewonnen. Der charakteristische Geschmack entsteht durch das Hinzufügen von Anissamen und anderen natürlichen Gewürzkräutern wie Koriander, Fenchel, Minze, Salbei und Lindenblüten.

### RETSINA KECHTRIBARI 0,5L

// 10,5

Das wertvolle „Kechtribari“ (Harz) entsteht durch den versteinerten Harz der Pinienbäume.

Den Kechtribari gibt es seit 1939 in Thessaloniki und wird aus den Rebsorten Roditis und Savatiano sorgfältig vinifiziert. HERR STELIOS KECHRIS erzielt einen qualitativ hochwertigen Wein durch die Kombination der Rebsorten, Harz und Mastix. <sup>12</sup>

# Speise KARTEN

## SUPPEN

BOHNENSUPPE // 6,9  
*griechischer Art <sup>6 9</sup>*

KRAFTBRÜHE // 8,8  
*mit Kalbfleisch und Gemüseinlage <sup>1 9</sup>*

FISCHSUPPE // 8,8  
*mit Seelachsstücken und Gemüseinlage <sup>1 4 9</sup>*

## SALATE

BEILAGENSALAT // 4,5  
*Saisonal*

CHORIATIKI // 11,8  
*mit Tomaten, roten Zwiebeln, Gurken, Oliven, Schafskäse, Olivenöl und milden Peperoni <sup>7</sup>*

POLITIKI // 6,5  
*Krautsalat mit Paprika, Sellerie und Karotte <sup>9</sup>*

## BEILAGEN

TOMATENREIS // 3  
POMMES FRITES // 4,5  
WILDE KARTOFFELN / WEGDES // 4,5  
GRÜNE BOHNEN // 6  
DICKE BOHNEN IN TOMATENSOSSE <sup>6 9</sup> // 6  
PITABROT MIT ODER OHNE KNOBLAUCH <sup>1</sup> // 3,5 // 2,5

## FÜR KINDER

KINDERGYROS // 11,5  
*Kinderteller mit Gyros, Pommes und Salat*

KINDERSCHNITZEL // 11,5  
*Kinderteller mit paniertem Schweineschnitzel, Pommes und Salat <sup>1 3</sup>*

KINDERCALAMARI // 11,5  
*Kinderteller mit panierten Calamariri-Ringe, Pommes und Salat <sup>1 3 14</sup>*

KINDERSOUVLAKI // 11,5  
*Kinderteller mit einem Souvlakispieß, Pommes und Salat*

# Speise KARTEN

## FISCH

<b>CALAMARIRINGE</b> <i>panierte Tintenfischringe mit Tomatenreis und Beilagensalat <sup>1 3 14</sup></i>	// 18,5
<b>FISCHPLATTE</b> <i>mit panierte Tintenfischringe, Schollenfilet, 2 Scampi, Tomatenreis Beilagensalat <sup>1 2 3 4 14</sup></i>	// 21,5
<b>LACHSSTEAK</b> <i>gegrilltes Lachssteak mit wilden Kartoffeln und Beilagensalat <sup>4</sup></i>	// 20,5
<b>SCAMPISPIESS</b> <i>vom Grill mit panierten Zucchinischeiben, Tomatenreis und Beilagensalat <sup>1 2</sup></i>	// 23,6
<b>CALAMARI TUBE</b> <i>vom Grill mit Kartoffelecken und Beilagensalat <sup>14</sup></i>	// 23,8

AUF ANFRAGE SERVIEREN WIR UNTER ANDEREM AUCH

<b>DORADE</b> <i>am Stück vom Grill mit Kartoffelecken und Beilagensalat <sup>4</sup></i>	// 28
<b>WOLFSBARSCH</b> <i>am Stück vom Grill mit Kartoffelecken und Beilagensalat <sup>4</sup></i>	// 28
<b>MIESMUSCHELN</b> <i>-VORSPEISE- wahlweise in Tomaten- oder Weißweinsoße <sup>1 14</sup></i>	// 13,9

# Speise KARTEN

## FLEISCHPLATTEN

**ACHILLESPLATTE** // 23,8  
*mit Souzouki, 2 Lammkoteletts, Hähnchenbrustfilet, Schweinerückensteak, Zaziki, Tomatenreis und Beilagensalat <sup>3 7</sup>*

**ARTEMISPLATTE** // 18,4  
*mit Gyros, Souvlaki, Zaziki, Tomatenreis und Beilagensalat <sup>7</sup>*

**HERMESPLATTE** // 20,7  
*mit Gyros, Leber, Souvlaki, Souzouki, Lammkotelett, Zaziki, Tomatenreis und Beilagensalat <sup>3 7</sup>*

**DORFPLATTE** // 19,2  
*mit Gyros, Leber, Souvlaki, Souzouki, Zaziki und Tomatenreis und Beilagensalat <sup>3 7</sup>*

**LUKULUSPLATTE** // 18,8  
*mit Gyros, Souvlaki, Souzouki, Zaziki, Tomatenreis und Beilagensalat <sup>3 7</sup>*

**GYROS-CALAMARI** // 19,2  
*vom Drehspeiß mit frittierten Calamari-Ringen, Zaziki, Tomatenreis und Beilagensalat <sup>1 3 7 14</sup>*

**ODYSSEUSPLATTE** // 42  
*-FÜR 2 Personen-  
mit Gyros, Souvlaki, Souzouki, Schweinerückensteak, Zaziki, Tomatenreis und Beilagensalat <sup>3 7</sup>*

*Selbstverständlich erhalten Sie die Odysseusplatte auch für 3 oder mehrere Personen!*

## TRADITIONELLE LAMMGERICHTE

**LAMMKOTELETTS** // 21,5  
*vom Grill mit Zaziki, Tomatenreis und Beilagensalat <sup>7</sup>*

**LAMMFILET** // 24,9  
*vom Grill mit Zaziki, grünen Bohnen und Beilagensalat <sup>7</sup>*

**LAMMHINTERHAXE** // 20,8  
*Lammhinterhaxe im Tontopf geschmort mit Beilagensalat*

*Wahlweise mit:*

- griechischen Reismudeln <sup>1</sup>*
- grünen Bohnen*
- dicke Bohnen <sup>6 9</sup>*
- Kartoffelecken*

# Speise KART E

## TRADITIONELLE KÜCHE

<b>MOUSSAKA ORIGINAL</b> <i>Auberginenauflauf mit Kartoffeln, Hackfleisch (Mischhack), Bechamel mit Käse überbacken und Beilagensalat <sup>1 3 7</sup></i>	// 18,7
<b>MOUSSAKA VEGETARISCH</b> <i>Auberginenauflauf mit Kartoffeln, Zucchini, rote und grüne Paprika, Bechamel mit Käse überbacken und Beilagensalat <sup>1 3 7 9 10</sup></i>	// 17,2
<b>STAMNA</b> <i>Kalbfleisch geschmort im Tontopf mit Erbsen, Kartoffeln, Tomatensoße mit Käse überbacken und Beilagensalat <sup>1 3 6 9 10</sup></i>	// 23,8
<b>KALBFLEISCH MIT OKRA</b> <i>Kalbfleisch geschmort im Tontopf mit Okra und Beilagensalat</i>	// 23,8
<b>STIFADO</b> <i>Kalbfleisch geschmort im Tontopf mit Schallotenzwiebeln und Beilagensalat</i>	// 23,4
<b>GEMISTA</b> <i>Gefüllte Paprika und Tomate mit Reis, Tomatensoße, Joghurt und Beilagensalat <sup>7</sup></i>	// 15,9

## GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN

<b>GYROS</b> <i>vom Drehspieß mit Zaziki, Tomatenreis und Beilagensalat <sup>7</sup></i>	// 17,8
<b>SOUVLAKI</b> <i>2 Spieße aus zartem, magerem Fleisch mit Zaziki, Tomatenreis und Beilagensalat <sup>7</sup></i>	// 17,4
<b>BIFTEKI</b> <i>mit Fetakäse gefülltes Hacksteak, Zaziki, Tomatenreis und Beilagensalat <sup>3 7</sup></i>	// 18,5
<b>SCHWEINEFILET</b> <i>gegrillt mit Kräuterbutter, Zaziki, Tomatenreis und Beilagensalat <sup>7</sup></i>	// 20,5
<b>SCHWEINERÜCKENSTEAK</b> <i>gegrillt mit Kräuterbutter, Zaziki, Pommes Frites und Beilagensalat <sup>7</sup></i>	// 17,5
<b>PANIERTES SCHNITZEL</b> <i>paniertes Schweine- oder Hähnchenschnitzel mit Pommes Frites und Beilagensalat <sup>1 3 7</sup></i>	// 17,2
<b>RINDERLEBER</b> <i>vom Grill mit Zaziki, Tomatenreis und Beilagensalat <sup>7</sup></i>	// 16
<b>RINDERSTEAK</b> <i>vom BLACK ANGUS RIND (ca. 300gr.) mit Kartoffelecken und Beilagensalat</i>	// 27,9
<b>HÄHNCHENBRUSTFILET</b> <i>vom Grill mit Champignons, Champagnersoße, Tomatenreis und Beilagensalat <sup>1 3 7</sup></i>	// 18,5
<b>ZEUS-PFANNE</b> <i>geschnetztes Schweinefilet mit Champignons, Zwiebeln, Champagnersoße in der Pfanne serviert mit Tomatenreis und Beilagensalat <sup>1 3 7</sup></i>	// 23,9



# Dessert K A R T E

## SÜSSES

GRIECHISCHER JOGHURT	// 6,2
<i>griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen <sup>7 8 12</sup></i>	
GALAKTOMBOURIKO	// 6,5
<i>Blätterteig gefüllt mit einer süßen Grießcreame, warm serviert mit einer Kugel Vanilleeis <sup>1 3 7 12</sup></i>	
VANILLEEIS	// 6,0
<i>Vanilleeis wahlweise mit heißen Himbeeren oder Schokoladensoße <sup>8 12</sup></i>	
SCHOCKOSOUFFLE	// 7,2
<i>Schockosouffle warm serviert mit einer Kugel Vanilleeis <sup>1 3 8 12</sup></i>	

## HEISSGETRÄNKE

GRIECHISCHER MOKKA	// 3,2
ESPRESSO	// 2,8
CAPPUCCINO <sup>7</sup>	// 3,5
LATTE MACCHIATO <sup>7</sup>	// 4
TEE	// 2,8
KAFFEE CREMA	// 3,2

## GENUSS

TSIPOURO	2CL // 4,0
METAXA 5 STARS <sup>1 2</sup>	2CL // 4,0
METAXA 7 STARS <sup>1 2</sup>	2CL // 4,7
METAXA GRANDE FINE <sup>1 2</sup>	2CL // 6,5
JÄGERMEISTER	2CL // 3,5
WILLIAMS CHRIST BIRNE	2CL // 3,5
FERNET BRANCA <sup>1 2</sup>	2CL // 3,5
RAMAZZOTTI AUF EIS <sup>1 2</sup>	4CL // 4,5

# Getränke K A R T E

## ALKOHOLFREI GETRÄNKE

COCA COLA	0,3L // 3,8	0,5L // 4,6
FANTA	0,3L // 3,8	0,5L // 4,6
SPEZI	0,3L // 3,8	0,5L // 4,6
ZITRONENLIMONADE	0,3L // 3,8	0,5L // 4,6
BITTER LEMON <sup>1 2</sup>	0,3L // 3,9	0,5L // 4,9
SPRUDEL	0,3L // 3,0	0,5L // 3,7
APFELSAFT		0,3L // 3,8
ORANGENSAFT		0,3L // 3,8
JOHANNISBEERENEKTAR		0,3L // 3,8
STILLES WASSER		0,5L // 4,5
TEINACHER MINERALWASSER MEDIUM / STILL		0,7L // 5,9
TEINACHER GENUSSLIMONADE		0,3L // 3,5
<i>Wahlweise: Johannisbeere-Holunder, Orange-Mandarine, Zitrone, Mango-Maracuja-Orange, Rhabarber-Mirabelle</i>		
SAFTSCHORLE	0,3L // 3,8	0,5L // 4,6
<i>Wahlweise: Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeerenektar, Multivitaminsaft</i>		

## BIER

DISTELHÄUSSER EXPORT	0,3L // 3,8	0,5L // 4,7
DISTELHÄUSSER WEIZEN		0,5L // 4,7
<i>Wahlweise: Hefeweizen, Kristallweizen oder Alkoholfreies Hefeweizen</i>		
DISTELHÄUSSER PILS ALKOHOLFREI		0,3L // 3,8
DISTELHÄUSSER NATURTRÜB		0,5L // 4,7
DISTELHÄUSSER LANDBIER		0,5L // 4,7
MYTHOS AUS GRIECHENLAND		0,3L // 3,8

## LONGDRINKS

GIN TONIC <sup>1 2</sup>		4CL // 7,2
WODKA LEMON <sup>1 2</sup>		4CL // 7,2
JACKY COLA <sup>1 2</sup>		4CL // 7,2

# Getränke K A R T E

## GRIECHISCHE WEISSWEINE

WEISSWEINSCHORLE <sup>1 2</sup> <i>süß oder sauer</i>	0,25L // 4,5
RETSINA <sup>1 2</sup> <i>geharzter griechischer Weißwein</i>	0,25L // 6,5
IMIGLYKOS <sup>1 2</sup> <i>halbsüßer Weißwein - lieblich</i>	0,25L // 6,5
SAMOS MOUSKAT <sup>1 2</sup> <i>süßer Weißwein</i>	0,25L // 8,0
DAVARIS SAVATIANO <sup>1 2</sup> <i>trockener Weißwein</i>	0,25L // 7,2
IRIDA CHARDONEY <sup>1 2</sup> <i>halbtrockener Weißwein</i>	0,25L // 7,2

## GRIECHISCHE ROTWEINE

ROTWEINSCHORLE <sup>1 2</sup> <i>süß oder sauer</i>	0,25L // 4,5
IMIGLYKOS <sup>1 2</sup> <i>halbsüßer Rotwein - lieblich</i>	0,25L // 6,5
DAVARIS MERLOT SYRAH <sup>1 2</sup> <i>trockener Rotwein</i>	0,25L // 7,2
MAVRODAPHNE <sup>1 2</sup> <i>süßer Rotwein</i>	0,25L // 8,0
NEMEA SPEZIAL <sup>1 2</sup> <i>trockener, herber Rotwein</i>	0,25L // 6,5
MEGA SPILEO CUVÉE III <sup>1 2</sup> <i>Cabernet Sauvignon - trockener Rotwein</i>	0,25L // 9,2

## GRIECHISCHE ROSEWEINE

KLEONI <sup>1 2</sup> <i>trockener Rosewein</i>	0,25L // 6,5
IMIGLYKOS <sup>1 2</sup> <i>halbsüßer Rosewein - lieblich</i>	0,25L // 6,5

# WEIN K A R T E

## FLASCHENWEINE

### THEMA SYRAH <sup>1 2</sup>

0,7L // 42

Anbauregion Drama (Nordgriechenland)

In der Farbe violette Reflexe. In der Nase eindrucksvolle Fruchtnoten, die an Kirschen und Pflaumen erinnern, darunter etwas Schokolade und Vanille. Im Mund entfaltet sich der Syrah und schmiegt sich opulent am Gaumen. Der Anteil an Agiorgitiko bringt den nötigen Schliff, die Eleganz und dazu auch eine gute Balance in diesen gelungenen Rotwein.

### THEMA SAUVIGNON BLANC <sup>1 2</sup>

0,7L // 36

Anbauregion Drama (Nordgriechenland)

Der Thema Weißwein ist eine exquisite Cuvée aus Assyrtiko und Sauvignon Blanc Trauben, welche in der Region Drama optimale Reifebedingungen genießen. In der Nase ist der Thema komplex mit intensiven Fruchtaromen von exotischen Früchten zu Anfang, welche sich mit einem Hauch von Zitrone und Pfirsich fortsetzen.

### MEGA SPILEO CUVÉE III CABERNET SAUVIGNON <sup>1 2</sup>

0,7L // 26

Anbauregion Achaia (Peloppones)

Der Cuvée III Rotwein der Domain Mega Spileo zugehörig zur Cavino Kellerei ist eine ausgezeichnete Cuvée aus Agiorgitiko, Cabernet Sauvignon und Mavrodaphne. Der trocken ausgebaute Cuvée reift 8 Monate in neuen Eichenfässern. Intensive Noten von roten Früchten gefolgt von Gebäck und süßen Gewürzen im Hintergrund treten in Erscheinung.

### MEGA SPILEO CUVÉE III CHARDONNAY <sup>1 2</sup>

0,7L // 25

Anbauregion Peloppones

Der Cuvée III Weißwein der Domain Mega Spileo zugehörig zur Cavino Kellerei ist eine ausgezeichnete Cuvée aus 60% Malagouzia, 20% Assyrtiko, 20% Chardonnay. Intensive Noten von weißen Blumen, Basilikum und weißer Nektarine mit Kokosbutter im Hintergrund treten in Erscheinung. Das Säuregerüst ist fein ausbalanciert und das Finish lang und frisch.

### TECHNI ALIPIAS CAMBERNET SAUVIGNON <sup>1 2</sup>

0,7L // 37

Anbauregion Drama (Nordgriechenland)

Der trockene, vollmundige Wein in dunkelroter Farbe und einem komplexen Bouquet von Kirschen und Pflaumen mit Noten von Pfeffer und Vanille ist reich im Geschmack und wohlstrukturiert mit sanft eingebundenen Tanninen (pflanzliche Gerbstoffe).

### TECHNI ALIPIAS ROSE <sup>1 2</sup>

0,7L // 25

Anbauregion Drama (Nordgriechenland)

Der trockene Techni Alipias Rosé überzeugt nicht nur durch seine pastellige rosa Farbe, sondern auch durch ein funkeln frisches Aroma aus einer facettenreichen Variation von Erdbeeren, Brombeeren und Granatapfel. Die Kombination aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot, Nebbiolo, Sangiovese und Syrah machen diesen Rosé zu einem zauberhaften Erlebnis.

### MOSCHOFILERO <sup>1 2</sup>

0,7L // 24

Anbauregion Peloppones

Ein besonders aromatischer Wein und ein ausgezeichnetes Beispiel für die Rebsorte in ihrer besten Form. Ausgesprochen erfrischend, mit lebhaften Blumen- und Früchtearomen und einem delikaten, ausgewogenen Gaumen mit dem frischen, reinen Geschmack von Zitrusfrüchten.

# I N F O

## ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

GLUTENHALTIGES GETREIDE <sup>1</sup>  
KREBSTIERE- UND ERZEUGNISSE <sup>2</sup>  
EIER UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE <sup>3</sup>  
FISCH UND FISCHERZEUGNISSE <sup>4</sup>  
ERDNÜSSE UND ERZEUGNISSE <sup>5</sup>  
SOJA UND ERZEUGNISSE <sup>6</sup>  
MILCH UND MILCHERZEUGNISSE <sup>7</sup>  
SCHALENFRÜCHTE <sup>8</sup>  
SELLERIE <sup>9</sup>  
SENF <sup>10</sup>  
SESAMSAMEN <sup>11</sup>  
SCHWEFELDIOXID <sup>12</sup>  
LUPINEN <sup>13</sup>  
WEICHTIERE <sup>14</sup>