

Die kulinarische Geschichte des Libanon

Die libanesische Küche vereint auf unvergleichliche Weise die Aromen, Gewürze und Texturen Europas mit denen des vorderen Orients.

Die kulinarische Szene des Libanon präsentiert sich als eine Mischung aus der rustikalen, herzhaften, traditionellen Bauernküche seiner vielen Bergdörfer und der innovativen, modernen Küche Beiruts und anderer Städte, beeinflusst durch Kulturen der Levante und Europas, die im Libanon zu Hause waren.

Libanesische Küche vereint die Vielfalt der Landschaft und der Geschichte des Landes spürbar. Die Gerichte rangieren von leichten Vorspeisen (Mezze) und erfrischenden Salaten hin zu würzig-aromatischen Suppen und Hauptgerichten sowie duftenden Desserts.

Das typisch libanesische Menü folgt dem Rhythmus der Jahreszeiten und über Jahrhunderte haben findige Köche abwechslungsreiche Rezepturen entwickelt, die das Beste aus den jeweiligen saisonalen Erzeugnissen machen. Mit einer Mischung aus klassischen über Generationen überlieferten Rezepten und inspirierenden Überraschungen ist die libanesische Küche ein Muss für alle, die sich für diese aromatische und äußerst ausgewogene Küche interessieren.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit





- 1. TABOULEH** ^{a, a1} ✓ **9,50 €**
Petersilie, Tomaten, Minze, Frühlingszwiebel, Zitronensaft, Bulgur und Olivenöl.
- 2. FATTOUSH** ^{a, a1} ✓ **9,50 €**
Tomaten, Gurken, Blattsalat, Radieschen, Olivenöl, Zitronensaft, Sumach, Za'atar und dazu geröstetem Brot.
Passend dazu:
 - 3. Shawarma Hähnchen** **+4,00 €**
 - 4. Shawarma Beef** **+4,00 €**
- 5. KHIYAR BIL-LABAN** ^g **8,00 €**
Mini-Gurkenwürfel mit Joghurt und Knoblauch verfeinert mit getrockneter Pfefferminze.
- 6. LIBANESISCHER LINSENSALAT** ✓ **8,50 €**
Gekochte Linsen, Tomatenwürfeln, Petersilie, Zwiebeln, Sumach, Zitronensaft und Olivenöl.
- 7. SALTET ZA'ATAR** ✓ **9,00 €**
Frische Oregano Blätter, Tomaten, rote Zwiebeln, Sumach, Zitronensaft und Olivenöl.
Passend dazu:
 - 8. Halloumi** ^g **+2,00 €**
- 9. ORANGENSALAT MIT ROTEN ZWIEBELN** ✓ **11,00 €**
Orangen, rote Zwiebeln, Fenchelknolle, Knoblauch, Rotweinessig, Granatapfelkerne und Olivenöl.
- 10. TOMATEN-CHICORÉESALAT** ^g ✓ **12,00 €**
Tomaten, rote Zwiebeln, Chicorée, Halloumi, Olivenöl, Rotweinessig, Orangensaft und Petersilie.
- 11. BABYSPINAT** ^{h3} ✓ **9,00 €**
Spinat, rote Zwiebeln, Walnusskerne, Sumach, Olivenöl und Zitronensaft.



TAPAS

Libanesische Mazza

12. HUMMUS KLASSIKER ^{a, a1, k} ✓

9,00 €

Kichererbsencreme verfeinert mit Zitrone, Tahina-Sauce, Olivenöl, dazu libanesisches Brot.

Passend dazu:

13. Champignons ^{a, a1, k} ✓

+1,50 €

14. Chili (scharf) ^{a, a1, k} ✓

+1,00 €

15. Avocado ^{a, a1, k} ✓

+2,00 €

16. Basilikum ^{a, a1, k} ✓

+1,00 €

17. Falafel ^{a, a1, k} ✓

+4,00 €

18. Thymian ^{a, a1, k} ✓

+1,00 €

19. Schawarma (BEEF oder HÄHNCHEN) ^{a, a1, k}

+4,00 €

20. Lammfleisch mit gerösteten Pinienkernen ^{a, a1, k}

+5,00 €

21. BABA GHANOUSH ^{a, a1, k} ✓

9,00 €

Gegrillte Auberginen verfeinert mit Zitrone, Knoblauch, Tahina-Sauce, Olivenöl dazu libanesisches Brot.

22. BABA GHANOUSH SPECIAL ^{a, a1, h3, k}

13,00 €

Gegrillte Auberginen verfeinert mit Zitrone, Knoblauch, Tahina-Sauce, Olivenöl dazu libanesisches Brot. Verfeinert mit Auberginenwürfeln und Walnusskernen.

23. SALTET AL RAHEB ^{a, a1} ✓

9,00 €

Gegrillte Auberginen verfeinert mit Zitronensaft, Knoblauch, Petersilie, Tomaten, Frühlingszwiebeln, Minze, Olivenöl dazu libanesisches Brot.

24. FALAFEL ^{a, a1, k} ✓

9,00 €

Falafelbällchen, Petersilie, Tomaten, Salzgurken, Minze, Tahina-Sauce dazu libanesisches Brot.

25. KIBBEH (4 Stück) ^{a, a1, k, g}

16,00 €

Vier frittierte Bulgur-Fleischbällchen gefüllt mit Hackfleisch, Zwiebeln und dazu Tahina-Sauce oder Knoblauchcreme.

26. KIBBEH BATATA ^{a, a1, h3} ✓

15,00 €

Vier frittierte Bulgur-Kartoffelbällchen gefüllt mit Kichererbsen, Granatapfel, Zwiebel, Walnusskerne



- 27. BATATA HARRA** ^{a, a1} ✓ **8,00 €**
 Kartoffelwürfeln geschwenkt mit Koriander, Knoblauch. Dazu libanesisches Brot.
- 28. MA-ALI** ^{a, a1, k} ✓ **9,50 €**
 Gegrillte Gemüse verfeinert mit Petersilie, Tomaten, Minze und Tahina-Sauce dazu libanesisches Brot.
- 29. MUSAKA'A** ^{a, a1} ✓ **8,50 €**
 Frittierte Auberginenwürfel geschwenkt mit Kichererbsen und Zwiebeln in frischer Tomatensauce dazu libanesisches Brot.
- 30. HÄHNCHENHERZEN** ^{a, a1} **9,00 €**
 Geflügelherzen geschwenkt mit Knoblauch, Koriander, Olivenöl, Chili und Zitronensaft (leicht Pikant).
- 31. SHOUMER BIL ADAS** ^{a, a1} ✓ **8,00 €**
 Linsen mit Dill und Zwiebel geschwenkt. Zum Schluss mit Röstzwiebel verfeinert.
- 32. FOUL MEDAMMAS** ^{a, a1} ✓ **8,00 €**
 Gekochte braune Bohnen (Favabohnen) gemischt mit Kichererbsen dazu Zitronensaft, Knoblauch, Petersilie und Tomaten verfeinert mit Olivenöl.
- 33. NAQANIQ** ^{a, a1} **10,00 €**
 Sechs Libanesische Homemade Würstchen geschwenkt in Zitronensaft.
- 34. LIBANESISCHER REIS** ^{a, a1, h1} **9,00 €**
 Reis gekocht mit Hackfleisch und libanesisch gewürzt (Zimt, Kardamom, Nelken) zum Schluss mit gerösteten Mandeln verfeinert.
- 35. TIKKA LAMM** ^{a, a1} **15,00 €**
 Zartes Lammgulasch angebraten in der Pfanne mit Mini Auberginenwürfel und Zucchini dazu Knoblauch und frische Tomaten.
- 36. RIESENGARNELEN** ^{a, a1, d, n} **18,00 €**
 Vier Riesengarnelen geschwenkt in Tomaten, Knoblauch, Koriander, Petersilie, Oregano und zum Schluss Zitronensaft.



TAPAS

Libanesische Mazza

- 37. LABNEH BI TOUM** ^{a, a1, g} **8,00 €**
Cremige Frischkäse, Knoblauch, getrocknete Pfefferminze, dazu Olivenöl und Brot.
- 38. TAHINA AUF BLUMENKOHL** ^{a, a1, k} ✓ **8,00 €**
Tahina-Sauce auf frittiertem Blumenkohl dazu geröstete Zwiebel.
- 39. DAWOOD BASHA** ^{a, a1} **13,00 €**
Lammhackfleischklößchen, frische Tomatensauce, Knoblauch, Kreuzkümmel.
- 40. GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN MIT TAHINA-SAUCE** ^{a, a1, k} **15,00 €**
Jakobsmuscheln (ausgelöst), Butter, Tahina-Sauce, Petersilie, Knoblauch, Zitrone.
- 41. GEBRATENER WOLFSBARSCH/DORADE AUF TAHINA-CURRYSAUCE** ^{a, a1, k} **15,00 €**
Wolfsbarsch-/Doradefilets, Butter, frischer Koriander, Spritzer Zitronensaft auf Tahina-Curry-Sauce.
- 42. RAKAKAT** ^{a, a1, g} **8,00 €**
4 Knusprig frittierte. libanesische Käserollen mit Kräutern.
- 43. WARA'A INAB (gefüllte Weinblätter)** ^{a, a1} ✓ **8,00 €**
6 Weinblätter mit Kräutern und Reis gefüllt zum Schluss gekocht im eigenen Saft. Dazu Brot.



44. MAN'OUSHI BI ZA'ATAR ^{a, a1, k}

8,00 €

Lib. Thymian Mischung bestehend aus:
Sumach, Geröstete Sesamsamen und
gemahlene Thymianblätter auf Pinsateig.

45. MAN'OUSHI BI JEBNI ^{a, a1, g}

9,50 €

Halloumi Käsemischung, grüne Thymian-
blätter und Oliven auf Pinsateig.

46. MAN'OUSHI BI ZA'ATAR WE JEBNI ^{a, a1, g}

10,50 €

Za'ater, Halloumi Käsemischung, Olivenöl auf Pinsateig.

47. MAN'OUSHI BI BANDORA WE BASAL ^{a, a1}

9,00 €

Tomaten, Zwiebel, Thymianmischung
und Olivenöl auf Pinsateig.

48. MAN'OUSHI BI TOUM ^{a, a1}

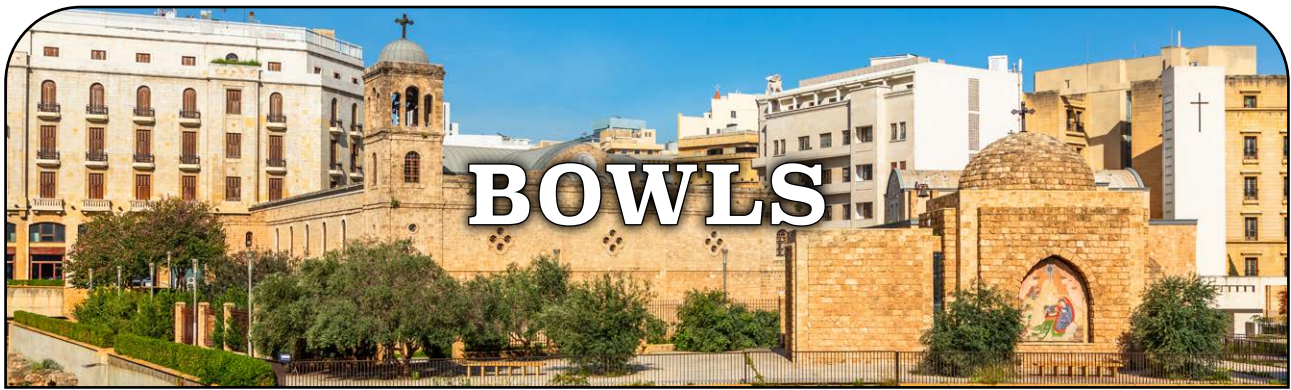
7,00 €

Knoblauch in Olivenöl auf Pinsateig.

49. MAN'OUSHI BI HAR ^{a, a1}

6,00 €

Hausgemachte Chilipaste in Olivenöl auf Pinsateig (scharf).



50. FATTEH KLASSIKER a, a1, g, h1, k

9,50 €

Geröstetes Brot, weichgekochte Kichererbsen, Petersilie, Knoblauch, libanesische Gewürze, Tahina-Joghurt-Sauce und dazu geröstete Mandeln.

51. FATTEH KLASSIKER MIT AUBERGINEN a, a1, g, h1, k **11,50 €**

Geröstetes Brot, weichgekochte Kichererbsen, Petersilie, Knoblauch, libanesische Gewürze, Tahina-Joghurt-Sauce und dazu Auberginen mit gerösteten Mandeln.

52. FATTEH KLASSIKER MIT BEEF a, a1, g, h1, k

13,00 €

Geröstetes Brot, weichgekochte Kichererbsen, Petersilie, Knoblauch, libanesische Gewürze, Tahina-Joghurt-Sauce und dazu Beef mit gerösteten Mandeln.

53. FATTEH KLASSIKER MIT HÄHNCHEN a, a1, g, h1, k **13,00 €**

Geröstetes Brot, weichgekochte Kichererbsen, Petersilie, Knoblauch, libanesische Gewürze, Tahina-Joghurt-Sauce und dazu Hähnchen mit gerösteten Mandeln.

54. FALAFEL SALAT BOWL a, a1, k ✓

13,00 €

Radieschen, Minze, Petersilie, Tomaten in Tahina Sauce vermischt, zum Schluss mit vier Falafelbällchen verfeinert. Dazu Brot.

Keine Konservierungsstoffe

Ohne Geschmacksverstärker



PLATTEN

- 55. SHAWARMA BEEF MIT POMMES** ^{a, a1} **18,00 €**
Hüftsteakstreifen, Zwiebel, Petersilie, Tahina-Sauce, Hummus, Salzgurken dazu libanesisches Brot.
- 56. SHAWARMA BEEF MIT REIS** ^{a, a1} **18,00 €**
Hüftsteakstreifen, Zwiebel, Petersilie, Tahina-Sauce, Salzgurken, Hummus dazu libanesisches Brot.
- 57. SHAWARMA HÄHNCHEN MIT POMMES** ^{a, a1} **17,00 €**
Hähnchenbruststreifen, Knoblauchcreme, Salzgurken, Hummus dazu libanesisches Brot.
- 58. SHAWARMA HÄHNCHEN MIT REIS** ^{a, a1} **17,00 €**
Hähnchenbruststreifen, Knoblauchcreme, Salzgurken, Hummus dazu libanesisches Brot.
- 59. KABAB HENDY MIT POMMES** ^{a, a1} **19,00 €**
Zwei Kafta Spieße geschwenkt auf Tomatensauce, Zwiebeln und Pinienkerne dazu libanesisches Brot.
- 60. KABAB HENDY MIT REIS** ^{a, a1} **19,00 €**
Zwei Kafta Spieße geschwenkt auf Tomatensauce, Zwiebeln und Pinienkerne dazu libanesisches Brot.
- 61. MAZZA PLATTE SPECIAL VEGETARISCH** ^{a, a1} ✓ **18,00 €**
Falafel, Hummus, Baba Ghanoush, Batata Harra, Taboulieh, dazu libanesisches Brot.



LAVASTEINGRILL

- 62. JWANH MISCHWIEH** ^{a, a1} **17,00 €**
Vier ganze, gegrillte Hühnerflügel serviert mit Knoblauchcreme, Hummus dazu Brot.
- 63. JWANH MISCHWIEH NACH LIB. ART** ^{a, a1} **19,00 €**
Vier ganze, gegrillte Hühnerflügel mit Kartoffelwürfeln, Knoblauch, Koriander und Zitronensaft angebraten dazu Brot.
- 64. SHISH TA'OUK PLATTE** ^{a, a1} **21,00 €**
Zwei butterzarte Hähnchenbrustspieße serviert mit Knoblauchcreme, Hummus dazu Brot.
- 65. LAHME MISCHWIEH (Lammfilet-Spieße)** ^{a, a1} **23,00 €**
Zwei gegrillte Lammfilet Spieße, Tomaten, Salzgurken serviert mit Tahina-Sauce, Hummus dazu Brot.
- 66. KAFTA PLATTE** ^{a, a1} **19,00 €**
Zwei gegrillte Hackfleischspieße aus Lamm und Rind, Tomaten, Salzgurken serviert mit Tahina-Sauce, Hummus dazu Brot.
- 67. GEGRILLTES LAMMFILET** ^{a, a1} **25,00 €**
Lammfilet am Stück gegrillt, Hummus, zum Schluss mit Kräutern verfeinert.
- 68. GRILLMIX-PLATTE (1 Person)** ^{a, a1} **33,00 €**
Grillmix-Platte bestehend aus einem Hähnchenflügel, Lammspieß, Kaftaspieß und Shish Ta'ouk-Spieß, Hummus, Tahina Sauce, Knoblauchcreme dazu libanesisches Brot.
- 69. GRILLMIX-PLATTE (2 Personen)** ^{a, a1} **64,00 €**
Grillmix-Platte bestehend aus zwei Hähnchenflügel, zwei Lammspieße, zwei Kaftaspieße und zwei Shish Ta'ouk-Spieß, Hummus, Tahina Sauce, Knoblauchcreme dazu libanesisches Brot.
- 70. LAMMKOTELETTS-PLATTE** ^{a, a1} **22,00 €**
Drei frische Lammkoteletts gegrillt, Hummus, Tahina-Sauce und dazu libanesisches Brot.



71. GEMÜSESPIEßE ^{a, a1} ✓ **18,00 €**

Gegrillte Auberginenwürfel, Zucchiniwürfel, Zwiebeln.
Dazu Kartoffelwürfel und Brot.

72. GEMÜSESPIEßE MIT HALLOUMI ^{a, a1, g} **20,00 €**

Gegrillte Auberginenwürfel, Zucchiniwürfel, Zwiebeln,
Halloumi. Dazu Kartoffelwürfel und Brot.

73. STEAK DES HAUSES ^{a, a1} **26,00 €**

Zart gegrilltes Steak 250 - 300 g auf Art des Hauses serviert
mit Tahina-Sauce, Hummus, Salzgurke und dazu Brot.

74. GEGRILLTE WACHTELN MIT SUMACH ^{a, a1} **22,00 €**

Zwei Gegrillte Wachteln mit sumach und grün Kräuter Sauce,
serviert mit Hummus dazu Lib. Brot.

**Die Lavasteingrill-Platten servieren wir
nach Wahl mit Pommes oder Reis.**

75. extra Brot **+1,50 €**

76. Knoblauchcreme **+2,00 €**

77. Chili (hausgemacht) **+1,50 €**

78. Tahina-Sauce **+2,00 €**

SANDWICHES

Frisch, gesund und hausgemacht.

- 79. SHAWARMA BEEF** ^{a, a1} **12,00 €**
Beef Steakfleisch, Petersilie, Zwiebel, Tomaten, Hummus, Salzgurken, Tahina-Sauce.
- 80. SHAWARMA HÄHNCHEN** ^{a, a1} **10,00 €**
Hähnchenbrustfleisch, Knoblauchcreme, Salzgurken.
- 81. SUJUK** ^{a, a1} **10,00 €**
Libanesisch gewürztes Hackfleisch, Tomaten, Knoblauchcreme, Zitronensaft, Salzgurken.
- 82. KAFTA** ^{a, a1} **12,00 €**
Zwei gegrillte Hackfleischspieße mit Petersilie, Zwiebel, Tomaten, Salzgurken, Tahina-Sauce.
- 83. SHISH TA'OUK** ^{a, a1} **12,00 €**
Butterzarter Hähnchenbrustspieß vom Grill, Knoblauchcreme, Salzgurken.
- 84. ARAAYES** ^{a, a1} **12,00 €**
Libanesisch gewürztes Hackfleisch mit Petersilie und Zwiebeln im Fladenbrot gegrillt.
- 85. LAHME MISHWIEH (gegrillter Lammspieß)** ^{a, a1} **14,00 €**
Gegrillter Lammfiletspieß, Zwiebel, Petersilie, Tomaten, Salzgurken und Tahina-Sauce.
- 86. MAQANIK WÜRSTCHEN** ^{a, a1} **12,00 €**
Hausgemachte gewürzte libanesische Würstchen, Tomaten, Knoblauch Creme, Zitronensaft, Salzgurken.
- 87. HÄHNCHENBRUST LE CHEF** ^{a, a1} **12,00 €**
Hähnchenbrust, Knoblauchcreme, karamellisierte Zwiebel mit Sumach, Olivenöl.
- 88. BEEF LE CHEF** ^{a, a1} **13,00 €**
Hüftsteakstreifen, Hummus, karamellisierte Zwiebel mit Sumach, olivenöl, Tahina-Sauce.
- Sandwich als Menü mit großer Pommes und Getränk** **+5,00 €**
Portion große Pommes Frites **+4,00 €**



VEGETARISCHE SANDWICHES

89. FALAFEL KLASSIKER ^{a, a1} ✓ **7,00 €**

Falafelbällchen, Petersilie, Tomaten, Salzgurken, Minze, Radieschen dazu Tahina-Sauce.

Passend dazu:

90. FALAFEL KLASSIKER MIT BATATA ^{a, a1} ✓ **9,00 €**

Falafelbällchen, Petersilie, Tomaten, Kartoffelwürfel, Salzgurken, Minze, Radieschen dazu Tahina-Sauce.

91. FALAFEL KLASSIKER MIT HUMMUS ^{a, a1} ✓ **9,00 €**

Falafelbällchen, Petersilie, Tomaten, Hummus, Salzgurken, Minze, Radieschen dazu Tahina-Sauce.

92. FALAFEL KLASSIKER MIT BABA GHAN. ^{a, a1} ✓ **9,00 €**

Falafelbällchen, Petersilie, Tomaten, Baba Ganoush, Salzgurken, Minze, Radieschen dazu Tahina-Sauce.

93. FALAFEL KLASSIKER MIT AUBERGINEN ^{a, a1} ✓ **9,00 €**

Falafelbällchen, Petersilie, Tomaten, Auberginenscheiben, Salzgurken, Minze, Radieschen dazu Tahina-Sauce.

94. FALAFEL KLASSIKER MIT HALLOUMI ^{a, a1, g} **10,00 €**

Falafelbällchen, Petersilie, Tomaten, Halloumi, Salzgurken, Minze, Radieschen dazu Tahina-Sauce.

95. HUMMUS ^{a, a1} ✓ **7,00 €**

Kichererbsencreme, Petersilie, Tomaten, Minze und Salzgurken.

96. BABA GHANOUSH ^{a, a1} ✓ **7,00 €**

Gegrilltes Auberginencreme, Petersilie, Tomaten, Minze und Salzgurken.

97. BATATA HARRA ^{a, a1} ✓ **7,00 €**

Kartoffelwürfeln geschwenkt mit frischem Koriander, Knoblauch und Chili, Petersilie, Tomaten und Salzgurken.

98. MA'ALI ^{a, a1} ✓ **8,00 €**

Gegrilltes Gemüse (Auberginen und Zucchini-scheiben), Tomaten, Petersilie, Minze, Salzgurken und dazu Knoblauchcreme.

Sandwich als Menü mit großer Pommes und Getränk **+5,00 €**

Portion große Pommes Frites **+4,00 €**



GETRÄNKE

KALTE GETRÄNKE

Cola, Fanta, Sprite, Mezzo mix	3,00 €
Laban (Joghurt Getränk) ^g	3,50 €
Wasser klein	2,50 €
Wasser groß	4,50 €
Alkoholfreies Bier	3,00 €
Alkoholfreies Weizen	3,50 €
Hausgemachte libanesische Limonade mit Minze	6,00 €

FRISCHE SÄFTE

Orangen	4,00 €
Karotten	4,00 €
Apfel	4,00 €
Orangen-Karotten	5,00 €
Jallab	6,00 €
Hergestellt aus Datteln, Traubensirup und Rosenwasser. Zum Schluss serviert mit Pinienkernen und Rosinen	

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Mango-Erdbeer-Banane	6,00 €
Avocado auf libanesische Art ^g	7,00 €
Honigmelone	6,00 €

SCHORLEN

Johannesbeer	4,00 €
Mango	4,00 €
Apfel	4,00 €

WARME GETRÄNKE

Kaffee Crema ⁹	3,00 €
Espresso ⁹	2,00 €
Doppel Espresso ⁹	3,50 €
Latte Macchiato ⁹	4,00 €
Capuccino ⁹	3,50 €
Espresso Macchiato ⁹	3,00 €
Lib. Kaffee (Mocca) mit Kardamom (2 Personen) ⁹	4,00 €



99. ATAYIF BIL JEBNI (Käse) a, a1, g, h1, h7 **7,00 €**

Zwei Teigbällchen mit Käsefüllung frittiert. Zum Schluss mit Pistazien und Zuckersirup verfeinert.

100. ATAYIF BIL JOZ (WALNUSSKERNE) a, a1, g, h1, h3 **7,00 €**

Zwei Teigbällchen mit Walnusskernen mit Zimt frittiert. Zum Schluss mit Pistazien und Zuckersirup verfeinert.

Bei Bedarf können Sie auch ein Teigbällchen mit Käse und ein Teigbällchen mit Walnusskernen bestellen.

101. LIBANESISCHE NACHT a, a1, g, h1, h3, h7 **6,00 €**

Toast übermantelt mit hausgemachtem Pudding und mit Pistazien und Walnusskernen verfeinert

102. ARABISCHES EIS MIT ROSENWASSER UND PISTAZIEN g, h7 **6,00 €**

Liste der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 13 gewachst

Deklarationspflichtige Allergene

- a Glutenhaltiges Getreide
- a1 Weizen
- a2 Roggen
- a3 Gerste
- a4 Hafer
- a5 Dinkel
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h Schalenfrüchte
- h1 Mandel und Mandelerzeugnisse
- h2 Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse
- h3 Walnüsse und Walnusserzeugnisse
- h4 Cashew und Cashewerzeugnisse
- h5 Pecannüssen und Pecannusserzeugnisse
- h6 Parannüsse und Parannusserzeugnisse
- h7 Pistazien und Pistazienerzeugnisse
- h8 Macadamianüsse und Macadamia-nusserzeugnisse
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulphite
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse