



INDIAN VILLAGE

— ♦ **Tandoori-Spezialitäten** ♦ —



Restaurant & Lieferservice

Bahnhofstraße 67 | 35325 Mücke

Tel.: 06400 921 94 24

Mobil: 0171 947 51 54

Öffnungszeiten

Montag:	Ruhetag
Dienstag - Freitag:	11.30 - 14.30 Uhr 17.30 - 22.30 Uhr
Samstag:	17.00 - 22.30 Uhr
Sonntag & Feiertag:	12.00 - 22.00 Uhr



INDIAN VILLAGE

— ♦ **Tandoori-Spezialitäten** ♦ —

Herzlich Willkommen in unserem Restaurant „Indian Village“.

Indiens Küche ist so vielfältig wie ihre Kulturgeschichte.

Lassen sie sich von uns mitnehmen, auf eine kulinarische Reise durch Indiens Regionen und tauchen sie ein in eine Welt der leuchtenden Farben, exotischen Gewürze und herzlichen Gastfreundschaft.

Unsere Speisekarte bietet ihnen die breite Vielfalt der indischen Küche.

Probieren sie sich durch die zahlreichen Variationen und lassen sie sich von den exotischen Gewürzen und der traditionellen Zubereitung überzeugen. Ob Fleisch, Meeresfrüchte Vegetarisch oder Vegan. Wir bieten für jeden Geschmack das passende Gericht. Unsere Fleischgerichte und das Naan-Fladenbrot bereiten wir traditionell im Tandoor-Ofen zu. Tandoor ist ein krugförmiger Lehmofen, er ist bekannt dafür das einmalige und besondere Aroma der Speisen zu erzielen.

40 Sitzplätze im Restaurant und weitere 20 Sitzplätze in unserem Außenbereich, laden sie zum Verweilen und Genießen der indischen Küche ein.

Gerne richten wir für sie auch ihre Familienfeier oder ihr Firmenevent ganz nach ihren Vorstellungen aus.

Möchten sie lieber im eigenen Rahmen genießen?
Hierfür bieten wir ihnen unseren Cateringservice an.

Mittagstisch

Dienstag - Freitag von 11:30 bis 14:30 Uhr außer an Feiertagen
alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert



M41. Chicken Curry	8,50 €
Hühnerbrustfilet in einer schmackhaften Currysoße	
M42. Chicken Palak^{6,8}	8,50 €
Hühnerbrustfilet mit Spinat in einer Currysoße und frischen Gewürzen	
M45. Butter Chicken^{6,8}	8,50 €
Tandoori Hühnerbrustfilet in sahniger Tomatensoße	
M47. Chicken Jalfrezi (pikant)	8,50 €
Hühnerbrustfilet mit versch. Gemüse, Zwiebeln, Ingwer und Paprika	
M49. Chicken Madras⁶(scharf)	8,50 €
Hühnerbrustfilet mit Kokoscreme-Currysoße	
M50. Chicken Sabji	8,50 €
Hühnerbrustfilet mit versch. Gemüse in delikater Currysoße	
M55. Lamm Curry	8,90 €
Lammfleisch in delikater Currysoße	
M56. Lamm Palak⁶	8,90 €
Lammfleisch in mild gewürztem gehacktem Spinat	
M59. Lamm Jalfrezi (pikant)	8,90 €
Lamm mit Gemüse,	
M61. Lamm Madras⁶ (scharf)	8,90 €
Lammfleisch in Kokoscreme-Curry-Sahne-Soße	
M65. Dal Maharani⁶	7,90 €
Gelbe Linsen mit gehackten Zwiebeln und Tomaten	
M66. Channa Masala (Vegane Zubereitung möglich)	7,90 €
Kichererbsen in pikanter Tomaten Masala-Soße	
M68. Aloo Palak⁶ (Vegane Zubereitung möglich)	7,90 €
Gehackter Blattspinat mit Kartoffeln und frischen Gewürzen	

Suppen

1. **Tomaten Shorba⁶** 4,90 €
Tomatensuppe, garniert mit Sahne
2. **Mulligatawny Shorba** (pikant) 5,50 €
Scharfe exotische Suppe mit Linsen ,Hühnerfleisch und Reis
3. **Dal Shorba** 5,50 €
Indische Linsensuppe
4. **Murgh Shorba** 5,50 €
Garnierte Hühnerfleischsuppe

Vorspeisen

5. **Papadam** 3,50 €
Knusprige Linsenwaffeln
6. **Channa Samosa** 1 Stück 3,90 €
Frittierte Teigtaschen, gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen und Kichererbsen
8. **Chilli Chicken** 8,50 €
Hühnerbrustfilet mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten mit scharfer Sauce
9. **Chilli Prawns³** 9,50 €
Garneelen angebraten mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten mit scharfer Sauce
10. **Vegetable Pakora Teller** 6,50 €
Verschiedene Sorten frisches Gemüse in Kichererbsenteig ausgebacken
11. **Onion Bhaji** 6,50 €
Zwiebeln mit Kräutern, paniert mit Kichererbsenteig, ausgebacken
12. **Chicken Pakora Teller** 6,50 €
Hühnerbrustfilet mit Kräutern, paniert mit Kichererbsenteig, ausgebacken
13. **Cheese Pakora⁶ Teller** 6,90 €
Hausgemachter indischer Käse, paniert mit Kichererbsenteig, ausgebacken
14. **Indian Tapas⁶** (für 4 Personen) 16,90 €
Frittiertes Hühnerfleisch, indischer Käse⁶, paniertes Gemüse mit versch. Saucen
15. **Indian Tapas⁶** (für 2 Personen) 11,90 €
Frittiertes Hühnerfleisch, indischer Käse⁶, paniertes Gemüse mit versch. Saucen
17. **Fisch Pakora Teller** 6,90 €
Seelachsfilet mit Kräutern, im Kichererbsenteig ausgebacken
18. **Channa Bhatura** 9,90 €
2 frittierte Brote mit Kichererbsen - Masalasauce

Salate

- Hausgemachtes Cocktail Dressing oder Essig/Öl-Dressing
20. **Indian Channa Chat** 5,90 €
Kichererbsen mit Zwiebeln, Tomaten, Kartoffeln nach indischer Art
 21. **Gemischter Salat⁶** 5,50 €
Grüner Salat mit Gurken, Tomaten, Karotten, Zwiebeln und indischem Käse
 23. **Tandoori Salat⁶** 10,00 €
Gem. Salat mit gegrilltem Tandoori - Chicken, indischem Käse⁶ und Cocktail Dressing

Tandoori Spezialitäten

Serviert mit Basmati Reis und Naan Brot

Grillspezialitäten aus dem speziellen Tandoori Ofen.

Das Grillfleisch hierfür wird mit Joghurt und verschiedenen Gewürzen mariniert

- | | | |
|-----|---|---------|
| 28. | Seekh Kebab | 14,90 € |
| | Hähnchen-Hackfleisch-Röllchen mariniert & gegrillt | |
| 29. | Paneertika | 13,90 € |
| | Hausgemachter Käse mariniert & gegrillt | |
| 30. | Chicken Tikka ⁶ | 14,90 € |
| | Hühnerbrustfilet mit Tandoori-Masala mariniert & gegrillt | |
| 31. | Haryali Chicken Tikka ⁶ | 15,90 € |
| | Hühnerfleisch in Spinat-, Minze- und Koriandersoße mariniert & gegrillt | |
| 32. | Malai Tikka ^{6,8} | 15,90 € |
| | Hühnerbrustfilet in einer milden Mischung aus Cashewnüssen mariniert & gegrillt | |
| 33. | Achari Tikka ⁶ | 15,90 € |
| | Hühnerbrustfilet in Ingwer, Knoblauch, Joghurt und mixed Pickle (eingelegtes Gemüse) mariniert & gegrillt | |
| 34. | Tandoori Lamm ⁶ | 18,50 € |
| | Lammfiletstücke in Tandoori-Masala mariniert & gegrillt | |
| 35. | Tandoori Prawns ^{6,3} | 17,90 € |
| | Königs-Garneelen traditionell gewürzt und & gegrillt | |
| 36. | ´Indian Village´ Grill Platte ^{6,3} | 19,90 € |
| | Hühnerbrust-,Lammfilet und Königs-Garneelen in Tandoori-Masala mariniert & gegrillt | |

Hähnchenspezialitäten mit Basmati Reis

- | | | |
|-----|--|---------|
| 40. | Chicken Malabar | 14,50 € |
| | Hühnerbrustfilet milden Soße aus Gewürzen, Sahne, Cashewkernen, Mandeln, Kokosraspeln und Ananas | |
| 41. | Chicken Curry | 14,50 € |
| | Hühnerbrustfilet in schmackhafter Currysoße | |
| 42. | Chicken Palak ⁶ | 14,50 € |
| | Hühnerbrustfilet mit gehacktem Spinat in delikater Currysoße | |
| 43. | Kahari Chicken (pikant) | 14,50 € |
| | Eine Spezialität aus dem Punjab mit zartem Hühnerbrustfilet mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern | |
| 44. | Chicken Tikka Masala ⁶ | 14,50 € |
| | Hühnerbrustfilet aus dem Tandoori-Ofen mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer in einer Tomaten-Masala-Soße | |
| 45. | Butter Chicken ^{6,8} (mild) | 14,50 € |
| | Hühnerbrustfilet aus dem Tandoori-Ofen in sahniger Tomatensoße | |
| 46. | Chicken Korma ^{6,8} (mild oder scharf) | 14,50 € |
| | Hühnerbrustfilet in einer milden Soße aus Gewürzen, Sahne, Cashewkernen, Mandeln und Kokosraspeln | |
| 47. | Chicken Jalfrezi (pikant) | 14,50 € |
| | Hühnerbrustfilet mit verschiedenem Gemüse, Zwiebeln, Ingwer und Paprika | |

48. **Chicken Vindaloo** (sehr scharf) 14,50 €
Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln nach südindischer Art gewürzt
49. **Chicken Madras**⁶ (scharf) 14,50 €
Hühnerbrustfilet mit Kokosnusscreme-Curry-Sahnesoße
50. **Chicken Sabji**^{6,8} 14,50 €
Hühnerbrustfilet mit verschiedenem Gemüse in delikater Currysoße
51. **Chilli Chicken** (sehr scharf) 14,50 €
Hühnerbrustfilet mit Zwiebeln und Paprika in scharfer Soße
52. **Mango Chicken**⁶ (mild oder scharf) 14,50 €
Hühnerbrustfilet in Mangocremesoße
53. **Chicken Khumbi**⁶ 14,50 €
Hühnerbrustfilet mit frischen Champignons in einer würzigen Currycremesoße
54. **Balti Chicken** (scharf) 14,50 €
Hähnchenbrustfilet gebraten mit Koriander, Sesam, roten Chilischoten, Ingwer, Paprika und Zwiebeln
- Lammspezialitäten mit Basmati Reis**
55. **Lamm Curry** 15,50 €
Lammfleisch in delikater Currysoße
56. **Lamm Palak**⁶ 15,50 €
saftiges Lammfleisch in mild gewürztem gehacktem Spinat
57. **Lamm Tikka Masala**⁶ 15,50 €
Lammfleisch aus dem Tandoori-Ofen mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch in Tomaten-Masalasoße, pikant
58. **Lamm Korma**⁶ (mild oder scharf) 15,50 €
Lammfleisch in einer milden Soße aus Gewürzen, Sahne, Cashewkernen, Mandeln und Kokosraspeln
59. **Lamm Jalfrezi** 15,50 €
Lammfleisch mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Ingwer und versch. Gemüse in sauer-scharfer Soße
60. **Lamm Vindaloo** (sehr scharf) 15,50 €
Lammfleisch mit Kartoffeln, nach südindischer Art gewürzt
61. **Lamm Madras**⁶ (scharf) 15,50 €
Lammfleisch mit Kokosnusscreme-Curry-Sahnesoße
62. **Lamm Sabji** 15,50 €
Lammfleisch und Gemüse in delikater Currysoße, pikant
63. **Bhuna Lamm** (pikant) 15,50 €
Gebratenes Lammfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Soße
64. **Lamb Khumbi**⁶ 15,50 €
Lammfleisch mit frischen Champignons in einer würzigen Currycremesoße
65. **Lamm Kandhari** (pikant) 15,50 €
gebratenes Lammfleisch mit Sesam in einer Minz-Koriander-Soße
66. **Lamm Rogenjosh** 15,50 €
Lammfleisch in delikater Currysoße und Erbsen

Vegetarische und vegane Spezialitäten mit Basmati-Reis

- | | | |
|-----|---|---------|
| 70. | Dal Makhni ⁶ | 12,90 € |
| | Schwarze Linsen mit verschiedenen Gewürzen in Butter gekocht | |
| 71. | Dal Maharani ⁶ (vegane Zubereitung möglich) | 12,50 € |
| | Gelbe Linsen mit gehackten Zwiebeln und Tomaten | |
| 72. | Channa Masala ⁶ (vegane Zubereitung möglich) | 12,50 € |
| | Kichererbsen in pikanter Tomaten-Masalasoße | |
| 73. | Aloo Palak ⁶ (vegane Zubereitung möglich) | 12,90 € |
| | Gehackter Blattspinat mit Kartoffeln und frischen Gewürzen | |
| 74. | Aloo Baingan Masala (vegane Zubereitung möglich) | 12,90 € |
| | Aubergine, Kartoffeln mit Zwiebeln, Ingwer und frischen Gewürzen | |
| 75. | Mixed Sabji ⁶ (vegane Zubereitung möglich) | 12,90 € |
| | Gemüse der Saison in Tomaten-Currysoße | |
| 76. | Vegetable Jalfrezi (pikant)(vegane Zubereitung möglich) | 12,90 € |
| | Verschiedenes Gemüse mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika in sauer-scharfer Soße | |
| 77. | Palak Paneer ⁶ | 12,90 € |
| | Gehackter Blattspinat mit hausgemachtem Käse | |
| 78. | Paneer Butter Masala ⁶ | 12,90 € |
| | Hausgemachter Käse mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in pikanter Tomaten-Masalasoße | |
| 79. | Shahi Paneer | 12,90 € |
| | Hausgemachter Käse in einer milden Soße aus Gewürzen, Sahne, Cashewkernen, Mandeln und Kokosraspeln | |
| 80. | Navratan Korma ^{6,8} (mild oder scharf) | 12,90 € |
| | Gemüse der Saison in Cashewnuss-Sahnesoße, mild | |
| 81. | Malai Kofta ^{6,8} | 12,90 € |
| | Kartoffel-Frischkäseballchen in milder Cashewnuss-Currysoße | |
| 82. | Palak Kofta ⁶ | 12,90 € |
| | Gehackter Blattspinat mit Gemüse-Käseballchen und frischen Gewürzen | |
| 83. | Bhindi Masala ⁶ (vegane Zubereitung möglich) | 13,90 € |
| | Okraschoten mit Zwiebeln in Tomaten-Masalasoße | |
| 84. | Matter Paneer | 12,90 € |
| | Hausgemachter Käse in schmackhafter Currysoße mit Erbsen | |
| 85. | Chlili Paneer | 12,90 € |
| | Hausgemachter Käse, Zwiebel, Paprika, scharfe Soße | |
| 86. | Aloo Gobi | 12,50 € |
| | Blumenkohl, Kartoffel und Erbsen mit milder Currysoße | |

Biryani Basmati-Reis Spezialitäten

garniert mit Rosinen, Kokosraspeln und Mandeln⁸, dazu Raita (gewürzter Joghurt)

- | | | |
|-----|---|---------|
| 90. | Vegetable Biryani ⁶ | 12,90 € |
| | Basmati-Reis mit versch. Gemüse, Safran und frischen Gewürzen | |
| 91. | Chicken Biryani ⁶ | 13,90 € |
| | Basmati-Reis mit Hühnerbrustfleisch, versch. Gemüse, Safran und frischen Gewürzen | |
| 92. | Lamm Biryani ⁶ | 15,90 € |
| | Basmati-Reis mit Lammfleisch, versch. Gemüse, Safran und frischen Gewürzen | |
| 93. | Prawn Biryani ⁶ | 15,90 € |
| | Basmati-Reis mit Garnelen, versch. Gemüse, Safran und frischen Gewürzen | |
| 94. | Nawabi Biryani ⁶ | 15,90 € |
| | Basmati-Reis mit Huhn, Lamm, Garnelen, versch. Gemüse, Safran und frischen Gewürzen | |
| 95. | Veggie Thali (für 2 Personen) | 34,90 € |
| | Vegetarischer Menüteller mit verschiedenen Speisen, gelbe Linsen, Kichererbsen, Überraschungsgericht, Naan, Reis, Raita, Papadam und kleinem Salat | |
| 96. | Shahi Thali (für 2 Personen) | 38,90 € |
| | Menüteller mit Fleischgerichten und Gemüse, gelbe Linsen, Chicken Tikka Masala, Überraschungsfleischgericht, Naan, Reis, Raita, Papadam und kleinem Salat | |

Spezialitäten aus dem Meer mit Basmati-Reis

- | | | |
|------|--|---------|
| 100. | Shrimps Curry ³ | 13,50 € |
| | Krabben in delikater Currysoße | |
| 101. | Shrimps Korma ^{6,8,3} | 14,50 € |
| | Krabben mit Cashewkernen, Kokosraspeln, Mandel-Sahnesoße, mild | |
| 102. | Shrimps Masala ^{6,3} (pikant) | 14,50 € |
| | Krabben mit frischem Ingwer, Tomaten und Zwiebeln in Tomaten-Masalasoße | |
| 103. | King Prawn Curry ³ | 17,00 € |
| | Riesengarnelen in einer leichten Currysoße, pikant | |
| 104. | King Prawn Korma ^{6,8,3} | 17,90 € |
| | Riesengarnelen in Cashewnuss-Sahnesoße, Kokos und Mandeln, mild | |
| 105. | King Prawn Masala ³ | 17,90 € |
| | Riesengarnelen mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln, scharf | |
| 106. | Fish Curry ² | 14,50 € |
| | Seelachs in delikater Currysoße | |
| 107. | Fish Korma ^{2,8} | 15,50 € |
| | Seelachs in Cashewnuss-Sahnesoße Kokos und Mandeln, mild | |
| 108. | Fish Masala ² (pikant) | 15,50 € |
| | Seelachs mit frischem Ingwer, Tomaten und Zwiebeln in Tomaten-Masalasoße | |
| 109. | Chilli Prawns ³ | 17,90 € |
| | Garneelen angebraten mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten mit scharfer Sauce | |

Beilagen

- | | |
|---|--------|
| 110. Tandoori Roti ¹ | 3,00 € |
| Vollkorn-Fladenbrot | |
| 111. Naan ^{1,6,10} | 3,00 € |
| Fladenbrot aus hellem Weizenmehl | |
| 112. Garlic Naan ^{1,6,10} | 3,50 € |
| helles Fladenbrot mit Knoblauch | |
| 113. Butter Naan ^{1,6,10} | 3,50 € |
| helles Fladenbrot mit Butter | |
| 114. Cheese Naan ^{1,6,10} | 4,50 € |
| helles Fladenbrot mit Käse | |
| 115. Peschawri Naan ^{1,6,10} | 4,50 € |
| Fladenbrot gefüllt mit Mandeln, Rosinen, Kokosnussraspeln und Honig | |
| 116. Kema Naan ^{1,6,10} | 5,00 € |
| Fladenbrot gefüllt mit gegrilltem Lammhackfleisch | |
| 117. Paratha ¹ | 3,50 € |
| Vollkorn-Fladenbrot, in Butter gebraten | |
| 118. Aloo Naan | 4,50 € |
| gefüllt mit Kartoffel | |
| 119. Gobi Naan | 4,50 € |
| gefüllt mit Blumenkohl | |
| 120. Basmati Reis eine Portion | 3,50 € |
| 121. Pulao Reis | 4,50 € |
| Reis mit Gemüse und hausgemachtem Käse | |
| 122. Raita ⁶ | 3,00 € |
| gewürzter Joghurt mit Gurken, Zwiebeln, Tomaten | |
| 123. Mixed Pickles (sehr scharf) | 2,50 € |
| in Öl eingelegtes Gemüse u. Früchte | |

Dessert

231. Tiramisu	4,50 €
232. Mangocreme ^{6,8} Indische Mangocreme mit Nüssen und Vanille-Eis	4,50 €
233. Mango Kulfi ^{6,8} Indisches Mangoeis	4,50 €
234. Gulab Jamun eingelegtes Süßbällchen in Kardamon und Zuckersirup und Vanille-Eis	4,50 €
235. Pistazien Kulfi ^{6,8} Indisches Pistazieneis	4,50 €

Heisse Getränke

Tasse Kaffee	2,80 €
Espresso	2,50 €
Cappuccino	3,20 €
Indian Village Masalatee	3,00 €
Grünertee	2,50 €
Schwarzertee	2,50 €
Kamillentee	2,50 €

Alkoholfreie Getränke

	0,2l	0,4l
Cola	2,60 €	4,20 €
Cola light	2,60 €	4,20 €
Fanta	2,60 €	4,20 €
Sprite	2,60 €	4,20 €
Mezzo Mix	2,60 €	4,20 €
Apfelsaftschorle	2,60 €	4,20 €
Mangosaft	2,60 €	4,20 €
Mangoschorle	2,60 €	

Bitter Lemon	0,2l	2,70 €
Ginger Ale	0,2l	2,70 €

Gerolsteiner Mineralwasser	0,25l	2,80 €
Gerolsteiner Mineralwasser	0,75l	5,90 €

Indisches Joghurtgetränk

Lassi süß / salzig		3,80 €
Lassi Mango		3,80 €
Ananas Lassi		3,80 €

Alkoholische Getränke

	0,3l	0,5l
Licher Pils	2,80 €	4,50 €
Licher Radler	2,80 €	4,50 €
Licher Alkoholfrei	2,80 €	
Köstritzer Dunkel	2,80 €	
Benediktiner Weissbier		4,50 €
Benediktiner Weissbier Alkoholfrei		4,50 €

Indisches Bier

Kingfisher	0,3l	3,50 €
------------	------	--------

Apfelwein

Müller Apfelwein	0,25l	0,5l
	2,70 €	4,10 €

Weisswein

Pinot Grigio weiß	0,2l	5,50 €
Grauburgunder, Wasenweiler	0,2l	5,50 €
Ein goldgelbfarbener, voller, kräftiger, saftiger Wein mit feinen Aromen von Steinobst und Kräutern Rheingau		
Riesling, trocken, Weingut Balthasar Ress	0,2l	5,50 €
Feingliedriger, trockener, feinfruchtiger und frischer Riesling mit dezenter Säure		
Chardonnay, trocken, Pierre & Remy Gauthier	0,2l	5,50 €
helles Grängelb, klassischerer Burgunderduft, feine, spritzig, leichte Mandelöle		

Rotwein

Montepulciano	0,2l	5,50 €
Merlot, Syrah & Cabernet	0,2l	5,50 €
Chavel Rouge, Vin de Pays d`Oc Fruchtiger, gefälliger, harmonischer und leicht trockener Rotwein aus Südfrankreich		
Chavel Rose	0,2l	5,50 €
Chinsault und Syrah Reizvolle, frische, saftige Frucht und lebendige Art		

Sekt

Prosecco, trocken Glas	0,1 l	3,00 €
Aperol Spritz	0,2 l	5,00 €

Spirituosen

Grappa	2 cl	3,00 €
Amaretto	2 cl	3,00 €
Sambuca	2 cl	3,00 €
Ramazotti	4 cl	3,50 €
Ouzo	2 cl	3,00 €
Indischer Mango	2 cl	3,50 €
Indischer Kokos	2 cl	3,50 €
Rum	2 cl	3,50 €
Whiskey mit Soda oder Cola	4 cl	7,00 €



INDIAN VILLAGE

— ♦ Tandoori-Spezialitäten ♦ —

Allergene

Beschreibung und Produkte

1. Getreideprodukte (Glutenhaltig)

Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und daraus hergestellte Erzeugnisse, also Stärke, Brot, Nudeln, Panaden, Wurstwaren, Desserts etc. Ausgenommen sind Glukosesirup auf Weizen- und Gerstebasis.

2. Fisch

Betroffen sind alle Süß- und Salzwasserfischarten, Kaviar, Fischextrakte, Würzpasten, Saucen etc.. Ganz genau genommen müsste auch ausgewiesen werden, wenn Produkte von Tieren verarbeitet werden, die mit Fischmehl gefüttert wurden.

3. Krebstiere

Garnelen, Hummer, Krebse, Scampi, Shrimps, Langusten und sämtliche daraus gewonnenen Erzeugnisse. Wer also in seinen Gerichten asiatische Gewürzmischung oder Paste mit Extrakten aus Krebstieren verwendet, muss das deklarieren.

4. Schwefeldioxide und Sulfite

Wie sie in Softdrinks, Bier, Wein, Essig, Trockenfrüchten und bei diversen Fleisch-, Fisch- und Gemüseprodukten entstehen oder zugesetzt werden, in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes Schwefeldioxid.

5. Sellerie

Sowohl Knolle als auch Staude müssen deklariert werden, egal in welchem Aggregatzustand sie zum Gast wandern. Als Gewürz in Fertiggerichten, in Dressings, Ketchup, Saucen.

6. Milch und Laktose

Erzeugnisse wie Butter, Käse, Margarine etc. und Produkte, in denen Milch und /oder Laktose vorkommt, also etwa Brot-, Backwaren, Wurstwaren, Pürees, Suppen oder Saucen. Ausgenommen sind Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten und Lactit.

7. Sesamsamen

Sesam, oute dich! Und zwar egal, ob im Rohzustand, als Öl oder Paste, in Gebäck, Marinaden, Dressings, Falafel, Müsli, Hummus.

8. Nüsse

Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia, Queenslandnüsse sowie sämtliche daraus gewonnenen Erzeugnisse außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten.

9. Erdnüsse

Alle Erzeugnisse aus Erdnüssen wie Erdnussöl und -Butter; Vorkommen in Gebäck und Kuchen, Desserts, vorfrittierten Produkten wie Pommes Frites oder Rösti, Aufstrichen, Füllungen etc.

10. Eier

Als Flüssigei, Lecithin oder (Ov) Albumin und so, wie es in Mayonnaise, Panaden, Dressings, Kuchen, Suppen, Saucen, Nudeln, Glasuren und natürlich generell bei allen Eier-Speisen vorkommt.

11. Lupinen

Lupinensamen, Lupinenmehl, Milch, Tofu und Konzentrat, wie es sich in Brot- und Backwaren, Nudeln, Gewürzen, Würsten, Aufstrichen oder Süßspeisen findet.

12. Senf

Betroffen sind hier sowohl Senfkörner als auch Pulver und alle daraus gewonnenen Erzeugnisse wie Dressings, Marinaden, Currys, Wurstwaren, Aufstriche, Gewürzmischungen etc.

13. Soja

Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, also etwa Miso, Sojasauce, Sojaöl, Gebäck, Marinaden, Kaffeeweißer, Suppen, Saucen, Dressings. Ausgenommen ist vollständig raffiniertes Sojabohnen-Öl und -Fett.

14. Weichtiere

Schnecken, Tintenfisch, Austern, Muscheln und alle Erzeugnisse, in denen Weichtiere oder Spuren von ihnen enthalten sind, also Gewürzmischungen, Saucen, asiatische Spezialitäten, Salate oder Pasten.