



*Familie Zarogiannis heisst Sie
Herzlich Willkommen
im Restaurant Ambiente!!!*

Hätten Sie nicht auch mal wieder Lust auf hausgemachtes Zaziki, einen knackigen Bauernsalat oder gut gewürztes Gyros? Möchten Sie nicht auch mal wieder ein Gläschen Ouzo in entspannter Atmosphäre, bei sanften griechischen Klängen genießen?

Dann sind Sie bei uns genau richtig!

Wir, das Ambiente-Team, bieten Ihnen traditionelle sowie moderne griechische Gerichte, zubereitet von erfahrenen Köchen.

Unser Service-Personal vom Ambiente wird Sie stets freundlich in Empfang nehmen und bemüht sein, Ihnen die Zeit bei uns so angenehm wie möglich zu gestalten.

Begeben Sie sich mit uns auf eine kulinarische Reise quer durch Griechenland...

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Suppen

1.	Nudelsuppe a) c) g) i) j)	4,60 €
2.	Brühe mit Eierstich a) c) g) i) j)	4,90 €
3.	Tomatensuppe g) i)	4,80 €
4.	Brokkolicremesuppe g)	5,30 €
11.	Hühnersuppe nach griechischer Art a) c) f) g) i) j) l)	5,30 €

Salate frisch und knackig

		Kleine Portion	Normale Portion
5.	Gemischter Salat a) c) g) j)	4,20 €	8,80 €
6.	Salatteller Ambiente 2) 10) a) c) g) j) l) ein bunter Salat mit Schinken, Käse, Ei	7,90 €	9,90 €
7.	Griechischer Bauernsalat g) mit Schafskäse, Oliven, Tomate, Gurken u. Paprikastreifen	7,90 €	10,90 €
8.	Lukullus-Salat a) c) g) i) j) ein bunter Salat mit gegrillten Putenstreifen	7,90 €	9,90 €
9.	Kreta Salat 3) d) n) ein bunter Salatteller mit Thunfisch	7,90 €	9,90 €
512.	Salat à la Chef Bunter Salatteller mit Parmesanscheiben e) g) h) j) Cherrytomaten, Walnüssen, Pinienkernen in Honig-Senfsauce		11,00 €

Kalte Vorspeisen

25.	Zaziki g)	4,60 €	
26.	Schafskäsecreme a) c) f) g) l)	6,00 €	
27.	Griechischer Feta (aus 100 % Schafsmilch) g)	7,20 €	
28.	Carpaccio vom Rinderfilet c) g) l)	13,00 €	
29.	Portion Oliven grüne, schwarze oder gemischt	6,50 €	
30.	Griechische Vorspeisenplatte a) c) d) f) g) l) n)	14,00 €	
31.	Tomaten mit Mozzarella g)	7,90 €	
510.	Dip-Platte a) c) f) g) l)	1/2 Portion 7,90 €	10,90 €
	Zaziki, Tarama, Schafskäsecreme, Auberginecreme, Aioli		

Alle Dips auch gerne als Einzelportion!

Erläuterungen zu den Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite dieser Speisekarte.
Extrawünsche werden mit einem Aufpreis berechnet. Warme Küche bis 22:00 Uhr.

Warme Vorspeisen

12. **Bruschetta** 5,30 €
gegrilltes Brot mit Tomaten-Olivenöl-Vinaigrette
13. **Gegrillte Peperoni in Knoblauch** 6,60 €
14. **Aubergine, Zucchini und Kartoffeln** auf Tomatensauce ^{3) g) i)} 9,90 €
mit Manouri-Käse (aus Schafs- und Ziegenmilch) gratiniert
15. **Kalamari Ringe** mit Salatbeilage ^{1) 3) a) c) f) g) n)} 7,90 €
16. **Gambas in Kräuter-Knoblauch-Olivenöl** ^{d) n)} 10,90 €
17. **Saganaki paniert** Schafskäse mit Salatbeilage ^{a) c) g) j)} 7,90 €
18. **Saganaki-Spezial** einfach lecker aus dem Ofen! ^{g)} 7,90 €
514. **Saganaki überbacken** ^{g)} 8,50 €
19. **Gemüse vom Grill** 8,30 €
mit Knoblauch, Olivenöl und Balsamico beträufelt
20. **Champignon-Pfännchen** in Olivenöl 7,50 €
21. **Hackbällchen in Tomatensauce** ^{1) c) i)} 6,90 €
22. **Mit Käse überbackene Aubergine** ^{g) i)} 7,90 €
und Zucchini ¹⁾ in Tomatensauce
23. **Dolmadakia** gefüllte Weinblätter mit Zaziki ^{g)} 6,50 €
515. **3 x Tiropitakia** ^{a) g)} 6,90 €
gefüllte Blätterteigtaschen mit Schafskäse
516. **3 x Spanakopitakia** ^{a) g)} 6,90 €
gefüllte Blätterteigtaschen mit Spinat
518. **Knoblauch Brot** ^{a) f) g) k)} 5,50 €
6 gegrillte Baguettescheiben mit Olivenöl und Knoblauch
519. **Ofenkartoffel** ^{c) g) j)} 5,90 €
mit Sour Cream oder Zaziki

Typisch Griechisch

Zu jedem Gericht servieren wir einen gemischten Salat ^{a) c) g) j)},
Pommes Frites und Reis ⁱ⁾

	Kleine Portion	Normale Portion
33. Gyros	8,90 €	12,60 €
34. Puten- Suflaki	8,90 €	12,90 €
35. Suflaki (Fleischspieße)	8,90 €	12,90 €
36. Bifteki ^{c) g)} Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, Tomaten und Peperoni	9,90 €	13,70 €
37. Leber vom Grill mit gerösteten Zwiebeln	8,90 €	11,90 €
38. Rhodos-Platte Gyros, Schweinesteak und Leber		14,60 €
39. Gyros-Platte 1 Suflaki und Gyros		13,90 €
40. Grillplatte ^{c)} Gyros, Suzuki, Putensteak und Schweinesteak		16,90 €
41. Mykonos-Teller ^{c)} Gyros mit zwei Suzuki		13,90 €
42. Korfu-Teller ^{c) g)} Bifteki auf knusprigem Gyros		16,90 €
43. El Greco-Teller Gyros mit Schweinefilet-Medaillons		16,90 €
44. Putensteak natur, zart und saftig gegrillt		14,90 €
521. Hausgemachtes Moussaka ^{4) a) c) g)} Kartoffelauflauf mit Hackfleisch und Aubergine in Bechamelsauce		13,90 €
511. Ambiente-Platte für 2 Personen ^{c) g)} Vorspeise: Zaziki und Bauernsalat Hauptgang: Gyros, 2 Suflaki, 2 Lammkoteletts, 2 Leber, 2 Suzuki, 2 Schweinesteaks dazu reichen wir Pommes Frites und Reis		50,00 €

Gerne auch Mehrpersonen-Platten!

Erläuterungen zu den Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite dieser Speisekarte.
Extrawünsche werden mit einem Aufpreis berechnet. Warme Küche bis 22:00 Uhr.

Spezialitäten des Hauses

Zu allen Gerichten servieren wir einen gemischten Salat ^{a) c) g) j)}

45. **6 Lammkoteletts** ^{c) g) j)} **20,50 €**
Ein Genuss für jeden Griechenlandkenner
dazu Ofenkartoffel mit Sour Cream und Brokkoliröschen
46. **Rumpsteak mit Kräuterbutter** ^{c) g) j)} **22,50 €**
200 g herzhaftes Steak ohne Fett aus dem Rinderrücken
dazu Ofenkartoffel mit Sour Cream und Brokkoliröschen
47. **Pfeffersteak** ^{a) i)} **22,90 €**
dazu Ofenkartoffel mit Sour Cream und Brokkoliröschen
48. **Putenschnitzel Odeon** ^{1) 3) a) g) i) l)} **15,60 €**
in Metaxasauce mit Tomaten und Mozzarella überbacken
dazu Pommes Frites und Reis
49. **Putensteak Aphrodite** ^{1) 3) g) l)} **15,90 €**
Putensteak mit Ananas und Käse überbacken,
auf einer fruchtigen Currysauce, dazu Butterreis
50. **Putensteak gefüllt** ^{1) 2) 3) 10) c) g) i) l)} **16,90 €**
mit Parmaschinken und Mozzarella, dazu Metaxasauce,
Pommes Frites und Butterreis
51. **Schweinemedallions** ^{3) 6)a) c) g) i)} **17,90 €**
(vom zarten Schweinefilet)
mit frischer Champignonsauce, dazu Pommes Frites und Butterreis
52. **Schweinemedallions in Gorgonzolasauce** ^{a) c) g)} **18,90 €**
dazu Nudelbeilage und Brokkoliröschen
500. **Lammhaxe in Tomatensauce** ^{1) g) i)} **16,00 €**
mit griechischen Langkornnudeln und Schafskäse
504. **Filet-Platte** ^{c) g) j)} **20,90 €**
Schweinefilet, Lammfilet, Rinderfilet, Ofenkartoffel mit Sour Cream,
dazu Kräuterbutter
522. **Spezialteller** ⁱ⁾ **18,90 €**
1 x Lammkotelett, 1 x Lammfilet, 1 x Putensteak, 1 x Suflaki,
1 x Leber, Pommes Frites und Reis

Erläuterungen zu den Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite dieser Speisekarte.
Extrawünsche werden mit einem Aufpreis berechnet. Warme Küche bis 22:00 Uhr.

Überbackene Gerichte!

Dazu servieren wir Ihnen Pommes Frites, Reisⁱ⁾ und einen frischen, knackigen Salat^{a) c) g) j)}

	Kleine Portion	Normale Portion
56. Gyros in Metaxasauce ^{1) 3) a) g) l)}	9,90 €	13,90 €
57. Suflaki in Metaxasauce ^{1) 3) a) g) l)}	9,90 €	14,60 €
58. Suzuki in Metaxasauce ^{1) 3) a) c) g) l)}	9,90 €	12,90 €
59. Bifteki in Metaxasauce ^{1) 3) a) c) g) l)}	11,80 €	15,90 €
60. Putenpfännchen in Metaxasauce ^{1) a) g) l)} mit mediterranem Gemüse		14,40 €
61. Filetpfännchen in Metaxasauce ^{1) a) g) l)} Schweinefilet mit frischen Champignons		16,90 €
523. Puten Suflaki in Metaxasauce ^{1) 3) a) g) l)}	9,90 €	14,60 €
524. Gyros und 1 Suflaki in Metaxasauce ^{1) 3) a) g) l)}		16,80 €

In der Pfanne serviert!

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen einen gemischten Salat, Pommes Frites und Reisⁱ⁾

508. Lammfilet Pfännchen ^{3) a) c) f) g) j) l)} in Rotweinsahnesauce mit Champignons		20,50 €
509. Leber-Pfanne ^{3) a) c) f) g) j) l)} in Rotweinsahnesauce mit Champignons		15,50 €
525. Gyros-Pfanne ^{1) 3) a) c) g)} in Spezial Sahne-Sauce verfeinert mit Champignons, dazu Butterreis		15,90 €
526. Suzuki-Pfanne ^{1) 3) a) g) l)} in Metaxa Spezial Sauce verfeinert mit Paprika		15,70 €
528. Schweinefilet-Pfanne ^{3) a) g) l)} in Metaxa Spezial Sauce verfeinert mit Paprika		18,90 €
529. Putenfilet-Pfanne ^{3) a) c) g)} in Cassis-Sahne-Sauce, mit Champignons, dazu Butterreis		16,90 €
530. Curry Pfanne mit Champignons ^{a) c) g)} Putengeschnetzeltes in Curry-Sahne-Sauce, mit Champignons, dazu Butterreis		15,20 €

Erläuterungen zu den Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite dieser Speisekarte.
Extrawünsche werden mit einem Aufpreis berechnet. Warme Küche bis 22:00 Uhr.

Vom Grill Spezial

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen einen frischen gemischten Salat ^{a) c) g) j)}, Reis ⁱ⁾ und Pommes Frites

- 
501. **3 Lammfilets in Rosmarin Sauce** ^{1) 2) 3) 10) a) c) g) l)} **20,50 €**
mit grünen Bohnen im Speckmantel und Kroketten
502. **Ouzo-Platte** ^{c)} **16,90 €**
Suflaki, 2 Suzuki, Gyros und 1 Ouzo
503. **2 Lammfile-Spieße mit Paprika und Zwiebeln** **19,90 €**
505. **Schweinefilet mit Halloumi Käse gefüllt** ^{a) c) g)} **20,50 €**
Käse aus Ziegen-, Kuh- und Schafsmilch
dazu Röstikartoffeln in Feta-Tymian Sauce
506. **Platon-Teller** ^{c)} **16,80 €**
Suflaki, 2 Suzuki, Schweinesteak und Leber
507. **3 x Suzuki (Mettröllchen)** ^{c)} **11,90 €**
531. **Aufgespießt** ^{c)} **17,90 €**
Scampi-, Puten- und Schweinespieß, dazu Ofenkartoffel
mit Sourcream und Aioli-Dip
53. **Schweinefilet natur** ^{g)} **16,80 €**
mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Reis

Erläuterungen zu den Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite dieser Speisekarte.
Extrawünsche werden mit einem Aufpreis berechnet. Warme Küche bis 22:00 Uhr.

Unsere Nudelgerichte

- | | | |
|-----|--|----------------|
| 62. | Penne mit Lachs in Tomaten-Sahne-Sauce, ^{3) a) c) d) g) i) n)}
mit Wodka verfeinert und Kaviar beträufelt | 13,90 € |
| 63. | Spaghetti Aglio Olio ^{a) c)}
in Knoblauch-Olivenöl mit Peperoni | 11,00 € |
| 64. | Penne in Spinat-Gorgonzolasauce ^{3) a) c) g)} | 11,90 € |
| 65. | Penne mit frischen Champignons ^{a) c) g)}
mit Sahnesauce oder natur | 12,00 € |
| 67. | Penne mit Brokkoli in Käsesauce ^{a) c) g)} | 11,90 € |
| 68. | Pasta al Forno ^{1) 2) 3) 10) a) c) g) l)}
Nudeln mit Schinken in Metaxasauce und Käse überbacken | 11,80 € |
| 69. | Spaghetti mit Zucchiniestreifen und Shrimps ^{a) c) d) n)}
in Knoblauch-Olivenöl | 13,90 € |
| 70. | Gnocchi ^{2) 3) 10) a) g) i) l)}
in Schinken-Sahne-Sauce, Tomate-Basilikum
oder Tomaten-Sahne-Sauce | 11,90 € |

Schmeckt nach Mee(h)r

Zu allen Fischgerichten servieren wir Ihnen einen gemischten Salat ^{a) c) g) j)} und Gemüsereis

- | | | |
|-----|---|--|
| 71. | Calamari (ganze) frisch aus der Pfanne ^{a) c) d) g) n)} | 16,90 € |
| 72. | Rotbarschfilet in Spinat-Gorgonzolasauce ^{3) a) d) g) n)}
und Butterreis | 17,90 € |
| 73. | Doradenfilet mit Aioli-Dip ^{c) d) g) n)}
dazu frisches Gemüse und Kartoffeln mit Ouzo verfeinert | 19,90 € |
| 74. | Scampis vom Grill mit Aioli-Dip ^{c) d) g) n)} | 21,00 € |
| 75. | 2 Lachsfilet mit frischem Gemüse und Kartoffeln ^{3) a) c) d) g) i) n)}
in Tomaten-Sahnesauce, mit Wodka verfeinert und Kaviar beträufelt | 19,90 € |
| 76. | Fischplatte Calamari, Rotbarschfilet, ^{a) c) d) g) n)} | 1 Person 20,90 €
2 Person 39,80 € |
| 77. | 2 Scampi-Spieße mit Aioli-Dip ^{c) d) g) n)} | 15,90 € |

Erläuterungen zu den Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite dieser Speisekarte.
Extrawünsche werden mit einem Aufpreis berechnet. Warme Küche bis 22:00 Uhr.

Dessert

78. **Gemischtes Eis mit Schokoladensauce** ^{a) c) e) f) g) h)} **5,90 €**
Vanille, Erdbeer und Schoko mit Sahne, Schokosauce und Nüsse
79. **Warmes Schokoladensoufflé hausgemacht** ^{a) c) e) f) g) h)} **6,90 €**
mit flüssigem Schokokern, Vanilleeis und Schokosauce
80. **Joghurt nach griechischer Art (Proto-Joghurt)** ^{e) g) h) l)} **6,60 €**
mit Honig oder Caramelsauce und Walnüsse
82. **Crepe** mit Eis und Schokosauce und Nüsse ^{a) c) e) f) g) h)} **5,90 €**

Offene Weine

Unsere Weissweine 0,2 l

Hauswein Trocken	4,90 €
Imiglikos Lieblich, vollmundig	4,90 €
Pinot Grigio Trocken-fruchtig	5,00 €
Samos Edelsüßer, eleganter Honiggeschmack	5,00 €
Retsina Boutari Traditioneller geharzter Wein	4,90 €
Retsina Malamatina 0,5l Traditioneller geharzter Wein	9,00 €
Makedonikos Halbtrocken	5,00 €
Weinschorle Trocken, halbtrocken od. lieblich	4,80 €

Unsere Rotweine 0,2 l

Hauswein Trocken	4,90 €
Imiglikos Lieblich, Vollmundig	4,90 €
Rosewein Trocken, fruchtig	4,90 €
Merlot Vollmundig, ausgewogen, elegant	5,00 €
Mavrodaphne Honigsüß mit vollem Körper, verführerischer Nachgeschmack	5,50 €
Makedonikos Halbtrocken	5,00 €
Weinschorle Trocken, halbtrocken od. lieblich	4,80 €

Alle offenen Weine auch als 0,5 l Karaffe erhältlich! Für Flaschenweine fragen Sie bitte nach unserer Weinkarte mit ausgewählten griechischen Weinen!

Heisse Getränke

Espresso ⁹⁾ pur, klein und stark	2,80 €
Espresso doppio ⁹⁾ pur, klein und stark	5,60 €
Espresso Macchiato ⁹⁾ Espresso mit einem Hauch Milchschaum	3,00 €
Caffè Crema ⁹⁾ aromatischer Café mit köstlicher Crema	2,70 €
Cappuccino ⁹⁾ Espresso mit einer Haube aus Milchschaum	3,00 €
Latte Macchiato ⁹⁾ kräftiger Espresso mit viel heisser Milch und leckerem Milchschaum	4,00 €
Caffè Latte ⁹⁾ Espresso mit viel heisser Milch	3,50 €
Maccaccino ⁹⁾ leckerer Cappuccino mit süßer Schokolade	3,20 €
Heisse Schokolade *) süß oder feinherb <small>*) mit Milcheiweiß, enthält Laktose</small>	3,80 €
Darjeeling-Tee eine fein-elegante Komposition erlesener Blatt-Tees aus den besten Teegärten Darjeelings	3,00 €
Masala Chai die Vereinigung von kräftigem Assam-Tee mit einer außergewöhnlichen Gewürzkomposition	3,00 €
Grüner Tee mit Lemonmyrte fein-aromatischer Grüntee mit Lemonmyrte, als raffinierte Verfeinerung, zeichnet sich durch seine herbe Frische aus	3,00 €
Rooibos, Orange und Karamell mild-aromatische Rooibos-Tees mit dem cremigen Aroma von Karamell und fruchtiger Orangen-Note.	3,00 €
Kräutertee-Mischung ein mild-harmonisches Geschmackserlebnis aus Rooibos, Fenchel, Anis, Zitronenverbene, Süßholz, Zimt, Kamille und Sonnenblumenblüten	3,00 €
Pfefferminztee erlesene Minze aus sorgfältig ausgewählten Kräutergärten besticht durch ihre besondere Frische	3,00 €
Kamillentee hochwertige, sonnenverwöhnte Kamillenblüten zaubern einen zart duftenden, wohltuenden Kamillentee	3,00 €
Früchtetee mit Himbeere und Hibiskus diese harmonische Früchtemischung besticht durch eine betonte Hibiskus- und Himbeer-Note	3,00 €

Für weitere heisse Getränke fragen Sie bitte nach unserer Karte mit erlesenen Café- oder Teespezialitäten.

Aperitifs

Ouzo Antique	2cl, 37,5 % vol.	2,50 €
Ouzo rot	2cl, 37,5 % vol.	2,80 €
Ouzo 12	2cl, 40,0 % vol.	2,90 €
Prosecco	0,1 l 10,5 % vol.	4,50 €
Martini Bianco	5cl, 15,0 % vol.	4,50 €
Campari Orange 1)	5cl, 25,0 % vol.	5,50 €
Sherry dry od. med.	5cl, 15,0 % vol.	4,80 €
Aperol Spritz	5cl, 15,0 % vol.	5,90 €

Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,33 l
 1) 6) 7) 9)	2,60 €	3,40 €
 1) 9)	2,60 €	3,40 €
 1) 6) 7) 9)	2,60 €	3,40 €
 1) 2)	2,60 €	3,40 €
 1) 2)	2,60 €	3,40 €
 1) 2) 4) 9)	2,60 €	3,40 €

	0,4 l
Apfelschorle klar 1)	2,90 € 4,00 €
Maracujaschorle	2,80 € 4,00 €
Bitter Lemon 4)	3,50 €
Ginger Ale 1) 10)	3,50 €
Red Bull (250 ml) 8)	4,90 €
Tonic Water 4)	3,50 €

	0,25 l	0,75 l
 classic	2,60 €	6,40 €
 naturell	2,60 €	6,40 €

Säfte

	0,2 l	0,4 l
Apfelsaft	2,90 €	4,00 €
Orangensaft	2,90 €	4,00 €
Orangennektar	2,20 €	
Johannesbeersaft	3,90 €	
Traubensaft 2)	3,90 €	

Biere vom Fass

	0,3 l	0,4 l
Krombacher Pils	2,70 €	3,60 €
Alster 1) 2)	2,70 €	3,60 €
Diesel 1) 9) (Bier mit Cola)	2,70 €	3,60 €
Krombacher dunkel (vom Fass)	3,40 €	4,00 €

Flaschenbiere

	0,33 l	0,5 l
Krombacher Hefeweizen dunkel oder alkoholfrei		4,20 €
Kristallweizen		4,20 €
Krombacher Pils Alkoholfrei	2,70 €	
Vitamalz 1)	2,90 €	

Spirituosen 2cl

Griech. Tresterbrand	42 % vol.	3,50 €
Metaxa *****1)	38 % vol.	3,50 €
Metaxa *****1)	40 % vol.	3,90 €
Metaxa Grand Olympien	40 % vol.	5,50 €
Jubiläums-		
Aquavit	42 % vol.	2,90 €
Malteser	40 % vol.	2,90 €
Fürst Bismarck	38 % vol.	2,90 €
Ramazotti	30 % vol.	3,60 €
Averna	32 % vol.	3,60 €
Sambuca	40 % vol.	3,60 €
Wodka	37,5 % vol.	2,90 €
Amaretto	28 % vol.	3,00 €
Baileys 1) 9)	17 % vol.	4,00 €
Irish Cream		
Fernet-Branca	39 % vol.	3,00 €
Jägermeister	35 % vol.	3,00 €

Zusatzstoffe: 1. mit Farbstoff 2. mit Antioxidationsmittel 3. mit Geschmacksverstärker 4. chininhaltig 5. mit Phosphat 6. mit Süßungsmittel 7. enthält eine Phenylalaninquelle 8. mit Taurin 9. mit Koffein 10. mit Konservierungsstoff **Allergene:** a) Glutenhaltiges Getreide, d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel u. a. b) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse c) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse d) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse e) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse f) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse g) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse einschließlich Laktose h) Schalenfrüchte, d. h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse i) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse j) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse k) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse l) Schwefeldioxid und Sulfite >10mg/kg m) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse n) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.