

# Mittagskarte



RESTAURANT

# seven





Olgastr. 82 · 89073 Ulm · Tel.: 0731/60 28 91 41  
www.seven-fish.de · info@seven-fish.de

Alle Preise in EURO  
inklusive Mehrwertsteuer.

Bei einer Umbestellung berechnen wir  
Ihnen einen Aufpreis.

Scannen Sie den QR-Code und folgen uns auch bei:



Facebook/SevenFishUlm



Instagram/sevenfishulm

# Aperitifs

## KLASSIKER

|  |      |   |
|--|------|---|
| Rosé Akakies Sekt aus Griechenland                             | 0,1  | 8 |
| Prosecco Cà del Teo Gran Cuvée                                 | 0,1  | 6 |
| Aperolino<br>Prosecco   Aperol   weißes Pfirsichpüree          | 0,1  | 7 |
| Bellini<br>Prosecco   weißes Pfirsichpüree                     | 0,1  | 7 |
| Rossini<br>Prosecco   Erdbeerpüree                             | 0,1  | 7 |
| Kir<br>Prosecco   Creme de Cassis                              | 0,1  | 7 |
| Hugo Deluxe<br>Holundersirup   Prosecco   Minze   Soda         | 0,2  | 8 |
| Hugo alkoholfrei<br>Holundersirup   Minze   Soda               | 0,2  | 7 |
| The Henry<br>Lillet Blanc   Frische Minze   Tonic <sup>1</sup> | 0,2  | 8 |
| Lillet Blanc & Schweppes Wild Berries <sup>3</sup>             | 0,2  | 8 |
| Aperol <sup>1</sup> Spritz                                     | 0,2  | 8 |
| Campari <sup>1</sup> Orange   Soda                             | 0,2  | 7 |
| Alkoholfreies Bitter <sup>1</sup> Orange   Soda                | 5 cl | 7 |
| Portwein   | 5 cl | 5 |
| Martini<br>Dry   Bianco   Rosso   Rosato                       | 5 cl | 6 |
| Sherry<br>Trocken   Medium                                     | 5 cl | 6 |
| Vermouth Veroni Bianco/Rosso                                   | 5 cl | 7 |



## Kalte VORSPEISEN

Austern, ganz frisch, auf Eis  
fresh oyster, served on ice

Fine de Claire „Nummer 2“  
1 Stück 4,40 | 6 Stück 24

Gillardeau „Nummer 2“  
1 Stück 6,40 | 6 Stück 36

### Trio

|  |    |
|--|----|
| Tzatziki   Auberginen-Creme   pikante Schafskäsecreme<br>Pita-Brot | 12 |
| Tzatziki   Eggplant cream   spicy feta cheese cream<br>Pita bread  |    |

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| Frischer Meeresfrüchtesalat |    |
| Fresh seafood salad         | 16 |

|                            |        |    |
|----------------------------|--------|----|
| Imperial Gold Kaviar       |        |    |
| Blinis, Frischkäsecreme    | 10 gr. | 25 |
| Imperial gold caviar       | 28 gr. | 75 |
| Blinis, cream cheese cream |        |    |



## Warme VORSPEISEN

Alice | Kleine gebackene Sardellen mit Sauce Tatar 14  
Alice | Small baked anchovies with saucetartare

Seven Fish Vorspeise  
verschiedene Fischdelikatessen

Seven Fish Starter 19  
variety of fish delicacies

Wildfang Oktopus mit Favacreme,  
geschmorten Schalotten und Apfel-Zwiebel Chutney

Wild caught octopus with fava cream, 22  
braised shallots and apple-onion chutney

Gemischter Vorspeisenteller  
mit Köstlichkeiten des Hauses (vegetarisch)

Mixed starter plate with delicacies of the house 18  
(vegetarian)

Gegrillte Artischockenherzen und Haloumi  
auf Salatbouquet

Grilled artichoke hearts and haloumi 16  
on salad bouquet



## SUPPE

Suppe der Saison  
Seasonal soup

Auf Anfrage  
Upon request

## AUS DEM GARTEN

Bunte Blattsalate / Tomate / Karotte  
Balsamico Vinegrette  
Colourful leafy lettuce / tomato / carrot  
balsamic vinegrette

### **Wahlweise:**

|   |    |
|---|----|
| Black Tiger Garnelen und Meeresfrüchtesalat<br>Black Tiger prawns and seafood salad | 21 |
| Hähnchenbrustfillet<br>Chicken breast fillet  | 17 |



## *Zum drehen...*

Languste und Wildfanggarnele  
mit Spaghetti an Hummersauce

Lobster and wild catch prawn  
with spaghetti in lobster sauce

48

Spaghetti Vongole

Spaghetti with mussels

22

Linguine mit frischem Lachs  
an frischer Tomatensauce

Linguine with fresh salmon  
and fresh tomato sauce

19

Linguine mit verschiedenen  
Pilzen der Saison und Halumikäse

Linguine with various mushrooms  
of the season and halumi cheese

18



## FISCH

|  |    |
|--|----|
| Lachsfilet vom Lavasteingrill<br>mit Selleriepüree und Gemüse der Saison<br>Grilled Salmon fillet with celery puree and vegetables   | 22 |
| Yellow Thunfischfilet und 2 Riesengarnelen<br>vom Lavasteingrill mit mediterraner Vinaigrette<br>Selleriepüree und Gemüse der Saison<br>Yellow tuna fillet and 2 grilled king prawns,<br>with mediterranean vinaigrette, celery puree<br>and seasonal vegetables | 38 |
| Zweierlei vom Fischfilet am Spieß mit Rosmarin-<br>kartoffeln und Bio-Austernpilzen (Lachs, Schwertfisch)<br>Two kinds of fish fillet on a skewer with rosemary<br>potatoes and oyster mushrooms (salmon, swordfish)   | 34 |
| Frittierter Kalamari mit Saucetatare, Gemüse der<br>Saison und hausgemachten Kartoffelkroketten<br>Deep fried calamari with saucetartare, seasonal<br>vegetables and homemade potato croquettes  | 24 |
| Fischteller mit verschiedenen Fischfilets, dazu Kartoffeln<br>und Gemischter Salat<br>Fish plate with different fish fillets, with potatoes<br>and mixed salad   | 16 |





## FISCH

|  |         |           |
|--|---------|-----------|
| Loup de Mer Filet (Wolfsbarsch)<br>Sea bass              |         | 19        |
| Seezunge gebraten<br>Fried sole                          | 100 gr. | 7,50      |
| Dorade Royal für 2 Personen<br>Dorade Royal for 2        | 100 gr. | 7,50      |
| Loup de Mer für 2 Personen<br>Sea bass for 2             | 100 gr. | 7,50      |
| Fischplatte ab 2 Personen<br>Fish platter from 2 persons |         | 38/Person |

Alle Gerichte servieren wir mit Gemüse der Saison  
und Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen

All dishes are served with seasonal vegetables  
and oven baked rosemary potatoes.



## FLEISCH

- |  |    |
|--|----|
| Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Zaziki,<br>Kartoffeln und Gemüse der Saison   | 19 |
| Grilled chicken breast fillet with tzatziki,<br>potatoes and seasonal vegetables   |    |
| Argentinisches Black Angus Roastbeef mit Kräuterbutter,<br>auf frisch gebackenem Bauernbrot, Kartoffelgratin und<br>Rosmarin-Thymian Jus | 27 |
| Argentine Black Angus roast beef with herb butter,<br>freshly baked farmhouse bread, potato gratin and<br>rosemary-thyme jus             |    |
| Argentinisches Black Angus Tagliata mit Griechischen<br>Reisnudeln und Gemüse aus der Saison   | 20 |
| Argentinian Black Angus Tagliata with Greek<br>rice noodles and seasonal vegetables  |    |



## FLEISCH

Surf & Turf  
2 Riesengarnelen & Rinderspieß  
aus Black Angus Roastbeef mit Gemüse der Saison  
und Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen  
2 king prawns & beef skewer of Black Angus  
roast beef with seasonal vegetables and  
oven roasted rosemary potatoes

36

Lammrücken an Thymian-Rosmarin-Jus,  
Selleriepüree und Gemüse der Saison  
Saddle of lamb, thyme-rosemary-jus,  
celery puree and seasonal vegetables

34

Kalbsleber mit karamellisierten Zwiebeln und  
Rosmarinkartoffeln  
Veal liver with caramelised onions and  
rosemary potatoes

16



## VEGAN

|  |    |
|--|----|
| Gemüse der Saison auf Jasminreis<br>und Currycocossoße         | 19 |
| Seasonal vegetables on jasmine rice<br>and curry coconut sauce |    |

## FÜR KINDER

|   |   |
|---|---|
| Nudeln in Tomatensauce                          | 8 |
| Noodles in tomatoe sauce                        |   |
| Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Pommes Frites  | 9 |
| Grilled chicken breast fillet with French fries |   |

## BEILAGEN

|   |      |
|---|------|
| Gemüse der Saison   Seasonal vegetables | 4,90 |
| Selleriepüree   Celery puree            | 4,40 |
| Rosmarinkartoffeln   Rosemary potatoes  | 4,40 |
| Gemischter Salat   Mixed salad          | 5,50 |
| Pita   Pita bread                       | 3,50 |
| Maispommes   Corn fries                 | 5,20 |



## DESSERT

|  |    |
|--|----|
| Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen<br>Greek yoghurt with honey and walnuts   | 8  |
| Apfel-Karamell-Tarte<br>Apple caramel tart   | 12 |
| Schokoladen-Austern mit Zitronenmousse<br>und Mango-Erdbeer Kaviar<br>Chocolate oysters with lemon mousse<br>and mango strawberry caviar | 11 |
| Crème brûlée mit Beeren<br>Crème brûlée with berries   | 9  |
| Hausgemachtes Schokoladensoufflé<br>mit Vanilleeis<br>Homemade chocolate soufflé<br>with vanilla ice cream                               | 9  |
| Dessertteller mit verschiedenen Leckereien<br>Dessert plate with various treats  | 12 |



|                |                                      |      |
|----------------|--------------------------------------|------|
| <b>CAFÈ</b>    | Tasse Kaffee                         | 2,80 |
|                | Cappuccino                           | 3,20 |
|                | Espresso                             | 2,60 |
|                | Espresso doppio (doppelt)            | 3,40 |
|                | Espresso Macchiato (mit Schaumhaube) | 2,90 |
|                | Espresso doppio Macchiato            | 3,80 |
|                | Espresso entkoffeiniert              | 2,60 |
|                | Affogato (Espresso mit Vanilleeis)   | 4,80 |
|                | Mokka                                | 3,80 |
| <b>BIO TEE</b> | Darjeeling                           |      |
|                | Grüner Tee                           |      |
|                | Pfefferminz                          |      |
|                | Kamillentee                          |      |
|                | Kräutertee                           | 3,60 |



|               |  |      |      |
|---------------|--|------|------|
| <b>WASSER</b> | Teinacher medium   naturell  | 0,25 | 3,20 |
|               |  | 0,50 | 4,80 |
|               |  | 0,75 | 6,50 |
| <b>BRAUSE</b> | AFRI Cola <sup>1,3,9</sup>   AFRI Cola ohne Zucker <sup>1,3,9,12</sup>           | 0,2  | 2,40 |
|               | SPEZI <sup>1,3,9</sup>   Bluna Orange <sup>1,3</sup>                             | 0,4  | 3,90 |
|               | Bluna Zitrone  | 0,2  | 2,40 |
|               |  | 0,5  | 3,40 |
|               | Thomas Henry   |      |      |
|               | Bitter Lemon <sup>10</sup>   Tonic Water <sup>10</sup>   Ginger Ale <sup>1</sup> | 0,2  | 3,80 |
| <b>SÄFTE</b>  | Apfelsaft naturtrüb  | 0,2  | 3,10 |
|               | Orangensaft  | 0,2  | 3,10 |
|               | Maracujanektar   | 0,2  | 3,30 |
|               | Johannisbeernektar   | 0,2  | 3,20 |
|               | Saftschorle  | 0,2  | 2,90 |
|               |  | 0,4  | 4,10 |

<sup>1</sup> mit Farbstoff, <sup>3</sup> Antioxidationsmittel, <sup>9</sup> Koffeinhaltig, <sup>10</sup> chininhaltig, <sup>12</sup> enthält eine Phenylalaninquelle



|             |   |     |      |
|-------------|---|-----|------|
| <b>BIER</b> | Kellerbier naturtrüb hell, vom Fass               | 0,3 | 4    |
|             |   | 0,5 | 4,90 |
|             | Kellerbier naturtrüb dunkel                       | 0,5 | 4,90 |
|             | Pils  | 0,3 | 4    |
|             | Alkoholfreies Bier                                | 0,3 | 4    |
|             | Hefeweizen<br>Hell   Kellerweizen   Alkoholfreies | 0,5 | 4,9  |
|             | Radler  | 0,3 | 4    |
|             |   | 0,5 | 4,90 |

### **GRAPPA & Traubenbrände**

|  |      |       |
|--|------|-------|
| Tsipouro mit und ohne Anis             | 2 cl | 4     |
| Ouzo Plomari                           | 2 cl | 3     |
| Methexis Cigar „Sauvignon Blanc“       | 2 cl | 7     |
| Methexis „Moscato“                     | 2 cl | 4     |
| Methexis „Chardonnay“                  | 2 cl | 4     |
| Grappa di Poli Cleopatra (Moscato oro) | 2 cl | 5     |
| Grappa Sarpa di Poli                   | 2 cl | 4     |
| Grappa Sarpa Barrique di Poli          | 2 cl | 5     |
| Grappa Stravecchia Gran Riserva        | 2 cl | 7     |
| Grappa Sassicaia                       | 2 cl | 11,50 |





## EAU DE VIE HAGMEYER (ELSASS) 45%

|                              |      |      |
|------------------------------|------|------|
| Ingwer                       | 2 cl | 5,90 |
| Erdbeere                     | 2 cl | 5,40 |
| Mirabelle                    | 2 cl | 5,40 |
| Quitte                       | 2 cl | 5,40 |
| Williams                     | 2 cl | 5,80 |
| Zwetschge                    | 2 cl | 5,40 |
| Waldhimbeere                 | 2 cl | 5,40 |
| Mehlbeere                    | 2 cl | 5,40 |
| Marc d'Alsace Gewürztraminer | 2 cl | 5,40 |

|               |                                 |     |      |      |
|---------------|---------------------------------|-----|------|------|
| <b>BRANDY</b> | Metaxa 5*                       | 38% | 2 cl | 3,50 |
|               | Metaxa 7*                       | 40% | 2 cl | 4    |
|               | Remy Martin Champagne Cognac    | 40% | 2 cl | 5,90 |
|               | Metaxa Private Reserve          | 40% | 2 cl | 8,40 |
|               | 1866 Brandy Solera Gran Reserva | 40% | 2 cl | 7,40 |
|               | Vecchia Romagna                 | 40% | 2 cl | 3,50 |



|                |  |     |
|----------------|--|-----|
| <b>SPIRITS</b> | Absolut Vodka, Schweden<br>2 cl 3,90   4 cl 5,90                         | 40% |
|                | Standard Vodka, Russland<br>2 cl 3,50   4 cl 5,20                        | 40% |
|                | Xellent Premium Vodka, Schweiz<br>2 cl 5,80   4 cl 8,80                  | 40% |
|                | Belvedere Premium Vodka, Polen<br>2 cl 5,80   4 cl 8,80                  | 40% |
|                | Espolòn Tequila Blanco, Mexico<br>2 cl 4,20   4 cl 6,20                  | 40% |
|                | José Cuervo Tequila hell   dunkel<br>2 cl 3,50   4 cl 5,50               | 40% |
|                | San Cosme Mezcal, Oaxaca<br>2 cl 6,90   4 cl 10,90                       | 40% |
|                | Havanna Club 3 Jahre, Kuba<br>2 cl 3,50   4 cl 5,20                      | 40% |
|                | Botucal Reserva Exclusiva<br>2 cl 4,20   4 cl 6,50                       | 40% |
|                | Zacapa Centenario Reserva<br>23 Jahre Guatemala<br>2 cl 5,90   4 cl 9,40 | 40% |



## WHISKEY

|   |     |
|---|-----|
| Johnny Walker Red Label Scotch <sup>1</sup><br>2 cl 3,20   4 cl 6,20                  | 40% |
| Johnny Walker Black Label Scotch <sup>1</sup><br>2 cl 4,90   4 cl 7,90                | 40% |
| Johnny Walker Double Black Scotch <sup>1</sup><br>2 cl 5,90   4 cl 9,90               | 40% |
| Johnny Walker Gold Label Scotch <sup>1</sup><br>2 cl 6,90   4 cl 10,90                | 40% |
| Oban 14 Jahre Single Malt Scotch <sup>1</sup><br>2 cl 5,90   4 cl 9,90                | 40% |
| Glenmorangie 10 Jahre Scotch <sup>1</sup><br>2 cl 5,90   4 cl 9,90                    | 40% |
| Lagavulin 16 Jahre Islay<br>Single Malt Scotch <sup>1</sup><br>2 cl 6,90   4 cl 10,90 | 40% |
| Glenfiddich 12 Jahre<br>Single Malt Scotch <sup>1</sup><br>2 cl 5,90   4 cl 9,90      | 40% |
| Glenfiddich 18 Jahre<br>Single Malt Scotch <sup>1</sup><br>2 cl 6,90   4 cl 10,90     | 40% |



## WHISKEY

|  |     |
|--|-----|
| Chivas 12 Jahre Scotch <sup>1</sup><br>2 cl 5,90   4 cl 9,90                       | 40% |
| The Glenlivet 12 Jahre<br>Single Malt Scotch <sup>1</sup><br>2 cl 5,90   4 cl 9,90 | 40% |
| Jameson Black Barrel<br>Irish Whiskey <sup>1</sup><br>2 cl 5,90   4 cl 9,90        | 40% |
| Jack Daniels Bourbon<br>2 cl 3,20   4 cl 6,20                                      | 40% |
| Woodford Reserve<br>Kentucky Straight Bourbon<br>2 cl 5,90   4 cl 9,90             | 40% |
| Paul John Single Malt, Indien<br>2 cl 5,90   4 cl 9,90                             | 40% |
| Masterson's Canada<br>2 cl 7,90   4 cl 13,90                                       | 40% |
| Dewar's 12 Jahre Scotch<br>2 cl 7,90   4 cl 13,90                                  | 40% |
| Gentleman Jack Bourbon<br>2 cl 5,90   4 cl 9,90                                    | 40% |



## SONSTIGES

|                              |      |      |
|------------------------------|------|------|
| Sambuca                      | 2 cl | 3,60 |
| Averna                       | 2 cl | 3,60 |
| Ramazotti                    | 2 cl | 3,60 |
| Cynar                        | 2 cl | 3,60 |
| Fernet Branca   Fernet Menta | 2 cl | 3,60 |
| Amaretto                     | 2 cl | 3,60 |
| Limoncello                   | 2 cl | 4,20 |
| Mastiha                      | 2 cl | 4,20 |

## LONGDRINKS

|   |      |      |
|---|------|------|
| <b>Vodka</b>   Bitter Lemon <sup>10</sup> Thomas Henry<br>mit Absolut Vodka | 4 cl | 8,50 |
| mit Belvedere Vodka   | 4 cl | 9,50 |
| mit Standard Vodka  | 4 cl | 7,50 |
| mit Xellent Vodka   | 4 cl | 9,50 |



## LONGDRINKS

**Gin | Tonic<sup>10</sup> Thomas Henry**

mit Black Gin | Germany 45% 10,50

Jinzu | Japan 42,3% 10,50

mit Bulldog London Dry Gin 40% 9,50

mit Gin Mare | Spain Mediterranean Gin 42,7% 10,50

mit Hendrick's Gin | Schottland 44% 9,50

mit Monkey 47 Gin | Germany 47% 11,50

mit Tanqueray<sup>10</sup> London Dry Premium Gin 47,3% 9,50

mit The Duke Gin | Germany 45% 10,50

mit Grace Gin 41,5% 11,50



## LONGDRINKS

**Gin** | Tonic<sup>10</sup> Thomas Henry

mit Bombay | England 40% 9,50

mit The London No 1 | England 47% 9,50

mit Colombian Gin | Columbien 43% 10,50

mit Mom Gin | Spanien 39,5% 9,50

mit Elephant Gin | Germany 45% 10,50

mit Nordes Gin | Spanien 40% 9,50

mit Mombasa Gin | England 41,5% 9,50

mit Ulmer Gin | Germany 44% 9,50

# 14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können



## EIER

### und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Eier aller Geflügel- und Vogelarten

Beispiele / Vorkommen: Mayonnaise, Pfannkuchen, Omelette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Frikadellen, Hackbraten, Burger, Produkte mit Teigmantel oder Panade, Kartoffel-Fertigprodukte, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts



## FISCH

### und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Alle Fischarten, Kaviar

Beispiele / Vorkommen: Kräcker, Soßen (z.B. Worcestersauce), Fonds, Würzpasten, Suppen, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten



## KREBSTIERE

### und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi

Beispiele / Vorkommen: Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaise, Sashimi, Surimi



## MILCH

### und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Die Milch aller Säugetiere

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brühen, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein, Molken-/ Frucht-/ Instantdrink



## SELLERIE

### und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, eingelegte Gemüse, Suppengewürz, Brühe, Suppen, Eintopf, Soßen, Dressing, Essig, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)



## SESAMSAMEN

### und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Knäckebrot, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts



## SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE

in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>

Dazu gehören: Mit Schwefel behandelt: Trockenobst, getrocknete Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein, Bier

Beispiele / Vorkommen: Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse und -zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch



## ERDNÜSSE

### und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Margarine, Brot, Brötchen, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésauße, Pommes Frites, Eis, aromatisierter Kaffee



## GLUTENHALTIGES GETREIDE

### sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören u.a.: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Nudeln, Suppen, Soßen, Paniermehl, Panade, Wurstwaren, Dessert, Schokolade, Eis, Bier



## LUPINE

### und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, Fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/ vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eisersatz, Kaffeeersatz, Flüssigwürste



## SCHALENFRÜCHTE

### sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören abschließend: Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*)

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorff), Joghurt, Käse, Nuss-/ Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee



## SENF

### und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegte Gemüse, Gewürzmischungen, Käse



## SOJABOHNEN

### und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, eiweißangereicherte Erfrischungsgetränke, Diättricks, Kaffeeweißer, Fertiggerichte aller Art



## WEICHTIERE

### und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern

Beispiele / Vorkommen: (asiatische) Würzpasten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate