Mittagskarte

★★★

RESTAURANT

seven

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.

Bei Essensmitnahme
berechnen wir 1,- Euro.

Bei Allergien oder
Unverträglichkeiten wenden Sie sich
bitte an unser Servicepersonal.

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	7
Negroni	9 cl	12
Negroni Spagliato	9 cl	12
Aperolino Prosecco | Aperol | weißes Pfirsichpüree	0,1	7
Bellini Prosecco | weißes Pfirsichpüree	0,1	7
Rossini Prosecco | Erdbeerpüree	0,1	7
Kir Prosecco | Creme de Cassis	0,1	7
Hugo Deluxe Holundersirup | Prosecco | Minze | Soda	0,2	9
Hugo alkoholfrei Holundersirup | Minze | Soda	0,2	7
Lillet Blanc & Schweppes Wild Berries[3]	0,2	9
Aperol[1] Spritz	0,2	9
Campari[1] Orange | Soda	0,2	7
Alkoholfreies Bitter[1] Orange | Soda	5 cl	7
Portwein	5 cl	5
Martini Dry | Bianco | Rosso | Floreale alkoholfrei	5 cl	7
Sherry Trocken | Medium	5 cl	6
Campari[1] Spritz	0,2	9
Limoncello Spritz	0,2	10

RESTAURANT
seven

Kalte VORSPEISEN

Frische Austern, auf Eis
Fresh oyster, served on ice

Fine de Claire „Nummer 2“
1 Stück 4,90 | 6 Stück 27

Gillardeau „Nummer 2“
1 Stück 6,90 | 6 Stück 40

4, 6

Bocconcini vom Büffelmozzarella
auf Cherrytomaten, Pesto Genovese
und Wildkräutersalat

Buffalo Mozzarella Bocconcini
on cherry tomatoes, Pesto Genovese
and wild herb salad

2, 7, 11

16

Triologie vom Taramas
Natur, Zitrus und Sepiatinte mit Filoncini Rustici al Mais

Taramas Trilogy
Natural, citrus and sepia ink with Filoncini Rustici al Mais

1, 4, 7

16

RESTAURANT
seven

Warme VORSPEISEN

Sardellen „Panko“
gefüllt mit Garnelen, Kartoffel,
Pistazie und Alici-Pastete 18

"Panko" Anchovies
stuffed with prawns, potato,
pistachio and alici pâté

1, 2, 3, 4, 5, 7

Seven Fish Deluxe
mit verschiedenen Fischdelikatessen 19

Seven Fish Deluxe
various fish delicacies

4, 5, 8, 9, 11, 13

Gegrillte Artischockenherzen
an Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette auf Salatbouquet 15

Grilled Artichoke Hearts
with lemon-olive oil vinaigrette on a salad bouquet

11, 13

Vegetarischer Vorspeisenteller
mit Köstlichkeiten des Hauses 18

Vegetarian Appetizer Platter
with house delicacies

1, 2, 3, 13

RESTAURANT seven

SUPPE

Suppe der Saison Seasonal soup	Auf Anfrage Upon request

AUS DEM GARTEN

Bunte Blattsalate / Tomate / Karotte
Balsamico Vinaigrette

Colourful leafy lettuce / tomato / carrot
balsamic vinaigrette

13

Wahlweise:

Black Tiger Garnelen und Baby Calamari Black Tiger prawns and baby calamari 5, 6	**24**
Hähnchenbrustfilfet Chicken breast fillet 14	**19**

★★★
RESTAURANT
seven

PASTA

Spaghetti mit Meeresfrüchten
in Zitronen-Vinaigrette

Spaghetti with Seafood
in lemon vinaigrette

24 1, 4, 5, 6, 13

Spaghetti mit Vongole
in Zitronen-Vinaigrette

Spaghetti with Vongole
in lemon vinaigrette

1, 2, 6, 13

26

Rigatoni mit frischem Lachs
in Tomatensauce und Parmesan-Frischkäse

Rigatoni with fresh Salmon
in tomato sauce and parmesan cream cheese

1, 2, 4, 11

24

Fettucine Nero
mit Black Tiger Garnelen an
frischer Tomatensauce

Fettucine Nero
with Black Tiger prawns in
fresh tomato sauce

1, 3, 5, 11

32

RESTAURANT
seven

FISCH

Lachsfilet vom Lavasteingrill
mit Selleriepüree und Gemüse der Saison

Salmon Fillet from the lava stone grill
with celery puree and seasonal vegetables

2, 4, 10, 13

26

Fischteller
mit verschiedenen Fischfilets, dazu Kartoffeln
und gemischter Salat

Fish Platter with various fish fillets
served with potatoes and a mixed salad

1, 4, 5, 6, 13

16

Frittierter Calamari
mit Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette und Gemüse der Saison

Fried Calamari
with lemon-olive oil vinaigrette and seasonal vegetables

1, 3, 6

25

Yellow Thunfischfilet und Black Tiger Garnelen
vom Lavasteingrill, Sellerie- und Rote-Bete-Püree

Yellowfin Tuna Fillet and Black Tiger Prawns
from the lava stone grill, celery and beetroot puree

2, 4, 5, 10, 11, 13

41

RESTAURANT
seven

FISCH

Loup de Mer Filet (Wolfsbarsch) Sea bass fillet 4, 13		21
Dorade Royal Filet (Edelbrasse) Dorade Royal fillet (Noble Bream) 4, 13		21
Dorade Royal für 2 Personen Dorade Royal for 2 4, 13	100 gr.	9
Loup de Mer für 2 Personen Sea bass for 2 4, 13	100 gr.	9
Fischplatte ab 2 Personen Loup de Mer Filet, frittierter Calamari, Lachsfilet, Black Tiger Garnelen Fish platter from 2 persons Sea bass fillet, fried calamari, salmon fillet, black tiger prawns 1, 4, 5, 6, 13		36/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

RESTAURANT
seven

FLEISCH

Hähnchenbrustfilet vom Grill
mit Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette,
Kartoffeln und Gemüse der Saison

Grilled Chicken Breast Fillet
with lemon-olive oil vinaigrette,
potatoes and seasonal vegetables

13, 14

24

Argentinisches Black Angus „Tagliata“
mit griechischen Reisnudeln und Gemüse der Saison

Argentine Black Angus “Tagliata”
with Greek rice noodles and seasonal vegetables

1, 14

23

Kalbsleber
mit geschmorten Zwiebeln und Rosmarinkartoffeln

Veal Liver
with sautéed onions and rosemary potatoes

1, 14

16

RESTAURANT seven

FLEISCH

USA Flanksteak (ab 300 gr.)
mit Kräuterbutter, Maispommes und BBQ-Sauce

USA Flank Steak (from 300 g)
with herb butter, corn fries and BBQ sauce

14 / 100 gr.

1, 2, 13, 14

Argentinisches Black Angus Roastbeef (ca. 200 gr.)
mit Kräuterbutter, auf gegrilltem Bauernbrot,
Kartoffelgratin und Thymian-Rosmarin-Jus

31

Argentine Black Angus Roast Beef (approx. 200 g)
with herb butter, on grilled farmhouse bread, potato
gratin and rosemary-thyme jus

1, 2, 14

★★★
RESTAURANT
seven

VEGETARISCH

Gefüllte Aubergine „Mediterran"
mit fruchtigen Tomaten, Fetawürfeln, Kräuteröl und Kartoffelgratin
Stuffed Eggplant „Mediterranean"
with fruity tomatoes, feta cubes, herb oil and potato gratin
2, 11 — 29

FÜR KINDER

Nudeln in Tomatensauce
Noodles in tomatoe sauce
1, 11 — 8

Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Pommes Frites
Grilled chicken breast fillet with French fries
14 — 11

BEILAGEN

Gemüse der Saison | Seasonal vegetables	5,50
Selleriepüree | Celery puree 2, 10	5,50
Rosmarinkartoffeln | Rosemary potatoes	5,50
Gemischter Salat | Mixed salad 13	5,50
Pita | Pita bread 1	5,50
Maispommes | Corn fries 1	5,50

RESTAURANT seven

DESSERT

Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen Greek Yoghurt with honey and walnuts 2, 7	9
Cheesecake an Waldbeersauce und frischen Früchten der Saison Cheesecake with wild berry sauce and fresh seasonal fruits 1, 2, 3, 7	11
Crème Brûlée und Vanilleeis mit Beeren Crème brûlée and vanilla ice cream with berries 1, 2, 3	12
Schokoladensoufflé mit Vanilleeis Chocolate soufflé with vanilla ice cream 1, 2, 3, 7	11
Dessertteller mit verschiedenen Leckereien Dessert plate with various treats 1, 2, 3, 7	14
Kugel Eis auf frischen Beeren (Vanille, Erdbeer, Crème brûlée oder Salted Caramel) Scoop of ice cream with fresh berries (vanilla, strawberry, crème brûlée, or salted caramel) 1, 2	4
Kugel Sorbet auf frischen Beeren (Zitrone oder Mango-Passionsfrucht) Scoop of sorbet with fresh berries (lemon or mango-passion fruit) 1	6

RESTAURANT seven

CAFÈ	Tasse Kaffee	3,20
	Cappuccino	4,10
	Espresso	2,90
	Espresso doppio (doppelt)	4,40
	Espresso Macchiato (mit Schaumhaube)	3,20
	Espresso doppio Macchiato	4,80
	Espresso entkoffeiniert	2,90
	Affogato (Espresso mit Vanilleeis)	5,90
	Mokka	4,20

BIO TEE	Darjeeling	
	Grüner Tee	
	Pfefferminz	
	Kamillentee	
	Kräutertee	4,50

★★★
RESTAURANT
seven

WASSER	Teinacher medium | naturell	0,25	3,60
		0,50	5,20
		0,75	6,90
BRAUSE	AFRI Cola[1,3,9] | AFRI Cola ohne Zucker [1,3,9,12]	0,2	2,60
	SPEZI[1,3,9] | Bluna Orange[1,3]	0,4	4,50
	Bluna Zitrone	0,2	2,40
		0,5	3,40
	Thomas Henry Bitter Lemon[10] | Tonic Water[10] | Ginger Ale[1]	0,2	4,50
SÄFTE	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	4,80

[1] mit Farbstoff, [3] Antioxidationsmittel, [9] Koffeinhaltig, [10] chininhaltig, [12] enthält eine Phenylalaninquelle

RESTAURANT seven

BIER	Kellerbier naturtrüb hell, vom Fass	0,3	4
		0,5	5,50
	Kellerbier naturtrüb dunkel	0,5	5,50
	Pils	0,3	4
	Alkoholfreies Bier	0,3	4
	Hefeweizen Hell | Kellerweizen | Alkoholfreies	0,5	5,50
	Radler	0,3	4
		0,5	5,50

GRAPPA & Traubenbrände

Tsipouro mit und ohne Anis	2 cl	4
Ouzo Plomari	2 cl	4
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	12,00

★★★
RESTAURANT
seven

EAU DE VIE HAGMEYER (ELSASS) 45%

Ingwer		2 cl	6
Erdbeere		2 cl	6
Mirabelle		2 cl	6
Quitte		2 cl	6
Williams		2 cl	6
Zwetschge		2 cl	6
Waldhimbeere		2 cl	6
Mehlbeere		2 cl	6
Marc d'Alsace Gewürztraminer		2 cl	6

BRANDY	Metaxa 5*	38%	2 cl	4
	Metaxa 7*	40%	2 cl	5
	Remy Martin Champagne Cognac	40%	2 cl	7
	Metaxa Private Reserve	40%	2 cl	9
	1866 Brandy Solera Gran Reserva	40%	2 cl	8
	Vecchia Romagna	40%	2 cl	4

RESTAURANT
seven

SPIRITS

Absolut Vodka, Schweden 2 cl 4,50 | 4 cl 7,50	40%
Ciroc Vodka, Frankreich 2 cl 5,50 | 4 cl 9	40%
Xellent Premium Vodka, Schweiz 2 cl 6,50 | 4 cl 10	40%
Belvedere Premium Vodka, Polen 2 cl 6,50 | 4 cl 10	40%
Espolòn Tequila Blanco, Mexico 2 cl 5,50 | 4 cl 9	40%
José Cuervo Tequila hell | dunkel 2 cl 4,50 | 4 cl 7,50	40%
San Cosme Mezcal, Oaxaca 2 cl 8 | 4 cl 14	40%
Havanna Club 3 Jahre, Kuba 2 cl 4,50 | 4 cl 7,50	40%
Botucal Reserva Exclusiva 2 cl 5,50 | 4 cl 9	40%
Zacapa Centenario Reserva 23 Jahre Guatemala 2 cl 7 | 4 cl 13	40%

★★★
RESTAURANT
seven

WHISKEY

Johnny Walker Red Label Scotch[1] 2 cl 4,50 | 4 cl 8,50	40%
Johnny Walker Black Label Scotch[1] 2 cl 5,50 | 4 cl 9,50	40%
Johnny Walker Double Black Scotch[1] 2 cl 7 | 4 cl 13	40%
Johnny Walker Gold Label Scotch[1] 2 cl 8 | 4 cl 14	40%
Oban 14 Jahre Single Malt Scotch[1] 2 cl 7 | 4 cl 13	40%
Glenmorangie 10 Jahre Scotch[1] 2 cl 7 | 4 cl 13	40%
Lagavulin 16 Jahre Islay Single Malt Scotch[1] 2 cl 8 | 4 cl 14	40%
Glenfiddich 12 Jahre Single Malt Scotch[1] 2 cl 7 | 4 cl 13	40%
Glenfiddich 18 Jahre Single Malt Scotch[1] 2 cl 8 | 4 cl 14	40%

RESTAURANT
seven

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

RESTAURANT seven

SONSTIGES

Sambuca	2 cl	4,50
Averna	2 cl	4,50
Ramazzotti	2 cl	4,50
Cynar	2 cl	4,50
Fernet Branca | Fernet Menta	2 cl	4,50
Amaretto	2 cl	4,50
Limoncello	2 cl	5,50
Mastiha	2 cl	5,50

LONGDRINKS

Vodka | Bitter Lemon[10] Thomas Henry mit Absolut Vodka	4 cl	9,50
mit Belvedere Vodka	4 cl	11
mit Ciroc Vodka	4 cl	11
mit Xellent Vodka	4 cl	11

RESTAURANT seven

LONGDRINKS

Gin | Tonic[10] Thomas Henry

mit Black Gin | Germany	45%	11
Jinzu | Japan	42,3%	11
mit Bulldog London Dry Gin	40%	10
mit Gin Mare | Spain Mediterranean Gin	42,7%	11
mit Hendrick´s Gin | Schottland	44%	10
mit Monkey 47 Gin | Germany	47%	12
mit Tanqueray[10] London Dry Premium Gin	47,3%	10
mit The Duke Gin | Germany	45%	11
mit Grace Gin	41,5%	12

★★★
RESTAURANT
seven

LONGDRINKS

Gin | Tonic[10] Thomas Henry

mit Bombay | England	40%	10
mit The London No 1 | England	47%	10
mit Colombian Gin | Columbien	43%	11
mit Mom Gin | Spanien	39,5%	10
mit Elephant Gin | Germany	45%	11
mit Nordes Gin | Spanien	40%	10
mit Mombasa Gin | England	41,5%	10
mit Ulmer Gin | Germany	44%	10

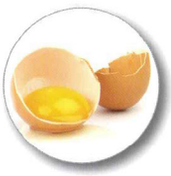
Allergene und Zusatzstoffe

Gluten und Getreide mit Glutenanteil „1“
Laktose / Milchprodukte „2“
Eier (Geflügel) „3“
Fisch „4“
Krebstiere „5“
Weichtiere (z,B. Muscheln, Schnecken, Calamari) „6“
Nüsse, Erdnüsse, Kerne, Schalenfrüchte „7“
Sesamsamen „8“
Sojabohnen „9“
Sellerie „10“
Schwefeldioxid und Sulfite „11“
Lupinen „12“
Senf „13“
Fleisch „14“

Allergens and additives

Gluten and grains with gluten content “1”
Lactose / dairy products “2”
Eggs (poultry) “3”
Fish “4”
Crustaceans “5”
Molluscs (e.g. mussels, snails, calamari) “6”
Nuts, peanuts, seeds “7”
Sesame seeds “8”
Soybeans “9”
Celery “10”
Sulfur dioxide and sulfites “11”
Lupins “12”
Mustard “13”
Meat “14”

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, Brüh-, 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_2

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, Flüssigwürze

SCHALENFRÜCHTE

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören abschließend: Mandeln (Amygdalus communis L.), Haselnüsse (Corylus avellana), Walnüsse (Juglans regia), Kaschunüsse (Anacardium occidentale), Pecannüsse (Carya illinoiesis (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 (Waldorf), 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, Diätdrinks, 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

DEHOGA BUNDESVERBAND

Verlässliche Informationen sind für Lebensmittelallergiker absolut notwendig.
Deshalb: Geben Sie niemals eine Auskunft, die unsicher ist!

Fotos: Irina Meisch - Fotolia.com, Massimiliano Pieraccini - Fotolia.com, EuQuisine - Fotolia.com, iKaptn - Fotolia.com, eyewave - Fotolia.com, Igor Dutina - Fotolia.com, HDwCanon - Fotolia.com, Monika Adersczyk - Fotolia.com, Sp - Fotolia.com, Chris Brüba - Fotolia.com, Marno - Fotolia.com, Norman Chan - fotolia.com