

EXQUISITES FRÜHSTÜCK

Täglich frisch von 09:00 bis 14:00 Uhr serviert

Sweet Breakfast^{8,A,C,G} **Vegetarisch** 10,90 €

Ofenfrisches Buttercroissant und hauchzarter Crêpe, serviert mit Nutella, feiner Konfitüre und einer Auswahl an frischen Früchten der Saison.

Fitness Breakfast^{A,B,C,D,G,H} 12,90 €

Zartes Spiegelei auf aromatischem Räucherlachs und cremig reifer Avocado, begleitet von einem gegrillten Hähnchenspieß, frischen Früchten und Bio-Knuspermüsli.

London Breakfast^{1,2,3,8,A,C,G} 15,90 €

Herzhafte Nürnberger Rostbratwürstchen, gebackene weiße Bohnen in Tomatensauce, zwei Spiegeleier, knusprig krosser Bacon und goldbrauner French Toast.

Italian Breakfast^{5,8,A,G,J} 14,90 €

Feine Auswahl italienischer Käsespezialitäten, edler Parmaschinken, hausgemachte Honig-Senf-Sauce, Preiselbeeren, frische Butter, Konfitüre, Obst und Brotauswahl

GRAND BAR Breakfast Special^{1,2,3,5,8,A,C,G,J} 16,90 €

Cremiges Rührei, krosser Bacon, Edellachs mit Sahnemeerrettich, milder Camembert mit Preiselbeeren, Nürnberger Würstchen, feiner Kräuterquark, Konfitüre, Butter, Obst und Brotkorb.

GRAND BAR Breakfast Special for two^{1,2,3,5,8,A,C,G,J} 28,90 €

Klassisches Rührei oder Omelett^{8,A,G,C} **Vegetarisch** 10,90 €

Zubereitet aus frischen Landeiern, serviert mit getoastetem Brot und milder Markenbutter.

Verfeinern Sie nach Wunsch:

- + Champignons & Kirschtomaten +3,50 €
- + Kochschinken & Frühlingslauch +4,50 €
- + krossen Speckwürfeln & Frühlingslauch +4,50 €
- + Würfel-Feta & Kirschtomaten +4,50 €
- + edlem Räucherlachs & Avocado +6,50 €

Trüffel-Rührei Deluxe^{A,C,G} 14,90 €

Cremiges Rührei verfeinert mit edlem Trüffelöl, gehobeltem Parmigiano Reggiano und frischem Schnittlauch auf knusprig geröstetem Sauerteigbrot.

Vital-Früchtemüsli^{8,A,G} **Vegetarisch** 7,90 €

Knusprig gebackenes Granola auf cremigem griechischem Joghurt, verfeinert mit flüssigem Blütenhonig und frischen Früchten.

Acai Superfood Bowl^{3,G,H,F} **Vegetarisch** 12,90 €

Samtiges Açaí-Püree garniert mit frischen Beeren, Bananenscheiben, Granola und Chiasamen.

Choco Pancakes^{2,8,A,C,G} 13,90 €

In goldener Butter gebackene Pancakes mit warmer Schokoladensauce, Puderzucker und frischen Saisonfrüchten.

Blueberry Pancakes^{8,A,C,G} 13,90 €

Fluffige Pancakes mit fruchtigen Waldblaubeeren, feinem kanadischem Ahornsirup und einer Kugel cremigen Vanilleeis.

Frühstücks-Ergänzungen:

- + Croissant^{8,A,C,G} 3,90 €
- + Brötchen^A / Vollkornbrötchen^A / 2 Toast 1,00 €
- + Brötchenkorb^A 2,50 €
- + 2 Scheiben Sauerteigbrot^{2,A} 2,00 €

Ganztägig

VEGANISTA^{1,2,3,A,H} **Vegan** 15,90 €

Knuspriger Weizenfladen mit feinem Avocado-Dip und zart gegrilltem Gemüse. Begleitet von einer mit Tomaten, Zwiebeln und gerösteten Sonnenblumenkernen gefüllten Avocado, verfeinert mit frischem Basilikum, einem Hauch Knoblauch, nativem Olivenöl und feinerherbem Balsamico. Dazu servieren wir Fruchtaufstrich, pflanzliche Margarine und traditionelles Sauerteigbrot.

Bauernfrühstück^{2,3,4,8,C,G} 14,90 €

Fluffiges Eieromelett mit deftigen Bratkartoffeln, Speck und Zwiebeln, garniert mit feinen Gewürzgurken.

Club Chicken Sandwich^{1,2,3,A,C,G,F,J} 14,90 €

Knuspriges Sandwich mit saftiger Hähnchenbrust, Bacon, Ei, Tomaten und Salat, verfeinert mit cremiger Mayonnaise.

Club Avocado Sandwich^{8,A,G,C} **V** 14,90 €

Knuspriges Sandwich mit cremiger Avocado, Ei, Tomaten und Salat, abgerundet mit frischem Sauerrahm.

Käsetoast-Ecken^{1,2,3,8,A,G} 13,90 €

Gegrillte Käsetoast-Ecken, serviert mit warmer, herzhafter Käsesauce und knusprigem Bacon.

SUPPEN & VORSPEISEN

Fruchtige Tomatensuppe *Vegan & G- & L-frei* 7,90 €

Mediterrane Fischsuppe ^{B,D,H,I} *G-&L-frei* 11,90 €
Herzhafte Fischsuppe mit saftigen Scampi und einer feinen Auswahl an frischem Gemüse.

Bruschetta Classica *Vegan & L-frei* 8,90 €
Kross geröstetes Ciabatta mit sonnengereiften Tomatenwürfeln, Knoblauch, feinstem Olivenöl und frischem Rucola

(Auf Wunsch mit Avocado-Dip ^{1,8,G} +2,90 €)

Rote Beete Carpaccio ^{8,G,H} 12,90 €
Feine Rote-Bete-Scheiben mit würzigem Schafskäse, frischem Rucola und knackigen Walnüssen.

Burrata Caprese ^{1,3,8,G} *Vegetarisch* 14,50 €
Zarte Burrata mit aromatischen Strauchtomaten und frischem Basilikum, abgerundet mit edler Balsamicocreme.

Antipasto nostrano ^{1,2,3,5,8,G,J} 14,90
Unser gemischter Vorspeisenteller nach traditioneller Art des Hauses – eine feine, liebevoll zusammengestellte Auswahl an mediterranen Spezialitäten.

Antipasto nostrano for two 27,90

Snacks

Nachos „Basic“ ^{1,2,3,4,A,I,J} *Vegan* 8,50 €
Knusprige Tortilla-Chips, serviert mit einer hausgemachten, pikant abgeschmeckten Salsa-Sauce.

Nachos „Baked“ ^{1,2,3,4,8,G,A,I,J} *Vegetarisch* 10,50 €
Knusprige Tortilla-Chips, mit herzhaftem Cheddar-Käse goldbraun überbacken. Serviert mit einer pikant abgeschmeckten Salsa-Sauce.

Nachos „Deluxe“ ^{1,2,3,4,8,G,A,I,J} 13,50 €
Warme Tortilla-Chips mit saftigen Hähnchenstreifen und geschmolzenem Cheddar überbacken, dazu eine feurig-pikante Salsa-Sauce

Ergänzungen:

+ Avocado Dip ^{1,8,G} 2,90 €
+ Sour Creme ^{8,G} 2,50 €
+ Jalapeños ^{1,2} 2,50 €
+ Tomaten-Salsa ^{2,3,4,I} 2,50 €

Marinierte Oliven ⁶ 6,50 €
Aromatische Oliven, verfeinert mit Kräutern der Provence und feinem Olivenöl.

SPANISCHE TAPAS & KLEINIGKEITEN

Ideal zum Teilen & Genießen

Pimientos de Patrón mit Meersalz *Vegan* * 6,90 €

Spinatkroketten ^{8,A,G} mit roter Mojo *V* * 6,90 €

Panierter Queso Manchego ^{8,A,C,G} *V* 7,90 €
mit Salatbouquet & Orangen-Chutney

Kanarische Kartoffeln ^{8,C,G} *V* * 5,90 €
mit Meersalz und roter Mojo

Datteln im Speckmantel ^{4,7} * 6,90 €

Hackfleischbällchen ^{A,C,I} in Tomatensauce * 6,90 €

Chicken Wings ^{1,I} in Paprika mariniert * 6,90 €
mit BBQ-Sauce

Kartoffel-Fleisch-Kroketten ^{A,C} in Tomatensauce 6,90 €

Garnelen ^{1,2,4,A,B} im Kartoffelmantel frittiert * 8,50 €

Fischkroketten ^{8,A,D,G} mit grüner Mojo * 6,90 €

Gemischte Tapas Platte für 2 Personen 39,90€
Eine reichhaltige und inspirierende Zusammenstellung unserer besten hausgemachten Tapas-Spezialitäten.

FRISCHE SALATE

Knackig, frisch & vital aus der Region

Mediterraner Salat *Vegan & G- & L-frei* 11,90
Tomaten, Gurke, Rote Zwiebeln, Petersilie & Oliven in Zitronen-Olivenöl

Insalata Mista *Vegan & G- & L-frei* 10,90€
knackiger Blattsalat mit Cherrytomaten, Gurken, Paprika, roten Zwiebeln & Karotten, verfeinert mit unserem hausgemachten Dressing.

Rucola Salat ^{5,J} *Vegan & G-frei & L-frei* 9,90 €
Rucola & Radicchio mit Balsamico-Vinaigrette, Cherrytomaten, Sonnenblumenkernen

Caesar Salat ^{5,8,A,G,J} *Vegetarisch* 10,90 €
Römersalat mit Caesar Dressing, Croûtons & Parmesan

Avocado Salat ^{5,8,G,J} *Vegetarisch & G-frei* 12,90 €
Avocado, Rucola, Cherrytomaten & geriebener Schafskäse mit Balsamico-Vinaigrette

Salat-Toppings nach Wahl:

+ Schafskäse ^{8,G} *Vegetarisch* 3,50 €
+ Frische Avocado-Stückchen *Vegan* 3,90 €
+ Cremige Burrata ^{8,G} *Vegetarisch* 4,90 €
+ Edler Thunfisch ^D 4,90 €
+ knusprig gebackene Ziegenkäse ^{8,G} *V* 5,50 €
+ knusprig gegrillte Halloumi ^{2,8} *V* 5,50 €
+ Crispy Hähnchenbruststreifen ^{A,C} 5,90 €
+ Lachs ^D oder Scampi ^D 8,50 €
+ Rumpsteak-Streifen 9,50 €

V Vegetarisch / VV Vegan / G-Frei Glutenfrei / L-frei Lactosefrei

PASTA SPECIALITÀ

Penne all' Arrabbiata ^{A,G} **Vegetarisch** 13,90 €

Feurige San-Marzano-Tomatensauce mit frischem Chili, Knoblauch und Parmigiano Reggiano.

Penne con Pollo ^{A,8,G} 16,90 €

Zarte Hähnchenbruststreifen und frische Champignons in cremig-leichter Parmesan-Sahnesauce.

Penne Di Manzo ^{A,8,G} 18,90 €

In der Pfanne geschwenkte Kalbsstreifen mit Steinpilzen & Champignons in samtiger Parmesansauce.

Spaghetti alla Mediterran ^A **VV & L-frei** 14,90 €

Zucchini, Oliven und feine Chiliflocken, geschwenkt in erstklassigem Zitronen-Olivenöl.

Ragù alla Bolognese ^{8,A,G} 14,90 €

Mit langsam geschmortem Rinderragù nach traditionellem Rezept & Parmesan.

Spaghetti alla Carbonara ^{2,3,4,A,C,G} 14,90 €

Klassisch zubereitet mit italienischem Speck, Eigelb, feinen Zwiebeln und frisch geriebenem Parmesan.

Ravioli ^{8,A,C,G} **Vegetarisch** 15,90 €

Hausgemachte Teigtaschen mit Spinat-Ricotta-Füllung auf fruchtigem Tomatenspiegel mit Basilikum.

Linguine ^{A,D} **Scampi** 19,90 €

Frischer Linguine mit gebratenen Scampi und Cherrytomaten, Knoblauch & Basilikum

Linguine Trüffel ^{8,A,C,G} **Vegetarisch** 26,90 €

Frische Linguine in samtiger Trüffel-Parmesan-Cream, vollendet mit gehobeltem italienischem Edel-Trüffel.

STEINOFEN PIZZA & ELSASS FLAMMKUCHEN

Klassisch kross aus dem Steinofen Alle Pizzen mit Tomatensauce & Mozzarella ^{8,4,G}

Pizza Margherita **Vegetarisch** 11,90 €

Pizza Vegetariana **Vegetarisch** 12,90 €

mit Zucchini, Paprika, Champignons & Rucola

Pizza Salami ^{1,2,3} 13,90 €

Pizza Tonno ^D mit Thunfisch & Zwiebeln 13,90 €

Pizza Pollo 13,90 €

mit Knoblauch, Paprika & Creme fraîche

Pizza Capricciosa ^{1,2,3,6,7} 14,90 €

mit Salami, Kochschinken ^{2,3,7}, frischen Champignons & Oliven

Pizza Scampi ^D mit Cherrytomaten & Rucola 14,90 €

Pizza Burrata ^{1,2,3,8,G,H} **Vegetarisch** 15,90 €

mit Rucola, Cherrytomaten & Basilikum Pesto

Pizza Parma ^{2,3,8,G} mit Rucola & Parmesan 16,90 €

Flammkuchen

Flammkuchen ^A **Vegan** 11,90 €

Tomatensauce, Cherrytomaten & Rucola

Flammkuchen ^{8,A,G} **Vegetarisch** 11,90 €

Schmand, Paprika, Rucola & Parmesan

Flammkuchen Original ^{2,4,8,A,G} 14,90 €

Schmand, Speckwürfeln & Zwiebeln

Flammkuchen Parma ^{2,8,A,G} 15,90 €

Schmand, Parmaschinken, Rucola & Parmesan

BERLINER & REGIONALE KLASSIKER

Traditionelle Spezialitäten des Hauses

Berliner Currywurst^{4,5,7,A,H,I,J} 14,90 €

Serviert in hausgemachter, würzig-fruchtiger
Currysauce mit knusprigen Gold-Pommes.

Vegane Berliner Currywurst^{4,5,A,J} **Vegan** 16,90

Rein pflanzliche Spezial-Currywurst in
aromatischer Currysauce mit Pommes Frites.

Würstchen-Spieße "Spezial"^{3,4,5,7,A,H,I,J} 15,90 €

Kombination aus Berliner Currywurst,
Nürnberger Rostbratwürstchen und Thüringer
Rostbratwurst mit gegrilltem Gemüse, Spezial-
Currysauce und knusprigem Baguette.

Kasselerbraten^{1,3,4,8,A,G} 17,90€

Zarter Kasselerbraten serviert auf mildem
Sauerkraut, seidenweichem Kartoffelpüree und
kräftiger Bratensauce.

Kalbsleber „Berliner Art“^{1,3,4,8,A,G} 21,90 €

Zart rosa gebratene Kalbsleber mit
karamellisierten Apfelscheiben und
Zwiebelringen, serviert mit seidenweichem
Kartoffelpüree und feiner Bratensauce

Internationale Spezialitäten

Rote Beete Risotto^H **Vegan & G-- & L-frei** 14,90

Cremiger Arborio-Reis mit Roter Bete und
gerösteten Walnüssen.

Wahlweise mit überbackenem Ziegenkäse^{8,G},
Thymian & Honig **Vegetarisch & G-frei** 16,90 €

Gebackener Ziegenkäse^{2,3,5,6,8,A,G} **V** 16,90 €

mit Honig und Thymian, dazu getrocknete
Tomaten, Pflaumenmousse, Oliven & Baguette

Pollo Gorgonzola^{3,4,8,G} **G-Frei** 16,90 €

Hähnchenbrustfilet auf Blattspinat mit
Gorgonzola-Sahnesauce & gedünstete Drillinge
mit Rosmarin

Gegrillte Schweinemedallions^{1,3,4,8,A,G} 20,90 €

auf grüner Pfeffercremesauce,
an Brokkoli & gedünstete Drillinge mit Rosmarin
serviert

Cordon Bleu^{2,3,8,A,C,G} 19,90 €

Knusprig panierte Hähnchenbrust gefüllt mit
herzhaftem Putenschinken und schmelzendem
Käse, dazu Preiselbeeren und Pommes Frites.

Veganes Schnitzel^{A,H,G} **Vegan** 19,90 €

V Vegetarisch / VV Vegan / G-Frei Glutenfrei / L-frei Lactosefrei

Pflanzliches Schnitzel in krosser Panade,
serviert mit Pommes Frites und einem frischen
Beilagensalat.

Hähnchenschnitzel^{8,A,C,G} 17,90 €

mit frischen Champignons in Rahmsauce &
Pommes

Jägerschnitzel^{8,A,C,G} 19,90 €

mit frischen Champignons in Rahmsauce &
Pommes

Wiener Schnitzel vom Kalb^{2,3,4,A,C} 23,90 €

Hauchdünnes, in Butter goldbraun
ausgebackenes Kalbsschnitzel mit
Preiselbeeren, Zitrone und Bratkartoffeln &
Speck, dazu Beilagensalat

WIENER SCHNITZEL & TRÜFFEL^{2,3,4,A,C} 29,90 €

Klassisches Kalbsschnitzel serviert mit
getruffeltem Kartoffelpüree und gehobeltem
italienischem Edeltrüffel.

Fisch

Gegrillter Lachs^D 22,90 €

Auf der Haut gebratenes Atlantik-Lachsfilet an
gedünstetem Blattspinat und krossen Drillinge
mit gegrillter Tomate.

Lachs & Avocado^{8,D,G} 24,90 €

Gegrilltes Lachsfilet auf fächerartig
geschnittener Avocado mit feinem gebratenem
Gemüse, kanarischen Kartoffeln und
geschmeidiger Zitronen-Butter-Sauce.

GOURMET BURGER KREATIONEN

100% Saftiges Rindfleisch im fluffigen Brioche-Bun

Classic Hamburger^{1,8,A,C,F,G,J} 8,90 €

Hausgemachtes Rindfleisch-Patty vom Lava-Grill, knackiger Salat, Tomaten, Zwiebeln, Gewürzgurken & Signature-Burgersauce.

+ Pommes mit Ketchup 5,90 €

+ Süßkartoffel-Pommes mit Ketchup 7,90 €

Crispy Chicken Burger^{1,3,A,C,J} 8,90 €

Knusprig paniertes Hähnchenbrustfilet mit fruchtiger Curry-Mayonnaise, frischem Blattsalat und Tomaten

+ Pommes mit Ketchup 5,90 €

+ Süßkartoffel-Pommes mit Ketchup 7,90 €

Veggie Garden Burger^{1,3,A,C,F,J} ***Vegetarisch*** 8,90€

Hausgemachte Gemüseboulette mit knackigem Blattsalat, saftigen Tomaten und feiner Kräutermayonnaise.

+ Pommes mit Ketchup 5,90 €

+ Süßkartoffel-Pommes mit Ketchup 7,90 €

GRAND Cheeseburger^{1,2,3,4,8,A,C,I,J} 9,90 €

Gegrilltes Rindfleisch-Patty mit geschmolzenem Cheddar, krossem Bacon, Salat, Tomaten, Gewürzgurken & BBQ-Sauce

+ Pommes mit Ketchup 5,90 €

+ Süßkartoffel-Pommes mit Ketchup 7,90 €

Chilli Cheese Burger^{1,2,3,4,8,A,C,I,J} 10,90 €

Rindfleisch-Patty mit pikanter Chili-Cheese-Sauce, geschmolzenem Cheddar, Jalapeños und karamellisierten Zwiebeln.

+ Pommes mit Ketchup 5,90 €

+ Süßkartoffel-Pommes mit Ketchup 7,90 €

Caesar Chicken Burger^{1,5,8,A,C,J} 10,90 €

Crispy Hähnchenbrust mit knackigem Römersalat, gehobeltem Parmesan und cremigem Caesar-Dressing.

+ Pommes mit Ketchup 5,90 €

+ Süßkartoffel-Pommes mit Ketchup 7,90 €

Avocado Burger^{1,2,3,4,8,A,C,I,J} 11,90 €

hausgemachter Rindfleisch Burger mit Cheddar, frischer Avocado, Blattsalat, Tomaten, roten Zwiebeln und hausgemachter Burger-Sauce im Brioche-Bun

+ Pommes mit Ketchup 5,90 €

+ Süßkartoffel-Pommes mit Ketchup 7,90 €

Double Beef Bacon Burger^{1,2,3,4,8,A,C,I,J} 14,90 €

Zwei saftige Rindfleisch-Patties mit doppelter Portion Cheddar, krossem Bacon, Röstzwiebeln, Gewürzgurken & Smoky BBQ-Sauce.

+ Pommes mit Ketchup 5,90 €

+ Süßkartoffel-Pommes mit Ketchup 7,90 €

Halloumi Delight Burger^{1,2,8,A,C,G,J} ***V*** 12,90 €

Gegrillter mediterraner Halloumi-Käse mit Rucola, Tomaten, roten Zwiebelringen und Haus-Sauce.

+Pommes mit Ketchup 5,90 €

+Süßkartoffel-Pommes mit Ketchup 7,90 €

Extra:

+ Mayonnaise^{1,3,C,J} 1,00 €

FLEISCH & GRILL

Auserlesene Fleischspezialitäten vom Meistergrill

Zwiebelroastbraten 27,90 €

Zartes Rumpsteak auf duftendem Thymianjus, garniert mit krossen Röstzwiebeln und gedünstete Drillinge mit Rosmarin.

Rumpsteak vom Grill ca.300g^{8,G} 29,90 €

Saftiges Argentine Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, cremigem Kartoffelpüree und Beilagensalat.

Entrecote ca.300g^{8,G} 32,90 €

Marmoriertes Premium-Entrecôte mit edler Café de Paris Kräuterbutter, Pommes Frites und Beilagensalat.

L'Entrecôte Anglaise^{8,G}

32,90 €

Entrecote vom Grill mit Kräuterbutter, einer halben Zitrone, Saisongemüse dazu Kartoffelpüree & Beilagensalat

Hähnchenbrust Supreme^{8,G}

18,90 €

Hähnchenbrust vom Grill mit Pommes & Sour Creme und einem Beilagensalat

BBQ Spare Ribs^A 22,90 €

langsam gegarte Schweinerippchen in rauchigsüßer BBQ-Glaze mit knusprigen Pommes Frites

GRAND GRILL for 2^{8,A,G} 65,90€

Exquisite Auswahl von Rumpsteak, Hähnchensteak und BBQ Spare Ribs, Chicken Wings dazu Pommes, Süßkartoffel Pommes Kräuterbutter, verschiedenen Dips & Beilagensalat

V Vegetarisch / VV Vegan / G-Frei Glutenfrei / L-frei Lactosefrei

HAUSGEMACHTE DESSERTS

Süße Versuchungen zum krönenden Abschluss

Tiramisu^{8,A,C,G,H} 7,90 €

Löffelbiskuit in Espresso und Amaretto getränkt,
geschichtet mit samtiger Mascarponecreme
und edlem Kakao.

Apfelstrudel^{5,8,A,G,H} 7,90 €

Hauchdünner Blätterteig gefüllt mit saftigen
Äpfeln, Rosinen und Mandelstiften, serviert mit
Vanilleeis und Sahne.

Schokoladen Souffle^{8,A,C,G,H,F} 9,90€

Sündenfeiner Schokoladenkuchen mit flüssigem
Kern, serviert mit einer Kugel Bourbon-Vanilleeis.

Obstplatte für 2 Personen 15,90 €

Frisch aufgeschnittene Variation aus
saisonalen und feinen exotischen Früchten
der Saison.

Zusatzstoffe:

1 Farbstoffe, 2 Konservierungsmitteln, 3 Antioxidationsmitteln,
4 Geschmacksverstärker, 5 Schwefeldioxid / Sulfit, 6
Schwärmungsmittel,
7 Phosphat, 8 Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11
gewachst, 12 Taurin, 13 enthält eine Phenylalanin-Quelle, 14
Süßungsmittel

Allergen-Kennzeichnung:

(A) Glutenhaltiges Getreide, (B) Krebstiere & -zeugnisse,
(C) Eier & Eierzeugnisse, (D) Fisch & Fischerzeugnisse,
(E) Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse, (F) Soja & Sojaerzeugnisse,
(G) Milch & -Erzeugnisse einschließl. Laktose (Laktoseintoleranz),
(H) Schalenfrüchte, (I) Sellerie & Sellerieerzeugnisse, (J) Senf & -
zeugnisse, (K) Sesamsamen & -erzeugnisse, (L) Lupine & -
Erzeugnisse,
(M) Weichtiere (und daraus hergestellte Erzeugnisse),
(N) Schwefeldioxid & Sulfite über 10 mg/kg oder 10 mg/l