

Metzgereigasthof **Rebstock**



Liebe Gäste

Unser Haus ist seit über 160 Jahren im Familienbesitz und wurde 2004 komplett neu aufgebaut.

Unsere typische badische Küche serviert Ihnen ausgewählte Spezialitäten aus eigener Landmetzgerei. Dazu empfehlen wir die hervorragenden Weine aus der Region.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und gemütliche Stunden in unseren Gasträumen.

Chers Hôtes

Notre restaurant et charcuterie de famille existent depuis plus de 160 ans et ont été complètement remis à neuf en 2004.

Nous sommes heureux de vous offrir une cuisine caractéristique du Bade et nos spécialités viennent de notre propre charcuterie. Pour bien accompagner nos plats on vous propose d'excellents vins de la région.

Nous vous souhaitons bon appétit en espérant que vous trouvez l'ambiance amicale.

Dear Guests

Our family restaurant and butcher's shop have been in existence for over 160 years and both were completely renovated in 2004.

We are pleased to offer you traditional Baden dishes and specialities from our own butcher shop and delicatessen.

We recommend you sample the excellent wines from our area and hope you enjoy your stay with us and your meal.

Helmut und Andreas Kollofrath





Regional genießen im Metzgereigasthof Rebstock

Die Naturparkwirte sind ein Zusammenschluss von Gastronomen im Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord. Sie sind mit ihrer Heimat, dem Schwarzwald verbunden und wollen dies durch eine besonders köstliche Art und Weise zeigen.

Mit unserer geprüften, regionalen Speisekarte sind wir Teil der Naturparkwirte Schwarzwald Mitte/Nord und der „Schmeck den Süden“ Gastronomen in Baden-Württemberg, wo wir mit 2 Löwen ausgezeichnet sind.

Für unsere ausgezeichneten, regionalen Gerichte verwenden wir ausschließlich Zutaten aus unserer Region. Für diesen ehrlichen und vertrauensvollen Regionalgenuss verbürgen wir uns.

Wir sind für gesicherte Herkunft, artgerechte Tierhaltung, kurze und schonende Transportwege, sowie sorgfältige Verarbeitung. Durch unsere eigene Metzgerei können wir für frische Produkte und hohe Qualität garantieren.

Gleichzeitig verkörpern wir dadurch die traditionelle Baden-Württembergische Gastronomie- und Küchenkultur.

Appréciez régionale en Metzgereigasthof Rebstock Münchweier

Les „Naturparkwirte“ sont une association de restaurateurs de la Forêt-Noire Nature Park Central / Nord. Ils sont reliés à leur patrie, la Forêt Noire et veulent le montrer en une manière particulièrement délicieux.

Avec notre menus régional vérifiés, nous faisons partie de la nature parc accueille Schwarzwald Mitte / Nord et le „Schmeck den Süden“ (Goût du Sud) Restaurateurs de Bade-Wurtemberg, où nous avons reçu 2 Lions.

Pour nos excellents plats, régionales, nous utilisons uniquement des ingrédients de notre région. Pour cette jouissance régional honnête et de confiance que nous portons garants.

Nous sommes assurés d'origine, bien-être animal, les voies de transport courts et doux, et un travail méticuleux. Grâce à notre propre boucherie, nous pouvons garantir des produits frais et de haute qualité.

Dans le même temps nous incarnons par la traditionnelle régionale gastronomie et culture culinaire.

Enjoy regional in Metzgereigasthof Rebstock

The „Naturparkwirte“ are an association of restaurateurs in the Black Forest Nature Park Central / North. They are connected to their homeland, the Black Forest and want to show this by a particularly delicious way.

With our audited, regional menu, we are part of nature park hosts Schwarzwald Mitte / Nord and the „Schmeck den Süden“ (Taste the South) Restaurateurs en Baden-Wurttemberg, where we have been awarded 2 Lions.

For our excellent, regional dishes, we only use ingredients from our region. For this honest and trusting regional enjoyment we vouch.

We are assured of origin, animal welfare, short and gentle transport routes, and meticulous workmanship. Through our own butcher's shop we can guarantee for fresh produce and high quality.

At the same time we embody by the traditional regional gastronomy and culinary culture.



Suppen
Potages | Soups



Tagessuppe ^(38, 30)
Potage du jour
Soup of the day

2,80 €

Tomatencremesuppe ⁽³⁶⁾
Crème de tomates
Cream of tomato soup

3,80 €

Gulaschsuppe (saisonabhängig)
Soupe à la goulache (saison)
Goulash soup (season)

4,00 €

Französische Zwiebelsuppe ^(30, 36)
Soupe à l'oignon
French onion soup

4,00 €

Kräuterrahmsuppe ^(8, 30, 36)
Soupe crème aux herbes
Herbs cream soup

4,00 €

Kräuterrahmsuppe mit geräuchertem Lachs ^(8, 30, 33, 36)
Soupe crème aux herbes au saumon fumé
Herbs cream soup with smoked salmon

5,50 €



Vorspeisen
Entrees | Starters

Schinkenröllchen mit Spargel und Toastbrot^(2, 3, 7, 30, 32, 36) 8,00 €
Roulé de jambon aux asperges blanches et du pain grillé
Rolled-ham with white asparagus and toast

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Toastbrot^(30, 36) 8,50 €
Camembert cuit au four aux airelles et du pain grillé
Baked camembert with cranberries and toast



Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichsahne und Toastbrot^(30, 32, 33, 36) 8,50 €
Filet de truite fumé à la crème au raifort avec du beurre et du pain grillé
Smoked fillet of trout with creamed horseradish, butter and toast

Fisch-Teller, versch. Räucherfische mit Meerrettichsahne und Toast^(30, 31, 32, 33, 36) 11,00 €
Plat de poissons divers poissons fumés à la crème au raifort
avec du beurre et du pain grillé
Fish plate various smoked fish with creamed horseradish, butter and toast



Salate
Salade | Salads



* **Bunter Salatteller** ^(32, 36, 38, 39)
Petite salade mixte | Small side salad mixd

4,00 €



* **Bunte Salatplatte** ^(32, 36, 38, 39)
Salade mêlée de saison | Fancy seasonal salad

8,00 €

Bunte Salatplatte mit Schinken und Käse ^(2, 7, 32, 36, 38, 39)
Grosse salade avec du jambon cru ou cuit et du fromage
Large salad with raw smoked ham or cooked ham or cheese

10,50 €

Salatplatte Juliane, Gemüse- und Blattsalate mit Putenstreifen ^(32, 36, 38, 39)
Grosse salade composée à lanières de dinde grillée
Large mixed salad with strips of fried turkey

12,00 €

Salatplatte Neptun mit Räucherfischen und Schrimps ^(31, 32, 33, 36, 38, 39)
Grosse salade avec du saumon fumé | Large salad with smoked salmon

13,00 €

Salatplatte mit Garnelenspieß ^(31, 32, 36, 38, 39)
Grosse salade avec de broche du crevette | Large salad with shrimps skewer

13,00 €



* **Gemischte Blattsalate mit Rumpsteakstreifen** ^(32, 36, 38, 39)
Grosse salade avec des tranches de romsteck | Large salad with strips of rump steak

14,50 €

Gemischte Blattsalate mit Lammrückenstreifen ^(32, 36, 38, 39)
Grosse salade avec des tranches d'agneau | Large salad with strips of lamb

14,50 €

* saisonabhängig | saison | season



Burger

Rebstock Burger (30, 36, 38, 39, 40)

10,80 €

Rinderhacksteak im Burger Brötchen dazu Pommes frites und ein kleiner Salat

Burger de Boeuf „Rebstock“, frites et une salade

Beef meatball in burger bread with fries and a small salad

Veggi Burger (30, 36, 38, 39, 40)

10,80 €

Gemüsefrikadelle im Burger Brötchen dazu Pommes frites und ein kleiner Salat

Fricadelle de légumes, frites et une salade

Vegetable patty in burger bread with fries and a small salad

Fisch Burger (30, 31, 33, 36, 38, 39, 40)

11,80 €

Fischfrikadelle im Burger Brötchen dazu Pommes frites und ein kleiner Salat

Fricadelle de poisson, frites et une salade

Fish cake in burger bread with fries and a small salad



Spezialitäten im Rebstock Spécialités | Specialities



Saure Leberle dazu hausgemachte Spätzle ^(30, 32, 38, 41) 9,50 €
Foie de porc à l'aigre douce avec des pâtes aux œufs maison
Sautéed sour pork liver with small homemade egg noodles

Rebstock's Maultaschen mit Butter und Zwiebeln und Salat ^(2, 3, 7, 8, 15, 30) 11,80 €
Ravioles „Rebstock“ avec des oignons rissolés au beurre, crudités
German raviolis melted with butter and onions and a salad plate

Schweinerückensteak „Saltimbocca“ Schinkenmantel, Salbei-Tagliat. ^(2, 7, 8, 15, 30) 11,80 €
Saltimbocca de porc dans un manteau de jambon de la Forêt Noire avec des tagliatelles à la sauge
Pork steak „Saltimbocca“ in the Black Forest ham coat with sage tagliatelle



Rinderzunge in Burgundersauce dazu hausgemachte Spätzle ^(2, 30, 32, 38, 41) 13,80 €
Langue de bœuf bourguignon avec des frites ou des pâtes aux œufs maison
Beef tongue stewed in red wine with fries or small homemade egg noodles

Lammrückensteak mit Gemüse und geschwenkten Kräuterkartoffeln 19,80 €
Un steak de selle d'agneau avec des légumes et des pommes de terre aux herbes
Saddle of lamb with vegetables and herb potatoes

Lammkotelett dazu mediterranes Gemüse und Western Potatos ^(30, 36) 16,80 €
Côtelette d'agneau avec des légumes et des potatoes
Breaded veal cutlet with vegetables and western potatoes

Grillteller dazu mediterranes Gemüse und Pommes frites ^(2, 7, 36) 16,80 €
Plate au barbecue avec des légumes méditerranée et des frites
Barbecue plate with vegetables mediterranean and fries



Gefüllte Kalbsbrust dazu buntes Gemüse und Kroketten ^(2, 7, 30, 32, 36, 38) 16,00 €
Poitrine de veau farcie avec des légumes et des croquettes
Stuffed breast of veal with vegetables mediterranean and croquettes



Schweinefilet-Medaillon dazu hausgemachte Spätzle und Gemüse ^(8, 30, 32, 36, 38) 17,00 €
Filet de porc avec des pâtes aux œufs maison et des légumes
Pork fillet with small homemade egg noodles and vegetables

Gemischte Filet-Platte Filet vom Rind, Schwein, Pute, Kroketten und Gemüse ^(30, 32, 36, 38) 19,80 €
Plate des filets de bœuf, porc et du dinde avec des croquettes et des légumes
Mixed filet plate of beef, pork and turkey with croquettes and vegetables

Grillplatte für 2 Personen dazu mediterranes Gemüse und Pommes frites ^(2, 7, 15, 36) 32,80 €
Plate au barbecue avec des légumes méditerranée et des frites pour deux personnes
Barbecue plate with vegetables mediterranean and fries for two persons

Geflügel
Volaille | Poultry



Putenschnitzel in Rahmsauce mit Broccoli und hausgem. Spätzle ^(30, 32, 36, 38) 14,50 €
Escalope de dinde à la crème avec de brocoli et des pâtes aux œufs maison
Turkey cutlet in a fine cream sauce with broccoli and small homemade egg noodles

Putenschnitzel mit Spinat und Käse überbacken dazu Pommes frites ^(30, 32, 36, 38) 15,50 €
Escalope de dinde avec épinards et fromage fondu servi avec des frites
Turkey cutlet with spinach and melted cheese served with fries

Fisch
Poisson | Fish



Tagliatelle mit Lachs in Zitronengrassauce ^(30, 33, 36) 15,50 €
Tagliatelle avec saumon en sauce aux citronnelle
Tagliatelle with saumon in lemon grass sauce

Tagliatelle mit gebratenen Garnelen in einer Kräuterrahmsauce ^(30, 31, 36) 15,50 €
Tagliatelle avec des crevettes frites en sauce aux herbes
Tagliatelle with fried shrimps in herbal sauce

Gebratene Lachsfiletschnitte in Limettensauce ^(30, 33, 36) 16,50 €
Rôti de filet de saumon coupés en sauce aux citronnelle
Roasted salmon fillet cuts in lemon grass sauce



Vegetarische Gerichte
Mets végétariens | Vegetarian Dishes



* Käsespätzle mit einem bunten Salatteller ^(30, 32, 36, 38, 39)

10,50 €

Pâtes aux œufs maison au fromage avec des oignons et une salade mêlée
Small egg noodles topped with cheese and onions and a fancy salad



* Bunte Gemüseauswahl dazu Pommes frites o. hausgemachte Spätzle ^(30, 32, 36, 38)

11,80 €

Assiette de légumes variés avec des frites ou des pâtes aux œufs maison
Plate of various vegetables with fries or small homemade egg noodles

Schweizer Rösti überbacken mit Schafskäse auf mediterranem Gemüse ^(30, 32, 36)

12,00 €

Röstis suisses gratinés aux tomates avec une salade mêlée
Swiss pan-fried potatoes with tomatoes and cheese and a mixed salad

Tagliatelle mit frischen Champignons in Käse Sahne Sauce ^(30, 36, 38)

12,80 €

Tagliatelle avec des champignons frais dans une sauce à la crème de fromage
Tagliatelle with fresh mushrooms in a cheese cream sauce





Schnitzelgerichte vom Schwein Escalopes de Porc | Pork Cutlets

	mit Beilagen avec des garnitures with side dishes	mit Brot avec du pain with bread
 Schnitzel „Wiener Art“ dazu Pommes frites oder Spätzle ^(30, 32, 38) <i>Escalope de porc viennoise (panée), avec des pommes frites ou pâtes aux œufs maison</i> <i>Pork Schnitzel (breaded) with fries or small homemade egg noodles</i>	12,00 €	9,50 €
 Schnitzel „natur“ mit Zwiebeln ^(30, 32, 38) dazu Pommes frites oder hausgemachte Spätzle <i>Escalope de porc nature (avec des oignons) avec des frites ou des pâtes aux œufs maison</i> <i>Pork cutlet (with onions) and with fries or small homemade egg noodles</i>	12,00 €	9,50 €
Zigeuner-Schnitzel ^(30, 32, 38) dazu Pommes frites oder hausgemachte Spätzle <i>Escalope de porc tzigane dans une sauce tomate aux poivrons rouges et oignons avec des pommes frites ou des pâtes aux œufs maison</i> <i>Pork cutlet gypsy-style in a red pepper-tomato-onion sauce with fries or small homemade egg noodles</i>	12,50 €	10,00 €
Jäger-Schnitzel dazu Pommes frites oder Spätzle ^(2, 4, 11, 30, 32, 38) dazu Pommes frites oder hausgemachte Spätzle <i>Escalope de porc chasseur (sauce aux champignons) avec des frites ou des pâtes aux œufs</i> <i>Pork cutlet in a mushroom sauce with fries or small homemade egg noodles</i>	12,50 €	10,00 €
Schnitzel „überbacken“ mit Schinken und Käse ^(2, 7, 15, 30, 32, 36, 38) dazu Pommes frites oder hausgemachte Spätzle <i>Escalope au gratin avec du jambon et des frites ou des pâtes aux œufs maison</i> <i>Pork cutlet gratin with ham and fries or small homemade egg noodles</i>	14,00 €	11,50 €
Schnitzel „Hawaii“ überbacken m. Ananas u. Käse ^(2, 7, 15, 30, 32, 36, 38) dazu Pommes frites oder hausgemachte Spätzle <i>Escalope 'Hawaii' aux ananas et fromage avec des frites ou pâtes aux œufs maison</i> <i>'Hawaii' pork cutlet with pineapple and cheese au gratin and fries or egg noodles</i>	14,00 €	11,50 €
Käse-Schnitzel überbacken mit Tomaten und Käse ^(30, 32, 36, 38) dazu Pommes frites oder hausgemachte Spätzle <i>Escalope aux fromage et des tomates gratinés avec des frites ou pâtes aux œufs</i> <i>Pork cutlet with cheese and tomatoes au gratin and fries or egg noodles</i>	14,00 €	11,50 €
Schwarzwald-Schnitzel Schweinerückenst. mit Bärlauchpaste ^(30, 32, 36, 38) mit Käse und Schwarzwälder Speck überbacken dazu Pommes frites <i>Escalope de porc avec un pesto d'ail des ours gratinée au fromage et au lard de la Forêt Noire, Frites</i> <i>Pork cutlet „Black Forest“, Pork steak with ranson paste, baked with ham and cheese on french fries</i>	14,00 €	11,50 €



Steak Gerichte vom Rind Biftecks grillés | Beefsteaks

	mit Beilagen avec des garnitures with side dishes	mit Brot avec du pain with bread
 Rumpsteak mit Kräuterbutter und Zwiebeln ^(30, 32, 36, 38) dazu Pommes frites oder hausgemachte Spätzle <i>Romsteck au beurre fines herbes avec des oignons rôtis avec des frites ou des pâtes aux œufs</i> Rump steak with herb butter and roasted onions with fries or homemade egg noodles	19,00 €	16,50 €
 Pfeffer-Steak „Madagaskar“ ^(30, 32, 36, 38) dazu Pommes frites oder hausgemachte Spätzle <i>Romsteck 'Madagascar' à la crème au poivre vert avec des frites ou des pâtes aux œufs maison</i> 'Madagascar' pepper steak served with a green pepper cream sauce with fries or egg noodles	19,00 €	16,50 €
 Knoblauch-Steak ^(30, 32, 36, 38) dazu Pommes frites oder hausgemachte Spätzle <i>Steak à l'ail avec des frites ou des pâtes aux œufs maison</i> Garlic steak with fries or small homemade egg noodles	20,00 €	17,50 €
 Holzfaller-Steak ^(2, 30, 32, 36, 38) (Rumpsteak mit gebratenem Speck, Kräuterbutter und Zwiebeln) dazu Pommes frites oder hausgemachte Spätzle <i>Romsteck au lard grillé et des oignons rôtis, des frites ou des pâtes aux œufs maison</i> Rump steak with fried bacon, roasted onions and fries or small homemade egg noodles	20,00 €	17,50 €
 Bärlauch-Steak ^(30, 32, 36, 38) mit confierten Kirschtomaten, dazu Pommes frites <i>Steak au ail des ours avec des tomates cerise confites, frites</i> Ramson-Steak with hot cherry tomatoes, served with French fries	20,00 €	17,50 €
 Filet-Steak mit Kräuterbutter und Zwiebeln ^(30, 32, 36, 38) dazu Pommes frites oder hausgemachte Spätzle <i>Filet de bœuf au beurre fines herbes avec des oignons rôtis et des frites ou des pâtes aux œufs</i> Fillet of beef with herb butter and roasted onions and fries or small homemade egg noodles	23,00 €	20,50 €

Alle Steakgerichte werden medium serviert. Sollten Sie Ihr Steak englisch oder durchgebraten wünschen, so teilen Sie uns dies bitte mit.

Tous les plats sont servis à steak médium. Si vous voulez que votre steak bien cuit ou en anglais, de sorte s'il vous plaît laissez-nous savoir.

All steak dishes are served medium. If you want your steak well done or english, so please let us know.



Schnitzelgerichte vom Kalb
Escalopes de Veau | Veal Cutlets

mit Beilagen
avec des garnitures
with side dishes

mit Brot
avec du pain
with bread

Kalbsrückensteak im feinen RahmsöÙle ^(11, 30, 32, 36, 38)

20,00 €

17,50 €

dazu Pommes frites oder hausgemachte Spätzle

Un steak de selle de veau à la crème avec des frites ou des pâtes aux œufs maison

Saddle of veal in a cream sauce with fries or small homemade egg noodles

Wiener Schnitzel ^(30, 32, 38)

21,00 €

18,50 €

dazu Pommes frites oder hausgemachte Spätzle

Escalope de veau panée avec des frites ou pâtes aux œufs maison

Breaded veal cutlet with fries or small homemade egg noodles

Kalbs-Schnitzel „überbacken“ ^(2, 7, 8, 30, 32, 36, 38)

22,00 €

19,50 €

überbacken mit Schinken und Käse

dazu Pommes frites oder hausgemachte Spätzle

Escalope de veau gratinée au jambon et des frites ou pâtes aux œufs maison

Veal cutlet with baked cheese and ham and fries or small homemade egg noodles




Kinderspeisenkarte
Menu enfant | Children's Menu

Currywurst mit Pommes frites ^(2, 7) 5,80 €
Saucisse au curry avec des frites
Sausage with ketchup and curry powder with fries

Kinderteller „Max“ paniertes Schweineschnitzel mit Pommes u. Ketchup ^(30, 32) 7,00 €
Escalope de porc panée avec des frites et du ketchup
Breaded pork cutlets with fries and ketchup

Kinderteller „Moritz“ Jägerschnitzel mit hausgemachten Spätzle ^(2, 4, 11, 30, 32, 36, 38) 7,00 €
Escalope de porc nature en sauce crème aux champignons et avec des pâtes aux œufs
Pork cutlets in a cream sauce with mushrooms and small homemade egg noodles

Kinderteller „Pumuckel“ Putenschnitzel im Rahmsößle mit Spätzle ^(32, 36, 38) 7,00 €
Escalope de dinde nature à la crème et des pâtes aux œufs maison
Turkey cutlets in a cream sauce with small homemade egg noodles

 **Piratenteller** 0,00 €
 Du bekommst einen Teller und Besteck und musst jetzt versuchen,
 Deinen Eltern abzujagen, was geht!
Assiette de pirates:
on te donne une assiette et couverts et tu prends ce que tu peux de tes parents
Pirate plate:
we'll give you a plate and cutlery and you take what you can from your parents



Spätzle mit Rahmsauce ^(30, 32, 36, 38) 3,80 €
Pâtes aux œufs à la crème
Small homemade egg noodles in a cream sauce

Pommes frites mit Ketchup oder Jägersauce ^(2, 4, 11, 36, 38) 3,00 €
Pommes frites avec du ketchup ou une sauce chasseur (champignons, crème)
Fries with ketchup or a mushroom cream sauce



Toast
Pain Grillé | Toast

Holländer Toast mit Schinken, Tomaten und Käse ^(2, 7, 30, 36) <i>Pain grillé au jambon, tomates oignons et fromage</i> <i>Ham, tomatoes, onions and baked cheese on toast</i>	9,50 €
Champignon Toast mit Schinken , Champignon und Käse ^(2, 7, 8, 15, 30, 36) <i>Pain grillé au jambon, champignon et fromage</i> <i>Ham, mushrooms and baked cheese on toast</i>	10,00 €
Toast „Hawaii“ mit Schinken, Ananas und Käse ^(2, 7, 30, 36) <i>Pain grillé au jambon, ananas et fromage</i> <i>Ham, pineapple and baked cheese on toast</i>	10,00 €
Strammer Max mit Schinken, Käse und 2 Spiegeleiern ^(2, 7, 30, 32, 36) <i>Pain grillé au jambon, fromage et 2 oeufs sur le plat</i> <i>Ham, baked cheese and 2 fried eggs on toast</i>	10,80 €
Spargel Toast mit Schinken, Spargeln und Käse ^(2, 7, 30, 36) <i>Pain grillé au jambon, asperges blanches et fromage</i> <i>Ham, white asparagus and baked cheese on toast</i>	11,50 €
Rebstock Toast mit Schinken, einem Schweinerückensteak ^(2, 7, 30, 36) Champignons und Käse <i>Pain grillé 'Rebstock' au jambon, un petit steak de selle de porc, champignon et fromage</i> <i>Toast 'Rebstock' with ham, a small saddle of porc, mushrooms and baked cheese</i>	12,80 €



Vesper

Goûters typiques | Typical Snacks



Ein Paar Wienerle | 2 saucisses de Strasbourg | 2 Wieners ^(2, 7, 30, 39) 4,50 €



Ein Paar Bratwürstchen mit Zwiebeln ^(2, 7, 30, 38, 39) 6,00 €
 2 saucisses grillés avec des oignons | 2 fried pork sausages with onions



Gebratener Fleischkäse mit Zwiebeln ^(2, 7, 30, 38) 8,00 €
 Terrine de viande rôtie avec un oeuf | Fried meat loaf (baloney) with onions



Gebratener Fleischkäse mit Eiern ^(2, 7, 30, 32, 38) 9,00 €
 Terrine de viande rôtie avec des oignons | Fried meat loaf (baloney) and an egg



Mühlensvesper (Bauernvesper) ^(2, 7, 30, 39) 9,00 €
 Assiette de charcuterie et fromage | Sandwiches with cold cuts and cheese

Käseteller | Assiette de fromage | Cheese plate ^(8, 30, 36) 9,00 €

Russische Eier auf Fleischsalat ^(2, 7, 30, 32, 38) 9,00 €
 Oeufs durs avec mayonnaise et saucisson | Hard-boiled eggs with mayonnaise and sausage



Schinkenteller mit „gekochtem“ Schinken | Jambon cuit | Cooked ham ^(2, 7, 30, 39) 9,50 €



Schinkenteller mit Schwarzwälder Schinkenspeck ^(2, 7, 30, 39) 9,50 €
 Jambon fumé et cru de la forêt noire | Slices of raw smoked Black Forest ham

Die Vesper servieren wir selbstverständlich mit Brot
 Tous les goûters sont servis avec du pain | All snacks come with bread



Vesper
Goûters typiques | Typical Snacks



Wurstsalat | Salade de cervelas | Sliced sausage salad ^(2, 7, 30, 32, 38, 39) 6,80 €



Wurstsalat „Elsässer Art“ (mit Käse) ^(2, 7, 30, 32, 36, 38, 39) 7,80 €
Salade de cervelas à l'Alsacienne avec du fromage râpé et des oignons crus à côté
Sliced sausage salad in a vinaigrette with grated cheese and raw onions on the side

Wurstsalat „Zigeuner Art“ (mit Tomaten und Paprika) ^(2, 7, 30, 32, 38, 39) 7,80 €
Salade de cervelas tzigane aux oignons, poivrons et tomates
Sausage salad gypsy-style with onions, bell peppers and tomatoes



Schwartenmagensalat | Salade de fromage de tête | Headcheese salad ^(2, 30, 32, 38, 39) 7,80 €

Ochsenmaulsalat | Salade de museau de bœuf | Ox-cheek salad ^(2, 30, 32, 38, 39) 8,80 €



Tatar mit Ei ^(30, 32) 10,50 €
Tartare de boeuf avec une jaune d'oeuf | Beef tartar with a raw egg

Die Vesper servieren wir selbstverständlich mit Brot
Tous les goûters sont servis avec du pain | All snacks come with bread



Dessertkarte

Desserts | Desserts

Portion gemischtes Eis <i>Une glace panachée</i> <i>Mixed ice-cream</i> ^(30, 36, 37)	3,30 €
Portion gemischtes Eis mit Sahne ^(30, 36, 37) <i>Une glace panachée avec de la crème fouettée</i> <i>Mixed ice-cream with whipped cream</i>	3,80 €
Eisbiene „Maja“ ^(30, 36, 37) <i>2 portions crème glacée à la vanille avec de la crème fouettée et une sauce au chocolat</i> <i>2 scoops vanilla ice-cream with dark chocolate sauce</i>	3,00 €
Eiskaffee <i>Café liégeois</i> <i>Iced coffee with whipped cream</i> ^(9, 30, 36, 37)	4,00 €
Eisschokolade <i>Chocolat liégeois</i> <i>Chocolate cream sundae</i> ^(30, 36, 37)	4,00 €
Obstsalat mit Himbeergeist <i>Salade de fruits avec eau-de-vie de framboises</i> <i>Fruit salad with white raspberry brandy</i>	4,00 €
Eismeringe mit Sahne ^(30, 32, 36, 37) <i>Meringues glacés de la crème fouettée</i> <i>Ice-cream meringue with whipped cream</i>	5,50 €
Vanilleeis mit heißer Schokolade ^(30, 36, 37) <i>Glace vanille au chocolat chaud</i> <i>Vanilla ice cream with hot chocolate</i>	4,80 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren ^(30, 36, 37) <i>Glace vanille aux griottes chaudes</i> <i>Vanilla ice-cream with hot morello cherries</i>	4,80 €
Vanilleeis mit Eierlikör ^(30, 32, 36, 37) <i>Glace vanille avec de la liqueur aux œufs</i> <i>Vanilla ice-cream with eggnog liqueur</i>	5,50 €
Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen ^(30, 36, 37) <i>Glace vanille avec de la liqueur aux griottes</i> <i>Vanilla ice-cream with sour cherry liqueur</i>	4,80 €
Früchtebecher mit Vanille- und Erdbeereis ^(30, 36, 37) <i>Coupe de fruits avec glace vanille ou fraise</i> <i>A bowl of fruit with vanilla or strawberry ice cream</i>	5,50 €
Schwarzwaldbecher mit Kirschwasser ^(30, 36, 37) <i>Coupe de glace à la vanille aux cerises et du eau-de-vie de cerises et la crème fouettée</i> <i>A bowl of vanilla ice-cream with cherries, cherry brandy and whipped cream</i>	5,50 €
Espresso mit Vanilleeis ^(30, 36, 37) <i>Espresso à la crème glacée à la vanille</i> <i>Espresso with vanilla ice cream</i>	3,30 €
Baileys mit Vanilleeis ^(30, 36, 37) <i>Baileys à la crème glacée à la vanille</i> <i>Baileys with vanilla ice cream</i>	3,30 €



Heiße Getränke **Boissons chauds | Warm drinks**

Tasse Schümli Kaffee ⁽⁹⁾ <i>Tasse de café Cup of coffee</i>	2,20 €
Tasse Espresso ⁽⁹⁾ <i>Espresso Espresso</i>	2,00 €
Doppelter Espresso ⁽⁹⁾ <i>Espresso double Espresso double</i>	3,20 €
Tasse Cappuccino ^(9, 36) <i>Cappuccino Cappuccino</i>	2,80 €
Tasse Milchkaffee ^(9, 36) <i>Une tasse de café au lait A cup of coffee with milk</i>	2,80 €
Latte macchiato ^(9, 36)	2,80 €
Tasse heiße Schokolade mit Sahne ^(36, 37) <i>Une tasse de chocolat chaud à la crème fouettée Hot chocolate with whipped cream</i>	2,80 €
Glas Tee nach Wahl <i>Un verre de thé au choix Choice of various teas</i>	2,00 €
Glas Glühwein (saisonabhängig) ⁽⁴¹⁾ <i>Un verre de vin chaud (saison) Hot spiced wine (season)</i>	3,00 €
Glas Milch warm oder kalt ⁽³⁶⁾ <i>Un verre de lait A glass of milk</i>	1,50 €

Alle Kaffeespezialitäten auch in coffeinfrei!
Tout les spécialités de café aussi décaféiné | All coffee specialities also decaffeinated



Offene Weine

Carte des vins | Wine list

enthalten Sulfite | contient des sulfites | contains sulfites

Weißweine | Vin blanc | White wine

Müller Thurgau Qualitätswein lieblich oder trocken Winzer-genossenschaft Münchweier <i>Müller-Thurgau sec ou doux - Coopératif de Viticulteurs de Munchweier</i> <i>Dry or soft Müller Thurgau - Winegrower's cooperative of Munchweier</i>	¼ l	3,00 €
Müller Thurgau Qualitätswein trocken Weingut Joachim Jäger Ettenheimweiler <i>Müller-Thurgau sec - Domaine Joachim Jäger Dry Müller-Thurgau - Joachim Jäger Winery</i>	¼ l	3,30 €
Rivaner Qualitätswein feinherb Weinkeller Hex vom Dasenstein <i>Rivaner demi sec - Domaine Hex vom Dasenstein Half dry Rivaner - Hex vom Dasenstein Winery</i>	¼ l	4,00 €
Riesling Qualitätswein lieblich oder trocken Winzer-genossenschaft Münchweier <i>Riesling sec ou doux - Coopératif de Viticulteurs de Munchweier</i> <i>Dry or soft Riesling - Winegrower's cooperative of Munchweier</i>	¼ l	3,80 €
Weißburgunder Qualitätswein lieblich oder trocken Winzer-genossenschaft Münchweier <i>Pinot Blanc sec ou doux - Coopératif de Viticulteurs de Munchweier</i> <i>Dry or soft Pinot Blank - Winegrower's cooperative of Munchweier</i>	¼ l	3,80 €
Grauer Burgunder trocken - Weinkeller Hex vom Dasenstein <i>Pinot Gris sec - Domaine Hex vom Dasenstein Dry Pinot Gris - Hex vom Dasenstein Winery</i>	¼ l	6,00 €
Isele Müller Thurgau Qualitätswein trocken <i>Pinot Gris sec - Domaine Isele Dry Pinot Gris - Isele Winery</i>	¼ l	3,30 €
Chardonnay Weißburgunder trocken <i>Chardonnay Pinot Blanc sec Chardonnay dry Pinot Blank</i>	¼ l	6,00 €
Pinot Noir Blanc de Noir Qualitätswein feinherb <i>Pinot Noir Blanc de Noir demi sec Pinot Noir Blanc de Noir half dry</i>	¼ l	6,00 €
Grauburgunder Qualitätswein trocken <i>Pinot Gris sec Dry Pinot Gris</i>	¼ l	6,00 €



Offene Weine

Carte des vins | Wine list

enthalten Sulfite | contient des sulfites | contains sulfites

Rotweine | Vin rouge | Red wine

Spätburgunder Rotwein lieblich oder trocken - WG Münchweier <i>Pinot Noir rouge sec ou doux - Coopératif de Viticulteurs de Munchweier</i> <i>Dry or soft Pinot Noir red - Winegrower's cooperative of Munchweier</i>	¼ l	4,50 €
Spätburgunder Rotwein lieblich oder trocken - Weingut Jäger <i>Pinot Noir rouge sec ou doux - Domaine viticole Jäger</i> <i>Dry or soft Pinot Noir red - Jäger Winery</i>	¼ l	4,50 €
Spätburgunder Rotwein trocken - Weingut Isele Münchweier <i>Pinot Noir rouge sec - Domaine viticole Joachim Isele</i> <i>Dry Pinot Noir red - Joachim Isele Winery</i>	¼ l	4,50 €
Spätburgunder Rotwein trocken - Weingut Weber Ettenheim <i>Pinot Noir rouge sec - Domaine viticole Weber</i> <i>Dry Pinot Noir red - Weber Winery</i>	¼ l	4,50 €
Spätburgunder Rotwein feinherb - Weingut Schwörer Schmieheim <i>Pinot Noir rouge demi sec - Domaine viticole Schwörer</i> <i>Half dry Pinot Noir red - Schwörer Winery</i>	¼ l	4,50 €
Spätburgunder Rotwein feinherb - Weinkeller Hex vom Dasenstein <i>Pinot Noir rouge demi sec - Domaine Hex vom Dasenstein</i> <i>Half dry Pinot Noir red - Hex vom Dasenstein Winery</i>	¼ l	6,00 €
Spätburgunder Rotwein trocken - Weingut Villa Heyenburg <i>Pinot Noir rouge sec - Domaine Villa Heyenburg</i> <i>Dry Pinot Noir red - Villa Heyenburg Winery</i>	¼ l	6,80 €



Offene Weine

Carte des vins | Wine list

enthalten Sulfite | contient des sulfites | contains sulfites

Rosé-Weine | Vin rosé | Rosé wine

Spätburgunder Weißherbst lieblich Qualitätswein Winzergenossenschaft Münchweier <i>Pinot Blanc sec ou doux - Coopératif de Viticulteurs de Munchweier</i> <i>Dry or soft Pinot Blank - Winegrower's cooperative of Munchweier</i>	¼ l 4,50 €
Rosé Qualitätswein feinherb - Weinkeller Hex vom Dasenstein <i>Rosé demi sec - Domaine Hex vom Dasenstein</i> <i>Half dry Rosé - Hex vom Dasenstein Winery</i>	¼ l 5,00 €

Weinschorle | Mélange de vin et d'eau | Spritzer

Schorle weiß lieblich oder trocken, süß oder sauer <i>Mélange de vin et d'eau sec ou doux, au eau minérale ou au limonade</i> <i>Spritzer dry or soft, with table water or lemonade</i>	¼ l 2,50 €
Schorle rot lieblich oder trocken, süß oder sauer <i>Mélange de vin et d'eau sec ou doux, au eau minérale ou au limonade</i> <i>Spritzer dry or soft, with table water or lemonade</i>	¼ l 3,00 €



Flaschenweine

Carte des vins | Wine list

Winzergenossenschaft Münchweier-Wallburg-Schmieheim Coopératif de Viticulteurs de Munchweier-Wallburg-Schmieheim Winegrower's cooperative of Munchweier-Wallburg-Schmieheim

Müller Thurgau Qualitätswein lieblich oder trocken <i>Müller-Thurgau sec ou doux Dry or soft Müller Thurgau</i>	1,0 L	12,00 €
Riesling Qualitätswein lieblich oder trocken <i>Riesling sec ou doux Dry or soft Riesling</i>	1,0 L	15,20 €
Weißburgunder Qualitätswein lieblich oder trocken <i>Pinot Blanc sec ou doux Dry or soft Pinot Blank</i>	1,0 L	15,20 €
Spätburgunder Rotwein Qualitätswein lieblich oder trocken <i>Pinot Noir rouge sec ou doux Dry or soft Pinot Noir red</i>	1,0 L	18,00 €

Weingut Weber Ettenheim Domaine viticole Weber Ettenheim | Weber Winery Ettenheim

Weißer Burgunder Qualitätswein trocken <i>Pinot Blanc sec Dry Pinot Blank</i>	0,75 L	18,00 €
Spätburgunder Rotwein Qualitätswein trocken <i>Pinot Noir rouge sec Dry Pinot Noir red</i>	1,0 L	18,00 €



Flaschenweine

Carte des vins | Wine list

Weingut Lothar Schwörer Schmieheim Domaine viticole Lothar Schwörer | Lothar Schwörer Winery

Spätburgunder Rotwein Qualitätswein feinherb <i>Pinot Noir rouge demi sec Half dry Pinot Noir red</i>	1,0 L	18,00 €
Auxerrois „der Hugenottenwein“ trocken <i>Auxerrois sec Dry Auxerrois</i>	0,75 L	19,50 €

Weingut Joachim Isele Münchweier Domaine viticole Joachim Isele | Joachim Isele Winery

Müller Thurgau Qualitätswein trocken <i>Müller-Thurgau sec Dry Müller Thurgau</i>	1,0 L	13,20 €
Spätburgunder Rotwein Qualitätswein trocken <i>Pinot Noir rouge sec Dry Pinot Noir red</i>	1,0 L	18,00 €
Chardonnay Weißburgunder trocken <i>Chardonnay Pinot blanc sec Chardonnay Dry Pinot White</i>	0,75 L	18,00 €
Grauer Burgunder Kabinett trocken <i>Pinot Gris sec Dry Pinot Gris</i>	0,75 L	18,00 €
Pinot Noir Blanc de Noir Qualitätswein feinherb <i>Pinot Noir Blanc de Noirs demi sec Half dry Pinot Noir Blanc de Noirs</i>	0,75 L	18,00 €



Flaschenweine
Carte des vins | Wine list

Weingut Joachim Jäger Ettenheimweiler
Domaine viticole Joachim Jäger | Joachim Jäger Winery

Müller Thurgau Qualitätswein trocken <i>Müller-Thurgau sec Dry Müller Thurgau</i>	1,0 L	13,20 €
Spätburgunder Rotwein Qualitätswein trocken <i>Pinot Noir rouge sec Dry Pinot Noir red</i>	1,0 L	18,00 €

Winzerkeller Hex vom Dasenstein Kappelrodeck
Domaine viticole Hex vom Dasenstein | Hex vom Dasenstein Winery

Rivaner Qualitätswein feinherb <i>Rivaner demi sec Half dry Rivaner</i>	0,75 L	12,00 €
Rosé Qualitätswein feinherb <i>Rosé demi sec Half dry Rosé</i>	0,75 L	15,00 €
Grauer Burgunder Kabinett trocken <i>Pinot Gris sec Dry Pinot Gris</i>	0,75 L	18,00 €
Spätburgunder Rotwein Kabinett feinherb <i>Pinot Noir rouge demi sec Half dry Pinot Noir red</i>	0,75 L	18,00 €



Flaschenweine

Carte des vins | Wine list

Weingut Villa Heynburg Kappelrodeck Domaine viticole Villa Heynburg | Villa Heynburg Winery

Spätburgunder Qualitätswein trocken Pinot Noir rouge sec Dry Pinot Noir red	0,75 L	20,40 €
--	--------	---------

Sekt & Secco

Schlossberg Sektkellerei Breisach Superb Sekt Vin mousseux allemand sec Dry German sparkling wine	0,7 L	16,00 €
--	-------	---------

Weißburgunder Sekt trocken Pinot Blanc Crémant brut sec Dry German Pinot Blanc champagne	0,7 L	18,00 €
---	-------	---------

Hexecco rosé Prosecco rosé allemand German Prosecco rosé	0,7 L	17,50 €
---	-------	---------

Hexecco rouge Prosecco rouge allemand German Prosecco red	0,7 L	17,50 €
--	-------	---------

Isecco rouge Prosecco rouge allemand German Prosecco red	0,7 L	17,50 €
---	-------	---------

Glas Sekt Un verre de vin mousseux A glass of sparkling wine		2,80 €
---	--	--------



Biere
Bière | Beer

Riegeler Export ^(30a) <i>Biere blonde Export beer</i>	0,30 l 0,50 l	2,20 € 3,40 €
Riegeler Felsenpils ^(30a) <i>Bière blonde Pilsener beer</i>	0,30 l 0,40 l	2,50 € 3,40 €
Hefeweizen aus dem Fass von der Fürstenbergbrauerei <i>Bière de blé filtrée à la pression Filtered draft wheat beer</i>	0,30 l 0,50 l	2,50 € 3,40 €
Kristallweizen von der Fürstenbergbrauerei <i>Bière de blé blanche Clear wheat beer</i>	0,50 l	3,40 €
Dunkles Weizen von der Fürstenbergbrauerei <i>Bière de blé brune Dark wheat beer</i>	0,50 l	3,40 €
Alkoholfreies Hefeweizen von der Brauerei Paulaner <i>Bière de blé sans alcool Non-alcoholic wheat beer</i>	0,50 l	3,40 €
Alkoholfreies Pils ^(30a) von der Fürstenbergbrauerei <i>Bière d'orge sans alcool Non-alcoholic beer</i>	0,30 l	2,50 €



Erfrischungsgetränke
Boissons rafraîchissantes | Cool drinks

Fanta ^(1,3) , Coca-Cola ^(1,9) , Spezi * ^(1,3,9)	0,30 l	2,40 €
<i>*moitié Fanta, moitié Cola half Fanta, half Coke</i>	0,40 l	3,00 €
Cola light ^(1,9,11,12)	0,33 l	2,80 €
Zitronenlimonade	0,30 l	2,40 €
<i>Citronnade Lemonade</i>	0,70 l	3,80 €
Mineralwasser Classic	0,25 l	2,00 €
<i>Eau minérale gazeuse Sparkling mineral water</i>	0,50 l	3,00 €
	0,70 l	3,80 €
Mineralwasser medium	0,25 l	2,00 €
<i>Eau minérale medium Medium mineral water</i>	0,50 l	3,00 €
Mineralwasser still	0,25 l	2,00 €
<i>Eau minérale plate Natural mineral water</i>	0,50 l	3,00 €
Apfelsaft -schorle	0,30 l	2,40 €
<i>Jus de pommes et / ou eau minérale</i>	0,40 l	3,00 €
<i>Apple juice and / or mineral water</i>		
Orangensaft -schorle	0,30 l	2,80 €
<i>Jus d'orange et / ou eau minérale</i>	0,40 l	3,50 €
<i>Orange juice and / or mineral water</i>		
Johannisbeersaft -schorle	0,30 l	2,80 €
<i>Jus de cassis et / ou eau minérale</i>	0,40 l	3,50 €
<i>Red currant juice and / ou eau minérale</i>		
Eistee Pfirsich ⁽³⁾	0,30 l	2,40 €
<i>thé glacé à la pêche peach iced tea</i>	0,40 l	3,00 €



Edle Tropfen
Eau-de-vie | Shorts

Obstler <i>Eau-de-vie de fruits Fruit schnapps</i>	2 cl	1,80 €
Topinambur <i>Eau-de-vie de topinambour Topinambour schnapps</i>	2 cl	1,80 €
Weinhefeschnapps <i>Eau-de-vie de levure Wine yeast schnapps</i>	2 cl	1,80 €
Williams Christ <i>Eau-de-vie de poire „Williams Christ“ Pear schnapps „Williams Christ“</i>	2 cl	2,40 €
Goldener Williams Christ <i>Eau-de-vie de poire „Williams Christ“ d'or Pear schnapps „Williams Christ“ golden</i>	2 cl	2,40 €
Himbeergeist <i>Eau-de-vie de framboises Raspberry schnapps</i>	2 cl	2,40 €
Schwarzwälder Kirschwasser <i>Eau-de-vie de cerises du Forêt de noir Black Forest cherry schnapps</i>	2 cl	2,40 €
Sauerkirsch Schnapps <i>Eau-de-vie de griottes Sour cherry schnapps</i>	2 cl	2,60 €
Mirabellenwasser <i>Eau-de-vie de mirabelles Mirabelles schnapps</i>	2 cl	2,60 €
Jägermeister	2 cl	2,40 €
Ouzo <i>Grec anisé Greek anise brandy</i>	2 cl	2,20 €
Grappa	2 cl	3,00 €



Spirituosen Digestifs | Strong Drinks

Asbach Uralt Weinbrand <i>Eau-de-vie de vin distillé en Rhénanie Rhineland wine brandy</i>	2 cl	2,40 €
Asbach Uralt gedopt <i>Moitié eau-de-vie de vin et moitié coke Half wine brandy with a little coke</i>	2 cl	2,40 €
Jack Daniels <i>Jack Daniels Tennessee Whisky Jack Daniels Tennessee Whisky</i>	4 cl	5,50 €

Liköre | Liqueurs

Sauerkirschlikör <i>Liqueur de cerises Cherry liqueur</i>	2 cl	2,40 €
Brombeerlikör <i>Liqueur de mûres Blackberry liqueur</i>	2 cl	2,40 €
Eierlikör <i>Liqueur aux œufs Eggnog liqueur</i> ^(32, 36)	2 cl	2,40 €
Bailys <i>Baileys Original Irish Cream</i> ^(36, 37)	2 cl	2,40 €

Vermouth | Aperitifs

Martini bianco	4 cl	3,50 €
Campari Soda Orange ⁽¹⁾	4 cl	4,50 €
Whisky Cola Orange	4 cl	5,50 €
Ramazotti	4 cl	3,50 €



Erläuterungen zu den Zusatzstoffen *Additifs alimentaires / Food additives*

- 1 = mit Farbstoff(en) (auch natürliche Stoffe wie bsp. Beta-Karotin oder Riboflavin)
Colorants e.g. provitamine A, Riboflavine / Colouring and natural colouring
e.g. beta-ca-rotene or Riboflavin (E-101)
- 2 = mit Konservierungsstoff(en) / *Agents de conservation / Preservatives*
- 3 = mit Antioxidationsmittel / *Antioxdants / Antioxidant agents*
- 4 = mit Geschmacksverstärker(n) / *Exhausteurs de goût / Flavor enhancers*
- 5 = mit Schwefeldioxid / *Anhydride sulfureux / Sulfur dioxide (E-220)*
- 6 = mit Schwärzungsmittel / *Noir brillant / Blackening agents (E-151)*
- 7 = mit Phosphat / *Phosphates / Phosphate*
- 8 = mit Milcheiweiß / *Protéine de lait / Milk protein*
- 9 = Koffeinhaltig / *Avec caféine / With caffeine*
- 10 = chininhaltig / *Quinine / Contains quinine*
- 11 = mit Süßungsmittel / *Edulcorants / Sweeteners*
- 12 = enthält eine Phenylalaninquelle / *Acec phénylalanine / With phenylalanine*
- 13 = gewachst / *Traitement à la cire / Waxed (E-900s)*
- 14 = Taurin / *Taurine (acide aminé soufré) / Taurine (amino sulfonic acid)*
- 15 = mit Nitritpökelsalz / *Sel nitrité / Sodium nitrite (E-250)*

Erläuterungen zu den allergenen Zutaten *Ingrédients allergènes / Allergenic ingredients*

- 30 = Glutenhaltiges Getreide (Weizen) und daraus hergestellt Erzeugnisse
Céréales contenant du gluten (blé) et les produits faits à partir de
Cereals containing gluten (wheat) and products made therefrom
- 30a = Gerste / Orge / Barlay
- 31 = Krebstiere und Krebstiererzeugnisse / *Crustacés et produits de crustacés / Crustaceans and crustacean products*
- 32 = Eier und Eierzeugnisse / *Les œufs et les ovoproduits / Eggs and egg products*
- 33 = Fisch und Fischerzeugnisse / *Le poisson et les produits de poisson / Fish and fish products*
- 35 = Erdnüsse u. Erdnusserzeugnisse / *Arachides et produits dérivés / Peanuts and products thereof*
- 35 = Soja und Sojaerzeugnisse / *Soja et produits à soja / Soybeans and products thereof*
- 36 = Milch und Milcherzeugnisse einschließlich Laktose (Laktoseintoleranz)
Lait et produits laitiers y compris le lactose (intolérance au lactose)
Milk and milk products including lactose (lactose intolerance)
- 37 = Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) und daraus hergestellte Erzeugnisse
Noix (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia, noix du Queensland) et produits dérivés
Nuts (almond, hazelnut, walnut, cashew, pecan, Brazil nut, pistachio, macadamia nut, Queensland nut) and products thereof
- 38 = Sellerie und Sellerieerzeugnisse / *Soja et produits à soja / Soybeans and products thereof*
- 39 = Senf und Senferzeugnisse / *Moutarde et produits dérivés / Mustard and products thereof*
- 40 = Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse / *Graines de sésame et produits de graines de sésame*
Sesame seeds and sesame seed products
- 41 = Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von über 10 mg/kg oder 10 mg/l
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg / kg ou 10 mg / l
Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg / kg or 10 mg / l