



# *Willkommen im Hotel Rheinkönig*

*Wir freuen uns Sie begrüßen zu dürfen.*

*Unsere Saucen und Salate werden alle von uns hier im  
Betrieb hergestellt.*

*Sollten Sie Allergien haben außerhalb der allgemeinen  
Allergenkennzeichnung, so können Sie gerne  
nachfragen.*

*Unser hausgemachter Rotkohlsalat enthält  
beispielsweise Äpfel, der Karottensalat Ananas usw.*

*Für unsere Gäste versuchen wir stets Produkte mit  
möglichst regionalen Bezug zu verwenden.*

*Daher verwenden wir ausschließlich deutsches  
Geflügel und Rindfleisch sowie Schweinefleisch aus  
der Eifel und Westerwald.*

*Neben Wein, Wasser und Bier erhalten wir u.a. soweit  
verfügbar Spargel, Kartoffeln, Erdbeeren und anderes  
Obst und Gemüse aus regionaler Produktion.*

*Familie Henn-Mundt*



## *Suppen*

- |  |               |
|--|---------------|
| <i>1. Rindfleischsuppe<sup>l</sup></i>     | <i>4,50 €</i> |
| <i>2. Tomatencremesuppe<sup>g,l</sup></i>  | <i>4,50 €</i> |
| <i>3. Gulaschsuppe</i>                     | <i>5,90 €</i> |
| <i>4. Broccolicremesuppe<sup>g,h</sup></i> | <i>4,50 €</i> |

## *Vorspeisen*

- |   |               |
|---|---------------|
| <i>5. Folienkartoffel mit<br/>Salatgarnitur und<br/>Kräuterquark<sup>c,g,m</sup></i>                    | <i>7,90 €</i> |
| <i>6. Gebratene<br/>Champignonköpfe mit<br/>Knoblauch in Sahnesauce<br/>und Weißbrot<sup>a1,g</sup></i> | <i>9,90 €</i> |
| <i>7. Knoblauchbrötchen<sup>a1,g</sup></i>  | <i>4,50 €</i> |



# *Salatteller*

- |   |                |
|---|----------------|
| <i>8. Großer Salatteller</i> <sup>c,g,m</sup>   | <i>10,90 €</i> |
| <i>9. Großer Salatteller mit Schinken und Käse</i> <sup>1,3,4,c,g,m</sup>                   | <i>14,90 €</i> |
| <i>10. Salatteller „Wiener-Art“</i> <sup>a1,c,g,m</sup>                                     | <i>14,90 €</i> |
| <i>11. Großer Salatteller mit Putenstreifen</i> <sup>c,g,m</sup>                            | <i>16,90 €</i> |
| <i>12. Großer Salatteller mit gebratenen Champignons</i> <sup>c,g,m</sup>                   | <i>14,90 €</i> |
| <i>13. Großer Salatteller „Griechischer-Art“ mit Hirtenkäse und Oliven</i> <sup>c,g,m</sup> | <i>14,90 €</i> |



## *Vegetarische Menüs*

*14. Antipastiteller mit  
Kartoffelecken <sup>l</sup> 13,50 €*

*15. Vegetarischer  
Flammkuchen mit Paprika,  
Champignons, Aubergine  
und Zucchini und Salat <sup>a1,c,g,m</sup> 14,90 €*

*16. Flammkuchen  
„griechischer Art“ mit  
Tomaten, Hirtenkäse,  
Peperoni sowie Oliven und  
Salat <sup>a1,c,g,m</sup> 14,90 €*



# *Ofenfrische Flammkuchen*

*17. Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Zwiebeln sowie Speck und Salat<sup>3,4,5,a1,c,g,m</sup> 16,90 €*

*18. Flammkuchen „pikant“ mit Peperonisalami und Salat<sup>1,3,5,a1,c,g,m</sup> 14,90 €*

*19. Flammkuchen „mediterran“ belegt mit Zwiebeln, Serrano-Schinken, gehobelten Parmesan und Rucola dazu Salat<sup>4,a1,c,g,m</sup> 16,90 €*



## *Kindermenüs*

*20. „Hänsel und Gretel“ 7,50 €*

*Kleines Schnitzel mit  
Pommes und Apfelmus <sup>a1,c,g</sup>*

*21. „Max und Moritz“ 7,50 €*

*Bockwurst mit Pommes <sup>3,4,5,a1</sup>*

*22. „Lotti und Dotti“ 7,50 €*

*Hähnchen-Nuggets mit  
Pommes <sup>a1,c,g</sup>*

## *Schnitzel vom Eifeler oder Westerwälder Schwein*

*23. Schnitzel „Wiener Art“ 13,90 €*

*mit Pommes und Salat <sup>a1,c,g,m</sup>*

*24. Jägerschnitzel mit 16,90 €*

*Pommes und Salat <sup>a1,c,g,l,m</sup>*



**25. Paprikaschnitzel mit  
Pommes und Salat <sup>a1,c,g,m</sup> 16,90 €**

**26. Mit Tomaten und Käse  
überbackenes Schnitzel,  
Pommes und Salat <sup>3,a1,c,g,m</sup> 17,90 €**

**27. Zwiebelschnitzel mit  
Pommes und Salat <sup>a1,c,g,m</sup> 16,90 €**

**28. Pfefferschnitzel mit  
Pommes und Salat <sup>a1,c,g,l,m</sup> 16,90 €**

**29. Schnitzel „Hawaii“ mit  
Kroketten und Salat <sup>3,a1,c,g,m</sup> 17,90 €**

**30. Schnitzel  
„Schwarzwälder - Art“  
überbacken mit  
Schwarzwälder Schinken,  
Kirschen und Käse dazu  
Pommes und Salat <sup>3,a1,c,g,m</sup> 16,90 €**



# *Schweinefilet*

*31. Schweinemedallions mit 18,90 €  
Pfefferrahmsauce,  
Berner Rösti und Salat <sup>a1,c,g,l,m</sup>*

*32. Schweinemedallions 18,90 €  
„Jäger-Art“ mit Kroketten und  
Salat <sup>a1,c,g,l,m</sup>*

*33. Schweinemedallions 18,90 €  
überbacken mit  
Tomatensoße und Käse, dazu  
frittierte Kartoffelecken und  
Salat <sup>3,a1,c,g,m,l</sup>*



# *Spezialitäten des Hauses vom Lavasteingrill*

## *Vom Schwein*

- 34. Schweinerückensteak 18,90 €  
vom Lavasteingrill mit  
Pfeffersoße dazu  
Bratkartoffel und Salat <sup>a1,c,g,l,m</sup>*
- 35. Schweinerückensteak 18,90 €  
vom Lavasteingrill mit  
Kräuterbutter dazu Pommes  
und Salat <sup>a1,c,g,m</sup>*



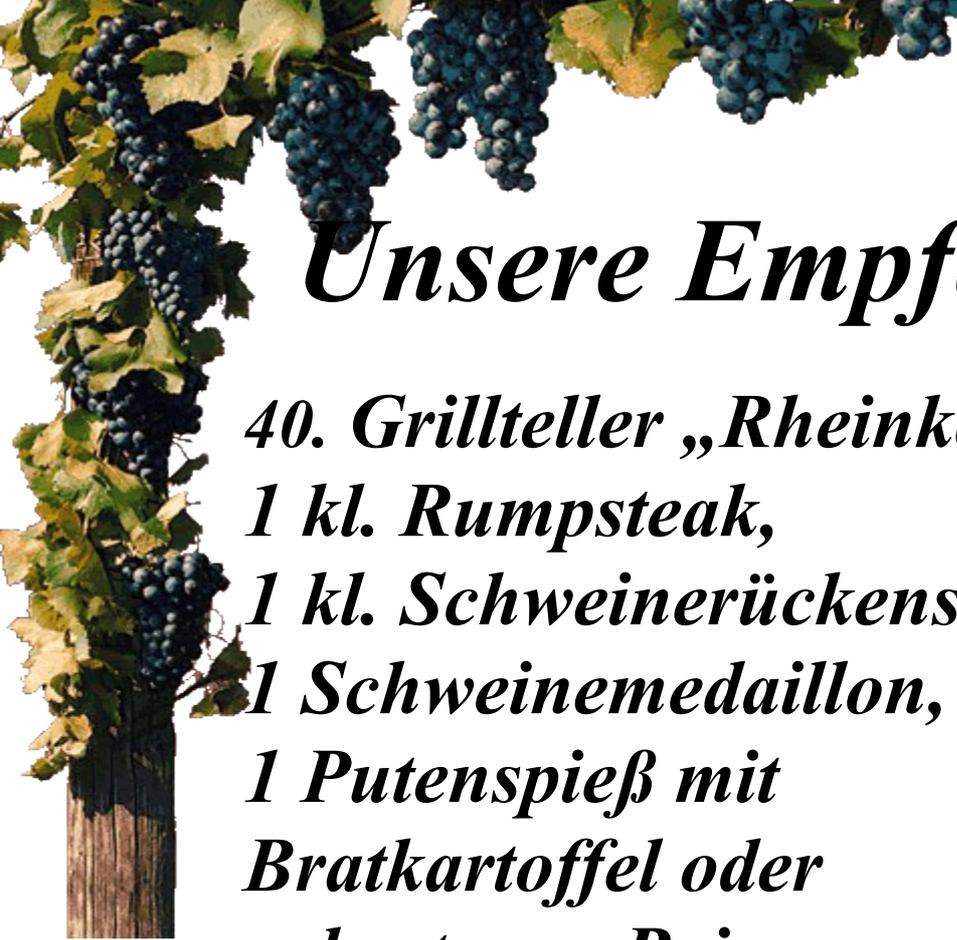
## *Vom Rind*

*36. Rumpsteak vom  
Lavasteingrill mit  
Kräuterbutter dazu Pommes  
und Salat <sup>a1,c,g,m</sup> 22,90 €*

*37. Rumpsteak vom  
Lavasteingrill mit  
Pfeffersoße dazu  
Bratkartoffel und Salat <sup>a1,c,g,l,m</sup> 26,90 €*

*38. Rumpsteak vom  
Lavasteingrill mit Zwiebeln  
dazu Pommes und Salat <sup>a1,c,g,m</sup> 26,90 €*

*39. Rumpsteak vom  
Lavasteingrill mit  
Champignons dazu Pommes  
und Salat <sup>a1,c,g,m</sup> 26,90 €*



## *Unsere Empfehlung*

*40. Grillteller „Rheinkönig“ 25,00 €*

*1 kl. Rumpsteak,*

*1 kl. Schweinerückensteak,*

*1 Schweinemedailon,*

*1 Putenspieß mit*

*Bratkartoffel oder*

*gebratenen Reis*

*und Salat <sup>a1,c,g,m</sup>*

*41. Grillteller für 2 Personen 49,50 €*

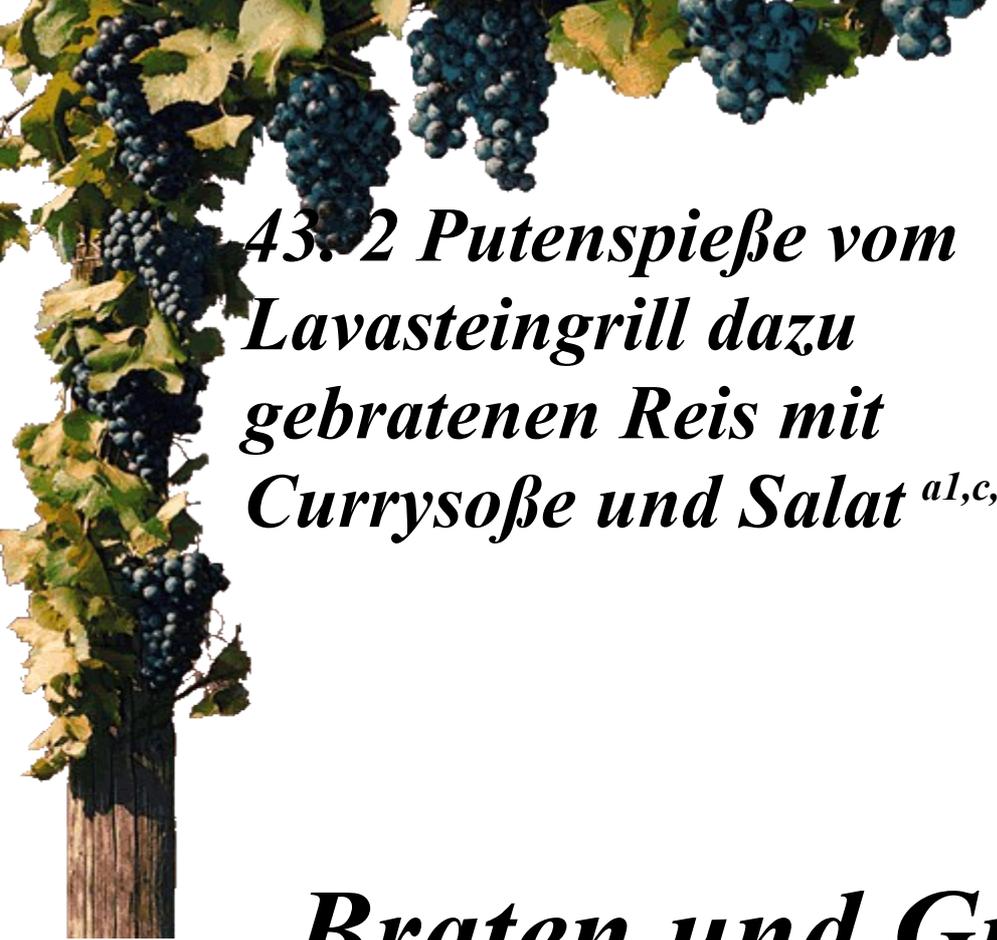
## *Von der Pute*

*42. Putensteak vom 17,90 €*

*Lavasteingrill mit*

*Kräuterbutter dazu Pommes*

*und Salat <sup>a1,c,g,m</sup>*



*43. 2 Putenspieße vom  
Lavasteingrill dazu  
gebratenen Reis mit  
Currysoße und Salat <sup>a1,c,g,m</sup>*

*18,90 €*

## *Braten und Gulasch*

*44. Hausgemachter Rinder-  
gulasch mit Spätzle und  
Salat <sup>a1,c,g,m</sup>*

*17,90 €*

*45. Hausgemachter  
„Rheinischer Sauerbraten“  
mit Speckknödel, Apfelmus  
und Rotkohl*

*18,90 €*



## *Fisch*

*46. Forelle Müllerin dazu 19,90 €  
Salzkartoffel und Salat<sup>c,d,g,m</sup>*

*47. Mandelforelle dazu 19,90 €  
Salzkartoffel und Salat<sup>c,d,g,m</sup>*

*48. Gegrilltes Lachssteak 19,90 €  
mit Folienkartoffel und  
Salat<sup>c,d,g,m</sup>*

*49. Zanderfilet an 19,90 €  
Rieslingsoße mit  
Rosmarinkartoffel und  
Salat<sup>c,d,g,m</sup>*



# *Für den kleinen Hunger*

- 50. „Strammer Max“ 10,90 €  
Drei Spiegeleier mit  
Vorderschinken, Käse und  
Brot <sup>3,4,5,a1,c,g</sup>*
- 51. Toast „Hawaii“ <sup>3,4,5,a1,c,g</sup> 9,90 €*
- 52. Toast „Schwarzwälder  
Art“ mit Kirschen,  
Schwarzwälder  
Vorderschinken und Käse  
überbacken <sup>3,a1,c,g</sup> 9,90 €*
- 53. Käseschnittchen <sup>3,a1,c,g</sup> 9,90 €*
- 54. Schwarzwälder  
Schinken-schnittchen <sup>3,a1,c,g</sup> 9,90 €*
- 55. Eine Bockwurst mit  
Pommes <sup>3,4,5,a1,c,g</sup> 9,90 €*



# *Kaffee Mischgetränke*

*Irish Coffee mit Whiskey*<sup>6,g</sup> 5,50 €

*French Coffee mit Cognac*<sup>6,g</sup> 5,50 €

*Italian Coffee mit Amaretto*<sup>6,g</sup> 5,50 €

*Russian Coffee mit Wodka*<sup>6,g</sup> 5,50 €

*Dutch Coffee mit Eierlikör*<sup>6,c,g</sup> 5,50 €

*Pharisäer mit Rum*<sup>6,g</sup> 5,50 €

*Baileys Coffee*<sup>1,6,c,g</sup> 5,50 €

*Russische Schokolade mit* 5,50 €

*Wodka*<sup>6,g</sup> (Heißer Kakao mit Wodka und Sahne)



# *Heiße Getränke*

<i>Eine Tasse Kaffee<sup>6</sup></i>	<i>2,20 €</i>
<i>Ein Kännchen Kaffee<sup>6</sup></i>	<i>4,10 €</i>
<i>Milchkaffee<sup>6,g</sup></i>	<i>2,90 €</i>
<i>Ein Cappuccino<sup>6,g</sup></i>	<i>3,20 €</i>
<i>Ein Cappuccino mit Baileys<sup>6,g</sup></i>	<i>4,90 €</i>
<i>Eine große Tasse Kakao<sup>6,g</sup></i>	<i>2,20 €</i>
<i>Eine große Tasse Kakao mit Sahne<sup>6,g</sup></i>	<i>2,90 €</i>
<i>Latte Macchiato<sup>6,g</sup></i>	<i>3,50 €</i>
<i>Espresso<sup>6</sup></i>	<i>2,20 €</i>
<i>Espresso doppelt<sup>6</sup></i>	<i>3,90 €</i>
<i>Espresso Macchiato<sup>6,g</sup></i>	<i>2,90 €</i>
<i>Tee nach Wahl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Sirup zum Getränk</i>	<i>0,50 €</i>
<i>(Schoko, Vanille, Erdbeere, Karamell, Amaretto)</i>	



# *Alkoholfreie Getränke*

## *Alkoholfreies Bier*

*Erdinger Weizen alkoholfrei 0,5* 4,90 €

*Bananenweizen/ Waldmeister/* 5,20 €

*Kirschweizen alkoholfrei 0,5*

*Koblenzer alkoholfrei 0,33* 3,90 €

*Malzbier 0,3* 3,90 €

## *Wasser und Softdrinks*

*Wasser 0,25* 2,00 €

*Wasser 0,75* 5,90 €

*Cola 0,3*<sup>1,4,6</sup> 3,90 €

*Cola Light 0,3*<sup>1,4,6,8</sup> 3,90 €

*Fanta 0,3*<sup>1,5</sup> 3,90 €

*Sprite 0,3* 3,90 €

*Bitterlemon 0,2*<sup>5,7</sup> 2,90 €

*Tonic 0,2*<sup>7</sup> 2,90 €

*Eistee 0,2*<sup>5</sup> 2,90 €



## *Fruchtsäfte und Schorlen*

*Orangensaft 0,2* 2,90 €

*Orangensaftschorle 0,3* 3,90 €

*Apfelsaft 0,2* 2,90 €

*Apfelsaftschorle 0,3* 3,90 €

*Kirschnektar 0,2* 2,90 €

*Kirschschorle 0,3* 3,90 €

*Traubensaft 0,2* 2,90 €

*Traubensaftschorle 0,3* 3,90 €

*Rhabarbersaft 0,2* 2,90 €

*Rhabarbersaftschorle 0,3* 3,90 €

*Bananennektar 0,2* 2,90 €

*Ein Glas Milch 0,2<sup>g</sup>* 2,20 €



# *Alkoholische Getränke*

<i>Koblenzer Pils 0,3</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Koblenzer Pils 0,5</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Früh Kölsch 0,3</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Lahnsteiner Weiß/ Dunkel 0,5</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Bananenweizen/ Kirschweizen oder Waldmeisterweizen 0,5</i>	<i>5,20 €</i>

## *Mischgetränke:*

<i>Hugo 0,2</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Aperol Spritz 0,2 <sup>1,7</sup></i>	<i>6,90 €</i>
<i>Gin Tonic 0,2 <sup>7</sup></i>	<i>6,90 €</i>
<i>Martini Bianco auf Eis 5cl</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Jack Daniel's Cola <sup>1,4,6</sup></i>	<i>6,90 €</i>
<i>Aperol Lemon 0,2 <sup>1,5,7</sup></i>	<i>6,90 €</i>
<i>Campari Orange 0,2 <sup>1</sup></i>	<i>6,90 €</i>
<i>Bacardi Cola <sup>1,4,6</sup></i>	<i>6,90 €</i>
<i>Havana Club Cola <sup>1,4,6</sup></i>	<i>6,90 €</i>
<i>Captain Morgan Cola <sup>1,4,6</sup></i>	<i>6,90 €</i>



### Whiskey 2cl :

<i>Jack Daniel's</i> ( Tennessee )	3,90 €
<i>Jim Beam</i> ( Bourbon )	3,90 €
<i>Southern Comfort Likör</i>	3,90 €
<i>Ballantine</i> ( Blended Scotch )	3,90 €
<i>Chivas Regal</i> ( Blended Scotch )	3,90 €
<i>Dimple</i> ( Blended Scotch )	3,90 €
<i>Tullamore Dew</i> ( Blended Irish )	3,90 €
<i>Bushmills</i> ( Single Malt Irish )	3,90 €
<i>Glenfiddich</i> ( Single Malt Scotch )	3,90 €
<i>Aberfeldy</i> ( Single Malt Scotch )	3,90 €

### Kräuterlikör:

<i>Averna 2cl</i>	2,50 €
<i>Fernet Branca 2cl</i>	2,50 €
<i>Ramazotti 2cl</i>	2,50 €



*Ramazotti Lemon 2cl* 2,50 €

*Jägermeister 2cl* 2,50 €

*Underberg 2cl* 2,50 €

*Kuemmerling 2cl* 2,50 €

*Metaxa 2cl* 2,50 €

*Sonstige Spirituosen:*

*Eierlikör 2cl<sup>c,g</sup>* 2,50 €

*Baileys 2cl<sup>1,6,c,g</sup>* 2,50 €

*Amarula 2cl<sup>1,6,c,g</sup>* 2,50 €

*Amaretto 2cl* 2,50 €

*Haselnuss<sup>h</sup>* 2,50 €

*Weinbrand:*

*Asbach 2cl* 2,50 €

*Mariacron 2cl* 2,50 €

*Cognac Hennessy 2cl* 3,90 €

*Remy Martin 2cl* 3,90 €



**Wachholder-Spirituosen:**

<i>Malteser 2cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Jenever grün / rot 2cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Gin Gordons 2cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Gin Bombay Sapphire 2cl</i>	<i>2,50 €</i>

**Orangen-Spirituosen:**

<i>Campari 2cl<sup>1</sup></i>	<i>2,50 €</i>
<i>Aperol 2cl<sup>1,7</sup></i>	<i>2,50 €</i>
<i>Cointreau 2cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Grand Marnier 2cl<sup>1</sup></i>	<i>2,50 €</i>

**Rum:**

<i>Captain Morgan 2cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Barcadi 2cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Havana Club 2cl</i>	<i>2,50 €</i>

**Anis-Spirituosen:**

<i>Sambuca 2cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Ouzo 2cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Pernod 2cl</i>	<i>2,50 €</i>



**Frucht-Spirituosen:**

<b>Rheinsteigtropfen - Kirsch-Kräuterlikör 2cl</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Waldmeister 2cl</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Kirschlikör 2cl</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Maracujalikör (Bärbelchen) 2cl</b>	<b>2,50 €</b>

**Brand-Spirituosen:**

<b>Korn 2cl</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Doppelkorn 2cl</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Apfelkorn 2cl</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Wodka 2cl</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Grappa</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Obstler Apfel/Birne 2cl</b>	<b>2,50 €</b>

**Feine Brände** aus dem Cognacfass

<b>Alte Williams-Birne 2cl</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Alte Kirsche 2cl</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Alte Himbeere 2cl</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Alte Quetsche 2cl</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Alte Marillee 2cl</b>	<b>3,50 €</b>



# *Schaumwein<sup>o</sup>*

*Koblenzer Eck* *4,50 €*

*Pikollo Sekt 0,2*

*( trocken )*

*Koblenzer Eck Sekt 0,75*

*14,90 €*

*( trocken )*

*Fürst von Metternich*

*18,50 €*

*Riesling Sekt 0,75 ( trocken )*

*Blanc de Noir Secco –  
von der Loreley*

*15,90 €*

*Dt. Perlwein – aus*

*Spätburgunder Trauben  
0,75l*



# *Hauswein*

## *Weißweine °*

*St. Goarshäuser*

*Loreleyfelsen*

*Weißwein trocken/*

*halbtrocken/lieblich*

*Pokal 0,2 l*

*4,50 €*

*Karaffe 0,5 l*

*10,90 €*

*Karaffe 1 Liter*

*21,90 €*

## *Roséweine °*

*Rheinischer Roséwein*

*Blauer Portugieser*

*halbtrocken/lieblich*

*Pokal 0,2 l*

*4,50 €*

*Karaffe 0,5 l*

*10,90 €*

*Karaffe 1 Liter*

*21,90 €*



**Rotweine<sup>o</sup>**

***Rheinischer Rotwein***

***Rotwein trocken/***

***halbtrocken/lieblich***

***Pokal 0,2 l***

***4,50 €***

***Karaffe 0,5 l***

***10,90 €***

***Karaffe 1 Liter***

***21,90 €***

**Weißweine<sup>o</sup>**

***Bopparder Hamm***

***Weißburgunder***

***Weißwein trocken***

***Pokal 0,2 l***

***4,90 €***

***Karaffe 0,5 l***

***11,90 €***

***Karaffe 1 Liter***

***23,50 €***



# *Flaschenweine des Hauses<sup>o</sup>*

*Hotel Rheinkönigs*

*St. Goarshäuser Loreley*

*19,90 €*

*Riesling Kabinett*

*Blauschiefer*

*-trocken- 0,75 l*

*Restzucker=5,5/Säure=7,9/Alkohol*

*%VOL=11*

*Hotel Rheinkönigs*

*St. Goarshäuser Loreley*

*19,90 €*

*Riesling Kabinett Rotschiefer*

*-halb-trocken- 0,75 l*

*Restzucker=15,7/Säure=8/Alkohol*

*%VOL=10*

*Hotel Rheinkönigs*

*St. Goarshäuser Loreleyfelsen 19,90 €*

*Q.b.A Weissburgunder*

*Kabinett -trocken- 0,75 l*

*Restzucker=1,2/Säure=6,7/Alkohol%VOL=11,5*



# *Flaschenwein*

## *Weißweine °*

*St. Goarshäuser*

*Riesling Spätlese alte Reben*

*-trocken- 0,75 l*

*19,90 €*

*Restzucker=2,2/Säure=7,2/Alkohol%VOL=11,5*

*St. Goarshäuser Loreleyfelsen*

*Spätburgunder Q.B.A*

*-trocken- 0,75 l*

*19,90 €*

*Restzucker=2,8/Säure=7,3/Alkohol%VOL=12,5*

*St. Goarshäuser Loreley*

*Riesling Q.b.A*

*-lieblich- 0,75 l*

*19,90 €*

*Restzucker=28,9/Säure=7,2/Alkohol%VOL=11*

## *Roséwein °*

*St. Goarshäuser*

*Loreleyfelsen Q.b.A*

*19,90 €*

*Spätburgunder und Regent*

*-halb-trocken- 0,75 l*

*Restzucker=14/Säure=6,9/Alkohol%VOL=11*



***St. Goarshäuser***

***Loreleyfelsen Q.b.A***

***19,90 €***

***Riesling und Spätburgunder***

***Rotling -süß-***

***Restzucker=40,1/Säure=7/Alkohol%VOL=10***

***Rotweine***<sup>o</sup>

***St. Goarshäuser Loreleyfelsen***

***Spätburgunder-trocken-0,75l***

***- im Holzfass gereift -***

***22,90 €***

***Restzucker=0,6/Säure=6,2/Alkohol%VOL=13***

***- im Barrique gereift -***

***22,90 €***

***Restzucker=0,5/Säure=6,2/Alkohol%VOL=12,5***

***Bopparder Hamm***

***Regent -trocken- 0,75 l***

***17,90 €***

***Restzucker=0,6/Säure=5,2/Alkohol%VOL=13***

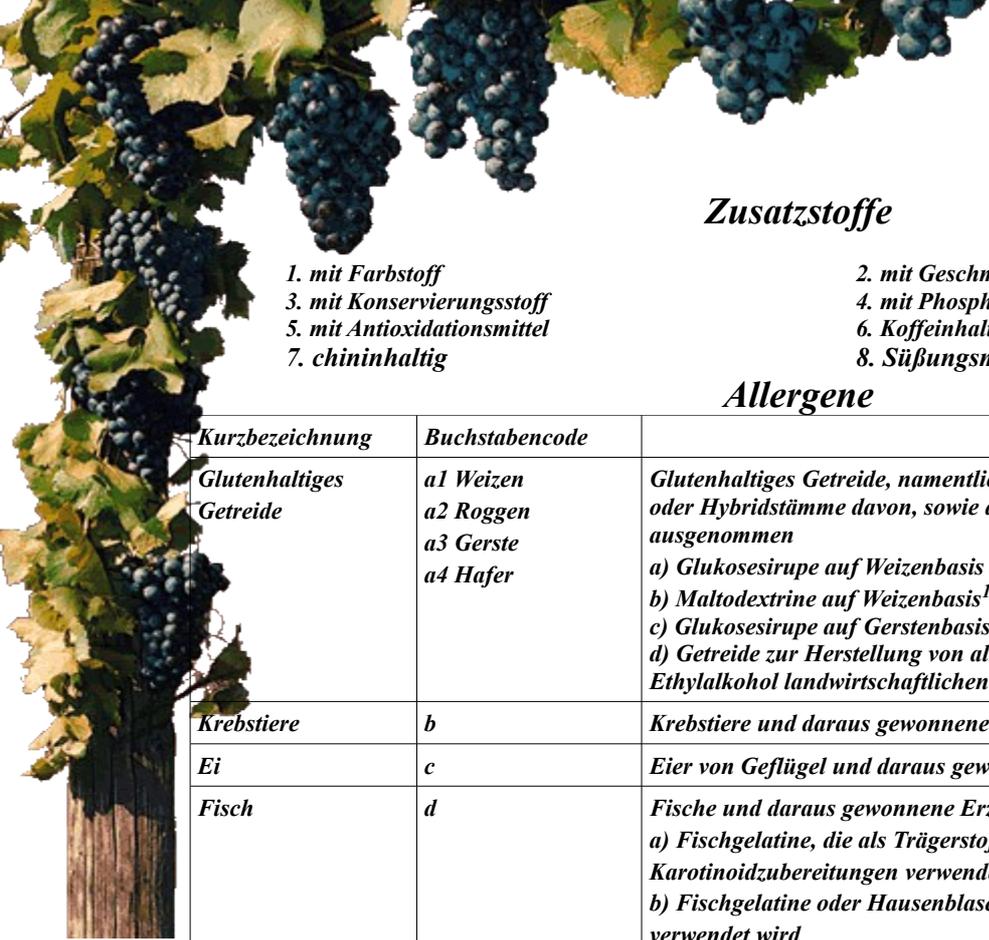
***St. Goarshäuser***

***Spätburgunder und Dornfelder***

***17,90 €***

***-lieblich bis halbtrocken- 0,75l***

***Restzucker=24,7/Säure=7,2/Alkohol%VOL=11,5***



## Zusatzstoffe

1. mit Farbstoff
3. mit Konservierungsstoff
5. mit Antioxidationsmittel
7. chininhaltig

2. mit Geschmacksverstärker
4. mit Phosphat
6. Koffeinhaltig
8. Süßungsmittel

## Allergene

Kurzbezeichnung	Buchstabencode	
Glutenhaltiges Getreide	a1 Weizen a2 Roggen a3 Gerste a4 Hafer	Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (XX), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose <sup>1</sup> b) Maltodextrine auf Weizenbasis <sup>1</sup> c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
Krebstiere	b	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
Ei	c	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
Fisch	d	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird
Erdnuss	e	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
Soja	f	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett <sup>1</sup> b) natürliche gemischte Tocopherole (E 306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen
Milch oder Laktose	g	Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs b) Lactit
Schalenfrüchte	h	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln ( <i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse ( <i>Corylus avellana</i> ), Walnüsse ( <i>Juglans regia</i> ), Kaschunüsse ( <i>Anacardium occidentale</i> ), Pecannüsse ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), Pistazien ( <i>Pistacia vera</i> ), Macadamia- oder Queenslandnüsse ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
Sellerie	l	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
Senf	m	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sesam	n	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sulfite	o	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO <sub>2</sub> , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
Lupinen	p	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Weichtiere	r	Weichtiere wie z. B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse