



**„ESSEN IST EIN BEDÜRFNIS,  
GENIESSEN IST EINE KUNST.“**

François de La Rochefoucauld

Kommen Sie zu uns und genießen Sie!  
Lassen Sie sich von den außergewöhnlichen  
und immer frisch zubereiteten Kreationen  
unserer Sushi-Meister verführen.

Traditionell wird Sushi mit Wasabi, Ingwer  
und Sojasauce gegessen. Die Senföle, die in Wasabi  
enthalten sind, töten Bakterien ab und fördern die Verdauung.  
Ingwer hat eine antibakterielle Wirkung, fördert die Durchblutung  
und neutralisiert den Geschmack zwischen den einzelnen  
Sushistücken.

Grill-Liebhaber können bei uns  
den original japanischen Robata-Grill erleben.  
Sein großes Geheimnis ist die spezielle Kohle,  
die nur wenig Rauch bildet, aber mit Temperaturen  
von bis zu 1.000 Grad heißer ist als jede andere.  
Doch selbst mit so viel Feuer unter dem Rost  
gilt Robata als besonders sanfter Grill.  
Die Hitze bleibt in der speziellen Kohle länger gespeichert, die  
schonend gegrillten Speisen  
entwickeln unwiderstehliche Aromen und bleiben  
innen schön saftig.

Dank ihrer langjährigen Erfahrung verwöhnen  
unsere erstklassigen Köche Sie auch mit den beliebtesten  
traditionellen Gerichten der fernöstlichen Küche.

Wir wünschen Ihnen viel Gesundheit  
und freuen uns auf Ihren nächsten Besuch  
in unserem Restaurant!

## SOUPS

### **WANTAN**<sup>B,D,N</sup> 6,50

Meeresfrüchte, Hähnchenfleisch, Hackfleisch, Gemüse  
Seafood, chicken, ground beef, vegetables

### **TOM YAM GUNG**<sup>B</sup> 7,90

Riesengarnelen, Cilantro-Paste, Zitronengras,  
Champignons, Kokosmilch  
King prawns, cilantro paste, lemon grass, mushrooms, coconut milk

### **SEAFOOD SOUP**<sup>D,N</sup> 8,90

Meeresfrüchte, Grünlippenmuschel, Garnelen,  
See-Algen, Dill, leicht scharf  
Seafood, New Zealand green-lipped mussel, shrimp,  
sea algae, dill, slightly hot

### **PHO BO / BEEF SOUP**

GROSS: 13,90 · KLEIN: 8,90

Vietnamesische Reisbandnudeln, aromatische Kräuter,  
Rinderfilet, Basilikum, Koriander  
Vietnamese rice noodles, aromatic herbs, beef tenderloin,  
basil, coriander

### **LOBSTER SOUP**<sup>B</sup> 10,90

Verfeinerter Hummer in leckerer Brühe, Wakame,  
See-Spargel, Shiitake-Pilze, Lauch  
Refined Hummer in delicious broth, wakame,  
sea asparagus, shiitake mushrooms, leek



## SALATE

### **EDAMAME<sup>E</sup>** 5,50

Japanische grüne Bohnen, gedämpft, Meersalz  
VEGAN

Japanese steamed green beans, sea salt

### **WAKAME SALAT<sup>K</sup>** 5,50

Grüne See-Algen, würzige Sauce, Sesam  
VEGAN

Green sea algae, spicy sauce, sesame

### **KIM CHI** 5,50

Eingelegter scharfer Chinakohl, Porree  
VEGAN

Pickled spicy napa cabbage, leek

### **GOI CUON<sup>B, D, N</sup>** 9,90

Frischer asiatischer Kräutersalat  
im Reispapiermantel  
WAHLWEISE MIT GARNELEN, LACHS  
ODER THUNFISCH

Fresh Asian herb salad, wrapped in rice paper

### **THAI GLASNUDELSALAT<sup>B</sup>** 8,90

Hähnchen, Garnelen, Frühlingszwiebeln,  
Thai-Basilikum, Tom Yam Dressing

Chicken, shrimp, long green onion, Thai basil, Tom Yum dressing

### **SCAMPI PAPAYA<sup>B, E</sup>** 10,90

Knackige grüne Papaya, Garnelen,  
Erdnüsse, aromatische Kräutersauce

Crispy green papaya, shrimp,  
peanuts, aromatic herb sauce

### **SALMON TERIYAKI<sup>D, F</sup>** 13,90

Gegrilltes Lachssteak, in Teriyaki mariniert, Salat der Saison,  
Parmesankäse, Avocado, Mangosauce

Grilled salmon steak, marinated in Teriyaki, seasonal salad,  
parmesan cheese, avocado, mango sauce

**ENTE POMELO SALAT<sup>E,H</sup> 10,90**

Knusprige Ente mit Salat, Minze, grüne Bohnen,  
Sellerie, Mango, geröstete Erdnüsse, Hoisinsauce

Crispy duck salad, mint, green beans, celery,  
mango, roasted peanuts, hoisin sauce

**THAI CEVICHE<sup>D,G</sup> 11,90**

Oktopus, Tintenfisch, Garnelen, Glasnudeln,  
Thai-Basilikum-Kräuter in Limetten-Tom-Yam-Sauce

Octopus, squid, shrimp, glass noodles,  
Thai basil herbs in lime Tom Yum sauce



**STARTER**

**FRANZÖSISCHE FELSENAUSTERN<sup>D,N</sup>**

täglich frisch, zum Tagespreis nach Stückzahl

Fresh oysters of France, current day price per piece

**RARE SALMON TATAKI<sup>D,K</sup> 13,90**

Norwegischer Lachs in Sesam-Pfeffer-Mantel,  
frische asiatische Kräuter, Kumquat-Karamell-Sauce

Norwegian salmon in sesame-pepper-crust,  
fresh asian herbage, kumquat caramel sauce

**TUNA AHI POKE<sup>C,D,F</sup> 14,90**

Thunfisch und Ananas in Würfeln mit Schalotten,  
Krabbenchips, Trüffelöl, Shiro-Kresse

Tuna and pineapple diced with shallot, prawn cracker, truffle oil, shiro cress

**TUNA TATAKI<sup>C,D</sup> 14,90**

Gegrillter Thunfisch im Sesam-Mantel, frische asiatische Kräuter

Grilled tuna in a sesame crust, fresh asian herbage

**GYOZA DUMPLING<sup>B,D,N</sup> 8,90**

Garnelen, Hähnchenfleisch, Rindfleisch, Lauchzwiebeln  
und Gemüse gefüllt in Gyoza-Teig, gegrillt

Shrimp, chicken, beef, leeks and vegetables, filled in  
gyoza dough, grilled



**SPRING ROLL**<sup>D,N</sup> 7,90

Knusprige Frühlingsrolle mit Hackfleisch,  
Meeresfrüchte, Gemüse, Limettensauce

Crispy spring roll with ground beef, seafood, vegetables, lime sauce

**WANTAN TSUKI**<sup>B,D,N</sup> 7,90

Knusprige Wantan-Taschen, Garnelen, gehacktes Hähnchen,  
Gemüse, süße Chilisauce

Crispy wonton dumplings, prawns, minced chicken,  
vegetables, sweet chili sauce

**TAKO YAKI**<sup>F,N</sup> 13,90

Gebratener Oktopus, Knoblauch, Peperoni,  
Zwiebeln, süße Mayo-Sauce

Fried octopus, garlic, pepperoni, onions, sweet mayo-sauce

**SCAMPI TEMPURA**<sup>B,C,D</sup> 12,90

Wildfang-Riesengarnelen aus dem Pazifik,  
Sake, Yuzu, Tokudashi-Mayonnaise-Sauce

Wild-caught prawns from the Pacific Ocean, sake, yuzu,  
Tokudashi-mayonnaise sauce

**TEMPURA MIX**<sup>B,C,D</sup> 16,90

Filetstücke vom Edelfisch und Gemüse  
in leichtem Tempurateig

Fillet of noble fish and vegetables in light tempura

**SHIKI TAPAS** (für 2 Personen)<sup>B,C,D</sup> 27,90

Ausgewählte gemischte kalte und warme Speisen,  
sorgfältig zusammengestellt vom Küchenchef

Selected mixed cold and hot dishes, carefully arranged by the chef



# ROBATA

gegrillt auf Binchotan-Holzkohle

## CHICKEN TSUKUNE<sup>F</sup> 9,90

Hühnerfleischbällchen japanischer Art am Spieß, Soja-Sake-Sauce

Japanese style chicken meat balls on a skewer, soy-sake sauce

## BLACK TIGER<sup>B,D,E</sup> 15,90

Zwei Stück Wildfang-Riesengarnelen mit Knoblauch,  
Shiitake-Pilze, Wasabi-Kartoffelpüree

Two pieces of wild-caught prawns with garlic,  
shiitake mushrooms, wasabi mashed potatoes

## IKA YAKINIKU<sup>D</sup> 11,90

Tintenfisch vom Robata-Grill

Calamari from robata grill

## DRY AGED BEEF

Feinstes am Knochen gereiftes Rib Eye Steak vom Robata Grill,  
Preis nach gewünschter Menge

Finest bone-aged rib eye steak from robata grill,  
price is based upon your desired quantity

## KUSHI YAKINIKU<sup>D,F</sup> 13,90

Erlesene Fleisch- und Fischspieße in vier Variationen  
– eine Spezialität des Küchenchefs –

Selected meat and fish skewers in four variations  
– a specialty of the chef –

## ROBATA MIX (für 1 Person)<sup>D,F,K</sup> 29,90

Exklusive Zusammenstellung mit besonderer Empfehlung vom  
Robata-Chef: Fisch, Fleisch, Pilze und Gemüse

An exclusive collection with special recommendation by the robata chef:  
Fish, meat, mushrooms and vegetables



**ROBATA ROYAL** (für 2 Personen)<sup>D,B,N</sup> 75,90

Kanadischer Hummer und Jacobsmuscheln, Pazifische Riesengarnelen und Tintenfisch, Norwegischer Lachs, inklusive Beilagen, exklusiv zusammengestellt vom Küchenchef

Canadian lobster and scallops, Pacific king prawns and calamari, Norwegian salmon, including side dishes, exclusively arranged by the chef

◇◇◇◇◇◇

*Ab drei Personen empfehlen wir Ihnen  
Robata Mix »Shiki Style« mit unseren besten  
Spezialitäten vom Grill.  
Bitte fragen Sie unsere Bedienung.*

◇◇◇◇◇◇



## MAIN DISHES

Alle warmen Speisen sind auf Wunsch auch vegetarisch erhältlich.

**MY CHICKEN CURRY<sup>G</sup>** 13,90

Hähnchenfilet in Thai-Kokoscreme-Sauce, dazu Gemüse und Reis

Chicken fillet in Thai coconut cream sauce,  
including vegetables and rice

**THAI ENTEN CURRY<sup>G</sup>** 14,90

Knusprige Ente mit Gemüse, Kokoscreme-Sauce,  
Limettenblätter, Reis

Crispy duck with vegetables, coconut cream sauce,  
lime leaves, rice

**MEERESFRÜCHTE CURRY<sup>D,G,N</sup>** 20,90

Wildfang-Riesengarnelen, Tintenfisch, Muscheln, Zitronengras,  
Galgant, Gemüse, Reis

Wild-caught prawns, calamari, shells, lemon grass,  
galangale, vegetables, rice

**BARBARIE-ENTE TOBAN YAKI<sup>F</sup> 18,90**

Gegrillte Entenbrust, Knoblauch, grüne Erbsen, Gemüse  
auf heißer Platte serviert

Grilled duck breast, garlic, green peas, vegetables,  
served on a hot plate

**SALMON TOBAN YAKI<sup>D,F</sup> 19,90**

Gegrillter Lachs, asiatisches Gemüse, Teriyakisauce

Grilled salmon, Asian vegetables, teriyaki sauce

**KABELJAU TAMARIND<sup>D,F</sup> 17,90**

Gegrillter Kabeljau aus Island, junges Gemüse,  
Tamarindsauce, leicht scharf

Grilled Atlantic cod from Iceland, fine vegetables,  
tamarin sauce, slightly spicy

**TUNA ON THE STONE<sup>D,F</sup>**

Kleine Portion 200 g: 24,90 Große Portion 250 g: 29,90

Thunfisch von hervorragender Qualität, auf einer Natursteinplatte  
serviert, asiatischer Dip, kleine vom Küchenchef ausgewählte Beilagen

Excellent grade Tuna, served on a natural stone slab, Asian dip,  
small dishes selected by the chef

**RIB EYE STEAK ROBATA<sup>F</sup> 23,90**

Grüner Spargel, Cherrytomaten, Teriyakisauce,  
Wasabi-Kartoffelpüree

Green asparagus, cherry tomatoes, teriyaki sauce,  
wasabi mashed potatoes

**TOBAN YAKI BEEF<sup>D,F,N</sup> 27,90**

Argentinisches Rinderfilet, auf heißer Platte serviert,  
Spargel, Pilze, Dashi-Miso

Argentine beef fillet, served on hot plate,  
asparagus, mushrooms, dashi miso

**SHIKI ROYAL (für 2 Personen)<sup>B,D,N</sup> 95,90**

Kanadischer Hummer und Königskrabben, Pazifische Riesengarnelen,  
Französische Felsenaustern, Neuseeländische Muscheln, exklusiv  
zusammengestellt vom Küchenchef

Canadian lobster and king crabs, Pacific king prawns, French oysters, New Zealand  
shells, exclusively arranged by the chef



## SIDE DISHES

**JASMINREIS** 3,00  
Jasmine Rice

**GRÜNER SPARGEL** 6,00  
Green asparagus

**ASIATISCHES KAI-LAN GEMÜSE** 7,00  
Asian Kai-lan vegetables

**AUBERGINEN** 6,00  
Eggplant

**UDON NUDELN<sup>F</sup>** 6,00  
Udon noodles

Extra Wasabi, Ingwer, Teriyakisauce, Unagisauce und Chili-Majo-Sauce erhalten Sie jeweils für 1,50 EUR.



## NIGIRI

2 Stück

**MAGURO<sup>D</sup>** Thunfisch 5,50  
Tuna

**SAKE<sup>D</sup>** Lachs 4,90  
Salmon

**EBI<sup>D</sup>** Eingelegte Garnelen 4,90  
Pickled shrimp

**HOTATEGAI<sup>D</sup>** Jakobsmuschel 6,50  
Scallop

**SAKE TATAR<sup>D</sup>** Lachs Tatar 5,50  
Salmon Tartare

**MAGURO TATAR<sup>D</sup>** Thunfisch Tatar 5,90  
Tuna Tartare

**IKURA<sup>C,D</sup>** Keta Kaviar, mit Gurke umwickelt 7,90  
Keta caviar, with cucumber wrap



## ABURI-NIGIRI

3 Stück

**SAKE ABURI<sup>D</sup>** 9,90  
Lachs, flambiert, Kaviar, Sauce, Kräuter  
Flambéed salmon, caviar, sauce, herbs

**TUNA YAKINIKU<sup>D</sup>** 10,90  
Thunfisch, flambiert, Sauce, Kräuter  
Flambéed tuna sauce, herbs



**HAMACHI<sup>D</sup>** 11,90

Kingfish, flambiert, Sauce, Kräuter  
Flambéed kingfish, flambéed, sauce, herbs

**HOTATEGAI<sup>D,N</sup>** 11,90

Jakobsmuscheln, flambiert, Sauce, Kräuter  
Flambéed scallops, sauce, herbs



## **MAKI**

6 Stück

**SAKE MAKI<sup>D</sup>** Lachs 4,90  
Salmon

**EDO MAKI<sup>D</sup>** Lachs, Avocado 4,90  
Salmon, avocado

**TEKKA MAKI<sup>D</sup>** Thunfisch 4,90  
Tuna

**MAGURO MAKI<sup>D</sup>** Thunfisch, Avocado 5,00  
Tuna, avocado

**UNAGI MAKI<sup>D</sup>** Gegrillter Aal, Gurke 5,90  
Grilled eel, cucumber

**EBI MAKI<sup>D</sup>** Gekochte Garnelen, Gurke 4,90  
Cooked shrimp, cucumber

**AVOCADO MAKI<sup>D</sup>** Avocado 4,50

**KAPPA MAKI<sup>D,G</sup>** Gurke 4,50  
Cucumber



## INSIDE OUT ROLL

8 Stück mit Frischkäse, Avocado

### **SALMON ROLL** <sup>D, G, K</sup> 9,90

Lachs, Gurken, Tobiko

Salmon, cucumber, Tobiko

### **TUNA ROLL** <sup>C, D, G, K</sup> 10,90

Thunfisch, Gurken, Tobiko

Tuna, cucumber, Tobiko

### **SALMON QUEEN ROLL** <sup>C, D, G, K</sup> 11,90

Lachs, Gurke, Sesam, Tobiko, pikantes Lachs-Tatar, Mango, Trüffelöl

Salmon, cucumber, sesame, tobiko, spicy salmon tartare, mango, truffle oil

### **TUNA QUEEN ROLL** <sup>C, D, G, K</sup> 12,90

Thunfisch, Gurke, Sesam, Tobiko, pikantes Tunfisch-Tatar,  
Mango, Trüffelöl

Tuna, cucumber, sesame, tobiko, spicy tuna tartare, mango, truffle oil

### **SPICY TUNA AVOCADO** <sup>C, D, G, K</sup> 12,90

Pikanter Thunfisch von hervorragender Qualität,  
Frühlingszwiebeln, Mango, doppelt Avocado und Tobiko-Sesam

Excellent grade spicy tuna, long green onion, mango,  
double avocado and tobiko sesame

### **HOT TUNA EBI TEMPURA** <sup>C, D, G, K</sup> 13,50

Garnelen-Tempura, Thunfisch-Tatar, Chiliöl und Tobiko

Shrimp tempura, tuna tartare, chili oil and tobiko

### **UNAGI EBI TEMPURA** <sup>C, D, G, K</sup> 12,90

Aal, Garnelen-Tempura, Tobiko, Sesam, Unagisauce

Eel, shrimp tempura, tobiko, sesame, unagi sauce

### **SALMON EBI TEMPURA** <sup>C, D, G, K</sup> 11,90

Panierte Garnelen, Lachs und Tobiko

Breaded shrimp, salmon and Tobiko

### **CHICKEN TERIYAKI ROLL** <sup>C, D, G, K</sup> 10,90

Mariniertes Hähnchenfleisch mit Mango und Sesam-Teriyaki-Sauce

Marinated chicken with mango and sesame teriyaki sauce



**SOFT SHELL CRAB ROLL** <sup>B, D, G, K</sup> 11,90  
6 Stück Butterkrebis-Tempura, Gurke, Mango, Tobiko  
6 p. soft-shell crab tempura, cucumber, mango, tobiko

**BUTTER CROSS ROLL** <sup>C, D, G, K</sup> 12,90  
Garnelen-Tempura, Lachstatar, Tobiko, Sesam,  
Panko-Chili-Majo-Sauce  
Shrimp tempura, salmon tartare, tobiko, sesame,  
panko chili mayo sauce

**UNAGI SALMON QUEEN ROLL** <sup>C, D, G, K</sup> 11,90  
Gegrillter Aal, Lachs, Tobiko-Sesam-Unagisauce  
Grilled eel, salmon, tobiko-sesame seeds unagi sauce

**CRUNCHY ROLL** (6 Stück) <sup>C, D</sup> 10,90  
Verschiedene Fischarten und Schmelzkäse im Tempurateig  
Different types of fish and cheese in tempura

**SHIKI BEEF ROLL** <sup>F, G, K</sup> 14,90  
Rinderfilet, Spargel, Zwiebeln, Basilikum, Unagisauce und Sesam  
Beef Tenderloin, asparagus, onions, basil, unagi sauce and sesame

**GREEN LADY KILLER** <sup>K</sup> 11,90  
Spargel, Avocado, Gurken, Gemüse, Mango, Sesam, gebratener Tofu  
VEGAN  
Asparagus, avocado, cucumbers, vegetables, mango, sesame, fried tofu

Inside Out Rolls sind auf Wunsch auch vegetarisch erhältlich.



## SASHIMI

### **SASHIMI VARIATION**<sup>C,D</sup> 17,90

Lachs, Thunfisch, Butterfisch-Tatar

KLEINE PORTION

Salmon, tuna, butter fish tartare

### **MORIAWASE SASHIMI**<sup>C,D,N</sup> 22,90

Lachs, Thunfisch, Butterfisch, Kingfish, Jakobsmuschel-Tatar

GROSSE PORTION

Salmon, butter fish, kingfish, tuna, scallop tartare

### **SASHIMI SHIKI STYLE** (für 2 Personen)

Sashimi-Zusammenstellung nach bester Wahl des Sushi-Chefs,  
gern nach Ihren Wünschen, Preis nach Zusammenstellung

Sashimi assortment of the sushi chef's best choice, according to your wishes,  
if you like, price is based upon your selection



## TIRADITO

### **SAKURA MARU TIRADITO**<sup>C,D,F</sup> 13,90

Flambiertes Lachs-Carpaccio, Trüffel-Olivenöl,  
Limetten-Orangen-Saft, Kräuter, rote Zwiebeln, Chilischoten

Flambéed salmon carpaccio, truffle olive oil,  
lime-orange juice, herbs, chili peppers and red onions

### **HAMACHI TIRADITO DE LIMA**<sup>C,D,F</sup> 16,90

Fein geschnittene japanische Makrele,  
Olivenöl-Ponzu-Dressing

Finely chopped Japanese mackerel,  
olive oil and ponzu dressing

### **BEEF CARPACCIO TIRADITO**<sup>F,K</sup> 16,90

Kurz angebratenes Rinderfilet höchster Qualität,  
Lauchzwiebeln, Trüffelöl, Limetten-Ponzusauce

Short-roasted fillet of beef of quality, spring onions, truffle oil,  
lime ponzu sauce



# SUSHI MENU

**SHIKI MENU** (für 1 Person)<sup>C, D, G, K, N</sup> 25,90  
Eine Kreation unserer erfahrenen Sushimeister.  
Nigiri, Inside Out Roll, Maki Roll  
A creation of our experienced sushi masters.  
Nigiri, inside out roll, maki roll

**LOBSTER MENU** (für 1 Person)<sup>C, D, G, K, N</sup> 45,90  
Variation vom halben kanadischen Hummer, Maki Roll,  
Sushi und Sashimi unserer erfahrenen Sushimeister,  
dazu Hummersuppe  
Variation of half Canadian lobster, maki roll, sushi and sashimi  
of our experienced sushi masters, including lobster soup

**SHIKI BENTO** (für 2 Personen)<sup>C, D, G, K, N</sup> 45,90  
Zusammenstellung aus Sashimi, Nigiri,  
Maki und Spezial Inside Out Roll, Crunchy Rolls  
Assortment of sashimi, nigiri,  
maki and special inside out roll, crunchy rolls

**BENTO SURPRISE** (für 2 Personen)<sup>C, D, G, K, N</sup>  
Spezialmenü von Sushi und Sashimi nach Ihrer Auswahl  
oder Empfehlung unserer Sushimeister,  
Preis nach Zusammenstellung  
Special menu of sushi and sashimi with your selection or special  
recommendation of our sushi masters,  
price is based upon your selection

◇◇◇◇◇◇◇◇

*Ab drei Personen empfiehlt Ihnen  
unser Küchenchef  
das große Überraschungsmenü,  
z. B. mit ausgewählten Robata-, Sashimi- und  
Sushi-Spezialitäten.  
Fragen Sie unsere Bedienung.*

◇◇◇◇◇◇◇◇

# DESSERTS

## CRÈME BRÛLÉE<sup>G</sup> 5,50

Mit Limetten-Zitronengras-Geschmack  
Lime and lemon grass flavored

## MATCHA PUDDING<sup>G</sup> 6,90

Aus hausgemachtem Matcha-Tee  
und Ahornsirup, mit Vanille-Geschmack  
Made from homemade matcha tea  
and maple syrup, with vanilla flavor

## MOCHI EISCREME<sup>G</sup> 8,90

Reiskuchen, gefüllt mit verschiedenen Eissorten,  
dazu Obst der Saison  
Rice cake, filled with different types of ice cream,  
including seasonal fruit

## OBSTSORBET<sup>G</sup> 8,90

Drei verschiedene Sorten Sorbets,  
serviert mit Obst der Saison  
Three different types of sorbets,  
served with seasonal fruit

## SHIKI STYLE (für 2 Personen)<sup>G</sup> 19,90

Eine außergewöhnliche Dessert-Kreation  
des Küchenchefs, bestehend aus Matcha-Pudding,  
Mochi und verschiedenen Sorten Obst  
An extraordinary dessert creation by the chef,  
consisting of matcha pudding, mochi and various kinds of fruit.



### Allergene

<sup>A</sup> glutenhaltig <sup>B</sup> Krebstiere <sup>C</sup> Eier und Eierzeugnisse <sup>D</sup> Fisch und Fischerzeugnisse <sup>E</sup> Erdnüsse  
und Erdnusserzeugnisse <sup>F</sup> Soja und Sojaerzeugnisse <sup>G</sup> Milch und Milcherzeugnisse  
<sup>H</sup> Schalenobst (Nüsse) <sup>I</sup> Sellerie und Sellerieerzeugnisse <sup>J</sup> Senf und Senferzeugnisse <sup>K</sup> Sesamsamen  
<sup>L</sup> Schwefeldioxid und Sulfide <sup>M</sup> Lupinen <sup>N</sup> Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)

### Zusatzstoffe – Speisen

<sup>1</sup> Konservierungsstoffe <sup>2</sup> Farbstoff <sup>3</sup> Antioxidationsmittel <sup>4</sup> Süßungsmittel Saccharin  
<sup>5</sup> Süßungsmittel Cyclamat <sup>6</sup> Süßungsmittel Aspartam, enthält eine Phenylalaninquelle  
<sup>7</sup> Süßungsmittel Acesulfam <sup>8</sup> Phosphat <sup>9</sup> geschwefelt <sup>10</sup> chininhaltig <sup>11</sup> koffeinhaltig  
<sup>12</sup> geschwärzt <sup>13</sup> gewachst