



Liebe Gäste,

wir heißen Sie herzlich Willkommen
in unserem gemütlichen Restaurant „Argenta Living“.

Lassen Sie sich von uns lecker bekochen.
Wir bieten Ihnen sowohl traditionelle, regionale als auch mediterrane
Speisen an.

Ob kleinere Hochzeitsfeiern, Firmenfeiern, Jubiläen oder Geburtstage:
wir halten für jeden Anlass das passende Angebot für Sie bereit.

Sprechen Sie uns gerne an.

UNSERE Öffnungszeiten

MONTAG - SAMSTAG
monday - saturday
17:00 - 23:00 Uhr
Küche bis 22:00 Uhr
🌿 Restaurant • Bar • Lounge

SONNTAG
sunday
12:30 - 21:00 Uhr
Küche bis 20:30 Uhr

ETAGEREN-FRÜHSTÜCK
breakfast
08:00 - 11:00 Uhr
Montag Ruhetag / monday is rest day
🌿 nur mit Reservierung ab 4 P. / only with reservation

VORSPEISEN STARTER

01 CARPACCIO ^{2, c, g, j} 16,90 €

hauchdünne Rinderfiletscheiben mit Olivenöl,
Champignons, Rucola & geraspelttem Grana Padano

*fine beef fillet slices with olive oil,
champignons, rocket and grated parmesan*

02 VITELLO TONNATO ^{1, 2, 3, c, d, g, h3, j} 16,90 €

feine Kalbfleischscheiben auf einer hausgemachten
Thunfischcreme, mit Kapern und Walnüssen

*fine slices of veal served on a homemade tuna cream,
finished with capers and walnuts*

Antipasti Spezial 29,80 €

GEM. PLATTE FÜR 2 *mixed plate for 2*

Carpaccio + Vitello Tonnato + Antipasti-Gemüse

Antipasti-Platten für mehrere Personen auf Vorbestellung!

04 FETA AUF OFENGEMÜSE ^g 11,90 €

mit ofenfrischem Ciabatta ^a
gratinated sheep cheese with fresh bread

probiere das mit Rinderfiletstreifen +7,00 €
try it with strips of beef fillet

05 SCAMPIPFANNE ^{7, b} 11,90 €

6 Scampi mit einer Soße aus Knoblauch,
Olivenöl & Chilischoten, dazu ofenfrisches Ciabatta

*6 pan roasted scampi with garlic, olive oil and chili
with oven-fresh ciabatta*

Mehr davon? 1 Scampi +2,00 €
you need more?

SALATE SALADS

20 GEMISCHTER SALAT ^g 8,90 €

mit Mozzarella, Paprika, Tomaten, Gurke, Karotte

*small mixed salad with mozzarella, bell pepper, tomatoe,
carott and cucumber*

21 BEILAGENSALAT ^g 4,90 €

mit Mozzarella, Paprika, Tomaten, Gurke, Karotte

*side salad with mozzarella, bell pepper, tomatoe,
carott and cucumber*

Extrawünsche? *extras*

Rinderfiletstreifen + 7,00 €
beef filet strips

Thunfisch + 4,00 €
tuna

Lachs + 6,50 €
salmon

22 INSALATA VERDURA ^g 14,50 €

gem. Salat mit Mozzarella, Paprika, Tomaten, Gurke,
Karotte und warmen Antipastigemüse

*mixed salad with mozzarella, bell pepper,
tomatoes, carott, cucumber and vegetable antipasti*

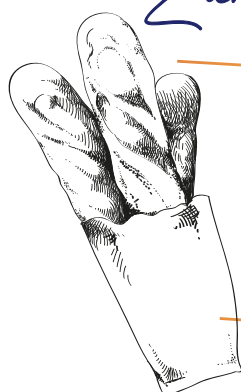
23 INSALATA DI POLLO ^g 15,90 €

gem. Salat mit Mozzarella, Paprika, Tomaten, Gurke,
Karotte und Hähnchenbruststreifen

*mixed salad with mozzarella, bell pepper,
tomatoes, carott, cucumber and chicken strips*

! alle Salate werden mit Grana Padano ^g,
Essig-Öl-Dressing ^{1,3,j,l} & frischem Brot ^a serviert
*all salads are served with Grana Padano,
vinegar oil dressing and fresh bread*

Zum Mitnehmen
to go



CIABATTA ^a 6,90 €
frisch aus dem Ofen

OLIVEN ³ 5,90 €
selbst eingelegt

! auf Vorbestellung !



HAUPTSPEISEN

MAIN DISHES

NUDELN — NOODLES

31 SPAGHETTI AGLIO E OLIO *scharf* 7, a1, b 16,90 €
mit Scampi, Knoblauch, Olivenöl & Chilischoten
with scampi, garlic, olive oil and chili (hot)

32 SPAGHETTI LACHS a1, d, g 16,90 €
in Sahnesoße mit Lachs & Kirschtomaten
in cream sauce with salmon and cherry tomatoes

33 PENNE ALLA CHEF 7, a1, b, d 16,90 €
mit Garnelen, Scampi und Kirschtomaten in
roter Thaisauce (Leicht scharf)
*penne with prawns, scampi and cherry tomatoes in
a red thaisauce (slightly spicy)*

34 PENNE AL RAGU DI SALSICCIA 2, 3, a1, i, j 17,90 €
in Salsiccia-Ragout, mit Fenchel, Ingwer und
Chili (milde Schärfe)
*penne in salsiccia-ragout with fennel, ginger
and mild chili*

good to know
Salsiccia ist eine italienische
Wurst aus Schweinefleisch
Salsiccia is a italian pork sausage

35 PASTA RIND 3, a1, c 18,90 €
Tagliatelle mit Rinderfiletstreifen, getrockneten
Tomaten, Rucola & Pinienkernen in Tomatensoße
*tagliatelle with beef fillet strips, dried tomatoes,
rocket and pine nuts in a tomatoe sauce*

36 RAVIOLI FEIGEN *hausgemacht* a1, c, g, h1, j, l 17,90 €
mit Pecorino (Schafskäse), frischen Feigen und
Pinienkernen in Feigensoße mit einem Hauch Salbei
*homemade ravioli with pecorino (hard cheese), fresh figs
and pine nuts in a fig sauce with a hint of sage*

37 TORTELLONI SPINAT *hausgemacht* a1 c, f, g, i 16,90 €
mit Ricotta-Spinat-Füllung und Kirschtomaten
in einer leicht scharfen Tomatensoße
optional: mit Salbei-Butter-Soße g
*tortelloni filled with ricotta and spinach, with cherry
tomatoes in a mildly hot tomatoe sauce
optionally: sage butter sauce*

Tip
38 TRÜFFELPASTA a1, g 22,90 €
Spaghetti mit cremiger Trüffel-Pastasauce
aus dem Parmesanlaib mit frischen Trüffelsplittern
*spaghetti with creamy truffle pasta sauce from
the loaf of parmesan with fresh truffle slivers*

RISOTTO — RISOTTO

42 RISOTTO PILAW g Zubereitungszeit: 20 Min. 16,90 €
mit Hähnchenbrust und Gemüse
with chicken breast and vegetables

FISCH — FISH

45 CALAMARI *leicht paniert* a1, c, n 23,90 €
mit Rosmarinkartoffeln und Beilagensalat
calamari with rosemary potatoes and a side salad

FLEISCH — BEEF

50 ROASTBEEF 250g 28,90 €
mit Rosmarinkartoffeln und warmem Antipastigemüse
wahlweise: gegrillt mit Kräuterbutter g
oder mit Gorgonzolasoße g
rumpsteak with rosemary potatoes and vegetable antipasti
optionally: grilled with herb butter
or with gorgonzola sauce

51 KALBSSCHNITZEL *paniert* a1, c, g 23,90 €
mit Rosmarinkartoffeln und Preiselbeeren
veal escalope with rosemary potatoes and cranberries



LIFE IS SHORT

EAT DESSERT — FIRST

NACHSPEISEN

DESSERTS

61 TIRAMISU *hausgemacht* 10, a1, c, g 8,90 €
ohne Alkohol, ohne Ei

62 CRÈME BRÛLÉE *hausgemacht* 10, c, g 7,90 €

63 SCHOKO-SOUFFLÉ *hausgemacht* 10, a1, c, g 8,90 €
mit Vanilleeis 1, 16, g
homemade chocolate soufflé with vanilla ice cream

64 AFFOGATO AL CAFFÉ 1, 13, 16, g 6,50 €
Espresso mit Vanilleeis
espresso with vanilla ice cream

65 KUGEL EIS 1,40 €
Vanille 1, 16, g, American Cookies 3, 16, a1, c, g, h2

KREIERE DEINE EIGENE *Pizza*

CREATE YOUR OWN

JEDE PIZZA WIRD MIT TOMATENSOßE
UND MOZZARELLA ZUBEREITET

*each pizza is prepared with tomato sauce
and mozzarella*

PIZZA MARGHERITA ^{a, g}
mit Tomatensoße und Mozzarella

Basispreis

10,50 €

+ WÄHLE DEINE BELÄGE

choose your toppings

» Salami ^{1, 2, 3}	1,50 €
» salami	
» Hinterschinken ^{2, 3}	1,50 €
» ham	
» Peperonisalami ^{1, 2}	1,50 €
» chilli sausage	
» Fenchelsalami ^{2, 3}	2,50 €
» fennel salami	
» Spianata Salami (pikant) ^{2, 3}	2,50 €
» spianata salami (slightly spicy)	
» Prosciutto ²	2,50 €
» parma ham	
» Thunfisch ^d	2,00 €
» tuna	
» Sardellen ^d	1,50 €
» anchovies	

» Lachs ^d	3,00 €
» salmon	
» Meeresfrüchte ^{a1, b, d, f, n}	2,00 €
» seafood	
» Kapern	1,50 €
» capers	
» Rucola	1,50 €
» rocket	
» Zwiebeln	1,00 €
» onions	
» Tomaten	1,50 €
» tomatoes	
» Champignons	1,50 €
» mushrooms	
» Paprika	1,00 €
» red pepper	

» Oliven ³	1,50 €
» olives	
» Peperoni (grün) ^{3, 15}	1,00 €
» chillies	
» Antipasti-Gemüse	3,00 €
» vegetable antipasti	
» Spinat	1,00 €
» spinach	
» Brokkoli	1,00 €
» broccoli	
» Ananas	1,00 €
» pineapple	
» Rote Bete ^j	2,00 €
» beetroot	
» Walnüsse	2,00 €
» walnuts	

+ WÄHLE DEINEN KÄSE ^{zusätzlich}

choose your cheese on top

» Mozzarella ^g	1,50 €
» mozzarella	
» Feta ^g	1,50 €
» sheep cheese	
» Gorgonzola ^g	1,50 €
» gorgonzola	
» Parmesan ^g	1,50 €
» parmesan	

+ WÄHLE DEIN SPECIAL

choose your specials

» Basilikum (frisch)	1,00 €
» fresh basil	
» Trüffelöl	1,50 €
» truffle oil	

+ WÄHLE DEINE GEWÜRZE

choose your spices

» Chili	
» chili	
» Knoblauch	
» garlic	
» Oregano	
» oregano	



WARM

CAFÉ CREMA ¹³	3,50 €
CAPPUCCINO ^{13, g}	3,90 €
LATTE MACCHIATO ^{13, g}	4,20 €
ESPRESSO ¹³	2,90 €
ESPRESSO DOPPIO ¹³	3,90 €
ESPRESSO MACCHIATO ^{13, g}	3,50 €

GLAS TEE	2,90 €
----------	--------

5 cups bio

3-fach Minze | Kräuter | Früchte | Grüntee

dallmayr bio

Kamille | Kräuter d. Provence | Schwarztee Assam

glas of tea: triple mint, camomile,
herbs, fruits, green and black tea

FRISCHER TEE	4,20 €
--------------	--------

Ingwer-Zitrone oder Pfefferminz
fresh ginger-lemon or peppermint tea



SOFT DRINKS

ALKOHOLFREI
NON-ALCOHOLIC

RHÖN SPRUDEL ^{water}	0,3 L	3,50 €
classic, medium, naturell	0,75 L	6,90 €

COCA COLA ^{1,13,15}	0,3 L	3,50 €
LIGHT ^{1,10,15} / ZERO ^{1,10,15}		

FANTA ^{1,3,15}	0,3 L	3,50 €
-------------------------	-------	--------

SPRITE ^{10,15}	0,3 L	3,50 €
-------------------------	-------	--------

SPEZI ^{1,3,13,15}	0,3 L	3,50 €
----------------------------	-------	--------

SCHWEPES	0,3 L	3,80 €
----------	-------	--------

Bitter Lemon ^{3,9,15} / Tonic Water ^{9,15}
Ginger Ale ^{1,2,10,15} / Wild Berry ^{1,15} / White Peach ^{1,3,15}

SAFT ^{juice}

Apfel / Orange / Maracuja	0,3 L	4,20 €
---------------------------	-------	--------

Kirsche / Ananas / Johannisbeere
apple, orange, passion fruit, cherry,
pineapple or currant

SCHORLEN ^{spritzer}	0,3 L	3,90 €
------------------------------	-------	--------

Apfel / Maracuja / Rhabarber
Kirsche / Ananas / Johannisbeere
apple, passion fruit, cherry, pineapple, currant

BIER BEER

vom FASS ^{on} on DRAUGHT

KULMBACHER PILS ^{a3}	0,3 L	3,80 €
	0,5 L	4,90 €

MÖNCHSHOF KELLERBIER ^{a3}	0,3 L	3,80 €
	0,5 L	4,90 €

aus der FLASCHE ^{out of the} out of the BOTTLE

HOCHSTIFT DRIVE ^{a3}	0,3 L	3,50 €
alkoholfrei ^{non-alcoholic}		

ERDINGER HEFEWEIZEN ^{a1}	0,5 L	4,90 €
wheat beer		

COLA WEIZEN ^{a1,1,13,15}	0,5 L	4,90 €
wheat beer with cola		

GIBT ES AUCH
ALKOHOLFREI

NON-ALCOHOLIC
IS POSSIBLE

was GEMISCHTES ^{mix} mix IT

RADLER ^{a,15}	0,3 L	3,50 €
beer with lemonade	0,5 L	4,90 €

COLA BIER ^{a,1,13,15}	0,3 L	3,50 €
beer with cola	0,5 L	4,90 €

APERITIF

KIR ROYAL ^{1,1}	5,50 €
--------------------------	--------

Crème de Cassis (Johannisbeeren), Prosecco

LILLET WILD BERRY ^{1,10,1}	7,50 €
-------------------------------------	--------

LILLET ROSÉ WHITE PEACH ^{1,3,15}	7,50 €
---	--------

HUGO ¹	7,50 €
-------------------	--------

DÉJÀ-VU TONIC ^{9,15} oder WILD BERRY ^{1,15}	7,50 €
---	--------

fernöstliche Zitrusnoten, leichte Ingwerschärfe
und orientalische Gewürze

ROSATIVO TONIC ^{9,15} oder WILD BERRY ^{1,15}	7,50 €
--	--------

Rhabarber, Holunder, Orange - erfrischt die Sinne

MARTINI ¹ on the rocks	5,20 €
-----------------------------------	--------

BIANCO oder ROSSO oder EXTRA DRY

PROSECCO ¹	5,00 €
-----------------------	--------

ROSÉ PROSECCO ¹	5,90 €
----------------------------	--------

Flasche

PROSECCO ¹



35,00 €



UNSERE Spritzigen
FINDEST DU AUF DER NÄCHSTEN SEITE

ALL YOU NEED IS A Spritz

JE
7,50 €

Aperol SPRITZ 1,9,1

aperitivo seit 1919.

essenz der freude - lebendiges orange, bittersüß, kräuter, orangengeschmack

Limoncello SPRITZ 1

bella italia.

für heiße sommertage - intensiver zitrusgeschmack, leichte süße, erfrischend

Sarti SPRITZ 1,1

the unexpected spritz from italy.

ciao! wir trinken pink - sizilianische blutorange, fruchtig, süß und herb

Pampelle SPRITZ 1,1

bonjour: parlez-vous français?

summertime, anytime - grapefruit, süß, fruchtig, leicht bitter

Lav'a Belle SPRITZ 1,1

handverlesene lavendelblüten & kräuter der provence.

trendfarbe lila - lavendel, kräuter, süß und herb

Canonita SPRITZ 1,1

königin der orangen.

erlebe mallorca - fruchtig, bittersüße note, einzigartig

ALKOHOLFREI

Crodino SPRITZ 1,9,15,1

königin der orangen.

erlebe mallorca - fruchtig, bittersüße note, einzigartig

it's always spritz o'clock somewhere

DI GE ST IF

2cl 3,50 €

AHA	JÄGERMEISTER
AVERNA	TEQUILA GOLD
BAILEYS	TEQUILA SILVER
SAMBUCA	FERNET BRANCA
RAMAZOTTI	AMARO MONTENEGRO
LIMONCELLO	VECCHIO AMARO DEL CAPO
FRANGELICO	SCHLITZER OBSTBRÄNDE

Barrique gereift
Grappa

4,50 €

bei fragen helfen wir gerne weiter // please ask if you have questions



CO CK TAILS

CAIPIRINHA ¹¹ Cachaça, Limette, Rohrzucker	7,90 €
MOJITO ¹¹ Havana Club, Limette, Minze, Soda, Rohrzucker	7,90 €
ESPRESSO MARTINI ^{1,13} Espresso, Vodka, Kaffeeликör, Zuckersirup	7,90 €
TIRAMISU MARTINI ^{1,13,g} Espresso, Baileys, Amaretto, Sahne, Zuckersirup	7,90 €
MIDORI SOUR ¹ Melonenlikör, Vodka, Limettensaft, Soda, Zuckersirup	8,90 €
WHISKEY SOUR Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup	8,90 €
BLUE LAGOON ^{1,10,15} Vodka, Blue Curacao, Limettensaft, Sprite	8,90 €
SINGAPORE SLING ³ Gin, Cherry Brandy, Ananassaft, Zitronensaft	9,50 €
GIN BASIL SMASH Gin, Basilikum, Zitronensaft, Zuckersirup	9,90 €

ALKOHOLFREI NON-ALCOHOLIC

CO CK TAILS

VIRGIN MOJITO ^{1,2,10,11,15} Ginger Ale, Limette, Minze, Rohrzucker	6,90 €
VIRGIN CAIPIRINHA ^{1,2,10,11,15} Ginger Ale, Limette, Rohrzucker	6,90 €
SUMMERBREEZE ^{1,15} Kirschsaff, Zitronensaft, Ananassaft, Grenadine	6,90 €
ARGENTA SPEZIAL ^{3,9,11,15} Maracujasaft, Bitter Lemon, Limette, Rohrzucker	6,90 €

LO NG DR IN KS

CAMPARI ORANGE	7,50 €
CUBA LIBRE ^{1,11,13,15}	7,50 €
VODKA LEMON ^{3,9}	7,20 €
VODKA ORANGE	7,20 €

Gin Selection

4cl

GORDON'S London Dry Gin 37,5 %	5,90 €
GORDON'S 0.00%	5,90 €
TANQUERAY London Dry Gin 41,3 %	6,90 €
TANQUERAY Blackcurrent 41,3 %	6,90 €
MALFY Con Limone 41,0 %	6,90 €
MALFY Gin Rosa 41,0 %	6,90 €
WILHELM Rhöner Gin 44,0 %	7,90 €
BURGEN Bio Dry Gin 45,0 %	7,90 €
HENDRICK'S Scottish Gin 44,0 %	8,90 €
GIN MARE Mediterranean Gin 42,7 %	8,90 €
MONKEY 47 Schwarzwald Gin 47,0 %	9,90 €
WINDSPIEL Premium Dry Gin 47,0 %	9,90 €

+ Tonic Water

Schweppes ^{9,15}
Thomas Henry ^{3,9,15}

= gin tonic

+ 2,00 €
+ 4,00 €

Whiskey Selection

4cl

BALLANTINE'S Blended Scotch 40,0 %	5,90 €
JACK DANIELS Tennessee Whiskey 40,0 %	6,50 €
BULLEIT Kentucky Straight Bourbon 45,0 %	6,90 €
GENTLEMAN JACK Double Mellowed Tennessee 40,0 %	7,50 €
JAMESON CASKMATES Irish Whiskey, IPA Edition 40,0 %	8,90 €
TALISKER STORM Single Malt Scotch 45,8 %	9,90 €
SLYRS Single Malt Whisky 43,0 %	11,50 €
KILCHOMAN Islay Single Malt Scotch 46,0 %	12,90 €

+ Coca Cola ^{1,13,15}

= whiskey cola

+ 2,00 €

Premium Weine

WEINGUT NEVERLAND RHEINHESSEN

Neverland (von Peter Pan) ist ein Ort, der uns zu Weinen außerhalb der Konventionen inspiriert. Unser Weingut ist in Vendersheim (Rheinhessen) verwurzelt. Hier vereinen wir auf 15 ha Weinreben, im eher kühlen Teil Rheinhessens, tiefgründige Kalksteinböden mit einer nahezu einmaligen Südausrichtung für besonders mineralische Weine gewachsen 250 m ü.M. Biologischer Anbau und selektive Handlese sind dafür eine wichtige Voraussetzung.

Unsere Weine spielen mit der Tradition, schaffen aber auch Raum für neue Perspektiven. Sie haben Ecken und Kanten. Sind keine Sprinter, eher die Langstreckenläufer, die mit zunehmender Reife ihre wahre Klasse offenbaren. Wir möchten mit unseren Weinen charakterstarke, außergewöhnliche Botschafter der rheinhessischen Weinkultur anbieten, die dem Genießer bei jedem Schluck ein Stück NEVERLAND an den Gaumen zaubern.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Genuss unserer Weine!

WEISSWEIN

WHITE WINE

0,2 L 0,75 L

FEMME FATALE *BIO trocken* 8,90 € 28,00 €
Riesling - elegant, Extraktsüße, mineralisch

CLASS A GRAUBURGUNDER 9,90 € 34,00 €

VOM KALKMERGEL *BIO trocken*
Pinot Grigio - Honigmelone, Pfirsich, Quitte

WEISSBURGUNDER *BIO trocken* 9,90 € 34,00 €
Pinot Blanc - mineralisch, Birne mit floraler Note

JURASSIC SANDS *BIO halbtrocken* 10,90 € 36,00 €
Sauvignon Blanc - fruchtig, Cassis, reifer Pfirsich, Holunderblüten

NEVERLAND BLANC 2019 *BIO trocken* 79,00 €
Chardonnay - feiner Rauch, Honigmelone, Safran, Aprikose

ROTWEIN

RED WINE

0,2 L 0,75 L

HARAKIRI *Spätfüllung BIO trocken* 10,90 € 36,00 €
Cuvée aus Pinot Noir und Cabernet Sauvignon
Brombeere, Schokolade, schwarze Johannisbeere, kräftige Röstaromen

ROTE SONNE *BIO trocken* 12,90 € 39,00 €
Cabernet Sauvignon, 12 Monate im Eichenfass
gereift, kräftige Struktur, weicher Abgang

EN L'ENFER 2018 *BIO trocken* 89,00 €
Cuvée Prestige aus Cabernet Sauvignon und Pinot Noir
herzhaft, würzig, kräftig - 93 Pt., James Suckling

ROSÉ

L'ETOILE DES ROSES *BIO trocken* 9,90 € 34,00 €
Rosé aus Pinot Noir und Cabernet Sauvignon
grüne Stachelbeere, Erdbeere, Litschi

ZEITLOSE WEINKLASSIKER

WEISSWEIN

WHITE WINE

0,2 L 0,75 L

FRIZZANTINO *süß* 6,90 €

PINOT GRIGIO *trocken* 6,90 €

CHARDONNAY *halbtrocken* 6,90 €

LUGANA *halbtrocken* 9,90 € 34,00 €

APFELWEIN 0,25 L 3,50 €
cider

0,5 L 4,90 €

WEISSWEINSCHORLE 0,2 L 5,90 €
white wine spritzer

ROTWEIN

RED WINE

0,2 L 0,75 L

LAMBRUSCO *süß* 6,90 €

ROSÉ *trocken* 6,90 €

MONTEPULCIANO *halbtrocken* 6,90 €

PRIMITIVO *trocken* 7,90 €

LAGREIN *trocken* 8,90 € 28,00 €

PRIMITIVO 2018 *trocken* 9,90 € 34,00 €

CHIANTI *trocken* 10,90 € 36,00 €

PLANETA PLUMBAGO *halbtrocken* 10,90 € 36,00 €

BARBERA D'ALBA *halbtrocken* 10,90 € 36,00 €
TENUTA CARRETTA

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

ALLERGENS AND ADDITIVES

Wir informieren Sie gerne über die in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe.
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

ALLERGENE *ALLERGENS*

- | | | | |
|---|---|--|---|
| a glutenhaltiges Getreide
<i>cereal containing gluten</i> | d Fisch/-Erzeugnisse
<i>fish</i> | h3 Walnüsse/-Erzeugnisse
<i>walnuts</i> | j Senf/-Erzeugnisse
<i>mustard</i> |
| a1 Weizen/-Erzeugnisse
<i>wheat</i> | e Erdnüsse/-Erzeugnisse
<i>peanuts</i> | h4 Cashewnüsse/-Erzeugnisse
<i>cashew nuts</i> | k Sesamsamen/-Erzeugnisse
<i>sesame seeds</i> |
| a2 Roggen/-Erzeugnisse
<i>rye</i> | f Sojabohnen/-Erzeugnisse
<i>soybeans</i> | h5 Pecannüsse/-Erzeugnisse
<i>pecans</i> | l Schwefeldioxid und Sulfite
<i>sulfur dioxide and sulfites</i> |
| a3 Gerste/-Erzeugnisse
<i>barley</i> | g Milch/-Erzeugnisse, Laktose
<i>milk and lactose</i> | h6 Paranüsse/-Erzeugnisse
<i>Brazil nuts</i> | m Lupinen/-Erzeugnisse
<i>lupines</i> |
| a4 Hafer/-Erzeugnisse
<i>oats</i> | h Schalenfrüchte
<i>edible nuts</i> | h7 Pistazien/-Erzeugnisse
<i>pistachios</i> | n Weichtiere/-Erzeugnisse
<i>molluscs</i> |
| b Krebstiere/-Erzeugnisse
<i>crustacean</i> | h1 Mandeln/-Erzeugnisse
<i>almonds</i> | h8 Macadamianüsse/-Erzeugnisse
<i>macadamia nuts</i> | |
| c Eier/-Erzeugnisse
<i>eggs</i> | h2 Haselnüsse/-Erzeugnisse
<i>hazelnuts</i> | i Sellerie/-Erzeugnisse
<i>celery</i> | |

ZUSATZSTOFFE *ADDITIVES*

- | | | | |
|---|--|--|---|
| 1 mit Farbstoffen
<i>contains colorings</i> | 5 geschwefelt
<i>sulfured</i> | 9 chininhaltig
<i>contains quinine</i> | 13 koffeinhaltig
<i>contains caffeine</i> |
| 2 mit Konservierungsstoff(en)
<i>contains preservatives</i> | 6 geschwärzt
<i>blackened</i> | 10 mit Süßungsmittel
<i>contains sweeteners</i> | 14 gentechnisch verändert
<i>genetically modified</i> |
| 3 mit Antioxidationsmittel
<i>contains antioxidants</i> | 7 mit Phosphat
<i>contains phosphate</i> | 11 gewachst
<i>waxed</i> | 15 mit Säuerungsmitteln
<i>contains acidifier</i> |
| 4 mit Geschmacksverstärker(n)
<i>contains flavor enhancer</i> | 8 mit Milcheiweiß
<i>contains milk protein</i> | 12 mit Nitritpökelsalz
<i>contains nitrite curing salt</i> | 16 mit Stabilisatoren
<i>contains stabilizers</i> |