Café by OBERWEIS

CÔTÉ MARAICHER

Lasagne maraîchère 1a - 8a - 8b — 22,50 €
Lasagne végétale aux légumes d'automne,
pleurotes et protéines de blé du Mullerthal,
sauce crémeuse à l'amande

Soupe au choix 1a - 7 - 9 — 12,00 €
Minestrone 1a - 9, Bouneschlupp 1a - 7 ou Potimarron 7
accompagnée de croûtons dorés,
de Gruyère râpé et de crème fraîche

Omelette au fromage 1c - 3 - 7 - 10 - 13 — 18,00 €
Oeufs fermiers et fromage
accompagné de frites et mesclun de salade

CÔTÉ COMPTOIR (+20%)

Tous nos produits sont majorés de 20%

Découvrez nos délices maison, créés avec passion pour satisfaire toutes vos envies !
Ajoutez une touche gourmande à votre repas avec nos produits du comptoir, soigneusement sélectionnés et accompagnés d'une salade verte croquante.

Tourtes, saucisses, pâté... & salade verte

Poke bowl : une option fraîche et savoureuse à découvrir !

CÔTÉ TERRE

Retour du marché côté terre — 24,50 €
Allergènes : Renseignement auprès du personnel

Entrecôte de boeuf grillée (300g), 1a - 1c - 3 - 7 - 9 - 10 - 13 — 37,00 €
accompagnée de frites et de mesclun de salade,
sauce au choix : roquefort, beurre maître d'hôtel ou poivre

César au poulet 1a - 1c - 3 - 4 - 7 - 10 - 13 — 25,50 €
Poulet fermier, avocat, tomate, parmesan,
sucrine, croûtons et vinaigrette César

Bouchée à la reine 1a - 1c - 3 - 7 - 9 - 10 - 13 — 22,50 €
Feuilleté maison garni de ris et collet de veau,
poule et champignons accompagné
de frites et de mesclun de salade

Omelette jambon, fromage 1c - 3 - 7 - 10 - 13 — 19,50 €
Oeufs fermiers, jambon et fromage
accompagné de frites et mesclun de salade

CÔTÉ MER

Retour du marché côté mer — 25,70 €
Allergènes : Renseignement auprès du personnel

Salade de Scampis 2 - 10 - 13 — 26,00 €
Salade de quinoa, Scampis, avocat, coco,
grenade, mangue, sucrine et vinaigrette passion

Saumon fumé maison 1a - 1c - 3 - 4 - 7 - 10 - 13 — 26,50 €
servi avec ses "Gromperekichelcher", sucrine,
radis, copeaux de légumes et crème fraîche aux herbes

Fish & chips 1a - 1c - 3 - 9 - 10 - 13 — 25,00 €
Filet de poisson pané, sauce tartare, citron jaune,
accompagné de frites et mesclun de salade

ACCOMPAGNEMENTS

Légumes de saison — 6,00 €

Mesclun de salade 3 - 10 - 13 — 6,00 €

Portion de frites 3 - 10 - 13 — 6,00 €

Portion de riz — 6,00 €

POUR LES ENFANTS

Pâtes jambon, crème 1a - 7 — 12,50 €

Escalope de volaille panée 1a - 7 - 10 — 15,50 €
accompagnée de frites et de légumes de saison

Liste des allergènes :
1a. Gluten de blé - 1b. Gluten de seigle - 1c. Gluten d'orge - 1d. Gluten d'avoine - 1e. Gluten d'épeautre - 1f. Gluten de Khorasan - 2. Crustacés - 3. Oeufs - 4. Poissons - 5. Arachides - 6. Soja - 7. Lait - 8a. Amandes - 8b. Noisettes - 8c. Noix - 8d. Noix de cajou - 8e. Noix de pécan - 8f. Noix du Brésil - 8g. Pistache - 8h. Noix de Macadamia - 8i. Noix du Queensland - 9. Céleri - 10. Moutarde - 11. Sésame - 12. Mollusques - 13. Sulfites - 14. Lupin

APÉRITIFS

Crodino (sans alcool)	17,5 cl	5,40 €
Bière Simon (sans alcool) [1c - 13]	33 cl	5,20 €
Bière blonde de tradition Simon Pils [1c - 13]	33 cl	4,60 €
Picon Bière [1c - 13]		7,20 €
Porto rouge / Porto blanc [13]	8 cl	6,80 €
Campari	4 cl	6,50 €
Martini blanc / Martini rouge [13]	4 cl	6,50 €
Cynar	4 cl	6,00 €
Kir au vin blanc [13]	12 cl	8,80 €
Kir Royal [13]	12 cl	15,40 €
Ricard, Pernod	4 cl	6,80 €
Gin Gordon's	4 cl	6,50 €
Apérol Spritz [13]	28 cl	12,30 €

BOISSONS FROIDES

* supplément sirop Monin grenadine ou menthe verte +1,00 €

Orange ou citron frais pressé	27 cl	6,20 €
Jus Vaihinger	20 cl	4,20 €
orange ou pomme ou multifruits ou tomate [9]		
Jus Niehoffs Apfelschorle	33 cl	5,60 €
Coca-Cola, Coca-Zéro, Sprite, Fanta	20 cl	4,30 €
Fuze Tea pêche	20 cl	4,50 €
Royal Bliss tonic ou lemon	20 cl	4,50 €
Lodyss, Rosport classic*	25 cl	3,50 €
Lodyss, Rosport Bleu*	50 cl	5,00 €
Thé glacé ou infusion du moment		7,50 €
Café frappé		6,40 €

CHAMPAGNES / CRÉMANT

Champagne Clos de la Chapelle [13] :		
Cuvée Ecrin brut	37,5 cl	37,00 €
Cuvée Ecrin brut	75 cl	55,00 €
Coupe de Champagne Clos de la Chapelle [13]	12 cl	15,40 €
Crémant Clos des Rochers [13]	75 cl	43,00 €
Crémant Clos des Rochers Rosé [13]	75 cl	46,00 €

VINS BLANCS

LUXEMBOURG

Riesling Wormeldange Koeppchen "Domaine Desom" [13]
8,50 € (12cl) - 37,00 € (75 cl)

Pinot Gris "Clos des Rochers" [13]
8,70 € (12cl) - 38,00 € (75 cl)

Chardonnay "Remich Goldberg" [13]
9,10 € (12cl) - 39,00 € (75 cl)

VIN ROSÉ

BANDOL

Domaine de l'Olivette "Cuvée Spéciale" [13]
8,20 € (12cl) - 36,00 € (75 cl)

CÔTES DE PROVENCE

Château la Tour de l'Evêque - Pétale de Rose [13]
8,50 € (12cl) - 37,00 € (75 cl)

VINS ROUGES

CÔTES DE CASTILLON

Bordeaux "Château La Gasparde" [13]
8,70 € (12cl) - 38,00 € (75 cl)

SAINT EMILION GRAND CRU

Château Queyron [13]
46,00 € (75 cl)

CÔTES DU RHÔNE

Rasteau Tradition [13]
6,60 € (12cl) - 29,00 € (75 cl)

DOMAINE LA RECTORIE

Côté mer [13]
8,70 € (12cl) - 38,00 € (75 cl)

Liste des allergènes :
1a. Gluten de blé - 1b. Gluten de seigle - 1c. Gluten d'orge - 1d. Gluten d'avoine - 1e. Gluten d'épeautre - 1f. Gluten de Khorasan - 2. Crustacés - 3. Oeufs - 4. Poissons - 5. Arachides - 6. Soja - 7. Lait - 8a. Amandes - 8b. Noisettes - 8c. Noix - 8d. Noix de cajou - 8e. Noix de pécan - 8f. Noix du Brésil - 8g. Pistache - 8h. Noix de Macadamia - 8i. Noix du Queensland - 9. Céleri - 10. Moutarde - 11. Sésame - 12. Mollusques - 13. Sulfites - 14. Lupin

BOISSONS CHAUDES

supplément chantilly ou lait [7] chaud mousseé + 1,00 €

Café * ou décaféiné *	4,00 €
Espresso	3,80 €
Espresso Macchiato [7]	4,00 €
Double Espresso	5,00 €
Double Espresso Macchiato [7]	5,60 €
Café portion	7,60 €
Cappuccino italien * ou chantilly [7]	5,20 €
Verre de lait entier froid * ou chaud * [7]	3,70 €
Chocolat chaud enfant [6 - 7]	5,10 €
Chocolat chaud ou froid maison [6 - 7]	7,00 €
Chocolat chaud Viennois maison [6 - 7]	8,20 €
Latte Macchiato * [7]	5,20 €
Irish coffee	8,50 €
Chai latte * [7]	7,00 €
Matcha Cappuccino * [7]	7,00 €

* au lait d'avoine [1d] ou lait de soja [6] + 1,20 €

THÉS

servis en théière (0,40l), thé en vrac

Daarjeeling Margeret's Hope Second Flush 7,60 €
Thé noir du jardin le plus célèbre des Indes à 2000 mètres d'altitude, parfum subtil, très long en bouche, légère note boisée et de fruits mûrs.

Earl Grey 7,60 €
Thé noir des Indes, parfumé à l'essence de bergamote

Sencha Special Fin 7,60 €
Thé vert Japonais, couleur vert clair, saveur rafraîchissante, goût intense

Romeo et Juliette 7,60 €
Romantique mélange de thés verts, papaye, fraises et pétales de roses, parfum doux aux fruits

Marrakech Mint 7,60 €
Mélange traditionnel de thé vert Chinois Gunpowder et feuilles de menthe, arôme surprenant de menthe, très long en bouche

Thé noir indien 7,60 €
Thé noir Indien, pomme, cannelle, clous de girofle, coriandre, fraises en morceaux, souci des jardins

INFUSIONS & TISANES

servis en verre à thé (0,30l), en sachet mousseline ou coton

Rooibos "Cape Town" 4,40 €
Doux mélange de rooibos, pétales de roses, de tournesol et mauve, aux propriétés antioxydantes et réminéralisantes

Fruits des bois 4,40 €
Mélange d'hibiscus, bourgeons de roses et fruits séchés, goût sucré fruité

Camomille 4,40 €
Tisane à têtes entières de camomille sauvage, propriétés calmantes et apaisantes

Tisane fenouil-réglisse 4,40 €
Délicat mélange d'herbes, bien connu pour ses propriétés digestives

Menthe 4,40 €
Tisane parfaite après le repas, aux propriétés digestives et calmantes

Tisane Relax 4,40 €
Mélange d'herbes (camomille, fleur d'oranger, tilleul, houblon, mélisse, fenouil, lavande) enrichi au goût naturel de fraises des bois

Verveine-Menthe 4,40 €
Mélange de verveine, de citron et de menthe poivrée, reconnu pour ses propriétés digestives et apaisantes

Ginger Lemon 4,40 €

servis en verre à thé (0,30l), en sachet mousseline

Darjeeling TGFOP 4,40 €
Thé noir des Indes au pied de l'Himalaya au goût délicat avec une note de raisin muscat, arôme riche et floral

Earl Grey Impérial 4,40 €
Thé noir des Indes de haute qualité, parfumé à l'essence de bergamote, goût d'agrumes et longueur en bouche

Ceylon OP1 4,40 €
Thé noir de Sri Lanka, goût doux et rond, thé élégant

Spécial Jasmin 4,40 €
Thé vert Chinois mélangé aux fleurs de Jasmin, donnant un goût très fin et parfumé

Rose d'hiver 4,40 €
Thé noir Japonais et Chinois, aux pétales de roses et de tournesol, goût de pêche et abricot

Bancha Fiorito 4,40 €
Mélange de thé vert Chinois au jasmin et thé vert japonais, goût frais et floral

Spécial Gunpowder 4,40 €
Thé vert Chinois aux feuilles enroulées, thé le plus bu au monde, goût léger

Marrakech Mint 4,40 €
Mélange traditionnel de thé vert Chinois Gunpowder et feuilles de menthe, arôme surprenant de menthe, longueur en bouche

Liste des allergènes :
1a. Gluten de blé - 1b. Gluten de seigle - 1c. Gluten d'orge - 1d. Gluten d'avoine - 1e. Gluten d'épeautre - 1f. Gluten de Khorasan - 2. Crustacés - 3. Oeufs - 4. Poissons - 5. Arachides - 6. Soja - 7. Lait - 8a. Amandes - 8b. Noisettes - 8c. Noix - 8d. Noix de cajou - 8e. Noix de pécan - 8f. Noix du Brésil - 8g. Pistache - 8h. Noix de Macadamia - 8i. Noix du Queensland - 9. Céleri - 10. Moutarde - 11. Sésame - 12. Mollusques - 13. Sulfites - 14. Lupin

PÂTISSERIES INDIVIDUELLES

Dacquois 7,10 €
1a - 3 - 6 - 7- 8a - 13



Biscuit macaron aux amandes, mousseline vanille aux éclats de nougatine

Mille feuille 6,60 €
1a - 3 - 6 - 7



Crème vanille, feuilletage caramélisé

Éclair vanille 5,50 €
1a - 3 - 6 - 7 - 13



Pâte à choux, crème vanille

Éclair chocolat 5,50 €
1a - 3 - 6 - 7 - 13



Pâte à choux, crème chocolat

Éclair moka 5,50 €
1a - 3 - 6 - 7 - 13



Pâte à choux, crème café

Wendy 8,30 €
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 8b - 13



Biscuit chocolat, croustillant aux amandes, mousse chocolat lait origine Brésil, crème brûlée vanille Bourbon

Coup de coeur 7,90 €
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 13



Biscuit chocolat parfumé framboise, mousse chocolat, glaçage framboises

Délice chocolat 7,90 €
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 13



Pâte sablée au chocolat, ganache et mousse au chocolat noir 75%

Forêt noire 9,25 €
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 8b - 13



Biscuit au chocolat, mousse kirsch truffée de cerises griottes, chantilly vanille et chocolat

Mont blanc 8,15 €
1a - 3 - 6 - 7 - 8a



Pâte sablée, crème de marrons, meringue, chantilly, compotée d'églantine

Choco-pistache 9,60 €
1a - 1c - 3 - 6 - 7 - 8a - 8b - 8g - 13



Dacquoise, croustillant et crème brûlée pistache, mousse au chocolat noir origine Madagascar, grignotine cacao

Divine 8,30 €
1a - 1c - 3 - 6 - 7 - 8a - 8b - 8e - 13



Croustillant au praliné pécan, dacquoise noisette, praliné pécan, crémeux chocolat, chantilly chocolat tonka

Daisy 7,90 €
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 13



Dacquoise coco et streusel, crémeux citron jaune et vert, marmelade de clémentine, mousse aux agrumes et chantilly aux agrumes

Koa-framboise 8,15 €
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 8b - 13



Dacquoise aux amandes et noisettes avec inclusion de streusel, gelée de framboise, caramel et mousse au Koa

Tartelette normande 6,10 €
1a - 3 - 7



Pâte feuilletée, fond de compote de pommes, quartiers de pommes, sauce au flan

Tartelette fromage 5,50 €
1a - 3 - 7 - 8a



Pâte sablée, mousse légère au fromage blanc, zestes de citron

Tartelette citron 7,20 €
1a - 3 - 6 - 7



Pâte sablée, crème et panna cotta au citron Amalfi

Tartelette soleil 8,90 €
1a - 1d - 6 - 8a - 13



Pâte sablée, biscuit chocolat, gelée framboise, crémeux chocolat, mousse passion, framboises fraîches

Au fil des saisons, découvrez nos tartelettes du moment. Selon disponibilité du produit dans la journée.

Service et TVA compris. Tous nos produits sont majorés de 20%.
Prière de vérifier votre facture. Aucune réclamation ne sera acceptée ultérieurement.

Liste des allergènes :
1a. Gluten de blé - 1b. Gluten de seigle - 1c. Gluten d'orge - 1d. Gluten d'avoine - 1e. Gluten d'épeautre - 1f. Gluten de Khorasan - 2. Crustacés - 3. Oeufs - 4. Poissons - 5. Arachides - 6. Soja - 7. Lait - 8a. Amandes - 8b. Noisettes - 8c. Noix - 8d. Noix de cajou - 8e. Noix de pécan - 8f. Noix du Brésil - 8g. Pistache - 8h. Noix de Macadamia - 8i. Noix du Queensland - 9. Céleri - 10. Moutarde - 11. Sésame - 12. Mollusques - 13. Sulfites - 14. Lupin

Café by OBERWEIS

GARDEN FRESH

VEGAN **Market-garden lasagna** 1a - 8a - 8b — 22,50 €
Lasagna with autumn vegetables, oyster mushrooms and Mullerthal wheat protein, creamy almond sauce

Soup of your choice 1a - 7 - 9 — 12,00 €
Minestrone VEGE 1a - 9, Bouneschlupp 1a - 7 or Squash VEGE 7
served with golden croutons, grated Gruyère and crème fraîche

VEGE **Cheese omelette** 1c - 3 - 7 - 10 - 13 — 18,00 €
Free-range eggs with cheese
served with fries and mixed salad

SNACKS (+20%)

All our products are increased by 20%.

Discover our homemade delicacies, created with passion to satisfy all your cravings!
Add a gourmet touch to your meal with our carefully selected counter products, accompanied by a crisp green salad.

Pies, sausages, pâté... & green salad

Poke bowl: a fresh and tasty option to discover!

FROM THE LAND

Meat suggestion of the day — 24,50 €
Allergens: Please ask our staff

Grilled ribeye steak (300g), 1a - 1c - 3 - 7 - 9 - 10 - 13 — 37,00 €
served with fries and mesclun salad
choice of sauce: Roquefort, *maître d'hôtel* butter, or pepper

Chicken Caesar 1a - 1c - 3 - 4 - 7 - 10 - 13 — 25,50 €
Free-range chicken fillet, avocado, parmesan, sucrine, tasty homemade sauce

Vol-au-Vent* 1a - 1c - 3 - 7 - 9 - 10 - 13 — 22,50 €
Homemade puff pastry garnished with sweetbreads, collar of veal, hen and mushrooms
served with fries and mixed salad

Ham and cheese omelette 1c - 3 - 7 - 10 - 13 — 19,50 €
Free-range eggs, ham, cheese
served with fries and mesclun salad

FROM THE SEA

Fish suggestion of the day — 25,70 €
Allergens: Please ask our staff

Scampi salad 2 - 10 - 13 — 26,00 €
Quinoa salad, Scampi, avocado, coconut, pomegranate, mango, salad, vinaigrette passion

House-smoked salmon 1a - 1c - 3 - 4 - 7 - 10 - 13 — 26,50 €
served with "Gromperekichelcher", sucrine, radishes, vegetable shavings, and herb crème fraîche

Fish & chips 1a - 1c - 3 - 9 - 10 - 13 — 25,00 €
Breaded fish fillet, tartar sauce, lemon,
served with fries and mixed salad

SIDE DISHES

Seasonal vegetables — 6,00 €

Mixed salad 3 - 10 - 13 — 6,00 €

French fries 3 - 10 - 13 — 6,00 €

Rice — 6,00 €

CHILDREN'S DISHES

Pasta with cream and ham 1a - 7 — 12,50 €

Breaded poultry cutlet 1a - 7 - 10 — 15,50 €
served with fries and seasonal vegetables

Allergen List:
1a. Wheat gluten - 1b. Rye gluten - 1c. Barley gluten - 1d. Oat gluten - 1e. Spelt gluten - 1f. Khorasan gluten - 2. Crustaceans - 3. Eggs - 4. Fish - 5. Peanuts - 6. Soy - 7. Milk - 8a. Almonds - 8b. Hazelnuts - 8c. Walnuts - 8d. Cashews - 8e. Pecans - 8f. Brazil nuts - 8g. Pistachios - 8h. Macadamia nuts - 8i. Queensland nuts - 9. Celery - 10. Mustard - 11. Sesame - 12. Mollusks - 13. Sulfites - 14. Lupin

APERITIFS

Crodino (without alcohol)	17,5 cl	5,40 €
Simon beer (without alcohol) [1c - 13]	33 cl	5,20 €
Traditional blonde beer Simon Pils [1c - 13]	33 cl	4,60 €
Picon beer [1c - 13]		7,20 €
Red Porto / White Porto [13]	8 cl	6,80 €
Campari	4 cl	6,50 €
White Martini / Red Martini [13]	4 cl	6,50 €
Cynar	4 cl	6,00 €
Kir with white wine [13]	12 cl	8,80 €
Kir Royal [13]	12 cl	15,40 €
Ricard, Pernod	4 cl	6,80 €
Gin Gordon's	4 cl	6,50 €
Apérol Spritz [13]	28 cl	12,30 €

COLD DRINKS

* Monin syrup, grenadine or mint +1,00 €

Fresh squeezed orange or lemon juice	27 cl	6,20 €
Jus Vaihinger	20 cl	4,20 €
orange, apple, multifruits, tomato [9]		[9]
Jus Niehoffs Apfelschorle	33 cl	5,60 €
Coca-Cola, Coca-Zéro, Sprite, Fanta	20 cl	4,30 €
Fuze Tea peach	20 cl	4,50 €
Royal Bliss tonic or lemon	20 cl	4,50 €
Lodyss, Rosport classic*	25 cl	3,50 €
Lodyss, Rosport Blue*	50 cl	5,00 €
Ice tea or infusion of the moment		7,50 €
Café frappé		6,40 €

CHAMPAGNES / CRÉMANT

Champagne Clos de la Chapelle [13] :		
Cuvée Ecrin brut Réserve	37,5 cl	37,00 €
Cuvée Ecrin brut Réserve	75 cl	55,00 €
Coupe de Champagne Clos de la Chapelle [13]	12 cl	15,40 €
Crémant Clos des Rochers [13]	75 cl	43,00 €
Crémant Clos des Rochers Rosé [13]	75 cl	46,00 €

WHITE WINES

LUXEMBOURG

Riesling Wormeldange Koeppchen "Domaine Desom" [13]
8,50 € (12cl) - 37,00 € (75 cl)

Pinot Gris "Clos des Rochers" [13]
8,70 € (12cl) - 38,00 € (75 cl)

Chardonnay "Remich Goldberg" [13]
9,10 € (12cl) - 39,00 € (75 cl)

ROSÉ WINES

BANDOL

Domaine de l'Olivette "Cuvée Spéciale" [13]
8,20 € (12cl) - 36,00 € (75 cl)

CÔTES DE PROVENCE

Château la Tour de l'Evêque - Pétale de Rose [13]
8,50 € (12cl) - 37,00 € (75 cl)

RED WINES

CÔTES DE CASTILLON

Bordeaux "Château La Gasparde" [13]
8,70 € (12cl) - 38,00 € (75 cl)

SAINT EMILION GRAND CRU

Château Queyron [13]
46,00 € (75 cl)

CÔTES DU RHÔNE

Rasteau Tradition [13]
6,60 € (12cl) - 29,00 € (75 cl)

DOMAINE LA RECTORIE

Côté mer [13]
8,70 € (12cl) - 38,00 € (75 cl)

Allergen List:
1a. Wheat gluten - 1b. Rye gluten - 1c. Barley gluten - 1d. Oat gluten - 1e. Spelt gluten - 1f. Khorasan gluten - 2. Crustaceans - 3. Eggs - 4. Fish - 5. Peanuts - 6. Soy - 7. Milk - 8a. Almonds - 8b. Hazelnuts - 8c. Walnuts - 8d. Cashews - 8e. Pecans - 8f. Brazil nuts - 8g. Pistachios - 8h. Macadamia nuts - 8i. Queensland nuts - 9. Celery - 10. Mustard - 11. Sesame - 12. Mollusks - 13. Sulfites - 14. Lupin

HOT DRINKS

whipped cream or hot frothed milk supplement + 1,00 €

Coffee* or decaffeinated*	4,00 €
Espresso	3,80 €
Espresso Macchiato [7]	4,00 €
Double Espresso	5,00 €
Double Espresso Macchiato [7]	5,60 €
Coffee portion	7,60 €
Italian cappuccino* or whipped cream [7]	5,20 €
Glass of cold* or hot* whole milk [7]	3,70 €
Hot chocolate for children [6 - 7]	5,10 €
Homemade cold or hot chocolate [6 - 7]	7,00 €
Homemade Viennese hot chocolate [6 - 7]	8,20 €
Latte Macchiato* [7]	5,20 €
Irish coffee	8,50 €
Chai latte * [7]	7,00 €
Matcha Cappuccino * [7]	7,00 €

* with oat milk [1d] or soy milk [6] + 1,20 €

TEAS

served in a teapot (0,40l), loose tea

Daarjeeling Margeret's Hope Second Flush 7,60 €
Black tea from the most famous garden in India at 2000 meters altitude, subtle fragrance, very long in the mouth, light woody note and ripe fruit. Champagne of teas

Earl Grey 7,60 €
Black tea from India, flavored with bergamot essence

Sencha Special Fin 7,60 €
Japanese green tea, light green color, refreshing flavor, intense taste

Romeo et Juliette 7,60 €
Romantic blend of green teas, papaya, strawberries and rose petals, sweet fruit scent

Marrakech Mint 7,60 €
Traditional blend of Chinese green tea Gunpowder and mint leaves, surprising aroma of mint, very long in the mouth

Thé noir indien 7,60 €
Indian black tea, apple, cinnamon, cloves, coriander, chopped strawberries, garden marigold

INFUSIONS & TISANES

served in a tea glass (0,30l), in a muslin or cotton bag

Rooibos "Cape Town" 4,40 €
Sweet blend of rooibos, rose petals, sunflower and mallow, with antioxidant and re-mineralizing properties

Fruits des bois 4,40 €
Mixture of hibiscus, rose buds and dried fruit, sweet fruity taste

Camomille 4,40 €
Wild chamomile whole head herbal tea, calming and soothing properties

Tisane fenouil 4,40 €
Delicate blend of herbs, well known for its digestive properties

Menthe 4,40 €
Perfect herbal tea after the meal, with digestive and calming properties

Tisane Relax 4,40 €
Blend of herbs (chamomile, orange blossom, lime blossom, hops, lemon balm, fennel, lavender) enriched with the natural taste of wild strawberries

Verveine-Menthe 4,40 €
Blend of verbena, lemon and peppermint, known for its digestive and soothing properties

Ginger Lemon 4,40 €

served in a tea glass (0,30l), in a muslin bag

Darjeeling TGFOP 4,40 €
Black tea from India at the foot of the Himalayas with a delicate taste with a note of muscat grapes, rich and floral aroma

Earl Grey Impérial 4,40 €
High quality black tea from India, flavored with bergamot essence, citrus taste and long finish

Ceylon OP1 4,40 €
Sri Lankan black tea, smooth and round taste, elegant tea

Spécial Jasmin 4,40 €
Chinese green tea mixed with Jasmine flowers, giving a very fine and fragrant taste

Rose d'hiver 4,40 €
Japanese and Chinese black tea, with rose and sunflower petals, peach and apricot flavor

Bancha Fiorito 4,40 €
Blend of Chinese green tea with jasmine and Japanese green tea, fresh and floral taste

Spécial Gunpowder 4,40 €
Chinese green tea with rolled leaves, the most drunk tea in the world, light taste

Marrakech Mint 4,40 €
Traditional blend of Chinese gunpowder green tea and mint leaves, surprising mint aroma, long finish

Allergen List:
1a. Wheat gluten - 1b. Rye gluten - 1c. Barley gluten - 1d. Oat gluten - 1e. Spelt gluten - 1f. Khorasan gluten - 2. Crustaceans - 3. Eggs - 4. Fish - 5. Peanuts - 6. Soy - 7. Milk - 8a. Almonds - 8b. Hazelnuts - 8c. Walnuts - 8d. Cashews - 8e. Pecans - 8f. Brazil nuts - 8g. Pistachios - 8h. Macadamia nuts - 8i. Queensland nuts - 9. Celery - 10. Mustard - 11. Sesame - 12. Mollusks - 13. Sulfites - 14. Lupin

INDIVIDUAL PASTRIES

Dacquois 7,10 €
1a - 3 - 6 - 7 - 13



Macaron sponge cake with almonds, vanilla mousseline cream with nougat slivers

Mille feuille 6,60 €
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 8b - 13



Caramelized puff pastry, bourbon vanilla cream

Vanilla eclair 5,50 €
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 13



Choux pastry, pastry cream and vanilla glaze

Chocolate eclair 5,50 €
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 13



Choux pastry, chocolate cream, chocolate glaze

Mocha eclair 5,50 €
1a - 3 - 6 - 7 - 13



Choux pastry, coffee cream

Wendy 8,30 €
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 8b - 13



Chocolate biscuit, almond crunch, milk chocolate mousse from Brazil, Bourbon vanilla crème brûlée

Coup de coeur 7,90 €
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 13



Chocolate sponge cake flavored with raspberries, melt-in-the-mouth dark chocolate mousse from Venezuela, raspberry glaze

Chocolate delight 7,90 €
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 13



Chocolate shortcrust pastry, ganache and 75% dark chocolate mousse

Forêt noire 9,25 €
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 8b - 13



Chocolate sponge, Kirsch mousse studded with Morello cherries, vanilla and chocolate Chantilly cream

Mont blanc 8,15 €
1a - 3 - 6 - 7 - 8a



Shortcrust pastry, chestnut cream, meringue, whipped cream, rosehip compote

Chocolate-Pistachio 9,60 €
1a - 1c - 3 - 6 - 7 - 8a - 8b - 8g - 13



Pistachio dacquoise, crunchy layer, and crème brûlée; Madagascar origin dark chocolate mousse; cocoa nib crunch

Divine 8,30 €
1a - 1c - 3 - 6 - 7 - 8a - 8b - 8e - 13



Pecan praline crisp, hazelnut dacquoise, pecan praline, chocolate cream, tonka bean chocolate chantilly

Daisy 7,90 €
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 13



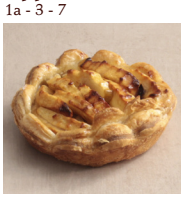
Coconut dacquoise and streusel, yellow and green lemon crémeux, clementine marmalade, citrus mousse, and citrus Chantilly cream

Koa-raspberry 8,15 €
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 8b - 13



Almond and hazelnut dacquoise with streusel inclusions, raspberry jelly, caramel and Koa mousse

Apple tartlet 6,10 €
1a - 3 - 7



Puff pastry, apple compote base, apple wedges, flan sauce

Cheese tartlet 5,50 €
1a - 3 - 7 - 8a



Shortcrust pastry, light cream cheese mousse, lemon zest

Lemon tartlet 7,20 €
1a - 3 - 6 - 7



Sand dough, panna cotta cream with Amalfi lemon

Sun tartlet 8,90 €
1a - 1d - 6 - 8a - 13



Shortcrust pastry, chocolate biscuit, raspberry jelly, chocolate cream, passion fruit mousse, fresh raspberries

Over the seasons, discover our tartlets of the moment. According to product availability during the day.

Service and VAT included. All our products are increased by 20%.
Please check your invoice. No complaints will be accepted later.

Allergen List:
1a. Wheat gluten - 1b. Rye gluten - 1c. Barley gluten - 1d. Oat gluten - 1e. Spelt gluten - 1f. Khorasan gluten - 2. Crustaceans - 3. Eggs - 4. Fish - 5. Peanuts - 6. Soy - 7. Milk - 8a. Almonds - 8b. Hazelnuts - 8c. Walnuts - 8d. Cashews - 8e. Pecans - 8f. Brazil nuts - 8g. Pistachios - 8h. Macadamia nuts - 8i. Queensland nuts - 9. Celery - 10. Mustard - 11. Sesame - 12. Mollusks - 13. Sulfites - 14. Lupin

Café by OBERWEIS

AUS DEM GARTEN

Gemüselasagne 1a - 8a - 8b — 22,50 €
Vegetarische Lasagne mit Herbstgemüse, Austernpilzen und Weizenprotein aus dem Müllerthal, cremige Mandelsauce

Suppe nach Wahl 1a - 7 - 9 — 12,00 €
Minestrone 1a - 9, Bouneschlupp 1a - 7 oder Kürbis 7
serviert mit goldbraunen Croutons, geriebenem Gruyère und Crème fraîche

Käse-Omelett 1c - 3 - 7 - 10 - 13 — 18,00 €
Freilandeier mit Käse
dazu Pommes und gemischter Salat

SNACKS (+20%)

Alle unsere Produkte werden um 20 % erhöht.

Entdecken Sie unsere hausgemachten Köstlichkeiten, die mit Leidenschaft zubereitet werden, um all Ihre Wünsche zu erfüllen!

Verleihen Sie Ihrer Mahlzeit mit unseren sorgfältig ausgewählten Produkten aus der Theke und einem knackigen grünen Salat eine besondere Note.

Quiches, Würstchen, Pastete ... & grüner Salat

Poke Bowl: eine frische und leckere Option, die es zu entdecken gilt!

FLEISCHGERICHTE

Fleischgericht des Tages — 24,50 €
Allergene: Bitte fragen Sie unser Personal

Gegrilltes Rinds-Entrecôte (300g) — 37,00 €
1a - 1c - 3 - 7 - 9 - 10 - 13
serviert mit Pommes und gemischtem Blattsalat, Saucen zur Wahl: Roquefort, Kräuterbutter oder Pfeffersauce

Cesar-Hühnchen 1a - 1c - 3 - 4 - 7 - 10 - 13 — 25,50 €
Hähnchenfilet aus Freilandhaltung, Avocado, Parmesan, Sucrine, Croutons

Königinpastete 1a - 1c - 3 - 7 - 9 - 10 - 13 — 22,50 €
Hausgemachter Blätterteig garniert mit Kalbsbries, Kalbsfleisch, Hühnchen und Pilzen, serviert mit Pommes und gemischtem Salat

Schinken-Käse-Omelett 1c - 3 - 7 - 10 - 13 — 19,50 €
Freilandeier, Schinken, Käse
dazu Pommes und gemischter Salat

FISCHGERICHTE

Fischgericht des Tages — 25,70 €
Allergene: Bitte fragen Sie unser Personal

Scampi-Salat 2 - 10 - 13 — 26,00 €
Quinoasalat, Scampi, Avocado, Kokosnuss, Granatapfel, Mango, Feldsalat und Passionsfruchtvinaigrette

Hausgemachter Räucherlachs 1a - 1c - 3 - 4 - 7 - 10 - 13 — 26,50 €
serviert mit Kartoffelpuffern, Zuckerhut-Salat, Radieschen, Gemüsehobeln und Kräuter-Crème-fraîche

Fish & chips 1a - 1c - 3 - 9 - 10 - 13 — 25,00 €
Paniertes Fischfilet, Tartarsauce, Zitrone, serviert mit Pommes und gemischtem Salat

BEILAGEN

Gemüse der Saison	6,00 €
Gemischter Salat 3 - 10 - 13	6,00 €
Pommes frites 3 - 10 - 13	6,00 €
Reis	6,00 €

KINDERTELLER

Nudeln mit Sahne und Schinken 1a - 7 — 12,50 €

Paniertes Geflügelschnitzel 1a - 7 - 10 — 15,50 €
serviert mit Pommes und gemischtem Salat

Liste der Allergene:
1a. Weizengluten - 1b. Roggengluten - 1c. Gerstengluten - 1d. Hafergluten - 1e. Dinkelgluten - 1f. Khorasan-Gluten - 2. Schalentiere - 3. Eier - 4. Fisch - 5. Erdnüsse - 6. Soja - 7. Milch - 8a. Mandeln - 8b. Haselnüsse - 8c. Walnüsse - 8d. Cashewnüsse - 8e. Pekannüsse - 8f. Paranüsse - 8g. Pistazien - 8h. Macadamianüsse - 8i. Queenslandnüsse - 9. Sellerie - 10. Senf - 11. Sesam - 12. Weichtiere - 13. Sulfite - 14. Lupine

APERITIFS

Crodino (ohne Alkohol)	17,5 cl	5,40 €
Bier Simon (ohne Alkohol) [1 - 13]	33 cl	5,20 €
Traditionelles blondes Bier Simon Pils [1 - 13]	33 cl	4,60 €
Picon Bier [1 - 13]		7,20 €
Roter Porto / Weißer Porto [13]	8 cl	6,80 €
Campari	4 cl	6,50 €
Weißer Martini / Roter Martini [13]	4 cl	6,50 €
Cynar	4 cl	6,00 €
Kir mit Weißwein [13]	12 cl	8,80 €
Kir Royal [13]	12 cl	15,40 €
Ricard, Pernod	4 cl	6,80 €
Gin Gordon's	4 cl	6,50 €
Apérol Spritz [13]	28 cl	12,30 €

KALTE GETRÄNKE

* Monin Sirup Grenadine oder Minze +1,00 €

Frisch gepresster Orangen-, Zitronensaft	27 cl	6,20 €
Jus Vaihinger	20 cl	4,20 €
Orange, Apfel, Multifrucht, Tomate [9]	[9]	
Jus Niehoffs Apfelschorle	33 cl	5,60 €
Coca-Cola, Coca-Zéro, Sprite, Fanta	20 cl	4,30 €
Fuze Tea Pfirsich	20 cl	4,50 €
Royal Bliss tonic oder lemon	20 cl	4,50 €
Lodyss, Rosport classic*	25 cl	3,50 €
Lodyss, Rosport Bleu*	50 cl	5,00 €
Ice Tee oder Infusion des Tages		7,50 €
Kaffee frappé		6,40 €

CHAMPAGNER / CRÉMANT

Champagne Clos de la Chapelle :		
Cuvée Ecrin brut Réserve [13]	37,5 cl	37,00 €
Cuvée Ecrin brut Réserve [13]	75 cl	55,00 €
Coupe de Champagne Clos de la Chapelle [13]	12 cl	15,40 €
Crémant Clos des Rochers [13]	75 cl	43,00 €
Crémant Clos des Rochers Rosé [13]	75 cl	46,00 €

WEISSWEINE

LUXEMBOURG

Riesling Wormeldange Koeppchen "Domaine Desom" [13]

8,50 € (12cl) - 37,00 € (75 cl)

Pinot Gris "Clos des Rochers" [13]

8,70 € (12cl) - 38,00 € (75 cl)

Chardonnay "Remich Goldberg" [13]

9,10 € (12cl) - 39,00 € (75 cl)

ROSÉ WEIN

BANDOL

Domaine de l'Olivette "Cuvée Spéciale" [13]

8,20 € (12cl) - 36,00 € (75 cl)

CÔTES DE PROVENCE

Château la Tour de l'Evêque - Pétale de Rose [13]

8,50 € (12cl) - 37,00 € (75 cl)

ROTWEINE

CÔTES DE CASTILLON

Bordeaux "Château La Gasparde" [13]

8,70 € (12cl) - 38,00 € (75 cl)

SAINT EMILION GRAND CRU

Château Queyron [13]

46,00 € (75 cl)

CÔTES DU RHÔNE

Rasteau Tradition [13]

6,60 € (12cl) - 29,00 € (75 cl)

DOMAINE LA RECTORIE

Côté mer [13]

8,70 € (12cl) - 38,00 € (75 cl)

Liste der Allergene:
1a. Weizengluten - 1b. Roggengluten - 1c. Gerstengluten - 1d. Hafergluten - 1e. Dinkelgluten - 1f. Khorasan-Gluten - 2. Schalentiere - 3. Eier - 4. Fisch - 5. Erdnüsse - 6. Soja - 7. Milch - 8a. Mandeln - 8b. Haselnüsse - 8c. Walnüsse - 8d. Cashewnüsse - 8e. Pekannüsse - 8f. Paranüsse - 8g. Pistazien - 8h. Macadamianüsse - 8i. Queenslandnüsse - 9. Sellerie - 10. Senf - 11. Sesam - 12. Weichtiere - 13. Sulfite - 14. Lupine

HEISSE GETRÄNKE

Schlagsahne oder heißer Milchschaum + 1,00 €

Kaffee* oder entkoffeinierter Kaffee*	4,00 €
Espresso	3,80 €
Espresso Macchiato [7]	4,00 €
Doppelter Espresso	5,00 €
Doppelter Espresso Macchiato [7]	5,60 €
Kaffeeportion	7,60 €
Italienischer Cappuccino* oder Schlagsahne [7]	5,20 €
Glas kalte* oder heiße Vollmilch* [7]	3,70 €
Heiße Schokolade für Kinder [6 - 7]	5,10 €
Hausgemachte kalte oder heiße Schokolade [6 - 7]	7,00 €
Hausgemachte heiße Schokolade Viennois [6 - 7]	8,20 €
Latte Macchiato* [7]	5,20 €
Irish coffee	8,50 €
Chai tea latte* [7]	7,00 €
Matcha Cappuccino* [7]	7,00 €

*mit Hafermilch [1d] oder Sojamilch [6] + 1,20 €

TEE

serviert in einer Teekanne (0,40 l), loser Tee

Daarjeeling Margeret's Hope Second Flush 7,60 €
Schwarzer Tee aus dem berühmtesten Garten Indiens in 2000 Metern Höhe, subtiler Duft, sehr lang im Mund, leichte Holznote und reife Früchte. Der Champagner der Tees

Earl Grey 7,60 €
Schwarzer Tee aus Indien, mit Bergamottenessenz

Sencha Special Fin 7,60 €
Japanischer grüner Tee, hellgrüne Farbe, erfrischender und intensiver Geschmack

Romeo et Juliette 7,60 €
Romantische Mischung aus grünem Tee, Papaya, Erdbeeren und Rosenblättern, süßer Fruchtduft

Marrakech Mint 7,60 €
Traditionelle Mischung aus chinesischem grünem Tee und Minzblättern, überraschendes Minzaroma, sehr lang im Mund

Thé noir indien 7,60 €
Indischer schwarzer Tee, Apfel, Zimt, Nelken, Koriander, gehackte Erdbeeren, Ringelblume

INFUSIONEN & TEE

serviert in einem Teeglas (0,30 l), in einem Musselin- oder Baumwollbeutel

Rooibos "Cape Town" 4,40 €
Süße Mischung aus Rooibos, Rosenblättern, Sonnenblumen und Malven mit antioxidativen und remineralisierenden Eigenschaften

Fruits des bois 4,40 €
Mischung aus Hibiskus, Rosenknospen und getrockneten Früchten, fruchtig süßer Geschmack

Camomille 4,40 €
Wilder Kamille-Ganzkopf-Kräutertee mit beruhigenden Eigenschaften

Tisane fenouil 4,40 €
Zarte Kräutermischung, bekannt für ihre Verdauungseigenschaften

Menthe 4,40 €
Perfekter Kräutertee für nach dem Essen mit verdauungsfördernden und beruhigenden Eigenschaften

Tisane Relax 4,40 €
Kräutermischung (Kamille, Orangenblüte, Limettenblüte, Hopfen, Zitronenmelisse, Fenchel, Lavendel), angereichert mit dem natürlichen Geschmack von Walderdbeeren

Verveine-Menthe 4,40 €
Mischung aus Eisenkraut, Zitrone und Pfefferminze, bekannt für seine verdauungsfördernden und beruhigenden Eigenschaften

Ginger Lemon 4,40 €

serviert in einem Teeglas (0,30 l) in einem Musselinbeutel

Darjeeling TGFOP 4,40 €
Schwarzer Tee aus Indien am Fuße des Himalaya mit einem delikaten Geschmack und einer Note von Muskattrauben, reiches und blumiges Aroma

Earl Grey Impérial 4,40 €
Hochwertiger schwarzer Tee aus Indien, gewürzt mit Bergamottenessenz, Zitrusgeschmack

Ceylon OP1 4,40 €
Schwarzer Tee aus Sri Lanka, weicher und runder Geschmack, eleganter Tee

Spécial Jasmin 4,40 €
Chinesischer grüner Tee gemischt mit Jasminblüten, sehr feinen Geschmack

Rose d'hiver 4,40 €
Japanischer und chinesischer schwarzer Tee mit Rosen- und Sonnenblumenblättern, Pfirsich- und Aprikosengeschmack

Bancha Fiorito 4,40 €
Mischung aus chinesischem Grüntee mit Jasmin und japanischem Grüntee, frischer und blumiger Geschmack

Spécial Gunpowder 4,40 €
Chinesischer grüner Tee mit gerollten Blättern, der am meisten getrunkene Tee der Welt, leichter Geschmack

Marrakech Mint 4,40 €
Traditionelle Mischung aus chinesischem grünem Tee und Minzblättern, überraschendes Minzaroma, langer Abgang

Liste der Allergene:
1a. Weizengluten - 1b. Roggengluten - 1c. Gerstengluten - 1d. Hafergluten - 1e. Dinkelgluten - 1f. Khorasan-Gluten - 2. Schalentiere - 3. Eier - 4. Fisch - 5. Erdnüsse - 6. Soja - 7. Milch - 8a. Mandeln - 8b. Haselnüsse - 8c. Walnüsse - 8d. Cashewnüsse - 8e. Pekannüsse - 8f. Paranüsse - 8g. Pistazien - 8h. Macadamianüsse - 8i. Queenslandnüsse - 9. Sellerie - 10. Senf - 11. Sesam - 12. Weichtiere - 13. Sulfite - 14. Lupine

INDIVIDUELLES GEBÄCK

Dacquois 7,10 €
1a - 3 - 6 - 7 - 13



Macaronbiskuit mit Mandeln, Vanille Mousselinecreme mit Nougatsplittern

Mille feuille 6,60 €
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 8b - 13



Karamellisierter Blätterteig, Bourbon Vanillecreme

Vanille-Eclair 5,50 €
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 13



Brandteig, Konditorcreme und Vanilleglasur

Schoko-Eclair 5,50 €
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 13



Brandteig, Schokoladen-creme, Schokoladenglasur

Mokka-Eclair 5,50 €
1a - 3 - 6 - 7 - 13



Brandteig, Mokkacreme

Wendy 8,30 €
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 8b - 13



Schokoladenbiskuit, Mandel-Croustillant, Milchschokoladen-mousse aus Brasilien, Bourbon-Vanille-Crème brûlée

Coup de coeur 7,90 €
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 13



Mit Himbeeren aromatisierter Schokoladenbiskuit, zartschmel-zende Zartbitter Schokoladenmousse aus Venezuela, Himbeerglasur

Délice chocolat 7,90 €
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 13



Schokoladen-Mürbeteig, Schokoladen-mousse und -ganache

Forêt noire 9,25 €
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 8b - 13



Schokoladenbiskuit, Kirschmousse mit Sauerkirsch-Einlage sowie Vanille- und Schokoladen-Schlagsahne

Mont blanc 8,15 €
1a - 3 - 6 - 7 - 8a



Mürbeteig, Maronencreme, Baiser, Schlagsahne, Hagebuttenkompott

Schoko-Pistazie 9,60 €
1a - 1c - 3 - 6 - 7 - 8a - 8b - 8g - 13



Dacquoise, Pistazien-Crème-brûlée, Mousse aus Zartbitter Schokolade, Kakao-Knusperstückchen

Divine 8,30 €
1a - 1c - 3 - 6 - 7 - 8a - 8b - 8e - 13



Pekannuss-Pralinen-Crisp, Haselnuss-Dacquoise, Schokoladencreme, Tonkabohne-Schokoladenschlagsahne

Daisy 7,90 €
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 13



Kokos-Dacquoise und Streusel, Zitronencreme, Clementinen-Marmelade, Zitrusfrucht-Mousse und Zitrusfrucht-Schlagsahne

Koa-Himbeere 8,15 €
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 8b - 13



Mandel-Haselnuss-Dacquoise mit Streusel-Einlage, Himbeergelee, Karamell und Koa-Mousse

Apfeltörtchen 6,10 €
1a - 3 - 7



Mürbeteig, leichte Quarkmousse, Zitronenzesten

Käsetörtchen 5,50 €
1a - 3 - 7 - 8a



Mürbeteig, leichte Quarkmousse, Zitronenzesten

Zitronentörtchen 7,20 €
1a - 1d - 6 - 8a - 13



Sandteig, Panna Cotta Creme mit Amalfi-Zitrone

Sonnentörtchen 8,90 €
1a - 3 - 6 - 7



Mürbeteig, Himbeergelee, leichte Schokoladencreme und eine Passionsfruchtmousse

Entdecken Sie im Laufe der Jahreszeiten unsere aktuellen Törtchen. Je nach Produktverfügbarkeit tagsüber.

Service und Mehrwertsteuer inklusive. Alle unsere Produkte werden um 20% erhöht.
Bitte überprüfen Sie Ihre Rechnung. Spätere Reklamationen werden nicht mehr entgegengenommen.

Liste der Allergene:
1a. Weizengluten - 1b. Roggengluten - 1c. Gerstengluten - 1d. Hafergluten - 1e. Dinkelgluten - 1f. Khorasan-Gluten - 2. Schalentiere - 3. Eier - 4. Fisch - 5. Erdnüsse - 6. Soja - 7. Milch - 8a. Mandeln - 8b. Haselnüsse - 8c. Walnüsse - 8d. Cashewnüsse - 8e. Pekannüsse - 8f. Paranüsse - 8g. Pistazien - 8h. Macadamianüsse - 8i. Queenslandnüsse - 9. Sellerie - 10. Senf - 11. Sesam - 12. Weichtiere - 13. Sulfite - 14. Lupine