



MO – FR

15:30 – 24:00Uhr

SA – SO

15:00 - 23:00 Uhr

Öffnungszeiten Küche:

MO – SO

15:30 – 22:00 Uhr

Über Uns

Die mediterrane Küche begeistert Sie mit einem abwechslungsreichen Angebot. Die leckeren Gerichte und Getränke wissen schnell zu überzeugen. In der Auswahl an hervorragenden lokalen Speisen und



umfassenden regionalen Gerichten ist für jeden Geschmack etwas dabei. Lassen Sie sich für zwischendurch oder als Nachspeise von unseren lecker hausgemachten Kuchen oder unseren Torten verführen. Einem

köstlichen Abendessen bei uns steht nichts im Wege. Unser kostenfreies WLAN bringt Sie auf schnellstem Weg ins Internet. Wir haben einen eigenen Bereich für alle Raucher.

Vorspeisen

- **Chicken Wings** 7,90€
- **Mozzarellasticks^G** 7,90€
- **Nachos^A** 5,50€
- **Panierte Jalapenos mit Frischkäse^G** 6,90€
- **Panierte Schafskäsewürfel^G** 6,90€
- **Süßkartoffelpommes^{A,G,C,3,2}** 7,90€
- **Pommes Frites^{A,G,C,3,2}** 5,90€
- **Kleiner Beilagensalat[?]** 5,90€

DIPS

- **Guacamole^G**
- **Cheddar^{G,1}**
- **Salsa**

2,50€



MO BIS SA
15 bis 24 Uhr

SO
15 bis 23 Uhr

Öffnungszeiten Küche:
MO BIS SO
15:00 bis 22 Uhr

Hauptspeisen

dazu ein Vorspeisensalat^{G,J,L}

Fleischgerichte

Schnitzel „Wiener Art“^{A,G,C} (vom Schwein)
Mit Pommes oder Bratkartoffeln..... 15,90€

Aufpreis Hähnchenfleisch.....+3,00€

Rumpsteak^G

Mit Kräuterbutter, Pommes oder Bratkartoffeln^G
dazu ein Vorspeisensalat^{G,J,L}..... 29,90€

Aufpreis Zwiebeln+2,10€

Pasta „Lemberg“^{A1,G}

Mit gegrillten Rinderstreifen, in Champignon –
Rahmsauce, dazu ein Vorspeisensalat^{G,J,L}..... 17,90€

Saucen

- Bratensauce^{A3,G,C,J}
- Champignon – Rahm^{G,A3,C,J}

2,90€

Aus dem Ofen

Schafskäsepfännchen^{A1,7,C}

ab 17 Uhr

mit Paprika, Champignons, Zwiebeln,
Tomaten, Oliven und Peperoni,
überbacken mit Schafskäse

dazu Baguette..... 13,90€



MO BIS SA
15 bis 24 Uhr

SO
15 bis 23 Uhr

Öffnungszeiten Küche:
MO BIS SO
15:00 bis 22 Uhr

XXL – Burger^{A1,2,12}

Bestehen aus hausgemachten Brot und
100 prozentigen Rinderpatties

Hamburger^{A1,K,C}
mit Gurken, Tomaten,
Salat, Zwiebeln und
Ketchup..... 15,90€

Cheeseburger^{G,K,A1,C}
mit Cheddar, Gurken,
Tomaten, Salat, Zwiebeln
und Ketchup..... 15,90€

Chickenburger^{G,K,A1,C,1}
mit Hähnchenbrust,
Gurken, Tomaten, Salat,
Zwiebeln und Mayonnaise..... 15,90€

Veggie – Burger^{A1,K,C}
mit Gemüsepatte, Gurken,
Tomaten, Salat, Zwiebeln
und Ketchup..... 15,90€

**Gorgonzola –
Burger^{G,J,K,A1,C}**
mit Feigensenf,
Schmelzwiebeln, überbacken
mit Gorgonzola..... 15,90€

Mexican – Burger^{G,K,A1,C}
mit Salat, Tomaten, Gurken,
Zwiebeln, Ketchup, Jalapenos,
Nacho Chips und Cheddar..... 15,90€

American – Burger^{C,A1,K,C}
mit Spiegelei, Bacon, Gurken,
Tomaten, Salat, Zwiebeln und
Ketchup..... 15,90€

Lemberg – Burger^{D,K,A1,C}
mit gebratenen Champignons,
Salat, Schmelzwiebeln,
Cheddar und Ketchup
..... 15,90€

Beilagen

- Pommes^{A,G,C,3,2} oder Salat
inklusive
- Aufpreis
Süßkartoffelpommes^{A,G,C,3,2}
+3,90€



MO BIS SA
15 bis 24 Uhr

SO
15 bis 23 Uhr

Öffnungszeiten Küche:
MO BIS SO
15:00 bis 22 Uhr

Flammkuchen

Ab 17 Uhr
frisch aus dem Steinofen

Flammkuchen Elsässer

Art^{3,4,5,A1}

mit Speck und Zwiebeln 13,90€

Flammkuchen Lemberg^{1,3,A1,G}

mit Käse, Rinderstreifen und
Champignons 14,90€

Griechischer Flammkuchen^{7,A1}

mit Schafskäse, Peperoni Oliven
und Knoblauch 13,90€

Flammkuchen Parisienne^{B,A1}

mit Shrimps, Blattspinat,
Knoblauch und Olivenöl 14,90€

Sandwiches

Clubsandwich^{A1,A3,C,J,1,10}

mit Hähnchenbrust, Salat,
Tomaten und Mayonnaise,
dazu Pommes 14,90€

American Sandwich^{A1,C}

mit Bacon, Spiegelei, Tomaten,
Salat und Ketchup,
dazu Pommes 12,90€

Tuna Sandwich^{A1,D,1,10,C,J,A3}

mit Thunfisch, Zwiebeln,
gekochtem Ei und Mayonnaise,
dazu Pommes 12,90€

Caprese Sandwich^{A1,G,D,G,H}

mit Pesto, Tomate und
Mozzarella,
dazu Pommes 11,90€



MO BIS SA
15 bis 24 Uhr

SO
15 bis 23 Uhr

Öffnungszeiten Küche:
MO BIS SO
15:00 bis 22 Uhr

Dessert

Heißer Apfelstrudel^{G,C,A1,H,F}
mit Vanilleeis und
Sahne 8,90€

Schokotörtchen^{G,C,A1,H,F}
mit Vanilleeis, Sahne und
frischen Früchten 8,90€

Belgische Waffel^{G,C,A1,H,F}
mit Vanilleeis, Sahne und
Schokosauce 8,90€

Kaffee und Kuchen
Kaffee Crema und ein Stück
hausgemachter Kuchen nach
Wahl 7,90€

Getränke

Hausgemachtes

Ingwer Limonade
0,3 L 5,50€

Granatapfel Limonade
0,3 L 5,50€

Eistee
0,3 L 4,90€
1,0 L 7,90€



MO BIS SA
15 bis 24 Uhr

SO
15 bis 23 Uhr

Öffnungszeiten Küche:
MO BIS SO
15:00 bis 22 Uhr

Alkoholische Getränke

Bier

Welde N^o1^{A3}

Premium Pils vom Fass

0,3 L 4,00€

0,5 L 5,50€

Welde Pils^{A3} (alkoholfrei)

0,33 L 4,00€

Natur Radler

0,5 L 5,50€

Welde Weizen^{A3}

Hefe hell vom Fass

0,3L 4,00€

0,5L 5,50€

Welde Weizen^{A3} (alkoholfrei)

0,5L 5,50€

Weizenradler^{A3}

0,3L 4,00€

0,5L 5,50€

Maisel's (0,5L)

Kristall 5,50€

Hefe dunkel 5,50€

Corona^{A3}

0,33L 5,50€

Karamalz^{8,A3,10}

0,33L 4,00€

Cognac & Whiskey

Cognac

2cl Otard vsop¹ 6,50€

2cl Remy Martin¹ 6,50€

Bourbon Whiskey

4cl Jameson^{4,1} 7,90€

4cl Jim Beam 7,90€

4cl Jack Daniels 7,90€

Irish Whiskey

4cl Tullamore Dew¹ 7,90€

Highland Malt Whisky

4cl Glenfiddich¹ 7,90€

Scotch Whisky

4cl Chivas Regal 9,00€

4cl Johnny Walker¹

Red Label 7,90€

Aufpreis Whisky Cola^{1,8,17} 1,50€



MO BIS SA
15 bis 24 Uhr

SO
15 bis 23 Uhr

Öffnungszeiten Küche:
MO BIS SO
15:00 bis 22 Uhr

Säfte

Maracujanektar^{3,1}

0,2L 3,90€
0,4L 4,90€

Kirschnektar^{3,1}

0,2L 3,90€
0,4L 4,90€

Johannisbeernektar^{3,1}

0,2L 3,90€
0,4L 4,90€

Grapefruitsaft^{3,1}

0,2L 3,90€
0,4L 4,90€

Ananassaft^{3,1}

0,2L 3,90€
0,4L 4,90€

Bananennektar^{3,1}

0,2L 3,90€
0,4L 4,90€

Frisch gepresster O – Saft

0,2L 5,90€
0,4L 7,90€

Fl. O – Saft^{3,1}

0,25L 3,90€

Fl. Coca Cola^{1,8,7}

0,25L 3,50€

Fl. Coca Cola Zero^{1,9,8,13}

0,25L 3,50€

Fl. Fanta^{1,3}

0,25L 3,50€

Fl. Sprite^{1,4,3}

0,25L 3,50€

Apfelsaftschorle^{1,3}

0,2L 3,50€

Fl. Bionade Holunder^{A3}

0,33L 5,00€

Zitrone Natur

0,33L 5,00€

Red Bull^{1,14,8}

0,25L 4,90€

Fl. Orangina¹

0,25L 4,00€

Tafelwasser (1L)

Still 7,90€

Sprudel 7,90€

Fl. Alwa (0,25L)

Still 3,50€

Sprudel 3,50€

Fl. Schweppes (0,25L)

Bitterlemon^{3,9} 3,70€

Ginger Ale¹ 3,70€

Tonic⁹ 3,70€

Alkoholfreies



MO BIS SA
15 bis 24 Uhr

SO
15 bis 23 Uhr

Öffnungszeiten Küche:
MO BIS SO
15:00 bis 22 Uhr

Salate

Salat Lemberg
mit Hähnchenstreifen,
Champignons, Gurken und
Tomaten 14,90€
mit Rinderstreifen +2,00€

Salat Athos^{7,G}
mit Gurken, Tomaten,
Oliven und mediterran
eingelegten
Schafskäsewürfel 13,90€

Salat Gambas^{B,A1}
mit Gurken, Tomaten und
Knoblauchbaguette 16,90€

Salat Tuna^c
mit Thunfisch, gekochtem Ei
und Zwiebeln 13,90€

**Salat Schwäbischer
Art^{A1}**
mit Maultaschen, gebratenen
Zwiebeln, Gurken und
Tomaten 13,90€

Wurstsalat^{J,G,2,4,7,A1}
vom Schwein, mit Pommes
oder Bratkartoffeln 13,90€
mit Baguette 11,90€

Dressing

- Hausdressing^{1,J,G}
- Essig und Öl

Zu jedem Salat, servieren wir
Baguette^{A1}



MO BIS SA
15 bis 24 Uhr

SO
15 bis 23 Uhr

Öffnungszeiten Küche:
MO BIS SO
15:00 bis 22 Uhr

Wein

Roséwein^L

Portugieser Weißherbst halbtrocken

Grosskarlbacher Osterberg, QBA
0,1L 4,90€
0,2L 6,50€

Weißherbstschorle

Weinschorle mit Portugiesischen
Weißherbst
0,2L 4,90€
0,5L 6,50€

Weißwein^L

Riesling trocken

Grosskarlbacher Burgweg, QBA
0,1L 4,90€
0,2L 6,50€

Rieslingschorle

Weinschorle mit Riesling
0,2L 4,90€
0,5L 6,50€

Grauer Burgunder

Spätlese trocken

Weisenheim am Sand, Rosenbühl,
QBA, Prädikatswein
0,1L 5,90€
0,2L 7,90€

Sauvignon Blanc trocken

Grosskarlbacher Osterberg, QBA
0,1L 5,90€
0,2L 7,90€

Weißer Burgunder trocken

Grosskarlbacher Burgweg, QBA
0,1L 5,90€
0,2L 7,90€

Rotwein^L

Merlot Rotwein Spätlese trocken

Grosskarlbacher Osterberg, QBA
0,1L 5,90€
0,2L 7,90€

Cuvee Clavis trocken, Barrique

Cuvee aus Merlot und Cabernet Dorsa
0,1L 6,90€
0,2L 8,90€

Fortis trocken, Barrique Cabernet Dorsa

0,1L 6,90€
0,2L 8,90€

Spätburgunder trocken

0,1L 6,90€
0,2L 8,90€



MO BIS SA
15 bis 24 Uhr

SO
15 bis 23 Uhr

Öffnungszeiten Küche:
MO BIS SO
15:00 bis 22 Uhr

Heißgetränke

Tee

Assam Special Broken

schwarzer Tee; kräftiger Tee
aus Nord Indiens Plantagen –
gehaltvoll und malzig
Ziehzeit: 3 – 4 Minuten 3,90€

Grüntee Asia Superior Blatt

Grüntee; aus der fruchtbaren
Mitte Chinas mit zart – süßer,
angenehm herber Note
Ziehzeit: 2 – 4 Minuten 3,90€

Sommerbeeren¹ (Früchtete)

aromatisierte
Früchtemischung; aus
Hibiskus, Apfel und feinem
Beeren-Sahnearmona mit
natürlichen
Erdbeerenaroma 3,90€
Ziehzeit: 5 – 10 Minuten

Earl Grey Premium Blatt¹

aromatischer schwarzer Tee;
edle Darjeeling -Assam
Mischung benetzt mit den
pikanten Aroma Öl feinsten
Bergamotte Früchte 3,90€
Ziehzeit: 2 – 4 Minuten

Frischer Ingwer- Minztee

Ingwer, Minze, Zitrone 4,50€
Ziehzeit: 3 - 5 Minuten

Rooibos Vanille¹

aromatisierter Kräutertee;
südafrikanischer Rooibos mit
Vanillestücken und lieblichen
Vanillearoma - ein trendiges
Wellnessgetränk ohne Koffein
Ziehzeit: 5 – 10 Minuten 3,90€

Kräutergarten

Kräutertee; Kräutermischung
aus Lemongrass, Rooibos,
Nanaminze, Fenchel,
Süßholzwurzel, Zimt,
Heidelbeeren und
Kamille 3,90€
Ziehzeit: 5 – 10 Minuten

Kamilleblüten

Kräutertee; getrocknete
Kamillenblüten mit milden
honigartigem Geschmack 3,90€
Ziehzeit: 5 – 10 Minuten

Pfefferminze

kräutertee; Pfefferminzblätter
mit frischen Geschmack bieten
einen Genuss besonderer Art 3,90€
Ziehzeit: 5 – 8 Minuten

Chaipur^G

mit Wasser 4,00€
mit Milch 5,20€
mit Sahne +0,50€



MO BIS SA
15 bis 24 Uhr

SO
15 bis 23 Uhr

Öffnungszeiten Küche:
MO BIS SO
15:00 bis 22 Uhr

Kaffee

Kaffee Crema	2,90€
doppelt	4,50€
Espresso	2,90€
doppelt	4,50€
Coretto	5,20€
(Sambucca / Bailey´s)	
Macchiato^G	3,10€
Cappucino^G	3,60€
doppelt	4,90€

Milchkaffee^G	3,90€
Latte Macchiato^G	3,90€
Irish Coffee	
Kaffee mit Whiskey und Sahne	5,90€

Schokoladen

Kaffee Cioccolata^{G,4}	
heiße Schokolade mit Espresso und Milchschaum	5,50€

Heiße Schokolade^{G,4}	3,90€
---	-------

Eiskaffee^G	
eisgekühlter Kaffee mit Vanilleeis und einer Sahnehaube	6,90€

Eisschokolade^{G,A3,4}	
eisgekühlter Kakao mit Vanilleeis und einer Sahnehaube	6,90€

Geschmack²

- Karamell
- Vanille
- Kokosnuss
- Erdbeere
- Nougat
- Mandel

Je 1,20€

MO BIS SA
15 bis 24 Uhr

SO
15 bis 23 Uhr



Öffnungszeiten Küche:
MO BIS SO
15:00 bis 22 Uhr

Cocktails

Gimlet²

Gin und Lime Juice.....9,00€

Margarita

Tequila, Cointreau und Zitrone
mit Salzrand..... 10,00€

Tequila Sunrise^{1,3}

Tequila, Orangensaft und
Grenadine¹..... 10,00€

Whisky Sour

Bourbon; Zitrone und Zucker..... 10,00€

Gin Fizz

Gin, Zitrone, Zucker und Soda.....10,00€

Swimming Pool^{1,3,G}

Wodka, Blue Curacao¹,
Kokossirup, Sahne und
Ananassirup..... 11,00€

Cosmopolitan

Absolut Citron, Cointreau, Lime
Juice und Cranberrynektar..... 10,50€

Cuba Libre^{1,7,8}

Havana Rum, Limette und Zucker..9,50€

Caipirinha

Cachaca, Limette und Zucker..... 9,50€

Pina Colada^{G,1,3}

Rum, Ananassaft,
Kokosnusscreme, Schlagsahne..... 10,50€

Long Island Ice Tea^{8,1,17}

Tequila, weißer Rum, Wodka,
Gin, Triple Sec, Zitrone und Cola.....11,00€

Coconut Kiss^{G,1,3}

Kokonussirup, Ananassaft,
Kirschnektar und Sahne 9,00€

Mai Tai^{1,3}

weißer Rum, brauner Rum,
Ananassaft, Limette, Apricot,
Brandy, Triple Sec und
Mandellikör..... 11,00€

Frozen Strawberry

Margarita²,
Tequila, Erdbeeren, Lime Juice,
Zitrone und Triple Sec..... 10,00€

Sex On The Beach^{1,3,2}

Wodka, Pfirsichlikör,
Preiselbeersirup, Zitrone und
Ananassaft..... 11,00€

Zombie^{1,2,3}

weißer & brauner Rum, Captain
Morgen, Triple Sec, Zitrone,
Grenadine, Orangensaft und
Kirschnektar..... 11,00€

Mojito

weißer Rum, Limette, brauner
Zucker, Soda und Minze..... 10,50€

Cocktail-Night

Jeden Freitag ab 18 Uhr:
alle Cocktails aus unserer Karte

7,90€



MO BIS SA
15 bis 24 Uhr

SO
15 bis 23 Uhr

Öffnungszeiten Küche:
MO BIS SO
15:00 bis 22 Uhr

Hochprozentiges

Gin

4cl Bombay Sapphire.....7,00€
4cl Gordon's.....6,00€

Rum

4cl Bacardi.....6,00€
4cl Havana Club 3 Jahre.6,50€

Wodka

4cl Absolt.....7,00€
4cl Gorbatschow.....6,00€

Obstler

(Nussbaumer)

2cl Williams.....4,00€
2cl Framboise.....4,00€
2cl Kirschwasser.....4,00€

Akvavit.....4,00€

4cl Akvavit Jubiläum.....4,00€
4cl Akvavit Linie.....3,50€
.....3,50€

Vermouth

5cl Martini Bianco.....3,50€
5cl Martini Rosso.....3,50€

Aufpreis auf Longdrinks

(für Spirituosen mit 4cl Mengenangabe) mit Soda, Softdrink oder Saft^{1,3}.....1,30€
mit Red Bull^{1,8,14}.....1,60€

Bitter

4cl Aperol^{1,2}.....5,50€
4cl Averna.....5,00€
4cl Campari¹.....6,00€
2cl Fernet Branca.....4,50€
4cl Ramazotti.....5,00€

Shots

2cl Jägermeister.....3,50€
2cl Erbeerlimes¹.....3,50€
2cl Orgasmus.....3,50€

Calvados

2cl Papidoux.....4,00€

Anis

2cl Pernod.....5,00€
2cl Ricard.....5,00€
2cl Ouzo 12.....3,50€
2cl Sambuca Molinari.3,00€

Tequila

2cl Cuervo gold/silber.3,50€

Aperitif

0,4L Lillet Wild Berry^{1,2}.....8,90€

0,4L Aperol Spritz^{1,2}.....8,90€

0,4L Hugo.....8,90€

0,4L Grapefruit Spritz^{1,3}.....8,90€

Longdrink-Night

Jeden Samstag ab 18 Uhr:

Havana Cola^{1,8,7}, Wodka Orange, Wodka Lemon und Gin Tonic⁹

7,90€

Merkblatt Speisekarte/ Musterspeisekarte

Der Verbraucher soll durch Informationen in die Lage versetzt werden, das gewünschte Lebensmittel zu finden, in geeigneter Weise zu verwenden und eine Wahl zu treffen, die seinen individuellen Ernährungsbedürfnissen entsprechen.

Für die Prüfung, ob eine Kenntlichmachung z.B. auf der Speise- und Getränkekarte erforderlich ist, empfiehlt es sich, in den Zutatenverzeichnissen von verpackten Lebensmitteln zu prüfen, ob dort die nachstehenden genannten Zusatzstoffe und Allergene aufgeführt sind. Bei verpackten Lebensmitteln, die an eine Einrichtung zur Gemeinschaftsverpflegung oder Gaststätte geliefert werden, muss ein Zutatenverzeichnis auf der Fertigpackung oder in den begleitenden Geschäftspapieren angegeben sein. Bei Produkten ohne Zutatenverzeichnis, z.B. offen bezogenen Lebensmitteln, empfiehlt es sich, beim Lieferanten schriftlich Informationen über die jeweiligen kenntlichmachungspflichtigen Zusatzstoffe einzuholen. Die Kennzeichnungspflicht betrifft auch Getränke. Bitte schauen Sie auch hier auf das Zutatenverzeichnis auf den Flaschen.

Das müssen Sie angeben: Gemäß § 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV), der Verordnung über Lebensmittelzusatzstoffe (EG) Nr. 1333/2008, der Lebensmittelinformationsverordnung VO (EU) 1169/2011 und deren DVO (ab 13.12.2014)

Diese 14 Zusatzstoffgruppen müssen in den Speisekarten wie folgt angegeben werden:

1. mit Farbstoff(en)
2. mit Konservierungsstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker (n)
5. mit Schwefeldioxid (geschwefelt)
6. mit Schwärzungsmittel (geschwärzt)
7. mit Phosphat
8. koffeinhaltig (außer Kaffee)
9. chininhaltig
10. mit Süßungsmittel
11. enthält eine Phenylalaninquelle (ist bei dem Süßungsmittel Aspartam anzugeben)
12. gewachst (wenn die Oberfläche von frischen Früchten derart behandelt wurde)
13. mit Taurin
14. Seit 20.07.2010 neue: mit Farbstoffen die Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen können (E 102; E 104; E 110; E 122; E 124 und E 129)

Neu ab 13.12.2014 VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011

Verpflichtende Informationen bei loser Abgabe und auf Speisekarten über Lebensmittel, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können (Art. 21 i.V.m. Anh.: II der VO (EG) 1169/2011.

- A** 1. ¹ Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, ² sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose, Maltodextrine auf Weizenbasis, Glukosesirupe auf Getreidebasis, Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
- B** 2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- C** 3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- D** 4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- E** 5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- F** 6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- G** 7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), ⁴ ⁵ ⁶ ⁷
- H** 8. Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
- I** 9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- J** 10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- K** 11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- L** 12. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen
- M** 13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- N** 14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Saft: Kennzeichnung von Saft in der Getränkekarte anstatt Nektar oder Fruchtsaftgetränk stellt eine Irreführung dar.

Wein: Bei der Kenntlichmachung von Wein sind folgende Pflichtangaben erforderlich:

- die Qualitätsstufe z. B.: Landwein, Tafelwein oder Qualitätswein, ausgedrückt durch QBA (Qualitätswein bestimmtes Anbaugebiet) oder bei ausländischen Weinen mit DOC anzugeben. (evtl. i. V. m. Prädikat wie z.B. Kabinett, Spätlese, etc..)
- Herkunft (Anbaugebiet, Weinbaugebiet oder Herkunftsland) (z. B. Franken, Rheinhessen, Italien, etc..)
- Weinart (z. B. Rotling, Rosé, Weißwein, Rotwein, Weißherbst)
- Mengenangabe (z. B. 0,25 l)
- Preis (bezogen auf die o. g. Einheit)

Mengenangabe:

Auf der Getränkekarte sind zum Teil, die dem Preis zugehörige Menge des Getränkes erforderlich. (z. B.: Bier: 0,3 l zu 3,50 €)