

Liebe Gäste,

ich begrüße Sie im Lewy Café & Wein-Bistro, hier in der Potsdamer historischen Innenstadt. Sie befinden sich hier in einem Haus, das im Zuge der 2. Barocken Stadterweiterung 1739 erbaut wurde. Der Name "Lewy" stammt von einer jüdischen Familie, in deren Besitz dieses Haus von Mitte des 19. Jahrhunderts bis zum Anfang der 30er Jahre des 20. Jahrhunderts war.

Wir bieten Ihnen erlesene deutsche, französische und italienische Weine an. Dazu gibt es außergewöhnliche Spezialitäten aus der Küche. Obwohl viele Gerichte mediterranen Charakter haben, verwenden wir hauptsächlich frische Zutaten aus der Region. Das gibt uns die Möglichkeit Ihnen auch frisch zubereitete, saisonale Gerichte anzubieten.

Wir werden unser Bestes geben. Das ist unsere Aufgabe und unsere Freude zugleich.



L. Richter.

Lesya Richter

Das Lewy zum Mitnehmen gibt es bei uns in Form von Gutscheinen ab 10,- Euro für Speisen und Getränke.

Bitte beachten Sie, dass wir keine Kredit- und EC-Karten akzeptieren.

Erhalten Sie Ihre Neugier
und vergessen Sie Ihre Vorurteile.
Nur so können Sie auf Weine stoßen,
die Aromen auf Ihrer Zunge tanzen lassen
wie Fred Astaire.



Im Folgenden finden Sie eine kleine Auswahl unserer klassischen Weinbegleiter und Pasta. Da sich unsere Köche wöchentlich neu inspirieren lassen, finden Sie unsere wechselnden Gerichte auf unserer Tafel.

WEINBEGLEITER

Olivenschale

verschiedene Olivensorten | zum Teil gefüllt mit Mandeln, Knoblauch und Paprika | Landbrot

6,90

Südtiroler Schinkenspeck | Schüttelbrot

eine Südtiroler Spezialität; der Roggenteig wird auf Brettern flachgeschüttelt und dann gebacken

7,90

Gemischter Salat | Schafskäse

Paprikamarinade, hausgemachtes Balsamico-Dijon-Senfdressing
Landbrot

8,90

Crottin de Chavignol

gratinierter französischer Ziegenkäse | grüner Salat
Feigensenf | Honig | Landbrot

10,80

Französische und italienische Rohmilchkäse

6 verschiedene Sorten | getrocknete Tomaten | grünen und schwarze Oliven | hausgemachter Feigensenf | Landbrot

12,90

Schinken | Salami | Käse

Schinkenspeck aus Südtirol | Fenchel-Salami
Salami Napoli | Salami Milano | getrocknete Tomaten
grüne und schwarze Oliven italienische Rohmilchkäse | Landbrot

12,90

Vorspeisenteller (vegetarisch)

getrocknete Tomaten | gegrillte Zucchini und Paprika
marinierte Pilze | Artischockenherzen | gegrillter Fenchel
in Kräutern marinierter Schafskäse | Oliven | Landbrot

13,90

PASTA

Spaghetti Carbonara "Südtiroler Art"

Schinkenspeck | Schüttelbrot | Trentiner Bergkäse 9,80

Spaghetti mit Petersilien-Basilikum-Pesto (vegetarisch)

Trentiner Bergkäse 9,80

Spaghetti alla Puttanesca

Sardellen | schwarze Oliven | Tomaten | Kapern | Trentiner Bergkäse 10,50

Frische Pasta

Trüffel-Ricotta-Füllung | Salbeibutter | Trentiner Bergkäse 13,20

Mare e Monti

Tagliatelle | Garnelen | Pilze | Tomaten | Trentiner Bergkäse 15,60

Kinderspaghetti (bis 12 Jahre)

mit hausgemachter Tomatensauce
und auf Wunsch Trentiner Bergkäse 6,00



Da wir die wahrscheinlich kleinste Küche in Potsdam haben und alle Speisen frisch zubereiten, bitten wir um Ihr Verständnis, wenn es mal etwas länger dauert.

Bitte beachten Sie, dass wir keine Kredit- und EC-Karten akzeptieren.

APERITIF

Pastis Henri Bardouin

Pastis Henri Bardouin | Wasser | Eiswürfel 4,80 2 cl

Aperol Spritz, Hugo

5,50 0,2 l

Merwut - aus der Mode, aber saugut!

Dorst und Consorten, Pfalz, (D)

legendärer Aperitif; mit einer Vielzahl handverlesener Kräuter;
aromatisierter Wein nach traditioneller Rezeptur

5,50 0,1 l

Erstmal entspannen, erstmal Picon

Picon Bière ist ein Aperitif aus Frankreich;

hergestellt aus destillierten Orangenschalen, Enzian und Quinquina.

Die süßen Bitternoten des Aperitifs harmonisieren perfekt mit dem
Geschmacks-Duo aus Hopfen und Malz des Biers.

4,50 0,3 l

SCHAUMWEINE

Erdbeersecco

Weingut Nopper, Baden (D)

100% Erdbeeren, ohne Zusatzstoffe

Aus reiner Lust und Neugierde ist dieser fruchtige Erdbeer-Secco
entstanden. Ein Raffinement, das sich gelohnt hat. Schonende Gärung
und langsame Maischegärung prägen das fruchtige Bukett.

3,90 0,1 l

2012 Riesling Brut

Weingut Josef Biffar, Pfalz, (D)

traditionelle Flaschengärung

90 Punkte | Goldene Perle 2015

4,90 0,1 l • 27,00 0,75 l

2011 Spätburgunder Rosé Brut

Weingut Josef Biffar, Pfalz, (D)

traditionelle Flaschengärung

4,90 0,1 l • 27,00 0,75 l

Bouvet brut de Loire

Maison Bouvet-Ladubay, Loire (F)

im Champagnerverfahren hergestellt; Chenin blanc;

fruchtig, filigran, mit einer zarten Säure

5,40 0,1 l • 30,00 0,75 l

Crémant d'Alsace Brut Extra

Meyer-Fonné, Elsass (F)

32,00 0,75 l

Bitte beachten Sie, dass wir keine Kredit- und EC-Karten akzeptieren.

ANGEBOTSWEINE

0,1 l • 0,2 l • 0,5 l • 0,75 l

WEISS

2016 Chardonnay Kabinett trocken

Weingut Joachim Hof, Pfalz (D)

in der Nase florale Noten, gelbe Früchte; im Gaumen

lebendige Säure mit dem dezenten Restzucker 3,60 • 6,00 • 13,80 • 20,00

2016 Sauvignon blanc

Kellerei Kurtatsch, Südtirol (I)

in der Nase ausgeprägte Frucht; am Gaumen ausgewogen

und saftig, körperreich mit lebhafter Säure 3,80 • 6,30 • 14,50 • 21,00

2016 Gewürztraminer

Weingut Joachim Hof, Pfalz (D)

Aromen von Ingwer, Honig und etwas Lavendel;

frische, elegante Säure; dicht am Gaumen 4,00 • 6,60 • 15,20 • 22,00

ROT

2014 Côtes du Roussillon Villages AOC

Vignobles Dom Brial, Roussillon (F)

in der Nase Aromen von reifen Beeren und von Vanille;

ein kraftvoller, dabei sehr ausgewogener Wein. 4,00 • 6,60 • 15,20 • 22,00

2015 Ursprung Cuvée

Markus Schneider, Pfalz (D)

in der Nase rote und dunkle Beerenfrüchte;

am Gaumen Aromen von Schokolade und Kräutern;

Ein Kultwein, der einfach nur Spaß macht. 4,10 • 6,90 • 15,90 • 23,00

2015 Primitivo Puglia Vriccio, BIO

Antica Enotria, Apulien (I)

in der Nase Bouquet von getrockneten Pflaumen;

am Gaumen frisch und anziehend mit geschmeidigen

Tanninen, die sehr gut eingebunden sind 4,70 • 7,80 • 17,90 • 26,00

ROSÈ

2017 Domaine de Pellehaut rosé

Domaine de Pellehaut, Gascogne (F)

ein leichter, duftiger Wein

3,80 • 6,30 • 14,50 • 21,00

Bitte beachten Sie, dass wir keine Kredit- und EC-Karten akzeptieren.

WEISSWEINE · OFFEN

0,2 l • 0,5 l • 0,75 l

2016 Riesling trocken

Weingut Joachim Hof, Pfalz (D)

Trauben stammen aus einer der besten Lagen
in Klingen in der Pfalz; lebendige Säure;
klare Frucht nach Citrus und grünem Apfel

4,70 • 10,90 • 21,00 1,0l

2016 Le Pot Blanc

Vignobles Dom Brial, Roussillon (F)

in der Nase exotische Früchte und floralen Noten;
am Gaumen leicht und ausgewogen.

5,10 • 11,70 • 17,00

2016 Riesling trocken, BIO

Jürgen Leiner, Pfalz (D)

ein unkomplizierter, gefälliger Wein mit klaren Noten
von Pfirsich und Blattgrün; saftig und ausgewogen
am Gaumen; frische, lebendige Säure

5,20 • 11,90 • 23,00 1,0l

2016 Pinot Blanc AC

Domaine Meyer-Fonné, Elsaß (F)

saftig, runder Körper;
dominante Aromen; dezente Säure

5,60 • 12,90 • 25,00 1,0l

2017 Domaine de Pellehaut blanc

Domaine de Pellehaut, Gascogne (F)

leichte Blütenaromen; frischer Körper; klare Säure

5,70 • 13,10 • 19,00

2016 Weißer Burgunder

Weingut Karl May, Rheinhessen (D)

in der Nase Duft von Ananas und Quitte; sehr gute Textur,
fein-schmelzige Fülle, langes mineralisches Finale

6,60 • 15,20 • 22,00

2016 Grauer Burgunder „Handwerk“, BIO

Sven Leiner, Pfalz (D)

„Gutes Handwerk kann man sehen – in diesem Fall am besten mit
geschlossenen Augen: Beim Schmecken!“ Duft von Quitten und
Birnen; lebhafter, seidiger Geschmack, elegante Struktur

6,90 • 15,90 • 23,00

2016 Chardonnay „Handwerk“, BIO

Jürgen Leiner, Pfalz (D)

kräftige Kräuter- und Würzaromen verschmelzen mit einer
feinen und filigranen Frucht; herzhaft Frische

6,90 • 15,90 • 23,00

Bitte beachten Sie, dass wir keine Kredit- und EC-Karten akzeptieren.

ROTWEINE · OFFEN

0,2 l • 0,5 l • 0,75 l

2016 Montepulciano d'Abruzzo "Podere"*Umani Ronchi, Marken (I)*

leicht, schlank, wenig tanninbetont

4,20 • 9,70 • 16,00

2016 La Croix Belle "Caringole"*Domaine La Croix Belle, Languedoc (F)*in der Nase schwarze Johannisbeere und Anklänge von
Geräuchertem; am Gaumen saftig und erfrischend

4,80 • 11,40 • 17,00

2016 Chianti "Piazzano"*Fattoria di Piazzano, Toskana (I)*dezenter Duft, der an Blumen und Gewürze erinnert;
kernige Frucht und feine Gerbstoffe

5,40 • 12,40 • 19,00

2016 Château de Montfrin „Costières de Nîmes“ Rouge BIO*Château de Montfrin, Rhône (F)*in der Nase Aromen von Lakritz; am Gaumen rund
und samtig mit spürbaren Tanninen und Würze

5,70 • 13,10 • 19,00

2016 Syrah Chapelle de Montmija*Domaines Auriol, Languedoc (F)*in der Nase würzig, voll und mit Aromen reifer Früchte;
am Gaumen vollmundig, intensiv, aromatisch und
fruchtig, Tannine spürbar, jedoch sehr weich

5,90 • 13,50 • 19,50

2016 Santi Medici "Negroamaro"*Castel di Salve, Umbrien (I)*in der Nase ein fruchtiges Bukett, leichte Zimttöne;
harmonischer Gaumen mit einem samtigen Nachklang;
typischen leichten Bitterton der Negroamaro- Traube

6,00 • 13,80 • 20,00

2015 Madiran Aydie Origine*Pierre La Place, Madiran (F)*würziger Geruch, erinnert an nasses Herbstlaub und
Schwarze Johannisbeere; kompakter Körper, tanninreich

6,60 • 15,20 • 22,00

2015 Château L'Escart „Eden“, BIO*Château L'Escart, Bordeaux (F)*in der Nase Aromen von roten und schwarzen Früchten;
am Gaumen glatt mit einer guten Intensität,
seidige Tannine, würzig und intensiv

7,50 • 17,30 • 25,00

Bitte beachten Sie, dass wir keine Kredit- und EC-Karten akzeptieren.

ROSÉWEINE · OFFEN

0,2 l · 0,5 · 1,0 l

2016 Gutswein Rosé BIO

Weingut Leiner, Pfalz (D)

leicht, fruchtig, wenig Restsüße, feinherb

5,00 · 11,40 · 22,00

DESSERTWEIN · OFFEN

2001 Muscat de Rivesaltes "Dom Brial"

Caves des Vignerons de Baixas »Dom Brial«, Roussillon (F)

besticht durch sein feines Goldgelb und seinen exotischen

Noten; lebhaft und mit einer harmonischen Süße 3,20 0,1 l · 10,90 0,375 l

FLASCHENWEINE · WEISS

2016 Riesling trocken, BIO

Clemens Busch, Mosel (D)

feinfruchtige Noten; schöne Frische; feine Mineralität;

Brillanz bis zum erfrischenden Ende

29,00

2016 Blutsbruder weiß

Weingut Karl May, Rheinhessen (D)

Wenn zwei Brüder in Winnetou-Old-Shatterhand-artigem Einvernehmen

in der ewigen Weite des Wonnegaus ein Weingut bewirtschaften,

das echt und ehrlich „Karl May“ heißt, dann muss es dort doch Weine

Namens „BLUTSBRUDER“ geben. In der Nase exotischer Duft von Vanille,

Birne, Quitte; schmelzige, samtige und zartseidige Textur.

29,00

2016 Mâcon Chaintré, BIO

Dominique Cornin, Burgund (F)

in der Nase üppig, blumig und frisch;

am Gaumen Noten von grünen Äpfeln, Pfirsich und Zitrusfrüchten;

saftig und erfrischend

30,00

2016 Sauvignon Blanc „Witchhunter“

Markus Schneider, Thomas Hensel, Pfalz (D)

Bestimmt kam der Name Witchhunter auf einem Besen daher

geritten und Markus Schneider und Thomas Hensel gerade recht,

schließlich suchten die beiden Winzer noch nach einen Namen

für diesen leckeren Wein. Perfekt die saftige und knackige Frische mit weichen und cremige-zarten Röstaromen; spitzenmäßig

gemacht; fruchtig, füllig und gut balanciert.

32,00

Bitte beachten Sie, dass wir keine Kredit- und EC-Karten akzeptieren.

FLASCHENWEINE · ROT

2015 Frühburgunder

Maibachfarm, Ahr (D)

in der Nase Noten von Himbeeren und dezter Kräuterwürze;
am Gaumen warm und geschmeidig, zarte
zurückhaltende Tannine feines Ende am Gaumen

30,00

2015 Blutsbruder rot

Weingut Karl May, Rheinhessen (D)

Wenn zwei Brüder in Winnetou-Old-Shatterhand-artigem
Einvernehmen in der ewigen Weite des Wonnegaus ein Weingut
bewirtschaften, das echt und ehrlich „Karl May“ heißt, dann
muss es dort doch Weine Namens „BLUTSBRUDER“ geben.
feinduftig mit der Würze von dunklen Früchten und Cassis;
dicht, komplex,kräftig ohne wuchtig zu sein

32,00

2012 Chianti Classico DOCG

Fattoria Rietine, Toskana (I)

ein durch und durch filigraner Chianti Classico; er duftet nach
reifen Kirschen und mit seinem eleganten Körper und der weichen
Ausgewogenheit hat er Säure und Tannine gut im Griff

32,00

2012 Chinon „Signatur Fabrice“, BIO

Fabrice Gasnier, Loire (F)

in der Nase dicht und reich, kräuterwürzig;
am Gaumen sehr weiche und feingliedrige Tannine;
sehr konzentriert und harmonisch mit langem Abgang

34,00



Bitte beachten Sie, dass wir keine Kredit- und EC-Karten akzeptieren.

FLASCHENBIERE AUS POTSDAM

Flasche 0,5l

Braumanufaktur "Forsthaus Templin", unfiltriert und naturbelassen

Potsdamer Stange , altes Traditionsbier	4,50
BIO-Pils , fein gehopft	4,50
BIO-Lager , malzbetont, bernsteinfarben	4,50

SAISONBIER

Braumanufaktur "Forsthaus Templin", BIO-Qualität

Frühjahr: Märzen Maibock	4,70
Sommer: Hefeweizen	4,70
Herbst: Erntebock	4,70
Winter: Nikolator Winterbock	4,70

BIO-ZERTIFIZIERTES CRAFTBIER AUS BERLIN

BELLEVUE PILS - Der edle Klassiker

BREWBAKER HANDWERKSBRAUEREI, Berlin (D)

hopfenbetont, aromatisch, leicht grasig und zitronig
mit einem ausbalancierten Malz-Hopfenkörper

4,20 0,33 l

ANDERE FLASCHENBIERE

Budweiser	2,80 0,33 l
Paulaner Hefeweizen, auch alkoholfrei	3,80 0,5 l
Radler	2,70 0,3 l • 3,80 0,5 l
Berliner Weiße rot/grün*	2,80 0,33 l

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

0,2 l • 0,4 l

Apfelsaft , naturtrüb	2,50 • 4,50
Orangensaft	2,50 • 4,50
Kirsch-Bananen-Fruchtsaftgetränk	2,50 • 4,50
Saftschorle nach Wahl	2,20 • 3,90

BIO-Zisch, vegan

Rhabarber, Bitter Lemon, Blutorange 2,90 0,33 l

Coca Cola / Sprite* / Fanta*** 2,50 • 4,50

Mineralwasser

Bad Liebenwerda medium oder naturell 1,90 0,25 l

Bad Liebenwerda medium oder naturell 4,90 0,75 l

Bitte beachten Sie, dass wir keine Kredit- und EC-Karten akzeptieren.

WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee	2,20
Tasse Espresso	2,20
Tasse Espresso Macchiato	2,30
Tasse doppelter Espresso oder Kaffee	3,20
Tasse Cappuccino	2,70
Große Tasse Milchkaffee	3,30
Glas Latte Macchiato	3,50
mit Aromasirup	3,90
Grog (mit 4 cl Rum)	3,90
Große Tasse Schokolade	3,30
mit Espresso	3,90
mit Amaretto oder Rum	4,50

TEE

Kännchen

Earl Grey 4,20

feinblumige Herbstpflückung mit frischem Zitrusaroma der Bergamotte

Darjeeling Summer Gold BIO

blumige Eleganz, köstlich rundes Aroma

Morgentau

faszinierende Komposition von Sencha mit Blüten,
fein fruchtiger Mango-Zitrusgeschmack

Jasmine Gold

zarte Jasminblüten verteilen ihr weiches Aroma über
einen chinesischen Tee der Frühlingsernte

Ayurveda-Kräutertee

Kräutertee mit orientalischen Gewürzen,
milden Zitrusfrüchten und leichter Ingwerschärfe

Bergkräuter nach Schweizer Art BIO

zarte Melisse, dezente Anisnote und ein Hauch von Thymian;
duftig, würzig, frisch wie Morgenluft in den Bergen

Mint & Fresh

Minze mit belebender Frische

Bitte beachten Sie, dass wir keine Kredit- und EC-Karten akzeptieren.

DESTILLATE AUS OBST

2 cl • 4 cl

Mirabellenbrand

Weingut und Brennerei Stern, Pfalz (D)

2,80 • 5,00

ALTE PFLAUME

Edition Lewy

3,40 • 6,20

Calvados du Pays d'Auge

Domaine Dupont (F)

3,40 • 6,20

Wilde Pflaume

Christian Filter, Oderbruch (D)

3,90 • 6,90

Altreetzer Quittenbrand

Christian Filter, Oderbruch (D)

3,90 • 6,90

„Simply the best“ - Williams Christ-Birnenbrand

Weingut und Brennerei Stern, Pfalz (D)

4,10 • 7,50

DESTILLATE AUS TRESTER UND HEFE

Gewürztraminer Testerbrand

Weingut Brennerei Stern, Pfalz (D)

im Barrique gelagert, goldene Kammerpreismünze

3,40 • 6,90

Grappa di Barolo »Monvigliero«

Mauro Sebaste, Piemont (I)

3,90 • 6,90

Grappa di »Centobricchi«

Mauro Sebaste, Piemont (I)

3,90 • 6,90

Pfälzer Hefebrand

Weingut und Brennerei Stern, Pfalz (D)

im Eichenholzfass gelagert

4,00 • 7,20

DESTILLATE AUS WEIN

Cognac "Fins Bois" V.S.O.P.

Château d'Orignac

3,40 • 6,20

Armagnac

Château de Pellehaut

3,40 • 6,20

Bitte beachten Sie, dass wir keine Kredit- und EC-Karten akzeptieren.

WHISKY / WHISKEY

Bushmills, Single Malt	2 cl • 4 cl
Glengrant, Single Malt	3,50 • 6,20
Knob Creek Small Batch 9 Years mehrfach prämierter Bourbon	3,50 • 6,20
	4,20 • 6,90

ANDERE BRÄNDE UND LIKÖRE

Amaretto di Saronno	2,90 • 5,40
Wodka Khortytza Platinum <i>Khortytza, Zaporiz'ka oblast (UA)</i>	2,90 • 5,40
Żołądkowa Gorzka preisgekrönter polnischer Wodka; hergestellt aus ausgewählten Kräutern, Gewürzen und getrockneten Früchten; würzig süße Note	2,90 • 5,40

KRÄUTER

Ramazzotti	2,80 • 5,30
Averna	2,80 • 5,30
Fernet Branca	2,80 • 5,30



Bitte beachten Sie, dass wir keine Kredit- und EC-Karten akzeptieren.

Liebe Gäste, wir kochen frisch und saisonal und verwenden keine industriellen Fertigprodukte. Seit dem 13.01.2015 besteht die Informationspflicht für Allergene in Lebensmitteln nach der europäischen Lebensmittel-Informationen-Verordnung (LMIV). Um dieser Pflicht nachzukommen, finden Sie im folgenden eine Liste aller möglichen Allergene, die in einigen von uns verwendeten Produkten vorkommen können. Gerne beantworten diesbezüglich Ihre Fragen.

1) Glutenhaltiges Getreide

Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.

Ausgenommen:

- a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose
- b) Maltodextrine auf Weizenbasis
- c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis
- d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs

2) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

3) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

4) 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

5) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

6) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer:

- a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett
- b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), 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

Bitte beachten Sie hierzu auch das -> Infoblatt Sojaallergie

7) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer:

- a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
- b) Lactit

8) Schalenfrüchte, wie z.B.:

Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprung

9) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

10) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

11) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

12) Schwefeldioxid und Sulphite

in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurück geführte Erzeugnisse zu berechnen sind

13) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

14) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

* mit Farbstoff

** mit Coffein