

Speisen- und Getränketearte

STAND SEPTEMBER 2024

Ihr sonniges Plätzchen im Schatten des Doms

SCHÖN, DASS SIE BEI UNS SIND!

Lassen Sie es sich bei uns einfach gut gehen!
Das Brauhaus *Gaffel am Dom* ist eine gastliche
Stätte typisch rheinischer Prägung:

bürgerlich, deftig und behaglich,

die mit einem ebenso typisch rheinischen Service aufwartet:

freundlich, heiter und mit viel Sonne im Herzen.

Sie sind uns herzlich willkommen!

Ihr „Gaffel am Dom“-Team



WLAN GEHT AUF UNS!

Netzwerk: Gaffel am Dom Free WiFi

- Code scannen & lossurfen! -





Aus dem Suppentopf From the soup pot

Zwiebelsuppe ^{g, d, i, n} mit Käse-Brot-Croûton ^{1, 2, a, d, g, k} 6,90 €
Onion soup with fried cheese bread

Deftige Kartoffelsuppe ^{d, g, i, n} mit Speck ^{3, 15}, Sahnehaube ^g und Brot ^{a, d, g, k} 6,90 €
Potato soup with bacon, cream topping and bread



Tomatensuppe mit stückigen Tomaten und Basilikum, dazu Brot (vegan) ^{a, d, g, k} 6,90 €
Tomato soup with chopped tomatoes and basil, served with bread (vegan)

Klare Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen und Brot ^{a, d, g, k} 6,90 €
Clear beef broth with vegetables and bread

Kleinigkeiten zum leckeren Gaffel Kölsch Snacks to enjoy with a delicious Gaffel Kölsch



Laugenbrezel ^{a, d, g, k} mit Butter ⁱ (vegetarisch) 3,50 €
Pretzel with butter (vegetarian)

Pfännchen-Frikadelle ^{a, d, g, l} mit Senf ^l und Brot ^{a, d, g, k} 5,50 €
Meatball with mustard and bread

Körbchen mit Brot ^{a, d, g, k, h}, Schmalz ^d und Radieschen 6,50 €
Basket with bread, lard and radish

Zwei Happen Mett ^{2, i, l} auf Rörgelchen ^{a, d, g, k} mit roten Zwiebeln ^l und Cornichon ^l 6,90 €
Ground pork on rye roll with red onions and cornichon

»Brauhaus-Brot« – gebackenes Mett ^{2, i, l} auf Hausbrot ^{a, d, g, k} mit roten Zwiebeln ^l 7,50 €
»Brewery bread« – baked ground pork on homemade bread with red onions

Zwei Happen Tatar auf Rörgelchen ^{a, d, g, k} mit roten Zwiebeln ^l und Cornichon ^l 7,90 €
Tatar on rye roll with red onions and cornichon



»Halve Hahn« – Rörgelchen ^{a, d, g, k} mit Butter ⁱ, mittelaltem Beemster ^{1, 2, g}
und roten Zwiebeln ^l (vegetarisch) 7,90 €
»Halve Hahn« – rye roll, butter, middle-aged Gouda cheese and red onions (vegetarian)

Warmer Kartoffelsalat ^{2, l} mit Mini-Frikadellen ^{a, d, g, l} und Gaffel-Kölsch-Sauce ^{d, i} 9,90 €
Warm potato-salad with mini-meatballs and Gaffel Kölsch sauce

Domstädter Bockwurst ^{2, 3, 7, a, d, g, i, l} mit warmem Kartoffelsalat ^{2, l} und Senf ^l 10,90 €
"Domstädter" sausage with warm potato-salad and mustard

Spießbraten Rörgelchen ^{a, d, g, k} mit Schmorzwiebeln ^l und Krautsalat..... 10,90 €
Spit roast on a rye roll with onions and coleslaw

Leberkäse Rörgelchen ^{a, d, g, k} mit Schmorzwiebeln ^l und Krautsalat..... 10,90 €
Meat loaf on a rye roll with onions and coleslaw

Gulaschsuppe mit einem halben Rörgelchen ^{a, d, g, k} 10,50 €
Goulash soup with one half rye roll



Vegetarische Brauhauspezialitäten *Vegetarian Specialties*

»Halve Hahn«

– Röttgelchen ^{a, d, g, k} mit Butter ⁱ, mittelaltem Beemster ^{1, 2, g} und roten Zwiebeln ^l 7,90 €

»Halve Hahn« – rye roll, butter, middle-aged Gouda cheese and red onions

Käseplatte mit Beemster Pikant ^{1, 2, g}, Brie, Ziegenkäse ^g und Beemster Royal ^{1, 2, g} mit Trauben und Walnüssen, dazu Hausbrot ^{a, d, g, k} und Butter ⁱ 18,90 €

Cheese platter with Gouda cheese, Brie and goat cheese served with grapes, walnuts, bread and butter

Gemischter Salatteller mit Joghurtdressing ^{g, h} und Hausbrot ^{a, d, g, k}

Plate of mixed salads with yogurt dressing and bread

- klein, small 6,90 €

- groß, large 10,90 €

Kleine Pellmänner mit Kräuterquark ^g und Radieschen 9,90 €

Small potatoes boiled in their jacket with curd and radish

»Salat Hennes« – mit Thymianhonig überbackener Ziegenkäse ^g auf Vollkornbrot ^{a, d, g, k}, an frischen Saisonsalaten mit Joghurtdressing ^{g, h} 19,90 €

»Salat Hennes« – Goat cheese gratinated with thyme honey on whole-grain bread with fresh seasonal salads and yogurt dressing

Käsespätzle ^{a, d, g} mit Beemster Pikant ^{1, 2, g}, Schmorzwiebeln ^l und Blattsalate mit Joghurtdressing ^{g, h} 15,90 €

Cheese noodles with braised onions and salad with yogurt dressing

Drei frisch gebackene Reibekuchen ^{2, 3, a, n} mit Apfelkompott, Schwarzbrot ^{a, d, g, k} und Butter ⁱ 13,50 €

Three freshly baked potato fritters with stewed apples, black bread and butter

»Gedeck der Ehrengarde der Stadt Köln«

– Rahmspinat ^{a, d, g} mit Spiegelei ^a und Salzkartoffeln 12,90 €

Creamy spinach with two fried eggs and steamed potatoes



Vegane Brauhauspezialitäten *Vegan Specialties*

Tomatensuppe mit stückigen Tomaten und Basilikum, dazu Brot ^{a, d, g, k} 6,90 €

Tomato soup with chopped tomatoes and basil, served with bread

»Vegan Burger« – Burger Bun ^{d, k} mit Gemüsebratling ^d, Zwiebeln ^l, Tomatenscheiben, Essiggurke ^l und Tomatenrelish, dazu Pommes Frites und Krautsalat 19,90 €

»Vegan Burger« – bun with vegetable fritters, onions, sliced tomato, pickle and tomato relish served with french fries and coleslaw




Kölsche Klassiker

Cologne classics

Drei frisch gebackene Reibekuchen ^{2, 3, a, n}

Three freshly baked potato fritters

-  - mit Apfelkompott, Schwarzbrot ^{a, d, g, k} und Butter ⁱ (vegetarisch) 13,50 €
with stewed apples, black bread and butter (vegetarian)
- mit Tatar angemacht ^{a, c, f, g, h}, Schwarzbrot ^{a, d, g, k}, Butter ⁱ und Cornichons ^l
with tatar (beef), black bread and butter 19,90 €
- mit Räucherlachs, Kräuterquark ^g, Schwarzbrot ^{a, d, g, k} und Butter ⁱ
with smoked salmon, whole grain bread and butter 21,50 €

Currywurst ^{2, 4, 7, a, d, g, i, l, m} mit Pommes frites 11,90 €

Bratwurst with warm curry sauce and french fries

Bauernsülze ^{2, 3, 4, g, i} mit Remouladen-Sauce ^{a, c, d, e, g, h, i, l, n} und Bratkartoffeln mit Speck ^{3, 15} ... 16,90 €

Aspic with remoulade sauce and fried potatoes with bacon

»Himmel un Ääd« – gebratene Blutwurst ^{2, a, d, g, i, l, m} mit Gaffel-Kölsch-Sauce ^{d, i}
auf Kartoffelpüree ^{2, 5, g} und Apfelkompott, dazu Röstzwiebeln ^l 17,50 €

»Himmel un Ääd« – roasted black pudding with Gaffel-Kölsch sauce, mashed potatoes,
stewed apples and fried onions

 »Gedeck der EhrenGarde der Stadt Köln« –
Rahmspinat ^{a, d, g} mit Spiegelei ^a und Salzkartoffeln (vegetarisch)..... 12,90 €
Creamy spinach with two fried eggs and steamed potatoes (vegetarian)

Heringstopf in Sahnesauce ^{1, 14, a, c, g} mit Zwiebeln ^l und Äpfeln, dazu kleine Pellkartoffeln .. 16,90 €
Pickled cold herring in cream with apples and onions, served with small potatoes boiled in their jacket

Roastbeef ^{a, c, e, g, i, l, k, m}, rosa gebraten
– kalt aufgeschnitten mit Remoulade ^{a, c, d, e, g, h, i, l, n} und Bratkartoffeln ^{3, 15} 23,90 €
Roast beef, medium roasted – cold sliced with tartar sauce and fried potatoes



Für den großen Hunger

For big appetite

1/3 m Bratwurst ^{3, 7, a, d, g, i, l, m} mit Zwiebeljus ^l, Bratkartoffeln ^{3, 15} und Krautsalat 18,90 €
Oversized Bratwurst with onion-gravy, fried potatoes and coleslaw

Kassler vom Grill ^{2, 3, 15} mit Gaffel-Kölsch-Sauce ^{d, i}, Rahmwirsing ^{d, g} und Salzkartoffeln 19,90 €
Smoked pork chop with Gaffel Kölsch sauce, savoy cabbage and steamed potatoes

Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Gaffel-Kölsch-Sauce ^{d, i}
auf Rahmwirsing ^{d, g} und Salzkartoffeln 19,90 €
Grilled chicken breast with Gaffel Kölsch sauce, creamy savoy cabbage and steamed potatoes

»Salat Gaffel am Dom« – Hähnchenbrustfilet vom Grill ^{a, d, g}, dazu Chili Dip ^{1, 14}
an knackigen Blattsalaten mit Joghurtdressing ^{g, h} und Hausbrot ^{a, d, g, k} 19,90 €
»Salat Gaffel am Dom« – Grilled chicken breast with chili dip, mixed salads, yogurt dressing and bread

»Hämmchen« – Eisbein ^{2, 3, 7, 15, i, l}
»Eisbein« – pickled, boiled knuckle of pork
- mit Röllchen ^{a, d, g, k} with a rye roll 22,50 €
- mit Kartoffelpüree ^{2, 5, g} und Sauerkraut with mashed potatoes and sauerkraut 25,90 €

Grillhaxe (ca. 1.100 g) ^{2, 3, 7, 15, i, l} mit Krautsalat und Bratkartoffeln mit Speck ^{3, 15} 27,50 €
Grilled knuckle of pork (approx. 1.100 g) with coleslaw and fried potatoes with bacon

Sauerbraten in Rosinensauce ^{3, 5, i, l, n}
mit Mandelblättchen ^h, Rotkohl ⁱ und Kartoffelklößen ^{3, 5} 26,90 €
Sauerbraten in raisin sauce with almonds, red cabbage and potato dumplings

»Bierkutscher-Teller«
– Kotelette (2x ca. 200g) mit Gaffel-Kölsch-Sauce ^{d, i}, Bratkartoffeln ^{3, 15} und Salat 24,90 €
»Beer-driver-plate« – Cutlet (2x approx. 200g) with Gaffel Kölsch sauce, fried potatoes and mixed salad

»Zwiebelrostbraten« – von der Rinderhüfte mit Schmorzwiebeln ^l,
Bohnengemüse ⁱ und Bratkartoffeln mit Speck ^{3, 15} 27,90 €
»Zwiebelrostbraten« – Roast beef with onion gravy and Gaffel Kölsch sauce,
beans and fried potatoes with bacon

Rosa gebratenes Rumpsteak (ca. 250g Rohgewicht) mit Kräuterbutter ^l,
Bohnengemüse ⁱ und Pommes frites 36,90 €
Medium grilled rumpsteak (approx. 250g) with herbs-butter, beans and french fries

Leberkäse ^{1, 2, 4, 14, 15, g, l} mit Spiegelei ^a, Bratkartoffeln ^{3, 15}, Krautsalat und süßem Senf ^{14, 1} 18,90 €
Meat loaf with fried egg, fried potatoes, coleslaw and sweet mustard

Hühnerfrikassee ^{1, 2, 3, a, g, i} mit Spargel, Champignons, Erbsen und Butterreis,
dazu Blattsalate mit Joghurtdressing ^{g, h} 17,90 €
Chicken fricassee with asparagus, mushrooms, peas and butter rice,
served with mixed green salad with yogurt dressing

Dicke Bohnen ^{d, g} mit zwei Mettwürsten ^{5, 15} und Salzkartoffeln 17,90 €
Broad Beans with two sausages and steamed potatoes



Schlemmerplatte für 4 Personen mit:

129,90 €

1/3 m Bratwurst^{3,7,a,d,g,i,l,m}, Grillhaxe ca. 1.100 g^{2,3,7,15,i}, Eisbein^{2,3,7,15,i,l}, Schnitzel „Wiener Art“^{a,d,g} und Domstädter^{2,3,7,a,d,g,i,l} Bockwurst (je 1x), dazu servieren wir Zwiebelsauce^{i,n}, Gaffel-Kölsch-Sauce^{d,i}, Bratkartoffeln mit Speck^{3,15}, Pommes frites, Kartoffelpüree^{2,5,g}, Sauerkraut, Krautsalat und Blattsalate mit Joghurtdressing^{g,h}

Meat platter for 4 people with:

Oversized Bratwurst, Grilled knuckle of pork approx. 1.100g, "Eisbein" – pickled, boiled knuckle of pork, Schnitzel »Viennese Style« and Domstädter sausage served with onion-gravy, Gaffel-Kölsch sauce, fried potatoes with bacon, french fries, mashed potatoes, sauerkraut, cole-slaw and green salad with yogurt dressing

Schlemmerplatte für 6 Personen mit:

189,90 €

1/3 m Bratwurst^{3,7,a,d,g,i,l,m}, Grillhaxe ca. 1.100 g^{2,3,7,15,i}, Eisbein^{2,3,7,15,i,l}, zwei Schnitzel „Wiener Art“^{a,d,g}, zwei Domstädter Bockwürste^{2,3,7,a,d,g,i,l} und eine Currywurst^{2,4,7,a,d,g,i,l,m}, dazu servieren wir Zwiebelsauce^{i,n}, Gaffel-Kölsch Sauce^{d,i}, Currysauce, Bratkartoffeln mit Speck^{3,15}, Pommes frites, Kartoffelpüree^{2,5,g}, Sauerkraut, Krautsalat und Blattsalate mit Joghurtdressing^{g,h}

Meat platter for 6 people with:

Oversized Bratwurst, Grilled knuckle of pork approx. 1.100g, "Eisbein" - pickled, boiled knuckle of pork, two Schnitzel »Viennese Style«, two Domstädter sausages and one Roastbratwurst, served with onion-gravy, Gaffel-Kölsch sauce, warm curry sauce, fried potatoes with bacon, french fries, mashed potatoes, sauerkraut, cole-slaw and mixed green salad with yogurt dressing

Schnitzel vom Schwein aus der Region

Local Schnitzel (pork)

Schnitzel^{a,d,g} »Wiener Art« mit Pommes frites und gemischte Blattsalate^l 19,90 €
Schnitzel »Viennese Style« with french fries and mixed green salad

Schnitzel^{a,d,g} mit Paprika-Sauce^{d,i}, dazu Pommes frites und gemischte Blattsalate^l 22,50 €
Schnitzel with sauce made of tomatoes, paprikas and onions served with french fries and mixed green salad

Schnitzel^{a,d,g} mit Pilz-Sauce^{d,i},
dazu Bratkartoffeln^{3,15} mit Speck und gemischte Blattsalate^l 22,90 €
Schnitzel with sauce made of onions and mushrooms
served with fried potatoes with bacon and mixed green salad

Schnitzel^{a,d,g} mit Pfefferrahm-Sauce^{d,i},
dazu Spätzle^{4,a,d,g} und gemischte Blattsalate^l 22,90 €
Schnitzel with pepper sauce and spaetzle served with mixed green salad

»Kölner Brauhausteller«

Schnitzel^{a,d,g}, gebratene Blutwurst^{2,a,d,g,i,l,m}, Gaffel-Kölsch-Sauce^{d,i}
und Apfelkompott, dazu Kartoffelpüree^{2,5,g} und Röstzwiebeln^l 23,90 €
»Cologne Brewery Plate« – Half of a schnitzel, roasted black pudding, Gaffel Kölsch sauce
and stewed apples served with mashed potatoes and fried onions

Schnitzel^{a,d,g} mit Spiegelei und Rahmspinat^{a,d,g}, dazu Bratkartoffeln mit Speck^{3,15} 22,50 €
Schnitzel with fried egg, creamy spinach and fried potatoes with bacon



Für unsere kleinen Freunde (nur für Kinder)

For our little friends (Children only)

Kids Bratwurst ^{5, 7, a, d, g, i, l, m} mit Pommes frites 7,90 €
Sausage with french fries

Kleines gebackenes Schweine-Schnitzel ^{a, d, g} mit Pommes frites und Krautsalat 9,90 €
Small, fried pork-schnitzel with french fries and cole-slaw

Spaghetti ^{a, d} Bolognese ⁱ mit Parmesanschnee ^g 7,90 €
Spaghetti Bolognese and Parmesan cheese



Zwei frisch gebackene Reibekuchen ^{2, 3, a, n} mit Apfelkompott 7,90 €
Two freshly baked potato fritters with stewed apples

»Räuberteller« – sprechen Sie dazu bitte Ihren Köbes an 0,00 €
»Robber's Plate« – please refer to your waiter for an explanation

Süßes zum Schluss

Sweets for dessert

» Gemischtes Eis« –Vanille ^{1, a, g} - , Schokolade ^{1, a, g} - und Erdbeereis ^{1, a, g} 7,90 €
»Mixed ice cream« – vanilla, chocolate and strawberry

Rote Grütze mit Vanilleeis ^{1, a, g} 7,90 €
Sweet red fruit jelly with vanilla ice cream

Apfelstrudel ^{2, a, d, g} mit Vanillerahm ^g 9,90 €
Apple strudel with vanilla cream

Panna Cotta ^{1, a, g} mit Karamellsauce und Erdbeeren..... 8,90 €
Panna cotta with caramel sauce and strawberries

Kaiserschmarrn ^{a, b, d, g, h, f, i, k, n, m} mit Rosinen, Beerenragoût und Vanillerahm ^g 12,90 €
Cut-up and sugared pancake with raisins, berry ragout and vanilla cream

Käseplatte mit Beemster Pikant ^{1, 2, g}, Brie, Ziegenkäse ^g und Beemster Royaal ^{1, 2, g} mit Trauben und Walnüssen, dazu Hausbrot ^{a, d, g, k} und Butter ⁱ 18,90 €
Cheese platter with Gouda cheese, Brie and goat cheese served with grapes, walnuts, bread and butter

Belgische Waffel ^{a, d, g, h, 2, 14} mit warmem Beerenragoût

Belgian waffle with warm berry ragout

- und Vanilleeis ^{1, a, g}

extra vanilla ice cream 9,90 €

- und Schlagsahne ^{g, m, d, 5}

extra whipped cream 8,90 €



Leckeres der Privatbrauerei Gaffel aus Fass und Flasche *Tasty treats from the bottle or barrel by Gaffel Kölsch*

Gaffel Kölsch ^d vom Fass	0,20 l	2,40 €
Gaffel Kölsch ^d im 10 l Fass		110,00 €
Gaffel Wiess vom Fass ^d	0,30 l	3,50 €
.....	0,50 l	5,70 €
Gaffel Wiess ^d im 10 l Fass		105,00 €
Gaffel SonnenHopfen ^d	0,33 l	3,70 €
Gaffel Lemon ^d - Kölner Naturradler	0,33 l	3,70 €
Gaffel Kölsch 0,0% ^d (alkoholfrei) (<i>non-alcoholic</i>)	0,33 l	3,70 €
Gaffels Fassbrause ^d (0,0%) (<i>non-alcoholic</i>) Zitrone lemon	0,33 l	3,70 €
Orange orange	0,33 l	3,70 €
Apfel naturtrüb apple	0,33 l	3,70 €
☉ MAMMA NERO – echt kölscher Kräuterlikör	0,02 l	2,90 €
☉ SCHWESTER HERZ – echt kölscher Johannisbeerlikör	0,02 l	2,90 €
☉ PLÜSCHPRUMM – echt kölscher Pfirsichlikör	0,02 l	2,90 €

Heißgetränke *Hot drinks*

Tasse Kaffee ⁸ cup of coffee		3,20 €
Espresso ⁸ single espresso		2,90 €
Doppelter Espresso ⁸ double espresso		4,80 €
Cappuccino ⁸		3,90 €
Schwarzer Tee, Darjeeling black tea, darjeeling		3,10 €
Grüner Tee green tea		3,10 €
Pfefferminztee peppermint tea		3,10 €
Früchtetee fruit tea		3,10 €



Alkoholfreie Getränke

Softdrinks

Gaffels Fassbrause ^d (0,0%) (<i>non-alcoholic</i>) Zitrone lemon.....	0,33 l	3,70 €
Orange orange	0,33 l	3,70 €
Apfel naturtrüb apple	0,33 l	3,70 €
Malzbier ^d (0,0%) (<i>non-alcoholic</i>) malt beer	0,33 l	3,70 €
Coca Cola ^{1,8} , Coca Cola zero ^{1,8,14}	0,20 l	2,90 €
Rheinfels Quelle feinperlig oder still sparkling or non-sparkling water	0,25 l	2,90 €
Rheinfels Quelle feinperlig oder still sparkling or non-sparkling water	0,70 l	7,80 €
Granini Orange orange juice	0,20 l	3,00 €
Schweppes Bitter Lemon ⁹	0,20 l	3,00 €

Spirituosen

Spirits

☉ MAMMA NERO – echt kölscher Kräuterlikör	0,02 l	2,90 €
.....	0,04 l	5,80 €
☉ SCHWESTER HERZ – echt kölscher Johannisbeerlikör	0,02 l	2,90 €
☉ PLÜSCHPRUMM – echt kölscher Pfirsichlikör	0,02 l	2,90 €
Jubiläums Aquavit	0,02 l	3,00 €
Obstler, Schladerer	0,02 l	3,00 €

Sekt

Sparkling wine

Riesling Sekt, trocken, Piccolo ⁿ	0,20 l	9,00 €
Riesling Sekt, trocken ⁿ	0,75 l	27,50 €



Weißwein, glasweise

White wine, per glass

Weißweinschorle ⁿ white wine spritzer 0,20 l 6,00 €

Weißer Burgunder trocken, ⁿ

Weingut Brand, Pfalz, Deutschland 0,20 l 6,00 €

Riesling, Qualitätswein, trocken, ⁿ

Weingut Brand, Pfalz, Deutschland 0,20 l 6,00 €

Weißwein, flaschenweise

White wine, bottled

Auxerrois, Qualitätswein trocken, gelber Burgunder, ⁿ

Weingut Brand, Pfalz, Deutschland 0,75 l 28,50 €

Riesling Stein und Fels, Kabinett, trocken, ⁿ

Weingut Brand, Pfalz, Deutschland 0,75 l 35,50 €

Roséwein, glasweise

Rosé wine, per glass

Portugieser Rosé, trocken, ⁿ

Weingut Brand, Pfalz, Deutschland..... 0,20 l 6,00 €

Rotwein, glasweise

Red wine, per glass

Dornfelder, Qualitätswein, trocken, ⁿ

Weingut Brand, Pfalz, Deutschland 0,20 l 6,00 €

Spätburgunder, Qualitätswein, trocken, ⁿ

Weingut Brand, Pfalz, Deutschland 0,20 l 6,00 €

Rotwein, flaschenweise

Red wine, bottled

Bockenheimer Grafenstück Cabernet Mitos, ⁿ

im Holzfass gereift, trocken, Weingut Brand, Pfalz, Deutschland 0,75 l 31,90 €

Cuvée S, ⁿ

im Barrique gereift, trocken, Weingut Brand, Pfalz, Deutschland 0,75 l 34,50 €

Übersicht über Zusatzstoffe und Allergene nach EU-Verordnung 1169/2011

Zusatzstoffe

- (1) mit Farbstoff/ with artificial colouring
- (2) mit Konservierungsstoff/ with preservative
- (3) mit Antioxidationsmittel/ with antioxidants
- (4) mit Geschmacksverstärker/ with flavour enhancer
- (5) geschwefelt/ sulphured
- (7) mit Phosphat/ with phosphate
- (8) mit Koffein/ with caffeine
- (9) mit Chinin/ with quinine
- (14) mit Süßungsmitteln/ with sweetener
- (15) mit Nitritpökelsalz/ with nitrite salt

Allergene

- (a) enthält Hühnereiweiß/ contains egg protein
- (b) enthält Erdnüsse/ contains peanuts
- (c) enthält Fischeiweiß/ contains fish protein
- (d) enthält glutenhaltiges Getreide/ contains gluten
- (e) enthält Krebstiere (Schalentiere)/ contains crustaceans
- (f) enthält Lupine/ contains lupine
- (g) enthält Milcheiweiß/ contains lactoprotein
- (h) enthält Schalenfrüchte (Nüsse, Mandeln, etc.)/ contains nuts
- (i) enthält Sellerie/ contains celery
- (k) enthält Sesam/ contains sesame
- (l) enthält Senf/ contains mustard
- (m) enthält Sojabohnen/ contains soya
- (n) enthält Sulphite/ contains sulphite
- (o) enthält Weichtiere (Austern, Schnecken, Calamaris etc.)/ contains mollusc (oyster)