

Liebe Gäste,

wir begrüßen Sie auf das Herzlichste!

Nähert man sich dem gastlichen Haus von der Orangerie,
dem Belvedere oder über die 75 Stufen, der Anblick
des Drachenhauses fasziniert immer wieder.

Genießen Sie im historischen Ambiente besondere Gaumenfreuden
unserer saisonalen Küche. Unsere besondere Wertschätzung
gilt regionalen und frischen Produkten. Wir verwenden besten Fisch
von heimischen Fischern und Fleisch aus deutscher Haltung.
Spezielle Bio-Angebote komplettieren unsere Speisekarte.
Zur Kaffeezeit servieren wir Ihnen unsere feinen Kuchen und Torten.
Lassen Sie sich fürstlich verwöhnen!

Auch für Familienfeiern, Firmenfeste oder Jubiläen öffnen sich
unsere Pforten. Mit der Veranstaltungsreihe „Musik alter Meister“
sowie unseren „Kulinarischen Abenden“, erleben
Sie Programme, die Geist und Gaumen neu beleben.
Das aktuelle Programm entnehmen Sie bitte unserer Homepage.

Aus Verantwortung für Mensch, Natur und Umwelt sind das Restaurant
und unsere Angebote mit der Memon Umwelttechnologie
und der Fostac Technologie harmonisiert und energetisiert.

Bitte weisen Sie uns vor der Bestellung auf Gutscheine
oder Rabattaktionen hin. Wir können sie danach nicht mehr akzeptieren.

Kartenakzeptanz: EC, Maestro, Visa, Mastercard - ab 10,00 Euro

Genussvolle Stunden wünschen Ihnen

Alexander Hortig & Team

Die Historie des Drachenhaus

1769 erhielt Friedrich II. das Gesuch eines rheinländischen Grenadiers einen Weinberg anzulegen.

Auf dem Höhenzug der dem Schloss Sanssouci im Westen folgt, »Klausberg« genannt, ließ er im folgenden Jahr eine 200 m lange Fläche auf dem Südhang terrassieren.

Es entwickelte sich ein »Weinberg auf Rheinländische Art mit besten Reben«, so versprach jedenfalls der Grenadier seiner Majestät. Jedoch der Wein misslang und der Winzer resignierte. Anstelle von Rebstöcken ordnete der König jetzt den Anbau von Pfirsichen und »Lazarol Äpfel« an.

1770 entstand das seit langem geplante Drachenhaus als Quartier für den Grenadier. Zum Vorbild nahm man sich die Ta-Ho-Pagode aus Kanton, die der englische Architekt William Chambers 1757 in einem Buch veröffentlichte.

Carl von Gontard wandelte diese Vorlage ab und so baute er ein akzeptables Wohneschoß mit zwei Stuben, Küche und Flur.

Durch konkav geschwungene Wände gewann er mehr Fenster und vergrößerte den Raum im Untergeschoß. Sechzehn vergoldete Drachen wurden auf die Dachkanten gesetzt, die dem Gebäude und später auch dem Weinberg seinen Namen gaben.

Der Grenadier verlor die Gunst des Königs und gab den Terrassengarten auf, der schon 1771 an den Reviergärtner des Neuen Palais überging. Auch dieser erzielte miserable Ernteergebnisse. Nach dem Tode Friedrichs II. wurde das Drachenhaus nur noch gelegentlich besucht.

Um dem zunehmenden Verfall Einhalt zu gebieten und den Wünschen der Besucher entgegenzukommen, richtete ein Pächter nach der Jahrhundertwende einen Kaffeeausschank ein.

im Park Sanssouci

Die Nordseite bekam einen großen Küchenraum,
der 1935 noch einmal erweitert wurde.

Mit der Gründung der DDR ging die Gastronomie in die
volkseigene Gaststättenorganisation über. Nach dem Mauerfall bis 1996
war das Drachenhäus eine Filiale der Potsdamer Caféhaus GmbH.

Im Jahr 1996 ergab sich für Peter Hortig
die Möglichkeit das Drachenhäus zu pachten.
Unterdessen wird das Haus von Sohn Alexander Hortig geführt.

Seit Erbauung des Drachenhäuses vergingen mehr als 235 Jahre.

Das Gebäude erlebte in dieser Zeit zahlreiche Restaurierungen,
um den Zauber der illusionistischen Malerei zu erhalten
und die heitere und leichte Architektur weiterhin erleben zu dürfen.



Aperitifs

Martini ⁰	bianco 5cl	5.20 €
	rosso 5cl	5.20 €
	dry 5cl	5.20 €
Pernod ¹ mit Wasser oder Orangensaft	0,2l	5.20 €
Portwein Noval Fine Ruby Port ⁰ in Holzfässern 3 Jahre gereift	5cl	6.00 €
Aperol Spritz ^{1,10,13,0} 4 cl Aperol, Sekt & Wasser	0,2l	8.50 €
Hugo ⁰ Sekt mit regionalem Holunderblütensirup & Mineralwasser	0,2l	8.10 €
Kir Royal ⁰ Sekt mit Cassislikör	0,1l	6.20 €
Sherry Fino dry ⁰ Solera Reserva, Emilio Hidalgo	5cl	5.20 €
Sherry Medium dry ⁰ Solera Reserva, Emilio Hidalgo	5cl	5.20 €

Für Vorweg und Zwischendurch

Vorspeisensalat ^{4,a.1,g} feiner Babyleafsalatmix mit lauter gesundem Zeug	7.90 €
Carpaccio vom Weideochsen ^{a.1,g,m,n} roh mariniertes Rinderfilet, Olivenöl, Pommerysenf, gehobelter Parmesan & Szechuanpfeffer	15.90 €
Melonen-Schinken-Caprese ^{8,15,g,l,o} Cantaloup Melone, Seranoschinken, Mozzarella & Basilikumpesto	16.90 €
Gebackener Ziegenkäse ^{a.1,c} Gewürzbirne, Salatspitzen, Sprossen & Baguette	14.90 €
Lunchteller "Drachenhaus" ^{4,a.1} gebratene Hähnchenbrust, Mangochutney, Baguettescheiben & Salatbouquet	15.90 €

Buntes aus dem Garten

Schrebergartensalat ^{4,a.1,g} Blattsalate der Saison mit lauter gesundem Zeug	13.10 €
mit eingelegtem Ziegenkäse ^f	14.90 €
mit geräuchertem Forellenfilet ^o	16.80 €

Bitte wählen Sie zwischen Limettendressing oder Honig- Balsamico- Dressing.
Zu allen Salaten reichen wir frische Baguettescheiben.

Aus unserem Suppentopf

Tomaten-Orangensuppe mit Basilikumpesto	Terrine	7.50 €
Preußische Kartoffelcremesuppe ^{3,11,l} Würstchenscheiben & Petersilienöl	Terrine	8.50 €

Aus Topf und Pfanne

Berliner Currywurst ^{5,c,l} hausgemachte Letschosoße & Kartoffelecken		15.90 €
Hähnchen- Reispfanne ^{8,g} saisonaalem Gemüse in Currysauce & Basmatireis		16.90 €
24 h gegarter Rinderbraten ^{8,g} Bayrisch Kraut & Kräuter- Erdäpfel		19.50 €
-Das Original- Wiener Schnitzel vom Kalb ^{4,a,1} lauwarmen Kartoffelsalat, Frühlingslauch, Balsamicohonigbalm		23.50 €
Gebratene Gambas im Kräutersud ^{3,7,m,r} Seawater Riesengarnelen im Kräutersud, dazu zweierlei Dips an Blattsalaten & frischem Baguette	1/2 Pfund 1 Pfund 1 Kg	28.00 € 48.00 € 80.00 €

Fleischlos glücklich

Couscouspfanne^{3,8,a.1} 15.20 €
buntes Gemüse & Kräuterschmand

Gemüse-Reibekuchen^{7,a.1,l} 16.20 €
mit körnigem Frischkäse & Salatbouquet

Süße Sünde

Crème Brûlée „Alter Fritz“^{c,g} 8.20 €
Kirschkompott

Unsere heutigen Kuchen und Torten finden Sie in der Kuchenvitrine.

Schlagsahne⁸ 1/2 Portion 0.90 €
1 Portion 1.40 €

Eiscreme^{a.1,c,f,g,h,h.7} 1 Kugel 2.00 €
Bourbon-Vanilleeis, Erdbeersorbet, Schokoladeneis,
Joghurt-Waldfruchteis, Pistazieneis, salz. Karamelleis,
Cookieeis, Mangosorbet, Cassissorbet

Eis zum Dessert?
Die Eisbecher finden Sie auf der nächsten Seite.

Eisspezialitäten

Eiskaffee ^{9,g} große Kugel Vanille, Kaffee & Schlagsahne	5.90 €
Eisschokolade ^{8,f,g} große Kugel Schokolade, Trinkschokolade & Schlagsahne	5.90 €
Sanfter Engel ^g große Kugel Vanille, Orangensaft & Schlagsahne	5.90 €
Gemischter Eisbecher ^{8,f,g,h.1,h.2} Vanille, Erdbeere, Schokolade & Schlagsahne	6.90 €
Joghurt Waldbeertraum ^{g,h.1,h.2} Cassis, Joghurt-Waldfrucht, Joghurt & Waldbeerenkompott	7.90 €
Eierliköreisbecher ^{1,c,f,g,h.1,h.2} Schokolade, salz. Karamell, Eierlikör & Schlagsahne	8.50 €
Schwedeneisbecher ^{1,c,g,h.1,h.2,h.7} Vanille, Apfelmus, Eierlikör & Schlagsahne	8.50 €
Pistazieneisbecher ^{g,h.1,h.2,h.7} Pistazie, salz. Karamell, Pistazien & Schlagsahne	7.90 €
Schwarzwälder Eisbecher ^{f,g,h.1,h.2} Vanille, Schokolade, Kirschen, Kirschlikör & Schlagsahne	8.50 €
Sorbetkreation „Exotic Royal“ ^{5,g,h.1,h.2,h.7} Erdbeere, Mango, Cassis, Mangomark & Sekt	8.50 €
Bananensplitt ^{f,g,h.1,h.2} Vanille, Schokolade, Banane & Schlagsahne	8.50 €
Schlagsahne ^g	1/2 Portion 0.90 € 1 Portion 1.40 €

Unsere Eisbecher werden mit Haselnusskrokant, Schokosoße und Obst garniert.

Kindereisbecher

Schokokuss Eisbecher^{a.1,c,f,g,h.1,h.2} 5.90 €
Cookie, Schokolade, Schokoküsschen & Schlagsahne

Überraschungs Eisbecher^{f,g,h.1,h.2} 6.90 €
Cookie, Erdbeere, Kinder-Überraschungsei & Schlagsahne

Eiscreme^{a.1,c,f,g,h,h.7} 1 Kugel 2.00 €
Bourbon-Vanilleeis, Erdbeersorbet, Schokoladeneis, Joghurt-Waldfruchteis, Pistazieneis, salz. Karamelleis, Cookieeis, Mangosorbet, Cassissorbet

Unser Eis beziehen wir von der Eismeierei Babelsberg in Potsdam. Ein
Ausbildungsprojekt der Oberlin Berufsbildungswerk GmbH.

Mit Liebe und Leidenschaft, handwerklich hergestelltes Eis in Verbindung mit besten
Zutaten garantieren wir höchsten Eisgenuss.



Kaffeezeit

Kaffee Crema ⁹	Tasse	3.20 €
Bio-Kaffee & Espresso der Qualitätsmarke Heimbs, auch entkoffeiniert	Pott	4.10 €
	Kännchen	4.90 €

Sortenreiner Kaffee

Frisch aufgebrüht und im Bodum-Glaskännchen serviert, bei dem Sie selbst die Ziehzeit bestimmen können. Mit frisch geschlagener Sahne gereicht.

Kaffee Mont Kenya ⁹		7.80 €
Kenias Hochlandkaffees gelten als das Feinste das die Kaffeewelt zu bieten hat. Sein Geschmack zeichnet sich durch ein ausgewogenes Aroma, elegant wenige Säure, eine feste Struktur & volle Würze aus.		

Kaffee Los Andes ⁹		7.80 €
Sortenreiner Ursprungskaffee aus den Kolumbianischen Anden. Ausschließlich von Erzeugern, die von Rainforest Alliance zertifiziert sind. Ausgewogen und elegant, mit feiner Zitrusnote.		

Espresso ⁹	doppelt	2.90 €
		4.90 €

Espresso Macchiato ^{9,g}	-	3.20 €
	doppelt	5.50 €

Cappuccino ^{9,g}	-	4.40 €
	iced	4.80 €

Milchkaffee ^{9,g}		4.80 €
----------------------------	--	--------

Latte Macchiato ^{9,g}	-	4.80 €
	iced	5.20 €

Getreidekaffee ^{a,2,a,3}	Pott	3.90 €
	Kännchen	4.50 €

Heiße Getränke

Trinkschokolade[®]	Tasse	3.20 €
mit Schlagsahne +0,90€	Pott	4.10 €
	Kännchen	4.90 €

Kännchen Tee 4.90 €

Darjeeling First Flush
der edelste aller schwarzen Tees, fein, ausgewogen, blumig

Frieslandmischung
Assam Schwarztee, kräftig & würzig, typisch ostfriesisch

Earl Grey
typisch englische Teespezialität mit dem Aroma der Bergamotte

Royal Gunpowder
Grüntee aus China, hellgelbe Tasse mit frisch herb-kräftigem Aroma

Sonnengruss
Grüntee, edler Grüntee mit kandierten Mangostückchen & Zitronenschalen

Apfel Birne
Apfel- und Birnenstückchen mit Rooibos, Hagebutte & Melissenblättern

Rooibos Mango Maracuja
aromatisierter Rooibostee, verfeinert mit Fruchtaromen von Mango & Maracuja

Tulsi Relax
Kräutertee, Tulsi, Rooibos, Orange, Ingwerstückchen & exotische Gewürze

Alpenkräuter
Bio Kräuterteemischung, Alpenkräuter & erfrischende Aromen mit minziger Note

Pfefferminze

Masala Chai[®]	Pott	4.50 €
Bio Schwarztee mit indischen Gewürzen, Milch & Honig		

Heiße Zitrone		3.10 €
aus frischer Zitrone & mit Honig		

Heiße Milch[®]		3.10 €
mit Honig		

Kaffeespezialitäten

Wiener Kaffee ^{9,g} mit Schlagsahne	4.10 €
Kaffee "Mexikaner" ^{7,8,9,f,g} Espresso, Trinkschokolade, Schlagsahne	6.20 €
Latte Macchiato "Flavour" ^{1,2,9,11,g} Vanille-, Haselnuss- oder Karamellsirup	5.50 €
Latte Macchiato Eierlikör ^{9,c,g}	5.80 €
Kaffee "Flavour" ^{1,2,9,11,g} Vanille-, Haselnuss- oder Karamellsirup & Schlagsahne	5.80 €
Kaffee „Italia" ^{1,4,9,g} Amaretto, Schlagsahne	6.50 €
Irish Coffee ^{1,9,11,a,1,g} Whisky, Rohrzucker, Schlagsahne	6.50 €
Kaffee „Holländisch" ^{9,c,g} Eierlikör, Schlagsahne	6.50 €
Diplomatenkaffee ^{1,4,9,g} Kaffeelikör, Schlagsahne	6.50 €
Kaffee „Pharisäer" ^{1,9,11,g} Rum, brauner Zucker, Schlagsahne	6.50 €

Schokoladenspezialitäten

Zotter Trinkschokolade^{8,g}

Exquisite handgeschöpfte Bio-Trinkschokolade vom Block aus Österreich, hergestellt aus den besten Zutaten, fair gehandelt & mit Milch zubereitet.

ohne Sahne 5.90 €
mit Sahne 6.50 €

Milch Kakao

Schokoerlebnis gemischt aus dunkler Milch- & Karamellschokolade

Bitter Classic

ein besonders hoher Kakaoanteil von den besten Kakaosorten

Weißer mit Vanille

weiße Schokolade, mit süßen Mandeln & echter Bourbon Vanille

Honig- Zimt

Schokolade mit viel Milch, Honigflocken und leichter Zimtnote

Nuss-Nougat

Haselnussnougat gemischt mit nobelbitterer Schokolade

Russische Schokolade^{7,8,f,g}

Trinkschokolade, Wodka, Schlagsahne

6.50 €

Schokolade „Jamaica“^{7,8,f,g}

Trinkschokolade, Rum, Schlagsahne

6.50 €

Italienische Schokolade^{7,8,f,g}

Trinkschokolade, Amaretto, Schlagsahne

6.50 €

Schokolade „Flavour“^{1,4,7,8,g}

Vanille-, Haselnuss- oder Karamellsirup & Schlagsahne

5.80 €

Kalte Getränke

Sparkler-Tafelwasser	0,2l	2.80 €
mit Kohlensäure	0,4l	4.90 €
Selters - medium	Fl. 0,25l	3.10 €
sehr ausgewogen mineralisch, filigran & feinperlig	Fl. 0,75l	6.80 €
Selters - naturell	Fl. 0,25l	3.10 €
nuanciert vollendet, ohne Kohlesäure natürlich still	Fl. 0,75l	6.80 €
Pepsi Cola, light, Mirinda, 7Up^{1,2,9,11}	0,2l	3.10 €
	0,4l	4.90 €
Schweppes^{1,3,10}	0,2l	3.10 €
Tonic Water, Bitter Lemmon, Ginger Ale	0,4l	4.90 €
Bionade^{a,3}	Holunder	4.10 €
	Ingwer-Orange	4.10 €
Eistee	0,2l	3.10 €
Zitrone	0,4l	4.90 €
Säfte³	0,2l	3.30 €
Apfelsaft naturtrüb (Ketzür), Apfel-Mangosaft (Ketzür), Orangensaft, Kirschnektar, Tomatensaft, Rhabarbernektar, Bananennektar	0,4l	5.10 €
Saftschorle	0,2l	3.30 €
Saft & Mineralwasser	0,4l	5.10 €
Holunderschorle	0,2l	3.50 €
mit regionalem Holunderblütensirup	0,4l	5.90 €
frisch gepr. Orangensaft	0,2l	5.50 €
	0,4l	8.90 €

Biere

Potsdamer Stange^{a,3}	0,3l	4.30 €
vom Fass Bio-Vollbier mit Naturdoldenhopfen	0,5l	5.50 €
Radeberger Pilsner^{a,3}	0,3l	4.30 €
vom Fass	0,5l	5.50 €
Potsdamer Dunkel^{a,3}	Fl. 0,5l	5.50 €
Bio-Vollbier mit Naturdoldenhopfen		
Erdinger Weissbier^{a,3}	hell - Fl. 0,5l	5.50 €
	kristall - Fl. 0,5l	5.50 €
	Bayrisch Hell Fl. 0,5l	5.50 €
	alkoholfrei - Fl. 0,5l	5.50 €
Berliner Weisse mit Schuss^{1,11,a,3}	0,33l	4.50 €
Himbeer- oder Waldmeistergeschmack		
Werderaner Kirschbier^{4,a,3}	Fl. 0,5l	5.50 €
Kirschschaft aus Werder & Bier aus Neuzelle		
Alster^{2,11}	0,3l	4.30 €
Radeberger Pilsner & 7 Up	0,5l	5.50 €
Diesel^{1,2,3,9,11}	0,3l	4.30 €
Radeberger Pilsner & Cola	0,5l	5.50 €
Jever Fun, alkoholfrei^{a,3}	Fl. 0,33l	4.30 €
Braumeisters Kraftmalz, alkoholfrei	Fl. 0,33l	4.10 €

Weissweine, offen

Werderaner Wachtelberg⁵ Saale-Unstrut, Müller-Thurgau, Qualitätswein, trocken Obst- und Weinbau Lindicke, Werder ausgewogenes Frucht-Säurespiel, feine Würze, erfrischend	0,2l	8.30 €
Riesling Gutswein⁵ Pfalz, Qualitätswein, trocken/ feinherb, Weingut Thomas Hensel Aromen v. Apfel, Pfirsich & Zitrus, pikant, feine Säure	0,2l	7.90 €
Kopfstand⁵ Rheinhausen, Rivaner, Riesling, Sauvignon Blanc & Cabernet Blanc Qualitätswein, trocken, Bioweingut Lorenz fruchtig & elegant, rassig & spritzig	0,2l	7.90 €
Pinot Grigio⁵ Italien, Venetien, Grauburgunder, Indicazione Geografica Tipica, trocken Weingut Catina Valdadige Veronese viel Duft, feinwürzige Aromen, harmonisch	0,2l	7.90 €
Weiß- oder Rotweinschorle⁵	0,2l	5.90 €



Unsere Flaschenweine finden Sie in unserer großen Weinkarte.

Rot- & Roséweine, offen

Chateau de Bruthel⁵

Frankreich, Côtes du Rhône, Rebsorten: 70% Grenache, 30% Syrah
Appellation d'Origine Contrôlée, trocken feines Bukett, kräftig,
kompakter Körper

0,2l 7.90 €

Zweigelt⁵

Österreich, Burgenland, trocken, Weingut Leo Hillinger, duftige
Anklänge von Waldbeeren, weich & harmonisch

0,2l 7.90 €

Spätburgunder⁵

Rheinhessen, Qualitätswein, trocken, Weingut Brogsitter, Bukett
nach Beeren, leuchtend-rubinrote Farbe

0,2l 7.90 €

Blauer Portugieser Rosé⁵

Rheinhessen, Qualitätswein, feinherb, Weingut Brogsitter, frisch,
belebende Frucht, spritziges Bukett, mild

0,2l 7.90 €



Unsere Flaschenweine finden Sie in unserer großen Weinkarte.

Schaumweine

Sekt "Drachenhaus"⁵ Württemberg, Qualitätsschaumwein, trocken, Sektkellerei Schloss Affaltrach, helles Gelb mit silbernen Nuancen, Aromen von Ananas & Äpfeln, feine präsenste Perlage	Fl. 0,2l	9.00 €
Sekt „Drachenhaus“⁵ Württemberg, Qualitätsschaumwein, trocken oder halbtrocken, Sektkellerei Schloss Affaltrach, helles Gelb mit silbernen Nuancen, Aromen von Ananas & Äpfeln, feine präsenste Perlage	Fl. 0,75l	27.50 €
Crémant de Loire Brut Rosé⁵ Frankreich, Loire, Appellation d´Origine Contrôlée, Méthode Traditionelle, Weingut Chapin & Landais, Bukett von reifen Himbeeren und frischen Erdbeeren, zarter, süßlicher Schmelz, feine Struktur	Fl. 0,75l	32.00 €
Col de Mez Prosecco di Valdobbiadene⁵ Italien, Venetien, DOCG, Superiore Weingut Cantina Colli del Soligio, typischer Prosecco-Duft, ausgeprägte Frucht, brilliant, mit viel Geschmack	Fl. 0,75l	30.00 €

Longdrinks

Cuba Libre^{1,2,9,11} 4 cl Havanna Club, Limette, Pepsi Cola	0,2l	8.50 €
Campari Orange¹ 4 cl Campari, Orangensaft	0,2l	8.50 €
Gin Tonic¹⁰ 4 cl Gin, Tonic Water	0,2l	8.50 €
Wodka Lemon^{3,10} 4 cl Stolichnaya Wodka, Bitter Lemon	0,2l	8.50 €

Spirituosen

Etter Fruchtbaum	2cl	6.20 €
Edelbrand-Cuvée aus Kirsche, Himbeer, Apfel, Birne, Serviert aus der 1 Meter hohen mundgeblasenen Glasflasche.	4cl	10.50 €
Etter Kirsche, Birne oder Quitte	2cl	5.50 €
	4cl	9.50 €
Etter Vielle Prune	2cl	5.50 €
Pflaumenspezialität aus alten Schweizer Löhrpflaumen im Barrique gereift	4cl	9.50 €
Calvados „La Ribaude“ Pays d Auge	2cl	4.50 €
5-8 Jahre alt	4cl	8.00 €
Grappa Nonino Lo Chardonnay	2cl	5.50 €
	4cl	9.50 €
Jim Beam	4cl	7.00 €
Glenfiddich	4cl	10.00 €
Single Malt, 12 Jahre		
Jägermeister, Ramazzotti, Fernet Branca	2cl	3.50 €
	4cl	6.00 €
Asbach Uralt	2cl	3.50 €
	4cl	6.00 €
Hennessy¹	2cl	7.00 €
	4cl	12.00 €
Fürst Bismarck	2cl	3.50 €
	4cl	6.00 €
Malteser Aquavit	2cl	4.50 €
	4cl	8.00 €
Wodka Stolichnaya	2cl	4.50 €
	4cl	8.00 €
Baileys^{1,3,g,0}	2cl	4.50 €
	4cl	8.00 €

Zusatzstoffe & Allergene

Zusatzstoffe

- 1 - Farbstoffe
- 2 - Konservierungsstoffe
- 3 - Antioxidationsmittel
- 4 - Geschmacksverstärker
- 5 - geschwefelt
- 6 - geschwärzt
- 7 - Phosphat
- 8 - Milcheiweiß
- 9 - koffeinhaltig
- 10 - chininhaltig
- 11 - Süßungsmittel
- 12 - enthält eine Phenylalaninquelle
- 13 - gewachst
- 14 - Taurin
- 15 - Nitritpökelsalz
- 16 - mit einer Zuckerart & Süßungsmittel
- 17 - kann bei überm. Verzehr abführend wirken
- 18 - Nitrat
- 19 - gentechnisch veränderter Rohstoff

Allergene

- a - glutenhaltige Getreide & -erzeugnisse
 - a.1 - Weizen & -erzeugnisse
 - a.2 - Roggen & -erzeugnisse
 - a.3 - Gerste & -erzeugnisse
 - a.4 - Hafer & -erzeugnisse
- b - Krebstiere & -erzeugnisse
- c - Eier & -erzeugnisse
- d - Fisch & -erzeugnisse
- e - Nüsse & -erzeugnisse
- f - Soja & -erzeugnisse
- g - Milch & -erzeugnisse (einschl. Laktose)
- h - Schalenfrüchte & -erzeugnisse
 - h.1 - Mandeln & -erzeugnisse
 - h.2 - Haselnüsse & -erzeugnisse
 - h.3 - Walnüsse & -erzeugnisse
 - h.4 - Cashewnüsse & -erzeugnisse
 - h.5 - Pecannüsse & -erzeugnisse
 - h.6 - Paranüsse & -erzeugnisse
 - h.7 - Pistazien & -erzeugnisse
 - h.8 - Macadamia- oder Queenslandnüsse & -erzeugn.
- i - Sellerie & -erzeugnisse
- m - Senf & -erzeugnisse
- n - Sesam & -erzeugnisse
- o - Schwefeldioxid & Sulfide
- p - Lupinien & -erzeugnisse
- r - Weichtiere & -erzeugnisse
- z - Sonstiges