

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

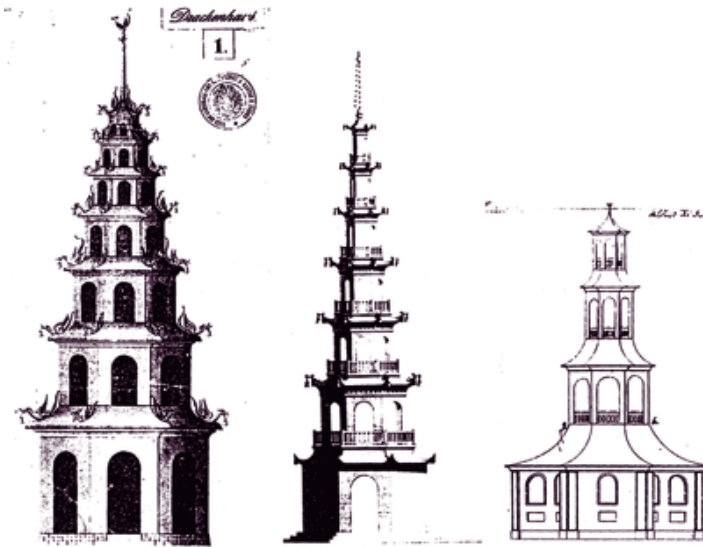
Die Nordseite bekam einen großen Küchenraum,
der 1935 noch einmal erweitert wurde.

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

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

Seit Erbauung des Drachenhaus 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

Martini⁰	bianco 5cl	6.50 €
	rosso 5cl	6.50 €
	dry 5cl	6.50 €
Pernod¹ mit Wasser oder Orangensaft	0,2l	6.50 €
Portwein Noval Fine Ruby Port⁰ in Holzfässern 3 Jahre gereift	5cl	7.70 €
Hugo^{16,0} Sekt mit regionalem Holunderblütensirup & Mineralwasser	0,2l	8.90 €
Aperol Spritz^{1,10,13,0} 4 cl Aperol, Sekt & aufgespritzt	0,2l	8.90 €
Limoncello Spritz⁰ 4 cl Limoncello, Prosecco & aufgespritzt	0,2l	8.90 €
Kir Royal⁰ Sekt mit Cassislikör	0,1l	7.50 €
Sherry Fino dry⁰ Solera Reserva, Emilio Hidalgo	5cl	6.50 €
Sherry Medium dry⁰ Solera Reserva, Emilio Hidalgo	5cl	6.50 €

Für Vorweg & Zwischendurch

Preußische Kartoffelsuppe¹⁵ Wurstscheiben & Petersilienöl, auch vegan möglich	8.90 €
Vorspeisensalat^{3,m,0} feiner Salatmix mit lauter gesundem Zeug & Honig-Balsamico-Dressing	9.50 €
Gebackener Ziegenkäse^{a,1,a,2,c,m} an Salatbouquet & Feigensenf	15.90 €
Carpaccio vom Weideochsen^{a,1} roh mariniertes Rinderfilet, Olivenöl, gehobelter Parmesan & Szechuanpfeffer	16.80 €
Lunchteller "Drachenhaus"^{a,1,a,2,c,m} panierte Hähnchenbrust, Mangochutney, Salatbouquet & Baguettescheiben	16.90 €
Schrebergartensalat^{3,m,0} Blattsalate der Saison mit lauter gesundem Zeug & Honig-Balsamico-Dressing	15.50 €
mit Ziegenfrischkäse im Pumpnickel-Haselnussmantel^{a,2,a,3,h,2} mit Rosmarin & Honig verfeinert	20.50 €
mit Röschen vom Rauchlachs & Sahnemeerrettich^{3,g,0}	21.90 €



Hauptspeisen

Rote Linsen Curry^l mit Cherrytomaten, Zucchini & Kokosmilch an Basmatireis	17.90 €
Berliner Currywurst^{3,g,l,m} hausgemachte, fruchtige Mango-Currysauce & Kartoffelecken mit Kräuter Schmand	18.50 €
Tagliatelle^{8,g} mit Streifen von der Hähnchenbrust, Kirschtomaten, Babyspinat & Gorgonzolasauce	19.80 €
Paniertes Schnitzel vom Landschwein^{a,1,a,2,c} mit Steakhouse Fries & hausgemachtem Gurkensalat	22.50 €
Gebrautes Filet vom Zander^{d,g} mit Fenchel-Orangen-Gemüse & Butterkartoffeln	23.90 €
-Das Original- Wiener Schnitzel vom Kalb^{3,a,1,a,2,c,m,o} mit lauwarmen Kartoffelsalat, Frühlingslauch & Balsamicohonigbalm	27.90 €
Gebratene Gambas im Kräutersud^{3,7,m,r} Seawater Riesengarnelen im Kräutersud, dazu zweierlei Dips an Blattsalaten & frischem Baguette	1/2 Pfund 32.50 € 1 Pfund 55.00 € 1 Kg 90.00 €

Desserts

Die heutigen Köstlichkeiten, Kuchen & Torten finden Sie auf der Tageskarte.

Da wir in unserem Haus keine Mikrowelle benutzen & die Speisen frisch zubereiten,
kann es zur Hauptgeschäftszeit zu Wartezeiten kommen.

Für unsere kleinen Gäste fragen Sie bitte nach der Kinderkarte.

Eisspezialitäten

Eiskaffee ^{9,g}		6.90 €
große Kugel Vanilleeis, Kaffee & Schlagsahne		
Eisschokolade ^{8,f,g}		6.90 €
große Kugel Schokoeis, Trinkschokolade & Schlagsahne		
Sanfter Engel ⁸		6.90 €
große Kugel Vanilleeis, Orangensaft & Schlagsahne		
Gemischter Eisbecher ^{8,f,g,h.1,h.2}		7.90 €
Vanille-, Erdbeere- & Schokoeis & Schlagsahne		
Joghurt Waldbeertraum ^{8,h.1,h.2}		10.20 €
Cassis- & Joghurt-Kirscheis, Naturjoghurt & Waldbeerenkompott		
Eierliköreisbecher ^{1,c,f,g,h.1,h.2}		10.20 €
Schoko- & Karamelleis, Eierlikör & Schlagsahne		
Schwedeneisbecher ^{1,c,g,h.1,h.2,h.7}		10.20 €
Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör & Schlagsahne		
Pistazieneisbecher ^{g,h.1,h.2,h.7}		9.90 €
Pistazien- & Karamelleis, karamellisierte Pistazien & Schlagsahne		
Schwarzwälder Eisbecher ^{f,g,h.1,h.2}		10.20 €
Vanille- & Schokoeis, Kirschen, Kirschlikör & Schlagsahne		
Sorbetkreation „Exotic Royal“ ^{5,g,h.1,h.2,h.7}		10.20 €
Erdbeereis, Passionsfrucht- & Cassissorbet, Mangomark & Sekt		
Bananensplitt ^{f,g,h.1,h.2}		9.90 €
Vanille- & Schokoeis, frische Banane & Schlagsahne		
Überraschungs Eisbecher ^{f,g,h.1,h.2}		7.90 €
Vanille- & Erdbeereis, Kinder-Überraschungsei & Schlagsahne		
Eiscreme ^{a.1,c,f,g,h,h.7}	1 Kugel	2.30 €
Bourbon-Vanilleeis, Erdbeereis, Schokoladeneis, Joghurt-Kirscheis, Pistazieneis, Karamelleis, Passionsfruchtsorbet, Cassissorbet		
Schlagsahne ⁸	1 Portion	1.60 €

Unsere Eisbecher werden verschieden dekoriert.
Wenn Sie dies nicht wünschen, geben Sie uns bitte Bescheid.

Kaffeezeit

Kaffee Crema⁹	Tasse	3.50 €
Bio-Kaffee & Espresso der Qualitätsmarke Heimbs	Pott	4.50 €
	Kännchen	5.50 €

Sortenreiner Kaffee

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

Kaffee Mont Kenya⁹	8.90 €
--------------------------------------	--------

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 Ethiopia⁹	8.90 €
------------------------------------	--------

Ein exklusiver Yirgacheffe mit unvergleichlichem Edelflavour, das leicht an Kräuter erinnert. Ein würziger Kaffee mit angenehmer Fülle & ausgewogener Säure.

Espresso⁹	3.20 €
	doppelt 5.20 €

Espresso Macchiato^{9,g}	3.50 €
	doppelt 5.70 €

Cappuccino^{9,g}	4.60 €
	iced 4.90 €

Milchkaffee^{9,g}	4.90 €
----------------------------------	--------

Latte Macchiato^{9,g}	4.90 €
	iced 5.50 €

Getreidekaffee^{a,2,a.3}	Pott 4.50 €
	Kännchen 5.50 €

Alle Kaffeeprodukte können Sie auch entkoffeiniert bestellen.

Heiße Getränke

Trinkschokolade	Tasse	3.50 €
mit Schlagsahne +1,00€	Pott	4.50 €
	Kännchen	5.50 €

Kännchen Tee 5.50 €

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[®]	Kännchen	6.50 €
Bio Schwarztee mit indischen Gewürzen, Milch & Honig		

Heiße Zitrone	3.90 €
aus frischer Zitrone & Honig	

Heiße Milch[®]	3.90 €
mit Honig	

Auf Wunsch reichen wir Ihnen Honig zum Tee (1,50€).

Kaffeespezialitäten

Wiener Kaffee ^{9,g} mit Schlagsahne	4.50 €
Kaffee "Mexikaner" ^{7,8,9,f,g} Espresso, Trinkschokolade, Schlagsahne	6.80 €
Latte Macchiato "Flavour" ^{1,2,9,11,g} Vanille-, Haselnuss- oder Karamellsirup	6.10 €
Latte Macchiato Eierlikör ^{9,c,g}	6.40 €
Kaffee "Flavour" ^{1,2,9,11,g} Vanille-, Haselnuss- oder Karamellsirup & Schlagsahne	6.50 €
Kaffee „Italia“ ^{1,4,9,g} Amaretto, Schlagsahne	7.20 €
Irish Coffee ^{1,9,11,a,1,g} Whisky, Rohrzucker, Schlagsahne	7.20 €
Kaffee „Holländisch“ ^{9,c,g} Eierlikör, Schlagsahne	7.20 €
Diplomatenkaffee ^{1,4,9,g} Kaffeelikör, Schlagsahne	7.20 €
Kaffee „Pharisäer“ ^{1,9,11,g} Rum, brauner Zucker, Schlagsahne	7.20 €

Schokoladenspezialitäten

Zotter Trinkschokolade^{8,§}

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

ohne Sahne	6.50 €
mit Sahne	7.20 €

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

1001 Nacht

mit Dattelszucker, Karamell, Cashewnougat & Orangenöl, verfeinert mit orientalischen Gewürzen

Russische Schokolade^{7,8,f,§}

Trinkschokolade, Wodka, Schlagsahne

7.20 €

Schokolade „Jamaica“^{7,8,f,§}

Trinkschokolade, Rum, Schlagsahne

7.20 €

Italienische Schokolade^{7,8,f,§}

Trinkschokolade, Amaretto, Schlagsahne

7.20 €

Schokolade „Flavour“^{1,4,7,8,§}

Vanille-, Haselnuss- oder Karamellsirup & Schlagsahne

6.50 €

Kalte Getränke

Bad Camberger Taunusquelle	Fl. 0,25l	3.50 €
medium - mit wenig Kohlensäure	Fl. 0,75l	7.50 €
Bad Camberger Taunusquelle	Fl. 0,25l	3.50 €
still - nuanciert vollendet, naturelle	Fl. 0,75l	7.50 €
Coca Cola/ Fanta/ Sprite/ Spezi^{1,2,9,11}	0,3l	4.30 €
	0,5l	5.80 €
Coca Cola Zero^{1,2,3,9,11,12}	Fl. 0,33l	4.90 €
Schweppes^{1,3,10}	0,2l	3.90 €
Tonic Water, Bitter Lemmon, Ginger Ale	0,4l	5.40 €
Almdudler¹⁶	Fl. 0,35l	4.90 €
österreichische Kräuterlimonade		
Bionade^{a,3}		4.90 €
Holunder, Ingwer-Orange		
Eistee	0,3l	4.30 €
Zitrone	0,5l	5.80 €
Glas Birkensaft	0,3l	4.30 €
russischer Birkensaft, Minze & Eiswürfel	0,5l	5.80 €
Säfte³	0,2l	3.90 €
Apfelsaft naturtrüb (Ketzür), Orangensaft, Kirschnektar, Rhabarbernektar, Bananennektar	0,4l	5.40 €
Saftschorle	0,3l	4.30 €
Saft & Mineralwasser	0,5l	5.80 €
Holunderschorle	0,3l	4.30 €
Holunderblütensirup & Mineralwasser	0,5l	5.80 €

Biere

Radeberger Pilsner^{a,3} vom Fass	0,3l 0,5l	4.90 € 6.10 €
Potsdamer Stange^{a,3} vom Fass, Bio-Vollbier mit Naturdoldenhopfen	0,3l Frischling 0,5l Keiler	4.90 € 6.10 €
Potsdamer Dunkel^{a,3} Bio-Vollbier mit Naturdoldenhopfen	Fl. 0,5l	5.90 €
Erdinger Weissbier^{a,1,a,3} Hell, Kristall oder alkoholfrei		5.90 €
Berliner Weisse mit Schuss^{1,11,a,3} Himbeer- oder Waldmeistergeschmack	0,33l	4.90 €
Alster^{2,11,a,3} Radeberger Pilsner & Sprite	0,3l 0,5l	4.90 € 5.90 €
Diesel^{1,2,3,9,11,a,3} Radeberger Pilsner & Cola	0,3l 0,5l	4.90 € 5.90 €
Radeberger Pilsner, alkoholfrei^{a,3}	Fl. 0,33l	4.90 €



offene Weissweine

Werderaner Wachtelberg⁵	0,1l	5.10 €
Saale-Unstrut, Müller-Thurgau, Qualitätswein, trocken, Weinbau Lindicke, Werder, ausgewogenes Frucht-Säurespiel, feine Würze, erfrischend	0,2l	8.90 €
RK Riesling⁵	0,1l	5.10 €
Mosel, Q.b.A., trocken Reichsgraf von Kesselstatt leuchtendes Gelb mit grünen Reflexen, feine Aromen von weißem Pfirsich und Zitrusnoten, gute Fruchtfülle	0,2l	8.90 €
Kopfstand⁵	0,1l	5.10 €
Rheinessen, Rivaner, Riesling, Sauvignon Blanc & Cabernet Blanc, Qualitätswein, trocken, Bioweingut Lorenz, fruchtig, elegant, rassig & spritzig	0,2l	8.90 €
Pinot Grigio⁵	0,1l	5.10 €
Venetien, Grauburgunder, Indicazione Geografica Tipica, trocken, Weingut Catina Valdadige Veronese, feinwürzige Aromen	0,2l	8.90 €

offene Rotweine

Zweigelt⁵	0,1l	5.10 €
Österreich, Burgenland, trocken, Weingut Leo Hillinger, duftige Anklänge von Waldbeeren, weich & harmonisch	0,2l	8.90 €
Spätburgunder⁵	0,1l	5.10 €
Rheinessen, Qualitätswein, trocken, Weingut Brogsitter, Bukett nach Beeren, leuchtend-rubinrote Farbe	0,2l	8.90 €
Blauer Portugieser Rosé⁵	0,1l	5.10 €
Rheinessen, Qualitätswein, feinherb, Weingut Brogsitter, frisch, belebende Frucht, spritziges Bukett, mild	0,2l	8.90 €
Weinschorle⁵	0,2l	6.90 €

Unsere Flaschenweine finden Sie in unserer großen Weinkarte.

Schaumweine & Longdrinks

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, Sektkellerei Schloss Affaltrach, helles Gelb mit silbernen Nuancen, Aromen von Ananas & Äpfeln, feine präsenste Perlage	Fl. 0,75l	28.50 €
Crémant de Loire Brut Rosé⁵ Loire, Méthode Traditionelle, Weingut Chapin & Landais, Bukett von reifen Himbeeren und frischen Erdbeeren, zarter, süßlicher Schmelz, feine Struktur	Fl. 0,75l	35.00 €
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	32.00 €
Cuba Libre^{1,2,9,11} 4 cl Havanna Club, Limette, Coca Cola	0,2l	9.00 €
Campari Orange¹ 4 cl Campari, Orangensaft	0,2l	9.00 €
Gin Tonic¹⁰ 4 cl Gin, Tonic Water	0,2l	9.00 €
Wodka Lemon^{3,10} 4 cl Stolichnaya Wodka, Bitter Lemon	0,2l	9.00 €

Spirituosen

Etter Fruchtbaum	2cl	6.50 €
Edelbrand-Cuvée aus Kirsche, Himbeer, Apfel, Birne, serviert aus der 1 Meter hohen mundgeblasenen Glasflasche.	4cl	10.50 €
Etter Edelbrand	2cl	6.00 €
Kirsche, Birne oder Quitte	4cl	10.00 €
Etter Vielle Prune	2cl	6.00 €
Pflaumenspezialität aus alten Schweizer Löhrpflaumen im Barrique gereift	4cl	10.00 €
Grappa Nonino Lo Chardonnay	2cl	6.00 €
	4cl	10.00 €
Jim Beam	4cl	8.00 €
Glenfiddich	4cl	12.00 €
Single Malt, 12 Jahre		
Jägermeister, Ramazzotti, Fernet Branca	2cl	4.00 €
	4cl	7.00 €
Asbach Uralt	2cl	4.50 €
	4cl	8.00 €
Hennessy¹	2cl	7.00 €
	4cl	12.00 €
Fürst Bismarck	2cl	4.00 €
	4cl	7.00 €
Malteser Aquavit	2cl	4.50 €
	4cl	8.00 €
Wodka Stolichnaya	2cl	5.00 €
	4cl	9.00 €
Baileys^{1,3,g.o}	2cl	5.00 €
	4cl	8.50 €

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