

# paris' BAR

Liebe Gäste, liebe Weinfreunde,

willkommen in der Paris' Bar, dem „**privatesten öffentlichen Raum**“ (FAZ) der Main-Metropole.

Mit hochwertigen Produkten und herzlichem Service möchten wir euren Besuch in eine Erfahrung mit Wohlgefühlcharakter verwandeln.

**Die Paris' Bar bringt Menschen zusammen.** Weinanfänger und Weinkenner, Fans von ausgewählten Käse- und Schinkenspezialitäten. Freunde, die einen entspannten Abend bei einem Glas Wein, frisch gezapftem Bier oder Gin Tonic ausklingen lassen wollen. In diesem Sinne heißen wir euch alle herzlich willkommen. Wir freuen uns, dass ihr da seid .

Euer Team der Paris' Bar

Öffnungszeiten:

Montag – Mittwoch ab 17:00 – 24:00

Donnerstag - Freitag: 17:00 – 01:00

Samstag: 12:00 – 01:00 | Sonntag: 16:00 – 22:00

Reservierungen sind empfohlen und können online auf unserer Website [www.parisbar-frankfurt.de](http://www.parisbar-frankfurt.de) oder auf Instagram #parisbarfrankfurt getätigt werden.

Veranstaltungsanfragen oder Gruppenanfragen ab 10 Personen bitte per e-mail an [info@parisbar-frankfurt.de](mailto:info@parisbar-frankfurt.de)

Telefon: +49 (69) 96233811 (ab 16:30 Uhr)

**Wir akzeptieren Barzahlung und EC-Kartenzahlung**

I: #parisbarfrankfurt

F: parisbarfrankfurt

G: parisbarfrankfurt

# paris' BAR

## UNSERE OFFENEN

	0.1	0.2	0.75
CREMANT			
CRÉMANT DE BOURGOGNE WEISS	7.4		44
CRÉMANT DE BOURGOGNE ROSÉ	7.4		44
WEISSWEIN			
MONTE DA RAVASQUEIRA   ALENTEJO	7.7		28.5
GRAUER BURGUNDER KABINETT   CASTELLBERG   BADEN	8.9		33
RIESLING STADTMAUER   KIRCHNER   PFALZ	7.9		29.5
SAUVIGNON BLANC RÖMERBERG   NAHE	9.5		35.5
CHARDONNAY   LORENZ & SÖHNE   NAHE	8.7		32.5
SCHEUREBE   FOGT   RHEINHESSEN	8.5		31.5
WEISSBURGUNDER   EHN   WAGRAM	8.9		33
VERDEJO   SANTA CRUZ   SPANIEN	7.9		29.5
GRÜNER VELTLINER   EHN   WAGRAM	8.7		32.5
WEINSCHORLE	7.5		

# paris' BAR

## UNSERE OFFENEN

	0.2	0.75
ROSÉ		
ZWEIGELT ROSÉ   WAGRAM   ÖSTERREICH	8.5	31.5
LES FUMÉES BLANCHES   SÜDFRANKREICH	9.5	35.5
ROTWEIN		
RIOJA   EL MESON CRIANZA   SPANIEN	8.9	33
PRIMITIVO DI MANDURIA   APULIEN   ITALIEN	9.7	36
CÔTES DU RHÔNE   RHÔNE   FRANKREICH	9.2	33.5
MERLOT   TERRE SICILIANE   ITALIEN	8.5	31.5
MEIFORT   CONSTANTIA   SÜDAFRIKA	9.7	36
KLEINER SNACK		
SPANISCHE MANDELN GESALZEN   MANUFAKTUR MARCONA		4

# paris' BAR

## MENU

COUVERT <sup>A</sup>	5
Frische Brotvariationen   Olivenöl   Oliven	

## HIGHLIGHTS

ETAGERE SURPRISE KÄSE & SCHINKEN <sup>4</sup>	36
ETAGERE SURPRISE KALTE & WARME VARIATIONEN <sup>4</sup>	38
GROSSER GEMISCHTER KÄSETELLER <sup>4</sup>	23
GROSSER GEMISCHTER SCHINKEN & SALAMI TELLER <sup>4</sup>	23

---

## SCHINKEN

BRESAOLA <sup>4</sup>	15
BRESAOLA   RUCCOLA   PARMIGIANO O. KAPERN <sup>4,5</sup>	17
SERRANO SCHINKEN <sup>4</sup>	12
SÜDTIROLER SCHINKEN <sup>4</sup>	9

---

## KÄSE

LA TUR   FEIGEN- UND WEINTRAUBENSEN <sup>F A,3,4,5</sup>	11
GRUYERE <sup>4</sup>	11
ZIEGENKÄSE MIT ROSMARINKRUSTE <sup>4</sup>	10
DÉLICE DE BOURGOGNE <sup>4</sup>	10
PARMIGIANO REGGIANO <sup>4</sup>	10
PECORINO <sup>4</sup>	10
TRÜFFELPECORINO <sup>4</sup>	11

# paris' BAR

## MENU

### KALTE VARIATIONEN

AVOCADO <sup>K</sup>   OLIVENÖL   ZITRONENSAFT	10
AVOCADO   GARNELEN <sup>B,4</sup>	21
AVOCADO   FLUSSKREBSSCHWÄNZE <sup>B,4</sup>	24
GARNELEN <sup>B,4</sup>	16
FLUSSKREBSSCHWÄNZE <sup>B,4</sup>	19
TRÜFFELSALAMI <sup>4,5</sup>	10
FENCHELSALAMI <sup>4,5</sup>	9.5
ROSTINO VOM SPANFERKEL   TRAUBENMOSTSENF <sup>4</sup>	9.5
BÜFFELMOZZARELLA   TOMATEN   BASILIKUM <sup>G,4</sup>	14

---

### WARME VARIATIONEN

BIRNE MIT PECORINO ÜBERBACKEN	10
DATTELN IM SPECKMANTEL <sup>4,5</sup>	9
MEDITERRANES GEMÜSE MIT GEHOBELTEM PARMESAN	15
CHORIZO VOM IBERICO SCHWEIN GEBRATEN <sup>4</sup>	11
ZIEGENKÄSE IM SPECKMANTEL <sup>4,5</sup>	11
ZIEGENKÄSE GRATINIERT MIT LAVENDELHONIG <sup>4</sup>	11
QUICHE   SALATGARNITUR	13
PELLKARTOFFELN ÜBERBACKEN MIT REBLOCHON	10

---

### EXTRAS

FRANZÖSISCHES BAGUETTE ODER BROT <sup>A</sup>	2.2
OLIVENÖL	2
OLIVEN	4
PARMESAN GEHOBELT ON TOP	2
SPANISCHE MANDELN GESALZEN   MANUFAKTUR MARCONA	4

# paris' BAR

## BIER PRIVATBRAUEREI SCHMUCKER

MEISTER PILS MIT LIEBE FRISCH GEZAPFT 0.3 L	4.1
FRANKFURTER CHAMPUS 0.2 L	3.2
RADLER MIT LIEBE FRISCH GEZAPFT 0.3 L	4.1
RADLER ALKOHOLFREI 0.5 L	5.5
HEFEWEIZEN 0.5 L	5.9
HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI 0.5 L	5.9
PILS ALKOHOLFREI 0.33 L	4.1

## MINERALWASSER

TAUNUSQUELLE SPRITZIG 0.25 L   0,75 L	3.5	7.9
TAUNUSQUELLE NATURELL 0.25 L   0.75 L	3.5	7.9

## ALKOHOLFREIE ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

COCA COLA 0.2 L <sup>1,3</sup>	4.1
COCA COLA LIGHT 0.2 L <sup>1,3,6,9</sup>	4.1
ORANGINA CLASSIC 0.25 L	4.5
ORANGINA ROUGE 0.25 L <sup>3</sup>	4.5
THOMAS HENRY TONIC 0.2 L <sup>2</sup>	4.5
THOMAS HENRY BITTER LEMON 0.2 L <sup>2,5</sup>	4.5

## FRUCHTSÄFTE

RHABARBERSAFT 0.25 L <sup>5</sup>	4.1
JOHANNISBEERSAFT 0.25 L <sup>5</sup>	4.1
APFELSAFT KLAR 0.25 L	4.1
ORANGENSAFT 0.25 L	4.1
MARACUJASAFT 0.25 L	4.1
Alle Säfte auch als Schorle 0.3 L	4.1

# paris' BAR

0.75 1.5

## FÜR BESONDERE MOMENTE .....

SANCERRE BLANC REVERDY | DOMAINE BERNARD REVERDY | LOIRE

58

Aromatisch erfrischend. Saftige Zitrusfrüchte, schwarzen Johannisbeeren und einem Hauch von Minze.

2020 CHOCOLATE BLOCK | FRANSCHHOEK

69

Fantastische Struktur, ein langes, opulentes und würziges Finale. Schmelzig auf der Zunge, zergeht wie ein Riegel Schokolade.

2020 | 2019 RUST EN VREDE | ESTATE | STELLENBOSCH

97

199

Gut 50 % Cabernet, knapp 40 % Syrah und ein kleiner Anteil Merlot. Dunkle Beerenfrucht, Sauerkirschen, feine Eiche.

2018 ROQUERS DE PORRERA | PRIORAT

97

Aromen von reifen dunklen Früchten, Gewürzen und Mokka. Reife Pflaume, Nelken und einen Hauch Eukalyptus.

2019 AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG | VENETO

67

Vinai Italiani. 70 % Corvina, 20 % Corvinone, 10 % Rondinella. Feines Gemisch von eingelegten Früchten, Tabak und Nelken.

CHÂTEAU L'HOSPITALET GRAND VIN ROUGE LA CLAPE | LANGUEDOC

122

Aromen von Zimt und Nelken. Fruchtige Note von schwarzen und roten Beeren. Am Gaumen vollmundig, sanft und harmonisch.

# paris' BAR

0.75

## CRÉMANT I CHAMPAGNER

CRÉMANT DE BOURGOGNE BLANC DE NOIR I FRANKREICH	44
Aus den besten hellgekelterten Pinot Noir-Trauben gekeltert; klassisch handgerüttelt und flaschenvergoren.	
CRÉMANT DE BOURGOGNE ROSÉ I FRANKREICH	44
Himbeer- und Erdbeeraromen. Im Mund ausgewogen und mit leichten Anklängen an Vanille.	
CHAMPAGNER BRUT "L'UNIVERSELLE" I BARON ALBERT	59
Ausgeprägte Frucht, dazu ein wunderbar dichtes, feines und anhaltendes Mousseux - eine mehr als gelungene Cuvée!	
CHAMPAGNER BRUT CLASSIC I CHAMPAGNE DEUTZ	79
Schillernde Visitenkarte der ganzen Region. Er zementiert den Weltruf der Champagne als Krone der Schaumwein-Schöpfung.	

## ROSÉ

ZWEIGELT ROSÉ I WAGRAM I WEINHOF EHN I ÖSTERREICH	31.5
Süßherber Rosenduft, animierendes Säurespiel, süffige Note.	
LES FUMÉES BLANCHES I SÜDFRANKREICH I FRANKREICH	35.5
Rote Johannisbeeren, weiße Blüten und Pink Grapefruit.	



# paris' BAR

0.75

## WEISSWEIN

### DEUTSCHLAND

SAUVIGNON BLANC GK RÖMERBERG I GEHNHEIMER KILTZ I NAHE 35.5  
Am Gaumen ist er frisch und kräftig mit einem Apfel-Limetten-Nachklang.

GRAUER BURGUNDER KABINETT I CASTELLBERG I BADEN 33  
Die fruchtigen Zitrusnoten verleihen einen frischen und dynamischen Nachhall.

RIESLING ESTATE STUFF I WEINGUT BRÜSSEL I RHEINHESSEN 29.5  
Trockener Spitzenwein mit hoher Fruchtreife. Charakter ist dicht und mineralisch.

SCHEUREBE I WEINGUT FOGT I RHEINHESSEN 31.5  
Fruchtig mit einem Duft von Mango, Cassis, Zitronenmelisse und Holunderblüte.

RIESLING STADTMAUER I WEINGUT KIRCHNER I PFALZ 29.5  
Herbe Zitrusfrucht, helle Blüten. Lebendig und erfrischend.

CHARDONNAY EDITION „JOHANNA LORENZ“ I LORENZ & SÖHNE I NAHE 32.5  
Reife und saftige Birne, Biskuit und etwas frisches Heu.

### FRANKREICH

CHABLIS VIEILLES VIGNES "LA PAULIÈRE" I BURGUND 54  
Meisterhaft komponierte Fruchtnote.

SANCERRE I DOMAINE BERNARD REVERDY I LOIRE 58  
Saftige Zitrusfrüchte, schwarze Johannisbeeren und ein Hauch von Minze.

# paris' BAR

0.75

## WEISSWEIN

### ITALIEN

ERBALUCE DI CALUSO | LA RUSTIA | CANTINA ORSOLANI | PIEMONTE 44  
Duft von Physalis und Mandarinenschale, eingelegte Früchte und reifer Pfirsich.

LUGANA | SIRMOLINO DOC | CÀ MAIOL | LOMBARDEI 44  
Zitrusfrucht, Wildkräuter und Aromen von hellem Steinobst. Grüner Apfel, Mandarine und Zitronenthymian.

### ÖSTERREICH

GRÜNER VELTLINER „RIED SATZ“ | WEINHOF EHN | WAGRAM 32.5  
Ein Hauch von Papaya, etwas Wiesenkräuter, Birnenfrucht im Abgang.

WEISSBURGUNDER | WEINHOF EHN | WAGRAM 33  
Am Gaumen sanfte Walnußtöne mit dezenten Pfirsich und Marillen Aromen.

### PORTUGAL

MONTE DA RAVASQUEIRA WEISS | ALENTEJO | PORTUGAL 28.5  
Viognier und Alvarinho mit Noten von Pfirsich, Aprikose, Orangenblüte und Litschis.

### SPANIEN

VERDEJO SANTA CRUZ | BODEGA SANTA CRUZ DE ALPERA 29.5  
Passionsfrucht, feine Säure mit Noten reifer Bananen. Spannend zu trinken.

### SÜDAFRIKA

SAUVIGNON BLANC | TOKARA | STELLENBOSCH 47  
Deutliche Aromen von Edelpflaume, Guave und Quitte. Am Gaumen knackig frisch.

# paris' BAR

	0.75
ROTWEIN	
AUSTRALIEN	
SHIRAZ FLAVABOM I SCOTTS CREEK I SOUTH AUSTRALIA Byrne Vineyards. Mundfüllende Fruchtsüße, samtene Tiefe und machtvoller Nachhall.	46
FRANKREICH	
CÔTES DU RHÔNE VILLAGES "ESPRIT GARRIGUE" I RHÔNE Dicht, kompakt samtigem Tannin und bezaubernde Frucht von roten Beeren.	33.5
CUVÉE THREE PEAKS I ROUSSILLON Domaine Treloar. 50 % Syrah, 30 % Mourverde, 20 % Grenache noir. Aromen von Zwetschge, dunkler Schokolade, Leder und einer wunderbaren Pfefferwürze.	39
CHÂTEAU L'HOSPITALET GRAND VIN ROUGE LA CLAPE I LANGUEDOC Gérard Bertrand. Fruchtige Noten von schwarzen und roten Beeren. Am Gaumen elegant strukturiert, vollmundig, sanft und harmonisch.	122
2021 CHÂTEAU DUTRUCH I MOULIS-EN-MÉDOC I BORDEAUX Grand Poujeaux. Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot. Aromen von Blumen, rote Beeren, Himbeeren und einem Hauch von Lakritze.	64
2009 NIUTS SAINT GEORGES I 1ER CRU LES PRULIERS I BURGUND Domaine Taupenot-Merme. Ggenussvolle Aromen roter und schwarzer Früchte, großer Komplexität und geschmeidigen und seidigen Tanninen.	270

# paris' BAR

0.75

## ROTWEIN

### ITALIEN

MERLOT TERRE SICILIANE I SIZILIEN 31.5  
Zart duftend nach roten Beeren. Aromatisch, saftige Frucht und angenehmem Tannin.

CHIANTI CLASSICO DOCG I TOSCANA 47  
93 % Sangiovese, 3 % Canaiolo. Duft nach Kirschen, Tee und ein wenig Schokolade.

CHIANTI PÈPOLLI CLASSICO I ANTINORI I TOSCANA 55  
Intensiv fruchtige Noten von Kirschen und Erdbeeren mit zarten Gewürznoten.

2018 SANTA CROCE RISERVA I VIGNETI REALE I APULIA 42  
Duft nach reifer Pflaume, Cassis, Kräutern und Schokolade. Am Gaumen körperreich.

PRIMITIVO DI MANDURIA „PACATO“ I APULIA 36  
Viel beerige Frucht, Kräuterwürze. Acht Monate im neuen Eichenfass.

SANGIOVESE „NOTTURNO“ I DREI DONÀ I EMILIA-ROMAGNA 42  
95 % Sangiovese, 5 % Cabernet Franc. Waldbeeraromen treffen auf zarte Vanillenoten.

2019 AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG I VENETO 67  
70 % Corvina, 20 % Corvinone, 10 % Rondinella. Eingelegte Früchte, Tabak und Nelken.

### PORTUGAL

MONTE DA RAVASQUEIRA CLÁSSICO I ALENTEJO 30  
Bouquet nach dunklen reifen Waldfrüchten und Schokolade.

BOINA I DOURO 38  
Ein frischer, aromatischer Rotwein, der vor saftigen Waldbeeren strotzt.

# paris' BAR

0.75

## ROTWEIN

### SPANIEN

- CRIANZA I RIOJA 33  
Viel Frucht, weiches Tannin Gerüst. Ein Jahr in Barrique und 6 Monate in der Flasche.
- SANTA CRUZ GARNACHA TINTORERA I ALPERA 33  
In der Nase intensive Aromen nach Waldbeeren. Aromatisch und saftig weich.
- PRADO REY CRIANZA I RIBERA DEL DUERO 43  
Aromen von Kirsche, Brombeeren, Waldlaub und ein Hauch Karamell.
- FINCA ÉLEZ VINO DE PAGO DO I LA MANCHA 39  
Lebhafter Duft von schwarzen Johannisbeeren, Wildkirschen, Schokolade.
- BUTCHER'S DARLING I ANDALUSIA 47  
Viel Frische, vibriert regelrecht und erinnert an Mandarinen und Orangen.
- 992 I FINCA RIO NEGRO I SPANIEN 49  
Intensives, fruchtbetontes Aroma mit Noten von roten Früchten.
- 2018 ROQUERS DE PORRERA I PRIORAT 97  
Aromen dunkler Früchte, Gewürzen und Mokka. Ein Hauch Eukalyptus.

### SÜDAFRIKA

- MEIFORT I CONSTANTIA 36  
Pflaumen und Kirschen, kombiniert mit würzigen Tabaknoten.
- 2020 CHOCOLATE BLOCK I FRANSCHHOEK 69  
Exzellenter Shirah. Zergeht so schmelzig auf der Zunge wie ein Riegel Schokolade.
- 2020 RUST EN VREDE I ESTATE I STELLENBOSCH 97  
50 % Cabernet, 40 % Syrah etwas Merlot. Dunkle Beerenfrucht, Sauerkirschen.

BRING YOUR OWN I KORKGELD

25

# paris' BAR

## SELECTION OF OUR SPIRITS

---

TASTED, TESTED & PERFECTED

### LONGDRINKS

GIN TONIC I BLACK PIG	14
GIN TONIC I GIN SUL	14
GIN TONIC I BULLDOG	13
CUBA LIBRE I HAVANA CLUB	13
CUBA LIBRE I KRAKEN	14
WHISKY COLA I MAKER'S MARK	13
VODKA LEMON	13
VODKA SODA	13
PORT TONIC	11
CAMPARI SODA <sup>3</sup>	7.9
CAMPARI SPRITZ <sup>3</sup>	8.9
CAMPARI ORANGENSAFT <sup>3</sup>	7.9
APEROL SPRITZ <sup>2,3</sup>	8.9
MARTINI FIERO SPRITZ	8.9
MARTINI FIERO TONIC	8.9
LIMONCELLO DI CAPRI SPRITZ	8.9
LIMONCELLO DI CAPRI TONIC	8.9
AMARO MONTENEGRO SPRITZ	8.9
AMARO MONTENEGRO TONIC	8.9
TINTO DE VERANO	7.9
ALKOHOLFREI	
MARTINI TORINO TONIC	7.9
MARTINI TORINO SODA	7.9
MONIN BITTER TONIC	7.9
MONIN BITTER SODA	7.9

# paris' BAR

## SELECTION OF OUR SPIRITS

TASTED, TESTED & PERFECTED

APERITIF   DIGESTIF	2cl	4cl
SHERRY		6
APEROL <sup>2,3</sup>		6
CAMPARI <sup>3</sup>		6
MARTINI <sup>7</sup>		5
MARTINI <sup>7</sup> FIERO		4.5
RAMAZOTTI		5
AVERNA		5
FERNET BRANCA		5
GRAHAM'S TAWNY 10 YEARS   PORT		9
NIEPORT TAWNY   PORT		6
SANDEMANN   WHITE PORT		6
GRAHAM'S BLEND No5   WHITE PORT		9
PASTIS DE MARSEILLE		5
BAILEYS		5
LICOR 43		5
HASELNUSSGEIST VALLENDAR	4.2	7
GRAPPA NONINO CHARDORNAY	5.4	9
GRAPPA NONINO VENDEMMIA MONIVITIGNI	4.5	7.5

# paris' BAR

## SELECTION OF OUR SPIRITS

---

TASTED, TESTED & PERFECTED

APERITIF   DIGESTIF	2cl	4cl
CARLOS   IMPERIAL XO   BRANDY		11
MAKER'S MARK BOURBON		7
LAGAVULIN 16 YEARS SINGLE MALT		11
HAVANNA CLUB   RUM		7
THE KRAKEN   RUM		8
ABSOLUT   VODKA		7
LIMONCELLO DI CAPRI		6
AMARO MONTENEGRO		6
ALKOHOLFREI		
MARTINI TORINO		6
MONIN BITTER		6



# paris' BAR

## KAFFEE, KUCHEN & CO.

KUCHEN 4

Fragen Sie nach unserer Kuchenauswahl

### KAFFEE AUS WACKER'S- KAFFEERÖSTEREI

ESPRESSO	2.2
ESPRESSO MACCHIATO <sup>G</sup>	2.5
DOPPELTER ESPRESSO	3.8
DOPPELTER ESPRESSO MACCHIATO <sup>G</sup>	4.1
CAPPUCCINO KLEIN   GROSS <sup>G</sup>	4   4.4
MILCHKAFFEE <sup>G</sup>	4.4
LATTE MACCHIATO <sup>G</sup>	4.4
LATTE MACCHIATO MIT DOPPELTEM ESPRESSEO <sup>G</sup>	4.9
KAFFEE KLEIN   GROSS	3.2   4

### TEE IM KÄNNCHEN

SCHWARZTEE AUS DEM HAUSE RONNEFELDT	4.5
KRÄUTERTEE AUS DEM HAUSE RONNEFELDT	4.5
FRÜCHTETEE AUS DEM HAUSE RONNEFELD	4.5
FRISCHER INGWERTEE MIT MINZE ODER ZITRONE	4.5

### HEISSES MIT SCHUSS

HEISSE SCHOKOLADE	4.1
MIT BAILEYS	6.5
MIT RUM	6.9
SAO PAULO   ESPRESSO AUF EIS   LICOR 43	5.5
ESPRESSO   BAILEYS	5.5

# paris' BAR

## Kennzeichnung der enthaltenen Zusatzstoffe

- 1 beinhaltet Koffein
- 2 beinhaltet Chinin
- 3 beinhaltet Farbstoff
- 4 beinhaltet Konservierungsstoffe
- 5 beinhaltet Antioxidationsmittel
- 6 beinhaltet Süßungsmittel
- 7 beinhaltet Sulfite
- 8 beinhaltet Geschmacksverstärker
- 9 beinhaltet Phenylalanin

## Kennzeichnung der enthaltenen Zusatzstoffe

- A beinhaltet glutenhaltiges Getreide (Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste, Hafer)
- B beinhaltet Krebstiere
- C beinhaltet Eier
- D beinhaltet Fische
- E beinhaltet Erdnüsse
- F beinhaltet Sojabohnen
- G beinhaltet Milch (einschließlich Laktose)
- H beinhaltet Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss)
- I beinhaltet Sellerie
- J beinhaltet Senf
- K beinhaltet Sesamsamen
- L beinhaltet Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg pro Kilogramm oder Liter)
- M beinhaltet Lupinen
- N beinhaltet Weichtiere