

MENÜ

メニュー



SHINJU Restaurant

シンジュ レストラン

Japanese Kitchen

Torstr. 210, 10115 Berlin

Tel. 030 67962236

www.shinju-mitte.berlin

Öffnungszeiten:

Mo.-Fr. 11:30-22:30

Sa.-So. 13:00-23:00

Fur Allergiker fragen Sie bitte nach Tabelle alle Allergene

Irrtume und Veränderungen vorbehalten
Alle Preise sind in Euro inkl. Mwst.

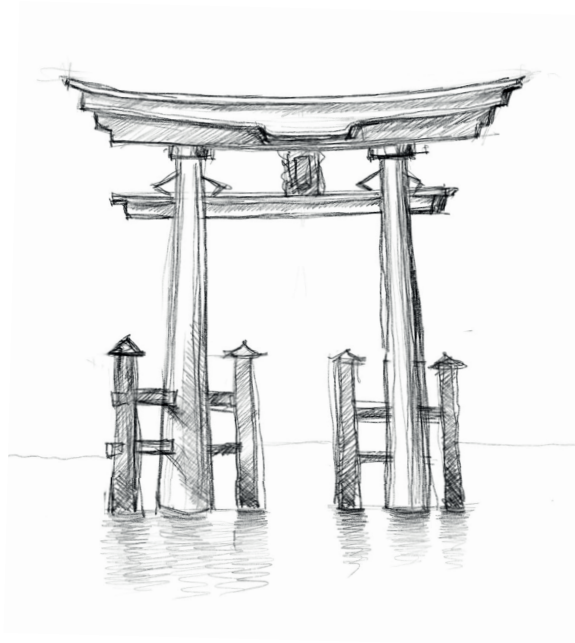
Willkommen bei SHINJU

SHINJUへようこそ

Ein kulinarisches Erlebnis in Berlin Mitte

Shinju ist ein modernes japanisches Restaurant im Herzen von Berlin-Mitte, das traditionelle und zeitgenössische Küche vereint. Unser Konzept bietet eine vielfältige Auswahl, von frisch gegrillten Spezialitäten bis hin zu kleinen Gerichten im Izakaya-Stil. Bei uns steht Authentizität im Mittelpunkt: Wir verwenden hochwertige Zutaten und traditionelle Zubereitungstechniken, um den echten Geschmack Japans auf den Teller zu bringen. Genießen Sie saftige Yakitori-Spieße, knuspriges Tempura oder kreative Sushi-Kreationen in einem stilvollen Ambiente, das den Charme der japanischen Esskultur widerspiegelt.

Shinju – wo Tradition auf Moderne trifft und jede Mahlzeit eine Perle ist.



-
- | | |
|---|------|
| 1. Edamame | 5,2 |
| Gedämpfte Sojabohnen, leicht gesalzen. | |
| 2. Gyoza | 6,4 |
| Gebratene japanische Teigtaschen, gefüllt mit Hähnchen und Gemüse. | |
| 3. Tako Yaki | 5,5 |
| Frittierte Oktopusbällchen, serviert mit Bonitoflocken und Spezialsoße. | |
| 4. Karaage | 5,9 |
| Japanisches frittiertes Hühnchen, mariniert in Ingwer und Sojasoße, mit Zitrone serviert. | |
| 5. Yakitori-Spieße | 5,5 |
| 3 St. Gegrillte Hähnchenspieße, glasiert in Teriyaki-Soße. | |
| 6. Agedashi Tofu | 6,5 |
| Frittierter Tofu in Dashi-Brühe mit Frühlingszwiebeln und Rettich. | |
| 7. Ebi Tempura (2 St.) | 6,5 |
| Knusprig frittierte Garnelen im Tempura-Teig mit Tentsuyu Soße. | |
| 8. Gemüse Tempura | 5,5 |
| Knusprig frittierte saisonale Gemüse im Tempura-Teig. | |
| 9. Süßkartoffelpommes | 5,9 |
| Hausgemachte knusprige Süßkartoffelpommes mit leichtem Salz. | |
| 10. Kimuchi | 4,9 |
| Koreanisches Kimchi aus fermentiertem Chinakohl mit einer würzigen Mischung aus Chili, Knoblauch, Ingwer. | |
| 11. Vegetarische Gyoza | 5,9 |
| Gebratene japanische Teigtaschen, vegetarisch | |
| 12. Sake Tatar | 10,9 |
| Frischer Lachs, Avocado, Frühlingszwiebeln, fein gehackt und mariniert in einer milden Yuzu-Soße. | |
| 13. Maguro Tatar | 12,9 |
| Zart gehackter Thunfisch, gewürzt mit Sojasoße und einem Hauch Ingwer. Angereichert mit Avocado und geröstetem Sesam. | |
| 14. Sake Tataki | 10,9 |
| Kurz angebratener Lachs, serviert mit Shiso und einer Ponzu-Ingwer-Soße. | |
| 15. Maguro Tataki | 12,9 |
| Kurz angebratener Thunfisch, serviert mit einer Ponzu-Ingwer-Soße. | |
| 16. Shinju Jakobsmuscheln | 7,5 |
| Gegrillte Jakobsmuscheln, Frühlingszwiebeln und Yuzu-Dressing. | |

Suppe

スープ

- | | |
|--|-----|
| 17. Miso Shiru | 3,9 |
| Traditionelle Miso-Suppe mit Tofu, Seetang und Lauchzwiebeln | |
| 18. Sake Jiru | 4,9 |
| Miso-Suppe mit Lachs | |
| 19. Hokkaido-Kokos Suppe | 6,9 |
| Würzige Kokosmilchsuppe mit Hokkaido Kürbis und Garnelen. | |

Salate

サラダ

- | | |
|--|------|
| 21. Spinat-Salat mit Sesam-Dressing | 4,9 |
| Frischer Spinat mit würzigem Sesam-Dressing. | |
| 22. Wakame-Salat | 5,5 |
| Algensalat mit Sesam. | |
| 23. Sashimi-Salat | 11,9 |
| Frischer Blattsalat mit Sashimi-Streifen (Lachs, Thunfisch) und Yuzu-Dressing. | |
| 24. Avocado-Salat | 9,5 |
| Frische Avocado mit Blattsalat und Sesam-Dressing. | |
| 25. Tako-Salat | 11,5 |
| Frische Avocado mit Blattsalat und Sesam-Dressing.
Gegrillte Oktopus mit Tomaten, Avocado, Blattsalat, Zwiebel und Sesam-Soße | |



31. Tonkatsu 14,5
Paniertes Schweineschnitzel, serviert mit japanischem Krautsalat und Reis.
32. Shoyu Ramen 14,9
Japanische Nudelsuppe mit gebratenem Schweinebauch, Ei und Frühlingszwiebeln in würziger Sojasoße-Brühe.
33. Miso Ramen 14,9
Japanische Nudelsuppe mit mit gebratenem Schweinebauch, Ei und Frühlingszwiebeln in würziger Miso-Brühe.
34. Vegetarisches Yaki Udon 13,9
Gebratene Udon-Nudeln mit frischem Gemüse und einer würzigen Sojasoße.
35. Katsu Curry 14,5
Paniertes Hähnchenschnitzel, serviert mit mild-würzigem Curry und Reis.
36. Tempura Soba 14,9
Weizennudeln in Brühe, mit knuspriger Tempura-Garnele serviert.
37. Gyudon 15,9
Dünne Rindfleischstreifen, gekocht in einer süßen Sojasoßenbrühe, Kimuchi, serviert auf Reis.
38. Unagi Don 16,9
Gegrillter Aal auf Reis, glasiert mit einer süßen Sojasoße, eingelegte Ingwer
39. Sake Don 15,9
Eine Schüssel Reis mit frischen roh Lachs, Edamame, Avokado, und Fischrogen.
40. Kaisen Don 17,5
Eine Schüssel Reis mit frischen Meeresfrüchten (Lachs, Thunfisch, Butterfisch, Oktopus), Edamame, Avokado und Fischrogen.



20,9

Gegrillter Lachs, glasiert mit hausgemachter Teriyaki-Soße, serviert mit gerilltem Gemüse, Kürbispüree und Reis.

17,9

Gegrillter Makrele, glasiert mit hausgemachter Miso-Soße, serviert mit gegrilltem Gemüse und Reis.

15,9

Gegrilltes Hähnchen mit einer Teriyaki-Glasur, serviert mit gebratenem Gemüse und Reis.

24,9

Gebratener Thunfisch mit gebratenem Spargel und hausgemachtem Süßkartoffelpommes.

22,5

Gegrillte Ente, mariniert mit einer Spezialsoße, serviert mit Babykarotten, Kaiserschotten und Süßkartoffelpüree.

24,9

Gegrilltes Rumpsteak (250g) mit Yakiniku-Soße, serviert mit Reis und gebratenem Spargel.



Beilagen

サイドディッシュ

Gohan	2
Gedämpfter weißer Reis.	
Sushi Reis	3
Süßkartoffelpommes	5,9
Tsukemono	4,5
Japanisches eingelegtes Gemüse.	

Desserts

デザート

51. Mochi Eis (2 St.)	5,9
Traditionelle japanische Reiskuchen mit Eiskern.	
52. Matcha Tiramisu	7,5
Klassisches Tiramisu mit einer Note von grünem Tee.	
53. Drei Kugeln Eis nach Wahl	5,9
Wahl von Grüntee-Eis, Ogura Ice (Azuki-Bohnen) oder Gomaeis (Sesamgeschmack)	
54. Mochi	3,9
Traditionelle japanische Reiskuchen mit Azuki-Bohnen-Paste und Yomogi Gemüse	



- M1. Maki Set 12,5
8 Sake Maki, 8 Tekka Maki, 8 Kappa Maki
- M2. Yasai Set 12,9
8 Kappa Maki, 8 Fried Avokado Rolls,
1 Avocado Nigiri, 1 Inari Nigiri
- M3. Salmon Set 17,5
8 Sake Maki, 2 Sake Nigiri, 6 Fried Salmon Rolls
- M4. Nigiri Omakase klein 18
8 St. Versch. Chef's Choice
- M5. Nigiri Omakase groß 32
16 Versch. Chef's Choice
- M6. Mix Set 18,5
3 Nigiri (Sake/Maguro/Managatuso), 8 Sake Maki,
8 Mini Fried Salmon rolls, 4 Fire Tuna I.O
- M7. Menu for 2 48
4 Nigiri (2 Sake/ 2 Maguro), 8 Sake Avo Maki,
8 Kappa Maki, 4 Sake I.O, 6 Fried Salmon Rolls,
4 Tiger Rolls, 4 Mix Sashimi.
+2 Miso soup
- M8. Menu for 4 88
4 Nigiri (2 Sake/2 Maguro), 8 Sake Maki,
8 Tekka Maki, 8 Avocado Maki, 8 Mix Sashimi,
8 Sake I.O, 8 California I.O, 8 Tuna Rolls,
6 Fried Salmon Rolls, 6 Fried Tuna Rolls
+ 4 Miso Soup
- M9. Menu Spezial 27 / Person (ab 3 Personen)
Überraschungsmenü vom Sushimeister, inkl. Miso Soup.



Maki 6 St.

マキ



Sake Lachs	4,8
Sake Avo Lachs mit Avocado	4,8
Tekka Thunfisch	5,5
Tekka Spicy Thunfisch mit Lauchzwiebel & scharfer Soße	5,5
Tuna Gekochter Thunfisch, Mayonnaise, Chili & Lauch	5
Ebi Garnelen	5
California Surimi mit Avocado	4,5
Salmon Skin Lachshaut, Sesam & Unagi-Soße	4

Unagi Flussaal, Gurke & Unagi-Soße	5,5
Avo Avocado & Sesam	4,5
Kappa Gurke & Sesam	4
Paprika Paprika & Sesam	4
Oshinko eingelegter Rettich & Sesam	4
Gome Spinat & Sesam	4
Tamago Omelette	4

Nigiri 2 St.

ニギリ



Sake (Lachs)	4,8	Hotategai (Jakobsmuschel)	6
Sake Aburi (Flambierter Lachs)	5,5	Tai (Dorade)	4,5
Maguro (Thunfisch)	5,5	Saba (Makrele)	4,5
Tuna Aburi (Flambierter Thunfisch)	6	Kani (Krabbenimitat)	4
Ebi (Garnelen)	5	Inari (Tofutaschen)	4
Managatuso (Butterfish)	4,5	Avo (Avocado)	4,5
Unagi (Flussaal)	5,5	Tamago (Omelette)	4
Tako (Oktopus)	4,5		

Uramaki Rolls (8 Stk) ウラマキ

Sake I.O 9
Lachs, Avocado & Tobiko

Sake Spicy I.O 9
Lachs, Gurke, Chili, Lauchzwiebeln,
Mayonaise & Tobiko

Maguro I.O 11
Thunfisch, Gurke & Sesam

Maguro I.O Spicy 11
Thunfisch, Gurke, Chili, Lauchzwiebeln & Sesam

Fire Tuna 10
Gekochter Thunfisch, Chili, Mayonaise, Lauch-
zwiebeln, Gurke & Röstzwiebeln

Ebi Tempura I.O 9,5
Ebi Tempura, Avocado, Frischer Käse, Sesam &
Unagi-Soße

California 8
Krabbenimitat, Avocado & Tobiko

Salmon Skin I.O 8
Lachshaut, Gurke, Sesam & Unagi-Soße

Tori I.O 8
Chicken, Gurke, Unagi-Soße & Sesam

Classic Veggie I.O 7
Gurke, Avocado, Rettich & Sesam



Fried Rolls

(6 Stk mit 2 hausgemachten Soßen)
フライドロール

Salmon 10
Lachs, Avocado, Gurke & Frischer Käse

Tuna 12
Thunfisch, Avocado, Gurke & Frischer Käse

Ebi 10
Garnelen, Avocado, Gurke & Frischer Käse

Unagi 12
Flussaal, Gurke, Avocado & Frischer Käse

Tori 9
Chicken, Gurke & Frischer Käse

Yasai 8
Gurke, Avocado, Rettich & Käse

Mini Fried Rolls (6 Stk }

ミニ・フライドロール

Sake Roll 6,5
Lachs & Frischer Käse

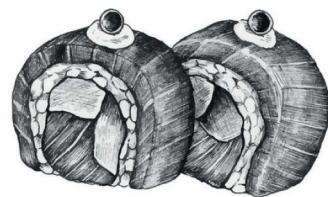
Aiko Roll 7
gekochte Thunfisch & Lauchzwiebel

Fuji Roll 7
Garnelen & Avocado

Tori Mini Roll 6
Chicken & Frischer Käse

Yasai Mini Roll 5,5
Gurke, Avocado & Frischkäse

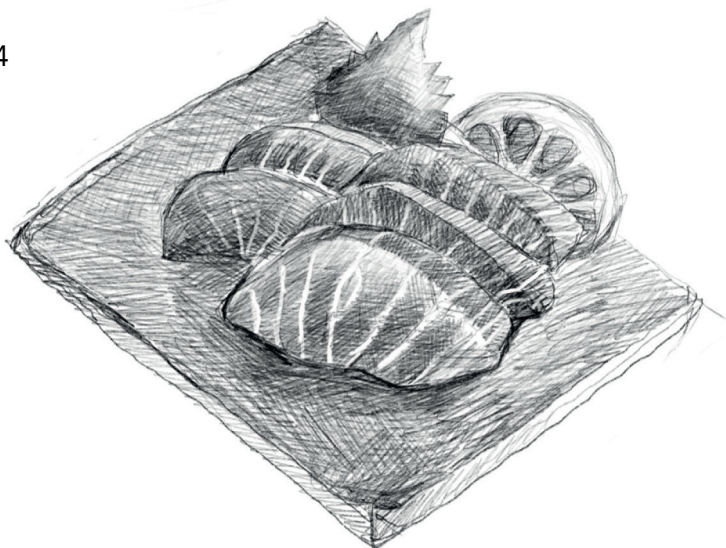
Tazuna Roll	13,5
Lachs, Gurke & Frischer Käse, umwickelt mit Avocado	
Tiger Roll	14,9
Ebi Tempura, Avocado & Frischer Käse, umwickelt mit Lachs	
Rainbow Roll	14,9
Surimi & Mayonnaise, umwickelt mit Lachs, Thunfisch, Butterfish.	
Dragon Roll	15,9
Ebi Tempura, Avocado & Frischer Käse, umwickelt mit Flussaal.	
Tuna Roll	15,9
Thunfisch, Gurke & Frischer Käse, umwickelt mit Thunfisch.	
Asparagus Roll	15
Paniert grüner Spargel & Mayonnaise, umwickelt mit flambiertem Thunfisch.	
Snow White Roll	13,5
Paniert Avocado & Mayonnaise, umwickelt mit flambiertem Butterfish.	
Buhda Roll	11,9
Rettich, Avocado, Gurke & Frischer Käse, umwickelt mit Avocado.	



Sashimi

さしみ

Sake (5 Stk)	12
Maguro (5 Stk)	14
Moriawase klein	22
10 St. Gemisches Sashimi	
Moriawase groß	34
18 St. Gemisches Sashimi	



Getränke

ドリンク

Kaffee コーヒー

Kaffee Crema	2,9
Espresso	2,5
Doppelter Espresso	3,5
Cappuccino	3,2
Latte Macchiato	3,9
Matcha Latte	4,5



Tee ティー

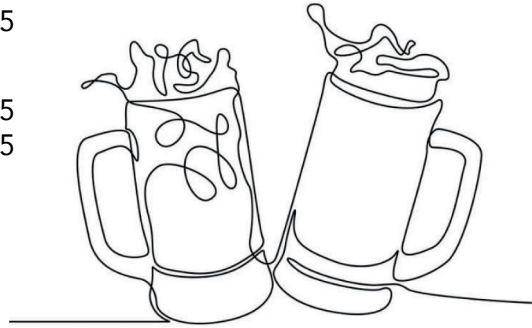
Genmaicha <i>Kanne</i>	3,9
Japanischer grüner Tee mit geröstetem Reis, ein harmonischer Geschmack.	
Sencha <i>Kanne</i>	3,9
Frisch und leicht herber grüner Tee, ein Klassiker aus Japan.	
Kräuter Tee <i>Tasse</i>	4,5
Ingwer, Minze, Zitronengras, Limetten, Honig – erfrischend und wohltuend.	
Yuzu Tee <i>Tasse</i>	4,5
Tee aus Yuzu-Saft, Ingwer, Zitronen, Honig – aromatischer und wohltuend.	

Softdrinks ソフトドリンク

Coca Cola ^{1,2,9,11} / Cola Zero ^{1,2,9,11} / Fanta ^{1,3,9,11} / Sprite ¹¹	0,2l Fl.	3,2
Ginger Ale / Ginger Beer / Tonic Water / Bitter Lemon <i>Thomas Henry</i>	0,2l Fl.	3,8
Original Selters Classic oder Naturell		
0,25l: 2,9	0,75l: 5,9	
Calpico	3,9	
Japanische Erfrischungsgetränke, mit Kohlensäure		
Ramune <i>Flasche 0,2l</i>	3,9	
Japanische Kinderlimonade		

Bier ビール

Tiger vom Fass	0,3l / 0,5l	4,0 / 5,5
Radler	0,3l / 0,5l	4,0 / 5,5
Paulaner Hefeweißbier	0,5L Fl.	5,5
Paulaner Weißbier Alkoholfrei	0,5L Fl.	5,5
Japanese Bier		
Asahi	0,33L Fl.	4,5
Kirin	0,33L Fl.	4,5



Säfte und Nektare ジュース

Apfelsaft / Orangensaft / Mango Nektar / Ananas Saft / Maracuja Nektar /
Lychee Nektar / Cranberry Nektar

0,2l / 0,4l 3,2 / 4,5

Erfrischungsgetränke リフレッシュドリンク

Kumquat Lemon ^{1,11} 6,5

Kumquat, Limetten, Brauner Zucker und Soda – spritzig und erfrischend.

Yuzu Limonade ² 6,5

Yuzusaft, Zitronengras, Ingwer, Zucker, Mineralwasser - Erfrischend säuerlich-süß, exotisch

Shinju Passionfruit ^{2,11} 6,5

Kumquat, Limetten, Maracuja und Brauner Zucker – fruchtig mit einer tropischen Note.

Mango Lassi ^{1,2,8} 5,9

Mangopüree, Kokosmilch, Sahne.

Red Lips ^{1,2,3,5} 6,5

Himbeeren, Limetten, Litschi-Frucht und Apfelsaft – fruchtig und erfrischend.



Junmai Sake OZEKI
(warm oder kalt) 0,2l 7,5

Ume Flaumenwein 0,1l 4,5

Procecco Scavi & Ray 0,2l 7,5

Shots 2cl / 4cl 3,5 / 4,9
Wodka, Roku Gin, Tequila, Whisky, Rum.

Aperitifs アペリティブ

Aperol Spritz² 7,5
Aperol, Prosecco und ein Spritzer Soda – ein leichter, bitter-süßer Genuss.

Limoncello Spritz 7,5
Zitronig-frisch mit italienischem Limoncello und Prosecco.

Green Hugo 7,9
Erfrischende Mischung aus Holunderblüte, Minze und Prosecco.

Lillet Wild Berry 7,9
Fruchtig und frisch: Lillet Blanc mit Waldbeeren und Tonic.

Rosmarin Gin 7,9
Rosmarin Gin mit Grenadine, Limeten und Tonic.



Longdrinks ロングドリンク

Cuba Libre^{1,2,9,11} 7,5

Havana Rum mit Cola

Roku Tonic 8,5
Roku Gin mit Tonic

Wodka Lemon 7,5
Haku Wodka mit Lemon

Whisky Cola^{1,2,9,11} 8

Jack Daniel's Whisky mit Cola

Campari Passion Fruit 7
Campari mit Maracujasaft

Dark 'N' Stormy 8,5
Goslings Black Seal Rum mit Ginger Beer

Homemade Cocktails

ホームメイドカクテル

Dream Garden ^{1,2,4,11}

9,5

Hausgemachter Rosmarin-Gin, Limetten, Ingwer, Zitronengras, Minze, Agavensirup, Ginger Beer – würzig und aromatisch.

Shinju By Night ^{4,5,11}

9,9

Hausgemachter Thymian-Wodka, Limetten, Ingwer, Zitronengras, Brauner Zucker, Prosecco – elegant und prickelnd.

Smoke Berry ^{4,11}

9,5

Tequila, Triple Sec, Himbeeren, Limetten, Minze, Agavensirup – rauchig und fruchtig.

Sakura Sake ^{1,2,4,11}

8,9

Sake, Wodka, Litschi-Frucht, Limetten, Cranberrysaft – blumig und mild.

Yuzu Whisky Sour ²

9,9

Bourbon Whisky, Yuzu-Saft, Eisweiß, Limette.

Tokyo Mule ^{2,4,11}

9,5

Roku Gin, Sake, Ingwerbier, Frische Ingwer und Limette.

Ume Saketini ^{2,11}

9,5

Pflaumenwein und Sake, abgerundet mit einem Spritzer Zitrone.



Classic Cocktails

クラシックカクテル

Mojito ²	9,5
Rum, Limetten, Minze, Brauner Zucker, Soda – erfrischend und leicht.	
Caipirinha ²	9,5
Cachaça, Limetten, Brauner Zucker – klassisch brasilianisch.	
Maitai ^{1,2,5}	10,5
Brauner Rum, Weißer Rum, Triple Sec, Limetten, Mandelsirup, Ananas – fruchtig und stark.	
Long Island Iced Tea ^{1,2,9,11}	10,5
Gin, Rum, Tequila, Triple Sec, Limetten, Orangen, Cola – kräftig und belebend.	
Pina Colada ^{2,4,11}	9
Rum, Malibu, Kokossirup, Sahne, Ananas – tropisch und cremig.	
Sex on the Beach ^{1,2,9,11}	9,5
Vodka, Pfirsichlikör, Grenadine, Orangen, Limetten – fruchtig und süß.	
Tequila Sunrise ^{1,2,9,11}	9,5
Tequila, Limetten, Grenadine, Orangen – leuchtend und frisch.	
Swimming Pool ^{1,2,9,11}	9
Rum, Vodka, Blue Curaçao, Kokoscreme, Sahne und Ananassaft – exotisch und cremig.	

Non-Alcoholic Cocktails

ノンアルコールカクテル

Blue Ipanema ^{1,2,9,11}	6,9
Ginger Ale, Maracujasaft, Limetten, Brauner Zucker, Blue Curaçao – erfrischend ohne Alkohol.	
Coconut Kiss ^{1,2,9,11}	6,9
Kokos Sirup, Ananassaft, Orangensaft, Sahne, Grenadine – cremig und tropisch.	
Pink Lady ^{9,11}	6,9
Cranberrysaft, Apfelsaft, Ginger Beer, Limetten – fruchtig und belebend.	

Weißwein (Offen) 0,2L

Riesling ⁵	6,9
Bio-Wein und vegan, Die Königstraupe aus Forst an der Weinstrasse	
Grauer Burgunder ⁵	6,9
Vegan, Duft von reifer Melone, saftig, frisch, mit feinem Spiel	
Sauvignon Blanc ⁵	7,5
Würzige Noten von Muskatnuss und grünem Pfeffer, kombiniert mit der Frische von Grapefruit und Zitrus	

Weißwein (Flaschen)

Riesling, Reichsgraf von Kesselstatt, Mosel ⁵	36
Sehr fein, mit belebender Säure, Schiefernote und feiner Mineralität.	
Grauburgunder "Buntstück", Weingut Dr. Wehrheim, Pfalz ⁵	36
Apfel, Birne, Melone und Pfirsich, dezent mineralisch.	
Pinot Grigio, Santa Margherita, Val Adige ⁵	29
Fruchtig, erfrischend, harmonisch.	
Lugana Ca dei Frati, Gardasee ⁵	45
Blumig, mit Aromen von weißem Steinobst und einem Hauch von feuchtem Kalk.	

Roséwein (Offen) 0,2L

Fado Rosé, Terra D'Alter ⁵	6,9
Frisch und fruchtig, zart-süße Erdbeer- und Karamellaromen.	

Roséwein (Flaschen)

Cuvee Rosé, Weingut Pfannebecker, Pfalz ⁵	28
Zarte Lachsfarbe, Aromen von Erdbeeren, Kräutern und Zitronentarte.	

Rotwein (Offen) 0,2L

Primitivo, Torre Vento, Apulien ⁵ 6,9

Dicht und samtig, reife Frucht und würzige Holznoten.

Cabernet Sauvignon, Domaine Domervail, Languedoc ⁵ 6,9

Aromen von roten und schwarzen Johannisbeeren und Kirschen.

Rotwein (Flaschen)

Rioja Joven, Bodega La Chargo ⁵ 32

98% Tempranillo, 2% Cabernet Sauvignon, reife Früchte, Toast und Gewürze.

Chateau Landounet, Bordeaux ⁵ 35

Merlot & Cabernet Sauvignon, fruchtige Kirschnoten, feiner Veilchenduft, würzig-mineralisch.



DEKLARATIONSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE

- 1 MIT FARBSTOFF
- 2 MIT KONSERVIERUNGSSTOFF
- 3 MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL
- 4 MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER
- 5 GESCHWEFELT
- 8 MIT MILCHEIWEISS
- 9 KOFFEINHALTIG
- 11 MIT SÜSSUNGSMITTEL

DEKLARATIONSPFLICHTIGE ALLERGENE

- A GLUTENHALTIGES GETREIDE
- B KREBSTIERE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- C EIER UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- D FISCH UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- E ERDNÜSSE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- F SOJA(BOHNEN) UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- G MILCH UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- H SCHALENFRÜCHTE
- I SELLERIE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- J SENF UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- K SESAMSAMEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- L SCHWefeldioxid und Sulphite
- M LUPINEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- N WEICHTIERE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE



every pearl is unique, every dish a masterpiece