



FOOD
★
★ MENU ★

7spoons.de





A Spoonful of Ever After

In den historischen Mauern der Junkernschänke erwartet Sie ein Restaurant, das europäische Kulinarik neu erzählt. Inspiriert von den großen Küchen Frankreichs, Deutschlands und Italiens, kombiniert 7 Spoons traditionelle Handwerkskunst mit kreativen Einflüssen aus Asien und anderen internationalen Küchen.

Frisches Seafood, saisonale Zutaten und raffinierte Geschmackskompositionen schaffen Gerichte, die vertraut wirken und zugleich überraschen. Jede Kreation verbindet Herkunft mit Entdeckung, Tradition mit Innovation.

Im Ambiente eines der ältesten Fachwerkhäuser Göttingens wird jeder Besuch zu einer kleinen Reise – voller Genuss, Geschichten und unvergesslicher Momente.

Within the historic walls of the Junkernschänke, 7 Spoons reimagines European cuisine through a contemporary lens. Inspired by the culinary traditions of France, Germany, and Italy, our kitchen blends time – honored craftsmanship with creative influences from Asia and other international cuisines.

Fresh seafood, seasonal ingredients, and refined flavor combinations come together to create dishes that feel both familiar and delightfully unexpected. Every creation celebrates heritage while embracing discovery, where tradition meets innovation.

Set within one of Göttingen's oldest half-timbered landmarks, every visit becomes a small journey – filled with exceptional flavors, meaningful stories, and unforgettable moments.

ELEGANT STARTERS

01.

16,-



oonlit Yellow Tails a.d.f.l.2

Hauchdünne Scheiben der Japanischen

Gelbschwanzmakrele im peruanischen Stil. Mariniert in einer pikanten Yuzu-Vinaigrette und veredelt mit frischer Limettenzeste.

Paper-thin slices of Japanese yellowtail mackerel, prepared Peruvian style. Marinated in a tangy yuzu vinaigrette and finished with fresh lime zest.

02.

16,-



oonlit Sea Feast a.d.f.l.2

Feines Trio aus Japanischer Gelbschwanzmakrele, Lachs und Garnelen. Serviert mit

einer pikanten Gochujang-Sesam-Vinaigrette, verfeinert mit dezenter Apfelsüße und einer edlen Sake-Note.

A delicate trio of Japanese yellowtail, salmon, and shrimp. Served with a tangy gochujang sesame vinaigrette, refined with subtle apple sweetness and a touch of elegant sake.

05.

16,-



oonlit Salmon a.d.f.l.2

Zart tranchiertes Lachsfilet, mit der Flamme kurz flambiert für feine Röstaromen. Veredelt mit einer fruchtig-herben Orangen-Mirin-Sauce und feinen Lachsrogen.

Delicately sliced salmon fillet, briefly flambéed for subtle roasted aromas. Refined with a fruity and tangy orange mirin sauce and delicate salmon roe.

03.

13,-



untman's Tartar a.f.h.k.l.2

Klassisches Rindertatar, modern interpretiert mit Gochujang, Sake, Ingwer und Sesamöl, abgerundet durch Rucola und Pinienkerne.

Classic beef tartare, given a modern twist with gochujang, sake, ginger and sesame oil, rounded off with arugula and pine nuts.

04.

16,-



oonlit Taurus a.b.d.f.k.l.2

Hauchzart geschnittenes Entrecôte vom Rind mit einer pikanten

Gochujang-Yuzu-Sauce. Veredelt mit knackigem Rucola, nussigem Sesam und einem Hauch Pfeffer für ein intensiv-frisches Geschmackserlebnis mit leichter Schärfe.

Thinly sliced beef entrecôte with a tangy gochujang-yuzu sauce. Refined with crisp arugula, nutty sesame seeds, and a hint of pepper for an intensely fresh taste experience with a touch of spice.

CRISPY STARTERS

06.

8,-



Enchanted Bark a,f,l,2

Dünne knusprige
Tofublätter, sanft umhüllt
von dünn geschnittenen,
geschmorten Auberginenscheiben.
Serviert mit einer fruchtig-herzhaften
Tomaten-Auberginen- Sauce.

Thin, crispy tofu sheets gently wrapped
in thinly sliced, braised eggplant. Served
with a fruity and savory tomato and
eggplant sauce.

07.

15,-



Honey Crusty (5 Stk.) a,b,c,k,l,2,3

Knusprige Black Tiger
Garnelen serviert mit
cremiger Honig-Mayo.

Crispy black tiger prawns served with
creamy honey mayo

08.



Alchemy Orbs (3 Stk.) a,f,2,3,4

Außen knusprig, innen herrlich saftig: Japanische Teigbällchen, rein pflanzlich
gefüllt mit knackigem Weißkohl, Frühlingszwiebeln und feinem Gemüse. Getoppt
mit klassischer Takoyaki-Sauce und cremiger Spicy-Mayo (nicht scharf).

Crispy on the outside, wonderfully juicy on the inside: Japanese dough balls, filled with a
purely plant-based mixture of crunchy white cabbage, spring onions, and delicate vegetables.
Topped with classic takoyaki sauce and creamy spicy mayo (not hot).

09.

6,-



Golden Butter Corn (5 Stk.) g

Gegrillter frischer Mais mit
Knoblauchbutter.

Grilled fresh corn with garlic butter.

10.

9,-



Siren's Shoes b,g,n,l,2

Sanft gedämpfte
Miesmuscheln in einer
seidigen, mit feiner Butter
abgerundeten Tomatensauce.

Gently steamed mussels in a silky
tomato sauce rounded off with fine
butter.

CRISPY STARTERS

11.

8,-



Docket Garden a.c.k.l.2.3

Knusprig ausgebackenes
saisonales Gemüse in
leichtem Tempurateig.

Serviert mit einer eleganten, fein
abgestimmten Trüffel-Mayonnaise.

Crispy fried seasonal vegetables in a
light tempura batter. Served with an
elegant, finely balanced truffle
mayonnaise.

12.

8,-



Calamity Calamari a.c.g.n.l.2.3

Goldbraun gebackene
Tintenfischringe in feiner
Knoblauchbutter. Serviert

mit einer cremigen Wasabi-Mayo.

Golden-brown baked calamari rings in
delicate garlic butter. Served with a
creamy wasabi mayo.

13.

9,-



Silver Crisper a.c.d.l.2.3

Knusprig frittierte Sardellen,
serviert mit einer cremigen
Honig-Mayonnaise.

Crispy fried anchovies, served with a
creamy honey mayonnaise.

14.

12,-



Armored Shrimp (3 Stk.) a.b.c.l.2.3

Knusprige Black Tiger
Garnelen, überzogen mit

einer cremigen, leicht pikanten Mayo
(nicht scharf) und eingehüllt in einen
extra krossen Mantel aus goldbraun
frittierten Kartoffel-Julienne.

Crispy black tiger prawns coated with a
creamy, slightly spicy mayo (not hot)
and wrapped in an extra crispy coating
of golden-brown fried potato julienne.

15.

9,-



Siren's Shell c.g.n.l.2

Zwei gegrillte Austern unter
einer goldbraunen Kruste
aus cremigem Eigelb und

sanft geschmolzenem Käse.

Two grilled oysters under a
golden-brown crust of creamy egg yolk
and gently melted cheese.

— ♦ SOUP ♦ —

20.

11,-



Morning Catch Soup b.d.f.n.l.2.3.4

Feine Meeresfrüchte-Suppe aus Zitronengras und Galgant, reichhaltig bestückt mit Lachs, Garnelen und Venusmuscheln. Verfeinert mit frischem Dill und Koriander.

A delicate seafood soup made with lemongrass and galangal, richly packed with salmon, shrimp, and clams. Refined with fresh dill and coriander.

21.

9,-



Forester Soup a.f.g.l

Cremige Pilzsuppe aus aromatischen Shiitake- und Portobello-Pilzen. Verfeinert mit Croutons und Koriander.

Creamy mushroom soup made with aromatic shiitake and portobello mushrooms. Refined with croutons and coriander.

22.

8,-



Jack O' Lantern Soup g.2

Cremige Hokkaido- Kürbissuppe, verfeinert mit knusprig gerösteten Kürbiskernen.

Creamy Hokkaido pumpkin soup, refined with crispy roasted pumpkin seeds.



SALAD



30.

18,-



raken Salad a,f,n,1,2

Zart gegrillter Oktopus auf einer cremigen Avocado, begleitet von fruchtigen

Kirschtomaten und feinen Zwiebeln. Vollendet mit einer spritzig-pikanten Aji-Verde-Sauce.

Tenderly grilled octopus on a creamy avocado, accompanied by fruity cherry tomatoes and delicate onions. Finished with a tangy and spicy Aji Verde sauce

31.

14,-



ruity Moon Salad g,k,13

Cremige Burrata auf einem Bett aus saisonalem Obst.

Veredelt mit einem spritzigen

Apfel-Dressing und dem feinen Crunch von gerösteten Mandeln und Walnüssen.

Creamy burrata on a bed of seasonal fruit. Finished with a tangy apple dressing and the delicate crunch of roasted almonds and walnuts.

32.

17,-



arbor Garden Salad a,b,c,1,2,3

Knusprige Black Tiger

Garnelen auf Romana-Salat mit Mango, Tomaten und

Walnüssen, dazu Yuzu-Chili-Dressing und Honig-Mayo.

Crispy black tiger prawns on romaine lettuce with mango, tomatoes and walnuts, served with yuzu chili dressing and honey mayo.

33.

17,-



aurus Barn Salad a,f,1,2,3

Medium gegarte

Entrecôte-Scheiben auf

Babyspinat und Rucola mit

Mozzarella-Bällchen und Tomaten, dazu Miso-Yuzu-Dressing.

Medium-cooked entrecôte slices on baby spinach and arugula with mozzarella balls and tomatoes, served with miso-yuzu dressing.

34.

9,-



orester Salad a,f,k,1,2

Babyspinat mit Trüffelöl.

Baby spinach with truffle oil.

SKEWER



40.

35,-



Dragon Breath COMBO a.d.f.n.l.2.4

Skewer-Combo (8 Stück): gemischte Spieße vom Holzkohlegrill.

Skewer Combo (8 pieces): mixed skewers from the charcoal grill.

41.

13,-



Taurus Skewer a.d.f.n.l.2.4

Zwei zarte Rindfleischspieße vom Holzkohlegrill.

Two tender beef skewers from the charcoal grill.

42.

9,-



King of Shroom Skewer

Zwei frische Kräuterseitlings-Spieße vom Holzkohlegrill mit Zucchini und Aubergine.

Two fresh king oyster mushroom skewers from the charcoal grill with zucchini and aubergine.

43.

11,-



Dygg Bank Skewer a.d.f.n.l.2.4

Zwei zarte Schweinenacken-Spieße vom Holzkohlegrill.

Two tender pork neck skewers from the charcoal grill.

44.

10,-



Basilisk Skewer a.d.f.n.l.2.4

Zwei zarte Hähnchenschenkel-Spieße vom Holzkohlegrill.

Two tender chicken leg skewers from the charcoal grill.



45.

19,-



Bonfire COMBO a.d.f.n.l.2.4

Skewer-Combo (4 Stück): gemischte Spieße vom Holzkohlegrill.

Skewer Combo (4 pieces): mixed skewers from the charcoal grill.

—◆ SEAFOOD BOIL ◆—

Das berühmte Sharing-Erlebnis aus den USA: Eine reichhaltige Auswahl an edlen Meeresfrüchten, Maiskolben und Kartoffeln, traditionell in einem kräftig gewürzten Sud gekocht. Serviert in einer leicht scharfen aromatischen Sauce vom Haus - perfekt zum gemeinsamen Teilen und Genießen.

The famous sharing experience from the USA: A rich selection of fine seafood, corn on the cob, and potatoes, traditionally cooked in a richly spiced broth. Served in a mildly spicy, aromatic house sauce - perfect for sharing and enjoying together.



jede Seafood Boil Classic servieren wir mit: Miesmuscheln, Jakobsmuscheln, Tintenfisch, White Tiger Garnelen, Kartoffeln, Mais und hausgemachten Knoblauchbrot.

Every Seafood Boil Classic is served with: mussels, scallops, squid, white tiger prawns, potatoes, sweetcorn and homemade garlic bread.

50. ————— 50,-

Person a,b,d,f,n,l,2,4

1

Miesmuscheln, Jakobsmuscheln, Tintenfisch, White Tiger Garnelen, Kartoffeln, Mais & hausgemachten Knoblauchbrot

Mussels, scallops, squid, white tiger prawns, potatoes, corn and homemade garlic bread

51. ————— 85,-

Person a,b,d,f,n,l,2,4

2

+ Riesen Black Tiger Garnelen, Venusmuscheln, Tteokbokki

+ Giant black tiger prawns, venus clams, tteokbokki

52. ————— 250,-

Person a,b,d,f,n,l,2,4

4

+ Kingcrab, Riesen Black Tiger Garnelen, Venusmuscheln, Tteokbokki

+ King crab, giant black tiger prawns, clams, Tteokbokki

53. ————— +40,-

+1 Person (ab 4p)

+1 person (from 4 people)

— ♦ SEAFOOD BOIL ♦ —

Das berühmte Sharing-Erlebnis aus den USA: Eine reichhaltige Auswahl an edlen Meeresfrüchten, Maiskolben und Kartoffeln, traditionell in einem kräftig gewürzten Sud gekocht. Serviert in einer leicht scharfen aromatischen Sauce vom Haus - perfekt zum gemeinsamen Teilen und Genießen.

The famous sharing experience from the USA: A rich selection of fine seafood, corn on the cob, and potatoes, traditionally cooked in a richly spiced broth. Served in a mildly spicy, aromatic house sauce - perfect for sharing and enjoying together.



Jeder „Seafood Boil Captain Solo“ wird mit einer Meeresfrucht-Hauptzutat und Seafood-Boil-Sauce serviert.

Every “Seafood Boil Captain Solo” is served with 1 main seafood ingredient and Seafood Boil sauce

54.

35,-



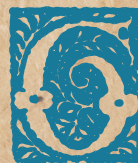
rawfish a,b,d,f,g,k,n,1,2,4,13

1 kg Flusskrebs, Mais und hausgemachten Knoblauchbrot

1 kg crawfish, corn and homemade garlic bread

55.

49,-



ambas a,b,d,f,g,k,n,1,2,4,13

1 kg Garnelen – serviert in unserer hausgemachten Signature-Sauce mit 2

Salaten und Knoblauchbrot. Leicht Scharf.

1 kg prawns – served in our homemade signature sauce with two salads and garlic bread. Mildly spicy.

MAIN

GRILL



PLATE

Alle Grillplatten enthalten
einen gemischten Salat mit
Apfeldressing, saisonales Gemüse und
hausgemachtes Knoblauchbrot

All mixed grill platters include
a mixed salad with apple dressing,
seasonal vegetables, and homemade
garlic bread.

60.

99,-



King's Banquet

a,b,c,d,f,g,i,k,n,l,2,3,5

2 Personen Premium Platte

2 Personen Premium Plate

Eine feine Kombination vom Grill und aus dem Meer: Entrecôte-Steak, Lammkotelett
und Hähnchenspieß, serviert mit Oktopus-Tentakel, Kabeljau und Garnelen

A fine combination of grilled and seafood: entrecôte steak, lamb chop and chicken
skewer, served with octopus tentacles, cod and prawns.

61.

85,-



Dince's Meat Feast

a,b,c,d,f,g,i,k,n,l,2,3,5

2 Personen Meat Platte

2 Personen Fleisch Platte

Die reine Fleischvielfalt auf einer Platte:
Erstklassiges Entrecôte-Steak,
Lammkotelett und Putenkeule,
abgerundet mit dünn geschnittener
Barbarie-Entenbrust.

A sheer variety of meat on one platter:
First-class entrecôte steak, lamb chop
and turkey leg, rounded off with thinly
sliced Barbary duck breast.

62.

65,-



Duke's Dinner

a,b,c,d,f,g,i,k,n,l,2,3,5

2 Personen Premium Platte

2 Personen Premium Plate

Die klassische

Surf-and-Turf-Mischung: Herzhafte
Rindfleischspieße und Lammkoteletts,
passend kombiniert mit Lachsfilet und
Garnelen.

The classic surf and turf mix: hearty
beef skewers and lamb chops,
appropriately combined with salmon
fillet and prawns.

63.

25,-



Rumpel's Golden Thread

a.g.2.5

Zart Sous-vide gegartes Entrecôte auf al dente geschwenkten Bucatini, elegant umhüllt von einer samtigen, intensiv-cremigen Champignon-Sauce.

Tender sous-vide cooked entrecôte on al dente tossed bucatini, elegantly enveloped in a velvety, intensely creamy mushroom sauce.

63A.

15,-

veggie option: mit Enoki Pilzen a.g.2.5

Veggie option: with enoki mushrooms

64.

27,-



Crimson Guards

a.b.f.g.k.l.2

Zwei gegrillte Riesen-Black-Tiger-Garnelen auf einem feinen Duo von samtigem Kürbis- und Rote-Bete-Püree. Dezent verfeinert mit einer Kombination aus Teriyaki- und Miso-Sake-Sauce.

Two grilled giant black tiger prawns on a delicate duo of velvety pumpkin and beetroot purée. Subtly refined with a combination of teriyaki and miso sake sauce.

65.

29,-



Dragon Slayer

a.f.g.k.l.2

Zart Sous-vide gegartes Entrecôte (220g), serviert auf einem samtigen Kartoffelpüree mit knackigem Baby-Brokkoli, Kirschtomaten, Kräuterseitlingen und Babykarotten. Elegant vollendet mit einer kräftigen schwarzen Pfeffersoße.

Tender sous-vide cooked entrecôte (220g), served on a velvety mashed potato with crisp baby broccoli, cherry tomatoes, king oyster mushrooms and baby carrots. Elegantly finished with a robust black pepper sauce.

65A.

29,-

mit Rumpsteak 220g
(statt Entrecôte) a.f.g.k.l.2

with sirloin steak 220g
(instead of entrecôte)

66.

26,-



Basilik Bounty

a.d.f.g.k.l.2.5.13

Zart confierte und anschließend knusprig gegrillte Putenkeule, serviert auf einem samtigen Kürbispüree und gegrilltem saisonalem Gemüse. Elegant vollendet mit einer fruchtigen Mango-Weißwein-Reduktion.

Tender confit and then crisply grilled turkey leg, served on a velvety pumpkin purée and grilled seasonal vegetables. Elegantly finished with a fruity mango and white wine reduction

67.

25,-



Rumpel's Silver Thread

a,b,d,f,g,n,l,2,4

In Knoblauch-Tomaten-
Beurre geschwenkte

Bucatini, serviert mit sanft gegarten,
saftigen Garnelen.

Bucatini tossed in garlic and tomato
beurre, served with gently cooked, juicy
prawns.

67A

17,-

mit Burrata with Burrata a,d,g,l,2

68.

27,-



Sea Shanty

d,g,k,2,5

Sanft gegrillter Kabeljau auf
einem samtigen grünen
Erbsenpüree, verfeinert mit

Spinatöl und einer klassischen
französischen Butter-Zitronen-Sauce.

Gently grilled cod on a velvety green
pea purée, refined with spinach oil and a
classic French butter and lemon sauce.

69.

27,-



Barbarian Barbarie

a,f,g,k,l,2,5

Zart Sous-vide gegarte
Barbarie-Ente, serviert auf
einem samtigen

Rote-Bete-Püree mit Baby-Brokkoli,
Kirschtomaten, Kräuterseitlingen und
Babykarotten. Elegant abgerundet durch
eine feine Grand-Marnier-Sauce.

Tender sous-vide cooked Barbary duck,
served on a velvety beetroot purée with
baby broccolli, cherry tomatoes, king
oyster mushrooms, & baby carrots.
Elegantly finished with a delicate Grand
Marnier sauce.

70.

27,-



Arometz Lamb

a,f,g,k,l,2

Drei saftig gegrillte
Lammkoteletts, serviert auf
einem samtigen grünen

Erbsenpüree mit gegrillten
Kräuterseitlingen, Brokkoli und
gegrilltem saisonalem Gemüse. Elegant
vollendet mit einer kräftigen schwarzen
Pfeffersoße.

Three succulent grilled lamb chops,
served on a velvety green pea purée
with grilled king oyster mushrooms,
broccoli & grilled seasonal vegetables.
Elegantly finished with a robust black
pepper sauce.

71.

18,-



Fire-Breath Pumpkin

k,13

Gebackener und fein
angebratener Kürbis, umhüllt
von edlen orientalischen

Gewürzen und einem Hauch von
Honig. Serviert auf cremigem Hummus,
vollendet mit dem feinen Crunch von
geröstetem Sesam, Kürbis und
Kichererbsen.

Baked and lightly roasted pumpkin,
coated in exquisite oriental spices and a
hint of honey. Served on creamy
hummus, finished with the delicate
crunch of toasted sesame seeds,
pumpkin, and chickpeas.

—♦— MAIN

12.

27,-



byss's Tentacle

Gegrillter Oktopus-Tentakel
auf einem samtigen
Rote-Bete-Püree und feiner

Wasabi-Creme, begleitet von
Kräuterseitlingen und grünem Spargel.
Elegant vollendet mit Teriyaki-Sauce
und geröstetem Sesam.

Grilled octopus tentacles on a velvety
beetroot purée and delicate wasabi
cream, accompanied by king oyster
mushrooms and green asparagus.
Elegantly finished with teriyaki sauce &
toasted sesame seeds.

14.

25,-



iren Song d.g.l.k.2.5

Zart gegrillter Lachs, elegant
angerichtet auf samtigem
Kürbispüree. Veredelt mit

aromatischem Spinatöl und einer
fruchtigen Mango-Sauce.

Delicately grilled salmon, elegantly
arranged on pumpkin purée. Refined
with aromatic spinach oil and a fruity
mango sauce.

13.

38,-



xe & Trident ab.f.g.k.l.2

Zart Sous-vide gegartes Entrecôte (180g) und eine gegrillte Riesen-Black-Tiger-
Garnele auf samtigem Erbsenpüree und Guacamole, begleitet von wildem
Brokkoli, grünem Spargel und Zuckerschoten. Vollendet mit Miso-Sake-Sauce
und Pfeffer-Knoblauch-Sauce. Dazu ein Salat mit Miso-Trüffel-Dressing und eingelegte
Zwiebeln.

Tender sous-vide cooked entrecôte (180g) and a grilled giant black tiger prawn on velvety pea
purée and guacamole, accompanied by wild broccoli, green asparagus, and snow peas.
Finished with miso-sake sauce and pepper-garlic sauce. Served with a salad with miso-truffle
dressing and pickled onions.

EXTRA

×

80. 6,5



osmarinkartoffeln

Rosmarin-marinierte
Ofenkartoffeln

Rosemary-marinated oven-roasted
potatoes

81. 5,-



rokkoli Miso a,f,h,l,2,4

Gegrillter Brokkoli mit
Miso-Sauce und Mandeln.

Grilled broccoli with miso sauce and
almonds.

82. 4,-



rot (Portion) a,g

Bread (portion)

85. 5,-



rbsenpüree g

Green pea purée.

87. 5,-



ürbispüree g

Pumpkin purée

83. 5,-



pomes a,c,l,2,3

French fries

84. 7,-



ruffle Cheese

Pommes a,c,g,l,2,3

Pommes mit Trüffel und
Käse.

French fries with truffle and cheese.

86. 5,-



artoffelpüree a,g

Mashed potatoes.

— ♦ DESSERT ♦ —

90.

6,-



choko Soufflé

Dunkles Schokoladensoufflé
mit weißem Kern

Dark chocolate soufflé with a white
center

91.

9,-



oonlight Tangerine a.c.e.f.g.h

Sorbet aus spät gereiften
Tardivo di Ciaculli
Mandarinen, serviert in der
natürlichen Fruchtschale

Sorbet made from late-ripening Tardivo
di Ciaculli mandarins, served in the
natural fruit peel.

92.

9,-



now White Island a.c.e.f.g.h

Cremiges Kokoseis, serviert
in einer Natürlichen
Kokosnussschale

Creamy coconut ice cream served in a
natural coconut shell.

93.

9,-



un Kissed Lemon a.c.e.f.g.h

Erfrischendes
Zitronensorbet, serviert in
der natürlichen Fruchtschale

sizilianischer Zitronen. Ein intensives,
natürliches Zitrusaroma mit einer
perfekt abgestimmten Balance zwischen
Süße und Säure.

Refreshing lemon sorbet served in the
natural peel of Sicilian lemons. An
intense, natural citrus aroma with a
perfectly balanced sweetness and
acidity.



Alle Preise sind in EUR (€) angegeben - All prices are in EUR €

Zusatzstoffe Additives & Allergene Allergens

1	Farbstoff	Colorant
2	Konservierungsstoff	Preservative
3	Antioxidationsmittel	Antioxidant
4	Geschmacksverstärker	Flavor enhancer
5	geschwefelt	Sulfurized
6	geschwärzt	Blackened
7	Phosphat	Phosphate
8	Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)	Milk protein (in meat products)
9	koffeinhaltig	Contains coffee
10	chininhaltig	Contains quinine
11	Süßungsmittel	Sweetener
13	gewachst	Grown
a	Glutenhaltiges Getreide	Cereals containing gluten
b	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Crustaceans and products thereof
c	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Eggs and products thereof
d	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	Fish and products thereof
e	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Peanuts and products thereof
f	Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse	Soya (beans) and products thereof
g	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	Milk and products thereof
h	Schalenfrüchte	Nuts
i	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	Celery and products thereof
j	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	Mustard and products thereof
k	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Sesame seeds and products thereof
m	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Lupins and products thereof
n	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Molluscs and products thereof





FOOD



✦ MENU ✦

Tspoons.de