

# **Restaurant NAYLA**

**Die feine Küche Syriens**

**Hemmstr. 246  
28215 Bremen**

**Homepage: [www.restaurant-nayla.de](http://www.restaurant-nayla.de)**

**Mail: [info@restaurant-nayla.de](mailto:info@restaurant-nayla.de)**

**Telefon: 0421 – 5775 1803**

# **Ahlan wa Sahlan – Herzlich Willkommen**

**Ich freue mich sehr, Sie im Restaurant RAYLA als Gäste zu begrüßen.**

**Vor vielen Jahren durfte ich Sie schon am Hillmannplatz mit Spezialitäten aus meiner Heimat bewirten. Umso mehr freue ich mich, dass Sie wieder meine Gäste sind und hoffe, dass Sie bei uns eine schöne Zeit verbringen.**

**Ich koche für Sie die traditionellen Gerichte, einiges Bekanntes hat ein „neues Gewand“ bekommen, aber auch neue Ideen haben auf der Karte ihren Platz.**

**Die syrische Küche ist hervorragend für Vegetarier und Veganer geeignet. Aus diesem Grund habe ich mein Speiseangebot um mehrere vegetarische und vegane Köstlichkeiten erweitert.**

**Symbole sollen hier ein unverbindlicher Wegweiser in der Speisekarte sein:**

**Für vegetarische Gerichte  und  für die veganen Speisen.**

**Viel Spaß und Guten Appetit wünschen Ihnen  
Salah Abou Dib und das Team vom „RAYLA“**

# Abendkarte

## Suppen / Vorspeisen

**20 Ades Madrusch**    
Suppe von gedroschenen roten Linsen 2,90 €

**21 Shurbat D'Jasch**  
Arabische Hühnercremesuppe 4,00 €

Die Gerichte Nr. 20 bis 30 werden nur in Verbindung  
mit einem Hauptgericht pro Person serviert.

**25 Singol**  
Frittierte Teigrollen, wahlweise gefüllt mit Lamm- und Rinderhack,  
Käse oder Spinat und Knoblauchcreme 5,90 €

**26 Sardin**  
Sardinen aus dem Ofen in Kräuterbutter, mit Zitrone und Knoblauch 6,50 €

**27 Batata Ħarra**   
Scharfe Kartoffeln mit Peperoni, Zitronen-Knoblauchdressing und  
Knoblauchcreme 5,20 €

**29 Falafel**    
Frittierte Kichererbsenplätzchen mit Taratorsauce 4,50 €

**30 Wa'ra Eneb**    
Weinblätter gefüllt mit Burgul 6,50 €

**31** Extra Fladenbrot, Stück   0,50 €

## Kinderteller (für Gäste bis 12 Jahre)

**43 Sahin Mischwi**  
Ein Kabab (Lammhackfleisch), Hähnchenbruststücke, Paprika-  
Tomatensauce, Gemüse und Basmatireis mit gerösteten Mandeln 11,90 €

## Fleischgerichte vom Grill

Die Gerichte 32 bis 38 werden mit Basmatireis, garniert mit gerösteten Mandeln, gereicht.

### **32 Kabab Meschwie**

6 verschiedene Vorspeisen

*und anschließend als Hauptgericht:*

Lammhackfleischspieße auf Paprika-Tomatensauce, dazu Gemüse 18,60 €

### **33 Schisch Taouq Laban**

6 verschiedene Vorspeisen

*und anschließend als Hauptgericht:*

Hähnchenbrustspieße auf Minz-Joghurtsauce, dazu Gemüse 19,20 €

### **34 Schisch Taouq Jibneh**

6 verschiedene Vorspeisen

*und anschließend als Hauptgericht:*

Hähnchenbrustspieße auf Käsesauce, dazu Gemüse 19,50 €

### **35 Lahme Meschwieh**

Spieße mit dreierlei Fleisch: Hähnchenbrust, Lammstücke  
und Lammhackfleisch auf Minz-Joghurtsauce, dazu Gemüse

16,70 €

### **36 Sahin Tarik**

Lammfiletstück auf Käsesauce, dazu Gemüse

21,00 €

### **37 Lahme Ba'ar Tin**

Kalbssteak (200g) auf Feigen-Rotweinsauce,  
dazu Gemüse

21,00 €

### **38 Sahin Abadai**

Lammhüfte mit Grillgemüse und Käsesauce

21,40 €

### **39 Lahme Ba'ar**

Kalbssteak (200g) mit Grillgemüse und  
Knoblauchcreme, dazu frittierte Kartoffeln

21,40 €

### **40 Riasch**

Lammkoteletts mit gemischtem Salat, Knoblauchcreme,  
gegrillte Tomate, Peperoni und Zwiebeln, dazu frittierte Kartoffeln

17,70 €

### **41 Fladenburger „Rayla“**

400 g Burger aus Rind- und Lammhackfleisch mit Tomate,  
Zwiebeln, Champignons und Oregano-Pommes, dazu wahlweise  
Knoblauchcreme oder Feigen-Senf

15,00 €

#### **44 Maschaoui – arabische Platte**

Gegrillte Hähnchenbruststücke, ein Kabab und gegrillte Stücke von der Lammhüfte auf einem Bett aus Petersilie und Zwiebeln, dazu Fladenbrot mit „Flehleh“ (Paprikapaste), Knoblauchcreme, Grilltomate, Salat und frittierte Kartoffeln 26,50 €

#### **Gerichte aus der Pfanne**

#### **45 Schaourma Ranamm**

Geschnetzeltes vom Lamm, abgelöscht mit „Dihen Al Sabarber“-Sauce (Geheimsauce des Chefs), auf Kichererbsenpüree, dazu gemischter Salat und frisches, hausgemachtes Fladenbrot 15,20 €

#### **46 Schaourma Djesch**

Geschnetzelte Hähnchenbrust, abgelöscht mit „Dihen Al Sabarber“-Sauce (Geheimsauce des Chefs), auf Kichererbsenpüree, dazu gemischter Salat und frisches, hausgemachtes Fladenbrot 14,20 €

#### **47 Schaourma Ba'ar**

Geschnetzeltes vom Kalb, abgelöscht mit „Dihen Al Sabarber“-Sauce (Geheimsauce des Chefs), auf Kichererbsenpüree, dazu gemischter Salat und frisches, hausgemachtes Fladenbrot 17,00 €

#### **49 Scharhat Farousch**

Geschnetzeltes Hähnchenbrustfilet mit Currysauce, dazu Gemüse und Basmatireis, garniert mit gerösteten Mandeln 14,40 €

#### **50 Ma'lube „Rayla“**

Fein gewürzter Basmatireis mit Mandeln und Datteln, unter einem Mantel aus Auberginen und Zucchini, auf Joghurtsauce, dazu orientalisches Blattgemüse und Geschnetzeltes vom Lamm 15,70 €

#### **51 Ma'lube „Ayunek“**

Basmatireis mit Mandeln und Datteln, mit Auberginen und Zucchini, auf Joghurtsauce, dazu orientalisches Blattgemüse 13,40 €

#### **Fleischgerichte aus dem Ofen**

#### **52 Sidder Djesch Wehschi**

Mit Mangold gefülltes Hähnchenbrustfilet auf Paprika-und Käsesauce, dazu Gemüse und Basmatireis mit Mandeln 17,90 €

### **53 Riasch Meschwieh**

Lammkrone mit Feigen-Rotweinsauce, dazu Gemüse und Basmatireis mit Mandeln 19,90 €

### **54 Kifteh Banadora**

Bällchen aus Rinder- und Lammhackfleisch in Tomatensauce mit Champignons und Kartoffeln, dazu Basmatireis mit Mandeln 14,90 €

## **Spezialgerichte**

### **59 Masa Rayla**

Zehn verschiedene Vorspeisen (zum Teil mit Fleisch), dazu frisches, hausgemachtes Fladenbrot 19,40 €

### **60 Masa Latakia** 🌴

Zehn verschiedene vegetarische Vorspeisen (zum Teil warm), dazu frisches, hausgemachtes Fladenbrot 17,40 €

### **61 Masa Ma'alula** 🌴 🐪

Zehn verschiedene vegane Vorspeisen (zum Teil warm), dazu frisches, hausgemachtes Fladenbrot 17,40 €

### **62 Sahin Falafel** 🌴 🐪

Frittierte Kichererbsenplätzchen mit Petersiliensalat, Sesambutterdressing, Kichererbsenpüree, dazu frisches, hausgemachtes Fladenbrot 13,50 €

### **620 Sahin Falafel spezial** 🌴 🐪

Wie Nr. 62 mit 6 Masa und frisches, hausgemachtes Fladenbrot 19,90 €

### **63 Sahin Ma'ali** 🌴

Blumenkohl und Kartoffeln, frittiert, Zucchini und Auberginen, gegrillt, mit Tomaten- und Käsesauce sowie orientalisches Blattgemüse, dazu frisches, hausgemachtes Fladenbrot 14,80 €

### **64 Couscous Mosat**

Couscous mit Paprika-Tomatensauce, Kichererbsen, Gemüse und Lammfilet 19,50 €

### **65 Couscous Bidun** 🌴 🐪

Couscous mit Paprika-Tomatensauce, Kichererbsen und Gemüse 13,70 €

### **66 Shaqrie**

Stücke von der Lammhüfte mit Zwiebeln, in Joghurtsauce geschmort, dazu Gemüse und Basmatireis mit Mandeln 19,50 €

### **67 Jachnie Krafs** 🌴 🐪

Geschmorter Sellerie in Currysauce, dazu Tomaten-Burgul 13,40 €

### **670 Jachnie Krafs spezial** 🌴 🐪

Wie Nr. 67 mit 6 Masa und frisches, hausgemachtes Fladenbrot 19,90 €

## 68 M'Saka



Aubergine in Tomatensauce mit Zwiebeln, Knoblauch, Koriander und Minze, dazu Tomaten-Burgul

13,70 €

## 680 M'Saka spezial



Wie Nr. 68 mit 6 Masa und frisches, hausgemachtes Fladenbrot

19,90 €

## 69 Kusa



Zucchini in Granatapfelsauce mit Minze, Kichererbsen, Tomaten und Paprika, dazu Tomaten-Burgul

13,70 €

## 690 Kusa spezial



Wie Nr. 69 mit 6 Masa und frisches, hausgemachtes Fladenbrot

19,90 €

### Fischgerichte aus der Pfanne

## 72 Semke Mchschwieh

Dorade, abgelöscht mit Knoblauch-Weißweinsauce, dazu gemischter Salat und frittierte Kartoffeln mit Knoblauchcreme

17,50 €

## 73 Semke Filet

Doradenfilet, abgelöscht mit Knoblauch-Weißweinsauce, dazu Gemüse und Basmatireis, garniert mit gerösteten Mandeln

17,00 €

## 75 Jachnie Jassin

Fischragout mit Gemüse, Shrimps und Kräutersauce, dazu Basmatireis, garniert mit gerösteten Mandeln

17,80 €

### Für den kleinen Hunger

## 959 „Eine Masa Rayla für Zwei“

14 verschiedene Vorspeisen (zum Teil warm und mit Fleisch), dazu frisches, hausgemachtes Fladenbrot

31,00 €

## 960 „Eine Masa Latakia für Zwei“



14 verschiedene vegetarische Vorspeisen (zum Teil warm), dazu frisches, hausgemachtes Fladenbrot

30,00 €

## 961 „Eine Masa Ma'alula für Zwei“



14 verschiedene vegane Vorspeisen (zum Teil warm), dazu frisches, hausgemachtes Fladenbrot

30,00 €

### Nachspeisen

Bitte fragen Sie auch nach unserem Dessert-Tagesangebot.

## 90 Baqlaoua

Blätterteiggebäck mit Nüssen und eingelegter Feige

5,00 €

## 91 Knafe

Syrischer Käsekuchen mit richtigem Käse

8,50 €

# Empfehlung des Chefs

## **800 Mishmush**

Gegrillter Lammrücken mit Gemüse und Basmatireis,  
garniert mit gerösteten Mandeln, dazu Aprikosensauce 23,00 €

## **810 Tammer**

Gegrillter Lammrücken mit Gemüse und Basmatireis,  
garniert mit gerösteten Mandeln, dazu Dattelsauce 23,00 €

## **820 Tien**

Gegrillter Lammrücken mit Gemüse und Basmatireis,  
garniert mit gerösteten Mandeln, dazu Feigensauce 23,00 €

## **830 Laban**

Gegrillter Lammrücken mit Gemüse und Basmatireis,  
garniert mit gerösteten Mandeln, dazu Joghurtsauce 23,00 €



# Getränkekarte

## Apéritifs

<b>100</b> Sandemann Sherry, dry medium (5 cl)	3,00 €
<b>101</b> Martini bianco (5 cl)	3,50 €
<b>102</b> Martini rosso (5 cl)	3,50 €
<b>103</b> Campari (5 cl) <sup>2,4</sup> und O-Saft	5,50 €
<b>104</b> Prosecco (0,1 L)	4,00 €

## Fassbier

<b>110</b> Carlsberg Pils (0,3 L)	3,50 €
<b>111</b> Carlsberg Pils (0,4 L)	4,00 €
<b>112</b> Duckstein Original, rotblondes Oberbräu (0,3 L)	3,50 €
<b>113</b> Duckstein Original, rotblondes Oberbräu (0,5 L)	4,60 €
<b>114</b> Alster (0,3 L)	3,50 €
<b>115</b> Alster (0,4 L)	4,00 €

## Flaschenbiere / Cidre

<b>118</b> Erdinger Weizen (0,5 L)	4,60 €
<b>119</b> Erdinger Weizen alkoholfrei (0,5 L)	4,60 €
<b>120</b> Holsten Pilsener alkoholfrei (0,33 L)	3,50 €
<b>121</b> Vitamalz (0,33 L) <sup>2</sup>	3,50 €
<b>122</b> Somersby Cidre 4,5 % vol. (0,33 L)	3,50 €

## Alkoholfreie Getränke

<b>124</b> VILSA Gourmet Mineralwasser (0,25 L)	2,30 €
<b>125</b> VILSA Naturelle (0,25 L)	2,30 €
<b>126</b> VILSA Gourmet Mineralwasser (0,75 L)	5,50 €
<b>127</b> VILSA Naturelle (0,75 L)	5,50 €
<b>128</b> Coca Cola (0,3 L) <sup>2,3</sup>	2,90 €
<b>129</b> Coca Cola (0,4 L) <sup>2,3</sup>	4,30 €
<b>130</b> Coca Cola light (0,3 L) <sup>1,2,3,5</sup>	2,90 €
<b>131</b> Coca Cola light (0,4 L) <sup>1,2,3,5</sup>	4,30 €
<b>132</b> Fanta (0,3 L) <sup>2</sup>	2,90 €
<b>133</b> Fanta (0,4 L) <sup>2</sup>	4,30 €
<b>134</b> Sprite (0,3 L)	2,90 €
<b>135</b> Sprite (0,4 L)	4,30 €

<b>136</b> Spezie (0,3 L) <sup>2,3</sup>	2,90 €
<b>137</b> Spezie (0,4 L) <sup>2,3</sup>	4,30 €
<b>138</b> Saft: Apfel, Orange (0,2 L)	2,80 €
<b>139</b> Nektar: Banane, Kirsch, Maracuja, Rhabarber (0,2 L)	2,80 €
<b>140</b> Schorle klein: Banane, Kirsch, Maracuja, Rhabarber (0,3 L)	3,70 €
<b>141</b> Schorle groß: Banane, Kirsch, Maracuja, Rhabarber (0,4 L)	4,70 €
<b>142</b> KIBA (0,2 L)	2,80 €
<b>143</b> Schweppes Bitter Lemon (0,2 L)	2,80 €
<b>144</b> Schweppes Ginger Ale (0,2 L)	2,80 €
<b>145</b> Schweppes Tonic Water (0,2 L)	2,80 €
<b>146</b> Apfelschorle (0,3 L)	2,80 €
<b>147</b> Apfelschorle (0,4 L)	3,30 €
<b>148</b> Ayran / Joghurtgetränk mit Minze (0,2 L)	2,40 €

## Heißgetränke

<b>155 Findjan Qa'hue</b> Syrischer Mokka mit Kardamom abgeschmeckt, Tasse	2,20 €
<b>156 Findjan Schai</b> Schwarzer Tee syrischer Art mit Zimt und Kardamom, Glas	1,70 €

## Spirituosen/Likör/Longdrinks

<b>161</b> Arrak, Anisschnaps, syrisches Nationalgetränk (2 cl)	2,50€
<b>162</b> Ballantine's (2 cl) mit Cola <sup>2,3</sup>	5,50 €
<b>163</b> Jack Daniels (2 cl) mit Cola <sup>2,3</sup>	5,50 €
<b>166</b> Gordon's Dry Gin (2 cl) mit Tonic Water	5,50 €
<b>167</b> Malteser Aquavit (2 cl)	2,50 €
<b>168</b> Ramazzotti (2 cl)	2,50 €
<b>169</b> Fernet Branca (2 cl)	2,50 €
<b>170</b> Schladerer Kirschwasser (2 cl)	2,50 €
<b>171</b> Grappa (2 cl)	2,50 €
<b>175</b> Bailey's (2 cl)	2,50 €
<b>177</b> Sambuca (2 cl)	2,50 €
<b>180</b> Arrak (2 cl) nach syrischer Art mit Wasser und Eis	5,50€

# Spezialitäten aus dem Libanon

## Rotwein

<b>200</b>	Château Ksara Reserve du Couvent trocken, kräftig	(0,25 L)	8,80 €
<b>201</b>		(0,5 L)	16,60 €
<b>202</b>		(0,75 L)	24,40 €
<b>300</b>	Clos St. Thomas Les Gourmets Rouge feinfruchtig, trocken	(0,25 L)	8,90 €
<b>301</b>		(0,5 L)	16,80 €
<b>302</b>		(0,75 L)	24,70 €
<b>204</b>	Château Kefreya Les Bretèches angenehm trocken und ausgeglichen	(0,25 L)	9,00 €
<b>205</b>		(0,5 L)	17,00 €
<b>206</b>		(0,75 L)	25,00 €

## Weißwein

<b>210</b>	Château Ksara Blanc de Blancs fein und elegant	(0,25 L)	8,80 €
<b>211</b>		(0,5 L)	16,60 €
<b>212</b>		(0,75 L)	24,40 €
<b>600</b>	Clos St. Thomas Les Gourmets Blanc fruchtig, angenehm trocken	(0,25 L)	8,90 €
<b>601</b>		(0,5 L)	16,80 €
<b>602</b>		(0,75 L)	24,70 €
<b>214</b>	Château Kefraya La Dame Blanche trocken, kräftig	(0,25 L)	9,00 €
<b>215</b>		(0,5 L)	17,00 €
<b>216</b>		(0,75 L)	25,00 €

## Roséwein

<b>220</b>	Château Ksara Sunset Rosé frisch, beerig	(0,25 L)	8,80 €
<b>221</b>		(0,5 L)	16,60 €
<b>222</b>		(0,75 L)	24,40 €
<b>500</b>	Clos St. Thomas Les Gourmets Rosé leicht, feinfruchtig	(0,25 L)	8,90 €
<b>501</b>		(0,5 L)	16,80 €
<b>502</b>		(0,75 L)	24,70 €

## Internationale Rotweine

<b>230</b>	Castelnuovo, Merlot, Italien		
	trocken, dunkelfruchtig, nicht so schwer	(0,25 L)	4,40 €
<b>231</b>		(0,5 L)	8,00 €
<b>232</b>	Terre di Montelusa, Zinfandel, Italien		
	trocken, viel Frucht, saftig	(0,25 L)	4,90 €
<b>233</b>		(0,5 L)	9,30 €
<b>234</b>		(0,75 L)	13,70 €
<b>235</b>	Vina el Aromo, Cabernet Sauvignon, Chile		
	trocken, voll und würzig	(0,25 L)	5,20 €
<b>236</b>		(0,5 L)	9,90 €
<b>237</b>		(0,75 L)	14,60 €
<b>238</b>	Pagos del Rey, Rioja Joven, Spanien		
	trocken, jung, beerig	(0,25 L)	5,20 €
<b>239</b>		(0,5 L)	9,90 €
<b>240</b>		(0,75 L)	14,60 €

## Internationale Weißweine

<b>241</b>	Castelnuovo, Pinot Grigio, Italien	(0,25 L)	4,40 €
	trocken, frisch mit feiner Frucht		
<b>242</b>		(0,5 L)	8,00 €
<b>243</b>	Weber, Grauer Burgunder QbA, Baden	(0,25 L)	4,70 €
	trocken, weich und saftig		
<b>244</b>		(0,5 L)	8,90 €
<b>245</b>	Conde Valdemar Rioja Blanco, Spanien	(0,25 L)	5,20 €
	trocken, mit viel Frische und mandeliger Würze		
<b>246</b>		(0,5 L)	9,90 €
<b>247</b>		(0,75 L)	14,60 €

## Roséwein

<b>248</b>	Morador Rosado, Spanien	(0,25 L)	5,20 €
	trocken, weich und himbeerfruchtig		
<b>249</b>		(0,5 L)	9,90 €
<b>250</b>		(0,75 L)	14,40 €

Änderungen und Irrtümer vorbehalten, alle Preise inkl. Mehrwertsteuer  
Zusatzstoffkennzeichnung: 1 = enthält eine Phenylalaninquelle 2 = mit Farbstoff 3 = coffeinhaltig  
4 = chininhaltig 5 = mit Süßungsmittel

## **Fassbier**

Carlsberg Pils (0,3 L)	3,50 €
Carlsberg Pils (0,4 L)	4,00 €
Duckstein Original, rotblondes Oberbräu (0,3 L)	3,50 €
Duckstein Original, rotblondes Oberbräu (0,5 L)	4,60 €

## **Flaschenbiere / Cidre**

Erdinger Weizen (0,5 L)	4,60 €
Erdinger Weizen alkoholfrei (0,5 L)	4,60 €
Somersby Cidre 4,5 % vol. (0,33 L)	3,50 €

## **Alkoholfreie Getränke**

VILSA Gourmet Mineralwasser (0,25 L)	2,30 €
Coca Cola (0,3 L) <sup>2,3</sup>	2,90 €
Fanta (0,3 L) <sup>2</sup>	2,90 €
Sprite (0,3 L)	2,90 €
Findjan Qa'hue	
Syrischer Mokka mit Kardamom abgeschmeckt	2,20 €
Findjan Schai	
Schwarzer Tee syrischer Art mit Zimt und Kardamom abgeschmeckt	1,70 €

## **Spirituosen/Likör**

Arrak, Anisschnaps, syrisches Nationalgetränk (2 cl)	2,50 €
--	--------

## **Libanesische Weine**

Château Ksara Reserve du Couvent, angenehm trocken und ausgeglichen (0,25 L)	8,80 €
Château Kefraya La Dame Blanche trocken, kräftig (0,25 L)	9,00 €

## **Internationale Weine**

Castelnuovo, Merlot, Italien trocken, dunkelfruchtig, nicht so schwer (0,25 L)	4,40 €
Morador Rosado, Spanien (0,25 L)	5,20 €

# Empfehlung des Chefs

## **800 Mishmush**

Gegrillter Lammrücken mit Gemüse und Basmatireis,  
garniert mit gerösteten Mandeln, dazu Aprikosensauce 23,00 €

## **810 Tammer**

Gegrillter Lammrücken mit Gemüse und Basmatireis,  
garniert mit gerösteten Mandeln, dazu Dattelsauce 23,00 €

## **820 Tien**

Gegrillter Lammrücken mit Gemüse und Basmatireis,  
garniert mit gerösteten Mandeln, dazu Feigensauce 23,00 €

## **830 Laban**

Gegrillter Lammrücken mit Gemüse und Basmatireis,  
garniert mit gerösteten Mandeln, dazu Joghurtsauce 23,00 €

## Allergenkennzeichnung

	<u>Gericht Nr.</u>
Enthält Weizen:	25, 30, 31, 34, 36, 38, 41, 44, 45, 46, 47, 50, 51, 52, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 90, 91 670, 680, 690, 959, 960, 961 (kann auf Anfrage bei 45, 46, 47 weggelassen werden, da nur Beilage)
Enthält Shrimps:	75
Enthält Schwefeldioxide und Sulfite:	37, 50, 51, 53, 800, 810, 820
Enthält Sellerie:	21,49, 59, 60, 61, 800, 810, 820, 959, 960, 961 (kann auf Anfrage bei 59, 60, 61, 959, 960, 961 weggelassen werden, da nur Beilage)
Enthält Milch und Laktose:	21, 25, 26, 27, 33, 34, 35, 36, 39, 44, 50, 51, 52, 59, 60, 63, 66, 72, 73, 75, 90, 91, 630, 830, 959, 960
Enthält Sesam:	29, 45, 46, 47, 59, 60, 61, 62, 620, 959, 960, 961
Enthält Walnüsse:	59, 60, 61, 90, 959, 960, 961
Enthält Pistazien:	37, 38, 52, 53, 90, 91, 800, 810, 820, 830 (kann auf Anfrage weggelassen werden außer bei 90 und 91)
Enthält Mandeln:	32, 33, 34, 35, 36, 37, 43, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 66, 73, 75, 800, 810, 820, 830 (kann auf Anfrage weggelassen werden, da Beilagen-Dekoration)
Enthält Eier:	25, 26, 39, 40, 41, 44, 50, 51, 59, 60, 66, 830, 959, 960
Enthält Senf:	33, 41, 44, 45, 46, 47, 75

Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lager, Verpackung etc.) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben.