

Birthday

Anniversary

Celebration



Jeder Moment
wird individuell für Sie gestaltet.



Party Table

Reservieren

Gratis Dekoration



JETZT
RESERVIEREN

+491759637107

Überseeboulevard 7, 20457 Hamburg

Let's drink

Let's eat

Let's talk



GALACTIC
KITCHEN & BAR

Restaurant Menu

Mo. – Do.: 11:30 – 21:00 | Fr., Sa.: 11:30 – 23:00 | So.: 12:00 – 21:00

(+49) 175 963 7107

 @galactichamburg

 @galactichamburg



ÜBER UNS

Willkommen im Galactic.

Ein Ort zum Ankommen, Durchatmen und Genießen.

Unsere Küche verbindet deutsche und europäische Klassiker mit einer modernen, klaren Handschrift und legt besonderen Wert auf Qualität, Frische und Präzision. Jedes Gericht basiert auf vertrauten Rezepturen, interpretiert diese jedoch neu durch ausgewählte Zutaten, feine Abstimmung und eine moderne Brasserie-Ästhetik. Von Bruschetta und Caesar Salad bis hin zu Schnitzel, Kalbsfrikadelle, Curry Salmon oder Smash Burger entsteht eine Küche, die Verlässlichkeit und Raffinesse harmonisch verbindet.

Das Galactic eignet sich für ein entspanntes Lunch, ein stilvolles Abendessen oder einen gepflegten Drink zwischendurch. Das Restaurant steht für eine moderne Genusskultur, die ausgewogen, hochwertig und zeitlos elegant ist.

ABOUT US

Welcome to Galactic

A place to arrive, breathe, and enjoy.

Our kitchen brings together German and European classics with a modern, refined approach, placing strong emphasis on quality, freshness, and precision. Each dish is rooted in familiar recipes, yet reimagined through carefully selected ingredients, balanced composition, and a contemporary brasserie aesthetic. From bruschetta and Caesar salad to schnitzel, veal meatballs, curry salmon, or smash burgers, the cuisine harmoniously combines reliability with sophistication.

Galactic is suited for a relaxed lunch, a stylish dinner, or a well-crafted drink in between. The restaurant represents a modern dining culture that is balanced, high-quality, and timelessly elegant.





GALACTIC
KITCHEN & BAR

Seasonal *Menu*

SÜßE AUSZEIT BEI GALACTIC

Täglich außer samstags – ganztägig verfügbar.



ab 8,50 €

Gönnen Sie sich Ihre süße Pause
in entspannter Atmosphäre bei Galactic.

SÜßBE AUSZEIT BEI GALACTIC



Kuchen & Heißgetränk - 8,50 €

Ein Stück frischer Kuchen aus unserer täglichen Auswahl
Tee oder Kaffeespezialität nach Wahl

Dessert & Heißgetränk - 9,50 €

Feine Desserts wie Tiramisu, Crème Brûlée oder Crêpes Torte
Tee oder Kaffeespezialität nach Wahl

Täglich außer samstags - ganztägig verfügbar.

JETZT
RESERVIEREN



Gönnen Sie sich Ihre süße Pause
in entspannter Atmosphäre bei Galactic.

GALACTIC SPARGEL SAISON



Salat „Spring Garden“ ^{a.k}

Babyleaf-Salat mit Erdbeeren,
frischem Spargel und
hausgemachtem Dressing, dazu
Sauerteigbrot.

12,90€



Spargel
Maishähnchen „Classic“ ^{c.j}

Gegrilltes Maishähnchen mit
weißem Spargel, Drillingkartoffeln
und Sauce Hollandaise.

18,90€



Frühlingsgenuss mit deutschem Spargel
nur für kurze Zeit.

SPALACTIC SPARGEL SAISON



Spargel Cremesuppe ^{a,g} 8,90 €
Cremige Spargelcremesuppe mit geröstetem Sauerteigbrot.

Salat „Spring Garden“ ^{a,k} 12,90 €
Babyleaf-Salat mit Erdbeeren, frischem Spargel und hausgemachtem Dressing, dazu Sauerteigbrot.

Add on

Gegrilltes Hähnchen +5,90 €

Gegrilltes Garnelen + 6,90 €

Norddeutscher Spargel & Lachs Royal ^{d,j,g} 22,90 €
Gegrillter Lachs mit deutschem Spargel, Drillingkartoffeln und Zitronen-Hollandaise.

Spargel Maishähnchen „Classic“ ^{c,j} 18,90 €
Gegrilltes Maishähnchen mit weißem Spargel, Drillingkartoffeln und Sauce Hollandaise.

Spargel Pasta Hollandaise ^{a,c,j} 16,90 €
Spaghetti mit frischem Spargel, knusprigem Speck und feiner Hollandaise-Rahmsauce.

*Frühlingsgenuss mit deutschem Spargel
nur für kurze Zeit.*



GALACTIC
KITCHEN & BAR

GETRÄNKE DER SAISON



Fizzy Peach Tree ^l

10,90€

Peachtree Liqueur | Zitronensaft | Wasser

Rosa-Cherry Gin Tonic ^l

11,90€

Glendalough Wild Rose Gin | Cherry Blossen Sirup | Tonic Wasser

Dark Berry Gin ^l

11,90€

Brockmans Gin | Wild Berry Tonic | Beeren

Blue Margarita ^l

12,90€

Tequila | Blue Curacao | Limettensaft | Limetten Sirup | Limette | Salz

Bloody Mary ^l

12,90€

Vodka | Tobasco | Worcestershire Souse | Sweet Chili | Zitronensaft | Tomaten Saft | Salz | Pfeffer



GALACTIC
KITCHEN & BAR

SAISON KARTEN



VORSPEISEN

Thunfisch Carpaccio ^{d,g} 11,90€

Thunfisch auf Rucola mit gehobeltem
Parmesan, feiner Balsamico-Creme & Kresse.

Kokos Suppe (leicht scharf) ^g 7,90€

Zartes Hühnerfleisch in cremiger Kokosmilch
mit Cherrytomaten & frischem Koriander.

Tuna Tatar ^d 11,90€

Fein gewürfelter Thunfisch kombiniert mit
cremiger Avocado, Kresse.

HAUPTSPEISEN

Wolfsbarsch Yuzu ^{i,d} 18,90€

Gegrillter Wolfsbarsch mit Süßkartoffelpüree,
Okra-Tomaten, Yuzu-Leche-Sauce & Kresse.

Maishähnchen Teriyaki ^{f,g} 18,90€

Saftiges Maishähnchen vom Grill mit
Süßkartoffelpüree, Okra-Tomaten & Teriyaki-Jus.

Amashu ^{g,i} 16,90€

Gegrillter Blumenkohl mit Auberginen-
& Blumenkohlcreme, Süßkartoffelpüree,
Tomatensugo, Kresse und Pinienkernen.



GALACTIC
KITCHEN & BAR

Main *Menu*

VORSPEISE



Caesar Salat ^{a,g,i,j} (upgrade Chicken) 9,90€

Salatherzen, knusprige Croutons, Kapern, Radieschen & Parmesan in cremigem Caesar-Dressing.

*Upgrade: Gegrilltes Hähnchenbrustfilet +5,90 €, Garnelen +7,90€

Romaine lettuce, crispy croutons, capers, radishes & Parmesan in a creamy Caesar dressing.

Upgrade: Grilled chicken breast fillet +5,90 €, Prawns +7,90€



Sommertrüffel Fries ^{g,i,j} 9,90€

Knusprige Pommes mit Sommertrüffel-Öl, Parmesan & Schnittlauch – perfekt zum Teilen.

Crispy fries with summer truffle oil, Parmesan & chives – perfect for sharing.

Galactic Bruschetta ^a 7,90€

Sauerteigbrot, mariniertem Tomatenmix, Rucola, Basilikum, Olivenöl, Pesto, Pinienkernen & gehobeltem Parmesan.

Sourdough bread with marinated tomato mix, rocket, basil, olive oil, pesto, pine nuts & shaved Parmesan.

Aioli Shrimp Skillet ^{a,b} Scharf 13,90€

Gegrillte Garnelen in Knoblauch-Olivenöl mit getrockneten Tomaten, frischen Tomaten & Sauerteigbrot zum Dippen.

Grilled prawns in garlic-olive oil with dried tomatoes, fresh tomatoes & sourdough bread for dipping.

Büffel-Burrata ^{a,g,i} "Capri" ^{Veggie} 16,90€

Cremige Büffel-Burrata auf Sauerteigbrot mit Basilikum- Pesto, altem Balsamico, Pinienkernen & Kirschtomaten.

Creamy buffalo burrata on sourdough bread with basil pesto, aged balsamic vinegar, pine nuts & cherry tomatoes.

FLEISCH & BURGER



Kalbsfrikadelle ^{a,g,i,j} 17,90€ "Hamburg Style"

Saftige Kalbsfrikadelle mit Rosmarin-Babykartoffeln, Schmorzwiebeln & knusprigen Röstzwiebeln.

Juicy veal meatball with rosemary baby potatoes, braised onions & crispy fried onions.

Surf & Turf ^{a,b} 29,90€

Rumpsteak mit gegrillten Garnelen, Rosmarin-Bratkartoffeln & Bruschetta Pesto Salat.

Rump steak with grilled prawns, rosemary fried potatoes & bruschetta pesto salad.



Alpen Cordon Bleu ^{a,g,i,j} 17,90€ vom Landschwein

Mit Wacholder-Schinken & Gruyère gefüllt, dazu Rosmarin-Babykartoffeln, Preiselbeeren und Gurke Salat
Upgrade: Trüffel + 8,00 € – Trüffel-Finish für ein fein-nussiges Aroma.

Filled with juniper-cured ham & Gruyère, served rosemary baby potatoes, Cranberry and Cucumber Salad
Upgrade: Trüffel + 8,00 € – a truffle finish for a delicate, nutty aroma.



Annapurna ^{i,j,9,11} 12,90€ Currywurst

Feine Bratwurst mit hausgemachter Annapurna-Currysoße & knusprigen Pommes. Auch als vegane Variante erhältlich.

Fine grilled sausage with homemade Annapurna curry sauce & crispy fries. Also available as a vegan option.

Galactic ^{i,j,9,11} 17,90€ Kalbsschnitzel

Goldgelb gebratenes Kalbsschnitzel mit Pommes, Gurkensalat & Preiselbeeren.

Golden-fried veal schnitzel with fries, cucumber salad & lingonberries.

FLEISCH & BURGER

Rumpsteak^a „Truffle Classic“

24,90€

Zartes Rumpsteak (Sous-vide gegart, anschließend gegrillt) mit Trüffelpommes, wildem Brokkoli & Pesto-Bruschetta-Salat.

Tender rump steak (cooked sous-vide, then grilled), served with truffle fries, wild broccoli & pesto bruschetta salad.



Dry Aged Smash^{a,g,i,j} Burger „Galaxy“ 16,90€

Dry Aged Rindfleisch im Potato Bun, Cheddar, Relish & Pommes.

Upgrade: Jalapeños + 0,80 €, Knuspriger Speck + 1,00 €, upgrade auf Trüffelpommes + 4,50€

Dry-aged beef in a potato bun, with Cheddar, relish & fries.

Upgrade: Jalapeños + 0,80 €, Crispy bacon + 1,00 €, upgrade to truffle fries + 4,50€

Galactic Schnitzel^{a,g,11} vom Landschwein

17,90€

Goldgelb gebratenes Schnitzel mit Pommes, Preiselbeeren und Gurke Salat
Upgrade: 10 g Imperial Baerii Kaviar + 25,00 € – für den extra Hauch Luxus.

Golden-fried schnitzel with fries, Cranberry and Cucumber Salad
Upgrade: 10 g Imperial Baerii Kaviar + 25,00 € – for an extra touch of luxury.



Black Angus Cevapcici “Adriatic Style”^{a,g,i,j}

16,90€

Cevapcici aus Black Angus Rindfleisch, serviert mit Fladenbrot, Ajvar, roten Zwiebeln, Petersilie, Joghurt & Pommes.

Cevapcici made from Black Angus beef, served with flatbread, ajvar, red onions, parsley, yogurt & fries.

BBQ Maishähnchen^{a,f,g,i,j} 17,90€

Paniertes Hähnchenbrustfilet mit BBQ-Glaze, Cole Slaw & Röstzwiebeln Pommes.

Breaded chicken breast with BBQ glaze, coleslaw & Fried onion fries

FISCH & MEER



Curry Salmon ^{d,g,i}

22,90€

Gegrillter Lachs mit milder Currysoße, Kartoffelpüree & Pesto-Bruschetta salat.

Grilled salmon with mild curry sauce, mashed potatoes & pesto bruschetta salad.



Nordic Fish 'N' Chips ^{a,d,g,i,j} 16,90€

Knuspriger frittiertes Seelachs serviert mit Pommes & Remoulade.

Crispy fried pollock served with fries & remoulade

Shrimp 'N' Chips ^{a,b,g,i,j} 16,90€

Panierte Garnelen serviert mit Pommes & Remoulade.

Breaded prawns served with fries & remoulade

Sylter Matjes ^{a,d,g,i,j} 14,90€ „Nordic Classic“

Zarter Matjes mit Rosmarin-Babykartoffeln, "Hausfrau"-Soße & Schnittlauchöl.

Tender matjes herring with rosemary baby potatoes, "Hausfrau" sauce & chive oil.

PASTA



Forest Truffle ^{f,g,i,j} Pasta

16,90€

Spaghetti mit gegrillten Pilzen, Sahne-Trüffel-Soße & feiner Kräuternote.

Spaghetti with grilled mushrooms, creamy truffle sauce & a delicate herbal note.

Pesto Cream ^{a,g} Chicken Pasta

14,90€

Spaghetti in cremiger Sahne-Pesto-Soße mit gegrilltem Hähnchen & Babyspinat.

Spaghetti in a creamy pesto cream sauce with grilled chicken & baby spinach.



Frutti di Mare ^{a,b,g,n} Pomodoro Pasta

18,90€

Spaghetti in Tomatensoße mit Garnelen, Meeresfrüchte & Basilikum.

Spaghetti in tomato sauce with prawns, seafood & basil.



Vitello- Rahm Pasta ^{a,g}

16,90€

Spaghetti in cremiger Rahm - Soße mit gegrilltem Kalbfleisch & Ruccola.

Spaghetti in a creamy sauce with grilled veal & arugula.



KINDER

Mini-Schnitzel ^{a,g,11}

9,90€

Goldgelb gebratenes Schweinechnitzel
Schweinechnitzel mit Pommes.

Crispy pork schnitzel with fries.

Fish 'N' Chips Kids ^{a,b,g,i,j}

9,90€

Milder Fisch im knusprigen Teigmantel
mit Pommes.

Mild fish in crispy batter with fries.

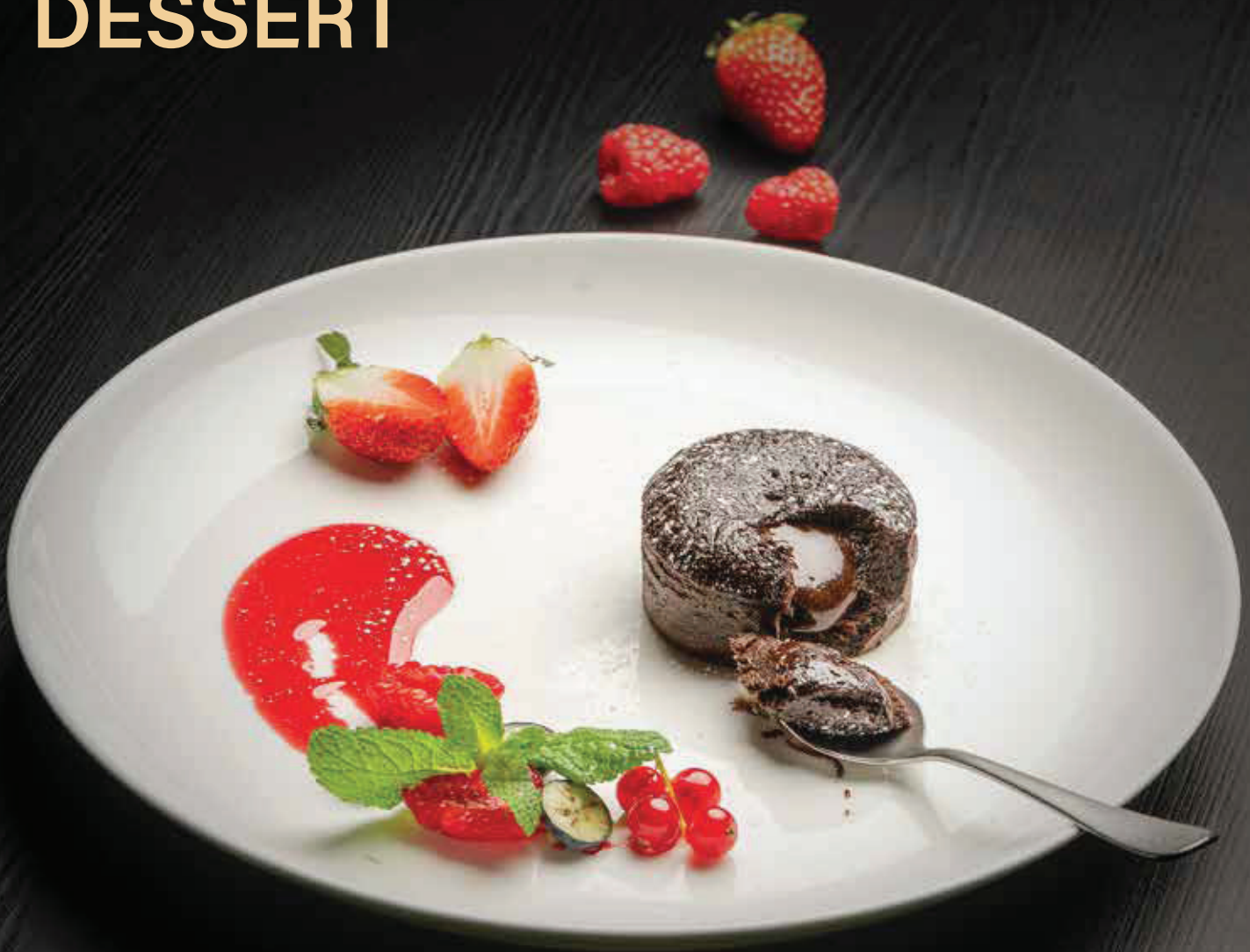
Spaghetti al ^{a,g,n} Pomodoro Kids

8,90€

Klassische Tomaten-Spaghetti mit Parmesan
- ein Lieblingsgericht für Kinder.

Classic tomato spaghetti with Parmesan -
a kids' favourite.

DESSERT



Täglich frisch gemachte Desserts – Bitte fragen Sie unser Personal

Daily freshly made desserts – please ask our staff

Blueberry Pancakes ^{a,g,11} 7,90€

Pancakes mit Blaubeeren, Vanilleeis, Meersalz & Ahornsirup.

Pancakes with blueberries, vanilla ice cream, sea salt & maple syrup.

Banana Crunch Pancake ^{a,g,11} 7,90€

Pancakes mit Banane, Haselnüssen, Meersalz & Ahornsirup.

Pancakes with banana, hazelnuts, sea salt & maple syrup.

Cakes & Tortes 5,50€

Wechselnde Auswahl: z. B. Apfelkuchen, Käsekuchen, Blaubeer-Käsekuchen, Kirsch- oder Erdbeerkuchen.
Schlagsahne + 0,50 €

Changing selection, e.g. apple cake, cheesecake, blueberry cheesecake, cherry cake or strawberry cake.
whippes cream + 0,50 €

Ice Cream & Sorbet 2,50€/sc

Eis: Vanille, Joghurt, Haselnuss, Pistazie
Sorbet: Cassis, Erdbeere, Zitrone, Schokolade
Schlagsahne + 0,50 €

Ice cream: vanilla, yoghurt, hazelnut, pistachio
sorbet: blackcurrant, strawberry, lemon, chocolate
Whipped cream + 0,50 €

Crème Brûlée 7,90€

Samtene Vanillecreme mit knuspriger Karamellkruste.

Silky Vanilla custard with a crispy caramelized sugar crust.



GALACTIC
KITCHEN & BAR

Drink *Menu*

COCKTAILS

Espresso Martini^{1,9} 12,90€

Wodka | Kahlúa | Vanille | Zuckersirup
Wodka | Kahlúa | Vanilla | Sugar syrup

Whisky Sour¹ 12,90€

Whisky | Zitronensaft | Zuckersirup
Whisky | Lemon juice | Sugar syrup

Maracuja Sour¹ 12,90€

Weißer Rum | Maracuja | Zitronensaft | Zuckersirup
White Rum | Maracuja | Lemon juice
| Sugar syrup

Paloma¹ 12,90€

Tequila | Grapefruit | Zitrone | Orange
Tequila | Grapefruit | Lemon | Orange

Gin Basil Smash¹ 12,90€

Gin | Basilikum | Zitronensaft | Zuckersirup
Gin | Basil | Lemon juice | Sugar syrup

Caipirinha¹ 12,90€

Cachaca | Rohrzucker | Limette
Cachaca | Cane sugar | Lime

Ipanema¹(alk. frei) 9,90€

Ginger Ale | Rohrzucker | Limette
Ginger Ale | Cane sugar | Lime

Coconut Kiss^{1,9}(alk. frei) 11,50€

Kokkos | Ananas Saft | Sahne | Granatapfel Sirupt
Coconut | Pineapple juice | Whipped cream |
Pomegranate Sirup

Galactic Tropico¹(alk. frei) 11,50€

Maracuja Saft | Orangen Saft | Ananas Saft |
Zitronensaft | Grenadine
Maracuja juice | Orangen juice | Pineapple
juice | Lemon juice | Grenadine

Porn Star Martini¹ 12,90€

Wodka | Maracuja | Vanille | Sekt | Zitronensaft
Wodka | Maracuja | Vanilla | Sekt | Lemon
juice

Aperol Sour^{1,1} 12,90€

Aperol | Orange | Zitrone | Zuckersirup
Aperol | Orange | Lemon | Sugar syrup



APERITIFS

Limoncello Spritz^{1,10} 10,90€

Prosecco | Soda | Zitrone
Prosecco | Soda | Lemon

Hugo Gin Tonic Spritz^{10,1} 12,90€

Gin | Gurken Cordial | Holunder | Schweppes.
Gin | Cucumber Cordial | Elderflower | Schweppes



Campari Spritz^{1,1} 9,90€

Campari | Soda | Orange
Campari | Soda | Orange

Gin Tonic/Gin Sul^{1,10} 9,90€/12,90€

Tanqueray Gin | Schweppes Tonic | Zitrone
Tanqueray Gin | Schweppes Tonic | Lemon

Cuba Libre^{1,9,1} 10,90€

Rum | Cola | Lime
Rum | Cola | Limette

White Port Tonic^{1,10} 9,90€

Portwein | Schweppes Tonic
Port wine | Schweppes Tonic

Red Port Tonic^{1,10} 9,90€

Portwein | Schweppes Tonic
Port wine | Schweppes Tonic

Gin Basil Spritz^{1,10} 12,90€

Gin | Basilikum | Zitronensaft | Zucker | Sekt
Gin | Basil | Lemon juice | Sugar | Sekt

Aperol Spritz^{1,10} 10,90€

Prosecco | Soda | Orange
Prosecco | Soda | Orange

Hugo¹ 11,90€

Prosecco | Soda | Holunder | Minze
Prosecco | Soda | Holunder | Mint

SOFTDRINKS

	0,2L	0,75L
Tafelwasser laut Tap water sparkling	3,50€	7,50€
Tafelwasser still Tap water still	3,50€	7,50€
Coca Cola^{1,9} Cola Zero^{1,9}	3,90€	
Fanta¹	3,90€	
Sprite	3,90€	
Mezzo Mix^{1,9}	3,90€	
Frischer Orangensaft Fresh Orange juice	4,50€	
		0,33L
Apfelschorle Apple spritzer		4,50€
Rhabarberschorle Rhubard spritzer		4,50€

LIMONADEN

Alle Limonaden mit Soda & Minze

	0,3L
Grapefruit Limonade¹	4,90€
Limetten Limonade^{1,1}	4,90€
Maracuja Limonade¹	4,90€
Lychee Lemonade¹	4,90€

BIERE

	0,33L	0,5L
Carlsberg Pils vom Fass Carlsberg Draft Beer	4,50€	5,90€
Alsterwasser Radler	4,50€	5,90€
Erdinger Weizen		5,90€
Erdinger Weizen Alkoholfrei Erdinger Weizen alcohol-free		5,90€
1664 Blance	4,50€	

KAFFEES & HEISSGETRÄNKE

+0,80€ Hafer/Sirup, +0,30€ Honig

Café Crema⁹	4,20€
Espresso⁹	3,50€
Espresso Macchiato^{9,9}	4,20€
Doppelter Espresso⁹	4,50€
Doppelter Espresso Macchiato^{9,9} Double Espresso Macchiato	5,50€
Cappuccino^{9,9}	4,90€
Latte Macchiato^{9,9}	5,90€
Milchkaffee⁹ Milk Coffee	5,90€
Frischer Ingwer Minz Tee⁹ Frish ginger mint tea	5,90€
Schwarztee⁹ Black Tea	4,20€
Grüntee⁹ Green Tea	4,20€
Kräutertee Herbal Tea	4,20€
Kamillentee Chamomile Tea	4,20€
Früchtetee Fruit Tea	4,20€
Minztee Mint Tea	4,20€
Heiße Schokolade⁹ Hot Chocolate	5,50€
Iced Matcha Latte⁹ With caramel or vanilla syrup	5,90€ +0,80€
Iced Chai Latte⁹ With caramel or vanilla syrup	5,90€ +0,80€
Vanille-Eiskaffee With vanilla ice cream, whipped cream	9,50€
Iced Latte With caramel or vanilla syrup	5,90€ +0,80€

ICE TEAS

Alle Ice Teas mit Eis & Minze

	0,3L
Pfirsich Ice Tea⁹	4,90€
Zitronen Ice Tea⁹	4,90€
Holunder Ice Tea⁹	4,90€

SCHAUM- UND PERLWEINE

	0,1L	0,75L
Mionetto^l Prosecco	6,90€	39,00€
Bouvet Blanc^l Crémant		49,00€
Bouvet Rosé^l Crémant		49,00€
Möet & Chandon Blanc^l Champagner		99,00€
Möet & Chandon Rosé^l Champagner		109,00€
Ruinart Blanc de Blancs^l Champagner		149,00€
Ruinart Rosé^l Champagner		149,00€
Krug Grandé Cuvée 172ème Edition Brut^l Champagner		349,00€

WEISSWEINE

	0,2L	0,75L
Weinschorle ^l	7,90€	
2023 Dr. Loosen Riesling ^l	8,90€	29,00€
2023 Künstler Riesling Erste Lage ^l		49,00€
2023 Diehl Grauburgunder ^l	8,90€	29,00€
2022 Franz Keller Grauburgunder Erste Lage ^l		49,00€
2023 Diehl SauvignonBlanc ^l	8,90€	29,00€
2024 Cloudy Bay Sauvignon Blanc ^l		69,00€
2023 Louis Jadot Chablis ^l		75,00€
2022 Louis Jadot Meursault ^l		195,00€

SPIRITUOSEN

	2cl
Helbing Kümmel ^l	3,90€
Williamsbrand ^l	3,90€
Frangelico ^l	3,90€
Jägermeister ^l	3,90€
Ramazotti ^l	3,90€
Wodka ^l	3,90€

ROSÉWEINE

	0,2L	0,75L
2023 Diehl Rosé ^l	8,90€	29,00€
2024 Minuty Prestige ^l		35,00€
2024 Whispering Angel ^l		59,00€
2024 Château Galoupe ^l		109,00€

ROTWEINE

	0,2L	0,75L
2023 Zolla Primitivo di Manduria ^l	10,90€	35,00€
2021 Schneider „Blackprint“ ^l		49,00€



GALACTIC

KITCHEN & BAR

ZUSATZSTOFFE

- | | | |
|----------------------------|--|----------------------|
| 1 mit Farbstoff | 5 geschwefelt | 9 koffeinhaltig |
| 2 mit Konservierungsstoff | 6 geschwärzt | 10 chininhaltig |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 7 mit Phosphat | 11 mit Süßungsmittel |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 8 mit Milcheiweiß
(bei Fleischerzeugnissen) | 12 gewachst |

DEKLARATIONSPFLICHTIGE ALLERGENE

- | | |
|---|---|
| a Glutenhaltiges Getreide | h Schalenfrüchte |
| b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse | i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse | j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse | k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse | l Schwefeldioxid und Sulphite |
| f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse | m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse | n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse |

