

HALBER
Mund



SPEISEN & GETRÄNKE

GENUSS MIT ALLEN SINNEN



HERZLICH WILLKOMMEN

Das Gut Halber Mond fand erstmals Anfang des 17. Jahrhunderts als Adelshof Erwähnung. Im Laufe der Jahrhunderte wurde es hauptsächlich als Gasthof genutzt.

„So dass wir hoffen dürfen, einen Anfang eines Deutschen Parlaments in Heppenheim zu bilden.“

Die Gegend um Heppenheim war im 19. Jahrhundert ein beliebtes Reiseziel für das gehobene Bildungsbürgertum. Auf den Spuren bekannter Dichter und Schriftsteller reiste man auch in die Stadt Heppenheim und residierte dort im Gasthof Halber Mond. So erwähnen Alexander von Lengerke (1839), Karl Caesar von Leonhard (1834), der Baedeker (1855) oder die englische Autorin Elisabeth

Gaskell den Gasthof in ihren Werken. In den 70er Jahren erwarb die Stadt Heppenheim den Halben Mond, woraufhin er 1975 als Bürgerhaus eingeweiht wurde.

2008 erwarb die Familie Streit den Gasthof Halber Mond und restaurierte das historische Gebäude sorgfältig. Seit Juni 2011 steht der Gasthof den Besuchern wieder offen.

Kultureller Veranstaltungsort

Aufgrund der historischen Bedeutung des Ortes wurde 101 Jahre nach der Heppenheimer Versammlung die Freie Demokratische Partei in Heppenheim gegründet. Der Vorsitzende der FDP, Theodor Heuss, wurde 1949 zum ersten deutschen Bundespräsidenten gewählt.

EVENTS

TAGUNGEN, HOCHZEITEN, FEIERLICHKEITEN

Ihre Veranstaltung bei uns

Suchen Sie den perfekten Ort für Ihre Tagungen und Feiern? Im Halben Mond finden Sie für jede Gelegenheit die passenden Räumlichkeiten. Veranstalten Sie Ihre Tagungen bei uns und feiern Sie unvergessliche Feste – ob Hochzeit, Familienfest oder Firmenfeier – in unserem Hause. Genießen Sie Ihre Veranstaltung, wir kümmern uns um den Rest.

„Ein Leben ohne Feste ist wie eine lange Wanderung ohne Einkehr.“

Tagungen & Feiern

Der Halbe Mond ist die optimale Location für Ihre Veranstaltungen. Trennbare, freundliche und lichtdurchflutete Tagungsräume mit Beamer, ein Ballsaal mit komplett ausgestatteter Bühne und modernster Technik sowie variable Bestuhlung bieten eine Vielzahl an Möglichkeiten für bis zu 400 Personen.

Hochzeit

Das Team des Halben Mondes organisiert gerne ein individuelles Rundum-Programm für Ihre Hochzeitsfeier. So wird der schönste Tag im Leben zu einem unvergesslichen Erlebnis für Sie und Ihre Gäste.





KLEINER HUNGER


VORSPEISEN UND SCHMANKERL


WURSTSALAT^{2,4,y,z} 10,90
mit Gurken¹⁰, Zwiebeln, in herzhafter Vinaigrette, dazu frisches Malzbrot ^{a,b,d,i,l,n,o,p}

ODENWÄLDER KOCHKÄSE^{i,j}
MIT MUSIK,  6,50
dazu Butter und frisches Malzbrot ^{a,b,d,i,l,n,o,p}

HÜTTENTHALER HANDKÄS^{i,j}
MIT MUSIK,  8,60
dazu Butter^{ij} und frisches Malzbrot ^{a,b,d,i,l,n,o,p}

FLAMMKUCHEN
„ELSÄSSER ART“ ^{a,b} 7,90
mit Schmand^{ij}, Speck^{2,3,4} und Zwiebeln

FLAMMKUCHEN „VEGGIE“ ^{a,b}  7,90
mit Schmand^{ij}, Peperoni und Schafskäse^{ij}

MEDITERRANER FETAKÄSE^{i,j}  9,20
aus dem Ofen, mit Tomaten, Oliven ^{7,bb},
Peperoni ^{2,4,bb} roten Zwiebeln und Rucola

BROTZEIT 10,90
hausmacher Leberwurst ^{y,z} Blutwurst ^{2,y,z}
und Schwartenmagen ^{2,4} mit Butter ⁱ, Senf^z
und frischem Malzbrot ^{a,b,d,i,l,n,o,p}


2 „GIN“ BRATWÜRSTE ^{5,a,b,y,z} 9,60
Bratwurst verfeinert mit unseren
„Lunatic Gin“ Gewürzen, dazu
Bratkartoffeln^{9,ij} und Salatbouquet ^{a,b,z,bb}



*„Essen ist ein Bedürfnis,
genießen eine Kunst.“*


GESUNDE SATTMACHER


SALATE UND KARTOFFELN

KLEINER BEILAGENSALAT  3,90
mit Blatt- & Rohkostsalate mit Croûtons^{a,b,ij}
und hausgemachtem Malzbierdressing ^{a,b,z,bb}

**GROSSER BUNTER
SALATELLER**  9,90
mit Blatt- & Rohkostsalaten, Croûtons ^{a,b,ij}
und hausgemachtem Malzbierdressing ^{a,b,z,bb}

**GROSSER BUNTER
SALATELLER MIT GARNELEN** 12,90
mit Blatt- & Rohkostsalaten, Croûtons ^{a,b,ij},
gebratenen Garnelen^k und hausgemachtem
Malzbierdressing ^{a,b,z,bb}

TOMATEN-MOZZARELLA ^{i,j}  11,50
mit Balsamlack^{ij,l} gestoßenem Pfeffer
und Rucola mit Basilikumpesto

OFENKARTOFFEL MIT SAUERRAHM^{i,j}  6,50
und Rucola

und Schafskäse ^{ij} mit Oliven ^{7,bb} 7,90
Avocado-creme⁴ und Speckchips ^{2,4} 8,50

*„Die Welt gehört dem,
der sie genießt.“*



HAUPTGERICHTE

DEFTIGES UND HERZHAFTES

<p>HESSISCHER TAFELSPITZ^v 14,90 Tafelspitz vom Odenwälder Jungbullen mit Frankfurter Grüne Soße^{l,j,l,z} und Bratkartoffeln^{9,i,j}</p> <p>RUMPSTEAK 21,50 ca. 200 g, von der Färsse, mit Kräuterbutter^{l,j}</p> <p>„HALBER MOND PFÄNNCHEN“ 13,90 Schweinelendchen mit Pilzrahmsauce^{a,b,i,j,o,y,bb} und Knöpfle^{a,b,i,j,l}</p> <p>SCHNITZEL^{a,b,l} Wiener Art^{a,b,l} 8,90 mit Grüner Soße^{l,j} 10,90 mit Odenwälder Kochkäse^{l,j} 10,90 mit Champignonrahmsauce^{a,b,i,j,o,y,bb} 10,90</p>	<p>HESSISCHE HASPEL 14,90 Knusprige Schweinshaxe mit Dunkelbiersauce^{a,b,o,y,bb} Krautsalat und Bratkartoffeln^{9,i,j} (20 Minuten Zubereitungszeit)</p> <p>SPARERIBS 10,90 mit hausgemachter Bier-BBQ-Sauce^{1,a,b,o,y,z,bb}</p>
--	--

„Tu Deinem Leib etwas Gutes, damit Deine Seele Lust hat, darin zu wohnen.“

HAUPTGERICHTE

PASTA UND LECKERE BEILAGEN

<p>PENNE^{a,b} 9,90 mit fruchtigem Ratatouillegemüse^v und Parmesan^{l,j}</p>	<p>SAUCEN & DIPS</p> <p>UNSERE SAUCEN & DIPS</p> <table border="0"> <tr><td>Dunkelbiersauce^{a,b,o,y,bb}</td><td>2,20</td></tr> <tr><td>Champignonrahmsauce^{a,b,i,j,o,y,bb}</td><td>2,60</td></tr> <tr><td>Sauerrahm mit frischen Kräutern^{l,j}</td><td>2,00</td></tr> <tr><td>Kräuterbutter^{l,j}</td><td>2,00</td></tr> <tr><td>Frankfurter Grüne Soße^{l,j}</td><td></td></tr> <tr><td>Minzjoghurt^{l,j}</td><td>2,00</td></tr> <tr><td>Bier BBQ Soße^{1,a,b,o,y,z,bb}</td><td>2,00</td></tr> </table>	Dunkelbiersauce ^{a,b,o,y,bb}	2,20	Champignonrahmsauce ^{a,b,i,j,o,y,bb}	2,60	Sauerrahm mit frischen Kräutern ^{l,j}	2,00	Kräuterbutter ^{l,j}	2,00	Frankfurter Grüne Soße ^{l,j}		Minzjoghurt ^{l,j}	2,00	Bier BBQ Soße ^{1,a,b,o,y,z,bb}	2,00
Dunkelbiersauce ^{a,b,o,y,bb}	2,20														
Champignonrahmsauce ^{a,b,i,j,o,y,bb}	2,60														
Sauerrahm mit frischen Kräutern ^{l,j}	2,00														
Kräuterbutter ^{l,j}	2,00														
Frankfurter Grüne Soße ^{l,j}															
Minzjoghurt ^{l,j}	2,00														
Bier BBQ Soße ^{1,a,b,o,y,z,bb}	2,00														
<p>BEILAGEN</p> <p>UNSERE BEILAGEN JE 3,00</p> <p>Pommes</p> <p>Knöpfle^{a,b,i,j,l}</p> <p>Bratkartoffeln^{9,i,j}</p> <p>SÜSSKARTOFFELPOMMES⁹ 3,50</p> <p>MALZBROT^{a,b,d,i,l,n,o,p} 1,50</p>	<p>REGIONALITÄT UND NACHHALTIGKEIT</p> <p>Die Metzgerei Mehl aus Fehlleim beliefert uns mit frischen Fleischspezialitäten. Wir setzen auf Regionalität, Frische und Nachhaltigkeit für einen bewussten Genuss.</p> 														



BURGER

HERZHAFT ODER VEGETARISCH

HALBER MOND BURGER

mit Scheiben von gegrillter Färsé im Brioche Bun^{1,a,b} mit Salat, Tomate, Zwiebeln, Essiggurke^z, Jalapenos und unserer Bier BBQ-Soße^{1,a,b,o,y,z,bb}

13,50

DER HIPSTER

Kichererbsenburger^{o,y} mit Blattsalat, Tomate, Zwiebel, Cheddarkäse^{1,i,j}, Avocado-creme⁴ und Minzjoghurt^{i,j} im Black Sesam Bun^{1,a,b,aa}

10,90

ORIGINAL ANGUS BURGER

Rindfleischpatty vom argentinischen Rind im Brioche Bun^{1,a,b}, mit Blattsalat, Tomate, Zwiebel, Avocado-creme⁴, Bauchspeckchips^{z,4}, Cheddarkäse^{1,i,j} und unserer Bier BBQ-Soße^{1,a,b,o,y,z,bb}

12,90

HÄHNCHEN BURGER^{1,a,b,aa}

mit Streifen von der Hähnchenkeule^o, Weißkrautsalat, Zwiebeln, Tomate, Blattsalat und Minzjoghurt^{i,j} im „Black Sesam Bun“^{1,a,b,aa}

10,90

KINDERGERICHTE

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

„MICKEY MOUSE“^{a,j,l}

Paniertes Schweineschnitzel^{a,b,l} mit Pommes

4,90

„OLAF“

Bratwurstschnecke mit Pommes

4,90

„PUMUCKEL“

Penne^{a,b} mit Tomatensoße^y und Parmesan^{i,j}

4,90

DIE KINDERGERICHTE SIND AUSSCHLIESSLICH FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE BIS 12 JAHRE BESTELLBAR.



DESSERTS

SÜSSER ABSCHLUSS

BIERAMISU ^{l,a,b,i,j,l} 3,90

Mascarpone-Creme mit Löffelbiskuits eingetaucht in Hefeweizen

EISKAFFEE ^{i,j} 3,90

mit Vanilleeis und Schlagsahne ^{ij}

PARFAIT 4,90

vom hausgebrauten Schwarzbier ^{ij,l}

*„Solange Kakao auf
Bäumen wächst,
zählt Schokolade zu Obst.“*



HEISSGETRÄNKE

KAFFEE, TEE UND KAKAO

TASSE KAFFEE^{l4} 2,70

TASSE MILCHKAFFEE^{l4, 18} 3,20

TASSE CAPPUCCINO^{l4, 18} 3,20

LATTE MACCHIATO^{l4, 18} 3,60

ESPRESSO^{l4} 2,20

ESPRESSO MACCHIATO^{l4, 18} 2,30

TASSE HEISSER KAKAO¹⁸ 3,20

GLAS TEE 3,50

Ronnefeldt Tee: English Breakfast, Earl Grey, Mint, Sweet Berries, Rooibos, Morgentau, Assam Bari, Bergkräuter, Fruity Camomile, Green Dragon

*„Wasser ist der wichtigste
Rohstoff der Welt, denn
ohne Wasser kann man
keinen Kaffee kochen.“*

GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE
APERITIF

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

MINERALWASSER	0,20 l	2,20
ODENWALD QUELLE Medium oder naturell	0,75 l	5,50
COCA COLA ^{1,14}	0,40 l	3,40
COCA COLA LIGHT ^{1,9,11,14}	0,40 l	3,40
MEZZO MIX ^{1,6,14}	0,40 l	3,40
SPRITE, FANTA ^{1,6}	0,40 l	3,40
SCHWEPPE TONIC ¹³	0,20 l	2,60
WILD BERRY ¹³	0,20 l	2,60
BITTER LEMON ¹³	0,20 l	2,60
GINGER ALE ¹	0,20 l	2,60
TRADE ISLAND ICED TEA Blueberry, Sunny Peach, Mint ,n' Lime	0,33 l	3,90
SÄFTE VON RAPP'S Apfel, Maracuja, Orange, Sauerkirsche, Johannisbeernektar	0,40 l	3,90
SAFTSCHORLE	0,40 l	3,70
TRAUBENSAFTSCHORLE Heute schon mal eine Pause gemacht? Unseren Traubensaftschorle vom Weingut Schloss Schönberg ist die alkoholfreie Alternative zum Wein!	0,33 l	4,40



APERITIF

HALBER MOND APÉRO		4,90
Halber Mond Sekt mit Weinbergpfirsichlikör, auf Eis		
HALBER MOND SEKT	0,10 l	3,60
<i>Hessische Bergstraße</i>		
GRIESEL SEKT ROSÉ TRADITION BRUT 2015	0,10 l	6,90
Helle lachsfarbene Anmutung, viel Schmelz und rote Beeren; am Gaumen kompromisslos druckvoll mit feiner Erlage und frischer Säure, salzig-hefig-nussig, dazu herb-säurefrisch		
<i>88 Punkte Meinigers Deutscher Sektpreis</i> <i>88 Punkte Gault-Millau</i>		
LILLET ^{7,13}	0,20 l	5,60
Lillet mit Schweppes Wild Berry		
HUGO	0,20 l	5,60
Holunderblütensirup, Halber Mond Sekt, Mineralwasser, Limette und Minzblätter		
APEROL SPRITZ ¹	0,20 l	5,60
GIN & TONIC ¹³	0,20 l	6,50

ARE YOU LUNATIC ENOUGH?



UNSER LUNATIC GIN

Destilliert bei Vollmond und gelagert in Tonkrügen:
seid Ihr Lunatic enough für diesen tatsächlich einmal
so ganz anderen Gin? Wir glauben: ja!

Auch bei der Wahl der Botanicals haben wir uns vom
Mond leiten lassen und wählte insgesamt 26 Ingredi-
enzen, so viele wie es Halbmondphasen gibt. Würziger
Bergpfeffer und Galgantwurzel, die warmen Aromen
von römischer Kamille, brasilianischen Tonkabohnen
und heimischen Brombeerblättern aus Heppenheim
sorgen für einen wirklich bemerkenswerten Geschmack,
der heraussticht. Die makedonischen Wacholderbeeren
treten hier nur dezent auf und werden von blumig-
fruchtigen Nuancen begleitet, die man so noch nicht
in einem Gin erlebt hat. Wirklich ein spannendes New
Western Destillat, das pur, im Gin & Tonic oder auch
in kreativen Cocktails schmeckt.



BIER

HAUSBIER

HAUSBIER

„HEPPRUMER 1847“ KELLERPILS

Unser Hepprumer 1847: 0,40 l 3,60

Ein untergäriges Bier, „kalt und alt“, mit kräftigem Hopfenaroma. Das Hepprumer 1847 ist ein Genusslebens, das alle Sinne berührt.

Begeben Sie sich auf eine Zeitreise der besonderen Art und erleben Sie den Geschmack der Demokratie.

HEFEWEIZEN

Unser Weizen umschmeichelt 0,50 l 3,90 den Gaumen mit malzigem Geschmack und leichter Honigsüße, kombiniert mit einem Anflug von Haselnuss. Hinzu kommen feinste Noten von Nelke, Muskat und Banane. Ein süffig-frischer und vollmundiger Biergenuss.

SCHWARZBIER

Untergäriges Spezialbier mit einer 0,40 l 3,60 Komposition aus sieben dunklen Malzen. Feinster Aromahopfen entfaltet eine unaufdringliche Bittere. Schokoladige Röstaromen, Noten von Nuss und Karamell, aromatischer Malzkörper. Klassisch kalt vergoren und lange ausgereift.

RADLER 0,40 l 3,60

ALKOHOLFREIE BIERE

JEVER FUN

alkoholfrei 0,33 l 2,50

PFUNGSTÄDTER NATURRADLER

alkoholfrei 0,33 l 2,50

ERDINGER HEFEWEIZEN

alkoholfrei 0,50 l 3,70

Unsere Biere können Sie auch im praktischen 6er-Träger mit nach Hause nehmen:

Hepprumer 1847 Kellerpils: 13,80 € zzgl. Pfand
Hepprumer Hefeweizen: 14,90 € zzgl. Pfand
Hepprumer Saisonbier: 14,90 € zzgl. Pfand



TIPP

BRAUKURSE

Sie wollten schon immer einmal Ihr eigenes Bier brauen? Bei unserem Braukurs haben Sie die Chance, dem goldenen Getränk Ihren ganz eigenen Stempel aufzudrücken. Sie lernen von einem Profi, wie hochwertiges, erstklassiges Bier hergestellt wird, und brauen Ihre eigene Sorte.

Eine besondere Erfahrung für Bierliebhaber, Feinschmecker und solche, die schon immer gerne einmal selbst Bier brauen wollten!

Kursinformationen:

Leistungen: Braukurs, Brauereiführung, Bierprobe, Mittagessen, Mineralwasser

Dauer: ca. 6 Stunden

Voraussetzung: Mindestalter 16 Jahre

Teilnehmerzahl: 5-15

Preis: 99,00 €

Mehr Infos und alle Kurs-Termine unter:
www.halber-mond.com/events





WEINE

AUS DER REGION
UND MEHR

Das Weingut Schloss Schönberg ist eines der jüngsten Weingüter an der Hessischen Bergstraße, dem kleinsten Weinanbaugebiet Deutschlands. Inmitten dieser Region liegt Bensheim-Schönberg mit seinem prachtvollen Wahrzeichen, dem Schloss Schönberg. Hier haben bereits die Fürsten zu Erbach-Schönberg seit Jahrhunderten Weinbautradition betrieben, die wir nun mit Hingabe fortführen. Heute befindet sich unsere größte zusammenhängende Anbaufläche auf der Schönberger Gemarkung. Insgesamt bewirtschaften wir 14 Hektar in den Lagen Schönberger Herrwingert, Auerbacher Fürstenlager, Auerbacher Höllberg, Zwingenberger Steingeröll und Zwingenberger Schöntal.

Unsere Qualität kommt aus dem Weinberg. Deshalb arbeiten wir hier im Zusammenspiel mit der Natur und betreiben einen sanften Weinbau. Mit Leidenschaft sorgen wir für gesunde sowie lebendige Böden und stärken das Ökosystem im Weinberg. Damit reifen in unseren Lagen hochwertige Trauben, die ausschließlich in Handlese von uns geerntet werden. Die Moste werden spontan vergoren und die jungen Weine dürfen bis zur Füllung auf der Hefe reifen. Auf diese Weise entstehen im Weingut Schloss Schönberg charakterstarke und ehrliche Weine.

WEISSWEIN

BERGSTRÄSSER RIESLING 0,20 l 4,60
Trocken
*Weingut Schloss Schönberg,
Bensheim*

BERGSTRÄSSER SILVANER 0,20 l 4,60
Trocken
*Weingut Schloss Schönberg,
Bensheim*

BERGSTRÄSSER CUVÉE 0,20 l 4,60
Halbtrocken
*Weingut Schloss Schönberg,
Bensheim*

GUTSWEIN RIESLING, 2016 0,20 l 7,70
Trocken 0,75 l 28,90
*Weingut Schloss Schönberg,
Bensheim*

GUTSWEIN GRAUBURGUNDER, 2018
Trocken 0,20 l 7,70
*Weingut Schloss Schönberg,
Bensheim* 0,75 l 28,90

ROTWEIN

FEUDI DI SAN MARZANO 0,20 l 4,60
Primitivo IGT, Trocken
Cantine San Marzano, Italien

ROSÉWEIN

BERGSTRÄSSER ROSÉ 0,20 l 4,60
Trocken
*Weingut Schloss Schönberg,
Bensheim*

GUTSWEIN ROSÉ, 2016 0,20 l 7,70
Trocken 0,75 l 28,90
*Weingut Schloss Schönberg,
Bensheim*

„Wein ist Poesie in Flaschen.“



EDLE SPIRITUOSEN

AUS DER HAUSEIGENEN
DESTILLE

BRÄNDE

BIERBRAND IPA	2 cl	2,90
BOCKBIERBRAND JUBILÄUMSEDITION Fassgereift	2 cl	3,10
KARTOFFELBRAND Mit Blaue St. Galler	2 Cl	3,10
WILLIAMS Mit Bergsträßer Birnen	2 Cl	3,50
TRESTERBRAND Muskateller	2 Cl	3,50
WODKA	2 Cl	3,50
LUNATIC GIN	2 Cl	3,50
DEUTSCHER WEINBRAND 1848 Fassgereift	2 Cl	3,50
GRASBROOK RUM Fassgereift	2 Cl	3,90
WHISKY 1848	2 Cl	3,90

LIKÖRE

ROTER WEINBERGPFIRSICH	2 Cl	2,00
HEIDELBEER	2 Cl	2,00
CAPPUCCINO SAHNE	2 Cl	2,00
BACK TO THE ROOTS	2 Cl	2,00
HIMBEER GLITZER LIKÖR	2 Cl	2,00
GRAPEFRUIT GLITZER LIKÖR	2 Cl	2,00

TIPP

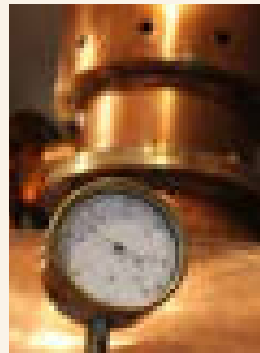
SPEZIALITÄTEN FÜR ZU HAUSE

Ein Lädchen, das nur Produkte verkauft, die an der Hessischen Bergstraße hergestellt werden: Das gibt es im Halben Mond! Neben unseren hauseigenen Produkten erhalten Sie hier unter anderem kulinarische Leckereien, Hessische Souvenirs und viele weitere tolle Dinge.

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Samstag
von 11:00 Uhr bis 13:30 Uhr
und 16:00 Uhr bis 18:30 Uhr





HINWEIS

DEKLARATIONSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE

- | | |
|-------------------------|-------------------------------------|
| 1: Farbstoffe | 8: gewachst |
| 2: Konservierungsmittel | 9: Phosphat |
| 3: Nitritpökelsalz | 10: Süßungsmittel |
| 4: Antioxidationsmittel | 11: Phenylalaninquelle |
| 5: Geschmacksverstärker | 12: koffeinhaltig |
| 6: geschwefelt | 13: chininhaltig |
| 7: geschwärzt | 14: mit Zuckerart und Süßungsmittel |

HINWEIS

DEKLARATIONSPFLICHTIGE ALLERGENE

- | | | |
|-----------------|-------------------|--------------------|
| a: Gluten | k: Krebstiere | u: Pecanüsse |
| b: Weizen | l: Eier | v: Paranüsse |
| c: Roggen | m: Fisch | w: Pistazien |
| d: Gerste | n: Erdnüsse | x: Macadamianüsse |
| e: Hafer | o: Soja | y: Sellerie |
| f: Dinkel | p: Schalenfrüchte | z: Senf |
| g: Kamut | q: Mandeln | aa: Sesam |
| h: Hybridstämme | r: Haselnüsse | bb: Schwefeldioxid |
| i: Milch | s: Walnüsse | cc: Lupine |
| j: Lactose | t: Cashewnüsse | dd: Weichtiere |