Liebe Gäste,

wir begrüßen Sie auf das Herzlichste!

Nähert man sich dem gastlichen Haus von der Orangerie,
dem Belvedere oder über die 75 Stufen, der Anblick
des Drachenhauses fasziniert immer wieder.

Genießen Sie im historischen Ambiente besondere Gaumenfreuden
unserer saisonalen Küche. Unsere besondere Wertschätzung
gilt regionalen und frischen Produkten. Wir verwenden besten Fisch
von heimischen Fischern und Fleisch aus deutscher Haltung.
Spezielle Bio-Angebote komplettieren unsere Speisekarte.
Zur Kaffeezeit servieren wir Ihnen unsere feinen Kuchen und Torten.
Lassen Sie sich fürstlich verwöhnen!

Auch für Familienfeiern, Firmenfeste oder Jubiläen öffnen sich
unsere Pforten. Mit der Veranstaltungsreihe „Musik alter Meister"
sowie unseren „Kulinarischen Abenden", erleben
Sie Programme, die Geist und Gaumen neu beleben.
Das aktuelle Programm entnehmen Sie bitte unserer Homepage.

Aus Verantwortung für Mensch, Natur und Umwelt sind das Restaurant
und unsere Angebote mit der Memon Umwelttechnologie
und der Fostac Technologie harmonisiert und energetisiert.

Bitte weisen Sie uns vor der Bestellung auf Gutscheine
oder Rabattaktionen hin. Wir können sie danach nicht mehr akzeptieren.

Kartenakzeptanz: EC, Maestro, Visa, Mastercard - ab 10,00 Euro

Genussvolle Stunden wünschen Ihnen

Alexander Hortig & Team

Die Historie des Drachenhaus

1769 erhielt Friedrich II. das Gesuch eines
rheinländischen Grenadiers einen Weinberg anzulegen.

Auf dem Höhenzug der dem Schloss Sanssouci im Westen folgt,
»Klausberg« genannt, ließ er im folgenden Jahr eine
200 m lange Fläche auf dem Südhang terrassieren.

Es entwickelte sich ein »Weinberg auf Rheinländische Art mit besten
Reben«, so versprach jedenfalls der Grenadier seiner Majestät.
Jedoch der Wein misslang und der Winzer resignierte.
Anstelle von Rebstöcken ordnete der König jetzt den
Anbau von Pfirsichen und »Lazarol Äpfel« an.

1770 entstand das seit langem geplante Drachenhaus
als Quartier für den Grenadier. Zum Vorbild nahm man
sich die Ta-Ho-Pagode aus Kanton, die der englische Architekt
William Chambers 1757 in einem Buch veröffentlichte.

Carl von Gontard wandelte diese Vorlage ab und so baute er ein
akzeptables Wohngeschoß mit zwei Stuben, Küche und Flur.

Durch konkav geschwungene Wände gewann er mehr Fenster und
vergrößerte den Raum im Untergeschoß. Sechzehn vergoldete
Drachen wurden auf die Dachkanten gesetzt, die dem Gebäude
und später auch dem Weinberg seinen Namen gaben.

Der Grenadier verlor die Gunst des Königs und gab den Terrassengarten
auf, der schon 1771 an den Reviergärtner des Neuen Palais überging.
Auch dieser erzielte miserable Ernteergebnisse. Nach dem Tode
Friedrichs II. wurde das Drachenhaus nur noch gelegentlich besucht.

Um dem zunehmenden Verfall Einhalt zu gebieten und den Wünschen
der Besucher entgegenzukommen, richtete ein Pächter nach der
Jahrhundertwende einen Kaffeeausschank ein.

im Park Sanssouci

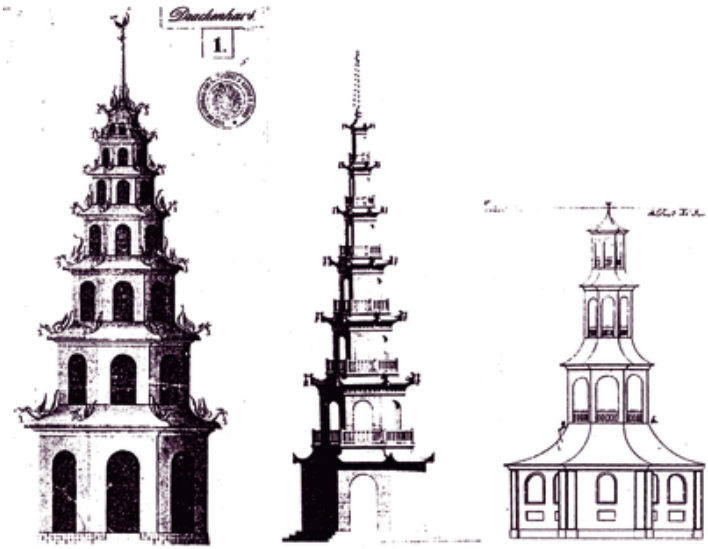
Die Nordseite bekam einen großen Küchenraum,
der 1935 noch einmal erweitert wurde.

Mit der Gründung der DDR ging die Gastronomie in die
volkseigene Gaststättenorganisation über. Nach dem Mauerfall bis 1996
war das Drachenhaus eine Filiale der Potsdamer Caféhaus GmbH.

Im Jahr 1996 ergab sich für Peter Hortig
die Möglichkeit das Drachenhaus zu pachten.
Unterdessen wird das Haus von Sohn Alexander Hortig geführt.

Seit Erbauung des Drachenhaus vergingen mehr als 235 Jahre.

Das Gebäude erlebte in dieser Zeit zahlreiche Restaurierungen,
um den Zauber der illusionistischen Malerei zu erhalten
und die heitere und leichte Architektur weiterhin erleben zu dürfen.



Aperitifs

Martini[o]	bianco 5cl	6.50 €
	rosso 5cl	6.50 €
	dry 5cl	6.50 €
Pernod[1] mit Wasser oder Orangensaft	0,2l	6.50 €
Portwein Noval Fine Ruby Port[o] in Holzfässern 3 Jahre gereift	5cl	7.70 €
Hugo[16,o] Sekt mit regionalem Holunderblütensirup & Mineralwasser	0,2l	8.90 €
Aperol Spritz[1,10,13,o] 4 cl Aperol, Sekt & aufgespritzt	0,2l	8.90 €
Limoncello Spritz[o] 4 cl Limoncello, Prosecco & aufgespritzt	0,2l	8.90 €
Kir Royal[o] Sekt mit Cassislikör	0,1l	7.50 €
Sherry Fino dry[o] Solera Reserva, Emilio Hidalgo	5cl	6.50 €
Sherry Medium dry[o] Solera Reserva, Emilio Hidalgo	5cl	6.50 €

Für Vorweg & Zwischendurch

Preußische Kartoffelsuppe[15] — 8.90 €
Wurstscheiben & Petersilienöl, auch vegan möglich

Vorspeisensalat[3,m,o] — 9.50 €
feiner Salatmix mit lauter gesundem Zeug & Honig-Balsamico-Dressing

Gebackener Ziegenkäse[a.1,a.2,c,m] — 15.90 €
an Salatbouquet & Feigensenf

Carpacchio vom Weideochsen[a.1] — 16.80 €
roh mariniertes Rinderfilet, Olivenöl, gehobelter Parmesan & Szechuanpfeffer

Lunchteller "Drachenhaus"[a.1,a.2,c,m] — 16.90 €
panierte Hähnchenbrust, Mangochutney, Salatbouquet & Baguettescheiben

Schrebergartensalat[3,m,o] — 15.50 €
Blattsalate der Saison mit lauter gesundem Zeug & Honig-Balsamico-Dressing

mit Ziegenfrischkäse im Pumpernickel-Haselnussmantel[a.2,a.3,h.2] — 20.50 €
mit Rosmarin & Honig verfeinert

mit Röschen vom Rauchlachs & Sahnemeerrettich[3,g,o] — 21.90 €

Hauptspeisen

Rote Linsen Curry[l] — 17.90 €
mit Cherrytomaten, Zucchini & Kokosmilch an Basmatireis

Berliner Currywurst[3,g,l,m] — 18.50 €
hausgemachte, fruchtige Mango-Currysauce & Kartoffelecken mit Kräuter Schmand

Tagliatelle[8,g] — 19.80 €
mit Streifen von der Hähnchenbrust, Kirschtomaten, Babyspinat & Gorgonzolasauce

Paniertes Schnitzel vom Landschwein[a.1,a.2,c] — 22.50 €
mit Steakhouse Fries & hausgemachtem Gurkensalat

Gebratenes Filet vom Zander[d,g] — 23.90 €
mit Fenchel-Orangen-Gemüse & Butterkartoffeln

-Das Original- Wiener Schnitzel vom Kalb[3,a.1,a.2,c,m,o] — 27.90 €
mit lauwarmen Kartoffelsalat, Frühlingslauch & Balsamicohonigbalm

Gebratene Gambas im Kräutersud[3,7,m,r]
Seawater Riesengarnelen im Kräutersud, dazu zweierlei Dips an Blattsalaten & frischem Baguette

1/2 Pfund	32.50 €
1 Pfund	55.00 €
1 Kg	90.00 €

Desserts

Die heutigen Köstlichkeiten, Kuchen & Torten finden Sie auf der Tageskarte.

Da wir in unserem Haus keine Mikrowelle benutzen & die Speisen frisch zubereiten, kann es zur Hauptgeschäftszeit zu Wartezeiten kommen.

Für unsere kleinen Gäste fragen Sie bitte nach der Kinderkarte.

Eisspezialitäten

Eiskaffee[9,g] große Kugel Vanilleeis, Kaffee & Schlagsahne		6.90 €
Eisschokolade[8,f,g] große Kugel Schokoeis, Trinkschokolade & Schlagsahne		6.90 €
Sanfter Engel[g] große Kugel Vanilleeis, Orangensaft & Schlagsahne		6.90 €
Gemischter Eisbecher[8,f,g,h.1,h.2] Vanille-, Erdbeere- & Schokoeis & Schlagsahne		7.90 €
Joghurt Waldbeertraum[g,h.1,h.2] Cassis- & Joghurt-Kirscheis, Naturjoghurt & Waldbeerenkompott		10.20 €
Eierliköreisbecher[1,c,f,g,h.1,h.2] Schoko- & Karamelleis, Eierlikör & Schlagsahne		10.20 €
Schwedeneisbecher[1,c,g,h.1,h.2,h.7] Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör & Schlagsahne		10.20 €
Pistazieneisbecher[g,h.1,h.2,h.7] Pistazien- & Karamelleis, karamellisierte Pistazien & Schlagsahne		9.90 €
Schwarzwälder Eisbecher[f,g,h.1,h.2] Vanille- & Schokoeis, Kirschen, Kirschlikör & Schlagsahne		10.20 €
Sorbetkreation „Exotic Royal“[5,g,h.1,h.2,h.7] Erdbeereis, Passionsfrucht- & Cassissorbet, Mangomark & Sekt		10.20 €
Bananensplitt[f,g,h.1,h.2] Vanille- & Schokoeis, frische Banane & Schlagsahne		9.90 €
Überraschungs Eisbecher[f,g,h.1,h.2] Vanille- & Erdbeereis, Kinder-Überraschungsei & Schlagsahne		7.90 €
Eiscreme[a.1,c,f,g,h,h.7] Bourbon-Vanilleeis, Erdbeereis, Schokoladeneis, Joghurt-Kirscheis, Pistazieneis, Karamelleis, Passionsfruchtsorbet, Cassissorbet	1 Kugel	2.30 €
Schlagsahne[g]	1 Portion	1.60 €

Unsere Eisbecher werden verschieden dekoriert.
Wenn Sie dies nicht wünschen, geben Sie uns bitte Bescheid.

Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.

Kaffeezeit

Kaffee Crema[9]	Tasse	3.50 €
Bio-Kaffee & Espresso der Qualitätsmarke Heimbs	Pott	4.50 €
	Kännchen	5.50 €

Sortenreiner Kaffee

Frisch aufgebrüht und im Bodum-Glaskännchen serviert, bei dem Sie selbst die Ziehzeit bestimmen können. Mit frisch geschlagener Sahne gereicht.

Kaffee Mont Kenya[9] 8.90 €
Kenias Hochlandkaffees gelten als das Feinste, das die Kaffeewelt zu bieten hat. Sein Geschmack zeichnet sich durch ein ausgewogenes Aroma, elegant wenige Säure, eine feste Struktur & volle Würze aus.

Kaffee Ethiopia[9] 8.90 €
Ein exklusiver Yirgacheffe mit unvergleichlichem Edelflavour, das leicht an Kräuter erinnert. Ein würziger Kaffee mit angenehmer Fülle & ausgewogener Säure.

Espresso[9]		3.20 €
	doppelt	5.20 €
Espresso Macchiato[9,g]		3.50 €
	doppelt	5.70 €
Cappuccino[9,g]		4.60 €
	iced	4.90 €
Milchkaffee[9,g]		4.90 €
Latte Macchiato[9,g]		4.90 €
	iced	5.50 €
Getreidekaffee[a.2,a.3]	Pott	4.50 €
	Kännchen	5.50 €

Alle Kaffeeprodukte können Sie auch entkoffeiniert bestellen.

Heiße Getränke

Trinkschokolade	Tasse	3.50 €
mit Schlagsahne +1,00€	Pott	4.50 €
	Kännchen	5.50 €

Kännchen Tee 5.50 €

Darjeeling First Flush
der edelste aller schwarzen Tees, fein, ausgewogen, blumig

Frieslandmischung
Assam Schwarztee, kräftig & würzig, typisch ostfriesisch

Earl Grey
typisch englische Teespezialität mit dem Aroma der Bergamotte

Royal Gunpowder
Grüntee aus China, hellgelbe Tasse mit frisch herb-kräftigem Aroma

Sonnengruss
Grüntee, edler Grüntee mit kandierten Mangostückchen & Zitronenschalen

Apfel Birne
Apfel- und Birnenstückchen mit Rooibos, Hagebutte & Melissenblättern

Rooibos Mango Maracuja
aromatisierter Rooibostee, verfeinert mit Fruchtaromen von Mango & Maracuja

Tulsi Relax
Kräutertee, Tulsi, Rooibos, Orange, Ingwerstückchen & exotische Gewürze

Alpenkräuter
Bio Kräuterteemischung, Alpenkräuter & erfrischende Aromen mit minziger Note

Pfefferminze

Masala Chai[g]	Kännchen	6.50 €
Bio Schwarztee mit indischen Gewürzen, Milch & Honig		

Heiße Zitrone 3.90 €
aus frischer Zitrone & Honig

Heiße Milch[g] 3.90 €
mit Honig

Auf Wunsch reichen wir Ihnen Honig zum Tee (1,50€).

Kaffeespezialitäten

Wiener Kaffee[9,g] mit Schlagsahne	4.50 €
Kaffee "Mexikaner"[7,8,9,f,g] Espresso, Trinkschokolade, Schlagsahne	6.80 €
Latte Macchiato "Flavour"[1,2,9,11,g] Vanille-, Haselnuss- oder Karamellsirup	6.10 €
Latte Macchiato Eierlikör[9,c,g]	6.40 €
Kaffee "Flavour"[1,2,9,11,g] Vanille-, Haselnuss- oder Karamellsirup & Schlagsahne	6.50 €
Kaffee „Italia"[1,4,9,g] Amaretto, Schlagsahne	7.20 €
Irish Coffee[1,9,11,a.1,g] Whisky, Rohrzucker, Schlagsahne	7.20 €
Kaffee „Holländisch"[9,c,g] Eierlikör, Schlagsahne	7.20 €
Diplomatenkaffee[1,4,9,g] Kaffeelikör, Schlagsahne	7.20 €
Kaffee „Pharisäer"[1,9,11,g] Rum, brauner Zucker, Schlagsahne	7.20 €

Schokoladenspezialitäten

Zotter Trinkschokolade[8,g] Exquisite handgeschöpfte Bio-Trinkschokolade vom Block aus Österreich, hergestellt aus den besten Zutaten, fair gehandelt & mit frischer Milch zubereitet.	ohne Sahne mit Sahne	6.50 € 7.20 €

Milch Kakao
Schokoerlebnis gemischt aus dunkler Milch- & Karamellschokolade

Bitter Classic
ein besonders hoher Kakaoanteil von den besten Kakaosorten

Weiße mit Vanille
weiße Schokolade, mit süßen Mandeln & echter Bourbon Vanille

1001 Nacht
mit Dattelzucker, Karamell, Cashewnougat & Orangenöl,
verfeinert mit orientalischen Gewürzen

Russische Schokolade[7,8,f,g] Trinkschokolade, Wodka, Schlagsahne	7.20 €
Schokolade „Jamaica“[7,8,f,g] Trinkschokolade, Rum, Schlagsahne	7.20 €
Italienische Schokolade[7,8,f,g] Trinkschokolade, Amaretto, Schlagsahne	7.20 €
Schokolade „Flavour“[1,4,7,8,g] Vanille-, Haselnuss- oder Karamellsirup & Schlagsahne	6.50 €

Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.

Kalte Getränke

Bad Camberger Taunusquelle medium - mit wenig Kohlensäure	Fl. 0,25l Fl. 0,75l	3.50 € 7.50 €
Bad Camberger Taunusquelle still - nuanciert vollendet, naturelle	Fl. 0,25l Fl. 0,75l	3.50 € 7.50 €
Coca Cola/ Fanta/ Sprite/ Spezi[1,2,9,11]	0,3l 0,5l	4.30 € 5.80 €
Coca Cola Zero[1,2,3,9,11,12]	Fl. 0,33l	4.90 €
Schweppes[1,3,10] Tonic Water, Bitter Lemmon, Ginger Ale	0,2l 0,4l	3.90 € 5.40 €
Almdudler[16] österreichische Kräuterlimonade	Fl. 0,35l	4.90 €
Bionade[a.3] Holunder, Ingwer-Orange		4.90 €
Eistee Zitrone	0,3l 0,5l	4.30 € 5.80 €
Glas Birkensaft russischer Birkensaft, Minze & Eiswürfel	0,3l 0,5l	4.30 € 5.80 €
Säfte[3] Apfelsaft naturtrüb (Ketzür), Orangensaft, Kirschnektar, Rhabarbernektar, Bananennektar	0,2l 0,4l	3.90 € 5.40 €
Saftschorle Saft & Mineralwasser	0,3l 0,5l	4.30 € 5.80 €
Holunderschorle Holunderblütensirup & Mineralwasser	0,3l 0,5l	4.30 € 5.80 €

Biere

Radeberger Pilsner[a.3] vom Fass	0,3l 0,5l	4.90 € 6.10 €
Potsdamer Stange[a.3] vom Fass, Bio-Vollbier mit Naturdoldenhopfen	0,3l Frischling 0,5l Keiler	4.90 € 6.10 €
Potsdamer Dunkel[a.3] Bio-Vollbier mit Naturdoldenhopfen	Fl. 0,5l	5.90 €
Erdinger Weissbier[a.1,a.3] Hell, Kristall oder alkoholfrei		5.90 €
Berliner Weisse mit Schuss[1,11,a.3] Himbeer- oder Waldmeistergeschmack	0,33l	4.90 €
Alster[2,11,a.3] Radeberger Pilsner & Sprite	0,3l 0,5l	4.90 € 5.90 €
Diesel[1,2,3,9,11,a.3] Radeberger Pilsner & Cola	0,3l 0,5l	4.90 € 5.90 €
Radeberger Pilsner, alkoholfrei[a.3]	Fl. 0,33l	4.90 €

offene Weissweine

Werderaner Wachtelberg[5] Saale-Unstrut, Müller-Thurgau, Qualitätswein, trocken, Weinbau Lindicke, Werder, ausgewogenes Frucht-Säurespiel, feine Würze, erfrischend	0,1l 0,2l	5.10 € 8.90 €
RK Riesling[5] Mosel, Q.b.A., trocken Reichsgraf von Kesselstatt leuchtendes Gelb mit grünen Reflexen, feine Aromen von weißem Pfirsich und Zitrusnoten, gute Fruchtfülle	0,1l 0,2l	5.10 € 8.90 €
Kopfstand[5] Rheinhessen, Rivaner, Riesling, Sauvignon Blanc & Cabernet Blanc, Qualitätswein, trocken, Bioweingut Lorenz, fruchtig, elegant, rassig & spritzig	0,1l 0,2l	5.10 € 8.90 €
Pinot Grigio[5] Venetien, Grauburgunder, Indicazione Geografica Tipica, trocken, Weingut Catina Valdadige Veronese, feinwürzige Aromen	0,1l 0,2l	5.10 € 8.90 €

offene Rotweine

Zweigelt[5] Österreich, Burgenland, trocken, Weingut Leo Hillinger, duftige Anklänge von Waldbeeren, weich & harmonisch	0,1l 0,2l	5.10 € 8.90 €
Spätburgunder[5] Rheinhessen, Qualitätswein, trocken, Weingut Brogsitter, Bukett nach Beeren, leuchtend-rubinrote Farbe	0,1l 0,2l	5.10 € 8.90 €
Blauer Portugieser Rosé[5] Rheinhessen, Qualitätswein, feinherb, Weingut Brogsitter, frisch, belebende Frucht, spritziges Bukett, mild	0,1l 0,2l	5.10 € 8.90 €
Weinschorle[5]	0,2l	6.90 €

Unsere Flaschenweine finden Sie in unserer großen Weinkarte.

Schaumweine & Longdrinks

Sekt "Drachenhaus"[5] Württemberg, Qualitätsschaumwein, trocken, Sektkellerei Schloss Affaltrach, helles Gelb mit silbernen Nuancen, Aromen von Ananas & Äpfeln, feine präsente Perlage	Fl. 0,2l	9.00 €
Sekt „Drachenhaus"[5] Württemberg, Qualitätsschaumwein, trocken, Sektkellerei Schloss Affaltrach, helles Gelb mit silbernen Nuancen, Aromen von Ananas & Äpfeln, feine präsente Perlage	Fl. 0,75l	28.50 €
Crémant de Loire Brut Rosé[5] Loire, Méthode Traditionelle, Weingut Chapin & Landais, Bukett von reifen Himbeeren und frischen Erdbeeren, zarter, süßlicher Schmelz, feine Struktur	Fl. 0,75l	35.00 €
Col de Mez Prosecco di Valdobbiadene[5] Italien, Venetien, DOCG, Superiore Weingut Cantina Colli del Soligio, typischer Prosecco-Duft, ausgeprägte Frucht, brilliant, mit viel Geschmack	Fl. 0,75l	32.00 €
Cuba Libre[1,2,9,11] 4 cl Havanna Club, Limette, Coca Cola	0,2l	9.00 €
Campari Orange[1] 4 cl Campari, Orangensaft	0,2l	9.00 €
Gin Tonic[10] 4 cl Gin, Tonic Water	0,2l	9.00 €
Wodka Lemon[3,10] 4 cl Stolichnaya Wodka, Bitter Lemon	0,2l	9.00 €

Spirituosen

Etter Fruchtbaum Edelbrand-Cuvée aus Kirsche, Himbeer, Apfel, Birne, serviert aus der 1 Meter hohen mundgeblasenen Glasflasche.	2cl 4cl	6.50 € 10.50 €
Etter Edelbrand Kirsche, Birne oder Quitte	2cl 4cl	6.00 € 10.00 €
Etter Vielle Prune Pflaumenspezialität aus alten Schweizer Löhrpflaumen im Barrique gereift	2cl 4cl	6.00 € 10.00 €
Grappa Nonino Lo Chardonnay	2cl 4cl	6.00 € 10.00 €
Jim Beam	4cl	8.00 €
Glenfiddich Single Malt, 12 Jahre	4cl	12.00 €
Jägermeister, Ramazzotti, Fernet Branca	2cl 4cl	4.00 € 7.00 €
Asbach Uralt	2cl 4cl	4.50 € 8.00 €
Hennessy[1]	2cl 4cl	7.00 € 12.00 €
Fürst Bismarck	2cl 4cl	4.00 € 7.00 €
Malteser Aquavit	2cl 4cl	4.50 € 8.00 €
Wodka Stolichnaya	2cl 4cl	5.00 € 9.00 €
Baileys[1,3,g,o]	2cl 4cl	5.00 € 8.50 €

Zusatzstoffe & Allergene

Zusatzstoffe

1 - Farbstoffe
2 - Konservierungsstoffe
3 - Antioxidationsmitel
4 - Geschmacksverstärker
5 - geschwefelt
6 - geschwärzt
7 - Phosphat
8 - Milcheiweiß
9 - koffeinhaltig
10 - chininhaltig
11 - Süßungsmittel
12 - enthält eine Phenylalaninquelle
13 - gewachst
14 - Taurin
15 - Nitritpökelsalz
16 - mit einer Zuckerart & Süßungsmittel
17 - kann bei überm. Verzehr abführend wirken
18 - Nitrat
19 - gentechnisch veränderter Rohstoff

Allergene

a - glutenhaltige Getreide & -erzeugnisse
a.1 - Weizen & -erzeugnisse
a.2 - Roggen & -erzeugnisse
a.3 - Gerste & -erzeugnisse
a.4 - Hafer & -erzeugnisse
b - Krebstiere & -erzeugnisse
c - Eier & -erzeugnisse
d - Fisch & -erzeugnisse
e - Nüsse & -erzeugnisse
f - Soja & -erzeugnisse
g - Milch & -erzeugnisse (einschl. Laktose)
h - Schalenfrüchte & -erzeugnisse
h.1 - Mandeln & -erzeugnisse
h.2 - Haselnüsse & -erzeugnisse
h.3 - Walnüsse & -erzeugnisse
h.4 - Cashewnüsse & -erzeugnisse
h.5 - Pecannüsse & -erzeugnisse
h.6 - Paranüsse & -erzeugnisse
h.7 - Pistazien & -erzeugnisse
h.8 - Macadamia- oder Queenslandnüsse & -erzeugn.
i - Sellerie & -erzeugnisse
m - Senf & -erzeugnisse
n - Sesam & -erzeugnisse
o - Schwefeldioxid & Sulfide
p - Lupinien & -erzeugnisse
r - Weichtiere & -erzeugnisse
z - Sonstiges