

Herzlich Willkommen im Restaurant Krone 1655

Dem historischen Haus, welches seit 1655 als gastliche Herberge besteht.

*Zu verdanken haben wir dieses Traditionshaus der weitausblickenden Landgräfin Sofie Elenore,
Gemahlin Georg II von Hessen. Sie kaufte 1655 von einem Auerbacher Mann, namens Stoll,
Haus, Stall, Garten, Weinberge und Äcker für die bare Summe von 1250 Gulden und ließ darauf die Herberge
zur güldenen Krone errichten.*

*Unser **Küchenmeister Jens Mulzer** und sein Küchenteam bemühen sich nun auch nach über 360 Jahren,
stetig frische und regionale Produkte mit Tradition und Moderne zu verbinden.*

*Um für Sie eine hohe Qualität zu gewährleisten, sind alle Speisen selbst und mit Liebe zubereitet.
Wir leisten Handarbeit!*

*Genießen Sie nicht nur unsere Speisen, sondern lassen Sie sich auch von unserem professionellem Serviceteam
verwöhnen und beraten.*

Schön, dass Sie da sind!

Ihre Familie Matas und das Parkhotel-Krone-Team

Vorspeisen / Starters / Entrées / Entradas

Regional

Hessischer Wurstsalat mit Äpfeln, 2 Scheiben Bauernbrot und Butter

8,50

Hessian sausage salad with apple, farmhouse bread and butter

Salade de cervelas hessoise avec pommes, pain de campagne et beurre

Ensalada de fiambre de la región Hesse con manzanas, pan de pueblo y mantequilla

Allergene 7, 3, 11

Vegetarisch

Romanasalat mit hausgemachtem Cesaren-Dressing

8,50

Parmesan und Crôutons, dazu Baguette

wahlweise mit 5 gebratenen Garnelen

6,50

Romaine lettuce with Ceasar dressing, parmesan cheese, croutons, baguette / 5 grilled prawns (+4,40€)

Salade romaine avec vinaigrette César, parmesan, croûtons et baguette / 5 crevettes cuites (+4,40€)

Ensalada Romana con salsa "César", queso parmesano, costrones y baguette / 5 langostinos fritos (+4,40€)

Allergene 7, 3, 11, 10

Fitness-Salat mit Hausdressing und gerösteten Kernen

13,50

dazu eine gebratene Maishähnchenbrust und Baguette

Fitness-salad with house dressing, roasted seeds, fried corn-fed chicken breast and baguette

Salade fitness avec vinaigrette maison, graines grillées, une poitrine de poulet de maïs grillée et baguette

Ensalada ´de Buena Salud ´con salsa de la casa, pipas tostadas, pechuga de pollo de maíz y baguette

Allergene 11, 3, 13, 5

***Carpaccio vom Rinderfilet mit Apfelspalten
und gerösteten Kernen, dazu Ruccolasalat, Parmesan und Baguette*** **14,90**

Carpaccio of beef fillet with apple wedges, roasted nuts, rocket, parmesan cheese and baguette

Carpaccio de filet de boeuf avec tranches de pommes, noix grillées, roquette, parmesan et baguette

Carpaccio de solomillo, gajos de manzana, nueces tostadas, Ensalada de rúcola, parmesano y baguette

Allergene 11, 3, 13, 5

Vegetarisch

***Warmer Ziegenkäse mit karamelisierten Rosinen und Walnüssen
auf kleinem Salatbett, dazu Baguette*** **10,50**

Warm goat cheese with caramelized raisins and walnuts on a small salad bed, with baguette

Fromage de chèvre chaud aux raisins secs caramélisés et aux noix, sur un petit lit de salade, avec baguette

Queso de cabra caliente con pasas caramelizadas y nueces en una pequena cama de ensalada, con buquette

Allergene 7, 13

Regional

Hessische Kartoffelsuppe mit Würstchen, Speck und 1 Scheibe Bauernbrot **7,50**

Hessian potato soup with sausage, bacon and farmhouse bread

Soupe de pommes de terre hessoise avec petites saucisses, lard et pain de campagne

Sopa de patatas de la región Hesse con salchichas, tocino, pan de pueblo

Allergene 7, 3, 14

Deftige Gulaschsuppe mit 1 Scheibe Bauernbrot **7,50**

Goulash soup with farmhouse bread
Soupe de goulasch avec pain de campagne
Sopa a la húngara con pan de pueblo
Allergene 3, 4

Hauptgänge / Main Course / plats de résistance / Platos Principales

Gebratene Blut-und Leberwürstchen mit Sauerkraut und Kartoffelstampf

Regional

14,90

Fried black pudding and liver sausage with sauerkraut and potato puree
Boudin noir et saucisses de foie cuits avec choucroute et purée de pommes de terre
Salchichas fritas de morcilla y de paté de hígado con chucrut y puré de patata Apio
Allergene 4, 7, 11

Tatar vom Rind mit Eigelb, Zwiebel und Senf

14,90

wahlweise mit Kapern oder 1 Schlückchen Cognac, Bauernbrot und Butter

Tatar beef with egg yolk, onions, mustard, optionally with capers or 1 sip of cognac, bread and butter
Tatare de boeuf avec le jaune d'oeuf, les oignons, la moutarde, éventuellement avec des câpres ou 1 gorgée de cognac, pain et de beurre
Tatar de ternera con yema de huevo, cebolla, mostaza, opcionalmente con alcaparras o 1 sorbo de coñac, pan y mantequilla
Allergene 1, 3, 11, 7

Gebratenes Rumpsteak (ca. 200g) vom Rind

26,50

mit geschmorten Zwiebeln, Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Beilagensalat

Fried rump steak (approx. 200g) with braised onions, herb butter, sautéed potatoes and a side salad

Rumpsteak (env. 200g) poêlé avec oignons braisés, beurre, pommes de terre sautées et salade

Romo asado con cebolla frita, mantequilla de hierbas, patatas fritas y ensalada pequeña

Allergene 7, 11

***Grillteller mit Steaks von Schwein, Pute und Rind,
Blut-und Leberwürstchen, dazu Kartoffelstampf und Senf*** **24,50**

Brewery mixed grill with pork, turkey and beef steaks and liver sausage, served with potato puree and mustard

Assiette de grillades composée de steaks de porc, de dinde et de boeuf, boudin noir et saucisses de foie avec purée de pommes de terre et moutarde

Plato de parilla "Brauhaus" con bistecs de carne de cerdo, pavo y ternera, salchichas de morcilla y paté de hígado, acomp. de puré de patatas y mostanza

Allergene 7, 11, 4

Fisch

Kartoffel-Rösti mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich **12,50**

Homemade potato pancakes with smoked salmon and creamy horseradish

Crêpes de pommes de terre maison au saumon grillé et au raifort crémeux

Tortitas de patata caseras con salmón y rábano picante cremoso

Allergene 1, 8, 14, 4

***Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
mit Preiselbeeren, Pommes Frites und Beilagensalat*** **18,50**

Original Viennese veal Schnitzel with cranberries, french fries and a side salad

Escalope de veau viennoise avec airelles rouges, frites et salade

Escalope original a la vienesa, del lomo de ternera, con arándanos rojos acompañada de patatas fritas y ensalada

Allergene 3, 11, 7, 1

Schnitzel "Wiener Art" vom Schweinerücken **14,50**
mit Pommes Frites, Zitrone

mit Kochkäse 3,00

mit Frankfurter Grüne Soße 3,00

Pork Schnitzel "Viennese style" with french fries and a slice of lemon

*with "Kochkäse" *, with Frankfurt green sauce **

Escalope de porc facon viennoise avec frites, citron

*avec "Kochkäse" *, avec de la sauce verte de Francfort*

Escalopa "a la vienesa" del lomo de cerdo, acompanada de patatas fritas, limón

*con "Kochkäse" *, con "Frankfurter Grüne Soße" **

Allergene 3, 7, 11, 1

Regional

Bandnudeln in Kräuterrahmsauce mit Putenstreifen, Karotte und Parmesan **15,90**

Tagliatelle in a herb cream sauce with strips of turkey and carrots, topped with parmesan

Tagliatelles á la sauce aux herbes et á la crème avec tranches de dinde, carottes et parmesan

Tallarines en salsa de crema de hierbas acompanadas de trocitos de pavo, zanahoria y parmesano

Allergene 1, 7

Fisch

Gebratenes Forellenfilet mit Mandelbutter, Petersilienkartoffeln und Zitrone **17,50**

Fried trout fillet with almond butter, parsley potatoes and lemon

Filet de truite cuit avec du beurre d'amande accompagné de pommes de terre persillées et de citron

Filete de trucha asado con mantequilla de almendras, patatas al perejil y limón

Allergene 3, 7, 2, 13

Kartoffel-Rösti

mit Zucchini, Aubergine und Kochkäse überbacken, an buntem Salat

*Potato rösti with courgette and aubergine, gratinated with "Kochkäse" * and served with a side salad*

*Galette de pommes de terre gratinée avec des courgettes, des aubergines et du fromage "Kochkäse" *, salade*

*Tipo de fritura de patatas ralladas, gratinado con calabacín, berenjena y "Kochkäse" *, acomp. de una ensalada variada*

Allergene 11, 7, 14

Vegetarisch

13,50

4/2 Gekochte Eier mit Frankfurter Grüne Soße und Petersilienkartoffeln

*4/2 Boiled eggs with "Frankfurt Green Sauce" * served with parsley potatoes*

4/2 Oufs durs avec sauce verte de Francfort et pommes de terre persillées

*4/2 Huevos cocidos en salsa "Frankfurter Grüne Soße" * acompañados de patatas al perejil*

Allergene 7, 11, 1

Vegetarisch

10,50

Pikanter Krone-Burger mit Angus Beef, dazu Kartoffeltwister

Tomaten, Gewürzgurken, Jalapenos, Bacon, Käse, Salat und Cocktailsauce

Housemade burger with Angus beef, with potatoes, tomatoes, cornichons, jalapenos, bacon, cheese, salad, cocktail sauce

hamburger au bœuf angus, aux pommes de terre, cornichons, jalapenos, bacon, fromage, salade, sauce cocktail

Hamburguesa de corona picante con carne de vaca y papas Angus, Tomates, pepinos encurtidos, jalapenos, tocino, queso, ensalada y salsa de coctel

Allergene 3, 7, 11

Regional

12,50

"Handkäs mit Musik" mit Kümmel, 2 Scheiben Bauernbrot, Butter

Regional

7,90

wahlweise kleine Portion, 1 Stück "Handkäs" eine Scheibe Bauernbrot und Butter

5,90

"Handkäs" * with "music" *, served with 2 slices of farmhouse bread, butter and caraway seeds

Fromage "Handkäs" * avec oignons marinés, deux tranches de pain de campagne, beurre et cumin

Queso "Handkäs con Música" *, dos rebanadas de pan de pueblo, mantequilla y comino

Allergene 3, 7

Hausgemachter Spundekäs, 2 Scheiben Bauernbrot und Salzbrezeln

Regional

7,90

Homemade creme cheese seasoned, onions and paprika, served with 2 slices of farmhouse bread and pretzel

Fromage "Spundekäs" * avec deux tranches de pain de campagne et bretzel

Queso "Spundekäs" * con dos rebanadas de pan de pueblo y rosquilla salada

Allergene 3, 7

Odenwälder Kochkäse mit Musik, 2 Scheiben Bauerbrot und Butter

Regional

7,90

Chesse "Kochkäse" with "Musik", 2 slices of farmhouse bread, butter

Fromage "Kochkäse" avec deux tranches de pain, buerre

Queso "Kochkäse", dos rebanadas de pan de pueblo y comino

Allergene 3, 7

Dessert / Dessert / Dessert / Postres

Crème brûlée mit Obstsalat und Mangosorbet

Crème brûlée with fruit salad and mango sorbet

Crème brûlée avec salade de fruits et sorbet à la mangue

Crème brûlée con ensalada de fruta y sorbete de mango

Allergene 7, 1

Vegetarisch

7,30

Hausgebackener Blechkuchen

Housemade Cake

Gâteau fait maison

Pastel casero

Allergene 1, 3, 7, 13, 2

Vegetarisch

4,50

3 Kugeln Vanilleeis mit heissen Himbeeren

3 scoops of vanilla ice-cream with warm raspberries

3 boules de glace à la vanille avec framboises chaudes

Vegetarisch

7,30

3 bolas de helado de vainilla con frambuesas calientes

Allergene 7, 1

Extras / Others / autres

<i>Baguette, 1 Portion (4 Scheiben)</i>	<i>1,10</i>
<i>Bauernbrot, 1 Scheibe</i>	<i>1,10</i>
<i>Bauernbrot, 2 Scheiben</i>	<i>1,50</i>
<i>Baguette und Butter im Brotkorb, pro Person</i>	<i>1,90</i>
<i>Brezel mit Butter</i>	<i>2,90</i>
<i>Käsebrezel, 1 Stück</i>	<i>2,90</i>
<i>Butter, 1 Portion (20g)</i>	<i>0,90</i>
<i>Pommes Frites, 1 Portion</i>	<i>4,50</i>
<i>Ketchup, Mayonaise, pro 1 Portion</i>	<i>0,50</i>
<i>Bratkartoffeln, 1 Portion</i>	<i>4,50</i>
<i>Beilagensalat</i>	<i>4,90</i>

** Kochkäse: a local soft cheese / fromage à pâte fondue à base de lait caillé / queso de pasta prensada y cocida*

** Handkäs: a local strong cheese / fromage ferme à croûte lavée de forme circulaire á base de lait caillé / queso con escabeche*

- * *Spundekäs: creme cheese with garlic, onions and paprika / préparation de fromage frais/ queso fresco sazonado*
- * *Frankfurter Grüne Soße: a local creamy herb sauce / salsa verde con 7 hierbas, especialidad de Fráncfort*
- * *Musik: sliced pickled onions / oignons marinés / cebollas sazonadas y escabechadas en vinagre y aceite*

Getränke / Beverages / Boissons

Pure Tea Selection

<i>Loser Blatt-Tee im hochwertigen Nylon-Aufgussbeutel</i>	<i>Glas 0,2l</i>	<i>2,90</i>
<i>Earl Grey - edler Asam- und feinste Ceylon-Tee-Mischung</i>	<i>Kanne 0,4l</i>	<i>4,90</i>
<i>Fein aromatischer Darjeeling - Der Elegante</i>		
<i>Masala Chai - Der würzige Asam-Tee</i>		
<i>Erfrischende Pfefferminze - Erlesene Minze</i>		
<i>Kamille - Sonnenverwöhnte Kamillenblüten</i>		
<i>Früchtetee - Himbeere & Hibiskus</i>		
<i>Aromatisch - Rooibos Orange und Karamell</i>		
<i>Mild harmonischer Kräutertee - Rooibos & Fenchel</i>		
<i>Grüner Tee - wohltuender Grüntee mit Lemonmyrte</i>		

Kaffeespezialitäten

<i>Café crème - kleiner Brauner</i>	<i>2,50</i>
<i>Café crème - großer Brauner</i>	<i>3,50</i>
<i>Espresso</i>	<i>1,90</i>
<i>Espressi - Espresso doppelt</i>	<i>2,60</i>
<i>Espresso macchiato</i>	<i>2,50</i>
<i>Café Latte</i>	<i>3,20</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>3,20</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>3,90</i>
<i>Heiße Schokolade</i>	<i>3,90</i>

Soft Drinks

<i>alwa live - Natürliches Mineralwasser</i>	<i>0,25l</i>	<i>2,90</i>
<i>Classic / Medium / Naturell</i>	<i>0,75l</i>	<i>4,90</i>
<i>Apfelsaft, apple juice, jus de pomme</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,90</i>
<i>Orangensaft, orange juice, jus d´ orange</i>	<i>0,4l</i>	<i>4,10</i>
<i>Kirschnektar, cherry juice, jus de cerise</i>		
<i>Maracujanektar, passion fruit juice, fruits de la passion</i>		
<i>Bananenektar, banana juice, nectar de banane</i>		
<i>Apfelsaftschorle, appel juice spritzer, jus de pomme avec de l´ eau</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,90</i>
	<i>0,4l</i>	<i>3,90</i>
	<i>0,7l</i>	<i>4,90</i>
<i>Pepsi Cola ^{a, b}</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,90</i>
<i>Pepsi Cola light ^{a, b}</i>	<i>0,4l</i>	<i>4,10</i>
<i>Seven up ^a</i>		
<i>Mirinda ^{a, b}</i>		
<i>Ginger Ale ^a</i>		
<i>Tonic Water ^{a, c}</i>		
<i>Bitter Lemon ^{a, c}</i>		

Bier / Beer / Bieres

<i>Original Paulaner vom Fass</i>	<i>0,3l</i>	<i>3,10</i>
<i>Paulaner Hell, Paulaner Weizen Hell</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,90</i>

<i>Kellerbier vom Fass</i>	<i>0,3l</i>	<i>3,10</i>
<i>Anno 1417 Hacker- Pschorr Kellerbier</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,90</i>

<i>Krušovice Hell, Krušovice Dunkel vom Fass</i>	<i>0,3l</i>	<i>3,10</i>
	<i>0,5l</i>	<i>3,90</i>

<i>Original Paulaner aus der Flasche</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,90</i>
<i>Kristall Weizen, Weizen alkoholfrei, Paulaner Hell alkoholfrei</i>		

<i>Apfelwein / Appelwine / Vin de pomme</i>	<i>0,25l</i>	<i>2,90</i>
<i>Rapps Wetterauer Gold</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,50</i>

Schaumwein / Sparkling wine / vin mousseux

<i>Prosecco</i>	<i>0,15l</i>	<i>3,90</i>
	<i>Flasche 0,75l</i>	<i>19,00</i>

<i>Sekt Seitz Privat-extra trocken</i>	<i>Piccolo 0,2l</i>	<i>6,90</i>
	<i>Flasche 0,75l</i>	<i>25,00</i>

Weisswein / white wine / vins blancs

Auerbacher Fürstenlager	0,1l	3,20
Riesling Kabinett - trocken, Weingut Seitz, Bensheim-Auerbach	0,2l	5,80
	Flasche 0,75l	26,50
Auerbacher Fürstenlager	0,1l	3,20
Burgunder-Civée Kabinett trocken, Weingut Seitz. Bensheim-Auerbach	0,2l	5,80
	Flasche 0,75l	26,50
Auerbacher Fürstenlager	0,1l	3,20
Weißer Burgunder - trocken, Weingut Seitz Bensheim-Auerbach	0,2l	5,80
	Flasche 0,75l	26,50
Auerbacher Rott	0,1l	3,20
Grauer Burgunder - trocken, Weingut Seitz Bensheim-Auerbach	0,2l	5,80
	0,5l	9,50
Auerbacher Höllberg	0,1l	3,20
Müller-Thurgau - halbtrocken, Weingut Seitz Bensheim-Auerbach	0,2l	5,80
	0,5l	9,50
Rivaner	0,1l	3,20
trocken, Weingut Seitz Bensheim-Auerbach	0,2l	5,80
	0,5l	9,50

Rosewein / rose wine / vins rosés

Auerbacher Fürstenlager

Laudornum Rosé - trocken, Weingut Seitz Bensheim-Auerbach

0,1l 3,20

0,2l 5,80

0,5l 9,50

Rotwein / red wine / vins rouges

Dornfelder

trocken, Weingut Seitz Bensheim-Auerbach

0,1l 3,20

0,2l 5,80

0,5l 9,50

Rothweilers Merlot

trocken, Weinkellerei Rothweiler Bensheim-Auerbach

0,1l 3,20

0,2l 5,80

Flasche 0,75l 26,50

Rothweilers St. Laurent

trocken, Weinkellerei Rothweiler Bensheim-Auerbach

0,1l 3,20

0,2l 5,80

Flasche 0,75l 26,50

Auerbacher Fürstenlager

Spätburgunder - trocken, Weingut Seitz Bensheim-Auerbach

0,1l 3,20

0,2l 5,80

0,5l

9,50

Aperitifs (5 cl)

<i>Martini, bianco, rosso, extra dry</i>	4,00
<i>Sherry Sandemann Rich Golden</i>	4,00
<i>Sherry Mendez Medium</i>	4,00

Mischgetränke / Cocktails

<i>Sprizz Aperitivo</i>	7,50
<i>Lillet White Berry</i>	7,50
<i>Hugo</i>	7,50
<i>Inge - die kleine Schwester von Hugo</i>	7,50
<i>Campari Soda</i>	6,50
<i>Campari mit Orangensaft</i>	7,50
<i>Gin Tonic</i>	7,50
<i>Wodka Lemon</i>	7,50
<i>Whisky Cola</i>	7,50
<i>Cuba Libre</i>	7,50

Liqueurs (4 cl)

<i>Southern Comfort</i>	4,20
<i>Bailey's</i>	4,20
<i>Sambuca</i>	4,20

Gin (4 cl)

<i>Hendrick's</i>	5,50
<i>Gordon's The Original</i>	3,60

Rum (4cl)

<i>Havana Club 3 J.</i>	3,60
<i>Bacardi</i>	3,60

Wodka (4 cl)

<i>Three Sixty</i>	3,60
<i>Three Sixty Black</i>	5,80

Whiskies (4 cl)

Scotch, Irish Whiskies

<i>Chivas Regal 12 Years old</i>	6,50
<i>Johnny Walker Red Label</i>	6,50
<i>Jameson</i>	5,50

Bourbon

<i>Jim Beam</i>	5,50
<i>Ballantines</i>	5,50
<i>Jack Daniel's</i>	5,50

Single Malt Scotch Whisky *ab* 7,50

Weinbrand, Brandy (4 cl)

Asbach Uralt 3,60

Osborne 103 3,60

Veterano 3,60

Carlos I 5,80

Hennessy very Special 5,80

Remy Martin V.S.O.P. 5,80

Spirits (4 cl)

Aquavit Malteserkreuz 3,60

Aquavit Aalborg Jubiläum 3,60

Fernet Branca 3,60

Branca Menta 3,60

Ramazzotti 3,60

Jägermeister 3,60

Averna 3,60

Wilthener Gebirgskräuter 3,60

Fruit Schnapps (4 cl)

Grappa 3,60

Berghof Obstwasser 3,60

Berghof Williams Christbirne 3,60

Berghof Mirabellenwasser
Berghof Waldhimbeergeist

3,60
3,60

Liebe Gäste,

wir bitten um Verständnis, dass wir keine Speisen für Sie einpacken können. Denn in diesem Fall wären wir verpflichtet, die Nährwertangaben auf die Verpackung zu schreiben. Außerdem können wir somit die Hygieneanforderungen nicht mehr gewährleisten.

Für mitgenommene Speisen übernehmen wir keinerlei Haftung.

Deklarationspflichtige Stoffe

Zusatzstoffe: a) Farbstoff, b) Koffeinhaltig, c) Chininhaltig

Allergene:

1 Eier

und daraus gewonnene Erzeugnisse
Dazu gehören Eier aller Geflügel- und Vogelarten

2 Erdnüsse

und daraus gewonnene Erzeugnisse

3 Glutenthaltiges Getreide

und daraus gewonnene Erzeugnisse
Dazu gehören Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel,
Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkorn

4 Sellerie

und daraus gewonnene Erzeugnisse

5 Sesamsamen

und daraus gewonnene Erzeugnisse

6 Weichtiere

und daraus gewonnene Erzeugnisse
Dazu gehören Mollusken, Schnecken, Tintenfische,
Muscheln und Austern

7 Milch und Milchzeugnissen (einschließlich Lactose)

und daraus gewonnene Erzeugnisse
Dazu gehört die Milch aller Säugetiere

8 Fisch

und daraus gewonnene Erzeugnisse
Dazu gehören alle Fischarten und Kaviar

9 Süßlupine

und daraus gewonnene Erzeugnisse

10 Krebstiere

und daraus gewonnene Erzeugnisse
Dazu gehören Krebs, Shrimps, Garnelen, Languste, Hummer, Scampi

11 Senf

und daraus gewonnene Erzeugnisse

12 Soja

und daraus gewonnene Erzeugnisse

13 Schalenfrüchte

und daraus gewonnene Erzeugnisse
Dazu gehören Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss,
Paranuss, Pistazie, Macademianuss, Queenslandnuss

14 Schwefeldioxid und Sulfite

(bei einer Konzentration von über 10mg/Kg oder Liter)

Dazu gehören: Trockenobst, getrocknete Gemüse,
getrocknete Gemüse, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein, Bier

Sie haben Fragen? Es ist etwas unklar? Bitte sprechen Sie uns an.

Do you have questions? Please ask us.