



WE LOVE FISH

Wer in Berlin nach wirklich frischem Fisch sucht, ist bei uns gold-richtig. Wir servieren unseren Gästen in entspannter Urlaubsatmosphäre täglich fangfrischen Fisch in unterschiedlichsten Variationen.

Bei uns werden aber nicht nur Fischliebhaber glücklich gestimmt, denn auf unserer mediterranen Speisekarte sind ebenfalls argentinische Rumpsteaks und zarte Rinderfilets zu finden. Außerdem können Lachs, Dorade, Venusmuscheln, Pulpo & Co. an unserer Theke zum ‚nachkochen‘ mit nach Hause genommen werden.

VERSprochen

Bei uns ist ALLES frisch, denn wer frisch kocht braucht keine unnötigen Zusatzstoffe. Ob Aioli-Remoulade, Hummus oder Tiramisu – bei uns wird alles hausgemacht. Nicht sicher? Gern könnt ihr Euch selbst davon überzeugen! Unsere offene Küche lässt Euch unseren Köchen bei Ihrem Handwerk über die Schulter schauen.

Wir lieben Essen und können kaum erwarten, diese Leidenschaft mit Euch zu teilen. Wir freuen uns über jeden Gast, den wir mit unseren Speisen satt und glücklich machen können.

Putlitzstr. 1 • 10551 Berlin • Tel.: 030 200 977 80



@delphin.fisch.steak



@delphinfischsteak



www.delphin-berlin.de

Aperitif | Aperitif | Aperatif

Prosecco / Prosecco Rosé sparkling wine / sparkling wine rosé	0,1l	6,90 €
Sherry	5cl	7,90 €
Martini Bianco, Rosso, Extra Dry, Rosato, Doro	5cl	7,90 €
Bellini - Weißes Pfirsichmark mit Prosecco white peach pulp with Prosecco	0,1l	7,90 €
Campari Orange ^{2,3} / Soda ²	5cl	8,50 €
Aperol Spritz ^{2,3} - Prosecco mit Aperol und Mineralwasser Prosecco with Aperol and mineral water	0,2l	9,50 €
Hugo - Holunderblüten, Prosecco und Minze Elderflower, Prosecco and mint	0,2l	9,50 €
Delphin Spezial -Prosecco mit weißem Guavenmark Prosecco with white guava puree	0,1l	9,90 €

Am Abend sollten Sie unbedingt Löwenmilch - Raki - probieren.

Dieses traditionelle Getränk heißt Löwenmilch, weil jeder, der davon 1-2 Gläser trinkt, sich wie ein Löwe fühlt.

Don't forget to try our lion's milk - Raki - when you visit us in the evening. This traditional drink is called lion's milk, because everyone who drinks one or two glasses feels as strong as a lion afterwards.

Longdrinks | Longdrinks | Kokteyl

Gin Tonic ³	4cl	9,90 €
Bacardi Cola ^{1,2}	4cl	9,90 €
Whisky Cola ^{1,2} / Soda ²	4cl	9,90 €
Chivas Regal, Ballantines, Havanna Club Cola ^{1,2} , Jack Daniels Cola ^{1,2} oder Soda ²	4cl	9,90 €

Kalte Vorspeisen | Cold Starters | Soguk Mezeler

Marinierte Oliven mit Kräutern Marinated Olives	Baharatlı Zeytin	5,00 €
Zaziki Tzatziki	Cacık	5,00 €
Humus Hummus	Humus	5,00 €
Rote Beete mit Knoblauch und Olivenöl Beetroot Salad	Kırmızı Pancar	5,00 €
Fischrogencreme mit Olivenöl und roten Zwiebeln Fish Roe Dip	Tarama	6,50 €
Geröstete Peperoni in Essig und Olivenöl Roasted Hot Peppers	Közleme Acı Biber	6,50 €
Joghurt mit Knoblauch und scharfen Chilis Garlic Yogurt & Chili	Atom	7,50 €
Paprika Tatar Spicy Pepper Dip	Acılı Ezme	7,50 €
Schafskäse-Tatar mit Oregano und Olivenöl Feta Spread	Beyaz Peynir Ezmesi	7,50 €
Geröstete Auberginencreme mit Knoblauchjoghurt Eggplant Dip	Patlıcan Ezme	7,50 €
Gebratene Auberginen, Paprika und Kartoffeln in Tomatensauce Fried Vegetable Medley	Şakşuka	7,50 €
Schafskäse mit Tomaten und Gurken Feta & Vegetables	Peynir Söğüş	7,50 €
Geröstete Auberginen, Spitzpaprika und Tomaten Roasted Eggplant Salad	Köpoğlu Salatası	7,90 €
Marinierte Sardellenfilets Marinated Anchovies	Zeytinyağlı Hamsi Turşusu	9,50 €
Honigmelone mit Schafskäse Melon & Feta	Kavun Peynir	12,90 €
Wassermelone mit Schafskäse Watermelon & Feta	Karpuz Peynir	12,90 €
Meeresfrüchte mit Paprika, Sellerie und roten Zwiebeln Seafood Salad	Zeytinyağlı Deniz Ürünleri	14,90 €

Warme Vorspeisen | Warm Starters | Sicak Mezeler

Kräuter-Knoblauch Brot ^{g,j,i} Bread with garlic and fresh herbs	Sarimsakli Ekmek	5,90 €
Champignonköpfe gebacken Crispy Fried Mushroom	Mantar Pane	7,90 €
Halloumikäse gebacken Halloumi fried	Halloumi Tava	8,90 €
Gebackene Auberginen und Süßkartoffel mit Kräuter Yoghurt Baked Eggplant and Sweet Potato with Herb Yogurt	Tatli patates ve patlican kizarmta	8,90 €
Grünschalmuscheln frittiert ^{a,b} Fried green-lipped mussels	Midye	8,90 €
Delphin Käsepfanne Delphin cheese pan	Delphin peynir Tava	9,90 €
Türkische Teigröllchen mit Käse 4 Stk. Turkish Cheese Pastry Rolls 4 pcs.	Sigara Börek	9,90 €
Gefüllte Datteln in Bündnerfleisch gerollt 3 Stk. Stuffed Dates Wrapped in air dried cured beef 4 pcs.	Hurma dolmasi	11,90 €
Ägäische Fischsuppe aus frischen Meeresfischfilets zubereitet ^{a,b,d,f,g,i,n} Fish soup - exclusively made of marine fish filets	Balik corbasi	12,90 €
Gebratene Kalbsleber nach albanischer Art frisch zubereitet mit Wartezeit Albanian-Style Fried Liver	Arnavut cigeri	13,90 €
Shrimps in Knoblauch Dillbutter und Chili geschwenkt ^{t,b,g} Shrimps tossed in garlic dill butter with chili	Kücük Karides sarimsakli	13,90 €
Baby-Calamari aus der Pfanne mit Chili und Knoblauch in Rakı flambiert ⁸ Baby-Calamari from the pan with chili and garlic, flambé in Rakı	Tavada kücük Kalamar	16,90 €

Salat | Salad | Salata

Beilagensalat Side Salad	Yan salatasi	5,90 €
Rucola Salat Arugula Salad	Garnitürs Saltasi	7,90 €
Bauernsalat Farmer's salad	Coban Salatasi	11,90 €
Salat vom Gavurdağı-Gebirge Gavurdağı Salad	Gavurdagi Salatasi	12,90 €
Gemischter Saisonaler Salat Mixed Seasonal Salad	Mevsim Salatasi	11,90 €
+ Lachs somon Salmon		+ 7,00 €
+ Meeresfrüchte deniz ürünleri Seafood		+ 7,00 €
+ Hähnchenbrust Tavuk göğüsü chicken breast		+ 6,00 €
+ Großgarnelen karides prawns		+ 8,00 €
Tabuleh Salat Tabbouleh Salad	Tabuleh salatasi	14,90 €

Frische Fische | Fresh Fish | Taze Balik

Alle Hauptgerichte werden mit roten Zwiebeln, Rucola und Zitrone serviert.

Ihre Wunschbeilage wählen Sie bitte separat aus.

All main courses are served with red onions, arugula (rocket) and lemon. Please choose your preferred side dish separately.

Tüm ana yemekler kırmızı soğan, roka ve limon ile servis edilir. Dilediğiniz garnitürü ayrıca seçebilirsiniz.

Sardellen frittiert ^{a,d,f} fried anchovies	Hamsi fritöz	13,90 €
Sardellen in der Pfanne ^{a,d,f} Anchovies in pan	Hamsi-Tava	16,90 €
Dorade vom Grill ^d (400-450gr.) Grilled dorado bream	Çupra	16,90 €
Dorade gebraten ^d (400-450gr.) Fried dorado bream	Çupra Tava	16,90 €
Wolfsbarsch gebraten ^d (400-450gr.) Fried sea bass	Levrek	17,90 €
Wolfsbarsch vom Grill ^d (400-450gr.) Grilled sea bass	Levrek	17,90 €
Doradenfilet gebraten in Knoblauch, Chili und Olivenöl ^{a,d} Seabream filets, garlic, Chili and olive oil	Çupra Fileto	18,90 €
Zanderfilet in Salbei-Zitronenbutter ^{a,d} Pike perch fillet in sage-lemon butter	Sudakfilet	18,90 €
Lachsfilet vom Grill ^d Grilled salmon fillet	Somon Grill	19,90 €
Wolfsbarschfilet gebraten in Knoblauch, Chili und Olivenöl ^{a,d} Seabass filets garlic, Chili and olive oil	Levrek Fileto	24,90 €

Gemischte Fischplatte ^{a,b,d,f,n}

wählen Sie Ihre Lieblingsfische direkt aus unserer Frischfischtheke

Mixed fish platter selected from our fresh fish display | Taze Balik tezgahamizda seçiminizle

Meeresfrüchte | Sea Food | Deniz Ürünleri

Alle Hauptgerichte werden mit roten Zwiebeln, Rucola und Zitrone serviert.

Ihre Wunschbeilage wählen Sie bitte separat aus.

All main courses are served with red onions, arugula (rocket) and lemon. Please choose your preferred side dish separately.

Tüm ana yemekler kırmızı soğan, roka ve limon ile servis edilir. Dilediğiniz garnitürü ayrıca seçebilirsiniz.

Hausgemachte frittierte Kalamariringe ^{a,n} Homemade Deep-fried cuttle fish rings	Kalamar		15,90 €
Octopus im Tontopf geschmort (pikant) ^{a,n} mit Kaskavalkäse gratiniert Octopus Casserole with Kaşar Cheese	Ahtapot Güvec Kasar peynirli		25,90 €
Neptuns Brut - jeweils drei Garnelen, Baby-Calamari, Grünschalmuscheln an einer würzig-pikanten Tomaten-Rosmarinsauce ^{b,g,i,n} Prawns (3 pcs.) baby calamares, green-lipped mussel in a spicy-piquant tomato rosemary sauce	Neptuns Brut		25,90 €
Großgarnelen mit Knoblauch, Chili und Cognac flambiert ^{b,g,i} Flambéed with garlic, chili and Cognac	Karides Tava		26,90 €
Seeteufel mit Korinder in Paprika Tomatenrahm gebraten ^{a,n} Monkfish pan with Tomatesauce	Fenerbaligi tavada		26,90 €
Gegrillter Octopus ^{a,n} Grilled octopus	Ahtapot		29,90 €

Fleischgerichte | Steak | Et Ürünleri

Alle Hauptgerichte werden mit Kräuterbutter serviert.

Ihre Wunschbeilage wählen Sie bitte separat aus.

All main courses are served with herb butter. Please choose your preferred side dish separately.

Tüm ana yemekler otlu tereyağı ile servis edilir. Dilediğiniz garnitürü ayrıca seçebilirsiniz.

Hähnchenbruststeak mit Kräuter - Knoblauchbutter Chicken breast steak with herb garlic butter	Tavuk Gögsü		17,90 €
Kalbsfilet-Medaillons in Rosmarin Sauce ^{g,j} Beef medaillon with herb garlic butter	Bonfile	200 g	25,90 €
Lammrücken in Oregano, Knoblauch & Joghurt mariniert, rosa gegrillt und mit Kräuterbutter verfeinert Lamb loin, marinated in yogurt, oregano & garlic, grilled pink, finished with herb butter	Kuzu sirti	200 g	26,90 €
Entrecote (argentinisch) vom Grill Argentinian grilled entrecote	Entrecote	300 g	27,90 €

Beilagen | Side Dishes | Garnitür

Basmatireis - Pilav Art ^a Basmati rice	Pilav	4,50 €
Pommes French Fries	Kizarmis Patates	4,50 €
Frischer Blattspinat mit Knoblauch und Zwieben Fresh spinach leaves with garlic and onion	Sarimsakli Ispanak sogan	5,50 €
Rosmarinkartoffeln mit Koblach Rosemary potato with garlic	Rosmarin Patates sarimsak	5,50 €
Frisches Grillgemüse mit Knoblauch Fresh Grilled Vegetables with garlic	Taze Izgara Sebzele	5,50 €

Nudelgerichte | Pasta dishes | Makarna

Penne mit Hähnchenbrustfilet und Gemüse in pikanter Tomaten-Rahmsauce ^{a,h,i,j} Penne with Chicken Breast and Vegetables in a Spicy Creamy Tomato Sauce	Sebze	14,50 €
Penne mit Lachs in Paprika-Tomaten-Rahmsauce mit Rosa Pfeffer und Frühingszwiebeln ^{a,h,i,j} Penne with Salmon in a Creamy Pepper, onion and Tomato Sauce	Somon	15,90 €
Penne mit Scampi n würziger Tomatensauce mit Kapern, Knoblauch, Zwiebeln, Fenchel & Dill ^{h,i,j} Penne with scampi In a spicy tomato sauce with capers, garlic, onions, fennel & dill	Karides	16,50 €

Kindermenü | Menue for Kids | Çocuk Menüsü

Hausgemachte Fischnuggets (Zander) mit Pommes Homemade Fish Nuggets (Pike Perch) with French Fries	Balik nuggets, kizarmis Patates	10,90 €
Hausgemachte Chickennuggets mit Pommes Homemade Chicken Nuggets with French Fries	Tavuk nuggets, kizarmis patates	10,90 €

Nachspeise | Dessert | Tatlılar

Wassermelone Watermelon	Karpuz	7,90 €
Honigmelone Honeydew Melon	Kavun	7,90 €
Tiramisu ^{a,g} (ohne Alkohol und Ei) hausgemacht Without alcohol and egg - homemade	Tiramisu	8,90 €
Delphin's Special Dessert - hausgemacht ^{a,g}	Puding	8,90 €
Panna Cotta ähnlicher Pudding an Waldbeerpurree Homemade speciality with raspberry sauce (similar to the Italian panna cotta)		
Gefüllte Feigen mit Nüssen mit Waldhonig und Vanilleeis Stuffed Figs with Nuts, Wild Honey and Vanilla Ice Cream	Incir Tatlısi	9,90 €
Obstteller Fresh fruit Platter	Meyve tabagi	10,90 €

Softdrinks | Non alcoholic drinks | Alkolsuz Icecekler

Mineralwasser mit Kohlensäure oder still Mineral water sparkling or silence	0,25 l	3,90 €
Mineralwasser mit Kohlensäure oder still Mineral water sparkling or silence	0,7 l	7,90 €
Orangensaft / Apfelsaft Orange juice / Apple juice	0,4 l	5,50 €
Bananennektar / Mangonektar Banana nectar / Mango nectar	0,4 l	5,50 €
Kirschsafft / Ki – Ba Cherry juice / Cherry-banana nectar	0,4 l	5,50 €
Coca-Cola ^{1,2} , Coca-Cola Zero ^{1,2,4,6,7,8} Fanta ^{2,4,5} Sprite ^{4,5}	0,2 l	3,90 €
Ginger Ale ^{1,2} Tonic Water ³ Bitter Lemon ¹⁰	0,25 l	3,90 €
Apfelsaftschorle, Kirschsafftschorle, Mangosaftschorle Apple juice-, Cherry juice-, Mango juice with sparkling water	0,4 l	5,20 €

Şalgam Suyu 0,2 l 4,50 €

Roter Rübensaft
Red turnip juice

Hausgemachtes, fermentiertes Ayran 0,2 l 3,90 €

Ev yapimi Ayran
Homemade fermented Ayran

Heißgetränke | Hot drinks | Sicak Icecekler

Tasse Kaffee Cup of coffee	4,50 €
Tasse Espresso Cup of espresso	3,90 €
Espresso Macchiato Cup of milk espresso	4,50 €
Tasse Doppelter Espresso Double cup espresso	4,90 €
Tasse Cappuccino Cup cappuccino	4,90 €
Latte Macchiato / Milchkaffee Milk coffee	5,20 €
Mokka-Kaffee nach türkischer Art Cup of Turkish mocca coffee	4,90 €
Heiße Schokolade mit Sahne Big cup of hot chocolate with cream	5,90 €
Türkischer Apfeltee / Fencheltee / Kamillentee / Grüner Tee Turkish apple tea / Fennel tea / Camomile tea / Green tea	3,50 €
Nana Tee - frischer Minztee mit Honig Glass of fresh mint tea with honey	5,50 €
Heiße Zitrone mit Honig Glass of hot lemon with honey	5,50 €
Zimt Tee - Schwarzer Tee mit Zimtstange Cinnamon tea - Glass black tea with cinnamon stick	5,50 €
Delphin's Special Zuckertee - mit frischer Minze, Orange, Zitrone und Ingwer Glass of Sugar Tea with fresh mint, orange, lemon and ginger	5,90 €

Flaschenbiere | Bottles of beer | Sise Biralari

Efes Pils turkish beer	0,33l	5,50 €
Becks Alkoholfrei Alcohol free	0,33l	5,50 €
Alkoholfreies Hefeweizen Alcohol free wheat beer	0,5l	5,90 €

Fassbier | Draft beer | Fiçi birası

Becks	0,3l	5,20 €	0,5l	5,90 €
Warsteiner	0,3l	5,20 €	0,5l	5,90 €
Hefeweizen Franziskaner ^a	0,3l	5,20 €	0,5l	5,90 €
Schwarzbier Köstritzer Schwarz	0,3l	5,20 €	0,5l	5,90 €
Alster ^{4,5} Beer with Sprite	0,3l	5,20 €	0,5l	5,90 €
Radler ^{2,4,5} Beer with Fanta	0,3l	5,20 €	0,5l	5,90 €
Diesel ^{1,2} Beer with Cola	0,3l	5,20 €	0,5l	5,90 €

Offene Weine | Open wine | Acik Saraplar

Weiß / Rot (italienisch) - trocken oder lieblich White / Red (italian) - dry or sweet	0,2l	8,90 €
Rosé (italienisch) - trocken dry (italian)	0,2l	8,90 €
Lambrusco (italienisch) - Rotwein lieblich Sweet Red wine (italian)	0,2l	7,90 €
Weinschorle - weiß / rot / rosé White, red or rose wine with mineral water	0,2l	7,90 €
Riesling	0,2l	8,90 €
Chardonnay	0,2l	8,90 €

Champagner & Prosecco | Sparkling wine

Prosecco Rosé - Valdo sparkling wine	0,7l	34,90 €
Prosecco - Valdo sparkling wine	0,7l	34,90 €
Champagner	0,7l	70,00 €

Spirituosen | Liquors | Alkollü içkiler

Ramazotti ²	4cl	8,90 €
Averna ²	4cl	8,90 €
Grappa	4cl	8,90 €
Williams Christ	4cl	8,90 €
Vecchia Romagna ²	4cl	8,90 €
Amaretto ²	4cl	8,90 €
Baileys	4cl	8,90 €
Remy Martin V.S.O.P.	4cl	8,90 €
Chivas Regal ²	4cl	8,90 €
Jack Daniels ²	4cl	8,90 €

Ein türkisches Sprichwort besagt, dass jeder gute Fisch drei mal schwimmen sollte. Im Meer, dann in Öl und zu guter letzt in Rakı.

A Turkish proverb says that every good fish should swim three times.
First in the sea, then in oil and last but not least in Rakı.

Yeni Rakı	0,2l / 0,35l	29,00 € / 39,00 €
Tekirdağ Rakı Gold	0,2l / 0,35l	40,00 € / 50,00 €

Inklusive einer 0,5l Flasche stilles Wasser bei Bestellung einer 0,2l Rakı Flasche.

Including a 0,5l bottle of still water with the purchase of a 0,2 l bottle of Rakı.

Inklusive zwei 0,5l Flaschen stilles Wasser bei Bestellung einer 0,35l Rakı Flasche.

Includes two 0,5l bottles of still water with the purchase of a 0,35l bottle of Rakı.

Türkei | Turkey

Weisswein | Whitewine

0,75l

Sultaniye (lieblich)

28,90 €

Denizli – tropisch-fruchtiges Aroma

Lal – Roséwein – (halbtrocken)

28,90 €

Denizli – Erdbeer-Himbeer-Aroma

Vin Art Narince & Chardonnay (trocken)

36,90 €

Tokat/Kapadokya – fruchtig-holziges Aroma

Selection Narince & Emir (trocken)

39,90 €

Tokat/Kapadokya – fruchtig-zitroniges Aroma

Egeo Sauvignon Blac (trocken)

39,90 €

Denizli – fruchtig-blumiges Aroma

Rotwein | Redwine

0,75l

Myrina rot (trocken)

29,90 €

Elazig – fruchtiges Aroma

Yakut rot (trocken)

29,90 €

Elazig – kräftig-fruchtiges Aroma

Ancyra Merlot rot (trocken)

29,90 €

Ankara würzig-fruchtiges Aroma

Deutschland | Germany

Weisswein | Whitewine

0,75l

Rosé (halbtrocken)

29,90 €

Rheinland-Pfalz- fruchtiges mildes Aroma

Weißer Burgunder (trocken)

29,90 €

Rheinland-Pfalz – feinfruchtiges mildes Aroma

Riesling (trocken)

34,90 €

Rheinland-Pfalz – Aroma von sauren Früchten

Chardonnay (trocken)

34,90 €

Rheinland-Pfalz – rauchiges Aroma

Grauer Burgunder (trocken)

34,90 €

Rheinland-Pfalz – fruchtig-süßes Aroma

Sauvignon Blanc (trocken)

34,90 €

Rheinland-Pfalz – erfrischendes grünes Aroma

Italien | Italy

Weisswein | Whitewine

0,75l

Pinot Grigio Della Venezie
Venetia

29,90 €

Grillo
Sizilien

29,90 €

Regaliali
Sizilien

35,90 €

Rotwein | Redwine

0,75l

Chianti
Toskana – Kirsch-Aroma

34,90 €

Nero d'Avola
Sizilien – fruchtig-schokoladiges Aroma

34,90 €

Primitivo di Manduria
Apulien – fruchtig-würziges Aroma

36,90 €

Piccini Chianti Riserva (trocken)
Italien – Kirsch-Aroma

34,90 €

Tra Ma Ri
Rosé Di Primitivo - trocken

34,90 €

Campoleone
Umbrien – fruchtig-würziges Aroma

65,00 €

Ludi
Salerno – fruchtig mit Kirsch- und Lakritzaroma

75,00 €

Barolo
Piemont – fruchtiges Beerenaroma

90,00 €

Raki | Löwenmilch

„Ein guter Fisch sollte drei mal schwimmen: Im Meer, in Öl und in Raki.“

Ein türkisches Sprichwort besagt, dass jeder gute Fisch drei mal schwimmen sollte. Zunächst im Meer, dann in Öl und zu guter letzt in Raki.

A Turkish proverb says that every good fish should swim three times. First in sea, than in oil and last but not least in Raki.














Beylerbeyi Göbek Rakisi	4 cl	8,90 €
Tekirdağ	20 cl	35,00 €
	35 cl	45,00 €
	70 cl	80,00 €
Yeni Raki	4 cl	8,90 €
Tekirdağ	20 cl	29,00 €
	35 cl	39,00 €
	70 cl	69,00 €
Tekirdağ Rakisi	4 cl	9,90 €
Tekirdağ	20 cl	33,00 €
	35 cl	39,00 €
	70 cl	70,00 €
Tekirdağ Rakisi Gold Series	4 cl	9,00 €
Tekirdağ	20 cl	40,00 €
	35 cl	50,00 €
	70 cl	78,00 €
Tekirdağ No. 10	70 cl	98,00 €
Tekirdağ		

Kennzeichnungen | Markings | Isaretler

Zusatzstoffe | Additives | Katki Maddeleri

1		koffeinhaltig	with caffeine
2		mit Farbstoffen	with dye
3		chininhaltig	with quinine
4		mit Antioxidationsmittel	with antioxidation
5		konserviert	conserved
6		Süßungsmittel	with sweetener
7		enthält eine Phenylaninquelle	with phenylanin
8		Alkohol	alcohol

Allergene | Allergens | Alerjik

a		Gluten/Weizen	Gluten / Wheat
b		Krebstiere	crustaceans
c		Eier	Eggs
d		Fische	fish
e		Erdnüsse	peanuts
f		Soja	soy
g		Milch	milk
h		Pistazie	pistachio
i		Sellerie	celery
j		Senf	mustard
k		Sesam	sesame
m		Lupine	lupine
n		Weichtiere	molluscs