

Die unverwechselbar mediterrane Prägung ihrer Spezialitäten verleiht der griechischen Küche einen besonderen Reiz. Die Sonne verwöhnt seit dem Altertum den nährreichen Boden, die Produkte überzeugen durch Qualität und Geschmack.

Unsere Küche bietet Ihnen einen umfangreichen Querschnitt durch diese kulinarische Tradition.

Wir freuen uns über Ihren Besuch und wünschen Ihnen KALI OREXI – guten Appetit!

Gerne beraten wir Sie bei der Planung Ihrer besonderen Feiern und Feste in unseren Gasträumen.

Bitte beachten Sie, dass wir für Umbestellungen möglicherweise einen Aufpreis berechnen.

Öffnungszeiten

Mittwoch bis Montag
11.30 Uhr bis 14.30 Uhr
17.00 Uhr bis 23.00 Uhr

Dienstags Ruhetag

Mögeldorfer Hauptstraße 7
90482 Nürnberg

Tel.: 0911 54 24 22

Herzlich Willkommen!

Geschenkidee für Liebhaber
der griechischen Küche:

Fragen Sie nach unseren
Gutscheinen für Speisen und Getränke.



Aperitiv

Wie viele Mittelmeerbewohner hegen auch die Griechen eine Vorliebe für das an Lakritz erinnernde Anisaroma. Ein Ouzo stimmt Sie auf die kulinarischen Köstlichkeiten hervorragend ein – egal ob mit Wasser und Eis oder pur und gekühlt.



1a	Ouzo		2,30 €
1b	Sherry Fino	5 cl	3,90 €
1d	Campari (Orange/Soda) ¹	5 cl	5,70 €
1e	Martini weiß/rot ¹	5 cl	4,10 €
1f	Tsipouro	2 cl	3,00 €

Suppen - Soupes

Sie spielen in der griechischen Familie keine untergeordnete Rolle – und gehaltvoll sollte die Suppe sein.

1	Bohnensuppe nach Hausrezept ^{A, F, 2}	3,90 €
2	Giowarelakia Fleischklößchensuppe nach griechischer Art ^{A, F}	4,00 €
3	Hühnersuppe ^{A, C, F}	4,00 €
4	Fleischsuppe mit Nudleinlage ^{A, F}	4,00 €

Kalte Vorspeisen - Mezedes

Ganz gleich zu welcher Stunde sich Appetit ankündigt, in Griechenland gibt es die „kleinen Happen“ – die Mezedes.

5	Tarama – Lachskaviarsalat ^{1, D}	4,10 €
6	Tzatziki ^G	3,90 €
7	Fetakäse ^G	5,30 €
8	Oktopussalat ^N	9,70 €
9	Chtipiti geriebener Fetakäse mit Paprika und Knoblauch ^G	5,30 €
10	Meses mit Tarama, Tzatziki, Chtipiti, Oktopus ^{1, D, G, N}	9,90 €

Warme Vorspeisen

11	Auberginen, Zucchini und Paprika gebacken mit Tzatziki ^{A, C, G}	9,90 €
12	Tzatziki auf warmem Fladenbrot ^{A, G}	4,90 €
13	Saganaki gebackener Fetakäse ^{A, C, G}	5,80 €
14	Dolmades warme gefüllte Weinblätter mit Hackfleisch, Reis und Sauce Hollandaise ^{2, 3, 4, A}	6,30 €
15	Zucchini gebacken mit Tzatziki und Knoblauchsauce ^{A, C, E, G}	5,90 €
16	Peperoni gebacken mit Knoblauchsauce ^{2, E}	5,70 €
17	Tiropitakia Fetakäse in Blätterteig gewickelt, in Ei getaucht und gebacken ^{A, C, G}	5,90 €
18	Fetakäse aus dem Backofen mit Knoblauch und Paprika ^{A, G}	7,40 €
18a	Oktopus vom Grill mit Salat ^{2, 3, G, N}	15,90 €
19	Knoblauchbrote ^A	3,70 €
20	Knoblauchbrote mit Tomaten ^A	4,80 €
20a	Knoblauchbrote mit pikantem Fetakäse und Tomaten ^{A, G}	5,90 €



Salate - Salates

Ein schmackhafter Salat bereichert jedes Gericht und rundet es ab. Er ist zusammen mit unserem griechischen Olivenöl für den Menschen eine Quelle an Vitalität und Gesundheit.



21	Krautsalat hausgemacht mit Essig und Öl	3,80 €
22	Tomatensalat Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Paprika, Schafskäse und Olivenöl ^{6, G}	6,90 €
23	Bauernsalat Krautsalat, Tomaten, Salat, Gurken, Oliven, Peperoni und Fetakäse mit Joghurdressing ^{2, 3, 6, G}	7,90 €
24	Grüner Salat mit Joghurdressing ^{2, 3, G}	4,60 €
24a	Gyros Salat Bunter Salatteller mit Gyros und Dressing ^{2, 3, G}	9,90 €
24b	Puten Salat Bunter Salatteller mit Putenbruststreifen und Dressing ^{2, 3, G}	9,90 €
24c	Thunfisch Salat Bunter Salatteller mit Thunfischstücken und Dressing ^{2, 3, D, G}	9,90 €

Beilagen

25	Rosmarinkartoffeln	3,80 €
26	Reis mit Tomatensauce ^A	2,90 €
27	Pommes frites	3,00 €
28	Auberginen gekocht in Tomatensauce ^{2, 3}	7,00 €
29	Riesenbohnen gekocht in Tomatensauce ^{2, 3}	7,00 €

Omeletts

30	Omelett „Champignon“ mit Champignons und Salat ^{2, 3, C, G}	6,90 €
31	Omelett „Schinken“ mit Schinken und Salat ^{2, 3, C, G}	6,90 €
32	Omelett „Feta“ mit Fetakäse und Salat ^{2, 3, C, G}	6,90 €
33	Omelett „Gyros“ mit Gyros und Salat ^{2, 3, C, G}	7,20 €

Putenfleisch

34	Putensteak mit Pommes Frites und Salat ^{2, 3, G}	10,90 €
35	Putenschnitzel mit Pommes Frites und Salat ^{2, 3, A, G}	10,90 €
36	Putengeschnetzeltes mit Sahnesauce, Reis und Salat ^{2, 3, A, G}	12,90 €



Vom Grill



37	Gyros mit Salat, Tzatziki und Reis ^{2, 3, A, G}	10,90 €
38	Gyros-Pita Gyros und Tzatziki auf Fladenbrot ^{2, 3, A, G}	10,90 €
39	Gyros in Metaxasauce mit Käse überbacken, Salat und Reis ^{2, 3, A, G}	12,90 €
40	Suflaki 2 Spieße mit Krautsalat, Tzatziki und Reis ^{2, 3, A, G}	9,90 €
40a	Suflaki in Metaxasauce mit Käse überbacken, Salat und Reis ^{2, 3, A, G, J}	12,90 €
41	Bifteki Schweinehacksteaks mit Käse, Salat und Reis ^{2, 3, A, G, J}	9,90 €
41a	Bifteki in Metaxasauce mit Käse überbacken, Salat und Reis ^{2, 3, A, G}	12,90 €
42	Schweinesteaks mit Kräuterbutter, Salat und Reis ^{2, 3, A, G}	9,90 €
43	Putenbrustspieße mit Salat und Reis ^{2, 3, A, G}	13,90 €
44	Schweinelendenmedaillons in Champignonsauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Salat ^{2, 3, G}	13,50 €
45	Schweinelendenspieß mit Salat und Reis ^{2, 3, A, G}	12,90 €
46	Lammkoteletts mit Salat, Tzatziki und Reis ^{2, 3, A, G}	16,90 €
47	Lammlendchen mit Salat und dazu Rosmarinkartoffeln ^{2, 3, A, G}	17,90 €

Mixteller

48	Meteora-Teller 1 Steak, 1 Bifteki, Gyros, Salat und Reis ^{2, 3, A, G, J}	11,90 €
49	Athen-Teller 1 Bifteki, 1 Suflaki, Leber, Gyros, Salat und Reis ^{2, 3, A, G, J}	13,20 €
50	Dorf-Teller 1 Suflaki, 1 Steak, Gyros, Tzatziki, Salat und Reis ^{2, 3, A, G}	13,20 €
51	Gyros und Kalamaris mit Salat und Reis ^{2, 3, A, G, N}	13,20 €
52	Gyros, Kalamaris und 2 Krabben mit Salat und Reis ^{2, 3, A, G, N}	14,80 €
53	Trikala-Teller 1 Suflaki, Gyros, Schafskäse, Salat und Reis ^{2, 3, A, G}	11,90 €
54	Aris-Teller 2 Lammkoteletts, Gyros, Salat und Reis ^{2, 3, A, G}	13,20 €
55	Spezial-Teller Schweinelende, 2 Lammkoteletts, Gyros, Tzatziki, Salat und Reis ^{2, 3, A, G}	14,90 €

...für Zwei

56	Ermis-Platte 2 Steaks, 2 Suflaki, Gyros, Tzatziki, Salat und Reis ^{2, 3, A, G}	24,90 €
57	Mykonos-Platte 2 Lammkoteletts, 2 Bifteki, 2 Suflaki, Gyros, Salat, Reis und Tzatziki ^{2, 3, A, G, J}	29,50 €





Aus dem Backofen

58	Spaghetti mit Schweinehackfleisch und Tomatensauce A, C, F, G, I, J	6,90 €
59	Kalbfleisch mit überbackenen Kritharaki (griech. Reismudeln) und Salat 2, 3, A, G	13,90 €
60	Kalbfleisch mit überbackenen Spaghetti und Salat 2, 3, A, G	13,90 €
61	Lammhaxe mit Rosmarinkartoffeln und Salat 2, 3, A, G	13,90 €
62	Lammhaxe mit Auberginen und Salat 2, 3, G	13,90 €
63	Lammhaxe mit Riesenbohnen und Salat 2, 3, G	13,90 €
64	Lammhaxe mit grünen Bohnen und Salat 2, 3, G	13,90 €
65	Lammhaxe mit überbackenen Kritharaki (griech. Reismudeln) und Salat 2, 3, A, G	13,90 €
66	Lammhaxe mit überbackenen Spaghetti und Salat 2, 3, A, G	13,90 €
67	Lammhaxe mit Bamis (Okraschoten), überbackenen Kritharaki (griech. Reismudeln) und Salat 2, 3, A, G	13,90 €
68	Lammkeule aus dem Backofen für 4 Personen mit Salat und Beilagen nach Wunsch. 2, 3, A, G Vorbestellung einen Werktag vorher erbeten!	79,90 €

Zu den Gerichten können auch Rosmarinkartoffeln (+ 1,00 €) serviert werden.

Statt Salat – Tzatziki: + 1,50 €

Statt Salat – Bauernsalat: + 0,50 €

Statt Salat – Tomatensalat: + 1,00 €

Pizza

69	Pizza Funghi – Salami, Schinken*, Champignons, Tomaten und Käse 2, 3, A, G	7,10 €
70	Pizza Spezial – Salami, Schinken*, Champignons, Peperoni, Paprika, Oliven, Tomaten und Käse 2, 3, A, G	7,90 €
71	Pizza Vegetaria – Champignons, Peperoni, Paprika, Oliven, Artischocken, Tomaten und Käse 2, 3, A, G	7,10 €
72	Pizza Margherita – Tomaten und Käse A, G	6,10 €
73	Pizza Capricciosa – Schinken*, Champignons, Artischocken, Tomaten und Käse 2, 3, A, G	7,10 €
74	Pizza Salami – Salami, Peperoni, Tomaten und Käse 2, 3, A, G	7,10 €
75	Pizza Alpino – Salami, Schinken*, Ei, Zwiebeln, Tomaten und Käse 2, 3, A, C, G	7,10 €
76	Pizza Hellas – Gyros, Tomaten und Käse A, G	7,90 €

*Formfleischschinken



Fische und Meeresfrüchte/Psaria-Thalassina

Schon immer auf dem Speiseplan der Griechen: Spezialitäten aus dem Mittelmeer.

77	Kalamaris mit Pommes Frites, Salat und Tzaziki ^{2, 3, A, D, G}	13,90 €
77a	Kalamaris vom Grill mit Rosmarinkartoffeln und Salat ^{2, 3, A, D, G}	14,90 €
78	Königskrabben gegrillt, ohne Kopf und Schale, mit Cocktailsauce und Salat ^{2, 3, A, B, D, G}	23,90 €
79	Mittlere Krabben gebacken, mit Cocktailsauce, Pommes Frites und Salat ^{2, 3, A, B, D, G}	14,50 €
80	Pangasius (ohne Gräten) mit Pommes Frites, Salat und Tzaziki ^{2, 3, A, B, D, G}	13,90 €
81	Seehechtfilet gebacken, mit Pommes Frites, Salat und Tzaziki ^{2, 3, A, B, D, G}	12,50 €
82	Schwertfisch gegrillt, mit Pommes Frites, Cocktailsauce und Salat ^{2, 3, A, B, D, G}	14,50 €
83	Seehechtfilet und Pangasius gebacken, mit Pommes Frites und Salat ^{2, 3, A, B, D, G}	12,20 €
84	Mittlere Krabben aus dem Backofen, ohne Kopf und Schale, in Tomatensauce, mit Käse überbacken und Salat ^{2, 3, A, B, D, G}	14,90 €
85	Sardinen gebacken, mit Pommes Frites und Salat ^{2, 3, A, B, D, G}	9,90 €
86	Fischteller Kalamaris und Krabben, gebacken, mit Reis und Salat ^{2, 3, A, B, D, G}	14,90 €
88	Fischteller Kalamaris, Krabben und Fischfilet mit Reis und Salat ^{2, 3, A, B, D, G}	14,90 €
89	Fischteller Seehechtfilet, Kalamaris und Krabben mit Reis Salat ^{2, 3, A, B, D, G}	13,90 €
90	Poseidonplatte für 2 Personen Seehechtfilet, Kalamaris und Krabben mit Pommes Frites und Salat ^{2, 3, A, B, D, G}	28,90 €

Zu den Gerichten können auch Rosmarinkartoffeln (+ 1,00 €) serviert werden.

Statt Salat – Tzaziki: + 1,50 €

Statt Salat – Bauernsalat: + 0,50 €

Statt Salat – Tomatensalat: + 1,00 €



Pfannenspezialitäten ...wie zu Omas Zeiten

91	Tiganaki 1 Schweinelendenstreifen mit Sahnesauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Salat ^{2, 3, 4, A, G}	13,90 €
92	Kalbsleber gebacken mit Röstzwiebeln und Rosmarinkartoffeln ^{2, 3, 4, A, G}	15,90 €
93	Tiganaki 3 Geschnetzelte Schweineleber mit pikanter Sauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Salat ^{2, 3, 4, A, G}	11,50 €
94	Tiganaki 4 Lammlendenstreifen mit pikanter Sauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Salat ^{2, 3, 4, A, G}	16,90 €
95	Tiganaki 5 Pfännchen Gyros, geschnetztes Fleisch mit Sahnesauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Salat ^{2, 3, 4, A, G}	12,90 €
96	Schweineleber gebacken mit Röstzwiebeln, Salat und Pommes Frites ^{2, 3, 4, A, G}	10,90 €

Sonstige Gerichte

97	Schweineschnitzel mit Pommes Frites und gemischtem Salat ^{2, 3, A, G}	9,90 €
98	Jägerschnitzel mit Pommes Frites und gemischtem Salat ^{2, 3, 4, A, G}	10,90 €
100	Schweineschnitzel mit Metaxasauce mit Pommes Frites und gemischtem Salat ^{2, 3, 4, A, G}	11,90 €



Für unsere kleinen Gäste

101	Tom und Jerry Pommes Frites und Ketchup ^{2, 3, 4, A}	3,00 €
102	Arielle 4 Fischstäbchen mit Pommes Frites und Ketchup ^{2, 3, 4, A, D}	3,90 €
103	Lion King Schweineschnitzel mit Pommes Frites ^{2, 3, 4, A}	4,70 €
104	Peter Pan Pfannkuchen mit Apfelmus ^{2, 3, 4, A}	4,50 €

Nachspeisen

105	Vanille-Eis mit heißer Schokoladensauce ^{2, 3, 4, C, G}	4,70 €
106	Vanille-Eis mit heißen Himbeeren ^{2, 3, 4, C, G}	4,90 €
107	Gemischtes Eis mit oder ohne Sahne ^{2, 3, C, G}	4,00 €
108	Früchtebecher Eis, Früchte und Sahne ^{2, 3, C, G}	4,90 €
109	Eiskaffee mit Sahne ^{2, 3, 11, C, G}	3,50 €
110	Crepes Suzette mit Eis und Schokoladensauce ^{2, 3, 4, A, C, G}	5,50 €
110a	Schokoladensoufflé mit Vanille-Eis ^{2, 3, 4, A, C, G}	5,90 €

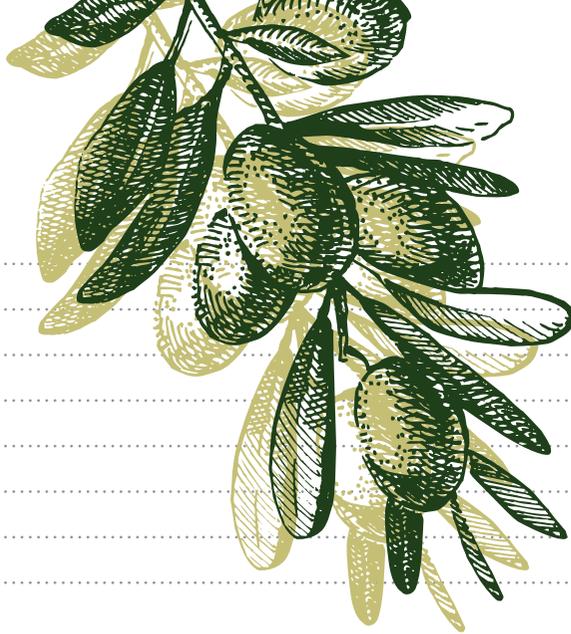
Die folgenden Rezepte werden seit vielen Generationen von den Griechen geschätzt. Zutaten sind seit jeher Honig, Zimt, Nüsse und kandierte Früchte.

111	Joghurt mit Honig und Nüssen ^{E, G}	4,50 €
112	Halvas Süßspeise aus Sesambienenhonig ^K	3,90 €
113	Galaktopureco Blätterteig mit Creme und Vanille-Eis ^{2, 3, A, C, G, K}	5,50 €



Warme Getränke

114	Griechischer Kaffee ¹¹	2,20 €
115	Tasse Kaffee ¹¹	2,00 €
116	Portion Kaffee ¹¹	3,10 €
117	Espresso ¹¹	2,00 €
118	Cappuccino ^{11, G}	2,20 €
119	Tasse Tee	1,80 €
120	Grog mit Rum (4 cl)	3,10 €
121	Glühwein ^L	3,10 €



Alkoholfreies (Säfte, Wasser, Softdrinks)

122	Johannisbeersaft 0,2 l	2,20 €
122a	Traubensaft 0,2 l	2,20 €
123	Orangensaft 0,4 l	2,60 €
124	Apfelsaft 0,2 l	2,20 €
125	Orangenlimonade** 0,2 l ¹	2,20 €
126	Zitronenlimonade** 0,2 l	2,20 €
127	Bonaqua Tafelwasser 0,2 l	2,00 €
128	Coca Cola*** 0,2 l ^{1, 11}	2,20 €
129	Bitter Lemon* 0,2 l	2,40 €
130	Spezi* 0,4 l ^{1, 11}	3,00 €
131	Apfelsaftschorle 0,4 l	3,00 €
131a	Traubensaftschorle 0,4 l	3,00 €

Biere

132	Veldensteiner Pils vom Fass 0,4 l ^{A1}	3,20 €
133	Veldensteiner Hefeweizen hell vom Fass 0,5 l ^{A, A1}	3,50 €
134	Veldensteiner alkoholfreies Hefeweizen (Flasche) 0,5 l ^{A, A1}	3,50 €
135	Veldensteiner hell vom Fass 0,5 l ^{A1}	3,30 €
136	Echt Veldensteiner Landbier dunkel (Flasche) 0,5 l ^{A1}	3,30 €
137	Radler 0,5 l ^{A1}	3,20 €
138	Alkoholfreies Bier (Flasche) 0,5 l ^{A1}	3,30 €



* Benzoessäure
 ** Farbstoff
 *** Koffeinhaltig

Den Wein verdanken die Griechen – und damit alle Europäer – Dionysos, dem Gott des Weines. Auf Kreta ist eine Tonschale erhalten, die nachweislich für die Pressung von Trauben verwendet worden ist. Ihr Alter wird auf ca. 3.600 Jahre geschätzt. Schon in dieser Zeit wurden auf dem Festland und auf den Inseln Trauben angebaut und gekeltert – und auch heute können Sie aus den verschiedensten Regionen diese Tradition Griechenlands genießen.

Schoppenweine - weiß 0,2l



139	Santa Laura Tafelwein herb ^L	3,90 €
140	Qualitätshauswein herb-fruchtig ^L	4,00 €
141	Makedonikos (Topikos) Landwein, leicht und fruchtig, halbtrocken ^L	3,90 €
142	Retsina traditionell geharzt ^L	3,90 €
143	Imyglkos Tafelwein halbsüß ^L	3,90 €
144	Samos Qualitätslikörwein süß ^L	4,80 €
145	Frankenwein Silvaner trocken ^L	4,50 €
146	Weißweinschorle süß oder sauer, 0,4 l ^L	4,00 €
147	Anthos Tafelwein trocken ^L	3,90 €

Schoppenweine - rosé 0,2l

148	Makedonikos (Topikos) Landwein, leicht und fruchtig, halbtrocken ^L	3,90 €
149	Roditis Landwein herb ^L	3,90 €

Schoppenweine - rot 0,2l

150	Naoussa Qualitätswein, trocken ^L	3,90 €
151	Santa Laura Tafelwein herb ^L	3,90 €
152	Qualitätshauswein trocken ^L	4,00 €
153	Retsina traditionell geharzt ^L	3,90 €
154	Imyglkos Tafelwein halbsüß ^L	3,90 €
156	Mavrodaphne Qualitätslikörwein süß ^L	4,80 €
157	Makedonikos (Topikos) Landwein, leicht und fruchtig, halbtrocken ^L	3,90 €
158	Rotweinschorle süß oder sauer, 0,4 l ^L	4,00 €
159	Anthos Tafelwein trocken ^L	3,90 €

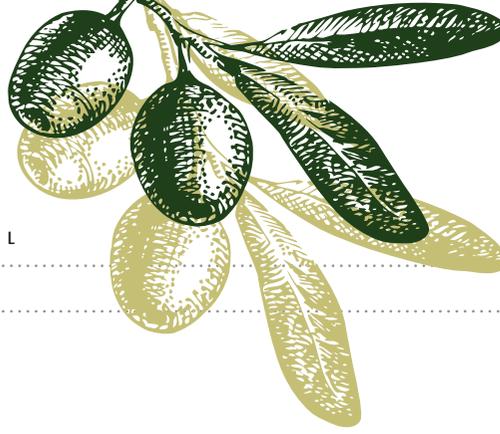
Flaschenweine - weiß 0,7l

161	Santa Laura Tafelwein herb ^L	11,90 €
162	Savatiano Qualitätswein, fruchtig herb ^L	16,90 €
163	Amethystos Qualitätswein mit tollen Aromen aus exotischen Früchten ^L	19,90 €
164	Imyglkos Tafelwein halbsüß ^L	11,90 €
165	Retsina 0,5 l, traditionell geharzt ^L	6,90 €
166	Samos Qualitätslikörwein süß ^L	17,90 €



Flaschenweine - rosé 0,7l

167	Makedonikos (Topikos) Landwein, leicht und fruchtig, halbtrocken ^L	12,90 €
168	Roditis Landwein herb ^L	12,90 €



Flaschenweine - rot 0,7l

170	Naoussa Qualitätswein, trocken ^L	14,90 €
171	Santa Laura Tafelwein herb ^L	12,90 €
172	Mavroudi trockener Jahrgangsw Wein ^L	15,90 €
173	Imyglisos Tafelwein halbsüß ^L	12,90 €
174	Rhodos Landwein mild ^L	12,90 €
175	Mavrodaphne Qualitätslikörwein süß ^L	15,90 €

Hoch%iges 2cl

176	Ouzo oder Wodka mit Feige	3,50 €
177	Wodka Bitter Lemon*	5,90 €
178	Williams Birne	2,50 €
179	Himbeergeist	2,50 €
180	Metaxa ★★★★★	3,00 €
181	Metaxa ★★★★★★	3,20 €
182	Metaxa 50 Jahre alt	4,90 €
185	Scotch Whiskey	4,50 €
186	Ramazotti**	3,30 €
187	Underberg	3,00 €
188	FernetBranca ¹	2,50 €
190	Campari (4cl) Orange/Soda ¹	5,90 €



Sekt

193	Hausmarke 0,75 l	17,90 €
195	Fürst Metternich 0,75 l	22,50 €
196	Henkel Piccolo 0,2 l	6,50 €
197	Asti Piccolo 0,2 l	5,50 €
198	Glas Sekt mit Orangensaft 0,1 l	3,60 €

Alle Weine enthalten Sulfite

* Benzoesäure

** Farbstoff

Alle Preise inkl. MwSt.



Allergene

Zusatzstoffkennzeichnung

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmitteln
- 10 enthält Phenylalaninquelle
- 11 koffeinhaltig
- 12 chininhaltig

Allergenkennzeichnung

- A Glutenhaltiges Getreide (Weizen)
- A1 Gerste
- B Krebstiere und Erzeugnisse daraus
- C Eier und Erzeugnisse daraus
- D Fisch und Erzeugnisse daraus
- E Erdnüsse und Erzeugnisse daraus
- F Soja und Erzeugnisse daraus
- G Milch und Erzeugnisse daraus
- H Schalenfrüchte (Nussorte)
- I Sellerie und Erzeugnisse daraus
- J Senf und Erzeugnisse daraus
- K Sesamsamen und Erzeugnisse daraus
- L Schwefeldioxid und Sulfite (> 10 mg/kg)
- M Lupine
- N Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Austern)

