

Vom Bauernhof zum Restaurant...

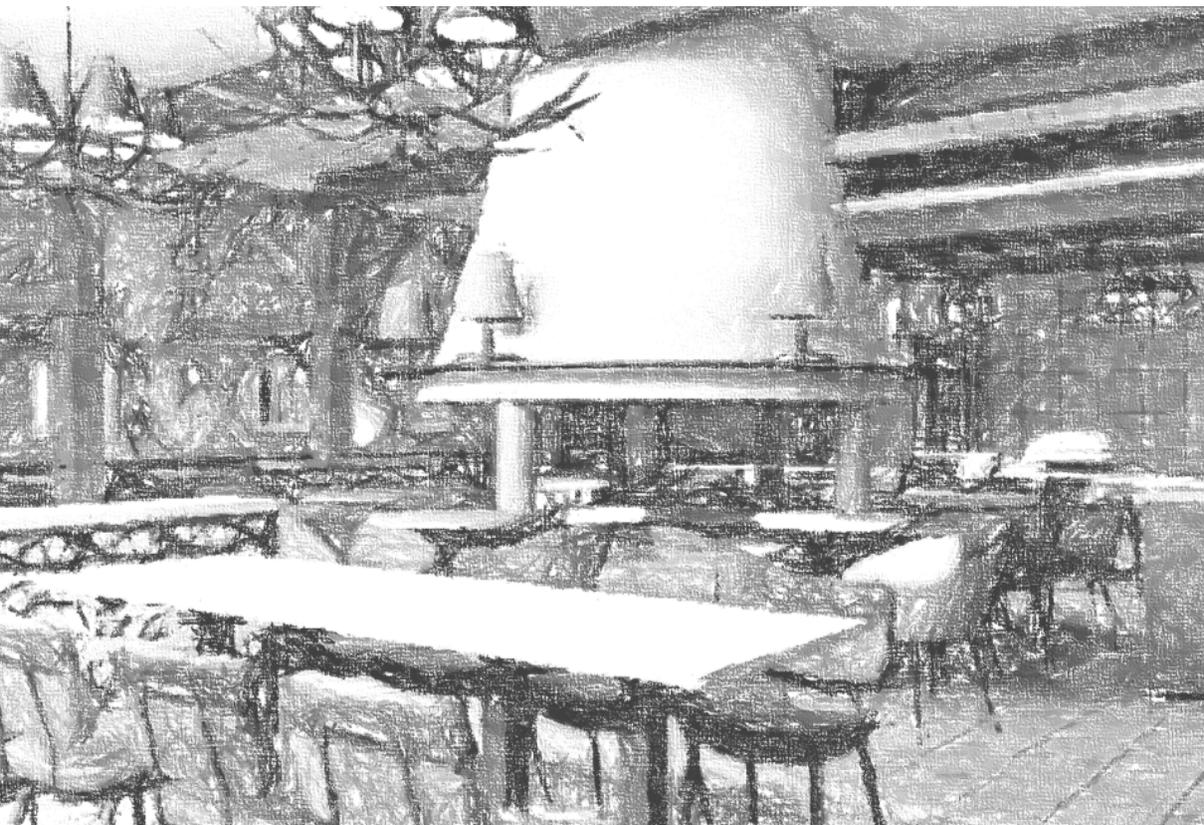
Die Geschichte des Ahrenshofs geht zurück bis ins frühe Mittelalter. Er gehörte einst zur Burg der Junker von Kayhausen. Als diese zum Ende des 12. Jahrhunderts verfiel, blieb nur der Hof erhalten.

1696 kaufte Brun Ahrens aus Zwischenahn das Gehöft. Nachdem die Familie den Bauernhof über Generationen bewirtschaftete wurde er 1969 zum Restaurant umgebaut.

2021 haben wir die Location übernommen und modernisiert. Dabei war uns wichtig den modernen Zeitgeist mit dem Charme und der Geschichte des Ahrenshofs in Einklang zu bringen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt. Lassen Sie sich von uns verwöhnen.

Ihre Familie Heyng



Suppen / Vorspeisen

Suppe der Saison

€ 7,50

*Tafelspitzbrühe mit eigener Einlage,
Gemüse, Eierstich und Nudeln*

€ 6,90

*Kleine Brötchenauswahl mit Aioli,
Griebenschmalz und Kräuterschmand*

€ 6,90

*Marinierte Tomatenwürfel mit Schalotten,
Olivenöl, Parmesan und Basilikum, auf
knusprigem Brot und Wildkräutersalat*

- auch vegan erhältlich 

€ 8,90

*Gebratene Garnelen mit mediterranem Gemüse
in Safransauce mit ofenfrischem Hausbrot*

€ 13,90

*Gratinierter Ziegenkäse auf Tomaten-Orangen-
Konfit mit Wildkräutersalat und
ofenfrischem Hausbrot*

€ 13,90

Antipasti Teller

*Schinkenröllchen, Pepperinos mit Frischkäse,
kleine Kürbisse mit Paprika-Käse-Füllung,
Champignons, eingelegte Zwiebeln, Oliven,
Aioli und ofenfrisches Hausbrot*

€ 12,90

Salate

*Gemischter Gartensalat mit Tomate, Gurke,
Karotte, Radieschen, Paprika und Croûtons*

€ 10,90

+ Käse und Früchte € 13,90 

+ Hähnchenbrustfilet und Champignons € 14,90

+ Rindfleischstreifen und Champignons € 17,90

+ gebratenes Lachsfilet € 17,90

zusätzlich mit Ofenkartoffel und Kräuterdip 

€ 4,00

*Alle Salate werden mit einer fruchtigen
Balsamico-Vinaigrette und Brot gereicht
und sind auch vegan erhältlich.* 

Hauptspeisen

*Flammkuchen Elsässer Art mit Speck,
Zwiebeln und Rucola*

€ 12,90

*Flammkuchen vegetarisch mit bunter Paprika,
Cherrytomaten, Zwiebeln und Rucola* 

€ 12,90

*Ofenkartoffel mit Kräuterdip, Räucherlachs
und Wildkräutersalat*

€ 15,90

*Ofenkartoffel mit Kräuterdip, Matjesfilet
und Wildkräutersalat*

€ 15,90

*Frische Bandnudeln mit Champignons,
roten Zwiebeln und Cherrytomaten
in Sahnesauce, mit Rucola und Parmesan* 

€ 15,90

+ Hähnchenbrustfilet

€ 4,00

+ Rindfleischstreifen

€ 8,00

*Gegrillte Hähnchenbrust mit Parmesansauce,
marktfrischem Gemüse und Kroketten*

€ 17,90

*Ahrenschofer Butterschnitzel mit
klassischer Jägersauce, Pommes frites
und Wildkräutersalat*

€ 18,90

*Schnitzel „Holsteiner Art“ mit
2 Spiegeleiern, marktfrischem Gemüse,
Bratkartoffeln, Kapern
und Sardellen*

€ 18,90

*Kalbsleber „Berliner Art“ mit
Rotweinsauce, Apfelscheiben,
Kartoffelpüree und Röstzwiebeln*

€ 17,90

Hauptspeisen

*Ahrenshofer Landhausteller
Schweinelendchen im Speckmantel mit
Schwarzbiersauce, Champignons, Speckbohnen
und Bratkartoffeln*
€ 22,90

*Hausgemachte Rinderroulade mit Speck,
Zwiebeln, Gewürzgurke, Apfelrotkohl
und Bratkartoffeln*
€ 18,90

*Geschmorte Rinderbacke mit Rotweinsauce,
Wurzelgemüse und Kartoffelpüree
mit Röstzwiebeln*
€ 21,90

*Krosse halbe Ente aus dem Ofen mit Orangen-
sauce, Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten*
€ 21,90

*Ahrenshofer Rumpsteak (250g) medium
gebraten, mit Zwiebel-Portwein-Chutney,
Speckbohnen und Bratkartoffeln*
€ 29,90

*Rumpsteak (250g) medium gebraten
auf Knoblauchbrot mit Champignons,
Kräuterbutter und Wildkräutersalat*
€ 28,90

Fisch

*Gebratenes Zanderfilet mit Gremolata,
Kartoffelpüree und Wildkräutersalat*
€ 22,90

*Gebratenes Lachsfilet (180g) in Butter gebraten
mit Safransauce, auf mediterranem
Gemüse und Pesto-Bandnudeln*
€ 23,90

*Ahrenshofer Matjes
Matjesfilet mit Hausfrauensauce
und Bratkartoffeln*
€ 16,90

Burger

*200g frisch gegrilltes US Angus Beef vom
Ochsen medium gebraten, Cheddar-Käse,
rauchige Barbecuesauce, Jalapenos,
Wildkräutersalat, Tomate und Gurke*
€ 17,90

Burger

*Saftiger Burger von der Hähnchenbrust (120g)
mit geschmolzenem Mozzarella, Kräuterpesto,
Wildkräutersalat, Tomate und Gurke*
€ 16,90

*Lachsburger mit gebratenem Lachsfilet (150g)
mit Schmorzwiebeln, Aioli, Tomaten
und Wildkräutersalat*
€ 18,90

*Vegetarischer Burger mit mediterranem 
Gemüse, Kräuterpesto, Mozzarella, Zwiebel-
Portwein-Chutney, Wildkräutersalat, Tomate
und Gurke - auch vegan erhältlich *
€ 15,90

*Alle Burger werden mit ofenfrischem
Hausbrötchen und Pommes frites serviert*

Desserts

Crème Brûlée mit frischen Früchten
€ 7,00

Apfel-Crumble mit Vanilleeis
€ 7,50

Rote Grütze mit Quarkschaum
€ 7,00

*Ahrenshof Empfehlung:
Eiscreme aus Sahne und Kaffeeis
gefüllt mit Kaffeesauce*
€ 7,90

Für die Kleinen

Chicken Nuggets mit Pommes frites
€ 7,00

Fischstäbchen mit Kartoffelpüree
€ 7,00

Kleines Schnitzel mit Pommes frites
€ 8,00

Bandnudeln mit Tomatensauce und Parmesan
€ 7,00

Aperitifs & Cocktails

Champagner
Moët & Chandon Brut Imperial
Piccolo 0,2 l € 24,90 | Flasche 0,75 l € 69,90

Prosecco
La Ranca Bianco Frizzante
0,1 l € 4,20 | Flasche 0,75 l € 28,90

Martini Bianco
5 cl € 4,80

Sherry Dry oder Medium
5 cl € 4,40

Hugo
Prosecco, Holunderblüten-Sirup,
frische Minze, Mineralwasser
0,2 l € 6,90

Aperol Spritz
Prosecco, Aperol, Orangenscheibe,
Mineralwasser
0,2 l € 6,90

*Lillet Wild Berry*¹⁷
Lillet, Schweppes, Russian Wild Berry,
frische Früchte
0,2 l € 6,90

Helga (alkoholfrei)^{17/18}
Bitter Lemon, Holunder, Limette,
Soda, frische Minze
0,2 l € 5,90

*Caipirinha*¹⁹
Pitu, Limette, Lime Juice, Rohrzucker
0,3 l € 7,90

Mojito Razz
Bacardi Razz, Soda, Minze, Limettensaft,
Himbeeren, Rohrzucker
0,3 l € 7,90

Happy Sunshine
Tequila, Licor 43, Kokossirup,
Maracujanektar, Grenadine
0,3 l € 7,90

*Swimming Pool*³
Bacardi, Kokossirup, Blue Curacao,
Sahne, Ananassaft
0,3 l € 7,90

Kaltes

Coca Cola
Flasche 0,2 l € 3,00

Coca Cola Zero
Flasche 0,2 l € 3,00

Fanta
Flasche 0,2 l € 3,00

Sprite
Flasche 0,2 l € 3,00

Bad Pyrmonter Gourmet
feinperlig oder naturell
Flasche 0,25 l € 3,00
Flasche 0,75 l € 6,90

Orangensaft
Glas 0,3 l € 3,90

Apfelsaft
Glas 0,3 l € 3,90

Kirschsaft
Glas 0,3 l € 3,90

Rhabarbersaft
Glas 0,3 l € 3,90

Maracujanektar
Glas 0,3 l € 3,90

Bananennektar
Glas 0,3 l € 3,90

als Schorle
0,3 l € 3,70

Tonic Water
Flasche 0,25 l € 3,20

Ginger Ale
Flasche 0,25 l € 3,20

Bitter Lemon
Flasche 0,25 l € 3,20

Eistee
Zitrone oder Pfirsich
Flasche 0,33 l € 4,20

Biere vom Fass

Veltins Pils ¹¹
0,3 l € 3,40 | 0,5 l € 5,50

Bayreuther Hell ¹¹
0,3 l € 3,40 | 0,5 l € 5,50

Grevensteiner Original ¹¹
0,3 l € 3,80 | 0,5 l € 5,80

Aktien Landbier ¹¹
0,3 l € 3,80 | 0,5 l € 5,80

Maisel's Weisse Original ¹¹
0,3 l € 3,40 | 0,5 l € 5,50

Biere alkoholfrei

Maisel's Weizen
Flasche 0,5 l € 5,50

Veltins
Flasche 0,33 l € 3,50

Kurzes

Ammerländer Löffeltrunk 32%
2 cl € 3,00

Mariacron 36%
2 cl € 3,00

Kümmerling 35%
2 cl € 3,20

Jägermeister 35%
2 cl € 3,20

Wodka Three Sixty 37,5%
2 cl € 3,50

Sambuca Molinari 40%
2 cl € 3,50

Ramazotti 30%
2 cl € 3,80

Jubiläums Aquavit 40%
2 cl € 3,80

Linie Aquavit 41,5%
2 cl € 3,80

Baileys auf Eis 17%
2 cl € 3,80

Whiskey

Ballantine's Scotch 40%
2 cl € 4,00

Jim Beam Bourbon 40%
2 cl € 4,00

Jack Daniel's 40%
2 cl € 4,50

Vallendar Single Malt 43,4%
2 cl € 8,50

Cognac

Vecchia Romagna 38%
2 cl € 4,00

Hennessy Fine 40%
2 cl € 6,00

Rémy Martin VSOP 40%
2 cl € 6,50

Rum

Havana Club 40%
2 cl € 4,00

Ron Zacapa Centenario 40%
2 cl € 7,00

Don-Papa 40%
2 cl € 6,00

Obstler

Williams Christ Birne 35%
2 cl € 5,30

Marille 35%
2 cl € 5,30

Waldhimbeergeist 35%
2 cl € 5,30

Haselnuss 35%
2 cl € 5,60

Grappa

Grappa di Chardonnay 40%
2 cl € 5,50

Marzadro la Trentina Tradizionale 41%
2 cl € 5,50

Le Diciotto Lune 41%
2 cl € 6,80

Marzadro Olia del Garda 40%
2 cl € 6,80

Gin

Finsbury Gin 37,5%
2 cl € 4,00

Norden Dry Gin 44%
2 cl € 4,50

Knut Hansen Dry Gin 42%
2 cl € 5,50

Berliner Brandstifter 43,3%
2 cl € 7,00

Alle Spirituosen als Mixgetränk
+ € 1,50 Aufpreis
mit Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Orangensaft,
Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon

Weine vom Fass

Pinot Grigio IGT (Weißwein)

Italien - Lombardei, Terra Serena
Frisches Bukett mit kräftigen Zitrus-, Apfel-,
Aprikosen- und Birnennoten.
Harmonischer und frischer Geschmack mit
bernsteinfarbenen Reflexen
0,2 l € 6,50

Merlot (Rotwein)

Italien - Venetien, Terra Serena
Dieser rubinrote Wein besticht durch Aromen
von der Johannisbeere, eingebunden in
geschmeidige Tannine und vollmundig
im Geschmack
0,2 l € 6,50

als Schorle

0,2 l € 5,90

Weißweine

Grauburgunder QbA trocken

Rheinhessen, Weingut Dohlmühle
Feines, würziges und nussiges Aroma.
Dazu eine ganz harmonische Weinsäure
- die deutsche Antwort auf Pinot Grigio
0,2 l € 6,90 | 0,75 l € 23,90

Weißburgunder QbA halbtrocken

Rheinhessen, Weingut Dohlmühle
Ein Weißburgunder der durch seine
feine Art, seine blumigen Aromen,
seine Fruchtigkeit und seine dezente
Säureprägung begeistert!
0,2 l € 7,50 | 0,75 l € 25,50

Sonnengruß Riesling QbA feinherb

Rheinhessen, Weingut Schönhals
Mit einer leichten Restsüße strömen uns feine
Zitrus- und Ananasnoten entgegen.
Herrlich saftig und lebhaft im Mund
0,2 l € 7,90 | 0,75 l € 26,90

Rivaner SOMMERLust QbA halbtrocken

Franken, Winzer Sommerach
Mit den SOMMERLust-Weinen genießen
Sie das ganze Jahr schöne Momente
des Sommers. Fruchttige Aromen mit
feiner Würze, Duft von Bananen, Mirabelle,
grüner Apfel, Aprikosen und Ananas
0,75 l € 26,90

Weissweine

Frucht Merlot QbA trocken

Deutschland-Baden, Weingut Abril
Dieser Merlot ist ein hellgekelterter weißer Wein aus roten Merlot-Trauben. Ein wunderbarer Wein mit unkompliziertem Trinkgenuss
0,75 l € 28,90

Sauvignon Blanc trocken

Neuseeland-Marlborough, Wild Rock
Intensive Aromen von Limetten, Stachelbeere und grüner Paprika. Am Gaumen ergänzt durch tropische Früchte und frischem Basilikum
0,75 l € 39,90

Grauburgunder QbA trocken

Deutschland-Pfalz, Weingut Klein
Moderne und doch saftige Fruchtnoten von Birne und Apfel, gepaart mit einem erfrischenden Trinkfluss zeichnen diesen Grauburgunder aus
0,75 l € 35,90

Castel Chardonnay DO trocken

Spanien-Costers del Segre, Raimat
Strohgelbe Farbe, intensive Aromen von Pfirsich, Honig und exotischen Früchten. Dieser Wein ist sehr ausgewogen und mit lang anhaltendem Abgang
0,75 l € 39,90

Rheingau Riesling VDP

Gutswein trocken
Deutschland-Rheingau,
Weingut Robert Weil
Dieser Riesling entfaltet eine wunderbare Nase mit Aromen von Pfirsich, Grapefruit, Aprikosen, Kräutern und Frühlingsblumen, Ein echter Klassiker mit dezenter Säure und harmonischer Frucht
0,75 l € 45,90

Wein enthält Sulfite. Wir schenken die aktuellen Jahrgänge unserer Winzer aus.

Rotweine

Dornfelder QbA trocken

Rheinhessen, Weingut Dohlmühle
Dunkles Rot mit violetten Reflexen,
schönes Beerenaroma, fleischig und leicht
im Geschmack. Ein Dornfelder allererster Güte!
0,2 l € 6,80 | 0,75 l € 22,90

Why Not? DOC trocken

Italien-Apulien, Contri Spumante
In der Nase Noten von reifen Früchten und
Kirschen. Aromen von schwarzen Früchten,
ein wenig Tabak, Schokolade und einem
Hauch von Pflaume
0,2 l € 7,50 | 0,75 l € 25,90

Herrnsheimer Schloss

Cabernet Sauvignon QbA trocken
Rheinhessen, Weingut Volker Schmitt
Duft roter Johannisbeeren, reifer Waldbeeren
und etwas Crème de Cassis. Zarte und dennoch
spürbare Holznote
0,2 l € 8,90 | 0,75 l € 30,90

Trollinger Hamballe QbA halbtrocken

Württemberg, Weinkellerei Hohenlohe
Herzhaft kerniger Rotwein mit zart duftigem
Bukett und würzig frischem Aroma.
Kräftig, aber dennoch nicht zu schwer
0,2 l € 7,90 | 0,75 l € 26,90

Fabelhaft Tinto DOC trocken

Portugal-Douro, Niepoort
Ein Grund für den Erfolg von Fabelhaft liegt in
seinem Aromen-Panorama das sich im Glas
öffnet. Ein Duft von Brombeere und Himbeere.
Ein Wein mit verdammt viel Douro-Charakter!
Falstaff: 91 Punkte
0,75 l € 39,90

Lemberger Hamballe QbA trocken

Württemberg, Weinkellerei Hohenlohe
Vollmundiger, gehaltvoller Rotwein mit hoher
Dichte und Nachhaltigkeit. Im Bukett blumig mit
dezentem Holundernote, im Geschmack trocken,
feinwürzig und harmonisch
0,75 l € 25,90

Rotweine

Merlot Gutswein trocken

Deutschland-Pfalz, Weingut Lergenmüller
Dieser Wein ist mit einer Eleganz ausgestattet,
die sich in einem feinen Duft nach Herzkirschen
und einem fruchtig-würzigen Körper
präsentiert
0,75 l € 30,90

Vinya Pomal Reserva DOC trocken

Spanien-Rioja, Bodegas Bilbainas
18 Monate Reife im Barrique, weitere 24 Monate
auf der Flasche - so gelangt er zu großer
Farbintensität mit Aromen von roter Frucht,
vermischt mit Alterungstönen von Tabak,
Trüffel und Vanille. Sehr konzentriert, guter
Körper und langer Abgang. Ein echter Old
School-Reserva, der dekantiert werden sollte
0,75 l € 43,90

Sasseo Primitivo Salento IGT trocken

Italien-Apulien, Masseria Altemura
Dieser Wein besitzt einen guten Körper,
mundet einhüllend, warm und weich und
entfaltet einen sehr reifen Fruchtgeschmack,
unterstützt durch einen angenehmen Hauch
zarten Tannins
0,75 l € 39,90

Black Print QbA trocken

Deutschland-Pfalz, Markus Schneider
Am Anfang dominieren würzige und
animalische Noten, mit etwas mehr Luft
tritt schließlich auch die Frucht in
den Vordergrund
0,75 l € 49,90

Roséwein

Rüdesheimer Spätburgunder Rosé

QbA trocken
Deutschland-Rheingau, Weingut Carl Ehrhard
Lasst uns Feste feiern und Spaß haben,
beschwingte Lebensfreude und Weingenuss!
Fruchtig aromatisch und sanfte Säure
0,2 l € 8,90 | 0,75 l € 30,90

Kaffee

Kännchen Kaffee ¹⁶
€ 4,90

Tasse Kaffee ¹⁶
€ 2,70

Espresso ¹⁶
€ 2,90

Cappuccino ^{3/16}
€ 3,60

Milchkaffee ^{3/16}
€ 4,10

Latte Macchiato ^{3/16}
€ 4,10

Heiße Schokolade ³
€ 3,90

mit Sahne ³
€ 4,50

mit Sahne und Baileys ^{3/15}
€ 5,90

mit Sahne und Amaretto ^{3/15}
€ 5,90

Tee

Kännchen Tee
€ 5,00

Glas Tee
€ 3,50

Sorten
Darjeeling, Ostfriesen, Früchte, Pfefferminz,
Rooibos Vanille, Rooibos Karamell

Bitte informieren Sie sich vorab bei unseren netten Servicekräften.

INHALTSSTOFFE

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 |
|-------------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|
| Suppen / Vorspeisen | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tafelspitzbrühe | X | X | | | | | | | | | | | | | | |
| Brötchenauswahl | X | X | X | | | | | | | X | | | | | | |
| Marinierte Tomatenwürfel | X | X | X | | | | | | | X | | | | | | |
| Gebratene Garnelen | X | X | X | X | | | | | | X | | | | X | | |
| Gratinierter Ziegenkäse | X | X | X | | | | | | | X | | | | | | |
| Antipasti Teller | X | X | X | X | | | | | | X | | | | | | |
| Salate | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gemischter Gartensalat | X | X | | | | | | | | | X | | | | | |
| Käse und Früchte | | X | | | | | | | | | | | | | | |
| Hähnchenbrust mit Champignons | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Rindfleischstreifen mit Champignons | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lachsfilet | | X | | | | | | | | | | | | | | |
| Ofenkartoffel und Kräuterdip | X | X | | | | | | | | | | | | | | |
| Balsamico-Vinaigrette | X | X | X | | | | | | | | X | | | | | |
| Hauptspeisen | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Flammkuchen Elsässer Art | X | X | | | X | | | | | | X | | | | | |
| Flammkuchen vegetarisch | X | X | | | | | | | | | X | | | | | |
| Ofenkartoffel mit Lachs | X | X | X | | | | | | | | | | | | | |
| Ofenkartoffel mit Matjes | X | X | X | | | | | | | | | | | | | |
| Unser „Brettl“ | X | X | X | X | X | | | | X | | X | | | | | |
| Frische Bandnudeln | X | X | | | | | | | | | X | | | | | |
| mit Hähnchenbrustfilet | | | | | | | | | | | | | | | | |
| mit Rindfleischstreifen | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gegrillte Hähnchenbrust | X | X | | | | | | | | | X | | | | | |
| Ahrenshofer Butterschnitzel | X | X | | | | | | | | | X | | | | | |
| Schnitzel „Holsteiner Art“ | X | X | X | | X | | | | | | X | | | | | |
| Kalbsleber „Berliner Art“ | | X | | | | | | | | | X | | | | X | |
| Ahrenshofer Landhausteller | | | | | X | | | | | | X | | | | X | |
| Hausgemachte Rinderroulade | | | | | X | | | | X | | X | | | | | |
| Geschmorte Rinderbacke | | X | | | | | | | | | X | | | | X | |
| Krosse halbe Ente | X | | | | | | | | | | X | | | | | |
| Ahrenshofer Rumpsteak | | | | | X | | | | | | X | | | | X | |
| Rumpsteak | X | X | | | | | | | | | X | | | | | |
| Fisch | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gebrautes Lachsfilet | X | X | X | | | | | | | | X | | | | | |
| Ahrenshofer Matjes | X | X | | | X | | | | | | X | | | | | |
| Burger | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Frisch gegrilltes Beef vom Ochsen | X | X | X | | X | | | | X | | X | | | | | |
| Hähnchenbrust Burger | X | X | | | | | | | | | X | | | | | |
| Lachsburger | X | X | X | | | | | | | | X | | | | | |
| Vegetarischer Burger | X | X | | | | | | | | | X | | | | X | |
| Pommes frites | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Desserts | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Crème Brûlée | X | X | | | | | | | | | | | | | | X |
| Apfel-Crumblé | X | X | | | | | | | | | X | | | | | |
| Rote Grütze | | X | | | | | | | | | | | | | | |
| Ahrenshof Empfehlung | X | X | | | | | | | | | | | | | | |
| Für die Kleinen | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Chicken Nuggets | X | X | | | | | | | | | X | | | | | |
| Fischstäbchen | X | X | X | | | | | | | | X | | | | | |
| Kleines Schnitzel | X | X | | | | | | | | | X | | | | | |
| Bandnudeln mit Tomatensauce | X | X | | | | | | | | | X | | | | | |

1 = Eier
2 = Fisch
3 = Milch

4 = Sellerie
5 = Sesamsamen
6 = Schwefeldioxid/Sulfite

7 = Weichtiere
8 = Sojabohnen
9 = Senf

10 = Lupine
11 = Glutenhaltiges Getreide
12 = Erdnüsse

13 = Schalenfrüchte
14 = Krebstiere
15 = Alkohol
16 = Koffein