



Herzlich willkommen  
im Restaurant Speicher 8  
auf der Stralsunder Hafeninsel.

Der historische Türmchenspeicher wurde im Jahr 1905  
errichtet & diente ursprünglich der Lagerung von  
Getreide & landwirtschaftlichen Produkten.

Nach einer umfassenden Sanierung  
beherbergt das beeindruckende Backsteingebäude  
heute unser Restaurant – ein Ort  
für kreative Küche & besondere Momente.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt!



# Speise KARTE

## VORSPEISEN

### RAUHLACHS-CROSTINI

Hüttenkäse, Apfel, Dill 11,00 €

Allergene: D, Aa, G

### MATJES „ITALIA“

getrocknete Tomaten,  
Kapern, Oliven, geröstetes  
Schwarzbrot 14,50 €

Allergene: 9, A, Ab

### SPANISCHE

### GARNELENPFANNE

Cherrytomaten, Oliven,  
Knoblauch, Chili 16,00 €

Allergene: 9, B, Aa

### RUCOLA-

### MELONENSALAT

Feta, Oliven, Cashewkerne,  
Balsamico-Glace 15,50 €

Allergene: Hf, G

### CARPACCIO VOM RIND

Champignons, Rucola  
Cherrytomaten, Grana  
Padano 15,50 €

Allergene: F

### BLATT- & WILDKRÄUTERSALAT

Cherrytomaten, Oliven,  
Gurken, Paprika, Erdbeer-  
Vinaigrette 12,00 €

Allergene: 9, A, J

Optional mit:

Rinderfiletspitzen 14,00 €

Lachsfilet Allergene: D 12,00 €

Garnelen 12,00 €

Hähnchenbruststreifen 7,50 €

Feta Allergene: G 5,00 €

### VORSPEISENPLATTE „KOREA“

für 2 Personen

Eine vielfältige Auswahl

fernöstlicher Aromen:

Flambierter Lachs, knusprige

Tempura-Garnelen, würziger

Wakame-Salat, feiner Teriyaki

& Wasabi Dip,

dazu eine Auswahl an

Teigtaschen, gefüllt mit:

- Garnelenstückchen
- Hähnchenfleisch mit  
Weißkohl & Garnelen
- Glasnudeln, Gemüse &  
Zitronengras
- Entenfleisch mit  
Frühlingszwiebeln  
& Hoisin-Sauce

42,00 €

Allergene: A, B, F, K

## SUPPEN

### WEISSES GAZPACHO

Honigmelone, geröstete Mandeln, Weißbrot

Allergene: Ha, Aa, G

7,50 €

### KOKOS-CURRY-SUPPE

Hähnchen, Pak Choi

Allergene: I, A

8,00 €

### FISCHSUPPE „SPEICHER 8“

Lachs, Barsch, Wurzelgemüse, Krustentiersud

Allergene: I, D, N, B

11,50 €

## HAUPTGÄNGE VEGETARISCH

### PASTA MIT KRÄUTERSEITLINGEN

Oliven, Knoblauch, Cherrytomaten, Olivenöl, Grana Padano

Allergene: A, C, G

18,00 €

### GRATINIERTER FETA

Mediterranes Gemüse, Oliven, Peperoni, getrocknete Tomaten, Knoblauchbrot

Allergene: A, C, G, 8

15,50 €

### GRILLKARTOFFEL

Kräuterquark, Pfannengemüse

Allergene: G

14,00 €

## HAUPTGÄNGE FISCH

### LACHSFILET, GEBRATEN

Honig-Mandelkruste, grüner Spargel, Sauce Hollandaise, Grillkartoffel

Allergene: G, C, A, D

27,50 €

### ZANDERFILET, GEBRATEN

Curry-Rahm-Spitzkohl, Petersilien-Kartoffelstampf

Allergene: G, D

23,00 €

### LACHSFILET & GARNELEN

Linguine, Knoblauch-Chili-Sauce, Kräuterseitlinge

Allergene: G, B, D

25,00 €

### GARNELEN, GEGRILLT

Pak Choi, Feta, Oliven Melone, Cashewkerne

Allergene: G, B, Hf

24,00 €

### FISCHPLATTE FÜR ZWEI PERSONEN

Gegrilltes Lachsfilet, Zanderfilet, Garnelen, Pak Choi, Petersilienstampf, Pasta-Nest, Knoblauch-Chili-Sauce

Allergene: D, G, A

60,00 €

## WEINEMPFEHLUNG

### RIVANER QBA, TROCKEN

Markgräfler Winzer eG., Baden, Deutschland<sub>o,13</sub>

0,2L - 6,90 €

0,75L - 24,00 €

## HAUPTGÄNGE

### FLEISCH VOM LAVASTEIN-GRILL

**LAMMHÜFTE**  
grüner Spargel, Sauce  
Hollandaise, Grillkartoffel **27,50 €**

Allergene: C, I

**KOTELETT VOM  
LANDSCHWEIN 500G**  
Champignons,  
Kartoffelstampf,  
„Speicher 8“-Jus **29,00 €**

Allergene: G, I

**MAISHÄHNCHENBRUST**  
Joghurt, Orangenpfeffer,  
Paprikaragout,  
Rosmarinkartoffeln **21,50 €**

Allergene: G

**PASTA MIT  
RINDFLEISCHSTREIFEN**  
Pilzsauce, grüner Pfeffer **25,50 €**

Allergene: A

**FLEISCHPLATTE  
FÜR ZWEI PERSONEN**  
Rumpsteak, Lammhüfte,  
Maishähnchenbrust,  
Champignons,  
Paprikaragout,  
Rosmarinkartoffeln,  
„Speicher 8“-Jus **64,00 €**

Allergene: A, I

## WEINEMPFEHLUNG

**SPÄTBURGUNDER,  
VEGAN**

Weingut Kesselring, Pfalz,  
Deutschland<sub>o,13</sub>

**0,2L - 8,50 €**

**0,75L - 30,00 €**

## STEAKS

**MAIS-  
HÄHNCHENBRUST** 220G 13,00 €

**KOTELETT VOM  
LANDSCHWEIN** 500G 21,00 €

**LAMMHÜFTE** 200G 20,00 €

**RUMPSTEAK** 200G 26,00 €  
300G 36,00 €

**RINDERFILET** 200G 30,00 €  
300G 42,00 €

Optional zu unseren Steaks:

Steakhouse Pommes 3,80 €

Rosmarinkartoffeln 3,80 €

Halbe Grillkartoffel mit  
Quark 4,80 €

Allergene: G

Kartoffelstampf 3,80 €

Allergene: G

Kräuterbutter 2,00 €

Allergene: G

Speicher 8-Jus 3,00 €

Allergene: I

Pfannengemüse 3,80 €

Kräuterseitlinge 7,00 €

Gebratene Champignons 4,20 €

Kleiner Wildkräutersalat 5,50 €

## NACHSPEISEN

### TARTUFO BIANCO

Eistrüffel, Zabaione-Eis,  
Kaffee-Eis

Allergene: C, A, H, G

9,50 €

### DUETT VOM SORBET

Mango, Himbeere

7,50 €

### ITALIENISCHE KÄSEVARIATION 120G

Weintrauben, Feigensenf,  
Baguette

Allergene: G

19,00 €

### BANANENEIS

Kirsch-Espuma,  
Schokosplitter

Allergene: G, Aa, J

7,00 €

### SCHOKOLADEN- SOUFFLÉ

mit Kirschsahne

Allergene: A, C, G, F, H

10,00 €

#### Allergene und Zusatzstoffe

Allergene: A – Weizen, Ab – Roggen, Ac – Hafer, Ad – Gerste, B – Krebstiere,  
C – Eier, D – Fisch, E – Erdnüsse, F – Soja, G – Milch (einschließlich Laktose),  
H – Schalenfrüchte: Ha – Mandeln, Hc – Haselnüsse, Hd – Walnüsse,  
Hf – Cashewnüsse, Hg – Pekannüsse, Hp – Pistazien, Hm – Macadamianüsse,  
I – Sellerie, J – Senf, K – Sesamsamen, L – Schwefeldioxid und Sulfite, M – Lupinen, N  
– Weichtiere

Zusatzstoffe: 1 – mit Konservierungsstoff, 2 – mit Farbstoff,  
3 – mit Antioxidationsmittel, 4 – mit Geschmacksverstärker, 5 – mit Phosphat,  
6 – mit Süßungsmittel (n), 7 – enthält eine Phenylalaninquelle, 8 – geschwärzt,  
9 – geschwefelt, 10 – koffeinhaltig, 11 – chininhaltig

## HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee<sup>11</sup>

3,10 €

Pott Kaffee<sup>11</sup>

5,60 €

Espresso<sup>11</sup>

3,10 €

Doppelter Espresso<sup>11</sup>

5,60 €

Espresso Macchiato<sup>11</sup>

3,50 €

Dopp. Espresso  
Macchiato<sup>11,15,g</sup>

5,80 €

Cappuccino<sup>11,15,g</sup>

3,60 €

Milchkaffee<sup>11,15,g</sup>

4,10 €

Latte Macchiato<sup>11,15,g</sup>

4,10 €

Latte Macchiato  
mit Aroma<sup>11,15,g</sup>

4,70 €

Karamell, Haselnuss, Vanille

Heiße Schokolade<sup>15,8,g</sup>

3,90 €

Heiße Schokolade<sup>15,8,g</sup>

4,20 €

mit Sahnehäubchen

Glas Tee

3,90 €

Sommerbeere, Grüner Tee,  
Darjeeling, Rooibos Vanille,  
Kräutergarten, Pfefferminzblätter

Heiße Zitrone

3,40 €

# Getränke KARTE

## BIER VOM FASS

ALSTER MIT  
KÖNIG PILSENER<sup>13,A</sup>  
0,25L 3,70 €  
0,4L 5,40 €

KÖNIG PILSENER<sup>13,A</sup>  
0,25L 3,70 €  
0,4L 5,40 €

STÖRTEBEKER PILSENER<sup>13,A</sup>  
0,3L 4,30 €  
0,5L 6,50 €

## FLASCHENBIER STÖRTEBEKER

NORDISCH HELL<sup>13,A</sup> 5,60 €  
0,5L

PAZIFIK-ALE<sup>13,A</sup> 6,80 €  
0,5L

BERNSTEIN-WEIZEN<sup>13,A</sup> 5,60 €  
0,5L

BIO BERNSTEIN-WEIZEN,  
ALKOHOLFREI<sup>A</sup> 5,60 €  
0,5L

SCHWARZBIER<sup>13,A</sup> 5,60 €  
0,5L

BIO FREI-BIER,  
ALKOHOLFREI<sup>A</sup> 4,40 €  
0,33L

NATUR RADLER,  
ALKOHOLFREI<sup>A</sup> 4,40 €  
0,33L

KELLER BIER 1402<sup>13,A</sup> 4,40 €  
0,33L

## SOFTDRINKS

Coca-Cola<sup>1,11</sup>, Sprite, Fanta<sup>1,3</sup>,  
Coca-Cola zero<sup>1,9,11</sup>, 0,2l 3,10 €  
0,4l 5,60 €

Mineralwasser 0,25l 2,90 €  
Naturelle  
Feinperlig 0,75l 6,50 €

Bitter Lemon<sup>3,12</sup>, Ginger Ale<sup>1</sup>,  
Tonic Water<sup>12</sup> 0,2l 3,40 €

Säfte  
Apfelsaft klar<sup>2</sup>, Rhabarbersaft<sup>2</sup>,  
Orangensaft<sup>2</sup>, Kirschnektar  
Sanddornnektar<sup>2</sup>, Bananensaft<sup>3</sup>  
0,2l 3,40 €  
0,4l 6,40 €

## APERITIFS

**KIR IMPERIAL**<sup>13,1</sup>  
Crème de Cassis, Fürst von Metternich  
6,40 €

**MARTINI**<sup>13</sup>  
Martini Extra Dry oder Martini Bianco  
5cl  
5,80 €

**SANDEMAN**<sup>13,1</sup>  
Fino, Medium Dry oder Medium Sweet  
5cl  
5,80 €

**CAMPARI ORANGE**<sup>13,1</sup>  
Campari, Orangensaft  
8,20 €

## COCKTAILS

**HUGO**<sup>13</sup>  
Holunderblütensirup, Minzblätter,  
Limette, Prosecco, Soda  
7,80 €

**APEROL SPRITZ**<sup>13</sup>  
Aperol, Prosecco, Soda  
7,80 €

**PINK „SPEICHER 8“**<sup>13,1</sup>  
Gordons Premium Pink, Minzblätter,  
Himbeeren, Prosecco, Sprite  
8,80 €

**LIMONCELLO SPRITZ**<sup>13,1</sup>  
Limoncello, Prosecco, Soda  
7,80 €

## LONGDRINKS

**Absolut Vodka**<sup>13,1,11</sup> 7,90 €  
mit Coca-Cola

**Jim Beam**<sup>13,1,11</sup> 7,90 €  
mit Coca-Cola

**Tanqueray Gin**<sup>13,12</sup> 7,90 €  
mit Tonic Water

**Hendricks Gin**<sup>13,12</sup> 9,90 €  
mit Tonic Water

## PRICKELNDES

**Mionetto Spumante**<sup>0,13</sup>  
0,75l - 35,00 €  
0,1l - 4,90 €

**Fürst von Metternich**<sup>0,13</sup>  
Deutscher Traditionssekt  
Chardonnay oder alkoholfrei  
0,75l - 34,00 €  
0,1l - 4,80 €

**Moët & Chandon  
Brut Imperial**<sup>0,13</sup> 0,75l - 98,00 €

**Moët & Chandon  
Brut Rosé**<sup>0,13</sup> 0,75l - 130,00 €

**Moët & Chandon  
Rosé Ice Imperial**<sup>0,13</sup> 0,75l - 150,00 €

# Wein KARTE

## ALKOHOLFREI

### A. DIEHL CUVÉE BLANC, ALKOHOLFREI <sup>0</sup>

Vollreif geerntet bietet dieser entalkoholisierte Weißwein eine saftige Aromatik. Perfekt zu hellem Fleisch, leichten Salaten, Sushi oder gedünstetem Fisch. Ein wahrer Traum!

**0,75L - 28,00 €**

**0,2L - 7,90 €**

### A. DIEHL CUVÉE ROSÉ, ALKOHOLFREI <sup>0</sup>

Typische Merlot-Aromen von Erdbeeren, Kirschen und Pflaumen harmonisieren perfekt mit den würzigen Noten des Spätburgunders. Frisch, fruchtig und vollmundig, spiegelt dieser Wein klar seine Herkunft wider.

**0,75L - 28,00 €**

**0,2L - 7,90 €**

## WEISSWEIN

### GRAUER BURGUNDER KABINETT, TROCKEN <sup>0,13</sup>

Weingut A. Diehl, Pfalz, Deutschland  
Dicht, konzentriert und fruchtig, mit viel Schmelz und einem frischen Finish.

**0,75L - 31,00 €**

**0,2L - 9,00 €**

### WEISSER BURGUNDER, TROCKEN <sup>0,13</sup>

Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz, Deutschland  
Ein klares Bouquet von grüner Birne, Nektarine, Mango und floralen Aromen. Saftig, schmelzig, mit einem feinen, würzigen Nachhall.

**0,75L - 28,00 €**

**0,2L - 7,90 €**

### MISTER WHITE, TROCKEN <sup>0,13</sup>

Weingut Kesselring, Pfalz, Deutschland  
Cremiger, weicher Wein mit lebendiger Frische. Cuvée aus Sauvignon Blanc, Auxerrois und Grauburgunder.

**0,75L - 28,00 €**

**0,2L - 7,90 €**

### GEWÜRZTRAMINER KABINETT, LIEBLICH <sup>0,13</sup>

Weingut Knöll & Vogel, Pfalz, Deutschland  
Aprikose, Rosen und dezentes Muskataroma am Gaumen, harmonische Würze und schöne Restsüße.

**0,75L - 26,00 €**

**0,2L - 7,40 €**

## WEISSWEIN

### RIESLING & SCHEUREBE KABINETT, FEINHERB <sup>0,13</sup>

Weingut Hiestand, Rheinhessen  
Typisch deutscher Weinstil mit  
geringerem Alkohol und feinem Spiel  
zwischen Fruchtsüße und Säure –  
leicht, aber ausdrucksstark.

**0,75L - 29,00 €**

**0,2L - 8,50 €**

### RÜGENWEIN

#### SOUVIGNIER GRIS, TROCKEN <sup>0,13</sup>

Weingut Hohmann Insel Rügen  
Ein leichter, trockener Inselwein mit  
frischer Säure und Aromen von  
Aprikose, Quitte und Honigmelone.

**0,75L - 44,00 €**

**0,2L - 12,00 €**

#### SARTORI MURARI LUGANA DOC, TROCKEN <sup>0,13</sup>

Sartori SPA Weingut, Lombardei, Italien  
Frischer, eleganter Weißwein mit  
Aromen von Blüten, Limette, Aprikose  
und Birne. Saftig am Gaumen, mit feiner  
Mineralität und langem Abgang. Ideal  
zu Vitello Tonnato, Garnelenpasta oder  
Fenchelrisotto.

**0,75L – 36,00 €**

## ROSÉWEIN

### SOPHIE HELENE ROSÉ, TROCKEN <sup>0,13</sup>

Weingut Hammel, Pfalz, Deutschland  
Ein trockener, aromatischer und  
fruchtiger Rosé – das perfekte  
Sommergefühl das ganze Jahr.

**0,75L - 28,00 €**

**0,2L - 7,90 €**

### KLEINE RUST, ROSÉ TROCKEN <sup>0,13</sup>

Weingut Stellenrust, Stellenbosch,  
Südafrika  
Sommer, Sonne, Rosé – der Rust  
Pinotage Rosé mit rauchigen,  
mineralischen Noten und einem  
frischen, würzigen Finish. Perfekt für die  
warme Jahreszeit.

**0,75L - 28,00 €**

**0,2L - 7,90 €**

**ALLE WEINE SIND ALS SCHORLE ERHÄLTlich.**

# ROTWEIN

## **DORNFELDER QBA, HALBTROCKEN** <sup>0,13</sup>

Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz, Deutschland  
Dunkel, würzig mit Kirsche, Brombeere und saftiger Süße.

**0,75L - 24,00 €**

**0,2L - 6,90 €**

## **SPÄTBURGUNDER, VEGAN, TROCKEN** <sup>0,13</sup>

Weingut Kesselring, Pfalz, Deutschland  
Warm, weich mit feinem Fruchtbouquet und großer Fülle.

**0,75L - 30,00 €**

**0,2L - 8,50 €**

## **„ARNEGUI“ RIOJA TINTO TEMPRANILLO CRIANZA, TROCKEN** <sup>0,13</sup>

Pagos del Rey, Rioja  
Tiefes Rubinrot mit fruchtigem Duft nach Kirschen, Johannisbeeren und Orangenschalen. Weich, harmonisch mit abgerundeten Tanninen und einem anhaltenden, gewürzigen Abgang.

**0,75L - 30,00 €**

**0,2L - 8,50 €**

## **PRIMITIVO, HALBTROCKEN** <sup>0,13</sup>

Cuore Verde, Apulien, Italien  
Dichte Aromen von reifen Pflaumen und Gewürzen, am Gaumen weich mit dezenter Restsüße.

**0,75L - 34,00 €**

## **DE GRAS MERLOT, TROCKEN** <sup>0,13</sup>

Vina Montgras, Colchagua, Chile,  
Feiner, harmonischer Merlot mit Noten von Minze, Wildkräutern, Cassis, Kaffee und dunklen Beeren. Elegant, weich, mit langem Abgang.

**0,75L - 28,00 €**

**0,2L - 7,90 €**

## **MALBEC, DADA NO. 1, HALBTROCKEN** <sup>0,13</sup>

Finca Las Moras, Argentinien, Mendoza  
Dunkles Granat-Purpur, saftige Frucht mit Röstnoten, Vanille und Mandeln. Am Gaumen füllig, weich, mit würzigem Biss und Aromen von Schokolade und Süßkirschen.

**0,75L - 30,00 €**

**0,2L - 8,50 €**

## **MONTEPUCIANO D'ABRUZZO BIO, TROCKEN** <sup>0,13</sup>

Montalbano, Abruzzen, Italien  
Tiefrote Farbe, komplexes Bouquet mit roten Früchten und Gewürzen. Rund, trocken, harmonisch und tanninhaltig. Ideal zu rotem Fleisch und reifem Käse.

**0,75L - 28,00 €**

**0,2L - 7,90 €**

## **MONTGRAS QUATRO RESERVA COLCHAGUA VALLEY, TROCKEN** <sup>0,13</sup>

MontGras, Central Valley, Chile  
Der Quatro reift 11 Monate in Eichenholzfässern und vereint die besten Eigenschaften von Cabernet Sauvignon (Rückgrat, Komplexität) und Syrah (Tiefe, Harmonie).

**0,75L - 38,00 €**

## **CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG, TROCKEN** <sup>0,13</sup>

Antinori, Toskana, Italien  
Ein voller Wein, 12 Monate in Barriques gereift, mit Aromen von Kirschen, Veilchen und Tabak.

**0,75L - 67,00 €**

# Klassiker KARTE *je 4cl*

## CLASSIC SINGLE MALT<sup>13</sup>

TALISKER 10 JAHRE	8,50 €
CRAGGANMORE <small>12 Jahre</small>	8,50 €
GLENKINCHIE <small>12 Jahre</small>	8,50 €
DALWHINNIE <small>15 Jahre</small>	9,50 €
OBAN WEST <small>14 Jahre</small>	10,50 €
LAGAVULIN <small>16 Jahre</small>	12,50 €

## BITTER & KRÄUTER<sup>13</sup>

RAMAZZOTTI	5,50 €
JÄGERMEISTER	5,50 €
AVERNA	5,50 €

## KLARE<sup>13</sup>

LINIE AQUAVIT	5,00 €
ROSTOCKER KÜMMEL	5,00 €
NORDHÄUSER <small>Doppelkorn</small>	5,00 €
TANQUERAY GIN	5,00 €

## LIKÖRE<sup>13,1</sup>

AMARETTO DISARONNO	5,00 €
BAILEYS IRISH CREAM	5,00 €
GRAND MARNIER ROUGE	5,00 €
LIMONCELLO	5,00 €

## RUM<sup>13,1</sup>

HAVANA CLUB 3 JAHRE	5,00 €
CAPTAIN MORGAN	5,50 €
RON ZACAPA RUM	12,00 €

## WHISKEY<sup>13</sup>

JIM BEAM	5,00 €
TULLAMORE DEW	5,00 €
JAMESON WHISKEY	8,50 €

## VODKA<sup>13</sup>

ABSOLUT VODKA	5,00 €
---------------	--------

# Spezialitäten KARTE je 2cl

## REGIONALE SPEZIALITÄTEN<sup>13,1</sup>

HASELNUSS-LIKÖR	18%	4,00 €
SCHW.		
JOHANNA-LIKÖR	18%	4,00 €
KÜSTENFEUER	56%	4,50 €
BLUTORANGENGEST	42%	6,50 €
HIMBEERGEIST	40%	6,50 €
DERERS BIRNENBRAND		4,00 €

## GRAPPA<sup>13</sup>

LA TRENTINA MORBIDA	4,00 €
LA DICHIOTTO LUNE	5,00 €
GIARE AMARONE	6,00 €
RÜGEN BRAND	6,50 €

## COGNAC<sup>13</sup>

HENNESSY Fine de Cognac	5,50 €
HENNESSY X.O.	14,00 €

## BRANDY<sup>13</sup>

CARDENAL MENDOZA	5,50 €
Gran Reserva	

## SHERRY<sup>13,1</sup> 5 CL

SANDEMAN	5,80 €
Fino, Medium Dry oder Medium Sweet	

## PORTWEIN<sup>13,1</sup> 5 CL

FERREIRA WHITE PORT	5,90 €
Perfekt zu getrockneten Früchten, als Aperitif oder erfrischend.	

FERREIRA TAWNY PORT	5,90 €
Perfekt als Aperitif oder in Begleitung von Desserts, würzigem Käse und Edelpilzkäse.	

Kennzeichnungen: (1) mit Farbstoff (2) mit Konservierungsstoffen (3) mit Antioxidationsmitteln (4) mit Geschmacksverstärker (5) geschwefelt (6) geschwärzt (7) gewachst (8) mit Phosphat (9) mit Süßungsmitteln (10) enthält Phenylalaninquelle(11) enthält Koffein (12) enthält Chinin (13) enthält Alkohol (14) enthält Taurin (15) enthält Milcheiweiß (A) Glutenhaltiges Getreide (G) Milch oder Laktose (O) Schwefeloxide & Sulfite