

Kalte alkoholfreie Getränke

| | | |
|-------------------------------------|-----------------------|--------------------|
| <u>Wasser</u> | <u>0,3l</u> | <u>0,5l</u> |
| Mineralwasser | 3,00 € | 4,30 € |
| Medium | 3,00 € | 4,30 € |
| Still | 3,00 € | 4,30 € |
| | | |
| <u>Softdrinks</u> | | |
| Cola ⁽⁹⁾ | 3,00 € | 4,30 € |
| Cola zero ⁽⁹⁾ | 3,00 € | 4,30 € |
| Sprite | 3,00 € | 4,30 € |
| Fanta | 3,00 € | 4,30 € |
| Bitter Lemon ⁽¹¹⁾ | 3,00 € | 4,30 € |
| Ginger Ale | 3,00 € | 4,30 € |
| Tonic ⁽¹¹⁾ | 3,00 € | 4,30 € |
| Spezi | 3,00 € | 4,30 € |
| Eistee Zitrone | 3,00 € | 4,30 € |
| Waldmeister ⁽¹⁾ | 3,00 € | 4,30 € |
| | | |
| <u>Säfte</u> | <u>0,2l</u> | <u>0,4l</u> |
| Ananas | 2,70 € | 3,70 € |
| Apfel | 2,70 € | 3,70 € |
| Banane | 2,70 € | 3,70 € |
| KiBa | 2,70 € | 3,70 € |
| Kirsche | 2,70 € | 3,70 € |
| Mango | 2,70 € | 3,70 € |
| Orange | 2,70 € | 3,70 € |
| | | |
| Mango Lassi ^(G) | 3,20 € | 4,90 € |
| | | |
| Red Bull ⁽⁹⁾ | 4,00 € / 0,25l | |

Biere

Asiatische Biere

| | |
|-------------------|----------------------|
| Kingfisher | 0,33l / 3,90€ |
| Tiger | 0,33l / 3,90€ |

Deutsche Biere

| | | |
|-------------------------------|---------------|---------------|
| König Pilsener (Fass) | 0,25l | 0,4l |
| Bayreuther Hell (Fass) | 2,90 € | 3,90 € |
| Maisel's Weisse (Fass) | 2,90 € | 3,90 € |
| Radler | 2,90 € | 3,90 € |
| Diesel | 2,90 € | 3,90 € |

| | | |
|---|-------------|---------------|
| | 0,3l | 0,5l |
| Hefeweizen dunkel (Maisel's Weisse Flasche) | | 4,90 € |
| Köstritzer Schwarzbier (Flasche) | | 4,90 € |
| Hefeweizen alkoholfrei (Maisel's Weisse Flasche) | | 4,90 € |
| Cola-Weizen | | 4,90 € |
| Bananen-Weizen | | 4,90 € |

| | |
|------------------------------|-----------------------|
| Bitburger alkoholfrei | 0,33l / 3,60 € |
|------------------------------|-----------------------|

Spritziges

| | |
|-----------------------------------|---------------|
| Hugo | 6,90 € |
| Holundersirup, Secco, Soda, Minze | |

| | |
|----------------------|---------------|
| Aperol Spritz | 6,90 € |
| Aperol, Secco, Soda | |

| | |
|-----------------------|---------------|
| Campari Spritz | 6,90 € |
|-----------------------|---------------|

| | |
|-------------------------------------|---------------|
| Ramazzotti Rosato Mio | 6,90 € |
| Ramazzotti Rosato, Secco, Basilikum | |

Cocktails / Longdrinks

| | |
|--|---------------|
| Namasté Gin, Wodka, Mangosaft | 8,10 € |
| Bombay Beat Gin, Campari, Rum, Mangosaft | 8,10 € |
| Pina Colada Malibu, Batida de Coco, Kokos, Ananassaft, Sahne (G) | 8,10 € |
| Basil Babo Rum, Ginger Ale, Apfelsaft, Basilikum | 8,10 € |
| Caipirinha Zuckerrohrschnaps, Limetten, Rohrzucker | 8,10 € |
| Wodka-L Wodka, Bitter-Lemmon (11) | 7,20 € |
| Wodka-E Wodka, Redbull (9) | 7,20 € |
| Wodka-C Wodka, Cola (9) | 7,20 € |
| Gin Tonic Gin, Tonic-Water (11) | 7,20 € |
| Cuba Libre Rum, Limettensaft, Cola (9) | 7,20 € |
| Cola-W Jim Beam, Cola, Zitrone (9) | 7,20 € |
| Casablanca Wodka, Eierlikör, Orangensaft, Zitrone | 7,20 € |
| Driver-Cocktail (alkoholfrei) Limetten, Ginger Ale, Soda, Minze oder Basilikum | 5,90 € |
| Virgin Colada Kokosmilch, Ananassaft, Sahne (G) | 6,00 € |

Spirituosen

Whisky

| | 2cl | 4cl |
|---------------------|---------------|---------------|
| Glenfiddich | 3,60 € | 5,90 € |
| Chivas Regal | 3,60 € | 5,90 € |

Rum

| | | |
|--------------------------|---------------|---------------|
| Old Monk (Indien) | 3,60 € | 5,90 € |
| Botucal Reserva | 3,60 € | 5,90 € |

Dies und Das

| | |
|--|---------------|
| Wodka | 4,20 € |
| Ramazotti | 4,20 € |
| Jägermeister | 4,20 € |
| Amaro Averna | 4,20 € |
| Asbach Uralt | 4,20 € |
| Grappa | 4,20 € |
| Obstler | 4,20 € |
| Eierlikör | 4,20 € |
| Frangelico (Haselnuss) | 4,20 € |
| Connewitzer Likörfabrik Rhabarber | 4,20 € |
| Connewitzer Likörfabrik Kastanie | 4,20 € |
| Connewitzer Likörfabrik Gurke | 4,20 € |

Heiße Getränke

| | |
|---|---------------|
| Chai (indischer Gewürztee) (G,9) | 3,50 € |
| Tasse Kaffee (9) | 2,90 € |
| Cappuccino (G,9) | 3,50 € |
| Espresso (9) | 2,40 € |
| Doppelter Espresso (9) | 3,50 € |
| Latte Macchiato (G,9) | 3,60 € |
| Milchkaffee (G,9) | 3,60 € |
| Tasse Tee | 2,60 € |

Weinkarte

Sparkling

| | | |
|--------------------------|--------------|----------------|
| Kessler, Sec | 0,1l | 4,50 € |
| Deutschland Baden | 0,75l | 15,50 € |

Der üppige Duft von weißen Blüten und der sanfte Geschmack von reifen Aprikosen verzaubern hier im Glas. Probieren Sie das älteste Sekthaus Deutschlands!

Weiß

| | | |
|--|--------------|----------------|
| Winzervereinigung Freyburg, Müller Thurgau, trocken | 0,2l | 6,00 € |
| | 0,75l | 21,00 € |

Deutschland, Saale-Unstrut

Die Traditionsrebsorte aus Saale Unstrut verführt mit einem feinen Muskatbukett und schönen fruchtbetonten Aromen.

| | | |
|---|--------------|----------------|
| Weingut Steitz, Grauburgunder Vulkangestein, trocken | 0,2l | 6,00 € |
| | 0,75l | 21,00 € |

Deutschland, Rheinhessen

Probieren Sie die Trendrebsorte mal anders. Das Vulkangestein bringt schöne würzige Noten ein, gepaart mit der Frucht und Süffigkeit der Rebsorte, ist dieser Wein ein muss!

Fortant de France, Terroir Littoral 0,2l 6,00 €
Chardonnay, trocken 0,75l 21,00 €

Frankreich, Langue D'Oc

Südfranzösischer Chardonnay mit viel Sinnlichkeit und Harmonie. Exotische Fülle von intensiver Mango, Honigmelone und feinsten Akazie mit langem Finale

Knyphausen, Riesling Knyp, halbtrocken 0,2l 6,00 €
Deutschland, Rheingau 0,75l 21,00 €

Ein Klassiker mal anders! Starke Noten von frisch gemähtem Gras, grünem Apfel und Aprikose verzaubern hier. Die Restsüße ist in schöner Balance mit einer gut eingebundenen Säure

Weingut Spiess, Riesling Alkoholfrei 0,2l 6,00 €
Deutschland, Rheinhessen 0,75l 21,00 €

Rieslingtypische Aromen von Zitrus, Holunder und Apfel. Angenehme Spritzigkeit, feine Struktur und als entalkoholisierter Wein eine perfekte Alternative

Rosé

Weingut Steitz, Rosé, trocken 0,2l 6,00 €
Deutschland, Rheinhessen 0,75l 21,00 €

Dieser Rosé vereint das Beste aus Rheinhessen! Eine klare Mineralität, gepaart mit einer üppigen Frucht und langem Finale, versprechen absolutes Trinkvergnügen

Rot

**Winzervereinigung Freyburg, Dornfelder,
trocken** 0,2l 6,00 €
0,75l 21,00 €

Deutschland, Saale- Unstrut

Dieser Dornfelder präsentiert seine Leichtigkeit und auch Mineralität mit vollem Stolz. Gepaart mit leichtem Tannin, ist dieser Rotwein, ein Wein für das ganze Jahr

**Poderi dal Nespoli, Fico Grande Sangiovese,
trocken** 0,2l 6,00 €
0,75l 21,00 €

Italien, Emilia-Romagna

Ein Sangiovese für Jedermann! Fruchtig, frisch und weich mit typischen Noten von Kirsche und Veilchen mit sanftem Tannin

**Bodega Barahonda, Monastrell Syrah,
trocken** 0,2l 6,00 €
0,75l 21,00 €

Spanien, Yecla

Ein fruchtbetontes Kraftpaket aus Südspanien. Dank dem ausgeprägten Tannin, den Noten von Sauerkirsche, Cassis und ein bisschen Heu, ist dieser Spanier ein super Essensbegleiter für Fleisch.

**Famiglia Angelillo, Primitivo di Manduria,
halbtrocken** 0,2l 6,00 €
0,75l 21,00 €

Italien, Apulien

Ein sonnenverwöhnter Wein mit samtigem Körper, dem Duft von Kirsche, Lakritze und dem herrlichen Geruch der „maccia Mediterranea“

Menükarte

Frisch zubereitete indische Currys und Tandoor-Spezialitäten sowie weitere asiatische Gerichte.

Alle Menüs, außer Kindergerichte, sind, landestypisch, etwas schärfer gewürzt, jedoch an Europa angepasst.

Bitte informieren Sie unseren Service, wenn Sie Ihr Menü mild zubereitet haben möchten. Unsere Köche bereiten gern individuell für Sie zu.

Wir wünschen viel Genuss beim Probieren.

Ihr Team Namaste'

Suppen

- 1 Tom kha Gai** **6,90 €**
Pikante thailändische Hühnersuppe (1,2,4,J)
- 2 Mangosuppe** **6,90 €**
Leichte Kokoscreme mit Alphanso-Mango, (rein pflanzlich) (1,4,J)
- 3 Dal-Suppe** **5,90 €**
Traditionelle indische Linsensuppe (rein pflanzlich) (1,4,J)
- 4 Kokos Suppe** **7,90 €** (B)
Garnelen, Kokoscreme, Frühlingszwiebeln (1,4,B)

Salate

Alle Salate servieren wir mit Honig-Senf-Dressing und Naanbrot (A)

- 5 Bunter Salat** **8,50 €**
Blattsalate mit Tomaten und Gurken (J)
- 6 Taifun Salat** **11,40 €**
Gebratene Zwiebel mit gegrillter Hähnchenbrust, Salat (F,J)
- 7 Channa Chat Salat** **10,90 €**
Kichererbsen, Zwiebel, Gurke, Tomate, hausgemachter Rahmkäse
Indisch gewürzt (C,J)
- 8 Garnelen Salat** **12,90 €**
Gemischter Salat mit gebratenen Garnelen (B,J)

Appetizer

- 9 Chicken Satay** **7,90 €**
Mit Honigmarinade gegrillte Hähnchenspieße an Erdnusssoße (E)
- 10 Punjabi Samosas** **7,90 €**
Frittierte Teigtaschen mit Kartoffel, Cashew, Erdnuss, Erbsen (A,E,H)
- 11 Veggie Pakora** **8,90 €**
Hausgemachter Rahmkäse, Gemüse im Mehlteig frittiert (A,G)
- 12 Chicken Pakora** **9,90 €**
In Mehlteig frittiertes Hähnchen (A)
- 13 Palak Pakora** **8,90 €**
In Mehlteig frittierter Spinat (A)
- 14 Paneer Pakora** **8,90 €**
Hausgemachter Rahmkäse in Mehlteig (A,G)
- 15 Namaste Starters für zwei Personen** **15,90 €**
Gemischter Vorspeisenteller (A,E,H,G)
- 16 Amritsari Prawns** **10,90 €**
Garnelen im Mehlteig (A,B)

Tandoori-Spezialitäten

Grillspezialitäten auf einer heißen Platte, serviert mit Gemüse und Naanbrot aus dem Tandoor-Ofen ^(A)

| | |
|--|----------------|
| 17 Chicken Tikka | 18,80 € |
| Hähnchenbrustfilet mariniert mit Paprika, | |
| 18 Pudina Tikka | 18,80 € |
| Hähnchenbrustfilet mariniert mit frischer Minze, Joghurt ^(G,1) | |
| 19 Lamm Tikka | 19,80 € |
| Lammhüftstreifen mariniert mit Kardamom, Paprika, Pfeffer | |
| 20 Fisch Tikka | 19,80 € |
| Lachsfilet ^(D) | |
| 21 Sekh Kebab | 19,80 € |
| Lammhackfleisch mit Kardamom, Chili, Pfeffer, Zitronengras | |
| 22 Malai Tikka | 18,80 € |
| Hähnchenbrustfilet mit Cashewpaste ^(H) | |
| 23 Ghinga Tandoori | 19,80 € |
| Riesengarnelen mariniert mit Joghurt, Ingwer, Kurkuma, Chili ^(B) | |
| 24 Matten Boti | 19,80 € |
| Lammfleisch mit Jogurth, Knoblauch, Fenchel, Chili, mariniert ^(G) | |
| 25 Namaste Spezial Grill-Platte | 21,80 € |
| Gemischte Tandoori Spezialitäten ^(B,D,G) | |
| 26 Dorado Tikka ^(D) | 22,80 € |
| Gegrillte Dorade, Reis, Gemüse | |
| 27 Paneer Tikka | 18,80 € |
| Hausgemachter Rahmkäse, Tomate, Salate ^(G) | |
| 28 Vegetable Tikka (rein pflanzlich) | 17,80 € |
| Blumenkohl, Paprika, Pilze, Salate | |

Pflanzliche und rein pflanzliche Gerichte

Alle Gerichte servieren wir mit Basmatireis oder Naanbrot ^(A)

- | | |
|---|----------------|
| 29 Dal Makhani (rein pflanzlich) | 14,80 € |
| Gemischte Linsen nach indischer Art ⁽¹⁰⁾ | |
| 30 Aloo gobi (rein pflanzlich) | 15,80 € |
| Blumenkohl, Kartoffel, Masala-Curry-Sauce ⁽¹⁰⁾ | |
| 31 Veggie Sing Sing (rein pflanzlich) | 15,80 € |
| grünes Gemüse-Curry mit Nüssen und Kokosmilch ^(E,H) | |
| 32 Channa Masala (rein pflanzlich) | 14,80 € |
| Kichererbsen in Masala Currysauce mit Ingwer ⁽¹⁰⁾ | |
| 33 Shahi Paneer | 14,80 € |
| Hausgemachter indischer Rahmkäse mit Nüssen in Tomaten-Mandel-Sahnesauce ^(E,G,H,10) | |
| 34 Mix Vegetables (rein pflanzlich) | 14,80 € |
| Verschiedenes Gemüse in Currysauce ⁽¹⁰⁾ | |
| 35 Palak Paneer | 15,80 € |
| Hausgemachter indischer Rahmkäse in Spinatsauce mit Knoblauch und Ingwer ^(G) | |
| 36 Sabzi Korma | 15,80 € |
| Gemischtes Gemüse mit Joghurt, Sahne, Nusspaste sowie Kokosmilch ^(E,G,H,10) | |
| 37 Chili Paneer | 15,80 € |
| Hausgemachter indischer Rahmkäse, Zwiebeln, Paprika, Sweet Chili-Soja Sauce ^(F,G,10) | |

Nudel-Gerichte

| | |
|--|----------------|
| 38 Nudeln Saigon | 14,80 € |
| Eiernudeln mit Hähnchenfleisch, Gemüse (C,F) | |
| 39 Nudeln Mongolei (pflanzlich) | 14,80 € |
| Eiernudeln mit Cashewkernen, Rahmkäse, Gemüse (C,F,H) | |
| 40 Nudeln Kambodscha | 15,80 € |
| Eiernudeln mit knuspriger Ente und Gemüse (C,F,H) | |
| 41 Singapore Lakse | 16,80 € |
| Eiernudeln mit Riesengarnelen und Glasnudeln in Kokos-Curry Sauce mit Gemüse (B,C) | |
| 42 Gebratene Nudeln (pflanzlich) | 11,80 € |
| Eiernudeln mit Gemüse (C,F) | |
| 43 Hokkien Nudeln | 16,80 € |
| Eiernudeln mit Garnelen und Gemüse (B,C,F) | |

Hähnchen-Gerichte

Alle Hähnchen-Gerichte servieren wir mit bestem Basmatireis oder Naanbrot (A)

| | |
|---|----------------|
| 44 Chicken Mango | 15,80 € |
| Hähnchenbrustfilet an Mangosauce mit Gemüse, Mandel-Topping | |
| 45 Chicken Thai | 15,80 € |
| Hähnchenbrustfilet an roter Thai-Curry-Sauce und Gemüse | |
| 46 Chicken Kadai | 14,80 € |
| Hähnchenbrustfilet in Masala-Curry-Sauce (10) | |
| 47 Butter Chicken | 15,80 € |
| Hähnchenbrustfilet in Tomaten-Butter-Sauce, Cashewkerne und Mandeln (G,H,10) | |
| 48 Chicken Korma | 15,80 € |
| Hähnchenbrustfilet in Joghurt-Sahne-Sauce mit Cashew-Erdnuss-Paste sowie Kokosmilch (G,H) | |
| 49 Lemon Chicken | 16,80 € |
| Hähnchenbrustfilet, Lemon-Cashew-Paste, indisch gewürzt (E,H) | |
| 50 Chilli Chicken | 16,80 € |
| Hähnchenbrustfilet, Paprika, Zwiebeln, Sweet-Chili-Soja-Sauce (F,10) | |
| 51 Chicken Saag | 16,80 € |
| Hähnchenbrustfilet in Spinatsauce | |
| 52 Chicken Curry | 15,80 € |
| Hähnchenbrustfilet in Tomaten-Zwiebel-Sauce | |

Lamm-Gerichte

Alle Lamm-Gerichte servieren wir mit bestem Basmatireis oder Naanbrot ^(A)

| | |
|--|----------------|
| 53 Lamm Vindaloo | 18,80 € |
| zartes Lammfleisch in Kartoffel-Chilisauce ^(J) | |
| 54 Lamm Saag | 18,80 € |
| zartes Lammfleisch in Spinatsauce | |
| 55 Lamm Korma | 18,80 € |
| zartes Lammfleisch in Joghurt-Sahne-Sauce mit Cashew-Erdnuss-Paste sowie Kokosmilch ^(E,G,H) | |
| 56 Lamm Thai | 18,80 € |
| zartes Lammfleisch an roter Thai-Curry-Sauce und Gemüse | |
| 57 Lamm Madras | 18,80 € |
| zartes Lammfleisch in Madras-Sauce ^(J) | |
| 58 Lamm Balti | 16,80 € |
| Zartes Lammfleisch in Currysauce ⁽¹⁰⁾ | |
| 59 Rogan Josh | 18,80 € |
| Zartes Lammfleisch in Tomaten-Zwiebel Sauce | |

Enten-Gerichte

Alle Enten-Gerichte servieren wir mit bestem Basmatireis oder Naanbrot ^(A)

| | |
|--|----------------|
| 60 Ente Mango | 17,80 € |
| Knuspriges Entenbrustfilet mit Mango-Sauce und Gemüse | |
| 61 Bangkok Ente | 17,80 € |
| Knuspriges Entenbrustfilet mit Aubergine, Paprika, Bambus und Babymais an roter Thai-Curry-Sauce | |
| 62 Ente Manchurian | 17,80 € |
| Knuspriges Entenbrustfilet mit Gemüse an süß-saurer Sauce ^(F) | |
| 63 Ente Thaisiyana | 17,80 € |
| Knuspriges Entenbrustfilet an Erdnussbutter-Sauce, Kokosmilch ^(E) | |

Fisch-Gerichte

Alle Fisch-Gerichte servieren wir mit bestem Basmatireis oder Naanbrot ^(A)

| | |
|---|----------------|
| 64 King Prawns | 18,80 € |
| Garnelen in roter Thai-Curry-Sauce mit Gemüse ^(B) | |
| 65 Ghinga Masala | 18,80 € |
| Garnelen in Masala-Curry-Sauce ^(B,10) | |
| 66 Lachs Madras Curry | 17,80 € |
| Lachs in Madras-Curry-Sauce ^(D,J,10) | |
| 67 Lachs Thai | 17,80 € |
| Wildlachs in roter Thai-Curry-Sauce mit Gemüse ^(D) | |
| 68 Fish Green Curry | 17,80 € |
| Lachsfilet in milder grüner Thai-Curry-Sauce, Kokosmilch, Gemüse ^(D) | |

Biryani

Basmatireis-Spezialitäten gebraten mit Koriander und Gurken Raijta (Jogurth-Knoblauch-Gurken-Dip)

| | |
|---|----------------|
| 69 Vegetable Biryani (pflanzlich) | 12,80 € |
| Reis mit frischem gemischten Gemüse, Cashewkerne, Rosinen, Ingwer ^(E,G,H) | |
| 70 Muttan Biryani | 15,80 € |
| Reis mit Lammstreifen, Cashewkerne, Rosinen, Ingwer und Gurken Raita ^(E,G,H) | |
| 71 Chicken Biryani | 13,80 € |
| Reis mit Hähnchenfleisch und frischem Gemüse, Cashewkerne, Rosinen, Ingwer ^(E,G,H) | |
| 72 Prawns Biryani | 15,80 € |
| Reis mit Garnelen, Gemüse, Cashewkerne, Rosinen, Ingwer | |

Kindergerichte

| | |
|--|---------------|
| Golden Chicken | 8,90 € |
| Hähnchenfleisch mit Maismehl paniert mit Pommes, Reis oder Nudeln ^(C) | |
| Golden Prawns | 9,90 € |
| Garnelen ^(B) mit Maismehl paniert mit Pommes, Reis oder Nudeln ^(C) | |
| Honey Chicken | 8,90 € |
| Hähnchenfleisch in Honig-Creme-Sauce mit Mandeln und Nüssen ^(C,E,H) | |
| Chicken Nuggets mit Pommes | 7,90 € |
| Schnitzel mit Pommes | 7,90 € |

Weitere Beilagen

| | |
|--|---------------|
| Normal Naan (Fladenbrot) ^(A) | 3,00 € |
| Butter Naan (Fladenbrot) ^(A) | 3,90 € |
| Garlic Naan (Fladenbrot mit Knoblauch) ^(A) | 3,90 € |
| Papadam (Linsenmehl und Kreuzkümmel) | 3,90 € |
| Gurken Rajita ^(G) | 3,00 € |
| Gebratenes Gemüse | 4,90 € |

Dessert

| | |
|--|---------------|
| Mango Cream | 5,90 € |
| Pannacotta mit Mangopulp | |
| Gulab Jamun | 5,90 € |
| Gebackene Quarkbällchen mit Zuckersirup | |
| Kulfi Faluda | 6,90 € |
| Hausgemachtes indisches Eis, Safran, Kardamom, Pistazien | |
| Firni | 5,90 € |
| Indischer Reis-Pudding mit Sahne gekocht, Mandeln und Pistazien-Topping ^(G,H) | |

Allergenkennzeichnung

- A - glutenhaltiges Getreide
- B - Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C - Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D - Fische aller Art und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E - Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F - Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G - Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H - Schalenfrüchte, auch Mandeln, Cashewkerne
- J - Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L - Schwefeldioxid und Sulfite

Zusatzstoffe

- 1 - mit Farbstoff
- 2 - mit Konservierungsstoff
- 4 - mit Geschmacksverstärker
- 9 - koffeinhaltig
- 10 - mit Süßungsmittel
- 11 - chininhaltig