



AUTHENTIC NEPAL & TIBET KITCHEN

seit 2016

'MITHO CHA' SAGT MAN NACH EINEM GUTEN ESSEN.
 ES BEDEUTET WÖRTLICH: *ES IST LECKER!*
 WIR MÖCHTEN EUCH MIT DEN SPEZIALITÄTEN
 AUS NEPAL UND TIBET EIN MITHO CHA ENTLOCKEN!



AYURVEDA TRADITION

UNSERE REZEPTE UND GEWÜRZE
 BASIEREN AUF DER ALTEN
 GESUNDEITSLEHRE AYUR (LEBEN)
 VEDA (WISSEN).
 WIR SERVIEREN TRADITIONELL AUF
 EINEM MESSING TELLER (THALI).

**HAUSGEMACHT, AUTHENTISCH
 NATÜRLICH & REGIONAL**

ALLE GERICHTE SIND FRISCH UND MIT
 VIEL LIEBE ZUBEREITET.
 WIR IMPORTIEREN VIELE GEWÜRZE,
 TEES UND KRÄUTER SELBST AUS NE-
 PAL. DABEI ACHTEN WIR DARAUF DIE
 PRODUKTE DIREKT BEIM ERZEUGER ZU
 KAUFEN.

ALLERGENE

A - Glutenhaltiges Getreide & daraus hergestellte Erzeugnisse **B** - Krebs & Krebstiererzeugnisse
C - Eier & Eierzeugnisse **E** - Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse **F** - Soja & Sojaerzeugnisse
G - Milch & Milcherzeugnisse **H** - Mandeln sowie daraus gewonnene Erzeugnisse **H1** - Cashewnuss sowie daraus
 gewonnene Erzeugnisse **H2** - Haselnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss sowie daraus
 her- gestellte Erzeugnisse **K** - Sesamsamen und Sesamerzeugnisse

VORSPEISEN - KLEINE SPEISEN

1 **CHICKEN SATÉ** 5,90
4 Hähnchenspieße mit Erdnussauce E

2 **TARKARI KO BURRY** 5,90 **Vegetarisch**
Hausgemachte Gemüsebällchen mit Joghurtraita & Erdnussauce AC FE

3 **BHANTA TAREKO** 5,90 **Vegan**
Auberginen Pakoras, mit Erdnuss- & Tomaten-Koriander-Chutney E

4 **SOYA SATÉ** 5,90 **Vegan**
Zwei „Vegane Hähnchenfleisch“-Spieße mit Erdnussauce E FA

5 **ALU CHOP** 5,90 **Vegan**
Zwei hausgemachte Erdnuss-Kartoffelbällchen mit Tomaten-Koriander- & Erdnussauce E

6 **LUCKY PRAWNS** 5,90 **Vegan**
vegane Zitronengras-Gambas mit Erdnusschutney

VORSPEISEN PLATTE

Eine reiche Zusammenstellung unserer Vorspeisen mit Saucen und Salat. (min. 2 Personen)

7 **Vegan** 14,90

8 **gemischt** 16,90

9 **PAPAD** 2,90

5 Stück Papadam mit Joghurt Dip KG

10 **KHAJA SET** 14,90 (scharf)
Bio-Trockenfleisch vom Wasserbüffel mit Lauchzwiebeln und Knoblauch sautiert. (Sukuti) Kartoffel-Sesam-Salat (Achaar), gebratene Erdnüsse abgeschmeckt mit Zitronensaft (Sadeko), in Butter geröstete Reisflocken (Chiura) & Chutney.
Ein großer Snack-Teller für den authentisch-nepalesischen Gaumen. AEK

SUPPEN

13 **BENDA THANG** 4,90 **Vegetarisch**
Herzhafte Suppe aus frischen Tomaten mit Gemüse und Käse. AG

14 **DAAL** 3,90 **Vegan**
Linsensuppe.
Das „Grundnahrungsmittel“ im Himalaya

15 **VEG. THUKPA** 8,90 (Große Schale) **Vegetarisch**
Tibetische Nudelsuppe mit Gemüse und Tofu. AF

16 **LAMM THUKPA** 10,90 (Große Schale)
Traditionelle tibetische Nudelsuppe mit Lamm, Gemüse, geröstetem Kreuzkümmel & Szechuan-Pfeffer. AF

MO : MO

GEDÄMPFTE TEIGTASCHEN - DUMPLINGS

DAS WOHL BELIEBTESTE ESSEN IN NEPAL UND TIBET.
DER TEIG SOWIE DIE FÜLLUNGEN SIND
KOMPLETT HAUSGEMACHT UND ANSCHLIEßEND HANDGEROLLT.
SERVIERT MIT ERDNUSS UND TOMATEN-KORIANDER CHUTNEY SOWIE SALAT.

Dämpfzeit min. 20 Minuten

(bitte beachten Sie, dass bei vollem Haus die Wartezeit sehr lang sein kann)

klein 6 Stück / groß 10 Stück

35 **VEGGIE MOMO** **Vegan**
gefüllt mit Kartoffeln, Bohnen, Erbsen, Kohl und Karotte A
klein 8,90 groß 12,90

39 **LAMB MOMO**
gefüllt mit regionalem Lammfleisch A
klein 9,50 groß 13,90

37 **GREEN MOMO** 7,90 **Veg.**
gefüllt mit Blattspinat & Käse AG
klein 8,90 groß 12,90

41 **MOMO TELLER**
Veg. Green und Lamb Momo gemischt
klein 9,20 groß 13,50 AG



VEGETARISCHES UND VEGANES

DEN WAHREN GESCHMACK NEPALS UND TIBETS MÖCHTEN WIR EUCH MIT UNSEREN GERICHTEN UND KREATIONEN NÄHERBRINGEN, SERVIERT MIT REIS SOWIE SALAT.

BEI FAST ALLEN GERICHTEN REIN VEGANE ZUBEREITUNG MÖGLICH!

BITTE TEILEN SIE UNS MIT FALLS SIE KEINEN HONIG IM SALAT MÖCHTEN!

45 **SAG TAREKO** 8,90 **Vegan**

Blattspinat angebraten mit Knoblauch und Chili, verfeinert mit Kreuzkümmel, Koriander, Kurkuma und Ingwer.

46 **SAG PANEER** 10,90

Paneerkäse in püriertem Spinat verfeinert mit Safranwurzel und Ingwer. G
Auf Wunsch auch vegan!

47 **PANEER CHILLI** 13,90

In Kurkuma und Chili eingeleger Paneerkäse mit Paprika, Zwiebeln und Champignons im Wok geschwenkt. (sehr scharf) AG

48 **SOJA FRY** 11,90 **Vegan**

Sojafleisch, Paprika, Zwiebel, Champignons, und Tomaten leicht angebraten mit Sojasauce. Ein sehr leichtes und wohltuendes Gericht. AF

49 **JOGI BHAT** 8,90

Gebratener roter und weißer Reis mit Paneer, Paprika, Karotte, Champignons, Bohnen und Erbsen. G

50 **GREEN CURRY** 12,90 **Vegan**

Tofu und Shiitakepilze mit Gemüse in grünem Curry und Kokosmilch. (scharf) F

56 **CHANA MASALA** 8,90 **Vegan**

Kichererbsen gekocht mit Kurkuma, Tomaten und Koriander in hausgemachtem Curry.

51 **TARKARI KAJU NARIWAL** 12,50 **Vegan**

Für die Kokos-Liebhaber. Kartoffeln, Auberginen, Champignons, Bohnen, Erbsen, Brokoli und Paprika in Curry-Kokosmilch mit Mandeln und Cashewnüssen. HHH
/mit Sojafleisch + 2,- F

52 **RATO MASHORA** 12,90 **Vegan**

Sojafleisch oder Tofu leicht gebraten in Kokosmilch mit rotem Curry und saisonalem frischem Gemüse. Eine Eigenkreation mit thailändischem Einfluss. (scharf) F

53 **TOFU BADAM** 11,90 **Vegan**

Kartoffeln und Zwiebeln zusammen mit Tofu leicht angebraten in unserem hausgemachtem Erdnuss-Curry (leicht süß) angerichtet. Anschließend mit Mandeln und Cashewnüssen bestreut. EF H1H2 ©mithocha signature

54 **ALU BHANTA** 9,90 **Vegan**

Auberginen und Kartoffeln angebraten mit unserem hausgemachten Curry.

55 **VEG. CHAU CHAU** 8,90

Bandnudeln zusammen mit Tofu, Ei und Gemüse im Wok geschwenkt. ACF

57 **ALU JIMBU** 9,90 **Vegan**

Gebratene Kartoffeln mit Zwiebeln, Chili, Paprika, Tomaten, & Jimbu-Kraut* (scharf)

*Jimbu ist ein spezielles Kraut, das ausschließlich in der nepalesischen Himalaya-Region auf über 3000m vorkommt.

DAS SALAT DRESSING BEINHÄLTET OLIVENÖL, SESAMÖL, INGWER, HONIG, GRANATAPFELSAFT, SOWIE SCHWARZEN UND WEIßEN SESAM. UNSERE REISMISCHUNG BESTEHT AUS BASMATI REIS UND ROTEM REIS. JEDES GERICHT KANN SCHARF ODER MILD ZUBEREITET WERDEN.

SPEZIALITÄTEN MIT FLEISCH

SERVIERT MIT UNSERER SPEZIELLEN REISMISCHUNG,
SOWIE SALAT UND CHUTNEY.

HÄHNCHEN (KUKHURA)

60 CHICKEN CURRY 11,90

Der Klassiker. Mit Kurkuma und Koriander gebratene Hähnchenbrust in hausgemachtem Curry.

61 COCOS CHICKEN 12,50

Hähnchenbrust gebraten mit Mandeln, Cashewnüssen und frischem Gemüse in Curry-Kokosmilch. HHI

62 CHICKEN CHILLI 14,90

In Kurkuma und Chili eingelgte Hähnchenstücke mit Zwiebeln, Champignons und Paprika in einer Tomaten-Koriander-Reduktion. (sehr scharf!) AG

ENTE (HAANS)

71 HAANS NARIWAL 14,90

Knusprige Ente auf frischem Gemüse, gebraten in Curry-Kokosmilch, bestreut mit Mandeln und Cashewnüssen. HHI

72 RATO HAANS 14,90

Knusprige Ente und frisches Gemüse in Kokosmilch mit rotem Curry. (scharf) F

73 HAANS BADAM 14,90

Knusprige Ente in unserem berühmten hausgemachtem Erdnuss-Curry (leicht süß) mit Zwiebeln, Kartoffeln, Mandeln und Cashewnüssen. EHHI @mithocha signature

LAMM (KHASI)

66 KHASI ALU 14,90

Ein typisches Bergbauerngericht. Sautierte Kartoffeln in hausgemachtem Lammgulasch.

68 KHASI SAG 14,90

Regionales Lammfleisch mit Blattspinat in typisch nepalesischen Gewürzen gebraten.

67 KUNG PAO LAMM 16,90 (sehr scharf!)

Im Wok sautiertes Lamm & Erdnüsse mit getrockneten Chillis, frischen Frühlingszwiebeln, Tomaten und Timur-Pfeffer* in einer Soja-Knoblauch-Reduktion

*Timur ist ein wilder Szechuan-Pfeffer, welcher ausschließlich in der Himalaya Region Nepals vorkommt und nur auf über 3000m Höhe zu finden ist. Er ist v.a. bekannt für seinen zitronigen Geschmack, seine kizelnde Schärfe und wird außerdem als traditionelles Heilmittel gegen Erkältung eingesetzt. Unser Timur stammt aus Mustang/Manang und ist extrem rar, da er nur in der freien Wildnis wächst. Wir sind stolz darauf, euch den wahren Geschmack des Himalaya direkt hierher nach Berlin ins Mitho Cha bringen zu dürfen.

SIZZLER (HEIßE PFANNE)

MIT REIS UND SALAT

75 LAMM FRY 14,90

24 Std. mariniertes Lammfleisch, scharf angebraten mit Chilli, Paprika, Tomaten & Zwiebeln. (scharf) Serviert auf heißer Platte. F

77 CHICKEN SIZZLER 14,90

Gebratenes Hähnchen nepalesicher Art mit Paprika, Champignons und Zwiebeln serviert auf heißer Platte.

76 KHASI KO SESAM 15,90

In Sesamöl sautiertes Lammfleisch mit Champignons, Zwiebel & Karotte. Bestreut mit schwarzem und weißem Sesam. Serviert auf heißer Platte. FK

78 SHIITAKE SIZZLER 13,90 **Vegan**

Tofu, Shiitake Pilze, Paprika, Zwiebeln und Tomaten im Wok geschwenkt mit Sojasauce. Serviert auf heißer Platte. AF

THALI GEMISCHTE PLATTE

DIE TRADITIONELLE MAHLZEIT. NACH ALTER AYURVEDISCHER LEHRE SOLLTEN IN EINEM MAHL DIE FÜNF GESCHMACKSELEMENTE VEREINT WERDEN. SERVIERT WERDEN VERSCHIEDENE SPEISEN AUF EINEM RUNDEN MESSINGTELLER MIT VERSCHIEDENEN BEILAGEN.

80 CHICKEN THALI 16,90

Hähnchen-Curry mit frischem Koriander.
In Knoblauch und Ingwer angedünsteter Blattpinat,
Nepalesischer Kartoffelsalat, Daal-Linsensuppe,
Reis, Yoghurt-Raita, Salat & Papadam. GK

84 KHASI THALI 17,90

Nepalesisches Lamm-Gulasch.
In Knoblauch und Ingwer angedünsteter Blattpinat,
Nepalesischer Kartoffelsalat, Daal-Linsensuppe,
Reis, Tomaten-Koriander-Chutney, Salat & Papadam. K

82 DAAL BHAT 14,50 **Vegan**

Paprika, Auberginen, Kartoffeln, Karotten und
Champignons in unserem hausgemachtem Curry.
In Knoblauch und Ingwer angedünsteter Blattpinat,
Daal-Linsensauce, nepalesischer Kartoffelsalat,
Reis, Tomaten-Koriander-Sauce, Salat & Papad. K
(Nationalgericht Nepals!)

86 VEG THALI 14,90 **Vegan**

Frisches Gemüse gebraten in Curry-Kokosmilch.
In Knoblauch und Ingwer angedünsteter Blattpinat,
Daal-Linsensauce, nepalesischer Kartoffelsalat,
Salat, Erdnussauce, Papad und Reis. HHK

89 MITHO CHA THALI 36,90

Eine reiche Zusammenstellung unserer Thalıs.
(für 2 Personen) HHK

Auf Wunsch auch vegan!

BEILAGEN

23 RAITA 2,50

Joghurt angerührt mit geröstetem Jeera,
Gurken, Koriander, schwarzem Salz und Honig. G

25 BHATURA 2,90

kleines frittiertes Fladenbrot AG

27 GEMISCHTER SALAT 4,90

mit Honig-Sesam Dressing K

24 ROTI 2,90 **Vegan**

hausgemachtes Fladenbrot A

26 BHAT 2,50 **Vegan**

Portion Reis

28 PAPAD

pro Stück 0,60

DESSERTS

90 SHIKARNI 4,90

Joghurt angerührt mit Zimt, Kardamom, Nelken, Kakao
und bestreut mit Mandeln und Cashewnüssen GH1H2

91 HIMALAYA IN A BLANKET 5,50

hausgemachter Crêpes mit Vanilleeis, Nüssen
Schokoladensauce und Puderzucker AG

92 MYSTIC MOUNTAIN 5,50

Gebratene Banane auf Vanilleeis mit Oreo Cookies, Cas-
hews, Mandeln und Schokoladensauce

AGHH1H2

93 PANNA COTTA **Vegan** 4,90

vegane Kokosmilch Panna Cotta mit Mangotopping



ॐ ORGANIC TEA SELECTION ॐ

Nepalesischer Hochlandtee	4,50	Grüner Tee	3,90
schwarzer Tee aus der Region Ilam in Nepal mit frischem Kardamom und getrockneten Nelken. Wir kaufen diesen Tee direkt von den Teebauern. 3		maximal 2 Min. ziehen lassen für optimalen gesundheitsfördernden Tee Genuss, bei längerer Ziehzeit ein wenig bitter	
Sherpa Tee Vegan Tasse / Kännchen	2,50 4,50	Minze-Ingwer-Zitrone	4,50
hausgemachter Hafer-Yogi Chai aus frischen Zutaten nach altem Familienrezept. (enthält Bio-Hafermilch & Zucker) G 3		frische Minzblätter, frische Ingwerstücke, Zitronenscheiben und Honig, zu empfehlen bei Erkältung oder Unwohlsein	
Jasmin Tee	3,90	White Monkey	3,90
Jasmin Tee aus ökologischem Anbau, maximal 2 Min. ziehen lassen, um den blumigen Geschmack beizubehalten		der hohe Anteil an Polyphenolen macht diesen chinesischen weißen Tee besonders kostbar.	
Bio-Kamille	3,90	Citronella Kräutermischung	3,90
getrocknete Kamille mit ganzen Blüten, aus ökologischem Anbau, antioxidative Kraft, hat eine cholesterinsenkende sowie beruhigende Wirkung.		38% Zitronengras, 34% Zitronenverbena, 25% Melisse, Rosenblüte und Lemon Myrtle, aus ökologischem Anbau, 7-10 Min, ziehen lassen.	
Minztee	3,90	Ingwertee	3,90
mit frischer Minze		mit frischem Ingwer	
Raab-Ga-Yangzin Tee	4,50	Nepal Kanchanjunga	4,50
Tibetischer Kräutertee, Saphirbeere, wilder Safran, Kardamom, Ingwer, Himalaya Moschus Rose zum Ausgleich der Körper-Energien.		Grüner Tee aus dem höchsten Anbaugebiet der Welt. Es können sich über 230 Familien durch den Verkauf dieses Tees ihr Einkommen sichern.	

SOFTDRINKS

Mineralwasser	2,20 / 0,2l 3,50 / 0,4l
Still / mit Kohlensäure	
L'eau Sans Souci Mineralwasser	5,90 / 0,75Fl
Naturell / Classic	
Fritz Kola & Limo	2,70 / 0,2l 4,60 / 0,4l
Kola / Kola Zuckerfrei / Orange / Zitrone / Bio Rhababerschorle	
Thomas Henry	2,90 / 0,2l 4,90 / 0,4l
Spicy Ginger / Ginger Ale / Tonic Water / Bitter Lemon	
Säfte / Schorlen 6	2,70 / 0,2l 4,60 / 0,4l
Apfel / Mango 5 / Orange / Ananas / Kirsche / Banane / Guave	
Bionade	3,90 / 0,33Fl
Ingwer-Orange / Litschi / Kräuter / Schwarze Johannisbeere-Rosmarin	

KAFFEE

Caffè Crema	2,50
Espresso doppio	2,20 2,90
Espresso Machiato	2,70
Cappuccino	3,20
Milchkaffee	3,50
Hafermilch + 0,50	

BIER (A)

Warsteiner	3,20 / 0,3l 4,70 / 0,5l
Pils vom Fass	
Augustiner	3,90 / 0,3l 5,90 / 0,5l
Augustiner Bräu München vom Fass	
Radler	3,20 / 0,3l 4,70 / 0,5l
Sherpa Bier	4,50 / 0,33Fl
'the spirit of Himalaya' Premium Bier	
India Pale Ale	3,90 / 0,33Fl
König Ludwig Weissbier	4,20 / 0,5l
Hell / Dunkel / Alkoholfrei	
Beck's Alkoholfrei	3,20 / 0,33 Fl

FRESH DRINKS

LASSI G	4,50 / 0,3l
Mango / Süß / Salzig / Plain	
ICED TEA	4,90
Hausgemachter Minze-Limette-Ingwer Eistee	
DETOX LIME SODA	4,90
Limetten und Soda (zuckerfrei)	
HIMBEER LIMONADE	4,90
Himbeersyrup, Limetten, frische Himbeeren, Soda	
1 koffeinhaltig (erhöhter koffeingehalt 25mg/100ml)	
2 mit Süßungsmitteln	
3 koffeinhaltig	
4 mit Farbstoff	
5 mit Antioxidationsmittel	
6 mit Zucker und Süßungsmittel	

COCKTAILS

Himalayan Sunrise Tequila, Orangensaft, Grenadine, Zitronensaft	7,90	Summer in Lhasa <small>©mithocha signature</small> Minze, Vodka, Mangosirup, Triple Sec, Limetten, Zucker, Orangen, Sprite, Soda	8,90
Mojito Rum, Minze, Rohrzucker	7,90	Mai Tai Weißer Rum, Captain Morgan, Orangenlikör, Limettensaft, Mandelsirup, Ananassaft	8,90
Caipirinha Cachaca, Rohrzucker, Limette	7,90	Raspberry Mojito Rum, Himbeersirup, Limetten, Minze, brauner Zucker und Soda	8,90
Moskow Mule Wodka, Ginger Beer, Limette, Gurke	8,90	Lychee Gin Mojito Bombay Gin, Lychees, Lime, Minze, Soda	8,90
Himalayan Honey <small>©mithocha signature</small> Bombay Gin, Lemon Juice, Maracujasyrup, Orangensaft, Ananassaft, Honig	8,90	After Monsun Ananassaft, Rohrzucker, Minze, Kokosmilch	6,90
Kathmandu Mule <small>©mithocha signature</small> Nepalesischer Vodka, Minze-Zitrone-Icetea, Ginger Beer, Limetten und Ingwer	8,90	Mountain Breeze Limette, Rohrzucker, Minze, Ginger Ale	6,90

WEINE

Merlot trocken - La Trigi - Italien - Venetien Das Bouquet mit einer fruchtig-feinwürzigen Note und die weiche Sanftheit am Gaumen, wirkten im Finale sehr authentisch.	4,90 / 0,2l 10,90 / 0,5l	Chardonnay trocken - La Trigi - Italien - Venetien Eine herrliche Aromatik von Zitrus und etwas Bittermandel wirkt erfrischend und belebend.	4,90 / 0,2l 10,90 / 0,5l
Cabernet Sauvignon IGP trocken Maison Lavelle Foncalieu - Frankreich - Languedoc Vollmundig und doch lebendig, ein Klassischer Cabernet Sauvignon.	5,50 / 0,2l 12,90 / 0,5l	Grüner Veltliner trocken - Weingut Veit - Österreich - Weinviertel Dieser Österreicher präsentiert sich in einem hellen Gelb, mit einem schönen Bouquet nach Apfel mit würzigen Anklängen.	5,50 / 0,2l 12,90 / 0,5l
Montepulciano D'Abruzzo DOC trocken - IL Faggio - Italien - Abruzzo Einem Bukett von dunklen Früchten folgen Pflaumenaromen, Zimt und Würze.	5,50 / 0,2l 12,90 / 0,5l	Riesling feinherb - Weinhaus Barzen - Deutschland - Mosel Der klassische Terrassenwein, säurearm und vollfruchtig.	5,50 / 0,2l 12,90 / 0,5l
Nero d'Avola DOC trocken - ITYNERA - Italien - Sizilien Auf die fruchtig- beerigen Aromen folgt ein kräftiges sowie elegantes Finale.	6,90 / 0,2l 14,90 / 0,5l	Weissburgunder trocken - Weinhaus Barzen - Deutschland - Mosel Weich und harmonisch. Gut geeignet zu Hühnchen sowie Vegetarischem.	6,50 / 0,2l 13,90 / 0,5l
Rosé Vin de Pays trocken - Rive Haute - Frankreich - Côtes de Gascogne	4,90 / 0,2l 10,90 / 0,5l	Weißweinschorle	4,50 / 0,2l

DIGESTIF / WHISKEY

Vodka	3,00 / 2cl
Tequila	3,00 / 2cl
Sambuca Molinari	3,00 / 2cl
Metaxa	3,00 / 2cl
Ramazotti	3,00 / 2cl
Jägermeister	3,00 / 2cl
Amaretto Disaronno	3,00 / 2cl
Ruslan Nepal. Vodka	3,90 / 2cl
Khukri Nepal. Rum	3,90 / 2cl
Reisschnaps 54% vol	3,00 / 2cl
Old Durbar Nepal. Whiskey	6,90 / 4cl
Jack Daniels / Chivas / Jameson	4,90 / 4cl
weitere Whiskeys auf Anfrage	

APERITIF

Aperol Spritz Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheiben	6,90
Hugo Holundersirup, Prosecco, Minze, Limetten	6,90
Hugo Alkoholfrei Holundersirup, Sprite, Soda, Minze, Limetten	4,90
Prosecco DOC	2,90 / 0,1l 18,90 / 0,75Fl

LONGDRINKS (5cl-6cl)

Campari Soda /Orange	6,90
Whiskey Cola	8,90
Bombay Gin Tonic <small>(weitere Gins auf Anfrage)</small>	8,90
Wodka Lemon	7,90