



Indisches Restaurant

Öffnungszeiten:

Montag - Sonntag
11:30 Uhr - 14:30 Uhr
17:30 Uhr - 23:00 Uhr
Mittwoch Ruhetag

Jeden Dienstag Abendbuffet ab 18:30 Uhr
pro Person 14,90 €
Studenten 10% Rabatt

Alle Speisen auch zum Mitnehmen
Fragen Sie nach unserem Partyservice

Ihr Team von
Mirch Masala
Indisches Restaurant
Inhaber: Familie Hanspal

Frankfurter Str. 66
35392 Gießen
Telefon: 06 41 - 9 23 69 93
Mobil: 01 78 - 7 07 10 50



"Sat Sri Akal" oder "Namaste"

So begrüßt man sich in Indien, und auch wir heißen Sie

Herzlich Willkommen!

Wir haben uns vorgenommen, Ihnen die Küche Indiens näher zu bringen.

Wir möchten Sie für diese schmackhafte und gesunde Art des Genießens begeistern. Besonders den vegetarischen Gerichten Indiens räumen wir den ihnen gebührenden Stellenwert ein.

Daher präsentieren wir Ihnen eine der bekanntesten und meist verbreiteten Zubereitungsarten in Indien nämlich "Tandoori". Tandoor, der traditionelle indische Lehmofen, wurde mit Holzkohle geheizt und ist dafür bekannt, Fleisch, Gemüse und Brot ein einzigartiges Aroma zu verleihen.

Das Besondere aber an indischen Gerichten ist die Vielfalt der verwendeten Gewürzkombinationen.

So bedeutet z.B. das Wort "Curry" ursprünglich "Soße" und ist, je nach seiner Herkunft aus dem Norden oder Süden Indiens, u.a. eine Mischung aus Koriander, Kreuzkümmel, Chilli, Ingwer, Kurkuma, Safran, Nelken und Kardamom. Die meisten Gerichte werden mit Reis serviert, den es in Indien schon seit ca. 6000 Jahren gibt. Aufgrund seines Duftes und seiner Länge wird der Basmatireis von vielen verschiedenen Reisarten bevorzugt.

Diesen servieren wir Ihnen zu unseren Gerichten.

Alle Speisen werden natürlich aus frischen Zutaten mit höchster Sorgfalt zubereitet. Sollten Sie trotzdem einmal nicht zufrieden sein, bitten wir Sie, uns Ihre Anregungen und Kritik mitzuteilen.

Wir hoffen, dass Sie jedes Mal unsere Kombination aus stilvollem Ambiente und kulinarischem Erlebnis in vollen Zügen genießen werden.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit und angenehme Stunden in unserem Hause.

"Khana rajke Khao ji"
Ihr Mirch Masala Team



शुपपेन

- | | |
|--|---------------|
| 1. Sabzi Shorha (vegetarisch)
Gemüsesuppe ¹⁾⁴⁾ | 3,90 € |
| 2. Masoor Dal (vegetarisch)
Delikate indische Linsensuppe | 4,10 € |
| 3. Murgh Shorba
Mild gewürzte Hühnersuppe | 4,50 € |
| 4. Tomatar Shorba (vegetarisch)
Tomatencremesuppe ^{1) 4)} | 4,50 € |

वोरस्पेइएन

Alle Vorspeisen werden mit Pfefferminz- und Tamarindensoße serviert.

- | | |
|--|----------------|
| 5. Samosa (vegetarisch & vegan)
Gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln, Erbsen,
Kräutern und Gewürzen | 4,80 € |
| 6. Sabzi Pakoras (vegetarisch & vegan)
Mariniertes frisches Gemüse in einem Teig
aus Kichererbsen frittiert (5 Stück) | 4,80 € |
| 7. Paneer Pakoras (vegetarisch)
Frischer hausgemachter Hüttenkäse in einem Teig
aus Kichererbsen frittiert (5 Stück) | 5,90 € |
| 8. Murgh Pakoras
Marinierte zarte Hühnerfleischstücke in einem Teig
aus Kichererbsen frittiert (5 Stück) | 6,20 € |
| 9. Pakora "Mirch Masala" (für 2 Personen)
gemischte Platte aus den Gerichten 5-8 | 10,50 € |



vegetarische Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit frischem Koriander und mit Basmatireis oder Chapati serviert.
Auf Wunsch können alle Gerichte, außer der Nr. 15 & Nr. 17, auch vegan zubereitet werden.
Außerdem können alle Gerichte auch mild oder scharf serviert werden.

- | | |
|---|----------------|
| 10. Dal Maharani (vegetarisch)
Schwarze Linsen mit Kaschmir-Curry-Gewürzen
in Buttersahnesoße gebraten | 9,90 € |
| 11. Baingan Ka Bharta (vegetarisch)
Frische Auberginen püriert mit
Zwiebeln und Tomaten, kräftig gewürzt | 11,90 € |
| 12. Aloo Gobi Masala (vegetarisch & vegan)
Kartoffeln mit Blumenkohl, zubereitet mit Ingwer,
Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten, frischem Koriander
und Gewürzen, mittelscharfe Soße | 11,90 € |
| 13. Aloo Mattar Paneer (vegetarisch)
Frischer hausgemachter Hüttenkäse
mit grünen Erbsen und Kartoffeln in Currysoße | 11,90 € |
| 14. Sabzi Kofta (vegetarisch)
Gemüsebällchen in pikanter Currysoße | 11,90 € |
| 15. Palak Paneer (vegetarisch)
Frischer hausgemachter Hüttenkäse mit Spinat,
zubereitet mit frischem Ingwer, Knoblauch, Tomaten,
mittelscharf gewürzt | 11,90 € |
| 16. Navrattan Sabzi (vegetarisch)
Frischer hausgemachter Hüttenkäse mit Zwiebeln,
zubereitet mit frischem Ingwer, Tomaten, Knoblauch,
Rosinen, Ananas und Gewürzen gebraten, mit Cashewnusssoße | 12,90 € |
| 17. Shahi Paneer (vegetarisch)
Frischer hausgemachter Hüttenkäse zubereitet
mit Safran, Ananas, in spezieller Cashewnusssoße | 13,90 € |



Reisspezialitäten

Reisspezialitäten werden mit frischem Koriander und mit Basmatireis zubereitet und mit Raita serviert.

- | | |
|---|----------------|
| 18. Sabzi Biryani (vegetarisch) | 12,50 € |
| Gebratener Basmatireis mit Ananastücken, frischen Hüttenkäse, Safran, Kardamom, Rosinen, Cashewnüssen, Mandeln, allerlei Gemüse der Saison, Kräutern und Gewürzen | |
| 19. Murgh Biryani | 12,90 € |
| Gewürzte Hühnerfleischstücke mit Safranreis, gebratenen Zwiebeln, Tomaten, Erbsen und frischen Paprika | |
| 20. Lamm Biryani | 13,90 € |
| Gewürzte Lammfleischstücke mit Safranreis, gemischten Gemüse, Rosinen, Cashewnüssen und Mandeln | |
| 21. Goa Biryani | 16,90 € |
| Meeresfrüchte mit Safranreis, Tomaten, gebratene Zwiebeln, Erbsen und frischen Paprika, indische Kräuter und Gewürze, scharf zubereitet | |



Spezialitäten vom Huhn

Spezialitäten vom Huhn werden mit frischem Koriander
und mit Basmatireis serviert.

- | | |
|---|----------------|
| 22. Madras Murgh Curry
Zarte Hühnerfleischstücke zubereitet mit Kokosmilch
und Curry-Gewürzen | 12,90 € |
| 23. Chicken Jalfrezi
Gebratene Hühnerfleischstücke mit Paprika, Zwiebeln,
Tomaten zubereitet in Curry-Gewürz-Soße (scharf) | 13,50 € |
| 24. Butter Chicken
Zarte Tandoori Hühnerfleischstücke in
Butter-Tomaten-Sahnesoße | 13,90 € |
| 25. Mango Murgh Curry
Zarte Hühnerfleischstücke zubereitet mit
Mango in einer exotischen Früchtesoße | 13,90 € |
| 26. Chili Chicken
Zarte Hühnerfleischstücke mit Paprika, Zwiebel,
Tomaten, Ingwer und grüner Chili (scharf) | 13,90 € |
| 27. Murgh Korma
Zarte Hühnerfleischstücke zubereitet mit
Cashewnüssen in Mandelsoße | 14,90 € |
| 28. Murgh Palak
Zarte Hühnerfleischstücke zubereitet mit Spinat | 13,90 € |



स्pezialitäten vom ललल

Spezialitäten vom Lamm werden mit frischem Koriander
und mit Basmatireis serviert.

- | | |
|---|----------------|
| 29. Lamb Curry | 13,90 € |
| Zarte Lammfleischstücke zubereitet mit speziellen Curry-Gewürzen | |
| 30. Lamb Palak | 14,00 € |
| Zarte Lammfleischstücke mit Spinat, zubereitet mit Ingwer, Knoblauch, indischen Kräutern und Gewürzen | |
| 31. Lamb Channa Masala | 14,00 € |
| Zarte Lammfleischstücke mit Kichererbsen in mittelscharfer Soße | |
| 32. Mutton Vindaloo | 14,50 € |
| Zarte Lammfleischstücke eingelegt in Essig-Tamarinden-Marinade, in einer pikanten Soße mit Kartoffeln gegart (scharf) | |
| 33. Lamb Korma | 15,50 € |
| Zarte Lammfleischstücke zubereitet mit Cashenüssen in Mandelsoße | |
| 34. Lamb Jalfrezi | 14,50 € |
| Zarte Lammfleischstücke mit Paprika- und Zwiebelwürfeln in Gewürz-Soße | |



Spezialitäten vom Rind

Spezialitäten vom Rind werden mit frischem Koriander und mit Basmatireis serviert.

- | | |
|---|----------------|
| 35. Beef Curry | 14,90 € |
| Rindfleischstücke in pikanter Currysoße mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, indischen Gewürzen und Kräutern gebraten | |
| 36. Beef Vindaloo | 15,30 € |
| Rindfleischstücke in Essig-Tamarinden-Marinade eingelegt, in einer pikanten Soße mit Kartoffeln gegart (scharf) | |
| 37. Beef Korma | 16,50 € |
| Rindfleischstücke nach einem Rezept aus der königlichen Moghul-Küche, zubereitet mit Mandeln und Cashewnüssen | |

Fisch- und Hummerkrabbenspezialitäten

Fisch- und Hummerkrabbenspezialitäten werden mit frischem Koriander und mit Basmatireis und Salat serviert.

- | | |
|---|----------------|
| 38. Maschli Curry | 12,90 € |
| Seelachs in pikanter Senf-Currysoße | |
| 39. Maccher Kalia | 14,50 € |
| Lachs in pikanter Joghurt-Currysoße | |
| 40. Khati Meethi | 14,50 € |
| Zartes Seelachsfilet in Kokosmilch mit Ananas und Mango in Currysoße | |
| 41. Jhinga Curry | 18,90 € |
| Hummerkrabben in pikanter Soße mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, indischen Gewürzen und Kräutern gebraten | |
| 42. Jhinga Masala | 18,90 € |
| Hummerkrabben in einer Soße aus Tomaten, Sahne und Butter zubereitet | |



Tandoori Spezialitäten auf einem traditionellen Teller

Tandoori-Spezialitäten werden auf einem Weißkohlbett serviert.
Dazu wird frisches indisches Brot (Naan oder Chapati) und wahlweise
Pfefferminz- oder Knoblauchsoße gereicht.

- | | |
|--|----------------|
| 43. Tandoori Chicken | 12,90 € |
| Ein Hähnchenschenkel und 3 Hähnchenbrustfiletstücke
in Joghurt und indischen Gewürzen mariniert und gegrillt ¹⁾³⁾ | |
| 44. Chicken Tikka "Everest" | 14,90 € |
| Zartes Hähnchenfilet mariniert und gegrillt ¹⁾³⁾ | |
| 45. Veggie Tikka (vegetarisch) | 13,90 € |
| Hausgemachter Hüttenkäse mit Champignons,
Aubergine, Blumenkohl, Paprika und Zwiebeln in
Joghurt und indischen Gewürzen mariniert und gegrillt ¹⁾³⁾ | |
| 46. Paneer Tikka (vegetarisch) | 15,00 € |
| Frischer hausgemachter Hüttenkäse in Joghurt
und indischen Gewürzen mariniert und gegrillt ¹⁾³⁾ | |
| 47. Kalmi Kebab | 15,90 € |
| Zartes Hähnchenfleisch mariniert mit Cashewnüssen,
Gewürzen und Ei glasiert, am Spieß gegrillt ¹⁾³⁾ | |
| 48. Lamb Tikka | 17,90 € |
| Lammfleischfiletstücke speziell gewürzt, mariniert
und am Spieß gegrillt ¹⁾³⁾ | |
| 49. Spezialität des Hauses | 19,50 € |
| Zusammenstellung verschiedener Tandoori-Spezialitäten
(aus den Gerichten Nr. 44,46,48,50) ¹⁾³⁾ | |
| 50. Tandoori Jhinga | 24,90 € |
| Riesen-Hummerkrabben mariniert und gegrillt ¹⁾³⁾ | |



beilagen

- | | |
|---|---------------|
| 51. Papadam | 2,50 € |
| Zwei indische Fladenbrote aus Hülsenfrüchten, knusprig- würzig, mit 3 Dips (Pfefferminz, Tamarindensoße, Mix Pickles) | |
| 52. Tandoori Chapati | 2,50 € |
| Rundes Vollkornfladenbrot | |
| 53. Tandoori Naan | 2,90 € |
| Blattförmiges Fladenbrot aus Hefeteig | |
| 54. Tandoori Butter- oder Knoblauch-Naan | 3,50 € |
| Blattförmiges Fladenbrot aus Hefeteig mit Butter oder mit frischem Knoblauch | |
| 55. Paneer-Naan | 4,90 € |
| Blattförmiges Fladenbrot aus Hefeteig mit hausgemachtem Hüttenkäse | |
| 56. Kleiner gemischter Salat | 3,90 € |
| Eisbergsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika serviert mit Joghurt- oder Essig-Öl-Dressing | |



raitaइ

(Joghurt)

57. Navrattan Raita

4,00 €

Joghurt mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Äpfel,
leicht gewürzt mit indischen Gewürzen
Auf Wunsch auch gerne Joghurt natur (1,50 €)

58. Kheera Raita

3,50 €

Joghurt mit Gurken, Salz, Pfeffer und indischen Gewürzen
Auf Wunsch auch gerne Joghurt natur (1,50 €)

chutney und pickleइ

(Soßen verschiedener Art)

59. Mangochutney / Mix Pickles / Tamarindensoße/ Knoblauch- und Pfefferminzsoße

1,80 €



DESSERTS

60. Gulab Jamun	3,50 €
2 Bällchen aus Milch, gebacken in Kardamom-Sirup	
61. Kheer	3,90 €
Duftender Milchreis mit verschiedenen Nussorten und Rosenwasser	
62. Mango- und Pistazieneis	4,90 €
Zwei Kugeln Mango- und eine Kugel Pistazieneis mit frischer Mango oder Indisches Eis (Kulfi)	
63. Ras Malei	5,00 €
Zwei indische Frischkäsebällchen in fein gesüßter und aromatisierter Sahnemilchsoße	
64. Mango Parfait	6,50 €
Halbgefrorene, hausgemachte Mango-Delikatesse	

Von uns verwendete - gesetzlich erlaubte - Zusatzstoffe:

- 1) Mit Farbstoff
- 2) Mit Konservierungsstoffen
- 3) Mit Zitronensäure
- 4) Mit Geschmacksverstärker
- 5) Geschwefelt
- 9) Koffeinhaltig



Unsere Empfehlungen

Unsere Empfehlungen werden mit Basmatireis oder wahlweise mit Naan oder Chapati serviert.

- | | |
|--|----------------|
| 71. Paneer Channa Masala (vegetarisch) | 11,90 € |
| Hausgemachter Hüttenkäse mit Kichererbsen, zubereitet mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, frischem Koriander, indischen Gewürzen und mittelscharfer Soße | |
| 72. Chili Paneer (vegetarisch) | 12,90 € |
| Frischer hausgemachter Hüttenkäse mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Chilischoten (scharf) | |
| 73. Sham Savera Kofta (vegetarisch) | 13,90 € |
| "Tag und Nacht-Bällchen" aus hausgemachtem Hüttenkäse und Spinat in Honig-Tomaten-Soße | |
| 74. Malai Kofta (vegetarisch) | 13,90 € |
| Hausgemachte Hüttenkäsebällchen mit Kartoffeln in Cashewnuss-Safranrahmsoße | |
| 75. Tava Vegetable (vegetarisch) | 13,90 € |
| Okraschoten, Blumenkohl, Kartoffeln, Aubergine, Zucchini, Tomate, Paprika und Hüttenkäse, serviert mit Pfefferminz- oder Knoblauchsoße | |
| 76. Chicken Tikka Masala | 13,90 € |
| Gegrillte Tandoori - Hühnerfiletstücke in Gewürzsoße, mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln | |
| 77. Mutton Rogan Josh | 14,90 € |
| Zarte Lammstücke in Safran-Kardamom-Soße | |



Unsere Empfehlungen

Unsere Empfehlungen werden mit Basmatireis oder wahlweise mit Naan oder Chapati serviert.

- | | |
|--|----------------|
| 78. Tarka Dal (vegetarisch & vegan)
Gelbe Linsen zubereitet mit Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten, garniert mit frischem Ingwer und Koriander | 9,90 € |
| 79. Punjabi Rajma (vegetarisch & vegan)
Kidneybohnen mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, zubereitet in pikanter Tomaten-Curry-Soße | 10,90 € |
| 80. Mushroom mit Babycorn (vegetarisch & vegan)
Champignons mit jungen Maiskolben, zubereitet mit frischen Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Koriander in Curry-Masala-Soße | 11,90 € |
| 81. Aloo Baingan Sabzi (vegetarisch)
Auberginen mit Kartoffeln und Zwiebeln gebraten, zubereitet in pikanter Curry-Soße | 11,90 € |
| 82. Sabzi Kohlapuri (vegetarisch & vegan)
Frisches Gemüse der Saison mit Ingwer, Knoblauch, und mit Gewürzen zubereitet, garniert mit Papadam, Kokosmilch und Kokosraspeln | 12,50 € |
| 83. Bhindi Masala (vegetarisch & vegan)
Frisches Okragemüse mit Zwiebeln, Tomaten, und mit Gewürzen zubereitet, mit frischem Koriander serviert | 12,90 € |



Sehr geehrter Gast,
unser Haus legt besonderen Wert auf Frische.
Deshalb möchten wir Ihnen gerne einen Aperitif empfehlen,
um die Zeit zu überbrücken, während Ihr Wunschgericht zubereitet wird.
In der Zwischenzeit reichen wir Ihnen frisches knuspriges Papadam.

Aperitifs & Cocktails

99. Glas Sekt, Mum trocken (0, 1l)		3,60 €
100. Martini (weiß oder rot)	5cl	3,80 €
101. Sherry (medium oder dry)	5cl	3,90 €
102. Portwein	5cl	3,90 €
103. Longdrink Campari (0,4cl) mit Soda oder Orange	0,2l	6,50 €
104. Longdrink Gin-Tonic (0,4cl)	0,2l	6,50 €
105. Kir Royal (Johannisbeerlikör mit Sekt) (0, 1l)		4,90 €
106. Coconut Kiss (alkoholfrei) (0,3l) Ananassaft, Orangensaft, Kokossirup, Sahne, Kokosmilch		6,50 €
107. Mango Kiss (alkoholfrei) (0,3l) Mangosaft, Ananassaft, Kokosnussmilch		6,50 €
108. King (0,3l) Kokosmilch, Ananassaft, Maracujasaft, Mangosaft und Campari		7,90 €
109. Queen (0,3l) Kokosmilch, Mangosaft, Maracujasaft, Blue Curacao		7,90 €
110. Mirch Masala (0,3l) Mangosaft, Orangensaft, Bananensaft, Kokosschnaps, indischer Rum, Campari		9,50 €

Für eine Flasche Champagner oder Sekt
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal!



Alkoholfreie Getränke

	0,2l	0,4l
111. Coca Cola ¹⁾³⁾⁹⁾ , Cola Light ¹⁾³⁾⁹⁾¹²⁾	2,20 €	3,80 €
112. Fanta ¹⁾³⁾	2,20 €	3,80 €
113. Apfelschorle ²⁾	2,20 €	3,80 €
114. Sprite ¹⁾³⁾	2,20 €	3,80 €

0,25l **0,75l**

115. Wasser, Flasche (spritzig oder natur)	2,20 €	5,40 €
---	--------	--------

0,2l

116. Bitter Lemon ¹⁰⁾ , Flasche (Schweppes)	2,50 €	
117. Ginger Ale ¹⁾ , Flasche (Schweppes)	2,50 €	

Säfte

0,2l **0,4l**

118. Apfelsaft	2,30 €	4,20 €
119. Orangensaft	2,30 €	4,20 €
120. Kirschsafte oder Kiba	2,30 €	4,20 €
121. Bananensaft	2,30 €	4,20 €
122. Indische Säfte	2,50 €	4,60 €
Mango, Litschi, Guave, Granatapfel		
123. Maracujasaft	2,30 €	4,20 €
124. Ananassaft	2,30 €	4,20 €
125. Indische Saftschorle	2,30 €	4,20 €

Indische Getränke aus Joghurt(Lassi)

0,3l

126. Mango Lassi	3,50 €
127. Bananen Lassi	3,20 €
128. Ananas Lassi	3,20 €
129. Rosen Lassi	3,40 €
130. Lassi salzig/süß	2,70 €



Heiße Getränke

131. Masala Chai		2,80 €
(eine Tasse gewürzter Tee mit Kardamom, Nelken, Ingwer)		
132. Tasse Kaffee/ Tee (Schwarzer Tee/ Pfefferminztee/Grüner Tee)		2,00 €
133. Espresso		2,00 €
134. Capuccino		2,30 €

Alkoholische Getränke

	0,25l	0,4l
135. Licher Pils (vom Fass)	2,40 €	3,80 €
136. Diesel	2,40 €	3,80 €
137. Alster/Radler	2,40 €	3,80 €

Weizenbier (Flasche)

138. Erdinger Weizen (hell)		3,90 €
139. Erdinger Weizen (dunkel)		3,90 €
140. Erdinger Weizen (kristall)		3,90 €
141. Erdinger Weizen (alkoholfrei)		3,90 €

	0,25l	0,5l
142. Apfelwein	2,50 €	3,90 €

		0,33l
143. Alkoholfreies Bier (Licher)	2,50 €	
144. Malzbier	2,50 €	
145. Indisches Bier		3,20 €



Unsere Weine im Ausschank

	1/4l	1/2l
Weißweine		
146. Sula ⁵⁾ trocken, Indien	6,50 €	12,50 €
147. Riesling Qualitätswein trocken, Mosel	6,00 €	11,50 €
148. Frankenwein , Silvaner Qualitätswein trocken, Volkach	6,00 €	11,50 €
148a. Weißweinschorle	4,90 €	9,50 €
Rotweine		
149. Botter Primitivo , Qualitätswein trocken, Ital.	6,00 €	11,50 €
150. Sula ⁵⁾ medium-fruchtig, Indien	6,50 €	12,50 €
151. Bordeaux , Merlot-Cabernet, fruchtig-vollmundig, Frankreich	6,90 €	12,50 €
152. Dornfelder , trocken	6,00 €	11,50 €
Roséwein		
153. Côte's de Provence , fruchtig, Frankreich	6,90 €	13,70 €
154. Rosé d'Anjou Val de Loire de Preville , Qualitätswein fruchtig, Frankreich	6,90 €	13,70 €
Spiritousen (2cl)		
156. Malteser		2,50 €
157. Ouzo		2,50 €
160. Ramazotti		2,50 €
161. Baileys mit Eis		3,50 €
162. Fernet Branca		3,50 €
163. Jägermeister		2,90 €
164. Johnnie Walker Red Label (4cl)		5,10 €
165. Jack Daniels Black Label (4cl), BaUantines (4cl)		6,50 €
166. Remy Martin (Champagne Cognac)		4,90 €
167. Indischer Schnaps (Mango oder Kokosnuss)		3,50 €
168. Indischer Rum (Old Monk)		3,80 €