

# MENU

**RANIMAHAL**

INDISCHE SPEZIALITÄTEN  
— RESTAURANT —

Unser Spezialitäten-Restaurant „Rani Mahal“ bringt Ihnen die phantastische Küche der „Grand Moghuls“ näher und lädt Sie zu einem vorzüglichen Mahl ein. Es ist ein Irrglaube, dass das indische Essen scharf sei. Wir würzen es so, wie Sie es wünschen. Im Restaurant „Rani Mahal“ finden nur die besten Zutaten Verwendung und wir bereiten für Sie Gerichte zu, die ebenso nahrhaft wie auch wohlschmeckend sind.

Wir erwarten Sie zu einem gastronomischen Ereignis und heißen Sie von Herzen willkommen.

Unsere Gäste sind unsere Freunde  
Rani Mahal Team

ANGABE DER ENTHALTENDE ZUSATZ-/INHALTSSTOFFE:  
Gerne bereiten wir Ihnen Ihr Gericht auch ohne diese Zusatzstoffe und Allergene zu. Sprechen Sie uns hierzu einfach an.

# RANIMAHAL

## APERERETIF UND COCKTAILS

01. Sherry medium oder dry .....	3,60 €
02. Pflaumenwein .....	3,90 €
03. Campari Orange oder Soda .....	4,90 €
04. Mangocktail .....	8,90 €
05. Indischer Rum mit Mangosaft .....	6,20 €
06. House Aperitif (Mango Sekt) .....	5,00 €
07. Glas Prosecco .....	3,90 €
08. Aperol Spritz .....	4,90 €
09. Ramazotti .....	3,90 €
10. Baileys .....	2,80 €
11. Hugo .....	5,50 €

## LONGDRINKS

15. Gin Tonic .....	6,50 €
16. Vodka Lemon .....	6,50 €
17. Bacardi Cola .....	6,50 €
18. Whisky Cola .....	6,50 €



# RANIMAHAL

## WHISKY

- |                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| 25. Johnnie Walker Black Label - 40%  | 6,50 € |
| 26. Chivas Regal (12 Jahre alt) - 40% | 6,50 € |
| 27. Indian Whisky - 40%               | 6,50 € |
| 28. Jack Daniles - 43%                | 6,50 € |

## SUPPEN / SOUPS

- |  |        |
|--|--------|
| 35. Dal Suppe                                      | 4,70 € |
| Indische Linsensuppe/ Indian lentil soup g         |        |
| 36. Tomaten Suppe                                  | 4,90 € |
| Indische Gemüsesuppe/ Indian vegetable soup 9      |        |
| 37. Sabzi Suppe                                    | 4,10 € |
| Indische Knoblauchsuppe / Indian garlic soup g     |        |
| 38. Murgh Suppe                                    | 4,90 € |
| Indische Hühnerfleischsuppe/ Indian chicken soup 9 |        |

## VORSPEISEN / GOLD APPETIZERS

- |  |        |
|--|--------|
| 11. Chana Chat   | 6,70 € |
| Kichererbsensalat / Chickpea salad g   |        |
| 12. Murg Chat  | 6,60 € |
| Hühnerfleischsalat in hausgemachter<br>Soße/ Chicken salad with homemade sauce |        |



# RANIMAHAL

## FRISCHE KNACKIGE SALATE / FRESH CRISPY SALADS

- 80. Gemischter Salat** ..... 4,50 €  
Gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing /  
Mixed salad with homemade dressing or with vinegar and oil
- 81. Salat Indian Chili** ..... 8,50 €  
Gemischter Salat mit gebratenen Hühnerbruststreifen, Gurke, Tomate /  
Mixed salad with fried chicken breast filets, cucumber, tomatoes
- 82. Garnelen Salat** ..... 11,50 €  
Gemischter Salat mit gebratenen Garnelen und Joghurtsoße/  
Mixed salad with fried prawns and yoghurt sauce
- 83. Gurken Raita** ..... 4,10 €  
Gurken Joghurt / Cucumber yogurt

## WARME VORSPEISEN / WARM APPETIZERS

- 70. Vegetarische Pakora** ..... 4,90 €  
Frisches gemischtes Gemüse | Fresh mixed vegetables
- 71. Onions Bhaji** ..... 4,90 €  
Feine frittierte Küchlein aus gehackten Zwiebeln /  
Delicious deep fried quenelles of chopped onions
- 72. Paneer Pakora** ..... 5,50 €  
Frischer Hausgemachter Käse/  
Fresh homemade Cheese
- 73. Chicken Pakora** ..... 5,50 €  
Zartes Hühnerfleisch / Tender Chicken
- 74. Vegetable Samosa** ..... 5,50 €  
2 Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt/  
2 pastries filled with fresh vegetables

# RANIMAHAL

## WARME VORSPEISEN / WARM APPETIZERS

75. Gemischte Vorspeise für 2 ..... 10,50 €

Mit hausgemachtem Käse, Hähnchenteile, verschiedenes Gemüse Pakoras /  
with homemade cheese, chicken pieces, various vegetables Pakoras 9

## SPEZIALITÄTEN MIT LAMM/ LAMB-SPEZIALS

135. Lamm Curry ..... 14,50 €

Zartes Lammfleisch in Curry-Soße/  
Tender lamb in Curry-Sauce

136. Lamm Mughlai ..... 14,50 €

Gebratenes Lammfleisch mit feiner Moghulai-Soße /  
Roast lamb with fine Moghulai sauce 1 fg

137. Saag Ghosht ..... 14,50 €

Gebratenes Lammfleisch mit Spinat, zubereitet nach nordindischer Art/  
Roasted lamb with spinach, prepared in a famous North Indian style ' r g

138. Mutton Vindaloo ..... 14,50 €

Zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Südindien, sehr scharf/  
Tender lamb with special spices from south India, very hot" g

139. Kahari Ghosht ..... 14,50 €

Gebratenes Lammfleisch mit frischen Tomaten, Paprika und Ingwer/  
Roasted lamb with fresh tomatoes, peppers and ginger

140. Mutton Nilgiri ..... 14,50 €

Zartes Lammfleisch mit Korianderblättern, Spinat, Minze und Kräutern, scharf/  
Tender lamb with coriander leaves, spinach, mint and herbs in Oriental Sauce, hot

141. Mango Lamm ..... 14,50 €

Zartes Lammfleisch in Mano-Butter-Cashew-Soße  
Tender lamb in mango butter cashew sauce

142. Bhunna Gosht ..... 14,50 €

Zartes Lammfleisch mit frischen Tomaten, Ingwer in kräftiger-Koriander-Soße/  
Tender lamb with fresh tomatoes, ginger in a streng coriander sauce g 11



# RANIMAHAL

## SPEZIALITÄTEN MIT HUHN/ CHICKEN-SPEZIALS

**120. Chicken Curry** ..... 13,90 €

Zartes Hühnerfleisch in orientalischer Curry-Soße, mild/  
Tender Chicken in oriental Curry-sauce, mild g

**121. Chicken Korma** ..... 14,90 €

Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Zwiebeln, Cashewnüssen in Sahne-Soße, mild/  
Roasted chicken breast fillet with onions, cashew nuts in cream sauce, mild 9 h

**122. Chicken Jalfrezi** ..... 13,90 €

Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili, scharf/  
Roasted chicken breast fillet with paprika, onions, tomatoes, green chilli, hat 1 g

**123. Chicken Vindaloo** ..... 13,90 €

Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen aus Südindien, sehr scharf |  
Chicken with special spices from south India, very hot 1 g

**124. Butter Chicken** ..... 13,50 €

GZartes gegrilltes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Soße/  
Tender grilled chicken in butter-tomato sauce, ' 9 h

**125. Chicken Tikka Masala** ..... 14,10 €

Zartes gegrilltes Hühnerfleisch in kräftiger Masalasoße, mild /  
Tender grilled chicken in strong masala sauce, mild 1 g h

**126. Murg Nilgiri** ..... 14,10 €

Zartes Hühnerfleisch mit Korianderblättern, in orientalischer Kräutersoße, mit Spinat,  
Kokosmilch, grünem Chili und Minze, scharf/ Tender chicken with coriander leaves,  
in an oriental herb sauce with spinach, coconut milk, green chili and mint, hot

**127. Mango Chicken** ..... 13,90 €

Zartes Hühnerfleisch in Mango-Kokos-Cashew-soße, süß-sauer/  
Tender chicken in mango and coconut cashew Sauce, sweet and sour g h

**128. Chicken Palak** ..... 13,90 €

Gegrilltes Hühnerfleisch mit Tomaten, Zwiebeln und Rahmspinat, scharf/  
Grilled chicken with tomatoes, onions and creamed spinach, hot 9

**129. Chicken Madras** ..... 13,90 €

Zartes Hühnerfleisch in Kokos-Curry-Soße, scharf/  
Tender chicken in coconut curry sauce, hot



# RANIMAHAL

## GRILL SPEZIALITÄTEN/ TANDOORI-KHAJANA

**90. Tandoori Chicken Legs** ..... 14,90 €

Hähnchenschenkel mariniert nach einem nordindischem Rezept/  
Chicken legs marinated in exquisite North Indian recipe g

**91. Chicken Tikka** ..... 14,90 €

GZarte marinierte Hühnerfiletstücke, gegrillt/  
Tender marinated filet of chicken, grilled 9

**92. Achari Chicken Tikka** ..... 14,90 €

Zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt, Obst und Gemüse, pikant/  
Tender marinated pieces of chicken, grilled, fruit and vegetables, spicy g

**93. Boti Kabab** ..... 16,90 €

Zartes mariniertes Lamrnfifet vom Spieß/  
Tender marinated filet of Lamb, grilled on a spit 1 9

**94. Haryali Malai Kabab** ..... 15,90 €

Zartes Hühnerfleisch in Joghurt mit Spinat, Minze und Koriander mariniert/  
Tender chicken marinated in yogurt with spinach, mint and coriander 1 g

**95. Fisch Tikka** ..... 15,90 €

Frisches Seelachsfilet in Joghurt und Gewürzen mariniert, knusprig gegrillt/  
Fresh pollack filet marinated in yogurt and sp.ices, grilled d g

**96. Jheenga Tandoori** ..... 21,50 €

Ausgelöste Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt/  
Tripped king prawns in yoghurt and spices, crispy grilled b 9

**97. Paneer Tikka Shashlik** ..... 13,50 €

Hausgemachter Käse in Stücke mit Gemüse, mariniert und am Spieß gegrillt/  
Hornemade cheese in pieces with vegetables, marinated and grilled on a skewer g

**98. Mixed Grill Platte** ..... 26,50 €

Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten /  
A combination of varios Tandoori delicacies 9



# RANIMAHAL

## SPEZIALITÄTEN MIT ENTE/ DUCK-SPEZIALS

150. Entenbrustfilet ..... 15,90 €

Zartes Entenbrustfilet mit frischen Tomaten, Paprika und Ingwer/  
Delicate duck breast with fresh tomatoes, peppers and ginger

151. Ente Jalfrezi ..... 14,90 €

Zartes Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili, scharf/  
Tender duck breast with paprika, onions, tomatoes, green chilli. hot

152. Ente Korma ..... 15,90 €

Zartes Entenbrustfilet mit Pfifferlingen in Cashewnuss-Soße/  
Delicate duck breast fillet in cashew-sauce

153. Ente Mango ..... 14,90 €

Zartes Entenbrustfilet mit Mango-Kokos-Cashew-Soße /  
Delicate duck breast with mango, coconut and cashew sauce

## SPEZIALITÄTEN MIT FISCH UND GARNELEN/ FISH- AND KING-PRAWN-SPEZIALS

160. Bengali Fisch Curry ..... 13,90 €

Seelachsfilet in Minze-Kokos-Curry-Soße/  
Salmon fillet in mint and coconut curry

161. Fisch Mango ..... 13,90 €

Seelachsfilet in Mango-Cashewnuss-Soße /  
Salmon fillet in mango cashew sauce 9 d h

162. Fisch Masala ..... 13,90 €

Seelachsfilet nach ostindischer Art zubereitet/  
Salmon fillet prepared in East-Indian style 1 d g h

163. Jheenga Curry ..... 19,90 €

Ausgelöste Riesengarnelen in Currysoße mit feinen Gewürzen /  
Peeled king prawns in curry sauce with fine spices 1 b 9 h

164. KJheenga Masala ..... 19,90 €

Ausgelöste Riesengarnelen in kräftiger Masala-Soße /  
Peeled king prawns in a strong masala sauce ' b g h



# RANIMAHAL

## TANDOORI BROT SPEZIALITÄTEN TANDOORI BREAD-SPECIALS

185. Nan ..... 2,90 €

Ovales Brot aus Hefeteig /  
oval raised bread a 1 g

186. Roti ..... 2,10 €

Flaches Vollkornfladenbrot /  
Flat wholemeal bread a1 g

187. Butter Nan ..... 3,90 €

Hefeteigbrot gefüllt mit Butter/  
raised bread filled with butter a1 g

188. Paneer Kulcha ..... 3,90 €

Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse /  
raised bread filled with homemade cheese a1 g

189. Lachs Kulcha ..... 3,50 €

Hefeteigbrot gefüllt mit Knoblauch /  
raised bread filled with garlic a1 g

190. Keema Nan ..... 3,90 €

Hefeteigbrot gefüllt mit Lammhackfleisch und Rosinen /  
raised bread filled with minced lamb and raisins a1 g

191. Pappad ..... 2,90 €

2 Stück Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen schmackhaften Soßen /  
2 pieces of lentil waffles with 3 different delicious sauces

## VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN/ VEGETARIAN SPECIALS

200. Shahi Paneer ..... 12,10 €

Hausgemachter Käse, zubereitet in Butter-Tomaten-Sahne-Soße, fein gewürzt/  
Homemade cheese, prepared in butter-tomato-cream sauce, finely seasoned g

201. Saag Paneer ..... 12,10 €

Kräftige Gewürzmischung mit Rahmspinat und hausgemachtem Käse /  
Tasty cream spinach with homemade cheese 9



# RANIMAHAL

## VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN VEGETARIAN SPEZIALS

202. Baingan Ka Bharta ..... 12,10 €

Frische Auberginen, püriert mit Zwiebeln und Tomaten, kräftig gewürzt/  
Fresh mashed eggplants with onions and tomatoes, spicy g

203. Navratam Karma ..... 12,10 €

Gemischtes frisches Gemüse in Cashew-Soße /  
Mixed fresh vegetables in cashew sauce 1 g h

204. Chana Masala ..... 12,10 €

Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer/  
Chickpeas in curry with fresh tomatoes and ginger

205. Dal Tarka ..... 12,10 €

Schwarze Linsen nach indischer Art zubereitet /  
Black lentils prepared in the Indian style g

206. Kahari Paneer ..... 12,10 €

Frischer gebratener hausgemachter Käse in Curry-Soße, in der Pfanne serviert/  
Fresh fried homemade cheese in curry sauce, served in a pan g

207. Bhindi Masala ..... 12,10 €

Frisches indisches Okra-Gemüse in kräftiger Soße /  
Fresh Indian Okra vegetables in strong sauce 9

208. Mixed Vegetables ..... 12,10 €

Gemischtes frisches Gemüse, pikant gewürzt /  
Mixed fresh vegetables, spicy seasoned 9

209. Vegetable Jalfrezi ..... 12,10 €

Gemischtes Gemüse gebraten mit Paprika, Zwiebeln, grünem Chili und frischem  
Koriander, scharf / Mixed vegetables fried with paprika, onions, green chili and f  
resh Coriander, spicy 9

## REIS SPEZIALITÄTEN/ RICE-SPEZIALS

50. Pulpo Reis ..... 3,50 €

Reis mit Nüssen, Mandeln und Rosinen /  
Rice with nuts, almonds and raisins e t1



# RANI MAHAL

## REIS SPEZIALITÄTEN/ RICE-SPEZIALS

- 51. Mutton Biryani** ..... 15,90 €  
Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen /  
Lamb with almonds and raisins g h
- 52. Chicken Biryani** ..... 14,50 €  
Hühnerfleisch mit Mandeln und Rosinen /  
Chicken with almonds and raisins 9 h
- 53. Vegetable Biryani** ..... 13,90 €  
Mit frischem Gemüse /  
With fresh vegetables g
- 54. Jheenga Biryani** ..... 16,00 €  
Ausgelöste Riesengarnelen mit Mandeln und Rosinen- eine Spezialität aus der  
Monghul-Küche / Peeled King prawns with almonds and raisins - a speciality from  
Monghul cuisine b 9

## THALIS

- 60. Vegetable Thali** ..... 13,10 €  
3 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat, Pappad und Basmatireis /  
3 different vegetable dishes, raita, salad, pappad and basmati rice a 9
- 61. Bangal Fisch Thali** ..... 16,50 €  
1 x Fischgericht, 1 x Riesengarnelen, 1 x Gemüse, Salat, Pappad und Basmatireis /  
1 x fish dish, 1 x King prawn, 1 x vegetables, raita, salad, pappad and basmati rice ab e g
- 62. Rani Mahal Thali** ..... 16,50 €  
2 x Fleischgerichte, 1 x Gemüsegericht. 1 x Gemüse, Salat, Pappad und Basmatireis /  
2 x meat dishes, 1 x vegetable dish, 1 vegetable, salad, Pappad and basmati rice / a g

## NACHSPEISEN / DESSERTS

- 175. Mango Creme** ..... 4,50 €  
Mango cream with vanilla icecream g

# RANIMAHAL

## NACHSPEISEN / DESSERTS

176. Gajar Halwa ..... 5,90 €

geriebene Karotten mit Mandeln und Pistazien, mit Honig garniert/  
Grated carrots with almonds and pistachios, garnished with honey g h

177. Gulab Jamun ..... 4,10 €

Bällchen aus Milch und Quark, in Honig gebacken/  
Dumplings made of milk and cheese, baked in honey a g

178. Kulfi ..... 4,80 €

süßes Speiseeis aus Milch und Mandeln, Pistazien und Kokosnuss Raspeln/  
sweet ice cream made from milk and almonds, pistachios and coconut rasps g h

179. Rani Mahal Spezial ..... 10,20 €

: von jedem etwas /  
something from everyone a g h

## GETRÄNKE

220. Cola ..... 0,2l 2,10€ 0,4l 3,10 €

221. Fanta ..... 0,2l 2,10€ 0,4l 3,10 €

222. Mezo Mix ..... 0,2l 2,10€ 0,4l 3,10 €

223. Sprite ..... 0,2l 2,10€ 0,4l 3,10 €

224. Apfelsaft ..... 0,2l 2,90€ 0,4l 4,00 €

225. Orangensaf ..... 0,2l 2,90€ 0,4l 4,00 €

226. Johannisbeersaft\_0,2l 2,90€ 0,4l 4,00 €

227. Traubensaft \_\_\_\_0,2l 2,90€ 0,4l 4,00 €

# RANIMAHAL

## GETRÄNKE

228. Saftschorle	_____	0,4l	3,50 €
229. Bitter Lemon	0,2l 2,50€	0,4l	4,70 €
230. Ginger Ale	..... 0,2l 2,50€	0,4l	4,70 €
231. Tonic Water	..... 0,2l 2,50€	0,4l	4,70 €
232. Flasche Wasser	... 0,2l 5,50€	0,4l	4,70 €
233. M. Wasser	..... 0,2l 2,10€	0,4l	3,10 €
234. Stilles Wasser	..... 0,2l 2,10€	0,4l	3,10 €

## SÄFTE AUS INDIEN

260. Mangosaft	.....	0,2l	3,90 €
261. Lycheesaft	.....	0,2l	3,90 €
262. Guavensaft	.....	0,2l	3,90 €
263. Maracujasaft	.....	0,2l	3,90 €



# RANIMAHAL

## LASSI

270. Lassi Sauer .....	0,4l	3,50 €
271. Lassi Süß .....	0,4l	3,50 €
272. Mango Lassi .....	0,4l	3,50 €

## BIERE

280. Schäffler Allgäuer Hell .....	0,5l	3,90 €
281. Schäffler Hefe Weizen .....	0,5l	3,90 €
283. Schäffler leichtes Weizen .....	0,5l	3,90 €
284. Schäffler Pils .....	0,33l	3,90 €
285. Weizen Alkfrei .....	0,5l	3,10 €
286. Meckatzer Weißgold Alkfrei .....	0,33l	3,10 €
287. Radler .....	0,5l	3,10 €
288. Indian Bier .....	0,33l	3,30 €

# RANIMAHAL



## HEIßE GETRÄNKE

300. Kaffee .....	2,60 €
301. Cappuccino .....	2,90 €
302. Cafe au Lait .....	2,90 €
303. Latte Macchiato .....	3,10 €
304. Espresso .....	2,00 €

## TEE SPEZIALITATEN

310. Tasse Chai -indischer Haustee .....	4,10 €
311. indischer Schwrzer Tee .....	4,10 €
312. Pfefferminz Tee .....	2,10 €
313. Kamillen Tee .....	2,10 €
314. Grüner Tee .....	2,10 €

# RANIMAHAL

## ROTWEIN

320. Montepuliciano .....	0,2l	4,90 €
321. Bardolino .....	0,2l	4,90 €
322. Markus Schneider Black Print ...	0,2l	4,90 €
323. Nero Grande Appassimento .....	0,2l	4,90 €
324. Merlot .....	0,2l	4,90 €

## WEISSWEIN

330. Pinot Grigio .....	0,2l	4,90 €
331. Chardonnay .....	0,2l	4,90 €
332. Weissburgunder .....	0,2l	4,90 €
333. Riesling .....	0,2l	4,90 €
334. Lugano Mandolara .....	0,2l	4,90 €
335. Serai Le Morette Bianco .....	0,2l	4,90 €





# RANIMAHAL

## ROSEWEIN

340. Bardolino Chiaretto .....	0,2l	4,90 €
341. Tramari Rose di Primitive .....	0,2l	4,90 €

## PROSECCO

345. Pavan Oste Frizzante .....	0,2l	3,50 €
346. Prosecco Milles .....	0,2l	3,50 €
347. Conca d' Oro Rosa Rose .....	0,2l	3,50 €

# SEHR VEREHRTE LIEBE GÄSTE

Wir bedanken uns sehr herzlich für Ihren Besuch und hoffen, Sie haben angenehme entspannte Stunden bei uns verbracht und unsere traditionelle indische Küche genossen.

Bitte lassen Sie uns stets wissen wenn Sie besondere Wünsche oder Anforderungen an die Zubereitungsweise der Speisen - z.B. salzlos - gemäß einer Diät haben. Wir werden uns nach besten Kräften bemühen, darauf einzugehen und Sie zu Ihrer vollen Zufriedenheit zu bedienen. Auch bereiten wir alle Speisen gerne auf Wunsch mild, mittelscharf, oder indisch-scharf zu.

Wir hoffen, Sie bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen und danken Ihnen ganz besonders für Ihre Treue und Vertrauen!

Team

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie

1:1) glutenhaltiges Getreide ( a1 Weizen, a2 Gerste.

a3 Roggen, a4 Hafer. a5 Dinkel oder a6Kanut)

b) Krebstiere

c) Eierzeugnisse

d) Fischerzeugnisse

e) Erdnusserzeugnisse

f) Sojaerzeugnisse

g) Milchprodukte

h) Schalenfrüchte

i) Sellerieerzeugnisse

j) Senferzeugnisse

k) Sesamerzeugnisse

l) Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg pro kg oder Liter)

m) Lupinenerzeugnisse

n} Mollusken (Weichtiere wie Schnecken)

Zusatzstoffe :

1 mit Farbstoff

2 koffeinhaltig

3 mit Antioxidationsmittel

4 mit Geschmacksverstärker

5 geschwefelt

6 geschwärzt

7 gewachst

8 mit Phosphat

9 mit Süßungsmittel

10 mit Milcheiweis

11 chininhaltig

12 taurinhaltig

13 mit Konservierungsstoffen