

## LIEBE GÄSTE

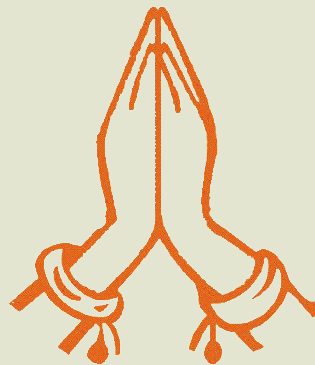
Wir freuen uns sehr, Sie bei uns begrüßen zu dürfen. Unsere authentischen und aromatischen Gerichte werden durch unsere indischen Köche mit viel Liebe und Leidenschaft zubereitet.

Neben ausgewählten Fleisch- und Fischgerichten finden Sie auch eine grosse Auswahl an vegetarischen Menüs. Gerne bereiten wir auch Gästen mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten etwas schönes zu - bitte informieren Sie das Servicepersonal entsprechend.

Im Sommer heissen wir Sie gerne auf der schönen Gartenterrasse willkommen.

Nun wünschen wir Ihnen einen wunderbaren Abend und wir freuen uns, Sie in das „Land der Kokospalmen“ entführen zu dürfen - wie der im Südwesten Indiens gelegene Landstrich Kerala auch genannt wird.

Ihr Kerala-Team



# VORSPEISEN UND SUPPEN

## STARTERS AND SOUPS

### SUPPEN | SOUPS

- 1 Tomato Dal Sorba**  
Tomaten-Linsensuppe aus frischen Tomaten, gelben Linsen, Ingwer und Knoblauch  
*Tomato-lentil soup made from fresh tomatoes, yellow lentils, ginger and garlic*  
Glutenfrei  
Laktosefrei  
Vegan
- 2 Vegetarische Tagessuppe**  
Täglich frisch zubereitete Tagessuppe  
*Vegetarian soup of the day*  
Glutenfrei  
Laktosefrei  
Vegan

### VORSPEISEN | STARTERS

- 3 Uzhunnu Vada**  
Linsenbällchen mit Ingwer, Zwiebel und Chili, mit Kokos-Chuttny serviert  
*Lentil balls with ginger, onion and chilli served with a coconut chutney*  
Glutenfrei  
Laktosefrei  
Vegan
- 4 Vegetarische Pakora**  
In Kichererbsenmehl-Teig knusprig frittiertes Gemüse (Spinat, Mais, Zwiebeln), serviert mit Ananas- und Minz-Chuttny  
*Crispy fried vegetables (spinach, corn, onion) in chickpea flour, served with a pineapple and mint chutney*  
Glutenfrei  
Laktosefrei  
Vegan
- 5 Zarda Samosa**  
Frittierte Teigtaschen, gefüllt mit Kartoffeln, Cashewnüssen und Granatapfelkernen, serviert mit Minz-Chuttny  
*Fried pastry pockets filled with potato, cashew nuts and pomegranate seeds, served with a mint chutney*  
Laktosefrei  
Vegan
- 6 Lamb-Mint-Roll**  
Frittierte Teigrolle, gefüllt mit würzigem Lammhackfleisch und frischer Minze  
*Fried pastry rolls filled with aromatic minced lamb and fresh mint*  
Laktosefrei
- 7 Chicken-Wings 65**  
Vier frittierte Chicken-Wings, mariniert in Soja, Ingwer, Knoblauch und Curryblättern  
*Four fried chicken wings, marinated in soy, ginger, garlic and curry leaves*  
Laktosefrei
- 8 Kerala-Mix**  
Gemischter Vorspeisenteller mit Pakora, Samosa und Lamb-Mint-Roll  
*Mixed appetisers with pakora, samosa and lamb mint roll*  
Laktosefrei

# SPEZIALITÄTEN AUS AMMUMAS KÜCHE

## GROSSMUTTERS KÜCHE

Zuhause schmeckt's am besten. Und darum lade ich Sie ein, unsere Gerichte nach Ammumas Kochkünsten zu kosten. Ammuma, das war meine Grossmutter und eine hervorragende Köchin. Bereits als kleiner Junge schlich ich mich in die Küche - das Reich der Frauen - und genoss es mit ihr zusammen zu kochen und dabei ihren Geschichten zuzuhören. Für mich war sie die beste Köchin überhaupt und ich hoffe Ihnen munden die Gerichte nach ihren Rezepten genauso wie mir. *Suraj*

## SPECIALITIES FROM AMMUMA'S KITCHEN

### GRANDMA'S KITCHEN

*Home-cooked food always tastes best. And so I'm inviting you to taste our dishes, cooked just the way Ammuma used to make them. Ammuma was my grandmother and a fantastic cook; even as a young boy, I used to sneak into the kitchen - where the women ruled the roost - to help her cook and listen to her stories. For me, she was the best cook in the world, so I hope that you love these dishes made according to her recipes just as much as I do. Suraj*

- |    |   |                                    |
|----|---|------------------------------------|
| 9  | <b>Naaden Chicken Curry</b><br>Pouletfleisch in scharfer Curry-Masala-Sauce<br><i>Chicken in a spicy curry masala sauce</i>   | Glutenfrei<br>Laktosefrei          |
| 10 | <b>Beef Pepper Masala</b><br>Rindfleisch mit schwarzem Pfeffer an cremiger Garam-Masala-Sauce<br><i>Beef with black pepper in a creamy garam masala sauce</i>   | Glutenfrei<br>Laktosefrei          |
| 11 | <b>Meen Mulakittathu</b><br>Kingfish in scharfer Sauce mit Malabar-Tamarinden<br><i>Kingfish in a spicy sauce with Malabar tamarind</i>   | Glutenfrei<br>Laktosefrei          |
| 12 | <b>Chemmin Fry</b><br>Riesencrevetten in Chili, Ingwer und Kokosscheiben gebraten<br><i>King prawns fried in chilli, ginger and coconut</i>   | Glutenfrei<br>Laktosefrei          |
| 13 | <b>Bhindi Mappas</b><br>Okraschoten in Kokos-Sauce mit Ingwer und Chili<br><i>Okra in a coconut sauce with ginger and chilli</i>  | Glutenfrei<br>Laktosefrei<br>Vegan |
| 14 | <b>Erisseri</b><br>Ein typisches vegetarisches Gericht aus Kerala: Kürbis mit roten Bohnen, Kokosnuss und milden Gewürzen<br><i>A typical vegetarian dish from Kerala: pumpkin with kidney beans, coconut and mild spices</i> | Glutenfrei<br>Laktosefrei<br>Vegan |
| 15 | <b>Thoran - Bhaji</b><br>Saisongemüse gedämpft mit Kokosflocken, Ingwer, Chili und Curry-Blättern<br><i>Seasonal vegetables steamed with coconut flakes, ginger, chilli and curry leaves</i>                                  | Glutenfrei<br>Laktosefrei<br>Vegan |

# TANDOOR SPEZIALITÄTEN

(30 Minuten Zubereitungszeit)

Ein Tandoor ist ein typisch indischer Tonofen. Fleisch oder Fische werden in einer würzigen Joghurtsauce mariniert und anschliessend im heissen Tandoor-Ofen schonend grilliert.

## TANDOOR SPECIALITIES

(30 minutes' preparation time)

A tandoor is a typical Indian clay oven. Meat or fish is marinated in an aromatic yoghurt sauce and then gently grilled in the hot tandoor oven.

- |    |   |                           |
|----|---|---------------------------|
| 16 | <b>Paneer Tikka</b><br>Mogulkäse mariniert in Joghurt und nordindischen Gewürzen<br><i>Indian cheese marinated in yoghurt and North Indian spices</i>   | Glutenfrei                |
| 17 | <b>Chicken Tikka</b><br>Pouletfleischstücke mariniert in Joghurt, Kashmiri-Chili, Ingwer und Knoblauch<br><i>Chicken marinated in yoghurt, Kashmiri chilli, ginger and garlic</i>   | Glutenfrei                |
| 18 | <b>Narangi Tikka</b><br>Pouletbrust mariniert in Orangensaft, Cashewnuss-Creme und Rahmquark<br><i>Chicken breast marinated in orange juice, cashew-nut-cream and quark</i>   | Glutenfrei                |
| 19 | <b>Tangadi Kabab</b><br>Pouletunterschenkel gefüllt mit Poulethackfleisch, Chili, Ingwer und Trockenfrüchten, mariniert in Joghurt<br><i>Chicken drumstick filled with mint, chilli, ginger and dried fruit, marinated in yoghurt</i>                                 | Glutenfrei                |
| 20 | <b>Nargisi Kabab</b><br>Rindshackfleisch an ausgewählten Gewürzen<br><i>Minced beef in an aromatic spice mix</i>  | Glutenfrei<br>Laktosefrei |
| 21 | <b>Kari Fish Tikka</b><br>Kingfish-Stücke mariniert in grüner Mango, Koriander, Minze, Chili und Joghurt<br><i>Kingfish pieces marinated in green mango, coriander, mint, chilli and yoghurt</i>  | Glutenfrei                |
| 22 | <b>Boti Kabab</b><br>Lammstücke mariniert in Tandoori-Masala und Joghurt<br><i>Lamb pieces marinated in tandoori masala and yoghurt</i>   | Glutenfrei                |
| 23 | <b>Mix Tandoori</b><br>Verschiedene Tandoori-Spezialitäten:<br>je zwei Stück Chicken Tikka, Kari Fish Tikka, Boti Kabab, Tangadi Kabab<br><i>A selection of Tandoori specialities:<br/>chicken tikka, kari fish tikka, boti kebab and tangadi kebab (two of each)</i> | Glutenfrei                |

# CURRY SPEZIALITÄTEN

Unsere Currys sind wohlschmeckende Gerichte an einer würzigen Sauce. Diese besteht aus zahlreichen, sorgfältig zusammengestellten Gewürzen. In Kerala werden die Currys oft mit Kokos verfeinert. Es handelt sich dabei um Familienrezepte, welche von Generation zu Generation weitergegeben werden.

## CURRY SPECIALITIES


*Our curries are flavourful dishes in a fragrant sauce made from numerous, carefully selected spices. In Kerala, curries are often enhanced with coconut. These are family recipes that have been passed down from generation to generation.*

### POULET | CHICKEN

- |    |   |                           |
|----|---|---------------------------|
| 24 | <b>Malabar Chicken Curry</b><br>Poulet-Stücke in scharfer, cremiger Kokosnuss-Sauce nach Art der Malabarküste<br><i>Malabar-Coast-style chicken pieces in a spicy, creamy coconut sauce</i> | Glutenfrei<br>Laktosefrei |
| 25 | <b>Kerala Chicken Masala</b><br>Würziges Poulet-Curry nach typischer Kerala-Art aus der Region Kochi<br><i>Aromatic chicken curry in a typical Kerala style from the Kochi region</i>       | Glutenfrei<br>Laktosefrei |
| 26 | <b>Chicken Tikka Masala</b><br>Grillierte Poulet-Stücke in milder, cremiger Curry-Sauce<br><i>Grilled chicken pieces in a mild, creamy curry sauce</i>                                      | Glutenfrei                |
| 27 | <b>Chicken Badami Korma</b><br>Poulet-Stücke in einem milden Cashew-Mandel-Curry<br><i>Chicken pieces in a mild cashew and almond curry sauce</i>   | Glutenfrei                |

### LAMM | LAMB

- |    |   |                           |
|----|---|---------------------------|
| 28 | <b>Lamb Masala</b><br>Zarte Lammwürfel an typischen südindischen Gewürzen, in scharfer Curry-Sauce mit Kokosnuss, Curry-Blättern, Paprika, Tomaten und Zwiebeln<br><i>Tender lamb pieces cooked in typical South Indian spices in a spicy curry sauce with coconut, curry leaves, paprika, tomato and onion</i> | Glutenfrei<br>Laktosefrei |
| 29 | <b>Lamb Tikka Masala</b><br>Zartes, grilliertes Lammfleisch in cremiger Curry-Sauce<br><i>Tender grilled lamb in a creamy curry sauce</i>   | Glutenfrei                |

- 
- |    |  |                           |
|----|--|---------------------------|
| 30 | <b>Lamb Korma</b><br>Mildes Lamm-Curry mit cremiger Sauce aus Cashewnüssen und Rahm<br><i>Mild lamb curry with a creamy cashew nut sauce</i>                               | Glutenfrei                |
| 31 | <b>Saag Gosht</b><br>Mildes Lamm-Curry mit Spinat nach nordindischer Art<br><i>North-Indian-style mild lamb curry with spinach</i>   | Glutenfrei                |
| 32 | <b>Kerala Beef Masala</b><br>Würziges Rinds-Curry nach traditioneller Kerala-Art mit Tomaten und Zwiebeln<br><i>Kerala-style aromatic beef curry with tomato and onion</i> | Glutenfrei<br>Laktosefrei |

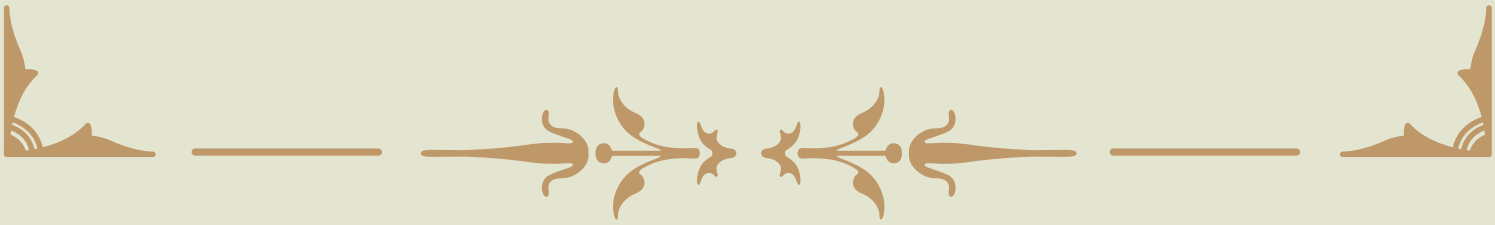
## FISCH UND CREVETTEN

### FISH AND PRAWNS

#### FISCH | FISH

- |    |   |                           |
|----|---|---------------------------|
| 33 | <b>Vypeen Fish Curry</b><br>Würziges Fisch-Curry, eine Spezialität der Fischer-Insel Vypeen in Kerala<br><i>Aromatic fish curry, a speciality from the fishing island of Vypeen in Kerala</i>   | Glutenfrei<br>Laktosefrei |
| 34 | <b>Cherai Fish</b><br>Würzig gebratene Kingfish-Stücke mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Kokoscreme und Tamarinden im Bananenblatt gebacken<br><i>Aromatic fried kingfish pieces baked in a banana leaf with tomato, onion, ginger, coconut cream and tamarind</i> | Glutenfrei<br>Laktosefrei |

#### CREVETTEN | PRAWNS

- |    |  |                           |
|----|--|---------------------------|
| 35 | <b>Malabar Prawn Curry</b><br>Crevetten in scharfer Kokosnuss-Sauce nach typischer Malabar-Art<br><i>Malabar-style prawns in a spicy coconut sauce</i> | Glutenfrei<br>Laktosefrei |
| 36 | <b>Prawn Patio</b><br>Crevetten an einer süß-sauren Sauce<br><i>Prawns in a sweet and sour sauce</i>   | Glutenfrei<br>Laktosefrei |
- 

# VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

## VEGETARIAN SPECIALITIES

- 37 **Aviyal** Glutenfrei  
Frisches Gemüse an Kokosraspel, raffiniert  
gewürzt mit Kreuzkümmel und Joghurt  
*Fresh vegetables with coconut flake, flavoured  
with cumin and yoghurt*
- 38 **Sambar** Laktosefrei  
Vegan  
Toordal (Linsen) und verschiedene Gemüse  
in Tamarinden und Asafoetida-Sauce  
*Toordal (lentils) and assorted vegetables  
in a tamarind and asafoetida sauce*
- 39 **Dal Fry** Glutenfrei  
Gelbes Linsengericht mit Kreuzkümmel,  
Ingwer und Koriander  
*Yellow lentil dish with cumin, ginger and coriander*
- 40 **Mushaka Dal** Glutenfrei  
Berühmtes nordindisches Gericht mit  
schwarzen Linsen und Kidneybohnen,  
langsam gegart auf dem Tandoor-Ofen  
*Famous North Indian dish with black lentils  
and kidney beans, slow cooked on a tandoor oven*
- 41 **Okra Fry** Glutenfrei  
Laktosefrei  
Vegan  
Würzig gebratene Okra-Schoten  
*Aromatic fried okra*
- 42 **Bengan Bharta** Glutenfrei  
Laktosefrei  
Vegan  
Geröstetes Auberginen-Mark mit Tomaten,  
Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch  
*Roasted aubergine pulp with tomato,  
onion, ginger and garlic*
- 43 **Paneer Tikka Masala** Glutenfrei  
Gegrillter Mogulkäse in cremiger  
Tomaten-Sauce  
*Grilled Indian cheese in a creamy tomato sauce*
- 44 **Badami Korma** Glutenfrei  
Gemischtes Gemüse in Mandel-Sauce  
*Assorted vegetables in an almond sauce*

# MALABAR-MENU

(ab 2 Personen)

Das Malabar Menu ist eine wundervolle Art, die indische Küche kennenzulernen. Hier servieren wir Ihnen nach Wahl unseres Küchenchefs eine Auswahl von entweder nur vegetarischen oder einer Kombination aus vegetarischen und nonvegetarischen Gerichten. Ein Menu beinhaltet eine Vorspeise, Reis, Raita, Pickle & Papadums, neben entweder 4 Portionen vegetarischer Gerichte, oder 2 veg. und 2 non-veg.-Gerichten.

## MALABAR MENU

(minimum two persons)

*The Malabar menu is a wonderful way of getting to know Indian cuisine. Our chef will pick a selection of either vegetarian or a combination of vegetarian and non-vegetarian dishes for you to try. A menu includes a starter, rice, raita, pickles and papadums plus either four vegetarian dishes or two vegetarian and two non-vegetarian dishes.*

### 47 **Menu vegetarisch**

Glutenfrei

1 Vorspeise, 4 vegetarische Gerichte, Reis, Raita, Pickle, Papadums

#### **Vegetarian menu**

*1 starter, 4 vegetarian dishes, rice, raita, pickles, papadums*

### 48 **Menu mit Fleisch**

Glutenfrei

1 Vorspeise, 1 Lamm-, 1 Poulet- und 2 vegetarische Gerichte, Reis, Raita, Pickle und Papadums

#### **Meat menu**

*1 starter, 1 lamb, 1 chicken and 2 vegetarian dishes, rice, raita, pickles and papadums*

### 49 **Menu mit Fisch**

Glutenfrei

1 Vorspeise, 1 Fisch-Curry, 1 Gericht mit Meeresfrüchten und 2 vegetarische Gerichte, Reis, Raita, Pickle und Papadums

#### **Fish menu**

*1 starter, 1 fish, 1 seafood and 2 vegetarian dishes, rice, raita, pickles and papadums*



## REISGERICHTE RICE DISHES

### BIRIYANI

- 45 **Chicken Nawabi Biryani** Glutenfrei  
Mariniertes Pouletfleisch in Basmatireis gegart,  
mit Zwiebeln, Joghurt und Trockenfrüchten  
*Marinated chicken cooked in basmati rice with onion,  
yoghurt and dried fruit*
- 46 **Kache Gosht Ki Biryani** Glutenfrei  
Mariniertes Lamm in Basmatireis gegart mit  
Safran, nach typischer Hyderabad-Art  
*Hyderabad-style marinated lamb cooked  
in basmati rice with saffron*

## KÖSTLICHES DAZU ACCOMPANIMENTS

- 50 **Papadum Basket** (3 Stück | pieces)  
Würzige Linsen-Cracker mit Chutney und Pickel  
*Aromatic lentil crackers with chutney and pickle*
- 51 **Papadum** (3 Stück | pieces)
- 52 **Mixed Raita** Glutenfrei  
Joghurt mit Gurken, Tomaten und Zwiebeln  
(neutralisiert die Schärfe der Gerichte)  
*Yoghurt with cucumber, tomato and onion  
(neutralises the heat in the dishes)*
- 53 **Natur-Joghurt | Natural yoghurt** Glutenfrei  
(neutralisiert die Schärfe der Gerichte)  
*(Neutralises the heat in the dishes)*
- 54 **Onion Slices** Glutenfrei  
Laktosefrei  
Vegan  
Rohe Zwiebel, Zitrone und Chilis  
*Raw onion, lemon and chilli*
- 55 **Kerala Salad** Glutenfrei  
Gemischter Salat mit Avocado-Dressing  
*Mixed salad with avocado-dressing*
- 56 **Zusätzliches Chutney | Additional chutney** Glutenfrei
- 57 **Zusätzliche Pickle | Additional pickle** Glutenfrei  
Laktosefrei  
Vegan  
in Öl eingelegtes Gemüse, scharf  
*Vegetables pickled in oil, hot*

## BEILAGEN SIDE DISHES

- |    |  |                                    |
|----|--|------------------------------------|
| 58 | <b>Steamed Basmati Rice</b><br>Gedämpfter Basmati Reis<br><i>Plain, steamed basmati rice</i>   | Glutenfrei<br>Laktosefrei<br>Vegan |
| 59 | <b>Baida Rice</b><br>Reis mit Kreuzkümmel, Ingwer, Koriander<br>und Rührei<br><i>Rice with cumin, ginger, coriander<br/>and scrambled eggs</i>         | Glutenfrei<br>Laktosefrei          |
| 60 | <b>Kappa</b><br>Gekochte Maniok-Wurzel mit Zwiebeln,<br>Ingwer und Curry-Blätter<br><i>Cooked cassava root with onion,<br/>ginger and curry leaves</i> | Glutenfrei<br>Laktosefrei<br>Vegan |

## BROTE

Fladenbrote werden vom Süden bis in den Norden Indiens gerne als Beilage zu den köstlichen Gerichten gereicht. Unsere weit bekannten Naan-Brote werden alle frisch im Tandoor-Ofen gebacken - das sollten Sie sich nicht entgehen lassen.

## BREADS

*Flatbreads are a popular accompaniment to the delicious dishes served across India. Our famous naan breads are all baked fresh in the tandoor oven – they're an absolute must!*

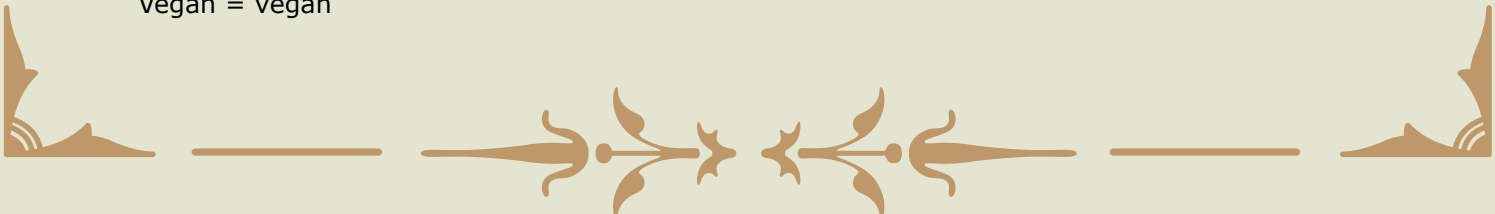
- |    |  |
|----|--|
| 61 | <b>Naan Makhani</b><br>Fladenbrot mit Butter, aus dem Tandoor-Ofen<br><i>Flatbread with butter from the tandoor oven</i>                                   |
| 62 | <b>Lasuni Naan</b><br>Fladenbrot mit Knoblauch, aus dem Tandoor-Ofen<br><i>Flatbread with garlic from the tandoor oven</i>                                 |
| 63 | <b>Cheese Walnut Naan</b><br>Fladenbrot mit Käse und Walnuss, aus dem<br>Tandoor-Ofen<br><i>Flatbread with cheese and walnut from<br/>the tandoor oven</i> |
| 64 | <b>Chicken Kulcha</b><br>Fladenbrot gefüllt mit Pouletfleisch aus dem<br>Tandoor-Ofen<br><i>Flatbread filled with chicken from<br/>the tandoor oven</i>    |

- 
- 65 **Tandoor-Roti** Laktosefrei  
Fladenbrot aus Vollkornmehl aus dem Tandoor-Ofen Vegan  
*Wholemeal flatbread from the tandoor oven*
- 66 **Masala Lachha Paratha**  
Geschichtetes Vollkorn-Fladenbrot mit indischen Gewürzen aus dem Tandoor-Ofen  
*Layered wholemeal flatbread with Indian spices from the tandoor oven*
- 67 **Kerala Porotta**  
Typisches, geschichtetes Weismehl-Fladenbrot aus Kerala  
*Typical Kerala-style layered flatbread made from white flour*
- 68 **Bissi Rotti** Glutenfrei  
Fladenbrot aus Kichererbsenmehl mit Gewürzen und Kräutern  
*Flatbread made from chickpea flour with herbs and spices*

## GEMÜSE | VEGETABLES

- 69 **Tagesgemüse, kleine Portion** Glutenfrei  
Nur als Beilage erhältlich  
***Vegetable of the day, small portion***  
*Only as a side dish*
- 70 **Dal, Linsen, kleine Portion** Glutenfrei  
Nur als Beilage erhältlich  
***Dal, lentils, small portion***  
*Only as a side dish*
- 71 **Kinder Menü** (Kinder bis 5 Jahre)  
***Kids Menu*** (Children until 5 years)

Glutenfrei = gluten free  
Laktosefrei = lactose free  
Vegan = vegan



## DESSERT

Die Vorliebe für Süßigkeiten ist den meisten Indern in die Wiege gelegt. Wenn immer es etwas zu feiern gibt - sei es ein Geburtstag, eine Hochzeit oder einfach ein wunderbarer Abend in guter Gesellschaft - Süßigkeiten gehören einfach immer mit dazu.

### DESSERTS

*Most Indians are born with a sweet tooth. No matter whether it's a birthday, wedding or simply an enjoyable evening with good friends – whenever there's something to celebrate, desserts are always on the menu.*

100 **Shrikand**

Rahmquark-Creme mit Safran  
*Quark with saffron*

101 **Kulfi**

Honigmilch Glace mit Maismehl, Mandeln und Pistazien  
*Honey-milk ice cream with cornflour, almonds and pistachios*

102 **Vattalappam**

Südindischer Pudding mit Palmzucker, Kokosnussmilch und Kardamom  
*South-Indian pudding with palm sugar, coconut milk and cardamom*

Glutenfrei  
Laktosefrei

103 **Gulab Jamun**

Frittierte Milchteigbällchen in Sirup  
*Fried balls of milk pastry in syrup*

104 **Coupe Kera**

Kokosnuss-Glace, 3 Kugeln  
*3 scoops of coconut ice cream*

105 *mit Rum oder Vodka | With rum or vodka*

106 **Coupe Exotic**

1 Mango-, 1 Zimt- und 1 Kokosnuss-Glace-Kugel  
*1 Mango, 1 cinnamon and 1 coconut scoop of ice cream*

107 **Coupe Malabar**

Mango-Sorbet, 3 Kugeln  
*3 scoops of mango sorbet*

108 *mit Rum oder Vodka | With rum or vodka*

109 **1 Kugel Glace oder Sorbet**  
***1 scoop of ice cream or sorbet***

110 *mit Rum oder Vodka | With rum or vodka*

111 **Kinder Glace**

***Kids ice cream***