

# Steakhouse Palmengarten

# Speisekarte


# Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag	17:00 - 23:00 Uhr
Sonntag	11:30 - 23:00 Uhr
Montag	Ruhetag

# Smoker Karte

## Täglich: Smoker Medaillons 16<sup>40</sup>



Im Smoker geräucherte Medaillons von der Schweinelende  
auf Pflaumenjus mit Grillgemüse und frischen Spätzle









## Aperitifs

- 1 Campari Orange 4cl 4<sup>50</sup>
- 1 Campari Soda 4cl 4<sup>50</sup>
- 1 Sanbitter Orange (alkoholfrei) 4<sup>50</sup>
- Hugo 4<sup>90</sup>
- Hugo alkoholfrei 4<sup>90</sup>
- 1 Aperol Spritz 4<sup>90</sup>
- 1, 3 Lilet Wild Berry 5<sup>40</sup>
- Fürst von Metternich Sekt 3<sup>50</sup>
- Fürst von Metternich Sekt Orange, 0,1l 3<sup>50</sup>
- Fürst von Metternich Sekt (Flasche), 0,75l 18<sup>90</sup>




## Suppen

- g, j  Flädlesuppe auf dem Feuer serviert 4<sup>90</sup>
- a, g,  Tomatensuppe aus der Bügelflasche 4<sup>90</sup>



## Vorspeisen

- a, c, g  Knusperhähnchenflügel, Sweet Chili Dip und Kräuterröstitbrot 8<sup>50</sup>
- a, c, g  Kleine out & back Tapas-Combi 6<sup>40</sup>  
3 Hausdips mit Tortilla Chips und Kräuterröstitbrot
- a, c, g  Große out & back Tapas-Combi 11<sup>40</sup>  
6 Hausdips mit Tortilla Chips und Kräuterröstitbrot
- a  Tortilla Chips mit Salsa 4<sup>50</sup>
- a, c, g  Orangen-Aoli mit Brot 4<sup>50</sup>
-  Chopped Salad 4<sup>50</sup>





## Salate

-  out & back Salad 7<sup>90</sup>
- g  mit Streifen von der Hähnchenbrust 9<sup>80</sup>
- g  mit Streifen vom Rinderfilet 12<sup>40</sup>

### Dazu eine Hausgemachte Dressings nach Wahl:

- g  Joghurt Dressing
-  Kräutervinaigrette





## Kleine Gerichte

- Ofenkartoffel
- g  mit Sour Cream und Chopped Salad 6<sup>90</sup>
  - g mit Sour Cream und geräucherten Lachsstreifen sowie einem Chopped Salad 10<sup>50</sup>
  - g mit Sour Cream und Streifen vom Rinderfilet sowie einem Chopped Salad 12<sup>50</sup>
  -  mit frischen Kräutern sowie einem Chopped Salad 6<sup>90</sup>
  - g  Grillgemüse mit Kartoffelchips 8<sup>40</sup>
  - a, b, c  Gegrillter Maiskolben mit Ofenkartoffel und Sour Cream 6<sup>90</sup>
  - 7 Black Tiger Garnelen gegrillt mit Orangen Aioli und Brot 14<sup>90</sup>

## Premium Burger

### Der Geschmack von 1.000 kleinen Steaks!

Unsere Burger sind kein Fastfood, unsere Burger sind Lebensphilosophie! Das Fleisch Paddy wird auf dem Lavasteingrill nach Ihren Vorgaben gegrillt. Wir empfehlen ihnen, sich den Burger „medium“ grillen zu lassen!

- a, g, i  Veggi Burger im Sauerteig Bun 11<sup>40</sup>  
Unser vegetarischer Burger mit reichlich Salatgarnitur und einem herrlich saftigem Paddy aus einer Gemüse-6 Korn Mischung.
- a, g Alb-Burger  
Der Burger aus der Region mit Käse, Speck sowie unserer hauseigenen Burger-Sauce garniert mit Salat in einem Sauerteig Burgerbrötchen  
Single Burger mit 180 g Rindfleisch 11<sup>40</sup>  
Double Burger mit 360 g Rindfleisch 16<sup>90</sup>
- a  Black Out & back Burger  
Der Pikante! Mit Speck und Mais vom Grill und hausgemachter BBQ-Sauce. Garniert mit Salat in unserem schwarzen Burgerbrötchen.  
Single Burger mit 180 g Rindfleisch 12<sup>40</sup>  
Double Burger mit 360 g Rindfleisch 18<sup>40</sup>
- a  Red Out & back Burger  
Der Scharfe! Mit Speck und Mais vom Grill, unserer Cilly-Jalapenos Sauce. Garniert mit Salat im roten Burgerbrötchen.  
Single Burger mit 180 g Rindfleisch 12<sup>90</sup>  
Double Burger mit 360 g Rindfleisch 18<sup>90</sup>
-  Extrascharfe Burger Sauce im Schälchen 2<sup>00</sup>

**Beilage zu allen Burger: Frittierte Kartoffelchips mit Dip**

# Steakgerichte

**Als Steakhouse legen wir natürlich Wert auf exzellentes Fleisch und beste Zutaten. Alle Steakgerichte werden mit hausgemachter Kräuterbutter und eine Beilage und einer Dip nach Wahl serviert.**

Unsere Rindersteaks kommen alle vom Argentinischen Black Angus Rind. Das argentinische Rindfleisch zeichnet sich durch seine Natürlichkeit aus. Die reinrassigen Black Angus Rinder grasen 12 Monate im Jahr auf den grünen Weiden Argentiniens und ernähren sich ausschließlich von frischem, saftigen Gras. Das Fleisch der Rinder hat dadurch ein kräftigeres Aroma.

Schweinenackensteak im out & back Style  
mit einer Beilage und einer Dip nach Wahl 12<sup>90</sup>

Hähnchenbrust vom Lavasteingrill  
mit einer Beilage und einer Dip nach Wahl 12<sup>90</sup>

Rinderhüftsteak mit einer Beilage und einer Dip nach Wahl  
Lady's Cut 150g 14<sup>90</sup>  
Premium Cut 250g 18<sup>90</sup>

Rumpsteak mit einer Beilage und einer Dip nach Wahl  
Lady's Cut 150g 18<sup>90</sup>  
Premium Cut 250g 22<sup>90</sup>

Rib-Eye Steak mit einer Beilage und einer Dip nach Wahl  
Premium Cut 250g 25<sup>90</sup>  
Signature Cut 400g 33<sup>40</sup>

Rinderfilet Steak mit einer Beilage und einer Dip nach Wahl  
Lady's Cut 150g 22<sup>90</sup>  
Premium Cut 250g 27<sup>90</sup>  
Signature Cut 400g 34<sup>90</sup>

Surf + Turf mit einer Beilage nach Wahl 29<sup>90</sup>  
200g Rinderfilet Steak mit 3 Black Tiger Garnelen

## Beilagen:

- Pommes Frites
- Frittierte Kartoffelchips
- Ofenkartoffel mit Sour Cream
- frische Spätzle
- Grillgemüse
- Maiskolben
- Chopped-Salad
- Coleslaw

## Dips / Sauce

- Orangen Aioli c
- Steak Sauce
- Ketchup
- Jalapenos Sauce
- Pfefferrahmsauce g, j
- Bratensauce i



a, c

Jede zusätzliche Beilage berechnen wir mit 3<sup>90</sup>

Jeden zusätzlichen Dip berechnen wir mit 2<sup>00</sup>

Alle Steakgerichte werden mit hausgemachten Kräuterbutter serviert!

## Unsere schwäbische Ecke

- g Käsespätzle mit Salat 10<sup>90</sup>
- a, c, i Zwiebelrostbraten mit frischen Spätzle und einer hausgemachter Bratensauce 17<sup>90</sup>
- a, g Smoker-Medaillons von der Schweinelende auf Pflaumenjus mit Grillgemüse und frischen Spätzle 16<sup>40</sup>

## Fisch auf dem Zedernholz gegart

- a, b, c Black Tiger Garnelen geschält 10 Stück 18<sup>90</sup>  
mit Röstbrot, Orangen-Aoli und eine Chopped Salad
- a, c, d Zanderfilet auf der Haut gegart 14<sup>90</sup>  
mit Salsa, Röstbrot, Guacamole Dip und eine Chopped Salad
- d, g Lachsforellenfilet auf der Haut gegart 17<sup>90</sup>  
mit Guacamole Dip, Ofenkartoffel mit Sour Cream

## Kindergерichte

- a Kleiner Büffel - kleiner Hamburger mit Pommes Frites 7<sup>50</sup>
- Cowboy Steak - kleines Hähnchensteak mit Pommes Frites 6<sup>50</sup>
- Kleiner Adler - eine Portion Pommes Frites 3<sup>50</sup>
- i Weißer Häuptling - Spätzle mit Soße 3<sup>50</sup>
- Räuberteller 0<sup>00</sup>

## Dessert

- a, c, f, g, h     **Rockslide Brownie** 7<sup>50</sup>  
Brownie, gefüllt mit einer cremigen Karamellganache und einer Kugel Vanilleeis
- g     **Joghurt Traum** 5<sup>50</sup>  
Herrlich, fruchtig, frisch – Waldfrucht-Joghurt-Eis mit einem Mix aus Joghurt, Crunch und Beeren
- g     **Frucht Sorbet mit Sekt** 5<sup>40</sup>  
Eine große Kugel Frucht-Sorbet im Sekt
- g     **Frucht Sorbet** 4<sup>00</sup>  
Eine große Kugel Frucht-Sorbet
- g     **Klassisches Duo** 3<sup>90</sup>  
Je eine Kugel Vanille- und Schokoladen-Eis mit Sahne und Schokoladensauce
- g     **Junges Duett** 3<sup>90</sup>  
Je eine Kugel Vanille- und Joghurt Waldfrucht-Eis mit Sahne
- g     **Gemischtes Eis** 4<sup>50</sup>  
Je eine Kugel Vanille -, Joghurt Waldfrucht - und Schokoladen-Eis
- g     **Gemischtes Eis mit Sahne** 4<sup>90</sup>  
Je eine Kugel Vanille-, Joghurt Waldfrucht- und Schokoladen-Eis mit Sahne
- g     **Eis mit heißen Himbeeren** 6<sup>40</sup>  
Drei Kugel Bourbon-Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne
- g     **Sanfter Engel** 4<sup>90</sup>  
Orangensaft im Glas serviert mit einer Kugel Vanilleeis
- g, 9     **Eischokolade** 4<sup>40</sup>  
ein Glas kalte Schokolade mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne
- g     **Eiskaffee** 4<sup>40</sup>  
ein Glas gekühlter Eilles-Kaffee mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne
- g     **Eisbecher Micky Mouse** 3<sup>50</sup>  
1 Kugel Vanilleeis, Sahne, Kekse und bunte Streusel

**Fragen Sie nach unserer wechselnden Kuchenauswahl.**

## Alkoholfreie Getränke

		0,3 l	0,5l
1, 3, 9, 11	CocaCola / CocaCola Zero	2 <sup>90</sup>	3 <sup>90</sup>
1, 3	Fanta	2 <sup>90</sup>	3 <sup>90</sup>
1, 3	Sprite	2 <sup>90</sup>	3 <sup>90</sup>
1, 3, 9	MezzoMix	2 <sup>90</sup>	3 <sup>90</sup>
1, 3, 9	Eisttee - Fuze Tea Lemon	2 <sup>90</sup>	3 <sup>90</sup>
	Apfelsaft	2 <sup>90</sup>	3 <sup>90</sup>
	Apfelsaftschorle	2 <sup>90</sup>	3 <sup>90</sup>
	Orangensaft	2 <sup>90</sup>	3 <sup>90</sup>
	Orangensaftschorle	2 <sup>90</sup>	3 <sup>90</sup>
	Johannisbeerschorle	2 <sup>90</sup>	3 <sup>90</sup>
	Peters´fels Tafelwasser Classic	2 <sup>60</sup>	3 <sup>60</sup>
10	Bitter Lemon, Schwepps (0,2l)		2 <sup>70</sup>
	<b>Home Made Limonade</b>		<b>3<sup>90</sup></b>
		0,25l	0,75l
	Teinacher Gourmet medium	2 <sup>90</sup>	4 <sup>90</sup>
	Teinacher Gourmet still	2 <sup>90</sup>	4 <sup>90</sup>

## Biere der Zoller-Hof Brauerei

Zollern Fürsten Pils	vom Fass	0,3l	2 <sup>60</sup>
Zollern Pils alkoholfrei		0,3l	2 <sup>60</sup>
Zollern Spezial Export	vom Fass	0,3l	2 <sup>60</sup>
Zollern Spezial Export	vom Fass	0,5l	3 <sup>20</sup>
Fidelis Hefe hell	vom Fass	0,3l	2 <sup>60</sup>
Fidelis Hefe hell	vom Fass	0,5l	3 <sup>20</sup>
Fidelis Hefe alkoholfrei		0,5l	3 <sup>20</sup>
Fidelis Kristall		0,5l	3 <sup>20</sup>
Fidelis Hefe dunkel		0,5l	3 <sup>20</sup>
Radler süß / sauer		0,3l	2 <sup>60</sup>
Radler süß / sauer		0,5l	3 <sup>20</sup>

## Heißgetränke von Eilles

9	Espresso	1 <sup>90</sup>
9	Kaffee	2 <sup>40</sup>
	Kaffee koffeinfrei	2 <sup>40</sup>
9	Milchkaffee	2 <sup>80</sup>
9	Cappuccino	2 <sup>80</sup>
9	Latte Macchiato	2 <sup>90</sup>
	Heiße Schokolade	2 <sup>90</sup>
	Heiße Schokolade mit Sahne	3 <sup>40</sup>
	Tee - verschieden Sorten der Firma Eilles	2 <sup>40</sup>
	- Earl Gray Premium Blatt	- Bio Früchte Natur
	- Darjeeling Royal	- Kräutergarten
	- Assam Special Broken	- Pfefferminzblätter
	- Bio Rooibos Pur	- Kamillenblüten



## Offene Weine

### Weißweine offen 0,2l

Riesling Qualitätswein trocken, Weingut Hummel 3<sup>90</sup>

Weißburgunder Qualitätswein trocken, Weingut Hummel 4<sup>50</sup>

Verdejo Montespina DO; Rueda Avelino Vegas Spanien 4<sup>20</sup>

Spätburgunder Weißherbst 3<sup>50</sup>

Riesling Schorle sauer 3<sup>20</sup>

Riesling Schorle süß 3<sup>20</sup>

Weißherbst Schorle sauer 3<sup>20</sup>

Weißherbst Schorle süß 3<sup>20</sup>

### Rotweine Offen 0,2l

Spätburgunder Qualitätswein trocken, Weingut Hummel 4<sup>50</sup>

Cal Y canton rosso Bodegas Lopez-Mercier 3<sup>90</sup>

Merlot Vicenza DOC , Torre dei Vescovi 3<sup>90</sup>

Schorle sauer 3<sup>20</sup>

Schorle süß 3<sup>20</sup>

## Cocktails

### Sex on the Beach 6<sup>90</sup>

Wodka, Pfirsichlikör, Orangensaft, Zitronensaft, Ananassaft, Grandberry-Sirup

### Swimming Pool 6<sup>90</sup>

Wodka, Blue Curacao, Ananassaft, Cocossirup, Sahne

### Pina Colada 6<sup>90</sup>

Rum, Ananassaft, Cocossirup, Sahne

### Caipirinha 6<sup>90</sup>

Cachaca, Limette, Rohrzucker

## Cocktails alkoholfrei

### Summertime 5<sup>40</sup>

Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Gardberry-Sirup

### Ipamara 5<sup>40</sup>

Maracujasaft, Ginger-Ale, Limette, Rohrzucker

## Aperitifs

- 1 Campari Orange 4<sup>50</sup>
- 1 Campari Soda 4<sup>50</sup>
- 1 Sanbitter Orange (alkoholfrei) 4<sup>50</sup>
- Hugo 4<sup>80</sup>
- Hugo alkoholfrei 4<sup>80</sup>
- Aperol Spritz 4<sup>80</sup>
- Fürst von Metternich Sekt 3<sup>50</sup>
- Fürst von Metternich Sekt Orange (0,1l) 3<sup>50</sup>
- Fürst von Metternich Sekt (0,75l) 18<sup>90</sup>

## Spirituosen / Digestive / Liköre

### Fies - Edle Obstbrände 0,2 cl

- Schwarzwälder Kirschwasser 3<sup>00</sup>
- Schwarzwälder Mirabellenwasser 3<sup>00</sup>
- Williams-Birnen-Brand 3<sup>00</sup>
- Schwarzwälder Wald-Himbeergeist 3<sup>00</sup>
- Schwarzwälder Zibärtli 3<sup>00</sup>

### FIES Edition Baden - Feine Liköre 0,2 cl

- Granatapfel-Likör 3<sup>50</sup>
- Johannisbeer-Likör 3<sup>50</sup>
- Marillen-Likör 3<sup>50</sup>
- Waldbeer-Krokant-Likör 3<sup>50</sup>
- Quitten-Likör 3<sup>50</sup>
- Williams Birnen-Likör 3<sup>50</sup>

### Sonstige hochprozentige Kostbarkeiten 0,2 cl

- Grappa 18 Lune Distilleria Marzadro. Trentin 4<sup>00</sup>
- Glenfiddich Singel Malt Scottch Whisky 12 Jahre 4<sup>50</sup>
- Glenfiddich Singel Malt Scottch Whisky 18 Jahre 7<sup>50</sup>
- Glenmorangie Singel Malt Scottch Whisky 10 Jahre 4<sup>00</sup>
- Taylor's Port select Rubi 3<sup>40</sup>
- Taylor's Tawny Port 10 Jahre 4<sup>50</sup>
- Taylor's Tawny Port 20 Jahre 7<sup>50</sup>
- Ramazotti 2<sup>90</sup>
- Jägermeister 2<sup>90</sup>

# Flaschenweine Weingut Hummel

## Weißwein 0,75 l

### **Grauburgunder Kabinett Malscher Ölbaum, trocken** 19<sup>80</sup>

Ein jahrgangstypischer frischer Kabinettwein mit angenehmem Säurespiel. Das Bukett geht in Richtung exotische Variationen (Grapefruit, Ananas, Orange, Mandarine). Auch Birne, Apfel und Aprikose sind wahrnehmbar.

### **Riesling Kabinett Malscher Ölbaum, trocken** 19<sup>80</sup>

Ein Buketts, das in Richtung Citrus mit Pfirsich, Aprikosen und Aromen von Apfel geht. Durch seinen niedrigen Alkoholgehalt wirkt der Wein filigran und leicht. Ein idealer Sommerwein oder Essensbegleiter.

### **Sauvignon blanc Kabinett „S“ Malscher Ölbaum trocken** 29<sup>50</sup>

Sehr reduktiv ausgebaute Sorte, um die frischen Aromen von vor allem Stachelbeere, Passionsfrucht, Maracuja, Kiwi, Johannisbeere und dezent Paprika zu erhalten.

## Rotwein 0,75 l

### **Cabernet Sauvignon Qualitätswein trocken**, 21<sup>00</sup>

Ein Bukette von roten Früchten, vor allem schwarze Johannisbeere, aber auch Kirsche und Brombeere, sowie eine dezente Note nach roter Paprika und etwas Pfeffer ist wahrnehmbar. Im Gaumen zeigt er weiche komplexe Frucht; die Tannine wirken noch kräftig; im Abgang anhaltend.

### **Merlot Qualitätswein trocken Malscher Rotsteig** 21<sup>00</sup>

Der Wein wurde mit einer Maischegärung vergoren, anschließend 20 Monate in Barriquefässer ausgebaut. Der Wein ist durchgegoren und enthält nur wenig Restzucker. Er ist ein kräftiger Wein, granatfarben, und doch weich und vollmundig mit kräftiger, aber angenehmer Tanninstruktur. Im Bouquet sind dunkle Früchte wie schwarze Johannisbeere, Kirsche und Waldbeeren wahrnehmbar.

### **Spätburgunder Spätlese Malscher Rotsteig trocken, Barrique** 23<sup>50</sup>

Kräftiges Purpurrot mit viel Frucht, vor allem Kirsche. Ein angenehme dezente Röstaromatik, gute Struktur, lang anhaltend, angenehme Gerbstoffstruktur, harmonisch, feiner Nachhall.

## Roséweine 0,75 l

### **Spätburgunder Rosé Kabinett trocken** 22<sup>50</sup>

Ein Wein mit viel reife Frucht, vor allem Kirsche. Gute Struktur, lang anhaltend mit gut eingebundenen Alkohol. Harmonisch mit feinem Nachhall. Idealer leichter Sommerwein mit wenig Alkohol, schmeckt zu Salaten, kräftige Fischspeisen, Geflügel, Vesper.

# Flaschenweine

## weitere Weingüter

### Weißweine 0,75 l

**Vinum Nobile Grauburgunder trocken; Oberkirch, Ortenau** 19<sup>50</sup>  
Vollmundiger Grauburgunder mit zarten nussigen Düften und reifen Apfelaromen. Idealer Essensbegleiter.

**Gutswein Riesling trocken QbA; Weingut Ellwanger, Remstal** 23<sup>50</sup>  
Belebender Duft an frische Äpfel, Flieder erinnernd. Jugendlicher Riesling mit anregendem Fruchtspiel, macht Lust auf mehr.

### Rotweine 0,75l

**Corbieres Rouge AOC; Chateau du Gran Caumont** 16<sup>50</sup>  
Cuvee Speciale Carignan aus alten Reben, Syrah, Grenache. Samtweich und geschliffen. Dunkle Waldfrüchte, Veilchen, Pfeffer, große Eleganz. TOP Wein

**Fuentespina Roble 7; Ribera del Duero** 23<sup>50</sup>  
Kalkreiche, steinige Böden. Extremes Kontinentalklima auf 750 m. Höhe fördert Tanninstruktur, 100% Tempranillo. Komplexität, 7 monatiger Ausbau in Barriques. Dunkle Waldfrucht, Röstnoten, Vanille, strukturiert, trzdem "trinkig"

**Marques de Montemor reserva; Quinta da Plansel, Alentejo-Portugal** 19<sup>50</sup>  
Intensive Miaschegärung, Reifung in frz. Barriques. Dunkles, tiefes Granatrot, mächtige Nase mit konzentrierter Beerenfrucht, Würze, Vanillenote, vielschichtig.

**Primitivo di Manduria DOC Mandus; Pietrapura, Apulien** 19<sup>50</sup>  
Intensive Sauerkirsch-Cassisnoten, süße Gewürznoten, Bourbonvanille, dabei körperreich mit fast süßen Tanninen und dezenter Röstnote. Viel Kraft, jugendlich lebendig und viel Länge.

**Rioja Crianza Finca Labarca; Bodegas Covila, Lapuebla** 17<sup>50</sup>  
Kalkreiche, mit Sand vermischte Böden des Rioja Alavesa. 100% Tempranillo, Reifung 12 Monate in der "barrica". Bukett reifer Waldbeeren, etwas Vanille, Kakao, Würznoten.

**Serpaiolo rosso Fraztelli; Endrizzi Maremma, Toscana** 19<sup>50</sup>  
Eine Cuvee aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Sangiovese grosso. Kurze Reife in gebrauchten Barriques. Weich, vollmundig, elegant vielschichtig. Ein ganz toller Vertreter aus der Toscana.

## Liste der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe

### Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 13 gewachst

### Deklarationspflichtige Allergene

- a Glutenthaltiges Getreide
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische 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
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulphite
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse