

## Suppen / Soups

Alle Suppen servieren wir mit unserem hausgemachten Injera  
*All soups are served with our homemade injera*

- |     |   |      |
|-----|---|------|
| 001 | Bersen Merek<br>Linsencremesuppe<br><i>Cream of lentil soup</i>   | 4,90 |
| 002 | Hargetz Merek<br>Gemüsesuppe mit Krokodilfleisch & frischen Kräutern<br><i>Vegetable soup with crocodile meat &amp; fresh herbs</i> | 7,50 |
| 003 | Mangus Merek<br>Mangokokossuppe mit Ingwer <sup>(1)(5)</sup><br><i>Mango-coconut soup with ginger<sup>(1)(5)</sup></i>              | 6,50 |

## Vorspeisen / Appetizers

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 020 | Sambusa Zebib<br>gefüllter Blätterteig mit frischem Gemüse, Mandeln und Rosinen <sup>(8)</sup> mit einem Ananas-Mango-Dip <sup>(1)</sup><br><i>Flaky astry stuffed with fresh vegetables, almonds and raisins<sup>(8)</sup> with a pineapple-mango-dip<sup>(1)</sup></i>  | 3,90  |
| 021 | Sambusa Siga<br>gefüllter Blätterteig mit Rinderhackfleisch mit einem Ananas-Mango-Dip <sup>(1)</sup><br><i>Flaky pastry stuffed with ground beef with a pineapple-mango-dip<sup>(1)</sup></i>  | 3,90  |
| 022 | Asmara Vorspeisenplatte vegetarisch (für 2 Pers.)<br>afrikanischer Spinat mit Kochbanane, gedämpftem Gemüse, roten Linsen dazu Couscous <sup>(1)</sup> & Reis<br><i>Asmara vegetarian appetizer plate (for 2 person) - African spinach with plantan, steamed vegetables, red lentils served with couscous<sup>(1)</sup> &amp; rice</i>                | 12,90 |
| 023 | Savanne Vorspeisenplatte (für 2 Personen)<br>Krokodilfleisch, afrikanischer Spinat mit Kochbanane, gedämpftem Gemüse, roten Linsen dazu Couscous <sup>(1)</sup> & Reis<br><i>Savanna appetizer plate (for 2 person) - crocodile-meat, african spinach with plantan, steamed vegetables, red lentils served with couscous<sup>(1)</sup> &amp; rice</i> | 15,90 |

## Vegetarische Gerichte / Vegetarian Dishes

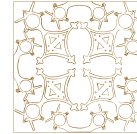
Zu diesen Gerichten können Sie Basmatireis, Couscous<sup>(1)</sup> oder Fufu<sup>(7)</sup> wählen.

*Please choose basmati rice, couscous<sup>(1)</sup>, or fufu<sup>(7)</sup> with your order*

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 030 | Alicha Derek<br>Gegrilltes Gemüse (Kartoffeln, Möhren, Zucchini, Paprika) in Rosmarin<br><i>Grilled vegetables (potatoes, carrots, zucchini, bell peppers) with rosemary</i>   | 11,50 |
| 031 | Hamli<br>Afrikanischer Spinat in Erdnussauce <sup>(2)</sup> mit Kochbananen<br><i>African spinach in peanut sauce<sup>(2)</sup> with plantans</i>  | 10,90 |
| 033 | Bersen<br>Linsengemüse in pikanter eritreisch-äthiopischer-Berberesauce serviert<br><i>Lentils served in spicy Eritrean-Ethiopian-Barbary-sauce</i>  | 10,90 |
| 034 | Ful<br>Afrikanische braune Bohnen mit Schafskäse, Tomaten & Zwiebeln<br><i>African brown beans with goat cheese, tomatoes &amp; onions</i>   | 9,90  |
| 036 | Kalahari<br>Vegetarische Reis- oder Couscouspfanne mit Karotten, grünen Bohnen, Mais, Zwiebeln und Paprika mit gemischtem Salat an Erdnussdressing<br><i>Vegetarian rice- or couscous-pan with carrots, green beans, corn, onions and paprika with mixed salad in a peanut sauce</i> | 9,90  |

## Salate / Salads

- |     |   |      |
|-----|---|------|
| 011 | Captown Salat<br>Straußenstreifen auf gemischtem Salat der Saison mit Tomaten und Früchten an Mangodressing <sup>(1)(5)</sup><br><i>Ostrich strips on mixed salad in season, with tomatoes and fruit in a mango dressing<sup>(1)(5)</sup></i> | 8,90 |
| 012 | Mixed Salat<br>Gemischter Salat mit Kochbanane, Paprika, Mais & Schafskäse<br><i>Mixed salad with plantan, paprika, corn &amp; goat cheese</i>  | 7,90 |
| 013 | African Salat<br>Gemischter Salat mit Süßkartoffeln, Maniok & Erdnußsoße<br><i>Mixed salad with sweet potatoes, manioc &amp; peanut sauce</i>   | 6,90 |



## Traditionelle afrikanische Fleischgerichte Traditional African Meat Dishes

Zu diesen Gerichten können Sie Basmatireis, Couscous<sup>(1)</sup> oder Fufu<sup>(7)</sup> wählen

*Please choose basmati rice, couscous<sup>(1)</sup> or fufu<sup>(7)</sup> with your order*

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 040 | Derho<br>Geschmorte Hähnchenkeule in Berberesauce, verfeinert mit Knoblauch & Petersilienmischung<br><i>Braised chicken drumsticks in Barbary sauce, garnished with garlic &amp; parsley</i>  | 12,90 |
| 041 | Derho Alicha<br>Geröstete Hähnchenkeule nach "Art des Hauses" mit gedämpftem Gemüse und Rosmarin<br><i>Barbecued chicken drumsticks with steamed vegetables "house style" and rosemary</i>  | 12,70 |
| 042 | Zignie<br>Geschmorte Rindfleischstücke in Berbere-Tomatensauce mit spezieller äthiopischer Gewürzmischung<br><i>Braised beef in tomato Berber-sauce with a special Ethiopian mix of spices</i>  | 13,50 |
| 043 | Kilwa<br>Gebratene Lammkeulenstücke mit Knoblauch & Zwiebeln in eritreisch-äthiopischer Würzbutter<br><i>Barbecued lamb drumsticks with garlic &amp; onions in Eritrean-Ethiopian root butter</i>   | 14,50 |
| 044 | Kilwa berbere<br>Gebratene Lammkeulenstücke mit Peperoni, Knoblauch & Zwiebeln in äthiopischer Berberesauce<br><i>Barbecued lamb drumsticks with peppers, garlic &amp; onions in Ethiopian Berber sauce</i>   | 15,90 |
| 045 | Kandaka<br>Straußenfleischstreifen in Palm-Tomatensauce<br><i>Ostrich meat strips in Palm-tomato-sauce</i>  | 15,90 |
| 046 | Massawa<br>Lammfleischwürfel in Palm-Tomatensauce an Salatbett<br><i>Lamb meatballs in Palm-tomato-sauce on a bed of salad</i>  | 14,90 |
| 047 | Krokodilschwanzfilet / Crocodile-tail-fillet<br>Krokodil vom Grill mit gegrilltem Gemüse, einer Kokos-Tomaten-Ingwer-Karotten-Soße und einer Beilage Ihrer Wahl<br><i>Grilled Crocodile-tail-fillet with grilled vegetables on a coconut-tomato-ginger-carrot-sauce and a dish of your choice</i> | 23,90 |

## Kombinationen auf Platten für 2 Personen Combination Plates for 2 People

Die genannten Gerichte sind aus der obigen Speisekarte

*The following combinations are taken from the menu above*

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 050 | Kombination Asmara / Combination Asmara<br>Zignie and Derho Alicha auf Injera mit Reis & Couscous <sup>(1)</sup> serviert mit afrikanischem Spinat und roten Linsen<br><i>Zignie and Derho Alicha on injera with rice &amp; couscous<sup>(1)</sup>, served with african spinach and red lentils</i>                                    | 28,50 |
| 052 | Kombination Filfila / Combination Filfila<br>Kilwa, Zignie, Derho, gedämpftes Gemüse auf Injera mit Reis & Couscous <sup>(1)</sup> serviert mit afrikanischem Spinat und roten Linsen<br><i>Kilwa, Zignie, Derho, steamed vegetables on injera with rice &amp; couscous<sup>(1)</sup>, served with african spinach and red lentils</i> | 31,90 |
| 053 | Komb. Asmara (veget.) / Comb. Asmara (veget.)<br>Kochbanane, afrikanischer Spinat, rote Linsen, gedämpftes Gemüse mit Reis und Couscous <sup>(1)</sup><br><i>Plantan, african spinach, red lentils, steamed vegetables with rice and couscous<sup>(1)</sup></i>  | 24,50 |

## Wildfleisch vom Grill / Meat from the Grill

Alle Grillgerichte werden mit Basmatireis, Couscous oder Fufu serviert

*All grilled dishes are served with basmati rice, couscous or fufu*

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 060 | Straußensteak / Ostrich steak<br>mit gegrilltem Gemüse, einer Kokos-Tomaten-Ingwer-Karotten-Soße und einer Beilage Ihrer Wahl<br><i>with grilled vegetables on a coconut-tomato-ginger-carrot-sauce and a dish of your choice</i> | 20,90 |
| 062 | Zebrasteak / Zebra steak<br>mit gegrilltem Gemüse, einer Kokos-Tomaten-Ingwer-Karotten-Soße und einer Beilage Ihrer Wahl<br><i>with grilled vegetables on a coconut-tomato-ginger-carrot-sauce and a dish of your choice</i>      | 21,90 |

## Mixed Grill / Mixed Grill Plates

Diese Grillplatten werden mit einer Mango- oder Linsensuppe<sup>(1)</sup> als Vorspeise serviert. Zu den Grillplatten reichen wir Ihnen Reis, Couscous<sup>(1)</sup> & gedämpftes Gemüse.

*The following grill plates are served with mango- or lentils-soup<sup>(1)</sup> as an appetizer. Grill plates also include rice, couscous<sup>(1)</sup> & steamed vegetables.*

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 065 | Botswana Grillplatte / Botswana grill plate<br>Straußen-, Krokodil- & Zebrasteak<br><i>Ostrich-, crocodile- &amp; zebrasteaks</i>  | 31,90 |
| 068 | Asmara Grillplatte für 2 Pers. / Asmara plate for 2<br>Krokodilschwanzfilet, Lama-, Straußen- und Zebrasteak<br><i>Crocodile tail fillet, llama-, ostrich- and zebrasteaks</i> | 61,90 |

## Dessert

- |     |   |      |
|-----|---|------|
| 080 | Ananasringe / Pineapple rings<br>Gebratene Ananasringe mit Vanille- <sup>(10)</sup> oder Joghurt-Beereneis <sup>(10)</sup> an Granatapfelsirup <sup>(1)</sup><br><i>Fried pineapple rings with vanilla ice cream<sup>(10)</sup> or yogurt-berry ice cream<sup>(10)</sup> in pomegranate syrup<sup>(1)</sup></i> | 5,50 |
| 081 | Cocosnusseis / Coconut ice cream<br>Cocosnusseis <sup>(10)</sup> , in einer halbierten Cocosnuss serviert<br><i>Coconut ice cream<sup>(10)</sup>, served in a coconut shell</i>   | 4,90 |
| 082 | Kochbananen mit Honig / Plantans with honey   | 4,50 |

## Heiße Getränke / Hot Drinks

100	Espresso	Tasse / cup	2,10
101	Kaffee / Coffee	Tasse / cup	2,40
102	Cappuccino	Tasse / cup	2,80
103	Milchkaffee / White coffee	Tasse / cup	2,90
104	Latte Macchiato	Glas / glass	2,90
105	Asmara Kaffee / Asmara coffee Latte mit Mango <sup>(1)</sup> & Ingwersirup <sup>(1)</sup> <i>Latte with mango<sup>(1)</sup> &amp; ginger syrup<sup>(1)</sup></i>	Glas / glass	3,60
106	Savanna Kaffee / Savanna coffee Latte mit Banane <sup>(1)</sup> & Vanillesirup <sup>(1)</sup> <i>Latte with banana<sup>(1)</sup> &amp; vanilla syrup<sup>(1)</sup></i>	Glas / glass	3,60
107	Kakao / Hot chocolate	Tasse / cup	2,60
108	Kakao mit Sahne <i>Hot chocolate with whipped cream</i>	Tasse / cup	2,80
109	Eritreischer Tee / Eritrean Tea Schwarzer Tee mit Zimt, Nelken & Kardamom <i>Black tea with cinnamon, cloves &amp; cardamom</i>	Glas / glass	2,10
110	Frischer Pfefferminze - Tee <i>Fresh peppermint - tea</i>	Glas / glass	2,40

## Kalte Softgetränke / Cold & Soft Drinks

120	Mineralwasser Grünberg	0,25 Fl	1,90
121	Mineralwasser Grünberg	0,75 Fl	4,80
122	Coca Cola <sup>(1)(3)</sup>	0,2 l	2,10
123	Coca Cola Light <sup>(1)(3)(5)(6)</sup>	0,2 l	2,10
124	Fanta <sup>(1)(7)</sup>	0,2 l	2,10
125	Sprite <sup>(7)</sup>	0,2 l	2,10
126	Spezi <sup>(1)(3)(7)</sup>	0,2 l	2,10

## Schweppes

127	Ginger Ale <sup>(1)</sup>	0,2 l	2,10
128	Bitter Lemon <sup>(4)</sup>	0,2 l	2,10
129	Tonic <sup>(4)</sup>	0,2 l	2,10

Alle Softgetränke / Schweppes auch als 0,4 l für jeweils 3,60 €  
*All softdrinks / Schweppes are also available in 0.4 l for 3.60 €*

## Bauer Fruchtsäfte / Bauer Fruit Juices

130	Apfelsaft klar / Filtered apple juice	0,2 l	2,40
131	Orangensaft (100%) / Orange juice	0,2 l	2,40
132	Kirschfruchtsaft / Cherry juice	0,2 l	2,70
133	Tomatensaft (100%) / Tomato juice	0,2 l	2,40
134	Ananassaft (100%) / Pineapple juice	0,2 l	2,70
135	Mangonektar / Mango nectar	0,2 l	2,70
136	Bananennektar / Banana nectar	0,2 l	2,70
137	Kiba / Cherry-Banana Juice	0,2 l	2,70
138	Apfelsaftschorle / Sparkling apple juice	0,2 l	2,10

Alle Säfte und Nektars sind auch in 0,4 l erhältlich für je 4,50 €  
*All juices and nectars are also available in 0.4 l for 4,50 €*

## Afrikanische Fruchtbiere / African Fruit Beers

140	Dju Dju Mango	0,33 l	4,00
141	Dju Dju Banane	0,33 l	4,00
142	Dju Dju Passion fruit	0,33 l	4,00

## Afrikanische Biere / African Beers

143	Dju Dju Palms	0,33 l	4,00
144	Windhoek Lager	0,33 l	4,00
147	Castle	0,33 l	4,00
148	Owusu Dark	0,33 l	4,00

## Afrikan. Weingetränk / African Wine Drink

149	Savanna Dry (weinh. / with wine)	0,33 l	4,00
-----	----------------------------------	--------	------

## Fassbier / Draft Beer

150	Hasseröder	0,3 l	2,50
250	Hasseröder	0,5 l	3,80

## Alkoholische Getränke / Alcoholic Drinks

151	Alster/Diesel/Radler <sup>(1)(3)(7)</sup>	0,3 l	2,40
251	Alster/Diesel/Radler <sup>(1)(3)(7)</sup>	0,5 l	3,50

## Flaschenbiere / Bottled Beers

152	Beck´s	0,33 l	2,70
153	Franziskaner Hefe	0,5 l	3,90
154	Franziskaner Hefe dunkel	0,5 l	3,90
155	Franziskaner Kristall	0,5 l	3,90

## Alkoholfreie Biere / Alcohol-free Beers

156	Becks Alkoholfrei	0,33 l	2,50
157	Vita Malz	0,33 l	2,50
158	Franziskaner Alkoholfrei	0,5 l	3,30

## Weine aus Südafrika / Wines from South Africa

### Rotweine / Red wines

160	Versus - Cuvee aus Merlot/Shiraz	0,2 l	6,70
260	(fruchtig, trocken / fruity, dry)	0,5 l	14,40
161	Cabernet Sauvignon <sup>(9)</sup>	0,2 l	6,40
261	(vollmundig, trocken / full-body, dry)	0,5 l	13,80
162	Shiraz <sup>(9)</sup>	0,2 l	6,40
262	(würzig, trocken / spicy, dry)	0,5 l	13,80
163	Merlot <sup>(9)</sup>	0,2 l	6,40
263	(pflaumig, weich / plummy, smooth)	0,5 l	13,80
164	Pinotage <sup>(9)</sup>	0,2 l	6,40
264	(fruchtig, leicht, trocken / fruity, light, dry)	0,5 l	13,80
165	Rosé <sup>(9)</sup>	0,2 l	6,40
265	(fruchtig, erdbeerig / fruity, strawberry-flav.)	0,5 l	13,80
166	Zenzela - Cuvee <sup>(9)</sup>	0,2 l	6,40
266	(vollm., fruchtig, halbr. / full-body, fruity)	0,5 l	13,80

### Weißweine / White wines

167	Sauvignon Blanc <sup>(9)</sup>	0,2 l	6,40
267	(piniernote, trocken / pine-flavored, dry)	0,5 l	13,80
168	Chenin Blanc <sup>(9)</sup>	0,2 l	6,40
268	(fruchtig, trocken / fruity, dry)	0,5 l	13,80
169	Chardonnay <sup>(9)</sup>	0,2 l	6,40
269	(würzig, trocken, vollm. / spicy, dry, full-b.)	0,5 l	13,80

170	Bukettraube - Cuvee <sup>(9)</sup>	0,2 l	6,40
270	(fruchtig, halbr. / fruity, half-dry)	0,5 l	13,80
171	Versus - Sauvignon-/Cheninblanc	0,2 l	6,70
271	(fruchtig, trocken / fruity, dry)	0,5 l	14,40

Alle Weine sind auch als 0,7 l Flasche erhältlich.  
*All wines are also available in 1.0l or 0.7l bottles.*

## Weinhaltige Getränke / Drinks with wine

172	Weinschorle (rot/weiß / red/white) <sup>(9)</sup> <i>Mineral water mixed with wine</i>	0,2 l	4,60
-----	---	-------	------

## Alkoholfreie Cocktails / Alcohol-free Cocktails

180	African Queen Mangonektar, Orangensaft, Limettensaft, Mandelsirup, aufgefüllt mit Ginger Ale <sup>(1)</sup> <i>Mango nectar, orange juice, lime juice, almond syrup, topped off with Ginger Ale<sup>(1)</sup></i>	5,70
181	Tabasco Climb Cranberrynektar, Apfelsaft, Melonensirup <sup>(1)</sup> , Zitronensaft & Tabasco <i>Cranberry nectar, apple juice, melon syrup<sup>(1)</sup>, lemon juice &amp; Tabasco sauce</i>	5,70
182	African Fruit Dream Maracujanektar, Ananas-, Orangen- und Limettensaft & Grenadine <sup>(1)</sup> <i>Passion fruit nectar, pineapple, orange and lime juices &amp; grenadine<sup>(1)</sup></i>	5,90
183	Sansibar Nights Alkoholfreier Blue Curacao <sup>(1)</sup> , Ananassaft, Cocossirup <sup>(1)</sup> & Half&Half <i>Alcohol-free Blue Curacao<sup>(1)</sup>, pineapple juice, coconut syrup<sup>(1)</sup> &amp; Half&amp;Half</i>	5,90

## Long Drinks

190	Cuba Libre <sup>(1)(3)</sup>	5,70
191	Gin Tonic <sup>(4)</sup>	5,70
192	Campari <sup>(1)</sup> / Orange oder Soda	4,50
193	Wodka Lemon <sup>(4)</sup>	5,70
194	Whisky/Cola <sup>(1)(3)</sup>	5,70
195	Bacardi/Cola <sup>(1)(3)</sup>	4,80

## Cocktails

200	Savanna Bacardi Silver, Myer´s Rum <sup>(1)</sup> , Ananassaft, Mangosirup <sup>(1)</sup> , Cocossirup <sup>(1)</sup> , Pina Colada Sirup <sup>(1)</sup> & Sahne <i>Bacardi Silver, Myer´s Rum<sup>(1)</sup>, pineapple juice, mango syrup<sup>(1)</sup>, coconut syrup<sup>(1)</sup>, piña colada syrup<sup>(1)</sup> &amp; whipped cream</i>	7,50
201	Sex on the Beach Smirnoff Wodka, Pepino Peach <sup>(1)</sup> , Melonenlikör <sup>(1)</sup> , mit Orangensaft & Cranberrynektar <i>Smirnoff Vodka, Pepino Peach<sup>(1)</sup>, melon liquor<sup>(1)</sup>, with orange juice &amp; cranberry nectar</i>	7,20
202	Soft Afternoon Smirnoff Wodka, Bacardi Razz <sup>(1)</sup> , Mandelsirup <sup>(1)</sup> , Zitronensaft, Grapefruitsaft, Orangensaft, Ananassaft, aufgefüllt mit Mineralwasser <i>Smirnoff Vodka, Bacardi Razz<sup>(1)</sup>, almond syrup<sup>(1)</sup>, lemon juice, grapefruit juice, orange juice, pineapple juice, topped off with mineral water</i>	7,40

203	Caipirinha Cachaca, Limette & brauner Zucker <i>Cachaca, lime &amp; brown sugar</i>	6,90
204	African Fever Gin & Campari <sup>(1)</sup> , aufgefüllt mit Ginger Ale <sup>(1)</sup> & Orangensaft <i>Gin &amp; Campari<sup>(1)</sup>, topped off with Ginger Ale<sup>(1)</sup> &amp; orange juice</i>	6,90
205	Banana Boat Crème de Bananes <sup>(1)</sup> , Gordon´s Gin, Myer's Dark Rum <sup>(1)</sup> , mit einem Spritzer Grenadine <sup>(1)</sup> & Maracujanektar <i>Crème de Bananes<sup>(1)</sup>, Gordon´s Gin, Myer's Dark Rum<sup>(1)</sup>, with a splash of grenadine<sup>(1)</sup> &amp; passion fruit nectar</i>	7,20
206	Mojito Havanna Club 3 years, frische Minze, Limetten, brauner Rohrzucker <i>Havanna Club 3 years, fresh mint, lime, brown cane sugar</i>	6,90

## Afrikanische Spirituosen / African Spirits

188	Wilderers Grappa 43%	2 cl	4,20
-----	----------------------	------	------

## Spirituosen / Spirits

210	Ramazotti <sup>(1)</sup>	4 cl	4,00
211	Amarula	4 cl	4,00
213	Jägermeister <sup>(1)</sup>	4 cl	4,00
214	Wodka Absolut	4 cl	4,50
215	Bacardi Silver	4 cl	4,50
216	Brandy Carlos 1 <sup>(1)</sup>	2 cl	3,70
217	Jack Daniels 40% <sup>(1)</sup>	2 cl	3,50
218	Johnny Walker Black Label 40% <sup>(1)</sup>	2 cl	3,50
219	Chivas Regal 12 yrs 40% <sup>(1)</sup>	2 cl	3,70
220	Hennessy <sup>(1)</sup>	2 cl	3,70
221	Remy Martin <sup>(1)</sup>	2 cl	3,50
222	Courvoisier <sup>(1)</sup>	2 cl	3,70
223	Fernet Branca <sup>(1)</sup>	4 cl	4,00
224	Amaretto <sup>(1)</sup>	2 cl	2,50
225	Martini Bianco/Extra Dry	4 cl	3,50
226	Sambuca	2 cl	2,50

Alle hier abgebildeten Preise sind Bruttopreise in Euro (inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer).

*All prices are in Euro and are final (include the legal sales tax).*

Die oben aufgeführten Getränke mit Nummern enthalten folgende Zusätze:

*The drinks listed above with numbers in parenthesis are made with the following ingredients:*

- |   |  |
|---|--|
| (1) mit Farbstoff<br>with artificial color            | (6) enthält Phenylalaninquelle<br>with Phenylalanine |
| (2) mit Konservierungsstoffen /<br>with preservatives | (7) mit Antioxidationsmittel<br>with antioxidants    |
| (3) koffeinhaltig<br>with caffeine                    | (8) geschwefelt<br>sulfurized                        |
| (4) cheninhaltig<br>with quinine                      | (9) enthalten Sulfite<br>with sulfites               |
| (5) mit Süßungsmitteln<br>with artificial sweeteners  | (10) Speiseeiscreme<br>with ice cream                |