THE 2nd WIFE

Indisches Restaurant

LET'S HAVE A
FOODAFFAIR

Düsseldorf


4


18


1


12

VORSPEISEN

SUPPEN

1. MANCHOW (a,f) 7,90
Gemischtes Gemüse mit Knoblauch, Ingwer, Sojasauce, gemahlenem Pfeffer und anderen Zutaten aus der Speisekammer

2. HOT AND SOUR (a,f) 7,90
It's spicy!, saure und scharfe Suppe mit Zutaten wie Sojasauce, Zucker, Pfeffer und Ingwer

3. CHICKEN SOUP (f) 7,90
Herzhafte Hühnersuppe mit zarten Hähnchenstücken, aromatischen Gewürzen und frischen Zutaten

Vegetarisch

4. SAMOSA (2 STK.) 7,50
Knusprig frittierte Teigtaschen, gefüllt mit würzigen Kartoffeln und Erbsen. Serviert mit hausgemachten Chutneys

5. HARABHARA KABAB (a,g) 7,90
Würzige vegetarische Gemüsekebabs mit Spinat und ausgewählten Kräutern, serviert mit Chutneys.

6. CORN CHEESE KABAB (a,g) 8,90
süßer Maismix mit Gemüse und Käse mit leckeren Gewürzen

7. VEG PAKORA (a) 7,50
Verschiedenes Gemüse, in gewürztem Kichererbsenteig paniert und goldbraun frittiert. Serviert mit Chutneys.

8. POMMES FRITES 5,90

9. IDLI – SAMBAR (a,j) 7,50
gedämpfte südindische Reiskuchen, serviert mit würzigem Linseneintopf [Sambar] und traditionellen Chutneys.

10. MENDU VADA (a,j) 8,50
Knusprig frittierte südindische Linsenkrapfen aus Urad Dal, serviert mit Sambar und Chutneys.

11. IDLI-VADA SAMBAR (a,j) 9,50
Mischung aus Idli und Vada mit würzigem Sambar

Hähnchen & Mehr

12. CHICKEN PAKORA (a) 9,90
Zarte Hähnchenstücke, in würzigem Kichererbsenteig paniert und goldbraun frittiert. Serviert mit Chutneys.

13. FISH PAKORA (a,d) 10,90
Zarte Fischstücke, in gewürztem Kichererbsenteig paniert und knusprig frittiert. Serviert mit Chutneys.

14. PRAWNS PAKORA (a,b) 11,90
Saftige Garnelen, in aromatischem Kichererbsenteig paniert und goldbraun frittiert.

15. CHICKEN NUGGETS (a,) 8,90
Knusprige Hähnchenstücke in goldbrauner Panade, serviert mit Dip

16. CHICKEN 65 (a,f,k) 12,90
Knusprig frittierte Hähnchenstücke mit südindischen Gewürzen, Curryblättern und Chili.

17. CHICKEN MANCHURIAN (a,f) 13,90
Knusprige Hähnchenstücke in würziger Knoblauch-Ingwer-Sauce mit Sojasauce.

18. CHILLI CHICKEN (a,f,j) 13,90
Hähnchenstücke mit frischen Chilis, Paprika und Zwiebeln in pikanter Sauce.

vegetarisch Vegan-möglich

23 - MIX VEG PLATTER



25 - CHICKEN TIKKA



TANDOORI SPEZIALITÄTEN

Vegetarisch

21. TANDOORI PANEER TIKKA (g,j,h) — 15,90
würzig marinierte Paneer-würfel (ind. Frischkäse) im Tandoor gegrillt

22. PANEER GARLIC TIKKA (g,j,h) — 15,90
Zarte Paneer-Würfel, mariniert mit frischem Knoblauch und einer aromatischen Mischung indischer Gewürze, im Tandoor gegrillt.

23. MIX TANDOORI VEG. PLATTER (a,g,j,h) — 16,90
Mischung verschiedener Tandoori-Gerichte auf einem Teller

Hähnchen

24. TANDOORI CHICKEN (g,j,h) — 15,90
Saftige Hähnchenteile, mariniert in einer traditionellen Tandoori-Gewürzmischung und im Lehmofen aromatisch gegrillt.

25. CHICKEN TIKKA (g,j,h) — 15,90
Zarte Hähnchenbruststücke, in einer würzigen Joghurt-Masala-Marinade eingelegt und im Tandoor gegrillt.

26. CHICKEN MALAI TIKKA (g,h) — 15,90
Besonders zarte Hähnchenbruststücke, cremig mariniert mit Sahne, Joghurt und milden Gewürzen.

27. CHICKEN GARLIC TIKKA (g,j,h) — 15,90
Saftige Hähnchenstücke, intensiv mariniert mit frischem Knoblauch und aromatischen indischen Gewürzen

28. HARIYALI CHICKEN TIKKA (g,j,h) — 15,90
Zarte Hähnchenstücke in einer frischen grünen Marinade aus Koriander, Minze, Joghurt und ausgewählten Gewürzen.

29. MIX TANDOORI NON-VEG. PLATTER (g,j,h) — 17,90
Eine köstliche Auswahl verschiedener Tandoori-Spezialitäten mit Hähnchen, Lamm mariniert in aromatischen indischen Gewürzen und im Tandoor gegrillt.

Lamb & Prawns

30. TANDOORI PRAWNS (b,g,j,h) — 16,90
Saftige Garnelen, mariniert mit aromatischen indischen Gewürzen und im Tandoor perfekt gegrillt.

31. TANDOORI LAMB TIKKA (g,j,h) — 17,90
Zarte Lammstücke, in einer würzigen Joghurt-Masala-Marinade eingelegt und im traditionellen Tandoor gegrillt.

vegetarisch Vegan-möglich



DESI

Street food

CHAAT

vegetarisch

Indian Street food

35. PANI PURI (8 STK.) 6,90
Knusprige Puris, gefüllt mit würzigem Tamarindenwasser, Chutneys, Kichererbsen und Kartoffeln

36. SEV PURI (6 STK.) 7,90
Knusprige Puris, belegt mit Kartoffeln, Zwiebeln, Chutneys und knusprigem Sev

37. DAHI PURI (6 STK.) 7,90
Leichte, knusprige Puris, belegt mit Joghurt, süßem Tamarinden chutney und herzhaften Gewürzen

38. PAPDI PURI (6 STK.) 7,90
Papdi [auch bekannt als frittierte Mehl-Crispies], gekochte Kichererbsen, Kartoffeln, Gewürze und verschiedene Chutneys

39. SAMOSA CHAAT 8,90
Zerbröselte Samosas, belegt mit Joghurt, Tamarindenchutney, Zwiebeln und Gewürzen



Vegan-möglich



Paneer Lover





CURRIES

Serviert mit
Basmati reis oder Naan

Veggie

41. ALOO GOBI MASALA (g,h) — 13,90
Ein Pfannengericht aus Kartoffeln und Blumenkohl, gewürzt mit indischen Gewürzen.

42. MIX VEG JALFREZI (g,h) — 13,90
gemischtes Gemüse, Zwiebeln, Tomaten, Gewürze und Kräuter. Es ist gesund und lecker

43. VEG KOFTA (g,h) — 14,90
gemischte Gemüse-Koftas in einer herrlich würzigen Soße

44. VEG TAWA MASALA (g,h) — 13,90
Gemüse, das auf Tawa geröstet und gewürzt wird

45. BAINGAN BHARTA (g,h) — 14,90
würziges gegrilltes Auberginenpüree mit Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen sautiert

46. SOYA CHAAP MASALA (g,h,f) — 14,90
Zarte Soja-Chaap-Stücke, geschmort in einer reichhaltigen, würzigen Tomaten-Zwiebel-Sauce mit aromatischen Kräutern

47. CHOLE BHATURE (g,h) — 13,90
frittiertes Brot aus Hefeteig mit Kichererbsencurry

Paneer

48. PALAK PANEER (g) — 14,90
Paneer gekocht in einem Spinat-basierten Curry mit Gewürzen.

49. PANEER BUTTER MASALA (g,h) — 15,90
Ein cremiges, buttriges Curry auf Tomatenbasis mit Paneer.

50. PANEER LABABDAR (g,h) — 15,90
ein cremiger würziges Cashew-Tomatenmark mit Paneer

51. PANEER TIKKA MASALA (g,h) — 15,90
Gegrillter Marinierte Paneer in einer gewürzten, cremigen Tomatensauce.

52. MALAI KOFTA (g,h) — 16,90
Köstliche Käse-Paneer-Mischung in mild süßen cashew Tomaten sauce

53. PANEER HANDI (g,h) — 14,90
Weiches Paneer-Curry nach nordindischer Art aus einem Topf, vollgepackt mit Gewürzen und Geschmack

Cashewkerne

54. KAJU KARI (g,h) — 16,90
geröstete Cashewnüsse [Kaju], gekocht in einer reichhaltigen, cremigen Sauce aus Tomaten, Zwiebeln und Gewürzen,

55. KAJU BUTTER MASALA (g,h) — 16,90
köstliches Rezept für eine cremige Kaju Butter Masala mit einem reichen, würzigen, süßen Geschmack

56. KAJU PANEER MASALA (g,h) — 16,90
Ein einzigartig schmackhaftes nordindisches Curry mit Cashews und Paneer-Würfeln

vegetarisch Vegan-möglich





Chicken Lover



CURRIES

Serviert mit
Basmati reis oder Naan

Hähnchen

57. BUTTER CHICKEN (g,h) 14,90
Zarte Hähnchenstücke in einer cremigen Tomaten-Butter-Sauce mit feinen Gewürzen

58. CHICKEN CURRY (g,h) 14,90
Hähnchen in einer traditionellen, würzigen Currysauce.

59. CHICKEN LABABDAR (g,h) 15,90
Hähnchen in einer cremigen Tomaten-Cashew-Sauce mit aromatischen Gewürzen.

60. MANGO CHICKEN (g,h) 15,90
Zarte Hähnchenstücke in einer cremigen Mango-Currysauce mit feinen indischen Gewürzen

61. CHICKEN SAAGWALA (g,h) 15,90
zartes Hähnchen, gegart in einer gehaltvollen, gewürzten Sauce aus Blattgemüse

62. CHICKEN PALAK (g,h) 14,90
Zartes Hähnchen in einer mild gewürzten Spinat-Sauce.

63. CHICKEN VINDALOO (g,h) 14,90
Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln in einer scharfen Vindaloo-Currysoße

64. CHICKEN TIKKA MASALA (g,h) 15,90
Gegrillte Hähnchenstücke in einer würzigen Tomaten-Sahne-Sauce

65. CHICKEN MUGHLAI 15,90
Hähnchen in einer milden, cremigen (g,h) Sauce mit Cashewkernen und aromatischen Gewürzen

66. CHICKEN MADRAS (g,h) 15,90
Hähnchen in einer südindischen, würzigen und pikanten Currysauce.

67. CHICKEN MURGH (g,h) 15,90
Hergestellt aus zarter Hähnchenbrust, frischen Tomaten, Joghurt, Garam Masala und aromatischen indischen Gewürzen.

Lamb / Mutton

68. KADAI LAMB (g,h) 16,90
Zartes Lammfleisch mit Paprika und Zwiebeln in einer kräftigen Kadai-Gewürzsauce.

69. LAMB CURRY (g,h) 15,90
Zartes Lammfleisch in einer traditionellen indischen Currysauce.

70. LAMB ROGAN JOSH (g,h) 16,90
Aromatisches Lammcurry mit Kashmiri-Gewürzen und einer kräftigen Sauce.

71. LAMB KORMA (g,h) 15,90
Zartes Lammfleisch in einer milden, cremigen Cashew-Sauce

72. LAMB TIKKA MASALA (g,h) 16,90
Gegrillte Lammstücke in einer cremigen Tomaten-Masala-Sauce.

73. LAMB VINDALOO (g,h) 15,90
Lammfleisch in einer kräftigen, feurig-scharfen Curry-Sauce.

74. MUTTON SAAGWALA (g,h) 16,90
Zartes Hammelfleisch in einer würzigen Spinat-Currysauce

Fish

75. FISH TIKKA MASALA (d,g,h) 16,90
Gegrillte Fischstücke in einer cremigen Tomaten-Masala-Sauce.

76. FISH CURRY (d,g,h) 15,90
Zarte Fischstücke in einer aromatischen indischen Currysauce.

Prawn

77. PRAWN CURRY (b,g,h) 15,90
Saftige Garnelen in einer würzigen indischen Currysauce.


92


88


84

RICE

81. PLAIN RICE — 3,50
Basmati-Reis

82. JEERA RICE (g) — 9,90
Basmati-Reis mit Kreuzkümmelsamen aromatisiert.

BIRYANI

83. VEG. DUM BIRYANI (g,h) — 13,90
Aromatischer Basmatireis mit frischem Gemüse und indischen Gewürzen, langsam im Dum-Verfahren gegart.

84. CHICKEN DUM BIRYANI (g,h) — 14,90
Aromatischer Basmatireis mit zartem Hähnchenfleisch und indischen Gewürzen, langsam im Dum-Verfahren gegart.

85. LAMB DUM BIRYANI (g,h) — 15,90
Aromatischer Basmatireis mit zartem Lammfleisch und indischen Gewürzen, langsam im Dum-Verfahren gegart.

86. EGG DUM BIRYANI (c,g,h) — 14,90
Aromatischer Basmatireis mit gekochten Eiern und indischen Gewürzen, langsam im Dum-Verfahren gegart.

DAL (Vegetarisch)

87. DAL TADKA (g) — 13,90
gespaltene Linsen, reichlich aromatische Gewürze mit Tadka

88. DAL MAKHANI (g) — 13,90
Ganze schwarze Linsen mit Gewürzen, Butter und Sahne

TANDOOR (BREADS)

91. TANDOOR ROTI (a,g) — 3,50
Fladenbrot aus Vollkornmehl auf Tandoor

92. TANDOOR NAAN (a,g) — 3,50
Leichtes knuspriges Fladenbrot

93. GARLIC NAAN (a,g) — 3,90
Fladenbrot mit Knoblauch-Butter und Sesam

94. CHEESE GARLIC NAAN (a,g) — 4,90
Fladenbrot mit Knoblauch-Butter und Käse

95. CHEESE NAAN (a,g) — 4,90
Fladenbrot aus Weizenmehl, im Ofen gebacken mit geriebenem Rahmkäse

96. BUTTER KULCHA (a,g) — 4,50
Leckeres indisches Brot

97. LACHHA PARATHA (a,g) — 4,50
flockiges, geschichtetes indisches Fladenbrot

98. BATURA (a,g) — 3,90
Frittiertes Brot aus feinstem Weizenmehl

99. ALOO PARATHA (a,g) — 4,50
flockiges, geschichtetes indisches Fladenbrot

100. PANEER PARATHA (a,g) — 4,90
Frittiertes Brot aus feinstem Weizenmehl

vegetarisch Vegan-möglich


110
DOSA
116

DOSA (Vegetarisch)

PAPER DOSA (OHNE FÜLLUNG) (a,g,h,j,k)

Extra dünner und besonders knuspriger südindischer Reis-Linsen-Crêpe, goldbraun gebacken und ohne Füllung.

105. PLAIN PAPER	8,90
106. GARLIC PAPER	9,90
107. CHEESE PAPER	10,90
108. PANEER PAPER	10,90
109. GARLIC CHEESE PAPER	12,90

MASALA DOSA (a,g,h,j,k)

Knuspriger südindischer Crêpe aus Reis und Linsen, gefüllt mit einer aromatischen Kartoffel-Masala aus Zwiebeln und indischen Gewürzen

110. MASALA DOSA	13,90
111. GARLIC MASALA DOSA	14,50
112. CHEESE MASALA DOSA	14,90
113. PANEER MASALA DOSA	14,90
114. CHEESE PANEER MASALA DOSA	15,90

MYSORE MASALA DOSA (a,g,h,j,k)

115. MYSORE MASALA DOSA 14,90

Knuspriger südindischer Reis-Linsen-Crêpe, bestrichen mit einer würzigen Mysore-Chili-Chutney und gefüllt mit aromatischer Kartoffel-Masala

RAVA DELIGHT DOSA (a,g,h,j,k)

116. RAVA MASALA DOSA 13,90

Hartweizengrieß-Special Dosa mit indischen Gewürzen und gefüllten Kartoffeln

117. GHEE RAVA MASALA DOSA 14,90

Hartweizengrieß-Special Dosa in Ghee geröstet mit indischen Gewürzen und gefüllten Kartoffeln

vegetarisch Vegan-möglich

EXTRAS (DIPS)

121. ROASTED PAPADAM Knusprig geröstete Papadams aus Linsenmehl	2,90
122. MASALA PAPADAM Papadam aufgepeppt mit Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen	3,90
123. GREEN CHUTNEY Zubereitet mit frischem Koriander und Minze	2,90
124. MANGO CHUTNEY Zubereitet aus Mangopüree, frischen Mangos verfeinert mit verschiedenen Gewürzen	2,90
125. IMLI KI CHUTNEY Zubereitet aus frischer Tamarinde und verschiedenen Gewürzen	2,90
126. SCHARFE SOSSE Hausgemacht aus frischen roten Chilis	2,90
127. RAITA g Joghurt mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Gewürzen	2,90
128. PLAIN JOGURTg Plain yogurt	2,90
129. PICKLES Würzig eingelegtes Gemüse	2,90
130. SALAT Onion, cucumber, carrot rings	2,90
131. EXTRA TOPPING	1,50
132. DOUBLE EXTRA TOPPING	3,00



INDIAN WOK (Vegetarisch)

RICE

135. VEG FRIED RICE (f) — 11,90 €
Gebratener Reis mit Gemüse

136. SCHEZWAN FRIED RICE (f) — 12,90 €
Scharfer Reis mit Aromen von Ingwer, Knoblauch, Sojasauce und roter Chilipaste

137. MANCHURIAN FRIED RICE (a,f) — 12,90 €
Traditioneller gebratener Reis mit Manchurian-Geschmack

NOODLES

138. HAKKA NOODLES (a,f) — 12,90 €
Gekochte Nudeln mit asiatischen Saucen und gebratenem Gemüse

139. SINGAPORI NOODLES (a,f) — 12,90 €
Würzige Nudeln mit Curry, Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln und Sojasauce

140. MANCHURIAN NOODLES (a,f) — 13,90 €
Kombination aus Nudeln und vegetarischen Bällchen

141. SCHEZWAN NOODLES (a,f) — 13,90 €
Scharfe Nudeln, zubereitet mit Schezwan-Sauce

MORE

142. MANCHURIAN (DRY) (a,f) — 13,90 €
Köstliche vegetarische Bällchen mit Gemüse wie Kohl und Karotten

143. MANCHURIAN (GRAVY) (a,f) — 14,90 €
Vegetarische Bällchen in würziger Manchow-Suppe

144. CHINESE BHEL (a,e,f) — 13,90 €
Frittierte, knusprige Nudeln mit Gemüse und Saucen

145. PANEER CHILLI (DRY) (a,f,g) — 14,90 €
Knusprige Paneer-Würfel in würziger Sauce

146. PANEER CHILLI (GRAVY) (a,f,g) — 15,90 €
Paneer [indischer Frischkäse] in würziger Manchow-Suppe

147. TRIPLE SCHEZWAN RICE (a,f,g) — 16,90 €
Kombiniertes Gericht aus gebratenem Reis, Hakka-Nudeln und Schezwan-Manchurian-Soße

Vegan-möglich


153


151


169


192

NACHSPEISEN

151. GULAB JAMUN	5,90 €
152. GULAB JAMUN WITH ICE CREAM	7,90 €
153. BROWNIE WITH ICE CREAM	10,90 €
154. ICE CREAM	4,50 €
• VANILLA, STRAWBERRY, CHOCOLATE	
155. LAWA CHOCOLATE	6,90 €

HEISSE GETRÄNKE

161. Kaffee	3,50 €
162. Milch kaffee	3,50 €
163. Cafè Latte	3,90 €
164. Cappuccino	3,90 €
165. Latte Macchiato	3,90 €
166. Espresso	2,90 €
167. Espresso Macchiato	2,90 €
168. Americano	3,90 €
-----	
169. Indian Masala Tea	3,90 €
170. Green Tea	3,50 €
171. Black Tea	3,50 €

DRINKS

175. COKE	3,90 €
176. COLA ZERO	3,90 €
177. FANTA	3,90 €
178. SPRITE	3,90 €
179. APFEL SCHORLE	3,90 €
180. JOHANNISBEERESCHORLE	3,90 €
181. RHABARBER SCHORLE	3,90 €
182. ICETEA PEACH	3,90 €
183. ICETEA BLUEBERRY	3,90 €
184. LEMONADE LEMON	3,90 €
185. LEMONADE LIME MINT	3,90 €
186. BITTER LEMON	3,90 €
187. GINGER ALE	3,90 €
188. MARACUJA NEKTAR	3,90 €
189. ORANGEN SAFT	3,90 €
190. WASSER (0.75L)	5,90 €

LASSI

191. MANGO LASSI (0.2 L)	3,90 €
192. MANGO LASSI (0.33L)	5,90 €
193. SALTED LASSI	4,90 €
194. SWEET LASSI	4,90 €
195. BUTTER MILK	4,90 €



SPIRITUOSEN

	4CL	8CL
201. JÄGERMEISTER	4.90 €	7.90 €
202. VODKA 9 MILES	4.90 €	7.90 €
• RUM		
203. OLD MONK(INDIAN)	5.90 €	8.90 €
204. BACARDI	4.90 €	7.90 €
• WHISKY		
205. JACK DENIELS	4.90 €	7.90 €
206. GLENFIDDICH	6.90 €	9.90 €
207. RED LABELS	4.90 €	7.90 €
208. BLACK LABELS	5.90 €	8.90 €
• TEQUILA		
209. SALITOS GOLD	4.90 €	7.90 €
210. SIERRA	4.90 €	7.90 €



Cocktails

8.90 €



211. Mojito Limette, Minze und Rum
212. Piña colada Rum, Kokosnuss und Ananas
213. Sex on the beach Vodka, Pfirsichlikör, Orangen
214. Long Island Ice Tea Tequila, Vodka, rum, Orange und Cola
215. Taquilla Sunrise Tequila, Orange, und Grenadine
216. Mai Tai Rum, Orange liqueur, almond syrup



217. Margarita Tequila, Triple Sec und Limette
218. Espresso Martini Vodka, espresso, coffee liqueur
219. Aperol Spritz Sodawasser, Aperol, Prosecco
220. Gin Tonic gin und tonic water
221. Swimming Pool Vodka, rum, blue curacao, coconus
222. Caipirinha Cachaca, Limette, Rohrzucker



Alkoholfrei

223. Virgin Piña Colada
Ananas, cocos
224. Virgin Mojito
Limette, Minze und sprite



BIER



(0.3L)

Pilsner

231. Beck's 3,90 €

Weißbier

232. Franziskaner 3,90 €

Altbier

233. Schumacher 3,90 €
234. Füchschen 3,90 €

Indisches Bier

235. King Fisher 4,90 €

. . . . . .

236. Radler 3,90 €
237. Corona 3,90 €

Alkoholfrei

238. Pils 3,90 €
239. Weissbier 3,90 €
240. Corona Zero 3,90 €
241. Radler 3,90 €

WINE



Rot (0.2L)

245. Gran Dominio Rioja Crianza 6,90 €
246. Rosso Passo IGT Veneto 6,90 €
247. Montepulciano d'Abruzzo 7,50 €
248. Terra Grande Alentejo Reserva 6,90 €

Weiss (0.2L)

249. Lugana Tenuta La Presa 7,50 €
250. Sauvignon Blanc Dom. Malet 6.90 €
251. Rivaner Classic Weingut Gälweiler 6.90 €

Rose (0.2L)

252. Primitivo Rosado Agr. Polvanera 6,90 €

Sekt (0.1L)

253. Rüdesheimer Sekt Brut 5,90 €



ALLERGENHINWEISE

Bitte informieren Sie unser Servicepersonal vor der Bestellung über Allergien oder Unverträglichkeiten.
Eine vollständige Allergeninformation zu allen Speisen erhalten Sie auf Anfrage.

Code	Allergen	German designation
A	Gluten	Glutenhaltiges Getreide
B	Crustaceans	Krebstiere
C	Eggs	Eier
D	Fish	Fisch
E	Peanuts	Erdnüsse
F	Soybeans	Sojabohnen
G	Milk	Milch und Laktose
H	Nuts	Schalenfrüchte
I	Celery	Sellerie
J	Mustard	Senf
K	Sesame	Sesamsamen
L	Sulphites	Schwefeldioxid und Sulfite
M	Lupin	Lupinen
N	Molluscs	Weichtiere

ALLGEMEINE HINWEISE

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Änderungen und Verfügbarkeit vorbehalten.
Abbildungen dienen ausschließlich der Illustration und können vom tatsächlichen Gericht abweichen