

Restaurant Shaan

Falckensteinstraße 43, 10997 berlin
+49 30 84727000

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| KINDERGERICHTE

Chicken Curry	9,90 €
Hühnerfilet in roter Currysauce, nach norindischer Art zubereitet	
Malai Kofta VEGETARISCH	9,90 €
Gemüsebällchen mit Kokosflocken und Rosinen, dazu Reis & Salat	
Chicken Spezial	10,90 €
Hühnerbrustfilet mit Mandeln und pikantem Gemüse in Sahnesauce, dazu Reis & Salat	
Chicken Mango	10,90 €
Hühnerbrustfilet mit Mandeln in lieblicher Mango- Crèmesauce	
Mutton Curry	10,90 €
Lammfleisch in milder Sauce mit Reis und Salat	

| SPEZIAL - LAVASTEIN GRILL

Gemischte Grillplatte für 2 Personen	39,90 €
Lammspieß, Chickenspieß, Scampispieß	
Gemischte Grillplatte für 1 Person	21,90 €
Lammspieß, Chickenspieß, Scampispieß	
Scampispieß	21,90 €
5 Großgarnelen mariniert und gegrillt, dazu Süß-Sauersauce	
Chickenspieß	18,90 €
Hühnerbrustfilet mariniert und gegrillt	
Lammspieß	19,90 €
Lammfleisch mariniert und gegrillt	

| SPEZIAL - PFANNENGERICHTE

Scampi-Pfanne	21,90 €
6 Großgarnelen gebraten mit Paprika, Zwiebeln, fr. Champignons und Tomaten in Soja-Cashew-Sahnesauce	
Lamm-Pfanne	19,90 €
Lammfleisch mit Paprika, Zucchini, fr. Champignons und Tomaten in Soja-Cashew-Sahnesauce	
Gemüse-Pfanne VEGETARISCH	16,90 €
frische Auberginen, Zucchini, Champignons, Tomaten, Paprika und Zwiebeln in Soja-Cashew-Sahnesauce	
Chicken-Pfanne	18,90 €
Hühnerbruststreifen gebraten mit Paprike, Zwiebeln, fr. Champignons und Tomaten in Soja-Cashew-Sahnesauce	

| SUPPEN

Mulligatawney Shorba	6,50 €
leichte Hühnersuppe	
Garam Shorba	6,50 €
Sauer- Scharfsuppe mit fr. Gemüse und gegrilltem Lamm- oder Hähnchenfleisch	
Indische Tomatensuppe	6,50 €
Sabzi Shorba	6,50 €
gemischte Gemüsesuppe	
Mandras Rasam	6,50 €
Linsensuppe nach südindischer Art	
Lasan – Shorba	6,50 €
indische Knoblauchsuppe mit frischem Knoblauch	
Saag – Shorba	6,50 €
indische Spinatsuppe	
Champignon- Crèmesuppe VEGETARISCH	6,50 €
mit fr. Champignons	

| VORSPEISEN

Ghobi Pakoras – klein	6,90 €
Blumenkohl in Kichererbsenteig gebacken, mit Salat & Sauce	
Scampi Pakora- groß	15,90 €
Großgarnelen in Kichererbsenteig gebacken, mit Salat & Sauce	
Scampi Pakora – klein	8,90 €
Großgarnelen in Kichererbsenteig gebacken, mit Salat & Sauce	
Samosas- groß	13,90 €
zwei Teigtaschen, gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen und Rosinen, garniert mit Salat & Sauce	
Samosas – klein	7,90 €
zwei Teigtaschen, gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen und Rosinen, garniert mit Salat & Sauce	
Mixed Pakora- groß VEGETARISCH	13,90 €
gemischte Pakora aus Kartoffeln, Rahmkäse, fr. Champignons & Auberginen, mit Salat & Sauce	
Mixed Pakora – klein VEGETARISCH	7,90 €
gemischte Pakora aus Kartoffeln, Rahmkäse, fr. Champignons & Auberginen, mit Salat & Sauce	
Murgh Pakora- groß	13,90 €
Hühnerbruststücken in Kichererbsenteig gebacken, mit Salat & Sauce	
Murgh Pakora – klein	7,90 €
Hühnerbruststücken in Kichererbsenteig gebacken, mit Salat & Sauce	
Bengan Pakoras- groß	12,90 €
Auberginen in Kichererbsenteig gebacken, mit Salat & Sauce	
Bengan Pakoras – klein	6,90 €
Auberginen in Kichererbsenteig gebacken, mit Salat & Sauce	
Paneer Pakora- groß VEGETARISCH	13,90 €
Rahmkäse in Kichererbsenteig gebacken, mit Salat & Sauce	
Paneer Pakora – klein VEGETARISCH	7,90 €
Rahmkäse in Kichererbsenteig gebacken, mit Salat & Sauce	
Onion Bhaji- groß	12,90 €
Zwiebelringe in Kichererbsenteig gebacken, mit Salat & Sauce	
Onion Bhaji – klein	6,90 €
Zwiebelringe in Kichererbsenteig gebacken, mit Salat & Sauce	
Ghobi Pakoras – groß	12,90 €

Blumenkohl in Kichererbsenteig gebacken, mit Salat & Sauce

SALATE

Kleiner gemischter Salat	4,50 €
Scampi Salat Gemischter Salat mit Großgarnelen und gebratenen Champignons mit Hausdressing oder Balsamico-/ Olivenöl, da	12,90 €
Tuna Salat Gemischter Salat mit Thunfisch, Zwiebeln, Oliven und Spiegeleiern mit Hausdressing oder Balsamico-/ Olivenöl	9,90 €
Cheese Salat Gemischter Salat mit hausgem. Rahmkäse, Oliven und Spiegeleiern, mit Hausdressing oder Balsamico-/ Olivenöl	9,90 €
Chicken Salat Gemischter Salat mit kurzen gegrillten Hühnerbruststreifen, Ananas, Mangos, Lychees, Tomaten, Gurken, Salat & Sauce	9,90 €
Shaan Salat Salat mit gebr. hausgem. Rahmkäse und exotischen Früchten	8,90 €
Großer gemischter Salat	5,90 €

REISGERICHTE

Vegetable Biryani Gemüse gedämpft	14,90 €
Scampi Biryani Gegrillte Garnelen mit Basmatireis, Gemüse, Nüssen und Rosinen	18,90 €
Goa Biryani Hühnerbrustfilet, Zwiebeln, Gemüse, Nüssen und Rosinen, gedämpft	16,90 €
Mutton Biryani Lammfleisch mit Basmatireis, Gemüse & orient. Gewürzen, Nüssen & Rosinen	16,90 €
Chicken Biryani Hühnerbrustfilet mit gebrat. Basmatireis & Gemüse, garniert mit Nüssen & Rosinen	15,90 €

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

Channa Masala	12,90 €
Kichererbsen mit speziellen Gewürzen	
Alu Ghoobi Masala	13,90 €
frische Kartoffeln & Blumenkohl in verschiedenen Gewürzen gebraten	
Palak Paneer VEGETARISCH	13,90 €
hausgemachter Rahmkäse mit Spinat, Zwiebeln und Ingwer gebraten	
Matter Paneer VEGETARISCH	13,90 €
Erbsen mit hausgemachtem indischem Rahmkäse	
Subji	13,90 €
versch. Gemüsesorten der Saison	
Panir Butter Masala VEGETARISCH	15,90 €
in Butter gebratener ind. Rahmkäse mit Mandeln in würziger Tomatensauce	
Malai Kofta VEGETARISCH	13,90 €
Gemüsebällchen in Sahnesauce mit Kokosflocken und Rosinen	
Cream Champignon VEGETARISCH	12,90 €
fr. Champignons mit Erbsen und indischem Rahmkäse in Sahnesauce	
Shaan Subji VEGETARISCH	14,90 €
versch. Gemüsesorten & gebackte Nüsse in gewürzter Käse- Sahnesauce	
Bhindi Masala VEGETARISCH	16,90 €
gebratene Okraschoten mit indischem Rahmkäse, frischem Ingwer, Paprika, Zwiebeln und Tomaten, serviert in einer Gus-	
Tindda Masala VEGETARISCH	16,90 €
indisches Kürbisgemüse gebraten mit indischem Rahmkäse, frischem Ingwer, Paprika, Zwiebeln und Tomaten, serviert in einer	
Shaan Thali - zwei Gerichte VEGETARISCH	19,90 €
mit Shaan Subji und Tindda Masala	
Gemüse Jhal Freezy (scharf)	14,90 €
frisches Gemüse mit Champignons nach Art des Hauses	
Kofta Saag	13,90 €
Gemüsebällchen in Spinat mit fr. Ingwer und Knoblauch	
Natraj Thali - zwei Gerichte	18,90 €
Kartoffeln mit Spinat & Kichererbsen mit spez. Gewürzen	
Shahi Khumbi VEGETARISCH	13,90 €
Champignons gefüllt mit Gemüse und indischem Rahmkäse in leichter Curry-Sahnesauce	
Dal Fried VEGETARISCH	12,90 €
verschiedene Linsen in Butter mit Knoblauch, Ingwer und Tomaten	
Paneer Jhal Freezy VEGETARISCH	14,90 €
hausgem. Ind. Rahmkäse in scharf gewürzter Sauce mit gebratenem Blumenkohl, Ingwer, Knoblauch, Paprika und Zwiebel	
Shahi Begnan VEGETARISCH	14,90 €
Auberginen gefüllt mit Nüssen, Rosinen, Mandeln und Gemüse in Curry- Sahnesauce	
Shahi Paneer VEGETARISCH	14,90 €
Indischer Rahmkäse in Sahnesauce mit Rosinen, Mandeln und Nüssen	
Sova Korma VEGETARISCH	13,90 €

| HÜHNERGERICHTE

Chicken Subji Hühnerfilet in spezieller Rahmsauce mit verschiedenen frische Gemüsesorten	14,90 €
Chicken Curry Hühnerfilet in roter Currysauce, nach nordindischer Art	13,90 €
Chicken Korma Hühnerbrustfilet in Spezialsauce mit Mandeln, Rosinen, ind. Rahmkäse und Kokosflocken	15,90 €
Chicken Cheese Hühnerbrustfilet mit indischem Rahmkäse in Sahnesauce	14,90 €
Exotische Murgh Hühnerbrustfilet mit Ananas, Mais und Mandeln in lieblicher Mango- Crèmesauce	15,90 €
Chicken Champignons Hühnerbrustfilet mit frischen Champignons und grünen Erbsen in Currysauce	14,90 €
Murgh Nilgiri (mittelscharf) Hühnerfleisch mit Korianderblättern, grünem Chili, Minze und Kräutern in orientalischer Sauce mit Kokosmilch	15,90 €
Chicken Saag Hühnerfilet in Spinat nach indischer Art gewürzt mit frischem Ingwer & Knoblauch	15,90 €
Butter Chicken in Butter gebratenes Hühnerbrustfilet mit Mandeln in würziger Tomatensauce	18,90 €
Chicken Bhindi gebratenes Hühnerbrustfilet mit Okraschoten, Ingwer, Paprika, Zwiebeln und Tomaten in Spezial- Gewürzen zubereitet, serviert in einer Gusseisenpfanne	18,90 €
Chicken Tindda gebratenes Hühnerbrustfilet mit indischem Kürbisgemüse, Ingwer, Paprika, Zwiebeln und Tomaten in Spezial- Gewürzen zubereitet	18,90 €
Thali Spezial- zwei Gerichte mit Chicken Spezial und Chicken Bhindi	22,90 €
Chicken Madras (scharf) Hühnerfilet mit Kokosraspeln nach köstlicher sündind. Art	14,90 €
Chicken Jhal Freezy (scharf) Hühnerbrustfilet mit Zwiebeln, grüner Paprika, fr. Tomaten, frischem Ingwer und Knoblauch in pikanter Sauce	15,90 €
Chicken Masala Hühnerbrustfilet mariniert in Joghurt- Safransauce und gegrillt mit Zwiebeln & fr. Tomaten	15,90 €
Kashmiri Chicken Hühnerbrustfilet, Bananen, Fruchtcocktail, Mandeln, Rosinen, Kokos & ind. Crème- Sahnesauce	14,90 €
Chicken Dahiwala gegrilltes Hühnerfleisch, 12 Std. eingelegt in einer Ingwer- Knoblauchpaste, mit leckeren Gewürzen und Mandeln in Joghurt- sauce	15,90 €

| LAMMSPEZIALITÄTEN

Mutton Vindaloo (scharf) südlindische Lammfleischspezialität mit gebackenen Kartoffeln, in einer pikanten Art gegart	15,90 €
Lamm Channa Lammfleisch mit Kichererbsen, Ingwer und Knoblauch in pikanter Currysauce nach nordindischer Art	15,90 €
Mutton Masala Lammfleisch gegrillt mit Zwiebeln und Tomaten in Joghurt- Safransauce	16,90 €
Mutton Shaan Lammfleisch mit Ananas, Paprika, frischem Ingwer und Knoblauch, mit exotischen Gewürzen gemischt	16,90 €
Mutton Cheese Lammfleisch mit indischem Rahmkäse in Sahnesauce	15,90 €
Mutton Juckni Lammfleisch, pikant gewürzt, in Joghurt- Safransauce mit Mandeln	16,90 €
Shahi Korma Lammfleisch mit indischem Rahmkäse, Mandeln und Rosinen in Sahnesauce	17,90 €
Mutton Champignon Lammfleisch mit frischen Champignons in Currysauce	15,90 €
Mutton Subji Lammfleisch mit verschiedenen Gemüsen in zahlreichen indischen Gewürzen gegart	15,90 €
Mutton Curry Lammfleisch nach nordindischer Art zubereitet	15,90 €
Mutton Saag Lammfleisch mit Spinat und frischem Ingwer in Currysauce	15,90 €
Mutton Thali – zwei Gerichte mit Mutton Juchni und Lamm Tindda	22,90 €
Lamm Bhindi gebratenes Lammfleisch mit Okraschoten, Ingwer, Paprika, Zwiebeln und Tomaten in Spezialgewürzen zubereitet, serviert in einer Gusseisenpfanne	19,90 €
Lamm Tindda gebratenes Lammfleisch mit indischem Kürbisgemüse, Ingwer, Paprika, Zwiebeln und Tomaten in Spezialgewürzen zubereitet, serviert in einer Gusseisenpfanne	19,90 €
Rogan Josh (scharf) Lammfleisch in einer Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Paprika in roter Currysauce	17,90 €

| ENTENSPEZIALITÄTEN

Ente Jahl Freezy (scharf)	18,90 €
Entenbrustfilet mit Zwiebeln, grüner Paprika, frischen Tomaten, frischem Ingwer und Knoblauch in pikanter Sauce	
Ente Vindaloo (scharf)	18,90 €
Entenbrustfilet nach Madras- Art mit Kartoffeln und Kokosnuss in pikanter Currysauce	
Ente Korma	19,90 €
Entenbrustfilet mit Käse, Mandeln, Rosinen und Cashewnüssen in Sahnesauce	
Ente Masala	18,90 €
Entenbrustfilet mit Zwiebeln, Tomaten, frischem Ingwer und Knoblauch	
Ente Kashmiri	18,90 €
Entenbrustfilet, mariniert in Mogulai- Sauce, mit Mandeln, Rosinen, Bananen und Äpfeln	
Ente Tikka	21,90 €
Entenbrustfilet 24 Stunden in Joghurt- Safransauce mit 21 versch. Gewürzen und Honig mariniert, gegrillt mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten	
Ente Mango	18,90 €
Entenbrustfilet mit Mangoscheiben und Mandeln in lieblicher Mango- Currysauce	

| FISCHSPEZIALITÄTEN

Fisch Masala Seelachsfilet mit Tomaten, Zwiebeln in Joghurt- Safransauce	14,90 €
Fisch Benglore Seelachsfilet mit Ananans, Kokos, frischen Tomaten und Knoblauch in Spezialsauce	15,90 €
Cream Fish Seelachsfilet mit Nüssen, Rosinen und Mandeln in Sahnsauce	15,90 €
Fisch Curry Seelachsfilet in pik. Sauce nach ind. Art	14,90 €
Fisch Jhalfrezi (scharf) gebratenes Seelachsfilet mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten in scharfer Currysauce	15,90 €
Fisch Dhaiwala gegrilltes Seelachsfilet, 12 Stunden eingelegt in einer Ingwer- Knoblauchpaste mit leckeren Gewürzen & Mandeln in einer Safran-Joghurtsauce	15,90 €
Fisch Vindaloo Seelachsfilet mit Kartoffeln und Kokosnuss in Vindaloo- Sauce nach Madras-Art	14,90 €
Fisch Mango Seelachsfilet mit Mais, Ananas und Mandeln in lieblicher Mango- Crèmesauce	15,90 €

| SCAMPIGERICHTE

Scampi Juckni	18,90 €
gegr. Großgarnelen, 12 Std. eingelegt in einer Ingwer- Knoblauchpaste mit leckeren Gewürzen und Mandeln in einer Safran-Joghurtsauce	
Scampi Spezial	18,90 €
Großgarnelen gebraten mit versch. Gemüse & Mandeln in Spezial-Curry-Cashew-Sahnesauce	
Scampi Vindaloo (scharf)	18,90 €
Großgarnelen mit Kartoffeln, Zwiebeln und Kokosnuss in Vindaloo- Currysauce nach Madras-Art	
Scampi Tikka	20,90 €
Großgarnelen mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in Joghurt- Safransauce	
Scampi Masala	18,90 €
Garnelen mit Ingwer, Zwiebeln, frischen Tomaten und Paprika, pikant zubereitet	
Scampi Crème	18,90 €
Garnelen in pikanter Sahnesauce mit Mandeln und Kokosraspeln	
Scampi Curry	18,90 €
Garnelen in feingehackten Zwiebeln und fr. Tomaten	

| GRILLSPEZIALITÄTEN

Chicken Tikka	18,90 €
gegrilltes Hühnerbrustfilet, mariniert in Joghurt. Safransauce, mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln	
Mutton Tikka	19,90 €
gegrilltes Lammfleisch, mariniert in Joghurtsauce, mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln	
Tandoori Chicken	16,90 €
24 Stunden in Joghurt- Safransauce mariniertes Huhn, mit 21 verschiedenen Gewürzen gegrillt	
Grillplatte	19,90 €
Chicken Tandoori, Mutton Tikka & gegr. Hühnerbrustfilet	
Fisch Tikka	19,90 €
gegrilltes Seelachsfilet mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln & Ingwer, pikant zubereitet	
Shaan- Grill	21,90 €
gem. Grillplatte mit Scampi, Hühnerbrustfilet, Entenbrustfilet und Lammfleisch, mariniert in Joghurt- Safransauce	
Paneer Tikka VEGETARISCH	18,90 €
hausgem. Frischer ind. Rahmkäse, mariniert in Joghurt und zahlreichen Gewürzen, gegrillt mit Zwiebeln & Paprika	
Gemüse Tikka VEGETARISCH	16,90 €
versch. Gemüse mit fr. Champignons & hausgem. Ind. Rahmkäse, pikant zubereitet	

| BROTE UND BEILAGEN

Papadam knuspriges Fladenbrot aus Bohnenmehl	1,00 €
Bhatura frittiertes Fladenbrot	3,50 €
Pickles eingelegte scharfe Früchte	2,00 €
Mango-Chutney	2,00 €
Puri frittiertes Vollkornbrot	3,00 €
Chapati Vollkornfladenbrot	3,50 €
Raita (mit und ohne Knoblauch) VEGETARISCH gewürzte Dickmilch mit Kumin und Kichererbsenbällchen	2,75 €
Pulau Basmatireis mit Erbsen	2,50 €
Naan im Kohleofen gebackenes Brot	4,50 €
Naan mit Knoblauch	4,90 €
Naan mit Käse gefüllt VEGETARISCH	4,90 €
Butter-Naan VEGETARISCH im Kohleofen gebackenes Brot mit Butter	4,90 €

| PLATTEN

Kamal Platte Aperitif: Mangosekt , Vorsuppe: nach Wahl, Hauptgericht: Mutton Juckni , Chicken Korma , Saag Panir , dazu Salat , Reis , Brot und verschiedene Saucen	50,00 €
Rani Platte Aperitif: Mangosekt , Vorsuppe: nach Wahl, Hauptgericht: Rogan Josh, Chicken Subji , Campignon-Curry, dazu Salat , Reis, Brot und verschiedene Saucen	50,00 €

| PLATTEN-SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

Karahi Meat

29,90 €

Aperitif: Gin Mango Vorsuppe: Sauer-Scharfsuppe Hauptgericht: gegrilltes Lammfleisch mit Ingwer, Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Nelken, dazu Salat, Reis, Brot, Papadam, Pickles und versch. Saucen

Karahi Meat für 2 Personen

55,00 €

Aperitif: Gin Mango Vorsuppe: Sauer-Scharfsuppe Hauptgericht: gegrilltes Lammfleisch mit Ingwer, Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Nelken, dazu Salat, Reis, Brot, Papadam, Pickles und versch. Saucen

Madras Platte für 2 Personen

55,00 €

Aperitif: Mangosekt Vorsuppe: Sauer-Scharfsuppe Hauptgericht: Chicken Madras, Rogan Josh, Gemüse, Jhal Freezy, dazu Salat, Reis, Brot, Papadam, Pickles und versch. Saucen

Vegetarische Platte für 2 Personen

VEGETARISCH**50,00 €**

Aperitif: Sherry Dry Vorsuppe: Linsensuppe Hauptgericht: Palak Panir, Champignon-Curry, Alu Gobi, dazu Salat, Reis, Brot, Papadam, Pickles und verschiedene Saucen

Vegetarische Platte für 3 Personen

VEGETARISCH**75,00 €**

Aperitif: Sherry Dry Vorsuppe: Linsensuppe Hauptgericht: Palak Panir, Champignon-Curry, Alu Gobi, dazu Salat, Reis, Brot, Papadam, Pickles und verschiedene Saucen

Vegetarische Platte für 4 Personen

VEGETARISCH**90,00 €**

Aperitif: Sherry Dry Vorsuppe: Linsensuppe Hauptgericht: Palak Panir, Champignon-Curry, Alu Gobi, dazu Salat, Reis, Brot, Papadam, Pickles und verschiedene Saucen

Kashmiri Platte für 2 Personen

55,00 €

Aperitif: Mangosekt Vorsuppe: Hühnersuppe Hauptgericht: Fisch Tikka, Lamm Juckni, Kashmiri Chicken, dazu Salat, Reis, Brot, Papadam, Pickles und verschiedene Saucen

Kashmiri Platte für 4 Personen

100,00 €

Aperitif: Mangosekt Vorsuppe: Hühnersuppe Hauptgericht: Fisch Tikka, lamm juckni, Kashmiri Chicken, dazu salat, Reis, brot, papadam, pickles und verschidene Saucen für 4 personen

| DESSERTS UND EIS

Eiskaffe	VEGETARISCH	3,50 €
aromatischer Kaffee mit Vanilleeis & Sahnehaube		
Eisschokolade	VEGETARISCH	3,50 €
Trinkschokolade mit Vanilleeis & Sahnehaube		
Kinder-Eisbecher	VEGETARISCH	6,90 €
Eiscrème Vanille, Schokolade, Erdbeer & Sahnetupfen		
Shaan Eisbecher	VEGETARISCH	7,90 €
3 Kugeln Eiscrème Vanille mit Mango, Lychee und Sahne		
Banana Brot	VEGETARISCH	7,90 €
Eiscrème Banana á L'Orange und Chocolate Chips		
Südseetraum	VEGETARISCH	7,90 €
Eiscrème Mango Crème Fraiche und Crème Vanilla mit exot. Fruchtstückchen		
Schwartzwälder-Kirsch-Becher	VEGETARISCH	7,90 €
Eiscrème Vanilla und Chocolate Chips mit Kirschen, Sahnehaube und Fächerwaffel		
Eis mit heißen Himbeeren	VEGETARISCH	7,90 €
Eiscrème Vanilla und heißen Himbeeren in roter Fruchtsauce		
Erdbeer-Dream	VEGETARISCH	7,90 €
Eiscrème Strawberry Crème und Crème vanilla mit Erdbeerstücken, Sahne und Erdbeersauce		
Fantasy	VEGETARISCH	7,90 €
Eiscrème Strawberry Crème und Crème Vanilla mit Erdbeersauce und Smarties		