



Mohandas Karamchand Gandhi

(genannt **Mahatma Gandhi**; geboren am 2. Oktober 1869 in Porbandar, Gujarat; gestorben am 30. Januar 1948 in Neu-Delhi) war ein indischer Rechtsanwalt und politischer sowie geistiger Führer der indischen Unabhängigkeitsbewegung, die 1947 mit dem von ihm entwickelten Konzept des Ende der britischen Kolonialherrschaft über Indien herbeiführte.

Mahatma Gandhi zählt zu den faszinierendsten Persönlichkeiten des 20. Jahrhunderts. Sein gewaltloses Eintreten gegen Diskriminierung in Südafrika und Indien machen ihn zusammen mit seiner daraus resultierenden Lehre zu einem der wichtigsten Vorbilder der Menschheit.

Er kam mehrfach in Gefangenschaft wegen Agitation für ein freies Indien. Die Unabhängigkeit und die Teilung Britisch-Indiens in Indien und Pakistan 1947 konnte er noch miterleben, am 30.1.1948 wurde er in New Delhi von einem Hindu-Fundamentalisten mit drei Revolverschüssen getötet.

Zitate:

Keine Kultur kann überleben wenn sie versucht exklusiv zu sein.

Ich lehne Gewalt ab, weil das Gute, das sie zu bewirken scheint, nicht lange anhält; dagegen ist das Schlechte, das sie bewirkt, von Dauer.

Sei du selbst die Veränderung, die du dir wünschst für diese Welt.

Reich wird man erst durch Dinge, die man nicht begehrt.

Es gibt keinen Weg zum Frieden, denn Frieden ist der Weg.

Liebe Gäste,

Wir möchte Sie darauf aufmerksam machen, dass wir ein reines Speiserestaurant sind. Daher beachten Sie bitte, dass eine Bestellung von „nur“ Vorspeisen, Beilagen, Suppen und gemischte Salate aus wirtschaftlichen Gründen nicht möglich ist. Kinder unter 10 Jahren sind davon ausgenommen.

Wir bitten um Ihr Verständnis

Für extra Gedeck berechnen wir Ihnen pro Person 1,50 EUR

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen in unseren Speisen und Getränken, wenden sie sich bitte an unser Personal.

Zahlungsart: Bar oder EC

Vorspeisen

- 1. Samosa (vegetarisch)** **5,20 €**
2 St. knusprig gebackene Teigtaschen mit Kartoffeln, Erbsen, Cashewnüssen, Mandeln, Rosinen, Koriander, Mehl indischen Gewürzen mit Tamarinsoße und Salatbeilage. *5*

- 2. Chicken Pakora** **5,20 €**
*Hühnerfleischstücke mit indischen Gewürzen in Kichererbsenmehlteig ausgebacken mit Tamarinsoße und Salatbeilage *2*

- 3. Sabzi Pakora (vegetarisch und vegan)** **5,20 €**
*Versch.Gemüse mit indischen Gewürzen in Kichererbsenmehlteig ausgebacken mit Tamarinsoße und Salatbeilage *2*

- 4. Scampis Pakora** **6,80 €**
*Scampis mit indischen Gewürzen in Kichererbsenmehlteig ausgebacken mit Tamarinsoße und Salatbeilage *2*

- 5. Paneer Pakora** **5,20 €**
*Indischer Käse mit indischen Gewürzen in Kichererbsenmehlteig ausgebacken mit Tamarinsoße und Salatbeilage *2*

- 6. Pappadam** **1,70 €**
2 St. indischer Kichererbsenchip (Salz + Kümmel) mit Tamarinsoße

Beilagen

- | | |
|---|---------------|
| 8. Garlic Naan
<i>Frisch gebackenes Weizenmehlbrot aus dem Tandoor - Ofen mit Ingwer und Knoblauch</i> | 2,80 € |
| 9. Plain Naan
<i>Frisch gebackenes Weizenmehlbrot aus dem Tandoor - Ofen</i> | 2,20 € |
| 10. Butter Naan
<i>Frisch gebackenes Weizenmehlbrot mit Butter aus dem Tandoor - Ofen</i> | 3,00 € |
| 11. Bathura
<i>Frittiertes Weizenmehlbrot</i> | 3,00 € |
| 12. Jeera Reis
<i>Basmatireis mit indischen Gewürzen *4</i> | 3,50 € |
| 13. Achar
<i>Scharfe indische Mixed Pickles</i> | 2,00 € |
| 14. Mango Chutney
<i>Süß - sauer eingelegte Mango mit indischen Gewürzen *A</i> | 2,00 € |
| 15. Raita Mix
<i>Joghurt mit Zwiebeln, Gurken und Tomaten</i> | 3,50 € |
| 16. Dreierlei Soßen <i>(Nicht außerhalb)</i>
<i>Tamarinsoße – Minzsoße – Joghurtsoße</i> | 1,50 € |
| 17. Currysoße
<i>Pürierte Zwiebel, Tomate, Ingwer, Knoblauch, Koriander mit Sahne (auch ohne Sahne)</i> | 4,50 € |

Suppen

- 19. Mulligatawny** **5,00 €**
*Berühmte südindische Suppe aus versch. Linsen, Mehl, Kartoffelmehl, Kichererbsenmehl und Hähnchenfleisch, indische Gewürze, Sahne *1*
- 20. Linsensuppe (Vegetarisch)** **4,90 €**
*Versch.Linsen, Mehl, Kartoffelmehl, Kichererbsenmehl nach indischer Art (auch ohne Mehl) *1*
- 21. Chickensuppe** **5,00 €**
*Hähnchenfleisch, Mehl, Kartoffelmehl, Kichererbsenmehl mit indischen Gewürzen und Sahne *1*
- 22. Tomatensuppe (Vegetarisch und Vegan)** **4,90 €**
Tomaten, Mehl, Kartoffelmehl, Kichererbsenmehl, Salz, Butter und Sahne (auch ohne Sahne)
- 23. Scampissuppe** **6,00 €**
*Scampis, Mehl, Kartoffelmehl, Kichererbsenmehl, Koriander, indischen Gewürzen und Sahne *1*
- 24. Gemüsesuppe (Vegetarisch und Vegan)** **4,90 €**
*Versch. Gemüse, Mehl, Kartoffelmehl, Kichererbsenmehl, Koriander, indischen Gewürzen und Sahne (auch ohne Sahne) *1*

Salate

- 25. Gemischter Salat** **5,90 €**
Eisbergsalat, Feldsalat, Möhren, Gurken, Tomaten, Zwiebeln und indischem Käse mit Minzsoße, Tamarinsoße, Joghurtsoße
- 26. Indischer Chicken Salat** **8,90 €**
Eisbergsalat, Hähnchenbrustfiletstreifen, Tomaten, Gurken, Cashennüsse, Rosinen mit Tamarinsoße – Minzsoße - Joghurtsoße

Tandoorigerichte

Alle Tandoorigerichte werden grundsätzlich mit Naanbrot (Weizenmehl) serviert, es sei denn, Sie wünschen Reis.

- | | |
|---|----------------|
| 27. Chicken Tikka
<i>Hähnchenbrustfiletstücke mariniert in Joghurtsoße mit speziellen indischen Gewürzen, Tomaten, Zwiebeln, Paprika im Tandoor - Ofen gegrillt *3</i> | 15,50 € |
| 28. Chicken Tandoori
<i>Hähnchenschenkel mariniert in Joghurtsoße mit speziellen indischen Gewürzen im Tandoor - Ofen gegrillt *3</i> | 15,50 € |
| 29. Enten Tikka
<i>Putenbrustfilet, mariniert in Joghurtsoße mit speziellen indischen Gewürzen, Tomaten, Zwiebeln, Paprika im Tandoor - Ofen gegrillt *3</i> | 15,90 € |
| 30. Grüne Tikka
<i>Hähnchenbrustfiletstücke mariniert in Minzjoghurtsoße mit speziellen indischen Gewürzen, im Tandoor - Ofen gegrillt *3</i> | 15,90 € |
| 31. Mixed Grill
<i>Lammrückensteak, Hähnchenbrustfilet, Entenbrustfilet und Hähnchenschenkel mariniert in Joghurtsoße mit speziellen indischen Gewürzen im Tandoor - Ofen gegrillt *3</i> | 18,90 € |
| 32. Scampis Tikka
<i>12 St.16-20 Lbs Scampis, mariniert in Joghurtsoße mit speziellen indischen Gewürzen, Tomaten, Zwiebeln, Paprika im Tandoor - Ofen gegrillt * 3</i> | 21,50 € |
| 33. Lamm Tikka
<i>Lammrückensteakstücke mariniert in Joghurtsoße mit speziellen indischen Gewürzen, Tomaten, Zwiebeln, Paprika im Tandoor - Ofen gegrillt *3</i> | 21,50 € |

Alle Tandoorigerichte werden mit Minzsoße serviert

Extra Minzsoße ----- 2,00 €

Hühnerfleischgerichte

Alle Gerichte werden grundsätzlich mit Reis serviert, es sei denn, Sie wünschen Naanbrot (Weizenmehl)

- | | |
|--|----------------|
| 34. Chicken Curry
<i>Hähnchenbrustfilet, indische Gewürze, pürierte Tomaten, Zwiebeln, Koriander, frischem Ingwer in Cashew-Curry-Sahnesoße *1</i> | 14,50 € |
| 35. Chicken Korma
<i>Hähnchenbrustfilet, indische Gewürz, indischer Käse (Kuhmilch), Cashewnüsse, Mandeln, Rosinen, in Cashew-Curry-Sahnesoße *1</i> | 15,50 € |
| 36. Chicken Vindaloo
<i>Hähnchenbrustfilet, indische Gewürze, Kartoffeln, Kokos, Knoblauch, Koriander, frischem Ingwer in Curry-Sahnesoße *1</i> | 14,50 € |
| 37. Chicken Masala
<i>Hähnchenbrustfilet, indische Gewürze, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Koriander, frischem Ingwer in Cashew-Curry-Sahnesoße *1</i> | 14,50 € |
| 38. Chicken Kashmir
<i>Hähnchenbrustfilet, indische Gewürze, Ananas, Rosinen, Cashewnüsse in Cashew-Curry-Sahnsoße *1</i> | 14,50 € |
| 39. Chicken Schole
<i>Hähnchenbrustfilet, indische Gewürze, Kichererbsen, Koriander, frischem Ingwer, Tomaten, Zwiebeln in Cashew-Curry-Sahnesoße *1</i> | 14,50 € |
| 40. Chicken Saag
<i>Hähnchenbrustfilet, indische Gewürze, Spinat, Tomaten, Zwiebeln, mit frischem Ingwer *1</i> | 14,50 € |
| 41. Chicken Karahi
<i>Hähnchenbrustfilet, indische Gewürze, Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Koriander, frischem Ingwer, in Cashew-Curry-Sahnesoße *1</i> | 14,90 € |
| 42. Butter Chicken
<i>Hähnchenbrustfilet, indische Gewürze, Koriander, frischem Ingwer, Tomaten, Butter in Cashew-Curry-Sahnesoße *1</i> | 14,90 € |

Alle Gerichte auf Wunsch scharf

Änderungen vorbehalten

Entenfleischgerichte

Alle Gerichte werden grundsätzlich mit Reis serviert, es sei denn, Sie wünschen Naanbrot (Weizenmehl)

- | | |
|--|----------------|
| 43. Battak Karahi
<i>Entenbrustfilet, indische Gewürze, Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Koriander, frischem Ingwer in Cashew-Curry-Sahnesoße *1</i> | 14,90 € |
| 44. Battak Curry
<i>Entenbrustfilet, indische Gewürze, pürierten Tomaten, Zwiebeln, Koriander, frischem Ingwer in Cashew-Curry-Sahnesoße *1</i> | 14,50 € |
| 45. Battak Masala
<i>Entenbrustfilet, indische Gewürze, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Koriander, frischem Ingwer in Cashew-Curry-Sahnesoße *1</i> | 14,90 € |
| 46. Battak Korma
<i>Entenbrustfilet, indische Gewürze, indischer Käse (Kuhmilch), Cashewnüsse, Mandeln, Rosinen in Cashew-Curry-Sahnesoße *1</i> | 15,50 € |
| 47. Battak Saag
<i>Entenbrustfilet, Spinat, Tomaten, Zwiebeln, indischen Gewürzen mit frischem Ingwer *1</i> | 14,50 € |
| 48. Battak Madras
<i>Entenbrustfilet mit indischen Gewürzen, Kokos, frischer Ingwer in Curry-Kokos-Sahnesoße *1</i> | 14,50 € |
| 49. Battak Banglora
<i>Entenbrustfilet, indische Gewürze, Paprika, Ananas, frischem Ingwer, Koriander, Knoblauch in Curry-Sahnesoße *1</i> | 14,50 € |

Alle Gerichte auf Wunsch scharf

Lammfleischgerichte

Alle Gerichte werden grundsätzlich mit Reis serviert, es sei denn, Sie wünschen Naanbrot (Weizenmehl)

- | | |
|--|----------------|
| 50. Lamm Curry
<i>Lammfleisch, indische Gewürze, pürierte Tomaten, Zwiebeln, Koriander, frischem Ingwer in Cashew-Curry-Sahnesoße *1</i> | 15,20 € |
| 51. Lamm Madras
<i>Lammfleisch, indische Gewürze, Kokos, frischer Ingwer in Curry-Kokos-Sahnesoße *1</i> | 15,20 € |
| 52. Lamm Saag
<i>Lammfleisch, indische Gewürze, Spinat, Tomaten, Zwiebeln, mit frischem Ingwer *1</i> | 15,20 € |
| 53. Lamm Sabzi
<i>Lammfleisch, indische Gewürze, versch. Gemüse, Koriander, frischem Ingwer in Cashew-Curry-Sahnesoße *1</i> | 15,20 € |
| 54. Lamm Korma
<i>Lammfleisch, indische Gewürze, indischer Käse (Kuhmilch), Cashewnüsse, Mandeln, Rosinen in Cashew-Curry-Sahnesoße *1</i> | 15,50 € |
| 55. Lamm Rogan Josch
<i>Lammfleisch, indische Gewürze, Zwiebeln, Tomaten, frischem Ingwer, Koriander in Cashew- Curry-Sahnesoße *1</i> | 15,20 € |
| 56. Lamm Banglori
<i>Lammfleisch, indische Gewürze, Paprika, Ananas, frischem Ingwer, Knoblauch in Cashew-Curry-Sahnesoße *1</i> | 15,20 € |
| 57. Lamm Karahi
<i>Lammfleisch, indische Gewürze, Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Koriander, frischem Ingwer in Cashew-Curry-Sahnesoße *1</i> | 15,20 € |

Alle Gerichte auf Wunsch scharf

Fischgerichte

Alle Gerichte werden grundsätzlich mit Reis serviert, es sei denn, Sie wünschen Naanbrot. (Weizenmehl)

- | | |
|---|----------------|
| 58. Fisch Curry
<i>Rotbarschfilet, indische Gewürze, Tomaten, Zwiebeln, frischem Ingwer Koriander in einer Cashew-Curry-Sahnesoße *1</i> | 14,50 € |
| 59. Fischcurry Madras
<i>Rotbarschfilet, indische Gewürze, Kokos im Kokos-Curry -Sahnesoße *1</i> | 14,90 € |
| 60. Fischcurry Sabzi
<i>Rotbarschfilet, indische Gewürze, Gemüse, Rosinen, Mandeln in einer Cashew-Curry-Sahnesoße *1</i> | 15,50 € |
| 61. Fisch Karahi
<i>Rotbarschfilet, Indische Gewürze, Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Koriander, frischem Ingwer in Cashew-Curry-Sahnesoße *1</i> | 14,90 € |
| 62. Prawn Masala
<i>Scampis, Indische Gewürzen, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, frischem Ingwer in Cashew-Curry-Sahnesoße *1</i> | 17,50 € |
| 63. Scampi Curry
<i>Scampis, Indische Gewürzen, Tomaten, Zwiebeln, frischem Ingwer, Koriander in einer Cashew-Curry-Sahnesoße *1</i> | 17,50 € |
| 64. Scampi Karahi
<i>Scampis, indische Gewürze, Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Koriander, frischem Ingwer in Cashew-Curry-Sahnesoße</i> | 17,50 € |

Alle Gerichte auf Wunsch scharf

Vegetarisch und Vegan

Alle Gerichte werden grundsätzlich mit Reis serviert, es sei denn, Sie wünschen Naanbrot. (Weizenmehl)

- | | |
|--|----------------|
| 65. Palak Paneer
<i>Spinat mit hausgemachtem indischen Käse (Kuhmilch)
Koriander und frischem Ingwer *1</i> | 13,50 € |
| 66. Sabzi Curry
<i>Frisches Mix Gemüse, indische Gewürze, Tomaten, Zwiebeln,
frischem Ingwer, Koriander in einer Cashew-Curry-Sahnesoße *1</i> | 13,90 € |
| 67. Dal Makhani
<i>Versch. indische Linsen, indische Gewürze, Tomaten, Sahne,
Butter, Koriander und frischem Ingwer *1</i> | 12,90 € |
| 68. Malei Kofta
<i>Gemüsebällchen, Cashewnüsse, indischem Käse (Kuhmilch)
Rosinen, Mandeln nach indischer Art Cashew-Curry-Sahnesoße *1</i> | 14,20 € |
| 69. Schei Paneer
<i>Indischer Käse (Kuhmilch), Kokos, Cashewnüsse, Mandeln,
Rosinen in Cashew-Curry-Sahnesoße *1</i> | 13,50 € |
| 70. Matter Paneer
<i>Grüne Erbsen, indische Gewürze, indischer Käse (Kuhmilch),
Koriander, in Cashew-Curry-Sahnesoße *1</i> | 13,50 € |
| 71. Karahi Paneer
<i>Indischer Käse (Kuhmilch), Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Koriander,
Tomaten in Cashew-Curry-Sahnesoße *1</i> | 13,90 € |
| 72. Aubergin Curry
<i>Aubergin, indische Gewürze, grüne Erbsen, frischem Ingwer,
Koriander in Cashew-Curry-Sahnesoße *1</i> | 13,90 € |

Alle Gerichte auf Wunsch scharf

Änderungen vorbehalten

Biryani

*Eine Kombination aus Basmatireis mild gebraten mit versch. Gewürzen,
Mandeln, Rosinen und Raita*

- 73. Chicken Biryani** **14,50 €**
*Reis mit Hühnerfleisch, indische Gewürze, Paprika, Zwiebeln,
Tomaten, Koriander, grüne Erbsen, Rosinen, Mandeln, Cashewnüsse
und frischer Ingwer *1*
- 74. Lamm Biryani** **15,50 €**
*Reis mit Lammfleisch, indische Gewürze, Paprika, Zwiebeln,
Tomaten, Koriander, grüne Erbsen, Rosinen, Mandeln, Cashewnüsse
und frischer Ingwer *1*
- 75. Vegetarisches Biryani** **14,50 €**
*Reis mit versch. Gemüse, indische Gewürze, Tomaten, Zwiebeln,
frischer Ingwer, Koriander, Rosinen, Mandeln und Cashewnüsse *1*

Alle Gerichte auf Wunsch scharf

Dessert

- 76. Rasgule** **4,90 €**
*Milch, Quarktrockenmasse, Sojaöl, Weizenmehl, Rosenwasser,
Wasser, Zuckersirup*
- 77. Gulabjaman** **4,90 €**
*Milch, Quarktrockenmasse, Weizenmehl, Butterschmalz,
Rosenwasser, Kardamom, Wasser, Zuckersirup*
- 78. Mango Compact** **4,90 €**
Mango und Lychee mit Kokosstreusel, Anis
- 79. Kombi Dessert** *(Nicht außerhalb)* **4,90 €**
Kombination von Rasgule, Gulabjaman und Mango Compact

Änderungen vorbehalten

Getränke

Bier vom Fass	0,3 l	0,5 l
<i>Kobra, indisches Bier</i>	2,90 €	4,20 €
<i>König Pilsener</i>	2,90 €	4,20 €
<i>Alsterwasser</i>	2,90 €	4,10 €
Flaschenbier	0,3 l	0,5 l
<i>Paulaner Hefeweizen, hell oder dunkel</i>		4,10 €
<i>Paulaner Hefeweizen, alkoholfrei</i>		4,10 €
<i>King Fisher, indisches Bier</i>	2,90 €	
<i>Duckstein</i>		4,10 €
<i>Malzbier 0,33 l</i>	2,90 €	
<i>Holsten, alkoholfrei</i>	2,90 €	

Alkoholfreie Getränke

0,33 l

Coca Cola			3,50 €
Cola light			3,50 €
Fanta			3,50 €
Sprite			3,50 €
Spezi			3,50 €
Apfelschorle			3,50 €
Rhabarberschorle			3,80 €
Mineralwasser	<i>(Sprudel oder Still)</i>	<i>(0,25 l)</i>	2,50 €
Mineralwasser	<i>(Sprudel oder Still)</i>	<i>(0,75 l)</i>	6,10 €
		0,2 l	0,4 l
Apfelsaft		2,50 €	4,60 €
Orangensaft		2,50 €	4,60 €
Mangosaft		2,50 €	4,60 €
Bananensaft		2,50 €	4,60 €
Kirschsaft		2,50 €	4,60 €
Ki-Ba		2,50 €	4,60 €
<u>Lassi (Joghurt Getränk)</u>			<u>0,3 l</u>
Mango-Lassi (fruchtig)			3,00 €
Namkin-Lassi (salzig)			2,90 €

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	2,00 €
Kännchen Kaffee	3,90 €
Milchkaffee	3,40 €
Cappuccino	2,60 €
Espresso	2,00 €
Doppelte Espresso	3,90 €
Latte macchiato	3,20 €
Chai, Tasse (Schwarztee mit Milch aufgekocht)	2,00 €
Chai, Kännchen (Schwarztee mit Milch aufgekocht)	3,90 €
Jogi Tee, Tasse (Gewürztee mit Milch aufgekocht)	2,00 €
Jogi Tee, Kännchen (Gewürztee mit Milch aufgekocht)	3,90 €
Ingwer Tee, Tasse (Frischer Ingwer mit Schwarztee aufgekocht)	2,00 €
Ingwer Tee, Kännchen (Frischer Ingwer mit Schwarztee aufgekocht)	3,90 €
Ingwer Wasser, Tasse (Frischer Ingwer mit Wasser aufgekocht)	1,90 €
Ingwer Wasser, Kännchen (Frischer Ingwer mit Wasser aufgekocht)	3,70 €

Schnäpse

Jubiläums Aquavit 2cl 2,80 €

Mangoschnaps 2cl 3,50 €

Rum

Indischer Rum 2cl 3,90 €

Liqueur

Baileys 4 cl 3,90 €

Mango Cocktail

Mangopulp, Orangensaft, Granatsyrup, Wodka, Gin, Rum 0,3 l 6,50 €

Zutatenliste

***1. Curry**

Salz, Pfeffer, Kurkuma, schwarzes Salz, Kümmel, Kardamom, Zimtstange, Knoblauchpulver, Gewürznelken, Bockshornkleeblätter, gemahlener Koriander, Gemahlener Kümmel, Mehl, Kichererbsenmehl

***2. Pakora**

Salz, Getrocknete Mango, Kümmel, Schwarzer Pfeffer, Minze, gelbe Chili, Gewürznelken, Muskatnuss, Backpulver, Gemahlener Koriander, Kurkuma, Karomensamen, Gemahlener Kümmel, Kichererbsenmehl

***3. Tandoori**

*Salz, Pfeffer, Kurkuma, schwarzes Salz, Kümmel, Kardamom, Zimtstange, Fennel, Knoblauchpulver, Koriander, Gewürznelken, Bockshornkleeblätter
Getrocknete Mango, Schwarzer Pfeffer, Minze, Gelbe Chili, Ingwer Pasta
Muskatnuss, Raps Öl, rotes Chili, Gemahlener Kümmel*

***4. Reis**

Salz, Zimtstange, Muskatblüte, Kümmel, Kurkuma, Raps Öl

***5. Samosa**

Salz, Getrocknete Mango, Kümmel, Schwarzer Pfeffer, Minze, gelbe Chili, Gewürznelken, Muskatnuss, Backpulver, Koriander, Kurkuma, Karomensamen, Gemahlener Kümmel,

***A. Mango, Zucker, Salz, Ingwer, Knoblauch, rote Chili, Säuerungsmittel (E 260)
Karotte, Kalk, grüne Chili, Maisöl, Kerda, Senf, Bockshornklee, Kümmel,
Kurkuma, Fenchel**