



PAPA UMI NEUWIED

Ab 02.11.2020:

Wir sind die ganze Woche von **16 Uhr bis 21 Uhr** für euch da, telefonische Bestellungen nehmen wir bis 20:30 Uhr entgegen.

Tel: 02631/9446488

Ihr könnt alle Gerichte telefonisch bestellen und in unserem Restaurant abholen kommen.

Bei Abholung sind EC - Kartenzahlung (mind.20€) und Kredit-Kartenzahlung (mind. 40€) sowie Bargeldzahlung möglich.

Bei Fragen ruft uns gerne an! 😊

Wir freuen uns, wenn Ihr es weitererzählt.

Euer Papa Umi Team

PAPA UMI NEUWIED
Schloss Straße 40
56564 Neuwied

Unsere Preise verstehen sich in € inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



VORSPEISEN

Sommerrollen (2 Stück) 4,5,14

2 vietnamesische Sommerrollen aus Reispapier, gefüllt mit frischem Rucola, Streifen von Radicchio, Eisbergsalat und Minze sowie der gewählten Hauptzutat.

Die Sommerrollen werden auf einem kleinen Salat mit gehackten Erdnüssen, Kirschtomaten, Paprika und unserer hausgemachten Chili-Limettenvinaigrette(*1) serviert.

10. mit Garnelen im knusprigem Tempura-Mantel	7,90
11. mit gegrilltem Lachs	7,90
12. mit gegrillter Hühnerbrust	6,90
13. mit gebackenem Tofu (*2)	6,90
14. mit gegrilltem Thunfisch	7,90
15. mit Rinderhüftsteak-Streifen	7,90

Dazu reichen wir unseren hausgemachten Soja-Schalotten-Dip.

16. Seetang-Salat 1,3,4,6,11

12,50

Abgeflämmtes Lachs-Sashimi, serviert auf mariniertem Seetang-Salat und weißem Rettich mit Tomaten-Avocado-Salsa, Unagi-Soße und unserer Cocktailsoße.

17. Knusprige Wan Tan (6 Stück) 1,5,14

7,50

Handgemachte gebackene Teigtaschen, gefüllt mit Rindfleisch.

Die Wan Tan werden auf einem kleinen Salat mit gehackten Erdnüssen, Kirschtomaten, Paprika und unserer hausgemachten Chili-Limettenvinaigrette(*1) serviert.

Dazu reichen wir Sweet-Chili-Soße.

18. Klassische Frühlingsrollen (5 Stück) 1,2,5,6,14

7,90

Gebackene Frühlingsrollen, gefüllt mit feingehacktem Garnelen- und Krebsfleisch, serviert auf einem kleinen Salat mit gehackten Erdnüssen, Kirschtomaten, Paprika und unserer hausgemachten Chili-Limettenvinaigrette (*1).

Dazu reichen wir Sweet-Chili-Soße.

19. Gegrillte Hühnerspieße (3 Stück) 1,3,5,6,11,14

7,90

Gegrillte Spieße von der Hühnerbrust, mariniert mit Kaffir-Limettenblättern, Kurkuma und Pfeffer, verfeinert mit Unagi-Soße und Cocktailsoße, angerichtet auf einem kleinen Salat mit gehackten Erdnüssen, Kirschtomaten, Paprika und unserer hausgemachten Chili-Limettenvinaigrette (*1).

Dazu reichen wir Sweet-Chili-Soße.



20. Ebi Temptation 1,3,5,6,11,14

7,90

3 Garnelen im knusprigen Tempura-Mantel an gebackenen Glasnudeln, Unagi-Soße und Cocktailsoße, serviert auf einem kleinen Salat mit gehackten Erdnüssen, Kirschtomate, Paprika und unserer hausgemachten Chili-Limettenvinaigrette (*1).

Dazu reichen wir unsere Sweet-Chili-Soße.

UMI Tapas Mix 1,2,4,5,6,11,12,14

Gegrillte Hühnerspieße, Sommerrollen, Wan Tan, Lachsfrikadellen, Frühlingsrollen und Krabbenchips, serviert auf einem kleinen Salat mit gehackten Erdnüssen, Kirschtomaten, Paprika und unserer hausgemachten Chili-Limettenvinaigrette (*1).

Dazu reichen wir unsere Sweet-Chili-Soße, würzige Fischsoße und unseren Soja-Schalotten- Dip.

21. Für zwei Personen

18,50

22. Für drei Personen

22,50

UMI Special Rice Burger 1,3,4,6,11,14

Knusprig gebratene Reis-Buns mit mariniertem Wildkräuter-Salat (*1), Kirschtomaten und Paprika, verfeinert mit Unagi-Soße, Cocktailsoße und Sesam.

25. mit gebratener Hühnerbrust

8,50

26. mit gebratenen Rinderhüftsteak-Streifen

8,50

27. mit gebratenem Lachs

9,90

SUPPEN FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Cremige Kokossuppe (*3) 1,4,14

Kräftiger Hühnerbouillon mit Champignons, Kirschtomaten, Okraschoten und rahmiger Kokosmilch, verfeinert mit Koriander.

1. mit Huhn

5,90

2. mit Garnelen

6,50

3. mit Lachs

7,90

Canh Chua (Lang Khe Style) (*3) 1,14

Kräftiger Fischfond mit Kirschtomaten, Dill, Okraschoten und Frühlingzwiebeln, abgeschmeckt mit Tom Yum, einem Schuss Limettensaft und Koriander.

4. mit Huhn

5,90

5. mit Garnelen

6,50

6. mit Lachs

7,90

* 1 = enthält Fischsoße

*2 = eine vegetarische/vegane Zubereitung ist nicht garantiert

*3 = mit Geschmacksverstärker



SUPPEN FÜR DEN GROßEN HUNGER

Pho Classic Large (*3) 1,4,6,14

Traditionelle Suppe der vietnamesischen Küche mit Reisbandnudeln, in einer exotisch gewürzten Brühe vom Suppenhuhn und Rind, verfeinert mit Ingwer, Kardamom, Sternanis, Frühlingszwiebeln und Koriander.

Serviert mit frischen Sojasprossen, Limette und Minze.

31. mit gebratener Hühnerbrust	10,50
32. mit gebratenem Rinderhüftsteak	11,50

Mien Classic (*3) 1,11,14

Exotisch gewürzte Brühe vom Suppenhuhn und Rind, verfeinert mit Ingwer, Kardamom und Sternanis. Als Einlage servieren wir ausgewählte Glasnudeln aus 100% Topicowurzel ohne Zusatzstoffe, Okraschoten, Frühlingslauch, Kirschtomaten und Koriander.

41. mit gebratener Hühnerbrust	11,50
42. mit in Dill und Sesamöl gebratenem Lachs	14,50

Sui Cao (*3) 1,6,11,14

Kräftiger Rinder- und Hühnerbouillon, verfeinert mit Ingwer, Kardamom und Sternanis. Serviert mit handgemachten Rindfleisch-Teigtaschen, vietnamesischen Weizennudeln, Frühlingslauch, Koriander und abgeschmeckt mit einem Schuss Sesamöl.

43. kleine Portion	6,50
44. große Portion	9,50

SALATE

Unser gemischter Salat 1,3,4,5,6,11,14

Knackiger Eisbergsalat, Romanasalat, Radicchio, Rucola und Baby Leaf, mariniert mit hausgemachter Chili-Limettenvinaigrette (*1) und Olivenöl, garniert mit Kirschtomaten, Paprika, gerösteten Erdnüssen, Tomaten-Avocado-Salsa, Unagi-Soße, Cocktailsoße und Sesam.

49. mit gegrillten Hühnerbruststreifen	11,50
50. mit gebratenen Rinderhüftsteakstreifen	12,90
51. mit knuspriger Entenbrust	14,90
52. mit gebratenen Garnelen, Schalotten und Dill	14,90
53. mit gegrilltem Lachs, Schalotten und Dill (Medium)	15,90
54. mit gegrilltem Thunfisch, Schalotten und Dill (Medium)	15,90

* 1 = enthält Fischsoße

*2 = eine vegetarische/vegane Zubereitung ist nicht garantiert

*3 = mit Geschmacksverstärker



UMI Mango (Wildfang) 1,3,4,5,6,11

Ganze Flugmango mit mariniertem Wildkräutersalat (*1), frischem Rucola, Kirschtomaten, Paprika und gerösteten Erdnüssen, verfeinert mit Tomaten-Avocado-Salsa, Unagi-Soße, Cocktailsoße und Sesam.

55. mit gegrilltem Thunfisch, Schalotten und Dill (Medium)	22,90
56. mit gegrilltem Lachs, Schalotten und Dill (Medium)	22,90
57. mit gegrillten Jakobsmuscheln	23,90

Nom Du Du - Lang Khe Style 1,3,4,5,6,11

Knackiger, pikanter Salat aus grüner asiatischer Papaya, Zuckerschoten, Kohlrabi, Sojasprossen und Tomaten, abgeschmeckt mit unserer Chili-Limettenvinaigrette (*1) und verfeinert mit geröstetem Sesam und Erdnüssen.

58. mit gebratenen Hühnerbruststreifen	13,50
59. mit sanft gegarten Garnelen	14,50

NUDELN

Bun - Hanoi Style 1,3,4,5,6,11,14

Warme Reismnudeln mit Soja-Schalotten-Soße, Wildkräutersalat, gerösteten Erdnüssen und Chili-Limettenvinaigrette (*1), verfeinert mit Tomaten-Avocado-Salsa, Unagi-Soße, Cocktailsoße und Sesam.

60. mit gegrillter würziger Hühnerbrust	11,90
61. mit knuspriger Entenbrust	14,90
62. mit scharf angebratenen Garnelen, Schalotten und Dill	14,90
63. mit gebratenen Rinderhüftsteakstreifen	13,90
64. mit gegrilltem wildem Thunfisch, Schalotten und Dill (Medium)	16,90
65. mit gegrilltem Lachs, Schalotten und Dill (Medium)	16,90
66. mit gebackenem hausgemachtem Seidentofu (*2)	11,90

Pho Kokoscreme - Hoi An Art 1,3,4,6,11

Vietnamesische Reisbandnudeln mit cremiger Kokos-Currysoße, Kürbis, Ananas und Champignons, serviert mit Wildkräuter-Salat, gerösteten Erdnüssen und Sesam, dazu Tomaten-Avocado-Salsa, Unagi-Soße und Cocktailsoße.

70. mit gegrillter würziger Hühnerbrust	12,90
71. mit knuspriger Entenbrust	14,90
72. mit scharf angebratenen Garnelen, Schalotten und Dill	14,90
73. mit gebratenen Rinderhüftsteak-Streifen	14,90
74. mit gegrilltem wildem Thunfisch, Schalotten und Dill (Medium)	16,90
75. mit gegrilltem Lachs, Schalotten und Dill (Medium)	16,90
76. mit gebackenem hausgemachtem Seidentofu (*2)	12,90

* 1 = enthält Fischsoße

*2 = eine vegetarische/vegane Zubereitung ist nicht garantiert

*3 = mit Geschmacksverstärker



MAIN DISHES 1,3,4,5,6,7,11,14

90. **Chicken Curry** **12,90**

Hühnerbruststreifen in cremigem Kokos-Curryrahm mit Zitronengras, Champignons, Kürbis und Ananas, serviert mit Reis und Wildkräuter-Salat (*1) mit gerösteten Erdnüssen, Tomaten-Avocado-Salsa und Sesam.

91. **Roastbeef Curry** **14,90**

Gegrillte Rinderhüftsteak-Streifen auf cremigem Kokos-Curryrahm mit Zitronengras, Champignons, Kürbis und Ananas, serviert mit Reis und Wildkräuter-Salat (*1) mit gerösteten Erdnüssen, Tomaten-Avocado-Salsa, Unagi-Soße, Cocktailsoße und Sesam.

92. **Prawn Curry** **15,90**

Scharf angebratene Garnelen auf cremigem Kokos-Curryrahm mit Zitronengras, Champignons, Kürbis und Ananas, serviert mit Reis und Wildkräuter-Salat (*1) mit gerösteten Erdnüssen, Tomaten-Avocado-Salsa, Unagi-Soße, Cocktailsoße und Sesam.

93. **Special Duck Curry** **15,90**

Knusprige Entenbrust-Tranchen auf cremigem Kokos-Curryrahm mit Zitronengras, Champignons, Kürbis und Ananas, serviert mit Reis und Wildkräuter-Salat (*1) mit gerösteten Erdnüssen, Tomaten-Avocado-Salsa, Unagi-Soße, Cocktailsoße und Sesam.

94. **Wildkräuter Curry Tofu (*2)** **12,90**

Gebackener Seidentofu in cremigem Kokos-Curryrahm mit Zitronengras, Champignons, Kürbis und Ananas, serviert mit Reis und Wildkräuter-Salat (*1) mit gerösteten Erdnüssen, Tomaten-Avocado-Salsa und Sesam.

* 1 = enthält Fischsoße

*2 = eine vegetarische/vegane Zubereitung ist nicht garantiert

*3 = mit Geschmacksverstärker



FISH UMI STYLE

95. Tuna to the UMI 1,3,6,11

22,90

Gegrillter Thunfisch (Medium) mit Schalotten und Dill auf knackigem Chinakohl, Zuckerschoten, Zwiebeln, Champignons und Cherrytomaten aus dem Wok, verfeinert mit Tomaten- Avocado-Salsa, Unagi-Soße, Cocktailsoße und Sesam, serviert mit Reis.

96. Teriyaki Salmon 1,3,6,11

22,90

Gegrillter Lachs (Medium) mit Schalotten und Dill auf knackigem Chinakohl, Zuckerschoten, Zwiebeln, Champignons und Cherrytomaten aus dem Wok, verfeinert mit Tomaten- Avocado-Salsa, Unagi-Soße, Cocktailsoße und Sesam, serviert mit Reis.

97. Hotategai Power 1,3,4,5,6,7,11

22,90

Gegrillte Jakobsmuscheln auf cremigem Kokos-Curryrahm mit Zitronengras, Champignons, Kürbis und Ananas, serviert mit Reis und Wildkräuter-Salat (*1) mit gerösteten Erdnüssen, Tomaten-Avocado-Salsa, Unagi-Soße, Cocktailsoße und Sesam.

KIDS MENÜS

Kids Menü 1

7,90

Gebackene Kartoffelspalten mit marinierten Hähnchenspießen vom Grill **oder** hausgemachtem Chicken-Crispy, verfeinert mit Unagi-Soße und Sesam. Dazu servieren wir Ketchup.

Kids Menü 2

7,90

Gebratener Reis mit Bio-Eiern und marinierten Hähnchenspießen vom Grill **oder** hausgemachtem Chicken-Crispy, verfeinert mit Unagi-Soße und Sesam. Dazu servieren wir Ketchup.

* 1 = enthält Fischsoße

*2 = eine vegetarische/vegane Zubereitung ist nicht garantiert

*3 = mit Geschmacksverstärker



EXTRAS

Jasmin Reis	3,00
Sushi Reis	3,50
1 Stück Flugmango, geschnitten, ohne Eis	6,50
Beilagensalat (*1)	5,50
Extraportion Fleisch: Rind, Hühnerbrust oder Ente	5,00
Extraportion Tofu (*2)	4,00
Extraportion Fisch oder Meeresfrüchte: Thunfisch, Lachs, Garnelen oder Jakobmuschel	7,00

Extra-Soßen:

Sweet-Chili-Soße, Soja-Schlotten-Dip, Chili-Limettenvinaigrette, scharfe Chilisoße, Unagi-Soße, Cocktailsoße, Mangosoße	2,00
--	------

Getränke

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Fanta oder Sprite	1l	3,00 €
Bier: Asahi, Kirin oder Saigon	0,33l	2,75 €

* 1 = enthält Fischsoße

*2 = eine vegetarische/vegane Zubereitung ist nicht garantiert

*3 = mit Geschmacksverstärker



SUSHI

NIGIRI (2 Stück)

Beim Nigiri-Sushi werden der Reis und der darauf liegende Fisch mit der Hand zu einem schmalen Schiffchen geformt.

N1. Aburi Maguro ^{1,3,4,6} geflämmter Thunfisch	6,50	N6. Anago ^{1,3,4,6,11} gegrillter Salzwasseraal	6,00
N2. Aburi Sake ^{1,3,4,6} geflämmter Lachs	6,50	N7. Maguro ^{1,4} Thunfisch	6,00
N3. Aburi Gai ^{1,3,4,6} geflämmte Jakobsmuschel	7,50	N8. Hotategai ^{1,4,14} Jakobsmuschel	7,00
N4. Kani ^{1,2} Surimi	5,30	N9. Ebi ^{1,3,6,14} eingelegte Garnelen	6,00
N5. Sake ^{1,4} Lachs	6,00	N10. Ikura ^{1,4,11} Lachskaviar	7,00

MAKI (8 Stücke)

Maki sind die bekannteste Form von Sushi. Sie werden mit einer Bambusmatte von Hand gerollt. Gefüllt werden Maki mit gesäuertem Reis und rohem Fisch oder Gemüse.

M21. Avocado ¹ Avocado	5,50	M25. Anago ^{1,3,4,6} gegrillter Salzwasseraal	6,00
M22. Sake ^{1,4} Lachs	6,00	M26. Fry Ebi ^{1,3,4,6} Garnelen im Tempura Mantel	6,50
M23. Ebi ^{1,4} eingelegte Garnelen	6,00	M27. Kappa ¹ Gurke	5,50
M24. Tekka ^{1,4} Thunfisch	6,00	M28. Salmon Belly ^{1,3,4,6} gebackener Lachsbauch	6,00

* 1 = enthält Fischsoße

*2 = eine vegetarische/vegane Zubereitung ist nicht garantiert

*3 = mit Geschmacksverstärker



INSIDE-OUT (8 Stücke)

Inside-Out-Rolls sind Reisrollen mit vielen verschiedenen Zutaten, bei denen die äußere Schicht aus Reis besteht, welche mit buntem Sesam oder Tobiko ummantelt wird.

U30. Alaska ^{1,4} Lachs, Avocado und Tobiko	9,50	U36. Hotategai ^{1,4,14} Jakobsmuschel, Avocado und Tobiko	10,50
U31. California ^{1,2} Surimi, Avocado und Tobiko	9,50	U37. Salmon Belly ^{1,3,4,6,11} gebackener Lachsbauch, Gurke und Sesam	9,50
U32. Maguro ^{1,4} Thunfisch, Avocado und Tobiko	10,50	U38. Ebi Tempura ^{1,3,4,6,11} Garnelen im Tempuramantel, Avocado und Sesam	10,50
U34. Anago ^{1,3,4,6,11} gegrillter Salzwasseraal, Gurke und Sesam	9,50	U39. Freestyle ^{1,3,4,6,11} nach Empfehlung des Sushi-Meisters	14,50

SASHIMI

Sashimi ist eine beliebte Zubereitungsart von rohem Fisch und Meeresfrüchten ohne Reis. Roh oder abgeflämmt nach Art des Hauses.

S55. **Tuna Sashimi** ^{4,11} **22,90**

8 Scheiben Sashimi vom Thunfisch auf Seetang-Salat und Rettich, serviert mit Avocado-Tomaten-Salsa, Ikura und Sakura Kresse.

S56. **Aburi Tuna Sashimi** ^{1,3,4,6,11} **22,90**

6 Scheiben abgeflämmtes Sashimi vom Thunfisch auf Seetang-Salat und Rettich, dazu frisch geschnittenes Thunfischtatar mit Olivenöl, Koriander und Frühlingslauch, serviert mit Tomaten-Avocado-Salsa, Unagi-Soße und Cocktailsoße.

S57. **Salmon Sashimi** ^{4,11} **22,90**

8 Scheiben Sashimi vom Lachs auf Seetang-Salat und Rettich, serviert mit Avocado-Tomaten-Salsa, Ikura und Sakura-Kresse.

S58. **Aburi Salmon Sashimi** ^{1,3,4,6,11} **22,90**

6 Scheiben abgeflämmtes Sashimi vom Lachs auf Seetang-Salat und Rettich, dazu frisch geschnittenes Lachstatar mit Olivenöl, Koriander und Frühlingslauch, serviert mit Tomaten-Avocado-Salsa, Unagi-Soße und Cocktailsoße.



S59. Seafood Tray 4,11,14

24,90

3 Scheiben Sashimi vom Thunfisch, 3 Scheiben Sashimi vom Lachs und 6 Scheiben Sashimi von der Jakobsmuschel auf Seetang-Salat und Rettich, dazu Tatar vom Lachs und Thunfisch mit Olivenöl, Koriander und Frühlingslauch, serviert mit unserer Tomaten-Avocado-Salsa.

S60. Nigiri Freestyle 1,4

14,00

Lasst euch überraschen.
2 Stück Nigiri nach Empfehlung des Sushi-Meisters.

Special homemade Rolls (8 Stücke)

Kreatives Inside-Out-Sushi im PAPA UMI Style mit Tomaten-Avocado-Salsa, Unagi-Soße und Cocktailsoße.

H47. Crispy Tiger 1,3,4,6,7,11

16,50

Garnelen im Tempuramantel mit Philadelphia, Mango und Avocado, bedeckt mit abgeflämmtem Lachs.

H48. Home Temptation 1,3,4,6,7,11

16,50

Avocado im Tempuramantel mit Philadelphia, Mango und Avocado, bedeckt mit frischem Lachs und serviert mit Tobiko.

H49. Nitro Ebi 1,3,4,6,7,11

16,50

Gebackener Lachsbauch mit Philadelphia, Mango und Avocado, umwickelt mit marinierten Garnelen und serviert mit Tobiko.

H50. Sake Fancy 1,3,4,6,7,11

16,50

Gebackener Lachsbauch mit Philadelphia, Mango und Avocado, bedeckt mit abgeflämmtem Lachs.

H51. Tuna Fire 1,2,3,4,5,7,11

16,50

Surimi mit Mango, Avocado und Philadelphia, ummantelt mit abgeflämmtem Thunfisch.

H52. Futo Maki 1,3,4,6,7,11

12,50

Eine in 4 Stücke geschnittene große Rolle, gefüllt mit Lachs, Thunfisch, Mango, Avocado und Gurken, serviert mit Tobiko.



Tempura Rolls (10 Stücke)

Gebackenes Sushi im Tempuramantel, serviert mit Tomaten-Avocado-Salsa, Unagi-Soße und Cocktailsoße.

T36. Tuna Tempura ^{1,3,4,6,7,11}	15,50	T38. Hotategai Tempura ^{1,3,4,6,7,11,14}	15,50
Thunfisch, Avocado und Philadelphia		Jakobsmuschel, Avocado und Philadelphia	
T37. Salmon Tempura ^{1,3,4,6,7,11}	15,50	T39. UMI Big Roll ^{1,3,4,6,7,11}	17,50
Lachs, Avocado und Philadelphia		Lachs, Thunfisch, gegrillter Salzwasseraal, marinierte Garnelen, Avocado und Philadelphia	

SUSHI – MENUES

Menü 1 ^{1,4}	14,50	Menü 2 ^{1,4}	14,50
8 Stk. Lachs Maki / 8 Stk. Thunfisch Maki/ 8 Stk. Avocado Maki		8 Stk. Lachs Maki / 6 Stk. Lachs Nigiri	
Menü 3 ^{1,4}	16,50	Menü 4 ^{1,4}	21,50
8 Stk. California Inside-Out / 8 Stk. Thunfisch Maki / 8 Stk. Gurke Maki		8 Stk. Alaska Inside-Out / 6 Stk. Nigiri (je 2 Thunfisch-, Lachs- und Garnelen Nigiri)	
Menü 5 ^{1,2,3,4,6,7,11}	22,50	Menü 6 ^{1,3,4,6,7,11}	24,50
10 Stk. Lachs Tempura Roll / 6 Stk. Nigiri (je 2 Thunfisch-, Lachs- und Garnelen Nigiri)		8 Stk. Crispy Tiger / 6 Stk. Nigiri (je 2 Thunfisch-, Lachs- und Garnelen Nigiri)	

Kamasutra (empfohlen für 2 Personen) ^{1,3,4,6,7,11} **45,00**

UMI Special Freestyle Roll, Salmon Tempura Roll, 2 Lachs- und 2 Thunfisch Nigiri auf Seetang-Salat und Rettich, serviert mit Tomaten-Avocado-Salsa, Unagi-Soße und Cocktailsoße.

Love in Three (empfohlen für 3 Personen) ^{1,3,4,6,7,11} **59,00**

UMI Special Freestyle Roll, Alaska Inside-Out Roll, Tuna Tempura Roll, 3 Lachs- und 3 Thunfisch Nigiri auf Seetang-Salat und Rettich, serviert mit Tomaten- Avocado-Salsa, Unagi-Soße und Cocktailsoße.

* 1 = enthält Fischsoße

*2 = eine vegetarische/vegane Zubereitung ist nicht garantiert

*3 = mit Geschmacksverstärker