



Willkommen im JING JING

Thailand fasziniert mit unzähligen Geschmäckern, geprägt durch die verschiedenen Regionen und Einflüsse aus den angrenzenden Ländern. In den letzten Jahrzehnten haben wir Thailand regelmäßig bereist und schätzen gelernt. Ein wichtiger Aspekt bei allen Begegnungen ist das Essen. Auf unseren Reisen durch das Land haben wir unzählige Gerichte aus den verschiedenen Regionen kennen und lieben gelernt.

Wie abends bei thailändischen Familien üblich, Servieren wir euch hier, an unserem Lieblingsort, unsere köstlichen Gerichte am liebsten zum Teilen in die Mitte eures Tisches.

Enjoy



SPECIALS

Hoi Nangrm (Krabi)

**Gigas Austern (Irland) | Naam Jim Talay |
geröstete Schalotten | Chili Öl**

4 Stk - 22€ | 6 Stk 29€

Miang Kham (China Town/Bangkok)

**Dry Aged Hamachi | Betelblatt | Grapefruit | Chili |
Ingwer | Koriander | Erdnuss**

1 Stk - 7,90€

Nua Toon Makahm (Hamburg x Bangkok)

**geschmorte Rinder Short Ribs | Tamarinden-Zitronengras Jus |
Palmzucker | Süßkartoffel Püree**

34,50€

Pla Rad Prik (Bangkok)

**Knusprige Ganze Dorade, filetiert und von Gräten gelöst |
Thaibasilikum | Tamarinde | Chili | Knoblauch**

34,50€

Goong Pad Makahm (Süden)

**Knusprige Garnelen | Tamarinde | Palmzucker
Schalotten**

24,50€



STARTER

Gui Chai Tod (China Town / Bangkok) **vegan**
**Knuspriger Reiskuchen | Thai Schnittlauch | süße Sojasauce |
schwarzer Essig**
14,80€

Larb Dip Nua (Chiang Mai)
**Rindertartar | nordthailändische Gewürzpaste |
Cashew Kerne | Minze | Koriander**
17,90€

Vietnamese Fish Wings (Saigon)
**Chicken Wings von der Maispoularde |
Karamell | Fischsauce | Chili Crunch**
14,50€

Goi Pla (Bangkok)
**Dry Aged Fjord Forelle | Kokos Galgant Sud | Nam Prik Pao
Creme
Limette | Forellenkaviar**
18,90€

Tod Mun Khao Pod (Phuket) **vegan**
**Mais Puffer | rotes Curry | Kaffir Limette |
Vegane Koriander Mayo**
13,90€



SALADS

Som Tam Thai (Bangkok)

Grüne Papaya | Karotte | Schlangenbohnen | Tomate |
getrocknete Garnelen | Fischsauce | Limette | Chili | Erdnuss

13,90€

auf Wunsch auch in **Vegan** erhältlich

Som Tam Pla Raa (Isaan)

Grüne Papaya | Karotte | Schlangenbohnen | Tomate | Limette |
Chili | Aubergine | Garum Fisch Sauce

14,90€

Yam Hua Plee (Bangkok)

Bananenblüten | gegrilltes Hühnchen | Thaibasilikum |
Kokos | Cashewkerne | Chili | Limette

16,90€



GRILL

Kor Moo Yaang (Isaan)

**Nacken vom Iberico | Süße Chili Sauce | Nam Jim Jeow |
Koriander
22,90€**

Plaa Yang (Hua Hin)

**Gegrillter halber Wolfsbarsch | Kurkuma | Koriander |
Naam Jim Talay
24,90€**

Seua Rong Hai (Isaan)

„Crying Tiger“

**Gegrilltes Rib Eye (300g) | Koriander | Chili |
Nam Jim Jeow | Nam Jeow Mak Len
49,90€**

**ZU ALLEN GRILLGERICHTEN EMPFEHLEN WIR
PAPAYA SALAT UND KLEBREIS**



STIR FRY

Pad Krapao Gai

(inoffizielles Nationalgericht Thailands)

**Gebratene gehackte Hühnerkeule | Heiliges Basilikum |
Chili | Knoblauch | Bio-Ei vom Cassenshof**

20,50€

Pad Cha Talay (Bangkok)

**Black Tiger Garnele | Tintenfisch | Thai Aubergine |
grüner Pfeffer |**

Krachai | Thai Basilikum | Chili

24,90€

Pad Pak Bung Fai Daeng (Bangkok) **vegan**

**Gebratener Wasserspinat | Fermentierte Bohnen |
Hausgemachte Vegane Austernsauce | Knoblauch | Chili**

17,90€

Pad Makhua Yao (Bangkok) **vegan**

**Aubergine | Thai Basilikum | fermentierte Sojabohnen |
Hausgemachte Vegane Austernsauce**

17,90€

Gai Pad Med Mamuang Himmapan (Bangkok)

**Gebackenes Hühnchen | Cashewkerne |
Tomaten | Frühlauch | Zwiebeln | Nam Prik Pao**

20,50€



CURRIES & STEWS

Alle unsere Curry Pasten werden in Handarbeit von uns hergestellt.

Gaeng Massaman Gai (Phuket)

souvid-gegarte Hähnchenkeule | Muslimisches Curry | Kokos |
Kartoffel | Erdnüsse | Roti

25,70€

Gaeng Patcharii (Süden)

vegan

Südthailändische Currypaste | Kokos | Ingwer |
Ananas | Pimientos | Zwiebeln

18,90€

Prik Gaeng Kua Goong (Krabi)

Süd Thailändisches Curry | Black Tiger Garnelen | Süßkartoffel |
Kokos | Krachai | Thai Basilikum

24,50€

Gaeng Hang Lay (Norden)

Geschmorter Schweinebauch | nord thailändische Currypaste |
Tamarinde

20,90€



RICE

Khao Hom Mali
Thai Jasmin Duft Reis
3,50€

Khao Niew
Thai Kleb Reis
3,50€

DESSERT

Khao Niew Ma Muang **vegan**
Mango | Klebreis | Kokos | Pandan
12,40€

Thailändische Schokolade (aka Thai Snickers)
Schokolade aus Chiang Mai | Erdnuss | Banane | Karamell |
Maracuja
13,00€



BIER

Jever Pilsener / Friesland / 0,3l / Fass / 4,70€

Kalamansi Alster / Jever / 0,3l / gemischt / 5,40€

Allgäuer Büble Bayrisch Hell / Bayern / 0,3l / Fass / 4,90€

Sion Kölsch / Köln / 0,2l / Fass / 2,80€

Guinness Hop House 13 Lager / Irland / 0,3l / Fass / 5,20€

Two Chefs Brewing NEIPA / Amsterdam / 0,3l / Fass / 6,40€

Leo Beer / Bangkok / 0,3l / Dose / 5,20€

**Störtebeker Atlantik Ale Alkoholfrei / Stralsund / 0,3l / Flasche /
3,90€**



OFFENE WEINE

Perrier-Jouët Grand Brut / Champagner / 0,1l / 15,80€

Geldermann Grand Brut / Sekt / 0,1l / 7,80€

**Kesselring / weiß / trocken / 0,15l / 7,20€
Grauburgunder / Pfalz / 2024**

**Diemersdal / weiß / trocken / 0,15l / 8,20€
Sauvignon Blanc / Südafrika / 2024**

**Matthias Gaul / weiß / trocken / 0,15l / 8,90€
Chardonnay & Pinot Blanc PdD / Pfalz / 2024**

**Bühler / weiß / feinherb / 0,15l / 7,60€
Muskateller / Pfalz / 2023**

**Nik Weis / weiß / feinherb / 0,15l / 10,60€
Riesling / Saar / 2023**

**Oliver Zeter Bärenatze / rosé / trocken / 0,15l / 8,20€
St.Laurent | Syrah | Merlot / Pfalz / 2021**

**Meyer Näkel Hand in Hand / rot / trocken / 0,15l / 12,60€
Spätburgunder / Ahr / 2022**

**Kesselring / rot / trocken / 0,15l / 7,20 €
Cabernet Sauvignon | Merlot / Pfalz / 2022**



FLASCHENWEINE

SPARKLING WEISS

Bollinger Special Cuvée / Champagner / 0,75l / 105,00€

Perrier-Jouët Grand Brut / Champagner / 0,75l / 105,00€

Bollinger Special Cuvée Magnum / Champagner / 1,5l / 219,00€

Bollinger PN VZ 19 / Champagner / 0,75l / 225,00€

2015 Bollinger La Grande Année / Champagner / 0,75l / 335,00€

SPARKLING ROSÉ

Bollinger Rosé / Champagner / 0,75l / 138,00€

Perrier-Jouët Rosé / Champagner / 0,75l / 138,00€

Geldermann Grand Rose / Sekt / 0,75l / 56,00€

Ruinart Rosé / Champagner / 0,75l / 145,00€

Dom Pérignon Rosé Vintage 2009 / Champagner / 0,75l / 450,00€



WEISS

**Oliver Zeter Fumé / trocken / 0,75l / 53,70€
Sauvignon Blanc / Pfalz / 2022**

**Julia Schittler Guldenmorgen / trocken / 0,75l / 53,90€
Pinot Blanc / Rheinhessen / 2022**

**Dreissigacker / trocken / 0,75l / 49,50€
Chardonnay / Rheinhessen / 2023**

**Matthias Gaul / trocken / 0,75l / 39,00€
Chardonnay & Pinot Blanc PdD / Pfalz / 2023**

**Molitor Blauschiefer / feinherb / 0,75l / 36,40€
Riesling / Mosel / 2022**

**Stepp / trocken / 0,75l / 32,50€
Gewürztraminer / Rheinhessen / 2023**

**Nik Weis / weiß / feinherb / 0,75l / 42,50€
Riesling / Saar / 2023**

**Kesselring / trocken / 0,75l / 32,-€
Grauburgunder / Pfalz / 2024**

**Gaul Plaisir/ trocken / 0,75l / 46,50€
Riesling / Rheinhessen / 2018**

**Joachim Flick / trocken / 0,75l / 45,00€
Königin Victoriaberg Riesling 1. Lage / Rheingau/ 2023**



Winzerhof Thörle Kalk & Kreide / trocken / 0,75l / 59,00€
Weißburgunder | Chardonnay / Rheinhessen / 2023

Domaine Paul Thomas / trocken / 0,75l / 78,00€
Sancerre Silex / Loire / 2024

Molitor Wehlener Sonnenuhr / fruchtsüß / 0,75l / 62,30€
Spätlese Riesling / Mosel / 2020

Domaine Seguin-Manuel / trocken / 0,75l / 99,00€
Montagny 1er Cru "Vigne de Soleil" / Burgund / 2023

ROSÉ

Rose No. 1 Domaine Pey Blanc / trocken / 0,75l / 45€
Grenache | Cinsault / Coteaux d'Aix en Provence / 2024

Aliè Frescobaldi / trocken / 0,75l / 44,60€
Syrah | Vermentino / Toskana / 2023

Escher Rosé / trocken / 0,75l / 33,10€
Muskat-Trollinger / Württemberg / 2023

Oliver Zeter Bärentatze Rosé / trocken / 0,75l / 39,00€
St.Laurent | Syrah | Merlot / Pfalz / 2021



ROT

Meyer Näkel Hand in Hand / trocken / 0,75l / 54,60€
Spätburgunder / Ahr / 2022

Secret Boisé / trocken / 0,75l / 40,30€
G.S.M Grande Réserve / Côtes du Rhône / 2023



ALKOHOLFREI

HIBISKUS EISTEE PRIK HOM / 6,40€

Hibiskus | Galgant | Szechuanpfeffer

MA MUANG SODA / 5,90€

Mango | Limette | Soda

PAK CHI SAPPAROT / 5,90€

Ananas | Koriander | Limette | Soda

ICED CHA MANAO / 4,90€

Thai Tee | Zucker | Limette

CHA YEN THAI / 5,50€

Thai Tee | Zucker | Milch

Voelkel Ananassaft, Ananas Schorle / 0,3l / 4,50€

fritz kola, kola superzero, fritz limo orange / 0,2l / 3,80€

Charitea Red, Mate, Mate sugarfree ginger / 0,33l / 5,50€

Red Bull® ENERGY DRINK Classic, Zero, White Edition / 0,25l / 6,50€

Thomas Henry Pink Grapefruit / 0,2l / 3,80€

Thomas Henry Ginger Ale, Spicy Ginger / 0,2l / 3,80€

Selters Classic / 0,75l Flasche / 7,80€

Wasser mit, Wasser ohne / 0,8l Karaffe / 3,90€



KAFFEE

Cafe Boran / 4,80€
Vietnamesischer Kaffee | süße Kondensmilch

Espresso / 2,80€

Espresso Doppio / 4,50€

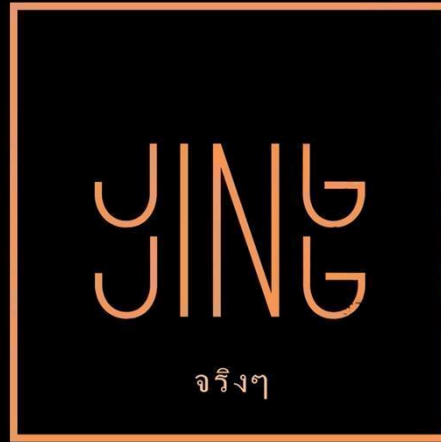
TEE

Grün Jasmin / Tasse / 3,80€

Schwarz Vanille (Thai Tee) / Tasse / 3,80€

Ingwer Limette / Tasse / 4,80€

Hausgemachter Veganer Honig / Portion / 0,80€



Welcome to JING JING

Thailand fascinates with countless flavors, shaped by its different regions and the influences of neighboring countries.

Over the past decades, we have traveled through Thailand regularly and grown to appreciate it deeply.

An important aspect of all our encounters is the food. On our journeys through the country, we have come to know and love countless dishes from the various regions.

As is customary for Thai families in the evenings, we serve you here, at our favorite place, our delicious dishes — ideally placed in the center of your table to share.

Enjoy!



SPECIALS

Hoi Nangrm (Krabi)

**Gigas Oysters (Ireland) | Naam Jim Talay |
Roasted Shallots | Chili Oil
4 pcs 22€ | 6 pcs 29€**

Miang Kham (China Town / Bangkok)

**Dry-aged Hamachi | Betel Leaf | Grapefruit | Chili |
Ginger | Coriander | Peanut
1 pcs - 7,90€**

Nua Toon Makahm (HAMBURG X BANGKOK)

**Braised Beef Short Ribs | Tamarind Jus
Lemongrass | Palmsugar | Sweetpotato Puree
34,50€**

Pla Rad Prik (Bangkok)

**Crispy Whole Sea Bream (Dourade) |
Thaibasil | Tamarind | Chili | Garlic
34,50€**

Goong Pad Makahm (South)

**Crispy Prawns | Tamarind | Palm Sugar | Shallots
24,50€**



STARTER

Gui Chai Tod (China Town / Bangkok) **vegan**
**Crispy Rice Cakes | Thai Chives | sweet Soy Sauce | Black
Vinegar**
14,80€

Larb Dip Nua (Chiang Mai)
**Beef Tartare | Northern Thai Seasoning Paste |
Cashew Nuts | Mint | Coriander**
17,90€

Vietnamese Fish Wings (Saigon)
**Chicken Wings (corn-fed) |
Caramel | Fishsauce | Chili Crunch**
14,50€

Goi Pla (Bangkok)
**Dry Aged Fjord Trout | Coconut-Galangal Stock | Nam Prik Pao
Cream**
Lime | Trout Caviar
18,90€

Tod Mun Khao Pod (Phuket) **vegan**
**Corn Fritters | Red Curry | Kaffirlime |
vegan Coriander Mayonnaise | 13,90€**



SALADS

Som Tam Thai (Bangkok)

Green Papaya | Carrot | Long Beans | Tomatoes | dried Shrimps |
Fishsauce | Lime | Chili | Peanuts

13,90€

vegan option available upon request

Som Tam Pla Raa (Isaan)

Green Papaya | Carrot | Long Beans | Tomatoes | Lime | Chili |
Thai Eggplant | Garum Fishsauce

14,90€

Yam Hua Plee (Bangkok)

Banana Blossom | grilled Chicken | Thai Basil
Coconut | Cashewnuts | Chili | Lime

16,90€



GRILL

Kor Moo Yaang (Isaan)

**Iberico Pork Neck | Sweet Chili Sauce | Naem Jim Jeow |
Coriander
22,90€**

Plaa Yang (Hua Hin)

**Grilled Sea Bass Filet | Curcuma | Coriander |
Naam Jim Talay
24,90€**

Seua Rong Hai (Isaan)

„Crying Tiger“

**Grilled Rib Eye (300g) | Coriander | Chili |
Naem Jim Jeow | Nam Prik Makhua
49,90€**

**WE RECOMMEND PAIRING ALL GRILLED DISHES WITH PAPAYA
SALAD AND STICKY RICE**



STIR FRY

Pad Krapao Gai
(unofficial national dish of Thailand)
**Stir Fried Minced Chicken | Holy Basil |
Chili | Garlic | Organic Egg from *Cassenshof***
20,50€

Pad Cha Talay (Bangkok)
**Black Tiger Prawns | Squid | fresh Pepper | Thai Aubergine |
Krachai | Thai Basil | Chili**
24,90€

Pad Pak Bung Fai Daeng (Bangkok) **vegan**
**Stir Fried Water Spinach | Fermented Beans |
homemade vegan Oyster Sauce | Garlic | Chili**
17,90€

Pad Makhua Yao (Bangkok) **vegan**
**Stir Fried Eggplant | Thai Basil |
homemade vegan Oyster Sauce | Garlic | Chili**
17,90€

Gai Pad Med Mamuang Himmapan (Bangkok)
**Baked Chicken | Cashew Nuts |
Tomatoes | Spring Onion | Onion | Nam Prik Pao**
20,50€



CURRIES & STEWS

All Curry Pastes are Homemade

Gaeng Massaman Kae (Phuket)

Muslim Curry | Braised Lamb | Coconut | Potato | Peanut | Roti
25,70€

Gaeng Patcharii (south)

vegan

**South Thailand Curry Paste | Coconut | Ginger |
Pineapple | Pimientos | Onion**
18,90€

Prik Gaeng Kua Goong (Krabi)

**South Thailand Curry | Black Tiger Prawns | Sweet Potato |
Coconut | Krachai | Thai Basil**
24,50€

Gaeng Hang Lay (North)

**Braised Pork Belly | North Thailand curry paste | Ginger |
Tamarind**
20,90€



RICE

Khao Hom Mali
Thai Jasmin Scented Rice
3,50€

Khao Niew
Thai Sticky Rice
3,50€

DESSERT

Khao Niew Ma Muang **vegan**
Mango | Sticky Rice | Coconut | Pandan
12,40€

Thai Chocolate (aka Thai Snickers)
Chocolate from Chiang Mai | Peanut | Banana | Caramel |
Passion Fruit
13,00€



ALCOHOL FREE

HIBISCUS ICED TEA PRIK HOM / 6,40€
Hibiscus | Galangal | Sichuan Pepper

MA MUANG SODA / 5,90€
Mango | Lime | Soda

PAK CHI SAPPAROT / 5,90€
Pineapple | Coriander | Lime | Soda

ICED CHA MANAO / 4,90€
Thai Tea | Sugar | Lime

CHA YEN THAI / 5,50€
Thai Tea | Sugar | Milk

Voelkel Pineapple Juice, Pineapple Schorle / 0,3l / 4,50€

fritz kola, kola superzero, fritz limo orange / 0,2l / 3,80€

Charitea Red, Mate, Mate sugarfree ginger / 0,33l / 5,50€

Red Bull® ENERGY DRINK Classic, Zero, White Edition / 0,25l / 6,50€

Thomas Henry Pink Grapefruit / 0,2l / 3,80€

Thomas Henry Ginger Ale, Spicy Ginger / 0,2l / 3,80€

Selters Classic / 0,75l Bottle / 7,80€

Water sparkling, Water still/ 0,8l Carafe / 3,90€



BEER

Jever Pilsener / Friesland / 0,3l / Draft / 4,70€

Kalamansi Alster / Jever / 0,3l / Mixed / 5,40€

Allgäuer Büble Bayrisch Hell / Bayern / 0,3l / Draft / 4,90€

Sion Kölsch / Köln / 0,2l / Draft / 2,80€

Guinness Hop House 13 Lager / Ireland / 0,3l / Draft / 5,20€

Two Chefs Brewing NEIPA / Amsterdam / 0,3l / Draft / 6,40€

Leo Beer / Bangkok / 0,3l / Can / 5,20€

**Störtebeker Atlantik Ale Alcohol Free (<0.5 vol)/ Stralsund / 0,3l /
Bottle 3,90€**



WINE BY THE GLASS

Bollinger Special Cuvée / Champagne / 0,1l / 15,80€

Geldermann Grand Brut / Sparkling Wine / 0,1l / 7,80€

Kesselring / white / dry / 0,15l / 7,20€

Pinot Gris / Palatinate / 2024

Diemersdal / white / dry / 0,15l / 8,20€

Sauvignon Blanc / South Africa / 2024

Matthias Gaul / weiß / dry / 0,15l / 8,90€

Chardonnay & Pinot Blanc PdD / Palatinate / 2024

Bühler / white / off-dry / 0,15l / 7,60€

Muskateller / Palatinate / 2023

Nik Weis / white / off-dry / 0,15l / 10,60€

Riesling / Saar / 2023

Oliver Zeter Bärenatze / rosé / dry / 0,15l / 8,20€

St.Laurent | Syrah | Merlot / Palatinate / 2021

Meyer Näkel Hand in Hand / red / dry / 0,15l / 12,60€

Pinot Noir / Ahr / 2022

Kesselring / red / dry / 0,15l / 7,20 €

Cabernet Sauvignon | Merlot / Palatinate / 2022



BOTTLED WINE

SPARKLING WHITE

Bollinger Special Cuvée / Champagne / 0,75l / 105,00€

Perrier-Jouët Grand Brut / Champagner / 0,75l / 105,00€

Bollinger Special Cuvée Magnum / Champagne / 1,5l / 219,00€

Bollinger PN VZ 19 / Champagne / 0,75l / 225,00€

2015 Bollinger La Grande Année / Champagne / 0,75l / 335,00€

SPARKLING ROSÉ

Bollinger Rosé / Champagne / 0,75l / 138,00€

Perrier-Jouët Rosé / Champagner / 0,75l / 138,00€

Geldermann Grand Rose / Sparkling Wine / 0,75l / 56,00€

Ruinart Rosé / Champagne / 0,75l / 145,00€

Dom Pérignon Rosé Vintage 2009 / Champagne / 0,75l / 450,00€



WHITE

Oliver Zeter Fumé / dry/ 0,75l / 53,70€
Sauvignon Blanc / Palatinate / 2022

Julia Schittler Guldenmorgen / dry / 0,75l / 53,90€
Pinot Blanc / Rhine-Hesse / 2022

Dreissigacker / dry / 0,75l / 49,50€
Chardonnay / Rhine-Hesse / 2023

Matthias Gaul / dry / 0,75l / 39,00€
Chardonnay & Pinot Blanc PdD / Palatine 2023

Molitor Wehlener Sonnenuhr / fruity sweet / 0,75l / 62,30€
Spätlese Riesling / Mosel Valley / 2020

Molitor Blauschiefer / off-dry / 0,75l / 36,40€
Riesling / Mosel Valley / 2022

Stepp / dry / 0,75l / 32,50€
Gewürztraminer / Rhine-Hesse/ 2023

Gaul Plaisir/ dry / 0,75l / 46,50€
Riesling / Rhine-Hesse / 2018

Nik Weis / weiß / off-dry / 0,75l / 42,50€
Riesling / Saar / 2023

Kesselring / dry / 0,75l / 32,-€
Pinot Gris / Palatinate / 2024

Joachim Flick / dry / 0,75l / 45,00€
Königin Victoriaberg Riesling 1. Growth / Rhine Country / 2023



Winzerhof Thörle Kalk & Kreide / dry / 0,75l / 59,00€
Pinot Blanc | Chardonnay / Rhine-Hesse / 2023

Domaine Paul Thomas / dry / 0,75l / 78,00€
Sancerre Silex / Loire 2024

Domaine Seguin-Manuel / dry / 0,75l / 99,00€
Montagny 1er Cru "Vigne de Soleil" / Burgundy / 2023

ROSÉ

Rose No.1 Domaine Pey Blanc / dry / 0,75l / 45€
Grenache | Cinsault / Coteaux d' Aix en Provence / 2024

Aliè Frescobaldi / dry / 0,75l / 44,60€
Syrah | Vermentino / Tuscany / 2023

Escher Rosé / dry / 0,75l / 33,10€
Muskat-Trollinger / Württemberg / 2023

Oliver Zeter Bärentatze Rosé / dry / 0,75l / 39,00€
St.Laurent | Syrah | Merlot / Palatinate / 2021

RED

Meyer Näkel Hand in Hand / dry / 0,75l / 54,60€
Pinot Noir / Ahr / 2022

Secret Boisé / dry / 0,75l / 40,30€
G.S.M Grande Réserve / Côtes du Rhône / 2023



COFFEE

Cafe Boran / 4,80€
Vietnamese Coffee | Sweet Condensed Milk

Espresso / 2,80€

Espresso Doppio / 4,50€

TEA

Green Jasmin / Cup / 3,80€

Black Vanilla (Thai Tea) / Cup / 3,80€

Ginger and Lime / Cup / 4,80€

Homemade vegan Honey / Serving / 0,80€