

**Kleine Bemerkungen:**

Wir bieten nur die beste Qualität und verwenden überwiegend kretische Produkte. Für Schmortopferichte und Salate nehmen wir kretisches Olivenöl, für Pfannengerichte jedoch pflanzliches Öl.

Wir verwenden nur frische Kartoffeln und unser Feta-Käse ist griechisch.

Tiefkühlprodukte sind nach dem Schnellfrostverfahren (IQF) hergestellt, um Frische und Geschmack zu bewahren.

Rechtlicher Hinweis

Alle Preise enthalten Mehrwertsteuer und lokale Steuern. Unser Restaurant ist Marktregulierungskontrollen unterworfen. Es ist Pflicht, Quittungen zu erstellen mittels einer durch das Finanzamt zertifizierte Kasse.

Ihre Meinung ist uns wichtig. Feedbackformulare liegen am Ausgang für Sie bereit.

Gesetzlich verantwortlich: *Kosmas Linoxilakis*



Kasmas

taverna

Die Kunst des schonehenden

Garens regionaler Produkte

MENU



kreta

Insel der nachhaltigen Werte

unsere geschichte

Zu Beginn des 20. Jahrhunderts verlor Kosmas Linoxilakis sein Herz nicht nur an eine wunderbare Frau, sondern auch an einen der schönsten Orte der Insel Kreta: Agia Galini. Er verließ seine Heimat in den Bergen Kretas, heiratete die Liebe seines Lebens und ließ sich in dem Dorf seiner Frau, Agia Galini, nieder.

Hier eröffnete Kosmas 1906 erstmals ein traditionelles Kafeneion, in dem er griechischen Kaffee und Raki (Tsikoudia) servierte.

In den späten 1950er Jahren übernahm Dimos Linoxilakis das Kafeneion und erweiterte es um Lebensmittel wie Schokolade, Süßigkeiten und Spirituosen. Dimos, immer auf der Suche nach Neuerungen, war der erste, der in Agia Galini Eis herstellte; alle Kinder des Dorfes wollten bei ihm arbeiten, denn er gab den besten Lohn: eine Portion Eis!

Dimos reiste auf die Insel Syros, um zu lernen, wie man die besten Backwaren und traditionellen Kuchen herstellt. Er spezialisierte sich auf Vanille, die in der Region als U-Boot (ypovrichio) bekannt ist. Das Kafeneion erfreute sich großer Beliebtheit bei Wanderkinos, Festen und Feiern, die in Agia Galini stattfanden.

Von den siebziger Jahren bis Mitte der neunziger Jahre wurde das Geschäft von Dimos Neffen als Restaurant unter dem Namen Libyan Sea geführt. Im Jahr 1996 übernahm Kosmas Linoxilakis das Restaurant und setzte die Tradition des Familienbetriebs unter dem Namen "Kosmas Taverna" fort. Er renovierte das Restaurant und verlieh ihm diese besondere, gemütliche Atmosphäre, für die es bis heute bekannt ist.

*Willkommen in der
Kosmas Taverna
und genießen Sie!!!*

Aperitifs

200. TSIKOUDIA 50ml 0,2lt
(raki)
201. TSIPOURO 50ml 0,2lt
(raki - Feinbrand)
202. OUZO 50ml 0,2lt
(Spirituose mit Anisgeschmack)
203. WEISSER SANGRIA _____
Weißwein, Vanille, Zitrone, Passionsfrucht
204. ROTER SANGRIA _____
Rotwein, Zimt, Zitrone, Metaxa
205. SPARKLING WEIN (0,2l) _____
206. ROYAL _____
Prosecco, wilde Blaubeere oder Erdbeere
207. HUGO _____
Holunderblüte, Minze, Prosecco
208. ATHENIAN SPRITZ _____
Prosecco, Otto's vermouth, Tonic water
209. APEROL SPRITZ _____
Aperol, soda, prosecco

Refreshments

210. Coca Cola 0.25lt _____
211. Fanta (orange - zitrone) 0.25lt _____
212. Spezi
(Fanta orange - cola) 0.25lt _____
214. Sprite -Tonic 0.25lt _____
215. Sodawasser 0.3lt _____
0.75lt _____
216. Stilles Tafelwasser 0.5lt _____
1lt _____
217. Eistee 0.25lt _____

Fruchtsäfte

218. Orangensaft frisch gepresst _____
219. Zitrone
((Zitrone, Minze, Eisenkraut) _____
220. Kimba Saft
(Banane-Kirsch) _____
221. Tropisch
(ananas, passionsfrucht, zitrone) _____



Soups

- 1. TOMATENSUPPE**
mit Couscous, Joghurt, Basilikumöl
- 2. VELOUTÉ-HÜHNERSUPPE**
mit mediterranem Gemüse, Erbsen, Ingwer
- 3. FISCHSUPPE**
mit Rotfeuerfischfilet, Gemüse und rotem Safran

Vorspeisen

- 4. KNOBLAUCHBROT**
Pita(fladenbrot) mit Knoblauchbutter, Kräutern und Käse
- 5. BRUSCHETTA MIT GERÄUCHERTEM AAL**
mit Wasabi, Olivenöl und Zitrone, Kapern und Dijon-Senf
- 6. PITA MIT GEGRILTEM GEMÜSE**
sonnengetrocknete tomaten, oliven, graviera-käse (kretischer greyerzer) und rucola
- 7. PITA MIT SARDINENFILET**
weißer Taramas (Fischrogen), geröstete Tomaten, Zwiebeln und Kapern
- 8. TZATZIKI**
pürierter joghurt mit gurke und geriebenem knoblauch
- 9. DAKOS kretischer Gerstenzwieback**
belegt mit Cocktail tomaten, Oliven, Kapern, xinomizithra(kretischem gesäuerter Frischkäse), Oregano und Olivenöl
- 10. HUMOUS** serviert mit pita(fladenbrot)
- 11. DOLMADAKIA**
(Traditionelle gefüllte Weinblätter) mit Zitronen - Olivenöl, Joghurt - Minzdip und gegrilltem pita (fladenbrot)
- 12. GEFÜLLTE CHAMPIGNONS**
frische Pilze aus dem Ofen, gefüllt mit lokalem Käse und Salbei

Vorspeisen

14. GEMÜSE-SUSHI
mit Wasabi, Soja und Ingwer

15. LACHS- SUSHI
mit Wasabi, Soja und Ingwer

16. KNOBLAUCH-PILZE
gebratene Pilze mit Olivenöl und Zitrone, Thymian, Knoblauch, Rucola und gereiftem Graviera-Käse (kretischer Greyerzer)

17. AUBERGINEN-RÖLLCHEN
mit Feta- und Graviera-Käsefüllung, bestreut mit Sesam und Feigen konfitüre

18. KEFTEDAKIA(Fleischbällchen aus Rinderhackfleisch)
mit frischen Tomaten, Mozzarella, Graviera-Käse, Basilikum und gebackenem pita(fladenbrot)

19. FLAMBIERTER SAGANAKI
in der Pfanne gebratener Käse mit Zitrone und Cognac

20. HALLOUMI KÄSE
mit getrockneten Früchten, Orangensaft, Thymian und Petimezi (kretischer Traubensirup)

21. CANNELLONI
mit Spinat & Myzithra (kretischer Weichkäse), Tomaten & Basilikum

22. FETA-KÄSE AUS DEM OFEN MIT OLIVEN
mit Paprika, Knoblauch, Rosmarin, Chili, Olivenöl und geröstetem pita(fladenbrot)

23. CARPACCIO VOM RINDERFILET
mit Rucola, reifem Graviera-Käse, Kapern, Olivenöl und Zitrone

24. AUSWAHL AN GRIECHISCHEN KÄSESORTEN UND AUFSCHNITT FÜR 2 PERSONEN
Graviera, Anthotyro, Manouri, Feta, Prosciutto, Apaki, Schinken, Salammi, Cocktail tomaten, Oliven und Paximadakia (kretischer Zwieback)

25. AUSWAHL AN GRIECHISCHEN VORSPEISEN FÜR 2 PERSONEN
Tirokafteri (pikanter Käsedip), weiße Tarama (Fischrogen), geröstetem pita(fladenbrot) Oliven, Melitzanosalata (Auberginen-Dip), Tomaten und Gurken

Meeresfrüchte

**26. KALAMARAKIA
(GEBRATENER TINTENFISCH)**
mit Knoblauch-Mayonnaise

27. GERÄUCHERTES AALFILET
mit Couscous, Roter Bete und
Joghurtdressing

28. FRISCHER THUNFISCH-TATAR
mariniert in Sesamöl, Ingwer, Sojasauce,
Sesam, Avocado und Bohnensprossen

29. OKTOPUS-SALAT
mit Oliven, Fenchel, Orange,
Zitrusvinaigrette, frischem Oregano

30. OKTOPUS GEGRILLT
mit Fava, Chorta (Wildgemüse), ge-
grillter Paprika, Zitronen - Olivenöl,
Oliven, Kapern und Oregano

31. SARDINEN GEBRATEN
mit Knoblauch-Panko (Semmelbrösel),
geriebener Zitronenschale und Chilisauce

**32. GARNELEN MIT TOMATE
UND GRAVIERA**
in knoblauch - metaxa – sahneseauce

33. CURRY-GARNELEN
mit Babyspinat, Kokosmilch und
Basmati-Reis

34. KNOBLAUCH GARNELEN
mit Knoblauch, Olivenöl, Weißwein,
Petersilie, Cocktail tomaten und
geröstetem Fladenbrot

**35. MUSCHELN "AHNISTA"
(gedämpfte Muscheln)**
mit Gemüse, Gewürzen, Weißwein, Kno-
bllauch, Zitrone, Senf und Galeni-Käse

36. MUSCHELN "SAGANAKI"
gekocht mit Tomaten, Paprika, Zwie-
beln, Knoblauch, Feta-Käse und Ouzo

37. JAKOBSMUSCHELN
mit pikanter Kruste,
Zitronen - Olivenöl



Salate

38. TRADITIONELLER GRIECHISCHER BAUERN Salat "Choriatiki"

tomaten, gurken, zwiebeln, paprika, oliven, feta und oregano

39. KRETISCHER SALAT MIT XINOMIZITHRA (gesäuerter Frischkäse)

Paximadi (kretischer Gerstenzwieback), Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, gekochte Kartoffeln, Oliven, Kapern und Oregano

40. "PANDAESIA"

verschiedene Salatsorten, getrocknete Früchte, Kräuter, Walnüsse, "Manouri" (halbfester griechischer Käse), Balsamico-Essig, Honig und Petimezi-Dressing (griechischer Traubensirup)

41. CAPRESE-SALAT

Cocktailtomaten, Mozzarella, Basilikum, Zwiebeln und knuspriger Speck

42. SOMMERSALAT

Mango, Avocado, Ei, Gurke und Zitrusvinaigrette

43. LACHSSALAT

frischer Kopfsalat, Karottenflocken, Sellerie, hausgeräucherter Lachs, Olivenöl und Zitrone, Kapern und schwarzer Sesam

44. CAESAR

Romanasalat, Croutons, Speck, Hühnerfleisch, Parmesankäse und Caesar-Dressing

45. ERFRISCHENDER

Rucola und Blattspinat, Sellerie, Feigen, Granatapfel, Rosinen, Xinomizitra (gesäuerter Frischkäse), Apfelwein-Vinaigrette, Dijon-Senf und Olivenöl-Dressing

46. SALAT MIT GERÄUCHERTEM AAL & KRITAMO (Meerfenchel)

Romanasalat, grüner Apfel, Radieschen, gekochte Kartoffeln, Kapern, Croutons mit Senf und Apfelwein vinaigrette



Pizzen

47. ELLINIKI (Griechische Art)

Tomatensauce, Mozzarella, Oliven, tomaten, Paprika, Zwiebeln und Feta

48. ITALIKI (Italienische Art)

Tomatensoße, Mozzarella, Prosciutto, Rucola und Parmesan

49. KOTOPOULO (Hähnchen)

Tomatensoße, Mozzarella, Champignons, Hühnerfleisch, Speck und Paprika

50. SALAMI

Tomatensoße, Mozzarella, Salami, Chili und Rucola

51. ALLANTIKON (Aufschnitt)

Tomatensoße, Mozzarella, Salami, Schinken, Speck, Wurst und Rucola

52. MARGARITA

tomatensoße, mozzarella und frisches basilikum

53. FLORENTINA

Tomatensoße, Spinat, Mozzarella, Speck, Schinken und Ei

54. TONNO

Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch, Oliven, Zwiebeln und Chili

55. HAWAII

Tomatensoße, Mozzarella, Schinken und Ananas

Burger

56. KLASSIKO

Tomaten, Salat, Zwiebeln, BBQ-Sauce, Pommes und Mayonnaise-Dip

57. BURGER MIT CHEDDAR-KÄSE

Tomaten, Salat, essiggurken, Zwiebeln, BBQ-Sauce, Pommes und Mayonnaise-Dip

58. PHILI BURGER

Philadelphia-Käse, BBQ-Sauce, knuspriger Bacon, Zwiebelringe, Tomaten, Salat, Essiggurken, Pommes und Mayonnaise-Dip

59. CHICKEN BURGER

knuspriges Hähnchen mit Honig und Senf, Cheddar-Käse, Krautsalat (coleslaw), Rucola, Knoblauchmayonnaise, Zitrone, Pommes und Mayonnaise-Dip

60. BURGER MIT GEGRILLTER ANANAS

knuspriger Speck, Cheddar-Käse, gegrillte Zwiebeln, Cocktailsauce, Salat, Pommes und Mayonnaise-Dip

61. DOPPELTER BURGER

Bacon, Cheddar-Käse, knusprige Zwiebel, essiggurke, Pommes und pikanter Senfdip

62. VEGETARISCHER BURGER

Tomate, gegrilltes Gemüse, sonnengetrocknete Tomaten, Salat, Zwiebeln, Pommes und Joghurt-Dip



Pasta

63. PENNE BOLOGNESE

Rinderhackfleisch, Tomaten und Basilikum

64. PENNE MIT HÜHNERFLEISCH

Hühnerfleisch, Senf, Honig, Thymian, Galeni (kretischer Weichkäse) und Graviera-Käse

65. PENNE TONNATA

Thunfisch, Oliven, rote Paprika, Aubergine, Chili, Cocktailtomaten und Kapern

66. MAKAROUNES* MIT KEFTEDAKIA (Fleischnäpfchen aus Rinderhackfleisch)

Hackfleischnäpfchen, Tomaten, Basilikum, Graviera-Käse

67. MAKAROUNES* MIT 4 KRETISCHEN KÄSESORTEN

Feta, Graviera, Galeni (kretischer Weichkäse), Xinomizithra (kretischem gesäuerter Frischkäse), frischer Thymian und geröstete Walnüsse

68. HAUSGEMACHTE MAKAROUNES*

Rinderragout und Xinomizithra (kretischem gesäuerter Frischkäse)

OPTION FÜR GLUTENFREIE PENNE

* Makarounes sind frische, selbstgemachte traditionelle kretische Nudeln

69. LINGUINE FUNGHI

Linguine mit verschiedenen Pilzen, Schlagsahne, Majoran und Bratensauce.

70. LINGUINE "ARCHAEON"

Linguine mit Oliven, Kapern, sonngetrockneten Tomaten, Kräutern, Rucola und "Anthotyro" (kretischer Parmesankäse)

71. GARNELEN - LINGUINE

Linguine, Garnelen, Zucchini, Rucola-Pesto und Egina insel Pistazien

72. GARNELEN – AGLIO E OLIO

Linguine mit Garnelen, Knoblauch, Petersilie, Cocktailtomaten und Basilikum

73. MEERESFRÜCHTE - LINGUINE

Linguine mit Tintenfisch(kalamari), Krabben, Muscheln, Tomaten- und Austernsauce

74. LACHS - LINGUINE

Linguine mit frischem, hausgeräuchertem Lachs, Spinat, Cocktailtomaten, Basilikum, Zitronenschalen und Sahne

75. AVGOTARACHO

(fishrogen aus Messolonghi)

Linguine mit Fischrogen, Zitronenschalen, Zitronensaft und frischen Kräutern



Risotto

76. RINDERFILETSTREIFEN
mit Gemüse, Mavrodaphni (süßer griechischer Rotwein), Bratensauce, Majoran und Parmesan

77. GARNELEN
mit Austernsauce, Frischkäse, Parmesan und Ouzo

78. FUNGHI
mit verschiedenen Pilzen, Thymian, Weinsauce und Parmesan

Vegane Gerichte

79. STIFADO" (Eintopf)
mit Champignons, Hülsenfrüchten und Tomaten

80. GEFÜLLTE AUBERGINEN
mit Gemüse, Couscous und Tomatensauce

81. COUSCOUS mit Gemüse, Safran und Rucola

82. BLUMENKOHL MIT ROTEM CURRY
Tikka Masala, Kokosmilch und geriebenem Kokosnuss

83. FALAFEL
mit Tahinisauc-Dip (Sesammousse), Pita (fladenbrot) und Tomaten, Gurken salat



Griechische Küche

84. GYROS SCHWEINE- ODER HÜHNERFLEISCH
mit Pita(fladenbrot), Tzatziki und Pommes

85. TRADITIONELLE MOUSAKA
Schichten aus Kartoffeln, Auberginen und Hackfleisch, mit Béchamelcreme und geriebenem Käse, im Ofen gebacken

86. SOUTZOUKAKIA AUS SMYRNA
im Ofen gebackene kleine Fleischbällchen aus Rinderhackfleisch in einer Tomatensauce und Kartoffelpüree

87. RINDFLEISCH STIFADO
mit Pommes

88. LAMM "KLEFTIKO"
Lammfleisch (ohne Knochen) mit Champignons, Feta-Käse, im Ofen gebacken, serviert mit gegrilltem Gemüse

89. Hühnerkeulen SOUS VIDE
Langsam gegart mit Honig, Salbei und Zitrone, serviert mit Couscous

90. ZIEGENGULASCH IN TOMATENSAUCE
mit makarounes* (hausgemachte traditionelle kretische Nudeln) und Xinomizitra (gesäuerter Frischkäse)

**91. TRADITIONELLES GRIECHISCHES KONTOSOUVLI (SPIESS)
FÜR 2 PERSONEN 600GR**
Fleisch aus Schweinenacken, von Lamm, Rind und Huhn, mariniert mit Rotwein und kretischen Kräutern, serviert mit Gemüse, pommes, hausgemachter BBQ-Sauce, Senfdip und Pita(fladenbrot)



Gerichte vom Chefkoch

92. HÄHNCHEN TIKKA MASALA Sous vide

mit würzigem rotem Curry, Kokosmilch, gerösteten Mandeln, geriebenem Kokosnuss und Basmatireis

93. HÄHNCHEN MIT WÜRZIGER KRUSTE UND GRAVIERA-KÄSE - Sous vide

mit gegrilltem Gemüse und Couscous

94. HÄHNCHEN TOSKANISCHE ART - Sous vide

mit Champignons, sonnengetrockneten Tomaten, Spinat, Cocktailtomaten, Sahne, Parmesan und Couscous

95. SCHWEINEFILET MIT PILZRAGOUT - Sous vide

mit Mavrodaphni (süßer griechischer Rotwein) Sauce, Kartoffelpüree und Brokkoli

96. SCHWEINEFILET MIT OLIVEN Sous vide

mit sonnengetrockneten Tomaten, Marouvasauce (alter kretischer Rotwein), Knoblauch und Kräutern, serviert mit Pommes und gegrilltem Gemüse

97. SPARERIBS VOM SCHWEIN - Sous vide

langsam gegart mit hausgemachter BBQ Sauce, Pommes und Krautsalat(coleslaw)

98. RINDERFILET PARISER ART

mit einer Bratensauce aus frischem grünem Pfeffer, Sahne und Cognac, mit Brokkoli und Kartoffelpüree

99. RINDERBÄCKCHEN -

langsam gegart mit Gemüse, Bratensauce mit creamonade (geriebenem zitronen,zitronen,knoblauch,petersilie) und Kartoffelpüree

100. LAMMHAXE MIT FEIGEN - Sous vide

langsam gegart mit Weinsauce, Granatapfel, Gewürzmischung und Kartoffelpüree

Extra Beilagen

101. GEDÜNSTETES CHORTA (WILDGEMÜSE) MIT ZITRONEN - OLIVENÖL

102. GEDÜNSTETER BROKKOLI MIT OLIVENÖL

103. GEGRILLTES GEMÜSE MIT RUCOLA, ZITRONEN, OLIVENÖL

104. HAUSGEMACHTES KARTOFFELPÜREE

105. GEBRATENE KARTOFFELN MIT KNOBLAUCH, KRÄUTERN UND GRAVIERA-KÄSE

106. POMES (FRISCH)

107. BUTTERREIS

108. VERSCHIEDENE HÜLSENF- RÜCHTE MIT ZITRONEN - OLIVENÖL

109. GEDÜNSTETES GEMÜSE DES TAGES MIT ZITRONEN - OLIVENÖL



Gegrilltes Fleisch

110. SOUVLAKI (Spieß vom Schwei)

Fleisch aus dem Nacken geschnitten, mariniert in Weißwein, Olivenöl und frischen Kräutern, serviert mit Tzatziki, Pita(fladenbrot) und Pommes

111. SOUVLAKI (Spieß vom Hähnchen)

Fleisch von Hähnchenkeulen, mariniert mit Kurkuma, Zitrone und Gewürzen, mit Joghurdip, Minze, Zitrone, Pita(fladenbrot) und Pommes

112. GYROS

(Schweine- oder Hühnerfleisch) mit Pita (fladenbrot), Tzatziki und Pommes

114. BIFTEKI (Fleischbällchen)

gefüllt mit kretischem Käse, Oliven und getrockneten Tomaten, mit gegrilltem Gemüse und Pommes

115. HÄHNCHENBRUSTFILET

mariniert mit Senf, Orange, Wein und Rosmarin, serviert mit Basmati-Reis und Gemüse

116. SCHWEINEKOTELETT (HAUSGERÄUCHERT)

mit Pommes, Senfdip und Krautsalat (coleslaw)

117. TAGLIATA STEAK

in Streifen geschnittenes Lendenfilet, serviert mit Knoblauchkartoffeln, Thymian, Rucola und gereiftem Graviera-Käse

118. LAMMKOTELETTS

With greens(chorta), spinach & fried potatoes

119. SCHWEINEFILET

mit gegrilltem Gemüse und Pommes

120. HÜFTSTEAK (SIRLOIN) 300 gr

mit Pommes, gegrilltem Gemüse und Chimichurry

121. RINDERFILET 200gr

Mit Pommes, gegrilltem Gemüse und Chimichurry

122. GRILLPLATTE für 1 Person

Gyros, Lammkotelett, Bifteki, Hähnchenbrust, mit Pita(fladenbrot), Tzatziki und Pommes

* WIE BEVORZUGEN SIE IHR FILET ?

RARE außen leicht angebraten, innen rot und saftig

MEDIUM RARE außen halb durchgebraten, in der Mitte rosa und saftig

MEDIUM außen fast durchgebraten, aber in der Mitte noch leicht rosa

WELL DONE gut durchgebraten

Saucen

A la creme mit frischen

Champignons

BBQ

Senf mit Honig

Pfeffer



Fisch

123. TSIPOURA (Seebrasse) 400gr
mit frischem Gemüse, Kartoffelpüree,
Zitronen - Olivenöl

**124. GEGRILLTER KALAMARI
(Tintenfisch)**
mit grünem Salat und
Knoblauchmayonnaise

125. LACHS (HAUSGERÄUCHERT)
mit Kartoffelpüree und Buttergemüse

126. GEBRATENER KABELJAU
mit Chorta (Wildgemüse), Rote Beete -
Orange, Pommes und Knoblauch mayonnaise

127. GEGRILLTER OKTOPUS
mit Fava, Chorta (Wildgemüse) und
gerösteter Paprika

**128. HAUSGERÄUCHERTER
LACHS AUF SPINAT-CHORTA
(WILDGEMÜSE)**
Sahnesauce, mit gebratenen
Champignons, Kartoffelpüree und
Basilikumöl

129. THUNFISCHFILET
mit Caponata, Chorta (Wildgemüse),
Oliven&Kapern.

130. SEEBARSCHFILET
mit pikanter Kruste, coctailtomaten,
Knoblauch und Gemüse

**131. MAKRELE
HAUSGERÄUCHERT**
mit Hülsenfrüchten, sonnengetrockneten
Tomaten, Orangen, Gewürzen und Rucola

132. KRABBE MIT AUSTERNSAUCE

**133. VERSCHIEDENE GE-
GRILLTE MEERESFRÜCHTE
für 2 personen**

mit Krabben, Jakobsmuscheln,
Muscheln, Tintenfisch (Kalamari),
Oktopus, Garnelen, Zitronen – Oli-
venöl und Knoblauchmayonnaise

