



## JAPANESE FUSION KITCHEN

📍 **Linggpl. 6, 36251 Bad Hersfeld**

☎ **06621 65151**

🕒 **Di. - Fr.: 11:30 - 15:00 Uhr  
17:00 - 22:30 Uhr**

**Sa., So.,  
Feiertage: 12:00 - 22:30 Uhr**

🌐 **[karma-japanese-kitchen.de](http://karma-japanese-kitchen.de)**

📘 **Karma Japanese Fusion Kitchen**

📷 **[karma.japanese.kitchen](https://www.instagram.com/karma.japanese.kitchen)**

🎵 **[karma.restaurant](https://www.spotify.com/de/artist/karma.restaurant)**





## JAPANESE FUSION KITCHEN

Willkommen im **Karma** – wo Sie eine reichhaltige kulinarische Reise entdecken, die die Essenz der japanischen Küche und unsere einzigartige Kreativität vereint.

Hier kombinieren wir die Raffinesse der traditionellen japanischen Küche mit der Innovation und Kreativität des japanischen Fusion-Kitchen-Modells. Von jedem sorgfältig geschnittenen Stück Sashimi bis zu jeder liebevoll dekorierten Sushi-Rolle ist jedes Gericht im Karma ein wahres Kunstwerk.

**Karma** ist nicht nur ein Name, sondern auch die Verkörperung einer tiefgreifenden Lebensphilosophie, ein Gesetz der Entsprechung zwischen Handlungen und Ergebnissen. Mit dieser Philosophie haben wir uns bemüht, einen luxuriösen und gemütlichen Raum zu schaffen, zusammen mit engagiertem und professionellem Service, um Ihnen ein bedeutungsvolles und unvergessliches kulinarisches Erlebnis zu bieten.

Kommen Sie und entdecken Sie **Karma** – wo jede Mahlzeit eine Gelegenheit ist, Glück und Erhabenheit zu genießen, und jeder Moment ein Teil Ihrer Lebensreise ist!



# MITTAGSGERICHTE

(Von 11:30 - 15:00 Dienstag bis Freitag)

je 12,50€

## DIENSTAG:

- M1 Kokos-Curry Ente
- M2 Ramen-Suppe Veggie
- M11 Sake Set
- M12 Veggie Crunchy Roll

## MITTWOCH:

- M3 Udon Hähnchen
- M4 Mango-Curry Tofu
- M13 Premium Set
- M14 Veggie Set

## DONNERSTAG:

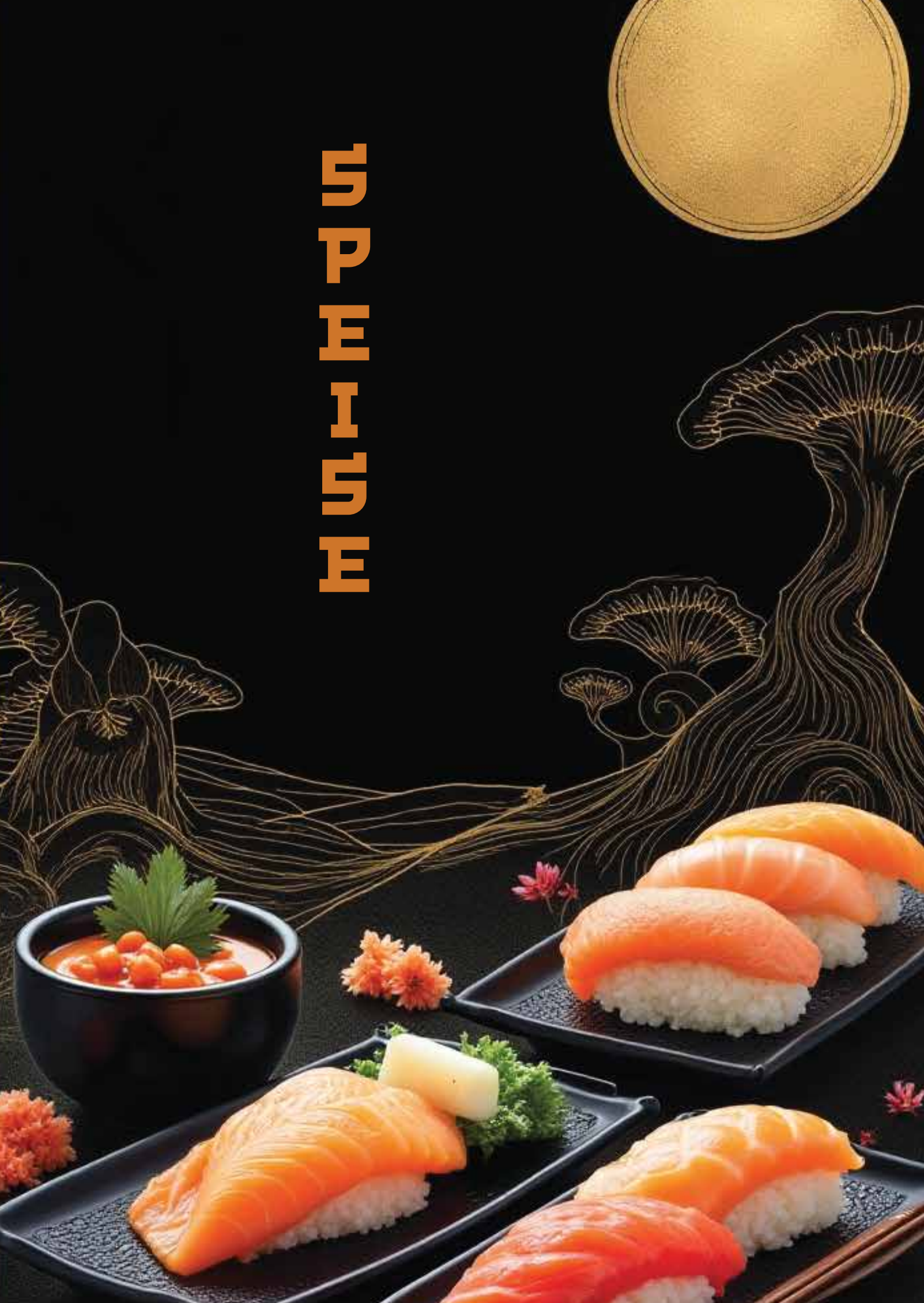
- M5 Ramen-Suppe Seafood
- M6 Udon Tofu
- M15 Maki Mix
- M16 Karma Crunchy Roll

## FREITAG:

- M7 Udon Ente
- M8 Kokos-Curry Tofu
- M17 Sake Crunchy Roll
- M18 Maki Veggie Set



# SPECIAL







## SUPPEN

---

- V1. Miso Shiru** <sup>2,D,F</sup> **6€**  
*Weißes Miso, Tofu, Seetang, Frühlingszwiebeln.*
- V2. Cremige Kokos-Suppe** <sup>2,G</sup> **7€**  
*Kräftige Hühnerbrühe, Hühnerbrustfleisch, Pilzen, Cherrytomaten, cremiger Kokosmilch und Koriander.*
- V3. Seafood-Suppe** <sup>2,B,D</sup> **8€**  
*Fisch, Garnelen, Pilze, Cherrytomaten, abgeschmeckt mit Tomyum und Koriander.*

## SALAT

---

**V10. Karma Special Salat**  
*Knackiger Eisbergsalat, Romanasalat, Radicchio, Baby Leaf, Tomaten, Avocado, serviert mit hausgemachtem Chili-Limetten-Dressing oder Sesam-Soße.*

- A. Tofu** <sup>F,K</sup> **12€**  
**B. Hähnchen** <sup>K</sup> **14€**  
**C. Lachs** <sup>D,K</sup> **16€**

**V11. Wakame-Salat Karma Style**  
*Abgeflämmtes Sashimi (3 Stk), serviert auf Seetang-Salat, weißem Rettich und Tomaten-Avocado-Salsa, verfeinert mit Unagi-Soße.*

- A. Lachs** <sup>D,K</sup> **11€**  
**B. Thunfisch** <sup>D,K</sup> **12€**  
**C. Hamachi** <sup>D,K</sup> **14€**



## STARTER

---

### V20. Karma Tapas

*Verschiedene kleine Vorspeisen aus unseren Startern.*

**A. Für eine Person** A1, B, C, H, F, K

**16€**

**B. Für zwei Personen** A1, B, C, H, F, K

**30€**

### V21. Sommerrollen (2 Stk)

*Wildkräutersalat, Minze, Koriander in Reispapier ummantelt.*

**A. Paniertes Tofu** A, F

**7€**

**B. Gegrilltes Hähnchen** 2, F

**8€**

**C. Lachs im Tempuramantel** A, D

**9€**

**D. Garnelen im Tempuramantel** A, B

**9€**

### V22. Gyoza (4 Stk)

*Gebackene Teigtaschen mit Salat.*

**A. Vegetarisch** A1, F

**7€**

**B. Hühnerfleisch** A1, F

**8€**

### V23. Edamame <sup>F</sup>

*Grüne Sojabohnen, gedämpft in Meersalz.*

**6€**

### V24. Tofu Tempura (3 Stk) <sup>A, K</sup>

*Tofu im Tempuramantel mit Salat.*

**7€**

### V25. Yakitori (3 Stk) <sup>A1, K</sup>

*Gegrillte Spieße mit Hühnerfleisch und Salat.*

**8€**

### V26. Karaage (4 Stk) <sup>A, C, K</sup>

*Frittiertes Freiland-Maishähnchen mit Salat.*

**8€**

### V27. Frühlingsrollen (2 Stk) <sup>A1, B, C, K</sup>

*Gebackene Frühlingsrollen gefüllt mit Hühnerfleisch.*

**8€**

### V28. Ebi Temptation (3 Stk) <sup>A, B, K</sup>

*Garnelen im Tempuramantel mit Salat.*

**8€**





## ELEGANT VORSPEISEN

---

<b>V40. Lachs - Carpaccio</b> <sup>D, F</sup>	<b>13€</b>
<i>Hauchdünne Scheiben Lachs, Ponzu, Kaviar, Trüffelöl.</i>	
<b>V41. Hotategai - Carpaccio</b> <sup>B, F</sup>	<b>14€</b>
<i>Jakobsmuscheln, Miso-Soße, Kaviar, Trüffelöl.</i>	
<b>V42. Salmon Ponzu</b> <sup>D, F</sup>	<b>13€</b>
<i>Lachs, Rettich, Ponzu, Kaviar, Trüffelöl.</i>	
<b>V43. Hamachi Ponzu</b> <sup>D, F</sup>	<b>14€</b>
<i>Kingfish, Rettich, Ponzu, Kaviar, Trüffelöl.</i>	
<b>V44. Tuna Tataki Miso</b> <sup>D, F</sup>	<b>14€</b>
<i>Thunfisch, Rettich, Miso-Soße, Kaviar, Unagi-Soße.</i>	
<b>V45. Tuna Tatar Imperial</b> <sup>D, F</sup>	<b>14€</b>
<i>Thunfisch, Avocado, Miso-Soße, Kaviar, Unagi-Soße.</i>	

## TEPPAN-YAKI (GRILL)

---

*Hochwertiges Gemüse, Tomaten-Avocado-Salsa serviert mit Reis, verfeinert mit Unagi-Soße und Sesam.*

<b>G60. Tori - Yaki</b> <sup>2, F, K</sup>	<b>20€</b>
<i>Gegrilltes Hähnchen, Yakiniku-Soße.</i>	
<b>G61. Kamo - Yaki</b> <sup>F, K</sup>	<b>28€</b>
<i>Gegrilltes Barbarie-Entenbrustfilet, Yakiniku-Soße.</i>	
<b>G62. Sake - Yaki</b> <sup>D, F, K</sup>	<b>26€</b>
<i>Gegrillter Lachs, Yakiniku-Soße.</i>	
<b>G63. Maguro - Yaki</b> <sup>D, F, K</sup>	<b>28€</b>
<i>Gegrillter Thunfisch, Yakiniku-Soße.</i>	
<b>G64. Ebi - Yaki</b> <sup>B, F, K</sup>	<b>28€</b>
<i>Gegrillte Riesengarnelen, Yakiniku-Soße.</i>	
<b>G65. Surf &amp; Turf</b> <sup>B, F, K</sup>	<b>32€</b>
<i>Gegrilltes Roastbeef, Riesengarnelen, Yakiniku-Soße.</i>	
<b>G66. Anago - Yaki</b> <sup>D, F, K</sup>	<b>28€</b>
<i>Gegrillter Aal, Unagi-Soße.</i>	



## JAPANISCHE NUDELN

### N70. Ramen

Ramen-Nudelsuppe, Gemüse, Sesamöl.

<b>A. Vegetarisch</b> <sup>2, A1, F</sup>	<b>15€</b>
<b>B. Hähnchen</b> <sup>2, F, K</sup>	<b>17€</b>
<b>D. Roastbeefscheiben</b> <sup>2, A1, C, F</sup>	<b>19€</b>

### N71. Udon

Gebratene Udon-Nudeln, Gemüse und Salat, verfeinert mit Unagi-Soße, Tomaten-Avocado-Salsa und Sesam.

<b>A. Tofu (Vegetarisch)</b> <sup>A1, F, K</sup>	<b>15€</b>
<b>B. Hähnchen</b> <sup>2, F, K</sup>	<b>17€</b>
<b>C. Knusprige Ente</b> <sup>A1, K</sup>	<b>18€</b>
<b>D. Roastbeefscheiben</b> <sup>2, A1, C, F</sup>	<b>19€</b>

## KARE RAISU

### C80. Cremiger Kokos-Curry

Gemüse serviert mit Reis und Salat, verfeinert mit Unagi-Soße, Tomaten-Avocado-Salsa und Sesam.

<b>A. Tofu Tempuramantel</b> <sup>A1,G,K</sup>	<b>15€</b>
<b>B. Frittiertes Freiland-Maishähnchen</b> <sup>A1,G,K</sup>	<b>17€</b>
<b>C. Knusprige Ente</b> <sup>A1,G,K</sup>	<b>18€</b>
<b>D. Roastbeefscheiben</b> <sup>2,A1,C,F</sup>	<b>19€</b>
<b>E. Garnelen Tempuramantel</b> <sup>A1,G,K</sup>	<b>19€</b>

### C81. Mango Kokos-Curry

Gemüse serviert mit Reis und Salat, verfeinert mit Unagi-Soße, Tomaten-Avocado-Salsa und Sesam.

<b>A. Tofu Tempuramantel</b> <sup>A1,G,K</sup>	<b>15€</b>
<b>B. Frittiertes Freiland-Maishähnchen</b> <sup>A1,G,K</sup>	<b>17€</b>
<b>C. Knusprige Ente</b> <sup>A1,G,K</sup>	<b>18€</b>
<b>D. Roastbeefscheiben</b> <sup>2,A1,C,F</sup>	<b>19€</b>
<b>E. Garnelen Tempuramantel</b> <sup>A1,G,K</sup>	<b>19€</b>

### Extra Bailagen

• Gekochter Reis	3€	• Soße	2€
• Sushi-Reis	4€	• Wakame Salat	5€
• Udon-Nudeln	6€		





## SUSHI

---

### Nigiri (2 Stk)

<b>S1. Sake</b> <sup>D, J</sup>	<i>Schottischer Lachs</i>	<b>5€</b>
<b>S2. Maguro</b> <sup>D, J</sup>	<i>Thunfisch</i>	<b>6€</b>
<b>S3. Ebi</b> <sup>B, J</sup>	<i>Gekochte Riesengarnelen</i>	<b>6€</b>
<b>S4. Hamachi</b> <sup>D, J</sup>	<i>Kingfish</i>	<b>6€</b>
<b>S5. Anago</b> <sup>J</sup>	<i>Aal</i>	<b>6€</b>
<b>S6. Hotategai</b> <sup>B, J</sup>	<i>Jakobsmuschel</i>	<b>6€</b>
<b>S7. Rose Sake Aburi</b> <sup>D, J</sup>	<i>Flambierter Lachs, spicy Lachstatar</i>	<b>8€</b>
<b>S8. Rose Maguro Aburi</b> <sup>D, J</sup>	<i>Flambierter Thunfisch, spicy Thunfischtatar</i>	<b>8€</b>

### Sashimi

<b>S10. Sake Sashimi</b> <sup>D</sup>	<i>6 Stk Lachs</i>	<b>13€</b>
<b>S11. Maguro Sashimi</b> <sup>D</sup>	<i>6 Stk Thunfisch</i>	<b>15€</b>
<b>S12. Sake-Maguro Sashimi</b> <sup>D</sup>	<i>3 Stk Lachs, 3 Stk Thunfisch</i>	<b>14€</b>
<b>S13. Hamachi Sashimi</b> <sup>D</sup>	<i>6 Stk Kingfish</i>	<b>15€</b>
<b>S14. Moriawase</b> <sup>B, D, N</sup>	<i>14 Stk gemischtes Sashimi</i>	<b>28€</b>



## SUSHI

---

### Maki ( 6 Stk )

S20. Kappa Maki	Gurke	5€
S21. Avocado Maki	Avocado	5€
S22. Asupara Maki	Spargel	5€
S23. Sake Maki <sup>D</sup>	Lachs	6€
S24. Sake Avocado Maki <sup>D</sup>	Lachs, Avocado	7€
S25. Tekka Maki <sup>D</sup>	Thunfisch	7€
S26. Ebi Avocado Maki <sup>B</sup>	gekochte Garnelen, Avocado	7€
S27. Anago Maki <sup>B</sup>	Aal	7€

### Ura Maki ( 8 Stk )

S30. Veggie Roll <sup>G</sup>	Avocado, Gurke, Rettich.	9€
S31. Yakitori Roll <sup>G</sup>	Hähnchen, Gurke, Philadelphia.	10€
S32. Alaska Roll <sup>C,D,G</sup>	Lachs, Avocado, Philadelphia, Tobico.	11€
S33. Maguro Roll <sup>C,D,G</sup>	Thunfisch, Avocado, Philadelphia, Tobico.	12€
S34. Ebi Tempura Roll <sup>B,C,G</sup>	Garnelen im Tempuramantel, Avocado, Philadelphia, Tobico.	12€
S35. Hotategai Roll <sup>C,G</sup>	Jakobsmuschel, Avocado, Philadelphia, Tobico.	13€
S36. Anago Roll <sup>B,G</sup>	Aal, Gurke, Philadelphia, Tobico.	14€





## SUSHI

---

### Premium Homemade Rolls (8 Stk )

<b>S40. Green Roll (vegetarisch) <sup>G</sup></b> <i>Avocado, Gurke, Spargel, bedeckt mit Avocado.</i>	<b>13€</b>
<b>S41. Yaki-Tori Special Roll <sup>G</sup></b> <i>Gegrilltes Hähnchen, Gurke, Philadelphia, bedeckt mit Käse.</i>	<b>14€</b>
<b>S42. Salmon Roll <sup>D, G</sup></b> <i>Lachs, Avocado, Philadelphia, bedeckt mit Lachs.</i>	<b>15€</b>
<b>S43. Salmon Special Roll <sup>A1, D, G</sup></b> <i>Lachs im Tempuramantel, Avocado, Philadelphia, Spicy Lachstatar, leicht scharf.</i>	<b>16€</b>
<b>S44. Crispy Tiger Roll <sup>A1, B, D, G</sup></b> <i>Garnelen im Tempuramantel, Avocado, Philadelphia, bedeckt mit Lachs.</i>	<b>16€</b>
<b>S45. Hotategai Roll <sup>A1, B, G</sup></b> <i>Garnelen im Tempuramantel, Avocado, Philadelphia, bedeckt mit Jakobsmuschel.</i>	<b>16€</b>
<b>S46. Dragon Crazy Roll <sup>A1, D, G</sup></b> <i>Garnelen im Tempuramantel, Avocado, Philadelphia, Aal in Reispapier ummantelt.</i>	<b>16€</b>
<b>S47. Dragonfire Tuna Roll <sup>A1, D, G</sup></b> <i>Garnelen im Tempuramantel, Avocado, Philadelphia, Spicy Tunatatar, leicht scharf.</i>	<b>16€</b>
<b>S48. Rainbow Roll <sup>A1, B, D, G</sup></b> <i>Garnelen im Tempuramantel, Avocado, Philadelphia, bedeckt mit Fisch und Avocado.</i>	<b>16€</b>
<b>S49. Crazy Tuna Roll <sup>D, G</sup></b> <i>Spicy Tunatatar, Avocado, bedeckt mit Thunfisch, Kaviar, leicht scharf.</i>	<b>16€</b>
<b>S50. Crazy Salmon Roll <sup>D, G</sup></b> <i>Spicy Lachstatar, Avocado, bedeckt mit Lachs, Kaviar, leicht scharf.</i>	<b>16€</b>



## SUSHI

---

### Tempura Roll (6 Stk)

**S60. Yasai Tempura Roll (vegetarisch)** <sup>A1, G</sup> **11€**  
*Panierte Rolle mit Shinko, Gurke, Avocado, Philadelphia, Tomaten-Avocado-Salsa.*

**S61. Sake Tempura Roll** <sup>A1, D, G</sup> **12€**  
*Panierte Rolle mit Lachs, Shinko, Avocado, Philadelphia, Tomaten-Avocado-Salsa.*

**S62. Karma Special Tempura Roll** <sup>A1, B, D, G</sup> **14€**  
*Panierte Rolle mit Lachs, Thunfisch, Garnelen, Hamachi, Avocado, Shinko, Philadelphia, Tomaten-Avocado-Salsa.*

### Sushi Menu

**S70. Yasai Set (vegetarisch)** <sup>A1, G</sup> **20€**  
*6 Stk Maki, 8 Stk Ura Maki, 6 Stk Tempura Roll.*

**S71. Sushi Solo Delight (für 1 Pers.)** <sup>A1, B, D, G</sup> **30€**  
*2 Stk Sashimi, 3 Stk Nigiri, 6 Stk Maki, 8 Stk Special Roll, 3 Stk Tempura Roll.*

**S72. Savoring Sushi Together (für 2 Pers.)** <sup>A1, B, D, G</sup> **58€**  
*4 Stk Sashimi, 6 Stk Nigiri, 12 Stk Maki, 8 Stk Ura Maki, 8 Stk Special Roll, 6 Stk Tempura Roll.*

## KINDER MENÜ

---

**K1. Happy Kids** <sup>A1, K</sup> **10€**  
*Frittiertes Freiland-Maishähnchen, Gemüse, Reis.*

**K2. Maki Mix** <sup>D, K</sup> **14€**  
*6 Stk Lachs Maki, 6 Stk Avocado Maki, 6 Stk Gurke Maki.*

## DESSERT

---

**D1. Matcha Panna Cotta** <sup>G</sup> **9€**

**D2. Mochi Eiscreme** <sup>A1, G</sup> **10€**  
*Japanischer Reiskuchen, gefüllt mit verschiedenen Eissorten.*





# GETRÄNKE

## Wasser

Medium / naturell	0,25 l	<b>3,5€</b>
Medium / naturell	0,75 l	<b>7,5€</b>

## Aperitif

Aperol Spritz	0,2l	<b>7,2€</b>
Hugo Spritz	0,2l	<b>7,2€</b>
Campari Orange / Maracuja	0,2l	<b>7,2€</b>

## Hausgemachte Limonade 0,4l

(Limette, Rohrzucker, Minze, Soda, Eis)

Frische Ananas - Limonade	<b>6,8€</b>
Frische Maracuja - Limonade	<b>6,8€</b>
Frische Litschi - Limonade	<b>6,8€</b>
Frische Kumquat - Limonade	<b>6,8€</b>

## Kaffee

Kaffee	<b>3,5€</b>
Espresso / Doppel Espresso	<b>2,8€ / 5,1€</b>
Cappuccino <sup>G</sup>	<b>3,8€</b>
Latte Macchiato <sup>G</sup>	<b>4,2€</b>

mit Alkohol: Wodka oder Japanese Gin plus 2€

## Säfte

Mango	0,2l / 0,4l	<b>2,9€ / 5,5€</b>
Banane	0,2l / 0,4l	<b>2,9€ / 5,5€</b>
Kirsche	0,2l / 0,4l	<b>2,9€ / 5,5€</b>
Maracuja	0,2l / 0,4l	<b>2,9€ / 5,5€</b>
Kiba	0,2l / 0,4l	<b>2,9€ / 5,5€</b>
Lychee	0,2l / 0,4l	<b>2,9€ / 5,5€</b>
Orange	0,2l / 0,4l	<b>2,9€ / 5,5€</b>

## Softdrinks

Pepsi Cola, Pepsi Light	0,3l / 0,5l	<b>4,0€ / 5,50€</b>
Mirinda, 7up	0,3l / 0,5l	<b>4,0€ / 5,50€</b>
Schwip Schwap	0,3l / 0,5l	<b>4,0€ / 5,50€</b>
Apfelsaftschorle	0,33l	<b>3,8€</b>
Ginger Ale	0,2l	<b>3,5€</b>
Tonic Water	0,2l	<b>3,5€</b>
Bitter Lemon	0,2l	<b>3,5€</b>

## Tee

Jasmintee	<b>3,9€</b>
Grüntee	<b>3,9€</b>
Frischer Ingwertee	<b>5,2€</b>
Zitronengraste	<b>5,2€</b>
(Ingwer, Limette, Minze, Honig, Kumquat)	

Frischer Minztee	<b>5,2€</b>
(Ingwer, Kumquat, Honig)	
Spezial Kamillentee	<b>6,0€</b>
(getrocknete Kamillenblüten, getrocknete rote Jujube, Honig)	



## Cocktail

Gin Tonic	0,2l	7,8€
Mojito	0,2l	7,8€
Cuba Libre	0,2l	7,8€
Wodka Lemon	0,2l	7,8€
“Karma” Umeshu	0,2l	8,8€

## Shots

Vodka	4cl	3,5€
Bacardi	4cl	4,0€
Bailey	4cl	4,0€
Henessy	4cl	6,0€

## Weißwein (Trocken)

	0,2l	Flasche
Riesling	5,8€	27,8€
Grauburgunder	6,8€	31,8€
Sauvignon Blanc	7,8€	27,8€

## Rotwein

	0,2l	Flasche
Ursprung	6,8€	22,8€
Black Print	7,8€	29,8€

## Rosé

Rosalinde (Halbtrocken)	5,9€	27,9€
WINRosé (Trocken)	6,9€	24,9€

## Japanese Whiskey

Suntory Hibiki	2cl/4cl	7,5€/14,0€
Suntory Toki	2cl/4cl	6,2€/12,0€

## Sake

Ozeki Hot Sake	150ml	6,8€
Ozeki Cold Sake	150ml	6,8€

## Flaschenbier

Schöfferhofer Weizenbier <i>Kristall</i>	0,5L	5,2€
Schöfferhofer Weizenbier <i>Naturtrüb</i>	0,5L	5,2€
Schöfferhofer Weizenbier <i>Dunkel</i>	0,5L	5,2€
Schöfferhofer Weizenbier <i>Alkoholfrei</i>	0,5L	5,2€
Colaweizen	0,5L	5,5€
Clausthaler <i>Alkoholfrei</i>	0,33L	3,5€
Alkoholfrei Radler	0,5L	5,2€
Kirin-Japanbier	0,33L	5,1€
Asahi-Japanbier	0,33L	5,5€

## Bier vom Fass 0,3l/0,5l

Römer Pilsener	3,5€/4,9€
Radler	3,5€/4,9€
Colabier	3,8€/5,2€
Schwarzbier	3,8€/5,2€

### ALLERGENE

1 mit Konservierungsmittel 2 mit Geschmacksverstärker  
3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Farbstoff  
5 mit Phosphat, 6 mit Süßungsmittel  
7 koffeinhaltig, 8 chininhaltig  
9 geschwärzt, 10 enthält Phenylalaninquelle

### ENTHÄLT FOLGENDE ALLERGENE:

• **A** glutenhaltiges Getreide (1 Weizen, 2 Roggen, 3 Gerste, 4 Hafer, 5 Dinkel, 6 Kamut, 7 Hybridstämme)  
• **B** Krebstiere • **C** Eier • **D** Fisch • **E** Erdnüsse • **F** Soja  
• **G** Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)  
• **H** Schalenfrüchte (1 Mandel, 2 Haselnuss, 3 Walnuss, 4 Cashew, 5 Pecannuss, 6 Paranuss, 7 Pistazie, 8 Macadamia-nuss, 9 Queenslandnuss)  
• **I** Sellerie • **J** Senf • **K** Sesamsamen  
• **L** Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l  
• **M** Lupinen • **N** Weichtiere

Alle Preise sind inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer