

WILLKOMMEN IM LA PAZ

Mit viel Herz und über 20 Jahren Tapas- und Wein-Erfahrung kreieren wir euch unvergessliche Wohlfühlmomente. Von zeitlosen Klassikern bis hin zu exklusiven Innovationen der modernen Küche, bieten wir euch ein kulinarisches Erlebnis für jeden Geschmack.

Durch unsere Liebe für gutes Essen und Getränke, werden bei uns alle Speisen und Getränke frisch und mit natürlichen Inhaltsstoffen bzw. Zutaten zubereitet.

Rundet euer Menü mit dem wechselnden Dessert der Woche ab, fragt hierfür gerne unser herzliches Servicepersonal.

Gut' Ding will Weile haben. Versüßt euch die Wartezeit gerne mit den kreativen Cocktails der Bar.

Schön, dass Ihr bei uns seid!

Euer Team vom La Paz

LOVE AT FIRST BITE

TOMATEN CHARLOTTE ^(O,G,2) **11,50**

Tatar aus getrockneten Tomaten mit Pistazien, Ricotta, Pinienkernen und gegrillter Zucchini

MIX TO FIX ⁽²⁾ **10,50**

Guacamole im Mörser zum Selberstampfen mit hausgemachten Nachos
Mit dabei ist Avocado, Chili, Tomate, Koriander, Zwiebeln, Knoblauch und Limettensaft

MEDITERRANE OLIVEN ⁽²⁾ **4,90**

Ein Mix aus Arbequina- grünen und schwarzen Oliven

LA PAZ BROT MIT ALIOLI ^(A,G) **3,50**

Eigen für uns gebacken und frisch aus dem Ofen für euch, dazu Alioli

Alle Preise in € inkl. Mehrwertsteuer.  = vegan

Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten, fragen Sie bitte unser Personal.



EINE AUSWAHL UNSERER BESTEN APERITIFE

Cavas von Can Paixano aus Barcelona - 0,1L

Brut, trocken 5,60

Leichter Schaumwein für laue Sommernächte
Geschmacksnoten von Aprikose und Apfel

Rosat, Lieblich 5,20

Aromen von dunklem Steinobst wie Kirsche, Pflaume
und kandierten Früchten

Brut Natur Gran Reserva, trocken 9,50

Am Gaumen angenehm und cremig, leichte Perlage,
im Abgang Aromen von Birnen und Aprikosen

UNSERE KLASSIKER

Erfrischend und fruchtig mit Eis und Früchten

The Sangria von Can Paixano

0,2L - 8,70

0,75L - 28,50

Rosé-Spritz 8,50

Hauswein Rosé | Holunder | Rote Früchte | Schuss prickelndes Wasser

Garden Spritz 9,50

Chandon Garden Spritz | Orange | Rosmarin

COCKTAILS

Kir La Paz 10,50

Crème de Cassis | Cava Grand Reserva

Mandorla festiva 10,00

Weißer Wermut | Mandel | Bitter Lemon

Ingwer Gin-Fizz 11,00

Ingwer Ginlikör | Limette | Wasser

Pisco Sour 11,00

Pisco | Limette | Zucker | Eiweiß



SALATE

BURRATAK ^(G, 2) **12,90**

Frischer Baby Leaf Salat mit Burrata, frischen Beeren, Cherry Tomaten, schwarzem Knoblauch, Kräuteröl und Himbeer-Dressing

BUNTER SALAT ^(2, J) **8,00**

Römer Salat mit Cherry Tomaten, Gurke, Paprika, Oliven und Provence Dressing

HIGHLIGHTS

OCTOPUSSY ^(A, N) **19,50**

Fangfrischer Octopus von der spanischen Küste im Panko-Netz auf weißer Bohnencreme und Mango Chutney

BEETE BITTE ^(G, O) **10,00**

Saftiges Carpaccio von Ringel-, Gelber- und Roter Beete mit goldbraun gebackenem Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen, Ingwer, Chili, Orangenfilets und Erdbeer-Coulis

CHEFS ORIGIN

HÄHNCHEN FAJITAS ^(G) **13,50**

Drei hausgemachte Maistortillas, eine heiße Pfanne mit gegrillten Hähnchenbruststreifen und Paprika dazu Habanero Sauce, Crème Fraîche, Bohnen Creme und Koriander

SERGIO'S NACHOS ^(G, 2) **10,50**

Ofenfrische Nachos mit Cheddar überbacken, serviert mit Pico de Gallo und Habanero Sauce

LA PAZ TAPAS VARIACIÓN

VARIACIÓN I ^(2, G, L) **12,50**

Jamón Serrano mit Manchego Käse und Oliven

VARIACIÓN II ^(2, H, K) **12,50**

Hummus mit Räuchertofu, gebratener Ananas, Granatapfelkernen und Nachos



MASTERCHEFS

GLASIGE JAKOBSMUSCHELN MIT SCAMPI ^(N) 16,50

Mit erntefrischem grünem Spargel und aromatische Apfel- Estragon- Creme

SLOW COOKED WEIDERIND ^(G, A, I) 15,90

Serviert mit Brokkoli, Lila Karotten, kanarische Kartoffeln und hausgemachter Jus

GEFLÄMMTER LACHS ^(F, D) 14,50

Mit Spargel Velouté und erntefrischem grünem Spargel

THUNFISCH SASHIMI SUPERIOR ^(F, D) 15,50

Mit japanischem Wakamesalat und Poké Sauce

AUSTERNPILZE ^(A) 7,90

Frisch paniert und serviert mit kanadischem Ahornsirup

GEGRILLTE CALAMARETTI ^(N) 10,50

In einer heißen Pfanne mit Tomaten, und frischen Kräutern

GEGRILLTER SCHAFSKÄSE ^(G) 8,90

Mit saftiger Mango, Orangenfilets, Chili und Thymian

SAUCEN

ALIOLI ^(G) 1,90

Knoblauchcreme aus Olivenöl, Knoblauch und Milch

HABANERO ^{Scharf} 2,50

Erfrischend, scharfe Soße aus Habanerochilis, Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch

MOJO VERDE ^(A) 2,50

Spanische Soße aus Olivenöl, Koriander, Petersilie und Knoblauch

MOJO ROJO ^(A) 2,50

Spanische Soße aus Olivenöl, Tomaten, Paprika und Knoblauch



CLASSIC TAPAS MARISCO

SCAMPI AUS DER HEIßEN PFANNE ^(B) 12,50

Scampi in Knoblauch und Chili gebraten, serviert mit frischer Petersilie

CHIPIRONES ^(A, N) 8,20

Knusprig frittierte Tintenfischringe, abgerundet mit Limettenzeste und frischer Zitrone

CLASSIC TAPAS CARNE

ALBONDIGAS ^(C, A, G) 7,50

Hackbällchen vom Weiderind in würziger Tomatensauce, serviert mit Mojo Rojo, scharfer Drachensauce, und frischen Kräutern

CHORIZO ^(1, G) 7,90

Gegrillte Chorizo, serviert auf Püree von der Heidekartoffel, pikanter Mojo Rojo und frischer Kresse

DATTELN ⁽²⁾ 6,90

Saftige Datteln, ummantelt Jamón Serrano, gebraten serviert mit frischer Petersilie

CLASSIC TAPAS VEGETARIANAS

PATATAS BRAVAS ^(G, C) 7,20

Knusprig gebackene Kartoffelwürfel auf würziger Salsa Brava, serviert mit Thousand Island Dressing und frischen Kräutern

KANARISCHE KARTOFFELN ^(G, A) 6,20

Serviert mit
Mojo Verde, 
Mojo Rojo 
oder Alioli

PIMIENTOS DEL PADRON 6,50

Gebratene grüne Paprika serviert mit Maldon Meersalz



DESSERTS

VEGAN SHOCK ^(A, 2, 9) 8,50

Saftiger, veganer Schokokuchen aus belgischer Schokolade mit Sorbet und Minze

THE ORIGINAL CATALANA ^(A, C, G) 7,50

Karamellierte katalonischer Creme in der Tonschale mit Himbeer- Coulis und Streusel

BLOAS FRIAS ^(2, 11) 3,00

Eissorten von Luicella's aus Hamburg
Fragt gerne unseren Service nach den Sorten des Tages

DESSERT INSPIRACIÓN ^(diverse) 9,00

Dessert des Tages
Wöchentlich neu, unser Service informiert Sie gerne

TAKE IT ALL ^(A, C, G, 2, 9, 11) 22,00 für 2 Personen

Eine Kreation aus Dessert des Tages, Vegan Shock, Creme Catalana und einer Kugel Eis

LAST BITES

Ihr habt nach 22:30 Uhr noch Hunger?

Kein Problem! Wir haben bis zum Ende noch kleine Snacks für euch.

VARIACIÓN ^(G, 2) 8,00

Jamón Serrano und Manchego Käse

Mediterrane Oliven ⁽²⁾ 4,90

Ein Mix aus Arbequina- grünen und schwarzen Oliven

Hausgemachte Nachos ⁽²⁾ 6,20

Serviert mit Mojo Verde, Mojo Rojo oder Habanero

LA PAZ BROT MIT ALIOLI ^(A,G) 3,50

Eigen für uns gebacken und frisch aus dem Ofen für euch, dazu Alioli

Bar Nüsse ^(H, O, E) 3,50

Ein Mix verschiedener Nüsse



Unsere Hausweine - Weingut Oswald

Exklusiv für uns Fassabgefüllt und vor Ort gezapft!

Deutschland - Rheinhessen

Weißwein

Scheurebe

0,2L - 6,70

Roséwein

Spätburgunder

0,5L - 15,00

Rotwein

Spätburgunder

1L - 28,00

Weißwein 0,2l

Sauvignon Blanc 7,30

Weingut Pura Vida

2020

Feinherb

Deutschland - Rheinhessen

„Guro El Blanco“ 8,20

Chardonnay/ Moskatelle

Ego Bodegas - 2019 - **Trocken**

Spanien - Jumilla

„Glaube, Liebe, Hoffnung“ 8,20

Riesling, Scheurebe, Moskatelle

Weingut Nett- 2020 - **Trocken**

Deutschland - Pfalz

Grauburgunder 9,10

Weingut Julia Schittler- 2020

Trocken

Deutschland - Rheinhessen

Roséwein 0,2l

„3055“Rosé 9,90

Pinot Noir

Bodega Jean Leon- 2020 - **Trocken**

Spanien - Penedes



Rotwein 0,2l

“El Chocolatero” 8,50

Cabernet Sauv./Gernacha/Tempranillo uvm.
Leonell Osmar – 2020 – **Trocken**
Spanien – Cariñena

“Guvnor” 8,30

Tempranillio
Bogedas Felix Solis – 2020 – **Halbtrocken**
Spanien – Kastilien la Mancha

“Dada No.1” 7,50

Bonardo/Malbec
Finca Las Moras – 2020 – **Trocken**
Argentinien – San Juan

Primitivo di Puglia 8,50

Famiglie Oronzo a Figli – 2018 – **Halbtrocken**
Italien - Apulien

Süßweine 0,1l / 0,2l

Brauneberger 3,60 / 7,20

Riesling Spätlese
Weingut Boujong – 2020 - **Lieblich**
Deutschland - Mosel

Sweetheart 5,50 / 10,50

Sauvignon Blanc Spätlese
Weingut Oliver Zeter – 2020 – **Lieblich**
Deutschland - Pfalz

**Falls noch nicht der Richtige Wein für euch dabei ist,
fragt nach unserer Flaschenweinkarte**

Magnus Wasser - Still / Feinperlig

0,25L - 3,20 0,75L - 7,00



Softdrinks

Coca Cola

Flasche 0,2l
3,50

Cola, Cola Zero,
Fanta, Sprite,
Mezzo-Mix

Thomas Henry

Flasche 0,2l
3,50

Dry Tonic, Botanical Tonic,
Bitter Lemon, Ginger Ale,
Ginger Beer

Limonaden / Energydrinks

Cucumis Gurke / Lavendel Flasche 0,33l 4,50

„The Basil“ Soda Libre Flasche 0,33l 5,00

Red Bull Dose 0,25l 4,50

Hausgemachte Limonade

Brombeere- Rosmarin 0,3l 5,00

Holunder- Minze 0,3l 5,00

Säfte 0,3l 3,90

Apfel, trüb

Maracuja

Orange

Cranberry

Schwarze Johannisbeere

KiBa

Schorlen

Apfelschorle 0,33l 4,00

Rhabarberschorle 0,33l 4,00

div. Säfte als Schorle 0,3l 3,50



Biere vom Fass

Beck's Pils 0,3l 3,50 0,5l 5,50
Alsterwasser 0,3l 3,3 0,5l 5,20
Beck's unfiltered 0,3l 3,60 0,5l 5,60
Spaten helles 0,3l 3,50 0,5l 5,50
Leffe Blonde 0,25l 4,20
Franziskaner Hefeweizen 0,5l 5,50

Biere aus der Flasche

San Miguel 0,33l 4,00
Corona 0,33l 4,50
Noam Lager 0,33l 4,00
Leffe Brune 0,25l 4,20
Franziskaner Hefeweizen 0,0% 0,5l 5,30
Beck's Blue 0,0% 0,33l 4,00

Kaffee & Espresso

Café Creme 3,50	Espresso 3,00
Cappuccino 3,70	Doppelter Espresso 3,40
Latte Macchiato 4,20	Espresso Macchiato 3,30
Kakao 4,00	Doppelter Espresso Macchiato 3,70

Optional auch mit Hafermilch

Tee

Frischer Tee mit:	Althaus Tee Glas 3,70
Zitrone 4,50	Schwarzertee: Assam, Darjeling
Minze 4,50	Grünertee: Matinee, Sencha Supreme
Ingwer 4,50	Kräutertee: Ginger Breeze, Milde Minze
Minze & Ingwer 5,00	Früchtetee: Red Fruit, Toffee Rooibush



Unsere Digestif Empfehlungen

Espresso Martini 13,00

Wodka | Espresso | Kaffeelikör | Zucker

Churchills Late Bottled Vintage Portwein 4cl 5,60

Carlos I Gran Reserva Brandy 4cl 8,00

Jägermeister Manifest 4cl 6,00

Hamburgs Helbing Kümmel 4cl 4,00

Portwein 4cl

Churchills Late Bottled Vintage 5,60

Churchills Vintage 14,00

Alles Verloren Vintage 5,50

Delaforce White 4,00

Sherry 4cl

Osborn Fino, dry 4,00

Osborn Bailén Oloroso,
halbtrocken 5,00

Wermut 4cl

Helmut Wermut aus Hamburg

Weiß 5,00 Rosé 5,00 Rot 5,00

La Valdotaïne Verney, Rot 4,50

Brandy / Cognac

Cardenal Mendoza 2cl 4,00 4cl 8,00

Carlos I Gran Reserva 2cl 4,00 4cl 8,00

Hennessy VSOP 2cl 5,00 4cl 10,00

Ximénez-Spinola Very Old Pedro Ximénez 40% 2cl 8,00 4cl 16,00



Rum

Havana 3 Añejo – Cuba

2cl 2,50 4cl 5,00

Havana 7 Añejo – Cuba

2cl 3,50 4cl 7,00

Don Papa Baroko – Philippinen

2cl 4,50 4cl 9,00

Barracuda Spiced Rum – Hamburg

2cl 2,50 4cl 5,00

Gin

Tanqueray London Dry 4cl 5,00

Gin Sul – Hamburg 4cl 6,60

Gin Mare – Spanien 4cl 6,60

Gin Nordez – Spanien 4cl 6,20

Wodka

Three Sixty 2cl 2,50 4cl 5,00

Absolut Elix 2cl 4,00 4cl 8,00

Grey Goose 2cl 4,50 4cl 9,00

Tequila

Tequilla Silver 2cl 2,00 4cl 4,00

Don Julio

Blanco 2cl 4,00 4cl 8,00 Reposado 2cl 4,50 4cl 9,00

Anejo 2cl 5,00 4cl 10,00

Mezcal

Del Maguey Vida Mescal 2cl 4,00 4cl 8,00

Whisky

Oban 14 Years – Single Malt Scotch 4cl

11,00

Slyrs– Single Malt Bavaria 4cl 10,60

Talisker Skye – Single Malt Scotch 4cl 9,00

Four Roses – Kentucky-Bourbon 4cl 5,00

Ballentines –Blended Scotch 4cl 5,00

Bitter & Kräuter

Jägermeister 2cl 2,00 4cl 4,00

Jägermeister Manifest 2cl 3,00 4cl 6,00

Ramazotti 2cl 2,50 4cl 5,00



Kümmel / Korn

Helbing 2cl 2,00 4cl 4,00

Linie 2cl 3,00 4cl 6,00

Fürst Bismarck Korn 2cl 2,00 4cl 4,00

Obstbrände

Faude Williams Birne 4cl 8,00

Faude Mirabelle 4cl 8,00

Fräulein Brösel

Piemonteser Haselnuss 4cl 10,00

Grappa Oliver Zeter 4cl 7,50

Liköre

Amaretto 2cl 2,00 4cl 4,00

Baileys 2cl 2,00 4cl 4,00

Limoncello 2cl 2,50 4cl 5,00

Likör 43 2cl 2,00 4cl 4,00

Sambuca 2cl 2,00 4cl 4,00

Hierbas 2cl 2,50 4cl 5,00

Erdbeerlimes 2cl 2,00 4cl 4,00

Ximénez-Spinola Very Old

Brandylikör 15% 2cl 4,60 4cl 9,20

Longdrinks

Hier ist eine kleine Auswahl aber schaut doch gerne unsere Spirituosen durch, auf was ihr Lust habt!

Longdrink Aufschlag
Spirituosenpreis 4cl +3,90

Tanquarey Tonic
Gin Sul Tonic
Three Sixty Bitterlemon
Four Roses Cola
Havana 3J Cola
Portwein Tonic
Weißer Wermut Tonic
Roter Wermut Ginger Ale
Deja-Vu Tonic



Alkoholfreie Cocktails

Fruit Punch 8,50

Orange | Maracuja | Ananas | Zitrone | Grenadine

Virgin Mojito 9,00

Limette | Minze | Rohrzucker | Tonic

Hugo Alkoholfrei 8,50

Holunder | Minze | Ginger Ale | Limette

Ipanema 8,50

Limette | Rohrzucker | Ginger Ale

Cocktails mit Alkohol

Sours

Wähle deine Spirituose

+ Limette/Zitrone | Zucker | Eiweiß

Pisco 11,00

Don Julio Reposado 14,00

Mezcal 11,00

Whisky 11,00

Amaretto 11,00

Smoky Whisky 12,00

Wodka 11,00

Gin 11,00

Nusslikör 11,00

Helbing 11,00

Aperol 11,00

Martinis

Classic Martini 12,00

Gin | trockener Wermut

Wodka Martini 12,00

Wodka | trockener Wermut

Perfect Martini 13,00

Gin | trockener Wermut | süßer Wermut

Smoky Martini 14,00

Gin | trockener Wermut | Smoky Whisky

Espresso Martini 13,00

Wodka | Espresso | Kaffeelikör | Zucker



Cocktails mit Alkohol

Highballs

Dark'n Stormy 10,00

Havana 7J | Limette | Ginger Beer

Gin Basil 10,00

Gin | Soda Libre „The Basil“ | Basilikum

Moscow Mule 10,00

Wodka | Limette | Gurke | Minze | Ginger Beer

Mezcal Mule 10,50

Mezcal | Limette | Gurke | Minze | Ginger Beer

Pimm's Cup 9,50

Pimm's No.1 | Orange | Zitrone | Minze | Ginger Ale

El Diablo 11,00

Tequila Gold | Creme de Cassis | Limette | Ginger Ale

Manifest Ginger Ale 10,00

Jägermeister Manifest | Limette | Ginger Ale

Happy Hour von 22:30 bis 23:30

Mojito 11,00 **Happy Hour 8,00**

Rum | Limette | Rohrzucker | Minze | Soda

Mojito La Paz 13,00 **Happy Hour 9,00**

Rum | Limette | Rohrzucker | Minze | Cava Gran Reserva

Caipirinha 11,00 **Happy Hour 8,00**

Cachaça | Limette | Rohrzucker

Signatur Drinks

Mandorla Festiva 11,50

Weißer Wermut | Mandel | Bitter Lemon

Friedrich's Ingwer Gin Fizz 11,00

Ingwer-Ginlikör | Limette | Soda

Bee's Knee's 11,00

Gin | Zitrone | Honig

Tommy's Margarita 12,00

Tequilla | Limette | Agavendicksaft

Spiced Maple 11,00

Spiced Rum | Limette | Ahornsirup

Classics

Negroni 14,00

Campari | Gin | Roter Wermut

Old Fashioned 12,50

Bourbon | Angostura | Zucker

Side Car 13,00

Brandy | Cointreau | Zitrone

Cosmopolitan 13,00

Wodka | Cranberry | Lime Juice

Tom Collins 12,00

Gin | Zitrone | Zucker | Soda



ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

Alle Getränke können Sulfite, Farbstoffe und Spuren von sonstigen Allergenen enthalten.



A - Glutenhaltiges Getreide

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu zählen: Weizen, Roggen, Dinkel, Hafer

Beispiele/Vorkommen: Brot, Gebäck, Kuchen, Müsli, Mehl, Couscous, Nudeln



B - Krebstiere

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu zählen: Garnelen, Hummer, Krabben, Shrimps

Beispiele/Vorkommen: Suppen, Paella, Bouillabaisse, Surimi



C - Eier

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu zählen: Eier aller Geflügel- und Vogelarten

Beispiele/Vorkommen: Mayonnaise, Panade, Dressings, Trockeneiweiß und -eigelb



D - Fisch

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu zählen: alle Fischarten & Kaviar

Beispiele/Vorkommen: Suppen, Fonds, Surimi, Brotaufstriche, Pasteten



E - Erdnüsse

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele/Vorkommen: Erdnussbutter, Müsli, Brot, Kuchen



F - Sojabohnen

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele/Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Müsli, Dressings, Margarine



G - Milch

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu zählen: Milch aller Säugetiere

Beispiele/Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Schokolade, Dressings, Desserts



H - Hülsenfrüchte

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu zählen: Dazu zählen: Linsen, Erbsen, Bohnen, Kichererbsen

Beispiele/Vorkommen: Eintöpfe, Suppen, Saucen



I - Sellerie

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu zählen: alle Sorten von Sellerie

Beispiele/Vorkommen: Suppengrün, Brühe, Wurst, Marinaden



J - Senf

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu zählen: alle Senfsorten

(weiße, braune und schwarze Senfsaaten)

Beispiele/Vorkommen: Fleischerzeugnisse, Mayonnaise, Ketchup, Dressings



K - Sesamsamen

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu zählen: alle Sesamsorten (gelb, schwarz)

Beispiele/Vorkommen: Brot, Gebäck, Müsli, Salate



L - Schwefeldioxid und Sulfid

in Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l

Beispiele/Vorkommen: Konservierungs- und

Antioxidationsmittel:

Schwefeldioxid E220, Natriumsulfid E221;

Fruchtzubereitungen, Müsli, Soßen, Brot



M - Lupine

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele/Vorkommen: Brot, Gebäck, Nudeln, Pizza, Desserts



N - Weichtiere

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu zählen: Schnecken, Muscheln, Tintenfische

Beispiele/Vorkommen: Würzpasten, Marinaden, Paella, Suppen



O - Schalenfrüchte

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu zählen: Mandeln, Pistazien, Walnüsse

Beispiele/Vorkommen: Müsli, Gebäck, Brot, Desserts

Zusatzstoffe

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. geschwefelt
6. geschwärzt
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
9. koffeinhaltig
10. chininhaltig
11. mit Süßungsmittel
12. gewachst