

Benvenuti - Willkommen!

Villa Al Porto

R I S T O R A N T E

Kantstraße 76
14612 Falkensee

Telefon:
03322 / 121 44 85

Unsere Öffnungszeiten:
täglich 11.30 bis 23.00 Uhr

Speisekarte

Wir freuen uns darüber, dass Sie sich für einen
Besuch bei uns entschieden haben.

Ihre Feierlichkeiten
Für Feiern jeder Art steht Ihnen ein separater
Raum oder die gesamte Villa gern zur Verfügung.

Partyservice
Für Ihre Feierlichkeiten zu Hause stellen wir
italienische Buffets nach Ihrem Wunsch zusammen.

Verschenken Sie zu besonderen Anlässen unseren Gutscheine!
(Gutscheine ab 10€)

Bitte sprechen Sie mit unserem Personal, wir beraten Sie gern!

Apéritivi & Longdrinks

1.	Martini ^{16,17} Rosso / Bianco / Dry	5 cl	6.50
2.	Sandemann ^{16,L} Sherry Medium / Dry	5 cl	6.50
3.	Campari Soda ^{1,16}	0.2 l	7.50
4.	Campari Orange ^{1,16}	0.2 l	7.50
5.	Prosecco di Valdobbiadene ^{16,L} italienischer Sekt, trocken Italian sparkling wine, dry	0.1 l	7.50
6.	Aperol Spritz ^{1,11,16} Aperol und Prosecco	0.2 l	7.50
7.	Hugo ^{1,11,16} Prosecco, Holunderblütensirup, frische Minze Prosecco, elder flower syrup, fresh mint	0.2 l	7.50
8.	Gin Basil Smash ^{10,11,16} Gin, Basilikum, Zitronensaft, Zuckersirup Gin, Basil, lemon juice, sugar syrup	0.2 l	8.50
9.	Crodino ¹ alkoholfreier Aperitif non-alcoholic aperitif	0.1 l	5.50

Unsere besonderen Spezialitäten our specialities

52.	Hausgemachte Tagliolini ^{A1,C,G} mit Rindfleischstreifen, Knoblauch, Oliven und Rosmarin in Tomatensauce homemade ribbon noodles with beef cut into strips, rosemary, garlic and olives in tomato sauce	21.50
53.	Hausgemachte Tagliolini ^{A1,B,C,D,L} mit Garnelen, Kirschtomaten und Basilikum in Tomatensauce homemade ribbon noodles with prawns, cherry tomatoes and basil in tomato sauce	21.50
54.	Hausgemachte Tagliolini ^{A1,C,G} mit frischem gehobelte, Trüffel im Parmesanlaib am Tisch flambiert homemade ribbon noodles with fresh shaved truffles flambéed at the table	25.50

Antipasti Vorspeisen • Starters

- | | | |
|-----|--|-------|
| 11. | Antipasti Misto A.G.I | 14.50 |
| | Carpaccio di Manzo, Mozzarella Caprese, Salami piccante, Prosciutto, Grillgemüse | |
| 12. | Caprese di Fiori di Latte A.G.I | 12.50 |
| | Büffelmozzarella mit frischen Tomaten und Basilikum | |
| | buffalo mozzarella with fresh tomatoes and basil | |
| 13. | Mozzarella in Carrozza A.G.I | 14.50 |
| | Kross gebratene Mozzarella-Scheiben auf Tomaten, Rucola und Pesto | |
| | crispy fried mozzarella on tomatoes, rocket salad and pesto | |
| 14. | Carpaccio di Manzo A.D., G.I | 14.90 |
| | Hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet mit frischen Champignons und Parmesanflocken | |
| | wafer-thin slices of raw beef with fresh mushrooms and parmesan flakes | |
| 15. | Antipasti di Mare D.I | 14.50 |
| | Meeresfruchtsalat | |
| | seafood salad | |
| 16. | Vitello Tonnato D.G.I | 13.50 |
| | Rosa pochirtes Kalbsfleisch, Thunfischcreme, Apfelkapern | |
| | poached veal, tuna cream, apple capers | |
| 17. | Buschetta A.I | 7.90 |
| | 4 Stück geröstete Brotscheiben mit Tomatenwürfeln, Olivenöl und Zwiebeln | |
| | 4 pieces of toasted bread slices with diced tomatoes, olive oil and onions | |

Zuppe Suppen • Soups

- | | | |
|-----|------------------------------|-------|
| 20. | Minestrone 2.I | 6.90 |
| | italienische Gemüsesuppe | |
| | italian vegetable soup | |
| 21. | Crema di Broccoli 2.I | 6.90 |
| | Brokkoli Suppe | |
| | broccoli soup | |
| 22. | Crema di Pomodori G.I | 6.90 |
| | Tomatencremesuppe | |
| | tomato cream soup | |
| 23. | Zuppa di pesce B.D.I | 13.50 |
| | Fischsuppe | |
| | fish soup | |

Insalata Salate • Salads

Die Salate werden mit italienischer Vinaigrette serviert. - The salads are served with Italian vinaigrette.

- | | | |
|-----|--|-------|
| 30. | Insalata Mista A,C,I | 8.50 |
| | Gemischter Salat
mixed salad | |
| 31. | Insalata Pugliese A,C,G,I | 11.50 |
| | Rucolasalat mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesankäse
rocket salad with cherry tomatoes and grated Parmesan | |
| 32. | Insalata Tonno A,C,D,I | 11.50 |
| | Gemischter Salat mit Thunfischstücken
mixed salad with tuna slices | |
| 33. | Insalata Pastore A,C,G,I | 11.50 |
| | Gemischter Salat mit Schafskäse
mixed salad with sheep's cheese | |
| 34. | Insalata dello Chef ² A,C,I | 14.90 |
| | Gebratene Rinderfiletstreifen mit frischen Champignons auf gemischtem Salat der Saison
fried beef tenderloin strips with fresh mushrooms and mixed seasonal salad | |

Solo per Bambini Nur für Kinder • only for kids

- | | | |
|-----|--|------|
| 55. | Spaghetti Tom & Jerry A ¹ ,C | 6.50 |
| | mit Fleischsauce
with meat sauce | |
| 56. | Lasagne Garfield A ¹ ,C | 7.90 |
| | mit Tomaten-Fleischsauce, mit Käse überbacken
with tomatoes meat sauce, with cheese au gratin | |
| 57. | Pizza Pinocchio A ¹ ,G | 6.50 |
| | mit Tomaten, Mozzarella und Salami
with tomatoes, mozzarella and salami | |
| 59. | Gelato Bambino ¹ ,G | 3.90 |
| | Kindereis
ice cream for kids | |

Pasta Nudelgerichte • noodel dishes

- | | | |
|-----|---|-------|
| 40. | Spaghetti Pomodoro e Basilico ^{A1,C}
mit Basilikum in Tomatensauce
with basil in tomato sauce | 10.50 |
| 41. | Spaghetti Bolognese ^{A1,C}
mit Hackfleisch in Tomatensauce
with minced meat in tomato sauce | 11.50 |
| 42. | Spaghetti Piccantini ^{A1,C}
mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoncini, Kirschtomaten und Petersilie (scharf)
with garlic, olive oil, peperoncini, cherry tomatoes and parsley (hot) | 10.50 |
| 43. | Spaghetti Carbonara ^{1,2,3,A1,C,G}
mit Formvorderschinken, Parmesan und Ei in Sahnesauce
with ham, parmesan and egg in cream sauce | 11.50 |
| 44. | Penne all'Arrabiata ^{A1,C}
Kurze Nudeln mit Basilikum in pikanter Tomatensauce
short noodles with basil in spicy tomato sauce | 12.00 |
| 45. | Spaghetti Al Porto ^{A1,B,C,D,G,L}
mit Garnelen, Pinienkern-Pestosauce und Parmesansplittern
with prawns, pine nut pesto sauce and grated Parmesan | 16.90 |
| 46. | Tagliatelle al Salmone ^{1,A1,C,D,G}
Bandnudeln mit frischem Lachs in leichter Hummer-Sahnesauce
ribbon noodles with fresh salmon in a light lobster cream sauce | 15.90 |
| 47. | Tagliatelle Fantasia ^{A1,C,G}
Bandnudeln mit gebratenen Rindfleischstreifen und frischen Champignons in Cognac-Sahnesauce
ribbon noodles with fried beef strips and fresh mushrooms in cognac cream sauce | 16.90 |
| 48. | Lasagne al Forno ^{A1,C,G}
Nudelauflauf mit Fleischsauce, Béchamel und Mozzarella überbacken
noodle casserole with meat sauce, béchamel and mozzarella au gratin | 12.50 |
| 49. | Gnocchi alla Caprese ^{A1,C,G}
Hausgemachte Kartoffelnudeln mit Mozzarella und frischem Basilikum in Tomatensauce
homemade potato noodles with mozzarella and fresh basil in tomato sauce | 13.90 |
| 50. | Gnocchi Parmigiano ^{A1,C,G}
Hausgemachte Kartoffelnudeln mit Parmaschinken, Salbei und Parmesankäse in Butter gebraten
homemade potato noodles with Parma ham, sage and Parma cheese fried in butter | 13.90 |

Pizza

Alle Pizzen sind mit Tomatensauce und Mozzarella belegt. - All pizzas are topped with tomato sauce and mozzarella.

- | | | |
|-----|---|-------|
| 60. | Pizza Mozzarella ^{1,2,3,A1,G}
mit Basilikum
with basil | 10.50 |
| 61. | Pizza Salami ^{A1,G}
mit italienischer Salami
with Italian salami | 11.50 |
| 62. | Pizza Capricciosa ^{1,2,3,A1,G}
mit italienischer Salami, italienischem Kochschinken, frischen Champignons, Oliven und Peperoni
with Italian salami, Italian cooked ham, fresh mushrooms, olives and pepperoni | 13.50 |
| 63. | Pizza Nostrana ^{A1,G}
mit Spinat und Gorgonzola
with spinach and gorgonzola | 12.50 |
| 64. | Pizza Tonno ^{1,2,3,A1,D,G}
mit Thunfischstücken und Zwiebeln
with tuna slices and onions | 12.50 |
| 65. | Pizza del Re ^{A1,G}
mit Parmaschinken, Rucola und Parmesansplittern
with Parma ham, rocket salad and grated Parmesan | 14.90 |
| 66. | Pizza Scampi ^{A1,B,G}
mit Großgarnelen und Knoblauch
with king prawns and garlic | 14.90 |
| 68. | Pizza del Contadino ^{A1,G}
mit gegrillten Auberginen, Zucchini, Knoblauch, Kirschtomaten und Basilikum
with eggplant, zucchini, garlic, cherry tomatoes and basil | 13.50 |
| 69. | Pizza Salentina ^{A1,G,G}
mit pikanter Salami, Peperoni, Rucola und Parmesansplittern
with spicy salami, pepperoni, rocket salad and grated Parmesan | 13.50 |
| 70. | Pizza Sapore di Mare ^{A1,B,D,G,N}
mit Meeresfrüchten, Shrimps, hauchdünn geschnittenem Lachs und Knoblauch
with seafood, shrimps, filmy cut salmon and garlic | 14.90 |

Carne Fleischgerichte • meat dishes

Alle Fleischgerichte werden mit Kartoffeln und Gemüse serviert. - All meat dishes are served with potatoes and vegetables.

Di Maiale Schwein • Pork

- | | | |
|-----|---|-------|
| 83. | Filetto di Maiale al pepe Verde A.G | 21.50 |
| | Schweinefiletmedaillons mit grünem Pfeffer in Sahnesauce
pork filet medaillons with green pepper in cream sauce | |
| 84. | Filetto di Maiale al Gorgonzola A.G | 21.50 |
| | Schweinefiletmedaillons mit Gorgonzola-Sahnesauce
pork filet medaillons with gorgonzola cream sauce | |
| 85. | Saltimbocca alla Romana A.G.L.J | 22.50 |
| | Schweinefilet mit Parmaschinken und Salbei in Weißwein-Buttersauce
pork filet with ham and sage in white wine butter sauce | |

Di Manzone Rind • Beef

- | | | |
|-----|--|-------|
| 86. | Bistecca alla Griglia ¹A.G | 24.50 |
| | gegrilltes Rumpsteak mit frischer Kräuterbutter
grilled rump steak with fresh herb butter | |
| 88. | Bistecca al Pepe verde ¹A.G | 25.50 |
| | gegrilltes Rumpsteak mit grünem Pfeffer in Sahnesauce
grilled rump steak with green pepper in cream sauce | |
| 89. | Bistecca Gorgonzola A.G | 26.50 |
| | gegrilltes Rumpsteak mit Gorgonzola-Sahnesauce
grilled rump steak with gorgonzola cream sauce | |
| 91. | Misto di Carne alla Griglia A.G | 29,50 |
| | Gemischter Grillteller nach Art des Hauses
mixed grill à la maison | |

Pesce

Fischgerichte • Fish dishes

Alle Fischgerichte werden mit Kartoffeln und Spinat serviert. - All fish dishes served with Potatoes and spinach.

- | | | |
|------|---|-------|
| 100. | Scampí al Forno ^D | 24.50 |
| | Großgarnelen im Ofen überbacken
king prawns baked in the oven | |
| 101. | Scampí alla Griglia ^D | 24.50 |
| | Großgarnelen vom Grill
grilled king prawns | |
| 102. | Filetto di Salmone alla Griglia ^D | 23.50 |
| | Frisches Lachsfilet vom Grill
grilled fresh salmon fillet | |
| 103. | Filetto di Salmone Reale ^{B, D} | 24.50 |
| | Frisches Lachsfilet mit Shrimps in Hummersauce
fresh salmon fillet and shrimps in lobster sauce | |
| 104. | Luccioperca al Vino Bianco ^{B, D, L} | 23.50 |
| | gebratenes Zanderfilet in einer Limetten-Weißweinsauce mit Shrimps
fried pike-perch fillet in a lime-white wine sauce with shrimps | |
| 106. | Misto di Pesce alla Grilla ^D | 29.50 |
| | gemischter gegrillter Fisch
mixed grilled fish | |

Wir haben ständig weitere frische Fische im Angebot, die wir gern nach Ihren Wünschen zubereiten.
Unser Personal berät Sie gern und hilft Ihnen auch, den passenden Wein zu Ihrem Gericht auszusuchen.

Bitte beachten Sie unsere Zusatzkarte!

Dolci Dessert

- | | | |
|------|---|--------|
| 115. | Gelato Misto ^{1,G}
Gemischte Eiscreme (3 Kugeln)
mixed ice cream (3 scoops) | 5.50 € |
| 116. | Tartufo ^{1,G}
Trüffeleis mit Amaretto oder Espresso
ruffle ice cream with Amaretto or espresso | 8.50 € |
| 117. | Tiramisu ^{10,A1,C,G,H}
hausgemacht
homemade | 6.50 € |
| 118. | Panna Cotta ^G
mit Himbeersauce
with raspberry sauce | 6.50 € |
| 119. | Cassata Eis ^G
schichtförmig angeordnetes Himbeer-, Vanille- und Schokoladeneis
layered raspberry, vanilla and chocolate ice cream | 8.50 € |
| 120. | Lamponi Caldi ^G
heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne
hot raspberries with vanilla ice cream and cream | 9.50 € |

Bevande Calde Warme Getränke • Hot Beverages

- | | | |
|------|--|------|
| 160. | Espresso ¹⁰ | 2.80 |
| 161. | Doppio Espresso ¹⁰ | 4.30 |
| 162. | Espresso Decaffeinato ¹⁰ | 3.10 |
| 163. | Kaffee ¹⁰ coffee | 2.90 |
| 164. | Cappuccino ^{10,G} | 3.20 |
| 165. | Latte Macchiato ^{10,G} | 4.00 |
| 166. | Tee - verschiedene Sorten
different types of tea | 2.90 |

Bevande Fredde Erfrischungsgetränke • Softdrinks

170.	Pepsi ^{1,3,15}	0.2 l	2.80
171.	Pepsi ^{1,3,15}	0.4 l	4.60
172.	Spezi ^{1,3,15}	0.2 l	2.80
173.	Spezi ^{1,3,15}	0.4 l	4.60
174.	7 Up ^{1,3}	0.2 l	2.80
175.	7 Up ^{1,3}	0.4 l	4.60
176.	Mirinda ^{1,3}	0.2 l	2.80
177.	Mirinda ^{1,3}	0.2 l	4.60
178.	Selters - still	0.25 l	3.00
179.	Selters - still	0.75 l	6.90
180.	Selters - sprudel	0.25 l	3.00
181.	Selters - sprudel	0.75 l	6.90
182.	Fassbrause ^{1,3}	0.2 l	2.80
183.	Fassbrause ^{1,3}	0.4 l	4.60
184.	Malztrunk	0.33 l	3.40
185.	Apfelschorle	0.2 l	2.80
186.	Apfelschorle	0.4 l	4.60
187.	Tonic Water ^{3,17}	0.2 l	3.20
188.	Tonic Water ^{3,17}	0.4 l	5.40
189.	Bitter Lemon ^{3,3,17}	0.2 l	3.20
190.	Bitter Lemon ^{3,3,17}	0.4 l	5.40
191.	Ginger Ale ^{2,3,17}	0.2 l	3.20
192.	Ginger Ale ^{2,3,17}	0.4 l	5.40
193.	Apfelsaft	0.2 l	3.20
194.	Apfelsaft	0.4 l	5.40
195.	Orangensaft	0.2 l	3.20
196.	Orangensaft	0.4 l	5.40
197.	Bananen-Fruchtsaftgetränk ¹³	0.2 l	3.20
198.	Bananen-Fruchtsaftgetränk ¹³	0.4 l	5.40
199.	Kirsch-Fruchtsaftgetränk	0.2 l	3.20
200.	Kirsch-Fruchtsaftgetränk	0.4 l	5.40
201.	KiBa ¹³	0.2 l	3.20
202.	KiBa ¹³	0.4 l	5.40

Birre Alla Spina Fassbier • Draft Beer

230.	Radeberger Pilsner ^{16, A1}	0.3 l	3.90	0.5 l	4.90
231.	Märkischer Landmann Schwarzbier ^{16, A1}	0.3 l	3.90	0.5 l	4.90

Birre in Bottiglia Flaschenbier • Bottled beer

232.	Schöffelhofer Hefeweizen ^{16, A1}			0.5 l	4.90
233.	Clausthaler alkoholfrei ^{A1}			0.33 l	3.90
234.	Schöffelhofer alkoholfrei ^{A1}			0.5 l	4.90
235.	Schöffelhofer dunkel ^{16, A1}			0.5 l	4.90
236.	Schöffelhofer kristall ^{16, A1}			0.5 l	4.90
237.	Berliner Weiße ^{1, 16, A1} Himbeere oder Waldmeister • raspberry or woodruff			0.33 l	3.40

Birre Mista Bierhaltige Mixgetränke • Mixed beer

238.	Gespritztes ^{1, 3, 16, A1} Bier und Fassbrause • beer and Fassbrause			0.4 l	4.30
239.	Alsterwasser ^{1, 3, 16, A1} Bier und Fanta • beer and Fanta			0.4 l	4.30
240.	Radler ^{1, 3, 16, A1} Bier und Sprite • beer and Sprite			0.4 l	4.30

Vini Aperti offene Weine • Open wines

203.	Chardonnay ^{16, L}	0.2 l	7.00	0.5 l	13.00
204.	Pinot Grigio ^{16, L}	0.2 l	7.00	0.5 l	13.00
205.	Rosé della Casa ^{16, L}	0.2 l	6.50	0.5 l	12.00
206.	Lambrusco ^{16, L}	0.2 l	6.50	0.5 l	12.00
207.	Chianti ^{16, L}	0.2 l	7.00	0.5 l	13.00
208.	Primitivo ^{16, L}	0.2 l	7.00	0.5 l	13.00
209.	Weinschorle ^{16, L}	0.2 l	6.00		

Bitte beachten Sie unser Angebot an italienischen Flaschenweinen!
Please consider our offer of Italian bottled wine!

Liquori & Amari Liköre & Bitter • Liqueurs & Bitter

250.	Amaro Averna ¹⁶	2 cl	3.80
251.	Ramazzotti ¹⁶	2 cl	3.80
252.	Fernet Branca ^{16, G, L}	2 cl	3.80
253.	Limoncello ^{1, 16}	2 cl	3.80
254.	Amaretto ^{16, L}	2 cl	3.50
255.	Sambuca ¹⁶	2 cl	3.70
256.	Baileys Irish cream ^{1, 10, 6, G}	2 cl	4.70

Aquavite Spirituosen • Spirits

260.	Wodka Gorbatschow ¹⁶	2 cl	3.80
261.	Grappa ^{16, L}	2 cl	3.80
262.	Grappa di Prosecco ^{16, L}	2 cl	6.00
263.	Williamsbirne ^{11, 16, L}	2 cl	4.00
264.	Calvados ^{16, L} Apfelbrandwein • apple brandy	2 cl	4.00
265.	Vecchia Romagna ^{1, 16, G, L} italienischer Brandy • italian brandy	2 cl	4.00
266.	Jim Beam ^{1, 16} Bourbon Whiskey	2 cl	4.00

Longdrinks

270.	Gin-Tonic ^{3, 16, 17}	0.2 l	8.50
271.	Bacardi-Cola ^{1, 3, 5, 15, 16}	0.2 l	8.50
272.	Whiskey-Cola ^{1, 3, 5, 15, 16}	0.2 l	8.50
273.	Wodka-Lemon ^{1, 16}	0.2 l	8.50

Cocktails

280.	Pina Colada ^{1, 16}	8.50
281.	Tequila Sunrise ^{1, 16}	8.50
282.	Caipirinha ^{1, 3, 16}	8.50

Alkoholfreie Cocktails

283.	Red Berry ^{1, 3}	7.50
284.	Blue Pool ^{1, 3}	7.50

Zusatzstoffe und Hauptallergene

Legende deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

- 1) Farbstoffe (E 100 – E 180) 2) Konservierungsstoffe (E 200 – E 299)
3) Antioxidations- und Säuerungsmittel (E 300 – E 385) 4) Geschmacksverstärker (E 620-E 640)
5) Süßungsmittel (Süßstoffe und Zuckeraustauschstoffe E 950 – 967) 6) Nitritpökelsalz (E 250)
7) Phosphat > bei Fleischerzeugnissen (E 338 – E 371 und E 450 – E 452) 8) enthält eine Phenylalaninquelle
> (Aspartam E 951) 9) kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken (E 420, E 421, E 953, E 965,
E 966, E 967 > bei mehr als 100g pro kg) 10) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel (bei gleichzeitiger
Verwendung eines Zuckers und eines Süßstoffes) 11) geschwefelt (geschwefelte Erzeugnisse, Trockenfrüchte,
behandelte Kartoffeln, etc. sind ab 10mg/kg kennzeichnungspflichtig 12) Geschwärzt (Oliven die
mit E 579 oder E 585 gefärbt sind) 13) Gewachst (E 901 – E 904, E 912 und E 914 auf der Oberfläche von
Zitrusfrüchten, Melonen, Äpfel und Birnen) 14) mit Phosphat 15) koffeinhaltig 16) alkoholhaltig
17) chininhaltig 18) flüssig gewürzt

Legende deklarationspflichtige Hauptallergene:

A) Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse

Unterteilung glutenhaltige Getreide:

A1) Weizen A2) Gerste A3) Roggen A4) Hafer A5) Dinkel A6) Kamut

- B) Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse C) Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse D) Fisch
und daraus hergestellte Erzeugnisse E) Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse F) Sojabohnen und
daraus hergestellte Erzeugnisse G) Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Lactose)
H) Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse

Unterteilung Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse:

H1) Mandeln H2) Haselnüsse H3) Walnüsse H4) Cashewnüsse H5) Pekannüsse H6) Paranüsse
H7) Pistazien H8) Makadamianüsse und Queenslandnüsse

I) Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse J) Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse

K) Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse L) Schwefeldioxid und Sulfite von mehr
als 10mg/kg oder 10mg/l M) Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse

N) Weichtiere (Muscheln, Schnecken) und daraus hergestellte Erzeugnisse