SALT & SILVER

HIGH LIFE

ST. PETER OR DING

AM MEER

FISCHGRILL & STRANDBAR

EST. 2022

TAGESKARTE

12:00-15:30

Echtes Kochhandwerk & besondere Geschmackserlebnisse. Wir kochen frisch mit Zutaten bester Qualität, Vieles aus der Region.

SPEISEN

COUVERT Sauerteigbrot mit Theodoras Olivenöl & Meersalzflocken		6.50
FRANZÖSISCHE AUSTERN mit Jalapeño-Koriander-Gel und Rettich oder pur mit Zitrone	3/6/12 STK	13/24/45
MATJES-BRÖTCHEN mit Remoulade, Kräuter-Zwiebel-Salat		10
HERBSTSALAT mit mariniertem Kürbis, Radicchio, Walnuss, Deichkäse, Orange		14.50
EIDERSTEDTER SPITZKOHL von Himbeertobi mit Tahini-Schaum, Gewürz-Chilicrunch, Kräutersalat		18
FARM TO TABLE Tagesernte von Himbeer-Tobi, Kürbis-Püree, Rote-Bete-Hummus, Sesam-Crunch		22
NORDSEE-CATAPLANA mit Miesmuschel, Lengfisch, Paprika, Koriander, Salzzitronenaioli		34
FISCH-SOUVLAKI mit Pommes,Tzaziki, Amber-Sauce, Kräutersalat		24
BACKFISCH Seelachs aus Dänemark, im Bierteig mit Harissa-Aioli, Pommes, Kräutersalat		23
EIDERSTEDTER MERGUEZ mit Kartoffel-Püree, Butterkarotten, Senf-Sauce		18
POMMES mit Ketchup / Mayo		7.50

DESSERT

MILCHREIS mit Beerenkompott und Zimt	9.50
KUCHEN Tagesauswahl in der Vitrine	6

FÜR DIE KINDER

NUDELN mit Tomatensauce	7.50
KARTOFFELPÜREE und Buttergemüse	7.50
HAUSGEMACHTE FISCH-STÄBCHEN mit Pommes, Ketchup / Mayo	16.50

KINDER BIS 3 JAHRE ESSEN BEI UNS NUDELN ODER KAPÜ MIT GEMÜSE GRATIS. UND EINEN NACHSCHLAG GIBTS AUCH!

Täglich ab 17:00 Uhr:

SALT & SILVER STRANDMENÜ

EINMAL ALLES BITTE! DAS RUNDUM-SORGLOS-PAKET.
FÜR ZWEI PERSONEN, ZUM TEILEN IN DIE TISCHMITTE.

COUVERT Sauerteigbrot mit Theodoras Olivenöl & Meersalzflocken

2 AUSTERN mit Jalapeño-Koriander-Gel und Rettich

GEGRILLTER SCHAFSKÄSE mit Paprika-Marmelade, Kumquat, Gelbe Bete Kompott

ADLERFISCH CRUDO mit Ponzu, Shiso, Gurke, Forellen-Kaviar

NORDSEE-CATAPLANA mit Miesmuschel, Lengfisch, Paprika, Koriander, Salzzitronenaioli

GEGRILLTER SPITZKOHL von Himbeer-Tobi, Tahini-Schaum, Gewürzcrunch, Kräutersalat

MARINIERTE ZWETSCHGEN mit Schoko-Brownie, Tonkabohne, Mohn, Lorbeeröl, Nusscrumble

---

PRO PERSON 65 EURO

ABENDKARTE

17:00-20:30

VORSPEISEN

COUVERT Sauerteigbrot mit Theodoras Olivenöl & Meersalzflocken		6.50
FRANZÖSISCHE AUSTERN mit Jalapeño-Koriander-Gel und Rettich oder pur mit Zitrone	3/6/12 STK	13/24/45
HERBSTSALAT mit mariniertem Kürbis, Radicchio, Walnuss, Deichkäse, Orange		14.50
GEGRILLTER SCHAFSKÄSE mit Paprika-Marmelade, Kumquat, Kräutersalat, Gelbe Bete Kompott		19
ADLERFISCH CRUDO mit Ponzu, Shiso, Gurke, Forellen-Kaviar		18
ST. PETER TONNATO Roastbeef, Räuchermakrelencréme, Queller, frittierte Kapern		19

HAUPTGERICHTE

SPITZKOHL von Himbeertobi, Tahini-Schaum, Gewürz-Chilicrunch, Kräutersalat		24
FARM TO TABLE Tagesernte von Himbeer-Tobi, Kürbis-Püree, Rote-Bete-Hummus, Sesam-Crunch		22
NORDSEE-CATAPLANA mit Miesmuschel, Lengfisch, Paprika, Koriander, Salzzitronenaioli		34
CARABIÑEROS auf Kürbisrisotto & Lorbeeröl		36
SIRLOIN STEAK dry-aged am Knochen vom Galloway Rind, Thai-BBQ-Sauce, Frites, Salat	je 100g	14
ENTRECOTE dry-aged vom Galloway Rind, Thai-BBQ-Sauce, Frites, Salat	je 100g	16

VOM FISCH-GRILL

HEILBUTT-FILET aus Dänemark, Pimentos de Padrón, Joghurt-Sauce		32
SAIBLING aus Deutschland im Butterfly-Cut, mit Salsa Verde		34
WOLFSBARSCH im Butterfly-Cut aus der Biskaya, Kräuter-Beurre-Blanc		34
STEINBUTT im Ganzen, aus Dänemark, mit Kapern-Beurre-Blanc	je 100g	11
SEEZUNGE aus Dänemark, Kräuter-Beurre-Blanc	je 100g	13

ALLE GRILLGERICHTE WERDEN MIT KNUSPRIGEN FRÜHKARTOFFELN & GRÜNEM SALAT SERVIERT.

FÜR DIE KINDER

NUDELN mit Tomatensauce	7.50
KARTOFFELPÜREE und Buttergemüse	7.50
HAUSGEMACHTE FISCH-STÄBCHEN mit Pommes, Ketchup / Mayo	16.50

KINDER BIS 3 JAHRE ESSEN BEI UNS NUDELN ODER KAPÜ MIT GEMÜSE GRATIS. UND EINEN NACHSCHLAG GIBTS AUCH!

DESSERT

MARINIERTE ZWETSCHGEN mit Schoko-Brownie, Tonkabohne, Mohn, Lorbeeröl, Nusscrumble	9.50
MILLE FEUILLE mit Mascarpone-Creme, Zitronen-Gel & Tobis Himbeeren	11

KALTE GETRÄNKE

APERÓ-BAR

SALT & SILVER SPRITZ (3) — 11.00
Noilly Prat Ambre / Martini Riserva Bitter / Prosecco D.O.C / Soda

SALT & ZERO SPRITZ (alkoholfrei) (a) — 11.00
Martini Floreale AFG / Grapefruit / Soda / Limette

2025 JUZZZ (alkoholfrei) — 8.00
Verjus / Hollunder / Melisse

ITALO SPRITZ (3,a) — 11.00
Martini Bianco / Tonic / Soda / Zitrone

VANILLA SKY (2) — 11.00
Grey Goose Vodka / Lemon / Passionfruit / Vanille

GIN TONIC (d) — 9.50
Bombay Sapphire / Thomas Henry Tonic Water / Zitrone

LA PALOMA (a) — 9.50
Patron Tequila Silver / Lime / Salz / Thomas Henry Grapefruit Soda

MEZCAL MULE — 10.50
Mezcal Encantado / Maracuja / Ginger-Beer

NEGRONI (a) — 14.00
Bombay Sapphire Premier Cru / Noilly Prat Rouge / Martini Riserva Bitter

ESPRESSO MARTINI (a) — 14.00
Grey Goose Vodka / Espresso /Kahlua Kaffeliquör

SOFTS

KARAFFE WASSER (still) 1,0l — 6.50
Aktivkohle gefiltert aus dem Zapfhahn

KARAFFE WASSER (laut) 1,0l — 6.50
Aktivkohle gefiltert aus dem Zapfhahn

LIMETTEN LIMONADE 0,4l — 6.00
Limette / Sirup / Soda

GRANATAPFEL-LIMONADE 0,4l — 7.00
Granatapfel / Limette / Sirup / Soda

PEPSI COLA (a,c,e,) 0,33l — 4.20

PEPSI COLA ZERO (a,c,e,) 0,33l — 4.20

MIRINDA ORANGE (a,c,e,) 0,33l — 4.20

SEVEN UP ZITRONE (a,e,) 0,33l — 4.20

APFELSCHORLE naturtrüb 0,4l — 4.90

MARACUJASCHORLE 0,4l — 4.90

RHABARBERSCHORLE 0,4l — 4.90

BIER

JEVER vom Fass 0,4l — 5.50

JEVER FUN vom Fass (alkoholfrei) 0,4l — 5.50

ALSTER Jever & Zitronenlimo 0,4l — 5.50

ESTRELLA vom Fass 0,4l — 6.00

ALLGÄUER BÜBLE Weißbier vom Fass 0,5l — 7.00

ALLGÄUER BÜBLE Edelweiss (alkoholfrei) 0,5l — 7.00

ÜBERQUELL HELLES vom Fass 0,4l — 7.00

SPIRITUOSEN

(2CL)

SCHIMMELREITER Aquavit (a) — 3.50

LINIE Aquavit — 3.50

HELBING Hamburger Kümmel — 3.50

KÜSTENNEBEL Anislikör — 3.50

KORNFETTI Korn — 3.00

HELD DER FREIZEIT Pfeffi — 3.50

GREY GOOSE French Vodka — 5.00

HENDRICK'S Gin — 5.00

GIN MARE Gin — 5.00

GIN SUL Gin — 5.00

SANTA TERESA SOLERA RUM (a,e) — 5.00

RON ZACAPA 23 Rum (a,e) — 8.00

BACARDI OCHO Rum (a,e) — 4.50

BOTUCAL RESERVA Rum (a,e) — 5.00

PATRON BLANCO Tequila — 7.00

PATRON REPOSADO Tequila — 7.00

WILD TURKEY 101 Bourbon Whiskey (a,e) — 3.00

RITTENHOUSE RYE Whiskey (a,e) — 4.50

MONKEY SHOULDER Scotch Whiskey (a,e) — 5.00

ARDBERG 10 Single Malt Scotch Whiskey — 8.00

ABERFELDY 12 Single Malt Scotch Whiskey — 5.50

CARDENAL MENDOZA Brandy (a,e) — 5.00

JÄGERMEISTER — 3.50

BIRKENHOF WILLIAMS PEAR — 4.50

AVERNA ON THE ROCKS MIT ZITRONE — 6.50

GRAPPA — 4.50

BAILEYS (2cl) — 3.50

BAILEYS ON THE ROCKS (4cl) — 6.50

HEISSE GETRÄNKE

KAFFEE

FILTER KAFFEE "BAR" 100% ARABICA	4.50
HEISSE SCHOKOLADE MIT SAHNE	5.50
ESPRESSO UGANDA	2.90
ESPRESSO UGANDA DOPPELT	3.50
CAFE CREMA	3.50
+ AMARETTO	3.00
+ BAYLIES	3.50
+ CARDINAL MENDOZA	5.00
CAPPUCCINO KUH / HAFER	4.80 / 5.20
LATTE MACCHIATO KUH / HAFER	5.50 / 6.20
PHARISÄER Kaffee / Rum / Sahne	7.50
TOTE TANTE Heiße Schokolade / Rum / Sahne	7.50
KAFFEE AUF EIS MIT SAHNE	6.00
+ AMARETTO	3.00
+ BAYLIES	3.50
+ CARDINAL MENDOZA	5.00

TEE

FRISCHER INGWER (HONIG + 0.50)	4.50
FRISCHE MINZE (HONIG + 0.50)	5.00
FRISCHER INGWER & MINZE (HONIG + 0.50)	5.50
CHARITEA CLEAN GREEN KRÄUTERTEE	4.50
CHARITEA WILD FRUIT FRÜCHTETEE	4.50
CHARITEA BLACK DARJEELING SCHWARZTEE	4.50
GROG Rum / Zitrone / Honig	7.50



WEIN

WEIN

ALKOHOLFREI

PRISECCO Manufaktur Jörg Geiger, Schlat, Deutschland, Obst, Beeren, Kräuter 0,25l — **9.50**

RIESLING Alkoholfreier Wein, Weingut Burnikel, Pfalz, Riesling — FLASCHE 39.00 — **8.50**

MURI SPARKLING Muri Copenhagen, Johannisbeerwein, eingelegter Rhabarber, Pinie — FLASCHE 47.50 — **9.50**

SCHAUMWEIN OFFENER AUSSCHANK 0,1L

KRACK SECCO Wein & Sektgut Krack, Deidesheim, Pfalz — **7.50**

CREMANT DE LOIRE BLANC Edition Celestine Bouvet-Ladubay, Loire, Saumur, Chenin Blanc — **9.50**

WEISSWEIN-SCHORLE / ROSÈ-SCHORLE — **7.50**

WEISS OFFENER AUSSCHANK 0,15L

2024 SALT & SILVER BLANC weiß VDP Weingut Schätzel, Rheinhessen, Weißburgunder — **7.50**

2025 BURNIKEL SAUVIGNON Weingut Burnikel, Pfalz, Sauvignon Blanc — **8.50**

2023 RIESLING GIPSKEUPER Weingut Paul Weltner, Franken, Riesling — MAGNUM (1,5l) 84.00 — **8.50**

WECHSELNDE NATURWEINE AUF ANFRAGE — **7.50**

ROSÉ OFFENER AUSSCHANK 0,15L

2024 SALT & SILVER EDITION rosé VDP. WEINGUT Schätzel, Rheinhessen, Portugieser — **7.50**

2025 LA COQUETTE ROSÉ Leon Dumas, Südfrankreich, Cabernet Sauvignon, Grenache, Merlot — **7.50**

ROT OFFENER AUSSCHANK 0,15L

2023 HABLA LA TIERRA José Civantos & Juan Tirado, Spanien, Cab. Sauvignon, Tempranillo, Syrah — **8.50**

2022 CABERNET SAUVIGNON Weingut Langenwalter, Weißenheim am Sande, Pfalz, Cabernet Sauvignon — **8.50**

SCHAUMWEIN FLASCHE 0,75L

CREMANT DE LOIRE ROSÉ Edition Etienne Bouvet-Ladubay, Loire, Cabernet Franc	MAGNUM (1,5l) 119.00	64.00
CREMANT DE LOIRE BLANC Edition Celestine Bouvet-Ladubay, Loire, Saumur, Chenin Blanc		64.00
CHAMPAGNE BRUT, Maison EPC, Pinot Noir, Pinot Mineur, Charodonnay		79.00
CHAMPAGNE BRUNO PAILLARD Premiere Cuvee Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay		109.00
CHAMPAGNE BONNET-PONSON CUVÉE PERPÉTUELLE EXTRA BRUT 1ER CRU Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay		99.00
CHAMPAGNE CUVÉE R, BLANC DE BLANC Fourny & Fils, Chardonnay		119.00
CHAMPAGNE, BLANC DE BLANC Fourny & Fils, Chardonnay		119.00
CHAMPAGNE KRUG GRANDE CUVÉE 172ÈME EDITION Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier		320.00
2014 CHAMPAGNE CRISTAL BRUT Louis Roederer, Pinot Noir, Charodnnay		390.00

WEISS FLASCHE 0,75L

2024 SAUVIGNON SANDSTEIN Weingut Sommer, Burgenland, Sauvignon Blanc	MAGNUM 1,5l 88.00	44.00
2023 SAUVIGNON BLOW Christoph Neumeister & Katharina Tinnacher, Sauvignon Blanc		49.00
2024 CHARDONNAY FELSENSTEIN DEMETER Weingut Birgit Braunstein, Burgenland, Chardonnay		42.00
2024 KAMMERN Weingut Hirsch, Kamptal, Österreich, Grüner Veltliner		56.00
2025 WEISSBURGUNDER & CHARDONNAY Weingut Andres, Deidesheim, Pfalz, Weißburgunder, Chardonnay		44.00
2024 GRAUBURGUNDER KATRIN MEHLING Weingut Mehling, Deidesheim, Pfalz, Grauburgunder		44.00
2023 GEMISCHTER SATZ Demeter Weingut Matthias Hager, Mollands-Kamptal		42.00

NATURBELASSENE WEINE 0,75L

2024 CUVEÉ RENARD Weinbau Julien Renard, Winningen, Mosel, Müller-Thurgau, Riesling, Weißburgunder	59.00
2024 RIESLING Weinbau Julien Renard, Winningen, Mosel	69.00
2024 WEISSBURGUNDER CHARDONNAY Weinbau Julien Renard, Winningen, Mosel	69.00
2020 RIESLING VULKAN Weingut Odinstal, Pfalz, Riesling	84.00
2024 OHM Moritz Kissinger, Rheinhessen, Weißburgunder, Chardonnay	69.00
2023 DER OTT Weingut Ott, Wagram, grüner Vetliner	79.00

ROSÉ 0,75L

2024 SALT & SILVER EDITION rosé VDP. WEINGUT Schätzel, Rheinhessen, Portugieser		35.00
2022 RÓZSA PETSOVITS Franz Weninger, Horitschon, Burgenland, Pinot Noir, Zweigelt, Syrah	MAGNUM 1,5l 72.00	37.00
2025 LA COQUETTE ROSÉ Leon Dumas, Südfrankreich, Cabernet Sauvignon, Grenache, Merlot		35.00

ROT 0,75L

2023 HABLA LA TIERRA José Civantos & Juan Tirado, Spanien, Cab. Sauvignon, Tempranillo, Syrah	42.00
2023 JUNO Tenute Trerose, Valiano di Montepulciano, Toskana, Sangiovese	44.00
2021 BEAUJOLAIS FLEURIE Domaine Terres Dorees-Jean Paul Brun, Beaujolais, Gamay	68.00
2021 BLAUFRÄNKISCH CREITZER RESERVE Weingut Gesellmann, Burgenland, Blaufränkisch	68.00
2022 CABERNET SAUVIGNON Weingut Langenwalter, Weißenheim am Sande, Pfalz, Cabernet Sauvignon	42.00

RARITÄTEN

SÜDPFALZ

2017 GG KASTANIENBUSCH Ökonomierat Rebholz, Riesling	109.00
2018 GG GANZ HORN Ökonomierat Rebholz, Riesling	119.00
2016 GG GANZ HORN Ökonomierat Rebholz, Riesling	119.00

TERRASSENMOSEL

2022 GG WINNINGER UHLEN VDP Weingut Mathias Knebel, Winningen, Riesling	92.00
2020 GG WINNINGER RÖTTGEN VDP Weingut Mathias Knebel, Winningen, Riesling	92.00

MOSEL

2003 SPÄTLESE MARIENBURG FASS 22 Weingut Clemens Busch, Pünderich, Riesling	89.00
2004 AUSLESE MARIENBURG FALKENLAY Weingut Clemens Busch, Pünderich, Riesling kleine Flasche 0,375l	89.00

RHEINHESSEN / RHEINGAU

2020 GG ÖLBERG Kai Schätzel, Nierstein, Riesling	99.00
2018 GG ÖLBERG Kai Schätzel, Nierstein, Riesling	99.00
2018 KIRCHSPIEL Katharina Wechsler, Riesling	79.00

BADEN

2022 MALTERDINGER SPÄTBURGUNDER Weingut Bernhard Huber, Malterdingen, Spätburgunder	99.00
2022 GG HECKLINGER SCHLOSSBERG Weingut Bernhard Huber, Malterdingen, Chardonnay	189.00
2022 GG HECKLINGER SCHLOSSBERG Weingut Bernhard Huber, Malterdingen, Spätburgunder	199.00

BORDEAUX

2015 LE PUY Chateau Le Puy, St. Emillion, Cab. Franc, Cab. Sauvignon, Carmenère, Malbec, Merlot	109.00
2006 HAUT-MEDOC GRAND CRU CLASSÉE Château de Camensac, Haut-Medoc, Cabernet Sauvignon, Merlot	119.00
2006 POMEROL Chateau Beauregard, Pomerol, Merlot, Cabernet Franc	119.00
2014 SAINT-EMILLON GRAND CRU CLASSE Chateau Rochebelle, Saint-Emillon, Cabernet Franc	129.00

BURGUND BLANC

2022 ALIGOTÉ Jean-Marie Bouzereau, Meursault, Aligoté	69.00
2022 BOURGOGNE BLANC AOC Domaine Bzikot Sylvain, Puligny-Montrachet, Chardonnay	89.00
2022 MEURSAULT Jean-Marie Bouzereau, Meursault, Chardonnay	129.00
2024 MEURSAULT Jean-Marie Bouzereau, Meursault, Chardonnay	119.00
2022 HAUTES-CÔTES DE BEAUNE "LE CHEMIN DE PIERRE" Domain Boisson-Vadot, Meursault, Chardonnay	89.00
2015 CHASSAGNE MONTRACHET BLANC Domain Bader-Mimeur, Chassagne Montrachet, Chardonnay	129.00
2018 MARSANNAY BLANC „PLANTELLES" Domain Michel Magnien, Marsannay, Chardonnay	89.00

BURGUND ROUGE

2017 CHASSAGNE MONTRACHET ROUGE Domain Bader-Mimeur, Chassagne Montrachet, Pinot Noir	95.00
2020 VOLNAY VIEILLES VIGNES Domain Joseph Voillot, Pinot Noir	109.00
2020 POMMARD VIEILLES VIGNES Domain Joseph Voillot, Pinot Noir	109.00

PIEMONT

2012 BAROLO SAN GIUSEPPE Pecchenino, Dogliani, Nebbiolo	119.00
2012 BAROLO LE COSTE DI MONTFORTE Pecchenino, Dogliani, Nebbiolo	149.00

UNSERE PARTNER

Guter Geschmack kommt nicht von irgendwo - sondern
von sorgfältig ausgewählten Erzeugern und Lieferanten.

REGIONAL & SAISONAL

Wir kochen frisch, mit den besten Zutaten – und wir meinen Nachhaltigkeit ernst. Für uns bedeutet das mehr als nur ökologische Verantwortung: Wir denken auch sozial und wirtschaftlich. Deshalb beziehen wir unsere Zutaten von langjährigen Partnern und lokalen Erzeugern – für ein echtes Gleichgewicht zwischen Mensch, Natur und Wirtschaft.

HIMBEERTOBI (AKA TOBIAS JÜRGENS)

in echter Lokalheld. Tobi baut nicht nur die weltbesten Himbeeren an – er beliefert uns auch mit über 20 verschiedenen Gemüsesorten: wilder Brokkoli, Spitzkohl, Kräuter, Salate, Blüten ud vieles mehr. Je nach Wetter, je nach Ernte, je nach Jahreszeit. Unseren gesamten Bedarf deckt das noch nicht – aber es ist ein guter Start in eine gemeinsame Zukunft. Und das alles direkt um die Ecke.

FRIESISCHE SCHAFSKÄSEREI / HOF VOLQUARDSEN

Redlef und Monika betreiben in Tetenbül bei Garding eine kleine Bioland Schafskäserei mit 120 Milchschafen und stellen in liebevoller Handarbeit tolle Käseprodukte her. Wir holen dort einmal die Woche frischen Grillkäse und sind sehr stolz, ein so gutes, nachhaltiges und lokales Produkt anbieten zu können.

LANDSCHLACHTEREI BURMEISTER

Die Landschlachterei Burmeister aus Viöl besteht seit 1901 als Familienunternehmen und beliefert uns mit Rind- und Lammfleisch. Die Lämmer stammen ausschließlich aus Nordfriesland und die Rinder ausnahmslos aus Weidehaltung in einem Umkreis von 50km.

HUMMER PEDERSEN

Unser langjähriger Partner für frischen Fisch. Zusammen mit Karl und Micha durchleuchten wir den Markt auf der Suche nach lokalen Produkten, bestandsschonenden Fangmethoden und sinnvollen und nachhaltigen Zuchtbetrieben. Die Herausforderung, möglichst Fisch aus der Nordsee oder Schleswig-Holstein zu verwenden bedeutet einen großen zeitlichen und finanziellen Aufwand und wir nehmen diese Aufgabe sehr ernst. Dafür genießt ihr bei uns dank Hummer Pedersen absolute Premiumqualität mit gutem Gewissen.

WEINLADEN ST.PAULI

Stephanie Döring gilt als eine der führenden Sommeliéres und Weinhändlerinnen Deutschlands und ist seit Tag eins unsere Beraterin für Wein. Gemeinsam selektieren wir die besten, frischesten ausschließlich natürlich und ohne Zusatzstoffe erzeugten Weine Deutschlands und Europas, um unseren Gästen zu jedem Anlass die richtigen Begleitweine anbieten zu können.

DESIGNSTUDIE VON TASTY STUDIOS, NICHT DIE OFFIZIELLE KARTE