



HERZLICH WILLKOMMEN



Ob **Veganer, Vegetarier** oder
Liebhaber saftiger **Steakgerichte** –
bei uns verbringt jeder Gaumen einen
erlebnisreichen Geschmacksmoment.



NOVA
— RESTAURANT —

APERITIF

Schön, Sie bei uns zu haben! Möchten Sie Ihren
Besuch mit einem erfrischenden Aperitif beginnen?

NOVUM

Substantiv, Neutrum – etwas Neues, noch nicht Dagewesenes

NOVA

Plural von Novum

PORTWEIN — 3,90

Weiß, extra trocken (5 CL)

APEROL SPRIZZ — 5,90

Secco, Soda, Aperol (0,3 L)

MARTINI FIERO — 5,50

Tonic, Rosenblüten (0,3 L)

HUGO — 5,90

Secco, Soda, Holundersirup, Minze (0,3 L)

NEGRONI — 5,50

Gin, Campari, Vermouth,
dash Angostura (6 CL)

VIRGIN HUGO — 4,50

Ginger Ale, Soda, Holundersirup,
Minze (0,3 L)

CYNAR BITTER — 5,50

Wein, Soda, Salatgurke, Zitrone (0,3 L)

LILLET BERRY — 5,90

Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry (0,3 L)





GEFÜLLTE AVOCADO — 8,90

VEGAN / Gegrillte Avocado gefüllt mit Tomaten, Zwiebeln & Kräutern



ORIENTALISCHER VORSPEISENTELLER — 8,90

VEGETARISCH / Gefüllte Weinblätter & Paprikaschoten,
Artischockenherzen, getrocknete Tomaten, Schafskäse, Oliven

VORSPEISEN

Zur Einstimmung haben wir für Sie eine Auswahl
mediterraner Starter mit einem Hauch von Orient kreiert.



ITALIENISCHE BRUSCHETTA — 6,90

VEGAN / Kross gebackenes Brot mit frischen Tomaten,
Knoblauch, Zwiebeln & Kräutern, dazu Rucola

RINDERCARPACCIO — 9,90

Dünne Filetscheiben mit Basilikum-Pesto,
Parmesan & Pinienkernen, dazu Rucola

HAUPTGÄNGE

Unsere Hauptgerichte werden mit viel Liebe von unserem Küchenteam frisch für Sie zubereitet.

PITA BRUSCHETTA — 12,90

Lauwarmes Fladenbrot mit frischen Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln & Kräutern, umlegt mit Garnelen im Kartoffelmantel, dazu Rucola

HOT RED THAI CURRY — 12,90

VEGAN / Pikant mit knackigem Asia-Gemüse & Jasmin-Reis.

Wahlweise mit:

Pute für 14,90 Euro

3 Garnelen für 16,90 Euro

J.R. BURGER — 14,90

Paddy vom feinsten Irish Roastbeef, dazu würzige BBQ-Sauce, Röstzwiebeln, Cheddar-Käse, Tomaten & Essiggurken mit finest Round-Cut Pommes & Salatgarnitur

HALOUMI BURGER — 14,90

VEGETARISCH / Haloumi-Käse mit Honig-Senfsauce, Zucchini, Tomate, Rucola & roten Zwiebeln dazu Avocado-Tomatensalat & finest Round-Cut Pommes

 IMAM BAYILDI — 12,90

VEGAN / Geschmorte Aubergine gefüllt mit Gemüse dazu Yasminreis & Beilagensalat

FETTUCINE NERO — 16,90

Schwarze Nudeln mit gebratener Zucchini, Cherrytomaten & Garnelen, dazu Rucola

Unsere Weinempfehlung

**VALPOLICELLA RIPASSO
MONTECAMPO — 28,00**

Trocken, kräftig, würzig, Aromen von Kirschen und Pflaumen (0,75 L)



 CHAMPIGNON MEDAILLONS — 12,90

VEGAN / Auf Avocado-Tomatensalat mit Erbsenpesto, Reis & roten Zwiebeln

 RAVIOLI — 13,90

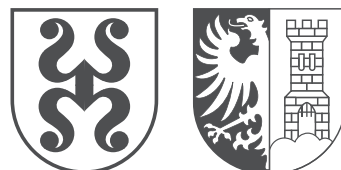
VEGETARISCH / Teigtaschen gefüllt mit Ricotta & Spinat, geschwenkt in Basilikum-Sahnepesto, dazu Parmesan, Cherrytomaten & Rucola

0,1 L / 2,50
0,2 L / 4,20
0,75 L / 15,00



WUSSTEN SIE SCHON?

Im August 2001 anlässlich der 52. Allgäuer Festwoche wurde aus der 50-jährigen Weinpatenschaft eine offizielle Städtepartnerschaft zwischen Bad Dürkheim und Kempten. Vorausgegangen war im Jahr 2000 die Widmung eines eigenen Weinberges in Bad Dürkheim, aus dem die Riesling-Trauben geerntet wurden für den Kemptner Patenwein.



SALATE

Unsere knackigen Salate bieten die perfekte leichte Kost. Alle Variationen bestehen aus verschiedenen Blattsalaten, Karotten, Gurken, Tomaten, roten Zwiebeln und werden mit unserem Balsamico-Senfdressing angemacht.

SALAT SURF & TURF — 16,90

Mit saftigen Rinderstreifen & Garnelen im Kartoffelmantel

SALAT VITAL — 12,90

Mit gebratenen Putenstreifen, Nüssen & Orangenfilets

PANZANELLA — 11,90

VEGETARISCH / Lauwarmer italienischer Brotsalat mit gebratener Zucchini, Tomaten, Mozzarella & Parmesan

BEILAGENSALAT — 3,00

VEGAN / Kleine Salatvariation

BEILAGEN

RIESENGARNELEN — 6,00

(3 Stück)

GEMÜSE DER SAISON — 5,50

FINEST ROUND-CUT POMMES FRITES — 4,00

OFENKARTOFFEL MIT SOURCREAM — 4,50

ROSMARIN-RÖSTI — 3,50

BEILAGENSALAT — 3,00

KNOBLAUCHBAGUETTE — 2,00

(3 Stück)

Unsere Beilagen sind als Begleiter der Steak-Gerichte erhältlich.
Für einen kleinen Snack sind unsere Vorspeisen & Salate die richtige Wahl.

SAUCEN

Hausgemacht

Bratenjus

Balsamicojus

Whisky-Honigsauce

Kräuterbutter

STEAKS

Sous Vide gegart und anschließend kross gegrillt!

Wir brennen für gute Steaks. Das zarte & aromatische Fleisch beziehen wir von unseren zuverlässigen & langjährigen Lieferpartnern. So garantieren wir Ihnen höchste Qualität & besten Geschmack.

ARGENTINISCHES RINDERFILET — 29,50

(200 g)

RUMPSTEAK 150 — 18,00

von der Färse*, Ladycut (150 g)

RUMPSTEAK 200 — 22,00

von der Färse* (200 g)

RUMPSTEAK 300 — 29,00

von der Färse* (300 g)

Englisch | Medium | Durch

Zu unseren Steakgerichten servieren wir zusätzlich Knoblauchbaguette.

*Von der Färse: zartes & saftiges Fleisch vom weiblichen Jungrind.

Impressionen auf Instagram

 nova_kempton



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kleine Portionen - großer Geschmack!

DONALD DUCK — 6,90

Hähnchen-Nuggets mit Pommes & Ketchup

SUSI UND STROLCH — 5,90

Pasta mit Tomatensauce & Parmesan

DESSERTS

Lust auf was Süßes? Lassen Sie sich zum krönenden Abschluss von unseren leckeren Desserts verführen!

AFFOGATO — 3,00

Heißer Espresso trifft auf kaltes Vanilleeis

SCHOKOLADEN - SOUFFLÉ — 6,50

Auf fruchtigem Himbeerragout verfeinert mit karamellisierten Mandelblättchen & einem Sahnetupfer

CRÈME BRÛLÉE — 6,90

Mit knuspriger Karamel-Kruste, Himbeer-Hippe & frischer Früchtegarnitur

PANNA COTTA — 6,90

Mit Beeren-Ragout, Pistazien-Cracker & frischer Früchtegarnitur

TOFFEE-EIS — 1,50

VEGAN / Eine Kugel Eis mit Karamell-Toffeegeschmack auf Sojabasis

VANILLE-EIS — 1,10

Eine Kugel Eis mit Vanille-Geschmack

EISKAFFEE — 4,90

Gekühlter Kaffee aus der eigenen Röstung mit zwei Kugeln Vanilleeis & Sahne
(15. April bis 15. September)

EISSCHOKOLADE — 4,90

Gekühlte Milch-Schokolade mit zwei Kugeln Vanilleeis & Sahne
(15. April bis 15. September)

Portion Sahne 0,50 Euro

WEISSWEINE

im offenen Ausschank

 HIRSCHHOF SILVANER ECOVIN — 5,90

VEGAN / halbtrocken, harmonisch & fruchtig
Ein geselliger Begleiter zu allen Speisen (0,2 L)



DEIDESHEIMER HOFSTÜCK RIESLING — 4,00

trocken, frisch & dezente Säure
Ansprechend frische Art (0,2 L)

KREMSEER GRÜNER VELTLINER — 4,50

trocken, kräftig & weinig
Von den Steillagen an der Donau (0,2 L)

SÜDTIROLER CHARDONNAY IGT — 4,50

trocken, fruchtig & frisch (0,2 L)

LUGANA DOC VIA AL CASTELLO — 5,50

fruchtig, frisches Bukett, goldene Reflexe (0,2 L)

ROSÉWEINE

im offenen Ausschank

**BICKENSOHLER SPÄTBURGUNDER
WEISSHERBST — 4,20**

halbtrocken, vollmundig & rund
Der Klassiker deutscher Rosés (0,2 L)

ROTWEINE

im offenen Ausschank

EDELGRÄFLER CUVÉE ROT ECOVIN — 7,20

trocken, feine Waldbeerendüfte
Himbeer- & Pflaumenaroma (0,2 L)



ALDE GOTT SPÄTBURGUNDER — 4,90

trocken & zartfruchtig
Feine Burgunderaromen (0,2 L)

PRIMITIVO DOPPIO PASSO — 6,50

halbtrocken, samtig & weich
Dunkles, tiefes Purpurrot, mit violetten Reflexen (0,2 L)

BORDEAUX ROUGE AOC — 5,90

trocken, kräftig, gehaltvoll & würzig
Qualitätswein Chateau Saint Hubert (0,2 L)

BARBERA D'ASTI DOCG — 5,90

trocken, lebhaft & rubinrot
Leicht würzige Note (0,2 L)

FLASCHENWEINE WEISS

LUGANA DOC BULGARINI — 29,00

Trocken, fruchtig, zarte Aromen nach Zitrus & Pfirsich
Weicher Schmelz, leicht buttrig (0,75 L)

ORVIETO CLASSICO D.O.C. TORRICELLA — 21,00

Trocken, mineralisch, saftig, feinfruchtig
Feines nussiges Aroma (0,75 L)

CHABLIS A.C. — 21,00

1331 Qualitätswein, Albert Bichot
Trocken, elegant (**0,375 L**)

FLASCHENWEINE ROT

SMALL HILL RED — 26,00

Cuvée von Pinot Noir, St. Laurent & Merlot

Trocken, weich & geschmeidig

Aromen von dunklen Beeren & Schokolade (0,75 L)

VALPOLICELLA RIPASSO MONTECAMPO — 28,00

Trocken, kräftig, würzig

Aromen von Kirschen und Pflaumen (0,75 L)

CHÂTEAU BARREYRES AC HAUT MEDOC — 21,00

1328 Cru Bourgeois, Schlossabzug

Trocken, würzig, kräftig (0,375 L)

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

COLA	— 0,2 L / 2,80 0,4 L / 3,80
ORANGENLIMONADE	— 0,2 L / 2,80 0,4 L / 3,80
ZITRONENLIMONADE	— 0,2 L / 2,80 0,4 L / 3,80
SPEZI	— 0,2 L / 2,80 0,4 L / 3,80
COCA COLA LIGHT	— 0,33 L / 3,00
AQUA »NOVA«*	— 0,35 L / 3,20 0,7 L / 5,20
Mit Kohlensäure	
AQUA »NOVA«*	— 0,35 L / 3,20 0,7 L / 5,20
Still, ohne Kohlensäure	
ALMDUDLER	— 0,35 L / 3,60
RED BULL	— 0,25 L / 3,60
BITTERINO	— 0,1 L / 2,20
BITTERINO	— 0,25 L / 3,90
Mit Saft nach Wahl	
FRITZ	
RHABARBERSAFTSCHORLE	— 0,33 L / 3,70
FRITZ	
TRAUBENSAFTSCHORLE	— 0,33 L / 3,70
GINGER ALE	— 0,2 L / 2,60
BITTER LEMON	— 0,2 L / 2,60
TONIC WATER	— 0,2 L / 2,60
SCHWEPPES WILD BERRY	— 0,2 L / 2,60 0,4 L / 3,60
APFELSAFT	— 0,2 L / 2,80 0,4 L / 3,90
Naturtrüb	
ORANGENSAFT	— 0,2 L / 2,80 0,4 L / 3,90
JOHANNISBEERSAFT	— 0,2 L / 2,80 0,4 L / 3,90
MARACUJANEKTAR	— 0,2 L / 2,80 0,4 L / 3,90
BANANENNEKTAR	— 0,2 L / 2,80 0,4 L / 3,90
KIRSCHNEKTAR	— 0,2 L / 2,80 0,4 L / 3,90
ALS SAFTSCHORLE	— 0,2 L / 2,70 0,4 L / 3,80



AQUA NOVA

Mit der Bestellung unseres Premiumwassers unterstützen Sie zusammen mit uns gemeinnützige Projekte.

Weitere Infos unter:

www.nova-kempton.de/spende/

NOVA'S JUMBO LIMONADEN — JE 0,6 L/4,90

Ingwer-Sirup, Zitronensaft, Soda, Orangen- & Zitronenscheiben

Himbeer-Sirup, Zitronensaft, Soda, Beerenmix

Gurken-Sirup, Zitronensaft, Soda, Gurkenscheiben

HEISSGETRÄNKE

ESPRESSO	— 1,90
ESPRESSO DOPPIO	— 3,40
ESPRESSO CORRETTO	— 4,60
Mit Grappa	
ESPRESSO MACCHIATO	— 2,00
TASSE KAFFEE	— 2,40
HAFERL KAFFEE	— 3,40
CAPPUCCINO	— 3,50
CAPPUCCINO GROSS	— 4,20
MILCHKAFFEE GROSS	— 4,20
LATTE MACCHIATO	— 3,60
HEISSE SCHOKOLADE	— 3,40
HEISSE SCHOKOLADE MIT SAHNE	— 3,60
LATTE	— 3,80
Sirup, Caramel oder Vanille	
VANILLA CHAI	— 4,50
HEISSE ZITRONE	— 2,00
BIO DARJEELING	— 2,90
Happy Valley	
BIO GRÜNER TEE	— 2,90
Sencha Bloom	
BIO DARJEELING	— 2,90
Happy Valley	
BIO INGWER-ZITRONENGRAS	— 2,90
A Touch of India	
BIO FRÜCHTETEE	— 2,90
Unique Rhubarb	
BIO MINZE	— 2,90
Mint Blend	
BIO KAMILLE-VERBENE	— 2,90
Herbal Breeze	
BIO ROOIBOS	— 2,90
African Vitality	



BIERE

WEISS GOLD VOM FASS	— 0,3L/3,00 0,5L/3,80
WEIZEN VOM FASS	— 0,3L/3,00 0,5L/3,80
PILS AUS DER FLASCHE	— 0,33L/3,00
URWEIZEN DUNKLES WEIZEN	— 0,5L/3,80
LEICHTES WEIZEN	— 0,5L/3,80
WEIZEN ALKOHOLFREI	— 0,5L/3,80
WEISS GOLD ALKOHOLFREI	— 0,33L/3,00
MOHREN	— 0,5L/3,80
RUSS	— 0,5L/3,80
RADLER	— 0,5L/3,80
KANJA	— 0,2L/2,20
Weiss Gold im Weinglas	

PROSECCO CA'BOLANI D.O.C.

PROSECCO	— 0,1L/3,50
PROSECCO AUF EIS	— 0,3L/5,60
FLASCHE PROSECCO	— 0,7L/22

WHISKEYS & COGNACS

TULLAMORE DEW	— 4 CL/6,50
BUSHMILLS MALT	— 4 CL/8,50
JACK DANIELS	— 4 CL/5,50
JOHNNIE WALKER RED LABEL	— 4 CL/5,50
DIMPLE 12 YEARS	— 4 CL/8,50
BALLENTINE'S	— 4 CL/6,50
CHIVAS REGAL 12 YEARS OLD	— 4 CL/8,50
GLENFIDDICH 12 YEARS OLD	— 4 CL/8,50
GLENMORANGIE	— 4 CL/8,50
HENNESSY	— 2 CL/3,10
REMY MARTIN	— 2 CL/3,10

SCHNÄPSE

RAMAZZOTTI	— 4 CL/3,50
AVERNA	— 4 CL/3,50
BAILEYS	— 4 CL/4,00
WILLI	— 2 CL/2,50
SAMBUCA	— 2 CL/2,50
JÄGERMEISTER	— 2 CL/2,50
GRAPPA	— 2 CL/3,00
Nonino Moscato Monovitigno	
GRAPPA	— 2 CL/3,50
Di Barolo, holzfassgereift	
GRAPPA	— 2 CL/4,00
Chardonnay Giare, holzfassgereift	

DRINKS

CUBA LIBRE	— 0,2L/6,00
BACARDI RAZZ ZITRONENLIMO	— 0,2L/6,00
WODKA RED BULL	— 0,2L/6,50
JACKY COLA	— 0,2L/6,50

GIN & TONIC

MONKEY GIN TONIC	— 0,2L/8,50
DUKE GIN TONIC	— 0,2L/8,50
BOMBAY GIN TONIC	— 0,2L/6,90
HENDRICKS GIN TONIC	— 0,2L/7,50
GIN MARE TONIC	— 0,2L/9,00
BRANDSTIFTER GIN TONIC	— 0,2L/8,50
JINZU GIN TONIC	— 0,2L/8,50
BOTANIST GIN TONIC	— 0,2L/8,50

PORTWEIN — 3,90

White, extra dry (5 CL)

MARTINI FIERO — 5,50

Tonic, rose petals (0,3 L)

NEGRONI — 5,50

Gin, Campari, Vermouth, dash Angostura (6 CL)

CYNAR BITTER — 5,50

Wine, soda, cucumber, lemon (0,3 L)

APEROL SPRIZZ — 5,90

Secco, soda, aperol (0,3 L)

HUGO — 5,90

Secco, soda, elderberry, mint (0,3 L)

VIRGIN HUGO — 4,50

Ginger Ale, soda, elderberry, mint (0,3 L)

LILLET BERRY — 5,90

Lillet Blanc, Schweppes wild berry (0,3 L)

PROSECCO — 3,50

(0,1 L)

APERITIV

Nice to have you.

Want to get started on a refreshing aperitiv?

STARTERS

To start with we created a choice of Mediterranean starters with an oriental touch.

ORIENTAL STARTER PLATE — 8,90

VEGETARIAN / Stuffed wine leaves & green/red peppers, artichoke hearts, dried tomatoes, sheeps milk cheese, olives

BEEF CARPACCIO — 9,90

Thinly sliced filet with basilicum-pesto, parmesan cheese, pignolia and rucola

ITALIAN BRUSCHETTA — 6,90

VEGAN / Crusty baked bread with fresh tomatoes, garlic, onions & herbs, rucola

STUFFED AVOCADOS — 8,90

VEGAN / Grilled avocados filled with tomatoes, onions and herbs

SOUPS

Or rather something hot?

 MERCIMEK — 5,90

VEGAN / Turkish lentil-cream soup, delicately spiced

 TOMATENSUPPE — 4,90

VEGAN / Home made tomato soup with herbs and soja cream

MEDITERRANEAN ORIENTAL STEAKS & BURGER



VEGAN VEGETARIAN DESSERTS

MAIN COURSES

Our main courses are freshly made
with lots of love by our kitchen team.



IMAM BAYILDI — 12,90

VEGAN / Stewed aubergine filled with vegetables, with Yasmin rice and side salad



MUSHROOM MEDAILLONS — 12,90

VEGAN / With avocado-tomato salad and pea-pesto, rice and red onions



RAVIOLI — 13,90

VEGETARIAN / Pockets of paste filled with ricotta & spinach,
turned in basilicum-cream pesto with parmesan cheese, cherry tomatoes, rucola

BLACK FETTUCINE — 16,90

Black noodles with fried zucchini, cherry tomatoes, prawns and rucola



Fancy a glass of wine to go with it?

We get it from our regional partners



HOT RED THAI CURRY — 12,90

VEGAN / Spicy with cross Asia vegetables and Jasmin rice.

At your choice with:

Turkey at 14,90 Euro

3 prawns at 16,90 Euro

PITA BRUSCHETTA — 12,90

Lukewarm pita bread with fresh tomatoes, garlic, onions & herbs,
surrounded by prawns in a potato covering with rucola

J.R. BURGER — 14,90

Paddy from finest Irish beef, spicy barbecue sauce, roasted onions,
Cheddar cheese, tomatoes, pickled gherkins, finest round cut fries and salad

HALOUMI BURGER — 14,90

VEGETARIAN / Haloumi cheese in a honey-mustard sauce,
tomato, rucola, red onions, avocado-tomato salad, finest round-cut fries

SALADS

our crisp salads offer the perfect light food.
All variations contain a variety of green salads,
gherkins, red onions and are made with a
basamico-mustard dressing.



SURF & TURF SALAD — 16,90

With juicy strips of beef and prawns in a potato coating

SALAD VITALE — 12,90

With fried strips of turkey, nuts and slices of orange

PANZANELLA — 11,90

VEGETARIAN / Lukewarm Italian bread salad with fried Zucchini, tomatoes, Mozzarella & Parmesan cheese

SIDE SALAD — 3,00

VEGAN / Small variation of salad



Wine recommendation

With our salads and specials we recommend the full, semi-dry BICKENSOHLER WEISSHERBST wine

0,1 L / 2,50 Euro

0,2 L / 4,20 Euro

STEAKS

Cooked sous vide and subsequently grilled to your taste.

We love good steaks. We get the tender and aromatic cuts from our longterm trustworthy supply partners. This way we can guarantee you best quality and maximum taste.

ARGENTINIAN FILET — 29,50

(200 g)

RUMPSTEAK 150 — 18,00

from the heifer*, Ladycut (150 g)

RUMPSTEAK 200 — 22,00

from the heifer* (200 g)

RUMPSTEAK 300 — 29,00

from the heifer* (300 g)

Rare / medium / well done

All our steaks come standard with a garlic baguette.

*Heifer: the young female animal.

SAUCES

all home made

Gravy

Balsamico sauce

Whisky-honey sauce

Garlic butter



SIDE DISHES

GIANT PRAWNS — 6,00

(3 pieces)

VEGETABLES OF THE SEASON — 5,50

FINEST ROUND CUT FRIES — 4,00

BAKED POTATO WITH SOUR CREAM — 4,50

ROESTI POTATOES WITH ROSEMAR — 3,50

SIDE SALAD — 3,00

GARLIC BAGUETTE — 2,00

(3 slices)

Our side dishes are available as above with your steaks.

For the small appetite we recommend our starters and salads.

FOR OUR FUTURE CUSTOMERS

Small portions – big taste!

DONALD DUCK — 6,90

Chicken nuggets with fries and ketchup

SUSI AND STROLCH — 5,90

Pasta with tomato sauce and parmesan cheese

DESSERTS

Fancy something sweet?

Please choose from our delicious dessert menu.

AFFOGATO — 3,00

Hot espresso meets cold vanilla ice cream

CHOCOLATE SOUFFLÉ — 6,50

On real raspberry ragout with caramelised almond flakes and a dab of cream

CRÈME BRÛLÉE — 6,90

With a crispy caramel coating, raspberry & fresh fruit variety

PANNA COTTA — 6,90

With berry ragout, pistacchio crackers and fresh fruit variety



TOFFEE ICE CREAM — 1,50

VEGAN / A scoop of ice cream with a caramel-toffee taste on soja base

VANILLA ICE CREAM — 1,10

One scoop of vanilla ice cream

EISKAFFEE — 4,90

Chilled coffe from in-house roaste coffe with 2 scoops of vanilla ice cream and cream

(15. april to 15. september)

EISSCHOKOLADE — 4,90

Chilled milk-chocolate with 2 scoops of vanilla ice cream and cream

(15. april to 15. september)

Portion cream: 0,50 Euro

VIELEN DANK
FÜR IHREN
BESUCH

Rathausplatz 21 · 87435 Kempten

T 0831 570 722 88

www.nova-kempten.de

NOVA
— RESTAURANT —



NOVA-Essen-Trinken



nova_kempten