



Vorweg und Suppen

Räucherlachstatar

Blattsalate Limettencreme Kartoffelrösti
8,90 EUR

Godewind

Himmel & Erde

(gebratene Blutwurst Kartoffelpüree mit Apfel und Röstzwiebeln)
8,50 EUR

Godewind

Kartoffel-Lauch-Suppe und krosser Bacon

6,50 EUR

Godewind

Sellerie Birnensüppchen mit Brotchip

6,90 EUR

Frisches aus dem Fischernetz

Seehecht im Speckmantel

Schmorgurken und Rote Beete Kartoffelpüree
17,90 EUR

Godewind

Gebratenes Filet vom Müritz Zander

Kartoffel-Linsenragout Safranschaum
18,50 EUR

Godewind

Saibling Filet

sautierter Senfkohl und Tagliatelle
19,50 EUR

Fleisches Lust

Streifen vom Schweinefilet „Stroganoff Art“

Rote Beete, Gewürzgurke, Champignon, Rote Zwiebeln dazu Tagliatelle
15,90 EUR

Godewind

Hähnchenbrust mit einer Senfkruste

Ratatouille Gemüse und Rosmarinkartoffeln
17.50 EUR

Godewind

Kalbshaxenragout

Wurzelgemüse und Pastinakenpüree
18,50 EUR

Godewind

Schnitzel vom Kalb

dazu Preisbeeren und lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat
21,90 EUR

Vegetarisch

Tortelloni mit Ricotta gefüllt

Blauschimmelkäse Sauce
12,90 EUR

Godewind

Papardelle

mit Rucolapesto, Cherrytomaten und gehobeltem Parmesan
11,90 EUR

Süßer Abschluss

Cheesecake

Blaubeerragout und Cashew-Sauerrahm Eis
7,90 EUR

Godewind

Triologie von der Schokolade

(Parfait, eine Mousse und ein Kuchen)
8,90 EUR

Godewind

Eiskreationen

Finden Sie auf unserer separaten Eiskarte

Alkoholfreies

San Pellegrino (medium) oder Aqua Panna (still)	0,5l	5,00
Glashäger Mineralwasser medium oder still	0,75l	5,90
Glashäger Tonic 9, Ginger-Ale 5, Bitter Lemon 3,9	0,25l	2,90
Pepsi 4,5,8, Mirinda 3,4, 7up 4,	0,2l	2,80
Schwip Schwap3,4,5,8, Pepsi light4,5,6,8		

Softbar – Bauersäfte fruchtig lecker

Orange, Apfel (naturtrüb), Ananas, Grapefruit, Tomate	0,2l	2,90
Kirsche, Banane, Mango, Schwarze Johannisbeere, Rhabarbersaft	0,2l	2,90
Apfelschorle (naturtrüb), Rhabarbersaftschorle	0,2l	2,70
Satower Sanddornsaft, kalt	0,2l	3,00
Satower Sanddornsaft, heiß	0,2l	3,50

Frisch gezapft & frisch geöffnet

Vom Fass	0,3l	0,5l
Lübzer Pils ^A	3,20	4,60
Duckstein Rotblond, obergärig ^A	3,30	4,70
Ducksteiner Hefe-Weissbier ^A	3,30	4,70
Alster ⁴ oder Radler ^{3,4,A}	3,20	4,60

Flasche

Lübzer Pils alkoholfrei ^A	0,33l	3,50
Erdinger Hefe-Weissbier kristall oder alkoholfrei ^A	0,5l	4,70
Störtebeker, Schwarzbier ^A	0,33l	3,50

Heiß gebrüht & aufgeschäumt

Tasse Kaffee ⁸	2,80
Kännchen Kaffee ⁸	4,50
Cappuccino ^{8,G}	3,20
Latte Macchiato ^{8,G}	3,90
Espresso - Reiner indischer Hochland ⁸	2,70
Milchkaffee ^{8,G}	3,90
Heiße Schokolade ^G	3,80
Glas Tee	2,60
Kännchen Tee	4,20
Kännchen Blatt - Tee nach Wahl	4,70

Prickelndes zu Beginn

Raumland Bacchus Traubensecco – alkoholfrei	0,1l	3,90
Secco aus Baden, prickelnd & belebend	0,1l	4,20
Johanninger Gutssekt, trocken – <i>Scheurebe & Riesling</i>	0,1l	4,90
	0,375l	15,50
	0,75l	28,50
Moët & Chandon, Brut Imperial Champagne	0,2l	29,50
	0,375l	49,00
Bollinger, Brut Spezial Cuvée Champagne	0,75l	89,00
Glas Secco mit Holunderblütensirup	0,1l	4,90
Glas Secco mit Sanddornlikör	0,1l	4,90
“Godewind’s Royal” – Gutssekt mit Cassissée	0,1l	5,50

Klassische Aperitif

Belsazar Vermouth, als white / dry / rosé / rosso	5 cl	4,90
Osborne Sherry, als fino / medium / cream	5 cl	4,90
Royal Tawny Port – roter Portwein	5 cl	4,90
Lillet Rosé – erlesene Bordeauxweine & Zitrusmazerate	5 cl	4,90
Campari, pur oder auf Eis	5 cl	4,90
Aperol, pur oder auf Eis	5 cl	4,90

Nicht unbedingt vorab – aber doch irgendwie Klassiker

Aperol Spritz / Sanddorn Spritz / Gordon’s Pink Spritz	0,2l	6,90
Campari / Aperol mit Soda	0,2l	6,50
Campari / Aperol mit Orangensaft	0,2l	6,90
“Hugo” – <i>auch als alkoholfrei</i>	0,2l	6,90

Weißweine – offen & als Flasche

2018 Silvaner DQW, Juliusspital, Franken	0,2l	6,50
In der Nase viel Kräuterwürze, Noten von Grapefruit und Äpfeln; anregend und erfrischend, mit lebendiger Säure	0,75l	23,00
2017 Müller-Thurgau DQW, Graf von Kageneck, Baden	0,2l	6,20
Helles Gelb, etwas grüner Schimmer; feiner Duft von Zitrusfrüchten; frischer, trockener Wein mit dezenten Fruchtaromen, leichte, unaufdringliche Art		
2018 „Fräulein Scheu“ Scheurebe DQW <i>feinherb</i>, Johanninger	0,2l	6,20
Nahe – ÖKO Sehr aromatische Nase mit viel Blütenduft, etwas grüner Apfel; am Gaumen Stachel- und Johannis-beere, langes fruchtiges und blumiges Finale	0,75l	22,00
2017/18 „Der Weiße Bender“ DQW Cuvée, Bender, Pfalz	0,2l	7,40
60% Riesling und jeweils 20% Sauvignon Blanc & Weißburgunder, Ansprechend, einfach und klar im Geschmack; leichte, fruchtig-frische Art; fruchtiger Mix aus heimischer gelber Frucht und einem Touch Exotik, moderate Säure, dadurch frisch	0,75l	25,00
2017/18 Chardonnay DQW, Ellermann-Spiegel, Pfalz	0,2l	5,90
Bukett zeigt Aromen von Ananas, Maracuja, Orangenzesten, Grapefruit, Birne und Akazienblüten; am Gaumen füllig, saftig, animierend, schöne Frucht; feiner Schmelz und zarte Würze, mineralisch, klar, lange nachhallend	0,75l	22,00
2018 Kerner DQW <i>feinherb</i>, Ellermann-Spiegel, Pfalz	0,2l	5,90
Fruchtige Aromen mit zarter Honignote und Mandarine; knackige Säure, die an Zitrone erinnert, sehr süffig und klar		
2018 Auxerrois DQW, Kranz, Pfalz	0,2l	5,90
feinwürzige klare Frucht, mittlere Säurestruktur, saftiger Wein	0,75l	22,00
2017 Riesling DQW, Wegeler, Mosel	0,2l	6,20
Zartes Strohgelb; cremiger fruchtiger Duft, Aromen von Steinobst, von Pfirsich bis Aprikose; weich und saftig, Länge, zitronige Säure, schlanke rassige Figur, würzig pfeffriger Nachhall vom Schiefer	0,75l	22,00

Weißwein – nur als Flasche

2017 Grauburgunder DQW „Oktav“, Weinhaus Heger, Baden	0,75l	31,90
Typische Burgunderaromen nach Apfel, frischer Birne und Mandeln; lebhaft und erfrischend; kristallklare Frucht, erfrischende Säure, sehr animierend		
2017/18 Elbling DQW, Schloss Proschwitz, Sachsen	0,75l	29,50
Exzellente, säurebetonte Fruchtausprägung, Mineralität in der Nase, Noten von zartem Zitrus und Holunderblüte, lebendige, frische Säure mit Johannistönen im Abgang.		
2017 Pinot Grigio DOC, Borgo Magredo, Friaul / Italien	0,75l	25,00
Aromatisches Bukett von Äpfeln und reifen Pfirsichen; feiner Säurespiegel, strukturiert und harmonisch, präsent im Abgang, sehr elegant; diese Geschmacksnoten machen den Wein sommerlich und leicht		
2017 Sancerre Blanc AOP, Michel Thomas, Loire / Frankreich	0,75l	38,50
leuchtend gelbe Farbe, frische grünliche Reflexe, Bouquet mit Düften von Grapefruit, Zitrone und frisch gemähtes Gras, feinwürzige Säurestruktur		

Roséwein – offen & als Flasche

2016/17 Spätburgunder Rosé DQW, Graf von Kageneck, Baden	0,2l	6,30
Dunkles, kräftiges Lachsrosé in der Farbe; Duftaromen nach Himbeere, Brombeere und Cassis, sowie dezente Stachelbeere, harmonische Süße und fruchtige Säure		
2017 „Der Rosé“ DQW Cuvée, Bender, Pfalz	0,2l	7,40
<i>Spätburgunder, Merlot und Cabernet Sauvignon</i>		
Knackig frisch, spritzige Eleganz, herrliche Frucht von roten Trauben; zarte Erdbeer- und Himbeeraromen, im Geschmack trocken frisch, zugleich ausgewogen		
	0,75l	25,00
2018 La Estafeta Tempranillo DO Rosé, Fontana Bodegas, Castilla / Spanien, BIO-WEIN	0,2l	5,90
Am Gaumen und in der Nase Aromen von Blüten und reifen Beeren, frische, ausgewogene Säurestruktur		
	0,75l	22,00

Rotweine – offen & als Flasche

2012 „Adam Weidmann“ St. Laurent & Pinot Noir DQW, Johanning, Rheinhessen – ÖKO	0,2l	6,20
Nach klassischer Maischegärung folgt die Reifung in großen und kleinen Eichenholzfässern; schöne Burgunderfrucht gepaart mit Würze des St. Laurents, feine Rauchnote		
	0,75l	21,00
2016 „Ursprung“ DQW Cuvée, Markus Schneider, Pfalz	0,2l	7,10
<i>50 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot, 5 % Portugieser, 5 % Cabernet Mitos</i>		
Aromen von Cassis, Kirsche, Minze, Pfeffer, Pflaumen und Schokolade; charmant, enormer Charme, gehaltvoll, samtene Tannine, ausgewogenes Süße-Säurespiel		
	0,75l	24,00
2018 Merlot DOC, Cantina Custoza, Veneto / Italien	0,2l	6,20
junge Waldbeeren harmonisieren perfekt mit Mocca- und Schokoladentönen		
2017 „Castillo de Cheste“ Tempranillo DO, Anecoop, <i>lieblich</i> Valencia / Spanien	0,2l	6,10
Leuchtendes Dunkelrot im Glas, vollmundiger Körper, unkompliziert, perfekte Balance zwischen Süße und Säure		
	0,75l	21,00
2018 Cabernet Sauvignon & Carmenère, Casa de Campo, Central Valley / Chile	0,2l	6,10
harmonischer, süffiger Wein mit nachhaltigem Geschmack; kräftig, würziger Duft nach Kirschen, schwarzen Johannisbeeren und grüner Paprika, intensives Purpurrot		
	0,75l	21,00

Rotweine – nur als Flasche

2016 „Der Rote Bender“ DQW Cuvée, Bender, Pfalz	0,75l	27,50
<i>50% Spätburgunder, 40% Merlot und 10% Cabernet Sauvignon</i>		
animierendes Fruchtspiel mit reifen, aber sanften Tanninen; tolles Aroma von Brombeeren und reifen Kirschen, junge, harmonische Fruchtaromen, vollmundig am Gaumen		
2015 „Merdinger Bühl“ Spätburgunder DQW, Weinhaus Heger, Baden	0,75l	32,90
Ausgesprochen duftige Nase nach eingemachten Erdbeeren, Süßkirschen und rotem Johannisbeergelee, ganz subtil von fein-rauchigen Kalknoten umspielt; lebhaft und frisch am Gaumen; vitaler Charme, feingliedrige Säure, ganz milde Gerbsäure, verführerische Frucht, Würze im Finish		
2016 „Pi 3,1415“ DO, Bodegas Langa, Calatayud / Portugal	0,75l	29,00
ÖKO – VEGAN		
Im Glas schwarz-rubinrot mit blauen Reflexen, in die Nase fruchtige Aromen von blauen und roten Waldbeeren; abgerundet von feiwürzigen Kräutern, Cassis und ein Hauch Milchsokolade; im Mund saftig, harmonisch und angenehm frisch im Abgang, 12 Monate im Eichenholzfass		

Schwechower Obstbrand, Mecklenburg-Vorpommern

	4 cl/€
Mirabelle, 40 %	7,00
Zwetschge, 40 %	7,00
Apfel, 40 %	7,00
Birne, 40%	7,00
Honigbirne Likör, 40%	7,00
Haselnussgeist, 40%	8,50
Himbeergeist, 40%	8,50

Grappa

	4 cl/€
La Trentina Barrique, 41 %	5,50
Le Diciotto Lune, 41 %	6,80
Giare Amarone, 41 %	9,00

Weinbrand/ Cognac / Calvados

	4 cl/€
Chantré, 36 %	5,50
Hennessy V.S., 40 %	6,50
Carlos I Gran Reserva X.O.	6,50
Calvados Père Magloire Fine Calvados, 40 %	5,50

Bourbon – Whisky

	4 cl/€
Johnnie Walker Red Label, 40 % Blended Scotch	5,00
Johnnie Walker Black Label, 40 % Blended Scotch	6,50
Jameson Select Reserve Black Barrel, 40 % Irish Whisky	8,50
Bulleit Bourbon, Frontier Whiskey	8,50

-Bitte fragen Sie auch nach unserer eigenen Maltkarte-

Wodka

	4 cl/€
Absolut Vodka, 40 % Sweden	5,00
Belvedere Vodka, 40 % Poland	8,50

Gin

	4 cl/€
Bombay Sapphire London Dry Gin, 40 % England	6,00
Gordons pink, 37,5 % England	6,00
Tanqueray, 47,3 % England	6,50
Hendrick`s Gin, 44 % Scotland	7,50
The Duke, 45 % Deutschland	7,50
Tanqueray No. TEN, 47,3 % England	8,50
Monkey 47, 47 % Schwarzwald	9,50

Rum

	4cl / €
Pampero Blanco Rum, 37,5 % Venezuela	5,50
Captain Morgan Dark Rum, 40,0 % Jamaika	5,50
Appleton Estate 12 years 43 % Jamaika	7,50
Ron Zacapa	9,50

Liqueurs

	4 cl/€
Bailey´s Irish Cream	4,50
Amaretto di Saronno	4,50
Batida de Coco	4,50
Sambuca Molinari	5,00
Campari	5,00
Aperol	4,50
Southern Comfort	4,50
Cointreau	5,00

Degistifs & Bitters

	4 cl/€
Echter Nordhäuser Doppelkorn, 38 %	4,00
Echter Nordhäuser Jubiläumskorn, 38 %	5,00
Original Rostocker Lehment Doppelkümmel, 38 %	4,00
Malteser Kreuz Aquavit, 40 %	4,50
Linie Aquavit, 41,5 %	5,00
Rostocker Lehment Aquavit, 42%	5,00
Jägermeister, 35 %	4,50
Fernet Branca, 39 %	4,50
Ramazzotti, 30 %	4,50
Averna, 29 %	4,50
Underberg, 42 %	2 cl 2,70

Tequila

	4 cl/€
Sierra Tequila silver, 38 %	4,50
Sierra Tequila Reposado, 38 %	5,50

Sherry & Port Wines

	5 cl/€
Osborne Sherry Fino	4,20
Osborne Sherry Medium	4,20
Osborne Sherry Rich Golden	4,20
Royal Oporto Tawny	4,50

Vermouth

	5 cl/€
Belsarzar - white, rosso, dry, rosé	4,50
Lillet	4,50

Unsere Barkarte

Aperitif-Cocktails

	€
Dry Martini -Tanqueray, Belsazar dry-	5,50
Manhattan -Bulleit, Belsazar rosé, Angostura-	5,50
Rosé Tonic -Belsazar rosé, Thomas Henry Tonic-	6,50

-Bitte fragen Sie auch nach unserer eigenen Aperitifkarte-

Carribbean´ and Fancy Drinks

Caipirinha -Pitu, Limette, Rohrzucker-	7,50
Mojito -Pampero, frische Minze, Limette, Rohrzucker-	7,50
Pimm´s Cup No.1 -Pimm´s, Ginger Ale, Gurke, Zitrone, Orange, frische Minze-	6,90
Mai Tai -Pampero, Apricot Brandy, Orangensaft, Zuckersirup, Limette-	8,00
Pina Colada -Rum, Malibu, Cocossirup, Sahne, Ananassaft-	8,00
Sex on the Beach -Smirnoff, Peach Likör, Orangensaft-	8,00
Planters Punch -Myers´s Rum, Grenadine, Zitronensaft, Orangen- und Ananassaft-	8,00
Swimming Pool -Wodka, Batida de Coco, Curacao blue, Sahne, Ananassaft-	8,00
Long Island Ice Tea -Pampero, Smirnoff, Gordons Dry, Cointreau, Limettensaft, Cola-	8,50

Sour´s and Fizz

	€
Whiskey Sour -Bulleit, Zitronensaft, Zuckersirup-	5,50
Gin Fizz -Tanqueray, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda-	5,50

Sweet-Cocktails

White Russian -Smirnoff, Kahlua, Sahne-	5,50
Godewind Spezial -Curacao blue, Pampero, Malibu, Ananassaft-	5,50

Gespritztes

Weißweinschorle	5,50
Aperol-Sprizz -Prosecco, Aperol 1,3, Mineralwasser-	6,50
Hugo -Holunderblütensirup, Minze, Prosecco, Mineralwasser-	6,50
Aperitivo Rosato - Aperitivo Rosato, Basilikum, Prosecco, Mineralwasser-	6,50
Sanddorn-Hugo -Holunderblütensirup, Minze, Prosecco, Mineralwasser, Sanddornlikör-	6,50
Gordon´s Pink Spritz -Gordons Pink Gin, 7 Up und Secco-	6,50

Null Promille – alkoholfrei

Virgin Mojito -Limetten, Rohrzucker, Minze, Ginger Ale-	5,50
Ipanema -Limette, Rohrzucker, Ginger Ale-	5,50
Virgin Colada -Kokossirup, Sahne, Ananassaft-	5,50
Tutti Frutti -Orangen-,Ananas-,Grapefruit-& Zitronensaft, Grenadine, Bitter Lemon-	5,50

Schaumweine	€
Secco aus Baden,	0,1 l 4,20
Raumland Bacchus Traubensecco – alkoholfrei	0,1l 3,90
Johanninger Gutssekt, trocken	0,1l 4,90
	0,375l 15,50
	0,75l 28,50
Moët & Chandon, Brut Imperial Champagne	0,2l 29,50
	0,375l 49,00
Bollinger, Brut Spezial Cuvée Champagne	0,75l 89,00

Heisses	
Cafè Crème	2,80
Cappuccino	3,20
Latte Macchiato	3,90
Espresso -Reiner indischer Hochland	2,70
Espresso doppelt	3,90
Café au lait	3,90
Heiße Schokolade	3,80
Kännchen Tee	4,20
Kännchen Blatt-Tee nach Wahl	4,70
Heißer Sanddornsft	3,50
Baileys Irischer Latte	5,50

Alkoholfreies	
San Pellegrino – Aqua Panna,	0,5 l 5,00
Glashäger Mineralwasser medium oder still,	0,75 l 5,90
Glashäger Tonic 9, Ginger Ale 5, Bitter Lemon 3,9,	0,25 l 2,90
Pepsi 4,5,8, Mirinda 3,4, Pepsi light 4,5,6,8 7up 4,	0,2 l 2,80
Schwip Schwap 3,4,5,8	0,2 l 2,80
Thomas Henry Tonic Water	0,2 l 3,00

<u>Biere vom Fass</u>	
Lübzer Pils	0,3 l 3,20
	0,5 l 4,60
Duckstein Rotblond, obergärig	0,3 l 3,30
	0,5 l 4,70
Ducksteiner Hefe-Weissbier	0,3 l 3,30
	0,5 l 4,70
Alster oder Radler	0,3 l 3,20
	0,5 l 4,60

<u>Flaschenbiere</u>	
Lübzer alkoholfrei	Fl. 0,33 l 3,50
Erdinger Hefe-Weissbier Kristall oder Alkoholfrei	Fl. 0,50 l 4,70
Störtebeker schwarz	Fl. 0,33 l 3,50

Obstbrände	4cl / €
Schwechower Obstbrand, Mecklenburg-Vorpommern	
Mirabelle, 40 %	7,00
Zwetschge, 40 %	7,00
Apfel, 40 %	7,00
Birne, 40%	7,00
Honigbirne Likör, 40%	7,00
Haselnussgeist, 40%	8,50
Himbeergeist, 40%	8,50

Weinbrand-Cognac-Calvados	4cl / €
Chantré 36 %	5,50
Hennessy V.S., 40 %	6,50
Carlos I Gran Reserva X.O.	6,50
Calvados Père Magloire Fine Calvados, 40 %	5,50
Metaxa 7 Jahre 40 %	5,90

Grappa	4cl / €
Nonino Grappa di Chardonnay	6,50
Nonino il Moscato	6,50

-Bitte fragen Sie auch nach unserer eigenen Grappakarte-

Whisky	4cl / €
Johnnie Walker Red Label, 40 % Blended Scotch	5,00
Johnnie Walker Black Label, 40 % Blended Scotch	6,50
Jameson Select Reserve Black Barrel, 40 % Irish Whisky	8,50
Bulleit Bourbon, Kentucky Frontier Whiskey 45%	8,50
The Glenlivet 15 Jahre, Single Malt Scotch	9,50
Roe and Co 45 %, Dublin Irish Blended	7,50

Wodka	4cl / €
Absolut Vodka, 40 % Sweden	5,00
Belvedere Vodka, 40 % Poland	8,50

Gin	4cl / €
Bombay Sapphire London Dry Gin, 40 % England	6,00
Gordons pink, 37,5 England	6,00
Tanqueray, England	6,50
Hendrick`s Gin, 44 % Scotland	7,50
The Duke, 45 % Deutschland	7,50
Tanqueray No. TEN, 47,3 % England	8,50
Monkey 47, 47% Schwarzwald	8,50
Windspiel, 47 % Deutschland	9,80

Liqueurs	4cl / €
Bailey´s Irish Cream	4,50
Amaretto di Saronno	4,50
Batida de Coco	4,50
Sambuca Molinari	5,00
Campari	5,00
Aperol	4,50
Southern Comfort	4,50
Cointreau	5,00

Sherry & Port Wines	5cl / €
Sandemann Sherry Fino	4,20
Sandemann Sherry Medium	4,20
Sandemann Sherry Medium Sweet	4,20
Royal Oporto Tawny	4,50

Vermouth	5cl / €
Belsarzar - white, rosso, dry, rosé	4,50
Lillet	4,50

Rum	4cl / €
Pampero Blanco Rum, 37,5 % Venezuela	5,50
Captain Morgan Dark Rum, 40,0 % Jamaika	5,50
Appleton Estate 12 years 43 % Jamaica	7,50
Ron Zacapa	9,50

Tequila	4cl / €
Sierra Tequila silver, 38 %	4,50
Sierra Tequila reposado	5,00

Degistifs & Bitters	4cl / €
Echter Nordhäuser Doppelkorn, 38 %	4,00
Echter Nordhäuser Jubiläumskorn, 38 %	5,00
Original Rostocker Lehment Doppelkummel, 38 %	4,00
Malteser Kreuz Aquavit, 40 %	4,50
Linie Aquavit, 41,5 %	5,00
Rostocker Lehment Aquavit, 42%	5,00
Jägermeister, 35 %	4,50
Fernet Branca, 39 % / Fernet Menta, 28%	4,50
Ramazzotti, 30 %	4,50
Averna, 29 %	4,50
Underberg, 42 %	2 cl 2,70
Cynar 16,5 % Italien	4,50