

Vorspeisen, Salate, Käse und Suppen



| | |
|---|----------------|
| 01. Salat Tzatziki, Bohnen.- und Krautsalat *6,7 | 3,00 € |
| 02. Krautsalat *6,7 | 3,00 € |
| 03. Bohnensalat *6,7 | 3,00 € |
| 04. Tarama Fischrogensalat griechische Art | 4,50 € |
| 05. Tzatziki besser bekommt Ihr es nirgendwo | 3,50 € |
| 06. Chtipiti Schafskäsecreme oder Schafskäsecreme mit Paprika | 4,50 € |
| 07. Olivenpaste | 4,50 € |
| 08. Peperoni und Oliven | 4,50 € |
| 09. Peperoni gebraten mit Schafskäse | 4,50 € |
| 10. Tomaten- und Gurkensalat | 5,00 € |
| 11. Weinblätter gefüllt mit Reis | 6,50 € |
| 12. Thunfischsalat auf Blattsalat, Tomaten, Gurken und Ei | 6,50 € |
| 13. Riesenbohnen in Tomatenöl mit Schafskäse | 6,50 € |
| 14. Bauernsalat wie ihn die Griechen mögen | 9,00 € |
| 15. Speziatsalat gemischter Vorspeisenteller (Bohnen, Tomaten, Gurken- u. Krautsalat, Tzatziki, Käsecreme, Thunfisch, Weinblätter, Scampi u. Paprika gebraten) | 10,50 € |
| 16. Auberginen frisch gebraten, mit Tzatziki, Salat, Schafskäse | 9,50 € |
| 17. Zucchini frisch gebraten, mit Tzatziki, Salat, Schafskäse | 9,50 € |

Zu unseren Vorspeisen erhalten Sie keinen Salat.

*1= vom Schwein, *2= vom Rind, *3= vom Lamm, *4 Geflügel* 5= 1/2Schweinefleisch- und 1/2Rindfleisch
 *6= mit Konservierungsstoff, *7= mit Geschmacksverstärker, *8=mit Phosphat

Vorspeisen, Salate, Käse und Suppen

- | | | |
|--------------------------|--|----------------|
| 18. Paprika | frisch gebraten, mit Tzatziki, Salat, Schafskäse | 9,50 € |
| 19. Sirtakissalat | mit Putenstreifen, Mais, Paprikawürfel, Tomaten und Gurken an einem Rose-Island-Dressing | 11,50 € |
| 20. Gyrossalat *1 | nach „Art des Hauses“ Gyros, Gurken, Paprika, Tomaten, gemischter Salat mit Vinigrettesauce | 11,50 € |

Zu unseren Vorspeisen erhalten Sie keinen Salat.

Käsespezialitäten

- | | | |
|--------------------------|--|----------------|
| 21. Feta | Schafskäse garniert | 5,50 € |
| 22. Feta gegrillt | in Folie garniert | 9,50 € |
| 23. Saganaki | panierter gebratener Schafskäse | 9,50 € |
| 24. Saganaki | mit gebratenen Zwiebeln und Champignons, Mit Beilagen: wahlweise Reis oder Pommes | 12,00 € |
| 25. Saganaki | mit gebratenen Zwiebeln und Steaksauce Mit Beilagen: wahlweise Reis oder Pommes | 12,00 € |

Zu unseren Käsespezialitäten erhalten Sie keinen Salat

Suppen

- | | | |
|-------------------------|--------------------------|---------------|
| 26. Bohnensuppe | *7 nach serbischer Art | 4,50 € |
| 27. Zwiebelsuppe | *7 nach Art des Hauses | 4,50 € |
| 28. Hühnersuppe | *7 nach griechischer Art | 4,50 € |
| 29. Gulaschsuppe | *7 nach ungarischer Art | 4,50 € |
| 30. Tomatensuppe | *7 | 4,50 € |

Zu unseren Suppen erhalten Sie keinen Salat

*1= vom Schwein, *2= vom Rind, *3= vom Lamm, *4 Geflügel* 5= 1/2Schweinefleisch- und 1/2Rindfleisch
 *6= mit Konservierungsstoff, *7= mit Geschmacksverstärker, *8=mit Phosphat
 Alle Preise incl. Bedienung und Mwst.

Steaks, Filet und andere Spezialitäten vom Grill

| | | |
|---------------------------------|---|----------------|
| 100. Rindersteak*2 | mit gebratenen Zwiebeln | 21,50 € |
| 101. Rindersteak*2 | mit gebratenen Zwiebeln, Knoblauchsauce | 21,50 € |
| 102. Rindersteak*2 | mit gebratenen Zwiebeln, Steaksauce | 21,50 € |
| 103. Rindersteak*2 | mit Metaxasauce | 21,50 € |
| 104. Filetto*1 | Filet mit Kräuterbutter | 16,00 € |
| 105. Filetto*1 | Filet mit gebratenen Zwiebeln in Steaksauce | 18,50 € |
| 106. Filetto*1 | Filet mit gebratenen Zwiebeln, Champignons in Steaksauce | 18,50 € |
| 107. Filetto gefüllt*1 | mit Reis, Paprika, Tomaten und Schafskäse Die Zubereitungszeit beträgt ca. 40 min. | 19,50 € |
| 108. Filetto „Special“*1 | mit Auberginen, Paprika, Tomaten und Schafskäse überbacken | 19,50 € |
| 109. Schweinefilet*1 | mit gebratenen Zwiebeln und Champignons | 18,50 € |
| 110. Schweinefilet*1 | mit Sahnesauce und Champignons | 18,50 € |
| 111. Filetteller*1*3 | zwei Schweineschnitzel und zwei Lammfilets | 22,00 € |

Als Salat servieren wir vorweg: Tzatziki, Bohnen und Krautsalat.
Als Beilage wählen Sie entweder: Reis, Pommes oder gekochte Kartoffel mit Thymian

*1= vom Schwein, *2= vom Rind, *3= vom Lamm, *4 Geflügel

*5= 1/2Schweinefleisch- und 1/2Rindfleisch

Alle Preise incl. Bedienung und MwSt.

Original vom Lamm

Filet-Spezialitäten

- | | |
|--|----------------|
| 112. Lammfilet *3 mit Kräuterbutter | 17,00 € |
| 113. Lammkotelettchen *3 mit Knoblauchsauce | 18,50 € |
| 114. Lammfilet *3 mit gebratenen Zwiebeln, Knoblauchsauce | 21,50 € |
| 115. Lammfilet „Hellas“ *3 mit Kräuterbutter und Schafskäse überbacken | 21,50 € |
| 116. Lammfilet *3 mit gebratenen Zwiebeln und Champignons | 21,50 € |
| 117. Lammfilet *3 mit gemischtem Gemüse in Tomatensauce | 21,50 € |
| 118. Lammfilet *3 mit gebratenen Zwiebeln in Steaksauce | 21,50 € |
| 119. Lammfilet „Special“ *3 mit Auberginen, Tomaten, Paprika und Schafskäse überbacken | 21,50 € |
| 120. Lammlachs *3 mit Okra-Schoten extra fein in Tomatensauce | 22,50 € |
| 121. Lammlachs *3 mit Metaxasauce | 22,50 € |
| 122. Lammlachs *3 mit grünen Bohnen in Tomatensauce | 22,50 € |
| 123. Lamm-Teller *3 1x Lammfilet, 2x Lammkotelettchen, 1x Lammlachs | 23,00 € |

Als Salat servieren wir vorweg: Tzatziki, Bohnen und Krautsalat.

Als Beilage wählen Sie entweder: Reis, Pommes oder gekochte Kartoffel mit Thymian

*1= vom Schwein, *2= vom Rind, *3= vom Lamm, *4 Geflügel

 *5= 1/2Schweinefleisch- und 1/2Rindfleisch

 Alle Preise incl. Bedienung und Mwst.

Spezialitäten aus Grill, Ofen und Pfanne



| | | |
|-------------|--|----------------|
| 124. | Gyros*1 | 12,00 € |
| 125. | Gyros und Hackfleischröllchen*1 | 14,50 € |
| 126. | Gyros und Leber*1 | 14,50 € |
| 127. | Gyros überbacken*1 mit Schafskäse, Paprika und Tomaten | 14,50 € |
| 128. | Gyros*1 mit gebratenen Zwiebeln und Champignon | 15,00 € |
| 129. | Gyros und Souvlaki*1 | 15,00 € |
| 130. | Gyros und Lammkotelett*1*3 | 17,00 € |
| 131. | Gyros und Lammfilet*1*3 | 17,00 € |
| 132. | Gyros*1 „Metaxa“ mit Parmesan und Metaxasauce | 15,50 € |
| 133. | Gyros*1 mit Ananas, Parmesan und Metaxasauce | 15,50 € |
| 134. | Souvlaki*1 Fleischspieß | 14,00 € |
| 135. | Bifteki*5 Hacksteak | 10,00 € |
| 136. | Bifteki*5 Hacksteak gefüllt mit Schafskäse und Peperoni | 14,00 € |

Als Salat servieren wir vorweg: Tzatziki, Bohnen und Krautsalat.
Als Beilage wählen Sie entweder: Reis, Pommes oder gekochte Kartoffel mit Thymian

*1= vom Schwein, *2= vom Rind, *3= vom Lamm, *4 Geflügel
 *5= 1/2Schweinefleisch- und 1/2Rindfleisch
 Alle Preise incl. Bedienung und Mws

Spezialitäten aus Grill, Ofen und Pfanne

- | | | |
|-------------|---|----------------|
| 137. | Bifteki *5 Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, Tomaten und Paprika | 14,00 € |
| 138. | Leber vom Schwein *1 | 10,00 € |
| 139. | Leber vom Schwein *1 mit Metaxasauce | 13,50 € |
| 140. | Leber vom Schwein *1 mit gebratenen Zwiebeln in Steaksauce | 13,50 € |
| 141. | Cordon bleu *1 Schweineschnitzel gefüllt | 15,00 € |
| 142. | Cordon bleu *4 Geflügelschnitzel gefüllt | 15,00 € |
| 143. | Mousaka *5 | 12,00 € |
| 144. | Putenbrustfilet *4 mit Kräuterbutter | 13,00 € |
| 145. | Putenbrustfilet *4 mit gebratenen Pfifferlingen in Sahnesauce | 15,50 € |
| 146. | Putenbrustfilet *4 mit Jäger.- Sahnesauce | 15,50 € |
| 147. | Putenbrustfilet *4 mit Metaxasauce und Champignons | 15,50 € |
| 148. | Hähnchenbrustfilet *4 mit Käse, Tomaten und Paprika überbacken | 15,50 € |
| 149. | Hähnchenbrustfilet *4 Ananas, Hollandaise-Sauce mit Gouda überbacken | 15,50 € |

Als Salat servieren wir vorweg: Tzatziki, Bohnen und Krautsalat.
Als Beilage wählen Sie entweder: Reis, Pommes oder gekochte Kartoffel mit Thymian

*1= vom Schwein, *2= vom Rind, *3= vom Lamm, *4 Geflügel
 *5= 1/2Schweinefleisch- und 1/2Rindfleisch
 Alle Preise incl. Bedienung und Mwst.

Klein aber Fein

- 
- 150. Leber vom Schwein*1** gebratene Zwiebeln und Champignons **10,00 €**
- 151. Hacksteak*1** mit gebratenen Zwiebeln und Steaksauce **14,00 €**
- 152. Schweinemedallions*1** gebratene Zwiebeln und Champignons **14,00 €**
- 153. Schweinemedallions*1** mit gebratenen Champignons in Rahmsauce **14,00 €**
- 154. Schweinemedallions*1** in Jäger.- Sahnesauce **14,00 €**
- 155. Gegrillte Schweinemedallions*1** Tomaten, Paprika, überbacken mit Käse **14,00 €**
- 156. Souvlaki*1** gefüllt mit Schafskäse und Paprika **16,00 €**
- 157. Putenbrustfilet*4** überbacken mit Käse, Tomaten und Paprika **15,50 €**
- 158. Lammfilet*3** mit gebratenen Zwiebeln und Champignons **17,50 €**

Als Salat servieren wir vorweg: Tzatziki, Bohnen und Krautsalat.
Als Beilage wählen Sie entweder: Reis, Pommes oder gekochte Kartoffel mit Thymian

Seniorenteller

159. Gyros*1 und Beilagen **9,00 €**

160. Souvlaki*1 ein Schweinespieß und Beilagen **8,50 €**

161. Hackfleischröllchen*5 und Beilagen **10,00 €**

162. Schweinemedailon*1 mit Kräuterbutter und Beilagen **9,00 €**

163. Schnitzel*1 paniert und Beilagen **10,00 €**

164. Hähnchenbrustfilet*4 in Bernaisesauce und Beilagen **10,50 €**

165. Schnitzel*1 paniert mit Ananas, Gouda und Hollandaisesauce überbacken und Beilagen **11,50 €**

**Als Salat servieren wir vorweg: Tzatziki, Bohnen und Krautsalat.
Als Beilage wählen Sie entweder: Reis, Pommes oder gekochte Kartoffel mit Thymian**

*1= vom Schwein, *2= vom Rind, *3= vom Lamm, *4 Geflügel
*5= 1/2Schweinefleisch- und 1/2Rindfleisch
Alle Preise incl. Bedienung und Mwst

Nudelgerichte und Kinderteller

Nudelgerichte

- | | | |
|-------------|--|----------------|
| 166. | Spaghetti mit Hackfleisch*5 mit Tomatensauce und Parmesan | 8,50 € |
| 167. | Spaghetti Spezial*1 Gyros, Tomaten und Paprika überbacken mit Schafskäse und Gouda | 11,00 € |
| 168. | Lasagne *5 | 9,00 € |
| 169. | Gorgonzola Spinat mit gebratenen Mandeln und Parmesan | 9,00 € |

Als Salat servieren wir vorweg: Tzatziki, Bohnen und Krautsalat

Kinderteller

- | | | |
|-------------|--|---------------|
| 170. | Spaghetti mit Tomatensauce und Parmesan | 3,50 € |
| 171. | Psaraki Teller vier Fischstäbchen mit Pommes | 4,50 € |
| 172. | Chicken Sticks*4 Hähnchen-Sticks mit Pommes | 4,50 € |
| 173. | Gyros-Burger*1 mit Pommes | 5,50 € |
| 174. | Pommes oder Reis | 2,50 € |
| 175. | Extra Sauce (Metaxa, Rahm, Hollandaise oder Bernaise) | 3,00 € |

Zu unseren Kindertellern servieren wir Gurkensalat und Tzatziki.

*1= vom Schwein, *2= vom Rind, *3= vom Lamm, *4 Geflügel

*5= 1/2Schweinefleisch- und 1/2Rindfleisch

Alle Preise incl. Bedienung und Mwst.

Grillplatten

200. Olympia-Platte

Hackfleischröllchen, Souvlaki, Lammkotelett und Gyros*1*3

| | | | |
|----------------|----------------|----------------|----------------|
| 1 Pers. | 18,50 € | 3 Pers. | 55,50 € |
| 2 Pers. | 37,00 € | 4 Pers. | 74,00 € |

201. Akropolis-Platte

Hackfleischröllchen, Souvlaki, Schnitzel und Gyros*1*3*5

| | | | |
|----------------|----------------|----------------|----------------|
| 1 Pers. | 16,50 € | 3 Pers. | 49,50 € |
| 2 Pers. | 33,00 € | 4 Pers. | 66,00 € |

202. Saloniki -Platte

Hackfleischröllchen, Souvlaki, Leber und Gyros*1*5

| | | | |
|----------------|----------------|----------------|----------------|
| 1 Pers. | 16,50 € | 3 Pers. | 49,50 € |
| 2 Pers. | 33,00 € | 4 Pers. | 66,00 € |

203. Athen-Platte

Hackfleischröllchen, Souvlaki, Lammfilet und Gyros*1*3*5

| | | | |
|----------------|----------------|----------------|----------------|
| 1 Pers. | 18,50 € | 3 Pers. | 55,50 € |
| 2 Pers. | 37,00 € | 4 Pers. | 74,00 € |

204. Sirtaki-Platte

Hackfleischröllchen, Souvlaki, Leber, Lammfilet und Putenbrust*1*3*4*5

| | | | |
|----------------|----------------|----------------|----------------|
| 1 Pers. | 19,00 € | 3 Pers. | 57,00 € |
| 2 Pers. | 38,00 € | 4 Pers. | 76,00 € |

**Als Salat servieren wir vorweg: Tzatziki, Bohnen und Krautsalat.
 Als Beilage wählen Sie entweder: Reis, Pommes oder gekochte Kartoffel mit Thymian**

*1= vom Schwein, *2= vom Rind, *3= vom Lamm, *4 Geflügel
 *5= 1/2Schweinefleisch- und 1/2Rindfleisch
 Alle Preise incl. Bedienung und Mwst.

Fischgerichte

- 
- 400. Sardinen**** in der Pfanne gebraten **15,50 €**
- 401. Calamares**** Tintenfischringe im Backteig **15,00 €**
- 402. Scampis**** paniert mit Blattsalat **15,00 €**
- 403. Rotbarschfilet**** in der Pfanne gebraten mit Kartoffelspalten **15,50 €**
- 404. Alaska-Seelachs**** überbacken
mit Champignons, Hollandaise-Sauce und Gouda und Kartoffelspalten **15,50 €**
- 405. Kalamarakia**** ganze Tintenfischtuben gebraten **14,50 €**
- 406. Fischplatte**** Mini Sepien, Scampies und Calamares **15,00 €**

Gerne servieren wir Ihnen zu unseren Fischgerichten auf Wunsch Reis, Pommes oder gekochte Kartoffel für 1,00 € Aufpreis pro Gericht.

*als Salat servieren wir vorweg: Tzatziki, Bohnen und Krautsalat

**Fischsauce nach Wahl: Senfsauce, Knoblauchsauce oder Remouladensauce

Nachspeise

- 
- 500. Griechischer Joghurt** mit Honig und Sesam **3,50 €**
- 501. Äpfel im Teigmantel** mit Vanillesauce*1 **3,50 €**
- 502. Pfannkuchen** mit Wallnusseis und Karamellsauce*1 **4,50 €**
- 503. Pfannenkuchen** mit Ananas-Marmelade und Schokoladensauce*1 **4,00 €**
- 504. Eis nach Wahl** drei Kugeln (Vanille.-, Erdbeer.- oder Schokoladeneis) *1*8*11 **4,50 €**
- 505. Schokoladenkuchen** nur Freitag, Samstag, Sonntag und an Feiertagen **5,00 €**

**Gerne erfüllen wir Ihre persönlichen Sonderwünsche.
Bitte sprechen Sie uns an !**

Bei Allergien fragen Sie bitte nach unserer Extra-Karte.

Original griechische Rosè & Rotweine

- | | | |
|-------------|--|----------------------|
| 600. | Flasche Qualitätswein „Hausmarke“ | 0,7 L 17,00 € |
| 601. | Kurtaki trockener Rosèwein mit kräftigem Aroma und vollem Geschmack von frischen Trauben | 0,2 L 5,00 € |
| 602. | Kurtaki trockener Rosèwein mit kräftigem Aroma und vollem Geschmack von frischen Trauben | 0,5 L 9,00 € |
| 603. | Imiglykos lieblicher vollaromatischer Wein aus der elegantesten Rebsorte Griechenlands | 0,2 L 4,50 € |
| 604. | Imiglykos lieblicher vollaromatischer Wein aus der elegantesten Rebsorte Griechenlands | 0,5 L 8,50 € |
| 605. | Tsantali „Makedonikos“ ein purpurroter, reicher gehaltvoller und aromatischer Wein | 0,2 L 5,00 € |
| 606. | Tsantali „Makedonikos“ ein purpurroter, reicher gehaltvoller und aromatischer Wein | 0,5 L 9,00 € |
| 607. | Tsantali „Naoussa“ ein Schmuckstück unter den griechischen Weinen. Trocken, eleganter Duft und tiefrot | 0,2 L 5,00 € |
| 608. | Tsantali „Naoussa“ ein Schmuckstück unter den griechischen Weinen. Trocken, eleganter Duft und tiefrot | 0,5 L 9,00 € |
| 609. | Apelia „Black“ ein fruchtiger vollmundiger und lieblicher Rotwein aus Griechenland | 0,2 L 5,00 € |
| 610. | Apelia „Black“ ein fruchtiger vollmundiger und lieblicher Rotwein aus Griechenland | 0,5 L 9,00 € |
| 611. | Likörwein „Mavrodaphne“ | 0,2 L 5,50 € |
| 612. | Likörwein „Mavrodaphne“ | 0,5 L 10,00 € |

Weißwein

- | | | |
|-------------|---|----------------------|
| 613. | Tsantali „Makedonikos“ ein Schmuckstück unter den griechischen Weinen, trocken und mit elegantem Duft | 0,2 L 5,00 € |
| 614. | Tsantali „Makedonikos“ ein Schmuckstück unter den griechischen Weinen, trocken und mit elegantem Duft | 0,5 L 9,00 € |
| 615. | Retsina Flasche aromatisch Harzig | 0,25 L 4,50 € |
| 616. | Retsina Flasche aromatisch Harzig | 0,5 L 8,00 € |
| 617. | Imiglykos Lieblicher vollaromatisierter Wein aus der elegantesten Rebsorte Griechenlands | 0,2 L 4,50 € |
| 618. | Imiglykos Lieblicher vollaromatisierter Wein aus der elegantesten Rebsorte Griechenlands | 0,5 L 8,50 € |
| 619. | Apelia "Gold" ein fruchtiger vollmundiger und lieblicher Wein aus Griechenland | 0,2 L 5,00 € |
| 620. | Apelia "Gold" ein fruchtiger vollmundiger und lieblicher Wein aus Griechenland | 0,5 L 9,00 € |
| 621. | Likörwein "Samos" | 0,2 L 5,00 € |
| 621. | Likörwein "Samos" | 0,5 L 9,00 € |

Biere & Aperitifs

Bier

| | |
|--|----------------------|
| 623. Becks vom Fass | 0,3 L 3,50 € |
| 624. Becks vom Fass | 0,5 L 4,90 € |
| 625. Becks alkoholfrei | 0,33 L 3,50 € |
| 626. Hasseröder dunkel vom Fass | 0,3 L 3,50 € |
| 627. Hasseröder dunkel vom Fass | 0,5 L 5,50 € |
| 628. Alster*^{3,11} | 0,3 L 3,50 € |
| 629. Alster*^{3,11} | 0,5 L 4,90 € |
| 630. Weizenbier hell, dunkel oder alkoholfrei | 0,5 L 4,50 € |
| 631. Malzbier*¹¹ | 0,33 L 3,00 € |

Aperitifs

| | |
|---|---------------------|
| 632. Ouzo | 2 cl 2,00 € |
| 633. Ouzo „Spezial“ | 4 cl 3,50 € |
| 634. Metaxa ***** | 4 cl 3,50 € |
| 635. Metaxa ***** | 2 cl 4,00 € |
| 636. Ramazotti | 4 cl 3,50 € |
| 637. Jägermeister | 2 cl 3,00 € |
| 638. Whisky “Ballantine`s” | 4 cl 3,50 € |
| 639. Sambuca | 2 cl 3,00 € |
| 640. Tsipouro | 2 cl 3,50 € |
| 641. Aperol & Sekt oder Prosecco | 0,1 L 6,00 € |
| 642. Metaxa, Whisky oder Bacardi mit Cola*^{1,3,9} | 4 cl 4,50 € |

*1= mit Farbstoff, *3= mit Antioxidationsmittel, *9= koffeinhaltig, *10 chininhaltig
 *11= Süßungsmittel, *12= enthält eine Phenylalaninquelle
 Alle Preise incl. Bedienung und Mwst.

Alkoholfreie & warme Getränke

Alkoholfrei

- | | |
|---|----------------------|
| 643. Wasser Vilsa Gourmet | 0,25 L 3,00 € |
| wahlweise Medium oder Naturell (Still) | |
| 644. Wasser Vilsa Gourmet | 0,75 L 5,50 € |
| wahlweise Medium oder Naturell (Still) | |
| 645. Cola*1,3,9, Cola light*1,3,9,12, Fanta*1,3,11 oder Sprite*3,11 | 0,30 L 3,00 € |
| 658. Cola, Cola light, Fanta, Sprite 1,3,9,11,12, Apfelsaft, Apfelschorle oder Orangensaft | 0,50 L 4,50 € |
| 646. Apfelsaft oder Apfelschorle | 0,30 L 3,00 € |
| 647. Orangensaft | 0,30 L 3,00 € |
| 648. Kirschsafft oder Bananensaft | 0,30 L 3,00 € |
| 649. Schweppes Bitter Lemon*10 | 0,20 L 3,00 € |
| 650. Schweppes Ginger Ale*1 | 0,20 L 3,00 € |

Warme Getränke

- | | |
|------------------------------|---------------|
| 651. Kaffee | 2,50 € |
| 652. „Spezial“ Kaffee | 3,50 € |
| 653. Espresso | 2,50 € |
| 655. Mocca | 2,50 € |
| 656. Heißer Kakao | 3,00 € |
| 657. Tee „im Glas“ | 2,00 € |

*1= mit Farbstoff, *3= mit Antioxidationsmittel, *9= koffeinhaltig, *10 chininhaltig
 *11= Süßungsmittel, *12= enthält eine Phenylalaninquelle
 Alle Preise incl. Bedienung und Mwst