

Warme und kalte Vorspeisen

- 999 Kalter Vorspeisenteller für 1 Person** 8,80 €
Zaziki, Schafskäsecremė (Tirokafteri), Auberginencremė, Dolmadakia, Knoblauchbrot spezial mit Tomatenstückchen und Käse überbacken
- 1 Oliven⁽⁴⁾ und Peperoni⁽⁴⁾** 4,10 €
2 Zaziki 4,90 €
aus feinsten Zutaten wie Spezialjoghurt, frischen Gurken, frischen Knoblauch und Gewürzen hergestellt
- 3 Schafskäse** 6,10 €
Original griechischer Schafskäse mit Zwiebeln und Olivenöl
- 4 Muscheln** 7,10 €
in einer pikanten Knoblauchsauce, dazu Zaziki
- 5 Keftedakia - Hackfleischbällchen** 7,40 €
mit Tomatensauce und Zaziki
- 555 Warmer Vorspeisenteller für 1 Person** 13,10 €
Auberginen, Zucchini, Peperoni⁴, Hackfleischbällchen, dicke Bohnen, Zaziki und Knoblauchbrot
- 6 Grüne Bohnen** mit Schafskäse 5,90 €
7 Milde Paprika in der Pfanne gebraten 6,90 €
mit Schafskäse und Zaziki
- 777 Tirokafteri** 6,30 €
Schafskäsecremė (pikant) und 1 Stück Knoblauchbrot
- 8 Dolmadakia** 6,30 €
gefüllte Weinblätter dazu Zaziki
- 9 Kalamarisringe in der Pfanne** 8,50 €
dazu Zaziki
- 10 Knoblauchbrot** 4,70 €
nach Art des Hauses
- 11 Spezial-Auberginen und Zucchini** 6,90 €
gebraten mit einer Knoblauchsauce, dazu Zaziki
- 13 Saganaki** 6,90 €
gebratener Schafskäse
- 14 Schafskäse gegrillt** 7,10 €
im Ofen gegrillt mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln
- 15 Dicke Bohnen** 6,10 €
weiße Riesenbohnen mit Tomatensauce und mit Schafskäse überzogen
- 16 Peperoni⁽⁴⁾ gegrillt** 6,90 €
mit frischem Knoblauch, dazu Zaziki

Suppen

- 17 Gulaschsuppe** 3,80 €
18 Griechische Bohnensuppe 3,60 €
19 Hühnersuppe 3,60 €

Frische Salate

- 22 Bauernsalat** 9,40 €
Tomaten, Gurken, grüner Salat, Schafskäse, Peperoni⁽⁴⁾, Oliven⁽⁴⁾ und bestem Olivenöl
- 23 Original griechischer Salat** 8,90 €
Tomaten, Gurken, Schafskäse, Oliven⁽⁴⁾, Peperoni⁽⁴⁾, Zwiebeln verfeinert mit bestem Olivenöl
- 24 Salat „Copacabana“** 11,10 €
mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet Tomaten, Gurken, Schafskäse, Oliven⁽⁴⁾, Peperoni⁽⁴⁾, Zwiebeln verfeinert mit bestem Olivenöl
- 25 Thunfischsalat** 8,90 €
mit grünem Salat, Thunfisch, Tomaten, Gurken, Ei, Oliven⁽⁴⁾, Peperoni⁽⁴⁾ und Hausdressing

Unsere Vorspeisen, Suppen und Salate werden mit Brot serviert.

Beilagen

- 27 Pommes frites** 1,60 €
28 Reis 1,60 €
29 Athoskartoffeln 2,20 €
30 Knoblauchkartoffeln 2,50 €
31 Folienkartoffel mit Zaziki 2,70 €
331 Spaghetti 1,60 €
26 Reismudeln (Kritharaki) 1,60 €

Grillspezialitäten

- 32 Gyros** 13,40 €
Fleischspezialität geschnitten vom Riesenspieß, dazu Athoskartoffeln
- 33 Gyros mit Zaziki** 13,40 €
dazu Knoblauchkartoffeln
- 334 Gyros Spezial** 14,90 €
mit Metaxasauce, Schnittkäse⁽²⁾ und Schafskäse überbacken, dazu Reis
- 35 Gyros – Pfännchen** 14,10 €
mit Metaxasauce, dazu Reis
- 36 Souvlaki** 13,60 €
zwei Schweinefleischspieße, Zaziki, dazu Reis
- 37 Bifteki überbacken** 14,90 €
Hackfleischsteak mit Schafskäse gefüllt, mit Metaxasauce und Schnittkäse² überbacken dazu Reis
- 38 Bifteki gefüllt** 14,10 €
Hackfleischsteak mit Schafskäse gefüllt, dazu Reis
- 39 Steaks vom Schweinerücken** 13,20 €
mit Metaxasauce, dazu Reis
- 40 Rinderleber mit Röstzwiebeln** 13,80 €
dazu Reis
- 41 Kukuli – Teller** 14,70 €
Hähnchenbrustfilet mit Metaxasauce überbacken, dazu Knoblauchkartoffeln

Ihr Restaurant



- 42 Meteora – Teller** 14,10 €
Schweinesteaks gefüllt mit Schafskäse und Tomaten, mit Metaxasauce, Zaziki, dazu Reis
- 442 Gegrilltes Hähnchenbrustfilet** 14,60 €
mit Kräuterbutter, Zaziki, dazu Reis
- 443 Hähnchenbrustfilet „Spezial“** 15,60 €
gefüllt mit Schafskäse, Tomaten, mit Metaxasauce und Schnittkäse² überbacken dazu Reis

Grillteller

- 43 Kreta – Teller** 14,40 €
Gyros, Rinderleber, dazu Reis
- 44 Thessaloniki – Teller** 14,60 €
Gyros, Souvlaki, dazu Reis
- 45 Kanalaki – Teller** 14,50 €
Schweinesteak, Gyros mit Metaxasauce überzogen, dazu Reis
- 47 Mykonos – Teller** 15,10 €
Gyros, Schweinesteak, Lammkotelett, Rinderleber, dazu Athoskartoffeln
- 48 Ipiros-Teller** 15,30 €
2 Suzuki, 1 Souvlaki, 2 Rinderleber, dazu Knoblauchkartoffeln
- 49 Minotaurus – Teller** 14,90 €
Gyros, Schweinefilet, mit Metaxasauce überzogen Zaziki, dazu Reis
- 50 Athen – Teller** 15,40 €
Souvlaki, Gyros, Suzuki, Zaziki, dazu Knoblauchkartoffeln
- 51 Thomas – Teller** 16,20 €
Schweinesteak, Suzuki, Souvlaki, Lammkotelett, Gyros, Zaziki, dazu Knoblauchkartoffeln
- 52 Papatrechis – Teller** 15,10 €
Souvlaki, Gyros, Schweinesteak, Suzuki, dazu Reis
- 54 Bacchus – Teller** 15,60 €
Souvlaki, Schweinefilet, Schweinesteak, Gyros, mit Metaxasauce überzogen, dazu Reis
- 69 Gyros mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet** 14,90 €
Zaziki, dazu Reis

Lammspezialitäten vom Grill

- 55 Paidakia** 15,10 €
5 Lammkoteletts dazu Athoskartoffeln
- 57 4 Lammkoteletts** 14,90 €
mit grünen Bohnen und Schafskäse, dazu Brot
- 59 5 Lammkoteletts** 15,60 €
mit Zaziki, dazu Knoblauchkartoffeln
- 60 Lammspieße** 16,40 €
2 Lammspieße, Zaziki, dazu Knoblauchkartoffeln
- 61 Lammfilet** 17,10 €
mit Kräuterbutter, dazu eine Folienkartoffel mit Zaziki
- 62 Lammplatte** 17,50 €
2 Lammkoteletts, 1 Lammspieß, 1 Lammfilet, mit Zaziki, dazu Knoblauchkartoffeln
- 63 Juwetzi – Spezial** 15,70 €
4 Lammkoteletts vom Grill mit Kritharaki und Schnittkäse² überbacken, in einer Würzsauce angerichtet
- 64 Athos – Teller** 17,30 €
Lammfilet und Lammspieß Schafskäsecremė (Tirokafteri) – pikant – und Knoblauchbrot

Pfännchen – Spezialitäten

- 301 Chef-Pfännchen** 17,10 €
zartes Lammfilet mit Metaxasauce dazu Reis
- 303 Mykonos-Pfännchen** 15,10 €
Schweinefilet in einer Weißweinsauce mit Champignons verfeinert, dazu Reis
- 306 Leber-Pfännchen** 14,90 €
Rinderleber mit Metaxasauce, dazu Reis
- 308 Lammfilet-Pfännchen** 17,10 €
Lammfilet in einer Weißweinsauce, dazu Reis
- 309 Hähnchen-Pfännchen** 15,10 €
Hähnchenbrustfilet mit einer Weißweinsauce, dazu Reis
- 310 Fanari-Pfännchen** 15,10 €
Hähnchenbrustfilet mit Metaxasauce, dazu Reis
- 302 Sabrina-Pfännchen** 15,10 €
1 Suzuki, 1 Hähnchenbrustfilet mit Metaxasauce, dazu Reis
- 304 Athos-Pfännchen** 15,10 €
1 Suzuki, 1 Souvlaki mit Metaxasauce, dazu Reis
- 65 Überbackene Überraschung** 14,70 €
mit Metaxasauce und Schnittkäse⁽²⁾ überbacken, dazu Reis

- 66 Schweinesteak überbacken** 14,10 €
mit Metaxasauce und Schnittkäse⁽²⁾ überbacken, dazu Reis
- 67 Gyros und Kalamaris** 14,90 €
mit Zaziki, dazu Reis
- 68 Souvlaki überbacken** 14,40 €
mit Metaxasauce und Schnittkäse⁽²⁾ überbacken, dazu Reis

Spezialitäten aus dem Backofen

- 70 Stifado** 15,10 €
Lammhaxe im eigenen Saft gebacken mit geschmorten Zwiebeln
- 71 Lammhaxe** 14,90 €
mit Pommes frites und Zaziki
- 73 Lammhaxe** 14,90 €
mit grünen Bohnen und Schafskäse
- 75 Lammhaxe mit Kritharaki (Reisnudeln)** 15,20 €
mit Tomaten und Schnittkäse² überbacken
- 76 Lammhaxe überbacken** 15,20 €
mit Spaghetti mit Tomaten und Schnittkäse² überbacken

Auflaufgerichte

- 84 Pastizio** 14,10 €
griechischer Nudelaufbau mit Hackfleisch
Dieses Gericht wird mit Sahnesauce und Schnittkäse überbacken.

Vegetarisches Gericht

- 114 Spaghetti** 10,90 €
mit Metaxasauce und Schnittkäse⁽²⁾ überbacken

Schnitzel

- 117 Schnitzel mit Metaxasauce** 14,10 €
mit Pommes frites und Reis

weitere Speisen auf der Rückseite

Filet-und Steakspezialitäten

- 87 Schweinefilet** 15,70 €
mit Röstzwiebeln, Metaxasauce
überzogen dazu Reis
- 89 Dionysos –Teller** 14,80 €
Schweinefilets mit Kräuterbutter,
dazu Reis
- 91 Schweinefilet – Hawaii** 15,10 €
2 Schweinefilets mit Ananas,
mit Metaxasauce und Schnittkäse⁽²⁾
überbacken, dazu Pommes frites
- 100 Pfeffer-Kalbsrückensteak
(ohne Knochen)** 18,10 €
mit einer pikanten Pfeffersauce,
dazu eine Folienkartoffel mit Zaziki
- 101 Kalbsrückensteak
(ohne Knochen) - Natur** 17,90 €
mit Kräuterbutter,
dazu eine Folienkartoffel mit Zaziki
- 102 Kalbsrückensteak
(ohne Knochen)** 18,10 €
in Tirokaftai (Schafskäsecreme pikant
und 1 Stück Knoblauchbrot

Platte für 2 Personen

- 78 Artemis – Platte** 42,00 €
2 Schweinesteaks, 2 Souvlaki, 2 Suzuki,
Gyros, 2 Lammkoteletts dazu Reis, Zaziki
und griechischer Bauernsalat

Fischspezialitäten

- 105 Kalamaris** 15,60 €
gebratener Tintenfisch, Zaziki
und Reis
- 106 Garnelen** 17,10 €
Riesengarnelen gebraten, Zaziki
und Reis
- 107 Seezungenfilet** 15,80 €
gebraten in der Pfanne,
in einer pikanten Tomatensauce
und Reis
- 108 Seezungenfilet** 15,40 €
gebraten in der Pfanne, Zaziki
und Reis
- 110 Fischplatte** 17,40 €
2 Garnelen, Kalamaris,
Seezungenfilet, Zaziki
und Reis

Warme Getränke

- 158 Tasse Kaffee** 2,30 €
- 160 Cappuccino** 2,50 €
- 161 Tasse Tee** 2,00 €
(verschiedene Sorten zur Auswahl)
- 461 Espresso** 2,30 €

Alkoholfreie Getränke

- Mineralwasser**
- | | | | |
|--------|--------|-------|--------|
| 0,25 l | 2,50 € | 0,5 l | 3,50 € |
|--------|--------|-------|--------|
- Coca Cola** ^(2,3)
- | | | | |
|-------|--------|-------|--------|
| 0,3 l | 2,80 € | 0,5 l | 3,70 € |
|-------|--------|-------|--------|
- Coca Cola light** ^(2,3,8,9)
- Flasche 0,2 l 2,80 €
- Fanta** ^(2,7)
- | | | | |
|-------|--------|-------|--------|
| 0,3 l | 2,80 € | 0,5 l | 3,70 € |
|-------|--------|-------|--------|
- Sprite** ⁽¹²⁾
- | | | | |
|-------|--------|-------|--------|
| 0,3 l | 2,80 € | 0,5 l | 3,70 € |
|-------|--------|-------|--------|
- Tonic Water** ⁽⁶⁾
- | | | | |
|-------|--------|-------|--------|
| 0,2 l | 2,70 € | 0,4 l | 3,90 € |
|-------|--------|-------|--------|
- Ginger Ale** ⁽¹⁰⁾
- | | | | |
|-------|--------|-------|--------|
| 0,2 l | 2,70 € | 0,4 l | 3,90 € |
|-------|--------|-------|--------|
- Bitter Lemon** ⁽⁶⁾
- | | | | |
|-------|--------|-------|--------|
| 0,2 l | 2,70 € | 0,4 l | 3,90 € |
|-------|--------|-------|--------|
- Spezi** ^(1,3,5)
- | | | | |
|-------|--------|-------|--------|
| 0,3 l | 2,80 € | 0,5 l | 3,70 € |
|-------|--------|-------|--------|
- Apfelschorle**
- | | | | |
|-------|--------|-------|--------|
| 0,3 l | 2,80 € | 0,5 l | 3,70 € |
|-------|--------|-------|--------|

Säfte

- 150 Orangensaft** 0,2 l 2,80 €
- 151 Apfelsaft** 0,2 l 2,80 €
- 152 Kirschnektar** 0,2 l 2,80 €
- 153 Bananennektar** 0,2 l 2,80 €
- 154 KiBa** 0,2 l 2,90 €
(Bananen- +Kirschnektar)

Aperitif

- 136 Campari Orange**² 4 cl 3,60 €
- 137 Wodka Lemon**⁶ 4 cl 3,60 €
- 141 Martini** 4 cl 3,60 €

Fassbier

- | | | |
|------------------------------|--------|--------|
| | 0,3 l | 0,4 l |
| 162 Pils | 2,90 € | 3,10 € |
| 163 Radler | 2,90 € | 3,10 € |
| (Bier+Sprite ¹²) | | |
| 1165 Diesel | 2,90 € | 3,10 € |
| (Bier+Cola ^{2,3}) | | |
| 368 Schwarzbier | 2,90 € | 3,10 € |
| 164 Weizenbier | 0,5 l | 3,90 € |

Ihr Restaurant



Flaschenbier

- 165 Kristallweizen** 0,5 l 3,90 €
- 166 Hefeweizen Dunkel** 0,5 l 3,90 €
- 1164 Hefeweizen** 0,5 l 3,90 €
alkoholfrei
- 168 Alkoholfreies Bier** 0,33 l 2,90 €

Mixgetränke

- 403 Weizenbier** 0,5 l 3,90 €
mit Cola ^(2,3)
- 405 Weizenbier** 0,5 l 3,90 €
mit Bananennektar
- 404 Weinschorle** 0,25 l 4,30 €
- 138 Havanna Cola** ^(2,3) 0,2 l 3,70 €
- 139 Gin Tonic** 0,2 l 3,70 €
- 140 Metaxa Cola** ^(2,3) 0,2 l 3,70 €

Spirituosen

- 169 Jägermeister** 2 cl 1,90 €
- 174 Metaxa (5 Sterne)**² 2 cl 2,10 €
- 175 Metaxa (7 Sterne)**² 2 cl 2,60 €
- 176 Metaxa (very old)**² 2 cl 4,20 €
- 177 Ramazzotti** 2 cl 2,50 €

Liköre

- 179 Bailey`s** 4 cl 3,10 €
- 180 Amaretto** 4 cl 3,00 €

Sekt

- 218 Rotkäppchen** Flasche 13,00 €
- 219 Rotkäppchen** Piccolo 4,90 €

Offene Weißweine aus Griechenland

- | | | |
|---------------------------------|--------|--------|
| | 0,25 l | 0,5 l |
| 184 Anthos | 5,10 € | 9,20 € |
| Tafelwein trocken, 12% vol. | | |
| 186 Retsina | 5,10 € | 9,20 € |
| Tafelwein geharzt, 12% vol. | | |
| 187 Imiglykos | 5,10 € | 9,20 € |
| Tafelwein lieblich, 10,5% vol. | | |
| 188 Samos | 5,40 € | 9,50 € |
| Likörwein, 15% vol. | | |
| 189 Makedonikos | 5,30 € | 9,40 € |
| Tafelwein halbtrocken, 12% vol. | | |

Offene Rot-/ Roséweine aus Griechenland

- | | | |
|---------------------------------|--------|--------|
| | 0,25 l | 0,5 l |
| 191 Anthos | 5,10 € | 9,20 € |
| Tafelwein trocken, 12% vol. | | |
| 194 Makedonikos | 5,30 € | 9,60 € |
| Tafelwein halbtrocken, 12% vol. | | |
| 195 Imiglykos | 5,10 € | 9,20 € |
| Tafelwein lieblich, 10,5% vol. | | |
| 196 Mavrodaphne | 5,40 € | 9,50 € |
| Likörwein, 15% vol. | | |
| 198 Roditis | 5,10 € | 9,20 € |
| Roséwein trocken, 12% vol. | | |

Qualitätsflaschenweine

200. CHATEAU Nico Lazaridi

Flasche 0,75 l 22,00 €
13% vol. Alkoholgehalt
Der trockene Chateau Weißwein von Nico Lazaridi wird aus den internationalen Rebsorten Ugni Blanc, Sauvignon Blanc und Muscat Alexandrias gewonnen. Er ist von hellgelber Farbe und zeigt im Glas weiße Reflexe. Im Bouquet dominieren üppige Aromen von grünen Früchten, im Geschmack ist er fruchtig. Das Säuregerüst des Chateau Weißweins ist feingliedrig. Im Abgang ist dieser Wein zart nachhaltig



201. THEMA Ktima Pavlidis

Flasche 0,75 l 25,00 €
13% vol. Alkoholgehalt
Der Thema Weißwein ist aus den Rebsorten Sauvignon Blanc und Assyrtiko. Er weist eine hellgelbe bis grünliche, frisch wirkende Farbe auf und überrascht auch im Geschmack mit einer angenehmen Frische und einem, an Zitronen und Pfirsich erinnerndes Aroma. Sein komplexer Geruch und der klare, fruchtige Abgang machen diesen Wein zu einem wundervollen Geschmackserlebnis.



202. ALPHA ESTATE

Flasche 0,75 l 28,00 €
13% vol. Alkoholgehalt
Der Sauvignon Blanc Weißwein von Alpha Estate hat eine glänzende, leicht gelbe Farbe mit grünem Schimmer. Die Sauvignon Blanc Trauben dieses ausgezeichneten Weißweins stammen aus der Region Amynteon, welche in einer Höhe zwischen 620 - 710m gedeihen. In der Nase stark und lebendig, am Gaumen rund und sanft mit typischen Sauvignon Blanc Merkmalen. Im Bouquet dominieren Aromen von Stachelbeeren, Maracuja, Melone und Litschi. Der Weißwein von Alpha Estate ist fein strukturiert und hat einen langen Abgang.



203. SAUVIGNON BLANC FUMÉ Alpha Estate

Flasche 0,75 l 38,00 €
13,5% vol. Alkoholgehalt
Dieser Wein hat eine hellgelbe Farbe, aber mit einem Hauch von Grün. In der Nase hat er Aromen von weißen Früchten, mit einem tropischen Flair ähnlich wie Ananas und anderen exotischen Früchten. Der Fonds hatte einen leichten Hauch von Vanille. Im Mund ist es eine cremige Textur, jedoch nicht extrem. Umfangreiches Ende zeichnet alle Fruchtaromen eins nach dem anderen, einheitlichen trotz allem, was sie fühlen sich auf den ersten Eindruck.



204. VYSSINO Ktima Pavlou

Flasche 0,75 l 21,00 €
14,5% vol. Alkoholgehalt
Obwohl die Agiorgitiko Rebe hauptsächlich dazu genutzt wird Rotweine mit vollem Körper herzustellen, so ist sie ebenfalls für den Ausbau von Roséweinen sehr gut geeignet. Hier findet man Sie im Zusammenspiel mit der Syrah Traube. Im Bouquet des Vyssino Rosé von Palivou dominieren Aromen von Erdbeeren, Stachelbeeren und Kirschen kombiniert mit Zitrusaromen. Sein Säuregehalt ist erfrischend und der Nachgeschmack ist fruchtig mit feinen Tanninen.



205. MERLOT-SYRAH Zafeirakis Winery

Flasche 0,75 l 18,00 €

13% vol. Alkoholgehalt
Der hochwertige rote Merlot-Syrah aus biologischen Anbau wird auf dem Landgut von Christos Zafeiraki vinifiziert. Dieser Rotwein reift für 3 Monate in Fässern und lagert dann weitere 6 Monate in Flaschen. Erst dann kommt er zu Ihnen nach Hause. Er ist hell kirschrot, duftet nach Sauerkirschen, Holunderbeeren, roten Johannisbeeren und würzigen Noten. Im Geschmack ist er trocken, leicht, mit feinen runden Tanninen, saftig und nachhaltig im Abgang. Er harmonisiert hervorragend mit dunklen Fleischgerichten



206. PANSELINOS Lykos Winery

Flasche 0,75 l 25,00 €

13% vol. Alkoholgehalt
Dieser trockene Rotwein von Lykos wird Sie überzeugen. Aus der Cabernet Sauvignon- und der Merlot-Traube gekeltert, hat er eine rubinrote Farbe und erinnert in seinem Aroma an Gewürze, Waldfrüchte und Vanille. Im Geschmack ist er sehr charaktervoll mit kräftigen Tanninen und langem Abgang. Der Lykos Panselinos reift 12 Monate in französischen Eichenfässern bevor er dann auf Flaschen gezogen wird.



207. GEROVASSILIOU

Flasche 0,75 l 38,00 €

14% vol. Alkoholgehalt
Der aus zwei internationalen Trauben der Rebsorten Merlot und Syrah vinifizierte trockene Gerovassiliou Rotwein besticht durch ein fein strukturiertes Säuregerüst und durch gefällige Tannine. Der Geschmack wird dominiert von Fruchtaromen. Er hat ein Bouquet von Waldbeeren, mediterranen Gewürzen und Vanille, er besitzt einen starken Körper und ist vollmundig. Im Abgang ist der Gerovassiliou Rotwein nachhaltig.



208. S.M.X. Alpha Estate

Flasche 0,75 l 48,00 €

14% vol. Alkoholgehalt
Dem undurchdringlichen Rubinrot, in dem sich purpurne Anklänge finden, lässt sich nur schwer entziehen. Haben Sie einmal das aufregende Bouquet von Brombeeren, Pflaumen, süßen Kirschen, vanilliger Eiche und hintergründigen Pfeffernoten geschnuppert, werden Sie die Alpha Estate Red S.M.X. Rotwein-Cuvée nicht mehr aus der Hand legen können. Die sicher bald schon legendäre Fruchttiefe dieses Klasse-Rotweins aus Griechenland ist eingebettet in feste Tannine und durchzogen von einer präsenten Säure, die dem Wein-Epos aus dem Hause Alpha Estate lebendigen Schwung verleiht.



Eine tolle Geschenkidee!
Unsere Geschenkgutscheine für jeden Anlaß!



Machen Sie Ihren Verwandten,
Bekannten, Freunden... eine Freude,
die sie nicht so schnell vergessen werden.

Zusatzstoffe: 1=mit Konservierungsstoff, 2=mit Farbstoff, 3=coffeinhaltig, 4=mit Geschmacksverstärker, 5= mit Ingwerauszügen, 6=chininhaltig, 7=mit Antioxidationsmittel, 8=mit Süßstoff Cyclamat, Asesulfam, Aspartam (enthält Phenylalanin), 9= mit Süßungsmittel, 10= mit Ingwerauszügen, 12= Säuerungsmittel E330/E331
Alle Preise inklusive Bedienung und gestzlicher Mehrwertsteuer!