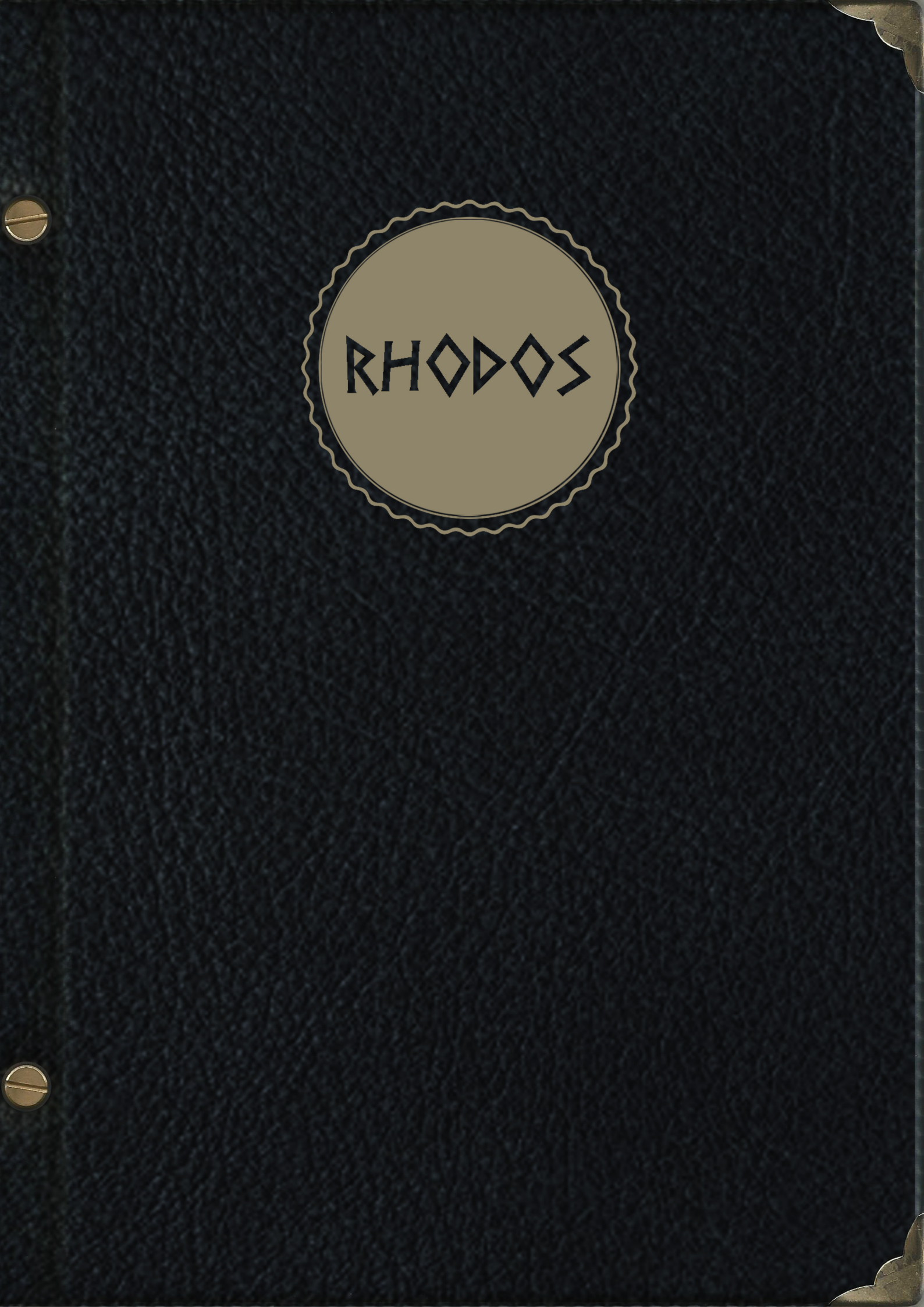




RHODOS

KALOS ILTATHE!
Herzlich Willkommen!

In unserem Restaurant für griechische Spezialitäten.

Griechenland, oder Hellas, ist das Land der Sonne, das Land der Philosophen, der Denker und Dichter, des Meeres und der Olivenhaine.
Das ist unsere Heimat.

Wir laden Sie ein, unsere typisch griechischen Köstlichkeiten zu probieren.

Essen bedeutet für uns Griechen mehr als nur das eigentliche Speisen.
Wir feiern, wir lachen und wir genießen gemeinsam.

Tauchen Sie ein in diese vielfältige Welt und die Emotionen der griechischen Küche.

Wir wünschen Ihnen

KALI OREXI!
Guten Appetit!

Ihre Familie Filippas Athanasiadis

Für Kritik oder Anregungen haben wir jederzeit ein offenes Ohr.

Denken Sie bei Ihren Familien- und Firmenfeiern an unseren Partyservice.
Wir beraten Sie gerne.

Alle Preise inkl. 19 % MwSt. und Service

Aperitifs

Ouzo auf Eis oder mit Wasser	2 cl	2,00 €
Ouzo mit Feige	5 cl	3,00 €
Liakada – Ouzo mit Orangensaft	0,1 l	3,00 €
Campari auf Eis	4 cl	3,50 €
Campari Orange oder Soda	0,2 l	4,00 €
Sherry medium oder dry	5 cl	3,50 €
Martini weiß, rot oder dry	5 cl	3,50 €
Aperitif spezial, eine Komposition des Hauses	0,1 l	4,50 €
Wodka auf Eis	4 cl	3,50 €
Wodka Lemon	0,1 l	3,70 €
Wodka mit Feige	4 cl	3,80 €
Glas Sekt	0,1 l	4,20 €
Kir Royal	0,1 l	4,50 €
Kinder-Aperitif, selbstverständlich ohne Alkohol	0,1 l	2,00 €

„Wir begrüßen Sie in unserem griechischen Restaurant. Stimmen Sie sich mit einem spritzigen Aperitif auf Ihr Menü ein und genießen Sie schöne Stunden mit Ihren Freunden. Gemeinsames Essen bedeutet zu lachen, zu philosophieren und den Alltag zu vergessen.“

Kalte Vorspeisen

*„In Griechenland gehören zu einem guten Essen die Freude und die Geselligkeit.
Vielfältige kalte und warme Vorspeisen regen den Gaumen an und machen Lust auf mehr.“*

1	Kleiner gemischter Vorspeisenteller	4,20 €
2	Tirosalata – Htipiti pikante Schafskäsespezialität des Hauses	4,20 €
3	Taramosalata Fischrogencreme	3,80 €
4	Tsatsiki Griechische Joghurtspezialität mit Gurken, Olivenöl und Knoblauch	3,70 €
5	Skordalia Knoblauch-Kartoffelcreme	3,60 €
6	Elies Pikilia Oliventeller mit Peperoni, schwarzen und grünen Oliven	3,80 €
7	Piperakia grüne Peperoni, mild	3,20 €
8	Feta tiri Original Griechischer Schafskäse, mit Olivenöl, Oregano, Peperoni und Tomaten	5,20 €
9	Dolmadakia Weinblätter, gefüllt mit Reis und Kräutern Kalt oder warm serviert, dazu Tsatsiki	3,80 €
10	Oktapodi Oktopus – Tintenfisch in pikanter Marinade	6,90 €
11	Garidosalata Scampicoctail nach Art des Hauses, mit Metaxacocktailsauce	6,90 €
12	Elliniki Pikilia Gemischte Vorspeisenplatte – für eine Person	6,90 €
13	Elliniki Pikilia gemischte Vorspeisenplatte – für zwei Personen	13,50 €

Warme Vorspeisen

14	Tyropita gebackene Blätterteigtaschen mit Schafskäsefüllung, mit Tsatsiki garniert	4,20 €
15	Spanakopita gebackene Blätterteigtaschen mit Spinatfüllung, mit Tsatsiki garniert	4,20 €
16	Calamares frisch panierte Tintenfischringe, aus der Pfanne. Mit Tzatziki, Cocktailsauce oder Kräuter- Knoblauchsauce.	6,50 €
17	Saganaki panierter Schafskäse, in der Pfanne gebacken	5,50 €
18	Piperakia alla Filippou gegrillte Peperoni mit Knoblauchsauce	4,30 €
19	Garidosouwlo am Spieß gegrillte Scampis, mit Speck und Tsatsiki garniert	6,90 €
20	Feta Psiti sto grill Schafskäse, Olivenöl, Oregano, Peperoni und Tomaten, in Folie gegrillt	5,80 €
21	Manitaria Skordata frische Champignons aus der Pfanne mit Knoblauch-Kräuter-Sauce	5,20 €
22	Garides Saganaki Scampis aus der Pfanne mit pikanter Tomaten- Schafskäsesauce, -auf Wunsch mit Knoblauch-	6,90 €
23	Manitaria gemista frische Champignons, gefüllt mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, mit Käse überbacken	5,20 €
24	Melitsanes gemistes Auberginenscheiben gefüllt mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, mit Schafskäse überbacken	5,50 €
25	Bugiordi Schafskäse mit Tomaten, Peperoni, Olivenöl im Steintopf aus dem Backofen	5,90 €

Salate

„Frisches Gemüse und Salate dürfen in keiner griechischen Küche fehlen.“

26	Ntomatosalata – Tomatensalat	3,90 €
27	Lahanosalata – Hausgemachter Krautsalat	3,40 €
28	Rhodos Salata bunter Salatteller mit in Olivenöl gebratenen, geschälten Scampis	11,50 €
29	Choriatiki –Bauernsalat grüner Salat, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Schafskäse, Oliven und Peperoni	7,90 €
30	Choriatiki – kleiner Bauernsalat grüner Salat, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Schafskäse, Oliven und Peperoni	4,70 €
31	Tonosalata – Thunfischsalat bunter Salatteller mit Thunfisch und Käse	7,90 €
32	Tonosalata – klein oder Spezialsalat nach Art des Hauses	4,70 €
33	Spezialsalat nach Art des Hauses gemischter bunter Salatteller mit Ei, Käse, Kochschinken	8,90 €
34	Salata-Plutos (Reichtum) bunter Salatteller mit Rumsteakstreifen und gebratenen Champignons	11,50 €
35	Kotosalata bunter Salatteller mit Hähnchenbrustfilets und gebratenen Champignons	10,50 €

Dressing nach Ihrer Wahl: Essig und Öl, Joghurtsauce oder Cocktailsauce

Suppen

Bitte fragen Sie nach der heutigen Tagessuppe.

Hauptgerichte vom Grill

Gyros –Spezialitäten

„Was wäre die griechische Küche ohne Gyros? Wörtlich übersetzt bedeutet das Wort „Kreisel“. Das Fleisch wird an einem sich drehenden Fleischspieß gegrillt und in feine Streifen geschnitten serviert.“

49	Gyros mit Tsatsiki Schweinefleisch vom Drehspieß, gegrillt	10,50 €
50	Gyros nach Bauernart Gyros mit zwei Hackfleischbällchen, belegt mit gerösteten Zwiebeln, mit Wein abgelöscht	11,90 €
51	Gyros spezial Gyros mit einer speziellen Rahm-Champignon-Sauce, mit Käse überbacken	11,90 €

Hackfleisch-Spezialitäten

„In Griechenland wird jede Hackfleisch-Kreation aufgrund besonderer Rezepte, zum Beispiel mit Schafskäse gefüllt, zu einem wahren Geschmackserlebnis.“

52	Soutzoukakia Hackfleischbällchen, nach Art des Chefs	9,50 €
53	Soutzoukakia Hackfleischbällchen mit einer speziellen Rahm- Champignon-Sauce, mit Käse überbacken	10,50 €
54	Bifteki Hacksteak nach griechischer Art, mit Schafskäse gefüllt	10,90 €

Zu diesen Gerichten reichen wir einen gemischten Salat.

Sie möchten einen Bauernsalat anstelle des gemischten Salates? Aufpreis 3,00 €. Als Beilage haben Sie die Wahl zwischen Reis nach griechischer Art, überbackenen Kartoffeln oder Pommes Frites.

Gemischte Grillteller

55	Bauernteller Gyros, zwei Hackfleischbällchen, ein Fleischspieß	11,50 €
56	Ouzoteller Gyros, Rinderleber, ein Hackfleischbällchen, ein Fleischspieß	11,50 €
57	Hirtenteller Gyros, Hähnchenbrustfilet, Hackfleischbällchen, Schweinelachssteak	11,90 €
58	Dorfteller Gyros, kleines Bifteki, Schweinelachssteak, Hähnchenbrustfilet	12,90 €
59	Spezialteller kleiner gemischter Vorspeisenteller, Gyros, Fleischspieß, Hähnchenbrustfilet, Schweinefilet	14,50 €
60	Rhodosteller Lammfilet, Schweinefiletmedaillons, Rinderleber, Hähnchenbrustfilets, ein Hackfleischbällchen	14,90 €

Grillplatten für zwei Personen

61	Hausplatte Gyros, je zwei Fleischspieße, Hackfleischbällchen, Rinderleber, Hähnchenbrustfilets	27,50 €
62	Thessaloniki-Platte Gyros, je zwei Hähnchenbrustfilets, Lammfilets, kleine Bifteki, Schweinelachssteak	34,00 €

Zu diesen Gerichten reichen wir einen gemischten Salat.

Sie möchten stattdessen einen kleinen Bauernsalat? Aufpreis 3,00 €. Als Beilagen haben Sie die Wahl zwischen Reis nach griechischer Art, überbackenen Kartoffeln oder Pommes Frites.

Vom Schwein

64	Souvlaki zwei Fleischspieße	10,50 €
65	Sorbas zwei Schweinelachssteaks mit gebratenen Zwiebeln und Champignons	11,90 €
66	Griechische Roulade Schweinefilet, gefüllt mit Schafskäse	13,80 €
67	Schweinefiletmedaillons mit Kräuterbutter	12,80 €
68	Spitismo zwei Schweinefiletmedaillons, gefüllt mit Schafskäse und Tomaten, mit Champignon-Mavrodaphne-Sauce	13,90 €
69	Bauernspieß Schweinefilet-Spieß mit feiner Pfeffersauce	13,80 €
70	Schweinelachssteak in Rahm-Champignon-Sauce, mit Käse überbacken	11,90 €
71	Schweinefilet Prinzess Schweinefiletmedaillons in Rosinensauce, mit Käse überbacken	13,90 €
72	Metaxateller Schweinefiletmedaillons in Metaxasauce, am Tisch flambiert	14,50 €

Zu diesen Gerichten reichen wir einen gemischten Salat.

Sie möchten stattdessen einen kleinen Bauernsalat? Aufpreis 3,00 €. Als Beilagen haben Sie die Wahl zwischen Reis nach griechischer Art, überbackenen Kartoffeln oder Pommes Frites.

„Ein Leben ohne Freude ist wie eine weite Reise ohne Gasthaus.“

Demokrit, griechischer Philosoph

Vom Rind

73	Rinderleber vom Grill mit Kräuterbutter	10,50 €
74	Rinderleber nach griechischer Art mit gebratenen Zwiebeln, Apfelscheiben, mit Wein abgelöscht	11,90 €
75	Argentinisches Rumpsteak (ca. 220g) mit Kräuterbutter	16,50 €
76	Argentinisches Rumpsteak (ca. 220 g) mit Metaxasauce, am Tisch flambiert	17,80 €
77	Athener Pfeffersteak (ca. 220 g) Argentinisches Rumpsteak mit feiner Pfeffersauce, am Tisch flambiert	17,80 €
78	Argentinisches Rumpsteak (ca. 220 g) mit gebratenen Zwiebeln und Champignons	18,50 €

Vom Geflügel

79	Kotopoulo Piperato Hähnchenbrustfilet mit feiner Pfeffersauce	12,50 €
80	Kotopoulo Lachanikon Hähnchenbrustfilet mit frischer Gemüsesauce	12,90 €
81	Kotopoulo Manitaria Hähnchenbrustfilet frischen Champignons in feiner Sahnesauce	12,90 €

Zu diesen Gerichten reichen wir einen gemischten Salat.

Sie möchten einen Bauernsalat anstelle des gemischten Salates? Aufpreis 3,00 €. Als Beilage haben Sie die Wahl zwischen Reis nach griechischer Art, überbackenen Kartoffeln oder Pommes Frites.

Vom Lamm

„Die griechische Küche ist bekannt für ihre vielfältigen und edlen Lammfleisch-Kreationen.“

82	Paidakia fünf Milchlammkoteletts mit Kräuterbutter	14,80 €
83	Lammfilet Lammfilets vom Milchlamm mit Kräuterbutter	16,80 €
84	Politiko saftige Lammfleischstücke vom Milchlamm aus der Hüfte mit Auberginen, Zucchini, Paprika, Tomaten und Knoblauch bestreut, mit geriebenem Schafskäse	16,50 €
85	Lamnbraten Kreta Milchlamm Hüftsteaks in einer Rahm-Rosinensauce, mit Schafskäse überbacken, im Steintopf serviert	16,50 €
86	Lammfilet nach Art des Hauses Lammfilets vom Milchlamm in einer Rotwein-Rosinensauce mit Käse überbacken	17,80 €
87	Lammspieß saftige Lammfleischstücke vom Milchlamm aus der Hüfte mit Kräuterbutter	14,80 €

Zu diesen Gerichten reichen wir einen gemischten Salat.

Sie möchten einen Bauernsalat anstelle des gemischten Salates? Aufpreis 3,00 €

Als Beilage haben Sie die Wahl zwischen Reis nach griechischer Art, überbackenen Kartoffeln oder Pommes Frites.

„Unzählige Gebirge prägen die Landschaft Griechenlands, sowohl auf dem Festland, als auch auf den Inseln. Schafe und Ziegen fühlen sich auch bei diesen schwierigen Bedingungen sehr wohl. Feines Schaf- und Ziegenfleisch haben daher in der griechischen Küche traditionell eine große Bedeutung.“

Hauptgerichte aus der Pfanne

90	Bauernpfanne Schweinefilet-Spitzen mit Zwiebeln, Tomatenwürfeln, fein gehackter milder Peperoni, geriebenem Schafskäse, Oregano, sehr pikant	12,90 €
91	Kapamas Schweinefilet-Spitzen mit Auberginen, Zucchini, Paprika, Tomaten und geriebenem Schafskäse	14,80 €
92	Frühlingstopf Schweinefilet-Spitzen, mit frischen Champignons und Paprika in Weißwein-Sauce mit Käse überbacken	13,50 €

Hauptgerichte aus dem Backofen

93	Moussaka Kartoffel-Auberginen-Zucchini-Auflauf mit Hackfleisch und Bechamelsauce	10,80 €
94	Arnaki dou Fournou Lammfleisch aus der Keule, mit Ratatouille	13,50 €
95	Lammfleisch mit dicken Bohnen aus der Keule	12,80 €
96	Lammfleisch mit grünen Bohnen aus der Keule	12,80 €
97	Lammfleisch mit Okraschoten aus der Keule	12,80 €
98	Giouwetsi Lammfleisch aus der Keule, Reismudeln, mit Käse überbacken, im Steintopf serviert, gemischter Salat	12,80 €
99	Papoutsaki Auberginen gefüllt mit Zwiebeln, Tomaten und Knoblauch, Überbacken mit Schafskäse	10,80 €

Zu diesen Gerichten reichen wir einen gemischten Salat.

Sie möchten stattdessen einen kleinen Bauernsalat? Aufpreis 3,00 €. Als Beilagen haben Sie die Wahl zwischen Reis nach griechischer Art, überbackenen Kartoffeln oder Pommes Frites.

Paniertes

101	Kotopoulo paniertes Hähnchenbrustfilet	10,50 €
102	Schnitzel paniertes Schweineschnitzel	10,50 €
103	Schnitzel nach Jägerart paniertes Schweineschnitzel mit Champignon-Sauce	11,80 €
104	Schnitzel nach Zigeunerart paniertes Schweineschnitzel mit Zigeuner-Sauce	11,80 €

Zu diesen Gerichten reichen wir einen gemischten Salat.

Sie möchten stattdessen einen kleinen Bauernsalat? Aufpreis 3,00 €

Als Beilagen haben Sie die Wahl zwischen Reis nach griechischer Art, überbackenen Kartoffeln oder Pommes Frites.

Extra Beilagen

36	Überbackene Kartoffeln nach Art des Hauses	3,80 €
37	Tigantes Patates frische Kartoffeln aus der Pfanne	3,20 €
38	Grüne Bohnen in Tomatensauce	4,20 €
39	Gigandes dicke weiße Bohnen in Tomatensauce	4,20 €
40	Bamies Okraschoten in Tomaten-Olivenöl-Sauce	4,20 €
41	Kritaraki griechische Reismudeln in Tomatensauce, mit Käse überbacken	4,20 €
42	Pommes Frites	2,00 €
43	Tsatsiki griechische Joghurtspezialität mit Gurken, Oliven und Knoblauch	1,70 €

Fischspezialitäten

„In einem kleinen griechischen Hafen zu sitzen und die Fischer auf ihren Booten zu beobachten, ist Balsam für die Seele.“

110	Calamaria frisch panierte Tintenfischringe, aus der Pfanne	12,50 €
111	Atlantik Zungenfilet paniert, aus der Pfanne	13,90 €
112	Garides fünf Scampis vom Grill mit Kräuter-Knoblauch-Sauce	16,80 €
113	Garides nach griechischer Art fünf Scampis in pikanter Tomaten-Schafskäse-Sauce	17,80 €
114	Calamarakia Babycalamares vom Grill, in Kräuter-Knoblauch-Sauce	12,80 €
115	Fischplatte frisch panierte Tintenfischringe, paniertes Atlantik Zungenfilet, zwei Scampis	15,70 €
116	Fischteller frisch panierte Tintenfischringe, ein paniertes Atlantik Zungenfilet	13,50 €

Zu diesen Gerichten reichen wir einen gemischten Salat und Tsatsiki oder Cocktailsauce.

Sie möchten einen Bauernsalat anstelle des gemischten Salates? Aufpreis 3,00 €

Als Beilage haben Sie die Wahl zwischen Reis nach griechischer Art, überbackenen Kartoffeln oder Pommes Frites.

„Die türkisblaue Ägäis zählt zu den schönsten Regionen des Mittelmeeres. Frischer Fisch und Meeresfrüchte prägen die mediterrane griechische Kochkunst.“

Für unsere kleinen Gäste

150	Pinocchio-Teller Gyros, Pommes Frites oder Reis, Salatgarnitur	5,90 €
151	Asterix-Teller zwei Hackfleischröllchen, Pommes Frites oder Reis, Salatgarnitur	5,90 €
152	Mickey-Maus-Teller ein Fleischspieß, Pommes Frites oder Reis, Salatgarnitur	5,90 €
153	Prinzessinnen-Teller zwei Schweinefiletsmedaillons, Pommes Frites oder Reis, Salatgarnitur	6,50 €
154	Max- und Moritz-Teller zwei kleine Schweinelachssteaks, Pommes Frites oder Reis, Salatgarnitur	5,90 €
155	Obelix-Teller paniertes Hähnchenbrustfilet, Pommes Frites oder Reis, Salatgarnitur	6,50 €
156	Piraten-Teller paniertes Atlantik Zungenfilet, Pommes Frites oder Reis, Salatgarnitur	7,90 €
	Portion Mayonnaise oder Ketchup	0,50 €

„In Griechenland leben häufig mehrere Generationen harmonisch unter einem Dach. Auch wir freuen uns über den Besuch von Kindern, die bei uns mit speziellen Gerichten verwöhnt werden. Wer seinen Teller leer isst, bekommt ein kleines Eis aufs Haus.“

Desserts

„Die Verfeinerung von Joghurt mit feinstem Honig gehört zu den typischen Spezialitäten der süßen griechischen Dessert-Küche.“

120	Halvas Honig-Sesam-Pastete	3,50 €
121	Giaourtomelo Joghurt mit Honig und Nüssen	4,20 €
122	Gemischtes Eis , 3 Kugeln, Vanille und Schokolade	3,50 €
123	Vanilleeis mit heißen Himbeeren , 3 Kugeln	4,20 €
124	Vanilleeis mit heißer Kirschen , 3 Kugeln	4,20 €
125	Vanilleeis mit heißer Schokolade , 3 Kugeln	4,20 €

- Bitte fragen Sie auch nach unserem Tagesdessert. –

Kaffee und warme Getränke

Original griechischer Mokka sketo (ohne Zucker), metrio (mittelsüß), glyko (süß)	2,00 €
Kaffee	2,00 €
Espresso	2,00 €
Cappucino	2,30 €
Latte Macchiato	2,80 €
Heiße Schokolade	2,80 €
Tee	1,90 €
Frappé Griechischer kalt aufgeschäumter Kaffee mit Eiswürfeln	2,50 €
Frappé me pagoto Griechischer kalt aufgeschäumter Kaffee mit Vanilleeis	3,20 €

Ouzo-Spezialitäten

„Ouzo ist der griechische Anisée, Anisschnaps.

Seinen Ursprung hat das köstliche Getränk bereits im 15. Jahrhundert.“

Ouzo Athenée (45% vol.), erlesenes Destillat	2 cl	3,50 €
Classic Ouzo-Destillat (40% vol.)	2 cl	3,00 €
Tsipouro Bauernschnaps (46% vol.)	2 cl	3,30 €
„Der Vater des Ouzo“		

Digestifs

*„Metaxa ist ein typisch griechischer Weinbrand, der aus drei Traubensorten hergestellt wird,
die über 2000 Stunden in der mediterranen Sonne gereift sind.*

Die Lagerung des Brandes in Eichenfässern sorgt für sein typisches Aroma.“

Metaxa**** (38% vol.)	2 cl	3,00 €
Metaxa***** (40% vol.)	2 cl	3,50 €
Metaxa – Grande Fine (40% vol.)	2 cl	4,50 €
Methexis Destillat der Cabernet Sauvignon Traube (40%)	2 cl	3,80 €
Methexis Destillat der Chardonnay Traube (40%)	2 cl	3,80 €
Methexis Destillat der Moscato Traube (40%)	2 cl	3,80 €

Magenbitter

Fernet Branca	2 cl	2,50 €
Fernet Menda	2 cl	2,50 €
Ramazotti	4 cl	4,00 €
Averna	4 cl	4,00 €
Jägermeister	2 cl	2,50 €
Malteser Aquavit	2 cl	2,50 €

Offene Weine

Weißweine

	0,1 l	0,25 l
Weißwein	2,50 €	4,50 €
trocken		
Makedonikos,	2,50 €	4,50 €
halbtrocken, fruchtig		
Imiglikos	2,50 €	4,50 €
Lieblich		
Retsina	2,50 €	4,50 €
trockener, geharzter weißer Tafelwein		
Muscato	3,50 €	7,00 €
süß, als Dessertwein zu empfehlen		

Rotweine

	0,1 l	0,25 l
Naoussa	2,50 €	4,50 €
trocken		
Makedonikos,	2,50 €	4,50 €
halbtrocken, fruchtig		
Imiglikos	2,50 €	4,50 €
lieblich		
Rhodos	2,50 €	4,50 €
mild, vollmundig im Geschmack		
Mavrodaphne	3,50 €	7,00 €
Griechischer Qualitäts-Süßwein		

Roséweine

	0,1 l	0,25 l
Roséwein	2,50 €	4,50 €
trocken, blumiger Duft, fruchtig im Geschmack		
Makedonikos Rosé	2,50 €	4,50 €
halbtrocken, fruchtig-frisch		
Imiglikos Rosé	2,50 €	4,50 €
lieblich, blumiger Duft, fruchtiger Geschmack		

Biere

Königsbacher Pils, vom Faß	0,3 l	2,20 €
Gründel's alkoholfreies Bier	0,33 l	2,20 €
Cola-Bier	0,3 l	2,20 €
Schuß	0,3 l	2,20 €
Radler/Alsterwasser	0,3 l	2,20 €
Krefelder	0,3 l	2,20 €
Altbier	0,33 l	2,20 €
Weißbier naturtrüb, kristall oder dunkel	0,5 l	3,60 €
Malzbier	0,2 l	1,50 €
Malzbier	0,3 l	2,20 €

Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,3 l
Pepsi	2,00 €	2,80 €
Mirinda	2,00 €	2,80 €
Spezi	2,00 €	2,80 €
7up	2,00 €	2,80 €
Orangensaft	2,20 €	3,00 €
Apfelsaft	2,20 €	3,00 €
Apfelschorle	2,00 €	3,00 €
Bitter Lemon	2,20 €	3,00 €
Kinderwein	2,20 €	3,00 €
ohne Alkohol eine Komposition des Hauses		
Mineralwasser Rhodius	0,25 l	2,00 €
Mineralwasser Rhodius	0,75 l	4,90 €

