

## APÉRITIFS

	€
<b>TSIPOURO</b> 2cl	<b>4,50</b>
<b>3 CENTS</b> <sup>(1,2)</sup> Prosecco, Himbeere Sirup, Soda	<b>8,20</b>
<b>MASTICHA SPRITZ</b> Prosecco, Soda, frische Minze, Mastichaliquier Limette	<b>8,20</b>
<b>APEROL SPRITZ</b> <sup>(1)</sup> Prosecco, Soda, Aperol, Orangenscheibe	<b>8,20</b>
<b>HUGO</b> <sup>(2)</sup> Prosecco, Soda, mit frischer Minze, Holunder Sirup, Limette	<b>8,20</b>
<b>HOLUNDERSCHORLE</b> <sup>(2)</sup> mit frischer Minze und Limette (Alkoholfrei)	<b>5,50</b>
<b>LILLET BERRY SPRITZ</b> <sup>(1,2)</sup>	
Prosecco, Lillet Blanc, Himbeersirup, Schweppes Russian Wild Berry, Himbeere	<b>8,20</b>

## BROT

7. <b>PITTA</b> <sup>(a)</sup> mit frischen Tomatenwürfeln, Parmesanscheiben, Knoblauch und Basilikum	<b>4,50</b>
8. <b>PITTABROT</b> <sup>(a)</sup> griechisches Fladenbrot gegrillt	<b>3,30</b>
9. <b>PITTABROT</b> <sup>(a)</sup> mit Knoblauch	<b>3,60</b>
24. <b>KNOBLAUCHBROT</b> <sup>(a)</sup> gegrillt	<b>5,10</b>
25. <b>DAKOS</b> Kretischer Zwieback mit geriebenem Feta-Käse, frischen und getrockneten Tomatenwürfeln, Zwiebeln, Knoblauch und Basilikum	<b>7,30</b>

## KALTE VORSPEISEN

1. <b>ZAZIKI</b> <sup>(c)</sup> Joghurt mit Gurken und Knoblauch	<b>6,30</b>
2.  <b>GRIECHISCHE OLIVEN MAMMUT</b> <sup>(2)</sup> Olivenvariationen von Kalamata und Kreta, eingelegt	<b>6,50</b>
3. <b>TAMOSALATA</b> <sup>(d)</sup> Kaviarcreme püriert mit feinstem kretischen Olivenöl und frischer Zitrone	<b>7,00</b>
4. <b>AUBERGINENCREME</b> <sup>(b,c)</sup> griechische Art mit Kräutern, Ei und Knoblauch	<b>8,00</b>
5. <b>FETA</b> <sup>(c)</sup> Original griechischer Feta-Käse, garniert mit kretischem Olivenöl und Oregano	<b>9,00</b>
6. <b>KOPANISTI</b> <sup>(c)</sup> Käsecreme mit Peperoni und Knoblauch	<b>8,00</b>
10. <b>KALTE PLATTE</b> (für 1 Person, sehr zu empfehlen)	<b>15,00</b>
11. <b>KALAMARI SALAT</b> <sup>(g)</sup> mit einem feinem Dressing von Olivenöl aus Kalamata und Vinaigrette, serviert auf Rucola Salat mit Zwiebeln	<b>11,50</b>

### ZUSATZSTOFFE

1) Farbstoffe • 2) Konservierungsstoff • 3) Antioxidationsmittel • 4) Geschmacksverstärker  
5) geschwefelt • 6) geschwärzt • 7) Phosphat • 8) Milcheiweiß • 9) koffeinhaltig • 10) chininhaltig  
11) Süßungsmittel • 12) enthält eine Penylalaninquelle • 13) gewachst • 14) Taurin

### ALLERGENE

a) Weizen • b) Eier • c) Milch • d) Fisch • e) Senf • f) Sesam • g) Weichtiere  
Irrtum vorbehalten

# Poseidon

## RESTAURANT

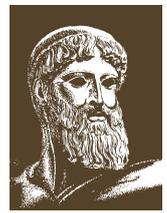
### WARMER VORSPEISEN

€

- 12. FETA TILICHTI<sup>(c,1)</sup>** Gebratener Feta-Käse im Blätterteigmantel, verfeinert mit geschältem Sesam und Berghonig **11,80**
- 13. OCTOPUS VOM GRILL<sup>(c)</sup>** auf Kaviarcreme püriert, mit karamellisierten Zwiebeln und Zitronen-Senf-Vinaigrette **19,00**
- 14. FETA-KÄSE AUS DEM BACKOFEN<sup>(c,2)</sup>** Griechischer Feta-Käse fein gewürzt mit Tomaten, Peperoni, Oliven, Zwiebeln und Knoblauch **10,50**
- 15. ZUCCHINIFRIKADELLEN<sup>(a,b,c)</sup>** mit Feta-Käse gefüllt und Zaziki **9,00**
- 16. GARIDES-SAGANAKI<sup>(c)</sup>** Die müssen Sie versuchen!  
Garnelen in Tomatensauce mit Knoblauch und Graviera-Käse überbacken **15,50**
- 17. DOLMADES<sup>(2)</sup>**  
Hausgemachte, gefüllte Weinblätter mit Hackfleisch und Reis in Käsesoße **9,50**
- 18. PEPERONI<sup>(2)</sup>** flambiert aus der Pfanne mit Butter, Knoblauch und Ouzo verfeinert **8,80**
- 19. MILFÄIG** Etagen von gebratenen Auberginenscheiben, Tomatenscheiben, auf Blätterteigschnitte mit einem cremigen Frisch-Feta-Käse (Katiki Domoroy), Tomaten Marmelade und Walnüssen **13,80**
- 20. PAPRIKA<sup>(c)</sup>** vom Grill mit Butter und Knoblauch **8,80**
- 21. JACOBSMUSCHELN AUS DER PFANNE** in einer Kräuter Marinade, serviert auf einem aromatisiertem Kartoffelpüree **16,50**
- 22. HALOUMI** (Ziegenkäse in eigener Marinade) gegrillt serviert mit Tomaten Marmelade **10,30**

### BEILAGEN

- 23.**  **REIS** mit Tomatensauce und frischen Kräutern gekocht **4,20**
- 24.**  **BABY-BRATKARTOFFELN** **5,20**
- 25. POMMES FRITES** **4,70**
- 26.**  **PFANNENGEMÜSE** **5,50**



## SALATE

€

- 29. CHORIATIKI BAUERNSALAT<sup>(c,2)</sup> mal anders**  
Eine Salat-Inspiration aus baby-Cocktailtomaten, Salat der Saison, Tomaten, Feta-Käse, Paprika-Mix und Zwiebeln gemischt, mit extra nativem Olivenöl, getrocknetem Oregano und einem hausgemachten Dressing **15,00**
- 30.  GRÜNER SALAT<sup>(e)</sup> der Saison** **8,50**
- 32. HEALTH SALAT<sup>(e)</sup>**  
Die Vitaminbombe für alle, die auf ihre Figur achten. Gegrilltes, leichtes Hühnerbrustfilet mit viel frischem Salat der Saison und einem leichten Hausdressing **16,50**
- 33. POSEIDON SALAT<sup>(e)</sup>**  
Frische Salate der Saison, Tomaten, Gurken, Paprika, Karotten, Oliven, gegrillte Garnele und Kalamari mit feinem Hausdressing **16,50**

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE (bis 14 Jahre)

Zu den Kindergerichten servieren wir wahlweise Pommes Frites oder Reis

- 426. KINDER PUTENSCHNITZEL<sup>(a,b,c)</sup>** **9,50**
- 427. KINDER SUFLAKI** **9,50**
- 428. KINDER GYROS** **9,50**
- 429. KINDER KALAMARI** **10,30**
- 430. KINDER BURGER** nach griechischer Art **12,50**

## VEGETARISCHE GERICHTE

- 40.  GEFÜLLTE PAPRIKA** 2 Stück auf Tomatensauce und grünem Salat **16,80**
- 41. VEGETARISCHE PLATTE<sup>(a,b,c)</sup>**  
Feta-Käse Saganaki, Pitabrot mit Knoblauch, Zucchini-Frikadellen und Paprika gefüllt mit Feta-Käse auf Salat-Bouquet **15,80**
- 42. KRITHAROTO VEGETARISCH<sup>(a,b,c)</sup>**  
Griechische Reismudeln nach Risotto-Art mit gebratenem Gemüse, Knoblauch, Parmesan, mit Wein und Limette verfeinert, serviert mit grünem Salat **16,80**
- 43.  SPANNAKORIZO** Baby Blattspinat aus der Pfanne mit frischen Kräutern, Reis und Walnüssen, serviert mit grünem Salat **16,80**
- 401.** statt grünem Salat – Bauernsalat **4,00**

GRIECHISCHE GRILLSPEZIALITÄTEN €  
(hausgemacht und frisch zubereitet)

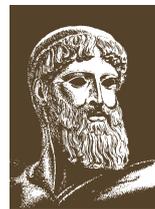
- |            |   |              |
|------------|---|--------------|
| <b>44.</b> | <b>BIFTEKI</b> mit Feta-Käse gefüllt, Reis, Zaziki und grünem Salat | <b>19,20</b> |
| <b>45.</b> | <b>SUFLAKI</b> 2 Spieße mit Zaziki, Reis und grünem Salat           | <b>17,20</b> |
| <b>46.</b> | <b>GYROS</b> mit Zaziki, Tomatenreis und grünem Salat               | <b>17,60</b> |
| <b>47.</b> | <b>RINDERLEBER</b> mit gerösteten Zwiebeln, Reis, Zaziki und Salat  | <b>18,60</b> |

GEMISCHTE GRILLTELLER

- |            |   |              |
|------------|---|--------------|
| <b>48.</b> | <b>FINO TELLER</b> 2 Suflaki, Gyros, Zaziki, Reis und grünem Salat  | <b>19,50</b> |
| <b>49.</b> | <b>ATHEN TELLER</b> 2 Sutzuki, 1 Suflaki, Gyros, Zaziki, Reis und grünem Salat  | <b>19,80</b> |
| <b>50.</b> | <b>DORF TELLER</b> 1 Steak, 1 Suflaki, Gyros, Zaziki, Reis und grünem Salat   | <b>19,30</b> |
| <b>51.</b> | <b>SPEZIAL TELLER</b> 1 Hühnerbrustfilet, 1 Lammkotelett, 1 Suzuki, 1 Suflaki, Gyros, Zaziki, Reis und Salat                                    | <b>24,50</b> |
| <b>52.</b> | <b>FILET PLATTE</b> Hühnerbrustfilet, Schweinefilet und Lammfilet, serviert mit Combination Pfannengemüse, Baby-Bratkartoffeln und grünem Salat | <b>21,80</b> |
| <b>53.</b> | <b>MYKONOS TELLER</b> Kalamaria, Gyros, Reis, Zaziki Sauce und grünem Salat   | <b>19,80</b> |
| <b>54.</b> | <b>RHODOS PLATTE</b> für 2 Personen (mit Lammfleisch und Schweinefleisch)<br>4 Lammkotelett, 2 Suzuki, 2 Suflaki, Gyros, Reis und grünem Salat  | <b>45,90</b> |

SPEZIALITÄTEN VOM SCHWEIN

- |             |   |              |
|-------------|---|--------------|
| <b>56.</b>  | <b>MOUSAKAS<sup>(c)</sup></b> Auflauf nach Hausfrauenart mit Kartoffeln, Auberginen, Zucchini, Hackfleisch und Bechamelsauce überacken, serviert mit grünem Salat | <b>20,50</b> |
| <b>57.</b>  | <b>GYROS IN METAXASAUCE<sup>(c)</sup></b><br>mit Käse überbacken, serviert mit Baby-Bratkartoffeln und grünem Salat   | <b>19,50</b> |
| <b>401.</b> | statt grünem Salat – Bauernsalat  | <b>4,00</b>  |



## LAMMSPEZIALITÄTEN VOM GRILL

€

Lammspezialitäten aus unserer Erfahrung in der Zubereitung

dieser Köstlichkeiten verdient Ihr Vertrauen. Lassen Sie sich verführen.

- 70. LAMMKOTELLETS** 5 Stück mit Baby Bratkartoffeln und Zaziki, dazu grünen Salat **28,50**  
**71. LAMMFILET** mit Käsesauce auf aromatisiertem Kartoffelpüree und grünem Salat **32,80**  
**72. LAMMKOTELETTS** aus der Krone, saftig gegrillt mit Pfannengemüse  
 und Baby-Bratkartoffeln, serviert mit Zaziki, Kräuterbutter und grünem Salat **33,50**

## GEGRILLTE FISCHGERICHTE

mit einer Marinade aus Salz-Pfeffer-Oregano, serviert mit einer

Olivensöl-Senf-Zitronensaft Vinaigrette

- 73. DORADE ROYAL<sup>(e)</sup>** im Ganzen gegrillt, mit Butterreis und Salat **26,50**  
**74. WOLFSBARSCH<sup>(e)</sup>** im Ganzen gegrillt, mit Butterreis und Salat **26,80**  
**75. FRISCHES LACHSSTEAK**  
 serviert mit Pfannengemüse und Salat **26,20**  
**76. SCAMPIS** serviert mit Pfannengemüse und Salat **32,80**  
**79. BABY KALAMARI<sup>(9,9)</sup>** gefüllt mit Spinat, Feta-Käse und Knoblauch,  
 Butterreis und Salat **24,80**  
**80. FISCHSPEZIALITÄTEN VOM GRILL**  
 Kalamari, Garnelen, Octopus und Doradenfilet vom Grill serviert mit  
 Pfannengemüse und Salat **35,80**

## MEERESFRÜCHTE UND FISCHSPEZIALITÄTEN

- 81. KALAMARIA PANIERT<sup>(a,9)</sup>** mit Butterreis, Sauce und grünem Salat **20,50**  
**82. FRISCHES LACHSFILET<sup>(a,b,e)</sup>** aus der Pfanne mit karamellisierten  
 getrockneten Pflaumen und Walnüssen in einer Cassis-Johannisbeer-Sauce,  
 serviert mit Kartoffel Pürre und grünem Salat **35,50**  
**83. KRITHAROTO<sup>(a,9)</sup>**  
 Griechische Reisnudeln nach Risotto-Art mit gegrillten Kalamari, Garnelen,  
 Kurkuma, Cocktail-Tomaten, Parmesan, Cocktail-Paprika und grünem Salat **21,00**

# Poseidon

## RESTAURANT

### GEFLÜGEL-GERICHTE

€

- 95. KRITHAROTO MIT HÜHNERBRUSTFILET<sup>(c)</sup>** Reismudeln nach Rissoto-Art  
mit Safran-Käse-Sauce, verfeinert mit Wein und Parmesanscheiben,  
serviert mit grünem Salat **24,80**
- 96. HÜHNERBRUSTFILET<sup>(c,2)</sup>**  
mit Lauch und Austernpilzen in Sahnesauce, Reis und grünem Salat **24,80**
- 98. HÜHNERBRUSTFILET**  
aus der Pfanne, mit Käse-Sahnesauce, Butterreis und grünem Salat **26,30**

### SPEZIALITÄTEN VOM LAMM

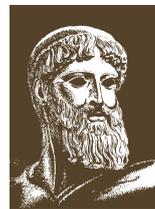
- 105. ZARTE LAMMHAXE** mit Kritharaki und Feta-Käse, dazu gem. Salat **25,60**
- 106. ZARTE LAMMHAXE** mit Baby-Kartoffeln, Pfannengemüse, dazu gem. Salat **25,60**
- 107. ZARTE LAMMHAXE** mit Baby-Blattspinat und Feta-Käse, dazu Salat **25,00**

### NACHSPEISEN

- 145. MILFÄIG** griech. Vanille-Milch-Blätterteigschnitte **7,30**
- 146. VANILLE EIS** mit Caramelsauce oder heißer Schokolade **6,30**
- 147. JOGHURT** mit Honig und Nüssen **6,90**
- 148. GALAKTOBUREKO** Blätterteig mit Vanilliaeiercreme gefüllt und Eis **9,00**
- 149. GRIECHISCHE KOMBINATION** Metaxa 5\*,  
griechischer Kaffee, sirupartige Süßspeise **11,00**
- 150. EKMEK KADAYIFI** traditionelle Rezepte **8,50**
- 151. HALVAS** Grieß-Honig-Kuchen, serviert mit Waldbeeren,  
Caramelsauce und Vanilleeiercreme **7,80**

### KAFFE KALT

- 156. FRAPPE** **4,30**
- 157. FREDO ESPRESSO** **4,60**
- 158. FREDO CAPPUCINO** **5,20**
- 159. FREDO CAPPUCINO MIT SAHNE** **6,90**



## COCKTAILS

<b>190. OLD FASHIONED</b> 6cl Whisky Bourbon, 0,5cl Zuckersirup, 3 Spritzer Angostura Bitter	<b>11,00</b>
<b>192. MANHATTAN</b> 4cl Whisky, 2cl Wermuth, 2 Spritzer Angostura, Cocktailkirsche	<b>11,00</b>
<b>193. DAIQUIRI</b> 5cl Rum, 2cl Limettensaft, 1,5cl Zuckersirup	<b>10,00</b>
<b>194. BLUE HORIZON</b> 4cl Gin, 2cl Vodka, 2cl Holundersirup, 0,5cl Bluecuracao, 6cl Tonic, Cocktail Kirsche	<b>12,50</b>

## FL. CHAMPAGNER & PROSECCO

<b>225. MOET &amp; CHANDON</b> Chardonnay, Pinot, Mernier, Pinot Noir	12,0% alc. 0,75 l	<b>160,00</b>
<b>226. MOET IMPERIAL ICE CRISTAL</b> Halbsüß, Schaumwein	12,0% alc. 0,75 l	<b>175,00</b>
<b>227. GLAS PROSECCO</b>	0,10 l	<b>6,50</b>
<b>228. PROSECCO</b>	11,0% alc. 0,75 l	<b>49,00</b>
<b>229. AMALIA BRUT SCHAUMWEIN</b> Moschofilero	12,0% alc. 0,75 l	<b>78,00</b>

## FLASCHEN WEINE

### ROTWEINE

<b>212. NEMEA PALIVOU</b> Agiorgitiko	13,5% alc. 0,75 l	<b>41,00</b>
<b>213. AMETHYSTOS</b> Cabernet Sauvignon, Merlot, Agiorgitiko	14,5% alc. 0,75 l	<b>47,00</b>
<b>214. KTIMA GEROVASSILIOU</b> Merlot, Syrah, Liminio	13,5% alc. 0,75 l	<b>51,00</b>
<b>215. KTIMA ALPHA ESTATE</b> Syrah, Merlot, Xinomavro	14,5% alc. 0,75 l	<b>77,00</b>
<b>216. OINOTRIA GH</b> Syrah, Agiorgitiko, Costa Lazaridi	14,5% alc. 0,75 l	<b>157,00</b>

### ROSÈWEINE

<b>217. BIBLIA CHORA</b> Syrah	13,0% alc. 0,75 l	<b>44,00</b>
<b>218. ALPHA ESTATE</b> Xinomavro	13,5% alc. 0,75 l	<b>48,00</b>

### WEISSWEINE

<b>219. MANTINIA MOSCHOFILERO</b>	12,0% alc. 0,75 l	<b>41,00</b>
<b>220. SANTORINI</b> Assyrtiko	12,0% alc. 0,75 l	<b>47,00</b>
<b>221. AMETHYSTOS</b> Sauvignon Blanc, Assyrtiko	12,0% alc. 0,75 l	<b>42,00</b>
<b>222. EUXES</b> Chardonnay, Assyrtiko, Malagouzia	13,0% alc. 0,75 l	<b>45,00</b>
<b>223. KTIMA GEROVASSILIOU</b> Assyrtiko, Malagouzia	12,5% alc. 0,75 l	<b>48,00</b>
<b>224. OVILOS</b> Semillon, Assyrtiko	13,5% alc. 0,75 l	<b>82,00</b>

Wir führen eine große Auswahl an Spitzenweinen.  
Bitte fragen Sie nach unseren exklusiven Weine.

# Poseidon

RESTAURANT

## OFFENE WEINE

### ROTWEINE

		€
<b>201. HAUSWEIN AGIORGITIKO</b> Nemea Pelepones	0,2 l	<b>5,80</b>
<b>202. NAOUSA XINOMAVRO</b> Qualitätswein trocken	0,2 l	<b>6,20</b>
<b>203. IMIGLIKOS</b> halbsüß	0,2 l	<b>5,80</b>
<b>204. MAYRODAFNI</b> süß	0,2 l	<b>7,80</b>

### ROSÈWEINE

<b>205. HAUSWEIN</b> trocken	0,2 l	<b>5,80</b>
------------------------------	-------	-------------

### WEISSWEINE

<b>206. HAUSWEIN</b> trocken, Qualitätswein Mantinia	0,2 l	<b>5,80</b>
<b>207. SAMOS</b> süß	0,2 l	<b>7,80</b>
<b>208. RETSINA</b> geharzt	0,2 l	<b>5,80</b>
<b>209. IMIGLYKOS</b> halbsüß	0,2 l	<b>5,80</b>
<b>210. GLAS WEIN</b> Hauswein, trocken	0,1 l	<b>4,40</b>
<b>211. WEINSCHORLE</b> süß oder sauer	0,3 l	<b>5,80</b>

## WARMER GETRÄNKE

<b>170. LATTE MACCHIATO</b>		<b>4,00</b>
<b>171. GRIECHISCHER MOCCAKAFFEE</b>		<b>4,60</b>
<b>172. TASSE KAFFEE</b>		<b>3,20</b>
<b>173. TEE</b> nur mit frischen Produkten (entweder Minze oder Orange, Limette, Ingwer, Zitrone, Apfel)		<b>4,40</b>
<b>176. CAPPUCINO</b>		<b>3,50</b>
<b>177. ESPRESSO</b>		<b>3,00</b>
<b>178. ESPRESSO DOPPIO</b>		<b>5,50</b>
<b>179. ESPRESSO MACCHIATO</b>		<b>3,30</b>



APERITIFS UND MIXGETRÄNKE

		€
<b>230. APEROL SPRITZ</b>		<b>8,20</b>
<b>232. OUZO</b>	2 cl	<b>3,00</b>
<b>233. CAMPARI MIT ORANGENSAFT ODER SODA</b>	Longdrink 4 cl	<b>5,20</b>
<b>234. BAILEYS</b>	4 cl	<b>5,20</b>
<b>235. WODKA LEMON</b>	Longdrink 4 cl	<b>7,50</b>
<b>236. BACARDI COLA</b>	Longdrink 4 cl	<b>7,50</b>
<b>237. WHISKY SCOTCH</b> mit Cola oder Soda	Longdrink 4 cl	<b>7,00</b>
<b>238. METAXA</b>	5 Sterne	<b>4,30</b>
<b>240. METAXA</b>	40 Jahre	<b>7,20</b>
<b>241. METAXA</b>	flambiert	<b>5,10</b>
<b>242. METAXA</b>	Jubiläum	<b>10,50</b>
<b>243. MARTINI BIANCO ODER ROSSO</b>	5 cl	<b>6,20</b>
<b>245. DISARONNO</b>	2 cl	<b>3,50</b>
<b>246. RAMAZOTTI</b>	2 cl	<b>4,90</b>
<b>247. TSIPOURO</b>	2 cl	<b>4,20</b>
<b>248. LILLET BERRY SPRITZ</b>		<b>8,20</b>

BIER

<b>249. WEIZEN</b>	0,3 l	<b>4,60</b>
<b>250. RADLER</b>	0,3 l	<b>4,30</b>
<b>251. PILS</b>	0,3 l	<b>4,30</b>
<b>252. HELL</b>	0,3 l	<b>4,30</b>
<b>253. WEIZEN, HEFE</b>	0,5 l	<b>5,50</b>
<b>254. COLA WEIZEN</b>	0,5 l	<b>5,50</b>
<b>255. ALKOHOLFREIES BIER</b>	0,5 l	<b>5,20</b>
<b>256. PILS</b>	0,4 l	<b>4,80</b>
<b>257. DUNKLES BIER</b>	0,5 l	<b>5,20</b>
<b>258. DUNKLES WEIZEN</b>	0,5 l	<b>5,50</b>
<b>259. LEICHTES WEIZEN</b>	0,5 l	<b>5,50</b>
<b>260. BIER</b>	0,5 l	<b>5,20</b>
<b>261. RADLER</b>	0,5 l	<b>5,20</b>
<b>262. ALKOHOLFREIES WEIZEN</b>	0,5 l	<b>5,50</b>
<b>263. RUSS</b>	0,5 l	<b>5,50</b>
<b>KELLERBIER</b>	0,5 l	<b>6,50</b>

# Poseidon

RESTAURANT

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE		€
264. EISTEE <sup>(1,2)</sup>	0,4 l	4,60
265. SPRITE	0,3 l	3,70
266. COLA <sup>(1,2)</sup>	0,3 l	4,10
267. GELBE LIMONADE	0,3 l	4,10
268. WASSER	0,4 l	4,20
269. ORANGENSAFT	0,3 l	4,20
270. JOHANNISBEERNEKTAR <sup>(2)</sup>	0,3 l	4,20
271. BITTER LEMON <sup>(10)</sup>	0,3 l	4,20
272. TAFELWASSER	0,3 l	4,10
273. APFELSAFT	0,3 l	4,20
274. APFELSAFTSCHORLE SÜSS ODER SAUER	0,4 l	4,60
275. APFELSAFTSCHORLE SÜSS ODER SAUER	0,3 l	4,20
276. SPEZI	0,4 l	4,50
277. SPEZI	0,3 l	4,20
278. ORANGENSCHORLE	0,4 l	4,60
279. STILLES WASSER	1,0 l	7,90
280. FLASCHE WASSER	0,75 l	7,90
281. JOHANNISBEERSCHORLE	0,4 l	4,60
282. COCA COLA LIGHT	0,3 l	4,20
283. EISTEE	0,3 l	4,10
284. COCA COLA LIGHT	0,4 l	4,50
285. STILLES WASSER	0,5 l	4,50
286. COLA <sup>(1,9)</sup>	0,4 l	4,50
287. GELBE LIMONADE	0,4 l	4,50
288. SPRITE	0,4 l	4,10
289. ORANGENSAFT	0,4 l	4,60
290. APFELSAFT <sup>(2)</sup>	0,4 l	4,60
291. BITTER LEMON <sup>(10)</sup>	0,4 l	4,60
292. MARACUJASAFTSCHORLE	0,3 l	4,30
293. MARACUJASAFTSCHORLE	0,4 l	4,60
294. TRAUBENSAFTSCHORLE	0,3 l	4,20
295. TRAUBENSAFTSCHORLE	0,4 l	4,60
296. MARACUJASAFT <sup>(2)</sup>	0,3 l	4,20
297. MARACUJASAFT <sup>(2)</sup>	0,4 l	4,60
298. TRAUBENSAFT <sup>(2)</sup>	0,3 l	4,30
299. TRAUBENSAFT <sup>(2)</sup>	0,4 l	4,60
199. JOHANNISBEERNEKTAR <sup>(2)</sup>	0,4 l	4,60