

Aperitifs

€

126	Aperol Spritz mit Prosecco u. Soda ⁽⁴⁾	0,2l	7,50
165	Wodka Lemon ⁽⁴⁾	4cl	7,50
166	Martini Bianco ^K	5cl	6,20
167	Campari Orange ^{(1) K}	4cl	7,50
168	Campari Soda ^{(1) K}	4cl	7,50
171	Ouzo auf Eis	4cl	4,50
503	Prosecco	0,1l	4,50
230	Aperitivo Free Spritz mit Alkoholfrei Prosecco u. Soda ⁽⁴⁾	0,2l	7,50



Kalte Vorspeisen

102	Calamarisalat ^{(2,11) LN}	14,80
103	Auberginenmousse ^{KA}	7,90
104	Gefüllte Weinblätter mit Reis (dazu Tzatziki)	8,90
105	Tzatziki ^{(2,11,8) D} Griechischer Joghurt mit Gurken und Knoblauch	6,90
106	Oliven und Peperoni ^{(2) GM}	8,90
107	Taramas ^{(1,2,4) NLB} Fischrogenpaste mit Kartoffelpüree, Olivenöl und Zitrone	7,90
108	Pikilia (verschiedene kalte Vorspeisen) ^(2,4,11,8) mit Calamarisalat, Tarama, Tzatziki, Weinblätter, Auberginensalat, original Fetakäse und Ktipiti	18,30

Warme Vorspeisen

€

100	Knoblauchbrot (2,4,11,15) HLMA	5,00
110	Zucchini gebraten, mit Tzatziki (2,8,11) DKIA	11,30
112	Miesmuscheln (2,11) BNH mit Öl und Knoblauch Vinaigrette	13,90
113	Große weiße Bohnen in Tomatensauce mit Öl und Gewürzen	8,90
116	Pikilia (verschiedene warme Vorspeisen) KI mit Zucchini, Saganaki, Weiße Bohnen, Peperoni und Tzatziki	18,30
141	Peperoni gebraten, mit Tzatziki D	11,30
142	Frittierte Sardellen mit Tzatziki D	12,80

Salate

123	Bauernsalat (2,8) MLGD mit Tomaten, Gurken, original Fetakäse, Oliven, Pepperoni, Paprika, Zwiebeln, Oregano	14,50
124	Delphi-Salat (2,4,11,8) MLG mit Gyros, grünem Salat, Paprika, original Fetakäse, Oliven, Mais, Zwiebeln, Krautsalat und Pittabrot	18,30
125	Paros-Salat LIN mit Calamari, grünem Salat, Paprika, Oliven, Mais, Zwiebeln, Krautsalat und Pittabrot	18,30
127	Krautsalat (hausgemacht) (2,4,11) F	6,00
810	Beilagen-Salat mit Dressing (2,4,11)	5,50
229	Rote Bete salat mit Wahnüssen und Balcamico KG	7,00

Suppen

117	Fasolada (2,4) GE (Bohnensuppe nach griechischer Art)	7,20
121	Hühnersuppe (2,4) GEL	7,20

Käse

€

- | | | |
|-----|--|-------|
| 129 | Original griechischer Fetakäse (2,4,11) D
mit Olivenöl, Zwiebeln und Oregano | 10,80 |
| 130 | Saganaki (2,4,11) ADHI
gebratener original griechischer Feta mit Tomatenmarmelade | 11,80 |
| 131 | Ktipiti (2,4,11,8) DAKM
pikant gewürzte Käsecreme | 8,90 |
| 132 | Bougiourdi aus dem Ofen – leicht pikant – (2,4,8,11) DK
Fetakäse, Pepperoni, Tomaten und Oregano | 12,20 |
| 133 | Feta Filo Feta in Blätterteig (2,4,11) FDK
mit Honig, Sesam und Tomatenmarmelade | 12,20 |

Beilagen

- | | | |
|-----|---|------|
| 100 | Knoblauchbrot (2,4,11,15) HLMA | 5,00 |
| 136 | Pitta (Fladenbrot) vom Grill | 3,40 |
| 138 | Reis (2,4,11,15) GL | 3,20 |
| 139 | Pommes frites (8) HD | 5,80 |
| 135 | Hausgemachte Ofenkartoffeln (2,4,11) EG
(nach griechischer Art) | 6,50 |
| 143 | Bratkartoffeln Scheiben (frittiert) (2,4,11) EG | 6,50 |

Unsere Empfehlung:
Metaxasauce 3,80 €

Für unsere kleinen Gäste

- | | | |
|-----|---|------|
| 91 | Spaghetti (2,4,11) GLHI
mit Tomatensauce und Käse | 8,60 |
| 93 | 1 Suvlaki, Pommes frites und Ketchup (2,4,11) KDL | 9,70 |
| 94 | Gyros, Pommes frites und Ketchup (2,4,11) KDL | 9,70 |
| 95 | 1 Sutsukaki, Pommes frites und Ketchup (2,4,11) KDL | 9,70 |
| 139 | Pommes frites und Ketchup (8) HD | 5,80 |

Fischgerichte

€

49	Calamari (11,8) NBLMFDAI Tintenfische frittiert mit Tzatziki und Salat	22,20
53	Lachsfilet vom Grill (11,8) NBLMFA mit Remoulade und Salat	25,90
54	Calamari vom Grill (11,8) NBLMFA mit Tzatziki und Salat	23,90
74	Calamari und Seehechtfilet NBLMFDAI mit Tzatziki und Salat	22,80
75	Calamari und Gyros (11,8) NBLMFDAI mit Tzatziki und Salat	22,50
76	Seehechtfilet (11,8) NBLMFDAI mit Tzatziki und Salat	22,80
90	Riesengarnelen vom Grill (11,8) NBLMFA mit Remoulade und Salat	29,90

Alle Fischgerichte servieren wir mit Pommes frites als Beilage.



Alle Speisen können auf Wunsch (Aufpreis) serviert werden mit:

Bauernsalat	€ 3,00
Pommes frites	€ 1,00
Ofenkartoffeln	€ 2,00
Bratkartoffeln, in Scheiben (frittiert)	€ 2,00

Vom Grill

€

2	Sutsukákia (Fleischküchle) (2,4,11) DEKJLA mit Reis, Tzatziki und Salat	18,30
3	Suvlakia (2 Schweinefleischspieße) (2,4,11) DEKJLA mit Reis, Tzatziki und Salat	18,30
4	Gyros (2,4,11) DEKJLA (fein gewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspieß) mit Reis, Tzatziki und Salat	18,80
6	Bifteki (Gehacktes mit original Fetakäse gefüllt) (2,4,11) DEKLA mit Reis, Tzatziki und Salat	19,80
8	Schweinefilet – ganz zart und mager – LA mit Kräuterbutter, Reis, Tzatziki und Salat	24,20
9	Delphi-Teller (2,4,11) DEKJLA Gyros, 1 Suvlaki mit Reis, Tzatziki und Salat	18,80
15	Mühle-Teller (2,4,11) DEKJLA Gyros, 1 Lammkotelett, 1 Suvlaki mit Reis, Tzatziki und Salat	21,20
18	Filet-Teller DELMA Hähnchenbrust-, Lamm- und Schweinefilet mit Backkartoffeln, Tzatziki und Salat	28,90
21	Olympos-Teller (2,4,11) DEKJLA Gyros, 1 Suvlaki, 1 Sutsukaki mit Reis, Tzatziki und Salat	21,20
23	Syrtaki-Teller DEKJL Gyros, 2 Bifteki mit Reis, Tzatziki und Salat	21,20
28	Meteora-Teller (2,4,11) DKMGL Gyros, 2 Leber mit Reis, Tzatziki und Salat	18,80

Alle Speisen können auf Wunsch (Aufpreis) serviert werden mit:

Bauernsalat	€ 3,00
Pommes frites	€ 1,00
Ofenkartoffeln	€ 2,00
Bratkartoffel Scheiben (frittiert)	€ 2,00

Lamm vom Grill

€

- 30 Lammkoteletts ^{(2,4,11) EFL} 29,80
mit Pommes frites, Tzatziki und Salat
- 31 Lammfilet – saftig gegrillt – ^{(2,4,11) EFL} 29,90
mit Pommes frites, Tzatziki und Salat

Rind und Geflügel vom Grill

- 22 Hähnchenbrustfilet ^{DL} 18,80
mit Reis, Tzatziki und Salat
- 35 Rumpsteak – argentinisch, zart rosa gegrillt – ^L 31,90
mit Ofenkartoffeln, 1 Scheibe Knoblauchbrot, Kräuterbutter
und Salat
- 16 Rinderleber ^{(2,11,8) DKL} 17,90
mit Reis, Tzatziki und Salat

Pfannengerichte

- 41 Schweinefilet - Medaillons ^{(2,4,11,1) GMHEDLI} 25,80
in Metaxasauce, dazu Pommes frites, Röstzwiebeln,
Champignons und Salat
- 46 Giromakaronada ^{GEDMLI} 18,90
Gyros mit Spaghetti in feiner Knoblauch-Metaxa-Sauce und Salat

Unsere Empfehlung:
Metaxasauce 3,80 €

Alle Speisen können auf Wunsch (Aufpreis) serviert werden mit:

Bauernsalat	€ 3,00
Pommes frites	€ 1,00
Ofenkartoffeln	€ 2,00
Bratkartoffel Scheiben (frittiert)	€ 2,00

Aus dem Backofen

€

- | | | |
|----|--|-------|
| 55 | Mousaka (2,4,11,15) DAGLHI
(hausgemachter griechischer Auflauf)
mit gebratenen Auberginen, frittierten Kartoffelscheiben,
Rinderhackfleisch überbacken mit Bechamelcreme und Salat | 19,90 |
| 56 | Gyros überbacken (2,4,5,11,15) I
mit Metaxasauce, überbacken mit Käse, Pommes frites und Salat | 20,90 |
| 58 | Gefülltes Schweinefilet (2,4,5,11,15) DEHLM
mit Oliven, Peperoni, Tomaten und Käse,
dazu große weiße Bohnen und Salat | 26,50 |
| 60 | Zarte Lammhaxe (geschmort) (2,4,11,15) LEGDI
mit Spaghetti, original Fetakäse und Salat | 26,30 |
| 63 | Zarte Lammhaxe (geschmort) (2,4,11,15) LEGD
mit großen weißen Bohnen und Salat | 26,30 |
| 65 | Zarte Lammhaxe (geschmort) (2,4,11,15) LEGD
mit Ofenkartoffeln, und Salat | 26,30 |

Nachspeisen

- | | | |
|-----|--|------|
| 83 | Joghurt mit Honig und Walnüssen ^K | 8,90 |
| 84 | Galaktobourekó (1) DHMID
hausgemachter Blätterteig mit Griess-Milchcreme Füllung,
serviert mit Vanilleeis | 8,90 |
| 87 | Gemischtes Eis 3 Kugeln (1) DH | 6,00 |
| 88 | Walnusskuchen-Nestchen mit Schokolade (8) ADJHKL | 9,20 |
| 401 | Frappé kalter griechischer Kaffee mit Eiswürfel | 4,00 |

Alle Speisen können auf Wunsch (Aufpreis) serviert werden mit:
Bauernsalat € 3,00

Warme Getränke

€

150	Griechischer Mocca ^K	3,30
151	Kaffee ^K	3,20
152	Tee ^K	3,00
154	Espresso ^K	3,00
155	Cappuccino ^K	3,70
193	Latte Macchiato ^K	3,90
194	Heiße Schokolade ^K	3,70
183	Espresso Macchiato ^K	3,30

Alkoholfreie Getränke

Flasche

185	Coca-Cola ^{(1,9,5) G}	0,4 l	4,50
192	Coca-Cola zero sugar ^{(1,2,3,9,10) G}	0,4 l	4,50
191	Mezzo Mix ^{(1,2,5,9) G}	0,4 l	4,50
187	Fanta ^{(1) G}	0,4 l	4,50
190	Sprite ^{(2) G}	0,4 l	4,50
302	Ensinger Gourmet Classic	0,5 l	4,50
327	Ensinger Gourmet Still	0,5 l	4,50

Glas

0,2 l

0,4 l

199	Apfelsaftschorle	3,30	200	4,50
201	Orangensaftschorle	3,30	202	4,50
315	Johannisbeersaftschorle	3,30	316	4,50
280	Bitter Lemon ^(1,4)	3,30		
196	Orangensaft	3,30		
197	Apfelsaft	3,30		
314	Johannisbeersaft	3,30		

Biere

€

176	Paulaner Premium Pils [!]	0,3l	vom Fass	4,00
177	Paulaner Urtyp [!]	0,3l	vom Fass	4,00
178	Paulaner Urtyp [!]	0,5l	vom Fass	5,20
179	Radler [!]	0,3l		4,00
180	Radler [!]	0,5l		5,20
181	Paulaner Kristall [!]	0,5l		5,20
182	Paulaner Hefeweizen hell [!]	0,5l	vom Fass	5,20
184	Alkoholfreies Hefeweizen [!]	0,5l		5,20
284	Weißbier Zitrone (Vol. 0,0%) [!]	0,5l		5,20

Spirituosen

156	OUZO	2cl		2,00
158	Metaxa ^{*****}	2cl		4,00
159	Metaxa ^{*****}	2cl		5,00
160	Metaxa flambiert	2cl		5,50
161	Williams Birne	2cl		3,50
163	Whisky	4cl		5,50
300	Ramazotti auf Eis	2cl		4,00
157	OUZO Plomari	0,2l	Flasche	11,00
189	TSIPOURO Tresterbrand, mit oder ohne Anis	0,2l	Flasche	14,00



Offene griechische Weine

€

Weiß

0,2 l

0,5 l

203	Retsina geharzter Tafelwein ^G	6,70	204	15,70
205	Imiglykos halbsüßer Tafelwein ^G (Cabernet-Sauvignon Syrah Limniona)	6,70	206	15,70
207	Hauswein trockener Tafelwein ^G (Muskat-Sauvignon Blanc)	6,70	208	15,70

Rot

0,2 l

0,5 l

213	Imiglykos halbsüßer Tafelwein ^G (Muskat-Syrah-Merlot)	6,70	214	15,70
215	Hauswein trockener Tafelwein ^G (Muskat-Syrah-Merlot)	6,70	216	15,70
219	Mavrodaphne Likörwein Q.b.A. ^G	7,50	220	18,00

Rosé

0,2 l

0,5 l

223	Hauswein trockener Tafelwein ^G (Muskat-Syrah)	6,70	224	15,70
227	Imiglykos halbsüßer Tafelwein ^G (Muskat-Syrah)	6,70	228	15,70
231	Weinschorle ^G	5,80	232	13,50
317	Alcoholfreier-Wilhelm Kern (Cuvé Rose Vol:0,0%)	6,70		

Sekt

501	Kessler Rosé	0,75 l	31,50
502	Kessler Cabinet	0,75 l	31,50



Alle Preise incl. Bedienung und MwSt.

Flaschenweine 0,75 l

€

Rot

- 508 **Theopetra Cabernet Sauvignon-Syrah** 32,50
Limniona trocken ^G
Dunkle Violette Farbe, Aromen von schwarzen und roten Früchten und Noten von Kaffee und schwarzen Pfeffer. Vollmundig, reich an Tanninen mit einem pikanten Abgang.
- 301 **Amethystos Domaine Costa Lazaridi trocken** ^G 34,50
Rebsorte: 70% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 10% Agiorgitiko, intensive Aromen von Pflaume, ausgewogener Säure, reifen Tanninen und einem langen Abgang mit einem Hauch von Gewürzen
- 304 **Imiglykos halbsüßer Tafelwein** ^G 18,50
blumiges Aroma, voller Geschmack (Muskat-Syrah-Merlot)
- 506 **Piroga Merlot-Syrah Cabernet** ^G 19,90
Sauvignon Trocken
Tiefe rubinrote Farbe, Aromen von roten Früchten, würzige Aromen von Vanille und schwarzem Pfeffer, samtiges Mundgefühl und komplexer Nachgeschmack.

Weiß

- 504 **100% Sauvignon Blanc Trocken Weiß Wein** ^G 29,90
Strallende hellgelbe Farbe mit einem leichten grünstich. Aromenexplosionen aus Zitrus- und exotischen Früchten. Ausbalancierte, frische Säure, jedoch mit füllig und öllig! Langer, anhaltender Abgang
- 311 **Amethystos weiß Domaine Costa Lazaridi** ^G 32,50
Rebsorten: 85% Sauvignon blanc, 15% Assyrtico, reichhaltiger, körperreicher Geschmack mit ausgewogener Säure
- 507 **Piroga Sauvignon Blanc** 19,90
Chardonnay-Muscat Trocken ^G
Zitronengrüne Farbe, frische Fruchtigkeit von Zitrone, Mango und Ananas, zarte Kräuteraromen und ein kühler Mund mit angenehmer Spritzigkeit.

Rosé

- 505 **Theopetra Estate Xinomavro Meteora P.G.I** ^G 32,50
Der Xinomavro Rose hat eine lachsrosa Farbe,
intensiv fruchtige Aromen nach Pink Grapefruit,
weißen Pfirsichen und Himbeeren.
- 312 **Amethystos Rosé Domaine Costa Lazaridi** ^G 32,50
Rebsorten: 100% Cabernet Sauvignon, sehr fruchtiger Geschmack
mit Aromen von Himbeere, Johannisbeere und Walderdbeere
- 313 **Imiglykos halbsüßer Tafelwein** ^G 18,50
blumiges Aroma, voller Geschmack (Muskat-Syrah)
- 509 **Piroga Muscat-Syrah Merlot Trocken** ^G 19,90
Blassrosa Farbe mit Aromen von Erdbeere, Himbeere, Pfirsich und
einem Hauch von Rose. Im Mund rund mit erfrischender Säure,
Geschmack nach roten Früchten und angenehmem
Nachgeschmack.

Schenken Sie doch mal etwas Besonderes!
Wir halten Geschenk-Gutscheine für Sie bereit.



Öffnungszeiten:

Dienstag bis Samstag
17.30 – 23.00 Uhr
an Sonn- und Feiertagen
11.30 – 14.30 Uhr
17.30 – 22.00 Uhr
Montag Ruhetag

*Unsere Küche schließt
jeweils eine Stunde früher.*

Allergenkennzeichnung



EIER und daraus gewonnene Erzeugnisse

A

Dazu gehören: Eier aller Geflügel- und Vogelarten

Beispiele / Vorkommen: Mayonnaise, Pfannkuchen, Omelette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Frikadellen, Hackbraten, Burger, Produkte mit Teigmantel oder Panade, Kartoffel-Fertigprodukte, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts



ERDNÜSSE und daraus gewonnene Erzeugnisse

H

Beispiele / Vorkommen: Margarine, Brot, Brötchen, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Sarésauce, Pommes Frites, Eis, aromatisierter Kaffee



FISCH und daraus gewonnene Erzeugnisse

B

Dazu gehören: Alle Fischarten, Kaviar

Beispiele / Vorkommen: Kräcker, Soßen (z.B. Worcestersauce), Fonds, Würzpasten, Suppen, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten



GLUTENHALTIGES GETREIDE sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören u.a.: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkeim

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Nudeln, Suppen, Soßen, Paniermehl, Panade, Würstwaren, Dessert, Schokolade, Eis, Bier



KREBSTIERE und daraus gewonnene Erzeugnisse

C

Dazu gehören: Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi

Beispiele / Vorkommen: Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaise, Sashimi, Surimi



LUPINE und daraus gewonnene Erzeugnisse

J

Beispiele / Vorkommen: Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eisersatz, Kaffeeersatz, Flüssignürze



MILCH und daraus gewonnene Erzeugnisse

D

Dazu gehören: Die Milch aller Säugetiere

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein, Molken / Frucht- / Instandtrink



SCHALENFRÜCHTE sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

K

Dazu gehören abschließend: Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*)

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorff), Joghurt, Käse, Nuss-/Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee



SELLERIE und daraus gewonnene Erzeugnisse

E

Beispiele / Vorkommen: Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, eingelegte Gemüse, Suppengewürz, Brühe, Suppen, Eintopf, Soßen, Dressing, Essig, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)



SENF und daraus gewonnene Erzeugnisse

L

Beispiele / Vorkommen: Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegte Gemüse, Gewürzmischungen, Käse



SESAMSAMEN und daraus gewonnene Erzeugnisse

F

Beispiele / Vorkommen: Brot, Knäckebrötchen, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts



SOJABOHNEN und daraus gewonnene Erzeugnisse

M

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, eweißangereicherte Erfrischungsgetränke, Diättrinks, Kaffee weißer, Fertiggerichte aller Art



SCHWefeldioxid UND SULPHITE

G

in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l insgesamt vorhandenes SO₂

Dazu gehören: Mit Schwefel behandelt: Trockenobst, getrocknete Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein, Bier

Beispiele / Vorkommen: Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse und -zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch



WEICHTIERE und daraus gewonnene Erzeugnisse

N

Dazu gehören: Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern

Beispiele / Vorkommen: (asiatische) Würzpasten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate

Erläuterungen der Zusatzstoffe:

- | | | |
|----------------------------|-----------------------------|----------------------------|
| 1) mit Farbstoff | 5) mit Antioxydationsmittel | 9) coffeinhaltig |
| 2) mit Konservierungsstoff | 6) mit Geschmacksverstärker | 10) mit Phenylalaninquelle |
| 3) mit Süßungsmittel | 7) geschwärzt | 11) Phosphat |
| 4) chininhaltig | 8) geschwefelt | |

Liebe Gäste, für weitere Informationen wenden Sie sich an uns.
Vielen Dank, Ihr Team der Köngener Mühle