

Griechisch Mediterranes
Spezialitäten Restaurant



seit 1999



Öffnungszeiten

Dienstag - Samstag

17:00 - 22:00

Sonn.- u. Feiertage

11:00 - 14:00

17:00 - 22:00

Montag Ruhetag



oder Online unter
www.taverne-grueneau.de



Alk.freie Getränke - NON ALC. BEVERAGES -

Sparkling Mineral Water Spritziges Mineralwasser	0,25l. 0,75l.			0,20l. 0,40l.
Gerolsteiner Sprudel	3,00 6,00	Apfelsaft Apple Juice		3,00 4,00
Silent Mineral Waters Stilles Mineralwasser		Orangensaft Orange Juice		3,00 4,00
Gerolsteiner Naturell	3,00 6,00	Traubensaft Grape Juice		3,00 4,00
	0,20l. 0,40l.	Johannisbeersaft Currant Juice		3,00 4,00
Cola ^{1,3,8}	2,50 3,50	Apfelsaftschorle Apple Spritzer		2,50 3,50
Cola Zero ^{1,3,8}	2,50 3,50	Orangensaftschorle Orange Spritzer		2,50 3,50
Fanta ^{1,3}	2,50 3,50	Traubensaftschorle Grape Spritzer		2,50 3,50
Sprite ⁷	2,50 3,50	Johannisbeersaftschorle Currant Spritzer		2,50 3,50
Mezzo Mix ^{1,3,8}	2,50 3,50	Club Mate ⁸ Mate Tea		0,5l. 3,50
Tafelwasser Table Water	2,50 3,00			
Bitter Lemon ⁷	3,00 4,00			
Ginger Ale ⁹	3,00 4,00			
Tonic Water ⁷	3,00 4,00			



	0,25l. 0,50l.			
Vollbier Hell vom Fass ^A Alkohol: 5,3% vol. Lager on tap	2,50 3,50	Rother Kellerbier ^A Alkohol: 5,1% vol. Lager unfiltered		0,50 l. 3,50
Vollbier Dunkel vom Fass ^A Alkohol: 5,3% vol. Lager dark on tap	2,50 3,50	Kellergold ^A Alkohol: 4,9 % vol. Lager unfiltered		0,33 l. 3,00
Hefeweizen Hell vom Fass ^A Alkohol: 5,3% vol. on tap	2,50 3,50	Radler ^{A,7} Alkohol: 2,8% vol. Lemonade-lager		0,50 l. 3,50
Pils vom Fass ^A Alkohol: 4,8% vol. on tap	0,30 l 3,00	Russen ^{A,7} Alkohol: 2,8% vol. Lemonade-weizen		0,50 l. 3,50
Pils vom Fass ^A Alkohol: 4,8% vol. on tap	0,40 l 3,50	Colaweizen ^{A,1,3,8} Alkohol: 2,8% vol.		0,50 l. 3,50
Kristallweizen ^A Alkohol: 5,3% vol. Crystalweizen	0,50 l 3,50	Hefeweizen Alkoholfrei ^A Alkohol: 0,5% Alkohol free		0,50 l. 3,50
Hefeweizen Leicht ^A Alkohol: 2,9% vol. Light	0,50 l 3,50	Alkoholfreies Bier ^A Alkohol: 0,45 % non-Alc. Lager		0,33 l. 3,00
Hefeweizen Dunkel ^A Alkohol: 5,5% vol. Dark	0,50 l 3,50	Alkoholfreies Radler ^{A,7} Alkohol: 0,20 % non-Alc. Lemonade Lager		0,33 l. 3,00

offene Rotwein - REDWINE -

	AXAIA CLAUSS Demestica Trocken: 12,0% vol. dry Rebsorten: Agiorgitiko, Cabernet Sauvignon	0,25 l. 5,50 0,50 l. 10,00
	TSANTALI Anthos Trocken: 12,0% vol. dry Rebsorten: Cinsault, Xinomavro	0,25 l. 5,50 0,50 l. 10,00
	TSANTALI Naoussa Trocken: 12,5% vol. dry Rebsorte: Xinomavro	0,25 l. 6,50 0,50 l. 11,00
	TSANTALI Imiglykos Halbtrocken: 11,0% vol. semi-dry wine Rebsorte: Xinomavro	0,25 l. 5,50 0,50 l. 10,00
	Kourtaki Apelia Black Label Lieblich: 11,5% vol. sweet Rebsorte: Agiorgitiko	0,25 l. 5,50 0,50 l. 10,00
	TSANTALI Mavrodaphne Likörwein: 15,0% vol. liquor wine Rebsorte: Mavrodaphne	0,25 l. 7,00 0,50 l. 12,00

offene Weiss & Roséwein - WHITE & ROSÉ WINE -

	TSANTALI Retsina weiß o. rosé Trocken, Harzig: 11,0% vol. dry resinous Rebsorte: Savatiano	0,25 l. 5,00 0,50 l. 9,00
	Malamatina Retsina Trocken, Harzig: 11,0% vol. dry resinous Retsina Flasche, Weiß	0,50 l. 10,00 Flasche
	Kechribari Retsina Trocken, Harzig: 11,0% vol. dry resinous Retsina Flasche Weiß	0,50 l. 11,00 Flasche
	AXAIA CLAUSS Demestica Trocken: 11,0% vol. dry verschiedene Rebsorten	0,25 l. 5,50 0,50 l. 10,00
	TSANTALI Anthos Trocken: 11,5% vol. dry Rebsorten: Roditis, Zoumiatis	0,25 l. 5,50 0,50 l. 10,00
	TSANTALI Imiglykos Halbtrocken: 11,0% vol. semi-dry wine Rebsorte: Muskat Traube	0,25 l. 5,50 0,50 l. 10,00
	TSANTALI Samos Likörwein: 15,0% vol. very sweet Rebsorte: Muskat Traube	0,25 l. 7,00 0,50 l. 12,00
	Santa Laura rosé Trocken: 15,0% vol. dry Rebsorte: Muskat Traube	0,25 l. 5,50 0,50 l. 10,00



Digestif & Cocktails

Ouzo	2cl	2,50
Ouzo 12	2cl	3,00
Ouzo 12 Gold	2cl	3,00

Tsipuro Katsaros mit und ohne Anis	2cl	4,00
---------------------------------------	-----	------

Rosenliqueur Hausliqueur	2cl	2,00
-----------------------------	-----	------

Wodka (Absolut)	2cl	3,00
-----------------	-----	------

Fernet Branca	2cl	3,00
---------------	-----	------

Jack Daniel's	2cl	4,00
---------------	-----	------

Baileys	2cl	3,00
---------	-----	------

Amaretto	2cl	3,00
----------	-----	------

Gin Tonic Schweppes	0,2l.	6,50
------------------------	-------	------

Fl. Prosecco	0,7L.	15,00
--------------	-------	-------

Fl. Ouzo	0,7l.	25,00
----------	-------	-------

Ouzo (Plomari)	0,2l.	10,00
----------------	-------	-------

Fl. Wodka (Absolut)	0,7l.	45,00
---------------------	-------	-------



Aperol Spritzzzz

mit Weisswein	
40cl.	7,00

mit Prosecco	
40cl.	8,00

MIETAXA® THE GREEK SPIRIT

Metaxa 3*	2cl.	3,00
	0,7l.Fl.	35,00
Metaxa 5*	2cl.	3,50
	0,7l.Fl.	40,00
Metaxa 7*	2cl.	4,00
	0,7l.Fl.	45,00
Metaxa 12*	2cl.	4,50
	0,7l.Fl.	50,00
Metaxa very old	2cl.	5,50
	0,7l.Fl.	75,00
Metaxa Reserve	2cl.	7,00
	0,7l.Fl.	90,00
Metaxa on Fire		
mit einem hauch von Zimt und Nelke		
am Tisch Flambiert	4cl.	8,50

Alfred SCHLADERER SCHWARZWÄLDER HAUSBRENNEREI

Williams Birne	2cl.	4,00
Milde Williamsbirne	2cl.	4,00
Obstwasser	2cl.	4,00
Schwarzwälder Kirschwasser	2cl.	4,00
Zwetschgenwasser	2cl.	4,00
Alte Zwetschge	2cl.	5,00
Mirabell	2cl.	4,00
Wald Himbeergeist	2cl.	4,50
Schlehengeist	2cl.	5,00



Sex on the beach

Erfrischender Cocktail mit dem Geschmack von Orange, Pfirsich, Cranberry und Zitrone

Mojito

Minzig-frischer Cocktail mit dem Geschmack von Limette und Rohrzucker

Pina Colada

Süßer, leicht cremiger Cocktail mit dem Geschmack von Kokos und Ananas

Mai Tai

Fruchtig-saurer Cocktail mit dem Geschmack von Mandel, Orangen und Limetten

Planter's Punch

Tropisch-fruchtiger Cocktail mit dem Geschmack von Orange, Ananas und Granatapfel

ohne Alkohol 6,00 € mit Alkohol 9,00 €

Vorspeisen

-APPETIZERS-



	Zaziki ^G Knoblauchcreme Garlic spread	5,00		Feta ^G Griechischer Weisskäse Greek feta cheese	5,50
	Tarama ^F Fischroggencreme Spread made from fish roe	6,50		Saganaki ^{A,C,G} gebackener Weisskäse Baked white cheese	7,50
	Tirokafteri ^G Weisskäsecreme Greek feta cheese spread	6,50		Gigantes ^L Riesenbohnen in Tomatensosse Giant beans in tomato sauce	6,50
	Oliven und Pepperoni ⁵ Olives & Pepperoni	4,00		Blätterteigröllchen ^{A,G} mit Fetakäse gefüllt Puff pastry rolls filled with feta cheese	7,50
	Kleine Pepperoni ^{G,2} mit einer Feta- Knoblauchcreme gefüllt Small peppers filled with feta-garlicspread	7,00		Dolmadakia ^D mit Reis gefüllte Weinblätter und Zaziki With rice filled grape leaves and zaziki	7,50
	Piperies Tiganites ^L Charleston Paprika gebacken und mit frischem Knoblauch und Zwiebeln verfeinert Charleston peppers baked and refined with fresh garlic and onions	7,50		Bougourdi Weisskäse aus dem Backofen mit Knoblauch, Zwiebeln, Tomate und Paprika From the oven, greek white cheese with garlic, onions and tomatos	8,50
	Gebackene Auberginen und Zucchini mit Zaziki ^{A,C,G} Baked eggplant and Zucchini with zaziki	7,50		Fetaki ^{A,G} Weisskäse auf Pita mit Knoblauch und Tomate überbacken Feta cheese on flatbread baked with garlic und tomato	7,50
	Knoblauchbrote mit frischen Tomaten ^A Garlic pitabread with fresh tomatoes	6,50			
	Knoblauchpita mit frischen Tomaten ^A Garlic pitabread with fresh tomatoe	7,50		Oktopus-, Kalamarissalat Oktopus-, Calamarissalad	9,00

Meze ^{A,G,L,N}

kalt- und warm gem. Vorspeisenteller - Mixed cold and warm appetizer plate
für 1 Person 10,00 - für 2 Personen 18,00

Beilagen -SIDES-



Pita (Fladenbrot) ^A
Flatbread

3,00



Tomatenreis
Tomatorice

3,00



Patates (frittierte Kartoffelchips)
Fried potato chips

4,00



Knoblauchbrot (gegrillt)
grilled garlicbread

4,00

Salate -SALADS-



Beilagensalat ^L
Side Salad



3,50

Krautsalat
Coleslaw



3,50

Grüner Salat ^L
Green Salad



3,50



Gemischter Salat mit Zaziki ^{G,L}
Mixed Salad with zaziki

6,00



Bauernsalat klein ^{G,L}
Greek Farmers Salad small

6,00



Bauernsalat groß ^{G,L}
Greek Farmers Salad large

8,50



Saganaki-Salat ^{G,L}
Bauernsalat mit gebackenen Saganaki belegt
Greek Farmers Salad with baked feta cheese on top

12,00

Galopula-Salat ^{G,L}
Bauernsalat mit Putenbruststreifen belegt
Greek Farmers Salad with Turkeystrips on top

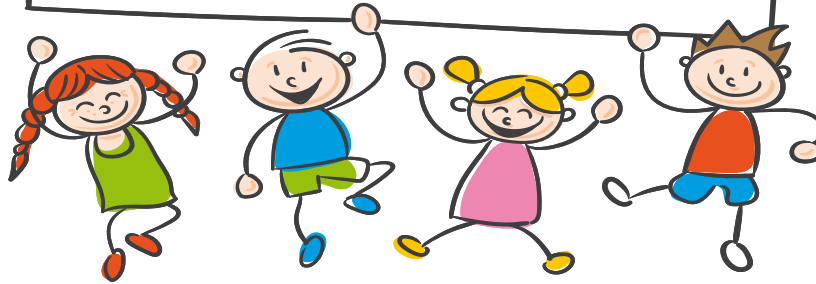
14,50

Garides-Salat ^{G,L}
Bauernsalat mit gegrillten
Black Tiger Garnelen belegt
Greek Farmers Salad with
grilled Black Tiger Shrimps on top

17,00

Kinderteller

-KIDS PLATES-
for children, adults only with salad
für die kleinen, Erwachsene nur mit Salat



	1	2	3
Gyros	7,00	9,00	10,00
Souvlaki Pork skewer	8,00	10,00	11,00
Putenspiess Turkey skewer	9,00	11,00	12,00
Bauernspieß Farmers skewer	10,00	12,00	13,00
Lendenspieß Loin skewer	11,00	13,00	14,00
Lammspiess Lamb skewer	13,00	13,50	14,50
Kalamaris ^{A,D} Calamari	9,00	11,00	12,00
Pangasius ^{A,D} Pangasius sole	9,00	11,00	12,00
Schnitzel ^{A,C,G}	7,00	9,00	11,00
Currywurst ^{A,C,G}	7,00	9,00	11,00

1 wahlweise mit Patates oder Tomatenreis
with patates or tomatorice

2 mit gem. Salat ^L, Patates, Reis und Zaziki ^G oder Tarama ^D
with mixed salad, fries, rice and zaziki or tarama

3 mit Bauernsalat ^{G,L}, Patates, Reis und Zaziki ^G oder Tarama ^D
with greek salad, fries, rice and zaziki or tarama

Fischgerichte

-FISH DISHES-



Gavros Sardinen
Sardines 15,00

Pangasiusfilet
Pangasius filet 17,00

Kalamaris Tintenfisch
Calamaris 17,00

Kalamaris Salsa
Tintenfisch in Tomatensosse
Calamaris in Tomatosalsa 19,00



Garides ^B 6 Garnelen
Shrimps 6 pieces 18,00

Black Tiger Garnelen ^B - 4 Garnelen gebacken
Black Tiger Shrimps 4 pieces 19,00

Black Tiger Garnelen ^B - 4 Garnelen gegrillt
Black Tiger Shrimps, grilled, 4 pieces 20,00

Rhodos-Teller ^B 20,00
Garnelen und Pangasiusfilet
Shrimps and Sole

Naxos-Teller 17,00
Kalamaris und Pangasiusfilet
Calamaris and Pangasius

Athos-Teller ^B 22,00
Kalamaris, Gavros, Garides, Pangasiusfilet
Calamaris, Sardines, Shrimps and Pangasius

Korfu-Teller ^B 20,00
Kalamaris und Garnelen
Calamaris and Shrimps



Zu alle Fischgerichte reichen wir Patates, Reis, Zaziki und gemischtem Salat

We serve for all fish dishes, fries, rice, zaziki and mixed salad

Alle Grichte mit Bauernsalat statt gemischtem Salat Aufpreis + 3,00

All Dishes with greek Salad instead of mixed Salad extra charge + 3,00

Gyros

- traditional & modern -

Gyros traditionell direkt vom Drehspieß
Gyro traditional direct from rotisserie spit
dazu reichen wir einen gemischten Salat,
Patates, Reis und Zaziki

13,50

Gyros in Käse-Sahnesosse ^E
Gyro in cheese sauce
dazu reichen wir einen gemischten Salat und Patates

15,00

Gyros in **METAXA**®-Sahnesosse ^E
Gyro in cognac sauce and backed with cheese
und mit Käse überbacken

dazu reichen wir einen
gemischten Salat
und Patates

15,00



Fleischspiesse

-MEAT SKEWERS-

Souvlaki (mageres Schweinefleisch)
Pork skewer

14,50

Bauernspiesse (durchwachsener Schweinekamm)
Farmer skewer

16,50

Lendenspiesse (Schweinelende)
Loin skewer

18,00

Galopulaspiesse (Putebrust)
Turkey skewer

16,00

Lammspiesse
Lamb skewer

20,00

Zu alle Fleischspiesse reichen wir gemischtem Salat, Patates, Reis und Zaziki.
We Serve for all Gyros and Skewers Dishes, Fries, Rice, Zaziki and mixed Salad

Alle Grichte mit Bauernsalat statt gemischtem Salat Aufpreis + 3,00
All Dishes with greek Salad instead of mixed Salad extra charge + 3,00

Mixed Salad
Gemischter Salat = Eisberg.- und Krautsalat
Iceberg Lettuce and Coleslaw

Greek Salad
GR. Bauernsalat = Tomate, Gurke, Zwiebel, Oliven, Pepperoni und Weisskäse
Tomato, Cucumber, Onion, Olives, Pepperoni and Feta Cheese

Gemischte Grillgerichte

- MIXED GRILLDISHES -

Gyros mit Souvlaki Gyros with Pork Skewer	16,00
Gyros mit Bifteki Gyros with Meatball	15,50
Gyros mit Lammkotelett Gyros with Lamb Chops	17,00
Gyros mit Kalamaris Gyros with Calamaris	16,00
Gyros mit Putenspieß Gyros with Turkey Skewer	16,00
Souvlaki mit Kalamaris Pork Skewer with Fried Squid	17,00
Souvlaki mit Lammkotelett Pork Skewer with Lamb Chops	18,00
Hausteller (Gyros, Souvlaki und Kalamaris) House Platter (Gyros, Pork Skewer and Fried Squid)	17,00
Dorfteller (Gyros, Souvlaki und Steak) Country Platter (Gyros, Pork Skewer, Pork Steak)	16,00
Kochteller (Gyros, Bifteki, Lammkotelett und Steak) Cook Platter (Gyros, Meatball, Lamb Chop and Steak)	19,50
Athenteller (Gyros, Souvlaki und Lammkotelett) Athens Platter (Gyros, Pork Skewer and Lamb Chop)	19,00
Salonikiteller (Gyros, Souvlaki und Bifteki) Saloniki Platter (Gyros, Pork Skewer and Meatball)	18,00
Grillteller (Souvlaki, Lammkotelett, Bifteki und Steak) Grill Platter (Pork Skewer, Lamb Chop, Meatball and Pork Steak)	20,50
Chefteller Boss Platter (Gyros, Lammkotelett, Steak, Bifteki, Kalamaris und Garnele) (Gyros, Lamb Chop, Pork Steak, Meatball, Fried Squid, and Black Tiger Shrimp)	22,00
Mixteller für 2 Personen (Gyros, Souvlaki, Lammkotelett, Putensteak, und Bifteki) (Gyros, Pork Skewers, Lamb Chops, Turkeysteaks, and Meatballs)	42,00

Alle Grichte mit Bauernsalat statt gemischtem Salat Aufpreis + 3,00
All Dishes with greek Salad instead of mixed Salad extra charge + 3,00

Steaks & Koteletts

-Steaks & Koteletts-



Bifteki (Hacksteak) mit Feta gefüllt Pork Ground Meat Steak with Feta Cheese filled	15,50
Steak (vom Schwein) mit Riesenbohnen Steak from pork with gigant baked beans	17,00
Paidakia (Lammkoteletts) Lamb Chops	19,00
Putensteak Turkeysteak	16,50
Schweinelendensteak Loinsteak from pork	19,00
Mediterranes Schweinekotelett (21 Tage. Dry Aged) Mediterranean Pork Chop (21d. Dry Aged)	24,00
Rindersteak (Angus Beef Entrecôte) Beefsteak (Angus Beef Entrecôte)	25,00

Zu allen Steaks & Koteletts reichen wir gemischtem Salat, Patates, Reis und Zaziki.
We serve for all steaks koteletts dishes, fries, rice, zaziki and mixed salad

Spezialitäten

- Specials -

Keftedes (3 kleine Hackfleischküchle) an Tomatensosse mit gemischtem Salat, Patates, Reis und Zaziki.	16,00
Rinderleber an Röstzwiebeln mit gemischtem Salat, Patates, Reis und Zaziki.	16,00
Filetaki (Schweinelendenmedalions an Weisswein-Sahne-Sauce) mit gemischtem Salat und Patates.	18,00

Alle Grichte mit Bauernsalat statt gemischtem Salat Aufpreis + 3,00
All Dishes with greek Salad instead of mixed Salad extra charge + 3,00

Lammhaxe - Knockel of Lamb -



wahlweise mit - selected with

Riesenbohnen - grünen Bohnen - Perlzwiebeln - Auberginen oder gem. Gemüse
giant Beans - green Beans - pearl Onions - Eggplant or mixed Vegetables
und gemischtem Salat with mixed salad

19,00

Vegan - Vegan -

Zaziki	6,00
Hummus	4,50
Gyros (aus der Pfanne) auf Ebsenprotein Basis	16,00
Gyros Metaxa	17,00
Gyros an Käse-Sahne Sosse	17,00
Bifteki (auf Ebsenprotein Basis)	18,00
Souflaki	18,00

Zu allen Veganen Gerichte reichen wir gemischtem Salat, Patates, Reis und Zaziki.

We serve for all vegan dishes, fries, rice, zaziki and mixed salad

Alle Grichte mit Bauernsalat statt gemischtem Salat Aufpreis + 3,00
All Dishes with greek Salad instead of mixed Salad extra charge + 3,00

Kaffee & Tee



	Tasse Kaffee	3,50
	Cappuccino	4,50
	Espresso doppelt	3,00 4,00
	Heisse Schokolade mit Sahne	4,00
	Vanilla Latte Heiße Milch mit leckerer Bourbon Vanille verfeinert	4,00
Griechischer Bergtee	Griechischer Mokka	3,50
Kamillenblütentee	Traditioneller Griechischer Import Kaffee	
Marrokkanische Minze		
Türkischer Apfeltee		
Schwarzer Tee		
Grüner Tee		

je Tasse 3,00
(wir verwenden ausschließlich losen Tee)

Auf Wunsch, bereiten wir für sie alle
unsere Kaffeespezialitäten auch mit
VEGANER Milchalternativen zu.



Frappe

Traditioneller
Griechischer Eiskaffee.

4,00

... mit Vanilleeis
... mit Baylies



5,00
7,00



Nachtisch

- Dessert -

Galaktoburiko (mit Vanillegriescreme gefüllter Blätterteig)
dazu Vanilleeis, Sahne und mit Zimt garniert. 8,00

Griechischer Joghurt mit Honig und Nüssen. 5,00

Tages-, Wochengerichte

- dish of the day -

Allergene, Zusatzstoffe und Hinweise

--- Allergens, Additives and Notes ---

Liebe Gäste alle unsere Speisen werden in einer Küche zubereitet weshalb dort Nüsse, glutenhaltige Lebensmittel und andere Allergene allgegenwärtig sind.

Wir möchten darauf hinweisen, dass dadurch die Beschreibungen in unseren Speisen nicht zwangsläufig alle Allergene der Speisen enthalten.

Falls eine Allergie oder Intoleranz auf bestimmte Lebensmittel besteht, teilen Sie uns das bitte direkt bei Ihrer Bestellung mit.
Fischgerichte können kleine Gräten enthalten.

Liebe Gäste wir sind stets bedacht, ihr Essen frisch und zügig auf ihren Tisch zu bringen, jedoch kann es bei hohen Betriebsaufkommen zu längeren Wartezeiten kommen, wir möchten sie hierfür um Geduld bitten.

Wir möchten sie ausserdem darum bitten unsere Tischdekoration nicht zum spielen zu verwenden, stattdessen haben wir für unsere kleinen Gäste Spiel- und Malzeug, welches wir gerne zur Verfügung stellen, fragen sie einfach unserer Servicepersonal.

Für unsere großen Gäste, bieten wir gerne einen kostenlosen Internetzugang während ihres Aufenthaltes an, hierfür melden sie sich einfach per W-Lan in den

- - - Taverne-Gastzugang - - -

W-LAN Schlüssel: 1a2b3c4d

ein und bestätigen unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Dear Guest, our dishes are all prepared in one kitchen, wherefore nuts, gluten-containing foods and other allergens are ubiquitous.

We would like to point out that the description of our food does not necessarily contain all allergens. If an allergy or an intolerance for specific food is present, please inform us directly with your order.

Fish dishes can contain small bones.



Kennzeichnung der Hauptallergene:

A= Glutenhaltiges Getreide **gluten-containing cereal**
(namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)

B= Krustentiere **crustaceans**

C= Eier und Eierzeugnisse **egg and eggproducts**

D= Fisch und Fischerzeugnisse **fish and fishproducts**

E= Erdnüsse **peanuts**

F= Sojabohnen **soybeans**

G= Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
milk and milk products inkl. lactose

Zusatzstoffe:

1= mit Farbstoff **with colorant**

2= mit Konservierungsstoff **with preservative**

3= mit Antioxidationsmittel **with antioxidant**

4= mit Geschmacksverstärker
with flavor enhancer

5= geschwärzt **blackened**

6= mit Süßungsmittel **with sweetener**

7= Chininhaltig **quinine**

8= Koffeinhaltig **with caffeine**

9= mit Ingwer Auszügen **ginger extracts**

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt. und Bedienung. All prices in Euro including tax and service.