



Liebe Gäste,  
herzlich willkommen im Restaurant Athina.

Unsere Küche vereint griechische Klassiker mit der Vielfalt und  
Leichtigkeit der mediterranen Küche.  
Freuen Sie sich auf frisch zubereitete Gerichte, ausgewählte Zutaten und  
aromatische Gewürze - von traditionellen Spezialitäten bis hin zu neuen  
mediterranen Kreationen. Unsere Speisekarte lädt dazu ein, Bekanntes  
neu zu entdecken und neue Geschmackswelten zu genießen.  
Genießen Sie entspannte Stunden in einer gemütlichen und stilvollen  
Atmosphäre.

Gerne reservieren wir Ihren Tisch und richten Ihre privaten Feiern und  
besonderen Anlässe individuell nach Ihren Wünschen aus.

Zum Abschluss servieren wir Ihnen als Dankeschön  
einen Ouzo auf Eis vom Haus.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und wünschen Ihnen einen genussvollen  
Aufenthalt.

Öffnungszeiten:

Dienstag - Samstag: 17:00 - 22:30 Uhr

Sonntag & Feiertage: 12:00 - 14:30 Uhr & 17:00 - 22:30 Uhr

Montag: Ruhetag

Restaurant Athina · Sandberg 94 · 25524 Itzehoe

# Kalte Vorspeisen

1. **Tzatziki** <sup>g</sup> | 7  
griechischer Joghurt mit Gurke, Knoblauch, Dill und extra nativem, kaltgepresstem Olivenöl aus Griechenland
2. **Taramas** <sup>a,d,f,4</sup> | 8,5  
griechische Fischrogencreme mit getrockneten Zwiebeln
3. **Melitzanosalata** <sup>g,8</sup> | 9  
Auberginensalat aus gerösteten Auberginen, verfeinert mit Florina-Paprika und griechischem Feta
4. **Dip Trio** <sup>ad,f,g,4,8</sup> | 8  
Tzatziki, Taramas, Melitzanosalata
5. **Ctipiti** <sup>g</sup> | 9  
Pikante Schafskäsecreme
6. **Oliven und Peperoni** | 8,5
7. **Bruscetta** <sup>a,g</sup> | 6  
Knoblauchbrot mit Zwiebeln, Tomaten, Basilikum und Feta
8. **Bruscetta mit Sardinen aus Ägäis** <sup>a,d</sup> | 8  
Knoblauchbrot mit Zwiebeln, Tomaten, Basilikum und Sardinen
9. **Florina-Paprika Mediterran** <sup>d,h,3,4</sup> | 6  
Rote Florina-Paprika aus Griechenland mit Cashewkernen, Knoblauch und Sardinen

# Warme Vorspeisen

10. **Saganaki** <sup>a,g</sup> | 11,5  
gebackener Käse nach griechischer Art
11. **Feta Psiti** <sup>g</sup> | 11  
Feta aus dem Backofen mit Paprika und griechischen Oliven
12. **Ziegenkäse mit Feigen in Weinsauce** <sup>g,4</sup> | 13,5  
Griechischer Ziegenkäse aus Messinien-Peloponnes mit getrockneten Feigen in Weinsauce
13. **Dolmadakia** <sup>g,i,3,4</sup> | 11  
gefüllte Weinblätter in einer Zitronensahnesauce
14. **Gegrillte Peperoni** | 9,5  
in Knoblauchöl
15. **Sardinen** <sup>d,f,g,4</sup> | 10,5  
gebratene Sardinen mit Tarama aus der Pfanne
16. **Gesunde Zucchini-Pommes** <sup>a</sup> | 9,5  
Panierte Zucchiniestreifen
17. **Patata tsakisti** <sup>g</sup> | 10,5  
Zerdrückte, krosse Kartoffeln mit Feta-Sauce und Salami von der griechischen Insel Lefkada
18. **Lange Gebratene Peperoni mit Schafskäsecreme** <sup>g</sup> | 9,5
19. **Scampis Aglio e Olio** <sup>b,4</sup> | 13  
Scampis mit Paprika in Knoblauch-Olivenöl
20. **Scampis Bacon** <sup>b</sup> | 13,5  
Scampis vom Grill, mit Bacon umwickelt
21. **Kalamari Saganaki** <sup>n,g,4</sup> | 12,5  
Zarte Calamari in aromatischer Tomatensauce mit Ouzo, verfeinert mit Paprika und Feta.
22. **Champignons** <sup>a,g</sup> | 10,5  
à la Creme mit Knoblauch

23. **Dicke weiße Bohnen** <sup>3,4,g</sup> | 9,5  
in Tomatensauce mit Feta
24. **Knoblauchbrot** <sup>a,g</sup> | 5  
Hausgemachtes, knuspriges Brot mit Butter und Knoblauch

## Suppen

27. **Tomatensuppe** <sup>a,g,3,4</sup> | 7
28. **Hühnersuppe** <sup>a,3,4</sup> | 7
29. **Zwiebelsuppe** <sup>d,g,3,4</sup> | 7

## Salate

30. **Bunter Salat mit saftigen Hähnchenstreifen** <sup>3,d,g</sup> | 17,5
31. **Saganaki-Salat** <sup>g,3,4</sup> | 17  
Grüner Salat mit Saganaki, Cranberries und getrockneten Pflaumen
32. **Bauernsalat** <sup>a,g</sup> | 17  
Kretischer Dakos mit Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni und Feta-Mousse
33. **Rote-Bete-Salat** | 12  
Frische Rote Bete, verfeinert mit Zwiebeln, Knoblauch und extra nativem griechischem Olivenöl
34. **Krautsalat** | 9,5
35. **Kleiner Beilagensalat** | 5

# Flaschenweine Rot

**Alfega Erythros** 0,2l | 9 0,75l | 27

**Domaine Hatzimichalis, Atalanti - Griechenland**

Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

Eine kraftvolle griechische Cuvée mit tiefroter Farbe. Fruchtige Aromen von dunklen Beeren, Pflaume und Gewürzen harmonisieren mit lebendigen Tanninen. Vollmundig mit einem langen, saftigen Abgang. Passt hervorragend zu gegrilltem oder gekochtem rotem Fleisch, Lamm, Wildschwein und Pasta.

**Axia** 0,2l | 9 0,75l | 27

**Alpha Estate, Amyntheon - Griechenland**

Syrah, Xinomavro

Der Theopetra Estate besticht mit Aromen von dunklen Früchten wie Brombeere und Pflaume, veredelt durch Gewürze und süße Noten von Schokolade und Karamell. Am Gaumen zeigt er sich mit samtigen Tanninen und großer Harmonie. Passt hervorragend zu rotem Fleisch, Aufschnitt und fettreichem Käse.

**Cabernet Sauvignon** 0,2l | 9 0,75l | 27

**Domaine Hatzimichalis, Atalanti - Griechenland**

Cabernet Sauvignon

Helle und tiefroter Farbe. Elegantes Bouquet aus konzentrierten Aromen von schwarzen Früchten wie schwarzen Johannisbeeren sowie Nuancen von süßen Gewürzen. Ein intensiver Wein mit kräftigen Tanninen, konzentrierten Aromen und anhaltendem Abgang. Ideal geeignet zu Lamm sowie zu würzigem und gegrilltem Fleisch.

**Theopetra Estate** 0,2l | 13,5 0,75l | 40

**Domaine Hatzimichalis, Meteor - Griechenland**

Cabernet Sauvignon, Limniona, Syrah

Der Theopetra Estate besticht mit Aromen von dunklen Früchten wie Brombeere und Pflaume, veredelt durch Gewürze und süße Noten von Schokolade und Karamell. Am Gaumen zeigt er sich mit samtigen Tanninen und großer Harmonie. Passt hervorragend zu rotem Fleisch, Aufschnitt und fettreichem Käse.

**Amethystos** 0,75l | 57

**Domaine Costa Lazaridi, Drama - Griechenland**

Cabernet Sauvignon, Merlo und Agiorgitiko

Domain Mega Spileo Cuvée III hat eine purpurrote Farbe mit einem dunkelroten Herzen. Intensive Noten von roten & schwarzen Früchten, kombiniert mit leichten Gewürznoten verleihen diesem besonders beliebten griechischen Rotwein sein wundervolles Aroma. Dieser Wein passt ideal zu Fleisch und zum Grill.



Allergenehinweis: Alle Weine enthalten Sulfite

# Flaschenweine Weiß

**Alfega Lefkos** 0,2l | 9 0,75l | 27

**Domaine Hatzimichalis, Atalanti - Griechenland**

Cuvée aus Malagousia, Sauvignon Blanc und Robola

Alfega Lefkos ist ein trockener, weißer griechischer Wein, mit Aromen von tropischen Früchten, Kräutern und Blüten, einer cremigen Textur, lebendiger Säure und einem erfrischenden, fruchtigen Abgang.



**Malagouzia** 0,2l | 9 0,75l | 27

**Alpha Estate, Amyntheon - Griechenland**

Malagouzia

Hellgelber Wein mit grünlichem Schimmer, duftet nach Blüten, Zitrus und Kräutern. Frisch, vollmundig und ausgewogen mit langem Abgang. Passt zu Salaten, Pasta, gebratenem Gemüse, Meeresfrüchten und gegrilltem Fisch.



**Malagouzia Oaked Weiss** 0,2l | 9,5 0,75l | 29,5

**Domaine Hatzimichalis, Atalanti - Griechenland**

Malagouzia

Leuchtend gelber Wein mit grünlichem Schimmer, duftet nach Zitrus, Honig und Vanille. Vollmundig, ausgewogen, mit lebhaftem, langem Abgang. 3 Monate in Eichenfässern gereift. Passt zu Salaten, Pasta, gebratenem Gemüse, Meeresfrüchten und gegrilltem Fisch.



**Amethystos** 0,75l | 57

**Domaine Costa Lazaridi, Drama - Griechenland**

Sauvignon Blanc, Assyrtiko, Semillon

Dieser Wein besitzt eine helle gelbgrüne Farbe, die in einer harmonischen Kombination zu den drei Rebsorten hervorgeht. Im Aroma und Geschmack erinnert, der Amethystos, an Pfirsichen und exotischen Früchte, mit einem charakteristischen lang anhaltenden Abgang. Dieser Wein passt ideal zu Meeresfrüchten und zu Salaten.



Allergenehinweis: Alle Weine enthalten Sulfite



# Flaschenweine Rosé

**Cuvée Prestige Rose** 0,2l | 8,5 0,75l | 26,5  
**Domaine Skouras, Argos - Peloponnes - Griechenland**

Agiorgitiko, Moschofilero

Der Wein besitzt eine leuchtende pinke Farbe. In der Nase ist der Wein reich an Aromen von süßen Früchten wie Himbeeren. Der Geschmack ist eng verbunden mit den Aromen, was ein Fruchtspiel im Mund erlaubt, mit einer weichen Säure. Der Abgang ist frisch und angenehm fruchtig. Der Wein passt ideal zu Salaten und Vorspeisen.



**Theopetra Rose** 0,2l | 12 0,75l | 35  
**Tsililis, Meteor - Griechenland**

Syrah, Limniona

Lebhaft rosarote Farbe, intensive Aromen von Erdbeeren und Himbeeren mit der Anwesenheit von Vanille und Karamell. Am Gaumen weich, mit ausgewogener Säure, intensive rote Frucht. Aromen von Vanille und Erdbeeren im Nachgeschmack. Passt hervorragend zu Speisen mit Tomatensauce, zartem rotem Fleisch, Meeresfrüchten und Schokolade Desserts.



Allergenehinweis: Alle Weine enthalten Sulfite

# Feines aus der Pfanne

36. **Perdika Pfanne** <sup>g,7,9</sup> | 22,5  
Gyros in Knoblauch-Sahnesauce mit Käse überbacken dazu Butterreis und Salat
37. **Gyros Wein Royal** <sup>g,7,9</sup> | 22,5  
in Weißwein Sahnesauce mit Käse überbacken mit Butterreis und Salat
38. **Gyros Spezial** <sup>g,7,9</sup> | 22,5  
in Sahnesauce, Champignons, Zwiebel mit Butterreis und Salat
39. **Gyros aus dem Backofen** <sup>g,7,9</sup> | 22,5  
in Metaxa-Sahnesauce mit Käse überbacken mit Butterreis und Salat
40. **Rinderleber in Tomatensauce** <sup>g,7,9</sup> | 21,5  
Gebratene Rinderleber in Tomatensauce mit Paprika, Zwiebeln, Butterreis und Salat
41. **Bifteki Metaxa** <sup>a,c,g,7,9</sup> | 24,5  
Saftige, gefüllte Bifteki in Metaxa-Sahnesauce, mit Käse überbacken, dazu Butterreis und Salat
42. **Smirneika** <sup>a,c,g,1,7</sup> | 23,5  
Kleine, würzige Bifteki in aromatischer Tomatensauce, mit Joghurtsauce, dazu Pita, Butterreis und Salat
43. **Gemüsepfanne** <sup>a,g,7</sup> | 21  
In Knoblauch-Sahnesauce mit Parmesan, dazu selbstgebackenes Weißbrot und Salat
44. **Lammfilet in Weinsauce mit Feigen** <sup>g,4,7,9</sup> | 33  
Zartes Lammfilet in Weinsauce mit getrockneten Feigen, serviert mit zerdrückte krosse Kartofflen, Tzatziki, und Salat
45. **Hähnchen Dijon** <sup>g,j,7,9</sup> | 25  
Zarte Hähnchenbrust in cremiger Sahne-Dijon-Senfsauce, mit Butterreis und Salat
46. **Hähnchenbrust in Parmesan-Sahnesauce** <sup>a,g,7,9</sup> | 26  
mit Champignons, Brokoli, Butterreis und Salat



# Grillgerichte

47. **Gyros** <sup>g,7,9</sup> | 20  
vom Drehspeiß mit Tzatziki, Reis und Salat
48. **Souvlaki** <sup>g,7,9</sup> | 22  
Zartes Schweinefilet auf zwei Spießen mit Tzatziki, Reis und Salat
49. **Hähnchenbrustfilet vom Grill** <sup>g,7,9</sup> | 24  
mit Kräuterbutter, Tzatziki, Reis und Salat
50. **Bifteki** <sup>a,g,7,9</sup> | 19,5  
Hacksteaks mit Tzatziki, Reis und Salat
51. **Gefülltes Bifteki** <sup>a,g,7,9</sup> | 22  
Gefülltes Hacksteak aus hausgemachtem Hackfleisch nach griechischem traditionellen Rezept, mit Käse und Paprika, dazu Tzatziki, Reis und Salat
52. **Rinderleber** <sup>g,7,9</sup> | 22  
mit gebratenen Zwiebeln, Tzatziki, Reis und Salat
53. **Schweinefiletmedallions** <sup>g,7,9</sup> | 24,5  
mit Kräuterbutter, Tzatziki, Reis und Salat
54. **Rumpsteak** <sup>g,7,9</sup> | 32  
mit Kräuterbutter, Tzatziki, Reis und Salat
55. **Lammfilet** <sup>g,7,9</sup> | 30,5  
mit Kräuterbutter, Tzatziki, Reis und Salat
56. **Lammspieß** <sup>g,7,9</sup> | 31  
Zwei Spieße aus zartem Lammrückensteak mit Tzatziki, Reis und Salat
57. **Lammkoteletts** <sup>g,7,9</sup> | 29,5  
Zarte Lammkoteletts mit Tzatziki, Reis und Salat

# Mixteller

62. **Gyros und Souvlaki** <sup>g,7,9</sup> | 23  
mit Tzatziki, Reis und Salat
63. **Gyros und zwei Bifteki** <sup>a,g,7,9</sup> | 23  
mit Tzatziki, Reis und Salat
64. **Gyros und Leber** <sup>g,7,9</sup> | 23  
mit Tzatziki, Reis und Salat
65. **Gyros und Lammspieß** <sup>g,7,9</sup> | 28  
mit Tzatziki, Reis und Salat
- 65a. **Gyros und zwei Lammkoteletts** <sup>g,7,9</sup> | 27  
mit Tzatziki, Reis und Salat
66. **Gyros und ein Hähnchensteak** <sup>g,7,9</sup> | 25  
mit Tzatziki, Reis und Salat
67. **Spiros-Teller** <sup>g,n,4,7,9</sup> | 26  
Gyros mit Kalamaris, Tzatziki, Reis und Salat
68. **Helena-Teller** <sup>a,c,g,7,9</sup> | 25  
mit Gyros, Schweinesteak, Bifteki und Schweinefilet, dazu Tzatziki, Reis und Salat
69. **Alexander-Teller** <sup>a,c,g,7,9</sup> | 24,5  
mit Gyros, Schweinesteak, Bifteki und Leber, dazu Tzatziki, Reis und Salat
71. **Athina-Platte** <sup>a,c,g,7,9</sup> | 31,5 p.P.  
Grillteller für ein oder mehrere Personen mit Gyros, Rumpsteak, Bifteki, Schweinespieß, dazu Tzatziki, Reis und Salat
72. **Lammteller** <sup>g,7,9</sup> | 32  
Ein saftiger Lammspieß, zartes Lammfilet und zwei aromatische Lammkoteletts, serviert mit Tzatziki, Reis und Salat

## Pasta

75. **Spaghetti al Tartufo** <sup>a,g,7,9</sup> | 18  
Spaghetti in feiner Trüffel-Sahnesauce mit frischen Champignons
76. **Spaghetti Scampi Mediterran** <sup>a,b,4,7,9</sup> | 23  
Spaghetti mit Scampis in aromatischer Tomatensauce, verfeinert mit Kapern, Basilikum und Paprika
77. **Penne mit Lachs in Ouzo-Sahnesauce** <sup>a,d,g,7,9</sup> | 17,5  
Penne mit zartem Lachs und Spinat in feiner Ouzo-Sahnesauce
78. **Penne mit Hähnchenbrust in pikanter Gorgozolasauce** <sup>a,g,7,9</sup> | 18,5
- 78a. **Penne vegetarisch** <sup>a,,7,9</sup> | 16  
mit frischem Gemüse in Tomatensauce
79. **Kritharotto mit Scampis und Salami von Lefkada** <sup>a,b,g,7,9</sup> | 26,5  
Griechische Nudeln aus Gerste in Reisform, mit saftigen Scampis und würziger Salami von der griechischen Insel Lefkada
80. **Kritharotto Lachs** <sup>a,d,g,7,9</sup> | 25  
Griechische Nudeln aus Gerste in Reisform, mit zartem Lachs in cremiger Butter-Parmesan-Sahnesauce

## Meeresdelikatessen

81. **Fischteller** <sup>a,b,d,f,n,4</sup> | 32  
Mit Lachs, zarte Calamaris, Scampis, Sardinen, dazu Taramas, Gemüse und Salat
82. **Gegrillte Garnelen** <sup>b,g</sup> | 29,5  
in feiner Öl-Zitronen-Sauce, mit Salat und Folienkartoffel
83. **Patagonische Baby-Calamari** <sup>d,n,4,8</sup> | 24,5  
Zarte Baby-Calamari aus Patagonien, mit Salat, Tarama und frischem Gemüse
84. **Sardinen aus Ägäis** <sup>a,d,f,4,8</sup> | 22,5  
Knusprige Sardinen aus Ägäis, aus der Pfanne, mit Salat, Tarama und frischem Gemüse

85. **Gegrilltes Lachsfilet** <sup>a,d,f,4,8</sup> | 28,5  
Saftiges Lachsfilet vom Grill mit Tarama, frischem Gemüse und Salat

## Kleiner Hunger

Beilagesalat nach Wunsch

402. **Schweinesteak** <sup>g,7,9</sup> | 15,5  
Saftiges Schweinesteak vom Grill, serviert mit aromatischer Kräuterbutter und Reis
403. **Gyros** <sup>g,7,9</sup> | 16  
mit Tzatziki und Reis
404. **Perdika-Teller** <sup>a,c,g,7,9</sup> | 17,5  
Schweinefilet, Hacksteak, Hähnchenbrust, dazu Tzatziki und Reis
405. **Gyros mit Bifteki** <sup>a,c,g,7,9</sup> | 16,5  
mit Tzatziki und Reis
406. **Gyros und Leber** <sup>g,7,9</sup> | 16,5  
mit Tzatziki und Reis
407. **Gefülltes Bifteki** <sup>a,c,g,7,9</sup> | 17,5  
Gefülltes Hacksteak mit Tzatziki und Reis

## Saucen

95. **Pikante Gorgozolasauce** <sup>a,g,7,9</sup> | 7
96. **Knoblauchsauce** <sup>a,g,7,9</sup> | 7
97. **Metaxa-Sahnesauce** <sup>a,g,7,9</sup> | 7
98. **Weißwein-Sahne-Zitronesauce** <sup>a,g,7,9</sup> | 7

## Extra Portionen

99. Tomatenreis | 5
100. Potato Dippers <sup>a</sup> | 5,5  
knusprige Pommes
101. Kroketten <sup>a</sup> | 6
102. Folienkartoffel <sup>a,7,9</sup> | 7  
mit Tzatziki oder Sour-Cream
103. Gebratene Zwiebeln <sup>7,9</sup> | 3,5
104. Gebratene Champignons <sup>7,9</sup> | 3,5
105. Gebratene Zwiebeln und Champignons <sup>7,9</sup> | 6,5
106. Gemüse | 6,5

## Rote Hausweine

**Kourtaki Cabernet Sauvignon - Syrah** <sup>l</sup> 0,2l | 7 0,5l | 14

Tiefe rubinrote färbung mit einem vollem Geschmack und den Aromen von Johannisbeeren und Himbeeren. Dieser Wein passt ideal zu Fleischgerichten.

**Apelia Black Label** <sup>l</sup> 0,2l | 7,5 0,5l | 15

Ein fruchtiger, vollmundiger, lieblicher Rotwein. Er passt ideal zu allen Fleisch- und Wildgerichten.

**Mavrodaphne** <sup>l</sup> 0,2l | 8 0,5l | 16

Ein Likörwein mit vollem, würzigem Aroma, mit Noten von Brombeere, Feige und Pflaume. Ideal zu Desserts oder als Digestif.

## Weißer Hausweine

**Landwein Apelia** <sup>l</sup> 0,2l | 7,5 0,5l | 15

Trocken, frisch und ausgewogen, passt hervorragend zu Geflügel sowie Fisch- und Fleischgerichten mit hellen Saucen.

**Imiglykos** <sup>l</sup> 0,2l | 7,5 0,5l | 15

Lieblich und fruchtig mit Aromen roter Früchte und Marmelade - perfekt zu würzigen Speisen wie Lamm, gegrilltem Fleisch, Hackfleischgerichten oder würzigen Pastagerichten.

**Samos** <sup>l</sup> 0,2l | 7,5 0,5l | 15

Likörwein, süß und fruchtig mit Noten von Aprikose, Honigmelone und Butter. Perfekt zu Desserts oder als Digestif.

**Retsina** <sup>l</sup> 0,2l | 7,5 0,5l | 15

Gehaltvoller, trockener Wein mit dem typischen Pinienaroma in Duft und Geschmack. Passt zu Salaten und ebenso zu Vorspeisen.

**Weinschorle** <sup>l</sup> 0,2l | 6,5



## Biere

Dithmarscher Pilsener	0,3l   4	0,4l   4,8	0,5l   5,5
Dithmarscher Naturtrüb	0,3l   4,2	0,4l   5	0,5l   5,7
Dithmarscher Dunkel	0,3l   4,2	0,4l   5	0,5l   5,7
Alsterwasser <sup>9</sup>	0,3l   4	0,4l   4,7	0,5l   5,3
Dithmarscher Alkoholfrei	0,33l   4		
Franziskaner Weizenbier	0,5l   5,5		
Erdinger Alkoholfrei	0,5l   5,5		

## Aperitif

Aperol Spritz	0,3l   7		
Sarti Spritz	0,3l   7		
Martini	5 cl   6		
Ouzo Pilavas Nektar 38%	2 cl   3		
Ouzo Pilavas mit Eis 38%	4 cl   5,5		
Skinos Mastiha Liquer 30%	2 cl   3,5		
Skinos Mastiha Liquer mit Eis 30%	4 cl   6		



# Spirituosen

**Tsipouro** griechischer Bauerschnaps 2 cl | 4

**Metaxa \*\*\*\*\*** 2 cl | 5

**Metaxa \*\*\*\*\*** 2 cl | 6,5

**Metaxa 40 Jahre** 2 cl | 9

**Korn** 2 cl | 3

**Fernet Branca** 4 cl | 4

**Fernet Menta** 2 cl | 4

**Baileys** auf Eis 2 cl | 4,5

**Sambuca** 2 cl | 4

**Jägermeister** 2 cl | 4

# Schuß-Getränke

**Bacardi Cola** 2 cl | 8

**Whisky Cola** 2 cl | 8

**Korn Cola** 2 cl | 7

**Wodka Lemon** 2 cl | 8

**Gin Tonic** 2 cl | 8

**Spezial Long Drinks** 2 cl | 11

## Alkoholfreie Getränke

Stilles Wasser	0,25l   3,5	0,7l   7,5
Wasser mit Kohlensäure	0,25l   3,5	0,7l   7,5
Coca Cola	0,2l   3	0,4l   5
Coca Cola Zero <sup>1,9,11</sup>	0,2l   3	0,4l   5
Fanta <sup>1,6,9</sup>	0,2l   3	
Sprite <sup>9</sup>	0,2l   3	
Spezi <sup>1,6,9,11</sup>	0,2l   3	0,4l   5
Bitter Lemon <sup>3,12</sup>	0,2l   4	
Ginger Ale <sup>1,10</sup>	0,2l   4	
Apfelsaftschorle	0,2l   3	0,4l   5
Rhabarbarsaftschorle	0,2l   3	0,4l   5
Mustimo <sup>h</sup>	0,5l   6,5	
Griechische Lemonade in verschiedenen Sorten: Zitrone, Apfel-Granatapfel, Mandarine, Pfirsich oder Erdbeer-Zitrone		

## Fruchtsäfte

Apfelsaft	0,2l   4	
Orangensaft	0,2l   4	
Kirschsaft	0,2l   4	
Bananensaft	0,2l   4	
Kiba	0,2l   4	0,4l   5,5

# Heiße Getränke

Espresso | 3,5

Caffè Crema | 3,9

Cappuccino <sup>8</sup> | 4,7

Caffè Latte <sup>8</sup> | 5,5

Mokka | 4

Heiße Schokolade <sup>g,10</sup> | 4,5  
mit oder ohne Sahne

Eilles Tee | 4

Darjeeling Royal, Assam Spezial, Sonne Asiens (Grüner-Tee), Pfefferminze, Kräuter-Garten, Roibos Vanilla, Vita Orange, Früchte Natur

## Erläuterung der Kennzeichen für Zusatzstoffe

a = "glutenhaltige Getreide"

b = "Krebstiere"

c = "Eier und Eierzeugnisse"

d = "Fisch und Fischerzeugnisse"

e = "Erdnüsse"

f = "Sojabohnen"

g = "Milch und Milcherzeugnisse"

h = "Schalenfrüchte"

i = "Sellerie"

j = "Senf"

k = "Sesamsamen"

l = "Schwefeldioxid und Sulfide"

m = "Lupinen"

n = "Weichtiere"

1 = "Farbstoff"

2 = "geschwärzt"

3 = "Konservierungsstoff", "konserviert"

4 = "geschwefelt"

5 = "mit Phosphat"

6 = "mit Antioxidationsmittel"

7 = "mit Geschmacksverstärker"

8 = "gewachst"

9 = "mit Süßungsmittel(n)"

10 = "mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)"

11 = "enthält eine Phenylalaninquelle"

12 = "Chininhaltig"