



GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN



In der Hohl 6 – 56593 Horhausen
Telefon (0 26 87) 92 10 99
www.taverne-mykonos.de – info@taverne-mykonos.de

Öffnungszeiten

Dienstag – Sonntag 11:30 – 14:30 Uhr und 17:30 – 22:00 Uhr
Feiertage 11:30 – 22:00 Uhr • Montag Ruhetag

APERITIFS

- | | | |
|--|------|-------------|
| 1 Martini
Bianco oder Rosso..... | 5 cl | 3,50 |
| 2 Campari
mit Orangensaft oder Soda..... | 5 cl | 3,50 |
| 3 Sherry
Medium oder trocken | 5 cl | 3,20 |
| 4 Raki
nach türkischer Art, mit Wasser und Eis | 5 cl | 3,50 |
| 5 Ouzo
nach griechischer Art, mit Wasser und Eis | 5 cl | 3,50 |
| 6 Aperol Spritz | 5 cl | 3,80 |

KALTE VORSPEISEN

- | | | |
|--|--|-------------|
| 7 Tzatziki
Griechischer Joghurt mit Gurken und Knoblauch | | 3,90 |
| 8 Feta
Qualitätsschafskäse aus Griechenland mit Peperoni,
Oliven, Tomaten, Zwiebeln, Oregano und Olivenöl | | 7,30 |
| 9 Taramas
Fischrogen in Öl eingelegt..... | | 3,90 |
| 10 Oktapodi-Salat
Kraken in Weinsud gekocht mit Paprika und Zwiebeln..... | | 8,50 |

PARTYSERVICE außer Haus



Jetzt neu in
Altenkirchen

Allergene und Zusatzstoffe können auf Wunsch auf einer separaten Liste eingesehen werden.

11	Calamaris-Salat Tintenfisch in Weinsud gekocht mit Paprika und Zwiebeln.....	7,70
12	Chitipi Schafskäsepüree mit Paprika verfeinert (scharf).....	4,20
13	Oliven griechische Oliven mit Zwiebeln und Olivenöl.....	4,20
14	Peperoni griechische Peperoni mit Zwiebeln und Olivenöl.....	4,20
15	Skordalia Kartoffelpüree mit Knoblauch, Essig und Öl.....	4,20
16	Melitziano Salat Auberginenpüree mit Knoblauch, Essig und Öl.....	4,20
17	Ouzo-Platte klein Tzatziki, Taramas, Oktapodi-Salat, Calamaris-Salat, Melitziano-Salat, Chitipi, Oliven, Peperoni, Skordalia, Tomaten, Gurken und Orangen	15,00
18	Ouzo-Platte groß	22,00

WARMER VORSPEISEN

20	Tomatencrèmesuppe mit Sahne und Weißbrot.....	3,80
21	Zwiebelsuppe mit Weißbrot und Käse überbacken.....	3,80
22	Garidhes Tiganaki I Krabben gebraten mit einer Knoblauch-Tomatensoße und mit Schafskäse überbacken (scharf).....	7,50
23	Calamaris-Ringe in Ringe gebratene Calamaris mit Tzatziki.....	9,00
24	Saganaki I gebratener Weichkäse paniert, mit Tomaten, Gurken, Oliven und Peperoni.....	6,50
25	Saganaki II gebratener Weichkäse paniert, mit einer Knoblauch-Tomatensoße.....	6,90
26	Melitzianes I gebratene Auberginen mit Tzatziki.....	4,90
27	Melitzianes II gebratene Auberginen mit einer Knoblauch-Tomatensoße.....	5,50
28	Piperies gebratene Paprika mit einer Knoblauch-Tomatensoße.....	5,50
29	Kolokithakia gebratene Zucchini mit einer Knoblauch-Tomatensoße.....	5,50
30	Dolmades Weinblätter gefüllt mit Hackfleisch und Reis, pikant gewürzt und mit einer Sauce Hollandaise überzogen.....	6,50

31	Köftedakia I Mini-Hackfleischröllchen (6 Stück) mit Tzatziki	6,00
32	Köftedakia II Mini-Hackfleischröllchen (6 Stück) mit einer Knoblauch-Tomatensoße	6,50
34	Metaxa-Teller klein	12,00
	gebratene Auberginen, Paprika, Zucchini, mit einer Knoblauch-Tomatensoße, Saganaki, Dolmades mit Sauce Hollandaise, Hackfleischröllchen	
35	Metaxa-Teller groß	19,90
36	Metaxa-Teller klein vegetarisch	12,00
	gebratene Auberginen, Paprika, Zucchini mit einer Knoblauch-Tomatensauce, Saganaki, Champignons	
37	Metaxa-Teller groß vegetarisch	19,90

WARMER VORSPEISEN VOM GRILL

38	Peperoni vom Grill mit Tomaten, Gurken und Knoblauch.....	5,50
39	Schafskäse vom Grill mit Knoblauch, Zwiebeln, Oregano, Peperoni und Tomaten.....	7,50
40	Knoblauchbrot aus dem Backofen mit Oregano gewürzt	3,90

SALATE

42	Griechischer Krautsalat Krautsalat nach Griechischer Art, Möhrensalat mit Essig-Öl-Dressing	6,90
43	Gemischter Salat Eisbergsalat, Krautsalat, Möhrensalat, Tomaten, Gurken, Oliven und Peperoni mit Essig-Öl-Dressing.....	7,20
44	Griechischer Bauernsalat Eisbergsalat, Krautsalat, Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Paprika, Schafskäse, Zwiebeln und Oregano mit Essig-Öl-Dressing	9,00
45	Gyros-Salat Eisbergsalat, Krautsalat, Tomaten, Gurken, Essig & Öl, Zwiebeln, Oliven, Gyros und Tzatziki	9,50
46	Hähnchen-Salat Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Paprika und Hähnchenbruststreifen vom Grill mit Joghurt-Dressing	9,00
46a	Lachs-Salat Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Paprika und ein gegrilltes Lachsfilet mit Joghurt-Dressing	12,90

FISCHSPEZIALITÄTEN VON DER PFANNE UND VOM GRILL

- | | | |
|----|---|-------|
| 47 | Calamaria
Tintenfisch paniert und gebraten mit Butterreis, Skordalia und Salat..... | 15,50 |
| 48 | Calamaria vom Grill
Tintenfisch natur gegrillt mit Butterreis, Skordalia und Salat | 16,90 |
| 49 | Garidhes
Fünf Königscampis gebraten mit Butterreis, Skordalia und Salat | 18,00 |
| 50 | Garidhes-Suflaki vom Grill
Zwei Gambas-Spieße vom Grill mit Butterreis, Skordalia und Salat | 16,00 |
| 51 | Zanderfilet
Zwei Zanderfilets mit Butterreis, Skordalia und Salat | 17,90 |
| 52 | Schollenfilet
Zwei Schollenfilets paniert und gebraten mit Butterreis, Skordalia und Salat..... | 16,00 |
| 53 | Lachsfilet vom Grill
Zwei Lachsfilets vom Grill mit Butterreis, Skordalia und Salat | 17,90 |
| 54 | Rhodos-Teller
Tintenfisch paniert und Zanderfilet vom Grill
mit Butterreis, Skordalia und Salat..... | 17,90 |
| 55 | Santorini-Teller
Tintenfisch paniert, zwei Königscampis gebraten
mit Butterreis, Skordalia und Salat..... | 17,50 |
| 56 | Fischplatte für zwei Personen
Tintenfischringe paniert, zwei Zanderfilets gegrillt, zwei Lachsfilets und zwei Königscampis
mit zwei Folienkartoffeln oder zwei Portionen Butterreis, Skordalia und Salat | 42,00 |





BEILAGEN/SONDERWÜNSCHE

57	Reis mit Tomatensoße	3,50
58	Folienkartoffel mit Tzatziki	3,50
59	Pommes Frites	3,50
60	Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	3,50
62	Sauce Bernaise, Sauce Hollandaise oder Metaxa-Soße extra	3,00
63	Gigantes griechische dicke weiße Bohnen mit Tomatensoße und Oregano	4,50
64	Fasulada griechische grüne Bohnen mit Tomatensoße und Oregano	4,50
65	Melitzianes griechische Auberginen mit Tomatensoße und Oregano	4,50
66	Mehrpreis für Bratkartoffeln anstelle Reis und Pommes.....	1,50
67	Mehrpreis für Folienkartoffel mit Tzatziki anstelle Reis und Pommes.....	1,50
68	Mehrpreis für grüne Bohnen, dicke Bohnen oder Auberginen als Beilage, anstelle Reis und Pommes.....	3,00
69	Mehrpreis für einen Bauernsalat anstelle eines gemischten Salates	2,00
70	Mehrpreis für Krokette anstelle Reis und Pommes	1,00

SPEZIALITÄTEN VOM SCHWEIN

71	Gyros – Tzatziki Gyros mit Tzatziki, Reis, Pommes und Salat	11,90
72	Gyros – Calamaris Gyros und Calamaris mit Reis, Tzatziki, Pommes und Salat.....	15,50
73	Gyros – Überbacken Gyros in Metaxa-Soße mit Käse überbacken mit Reis, Pommes und Salat.....	14,90
74	Gyros-Pfanne – Spezial Gyros in Metaxa-Soße mit Reis, Pommes und Salat.....	14,90
75	Suflaki vom Grill Zwei Schweinespieße mit Tzatziki, Reis, Pommes und Salat.....	13,90
76	Soutsoukakia vom Grill Hackfleischröllchen nach Griechischer Art gewürzt mit Tzatziki, Reis, Pommes und Salat	13,50

77	Soutsoukakia vom Grill überbacken Hackfleischröllchen nach Griechischer Art gewürzt mit einer Tomaten-Knoblauch-Soße, frischem Paprika und Käse überbacken, mit Reis, Pommes und Salat	14,90
78	Bifteki vom Grill Hackfleischsteak mit Weichkäse gefüllt, mit Tzatziki, Reis, Pommes und Salat	13,90
79	Bifteki vom Grill mit Käse überbacken Hackfleischsteak mit Weichkäse gefüllt, in einer Metaxa-Sauce mit Käse überbacken mit Reis, Pommes und Salat.....	15,50
80	Schweinesteak mit Kräuterbutter vom Grill Drei Schweinesteaks mit Kräuterbutter, Reis, Pommes und Salat	13,90
81	Schweinesteak mit Sauce-Bernaise vom Grill Drei Schweinesteaks mit Sauce-Bernaise, Reis, Pommes und Salat.....	14,50
82	Schweinesteak vom Grill überbacken Drei Schweinesteaks in Metaxa-Soße mit Käse überbacken, mit Reis, Pommes und Salat.....	14,90
83	Schweinesteak „Hawaii“ vom Grill überbacken Drei Schweinesteaks in Metaxa-Soße mit Ananas und Käse überbacken, mit Reis, Pommes und Salat.....	15,50
84	Schweinelendchen mit Kräuterbutter vom Grill Vier Schweinelendchen mit Kräuterbutter, Reis, Pommes und Salat.....	16,50
85	Schweinelendchen mit Sauce-Bernaise vom Grill Vier Schweinelendchen mit Sauce-Bernaise, Reis, Pommes und Salat	16,90
86	Schweinelendchen mit Rotweinsauce vom Grill Vier Schweinelendchen mit Rotweinsauce, Reis, Pommes und Salat.....	16,90



SPEZIALITÄTEN VOM SCHWEIN AUS DER PFANNE

87	Wienerschnitzel Schweineschnitzel Wiener Art mit Pommes und Salat	12,20
88	Jägerschnitzel Schweineschnitzel mit Jägersoße, Pommes und Salat	12,70
89	Schnitzel Mediterran Schweineschnitzel mit gebratenem Pfannengemüse (Paprika, Champignons, Zwiebeln, Zucchini, Aubergine), Pommes und Salat	13,70
90	Zigeunerschnitzel Schweineschnitzel mit Zigeunersoße, Pommes und Salat	12,70
91	Hawaii-Schnitzel Schweineschnitzel mit zwei Ananasscheiben und Käse überbacken, Pommes und Salat	12,90
92	Zwiebelschnitzel Schweineschnitzel mit gebratenen Zwiebeln, Pommes und Salat	13,60
93	Schnitzel überbacken Schweineschnitzel mit Sauce-Hollandaise und Käse überbacken, Pommes und Salat.....	13,60

SPEZIALITÄTEN VOM LAMM

94	Paidakia vom Grill Fünf Lammkoteletts mit Tzatziki, Pommes, Reis und Salat	17,90
95	Lammfilet mit Kräuterbutter vom Grill Vier Lammfilets mit Kräuterbutter, Reis, Pommes und Salat.....	18,70
96	Lammfilet mit Rotweinsauce vom Grill Vier Lammfilets mit Rotweinsauce, Reis, Pommes und Salat.....	18,90
97	Lammspieß vom Grill Zwei Lammspieße mit Tzatziki, Reis, Pommes und Salat.....	19,90
98	Lammteller vom Grill Ein Lammspieß, ein Lammfilet, zwei Lammkoteletts mit Tzatziki, Reis, Pommes und Salat.....	21,00



SPEZIALITÄTEN AUS DEM BACKOFEN

99	Lammhaxe mit Kritharaki aus dem Backofen Lammhaxe mit griechischen Reismudeln und Salat.....	16,50
100	Lammhaxe mit Auberginen aus dem Backofen Lammhaxe mit Auberginen und Salat.....	16,50
101	Lammhaxe mit grünen Bohnen aus dem Backofen Lammhaxe mit grünen Bohnen und Salat.....	16,50
102	Lammhaxe mit dicken Bohnen aus dem Backofen Lammhaxe mit dicken Bohnen und Salat	16,50
103	Lammhaxe Exochiko aus dem Backofen Lammhaxe mit Kartoffeln, Tomatensoße, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Schafskäse und Salat.....	18,50
104	Moussaka aus dem Backofen Auberginen, Kartoffeln, Zucchini, Hackfleisch, Eikruste und Salat.....	13,40
105	Kritharaki aus dem Backofen griechische Reismudeln mit Käse überbacken	8,20

SPEZIALITÄT AUS DEM WESTERWALD



Dry Aged Rumpsteak von der Landmetzgerei Hoffmann

Rumpsteak vom weiblichen Jungrind, ca. 300g, mit Kräuterbutter, Reis, Pommes und Salat

Die Reifung erfolgt 35-40 Tage am Knochen im Reifeschrank mit Salzsteinen 35,00

SPEZIALITÄTEN VOM RIND

	Standard	Black Angus
106 Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter vom Grill Rumpsteak mit Kräuterbutter, Reis, Pommes und Salat.....	19,90	24,00
107 Argentinisches Rumpsteak mit Rotweinsoße vom Grill Rumpsteak mit Rotweinsoße, Reis, Pommes und Salat.....	19,90	25,00
108 Argentinisches Rumpsteak mit Champignonsoße vom Grill Rumpsteak mit Champignonsoße, Reis, Pommes und Salat.....	19,90	25,00
109 Argentinisches Rumpsteak mit Pfeffersoße vom Grill Rumpsteak mit Pfeffersahnesoße, Reis, Pommes und Salat	19,90	25,00
110 Argentinisches Rumpsteak mit Zwiebel vom Grill Rumpsteak mit gebratenen Zwiebeln, Reis, Pommes und Salat.....	19,90	25,00
111 Argentinisches Rumpsteak mit Zwiebel und Paprika vom Grill Rumpsteak mit gebratenen Zwiebeln, Paprika und Champignons mit Reis, Pommes und Salat.....	21,00	26,00
112 Sikoti I vom Grill Rinderleber vom Grill, mit Tzatziki, Reis, Pommes und Salat.....		12,50
113 Sikoti II vom Grill Rinderleber vom Grill mit gebratenen Zwiebeln, mit Tzatziki, Reis, Pommes und Salat.....		13,40

SPEZIALITÄTEN VOM HVHN

114	Hähnchenbrustfilet vom Grill Zwei Hähnchenbrustfilets vom Grill mit Pommes, Reis, Gemüse und Salat.....	14,50
115	Hähnchenbrustfilet – Bernaise vom Grill Zwei Hähnchenbrustfilets vom Grill mit Sauce Bernaise, dazu Pommes, Reis, Gemüse und Salat.....	14,90
116	Hähnchenbrustfilet überbacken Zwei Hähnchenbrustfilets gegrillt mit Sauce Hollandaise und Käse überbacken, dazu Pommes, Reis und Salat.....	15,90

VERSCHIEDENE SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

117	Donky-Teller I Gyros, Schweinespieß, Rinderleber, Tzatziki, Reis, Pommes und Salat.....	15,90
118	Donky-Teller II Gyros, Rinderleber, Calamaris, Tzatziki, Reis, Pommes und Salat.....	16,70
119	Fino-Teller I Gyros, Hackfleischsteak mit Weichkäse gefüllt, Schweinelendchen, Tzatziki, Reis, Pommes und Salat.....	16,50
120	Fino-Teller II Gyros, Hackfleischsteak mit Weichkäse gefüllt, Rinderleber, Tzatziki, Reis, Pommes und Salat.....	16,50
121	Dorf-Teller Gyros, Schweinespieß, Schweinesteak, Tzatziki, Reis, Pommes und Salat.....	15,90
122	Korfu-Teller Gyros, Schweinespieß, zwei Hackfleischröllchen, Tzatziki, Reis, Pommes und Salat.....	16,50
123	Athen-Teller Gyros, Schweinespieß, zwei Lammkoteletts, Tzatziki, Reis, Pommes und Salat.....	16,90
124	Grill-Teller Schweinespieß, Rinderleber, Hackfleischröllchen, Schweinelendchen, Schweinekotelett, Tzatziki, Reis, Pommes und Salat.....	18,50
125	Grill-Teller Spezial Schweinespieß, Hackfleischröllchen, Schweinelendchen, Schweinekotelett, Gyros, Tzatziki, Reis, Pommes und Salat.....	19,70
126	Athos-Teller Gyros, Leber, Hähnchenbrustfilet, Tzatziki, Reis, Pommes und Salat.....	15,90
127	Simis-Teller Gyros, Hackfleischröllchen, Rinderleber, Lammspieß, Tzatziki, Reis, Pommes und Salat.....	18,90

SPEZIALITÄTEN FÜR MEHRERE PERSONEN VOM GRILL

- 128 **Pythagoras-Platte für zwei Personen**
Gyros für zwei Personen, zwei Schweinespieße, zwei Hackfleischröllchen,
zwei Schweinesteaks, Tzatziki, Reis, Pommes und Salat **37,00**
- 129 **Dionysos-Platte für zwei Personen**
Gyros für zwei Personen, zwei Schweinespieße, zwei Hackfleischröllchen,
zwei Lammkoteletts, Tzatziki, Reis, Pommes und Salat **39,00**
- 130 **Mykonos-Platte für vier Personen**
Gyros für vier Personen, vier Schweinespieße, vier Hackfleischröllchen, vier Schweinesteaks,
vier Lammkoteletts, eine Portion Tzatziki, Reis, Pommes und Salat **69,00**

SPEZIALITÄTEN NACH ART DES HAUSES

- 132 **Tiganaki I Klassiker**
Vier Schweinelendchen gegrillt mit Metaxasoße,
dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, Reis und Salat **17,90**
- 133 **Tiganaki II**
Vier Schweinelendchen gegrillt mit Champignonsoße,
dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, Reis und Salat **17,90**
- 134 **Tiganaki III**
Vier Lammfilets gegrillt mit einer Sauce Provençale, nach Art des Hauses,
dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, Reis und Salat **19,50**
- 135 **Tiganaki IV**
Vier Rinderleber gegrillt mit einer Rotweinsoße,
dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, Reis und Salat **14,90**



FÜR DEN KLEINEN HVNGER

136	Mini-Gyros mit Pommes und Krautsalat	7,90
137	Mini-Suflaki Schweinespies vom Grill mit Pommes und Krautsalat	7,90
138	Mini-Soutsoukakia Hackfleischröllchen mit Pommes und Krautsalat	7,90
139	Mini-Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Pommes und Krautsalat	8,50
140	Mini-Schnitzel mit Pommes und Krautsalat	7,90
141	Mehrpriis für Tzatziki (eine Kugel)	1,30

SPIRITOVSEN ~ LONGDRINKS ~ COCKTAILS

142	Raki	2 cl	1,80
143	Ouzo	2 cl	1,60
144	Ouzo 12	2 cl	1,80
145	Mykonos – Cocktail	2 cl	1,60
146	Metaxa fünf Sterne	2 cl	2,60
147	Metaxa sieben Sterne	2 cl	3,60
148	Metaxa vierzig Jahre alt	2 cl	5,10
149	Metaxa flambiert	2 cl	3,90
150	Jägermeister	2 cl	1,60
151	Fernet Branca	2 cl	1,90
152	Barcadi mit Cola	5 cl	3,70
153	Wodka-Lemon	5 cl	3,70
154	Scotch-Whisky	5 cl	4,10
155	Ramazotti mit Eiswürfel	4 cl	3,20
156	Averna mit Eiswürfel	4 cl	3,20
157	Sambuca mit Kaffeebohnen	2 cl	1,90
158	Baileys mit Eiswürfeln	5 cl	3,60
159	Malteser	2 cl	1,90
160	Grappa Chardonnay	2 cl	2,50
161	Williamsbirne	2 cl	1,90

OFFENE HAVSWEINE ROT

162	Athos trocken	0,25 l	4,10	0,50 l	8,20
163	Naousa trocken	0,25 l	4,20	0,50 l	8,40
165	Makedonikos halbtrocken	0,25 l	3,90	0,50 l	7,80
166	Imiglikos lieblich	0,25 l	3,90	0,50 l	7,80
167	Maphrodaphne Qualitätslikörwein	0,25 l	4,50	0,50 l	9,00

OFFENE HAVSWEINE ROSÉ

168	Makedonikos halbtrocken	0,25 l	3,90	0,50 l	7,80
169	Imiglikos lieblich	0,25 l	3,90	0,50 l	7,80
170	Retsina trocken (geharzt)	0,25 l	3,90	0,50 l	7,80
171	Kobino Rosé trocken	0,25 l	3,90	0,50 l	7,80

OFFENE HAVSWEINE WEIß

172	Athos trocken	0,25 l	4,10	0,50 l	8,20
174	Makedonikos halbtrocken	0,25 l	3,90	0,50 l	7,80
175	Imiglikos lieblich	0,25 l	3,90	0,50 l	7,80
176	Retsina trocken (geharzt)	0,25 l	3,90	0,50 l	7,80
177	Muscat Likörwein	0,25 l	4,50	0,50 l	9,00
178	Weinschorle	0,25 l	3,30	0,50 l	6,60






– Flaschenweine auf Anfrage –



SEKT FÜR BESONDERE ANLÄSSE

179	Flasche Sekt	0,70 l	19,50
180	Piccolo	0,20 l	4,80

BIERE

181	Köstritzer Schwarzbier vom Fass	0,30 l	2,60	0,50 l	3,90
182	 <i>Premium Pils</i> Bitburger Pils vom Fass	0,30 l	2,40	0,50 l	3,80
183	Früh-Kölsch vom Fass	0,30 l	2,40	0,50 l	3,80
184	 <i>0,0%</i> Bitburger Pils alkoholfrei	0,33 l	2,50			
185	 Benediktiner Hefeweizenbier hell	0,50 l	3,60			
186	 Benediktiner Hefeweizenbier dunkel	0,50 l	3,60			
187	Kristallweizenbier	0,50 l	3,60			
188	 Benediktiner Alkoholfreies Weizenbier	0,50 l	3,60			
189	Malzbier	0,30 l	2,20	0,50 l	3,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

190	Coca-Cola ^{1,2}	0,30 l	2,80	0,40 l	3,40
191	Coca-Cola Light ^{1,2}	0,30 l	2,80	0,40 l	3,40
192	Fanta ¹	0,30 l	2,80	0,40 l	3,40
193	Sprite	0,30 l	2,80	0,40 l	3,40
194	Spezi ^{1,2}	0,30 l	2,80	0,40 l	3,40
195	Mineralwasser	0,25 l	2,00	0,75 l	4,80
196	Stilles Mineralwasser	0,25 l	2,00	0,75 l	4,80
197	Apfelsaft	0,30 l	3,40	0,40 l	4,10
198	Apfelsaftschorle	0,30 l	2,80	0,40 l	3,60
199	Orangensaft	0,30 l	3,40	0,40 l	4,10
200	Bitter-Lemon ^{1,3}	0,30 l	3,40	0,40 l	4,10
201	Bitburger Fassbrause Zitrone oder Rhabarber	0,33 l	2,50			

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Koffein, 3 Chinin

