



RESTAURANT ATHENE

HERZLICH WILLKOMMEN
ΚΑΛΩΣ ΗΛΘΑΤΕ

Liebe Freunde und Gäste,

seit 1996 in Frankenberg heimisch, freuen wir uns ganz besonders, den historischen „Schillergarten“ – der schon seit über 100 Jahren ein gastronomisches Erlebnis der Stadt ist – mit Leben füllen zu dürfen.

Unsere traditionellen griechischen Gerichte mit mediterranem Flair werden nach Großmutter's Rezepten - leicht bekömmlich und frisch für Sie zubereitet. Dafür verwenden wir ausschließlich hochwertige Produkte und Zutaten, erlesenes Olivenöl und exzellente Gewürze.

Neben griechischen Klassikern ist bei der Zusammenstellung unserer Gerichte viel Wert darauf gelegt, jedem Geschmack etwas bieten zu können.

„Kali Orexi – Guten Appetit“
wünscht

Familie Kapatselis
und das gesamte Team »Athene«

APERITIFS

APEROL	0.3 l	5.50
ROSSATTO	0.3 l	5.50
HUGO	0.3 l	5.50
OUZO-FEIGE	2 cl	3.00
RAMAZOTTI	4 cl	5.00
GLAS SEKT	0.15 l	4.00

SUPPEN

2. TOMATOSOUPA

Frisch zubereitete Tomatensuppe mit Thymian, Basilikum und feinem Feta-Käse ^d	4.00
--	------

MEZEDES - VORSPEISEN KALT / WARM

4. MOUSSE TRILOGIE

Tzatziki ^d , Taramas ^b , Schafskäsemousse ^d	4.90
--	------

5. TZATZIKI

griechischer Joghurt mit fein geraspelten Gurken, Knoblauch und frischen Kräutern	4.20
---	------

7. GRILL PEPERONI

mit Knoblauch-Balsamico-Olivenöl-Vinaigrette	4.50
--	------

8. KOLOKITHAKIA

panierte ⁱ Zucchini auf Tzatziki	5.90
---	------

9. MELITZANES

panierte ⁱ Auberginen mit Tzatziki	5.90
---	------

10. SKORDOPSOMO

gegrilltes Knoblauchbrot mit frischen Kräutern	4.40
--	------

11. PIPERIA-FLORINIS

gefüllte Paprika mit Feta-Käse ^d an feiner Tomatensauce	7.90
--	------

13. JEMISTA-MANITARIA

fein gefüllte frische Champignons ^g an Champignoncreme ^{d,4} mit Käse überbacken	7.90
--	------

14. DOLMADAKIA

hausgemachte Weinblätter, mit Hackfleisch und Reis gefüllt an feiner Sauce ⁱ	5.90
---	------

15. KEFTEDAKIA

Hackfleisch-Bällchen ⁱ auf Tomatensauce, mit Feta-Käse ^d	5.50
--	------

16. KRIA PIKILIA

Variation von kalten Vorspeisen ^{d,b,5}	11.00
--	-------

17. ZESTI PIKILIA

Kombination von warmen Vorspeisen ⁱ	12.50
--	-------

KÄSE

28. FETA LADORIGANI Marinierter Feta an Tomaten und Oregano-Olivenöl	6.50
29. HALUMI gegrillte Zypriotischer Käse auf Tomaten an Balsamico-Olivenöl-Vinaigrette	7.90
30. TIROKAFTERI Fetacreme mit Paprika Chili	5.50
31. ZESTI FETA cremiger Fetakäse, überbacken an Tomaten und Knoblauch	6.90
32. FETA PANNE Fetakäse, leicht paniert ⁱ und knusprig gebraten	7.00

MEZEDES - FISCHVORSPEISEN

20. OKTAPODI vom GRILL Magnum Oktopus ⁿ gegrillt in Balsamico-Olivenöl an Saison-Salat	14.00
22. TARAMA Griechische Kaviarcreme ^b	4.20
23. KALAMARAKIA panierte ⁱ Calamares ⁿ gebraten, dazu Kräuter-Knoblauch-Creme ^{al}	6.90
24. MIDIA knuspriges Muschelfleisch ⁿ meliert ^j , Kräuter-Knoblauch-Creme ^{al}	6.90
25. GARIDES 3 Scampi ⁿ meliert ⁱ in Pfanne gebraten, Kräuter-Knoblauch-Creme ^{al}	8.50
52. THALASSINO Feine Vorspeisenplatte: Scampi, Calamari und Muscheln paniert ⁱ Salat, Taramas und Kräutersauce	13.50

SALATE

35. HORIATIKI Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebel, Paprika, Oliven, Feta ^d	9.50
36. GYROS-SALATA Knuspriges Gyros an traditionellem Griechischen Salat	10.90
37. SALATA KOTOPOULO Hähnchenfilet-Grill, mit knackigem Saison-Salat auf feiner Balsamico-Olivenöl-Emulsion	13.00
38. SOLOMO SALATA gegrillte frische Lachsfilet-Spießchen ^p auf Saison-Salat, Kirschtomaten an Cashews ^k -Balsamico-Emulsion	13.90
39. HALOUMISA Trilogie - gegrillter zypriotischer Käse ^d , Saison-Salat, Ratatouille auf Cashews ^k -Balsamico-Olivenöl-Emulsion	12.20
40. MIDIA SALATA knusprig paniertes ^j Muschelfleisch ⁿ an Saison-Salat und Kräutersauce ^{al} auf Balsamico-Olivenöl-Vinaigrette	12.20

KREATIKA - FLEISCHSPEZIALITÄTEN VOM GRILL

67. GYROS hausgemachtes Schweinefleisch vom Drehspieß, mit Reis, Pommes und Tzatziki	11.90
69. SOUVLAKI zarte Fleischspieße auf Gyros, Reis, Pommes, Tzatziki	12.90
70. SOUTZUKI hausgemachte Hackfleischküchle, Reis, Pommes, Tzatziki	11.90
71. BIFTEKI Hacksteak gefüllt mit Feta-Paprika-Dip ^d , Reis, Pommes, Tzatziki	13.90
72. STEKAKI Schweinelachse an Gyros, Reis, Pommes, Tzatziki	12.90
73. FILETO-KOTOPOULO Dijon-Senfsauce ^{d1} auf Hähnchenbrustfilet, Reis, Pommes	14.00
74. PSARONEFRI Schweinefilet an feiner Metaxasauce ^{g,d} , Reis, Pommes	14.90
75. FILETO-JEMISTO frisches Schweinefilet mit Schinken-Käse ^d -Füllung in Metaxasauce ^{g,d} dazu Reis, Pommes	16.90
77. HIRINO-SOUVLAKI Schweinelachs-Röllchen mit Schafskäse ^d gefüllt, mit frischem Gemüse an Dijon-Senfsauce ^{d1} dazu Reis, Pommes	15.90
80. HORIATIKO-SOUVLAKI ausgewähltes Fleisch vom Rind, Schwein, Lamm und Gemüse am Spieß, dazu Reis, Pommes, Tzatziki	18.50
81. THESSALONIKI-Teller 3 Scampi ⁿ aus der Pfanne, 3 Lammkoteletts vom Grill, Tarama ^b Reis, Pommes, Kräuter-Knoblauch-Sauce ^{6,a1}	16.90
82. GYROS-KALAMARI knuspriges Gyros, Calamares ⁿ , Tzatziki, Reis, Pommes	14.00
83. SIKOTI frische Rinderleber, Tzatziki, Reis, Pommes	11.90
86. OUZO-Teller Soutzuki und Souvlaki an Gyros, Tzatziki, Reis, Pommes	13.90
87. HERMES-Teller Rinderleber, Souvlaki, Schweinelachs auf Gyros, Tzatziki, Reis, Pommes	13.90
88. ARTHEMIS-Teller Lammkotelett, Souvlaki, Soutzuki auf Gyros, Tzatziki, Reis, Pommes	14.50
89. RETSINA-Teller Hähnchenbrustfilet, Leber, Souvlaki an Gyros, Tzatziki, Reis, Pommes	14.50
91. ATHENE-Teller Lammkotelett, Schweinelachs, Souvlaki, Soutzuki, Gyros, Tzatziki, Reis, Pommes	17.90
93. METEORA-Teller 1 Schweinefilet, Souvlaki auf Gyros, an feiner Metaxasauce ^{d,g} Tzatziki, Reis, Pommes	14.90

GIOUVEZI - ÜBERBACKENE SPEZIALITÄTEN

107. GYROS-METAXA Gyros in Metaxasauce ^{d,g} überbacken	13.50
109./110. GYROS-KASERI-TIRI Gyros in feiner hausgemachter Athenesauce ^{4,d,i} überbacken mit Käse/Feta	13.50
112./113. STEKAKI-KASERI-TIRI Schweinelachse in Athenesauce ^{4,d,i} , mit Käse/Feta überbacken	13.50
114./115. SOUTZUKI-KASERI-TIRI saftige Hackfleischküchle in Athenesauce ^{4,d,i} , mit Käse/Feta überbacken	13.50
117./118. KOTOPOULO-KASERI-TIRI Hähnchenbrustfilet mit Käse/Feta überbacken in feiner Athenesauce ^{4,d,i}	15.00
400./401. ARNI-KASERI-TIRI Lammrücken mit Käse/Feta überbacken in Athenesauce ^{4,d,i}	21.90

*** Bei allen Gerichten reichen wir Reis und Pommes dazu. ***

PARADOSIAKA - TRADITIONELLE GRIECHISCHE KÜCHE

138. MOUSAKA Auberginenaufbau mit hausgemachter Bèchamel-Creme ^{d,i}	12.90
139. MAKARONIA Spaghetti ⁱ mit Tomaten-Hackfleischsauce und geriebenem Käse ^d	12.00
140. KRITHARAKI Kritharaki ⁱ auf Tomaten-Hackfleischsauce, mit Käse ^d	12.00
141. KOTZI-MAKARONIA Lammhaxe, geschmort - Spaghetti ⁱ mit Käse ^d überbacken	14.50
142. KOTZI-KRITHARAKI Lammhaxe in Gemüse-Lorbeer-Lamm-Jus mit Reismudeln ⁱ , mit Käse ^d überbacken	14.50
147. ARNI BRIAMI Saftige Lammhaxe auf Rosmarinkartoffeln-Ratatouille und feine Basilikum-Tomatensauce, Feta-Käse ^d	14.50
131. BEKRI-MEZE Schweinefiletshäppchen mit frischem Gemüse in scharfer Chilli-Tomaten-Sauce ^d , Reis, Pommes	15.50

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

149. MAKARONIA-TOMATA Spaghetti ⁱ in leckerer hausgemachter Tomatensauce, Käse ^d	11.50
150. KRITHARAKI-TOMATA Reismudeln ⁱ mit hausgemachter Tomatensauce, Käse ^d	11.50
153. HORTOFAGOS Knoblauchbröt ^d , sautiertes frisches Gemüse, Feta-Paprikaschote ^d , Rosmarinkartoffeln	13.50
154. BRIAMI hausgemachtes Ratatouille-Briami in Tomaten-Basilikum-Sauce, an Rosmarinkartoffeln und Feta-Käse ^d	12.70
155. FETA-RATATOUILLE Ratatouille mit cremigem Feta-Käse ^d an Tomaten überbacken, Pommes und Reis	12.90

RIND - MOUSKARI-GRILL

105. FILETO MOUSKARI Rinderfilet auf Ratatouille, Kräuterbutter-Rosmarinkartoffeln	24.90
136. FILETO-ATHENE Rinderfilet auf Saisongemüse in Wein-Kräuterreduktion gebraten an Champignon-Tomaten-Cremesauce ^{g,d,4} , Rosmarinkartoffeln	25.90

LAMM - ARNI-GRILL

100. PAIDAKIA Lammkoteletts auf Ratatouille mit Tzatziki, Reis, Pommes	16.90
103. ARNI-Teller feine Trilogie von ausgesuchtem Lammfleisch, gegrillt: Lammfilet, Lammkoteletts, Lammrücken an Briami,	19.50
101. RAFI TOU ARNIOU Zarte Newzealand-Lammrücken vom Grill an Ratatouille, Tzatziki, Reis, Pommes	20.90
102. ARNI-FILETO Newzealand-Lammfilets vom Grill auf Ratatouille, Tzatziki, Reis, Pommes	21.50

PFANNE

123. FILETO ME VOTANA Lammfilets in Rosmarin-Weinfond gebraten an Saisongemüse, Rosmarinkartoffeln	22.90
127. FILETO-MANITAROSALTZA Lammfilets an Champignon-Cremesauce ^{d,g} auf Rosmarinkartoffeln	22.50
124. SIKOTI KRASATO Rinderleber auf karamelisierter Zwiebel in Wein-Zitronensauce	14.00
125. KOTOPULO-FILETO Hähnchenfilet mit Kräutern und Saisongemüse in Thymian-Weinsauce sautiert	15.90

GRILL-PLATTEN

Platten für 2 - 4 oder mehr Personen

98. ATHENE Saftige Rinderfilets, Scampis an Knoblauch, Kräutersauce, Lammfilets Gyros, Rosmarinkartoffeln, Reis, Griechischer Salat	52.00
99. OLIMPIA Hähnchenbrustfilet-Souvlaki, Soutzuki, Rinderleber, Gyros Tzatziki, Reis, Pommes, Griechischer Salat	74.00

KINDERGERICHTE
(Kinder bis 13 Jahre)

701. GORMITI Hähnchenbrustfilet paniert ⁱ , Pommes ^d , Krautsalat und Apfelmus ⁵	6.50
703. MICKY MAUS Gyros mit Krautsalat, Pommes und Apfelmus	5.50
705. PIPI LANGSTRUMPF Schweinelachs gegrillt, Gyros, Pommes, Krautsalat und Apfelmus	6.00
706. DONALD DUCK Spaghetti ⁱ mit Hackfleisch-Tomaten-Sauce und Käse ^d	5.50
707. ANASTASIA Reisnudeln ⁱ mit Hackfleisch-Tomaten-Sauce und Käse ^d	5.50

PSARIA - FISCHGERICHTE

53. GLOSSES INGWER Zungenfilet sautiert mit Ingwer und frischen Gemüse, verschiedenen Kräutern in Moshato-Zitronensauce, Knoblauchkartoffeln	16.00
54. GLOSSES³ Atlantikzungen-Filet ^b in der Pfanne meliert ⁱ , knusprig gebraten auf Tomatenreis, Fisch-Kräutersauce ^{6,a,1}	15.00
57. GARIDES Scampis ⁿ aus der Pfanne meliert ⁱ , serviert an Rosmarinkartoffeln, Kräutersauce ^{6,a,1}	17.50
58. SCAMPIS-SPAGETTHI feine Spaghetti ⁱ mit sautierten Scampis ⁿ in Tomaten-Kräuter-Fetasauce ^d	18.50
59. SOLOMO-SPAGETTHI Frisches Lachsfilet ^b - Saisongemüse-Spagetthi in feine Tomaten-Dill-Cremesauce ^d	18.90
60. SOLOMOS gegrilltes frisches Lachsfilet ^b , Rosmarinkartoffeln, Fisch-Kräutersauce ^{6,a,1}	17.50
61. SOLOMOS-TIGANIA Frisches Lachsfilet ^b in Zitronen-Dill-Jus sautiert an frischem Gemüse, Kräutercreme ^{6,a,1} und Rosmarinkartoffeln	18.90
62. KALAMARIA Calamares ⁿ meliert ⁱ , knusprig in der Pfanne gebraten, Tomatenreis, Fischsauce ^{6,a,1}	13.50
63. PSAROPIATELA Eine Fischvariation aus der Pfanne: 2 Scampi, Calamares, Muscheln ⁿ , Atlantikzungenfilet ^b meliert ⁱ , Rosmarinkartoffeln und Fischsauce ^{6,a,1}	18.00

*** Zu allen Fischgerichten reichen wir Salat. ***

Besonderes vom Mittelmeer

QUALITÄTS WEINE - offen	0.25 l	QUALITÄTS WEINE - ROT	0.75 l
Techni Alipias Weis P.G.I. Drama Sauvignon Blanc 80% - Assyritiko 20%	7.00	Grand Reserve Naussa P.G.I. Naussa Xinomavro 100%	19.00
Techni Alipias Rose - P.G.I. Drama Syrah 40% - Merlot 15% - Sangiovese 15% - Nebbiolo 15% - Cabernet Sauvignon 15%	7.00	Techni Alipias P.G.I. Drama Cabernet Sauvignon 70% - Agioritiko 30%	23.00
Techni Alipias Rot - P.G.I. Drama Cabernet Sauvignon 70% - Agioritiko 30%	8.00	Idrisma Drios Merlot P.G.I. Drama Merlot 100%	23.00
QUALITÄTS WEINE - WEISS	0.75 l	Idrisma Drios Shyrah P.G.I. Drama Syrah 100%	25.00
Techni Alipias P.G.I. Drama Sauvignon Blanc 80% - Assyritiko 20%	20.00	Amethystos Lazaridi P.G.I. Drama Cabernet Sauvignon 70% - Merlot 20% Agrorgitiko 10%	30.00
Techni Malagousia P.G.I. Macedonia Malagousia 100%	19.50	Oinotria Gi Land P.G.I. Athen Cabernet Sauvignon 90% - Agrorgitiko 10%	40.00
Idrisma Drios Assyritiko P.G.I. Drama Assyritiko 100%	21.00	Touriga Nacional P.G.I. Drama Touriga Nacional 100%	55.00
BIBLIA HORA Pangeo-Dramas Assyritiko 40% - Sauvignon Blanc 60%	28.00		
VIOGNIER Epanomie-Thessaloniki Viognier 100%	32.00		
QUALITÄTS WEIN - ROSÉ	0.75 l		
Techni Alipias Rose P.G.I. Drama	20.00		

XIMA KRASI - WEISSWEIN

192. ATHOS trocken	0.25 l	4.80
	0.5 l	8.80
	1.0 l	16.90
196. Imiglykos lieblich	0.25 l	4.80
	0.5 l	8.80
	1.0 l	16.90
204. Makedonikos halbtrocken	0.25 l	4.80
	0.5 l	8.80
	1.0 l	16.90
199. Samos Dessert-Likörwein	0.25 l	6.30
	0.5 l	11.50
	1.0 l	21.00
195. Retsina geharzter Wein	0.25 l	4.50
	0.5 l	8.50
	1.0 l	16.50

XIMA KRASI - ROSÉWEIN

194. ATHOS trocken	0.25 l	4.50
	0.5 l	8.50
	1.0 l	16.50
198. Imiglykos lieblich	0.25 l	4.50
	0.5 l	8.50
	1.0 l	16.50
206. Makedonikos halbtrocken	0.25 l	4.50
	0.5 l	8.50
	1.0 l	16.50

XIMA KRASI - ROTWEIN

193. ATHOS trocken	0.25 l	4.80
	0.5 l	8.80
	1.0 l	16.90
197. Imiglykos lieblich	0.25 l	4.80
	0.5 l	8.80
	1.0 l	16.50
205. Makedonikos halbtrocken	0.25 l	4.80
	0.5 l	8.80
	1.0 l	16.90
200. Mavrodafni Dessertwein	0.25 l	6.30
	0.5 l	11.50
	1.0 l	21.00

SEKT

505. Hausmarke Sekt trocken / halbtrocken	Glas	0,1 l	3.90
280. Hausmarke Sekt trocken / halbtrocken	Flasche	0,75 l	17.90

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

175. Coca Cola ^{8,1,11}	0.2 l	2.20	0.4 l	4.00
517. Cola light ^{8,9,11}	0.2 l	2.20	0.4 l	4.00
176. Fanta ^{1,11}	0.2 l	2.20	0.4 l	4.00
177. Sprite ^{1,11}	0.2 l	2.20	0.4 l	4.00
178. Spezi ^{8,1,11}	0.2 l	2.20	0.4 l	4.00
179. Bitter Lemon ¹⁰	0.2 l	2.50	0.4 l	4.00
180. Tonic Water ¹⁰	0.2 l	2.50	0.4 l	4.00
181. Ginger Ale ¹⁰	0.2 l	2.50	0.4 l	4.00
182. Mineralwasser	0.2 l	2.20	0.4 l	3.50
514. Stilles Wasser	0.2 l	2.20	0.4 l	3.50
183. Kirschsaff Granini	0.2 l	2.50	0.4 l	4.30
184. Grapefruitsaff Granini	0.2 l	2.50	0.4 l	4.30
185. Ananassaff Granini	0.2 l	2.50	0.4 l	4.30
186. Bananensaff Granini	0.2 l	2.50	0.4 l	4.30
187. Tomatensaff Granini	0.2 l	2.50	0.4 l	4.30
188. Orangensaff Granini	0.2 l	2.50	0.4 l	4.30
189. Apfelsaff Granini	0.2 l	2.50	0.4 l	4.30
191. Apfelschorle	0.2 l	2.30	0.4 l	4.00
212. Kirschschorle	0.2 l	2.30	0.4 l	4.00
500. Selters Mineralwasser			0.75 l	5.70
506. Selters Wasser medium			0.75 l	5.70
507. Selters Gourmet Pur			0.75 l	5.70

BIER

202. Mythos			0.25 l	3.00
167. Radeberger vom Fass	0.25 l	2.50	0.4 l	3.50
168. Köstritzer Schwarzbier vom Fass	0.3 l	2.80	0.5 l	3.80
169. Schöfferhofer Hefeweizen vom Fass	0.3 l	3.00	0.5 l	4.00
170. Schöfferhofer Weizen -kristall-			0.5 l	4.00
171. Schöfferhofer Weizen -dunkel-			0.5 l	4.00
524. Schöfferhofer Hefeweizen -alkoholfrei-			0.5 l	4.00
172. Radler	0.25 l	2.50	0.4 l	3.50
173. Freiburger alkoholfrei			0.33 l	3.00
174. Cola-Weizen			0.5 l	4.00
203. Banane-Weizen			0.5 l	4.00
504. Diesel ⁹ (Bier-Wein)			0.5 l	4.00

WARME GETRÄNKE

159. Mokka (Griechischer Kaffee) ⁸	2.20
160. Tasse Kaffee ⁸	2.20
161. Espresso ⁸	2.20
515. Espresso ⁸ doppelt	3.90
518. Cappuccino ^{8,3}	3.00
516. Milchkaffee ^{8,3}	3.00
513. Latte Macchiato ^{8,3}	3.50
163. Tee (verschiedene Sorten)	2.50
166. Glühwein	3.50
165. Kakao	3.50

MITTAGSKARTE

Dienstag - Freitag – 11.30 - 14.30 Uhr

301. GYROS traditionelles Schweinefleisch vom Drehspieß, Tzatziki, Reis und Salat	7.50
304. GYROS-SPAGHETTI an Metaxasauce mit Käse ^{d,gi} überbacken	6.50
309. GYROS-KRITHARAKI Reisnudeln in Metaxasauce ^{d,gi} mit Käse überbacken	6.50
312. GYROS-HORIIATIKI Gyros auf Griechischem Salat, Tzatziki	6.90
322. OMELETA Gyros-Omelett ^{a,d} an frischen Kräutern, Salat	7.50
302. STEKAKIA Schweinelachs gegrillt auf Metaxasauce ^{g,di} , Reis und Salat	7.90
324. SOUVLAKI Fleischspieße in Metaxasauce ^{g,di} Reis und Salat	7.90
303. PENELOPE Hackfleisch gefüllt mit Käse ^d , dazu Spiegelei ^a , Reis und Salat	8.90
305. KOTOPOULO Hähnchenfilet auf Dijon-Sauce ^{d,i} , Reis und Salat	8.90
307. HIRINI-FILETO saftiges Schweinefilet gegrillt auf Metaxasauce ^{d,gi} Reis und Salat	9.90
308. MOUSAKA Auberginen-Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf mit Béchamelcreme ^{d,i} Reis und Salat	7.90
310. SIKOTI-KRASATO Rinderleber mit karamellisierter Zwiebel in Weinsauce, Reis und Salat	8.90
324. BRIAMI Ratatouille – Frisches Gemüse aus dem Backofen an Feta-Käse ^d auf Tomaten mit frischen Kräutern, Reis	7.90
317. PSARI-PIATO Scampi, Calamares und Muscheln ⁿ meliert in der Pfanne, Kräutersauce ^{a,l,6} , Reis und Salat	9.90
320. SPAGHETTI-KIMA hausgemachtes Hackfleisch auf Spaghetti ⁱ in Tomatensauce, dazu Salat	6.90

Liebe Freunde
unserer griechischen Gastlichkeit!

Wir danken für Ihren Besuch und freuen uns,
Sie recht bald wieder begrüßen zu dürfen.

Alle Speisen auch zum Mitnehmen.

Gern können wir Ihre EC-CARD entgegennehmen,
leider jedoch keine CREDIT-Karten.

VIELEN DANK FÜR IHR VERSTÄNDNIS.

P.S.
Unser Gutschein
zum Verschenken...



... vielleicht bei passender Gelegenheit an Ihre Lieben oder guten Freunde.

Angabe Zusatzstoffe

- | | |
|------------------------------|--------------------------------|
| 1 - mit Farbstoff | 7 - geschwefelt |
| 2 - mit Stärke | 8 - koffeinhaltig |
| 3 - mit Milch/Sahne | 9 - enthält Phenylalaninquelle |
| 4 - mit Geschmacksverstärker | 10 - chininhaltig |
| 5 - mit Konservierungstoffen | 11 - mit Antioxidationsmittel |
| 6 - mit Süßungsmitteln | |

Allergene

- | | |
|---------------------------------|-----------------------------|
| a - Eier | h - Erdnüsse |
| b - Fisch | i - Glutenhaltiges Getreide |
| c - Krebstiere | j - Lupine |
| d - Milch | k - Schalenfrüchte |
| e - Sellerie | l - Senf |
| f - Sesamsamen | m - Sojabohnen |
| g - Schwefeldioxid und Sulphite | n - Weichtiere |