

Gastlichkeit im „Restaurant Pella“

Unser Restaurant seit 2002 in Worpswede kocht nach dem Markenzeichen der griechischen Küche, Qualität und Frische in angenehmer Atmosphäre, legen wir wie Sie besonderen Wert darauf.

Diese besondere Atmosphäre beschränkt sich bei uns jedoch nicht nur auf das Servieren lecker zubereiteter Speisen und Weine.

Essen wie in Griechenland, das ist mehr!

Vergessen Sie einfach die Hast des Alltags und lassen Sie sich verwöhnen. Unterhalten Sie sich während des Speisens, losgelöst von Hektik und Stress und Sie erfahren ein wenig von der griechischen Lebensart. Sie verlassen uns dann sicher nicht nur gesättigt, sondern auch mit einem Gefühl innerer Zufriedenheit.

Wir freuen uns Sie bedienen zu dürfen.
Und freuen uns Sie wiederzusehen.

Öffnungszeiten

Dienstags bis Sonntags von 17:30 Uhr bis 22:00 Uhr
(So. ab 17:00 Uhr, Fr. und Sa. bis 22:30 Uhr) Warme Küche.
Sonntags und an Feiertagen Mittagstisch von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr.

Montags Ruhetag außer an Feiertagen

Um Tischreservierungen wird gebeten

(Alle Speisen auch zum Mitnehmen)

Restaurant Pella, Dimitrios Ypsilandis
Osterweder Str. 21, 27726 Worpswede

Tel.: 04792 / 42 96

E-Mail: d.ypsilandis@gmx.de, Internet: www.restaurant-pella.de

Suppen

- | | |
|---|--------|
| 1. Fasolada (griechische Bohnensuppe) | 4,70 € |
| 2. Kotosoupa (griechische Hühnersuppe) | 4,70 € |

Käse

- | | |
|--|--------|
| 3. Grillkäse
aus Schafs- und Ziegenmilch mit Honig und Sesam | 7,50 € |
| 4. Fetakäse
mit frischen Zwiebeln und Öl, dazu Brot | 5,50 € |
| 5. Feta Fournò
geschmolzener Fetakäse mit Zwiebeln, Tomaten und Peperoni,
dazu Brot | 6,90 € |
| 6. Pikanter Käse
mit Schafskäse und Edamer Käse mit frischen Tomaten, Paprika und
Peperoni überbacken | 7,70 € |
| 7. Saganaki
panierter, gebratener Schafskäse mit frischen Zwiebeln und Salat,
dazu Brot | 7,90 € |
| 8. Käsekroketten
mit Tzaziki, dazu Brot | 6,80 € |
| 9. Tirosalata
angemachter pikanter Schafskäse, dazu Brot | 5,00 € |

Kalte Vorspeisen

- | | |
|---|---------|
| 10. Oliven | 3,50 € |
| 11. Peperoni | 3,50 € |
| 12. Tzaziki pikanter Joghurt mit frischen Gurken und Knoblauch | 4,50 € |
| 13. Tarama
griechischer Salat aus Fischrogen | 4,80 € |
| 14. Melitsanosalata
feiner Salat aus pürierten Auberginen | 4,80 € |
| 15. Eingelegte rote Bete
mit frischem Knoblauch, Dill und griechischer Joghurt | 5,40 € |
| 16. Gefüllte Paprika
mit Edamer und Feta Käse überbacken | 6,80 € |
| 17. Oktapus
Polypenfisch in Öl und Essigmarinade | 8,00 € |
| 18. Ouzo Meze
eine Mischung aus unseren kalten Vorspeisen (Feinschmeckerteller) | 13,50 € |

Warme Vorspeisen

- | | |
|---|---------|
| 19. Dolmadakia Weinblätter mit Reis gefüllt, dazu Tzaziki | 6,30 € |
| 20. Gigandes (Riesenbohnen in Tomatensauce) | 6,50 € |
| 21. Gebratene Auberginen
in Scheiben geschnitten und paniert, dazu Tzaziki | 6,50 € |
| 22. Auberginen mit Fetakäse überbacken | 7,00 € |
| 23. Gebratene Zucchini
in Scheiben geschnitten und paniert, dazu Tzaziki | 6,50 € |
| 24. Katzikakia (grüne große Peperoni),
aus der Pfanne, mit frischem Knoblauch | 6,00 € |
| 25. Katzikakia in Tomatensahnesauce,
leicht pikant und mit Käse überbacken | 6,90 € |
| 26. 2 Peperonispieße (kleine Peperoni),
vom Grill mit frischem Knoblauch | 6,00 € |
| 27. Gebratene Sardinen auf Ruccolabett | 7,50 € |
| 28. Oktapodi psito
Leicht pikant gegrillter frischer Oktopus, serviert in einer
Knoblauch- Olivenöl- Marinade mit frischen Kräutern. | 9,00 € |
| 29. Tiropitakia Blätterteigtasche gefüllt mit Fetakäse serviert mit
Griechischem Honig und Bio Sesam | 7,50 € |
| 31. Manitaria Tiganita
Panierte Champignons mit Knoblauchsauce | 6,50 € |
| 32. Midia Tiganita
Muschelfleisch paniert mit Knoblauchsauce | 7,50 € |
| 33. Midia Saganaki
Muschelfleisch in pikanter Tomatensahnesauce mit
frischer Paprika und Zwiebeln | 8,00 € |
| 34. Garides Tilihtes
Gebratene Scampis in Kartoffelnetz serviert auf Ruccola Salat mit fein
geschnittenen Tomaten und Gurken in Balsamico Senft-Dressing | 9,50 € |
| 35. Pikilia Platte
eine Mischung unserer kalten und warmen Vorspeisen
(Feinschmeckerteller) | 13,00 € |

Salate

- | | |
|---|---------|
| 36. Großer Krautsalat | 3,90 € |
| 37. Choriatikia (griechischer Bauernsalat)
Tomaten, Gurken, Fetakäse, Oliven, Peperoni, frische Zwiebeln,
Olivenöl und Essig | 8,90 € |
| 38. Tomatensalat | 4,00 € |
| 39. Gurkensalat | 3,50 € |
| 40. Chefsalat
Krautsalat, Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Käse,
Ei, Paprika und frische Zwiebeln | 12,00 € |
| 41. Pella Salat mit frischem grünem gemischtem Salat
und Hähnchenbruststreifen dazu Knoblauch-Dressing | 11,00 € |
| 42. Filipossalat
mit frischem grünem gemischtem Salat und Garnellenspieß
dazu Knoblauch-Dressing | 13,50 € |
| 43. Großer Thunfisch Salat
mit frischem grünem gemischtem Salat
und Thunfisch dazu Knoblauch-Dressing | 11,50 € |

Verehrte Gäste,
wir berechnen Ihnen einen kleinen Aufpreis für
statt Krautsalat = Tomaten- oder Gemischter Salat = 2,00 €
extra Tzaziki (1 Kugel) = 1,50 €
Ketchup oder Mayonnaise = 0,70 €
Vielen Dank für Ihr Verständnis

Beilagen

- | | |
|--|--------|
| 45. Folienkartoffel mit Tzaziki | 3,40 € |
| 46. Pommes | 3,50 € |
| 47. Reis mit Tomatensauce | 2,70 € |
| 48. Butterreis nach Art des Hauses | 2,70 € |
| 49. Kroketten | 3,50 € |
| 50. Bratkartoffeln | 4,00 € |
| 51. Backkartoffeln mit frischen Kartoffeln mit Zwiebeln | 4,00 € |
| 52. Gebratene Kartoffelwürfel | 4,00 € |

Portion Sauce (Metaxa-, Curry-, Champignonrahm-, Tomatensahne-, Spezial oder scharfe Diavolosauce)	2,00 €
---	--------

Für unsere kleinen Gäste

53. Arielle 5 Fischstäbchen mit Pommes frites und Krautsalat	7,00 €
54. Tabaluga 5 Hähnchen- Nuggets mit Pommes frites und Krautsalat	7,50 €
55. Capt'n Sharky Giros mit Pommes frites und Krautsalat	7,50 €
56. Yakarii 2 Bifteki mit Pommes frites und Krautsalat	7,50 €
57. Harry Potter 1 Souvlaki mit Pommes frites und Krautsalat	7,80 €
58. Hannah Montana 2 Schnitzel mit Pommes frites und Krautsalat	7,80 €
59. Pinocchio Spaghetti Bolognese	6,00 €
60. Kim Possible Kritharaki (kleine reisartige Nudeln) griechische Nudeln mit Hackfleisch und Tomatensauce	6,50 €

Giros

61. Giros mit frischen Zwiebeln, Reis, Pommes frites, dazu Krautsalat	11,80 €
62. Giros mit gerösteten Zwiebeln, Reis, Pommes frites, Tzaziki, dazu Krautsalat	14,00 €
63. Giros Pella mit Metaxasauce, Champignons und Käse überbacken, dazu Krautsalat	14,50 €
64. Giros mit Kalamares dazu Knoblauchsauce und Pommes, dazu gemischter Salat	15,20 €

Gerichte vom Schwein

65. Souvlaki 2 Fleischspieße, dazu Reis, Pommes frites und Krautsalat	12,30 €
66. Bifteki 4 Stück mit Reis, Pommes frites und Krautsalat	11,50 €
67. Schweineschnitzel 4 Stück mit Reis, Pommes frites und Krautsalat	12,20 €
68. Schweineleber (Sikoti) 5 Stück mit Reis, Pommes frites und Krautsalat	11,60 €
70. Schweinefilet (Filerio Hirino) mit Reis, Pommes frites und Krautsalat	14,80 €
71. Kreta Teller Giros, 1 Souvlaki, dazu Reis, Pommes frites und Krautsalat	14,00 €
72. Mykonos Teller Giros, 2 Bifteki, dazu Reis, Pommes frites und Krautsalat	14,00 €

- 
73. **Vergina Teller**
Giros mit 3 Stück Leber, dazu Reis, Pommes frites und Krautsalat 14,00 €
74. **Zeus Teller**
Giros mit 2 Lammkoteletts, dazu Reis, Pommes frites und Krautsalat 14,50 €
75. **Herkules Teller**
Giros, 2 kleine Schweinesteak, dazu Reis, Pommes frites und Krautsalat 14,50 €
76. **Olympia Teller**
Giros, 1 Souvlaki, 1 Bifteki, 1 Schnitzel, 1 Leber, mit Reis,
Pommes frites, Tzaziki, dazu Krautsalat 16,80 €
77. **Dionysos Teller**
1 Souvlaki, 1 Bifteki, 1 Lammkotelett, 1 Schnitzel, 1 Leber,
mit Reis, Pommes frites, Tzaziki, dazu Krautsalat 16,40 €
78. **Thessaloniki Teller**
Schweinefilet gefüllt mit Gouda und Fetakäse, dazu
Butterreis, griechische Backkartoffeln und Krautsalat 15,70 €
79. **Gemisto Souvlaki**
gefüllter Fleischspieß, dazu Reis, Pommes frites und Krautsalat 14,90 €
80. **Gemisto Bifteki**
gefülltes Hacksteak, dazu Reis, Pommes frites und Krautsalat 14,90 €
81. **Adonis Teller**
Gefüllte Schnitzel mit Fetakäse, Gouda und frischen Paprika in
Metaxasauce mit Käse überbacken, dazu Pommes und Krautsalat 14,90 €
82. **Tigania (Griechische Bauernpfanne)**
Schweinerippchen ohne Knochen mit leicht gerösteten
frischen Zwiebeln, dazu gebratene Kartoffeln und Krautsalat 14,00 €
83. **Schweineleber in der Pfanne (Sikoti Tigani)**
gebraten mit frischer Paprika und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln 14,00 €
84. **Elliniko souvlaki (Griechische Souvlaki)**
3 spieße mit Tzaziki, Pommes frites, griechischem Pitabrot
und Krautsalat 14,00 €

Pfannengerichte (Tigani)

85. **Diavolo (Hirino Srifado, scharf)**
Geschnetzeltes Schweinefleisch mit Schalotten Zwiebeln, Peperoni
Chilly Paprika, Cherry Tomaten in Honigsensauce und Krautsalat 14,40 €
86. **Larissa Pfännchen**
Geschnetzeltes Schweinefilet mit gedünsteten Zwiebeln und
Spezielsauce nach Art des Hauses, dazu Kroketten und Krautsalat 15,40 €
87. **Akropolis Pfännchen**
3 kleine Schweinesteaks mit Ananas und Käse überbacken,
Spezielsauce nach Art des Hauses, dazu Kroketten und Krautsalat 15,60 €
88. **Metaxa Pfännchen**
4 magere Schnitzel mit Metaxasauce, dazu Kroketten und Krautsalat 15,00 €
90. **Pilino**
Schweinefleisch überbacken mit frischem Gemüse, Feta
und frischen Kräutern, serviert in einer pikanten Sauce.
Dazu wird ein Krautsalat gereicht 14,20 €

(Für die Nummer 85 und 90 mit Lammfleisch wird ein Aufpreis von 2,50 € berechnet.)

Gerichte mit Geflügel

91. **Dimitra Teller**
Hähnchenbrustfilet vom Grill, pikant gewürzt, dazu Butterreis,
griechische Backkartoffeln und Krautsalat 14,80 €
92. **Geschnetzeltes Hähnchenbrustfilet**
in Paprikarahmsauce dazu Kroketten und Krautsalat 14,80 €
93. **Hähnchenbrustfilet**
in Orangensauce; dazu werden Kroketten gereicht
und gemischter Salat 14,80 €
94. **Hera Pfännchen**
Hähnchenbrustfilet mit Champignonrahmsauce, dazu Kroketten
und Krautsalat 14,70 €
95. **Hähnchenbrustfilet**
Hähnchenbrustfilet in Ananas- Curry- Sauce, dazu Butterreis und Salat. 14,70 €
96. **Griechische Bandnudeln**
mit Hähnchenbrustfilet, in leicht pikanter Sauce 13,90 €

Fleisch Platten

- Griechische Fleisch Platte für 2 Personen**
Gyros, Souvlaki, Bifteki und Leber dazu Tzaziki, Pommes und Bauernsalat 34,00 €
(Jede weitere Person 17,00 €)

Spezialitäten vom Lamm

100. **Lammkoteletts (Paidakia)**
5 Stück mit Reis, Pommes frites und Krautsalat 17,80 €
101. **Odysseus Teller**
3 Lammkoteletts, 2 Lammfilets, dazu Reis, Pommes frites
und Krautsalat 17,90 €
102. **Lammfilet**
4 Stück mit Reis, Pommes frites und Krautsalat 19,90 €
104. **Lammfilet in der Pfanne**
mit gedünsteten Zwiebeln in Balsamico Senf Sauce, dazu Reis 17,90 €
105. **Lammfilet auf Gemüse**
verfeinert mit Rotwein, dazu frisch gebratene Kartoffeln 18,50 €
106. **Filet- Platte "Pella"**
Lamm- und Schweinefilet vom Grill in Pfeffersauce mit
Folienkartoffeln und Knoblauchsauce 17,80 €

Paradosiaka Magirefta (Traditionelle Gerichte)

107. **Mousaka**
Auflauf mit Auberginen, Kartoffelscheiben, Hackfleisch,
Béchamelsauce, dazu Krautsalat 14,50 €
108. **Paputsaki**
Auberginen gefüllt mit Reis, Hackfleisch und Gouda,
dazu Folienkartoffel mit Tzaziki und Krautsalat 14,50 €
109. **Zartes Lammfleisch**
umhüllt mit Zucchini oder Aubergine, dazu gebratene Kartoffeln 15,50 €

Lamm (Arni)

110. **Mit Auberginen**, dazu Krautsalat 14,50 €
111. **Mit Riesenbohnen**, dazu Krautsalat und Schafskäse 14,50 €
113. **Mit griechischen Backkartoffeln** und Schafskäse, dazu Krautsalat 14,50 €
114. **Mit Spaghetti** und Schafskäse, dazu Krautsalat 14,50 €
115. **Mit Kritharaki**, Schafskäse und Tomatensauce, dazu Krautsalat 14,50 €

Fischgerichte (Psarika)

116. **Calamares (Kalamaria tiganita)**
Calamaretti frittiert und meliert mit kleinen gebratenen Kartoffeln,
dazu wird ein grüner Salat gereicht. 15,00 €
117. **Gegrillter Kalamares (Kalamari psito)**
gefüllt mit 2 Sorten Käse, frische Peperoni und Paprika,
dazu wird ein grüner Salat gereicht 15,70 €
118. **Baby Kalamares auf kretanischer Art**
In der Pfanne mit Olivenöl, frischen Kräutern, Knoblauch und Tomaten
Natur gebraten. Dazu wird ein grüner Salat gereicht. 15,00 €
119. **Piräus Dorade Filet vom Grill** dazu kleine gebratene Kartoffeln,
Cherry-Tomaten und grüner Salat 15,80 €
120. **Sardinen (Tiganites)** aus der Pfanne, dazu kleine gebratene Kartoffeln
und ein grüner Salat 14,00 €
121. **Gegrillte Sardinen (Psites)**
mit kleinen gebratenen Kartoffeln und ein grüner Salat 14,00 €
122. **Sardinen in Ouzo gebraten**
mit frischen Tomaten, Peperoni und Zwiebeln,
dazu ein grüner Salat und Brot 14,60 €
123. **Schwertfisch (Xifias Psitos)**
(ca. 280 g.) gegrillt dazu Reis, Pommes frites und grüner Salat 16,80 €
124. **Gambas aus der Pfanne (Garides tiganites)**
in Knoblauchöl Marinade mit frischen Kräutern dazu kleine
gebratene Kartoffeln und grüner Salat 19,50 €
125. **Gambas vom Grill (Garides psites)**
dazu Butterreis, dazu kleine gebratene Kartoffeln und grüner Salat 19,20 €
126. **Griechische Bandnudeln**
in Weißweinsauce mit Gambas (pikant) 14,40 €
127. **Spaghetti mit Gambas**
Leicht pikant mit Chilly Peperoni und Cherry Tomaten 13,50 €
128. **Poseidon Teller**
Spaghetti mit Spezialitäten aus dem Meer (Scampis, Miesmuscheln,
Kalamares) auf mediterrane Art 15,10 €

Fisch Platten

- Griechische Fisch Platte für 2 Personen (Piatela Thalassina)**
Kalamaris, Scampis, Muschelfleisch und Sardinen dazu grüner Salat,
Pommes und zwei verschiedene Dips 39,90 €
(Jede weitere Person 19,95 €)

Desserts

129. Griechischer Jogurt mit Honig und Nüssen	4,90 €
130. Halwas aus Griesweizen, Nüssen und Honig	3,90 €
601. Galaktobureko griechischer Kuchen aus süßer Crème und Teig mit Vanilleeis	4,50 €
301. Kataifi Traditionelle griechische süße Nachspeise, Teigfäden gefüllt mit Wallnüssen. Serviert mit einer Kugel Vanille Eis.	3,90 €
302. Baklava Griechische süße Nachspeise mit einer Kugel Vanilleeis.	4,20 €
303. Griechisches Schoko Soufflé serviert mit Vanille Eis auf Erdbeersauce und süße Karamellsauce	5,40 €

Eis

Kugel Eis (Vanille, Schokolade, Erdbeer, Stracciatella, Nuss)	1,00 €
Eis und Heiß	4,50 €
Fürst-Pückler-Becher	5,00 €
Copa Stracciatella	5,00 €
Schlemmerbecher	5,00 €
Frappe (Griechischer Eis Kaffee mit Vanille Eis)	3,40 €
Eis Schokolade	3,60 €
Sanfter Engel	3,60 €
Halwas Eis	3,60 €

Heiße Getränke

Mokka	2,20 €
Espresso	2,20 €
Kaffee	2,50 €
Kaffee Hag (ohne Koffein)	2,50 €
Cappuccino	3,00 €
Latte Macchiato	3,50 €
Milchkaffe	3,50 €
Heiße Schokolade	3,40 €
Griechischer Neskaffe mit Milch aufgeschäumt	3,20 €
Tee	2,30 €
Glühwein (Winterzeit)	3,60 €

Biere vom Fass

	0,3l	0,4l	0,50l
König Pilsener	2,80 €	3,40 €	4,70 €
Bier mit Schuss (Cola)	2,80 €	3,40 €	4,70 €
Alster/ Radler	2,80 €	3,40 €	4,70 €

Flaschenbiere

Vitamalz	0,33l	2,70 €
Köstritzer Schwarzbier	0,33l	2,90 €
Alkoholfreies Bier	0,33l	2,80 €
Hefe Weißbier - Alkoholfrei	0,50l	4,60 €
Hefe Weißbier - dunkel	0,50l	4,80 €
Hefe Weißbier - trüb	0,50l	4,80 €
Mythos (Griechisches Bier)	0,33l	3,00 €

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	0,25l	2,50 €
Mineralwasser	0,75l	5,60 €
Mineralwasser ohne Kohlensäure	0,25l	2,50 €
Mineralwasser ohne Kohlensäure	0,75l	5,60 €
Apfelschorle	0,20l	2,50 €
Apfelschorle	0,40l	4,00 €
Rhabarberschorle	0,30l	3,80 €
Maracujaschorle	0,30l	3,80 €
Moorwasser	0,20l	2,50 €
Moorwasser	0,40l	4,00 €
Coca-Cola	0,20l	2,50 €
Coca-Cola	0,40l	4,00 €
Coca-Cola light	0,20l	2,50 €
Coca-Cola light	0,40l	4,00 €
Fanta Orange	0,20l	2,50 €
Fanta Orange	0,40l	4,00 €
Sprite	0,20l	2,50 €
Sprite	0,40l	4,00 €
Bitter Lemon	0,20l	2,70 €
Tonic oder Ginger Ale	0,20l	2,70 €

Säfte

Orange	0,20l	2,70 €
Apfel	0,20l	2,70 €
Kirsche	0,20l	2,70 €
Banane	0,20l	2,70 €
KiBa	0,40l	4,30 €

Aperitifs

Aperol Spritz	20,0 cl	5,20 €
Samos	5,0 cl	4,00 €
Martini (Bianco, Dry, Rosso, D'oro)	5,0 cl	5,00 €
Campari Orange	20,0 cl	4,90 €
Sekt Pikkolo	20,0 cl	6,80 €
Prosecco Pikkolo	20,0 cl	6,80 €

Longdrinks

Whisky – Cola	5,50 €
Bacardi – Cola	5,50 €
Wodka – Lemon	5,50 €
Wodka – Orange	5,50 €
Metaxa – Cola	5,50 €
Gin – Tonic	5,50 €
Havana Club – Cola	6,00 €

Spirituosen

Ouzo Pilavas - klarer Anisschnaps 38%	2,0 cl	2,50 €
Ouzo Sansrival 40%	2,0 cl	3,50 €
Ouzo Spentza 46%	2,0 cl	4,00 €
Ouzo Idoniko 40%	2,0 cl	4,00 €
Ouzo mit Feige	5,0 cl	3,50 €
Tsipouro (Traubenbrand)	2,0 cl	3,50 €
Metaxa ***** Classic 38 %	2,0 cl	4,50 €
Metaxa ***** 40 %	2,0 cl	5,50 €
Metaxa ***** 40 %	2,0 cl	6,50 €
Metaxa Keramik (very old) 40 %	2,0 cl	7,70 €
Jägermeister	2,0 cl	3,00 €
Amarula - marula Fruit Cream	4,0 cl	4,60 €

Weine (Rot)

	0,20l	0,50l	0,75l
Kouros, trocken	5,50 €	11,80 €	18,40 €
Caramelo, lieblich	4,60 €	10,40 €	16,60 €
Naousa, trocken, Qualitätswein	5,50 €	11,80 €	17,80 €
Mavrodaphne, süß, Qualitätswein	5,60 €	11,90 €	16,40 €
Makedonikos, trocken	5,50 €	11,60 €	17,00 €

Weine (Weiß)

	0,20l	0,50l	0,75l
Samos, Likörwein	5,40 €	10,80 €	17,20 €
Retsina, geharzter Wein (0,25l)	4,40 €	8,80 €	
Kouros, trocken	5,50 €	11,80 €	18,40 €
Caramelo, lieblich	4,60 €	10,40 €	16,60 €
Makedonikos, trocken	5,50 €	11,60 €	17,00 €
Weißweinschorle	4,60 €	9,50 €	

Weine (Rose)

	0,20l	0,50l	0,75l
Makedonikos, trocken	5,50 €	11,60 €	17,00 €
Aroma Lofou	6,00 €	14,00 €	22,60 €

Alkoholfreie Cocktails

Virgin Colada 2

Ananassaft, Sahne und den tropischen Kokosnuss-Geschmack 6,00 €

Strawberry Colada 2

Cremiger Cocktail mit Ananassaft, Sahne und einem Fruchtigen Hauch von Erdbeeren, Zitrone und Kokosnuss 6,00 €

Ipanema

4,50 €

Alkoholhaltige Cocktails

Swimming-Pool

Exotisch- herber mit Ananassaft, Sahne und dem perfektem Geschmackserlebnis aus weißem Rum, Vodka, Blue Curacao und Kokosnuss 7,00 €

Pina Colada

Ananassaft, Sahne und dem karibischen Geschmack von weißem Rum und Kokosnuss (enthält Haselnussextrakt) 7,00 €

Sex on the Beach 1

Klassiker mit Orangensaft, Cranberrynektar, fruchtig exotischer Geschmacksnote von Maracuja, Papaya, Pfirsich und Wodka 7,00 €

Zombie

Orangensaft und den Kräftigen Aroma von weißem Rum, Apricot Brandy, Grenadine und Maracuja (enthält Mandel – und Walnussextrakt) 7,00 €

Caipirinha

5,00 €

1= mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffen