

GASTLICHKEIT IM RESTAURANT PELLA

Essen wie in Griechenland, das ist mehr!

Unser Restaurant - seit 2002 in Worpswede - kocht nach dem Markenzeichen der griechischen Küche. Auf Qualität und Frische in angenehmer Atmosphäre legen wir für Sie besonderen Wert. Diese besondere Atmosphäre beschränkt sich bei uns jedoch nicht nur auf das Servieren lecker zubereiteter Speisen und Weine.

Haben Sie eine schöne Zeit bei uns und machen eine Reise durch die griechische Küche. Genießen Sie unsere kleinen Speisen (Meze), Hauptgerichte und Weine. Manche Tage auch mit Live Musik.

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

Kennen Sie schon unseren Pella-Party-Service? Sprechen Sie uns an.

ÖFFNUNGSZEITEN:

dienstags - sonntags ab 17:30 Uhr

(warme Küche bis 21:30 Uhr)

Mittagstisch auf Anfrage

montags Ruhetag, außer an Feiertagen

Um Tischreservierung wird gebeten, alle Speisen auch zum Mitnehmen.



RESTAURANT PELLA

Dimitrios Ypsilandis

Osterweder Straße 21, 27726 Worpswede

☎ 04792 42 96 ☎ 0172 4421 509

info@restaurant-pella.de | www.restaurant-pella.de

VORSPEISEN

- | | | |
|-----|--|---------|
| 3. | Grillkäse (b) aus Schafs- und Ziegenmilch mit Honig und Sesam (v) | 10,50 € |
| 4. | Fetakäse (b) mit frischen Zwiebeln und Öl (v) | 8,50 € |
| 6. | Pikanter Käse (b) Schafs- und Edamer Käse mit frischen Tomaten, Paprika und Peperoni überbacken (v) | 10,80 € |
| 7. | Saganaki (b,f,h) paniertes, gebratener Schafskäse mit frischen Zwiebeln auf Ruccola (v) | 10,00 € |
| 8. | Käsekroketten (b,f,h) mit Tzaziki (v) | 9,50 € |
| 9. | Tirosalata (b) angemachter pikanter Schafskäse (v) | 8,10 € |
| 10. | Oliven (vegan) | 5,00 € |
| 11. | Peperoni (vegan) | 5,00 € |
| 12. | Tzaziki, pikanter Joghurt mit frischen Gurken und Knoblauch (v) | 6,30 € |
| 13. | Tarama (b) griechischer Salat aus Fischrogen | 8,10 € |
| 14. | Melitsanosalata (b) feiner Salat aus Auberginen (v) | 8,10 € |
| 15. | Frische rote Bete (b) serviert mit Knoblauch, frischen Kräutern, Rucolasalat, Feta Käse, Walnüsse und Olivenöl (v) | 9,20 € |
| 16. | Eingelegte Sardinen in pikanter Olivenöl, serviert mit Tomatenwürfeln und Zwiebeln | 9,00 € |

(Zu allen Vorspeisen wird Brot gereicht)

Warme Meze (Tapas)

- | | | |
|-----|--|---------|
| 19. | Dolmadakia Weinblätter mit Reis gefüllt, dazu Tzaziki (Vegan) | 9,60 € |
| 20. | Gigandes (a,b) Riesenbohnen in Tomatensauce (Vegan) | 9,60 € |
| 21. | Gebratene Auberginen (a) in Scheiben geschnitten und paniert, dazu Tzaziki (V) | 10,50 € |
| 22. | Gegrillte Auberginen serviert mit geriebenen Feta Käse, Knoblauch, Tomatenstückchen, frischen Kräutern und Olivenöl (V) | 10,80 € |
| 23. | Gebratene Zucchini (b) in Scheiben geschnitten und paniert, dazu Tzaziki (V) | 10,50 € |
| 24. | Katzikakia (a,b) grüne große Peperoni aus der Pfanne mit frischem Knoblauch (Vegan) | 10,30 € |
| 26. | Gegrillte kleine Peperoni mit Olivenöl, Oregano und frischen Kräutern (Vegan) | 9,00 € |
| 27. | Gebratene Sardinen (b) auf Ruccolabett | 11,00 € |
| 28. | Oktapodi psito - leicht pikant, frischer gegrillter Oktopus, serviert in einer Knoblauch-Olivenöl-Marinade mit frischen Kräutern | 18,50 € |
| 29. | Keftedakia (b) Rinderhackbällchen in pikanter Tomatensauce | 11,50 € |
| 30. | Garides (b) (Scampis) in leicht pikanter Tomatensauce mit frischem Knoblauch, Tomaten, Zwiebeln, Peperoni und frischen Kräutern | 14,00 € |
| 31. | Manitaria Tiganita (b) panierte Champignons mit Knoblauchsauce (V) | 11,00 € |
| 32. | Midia Tiganita (b) Muschelfleisch paniert mit Knoblauchsauce | 11,30 € |
| 33. | Midia Saganaki (a,b) Muschelfleisch in pikanter Tomatensahnesauce mit frischer Paprika und Zwiebeln | 12,00 € |
| 34. | Garides Tilihtes (b) gebratene Scampis in Kartoffelnetz, serviert auf Rucculasalat, mit fein geschnittenen Tomaten und Gurken in Balsamico-Senf-Dressing | 14,00 € |
| 35. | Pikilia-Platte (a,b,f) eine Mischung unserer kalten und warmen Vorspeisen | 20,00 € |

(Zu allen Vorspeisen wird Brot gereicht)

(V) = Gerichte auch für Vegetarier

SALATE

36.	Großer gemischter Salat mit Rote-Bete und Walnüsse in Honigsenf Marinade	13,50 €
37.	Mittlerer gemischter Salat mit Rote-Bete und Walnüsse in Honigsenf Marinade	6,80 €
38.	36 mit Hähnchenstreifen	+ 5,00 €
39.	36 mit Giros	+ 5,00 €
40.	36 mit Thunfisch und Joghurtdressing	+ 4,70 €
41.	36 mit Garnelen	+ 6,00 €
42.	36 mit gegrillten Ziegenkäse	+ 5,50 €
43.	Choriatikia (b) großer griechischer Bauernsalat aus Tomaten, Gurken, Fetakäse, Oliven, Peperoni, frische Zwiebeln, Olivenöl und Essig	14,30 €
44.	Choriatikia (b) mittlerer griechischer Bauernsalat aus Tomaten, Gurken, Fetakäse, Oliven, Peperoni, frische Zwiebeln, Olivenöl und Essig	7,50 €
51.	Pita Brot mit frischen Knoblauch, Oregano und Olivenöl	3,50 €

Alle Salate werden mit Brot serviert.

Aufpreis statt Krautsalat, Tomaten oder Gemischter Salat, 3,50 €
extra Tzaziki (1 Kugel) 2,10 €
extra Brot 1,50 €
Ketchup oder Mayonnaise 0,90 €

BEILAGEN

45.	Folienkartoffel mit Tzaziki (b)	6,00 €
46.	Pommes frites	4,50 €
47.	Reis mit Tomatensauce (a)	4,20 €
49.	Kroketten	5,00 €
50.	Bratkartoffeln	6,00 €
52.	Gebratene Kartoffelwürfel	6,00 €

Portion Sauce:

(Metaxa-, Curry-, Champignonrahm-, Tomatensahne-, Spezial- oder scharfe Diavolosauce) 4,00 €

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

53.	5 Fischstäbchen (a) mit Pommes frites, dazu Krautsalat	10,00 €
54.	5 Hähnchen-Nuggets (a) mit Pommes frites, dazu Krautsalat	10,00 €
55.	Giros mit Pommes frites, dazu Krautsalat	11,00 €
56.	2 Bifteki mit Pommes frites, dazu Krautsalat	10,00 €
57.	1 Souvlaki mit Pommes frites, dazu Krautsalat	10,50 €
58.	Spaghetti Bolognese	8,00 €

GIROS

- | | | |
|-----|--|---------|
| 61. | Giros (a) mit frischen Zwiebeln, Reis, Pommes frites und Tzaziki, dazu Krautsalat | 17,00 € |
| 62. | Giros (a,b,f) mit gerösteten Zwiebeln, Reis, Pommes frites und Tzaziki, dazu Krautsalat | 17,70 € |
| 63. | Giros Pella (a,b) in Metaxasauce mit Champignons und Käse überbacken, Reis oder Pommes frites, dazu Krautsalat | 19,00 € |
| 64. | Giros (b) mit Kalamares dazu Knoblauchsauce, Pommes frites und Krautsalat | 19,00 € |

SCHWEIN

- | | | |
|-----|---|---------|
| 65. | Souvlaki (a) - 2 Fleischspieße mit Reis und Pommes frites, dazu Krautsalat | 17,00 € |
| 66. | Bifteki (a) - Hacksteak ca. 320g serviert mit Kräuterbutter, Reis und Pommes frites, dazu Krautsalat | 17,00 € |
| 68. | Rinderleber (a) - ca. 300g mit Reis und Pommes frites, dazu Krautsalat | 17,00 € |
| 70. | Schweinefilet (a) (Fileto Hirino) mit Reis, Pommes frites, dazu Krautsalat | 19,00 € |
| 71. | Kreta Teller - Giros (a), 1 Souvlaki mit Reis und Pommes frites, dazu Krautsalat | 18,20 € |
| 72. | Mykonos Teller - Giros (a) und Bifteki mit Reis und Pommes frites, dazu Krautsalat | 18,20 € |
| 73. | Vergina Teller - Giros (a) und Rinderleber mit Reis und Pommes frites, dazu Krautsalat | 18,20 € |
| 74. | Zeus Teller - Giros (a) und 2 Lammkoteletts mit Reis und Pommes frites, dazu Krautsalat | 19,20 € |
| 76. | Olympia Teller - Giros (a), 1 Souvlaki, 1 Bifteki, 1 Schnitzel, 1 Rinderleber mit Reis und Pommes frites, Tzaziki, dazu Krautsalat | 20,80 € |
| 77. | Dionysos Teller (a,b), 1 Souvlaki, 1 Bifteki, 1 Lammkotelett, 1 Schnitzel, 1 Rinderleber mit Reis und Pommes frites, Tzaziki, dazu Krautsalat | 20,80 € |

79. Gemisto Souvlaki - gefüllter Fleischspieß (a,b) mit Reis und Pommes frites, dazu Krautsalat 19,40 €
80. Gemisto Bifteki - gefülltes Hacksteak (a,b) mit Reis und Pommes frites, dazu Krautsalat 19,40 €
81. Adonis Teller - gefüllte Schnitzel (a,b) mit Fetakäse, Gouda und frischer Paprika in Metaxasauce mit Käse überbacken dazu Pommes frites und Krautsalat 19,40 €
84. Elliniko Souvlaki (b,f) - griechische Souvlaki vom Nacken - 3 Spieße mit Tzaziki, Pommes frites, griechischem Pitabrot, dazu Krautsalat 19,10 €

PFANNENGERICHTE (TIGANI)

85. Rinderleber aus der Pfanne mit frischer Paprika und Zwiebeln in einer leicht pikanten Tomatensoße, dazu Pommes Frites und Krautsalat 17,20 €
86. Larissa-Pfännchen (a,b) geschnetztes Schweinefilet mit gedünsteten Zwiebeln, Spezielsauce nach Art des Hauses serviert mit Kroketten und Krautsalat 19,40 €
87. Stifado (a,b), geschnetztes Schweinefilet mit Schalotten-Zwiebeln, frischer Paprika in einer leicht pikanten Honig-Tomatensoße, geriebenen Fetakäse, dazu Krautsalat 18,80 €
- Auf Wunsch mit Lamm oder Hähnchen gegen einen Aufpreis von 5,00 €*

GEFLÜGEL

91. Dimitra-Teller (b) Hähnchenbrustfilet vom Grill, pikant gewürzt mit Reis und Pommes, dazu Krautsalat 18,60 €
92. Geschnetztes Hähnchenbrustfilet (a,b) in Paprikarahmsauce serviert mit Kroketten, dazu Krautsalat 18,80 €
94. Hera-Pfännchen (a,b) Hähnchenbrustfilet mit Champignonrahmsauce serviert mit Kroketten, dazu Krautsalat 19,30 €

LAMM

- | | | |
|------|---|---------|
| 100. | Lammkoteletts (a) (Paidakia) 5 Stück mit Reis und Pommes frites dazu Krautsalat | 25,20 € |
| 103. | Lammhaxe mit dicken weißen Bohnen aus dem Backofen und gemischtem Salat | 22,80 € |
| 104. | Lammfilet in der Pfanne, 4 Stück mit gedünsteten Zwiebeln in Balsamico-Senf-Sauce, dazu Reis und Krautsalat | 27,00 € |

NUDELGERICHTE

- | | | |
|------|--|---------|
| 110. | Pastitio, Bandnudeln (c) mit Hackfleisch und Fetakäse in einer leicht pikanten Rahmsauce mit Käse überbacken | 16,80 € |
| 111. | Griechische Bandnudeln mit geschnetzeltem Hähnchenbrustfilet, Champignons und Zwiebeln in Tomatensauce | 18,30 € |
| 112. | Spagetti mit Gambas (c) frischen Peperoni, Tomaten, Champignons serviert mit Ruccula und Cherry Tomaten | 18,50 € |
| 113. | Griechische Bandnudeln (a,b,c,e,f,h) mit Wildlachs-Stückchen, serviert mit Ruccula, frischen Kräutern und Lauchzwiebeln in einer leicht pikanten Rahmsauce | 19,20 € |
| 114. | Spagetti (c) mit Spezialitäten aus dem Meer, serviert mit Ruccula, Peperoni, frischen Tomaten und frischen Kräutern | 19,50 € |

FISCH (PSARIKA)

- | | | |
|------|--|---------|
| 116. | Kalamares (f) (Kalamaria Tiganita) - Calamaretti frittiert und meliert, mit kleinen gebratenen Kartoffeln, dazu grüner Salat und Knoblauchsoßet | 20,10 € |
| 117. | Gegrillte gefüllte Kalamari (f) - mit Feta, Edamer Käse frischen Kräutern Peperoni, Paprika und Tomaten serviert mit Honig und Biosesam auf ein Rukolabett und gebratenen Kartoffeln | 20,00 € |
| 118. | Baby-Kalamares nach kretanischer Art - in der Pfanne mit Olivenöl, frischen Kräutern, Knoblauch und Tomaten natur gebraten, dazu grüner Salat und roter Reis | 19,00 € |
| 120. | Sardinen (f) (Tiganites) aus der Pfanne mit kleinen gebratenen Kartoffeln, dazu grüner Salat | 18,00 € |
| 121. | Gegrillte Sardinen (Psites) mit kleine gebratene Kartoffeln, dazu grüner Salat | 18,00 € |
| 123. | Schwertfisch (Xifias Psitos), ca. 280 g, gegrillt, mit Reis, Pommes frites, dazu grüner Salat | 22,20 € |
| 124. | Gambas aus der Pfanne (Garides Tiganites), in Knoblauchöl-Marinade, mit frischen Kräutern, dazu kleine gebratene Kartoffeln und grüner Salat | 26,00 € |

Zusatzstoffe: a) Konservierungsstoffe b) Laktose c) Farbstoff d) Nüsse e) Gluten f) Mehl g) Senf h) Hefe

Vegetarische Gerichte

MOUSAKA ART

Geschichtete Aubergine-Zucchini-Kartoffeln
in Tomaten-Rahmsauce, mit Käse überbacken

15,50 €

KRITHARAKI FOURNOU

Griechische Reismudeln mit Gemüse
in Tomatensauce, mit Fetakäse überbacken

15,50 €

GEMISTI MELITZANA

Gefüllte Auberginen mit Reis,
mit Käse überbacken

14,00 €

TOURLOU

Verschiedenes Gemüse in Tomatensauce,
mit geriebenem Fetakäse

14,00 €

GEMISTA

Gefüllte Paprika und Tomaten mit Reis,
mit geriebenem Fetakäse überbacken

14,00 €

*Genießen Sie einen schönen Abend
in geselliger Runde ab 2 Personen*

FLEISCH-PLATTE

Griechische Fleisch-Platte für 2 Personen (b): Giros, Souvlaki, Bifteki, Hähnchenschnitzel, Leber, mit Tzaziki, Pommes frites und gemischter Salat, dazu 1 Flasche Rotwein - trocken oder lieblich - 0,375 ltr

55,00 € (Jede weitere Person 27,50 €)

TISCH BUFFET AB 8 PERSONEN

mit Leckereien aus der originalen griechischen Küche
mit verschiedenen Meze (Vorspeisen),
Fleisch und Fischgerichte

27,50 € (pro Person)

mit zwei Flaschen Wein 34,50 € (pro Person)

FRAGEN SIE NACH UNSEREN WEIN DES MONATS.

GETRÄNKE

SPIRITUOSEN

Ouzo Pilavas - klarer Anisschnaps 38 %	2,0 cl	3,50 €
Ouzo mit Feige	5,0 cl	4,30 €
Tsipouro (Traubenbrand)	2,0 cl	4,30 €
Metaxa ***** Classic 38 %	2,0 cl	6,00 €
Metaxa ***** 40 %	2,0 cl	7,00 €
Metaxa ***** 40 %	2,0 cl	9,00 €
Metaxa Keramik (very old) 40 %	2,0 cl	10,00 €
Bananen Likör	2,0 cl	3,50 €
Jägermeister	2,0 cl	4,00 €
Amarula - marula Fruit Cream	4,0 cl	5,20 €

BIERE VOM FASS

	0,3 l	0,4 l	0,5 l
Beck's Pilsener	4,10 €	5,10 €	6,10 €
Bier mit Schuss (Cola)	4,10 €	5,10 €	6,10 €
Alster / Radler	4,10 €	5,10 €	6,10 €
Alkoholfreies Alster / Radler		4,80 €	5,80 €
Kräusen, naturtrübe Spezialität	4,30 €	5,30 €	6,30 €

FLASCHENBIERE

Vitamalz	0,33 l	3,60 €
Köstritzer Schwarzbier	0,33 l	3,90 €
Beck's Blue, alkoholfrei	0,33 l	3,50 €
Franziskaner Weissbier - alkoholfrei	0,50 l	6,40 €
Franziskaner Weissbier - dunkel	0,50 l	6,40 €
Franziskaner Weissbier - trüb	0,50 l	6,40 €
Bayrisches Kellerbier, unfiltriert, rot-blond	0,50 l	6,40 €
Mythos (Griechisches Bier)	0,33 l	3,90 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser	0,20 l	3,40 €
Mineralwasser	0,70 l	6,80 €
Mineralwasser ohne Kohlensäure	0,20 l	3,40 €
Mineralwasser ohne Kohlensäure	0,70 l	6,80 €
Apfelschorle	0,20 l	3,50 €
Apfelschorle	0,40 l	5,00 €
Rhabarberschorle	0,30 l	4,40 €
Maracujaschorle	0,30 l	4,40 €
Moorwasser	0,33 l	4,20 €
Coca-Cola - light - zero (3, 2)	0,33 l	4,20 €
Fanta Orange (3, 2, 1)	0,33 l	4,20 €
Sprite	0,33 l	4,20 €
Bitter Lemon	0,20 l	3,80 €
Tonic oder Ginger Ale	0,20 l	3,80 €

SÄFTE

Orange (5)	0,20 l	3,80 €
Apfel (5)	0,20 l	3,80 €
Kirsche (5)	0,20 l	3,80 €
Banane (5)	0,20 l	3,80 €
KiBa (5)	0,40 l	5,50 €

APERITIFS

Aperol Spritz (1)	20,0 cl	7,50 €
Lillet	20,0 cl	7,50 €
Martini (Bianco, Dry, Rosso, D'oro)	5,0 cl	6,00 €
Campari Orange (1)	20,0 cl	6,00 €
Sekt Piccolo	20,0 cl	7,90 €
Prosecco Piccolo	20,0 cl	8,50 €

LONGDRINKS

Whisky – Cola (3)	6,00 €
Bacardi – Cola (3)	6,00 €
Wodka – Lemon	6,00 €
Wodka – Orange	6,00 €
Metaxa – Cola (3)	6,00 €
Gin – Tonic	6,00 €
Havana Club – Cola (3)	6,00 €

WEINE (ROT)

	0,20 l	0,50 l	0,75 l
Kouros, trocken	6,50 €	16,00 €	22,50 €
Black Label	6,00 €	15,00 €	21,00 €
Naousa, trocken, Qualitätswein	6,50 €	16,00 €	22,50 €
Mavrodaphne, süß, Qualitätswein	6,50 €	16,00 €	22,50 €
Makedonikos, trocken	6,50 €	16,00 €	22,50 €
Aroma Lofou	7,50 €	18,50 €	26,50 €
Merlot	6,50 €	14,00 €	24,00 €

WEINE (WEIß)

Samos, Likörwein	6,50 €	16,00 €	22,50 €
Retsina, geharzter Wein	(0,25 l) 5,00 €	10,00 €	
Kouros, trocken	6,50 €	16,00 €	22,50 €
Gold Label, lieblich	6,00 €	15,00 €	21,00 €
Makedonikos, trocken	6,50 €	16,00 €	22,50 €
Weißweinschorle	5,00 €	12,50 €	
Aroma Lofou	7,50 €	18,50 €	26,50 €

WEINE (ROSE)

Makedonikos, trocken	6,50 €	16,00 €	22,50 €
Aroma Lofou	7,50 €	18,50 €	26,50 €

HEIßE GETRÄNKE UND COCKTAILS

HEIßE GETRÄNKE

Mokka	3,70 €
Espresso	3,80 €
kalter Espresso	4,00 €
Kaffee	3,50 €
Kaffee Hag (ohne Koffein)	3,50 €
Cappuccino (b)	4,00 €
kalter Cappuccino (b)	4,50 €
Latte Macchiato (b)	4,80 €
Milchkaffee (b)	4,20 €
Heiße Schokolade	4,70 €
Griechischer Neskaffee (b) mit Milch aufgeschäumt	4,50 €
Kännchen Tee (schwarz, grün, Früchte oder Pfefferminz)	4,40 €
Glühwein (Winterzeit)	3,60 €

b) Laktose

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Virgin Colada (1, 2, 4, 5) Ananassaft, Sahne und tropischer Kokosnuss-Geschmack	7,00 €
Strawberry Colada (1, 2, 4, 5) Cremiger Cocktail mit Ananassaft, Sahne und einem fruchtigen Hauch von Erdbeeren, Zitrone und Kokosnuss	7,00 €

ALKOHOLHALGE COCKTAILS

Swimming-Pool (1, 2, 4, 5) Exotisch-herb mit Ananassaft, Sahne und dem perfektem Geschmackserlebnis aus weißem Rum, Vodka, Blue Curacao und Kokosnuss	8,00 €
Pina Colada (1, 2, 4, 5) Ananassaft, Sahne und karibischer Geschmack von weißem Rum und Kokosnuss (enthält Haselnussextrakt)	8,00 €
Sex on the Beach (1, 2, 5) Klassiker mit Orangensaft, Cranberrynektar, fruchtig exotische Geschmacksnote von Maracuja, Papaya, Pfirsich und Wodka	8,00 €
Zombie (1, 2, 5) Orangensaft und kräftiges Aroma von weißem Rum, Apricot Brandy, Grenadine und Maracuja (enthält Mandel – und Walnussextrakt)	8,00 €

1) Farbstoff 2) Konservierungsstoffe 3) Koffein 4) Laktose 5) Eiweiß

DESSERTS UND EIS

DESSERTS

129.	Griechischer Joghurt mit Honig und Nüssen	5,40 €
130.	Halwas aus Grießweizen, Nüssen und Honig	5,50 €
601.	Galaktobureko griechischer Kuchen aus süßer Crème und Teig, mit Vanilleeis	7,50 €
301.	Kataifi (d) traditionelle griechische süße Nachspeise, Teigfäden gefüllt mit Walnüssen, mit einer Kugel Vanilleeis	7,30 €
302.	Baklava (d) griechische süße Nachspeise mit einer Kugel Vanilleeis	7,30 €
303.	Griechisches Schoko-Soufflé (b) mit Vanilleeis auf Erdbeersoße und süßer Karamellsauce	8,00 €

EIS

Kugel Eis (b) (Vanille, Schokolade, Erdbeer, Stracciatella, Nuss)	1,50 €
Eis und Heiß (b) (3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Kirschen)	6,50 €
Fürst-Pückler-Becher (b) (1 Kugel Vanille, 1 Kugel Erdbeere, 1 Kugel Schokolade mit Sahne und Erdbeersauce)	7,50 €
Copa Stracciatella (b) (2 Kugeln Stracciatella, 1 Kugel Schokolade, mit Sahne und Schokoladensauce)	7,50 €
Schlemmerbecher (b) (1 Kugel Nuss, 1 Kugel Schokolade, 1 Kugel Erdbeere mit Sahne und Schokoladensauce)	7,50 €
Karamell-Becher (a, b) (1 Kugel Vanille, 1 Kugel Nuss, 1 Kugel Schokolade, mit Sahne, Karamellsauce und Mandelraspel)	7,50 €
Frappe (b) (griechischer Eis-Kaffee mit Vanilleeis)	4,00 €
Eis-Schokolade (b)	4,50 €
Sanfter Engel (b)	4,50 €

a) Konservierungsstoffe b) Laktose d) Nüsse