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.

PELLA
griechisch · mediterran
seit 2002 in Worpswede

Restaurant Pella

Dimitrios Ypsilandis

Osterweder Straße 21, 27726 Worpswede

04792 42 96 0172 4421 509
info@restaurant-pella.de | www.restaurant-pella.de

Meze (Tapas) & Käse

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) panierter, 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 pikantern 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 Hänchenstreifen	+ 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 €

Hauptspeisen

Giros

61. Giros (a) mit frischen Zwiebeln, Reis, Pommes frites und Tzaziki, dazu Krautsalat 17,80 €

62. Giros (a,b,f) mit gerösteten Zwiebeln, Reis, Pommes frites und Tzaziki, dazu Krautsalat 18,50 €

63. Giros Pella (a,b) in Metaxasauce mit Champignons und Käse überbacken, Reis oder Pommes frites, dazu Krautsalat 19,70 €

64. Giros (b) mit Kalamares dazu Knoblauchsauce, Pommes frites und Krautsalat 19,80 €

Schwein

65. Souvlaki (a) - 2 Fleischspieße mit Reis und Pommes frites, dazu Krautsalat 17,60 €

66. Bifteki (a) - Hacksteak ca. 320g serviert mit Kräuterbutter, Reis und Pommes frites, dazu Krautsalat 17,80 €

68. Rinderleber (a) - ca. 300g mit Reis und Pommes frites, dazu Krautsalat 17,80 €

70. Schweinefilet (a) (Fileto Hirino) mit Reis, Pommes frites, dazu Krautsalat 19,80 €

71. Kreta Teller - Giros (a), 1 Souvlaki mit Reis und Pommes frites, dazu Krautsalat 18,90 €

72. Mykonos Teller - Giros (a) und Bifteki mit Reis und Pommes frites, dazu Krautsalat 18,90 €

73. Vergina Teller - Giros (a) und Rinderleber mit Reis und Pommes frites, dazu Krautsalat 18,90 €

74. Zeus Teller - Giros (a) und 2 Lammkoteletts mit Reis und Pommes frites, dazu Krautsalat 19,80 €

76. Olympia Teller - Giros (a), 1 Souvlaki, 1 Bifteki, 1 Schnitzel, 1 Rinderleber mit Reis und Pommes frites, Tzaziki, dazu Krautsalat 22,80 €

77. Dionysos Teller (a,b), 1 Souvlaki, 1 Bifteki, 1 Lammkotelett, 1 Schnitzel, 1 Rinderleber mit Reis und Pommes frites, Tzaziki, dazu Krautsalat 22,80 €

Hauptspeisen

79. Gemisto Souvlaki - gefüllter Fleischspieß (a,b) mit Reis und Pommes frites, dazu Krautsalat 19,90 €

80. Gemisto Bifteki - gefülltes Hacksteak (a,b) mit Reis und Pommes frites, dazu Krautsalat 20,00 €

81. Adonis Teller - gefüllte Schnitzel (a,b) mit Fetakäse, Gouda und frischer Paprika in Metaxasauce mit Käse überbacken dazu Pommes frites und Krautsalat 20,10 €

84. Elliniko Souvlaki (b,f) - griechische Souvlaki vom Nacken - 3 Spieße mit Tzaziki, Pommes frites, griechischem Pitabrot, dazu Krautsalat 19,80 €

Pfannengerichte (Tigani)

85. Rinderleber aus der Pfanne mit frischer Paprika und Zwiebeln in einer leicht pikanten Tomatensoße, dazu Pommes Frittes und Krautsalat 18,20 €

86. Larissa-Pfännchen (a,b) geschnetzeltes Schweinefilet mit gedünsteten Zwiebeln, Spezialsauce nach Art des Hauses serviert mit Kroketten und Krautsalat 20,00 €

87. Hirino Stifado (a,b), geschnetzeltes Schweinefilet mit Schalotten-Zwiebeln, frischer Paprika in einer leicht pikanten Honig-Tomatensoße, geriebenen Fetakäse, dazu Krautsalat 19,50 €

Auf Wunsch mit Lamm oder Hänchen gegen einen Aufpreis von 3,00 €

Geflügel

91. Dimitra-Teller (b) Hähnchenbrustfilet vom Grill, pikant gewürzt mit Reis und Pommes, dazu Krautsalat 19,30 €

92. Geschnetzeltes Hähnchenbrustfilet (a,b) in Paprikarahmsauce serviert mit Kroketten, dazu Krautsalat 19,50 €

93. Geschnetzeltes Hähnchenbrustfilet (a,b) in Ananas Curry Sauce serviert mit Kroketten, dazu Krautsalat 19,50 €

94. Hera-Pfännchen (a,b) Hähnchenbrustfilet mit Champignonrahmsauce serviert mit Kroketten, dazu Krautsalat 19,90 €

Hauptspeisen

Lamm

100.	Lammkoteletts (a) (Paidakia) 5 Stück mit Reis und Pommes frites dazu Krautsalat	26,50 €
103.	Lammhaxe mit dicken weißen Bohnen aus dem Backofen und gemischtem Salat	24,80 €
104.	Lammfilet in der Pfanne, 4 Stück mit gedünsteten Zwiebeln in Balsamico-Senf-Sauce, dazu Reis und Krautsalat	27,80 €

Nudelgerichte

110.	Pastitio, Bandnudeln (c) mit Hackfleisch und Fetakäse in einer leicht pikanten Rahmsauce mit Käse überbacken	17,50 €
111.	Griechische Bandnudeln mit geschnetzeltem Hähnchenbrustfilet, Champignons und Zwiebeln in Tomatensauce	18,80 €
112.	Spagetti mit Gambas (c) frischen Peperoni, Tomaten, Champignons serviert mit Ruccula und Cherry Tomaten	19,20 €
113.	Griechische Bandnudeln (a,b,c,e,f,h) mit Wildlachs-Stückchen, serviert mit Ruccula, frischen Kräutern und Lauchzwiebeln in einer leicht pikanten Rahmsauce	19,80 €
114.	Spagetti (c) mit Spezialitäten aus dem Meer, serviert mit Ruccula, Peperoni, frischen Tomaten und frischen Kräutern	20,10 €

Hauptspeisen

Fisch (Psarika)

116. Kalamares (f) (Kalamaria Tiganita) - Calamaretti frittiert und meliert, mit kleinen gebratenen Kartoffeln, dazu grüner Salat und Knoblauchsoßet — 21,00 €

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 — 21,00 €

118. Baby-Kalamares nach kretanischer Art - in der Pfanne mit Olivenöl, frischen Kräutern, Knoblauch und Tomaten natur gebraten, dazu grüner Salat und roter Reis — 19,80 €

120. Sardinen (f) (Tiganites) aus der Pfanne mit kleinen gebratenen Kartoffeln, dazu grüner Salat — 18,80 €

121. Gegrillte Sardinen (Psites) mit kleine gebratene Kartoffeln, dazu grüner Salat — 18,80 €

123. Schwertfisch (Xifias Psitos), ca. 280 g, gegrillt, mit Reis, Pommes frites, dazu grüner Salat — 23,00 €

124. Gambas aus der Pfanne (Garides Tiganites), in Knoblauchöl-Marinade, mit frischen Kräutern, dazu kleine gebratene Kartoffeln und grüner Salat — 27,00 €

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 — 16,50 €

Kritharaki Fournou
Griechische Reisnudeln mit Gemüse
in Tomatensauce, mit Fetakäse überbacken — 16,50 €

Gemisti Melitzana
Gefüllte Auberginen mit Reis,
mit Käse überbacken — 15,00 €

Tourlou
Verschiedenes Gemüse in Tomatensauce,
mit geriebenem Fetakäse — 15,00 €

Gemista
Gefüllte Paprika und Tomaten mit Reis,
mit geriebenem Fetakäse überbacken — 15,00 €

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

60,00 € (Jede weitere Person 30,00 €)

Tisch Buffet ab 8 Personen

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

28,50 € (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	0,40 l	5,20 €
Maracujaschorle	0,40 l	5,20 €
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	7,20 €	17,90 €	26,00 €
Black Label	7,00 €	17,30 €	24,50 €
Naousa, trocken, Qualitätswein	7,50 €	18,50 €	25,00 €
Mavrodaphne, süß, Qualitätswein	7,50 €	18,50 €	25,00 €
Makedonikos, trocken	7,00 €	17,30 €	24,50 €
Aroma Lofou	8,00 €	18,60 €	27,50 €
Merlot	7,00 €	17,30 €	25,00 €

Imiglykos Hauswein	Fl. 0,375 l	8,50 €
Trocken Hauswein	Fl. 0,375 l	9,00 €

Weine (Weiß)

Samos, Likörwein	7,20 €	17,90 €	26,00 €
Retsina, geharzter Wein	**(0,25 l)** 6,50 €	13,00 €	
Kouros, trocken	7,50 €	18,50 €	25,00 €
Gold Label, lieblich	7,00 €	17,30 €	24,50 €
Makedonikos, trocken	7,20 €	17,90 €	26,00 €
Weißweinschorle	6,00 €	14,50 €	
Aroma Lofou	8,00 €	18,60 €	27,50 €

Weine (Rose)

Makedonikos, trocken	7,20 €	17,90 €	26,00 €
Aroma Lofou	8,00 €	18,60 €	27,50 €

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

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