Der Hummerstand

im Hanseviertel

Wir bitten Sie, Ihre Bestellung am Tresen aufzugeben.

Öffnungszeiten: Montag - Samstag: 11 - 20 Uhr.

Unsere Klassiker

Preis

Schlemmer-Garnelen vom Grill — 10,90 €

„Seawater Garnele“, festes Fleisch, fein-würziger Geschmack, beliebte Vorspeise. Verfeinert mit unserer pikanten Hummerstand Gewürzmischung „Waterkant“. (9 Stück 26/30er Garnelen)

Riesengarnelen vom Grill — 13,90 €

„Black Tiger, „Seawater“, festes Fleisch, fein-nussiger Geschmack. Verfeinert mit unserer pikanten Hummerstand Gewürzmischung „Waterkant“. (7 Stück 13/15er Garnelen)

Gourmet-Teller — 19,90 €

Variation unserer besten Feinkostsalate (Frutti di Mare, Kalamar, Garnele Aioli, Flusskrebssalat Curry, Nordseekrabbensalat). Auf Wunsch kann dieser Teller auch – mit Preisabweichung - individuell gestaltet werden.

Langustenschwanz vom Grill — Preis per 100 g 24,99 €

aus der Karibik. Vollfleischig, fein-herb im Geschmack, mit Grillgemüse.

Riesenkalmar gegrillt — 10,90 €

Gebratene Scheiben der Tentakeln mit Meersalz, Piment d‘Espelette und Limette

Unser Wein des Monats März:

Lungarotti Brezza Bianco

Glas 0,15 l 4,50 €
Flasche 0,75 l 19,95 €

Weißwein, Italien, Umbrien, trocken
Duftiges Bouquet, rund mit einer lebhaft-spritzigen und unkomplizierten Art

Passt zu Meeresfrüchten, wie Schalen- & Krusten-Tieren.

Chateau Fouquet

Glas 0,15 l 8,95 €
Flasche 0,75 l 39,95 €

Weißwein, Chenin Blanc, Frankreich, Saumur, trocken
Schmelzende Tannine verleihen dem Wein eine schöne Komplexität, ausgewogen, viel Finesse.

Passt zu geräuchertem Lachs, gegrilltem Kalmar und Schalen- & Krustentieren

**enthält Sulfite*

Speisen

Frische Austern und Kaviar

Preis

Felsenauster — Stück 3,75 €

Die Donegal Auster ist eine Felsenauster mit festem natürlichem Fleisch, welches durch den hohen Anteil an Plankton in den irischen Gewässern rund um Donegal ein wenig grün schimmert.
Sie erreicht einen Fleischgehalt, der mit 20 % des Gesamtgewichtes kaum zu übertreffen ist.

Wilde Nordsee Auster — Stück 4,00 €

Die wilde Auster gehört zur Gattung der pazifischen Auster.
Von Hand gesammelt von den „Goede Vissers" im Wattenmeer vor dem Fischerdorf Lauwersoog.

Imperial Auster — Stück 4,00 €

Die Imperial ist eine Rundauster. Austern – Liebhaber schätzen ihr festes Fleisch und den nussigen Geschmack.

Kaviar auf Toast — 20 g 49,90 € / 50 g 89,90 €

Echter – nicht pasteurisierter – Kaviar aus Aquakultur – mild gesalzen, auf geröstetem Toast, mit zwei halben Eiern und Crème fraîche.

Zu unseren Austern reichen wir frisches Wurzelbaguette, Zitrone, Pfeffer aus der Mühle und auf Wunsch Tabasco.

Feines mit Lachs und Nordseekrabben

Lachs auf Toast — 10,90 €

Norwegischer Räucherlachs mit geröstetem Toast und Sahnemeerrettich (2 Scheiben Lachs).

Nordseekrabbenbrot — 19,90 €

Büsumer Nordseekrabben auf Schwarzbrot oder wahlweise geröstetem Toast.

mit zwei Spiegeleiern — 22,90 €

Wir bitten Sie Ihre Bestellung am Tresen aufzugeben.

Speisen

Meeresfrüchte Cocktails

Preis

Riesenkalmar Cocktail — 10,90 €
Tintenfisch in einer scharfen Marinade.

Frutti di Mare Cocktail — 9,90 €
Variation von Meeresfrüchten.

Flusskrebsschwanz Cocktail — 13,90 €
Hausgemacht, pikant, lieblich oder in Honig-Senf-Dillsauce.*

Flusskrebsschwänze — 14,90 €
Pur, gekocht, in Salzlake.

Mini Gourmet-Teller — 15,90 €
Idealer Probierteller mit drei verschiedenen Feinkostsalaten.
(Frutti di Mare, Flusskrebssalat Curry, Garnele Aioli).
Auf Wunsch kann dieser Teller auch – mit Preisabweichung – individuell gestaltet werden.

Garnelen Cocktail „Bollywood“ — 13,90 €
Exotischer Cocktail mit Garnelen, Curry, Mayonnaise, Kokos und Mango.

Garnelen Cocktail Pesto, Aioli oder Mexikana — 13,90 €
Garnelen in Pesto, Aioli oder mexikanisch scharf in Chili eingelegt.

Garnelen Cocktail „Knobi“ — 14,90 €
Garnelen in Knoblauchöl eingelegt.

Büsumer Krabben Cocktail — 19,90 €
Hausgemachter Cocktail mit Büsumer Nordseekrabben, Kräuterdressing und frischer Kresse.

Krabben Cocktail mit Dill — 19,90 €
Nordseekrabben mit Gurke, frischem Dill und Mayonnaise.

Allergenhinweis: Alle Cocktails enthalten Krebs- oder Weichtiere.
**enthält Alkohohl*

Speisen

Meeresfrüchte Cocktails

Preis

Gourmet-Teller — *19,90 €*

Variation unserer besten Feinkostsalate (Frutti di Mare, Kalamar, Garnele Aioli, Flusskrebssalat Curry, Nordseekrabbensalat).
Auf Wunsch kann dieser Teller auch – mit Preisabweichung - individuell gestaltet werden.

Zu allen Cocktails reichen wir frisches Wurzelbaguette, Zitrone und auf Wunsch Cocktail- oder Knoblauchsauce.

Meeresfrüchte

Gewichts-Preis per 100 g

Täglich frisch abgekocht - gekühlt serviert.

Kanadischer Hummer — *halb 11,49 €*

Täglich frisch angeliefert und bei uns zubereitet.

Europäischer Hummer auf Vorbestellung — *Tagespreis*

Riesengarnelen „Black Tiger“ — *8/12er 6,99 €*, *4/6er 8,49 €*

*Seawater-Qualität, je nach Wunsch in den Größen 8/12er per lb. oder 4/6er per lb.**

Langustenschwanz — *19,99 €*

aus der Karibik. Vollfleischig und fein-herb im Geschmack.

Königskrabbenbeine — *24,99 €*

aus Norwegen. Zartes, weißes Muskelfleisch, im Geschmack dem des Hummers sehr ähnlich.

** Gängige Größenbezeichnung für Garnelen:*
8/12 per lb -> 8 bis 12 Garnelen pro englischem Pfund (454 g)

Zu allen Schalentiergerichten reichen wir ofenfrisches Wurzelbaguette, Zitrone und auf Wunsch Cocktail- oder Knoblauchsauce

Allergenhinweis: Langusten, Hummer, Riesengarnelen und Königskrabben sind Krebstiere.

Speisen

Vom Grill

Preis

Schlemmer-Garnelen vom Grill — 10,90 €

„Seawater Garnele“, festes Fleisch, fein-würziger Geschmack. Verfeinert mit unserer pikanten Hummerstand Gewürzmischung „Waterkant“. (9 Stück 26/30er Garnelen)

Schlemmer-Garnelen mit Grillgemüse — 14,90 €

Ajvar und Sojasauce. (7 Stück 26/30er Garnelen)

Riesengarnelen vom Grill — 13,90 €

„Black Tiger, „Seawater“, festes Fleisch, fein-nussiger Geschmack. Verfeinert mit unserer pikanten Hummerstand Gewürzmischung „Waterkant“. (7 Stück 13/15er Garnelen)

Riesengarnelen mit Grillgemüse — 19,90 €

Ajvar und Sojasauce. (7 Stück 13/15er Garnelen)

Flusskrebsschwänze vom Grill — 19,90 €

Süßlich, zarte Flusskrebsschwänze, mit frischen Lauchzwiebeln und unserer asiatischen Gewürzmischung.

Langustenschwanz vom Grill — Preis per 100 g

aus der Karibik. Vollfleischig, fein-herb im Geschmack, mit Grillgemüse. — 24,99 €

Riesenkalmar gegrillt — 10,90 €

Gebratene Scheiben der Tentakeln mit Meersalz, Piment d‘Espelette und Limette

Aus dem Backofen

Ofenkartoffel

mit Sour Cream oder Butter	6,90 €
mit Räucherlachs	12,90 €
mit Flusskrebsschwänzen	17,90 €
mit Nordseekrabbenfleisch	19,90 €

Allergenhinweis: Unsere Gewürzmischung für die Garnelen und Flusskrebsschwänze enthält Sellerie und Senf. Austern sind Weichtiere, Kaviar und Lachs stammen vom Fisch, Nordseekrabben und Flusskrebsschwänze sind Krebstiere.

Außer Haus Karte

	Preis
Hummer *gekocht*	100 g 9,99 €
Langustenschwanz *gekocht*	100 g 18,99 €
Langustenschwanz zum Grillen *gekocht, ohne Schale*	100 g 23,99 €
Riesengarnelen „Black Tiger“ *gekocht*	8/12er, 100 g 6,49 € 4/6er, 100 g 7,99 €
Königskrabbenbeine *gekocht, aufgetaut*	100 g 23,99 €
Riesengarnelen zum Grillen **roh, ohne Schale, 13/15er,** **gewürzt mit unserer pikanten Hummerstand Gewürzmischung „Waterkant“**	Stück 1,75 €
Schlemmer-Garnelen zum Grillen *roh, ohne Schale, 26/30er* **gewürzt mit unserer pikanten Hummerstand Gewürzmischung „Waterkant“**	Stück 1,10 €
Räucherlachs	100 g 5,99 €
Flusskrebsschwanz Cocktail *pikant, lieblich* oder in Honig-Senf-Dillsauce*	100 g 4,99 €
Flusskrebsschwänze *pur, gekocht, in Salzlake*	100 g 6,49 €
Garnelen Cocktail *Bollywood, Pesto, Aioli oder Mexikana*	100 g 4,99 €
Frutti di Mare Cocktail	100 g 4,49 €
Riesenkalmar Cocktail *in scharfer Marinade*	100 g 4,99 €
Krabben Cocktail mit Dill *Nordseekrabben mit Gurke, Dill und Mayonnaise*	100 g Tagespreis

*Allergenhinweis: Hummer, Langusten, Garnelen Flusskrebse und Königskrabben sind Krebstiere. Austern, Frutti di Mare und Kalamar sind Weichtiere. Kaviar und Lachsprodukte sind aus Fisch gewonnene Erzeugnisse. Unser Brot enthält Gluten. Für die Saucen werden Senf und Ei verarbeitet. Es können Spuren von Soja, Sellerie oder Gluten enthalten sein. *enthält Alkohol.*

Außer Haus Karte

	Preis
Nordseekrabbenfleisch natur oder mariniert	100 g Tagespreis
Garnelen Cocktail „Knobi“ Garnelen in Knoblauchöl eingelegt	100 g 6,99 €
Felsenauster	Stück 3,50 €
Wilde Nordsee Auster	Stück 3,75 €
Imperial Auster	Stück 3,75 €
Zuchtkaviar vom Stör aus Aquakultur 125/250/500 g Dosen auf Anfrage	50 g Dose 75,00 €
Knoblauch- oder Cocktailsauce*	100 g 1,29 €
Ofenfrisches Wurzelbaguette handgedreht	Stück 3,99 €
Gewürzzubereitung „Waterkant“ für Scampi, Garnelen & Co.	40 g Gewürzdose 3,49 €

Allergenhinweis: Hummer, Langusten, Garnelen Flusskrebse und Königskrabben sind Krebstiere. Austern, Frutti di Mare und Kalamar sind Weichtiere. Kaviar und Lachsprodukte sind aus Fisch gewonnene Erzeugnisse. Unser Brot enthält Gluten. Für die Saucen werden Senf und Ei verarbeitet. Es können Spuren von Soja, Sellerie oder Gluten enthalten sein. *enthält Alkohol.

Getränke

Champagner*

Preis per Glas 0,1l / Fl. 0,75l

Veuve Clicquot, Yellow Label, Brut — 13,95 € / 99,95 €

Champagner - Cuvée von allerhöchster Qualität, aus bis zu 60 verschiedenen Weinen komponiert, großer Anteil von Grands und Premier Crus, feiner lebhafter Charakter, ausgezeichnete Struktur, sehr elegant, Klassiker des Hauses Veuve Clicquot

Taittinger Prestige Rosé — 14,95 € / 105,00 €

Trocken, feine Würze, lebendige Frucht, gute Balance, frische Eleganz, charmant, harmonisch, feine anhaltende Perlage

Schatzkammer – Champagner*

Preis per Fl. 0,75l

Veuve Clicqout „La Grande Dame“ — 299,00 €

Trocken, Champagner – Cuvée aus acht traditionellen Grands Crus, feines raffiniertes Bouquet, intensiv und fruchtig mit frischen Noten, elegant, vollmundig und hervorragend strukturiert

Moët & Chandon „Dom Pérignon” — 299,00 €

Trocken, ausschließlich in ganz großen Jahrgängen komponiert, überwältigend, opulent, sinnlich, ausgereift

Louis Roederer Cristal — 349,00 €

Trocken, ein exklusiver Klassiker, Spitzen-Jahrgangs-Champagner aus erlesensten Weinen, intensives Bouquet, reife Röst- und Holzaromen, dichte und üppige Struktur, lebendige Säure, ein exklusiver Klassiker

Wir bitten Sie Ihre Bestellung am Tresen aufzugeben.

**enthält Sulfite*

Getränke

Sekt*

Preis per Glas 0,1l / Fl. 0,75 l

Unser Sekt „Hamburg Edition“ — 4,95 € / 29,95 €

Deutschland, Rheingau - Trocken, Jahrgangssekt,
feines, elegantes Fruchtaroma, harmonisch und ausgewogen

Geldermann Sekt Classique — 5,95 € / 34,95 €

Trocken, traditionelle Flaschengärung, elegant und feinperlig,
frische Noten feiner Kräuter und heimischer Früchte

Prosecco & Spumante*

Preis per Glas 0,1l / Fl. 0,75 l

Mionetto Prosecco DOC Frizzante — 4,95 € / 29,95 €

Italien, Treviso - Trocken, Aromen von Akazienblüten,
Honig und reifen Äpfeln. Zarte Perlage. Schmelzig und leicht

Mionetto Prosecco Spumante — 5,95 € / 34,95 €

Italien, Treviso - Trocken, feine intensive Perlage,
Noten von grünem Apfel, Pfirsich und Honig

Mionetto Gran Rosé Spumante — 5,95 € / 34,95 €

Italien, Veneto - Extratrockener Schaumwein, feine Säure
und anhaltende Perlage, Aromen roter Beeren, erfrischend lebendig

Crémant und Schaumwein*

Preis per Glas 0,1l / Fl. 0,75 l

La Cheteau Crémant de Loire — 5,95 € / 34,95 €

Frankreich, Loire - Trocken, ein elegantes Cuvée erlesener Weine
prägt den feinen runden Geschmack, fruchtige Aromen mit leichter
Apfelnote in der Nase

Bouvet Trésor Rosé Brut — 8,50 € / 54,95 €

Frankreich, Loire - Animierend, feine Perlage,
elegante Säure, fruchtig, mit zarten Beerenaromen

*enthält Sulfite

Getränke

Weißwein Deutschland

Preis per Glas 0,15 l / Fl. 0,75 l

Grauburgunder, Dr. Koehler, QbA — 4,95 € / 22,95 €

Rheinhessen - Trocken, frisch, vollfruchtig und harmonisch, tolle Mineralität, langanhaltend im Geschmack

Weißburgunder, Becker — 5,50 € / 24,95 €

Rheinhessen - Trocken, am Gaumen frisch und leicht, Mango, gelber Apfel und ein Hauch vom Karamell im Abgang

Sauvignon Blanc, Becker — 5,50 € / 24,95 €

Rheinhessen - Trocken, frische, pikante, wie auch sortentypische Noten von grünem Paprika und gemähtem Gras

Mariage Chardonnay & Weißburgunder Hammel — 4,95 € / 22,95 €

Pfalz - Trocken, duftiges Bouquet, lebendige Aromen von weißen Früchten, sehr elegante Balance

Grauburgunder Selection Karl Pfaffmann, QbA — 5,95 € / 27,95 €

Pfalz - Trocken, intensive Aromen, konzentrierte Frucht, harmonisch und langanhaltend im Geschmack

Riesling Selection Silberberg , Karl Pfaffmann — 5,95 € / 27,95 €

Pfalz - Kräftig, körperlich, Pfirsich, Apfel, erfrischende Zitrusfrüchte, lebendig und rund, Frucht und Mineralität

**enthält Sulfite*

Getränke

Weißwein Italien

Preis per Glas 0,15 l / Fl. 0,75 l

Pinot Grigio, Zonin — 4,50 € / 19,95 €

Friaul - Trocken, zartes, elegantes Bouquet von frischem Kernobst.
Anklänge von weißen Blüten und ein Hauch Würzigkeit. Verhalten in der Säure.
Unkomplizierter, frischer Trinkgenuss.

Brezza, Lungarotti, IGP — 5,50 € / 24,95 €

Umbrien - Trocken, duftiges Bouquet, filigran, lebhaft und spritzig

Weißwein Frankreich

Preis per Glas 0,15 l / Fl. 0,75 l

Sancerre, Michel Girard — 9,95 € / 44,95 €

Loire - Trocken, saftig, viel reife Frucht und Schmelz,
mineralisch, frische, knackige Säure

Chablis, Maurice Tremblay — 9,95 € / 44,95 €

Burgund - Delikate Aromen von Zitrone,
Grapefruit und Minze, gut strukturiert, feine Mineralit

Weißwein Übersee

Preis per Glas 0,15 l / Fl. 0,75 l

Chardonnay, Kleine Zalze — 5,95 € / 27,95 €

Südafrika, Stellenbosch - Trocken, intensive Aromatik von Zitrusfrüchten,
Pfirsich und Mango, saftig, elegant, finessenreich

Sauvignon Blanc, Villa Maria — 7,95 € / 35,95 €

Neuseeland, Marlborough - Trocken, vielschichtiges Bouquet nach Stachelbeere,
Honigmelone und Maracuja, saftig und intensiv

**enthält Sulfite*

Getränke

Roséweine *

Preis per Glas 0,15 l / Fl. 0,75 l

Cuvée Doktorspiele, Dr. Koehler 5,95 € / 27,95 €

Deutschland, Rheinhessen - Halbtrocken, verspielt beeriges Bouquet, ausdrucksvoll und fruchtbetont

Première Rosé, Château Pigoudet, IGP 5,95 € / 27,95 €

Frankreich, Provence - Trocken, intensiv, fruchtig und frisch, Aromen von Pfirsich, Litschi, Aprikosen und Erdbeeren

Primière Rosé ‚Studio by Miraval‘ 6,95 € / 32,95 €

Frische Früchte- und Zitrus-Noten, mineralisch und leicht salzig am Gaumen.

Rotwein*

Preis per Glas 0,15 l / Fl. 0,75 l

Barón de Ley Reserva 6,95 € / 32,95 €

Spanien, Rioja - Trocken
Aromen von Waldbeeren, Eichenholz und Vanille.
Mit mediterranen Nuancen und kraftvollem Finale.

Schorle*

Preis per Glas 0,15 l

aus Pinot Grigio und Mineralwasser 4,50 €
aus Grauburgunder und Mineralwasser 4,95 €

Wir bitten Sie Ihre Bestellung am Tresen aufzugeben.

**enthält Sulfite*

Getränke

Weine aus unserer Schatzkammer

Preis per Fl. 0,75 l

Chablis Beauroy 1er Cru AOC Alain Geoffroy — 69,– €

Frankreich, Bourgogne – Aromen von knackigen Birnen, Äpfeln und Zitrusfrüchten. Honig und Melone. Weiße Blüten, gepaart mit einer belebenden Mineralität. Ein typischer Chablis aus besten Lagen.

Speisenempfehlung am Hummerstand: Halber Hummer mit Cocktailsauce

Ökonomierat Rebholz Kastanienbusch — 89,– €

Riesling, Jahrgang 2012
Pfalz - nach Pfirsich, Apfel und Aprikose, Noten von Honig, mineralisch und fein.

Speisenempfehlung am Hummerstand: Gericht mit Schalentieren.

Fürst – Bürgstadt Centgrafenberg — 79,– €

Spätburgunder, Jahrgang 2014
Franken – Klarer, geschliffener, etwas tabakiger Duft nach roten und ein wenig schwarzen Beeren mit kräuterigen Aromen, rauchigen Nuancen und Mineralik. Reintönige, geschliffene, feinsaftige Frucht mit feinen, nussigen Holzaromen, floralen Nuancen und kräuterigen Aromen, sehr feines Tannin, nachhaltig, gewisse Tiefe, im Hintergrund mineralisch, noch wenig entwickelt, gewisse Tiefe, sehr guter, saftiger, straffer Nachhall.

Speisenempfehlung am Hummerstand: mediterranes Gemüse vom Grill

**enthält Sulfite*

Getränke

Weine aus unserer Schatzkammer

Preis per Fl. 0,75 l

Markus Schneider „Kaitui Fumé“ Sauvignon Blanc, Jahrgang 2020 — 69,– €

Pfalz – Auskleidende Aromatik von getrockneten Quitten und Mirabellen, begleitet durch einen Hauch grasiger Frische und Stachelbeere. Die dezente rauchig-würzige Note wird getragen von einer angenehmen Säurestruktur. Der mehrmonatige Ausbau im großen Holzfass verleiht dem Wein langlebige, schmelzige Cremigkeit.

Speisenempfehlung am Hummerstand: Nordseekrabbenbrot

Sauvignon Blanc, Cloudy Bay — 69,– €

Neuseeland, Marlborough - Trocken, Cloudy Bay gilt als Synonym für einen der weltbesten Sauvignon Blanc. Dieser Wein, der unter die „100 Kultweine des Jahrhunderts“ gewählt wurde, gilt nicht selten als Qualitäts-Maßstab für alle Sauvignon-Blancs der Welt. Er ist bereits heute eine Legende dank seiner Aromen von frischen und exotischen Kräutern.

Allendorf Rüdesheim „Berg Roseneck“ GG — 79,– €

Riesling, Jahrgang 2012
Rheingau – Nussiger, etwas Stein- und Kernobstduft mit vegetabilen, ganz leicht floralen und auch mineralischen Tönen sowie Spuren von Mango. Herb und leicht süßlich zugleich im Mund, zurückhaltende Frucht, sehr feine Säure, gewisser Schmelz am Gaumen, leicht antrocknender Gerbstoff, im Hintergrund schöne Mineralik, gute Nachhaltigkeit, guter bis sehr guter Nachhall.

Speisenempfehlung am Hummerstand: Flusskrebsschwänze vom Grill.

**enthält Sulfite*

Getränke

Cocktails

Preis

Bazic – O
Cocktailglas 0,3 l / 9,95 €

Vodka (4cl Bazic Vodka) mit Orangensaft

Gin Tonic*
Cocktailglas 0,3 l / 9,95 €

Struve's Gin (4cl) mit Fever Tree Tonic und Zitronenzeste

LAV' A BELLE Gin Tonic*
Cocktailglas 0,3 l / 9,95 €

Lavendel-Liqueur (3cl), mit Gin (1cl) und Fever Tree Tonic

Spirituosen

Helbing Aquavit
2 cl / 3,50 €
4 cl / 6,50 €

Helbing - Hamburgs feiner Aquavit aus Kümmelsamen und reinstem Getreidealkohol

Helbing Kümmel
2 cl / 2,95 €
4 cl / 5,50 €

Helbing - Hamburgs feiner Kümmel aus Kümmelsamen und reinstem Getreidealkohol

Birkenhof – Alte Zwetschge
2 cl / 3,50 €

– Williams
4 cl / 6,50 €

Bazic Vodka
2 cl / 2,95 €
4 cl / 5,50 €

Bier

Ratsherrn Pils
Fl. 0,33 l / 3,50 €

Ratsherrn alkoholfrei
Fl. 0,33 l / 3,50 €

Struve's Türlich Pils
Fl. 0,33 l / 3,50 €

*chininhaltig

Getränke

Alkoholfreie Getränke

	Preis
Gerolsteiner – Mineralwasser feinperlig oder still	Glas 0,25 l / 2,95 € Flasche 0,75 l / 6,95 €
Fritz Bio „Rhabarberschorle“	Flasche 0,33 l / 3,95 €
Fritz Bio „Apfelsaftschorle“	Flasche 0,33 l / 3,95 €
Fritz Kola*, Kola zuckerfrei* & Kola Superzero*	Flasche 0,33 l / 3,95 €
Frisch gepresster Orangensaft	Glas 0,25 l / 3,95 €

Kaffeespezialitäten – Lavazza

Kaffee	Tasse, 2,95 €
Cappuccino	Tasse, 3,95 €
Espresso, einfach	Tasse, 2,95 €
Espresso, doppelt	Tasse, 4,50 €
Milchkaffee	Tasse, 4,50 €

* mit Farbstoff, koffeinhaltig, mit Süßungsmitteln
** mit Milch, laktosehaltig