



GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN

In der Hohl 6 – 56593 Horhausen
Telefon (0 26 87) 92 10 99
www.taverne-mykonos.de – info@taverne-mykonos.de

Öffnungszeiten

Montags 17:30 – 23:00 Uhr
Dienstags – Sonntags 11:30 – 14:30 Uhr und 17:30 – 23:00 Uhr



APERITIFS

- 1 **Martini**
Bianco oder Rosso 5 cl **3,50**
- 2 **Campari**
mit Orangensaft oder Soda 5 cl **3,50**
- 3 **Sherry**
Medium oder trocken 5 cl **3,20**
- 4 **Raki**
nach türkischer Art, mit Wasser und Eis 5 cl **3,50**
- 5 **Ouzo**
nach griechischer Art, mit Wasser und Eis 5 cl **3,50**
- 6 **Mykonos Cocktail** 5 cl **2,70**

KALTE VORSPEISEN

- 7 **Tzatziki**
Griechischer Joghurt mit Gurken und Knoblauch **3,50**
- 8 **Feta**
Qualitätsschafskäse aus Griechenland mit Peperoni,
Oliven, Tomaten, Zwiebeln, Oregano und Olivenöl **6,90**
- 9 **Taramas**
Fischrogen in Öl eingelegt **3,80**
- 10 **Oktapodi-Salat**
Kraken in Weinsud gekocht mit Paprika und Zwiebeln **7,50**

PARTYSERVICE außer Haus





11	Calamaris-Salat Tintenfisch in Weinsud gekocht mit Paprika und Zwiebeln.....	7,50
12	Chitipi Schafskäsepüree mit Paprika verfeinert (scharf).....	3,90
13	Oliven griechische Oliven mit Zwiebeln und Olivenöl.....	3,90
14	Peperoni griechische Peperoni mit Zwiebeln und Olivenöl.....	3,90
15	Skordalia Kartoffelpüree mit Knoblauch, Essig und Öl.....	3,80
16	Melitziano Salat Auberginenpüree mit Knoblauch, Essig und Öl.....	3,90
17	Ouzo-Platte für eine Person Tzatziki, Taramas, Oktapodi-Salat, Calamaris-Salat, Melitziano-Salat, Chitipi, Oliven, Peperoni, Skordalia, Tomaten, Gurken und Orangen	11,00
18	Ouzo-Platte für zwei Personen	18,00
19	Krabben-Cocktail	6,50

WARMER VORSPEISEN

20	Tomatencrèmesuppe mit Sahne und Weißbrot.....	3,80
21	Zwiebelsuppe mit Weißbrot und Käse überbacken.....	3,80
22	Garidhes Tiganaki I Krabben gebraten mit einer Knoblauch-Tomatensauce und mit Schafskäse überbacken (scharf).....	6,90
23	Calamaris-Ringe in Ringe gebratene Calamaris mit Tzatziki.....	8,00
24	Saganaki I gebratener Weichkäse paniert, mit Tomaten, Gurken, Oliven und Peperoni.....	6,00
25	Saganaki II gebratener Weichkäse paniert, mit einer Knoblauch-Tomatensauce.....	6,50
26	Melitzianes I gebratene Auberginen mit Tzatziki.....	4,50
27	Melitzianes II gebratene Auberginen mit einer Knoblauch-Tomatensauce.....	5,10
28	Piperies gebratene Paprika mit einer Knoblauch-Tomatensauce.....	5,10
29	Kolokithakia gebratene Zucchini mit einer Knoblauch-Tomatensauce.....	5,10
30	Dolmades Weinblätter gefüllt mit Hackfleisch und Reis, pikant gewürzt und mit einer Sauce Hollandaise überzogen.....	5,90

31	Köftedakia I Mini-Hackfleischröllchen mit Tzatziki.....	5,50
32	Köftedakia II Mini-Hackfleischröllchen mit einer Knoblauch-Tomatensoße.....	5,90
33	Manteri sto Forno I Franz. Champignons gebraten mit Gorgonzola-Sahnesoße.....	6,50
34	Metaxa-Teller für eine Person gebratene Auberginen, Paprika, Zucchini, mit einer Knoblauch-Tomatensoße, Saganaki, Dolmades mit Sauce Hollandaise, Hackfleischröllchen	10,50
35	Metaxa-Teller für zwei Personen.....	17,50
36	Metaxa-Teller vegetarisch, für eine Person gebratene Auberginen, Paprika, Zucchini mit einer Knoblauch-Tomatensauce, Saganaki, panierte Champignons	11,20
37	Metaxa-Teller vegetarisch, für zwei Personen	18,00

WARMER VORSPEISEN VOM GRILL

38	Peperoni vom Grill mit Tomaten, Gurken und Knoblauch.....	4,90
39	Schafskäse vom Grill mit Knoblauch, Zwiebeln, Oregano, Peperoni und Tomaten.....	6,90
40	Knoblauchbrot aus dem Backofen mit Oregano gewürzt	3,20
41	Knoblauchbrot aus dem Backofen mit Oregano gewürzt, scharf.....	3,50

SALATE

42	Griechischer Krautsalat Krautsalat nach Griechischer Art, Möhrensalat mit Essig-Öl-Dressing	6,50
43	Gemischter Salat Eisbergsalat, Krautsalat, Möhrensalat, Tomaten, Gurken, Oliven und Peperoni mit Essig-Öl-Dressing.....	6,80
44	Griechischer Bauernsalat Eisbergsalat, Krautsalat, Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Paprika, Schafskäse, Zwiebeln und Oregano mit Essig-Öl-Dressing	8,00
45	Gyros-Salat Eisbergsalat, Krautsalat, Tomaten, Gurken, Essig & Öl, Zwiebeln, Oliven, Gyros und Tzatziki	8,00
46	Hähnchen-Salat Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Paprika und Hähnchenbruststreifen vom Grill mit Joghurt-Dressing	8,00

FISCHSPEZIALITÄTEN AVS DER PFANNE VND VOM GRILL

- 47 **Calamaria**
Tintenfisch paniert und gebraten mit Butterreis, Skordalia und Salat..... 13,90
- 48 **Calamaria vom Grill**
Tintenfisch natur gegrillt mit Butterreis, Skordalia und Salat 15,50
- 49 **Garidhes**
Fünf Königsscamps gebraten mit Butterreis, Skordalia und Salat 17,50
- 50 **Garidhes-Suflaki vom Grill**
Zwei Gambas-Spieße vom Grill mit Butterreis, Skordalia und Salat 14,90
- 51 **Pangasiusfilet**
Pangasiusfilet paniert und gebraten mit Butterreis, Skordalia und Salat..... 13,50
- 52 **Schollenfilet**
Zwei Schollenfilets paniert und gebraten mit Butterreis, Skordalia und Salat..... 14,50
- 53 **Lachsfilet vom Grill**
Zwei Lachsfilets vom Grill mit Butterreis, Skordalia und Salat 15,90
- 54 **Rhodos-Teller**
Tintenfisch paniert, Pangasiusfilet paniert und gebraten
mit Butterreis, Skordalia und Salat 14,90
- 55 **Santorini-Teller**
Tintenfisch paniert, zwei Königsscamps gebraten
mit Butterreis, Skordalia und Salat..... 15,90
- 56 **Fischplatte für zwei Personen**
Tintenfischringe paniert, Pangasiusfilet paniert, zwei Lachsfilets
und zwei Königsscamps mit zwei Folienkartoffeln, Butterreis, Skordalia und Salat 37,00



BEILAGEN/SONDERWÜNSCHE

57	Reis mit Tomatensoße	3,00
58	Folienkartoffel mit Tzatziki	3,00
59	Pommes Frites	3,00
60	Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	3,50
61	Gemüse Brokkoli, Blumenkohl und Möhren	3,50
62	Sauce Bernaise, Sauce Hollandaise oder Metaxa-Soße extra	2,50
63	Gigantes griechische dicke weiße Bohnen mit Tomatensoße und Oregano	3,90
64	Fasulada griechische grüne Bohnen mit Tomatensoße und Oregano	3,90
65	Melitzianes griechische Auberginen mit Tomatensoße und Oregano	3,90
66	Mehrpreis für Bratkartoffeln anstelle Reis und Pommes	1,50
67	Mehrpreis für Folienkartoffel mit Tzatziki anstelle Reis und Pommes	1,50
68	Mehrpreis für grüne Bohnen, dicke Bohnen oder Auberginen als Beilage, anstelle Reis und Pommes	3,00
69	Mehrpreis für einen Bauernsalat anstelle eines gemischten Salates	2,00
70	Mehrpreis für Kroketten anstelle Reis und Pommes	1,00



SPEZIALITÄTEN VOM SCHWEIN

- | | | |
|----|--|-------|
| 71 | Gyros – Tzatziki
Gyros mit Tzatziki, Reis, Pommes und Salat | 10,90 |
| 72 | Gyros – Calamaris
Gyros und Calamaris mit Reis, Pommes und Salat | 14,50 |
| 73 | Gyros – Überbacken
Gyros in Metaxa-Soße mit Käse überbacken mit Reis, Pommes und Salat | 13,70 |
| 74 | Gyros-Pfanne – Spezial
Gyros in Metaxa-Soße mit Reis, Pommes und Salat | 13,70 |
| 75 | Souflaki vom Grill
Zwei Schweinespieße mit Tzatziki, Reis, Pommes und Salat | 12,70 |
| 76 | Soutsoukakia vom Grill
Hackfleischröllchen nach Griechischer Art gewürzt mit Tzatziki, Reis, Pommes und Salat | 12,20 |
| 77 | Soutsoukakia vom Grill überbacken
Hackfleischröllchen nach Griechischer Art gewürzt mit einer Tomaten-Knoblauch-Soße, frischem Paprika und Käse überbacken, mit Reis, Pommes und Salat | 13,70 |
| 78 | Bifteki vom Grill
Hackfleischsteak mit Weichkäse gefüllt, mit Tzatziki, Reis, Pommes und Salat | 12,70 |
| 79 | Bifteki vom Grill mit Käse überbacken
Hackfleischsteak mit Weichkäse gefüllt, in einer Metaxa-Sauce mit Käse überbacken mit Reis, Pommes und Salat | 14,50 |
| 80 | Schweinesteak mit Kräuterbutter vom Grill
Drei Schweinesteaks mit Kräuterbutter, Reis, Pommes und Salat | 12,70 |



81	Schweinesteak mit Sauce-Bernaise vom Grill Drei Schweinesteaks mit Sauce-Bernaise, Reis, Pommes und Salat.....	13,10
82	Schweinesteak vom Grill überbacken Drei Schweinesteaks in Metaxa-Soße mit Käse überbacken, mit Reis, Pommes und Salat.....	13,70
83	Schweinesteak „Hawaii“ vom Grill überbacken Drei Schweinesteaks in Metaxa-Soße mit Ananas und Käse überbacken, mit Reis, Pommes und Salat.....	14,10
84	Schweinelendchen mit Kräuterbutter vom Grill Vier Schweinelendchen mit Kräuterbutter, Reis, Pommes und Salat.....	15,10
85	Schweinelendchen mit Sauce-Bernaise vom Grill Vier Schweinelendchen mit Sauce-Bernaise, Reis, Pommes und Salat.....	15,70
86	Schweinelendchen mit Rotweinsauce vom Grill Vier Schweinelendchen mit Rotweinsauce, Reis, Pommes und Salat.....	15,90

SPEZIALITÄTEN VOM SCHWEIN AUS DER PFANNE

87	Wienerschnitzel Schweineschnitzel Wiener Art mit Pommes und Salat.....	11,20
88	Jägerschnitzel Schweineschnitzel mit Jägersauce, Pommes und Salat.....	11,70
89	Rahmschnitzel Schweineschnitzel mit Rahmsauce, Pommes und Salat.....	11,70
90	Zigeunerschnitzel Schweineschnitzel mit Zigeunersauce, Pommes und Salat.....	11,70
91	Hawaii-Schnitzel Schweineschnitzel mit zwei Ananasscheiben und Käse überbacken, Pommes und Salat.....	11,90
92	Zwiebelschnitzel Schweineschnitzel mit gebratenen Zwiebeln, Pommes und Salat.....	12,60
93	Schnitzel überbacken Schweineschnitzel mit Sauce-Hollandaise und Käse überbacken, Pommes und Salat.....	12,60



SPEZIALITÄTEN VOM LAMM

94	Paidakia vom Grill Fünf Lammkoteletts mit Tzatziki, Pommes, Reis und Salat.....	16,50
95	Lammfilet mit Kräuterbutter vom Grill Vier Lammfilets mit Kräuterbutter, Reis, Pommes und Salat.....	17,20
96	Lammfilet mit Rotweinsauce vom Grill Vier Lammfilets mit Rotweinsauce, Reis, Pommes und Salat.....	17,50
97	Lammspieß vom Grill Zwei Lammspieße mit Tzatziki, Reis, Pommes und Salat.....	18,50
98	Lammteller vom Grill Ein Lammspieß, ein Lammfilet, zwei Lammkoteletts mit Tzatziki, Reis, Pommes u. Salat	18,90

SPEZIALITÄTEN AUS DEM BACKOFEN

99	Lammhaxe mit Kritharaki aus dem Backofen Lammhaxe mit griechischen Reismudeln und Salat.....	14,70
100	Lammhaxe mit Auberginen aus dem Backofen Lammhaxe mit Auberginen und Salat.....	14,90
101	Lammhaxe mit grünen Bohnen aus dem Backofen Lammhaxe mit grünen Bohnen und Salat.....	14,90
102	Lammhaxe mit dicken Bohnen aus dem Backofen Lammhaxe mit dicken Bohnen und Salat	14,90
103	Lammhaxe Exochiko aus dem Backofen Lammhaxe mit Kartoffeln, Tomatensauce, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Schafskäse und Salat.....	16,90
104	Moussaka aus dem Backofen Auberginen, Kartoffeln, Zucchini, Hackfleisch, Eikruste und Salat.....	12,40
105	Kritharaki aus dem Backofen griechische Reismudeln mit Hackfleisch und Käse überbacken	8,20

SPEZIALITÄTEN VOM RIND

106	Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter vom Grill Rumpsteak mit Kräuterbutter, Reis, Pommes und Salat.....	18,70
107	Argentinisches Rumpsteak mit Rotweinsauce vom Grill Rumpsteak mit Rotweinsauce, Reis, Pommes und Salat.....	18,90
108	Argentinisches Rumpsteak mit Champignonsauce vom Grill Rumpsteak mit Champignonsauce, Reis, Pommes und Salat.....	18,90
109	Argentinisches Rumpsteak mit Pfeffersauce vom Grill Rumpsteak mit Pfeffersauce, Reis, Pommes und Salat	18,90
110	Argentinisches Rumpsteak mit Zwiebel vom Grill Rumpsteak mit gebratenen Zwiebeln, Reis, Pommes und Salat.....	18,90
111	Argentinisches Rumpsteak mit Zwiebel und Paprika vom Grill Rumpsteak mit gebratenen Zwiebeln, Paprika und Champignons mit Reis, Pommes u. Salat	20,00

- 112 **Sikoti I vom Grill**
Rinderleber vom Grill, mit Tzatziki, Reis, Pommes und Salat..... 11,50
- 113 **Sikoti II vom Grill**
Rinderleber vom Grill mit gebratenen Zwiebeln, mit Tzatziki, Reis, Pommes und Salat..... 12,40

SPEZIALITÄTEN VOM HVHN

- 114 **Hähnchenbrustfilet vom Grill**
Zwei Hähnchenbrustfilets vom Grill mit Pommes, Reis, Gemüse und Salat..... 13,20
- 115 **Hähnchenbrustfilet – Bernaise vom Grill**
Zwei Hähnchenbrustfilets vom Grill mit Sauce Bernaise, Pommes, Reis, Gemüse und Salat..... 13,70
- 116 **Hähnchenschnitzel überbacken**
Hähnchenbrustfilet gegrillt mit Sauce Hollandaise und Käse überbacken,
mit Pommes, Reis, Salat 14,70

VERSCHIEDENE SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

- 117 **Donky-Teller I**
Gyros, Schweinespieß, Rinderleber, Tzatziki, Reis, Pommes und Salat 14,70
- 118 **Donky-Teller II**
Gyros, Rinderleber, Calamaris, Tzatziki, Reis, Pommes und Salat 15,50
- 119 **Fino-Teller I**
Gyros, Hackfleischsteak mit Weichkäse gefüllt, Schweinelendchen,
Tzatziki, Reis, Pommes und Salat..... 15,20
- 120 **Fino-Teller II**
Gyros, Hackfleischsteak mit Weichkäse gefüllt, Rinderleber,
Tzatziki, Reis, Pommes und Salat..... 15,20
- 121 **Dorf-Teller**
Gyros, Schweinespieß, Schweinesteak, Tzatziki, Reis, Pommes und Salat..... 14,70
- 122 **Korfu-Teller**
Gyros, Schweinespieß, zwei Hackfleischröllchen, Tzatziki, Reis, Pommes und Salat..... 15,20
- 123 **Athen-Teller**
Gyros, Schweinespieß, zwei Lammkoteletts, Tzatziki, Reis, Pommes und Salat..... 15,70
- 124 **Grill-Teller**
Schweinespieß, Rinderleber, Hackfleischröllchen, Schweinelendchen, Schweinekotelett,
Tzatziki, Reis, Pommes und Salat..... 17,20
- 125 **Grill-Teller Spezial**
Schweinespieß, Hackfleischröllchen, Schweinelendchen,
Schweinekotelett, Gyros, Tzatziki, Reis, Pommes und Salat 18,70
- 126 **Athos-Teller**
Gyros, Leber, Hähnchenbrustfilet, Tzatziki, Reis, Pommes und Salat 14,70
- 127 **Simis-Teller**
Gyros, Hackfleischröllchen, Rinderleber, Lammspieß, Tzatziki, Reis, Pommes und Salat 18,20

SPEZIALITÄTEN FÜR MEHRERE PERSONEN VOM GRILL

- 128 **Pythagoras-Platte für zwei Personen**
Gyros für zwei Personen, zwei Schweinespieße, zwei Hackfleischröllchen,
zwei Schweinesteaks, Tzatziki, Reis, Pommes und Salat 35,00
- 129 **Dionysos-Platte für zwei Personen**
Gyros für zwei Personen, zwei Schweinespieße, zwei Hackfleischröllchen,
zwei Lammkoteletts, Tzatziki, Reis, Pommes und Salat 37,00
- 130 **Mykonos-Platte für vier Personen**
Gyros für vier Personen, vier Schweinespieße, vier Hackfleischröllchen, vier Schweinesteaks,
vier Lammkoteletts, eine Portion Tzatziki, Reis, Pommes und Salat 66,00
- 131 **Delphi-Platte für vier Personen**
Vier Lammkoteletts, vier Lammfilets, vier Lammspieße,
vier Hähnchenbrustfilets, vier mal Leber, eine Portion Tzatziki, Reis, Pommes und Salat 70,00

SPEZIALITÄTEN NACH ART DES HAUSES

- 132 **Tiganaki I Klassiker**
Vier Schweinelendchen gegrillt mit Metaxasoße,
dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, Reis und Salat 16,90
- 133 **Tiganaki II**
Vier Schweinelendchen gegrillt mit Champignonsoße,
dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, Reis und Salat 16,90
- 134 **Tiganaki III**
Vier Lammfilets gegrillt mit einer Sauce Provençale, nach Art des Hauses,
dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, Reis und Salat 18,50
- 135 **Tiganaki IV**
Vier Rinderleber gegrillt mit einer Rotweinsoße,
dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, Reis und Salat 13,90



FÜR DEN KLEINEN HUNGER

136	Mini-Gyros mit Pommes und Krautsalat	7,40
137	Mini-Suflaki Schweinespies vom Grill mit Pommes und Krautsalat.....	7,40
138	Mini-Soutsoukakia Hackfleischröllchen mit Pommes und Krautsalat	7,40
139	Mini-Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Pommes und Krautsalat	8,00
140	Mini-Schnitzel mit Pommes und Krautsalat	7,40
141	Mehrpreis für Tzatziki (eine Kugel)	1,20

SPIRITOVSEN - LONGDRINKS - COCKTAILS

142	Raki	2 cl	1,80
143	Ouzo	2 cl	1,60
144	Ouzo 12	2 cl	1,80
145	Mykonos - Cocktail	2 cl	1,60
146	Metaxa fünf Sterne	2 cl	2,60
147	Metaxa sieben Sterne	2 cl	3,60
148	Metaxa vierzig Jahre alt	2 cl	5,10
149	Metaxa flambiert	2 cl	3,90
150	Jägermeister	2 cl	1,60
151	Fernet Branca	2 cl	1,90
152	Barcadi mit Cola	5 cl	3,70
153	Wodka-Lemon	5 cl	3,70
154	Scotch-Whisky	5 cl	4,10
155	Ramazotti mit Eiswürfel	4 cl	3,20
156	Averna mit Eiswürfel	4 cl	3,20
157	Sambuca mit Kaffeebohnen	2 cl	1,90
158	Baileys mit Eiswürfeln	5 cl	3,60
159	Malteser	2 cl	1,90
160	Grappa Chardonnay	2 cl	2,50
161	Williamsbirne	2 cl	1,90

OFFENE HAVSWEINE ROT

162	Athos trocken	0,25 l	3,80	0,50 l	7,60
163	Naousa trocken	0,25 l	3,90	0,50 l	7,80
164	Demestica fruchtig herb	0,25 l	3,60	0,50 l	7,20
165	Makedonikos halbtrocken	0,25 l	3,60	0,50 l	7,20
166	Imiglikos lieblich	0,25 l	3,60	0,50 l	7,20
167	Maphrodaphne Qualitätslikörwein	0,25 l	4,20	0,50 l	8,40

OFFENE HAVSWEINE ROSÉ

168	Makedonikos halbtrocken	0,25 l	3,60	0,50 l	7,20
169	Imiglikos lieblich	0,25 l	3,60	0,50 l	7,20
170	Retsina trocken (geharzt)	0,25 l	3,60	0,50 l	7,20
171	Santa Laura trocken	0,25 l	3,60	0,50 l	7,20

OFFENE HAVSWEINE WEIß

172	Athos trocken	0,25 l	3,80	0,50 l	7,60
173	Demestica fruchtig herb	0,25 l	3,60	0,50 l	7,20
174	Makedonikos halbtrocken	0,25 l	3,60	0,50 l	7,20
175	Imiglikos lieblich	0,25 l	3,60	0,50 l	7,20
176	Retsina trocken (geharzt)	0,25 l	3,60	0,50 l	7,20
177	Samos süß	0,25 l	4,20	0,50 l	8,40
178	Weinschorle	0,25 l	3,00	0,50 l	6,00



SEKT FÜR BESONDERE ANLÄSSE

179	Flasche Sekt	0,70 l	15,00
180	Piccolo	0,20 l	4,80

BIERE

181	Köstritzer Schwarzbier vom Fass	0,30 l	2,20	0,50 l	3,40
182	Bitburger <small>5 Jahre im Fass</small> <i>Premium Pils</i> Bitburger Pils vom Fass	0,30 l	2,10	0,50 l	3,30
183	Früh-Kölsch			0,33 l	2,20
184	Bitburger <small>ALCOHOLFREI</small> 0,0% Bitburger Pils alkoholfrei			0,33 l	2,20
185	ERDINGER <i>Weißbier</i> Erdinger Hefeweizenbier hell			0,50 l	3,20
186	ERDINGER <i>Dunkel</i> Erdinger Hefeweizenbier dunkel			0,50 l	3,20
187	ERDINGER <i>Kristall</i> Erdinger Kristallweizenbier			0,50 l	3,20
188	ERDINGER <small>ALCOHOLFREI</small> Erdinger Alkoholfreies Weizenbier hell			0,50 l	3,20
189	Malzbier	0,30 l	2,10	0,50 l	3,40

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

190	Coca-Cola ^{1,2}	0,30 l	2,50	0,40 l	3,10
191	Coca-Cola Light ^{1,2}	0,30 l	2,50	0,40 l	3,10
192	Fanta ¹	0,30 l	2,50	0,40 l	3,10
193	Sprite	0,30 l	2,50	0,40 l	3,10
194	Spezi ^{1,2}	0,30 l	2,50	0,40 l	3,10
195	TÖNISSTEINER <i>Classic Exclusiv</i> Mineralwasser	0,25 l	1,70	0,75 l	4,50
196	TÖNISSTEINER <i>Naturelle Exclusiv</i> stilles Mineralwasser	0,25 l	1,70	0,75 l	4,50
197	Apfelsaft	0,30 l	3,10	0,40 l	3,90
198	TÖNISSTEINER <i>Apple-Mix Exclusiv</i> Apfelsaftschorle	0,30 l	2,50	0,40 l	3,30
199	Orangensaft	0,30 l	3,10	0,40 l	3,90
200	Bitter-Lemon ^{1,3}	0,30 l	3,10	0,40 l	3,90
201	Bitburger Fassbrause Zitrone oder Rhabarber			0,33 l	2,20

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Koffein, 3 Chinin

