



## Willkommen in der DEUTSCHEN EICHE!

Das Restaurant, das früher für bayerische, eher deftige Küche berühmt war, hat seinen Stil nach der notwendigen Modernisierung und gelungenen Erweiterung im Jahre 1998 dem veränderten Ernährungsbewusstsein angepasst. Zwar werden traditionelle Gerichte wie der "Schweinebraten" nach wie vor angeboten, aber auch moderne und kleine Gerichte.

Täglich gibt es als besonderes Schmankerl zusätzlich zu Mittag ein delikates, preiswertes Mittagsgeschicht, und das auch als fleischlose Alternative. Neben der täglich wechselnden Tageskarte findet der Gast auch eine große Klassiker-Karte (bis 23:00 Uhr) mit international bekannten Speisen.

Schon ab 7.00 Uhr bis 11.00 Uhr kann man am Buffet günstig und reichhaltig frühstücken. Ob zum Lunch, dem Snack zwischendurch oder zum Dinner, die Mitarbeiter des Restaurants freuen sich auf Ihren Besuch. Bei schönem Wetter empfehlen wir besonders die Tische an den Fenstern oder draußen, vor dem Lokal.

Gerne können Sie über unsere Webseite Ihren Tisch im Lokal reservieren. Klicken Sie hierfür auf der Restaurantseite auf „Zur [Tischreservierung](#)“.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und wünschen Ihnen eine schöne Zeit bei uns!

Restaurant Deutsche Eiche  
Reichenbachstraße 13  
80469 München

Tel.: 089 – 23 11 66 61

Web: [http://www.deutsche-eiche.de/Das\\_Restaurant](http://www.deutsche-eiche.de/Das_Restaurant)

Mail: [info@deutsche-eiche.de](mailto:info@deutsche-eiche.de)

Öffnungszeiten:

Mo.-So., 07:00 – 01:00 Uhr

Wir akzeptieren:



Preise incl. MWst und Bedienung.  
Wir servieren Ihnen auch gerne kleinere Portionen.  
Hierfür berechnen wir 80 % vom Normalpreis  
Smaller portions are available at 80% of the normal price

## Unsere Klassikerkarte von 11.30 - 23.00 Uhr

Our classics are served from 11.30 am to 11 pm

### Suppen und Vorspeisen

Soups and starters

**Hausgemachte Tomatencremesuppe mit knusprigen Kräutercroutons aus der Pfanne** 3,60 €

Homemade tomato cream soup with croutons

**Cremige Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen, Speck und Kräutern** 3,90 €

Creamy potato soup with Vienna sausages, bacon and fresh herbs

**Deftige Gulaschsuppe mit Brot** 3,90 €

Rich homemade goulash soup with bread

**6 Stück Bruschetta, geröstetes Weißbrot mit Kräutertomatenwürfeln, Olivenöl extra Vergine, frischem Knoblauch und Basilikum** 5,40 €

6 Bruschetta, cut tomatoes on toasted white bread, with olive oil, fresh garlic and basil

### Salate, frisch vom Markt

Fresh seasonal salads

#### Wahlweise Hausdressing oder Jogurtdressing

Please choose either our house or yoghurt dressing

12,80 €

#### Großer, bunter Salat mit in Kräutern gebratenen Roastbeefstreifen und Kirschtomaten

Large, colorful salad with roast beef strips fried herbs and cherry tomatoes

**Großer, bunter Salat mit gegrilltem Ziegenkäse, roten Zwiebeln und Oliven** 10,40 €

Large, colorful salad with grilled goat cheese, red onions and olives

**Großer, bunter Salat mit in Kräuterbutter gebratenen Garnelenspießen, frischem Rucola und Kirschtomaten** 13,90 €

Large, colorful salad with shrimp skewer, fried in herb butter, fresh rocket and cherry tomatoes

**Großer, bunter Salat mit Putenbruststreifen und Croutons** 10,40 €

Large, colorful salad with turkey breast strips and croutons

**Bauernsalat mit Schinken- und Käsestreifen, gekochtem Ei und roten Zwiebeln** 8,40 €

Farmer salad with ham and cheese strips, boiled egg and red onions

#### Wir servieren Ihnen zu allen unseren Salaten einen gemischten Brotkorb!

We serve all our salads with a mixed bread basket!

**Kleiner gemischter Marktsalat** 3,60 €

Small, mixed salad

## Hauptgerichte

Main dishes

**Bayerischer Schweinebraten auf Dunkelbiersoße mit Kartoffelknödel und Semmelknödel, dazu Krautsalat** 9,80 €  
Fresh roast pork with dark beer sauce, dumplings and coleslaw

**Putensteak „Jäger Art“ mit Champignonrahmsoße, hausgemachten Spätzle und kleinem Salat** 10,90 €  
Steak from turkey breast with mushroom sauce, homemade noodles and salad

**Zwiebelrostbraten an Bratkartoffeln mit Speck und kleinem Salat** 17,90 €  
Onion roast beef with potatoes and bacon, and a small salad

**Rumpsteak 200g\* vom Rind auf goldbraunen Bratkartoffeln mit Speck, Kräuterbutter und kleinem Salat** 18,40 €  
200g rump steak with fried potatoes with bacon, herb butter and a small salad

**Braumeistergulasch – vom Rind mit Dunkelbier gekocht, dazu in Butter gebratene Semmelknödelscheiben und Salat** 10,40 €  
Sliced beef cooked with dark beer, served with fried dumplings and a small salad

**Tafelspitz vom Rind in der eigenen Brühe, auf Wurzelgemüse mit frischem Meerrettich, dazu Salzkartoffeln** 11,90 €  
Munich beef from cattle in his own broth, on root vegetables with fresh horseradish and fried potatoes

## Aus der Pfanne

From the pan

**Schinkennudeln mit Kräuterröhrei und kleinem gemischtem Salat** 8,20 €  
Fried noodles with ham and egg, comes with a small salad

**Tiroler G'róstl mit Kartoffeln, Schweinefleisch, Speck, Zwiebeln, einem Spiegelei und kleinem Salat** 8,60 €  
Tirolean G'róstl with potatoes, pork, bacon, onion, one fried egg and a small salad

**Großes Putenschnitzel mit knusprigen Pommes frites und kleinem Salat** 11,90 €  
Big turkey escalope with crispy fries and a small salad

**Großes paniertes Schweineschnitzel mit knusprigen Pommes frites und kleinem Salat** 11,90 €  
Large breaded pork cutlet with crispy french fries and a small salad

**Cordon bleu vom Schwein mit knusprigen Pommes frites und kleinem gemischtem Salat** 13,90 €  
Cordon bleu, escalope of pork filled with ham and cheese, with fries and a small mixed salad

**Wiener Schnitzel vom Kalb mit knusprigen Bratkartoffeln mit Speck, Preiselbeeren und einem kleinen gemischtem Salat** 17,40 €  
Breaded escalope of veal „Vienna style“ with pan-fried potatoes with bacon, cranberries and a small mixed salad

\*Gewichtsangabe bezieht sich auf das Rohgewicht



## Vegetarische Gerichte

Without meat

**Omelette mit frischen Pilzen und Kräutern an Marktsalat** 7,50 €  
Omelet with fresh mushrooms and herbs to market salad

**Rahmschwammerl mit Semmelknödel** 7,80 €  
Mushroom stew with bread dumplings

**Gebackener Camembert mit Preiselbeeren an Salat** 8,20 €  
Fried camembert to salad with cranberries

**Käsespätzle mit Röstzwiebeln und einem kleinen gemischten Marktsalat** 8,90 €  
Small flour dumplings with cheese and fried onions, comes with a small salad

## Dessert

Desserts

**Warmer Apfelstrudel auf Vanillesoße mit Schokoladeneis** 5,90 €  
Warm apple strudel with vanilla sauce on chocolate ice cream

**Frischer Kaiserschmarrn, dazu Zwetschgenröster oder Apfelmus** 7,90 €  
Sliced pancake with powdered sugar, plums or apple sauce

**Hausgemachte Apfelkücherl mit Vanillesoße im Zimtteigmantel mit Vanilleeis und Sahne** 5,90 €  
Homemade apple fritter in a cinnamon crust with vanilla sauce, vanilla ice cream and whipped cream

## Extras

Extras

**Brotkorb** 2,50 €  
Bread Basket

**Preiselbeeren** 1,00 €  
Cranberries

**Soße** 1,50 €  
Sauce

**Beilage zusätzlich** 2,50 €  
Additional side dishes

**Bei Beilagenänderung auf Bratkartoffeln** 1,00 €  
For side dishes change on potatoes

Preise incl. MWst und Bedienung.  
Wir servieren Ihnen auch gerne kleinere Portionen.  
Hierfür berechnen wir 80 % vom Normalpreis  
Smaller portions are available at 80% of the normal price



## Kleine Gerichte und Brotzeiten von 11.30 - 24.00 Uhr

Snacks, served from 11.30 am to midnight

<b>Hausgemachte Tomatencremesuppe mit knusprigen Kräutercroutons aus der Pfanne</b> Homemade tomato cream soup with crispy croutons	3,60 €
<b>Cremige Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen, Speck und frischen Kräutern</b> Creamy potato soup with Vienna sausage, bacon and fresh herbs	3,90 €
<b>Deftige Gulaschsuppe mit Brot</b> Rich homemade goulash soup with bread	3,90 €
<b>Hausgemachte Fleischpflanzerl mit Kartoffelsalat und Bratensauce</b> Homemade meatballs with potato salad and brown gravy	5,90 €
<b>Wurstsalat mit Gewürzgurke, Zwiebelringen und Hausbrot</b> Salad with cold sausage, gherkin and onion rings, served with bread	6,90 €
<b>Schweizer Wurstsalat mit Gewürzgurke, Zwiebelringen, Käsestreifen und Hausbrot</b> Swiss style salad with cold sausage, gherkin, onion rings, stripes of cheese, bread	7,90 €
<b>Chili con Carne mit Hackfleisch, Kartoffeln und Bohnen, dazu frisches Baguette</b> Chili con carne with meat, potatoes and beans, served with fresh baguette	6,70 €
<b>Kalter Schweinebraten mit Gewürzgurken, Meerrettich, Hausbrot und Butter</b> Cold roast of pork with gherkin, horseradish, bread and butter	7,80 €
<b>Käsebrett` I mit Früchten, Brotkorb und Butter</b> Dish of mixed cheese with bread and butter	9,80 €
<b>Bayerisches Brotzeitbrett` I mit Käse, Wurst, kaltem Braten, Gurke, Brotkorb und Butter</b> Bavarian snack plate with cheese, sausage, cold roast pork, gherkin, bread and butter	8,80 €

Preise incl. MWst und Bedienung.  
Wir servieren Ihnen auch gerne kleinere Portionen.  
Hierfür berechnen wir 80 % vom Normalpreis  
Smaller portions are available at 80% of the normal price



## Unser Frühstück von 7.00 - 11.00 Uhr

Our breakfast, served 7 to 11 am

### **Wir servieren Ihnen Backwaren von unserem Bäcker aus der Nachbarschaft**

Bread and buns are made by a bakery in the neighbourhood

### **Frühstück „Sweet heart“**

4,40 €

#### **Nutella, Konfitüre, Butter, eine Semmel, ein Haferl Kaffee oder Tee nach Wahl**

Nougat creme, marmalade, honey, butter, a roll, and coffee or tea

### **Frühstück „Freie Wahl“**

8,60 €

#### **Bedienen Sie sich bitte an unserem reichhaltigen Frühstücksbuffet**

#### **Ein Heißgetränk nach Wahl**

#### **Aus der Küche zubereitete Eierspeisen berechnen wir extra**

„Free Choice“

Please serve yourself from the buffet

A hot drink of choice

From the kitchen prepared egg-dishes will be charged extra

### **Zünftiges Münchner Frühstück (bis 17:00 Uhr)**

7,40 €

#### **2 original Münchner Weißwürste mit Brez'n und Weißbier 0,5 l**

Original Munich breakfast – served until 5 pm

2 Munich sausages with pretzel and wheat beer

Preise incl. MWst und Bedienung.

Wir servieren Ihnen auch gerne kleinere Portionen.

Hierfür berechnen wir 80 % vom Normalpreis

Smaller portions are available at 80% of the normal price

## Alkoholfreie Getränke

non-alcoholic

<b>Mineralwasser still / medium</b>	Water without gas	0,3 l	2,50	€
<b>Mineralwasser still / medium</b>	Water without gas	0,7 l	5,50	€
<b>Tafelwasser</b>	Table water	0,3 l	2,50	€
<b>Tafelwasser</b>	Table water	0,5 l	3,00	€
<b>Cola</b> <sup>1,2,3,4</sup>		0,3 l	2,50	€
<b>Cola</b> <sup>1,2,3,4</sup>		0,5 l	3,20	€
<b>Cola light</b> <sup>1,3,4,6</sup>		0,3 l	2,50	€
<b>Cola light</b> <sup>1,3,4,6</sup>		0,5 l	3,20	€
<b>Mirinda</b> <sup>1,2,3</sup>		0,3 l	2,50	€
<b>Mirinda</b> <sup>1,2,3</sup>		0,5 l	3,20	€
<b>Zitronenlimonade</b>	Sprite	0,3 l	2,50	€
<b>Zitronenlimonade</b>	Sprite	0,5 l	3,20	€
<b>Spezi</b> <sup>1,3,4</sup>	Coke-Fanta mix	0,3 l	2,50	€
<b>Spezi</b> <sup>1,3,4</sup>	Coke-Fanta mix	0,5 l	3,20	€
<b>Schweppes Tonic Water</b> <sup>5</sup>		0,2 l	2,70	€
<b>Schweppes Bitter Lemon</b> <sup>3,5</sup>		0,2 l	2,70	€
<b>Schweppes Ginger Ale</b> <sup>1</sup>		0,2 l	2,70	€
<b>Johannisbeersaft</b>	Black currant juice	0,2 l	2,70	€
<b>Kirschsaft</b>	Cherry juice	0,2 l	2,70	€
<b>Orangensaft</b>	Orange juice	0,2 l	2,70	€
<b>Orangensaft frisch gepresst</b>	Fresh squeezed orange juice	0,2 l	3,60	€
<b>Apfelsaft naturtrüb</b>	Apple juice	0,2 l	2,70	€
<b>Maracujasaft</b>	Passion fruit juice	0,2 l	2,70	€
<b>Rhabarbersaft</b>	Rhubarb juice	0,2 l	2,70	€
<b>Saftschorle</b>	Spritzer	0,3 l	2,70	€
<b>Saftschorle</b>	Spritzer	0,5 l	3,20	€
<b>Eistee</b>	Iced tea	0,5 l	3,00	€
<b>Red Bull</b> <sup>1,4,7</sup>		0,25 l	3,10	€

1 mit Farbstoff (coloring), 2 Zucker (sugar), 3 mit Antioxidationsmittel (antioxidant), 4 mit Koffein (caffeine), 5 mit Chinin (quinine), 6 mit Süßstoff (saccharin), 7 mit Taurin (taurine)

Preise incl. MWst und Bedienung.  
Wir servieren Ihnen auch gerne kleinere Portionen.  
Hierfür berechnen wir 80 % vom Normalpreis  
Smaller portions are available at 80% of the normal price

## Heiße Getränke

Hot beverages

<b>Café Crème</b>	2,70 €
<b>Milchkaffee</b> Coffee with milk	2,80 €
<b>Latte Macchiato</b>	3,30 €
<b>Espresso</b>	2,10 €
<b>Doppelter Espresso</b> Double espresso	3,50 €
<b>Cappuccino</b>	2,80 €
<b>Heiße Schokolade</b> Hot chocolate	3,00 €
<b>Tee nach Wahl</b> Choice of tea	2,70 €
<b>Earl Grey</b>	
<b>Assam Schwarztee</b>	
<b>Grün</b>	
<b>Hagebutte</b>	
<b>Pfefferminz</b>	
<b>Roibos-Vanille</b>	
<b>Früchtetee</b>	
<b>Sommerbeeren</b>	
Earl grey	
Assam	
Green	
Rose hip	
Peppermint	
Redbuch-Vanilla	
Fruit-mix	
<b>Summerfruit-mix</b>	
<b>Glühwein</b>	3,50 €
<b>Mulled wine</b>	

## Biere

Beer

<p><b>LÖWENBRÄU Helles vom Fass</b>            Goldgelb in der Farbe und mit einer feinwürzigen Blume.            Draft</p>	<p>0,5 l 3,40 €</p>
<p><b>LÖWENBRÄU Radler</b>            Die feinwürzige, leicht süßliche Blume.            Beer and Sprite</p>	<p>0,5 l 3,40 €</p>
<p><b>LÖWENBRÄU Schwarzbier</b>            Kräftig frischer Geschmack, welcher leicht süßlich und karamellartig der Zunge schmeichelt.            Dark beer</p>	<p>0,5 l 3,50 €</p>
<p><b>LÖWENBRÄU Alkoholfrei</b>            Eine frische runde Blume, ideales isotonisches Getränk.            Non-alcoholic beer</p>	<p>0,5 l 3,40 €</p>
<p><b>Franziskaner Weißbier vom Fass</b>            Frischer, würziger und fruchtiger Geschmack.            Wheat beer</p>	<p>0,5 l 3,80 €</p>
<p><b>Franziskaner Dunkles Weißbier</b>            Malzaromatischer - vollmundiger Geschmack.            Dark wheat beer</p>	<p>0,5 l 3,80 €</p>
<p><b>Franziskaner Leichtes Weißbier</b>            Hat einen vollmundigen, würzigen Geschmack.            Diet wheat beer</p>	<p>0,5 l 3,80 €</p>
<p><b>Franziskaner Weißbier Alkoholfrei</b>            Hat einen aromatischen, vollmundigen Geschmack.            Non-alcoholic wheat beer</p>	<p>0,5 l 3,80 €</p>
<p><b>Augustiner Helles</b>            Ein besonders mildes, spritziges, lang gelagertes Bier, erfrischend und bekömmlich zugleich.            Light taste</p>	<p>0,5 l 3,60 €</p>
<p> <b>BECK'S Pils</b>            Erfrischend. Spritzig. Mild.            Pils</p>	<p>0,33 l 3,30 €</p>

## Rotweine

Red Wine

### **Côtes du Rhône A.C. 2009 - Frankreich**

samtig, nachhaltig, vollmundig.  
France - velvety, lasting, full bodied.

Glas 0,20 l	4,30	€
Flasche 0,75 l	15,00	€

### **Castillo de Almansa 2007 - Spanien**

samtig, rund und weich.  
Spain - velvety, mild

Glas 0,20 l	4,60	€
Flasche 0,75 l	16,00	€

### **Castel Firmian Marzemino Trentino 2009 DOC - Italien**

Ein rubinroter Wein mit violetten Reflexen und blumigem, reichen Bouquet; die fruchtigen Aromen sind eingebettet in eine samtige, elegante Struktur.  
Italy - fruity and elegant.

Glas 0,20 l	4,90	€
Flasche 0,75 l	17,00	€

### **Blauer Zweigelt – Thiery Weber 2009 - Österreich**

Tintiges Rubingranat, violette Randaufhellung, in der Nase Süße vom neuen Holz, saubere Kirschfrucht, am Gaumen elegant, ein Charmeur ohne Ecken und Kanten.  
Austrian red wine woody and clean.

Glas 0,20 l	4,90	€
Flasche 0,75 l	17,00	€

### **Zonnebloem Cabernet Sauvignon Merlot Südafrika 2008**

Rubinrote Farbe; schöne konzentrierte Frucht; feiner Eigengeschmack empfehlenswert zu Fleischgerichten.  
South Africa – pronounced flavour.

Glas 0,20 l	5,10	€
Flasche 0,75 l	17,80	€

### **Volpi Barbera d'Ásti superiore 2007 DOC - Italien**

Nach zehnmonatigem Ausbau in französischen Eichenholzgefässern präsentiert der Barbera sein elegantes, unverwechselbares Aroma von rauchigen-erdigen Düften und Schwarzkirschen in einem reichen kraftvollen Körper.  
Italy - velvety, lasting, full bodied and elegant.

Glas 0,20 l	5,70	€
Flasche 0,75 l	19,90	€

### **Shiraz South Australien, 2008**

Massiver, schwarzer Rotwein mit intensivem Aroma von dunklen Beeren wie z.B. Heidelbeere; im Geschmack samtig und angenehm lang im Abgang.  
Australia – refined taste from dark berries.

Glas 0,20 l	5,80	€
Flasche 0,75 l	20,30	€

## Rosé

Rosé wine

### **Bardolino Chiaretto 2010 - Italien**

frisch, duftig und trocken.  
Italy – easy taste, fruity and elegant.

Glas 0,20 l	4,40	€
Flasche 0,75 l	15,50	€

## Weißweine

White wine

### Pinot Grigio Veneto 2010 Italien

Ein Klassiker unter den italienischen Weinen. Frisch, intensiv und trocken.

Italy – fresh, tang refined taste.

Glas 0,20 l	4,40 €
Flasche 0,75 l	15,50 €

### Chardonnay Trentino 2010 DOC - Italien

Strohgelbe Farbe; fruchtige und reife Blume, die von Banane über Apfel, bis hin zu Tabak oder Honig reicht; voller und harmonischer Geschmack.

Italy – wine of a mild smack character.

Glas 0,20 l	4,70 €
Flasche 0,75 l	16,40 €

### Grüner Veltliner 2010 Qualitätswein - Österreich

Für unsere Österreich-Liebhaber! Jugendlich, spritzig, trocken.

For Austrian Lovers! - Delicate youthful dry taste.

Glas 0,20 l	4,60 €
Flasche 0,75 l	16,00 €

### Heger Grauburgunder „Sonett“ 2010 QbA sec - Deutschland

feinwürziger, rauchiger Melonenduft, mit dezentem Säurespiel und schönem Nachhall.

Germany – smells like smoky melon, with a long finish.

Glas 0,20 l	5,10 €
Flasche 0,75 l	17,80 €

### Robert Weil Rheingau – Riesling 2010 QbA sec - Deutschland

Ein Wein mit einer feinen Frucht und elegantem, reifen Spiel. Der nachhaltige Körper macht diesen Riesling zu einem belebenden Wein, der bei allem Anspruch aber auch zum unkomplizierten Trinkvergnügen einlädt.

Germany – very fruity select wine with a consummate taste.

Glas 0,20 l	5,60 €
Flasche 0,75 l	19,50 €

### Weinschorle

Mit Chardonnay Veneto

Only with Chardonnay Veneto

Glas 0,20 l	3,60 €
Glas 0,50 l	5,90 €

## Sekt / Champagner

<b>Prosecco Piccolo</b>		0,2 l	5,90 €
<b>Prosecco</b>		0,70 l	17,50 €
<b>Moët &amp; Chandon Brut Impérial</b>	<b>Champagne</b>	0,20 l	16,00 €
<b>Moët &amp; Chandon Brut Impérial</b>	<b>Champagne</b>	0,75 l	56,00 €

## Spirituosen

Spirits

<b>Martini Bianco</b>		5 cl	2,90 €
<b>Martini Extra Dry</b>		5 cl	2,90 €
<b>Martini Rosso</b>		5 cl	2,90 €
<b>Baileys</b>		2 cl	2,90 €
<b>Obstler</b>	<b>Fruit liquor</b>	2 cl	2,90 €
<b>Williams Christ Birne</b>	<b>Pear liquor</b>	2 cl	2,90 €
<b>Malteserkreuz Aquavit</b>		2 cl	2,90 €
<b>Grappa</b>		2 cl	2,90 €
<b>Sambuca</b>		2 cl	2,90 €
<b>Ramazotti</b>		2 cl	2,90 €
<b>Averna</b>		2 cl	2,90 €
<b>Fernet Branca / Menta</b>		2 cl	2,90 €
<b>Rémy Martin</b>		2 cl	3,20 €
<b>Gordon's Gin</b>		2 cl	2,90 €
<b>Bacardi</b>		2 cl	2,90 €
<b>Wodka Moskovskaya</b>		2 cl	2,90 €
<b>Asbach Uralt</b>		2 cl	2,90 €
<b>Campari</b>		2 cl	2,90 €
<b>Southern Comfort</b>		2 cl	2,90 €
<b>Jägermeister</b>	<b>German herbal liquor</b>	2 cl	2,90 €
<b>Hirschkuss</b>		2 cl	2,90 €
<b>Johnnie Walker Red Label</b>		2 cl	3,20 €
<b>Ballantine´s</b>		2 cl	3,20 €
<b>Chivas Regal</b>		2 cl	3,20 €
<b>Jim Beam</b>		2 cl	3,20 €
<b>Jack Daniels</b>		2 cl	3,20 €
<b>Rüscherl</b>	<b>Mixed liquor of your choice with Coke, Schweppes or juice</b>	2 cl	3,50 €
<b>wahlweise mit Cola 1,3,4,</b>			
<b>Schweppes 1,3,5 oder Saft</b>			
<b>Sandeman Sherry dry / medium</b>		2 cl	2,90 €

1 mit Farbstoff (coloring), 3 mit Antioxidationsmittel (antioxidant), 4 mit Koffein (caffeine), 5 mit Chinin (quinine), 6 mit Süßstoff (saccharin), 7 mit Taurin (taurine)