



# *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 100g

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

## Unser Gericht des Monats Mai:

### Flusskrebs Gourmet-Variation

17,90 €

Fünf Variationen unserer besten Flusskrebs-Rezepturen  
Pur und als Salat – lieblich, pikant & Honig-Senf, dazu Wurzelbaguette

## Unser Wein des Monats Mai:

### Rocco & Mancini, Pinot Grigio Rosé

Glas 0,15l 4,50 €

Roséwein, Italien, Venetien, trocken

Flasche 0,75l 19,95 €

Zarter erfrischender Duft nach Weißdorn & Waldfrüchten, feinfruchtig und mit milder Säure

Passt wunderbar zu Fisch & Meeresfrüchten, mediterranen Speisen & Salaten und auch als Aperitif

\*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 €

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

50 g 89,90 €

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

### Feines mit Lachs und Nordsekrabben

#### **Lachs auf Toast**

10,90 €

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

#### **Nordsekrabbenbrot**

19,90 €

Büsumer Nordsekrabben 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 Alkohol

# 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€

Seawater-Qualität, je nach Wunsch in den Größen

4/6er 8,49€

8/12er per lb. oder 4/6er per lb.\*

### Langustenschwanz

19,99€

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

### Königskrabbeneine

24,99€

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

\* Gängige Größenbezeichnung für Garnelen:

8/12er 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 Königskrabbeneine 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 €

Gebatene 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

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

Allergienhinweis: 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

<b>Nordseekrabbenfleisch</b> <i>natur oder mariniert</i>	100 g Tagespreis
<b>Garnelen Cocktail „Knobi“</b> <i>Garnelen in Knoblauchöl eingelegt</i>	100 g 6,99 €
<b>Felsenauster</b>	Stück 3,50 €
<b>Wilde Nordsee Auster</b>	Stück 3,75 €
<b>Imperial Auster</b>	Stück 3,75 €
<b>Zuchtkaviar vom Stör</b> <i>aus Aquakultur</i> <i>125/250/500 g Dosen auf Anfrage</i>	50 g Dose 75,00 €
<b>Knoblauch- oder Cocktailsauce*</b>	100 g 1,29 €
<b>Ofenfrisches Wurzelbaguette</b> <i>handgedreht</i>	Stück 3,99 €
<b>Gewürzzubereitung „Waterkant“</b> <i>für Scampi, Garnelen &amp; Co.</i>	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. 0,75 l

**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. 0,75 l

**Veuve Clicquot „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. 0,75l

**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. 0,75l

**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. 0,75l

**La Chateau 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 0,15l / Fl. 0,75l

**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** 5,95 € / 27,95 €

**Karl Pfaffmann, QbA**

*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 Mineralität

### 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

## Getränke

### Roséweine \*

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

**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 0,15l / Fl. 0,75l

**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 0,15l

**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**

69,- €

#### **Alain Geoffroy**

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*

#### **Chateau Fouquet**

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

## 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.*

# Getränke

## Cocktails

Preis

**Bazic – O** Cocktailglas 0,3l / 9,95 €  
Vodka (4cl Bazic Vodka) mit Orangensaft

**Gin Tonic\*** Cocktailglas 0,3l / 9,95 €  
Struve's Gin (4cl) mit Fever Tree Tonic und Zitronenzeste

**LAV<sup>c</sup> A BELLE Gin Tonic\*** Cocktailglas 0,3l / 9,95 €  
Lavendel-Liqueur (3cl), mit Gin (1cl) und Fever Tree Tonic

## Spirituosen

**Helbing Aquavit** 2 cl / 3,50 €  
Helbing - Hamburgs feiner Aquavit aus Kümmelsamen  
und reinstem Getreidealkohol 4 cl / 6,50 €

**Helbing Kümmel** 2 cl / 2,95 €  
Helbing - Hamburgs feiner Kümmel aus Kümmelsamen  
und reinstem Getreidealkohol 4 cl / 5,50 €

**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. 0,33l / 3,50 €

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

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

\*chininhaltig



## Getränke

### Alkoholfreie Getränke

Preis

**Gerolsteiner – Mineralwasser**

*feinperlig oder still*

Glas 0,25l / 2,95 €

Flasche 0,75l / 6,95 €

**Fritz Bio „Rhabarberschorle“**

Flasche 0,33l / 3,95 €

**Fritz Bio „Apfelsaftschorle“**

Flasche 0,33l / 3,95 €

**Fritz Kola\***,

**Kola zuckerfrei\* & Kola Superzero\***

Flasche 0,33l / 3,95 €

**Frisch gepresster Orangensaft**

Glas 0,25l / 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





