



COAST

UNSERE APERITIF EMPFEHLUNGEN

Prosecco ^c	0,10 l	7,5	Aperol Spritz ^{1,4,c}	9,9
Prosecco on the Rocks ^c	0,20 l	12	Aperol, Sodawasser, Prosecco	
Prosecco	0,75 l	39	Hugo ^c	9,9
BAYSIDE Spritz alkoholfrei		9,9	Holunderblütensirup, Sodawasser, Prosecco, Minze	
Crodino, Sodawasser, Orange			Lillet White Peach ^{1,4,c}	9,9
BAYSIDE Spritz		9,9	Lillet Rosé, White Peach	
Hibiskus- und Orangenblütenlikör, Basilikum, Prosecco			Lillet Berry ^{1,4,c}	9,9
BREAKFAST @ BAYSIDE ^{1,4,c}		9,9	Lillet Rosé, Russian Wildberry	
Aperol, Grapefruitsaft, Prosecco			Lillet Vive ^{1,4,c}	9,9
Sarti Spritz		9,9	Lillet blanc, Tonic Water, Gurkenscheibe, frische Minze	
Sarti Rosa, Sodawasser, Limette & Prosecco				

B A Y S I D E FULL MOON LUMINOUS GIN TONIC

13

CHAMPAGNER

EN VERRE

Moët & Chandon ^c	Imperial brut	0,10 l	16
-----------------------------	---------------	--------	----

EN BOUTEILLE 0,75 L

Moët & Chandon ^c	Imperial brut	119
Moët & Chandon ICE ^c	Imperial	139
Veuve Clicquot ^c	Ponsardin brut	125
R de Ruinart ^c	Brut	129
Dom Perignon ^c	Brut	269

EN BOUTEILLE ROSÉ 0,75 L

Moët & Chandon ^c	Brut	129
Moët & Chandon ICE ^c	Imperial	139
Ruinart ^c	Brut rosé	149



SUPPEN

CURRY-KOKOS SÜPPCHEN	9,9
Limonenöl, Baguette	
BÜSUMER KRABBen-RAHMSUPPE	11,5
Frische Nordseekrabben, Schnittlauch, Baguette	

VORSPEISEN

CAESAR SALAD	10,9
Knackiger Römersalat, geröstete Croûtons, Parmesanspäne	
BRUSCHETTA	11,9
von Tomate, Paprika, Zucchini und Oliven mit Knoblauch und Basilikum	
KNACKIGER RUCOLASALAT MIT PARMASCHINKEN	17,5
Geröstete Erdnüsse, alter Balsamico, Pesto, Parmesansplitter	
GRATINierter ZIEGENKÄSE	17,5
Rote Bete, Walnüsse, Birne, Honig, Baguette	
GAMBAS AL AJILLO	16,9
Scampi in heißem Knoblauch-Olivenöl, Peperoni, Baguette	
SURF & TURF SUSHI SPECIAL ROLL	22,5
Beef Topping, Black Tiger Tempura Garnele, Avocado, frittierter Rucola, lauwarmer Parmesanschaum	
HAUSGEMACHTES CARPACCIO VOM RINDERFILET	19,5
Marinierter Rucola, gerösteter Erdnuss Crumble, Limonencreme, Parmesanspäne, Baguette	



VEGAN & VEGETARISCH

GROSSER GEMISCHTER SALAT DER SAISON	21,5
Himbeervinaigrette, Baguette	
PFANNENGESCHWENKTES GEMÜSECURRY	22,5
Buntes Gemüse, Koriander, Basmatireis	
• mit Garnelen	+10,5
• mit Hähnchenbrust	+7
HAUSGEMACHTE SPARGELRAVIOLI	24,5
Getrocknete Tomaten, frittierter Rucola, Salbeijus	
CAESAR SALAD	19,9
Knackiger Römer-Salat, geröstete Croûtons, Parmesanspäne	
• mit Garnelen	+10,5
• mit Hähnchenbrust	+7

PASTA AUS DEM PARMESANLAIB

Flambiert mit Sambuca

Bitte informieren Sie den Service sofern Sie das Gericht alkoholfrei wünschen.

SPAGHETTI NATURA	22,5
Trüffel-Sahnesauce	
SPAGHETTI SCAMPI	33
Scampi, Trüffel-Sahnesauce	
SPAGHETTI FILETTO	36,5
Rinderfiletspitzen, Trüffel-Sahnesauce	



COAST CLASSICS

OSTSEE KUTTERSCHOLLE Krosse Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln, Gurkensalat	28,9
HAMBURGER PANNFISCH Krosse Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln, Senfsauce, Gurkensalat	26,9
FISCHERFRÜHSTÜCK Büsumer Nordseekrabben, Rührei, krosse Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln	24,9
ORIGINAL WIENER KALBSSCHNITZEL in schäumender Butter gebraten, krosse Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln, Preiselbeeren, Gurkensalat	27,9
CORDON BLEU VOM KALB Kalbsschnitzel mit Schinken und Käse gefüllt, Speckbohnen, krosse Bratkartoffeln, Sauce Hollandaise	31,9
BÄCKCHEN VOM HOLSTEINER WEIDEOCHSEN 36h bei 58°C gegart, glasierte Radieschen, Sellerie-Kartoffelpüree, Portweinsauce	29,9
GESCHNETZELTES VOM KALB in Cognac-Champignon-Trüffelsahne mit hausgemachten Kartoffelrösti	25,9
COAST BURGER Rindfleisch Burger, geschmolzener Camembert, Zwiebel-Walnuss Chutney, Rucola, Pommes Frites	22,5
KALBSLEBER „BERLINER ART“ Sellerie-Kartoffelstampf, Röstzwiebeln, karamellisierte Apfelspalten	24,9



COAST

VOM LAVASTEINGRILL

*Wir servieren zu allen Fisch- und Fleischgerichten Kräuterbutter
oder eine Sauce Ihrer Wahl*

<i>Dijon Senfsauce</i>	<i>Portwein-Jus</i>	<i>Sour Cream</i>
<i>Sauce Hollandaise</i>	<i>Parmesanschaum</i>	<i>BBQ Sauce</i>
<i>Zerlassene Butter</i>	<i>Pfeffersauce</i>	<i>Ketchup / Mayonnaise</i>

AUS DEM MEER

NORWEGISCHES LACHSFILET <i>auf der Haut gebraten</i>	23
KABELJAUFILET <i>auf der Haut gebraten</i>	21
DORADENFILET	21

VON DER WEIDE

RUMPSTEAK VOM FREILANDRIND <i>mit Fettrand (200g)</i>	26
ARGENTINISCHES ENTRECÔTE (300g)	35
RINDERFILET VOM FREILANDRIND (200g)	33

BEILAGEN

<i>Speckbratkartoffeln</i>	6	<i>Buntes Grillgemüse</i>	6	<i>Extra Saucen</i>	3
<i>Pommes Frites</i>	6	<i>Gebratene Champignons</i>	6	<i>Kräuterbutter</i>	2
<i>Parmesan Pommes Frites</i>	8	<i>Speckbohnen</i>	6		
<i>Süßkartoffelpommes</i>	8	<i>Nordseekrabben</i>	8		
<i>Baked Potato mit Sour Cream</i>	7	<i>Caesar Salad</i>	6		
<i>Sellerie-Kartoffelstampf</i>	6				
<i>Basmati Reis</i>	6				



Als Arrangementgast wählen Sie bitte eine Beilage Ihrer Wahl



DESSERT

CRÈME BRÛLÉE VON DER TAHITI VANILLE Himbeersauce	13,5
RHABABER-CRUMBLE Vanilleeis	12,5
TIRAMISU Mokkaeis	11,5
AFFOGATO Espresso, Vanilleeis	7,5
AFFOGATO SPEZIAL Espresso, Kokoseis, Baileys	11,5

HOTS

Café Crema ³	4,5
Espresso ³	3
Espresso Doppio ³	5
Espresso Macchiato ^{3,b}	3,5
Espresso Macchiato Doppio ^{3,b}	5
Milchkaffee ^{3,b}	5
Cappuccino ^{3,b}	4,7
Latte Macchiato ^{3,b}	5,5
Flavour (Vanilla, Karamel, Haselnuß, Kokos...) ^{2,8,3,1}	2
Heiße Schokolade ^b	5
Heiße Schokolade mit Sahne ^b	6
Diverse Teesorten Bitte fragen Sie den Service	

DIGESTIF

	4 cl
Ramazotti	7
Averna	7
Fernet Branca	7
Fernet Menta	7
Hennessy V.S.O.P.	15
	2 cl
Linie	5
Jubiläums Aquvit	5
Helbing Kümmel	5
Grappa Sarpa di Poli	9
Grappa di Chardonnay	9
Ziegler Williams Birne	12
Ziegler Waldhimbeergeist	12



KIDS FOOD

WIENER KALBSSCHNITZEL Pommes Frites, Ketchup oder Mayonnaise	16,5
SPAGHETTI Butter oder Tomatensauce	12,5
CHICKEN NUGGETS Pommes Frites, Ketchup oder Mayonnaise	12,5
HAMBURGER ODER CHEESEBURGER Pommes Frites, Ketchup oder Mayonnaise	12,5
KUGEL EIS Sahne, Schoko- oder Erdbeersauce	4

Jede weitere Kugel EUR 2,5, wahlweise Erdbeer, Vanille, Schokolade, Stracciatella, Kokos



Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

1	mit Farbstoff / with colorant	10	mit Nitritpökelsalz / with nitrite pickling salt
2	mit Konservierungsstoffen / with preservatives	11	mit Süßungsmittel / with sweetener

Allergene halten wir in einer Extrakarte für Sie bereit. Fragen Sie gerne einen unserer Servicemitarbeiter.
Allergens we hold in an extra card for you. Feel free to ask our service staff.



COAST

WEINKARTE

ALKOHOLFREI

Weingut Lergenmüller, Pfalz / Deutschland

Cuvée Blanc (0,5% Vol.)^c



Frisch, blumig und opulent in der Nase - dazu schöne gelbe Farbreflexe im Glas. Am Gaumen zeigt sich der Wein erfrischend und leicht, mit einer gut integrierten Säure, die ihm Struktur verleiht und die Fruchtaromen hervorhebt.

WEISSWEIN

Weingut Lergenmüller, Pfalz, Deutschland

CARLANI e TITO – lieblich^c



Diese liebliche Cuvée aus Scheurebe und Riesling entfaltet in der Nase eine faszinierende Aromenvielfalt, die von der Scheurebe geprägte exotische Noten wie Grapefruit und Cassis mit sich bringt. Der Riesling steuert dazu klassische Aromen von grünem Apfel, Pfirsich, und Zitrusfrüchten bei. Am Gaumen angenehm fruchtig, jedoch weit entfernt von jeglicher Schwere. Die liebliche Süße ist perfekt ausbalanciert. Ein perfekter Begleiter für unser Sushi.

UNSERE EMPFEHLUNG

Weißburgunder / Pfalz / Deutschland

CARLANI e TITO – eine Liebeserklärung^c



Carlani e Tito ist die Kurzform für Carlotta, Annick, Till und Toens. Till und Toens Haltermann sind Ihre Gastgeber im BAYSIDE. Carlotta und Annick die über alles geliebten Töchter von Toens Haltermann.

Gemeinsam mit Jürgen Lergenmüller ist ein Weißburgunder mit besonderer Finesse entstanden. Die Traubenselektion und schonende Verarbeitung rufen einen Weißburgunder mit floraler Frische, einem intensiven Aroma von Nüssen, Quitte, Birne und einem Hauch Zitrus hervor.



Weingut Lergenmüller, Pfalz / Deutschland

Grauburgunder ^c



Eine klare Frucht, unbändige Kraft und Fülle bei gleichzeitig höchster Eleganz. Angenehme, elegante Säure, verbunden mit animierender Frische. Der Grauburgunder zeichnet sich auch durch einen langen Nachhall aus.

Weingut am Nil, Pfalz / Deutschland

Grauburgunder ^c



Saftige Birnen, reife Äpfel und ein Hauch von Zitrusfrüchten und Vanille. Am Gaumen herrlich weich und vollmundig, mit einem Hauch von Süße, die den Gaumen umschmeichelt. Ein vollmundiger, fruchtiger Wein, der Sie auf eine kulinarische Reise mitnimmt. Definitiv einer unserer Lieblingsweine.

Weingut von Oetinger, Rheingau / Deutschland / VDP

Grauburgunder ^c



Eine saftige, gelbe Frucht und die harmonische Säurestruktur machen diesen Wein zum perfekten Trinkgenuss. Ein Geniestreich von Deutschlands Ausnahmewinzer Achim von Oetinger.

Weingut Dohlmühle, Rheinhessen / Deutschland

Riesling ^c



Sein fruchtiges Aroma von Zitrusfrüchten und grünen Äpfeln passt perfekt zu unserer Küche. Im Geschmack herrlich erfrischend und lebhaft, mit einer knackigen Säure, die das Essen belebt und die Geschmacksknospen erfrischt.

Weingut Dr. Loosen, Mosel / Deutschland

Riesling „Gottlos” ^c



Ein leichter und frischer Moselriesling. Der Gottlos ist die moderne Interpretation des klassischen Moselrieslings, ohne die typische Süße. Dafür mit viel Trinkfluss, frischen Zitrus- und Schiefernoten und niedrigem Alkoholgehalt.

Weisswein-Schorle ^c	0,20 l	8,5
Roséwein-Schorle ^c	0,20 l	8,5



COAST

Weingut von Oetinger, Rheingau / Deutschland / VDP

Riesling Alte Reben ^c



Dieser Riesling aus alten Rebstöcken ist der absolute Lieblingswein des Winzers Achim von Oetinger. Achim ist ein langjähriger Freund der Familie und ein begnadeter Winzer, der keine Kompromisse bei der Qualität seiner Weine eingeht. Wie ein verborgener Schatz offenbart dieser Wein seine volle Pracht nach einer Weile im Glas und zaubert ein wahres Feuerwerk auf Ihre Zunge.

HIGHLIGHT

Weingut von Oetinger, Rheingau / Deutschland/VDP

Erbacher Hohenrain Riesling Großes Gewächs 2014 ^c



Achim von Oetinger ist Winzer des Jahres 2021! Dieser Wein ist eine komplexe, vielschichtige Erfahrung, die Sie bis dato noch nicht gekannt haben. Der starke Körper und die Konzentration der Aromen gepaart mit der feingliedrigen Säure machen den Hohenrain zum perfekten Essenbegleiter. Jeder, der einen Weißwein zu seinem Steak trinken möchte, muss zum Hohenrain greifen!

Weingut Pfaffmann, Pfalz / Deutschland

Sauvignon Blanc „Nußdorfer Bischofskreuz“ ^c



Ein intensiver Duft nach weißen Johannisbeeren, Stachelbeeren, Limetten und saftiger Maracuja, sowie ein finaler grüner Hauch von Granny Smith und frischem Gras. Ein leichter Trinkgenuss voller Harmonie für jeden Tag.

Cloudy Bay, Marlborough / Neuseeland

Sauvignon Blanc ^c



Der fein ausgewogene, blass strohgelbe Sauvignon Blanc ist einer der berühmtesten Sauvignon Blanc weltweit. Dank seiner Aromen von Zitrusgras, Basilikum und exotischen Früchten ist dieser bereits heute eine Legende.

Vini La Delizia, Friaul / Italien

Chardonnay „Friuli Grave“ ^c



Helle, strohgelbe Farbe mit grünen Reflexen. Sanft aromatisch in der Nase mit fruchtigen Komponenten. Fruchtiger, sanfter und leicht säuerlicher Geschmack.

Cloudy Bay, Marlborough / Neuseeland

Chardonnay ^c



Das Kultweingut Cloudy Bay gilt seit Jahrzehnten als internationale Referenz für Spitzenweine. Die ansprechende Nase dieses Chardonnay bietet Aromen von Steinobst, weißen Blumen, rauchiger Eiche und Gewürzen.



COAST

Zenato, Venetien / Italien

San Benedetto Lugana ^c



Dieser Lugana ist wie ein Spaziergang am Ufer des Gardasees an einem sonnigen Tag - erfrischend, belebend und unvergesslich. Seine Aromen von reifen Pfirsichen, Zitrusfrüchten und einem Hauch von grünen Äpfeln sind wie ein sommerlicher Obstgarten in einer Flasche eingefangen. Ein frischer, fruchtiger Wein, der die Essenz des Gardasees einfängt und Ihnen das Gefühl gibt, die Sonne auf Ihrer Haut zu spüren.

ROSÉWEIN

Pfalz / Deutschland

CARLANI e TITO – eine Liebeserklärung ^c



Carlani e Tito ist die Kurzform für Carlotta, Annick, Till und Toens. Till und Toens Haltermann sind Ihre Gastgeber im BAYSIDE. Carlotta und Annick die über alles geliebten Töchter von Toens Haltermann.

Es gibt viele Arten von Rosé, doch keine verspricht das Savoir-Vivre der Südfranzösischen Riviera mehr als dieser, speziell für das BAYSIDE geerntete, Rosé. Frisch, klar, mineralisch, ein Duft nach sonnengereiften Beerenfrüchten und frischen Kräutern – willkommen im Urlaub!

Maison Mirabeau, Cotes de Provence / Frankreich

Mirabeau “Etoile” Provence Rosé ^c



Etoile ist der Star im Mirabeau-Sortiment und ein perfekter Speisenbegleiter. Die Farbe, ein glänzendes Litschi-Rosa, das Bouquet ausdrucksvoll, mit duftigen Aromen von rosa Grapefruit, Orangenschalen, Birne und weißem Pfirsich. Die feine mineralische Struktur verrät die Herkunft aus den höheren Lagen der Provence – die feinen Zitrusnoten balancieren dieses konzentrierte Geschmacksprofil aus. Er ist feingliedrig, fruchtig und, wie Mirabeau gerne beschreibt, "wie das gute Leben im Glas". Da können wir nicht widersprechen.

Château d'Esclans, Provence-Alpes-Côte d'Azur / Frankreich

Whispering Angel ^c



Dieser verführerische Rosé aus dem Anbaugebiet Côtes de Provence bietet wunderbare Noten von Erdbeere, Zitrone, Kirsche und Jasmin. Am Gaumen mit schöner Mineralität und Eleganz.

Es ist ein Einstiegswein des Châteaus, was man bei dieser Klarheit und Fruchtbetontheit kaum glauben kann.



COAST

ROTWEIN

Isola dei Nuraghi / Sardinien

CARLANI e TITO – eine Liebeserklärung ^c



Carlani e Tito ist die Kurzform für Carlotta, Annick, Till und Toens. Till und Toens Haltermann sind Ihre Gastgeber im BAYSIDE. Carlotta und Annick die über alles geliebten Töchter von Toens Haltermann.

Mit viel Liebe zum Detail ist eine Cuvée erlesener italienischer Trauben alter Rebstöcke der Carignano, Cannonau und Bovale Sardo, die einen besonders fruchtbetonten und samtigen Wein ergeben, entstanden. Das beeindruckende Aromenspektrum setzt sich im weich ausgekleideten Gaumen fort und endet in einem fruchtbetonten Nachhall, der Lust auf mehr macht.

Berteletti, Abruzzo / Italien

Montepulciano d'Abruzzo DOC ^c



Dunkle rote Waldbeeren, Kirsche und würzige Noten in der Nase versetzen einen direkt in den Italienurlaub. Freuen Sie sich im Nachhall auf Schokoladen- und Vanillearomen.

Berteletti, Abruzzo / Italien

Merlot ^c



Dieser Merlot aus Italien ist ein wahrer Genuss - ein Wein, der die Essenz des sonnenverwöhnten Landes einfängt. Im Glas präsentiert er sich in einem tiefen Rubinrot, mit Aromen von schwarzen Kirschen, Pflaumen und einem Hauch von Gewürzen.

Duca di Saragnano, Apulien / Italien

Primitivo Puglia IGT ^c



Der Primitivo Puglia IGT wurde erst kürzlich mit einer Goldmedaille bei der Berliner Wein Trophy ausgezeichnet. Schon beim ersten Schluck entfaltet sich eine harmonische Mischung aus dunklen Früchten, würzigen Noten von Pfeffer und Zimt sowie eine subtile Vanille-Note, die dem Wein eine angenehme Süße verleiht.

Duca di Saragnano, Toskana / Italien

Toscana Rosso IGP da uve leggermente appassite ^c



Dieser Appassimento aus dem Herzen der Toskana ist ein wahrhaft unvergesslicher Wein, der das Beste aus der traditionellen italienischen Weinherstellung hervorbringt. Durch die sorgfältige Trocknung der Trauben entwickelt er eine unglaubliche Dichte und komplexe Aromatik. Cabernet Sauvignon, Merlot und Sangiovese sind die sorgfältig ausgesuchten Rebsorten, die perfekt miteinander harmonieren. Einfach himmlisch zu unserem Fleisch oder auch einfach so!



COAST

Weingut am Nil, Pfalz / Deutschland

Cuvée HerrGott ^c



Namesgeber für diese außergewöhnliche Rotwein Cuvée vom Weingut am Nil sind Spitzenkoch Alexander HERRmann und Weinliebhaber Guido GOTTwald. Die langjährigen Freunde wollten mit der Kreation einer eigenen Rotwein Cuvée ihre kulinarische Verbindung zum Ausdruck bringen. Der Wein setzt sich wie eine klassische Bordeaux Cuvée aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc zusammen, ist im Vergleich jedoch deutlich fruchtbetonter und samtiger am Gaumen.

Weingut Lergenmüller / Pfalz / Deutschland

Fat Boy – Cuvée Rot feinherb ^c



Diese Cuvée aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon, Sankt Laurent und Spätburgunder ist das perfekte Pendant aus Deutschland zum italienischen Appassimento. Er zeigt sich in der Nase mit Noten von reifen dunklen Beeren, dazu Kirsche und Pflaume.

HIGHLIGHT

Tenuta Sette Cieli, Toskana, Italien – das Nachbarweingut von Sassicaia

Yantra Bolgheri Rosso Toscana IGT ^c



Diesen Geheimtipp aus der Toskana muss man einfach probiert haben - Nur durch eine kleine Steinmauer getrennt, wachsen die Reben direkt neben den Lagen von toskanischen Weingütern von Weltruf. Eine fantastische Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot, die perfekt zu Fleischgerichten passt - kräftig, würzig und sehr ausbalanciert.

Baron de Ley, Rioja / Spanien

Baron de Ley Rioja Reserva ^c



Baron de Ley ist DER Klassiker aus dem Rioja. Hergestellt aus den Rebsorten Tempranillo, Maturana und Graciano verkörpert er wie kein Zweiter Weine aus dieser Region. Seine Harmonie zwischen Frucht, Holz und Würze, gepaart mit tollen Röstaromen im Abgang gewinnt er dadurch, dass er zwanzig Monate in neuen Fässern aus amerikanischer Eiche reift und weitere zwei Jahre vor der Marktfreigabe in der Flasche verbleibt, um sein volles Potential zu entfalten.

Domaine de Mourchon / Frankreich

Chateauneuf du Pape ^c



Ein klassischer Chateauneuf du Pape, geprägt vom Duft nach Schwarzkirsche und Johannisbeere, eingerahmt von würzigen Noten. Ein Wein mit Tiefe und Struktur, die von herrlicher Frische im Zaum gehalten wird.



COAST

BIERE & SOFTS

BIERE VOM FASS

König Pilsener ^a	0,25 l	4,2
	0,40 l	5,9
Alsterwasser ^a	0,25 l	4,2
	0,40 l	5,9
Köstritzer ^a	0,30 l	4,9
Benediktiner Weissbier	0,50 l	6,5

FLASCHENBIERE

König Pilsener (alkoholfrei) ^a	0,33 l	4,9
Benediktiner Weissbier dunkel ^a	0,50 l	6,5
Benediktiner Weissbier alkoholfrei ^a	0,50 l	6,5

SOFTDRINKS

		0,20 l
Coca Cola ^{1,2,3}		4
Coca Cola Zero ^{1,2,3,6}		4
Fanta ^{1,2,10}		4
Sprite ⁵		4
Softdrinks und Spezi ^{1,2,3}	0,40 l	5,9
Schweppes Bitter Lemon ⁴		4
Schweppes Ginger Ale ¹		4
Schweppes Indian Tonic ⁴		4
Schweppes Dry Tonic ⁴		4
Schweppes Russian Wildberry		4
Schweppes Ginger B. ¹		4
Thomas Henry Tonic Water		5
Red Bull Energy Drink ^{7,5}		6

WASSER

	0,25 l	0,75 l
Magnus Imperial feinperlig	4	9,9
Magnus Imperial still	4	9,9

SÄFTE / NEKTARE / SCHORLEN

Klindworth	0,20 l	0,40 l
Orange, Apfel, Maracuja, Pink Grapefruit, Ananas, Kirsche, Banane, Rhabarber, Mango, Cranberry, Tomate sowie Schorlen	4,2	6,5
KiBa		6,5