



Hallo Ihr lieben Gäste,



Familie Begic sowie sämtliche Mitarbeiter heißen Sie herzlich willkommen  
Fühlen Sie sich wohl in unserem schönen, liebevoll eingerichteten Restaurant  
und genießen Sie unsere ehrliche deutsche Küche und unsere leckeren Steaks!



**Wir servieren auf Wunsch**  
vor einem Hauptgang pro Gast  
2 Scheiben Baguette und unseren  
köstlichen Drago-Brotlausch

## Apéritifs - siehe Tischset

**Nachbestellung**  
von 5 Scheiben Baguette  
und Drago-Butter 3,00

### Bei uns ist aller Anfang leicht

3	<b>Weinbergsschnecken</b>	<b>11,90</b>	6	<b>Maiskolben</b> mit Kräuterbutter <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">veggie</span>	<b>5,50</b>
	mit Knoblauchsauce gratiniert, Baguette		7	<b>Drago Vorspeise</b>	<b>11,80</b>
4	<b>Scampi Provençale</b>	<b>12,50</b>		Parmaschinken, luftgetr. Roastbeef, Oliven <sup>6</sup> , eingel. Paprika, Mozzarella, Tomate, Baguette	
5	<b>Griechische Vorspeise</b> <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">veggie</span>	<b>10,80</b>	8	<b>Bruschetta</b> <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">veggie</span>	<b>6,80</b>
	Schafskäse, Tomate, eingelegte Paprika, Oliven <sup>6</sup> , Pepperoni und Tzatziki, Baguette			frische Tomatenwürfel mit Zwiebeln, Kräutern & Olivenöl auf Knoblauchbrot	



### Unsere Suppen müssen Sie selbst auslöffeln

20	<b>Tomaten-Creme-Süppchen</b> <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">veggie</span>	<b>6,80</b>	23	<b>Festtags-Süppchen</b>	<b>6,80</b>
21	<b>Hühner-Suppe</b>	<b>6,80</b>		Rinderbrühe, Eierstich, Gemüse, Mark- und Grießkloßchen	
22	<b>Drago Fisch-Suppe</b> <sup>2</sup>	<b>7,90</b>	24	<b>Unsere Zwiebel-Suppe</b> <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">veggie</span>	<b>7,50</b>
	klare Fischsuppe mit Lachs, Zander, Rotbarsch und Krabben			mit viel Käse <sup>7</sup> überbacken	
			25	<b>Suppe des Monats</b> siehe Zusatzkarte	

### Da haben wir den Salat

41	<b>Salat Steffi</b>	<b>17,90</b>	40	<b>Dragosalat</b> <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">veggie</span>	<b>5,90</b>
	knackig frische Blattsalate, Dragodressing, <sup>6</sup> Tomate, Gurke, Mais, Möhren und Putenstreifen			kleiner gemischter Salat, Dragodressing <sup>14</sup>	
42	<b>Salat Bina</b>	<b>18,80</b>	48	<b>Hausgemachter Krautsalat</b> <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">veggie</span>	<b>4,50</b>
	knackig frische Blattsalate, Dragodressing, <sup>6</sup> Tomate, Gurke, Mais, Möhren, Hähnchenfleisch und eine Ofenkartoffel mit Sauerrahm		45	<b>Kleiner bunter Salat</b> <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">veggie</span>	<b>5,90</b>
46	<b>Salat Terschelling</b>	<b>19,80</b>		Blattsalate, Tomaten- & Zwiebelwürfel und unser Wildpreiselbeerdressing <sup>1</sup>	
	knackig frische Blattsalate, Dragodressing, <sup>6</sup> Tomate, Gurke, Mais, Möhren, Champignons, Putenstreifen und Garnelen in Knusperhülle <sup>3</sup>		49	<b>Salat Ruhrtal</b> <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">veggie</span>	<b>16,90</b>
				knackig frische Blattsalate, Dragodressing, Tomate, Gurke, Möhren, Mais, Zwiebel, eine Ofenkartoffel mit Sauerrahm	

**Fragen Sie bei Bedarf**  
nach der Allergen-Karte!



#### Mach mich an! Wünschen Sie ein anderes Dressing?

Drago-Dressing<sup>6, 1, 2, 4</sup> würzig-frische Mischung mit Kräutern, Paprika, Tomate

Vinaigrette: Kräuteressig<sup>1</sup> & Rapsöl

Wildpreiselbeerdressing: eine feine Vinaigrette aus Himbeeressig<sup>1</sup>, Rapsöl, Preiselbeeren

Unser Pluspunkt ...  
Wir erfüllen auch  
an Wochenenden & Feiertagen  
Ihre Änderungswünsche

## Auf zum Meating

51	<b>Mühleneck-Grillteller</b>	<b>26,80</b>	55	<b>Schweinefilet-Medaillons Altdeutsch</b>	<b>26,80</b>
	Schweine-Steak, Hüft-Steak, Puten-Steak und Hack-Steak, Sauce béarnaise, knusprige Pommes frites, Dragosalat <sup>6</sup>		7055	<b>Kleines Altdeutsch</b>	<b>21,80</b>
				Champignon-Rahmsauce mit Käse <sup>2</sup> überbacken, Pommes frites, Dragosalat <sup>6</sup>	
52	<b>Cevapcici</b>	<b>18,90</b>	56	<b>Schweinefilet-Medaillons Berner Art</b>	<b>26,80</b>
	Hackfleisch-Röllchen, Djuvecreis, Pommes frites, Zwiebeln, Ajvar, Krautsalat <sup>1</sup>		7056	<b>Kleine Berner Art</b>	<b>21,80</b>
				Sauce béarnaise, frische Champignons, Brokkoli, Kroketten <sup>2</sup>	
53	<b>Geflügel-Duo Annental</b>	<b>22,80</b>	58	<b>Land, Luft &amp; Meer</b>	<b>30,90</b>
	Medaillons von Pute & Hähnchenbrust, Pfeffer-Rahmsauce, Sauce béarnaise, knusprige Pommes frites, Dragosalat <sup>6</sup>			Hüftsteak, Putenmedaillon Lachsfilet und Scampi provençale, Blattspinat, Kartoffelgratin	
54	<b>Balkan-Grillteller</b>	<b>23,50</b>			
	versch. Fleischsorten vom Grill, Djuvecreis, Pommes frites, Zwiebeln, Ajvar, Krautsalat <sup>1</sup>				

100% Balkan  
Meat Power

Drago-Geschenkgutscheine  
... wenn Sie etwas  
Leckeres schenken wollen

## Ganz schön gepfeffert

92	<b>Pfeffer-Hüftsteak</b> 180g	<b>31,80</b>	94	<b>Pfeffer-Rumpsteak</b> 180g	<b>34,80</b>
	Pfeffer-Rahmsauce, Pommes frites und Dragosalat <sup>6</sup>			Pfeffer-Rahmsauce, Pommes frites und Dragosalat <sup>6</sup>	
93	<b>Pfeffer-Spieß</b>	<b>31,80</b>	95	<b>Pfeffer-Filetsteak</b> 180g	<b>39,90</b>
7093	<b>Kleiner Pfeffer-Spieß</b>	<b>26,80</b>		Pfeffer-Rahmsauce, Pommes frites und Dragosalat <sup>6</sup>	
	kleine Steaks vom Rind ... aufgespießt, Pfeffer-Rahmsauce, Pommes frites, Dragosalat <sup>6</sup>				

Drago-Brataufstrich  
250g zum Mitnehmen 7,00

## Auf die Steaks, fertig, los!

59	<b>Zornige Ameise-Spieß</b>	<b>31,80</b>	105	<b>Drago Festival-Teller</b>	<b>33,90</b>
7059	<b>Kleiner Zornige Ameise-Spieß</b>	<b>26,80</b>		Rinder-Filet, Schweine-Filet und Hähnchen-Filet, Sauce béarnaise, Brokkoli, Champignons, Kartoffelgratin <sup>2</sup>	
	kleine Steaks vom Rind ... aufgespießt, Sauce béarnaise, Pommes frites, Dragosalat <sup>6</sup>				
104	<b>Drago Mixed Grill</b>	<b>35,80</b>	106	<b>Zwiebel-Rostbraten</b> 180g	<b>34,80</b>
	Rump-Steak, Puten-Steak, Flank-Steak & Schweine-Medaillon, Sauce béarnaise, Brokkoli, Champignons, Bratkartoffeln <sup>3,4</sup>			flaches Rump-Steak, viele gebackene Zwiebelringe, Bratkartoffeln <sup>3,4</sup> und Dragosalat <sup>6</sup>	

**Beilagen-Änderungen, die gleichwertig sind, werden nach wie vor nicht berechnet!**  
**Beilagen, die einen Mehrwert aufweisen berechnen wir wie folgt: z.B.**

Statt einer Portion Pommes – eine Ofenkartoffel, Gratin, Süßkartoffel-Pommes oder Bratkartoffeln +1,50

Statt Gemüse oder Sättigungsbeilage – ein Dragosalat +2,90 oder ein Maiskolben +2,80

Statt Krautsalat – ein Dragosalat, kleiner bunter Salat +2,50

## Quer durch den Garten

- |   |  |
|---|--|
| <p>30 <b>Gemüse Broich</b> <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">veggie</span> <b>18,90</b><br/>         Brakkoli, Möhren, Butterbohnen,<br/>         Mais, Champignons, Blattspinat,<br/>         Sauce hollandaise,<br/>         ein gespiegelter Landei, Kartoffelpüree</p> | <p>32 <b>Gemüse Saarn</b> <b>22,80</b><br/>         Brakkoli, Möhren, Butterbohnen,<br/>         Mais, Champignons, Blattspinat,<br/>         Sauce hollandaise,<br/>         gegrilltes Lachsfilet, Kartoffelgratin<sup>2</sup></p> |
|---|--|

**Unsere Schnitzel**  
 frisch aus der Pfanne, in  
 hausgemachter Bröselkruste

## Auf zur Schnitzeljagd

Statt des Schweineschnitzels servieren wir Ihnen auch gerne ein Putenschnitzel oder Hähnchenschnitzel.

- |  |  |
|--|--|
| <p>60 <b>Schnitzel Fuhrmann</b> <b>21,90</b><br/>         goldbraun gebackenes Schnitzel,<br/>         knusprige Zwiebelringe,<br/>         Pfeffer-Rahmsauce, Bratkartoffeln<sup>3,4</sup></p>                | <p>64 <b>Schnitzelchen Gutshof</b> <b>22,80</b><br/>         7064 <b>Kleiner Gutshof</b> <b>18,80</b><br/>         Knusper-Schnitzelchen vom Schweine-Filet,<br/>         goldbraun gebacken, eine Ofenkartoffel<br/>         mit Sauerrahm, Kräuterbutter, Dragosalat<sup>4</sup></p> |
| <p>61 <b>Schnitzel Uhlenhorst</b> <b>22,80</b><br/>         goldbraun gebackenes Schnitzel,<br/>         ein gespiegelter Landei, Sauce<br/>         béarnaise, Butterbohnen, Bratkartoffeln<sup>3,4</sup></p> | <p>65 <b>Drago Schnitzel-Teller</b> <b>22,80</b><br/>         Schnitzel Wiener Art, Pfefferrahm-<br/>         Schnitzel und Champignon-Schnitzel,<br/>         knusprige Pommes frites, Dragosalat<sup>4</sup></p>   |
| <p>62 <b>Schnitzel Wiener Art</b> <b>19,50</b><br/>         goldbraun gebackenes<br/>         Schnitzel, knusprige<br/>         Pommes frites, Dragosalat<sup>4</sup></p>                                      | <p>66 <b>Das kleine Huhn</b> <b>22,80</b><br/>         7066 <b>Das kleine Hühnchen</b> <b>18,80</b><br/>         Knusper-Schnitzelchen von der Hähnchen-<br/>         brust, Preiselbeeren, Ofenkartoffel mit<br/>         Sauerrahm, Kräuterbutter, Dragosalat<sup>4</sup></p>        |
| <p>63 <b>Champignon-Schnitzel</b> <b>21,80</b><br/>         goldbraun gebackenes Schnitzel,<br/>         Champignon-Rahmsauce,<br/>         knusprige Pommes frites, Dragosalat<sup>4</sup></p>                |  |

**Für eingefleischte Vegetarier**  
 gibt es Veggie-Gerichte ...  
 Vegan geht auch ... fragt nach

**Unsere Fisch-Filets**  
 sind fast grätenfrei

## Fishing ... for compliments

- |   |  |
|---|--|
| <p>301 <b>Küstenschmaus</b> <b>30,80</b><br/>         zart gegrilltes Lachs-Filet,<br/>         Sauce hollandaise,<br/>         Blattspinat, Kartoffelgratin<sup>2</sup></p>                                  | <p>325 <b>Leuchtturm</b> <b>27,80</b><br/>         Rotbarsch-Filet goldbraun gebacken,<br/>         Remoulade, hausgemachtes<br/>         Kartoffelpüree und gemischte Blattsalate<sup>1</sup></p> |
| <p>311 <b>Zander-Filet Havelländer Art</b> <b>30,80</b><br/>         mit Kräutern &amp; Krabben,<br/>         Bratkartoffeln (mit Speck)<sup>3,4</sup><br/>         und gemischte Blattsalate<sup>1</sup></p> | <p>315 <b>Provence</b> <b>31,90</b><br/>         Duo von Zander- &amp; Lachs-Filet,<br/>         Scampi provençale,<br/>         Blattspinat, Kartoffelgratin<sup>2</sup></p>                      |

**Alle Preise in Euro, inkl. Service & Mehrwertsteuer. Wir verpacken Ihnen gerne unsere Gerichte zum Mitnehmen. Mach mich fertig! Außerhaus-Bestellungen dauern ca. 15 Min.**

In Argentinien werden hervorragende Qualitätsrinder gezüchtet. Sie leben ganzjährig in freier Natur und ernähren sich von Gras und Kräutern, frei von Futterzusatzstoffen. Sie legen beim Weiden große Strecken zurück, daher gehört argentinisches Fleisch weltweit zu den fettärmsten Sorten.

Nach strengen Qualitätskontrollen wird unser Fleisch frisch, vakuumverpackt und gut gekühlt nach Deutschland transportiert. Hier gelangt es in kürzester Zeit in unsere Restaurants und dann als herzhaftes Steak auf Ihren Teller.



## Drago Steaks ... bekannt im ganzen Ruhrgebiet

Ich will ein Rind von dir!		Rindersteaks - Solo	Premium Black Angus Steak aus Argentinien	
130	Hüft-Steak	180 g <b>22,50</b>	139	Rib-Eye-Steak 250 g <b>30,50</b>
131	Hüft-Steak	250 g <b>29,90</b>	145	Flank-Steak (USA) 200 g <b>27,50</b>
133	Rump-Steak	180 g <b>24,50</b>	140	Schweine-Filet 180 g <b>15,50</b>
134	Rump-Steak	250 g <b>32,80</b>	141	Puten-Steak 200 g <b>12,50</b>
136	Filet-Steak	180 g <b>32,50</b>	142	Hähnchen-Brustfilet 200 g <b>12,50</b>
137	Filet-Steak	250 g <b>43,90</b>	143	Schweine-Rückensteak 200 g <b>12,50</b>

**Pimp your Steak ... Möchten Sie Ihr großes Steak noch größer haben? ... Dann jeweils:**

+50g Schweinerücken	3,10	+50g Puten-Steak	3,10	+50g Flank-Steak	6,90	+50g Rump-Steak	6,80
+50g Hähnchen-Filet	3,10	+50g Rib-Eye-Steak	6,10	+50g Hüft-Steak	6,20	+50g Filet-Steak	9,00

Die Grammangaben entsprechen dem Gewicht vor dem Grillen.

Wenn Sie keinen besonderen Wunsch äußern, grillen wir Ihr Steak medium. Sie können es natürlich auch so haben:

1. Englisch	Das Steak ist angebraten auf der Außenseite, das Zentrum ist zu 75 % rot.	3. Medium	Das Steak ist angebraten auf der Außenseite, das Zentrum ist zu 25 % rot.
2. Medium-Englisch	Das Steak ist angebraten auf der Außenseite, das Zentrum ist zu 50 % rot.	4. Durch	Das Steak ist 100 % braun gebrüht.

## Das i-Tüpfelchen - Unsere Saucen



180	Pfeffer-Rahmsauce	<b>3,90</b>	185	Unsere leckere Provençale	<b>4,30</b>
181	Sauce béarnaise lauwarm	<b>3,90</b>		Knofi-Sauce von den Scampi	
182	Sauce hollandaise lauwarm	<b>3,90</b>	33	Mayonnaise	<b>0,50</b>
183	Champignon-Rahmsauce	<b>4,20</b>	34	Tomaten-Ketchup	<b>0,50</b>
186	Ajvar kalter Paprika-Auberginendip	<b>2,50</b>	195	Original Drago-Steaksauce kalt <sup>4,9</sup>	<b>2,90</b>

## Bauer sucht... Pflug

Alle Veggie außer Bratkartoffeln

170	Pommes frites	<b>5,20</b>	173	Kroketten <sup>2</sup>	<b>4,80</b>
160	Süßkartoffel-Pommes	<b>5,90</b>	174	Kartoffelgratin <sup>2</sup>	<b>6,20</b>
171	Ofenkartoffel mit Sauerrahm	<b>5,90</b>	177	Kartoffelecken mit Sauerrahm	<b>5,30</b>
172	Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln <sup>3,4</sup>	<b>6,20</b>	175	Spinat-Kartoffelstampf	<b>6,70</b>

Kinder- & Seniorenkarte auf Anfrage

## Junges Gemüse Veggie

150	Butterbohnen	<b>4,80</b>	153	Blattspinat	<b>5,50</b>
151	Maiskolben mit Kräuterbutter	<b>5,50</b>	154	Knusper-Zwiebelringe gebacken	<b>4,90</b>
152	Brokkoli mit Sauce hollandaise	<b>5,50</b>	156	Frische Champignons	<b>5,90</b>

## Brot-Aufstrich

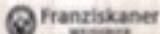
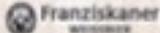
190	Kräuter-Butter	<b>2,50</b>	192	Drago-Brot-Aufstrich <sup>2,5</sup>	<b>2,50</b>
191	Steak-Pfeffer zum Mitnehmen 100g	<b>8,80</b>	193	Drago-Brot-Aufstrich <sup>2,5</sup> zum Mitnehmen 250g	<b>7,00</b>



# Apéritifs, Schnäpse & heiße Getränke - siehe Tischset

Mmhhh ...  
frisch gezapft!

## Hopfen und Malz - Gott erhalt's

810 <i>Königshener</i> vom Fass	0,3 l	<b>3,80</b>	828 <b>Bananen-Weizen</b>	0,5 l	<b>6,20</b>
815 <b>Alsterwasser</b> Pils & Fanta <sup>2</sup>	0,3 l	<b>3,80</b>	821  <b>Franziskaner</b>	0,5 l	<b>6,20</b>
816 <b>Radler</b> Pils & Sprite	0,3 l	<b>3,80</b>	vom Fass, mit Hefe, hell		
817 <i>Schlösser</i> 	0,3 l	<b>3,80</b>	<b>Alkoholfreie Biere</b>		
819 <b>Krefelder</b> Alt & Malzbier <sup>2</sup>	0,3 l	<b>3,80</b>	829 <b>Bananen-Weizen</b> alkoholfrei	0,5 l	<b>6,20</b>
820 <b>Aco</b> Alt & Coca Cola <sup>2,7</sup>	0,3 l	<b>3,80</b>	823 <b>Vitamalz</b> <sup>2</sup> Flasche	0,33 l	<b>3,80</b>
822 <b>Pils Schuss</b> Pils & Malzbier <sup>2</sup>	0,3 l	<b>3,80</b>	827  <b>Franziskaner</b>	0,5 l	<b>6,20</b>
			alkoholfrei		
			825 <i>Königshener</i> alkoholfrei, Flasche	0,33 l	<b>3,90</b>

## Durstlöcher

830 <i>Coca-Cola</i> <sup>2,7</sup>	0,2 l	<b>3,00</b>	848 <b>Tonic Water</b> Flasche	0,2 l	<b>3,80</b>
831 <i>Coca-Cola</i> Zero <sup>2,7,8,9</sup>	0,2 l	<b>3,00</b>	849 <b>Bitter Lemon</b> Flasche	0,2 l	<b>3,80</b>
832 <i>Coca-Cola</i> light <sup>2,7,8,9</sup>	0,2 l	<b>3,00</b>	418 <b>Maracuja-Saft</b>	0,2 l	<b>3,60</b>
833 <i>Fanta</i> <sup>2</sup>	0,2 l	<b>3,00</b>	842 <b>Orangen-Saft</b>	0,2 l	<b>3,60</b>
835 <i>Sprite</i>	0,2 l	<b>3,00</b>	843 <b>Apfel-Saft</b>	0,2 l	<b>3,60</b>
837 <b>Diesel</b> Cola & Fanta <sup>2,7</sup>	0,2 l	<b>3,00</b>	845 <b>Trauben-Saft</b>	0,2 l	<b>3,60</b>
<b>Alle oben genannten Softdrinks</b>	0,4 l	<b>5,60</b>	858 <b>Rhabarber-Saft</b>	0,2 l	<b>3,60</b>
<b>Kann mir jemand das Wasser reichen?</b>			846 <b>Apfel-Schorle</b>	0,2 l	<b>3,20</b>
 <b>Wasserspindel</b> <sup>*</sup> naturell, medium, sprudelig	0,25 l	<b>3,20</b>	417 <b>Maracuja-Schorle</b>	0,2 l	<b>3,40</b>
 <b>Wasserspindel</b> <sup>*</sup> naturell, medium, sprudelig	0,5 l	<b>5,80</b>	847 <b>Trauben-Schorle</b>	0,2 l	<b>3,30</b>
 <b>Wasserspindel</b> <sup>*</sup> naturell, medium, sprudelig	0,75 l	<b>7,90</b>	851 <b>Rhabarber-Schorle</b> <sup>10</sup>	0,2 l	<b>3,40</b>
			853 <b>Holunderblüten-Schorle</b>	0,2 l	<b>3,30</b>

## Es muss a Wein sein

Weissweine <sup>1</sup> offen			Rotweine <sup>1</sup> offen		
411 <b>Spritzige Trauben</b> Weinschorle	0,2 l	<b>5,50</b>	416 <b>Hauswein</b> trocken	0,2 l	<b>6,90</b>
400 <b>Mosel</b> Riesling, Q.b.A. mild	0,2 l	<b>7,50</b>	410 <b>Dalmatiner</b> lieblich	0,2 l	<b>6,90</b>
403 <b>Chardonnay</b> trocken	0,2 l	<b>7,50</b>	407 <b>Merlot</b> trocken	0,2 l	<b>7,50</b>
408 <b>Pinot Grigio</b> trocken	0,2 l	<b>7,50</b>	406 <b>Cabernet Syrah</b> leicht, trocken	0,2 l	<b>8,30</b>
409 <b>Hauswein</b> trocken	0,2 l	<b>6,90</b>	<b>Roséweine<sup>1</sup> offen</b>		
414 <b>Rivaner</b> Baden, leicht & trocken	0,2 l	<b>8,30</b>	405 <b>Rosé</b> trocken	0,2 l	<b>7,50</b>
			402 <b>Weissherbst</b> mild	0,2 l	<b>7,50</b>

## Wein... doch

Weissweine <sup>1</sup> 0,75 l Flasche			Rotweine <sup>1</sup> 0,75 l Flasche		
Bei Weisswein denkt man an Dummheiten			Bei Rotwein sagt man Dummheiten		
941 <b>Heger Grauburgunder</b> Q.b.A. trocken	<b>37,80</b>		953 <b>Conte di Campiano Primitivo</b> trocken	<b>34,50</b>	
Aromen von Apfel, grünen Trauben, Aprikosen, Birne, Mandeln & gelbe Blüten			Aromen von Brombeere, Kirschen, Pflaumen, Lakritz, Zimt, Nelken, erdige Noten & Veilchen		
942 <b>Zenato Lugana</b> DOC trocken	<b>34,50</b>		954 <b>Azabache Rioja Crianza Tinto</b> DOC trocken	<b>33,80</b>	
Aromen von Apfel, Birne, Aprikosen, Limonen, Mandeln & Frühlingsblumen			Aromen von Kirschen, Beeren, Cassis, Zeder, Vanille, Tabak, Mokka, Kokos & Gewürznelken		

## Bei Sekt macht man Dummheiten

920 <b>Haus-Sekt Ohlig</b> trocken 0,75 l	<b>32,50</b>	922 <b>Prosecco</b> trocken 0,75 l	<b>32,50</b>
---	--------------	------------------------------------	--------------