

Aperitivi (Aperitiv)

Crodino (alkoholfrei)	0,1l	5,9
Scavi & Ray Spumante	0,1l	5,9
Martini Bianco / Rosso / Extra Dry	5 cl	6,5
Hugo (alkoholfrei)	0,2l	6,5
Campari Orange / Sodal	0,2l	7,9
Aperol Spritz	0,2l	7,9
Hugo	0,2l	7,9
Ramazzotti Rosato MIO	0,2l	7,9
Sarti Lemon	0,2l	8,5

Antipasti (Vorspeisen)

Vitello Tonato	16,9
Unser italienischer Klassiker aus dem Piemont. Hauch dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch, übergossen mit unserer hausgemachten Thunfisch-Kapern Sauce	
Bruschetta	8,9
Saftige Kirschtomaten mit Knoblauch, serviert auf frischem Pizzabrot, mit Basilikum und Oregano getoppt	
Carpaccio	16,9
Hauchdünnes, zartes Rinderfilet, gedeckt mit frischen Champignons, Rucola und zwölf Monate gereiften Parmesanhobeln	
Antipasti Misto e Formaggi	17,9
Kalte Vorspeisenplatte mit knackigem, mediterranen Gemüse, italienischer Salami und per Hand gebundenem Kochschinken, getoppt mit einer Variation aus Käsespezialitäten	

Insalate (Salate)

Insalata la Mia Mamma 16,9

Knackiger Blattsalat aus Lollo Rosso, Lollo Bianco, Romana und Rucola mit frischen Tomaten, Gurke, Paprika, italienischen Oliven, Ei, hausgemachten Kräutercroutons, zwölf Monate gereiften Parmesan-hobeln und Thunfisch (80g) aus den subtropischen Meeren

Insalata Mista 10,9

Knackiger Blattsalat aus Lollo Rosso, Lollo Bianco und Romana mit frischen Tomaten, Gurke, Paprika und hausgemachten Kräutercroutons

Insalata Caprese 15,9

Frischer Mozzarella vom Büffel, serviert auf sizilianischen Marinda-Tomaten mit frischem Basilikum getoppt und italienischem Olivenöl verfeinert

Le Zuppe (Suppen)

Crema di Pomodoro 8,9

Tomatencremesuppe nach traditionellem sizilianischen Rezept, perfekt abgerundet mit Sahne, Kräutern und frischem Basilikum

Minestrone Vegetale 10,9

Traditionelle frische Gemüsesuppe, aromatisiert mit frischen Kräutern

Bambini (für die kleinen Gäste)

Spaghetti Pomodoro 5,9

Spaghetti mit Tomatensauce

Rigatone Bolognese 6,9

Rigatoni mit Bolognesesauce

Piccola Pizza 7,9

Margherita, Salami, Prosciutto oder Funghi



Pasta (Nudelgerichte)

Tagliatelle la Mia Mamma 19,9

FrISChe Zucchini mit zartem Kalbfleisch, Zwiebeln und einer feinen Pasta, mit italienischem Olivenöl abgerundet

Spaghetti Carbonara 15,9

Das Paradegericht der römischen Küche. Spaghetti mit einer cremigen Sauce verfeinert, bestehend aus Guanciale (Schweinebacke), frischen Eiern und Peccono Romano

Tagliatelle Mare e Monti 19,9

Feine Pasta, kombiniert mit zartem Lachsfilet und frischen Champignons, abgerundet mit einer leichten Rosé-Sauce

Spaghetti alla Genovese 18,9

Feine Pasta mit einem hausgemachten Pesto aus frischem Basilikum, gerösteten Pinienkernen, Parmigiano und mit einer zarten Note von Knoblauch und cremigen Burrata verfeinert

Rigatone Bolognese 13,9

Feine Pasta mit einer traditionellen frischen Tomatensauce und Ragout, aus zartem Kalbs- und Rindfleisch, verfeinert mit frischen Kräutern

Spaghetti Pomodoro 12,9

Feine Pasta mit einer Sauce aus neapolitanischen Tomaten nach MAMMA's Art, verfeinert mit frischen Cocktail-Tomaten und mit Basilikum abgerundet

Rigatone Calabrese 18,9

Feine Pasta mit einer pikanten Tomatensauce, frischen Peperoni und saftigem Rindfleisch, Zwiebeln und Knoblauch (Scharf)

Spaghetti Frutti di Mare 18,9

Feine Pasta mit einer leichten Tomatensauce, Meeresfrüchten aus dem Mittelmeer, frischen Kräutern und einer zarten Note von Knoblauch

* Wechselnde Angebote auch außerhalb der Karte.

Lasagne

15,9

Nudelplatten geschichtet an einer traditionellen frischen Tomatensauce und Ragout aus zartem Kalb- und Rindfleisch, gratiniert mit feinstem fior di latte

Pizza nach neapolitanischer Art (48h Reifung)

Salmone e Spinaci

18,9

Feine Tomatensauce, fior di latte, feiner Räucherlachs und zarter Blattspinat

Calzone

16,9

Pizza in Form eines Halbmondes mit frischer Tomatensauce, fior di latte, handgebundenem Kochschinken, frischen Champignons und zwölf Monate gereiftem Parmesan

Prosciutto

13,90

Feine Tomatensauce, fior di latte und saftiger von Hand gebundener Kochschinken vom Schwein

Funghi e Gamberoni

18,9

Feine Tomatensauce, fior di latte, Cocktail Garnelen und frische Champignons, abgerundet mit einer feinen Note Knoblauch

Funghi

13,90

Feine Tomatensauce, fior di latte und frische Champignons

Frutti di Mare

17,9

Feine Tomatensauce, fior di latte, bunter Mix aus Meeresfrüchten, abgerundet mit einer zarten Note Knoblauch

Hawaii

14,9

Feine Tomatensauce, fior di latte, saftiger von Hand gebundener Kochschinken vom Schwein und süße Ananasstücke

Quattro Formaggi

17,9

Feine Tomatensauce, fior di latte, vier erlesene Sorten Käse, Gorgonzola aus der Lombardei, Taleggio aus Bergamo und zwölf Monate gereiftem Parmesan



Tonno e Cipollo 16,9

Feine Tomatensauce, fior di latte, Thunfisch aus subtropischen Meeren, verfeinert mit milder Zwiebel und grünen Kapern

Gorgonzola e Spinaci 17,9

Feine Tomatensauce, fior di latte, Gorgonzola aus der Lombardei und zarter Blattspinat

Salami 13,9

Feine Tomatensauce, fior di latte, hochwertiger Salami, luftgetrocknet vom Rind

Pizza Diavolo 16,9

Feine Tomatensauce, fior di latte, pikante Salami vom Schwein, bunter Paprika und sizilianische Oliven

Parma 18,9

Feine Tomatensauce, fior di latte, luftgetrockneter Prosciutto Crudo, knackiger Rucola und zwölf Monate gereifte Parmesanhobel

Margherita 12,9

Feine Tomatensauce, fior di latte getoppt mit frischem Basilikum

La Mia Mamma 21,9

Feine Tomatensauce, fior di latte, feiner Räucherlachs, luftgetrockneter Prosciutto Crudo, abgerundet mit Mascarpone

Formaggio (Käse)

Gemischter Käseteller 15,9

bestehend aus drei verschiedenen Käsespezialitäten

Tallegio 7,9

Ein Weichkäse aus Kuhmilch (Norditalien)

Gorgonzola 7,9

Ein Blauschimmelkäse aus Kuhmilch (Norditalien)

Parmigiano Reggiano 7,9

Ein kräftiger Extrahartkäse aus Kuhmilch (Norditalien)

Carne (Fleisch)

Costlette d'Agnello 29,9

Lammkotelett bestehend aus dem Lendenstück und dem Filet zart
gegrillt an einer feinen Butter-Salbeisauce

Scalopine alla Griglia 27,9

Zart gegrilltes Kalbfleisch aus Kalbsrücken mit einer feinen
Zitronensauce

Rumpsteak alla Griglia 29,9

Marmoriertes argentinisches Rindfleisch aus dem Hinterviertel, saftig
gegrillt

Rumpsteak con Pepe Verde 31,9

Marmoriertes argentinisches Rindfleisch aus dem Hinterviertel, saftig
gegrillt, an einer Amazonas Grün Pfeffersauce

Pesce (Fisch)

Salmone alla Griglia 28,9

Glasig gebratenes Lachsfilet vom Grill

Gamberoni alla Griglia 31,9

8/12 Black Tiger Garnelen ohne Kopf, karamellisiert vom Grill

Gamberoni con Vino 33,9

8/12 Black Tiger Garnelen ohne Kopf, karamellisiert vom Grill,
an einer Weißweinsauce

Unsere Fleisch- & Fischgerichte werden mit saisonalem Gemüse und
Rosmarinkartoffeln als Beilage serviert. Für einen Aufpreis von 5,9 bekommen
sie einen Beilagesalat oder eine Beilangepasta dazu.

* Wechselnde Angebote auch außerhalb der Karte.



Dolci (Dessert)

Tiramisu 8,9

Italienische Süßspeise aus Mascarponecreme und Kaffeegetränken
Biskuits, abgerundet mit feinen Noten des Vecchia Romagna

Pannacotta 7,9

Löffelfester Sahnepudding nach italienischer Art mit frischer Vanille
und hausgemachter Erdbeersoße

Gelato (Eis)

Schokobecher 8,9

Gemischtes Eis mit Sahne und Schokoladensauce

Heiß auf Eis 9,9

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

Erdbeerbecher (saisonal) 10,9

Gemischtes Eis, frische Erdbeeren, Sahne und Erdbeersauce

Bananasplit 10,9

Gemischtes Eis, frische Banane, Sahne und Schokosauce

Bevande calde (heiße Getränke)

Kaffee	2,9	Cappuccino	3,5
Kaffee entkoffeiniert	2,9	Café Latte	3,8
Espresso	2,9	Latte Macchiato	3,8
Espresso doppio	4,1		
Espresso macchiato	3,1	Kakao	3,8
Espresso corretto (mit Grappa oder Sambuca)	4,2		

Tee

Schwarzer Tee	3,2
Ein Lobgesang auf den Tee, Frühlings- und Sommerpflückung aus dem Hochland Darjeelings. Ziehzeit: 2-4 Minuten	
Kräutertee	3,2
Aromatisiert mit frischer Minze und saftiger Erdbeere. Ziehzeit: 5-10 Minuten	
Kamille Orangenblüte	3,2
Duftige Orangenblüten harmonieren mit intensiven Kamillenblüten zu einer köstlichen Komposition. Ziehzeit: 5-10 Minuten	
Grüntee	3,2
Feiner Grüntee aus China mit zart-süßer Geschmacksnote. Ziehzeit: 3-5 Minuten	
Früchtetee	3,2
Außergewöhnlicher Geschmack frischer Äpfel, Birnen, Gojibeeren und Honigmelone. Aromatisiert. Ziehzeit: 5-10 Minuten	
Pfefferminztee	3,2
Erfrischende Pfefferminzblätter und köstliche Zitronenmelisse, sind ein perfektes Genuss-Duo. Ziehzeit: 5-10 Minuten	



Bier vom Fass

	0,25l	0,4l
König Pilsner	3,3	4,6
	0,3l	0,5l
Benediktiner Weißbier naturtrüb	3,5	4,9

Flaschenbier

Bitburger alkoholfrei	0,33l	3,4
Benediktiner Weißbier alkoholfrei	0,5l	4,5
Köstritzer Schwarzbier	0,33l	3,5
Benediktiner Weißbier dunkel	0,5l	4,5
Köstritzer Kellerbier	0,5l	4,5
Birra Moretti	0,33l	4,2



Alkoholfreie Getränke

	0,25l	0,75l
Aqua di Sole naturale	3,4	6,9
Aqua di Sole frizzante	3,4	6,9
	0,2l	
Coca-Cola	3,3	
Sprite	3,3	
Fanta	3,3	
Mezzo Mix	3,3	
Coca-Cola Light	3,3	
Bad Liebenwerda Ginger Ale	3,5	
Bad Liebenwerda Tonic Water	3,5	
Bad Liebenwerda Bitter Lemon	3,5	
Fuze Tea (0,3L)	4,2	
Schwarzer Tee Pfirsich		
	0,2l	0,4l
Bauer Apfelsaft	3,6	4,9
Bauer Orangensaft	3,6	4,9
Bauer Kirschsft	3,6	4,9
Bauer Bananennektar	3,6	4,9
Bauer Tomatensaft	3,6	
Saftschorlen	3,3	4,7
mit jeweiligen Saft erhältlich		



Vini Bianci (offene Weißweine)

	0,25l	0,5l
Villa Santa Flavia Pinot Grigio Veneto IGT (trocken)	6,9	11,9
Farnese Vini Trebbiano d' Abruzzo DOC (trocken)	6,9	11,9

Vini Rosati (offene Roséweine)

	0,25l	0,5l
Villa Santa Flavia Bardolino Chiaretto IGT Veneto (trocken)	6,9	11,9

Vini Rossi (offene Rotweine)

Mondo del Vino/Toscana	0,25l	0,5l	0,75l
Riunite Lambrusco Frizzantino Dolcezza Rosso „Emilia“ IGT (lieblich)	6,2	12,1	18,9
Farnese Vini Montepulciano d' Abruzzo DOC (trocken)	6,7	11,9	
Fattoria Montellori Chianti DOCG Toscana (trocken)	6,9	11,9	
Unsere Rot-, Weiß- und Roséwein, können Sie auch als Weinschorle erhalten.	5,9	9,9	

Bottiglia Bianco (Weißweine)

Azienda Agricola Pratello Lombardei

Pratello Lugana DOC Catulliano 0,75l 34,9

die Nase zeigt blumige und fruchtige Empfindungen mittlerer Stärke, deren Seidigkeit sehr sauber über Empfindungen von Wacholderbeeren, dann Golden Delicious Apfel und in einem schönen Ausklang von Williams Birne wahrgenommen wird. Der Geschmack von Pfirsich, Apfel und weissen Rosenblüten, die unverkennbar wahrgenommen werden. Alkohol: 12,0% vol | Geschmack: Trocken

Cantine Sacchetto Venetien

L'Elfo Pinot Grigio delle Venezie DOC 0,75l 29,9

Der Pinot Grigio präsentiert sich strohgelb mit kupferfarbenen Reflexen im Glas. Sein feines, zartes Bouquet zeigt fruchtige Aromen von Aprikosen sowie florale Duftnoten, die an Lindenblüten erinnern. Den Gaumen verwöhnt er mit einem vollmundigen, intensiven Geschmack, der Anklänge an Mango offenbart. Alkohol: 12,0% vol | Geschmack: Trocken

Bertani Venetien

DUE UVE Pinot Grigio-Sauvignon IGT 0,75l 32,9

Eine strohgelbe Farbe. Die typischen Aromen des Sauvignon sind spritzig in der Nase; Salbei, reifer Pfirsich, Holunderblüten und grüner Pfeffer. Der Pinot Grigio dominiert am Gaumen, mit guter Balance zwischen Würze und knackiger Säure. Alkohol: 12,0% vol | Geschmack: Trocken

Cantina BIGI Umbrien

EST ! EST !! EST !!! di Montefiascone DOC 0,75l 29,9

Dieser Wein ist strohgelb und trocken ausgebaut. Sein frisches blumiges Bouquet, das an reife Äpfel erinnert ist wohl schmeckend, und anhaltend. Der Geschmack ist trocken, mild am Gaumen weich und harmonisch mit einem eleganten, anhaltenden Nachgeschmack von Bittermandeln. Rebsorten: Trebbiano Toscano, Malvasia Toscana, Rossetto. Alkohol: 12,0% vol | Geschmack: Trocken



Sella & Mosca Sardinien

„La Cala „Vermentino di Sardegna DOC 0,75l 31,9

Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Duftet intensiv und anhaltend. Charakteristisch die angenehme, sortentypische Würze mit zarten Anklängen an weiße Blüten und tropische Früchte. Der Geschmack ist trocken, frisch, lebhaft und fruchtig.

Angenehm der salzige Hauch, der durch den Einfluss des Mistral auf die Weinberge entsteht, ausgeprägt der mineralische Charakter.

Alkohol: 12,0% vol Geschmack: trocken

Bottiglia Rosato (Roséweine)

Tenuta Ammiraglia Magliano Toskana

Frescobaldi „ALIE“ Maremma Toscana DOC 0,75l 34,9

Alie, die Meerjungfrau, Symbol für Eleganz und Schönheit. Alie, ein eleganter, klarer Rosé mit zarten Rubinreflexen. Raffiniertes Gleichgewicht zwischen Syrah und Vermentino, deren Potenziale dank ihrer Lage am Meer zur vollen Entfaltung gelangen. Mit Aromen von weißen Blüten, Walderdbeeren und Zitruschalen. Seine delikate Struktur mit terroirtypischen mineralischen Spitzen mündet in einen langen, reichhaltigen Abgang. Wie geschaffen für einen Aperitif oder zu Pasta mit Freunden.

Alkohol: 12,0% vol | Geschmack: Trocken

Cantini di Custoza Venetien-Gardasee

0,75l 29,9

Val dei Molini Bardolino Chiaretto Vlassico DOC

Lebhaftes, funkelndes Pink. Intensive Aromen von Erdbeeren, Kirsche und floralen Noten. Elegant im Geschmack, frisch mit herrlichen hellroten Früchten einer leichten Würze und duftigen weißen Blüten. Sehr feiner, langer Nachhall.

Alkohol: 12,0% vol | Geschmack: Trocken

Bottiglia Rosso (Rotweine)

Azienda Agricola Masseria Tagaro Apulien

"Pinataro" Primitivo di Manduria DOC 0,75l 29,9

Der Geschmack ist extrem tief und aromatisch, mit einem charakteristischen Aroma von roten Früchten - hauptsächlich Kirschen, mit deutlichen Noten von Gewürzen und Kräutern, einem Hauch von Kaffee und Zimt.

Alkohol: 14,0% vol | Geschmack: Trocken

Familia de Cerchio Abruzzan

0,75l 28,9

Idi di Marzo Montepulciano d'Abruzzo DOC

Montepulciano d'Abruzzo „Madia“ ist ein perfektes Beispiel für einen traditionellen abruzzesischen Wein. Rubinrote Farbe mit violetten Schimmern. Das saubere Nasenprofil zeigt Beerenfruchtdüfte und Marmeladenaromen mit einem Hauch von violetten und bitteren Lakritzen im Finale. Der Wein ist geschmeidig und warm, ausgewogen, fest und angenehm lang im Mund. Alkohol: 13,0% vol | Geschmack: Trocken

Cantine Capuzzimati Kalabrien & Apulien

0,75l 44,9

Dueterre Rosso d'Italia

Nach über 12 Monaten in besten französischen Barriquefässern und mindestens sechs Monaten Flaschenreifung, entsteht ein Wein, der weich, samtig, komplex aber vor allem einzigartig ist. Diese Kombination aus Wärme und Frische macht den DUE- TERRE Rosso d'Italia Cuvée so außergewöhnlich. Ein Rotwein, der herrlich nach Beeren und exotischen Früchten duftet. Im Geschmack ist der Dueterre vollmundig, fruchtig, frisch und harmonisch und überzeugt mit einem guten, strukturierten Abgang.
Alkohol: 15,0% vol | Geschmack: Trocken

Bertani Valpolicella

0,75l 69,9

Bertani Amarone della Valpolicella Classico DOC

Intensives Rot mit violetterm Rand. In der Nase geben sich klar und deutlich die intensiven Düfte von sehr reifer Kirsche, Trockenpflaume, Waldbeeren und Kakao zu erkennen. Am Gaumen sind die Tannine, die dem Wein Dichte verleihen, weich, und im Geschmack kehren die roten Früchte wider, die von einer intensiven Würzigkeit begleitet werden.
Alkohol: 15,0% vol | Geschmack: Trocken

Cantina BIGI Umbrien

0,75l 29,9

Tamante Rosso Umbria IGT

Der Tamante Rosso hat eine tiefe rubinrote Farbe mit violetten Nuancen. In der Nase ist er fruchtig und duftet nach reifen Kirschen, blumig nach Veilchen, würzig, Noten von Pfeffer und Zimt. Der Geschmack ist ausdrucksvoll, körperreich, saftig, weich, ausgewogen, mit samtigen Tanninen. Alkohol: 13,5% vol | Geschmack: Trocken

* alle Weine enthalten Sulfite



Liköre

		2cl	4cl
Sambuca - Hausmarke	40,0 %	3,5	5,4
Poli Kreme 17 Bomb Eierlikör mit Grappa	17,0 %	4,4	7,0
Scavi Limoncello	32,0 %	3,6	5,6
Amaretto di Saronno	28,0 %	3,6	5,6
Frangelico Haselnusslikör	20,0 %	3,6	5,6
Ramazzotti Cappuccino Crema	17,0 %	3,6	5,6

Kräuter

		2cl	4cl
Averna Amaro Siciliano	32,0 %	3,5	5,4
Amaro Montenegro	23,0 %	3,5	5,4
Fernet Branca	40,0%	3,5	5,4
Ramazzotti	30,0%	3,5	5,4

Grappa

		2cl	4cl
Hausmarke	40,0 %	3,8	5,3
Grappa Chardonnay			
Familia Saleri - Villa Colonna	40,0 %	7,6	12,1
(Lombardei) Grappa di Brunello di Montalcino			
Villa de Varda (Trentino)	40,0 %	9,6	16,1
Grappa Amarone Riserva aged in Barriques Bertani			
Destilleria Bocchino (Piemont)			
Grappa Gran Moscato	40,0 %	5,4	8,9
Grappa Boccino della Cantina Privata 12 J.	45,0 %	10,1	17,1
Poli Destilleria (Venetien)			
Po di Poli Aromatica Traminer	40,0 %	6,6	10,6

Pognac - Brandy

		2cl	4cl
Hennessy VS	40,0 %	3,9	6,4
Vecchia Romagna Etichetta Nera	38,0 %	3,9	6,4

Rum

		2cl	4cl
Havana Club Light 3 Jahre, Kuba	40,0 %	4,1	6,6

Whisky

		2cl	4cl
Jameson Standard	40,0 %	3,6	5,9
Tullamore Dew 12 Jahre	40,0 %	4,1	6,6
Chivas Regal 12 Jahre	40,0 %	4,6	7,1
Johnnie Walker Red Label	40,0 %	3,9	6,1



Vodka

		2cl	4cl
Absolut Vodka	40,0 %	3,7	6,2
9 Mile Vodka	40,0 %	5,2	8,2

Gin

		2cl	4cl
Mermaid Gin	42,0 %	4,7	7,7
Puerto de Indias Strawberry Gin	37,5 %	3,7	6,2
Marconi 46 Poli Italian Gin	46,0 %	4,7	7,7

Obstbrände Fassbind Vieille

		2cl	4cl
Barrique Framboise	40,0 %	4,4	6,9
Barrique Cerise	40,0 %	4,9	7,4
Barrique Poire	40,0 %	4,4	6,9
Barrique Prune	40,0 %	4,4	6,9

Longdrinks mit 4cl

		0,2l
Vodka mit Cola, Juice oder Bitter Lemon		8,5
Rum mit Cola oder Juice		8,5
Scotch Whisky mit Cola		8,5
Aperol mit Tonic oder Orangensaft		8,5
Poli Gin mit Tonic		8,5
Mermaid Gin mit Tonic		8,5

Prosecco e Spumanti

Mille Bolle Rosé	0,75l
Scavi & Ray Spumante Brut Prosecco	31,9
Scavi & Ray ice prestige Piccolo (0,2l)	29,9
	8,5

Champagner

Veuve Clicquot	0,75l
	105,0

Alle Weine, Prosecco, Vermouth und Champagner enthalten Sulfite.

Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen 19% Mehrwertsteuer.

Liste kennzeichnungspflichtiger Zusatzstoffe für Speisen

- | | |
|--------------------------------|------------------------------------|
| 1. mit Farbstoff(en) | 6. mit Süßungsmittel |
| 2. mit Konservierungsstoff(en) | 7. enthält eine Phenylalaninquelle |
| 3. mit Antioxidationsmittel | 8. gewachst |
| 4. mit Schwefeldioxid | 9. Geschmacksverstärker |
| 5. geschwärzt | 10. Phosphat |

Liste Liste kennzeichnungspflichtiger Zusatzstoffe für Getränke

- | | |
|--------------------------------|------------------------------------|
| 1. mit Farbstoff(en) | 7. mit Süßungsmittel |
| 2. mit Konservierungsstoff(en) | 8. Chininhaltig |
| 3. mit Antioxidationsmittel | 9. enthält eine Phenylalaninquelle |
| 4. mit Geschmacksverstärker | 10. mit Taurin |
| 5. geschwärzt | 11. mit Süßungsmittel |
| 6. enthält Koffein | 12. mit Säuerungsmittel |

