

IRODION

GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN



MARIENPLATZ 4 • 85354 FREISING

TEL.: 08161 7871637

FAX: 08161 7871647

ÖFFNUNGSZEITEN:

11.00 - 15.00 UHR & 17.30 - 23.00 UHR

SONN- UND FEIERTAGE
DURCHGEHEND GEÖFFNET!
DIENSTAG RUHETAG

Liebe Freunde griechischer Gastlichkeit!

Wir möchten Ihnen heute
eine für Griechenland typische
Vorspeise vorstellen

„OUZO-MEZE“

Es besteht aus verschiedenen
kleinen Spezialitäten, die wir täglich
frisch für Sie zubereiten

Bestellen Sie einfach
„Ouzo-Meze“ (kalt)^{4,d,g,n} 9,50 €
„Ouzo-Meze“ (warm)^{a,b,g,n} 8,90 €

Hierzu reichen wir Ihnen
einen griechischen Aperitif
Ouzo mit Eiswasser

Alle Speisen auch zum Mitnehmen!

Guten Appetit

APERITIFS

180. Tsipouro	2 cl	42 %	2,70 €
174. Ouzo mit Eis	2 cl	38 %	2,80 €
176. Campari mit Orangensaft oder Soda ¹	2 cl	25 %	5,50 €
177. Martini Bianco	4 cl	15 %	4,90 €
178. Aperol Prosecco ¹⁰			7,50 €
179. Aperol Sprizz			7,90 €
175. Ouzo Plomari (kleine Flasche)	200 ml		9,90 €

KALTE VORSPEISEN



1. Zaziki Feine Joghurtcreme mit Gurken und Knoblauch^g 4,50 €
2. Oliven und Peperoni^z 4,50 €
4. Auberginensalat 4,90 €
5. Oktopussalat Kraken mit Öl, Zwiebeln und Zitronensaftⁿ 9,80 €
6. Kalamari Salat Tintenfischsalatⁿ 9,20 €
7. Taramas Fischrogencreme^{4,d} 4,90 €
8. Tirosalata Käsesalat^g 4,90 €
9. Kalte Platte verschiedene kalte Variationen für 1 Person^{4,d,g,n} 14,00 €

WARME VORSPEISEN



13. Dolmades Weinblätter mit Reis-Hackfleischfüllung^c 8,50 €
14. Gebackene Auberginenscheiben mit Zaziki^{a,g} 9,50 €
15. Gebackene Zucchinischeiben mit Zaziki^{a,g} 9,50 €
16. Gebackene Auberginen- und Zucchinischeiben mit Zaziki^{a,g} 9,90 €
17. Peperoni vom Grill mit Knoblauch 7,50 €
18. Muscheln aus dem Backofen mit Kräuterbutter^{g,n} 9,80 €
19. Oktopus vom Grillⁿ 12,90 €
21. Scampi-Saganaki^{b,g} 12,90 €
Scampi in Tomatensauce mit Käse überbacken
22. Warme Platte 14,00 €
verschiedene warme Variationen für 1 Person^{a,b,g,n}

SUPPEN



25. Bohnensuppeⁱ 4,80 €
26. Hühnersuppe 4,80 €
27. Gulaschsuppe 4,80 €

KÄSE



- 29. Chaloumi zypriotischer Qualitätskäse vom Grill [®] 9,50 €
- 31. Tiropitakia Blätterteig mit Käse gefüllt ^{a,c,g} 8,90 €
- 33. Tirokeftedes Käseküchle ^{c,g} 7,90 €
- 34. Saganaki gebackener Schafskäse ^{a,c,g} 9,50 €
- 35. Paprika mit Schafskäsefüllung vom Grill [®] 9,50 €

SALATE



- 36. Putensalat mit Essig und Olivenöl 13,50 €
- 37. Großer Thunfischsalat ^{d,j} 9,90 €
- 38. Bauernsalat nach griechischer Art [®] 11,50 €
- 39. Bauernsalat kleine Portion nach griechischer Art [®] 8,90 €
- 40. Bohnensalat 4,50 €
- 42. Fischsalat Taramas, Kalamaria, Oktopusⁿ, Thunfisch ^{d,n,4} 12,50 €
- 44. Gemischter Salat frische Tagesvariation 4,50 €
- 53. Hähnchensalat mit Essig und Olivenöl 13,50 €

Unsere Salate werden mit **Essig und Olivenöl** serviert

OMELETT

- 46. Omelett mit Käse, Tomaten und gem.Salat ^{c,g} 7,50 €

BEILAGEN

- 48. Pitta griechisches Fladenbrot ^a 2,20 €
- 49. Pitta griechisches Fladenbrot mit Knoblauch ^a 2,40 €
- 50. Reis 2,50 €
- 51. Pommes Frites ⁶ 4,50 €
- 52. Kartoffeln 4,50 €
- 54. Knoblauchbrot mit Käse ^{a,g} 4,50 €
- 55. Riesenbohnen 4,20 €
- 57. Portion Metaxasauce oder Champignonsauce [®] 2,50 €



FRISCHE FISCHGERICHTE

60. Mydia
Muscheln aus dem Backofen mit Kräuterbutter und gem. Salat ^{n,g} 15,00 €
61. Kalamaria
gebacken dazu Reis, Remouladensauce und gem. Salat ^{a,n,b,c} 16,50 €
62. Kalamaria vom Grill
mit Pommes Frites, Remouladensauce und gem. Salat ^{n,g,c,6} 17,20 €
65. Fischplatte
Kalamaria, Seehechtfilet, Scampis mit Reis, Remouladensauce und gem. Salat ^{n,d,b,g,c} 21,50 €
66. Seehechtfilet vom Grill
mit Pommes Frites, Remouladensauce und gem. Salat ^{d,g,c,6} 17,50 €
67. Riesengarnelen vom Grill
mit Kartoffeln, Remouladensauce und grünem Salat ^{b,g,c} 22,00 €
69. Kalamaria & Scampis
mit Reis, Remouladensauce und gem. Salat ^{n,b,g,c} 19,50 €
72. Lachsfilet vom Grill
mit Kartoffeln, Remouladensauce und gem. Salat ^{d,g,c} 18,90 €
74. Fischplatte vom Grill für 2 Personen
Riesengarnelen, Kalamaria, Seehechtfilet, Lachssteak, Kartoffeln, Sauce und 2 grüne Salate ^{b,d,n,g,c} 47,00 €
75. Fischplatte vom Grill für 4 Personen
Riesengarnelen, Kalamaria, Seehechtfilet, Oktopus Lachssteak, Kartoffeln, Reis, Sauce und 4 grüne Salate ^{b,d,n,g,c} 89,00 €
76. Frische Dorade vom Grill
mit Kartoffeln, Remouladensauce und grüner Salat ^{d,g,c,d} 21,50 €
77. Frisches Loup de Mer vom Grill
mit Kartoffeln, Remouladensauce und grüner Salat ^{g,c,d} 21,50 €
78. Frische Lachsforelle vom Grill
mit Kartoffeln, Remouladensauce und grüner Salat ^{g,c,d} 21,50 €
79. Frisches Rotbarschfilet vom Grill
mit Kartoffeln, Remouladensauce und grüner Salat ^{g,c,d} 21,50 €



Unsere Beilagensalate werden mit **Essig und Olivenöl** serviert

Alle Gerichte auf Wunsch statt gem. Salat auch mit griechischen Bauernsalat. Aufpreis 1,70 €



GIROSGERICHTE

- | | |
|---|---------|
| 81. Giros | 15,50 € |
| Fleisch vom Drehspeiß, Zaziki, Reis und gem. Salat ^a | |
| 82. Giros | 15,90 € |
| Fleisch vom Drehspeiß, Zaziki, Reis und Bauersalat ^a | |
| 83. Giros Spezial | 17,20 € |
| überbacken in cremiger Metaxasauce, Pommes Frites und gem. Salat ^{a,6} | |

Unsere Beilagensalate werden mit **Essig und Olivenöl** serviert

VOM GRILL



- | | |
|---|---------|
| 85. Suzuki | 12,90 € |
| spezielle Hackfleischküchle mit Reis und gem. Salat ^c | |
| 86. Bifteki | 15,70 € |
| Hacksteak mit Schafskäsefüllung, Reis und gem. Salat ^c | |
| 87. Schweinesteak | 14,90 € |
| mit Metaxasauce, Reis und gem. Salat ^a | |
| 88. Suflaki | 15,50 € |
| 2 Spieße mit Reis, Zaziki und gem. Salat ^a | |
| 89. Suflaki | 15,90 € |
| mit Schafskäsefüllung, Reis und gem. Salat ^a | |
| 90. Rinderleber | 12,90 € |
| mit Reis und gem. Salat | |
| 91. Schweineschnitzel | 13,50 € |
| paniert mit Pommes Frites und gem. Salat ^{a,c,6} | |
| 93. Lammkotelett | 19,90 € |
| (5 Stück) mit Reis, Zaziki und gem. Salat ^a | |

Unsere Beilagensalate werden mit **Essig und Olivenöl** serviert



Alle Gerichte auf Wunsch statt gem. Salat auch mit griechischen Bauernsalat. Aufpreis 1,70 €

GEMISCHTE PLATTEN



95. Kos Teller
Suflaki mit Kalamari, Zaziki, Reis und gem. Salat^{n,g} 16,50 €
96. Paros Teller
Giros mit Kalamari, Zaziki, Reis und gem. Salat^{n,g} 16,50 €
97. Santorini Teller
Giros, Suflaki, Kalamari, Zaziki, Reis und gem. Salat^{n,g} 18,50 €
98. Dionysos Platte
Suzuki, Giros, Lammkotelett, Suflaki, Zaziki,
Reis und gem. Salat^{c,g} 18,50 €
99. Korfu Teller^c
Suzuki, Suflaki, Leber, Zaziki, Reis und gem. Salat^{b,c} 15,90 €
101. Delphi Teller
Suflaki, Giros, Zaziki, Reis und gem. Salat^g 15,90 €
102. Poseidon Platte
Suflaki, Giros, 2 Lammkotelett, Zaziki,
Reis und gem. Salat^{b,c} 18,50 €
103. Irodion Teller
Suflaki, zwei Suzuki, Giros, Reis, Zaziki und gem. Salat^{c,g} 17,50 €
104. Spezial Teller
Schweinesteak, Lammkotelett, Suzuki, Suflaki,
Reis, Zaziki und gem. Salat^{c,g} 18,50 €
105. Dorf Teller
Schweinesteak, Suflaki, Giros, Zaziki, Reis und gem. Salat^g 18,50 €
106. Kreta Teller
zwei Stück Rinderleber, Giros, Suflaki, Reis, Zaziki
und gem. Salat^g 17,50 €



Unsere Beilagensalate werden mit **Essig und Olivenöl** serviert



Alle Gerichte auf Wunsch statt gem. Salat auch mit griechischen Bauernsalat. Aufpreis 1,70 €

GEM. PLATTEN FÜR MEHRERE PERSONEN

110. **Rhodos Platte für 2 Personen** 37,00 €
2 Lammkotelett, 2 Suzuki, 2 Suflaki, Giros
2 Bauernsalate, Zaziki und Reis ^{B,C}
111. **Akropolis Platte für 2 Personen** 38,00 €
2 Suflaki, 2 Lammkotelett, Giros, Kalamaria vom Grill,
2 Bauernsalate, Zaziki und Reis ^{B,D}
112. **Platon Platte für 4 Personen** 74,00 €
4 Schweinsteak, 4 Lammkotelett, 4 Suzuki, 4 Suflaki,
Giros, 4 Bauernsalate, Zaziki und Reis ^{C,B}
113. **Sokrates Platte für 4 Personen** 74,00 €
4 Suflaki, 4 Suzuki, 2 Lammkotelett, 2 Rinderleber, Giros,
Kalamari vom Grill, 4 Bauernsalate, Zaziki und Reis ^{B,D,C}



Unsere Beilagensalate werden mit **Essig und Olivenöl** serviert



FILETS VOM GRILL

116. **Lammfilet** 20,90 €
mit Zaziki, Reis und gem. Salat ^A
117. **Spezialspieß** 17,90 €
vom zarten Schweinefilet (2 Spieße) mit Reis und gem. Salat
112. **Hähnchenfilet** 17,30 €
mit Champignonsauce mit Pommes Frites und gem. Salat ^{B,A}
114. **Putenbrustfiletspieß** 17,20 €
mit Zaziki, Reis und gem. Salat ^A



Unsere Beilagensalate werden mit **Essig und Olivenöl** serviert

AUS DER PFANNE

125. **Schweinefilet** 17,90 €
geschmetzelt (in der Pfanne serviert) in cremiger
Bernaisesauce mit Kartoffeln und griechischem Salat ^{C,B}
126. **Lammfilet** 18,90 €
geschmetzelt (in der Pfanne serviert) in cremiger
Bernaisesauce mit Kartoffeln und griechischem Salat ^{C,B}



Unsere Beilagensalate werden mit **Essig und Olivenöl** serviert

Alle Gerichte auf Wunsch statt gem. Salat auch mit griechischen Bauernsalat. Aufpreis 1,70 €

AUS DEM BACKOFEN

- 
- 
- 
- 
130. **Kritharaki** 10,90 €
Reisnudeln mit Hackfleisch und Käse überbacken ^{a,g}
131. **Spaghetti** 10,90 €
mit Hackfleisch und Käse überbacken ^{a,g}
134. **Musaka** 17,50 €
bestehend aus Auberginen, Hackfleisch, Kartoffeln,
Béchamelsauce überbacken und gem. Salat ^{a,c,g}
135. **Pastitzio** 17,50 €
Auflauf bestehend aus Makkaroni, Hackfleisch,
Kefalotyri (griech. Hartkäse) überbacken mit
Béchamelsauce dazu einen griech. Bauernsalat ^{b,a,c}
137. **Lammhaxe** 18,50 €
mit Spaghetti, Käse überbacken und gem. Salat ^{a,g}
138. **Lammhaxe** 18,50 €
mit Kartoffeln, Käse überbacken und gem. Salat ^{a,g}
139. **Lammhaxe** 18,50 €
mit Riesenbohnen, Käse überbacken und gem. Salat ^g
140. **Lammhaxe** 18,50 €
mit Auberginen, Käse überbacken und gem. Salat ^g
141. **Lammhaxe** 18,50 €
mit Kritharaki (Reisnudeln), Käse überbacken und gem. Salat ^{b,a}
142. **Lammhaxe** 18,50 €
mit grünen Bohnen, Käse überbacken und gem. Salat ^g
150. **Lammhaxe Spezial (Kleftiko)** 19,90 €
serviert in Alufolie mit Gemüse, dazu Zaziki und Bauernsalat ^g
-
144. **Kalbfleisch** 18,50 €
mit Kritharaki (Reisnudeln), Käse überbacken und gem. Salat ^{b,a}
145. **Kalbfleisch** 18,50 €
mit Spaghetti, Käse überbacken und gem. Salat ^{b,a}
146. **Kalbfleisch** 18,50 €
mit Kartoffeln, Käse überbacken und gem. Salat ^g
147. **Kalbfleisch** 18,50 €
mit Riesenbohnen, Käse überbacken und gem. Salat ^g
148. **Kalbfleisch** 18,50 €
mit Auberginen, Käse überbacken und gem. Salat ^g
149. **Kalbfleisch** 18,50 €
mit grünen Bohnen, Käse überbacken und gem. Salat ^g

Unsere Beilagensalate werden mit **Essig und Olivenöl** serviert

Alle Gerichte auf Wunsch statt gem. Salat auch mit griechischen Bauernsalat. Aufpreis 1,70 €

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE



152. Suflaki
gegrillter Fleischspieß mit Pommes Frites und Zaziki ^{B,6} 9,50 €
153. Giros
Fleisch vom Drehspeiß mit Pommes Frites und Zaziki ^{B,6} 9,50 €
154. Spaghetti
mit Tomatensauce ^{A,B} 9,50 €
155. Kalamari
Tintenfisch mit Pommes Frites ^{n,6} 10,50 €
156. Schweineschnitzel
paniert mit Pommes Frites ^{a,c,B,6} 9,90 €



NACHSPEISEN

159. Joghurt griech.,
mit Honig und Nüssen ^{h,8} 5,90 €
160. Galaktobureko
Blätterteig gefüllt mit Grießcreme dazu Eis ^{B,A,C} 6,50 €
161. Baklavas
Blätterteigwalnusskuchen in Sirup dazu Eis ^{B,A,C,h} 5,90 €

WARME GETRÄNKE



164. Milchkaffee ^{B,3} 3,90 €
165. Tasse heiße Schokolade mit Milchschaum ^{B,3} 3,90 €
166. Griechischer Mokka ³ 2,20 €
167. Tasse Kaffee ³ 2,60 €
169. Tasse Cappuccino ^{3,8} 2,90 €
170. Espresso ³ 2,20 €
171. Glas Glühwein 3,10 €
172. Griechischer Frappé mit Vanilleeis ^{3,8} 3,90 €

DRINKS



180. Tsipuro griech. Traditions- und Qualitätsdrink	2 cl	42%	2,90 €
181. Ouzo	2 cl	38%	2,70 €
184. Baileys [®]	2 cl	38%	3,50 €
185. Averna	2 cl	32%	3,10 €
187. Ramazzotti	2 cl	30%	3,50 €
188. Bacardi Cola ^{3,4}	2 cl	38%	6,50 €
189. Vodka Lemon ¹	2 cl	38%	6,50 €
190. Jägermeister	2 cl	35%	3,10 €
191. Whisky Scotch mit Cola ^{3,4}	2 cl	40%	6,50 €
192. Williams Birne	2 cl	40%	3,50 €
193. Amaretto	2 cl	21%	2,90 €
194. Fernet Branca	2 cl	42%	2,90 €

METAXA



197. Metaxa 5 Sterne	2 cl	40%	3,60 €
198. Metaxa 7 Sterne	2 cl	40%	3,80 €
199. Metaxa Grande fine Keramikflasche	2 cl	40%	4,40 €
200. Metaxa Spezial	2 cl	40%	6,40 €

BIERE

201.	Helles vom Fass ^a	0,5 l	4,50 €
202.	Pils vom Fass ^a	0,3 l	3,70 €
203.	Dunkles Bier ^a	0,5 l	4,50 €
204.	Hefeweißbier vom Fass ^a	0,5 l	4,60 €
205.	Alkoholfreies Bier ^a	0,5 l	4,60 €
206.	Dunkles Hefeweißbier ^a	0,5 l	4,60 €
207.	Leichtes Weißbier ^a	0,5 l	4,60 €
208.	Radler ^a	0,5 l	4,50 €
2044.	Ruß ^a	0,5 l	4,60 €
2045.	Cola-Weiße ^{a,3,4}	0,5 l	4,60 €



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

210.	Schorlen klein (Apfel, Orange, Ananas, Johannisbeer, Mango, Maracuja, Kirsche, Traube, Rhabarber)	0,2 l	3,10 €		
216.	Säfte & Nektare klein (Apfel, Orange, Ananas, Johannisbeer, Mango, Maracuja, Kirsche, Traube, Rhabarber)	0,2 l	3,20 €		
218.	Schorlen groß (Apfel, Orange, Ananas, Johannisbeer, Mango, Maracuja, Kirsche, Traube, Rhabarber)	0,4 l	4,20 €		
223.	Säfte & Nektare groß (Apfel, Orange, Ananas, Johannisbeer, Mango, Maracuja, Kirsche, Traube, Rhabarber)	0,4 l	4,50 €		
211/220.	Coca-Cola ^{3,4}	0,2 l	3,10 €	0,4 l	4,30 €
2222/2246.	Coca-Cola light ^{3,4}	0,2 l	3,10 €	0,4 l	4,30 €
212/219.	Fanta	0,2 l	3,10 €	0,4 l	4,30 €
232/227.	Sprite	0,2 l	3,10 €	0,4 l	4,30 €
213/222.	Bitter Lemon ^{1,4}	0,2 l	3,10 €	0,4 l	4,30 €
214/221.	Tafelwasser	0,2 l	2,50 €	0,4 l	3,80 €
215/225.	Spezi ^{3,4}	0,2 l	3,10 €	0,4 l	4,30 €
228.	San Pelegrino (Flasche)	0,5 l	5,90 €		
229.	Stilles Wasser (Flasche)	0,5 l	5,90 €		
239.	San Pelegrino (Flasche)	1,0 l	9,50 €		
240.	Stilles Wasser (Flasche)	1,0 l	9,50 €		



OFFENE GRIECHISCHE WEINE

ROTWEINE

235. Demestica trocken ¹⁰	1/4 l	6,70 €
236. Makedonikos halbtrocken ¹⁰	1/4 l	6,70 €
237. Athos herb ¹⁰	1/4 l	6,70 €
238. Imiglykos halbsüß ¹⁰	1/4 l	6,70 €

ROSÉWEINE

243. Gambas Kokineli ¹⁰ Retsina spezial geharzt	1/4 l	6,70 €
244. Roditis herb ¹⁰	1/4 l	6,70 €

WEISSWEINE

247. Retsina geharzt ¹⁰	1/4 l	6,70 €
248. Imiglykos halbsüß ¹⁰	1/4 l	6,70 €
249. Demestica trocken ¹⁰	1/4 l	6,70 €
250. Athos herb ¹⁰	1/4 l	6,70 €
251. Makedonikos halbtrocken ¹⁰	1/4 l	6,70 €
252. Weißweinschorle ¹⁰	1/2 l	7,50 €
253. Glas Hauswein weiß oder rot ¹⁰	1/8 l	3,50 €



GRIECHISCHE FLASCHENWEINE

ROTWEINE



255. Merlot Papagianacos¹⁰ 0,75 l 29,00 €
Trockener Landwein zu 100% Merlot, mit rubinroter Farbe, sowie Aromen die an wilde Beeren, Rosinen und Mandeln erinnern.
256. ALPHA ESTATE¹⁰ 0,75 l 29,00 €
REBSORTEN: Xinomavro 50%, Syrah 50%
Abbeeren ohne maschinellen Einsatz, Kaltmazeration-skin contact, Alkoholgärung bei ansteigend abgestuften Temperaturen. Während 7 Monaten verbleiben des Weins in seinen Hefen bei periodischen Umrühren. 12 Monate ausbau in mittel bis leicht gebrannten Allier Eichenfassern und 12 Monate Lagerung in Flaschen.
259. Demestica herb, Tafelwein¹⁰ 0,75 l 15,50 €
260. Imiglykos halbsüß, Tafelwein¹⁰ 0,75 l 15,50 €

WEISSWEINE

264. ALPHA ESTATE¹⁰ 0,75 l 31,00 €
SAVIGNON BLANC 100%
Kristallin, leuchtend mit hellgelber Farbe, leicht grünlicher Schimmer, reiche und intensive Nase, sortentypisch, Aromen von Zitrusfrüchten, Passionsfrucht und einen Anflug von Zuckermelone am Schluss. Besonders voll im Mund, fett, mit ausgezeichneter Balance- Frische und Freiheit.
Mit lang anhaltenden Aromen bei einem lebhaften Abgang. Der Wein verbleibt 2 Monate auf den Feinhefen bei periodischem Umrühren.
265. Chardonnay Gerovassiliou¹⁰ 0,75 l 36,00 €
Trockener Landwein. Zu 100% aus der noblen Chardonnay Rebe gekeltert.
Ein aromatischer Wein der durch seinen feinen Geschmack überzeugt. Er wird in nummerierten Flaschen abgefüllt.
266. GEROVASSILIOU¹⁰ 0,75 l 35,00 €
REBSORTEN : Malagousia und Assyrtiko
Der Weisswein von Gerovassiliou ist grün-gelb in der Farbe und weist in seinem fruchtigen Aroma Nuancen von Basilikum und grünen Pfeffer auf.
268. Demestica fruchtig, herb, Tafelwein¹⁰ 0,75 l 15,50 €
269. Imiglykos halbsüß, Tafelwein¹⁰ 0,75 l 15,50 €
271. Retsina Malamatina¹⁰ 0,5 l 10,50 €



ROSEWEINE

274. ALPHA ESTATE¹⁰ 0,75 l 31,00 €
REBSORTEN : Xinomavro 50%, Syrah 50%
Abbeeren ohne maschinellen Einsatz.
Lagerung der Maische für einige Stunden
und Kaltmazeration in kontrollierter Umgebung.
Anschließend findet die alkoholische Gärung
bei abgestuften Temperaturen statt. Nachgären
des Weins während 3 Monaten auf den Feinhefen
bei periodischem Umrühren.

276. Roditis herb, Tafelwein¹⁰ 0,75 l 14,50 €

SEKT

278. Asti Cincano¹⁰ 0,75 l 18,50 €

279. Kupfenberg¹⁰ 0,75 l 17,50 €

280. Piccolo¹⁰ 0,2 l 6,50 €

CHAMPAGNER

282. Moët & Chandon¹⁰ 0,75 l 89,00 €

Weitere Weine finden Sie in unserer Weinkarte

-Allergene-

A Getreideprodukte (Weizen), B Krebstiere, C Eier und Eierzeugnisse, D Fisch, F Sojabohnen und Sojaerzeugnisse,
G Milch und Laktose, H Schalenfrüchte (Walnüsse), I Sellerie und Sellerieerzeugnisse, J Senf und Senferzeugnisse,
N Weichtiere, O Sesamsamen

-Zusatzstoffe-

1 chininhaltig, 2 geschwärzt, 3 coffeinhaltig, 4 Farbstoff, 5 Taurin (Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht
empfohlen), 6 Konservierungsstoffe, 7 Antioxidationsmittel, 8 Geschmacksverstärker, 9 Süßungsmittel,
10 Sulfite





IRODION

TEL.: 08161 7871637

FAX: 08161 7871647