



# FRÜHSTÜCK

## Traditionelles Frühstücksbuffet

€

Montag bis Freitag 10:00 bis 12:30 Uhr

Inklusive frisch gebrühtem Bio & Fairtrade Filterkaffee oder Tee

- Brötchen und Brot, auf Wunsch auch glutenfrei
- Käseauswahl
- Regionale Aufschnittvariationen
- **Vegane** hausgemachte Aufstriche
- Frisches Obst
- Herzhaftes Rührei und gekochte Eier
- Räucherlachs mit Meerrettich
- Konfitüre, Honig, Nutella

1-10, a, b, c, d, e, g

15.50

## Großes Frühstücksbuffet am Wochenende

Sa, So & Feiertags 10:00 bis 12:30 Uhr

Inklusive frisch gebrühtem Bio & Fairtrade Filterkaffee oder Tee und Orangensaft

- Brötchen, Brotauswahl, Croissants (auf Wunsch auch glutenfrei)
- Käseauswahl, verschiedene Schnittkäse und Brie
- Aufschnitt Variation aus der *Schlachtereier Siemsen*,
- Garnierte Schweinefilet- und Putenmedaillons
- **Vegane** hausgemachte Aufstriche
- Frischkäsevariationen
- Verschiedene hausgemachte Dips & Salate, vegan-vegetarisch, mit Fisch und Fleisch
- Räucherlachs, Matjes mit Hausfrauen-Sauce und andere Fischspezialitäten
- Antipasti hausgemacht, verschiedenes Gemüse, vegan und mediterran zubereitet
- Bunte Obst- und Rohkostauswahl nach Saison und Marktlage
- Leckere und vielschichtige Dessertauswahl
- herzhaftes Rührei mit frischen Kräutern, wahlweise mit Bacon, gekochte Eier, klassisch gefüllte ½ Eier
- Konfitüre, Honig, Nutella

1-10, a, b, c, d, e, g

24.50



## VORSPEISEN UND KLEINIGKEITEN

	€
<b>3 Bruschetta</b> frische Tomatenwürfel, mariniert auf Ciabatta <sup>1</sup>	6.90
<b>Aioli, Brot und marinierte Oliven</b> <sup>1, 2, 3, 6</sup>	6.50
<b>Tagessuppe</b> Sprechen Sie uns bitte an	

## SALATE

<b>Vegane Salatbowl</b> knackige Salate der Saison, rote Bete, karamellisierte Walnüsse, rote Zwiebeln, frische Kräuter, Sprossen und Balsamicocreame	15.90
<b>Salatbowl „Forsti“</b> knackige Salate der Saison mit Thunfisch, eingelegtem Weichkäse und Ei, Dressing nach Wahl <sup>2, 3, 4, 6, 10</sup>	15.90
<b>Salatbowl „Et Cétera“</b> gebratene Putenbruststreifen auf knackigen Blattsalaten garniert mit frischem Obst, <sup>2, 4</sup>	15.90

Zu allen Salaten reichen wir Baguette

Hausgemachtes Dressing nach Wahl <sup>1</sup>

American | Wellnessdressing | Essig – Öl | Beerenobstdressing (vegan)

<sup>1</sup>Gluten, <sup>2</sup>Ei, <sup>3</sup>Laktose, <sup>4</sup>Milch, <sup>5</sup>Sellerie, <sup>6</sup>Senf, <sup>7</sup>Sesam, <sup>8</sup>Nuss, <sup>9</sup>Soja, <sup>10</sup>Fisch, <sup>11</sup>Krebstiere, <sup>12</sup>Hefeextrakt, <sup>13</sup>Spuren von Schalentieren  
a/Pökelsalz, b/Antioxidationsmittel, c/Phosphate, d/Ascorbinsäure, e/Konservierungsstoffe, f/Zuckercoleur, g/Raucharomen

# Holsteiner Kartoffeln

	€
Gebacken, mit.....	
Kräuterquark und knackigem Salat	9.70
Kräuterquark, Räucherlachs und knackigem Salat	13.70

## FLEISCHGERICHTE

<b>Currywurst mit Pommes frites</b>	
mit hausgemachter, pikanter Currysauce <sup>5, 6, a, b, c, d, e</sup>	9.90

<b>Hausgemachtes Sauerfleisch</b>	
mit Bratkartoffeln und hausgemachter Remouladensauce <sup>2, 3, 4, 6, a</sup>	16.90

<b>herzhaftes Bauernfrühstück</b>	
mit Gewürzgurke und Holsteiner Landschinken	16,50

<b>Paniertes Schnitzel</b>	
mit frischen Champignons in Rahm und Pommes frites <sup>1, 2, 3, 4</sup>	18.50

<b>Fitnesssteller</b>	
gegrilltes Putenbrustfilet mit einer Ofenkartoffel, Kräuterquark und Salatumlage <sup>3, 4</sup>	18.90

<b>Ratsherrenpfanne</b>	
3 gegrillte Schweinefiletmedaillons mit Marktgemüse, Bratkartoffeln & Spiegelei, Sauce Hollandaise	22.90

<b>Rumpsteak ca. 200gr</b>	
mit gebratenen Zwiebeln & Champignons dazu Bratkartoffeln und Kräuterbutter <sup>2, 4, 5, a</sup>	27.50

**Für mehr Auswahl**  
**beachten Sie bitte unsere saisonale Extrakarte**

<sup>1</sup>Gluten, <sup>2</sup>Ei, <sup>3</sup>Laktose, <sup>4</sup>Milch, <sup>5</sup>Sellerie, <sup>6</sup>Senf, <sup>7</sup>Sesam, <sup>8</sup>Nuss, <sup>9</sup>Soja, <sup>10</sup>Fisch, <sup>11</sup>Krebstiere, <sup>12</sup>Hefeextrakt, <sup>13</sup>Spuren von Schalentieren  
a/Pökelsalz, b/Antioxidationsmittel, c/Phosphate, d/Ascorbinsäure, e/Konservierungsstoffe, f/Zuckercoleur, g/Raucharomen



## FISCHGERICHTE

### Matjesfilet

mit hausgemachter Hausfrauen-Sauce und Bratkartoffeln <sup>2, 3, 4, 6, 10, 12, a</sup>

16.50

### Skandinavischer Feuerlachs

Über Buchenholz gegartes Lachsfilet  
mit frischem Salat und Backkartoffel mit Kräuterquark  
<sup>1, 10, a</sup>

21.90

### Kieler Fischpfanne

Gebratenes Fischfilet gewürfelt, mit Shrimps, Champignons  
Bratkartoffeln & Spiegelei <sup>3, 4</sup>

22.90

## NUDELN & VEGETARISCHES

### Bandnudeln mit gezupftem Feuerlachs

und Zucchiniwürfeln in Krebs-Rahmsauce <sup>1,3,10, 11</sup>

17.50

### Rote Bete-Ricotta Ravioli ( vegetarisch )

mit Walnuss-Petersilien-Pesto, getrockneten Tomaten,  
Ziegenkäse und Rote Bete-Birnen-Salat<sup>1,2,3,8</sup>

16.90

### Blattspinat (vegetarisch)

in Rahm mit frischen Champignons und Weichkäse,  
mit Käse überbacken (vegetarisch) <sup>1, 3, 4</sup>

14.90

### Käse-Spätzle (vegetarisch)

mit Emmentaler und Bergkäse überbacken, mit Röstzwiebeln  
garniert<sup>1,2, 3, 4</sup>

14.50

<sup>1</sup>Gluten, <sup>2</sup>Ei, <sup>3</sup>Laktose, <sup>4</sup>Milch, <sup>5</sup>Sellerie, <sup>6</sup>Senf, <sup>7</sup>Sesam, <sup>8</sup>Nuss, <sup>9</sup>Soja, <sup>10</sup>Fisch, <sup>11</sup>Krebstiere, <sup>12</sup>Hefeextrakt, <sup>13</sup>Spuren von Schalentieren  
a/Pökelsalz, b/Antioxidationsmittel, c/Phosphate, d/Ascorbinsäure, e/Konservierungsstoffe, f/Zuckercoleur, g/Raucharomen



# PIZZA

Alle Pizzen werden mit Käse und Tomatensauce belegt sowie mit Oregano gewürzt.

<b>SALAMI</b>	€
herzhafte Rindersalami <sup>1,a,c,3</sup>	10.90
<b>Salami Deluxe</b>	
Italienische Salami, Oliven & rote Zwiebeln	13.50
<b>FUNGHI PROSCIUTTO</b>	
gekochter Schinken und frische Champignons <sup>1,a,c,3</sup>	10.90
<b>CALZONE</b>	
gekochter Schinken, frische Champignons, Paprika, Zwiebeln <sup>1,a,c,3</sup>	11.90
<b>Bruschetta-Tomaten-Pizza</b>	
Gewürfelte Tomaten mit Knoblauch und frischen Kräutern	12.50
<b>ITALIA</b>	
Mozzarella, frische Tomaten, Parmaschinken, Parmesan <sup>1,a,c,3</sup>	14.90
<b>MARGHERITA</b>	
frische Tomaten, Mozzarella, Basilikum <sup>1,b,3</sup>	9.90
<b>Pulled Pork Pizza</b>	
Hausgemachtes Pulled Pork mit BBQ Sauce & Frühlingszwiebeln	12.50
<b>FUNGHI</b>	
frische Champignons <sup>1,3</sup>	9.90
<b>PICANTE</b>	
Paprika, Peperoni, Oliven, rote Zwiebeln & Weichkäse <sup>1,b,3</sup>	12.90
<b>SPINAT PIZZA</b>	
Blattspinat, Weichkäse, Knoblauch <sup>1,b,3</sup>	11.90
<b>Chrispy Chicken Pizza</b>	
Knusprige Nuggets, rote Zwiebeln & Sauce Hollandaise	12.50
<b>PIZZA ALTE ZIEGE</b>	
getrocknete Tomaten, frischer Parmesan und Ziegenfrischkäse <sup>1,b,3</sup>	14.50
<b>TONNO</b> Thunfisch und Zwiebeln <sup>1,10,3</sup>	12.50

<sup>1</sup>Gluten, <sup>2</sup>Ei, <sup>3</sup>Laktose, <sup>4</sup>Milch, <sup>5</sup>Sellerie, <sup>6</sup>Senf, <sup>7</sup>Sesam, <sup>8</sup>Nuss, <sup>9</sup>Soja, <sup>10</sup>Fisch, <sup>11</sup>Krebstiere, <sup>12</sup>Hefeextrakt, <sup>13</sup>Spuren von Schalentieren  
a/Pökelsalz, b/Antioxidationsmittel, c/Phosphate, d/Ascorbinsäure, e/Konservierungsstoffe, f/Zuckercoleur, g/Raucharomen



# KINDERKARTE ( nur für Kinder !!! )

	€
<b>Hähnchen Nuggets</b> mit Pommes frites <sup>1,2,4</sup>	6.80
<b>Kartoffelpuffer</b> 2 Kartoffelpuffer mit Apfelkompott & Zimt/Zucker	5.50
<b>Junior-Teller</b> Paniertes Hähnchenbrustfilet, frisches Gemüse mit Sauce Hollandaise und Pommes frites <sup>1,2,4,9,c,d</sup>	8.90
<b>Pasta</b> mit hausgemachter Tomatensauce <sup>1,2</sup>	5.50
<b>Pommes frites</b>	4.50
Ketchup	0.50
Mayonnaise <sup>2, 3, 6</sup>	0.50
Vegane Mayo	0.70

# Eiskarte & Dessert



€

## Gemischtes Eis / Sahne

3 Kugeln Eis nach Wahl / Sahne

5.70 / 6.70

## Eis & Heiß mit Kirschen

2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Kirschen

6.50

## Banana Split

2 Kugeln Vanilleeis, Banane, Sahne, Schokosauce

6.90

## Salted Caramel Ice & Popcorn

2 Kugeln Salted Caramel ice, Popcorn & Caramelsauce

7.50

## Schokobecher

3 Kugeln Eis ( 2 x Schoko, 1 x Vanille ), Sahne, Schokosauce

6.90

## Kindereisbecher

1 Kugel blaue Zuckerwatte mit Marshmallows

2.50

## Brownie „Schmelzendes Herz“

Warmer Brownie mit Caramelsauce und 1 Kugel Vanilleeis

7.50

## Apfelstrudel

Warmer Apfelstrudel, Vanillesauce, 1 Kugel Vanilleeis

7.90

## Eisschokolade

mit 1 Kugel Vanilleeis und Sahne

5.50

## Eiskaffee Coldbrew

mit 1 Kugel Vanilleeis und Sahne

5.50

auch mit Vanille oder Caramell-Flavour

0.50

## Eissorten:

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella, Wallnuss, Mangosorbet,  
Salted Caramel, blaue Zuckerwatte

<sup>1</sup>Gluten, <sup>2</sup>Ei, <sup>3</sup>Laktose, <sup>4</sup>Milch, <sup>5</sup>Sellerie, <sup>6</sup>Senf, <sup>7</sup>Sesam, <sup>8</sup>Nuss, <sup>9</sup>Soja, <sup>10</sup>Fisch, <sup>11</sup>Krebstiere, <sup>12</sup>Hefeextrakt, <sup>13</sup>Spuren von Schalentieren  
a/Pökelsalz, b/Antioxidationsmittel, c/Phosphate, d/Ascorbinsäure, e/Konservierungsstoffe, f/Zuckercoleur, g/Raucharomen



Frische hausgemachte

WAFFELN 

	€
mit Puderzucker <sup>1-3</sup>	4.80
mit Puderzucker und Sahne <sup>1-3</sup>	5.80
mit Puderzucker und heißen Kirschen <sup>1-3</sup>	6.20
mit Puderzucker und einer Kugel Eis <sup>1-3</sup>	6.60
mit Puderzucker, heißen Kirschen und Sahne <sup>1-3</sup>	7.10
mit Puderzucker, heißen Kirschen und einer Kugel Eis <sup>1-3</sup>	7.90
mit Puderzucker, einer Kugel Eis und Sahne <sup>1-3</sup>	7.60
mit Puderzucker, heißen Kirschen, einer Kugel Eis und Sahne <sup>1-3</sup>	8.90



# Getränke

€

## Wasser

laut (Flasche)	0.75 l	6.90
leise (Flasche)	0.75 l	6.90
leise (Flasche)	0.33 l	3.40



Wasser	0.2 l	2.80
	0.4 l	3.80

Sinalco Cola*	0.2 l	3.30
	0.4 l	4.80

Sinalco Cola Zero*	0.2 l	3.30
	0.4 l	4.80

Spezi*	0.2 l	3.30
	0.4 l	4.80

Sinalco Zitronenbrause**	0.2 l	3.30
--------------------------	-------	------

Sinalco Orangenbrause	0.2 l	3.30
-----------------------	-------	------

Bitter Lemon***	0.2 l	3.60
-----------------	-------	------

<b>Fassbrause</b> , erfrischend, frisch vom Fass, alk. frei	0.3 l	3.90
---	-------	------

<b>Vitamalz</b> (Flasche)	0.33l	3.90
---------------------------	-------	------

<b>Squashwasser***</b> (Bitterlemon & Wasser)	0.4 l	4.80
---	-------	------

<b>Pfirsich-Eistee</b>	0.4 l	4.90
------------------------	-------	------

## **We Love Homemade Craft Lemonade**

Limette-Minze	0.4 l	5.90
---------------	-------	------

Erdbeer-Limette-Minze	0.4 l	5.90
-----------------------	-------	------

Maracuja-Orange-Minze	0.4 l	5.90
-----------------------	-------	------

Himbeer-Limette-Minze	0.4 l	5.90
-----------------------	-------	------



€

## Fritz-Getränke – Sause Brause

0.33 l 4.20

*fritz-kola original*  
*fritz-kola super zero*  
*fritz- Apfel-Kirsch-Holunder*  
*fritz- Zitrone*  
*fritz- Honigmelone*  
*fritz- Orange*  
*fritz- MischMasch*  
*fritz- Ingwer-Limette*  
*fritz- Taubenschorle*

## Granini Saftschorlen

Apfelschorle		
Rhabarberschorle	0.2 l	3.50
Johannisbeerschorle	0.4 l	4.90
Maracujaschorle		

## Granini Säfte und Nektare

Apfelsaft naturtrüb		
Rhabarbersaft	0.2 l	3.80
	0.4 l	5.50
Tomatensaft		
Kirschnektar	0.2 l	3.80
Kirsch - Bananennektar	0.4 l	5.50
Maracujanektar		
Bananennektar		
Orangennektar		
Schwarzer Johannisbeernektar		



## Biere / Bierspezialitäten

€

<b>Holsten Pils</b> vom Fass	0.3 l	4.20
	0.4 l	5,50
	Pitcher 1.5 l	20.00
<b>Duckstein</b> vom Fass	0.3 l	4.60
	0.4 l	5.90
	Pitcher 1.5 l	21.00
<b>Carlsberg Unfiltered</b>	0,3l	4,60
	0,4l	5,90
	Pitcher 1.5 l	21.00
<b>Kronenbourg 1664 blanc</b> mit einem Hauch von Zitrusfrüchten und einem subtilen Hauch von Gewürzen veredelt, was diesem Bier seinen erfrischenden Geschmack verleiht	0.33l	3.50
<b>Carlsberg</b> , Flasche	0.33 l	4.20
<b>Carlsberg 0,0 %</b> , Flasche	0.33 l	4.20
<b>Alsterwasser</b> ( Bier und Zitronenlimonade)	0.3 l	4.20
	0.4 l	5.50
<b>Erdinger Hefeweizen</b> Hell, Dunkel ,Kristall	0.5 l	5.50
<b>„Bananenweizen“</b> Helles mit Bananennektar	0.5 l	5.70
<b>Erdinger Weizen alkoholfrei</b>	0.33 l	3.90
	0.5 l	5.50
<b>Altbierbowle</b> , Altbier mit Früchten	0.4 l	5.20
<b>Diebels Alt</b> , Flasche	0.33 l	3.80
<b>Berliner Weisse</b> <i>„rot“ Himbeersirup oder „grün“ Waldmeistersirup</i>	0.33 l	4.20

## Aperitif



### Hugo

Frische Minze & Limette mit Prosecco,  
einem Spritzer Wasser und Holunderblütensirup auf Eis

€

7.20

### Aperol Spritz

Prosecco mit 5 cl Aperol  
einem Spritzer Wasser & Orangenscheibe auf Eis

7.20

### Aperol Spritz (alkoholfrei)

Schweppes Tonic mit 5 cl Vincent Aperitif  
einem Spritzer Wasser & Orangenscheibe auf Eis

7.20

### Lillet Wild Berry

5 cl Lillet Blanc  
mit Russian Wild Berry und Früchten auf Eis

7.50

### Wild Berry (alkoholfrei)

Schweppes Wild Berry mit 5 cl Vincent Aperitif  
einem Spritzer Wasser & Waldfrüchten auf Eis

7.20

### Andalö Spritz "Nordischer Aperitif"

Prosecco, 4 cl Andalö (Sanddornlikör)  
ein Spritzer Wasser & Orangenscheibe auf Eis

7.20

### Limoncello Spritz

5 cl Limoncello, Prosecco, ein Spritzer Wasser,  
Zitronenscheibe, Basilikum & Eis

7.50

### Gin Sul & Mistelhain Ambition Tonic

Der Duft des Südens, destilliert im Norden  
mit Rosmarin, Orangenzeste & Eis  
4 cl Gin Sul & 200 ml Mistelhain Tonic

12.00

### Somersby Cider

Apple  
Rahbarber

0.33l 5.50

### Sekt

Glas Sekt Hausmarke  
Flasche Sekt Hausmarke

0.1 l 3.80

0.75 l 25.00

### Secco

Glas Secco  
Flasche Secco

0.1 l 3.50

0.75 l 23.00

## Weissweine

€

**Pinot Grigio**, trocken 0.2l 6,20  
Villa Teresa Veneto 1.0 l 29.00  
frisch, fruchtig, zart, sehr reintönig

**Chardonnay**, trocken 0.2l 6.50  
Vigne Verdi, Italien 0.75 l 24.00  
strohgelben Farbe,  
in der Nase grüner Apfel, Brotkruste  
und ein Hauch von Salbei.

**Grauer Burgunder**, trocken 0.2l 6.50  
Weingut Meitzler Rheinhessen 1 l 31.00  
vollmundig und rund mit fruchtig-warmen Tönen  
von Aprikosen und Nüssen

**Weissburgunder**, trocken 0.2 l 7.50  
Weingut Meitzler Rheinhessen 0.7 l 26.00  
trocken, mit frischer Säure und feiner Frucht  
Perfekt zu leichten Gerüchten.

**Riesling**, halbtrocken 0.2 l 6.50  
Weingut Meitzler Rheinhessen 1 l 31.00  
zart und leicht, duftend nach Birne, Heu und Apfel  
perfekt ausgewogenes Cuvée

## Sommerspecial:

### Unser weiß gekelterter Rotwein

**Lemberger, fruchtig** 0.2 l 7.50  
Weinkellerei Hohenlohe Fürstenfass 0,75 l 27.00  
Rotweintrrauben, weiß gekeltert  
Der Lemberger verbindet die Finesse des  
Burgunders mit der Kraft des Cabernet  
Ein fruchtiger Weißwein mit eleganter Süße

## Weinschorle

spritzig, leicht, erfrischend 0.2 l 5.20

## Roséweine

**Portugieser Rosé**, feinherb 0.2 l 6.50  
Weingut Meitzler Rheinhessen 1 l 31.00  
unkomplizierter Vesperwein

## Rotweine

€

<b>Merlot Vino Varietale</b> , trocken	0.2 l	6.50
Weingut La Trigi, Italien	1.0 l	31.00

Dieser Merlot lockt mit seinem mediterranen Lebensgefühl intensives Rot, Aromen von Kirschen, Himbeeren und Veilchen, mit Anklängen von schwarzem Pfeffer

<b>Primitivo</b> , trocken	0.2 l	6.50
Mannara Primitivo Pulgia Italien	1.0 l	31.00

Rubinrote Farbe, Aromen von Beeren, Pflaumen und Schwarzkirschen  
angenehmer Tanninstruktur – harmonisch

## Tempranillo Crianza, trocken

Marqeus di Castilla Spanien

weicher Spanier mit feiner Vanillenote  
und dezenten Röstaromen

0.2 l	6.90
0.75 l	25.50

## Longdrinks und Spirituosen

(4cl Alkohol)

<b>Sport-Korn</b> (Oldesloer Korn & Sport Vital)	6,50
Cuba Libre, Havanna Club, Cola, Limette*	7.50
Tequilla Sunrise, Tequilla, Grenadine, Orangensaft	7.50
Bacardi Cola*	7.50
Bombay Saphir Gin Tonic**	7.50
Jim Beam Cola*	7.50
Vodka Absolut Lemon	7.50

Berliner Luft oder Limoncello	2 cl	2.50
Doppelkorn 38%, Oldesloer	2 cl	2.50
Jubiläums Aquavit, Aalborg	2 cl	2.50
Ouzo, Romios	2 cl	2.50
Helbing Kümmel	2 cl	2,20
Vodka, Absolut	2 cl	2.50
Sambuca, Molinari	2 cl	2.50
Jägermeister	2 cl	2.50
Ramazotti	2 cl	2.50
Grappa, Candolini	2 cl	2.80
Baileys	2 cl	2.50
Andalö on ice (Sanddornlikör)	4 cl	4.50

\* Koffeinhaltig \*\* Benzoessäure \*\*\*Chininhaltig

## Kaffee, auch mit Hafermilch verfügbar

€

### Becher Kaffee

Bio und Fairtrade\*

3.20

### Espresso

frisch gemahlen, nach italienischer Art gebrüht\*

2.50

doppelter Espresso\*

3.50

### Cappuccino

Espresso mit cremigem Milchschaum\* \*\*

3.50

### Flat White

doppelter Espresso\* mit cremigem Milchschaum

4.50

### Latte Macchiato

Espresso mit heißem Milchschaum\* \*\*

4.50

### Milchkaffee

Bio-Kaffee mit cremigem Milchschaum\* \*\*

4.20

### Halb & Halb

Bio-Kaffee und heiße Schokolade mit einer Sahnehaube  
und Schokoraspeln\* \*\*

4.50

### Heiße Schokolade

mit einer Sahnehaube und Schokoraspeln\*\*

4.60

### Chaipur, Hot Spicy Chai

eine würzige Mischung aus heißer Milch, fein anregendem  
Schwarztee und scharfen indischen Gewürzen Glas

3.90

**Alle Kaffeeprodukte auch mit Flavour: Caramel oder Vanille**

+ 0,50

## Tee

**Unseren hochwertigen Tee beziehen wir aus dem regionalen  
Fachhandel. Glas je 3.50**

Darjeeling

Früchtetee Rote Grütze

Earl Grey

Rooibos Vanille

Pfefferminztee

Kräutertee Ingwer Zitronengras

Sweet Lemon

Grüner Tee Vanille

Grüner Tee Natur

Persischer Zaubergarten