

RESTAURANT PLAKA I

GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN



Plaka Altstadt von Athen

Bohlweg 14
38259 Salzgitter
05341/1895561
Plaka-Salzgitter.de

Öffnungszeiten:

Dienstag-Sonntag 17:00-22:00 Uhr

Samstag, Sonntag 12:00-15:00 Uhr

Montag Ruhetag

(außer an Feiertagen)

Küche schließt 45 min vor Geschäftsschluss

Inhaber D. Ginos

Alle Gerichte auch außer Haus



◀ ▶ F H ◀ L U N G ◀ N

V ◊ R S ▶ ◀ I S ◀ N

130. Saganaki Spezial / 9,90 €

Schafskäse im Blätterteig, Honig und Sesam (a,e)

131. Gegrillte Peperoni / 6.70 €

Mit Knoblauch und Brot (a,)

132. Panierte Aubergine / 8,70 €

Im Bierteig-Mantel mit Zaziki und Brot (e,a,j)

133. Panierte Zucchini / 8,70 €

Im Bierteig-Mantel mit Zaziki und Brot (e,a,j)

H A U ▶ T S ▶ ◀ I S ◀ N

135. Souvlaki aus Hähnchenbrust / 16,50 €

Mit Reis, Pommes, Fleischsoße und Salat (a,f,j)

136. Schweinefiletröllchen / 22,00 €

Gefüllt mit Schafskäse, Metaxasoße dazu Rosmarin Kartoffeln, Gemüse und Salat (f,j)

V ◀ ◀ ◀ T A R I S ◀ H

140. Gemüsepfanne / 13,50 €

in Metaxasoße dazu Brot und Salat (f,j)

141. Kritharaki überbacken / 12,50 €

Griechische Reismudeln in Metaxasoße und Käse überbacken dazu Salat (a,f,j)

142. Gemischte Platte / 19,50€

Schafskäse mit Honig, panierte Zucchini und Aubergine im Biermantel Teig, Zaziki, Scharfe Fetacreme, gegrillte Peperoni mit Knoblauch und Brot (Wahlweise mit Taramas) (b,j,f)

144. Bandnudeln griechische Art / 14,50 €

Fetakäse, Tomaten, Paprika, Oliven und Rucola (a)

145. Vegetarisches Moussaka / 17,00 €

Griechischer Auflauf mit Zaziki, Aubergine, Kartoffeln, roter Paprika, Karotten, Schafskäse, geriebenem Käse, Tomaten und Zwiebeln (a,f,j,e)

SUPPEN

Bohnensuppe	mit Brot (c)	/ 4,50 €
Hühnersuppe	mit Brot (e,c)	/ 4,50 €
Gulaschsuppe	mit Brot (f)	/ 4,50 €
Tomatensuppe	mit Brot (e,c,a)	/ 4,50 €

KALTE VORSPEISEN

3. Oktopus / 11,50 €

mit Grünem Salat und Brot (b)

4. Zaziki (ca. 250g) / 5,20 €

hausgemachter griechischer Joghurt mit Gurke, Öl, Knoblauch dazu Brot (a)

4a. Zaziki klein (ca. 150g) / 3,60 €

hausgemachter griechischer Joghurt mit Gurke, Öl, Knoblauch dazu Brot (a)

5. Taramas / 8,20 €

Hausgemachte Fischrogencreme dazu Brot (b,a)

6. Oliven und Peperoni / 7,50 €

griechische Kalamata Oliven und Peperoni

7. Appetit-Teller / 16,90 €

Zaziki, Taramas, Bohnensalat, Oktopus, Oliven, Peperoni und Dolmadakia (b,j)

WARM VORSPEISEN

7a. Warmer Appetit-Teller / 16,90 €

panierte Auberginen im Bierteig-Mantel, panierte Zucchini Bierteig-Mantel, Dolmadakia, Schafskäse, gefüllte Teigtaschen mit Spinat (b,j)

8. Pita-Teller / 7,90 €

jeweils 3 gefüllte Teigtaschen mit Schafskäse und Spinat (a,e)

8a. Gemüse überbacken / 9,50 €

Broccoli und Blumenkohl mit Butterkäse überbacken (j)

9. Dolmadakia in Fleischsoße / 8,50 €

mit Reis gefüllte Weinblätter

9a. Dolmadakia in Zitronensoße / 8,50 €

mit Reis gefüllte Weinblätter (a,j)

10a. Frittierte Paprika / 9,90 €

mit Schafskäse

11. Dicke Bohnen / 9,50 €

mit Metaxasoße und Butterkäse überbacken (j)

12a. Oktopus in pikanter Soße / 13,20 €

mit Brot (b)

◁ H A F S K Ä S ▷

13. Schafskäse / 8,00 €

original griechischer Schafskäse mit Olivenöl und Zwiebeln
dazu Brot

13a. Griechische Fetacreme / 8,90 €

hausgemachte scharfe Fetacreme

14. Saganaki / 8,50 €

Schafskäse gebraten und paniert (a,e)

14a. Schafskäse überbacken / 10,20 €

mit Tomaten überbacken, Oliven, Zwiebeln und Paprika
(20 Min Zubereitungszeit)

◁ A L A T ▷

15. Bauernsalat / 12,50 €

mit Tomaten, Gurken, Oliven, Zwiebeln, Peperoni und Schafskäse

15a. Kleiner Bauernsalat / 9,90 €

mit Tomaten, Gurken, Oliven, Zwiebeln Peperoni und Schafskäse

17. Thunfischsalat / 10,90€

Thunfisch, Gurken, Tomaten, Eisberg und Schafskäse
mit hausgemachtem Joghurtdressing (j,f,h)

18a. Hähnchenbrust Salat / 15,90 €

Eisberg, Tomaten, Gurken, Paprika, Hähnchenbruststreifen
und hausgemachtem Joghurtdressing (f,j)

19. Gemischter Salat mit Hausdressing / 4,20 €

mit Kraut, Eisberg, Radicchio

20. Weißer Bohnensalat / 4,70 €

weiße Bohnen, Zwiebeln, Paprika

◊ M E L E T T ◊

21. Omelette / 11,00 €

auf griechische Art mit frischen Kräutern und Schafskäse (e)

M U S C H E L N

23b. Muscheln / 12,90€

in Metaxasoße, Schafskäse oder Butterkäse überbacken und Brot (b,j)

VOM GRILL

26a. Gyros / 13,50 €

hausgemachter Drehspieß vom Schwein,
mit Pommes, Reis, Zwiebeln und gemischten Salat (f,j)

26b. Gyros mit Zaziki / 15,50 €

hausgemachter Drehspieß vom Schwein,
mit Zaziki, Pommes, Reis, Zwiebeln und gemischten Salat (f,j)

27. Suvlaki / 15,50 €

2 Fleischspieße mit Pommes, Reis, Fleischsoße
und gemischten Salat (f,j)

27a. Suvlaki nach Art des Hauses / 16,50 €

mit Reis, Tomaten, Fleischsoße und gemischten Salat (f,j)

27b. 1 Suvlaki und 2 Suzuki / 14,90 €

1 Spieß, 2 Mettröllchen mit Pommes, Reis, Fleischsoße
und gemischten Salat (e,f,j)

27c. 1 Suvlaki und Leber / 14,70 €

1 Spieß, 1 Stück Leber mit Pommes, Reis und gemischten Salat (f,j)

28a. Suzuki / 15,50 €

4 Mettröllchen mit Pommes, Reis, scharfer Soße und gemischten Salat (e,f,j)

28b. 2 Suzuki und Gyros / 15,90 €

mit Pommes, Reis und gemischten Salat (e,f,j)

29. Leber vom Schwein / 14,50 €

mit gebratenen Zwiebeln, Pommes, Reis und gemischten Salat (f,j)

30. Lammkoteletts / 19,90 €

mit Pommes, Reis und gemischten Salat (f,j)

31. Lammkoteletts mit grünen Bohnen / 19,90 €

mit grünen Bohnen und gemischten Salat (f,j)

BEILAGEN

24. Reis Tomatenreis

/ 3,20 € Metaxa

hausgemachte Tomaten Sahneseife

/ 3,30 €

24a. Kroketten 9 Stück (a)

/ 4,90 € Fleischsoße

Tomstensoße

/ 1,00 €

25. Pommes

/ 4,00 € Scharfeseife

Paste

/ 1,00 €

25a. Bratkartoffeln mit Zwiebeln

/ 5,00 € Ketchup

/ 0,50 €

25b. Folienkartoffeln mit Zaziki (j)

/ 6,00 € Mayonaise

/ 0,50 €

25d. Rosmarin Kartoffeln

/ 5,00 €

SOßEN

Auf Wunsch alle Gerichte überbacken / 3,30 €

mit Metaxasoße

VOM GRILL

32. Schweinesteak / 17,50 €

mit grünen Bohnen, Pommes, Reis und gemischten Salat (f,e)

33. Lammfilet / 27,50 €

mit Rosmarin Kartoffeln, gegrilltem Gemüse, gemischtem Salat
und Metaxasoße (f,j)

34. Gyros mit Leber / 15,50 €

mit Pommes, Reis und gemischten Salat (f,j)

35. Filet vom Schwein / 18,50 €

mit Pommes, Reis, Salat und Blumenkohl, Brokoli mit Petersilien-Soße (a,f,j)

37. Paniertes Schnitzel / 16,50 €

vom Schwein mit Champignons, Metaxasauce, Pommes und gemischten Salat (a,e,f,j)
auf Wunsch auch aus Hähnchen + 1,50 €

38. Bifteki / 17,50 €

Hackfleisch vom Schwein gefüllt mit Schafskäse
mit Pommes, Reis und gemischten Salat (e,f,j)

39. Gyros-Platte (Gyros & Soufvlaki)/ 16,50 €

Suvlaki und Gyros, Pommes, Reis und gemischten Salat (f,j)

40. Steak-Platte / 17,50 €

Gyros, Schweinesteak mit Pommes, Reis und gemischten Salat (f,j)

41. Ouzo-Platte / 19,00 €

Gyros, 2 Suzuki, 1 Suvlaki mit Pommes, Reis und gemischten Salat
dazu 2cl Ouzo (f,j)

42. Filet-Platte / 19,50 €

Gyros und Schweinefilet mit Pommes, Reis und gemischten Salat (f,j)

43. Griechische-Platte / 19,20 €

Gyros, 2 Suzuki, 1 Suvlaki mit Reis, Bohnensalat, Zaziki
und gemischten Salat (e,f,j)

44. Grill-Teller / 21,80 €

1 Schweinesteak, 1 Lammkotelett, 2 Suzuki, 1 Suvlaki, Leber
mit Pommes, Reis, gemischten Salat und Fleischsoße (e,f,j)
Auf Wunsch mit Gyros + 3,00 €

VOM GRILL

46. Bauern-Teller / 17,50 €

Gyros, 1 Suvlaki, Leber mit Pommes, Reis und gemischten Salat (f,j)

46a. 3 Lammkotelett und Gyros / 19,90 €

mit Reis, Pommes und gemischtem Salat (f,j)

49. Schweinefilet gefüllt / 20,90 €

mit Schafskäse und Tomaten, Fleischsoße Pommes, Reis und gemischten Salat (f,j)

50. 1 Lammkotelett, Schweinesteak, 1 Leber 1 Suvlaki / 17,50 €

dazu Schafskäse mit Pommes, Reis und gemischten Salat (f,j)

FÜR 2/4 PERSONEN

52. Platte für zwei Personen / 54,90 €

2 Fleischspieße, 2 Schweinesteaks, 2 Lammkotelett, 2 Suzuki, Gyros, Mussaka, Bauernsalat, Pommes, Reis, Metaxa-Sauce und 2 Glas o,1 l Wein (f,j)

53. Plaka-Platte für vier Personen / 108,90 €

4 Fleischspieße, 4 Schweinesteaks, 4 Lammkotelett, 4 Suzuki, Gyros, einen großen Bauernsalat, Pommes, Reis, Metaxasoße und einen halben Liter Wein (f,e,j)

FÜR KLEINE GÄSTE

bis 14 Jahre

54a. Gyros / 8,50 €

mit Pommes und kleinem Salat (f,j)

54b. Gyros überbacken / 10,00 €

mit Käse überbacken, dazu Reis und kleinem Salat (f,j)

55. Suvlaki / 8,50 €

mit Pommes oder Reis und kleinem Salat (f,j)

56. Suzuki / 8,50 €

2 Mettröllchen mit Pommes und kleinem Salat (e,f,j)

Spaghetti

57. Spaghetti mit Tomatensoße 6,50€

57b. Spaghetti mit Tomaten-Sahnesoße 6,50€

AUS DEM BACKOFEN

58. Lammfleisch mit Spaghetti / 18,20 €

in Rotwein-Soße, Schafskäse überbacken und gemischten Salat (a,f,j)

59. Lammfleisch mit Kritharaki / 18,20 €

in Rotwein-Soße, Schafskäse überbacken und gemischten Salat (a,f,j)

60. Lammfleisch mit grünen Bohnen / 18,20 €

in Rotwein-Soße und gemischten Salat (f,j)

62. Lammfleisch mit dicken Bohnen / 18,20 €

in Rotwein-Soße und gemischten Salat (f,j)

63. Lammfleisch mit Pommes, Butterreis / 18,20 €

in Rotwein-Soße und gemischten Salat (f,j)

65. Moussaka / 17,20 €

griechischer Auflauf mit Auberginen mit Hackfleisch, Kartoffeln
und Bechamelsauce dazu Salat und Zaziki (a,e,f,j)

FISCH

66. Calamaris / 19,00 €

(aus Tintenfisch Tuben) mit Zaziki und gemischten Salat (a,f,j)

67. Scampis / 22,90 €

mit Rosmarin Kartoffeln, gegrilltem Gemüse, Zaziki und gemischten Salat (a,f,j)

68. Lachsfilet / 24,50 €

mit Rosmarin Kartoffeln, gegrilltem Gemüse, Zaziki und Tomaten u. Gurkensalat (a,j)

69. Schollenfilet / 19,90 €

mit Rosmarin Kartoffeln, gegrilltem Gemüse, Zaziki und gemischten Salat (a,f,j)

HÄHNCHENGERICHTE VOM GRILL

72. Hähnchenbrustfilet / 17,30 €

mit Naturreis, Petersiliensauce und Salat (a,f,j)

73. Hähnchenbrustfilet / 17,30 €

mit gegrilltem Gemüse in Metaxasauce und Salat (f,j)

73a. 2 Hähnchenspieße / 18,50 €

in Metaxasauce und Butterkäse überbacken, Reis, Pommes und Salat (f,j)

VOM GRILL

108. Apollo-Teller / 17,50 €

3 Schweinefilets mit Röstzwiebeln in Metaxa Sauce mit Pommes und Reis
vorweg gemischter Salat (f,j)

ÜBERBACKENES

107. Gyros überbacken / 16,90 €

mit Metaxa-Sauce und Käse überbacken dazu Reis und gemischten Salat (f,j)

109. 2 Schweinesteaks / 17,20 €

mit Käse überbacken in Metaxa Sauce mit Pommes, Reis und gemischten Salat (f,j)

110. 2 Schweinefilets / 18,50 €

mit Käse überbacken in Metaxa Sauce mit Pommes, Reis und gemischten Salat (f,j)

PFANNENGERICHTE

111. 3 Schweinefilet / 19,00 €

in Metaxa Sauce, Paprika, Zwiebeln, Champignons dazu Brot und gemischten Salat (j,f)

112. 3 Schweinefilets / 19,00 €

Sahne-Soße, Champignons, Paprika, Zwiebeln, frischen Kräutern dazu Brot und gemischten Salat (j,f)

116. Hähnchen-Brust-Filet / 19,20 €

Sahne-Soße Paprika, Zwiebeln, mit Naturreis und gemischten Salat (f,j)

117. Gyros in Metaxa Sauce / 18,20 €

mit Champignons, Zwiebeln und Paprika dazu Brot und gemischtem Salat (f,j)

FÜR DEN KLEINEN HUNGER / SENIORERNTLEER

81. Gyros / 11,00€

mit Reis, Zaziki und gemischten Salat (j,f)

82. Gyros überbacken / 12,00 €

in Metaxasoße mit Reis, Pommes und gemischten Salat (j,f)

83. Suvlaki / 10,20 €

1 Spieß mit Reis, Pommes und gemischten Salat (j,f)

84. Suzuki / 9,70 €

2 Mettröllchen Reis, Pommes und gemischten Salat (e,j,f)

85. Leber vom Schwein / 9,90 €

mit Reis, Pommes, gerösteten Zwiebeln und gemischten Salat (j,f)

86. Hähnchenspieß überbacken / 12,50 €

1 Hähnchenspieß in Metaxasoße mit Reis, Pommes und gemischten Salat (j,f)

87. Schweinefilet überbacken / 12,50 €

mit Reis, Pommes und gemischten Salat (j,f)

88. Kleines paniertes Schnitzel / 10,50 €

vom Schwein mit Pommes, Metaxasoße und Salat (a,e,f,j) (auf Wunsch aus Hähnchen +1€)

89. Gyros in Metaxasoße / 13,90€

Pfannen-Gericht mit Champignons, Paprika, Zwiebeln, Brot und Salat (a,f,j)



77. Vanille-Eis mit heißen Kirschen / 6,00 €

4 Kugeln (j)

78. Gemischtes Eis / 5,90 €

5 Kugeln (Vanille, Schoko, Erdbeer)

79. Warmer Schoko-Kuchen / 8,50 €

mit flüssigem Kern, überzogen mit Schoko-Soße serviert mit Vanilleeis (j)

80. Original griechischer Joghurt / 7,00 €

mit Honig und Walnüssen (j,n)

ZUSATZSTOFFE

a: glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.

b: Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

c: Sellerie, Knolle und Staude.

e: Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse.

f: Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse.

g: Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

h: Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse.

j: Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse.

k: Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse,

Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder

Queenslandnüsse, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.

Bei Allergien oder anderen Unsicherheiten sprechen Sie uns an! Wir helfen Ihnen gerne weiter.

WASSER, LIMO & CO.

COCA COLA & CO

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Apfelschirle

0,2L 2,70 € 0,4L 4,50

APOLLINARIS

Sprudel, Still

0,25L 2,70 / 0,75L 6,90

KROMBACHER SPEZI

Cola-Orange Mix, alkohlfrei!

0,33L 3,90



SCHORLE

Proviant Apfelschorle Bio-Naturtrüb, Rhabarberschorle

0,33L 3,90

SCHWEPPE

Bitter Lemon, Ginger Ale

0,2L 3,00

RICHARD'S SUN ICE TEA

Pfirsich, Zitrone

0,33L 3,90



BIO LIMO PROVANT

Limette-Minze, Ingwer-Zitrone

0,33L 3,90

SÄFTE

Kirschsaft, Bananensaft, Traubensaft, Apfelsaft

auch als Schorle 0,4 L

0,2L 3,00

BIER VOM FASS

0,3 / 0,5 L

FLASCHEN BIER

KROMBACHER PILS

....Alster

3,50€ / 4,90

KROMBACHER BRAUTRADITION

Dunkel

0,33L 3,60

STARNBERGER HELL

Helles aus Bayern

3,70€ / 5,00

KROMBACHER ALKOHOLFREI

Alkoholfreies Pils

0,33L 3,60

WARME GETRÄNKE

TASSE KAFFEE

2,80

ESPRESSO

2,50

CAPPUCCINO

2,90

GRIECHISCHER MOCCA

3,00

TEE

Schwarzertee, Früchtetee, Grüntee, Pfefferminztee

2,80

RADLER ALKOHOLFREI

Krombacher

0,33L 3,60

MYTHOS

Bier aus Griechenland

0,33L 3,60

FRANZISKANER WEIZEN

Hell, Dunkel, Kristall, Alkoholfrei

0,5 L 4,90

VITAMALZ

Alkoholfrei

0,33 L 3,60

ROTWEIN

0,2ℓ / 0,5ℓ / Flasche 0,7ℓ

IMYGLIKOS

Ein halbsüßer, samtiger Rotwein mit Aromen von reifen Kirschen, dunklen Beeren und einem Hauch warmer Gewürze.

4,50 / 9,90 / 15,00

DEMESTICA

Ein trockener, samtiger Rotwein mit Aromen von dunklen Beeren, Kirschen und einem Hauch von Gewürzen.

4,90 / 10,90 / 16,00

MAKEDONIKOS

Halbtrockener Rotwein mit Kirsche, Erdbeere, Brombeere und dezenten Gewürznoten. Dazu leichte Anklänge von Vanille, Schokolade und Kräutern, weich und fruchtbetont..

4,90 / 10,90 / 16,00

MAVRODAPHNE

Süßer, dunkler Rotwein mit schwarzen Kirschen, Pflaumen, Rosinen und Schokolade, abgerundet durch Vanille, Karamell und feine Gewürznoten

5,20 / 11,50 / 16,50

WEISSWEIN

0,2ℓ / 0,5ℓ / Flasche 0,7ℓ

IMYGLIKOS

Halbsüßer Weißwein mit Pfirsich, reifer Birne, Aprikose und leichten Zitrusnoten, ergänzt durch blumige Nuancen und sanfte Kräutertöne.

4,50 / 9,90 / 15,00

DEMESTICA

Trocken, mit grünen Äpfeln, Birne, Pfirsich und dezenten Zitrusnoten, ergänzt durch feine blumige und kräuterige Nuancen.

4,90 / 10,90 / 16,00

MAKEDONIKOS

Frischer, halbtrockener Weißwein mit grünen Äpfeln, Birne, Zitrusfrüchten und einem Hauch exotischer Früchte, dazu feine Kräuter- und Blütennuancen.

4,90 / 10,90 / 16,00

RETSINA

Trockener Weißwein mit Zitrusfrüchten, grünen Äpfeln und leichten Harznoten, dazu feine Kräuter- und Piniennuancen.

4,50 / 9,90 / 15,00

SAMOS

Süßer Weißwein mit Pfirsich, Aprikose, Honigmelone und feinen Muskatnoten, dazu zarte Blüten- und Kräutertöne.

5,20 / 11,50 / 16,50

ROSÉWEIN

0,2ℓ / 0,5ℓ / Flasche 0,7ℓ

ROSÉ

Trockener Wein mit Noten von Himbeere, Granatapfel und roten Johannisbeeren, ergänzt durch zarte Rosen- und Kräutertöne.

5,20 / 11,50 / 16,50

SPRITZGETRÄNKE

APEROL SPRITZ

Erfrischender Klassiker aus Aperol, Prosecco und einem Spritzer Soda, serviert auf Eis mit einer Orangenscheibe.
Leicht bitter, fruchtig und prickelnd.

6,50

LILLET BLANC

Fruchtig-frischer Aperitif aus Lillet Blanc und spritziger Wildberry-Limonade, garniert mit Beeren.

6,50

LILLET ROSE

Fruchtiger Genuss: Lillet Rosé trifft auf saftigen Pfirsich – leicht, spritzig und erfrischend auf Eis serviert.

6,50

SARTI SPRITZ

Sanft-herber Genuss aus Sarti Likör, Prosecco und Soda, serviert auf Eis mit einer frischen Limette. Fruchtig, leicht und prickelnd.

6,90

SARTI LEMON SPRITZ

Kräftig-frischer Spritz aus Sarti Likör und Bitter Lemon, auf Eis serviert mit einer Grapefruit. Herb, prickelnd und erfrischend.

6,90

MARTINI BLANC

Ein erfrischend leichter Aperitif mit feinen Kräuter- und Zitrusnoten.
Sanft süß, harmonisch ausbalanciert.

6,50

SPIRITUOSEN

2cl

OUZO

Weiß / Rot 37,5 %

2,20

METAXA

5 oder 7 Sterne

4,00 / 4,90

JÄGERMEISTER

35 %

2,50

FERNET

39 %

2,50 €

WODKA

Absolut 40 %

6,00

SPIRITUOSEN

Mix mit 4 cl

RUM

Bacardi, Havana 3j mit Cola

6,00

WHISKY

Jack Daniel's, Grants

6,50

CAMPARI

mit O-Saft

6,00

PERNOD

mit Cola

6,00

WODKA

Absolut mit bitter Lemon

6,00

SEKT

„MM’’ PICOLO 0,2

trocken

6,00

„MM’’ FLASCHE 0,75 L

trocken

19,90