

SEHR GEEHRTE GÄSTE,

herzlich willkommen auf unserem Erbhof, den wir 2022 von unseren Vätern übernommen haben. Seit Mitte des 17. Jahrhunderts ist der Prignitzer Bauernhof in Familienbesitz. Hier wurde ortsüblicher Feldbau, Milchviehhaltung und Schweinemast betrieben. Ursprünglich umfasste die Nutzfläche nur rund 25 ha. Sie wurde bis 1960 durch Zukauf auf 50 ha vergrößert. Heute gehören zum Hof 75 ha landwirtschaftliche Nutzfläche. Jede Generation mehrte den Nutzen und baute das Gehöft aus. Nach und nach entstanden so Altenteil, Wohnhaus, Scheune und Ställe. Unter unserem Urgroßvater Alfred Dahse erhielt der Hof endgültig sein heutiges bauliches Aussehen, die nachfolgenden Generationen hatten nur zu erhalten und zu modernisieren. Der interessierte Besucher kann an einigen Gebäuden noch Jahreszahlen erkennen. Inzwischen - nach knapp 350 Jahren Familientradition - hat sich auf dem Lande ein grundlegender Wandel vollzogen. Es galt neue Wege zu gehen!

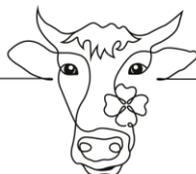
1995 begannen wir mit dem Umbau einiger Wirtschaftsgebäude. Aus dem ehemaligen Kuhstall, der auch im Inneren in seinen Grundzügen unverändert ist, entstand ein Steakhaus mit rustikaler Atmosphäre. Durch einen kleinen Anbau gelangt man vom Restaurant "Der Kuhstall" zum Scheunenkeller und zur Vier-Bahnen-Bundeskegelbahn. Durch Bepflanzen hat die Hoffläche kleine Schönheitskorrekturen erhalten. Weiterhin wurden im Dachgeschoß des Kuhstalls 11 liebevoll eingerichtete Doppelzimmer mit insgesamt 22 Betten geschaffen. Im 200m entfernten Landhaus befinden sich weitere 9 Doppelzimmer und 6 Einzelzimmer. In der Scheune ist das Kaminzimmer entstanden, in dem es sich bei loderndem Feuer stimmungsvoll feiern lässt. Die Scheunentenne ist für Feiern ab 40 Personen bestens geeignet.

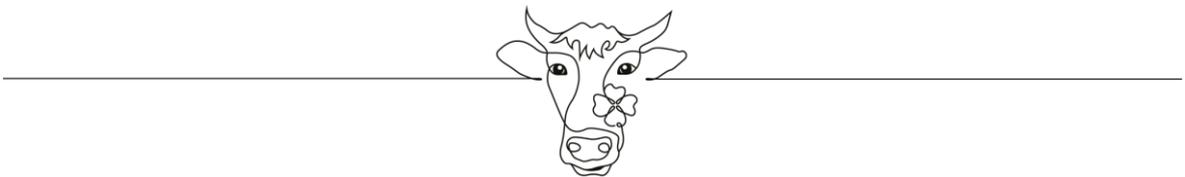
Wir laden Sie zu einem Urlaub auf dem Bauernhof ein!

Sie planen Ihre Hochzeit mit freier Trauung unter unserem Nussbaum oder suchen die perfekte Location für Ihre Firmenfeier oder Ihren runden Geburtstag?

Sprechen Sie uns gerne für ein individuelles Angebot an.

Ihre Familie Dahse





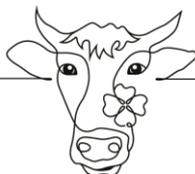
Dry - Aged Steaks

Wir freuen uns, Ihnen neben unserem bekannten argentinischen Steakfleisch auch Steaks von Rindern und Schweinen aus der Prignitz anbieten zu können. Dieses Fleisch von Bauern aus der Region lassen wir in unserer Reifezelle je nach Sorte zwischen 21 und 40 Tage abhängen.

Fleisch braucht Zeit zum Reifen. Dry Aging, übersetzt Trockenreifung, ist die traditionelle Methode, um Fleisch außergewöhnlich zart und geschmacklich intensiv werden zu lassen. Kein Wunder, dass Dry Aging unter Kennern deshalb als "Die Königsklasse" unter den Steaks gilt.

Steak vom Durocschwein am Knochen 400g mit Butterbohnen und Bratkartoffeln	30,10 €
Club-Steak 400g das Rumpsteak am Knochen	30,20 €
Rib-Bonesteak 500g mit dem bekannten Fettauge am Knochen gereift	33,40 €
T-Bonesteak 600g Filetsteak mit Rumpsteak am Knochen	42,30 €

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit!
Ihre Familie Dahse

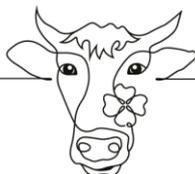


Vorspeisen oder für den kleinen Hunger zwischen durch

Red Hot Chili Poppers	8,00 €
rote scharfe Chili, gefüllt mit Käsecreme in würziger Panade mit Knoblauchbrot auf einem Salatbett	
Carpaccio - wie es der Grillmeister mag	13,90 €
Tranchen vom Rinderfilet auf Vollkornbrot mit Salat, Tomate, Zwiebeln Knoblauch und Distelöl	
Mozzarella - Stangen	7,80 €
in einer zarten Butter-Knoblauch-Panade auf einem Salatbett, dazu Knoblauchbrot	
Vorspeisen Mix	8,90 €
je zwei Chili Poppers und Mozzarella-Stangen auf Salatbett mit einem Knoblauchbrot	

Suppen

Deftige Kartoffelsuppe nach Bauernart	6,70 €
mit Majoran abgeschmeckt	
Gulaschsuppe nach Erbhofart	7,30 €
servieren wir Ihnen im Brotlaib, lassen Sie sich überraschen	



Tatar

mit Zwiebeln, Eigelb, Kapern und Knoblauch,
dazu servieren wir Vollkornbrot und Butter

Kleine Portion	100 g	14,30 €
Große Portion	200 g	20,60 €

Salat - Buffet

Immer knackig, immer frisch, mit köstlichem Dressing. Für alle Salat-Feinschmecker,
die sich gern ihren Salat am Buffet selbst zusammenstellen. Nehmen Sie sich vom Buffet
einmal so viel, wie auf Ihren Salatteller passt.

Kleine Portion	4,80 €
Große Portion	8,70 €

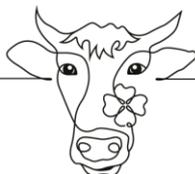
Dressing nach Ihrem Geschmack

French - Dressing *5
mit Kräutern, Senf und Knoblauch

American - Dressing *5
mit Kräutern, Tomaten, Estragon

Joghurt - Dressing *5
mit Joghurt, Kräutern und Sahne

Italian - Dressing *5
mit Kräutern in Essig und Öl



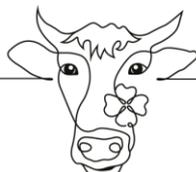
Wir servieren nur die besten Steaks

Wir bieten Ihnen ausschließlich Rinder - Steakfleisch von den südamerikanischen Rassen Aberdun Angus, Hereford bzw. von Kreuzungen an. Die Tiere ernähren sich nur von saftigen Weidegräsern. Es gibt keine Ställe und kein Kraftfutter. Das Qualitätsfleisch wird unter strengster Kontrolle verarbeitet. Das Steakfleisch wird frisch vakuumverpackt, ist nicht tiefgekühlt und hat während des Schiffstransportes genau die Zeit, die es zur Reifung benötigt. So wird es besonders zart, bekommt seinen aromatischen Geschmack und erhält den herzhaften Biss.

Hüftsteak	200 g	18,90 €
fein gemasert, fast völlig fettfrei	300 g	25,60 €
Rumpsteak	200 g	22,30 €
außen mit typischem Fettrand, innen zart und fettarm	300 g	32,80 €
Filetsteak	200 g	31,20 €
das zarte Steak von der Rinderlende, ohne Fett		
Rib - Eye - Steak	300 g	30,30 €
auch Entrecôte genannt, aus dem Zwischenrippenstück, mit typischem Fettauge		
Lammrückensteak	200 g	27,30 €
zartes Steak, fettfrei aus dem Rücken mit Kräuterbutter		
Hähnchenbrustfilet	180 g	15,10 €
leicht bekömmliches Steak aus der Hähnchenbrust		

Wählen Sie bitte Ihr Steak, wie Sie es am liebsten mögen:

Saftig rot (englisch)	im Fleischkern blutig, aber heiß
Zart rosa (medium)	innen rosa Streifen, kräftig braune Kruste
Durchgebraten (well done)	außen stark gebräunt, innen ganz durchgegrillt



Suchen Sie sich zu Ihrem Steak die Beilage, die Ihnen am besten schmeckt. Dazu empfehlen wir verschiedene Saucen, Dips und Gemüse.

Beilagen

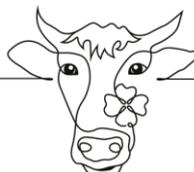
Knoblauchbrot	2,60 €
Backkartoffel mit Sauerrahm	7,30 €
Pommes Frites	4,50 €
Wedges Kartoffelspalten	6,20 €
mit Schale, gewürzt, dazu Sauerrahm	
Reis	3,90 €
Kroketten	4,50 €
Kartoffelecken, grob gerieben, mit Rahm	6,70 €
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	6,20 €
Süßkartoffelpommes mit Sauerrahm	7,30 €

Saucen und Dips

Sauce Hollandaise *3, 4, 5	3,60 €
Chunky Salsa, rot	4,10 €
pikante Tomaten - Chili - Sauce nach mexikanischem Rezept	
Pfefferrahmsauce	3,90 €
Kräuterbutter	1,90 €
Portion Sauerrahm *5	3,90 €

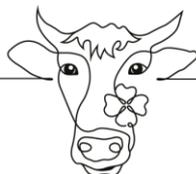
Gemüse

Grillgemüse von der Grillplatte	7,50 €
mit wechselnden Gemüsesorten	
Blumenkohl- und Broccoliröschen	7,00 €
mit brauner Butter	
Champignons mit Speck in Rahmsauce	5,80 €
Gebutterte Bohnen mit Speck	5,60 €
Junger Blattspinat	5,60 €
mit Zwiebeln und Knoblauch, in Butter gedünstet	
gedünstete Zwiebeln mit Speck	4,70 €



Steak - Gerichte

Bauernsteak herzhaftes Hüftsteak mit Kartoffelecken und Sauerrahm, dazu Knoblauchbrot	200 g	23,00 €
Feinschmecker Steak saftiges Rib - Eye - Steak mit einer Backkartoffel und Sauerrahm	200 g	25,10 €
Saftiges Rumpsteak servieren wir mit einer Backkartoffel und Sauerrahm	200 g	28,40 €
Kotelettrippen, auch Spare Ribs genannt pikant gewürzt, knusprig gegrillt mit Knoblauchbrot, Backkartoffel und Sauerrahm		22,60 €
Champignonsteak Schweinesteak mit Rahmchampignons und Pommes Frites	200 g	17,40 €
Grillteller Erbhof je ein Hüftsteak, Lammrückensteak sowie Spare Ribs, dazu eine Backkartoffel mit Sauerrahm und Kräuterbutter		32,80 €
Schlemmer Hacksteak zwei Rinderhacksteaks mit einer Tomaten - Chili - Sauce und Pommes Frites	2 x 125 g	15,70 €



Steak und Salat

zu diesen drei Salatgerichten servieren wir ein
knuspriges Knoblauchbrot

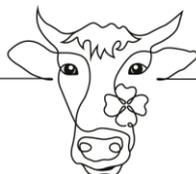
Hähnchenbrustsalat eine Salatauswahl mit Joghurt-Dressing und gegrillten Hähnchenbruststreifen	180 g	18,10 €
Steaksalat ein Teller frischer Salat mit American-Dressing und zarten Hüftfleischstreifen	200 g	19,50 €
Lammsalat zarte Jungschafrückentranchen saftig gegrillt auf knackigem Salat mit French-Dressing	200 g	22,80 €

Rustikale Speisen nach Prignitzer Art

Hausgemachte Sülze mit Remoulade und Bratkartoffeln	16,90 €
Zwei Bratheringe mit Bratkartoffeln	15,80 €

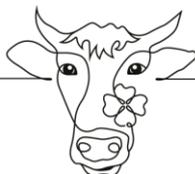
Fleischlose Alternativen

Halloumi-Grillkäse (vegetarisch) mit Grillgemüse und Knoblauchbrot	20,60 €
Pochiertes Lachsfilet in einer Weißweinrahmsauce mit zartem Blattspinat und Kroketten	21,70 €
Geschälte Garnelen in Curry-Safransauce, serviert in einer Sauce von Kokosmilch, grünem Curry und Safranfäden auf grünen Bandnudeln	25,10 €



Kindergerichte

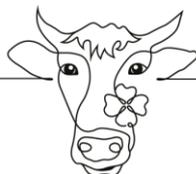
2 Kartoffelpuffer mit Zucker und Apfelmus	5,80 €
Kinderhacksteak mit Pommes Frites	7,80 €
Kleines Hähnchensteak mit Pommes Frites	9,50 €
Kleines Schweinesteak mit Rahmchampignons und Kroketten	10,60 €
Knusprige Hähnchennuggets mit Pommes Frites	9,50 €
Kindereisbecher 1 Kugel Vanille Eiscreme, 1 Kugel Schoko Eiscreme mit Schlagsahne	5,70 €



Dessert und Eis

La Crème de la Crème des Geschmacks - mit Mövenpick lassen sich auch Ihre Eiswünsche erfüllen.

Cassis Exotica	8,80 €
zwei Kugeln Cassis Vanille und eine Kugel Vanille Eiscreme auf exotischen Früchten	
Eis und Heiß	8,80 €
zwei Kugeln Vanille Eiscreme mit heißen Kirschen und Sahne	
Espresso - Krokant, ein Genuss	8,80 €
zwei Kugeln Espresso - Krokant, eine Kugel Vanille Eiscreme, mit Karamelsauce und Sahne	
Schokotörtchen	7,90 €
eine Kugel Vanille Eiscreme und Sahne	
Eierpfannkuchen	8,20 €
mit Blaubeeren gefüllt, dazu Vanillesauce	
Kindereisbecher	5,70 €
1 Kugel Vanille Eiscreme, 1 Kugel Schoko Eiscreme mit Schlagsahne	



Mineralwasser

Gerolsteiner sprudel	0,25 l / 0,75 l	2,60 €	6,40 €
Gerolsteiner naturell	0,25 l / 0,75 l	2,60 €	6,40 €

Güstrower Schlossquell

Tonic Water	0,25 l		2,80 €
Bitter Lemon	0,25 l		2,80 €
Ginger Ale	0,25 l		2,80 €

Pepsi

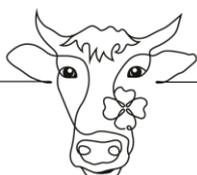
Pepsi Cola *1	0,21 / 0,41	2,60 €	4,90 €
Pepsi Cola Zero *1	0,21 / 0,41	2,60 €	4,90 €
Mirinda	0,21 / 0,41	2,60 €	4,90 €
Seven Up	0,21 / 0,41	2,60 €	4,90 €
Spezi *1	0,21 / 0,41	2,60 €	4,90 €

Klindworth Säfte

Apfelsaft klar	0,21 / 0,41	2,60 €	4,90 €
Orangensaft	0,21 / 0,41	2,60 €	4,90 €
Bananensaft	0,21 / 0,41	2,60 €	4,90 €
Kirschnektar	0,21 / 0,41	2,60 €	4,90 €
Tomatensaft	0,21 / 0,41	2,70 €	5,20 €
Rhabarbersaft naturtrüb	0,21 / 0,41	2,60 €	4,90 €

Kaffee und Tee

Tasse Kaffee			2,50 €
Cappuccino			2,80 €
Latte Macchiato			3,50 €
Espresso			2,40 €
Doppelter Espresso			4,40 €
Heiße Schokolade			3,30 €
Glas Tee, Schwarz, Pfefferminz und andere			2,50 €
Glas heiße Zitrone			3,00 €
Glas Grog mit Rum			4,50 €



Bier vom Fass

Jubiläums Pils	0,3 l / 0,5 l	3,30 €	5,30 €
Märkischer Landmann, Schwarzbier	0,3 l / 0,5 l	3,50 €	5,60 €
Schöffelhofer Hefe, trüb	0,3 l / 0,5 l	3,50 €	5,60 €
Alster	0,3 l / 0,5 l	3,50 €	5,30 €

Flaschenbier

Schöffelhofer Kristal, Dunkel oder Alkoholfrei	0,5 l	5,50 €
Berliner Weiße mit Schuss - Himbeere und Waldmeister *3	0,33 l	3,50 €
Radeberger, alkoholfrei	0,33 l	3,70 €

Aperitif

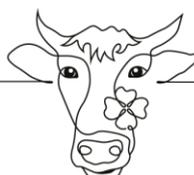
Sandemann Sherry Dry / Medium Dry	5 cl	3,50 €
Belsazar Vermouth Weiß / Rot	5 cl	3,50 €

Likör

Quittenlikör	2 cl	1,70 €
Saurer Kirsch mit Korn	2 cl	1,70 €
Pflaume mit Korn	2 cl	1,70 €
Küstennebel	2 cl	1,70 €

Kräuterlikör

Boonekamp	2 cl	1,80 €
Fernet Branca	2 cl	1,90 €
Jägermeister	2 cl	2,30 €
Underberg	2 cl	2,50 €
Sagenhafter Roter Hengst	2 cl	2,60 €
Ramazotti	4 cl	4,40 €



Klare Spirituosen

Weizenkorn	2 cl	1,70 €
Moskovskaya	2 cl	1,90 €
Absolut Wodka	2 cl	2,20 €
Malteserkreuz Aquavit	2 cl	1,90 €
Jubiläums Aquavit	2 cl	2,10 €

Brände

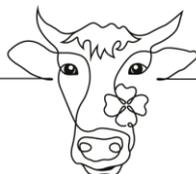
Wiltener Goldkrone	2 cl	1,50 €
Asbach Uralt	2 cl	2,20 €
Wiltener Nr. 1	2 cl	2,80 €
Hennessy VS Cognac	2 cl	4,60 €
Nordhäuser Birne	2 cl	1,70 €
Schwechower Obstler	2 cl	3,00 €
Nonino Grappa, Chardonnay Barrique	2 cl	4,40 €
Ziegler No. 1 Wildkirsch Brand	2 cl	8,50 €

Whisky

Ballantines	2 cl	2,40 €
Dimple Scotch	2 cl	3,20 €
Glenfiddich, 12 Jahre	2 cl	4,80 €
Cragganmore, 12 Jahre	2 cl	5,40 €
Oban, 14 Jahre	2 cl	6,50 €
Lagavulin, 16 Jahre	2 cl	7,00 €
Glenfiddich, 18 Jahre	2 cl	7,50 €

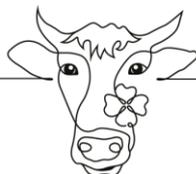
Mixgetränke

Aperol Spritz		7,10 €
Lillet Wild Berry		7,10 €
Bacardi Cola		6,90 €
Campari Orange		6,90 €
Whisky & Cola		6,90 €
Wodka & Lemon		6,90 €
Gin & Tonic		6,90 €



Sekt & Champagner

Sekt Schnauffer	0,1 l	3,30 €
Schloss Lichtenstein, halbtrocken	0,75 l	22,00 €
Sekt Schnauffer	0,1 l	3,30 €
Schloss Lichtenstein, trocken	0,75 l	22,00 €
Sekt	0,75 l	32,00 €
Schloss Rheinach, trocken		
Cremant de Limoux Grande Cuvée	0,75 l	43,00 €
Aimery - Sieur d'Arques, Brut		
Cremant de Limoux Grande Cuvée Rose	0,75 l	43,00 €
Aimery - Sieur d'Arques, Brut		
Champagne Ultradition Cuvée	0,375 l	69,00 €
Laherte Freres, Brut		
Champagne Veuve Pelletier	0,75 l	74,00 €
Brut		
Champagne Grande Réserve Bouzy, Grand Cru	0,75 l	87,00 €
Andre Clouet, Brut		
Champagne, Grand Cru	0,75 l	99,00 €
Andre Borodine, Brut		



Weißwein

Frankreich

Chardonnay, Vanel', Vin de Pays d'Oc	0,2 l	6,40 €
ein Chardonnay mit exotischem Touch	1 l	31,00 €

USA, Kalifornien

California White Wine-Golden Gate	0,2 l	6,60 €
trocken, rund und süffig mit einem leichten Birnenton	0,75 l	24,00 €

Deutschland

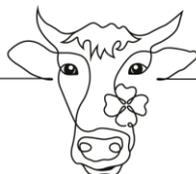
Silvaner u. Müller-Thurgau	0,2 l	6,10 €
Qualitätswein, trocken	1 l	29,00 €
Weingut H. P. Koehler, Rheinhessen		
trocken, Bukett betont, duftig		

Grauer Burgunder	0,2 l	7,10 €
Qualitätswein, trocken	0,75 l	26,50 €
Schneider Pfaffmann, Pfalz		
ein ausgewogener, leichter Wein mit feiner Säure		

Riesling	0,2 l	7,10 €
Qualitätswein, trocken	0,75 l	26,00 €
Weingut H. P. Koehler, Rheinhessen		
ein reifer, blumiger, leichter und saftiger Wein mit dezenter Säure		

Weißer Burgunder	0,2 l	6,50 €
Qualitätswein, halbtrocken	0,75 l	24,00 €
Weingut St. Georg, Rheinhessen		
volle Reife, leicht duftige Art, so richtig zum Süffeln		

Huxelrebe Spätlese	0,2 l	7,00 €
Qualitätswein, BIO, lieblich	0,75 l	26,00 €
Weingut Eckard, Reihessen		
Feine Fruchtaromen, spritziges Süßes- Säure-Spiel		



Weißwein aus unserem Weinschrank

Frankreich, Burgund

Chablis AOP - Domaine Alain Geoffroy	0,75 l	39,00 €
---	---------------	----------------

Ein Chablis mit Charme, kraftvoll und harmonisch mit den fruchtigen Aromen von Aprikosen, Äpfeln und Zitrus. Leicht nussig mit einem Hauch Honigmelone im langen Finale.

Italien, Toskana

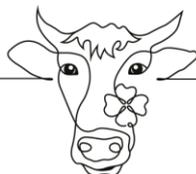
Vernaccia di San Gimignano DOCG	0,75 l	28,50 €
--	---------------	----------------

La dolce vita
Ein richtig frischer Vernaccia mit dem Aroma reifer Ananas und Zitrusfrucht in einem mandelgetönten belebenden Geschmack. Ein ganz besonderes Genusserlebnis voller mediterraner Lebensart.

Neuseeland, Marlborough

Sauvignon – Mount Fishtail	0,75 l	33,00 €
-----------------------------------	---------------	----------------

Ein typischer Neuseeländer
Frisch mit den lebhaften Aromen von tropischen Früchten. Johannisbeere, Passionsfrucht und einem Hauch Limone im anregenden Geschmack. Ausdrucksstark mit einer fein balancierten Säure im langen und kraftvollen Finale.



Rotwein

Frankreich

Cabernet Sauvignon, Vin De Pays D'oc	0,2 l	5,50 €
Aroma nach roten Beerenfrüchten	1 l	27,00 €
Bordeaux Haut - Médoc	0,2 l	7,40 €
Grande vin De Bordeaux	1 l	35,00 €
Trockener, klarer und ansprechender Bordeaux mit einem kräftigen und zugleich ausgewogenem Charakter		
Rosé d'Anjou	0,2 l	6,00 €
halbtrocken, leicht süße Note hebt die Frucht hervor und balanciert die frische Säure gut aus	0,75 l	22,00 €

Italien, Toskana

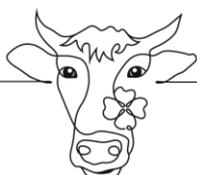
Sensi, Chianti D.O.C.G.	0,2 l	6,00 €
ein Premium Chianti wie er sein muss, kräftiges Rubinrot mit unwiderstehlichem Veilchenduft und den Aromen von reifen Kirschen, Beeren und Gewürzen	1 l	29,00 €

Argentinien

Malbec Los Cardos	0,2 l	6,70 €
trocken, mit einer brillanten dunkelroten Farbe, das typische Sortenbouquet erinnert an Brombeeren	0,75 l	24,00 €

USA, Kalifornien

California Red Wine-Golden Gate	0,2 l	6,80 €
trocken, geschmeidig, fruchtig und vollmundig, mit nachhaltigem Abgang	0,75 l	25,00 €



Deutschland

Portugieser u. Dornfelder	0,2 l	5,50 €
Qualitätswein, halbtrocken	1 l	25,00 €
Weingut St. Georg, Rheinhessen bekömmlich mit beerigen Aromen		
Dornfelder Rotwein	0,2 l	5,70 €
Qualitätswein b. A., trocken	0,75 l	20,50 €
Weingut St. Georg, Rheinhessen harmonisch, kräftig, volles Bouquet nach Kirsich und Blaubeere		
Dornfelder Vinision	0,2 l	6,20 €
lieblich	0,75 l	23,00 €
Rheinhessen vollmundig, gefällig und mit einem Bouquet von Waldbeeren		

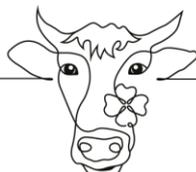
Rotweine aus unserem Weinschrank

Frankreich, Bordeaux

Chateau Brassac, Bordeaux Superieur AC	0,75 l	38,00 €
Tiefrot im Glas, mit den kraftvollen Aromen roter Früchte und einem Hauch von Unterholz präsentiert sich dieser elegante und delikate Rotwein. Seidig und harmonisch am Gaumen mit einer vielversprechenden Tanninstruktur.		

Spanien, Rioja

Baron de Ley, Reserva Rioja DOCa	0,75 l	42,00 €
Ein großer Reserva aus dem Rioja kraftvoll mit der tiefen Frucht von Waldbeeren in feiner Komposition mit Anklängen von Gewürzen, Lakritz und süßlicher Vanille. Weich und gefällig mit feinkörnigem Tannin.		



Australien, Hunter Valley

Shiraz & Cabernet Sauvignon Lindemans Premier Selection

0,75 l 33,00 €

Ein kraftvolles und vollmundiges Cuvee

Deutliche Fruchtaromen von schwarzer Kirsche und Cassis vereinen sich mit Nuancen von Lakritz in einer weichen und harmonischen Tanninenstruktur. Ein komplexer Rotwein mit fruchtiger Eleganz.

Südafrika, Kaapzicht

Kaapzicht BIN 3 - Merlot & Cabernet Sauvignon

0,75 l 38,00 €

Ein elegantes und charmantes Cuvee

Herrliche, intensive Fruchtaromen von Johannisbeeren und Pflaumen verbinden sich mit rauchigen Tanninen in einem langanhaltenden Geschmack. Feinwürzig und fruchtbetont auf der Zunge. Genuss aus dem „Spezialfass Nr. 3“.

Zusatzstoffe

- *1 Koffeinhaltig
- *2 Chininhaltig
- *3 mit Farbstoff
- *4 mit Antioxidationsmittel
- *5 mit Geschmacksverstärker

