

BÄCKEREI & KONDITOREI

*Café Reinhardt*

SEIT 1883

*Liebe Gäste,*

wir freuen uns, Sie in unserem Hause begrüßen zu dürfen.

Wir möchten, daß Sie sich bei uns wohl fühlen.

Lassen Sie sich verwöhnen und genießen Sie Ihre kleine Auszeit.

Unsere Bäcker, Konditoren und Köchinnen verarbeiten täglich die feinsten Rohstoffe in bester handwerklicher Tradition.

Wir legen den Schwerpunkt auf regionale und saisonale Produkte.

Wir möchten Ihnen stets ein guter Gastgeber sein und uns ständig verbessern. Für Anregungen sind wir dankbar und haben stets ein offenes Ohr.

Haben Sie den Wunsch nach einer persönlichen geschlossenen Gesellschaft? Sprechen Sie uns einfach an!

Sie können auch online über unsere website [www.cafe-reinhardt.de](http://www.cafe-reinhardt.de) Ihren Tisch reservieren.

Schön, dass Sie da sind.

*Ihre Familie Käding*



BÄCKEREI & KONDITOREI

*Café Reinhardt*

SEIT 1883

## *Herzhaftes ab 12:00 Uhr*

Liebe Gäste,

wir haben unsere „warme Speisekarte“ in den letzten Monaten immer erweitert.

Um das umfangreiche Angebot weiterhin aufrecht zu erhalten, bitten wir um Ihr Verständnis, daß wir die warmen Speisen (Herzhaftes außerhalb des Frühstücksangebotes) grundsätzlich erst ab 12:00 Uhr anbieten können.

## *Parken*

Besonders am Wochenende, wenn Café-Gäste und Bäckerei-Kunden zusammen kommen, sind meist nicht genügend Parkplätze auf dem Grundstück. Zusätzliche Parkmöglichkeiten gibt es aber im Maike-Harder-Weg, am Kindergarten Hohenbuchen und auf der Poppenbüttler Hauptstraße Richtung Alsterschleife.

Danke sehr und viel Spaß bei uns im Reinhardt.

*Ihre Familie Käding*



BÄCKEREI & KONDITOREI

*Café Reinhardt*

SEIT 1883

*Reinhardt's Köstlichkeiten – hausgemacht  
und täglich frisch...*

<b>Herzhaftes (ab 12:00 Uhr) .....</b>	<b>4-6</b>
<b>Frühstück ... den ganzen Tag .....</b>	<b>7-8</b>
<b>Seeberger Kaffee-Spezialitäten .....</b>	<b>9-10</b>
<b>Dallmayr Tee-Selektion .....</b>	<b>11-12</b>
<b>Hausgemachte Torten, Kuchen .....</b>	<b>13</b>
<b>Eis .....</b>	<b>14</b>
<b>Alkoholfreie Getränke .....</b>	<b>15</b>
<b>Weine .....</b>	<b>16</b>
<b>Aperitif &amp; Biere .....</b>	<b>17</b>
<b>Edle Brände, Liköre &amp; Spirituosen .....</b>	<b>18</b>



# Wochenkarte

vom 19.09.-25.09.2017 ab 12:00 Uhr



## Oktoberfest im Café Reinhardt



### **Flädlesuppe**

**Klare Gemüsebrühe mit Pfannkuchenstreifen**

5,90 €

**Bratwurst mit deftigem Sauerkraut  
und Kartoffelpüree**

12,50 €

**Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln**

9,90 €

### **Bayerische Brotzeit**

**Landjäger, Tiroler Felsenkeller mit frischem Obatzter,  
dazu Brezel und Kümmelstange**

13,50 €



**Hausgemachte  
"September"  
Limonade:  
Pflaume-Zimt  
4,20 €**

# Herzhaftes ab 12.00 Uhr

## Sandwiches

### **Puten-Sandwich**

geräucherte Truthahnbrust, Cheddar,  
Römersalat & Honig-Senf 7,40 €

### **Lachs-Sandwich**

geräucheter Lachs, Frischkäse,  
Gurke & feiner Sahne-Meerrettich 8,40 €

### **Reinhardt's Club Sandwich**

geräucherte Truthahnbrust,  
Strauchtomate, Gurke, gekochtes Ei, Römersalat,  
Remoulade & gebratener Speck 9,10 €

## Geröstetes Bergbauernbrot

**(BBB) eine dicke Scheibe von unserem deftigen Bauernbrot,  
in Butter geröstet**

### **Tomaten-BBB**

Strauchtomaten, Rucola, hausgemachtes  
Basilikumpesto & Parmesan 6,20 €

### **Truthahn-BBB**

geräucherte Truthahnbrust, Cheddarkäse,  
Rucola & Honig-Senf 6,50 €

### **Parmaschinken-BBB**

Parmaschinken, Rucola & hausgemachtes Basilikumpesto 7,20 €

### **Ziegenkäse-BBB**

gratinierter Ziegenkäse, Rucola & Preiselbeeren 7,90 €



# Herzhaftes ab 12.00 Uhr

## Aus dem Panini-Grill

<b>Mozzarella-Panino</b> Strauchtomaten, Mozzarella, Rucola & hausgemachtes Basilikumpesto	4,80 €
<b>Truthahn-Panino</b> geräucherte Truthahnbrust, Cheddar-Käse, frische Ananas, Römersalat & Curry-Crème	5,10 €
<b>Salami-Panino</b> italienische Landsalami, Mozzarella, Rucola & Balsamico-Crème	5,40 €

## Knackige Salate

**Hausgemachte Dressings** – Hausdressing, Honig-Senf oder Vinaigrette

### Reinhardt's frischer gemischter Salat

- mit Crôutons & Parmesan	7,90 €
- mit gebratener Hähnchenbrust, Crôutons & Parmesan	9,90 €

### Maria's Lieblingsalat

mit gebratenen Champignons, Lauchzwiebeln und Fetakäse	9,50 €
--	--------

### Caesar Salat

Römer Salat mit Parmesan und frischen Pfannen-Crôutons	7,90 €
--	--------



# Herzhaftes ab 12.00 Uhr

## Wochengerichte

immer wechselnde hausgemachte Gerichte ...  
 ... schauen Sie auf unsere Wochenkarte, oder zögern  
 Sie bitte nicht, uns darauf anzusprechen.

## Hausgemachte Suppen & Spezialitäten

<b>Tomaten-Rahmsuppe</b> mit frischem Basilikum und Baguette	5,90 €
<b>Möhren-Ingwersuppe</b> mit Baguette	5,90 €
<b>Rindergulaschsuppe</b> mit Paprika & Champignons und Baguette	7,90 €
<b>Chili con Carne</b> mit Baguette	7,90 €

## Köstliche Backkartoffel

... mit Sour Crème	4,70 €
... mit Champignons und Sour Crème	5,90 €
... mit Lachs und Sour Crème	7,90 €

## Für den „kleinen Hunger“

<b>Toast „Hawaii“</b>	5,50 €
<b>Reinhardt's Bauernfrühstück</b> Bratkartoffeln, Speck, Rührei, Gewürzgurken, Zwiebeln	9,20 €



# Frühstück ... den ganzen Tag

Brötchen & Brot frisch aus unserer Backstube mit leckeren hausgemachten Marmeladen

## **Französisches Frühstück**

Warmes Croissant, Butter, Brie und hausgemachte Marmelade 4,60 €

## **Kleines Frühstück**

2 Scheiben Gouda, Butter, hausgemachte Marmelade, 2 gemischte Brötchen 5,10 €

## **Vitales Frühstück**

Frischer Obstsalat mit hausgemachtem Müsli & Vanillejoghurt, Vollkornbrötchen mit Kräuterquark & Strauchtomate, frisch gepresster O-Saft 0,1 l 9,90 €

## **Frühstück Café Reinhardt**

Gemischte Aufschnitt- und Käseauswahl, Butter, hausgemachte Marmeladen, Rührei, 3 gemischte Brötchen 10,70 €

## **Veganes Frühstück**

Gebrautes Gemüse, Nüsse, Margarine, Möhren-Mandel-Mus, Paprika-Oliven-Mus, hausgemachte Marmeladen, 2 gemischte Brötchen und Dinkelbrot 12,90 €

## **Käse-Frühstück**

Verschiedene Käsesorten, Butter, hausgemachte Marmeladen, Honig, 2 Scheiben Vollkornbrot & 2 gemischte Brötchen 10,90 €

## **Holsteiner Frühstück** *wahlweise*

Rühr- oder 2 Bio-Spiegeleier auf 2 Scheiben Schwarzbrot 5,20 €  
- zuzüglich knusprigem Speck 6,70 €

## **Gourmet-Frühstück für zwei**

Gemischte Aufschnitt- und Käseauswahl, Lachs & Meerrettich, Butter, Honig, Nutella, frischer Obstsalat, frisch gepresster Orangensaft (0,1 l), 4 gemischte Brötchen, 2 warme Croissants, hausgemachte Marmeladen, Möhren-Mandel-Mus, Paprika-Oliven-Mus 24,60 €





## Extras zum Frühstück

<b>Frisch gepresster Orangensaft</b>	0,2l	3,80 €
<b>Obstsalat aus frischen Früchten</b>	Portion	3,20 €
<b>Obstsalat mit Vanillejoghurt</b>	Portion	3,80 €
<b>Kräuterfrischkäse</b>	Portion	1,20 €
<b>Frisches Mett mit Zwiebeln</b>	Portion	2,70 €
<b>Hausgemachte Marmelade</b>	Portion	1,50 €
<b>Hausgemachtes Möhren-Mandel-Mus</b>	Portion	2,80 €
<b>Hausgemachtes Paprika-Oliven-Mus</b>	Portion	1,95 €
<b>Butter</b>	2 Stück	0,80 €
<b>Margarine</b>	2 Stück	0,70 €
<b>Honig</b>	Portion	0,90 €
<b>Nutella</b>	Portion	0,90 €
<b>Brötchen</b> ofenfrisch		0,95 €
<b>Schwarzbrot „Korn an Korn“</b> 2 Scheiben		1,40 €
<b>Croissant</b> warm serviert		1,70 €
<b>Franzbrötchen</b> warm serviert		1,65 €
<b>Bio-Ei</b> von glücklichen Hühnern, hart gekocht		1,40 €
<b>Portion Rührei</b>		3,20 €
mit knusprigem Speck		4,60 €
<b>Zwei Spiegeleier (Bio-Eier)</b>		3,40 €
mit knusprigem Speck		4,80 €
<b>Portion Lachs mit feinem Sahne-Meerrettich</b>		4,50 €

## Vitaminsdrink – frisch zubereitet

<b>Apfel-Karotte</b>	0,3l	4,30 €
wahlweise mit Rote Beete oder Ingwer		
<b>Multivitamin</b>	0,3l	4,30 €
<b>Grapefruit-Birne</b>	0,3l	4,30 €



# Kaffeespezialitäten

## Seeberger Privatrösterei

Kaffeegenuss auf höchstem Niveau mit hochwertigen Bohnen (Arabica + Robusta) aus dem Hause Seeberger, eine der ältesten Privatröstereien Deutschlands

<b>Tasse / Becher / Kännchen Kaffee</b> Filter	2,40 € / 3,10 € / 4,50 €
<b>Tasse / Becher / Kännchen Kaffee</b> Crème	2,50 € / 3,20 € / 4,70 €
<b>Milchkaffee</b>	3,20 €
<b>Cappuccino</b>	3,10 €
<b>Doppelter Cappuccino</b>	3,90 €
<b>Kindercappuccino</b>	
Tasse Milchschaum mit Kakaopulver	1,20 €
<b>Espresso</b>	2,10 €
<b>Doppelter Espresso</b>	3,40 €
<b>Espresso Macchiato</b> Espresso mit Milchschaum	2,40 €
<b>Doppelter Espresso Macchiato</b>	3,80 €
<b>Latte Macchiato</b>	3,40 €
<b>Latte Macchiato mit doppeltem Espresso</b>	4,70 €
<b>Chai Latte</b>	Glas 3,60 €
<b>Power Chai Latte</b>	Glas 4,50 €
Indische Gewürzmischung mit Espresso und Milchschaum	

Alle Kaffee-Spezialitäten servieren wir auch entkoffeiniert und gegen einen Aufpreis von 0,50 € mit laktosefreier Milch oder Sojamilch



# Besondere Kaffee- und Kakao Spezialitäten

## Seeberger Privatrösterei

### Schokmok

ein Becher Schokolade mit einem Espresso  
und Sahnehaube

3,90 €

### Lumumba

Heiße Schokolade mit einem Schuss Rum, Weinbrand  
oder Amaretto und Schlagsahne

4,90 €

### Irish Coffee

Kaffee mit braunem Zucker, Whiskey und Sahnehaube

5,10 €

### Pharisäer

Kaffee mit braunem Zucker, Rum und Sahnehaube

5,10 €

## Schokolade

### Becher Schokolade mit Sahne

3,30 €

### Kännchen Schokolade mit Sahne

4,70 €

### Russische Schokolade

Schokolade mit Wodka und Sahnehaube

5,10 €

### Probieren Sie Ihren Kaffee doch mal mit einem Schuß (shot)

Vanille / Karamell

0,60 €

Eierlikör

0,80 €

Amaretto / Baileys

1,60 €



## Schwarzer Tee

**Darjeeling Bio** im Geschmack sehr fein, blumig und zart

**Earl Grey** englische Teespezialität, frischer Zitrusduft vom Öl der Bergamotte-Frucht

**Frieslandmischung** kräftige Mischung aus Assamtees, ergibt den typisch würzigen Charakter – mit Milch serviert

**Assam Bio aus dem Nordosten Indiens**, würzig und malzig im Geschmack

Glas	2,60 €
Kännchen	4,60 €

## Masala Chai Bio

Schwarzer Assam-Tee, nach traditioneller indischer Art gewürzt mit Cassia, Ingwer, Kardamom, Nelken und schwarzer Pfeffer, mit Honig und Milch serviert

Glas	2,70 €
Kännchen	4,70 €

## Grüner Tee

**Royal Gunpowder** einen herb-kräftigen und erfrischenden Geschmack

**Ginseng-Ingwer Bio** Grüner Tee, gewürzt mit Ingwerstücken, Tulsikraut, Aroma, roter Pfeffer, Ginsengwurzel, Kardamom

**Sonnengruß** mit einer erfrischend exotischen Note und natürlichem Mango-Zitronen-Aroma

Glas	2,60 €
Kännchen	4,60 €



## Kräutertee

**Alpenkräuter Bio** Fenchel, Hagebutte, Pfefferminze, Apfelstücke, Anissamen, Brombeerblätter, Zitronenverbene, Salbei, Thymian

**Ayurveda Tulsi Bio** Tulsikraut, Apfel, Ingwer, Eisenkraut, Orange, Zimtrinde, Sonnenblumenblütenblätter

**Pfefferminze Bio** erfrischender Tee, von Hand gepflückte Pfefferminzblätter aus kontrolliert biologischem Anbau

**Kamille Bio** milder Tee aus zarten Blütenköpfchen der Kamilleblüte

Glas	2,60 €
Kännchen	4,60 €

## Früchtetee

**Maracuja-Orange Bio** Hibiskusblüten, Apfel, Weinbeeren, Maracuja, Karotte, Rote Beete, Orange, Blumenblüten

**Waldbeere** Hibiskusblüten, Apfel, Brombeerblätter, Johannisbeere, Hagebutte, Erdbeere, Brombeere

Glas	2,60 €
Kännchen	4,60 €

## Rooibostee

**Vanille Bio** Rooibostee mit Vanillestücken und natürlichem Aroma

**Mango-Maracuja** Rooibostee mit Fruchtaromen von Mango und Maracuja

Glas	2,60 €
Kännchen	4,60 €



# Hausgemachte Torten und Kuchen

Eine reichhaltige und täglich wechselnde Auswahl an Torten, Sahne- oder Obstschnitten, Dessertstücken und Blechkuchen finden Sie an unserem Kuchenbuffet

## *Als Beispiel unsere Klassiker*

Stück

### *vom Blech*

<b>Butterkuchen</b>	1,80 €
<b>Mohnkuchen</b>	2,80 €
<b>Dinkel-Apfel</b>	2,80 €
<b>Käsekuchen</b>	3,00 €

### *Frucht-/ Sahneschnitten*

<b>Bauernschmand</b>	3,10 €
<b>Limone-Quark</b>	3,10 €
<b>Schöppenstedter</b>	3,10 €
<b>Stachelbeer Baiser</b>	3,10 €

### *Torten*

<b>Apfeltorte</b>	3,70 €
<b>Schwarzwälder Kirsch</b>	3,70 €
<b>Lübecker Nußtorte</b>	3,70 €
<b>Zitronensahnetorte auf Baiser</b>	3,70 €

<b>Portion Sahne</b>	klein 0,50 €	groß 0,90 €
----------------------	--------------	-------------



# Eis

**Gemischtes Eis (3 Sorten)** 4,80 € mit Sahne 5,40 €

## **Schokoladenbecher**

Schokoladen-, Stracciatella- und Bourbon Vanilleeis,  
Schokoladensauce, Sahne, Schokoladenraspel und Kakao 6,50 €

## **Nussbecher**

Walnuss-, Schokoladen- und Bourbon Vanilleeis mit  
karamellisierten Nüssen, Sahne, Nusslikör und Krokant 6,90 €

## **Früchtebecher**

Bourbon Vanille-, Schokoladen- und Erdbeereis mit frischen  
Früchten, Himbeersauce, Sahne und Minze 6,80 €

## **Bananenbecher**

Schokoladen-, Bourbon Vanille- und Stracciatellaeis, Banane,  
Schokoladensauce, Sahne und Schokoladenstreusel 6,80 €

## **Eierlikörbecher**

Bourbon Vanille- und Schokoladeneis, Eierlikör,  
Sahne und Krokant 6,50 €

## **Waldbeerbecher**

Schokoladen- und Bourbon Vanilleeis, heiße Waldbeeren,  
Sahne und Schokoladenstreusel 6,50 €

## **Eiskaffee**

Cremiges Bourbon Vanilleeis, gekühlter Kaffee  
mit Sahnehaube 4,70 €

## **Eisschokolade**

Cremiges Bourbon Vanilleeis, gekühlte Schokolade  
mit Sahnehaube 4,70 €

## **Eisorange**

Frischer Orangensaft, Bourbon Vanilleeis und Sahne 4,70 €

## **Kinderbecher**

2 Kugeln Eis nach Wunsch mit Weingummibegleitung 3,20 €

## **Eine Kugel Eis**

Bourbon Vanille, Schokolade, Erdbeere, Zitrone,  
Stracciatella oder Walnuss 1,70 €



## Mineralwasser

<b>Magnus Imperial feinperlig</b>	0,25 l	2,20 €
	0,75 l	5,30 €
<b>Magnus Imperial still</b>	0,25 l	2,20 €
	0,75 l	5,30 €

## Soft Drinks & Säfte

<b>Lütauer Rhabarbersaftschorle</b>	0,33 l	3,20 €
<b>Lütauer Apfelsaftschorle</b>	0,33 l	3,10 €
<b>Lütauer Apfel-Maracujaschorle</b>	0,33 l	3,10 €
<b>Fritz Mischmasch – Orange-Kola</b>	0,33 l	3,00 €
<b>Goldberg Tonic Water</b>	0,2 l	2,70 €
<b>Goldberg Bitter Lemon</b>	0,2 l	2,70 €
<b>Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite</b>	0,2 l	2,50 €
<b>Apfelsaft Klindworth</b>	0,2 l	2,50 €
<b>Orangensaft Klindworth</b>	0,2 l	2,70 €
<b>Frisch gepresster Orangensaft</b>	0,2 l	3,75 €

## Hausgemachte Limonaden

– frisch zubereitet

<b>Zitrone-Ingwer</b>	0,3 l	4,20 €
<b>Granatapfel-Karamell</b>	0,3 l	4,20 €
<b>Waldmeister</b>	0,3 l	4,20 €

## Vitamindrink

– frisch zubereitet

<b>Apfel-Karotte-Drink</b>	0,3 l	4,30 €
wahlweise mit Rote Beete oder Ingwer		
<b>Mulivitamin</b>	0,3 l	4,30 €
<b>Grapefruit-Birne</b>	0,3 l	4,30 €





# Weine

## Weiß

<b>2016 Riesling trocken „Sommerpalais“</b>	0,1l	3,10 €
- Weingut Reichsgraf von Kesselstatt, Mosel	0,2l	5,70 €
<b>2016 Chardonnay</b>	0,1l	3,20 €
- Weingut Bassermann-Jordan, Rheinpfalz	0,2l	5,90 €
<b>2016 „Prachtstück“</b>	0,1l	3,20 €
<b>Weißburgunder/Chardonnay trocken, QbA</b>	0,2l	5,90 €
- Weingut Metzger, Rheinhessen		
<b>2016 Riesling trocken, QbA</b>	0,1l	4,50 €
- Weingut Robert Weil, Rheingau	0,2l	8,90 €
<b>Weißweinschorle</b>		3,90 €

## Rosé

<b>2015 Spätburgunder rosé, trocken</b>	0,1l	3,20 €
- Weingut Winter, Rheinhessen	0,2l	6,00 €

## Rot

<b>2014 Spätburgunder trocken „Hofgarten“</b>	0,1l	3,40 €
- Weingut Freiherr von Gleichenstein, Baden	0,2l	6,40 €
<b>2015 Soraie Rosso</b>	0,1l	3,90 €
- Cecilia Beretta, Veneto IGT	0,2l	7,60 €



# Aperitife

## Glas

<b>Prosecco Frizzante, Casa Vivicola Sartori</b>	0,11	3,90 €
<b>Geldermann Sekt carte blanche</b>	0,11	4,50 €
<b>Cantur alkoholfrei, Cuvée Sparkling Wine</b>	0,11	3,20 €

## Flasche

<b>Prosecco Frizzante, Casa Vivicola Sartori</b>	0,75 l	22,90 €
<b>Geldermann Sekt carte blanche trocken, Flaschengärung</b>	0,75 l	27,50 €
<b>Cantur alkoholfrei, Cuvée Sparkling Wine</b>	0,75 l	20,50 €
<b>Crémant de Limoux brut,</b>		
<b>Grande Cuvée 1531, Languedoc</b>	0,75 l	39,90 €
<b>Champagner Veuve Clicquot brut</b>	0,75 l	69,00 €

<b>Aperol Spritz</b> Aperol, Prosecco, Soda		5,90 €
<b>Hugo</b> Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Soda		5,90 €

<b>Sherry Dry Sack Fino trocken</b>	5 cl	3,90 €
<b>Sherry Dry Sack Medium Dry</b>	5 cl	3,90 €
<b>Sherry Dry Sack Canasta Cream lieblich</b>	5 cl	3,90 €

# Flaschenbiere

<b>Jever Pilsener</b>	0,33 l	2,95 €
<b>Jever Fun alkoholfrei</b>	0,33 l	2,95 €
<b>Radler / Alster</b>	0,33 l	2,95 €
<b>ERDINGER Weißbier mit Hefe</b>	0,5 l	3,60 €
<b>ERDINGER Weißbier alkoholfrei</b>	0,5 l	3,60 €



## *Obstbrände & Branntweine*

<b>Wald-Himbeergeist</b> Emil Scheibel	2 cl	3,90 €
<b>Williams-Christ Birnen Brand</b> Emil Scheibel	2 cl	3,90 €
<b>Premium Obstbrand</b> Emil Scheibel	2 cl	3,90 €
<b>Kirsch-Brand</b> Emil Scheibel	2 cl	3,90 €
<b>Walnuss-Brand</b> Emil Scheibel	2 cl	4,80 €
<b>Grappa Cellini</b>	2 cl	3,70 €
<b>Fine Cognac Hennessy</b>	2 cl	4,10 €
<b>Brandy Carlos I</b>	2 cl	3,90 €
<b>Calvados Papidoux Fine</b>	2 cl	3,90 €

*Edle Brände, Liköre & Spirituosen*

## *Liköre & Spirituosen*

<b>Bailey's</b>	4 cl	3,90 €
<b>Eierlikör Advokat</b>	5 cl	2,90 €
<b>Helbing Kümmel</b>	2 cl	2,90 €
<b>Oldesloer Weizenkorn</b>	2 cl	2,90 €
<b>Gin Tanqueray</b>	4 cl	4,50 €
<b>Rum Havanna Spezial</b>	4 cl	4,50 €
<b>Vodka Absolut</b>	2 cl	3,20 €
<b>Averna</b>	4 cl	4,50 €
<b>Ramazotti</b>	4 cl	4,50 €

## *Longdrinks*

<b>Campari Orange</b>	6,50 €
<b>Vodka Lemon</b>	6,50 €
<b>Gin Tonic</b>	6,50 €
<b>Rum Cola</b>	6,50 €

