-SPEISEKARTE-

Vorweg

Henne-Gedeck
mit Oliven, Trüffelbutter, Quark & Brot **5.90**
*1, 2, 3, 6, A, G, L, M, H

Hubertussuppe **7.50**
*2, 3, A, C, G, L

Kraftbrühe mit **feinem Eierstich** **6.50**
* M, H, C, G, L

Hausgemachte Soljanka verfeinert mit Zitrone & Sauerrahm
*2, 3, A, C, G, L

„Klein", als Vorsuppe **6.90**
* M, H, C, G, L

„Groß", in der Löwenkopfterrine **9.50**
* 8, M, C, G, L, O

Würzfleisch
mit Butterkäse überbacken, verfeinert mit Champignons & Sahne, dazu Toastecken & Zitrone **9.50**
*1, 2, 3, A, C, G,

Beilagensalat mit Hausdressing „Dill-Senf" **6,50**
*C, H, G, M

Alle Preise verstehen sich in Euro.

…von allem etwas mehr!!!

Salat, Vegetarisches & Burger

Caesar Salat
knackiger Romanasalat mit Caesardressing, Parmesanhobel,
Schinkenwürfeln, Croutons & Sardellenfilet **18.90**
** 1, 8, A, O, M, C, G, L*

mit ***gebrateten Hähnchenbruststreifen*** ***+ 5.00***
mit ***Rinderrückenstreifen*** ***+ 9.00***

Linsencurry
mit Mango, Kokosmilch und Kartoffelstückchen **19.90**
** G, M, L, H*

Unsere Restaurantleiterin, Frau Schmidt, empfiehlt:
3 Spinatknödel
auf Tomatenragout, dazu ein Beilagensalat **21.90**
** C, A, G, M, L, O*

Spaghetti „Arrabbiata"
mit Knoblauch, Tomatenwürfel, Rucola & Parmesan **19.90**
** D, C, A, G, M, L, O, H, 5*

Veggie-Burger
mit knusprigem Spinat-Käse-Crispie, auf Blattsalat, Tomatenscheiben,
Gurkenscheiben & Curry-Mango-Soße, im Roggenbrötchen,
dazu Süßkartoffelpommes **18.90**
**4, A, C, G, L, M, 10, 3*

Henne Black Angus-Burger
mit saftigem Black-Angus-Pattie,
auf Blattsalat, Tomatenscheiben, Zwiebeln,
krossem Bacon, Cheddarkäse & Gewürzgurke, im Briochebrötchen
mit einer BBQ-Soße, dazu Pommes Frites **19.90**
**2, 10, 5, O, L, A, C, F, G*

Alle Preise verstehen sich in Euro.

…von allem etwas mehr!!!

Kalte Küche, Fisch & Klassiker

Aufschnittbrett
mit Schwarzwälder Schinken, Braten, Pfefferbeißer,
Knackwurst, Leberwurst, Käse, pikanter Garnitur,
Brot & Butterlocken, Meerrettich, Senf **20.90**
*1, 2, A, C, G, F, E, L,

Gebratene Schweineleber
mit Röstzwiebeln & Kartoffelstampf **19.90**
*C, A, G, F, E, L, O

Unser Küchenchef, Herr Lüdecke, empfiehlt:
Meerrettichsteak
Schweinesteak mit Meerrettich, Pommes Frites & Salatgarnitur **19.90**
*2, 3, 10, D, G, L, M, O

Gebratenes Lachsfilet
verfeinert mit Salbei & Zitrone
an Marktgemüse & Basmatireis **28.90**
*5, A, L, G, D, C, M

Gebratenes Victoria-Seebarschfilet
mit Fenchelgemüse & Rosmarinkartoffeln **28.90**
*5, A, L, G, D, C, M

Würziger Wildgulasch
mit Apfelrotkohl, an gebratenen Kloßecken **26.90**
*1, 5, G, L, O, M, A

Tafelspitzbraten
mit Meerrettichsoße & Klößen Thüringer Art **26.90**
*1, 5, G, L, O, M, A

Gebeizter Hirschbraten
an Burgundersoße, Preiselbeeren,
Apfelrotkohl & Klößen Thüringer Art **27.90**
*L, O, A, M, C

½ Ente
mit Rotkohl & Klößen Thüringer Art **25.90**
*1, 5, G, L, O, M, A

Zarte Ochsenbäckchen
an Burgundersoße, dazu Apfelrotkohl & Klößen Thüringer Art **28.90**
*L, O, A, M, G

Hausgemachte Rinderroulade „Großmutter Art"
gefüllt mit Speck, Zwiebeln & Gewürzgurke,
dazu Apfelrotkohl & Klößen Thüringer Art **28.90**
*1, 2, 5, G, L, O, M, A

Alle Preise verstehen sich in Euro.

…von allem etwas mehr!!!

Schnitzel & Steak

Gebratene Hähnchenbrust „Hawaii" mit Käse gratiniert
mit Ananasring, Erbsen & Pommes Frites **24.90**
**2, 8, 5, A, C, G, H, I, L, O, M*

Naumburger Braumeisterschnitzel *vom Schwein*
gefüllt mit Kochschinken & Käse,
dazu reichen wir Marktgemüse & Kartoffelkroketten **25.90**
**2, 1, 5, C, G, L, O, A, M*

Wiener Schnitzel *vom Kalb*
mit Pommes Frites ***oder*** *lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat,*
dazu Preiselbeeren & Zitrone **29.90**
**1, 5, D, G, L, O, E, A, M*

Königsberger Klopse
mit Kapernsoße, Weißkrautsalat & Petersilienkartoffeln **23.90**
**5, L, O, M*

Thüringer Rostbrätel
mit geschmorten Zwiebeln & Bratkartoffeln, Senf & Salatgarnitur **23.90**
**5, L, O, M*

Steak au Four *vom Schwein*
mit Würzfleisch & Käse überbacken,
dazu Pommes Frites & Salatgarnitur **26.90**
**1, 5, D, G, L, O, E, A, M*

Steakteller „Henne"
mit Hähnchenbrust-, Schweinerücken- & Rinderrückensteak,
dazu geschmorte Zwiebeln & Bratkartoffeln **29.90**
**1, 5, G, L, O, E, A, M*

Zwiebelrostbraten
saftig gebratenes Rumpsteak mit geschmorten Zwiebeln belegt,
dazu Bohnenbündel, Pommes Frites & Kräuterbutter **29.90**
** 8, 1, A, C, I, M, L, O*

Alle Preise verstehen sich in Euro.

…von allem etwas mehr!!!

Desserts

Großer Abschluss
ein doppelter Espresso,
dazu eine Kugel Espresso-Krokant-Eis & Mokkabohne **9.90**
**1-4, 9, 10, A, C, E, F, G, H Haselnüsse*

Steirer-Eis
eine Kugel Vanilleeis mit Kürbiskernöl & Hippe **4.90**
** C, G, A, E*

Wintereisvariation
mit einem Schuss Eierlikör
Spekulatiuscrunch, 2 Kugeln Vanilleeis & Sahnehaube **11.90**
** 1, C, G, A, E*

Kaiserschmarrn
mit Puderzucker und Apfelmus **10.90**
** C, G, A, E*

Eine Auswahl verschiedener Eisbecher finden Sie in unserer Dessertkarte.

HOTEL
GASTHAUS
Zur Henne

Allergene und Zusatzstoffe
*1 Farbstoffe *2 konserviert *3 mit Antioxidationsmittel *4 mit Geschmacksverstärker
*5 geschwefelt/ enthält Sulfite *6 geschwärzt *7 gewachst *8 mit Phosphat
*9 koffeinhaltig *10 Süßstoff *11 AHDS
A für glutenhaltiges Getreide, Weizen, Roggen, Dinkel
B Sesam
C Eier und Eiererzeugnisse
D für Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)
E für Erdnüsse und -erzeugnisse
F für Soja (-bohnen) und -erzeugnisse
G für Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
H für Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
L für Sellerie und -erzeugnisse
M für Senf- und Senferzeugnisse
O für Schwefeldioxid und -erzeugnisse

Alle Preise verstehen sich in Euro.

…von allem etwas mehr!!!

Unsere

Getränke-Lieblinge

Michas Liebling

Inhaber

Bacchus „Konsul" *DQW, trocken – Weingut Herzer*

Tommys Liebling

Prokurist

Riesling „Max Klinger Terrassen" *DQW, trocken – Weingut Herzer*

Sabinas Liebling

Restaurantleiterin

Scheurebe *DQW, halbtrocken – Weingut Dr. Hage*

Jans Liebling

Senior Bankettleiter

Champagner Taittinger *Brut*

Davids Liebling

Junior Bankettleiter

Hennebräu *– naturtrübes Kellerbier*

Alle Preise verstehen sich in Euro.

…von allem etwas mehr!!!

-GETRÄNKEKARTE-

Alkoholfreie Getränke

Bad Brambacher Mineralwasser spritzig	0,25l	3.30
Bad Brambacher Mineralwasser naturelle	0,25l	3.30
Bad Brambacher Mineralwasser spritzig	0,75l	7.90
Bad Brambacher Mineralwasser naturelle	0,75l	7.90
Bad Brambacher Bitter Lemon*1,3	0,25l	3.70
Bad Brambacher Tonic Wasser*3	0,25l	3.70
Bad Brambacher Ginger Ale*3,1	0,25l	3.70
Fanta*1,3,2	0,20l	3.60
Coca Cola*1,3	0,20l	3.60
Sprite*3	0,20l	3.60
Spezi (Fanta & Cola)*1,2,3	0,20l	3.60
Rote Fassbrause*1,11,	0,2l / 0,4l	3.40 / 5.90
*Kann Aktivität & Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen		
Red Bull	0,25l	5.50

Becker´s Beste Säfte

Orangensaft	0,2l / 0,4l	3.60 / 6.00
Apfelsaft	0,2l / 0,4l	3.60 / 6.00
Kirschnektar	0,2l / 0,4l	3.60 / 6.00
Bananennektar	0,2l / 0,4l	3.60 / 6.00
Grapefruitsaft	0,2l / 0,4l	3.60 / 6.00
Tomatensaft	0,2l / 0,4l	3.60 / 6.00
Multivitaminsaft	0,2l / 0,4l	3.60 / 6.00
Johannisbeernektar	0,2l / 0,4l	3.70 / 6.00
Rhababernektar	0,2l / 0,4l	3.70 / 6.00
Kiba (Bananennektar-Kirschnektar)	0,2l / 0,4l	3.70 / 6.00
Saftschorle	0,2l / 0,4l	3.50 / 5.70

Alle Preise verstehen sich in Euro.

…von allem etwas mehr!!!

Heißgetränke

Tasse J.J.Darboven Kaffee*9	3.40
Kännchen J.J.Darboven Kaffee*9	6.00
Tasse Schonkaffee Haag	3.40
Tasse Malzkaffee	3.40
Tasse Cappuccino*9	4.20
Latte Macchiato*9	4.90
Große Tasse Milchkaffee*9	5.20
Espresso*9	3.60
Espresso Macchiato*9	3.60
Doppelter Espresso*9	6.50
Doppelter Espresso Macchiato*9	6.50
Glas Tee verschiedene Sorten Eilles Tee	4.00
Glas kalte oder warme Milch	3.00
Heiße Schokolade	4.00

Bier vom Fass*A

Bitburger Premium Pils	0,25l / 0,4l	3.80 / 5.40
Köstritzer Schwarzbier	0,30l / 0,5l	4.60 / 6.00
Hennebräu naturtrüb	0,25l / 0,4l	3.80 / 5.40
Paulaner Hefeweizen	0,30l / 0,5l	4.70 / 6.00
Radler	0,25l / 0,4l	3.80 / 5.40
Diesel	0,25l / 0,4l	3.80 / 5.40
Potsdamer	0,25l / 0,4l	3.80 / 5.40
Russ	0,30l / 0,5l	4.70 / 6.00
Bananen-Weizen	0,30l / 0,5l	4.70 / 6.00

Flaschenbiere*A

Bitburger alkoholfrei	0,33l	4.50
Bitburger Radler alkoholfrei	0,33l	4.50
Paulaner Hefeweizen alkoholfrei	0,50l	5.90
Berliner Weisse Himbeere*1	0,33l	4.90
Berliner Weisse Waldmeister*1	0,33l	4.90

-WEINKARTE-

Spezialitäten aus Armenien

Liebe Gäste,

als Inhaber vom Gasthaus & Hotel „Zur Henne“ und Honorarkonsul der Republik Armenien für Sachsen-Anhalt & den Freistaat Thüringen, möchte ich Ihnen Weine und Brandys aus Armenien vorstellen.
Geprägt vom trockenen kontinentalen Klima, mit heißen Sommern und kalten Wintern, werden hervorragende Weine hergestellt.
Darüber hinaus ist Armenien die Wiege des Christentum und das Wahrzeichen Armeniens, der Berg Ararat, findet bereits in der Bibel seine Erwähnung. Dieser befindet sich auf dem heutigen Territorium der Türkei.



Armenische Weine *5

	0,2l	0,75l
KARAS Weißwein Cuveé, *trocken* *Feine Aromen und rassige Säure* *zeugen vom Potential des Terroir Armavir*	*9.00*	*32.00*
KARAS Rotwein Cuveé, *trocken* *Intensive, vielschichtige Cuvée,* *rauchig mit Fruchtaromen* *Säure macht den Wein ausgewogen und elegant.*	*9.00*	*32.00*
KARAS Rosé Cuveé, *trocken* *Himbeer- & Johannisbeernoten* *leichten Nuancen von Birne und Zitrone*	*9.00*	*32.00*

Armenische Brandys

ArArAt Brandy *Akhtamar 10 Jahre 40%*	*4cl*	*9.50*
ArArAt Apricot *6 Jahre 35%*	*4cl*	*9.50*
ArArAt Coffee *30%*	*4cl*	*9.50*

Alle Preise verstehen sich in Euro.

…von allem etwas mehr!!!

Weingut Herzer - Roßbach*5

Weiß- & Roseweine	**0,21**	**0,751**
Bacchus DQW, fruchtig Betörende Fruchtaromen, harmonische Süße	8.00	29.00
Müller-Thurgau DQW, trocken Intensive Frucht, frisch, würzige Muskatnote	8.00	29.00
Weißer Burgunder DQW, trocken Feines Bukett, kräftige Pfirsichnote	8.00	29.00
Grauburgunder DQW, trocken Sortentypische intensive Birnen- und Ananasnoten	8.00	29.00
Bacchus „Konsul" DQW, trocken **Limitierte Auflage** Fruchtaromen im Duft, würzig mit Holunderblüte	9.00	32.00
Silvaner „Muschelkalk" DQW, trocken Fruchtbetonte, reife Äpfel, feiner Speisebegleiter	9.00	32.00
Riesling „Max Klinger Terrassen" DQW, trocken filigran, ausdrucksstark, spontanvergoren, Reifenoten		35.00
Andre Rosé DQW, halbtrocken Sommerwein mit Himbeer- und Erdbeernote	8.00	29.00

Rotweine	**0,21**	**0,751**
Unsere Rotwein-Hausempfehlung		
Dornfelder DQW, halbtrocken Saftig elegant mit Kirsch- und Beerenaromen	9.00	32.00
Portugieser DQW, trocken Leicht & feinfruchtig mit Kirschnoten	9.00	32.00
Blauer Zweigelt DQW, trocken Fruchtig, zarte Zimt- und Brombeerennoten	9.00	32.00

Alle Preise verstehen sich in Euro.

…von allem etwas mehr!!!

Naumburger Wein & Sektmanufaktur - Henne*5

Weißweine	**0,21**	**0,751**
Sauvignon Blanc *DQW, trocken* *Fruchtiger, leicht würzig, Aromen von grünem Apfel, Zitrus und duftigen, frisch geschnittenen Gras*	*9.00*	*32.00*
Kerner *Auslese, edelsüß* *markant restsüßer Wein mit blumiger Note*	*9.00*	*32.00*

Weingut Dr. Hage - Zeuchfeld*5

Weiß- & Roseweine	**0,21**	**0,751**
Müller-Thurgau *DQW, lieblich* *restsüß mit milder Säure, dezenter Muskatduft*	*8.00*	*29.00*
Scheurebe *DQW, halbtrocken* *fruchtig, Stachelbeere & schwarzer Johannisbeere*	*8.00*	*29.00*
Silvaner „Steillage Edelacker" *DQW, trocken* *fruchtige Aromen, mineralisch mit belebender Säure*	*9.00*	*32.00*
Unsere Rosewein-Hausempfehlung ***„Rosa Lotti"*** *DQW, halbtrocken* *Komposition aus weißen & roten Trauben* *leichte Note von Aprikosen & frischen Erdbeeren*	*8.00*	*29.00*

Rotwein	**0,21**	**0,751**
Pinotin *DQW, trocken* *Aromen nach schwarzen Kirchen, weiche Tannine*	*9.00*	*32.00*

Alle Preise verstehen sich in Euro.

…von allem etwas mehr!!!

VDP Weingut Pawis - Zscheiplitz*5

Weißweine	**0,21**	**0,751**
Riesling „Muschelkalk" DQW, trocken Delikat, Pfirsich, rote Grapefruit	9.00	32.00
Weißer Burgunder DQW, trocken **Erste Lage** – Zscheiplitzer Himmelreich Feine Mineralität, Aprikose, Quitte	10.00	35.00
Grauer Burgunder DQW, trocken **Erste Lage** – Zscheiplitzer Himmelreich Goldgeld, Honig, reife Gelbfrüchte	10.00	35.00

Weingut Klaus Böhme - Kirchscheidungen*5

Weiß- & Roseweine	**0,21**	**0,751**
Weißburgunder DQW, trocken Leichter Wein, angenehme Frucht	9.00	32.00
Cuvee „Alles Rosa" Deutscher Wein, trocken Feine Fruchtaromen von Erdbeere und Kirsche	9.00	32.00

Weingut Steinauer Berg - Blütengrund*5

Weißweine	**0,21**	**0,751**
Unsere Weißwein-Hausempfehlung		
Riesling „Steilhang" Spätlese, trocken Aromen von reifem Pfirsich, angenehme Säure	7.00	27.00
Chardonnay DQW, trocken **Rarität** – im Holzfass ausgebaut Kraftvoller Wein mit Vanille- & Holznoten		40.00

Alle Preise verstehen sich in Euro.

…von allem etwas mehr!!!

Weingut Andreas Claus – Bad Sulza*5

Weißweine	**0,21**	**0,751**
Gutedel *DQW, trocken* *unkomplizierter Alltagswein, „Vesperwein"*	8.00	29.00
Grüner Veltliner *DQW, trocken* *angenehme Frische, pfeffrige Noten, Pfirsich & Zitrus*	9.00	32.00

Rotwein		**0,751**
MiCaDo *DQW, trocken* **Rarität** *– im Holzfass ausgebaut* *kräftige Rotweincuvée mit harmonisch-weichen Gerbstoffen,* *dunkle, reife Waldfrüchte, Schlehe, Brombeere, reife Pflaumen und Dörrobst*		40.00

Weine für den alkoholfreien Genuss *5

Entalkoholisiert < 0,5% Vol.

	0,21	**0,751**
Weißwein Cuvee, *Weinhaus Andreas Claus*	8.00	29.00

Weine aus aller Welt*5

	0,21	**0,751**
Chianti Classico, *Italien, trocken* *Trocken – Feine Kirschnoten, angenehmer Körper*	8.00	29.00
Tempranillo, *Spanien, trocken* *Dezentes Tannin, reife dunkle Früchte*	8.00	29.00

Alle Preise verstehen sich in Euro.

…von allem etwas mehr!!!

*Weinschorle**5

	0,21
Weiß-Weinschorle *fruchtig, halbtrocken, trocken*	6.50
Rosé-Weinschorle *halbtrocken, trocken*	6.50
Rot-Weinschorle *halbtrocken, trocken*	6.50

Sekt und Champagner

	0,11	0,751
Rotkäppchen Sekt5		
Traditionsmarke *Halbtrocken, Trocken, Rose*	3.50	22.50
Riesling Flaschengärung, *Trocken*	4.50	29.50
Naumburger Wein- & Sektmanufaktur5		
Cuvee 1824 „Von der Henne",*brut* *Deutscher Riesling Sekt* *Traditionelle Flaschengärung*	5.00	35.00
mit Hibiskusblüte	7.50	
Rosé Cuvee „Von der Henne", *trocken* *Deutscher Sekt* *Traditionelle Flaschengärung*	5.00	35.00
Champagner5		
Taittinger *Brut*		90.00

Alle Preise verstehen sich in Euro.

…von allem etwas mehr!!!

Spirituosen & Mixgetränke

Obstbrände

Obstler 38%	*2cl*	*4.00*
Grappa 38%	*2cl*	*4.00*

Aus der Region

Höhnstedter Aprikosenwasser	*2cl*	*4.80*
Höhnstedter Birnenwasser	*2cl*	*4.80*
Höhnstedter Kirschwasser	*2cl*	*4.80*
Quittenbrand aus dem Blütengrund	*2cl*	*4.80*
Tresterbrand 40% vom Weingut Herzer	*2cl*	*5.40*
Feinbrand 66% vom Weingut Herzer	*2cl*	*6.50*

Weinbrände & Cognac

Weinbrand 38% vom Weingut Herzer	*2cl*	*3.50*
Wilthener Goldkrone 28%	*2cl*	*3.00*
Metaxa 7 Sterne 38%	*2cl*	*3.50*
Remy Martin V.S.O.P.40%	*2cl*	*4.90*

Whisky

Jim Beam 40%	*4cl*	*7.50*
Jack Daniel´s Tennessee 40%	*4cl*	*8.00*
Chivas Regal Scotch 40%	*4cl*	*8.50*
Glenfiddich 40%	*4cl*	*9.50*
Highland Park 12 Years 40%	*4cl*	*12.00*
Talisker Single Malt 45,8%	*4cl*	*12.00*
Macallan Single Malt 40%	*4cl*	*13.00*

Kräuterliköre

Kümmerling 35%	*2cl*	*3.90*
Wilthener Gebirgskräuter 30%	*2cl*	*3.90*
Jägermeister 35%	*2cl*	*3.90*
Ramazzotti 30%	*2cl*	*3.90*
Fernet Branca 39%	*2cl*	*3.90*
Underberg 44%	*2cl*	*3.90*

Alle Preise verstehen sich in Euro.

…von allem etwas mehr!!!

Liköre

Nordhäuser Kirschlikör 18%	*2cl*	*3.20*
Nordhäuser Beerenfrucht 18%	*2cl*	*3.20*
Batida de Coco 16%	*2cl*	*3.20*
Eierlikör im Waffelbecher 14%	*2cl*	*3.20*
Pfefferminzlikör 18%	*2cl*	*3.20*
Baileys 17%	*2cl*	*3.60*

Branntwein

Nordhäuser Doppelkorn 38%	*2cl*	*3.40*
Ouzo 38%	*2cl*	*4.00*
Absolute Vodka 40%	*2cl*	*4.00*
Malteser Aquavit 40%	*2cl*	*4.00*
Jubiläums Aquavit 42%	*2cl*	*4.50*

Gin

Beefeater Gin	*4cl*	*7.00*
Bombay Sapphire Gin	*4cl*	*8.00*
Hendricks Gin	*4cl*	*11.50*
Monkey 47 Gin	*4cl*	*11.90*

Rum

Havanna Club 3 Jahre 40%	*2cl*	*5.00*
Havanna Club 7 Jahre 40%	*2cl*	*6.00*

Weinhaltige Getränke

Martini bianco 14,4%	*5cl*	*6.00*
Martini rosato 14,4%	*5cl*	*6.00*
Martini dry 15%	*5cl*	*6.00*
Sandeman Sherry medium dry 15%	*5cl*	*6.00*
Sandeman Sherry fino 15%	*5cl*	*6.00*
Portwein 19%	*5cl*	*6.00*

Mixgetränke

*Aperol Spritz*1*	*8.50*
Hugo	*8.50*
Moskau Mule	*8.50*
Lillet Wildberry	*8.50*
*Campari / Orange*1*	*8.50*
*Campari / Soda*1*	*8.50*
Batida de Coco Kirsch / Orange	*8.50*
Gin Tonic	*9.50*
*Havanna – Cola*1,3*	*9.50*
*Whisky - Cola*1,3*	*9.50*
Vodka - Orange	*9.50*
Vodka - Lemon	*9.50*
Vodka – Energie	*9.50*

Alkoholfreie Mixgetränke

*Florida*1*	*6.50*
Aperol Spritz alkoholfrei	*8.50*
Hugo alkoholfrei	*8.50*
Gin Tonic alkoholfrei	*9.50*
Cuba Libre alkoholfrei	*9.50*