



Tapas im Lux



1. Ziegenkäse gebacken im Ofen, auf einer Feige im Pancettamantel ^{5,6}	€ 7,50
2. Aioli mit Brot ^{3,6}	€ 3,90
3. Zaziki mit Brot ^{3,6}	€ 3,90
278. Tyrokafteri griechischer Käsesalat pikant ^{5,6}	€ 5,50
279. Melitzanoslata Auberginensalat griechische Art ^{7,9,10,13,15}	€ 4,90
280. Dolmadakia Weinblätter in Weinsauce mit geriebenem Fetakäse ^{2,5,6,11}	€ 5,50
281. Gigandes Dickebohnen nach griechischer Art ^{10,11,13,18,19}	€ 5,80
4. Oliven schwarz und grün mit Brot	€ 3,90
5. 4 verschiedene Dips des Hauses mit Oliven u. Brot ^{3,6}	€ 7,50
12. Vorspeisenteller „Lux“ verschiedene kalte u. warme Tapas ^{3,5,6}	€ 17,90
16. Serranoschinken mit Aioli und Brot ^{3,6}	€ 7,50
17. Tomaten-Mozzarella mit Balsamico Creme, Brot u. Basilikum ^{5,6}	€ 5,90
18. Gebratene Champignons mit Knoblauch u. feinem Olivenöl	€ 5,50
19. Datteln im Speckmantel in süßer Chillisauce ^{11,13}	€ 5,50
20. Pflaumen im Speckmantel in süßer Chillisauce ^{11,13}	€ 5,50
21. Paprika Florinis mit Käse gefüllt u. hausgemachter Tomaten - Knoblauchsauce ^{5,6}	€ 6,90
22. Gefüllte Champignons mit Spinat u. Käse überbacken ^{2,5}	€ 6,50
23. Saganaki (Original griechische Art) paniertes Fetakäse ^{5,6,7}	€ 5,90
24. Fetakäse überbacken mit Tomaten, Zwiebeln u. Paprika ^{5,6}	€ 6,50
25. Fetakäse mit roten Zwiebeln u. Olivenöl ^{5,6}	€ 5,90
170. Saganaki me lemoni (Original griech. Art) paniertes Hartkäse mit Zitrone ^{5,6,7}	€ 6,90
80. Spitzpaprika gebraten mit Olivenöl und Balsamico	€ 6,50

Tapas - Beilagen

94. Xoriatiki Salat Bauernsalat mit Fetakäse ^{5,6}	€ 5,90
95. Bruschetta warmes Brot, Tomatenwürfel, Knoblauch u. Zwiebeln	€ 4,50
96. Patatas Kartoffelecken mit Aioli ^{3,6}	€ 4,50
97. Papas Arragudas Kanarische Kartoffeln, scharfe Tomatensauce	€ 4,90
98. Bratkartoffeln mit Zwiebeln u. Speck	€ 4,50
99. Mediterranes Gemüse frisch zubereitet	€ 5,50
100. Spanaki frischer Blattspinat	€ 5,50
282. Pommes frites	€ 3,00



Tapas im Lux



Tapas - Fisch

6. **Garides** € 7,50
Gambas in Olivenöl gebraten mit Knoblauch
7. **Sardellen** € 6,50
in der Pfanne gebraten auf einem kleinen Salatbett
8. **Frutti di Mare** € 7,50
mit Tomatenwürfel Knoblauch und Zwiebeln, auf kleinem Salat
9. **Garida Souflaki** € 6,90
Garnelenspieße an Salatbeilage, Aioli und Brot ^{3,6}
10. **Kalamarakia** € 6,90
Baby Calamaris auf Rucolasalat in Tomaten-Knoblauchöl
11. **Kalamaria** € 6,90
Calamaris Ringe in der Pfanne gebraten mit Knoblauch-Dip
90. **Garides Saganaki** € 7,50
Gambas in Tomatensauce mit Fetakäse gratiniert ^{5,6}
91. **Rotbarschfilet gebraten in einer weißen Sauce** ^{1,2,6} € 5,90
92. **Lachsfilet gebraten in Hummersauce** ^{1,2,6,11,13} € 7,50
132. **Tappas Variante Fisch für 2 Pers.** ^{5,6} € 49,90
1. Gang: Bauernsalat, Sardellen, orig. Saganaki mit Aioli, Lemoni u. Brot
2. Gang: Garides (Gambas in Olivenöl) Babycalamaris, Rotbarsch, gebratenes Lachsfilet
3. Gang: Panna Cotta mit Früchten

Tapas - Fleisch

13. **Lammspießchen mit Dip des Hauses** ^{3,5,6} € 7,90
81. **Lammsteak auf Spinat in Pfeffersauce** ^{1,2,6} € 8,50
82. **Putenspießchen auf Rucola mit Aioli** ^{3,6} € 6,90
83. **Hähnchenspießchen auf Rucola mit BBQ** ^{11,13} € 6,90
84. **Souflakia** € 5,90
Fleischspießchen aus Schweinefleisch mit Zaziki ^{3,5,6}
14. **Knusprige Hähnchenflügel mit süßer Chilisauce** € 6,50
85. **Bifteki** € 6,90
Hackfleisch vom Schwein & Rind mit Pfeffersauce ^{1,2,6}
86. **Keftedakia** € 6,90
Hackbällchen in Metaxasauce mit Käse gratiniert ^{2,5,6}
87. **Zwei Schweinefiletröllchen** € 8,50
mit Fetakäse gefüllt auf Metaxasauce ^{1,2,6,9}
88. **Rumpsteak** € 9,50
ca. 120gr. gegrillt (argentinisch) in Kräutersenf sauce ^{1,2,6}
89. **Zwei Schnitzelröllchen** € 6,90
mit Fetakäse gefüllt auf Metaxasauce ^{1,2,6,7}
93. **Tappas Variante alla Greek für 2 Pers.** € 47,90
1. Gang: Zaziki, Bauernsalat, Oliven, Saganaki mit Brot serviert
2. Gang: Souflaki, Bifteki, Lammrücken auf Spinat, Schweinefiletröllchen
3. Gang: Joghurt mit Honig und Nüssen ^{2,3,4,6,12}



Suppen



Alle Suppen werden mit Brot serviert

- | | |
|---|--------|
| 26. Passierte Tomatensuppe
mit frischem Basilikum u. Mozzarellawürfel, frisch zubereitet ^{5,6} | € 5,50 |
| 27. Griechische Fischsuppe
frisch zubereitet | € 7,50 |
| 28. Hummersuppe
mit Lachs u. Gambas ^{1,6} | € 7,50 |

Frische Salate

Wahlweise mit Himbeer-Walnuss oder Honig-Balsamico-Dressing.
Unsere Dressings verfeinern auch Ihre Salate zuhause.
Alle Salate werden mit Brot serviert.

- | | |
|--|---------|
| 29. Bunter Salat
mit 3 Hähnchenspießen u. zwei Dips des Hauses ^{3,6} | € 13,90 |
| 30. Rucolasalat
belegt mit Büffelmozzarella, Strauchtomaten u. groß gebratenem Pancetta (wir verwenden Serrano Schinken) ^{5,6} | € 13,90 |
| 31. Bunter Salat
mit Rucola, feinem Ziegenkäse, frischen Feigen u. geröstetem Sesam ^{5,6} | € 13,90 |
| 32. Bunter Salat
mit gebratenen Gambas | € 14,90 |
| 33. Bunter Salat
mit gegrillten Rumpsteakstreifen | € 16,90 |
| 34. Griechischer Bauernsalat
Blattsalat, Tomaten, Oliven, Peperoni, Zwiebeln u. originalem Fetakäse in Olivenöl-Balsamico Essig ^{5,6} | € 9,90 |
| 35. Salat Nizza
Thunfisch, Zwiebeln, Ei, Oliven u. Fetakäse ^{5,6,7} | € 13,90 |
| 37. Bunter Salat
mit Schinken-Käse-Röllchen, Ei u. gebratenen Champignons ^{6,7,8} | € 11,90 |
| 38. Bunter Salat
mit gebratenen Lachswürfel | € 14,90 |
| 39. Griechischer Bauernsalat
mit gebratenen Calamaris Ringe u. Zaziki ^{3,5,6} | € 14,90 |
| 186. Griechischer Bauernsalat
mit Zanderfilet, Cocktail-Knoblauchsauce und Baguette | € 15,90 |
| 40. Bunter Salat
mit gebratenen Baby Calamaris u. Aioli ^{6,7,9} | € 15,90 |

Wegen großer Nachfrage!

Unser Salat-Dressing zum Mitnehmen.
Flasche € 8,50 inkl. € 1,50 Pfand



Köstlichkeiten aus dem Meer



41. **Duett vom Zander und Rotbarschfilet** € 14,90
auf Weißweinsauce, Safranreis u. Salat ^{1,2,6}
42. **Rotbarschfilet „Nizza Art“** € 14,50
mit Spaghetti, frischen Kräutern u. Lauchzwiebeln
43. **Lachssteak (frischer Lachs „Qualität A“)** € 17,90
auf Gemüsebett unter einer Kartoffel-Jngwerhaube
44. **„Fischerpfanne“** € 18,90
verschiedene Fischarten mit frischen Kräutern,
Tomaten, Knoblauch u. Gemüsestreifen, dazu gibt es Safranreis ⁶
45. **Drei Garnelenspieße** € 17,90
mit mediterranem Gemüse, Safranreis u. Salat
46. **Baby Calamaris** € 16,90
in der Pfanne gebraten auf Griechische Art mit Cocktailsauce,
Kräuterreis u. Rosmarinkartoffeln ^{1,2,6}
47. **Calamaris-Ringe** € 15,90
paniert in der Pfanne gebraten mit Zaziki, Reis u. Salat ^{3,6}
48. **„Luxplatte“** € 23,90
verschiedene Fische und Meeresfrüchte.
Dazu servieren wir passende Beilagen. Lassen Sie sich überraschen.

Frische Dorade auf Anfrage ! Bitte fragen Sie uns.

Leckere Pastagerichte

49. **Spaghetti Meeresfrüchte** € 14,90
Scampis, Calamaris u. Lachs ¹
50. **Bandnudeln** € 13,90
mit Hähnchenstreifen u. frischen Früchten in Curryrahm ^{1,6}
51. **Penne „Arrabiata“** € 9,90
mit Knoblauch, Tomaten, Oliven, feinem Olivenöl u. frischen Kräutern
52. **Gnocchi** € 15,90
mit Streifen vom Lammrücken u. Champignons in Sahnesauce ^{1,2,6}
53. **Penne** € 12,50
mit Hähnchenstreifen in Tomatensauce, frischen Kräutern
u. Parmesankäse ^{6,8}
54. **Tortellini mit Spinat u. 4 Scampis** € 15,90
in Sahnesauce ^{1,2,6}
55. **Bandnudeln** € 15,90
mit 6 Scampis in Hummerrahm ^{1,2,6}
56. **Mediterrane Bandnudeln** € 12,90
mit frischem Gemüse u. Parmesankäse ^{6,8}

Wir verarbeiten nur Qualitäts-Nudeln der Marke Barilla.



Köstlichkeiten vom Grill



57. **Gegrillte Hähnchenbrust** € 13,90
mit Champignonsauce, Reis u. Salat ^{1,2,6}
58. **Putenspieße** € 14,90
mit Zwiebeln und Paprika auf Metaxasauce, Reis u. Salat ^{1,2,6}
59. **Schweinefilet gegrillt** € 16,90
an Pfeffersauce, Mandelbroccoli, Kroketten ^{1,2,6}
60. **Schweinefilet** € 16,90
mit Pflaumensauce, Bandnudeln u. Salat ^{1,2,6}
61. **Schweinefilet** € 17,90
mit Weißweinsauce, Tomaten u. Käse überbacken,
dazu Pommes frites u. Salat ^{1,2,6,8}
62. **Lammrücken (Neuseeland Qualität)** € 19,90
auf Blattspinat, Pfeffersauce u. Rosmarinkartoffeln ^{1,2,6}
63. **„Filet Teller Spezial“** € 21,90
2 Schweinefilets, 2 Rumpsteaks an Pfeffersauce
mit Pommes frites u. Salat ^{1,2,6}
64. **„Lux Spezialteller“** € 19,90
Medaillons vom Rind, Schwein, Lamm
in Metaxasauce mit Pommes frites u. Salat ^{1,2,6}
65. **„Lux-Grillteller“** € 16,90
(Putenbrustfilet, Schweinemedallions, Bifteki, Schweinesteak)
mit Kräuterbutter, Pommes frites u. Salat ⁶
66. **Schweinesteak an Pfeffersauce** € 14,50
mit Bratkartoffeln u. Salat ^{1,2,6}
67. **Spieße vom Schweinerücken gegrillt** € 14,50
mit Zaziki, Bratkartoffeln u. Salat ^{3,6}
68. **Gegrillte Rinderleber** € 13,90
mit Schmorzwiebeln, Kartoffelpüree u. Salat ⁶
275. **Bifteki mit Pfeffersauce, Reis u. Salat** ^{1,2,6} € 13,90
276. **Bauernspieß** Schweinefilet gefüllt mit Fetakäse € 19,90
mariniert mit Senf auf Metaxasauce mit Pommes frites u. Salat ^{1,2,5,6}
277. **Schweinefilet** gefüllt mit Gouda € 19,90
mit Senf mariniert auf Pfeffersauce mit Röstzwiebeln, Kroketten u. Salat ^{1,2,6,8}

Argentinisches Rumpsteak mit Ofenkartoffeln u. Salat

69. 250gr € 19,90

70. 300gr € 23,90

mit Metaxasauce + € 2,00, mit Pfeffersauce + € 2,00, mit Pommes + € 3,00
mit gebratenen Champignons + € 2,50, mit Röstzwiebeln + € 2,00 ^{1,2,6}

Fleischqualitäten: Rind = Argentinische Angus Qualität

Lamm = Neuseeland Qualität, Schweinefleisch = Deutsche Qualität

Unsere Saucen enthalten Geschmacksverstärker und Farbstoffe.



Köstlichkeiten aus der Pfanne



- | | |
|---|---------|
| 71. Mediterrane Hähnchenbrust
mit frischen Kräutern, dazu Gemüse u. Schwenkkartoffeln | € 15,90 |
| 72. Piccata von der Hähnchenbrust
auf Bandnudeln in Tomatensauce, dazu Salat ^{6,7} | € 14,90 |
| 73. Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust
mit frischen Früchten in Curryrahm, Jasminreis u. Salat ^{1,2,6} | € 14,90 |
| 74. Geschnetzeltes vom Schweinefilet
in Champignon-Rahmsauce mit Kroketten u. Salat ^{1,2,6} | € 16,50 |
| 75. Schnitzel mit Pfeffersauce
dazu Bratkartoffeln u. Salat ^{1,2,6,7} | € 14,90 |
| 76. Kröstchen
kleines Schnitzel auf Toast an Salatbeilage ^{6,7} | € 12,90 |
| 77. Geschnetzeltes vom Rumpsteak
mit Kräutersensauce, Kroketten u. Salat ^{1,2,6} | € 18,90 |
| 78. Geschnetzeltes vom Lammrücken
mit Pilzen in einer Majoran-Portweinsauce, Kroketten u. Salat ^{1,2,6} | € 18,90 |
| 79. „Lux Pfanne Pikant“
Geschnetzeltes vom Rind, Schweinefilet, Putenbrust
u. Hähnchenbrust in der Pfanne geschwenkt mit einer pikanten Sauce,
mit frischem Gemüse, dazu Reis ^{10,11,13} | € 17,90 |

Kinderteller im Lux

- | | |
|---|--------|
| Schnitzel Wiener Art mit Pommes u. Salat ^{6,7} | € 7,90 |
| Hähnchenschnitzel
mit Champignonsauce u. Pommes frites ^{1,2,6} | € 7,90 |
| Penne mit Hähnchenstreifen
in Tomatensauce u. Parmesankäse ^{1,8} | € 7,50 |
| Spaghetti mit Hähnchenstreifen in Tomatensoße,
frischen Kräutern u. Parmesankäse ^{1,6,8} | € 6,90 |

Dessert

- | | |
|---|---------|
| Mohnparfait | € 5,50 |
| Panna Cotta | € 5,50 |
| Joghurt mit Honig, frischen Früchten und Nüssen | € 5,90 |
| Schokomousse | € 4,90 |
| Dessertvariation klein
Probieren Sie von jedem Dessert ein bisschen ! | € 8,90 |
| Dessertvariation groß
Probieren Sie von jedem Dessert ein bisschen mehr ! | € 15,90 |

Alle Desserts enthalten die Zusatzstoffe 6,10,11.



Weinkarte



Offene Weißweine

Pino Grigio trocken	0,2 l	€ 3,80
Frisch und weich, mit zartem Duft einer wohlbekömmlichen Leichtigkeit. ¹⁵		
Lugana trocken	0,2 l	€ 4,80
Fruchtig, intensiv und ein großartiger Begleiter für leichte Gerichte. ¹⁵		
Retsina Malamatina		
Griechisch, trocken, geharzt ¹⁵	Flasche 0,5 l	€ 5,90
Jmiglykos lieblich	0,2 l	€ 3,80
Ein kraftvoller lieblicher griechischer Weißwein ¹⁵		

Offener Roséwein

Rosé trocken	0,2 l	€ 4,50
Typisch ist die angenehme Leichtigkeit, der Wein ist fruchtig und frisch. ¹⁵		

Offene Rotweine

Merlot trocken	0,2 l	€ 3,80
Weicher und ausgewogener Wein mit einem reizvollem Aromaspiegel von Pflaumen, Brombeeren und Gewürzen. ¹⁵		
Montepulciano halbtrocken	0,2 l	€ 3,80
Gehaltvoll, weich, fruchtbetont und mit einer tiefroten Farbe. ¹⁵		
Jmiglykos lieblich	0,2 l	€ 3,80
Ein kraftvoller lieblicher griechischer Rotwein ¹⁵		

Prosecco

Prosecco D.O.C. Cantine Valdo	0,1 l	€ 3,90
Frisch, prickelnd, spritzig. ¹⁵	0,7 l	€ 25,90

Heiße Getränke

Tasse Kaffee (Bristol) ¹⁴	klein € 2,50	groß € 3,50
Cappuccino ^{1,6,14}		€ 2,90
Milchkaffee ^{1,6,14}		€ 3,90
Latte Macchiato ^{1,6,14}		€ 3,90
Latte Macchiato mit Baileys ^{1,2,6,14}		€ 4,90
Espresso ¹⁴		€ 2,20
Espresso doppelt ¹⁴		€ 3,90
Espresso Macchiato ^{1,6,14}		€ 2,50
Grog ²		€ 3,00
Glühwein (saisonbedingt) mit Amaretto ²		€ 4,00
Pfefferminztee ¹⁴		€ 2,20
Früchtetee		€ 2,20
Schwarzer Tee ¹⁴		€ 2,20
Grüner Tee		€ 2,20
Kamillentee		€ 2,20
Heiße Zitrone		€ 2,50



Getränke



Bier

Krombacher Pils ¹⁶	0,3 l	€ 2,70
Mythos	0,33 l	€ 2,90
Hellas Lagerbier ¹⁶		
Alster ¹⁶	0,3 l	€ 2,70
Radler ¹⁶	0,3 l	€ 2,70
Krombacher Pils alkoholfrei ¹⁶	0,33 l	€ 2,70
Frankenheimer Alt ¹⁶	0,3 l	€ 2,70
Krefelder ¹⁶	0,3 l	€ 2,70
Krombacher Weizen vom Fass ¹⁶	0,5 l	€ 3,90
Krombacher Weizen dunkel ¹⁶	0,5 l	€ 3,90
Vita Malz ^{13,15,16}	0,33 l	€ 2,70

Aperitif

Martini Bianco	4 cl	€ 3,50
Cherry Extra Dry	4 cl	€ 3,50
Cherry Medium	4 cl	€ 3,50
Aperol Spritz	0,3 l	€ 5,50
„Hugo“	0,3 l	€ 5,50

Soft Drinks

Apollinaris	0,25 l	€ 2,50
Gerolsteiner	0,25 l	€ 2,50
Mineralwasser mit o. ohne Kohlensäure	0,75 l	€ 5,80
Coca Cola ¹⁴	0,2 l	€ 2,50
Coca Cola Zero ¹⁴	0,2 l	€ 2,50
Fanta ^{11,13}	0,2 l	€ 2,50
Sprite ¹¹	0,2 l	€ 2,50
Bitter Lemon ¹⁷	0,3 l	€ 3,20
Orangensaft	0,3 l	€ 3,90
Apfelsaft	0,3 l	€ 3,90
Apfelschorle	0,3 l	€ 2,90
Maracujaschorle	0,3 l	€ 3,20
Tonicwater	0,2 l	€ 2,50
Gingerale ¹³	0,2 l	€ 2,50

Spirituosen

Pilavas Ouzo	2 cl	€ 2,00
Plomari Ouzo	2 cl	€ 2,50
Korn	2 cl	€ 2,00
Williamsbirne	2 cl	€ 2,90
Bommerlunder	2 cl	€ 2,00
Obstler	2 cl	€ 2,90
Jägermeister	2 cl	€ 2,50
Ossenkämper	2 cl	€ 2,20
Fernet	2 cl	€ 2,50
Ramazotti	4 cl	€ 3,90
Averna	4 cl	€ 3,90
Baileys	4 cl	€ 3,90
Sambuca	2 cl	€ 2,50

Ouzo in der Flasche

Eine besondere Qualität ,
die sehr gut zu Tapasgerichten passt.

Ouzo Pilavas Flasche	0,2 l	€ 10,90
Ouzo Plomari Flasche	0,2 l	€ 10,90
Ouzo Matareli Flasche	0,2 l	€ 11,90

Allergene:

1 = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, 4 = Süßungsmittel Honig, 5 = Weichkäse, Feta, 6 = Laktose, 7 = Ei, 9 = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, 12 = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, 15 = Schwefeldioxid u. Sulfite, 16 = glutenhaltiges Getreide, 18 = Sellerie, 19 = Soja(bohnen)

Zusatzstoffe:

2 = alkoholhaltig, 10 = enthält Geschmacksverstärker, 11 = enthält Konservierungsstoffe, 12 = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, 13 = enthält Farbstoffe, 17 = chininhaltig



Getränke



Longdrinks

Wodka Grey Goose	€ 7,80
mit Lemon oder O-Saft ¹⁷	
Wodka Belvedere	€ 7,00
mit Lemon oder O-Saft ¹⁷	
Wodka Lemon	€ 5,50
Gorbatschow ¹⁷	
Hendricks Gin mit Tonic	€ 9,50
Thomas Henry ¹⁷	
Whiskey Cola	€ 5,50
Johnnie Walker ¹⁴	
Bacardi Cola ¹⁴	€ 5,50
Campari O-Saft	€ 4,50

Cognac

Remy Martin	2 cl € 5,50
Hennessy Fine de Cognac	2 cl € 5,50
Metaxa Grand Fine	2 cl € 7,90
Metaxa Reserve	2 cl € 9,90
Metaxa*****	2 cl € 4,50
Metaxa ****	2 cl € 3,90
Veterano Osborne	2 cl € 3,90
Osborne 103	2 cl € 3,50

Whiskey

Chivas Regal 18"	4 cl € 7,50
Chivas Regal 12"	4 cl € 6,50
Jack Daniels single barrel	4 cl € 7,50
Johnnie Walker gold label reserve	4 cl € 7,50
Johnnie Walker black label	4 cl € 7,00
Johnnie Walker red label	4 cl € 4,50

Grappa

Grappa Sarpa oro di Poli	2 cl € 6,50
Grappa Chardonay	2 cl € 4,50
Tsipouro Pilavas griech. Grappa	2 cl € 3,90
Obstbrand Edelbrand (Ziegler)	2 cl € 6,50
aus Apfel/Birne	

Unsere Angebote

Sonntag ab 17:00 Uhr und Montag „Spare Ribs“ p. P. € 16,90
mit Rosmarinkartoffeln, Dip und Krautsalat, soviel Sie mögen

Dienstag „Rumpsteak“ 200gr. € 17,50 oder 300gr. € 21,00
Sie zahlen das Steak, wir übernehmen die Beilagen

Mittwoch „Scampis“ p.P. € 18,90
500 Gramm Scampi, ein großer Salat, Baguette und Aioli, inkl. 1 Glas Wein

Donnerstag u. Freitag „Fischtage im Lux“ p.P. ab € 18,90
Verschiedene Fischgerichte inkl. 1 Glas Weisswein und ein Salat der Saison

Kennen Sie schon unsere Mittagsangebote von 12.00 - 17.00 Uhr ?
Alle Gerichte zwischen € 6,80 und € 9,90