

Willkommen im Restaurant Orankesee Terrassen

Sehr geehrte Gäste,

unser Restaurant und dessen Gastlichkeit sollen dazu beitragen,

Ihnen Stunden der Entspannung zu bieten.

Genießen Sie unsere Speisen, die von erfahrenen

Köchen für Sie unter Verwendung ausgesuchter Produkte

von höchster Qualität frisch zubereitet werden.

Zu unseren Speisen empfehlen wir Ihnen natürlich hochwertige Weine

aus den verschiedenen Ländern.

Wir wünschen Ihnen angenehme und unvergessliche Stunden

im Restaurant

Orankesee  *Terrassen*

Restaurant - Cafè - Biergarten

Wir richten für Sie jede Art von Feierlichkeiten aus,

ob Hochzeit, Jugendweihe, Konfirmation, Geburtstage,

Firmen- oder Weihnachtsfeiern.....unser Team hat langjährige Erfahrungen

in der Ausrichtung unvergessener Veranstaltungen.

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, auch nur einzelne Teile

des Restaurants für Ihre Veranstaltungen zu nutzen.

Fragen Sie unser Personal!

Eine tolle Geschenkidee!

Unsere Geschenkgutscheine für jeden Anlass !



**Machen Sie Ihren Verwandten,
Bekanntem, Freunden... eine Freude,
die sie nicht so schnell vergessen werden.**

Unbeschwert genießen... Liebe Gäste,

bestimmte Lebensmittel können bei empfindlichen Personen bereits in geringsten Mengen allergische Reaktionen auslösen. Bei Fragen zu den Allergenen in unseren Speisen nutzen Sie unsere separate Karte für Allergiker, wir informieren Sie zu allen Inhaltsstoffen unserer Speisen.

Aperitifs

Genießen Sie zur Einstimmung einen...

110	MARTINI rosso <u>oder</u> bianco	14,4% vol.	5cl	5,90 €
111	CAMPARI ³ mit Orangensaft <u>oder</u> Soda	25% vol.	0,2 l	7,50 €
113	APEROL SPRITZ ^{2,3}	15% vol.	0,2 l	8,20 €
114	GLAS SEKT	12,5% vol.	0,1 l	3,90 €
115	PROSECCO	10,5% vol.	0,1 l	4,50 €
700	LILLET VIVE Lillet, Tonic, Gurkenscheibe und Minze	17% vol.	0,2 l	7,90 €
701	LILLET BERRY Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry und Waldfrüchte	17% vol.	0,2 l	8,50 €
704	HUGO Prosecco, Holunderblütensirup, Minze und Soda	6,9% vol.	0,2 l	7,90 €
705	OUZO 12 AUF EIS	40% vol.	4 cl	5,90 €
706	TSIPOURO	40% vol.	4 cl	6,50 €

Kalte Vorspeisen

Zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen unser hausgemachtes Ciabattabrot.

1	TARAMAS Fischrogencreme vom Kabeljau, angemacht mit Zwiebeln und Olivenöl	7,90 €
4	FETAKÄSE mit griechischem Olivenöl, Oregano und Zwiebeln	8,50 €
5	TIROKAFTERI Fetakäsemousse, angemacht mit Paprika und Olivenöl	8,90 €
6	OLIVEN AUS KALAMATA verfeinert mit Olivenöl und Oregano	6,50 €
7	RINDERCARPACCIO mit Rucola, Parmesankäse, verfeinert mit Balsamicodressing	14,90 €
8	KALTE MEDITERRANE VORSPEISENPLATTE FÜR EINE PERSON Tirokafteri, Taramas, Tzatziki, Oliven, Fetakäse, Blattsalat der Saison mit Tomaten und Gurken	15,90 €

Warme Vorspeisen

Zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen unser hausgemachtes Ciabattabrot.

- | | | |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 14 | BABY KALAMARIS
in der Pfanne gebraten | 13,90 € |
| 15 | AUBERGINEN
gebraten mit Knoblauch-Tomatensauce
und Tzatziki | 10,50 € |
| 16 | CHAMPIGNONS METAXA
gefüllt mit Fetakäse,
in Metaxasauce, mit Käse ³ überbacken | 10,90 € |
| 17 | CHAMPIGNONS SPANAKI
gefüllt mit Blattspinat,
Sauce Bearnaise überzogen
und geriebenem Käse ³ überbacken | 10,90 € |
| 18 | FETA FOURNOU
aus dem Backofen, mit Cherrytomaten,
Zwiebeln und griechischem Olivenöl | 10,50 € |
| 19 | HALLOUMI
gegrillter, zypriotischer Bergkäse
auf einem Salatbouquet,
mit Balsamicodressing verfeinert | 10,70 € |
| 20 | ZIEGENKÄSE IM BLÄTTERTEIG (2 Stück)
ummantelt mit Sesam und Honig | 10,80 € |
| 21 | KNOBLAUCHBROT (4 Stück)
Ciabattabrot, verfeinert mit frischem Knoblauch | 5,60 € |
| 22 | ZUCCHINI
gebraten, dazu Tzatziki | 9,90 € |
| 24 | WARME MEDITERRANE VORSPEISENPLATTE
FÜR 1 PERSON
eine Variation aus warmen Vorspeisen
Zucchini, Auberginen, Saganaki,
Zucchini-Bällchen, gefüllte Paprika
und Champignons, dazu Tzatziki | 17,90 € |

Suppen

hausgemacht & lecker

- | | | |
|----|---------------------|--------|
| 25 | TOMATENSUPPE | 6,40 € |
| 26 | HÜHNERSUPPE | 6,40 € |

Zu unseren Suppen servieren wir Ihnen unser hausgemachtes Ciabattabrot.

Salate

etwas frisches & knackiges...

- | | | |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 28 | LAMMFILET-SALAT | 22,90 € |
| | Lammfilets vom Neuseeländischen Weidelämmern,
dazu Ziegenkäse im Blätterteig, verfeinert mit Honig
& Sesam, auf einer Bio-Salatvariation, garniert mit Parmesan,
Cherrytomaten & Balsamico-Dressing | |
| 29 | CHORIATIKI-original griechischer Salat | 14,90 € |
| | mit Tomaten, Gurken, Paprika,
Zwiebeln, Oliven, Peperoni
Fetakäse und griechischem Olivenöl | |
| 30 | LACHSFILET-SALAT | 21,90 € |
| | gegrilltes Norwegisches Lachsfilet, auf einer Bio-Salatvariation,
mit Tomaten, Gurken & Balsamico-Dressing | |
| 31 | CHEF-SALAT | 21,50 € |
| | Rinderhüftsteak gegrillt, auf einer Bio-Salatvariation
Cherrytomaten, rote Zwiebeln, Ziegenkäse im Blätterteig
verfeinert mit Sesam und Honig, Balsamico-Dressing | |
| 32 | HÄHNCHENBRUSTFILET-SALAT | 20,50 € |
| | saftig gegrilltes Hähnchenbrustfilet,
dazu Ziegenkäse im Blätterteig, verfeinert mit
Honig & Sesam, auf einer Bio-Salatvariation,
garniert mit Parmesan, Cherrytomaten & Balsamico-Dressing | |
| 33 | CAESAR-SALAT | 13,90 € |
| | Mix aus Rucola und Romasalat, mit Parmesan, Croutons,
und Caesar-Dressing
mit gegrillten Hähnchenbrustfilet | +5,50 € |
| 35 | PUTENBRUSTFILET-SALAT | 17,50 € |
| | Salatmix der Saison, Cherrytomaten, Gurken,
Zwiebeln, gegrilltes Putenbrustfilet
und hausgemachtes Olivenöl-Balsamicodressing | |

Fischspezialitäten

Zu unseren Hauptgerichten servieren wir Ihnen einen knackigen, frischen Beilagensalat mit hausgemachten Balsamico-Kräuter dressing.

- | | | |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 36 | ZANDERFILET
gebraten, mit Blattspinat und Kartoffelpüree,
dazu hausgemachte Fischsauce
in einer Sauciere | 24,90 € |
| 37 | FRISCHES NORWEGISCHES LACHSFILET VOM GRILL
serviert mit Blattspinat und Kartoffelpüree,
dazu hausgemachte Fischsauce
in einer Sauciere | 26,90 € |
| 38 | BABY KALAMARIS
gebraten in der Pfanne,
dazu Tzatziki und Pommes frites | 23,90 € |
| 39 | DORADENFILET
serviert mit Blattspinat und Kartoffelpüree,
dazu hausgemachte Fischsauce
in einer Sauciere | 26,80 € |
| 40 | GEGRILLTE BLACK TIGER GARNELEN AM SPIEß
mit Blattspinat und Kartoffelpüree,
dazu hausgemachte Fischsauce
in einer Sauciere | 25,90 € |
| 42 | FISCHPLATTE ORANKESEE
gegrilltes Lachsfilet mit 3 Garnelen,
serviert mit Blattspinat und Kartoffelpüree,
dazu hausgemachte Fischsauce
in einer Sauciere | 28,90 € |

Grillgerichte

Zu unseren Hauptgerichten servieren wir Ihnen einen knackigen, frischen Beilagensalat mit hausgemachten Balsamico-Kräuter dressing.

45	SCHWEINEFILET gegrillt, dazu Kräuterbutter und Rosmarinkartoffeln	21,50 €
46	SCHWEINEFILET GEMISTO gefüllt mit Fetakäse, Tomate, Paprika und Metaxasauce überzogen, dazu Pommes frites	23,90 €
47	RIESEN-SCHWEINEFILET-SPIESS dazu Kräuterbutter, Tzatziki und Knoblauchkartoffeln	22,50 €
48	FILET-TELLER Schweinefilet, Lammfilet, Argentinisches Rinderfilet, dazu Kräuterbutter und Backkartoffel mit Sauerrahm	32,50 €
49	MIXTELLER I Hähnchenbrustfilet, Schweinesteak, dazu Metaxasauce und Pommes frites	18,50 €
50	MIXTELLER II Schweinesteak, Lammsteak, Schweinefiletspieß, dazu Kräuterbutter und Knoblauchkartoffeln, dazu Tzatziki	24,90 €
51	STEAKPLATTE Rumpsteak, Schweinesteak, Putensteak, dazu Kräuterbutter und Knoblauchkartoffeln	25,50 €
52	KALBSLEBER mit Röstzwiebeln und hausgemachten Kartoffelpüree	22,50 €
53	MIXTELLER III Schweinesteak, Schweinefilet, Suzuki (Hacksteak), mit Metaxasauce überzogen, dazu Pommes frites	23,90 €
54	MIXTELLER IV Schweinefiletspieß, kleines Bifteki, Tzatziki, dazu Pommes frites	19,90 €

Geflügel vom Grill

55	HÄHNCHENBRUSTFILET mit Tzatziki, Kritharaki (Reisnudeln) oder Pommes frites nach Wahl	17,90 €
56	HÄHNCHENBRUSTFILET gefüllt mit Blattspinat, Fetakäse und Sauce Bearnaise überzogen, dazu Pommes frites	22,90 €
57	PUTENBRUSTFILET mit Tzatziki, dazu Knoblauchkartoffeln	18,90 €

Lammspezialitäten

Zu unseren Hauptgerichten servieren wir Ihnen einen knackigen, frischen Beilagensalat mit hausgemachten Balsamico-Kräuter dressing.

- | | | |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 60 | LAMMKARREÈ -das Beste vom Lamm-
dazu Knoblauchkartoffeln
Beilagenänderung wahlweise: Backkartoffel mit Sauerrahm,
Rosmarinkartoffeln, Pommes frites oder Kritharaki (Reisnudeln) | 29,90 € |
| 62 | LAMMRÜCKENSTEAK
gefüllt mit Blattspinat und Fetakäse,
mit Sauce Bearnaise überzogen, dazu Pommes frites | 27,80 € |
| 63 | LAMMPLATTE
Lammkarreè, Lammspiess, Lammfilet,
mit Knoblauchkartoffeln und Tzatziki | 32,50 € |
| 64 | LAMMFILET
serviert mit Kräuterbutter und
Backkartoffel mit Sauerrahm | 30,90 € |
| 65 | SAFTIGES LAMMSTEAK
mit geriebenem Fetakäse, Tomatenscheiben
und Metaxasauce überbacken, dazu Pommes frites | 28,50 € |

Überbackene Gerichte

- | | | |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 70 | RINDERHÜFTSTEAK
mit geriebenem Fetakäse, Tomatenscheiben
und Metaxasauce überbacken, dazu Knoblauchkartoffeln | 24,50 € |
| 71 | HÄHNCHENBRUSTFILET
mit geriebenem Fetakäse, Tomatenscheiben
und Metaxasauce überbacken, dazu Pommes frites | 23,90 € |
| 72 | PUTENBRUSTFILET
mit Metaxasauce und Käse ³ überbacken,
dazu Pommes frites | 20,90 € |
| 73 | HÄHNCHENBRUSTFILET
mit Ananas, Metaxasauce und Käse ³ überbacken,
dazu Pommes frites
(auch ohne Ananas bestellbar) | 21,90 € |

Schnitzel

Zu unseren Hauptgerichten servieren wir Ihnen einen knackigen, frischen Beilagensalat mit hausgemachten Balsamico-Kräuterdressing.

75	KALBSSCHNITZEL	23,90 €
	mit hausgemachten Kartoffelpüree	
	mit Preiselbeersauce	+3,00 €
	mit Metaxasauce	+4,00 €
77	SCHWEINESCHNITZEL	15,90 €
	dazu Pommes frites	

Argentinische Rinderfilets & Rindersteaks

Zu unseren Filet- und Steakgerichten servieren wir Ihnen Kräuterbutter, Backkartoffeln mit Sauerrahm und einen knackigen, frischen Beilagensalat mit hausgemachten Balsamico-Kräuterdressing.

79	ARGENTINISCHES RINDERHÜFTSTEAK	(200g)	23,90 €
	aus dem Herzen der Hüfte		
80	ARGENTINISCHES RUMPSTEAK	(180g)	28,90 €
	vom ausgewählten jungen Rind	(250g)	31,90 €
83	ARGENTINISCHES RINDERFILET	(180g)	32,90 €
	aus dem zartesten Teilstück vom jungen Rind	(250g)	36,90 €

Wie wollen Sie ihr Steak....

**Bitte sagen Sie uns, ob Sie Ihr Filet englisch,
medium oder durchgegrillt serviert haben möchten.**

Wenn Sie keine Wünsche äußern, grillen wir Ihr Filet medium.

Für den kleinen Hunger

Zu unseren Hauptgerichten servieren wir Ihnen einen knackigen, frischen Beilagensalat mit hausgemachten Balsamico-Kräuter dressing.

85	SCHWEINEFILETSPIEß mit Kräuterbutter und Pommes frites	15,90 €
86	HÄHNCHENSCHNITZEL dazu Pommes frites	14,90 €
87	KLEINER MIXTELLER Schweinesteak, Suzuki (Hacksteak) mit Metaxasauce und Pommes frites	16,90 €
88	KALBSLEBER mit Röstzwiebeln und hausgemachten Kartoffelpüree	18,50 €
90	LAMMSPIESS mit Kräuterbutter, Tzatziki und Knoblauchkartoffeln	18,50 €

Nudelgerichte

96	FRUTTI DI MARE Linguini mit Meeresfrüchten in einer Tomaten-Knoblauchsauce	22,50 €
97	LINGUINI GARIDA Black Tiger Garnelen in einer leichten mediterranen Sauce und getrocknete Tomaten	23,50 €
99	PARPADELLE SOLOMO Bandnudeln in einer feinen Sahnesauce und Cherrytomaten, mit gegrillten Lachsfiletstücken	22,90 €

Vegetarische Gerichte

95	MEDITERRAN VEGETARISCH eine Variation aus verschiedenen Gemüsesorten und Kartoffeln aus dem Backofen mit geriebenem Fetakäse	16,50 €
89	PARPADELLE LACHANIKA Bandnudeln mit verschiedenem mediterranem Gemüse	17,90 €
98	PASTA GRÈCKO Parpadelle mit Fetakäse, Rucola, getrocknete Tomaten, in einer leichten Tomaten-Sahnesauce	18,90 €

Beilagen & Saucen Extra

100	BACKKARTOFFEL MIT SAUERRAHM	5,60 €	106	PFEFFERSAUCE	4,50 €
101	POMMES FRITES	4,00 €	107	METAXASAUCE	4,50 €
102	KNOBLAUCH- KARTOFFELN	5,60 €	108	SAUCE BEARNAISE	4,50 €
103	ROSMARINKARTOFFELN	5,80 €			
105	KARTOFFELPÜREÉ	4,90 €			
990	KROKETTEN	4,50 €			
991	KRITHARAKI (Reisnudeln)	4,90 €			
992	SPINAT	4,90 €			
993	RÖSTZWIEBELN	3,90 €			
104	GEMÜSE eine Variation aus Blumenkohl, Brokkoli und Möhren	5,90 €			

Alkoholfreie Getränke



130	COCA COLA ^{1,3}	0,3 l	4,10 €
131	COCA COLA LIGHT ^{1,3,6,8}	0,3 l	4,10 €
200	COLA ZERO ^(1,3,8,11)	0,3 l	4,10 €
132	FANTA ^{3,5}	0,3 l	4,10 €
133	SPRITE ¹¹	0,3 l	4,10 €
134	SPEZI ^{1,3,5}	0,3 l	4,10 €
228	FASSBRAUSE	Flasche 0,33 l	4,30 €
135	SELTERS CLASSIC	Flasche 0,25 l	3,30 €
178	SELTERS MEDIUM	Flasche 0,25 l	3,30 €
136	SELTERS NATURELL	Flasche 0,25 l	3,30 €
137	SELTERS CLASSIC	Flasche 0,75 l	7,50 €
179	SELTERS MEDIUM	Flasche 0,75 l	7,50 €
138	SELTERS NATURELL	Flasche 0,75 l	7,50 €
139	BITTER LEMON ²	Flasche 0,25 l	3,90 €
140	TONIC WATER ²	Flasche 0,25 l	3,90 €
141	GINGER ALE ⁷	Flasche 0,25 l	3,90 €
142	ORANGENSAFT	0,3 l	4,50 €
143	APFELSAFT	0,3 l	4,50 €
144	ANANASSAFT	0,3 l	4,50 €
145	TOMATENSAFT	Flasche 0,2 l	3,70 €
146	BANANENNEKTAR	0,3 l	4,50 €
147	KIRSCHNEKTAR	0,3 l	4,50 €
148	KIBA(Kirsch-Bananennektar)	0,3 l	4,50 €
149	APFELSAFTSCHORLE naturtrüb	0,3 l	4,50 €
109	RHABARBERSCHORLE	Flasche 0,33 l	4,70 €
108	MANGOSCHORLE	Flasche 0,33 l	4,70 €
241	KIRSCHSCHORLE	0,3 l	4,50 €



Biere vom Fass

150	BERLINER PILSNER		0,3 l	4,20 €
151	BERLINER PILSNER		0,4 l	4,90 €
152	RADEBERGER PILS		0,3 l	4,20 €
153	RADEBERGER PILS		0,4 l	4,90 €
154	MÄRKISCHER LANDMANN SCHWARZBIER		0,3 l	4,30 €
155	MÄRKISCHER LANDMANN SCHWARZBIER		0,4 l	4,90 €
159	WEIHENSTEPHANER HEFEWEIßBIER vom Fass		0,5 l	5,50 €
160	SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN vom Fass		0,5 l	5,50 €
161	WEIHENSTEPHANER HEFEWEIßBIER		0,5 l	5,50 €
	ALKOHOLFREI VOM FASS			

Flaschenbiere

156	CLAUSTHALER ALKOHOLFREI		Flasche 0,33 l	4,10 €
162	SCHÖFFERHOFER ALKOHOLFREI		Flasche 0,5 l	5,30 €
163	SCHÖFFERHOFER KRISTALLWEIZEN		Flasche 0,5 l	5,30 €
209	BERLINER WEISSE grün oder rot		Flasche 0,33 l	4,70 €

Sekt / Prosecco / Champagner

180	PROSECCO SCAVI & RAY		Flasche 0,75 l	27,90 €
183	PROSECCO PICCOLO SCAVI & RAY		Flasche 0,2 l	7,90 €
181	FÜRST VON METTERNICH		Flasche 0,75 l	28,90 €
	SEKT RIESLING TROCKEN			
182	FÜRST VON METTERNICH		Flasche 0,2 l	7,90 €
	PICCOLO SEKT RIESLING TROCKEN			
184	MOËT & CHANDON		Flasche 0,75 l	139,00 €
180	MOËT & CHANDON ICE IMPERIAL		Flasche 0,75 l	149,00 €

Spirituosen / Liköre

164	JÄGERMEISTER	2 cl	35% vol.	3,00 €
165	UNDERBERG	2 cl	44% vol.	3,00 €
166	RAMAZZOTTI	4 cl	30% vol.	4,50 €
167	FERNET BRANCA ³	2 cl	40% vol.	3,00 €
168	METAXA 7 Sterne ³	2 cl	40% vol.	5,90 €
169	METAXA GRANDE FINE ³	2 cl	40% vol.	7,90 €
170	MALTESER KREUZ AQUAVIT	2 cl	40% vol.	3,00 €
171	WILLIAMSBRNE	2 cl	38% vol.	3,50 €
172	BAILEYS ³	4 cl	17% vol.	4,90 €
173	AMARETTO	2 cl	28% vol.	3,00 €
174	WHISKY SIMPLE	2 cl	40% vol.	5,00 €
175	WHISKY SPECIAL	2 cl	40% vol.	8,00 €
176	REMY MARTIN	2 cl	40% vol.	9,90 €
177	WODKA SIMPLE	2 cl	40% vol.	4,50 €
185	WODKA SPECIAL	2 cl	40% vol.	7,50 €

Offene Weine

Weißweine

- 186 **CHARDONNAY**
fruchtig, trockener Qualitätswein
Aromen von Zitrusbäumen mit einem Hintergrund
von Tabak und Nuss.
- Glas 0,2 l 6,90 €
0,5 l 14,90 €
- 188 **MOSCHOFILERO**
Erfrischend, trocken, mit lebhaften Blumen- und Früchtearomen und
einem delikaten, ausgewogenen Gaumen mit dem frischen,
reinen Geschmack von Zitrusfrüchten
- Glas 0,2 l 6,70 €
0,5 l 14,50 €
- 197 **RETSINA**
Ein geharzter trockener Weißwein mit dem
typischen Pinienaroma in Duft und Geschmack.
- Flasche 0,5 l 13,90 €
- 198 **IMIGLYKOS**
Dieser liebeliche Wein hat eine glänzende goldgelbe Farbe,
mit einem leichten und süßen Geschmack
nach verschiedenen Früchten.
- Glas 0,2 l 6,70 €
0,5 l 14,50 €

Rosèwein

- 190 **RODITIS**
leichter, trockener Rosèwein
- Glas 0,2 l 6,70 €
0,5 l 14,50 €

Rotweine

- 192 **MERLOT**
Qualitätswein trocken
Starkes dunkles Violett mit eindrucksvollen purpurroten
Farbtönen. Aromen reifer roter Trauben und Mokka.
- Glas 0,2 l 6,90 €
0,5 l 14,90 €
- 199 **APELIA BLACK LABEL**
ein lieblicher roter Wein mit leichtem und frischem Geschmack.
- Glas 0,2 l 6,90 €
0,5 l 14,90 €
- 194 **AGIORGITIKO**
Ein trockener Wein hat eine tief rubinrote Farbe und einen samtigen Geschmack,
mit Aromen aus reifen Früchten und Gewürzen.
- Glas 0,2 l 6,70 €
0,5 l 14,50 €
- 196 **LAMBRUSCO**
lieblicher Schaumwein
- Glas 0,2 l 6,70 €
0,5 l 14,90 €

Zusatzstoff: 1=coffeinhaltig, 2=chininhaltig, 3=mit Farbstoff, 4=mit Konservierungstoff Benzoesäure,

5=mit Antioxidationsmittel, 6=mit Süßungsmittel, 7=mit Ingwerauszügen

8=enthält eine Phenylalaninquelle (bei Aspartam E951), 11=mit Säuerungsmittel E330/E331

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung!

Cocktails finden Sie in unserer separaten Karte.