



Wer nicht genießt, wird ungenießbar.

Konstantin Wecker (geb. 1947), deutscher Liedermacher

Die Theaterklause ist ein lebendiger Ort voller Muße,
Inspiration, aber auch Tradition und vor allem Genuss.
Diese wertvolle Komposition dient uns als Basis für unsere
saisonal zubereiteten Gerichte und Kreationen.

Wir hoffen, Sie schmecken es.

Erleben Sie einen vergnüglichen Abend mit
vielen genussvollen Momenten,

Ihr Team der Theaterklause

Unsere Öffnungszeiten

Di – Sa ab 17:00 Uhr

Sonntag 12 Uhr - 20 Uhr
(an Brunchtagen ab 10 Uhr)

Der Montag ist unser Ruhetag.

Zum Teil geänderte Öffnungszeiten
zu Veranstaltungen des Brandenburger Theaters
- sowie nach Vereinbarung -

Gerne nehmen wir Ihre Reservierungen entgegen:

www.theaterklause.com | www.opentable.de | 03381 511 220



Aperitif

Der Auftakt für einen schönen Abend...

Martini Bianco, Rosso oder Dry	3,50 €
Sherry Cream, Medium oder Dry	3,50 €
Martini Cocktail Noilly Prat, Bombay Saphir	6,90 €
Campari Orange Campari, Orangensaft (Farbstoff)	5,50 €
Campari Cocktail Campari, Bombay Saphir, Vermouth Rosso (Farbstoff)	6,90 €
Theater Fizz Riesling Sekt, Aperol, Soda (Farbstoff, Chininhaltig)	5,50 €
Maracuja Fizz Riesling Sekt, Maracujanektar, Soda (Antioxidationsmittel)	5,50 €
Lillet Tonic mit Limette	5,50 €
Hugo Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Limette, Soda	5,50 €



Der Auftakt

Vorspeisen und Suppen regen den Appetit an
und bilden die Grundlage für einen genussreichen Abend...

Suppen

Brunnenkressesuppe mit Kräutercrôtons	5,20 €
Tomatensuppe	5,20 €
Kartoffel-Steinpilz-Suppe	5,90 €
Rinderkraftbrühe mit Markklösschen und Gemüsejulienne	5,90 €

Vorspeisen

Geflügelleber in Preiselbeer-Balsamico-Sauce auf Polentataler	7,80 €
Gegrillter Fetakäse und Melone im Parmaschinkenmantel	7,50 €
Crispelle mit keltisch geräuchertem Lachs dazu Sahnemeerrettich und Rucola	8,80 €



Intermezzo

Ragoutfin

Feinstes Kalbsfleisch und Champignons in würziger Sauce mit Käse gratiniert, dazu Buttertoast

8,50 €

Garnelen in Knoblauch-Weissweinsud

mit Cocktailtomaten und einem Hauch Chili und Parmesan gratiniert, dazu Buttertoast

16,80 €

Carpacchio vom Rind klein

mit Champignons auf einem Rucolabett

9,90 €

Carpacchio vom Rind groß

mit Champignons auf einem Rucolabett

11,90 €

Anti Pasti

gegrillte und marinierte Auberginen, Zucchini und Paprika, Balsamico-Champignons und Zwiebeln, getrocknete Tomaten und Oliven

11,50 €

Großer Fitness-Salat

mit gebratenem Hähnchenbrustfilet, Schafskäse, Oliven, roten Zwiebeln

14,60 €

Sonntagsbrunch

... entspannt und ausgiebig

Sie wolln ma so janz in Ruhe, mal so richtig jemütlich essen?

Ohne viel Jewese drumherum?

Zu zweit, zu dritt oda mit der janznen Bagasche?

Dat könnse! Sonntags beim Brunch in der Theaterklaus.

Ab 10 Uhr lockt die Theaterklaus mit einem reichhaltigen Frühstücksbuffet. Ab 12 Uhr werden die herzhaften und warmen Speisen serviert. Endlich mal ein Brunch, der Lust auf Essen mit Muße macht.

Super zum Entschleunigen!



Hauptgerichte

Vegetarisch

Pufferberg mit Pfifferling-Champignon-Zwiebel Gemüse 14,80 €
und Käse gratiniert an Blattsalaten mit Himbeerdressing

Gemüsebrätlinge am Salatbouquet 13,50 €
mit Kräuterquark

Rosenkohl in Frischkäse-Senfsauce 13,50 €
mit Parmesan gratiniert

Mit Fleisch

Gegrillte Hähnchenbrust in fruchtiger Mango-Kokossauce 14,80 €
mit roter Paprika und Frühlingslauch dazu Risolée kartoffeln

Halbes Schweinefilet auf Champignon-Zwiebelgemüse 14,80 €
mit Risolée kartoffeln, Kräuterquark und Kräuterbutter

Halbes Schweinefilet in Gorgonzolarahm 15,80 €
mit Brokkoli-Möhrengemüse und Risolée kartoffeln

Lammstielkoteletts mit Speckbohnen 19,50 €
sowie Risolée kartoffeln und Kräuterquark

Hirschbraten in Cranberry-Pfifferlingsauce 16,80 €
mit Rahmrosenkohl und Serviettenknödel

Argentinisches Rumpsteak
rosa gebraten mit Risolée-Kräuterkartoffeln, Kräuterquark,
Kräuterbutter, dazu Blattsalate mit Himbeerdressing

200 g	19,50 €
250 g	24,50 €
300 g	29,50 €



Aus den Gewässern der Welt

Wolfsbarschfilet in Weissweinjus an Brokkoli-Möhrengemüse und Rosmarinfächerkartoffel	17,20 €
Wildlachsfilet mit Kräuterkruste auf Blattspinat mit Rosmarinfächerkartoffel	16,80 €
Gebratenes Zanderfilet mit Senfschrotkruste auf Dijonsensauce mit Brokkoli-Möhrengemüse und Rosmarinfächerkartoffel	16,90 €

Haben Sie mal Lust auf einen im Ganzen geräucherten Stör? Bestellen Sie sich ein schönes Buffet nach Hause und wir liefern nicht nur den Stör.

Extrabeilagen

Kleiner Beilagensalat mit Himbeerdressing	5,80 €
Risolée-Kräuterkartoffeln mit Kräuterquark	5,80 €
Brotkorb mit Kräuterquark oder Schmalz	3,90 €

Genuss- und Kultur-Gutschein

... ein Geschenk, was bleibt!

Überraschen Sie liebe Menschen mit einem einzigartigen Abend in der Theaterklausur. Mit unseren Gutscheinen können sich die Beschenkten frei entscheiden: Möchten sie lieber à la carte essen oder eine Veranstaltung besuchen oder beides, Genuss und Kultur, miteinander kombinieren? Gern beraten wir Sie.

Unser Genuss- & Kultur-Gutschein - ein individuelles Präsent für bleibende Augenblicke.



Der süsse Abschluss

Etwas ganz Kleines geht doch noch...

Unsere Dessertauswahl in kleinen Weckgläschen

Mousse au chocolate 3,00 €
mit Himbeermus

Panna Cotta 3,00 €
mit Mangofruchtmark

Fragen Sie nach unserem Dessert-Tagesangebot!

Unsere Klassiker

„Die Soljanka“ 5,50 €
im Löwenköpfchen

„Die Currywurst“ 8,80 €
Currywurst im Darm mit Risoléekartoffeln und Kräuterquark

„Das Theaterabendbrot“ 11,30 €
Rustikale Bauernbrote reichhaltig belegt mit einer Auswahl an Wurst & Käse,
dazu ein Spiegelei und Gewürzgurke

„Die Schinken-Käseplatte“ 11,30 €
verschiedene Schinken- & Käsespezialitäten auf dem Holzbrett serviert,
dazu ein Körbchen mit unserem rustikalen Bauernbrot, Butter, Gewürzgurke,
Melone & Trauben

„Der Klausen-Burger“
mit 180 g feinstem Rinderhackfleisch mit Tomate, Gewürzgurke,
roten Zwiebeln und Salat

ohne Kartoffeln 10,50 €
mit Kartoffeln 14,50 €

Original Wiener Schnitzel vom Kalb 17,80 €
mit lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat



Hinter den Kulissen

... das Zwiegespräch mit Charme und Schnauze

Bei „Hinter den Kulissen“ sind Sie mittendrin, wenn Prominente ihre kleinen Geheimnisse verraten, über ihre Leidenschaften plaudern oder einen Fauxpas eingestehen. Das ist alles menschlich und passt hervorragend zu dem Zwiegespräch, das der Brandenburger Schauspieler Urban Luig mit Charme und Schnauze präsentiert. Begleitet wird er dabei von dem Musiker Stephan Ziron.

Dabei stellen die beiden keine 0815-Fragen. Ganz im Sinne der klassischen Improvisationskunst sieht sich der Gast kleineren Aufgaben gegenübergestellt, die er alleine, mit dem Schauspieler oder auch mal mit dem Publikum lösen muss: ***improvisiert, herzlich und humorvoll.***

Improtheater

... Unterhaltung aus dem Stegreif

Improvisation ist eine Kunst, der sich jedermann im Alltag gerne mal bedient, wenn die Zeit knapp wird. Hier in der Theaterklause nehmen sich professionelle Schauspieler und ein Musiker viel Zeit und bedienen sich Ihrer Vorschläge, um daraus aus dem Moment einzigartige Theaterstücke zu inszenieren. Wie das Leben, so sind auch die Szenen ein Querschnitt der Gefühle: zum Schreien komisch, manchmal zynisch oder gar bizarr, vielleicht etwas traurig, aber am Schluss gehen alle glücklich nach Hause.

Der Impro-Krimi ist ein besonderes Format. Denn hier wird gleich eine ganze Geschichte, genauer gesagt ein Kriminalfall, improvisiert. Und das Beste: Das Publikum darf gleich am Anfang entscheiden, wer das Opfer ist.



Catering

... von A bis Z – alles aus einer Hand

Genießen und Wohlfühlen mit unserem „Rundum Sorglos Catering“. Wir planen, organisieren und gestalten Ihre Veranstaltung von A-Z - alles aus einer Hand und dabei verwöhnen wir Sie Und Ihre Gäste nicht nur mit exquisiten Speisen und exzellenten Getränken, sondern kümmern uns auch um Veranstaltungsorte, Künstler, DJ', Dekoration, Genehmigungen und den gesamten Ablauf Ihrer Veranstaltung.

Wenn Ihre Gäste mit tollen Erinnerungen und glänzenden Augen nach Hause gehen, war unser Einsatz für Sie wirklich perfekt.

Wir unterbreiten Ihnen gerne ein individuelles Angebot, ganz nach Ihren Vorstellungen und Wünschen.

Senden Sie uns einfach eine unverbindliche Anfrage per E-Mail an **info@theaterklause.com**.



Feiern in der Theaterklause

... Hochzeit, Jugendweihe oder Firmenevent

Bei Ihnen steht eine größere Feierlichkeit an und Sie möchten diesen besonderen Tag in aller Ruhe mit Ihren Gästen genießen und sich um nichts weiter kümmern? Damit Ihre Veranstaltung ein voller Erfolg wird, bieten wir in unserem Restaurant in Brandenburg die passende Location zum Feiern. Nutzen Sie unseren geräumigen Innenbereich (maximal 80 Gäste).

Senden Sie uns einfach eine unverbindliche Anfrage per E-Mail an ***info@theaterklause.com***.



Unsere Weinempfehlung

Weisswein

Grauer Burgunder, QbA, trocken 0,2l 5,60 €
Kloster Limburg Weinkellerei, Pfalz 0,75l 19,50 €

Vollmundig und rund, zu vielen Speisen passend,
mit nussigen und fruchtigen Aromen

Vollrads Sommer, QbA, Riesling trocken 0,2l 6,20 €
Weingut Schloss Vollrads, Rheingau 0,75l 21,50 €

Duffig und leicht wie der Sommer, erfrischende Frucht
und leicht im Geschmack

Scheurebe, QbA, halbtrocken 0,2l 5,00 €
Weingut Lutz, Rheinhessen 0,75l 17,50 €

Ein ausdrucksvoller Wein mit dem typischen Landschafts-
charakter, erdig und duftend

Huxelrebe, lieblich 0,2l 5,70 €
Weingut Lutz, Rheinhessen 0,75l 19,60 €

Sehr weich und facettenreich, ein Wein mit einem Bukett
an vollreifen Trauben, Honigmelone mit ein wenig Zimt
im Abgang, ausgewogen in Süße und Säure

Roséwein

Pink St. Laurent, QbA, trocken 0,2l 5,80 €
Weingut Tina Pfaffmann, Pfalz 0,75l 20,00 €

Dr. Koehler, QbA, trocken 0,2l 6,60 €
Weingut Dr. Köhler, Rheinhessen 0,75l 23,00 €

feinherb

Rotwein

Spätburgunder Pfalz, QbA, trocken 0,2l 5,60 €
Kloster Limburg Weinkellerei 0,75l 19,50 €

Harmonisch und weich am Gaumen, tolle Beerenfrucht,
die an Johannisbeeren erinnert.



Dornfelder QbA, trocken	0,2l	5,00 €
Weingut Lutz, Rheinhessen	0,75l	17,50 €

Kräftiger Rotwein mit ausdrucksvollem Bukett, der Geschmack erinnert an vollreife Johannisbeeren und Sauerkirschen

Raiza Red Wine Crianza - Rioja	0,2l	6,20€
Denominación de Origin	0,75l	21,50€

Sein Aroma erinnert an Konfitüre aus roten und schwarzen Früchten. Dezent würzige Note vom Holz. Im Geschmack vollmundig, komplex und ausgewogen, würzig.

Nero d'Avola	0,2l	6,40€
Indicazione Geografica Tipica	0,75l	21,80€

Terre di Campo Sasso

Dornfelder QbA, lieblich	0,2l	5,00 €
Kloster Limburg Weinkellerei, Pfalz	0,75l	17,50€

Feinfruchtig und elegant, opulent in der Fruchtsüße, ein runder Roter

Weinschorle

Weissweinschorle	0,2l	4,80 €
Roséweinschorle	0,2l	4,80 €
Rotweinschorle	0,2l	4,80 €

Sekt & Prosecco

Rotkäppchen Riesling Sekt, trocken	0,1l	3,90 €
Rotkäppchen Riesling Sekt, trocken	0,75l	23,80 €

Champagner

Piper Heidsieck Brut	0,2l	16,00 €
Dom Perigon Brut	0,75l	265,00 €

Fragen Sie nach unseren besonderen Weinempfehlungen.



Café & Co

Espresso		2,00 €
Espresso doppio		3,00 €
Espresso macchiato		2,20 €
Café Crema		2,20 €
Cappuccino		2,70 €
Milchkaffee		3,20 €
Chococino		2,70 €
Latte macchiato	klein / groß	2,80 € / 3,30 €
Heiße Schokolade		3,00 €
Heiße Schokolade mit Sahne		3,50 €
Dallmayr Tee:		2,90 €
Apfel-Birne, Earl Grey, Kamille, Pfefferminze, Alpenkräuter, Ginseng-Ingwer		

Flavored Cafés

Espresso macchiato mit	Amaretto, Baileys oder Kaluha	3,00 €
Latte macchiato mit	Vanille, Haselnuss, Mandel, Karamel oder Amaretto	3,70 €

Spezialitäten in der Sommersaison...

Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne	4,50 €
Eisschokolade mit Vanilleeis und Sahne	4,50 €

Gerolsteiner Mineralwasser

Naturell, Medium oder Sprudel	0,25l / 0,75l	2,20 € / 4,90 €
-------------------------------	---------------	-----------------

Säfte & Schorlen

Apfel oder Orangensaft	0,2l / 0,4l	2,20 € / 3,90 €
Ananassaft	0,2l / 0,4l	2,50 € / 4,20 €
Nektar Maracuja, Sauerkirsche oder Banane	0,2l / 0,4l	2,50 € / 4,20 €
Kirsch-Banane (KiBa)	0,2l / 0,4l	2,50 € / 4,20 €
Tomatensaft	0,2l / 0,4l	2,70 € / 4,40 €

Alle Säfte / Nektar sind auch als Schorlen erhältlich.



Erfrischungsgetränke

Coca-Cola oder Coca-Cola light	0,2l / 0,4l	2,20 € / 3,50 €
Fanta oder Sprite	0,2l / 0,4l	2,20 € / 3,50 €
Fassbrause	0,2l / 0,4l	1,90 € / 2,90 €
Malztrunk	0,33l	2,50 €
Proviant-Limo aus Berlin: Kirsch-Granatapfel oder Rhababer	0,33l	3,50 €

Schweppes

Bitter lemon	0,2l	2,80 €
Tonic Water	0,2l	2,80 €
Ginger Ale	0,2l	2,80 €

Fassbier

Bitburger Pilsner	0,3l / 0,5l	2,60 € / 4,00 €
Köstritzer Kellerbier	0,3l / 0,5l	2,90 € / 4,80 €
Benediktiner Hefeweizen hell	0,3l / 0,5l	2,70 € / 4,20 €

Flaschenbier

Beck's	0,33l	2,60 €
Köstritzer Schwarzbier	0,3l / 0,5l	2,80 € / 3,60 €
Benediktiner Hefeweizen dunkel	0,5l	3,80 €
Bitburger Alkoholfrei	0,33l	2,60 €
Benediktiner Hefeweizen Alkoholfrei	0,5l	3,80 €
Berliner Pilsner	0,5l	3,50 €

Bier-Mixgetränke

Alster mit Sprite	0,3l / 0,5l	2,50 € / 3,50 €
Radler mit Fanta	0,3l / 0,5l	2,50 € / 3,50 €
Diesel mit Cola	0,3l / 0,5l	2,50 € / 3,50 €
Gespritztes mit Fassbrause	0,3l / 0,5l	2,50 € / 3,50 €
Weizen Maracuja, Banane oder Kirsch	0,3l / 0,5l	2,80 € / 3,80 €
Köstritzer Kirsch	0,3l / 0,5l	2,80 € / 3,80 €



Cocktails

Coladas

- Pinâ Colada** 7,00 €
Dark Rum, White Rum, Cream of coconut, Ananassaft, Banane, Sahne
- Swimming Pool** 7,00 €
Vodka, White Rum, Blue Curacao, Cream of coconut, Ananassaft, Banane, Sahne
- Mexican Colada** 7,00 €
Tequila, Kaluha, Cream of coconut, Ananassaft, Banane, Sahne

Fancy Drinks

- Jessman** 7,00 €
White Rum, Vodka, Peachliquer, Rohrzucker, Maracujanektar
- Sex im Theaterpark** 7,00 €
Vodka, Peachliquer, Maracujanektar, Orangensaft, Zitronensaft, Pfirsichsirup, Grenadine
- Watermelonman** 7,00 €
Vodka, Wassermelonenliquer, Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Cranberrysaft
- Mojito** 7,00 €
White Rum, Limette, Minze, Rohrzucker, Soda
- Caipirinha** 6,50 €
Cachaca, Limette, Rohrzucker
- Planters Punch** 7,00 €
Dark Rum, Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine
- Cosmopolitan** 7,00 €
Vodka, Orangenliqueur, Cranberrysaft, Limettensaft
- San Francisco** 7,00 €
Vodka, Orangensaft, Ananassaft, Cranberrysaft, Limettensaft
- Bloody Mary** 7,00 €
Vodka, Tomatensaft, Tabasco, Worchestersauce, Salz, Pfeffer, Sellerie
-



Sours

- Aperol Sour** 6,00 €
Aperol, Orangensaft, Zitronensaft, Zuckersirup
- Spiced Sour** 6,00 €
Captain Morgan Spiced, Orangensaft, Zitronensaft, Zuckersirup
- Amaretto Sour** 6,00 €
Amaretto, Zitronensaft, Zuckersirup
- Whiskey Sour** 6,00 €
Jim Beam, Zitronensaft, Zuckersirup

Daiquiri & Margaritas

- Daiquiri** 6,00 €
White Rum, Zitronensaft, Zuckersirup
- Erdbeer Daiquiri** 6,00 €
White Rum, Zitronensaft, Orangensaft, Erdbeersirup
- Margarita** 6,00 €
Tequila, Oranliquieur, Zitronensaft
- Bananen Margarita** 6,00 €
Tequila, Orangenliquieur, Zitronensaft, Bananensaft, Zuckersirup

Virgin Cocktail

- Ipanema** 5,50 €
Limette, Maracujanbektar, Ginger Ale, Rohrzucker
- Virgin Colada** 5,50 €
Ananassaft, Bananensaft, Cream of coconut, Sahne
- Pink Panther** 5,50 €
Ananassaft, Orangensaft, Cream of Coconut, Sahne, Grenadine
- Safer Sex** 5,50 €
Orangensaft, Maracujanektar, Pfirsichsirup, Zitronensaft, Grenadine
- Shirley Temple** 5,50 €
Ginger Ale, Sprite, Grenadine
-



Longdrinks

Vogina Vodka, Ginger Ale	5,50 €
Vodka-Lemon Vodka, Bitter Lemon	5,50 €
Screwdriver Vodka, Orangensaft	5,50 €
Gin-Gin Gin, Ginger Ale	5,50 €
Cuba libre White Rum, Limette, Coca-Cola	5,50 €
Mississippi Burning Southern Comfort, Säfte, Grenadine	5,50 €
Southern-Ginger Southern Comfort, Ginger Ale	5,50 €
Tropical Affair Passoa, Maracujanektar, Ginger Ale	5,50 €



Whisk(e)y

Malt Scotch Whisky

Glenfiddich

12 Jahre 2cl	3,50 €
Solera 15 Jahre 2cl	4,50 €
Ancient 18 Jahre 2cl	5,50 €
Havana Reserve 21 Jahre 2cl	9,50 €
30 Jahre 2cl	16,50 €

Glendronach

Original 12 Jahre 2cl	3,50 €
Peated 2 cl	4,50 €

Highland Park

12 Jahre 2cl	3,20 €
18 Jahre 2cl	6,50 €

Chivas Regal 12 Jahre 2cl

3,50 €

Lagavulin 16 Jahre 2cl

5,50 €

Talisker 10 Jahre 2cl

4,00 €

Tomatin 14 Jahre 2cl

4,00 €

Springbank 15 Jahre 2cl

4,50 €

Irish Whiskey

Tullamore Dew 2cl

2,50 €

Jameson 2cl

3,00 €

Bourbon Whiskey

Jim Beam White 2cl

2,00 €

Jim Beam Black Triple Aged 2cl

3,00 €

Jack Daniel's 2cl

2,50 €

Marker's Mark 2cl

3,00 €

American Honey 2cl

2,00 €

Wir beraten Sie gerne über unser weiteres Whisky- und Whiskey-Angebot.



Digestives

Weinbrände - Cognac - Calvados

Asbach Uralt 2cl	2,00 €
Asbach Pivat Brand 8 Jahre 2cl	2,50 €
Remy Martin V.S.O.P. 2 cl	4,00 €
Camus Grand V.S.O.P. 2cl	4,50 €
Camus XO Superior 2cl	8,50 €
Calvados Château du Breuil V.S.O.P. 2cl	2,80 €

Obstbrände

Williamsbirne	3,00 €
Dettling Kirschbrand Reserve 2cl	4,80 €
Dettling Wildkirsche 2cl	12,80 €

Vodka & Gin

Vodka Hausmarke 2cl	1,80 €
Parliament Vodka 2cl	2,00 €
Absolut Vodka 2cl	2,00 €
Skyy Vodka 2cl	2,00 €
Moskovskaya 2cl	2,00 €
Stolichnaya elit 2cl	5,50 €
Finsbury London Dry Gin 2cl	2,00 €
Bombay Sapphire 2cl	2,50 €
Hendrick's 2cl	2,80 €
Tanqueray 2cl	2,50 €



Anisès

Pernod 4cl	3,50 €
Ricard 4cl	3,50 €
Molinari Sambucca extra 2cl	2,00 €
Absinth Tabu 55% 2cl	2,50 €
Absinth Tabu 73% 2cl	4,50 €

Grappa

Fratina di Moscato 2cl	3,00 €
Fratina di Chardonnay 2cl	3,00 €
Fratina di Pinot Bianco 2cl	3,00 €

Kümmel & Korn

Malteserkreuz 2cl	2,00 €
Aalborg Jubiläums Aquavit 2cl	2,50 €
Linie Aquavit 2cl	2,80 €
Nordheuser Doppelkorn 2cl	2,00 €

Bitter & Kräuter

Underberg 2cl	3,00 €
Jägermeister 2cl	2,00 €
Kümmerling 2cl	2,00 €
Fernet Branca 2cl	2,50 €
Fernet Menta 2cl	2,50 €
Averna 4cl	3,50 €
Ramazotti 4cl	3,50 €



Sie waren zufrieden? Dann empfehlen Sie uns gerne weiter!

Wir freuen uns über Ihr Lob, gern auf Google,
Facebook und Tripadvisor, und nehmen Kritik sehr ernst.

