



TIFFANY'S

Willkommen in unserer Lounge

Welcome to our Lounge

Neben den Speisen aus unserem Restaurant bieten wir hier auch einige weitere Speisen und unsere beliebten Burger an.

(An Silvester, Messezeiten etc. kann es zu Einschränkungen im Angebot kommen)

In addition to the dishes from our restaurant

we also offer some smaller dishes and our popular burgers

(There may be restrictions on the offer on New Year's Eve, trade fairs, etc)

Unsere Cocktails werden ausschließlich mit hochwertigen Alkoholika und überwiegend mit frisch gepressten Säften gemixt

Our cocktails are mixed exclusively with high quality alcohol and mostly with fresh squeezed juices

Snacks

Knoblauchbrot	7,80
geröstetes Baguette mit Kräuter/Knoblauch-Butter und Grilltomate	
<i>Garlic bread</i>	
<i>roasted baguette with herb-garlic butter and grilled tomato</i>	
Carpaccio klein^{a/g} small	16,00
Rinderfilet traditionell handgeklopft! in Olivenöl und Balsamico mit Rucola und gehobeltem Parmesan	
<i>beef fillet pounded manually! in olive oil and balsamico with rucola and parmesan</i>	
Garnelen in Knoblauchbutter überbacken	19,00
<i>Baked prawns in homemade garlic butter</i>	
½ Dutzend Weinbergschnecken überbacken	15,00
<i>Half a dozen baked escargot</i>	
Champignons überbacken	9,00
mit einer durch Kräuter verfeinerten Hollandaise überbacken	
<i>Baked mushrooms</i>	
<i>with hollandaise sauce au gratin</i>	
Ofenkäse	13,00
mit Preiselbeeren und Feigensenf	
<i>Baked cheese</i>	
<i>with cranberries and fig mustard</i>	
Hackfleischbällchen „Polpetta“	13,90
vom Rind, verfeinert mit Parmesan, Knoblauch und Petersilie und scharfe Salsa	
<i>Italian Meatballs</i>	
<i>ground beef, in combination with parmesan, garlic, parsley and hot salsa</i>	
Maiskolben	7,90
geschwenkt in hausgemachter Kräuterbutter	
<i>Corn cob</i>	
<i>with homemade herb butter</i>	
Potato Wedges frittierte Kartoffelecken	7,40
Grüne Bohnen im Speckmantel^a	8,80
<i>Green beans wrapped in bacon^a</i>	
Ofenkartoffel mit Kräuterquark	8,80
<i>Baked potato with sour cream</i>	

Plate meals
Tellergerichte

Boef Stroganoff	32,80
<i>Filetgulasch von zarten Rinderspitzen, rosa gebraten, in einer rahmigen Sauce mit Essiggurken, Champignons und Zwiebeln, verfeinert mit Hollandaise, dazu Kroketten</i> <i>Tender beef, roasted pink, in a creamy sauce with pickles, champignons and onions, refined with hollandaise sauce, in addition croquettes</i>	
Scaloppine	27,40
<i>fein geschnittene Rinderfiletscheiben auf Rucola mit gehobeltem Parmesan</i> <i>thin slices of beef fillet on rucola with shaved parmesan-cheese</i>	
Tiffany's Grill Collection	37,50
<i>Rindsmedaillon, Lammkotelettes und Medaillon vom Schwein, gegrillt mit Kräuterbutter, gebratenem Speck^a, Grilltomate und Rösti</i> <i>Beef medallion, lamb chops and pork medallion, grilled with herb butter, roasted bacon^a, grilled tomato and swiss fried potato cakes</i>	
Mexikanischer Spieß vom Grill	31,90
<i>Zarte Rindfleischstücke mit einer scharf gewürzten Sauce und Wedges</i> <i>Mexican kabobs</i> <i>Tender cuts of beef with a spicy mexican sauce and country potatoes</i>	
Putengeschnetzeltes	25,90
<i>mit Champignon-Rahmsauce, dazu Kroketten</i> <i>Turkey hen chop</i> <i>with champignon cream sauce, served with croquettes</i>	
Zwiebelrostbraten	36,40
<i>Vom besten Rindfleisch, mit ausgebackenen Zwiebeln und Kässpätzle</i> <i>Roastbeef with roasted onions</i> <i>Tender beef, fried onions and swabian cheese noodles</i>	
Buffalo Salat	25,50
<i>mit gegrillten Rinderstreifen und italienischem Dressing^{a/g}</i> <i>Buffalo Salad</i> <i>with grilled beef slices and italian dressing</i>	
Feinschmeckersalat	22,90
<i>mit gegrillten Putenstreifen und French Dressing^{a/f}</i> <i>Gourmet Salad</i> <i>with grilled turkey hen-slices and french dressing</i>	
Gemüseplatte	24,80
<i>gemischtes Gemüse mit Sauce Hollandaise, Mandeldekor und Rösti</i> <i>Vegetable platter</i> <i>mixed vegetables with hollandaise sauce, almond and Swiss potato cakes</i>	

Burger XL

Bestes südamerikanisches Rindfleisch im selbst gebackenen Burgerbrot.
Dazu reichen wir eine Krautsalatgarnitur und Potato Dippers

*The best South American beef in a home baked burger bread.
Additionally a coleslaw garnish and potato dippers*

Veggie Burger	23,80
Gemüsebratling auf Bohnenbasis, Essiggurke ^{a/f} , Tomate, Eisbergsalat, Zwiebel und hausgemachter Dip ^g <i>vegetable patty on a bean base, pickles, tomato, iceberg lettuce, onion and homemade dip</i>	
Veggie Cheeseburger	24,80
Gemüsebratling auf Bohnenbasis, Cheddar, Essiggurke ^{a/f} , Tomate, Eisbergsalat, Zwiebel und hausgemachter Dip ^g <i>vegetable patty on a bean base, cheddar, pickles, tomato, iceberg lettuce, onion and homemade dip</i>	
Hamburger	26,80
mit Essiggurke ^{a/f} , Tomate, Eisbergsalat, Zwiebel und hausgemachtem Dip <i>with pickles, tomato, iceberg lettuce, onion and homemade dip^g</i>	
Cheeseburger	27,80
Cheddar, Essiggurke ^{a/f} , Tomate, Eisbergsalat, Zwiebel und hausgemachter Dip <i>cheddar, pickles, tomato, iceberg lettuce, onion and homemade dip^g</i>	
Italy Burger	28,80
mit Parmesan, Knoblauch und Petersilie verfeinerter Bratling, Rucola, Parmesan, Tomate, Zwiebel und scharfer Salsa <i>ground beef patty in combination with parmesan, garlic and parsley, rucola, parmesan, tomato, onion and hot salsa</i>	
Big T	29,80
Cheddar, Essiggurke ^{a/f} , Tomate, Eisbergsalat, geschmelzte Zwiebel, Speck ^a und hausgemachter BBQ-Dip <i>cheddar, pickles, tomatoe, iceberg lettuce, roasted onion, bacon^a and homemade bbq-dip^{a/f/g}</i>	

Aperitif

Aperol Spritz ^f mit Sekt		7,90
Lillet Berry		7,90
Hugo ^a Holunderblüten Sirup, Prosecco, Soda, Minze, Limette		7,90
Aperol Lemon ^{f/a/c}		7,90
Martini Bianco ^g mit Zitrone	5cl	6,00
Martini Rosso ^g mit Orange	5cl	6,00
Martini Extra Dry ^g mit Olive	5cl	6,00
Porto	4cl	7,20
Sherry medium	4cl	6,40
Sherry dry	4cl	6,40
<i>alkoholfrei non-alcoholic</i>		
San Bitter Spritz ^f		6,30
San Bitter ^f „Kinder-Campari“		5,20
San Bitter Lemon ^{f/a/c}		6,30
Crodino ^f „sonnig“ bitter		5,20
Crodino Berry ^f		6,30

Cocktails

Wochenends und auf Anfrage
Weekends and on request

Wir verwenden hochwertige Alkoholika und überwiegend frisch gepresste Säfte
We use high quality alcohol and mostly fresh squeezed juices

Piña Colada	10,80
Havana Rum, Ananassaft, Coconut Cream, Sahne <i>Das Nationalgetränk Puerto Ricos.</i>	
Caipirinha	10,80
Nêga Fulô Cachaça Rum, Limetten, weißer Rohrzucker	
Cuba Libre Exclusivo	11,80
Bacardi 8J. Rum, Coca-Cola ^{f/kf} , Limette	
Sex on the Beach	10,50
Absolut Wodka, Apricot Brandy, Ananassaft, Cranberrynektar, Granatapfel-Sirup ^f	
Moscow Mule	10,80
Absolut Wodka, Ingwer, Limette, Spicy Ginger Limonade <i>würzig mit leichter schärfe, serviert im Kupferbecher</i>	
Touch Down	10,80
Absolut Wodka, Apricot Brandy, Maracujasaft, frisch gepresster Zitronensaft, Granatapfel-Sirup ^f	
Mojito	11,00
Havana Rum, frische Minze, Limetten, weißer Rohrzucker <i>ein guter Mojito muss ziehen wie ein Tee! Zuberungszeit 20 min</i>	
Long Island Iced Tea	14,50
Absolut Wodka, Tequila, Havana Rum, Bombay Sapphire Gin, Cointreau, frisch gepresster Limettensaft, Coca-Cola ^{f/kf}	
Zombie	16,00
Jamaica Rum, Havana Rum, Cointreau, Stroh 80 Rum, frisch gepresster Zitronensaft, frisch gepresster Orangensaft, Granatapfel-Sirup ^f <i>Säure und Sirup neutralisieren den Alkoholgeschmack, jedoch nicht die Wirkung!</i>	

Short Cocktails

Wochenends und auf Anfrage
Weekends and on request

Short Cocktails oder Shortdrinks sind klassische hochprozentige
Cocktails mit relativ geringer Füllmenge
*Short Cocktails or Short Drinks are classic cocktails
with high percentage and a relatively small amount of liquid*

Mai Tai	10,80
<i>Jamaica Rum, Apricot Brandy, Limejuice, Mandel-Sirup, Limette von der Südsee inspiriert, im Tiki-Tumbler serviert</i>	
Gimlet	9,00
<i>Bombay Sapphire Gin, frisch gepresster Limettensaft, Zucker Ernest Hemingways Lieblingscocktail</i>	
Old Fashioned	10,00
<i>Whiskey, Angostura Bitters, zwei Würfel Zucker, Cocktailkirsche^f ein echter Klassiker, sozusagen der Ur-Cocktail</i>	
White Russian	10,50
<i>Kahlúa Kaffee-Likör^f, Absolut Wodka, Sahne das Lebenselixier des Dude (Big Lebowski)</i>	
Wodka Martini	10,50
<i>Absolut Wodka, Vermouth, Olive oder wahlweise Zitronenzeste der unvergessliche Klassiker - geschüttelt nicht gerührt!</i>	
Espresso Martini	10,80
<i>Absolut Wodka, Kahlúa Kaffee-Likör^f, Espresso, Zucker für die langen Nächte</i>	
Cosmopolitan	9,80
<i>Absolut Wodka, Cointreau, Cranberrynektar, frisch gepresster Limettensaft durch die Fernsehserie „Sex and the City“ in aller Munde</i>	
Negroni	11,80
<i>Antica Formula^g Vermouth, Campari^f, Gin eignet sich hervorragend als Aperitif</i>	

Sours

Whiskey Sour	11,80
Makers Mark, frisch gepresster Zitronensaft, Zucker <i>der Macho unter den Sours</i>	
Amaretto Sour	11,00
Amaretto Disaronno, frisch gepresster Zitronensaft, Zucker <i>der Süße unter den Sours</i>	
Aperol Sour	11,00
Aperol, frisch gepresster Zitronensaft, Zucker <i>der sonnig Herbe unter den Sours</i>	

Non alcoholic cocktails

Cocktails alkoholfrei

Wochenends und auf Anfrage
Weekends and on request

Shirley Temple	9,00
Ginger Ale ^f , frisch gepresster Zitronensaft, Granatapfel-Sirup ^f <i>erfrischend sommerlich</i>	
Caipirinha Zero	9,50
Ginger Ale ^f , Limetten, weißer Rohrzucker	
Coconut Kiss	9,80
Kirschsafft, Ananassaft, Coconut Cream, Sahne <i>süß und cremig</i>	
Rising San	9,00
San Bitter ^f , Marakujanektar ^a , Limejuice <i>Bitter und Süßfruchtig vereint</i>	
Tiffy Temple	8,80
Russian Wild Berry, Holunderblüten-Sirup, Granatapfel-Sirup ^f	

Gin & Tonic

Tonic Water^c by Thomas Henry inclusive

Bombay Sapphire	9,80
Bombay Sapphire Premier Cru Murcian Lemon	13,00
Brockmans	12,00
Tanqueray No. 10	12,00
Portobello Road No. 171	12,00
Gin Mare	12,00
Gin Mare Capri	13,00
Hendrick's	12,50
Hendrick's Orbium	15,00
Hendrick's Neptunia	15,00
Hendrick's Lunar	15,00
Granit Bavarian	13,50
Monkey 47	15,00
Ferdinand Saar Dry	15,50
Boar	15,50
Windspiel	16,00
Neeke Classic	14,50
Neeke Princess	14,50
Neeke Distillers Cut Special Edition	16,50
...	

Wine
Wein
0,2 l

Weiß

Weiß Burgunder <i>Pinot Blanc, Lake Constance, dry</i>	12,90
Kress, lebendige Eleganz mit leichten Zitrusaromen und Mineralität	
Riesling <i>Lake Constance, dry</i>	9,40
Hornstein, Lindauer Seegarten, saftig und feinfruchtig	
Grau Burgunder <i>Pinot Gris, Lake Constance, dry</i>	8,90
Hornstein, Lindauer Seegarten	
Müller-Thurgau <i>Lake Constance, dry</i>	7,90
Winzerverein Hagnau, Hagnauer Sonnenufer, feine Würze und Mineralik	
Chardonnay <i>Veneto, dry</i>	7,20
La Trigi, IGT, Zitrus mit etwas Bittermandel, frisch und anregend	
Pinot Grigio <i>Veneto, dry</i>	6,90
La Trigi, IGT, lieblich, fruchtig und spritzig	
Weißweinschorle <i>white wine spritzer</i>	5,90

Rosé

Saint Laurent <i>Lake Constance, dry</i>	8,90
Hornstein, dunkle Früchte, Waldbeeren intensiv und langanhaltend	
Spät Burgunder <i>Lake Constance, Weißherbst, dry</i>	8,40
Staatsweingut Meersburg, feinherb	
Roséweinschorle <i>rose wine spritzer</i>	5,90

Rot

Il Falcone <i>Puglia, Cuvée, dry</i>	16,90
Castel del Monte, DOCG, komplex, elegant und harmonisch	
Negroamaro Primitivo <i>Salento, dry</i>	10,90
samtiger Körper, reifer Fruchtgeschmack und zartes Tannin	
Spät Burgunder <i>Lake Constance, Pinot Noir, dry</i>	9,50
Hornstein, fein, delikat und duftig	
Nero d'Avola <i>Sicily, dry</i>	8,90
intensive Farbe und Bouquet, leicht würzige Note	
Merlot <i>Emiglia-Romagna, dry</i>	7,60
La Trigi, IGT, fruchtig-würziges Bouquet	
Lambrusco Dolce <i>Italy's dolce vita wine, semi-dry</i>	6,20
perlend fruchtreiche Süße, angenehm süffig	
Kleines „Achtele“ <i>diverse offene Weine (außer Falcone) 0,1 l</i>	5,50
Rotweinschorle <i>red wine spritzer</i>	5,90

Wine bottles
Wein Flaschen
0,75 l

Weiß

Grau Burgunder <i>Pinot Gris, Lake Constance, dry</i> Aufricht, Eichhölzle, 3 Lilien vitales Bukett aus reifen Äpfeln und Birnen mit präsentem Fruchtspiel aus Pfirsich und Mirabelle mit cremig wärmender Länge	69,00
Weiß Burgunder <i>Pinot Blanc, Lake Constance, dry</i> Kress, Überlingen ausgewogene lebendige Eleganz mit leichten Zitrusaromen und Mineralität	44,00
Gewürztraminer Spätlese <i>Lake Constance, semi-dry</i> Hornstein, Nonnenhorner Sonnenbichl, QbA sehr lieblich und zugleich kräftig und anspruchsvoll,	41,00
Grau Burgunder <i>Pinot Gris, Lake Constance, dry</i> Hornstein, QbA muskulös und doch mit viel Charme	39,00
Riesling <i>Lake Constance, dry</i> <u>SVr</u> Hornstein, Nonnenhorner Sonnenbichl, QbA elegante Holznote mit einem buttrig, cremigen Aroma	37,90
Sauvignon Blanc <i>Lake Constance</i> Hornstein, QbA feinherb, frisch und fruchtig	37,00
Grüner Veltliner <i>Lake Constance, dry</i> Hornstein, Bregenzer Sonnenufer, QbA frisch und spritzig auf hohem Niveau, dezente Säure	35,00
Chardonnay <i>France, dry</i> La Croix Belle, Côtes de Thongue, IGP harmonisch, mit grosser Finesse und Mineralität	32,00
Müller-Thurgau <i>Lake Constance, semi-dry</i> <u>SVr</u> Staatsweingut Meersburg, Meersburger Bengel feinherb, perfektes Süße-Säure-Spiel	29,90

Rosé

Meersburger Bengel <i>Lake Constance, Weißherbst, dry</i> Staatsweingut Meersburg, feinherb Aromen von frischen Himbeeren, Erdbeeren und Veilchen	39,00
Saint Laurent <i>Lake Constancel, dry</i> Hornstein, QbA dunkle Früchte, Waldbeeren intensiv und langanhaltend	33,00

Rot

Réserve de la Comtesse Pauillac <i>Bordeaux, dry</i> Château Pichon Longueville, AOP Frucht und aromatische Frische bei ausgewogener Tanninstruktur	159,00
Gran Masetto Teroldego <i>Trentino, dry</i> Cantina Endrizzi, IGP klassisch, traditionell, aromatisch, würzig, tanninreich und schwer	139,00
Amarone della Valpolicella <i>Veneto, Cuvée, dry</i> Domini Veneti, DOCG dicht, intensiv, geschmeidig, endlos beeriger Abgang	95,00
Chateauneuf du Pape <i>France, Cuvée, dry</i> Cellier des Princes, AOC, „der Wein der Päpste“ fein und gut ausbalanciert	79,00
Pinot Noir <i>Lake Constance, dry</i> Hornstein, Nonnenhorner Sonnenbichl, QbA, im Holzfass gereift, vibrierend und verführerisch mit Noten von weißem Pfeffer und Trüffel	75,00
Tempranillo Rioja <i>Spain, dry</i> Marqués de Riscal, Reserva, Barrique komplexe würzige Röstnoten mit Aromen von Beeren	64,00
Il Falcone <i>Puglia, Cuvée, dry</i> Castel del Monte, DOCG komplex, elegant und harmonisch	58,00
Cabernet Mitos <i>Lake Constance, Cuvée, dry <u>SVr</u></i> Hornstein, QbA, Barrique kräftig mit fein süßlicher Beeren/Kirschnote	49,90
Bordeaux <i>France, Cuvée, dry</i> Baron Philippe de Rothschild samtig und weich	48,00
Lemberger <i>Lake Constance, dry</i> Aufrecht, Holzfass gereift leicht und doch Körperreich, säurearm und mild	44,00
Spät Burgunder <i>Lake Constance, dry</i> Hornstein, Nonnenhorner Sonnenbichl, Spätlese, QbA fein, delikat und vollmundig, dicht gepackt mit spielerischer Würze	39,00
Montepulciano Colle Secco <i>Abruzzo, dry</i> Cantina Tollo, DOC reife rote Frucht, weich und warm, mit Charakter	38,00
Nero d'Avola <i>Sicily, dry</i> Andrero, Terre Siciliane intensive Farbe und Bouquet, leicht würzige Note	32,00

Spirits
Brände

2 cl

Grappa Roner Gold	4,80
Grappa Roner Gewürztraminer Riserva	9,80
Williams	3,80
Obstler	3,80
Malteser Aquavit	3,80
Jubilaeums Aquavit	4,50
Linie Aquavit	4,50
Kirschwasser	3,80
Himbeergeist	3,80

Very fine local spirits

Lokale Edelbrände

2 cl

Cöxle <i>apple brand</i>	4,90
Birne Hommage <i>williams</i>	5,80
Mirabelle	5,40
Pfirsich <i>peach</i>	5,00
Zwetschgen Likör <i>plum liquor</i>	4,50
Haselnuß Likör <i>hazelnut liquor</i>	5,80

Cognac & Brandy

2 cl

Carlos I	4,80
Remy Martin VSOP	5,80
Martell VSOP	5,80
Martell Cordon Bleu	13,50
Hennessy VSOP	6,50
Hennessy XO	14,00
Davidoff VSOP	6,50
Davidoff XO	16,00

Whisky

4 cl

Johnnie Walker Red Label Blended Scotch	8,00
Jameson Irish Whiskey	8,50
Chivas Regal Speyside Blended Scotch	9,80
Dimple Golden Selection Blended Scotch	9,80
Bushmills 10J. Irish Single Malt	9,80
Johnnie Walker Black Label Blended Scotch	9,80
Jack Daniels Tennessee Whiskey	9,80
Jack Daniels Single Barrel Tennessee Whiskey	10,80

2 cl

Glenmorangie 10J. Highland Single Malt Scotch Angehende Whiskey Liebhaber sollten hiermit beginnen. sehr ausgewogen und ganz ohne den gewöhnungsbedürftigen Torf.	7,00
Glenmorangie 14J. Quinta Ruban Highland Single Malt anfangs würzig, dann schokoladig-nussig	8,00
Glenmorangie 18J. Highland Single Malt Scotch harmonisch würzig mit leichter Torfnote	11,00
Talisker 10J. Single Malt Scotch pfeffrige Note mit kräftigem Torf	7,00
Auchentoshan „Three Wood“ Lowland Single Malt Scotch Empfehlung des Hauses! Von der Nase bis zum Finish eine Runde Sache.	7,50
Glenfiddich 15J. Single Malt Scotch prägung von Torf und Schokolade	7,50
Glenfiddich 18J. Single Malt Scotch Sherrycharakter mit würziger Süße	9,50
Bowmore 15J. Islay Single Malt Scotch nussig, dunkle Schokolade, Rosinen und feine Würze.	9,00
Dalmore 15J. Highland Single Malt Scotch komplex mit Noten von Vanille, Zitrus und Zimt	9,50

Hibiki Japanese Harmony Japan Blended Whisky weich und rund	9,50
Oban 14J. Highland Single Malt Scotch intensive Süße, rauchige Trockenheit und leichte Salzigkeit	9,50
Oban Little Bay Highland Single Malt Scotch üppig, fruchtig mit maritimer Note	9,50
Oban Distillers Edition Islay Single Malt Scotch cremig-milder Anfang mit süßen und malzigen Aromen und sanfter Würze	10,50
Lagavulin Classic Malt 16J. Highland Single Malt Scotch würziger Highland Malt mit außergewöhnlich starker Rauchnote	10,00
Lagavulin Distillers Edition Islay Single Malt Scotch vollmundig und rauchig süß	13,50
Macallan 12J. Triple Cask Highland Single Malt Scotch ausbalanciert mit Zitrone, Vanille, geröstete Eiche und Muskatnuss	11,00
Macallan 18J. Double Cask Highland Single Malt Scotch komplex, reichhaltig und tief mit Noten von Orange, Ingwer, Karamell und Eiche	27,00
Blanton's Single Barrel Gold Kentucky Straight Bourbon wuchtiger Bourbon mit elegantem Körper	13,50
Johnnie Walker Blue Label Blended Scotch die Krönung der Blended Scotch Whiskys von Johnnie Walker	16,00
Balvenie Port Wood 21J. Single Malt Scotch malzig, honigsüßer Charakter verstärkt durch die Reifung in Portwein-Fässern	19,80

...

Rum

2 cl

Havana 7J.	5,00
Bacardi 8J.	5,50
Botucal	6,00
Don Papa	6,00
Senft Bodensee Rum	6,50
Zacapa 23J.	7,00
Botucal Vintage	12,50
Zacapa XO	12,50

...

Hot beverages
Heiße Getränke
illy Caffè

Espresso ^{kf}	2,90
Espresso koffeinfrei <i>decaffeinated</i>	2,90
Kaffee ^{kf} <i>coffee</i>	3,00
Kaffee koffeinfrei <i>decaffeinated</i>	3,00
Capuccino ^{kf}	3,90
Latte macchiato ^{kf}	4,40
Corretto ^{kf} <i>espresso with grappa or Baileys</i>	4,90
Doppelter Espresso ^{kf} <i>double espresso</i>	5,00
Tee Dammann Frères <i>tea</i> black, white, green, rooibos vanilla, fruits, mint, chamomile	3,20

This is only a part of our menu

Dies ist nur ein Teil unserer Karte