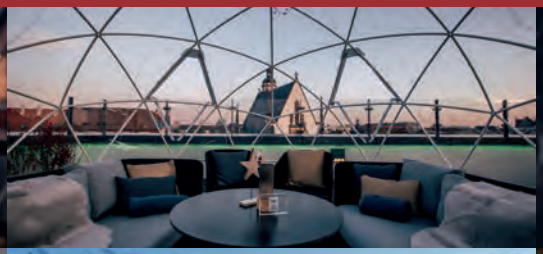
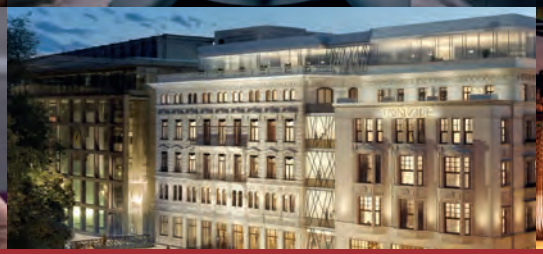
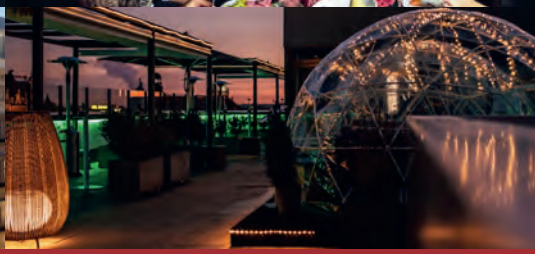
DACHTERRASSE BAR CABANA

SPEISE- UND GETRÄNKEKARTE

barcabana-leipzig.de



Wir sind bargeldlos | we are cashless
Nur Kartenzahlung | card payments only

Kalte und warme Tapas

Küche 18.00 bis 22.00 Uhr,
letzte Bestellung bis 21.30 Uhr

KALTE TAPAS

BEEF TATAR
Tatarmarinade | Schalotten | Cornichon | Wachtelei (80 g /120 g) [2,c,d,j] — **14,00/21,00**

VITELLO TONNATO
Kalbsfleisch | Thunfischsauce | gebackene Kapern [c,d,g] — **9,00**

LACHSTARTAR
Fenchel | Kartoffelchips (80 g / 120 g) [d,g] — **12,00/18,00**

KIRSCHTOMATENSALAT
Burrata | Basilikumpesto (vegetarisch) [g,h] — **8,00**

ANTIPASTI
gegrillte & eingelegte Gemüse (vegetarisch) [a,g,h] — **9,00**

BAGUETTE
mit Aioli & Avocado Dip [a,c,g] — **5,00**

WARME TAPAS

RAGOUT FIN VOM KALB
Schalotten | Champignon | Käsekruste | Zitrone | Würzsauce [a,d,g,i,j,l,1,2] — **11,00**

CHORIZO
gebraten | fruchtige Currysauce [2,3,i,l] — **10,00**

GAMBAS AL AJILLO
gebratene Garnele | Knoblauch | Frühlingslauch | Pinienkerne [b,g,h] — **12,00**

PATATAS BRAVAS
Paprika-Tomatensauce | Aioli (vegetarisch) [c,i,l] — **8,00**

Sopa

SÜSSKARTOFFEL-CHILISUPPE
Granatapfelkerne (vegan) [i] — **8,00**

La Hamburguesa

„BAR CABANA BURGER"
200 g Rindfleisch | Käse | Weizenbrötchen | BBQ-Sauce | Rucola
Gurke, Tomate, Serranoschinken | Pommes | Ketchup & Mayo [a,c,g,i,j,l,1,2,3,] — **23,00**

Postre & Quesos

CREMA CATALANA
eingelegte Sherryfrüchte [c,g,l] — **10,00**

SPANISCHE KÄSEVARIATION
Portweinfeigen [1,2,3,g,h,j,l] — **16,00**

Zusatzstoffe: 1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoff, 3=mit Antioxidationsmitteln, 4=mit Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=mit Phosphat, 8=mit Milcheiweiß, 9=koffeinhaltig, 10=chininhaltig, 11=mit Süßungsmittel, 13=gewachst **Allergene:** a=Glutenhaltiges Getreide, b=Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c=Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d=Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, e=Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, f=Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, g=Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h=Schalenfrüchte, i=Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j=Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k=Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l=Schwefeldioxid und Sulphite, m=Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n=Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Additives: 1=with colorant, 2=with preservative, 3=with antioxidant, 4=with flavor enhancer, 5=sulfurized, 6=blackened, 7=with phosphate, 8=with milk protein (for meat products), 9=containing caffeine, 10=containing quinine, 11=with sweetener, 13=waxed **Allergens subject:** a=Cereals containing gluten, b=crustaceans and products thereof, c=Eggs and products thereof, d=Fish and products thereof, e=Peanuts and products thereof, f=Soybeans and products thereof, g=Milk and products thereof, h=Nuts, i=Celery and products thereof, j=Mustard and products thereof, k=Sesame seeds and products thereof, l=sulfur dioxide and sulphites, m=Lupins and products thereof, n=Molluscs and products thereof.

Fondue

KLASSISCHES FONDUE MIT BOUILLON
Nur auf Vorbestellung und einheitlich für den gesamten Iglu
(Vegetarier und Veganer erhalten bei rechtzeitiger Voranmeldung ein separates Menü) **pro Person 49,00**

- Baileys zur Begrüßung
- hausgemachte Bouillon
- Steinofenbaguette, Kräuterschmand und Avocadodip
- Vorgeschnittenes Fleisch von Rind, Kalb und Hähnchenbrust
- verschiedene Gemüse, Kartoffeln & BBQ-Sauce
- anschließend Suppentassen & Sherry um die durchgezogene Bouillon zu genießen
- Crema Catalana mit Beeren

Als „Deluxe"-Variante zusätzlich mit Fingerfood-Vorspeisen: Oliven mit Mandeln gefüllt, Serranoschinken, Croquetas de gambas mit Mangosalsa und nach dem Dessert eine Selektion der Leipziger Käserei Lehmann mit Trauben und Feigensenf. **Aufpreis pro Person 20,00**

Hot Drinks for Cold Days

HEISSE BIRNE (alkoholfrei) Birnensaft, Honig	**6,00**
HEISSE SCHOKO KIRSCHE (alkoholfrei) Alkoholfreier Punsch mit Schoko- und Haselnussgeschmack	**4,00**
WINTERLICHER APFELPUNSCH (alkoholfrei)	**4,00**
GLÜHWEIN SACHSENOBST mit Schuss: Rum/Amaretto	**4,00** **6,50**

IRISH COFFEE Jameson, Zucker, Wasser, Sahne	**10,00**
HOT APEROL Aperol, Orange, Weißwein	**10,00**
HEISSE MANDEL Amaretto, Orange, Milch	**10,00**
WINTER DREAM Licor 43, Milch, Honig, Sahne	**10,00**

Bar Cabana Tischbuffet

TISCHBUFFET TAPAS, 4 GÄNGE
Nur auf Vorbestellung und einheitlich für den gesamten Iglu **pro Person 59,00**

GANG 1
Baguette & Dips
Vitello Tonnato | Kalbsfleisch | Thunfischsauce | gebackene Kapern
Lachstatar | Fenchel | Kartoffelchips
Antipasti | gegrillte & eingelegte Gemüse (vegetarisch)

GANG 2
Süßkartoffel-Chilisuppe im Topf auf dem Tisch
Ragout Fin vom Kalb | Schalotten | Champignon | Käsekruste | Zitrone | Würzsauce

GANG 3
gebratene Chorizo | fruchtige Currysauce (pro Person)
Gambas al Ajillo | gebratene Garnele | Knoblauch | Frühlingslauch | Pinienkerne
Patatas Bravas | Paprika-Tomatensauce |Aioli (vegetarisch)

GANG 4
Crema Catalana | eingelegte Sherryfrüchte
Spanische Käsevariation | Portweinfeigen

One night stand?

... WIR HÄTTEN NICHTS DAGEGEN. Bleibt über Nacht und bucht eines unserer Hotelzimmer oder eine unserer Suiten. Über die aktuellen Tagesraten informieren wir euch gern auf Nachfrage. Seid spontan! Und keine Sorge – Zahnbürste, Frühstück und eine Bloody Mary gegen den Kater gibt es auf Wunsch dazu.

... WE WOULD NOT MIND. Stay overnight and book one of our hotel rooms or suites. Our staff will inform you about the availability and rates. Be spontaneous and don´t worry – we also have toothbrushes, breakfast and a bloody mary to cure your hangover.

BarCabana

Infos zu Allergenen und Inhaltsstoffen erhalten Sie gern bei unserem Servicepersonal.

www.barcabana-leipzig.de

alle Preise in EUR inkl. Service und MwSt.

Lösen Sie Ihre Meliá Rewards Punkte ein: 250 MR Punkte = 1 €.

Weißwein

WEINSCHORLE
Weiß — 0,15 l 7,50

GRAUBURGUNDER
Wilhelm B., Deutschland, Pfalz, trocken, Feine Aromen von Birne, Apfel und einem Hauch Nuss, weich, ausgewogen und angenehm vollmundig — 0,15 l 8,00 / 0,75 l 33,00

CHARDONNAY
Joseph Castan „Elegance", Frankreich, trocken
Rund im Geschmack, feine Pfirsich- und Aprikosennoten, leichte Röstnoten im Abgang — 0,15 l 9,00 / 0,75 l 35,00

SAUVIGNON BLANC
Kesselring, Deutschland, Pfalz, trocken
Frischer Sauvignon Blanc mit Aromen von Stachelbeere, Zitrusfrüchten, Mango und einem Hauch frischer Kräuter. Lebendige Säure, mineralisch und sehr erfrischend — 0,15 l 9,00 / 0,75 l 35,00

MAGNETIC BLANCO
Torres Icons, Spanien, DO Catalunya, trocken,
Fruchtbetonter Weißwein mit Aromen von grünem Apfel, Birne und tropischen Früchten. Frisch, saftig und unkompliziert mit feiner Zitrusnote — 0,15 l 8,50 / 0,75 l 34,00

Roséwein

WEINSCHORLE
Rosé — 0,15 l 7,50

MAGNETIC ROSADO
Torres Icons, Spanien, DO Catalunya, trocken,
Syrah & Garnacha. Frischer Rosé mit Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und roten Johannisbeeren. Leicht, fruchtig und sommerlich. — 0,15 l 8,50 / 0,75 l 34,00

ROSÉ DE CÔTES DES CASCOGNE
Cuvée Cabernet Sauvignon und Merlot
Fleur de d´Artagnan, Frankreich, trocken
Leichtigkeit und Frische, fruchtige Aromen und ausgewogene Art — 0,15 l 8,00 / 0,75 l 33,00

Rotwein

MAGNETIC TINTO
Torres Icons, Spanien, DO Catalunya, trocken,
Syrah & Garnacha Tinta. Weicher Rotwein mit Aromen von dunklen Kirschen, Pflaumen und feinen Gewürzen. Rund, fruchtbetont und zugänglich. — 0,15 l 8,50 / 0,75 l 34,00

MERLOT
Joseph Castan „Elegance", Frankreich, trocken
Eleganter Merlot aus dem Languedoc-Roussillon, kraftvoll mit geschmeidigem, beerig-würzigem Bouquet. — 0,15 l 9,00 / 0,75 l 35,00

SPÄTBURGUNDER
Weingut Martin Schmidt, Bio-Wein,
Vulkanlöss, Baden, Deutschland, trocken
Rubinrot mit fester und geradliniger Struktur, charakterstark und angenehm ausbalanciert — 0,15 l 10,50 / 0,75 l 49,00

Alle Details zu unseren Weinen wie Jahrgang, Winzer, Geschmacksexpertise, Rebsorten der Cuvées, kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe und genaue geografische Herkunftsbezeichnungen erhaltet ihr bei Bedarf bei unserem Bar- und Service-Team.

Für unsere vollständige Weinkarte und ausgewählte Flaschenweine sprechen Sie bitte unsere Kolleginnen und Kollegen an.

BarCabana

www.barcabana-leipzig.de

Homemade Lemonade (alkoholfrei)

MINZ & BLÜTE
Holunder, Minze, Zitrone, Soda — 0,4 l 7,00

PEACH GARDEN
Pfirsich, Rosmarin, Zitrone, Soda — 0,4 l 7,00

BERRY & HERB
Rosmarin, Himbeer, Zitrone, Soda — 0,4 l 7,00

Virgin Cocktails (alkoholfrei)

VIRGIN RASPBERRY CLOVER CLUB
alkoholfreier Gin, Himbeer, Zitrone, Eiklar, Zucker (wahlweise mit veganer Ei-Alternative) — 10,00

VIRGIN HUGO
Ginger Ale, Holunderblüte, Minze, Soda, Limette — 9,50

PEAR GINGER FIZZ Birne, Limette, Zucker, Ginger Ale — 9,50

TANQUERAY 0.0% „GIN"-TONIC
Großbritannien, Gin-Alternative, 0.0% — 9,50

VIRGIN COLADA Ananas, Kokos, Sahne — 9,50

PINK BERRY VIRGIN MOJITO
Minze, Beeren, Limette, Wild Berry — 9,50

ILLY COLD BREW TONIC
illy Cold Brew, Schweppes Dry Tonic, Zitrone — 9,50

CRODINO SPRITZ BIONDO
italienischer Bitteraperitif mit Zitrus-, Orangen- und Kräuteraromen, Soda und Orange — 0,2 l 7,50

CRODINO SPRITZ ROSSO
italienischer Aperitif, bittersüß mit fruchtiger Blutorange, Soda und Garnitur — 0,2 l 7,50

ORIENTAL DÉJÀ-VU
französischer Spritz-Aperitif (<0,5%Vol.), mit alkoholfreiem Cava und Soda, Eis und Garnitur — 9,50

Champagner & Schaumweine

MOËT & CHANDON
Impérial Brut — 0,75 l 109,00
Impérial Rosé — 0,75 l 119,00

MOËT ICE IMPÉRIAL ON THE ROCKS
Ice Impérial Brut — 0,75 l 129,00
Ice Impérial Rosé — 0,75 l 139,00
* Serviert mit großen Cabernet-Gläsern auf Eis und wahlweise mit Beeren, Minze oder Gurke

RROSECCO
Frizzante, Italien, trocken — 0,1 l 8,50 / 0,75 l 39,00

CAVA
Cava Codorníu Vintage Brut
Spanien, Macabeo, Parellada, Xarel lo — 0,1 l 9,00 / 0,75 l 49,00

Cava Codorníu Vintage Rosé
Spanien, Garnacha, Monastrell, Trepat — 0,1 l 9,00 / 0,75 l 49,00

Cava Codorníu Zero White 0,0% (alkoholfrei) — 0,1 l 9,00 / 0,75 l 49,00

alle Preise in EUR inkl. Service und MwSt.

Aperitifs, Klassiker & Cocktails

ORIENTAL DÉJÀ-VU SPRITZ
französisch-orientalischer Spritz-Aperitif, mit Prosecco und Soda, Eis und Garnitur **9,50**

ORIENTAL DÉJÀ-VU TONIC
französisch-orientalischer Spritz-Aperitif, mit Tonic und Soda, Eis und Garnitur **9,50**

ALOHA DÉJÀ-VU SPRITZ
floral-exotischer Spritz-Aperitif, mit Prosecco und Soda, Eis und Garnitur **9,50**

LIMONCELLO DICAPRI SPRITZ
Limoncello DiCapri, Prosecco, Soda, Zitrone **9,50**

HUGO
Holunderblüte, Prosecco, Soda, Minze **10,00**

APEROL SPRITZ
Aperol, Prosecco, Soda, Orange **10,50**

CAMPARI AMALFI
Campari, Grapefruit, Schweppes Bitter Lemon **10,50**

LILLET WILD BERRY
Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry, Beeren **10,50**

SARTI SPRITZ
Sarti Rosa, Prosecco, Soda, Limette **10,90**

SKINNY PEACH
Vodka, Grapefruit, Schweppes White Peach **11,50**

MALIBU SUNSET
Malibu Kokoslikör, Ananassaft, Grenadine, Orange **11,50**

MOJITO
Rum, Limette, Minze, Zucker, Soda **11,50**

PASSOA MOJITO
Passoa, Rum, Limette, Minze, Zucker, Soda **11,50**

PEACH COLLINS
Gin, Zitrone, Zucker, Schweppes White Peach **11,50**

DARK 'N' STORMY (SCHARF)
Dunkler Rum, Limette, Schweppes Spicy Ginger Beer **11,50**

VODKA MULE (SCHARF)
Vodka, Limette, Schweppes Spicy Ginger Beer, Gurke **11,50**

LONDON MULE (SCHARF)
Gin, Limette, Schweppes Spicy Ginger Beer, Gurke **11,50**

P*RNSTAR MARTINI
Vodka, Passoa, Vanille, Maracuja, Prosecco **14,00**

WHISKY SOUR
Bourbon, Zitrone, Zucker, Eiklar (wahlweise mit veganer Ei-Alternative) **14,00**

SARTI SOUR
Sarti Rosa, Zitrone, Zucker, Eiklar (wahlweise mit veganer Ei-Alternative) **14,00**

Three Sixty ESPRESSO MARTINI
Vodka, Kahlúa, Zucker, Espresso by illy **14,00**

MARACUJA DAIQUIRI
Rum, Maracuja, Limette, Zucker **14,00**

PIÑA COLADA
Rum, Kokos, Sahne, Ananas **14,00**

NEGRONI
Gin, Wermut Rosso, Campari, Orangenzeste **14,00**

OLD CUBAN
Dunkler Rum, Limette, Zucker, Minze, Angostura Bitter, Prosecco **14,00**

MAI TAI
Rum, Dunkler Rum, Orangenlikör, Ananas, Limette, Mandel **14,00**

BarCabana

Signature Cocktails

The Winter Edition

CRANBERRY SPRITZ
Vodka, Cranberry, Limette, Rosmarinsirup, Ginger Ale **11,90**

AMARETTO SOUR
Amaretto, Bourbon, Zitrone, Zucker, Eiklar (wahlweise mit veganer Ei-Alternative) **14,00**

PEACH VANILLA SOUR
Vodka, Pfirsich, Zitrone, Vanille, Eiklar (wahlweise mit veganer Ei-Alternative) **14,00**

AMARETTO BREEZE
Rum, Amaretto, Zitrone, Rosmarinsirup, Ananas **14,00**

PEAR PASSION
Gin, Birne, Limette, Rosmarinsirup, Orangenlikör **14,00**

AUTUMN BOULEVARD
Bourbon, Birne, Apfel, Zitrone, Zimt, Angostura Bitters, Ginger Beer **14,00**

SPEKULATIUS ESPRESSO MARTINI
Vodka, Espresso, Kahlúa, Spekulatius **16,00**

SPICED DAIQUIRI
Dunkler Rum, Limette, Zimt, Spekulatius, Angostura Bitters **16,00**

COFFEE VANILLA HIGHBALL
Bourbon, Espresso, Vanille, Soda **16,00**

PINK SILK
Sarti, Amaretto, Maracuja, Limette, Eiklar **16,00**

The Virgin Winter Edition

PEAR BLOSSOM
Birne, Holunder, Zitrone, Soda **9,00**

CINNAMON ROYAL
Cranberry, Zimt, Zitrone, Cava 0,0% **10,50**

Gin & Tonic

alle Gin & Tonic reichen wir mit Schweppes Dry Tonic jeweils Gin 4 cl + 0,20 l Tonic

TANQUERAY
Großbritannien, London Dry Gin, 43,1% vol. **14,50**

MALFY ROSA
Italien, Sicilian Pink Gin, 41% vol. **14,50**

LONG HORN
Deutschland, Leipzig Dry Gin, 42% vol. **14,50**

GIN MARE
Spanien, Mediterranean Dry Gin, 43% vol **16,00**

HENDRICK'S
Schottland, Dry Gin, 41% vol. **16,00**

Spirits & Shots

LONGDRINKS

CAMPARI Orange / Soda	10,00
MALIBU Ananas / Maracuja	10,00
BOURBON Cola	10,00
DUNKLER RUM Cola	10,00
VODKA Soda / Cola / Saft	10,00
VODKA / WHITE RUM Red Bull	12,00

SHOOT ´EM UP

GISELA Vodka / Limettensaft	4 cl	8,00
POLNISCHE RAKETE Vodka / Himbeersirup / Tabasco	4 cl	8,00
BABY GUINNESS Kahlúa / Baileys	4 cl	8,00
LEMON DROP Vodka / Zitrone / Zucker	4 cl	8,00

WHISK(E)Y

BUSHMILLS ORIGINAL Irish Whiskey	2 cl	6,00

VODKA

THREE SIXTY Deutschland	2 cl	5,00	4 cl	8,00
BELVEDERE Polen	2 cl	8,00	4 cl	13,00

RUM

RON PIET Premium Rum / 3 Jahre	2 cl	5,00	4 cl	8,00
RON PIET Premium Rum / 10 Jahre	2 cl	7,00	4 cl	12,00
RON ZACAPA Centenario Rum / Guatemala / 23 Jahre			4 cl	19,00
BOTUCAL Reserva Exclusiva Rum / Venezuela / 12 Jahre			4 cl	19,00

PUR / KLASSISCH

CANONITA de Mallorca on the Rocks			5 cl	8,00
TEQUILA Blanco	2 cl	5,00	4 cl	8,00
SAMBUCA Molinari	2 cl	5,00	4 cl	8,00
JÄGERMEISTER	2 cl	5,00	4 cl	8,00
OUZO 12 Anis	2 cl	5,00	4 cl	8,00
FRANGELICO Haselnusslikör	2 cl	5,00	4 cl	8,00
BAILEYS Irish Cream	2 cl	5,00	4 cl	8,00
RAMAZZOTTI Amaro	2 cl	5,00	4 cl	8,00
OBSTLER Apfel / Birne	2 cl	5,00	4 cl	8,00
MARTINI Bianco / Rosso			6 cl	8,00
Limoncello DiCapri	2 cl	5,00	4 cl	8,00

TEQUILA

JOSE CUERVO Especial Silver	2 cl	5,00	4 cl	8,00
JOSE CUERVO Especial Reposado	2 cl	5,00	4 cl	8,00
JOSE CUERVO Tradicional Silver	2 cl	6,00	4 cl	10,00
JOSE CUERVO Tradicional Reposado	2 cl	6,00	4 cl	10,00
TEQUILA 1800 Cristalino	2 cl	8,00	4 cl	13,00

Bottle-Service

THREE SIXTY VODKA 1,0 L Eis, Garnitur und 3 liter Soda / Saft / Cola / Red Bull	199,00
BELVEDERE 0,7 L Eis, Garnitur und 2 liter Soda / Saft / Cola / Red Bull	219,00
TANQUERAY GIN 1,0 L Eis, Garnitur und 3 liter Soda / Saft / Tonic	209,00
RON PIET PREMIUM WHITE RUM 1,0 L Eis, Garnitur und 3 liter Cola / Saft	199,00

Bier

VELTINS PILS VOM FASS	0,4 l	5,50
VELTINS RADLER	0,4 l	5,50
VELTINS DIESEL	0,4 l	5,50
FRANZISKANER WEIZENBIER – FLASCHE hell | dunkel | alkoholfrei	0,5 l	6,00
PÜLLECKEN HELLES – FLASCHE	0,33 l	5,00
BECK'S BLUE – FLASCHE alkoholfrei	0,33 l	5,50

Softdrinks

APOLLINARIS	0,2 l	4,50
VIO (still) / **SELECTION** (feinperlig)	0,75 l	9,50
COCA COLA | ZERO | LIGHT **FANTA | SPRITE | SPEZI**	0,2 l	4,50
VAIHINGER FRUCHTSÄFTE (auch als Schorle möglich) Apfel, Orange, Pfirsich, Maracuja, Banane, Ananas, Kirsch, Cranberry, Grapefruit	0,2 l	4,50
RED BULL ENERGY	0,25 l	6,50
RED BULL SUGARFREE	0,25 l	6,50
SCHWEPPES Wild Berry, White Peach, Ginger Ale, Spicy Ginger Beer, Dry Tonic, Bitter Lemon	0,2 l	4,50

Kaffee & Tee

CAFÉ CRÈME by illy	4,20
ESPRESSO by illy	3,00
ESPRESSO DOPPIO by illy	4,00
CAPPUCCINO by illy	4,80
MILCHKAFFEE by illy	4,80
LATTE MACCHIATO by illy	4,80
SALTED CARAMEL LATTE	5,50
HEISSE SCHOKOLADE	4,80
KÄNNCHEN TEE by Ronnefeldt Darjeeling Summer Gold BIO, English Breakfast, Earl Grey, Green Dragon Lung Ching, Morgentau, Bergkräuter BIO, Refreshing Mint, Fruity Camomile, Sweet Berries	6,00

Knabberzeug

PRINGLES ORIGINAL Minidose 40 g	4,00
NicNac's ORIGINAL Crunch Pack Mini 35 g	3,50
HARIBO BÄRCHEN im Snackbag 100 g	4,00
SOULFOOD STUDENTENFUTTER im Snackbag 80 g	5,00

BarCabana

INNSiDE by Meliá – Gottschedstraße 1 – 04109 Leipzig

Reservierung unter Tel. 0341 – 393 767 0 oder per E-Mail an innside.leipzig@melia.com
Alle Infos, Öffnungszeiten und Events auf **www.barcabana-leipzig.de**



Bewerten Sie uns!
War etwas nicht in Ordnung – sagen Sie es uns bitte direkt!
War alles bestens – empfehlen Sie uns weiter:



Wir sind bargeldlos | we are cashless
Nur Kartenzahlung | card payments only