



MANDARIN
RESTAURANT

APERITIF

Eine Auswahl - a selection

Prosecco 11% vol.

Mionetto D.O.C. Treviso Brut

Glas 0,1 | 5,-

Louis Roederer Premier Brut 12% vol.

Louis Roederer, Champagne, Frankreich

Fl 0,375 | 50,-

Fl 0,75 | 90,-

Wild Belsazar

Blesazar Rosé (Wermut), Th.Henry Wild Berry Tonic,
ein Spritzer Soda & Beeren

9,-

Limoncello Spritz

Limoncello, Mionetto Prosecco, ein Spritzer Soda
& eine Scheibe Limette

8,-

G&T

Nikka Coffey Gin 47% vol. 4cl - 7,-

&

Th.Henry Tonic 3 0,2 l Fl. - 4,-

+

Gurke/Zitrone/Limette/Orange

Ginger Oak

(alcohol-free)

Siegfried Wonderoak, Th.Henry Ginger Ale, Limettenscheibe

8,-

LUNCH TIME OFFER

Mittagsangebot

Di-Sa 11:30 - 14:00 alle Hauptgerichte inklusive San La Tan Suppe oder Frühlingsrolle -
Tue-Sat 11:30 - 14:00 all main dishes includes a hot & sour soup or spring roll

SOUPS

- | | |
|--|------|
| (1) Eierblumensuppe - egg drop soup
Ei, Hühnerfleisch und Mais | 6,- |
| (3) San La Tan Suppe - vegan - hot & sour soup
Unsere vegane Interpretation der sauer-scharf Suppe, mit Tofu,
Glasnudeln und Gemüse | 5,- |
| (4) Klassische San La Tan Suppe - classic hot & sour soup
sauer-scharf Suppe mit Hühnerfleisch, Ei und Gemüse | 5,- |
| (5) Wan Tan Suppe mit Schweinefleisch - wonton soup with pork
In Teig gewickeltes, gehacktes Schweinefleisch in einer klaren Brühe mit
Shiitake Pilzen und Pak Choi | 8,- |
| (5a) Wan Tan Suppe mit Garnelen - wonton soup with prawns
In Teig gewickelte, gehackte Garnelen in einer klaren Brühe mit
Shiitake Pilzen und Pak Choi | 10,- |
| (6) Currysuppe - beef curry soup
Rindfleisch, Bambus und Champignons | 6,- |
| (7) Pilzsuppe - mushroom soup with chicken
Shiitake Pilze, Pak Choi, Sojakeime und Hähnchenbrustfilet | 8,- |
| (8) Siem Wou Tan Suppe - hot tomato soup with pork
Scharfe Suppe auf Tomatenmarkbasis, mit Schweinefleisch, Bambus und
roten Paprikastreifen | 6,- |
| (9) Misosuppe - vegan - miso soup
mit Tofu, Wakamealge und Chinakohl | 6,- |

STARTERS & SALADS

- (11) **Große hausgemachte Frühlingsrolle** - big homemade spring roll
mit Fleisch oder ohne **veggie** - with or without meat 5,-
- (12) **Knusprige Wan Tan mit Schweinefleisch** - crispy wonton
und süßsauer Sauce 10,-
(kl.12) **Kleine Portion** - small portion 6,-
- (13) **Krupuk** - prawn crackers 5,-
Krabbenchips
- (14) **Mini-Frühlingsrollen & Mini-Samosas** - **veggie** - mini spring rolls & samosas
mit süßsauer Sauce und Sojakeimsalat 10,-
(kl.14) **Kleine Portion Mini-Frühlingsrollen mit Dip** - small portion mini spring rolls 5,-
- (15) **Garnelen im knusprigen Teigmantel** - prawns in batter 13,-
mit Wakamesalat und Dip
- (16) **Japanischer Wakamesalat** - **vegan** - seaweed salad 7,-
- (17) **Scharfer Glasnudelsalat** - **vegan** - spicy glass noodle salad 8,-
mit Chinakohl, Möhren, Morcheln, Frühlingszwiebeln und Kräutern
- (18) **Sojakeimsalat** - **vegan** - bean sprout salad 5,-
mit Tomaten
- (19) **Si Fu Salat** - **vegan** - si fu (mixed) salad with wonton chips 10,-
Pak Choi, Chinakohl, Gurken, Möhren, Frühlingszwiebeln und Kräuter
mit pikantem Miso-Dressing und Wan Tan Chips
(kl.19) **Kleine Portion** - small 8,-
- (21) **Knusprige Rindfleischstreifen mit Dip** - crispy beef stripes 9,-
- (23) **Gemischte Vorspeisenplatte für 2 Personen** - mixed starters for two 22,-
Mini-Frühlingsrollen, Mini-Samosas, Si-Fu Salat, knusprige Rindfleischstreifen
und Wan Tan mit süßsauer Sauce und Dip
(kl.23) **Für 1 Person** - for one 13,-

DIM SUM

(S1) Siu Mai - gedämpfte Teigtaschen mit Schweinefleisch - dumplings with pork	10,-
(S2) Ha Gao - gedämpfte Teigtaschen mit Garnelen - dumplings with prawns	12,-
(S3) Gao Zi - gedämpfte Teigtaschen mit Tofu - vegan - dumplings with tofu	10,-
(S4) Dim Sum Platte für 2 Personen - mixed dumplings for two Siu Mai, Ha Gao und Gao Zi mit Sojakeim- und Wakamesalat	22,-
(kl.S4) Für 1 Person - for one	14,-

KIDS (für Kinder bis 12 Jahre)

(K1) Knusprige Entenbrust - duck mit Ketchup dazu wahlweise Bratnudeln, Bratreis oder Pommes und ein kleines Dessert	12,-
(K2) Hähnchenbrustfilet im knusprigen Teigmantel - chicken in batter mit Ketchup dazu wahlweise Bratnudeln, Bratreis oder Pommes und ein kleines Dessert	10,-
(K3) Rotbarschfilet im knusprigen Teigmantel - fish in batter mit Ketchup dazu wahlweise Bratnudeln, Bratreis oder Pommes und ein kleines Dessert	10,-

SIDES

Bei allen Hauptgerichten wird gekochter Reis als Beilage gereicht (preislich inklusive/nicht austauschbar), weiterhin haben Sie die Möglichkeit folgende Beilagen aufpreispflichtig zu bestellen.

Gebratene Nudeln mit Ei und Frühlingszwiebeln - veggie - fried noodles	4,-
Gebratener Reis mit Ei und Frühlingszwiebeln - veggie - fried rice	4,-
Pommes - fries	4,-
Süßkartoffelpommes - sweet potato fries	5,-

NUTS & SAUCES

Cashews	1,-
Mandeln - almonds	1,-
Dips: Ketchup / Mayo / sweet Chili / hot Chili	0,5
Dunkle Sauce - brown sauce	2,-
Erdnuss-Sauce - Peanut sauce	3,-
Süßsauer Sauce - vegan - sweet & sour sauce	3,-
Kung Pao-Sauce, scharf	3,-

MAIN

SPECIALITIES

small/regular

BULGOGI STYLE

Unsere Version des koreanischen Klassikers, mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln, garniert mit Romana Salat, Frühlingszwiebeln und Sesam. Entweder vegan mit gebratenem Räuchertofu oder mit zarten, speziell marinierten Rinderfiletstreifen

(V17) mit Räuchertofu - vegan - with smoked tofu	18,- / 20,-
(S17) mit Rinderfilet - with sliced beef tenderloin	28,- / 31,-
(S37) als Surf & Turf , mit Rinderfilet & Garnelen	35,- / 39,-

MUSHROOM CHOP SUEY

Morcheln, Shiitake, Sojakeime, Brokkoli, rote Paprika und Zwiebeln in einer würzigen dunklen Sauce, garniert mit Sesam, Frühlingszwiebeln und Chili

(P1) mit Tofu - vegan - with tofu	17,- / 19,-
(P2) mit Rinderfilet - with sliced beef tenderloin	28,- / 31,-
(P3) mit knuspriger Entenbrust - with duck	22,- / 24,-
(P4) mit Garnelen - with Prawns	26,- / 29,-
(P5) mit knuspriger Entenbrust & Garnelen - with duck & prawns	32,- / 35,-

YELLOW PEANUT CURRY

Unser beliebtes würziges Erdnuss-Curry mit Süßkartoffeln, Kaiserschoten, roter Paprika, Zwiebeln und Ingwer, garniert mit Erdnüssen, Koriander

(E1) vegan	17,- / 19,-
(E2) mit Hähnchenbrustfilet - with chicken	19,- / 21,-
(E3) mit knuspriger Entenbrust - with duck	22,- / 24,-
(E4) mit Garnelen - with prawns	26,- / 29,-

RED THAI CURRY

Das **scharfe** Rote Thai-Curry mit Süßkartoffeln, Brokkoli, roter Paprika und Zwiebeln, garniert mit Cashew Kernen, Koriander und Chili

(R1) vegan	17,- / 19,-
(R2) mit Hähnchenbrustfilet - with chicken	19,- / 21,-
(R3) mit knuspriger Entenbrust - with duck	22,- / 24,-
(R4) mit Garnelen - with prawns	26,- / 29,-

GREEN THAI CURRY

Das **schärfste** unserer Currys mit Kokosmilch, Kichererbsen, Kaiserschoten, grüner Paprika, Erbsen und Zwiebeln, garniert mit Cashew Kernen, Koriander und viel Chili

(G1) vegan	17,- / 19,-
(G2) mit knuspriger Hähnchenbrust - with crispy chicken breast	20,- / 22,-
(G3) mit knuspriger Entenbrust - with duck	22,- / 24,-
(G4) mit Garnelen - with prawns	26,- / 29,-

CLASSICS - MILD

small/regular

EIGHT TREASURES - Acht Kostbarkeiten

Knusprige Enten- oder Hähnchenbrust auf gemischtem Gemüse
in milder dunkler Sauce 1

(B9) mit knuspriger Hähnchenbrust - with chicken breast	16,- / 18,-
(76) mit knuspriger Entenbrust - with duck	18,- / 20,-

SWEET & SOUR - Süßsauer

Frische Ananas, Bambus, rote Paprikastreifen und Champignons
in Süß-Sauer-Sauce

(V4) mit Gemüse im knusprigen Teigmantel - veggie - with vegetables in batter	12,- / 14,-
(26) mit Rotbarschfilet im knusprigen Teigmantel - with fish in batter	13,- / 15,-
(34) mit Garnelen im knusprigen Teigmantel - with prawns in batter	23,- / 26,-
(55) mit Schweinefleisch im knusprigen Teigmantel - with pork in batter	13,- / 15,-
(72) mit knuspriger Entenbrust - with duck	17,- / 19,-
(95a) mit Hähnchenbrustfilet im knusprigen Teigmantel - with chicken in batter	13,- / 15,-
(C8) mit Hähnchenbrustfilet in Mandelkruste - with almond crusted chicken	16,- / 18,-

CHOP SUEY

Gemischtes Gemüse in milder dunkler Sauce 1

(V6) mit Tofu - vegan - with tofu	13,- / 15,-
(V7) nur mit Gemüse - vegan - with vegetables only	12,- / 14,-
(33) mit Garnelen - with prawns	23,- / 26,-
(46) mit Schweinefleisch - with pork	13,- / 15,-
(63) mit Rindfleisch - with beef	13,- / 15,-
(83) mit Hähnchenbrustfilet - with chicken	13,- / 15,-

HENNESSY ORANGE SAUCE - Hennessy-Orangenrahm

Eine rahmige Sauce die mit Hennessy VS Cognac verfeinert wird,
mit Pfifferlingen, Bambus, Zwiebeln und Mandarinen 1

(T4) mit knuspriger Entenbrust - with duck	19,- / 21,-
(T5) mit knuspriger Hähnchenbrust - with chicken breast	17,- / 19,-

SAKE MUSHROOM VEGETABLES - Sake-Champignongemüse

Frische Champignons mit Pak Choi, Sojakeimen und Zwiebeln
in milder dunkler Sauce mit Sake (Reiswein) 1

(V9) mit Tofu - vegan - with tofu	14,- / 16,-
(49) mit Schweinefleisch - with pork	14,- / 16,-
(66) mit Rindfleisch - with beef	14,- / 16,-
(74) mit knuspriger Entenbrust - with duck	18,- / 20,-
(85) mit Hähnchenbrustfilet - with chicken	14,- / 16,-

CLASSICS - SPICY

small/regular

SICHUAN-STYLE

Möhren, Sellerie, Brokkoli und Porree, stark angebraten und scharf gewürzt 1	
(V10) mit Räuchertofu - vegan - with smoked tofu	16,- / 18,-
(53) mit Schweinefleisch - with pork	16,- / 18,-
(60) mit Rindfleisch - with beef	16,- / 18,-
(88) mit Hähnchenbrustfilet - with chicken	16,- / 18,-

ONION VEGETABLES - Zwiebelgemüse

Zwiebeln, frische Champignons und Porree, stark angebraten, scharf gewürzt 1	
(V11) mit Räuchertofu - vegan - with smoked tofu	16,- / 18,-
(51) mit Schweinefleisch - with pork	16,- / 18,-
(62) mit Rindfleisch - with beef	16,- / 18,-
(90) mit Hähnchenbrustfilet - with chicken	16,- / 18,-

SPICY SWEET&SOUR - Süß-Sauer-Scharf

Frische Ananas, gebratene rote und grüne Paprika, Sojakeime und Möhren in süß-sauer-scharfer Sauce mit Knoblauch	
(V12) mit Tofu - vegan - with tofu	14,- / 16,-
(C3) mit knuspriger Hähnchenbrust - with chicken breast	16,- / 18,-
(C9) mit knusprigen Rindfleischstreifen - with crispy beef stripes	16,- / 18,-
(80) mit knuspriger Entenbrust - with duck	18,- / 20,-
(30) mit Garnelen - with prawns	23,- / 26,-

CANTON STYLE

Möhren, Sojakeime und Zwiebeln in pikanter dunkler Soße mit Knoblauch 1	
(77) mit knuspriger Entenbrust - with duck	18,- / 20,-
(97) mit knuspriger Hähnchenbrust - with chicken breast	16,- / 18,-

BAI BON STYLE

Schweinefleisch, Hähnchenbrustfilet und Shrimps mit gemischtem Gemüse in pikanter dunkler Sauce mit Knoblauch 1	
(41) mit Schweinefleisch , Hähnchenbrustfilet und Shrimps - with pork, chicken and shrimps	15,- / 17,-
(C5) + knusprige Enten- und Hähnchenbrust - with duck & chicken breast on top	19,- / 21,-
(C6) + knuspriger Hähnchenbrust - with chicken breast on top	18,- / 20,-
(82) + knuspriger Entenbrust - with duck on top	20,- / 22,-

BLACK BEAN SAUCE

Brokkoli, rote und grüne Paprika, Bambus und Zwiebeln in speziell gewürzter, scharfer dunkler Sauce, dieses Gericht servieren wir auf einer heißen Platte 1	
(V19) mit Tofu - vegan - with tofu	16,- / 18,-
(58) mit Schweinefleisch - with pork	16,- / 18,-
(T1) mit knuspriger Entenbrust - with duck	22,- / 24,-
(T3) mit Rinderfilet - with sliced beef tenderloin	28,- / 31,-

small/regular

KUNG PAO STYLE

Rote Paprika, Bambus, Zwiebeln und Chili in einer **scharfen** dunklen Sauce mit Knoblauch und Sesamöl 1

(C4) mit Hähnchenbrustfilet im knusprigen Teigmantel - with chicken in batter	13,- / 15,-
(C10) mit knusprigen Rindfleischstreifen - with crispy beef stripes	16,- / 18,-
(24) mit Rotbarschfilet im knusprigen Teigmantel - with fish in batter	13,- / 15,-
(57) mit Schweinefleisch im knusprigen Teigmantel - with pork in batter	13,- / 15,-
(70) mit knuspriger Entenbrust - with duck	17,- / 19,-

TRADITIONAL KUNG PAO

Tofu oder Hähnchenbrustfilet gebraten mit Brokkoli, roter Paprika, Bambus, Zwiebeln und Chili in einer **scharfen** dunklen Sauce mit Knoblauch, Sesamöl, garniert mit Cashew-Kernen 1

(V13) mit Tofu - vegan - with tofu	15,- / 17,-
(93) mit Hähnchenbrustfilet - with chicken	16,- / 18,-

FRIED RICE & NOODLES

FRIED RICE - Bratreis

mit Ei und Gemüse 1

(V1) veggie / vegan möglich (ohne Ei)	11,- / 13,-
(100) mit Schweinefleisch - with pork	13,- / 15,-
(101) mit Hähnchenbrustfilet - with chicken	13,- / 15,-
(102) mit Rindfleisch - with beef	13,- / 15,-
(106) Nasi Goreng	16,- / 18,-
Bratreis mit Enten- und Hühnerfleisch, Shrimps und Mandeln, scharf	
(107) mit knuspriger Entenbrust - with duck	19,- / 21,-
dazu Sauce nach Wahl (süßsauer / dunkle Sauce / Kung Pao Sauce, scharf)	
(107a) mit knuspriger Hähnchenbrust - with chicken breast	17,- / 19,-
dazu Sauce nach Wahl (süßsauer / dunkle Sauce / Kung Pao Sauce, scharf)	

FRIED NOODLES - Bratnudeln

mit Ei und Gemüse 1

(V2) veggie	11,- / 13,-
(109) mit Schweinefleisch - with pork	13,- / 15,-
(110) mit Hähnchenbrustfilet - with chicken	13,- / 15,-
(111) mit Rindfleisch - with beef	13,- / 15,-
(108) Bami Goreng	16,- / 18,-
Bratnudeln mit Enten- und Hühnerfleisch, Shrimps und Mandeln, scharf	
(115) mit knuspriger Entenbrust - with duck	19,- / 21,-
dazu Sauce nach Wahl (süßsauer / dunkle Sauce / Kung Pao Sauce, scharf)	
(115a) mit knuspriger Hähnchenbrust - with chicken breast	17,- / 19,-
dazu Sauce nach Wahl (süßsauer / dunkle Sauce / Kung Pao Sauce, scharf)	

(V3) Curry-Reisnudeln mit Gemüse - vegan - Curry Rice Noodles 1	12,- / 14,-
---	-------------

3 COURSE MENU

CHICKEN MENU

Vorspeise: Klassische San la Tan Suppe 1
Hauptgang: Hähnchenbrustfilet im knusprigen Teigmantel mit süßsauer Sauce
Knusprige Hähnchenbrust mit 8 Kostbarkeiten 1
Dessert: Banane im Teigmantel mit Honig (alternativ Ananas)
Für 1 Person 25,- / für 2 Personen 48,-

PORK MENU

Vorspeise: Wan Tan Suppe mit Schweinefleisch 1
Hauptgang: Schweinefleisch im knusprigen Teigmantel mit süßsauer Sauce
Gebratenes Schweinefleisch Sichuan-Art, **scharf** 1
Dessert: Banane im Teigmantel mit Honig (alternativ Ananas)
Für 1 Person 25,- / für 2 Personen 48,-

DUCK MENU

Vorspeise: Klassische San la Tan Suppe 1
Hauptgang: Knusprige Ente mit süßsauer Sauce
Knusprige Ente mit 8 Kostbarkeiten 1
Dessert: Banane im Teigmantel mit Honig (alternativ Ananas)
Für 1 Person 27,- / für 2 Personen 52,-

BEEF MENU

Vorspeise: Currysuppe 1
Hauptgang: Knusprige Rindfleischstreifen mit Dip
Gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln, **scharf** 1
Dessert: Banane im Teigmantel mit Honig (alternativ Ananas)
Für 1 Person 25,- / für 2 Personen 48,-

SEAFOOD MENU

Vorspeise: Wan Tan Suppe mit gehackten Garnelen 1
Hauptgang: Rotbarschfilet im knusprigen Teigmantel mit süßsauer Sauce
Gebratene Garnelen mit Gemüse in pikanter dunkler Sauce 1
Dessert: Banane im Teigmantel mit Honig (alternativ Ananas)
Für 1 Person 35,- / für 2 Personen 65,-

VEGGIE MENU

Vorspeise: Mini-Frühlingsrollen mit Dip 1
Hauptgang: Gemüse im knusprigen Teigmantel mit süßsauer Sauce
Gemüse Chop Suey mit Tofu 1
Dessert: Banane im Teigmantel mit Honig (alternativ Ananas)
Für 1 Person 22,- / für 2 Personen 40,-

CLASSIC MENU FOR TWO

Vorspeise: Klassische San la Tan Suppe 1
Hauptgang: Knusprige Ente mit 8 Kostbarkeiten 1
Gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln, **scharf** 1
Hähnchenbrustfilet mit süßsauer Sauce
Dessert: Banane im Teigmantel mit Honig (alternativ Ananas)
Für 2 Personen 55,- €

SPECIAL MENU FOR TWO

Vorspeise: Gemischte Vorspeisenplatte 1
Hauptgang: Rinderfilet Bulgogi-Art
Gelbes Erdnuss-Curry mit knuspriger Ente
Hähnchenbrustfilet in knuspriger Mandelkruste mit süßsauer Sauce
Beilagen: Reis & gebratene Nudeln
Dessert: Einzeln nach Wahl oder Dessertvariation
Für 2 Personen 70,- €

FAMILY & FRIENDS MENU - 1 DAY PRE-ORDER

Unser beliebtes Tischbuffet ist mit oder auch ohne Meeresfrüchte erhältlich, wird durch saisonale Spezialitäten ergänzt und muss mindestens einen Tag im Voraus bestellt werden.

Vorspeise: Mixed Starters & Dim Sum (Vorspeisenvariation) 1
Hauptgang: Garnelen in süß-sauer-scharfer Sauce, pikant
Schweinefleisch in Schwarzer-Bohnen-Sauce, **scharf** 1
Knusprige Ente mit 8 Kostbarkeiten 1
Rinderfilet Bulgogi-Art
Hähnchenbrustfilet in knuspriger Mandelkruste mit süßsauer Sauce
Beilagen: Reis & gebratene Nudeln
Dessert: Einzeln nach Wahl oder Dessertvariation

Für 4 Personen 150,- / inklusive Suppe 160,-
Jede weitere Person +37,5 / +40,-
Individuelle Zusammenstellung möglich, Preis auf Anfrage.

PEKING DUCK - 1 DAY PRE-ORDER

Die traditionell zubereitete Peking Ente im 4-Gänge-Menü muss ebenfalls mindestens einen Tag im Voraus bestellt werden.

Suppe: Klassische San la Tan Suppe 1
Vorspeise: Traditionelle Peking Ente 1
Hauptgang: Knusprige Ente auf Gemüse (8 Kostbarkeiten) dazu Saucenvariation 1
Dessert: Einzeln nach Wahl oder Dessertvariation
Für 2 Personen 90,-
Für 3 Personen 120,-
Für 4 Personen 150,-
jede weitere Person + 37,5

DESSERT

small/regular

- (123) **Sesambällchen** mit süßer Füllung - **vegan** - sesame balls 4,- / 6,-
- (124) **Ananas** im Teigmantel mit Honig - **veggie** - pineapple fritters with honey 4,- / 6,-
- (125) **Banane** im Teigmantel mit Honig - **veggie** - banana fritters with honey 4,- / 6,-
- (126) **Ananas** im Teigmantel mit Honig & Vanilleeis - **veggie** -
pineapple fritters with honey & vanilla ice 6,- / 9,-
- (127) **Banane** im Teigmantel mit Honig & Vanilleeis - **veggie** -
banana fritters with honey & vanilla ice 6,- / 9,-
- (128) **Sesambällchen** mit süßer Füllung & Zitronensorbet - **vegan** -
sesame balls & lemon sorbet 6,- / 9,-
- Mövenpick Eis** - mövenpick ice cream
Bourbon Vanille, Chocolate Chips, Strawberry&Cream, Zitronensorbet - **vegan**
eine Kugel / one scoop 3,-

DIGESTIF

Eine Auswahl - a selection

Haselnuss 43 % vol.

Ziegler Distillery Freudenberg am Main

Mehr Dessert als Digestif, erfreut dieser Geist vor allem nach dem Essen.

Schokolade, Vanille und Nussgenuss wurden zum Fließen gebracht.

2cl - 8,-

Botucal Reserva Exclusiva 40 % vol.

Distillery Ron Diplomatico - Venezuela

Der vielfach ausgezeichnete Rum besticht durch sein kraftvolles Aroma von angenehmer Süße,
feiner Würze sowie seiner überragenden Milde.

4cl - 8,-

Bric del Gaian 43 % vol.

Die Familie Berta steht für die Tradition des edlen langjährig fassgereiften Grappa.

Dieser Tresterbrand begeistert die Nase durch seinen feinnuancierten Duft und den Gaumen mit
seinen seidenweichen Aromen von Früchten und Vanille.

Distillery Berta Mombaruzzo - Italy

2cl - 10,-