

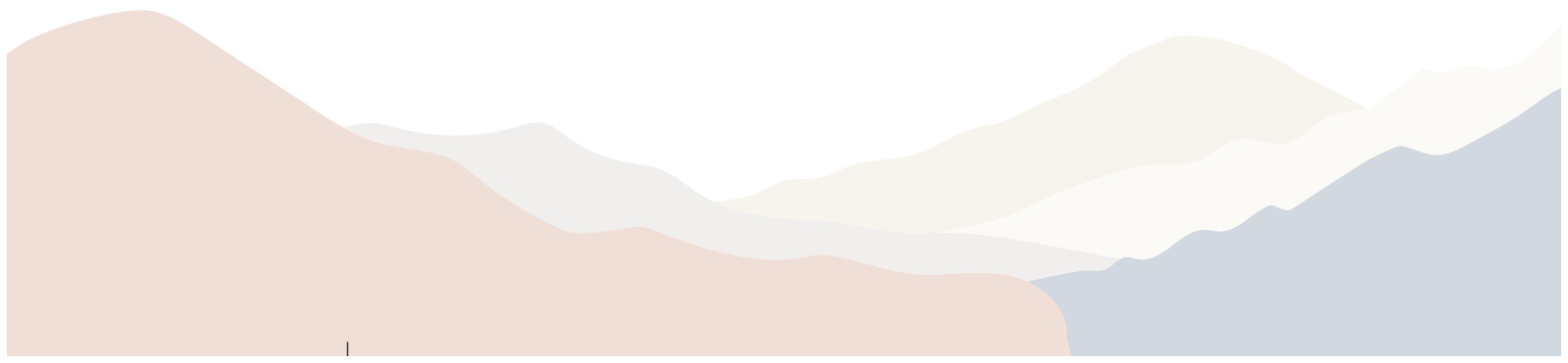


HEEYANG

THAI & SUSHI



SPEISEKARTE





HEEYANG SPEZIALITÄTEN

Menu 1 (für 2 Personen) **45,00**

Vorspeise

Zwei Suppen Ihrer Wahl oder vegetarische Frühlingsrollen f

Hauptgerichte

Hühnerfleisch* mit rotem Thaicurry und Gemüse in Kokosmilch

Rindfleisch mit verschiedenem Gemüse und Ingwer a-f-d-b-i

Nachtisch

Gebackene Ananas mit gebackener Banane und Eis

Menu 2 (für 2 Personen) **48,00**

Vorspeise

Zwei Suppen Ihrer Wahl oder vegetarische Frühlingsrollen f

Hauptgerichte

Rindfleisch* mit rotem Thaicurry und Gemüse in Kokosmilch a-f-d-b

Knusprige Ente süß-sauer mit Ananas, Bambus und Gurken f-d-b

Nachtisch

Gebackene Ananas mit gebackener Banane und Eis

A1 Shake Teriyaki 18,00

Gegrilltes, norwegisches Lachsfilet mit Gemüse und Teriyaki Soße f-b-i

A2 Maguro Teriyaki 19,00

Gegrilltes Thunfischfilet mit Gemüse und Teriyaki Soße a-f-d

A3 Tintenfisch 16,50

Gegrillter Tintenfisch mit Gemüse und Teriyaki Soße a-f

A4 Yakitori* 13,90

Gegrillter Hähnchenspieß mit Salat und Soße a-f-b-i

A6 Hee Yang Teller 19,50

Gegrillte Fischarten und Garnelen mit Gemüse in Teriyaki Soße f-b-i

A7 Chicken Curry 14,90

Hühnerfleisch mit Gemüse, Ingwer, Knoblauch und Curry f-b-i

A8 Rhamen 13,90

Koreanische Nudelsuppe mit Rindfleisch f-b-i

A9 Fisch (Thai Eintopf) 17,90

Norwegisches Lachsfilet mit rotem Thaicurry und Gemüse in Kokosmilch f-b-i

*scharf **sehr scharf



SUPPEN

- | | | |
|---|---|------|
| 1 | Sabji Suppe*
Süss-saure Suppe mit Ei, Tofu und Gemüse a·f·b·m·i | 5,00 |
| 2 | Tom Yam Gai*
Zitronensuppe mit Hühnerfleisch, Kha, frische Champignons, Zitronensaft, Zitronengras und Koriander sauer pikant f·a | 5,50 |
| 3 | Tom Kha Gai*
Kokosmilchsuppe mit Hühnerfleisch, Kha, Kokosmilch, frische Champignons, Zitronenblätter und Koriander a·f·d·b | 6,00 |
| 4 | Tom Yam Gung*
Zitronensuppe mit Garnelen, Kha, frischen Champignons, Zitronensaft, Zitronengras und Koriander, sauer pikant f·b | 6,50 |
| 5 | Miso Suppe
Helle Misosuppe mit Tofu, Porree und Algen f·b | 5,00 |



SALATE

- | | | |
|----|---|-------|
| 11 | Mangosalat*
Frische Mangostücke mit Chili, Erdnüssen, Möhren und Paprika b·f | 8,00 |
| 12 | Yam Nua*
Thai Rindfleisch Salat mit roten Zwiebeln, Chili, Gurken, Tomaten, Erdnuss, Koriander und Dressing nach Art des Hauses a·b·f | 8,80 |
| 13 | Yam Gai*
Hühnerfleischsalat mit roten Zwiebeln, Chili, Gurke, Tomaten, Erdnüssen, Koriander und Dressing nach Art des Hauses a·b·f | 8,50 |
| 14 | Teng Tam*
Thai-Gurkensalat mit Erdnüssen, Chili, Tomaten, Knoblauch, Koriander und Dressing nach Art des Hauses b·f | 7,00 |
| 15 | Enten Salat*
Gebratene Ente mit roten Zwiebeln, Gurke, Tomaten, Erdnuss, Chili, Koriander, Dressing nach Art des Hauses b·i·f | 10,50 |
| 16 | Edamame
Gedünstete, junge Sojabohnen f·m | 6,00 |



VORSPEISEN

20	Gyoza 4 Stück Teigtaschen mit Hühnerfleisch und Gemüse a-i	7,00
21	Sommerrollen 2 Stück Sommerrollen gefüllt mit Garnelen oder Hähnchen	6,50
22	Vegetarische Frühlingsrollen 6 Stück Frühlingsrolle gefüllt mit Gemüse i	4,50
23	Gebackene Wan Tan 6 Stück Teigtaschen mit Hühnerfleisch und Lauchzwiebeln a-i	6,50
24	Hausgemachte Frühlingsrolle Frühlingsrolle mit Gemüse und Hackfleisch a-i	6,00
25	Krupuk Krabbenchips b	4,50
26	Yasai Tempura Frittiertes Gemüse i	7,80
27	Tempura Moriawase Frittiertes Gemüse, Fisch und Garnelen i	10,50
28	Ebi Tempura 5 Stück Frittierte Hummerkrabben i	12,00
29	Yaki Tori Hühnerfleischspieß mit Teriyakisoße a-i	7,00
30	Satay Hühnerfleischspieß mit Erdnuss Soße a-h-f	7,00



THAISPEZIAL EINTOPF

42	Gäng Massaman Gai* Hühnerfleisch mit Massaman Thaicurry, Kartoffeln, Zwiebeln, Karotten, Erdnüssen und Koriander in Kokosmilch b-d-h-a	14,80
43	Gäng Khaw Wan Gai** Hühnerfleisch mit grünem Thaicurry, Auberginen, Bambussprossen, Paprika, Peperoni und Basilikum in Kokosmilch b-d-a	14,80
44	Pa Nang Gai** Hühnerfleisch mit Pa Nang, Thaicurry, Peperoni, Paprika, Zuckerschotten, Zitronenblätter, Erdnüssen und Basilikum in Kokosmilch b-d-h-a-k	14,80
46	Gäng Khaw Gung** Garnelen mit rotem Thaicurry, Bambussprossen, Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Basilikum in Kokosmilch b-d	17,80
48	Gäng Khaw Wahn ToFu** Tofu mit grünem Thaicurry, Bambus, Brokkoli, Champignons, Okra, Zitronenblätter, Peperoni und Basilikum in Kokosmilch d-m-b	13,90

*scharf **sehr scharf



GEFLÜGELGERICHTE

- | | | |
|-----------|--|--------------|
| 55 | Ente süß-sauer*
Knusprige Ente mit Ananas, Paprika, Karotten, Apfel und Bambus in süß-sauer Soße f-i | 16,50 |
| 56 | Ente mit Erdnussoße*
Knusprige Ente mit Hühnerfleisch, Rindfleisch, Garnelen, Paprika, Brokkoli, Zucchini, Champignons a-b-f-d-h-i | 17,50 |
| 58 | Ente nach Art des Hauses*
Knusprige Ente mit verschiedenen Sorten Fleisch, Garnelen und Gemüse f-b-i | 17,90 |
| 60 | Hühnerfleisch süß-sauer*
Knuspriges Hühnerfleisch mit Ananas, Paprika, Bambus, und Gurken in süß-sauer Soße f-a-i | 14,50 |
| 61 | Gai Phad Khing*
Gebratenes Hühnerfleisch mit Cashewnüssen, verschiedenem Gemüse, Ingwer und Knoblauch a-f-b-i-k | 14,90 |
| 62 | Gäng Gai**
Hühnerfleisch mit rotem Thaicurry, Paprika, Peperoni, Bambussprossen, Auberginen und Basilikum in Kokosmilch a-f-b-d | 15,90 |
| 63 | Hühnerfleisch mit Erdnussoße*
Hühnerfleisch mit Erdnussoße und verschiedenem Gemüse a-f-b-d-h | 14,90 |
| 64 | Mango Chicken
Gebratenes Hähnchen mit frischer Mango, Karotten, Paprika, Zwiebeln in MangosöÙe und Kokosmilch a-d-f | 14,90 |



FLEISCHGERICHTE

- | | | |
|-----------|---|--------------|
| 68 | Gäng Nua**
Knusprige Ente mit Ananas, Paprika, Karotten, Apfel und Bambus in süß-sauer Soße a-f-b-d | 15,90 |
| 69 | Pa Näng Nua**
Rindfleisch mit Pa Näng Thaicurry, Zitronenblätter, Peperoni, Paprika, Basilikum, Zuckerschoten, Erdnüssen und Kokosmilch a-b-d-h-k | 15,50 |
| 70 | Nua Phad Gra Pau*
Rindfleisch mit Peperoni, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Basilikum a-f-b-i | 15,50 |
| 71 | Beef Curry*
Kurz gebratene Rindfleischstreifen, abgeschmeckt mit speziellen Gewürzen auf einer scharfen CurrysoÙe a-f-d | 15,90 |

*scharf **sehr scharf



FISCH & MEERESFRÜCHTE

- 80 **Fisch süß-sauer** **17,50**
Knusprig gebackenes Fischfilet mit Ananas, Paprika und Gurken in süß-sauer Soße b·f·i
- 81 **Gäng Khow Wahn Gung**** **18,90**
Garnelen mit grünem Thaicurry, Auberginen, Bambussprossen, Paprika, Peperoni und Basilikum in Kokosmilch b·f·d
- 82 **Gäng Khow Gung**** **18,90**
Garnelen mit rotem Thaicurry, Peperoni, Auberginen, Bambussprossen und Basilikum in Kokosmilch b·f·d
- 83 **Pa Näng Gung**** **18,90**
Gebratene Garnelen mit Pa Näng Thaicurry, Peperoni, Zitronenblätter, Paprika, Zuckerschoten, Erdnüssen und Basilikum in Kokosmilch b·f·d·h·k
- 84 **Gung Phad Noh Mai*** **18,50**
Gebratene Garnelen mit Bambus, Paprika, Karotten, Champignons und Knoblauch i·b
- 85 **Pla Muk Phad Prik*** **16,50**
Gebratener Tintenfisch mit Peperoni, Zwiebeln, Paprika und Basilikum b·f·i



VEGETARISCH

- 90 **Kung Thung Phad*** **13,80**
Soi-Sam mit Brokkoli, Paprika, Champignons, Ingwer und Knoblauch in Erdnusssoße d·f·h
- 91 **Tohu Phad Pak*** **13,90**
Tofu mit Brokkoli, Sojasprossen, Paprika, Zwiebeln, Karotten, Ingwer, Knoblauch und Basilikum b·f·m
- 92 **Phad Phak Ruom*** **14,50**
Glasnudeln mit Sojasprossen, Paprika, Zucchini, Karotten, Cashewnüssen, Ingwer und Knoblauch b·f·k



DESSERT

- 115 **Gebackene Banane** **6,50**
mit Honig und einer Kugel Eis
- 116 **Gebackene Ananas** **6,50**
mit Honig und einer Kugel Eis
- 117 **Kokos Eis** **5,00**
2 Kugeln

*scharf **sehr scharf



NUDELN & REIS

95	Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch, Gemüse und Ei a-f-b-i	13,50
96	Gebratener Reis mit Hühnerfleisch, Gemüse und Ei a-f-b-i	13,90
97	Gebratene Nudeln mit Ente, Gemüse und Ei a-f-b-i	16,00
99	Gebratene Nudeln mit Garnelen, Gemüse und Ei a-f-b	18,00



THAILÄNDISCHE NUDELSUPPEN

56	Garnelen Nudelsuppe* Thailändische Reisnudelsuppe mit Ingwer, Knoblauch, Garnelen und Gemüse f-b	18,50
57	Gemüse Nudelsuppe* Thailändische Reisnudelsuppe mit Spinat, Ingwer, Knoblauch und verschiedenem Gemüse f-b	13,50
58	Rindfleisch Nudelsuppe* Thailändische Reisnudelsuppe mit Ingwer, mariniertem Rindfleisch und Gemüse a-f-b	15,00



KIDS MENU

Für Kinder bis 10 Jahre

110	Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch, Gemüse und Ei a-f-b-i	8,50
111	Gebratener Reis mit Hühnerfleisch und Gemüse a-f-b-i	8,90
112	Hühnerfleisch süß-sauer a-f-b	9,50
113	Gebratene Nudeln mit Ente a-f-i	11,00

*scharf **sehr scharf



NIGIRI 2 Stück

140	Shake Lachsfilet f	6,00
141	Maguro Thunfisch f	6,50
142	Ebi gekochte Garnelen f	5,00
143	Dorade f	6,50
144	Tamago Ei f	5,00
145	Oktopus f	6,20
146	Tobiko Fischrogen f	6,50
147	Unagi marinierter Aal f	6,20
148	Avocado f	5,20
149	Kinusay Zuckerschote f	5,20
150	Shiromi Loup de mer f	6,20
151	Ikura Lachsrogen f	7,00



NIGIRI PLATTE 10 Stück

152	Tuna, Lachs, Ebi, Dorade, Oktopus	20,00
-----	-----------------------------------	-------



MAKI SUSHI 6 Stück

160	Shake Maki Lachs f	6,00
161	Maguro Maki Thunfisch f	7,00
162	Ebi Maki Hummerkrabben f	5,50
164	Tamago Maki Eier Omlette f	5,20
166	Oshinko Maki Jap. Rettich f	5,20
167	Kappa Maki Gurke f	5,20
168	Avocado Maki f	5,20
169	Kampiyu Maku Kürbisstreifen f	5,20



CALIFORNIA MAKI INSIDE OUT 8 Stück

175	Shake California Maki Lachs, Avocado f	8,80
177	Eskimo Maki Lachs, Gurke f	8,50
178	Maguro Spezial Thunfisch, eingelegter Rettich f	9,50
184	Special Rainbow Fusion Roll Tempura Shrimps, Philadelphia, geräucherter Lachs, House-Sauce d-f	13,50

*scharf **sehr scharf



SASHIMI 14 Stück

192	Shake Lachs f	21,00
193	Maguro Thunfisch f	23,00
194	Shake und Maguro f	22,00
195	Moriawase f Gemischte Sashimi (20 Stk.)	25,00



SASHIMI NEW STYLE 8 Stück

196	Gebratene Tuna-Sashimi Thunfischfilet, Teriyakisoße, Sesam f	15,00
197	Gebratenes Lachssashimi Lachsfilet, Teriyakisoße, Sesam f-i	13,50
198	Marinierte Lachs-Butter Lachsfilet, Lauchzwiebeln mit heißer Butter d	14,00



SPECIAL ROLLS MODERN STYLE 10 Stück

250	Spicy Tunaroll** Thunfisch, Avocado, Spicy Soße f	14,50
251	Special Tunaroll Thunfisch, Gurke, Avocado, Sesam, Tobiko on top f	15,00
252	Special Salmon Roll Lachs, Gurke, Avocado, Sesam, Tobiko on top f	14,00
253	Boston Roll Green Veggie Roll, Kürbis, Spargel, Gurke, Avocado, japanischer Rettich, Philadelphia d	13,50



HOT ROLLS 10 Stück

254	Sweet Memory Roll* Tempura Tuna, Gurke, Avocado, Teriyakisoße i-f	15,50
255	Crispy Dreams Roll* Tempura Garnele, Gurke, Avocado, Teriyakisoße i-f	14,00
258	Crispy Duck Roll* Tempura Ente, Gurke, Avocado, House Sauce i-f	14,00
265	Salmon Special Roll* Lachs, Spargel, Avocado, House Sauce i-f	14,80



HANDROLL Temaki

315	Hand Rolle Lachs f	7,50
316	Hand Rolle Thunfisch f	8,00

*scharf **sehr scharf



MIXPLATTEN FREESTYLE

- 261 Heeyang Mix 1 für 1 Person 22,00**
 8 California Maki mit Lachs, Avocado und Tobiko
 6 Sashimi, 4 Nigiri f
- 262 Heeyang Mix 2* 50,00**
 2 Personen
 8 Hot Rolls, 8 California Maki, 6 Maki, 10 Scheiben Sashimi,
 8 Nigiri i-f
- 263 Chef Special Tempura Platta**
 frittiert, scharf Gyoza, Lachs, Thunfisch, Garnelen i-f
 1 Person 20 Stück 25,00
 2 Personen 40 Stück 50,00
- 264 Menu Traditional 30,00**
 1 Person 20 Stück
 Nur Fisch Sashimi, Maki, Nigiris



POKE SUSHI BOWLS

- 310 Poke Lachs 16,00**
 Marinierter Lachs mit Avocado, rotem Krautsalat, Edamame,
 Granatapfel, Wakame, Gurke, Sushi Reis und Salat f-m
- 311 Poke Tuna 17,00**
 Marinierter Thunfisch mit Avocado, rotem Krautsalat, Edamame,
 Granatapfel, Wakame, Gurke, Sushi Reis und Salat f-m
- 312 Poke Chicken 14,00**
 Gegrilltes Hühnerfleisch mit Avocado, rotem Krautsalat,
 Edamame, Granatapfel, Wakame, Gurke, Sushi Reis und Salat a-f-m
- 313 Poke Ente 15,00**
 Knusprige Ente mit Avocado, rotem Krautsalat, Edamame,
 Granatapfel, Wakame, Gurke, Sushi Reis und Salat i-f-m
- 314 Poke Tofu 14,00**
 Frischer Tofu mit Avocado, rotem Krautsalat, Edamame,
 Granatapfel, Wakame, Gurke, Sushi Reis und Salat f-m

Allergene

- A Eier und Erzeugnisse daraus
- B Fisch und Erzeugnisse daraus
- C Krebstiere und Erzeugnisse daraus
- D Milch und Erzeugnisse daraus
- E Sellerie und Erzeugnisse daraus
- F Sesamsamen und Erzeugnisse daraus
- G Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10mg je KG bzw. 10 mg je 1
- H Erdnüsse und Erzeugnisse daraus
- I Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus
- J Lupine und Erzeugnisse daraus
- K Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus
- L Senf und Erzeugnisse daraus
- M Sojabohnen und Erzeugnisse daraus
- N Weichtiere und Erzeugnisse daraus

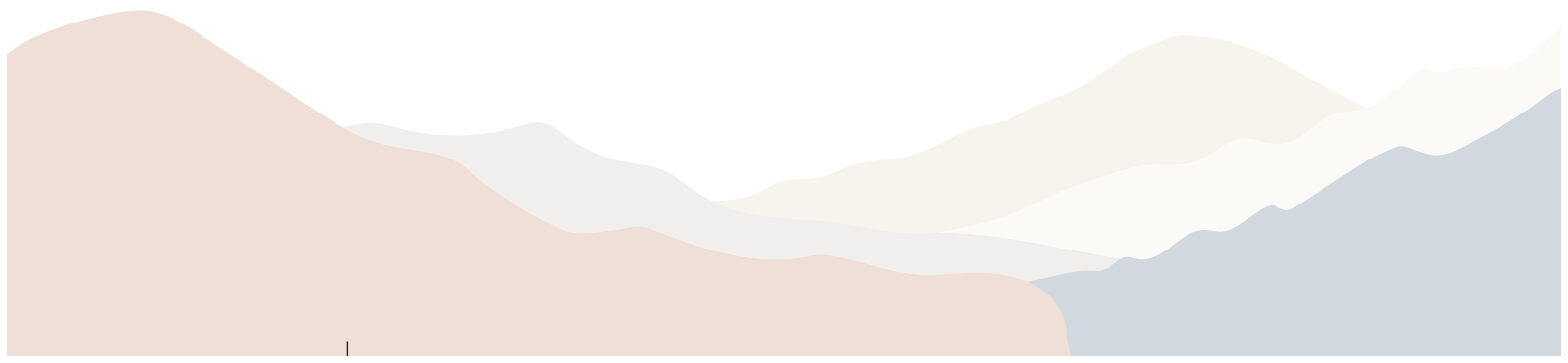


HEEYANG

THAI & SUSHI



GETRÄNKE





WARME GETRÄNKE

Jasmin Tee	3,50
Grüner Tee	3,50
Ingwer Minze Tee mit frischer Minze	3,50
Schwarzer Tee	2,50
Caffé Créma	2,50
Cappuccino	2,80
Espresso	2,20
Doppelter Espresso	3,20
Latte Macchiato	3,00
Milchkaffee	3,00



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,3l	0,4l
Coca Cola	3,20	3,80
Fanta	3,20	3,80
Sprite	3,20	3,80
Spezi	3,20	3,80
	0,25l	0,75l
Gerolsteiner Mineralwasser	2,00	5,90
Klindworth Säfte		0,3l
Apfelsaft		3,30
Orangensaft		3,30
KiBa		3,80
Mangosaft		3,80
Maracujasaft		3,80
Johannisbeersaft		3,80
	0,3l	0,4l
Saftschorlen	3,20	3,80
The Basil Basilikum Ingwer Limo	0,25l	3,00
Schweppes	0,2l	3,00
Tonic Water, Ginger Ale, Wild Berry, Bitter Lemon, Ginger Beer		
Bionade	0,33l	3,00
Red Bull Energy	0,25l	3,50
Homemade Lemonade	0,3l	4,50



BIERE

	0,3l	0,33l	0,5l
Bitburger vom Fass	3,50		4,90
Tiger vom Fass	3,50		4,90
Alsterwasser	3,50		4,50
Singha / Kirin		3,90	
Benediktiner hell, dunkel			4,90
Benediktiner Alkoholfrei			4,50
Bitburger Alkoholfrei		3,50	



APERITIF

Aperol Spritz		7,80
Hugo		7,80
Prosecco Basil		7,80
Lillet Wild Berry		7,80
Campari Orange		7,80
Mojito		7,80
Caipirinha		7,80



LONGDRINKS & COCKTAILS

Gin Tonic

Bombay Sapphire	4 cl	6,80
Hendricks	4 cl	7,80
Gin Sul	4 cl	9,00

Gin Basil

Bombay Sapphire	4 cl	6,80
Hendricks	4 cl	7,80
Gin Sul	4 cl	9,50

Moscow Mule

Vodka mit Schweppes, Ginger Beer und Gurke	4 cl	7,80
---	------	------

Vodka Red Bull

Vodka	4 cl	7,80
--------------	------	------

Cuba Libre

Havana Club 3 Jahre	4 cl	6,80
Havana Club 7 Jahre	4 cl	7,80

Dark & Stormy

Havana Rum 7 Jahre Schweppes, Ginger Beer, Limette		8,50
---	--	------

Whiskey Cola Sprite

Jack Daniels	4 cl	7,80
Ballantines	4 cl	6,80



SPIRITUOSEN 2 cl

Asiatische Spirituosen

Mekong	4,00
Bambusschnaps	3,00
Mao Tai	4,50

Gin

Bombay Sapphire	4,00
Hendricks	4,50
Gin Sul	5,50

Vodka

Absolut	3,00
Moskovskaya	3,50

Rum

Havana Club 3 Jahre	3,50
Havana Club 7 Jahre	4,50

Whiskey

Jack Daniels	4,00
Ballantines	3,50
Chivas Regal 12 Jahre	4,50
Singel Malt	4,80

Bitters

Aperol	2,00
Campari	3,00

Kräuter

Helbing Krümmel	3,00
Jägermeister	3,00
Ramazotti Averna	4 cl 4,50

Liköre

Baileys	3,00
Frangelico	3,50
Sambuca	3,00
Likör 43	3,50

Brandy

Hennessy	6,50
Carlos	5,00



ASIATISCHE SPEZIALITÄTEN

Sake warm	0,1l	6,50
Pflaumenwein	0,1l	3,50



WEISSWEINE

0,2l Glas

0,75l Flasche

Riesling QbA trocken

Markus Pfaffmann, Pfalz, Deutschland

Lebendig und frisch mit Aromen von Zitrusfrüchten,
gelben Pflaumen und Kräutern

6,90

Riesling QbA trocken

Wagner-Stempel, Rheinhessen, Deutschland

Steinobstfrucht mit Mineralität, klar und feinsaftig

27,00

Weißburgunder QbA trocken

Weingut Dreissigacker, Rheinhessen, Deutschland

Kräuterürzig, animierend mit Aromen, von Kernobst und
feiner Mineralität

6,90

27,00

Grauburgunder ‚Pfandturm‘ QbA trocken

Dr. Köhler, Rheinhessen, Deutschland

Klar und feinsaftig. Reife Apfelfrucht mit etwas Kräutrigkeit
und Mineralität

6,90

Grauburgunder QbA trocken

Weingut Rings, Pfalz, Deutschland

Reife Apfelfrucht, etwas Kräuter, mineralische Spannung,
kühle Kernobstfrucht

28,00

Sauvignon Blanc

Buitenverwachting, Constantia, Südafrika

Grüne Feigen, Stachelbeere, grüne Paprika und
angenehme Frische

28,00

Koonunga Hill Chardonnay

Penfolds, South Australia

Duftige Aromen von Geißblatt, Äpfeln, Zitronen,
etwas Grapefruit und feiner Mineralität

7,50

28,00

Besondere Empfehlung passend zum Sushi

Fleur de d'Artagnan blanc

Plaimont Freres, Côtes de Gascogne, Frankreich

Aromen von Zitrusfrüchten, sehr duftig, herrlich unkompliziert

6,90

27,00



ROTWEINE

0,2l Glas

0,75l Flasche

Primitivo Fantini

Farnese Vini, Abruzzen, Italien

Aromen von Zwetschgen, Himbeeren,
etwas Laktritz und Vanille

6,90

27,00

Carbenet Sauvignon

Montes, Colchagua Valley, Chile

Samtweiche Tannine. Fülliger und tiefgründiger Wein mit viel
dunkler Frucht.

7,50

28,00

Merlot Réserve Spéciale

Gerard Betrand, Languedoc, Frankreich

Saftige Frucht von Beeren, Kirschen, Pflaumen und sanfter Würze.
Leichte Vanillenote.

6,90

27,00

„Flower Collection“ Shiraz Carbenet Sauvignon

Lourensford, Stellenbosch, Südafrika

Würzige Nuancen, rote Früchte,
schwarzer Pfeffer und Schokolade

6,90

27,00

„Chiaromonte“ Nero d'Avola

Aromen von süßen Kirschen, reifen Beeren,
Vanille und feinen Gewürzen

28,00



ROSÉWEIN

Saigner' Rosé trocken

Lergenmüller, Pfalz, Deutschland

Animierend würzige Note mit Aromen von Orangen und reifen Äpfeln

6,90

27,00

Prosecco

4,50

27,00