

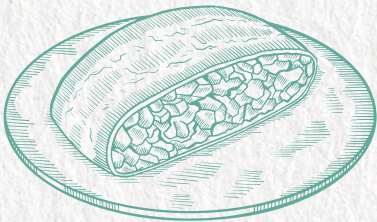
NACHSPEISEN
DESSERT

Lust auf eine süße Leckerei?
Fancy a sweet treat?

Hamburger Rote Grütze ^F   Vanilleeis / Sahne Hamburg's red fruit jelly vanilla ice cream / whipped cream	8,90	Warmes Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern ^{A,E,F,N,1}  auf Vanille-Karamell-Sauce Passionsfruchtsorbet / Sahne Warm chocolate soufflé with a liquid center on vanilla caramel sauce Passion fruit sorbet / cream	13,90
Obstsalat ¹    mit veganem Vanilleeis Fruit salad with vegan vanilla ice cream	10,90		
Warmer Apfelstrudel ^{A,F,G,H,N}  auf Vanillesauce / Puderzucker / Sahne Warm apple strudel Vanilla sauce / icing sugar whipped cream	10,90	Kugel Eis ^{A,F,1}  Scoop of ice cream • Erdbeere / strawberry • Schokolade / chocolate • Vanille / vanilla • Zitrone / lemon • Vegane Vanille / vegan vanilla 	1,50

KAFFEESPEZIALITÄTEN
COFFEE BY LAVAZZA

Espresso ¹¹	3,50
Doppelter Espresso ¹¹	4,70
Espresso Macchiato ^{F,11}	4,30
Café Crème ¹¹	4,30
Cappuccino ^{F,11}	4,70
Milchkaffee ^{F,11}	4,70
Latte Macchiato ^{F,11}	4,90
Chococcino ^{F,11}	4,90
Heiße Schokolade ^F	4,70



ALLERGENE

- A - Gluten
- B - Krebstiere & Krebstiererzeugnisse
- C - Fisch & Fischerzeugnisse
- D - Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse
- E - Soja & Sojaerzeugnisse
- F - Milch & Milcherzeugnisse (Laktose)
- G - Schalenfrüchte
- H - Sellerie & Sellerieerzeugnisse
- I - Senf & Senferzeugnisse
- J - Sesamsamen & Sesamerzeugnisse
- K - Schwefeloxid
- L - Lupine & Lupinenerzeugnisse
- M - Weichtiere & Weichtiererzeugnisse
- N - Eier & Eierzeugnisse

ZUSATZSTOFFE

- 1 - Konservierungsstoffe
- 2 - Farbstoff
- 3 - Antioxidationsmittel
- 4 - Süßungsmittel Accharin
- 5 - Süßungsmittel Cyclamat
- 6 - Süßungsmittel Aspartam
- 7 - Süßungsmittel Acesulfam
- 8 - Phosphat
- 9 - geschwefelt
- 10- Chinin
- 11- Coffein
- 12- Geschmacksverstärker
- 13- geschwärzt
- 14- gewachst

Bitte informieren Sie vor dem Essen einen Mitarbeiter, wenn Sie eine Lebensmittelallergie oder -unverträglichkeit haben.
Alle Speisen werden in einem Bereich zubereitet, in dem Allergene vorhanden sind.
Alle Preise in Euro inkl. MwSt.
Please inform a member of staff before eating if you have any food allergies or intolerances.
All food is prepared in an area where allergens are present.
All prices in euros, including VAT.

-  **Vegetarisch / Vegetarian**
-  **Glutenfrei / Gluten-free**
-  **Vegan / Vegan**
-  **Laktosefrei / Lactose-free**

Holiday Inn

LECKERES DEN
GANZEN TAG

ALL DAY DINING



SUPPEN & VORSPEISEN
SOUPS & STARTERS

Beginne so, wie du weiter machen möchtest
Start as you mean to go on

Maiscrèmesuppe ^F ^{cf} Hähnchenbruststreifen / Tortilla Chips Creamy corn soup Chicken breast stripes / tortilla chips	8,90	Caprese ^{F,G,K} ^{ve} ^{cf} Tomate & Mozzarella mit Pesto Genovese / Salat / Kräuter Caprese Tomato & mozzarella with pesto Genovese / salad / herbs	13,90
Rote-Linsen-Suppe ^{A,E,I} ^{ve} ^L Kokosmilch / Curry Red lentil soup Coconut milk / curry	7,90		
Hamburger Krebsuppe ^{A,B,F,H,2} Büsumer Krabben / Sahne Crab soup “Hamburg Style” “Büsum” crabs / cream	9,90	Friesische Matjeshappen ^{A,C,F,N} in Hausfrauen-Sauce / Schmand / Apfel- & Zwiebelstreifen / Reibeküchlein Frisian matie bites in housewife sauce / sour cream / apple and onion stripes / potato pancakes	14,90

SALATE / SALADS

Frische, die man schmeckt
Freshness you can taste

Caesar Salat ^{A,F,I,N} ^{ve} Römersalat / Croûtons / Grana Padano / Caesar Dressing Caesar Salad Romaine lettuce / croûtons / Grana Padano / Caesar dressing	12,90	Add-ons	
		Balkankäse ^F Balkan cheese ^{ve}	4,90
		Thunfisch ^C Tuna	5,90
Buddha Bowl ^{A,I,3} ^{ve} ^L marinierte Blattsalate / Bulgur Tomaten / Gurken / Avocado / Mais Radieschen / Sprossen / Rettich Hummus Buddha Bowl Marinated lettuce / bulgur / tomatoes cucumber / avocado / corn / radish hummus	13,90	Gebratene Hähnchenbruststreifen Grilled chicken stripes	8,90



SANDWICHES

Schnell auf die Hand, groß im Geschmack
Quickly at hand, big on flavor

Club Sandwich ^{A,F,N,1,3} Gegrillte Hähnchenbrust / knuspriger Speck / Salat / Tomaten / Steakhouse Pommes Club Sandwich Grilled chicken breast / crispy bacon / lettuce / tomatoes / Steakhouse fries	17,90
Fischbrötchen mit Fischfrikadelle ^{A,C,F,I,3,N} Zwiebelringe / Remoulade Fish bread roll with fish cakes Onion rings / remoulade	8,90
Fischbrötchen mit Bismark-Hering ^{A,C,3,4} ^L Zwiebelringe / Gewürzgurke / Weißkraut Fish bread roll with Bismark herring Onion rings / gherkin / white cabbage	9,90

SPEZIALITÄTEN AUS HAMBURG
SPECIALITIES FROM HAMBURG

Typisch Hamburg:
ehrlche Küche, norddeutscher Charakter und Spezialitäten mit frischer Brise

Typical Hamburg:
honest cuisine, northern German character, and specialties with a fresh breeze

Bauern-Frühstück ^{N,1,3,4} ^{cf} ^L Bratkartoffeln mit Ei / Gewürzgurken / Katenschinken Farmer's Breakfast fried potatoes with egg / gherkin / cured ham	17,90
Hamburger Sauerfleisch ^{A,F,G,H,N,3,9} Zartes Schweinefleisch in herzhafter Essig-Gelee-Marinade mit Bratkartoffeln / Gewürzgurke / Remouladensauce Sour meat “Hamburg Style” Tender pork in a savory vinegar jelly marinade with fried potatoes / gherkin / remoulade sauce	19,90



“Labskaus” ^{C,I,N,1,3,4,8} ^{cf} Traditionelles Hamburger Gericht Corned Beef / Kartoffeln / rote Beete / Bismark-Hering / Spiegelei “Traditionell ein Seefahrer-Gericht, bei dem ursprünglich gepökelt ^{es} Rindfleisch mit Kartoffeln, Zwiebeln, und roter Beete zu einem Stampf zusammengekocht wurde. Dazu gab es eingelegten Hering und Spiegelei. Daran hat sich sich bis heute nur wenig geändert. Sieht komisch aus, schmeckt aber großartig!”	24,90
“Labskaus” Traditonal Hamburg dish Corned Beef / potatoes / beetroot / Bismark herring / fried egg “Traditionally a sailors dish, originally consisting of salted beef cooked with potatoes, onions, and beetroot to form a mash. It was served with pickled herring and fried eggs. Little has changed to this day. It looks strange, but tastes great!”	

Hamburger Pannfisch ^{A,C,F,I,N} Gebratene Meeresfisch-Filets / Pommery-Senf-Sauce / Bratkartoffeln Eisbergsalat in Sylter Dressing Hamburg pan-fried fish Pan-fried sea fish fillets / Pommery mustard sauce / fried potatoes Iceberg lettuce with Sylt dressing	26,90
--	--------------

BEILAGEN / SIDES

Coleslaw ^{F,I,N,1,3} ^{ve} Coleslaw	3,90
Kleine Salatbowl ^{ve} Small salad bowl	4,90
Süßkartoffelpommes ^{ve} Sweet potato fries	5,90
Bratkartoffeln ^{ve} Fried Potatoes	4,90
Steakhouse Pommes ^{ve} Steakhouse Fries	4,90

ZIMMER-SERVICE,
WIE SIE ES MÖGEN

ROOM SERVICE, JUST
THE WAY YOU LIKE IT

Möchtest du im Zimmer essen?
Du kannst deine Bestellung an unserer
Bar abholen oder gegen eine
Tablettgebühr von 10,00 € bringen wir
sie dir aufs Zimmer.
Would you like to eat in your room?
You can pick up your order at our bar or,
for a **tray fee of 10.00 €**, we will bring it
to your room.

KLASSISCHE GERICHTE
CLASSIC DISHES

Bewährte Klassiker mit Geschmack
Prouved classics with great taste

Penne Arrabiata ^{A,3} ^{ve} ^L Penne in scharfer Tomatensauce Penne Arrabiata Penne in spicy tomato sauce	11,50
Große Currywurst ^{1,2,1,3,8} ^{cf} ^L Homestyle Currysauce / Steakhouse Pommes Large curry sausage Homestyle currysauce / Steakhouse fries	14,50
Elsässer Flammkuchen ^{A,F,1,3} Schmand / Crème Fraîche / Speck / Zwiebeln German kind of pizza Sour cream / crème fraîche / bacon / onions	14,90

Rote Beete Risotto ^{ve} ^{cf} ^L mit Kürbis Falafel / Süßkartoffel-Chips Beetroot risotto with pumpkin falafel / sweet potato chips	15,50
---	--------------

Argentinisches Rumpsteak (200g) ^F ^{cf} mit Kräuterbutter & Steakhouse Pommes Argentine rump steak (200g) with herb butter & steakhouse fries mit Pfefferrahmsauce ^{D,F,H,I,K} with pepper cream sauce mit BBQ-Sauce ³ with BBQ sauce	31,90 3,70 3,70
---	--

Wiener Schnitzel ^{A,F,N} Zwei Kalbsschnitzel in Weißbrot-Panade / Preiselbeeren / Zitrone / Gurkensalat dazu Kartoffelsalat ³ oder Bratkartoffeln Vienna schnitzel Veal escalope in white bread breading / mountin cranberries / lemon / cucumber salad served with potato salad or fried potatoes	31,90
---	--------------

BURGER

Echt. Saftig. Unvergesslich.
Authentic. Juicy. Unforgettable.

Wähle zu deinem Burger aus **Steakhouse Pommes,**
Süßkartoffelpommes oder Bratkartoffeln als Beilage.
Choose between **steakhouse fries, sweet potato fries or**
fried potatoes as a side dish for your burger.

Caesar Chicken Burger ^{A,F,N,1,3} Gebratene Hähnchenbrust / Römersalat / knuspriger Speck / Burger Bun Caesar Chicken Burger Grilled chicken breast / romaine lettuce / crispy bacon / burger bun	18,90	Holsteiner Schnitzel Burger ^{A,F,H,N} Schnitzel vom Schwein / Spiegelei / Salat Röstzwiebeln / Sauce Hollandaise Burger Bun Schnitzel Burger “Holstein Style” Pork escalope / fried egg / salad fried onions / hollandaise sauce / burger bun	19,90
Angus Rindfleischburger ^{A,F,N,1,3} Salat / Tomate / Gurke / Zwiebeln / Burgersauce / Burger Bun Angus Beef Burger Lettuce / tomato / cucumber / onions burger sauce / burger bun	19,90	Add-ons	
		Knuspriger Speck ^{1,2} Crispy Bacon Cheddar Käse ^{F,2} ^{ve} Cheddar Cheese	3,20 3,20

COCKTAILS

Cosmopolitan Wodka, Cointreau, fresh Lime, Cranberry	12,50
Espresso Martini Wodka, Espresso, Kahlúa, Baileys, Zucker ^{2,11}	12,50
Negroni Gin, Campari, Martini Rosso ^{K,2}	12,50
Gin Fizz Gin, fresh Lemon, Zucker, Soda	12,50
Whiskey Sour Bulleit Bourbon, fresh Lemon, Zucker, Aquafaba	12,50
Wodka Sour Absolut Wodka, fresh Lemon, Zucker, Aquafaba	12,50
Aperol Sour Aperol, fresh Lemon, Zucker, Aquafaba ^{1,2}	12,50
Amaretto Sour Amaretto Di Saronno, fresh Lemon, Zucker, Aquafaba	12,50

PREMIUM COCKTAILS

Hamburg Gimlet NORK Zitrone-Ingwer, Lime Juice	13,90
Dark & Stormy dunkler Rum, fresh Lime, Goldberg Ginger Beer ²	13,90
French 75 Gin, fresh Lemon, Zucker, Crémant ⁹	13,90

MOCKTAILS

Tropical Fizz Orangensaft, Maracijasaft, frischer Zitronensaft, Soda	8,90
Lemon Fresh Mandelsirup, Ananassaft, frischer Zitronensaft, Bitter Lemon, Minze ^{A,G,3,10}	8,90
Apple Cinnamon Sour Apfelsaft, frischer Zitronensaft, Zimt, Aquafaba	8,90
Elderflower Fizz Knut Hansen 0,0, frischer Zitronensaft, Holunderblütensirup, Soda	8,90



ALLERGENE

- A - Gluten
- B - Krebstiere & Krebstiererzeugnisse
- C - Fisch & Fischerzeugnisse
- D - Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse
- E - Soja & Sojaerzeugnisse
- F - Milch & Milcherzeugnisse (Laktose)
- G - Schalenfrüchte
- H - Sellerie & Sellerieerzeugnisse
- I - Senf & Senferzeugnisse
- J - Sesamsamen & Sesamerzeugnisse
- K - Schwefeloxid
- L - Lupine & Lupinenerzeugnisse
- M - Weichtiere & Weichtiererzeugnisse
- N - Eier & Eierzeugnisse

ZUSATZSTOFFE

- 1 - Konservierungsstoffe
- 2 - Farbstoff
- 3 - Antioxidationsmittel
- 4 - Süßungsmittel Accharin
- 5 - Süßungsmittel Cyclamat
- 6 - Süßungsmittel Aspartam
- 7 - Süßungsmittel Acesulfam
- 8 - Phosphat
- 9 - geschwefelt
- 10- Chinin
- 11- Coffein
- 12- Geschmacksverstärker
- 13- geschwärzt
- 14- gewachst



Holiday Inn

GETRÄNKE
DRINKS



Sofern nicht anders angegeben, haben alle Weine auf dieser Karte einen Alkoholgehalt zwischen 9 % und 15 %. Sollte ein Wein nicht verfügbar sein, wird eine passende Alternative angeboten. Bitte trinken Sie verantwortungsvoll. Alle Preise verstehen sich inklusive der jeweils gültigen Mehrwertsteuer in Euro.

Unless stated, all wines on this list have an ABV content of between 9% and 15%. All prices are inclusive of VAT at the current rate in Euro.

Weißwein / White Wine

Unser Hauswein: Weißer Burgunder “June Six”⁹
Weingut Stefan Potzinger, Südsteiermark, Österreich

Cuvée “Summerfeeling” ⁹ Johannes Landerer, Baden	200ml	500ml	750ml
Grauburgunder QbA ⁹ Weingut Markus Pfaffmann, Pfalz	8,90	21,90	31,00
Grüner Veltliner Federspiel “Terrassen” ⁹ Domäne Wachau, Wachau, Österreich	8,90	21,90	31,00
Riesling QbA “VDP Gutswein” ⁹ Weingut Spreitzer, Rheingau	9,50	23,90	35,00
Chardonnay DO Penedès “3055” ⁹ Jean Leon by Miguel Torres, Penedès, Spanien	11,90	29,90	45,00
Sauvignon Blanc “Villa Maria” ⁹ Private Bin, Marlborough, Neuseeland	14,90	36,90	55,00
“Free your Freitag” alkoholfrei ⁹ Chatto Zero, Rheinhessen	7,90	19,90	29,00

Rotwein / Red Wine

Unser Hausein: Blauer Zweigelt “June Six”⁹
Weingut Stefan Potzinger, Südsteiermark, Österreich

Primitivo “Salento” IGTP ⁹ Centurio Minor, Apulien, Italien	200ml	500ml	750ml
Spätburgunder QbA “Vulkanfels” ⁹ Winzergemeinschaft Königsschaffhausen, Baden	8,90	21,90	31,00
Cabernet Sauvignon “Andica” ⁹ Miguel Torres, Curico Valley, Chile	8,90	21,90	31,00
Rioja Crianza DO ⁹ Bodegas El Meson, Rioja, Spanien	10,90	26,90	39,00
Vitiano Falesco “Rosso Umbria” IGP ⁹ Familia Cotella, Umbrien, Italien	10,90	26,90	39,00
Merlot “Heritage” ⁹ Gérard Bertrand, Languedoc, Frankreich	13,50	32,90	49,00

Roséwein / Rosé Wine

“Saignée” Rosé QbA⁹
Weingut Johannes Landerer, Baden

“Gris Blanc” Rosé⁹
Gérard Bertrand, Languedoc, Frankreich

Sparkling

Prosecco “Scavi & Ray”⁹
Italien

Unser Haus-Frizzante Rosé “June Six”⁹
Weingut Stefan Potzinger, Südsteiermark, Österreich

Crémant “Bouvet Tresor”⁹
Frankreich

Champagner “Lanson Black Lable”⁹
Brut, Frankreich

Softdrinks & Mixer

Staatl. Fachingen Gourmet 250ml 3,90

Staatl. Fachingen Gourmet 750ml 7,50

Coca Cola 200ml^{2,8,11} 3,90

Coca Cola Zero 200ml^{1,2,6,11} 3,90

Fanta 200ml^{2,3} 3,90

Sprite 200ml 3,90

Schweppes Ginger Ale 200ml^{A,2} 4,20

Schweppes Bitter Lemon 200ml^{A,3,10} 4,20

Schweppes Indian Tonic Water 200ml^{A,10} 4,20

Schweppes Dry Tonic Water 200ml^{A,10} 4,20

Paulaner Spezi 330ml 4,50

Effect Energydrink 200ml^{2,11,15} 4,90

Rauch Eistee Pfirsich 330ml¹¹ 5,50

Rauch Eistee Kirsche 330ml¹¹ 5,50

Rauch Eistee Zitrone 330ml¹¹ 5,50

Säfte & Schorlen
Juices & Spritzer

Apfel / Apple 200ml 4,50

Orange 200ml 4,50

Kirsche / Cherry 200ml 4,50

Banane / Banana 200ml 4,50

Cranberry 200ml 4,50

Ananas / Pineapple 200ml 4,50

Maracuja / Passion Fruit 200ml 4,50

als Schorle / as Spritzer 300ml 5,20

Bier vom Fass
Beer on Tap

Paulaner “Münchner Hell” 300ml^A 4,50

Paulaner “Münchner Hell” 500ml^A 5,90

Ratsherrn Pils 300ml^A 5,50

Ratsherrn Pils 500ml^A 6,90

Alsterwasser 300ml^A 5,50

Alsterwasser 500ml^A 6,90

Alsterwasser alk.frei. 500ml^A 6,50



Hamburger Craft Beer

Ratsherrn Pale Ale 330ml^A 7,20

Ratsherrn Oat White IPA 330ml^A 7,20

Flaschenbiere
Bottled Beers

Paulaner Hefe-Weißbier 500ml^A 5,90

Paulaner Hefe-Weißbier alk.frei 500ml^A 5,90

Ratsherrn Pils 330ml^A 5,50

Ratsherrn Pils alk.frei 330ml^A 5,50

Salitos Tequila Beer 330ml^A 6,50

Hamburger Spirituosen
Spirits from Hamburg

Franzi “Der Franzbrötchenlikör” 2cl^{F,N,2} 2,90

NORK Zitrone-Ingwer 2cl 4,50

Knut Hansen Gin 4cl 14,00

Knut Hansen 0,0 4cl 7,90

Aperitif

Martini Bianco 5cl⁹ 5,50

Martini Rosato 5cl⁹ 5,50

Martini Rosso 5cl⁹ 5,50

Martini Extra dry 5cl⁹ 5,50

Aperol 4cl^{1,2} 6,00

Campari 4cl² 6,50

Lillet blanc 4cl⁹ 6,50

Wodka

9 Mile Vodka 4cl 6,50

Absolut Vodka 4cl 6,50

Grey Goose 4cl 15,50

Rum

Bacardi Carta Blanca 4cl 7,00

Havana 3Y 4cl 7,00

Ron Zacapa 23Y 4cl² 16,00

Whisk(e)y

Johnnie Walker Red Lable 4cl 6,50

Jameson Irish Whiskey 4cl 7,00

Bulleit Bourbon 4cl 9,50

Jack Daniel Old No. 7 4cl 9,00

Johnnie Walker Black Lable 4cl 10,50

Glenfiddich 4cl² 11,00

Lagavulin 8Y 4cl 16,00

Glenmorangie Original 4cl² 13,50

Ardbeg 10Y 4cl 13,50

Digestif

Fürst Bismarck 2cl 3,50

Helbing Kümmel 2cl 3,50

Gin

Tanqueray 4cl 6,50

Bombay Saphire 4cl 6,50

Hendrick’s 4cl 9,50

Monkey 47 4cl 13,00

Knut Hansen Gin 4cl 14,00

Knut Hansen 0,0 4cl 7,90

Bitter

Jägermeister 4cl 6,00

Ramazotti 4cl 6,00

Averna 4cl 6,00

Fernet Branca 4cl 6,00

Brandy & Grappa

Carlos I 2cl 6,00

Remy Martin VSOP 2cl 6,00

Hennessy VS 2cl 8,00

Schladerer Williams Birne 2cl 4,50

Scavi & Ray Grappa Bianca 2cl 4,50

Tequila

Patrón Reposado 2cl 7,50

Patrón Anejo 2cl 8,50

Likör / Liqueur

Baileys Irish Cream 4cl^F 6,50

Kahlúa 4cl² 6,50

Amaretto Disaronno 4cl 6,50

Cointreau 4cl 6,50

Licor 43 4cl 6,50

Kaffeespezialitäten
Coffee by Lavazza

Espresso¹¹ 3,50

Doppelter Espresso¹¹ 4,70

Espresso Macchiato^{F,11} 4,30

Café Crème¹¹ 4,30

Cappuccino^{F,11} 4,70

Milchkaffee^{F,11} 4,70

Latte Macchiato^{F,11} 4,90

Chococcino^{F,11} 4,90

Heiße Schokolade^F 4,70

Iced Latte Macchiato^{F,11} 4,90

Iced Cappuccino^{F,11} 4,90

Flavour^{1,2} (Vanille, Haselnuss) 0,80

Bar-Snacks

Lust auf einen Snack zu deinem Getränk?
Fancy a snack to your drink?

Pringles Sweet Paprika 40g^{A,F} 2,90

Pringles Sour Cream 40g^{A,F} 2,90

Lorenz Mini Brezel 40g 2,50

Lorenz Erdnüsse 40g^D 2,50

BIFI XXL 40g^{1,3} 3,50

Laugenbretzel 160g^A 4,50

Tortilla Chips 200g mit feurigem Salsa Dip 9,50

Pizza Margeherita 365g^{A,F} 11,90

Pizza Salame 375g^{A,F} 12,90

Pinsa Snack 187g^{A,F} 8,50

Pancetta e Cipolla

TEE / TEA BY NIKTEA

Breakfast Tea¹¹ Becher 3,90

Earl Grey¹¹ Becher 3,90

Green Tea¹¹ Becher 3,90

Mixed Berries Becher 3,90

Mixed Herbs Becher 3,90

Peppermint Becher 3,90

Longdrinks

Wodka Lemon / Tonic^{A,3,10} 10,50

Cuba Libre^{2,8,11} 10,50

Bacardi & Coke^{2,8,11} 10,50

Jack Daniels & Coke^{2,8,11} 11,50

Bombay & Tonic^{A,10} 10,50

Gin Tonic alk.frei^{A,10} 10,50

Spritzer

Aperol Spritz^{K,1,2,9} 9,90

Campari Spritz^{K,1,9} 9,90

Hugo^{K,1,9} 9,90

Aperol Maracuja Spritz^{K,1,2,9} 9,90

Campari Tocco Rosso^{K,1,2,9} 9,90

Lillet Wild Berry^{A,K,9} 9,90

Crodino Spritz alk.frei 9,90