

---



---

 HOLI RESTAURANT
 

---



---

PURE AUTHENTIC INDIAN FOOD

---

 Soups/Suppen
 

---

<b>1. Tomato Soup</b>	5,50€
Tomatensuppe	
<b>2. Onion Soup</b>	5,50€
Zwiebelsuppe	
<b>3. Daal Soup</b>	5,50€
Linsensuppe	
<b>4. Chicken Soup</b>	5,50€
Hühnersuppe	
<b>5. Machi-Soup</b>	6,50€
Fischsuppe	

---

 Starters/Vorspeisen
 

---

<b>6. Papdam Basket</b> <sup>(A)</sup>	3,00€
hauchdünne Linsen-Cracker	
<b>7. Samosa</b> <sup>(A)</sup>	6,50€
Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln, dazu Kichererbsen und Zwiebeln	
<b>8. Alu-Tikki</b> <sup>(K)</sup>	5,50€
Kartoffelbällchen	
<b>9. Ghobi-Pakora</b>	5,50€
Blumenkohl in Kichererbsenteig, frittiert	
<b>10. Palak-Pakora</b>	5,50€
Blattspinat in Kichererbsenteig, frittiert	
<b>11. Onion-Bhaji</b>	5,50€
Zwiebelbällchen in Kichererbsenteig, frittiert	
<b>12. Paneer-Pakora</b> <sup>(G)</sup>	6,50€
hausgemachter Frischkäse in Kichererbsenteig, frittiert	
<b>13. Chicken-Pakora</b>	6,50€
Hühnerfleisch in Kichererbsenteig, frittiert	
<b>14. Fish-Pakora</b> <sup>(F)</sup>	6,90€
Fisch in Kichererbsenteig, frittiert	
<b>15. Holi Special</b>	18,90€
gemischte, gebackene Vorspeisen für 2 Personen dazu 3 verschiedene Dips	

---

 Chutney/Dip Sorten
 

---

<b>16. Fresh Mint Chutney</b> <sup>(G)</sup>	2,20€
hausgemachter Minz-Dip	
<b>17. Imli Chutney</b> <sup>(L)</sup>	2,20€
hausgemachter Tamarinde-Dip mit Gewürzen	
<b>18. Mango Chutney</b> <sup>(L)</sup>	2,20€
Mango-Dip	
<b>19. Mixed Pickle</b> <sup>(D,L)</sup>	2,20€
eingelegtes Gemüse in scharfen Gewürzen	

---

 Tandoori Specialities/Grill  
 Tandoori Spezialitäten
 

---

<b>20. Tandoori Chicken</b> <sup>(G)</sup>	18,90€
eingelegte Hähnchenkeule gegrillt mit einer speziellen Sauce	
<b>21. Chicken Tikka</b> <sup>(G)</sup>	18,90€
eingelegtes Hühnerbrustfilet gegrillt mit einer speziellen Sauce	
<b>22. Paneer Tikka</b> <sup>(G)</sup>	18,90€
eingelegter, hausgemachter Frischkäse gegrillt mit einer speziellen Sauce	
<b>23. Seekh Kebab</b>	18,90€
Lamm-Hackspieße mit einer speziellen Sauce	
<b>24. Lamm-Tikka</b> <sup>(G)</sup>	19,90€
eingelegtes Lammfleisch gegrillt mit einer speziellen Sauce	
<b>25. Holi Special Grill</b> <sup>(G)</sup>	24,90€
eingelegte Garnelen, Malai Tikka, gegrilltes Lammfleisch, Chicken Tikka, Hähnchenkeule, Seekh Kebab serviert auf Grillplatte, dazu Sauce und z. B. frische, gebratene Paprika	
<b>48. Malai Tikka</b>	19,90€
eingelegte und mit Cashew-Käse marinierte Hähnchenbrust mit gebr. Zwiebeln und Paprika, serviert auf heißer Grill-Platte, dazu Curry-Sauce	
<b>61. Lamb-Sizzler</b>	20,90€
mariniertes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln und Gewürzen, auf einer heißen Platte serviert	



# HOLI RESTAURANT

Alle Hauptgerichte werden mit Naan oder Reis serviert

## Fish Specialities Fisch Spezialitäten

<b>26. Fish Madras</b> <sup>(F)</sup>	18,90€
Rotbarschfilet mit Ingwer, Kokos und Chili, in einer sehr scharfen Sauce	
<b>27. Fish-Chili-Masala</b> <sup>(1,F)</sup>	18,90€
Rotbarschfilet mit gebr. Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch mit roter Sweet-Chili-Sauce	
<b>28. Kadai Machi</b> <sup>(F)</sup>	18,90€
Rotbarschfilet mit versch. Gewürzen, Koriander, Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Ingwer zubereitet	
<b>29. Fish Kashmiri</b> <sup>(E,F)</sup>	18,90€
Rotbarschfilet mit fruchtiger Ananas, Cashewnüssen und Rosinen in einer süßen cremigen Curry-Sauce	
<b>30. Jhinga Masala</b> <sup>(B)</sup>	18,90€
Garnelen in einer exotischen, leichten Curry-Soße	
<b>31. Lachs Butter Masala</b> <sup>(B,H,E)</sup>	19,90€
frisches Lachsfilet; kurz gegrillt und anschließend zart gegart	
<b>32. Fisch Curry aus Goa</b> <sup>(B,H,E)</sup>	19,90€
Rotbarschfilet in Tomaten-Curry-Kokos-Sauce	

<b>35. Chicken Chana Masala</b> <sup>(G)</sup>	17,90€
Hähnchenbrustfilet mit Kichererbsen, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in einer leichten Curry-Tomaten-Sauce	
<b>36. Mango Chicken</b> <sup>(G)</sup>	17,90€
Hähnchenbrustfilet mit Mangos in einer milden, cremigen Curry-Sauce	
<b>37. Chili Chicken</b>	17,90€
Hähnchenbrustfilet mit gebr. Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch mit roter Sweet-Chili-Sauce	
<b>38. Saag Chicken</b> <sup>(G)</sup>	17,90€
Hähnchenbrustfilet mit Blattspinat, in einer Curry-Sauce zubereitet	
<b>39. Chicken Balti</b> <sup>(1)</sup>	17,90€
Hähnchenbrustfilet in einer speziellen Balti-Paste zubereitet, mit Knoblauch und Ingwer in süß-scharfer Sauce	
<b>40. Butter Chicken</b> <sup>(E,G,H)</sup>	18,90€
gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Tomaten und Mandeln in einer köstlichen Butter-Sauce, verfeinert mit Sahne	
<b>41. Chicken Vindaloo</b> <sup>(L)</sup>	17,90€
Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln in einer Vindaloo-Sauce	
<b>42. Chicken Kashmiri</b> <sup>(G)</sup>	17,90€
Hähnchenbrustfilet mit Kashmiri-Gewürzen und Früchten, Kokos, Mandeln und Rosinen in einer süß-sauerer Sauce	
<b>43. Chicken Jalfrezi</b>	17,90€
Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und Ingwer in Curry-Tomaten-Sauce	

## Chicken Specialities Hähnchen Spezialitäten

<b>33. Chicken Curry</b> <sup>(G,H)</sup>	16,90€
Hähnchenbrustfilet in einer Curry-Sauce	
<b>34. Chicken Kadai</b>	17,90€
geb. Hähnchenbrustfilet, Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in einer süß-sauren Sauce	



---



---

# HOLI RESTAURANT

---



---

Alle Hauptgerichte werden mit Naan oder Reis serviert

## 44. Chicken Korma (G,H) 17,90€

Hähnchenbrustfilet mit Cashewnüssen, Rosinen und Mandeln in einer Kokos-Sahne-Curry-Sauce

## 45. Bhindi Chicken 17,90€

Hähnchenbrustfilet mit frischen Okraschoten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer in einer Curry-Sauce

## 46. Chicken-Tikka-Masala 18,90€

mariniertes Hähnchenbrustfilet aus dem Tandoor (Ofen) in einer cremigen Tomaten-Curry-Soße

## 47. Chicken Bhuna 17,90€

Hähnchenbrustfilet; würzig, pikant zubereitet mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Paprika in einer Curry-Sauce

## 49. Holi Punjab Chicken (G,E) 19,90€

Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Cashewnüssen, in einer leichten Curry-Sahne-Sauce zubereitet

## 54. Lamb Balti 19,90€

Lammfleisch in einer speziellen Balti-Paste zubereitet: mit Knoblauch und Ingwer in einer süß-scharfen Sauce

## 55. Lamb Vindaloo 19,90€

Lammfleisch in einer scharfen Sauce mit Kartoffeln, in einer Vindaloo-Sauce

## 56. Bombay Lamb 19,90€

Lammfleisch in einer Minz-Curry-Sauce mit Ingwer, Knoblauch und Koriander zubereitet

## 57. Roghan Josh 19,90€

Lammfleisch mit Ingwer und Zwiebeln in einer Tomaten-Curry-Sauce

## 58. Lamb Channa 19,90€

Lammfleisch mit Kichererbsen und verschiedenen Gewürzen in einer Curry-Sauce

## 59. Lamb Saag 19,90€

Lammfleisch mit Blattspinat in Curry-Sauce zubereitet

## 60. Lamb-Tikka-Masala 19,90€

mariniertes Lammfleisch aus dem Tandoor (Ofen) in einer cremigen Tomaten-Curry-Sauce

## Lamb Specialities Lamm Spezialitäten

---

## 50. Lamb Curry 19,90€

Lammfleisch in einer leichten Curry-Sauce

## 51. Butter Lamb (G,H) 19,90€

Lammfleisch in einer milden Tomaten-Butter-Sauce mit Mandeln, Kokos und Sahne

## 52. Lamb Korma (G,H) 19,90€

Lammfleisch mit Cashewnüssen, Rosinen und Mandeln in einer cremigen Kokos-Sahne-Sauce

## 53. Lamb Jalfrezi 19,90€

Lammfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und Ingwer in Curry-Tomaten-Sauce



# HOLI RESTAURANT

PURE AUTHENTIC INDIAN FOOD

## Duck Specialties Ente Spezialitäten

- |   |        |
|---|--------|
| <b>62. Duck Curry</b>   | 19,90€ |
| Entenfleisch in einer feinen Curry-Sauce  |        |
| <b>63. Duck Jalfrezi</b>  | 19,90€ |
| Entenfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und Ingwer in einer Tomaten-Curry-Jalfrezi-Sauce      |        |
| <b>64. Duck Madras</b> <sup>(H)</sup>   | 19,90€ |
| Entenfleisch mit Kokosnuss-Milch und Kokosnuss-Raspeln nach köstlicher, scharfer, südindische r Art |        |
| <b>65. Duck Balti</b>   | 19,90€ |
| Entenfleisch in einer speziellen Balti-Paste mit Knoblauch und Ingwer in einer Curry-Sauce          |        |
| <b>66. Duck Chili</b>   | 19,90€ |
| Entenfleisch mit geb. Paprika und Zwiebeln in einer speziellen Sweet-Chili-Sauce                    |        |
| <b>67. Duck Korma</b> <sup>(G,H)</sup>  | 19,90€ |
| Entenfleisch in einer Kokos-Sahne-Curry-Sauce mit Cashewnüssen und Rosinen zubereitet               |        |
| <b>68. Duck Vindaloo</b> <sup>(L)</sup>   | 19,90€ |
| Entenbrustfilet mit Kartoffeln in einer pikanten Vindaloo-Sauce                                     |        |

## Special Menu Spezielles Menü

- |   |        |
|---|--------|
| <b>69. Thali Shakahari</b>  | 22,90€ |
| vegetarischer Menüteller mit versch. Speisen; Naan oder Reis, Raita, Papdam, Mix-Pickle und Dessert |        |
| <b>70. Thali Mansahari</b>  | 25,90€ |
| non-veg Menüteller mit Lamm und Chicken, Naan oder Reis, Raita, Papdam, Mix-Pickle und Dessert      |        |

## Biryanis Basmati Reis-Gerichte

- |   |        |
|---|--------|
| <b>71. Sabzi Biryani</b> <sup>(H)</sup>   | 16,90€ |
| Basmati Reis mit Gemüse, feinen Gewürzen und Nüssen                                       |        |
| <b>72. Chicken Biryani</b> <sup>(H)</sup>   | 18,90€ |
| Basmati Reis mit Hähnchenbrustfilet, frischem Gemüse, Nüssen und feinen Gewürzen          |        |
| <b>73. Fish Biryani</b> <sup>(F,H)</sup>  | 19,90€ |
| Basmati Reis mit Lachsfilet in feinen Gewürzen, frischem Gemüse, Rosinen und Cashewnüssen |        |
| <b>74. Lamb Biryani</b> <sup>(H)</sup>  | 19,90€ |
| Basmati Reis mit Lammfleisch, frischem Gemüse, Nüssen und feinen Gewürzen                 |        |
| <b>75. Prawn Biryani</b> <sup>(B,H)</sup>   | 19,90€ |
| Basmati Reis mit Garnelen, frischem Gemüse, Rosinen, Nüssen und feinen Gewürzen           |        |



# HOLI RESTAURANT

PURE AUTHENTIC INDIAN FOOD

## Vegetarian Specialties Vegetarische Spezialitäten

### 76. Navratan Korna <sup>(G)</sup> 15,90€

hausgemachter Frischkäse mit verschiedenem Gemüse, Cashewnüssen, Rosinen, Mandeln, Kokos-Raspeln und Frucht-Cocktail in milder Curry-Sauce

### 77. Saag Paneer <sup>(G,H,E)</sup> 15,50€

hausgemachter Frischkäse mit Blattspinat verschiedenen Gewürzen in einer Curry-Sauce

### 78. Veg-Tikka-Masala <sup>(G)</sup> 15,90€

verschiedene Gemüse in einer cremigen Tomaten-Curry-Sauce

### 79. Malai Kofta <sup>(G,H)</sup> 15,90€

Gemüsebällchen in einer Kokosnuss-, Mandeln-, Curry-Sahne-Sauce

### 80. Butter Paneer <sup>(G,E)</sup> 16,90€

hausgemachter Frischkäse mit Kokosnuss und Mandeln in einer milden Butter-Tomaten-Sauce

### 81. Chili Paneer <sup>(G)</sup> 16,90€

hausgemachter Frischkäse, mariniert mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer und Tomaten in einer milden Sweet-Chili-Sauce zubereitet

### 82. Daal Makhani 15,90€

verschiedene Linsensorten in einer cremigen Curry-Sauce

### 821. Mango Sabji 15,90€

Gemüse mit Mangos in einer milden, cremigen Curry-Sauce



## Vegan Specialties Vegane Spezialitäten

### 83. Alu-Palak 14,50€

Kartoffeln mit Blattspinat und Gewürzen in einer Curry-Sauce

### 84. Bhindi masala 15,90€

frische Okraschoten mit Ingwer, Knoblauch, und Zwiebeln in einer Tomaten-Curry-Sauce

### 85. Daal Tadka 14,90€

Hülsenfrüchte mit Ingwer, Knoblauch und frischen Tomaten

### 86. Chana Masala 14,90€

Kichererbsen, Kartoffeln, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer in einer Curry-Sauce

### 87. Mix Sabji 14,90€

gemischtes Gemüse, Knoblauch, Ingwer und Tomaten in einer Curry-Sauce

### 88. Sabji Kofta 14,90€

Gemüsebällchen in einer Curry-Tomaten-Sauce und Kokos-Milch

## Salads Salate

### 89. Punjabi Salad 9,90€

Eisberg- und Romanasalat mit Gurken, Tomaten, roten Zwiebeln, Mais und Paprika

### 90. Paneer Salad <sup>(G)</sup> 10,90€

Eisberg- und Romanasalat mit hausgemachtem Frischkäse, Mais, Gurken, Paprika und Tomaten

### 91. Bombay Salad <sup>(G)</sup> 10,90€

Eisberg- und Romanasalat mit Hähnchenbrustfilet, Paprika, Tomaten, Mais und Gurken

### 92. Scampi Salad <sup>(G)</sup> 11,90€

mit Garnelen, Blattsalat, Tomaten, Gurken und Mais

### 93. Holi Salad 12,90€

bunt gemischter Salat mit Tomaten, Paprika, roten Zwiebeln, Gurken

zur Auswahl mit:

+ veg. Pakora

+ Paneer Pakora

+ Chicken Pakora





# HOLI RESTAURANT

PURE AUTHENTIC INDIAN FOOD

## Tandoori Naan Frisches Tandoori Brot

<b>94. Roti</b> <sup>(A)</sup>	2,90€
<b>95. Naan</b> <sup>(A)</sup>	3,50€
Brotsorte nach indischer Art	
<b>96. Chili Naan</b> <sup>(A,G)</sup>	4,20€
mit frischen, grünen Peperoni und Koriander	
<b>97. Cheese Naan</b> <sup>(A,G)</sup>	4,50€
gefüllt mit Käse	
<b>98. Butter Naan</b> <sup>(A,G)</sup>	4,00€
<b>99. Garlic Naan</b> <sup>(A,G)</sup>	4,20€
mit Knoblauch und Koriander	
<b>100. Peshawri Naan</b> <sup>(A,G,E)</sup>	4,50€
gefüllt mit getrockneten Früchten und Nüssen	
<b>101. Paneer Naan</b> <sup>(A,G)</sup>	4,50€
gefüllt mit hausgemachtem Frischkäse	
<b>102. Mix Naan</b> <sup>(A,G)</sup>	4,90€
gefüllt mit Käse, Knoblauch und Koriander	

## Beilagen

<b>103. Reis</b>	2,90€
Basmati Reis	
<b>1031. Jeera-Reis</b>	4,90€
Basmati Reis mit Kreuzkümmel	
<b>104. Natur Joghurt</b>	2,90€
<b>105. Raita</b>	3,90€
Joghurt, Gurken und Gewürze	



## Dessert Nachtisch

<b>106. Mango Kulfi</b> <sup>(G)</sup>	4.50€
Mango Frucht-Eis	
<b>107. Pista Kulfi</b> <sup>(E,G)</sup>	4.50€
Milch-Eis mit Pistazien und Kardamon	
<b>108. Gulab Jamun</b> <sup>(G,H)</sup>	4.50€
2 hausgemachte Milch-Bällchen mit Kokosnuss-Raspeln	
<b>109. Kheer</b> <sup>(G,E)</sup>	4.50€
hausgemachter Milchreis mit Nüssen	
<b>110. Gajrella</b> <sup>(hausgemacht)</sup>	4.90€
geriebene Karotten, in Milch gekocht mit Nüssen	
<b>1101. Sorbet of Prosecco</b>	6.90€

## International Specialties Internationale Spezialitäten

<b>111. Champignon Rahm-Schnitzel</b> <sup>(G,A)</sup>	12,50€
mit Salat und Pommes frites	
<b>112. Holi Schnitzel</b> <sup>(G,A)</sup>	13,90€
mit frischen Paprika, Zwiebeln, Tomaten Salat und Pommes frites	

## Junior Menü

<b>113. Pommes frites</b>	9,90€
mit 6 Chicken Nuggets	
<b>114. Schnitzel el Milanese</b>	11,90€
Schnitzel mit Salat und Pommes frites	



# HOLI RESTAURANT

PURE AUTHENTIC INDIAN FOOD

## Getränke

Mineralwasser	0,25L	2,50€
Mineralwasser	0,75 L	5,90€
Wasser Still	0,25L	2,50€
Wasser Still	0,75L	5,90€
Tonic Water	0,2L	2,80€
Ginger Ale	0,2L	2,80€
Bitter Lemon	0,2L	2,80€
Coca Cola	0,2L	2,80€
Cola Zero	0,2L	2,80€
Sprite	0,2L	2,80€
Fanta	0,2L	2,80€
Mangosaft	0,2L	2,90€
Apfelsaft	0,2L	2,90€
Orangensaft	0,2L	2,90€
Maracujasaft	0,2L	2,90€
Hausgemachter Eistee	0,3L	3,50€

Alle Säfte auch als Schorle

## Getränke (Special)

indischer Mango-Lassi	4,50 €
indischer, gesalzener Lassi	3,90 €

## Kaffee

Kaffee	2,50€
Espresso	2,50€
Espresso doppelt	4,00€
Capuccino	2,90€
Latte Macchiatto	3,20€
Heiße Schokolade	3,20€

## Warme Getränke

Indischer Tee mit Milch und Gewürzen	2,70€
Chai Latte Tee mit Milch und Gewürzen, geschäumt	3,20€
Grüner Tee	2,20€
Schwarzer Tee	2,20€
Ingwer Tee	2,20€
Pfefferminz Tee	2,20€
Kamillen Tee	2,20€
Früchte Tee	2,20€
Trilogie (Frische Minze, Ingwer & Zitrone )	3,70€

## Bier

King Fisher (indisches Bier)	0,33L	3,70€
Cobra (indisches Bier)	0,33L	3,70€
Gaffel Kölsch Fass	0,33L	3,00€
Radler	0,33L	3,00€
Fassbrause (alkoholfrei)	0,33L	3,50€
Beck´s Classic	0,33L	3,50€
Corona	0,33L	3,70€
Desperados	0,33L	3,70€
Beck´s Alkoholfrei	0,33L	3,50€
Vitamalz (alkoholfrei)	0,33L	2,90€
Erdinger Hefeweizen	0,50L	4,20€
Erdinger Hefeweizen (Alkoholfrei)	0,50L	4,20€



# HOLI RESTAURANT

PURE AUTHENTIC INDIAN FOOD

## Longdrinks

<b>Tequila Sunrise</b> Tequila, Orangensaft, Grenadine	<b>7,90€</b>
<b>Campari</b> Soda, Orangensaft, Ginger Ale	<b>7,90€</b>
<b>Moscow Mule</b> Vodka, frische Gurke, Limette, Ginger Beer	<b>7,90€</b>
<b>Cuba Libre</b> Havana Club 3, Coca Cola, Limettensaft	<b>7,90€</b>
<b>London Mule</b> Bombay Sapphire Gin, Ginger Beer, Limettensaft, Limetten, frische Gurken	<b>7,90€</b>
<b>Whisky Cola</b> (Jack Daniel's)	<b>8,90€</b>

## Offene Weine

<b>Ca'Ernesto Chardonnay</b> 0,2L	<b>6,90€</b>
<b>Grauburgunder</b> 0,2L	<b>6,90€</b>
<b>Ca'Ernesto Rosato</b> 0,2L	<b>6,90€</b>
<b>Valmarone Merlot</b> 0,2L	<b>6,90€</b>
<b>Primitivo</b> 0,2L	<b>6,90€</b>

## Wißwein

<b>Lugana Ca Maiol</b>	<b>24,50€</b>
<b>Pinot Grigio</b>	<b>18,50€</b>
<b>SULA Shiraz (Indian)</b>	<b>29,50€</b>

## Rosewein

<b>Merlot</b>	<b>17,50€</b>
<b>Grover (Indian)</b>	<b>29,50€</b>

## Rotwein

<b>Merlot</b>	<b>17,50€</b>
<b>Primitivo</b>	<b>19,50€</b>
<b>Grover (Indian)</b>	<b>29,50€</b>

## Schnaps Shots

<b>Mango</b>	<b>3,50€</b>
<b>Cocos</b>	<b>3,50€</b>
<b>Grappa</b>	<b>3,50€</b>
<b>Vodka</b>	<b>3,50€</b>
<b>Tequila</b>	<b>3,50€</b>
<b>Ramazzotti</b>	<b>3,50€</b>
<b>Sambuca</b>	<b>3,50€</b>
<b>Grappa nonino muscato</b>	<b>4,90€</b>
<b>Averna</b>	<b>3,50€</b>
<b>Amaretto</b>	<b>3,50€</b>
<b>Vecchia romagna</b>	<b>5,90€</b>

## Vodka

<b>Absolute</b>	<b>2cl</b>	<b>4,90€</b>
<b>Belvedere</b>	<b>2cl</b>	<b>7,90€</b>
<b>Grey Goose</b>	<b>2cl</b>	<b>7,90€</b>

## Whisky

<b>Jack Daniel's</b>	<b>2cl</b>	<b>7,90€</b>
<b>Chivas</b>	<b>2cl</b>	<b>7,90€</b>
<b>Jameson</b>	<b>2cl</b>	<b>7,90€</b>



FOLGE UNS JETZT AUF



#holikoeln