

Schildkröte



Otto Eduard Hasse schreibt in seiner Autobiographie:

**„Wir hatten in der Uhlandstraße eine Kneipe aufgetan – die „Schildkröte“.
Da gab es die Lotti, eine prima Schlummermutter, die uns Schauspieler unter ihre Fittiche
nahm. Das bürgerte sich so ein. Wir hatten unseren Spaß.“**

Wir begrüßen Sie herzlichst im Restaurant „Schildkröte“, einem geschichtsträchtigen Ort, direkt an der Flaniermeile Kurfürstendamm. Im Jahre 1936 wurde dieses Restaurant von Frau Lotti, die eine große Leidenschaft für Schildkröten hegte, eröffnet.

Das Restaurant Schildkröte blickt stolz auf eine jahrzehntelange Traditionsgeschichte zurück. Durch die nahegelegenen Theater und Lichtspielhäuser war es in der Vergangenheit Treffpunkt unzähliger Künstler und prominenter Personen. Dies bezeugen auch heute noch die Bilder, die überall im Restaurant an den Wänden hängen. Schauen Sie sich doch gerne einmal um!

Aufgrund der guten, ehrlichen Berliner Küche aber auch durch den Glamour des Kurfürstendamm war und ist die Schildkröte bei vielen Berlinern als „Traditionshaus“ beliebt. Vor allem die alteingesessenen Bewohner des Bezirks Charlottenburg treffen sich hier in der Schildkröte zum Schmausen und Schlemmen. Aber auch Touristen, die sich die geschichtsträchtige Umgebung rund um den Ku'damm anschauen wollen, finden hier, bei typischen Berliner Speisen und gutem Berliner Bier, einen Platz zum Einkehren und Verschnaufen.

Seit seiner Gründung wurde das Restaurant Schildkröte von insgesamt sieben verschiedenen Betreibern geprägt. Zwischen 1945 und 1977 gab es verschiedene Inhaber. Herr Schumacher war einer von Ihnen. Aufgrund seiner Leidenschaft für Pferde, brachte er Stiche, Gemälde und andere Utensilien von den Tieren an den Wänden an, die Sie noch heute wiederfinden können.

Im Jahr 1977 tauschte das Ehepaar Mai das Buntglasfenster neben der Eingangstür gegen ein „Schaufenster“ aus, sodass die Gäste auf die Straße blicken konnten. Das originale Buntglasfenster ist heute im hinteren Teil des Restaurants zu sehen. Die aus dem Eröffnungsjahr stammenden Sitzbänke wurden vor einigen Jahren vom damaligen Inhaber Herrn Bernd Zeiser neu gepolstert.

Das Restaurant Schildkröte war, durch die Vielseitigkeit der Gäste und dem heimeligen Ambiente, schon früh im Kiez bekannt und beliebt – heute hoffen wir Sie zu begeistern.



A la carte Menü für 33,00€ p.P.
a la carte menu for 33,00€ p.P.

Vorspeisen
Starters

Wählen Sie aus unseren „Hausgemachten Suppen“
Choose from our "homemade soups"

oder
or

Kleiner gemischter Salat
small mixed salad

Hauptgänge
Main Courses

Großes Berliner Schinkeneisbein

Schinkeneisbein | Sauerkraut | Kartoffeln | Erbsenpüree
ham knuckle | sauerkraut | potatoes | peas puree

Knusprige Schweinehaxe an Schwarzbiersoße

Schweinehaxe | Sauerkraut | Kartoffeln | Schwarzbiersoße
crispy pork knuckle | sauerkraut | potatoes | black beer sauce

Knusprige halbe Bauernente

Halbe Bauernente | Rotkohl | Klöße
half farm duck | red cabbage | dumplings

Schnitzel „Wiener Art“

Schnitzel „Wiener Art“ | Pommes Frites | Salat
Schnitzel "Viennese style" | French fries | salad

Schnitzel „Wiener Art“

Schnitzel „Wiener Art“ | Rahmchampignons | Petersilienkartoffeln
Schnitzel "Viennese style" | creamed mushrooms | parsley potatoes

Nachspeisen
Desserts

Wählen Sie aus unseren „Nachspeisen“
Choose from our "Desserts"

Sollten Sie Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen oder Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie uns gerne an.
If you have any questions about allergens, additives or intolerances, please feel free to contact us.

A la carte Menü für 40,00€ p.P.
a la carte menu for 40,00€ p.P.

Vorspeisen
Starters

Wählen Sie aus unseren „Hausgemachten Suppen“
Choose from our "homemade soups"

oder
or

Kleiner gemischter Salat
small mixed salad

Hauptgänge
Main Courses

Jan-Otto-Teller Spezial

Knusprige Haxe | Rotkohl | Kartoffeln | Schwarzbiersauce
| 0,4l Köpi | 4cl Fürst Bismarck Korn
crispy knuckle | red cabbage | potatoes | black beer sauce
| 0,4l Köpi | 4cl Fürst Bismarck Korn

Original Wiener Schnitzel vom Kalb

Wiener Schnitzel (Kalb) | Pommes | Gurkensalat | Preiselbeergelee
Wiener Schnitzel (veal) | French fries | cucumber salad | cranberry jelly

Argentinisches Rumpsteak

Argentinisches Rumpsteak 250 gr. | Grillgemüse | Pommes Frites | Kräuterbutter
Argentinean rump steak 250 gr. | grilled vegetables | French fries | herb butter

Nachspeisen
Desserts

Wählen Sie aus unseren „Nachspeisen“
Choose from our "Desserts"



Frische Salate Fresh salads

Kleiner gemischter Salat | 7,00€
Small mixed salad

Frischer Hähnchensalat | 16,00€
Eisbergsalat | gegrillte Hähnchenbruststreifen | Champignons | Tomate | Gurke
Lettuce | grilled chicken breast strips | mushrooms | tomato | cucumber

Bauernsalat | 16,00€
Salat | Fetakäse | Tomate | Gurke | Oliven | Zwiebeln
salad | feta cheese | tomato | cucumber | olives | onions

wahlweise mit Olivenöl oder unserem Balsamico Hausdressing
optionally with olive oil or with our balsamic house dressing

alle Salate werden mit Baguette gereicht
all salads are served with baguette

Hausgemachte Suppen Homemade soups

Hühnerbrühe mit „Allem Drin“ | 6,50€
Hühnerbrühe | Brot
chicken broth | bread

Kartoffelsuppe | 7,00€
Kartoffelsuppe | Knacker-Scheiben
potato soup | fried smoked sausage slices

Tomatensuppe | 6,50€
Tomatensuppe
tomato soup

Rurfürstendamm

Sollten Sie Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen oder Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie uns gerne an.
If you have any questions about allergens, additives or intolerances, please feel free to contact us.



Kleinigkeiten aus der regionalen Küche Snacks from the regional cuisine

Hausgemachter Berliner Schmalztopf | 7,00€

Schmalztopf | Gewürzgurke | Zwiebeln | Brot
lard pot | pickle | onions | bread

Hausgemachte Buletten | 9,50€

Buletten | Gewürzgurke | Brot
meatballs | pickle | bread

Bratwürstchen | 13,50€

Bratwürstchen | Sauerkraut | Kartoffelpüree | Schwarzbiersoße
small fried sausages | sauerkraut | mashed potatoes | black beer sauce

Berliner Currywurst XL | 13,50€

XL Currywurst | Pommes Frites | Salat
XL Currywurst (sausage) | French fries | salad

Berliner Schinken Knacker | 13,50€

Knacker | Sauerkraut | Kartoffeln | Schwarzbiersoße | im Winter wahlweise mit Grünkohl
smoked sausage | sauerkraut | potatoes | black beer sauce | in winter optionally with kale

Hausgemachte Eisbeinsülze | 14,00€

Eisbeinsülze | Bratkartoffeln | Remouladensoße
pork knuckle aspic | fried potatoes | remoulade sauce

Schildkrötenbrett | 19,50€

Bulette | Sülze | Käse | Schmalz | Matjes | Zwiebeln | Gurke | Kräuterschmand | Bauernbrot
meatball | aspic | cheese | lard | maties | onions | cucumber | herb sour cream | farmhouse bread

Flammkuchen Flämmischer Art | 15,00€

Flammkuchen | Schmand | Speck | Zwiebeln
tarte flambée | sour cream | bacon | onions





Spezialitäten der Schildkröte Specialities of the Restaurant Schildkröte

Großes Berliner Schinkeneisbein | 21,50€

Schinkeneisbein | Sauerkraut | Kartoffeln | Erbsenpüree
ham knuckle | sauerkraut | potatoes | peas puree

Knusprige Schweinehaxe an Schwarzbiersoße | 21,50€

Schweinehaxe | Sauerkraut | Kartoffeln | Schwarzbiersoße
crispy pork knuckle | sauerkraut | potatoes | black beer sauce

Knusprige halbe Bauernente | 22,50€

Halbe Bauernente | Rotkohl | Klöße
half farm duck | red cabbage | dumplings

Kalbsleber „Berliner Art“ | 21,00€

Kalbsleber | Kartoffelpüree | Schwarzbiersauce | Apfel-Zwiebelringe
calf's liver | mashed potatoes | black beer sauce | apple-onion rings

Königsberger Klopse | 15,00€

Königsberger Klopse | Petersilienkartoffeln | Kapernsoße | Rote Bete
Königsberger meatballs | parsley potatoes | caper sauce | beet

Schildkrötenteller | 21,50€

Eisbein ausgelöst | Knacker | Bulette | Sauerkraut | Bratkartoffeln
piece of ham knuckle | smoked sausage | meatball | sauerkraut | fried potatoes

Jan-Otto-Teller Spezial | 28,50€

knusprige Haxe | Rotkohl | Kartoffeln | Schwarzbiersauce | 0,4l Köpi | 4cl Fürst Bismarck Korn
crispy knuckle | red cabbage | potatoes | black beer sauce | 0,4l Köpi | 4cl Fürst Bismarck Korn

Schildkröte



Sollten Sie Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen oder Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie uns gerne an.
If you have any questions about allergens, additives or intolerances, please feel free to contact us.





Aus Topf und Pfanne From pot and pan

Schnitzel „Wiener Art“ | 20,50€

Schnitzel „Wiener Art“ | Pommes Frites | Salat
Schnitzel "Viennese style" | French fries | salad

Schnitzel „Wiener Art“ | 21,50€

Schnitzel „Wiener Art“ | Rahmchampignons | Petersilienkartoffeln
Schnitzel "Viennese style" | creamed mushrooms | parsley potatoes

Original Wiener Schnitzel vom Kalb | 29,50€

Wiener Schnitzel | Pommes | Gurkensalat | Preiselbeergelee
Wiener Schnitzel (veal) | French fries | cucumber salad | cranberry jelly

Argentinisches Rumpsteak | 29,50€

Argentinisches Rumpsteak 250 gr | Grillgemüse | Pommes Frites | Kräuterbutter
Argentinean rump steak 250 gr | grilled vegetables | French fries | herb butter

Sauerbraten „Rheinländer Art“ (Rind) | 25,50€

Sauerbraten „Rheinländer Art“ | Rotkohl | Klöße
Sauerbraten "Rhineland style" | red cabbage | dumplings

Schweinekrustenbraten | 18,50€

Schweinekrustenbraten | Klöße | Schwarzbiersoße | Krautsalat
pork roast | dumplings | black beer sauce | coleslaw

Hähnchenbrust paniert | 20,50€

Hähnchenbrust paniert | Grillgemüse | Kartoffelpüree
breaded chicken breast | grilled vegetables | mashed potatoes

Fisch Fish

Zwei Matjesfilets „Hausfrauen Art“ | 17,50€

zwei Matjesfilets „Hausfrauen Art“ | Salzkartoffeln | Apfel-Zwiebelsoße
two Matiesfilets "Hausfrauen Art" | boiled potatoes | apple-onion sauce

Zanderfilet | 21,00€

Zander | Kartoffeln | Meerrettichsauce | Gurkensalat
pike-perch filet | potatoes | horseradish sauce | cucumber salad





Vegetarische Gerichte Vegetarian dishes

Vegetarische Bulette | 14,50€

Vegetarische Bulette | Kartoffelpüree | Paprika Curry Sauce
vegetarian meatball | mashed potatoes | paprika curry sauce

Hausgemachte Möhren-Kartoffelpuffer | 14,50€

Puffer | Rahmchampignons | großes Salatbouquet
homemade carrot and potato pancakes | creamed mushrooms | big salad bouquet

Für unsere Kleinen For our little ones

Kleines Schnitzel | 9,50€

Kleines Schnitzel | Pommes Frites
small Schnitzel | French fries

Kartoffel-Möhrenpuffer | 8,90€

Kartoffel-Möhrenpuffer | Apfelmuß
potato and carrot pancakes | apple puree

Königsberger Klopse | 9,50€

2 Königsberger Klopse | Kartoffeln | Kapern Sauce
2 Königsberger meatballs | potatoes | caper sauce

Nachspeisen Desserts

Rote Grütze | 7,50€

Rote Grütze mit Vanillesoße oder Vanilleeis
red fruit jelly with vanilla sauce or vanilla ice cream

Warmer Apfelstrudel | 8,50€

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße oder Vanilleeis
warm apple strudel with vanilla sauce or vanilla ice cream

Milchreis | 6,50€

Milchreis mit Zimt, Zucker und Apfelmus
rice pudding with cinnamon, sugar and apple puree





Beilagen auf Wunsch Side dishes on request

Portion Pommes Frites | 5,50€
portion French fries

Portion Bratkartoffeln | 5,50€
portion fried potatoes

Portion Rahmchampignons | 5,50€
portion creamed mushrooms

Portion Grillgemüse | 6,50€
portion grilled vegetables

Portion Kräuterbutter | 1,90€
portion herb butter

Portion Butter | 1,70€
portion butter

Brot | 3,90€
bread

nur in Verbindung mit einem Hauptgericht
only in combination with a main course

Tafelrunde
MITTELALTERLICHES GASTHAUS

Besuchen Sie unser mittelalterliches Gasthaus: Tafelrunde Berlin
Erlebnisrestaurant mit mittelalterlichem Programm und leckeren 5-Gänge-Menüs

Nachodstraße 21
10779 Berlin-Wilmersdorf

+49 (0) 30 211 21 41
www.tafelrunde-berlin.de
reservierung@tafelrunde-berlin.de



Sollten Sie Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen oder Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie uns gerne an.
If you have any questions about allergens, additives or intolerances, please feel free to contact us.





Aperitif

Prosecco Frizzante "Insieme"	0,10l	7,00€
Aperol Spritz	0,20l	7,50€
Aperol Spritz Veneziano (mit Weißwein)	0,20l	7,50€
Lillet Weiß mit Wild Berry, Prosecco oder Tonic	0,20l	7,50€
Lillet Rosé mit Wild Berry, Prosecco oder Tonic	0,20l	7,50€

Sekt & Champagner

Schloss Vaux Cuvée Brut	0,75l	34,00€
G. H. Mumm et CIE	0,75l	82,00€

Bier

Berliner Pilsner	0,30l	3,90€	0,40l	4,90€
Engelhardt (Charlottenburger Pilsener)	0,30l	3,90€	0,40l	4,90€
König Pilsener	0,30l	3,90€	0,40l	4,90€
Staropramen Dark	0,30l	4,20€	0,50l	5,50€
Berliner Weisse mit Schuss (Himbeere/Waldmeister)	0,33l	4,50€		
Schöfferhofer Weizen Naturtrüb (Fl.)			0,50l	5,50€
Schöfferhofer Weizen 0,0% Alkoholfrei (Fl.)			0,50l	5,50€
Jever Fun (Fl.)	0,33l	4,00€		
Alster	0,30l	3,90€	0,40l	4,90€
Radler	0,30l	3,90€	0,40l	4,90€

Longdrinks

Beefeater Gin & Tonic / Lemon / Wild Berry	4cl	9,50€
Monkey 47 & Tonic / Lemon / Wild Berry	4cl	10,50€
Absolut Vodka & Lemon / Tonic / Orange / Wild Berry / Soda	4cl	9,50€
Havana Club Cuba Libre	4cl	9,50€
Johnny Walker Red Label & Cola	4cl	9,50€
Jameson & Cola / Seven Up	4cl	9,50€
Jack Daniel's & Cola / Seven Up	4cl	9,50€
Campari & Soda / Orange	4cl	9,50€



Spirituosen | Whiskey | Bitter

Fürst Bismarck Korn	2cl	3,50€	4cl	7,00€
Malteser	2cl	3,50€	4cl	7,00€
Linie Aquavit	2cl	3,50€	4cl	7,00€
Obstler	2cl	3,50€	4cl	7,00€
Williams Christ Birne	2cl	3,50€	4cl	7,00€
Himbeergeist	2cl	3,50€	4cl	7,00€
Kirschwasser	2cl	3,50€	4cl	7,00€
Absolut Vodka	2cl	3,50€	4cl	7,00€
Moskovskaya Vodka	2cl	3,50€	4cl	7,00€
Beefeater Gin	2cl	3,50€	4cl	7,00€
Monkey 47 Gin	2cl	4,50€	4cl	9,00€
Tequila Olmeca Blanco	2cl	3,50€	4cl	7,00€
Tequila Olmeca Gold	2cl	3,50€	4cl	7,00€
Havana Club 3 Jahre	2cl	3,50€	4cl	7,00€
Havana Club Especial	2cl	4,50€	4cl	9,00€
Chivas Regal	2cl	4,50€	4cl	9,00€
Jameson	2cl	3,50€	4cl	7,00€
Johnny Walker Red Label	2cl	3,50€	4cl	7,00€
Jack Daniel's	2cl	4,50€	4cl	9,00€
Asbach Uralt	2cl	3,50€	4cl	7,00€
Calvados VSOP	2cl	3,50€	4cl	7,00€
Rémy Martin VOSP	2cl	4,50€	4cl	9,00€
Jägermeister	2cl	3,50€	4cl	7,00€
Orig. Radeberger Bitter	2cl	3,50€	4cl	7,00€
Underberg	2cl	3,50€	4cl	7,00€
Fernet Branca	2cl	3,50€	4cl	7,00€
Ramazzotti	2cl	3,50€	4cl	7,00€
Averna	2cl	3,50€	4cl	7,00€
Sambuca	2cl	3,50€	4cl	7,00€
Berliner Luft	2cl	3,50€	4cl	7,00€
Berliner Kümmel Halbsüß	2cl	3,50€	4cl	7,00€
Amaretto	2cl	3,50€	4cl	7,00€
Ramazzotti Crema	2cl	3,50€	4cl	7,00€

Sollten Sie Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen oder Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie uns gerne an.
If you have any questions about allergens, additives or intolerances, please feel free to contact us.



Offene Weißweine

50° Riesling | Deutschland | Reingau

Riesling | trocken | Schloss Johannisberg

Filigran, erfrischend mit Aromen von grünen Äpfeln, Zitrusfrüchten, weißem Steinobst und einer blumigen Note.

0,20l 7,00€
0,50l 17,00€
0,75l 25,00€

Weißer Burgunder „Mit Freunden“ | Deutschland | Nahe

Weißburgunder | trocken | Qualitätswein | Weingut Anette Closheim

Spritzig, frisch, eleganter Schmelz.

0,20l 7,00€
0,50l 17,00€
0,75l 26,00€

Grauburgunder vom Kalkstein | Deutschland | Pfalz

Grauburgunder | trocken | Qualitätswein | Weingut Ludi Neiss

Feinwürziger Geschmack vom Kalksteinboden, Aromen von Walnüssen, reifen Äpfeln und Quitten.

0,20l 7,50€
0,50l 17,50€
0,75l 27,00€

Chardonnay „Sandstein“ | Deutschland | Pfalz

Chardonnay | Qualitätswein | trocken | Oliver Zeter

Sensorisch sehr fruchtig und aromatisch, gleichzeitig aber auch wunderbar weich und rund, passt der Wein perfekt zu fast allen Speisen.

0,20l 8,00€
0,50l 18,50€
0,75l 28,50€

Weißer Flaschenweine

Sauvignon Blanc | Deutschland | Pfalz

Sauvignon Blanc | Qualitätswein | trocken | Weingut Oliver Zeter

Pikant-exotisch, zart gelbfruchtig, viele frische Holunderblüten, Nessel, Mineralien.

0,75l 35,00€





Offener Roséwein

Rosé „Jubel & Trubel“ | Deutschland | Nahe

Roséwein | Qualitätswein | trocken | Weingut Anette Closheim

Aromen von Kirsche, Rosenblättern und Cassis, im Nachgeschmack entfalten sich Erdbeeren, Kiwi und Mineralien.

0,20l 7,00€
0,50l 17,00€
0,75l 26,00€

Offene Rotweine

Rouge | Deutschland | Nahe

Sankt Laurent & Cabernet Dorsa | trocken | Weingut Anette Closheim

Vollmundiges Rotweincuvée, unkompliziert und gleichzeitig mit schöner Struktur und Länge.

0,20l 7,00€
0,50l 17,00€
0,75l 23,50€

Côtes du Rhône rouge „Les Terrasses de l’Eridan“ | Frankreich | Rhonetal

Shiraz/Syrah, Grenache, Mourvedre | fruchtig | AOC du Rhône

Klassischer Côtes du Rhône. Fruchtig, frisch mit wunderschönen Tanninen. Ein großartiger Wein für jeden Tag.

0,20l 8,00€
0,50l 19,00€
0,75l 27,50€

Raiza Crianza | Spanien | Rioja

Tempranillo | trocken | DOC | Vicente Gandia

Durch die 12 monatige Eichenholzfass-Reifung erhält der Wein eine dezent würzige Holz-Note. Sein Aroma erinnert an Konfitüre aus roten und schwarzen Früchten. Im Geschmack vollmundig, komplex und ausgewogen würzig.

0,20l 7,50€
0,50l 17,50€
0,75l 25,50€

Spätburgunder vom Kalkstein | Deutschland | Pfalz

Spätburgunder | trocken | Qualitätswein | Weingut Ludi Neiss

Die kalkhaltigen Böden der Pfalz prägen diesen Spätburgunder ganz deutlich und erhalten seine elegante Struktur. Im Duft finden sich Noten von Brombeeren, Erdbeeren, Mandeln und Karamel. Neben der sehr saftigen und reifen Frucht zeigt sich eine Eleganz und sanfte Mineralität.

0,20l 7,00€
0,50l 16,50€
0,75l 23,00€

Rote Flaschenweine

Château le Loup | Frankreich | Bordeaux

Merlot, Cabernet Sauvignon & Cabernet France | trocken | Grand Cru | Appellation Sain Emilion Contrôlée

Kräftiges Rot, volles Bouquet von großer Finesse mit typischen Aromen von Johannisbeeren und Kirschen. Seidiger Körper mit zurückhaltenden Tanninen. Am Gaumen ausgewogene und schöne Struktur. Langer und weicher Nachhall.

0,75l 36,50€

Schildkröte



Sollten Sie Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen oder Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie uns gerne an.

If you have any questions about allergens, additives or intolerances, please feel free to contact us.



Wasser

Selters Naturell	0,25l	3,00€	0,75l	7,00€
Selters Classic	0,25l	3,00€	0,75l	7,00€

Alkoholfreie Getränke

Pepsi Cola	0,2l	3,00€	0,4l	4,90€
Pepsi Zero Zucker	0,2l	3,00€	0,4l	4,90€
Schwip Schwap Orange	0,2l	3,00€	0,4l	4,90€
7UP	0,2l	3,00€	0,4l	4,90€
Spezi	0,2l	3,00€	0,4l	4,90€
Fassbrause	0,2l	3,00€	0,4l	4,90€
Tonic Water	0,2l	3,00€		
R. Wild Berry	0,2l	3,90€		
Bitter Lemon	0,2l	3,90€		
Apfelschorle	0,2l	3,00€	0,4l	4,90€
Apfelsaft	0,2l	3,00€	0,4l	5,20€
Orangensaft	0,2l	3,00€	0,4l	5,20€
Tomatensaft	0,2l	3,50€		

Warme Getränke

Tee (Glas)	3,00€
Kaffee	3,50€
Cappuccino	4,20€
Latte Macchiato	4,50€
Espresso	2,80€
Espresso doppelt	4,50€
Glühwein	5,00€
Irish Coffee (Kaffee mit 4 cl Whisky)	8,00€
Grog mit Rum	6,00€

Kurfürstendamm

Sollten Sie Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen oder Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie uns gerne an.
If you have any questions about allergens, additives or intolerances, please feel free to contact us.