

BIENVENUE AU BEAULIEU.
WILKOMMEN IN UNSEREM BISTROT.

BEAULIEU

Frankreich im Herzen Wiens.



Die französische Küche ist die wohl berühmteste der Welt. Und das nicht ohne Grund.
Denn alles dreht sich um die Qualität, die Regionalität und die Frische der Zutaten.
Im Beaulieu können Sie eine Reise durch die kulinarische Vielfalt Frankreichs unternehmen.
Schwelgen Sie! Genießen Sie! Vergessen Sie für einige Zeit, dass Sie sich in Wien befinden – und lassen Sie sich von uns in ein Bistrot irgendwo in Frankreich entführen.

CRÉMANT

CRÉMANT DE LIMOUX

BLANC, BRUT

Paul G. Valentin

Verre.....7.20

Bouteille 0,75 l36.00



CRÉMANT DE LOIRE

Rosé, Bouvet-Ladubay

Flûte 0,1 l 7.20

Bouteille 0,75 l 36.00

CRÉMANT DE BOURGOGNE

Blanc de Blancs, Vitteaut-Alberti

Flûte 0,1 l 8.60

Bouteille 0,75 l 46.00

KIR ROYAL

Crémant & Crème de Cassis 8.50

KIR ROYAL FARIGOULE

Crémant & Farigoule Thymian Liqueur8.50

PLAISIR DE GRASSE

Crémant rosé auf Eis mit

Lavendelsirup, Orangenzeste & Soda 10.60

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BRUT «Inspiration 1818»

Charles Le Bel, Aÿ-Champagne

Coupe 0,1 l 15.00

Bouteille 0,75 l 68.00

CUVÉE PRESTIGE ROSÉ MILLÉSIMÉ

Gobillard & Fils, Épernay

Coupe 0,1 l 18.00

Bouteille 0,75 l 82.00



DEMI-BOUTEILLES

0,375 l, ein prickelnder Genuss für Zwei!

CHAMPAGNE

CHAPUY BLANC de BLANCS

Demi-bouteille 0,375 l 42.00

GOBILLARD CUVÉE PRESTIGE ROSÉ

Demi-bouteille 0,375 l 45.00

CRÉMANT

CRÉMANT de BOURGOGNE BRUT

Demi-bouteille 0,375 l 26.00

CRÉMANT DE LOIRE ROSÉ

Demi-bouteille 0,375 l 24.00

APÉRITIF SANS ALCOOL

«SAINTE-MARGUERITE»

ROSÉ-APÉRO ALKOHOLFREI

Traube-Rosé auf Eis, Soda, Rosmarin & Pfeffer
.....8,50

PINEAU DES CHARENTES

PINEAU DES CHARENTES

auf Eis 6 cl 7.40

«LA ROCHELLE»

mit Soda & Zitrone 9.00

LILLET

LILLET BLANC auf Eis 6 cl 7.20

«LILLET CULETTO» Weißwein gespritzt mit

Lillet & Orangenscheibe 7.90

«LILLET VIVE» mit Tonic Water 10.60

«LA VIE EN ROSE» mit Rosenlimonade ... 10.60

CIDRE

CIDRE BRUT / BIO

Bio-Apfelwein trocken

..... Verre 4.40 / Carafe 0,25 l 7.90

CIDRE ROSÉ / BIO

Apfelwein vom Red Delicious

..... Verre 4.40 / Carafe 0,25 l 7.90

LES SPRITZ À LA FRANÇAISE

ST-GERMAIN SPRITZ

St-Germain Hollunderblüten Liqueur, Crémant,
Soda & Minze10.60

VERMOUTH SPRITZ

La Quintinye Vermouth blanc, Crémant, Soda &
Olive10.60

RINQUINQUIN SPRITZ

Rinquiquin Pfirsich-Apéritifwein aus der Pro-
vence, Tonic Water, Soda & Grapefruit10.60

PASTIS DE MARSEILLE

serviert mit Eiswürfel & Wasser

RICARD / PASTIS 51

HENRI BARDOUIN 2 cl 5.20 / 4 cl 9.20

ABSENTE ABSINTH 2 cl 6.20 / 4 cl 10.80

«LE PERROQUET»

4 cl Pastis mit Minzsirup & Wasser 9.90

«LA TOMATE»

4 cl Pastis mit Grenadine & Wasser 9.90

BANYULS

G.Bertrand, Languedoc

red aperitif wine 6 cl 6.00

VERMOUTH

NOILLY PRAT DRY 6 cl 7.40

LA QUINTINYE BLANC 6 cl 7.40

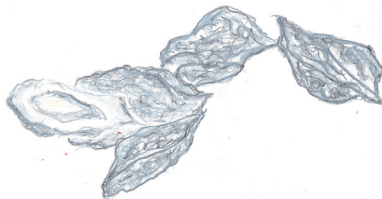
CITADELLE GIN 4 cl 7.80

GIN & TONIC 12.00

GREY GOOSE VODKA 4 cl 7.80

LE BAR À HUÎTRES

Austern (Frankreich) nach Tagesangebot:
serviert mit Vinaigrette & Zitrone



FINES DE CLAIRE N°2

Cancale - Bretagne 3 Stk 12.90 / 6 Stk 22.80

SPÉCIALES N°2

«Gillardeau» Île d'Oléron

..... 3 Stk 19.60 / 6 Stk 34.80

Portion Baguette 3.50

Portion gesalzene Fassbutter 3.20

ENTRÉES CHAUDES

SAINT MARCELLIN RÔTI

Gratinierter Weichkäse aus dem Lyonnais,
Croûtons & kleiner Salat mit Nüssen 14.50

TARTINE BRETONNE

Bauernbrot mit warmen Sardinen in
brauner Fassbutter & Gemüsejulienne 18.00

ESCARGOTS de VIENNE

Gratinierte Wiener Weinbergschnecken mit
Knoblauch-Petersilie-Butter,
Baguette 6 Stk 18.50 / 12 Stk 29.00

ENTRÉES FROIDES

SARDINES MILLÉSIMÉES

Eingelegte Jahrgangs-Sardinen nach Wahl
Nizza-Oliven, Baguette & Fassbutter 16.80

TARTARE de TRUITE SAUMONÉE ET NOIX DE ST-JACQUES

Tartar von Lachsforelle & Jakobsmuschel (Atlant-
tik), Zitrone, Dille & Croûtons 19.40

STEAK TARTARE au couteau

handgeschnittenes Beef Tartar (Österreich),
Piment d'Espelette & Croûtons 19.40

TERRINE de SANGLIER

Wildschweinterrine (Frankreich) mit Salbei und
Pfefferbeeren, Beerenconfit & Baguette 15.20

MOUSSES de VOLAILLES

Entenmousse und Gänselebermousse (Frank-
reich), Quittengelee & Baguette 19.20

FOIE GRAS de CANARD mi-cuit

Entenleber-Pastete, Fleur de Sel, Cassis-Marme-
lade & getoastetes Brioche 22.60

SOUPES

SOUPE à l'OIGNON

& sa TARTINE GRATINÉE

Zwiebelsuppe mit gratiniertem Käsebrot
7,60

PETITE BOUILLABAISSE ET SON FILET DE ROUGET

Fischbouillon aus unserer Bouillabaisse mit
Meerbarbenfilet 12.00

SALADES

SALADE D'AUTOMNE AU POTIRON & À LA BETTERAVE ROUGE

Herbstsalat mit geschmortem Kürbis, roten Rüben, Trauben, Roggenbrotroutons & Kürbiskerne14.60

SALADE de CHÈVRE CHAUD aux AUX FIGUES & PIGNONS DE PIN

Ziegenkäse aus dem Poitou, mit Honig und Thymian gratiniert, Blattsalate, Feigem & Pinienkernen 15.60

SALADE NIÇOISE

Blattsalate, Paradeiser, Fisolen, Ei, Artischocken, Nizza-Oliven, Sardellen & Thunfisch in Olivenöl von „la belle-iloise“ 17.90

SALADE de LENTILLES au CHÈVRE FRAIS et à l'AVOCAT

Linsen-Salat mit Avocado, Blattsalat, Wurzelgemüse, geröstete Walnüsse & Périgord-Ziegenfrischkäse 15.00

SALADE VERTE et CRUDITÉS à la MOUTARDE

unser gemischter Blattsalat mit Rohkost-Julienne & Dijonsenf-Vinaigrette.....10,60
.....als Beilage 6,80

Fragen Sie nach der Allergen-Liste.

SANDWICHES

BEAULIEU

½ Baguette mit Oliven-Tapenade, Ziegenkäse, kandierte Paradeiser, Blattsalat 12.80

PARISIEN

½ Baguette mit Beinschinken, Fassbutter, Brie de Meaux, Blattsalat 12.80

ANGLAIS

½ Baguette mit Roastbeef, Cornichons, Dijonsenf-Mayonnaise, Blattsalat 12.80

SCANDINAVE

Roggenbaguette mit geräuchertem Lachs, Frischkäse, Schnittlauch, Blattsalat 13.50

CROQUES

CROQUE-MONSIEUR

Toast mit Beinschinken, Béchamel & Comté, Salatgarnitur 13.80

CROQUE-MADAME

Toast mit Beinschinken, Béchamel & Comté, dazu ein Spiegelei, Salatgarnitur 14.90

QUICHES



QUICHE LORRAINE

Quiche mit Speck, Zwiebel & Käse 8.80

QUICHE du JOUR

Quiche des Tages..... 8.80

BLATTSALAT ALS BEILAGE..... 6.80

LE DÉJEUNER

Mittagstisch Mo-Fr ab 11:30 h

SOUPE DU JOUR ... 7.00

PLAT DU JOUR ... 16.00

FORMULE DU MIDI

Tagessuppe / Salat

+ Plat du jour 21.00

GRANDE FORMULE

Tagessuppe / Salat

+ Plat du jour

+ Dessert 26.00

MOULES



Frische Miesmuscheln serviert mit Baguette

MOULES MARINIÈRES

im Weißwein-Schalotten-Sud à la 19.00

MOUCLADE

in cremiger Muschelsauce & Curry 22.00

COUVERT du SOIR Abendgedeck 5.00



PLATS



BOUILLABAISSSE

Südfranzösischer Suppentopf

mit Fisch, Krevetten & Muscheln

Rouille & Croûtons 26.00

FILETS DE ROUGETS EN PAPILOTTE

Meerbarben-Filets

mit Gemüse & Kräutern im Papierwickel ge-

dämpft 24.50

POULET FERMIER „COQ au VIN BLANC“

Freilauf-Wildhendl (Österreich) in Weißwein,

Pilze & roter Reis aus der Camargue 19.60

BOEUF BOURGUIGNON

Rindfleisch (Österreich) auf Burgunder Art

Speck, Champignons & Baguette 18.40

RATATOUILLE MAISON et sa TARTINE

Provenzalischer Gemüseschmortopf

Ziegenfrischkäse-Roggenbrot & Grünzeug 18.40

FAUX-FILET DE BOEUF «CAFÉ DE PARIS»

Beiriedsteak vom österreichischen Rind,

Café de Paris-Butter & Braterdäpfel 32.00

SOURIS d'AGNEAU au MIEL & THYM

Geschmorte hintere Lammstelze (Irland)

Honig-Thymian-Jus & Ratatouille 27.80

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE 7.90

MOELLEUX AU CHOCOLAT 6.80

LA PÂTISSERIE FRANÇAISE

Fragen Sie nach dem Angebot oder
werfen Sie einen Blick in die Vitrine:

Tarte ganache aux framboises,
Tarte au citron, Tarte aux poires ...



TARTELETTE je 6.80

ÉCLAIR je 3.90

PETITS FOURS je 3.00

CAFÉ GOURMAND

Expresso oder Noisette & 3 Petits Fours ... 11.00

MACARONS je 2.20

CAFÉ ANTOINETTE

Expresso oder Noisette & 3 Macarons 8.60

TRUFFE au CHOCOLAT je 1.40

CAFÉ BEAULIEU

Expresso mit Schlagobers &

2 Schokoladetrüffel 5.60

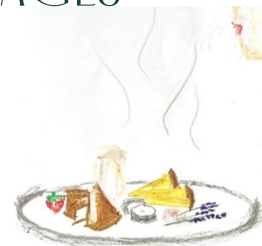
VIN DOUX

«CARMES DE RIEUSSEC» 2019

Süßwein, Sauternes..... Verre 6 cl 6.80

.....0,375 l 38.00

FROMAGES



FROMAGE DOUX

Auswahl junger & milder Käse 13.00

FROMAGE AFFINÉ

Auswahl gereifter & kräftiger Käse 15.50

CHÈVRE & BREBIS

Auswahl an Ziegen- & Schafskäse 16.00

PETIT PLAT

Kleine Käseauswahl 10.00

Portion Baguette 3.50

Portion gesalzene Fassbutter 3.20

DIGESTIFS 2 CL

EAU-DE-VIE

Poire Williams / Framboise / Mirabelle

klare Fruchtbrände je 5.20

COGNAC LEYRAT VSOP 5.40

COGNAC LEYRAT RÉSERVE XO 7.80

ARMAGNAC CH. LAUBADE VSOP 5.40

ARMAGNAC CH. LAUBADE XO 7.80

MARC DE CHAMPAGNE GOYARD 5.20

CALVADOS CH. DU BREUIL VSOP 4.80

FARIGOULE liqueur de thym 5.40

CRÈME de CASSIS 4.80

VIN DE MAISON

Hauswein



BORDEAUX BLANC GASCOGNE ROSÉ LANGUEDOC ROUGE

verre 1/8l	4.90
carafe 0,25l	8.50
carafe 0,5l	15.50

«KIR»

Weißwein & Crème de Cassis	6.20
----------------------------------	------

«POMÉLO»

Roséwein mit frischer Grapefruit	
Sodawasser & Eiswürfel	7.40

«PARFUM DE LAVANDE»

Weißwein gespritzt & Lavendel	6.80
-------------------------------------	------

VIN BLANC

Weißwein

«ENTRE-DEUX-MERS» 2025

Château Sainte-Marie, Bordeaux	
Eine aromatische Weißwein-Cuvée aus Bordeaux: Sauvignon Blanc, Sémillon & Muscadelle.	
In der Nase Zitrusfrucht, Cassis und Sommerwiese. Am Gaumen viel knackig-volle Frucht mit lang-anhaltendem Geschmack.	
verre 1/8l	5.60
bouteille 0,75 l	31.00

VIN BLANC

Weißwein

«LA GRANDE BLEUE» 2025

Gérard Bertand, Languedoc -bio-	
Die Weißweincuvée verkörpert den Geist und die Schönheit des Mittelmeers. Die Rebsorten Rolle, Grenache Blanc, Viognier, Chardonnay und Sauvignon blanc vereinen sich zu diesem ausdrucksvollen Wein mit Aromen von Birne und Pfirsich sowie Zitrusnoten und weißen Blumen. Am Gaumen lebhaft, erfrischend mit salzigem Abgang. Eine Meeresbrise....	
verre 1/8 l	5.20
bouteille 0,75 l	30.00

«MUSCADET» SÈVRE ET MAINE 2024

Clos de Orfeuilles, Loire -bio-	
Ein Klassiker aus dem Pays Nantais aus der Rebsorte Melon de Bourgogne! Ein lebhafter, leichter Weißwein mit Aromen von Limette, weißen Blüten und grünem Apfel. Am Gaumen feine Struktur mit mineralischen Noten.	
verre 1/8l	6.40
bouteille 0,75 l	35.00

ALSACE PINOT BLANC l'ami des crustastés 2025

Gustave Lorentz, Alsace	
Dieser klassische Elsässer Pinot Blanc ist ein trockener, eleganter Begleiter zu Fisch und Meeresfrüchten. In der Nase Zitrus, Honig & Melone, am Gaumen lebendig mit schöner Säure und fruchtigem Abgang.	
verre 1/8l	6.40
bouteille 0,75 l	35.00

VIN BLANC

Weißwein

«BOURGOGNE ALIGOTÉ» 2024

La Chablisienne, Bourgogne

Eine Spezialität aus dem Burgund: Aligoté.

In der Nase dezentes Nussaroma und fruchtige Noten von Stachelbeere und Zitrusfrüchten. Am Gaumen weich und elegant, zugleich frisch und belebt; mit langem Abgang.

verre 1/8l 6.80

bouteille 0,75 l 36.00

«CHABLIS» 2024

Jean-Marc Brocard, Bourgogne

Ein vollmundiger Chablis mit strahlender Nase nach Limette und Quitte. Am Gaumen geradlinig aber animierend; mit reifer, fein-exotischer Frucht, Apfel und mineralischer Note. Ein Klassiker zu Fischgerichten!

verre 1/8l 7.80

bouteille 0,75 l 42.00

«SANCERRE» Les Grandmontains 2024

Domaine Laporte, Val de Loire -bio-

Sauvignon Blanc von der Loire – ein ausdrucksstarker Sancerre. Grasige Noten gepaart mit Duft nach Cassis und weißem Pfirsich; fruchtig-mineralisch und dicht am Gaumen, mit rassig-frischem Abgang.

verre 1/8l 8.20

bouteille 0,75 l 45.00

VIN ROSÉ

Roséwein

PERLES DE GRENACHE ROSÉ 2025

Gérard Bertrand, Languedoc

Der Grenache Rosé aus Südfrankreich überzeugt mit fruchtiger Frische. Waldbeeren und Orangenblüten in der Nase; am Gaumen saftige Apfelfrucht mit lebendiger Säure. Ideal zum Apéro.

verre 1/8l 5.40

bouteille 0,75 l 30.00

«CÔTES DE PROVENCE» La vie en rose 2025

Château Roubine, Provence -bio-

Eine elegante provenzialisches Cuvée aus Grenache, Cinsault & Vermentino. Feinfruchtiger Duft nach kandierten Orangen, reifer Grapefruit & Pfirsich. Am Gaumen finessenreich; mild, zugleich erfrischend. Ein Rosé der auch gut zu Fischgerichten passt.

verre 1/8l 6.30

bouteille 0,75 l 35.00



VIN ROUGE

Rotwein

«CÔTES-DU-RHÔNE» ROUGE MOZAÏK 2023

Fond Croze, Vallée du Rhône -bio-

Ein kräftiger, vollmundiger Rhône aus den Rebsorten Grenache, Syrah & Carignan mit Aromen von Süßholz, Thymian und roten Beeren. Am Gaumen saftig und würzig, mit anregender Frische im Abgang. Noch ein Glas, bitte!

verre 1/8l 6.40

bouteille 0,75 l 35.00

«CORBIÈRES» 2022

Gérard Bertrand, Languedoc

Eine mediterrane Rotwein-Cuvée von den Hügeln des Corbières: Grenache, Syrah und Mourvèdre. In der Nase schwarze Beeren und Vanille, am Gaumen voll und kräftig: reife Frucht, Lakritze und milde Würze. Nostalgie du voyage!

verre 1/8l 5.90

bouteille 0,75 l 34.00

«HAUT-MÉDOC» 2022

Château Rollin, Bordeaux

Ein harmonischer, voller Bordeaux vom linken Ufer aus Merlot & Cabernet Sauvignon. Würziges Bouquet mit reichlich Cassis und Ribisel. Am Gaumen saftig und ausdrucksstark mit Kaffee-Röstaromen, Schokolade und reifer Kirsche. Kräftig und lang.

verre 1/8l 6.80

bouteille 0,75 l 36.00

SAUMUR-CHAMPIGNY 2023

Arnaud Lambert, Val de Loire

Ein junger Cabernet Franc aus dem Loiretal. Ein balancierter Rotwein mit Frische, mineralischer Würze, Bouquet nach Himbeeren, Cassis und gegrilltem Paprika. Am Gaumen animierend mit Kakaonoten & Pfeffer.

verre 1/8l 6.40

bouteille 0,75 l 35.00

«BOURGOGNE PINOT NOIR» Réserve 2022

Nuiton-Beaunoy, Bourgogne

Pinot Noir - einfach köstlich! Konzentrierter, komplexer Duft mit Aromen von Himbeeren und Kirschen und Noten von Ingwer. Am Gaumen elegant mit lang anhaltendem Abgang und anspruchsvollen Tanninen

verre 1/8l 8.20

bouteille 0,75 l 45.00

DEMI BOUTEILLES

Bordeaux

«CHATEAU LA TOUR DE BY» 2020

Médoc

«CHATEAU BARBE BLANCHE» 2019

Saint-Émilion

Halbflaschen 0,375l..... 25.00

BOISSONS FRAÎCHES

Kalte Getränke

EAU MINÉRAL plate / gazeuse

Mineralwasser still / prickelnd

0,33 l..... 3.90

0,75 l..... 6.80

SODA-CITRON

mit frisch gepresster Zitrone

0,25 l..... 3.50

0,5 l..... 4.90

SODA-SIROP*

Grenadine / Minze / Lavendel

0,25 l..... 3.30

0,5 l..... 4.50

JUS de POMME BIO

naturtrüber Apfelsaft 0,25 l..... 4.50

JUS de RAISIN BIO

roter Traubensaft 0,25 l..... 4.50

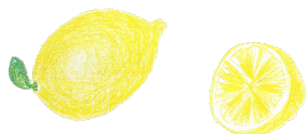
JUS BIO+ SODA

Soft gespritzt 0,25 l..... 3.50

Soft gespritzt 0,5 l..... 5.40

JUS D'ORANGE /DE PAMPLEMOUSSE

frisch gepresster Saft 0,25 l..... 6.90



*Jugendgetränk

LIMONADE MAISON

Hausgemachte Ingwer-Minz-Limonade

mit Soda & Zitrone 0,3 l..... 5.20

LIMONADE CAP D'ANTIBES

Hausgemachte Lavendel-Limonade mit frische-

gepresstem Orangensaft & Soda 0,3 l..... 5.20

LIMONADES «LA MORTUACIENNE»

mit natürlichen Fruchtextrakten

Citron / Pamplemousse 0,33 l.. 5,20

1,0 l..14.00

ORANGINA 0,25 L..... 5.20

TONIC WATER 0,2 L..... 5.20

ROSE LEMONADE 0.25 L..... 5,20

FRITZ KOLA ORIGINAL 0,33 L..... 4,50

FRITZ KOLA ZERO 0,33 L..... 4,50

BIÈRE

Bier

BIÈRE PRESSION

Stella Artois vom Fass 0,3 l.. 4.80 0,5 l..6.90

PANACHÉ Stella Artois mit Limonade

Pamplemousse / Citron 0,3 l.. 4.80 0,5 l..6.90

PICON-BIÈRE Stella Artois mit Picon

0,3 l.. 5.30 0,5 l..7.60

DUVEL - BELGIAN STRONG BLOND

Flasche 0,33 l ..6.50

CHOUFFE sans alcool (alc.0,4%vol.)

Flasche 0,33 l .. 5,90

BOISSONS CHAUDES

Warme Getränke

INFUSIONS

TISANE / KRÄUTER- & FRÜCHTETEE

Kanne 5.20

TISANE FRUITÉE Himbeere, Granatapfel, Holunder, Brombeerblätter, Ringelblume

TISANE SOMMEIL Weißdorn, Kamillenblüte, Zitronenmelisse, Mandarine, Orange

DOUCE VERVEINE Verbene

TENDRE GINGEMBRE Ingwer, Apfel, Zitrone, Süßholz & Rosenblüten

LIMONADES CHAUDES

Warme Limonaden

LIMONADE aux AGRUMES

Warme Zitrus-Limonade (zuckerfrei).....5,20

LIMONADE à la LAVANDE

Warme Lavendel-Orangen-Limonade5,20

LIMONADE au GINGEMBRE

Warme Ingwer-Minz-Limonade5,20

CHOCOLAT CHAUDES

warme Schokolade (mit Milch zubereitet)...5,20

THÉ

THÉ VERT / GRÜNER TEE

Kanne 5.20

SENCHA KASUMI Grüner Tee aus Japan

GUNPOWDER MENTHE Grüner Tee mit Minzblättern

ASAKI Grüner Tee mit Zitronenverbene und Grapefruit

THÉ VERT DÉTOX Grüner Tee mit Mädesüß, Kurkuma, Bergamotte & Zimt

THÉ VERT CASSIS DE BOURGOGNE

Grüner Tee mit Cassis aus der Burgund

THÉ BLANC / WEISSER TEE

Kanne 5.20

THÉ BLANC PÊCHE ABRICOT

Weißer Tee mit Pfirsich & Marille

THÉ BLANC FLEUR D'ORANGER

Weißer Tee mit Orangenblüten

THÉ NOIR / SCHWARZER TEE

Kanne 5.20

DARJEELING Schwarzer Tee aus dem Himalaya

EARL GREY Schwarztee mit Bergamotte

CAFÉ



EXPRESSO 3.70

NOISETTE Espresso + Milch 3.90

EXPRESSO DOUBLE 5.90

CAFÉ AU LAIT Milchkaffee 5.70

CAFÉ VIENNOIS Melange 5.10

CAPPUCCINO 5.10

FLAT WHITE 6.40

CAFÉ BEAULIEU

Espresso mit Schlagobers

& 2 Schokoladentrüffel..... 5.60

CAFÉ ANTOINETTE

Espresso oder Noisette & 3 Macarons..... 8.60

CAFÉ GLACÉ

CAFÉ GLACÉ AU LAIT

Geeister Milchkaffee 5.90

CAFÉ GLACÉ & CAMEL AU BEURRE SALÉ

Geeister Kaffee mit Milch und Karamell 6.40

*Café mit Kuh-Vollmilch oder Haferdrink

