# FOOD MENU

SÜMELA

TÜRKISCHES RESTAURANT

STORY

# MERHABA

In einer gemütlichen, modernen Atmosphäre verwöhnen wir Sie mit traditionellen Köstlichkeiten aus der türkischen Küche – ganz nach "Annes Rezeptur" und damit meinen wir Mutter Bahceci, die das Sümela einst gründete.

Sümela leitet sich von dem berühmten, ehemals griechisch-orthodoxen Sümela-Kloster im Nordosten der Türkei ab. Aus eben jener Region stammt Mutter Bahceci, die all die leckeren Rezepte aus der Schwarzmeer-Region an die nächste Generation weitergegeben hat.

Das Marienkloster aus byzantinischer Zeit zählt zu den bedeutendsten heiligen Orten der orthodoxen Kirche in Anatolien und war für Christen und Moslems ein gleichsam bedeutsamer Wallfahrtsort.

# SÜMELA

Der Name “Sümela” stammt in diesem Zusammenhang vom griechischen Wort Melas (Schwarz) ab, was sich vermutlich auf die Farbe dieser Marienikone bezieht und/oder auf die Felsen, in die das Kloster geschlagen wurde.

Die Welt des Sümelas hält eine ausführliche kulinarische Reise in die Türkei und den Orient bereit.

Folgen Sie uns gerne auch auf Instagram

# Kalte Vorspeisen
## *Cold Starters*

### Peynir Ezmesi 8,90 €
Fein gestampfter Hirtenkäse, mit Walnüssen,
süßlicher Paprikapaste und mildem Chili
*Fine smashed shepherd´s cheese,*
*with walnuts, pepper paste and mild chili*

### Haydari 8,50 €
Gefilterter Joghurt mit Gurken,
frischer Minze und dezentem Knoblauch
*Filtered yoghurt with cucumber,*
*fresh mint and garlic*

### Humus 8,90 €
Kichererbsen Püree, mit zerlassener Butter
und karamellisierten Pinienkernen
*Chickpea puree, with melted butter*
*and caramelized pine nuts*

### Antep Ezmesi 7,90 €
Geschnetzelte Tomaten, verfeinert mit Zwiebeln,
Karotten, Petersilie und Chili
*Sliced tomatoes, refined with onions, carrots,*
*parsley and chili*

### Patlican Salatasi 8,90 €
Salat aus Aubergine, Paprika, Tomaten und Oliven
*Eggplant salad with peppers, tomatoes and olives*

### Mercimekli Köfte 9,90 €
Linsenfrikadellen, mit Bulgur (Hartweizen), Zwiebeln
und Petersilie, serviert auf Kopfsalatblättchen,
mit einem Hauch Zitrone veredelt
*Lentil patty, refined with bulgur, onions and parsley,*
*served on a salad with a finish of lemon*

# Kalte Vorspeisen
*Cold Starters*

### Gavurdag Salatasi 12,50 €
Klein geschnittene Tomaten, Gurken, Peperoni, Frühlingszwiebeln, Granatapfelkerne und Walnüsse, verfeinert mit Olivenöl und Granatapfelessig
*Chopped tomatoes, cucumber, pepperoni, spring onions, pomegranate seeds and walnuts, finished with olive oil and pomegranate vinegar*

### Coban Salatasi 12,50 €
Hirtenkäse, mit Tomaten, Gurken, Frühlingszwiebeln, Peperoni, Oliven, verfeinert mit Olivenöl und Zitronensaft
*Shepherd ́s cheese, with tomatoes, cucumber, spring onions, pepperoni and olives with a finish of olive oil and lime juice*

### Yaprak Sarmasi 11,50 €
Feine Weinblätter, gefüllt mit Reis, Rosinen und Nüssen
*Vine leaves filled with rice, raisins and nuts*

### Karisik Ordöv Tabagi
Eine feine Variation aus kalten Vorspeisen
Für eine Person 16,00 €
Für zwei Personen 32,00 €

*a variation of fine cold starters*
*For one person 16,00 €*
*For two person 32,00 €*

# Warme Vorspeisen
*Warm Starters*

### Sündürme 12,90 €
Mit Sesam ummantelter warmer Hirtenkäse,
serviert mit frischem Joghurt Dip
*Shepherd cheese encased in sesame,*
*served with fresh yoghurt dip*

### Sak Suka 11,50 €
Gebratene Auberginen, Paprika, Zucchini und
karamellisierte Karotten, mit hausgemachtem
Joghurt und geraspelten Tomaten
*Roasted aubergines, peppers, zucchini and caramelized*
*carrots, with homemade yoghurt and grated tomatoes*

### Midye Tava 12,90 €
Kross gerbratene Muscheln, mit einem kleinen
Zwiebelsalat und Tarator (Sesamöl mit
Zitronensaft und Chili)
*Crispy fried clams, with a small onion salad and Tarator*
*(sesame oil with lemon juice and chili)*

### Sigara Böregi 11,50 €
Blätterteigröllchen, gefüllt mit Hirtenkäse und Petersilie,
und einem Joghurt Dip
*Puff pastry rolls, filled with shepherd cheese and parsley,*
*served with a fresh joghurt dip*

### Kiymali Pacanga 12,50 €
Knusprig gebratene Blätterteigröllchen, gefüllt mit
Hackfleisch und Zwiebeln, dazu ein Joghurt Dip
*Crispy fried puff pastry rolls, filled with minced meat and*
*onions, served with a fresh yoghurt dip*

### Güvec 18,90 €
Im Ofen zubereitete Scampi, in Olivenöl und Knoblauch
*Oven baked scampi, with olive oil and garlic*

### Kalamar 16,90 €
Frittierte Tintenfisch Ringe, serviert mit feinem
Zwiebelsalat und Zitrone
*Fried squid rings, served with a fine onion*
*salad and lemon*

### Karides 23,90 €
In Olivenöl geschwenkte Garnelen, mit Tomaten,
Peperoni und Knoblauch
*Olive oil swirled shrimps, with tomatoes,*
*pepperoni and garlic*

### Karisik sicak Meze tabagi
Eine Variation aus feinen warmen Vorspeisen
Für eine Person 20,50 €
Für zwei Personen 41,00 €

*a variation of fine warm starters*
*For one person 20,50 €*
*For two person 41,00 €*

### Sicak ve soguk karisik Meze tabagi
Eine Variation aus feinen warmen und kalten Vorspeisen
Für eine Person 18,00 €
Für zwei Personen 36,00 €

*a variation of fine warm & cold starters*
*For one person 18,00 €*
*For two person 36,00 €*

# Suppe
*Soup*

### Mercimek Çorbası 8,50 €
Türkische Linsen Suppe, an zerlassener Butter Special
*turkish lentil soup, with melted butter*

# Geflügel Hauptspeisen
## *Main dishes - poultry*

### Tavuk Sis 20,90 €

Hähnchenspieße, kross gegrillt, mit einer Champignon- Tomaten- Paprikasoße,
dazu Reis, Bulgur und hausgemachtem Joghurt
*Grilled chicken skewers, with a sauce from mushrooms-tomatoes and peppers,*
*served with rice, bulgur and homemade yoghurt*

### Ispanakli ve Peynirli Tavukgögüsü Dolmasi 23,50 €

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet, gefüllt mit Hirtenkäse und Spinat, dazu eine
Champignon- Tomaten- Paprikasoße, Reis, Bulgur und einem leichten Joghurt-Dip
*Grilled chicken breast filet, filled with shepherd´s cheese and spinach, a sauce made from*
*mushrooms, tomatoes and peppers, served with rice, bulgur and homemade yoghurt*

### Tavuk Sac 21,50 €

In der Kupferpfanne gebratenes, sowohl serviertes Hähnchengeschnetzeltes,
mit Tomaten und Peperoni, dazu Reis
*Roasted chopped chicken, with tomatoes and pepperoni, served with rice*

# Hauptspeisen – Traditionelle türkische Gerichte

## *Main dishes – Traditional Turkish meals*

### Ispanakli Manti 18,50 €

Kleine hausgemachte Teigtaschen, gefüllt mit Spinat in Joghurtsoße,
abgeschmeckt mit Knoblauch und einer Butter Paprikasoße
*Homemade tiny stuffed noodles, filled with spinach, in yoghurt sauce,*
*seasoned with garlic and a butter paprika sauce*

### Manti 19,50 €

Hausgemachte Nudeltaschen gefüllt mit würzigem Hackfleisch, in Joghurtsoße mit Knoblauch,
verfeinert mit einer Butter Paprikasoße
*homemade tiny stuffed noodles, filled with minced meat, in yoghurt sauce,*
*seasoned with garlic and a butter paprika sauce*

### Icli Köfte 21,50 €

Bulgur Frikadellen, mit Hackfleisch Füllung, dazu Zitrone und
hausgemachter Joghurt, auf Rucola Salat
*Bulgur dumplings, filled with minced meat, served with lemon*
*and homemade yoghurt, on rocket salad*

### Imam Bayildi 19,50 €

Auf dem Feuer gewendete Aubergine, gefüllt mit Tomaten, Zwiebeln und Petersilie,
dazu Reis und hausgemachter Joghurt
*Eggplant turned on fire, filled with tomatoes, onions and parsley,*
*served with rice and a homemade yoghurt*

# Hauptspeisen vom Lamm & Rind
## *Main dishes from lamb & beef*

### Adana Kebab 21,90 €

Gegrillte Lammhackspieße, serviert mit dünnem Yufkabrot, Reis, Tomaten, Paprika, Zwiebelsalat und hausgemachtem Joghurt

*Grilled lamb skewers (minced meat style), served with yufka bread, rice, tomatoes, pepper, an onion salad and homemade yoghurt dip*

### Dürüm Beyti 25,50 €

Gegrillter, pikant gewürzter Lammhackspieß, umhüllt im dünnen Yufkabrot, mit hausgemachtem Joghurt und einer Butter- Tomatensoße, Reis, Bulgur und Zwiebelsalat

*Grilled and spiced lamb chop, encased in yufkabread, with a homemade yoghurt dip and a butter- tomatoe sauce, served with rice, bulgur and onion salad*

### Sac Kavurma 25,50 €

Lammfleisch mit Tomaten und Peperoni, in der Kupferpanne gebraten und serviert, dazu Reis und ein kleiner Beilagensalat

*Lamb with tomatoes and pepperoni, fried in the copper pan, served with rice and small side salad*

### Patlican islim Kebab 29,50 €

Gegrilltes Lammfilet, ummantelt von Aubergine, an würziger Tomatensoße und einer feinen Schicht Käse überbacken, begleitet mit Bulgur

*Grilled lamb filet, wrapped in eggplant with a spicy sauce of tomatoes, backed with a fine layer of cheese, served with bulgur*

### Karisik Izgara Tabagi 32,50 €

Gemischte Grillplatte mit Lammhackspieß, Rinderfrikadelle, Lammkoteletts, Lammspieß und Hähnchenbrustfilet mit einer Füllung aus, Hirtenkäse und Spinat, dazu Pommes Frites, Reis und einem leicht pikantem Dip

*Mixed grill plate with lamb skewers (minced meat style), minced beef meat, lamb chops, lamb skewers and a chicken breast filet, filled with shepherd ´s cheese and spinach, served with french fries, rice and a homemade spicy dip*

### Akcaabat Köfte 19,50 €

Gegrillte Rinderfrikadellen, auf Bulgur, hausgemachter Joghurt und einem pikanten Dip

*Grilled beef (minced meat style), served with bulgur and a homemade yoghurt and a spicy dip*

### Dagmantarli Dana Filet 36,50 €

Gegrilltes Rinderfilet, mit glasierten Pinienkernen und frischen Pfifferlingen, scharf angebraten, dazu Rosmarinkartoffeln

*Grilled filet of beef, with glazed pine nuts, fried chanterelles, served with rosemary potatoes*

### Hünkar Begendi 29,50 €

Feine Rinderfilet Würfel, scharf angebraten, in einer leichten Butter- Tomatensoße, auf einem Püree aus Auberginen und Käse, serviert mit feinem Reis

*Sliced beef filet, on an eggplant-cheese puree, with a light sauce of butter and tomatoes, served with rice*

# Hauptspeisen – Fischspezialitäten
## *Main dishes – Fish*

### Hamsi Tavasi 19,50 €

In Mais- und Weizenmehl gewendete, gebratene Sardellen, dazu ein

handverlesener Rucola Salat, marniniert mit Olivenöl und verfeinert mit Granatapfelessig

*Fried Anchovies turned in corn and wheat flour, served rocket salad,*

*dressed with olive oil and refined with pomegranate vinegar*

### Cupra 25,50 €

Im ganzen gegrillte Dorade Royal, serviert mit Rosmarinkartoffeln und Rucola Salat

mit Olivenöl, verfeinert mit Granatapfelessig

*In whole grilled dorade royal, served with rosemary potatoes, rocket salad dressed with olive oil,*

*refined with pomegranate vinegar*

### Levrek 26,50 €

Im ganzen gegrillter Seewolf, serviert mit Rosmarinkartoffeln und Rucola Salat,

verfeinert mit Olivenöl und Granatapfelessig

*Grilled sea wolf, tossed in lemon butter on rosemary potatoes and rocket salad dressed with olive oil,*

*refined pomegranate vinegar*

# Kids Menü

### Hähnchenschnitzel 11,90 €

mit Pommes Frites, Ketchup und Majonäse

*Chicken Schnitzel served with french fries, ketchup and mayonnaise*

### Hähnchen Nuggets 11,90 €

mit Pommes Frites, Ketchup und Majonäse

*Chicken Nuggets served with french fries, ketchup and mayonnaise*

### Fischstäbchen 11,90 €

serviert mit Salzkartoffeln

*Fish fingers served salt potatoe*

# Speisen für 2 Personen
## *Meals for Two*

### Karisik Balik tabagi 79,50 €

Gemischter Fischteller (gebratene Dorade und Seewolf im ganzen, gebratene Sardellen, Garnelen und gebackene Calamari), mit Petersilienkartoffeln und Rucola Salat mit Olivenöl und Granatapfelessig

*Mixed fish plate (grilled dorade, sea wolf, anchovies and prawns, and deep fried calamaris ), served with parsley potatoes and rocket salad with olive oil refined with pomegranate vinegar*

### Sümela Menü 52,00 €

6 verschiedene Gerichte, dazu Reis, Rosmarinkartoffeln und hausgemachter Joghurt

*six different dishes, served with rice, rosemary potatoes and a homemade yoghurt*

# Dessert

## Künefe 14,50 €

In der Pfanne gebratenes Engelshaare, gefüllt mit türkischem „Mozzarella“ von Honig- und Zuckersirup benetze, süße Verführung, besteubt mit Pistazie und Walnuss.

*Angel hair (puff pastry) fried in the pan, filled with turkish „mozzarella”, sweet seduction with honey and sugar syrup sprinkled with pistachio and walnut*

## Katmer 13,50 €

In hauchdünn ausgerolltem Blätterteig,
gebettete Pistaziencreme, abgerundet mit Vanilleeis

*Rolled out puff pastry in a very thin layer, with pistachio cream,rounded off with vanilla ice cream*

## Şekerpare 8,90 €

*Mandelgebäck, in Honig eingelegt, mit einem Hauch Zitrone*

*Almond biscuits, marinated in honey, with a hint of lemon*

DRINKS

## Softdrinks

| | | |
|---|---|---|
| Coca Cola | 0,25 l | 3,50 € |
| | 0,35 l | 4,50 € |
| Coca Cola Zero | 0,25 l | 3,50 € |
| | 0,35 l | 4,50 € |
| Fanta | 0,25 l | 3,50 € |
| | 0,35 l | 4,50 € |
| Sprite | 0,25 l | 3,50 € |
| | 0,35 l | 4,50 € |
| Mezzo Mix | 0,25 l | 3,50 € |
| | 0,35 l | 4,50 € |

## Energy

| | | |
|---|---|---|
| Schwarze Dose Acai | 0,25 l | 4,00 € |
| Schwarze Dose Classic | 0,25 l | 4,00 € |

## Ice Tea

| | | |
|---|---|---|
| Trade Islands Sunny Peach | 0,33 l | 4,90 € |
| Elephant Bay Mango Pineapple | 0,33 l | 4,90 € |
| Elephant Bay Melone | 0,33 l | 4,90 € |

## Türkisch

| | | |
|---|---|---|
| Ayran | 0,25 l | 3,20 € |
| | 0,35 l | 4,20 € |
| | 1,0 l | 9,50 € |

## Aqua

| | | |
|---|---|---|
| Gerolsteiner Sprudel | 0,25 l | 3,50 € |
| | 0,75 l | 8,90 € |
| Gerolsteiner Medium | 0,25 l | 3,50 € |
| | 0,75 l | 8,90 € |
| Gerolsteiner Naturell | 0,25 l | 3,50 € |
| | 0,75 l | 8,90 € |

## Säfte

| | | |
|---|---|---|
| Naturtrüber Apfelsaft | 0,25 l | 3,60 € |
| | 0,35 l | 4,60 € |
| Orangensaft | 0,25 l | 3,60 € |
| | 0,35 l | 4,60 € |
| Maracujasaft | 0,25 l | 3,60 € |
| | 0,35 l | 4,60 € |
| Cranberry Nektar | 0,25 l | 3,60 € |
| | 0,35 l | 4,60 € |
| Johannisbeer Nektar | 0,25 l | 3,60 € |
| | 0,35 l | 4,60 € |
| Kirschsaft | 0,25 l | 3,60 € |
| | 0,35 l | 4,60 € |

# Minzschorle
## *mint spritzer*

Mit frischer Minze, Orange und Zitrone serviert

| | | |
|---|---|---|
| Apfel, Orange, Maracuja, Cranberry, Kirsch | 0,35 l | 4,90 € |
| Johannisbeere, Holunder Limette, Ingwer Limette | 0,35 l | 4,90 € |

# Sparkling Softs

| | | |
|---|---|---|
| Schweppes Tonic | 0,25 l | 3,50 € |
| | 0,35 l | 4,50 € |
| Schweppes Bitter Lemon | 0,25 l | 3,50 € |
| | 0,35 l | 4,50 € |
| Schweppes Ginger Ale | 0,25 l | 3,50 € |
| | 0,35 l | 4,50 € |
| Schweppes Wild Berry | 0,25 l | 3,50 € |
| | 0,35 l | 4,50 € |
| Schweppes Ginger Beer | 0,25 l | 3,50 € |
| | 0,35 l | 4,50 € |

# Hot Drinks

| | |
|---|---|
| Kaffee | 2,90 € |
| Espresso | 2,60 € |
| Doppelter Espresso | 3,60 € |
| Espresso Macchiato | 2,80 € |
| Cappuccino | 3,50 € |
| Latte Macchiato | 3,90 € |
| Türkischer Mocca | 4,60 € |

Alle Kaffeegetränke sind auch mit Laktosefreier- und Sojamilch erhältlich.

# Tee

| | |
|---|---|
| Frischer Pfefferminztee | 4,50 € |
| Kleiner Cay (türkischer Tee) | 1,90 € |
| Großer Cay (türkischer Tee) | 2,90 € |

# BIER

| | | |
|---|---|---|
| König Pilsner | 0,25 l | 4,10 € |
| | 0,4 l | 5,30 € |
| König Pilsner Radler | 0,25 l | 4,10 € |
| | 0,4 l | 5,30 € |
| Benediktiner hell | 0,3 l | 4,10 € |
| | 0,5 l | 5,30 € |
| Benediktiner Weizen | 0,3 l | 4,10 € |
| | 0,5 l | 5,30 € |

## FLASCHENBIER

| | | |
|---|---|---|
| Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei | 0,5 l | 5,30 € |
| Bitburger alkoholfreies Pils | 0,33 l | 4,10 € |
| Efes (türkisches Pils) | 0,33 l | 4,50 € |

# APERITIF

| | | |
|---|---|---|
| **Sümela Spritz**<br>Aperol, Orange, Prosecco | 0,2 l | 9,50 € |
| **Anne Spritz**<br>Cremant Rose , frischer Ingwer, Ingwersirup, Minze | 0,2 l | 9,50 € |
| **Lillet Wildberry**<br>Lillet, Wild Berry, Waldbeeren, Limette, Minze | 0,2 l | 9,50 € |
| **Aperol Lemon**<br>Aperol, Bitterlemon | 0,2 l | 9,50 € |
| **Hugo**<br>Holunderblütensirup, Limette, Minze, Prosecco | 0,2 l | 9,50 € |
| **Campari Orange**<br>Campari, Orangensaft, Orangenzeste | 0,2 l | 9,50 € |
| **Martini Bianco** | 5 cl | 6,50 € |

## Lonkdrinks

| | | |
|---|---|---|
| 42 Below Vodka Lemon / Orange | 0,35 l | 11,00 € |
| 42 Below Vodka Schwarze Dose | 0,35 l | 12,00 € |
| Bombay Gin Tonic | 0,35 l | 11,00 € |
| Gentleman Jack Cola | 0,35 l | 11,00 € |
| Cuba Libre | 0,35 l | 11,00 € |

## Prosecco

| | | |
|---|---|---|
| Amanti Frizzante | 0,1 l | 4,80 € |
| | 0,75 l | 31,50 € |
| Amanti Frizzante auf Eis | 0,35 l | 8,50 € |
| Gremant Rosé | 0,1 l | 7,50 € |
| | 0,75 l | 36,00 € |

## Champagner

| | | |
|---|---|---|
| Moët et Chandon Imperial | 0,75 l | 105,00 € |
| Moët et Chandon Rosé Imperial | 0,75 l | 115,00 € |
| Moët et Chandon Ice | 0,75 l | 135,00 € |
| Moët et Chandon Ice Rosé | 0,75 l | 145,00 € |

# Cocktails

**24 Karat Golden Raki Sümela Special** 0,25 l 16,00 €
Raki Gold, 24 Karat Gold, Orange, Zitrone, Sodawasser

**Sex on the Beach** 0,35 l 12,00 €
Vodka, Pfirsisch, Grenadine, Orange

**Caipirinha** 0,35 l 12,00 €
Cachaca, Limetten, brauner Zucker

**Mojito** 0,35 l 12,00 €
Rum, brauner Zucker, Limetten, Minze, Soda

**Cosmopolitan** 0,2 l 12,00 €
Vodka, Orangenlikör, Cranberry, Limette

**Moskau Mule** 0,3 l 12,00 €
Vodka, Limetten, Ingwer, Ginger Beer

**London Mule** 0,3 l 12,00 €
Gin, Limetten, Ingwer, Ginger Beer

# Sours

**Frankfurt Sour** 0,25 l 11,00 €
Amaretto, Zitrone, Zucker, Apfelsaft

**Bombay Sour** 0,25 l 11,00 €
Gin, Zitrone, Zucker, Apfelsaft

**Below Sour** 0,25 l 11,00 €
Vodka, Zitrone, Zucker, Apfelsaft

**Gentleman Sour** 0,25 l 11,00 €
Whiskey, Zitrone, Zucker, Apfelsaft

# Alkoholfreie Cocktails

**Beach Boy** 0,35 l 9,50 €
Mango, Maracuja, Limette, Grenadine

**Lemon Squash** 0,35 l 9,50 €
Ginger Ale, Rohrzucker, Limette

**Mint Squash** 0,35 l 9,50 €
Ginger Ale, Rohrzucker, Minze, Limette

# Bourbon Whiskey

| | | |
|---|---|---|
| Gentleman Jack | 4 cl | 7,00 € |
| | 0,7 l | 105,00 € |
| Woodforf reserve Bourbon | 4 cl | 10,00 € |
| | 0,7 l | 145,00 € |

# Scotch

| | | |
|---|---|---|
| Chivas Regal 12 Y | 4 cl | 9,00 € |
| | 0,7 l | 115,00 € |
| Chivas Regal 18 Y | 4 cl | 12,00 € |
| | 0,7 l | 155,00 € |
| Johnny Walker black Label | 4 cl | 8,00 € |

# Türkischer Anis Schnaps

| | | |
|---|---|---|
| Yeni Raki | 5 cl | 7,50 € |
| | 0,35 l | 37,00 € |
| Tekirdag Raki | 5 cl | 8,00 € |
| | 0,35 l | 41,00 € |
| Tekirdag Raki Altin Serisi | 5 cl | 10,50 € |
| | 0,2 l | 36,00 € |

# Shots

| | | |
|---|---|---|
| Tequila Silver | 4 cl | 5,50 € |
| Tequila Gold | 4 cl | 5,50 € |
| Sambuca | 4 cl | 5,50 € |
| Fernet Branca | 4 cl | 5,50 € |
| Fernet Menta | 4 cl | 5,50 € |

# Digestif

| | | |
|---|---|---|
| Grappa | 4 cl | 5,50 € |
| Baileys | 5 cl | 5,50 € |
| Ramazotti | 5 cl | 5,50 € |
| Averna | 5 cl | 5,50 € |

For further questions contact us online at:
www.suemela.de | catering@suemela.de

Sümela Frankfurt
Bornheimer Landstraße 77, 60316 Frankfurt am Main