

散らし寿司

D O J O

裏巻き羊巻き

鮓

寿司

Y A K I T O R I

鮓	日本へようこそ
ごちそうさま	花鳥風月
鮓	日本へようこそ
ごちそうさま	花鳥風月

鮓	日本へようこそ
ごちそうさま	花鳥風月
鮓	日本へようこそ
ごちそうさま	花鳥風月



DELI DOJO
MODERN . ASIAN . FOOD

鮓	日本へようこそ
ごちそうさま	花鳥風月
鮓	日本へようこそ
ごちそうさま	花鳥風月

鮓	日本へようこそ
ごちそうさま	花鳥風月
鮓	日本へようこそ
ごちそうさま	花鳥風月

D O J O

WEIHERWIESE 2
65510 IDSTEIN

06126 - 5839 038

MOKUTONGMBH@GMAIL.COM

ÖFFNUNGSZEITEN

MONTAG - FREITAG:
11⁰⁰ - 15⁰⁰ UHR & 17⁰⁰ - 23⁰⁰ UHR
SAMSTAG - SONNTAG & FEIERTAG:
12⁰⁰ - 23⁰⁰ UHR



V
O
R
W
O
R
T

DELI DOJO – die Schule des guten Geschmacks

Ein Dojo ist ein Ort des Weges, in unserem *Deli Dojo* führt dieser Weg durch die Tore eines unendlich abwechslungsreichen Tempels der Sinne zur geschmacklichen Erleuchtung.

In traditionellen Dojos, wo japanische Kampfkunst trainiert wird, entsteht über die Jahre eine enge Beziehung zwischen den Schülern und ihren Lehrern, den Senseis eine Bindung von Herz zu Herz. In unserem Deli Dojo entsteht diese Bindung spätestens beim ersten Bissen. Unsere Geschmacks-Senseis zaubern Fusion-Gerichte mit internationalem Flair aus Elementen der japanischen und süd-ost-asiatischen Küche.

Die schlichte und dennoch elegante Einrichtung des Deli Dojos lädt Sie dazu ein, sich in Achtsamkeit zu üben und die Konzentration auf jene Aktivität zu richten, die bei uns im Mittelpunkt steht: genießen.

Das Zusammenspiel der ausgewählten Ingredienzien, deren Zubereitung und der damit einhergehende aromatische Wandel, führt zu Harmonie und Wohlbefinden. Wir haben keine Geheimnisse vor Ihnen und sind bereit alles zu teilen, deshalb finden Sie auf unserer Speisekarte nicht nur alle in den Gerichten enthaltenen Zutaten sondern auch gleich das Rezept zum zuhause Nachkochen! Wir verstehen uns nämlich nicht nur im übertragenden Sinne als Schule des guten Geschmacks :wink:

Und jetzt Stäbchen bereithalten, tief ein- und ausatmen und genießen!

Eure Deli-Dojo Team



V O R G A N G

In traditionellen Dojos, wo japanische Kampfkunst trainiert wird, entsteht über die Jahre eine enge Beziehung zwischen den Schülern und ihren Lehrern, den Senseis-eine Bindung von Herz zu Herz. In unserem Deli Dojo entsteht diese Bindung spätestens beim ersten Bissen. Unsere Geschmacks-Senseis zaubern Fusion-Gerichte mit internationalem Flair aus Elementen der japanischen und süd-ost-asiatischen Küche.

SUPPE

- | | | |
|----|--|------|
| 01 | MISO
Seidentofu in fermentierter Sojabrühre, Seetang, Lauch & Sesamöl | 3,9€ |
| 02 | MISAKE
Lachswürfel in fermentierter Sojabrühre, Seetang, Lauch & Sesamöl | 4,5€ |
| 03 | TOM KHA GAI
Hühnerbruststreifen in kräftige Galanga-Zitronengrasbrühre mit Kokoscrème. Tomatenwürfeln, Thai Basilikum & Champignons. Verfeinert mit Limetten | 4,5€ |
| 04 | DRAGON SEA
Garnelen in süßsaure Tamarindenbrühre, Ananas, Cherry Tomaten, Lauch, Zitronengras, Basilikum & Chili | 5,1€ |



TOM KHA GAI

Zutaten

2 Dose/n	Kokosmilch à 400 ml
1/4 Liter	Hühnerbrühe
5 Stängel	Zitronengras
7 cm	Galgant, geschält, in Scheiben
3	Chilischote(n), ganz, rote
3EL	Fischsauce
8	Kaffir-Limettenblätter (Bai Magrood)
400g	Hühnerbrüste, in kleine Würfel oder Streifen geschnitten
150 g	Champignons, geviertelt (oder frische Strohpilze)
2	Limette(n), den Saft
	Fischsauce, zum Abschmecken
1 TL	palmzucker, evtl. etwas mehr (oder raffinierten Zucker)

Für die Garnitur:

- Koriandergrün, reichlich
- 5 Frühlingszwiebel(n) (Thai-), in 2 cm langen Stücken
- 2 Chilischote(n), rot, ohne Kerne, in feine Streifen geschnitten

Das Zitronengras in 4 cm lange Stücke schneiden und mit dem Messerrücken leicht klopfen. Die Brühe und die Hälfte der Kokosmilch zum Kochen bringen, und das Zitronengras, den Galgant, die Magroodblätter und die Chilis hineingeben, mit der Fischsauce würzen und 10 Minuten köcheln lassen.

Die Champignons hinzufügen und weitere 5 Minuten kochen, dann das Hühnerfleisch unterrühren und wenige Minuten auf kleiner Flamme garen, es muss zart bleiben. Die restliche Kokosmilch zufügen und mit Limettensaft, Zucker und Fischsauce abschmecken. In Schalen anrichten und mit Chilistreifen, Frühlingszwiebeln und Koriander garnieren.

Die Suppe sollte frisch säuerlich und leicht salzig schmecken..

VORHER

- | | | |
|----|--|-------|
| 10 | EDAMAME
Gedämpfte junge Sojabohnen mit Meersalz | 5,5€ |
| 11 | WAKAME
Eingelegter Seetangsalat mit Sesamvinaigrette & Morcheln | 5,5€ |
| 12 | GYOZA
Gebratene Teigtaschen gefüllt mit Hühnerhack & asia. Gemüse. Dazu geröstetem Sesam-Dip | 5,5€ |
| 13 | SAKE CARPACCIO
Hauchdünne Lachsfiletscheiben im Ruccolabeet & Daikonkresse. Verfeinert mit Soja-Chili Vinaigrette | 10,9€ |
| 14 | TUNA TATAR
Gewürfelte Thunfischfilet mit hausgemachter Aoli, Chilischoten & Soja-Ingwer Vinaigrette. Dazu Avokadostücke & Kräutermischung | 10,9€ |
| 15 | FRÜHLINGSROLLEN
Knusprige Reispapierrollen mit gehacktem Hühnerbrust, Shiitake & asia. Gemüse Mischung. Serviert mit süßem Kumquat-Dipp | 4,5€ |
| 16 | SOMMERROLLEN
Frische Reispapierrollen mit gedämpften Garnelen, Reismudeln, Kräutersalat, Shisoblätter & Sojasprossen. Dazu Soja-Ingwer Dip | 4,5€ |
| 17 | GOLDEN GARDEN
Sautierte Garnelen auf Mango-Julienne, Minze & gerösteten Erdnüsse. Verfeinert mit Limetten-Mango Vinaigrette. | 7,5€ |
| 18 | DUMPLING MIX
Gedämpfte Teigtaschen mit Hühner- & Garnelenfüllung. Serviert mit lieblichem lieblichem Kräuter-Soja Dip | 7,5€ |



UDON - japanische Reisnudeln

*Alle Gerichte können wir auch vegetarisch machen

- | | | |
|----|---|-------|
| 20 | MONK'S SOUP (vegetarisch)
Udonnudeln in Sojabrûhe mit Ei, Babymais, Tofu, Seetang & Lauch | 12,5€ |
| 21 | EARLY BIRD
Udonnudeln in Hühnerbrûhe mit knusprigem Tempura-Hühnerfilet, gekochtem Ei, Babymais, Edamame, Pilz, Seetang & Lauch | 13,5€ |
| 22 | PAGODA PAN (vegetarisch)
Gebratene Udonnudeln mit Tofu, Babymais, Kaiserschoten, Champignon & Lauch | 12,5€ |
| 23 | BIRD'S NEST
Gebratene Udonnudeln mit knusprigem Tempura-Hühnerfilet, Kaiserschoten, Babymais, Zucchini, Pilz & Lauch | 13,5€ |
| 24 | DRY POND
Gebratene Udonnudeln mit knusprigem Tempura-Entenfilet, Zucchini, Kaiserschoten, Babymais, Pilze & Lauch | 14,5€ |
| 25 | CLASSIC PAN
Gebratene Eiernudeln mit knusprigem Entenfilet, Möhren, Eier, Champignon, Lauch, Babymais, Edamame | 14,5€ |
| 26 | KATSU NEST
Gebratene Eiernudeln mit japanischem Hähnchenschnitzel, Champignons, Lauch, China Kohl, liebe Soja Soße | 13,5€ |
| 27 | RICE PAN (vegetarisch)
Gebratener Reis mit knusprigem Entenfilet, Möhren, Eier, Champignon, Lauch | 14,5€ |
| 28 | CHICKEN ON RICE
Gebratener Reis mit knusprigem Hähnchenschitzel, Möhren, Eier, Champignon, Lauch | 13,5€ |





JAPANISCHE HAUPTGERICHTE

*Alle Gerichte können wir auch vegetarisch machen

- | | | |
|----|---|-------|
| 30 | SAKE TERIYAKI
Gegrilltes Lachsfilet auf gedämpfter Zuckerschoten, Möhren, Champignon, Broccoli, Zucchini, Babymais & Reis. Liebliche Teriyaki Sauce | 18,9€ |
| 31 | CHICKEN TERIYAKI
Gegrilltes Hühnerfilet auf gedämpfter Zuckerschoten, Möhren, Champignon, Broccoli, Zucchini, Babymais & Reis. Liebliche Teriyaki Sauce | 13,9€ |
| 32 | DUCK TERIYAKI
Entenfilet auf gedämpfter Zuckerschoten, Möhren, Champignon, Broccoli, Zucchini, Babymais & Reis. Dazu liebliche Teriyaki Sauce | 14,9€ |
| 33 | DUCK CURRY
Entenfilet mit gedämpftes Gemüse. Dazu Reis & japan. Curry | 14,9€ |
| 34 | CHICKEN CURRY
Gegrilltes Hühnerfilet mit gedämpftes Gemüse. Dazu Reis & japan. Curry | 13,9€ |
| 35 | DUCK THAI CURRY
Entenfilet mit verschiedenem Gemüse. Dazu Jasminreis in thailändische Curryssose. (mit Kokosmilch) | 14,9€ |
| 36 | CHICKEN THAI CURRY
Gegrilltes Hühnerfilet mit verschiedenem Gemüse. Dazu Jasminreis in thailändische Curryssose. (mit Kokosmilch) | 13,9€ |



TEMPURA OASIS

ZUTATEN (4 portionen)

Kitsune Udon
2 Stücke Abura-Age (frittierte Hähnchen)
4 portionen frische Udon Nudeln
(1 portion : ca.125g)
150 g pakchoi
Frühlingszwiebeln
Eine prise Shichimi Togarashi
(Japanischer getrockneter Chilli)

SOSSE (zum würzen des abura-ages)

1/2 Tassen Dashi Brühe
1/2 Eßlöffel Yamasa Sojasoße
Eine prise Salz

ANLEITUNG

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Anschließend das Abura Age hinzufügen, um das überschüssige Fett zu entfernen. Abtropfen lassen und in Stücke zerkleinern. Die Zutaten zur Soße in einem kleinen Topf vermischen, dann das Abura Age hinzugeben und für 4-5 Minuten zugedeckt köcheln lassen.

Die Frühlingszwiebeln schneiden und für ca. 10 Minuten in einer Schale mit kaltem Wasser legen, anschließend abtropfen lassen.

Einen mittelgroßen Topf erhitzen und die Zutaten für die Suppe hinzufügen. Angefangen beim Mirin, wenn dieses anfängt zu kochen, die Dashi Brühe dazugeben. Fängt auch das an zu kochen, die Sojasoße begeben.

Einen großen Topf zu 80 % seines Volumens mit Wasser füllen und zum Kochen bringen. Darin dann die Nudeln kochen. Wenn diese gar sind, abtropfen lassen und in eine Schale mit kaltem Wasser geben. Die Nudeln nun unter fließendem Wasser abspülen und wieder in eine Schale mit sehr heißem Wasser geben.

Sobald die Nudeln wieder erwärmt wurden, abtropfen lassen und in die Schalen verteilen, in denen sie serviert werden sollen. Die Suppe ebenfalls auf die Schalen verteilen und obenauf den frittierten Tofu, Spinat und die Frühlingszwiebeln geben. Jeweils eine kleine prise Shichimi Togarashi darüber geben.





鮓 日本へようこそ
ごちそうさま 花鳥風月
SUSHI
鮓 寿司

Ein japanisches Gericht aus erkaltetem, gesäuertem Reis, ergänzt um weitere Zutaten wie rohen oder geräucherten Fisch, rohe Meeresfrüchte, Nori (ge-trockneter und gerösteter Seetang), Gemüse, Tofuvarianten und Ei.

Frisch aus unserer Fischtheke bieten wir außer des klassischen Sushi-Sorti-ments auch internationale Sushi-Krea-tionen an.

NIGIRI - 2 Stk. Fisch auf Sushireis

40	SAKE (Lachs)	4,5€
41	MAGURO (Thunfisch)	4,5€
42	EBI (gekochte Garnele)	4,5€
43	TOBIKO (Lachskaviar)	5,5€
44	UNAGI (Aal)	5,5€
45	HOTETAGAI (Jakobsmuschel)	5,5€
46	GUNGAN (Lachskaviar)	5,1€
47	AVO (vegan)	4,5€
48	INARI (vegan Tofutasche)	4,1€

MAKI - 8 Stk. Fisch in reisrolle

50	KAPPA (Gurke)	4,1€
51	AVOKADO	4,1€
52	SAKE (Lachs)	4,9€
53	TEKKA (Thunfisch)	5,1€
54	CALIFORNIA (Surimi & Avokado)	4,9€
55	EBI AVO (Garnelen & Avokado)	4,9€
56	SAKE AVO (Lachs & Avokado)	4,9€
57	OSHINKO (eingelegter Rettich)	4,1€

INSIDE OUT - 8 Stk.

60	CALIFORNIA (Surimi, Avokado, Tobiko)	8,5€
61	ALASKA (Lachs, Avokado, Tobiko)	8,5€
62	EBI TEMPURA (knusprige Garnele, Avokado, pikante Sauce)	8,5€
63	PHILADELPHIA (Lachs, Cream cheese, Gurke, Sesam)	8,5€
64	MONK I.O. (Gurke, Avokado, eingelegter Rettich, Sesam)	7,5€
65	TORI (Tempura Hähnchenstreifen, Cream Cheese, Sesam)	8,5€
66	SPICY TUNA (pikanter Thunfisch, Schnittlauch & Gurken)	8,5€
67	WILD SAKE (Lachs, Avokado, Gurken mit Ruccola eingewickelt)	8,5€

FUTO MAKI - 5Stk.

70	VEGI (exotische Gemüsefüllung)	8,5€
71	SAKE (Lachs-Tempura, Avokado, Tobiko)	8,9€
72	EBI (knusprige Garnele, Avokado, Cream Cheese, pikante Sauce)	8,9€



CRUNCHY - knusprige Tempura-Rolle

- | | | |
|----|--|-------|
| 80 | CRUNCHY IDSTEIN
Lachs, Avokado, Gurke, Cream Cheese | 9,9€ |
| 81 | CRUNCHY TORI
Tempura Hähnchenspitzen, Gurke, Frühlingszwiebeln, Cream Cheese | 9,9€ |
| 82 | CRUNCHY PAGODA
Eingelegter Rettich, Avokado, süßer Kürbis | 8,9€ |
| 83 | SPICY & CRUNCHY
Thunfisch, Lauchcreme, Hot Temple Sauce, Gurke, Chili | 10,9€ |
| 84 | EBI CRUNCHY
Garnele, Avokado, Cream Cheese, Hot Temple Sauce | 9,9€ |

SASHIMI - Filet Pur (7 Stk.)

- | | | |
|----|--|-------|
| 90 | SAKE (Lachsfilet auf Kräutersalatbeet) | 15,9€ |
| 91 | MAGURO (Thunfischsfilet auf Kräutersalatbeet) | 18,9€ |
| 92 | SAKE LOVES MAGURO (Duett vom Thunfisch & Lachs) | 17,9€ |
| 93 | MORIAWASE (Thunfisch, Lachs, Garnelen, Surimi, Aal) | 20,9€ |



DOJO SIGNATURE SUSHI 8Stk.

- | | | |
|-----|---|-------|
| 100 | RONIN ROLL
Krebsfleisch, Mayonnaise, Lauch & Avocado, umwickelt mit Jakobsmuscheln & Kavia Tobiko | 16,9€ |
| 101 | DRAGON ROLL
Tempura Garnelen, Gurke, Cream Cheese, umhüllt mit gegrilltem Flusaal | 16,9€ |
| 102 | DELI DOJO ROLL
Lachs, philadelphia Käse, Rucola, umhüllt mit geflammtem Thunfisch und Wasabi-Crème | 15,9€ |
| 103 | SUMO
Jakobsmuscheln, Kürbis, Gurken & Cream Cheese. Umhüllt mit Lachs, Thunfisch & pikanter Dojo-Soße | 16,9€ |
| 104 | TOKYO DRIFT
Gegrillter Flußaal, Crème Cheese & Gurken mit flambiertem Lachs eingewickelt. Sesam & karamellierter Unagisauce | 16,9€ |

NACHGANG

- | | | |
|-----|--|------|
| 110 | OLD BUT GOLD
Gold-gebackene Bananenstücke verfeinert mit Akazien-Honig | 4,5€ |
| 111 | MOCHI
Japanischer Klebreiskuchen mit Matcha oder Kokosfüllung | 4,5€ |
| 112 | GREEN SPLEEN
Sensha Grüntee-Eiscreme mit Minze & gerösteten Erdnüssen | 3,5€ |





1



3



2



4

1. GEISHA 15,9€
1 Sake Nigiri,
8 Sake Maki
8 Alaska I.O.,

2. NINJA 17,9€
1 Maguro Nigiri,
8 Tekka Maki
8 Tuna I.O.,

3. SAMURAI 21,9€
4 Alaska I.O., 4 Tuna I.O.,
4 Avokado I.O.,
4 Sake I.O.

4. SHOGUN 21,9€
8 Sake Maki, 4 Tuna Maki,
4 Ebi Maki, 4 Avokado Maki,
4 Kappa Maki, 4. Rettich maki
4. Surimi Maki

寿司
SUSHI
ごちそうさま
花鳥風月
MENU

unsere Menüs werden mit eine Miso-Suppe & gemischtem Salat mit Sesam-vinaigrette serviert



6



5



7

5. ZEN 16,9€
1 Tofutasche,
8 Avo Maki,
8 Avo IO mit Vegan tofutasche

6. DOJO (für 2 personen) 39,9€
2 Sake | 2 Maguro | 2 Ebi Nigiri,
5 Crunchy Sake, 4 Alaska I.O.,
4 Tuna I.O., 4 Sake | 4 Avo Maki,

7. HATTORI HANZO (für 2 personen) 49,9€
2 Sake | 2 Maguro | 1 Ebi Nigiri,
4 Tekka | 4 Kappa Maki,
5 Crunchy Sake, 4 Alaska I.O., 4 Sake I.O.,
Sake & Maguro Sashimi

8. FREESTYLE (ab 3 Personen) 25€/Person

ごちそうさま
花鳥風月

鮓

日本へようこそ

ごちそうさま

鮓
寿司

GETRÄNKE



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,3l	0,4l
COCA COLA	2,9€	3,2€
COCA COLA LIGHT	2,9€	3,2€
FANTA	2,9€	3,2€
SPRITE	2,9€	3,2€
FLASCHE WASSER 0,35L (still oder medium)	3,2€	
FLASCHE WASSER 0,75L (still oder medium)	4,5€	
ORANGENSAFT	3,5€	
APFELSAFT	3,5€	
MANGO-NEKTAR	3,5€	
MARACUJA-NEKTAR	3,5€	
CRANBERRY-NEKTAR	3,5€	
LITSCHI-NEKTAR	3,5€	
SAFTSCHORLE	3,5€	

BIER

MECKATZER PILS	3,6€
RADLER / ALSTER / DIESEL	3,6€
ASAHI / KIRIN (Japanisches Bier)	3,9€
MECKATZER PILS ALKOHOLFREI	3,6€
MECKATZER HEFEWEIZEN HELL	4,1€
MECKATZER URWEIZEN	4,1€
MECKATZER HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI	4,1€

WARME GETRÄNKE

INGWER-LIMETTEN TEE	3,5€
PFEFFERMINZ-HONIG-TEE	3,5€
SENCHA GRÜNTEE	3,9€
JASMINTEE	3,9€
VIETNAMESISCHER KAFFEE (mit karamellisierter Milch)	4,5€

HAUSGEMACHTES 0,4L

DELI DOJO LIMONADE

Frische Minze, Limetten, Rohrzucker, Soda

4,9€

GINGERLY

Frische Minze, Limetten, Ingwerlimonade, Rohrzucker

4,9€

MANGO LASSI

Mangopuree, Mangonektar, Naturjoghurt, Kokosmilch

4,9€

SPRING LIQUID

Avokado, Banane, Kokosmilch, karamellisierte Milch, Sesam

4,9€

APERITIV

HUGO

Prosecco, Hollunderblütensirup, Minze

5,5€

APEROL SPRITZ

Prosecco, Apérol, Kumquat

5,5€

CAMPARI ORANGE

Campari, Orangensaft

5,5€

SAKE (Japanischer reiswein)

DELI DOJO SAKE 0,1l

4,1€



COCKTAILS

- PINK MOJITO** 7,5€
 brauner Rum, Chambord Likör, Minzblätter, weißer Rohrzucker, Limette, Himbeeren
- JAPANESE SLIPPER** 7,5€
 Vodka, Melonenlikör, Cointreau, frisch gepresster Zitronensaft
- WHISKEY SOUR** 7,5€
 Whiskey, Zuckersirup, Zitronensaft
- TOKYO MULE** 7,5€
 Sake, Reisvodka, Limettensaft, Ingwer Brühe, Ginger Beer & Gurke
- OSAKA COLADA** 7,5€
 Reisvodka, Kokoslikör, Kokoscrème, Ananassaft

ALKOHOLFR EIE COCKTAILS

- VINPEARL GIRL** 6,5€
 Ginger Ale, Maracujasaft, Rohrzucker, Limette
- COCO LOCO** 6,5€
 Ananassaft, Sahne, Kokosnussirup, Maracujasaft, Dash Erdbeersirup
- CREAMY GOLD** 6,1€
 Mangopüree, Reismilch, Kokosmilch, Ingwerstreifen, Mangonektar, Agavensirup

SCHNAPPS 4CL

- REISVODKA** 5,1€
- RAMAZOTTI** 5,1€
- HAVANNA** 5,1€
- HENNESSY** 6,1€
- REMY MARTIN** 6,1€
- BALLANTINE** 6,1€
- CHIVAS 12** 6,1€
- CHIVAS 18** 7,1€
- ABSOLUT VODKA** 5,1€



WEISSWEIN 0,2L (offen)

GRAUBURGUNDER

Weingut Ellermann Spiegel, pfalz (trocken)

5,5€

RIESLING

Weingut Johannes Leitz., Rheingau (feinherb)

5,5€

WEISSBURGUNDER

Weingut Korrell Rivaner, Nahe (trocken)

5,9€

ROTWEIN 0,2L (offen)

MERLOT

Weingut Vignerons, Südfrankreich

5,5€

CABERNET- ST. LAURENT MERLOT

Weingut Studier "Matura", pfalz (trocken)

5,9€

ROTWEIN 0,2L (offen)

CUVEE ROSÉ

Weingut Ellermann - Spiegel, pfalz

5,5€

SEKT 0,1L (offen)

SEKT

Prosecco

4,9€

WEISSWEIN (Flasche)

GRÜNER VELTINER

Kremstal Österreich, Bio & Vegan

19,5€

ROTER & GELBER MUSKATELLER

Weingut Arno Schembs, Rheinhessen (trocken)

22,5€

LUGANA

Pasini San Giovanni, DOC Gardasee

22,5€

ROTWEIN (Flasche)

TEMPRANILLO VALENCIA

Weingut Radio Boca

19,5€

SPÄTBURGUNDER

Weingut Korrell, Nahe

22,5€

ROSÉWEIN (Flasche)

CUVEE ROSÉ

Weingut Ellermann - Spiegel, pfalz

16,5€



