



Düsseldorf geht aus!		Suchbegriff: Di Gennaro Feinkost- und Weinhandelsgesellschaft mbH	
06.07.2016	Ausgabe: 2016/17	Verbreitete Auflage:	27.000
Publikumszeitschrift / 1 x jährlich		Reichweite:	122.850
		Anzeigenäquivalenz:	Seite: 340-343 / ganze Seite

62.427 - 20 - HV - ZS - 31974664 -

Snack and shop til you drop!

Wenn während eines Stadtbummels oder der Büropause Hunger aufkommt, muss es nicht gleich ein Restaurantbesuch sein. Die großen Shopping-Malls in der City bieten ein abwechslungsreiches gastronomisches Angebot und durchgehend warme Küche zu meist kleinen Preisen. Wir haben die besten Angebote zusammengestellt. Von Marita Ingenhoven



Food-Court im Sevens

DELIKATESSA IM CARSCH-HAUS

Dieses Gastro-Urgestein gab es schon, als der Begriff „Food-Court“ noch gar nicht existierte: Seit nunmehr 32 Jahren ist die Delikatessa eine verlässliche Adresse für kulinarische Mittags- und Shopping-Pausen. Vielfalt und Qualität des Angebots sind immer gut geblieben.

Von Anfang an dabei und mit gleich vier Stationen vertreten ist **Il Pastaio**: Ein Imbiss ist auf Pizzen und Antipasti spezialisiert, ein weiterer auf frische, handgemachte Nudeln und Pasta-Saucen, ein dritter auf Espresso, Caffè und Dolci. Der meiste Betrieb herrscht allerdings immer an der Pasta-Theke: Hier nimmt man Platz und bestellt nicht das, was man aus der Speisekarte aussucht, sondern das, was gerade fertig ist. Unablässig werden große Schalen mit dampfenden Nudeln aus der Küche nach vorne getragen, von denen der Gast wahlweise eine, zwei oder drei verschiedene Sorten ordern kann. Unbedingt probieren sollte man die Lasagne – die ist seit 30 Jahren legendär.

Ähnlich kohlenhydratreich fällt der Snack bei der Bäckerei **Karl** gegenüber aus: belegte Brötchen und Laugenstangen sind gut gegen den kleinen Hunger, Kuchen und Teilchen stellen Süßmäuler zufrieden.

Deutlich deftiger fällt die Mittagmahlzeit bei **Schlemmermeyer** aus: Zünftige Fleischgerichte wie original Münchner Leberkäse, bayerische Fleischpflanzerl oder gegrillte Schweinshaxe verkürzen die Wartezeit bis zum nächsten Oktoberfest, außerdem im Angebot sind unter anderem Curry- und Bratwurst, Schweineschnitzel, Kohlrouladen, Sauerbraten oder Spareribs mit deftigen Beilagen wie Bratkartoffeln, Kartoffelpüree, Rotkohl oder Sauerkraut. An der Metzgertheke nebenan gibt es Wurstaufschnitt und Schinken, gekochte und luftgetrocknete Würste und verschiedene Feinkostsalate. Schlemmermeyer kann aber

nicht nur Fleisch: Die dritte Theke bietet eine beeindruckende Käse-Auswahl, Antipasti und Obatzda.

Liebhaber der asiatischen Küche kommen in der Delikatessa gleich mehrfach auf ihre Kosten. Japanisches gibt es bei **Maruyasu** (siehe Besprechung Stadtmitte). Thailändische Küche kann man bei **Sukhothai** genießen: Ein Schwerpunkt der Speisekarte liegt auf Currys (zum Beispiel rotes Curry mit Lachs, Mango, Gemüse und Reis oder Panang-Curry mit Hähnchen, Gemüse und Reis), außerdem gibt es extrem gute Frühlingsrollen, Suppen und diverse Tellergerichte mit knackigem Gemüse, Reis und gebratenem Fleisch (Ente, Pute, Schwein). Bei **Trans-Asia** wird überwiegend chinesische Küche zubereitet. Gerichte wie Ente süß-sauer mit verschiedenem Gemüse oder gebratenes Rindfleisch mit Paprika und Zwiebeln kommen frisch und schnell aus dem Wok, eine Handvoll Currys (etwa scharfes Mango-Curry mit Hähnchen und Gemüse) stehen ebenfalls auf der Karte.

Vitamine in ihrer schönsten Form bietet das **Obstkörbchen** feil: Die Früchte an diesem Marktstand sehen immer so toll aus, dass man einfach zugreifen muss. Sehr beliebt ist der angrenzende Saftstand, wo man sich Drinks mit so fantasievollen Namen wie „Gemüse-Kobold“, „Maracuja-Flip“ oder „Bananen-Traum“ frisch pressen und mixen lassen kann. Becher mit diversen Obstsalaten sind ebenfalls im Angebot. Dort, wo im Vorjahr noch die Uerige-Schwemme war, befindet sich jetzt ein weiterer Obstgärtchen-Annex: Bei **Süppchen** kann man ebenselbige löffeln und sich den Magen etwa mit Erbsen-, Linsen-, Tomaten- oder Curry-Huhn-Kokossuppe wärmen. Backkartoffeln stehen ebenfalls auf der Karte, wahlweise mit Kräuterquark, Heringsstipp oder Räucherlachs. Wer Lust auf Sea-Food hat, ist bei **Krichel** bestens aufgehoben. Da gibt es zum Beispiel Lachs oder Garnelen frisch aus der Pfanne, serviert mit Gemüse,

Reis oder Nudeln, eine feine Fischpfanne mit Currysauce und Beilagen nach Wahl und zur Saison natürlich Matjes. Die meterlange Kühltheke bietet neben allerlei Frischfisch und Meerestheke auch tolle Feinkostsalate, Flusskrebs- und Krabbencocktails, Heringsstipp und mehr.

Eine verlässliche Adresse für Geflügel ist **Luxor**. Eine Theke beherbergt Frischware von der Entenkeule über Perl- bis zum Suppenhuhn, an der Grillstation bekommt man unter anderem halbe Maishähnchen, Geflügel-frikadellen, Rollbraten und Gyros von der Pute, Hühnerfrikassee und hausgemachte Hühnersuppe. Auch Geflügel-, Waldorf-, Kraut-, Gurken- oder Kartoffelsalat sind im Angebot.

Aber der Mensch lebt ja nicht vom Essen allein – für geistvolle Getränke sind in der Delikatessa ebenfalls zahlreiche Quadratmeter reserviert. Zum Beispiel für die Champagnerbar **Champus**. Ein Gläschen prickelnden Moët & Chandon? Mais bien sûr, man gönnt sich ja sonst nichts! Aber das hat schon was, wenn sich hier Freundinnen und Paare bei bester Laune zuprosten und den lieben Gott einen guten Mann sein lassen. Düsseldorf kann aber auch urig, was das Lädchen von **Peter Busch** bestens beweist. Im gemüthlichen Killepitsch-Stübchen sind diverse Weine und natürlich der berühmte namensgebende Kräuterlikör im Ausschank. Weine und Hochprozentiges in großer Auswahl kann man auch flaschenweise kaufen und nach Hause mitnehmen, etwa die Killepitsch-Derivate mit so funky Namen wie „Applepitsch“ oder „Vodkapitsch“.

Wer sich in gehobenen Restaurants und Spitzenhotels einen Tee bestellt, bekommt nicht selten einen aus dem Hause **Ronnefeldt** serviert. Die zu meist in Handarbeit hergestellten Blatttees sind von bester Qualität und haben ein besonders feines Aroma. Im Shop in

der Delikatessa gibt es alle Sorten zu kaufen (wir empfehlen den Grüntee „Morgentau“) oder vor Ort zu genießen.

Spicy Way ist ein Eldorado für Hobbyköche. In unzähligen Plexiglasboxen wartet eine immense Auswahl an Gewürz- und Kräutermischungen darauf, in Tütchen abgefüllt zu werden und später am heimischen Herd zubereiteten Speisen besondere Raffinesse zu verleihen. Außerdem im Sortiment: hochwertige Kaffees und Tees, Öle und Essige, Antipasti in Gläsern, Sugos und mehr. Eine Adresse für italienische Salumi darf in der Delikatessa natürlich auch nicht fehlen, und mit **Di Gennaro** hat man eine ganz besonders gute im Boot. Feinste Parma-, San-Daniele- und Pata-Negra-Schinken in verschiedenen Reifegraden, Prosciutto cotto, Bresaola, Coppa, Salami und mehr werden bildschön in der großen Theke präsentiert, Wein, Essige und Öle, Sugos und allerlei Feinkost komplettieren das Angebot.

Wer vegetarische Vollwertkost aus biologisch-kontrolliertem Anbau sucht, kommt um die Filiale von **Reformhaus Bacher** nicht herum. Für eine gesunde Mittagspause im Büro versorgt man sich hier unter anderem mit Müslis, Milchprodukten, frischem Vollkornbrot, Kräutertees und Biosäften. Außerdem werden kleine Snacks wie Quiches, Gemüsepizza und Vollwertkuchen angeboten.

Für den süßen Abschluss sorgt die **Confiserie**, die Schokolade und Pralinen von zahlreichen renommierten Chocolatiers führt, darunter Hachez, Heilemann, Lauenstein und Neuhäuser. Marzipan von Niederegger fehlt ebenso wenig wie die sündhaft butterigen Kekse von Walkers, man kann hier iPads aus Schokolade kaufen, feinste Geleefrüchte und so ziemlich alles andere, was Naschkatzen in Versuchung bringt.

www.delikatessa.com
Stadtmitte, Heinrich-Heine-Platz 1,
Fon 8 39 70
mo-sa 9.30-20 Uhr, so geschlossen

FOOD-COURT IM SEVENS

Von allen gastronomischen Angeboten in Düsseldorfer Shopping-Malls ist das im Basement des Sevens am größten. Das bezieht sich nicht nur auf die Anzahl der Lokale, sondern auch auf die Bandbreite der Küchenrichtungen. Hier ist nicht weniger als eine kulinarische Weltreise möglich – vom Mittelmeerraum nach Mexiko, von Japan über Indien und die Türkei nach Deutschland.

Der Rundgang durch den ellipsenförmigen Foodcourt startet bei **La Passione** – natürlich darf ein italienisches Angebot, immerhin die beliebteste Landesküche der Deutschen, im Sevens nicht fehlen. Das ansprechend gestaltete, fast schon gemütlich zu nennende Ristorante fühlt sich im Vergleich zu seinen Nachbarn am ehesten wie ein „echtes“ Restaurant und am wenigsten wie Systemgastronomie an. Pizzen und Pasta in großer Auswahl stehen auf der Speisekarte, aber auch Suppen, Antipasti, Salate, Risotto-Gerichte sowie einige Offerten mit Fisch und Fleisch – zum Beispiel Saltimbocca alla Romana, Kalbsleber venezianischer Art, Lachsfilet al pepe verde oder eine Dorade royale mit Rosmarinkartoffeln und gegrilltem Gemüse. Chinesische Spezialitäten gibt es bei **Mr. Phung**: Frühlingsrollen, Nasi und Bami Goreng oder gebratenes Fleisch (Huhn/Ente/Rind), das mit verschiedenem Gemüse und Saucen kombiniert wird. Vegetariern ist ein eigenes Kapitel auf der Speisekarte gewidmet. Ein beliebtes Special sind die sogenannten „Nudelboxen 2 Go“: Das sind die typischen asiatischen Pappbehälter zum Mitnehmen, die hier mit gebratenen Nudeln und sechs verschiedenen Extras gefüllt werden – von Gemüse über panierten Rotbarsch bis hin zu hausgemachten Wan Tans.

Wenn es schon mal Currywurst mit Pommes sein soll, dann doch bitte beim **Berliner Imbiss**: Die Pommes sind kross und knusprig, die Saucen echt lecker, und die Currywurst zählt zu den besten der Stadt. Alternativ kann man ei-

nen hausgemachten Schaschlikspieß, ein „Knusperschnitzel Wiener Art“, eine Bratwurst oder eine Bulette bestellen. Falls es doch lieber weniger fettreiche Kost sein soll, lässt man sich einen frischen Salat mit individuell wählbaren Extras zusammenstellen. Dazu gibt's diverse Szene-Limos von Fritz und Bionade.

Manju lindert das Fernweh nach Indien – zumindest kulinarisch. Bei Gerichten wie Chicken Mango, Scampi Tandoori, Vegetable Dhaal oder Beef Saag läuft nicht nur Goa-Hippies das Wasser im Munde zusammen. Serviert werden alle Gerichte mit Basmatireis, frischem Salat und indischem Joghurt. Dazu noch ein Mango-Lassi, und die Mittagspause ist perfekt.

Auch bei **Fusian** kommt Asiatisches auf den Teller, hier ein Mix aus thailändischer und vietnamesischer Küche. Currys und hausgemachte Bratnudeln sind die Spezialität des Hauses, außerdem gibt es Nudelsuppen mit Ramen oder Udon. Überraschend: Wir haben auf der Speisekarte auch Burger entdeckt. Die heißen hier „Bao“. Wer beispielsweise einen „Poulet Bao“ bestellt, bekommt gegrilltes Hähnchen mit Salatblättern und Kräutern zwischen zwei Brötchenhälften und Süßkartoffelchips dazu. Spannend klingt auch die Veggie-Variante mit gebackenem, in Zitronengras mariniertem Tofu, gebratener Aubergine, Zucchini und Salat.

Easy & Fresh lockt die gesundheitsbewussten Mittagspäuser an, die schon allein von dem turmhohen Berg frischer Früchte in der Thekenauslage magisch angezogen werden. Zu essen gibt es ein großes Angebot verschiedener Salat-Variationen und Wraps, zu trinken Smoothies, Shakes und Fruchtsäfte. All die schönen Vitamine gibt es natürlich auch zum Mitnehmen. Weniger bunt, sondern ausgesprochen cool präsentiert sich der **Sushi-Point** gleich nebenan. Immer wenn der Sushi-Meister neue Ware fertig hat, drapiert er sie auf kleinen Tellerchen und schickt sie auf die Reise: Er stellt Maki, Nigiri, California Rolls und Temaki auf

ein rund laufendes Fließband, von dem sich die Gäste, die davor auf Barhockern sitzen, selbst bedienen. Abgerechnet wird zum Schluss nach leeren Tellern, unterschiedliche Farben bedeuten unterschiedliche Preise.

Bei **Chidonkey** gibt es „fresh mexican food“ – will heißen: Burritos, Tacos und Quesadillas, entweder in der Veggie-Variante oder mit Hühnchen, Rind oder Shrimps gefüllt. Als Extras stehen unter anderem noch Chili con Carne, Caesar-Salat und Maiskolben auf der Karte. Nach eigenen Angaben legt Chidonkey großen Wert auf Umweltschutz und Nachhaltigkeit, bezieht seine Produkte von lokalen Produzenten und bereitet alle Salsas und Dips ohne künstliche Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker täglich frisch zu.

Auch das liebste Fast Food der Deutschen bekommt man im Sevens-Basement – bei **Alice Premium Döner** (siehe Besprechung Stadtmitte). Eine ebenso verschwenderische wie verführerische Auswahl an Antipasti und Dips gibt es bei **Kourosch**: Pesto, Aioli, Tsatsiki, Hommos, Auberginen- oder Thymiancreme, Pulpo, getrocknete Tomaten, Garnelen in Knobli, gefüllte Weinblätter, eingelegter Schafskäse, Oliven. Dazu noch etwas knuspriges Fladenbrot, und der orientalische Imbiss ist perfekt. Für welche Länderküche man sich auch entscheidet – am Ende landet man zum Dessert wieder beim Italiener: Ein Espresso, Cappuccino oder Kaffee bei **Gran Caffé Leonardo** geht immer. Und sollte noch ein bisschen Platz im Magen sein, findet sicher auch noch eine Eiskugel hinein – die Kühltheke mit den haushoch aufgetürmten, verlockend verzierten Eisbergen sucht seinesgleichen, und ein Gelato hat schließlich noch niemandem geschadet ...

www.sevens.de
Stadtmitte, Königsallee 56,
Fon 8 63 27 60
mo-sa 10-20 Uhr, so geschlossen

FOOD-COURT IN DEN SCHADOW ARKADEN

Geschwungene Freitreppen und gläserne Aufzüge führen hinab in das Basement der Schadow Arkaden, wo den Gast ein cool-modernes Atrium mit dunklen Lounge-Möbeln und stylischen Wolkenkissen-Lampen empfängt. Ringförmig sind darum acht verschiedene gastronomische Angebote gruppiert, die eine große Bandbreite unterschiedlicher Länderküchen offerieren.

Pizza, Pasta und Co. gibt es bei **La Passione**. Die verschiedenen Speisekarten mit Wochen-, Mittags-, Trüffel-, Standardgerichten, besonderen Empfehlungen und Favoriten umfassen eine nahezu unüberschaubare Auswahl von fast 100 Positionen. Tortellini, Penne, Gnocchi, Tagliatalle, Taglierini, Ravioli, Spaghetti mit verschiedensten Saucen und Beigaben – die Pasta-Spezialität, die hier nicht zubereitet wird, muss wohl erst noch erfunden werden. Außerdem serviert man Pizzen, Suppen, Antipasti und Salate – Fans italienischer Küche kommen hier voll auf ihre Kosten.

Die asiatische Küche ist mit gleich drei Lokalen im Foodcourt vertreten. Den größten Andrang hat jeden Mittag **Maruyasu** zu bewältigen (siehe Besprechung Stadtmitte). Auch der Maruyasu-Ableger **DON** hat hier eine Filiale. Spezialität des Edel-Imbisses sind japanische Nudelsuppen mit Udon- oder Ramen-Nudeln auf der Basis von Fleisch-, Miso- oder Sojasaucenbrühe, die in knapp 40 verschiedenen Variationen angeboten werden. Die namensgebenden Donburi-Reisgerichte stehen ebenfalls auf der Karte, zum Beispiel gebratenes Hühnerfleisch mit Teriyaki-Sauce (Toriteri Don) oder Gemüse-Tempura mit Spezialsauce (Kakiage Don), jeweils auf Reis serviert. Kleinigkeiten wie Gyoza, Inari oder Fleischspieße komplettieren das Sortiment.

Die Essenszubereitung bei **Mr. Wok** erfolgt fix und frisch in Wokpfannen, die offene Küche ist mit einem Dach aus Bambusrohren verkleidet, das Assoziationen

an Südostasien aufkommen lässt. Gekocht wird ein buntes Cross-over aus Vietnam-, China- und Thai-Food, etwa Frühlingsrollen, Saté-Spieße, Bami und Nasi Goreng, Chop Suey und Currys. Weiter geht die kulinarische Weltreise Richtung Nord- und Südamerika: Um **Bullhut Barbecue** machen Vegetarier einen großen Bogen. Hier werden kapitale Burger und Steaks gegrillt, außerdem Currywurst, Spareribs, Fleischbällchen und Hähnchenbrust-Spieße. Hier isst der Gast nicht ganz so günstig (Burger kosten zwischen 8,50 und 12,50 Euro, für das BBQ-Beef-Steak muss man 16,50 Euro bezahlen), aber gut. An Beilagen werden unter anderem Pommes, Bratkartoffeln, Gemüse sowie verschiedenen Saucen angeboten. Salate wie Caprese oder Caesar's Style gibt es auch. Wer Mexican Food liebt, kehrt bei **Convida** ein. Spezialitäten des Hauses sind Burritos und Bowlitos. Erstere sind leicht gebrillte Weizentortillas, die man nach Wahl befüllen lässt, etwa mit Hähnchen, Reis, Bohnen, Salsa, Sour Cream und Salat. Für die Bowlitos werden dieselben

Zutaten verwendet, diesmal aber nicht in einer Tortilla eingerollt, sondern als buntes Tellergericht serviert. Außerdem stehen noch Quesadillas, Salate und Snacks wie Tortilla Chips mit Guacamole auf der Karte. Während des Essens kann der Gast in der gläsernen Tortilla-Manufaktur verfolgen, wie die Teigfladen frisch zubereitet werden. Wenn der Hunger nicht ganz so groß ist oder es ein frisch gepresster Saft als Dessert sein darf, ist die **Vitaminsaft** die richtige Adresse. Die Liste der angebotenen Drinks ist lang und verlockend: Gemüsesäfte, grüne Smoothies, Smoothies mit Joghurt, fruchtige Smoothies, Shakes mit Frozen Joghurt und Milch ... Etwas zu essen gibt es aber auch: verschieden belegte, getoastete Panini, Salate, Folienkartoffeln, überbackene Ofenkartoffeln und ein paar Suppenklassiker. Gemeinhin ist die Mittagspause die Rush Hour im Foodcourt, **Oehme** hat aber den ganzen Tag gut zu tun: Morgens wird ein kleines Frühstück serviert (zum

Beispiel für 4,30 Euro ein Mehrkornbrötchen mit Kochschinken und Salat, dazu eine Tasse Kaffee), mittags kehrt man zum „Lunch Break“ (ein Ciabattini mit Hähnchen oder Thunfisch plus Softdrink für 5,25 Euro) und nachmittags heißt es „Kaffeeklatsch“ (ein Stück Kuchen plus eine Tasse Cappuccino für 4,25 Euro). Die üppig belegten Brötchen und Laugenstangen, die in großer Auswahl in der Theke präsentiert werden, schmecken aber zu jeder Tageszeit.
www.schadow-arkaden.de
Stadtmitte, Schadowstr. 11,
Fon 86 49 30
mo-sa 10-20 Uhr, so geschlossen

SÜDMALL IN DER KÖ-GALERIE

Im Vergleich zu anderen Shopping-Malls war das gastronomische Angebot in der Kö Galerie schon immer überschaubar – aber wenige gute Adressen sind mehr wert als zig Anlaufstellen unterschiedlicher Qualität. Bei unserem Besuch im Frühjahr 2016 war die Auswahl im Vergleich zum Vorjahr allerdings nochmals reduziert, unter anderem hat die japanische Nudelbar Mosch-Mosch Ende April geschlossen. Wenn man der Werbung glauben darf, mit der mehrere leer stehende Ladenflächen beklebt sind, kommt jedoch schon bald wieder Bewegung in die Gastrolandschaft der Südmall. In Kürze sollen hier **Sushi Factory** und **Tee-kontor** eröffnen. In der Zwischenzeit halten wir uns an die guten alten Bekannten, die zum Teil schon seit vielen Jahren vor Ort und samt und sonders empfehlenswert sind: Die erste Adresse für ein warmes Mittagessen ist die **Metzgerei Ludwig**, die von montags bis freitags vier verschiedene frisch gekochte Tagesgerichte für sechs bis acht Euro anbietet. Das können zünftige Klassiker sein wie Rahmgulasch mit Nudeln, Frikadelle mit Rahmporree und Kartoffeln und Schnitzel „Zigeuner Art“ mit Schwenkkartoffeln und Krautsa-

lat, aber auch mal ein leichter Kabeljau mit Paprikapesto und Drillingen oder Ambitioniertes wie Roulade vom Zander mit Babyspinat und lila Kartoffeln. Frikadellen- und Schnitzelbrötchen, Quiches und hausgemachte Feinkostsalate runden das große Angebot ab. Aktuell wird übrigens gerade kräftig umgebaut, sodass die Metzgerei Ludwig im Sommer ein frisch renoviertes Ladenlokal beziehen wird.

Mehr auf feine Tropfen als auf feste Nahrung ist **Der Weinkommisar** spezialisiert, hat aber dennoch ein paar Kleinigkeiten auf der Karte, zu denen das Glas Wein umso besser schmeckt: Bruschetta, Käseteller, Fattoria-Teller mit unter anderem Parmaschinken, Fenchelsalami und Parmigiano oder warme belegte Panini. Eine Tagessuppe gibt es ebenfalls, das kann beispielsweise eine Erbsen- oder Hühnersuppe sein. Der Wein lässt sich auch in mittagspausenfreundlichen 0,1l-Gläsern bestellen, und die große Auswahl an Offenen (Weiße überwiegend aus Deutschland und Italien, Rote fast ausschließlich aus Italien) lässt kaum Wünsche übrig.

Bei **Frooters** gleich nebenan gibt es Do-it-yourself-Frozen-Joghurt: Man kauft Waffel/Becher an der Kasse, zapft sich den Frozen Joghurt am Automaten und streut oder gießt nach Belieben Toppings darüber. Außerdem im Angebot: täglich wechselnde Salate und Suppen, Obstsalate, Quarks und Puddings sowie frisch gepresste Säfte und Smoothies.

Wenn es kein warmes Gericht sein muss, sondern eine Kleinigkeit reicht, bietet die **Bäckerei Oebel** zahlreiche belegte Brötchen und Laugenstangen, Wraps, Focaccia, Bagels, Fladenbrote, Sandwiches sowie verschiedene Salate. Darüber hinaus natürlich Kuchen und Teilchen – und lecker und günstig frühstücken kann man hier auch.

www.koegalerie.com
Stadtmitte, Königsallee 60,
Fon 86 78 10
mo-sa 10-20 Uhr, so geschlossen



Food-Court in den cShadow Arkaden