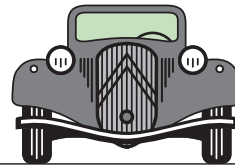


*Herzlich
Willkommen*

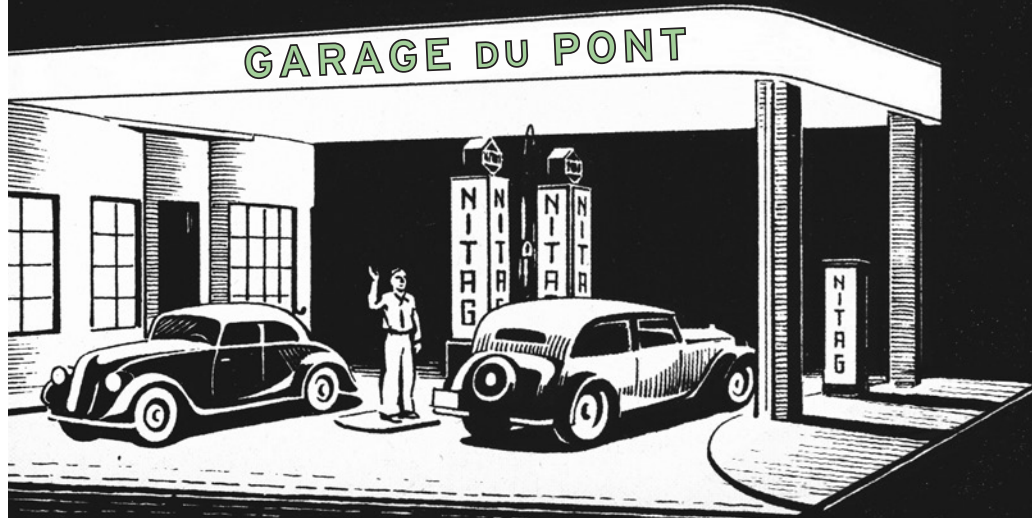


GARAGE DU PONT

Automobiles Café Restaurant



Die WLAN-Verbindung zum FRITZ!Box Gastzugang können Sie entweder mit Eingabe des Namens des Funknetzes (SSID) und des WLAN-Netzwerkschlüssels oder bequem mit dem QR-Code einrichten:
WLAN-Funknetz: Garage Gast | WLAN-Netzwerkschlüssel: Currywurst | Verschlüsselungsart: WPA + WPA2



BIENVENUE!

Savoir-vivre an der historischen Glienicker Brücke

Die **GARAGE DU PONT** ist eine bezaubernde Location an einem geschichtsträchtigen Ort: 1937 errichtete das deutsche Mineralölunternehmen NITAG in diesem Gebäude eine Tankstelle, deren denkmalgerechte Erhaltung für das Konzept der **GARAGE DU PONT** ein zentrales Element darstellt.

In der **GARAGE DU PONT** erwartet Sie eine außergewöhnliche Mischung aus französischem Restaurant, Café, Weinlounge, Eventlocation und die Liebe zum Automobil. In unseren sorgsam sanierten Räumlichkeiten finden Sie französisches Savoir-vivre, ausgewählte kulinarische Genüsse und ein auf Details bedachtes, liebevoll zusammengestelltes Interieur. Die Raritäten und Unikate, die überwiegend in Antiquitätenläden in Frankreich erworben wurden, sorgen für authentisches Flair früherer Zeiten. Mit ihren temporären Oldtimer-Präsentationen ist die **GARAGE DU PONT** zudem ein Kleinod für Liebhaber seltener Automobile.

Das Angebot der **GARAGE DU PONT** ist vielseitig: Unser Restaurant bietet Ihnen in legerer Atmosphäre köstliche Kleinigkeiten und ausgewählte Spezialitäten der französischen und regionalen Küche sowie eine exquisite Auswahl an Weinen. Wir legen dabei großen Wert auf qualitativ hochwertige Zutaten, die stets frisch zubereitet werden. Unser Eventbereich bietet Ihnen für jeden Anlass, ob Geburtstagsfeier, Hochzeit oder Firmenfeier, das passende Ambiente - von 10 bis 180 Personen. Sprechen Sie uns an!

Ihr Team der **GARAGE DU PONT**

APÉRITIFS

PASTIS 51 (Anis, 45 % Vol.) ⁴	2 cl	4,00 €
	5 cl	7,00 €
APEROL (Bitter, 15 % Vol.) ⁴	5 cl	4,50 €
CAMPARI (Bitter, 25 % Vol.) ⁴	5 cl	5,00 €
MARTINI (Wermut, 15 % Vol.) ⁴	5 cl	5,50 €
LILLET BLANC (Wein-Aperitif, 17 % Vol.) ³	5 cl	5,50 €
LUSTAU MEDIUM DRY „LOS ARCOS“ (Sherry, 18,5 % Vol.) ^{4,11}	5 cl	5,00 €
CAMPARI ORANGE / SODA ⁴	0,3 l	6,50 €
APEROL SPRITZ (Aperol, Cavalier-Sekt, Soda, Orange) ⁴	0,2 l	6,50 €
HUGO (Holunderblütensirup, Cavalier-Sekt, Soda, Limette, Minze) ²	0,2 l	6,50 €
HORST (Lillet, Sekt, Bitter Lemon, Himbeersirup) ^{4,8}	0,2 l	6,50 €

SEKT

Elsass

CAVALIER BRUT	0,1 l	5,00 €
Les Caves de Wissembourg	0,75 l	30,00 €
charmante Frucht mit feiner Perlage		

CRÉMANT

Jura

CRÉMANT DU JURA BRUT	0,1 l	7,50 €
Domaine Pignier (Demeter)	0,75 l	45,00 €
verführerischer Duft nach Walnuss und Brioche vielschichtige Aromatik		

CHAMPAGNER

Champagne, Reims

CHANOINE RESERVÉ 1730 BRUT	0,1 l	10,00 €
Frankreich, Champagner	0,75 l	65,00 €
Nuancen von Citrus, Aprikose und frischer Brioche		

CIDRE

Normandie

CIDRE „ARTISANAL“ BRUT (Apfel)	0,1 l	3,50 €
Cidres La Pommeraie	0,2 l	6,50 €
saftig, angenehm herb und zupackend	0,75 l	19,50 €

Kraftstoffe von einwandfreier Güte können ihre guten Eigenschaften nur dann restlos entfalten, wenn weder der Zustand des Motors, noch die Einstellung der Zündung oder des Vergasers mangelhaft sind. Unser Kundendienst steht jederzeit kostenlos zur Verfügung. Erfahrene Fahrmeister regeln den Motor mit modernsten Spezialwerkzeugen auf günstigen Verbrauch und größte Wirtschaftlichkeit.



MINIS & ENTRÉES

TAGESSUPPE (soupe du jour - soup of the day) 7,00 €

GELBE MAISCREMESUPPE

mit Chili und salzigem Popcorn (velouté de maïs jaune au piment et pop-corn salé - yellow corn cream soup with chilli and salted popcorn)



8,50 €

GEBACKENE BLÄTTERTEIGTASCHEN ^{E, G, SF}

mit Kürbis, Wildpreiselbeeren an Wildkräutersalat
(feuilletés au four au potiron, canneberges sauvages sur salade d'herbes sauvages - puff pastry filled with pumpkin and lingonberry and mixed salad)



10,50 €

AVOCADO-LACHSTATAR ^{E, F, G, M, SF}

mit Wasabidip und Knoblauchbrot
(tartare de saumon à l'avocat avec trempette au wasabi et pain à l'ail - avocado salmon tartare with wasabi dip and garlic bread)

13,50 €

SALATE

WALD- UND WIESENSALAT

mit Wildkräutern, Paprika, Tomaten, Radieschen,
Frühlingslauch und Kräutern ^{SF} (salade composée - mixed salad)



vegetarisch

7,00 €

mit gebratenem Pulpo ^{F, SF} (avec pulpo frit - with pan fried octopus)

14,50 €

mit geräucherter Entenbrust und Weintrauben ^{SF}
(au magret de canard fumé et raisins -
with smoked duck breast and grapes)

13,50 €

mit Artischockenherzen ^{SF}
(aux coeurs d'artichauts - with artichoke hearts)



vegetarisch

12,50 €

Zu allen Speisen reichen wir Brot, Butter, hausgemachten Dip und Olivenöl.

TARTE FLAMBÉE

Alle Flammkuchen sind mit Crème fraîche, Zwiebeln und Käse überbacken. ^{G, M}
(Toutes les tarte flambée sont cuites avec de la crème fraîche, des oignons et du fromage. -
All tarte flambée are baked with creme fraiche, onions and cheese.)

FLAMMKUCHEN „AUS DEM ELSASS“ 12,00 €
mit Speck (avec du bacon - with bacon)

FLAMMKUCHEN „ARTISCHOCKEN“ 14,50 €
mit Kirschtomaten und Rucola
(artichauts, tomates cerises et roquette -
artichokes, cherry tomatoes and arugula)



vegetarisch

FLAMMKUCHEN „LACHSFILET“ ^F 14,50 €
mit Frühlingszwiebeln und Zitronenpfeffer
(filet de saumon flambée aux oignons nouveaux et poivre citronné -
salmon fillet with spring onions and lemon pepper)

FLAMMKUCHEN „KÜRBIS“ 14,50 €
mit Kürbiskernen und Kürbisöl
(aux graines de citrouille et à l'huile de citrouille -
with pumpkin seeds and pumpkin oil)



vegetarisch

FLAMMKUCHEN „ENTENBRUST“ 14,50 €
mit geräucherter Entenbrust, Zuckerschoten und Oliven
(avec magret de canard fumé, pois mange-tout et olives -
with smoked duck breast, sugar snap peas and olives)

HAUPTSPEISEN

SKREI-FILET ^{F, M}

22,50 €

Gebratenes Filet vom Norwegischen Winterkabeljau
auf Erbsen-Estragonpüree und Zitronenpfeffer

(filet de cabillaud d'hiver rôti sur une purée de pois à l'estragon et poivre citronné -
fried fillet of winter cod on pea-tarragon puree and lemon pepper)

SAUTIERTER PULPO ^{E, F, M}

23,50 €

mit würziger Merguez-Kartoffel-Melange, Kalamata Oliven und Sambal Mayonnaise
(pulpo sauté avec un mélange de pommes de terre merguez épicées, olives Kalamata
et mayonnaise sambal - sautéed pulpo with spicy merguez potato melange,
Kalamata olives and sambal mayonnaise)

STEAK-FRITES ^{SF}

27,00 €

Entrecôte vom Premium Beef, Grillgemüse, Pommes Frites, Blattsalat
(entrecôte de bœuf premium, légumes grillés, frites, lettuce -
entrecôte from premium beef, grilled vegetables, French fries, lettuce)

MERGUEZ ^M

17,00 €

Merguezwürste an Honigkarotten mit La Ratte-Kartoffeln
(merguez sur carottes au miel et pommes de terre La Ratte -
merguez with honey carrots and La Ratte potatoes)

GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN ^{M, SI}

19,50 €

geschmorte Ochsenbäckchen vom Brandenburger Landrind,
Preiselbeerjus auf zweierlei Sellerie (jous de bœuf braisées de bœuf de campagne
du Brandebourg, jus d'airelles sur deux sortes de céleri - braised ox cheeks of
Brandenburg country beef, cranberry jus on two kinds of celery)

KÜRBIS-GNOCCHI ^{E, G, M}



16,50 €

mit Kürbisallerlei
(gnocchi au potiron avec des allsorts de potiron -
pumpkin gnocchi with pumpkin allsorts)

SIGARA ARTICHAUT



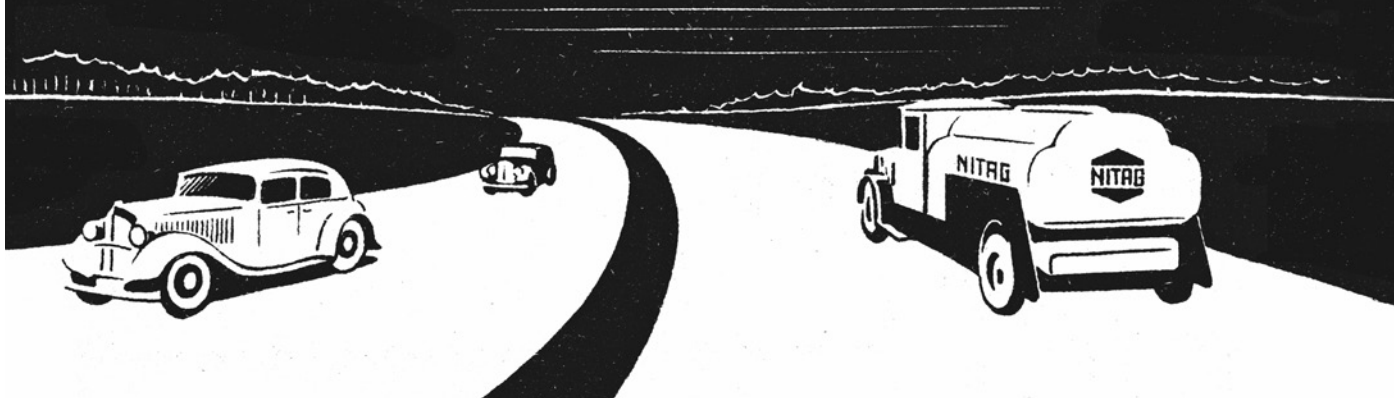
16,50 €

gefüllte Röllchen mit Artischocke, Baba Ganoush und mediterranem Gemüse
(petits pains farcis aux artichauts, baba ganoush et légumes méditerranéens -
fried pastry rolls filled with artichoke, baba ganoush and mediterranean vegetables)

Vorbildliche Straßen, leistungsfähige Fahrzeuge und hochwertige Kraftstoffe erschließen das neue, das größere und schönere Deutschland, machen das Reisen bequem, sicher und zu einem Vergnügen. Besonders dann, wenn man mit Nitag-Kraftstoff fährt.

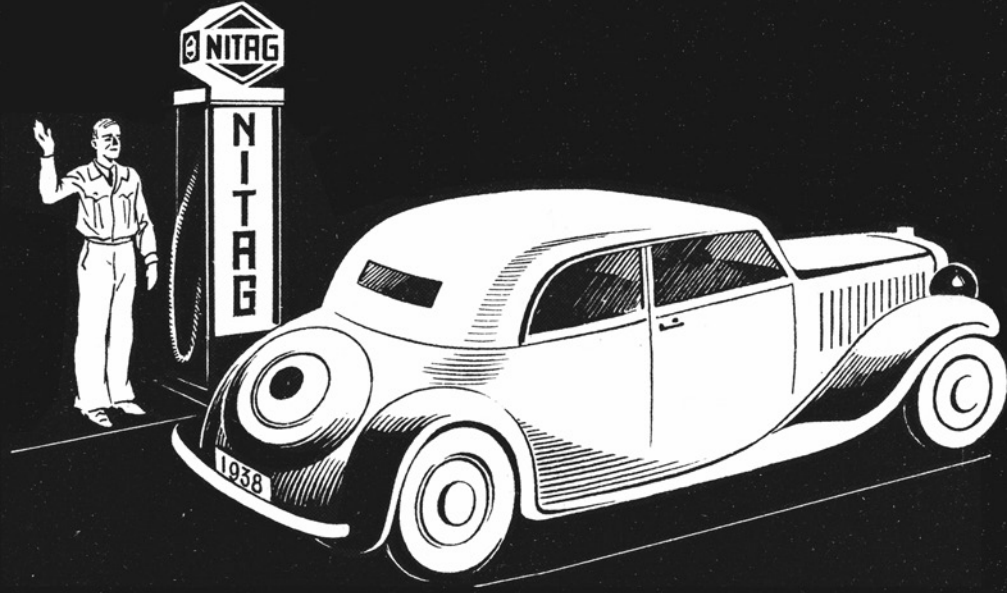
NITAG-VITAMOL

Der Kraftstoff, der stets gleichbleibend hochwertig ist und überall leicht getankt werden kann.



DESSERTS

- CRÈME BRÛLÉE** ^{E, M} 7,50 €
an Beerencocktail (avec un cocktail de baies - with a berry cocktail)
- FONDANT AU CHOCOLAT** ^{E, G, M} 7,50 €
mit flüssigem Kern und Honigwabe (lava cake à noyau liquide et nid d'abeille -
chocolate cake with a liquid core, served with honeycomb)
- FLAN DE COCO** ^M 7,50 €
mit Chili und Ananas (flan de coco au piment et à l'ananas -
coconut flan with chilli and pineapple)



DONNERSTAG IST „CURRYWURSTTAG“



CURRYWURST

VOM HAVELLÄNDER BIO-APFELSCHWEIN ^M

6,00 €

mit hausgemachter Sauce und scharfen Zwiebeln

(saucisse au curry et oignons hachés pimentés - curry sausage and minced hot onions)

wählen Sie dazu

Pommes Frites (frites - French fries) ^G

4,00 €

ofenfrisches Baguette (baguette fraîche au four - oven-fresh baguette) ^G

2,50 €

gemischter Salat (salade composée - mixed salad) ^{SL}

5,00 €

extra Currywurst (saucisse au curry supplémentaire - an extra curry sausage) ^M

5,00 €

FLAMMKUCHEN „MONTE CARLO“ ^{G, M}

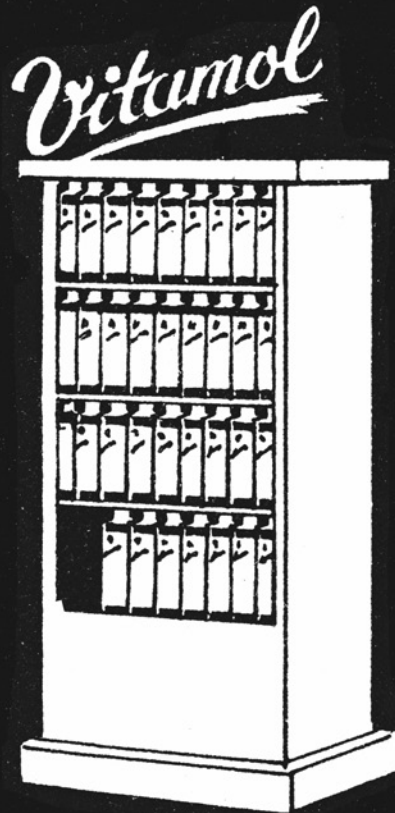
14,50 €

mit Currywurst vom Havelländer Bio-Apfelschwein, scharfen Zwiebeln,
Crème fraîche und Currysauce (tarte flambée avec saucisse au curry -
tarte flambée with curry sausage)

PETITE MADEMOISELLE ^M

16,00 €

Currywurst vom Havelländer Bio-Apfelschwein mit hausgemachter Sauce,
scharfen Zwiebeln, Pommes Frites und einem Glas Crémant du Jura Brut 0,1 l



NITAG-VITAMOL

Das vollkommene Autoöl für hohe Ansprüche und große Leistungen - unentbehrlich zur Schonung des Motors - hitzebeständig und druckfest - bessere Schmierfähigkeit und sparsam im Verbrauch.

NITAG-VITAMOL

Der zuverlässige Freund des Kraftfahrers.

BIERE VOM FASS

RADEBERGER PILSNER	0,3 l	2,90 €	0,5 l	4,40 €
SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN	0,3 l	2,90 €	0,5 l	4,40 €

BIER-MISCHGETRÄNKE

RADLER (Radeberger, Sprite) ^{4,1}	0,3 l	2,90 €	0,5 l	4,40 €
ALSTER (Radeberger, Fanta) ^{4,1}	0,3 l	2,90 €	0,5 l	4,40 €
DIESEL (Radeberger, Coca-Cola) ^{4,1,7}	0,3 l	2,90 €	0,5 l	4,40 €
BANANENWEIZEN (Schöffelhofer, Bananen-Nektar)	0,3 l	3,40 €	0,5 l	4,80 €
KIRSCHWEIZEN (Schöffelhofer, Sauerkirsch-Nektar)	0,3 l	3,40 €	0,5 l	4,80 €
ALSTER, DIESEL, RADLER (alkoholfrei)			0,5 l	4,40 €

FLASCHENBIERE

SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI	0,5 l	4,40 €
SCHÖFFERHOFER DUNKEL	0,5 l	4,40 €
JEVER FUN ALKOHOLFREI	0,33 l	2,90 €
BERLINER WEISSE (GRÜN / ROT)	0,33 l	2,90 €

Illustration aus einem originalen Nitag-Tankstellenverzeichnis der dreißiger Jahre



SOFTDRINKS

SELTERS naturell/classic	0,25 l	2,40 €	0,75 l	5,90 €
COCA-COLA ^{4,1,7}	0,2 l	2,40 €	0,4 l	3,90 €
COCA-COLA LIGHT ^{4,7,6,3,10}	0,2 l	2,40 €	0,4 l	3,90 €
FANTA / SPRITE ^{4,1}	0,2 l	2,40 €	0,4 l	3,90 €
SCHWEPPEs GINGER ALE ⁴	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,70 €
SCHWEPPEs TONIC WATER ⁸	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,70 €
SCHWEPPEs BITTER LEMON ⁸	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,70 €
ORANGINA classic ^{12,13}	0,2 l	3,00 €		
ORANGINA rouge ^{12,13}	0,2 l	3,00 €		
TOMATENSAFT	0,2 l	3,30 €		
SÄFTE VON WERDER FRUCHT / DIETZ*	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,90 €
SAFTSCHORLE VOM SAFT* IHRER WAHL	0,2 l	2,40 €	0,4 l	4,20 €

*Orangensaft / Apfelsaft naturtrüb / Apfel-Holunder / Johannisbeer-Nektar / Sauerkirsch-Nektar / Bananen-Nektar/Rhabarber-Nektar/Pina Colada

LONGDRINKS

WHISKEY COLA (Jameson, Coca-Cola) ^{4,7}	0,3 l	7,50 €
WODKA COLA / ORANGE (Absolut, Coca-Cola/Orangensaft) ^{4,7}	0,3 l	6,50 €
GIN TONIC (Tanqueray No.10, Tonic Water) ⁸	0,3 l	7,90 €
RUM COLA (Appleton Estate V/X, Coca-Cola) ^{4,7}	0,3 l	6,50 €
CUBA LIBRE (Havana Club 3 Años, Limette, Coca-Cola) ^{4,7}	0,3 l	7,90 €

COCKTAILS

WHISKEY SOUR (Jameson, Zitronensaft, Puderzucker) ^{4,1}	8,50 €
GIN FIZZ (Tanqueray No.10, Zitronensaft, Puderzucker, Soda) ^{4,1}	9,50 €
SWEET GARAGE (Vanillesirup, Mangosirup, Zitronensaft, Orangensaft, Maracuja-Nektar) ⁴	6,50 €

DIGESTIFS

RAMAZZOTTI (Kräuterlikör, 30 % Vol.) ⁴	2 cl	3,00 €	4 cl	5,50 €
JÄGERMEISTER (Kräuterlikör, 35 % Vol.) ⁴	2 cl	3,00 €	4 cl	5,50 €
CHARTREUSE VERTE (Kräuterlikör, 55 % Vol.)	2 cl	3,50 €	4 cl	6,50 €
MARC DE CHAMPAGNE (Tresterbrand, 40 % Vol.)	2 cl	3,50 €	4 cl	6,50 €
CALVADOS PÂPIDOUX FINE (Branntwein, 40 % Vol.)	2 cl	3,50 €	4 cl	6,50 €
GRAND MARNIER (Orangenlikör, 40 % Vol.) ⁴	2 cl	3,50 €	4 cl	6,50 €
PEACH TREE (Pfirsichlikör, 20 % Vol.) ⁴	2 cl	3,00 €	4 cl	5,50 €
BAILEYS (Irish Cream, 17 % Vol.) ⁴	2 cl	3,00 €	4 cl	5,50 €
OBSTBRÄNDE / EAU DE VIE (verschiedene Sorten, 40 % Vol.) ⁴	2 cl	3,50 €	4 cl	6,50 €

Illustration aus einem originalen Nitag-Tankstellenverzeichnis der dreißiger Jahre



SPIRITUOSEN

JAMESON (Irish Blended Malt Whiskey, 40% Vol.) ⁴	2 cl 3,90 €	4 cl 6,90 €
CANADIAN CLUB CLASSIC (Blended Canadian Whiskey, 12 Years, 40% Vol.) ⁴	2 cl 4,90 €	4 cl 8,90 €
GLENMORANGIE THE ORIGINAL (Single Malt Scotch Whisky, 10 Years, 40% Vol.) ⁴	2 cl 5,90 €	4 cl 9,90 €
MARTELL MEDAILLON VSOP (Cognac, 40% Vol.)	2 cl 5,90 €	4 cl 9,90 €
ABSOLUT (Wodka, 40% Vol.)	2 cl 3,00 €	4 cl 5,50 €
GREY GOOSE (Wodka, 40% Vol.)	2 cl 4,90 €	4 cl 9,50 €
TANQUERAY NO. 10 (Gin, 47,3% Vol.)	2 cl 4,20 €	4 cl 7,80 €
APPLETON ESTATE V/X (Jamaica Rum, 40% Vol.) ⁴	2 cl 3,50 €	4 cl 5,50 €

KAFFEESPEZIALITÄTEN

TASSE CAFÉ CRÈME ⁷	2,60 €
GROSSE TASSE CAFÉ CRÈME ⁷	4,50 €
ESPRESSO ⁷	2,30 €
DOPPELTER ESPRESSO ⁷	4,00 €
ESPRESSO MACCHIATO ⁷	2,40 €
DOPPELTER ESPRESSO MACCHIATO ⁷	4,20 €
CAPPUCCINO ⁷	3,00 €
MILCHKAFFEE / CAFÉ AU LAIT ⁷	3,60 €
LATTE MACCHIATO ⁷	3,60 €
LATTE MACCHIATO - BAILEYS (2 cl Baileys Irish Cream) ^{4,7}	6,50 €



Unsere Kaffeespezialitäten werden ausschließlich mit hochwertigem Caffè Sant'Angelo Crema Pregiata zubereitet.

SCHOKOLADE

HEISSE SCHOKOLADE 3,60 €
(Milchbasis)

HEISSE SCHOKOLADE 4,10 €
mit Sahne

HEISSE SCHOKOLADE - BAILEYS 6,70 €
(2 cl Baileys Irish Cream) ⁴

HEISSE SCHOKOLADE - RUM 6,70 €
(2 cl Appleton Estate V/X Rum) ⁴

Aufpreis bei Variation von Kaffeespezialitäten oder Schokolade:

entkoffeiniert 0,40 €

mit Sahne 0,50 €

mit laktosefreier Milch 0,60 €

mit extra Espresso 1,20 €

mit Aroma 0,70 €

Vanille / Caramel / Mandel / Cocos

TEESPEZIALITÄTEN

PURE TEA

TEE IM GLAS

0,4 l

3,90 €

Wählen Sie aus unserem Sortiment:

AMAN DARJEELING (Bio-Schwarztee)

JAMES EARL GREY PREMIUM (Bio-Schwarztee aromatisiert)

YANZHOU PI LO CHUN (Grüner Bio-Tee)

ANNE MARIE ROTE BEEREN (Bio-Früchteteer aromatisiert)

BONGANI ROOIBOS VANILLE (Bio-Rooibos Tee aromatisiert)

CLAIRE VERVEINE (Bio-Kräuterteer)

PFEFFERMINZTEE (mit frischer Minze und Honig)

0,3 l

3,50 €

INGWER-TEE (mit frischem Ingwer)

0,3 l

3,50 €

HEISSE ZITRONE (mit Honig)

0,3 l

3,50 €

TEE MIT RUM (4 cl Appleton Estate V/X Rum)

0,3 l

6,50 €

GROG (6 cl Appleton Estate V/X Rum)

0,3 l


6,50 €

GLAS HEISSES WASSER

0,3 l

1,00 €

ZUM VERSCHENKEN ODER SELBERGENIESSEN

<h1>GUTSCHEIN</h1>	
<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>für</p>	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>Wert in EUR</p>
 <p>GARAGE DU PONT <i>Automobils Café Restaurant</i></p> <p>HISTORISCHE TANKSTELLE AN DER GLIENICKER BRÜCKE BERLINER STRASSE 88 · 14467 POTSDAM · TEL 0331 - 870932-72 RESERVIERUNG@GARAGEDUPONT.DE</p>	
<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>Datum</p>	
<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>Unterschrift</p>	
<p><small>Gutscheine sind nur vollständig einlösbar. Auszahlung nicht möglich. Gutscheine 3 Jahre ab Kaufdatum gültig.</small></p>	

Machen Sie sich oder anderen eine Freude mit einer kulinarischen Auszeit in der **GARAGE DU PONT**. Unsere Gutscheine erhalten Sie hier bei uns im Restaurant.

ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE

1 mit Konservierungsstoff • 2 mit Geschmacksverstärker • 3 mit Antioxidationsmittel • 4 mit Farbstoff • 5 mit Phosphat • 6 mit Süßungsmittel • 7 koffeinhaltig • 8 chininhaltig • 9 geschwärzt • 10 enthält Phenylalaninquelle • 11 enthält Sulfite • 12 Säuerungsmittel • 13 Stabilisatoren

G Glutenhaltiges Getreide • K Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse • E Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse • F Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Fischgelatine • EN Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse • SO Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse • M Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, einschließlich Laktose • N Schalenfrüchte • SL Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse • SF Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse • SE Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse • SO₂ Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l • L Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse • W Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Da in unserem Betrieb bzw. bei unseren Lieferanten auch gluten-, milch-, ei-, sellerie-, erdnuss-, und nusshaltige Zutaten verarbeitet werden, kann trotz aller Sorgfalt ein Übergang von Spuren dieser Stoffe nicht völlig ausgeschlossen werden.

GARAGE DU PONT

HISTORISCHE TANKSTELLE AN DER GLIENICKER BRÜCKE

CAFÉ · RESTAURANT
TREFFPUNKT FÜR AUTOMOBILES
EVENT-LOCATION

BERLINER STRASSE 88
14467 POTSDAM
TELEFON: 0331 - 870932-72
INFO@GARAGEDUPONT.DE

WWW.GARAGEDUPONT.DE

FACEBOOK.COM/GARAGEDUPONT.POTSDAM



GARAGE DU PONT

Automobiles Café Restaurant