

## PARA EMPEZAR .....

Beginnen wir mit unserem *Brot*.  
Eines der wenigen Produkte, die wir nicht selbst zubereiten.  
Wir beziehen unser Brot von Bäcker Gaus.

Unser **Aioli** stellen wir jeden Tag aus Eiern, Rapsöl und frischem Knoblauch mit einer Menge „Schlagarbeit“ her.  
Und auch unsere **Guacamole** wird jeden Tag frisch von uns zubereitet.  
Unsere **Thunfisch-Paste** ist natürlich auch hausgemacht.

|                                     |             |
|-------------------------------------|-------------|
| <b>Brotkorb mit Aioli</b>           | <b>2,50</b> |
| <b>Brotkorb mit Guacamole</b>       | <b>3,50</b> |
| <b>Brotkorb mit Thunfisch-Paste</b> | <b>3,50</b> |
| <b>Brotkorb mit Olivenöl</b>        | <b>3,00</b> |
| <b>Brotkorb solo</b>                | <b>2,00</b> |

|   |             |
|---|-------------|
| <b>Nachos con Guacamole</b>             | <b>3,00</b> |
| <b>Nachos con Chili Salsa</b>           | <b>2,50</b> |
| <b>Nachos con Guacamole+Chili Salsa</b> | <b>4,50</b> |

Für unsere Nachos verwenden wir Tortillas aus Maismehl, Salz und Wasser.

|  |                  |
|--|------------------|
| <b>Oliven</b> gemischte Sorten / nur grüne | <b>2,50/3,00</b> |
| <b>Chilis</b> (eingelegt)                  | <b>3,00</b>      |

|                        |             |
|------------------------|-------------|
| <b>Gefüllte Oliven</b> | <b>5,00</b> |
|------------------------|-------------|

Unsere größten Oliven füllen wir mit einer Geflügelleber-Farce.  
Hierfür wird die Leber in Butter und feinen Kräutern angebraten und mit einem guten Brandy abgelöscht. Unsere feine Farce wird dann durch ein Sieb passiert und in die Olivenöffnung gefüllt.  
Das Ganze wird mit einer Mischung aus Brot, Mehl und Ei paniert.

|  |             |
|--|-------------|
| <b>Serrano Schinken</b> <sup>2,3</sup> | <b>7,00</b> |
|--|-------------|

Den Jamón Serrano schneiden wir mit unserer „Berkel“ Maschine hauch dünn, sodass die Sauerstoffanreicherung alle möglichen Aromen freisetzen kann.

|                           |             |
|---------------------------|-------------|
| <b>Plato Mediterráneo</b> | <b>9,00</b> |
|---------------------------|-------------|

Serrano Schinken - Manchego Käse - Oliven

|                            |             |
|----------------------------|-------------|
| <b>Pimientos de Padrón</b> | <b>5,00</b> |
|----------------------------|-------------|

Typische Bratpeperoni mit Meersalz verfeinert.



## SUPPEN

|                                      |             |
|--------------------------------------|-------------|
| <b>Kürbiscremesuppe</b> <sup>8</sup> | <b>5,00</b> |
|--------------------------------------|-------------|

Unsere Kürbiscremesuppe ist selbstverständlich hausgemacht. Sie ist leicht süßlich und etwas pikant.

|                        |             |
|------------------------|-------------|
| <b>Chili con Carne</b> | <b>5,00</b> |
|------------------------|-------------|

Für diese scharfe Suppe verwenden wir argentinisches oder amerikanisches Rindfleisch, welches wir selbst zu Hack verarbeiten.

|   |             |
|---|-------------|
| <b>Fisch-Meeresfrüchte-Suppe</b> <i>Neue Rezeptur</i> | <b>9,00</b> |
|---|-------------|

Für den Fischfond unserer geschmackvollen Suppe nach chilenischer Art verwenden wir mindestens zwei Fischarten.

|                                 |             |
|---------------------------------|-------------|
| <b>Consommé Consommé double</b> | <b>5,00</b> |
|---------------------------------|-------------|

Hausgemachte Hühnerkraftbrühe mit Ei.

## TAPAS

|                          |             |
|--------------------------|-------------|
| <b>Ceviche (Cebiche)</b> | <b>7,00</b> |
|--------------------------|-------------|

So wie es verschiedene Schreibweisen für diese typisch chilenisch/peruanische Spezialität gibt, so ist auch die Zubereitung überall unterschiedlich.  
Für uns gilt: feine Filetstücke vom Kabeljau, frischer Koriander, etwas Knoblauch, Chilis, rote Zwiebeln und Limettensaft.  
**Täglich frisch zubereitet!**

|                                       |             |
|---------------------------------------|-------------|
| <b>Miesmuschelragout</b> <sup>8</sup> | <b>5,50</b> |
|---------------------------------------|-------------|


Unser **Chupe de Mejillones** nach chilenischer Art ist einfach genial.  
Etwas pikant und mit Käse garniert.

|                           |             |
|---------------------------|-------------|
| <b>Pulpo „El Chileno“</b> | <b>9,50</b> |
|---------------------------|-------------|

Tintenfisch angebraten in Olivenöl mit Chilis, Jungzwiebeln, Tomaten-Concassée, Oliven und Knoblauch.

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Jakobsmuscheln</b> (Kammuscheln) 3 St. | <b>11,00</b> |
|---|--------------|

Kammuscheln einfach gegrillt auf einer feinen Buttersauce.

|  |             |
|--|-------------|
| <b>Gambas</b> aus zertifiziertem Betrieb  | <b>7,50</b> |
|--|-------------|

Zwei große Garnelen à la plancha gebraten.

In ganz Südamerika gibt es **EMPANADAS**.  
Je nach Land/Provinz haben sie andere Bezeichnungen oder Namen und werden mit verschiedenen Füllungen - von süß bis scharf - zubereitet.  
Unsere Empanadas sind **hausgemacht** und **handgemacht**. Den Teig stellen wir u.a. aus Mehl und Pflanzenfett her.



|  |             |
|--|-------------|
| <b>Empanadas de queso</b> <sup>1</sup> (3 St.) | <b>7,00</b> |
|--|-------------|

Teigtaschen gefüllt mit zweierlei Käse (Gouda/Manchego).

|                                   |             |
|-----------------------------------|-------------|
| <b>Empanadas de carne</b> (3 St.) | <b>7,00</b> |
|-----------------------------------|-------------|

Teigtaschen gefüllt mit argentinischem Rindfleisch.

|                                    |             |
|------------------------------------|-------------|
| <b>Albóndigas de carne</b> (4 St.) | <b>7,00</b> |
|------------------------------------|-------------|

Für unsere Mettbällchen verwenden wir ausschließlich argentinisches Rindfleisch.  
Serviert werden unsere Albóndigas auf einem leicht pikanten Jus.

|                                       |             |
|---------------------------------------|-------------|
| <b>Chorizo</b> <sup>4,2</sup> (4 St.) | <b>5,50</b> |
|---------------------------------------|-------------|

Kleine scharfe Würstchen, welche wir nach eigenem Rezept von einem Fleischermeister aus der Region herstellen lassen.  
Gegrillt und auf Chili Salsa serviert.

|                                      |             |
|--------------------------------------|-------------|
| <b>Porotos Granados</b> <sup>8</sup> | <b>5,00</b> |
|--------------------------------------|-------------|

Landarbeiter (Huasos, Gauchos) in Chile essen dieses deftige Gericht gern. Weiße Bohnen mit Kürbis und Mais verarbeitet zu einem geschmackvollen „Eintopf“ und garniert mit einem Chorizo.

|                             |             |
|-----------------------------|-------------|
| <b>Reisbällchen</b> (4 St.) | <b>5,00</b> |
|-----------------------------|-------------|

Reis angebraten mit Gemüse, frischen Kräutern und Steinpilzen, abgelöscht mit Wein. Unsere **Bolas de Arroz** werden auf einer hausgemachten, cremigen Béchamelsauce serviert.

|                      |             |
|----------------------|-------------|
| <b>Lammkoteletts</b> | <b>7,50</b> |
|----------------------|-------------|

Zwei Lammkoteletts serviert auf hausgemachter Chili Salsa.  
*Unsere Lammkoteletts schneiden wir aus dem Carré*

## TAPAS

|                                   |             |
|-----------------------------------|-------------|
| <b>Pollo Criollo</b> <sup>8</sup> | <b>5,50</b> |
|-----------------------------------|-------------|

Feine Stücke vom Hühnerfilet nach kreolischer Art zubereitet und auf Reis serviert.

|                     |             |
|---------------------|-------------|
| <b>Austernpilze</b> | <b>5,00</b> |
|---------------------|-------------|

In Olivenöl mit ein wenig Knoblauch angebraten und mit Meeressalz serviert.

|                                     |             |
|-------------------------------------|-------------|
| <b>Humitas</b> <sup>8</sup> (1 St.) | <b>7,50</b> |
|-------------------------------------|-------------|

Eine feine Maisfüllung mit Kräutern und frischem Basilikum in Maisblätter serviert.  
**Handgemacht!**



|   |             |
|---|-------------|
| <b>Aubergine mit Bacalao</b> <sup>8</sup> | <b>7,00</b> |
|---|-------------|

Gebratene Aubergine mit einer feinen Füllung, parfümiert mit Zimt und bestehend aus Gemüse, Kräutern und dem feinen Stockfisch. Die Füllung auf unserer **Berengena** wird mit Käse gratiniert.  
Das Ganze wird auf einer hausgemachten Chili-Tomatensauce serviert.

|                                  |             |
|----------------------------------|-------------|
| <b>Artischocken</b> <sup>8</sup> | <b>5,00</b> |
|----------------------------------|-------------|

Feines Artischockenherz mit Stängel. Paniert und auf einer hausgemachten Tartar-Sauce serviert.

|                           |             |
|---------------------------|-------------|
| <b>Montaditos</b> (3 St.) | <b>7,50</b> |
|---------------------------|-------------|

Montaditos sind in einer Tapas Bar ein MUSS!  
Die Zubereitungs Vielfalt von Montaditos kennt keine Grenzen.  
Das Wort ist rein spanisch und bedeutet sinngemäß „etwas auf etwas montieren“. Wir begnügen uns mit einer Sorte Montaditos: Leicht geröstetes Brot mit einem kleinen Schweinefilet-"Steaklein" vom Grill.

|                     |             |
|---------------------|-------------|
| <b>Filetspitzen</b> | <b>9,50</b> |
|---------------------|-------------|

Für diese Tapa nehmen wir die Spitzen aus dem argentinischen Angus-Filet.  
Die Stücke werden scharf angebraten, mit Brandy abgelöscht und in einem feinen Fleisch-Jus kurz weiterreduziert.  
Serviert an hausgemachtem Kartoffelpüree.<sup>8</sup>

## SALATE

All unsere Salate werden à la minute zubereitet.

|                     |             |
|---------------------|-------------|
| <b>Tomatensalat</b> | <b>5,50</b> |
|---------------------|-------------|

Tomatensalat à la chilena mit frischem Koriander, grünen Chilis, Zwiebeln, etwas Knoblauch und Olivenöl.

|                         |             |
|-------------------------|-------------|
| <b>Gemischter Salat</b> | <b>5,50</b> |
|-------------------------|-------------|

Zusammensetzung je nach Portefeuille des Tages.

|                        |             |
|------------------------|-------------|
| <b>Thunfisch-Salat</b> | <b>5,50</b> |
|------------------------|-------------|

Unter anderem mit Chilis, Koriander, Zwiebeln und Mais.

|                                    |             |
|------------------------------------|-------------|
| <b>Palmitos-Salat</b> <sup>8</sup> | <b>7,00</b> |
|------------------------------------|-------------|

Unseren Palmenherzen-Salat servieren wir mit unserem hausgemachten Dressing.  
Palmenherzen haben eine zarte Konsistenz und einen intensiven nussartigen Geschmack, welcher roh am besten zur Geltung kommt.

|                                    |             |
|------------------------------------|-------------|
| <b>Staudensellerie mit Avocado</b> | <b>7,00</b> |
|------------------------------------|-------------|

**Apio con Palta** - eine geniale Kombination!

## HAUPTGERICHTE

|                                |              |
|--------------------------------|--------------|
| <b>Roastbeef</b> (ca. 200 gr.) | <b>19,50</b> |
|--------------------------------|--------------|

Argentinisches Rindfleisch vom Grill, serviert mit hausgemachten Pommes und kleinem Salat.  
Unschlagbare Qualität zum unschlagbarem Preis!

|                                  |              |
|----------------------------------|--------------|
| <b>Mais-Auflauf</b> <sup>8</sup> | <b>15,00</b> |
|----------------------------------|--------------|


El Chileno Spezialität: **Pastel de Choclo** aus dem Backofen.  
Süßer Mais mit frischem Basilikum auf einer leicht scharfen Fleischfüllung (argentinisches Rindfleisch) u.a. verfeinert mit Zwiebeln, Gewürzen, Rosinen und Ei.

|                             |              |
|-----------------------------|--------------|
| <b>Rippchen</b> (Costillar) | <b>15,00</b> |
|-----------------------------|--------------|

Im Backofen gegrillte feine Rippchen vom Schwein mit hausgemachten Pommes und kleinem Salat.  
Dazu reichen wir unsere hausgemachte Chili Salsa.

|                   |              |
|-------------------|--------------|
| <b>Lachsfilet</b> | <b>17,50</b> |
|-------------------|--------------|

Gegrilltes Lachsfilet à la plancha mit hausgemachten Pommes und kleinem Salat.

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Gambas</b> aus zertifiziertem Betrieb  | <b>17,50</b> |
|--|--------------|

Vier große Garnelen à la plancha mit kleinem Salat.

|                      |              |
|----------------------|--------------|
| <b>Lammkoteletts</b> | <b>17,50</b> |
|----------------------|--------------|

Vier Lammkoteletts aus dem **Carré** mit hausgemachten Pommes und kleinem Salat.

|                         |              |
|-------------------------|--------------|
| <b>Tacos Vegetarios</b> | <b>11,50</b> |
|-------------------------|--------------|

Maistortillas / Tacoshells gefüllt mit frischem Gemüse, dazu unsere hausgemachte Chili Salsa.

## EXTRAS

|                          |             |
|--------------------------|-------------|
| <b>Bio Pommes Frites</b> | <b>5,00</b> |
|--------------------------|-------------|

Wir beziehen unsere Kartoffeln nach Möglichkeit von Bio-Bauer Harke.  
**Qualitätshinweis:** Wir frittieren ausschließlich mit Rapsöl, nicht mit Frittier-Fett!

|  |             |
|--|-------------|
| <b>Mayonnaise</b> <sup>11,2,4</sup>      | <b>0,50</b> |
| <b>Ketchup</b> <sup>11,2,4</sup>         | <b>0,50</b> |
| <b>Chili Salsa</b>                       | <b>1,50</b> |
| <b>Aioli</b>                             | <b>1,50</b> |
| <b>Guacamole</b>                         | <b>2,00</b> |
| <b>Thunfisch-Paste</b> <sup>11,2,4</sup> | <b>2,00</b> |

## DESSERT

|                                  |             |
|----------------------------------|-------------|
| <b>Crème Brûlée</b> <sup>8</sup> | <b>5,00</b> |
|----------------------------------|-------------|

Unsere hausgemachte Vanillecreme karamellisiert mit braunem Zucker.  
**Echte Vanille** - Echte Eier - Echte Sahne - Echt genial!



Für noch mehr Köstlichkeiten  
bitte wenden.

1. mit Farbstoff(en) - 2. mit Konservierungsstoff(en) - 3. mit Antioxidationsmittel(n) - 4. mit Geschmacksverstärker(n) - 5. geschwefelt - 6. geschwärzt - 7. mit Phosphat  
8. mit Milcheiweiß - 9. koffeinhaltig - 10. chininhaltig - 11. mit Süßungsmittel(n) - 12. gewachst - 13. mit Taurin  
Das Maismehl aus dem die Nachos und Tacos hergestellt sind, kommt aus den USA - hier könnte Genmais verwendet worden sein.

## TAPAS außer der Reihe

### Pollitos (Patitas de Pollo al horno) 5,50

Kleine Hühnerschenkelchen aus dem Backofen.  
Serviert auf einer süß-scharfen reduzierten Honig-Jus-Soja-Sauce.  
2-3 St. je nach Größe.

### Quinoto 9,00

Ein köstliches „Risotto“ aus Quinoa, verfeinert mit Steinpilzen.  
**Vegan!**

### Kartoffelsalat „El Chileno“ 5,00

Hausgemachter Kartoffelsalat.

### Schweinebäckchen (Carrilladas) 9,50 al Carménère

Zartes Schweinebäckchen vom schwarzen Iberico Schwein.  
Serviert auf „Parmentier“ Kartoffeln und mit reduziertem,  
dunklem Jus auf Carménère-Basis.  
Die Rebsorte „Carménère“ wird ausschließlich in Chile angebaut.

### Chípirones 9,00

Kleine Kalmare gebraten. Serviert an einer feinen Buttersauce,  
u.a. garniert mit Frühlingszwiebeln und Tomaten-Concassé.

### Seeteufel Tapa 11,00



Feines Seeteufelfilet in einer auf Fischfond basierenden feinen Velouté-Sauce garniert mit „Brunoise“ Gemüse.  
Gibt es auch als Hauptgericht!

### Loco con Mayo (2 St.) 15,00

Das sogenannte chilenische Seeohr (chilean abalone) ist eine seltene Spezialität aus Chile. Es handelt sich hierbei um eine Muschel mit sehr festem, schmackhaftem Fleisch.  
Serviert wird der „Loco“ an einem kleinen hausgemachtem Kartoffelsalat und hausgemachter Mayonnaise.



### Gambas al Ajillo 9,50

Garnelen aus Patagonien, angebraten in Olivenöl, frischem Knoblauch und roten Chilis.  
Ein exzellentes Produkt vom anderen Ende der Welt.

### Almejas (Venusmuscheln) 13,00

Frische Almejas aus Nord Spanien/Portugal/Italien serviert in eigenem Sud und mit Weißwein abgelöscht.



## Hauptgerichte außer der Reihe

### Wolfsbarsch im Salzmantel 27,00

Die natürlichste Art einen Fisch zuzubereiten.  
Frischer Wolfsbarsch im Salzmantel, serviert mit kleinem Salat.

### Wolfsbarsch aus dem Backofen 19,50

Im Ganzen, serviert mit kleinem Salat.

### Seezunge mit Jakobsmuschel 29,00

Unsere Seezunge filetieren wir (nach Wunsch) für Sie am Tisch und garnieren diese mit einer feinen Wein-Butter-Sauce.  
Als Krönung für diesen feinen Fisch, servieren wir eine mit hausgemachter Sauce Hollandaise gratinierte Jakobsmuschel.

### Seeteufel 1,8 25,00

Feine Filets à la plancha von einem der feinsten (und teuersten) Fische, die es gibt.  
Garniert mit einer auf Fischfond basierenden feinen Velouté-Sauce.  
Serviert mit hausgemachten Pommes und Tomatensalat.

### Meeresfrüchte Variation 39,50

Eine Auswahl des Chefs für die Genießer der Meeresfrüchte:  
Gambas à la plancha, Pulpo, Chipirones, Gambas al Ajillo, Jakobsmuscheln gratiniert mit hausgemachter Sauce Hollandaise.



## CARNES DE CALIDAD

### Argentisches Angus Filet (ca. 230 gr.) 25,00

Argentinisches Filet vom Grill mit hausgemachten Pommes und kleinem Salat.

### Entrecôte (ca. 300 gr.) 25,00

Argentinisches Fleisch vom Grill mit hausgemachten Pommes und kleinem Salat.

### Iberisches Duroc-Schwein (ca. 250 - 300 gr.) 23,00

Unter den Fleischkennern ist das Fleisch vom iberischen Duroc-Schwein für seine ausgezeichnete Qualität bekannt.  
Es zeichnet sich vor allem durch einen hohen Anteil an intramuskulärem Fett (IMF) aus.  
Wir servieren das Kotelett mit hausgemachtem pikanten Püree<sup>8</sup> und einem kleinen Habas-Salat (Pferdeböhen).

### Chateaubriand (ab 2 Pers./ Preis für zwei Pers.) 69,00

Argentinisches Angus Filet serviert auf einem Holzkohlegrill.  
Feinstes Fleisch am Stück gegrillt und am Tisch tranchiert.  
Serviert mit einer feinen Kräuter-Pfeffer-Sauce, hausgemachten Bio-Pommes, frischem Gemüse und Salat.

## Aperitifs & Cocktails

### Cava 0,1 / 4,50

aus Chile

### Pisco Sour 7,00

Chilenischer Pisco - frischer Zitronensaft

### Aperol Spritz 6,50

Aperol - Cava

### Araucano Highball 5,50

Bitter aus Kräutern - Tonic Water

### Daiquiri "Hemingway" 7,50

Havana Club 7 J. - Triple Sec

### Margarita clásica 6,00

Tequila - Triple Sec - frischer Zitronensaft

### Strawberry Margarita 7,00

Tequila - frozen strawberries

### Mojito 6,00

Havana Club 3 J. - frische Minze

### Mojito especial 7,50

Havana Club 7 J. - frische Minze

### Caipirinha 6,00

Cachaça 51 - Limetten - Rohrzucker

### 43 Sour<sup>1</sup> Genial! 7,50

Licor 43 - frischer Zitronensaft, frischer Orangensaft u.a.

### Gin Tonic Monkey 47 12,00

### Gin Tonic "El Chileno" 9,50

mit Tepaluma Gin - Patagonia in a Bottle - treffender kann man den ersten Gin aus Chile nicht beschreiben.  
Reinstes Wasser aus Patagonien, wie es auf der Erde kaum noch zu finden ist, gibt dem Gin seinen einzigartigen Charakter. Tapa Blätter, Cauchao Frucht, Arrayán Beeren, Maqui Beere, Calafate Beere, chilenische Zitrone, rosa Grapefruit, Wachholder aus Mazedonien, Angelikawurzel aus Belgien und Orriswurzel aus Marokko.

Auf 1724 Meter über dem Meeresspiegel wachsen in Peru, entlang des weltberühmten Inka-Pfads, unter optimalen Bedingungen, die Chinarindenbäume, dessen handgepflückte Chininrinde die Grundlage für das 1724 Tonic Water<sup>10</sup> bildet. Passt perfekt zum Tepaluma Gin!

## Non-Alcoholic Cocktails

### Fruit Punch 5,50

### Mojito free<sup>13</sup> 5,50

### Caipirinha free (Ipanéma) 5,50

## Getränke

### Coca Cola/ light<sup>1,9,11</sup> 0,2 Fl. / 0,4 / 2,00 / 3,50

### Fanta / Limonade 0,4 / 3,50

### Ginger Ale<sup>10</sup> 0,4 / 3,70

### Tonic<sup>10</sup> 0,4 / 3,70

### Bitter Lemon<sup>10</sup> 0,4 / 3,70

### Vitalmalz 0,33 Fl. 2,00

### Säfte 0,4 / 3,50

### Orange / Maracuyá / Mango / Apfel naturtrüb



Ab 2019 gilt im El Chileno: "Viva con Agua!"

Wir haben uns dazu entschieden unser Mineralwasser zu wechseln.  
Mit dem Verkauf dieses Wassers im El Chileno unterstützen wir das Projekt und die Vision von "Viva con Agua", mehr Menschen den Zugang zu sauberem Trinkwasser zu ermöglichen.



Agua laut/leise 0,33 / 0,75 3,50 / 5,00

Leitungswasser 1 Liter  
(für diesen Service berechnen wir 3,50)

## Cerveza / Bier

Warsteiner v. Fass 0,3 / 0,5 2,70 / 4,50

Alster 0,3 / 0,5 2,70 / 4,00

König Ludwig Fl. 0,5 4,00

König Ludwig alkoholfrei Fl. 0,5 4,00

Warsteiner alkoholfrei Fl. 0,33 2,50

San Miguel v. Fass 0,3 / 0,5 2,70 / 4,50  
Botellín Fl. 0,2 2,70

## Digestifs 4cl

Araucano (Chile) 3,00

Pisco Puro (Chile) 4,00

Duque de Alba (Spanien) 6,00

Carlos I (Spanien) 5,00

Osborne (Spanien) 3,00

Cardenal Mendoza (Spanien) 6,00

Havana Club 7 J. 6,00

Grey Goose Vodka (France) 7,00

## Café y Té

Espresso 1,70

Café con Leche 2,70

Latte Macchiato 4,00

Schwarztee / Minztee (frische Minze) 4,00

### In eigener Sache:

Keine Menüfolge: Die Tapas kommen in der Reihenfolge aus der Küche, wie der Küchenchef diese à la minute zubereitet.

Tapas werden in ihrer Zusammenstellung nicht verändert.

Ein Tisch – eine Rechnung.

EC-Kartenzahlung ab einem Betrag von 25,00 EUR möglich (keine Kreditkartenzahlung möglich).

...„anstatt“ gibt es bei uns nicht.