

Herzlich Willkommen im Illeau Arkaden Bistro!

In unserem integrativen Illeau Arkaden Bistro arbeiten Menschen mit und ohne Handicap Hand in Hand, damit Sie sich als Gast bei uns wohlfühlen. Wir sind als Inklusionsunternehmen ein wirtschaftlich selbstständiger Betrieb des allgemeinen Arbeitsmarktes. Unser Bistro ist eine gemeinsame Initiative der Lebenshilfe Baden-Baden-Bühl-Achern.

Zum Betrieb des Bistros wurde eigens ein Inklusionsunternehmen als gemeinnützige GmbH gegründet, die Illeau Arkaden Bistro gGmbH.

Gefördert wird das Illeau Arkaden Bistro von der Aktion Mensch sowie durch den Kommunalverband für Jugend und Soziales Baden-Württemberg – Integrationsamt.



Ziel ist die Schaffung von attraktiven Arbeitsgebieten und Entwicklungsmöglichkeiten für Menschen mit Handicap. Durch Qualifizierungsmaßnahmen, berufliche Weiterbildung und individuelle Begleitung bereiten wir unsere Mitarbeiter mit Handicap auf ihre Tätigkeit bei uns vor und unterstützen diese hier dauerhaft.

Neben unseren schönen Räumlichkeiten im ehemaligen „Grünen Gewölbe“ der Illeau können Sie Ihre Speisen und Getränke auf unseren Außenplätzen unter den Arkaden und im Serenaden Hof genießen.

All unsere Speisen und Gerichte sind hausgemacht und werden hier im Bistro frisch für Sie zubereitet! Auf Regionalität und Frische sowie ein ausgewogenes Angebot legen wir sehr großen Wert.

Sollten Sie von Allergien betroffen sein, sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an. Wir halten für Sie eine separate Allergiker-Karte bereit, die Auskunft über die in unseren Speisen enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen gibt.

Sie möchten etwas mehr über die Geschichte der Illeau erfahren?

Dann blättern Sie einfach bis zum Schluss weiter und lassen sich überraschen!

Frühstückskarte täglich von 9.00 - 11.00 Uhr

Das Süße Croissant, Brötchen, Butter, Marmelade, 1 Heißgetränk nach Wahl	7,60 €
Das Herzhafte gemischte Brötchen, Croissant, Honig, Marmelade, Butter, Salami, Schinken, Käse, gekochtes Landei, Obstsalat mit Joghurt, 1 Glas Orangensaft, 1 Heißgetränk nach Wahl	15,90 €
Vitalfrühstück Vegetarisch gemischte Brötchen, Käsevariation, Gemüse mit Kräuterdip, gekochtes Landei, kleines Bircher Müsli, 1 Glas Multisaft, 1 Heißgetränk nach Wahl	15,90 €
Entspanntes Genießerfrühstück - Perfekt für 2 Personen – gemischte Brötchen, Croissant, Honig, Marmelade, Butter, Obazda, Salami, Schinken, Käse, geräuchertes Forellenfilet, gekochtes Landei, Bircher Müsli, Smoothie, 2 Heißgetränke nach Wahl, 2 Gläser Secco	36,90 €
Entspanntes Genießerfrühstück - für 1 Person	19,60 €
Männerfrühstück wie man es aus Bayern kennt 1 Paar Weißwürste mit süßem Senf, Rettich, Butter, Laugenbrötchen <u>dazu empfehlen wir</u> ein Hefeweizen aus der Brauerei Bauhöfer	8,90 € 0,50 l 4,80 €
Kinderfrühstück (nur für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahren) <i>Micky Maus</i> gekochtes Landei, Gurkenscheiben, Laugenbrötchen, Butter, Schinken, 1 Glas Saft	5,90 €
<i>Minions</i> kleines Bircher Müsli, Laugenbrötchen, Tomaten, Butter, Salami, 1 Glas Saft	6,90 €
<i>Eiskönigin</i> Croissant, 2 Brötchen, Butter, Marmelade, Nutella, 1 Glas Saft	5,90 €
<i>Kinder Café</i> kleine, warme Schokolade mit Kakaopulver	1,80 €

Wir verwenden frische Eier vom Laufbachhof. Für das Futter verarbeiten Sie Getreide aus eigenem Anbau ohne Gentechnik!



Speisekarte

Mittwoch – Freitag: 17.30 – 20.00 Uhr
Samstag & Sonntag: 11.30 – 14.00 Uhr
17.30 – 20.00 Uhr

Kleine Gerichte & Suppen

Gemüserahmsuppe des Tages (vegetarisch, saisonal wechselnd)		5,90 €
Kräftige Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Schnittlauch		5,90 €
Badischer Wurstsalat mit Baguette		9,90 €
Straßburger Wurstsalat mit feinen Käsestreifen und Baguette		9,90 €
	<u>Wahlweise auch mit</u>	
	+ Pommes Frites	3,90 €
	+ Bratkartoffeln	4,80 €
Emmentaler Käsesalat mit feinen Paprikastreifen und Baguette		10,90 €

Flammkuchen

Elsässer Art mit Zwiebeln und Speck		9,90 €
Vegetarisch mit mariniertem Gemüse und Bergkäse		9,90 €
Marinierte Eismeergarnelen		9,90 €

Vegetarisch / Vegan

	Klein	Groß
Blätterteigpastete mit Gemüseragout an Salatbouquet	10,90 €	14,90 €
Kräuter-Semmelknödel mit cremigem Pilzragout an Wildkräutersalatbouquet		14,90 €
Pasta in fruchtiger Tomatensauce mit Kapern und Pinienkernen dazu geriebener Parmesan und kleiner-Salat		14,90 €
Vegetarisch gefüllte Ravioli mit Rucola und geriebenem Parmesan dazu kleiner Salat		17,80 €

Kindergerichte (nur für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahren)

Peter Hase Penne mit fruchtiger Tomatensauce	5,90 €
Superschurken Paniertes Schnitzel vom Hähnchen mit Pommes Frites	8,90 €
Rapunzel Portion Pommes Frites	3,90 €
Hercules Kinder Burger mit Kartoffelecken und Ketchup	7,80 €
Vaiana Drei Kartoffelpuffer mit Apfelmus	4,80 €
Lilo & Stitch Drei Pancakes mit Apfelmus	4,80 €

Pizza aus der Illenau

Luftig lockerer Pizzateig (28cm) mit fruchtig-würziger Tomatensauce und geriebener Käsemischung. Frisch belegt mit ausgewählten Zutaten und auf Stein gebacken.

<i>Margarita</i> mit Mozzarella und Pesto	9,50 €
<i>Schwarzwälder</i> Hinterschinken gekocht	9,50 €
<i>Salami</i> mild geräuchert	9,50 €
<i>Formaggio</i> mit Mozzarella, Bergkäse, Gouda, Edamer	10,50 €
<i>Pizza Mix</i> mit Schwarzwälder Hinterschinken gekocht, geräucherte Salami und Champignons	10,50 €
<i>Carne</i> Schwarzwälder Hinterschinken, mild geräucherte Salami	10,50 €
<i>Vegetariano</i> frisches Gemüse vom Markt mit Kräutern mariniert, Knoblauch, Champignons	10,50 €
<i>Salmone</i> Lachswürfel, würziger Spinat, Tomaten	11,50 €
<i>Foresta Nera</i> Schwarzwälder Schinken mit Rucola, Parmesan	11,50 €
<i>Pancetta</i> Räucherspeck vom Landschwein, Champignons, Kapern, rote Zwiebeln, Peperoni	11,50 €
<i>Gamberetto</i> Eismeergarnelen, Kräuter, Knoblauch, Tomaten, Rucola	11,50 €

Alle Pizzen gibt es auch zum Mitnehmen!

Salatspezialitäten

Bunter Salatteller

mit Wildkräuter- und Blattsalaten dazu verschiedene Rohkostsalate

garniert mit gerösteten Kernen und Croutons

Welches Dressing darf es dazu sein?

Vinaigrette, Himbeerdressing, Balsamico

Klein

5,90 €

Groß

9,90 €

Bunter Blattsalat mit Himbeerdressing und gebratenen Pilzen verfeinert mit Knoblauch

11,90 €

15,90 €

Bunter Blattsalat mit Vinaigrette und kross gebratenen Rindfleischstreifen

15,90 €

19,90 €

Bunter Blattsalat mit Balsamico Dressing und gebratenen Garnelen mit Kirschtomaten

15,90 €

19,90 €

Bunter Blattsalat mit Balsamico Dressing und knusprig gebratenem Mozzarella

dazu marinierte Fleischtomaten und Croutons

11,90 €

15,90 €

Unsere Salate sind reichlich ausgarniert. Dazu reichen wir frisches Baguette.

Hauptgerichte

Hausgemachte Maultaschen gefüllt mit Kalbfleisch dazu Spargelragout an Salatbouquet

15,90 €

19,90 €

Pochierte Klößchen vom Hecht mit Weißweinsauce an Bandnudeln und Blattspinat

23,90 €

Hüftsteak vom Weiderind (ca. 250g) mit Kräuterbutter und Pommes Frites dazu kleiner Salat

23,90 €

Welches Dressing darf es dazu sein?

Vinaigrette, Himbeerdressing, Balsamico

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken mit Pommes Frites und kleinem Salat

19,90 €

Welches Dressing darf es dazu sein?

Vinaigrette, Himbeerdressing, Balsamico

Zugaben-Extras:

+ Mayo | Ketchup

0,50 €

+ Kräuterbutter

1,50 €

+ scharfer Dip

1,50 €

+ Sauce

2,80 €

+ gebratene Pilze

5,60 €

BURGER - Party in der Illenau

Illenau Burger

15,90 €

aus 100% Schwarzwälder Rindfleisch (ca. 180g), medium gebraten
mit würzigem Bergkäse und kross gebratenen Speckscheiben dazu Kartoffelecken und Sour Cream

Wählen Sie Ihr Brötchen:

Pfeffer Ciabatta oder Brioche
Gluten Freies Brötchen

2,40 €

VEGGIE Illenau Burger

15,90 €

mit würzigem Bergkäse dazu Kartoffelecken und Sour Cream

Wählen Sie Ihr Brötchen:

Pfeffer Ciabatta oder Brioche
Gluten Freies Brötchen

2,40 €

Burger-Toppings:

+ 3 gebratenen Garnelen
+ Spiegelei
+ scharfer Dip
+ extra Speckscheiben

4,90 €

1,50 €

1,50 €

1,90 €

Pulled Pork Burger

15,90 €

saftiges Pulled Pork vom hauseigenen Watersmoker mit würzig-süßem Räucheraroma im Pfeffer Ciabatta
garniert mit Rotweinzwiebeln dazu Kartoffeltwister und Sour Cream

96 Beef Burger

16,90 €

im Pfeffer Ciabatta mit Rotweinzwiebeln und Burger Sauce dazu Kartoffel-Dippers

Nach 90 Stunden in unserem Kaffee-Rub-Aroma-Booster ruht sich das Schwarzwälder Rindfleisch weitere 6 Stunden im Smoker aus. Die schonend lange Schmorzeit verleiht dem Fleisch eine kräftige und aromatische Note.

Desserts

<i>Schwarzwälder Kirsch Becher</i> Espresso-Krokant-Eis, Kirschragout, Schlagsahne		5,90 €
<i>Saisonaler Obst Crumble</i> mit Mascarponeeis		6,90 €
<i>Amarettini Becher</i> mit Vanilleeis und Eierlikör		6,90 €
<i>Sektsorbet</i> Orangensorbet mit Riesling Sekt, trocken		5,90 €
<i>Regenbogensalat</i> Obstsalat mit 1 Kugel Sorbet		5,90 €
<i>Espresso Gelato</i> Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis		3,80 €
<i>Tagesdessert</i> – so lange der Vorrat reicht!		3,90 €
<i>Eis</i> Erdbeere, Vanille, Schokolade, Himbeer-Sahnemousse, Espresso-Krokant	1 Kugel	1,40 €
<i>Sorbet</i> Blutorangensorbet	1 Kugel	1,40 €

Heißgetränke

Kaffee

Café Crème I Kaffee Hag	2,90 €
Café Crème groß	3,90 €
Espresso	2,70 €
Espresso Macchiato	3,20 €
Doppelter Espresso	3,90 €
Doppelter Espresso Macchiato	3,90 €
Latte Macchiato	3,90 €
Milchkaffee	3,90 €
Cappuccino	3,80 €
Chococcino	3,90 €
Heiße Schokolade	3,90 €

Jedes Kaffeeheißgetränk bieten wir auch koffeinfrei an.

<i>Eiskaffee</i> mit Sahne	6,90 €
<i>Espresso Gelato</i> Espresso mit Vanilleeis	3,80 €

*Zum Kaffee bieten wir eine vielfältige Auswahl an Kuchen und Torten.
Unser Service informiert Sie gerne über das aktuelle Angebot.*

Bio Tee im Glas

3,90 €

Heimbs Pfefferminze
Heimbs Darjeeling First Flush Schwarzer Tee
Heimbs Earl Grey
Heimbs Rooibos Vanille
Heimbs Japan Sencha Grüner Tee
Heimbs Vitamin-Oase
Dallmayr Alpenkräuter

Ein Schnäpschen in Ehren kann keiner verwehren...

Spirituosen

<i>Franz Fies Chronum</i>	2 cl
Küfer Birne-Rosé 35% Vol.	2,40 €
Dörr Zwetschge 42% Vol.	2,40 €
Köhler Kirschbrand 42% Vol.	2,40 €
Waldhimbeer Brand 40% Vol.	2,20 €

Scheibel Premium

„Alte Zeit“ Zibärtele Brand 44% Vol.	3,80 €
Finesse Rosen-Apfel 40% Vol.	2,90 €

Alde Gott

Kirschwasser 40% Vol.	2,60 €
Mirabellenwasser 40% Vol.	2,60 €
Blutwurz „Roter Topinambur“ 40% Vol.	2,60 €

Maximilian Bohnert

Kirsch im Holzfass gereift 42% Vol.	2,60 €
-------------------------------------	--------

Liköre

Franz Fies

Waldbeer-Krokant Likör 22% Vol.	2,60 €
Granatapfel Likör 25 % Vol.	2,60 €
Kirschlikör mit Rum 20% Vol.	2,60 €

Scheibel Paradies

Weichsel-Sauerkirsche Likör 22% Vol.	2,50 €
Weinberg Pfirsich Likör 22% Vol.	2,50 €

Fernet Branca 35% Vol.	2,60 €
------------------------	--------

Ramazotti 30% Vol.	2,60 €
--------------------	--------

Gin

<i>Monkey 47 Original Dry Gin 47 %</i>	4 cl	9,50 €
Zitrusnoten, feinblumig, liebliche zugleich leicht pfeffrige Note		

<i>Wichtelmann Wine Aged Gin 42 %</i>	8,70 €
in alten Weinfässern gereift verleiht dies ihm eine weiche, süßliche Note	

<i>Brockmans Premium Gin 40 %</i>	8,70 €
Geschmacksrichtungen Wacholder und Zitrusfrüchten	

<i>Bombay Sapphire „dry Gin“ 40 %</i>	7,90 €
aus 10 pflanzlichen Zutaten z.B. Koriander, Süßholz, Mandel, Kubeben-Pfeffer	

<i>Gordon´s „dry Gin“ 37,5 %</i>	6,80 €
beruht auf hochwertigen Kräutern, Gewürzen & toskanischen Wacholderbeeren	

<i>Black Forest „Dry Gin“ 42%</i>	9,50 €
markant, reintonig, charakteristisch Frucht entsprechend	

Wahlweise mit

Schweppes Tonic Water
Schweppes Bitter Lemon
Schweppes Wild Berry

Verfeinern Sie Ihren Gin mit:

Zitronenscheibe
Limettenscheibe
Orangenscheibe
Gurkenscheibe
Beeren

Getränkekarte

Aperitif | Cocktails | Longdrinks

Riesling Sekt trocken mit Scheibel-Paradies Likör	0,10 l	4,90 €		
Weichsel-Sauerkirsche Likör Weinberg-Pfirsich Likör				
Weinschorle Weiß Rot Rosé	0,25 l	4,80 €		
Sommerschorle - Roséwein, Tonic Water, Soda, Limettenscheibe, Minze	0,25 l	5,60 €		
Hugo - Holunderblütensirup, Sekt, Soda, Limettenscheibe, Minze	0,25 l	6,90 €		
Aperol Spritz - Aperol, Sekt, Soda, Orangenscheibe	0,25 l	6,90 €		
Lillet Rosé - Lillet, Wild Berry, Soda, Beeren, Minze	0,25 l	6,90 €		
Campari Orange Soda	0,25 l	5,90 €		
Martini Bianco Dry 14,4% Vol.	4 cl	3,00 €		

Sekt

<i>Weingut „Alde Gott“ aus Sasbachwalden</i>				
Weiße Perle Secco	0,10 l	2,70 €	0,75 l	19,90 €
Weiße Perle Traubensecco <i>Alkoholfrei 0,0 %</i>	0,10 l	2,40 €	0,75 l	16,90 €
Riesling Sekt trocken	0,10 l	3,20 €	0,75 l	22,90 €
Spätburgunder Rosé Sekt trocken	0,10 l	3,20 €	0,75 l	22,90 €
<i>Edition Illenau – Pinot Sekt trocken, Oberkircher Winzer</i>	0,10 l	2,90 €	0,75 l	21,90 €

Mineralwasser

Peterstaler Classic Medium Still	0,25 l	2,60 €	0,50 l	4,60 €
--------------------------------------	--------	--------	--------	--------

Softdrinks

Coca-Cola Coca-Cola light Fanta Orange Mezzo-Mix Sprite	0,20 l	2,60 €	0,40 l	4,60 €
Schweppes Bitter Lemon Tonic Water Wild Berry	0,20 l	2,60 €	0,40 l	4,60 €
Vio Rhabarber Schorle			0,33 l	4,50 €

Hausgemachte & spritzige Schorle

Blutorange Ingwer-Limette Beerenlimo			0,50 l	4,90 €
--	--	--	--------	--------

Säfte und Saftschorle

Apfelsaft Apfel-Kirschsaft Orangensaft Multivitaminsaft	0,20 l	2,60 €	0,40 l	4,60 €
Johannisbeer Nektar	0,20 l	2,60 €	0,40 l	4,60 €
Saftschorle	0,20 l	2,80 €	0,40 l	4,80 €

Bauhöfer Familienbrauerei

Pilsener Export Radler	0,33 l	3,90 €		
Null Komma Pilsener Alkoholfrei	0,33 l	3,90 €		
Hefeweizen			0,50 l	4,80 €
Sportweizen Alkoholfrei			0,50 l	4,80 €

Heißgetränke

Kaffee

Café Crème Kaffee Hag	2,90 €
Café Crème groß	3,90 €
Espresso	2,70 €
Espresso Macchiato	3,20 €
Doppelter Espresso	3,90 €
Doppelter Espresso Macchiato	3,90 €
Latte Macchiato	3,90 €
Milchkaffee	3,90 €
Cappuccino	3,80 €
Chococcino	3,90 €
Heiße Schokolade	3,90 €

Jedes Kaffeeheißgetränk bieten wir auch koffeinfrei an.

Eiskaffee mit Sahne	6,90 €
Espresso Gelato Espresso mit Vanilleeis	3,80 €

*Zum Kaffee bieten wir eine vielfältige Auswahl an Kuchen und Torten.
Unser Service informiert Sie gerne über das aktuelle Angebot.*

Bio Tee im Glas

3,90 €

Heimbs Pfefferminze
Heimbs Darjeeling First Flush Schwarzer Tee
Heimbs Earl Grey
Heimbs Rooibos Vanille
Heimbs Japan Sencha Grüner Tee
Heimbs Vitamin-Oase
Dallmayr Alpenkräuter

Feine Weine aus dem Weinparadies Ortenau

WEISSWEIN

<i>Weingut Alde Gott in Sasbachwachlden</i>	0,10 l	0,25 l	0,50 l	0,75 l	1,00 l
2022 Müller Thurgau Qualitätswein trocken	2,60 €	6,60 €	13,10 €	-----	18,90 €
2022 Riesling Qualitätswein trocken	3,20 €	8,10 €	16,10 €	-----	22,90 €
2022 Grauburgunder Qualitätswein trocken	3,40 €	8,60 €	17,20 €	-----	23,90 €
2022 Kuck Kuck Cuvée Weiss Qualitätswein feinherb Riesling I Muskateller	3,20 €	8,10 €	16,30 €	23,90 €	-----
2022 „RR“ Rivaner & Riesling Qualitätswein trocken	2,60 €	6,40 €	12,90 €	18,90 €	-----
<i>Weingut Maximilian Bohnert in Oberachern</i>					
2021 Scheurebe Qualitätswein feinherb	3,60 €	9,00 €	18,00 €	25,90 €	-----
<i>Weingut Siegbert Bimmerle in Renchen</i>					
2021 Chardonnay Qualitätswein, trocken	3,20 €	8,10 €	16,30 €	23,90 €	-----

ROSÉWEIN

<i>Weingut Alde Gott in Sasbachwachlden</i>					
2021 Spätburgunder Weissherbst Qualitätswein trocken	3,20 €	8,10 €	16,10 €	-----	22,90 €

ROTWEIN

<i>Weingut Alde Gott in Sasbachwachlden</i>					
2020 „Steak trifft auf Wein“ Rotweincuvée Qualitätswein Cabernet Dorsa I Cabernet Mitos I Spätburgunder	3,10 €	7,80 €	15,70 €	22,90 €	-----
<i>Weingut Maximilian Bohnert aus Oberachern</i>					
2019 Spätburgunder Qualitätswein trocken	3,20 €	8,10 €	16,30 €	23,90 €	-----
<i>Veneto, Italien</i>					
2018 Merlot Porta Leoni	3,10 €	7,80 €	15,70 €	22,90 €	-----

***Alle angegebenen Preise in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Eine Begegnungsstätte

Die ehemalige Heil- und Pflegeanstalt Illenau wurde 1842 als schlossartiges Gebäude für psychisch kranke Menschen errichtet. Die neuartigen Heilmethoden machten die Illenau zu einer europaweit führenden Einrichtung. Nach ihrer Auflösung zu Beginn des zweiten Weltkriegs diente das Areal dem Nationalsozialistischen Regime zu Schulungszwecken. Bis 1992 wurde es von den französischen Streitkräften genutzt. Im Museum wird seit März 2015 in einer Dauerausstellung die wechselvolle Geschichte der Illenau präsentiert. Durch den offenen Zugang vom Bistro zum Museum wird es während der Öffnungszeiten des Bistros immer möglich sein, das Museum zu besuchen und gleichzeitig im Vorbeigehen einen Blick in die Vergangenheit zu werfen. Der Förderkreis wollte mit diesem Modell einen lebendigen Treffpunkt schaffen, der Anregungen bietet, Austausch ermöglicht und damit Menschen zusammenführt.

Illenau Arkaden Museum / Bistro Café

Die Erinnerung an die Geschichte der ehemaligen Heil- und Pflegeanstalt Illenau lebendig werden zu lassen, ist seit dem Jahr 2015 die Aufgabe der Begegnungsstätte in den Arkaden. In der durch herausragendes Engagement von Bürgern, Förderkreis Forum Illenau und Stadt Achern zustande gekommenen Begegnungsstätte wird die ganze Geschichte der Illenau dargestellt: die großartige des Anfangs und der Entfaltung, aber auch die leidvolle am Ende der Heil- und Pflegeanstalt, die des Übergangs und die eines faszinierenden Neubeginns. Die Erinnerung soll mitten im gegenwärtigen Leben wahrgenommen werden. Das auf Initiative und nach dem Konzept des Förderkreises Forum Illenau entwickelte Illenau Arkaden Museum lädt zum Nachdenken, zum Gespräch, zum mitfühlenden Verstehen früherer und heutiger Patienten und zu einem kritisch begleitenden Verständnis der vergangenen und heutigen Psychiatrie ein.

Führungen. Die Illenau und ihre Geschichte erleben.

Jeden letzten Freitag im Monat findet eine öffentliche Führung im Illenau Arkaden Museum statt. Hierfür ist eine Anmeldung über die Tourist-Info unbedingt erforderlich! Für Führungen von Gruppen im Museum und/oder im Außenbereich der Illenau und/oder auf dem Illenauer Friedhof ist eine Anmeldung bei der Tourist-Info unbedingt erforderlich:

Tourist-Info Achern
Rathausplatz 1
77855 Achern

Illenau Arkaden Bistro gGmbH
Illenauer Allee 75
77855 Achern

Unsere Öffnungszeiten:
Mittwoch – Sonntag: 09:00 – 22:00 Uhr
Montag + Dienstag: Ruhetag

Telefon: 07841 642 1900
E-Mail: tourist-info@achern.de
Internet: www.illenau-arkaden.de

Tel.: 07841 68124-45
Fax: 07841 68124-46
E-Mail: info@illenau-bistro.de
Internet: www.illenau-bistro.de