

# Speise KARTE

## VORSPEISEN

### ZIEGENKÄSE-BRUSCHETTA

Birne, Honig, Apfel, Röstbrot **8,50 €**

Allergene: G, Aa, C

### GEBRATENE ENTENLEBER

Trüffel-Kartoffelrösti,  
Apfel-Blaubeer-Ragout,  
Portweinjus **10,50 €**

Allergene: I, Aa

### GEGRILLTE GARNELEN

Speckschiffchen,  
Aioli-Chili-Creme **16,50 €**

Allergene: S, B, G

### BIRNEN-FETA-SALAT

Rucola, Walnüsse,  
Hibiskus-Chili-Glace **14,50 €**

Allergene: G, Hc

### CARPACCIO VOM RIND

Champignons, Rucola  
Kirschtomaten,  
Grana Padano **15,50 €**

Allergene: G, 4

### RUCOLA-RADICCHIO-SALAT

Bacon, Feigen, Apfel **15,50 €**

Allergene: 9, A, J

Optional mit:

Rinderfleischstreifen	120g	14,00 €
Pulpo <small>Allergene: N</small>	120g	17,00 €
Garnelen	120g	12,00 €
Lachsfilet	120g	12,00 €
Hähnchenbruststreifen	120g	7,50 €
Balkankäse <small>Allergene: G</small>	80g	5,00 €

### VORSPEISENPLATTE „KOREA“

für 2 Personen  
Eine vielfältige Auswahl  
fernöstlicher Aromen:  
Flambierter Lachs, knusprige  
Tempura-Garnelen, würziger  
Wakame-Salat, feiner Teriyaki  
& Wasabi Dip,  
dazu eine Auswahl an  
Teigtaschen, gefüllt mit:

- Garnelenstückchen
- Hähnchenfleisch mit  
Weißkohl & Garnelen
- Glasnudeln, Gemüse &  
Zitronengras
- Entenfleisch mit  
Frühlingszwiebeln  
& Hoisin-Sauce

**42,00 €**

Allergene: A, B, F, K

## SUPPEN

### CONSOMMÉ VON DER ENTE

Chili, Ingwer, Udon-Nudeln 8,00 €

Allergene: Aa, C, I, F

### FISCHSUPPE „SPEICHER 8“

Krustentiersud, Lachs, Schellfisch, Miesmuscheln, Wurzelgemüse 12,00 €

Allergene: D, I, B

### CREMIGE KARTOFFELSUPPE

Wald- & Wiesenpilze, Sojasauce, Erbsen-Spargelsprossen 8,50 €

Allergene: F, G, I

## HAUPTGÄNGE VEGETARISCH

### SPINAT-TAGLIATELLE

Gorgonzolasauce, Birnen, Radicchio, Walnüsse 23,00 €

Allergene: C, Aa, Hc, G

### GRATINIERTE KLÖSSE

Parmesan, Pilz-Zwiebelragout, Erbsen-Spargelsprossen 17,50 €

Allergene: C, G

### TOMATISIERTES GEMÜSE

Rosmarinkartoffeln, Sour Creme 15,50 €

Allergene: G

### MARINIERTER GRILLKÄSE

Rucola-Radicchio-Salat, Feigen, Oliven, Wald- & Wiesenpilze 19,50 €

Allergene: 9, G

## HAUPTGÄNGE FISCH

### GEDÜNSTETES SCHELLFISCHFILET

Schnittlauch-Senf-Sauce, Kapern, Rote-Bete-Risotto 21,00 €

Allergene: G, D, I, Aa

### GEBACKENES LACHSFILET

Kräuter-Walnuss-Kruste, Preiselbeeren, Parmesankartoffeln, Sour Creme 25,50 €

Allergene: D, Hc, G, Aa

### SCHELLFISCHFILET, LACHSFILET & PULPO- TENTAKEL VOM GRILL

Tomatisiertes Gemüse, getrüffelt Kartoffelstampf 29,50 €

Allergene: N, C, Aa, I

### RAGOUT VOM PULPO

Miesmuscheln, Weißwein, Knoblauch, Chili, Cherry-Tomaten, grüne Bandnudeln 26,00 €

Allergene: N, C, Aa, I

### FISCHPLATTE FÜR ZWEI PERSONEN

Schellfischfilet, Lachsfilet, Garnelen, getrüffelt Kartoffelstampf, tomatisiertes Gemüse, grüne Bandnudel in Schnittlauch-Senf-Sauce 58,00 €

Allergene: D, N, Aa

## WEINEMPFEHLUNG

### RÜGENWEIN

SOUVIGNIER GRIS, TROCKEN <sup>0,13</sup>

Weingut Hohmann Insel Rügen

0,75L - 44,00 €

0,2L - 12,00 €

## HAUPTGÄNGE

### FLEISCH VOM LAVASTEIN-GRILL

#### ZARTE RINDERBÄCKCHEN

Wald- & Wiesenpilze, Rote-Bete-Risotto, Speicher-8-Jus

Allergene: I, G

28,00 €

#### SCHNITZEL VOM HIRSCH

Cognac-Rahmsauce, grüner Pfeffer, Sauerrahm, Mandelkroketten, Preiselbeeren

Allergene: Aa, C, G, Ha

25,50 €

#### ROASTBEEF-STREIFEN

Steinpilz-Ravioli, Erbsen-Spargelsprossen, Trüffelbutter, Parmesanschaum

Allergene: C, Aa, G

28,00 €

#### ZITRONEN-HÄHNCHEN

Tomatisiertes Gemüse, Kartoffelspalten, Speicher-8-Jus

Allergene: I

22,00 €

#### RINDERFILET

Portweinschalotten, Getrüffelttes Kartoffelstampf, Speicher-8-Jus

Allergene: I, G

36,00 €

#### FLEISCHPLATTE FÜR ZWEI PERSONEN

Rumpsteak, Maishähnchen, Rinderbäckchen, Rotkohl, Wald- & Wiesenpilze, Kartoffelspalten, Speicher-8-Jus

Allergene: I

64,00 €

## WEINEMPFEHLUNG

#### MALBEC, DADA NO. 1, HALBTROCKEN <sup>0,13</sup>

Finca Las Moras, Argentinien, Mendoza

0,75L - 30,00 €

0,2L - 8,50 €

## STEAKS

#### MAIS-

HÄHNCHENBRUST 220G 13,00 €

#### RUMPSTEAK

200G 26,00 €

300G 36,00 €

#### RINDERFILET

200G 30,00 €

300G 42,00 €

#### HIRSCHSTEAK

200G 18,00 €

300G 25,00 €

Optional zu unseren Steaks:

Steakhouse Pommes 3,80 €

Kartoffelspalten 3,80 €

Mandelkroketten 4,50 €

Allergene: Ha, Aa, C

Kartoffelstampf 3,80 €

Allergene: G

Kräuterbutter 2,00 €

Allergene: G

Speicher 8-Jus 3,00 €

Allergene: I

Buntes Gemüse 3,80 €

Wald- & Wiesenpilze 7,00 €

Kirsch-Rotkohl 3,80 €

Kleiner Rucola Salat 5,50 €





## NACHSPEISEN

### BRATAPFEL-MUFFIN

Marzipan, Rosinen,  
Heidelbeereis

Allergene: Aa, G, C, Ha

8,00 €

### DUETT VOM SORBET

Mango, Himbeere

7,50 €

### CREMÉ BRÛLÉE

Glühwein-Birnen

Allergene: Hb, G, C, Aa

8,50 €

### TARTUFO CLASSICO

Schokoladeneis, Kakao,  
kandierte Haselnüsse

Allergene: Hb, G, C, Aa

9,50 €

### AFFOGATO

Doppelter Espresso,  
Vanilleeis

Allergene: G, 11

6,80 €

### SCHOKOLADEN- SOUFFLÉ

mit Kirschsahne

Allergene: A, C, G, F, H

10,00 €

#### Allergene und Zusatzstoffe

Allergene: A – Weizen, Ab – Roggen, Ac – Hafer, Ad – Gerste, B – Krebstiere,  
C – Eier, D – Fisch, E – Erdnüsse, F – Soja, G – Milch (einschließlich Laktose),  
H – Schalenfrüchte: Ha – Mandeln, Hc – Haselnüsse, Hd – Walnüsse,  
Hf – Cashewnüsse, Hg – Pekannüsse, Hp – Pistazien, Hm – Macadamianüsse,  
I – Sellerie, J – Senf, K – Sesamsamen, L – Schwefeldioxid und Sulfite, M – Lupinen, N  
– Weichtiere

Zusatzstoffe: 1 – mit Konservierungsstoff, 2 – mit Farbstoff,  
3 – mit Antioxidationsmittel, 4 – mit Geschmacksverstärker, 5 – mit Phosphat,  
6 – mit Süßungsmittel (n), 7 – enthält eine Phenylalaninquelle, 8 – geschwärzt,  
9 – geschwefelt, 10 – koffeinhaltig, 11 – chininhaltig

## HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee<sup>11</sup>

3,10 €

Pott Kaffee<sup>11</sup>

5,60 €

Espresso<sup>11</sup>

3,10 €

Doppelter Espresso<sup>11</sup>

5,60 €

Espresso Macchiato<sup>11</sup>

3,50 €

Dopp. Espresso  
Macchiato<sup>11,15,g</sup>

5,80 €

Cappuccino<sup>11,15,g</sup>

3,60 €

Milchkaffee<sup>11,15,g</sup>

4,10 €

Latte Macchiato<sup>11,15,g</sup>

4,10 €

Latte Macchiato  
mit Aroma<sup>11,15,g</sup>

4,70 €

Karamell, Haselnuss, Vanille

Heiße Schokolade<sup>15,8,g</sup>

3,90 €

Heiße Schokolade<sup>15,8,g</sup>

4,20 €

mit Sahnehäubchen

Glas Tee

3,90 €

Sommerbeere, Grüner Tee,  
Darjeeling, Rooibos Vanille,  
Kräutergarten, Pfefferminzblätter

Heiße Zitrone

3,40 €

# Getränke KARTE

## BIER VOM FASS

KÖNIG PILSENER <sup>13,A</sup>		
	0,25L	3,70 €
	0,4L	5,40 €
STÖRTEBEKER PILSENER <sup>13,A</sup>		
	0,3L	4,30 €
	0,5L	6,50 €

## FLASCHENBIER INSEL-BRAUEREI

HIDDENSEER WEIZEN <sup>13,A</sup>	5,90 €
GEBRAUT IN DER INSEL-BRAUEREI AUF RÜGEN 0,5L	
HIDDENSEER WEIZEN ALKOHOLFREI <sup>A</sup>	5,90 €
GEBRAUT IN DER INSEL-BRAUEREI AUF RÜGEN 0,5L	
NATUR-CIDER <sup>A</sup>	5,90 €
0,33L	

## FLASCHENBIER STÖRTEBEKER

NORDISCH HELL <sup>13,A</sup>	5,60 €
0,5L	
PAZIFIK-ALE <sup>13,A</sup>	6,80 €
0,5L	
BERNSTEIN-WEIZEN <sup>13,A</sup>	5,60 €
0,5L	
BIO BERNSTEIN-WEIZEN, ALKOHOLFREI <sup>A</sup>	5,60 €
0,5L	
SCHWARZBIER <sup>13,A</sup>	5,60 €
0,5L	
BIO FREI-BIER, ALKOHOLFREI <sup>A</sup>	4,40 €
0,33L	
NATUR RADLER, ALKOHOLFREI <sup>A</sup>	4,40 €
0,33L	
KELLER BIER 1402 <sup>A</sup>	4,40 €
0,33L	

## SOFTDRINKS

Coca-Cola <sup>1,11</sup> , Sprite, Fanta <sup>1,3</sup> ,	
Coca-Cola zero <sup>1,9,11</sup>	0,2l 3,10 €
	0,4l 5,60 €

Mineralwasser	0,25l 2,90 €
Naturelle Feinperlig	0,75l 6,50 €

Bitter Lemon <sup>3,12</sup> , Ginger Ale <sup>1</sup> ,	
Tonic Water <sup>12</sup>	0,2l 3,40 €

### Säfte

Apfelsaft klar<sup>2</sup>, Rhabarbersaft<sup>2</sup>,  
Orangensaft<sup>2</sup>, Kirschnektar  
Sanddornnektar<sup>2</sup>, Bananensaft<sup>3</sup>

0,2l	3,40 €
0,4l	6,40 €

## APERITIFS

**KIR IMPERIAL**<sup>13,1</sup>  
Crème de Cassis, Fürst von Metternich  
6,40 €

**MARTINI**<sup>13</sup>  
Martini Extra Dry oder Martini Bianco  
5cl  
5,80 €

**SANDEMAN**<sup>13,1</sup>  
Fino, Medium Dry oder Medium Sweet  
5cl  
5,80 €

**CAMPARI ORANGE**<sup>13,1</sup>  
Campari, Orangensaft  
8,20 €

## COCKTAILS

**HUGO**<sup>13</sup>  
Holunderblütensirup, Minzblätter,  
Limette, Prosecco, Soda  
7,80 €

**APEROL SPRITZ**<sup>13</sup>  
Aperol, Prosecco, Soda  
7,80 €

**PINK „SPEICHER 8“**<sup>13,1</sup>  
Gordons Premium Pink, Minzblätter,  
Himbeeren, Prosecco, Sprite  
8,80 €

**LIMONCELLO SPRITZ**<sup>13,1</sup>  
Limoncello, Prosecco, Soda  
7,80 €

## LONGDRINKS

**Absolut Vodka**<sup>13,1,11</sup> 7,90 €  
mit Coca-Cola

**Jim Beam**<sup>13,1,11</sup> 7,90 €  
mit Coca-Cola

**Tanqueray Gin**<sup>13,12</sup> 7,90 €  
mit Tonic Water

**Hendricks Gin**<sup>13,12</sup> 9,90 €  
mit Tonic Water

## PRICKELNDES

**Mionetto Spumante**<sup>0,13</sup>  
0,75l - 35,00 €  
0,1l - 4,90 €

**Fürst von Metternich**<sup>0,13</sup>  
Deutscher Traditionssekt  
Chardonnay oder alkoholfrei  
0,75l - 34,00 €  
0,1l - 4,80 €

**Moët & Chandon  
Brut Imperial**<sup>0,13</sup> 0,75l - 98,00 €

**Moët & Chandon  
Brut Rosé**<sup>0,13</sup> 0,75l - 130,00 €

**Moët & Chandon  
Rosé Ice Imperial**<sup>0,13</sup> 0,75l - 150,00 €

# Wein KARTE

## ALKOHOLFREI

### A. DIEHL CUVÉE BLANC, ALKOHOLFREI <sup>0</sup>

Vollreif geerntet bietet dieser entalkoholisierte Weißwein eine saftige Aromatik. Perfekt zu hellem Fleisch, leichten Salaten, Sushi oder gedünstetem Fisch. Ein wahrer Traum!

**0,75L - 28,00 €**

**0,2L - 7,90 €**

### A. DIEHL CUVÉE ROSÉ, ALKOHOLFREI <sup>0</sup>

Typische Merlot-Aromen von Erdbeeren, Kirschen und Pflaumen harmonisieren perfekt mit den würzigen Noten des Spätburgunders. Frisch, fruchtig und vollmundig, spiegelt dieser Wein klar seine Herkunft wider.

**0,75L - 28,00 €**

**0,2L - 7,90 €**

## WEISSWEIN

### GRAUER BURGUNDER KABINETT, TROCKEN <sup>0,13</sup>

Weingut A. Diehl, Pfalz, Deutschland  
Dicht, konzentriert und fruchtig, mit viel Schmelz und einem frischen Finish.

**0,75L - 31,00 €**

**0,2L - 9,00 €**

## WEISSWEIN

### WEISSER BURGUNDER, TROCKEN <sup>0,13</sup>

Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz, Deutschland  
Ein klares Bouquet von grüner Birne, Nektarine, Mango und floralen Aromen. Saftig, schmelzig, mit einem feinen, würzigen Nachhall.

**0,75L - 28,00 €**

**0,2L - 7,90 €**

### MISTER WHITE, TROCKEN <sup>0,13</sup>

Weingut Kesselring, Pfalz, Deutschland  
Cremiger, weicher Wein mit lebendiger Frische. Cuvée aus Sauvignon Blanc, Auxerrois und Grauburgunder.

**0,75L - 28,00 €**

**0,2L - 7,90 €**

### GEWÜRZTRAMINER KABINETT, LIEBLICH <sup>0,13</sup>

Weingut Knöll & Vogel, Pfalz, Deutschland  
Aprikose, Rosen und dezentes Muskataroma am Gaumen, harmonische Würze und schöne Restsüße.

**0,75L - 26,00 €**

**0,2L - 7,40 €**





## WEISSWEIN

### **RIESLING & SCHEUREBE KABINETT, FEINHERB** <sup>0,13</sup>

Weingut Hiestand, Rheinhessen  
Typisch deutscher Weinstil mit  
geringerem Alkohol und feinem Spiel  
zwischen Fruchtsüße und Säure –  
leicht, aber ausdrucksstark.

**0,75L - 29,00 €**

**0,2L - 8,50 €**

### **RÜGENWEIN**

#### **SOUVIGNIER GRIS, TROCKEN** <sup>0,13</sup>

Weingut Hohmann Insel Rügen  
Ein leichter, trockener Inselwein mit  
frischer Säure und Aromen von  
Aprikose, Quitte und Honigmelone.

**0,75L - 44,00 €**

**0,2L - 12,00 €**

### **SARTORI MURARI LUGANA DOC, TROCKEN** <sup>0,13</sup>

Sartori SPA Weingut, Lombardei, Italien  
Frischer, eleganter Weißwein mit  
Aromen von Blüten, Limette, Aprikose  
und Birne. Saftig am Gaumen, mit feiner  
Mineralität und langem Abgang. Ideal  
zu Vitello Tonnato, Garnelenpasta oder  
Fenchelrisotto.

**0,75L – 36,00 €**

## ROSÉWEIN

### **SOPHIE HELENE ROSÉ, TROCKEN** <sup>0,13</sup>

Weingut Hammel, Pfalz, Deutschland  
Ein trockener, aromatischer und  
fruchtiger Rosé – das perfekte  
Sommergefühl das ganze Jahr.

**0,75L - 28,00 €**

**0,2L - 7,90 €**

### **KLEINE RUST, ROSÉ TROCKEN** <sup>0,13</sup>

Weingut Stellenrust, Stellenbosch,  
Südafrika  
Sommer, Sonne, Rosé – der Rust  
Pinotage Rosé mit rauchigen,  
mineralischen Noten und einem  
frischen, würzigen Finish. Perfekt für die  
warme Jahreszeit.

**0,75L - 30,00 €**

**0,2L - 8,50 €**

**ALLE WEINE SIND ALS SCHORLE ERHÄLTlich.**



# ROTWEIN

## **DORNFELDER QBA, HALBTROCKEN** <sup>0,13</sup>

Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz,  
Deutschland  
Dunkel, würzig mit Kirsche, Brombeere  
und saftiger Süße.

**0,75L - 24,00 €**

**0,2L - 6,90 €**

## **SPÄTBURGUNDER, VEGAN, TROCKEN** <sup>0,13</sup>

Weingut Kesselring, Pfalz, Deutschland  
Warm, weich mit feinem Fruchtbouquet  
und großer Fülle.

**0,75L - 30,00 €**

**0,2L - 8,50 €**

## **„ARNEGUI“ RIOJA TINTO TEMPRANILLO CRIANZA, TROCKEN** <sup>0,13</sup>

Pagos del Rey, Rioja  
Tiefes Rubinrot mit fruchtigem Duft  
nach Kirschen, Johannisbeeren und  
Orangenschalen. Weich, harmonisch  
mit abgerundeten Tanninen und einem  
anhaltenden, gewürzigen Abgang.

**0,75L - 30,00 €**

**0,2L - 8,50 €**

## **PRIMITIVO, HALBTROCKEN** <sup>0,13</sup>

Cuore Verde, Apulien, Italien  
Dichte Aromen von reifen Pflaumen und  
Gewürzen, am Gaumen weich mit  
dezenter Restsüße.

**0,75L - 34,00 €**

## **DE GRAS MERLOT, TROCKEN** <sup>0,13</sup>

Vina Montgras, Colchagua, Chile,  
Feiner, harmonischer Merlot mit Noten  
von Minze, Wildkräutern, Cassis, Kaffee  
und dunklen Beeren. Elegant, weich, mit  
langem Abgang.

**0,75L - 28,00 €**

**0,2L - 7,90 €**

## **MALBEC, DADA NO. 1, HALBTROCKEN** <sup>0,13</sup>

Finca Las Moras, Argentinien, Mendoza  
Dunkles Granat-Purpur, saftige Frucht  
mit Röstnoten, Vanille und Mandeln. Am  
Gaumen füllig, weich, mit würzigem Biss  
und Aromen von Schokolade und  
Süßkirschen.

**0,75L - 30,00 €**

**0,2L - 8,50 €**

## **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO BIO, TROCKEN** <sup>0,13</sup>

Montalbano, Abruzzo, Italien  
Tiefrote Farbe, komplexes Bouquet mit  
roten Früchten und Gewürzen. Rund,  
trocken, harmonisch und tanninhaltig.  
Ideal zu rotem Fleisch und reifem Käse.

**0,75L - 28,00 €**

**0,2L - 7,90 €**

## **MONTGRAS QUATRO RESERVA COLCHAGUA VALLEY, TROCKEN** <sup>0,13</sup>

MontGras, Central Valley, Chile  
Der Quatro reift 11 Monate in  
Eichenholzfässern und vereint die  
besten Eigenschaften von Cabernet  
Sauvignon (Rückgrat, Komplexität) und  
Syrah (Tiefe, Harmonie).

**0,75L - 38,00 €**

## **CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG, TROCKEN** <sup>0,13</sup>

Antinori, Toskana, Italien  
Ein voller Wein, 12 Monate in Barriques  
gereift, mit Aromen von Kirschen,  
Veilchen und Tabak.

**0,75L - 67,00 €**



# Klassiker KARTE

## CLASSIC SINGLE MALT<sup>13</sup>

TALISKER	10 Jahre	8,50 €
CRAGGANMORE	12 Jahre	8,50 €
GLENKINCHIE	12 Jahre	8,50 €
LAPHROAIG	10 Jahre	9,00 €
DALWHINNIE	15 Jahre	9,50 €
OBAN WEST	14 Jahre	10,50 €
LAGAVULIN	16 Jahre	12,50 €

## BITTER & KRÄUTER<sup>13</sup>

RAMAZZOTTI	5,50 €
JÄGERMEISTER	5,50 €
AVERNA	5,50 €

## KLARE<sup>13</sup>

LINIE AQUAVIT	5,00 €
ROSTOCKER KÜMMEL	5,00 €
NORDHÄUSER <small>Doppelkorn</small>	5,00 €
TANQUERAY GIN	5,00 €

## LIKÖRE<sup>13,1</sup>

AMARETTO DISARONNO	5,00 €
BAILEYS IRISH CREAM	5,00 €
LIMONCELLO	5,00 €

## RUM<sup>13,1</sup>

HAVANA CLUB 3 JAHRE	5,00 €
CAPTAIN MORGAN	5,50 €
RON ZACAPA RUM	12,00 €

## WHISKEY<sup>13</sup>

JIM BEAM	5,00 €
TULLAMORE DEW	5,00 €
JAMESON WHISKEY	8,50 €

## VODKA<sup>13</sup>

ABSOLUT VODKA	5,00 €
---------------	--------

# Spezialitäten KARTE

## REGIONALE SPEZIALITÄTEN<sup>13,1</sup>

HASELNUSS-LIKÖR	18%	4,00 €
SCHWARZE		
JOHANNA-LIKÖR	18%	4,00 €
KÜSTENFEUER INGWER		
SANDDORNLIKÖR	56%	4,50 €
BLUTORANGENGEST	42%	6,50 €
HIMBEERGEIST	40%	6,50 €
DERERS BIRNENBRAND		4,00 €

## GRAPPA<sup>13</sup>

LA TRENTINA MORBIDA	4,00 €
LA DICHIOTTO LUNE	5,00 €
GIARE AMARONE	6,00 €
RÜGEN BRAND	6,50 €

## COGNAC<sup>13</sup>

HENNESSY Fine de Cognac	5,50 €
HENNESSY X.O.	14,00 €

## BRANDY<sup>13</sup>

CARDENAL MENDOZA	5,50 €
Gran Reserva	

## SHERRY<sup>13,1</sup> 5 CL

SANDEMAN	5,80 €
Fino, Medium Dry oder Medium Sweet	

## PORTWEIN<sup>13,1</sup> 5 CL

FERREIRA WHITE PORT	5,90 €
Perfekt zu getrockneten Früchten, als Aperitif oder erfrischend.	

FERREIRA TAWNY PORT	5,90 €
Perfekt als Aperitif oder in Begleitung von Desserts, würzigem Käse und Edelpilzkäse.	

Kennzeichnungen: (1) mit Farbstoff (2) mit Konservierungsstoffen (3) mit Antioxidationsmitteln (4) mit Geschmacksverstärker (5) geschwefelt (6) geschwärzt (7) gewachst (8) mit Phosphat (9) mit Süßungsmitteln (10) enthält Phenylalaninquelle (11) enthält Koffein (12) enthält Chinin (13) enthält Alkohol (14) enthält Taurin (15) enthält Milcheiweiß (A) Glutenhaltiges Getreide (G) Milch oder Laktose (O) Schwefeloxide & Sulfite

