

WILLKOMMEN IM „TISCHLEIN DECK‘ DICH“ IN TELTOW

Märchenhaft genießen



Tischlein X Deck Dich

in TELTOW

SPEISEKARTE

12 – 22 Uhr

Grimm's Hotel Berlin-Potsdam
Gonfrevillestraße 2 | 14513 Teltow | Germany

www.grimms-hotel.de

WILLKOMMEN IM "TISCHLEIN DECK' DICH" IN TELTOW



„Speisen wie im Märchen“

Wir begrüßen Sie von ganzem Herzen in unserem Restaurant „Tischlein deck' Dich“ in Teltow. Lassen Sie sich von märchenhaften Kreationen aus unserer Küche Ihren Gaumen verwöhnen. Ob abwechslungsreiche & saisonale Empfehlungen, unserem beliebten Grimm's Burger oder dem zauberhaften Brunch am Sonntag genießen Sie die große Auswahl an Köstlichkeiten in unserem Restaurant.

„Zur Speis' kommt auch unser Trank“

Beginnen Sie den Abend majestätisch mit dem prickelndem Grimm's Aperitivo und lassen Sie sich mit den Weinen des Hauses Schneeweißchen & Rosenrot durch den Abend begleiten.

„Taste the fairy tale“

Um den Abend abzurunden, empfehlen wir unseren eigens gebrannten Grimm's Gin - entweder pur oder als Longdrink mit Aromen von Mandarinenminze und grünem Tee.

Sie werden sich fühlen wie Hans im Glück-bereit zu neuen Abenteuern im malerischen Potsdam-Mittelmark!

PS: Unsere hauseigenen Weine & Spirituosen können Sie auch zuhause genießen. Sprechen Sie uns gerne an.

Grimm's Hotel Berlin-Potsdam
Gonfrevillestraße 2 | 14513 Teltow | Germany

www.grimms-hotel.de



*„Tischchen, deck' dich.“ Augenblicklich war es mit Speisen besetzt,
so gut wie sie der Wirt nicht hätte herbeischaffen können, und
wovon der Geruch den Gästen lieblich in die Nase stieg.*

MON - SON

Tischlein X Deck Dich
in TELTOW

12 - 22 Uhr

VORSPEISEN
„Allerleirauh“

Ragout fin 13,90 €

Kalbsfleisch in Rahm mit Erbsen, Champignons, Sellerie, Karotte, Käse, Worcester Soße in Königinnenpastete (A1,D,F,G,N,O,RI,2)
Veal in cream sauce with peas, mushrooms, celery, carrot, cheese, Worcester sauce in queen's pie

Grimms Stulle 8,90 €

mit Griebenschmalz, Perlzwiebeln, mixed Pickles & Kresse (A1)
Grimm's sandwich with lard, pearl onions, mixed pickles & cress

Krautesel 12,90 € vegan

Mix-Salat mit Balsamicodressing, Tomate, Gurke, Paprika, Karotte & Kresse
Mixed salad, tomato, cucumber, pepper, carrot, balsamic dressing, cress

zusätzlich mit *additionally with*

Hähnchenbruststreifen 3,50 €

Chicken breast strips

mit Garnelen (C) 4,50 €

Prawns

mit Bacon (2,3) 2,50 €

Bacon

SUPPEN
„Der
Suppenkasper“

Erbseintopf mit Speckstreifen (N,2,3) **7,50 €**

Pea stew with bacon strips

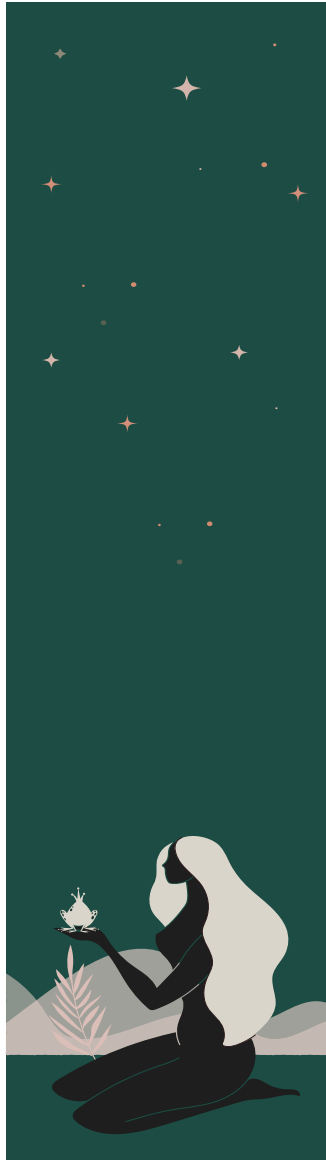
Kürbissuppe 7,50 € vegan

mit Kokosmilch, Zimt, Ingwer & Kürbiskernöl
pumpkin soup with coconut milk, cinnamon, ginger & pumpkin seed oil

Berliner Kartoffelsuppe (N) **7,50 € vegan**

mit Majoran

Berlin potato soup with marjoram



*„Nun schieb mir dein goldenes Tellerlein näher,
damit wir zusammen essen.“*

HAUPTSPEISEN
„Hans im Glück“

Wiener Schnitzel vom Kalb 27,90 €

Paniertes Kalbschnitzel, Kapern, Zitrone, Sardelle, Mayonnaise & Ketchup
Breaded veal escalope, capers, lemon, anchovy, mayonnaise & ketchup

optional:

Kartoffelsalat *Potato salad (A1,C,D,G,N,O,I)*

Pommes Frites *French fries (A1,C,D,G,N,I)*

zusätzlich Gurkensalat 3,50 € Aufpreis

Cucumber salad 3,50 € extra

Geschmorrte Kalbsbäckchen 26,90 €

mit Rosenkohl & Süßkartoffelpüree (N,G)

Braised veal cheeks with Brussels sprouts & sweet potato puree

Kalbsleber „Berliner Art“ 21,50 €

mit Jus, Apfelspalten, Zwiebel & Kartoffelstampf (G,N)

Veal liver with jus, apple slices, onions & mashed potatoes

Rinderroulade 19,00 €

mit Speck, Zwiebeln, Senf, Rotkohl & Semmelknödel (A1,C,G,N,O,2,3)

Beef roulade with bacon, onions, mustard, red cabbage & bread dumplings

Rindergulasch 17,50 €

mit Spätzle (A1,A5,C,N)

Beef goulash with spaetzle

Sauerbraten 19,90 €

mit Brokkoli, gerösteten Mandeln & Kartoffeln (HI,N,O)

Sauerbraten with broccoli, roasted almonds & potatoes

Kabeljau im Fenchelsud 19,50 €

mit Gemüsestreifen & Kartoffelpüree (D,G,N)

Cod in fennel stock with vegetable strips & mashed potatoes

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ 17,50 €

mit brauner Butter, Apfel, rote Zwiebeln, Gewürzgurke & Kartoffeln (C,D,G,O,3)

Soused herring with brown butter, apple, red onions, gherkin & potatoes

Beluga Linsen Ragout 12,90 €

mit Edamame, Curry, Rosenkohl & Balsamico

Beluga lentil ragout with edamame, curry, Brussels sprouts & balsamic vinegar

Gebackener Blumenkohl 14,50 € vegan

mit geschmolzenen Zwiebeln & Petersilienkartoffeln

Baked cauliflower with melted onions & parsley potatoes

optional:

Hollandaise sauce (C,G) 2,50 €

HAUPTSPEISEN
„Hans im Glück“

Grimm Burger 15,90 €

180g hausgemachter Patty aus 100% Weiderind, Brioche, Grimm's Burger Soße, Cheddar, Bacon, Tomate, Gewürzgurke, Schmorzwiebeln, Mix-Salat (A1,C,G,N,O,1,2,3)
180g homemade patty made from 100% grass-fed beef, brioche, Grimm's burger sauce, cheddar, bacon, tomato, pickles, braised onions, mixed salad

Burger „König Drosselbart“ 15,90 €

Crispy Chicken, Brioche, Grimm's Burger Soße, Cheddar, Tomate, Gewürzgurke, Schmorzwiebeln, Mix-Salat (A1,C,G,N,O,1)
Crispy Chicken, brioche, Grimm's burger sauce, cheddar, tomato, gherkin, braised onions, mixed salad

Burger „Das Goldkind“ 15,90 € vegan

Beyond Burger (auf Erbsenproteinbasis), vegane Brioche, veganer Cheddar, veganes Ajvar, Mixsalat, geschmorte Tomaten, vegane Mayonnaise (A1,F,1,2)
Beyond Burger (pea protein based), vegan brioche, vegan cheddar, vegan ajvar, mixed salad, stewed tomatoes, vegan mayonnaise

Zum Burger dazu

extra : Pommes Frites 3,50€ Aufpreis

French fries 3,50€ surcharge

extra : Cole Slaw 2,00€ Aufpreis (A1,C,G,N,1)

Cole Slaw 2,00€ surcharge

extra : Süßkartoffelpommes 4,50€ Aufpreis

Sweet potato fries 4,50€ surcharge

extra : Jalapenos 0,50€ Aufpreis

Jalapenos 0,50€ surcharge

Currywurst 26cm „Bruder Lustig“ 9,90 €

Berliner Currywurst mit hausgemachter Currysoße, Pommes Frites & Mayonnaise (A1,C,G,N,O,1)
Berlin currywurst with homemade curry sauce, french fries & mayonnaise



*Sie machte sich sogleich Salat daraus und aß sie in voller Begierde auf.
Sie hatten ihr aber so gut, so gut geschmeckt,
dass sie den andern Tag noch dreimal soviel Lust bekam.*

MON - SON

Tischlein X Deck Dich
in TELTOW

12 - 22 Uhr

FLAMMKUCHEN
„Die Kornähre“

Eisenofen 11,50 €

Flammkuchen mit Crème fraîche, Bacon & Zwiebel (A1,G,2,3)
Tarte flambée with crème fraîche, bacon & onion

Max und Moritz 11,50 € vegetarisch

**Flammkuchen mit Tomate, Mozzarella,
Crème fraîche & Pesto** (A1,C,G,H3)
Tarte flambée with tomato, mozzarella, crème fraîche & pesto

Böser Wolf 11,50 €

**Flammkuchen mit Crème fraîche, Hackfleisch,
Zwiebeln, Jalapeños & Chilisoße** (A1,G,2,4)
*Tarte flambée with crème fraîche, minced meat,
onions, jalapeños & chilli sauce*

DESSERT
„Der süße Brei“

Grimm's drei kleine Schweinchen 7,90 €

Profiterol, rote Grütze, Passionsfruchtsorbet (A1,C,F,G,I)
Profiteroles, red fruit jelly, passion fruit sorbet

Lauwarmes Schokoladen Küchlein 7,90 €

mit Cassis Sorbet (A1,C,F,G)
Lukewarm chocolate cake with cassis sorbet



„Komm, Rotkäppchen, da hast du ein Stück Kuchen und eine Flasche Wein, bring das der Großmutter hinaus.“

WILLKOMMEN IM „TISCHLEIN DECK‘ DICH“ IN TELTOW

Märchenhaft genießen



Tischlein X Deck Dich

in TELTOW

GETRÄNKEKARTE

12 – 22 Uhr

Grimm's Hotel Berlin-Potsdam
Gonfrevillestraße 2 | 14513 Teltow | Germany

www.grimms-hotel.de

Das perfekte Geschenk für jeden Anlass!

Grimm's Gin

Wir haben zusammen mit dem Berliner Traditionsunternehmen Mampe einen unverwechselbaren Gin kreiert - unseren Grimm's Gin.

Together with the Berlin's traditional company Mampe, we have created a distinctive gin, our Grimm's Gin.



Ab sofort in unseren Hotels erhältlich für nur 59€

Available now in our hotels for only €59

**Facettenreich und bunt wie die Welt der Märchen.
Mit feinen fernöstlichen Noten von Mandarinenminze,
grünem Tee und Wacholder - zusammen mit
einem Hauch Orient durch Kardamon.
Auch zum Genießen als Longdrink an unserer Bar.**

Multifaceted and colorful like the world of fairy tales. With fine far eastern notes of tangerine mint, green tea and juniper - together with a touch of the orient from cardamom. Also to enjoy as a long drink at our bar.

Abgabe nur an Personen über 18 Jahre

Grimm's Signatur Drinks



Grimm's Cocktail Nr.1

*Grimm's Gin, Lime Juice, Maracuja,
Ananas, Blue Curacao*
*Grimm's Gin, lime juice, passion fruit,
pineapple, blue curacao*

13,00 €



Grimm's Gin Tonic

*Grimm's Gin, Grapefruit,
Rosmarin & Tonic Water*
*Grimm's Gin, grapefruit,
rosemary & tonic Water*

12,50 €



*„Tischchen, deck' dich!" gesagt,
so war es gedeckt und mit den schönsten Schüsseln reichlich besetzt.
Da ward eine Mahlzeit gehalten,
wie der gute Schneider noch keine in seinem Hause erlebt hatte,
und die ganze Verwandtschaft blieb beisammen
bis in die Nacht, und waren alle lustig und vergnügt.*

MON - SON

Tischlein X Deck Dich
in TELTOW

12 - 22 Uhr

GETRÄNKE
Drinks

Vorne weg Aperitif

Grimm's Aperitivo (auch alkoholfrei erhältlich) (R) 8,00€

Martini Bianco, Schweppes Pomegranate, Zitrone, Minze
Martini Bianco, Schweppes Pomegranate, lemon, mint

Aperol Spritz (I,8,R) 8,50€

Aperol, Prosecco, Soda, Orange

Lillet Wild Berry (I,8,R) 8,50€

Lillet Rose, Wild Berry
Lillet Rose, wild berry

Bier vom Fass Draft beer

König Ludwig Helles (A1,A2) 0.3L 3,90€
0.5L 5,90€

König Ludwig Hefeweizen Hell (A1,A2) 0.3L 3,90€
0.5L 5,90€

Warsteiner Pils (A2) 0.3L 3,90€
0.5L 5,90€

Alster Pils 0.3L 3,90€
0.5L 5,90€

Aus der Flasche From the bottle

Berliner Kindl Weisse (A1,A2,I) 0.33L 4,50€
Himbeere, Waldmeister
Raspberry, woodruff

SudOst 0.5L 4,50€

König Ludwig (A1,A2,I) 0.5L 5,90€
Weißbier alkoholfrei
Non-alcoholic wheat beer

Warsteiner Pils (A1,A2) 0.33L 4,00€
Alkoholfrei
Non-alcoholic

Warsteiner Alster (A1,A2,3) 0.33L 4,50€
Alkoholfrei
Non-alcoholic



*Kaum hatte er davon getrunken,
so fühlte er seine Krankheit verschwinden,
und war stark und gesund wie in seinen jungen Tagen.*

MON - SON

Tischlein X Deck Dich
in TELTOW

12 - 22 Uhr

GETRÄNKE

Drinks

Hausgemacht *homemade*

Limonaden *Lemonades (1,2,3,R)*

Erdbeer-Chili-Minze-Limette 0.4L 4,90€
Strawberry-chilli-mint-lime

Mango-Rhabarber-Rosmarin-Zitrone 0.4L 4,90€
Mango-rhubarb-rosemary-lemon

Alkoholfreie Getränke *Non-alcoholic*

Mineralwasser *Mineral water*

Still, Prickelnd 0.25L 3,00€
Still / sparkling 0.75L 5,20€

Tafelwasser *Table water*

Still, Prickelnd 0.75L 4,00€
Still / sparkling

Softdrinks *(1,4,8,9)*

Coca-Cola, Cola Zero, Fanta, Spezi, Sprite 0.2L 3,30€
0.4L 4,50€

**Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water,
Schweppes Pomegranate *(1,4,8,9)*** 0.2L 3,50€

Saft/Schorle *Juice/Spritzer (3)*

Apfel, Ananas, Orange, Maracuja, Rhabarber 0.2L 3,30€
Apple, pineapple, orange, passion fruit, rhubarb 0.4L 4,90€

Kaffeespezialitäten *Coffee specialities*

Espresso/Doppio *(10)* 2,60€ / 4,20€

Kaffee *(10)* 3,00€

Cappuccino *(G,10)* 3,60€

Latte Macchiato *(G,10)* 4,00€

Heiße Schokolade *(G,10)* 4,50€
Hot chocolate

Heißgetränke *Hot drinks*

Tee verschiedene Sorten *(3)* 3,20€
Tea different varieties

Frischer Minztee 4,60€
Fresh mint tea

Frischer Ingwertee 4,60€
Fresh ginger tea



*'Was siehst du, Grauschimmel?' fragte der Hahn.
'Was ich sehe?' antwortete der Esel,
'einen gedeckten Tisch mit schönem Essen und Trinken,
und Räuber sitzen daran und lassens sich wohl sein.'
'Das wäre was für uns' sprach der Hahn.
'Ja, ja, ach, wären wir da!' sagte der Esel.*

COCKTAILS**Cocktails**

Grimm´s Cocktail Nr.1 (1,2,4,8,9)	13,00€
Grimm´s Gin, Lime Juice, Maracuja, Ananas, Blue Curacao <i>Grimm's Gin, lime juice, passion fruit, pineapple, blue curacao</i>	
Caipirinha (4,8,R)	9,00€
Cachaca, Limette, Rohrzucker <i>Cachaca, lime, cane sugar</i>	
Mojito (4,8,R)	10,00€
Rum, Limette, Minze, Rohrzucker, Soda <i>Rum, lime, mint, cane sugar, soda</i>	
Pina Colada (1,2,8,9)	9,00€
Weißer Rum, Cocos-Sirup, Sahne, Ananassaft <i>White rum, coconut syrup, cream, pineapple juice</i>	
Grimm's Mali (1,2,4,8,9)	12,00€
Rum, Malibu, Cocos, Limette, Johannisbeere, Banane <i>Rum, Malibu, coconut, lime, currant, banana</i>	
Liebeselixier (1,2,4,8,9)	9,50€
Gin, Limoncello, Limette, Holunder, Cranberry <i>Gin, Limoncello, lime, elderberry, cranberry</i>	
Sours Variationen (2,4,8,9)	9,00€
Erhältlich in den Varianten Whiskey, Vodka, Aperol oder Gin <i>Available in whiskey, vodka, aperol or gin variants</i>	
Tropicano alkoholfrei (1,2,4,8,9)	8,00€
Ananas, Maracuja, Orange, Grenadine, Limette <i>Pineapple, passion fruit, orange, grenadine, lime</i>	
Coconut Kiss alkoholfrei (1,2,8,9,G)	8,00€
Ananassaft, Orangensaft, Cocos-Sirup, Grenadine-Sirup, Sahne <i>Pineapple juice, orange juice, coconut syrup, grenadine syrup, cream</i>	



„Wer hat von meinem Becherchen getrunken?“

MON - SON

Tischlein X Deck Dich
in TELTOW

12 - 22 Uhr

GIN,
LONGDRINKS
&
BRÄNDE

Gin Menü

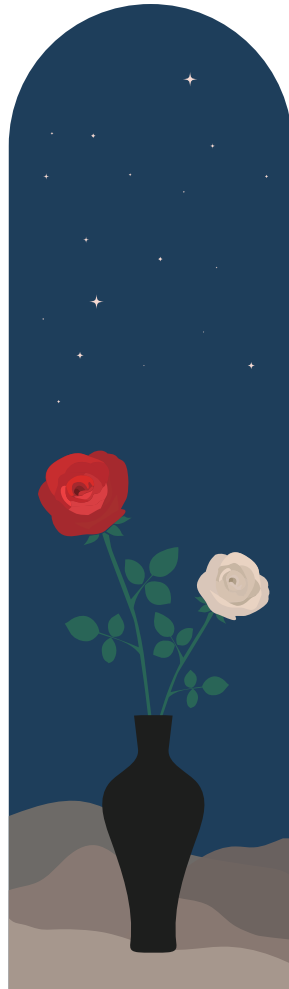
Grimm's Gin Tonic (8,11,R) Grapefruit, Rosmarin & Tonic Water <i>Grapefruit, rosemary & tonic Water</i>	12,50€
Bombay Sapphire Gin (8,11,R) Tonic Water	9,00€
Hendricks Original Gin (8,11,R) Gurke & Tonic Water <i>Cucumber & tonic water</i>	12,00€
Berliner Brandstifter Dry Gin (8,11,R) Gurke, Tonic Water <i>Cucumber, tonic water</i>	12,00€

Longdrinks

Campari Orange/Soda (1,2,4,8,9)	8,00€
Cuba Libre (1,2,4,8,9,10)	8,00€
Vodka Tonic/Lemon (1,2,4,8,9)	9,00€
Jack Daniel's Coke	8,00€

Brände

Schladerer Mirabell 42%	2cl 4,50€
Schladerer Badischer Obstbrand 40%	2cl 4,50€
Schladerer Wald-Himbeergeist 41%	2cl 4,50€
Schladerer Williams-Christ Birne 40%	2cl 4,50€
Hennessy VSOP 40% (1,R)	2cl 7,00€
Remy Martin VSOP 40% (1,R)	2cl 6,50€



*Und sie hatte zwei Kinder, die glichen den beiden Rosenbäumchen,
und das eine hieß Schneeweißchen, das andere Rosenrot.
Sie waren aber so fromm und gut, so arbeitsam und unverdrossen,
als je zwei Kinder auf der Welt gewesen sind:
Schneeweißchen war nur stiller und sanfter als Rosenrot.*

WEINKARTE
Wine list

Flaschenweine *Bottled wines* (5,R)

Schaumweine *Sparkling wines*

Schloss Friedelsheim Riesling Sekt Brut

DSbA, trocken, Riesling 0.75L 36,00€
Animierender und edler Schaumwein mit frischem und
0,1L 6,00€
fruchtigem Geschmack. Traditionelle Flaschengärung.
Vier Jahreszeiten Winzer eG, Pfalz, Deutschland

DSbA, dry, Riesling
Animating and noble sparkling wine with fresh and fruity taste.
Traditional bottle fermentation.
Four Seasons Winzer eG, Palatinate, Germany

Cremant Grande Cuvée Blanc Brut AC

Cuvée aus Pinot Noir, Chardonnay, Aligoté & Gamay, 0.75L 49,00€
Zitrusfrucht, Lychee & floralen Noten mit
einem Hauch Brioche, Maison Veuve Ambal, Burgund

Cuvée of Pinot Noir, Chardonnay, Aligoté & Gamay, citrus,
lychee & floral notes with a hint of brioche,
Maison Veuve Ambal, Burgundy.

Cremant Grande Cuvée Rosé Brut AC

Cuvée aus Pinot Noir, Gamay & Chardonnay, Fruchtigkeit 0.75L 55,00€
& Frische mit herben Aromen von Johannisbeere,
Himbeere, Kräutergewürze,
Maison Veuve Ambal, Burgund

Cuvée of Pinot Noir, Gamay & Chardonnay,
fruitiness & freshness with tart aromas of currant,
raspberry, herbal spices, Maison Veuve Ambal, Burgundy.

Grimm's Edition (Flaschenweine) (5,R)

Wünsch dir was *Weiß*

IGT; trocken; Sauvignon Blanc 0.75L 36,00€
Körperlich, aromatisch mit Nuancen nach reifem
0.2L 9,50€
Obst & exotischen grünen Noten.
Vitivinicola Barazza, Venetien/Treviso, Italien

IGT; dry; Sauvignon Blanc
Full-bodied, aromatic with nuances of ripe fruit &
exotic green notes. Vitivinicola Barazza, Venetien/Treviso, Italy

Lang lebe der König *Rot*

IGT; trocken; Cabernet Sauvignon/Syrah 0.75L 36,00€
Trocken & umhüllend mit einem leichten
0.2L 9,50€
tanninhaltigen Abgang.
Vitivinicola Barazza, Venetien/Treviso, Italien

IGT; dry; Cabernet Sauvignon/Syrah
Dry & enveloping with a light tannic finish
Vitivinicola Barazza, Venetien/Treviso, Italy

WEINKARTE
Wine list

Weiß *White*

Schneeweißchen

QbA; vegan; trocken, Riesling 0.75L 26,00€
Saftig, frisch & mineralisch mit Aromen von 0,2L 8,50€
weißem Apfel & Weinbergspfirsich.
Emil Bauer GbR, Pfalz, Deutschland

QbA; vegan; dry, Riesling
Juicy, fresh & mineral with flavours of white apple &
vineyard peach. Emil Bauer GbR, Pfalz, Germany

Wassernixe

QbA; vegan; trocken; Riesling/Scheurebe 0.75L 25,00€
Fruchtig elegante Aromen von Aprikose, Mango & 0,2L 8,00€
Grapefruit. Mit gut eingebundener Säure.
Winzerhof Stahl, Franken, Deutschland

QbA; vegan; dry; Riesling/Scheurebe
Fruity, elegant flavours of apricot, mango & grapefruit.
With well-integrated acidity. Winzerhof Stahl, Franconia, Germany

Grauburgunder Q.b.A.

2021, Trocken, reifer Birnen- & Melonenduft, 0.75L 28,00€
mit cremigen Schmelz & mineralischem Finish 0,2L 9,00€
Weingut MANZ, Rheinhessen

2021, Dry, ripe pear & melon scent, with creamy melt &
mineral finish. Winery MANZ, Rheinhessen

Weinschorle *Wine spritzer* 0.2L 6,90€

Rosé

Dornröschchen

QbA; vegan; trocken; Pinot Noir/Pinot Meunier 0.75L 25,00€
Nuancen von hellen Beeren & ein Hauch von Granatapfel 0.2L 7,50€
mit klarer Struktur & harmonischer Säure.
Winzerhof Stahl, Franken, Deutschland

QbA; vegan; dry; Pinot Noir/Pinot Meunier
Nuances of bright berries & a hint of pomegranate with
a clear structure & harmonious acidity.
Winzerhof Stahl, Franconia, Germany

WEINKARTE*Wine list***Rot red****Le Grand Rêve Réserve**

IGP; vegan; halbtrocken, Carignan, Grenache Noir, Syrah 0.75L 24,00€
Kraftvoll, fruchtgeladen, intensiv & sehr weich mit 0.2L 7,50€
einer angenehmen Süße.

SCA FONJOYA; Languedoc-Roussillon, Frankreich

*IGP; semi-dry, Carignan, Grenache Noir, Syrah
Powerful, vegan; fruity, intense & very soft with
a pleasant sweetness. SCA FONJOYA; Languedoc-Roussillon, France*

La Tribuna, Valencia DO**Bodegas Viveros Cambra**

2020, Monastrell, Syrah, kräftige Struktur, animierende 0.75L 24,00€
Säure und reife Frucht. Im Finale dann mit süßlichen 0.2L 7,50€
Gewürzen und wunderbarer Samtigkeit, Alicante/Spanien

*2020, Monastrell, Syrah, strong structure, animating acidity and
ripe fruit. In the finish with sweet spices and wonderful velviness
Alicante/Spain*

Rosso Piceno Superiore DOC, *Bio

2018, Montepulciano & Sangiovese, Aromen von Kirsche, 0.75L 24,00€
Waldboden & ein Hauch Zimtgewürz, Tenuta de Angelis, 0.2L 7,50€
Castel di Lami/Italien

*2018, Montepulciano & Sangiovese, aromas of cherry,
forest floor & a hint of cinnamon spice, Tenuta de Angelis,
Castel di Lami/Italy*

Rosenrot

QbA; vegan; trocken; Cabernet Sauvignon 0.75L 28,00€
Süße Beerennote, die ergänzt wird durch vegetabilen 0.2L 9,00€
Aromen & einem leichten Duft von Zedernholz.

Emil Bauer GbR, Pfalz, Deutschland

*QbA; vegan; dry; Cabernet Sauvignon
Sweet berry note, complemented by vegetal flavours &
a light scent of cedar wood. Emil Bauer GbR, Pfalz, Germany*