

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 Froschkönig Sekt 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.*

VORSPEISEN
„Allerleirauh“

Schwarze Tomaten 12,90 € vegetarisch

mit **Mozzarella, Olivenöl, Pesto & Basilikum** (C,G,H3)
Black tomatoes with mozzarella, olive oil, pesto & basil

Carpaccio vom Rind 14,90 €

mit **Meersalz, Rucola, Hartkäse & Olivenöl** (C,G)
Beef carpaccio with sea salt, arugula, hard cheese & olive oil

Räucherlachstatar 13,90 €

mit **Gurke, Guacamole, Dill & Zitrone** (D,3)
Smoked salmon tartare with cucumber, guacamole, dill & lemon

Caesar`s Krautesel 12,90 €

**Römersalatherzen mit Caesar Dressing,
Tomate, Gurke, Hartkäse & Kresse** (A1,C,D,G,O,I)
*Romaine lettuce hearts with Caesar dressing,
tomato, cucumber, hard cheese & cress*

zusätzlich mit *additionally with*

Hähnchenbruststreifen 3,90 €

Chicken breast strips
mit Garnelen (C) **4,90 €**

Shrimp

mit Bacon (2,3) **2,90 €**

Bacon

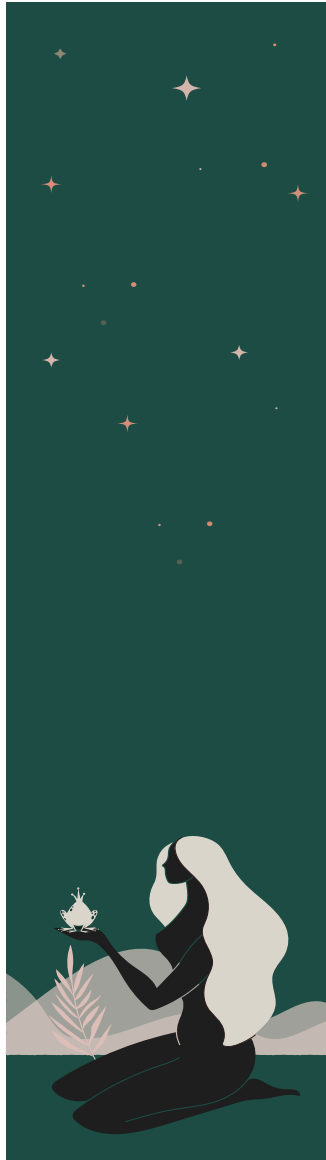
SUPPEN
„Der
Suppenkasper“

Gurkenkaltschale 6,90 € vegetarisch

mit **Crème fraîche, Dill & Knoblauch** (G)
Cucumber cold bowl with crème fraîche, dill & garlic

Tomatensuppe 6,90 € vegetarisch

mit **Crème fraîche & Basilikum** (G)
Tomato soup with crème fraîche & basil



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

HAUPTSPEISEN
„Hans im Glück“

Wiener Schnitzel 23,90 €

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 2,50 € Aufpreis

Cucumber salad 2,50 € extra

Geschmorrte Ochsenbacke 20,90 €

mit Antipastigemüse & Polenta (G,N)
Braised ox cheek with antipasti vegetables & polenta

Kalbsleber „Berliner Art“ 19,90 €

mit Jus, Apfelspalten, Zwiebel & Kartoffelstampf (G,N)
Veal liver with jus, apple slices, onions & mashed potatoes

Scholle „Finkenwerder Art“ 19,90 €

Schollenfilet mit Speck, Zwiebeln, Zitrone & Petersilienkartoffeln (D,2,3)
Plaice fillet with bacon, onions, lemon & parsley potatoes

Gebratener Zander 19,90 €

mit Gurkengemüse in Rahm & Dillkartoffeln (D,G)
Fried zander with cucumber vegetables in cream & dill potatoes

Schwarze Gnocchi 17,50 € vegetarisch

in Tomaten-Sugo mit Trüffelbutter, gerösteten Walnüssen & frittiertem Rucola (A1,G,H3,I)
Black gnocchi in tomato sauce with truffle butter, roasted walnuts & fried arugula

Spaghetti al Arrabiata 8,90 € vegetarisch

Spaghetti mit Knoblauch, Paprika, Tomatensoße, Chili & Basilikum (A1)
Spaghetti with garlic, paprika, tomato sauce, chili & basil

Spaghetti Carbonara 10,90 €

Spaghetti mit Hinterkochschinken, Ei & Hartkäse (A1,C,G,2,3,7)
Spaghetti with ham, egg & hard cheese



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

HAUPTSPEISEN
„Hans im Glück“

mit Süßkartoffelpommes 1,50€ Aufpreis

with sweet potato fries 1.50€ extra charge

mit Jalapenös 0,50€ Aufpreis

with Jalapenös 0.50€ extra charge

Grimm Burger 16,90 €

180g hausgemachter Patty aus 100% Weiderind, Brioche, Grimm's Burger Soße, Cheddar, Bacon, Tomate, Gewürzgurke, Schmorzwiebeln, hausgemachter Coleslaw, Pommes Frites, Salat, Ketchup & Mayonnaise (A,I,C,G,N,O,I,2,3)

180g homemade patty made from 100% grass-fed beef, brioche, Grimm's burger sauce, cheddar, bacon, tomato, pickles, braised onions, homemade coleslaw, french fries, salad, ketchup & mayonnaise

Burger „König Drosselbart“ 15,90 €

Crispy Chicken, Brioche, Grimm's Burger Soße, Cheddar, Tomate, Gewürzgurke, Schmorzwiebeln, hausgemachter Coleslaw, Pommes Frites, Salat, Ketchup, Mayonnaise (A,I,C,G,N,O,I)

Crispy Chicken, brioche, Grimm's burger sauce, cheddar, tomato, gherkin, braised onions, homemade coleslaw, french fries, lettuce, ketchup, mayonnaise

Burger „Das Goldkind“ 14,90 € vegan

Falafel Burger, Brioche vegan, Cheddar vegan, Ajvar vegan, Hummus, gemischter Salat, geschmorte Tomate, Pommes Frites, Mayonnaise vegan (A,I,F,I,2)

Falafel burger, brioche vegan, cheddar vegan, ajvar vegan, hummus, mixed salad, braised tomato, french fries, mayonnaise vegan

Burger „Der Fischer & seine Frau“ 16,90 €

Pulled Lachs mit Teriyaki mariniert, Brioche, Algensalat, Wasabi-Erdnüsse, Wasabi-Mayonnaise, Pak Choi, Karotte, Mango-Chili-Chutney & Krabbenchips (A,I,B,C,D,E,F,G,P,I,4)

Marinated pulled salmon with teriyaki, brioche, seaweed salad, wasabi peanuts, wasabi mayonnaise, pak choi, carrot, mango chili chutney & crab chips

Currywurst 26cm „Bruder Lustig“ 9,90 €

Berliner Currywurst mit hausgemachter Currysoße, Pommes Frites & Mayonnaise (A,I,C,G,N,O,I)

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 10,90 €

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

Max und Moritz 10,90 € vegetarisch

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

DESSERT
„Der süße Brei“

Holunderblütenmousse 7,90 €

mit Erdbeer-Minz-Ragout (C,G)
Elderflower mousse with strawberry-mint ragout

Erdbeer-Biskuitrolle 7,90 €

mit Pistazien
Strawberry biscuit roll with pistachios (AI,C,G,H2,H7)

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€

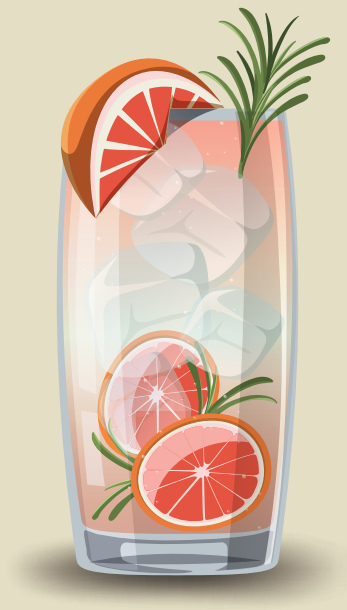
Available now in our hotels for only €59

**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 Gin Tonic

Grapefruit, Rosmarin & Tonic Water
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

Hausgemacht *homemade*

Limonaden *Lemonades (1,3,11,13)*

Erdbeer-Chili-Minze-Limette
Strawberry-chilli-mint-lime

0.4L 4,90€

Mango-Rhabarber-Rosmarin-Zitrone
Mango-rhubarb-rosemary-lemon

0.4L 4,90€

Eistee *Icetea (1,3,9,11,13)*

0.4L 4,90€

wechselnde Sorten
Changing varieties

Bier vom Fass *Draft beer*

König Ludwig Helles *(A1,A2)*

0.3L 3,80€
0.5L 5,80€
1.0L 11,60€

König Ludwig Hefeweizen Hell *(A1,A2)*

0.3L 3,80€
0.5L 5,80€

Warsteiner Pils *(A2)*

0.3L 3,80€
0.5L 5,80€

Alster Pils

0.3L 3,80€
0.5L 3,80€

Aus der Flasche *From the bottle*

Berliner Kindl Weisse *(A1,A2,1)*

0.33L 4,50€

Himbeere, Waldmeister
Raspberry, woodruff

König Ludwig *(A1,A2,1)*

0.5L 5,80€

Weißbier alkoholfrei | Dunkel | Fürst Dunkel
Non-alcoholic wheat beer | Dark wheat beer | Fürst Dark 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

Alkoholfreie Getränke *Non-alcoholic*

Mineralwasser <i>Mineral water</i>	0.2L	2,90€
Still, Prickelnd	0.75L	4,90€
<i>Still / sparkling</i>		
Tafelwasser <i>Table water</i>	0.35L	2,00€
Still, Prickelnd	0.75L	3,50€
<i>Still / sparkling</i>		
Softdrinks <i>(1,2,3,8,10,11)</i>	0.2L	3,20€
Coca-Cola, Cola Zero, Fanta, Spezi, Sprite	0.4L	4,50€
Fritz Limo <i>(1,3,10,11)</i>	0.33L	4,00€
verschiedene Sorten		
<i>Different varieties</i>		
Bitter Lemon	0.2L	3,50€
Ginger Ale	0.2L	3,50€
Saft/Schorle <i>Juice/Spritzer (3)</i>	0.2L	3,20€
Apfel, Ananas, Orange, Maracuja, Kirsche, Rhabarber, Banane, Cranberry, Johannisbeere	0.4L	4,80€
<i>Apple, pineapple, orange, passion fruit, cherry, rhubarb, banana, cranberry, currant</i>		

Kaffeespezialitäten *Coffee specialities*

Espresso/Doppio <i>(10)</i>	2,50€ / 3,50€
Kaffee <i>(10)</i>	3,00€
Cappuccino <i>(G,10)</i>	3,50€
Latte Macchiato <i>(G,10)</i>	3,80€
Heiße Schokolade <i>(G,10)</i>	3,50€
<i>Hot chocolate</i>	

Heißgetränke *Hot drinks*

Tee verschiedene Sorten <i>(3)</i>	3,20€
<i>Tea different varieties</i>	
Frischer Minztee	4,50€
<i>Fresh mint tea</i>	
Frischer Ingwertee	4,50€
<i>Fresh ginger tea</i>	



*'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.*

MON - SON

Tischlein X Deck Dich
in TELTOW

12 - 22 Uhr

COCKTAILS,
LONGDRINKS
&
BRÄNDE

Cocktails

Caipirinha (4,8,R) Cachaca, Limette, Rohrzucker <i>Cachaca, lime, cane sugar</i>	9,00€
Mojito (4,8,R) Rum, Limette, Minze, Rohrzucker, Soda <i>Rum, lime, mint, cane sugar, soda</i>	10,00€
Grimm's Schatzinsel (2,3,8) Vodka, Rum, Gin, Triple Sec & Apricot Brandy, Apfel-Kirsch-Holunder Limonade <i>Vodka, Rum, Gin, Triple Sec & Apricot Brandy, apple-cherry-elderberry lemonade</i>	14,00€
Grimm's Mali (1,3,8) Rum, Malibu, Cocos, Limette, Johannisbeere, Banane <i>Rum, Malibu, coconut, lime, currant, banana</i>	12,00€
Liebeselixier (1,3,8) Gin, Limoncello, Limette, Holunder, Cranberry <i>Gin, Limoncello, lime, elderberry, cranberry</i>	9,50€
Whiskey Sour (1,3,8) Bourbon Whiskey, Lemon Juice, Zucker <i>Bourbon whiskey, lemon juice, sugar</i>	9,50€
Moskito alkoholfrei (1,3,R) Ginger Ale, Limette, Minze, Rohrzucker <i>Ginger ale, lime, mint, cane sugar</i>	8,00€
Tropicano alkoholfrei (1,3) Ananas, Maracuja, Orange, Grenadine, Limette <i>Pineapple, passion fruit, orange, grenadine, lime</i>	8,00€

Longdrinks

Moscow Mule (1,3,11)	9,00€
Campari Orange/Soda (1)	8,00€
Cuba Libre (1,3,9,8)	8,00€
Vodka Tonic/Lemon (8,11)	9,00€
Whiskey Coke (1,2,3,9,8)	8,00€

Brände

Scheibel Badischer Obstbrand 40%	2cl	3,50€
Scheibel Wald-Himbeergeist 41%	2cl	4,50€
Scheibel Williams-Christ Birne 40%	2cl	4,50€
Hennessy VSOP 40% (1,R)	2cl	7,00€
Remy Martin VSOP 40% (1,R)	2cl	6,50€

Preise inkl. gesetzlicher MwSt. Einsichtnahme über Zusatzstoffe und Allergene gerne auf Nachfrage
Prices incl. statutory value added tax. Viewing of additives and allergens gladly on request



„Wer hat von meinem Becherchen getrunken?“

GIN
&
SPRITZ

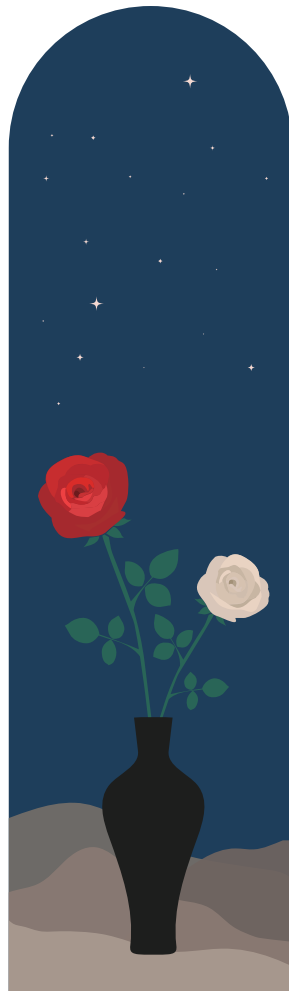
Gin Menü

Grimm's Gin Tonic (8,11,R) Grapefruit, Rosmarin & Tonic Water <i>Grapefruit, rosemary & tonic Water</i>	12,50€
Gordon's London Dry Gin (8,11,R) Zitrone & Indian Tonic Water/Yuzu Tonic Water <i>Lemon & indian tonic water/yuzu tonic water</i>	9,00€
Bombay Sapphire Gin (8,11,R) Tonic Water/Yuzu Tonic Water	10,00€
Tanqueray London Dry Gin (8,11,R) Indian Tonic Water/Yuzu Tonic Water	12,00€
Hendricks Original Gin (8,11,R) Gurke & Indian Tonic Water <i>Cucumber & indian tonic water</i>	14,00€
Berliner Brandstifter Dry Gin (8,11,R) Gurke, Pfefferkörner & Tonic Water <i>Cucumber, peppercorns & tonic water</i>	12,00€
Kyrö Dry Gin (8,11,R) Cranberry, Rosmarin & Tonic Water	14,00€

Gin Coffee (1,2,6,8,10,11) Gin, Kahlua & Tonic Water	12,50€
Gin Red Sample (1,4,8,R) Hausgin mit Aromen von Johannisbeere, Brombeere, Himbeere & Schweppes Wild Berry <i>House gin with aromas of redcurrant, blackberry, raspberry & Schweppes wild berry</i>	12,50€

Spritz

Aperol Spritz (1,8,R) Aperol, Prosecco, Soda , Orange	9,00€
Hugo (1,8,R) Holunder , Prosecco, Soda ,Limette , Minze <i>Elderberry, prosecco, soda, lime, mint</i>	9,00€
Lillet Wild Berry (1,8,R) Lillet Rose, Wild Berry <i>Lillet Rose, wild berry</i>	9,50€
Ramazotti rosato mio (1,8,R) Ramazotti rosato mio , Basilikum, Prosecco <i>Ramazotti rosato mio , basil, prosecco</i>	9,00€



*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)*

Weiß *White*

Löss Grüner Veltliner Q.b.A. 0.75L 28,00€
0.2L 7,90€

2020, feine Apfel- Birnenfrucht mit pikanten
Kräuteraromen, Schlosskellerei Gobelsburg/Kamptal

*2020, fine apple-pear fruit with spicy herbal aromas,
Schlosskellerei Gobelsburg/Kamptal*

Mineralgestein Riesling Q.b.A. 0.75L 28,00€
0.2L 7,90€

2021, animierende Frucht von Weinbergspfirsich
& Aprikose, rassig & doch elegant,
Weingut MANZ/Rheinhessen

*2021, animating fruit of vineyard peach & apricot,
racy & yet elegant, Winery MANZ/Rheinhessen*

Grauburgunder Q.b.A. 0.75L 29,00€
0.2L 8,00€

2021, Trocken, reifer Birnen- & Melonenduft,
mit cremigen Schmelz & mineralischem Finish,
Weingut MANZ/Rheinhessen

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

Weinschorle *Wine spritzer* 0.2L 6,90€

Rot *red*

Château Lamothe rouge 0.75L 28,00€
Cadillac – Côtes de Bordeaux AC 0.2L 7,90€

2016, Merlot, Cabernet Saauvignon, Cabernet Franc
Der Merlotgeprägte Cuvée besticht durch seinen
fruchtig weichen Charakter, feine Kräuteraromen
und geschmeidige Tannine, Bordeaux/Frankreich

*2016, Merlot, Cabernet Saauvignon, Cabernet Franc
The Merlot-embossed cuvée impresses with its fruity soft character,
fine herbal aromas and smooth tannins, Bordeaux/France*

La Tribuna, Valencia DO 0.75L 24,00€
Bodegas Viveros Cambra 0.2L 6,90€

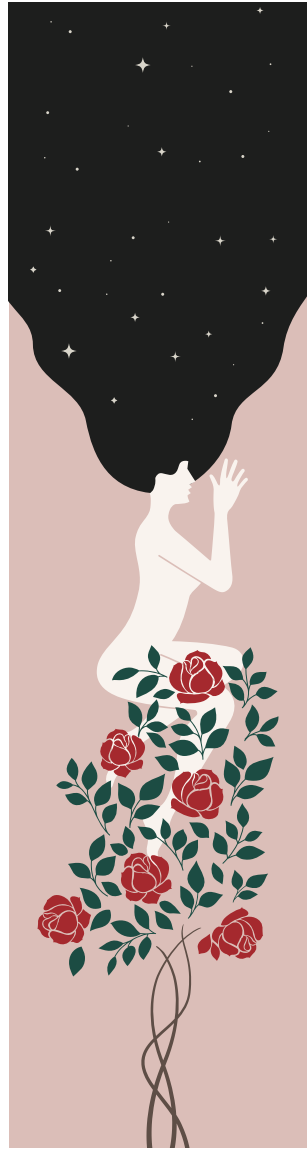
2020, Monastrell, Syrah, kräftige Struktur, animierender
Säure und reifer Frucht. Im Finale dann mit süßlichen
Gewürzen und wunderbarer Samtigkeit, Alicante/Spain

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

Rosso Piceno Superiore DOC, *Bio 0.75L 24,00€
0.2L 6,90€

2018, Montepulciano & Sangiovese, Aromen von Kirsche,
Waldboden & ein Hauch Zimtgewürz, Tenuta de Angelis,
Castel di Lami/Italien

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



*Und da wurde die Hochzeit des Königssohns mit dem Dornröschen
in aller Pracht gefeiert, und sie lebten vergnügt bis an ihr Ende.*

WEINKARTE*Wine list***Rosé****Domaene Gobelsburg Q.b.A.**

0.75L 29,00€

0.2L 7,90€

2020, Fruchtnuancen von Wildkirschen
und frischen Beeren, Schloss Gobelsberg, Kamptal

*2020, Fruit nuances of wild cherries
and fresh berries, Schloss Gobelsberg, Kamptal*

Schaumweine Sparkling wines**Cremant Grande Cuvée Blanc Brut AC**

0.75L 54,00€

Cuvée aus Pinot Noir, Chardonnay, Aligoté & Gamay,
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

0.75L 56,00€

Cuvée aus Pinot Noir, Gamay & Chardonnay,
Fruchtigkeit & 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*

Haussekt House sekt (5,R)**Froschkönig**

0.75L 27,00€

0.1L 6,90€

Sektedition, Trocken, Cuvée aus Trebbiano,
Airen & Rivaner, Aromen von Äpfel und Birnen,
Angenehm fruchtig und leichte süße, Rheinhessen

*Sektedition, Dry, Cuvée from Trebbiano, Airén & Rivaner,
Aromas of apples and pears, Pleasantly fruity
and slightly sweet, Rheinhessen*

Hausweine House wines (5,R)**Schneeweißchen**

0.75L 25,00€

0.2L 7,00€

2019, Trocken, Q.b.A., Grauburgunder, Fruchtig frisch
mit leichten Anklängen von Birne, QBA, Baden

*2019, Dry, Q.b.A., Pinot Gris, Fruity fresh with light hints of pear,
QBA, Baden*

Rosenrot

0.75L 25,00€

0.2L 7,00€

2017, Trocken, Q.b.A., Cuvée aus Dornfelder,
Merlot & Cabernet, Fruchtig würzig mit Aromen von
dunklen Kirschen, QBA, Württemberg

*2017, Dry, Q.b.A., Cuvée of Dornfelder, Merlot & Cabernet,
Fruity spicy with aromas of dark cherries, QBA, Württemberg*