

WILLKOMMEN IM „TISCHLEIN DECK‘ DICH“ IN TELTOW

Märchenhaft genießen



Tischlein X Deck Dich

in TELTOW

SPEISEKARTE

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

Tischlein X Deck Dich

in TELTOW

VORSPEISEN “Starters”

Rindertatar mit Kräutersalat (Al,C,N,O) **16,00 €**

geräucherter Creme fraiche, Kartoffelstroh & porchiertem Wachtelei

Beef tartare with herb salad, smoked crème fraîche, potato straws & poached quail egg

Kabeljau (Al,G,N,O) **15,00 €**

mit Dashi Beurre blanc, grüner Apfel & Estragon

Cod with dashi beurre blanc, green apple & tarragon

Gebackene Erbse (Al,C,G,N,O) **14,00 €**

mit Buttermilch & gebratenen Radieschen

Baked peas with buttermilk & fried radishes

ZWISCHEN- GERICHTE “Middle Course”

Suppe von der roten Paprika (Al,G,M,N,O) **14,00 €**

mit gebratenem Pulpo

Red pepper soup with fried octopus

In Zitronengras confierter Gurke (Al,N,O) **15,00 €**

& Lauch mit Ingwer

Cucumber confit with lemongrass & leek with ginger

16 h gegarter Schweinebauch (Al,G,N,O) **16,00 €**

mit Chicorée & Tomaten-Nussbutter Vinaigrette

16 h slow-cooked pork belly served with chicory & tomato and nut butter vinaigrette



*„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.*

Tischlein X Deck Dich

in TELTOW

HAUPTGERICHTE “Main Course”

Rosa gebratener Rinderrücken (Al,C,G,N,O) **36,00 €**
mit Brokkoli & cremiger Polenta
Pink-roasted beef sirloin served with broccoli & creamy polenta

Gnocchi mit grünem Spargel (Al,C,G,N,O) **23,00 €**
Bärlauchpesto & Parmesan
Gnocchi with green asparagus, wild garlic pesto & Parmesan

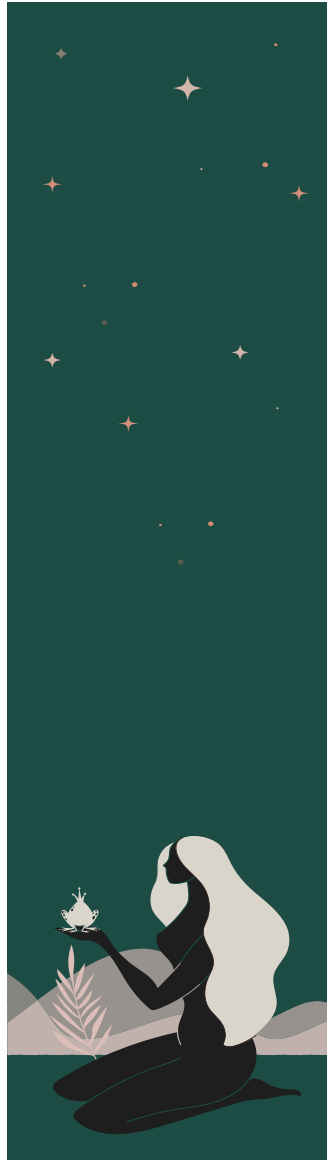
Maishänschenbrust (Al,G,N,O) **28,00 €**
mit Karotten & Spinat
Chicken breast with carrots & spinach

12 Stunden geschmortes Lamm (Al,G,H,N,O) **34,00 €**
mit Schwarzer Pfeffersauce, Sesam-Pack-Choi
& Süsskartoffel-Wasabi-Püree
12-hour braised lamb with black pepper sauce, sesame-pak-choi
& sweet potato-wasabi purée

DESSERT

„Rubinrot & Elfenweiß“ (Al,C,G,H) **13,00 €**
Sauerampfer, Erdbeere, weiße Schokolade
Sorrel, strawberry, white chocolate

„Sonnentau & Schattenfrucht“ (Al,C,G,H) **13,00 €**
Rhabarber, Joghurt, Verjus
Rhubarb, yoghurt, verjus



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

KLASSIKER
“Classics”

Die drei grünen Zweige (N,O) vegetarisch

Wildkräutersalat mit Gurke, bunten Tomaten & Balsamico-Senf-Dressing

Wild herb salad with cucumber, colourful tomatoes & balsamic mustard dressing

Klein / Small 5,90 €

Groß / Large 8,90 €

Der starke Hans (AI,C,D,G,N,O) **29,90 €**

Wiener Schnitzel mit Zitrone, Preiselbeeren & Kartoffel-Gurkensalat

Vienna Schnitzel with lemon, cranberries & potato and cucumber salad

Bruder Lustig (AI,C,G,N,O,I) **10,90 €**

Berliner Currywurst mit hausgemachter Currysauce,

Pommes Frites & Mayonnaise

Berlin currywurst with homemade curry sauce, French fries & mayonnaise

FLAMMKUCHEN TARTE FLAMBÉE

Eisenofen (AI,G,2,3) **12,90 €**

Flammkuchen mit Sauerrahm, Bacon, Zwiebel & Käse

Tarte flambée with sour cream, bacon, onion & cheese

Max und Moritz (AI,C,G,HI,N,O) **12,90 € vegetarisch**

Flammkuchen mit Sauerrahm, Spinat, Ziegenkäse,

rote Zwiebeln, Oliven & Mandeln

Tarte flambée with sour cream, spinach,
goat's cheese, red onions, olives & almonds

Böser Wolf (AI,G,2,4) **12,90 €**

Flammkuchen mit Sauerrahm, Hackfleisch,

Zwiebeln, Jalapeños & Chilisoße, Käse

Tarte flambée with sour creme, minced meat,
onions, jalapeños & chilli sauce, cheese



*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.*

KLASSIKER
"Classics"

BURGER BUGER

Grimm Burger (AI,C,G,N,O,I,2,3) **16,90 €**

180g hausgemachter Rinderpatty, Brioche-Bun, Cheddar, Sauce von der geräucherten Paprika, Tomaten, Gewürzgurken, rote Zwiebeln & Salat
180g homemade beef patty, cheddar, brioche bun, smoked paprika sauce, tomatoes, gherkins, red onions & lettuce

Grimm's Clubsandwich (AI,C,G,N,O,I,2,3) **15,90 €**

Geröstetes Toastbrot mit gebratener Maispoularde, Spiegelei, Speck, Tomate, Gurke & Grober-Senf-Mayonnaise
Toasted bread with pan-fried corn-fed chicken, fried egg, bacon, tomato, gherkin & coarse-grained mustard mayonnaise

Burger „Das Goldkind“ (AI,N,O) **15,90 € vegetarisch**

Geröstetes Gemüse von Aubergine, Paprika, Zucchini, Sauce von der geräucherten Paprika, Tomaten, Rucola & Grana Padano
Roasted aubergine, bell pepper, courgette vegetables, smoked bell pepper sauce, tomatoes, arugula & Grana Padano cheese

Zum Burger dazu

extra : Pommes Frites 4,00€ Aufpreis

French fries

extra : Süßkartoffelpommes 4,50€ Aufpreis

Sweet potato fries

extra : Essig Chips 3,00€ Aufpreis

Vinegar crisps

extra : Cole Slaw 2,00€ Aufpreis (AI,C,G,N,I)

Cole Slaw

extra : Bacon 1,00€ Aufpreis

Bacon

extra : Jalapenos 0,50€ Aufpreis

Jalapenos

extra : Potato Pops mit Trüffel-Mayonnaise,

Grana Padano & Schluppen 6,00€ Aufpreis (AI,G,N,O)

Potato pops with truffle mayonnaise,

Grana Padano cheese & scallops

extra : Rindfleisch Patty 8,00€ Aufpreis



*„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

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 €

(mit & ohne Alkohol)



Grimm's Gin Tonic

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

12,50 €

(mit & ohne Alkohol)

GETRÄNKE

Drinks

Vorne weg *Aperitif*

Grimm's Aperitivo (auch alkoholfrei erhältlich) (R)	9,00€
Martini Bianco, Schweppes Pomegranate, Zitrone, Minze Martini Bianco, Schweppes Pomegranate, lemon, mint	
Sarti Spritz	12,00€
Sarti Rosa Aperitif, Prosecco, Grapefruit, Minze Sarti Rosa aperitif, prosecco, grapefruit, mint	
Peachy Pilot	11,00€
Mampe Airline, White Peach, Prosecco, Minze Mampe Airline, White Peach, Prosecco, Mint	
Canonita Pink	9,00€
Canonita, Prosecco, Pink Grapefruit	
Canonita on the Rocks	5,00€

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		



„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.

GETRÄNKE
Drinks

Hausgemacht *homemade*

Grimm's Limonaden *Grimm's Lemonades (1,3,H)*

Pink Grapefruit / Pfirsich / Erdbeer-Zitrone	0.4L	5,50€
Pink Grapefruit / Peach / Strawberry-Lemon		

Alkoholfreie Getränke *Non-alcoholic*

Mineralwasser *Mineral water*

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

Softdrinks <i>(1,4,8,9)</i>	0.2L	3,50€
-----------------------------	------	-------

Coca-Cola, Cola Zero, Fanta, Spezi, Sprite	0.4L	4,90€
--	------	-------

Bitter Lemon, Ginger Ale,	0.2L	4,00€
---------------------------	------	-------

White Peach, Pink Grapefruit,

Tonic Water, Schweppes Pomegranate

Saft/Schorle <i>Juice/Spritzer (3)</i>	0.2L	3,50€
--	------	-------

Apfelsaft, Ananassaft, Orangensaft, Maracujanektar,	0.4L	4,90€
---	------	-------

Rhabarbernektar, Johannisbeernektar

Apple juice, pineapple juice, orange juice, passion fruit nectar,
rhubarb nectar, blackcurrant nectar

Kaffeespezialitäten *Coffee specialities*

Espresso/Doppio <i>(10)</i>	3,00€ / 4,60€
-----------------------------	---------------

Kaffee <i>(10)</i>	3,20€
--------------------	-------

Cappuccino <i>(G,10)</i>	3,80€
--------------------------	-------

Heißgetränke *Hot drinks*

Tee verschiedene Sorten <i>(3)</i>	3,20€
------------------------------------	-------

Tea different varieties

Frischer Minztee	4,90€
------------------	-------

Fresh mint tea

Frischer Ingwertee	4,90€
--------------------	-------

Fresh ginger tea



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

Tischlein X Deck Dich

in TELTOW

COCKTAILS

Cocktails

Grimm's Cocktail Nr.1 (auch alkoholfrei erhältlich) (1,2,4,8,9) 13,00€

Grimm's Gin, Lime Juice, Maracuja, Ananas, Blue Curacao

Grimm's Gin, lime juice, passion fruit, pineapple, blue curacao

Spain

12,00€

Vodka, Vanille, Sahne, Maracuja, Grenadine

Vodka, vanilla, cream, passion fruit, grenadine

Bramble

11,00€

Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Brombeelikör

Gin, lemon juice, sugar syrup, blackberry liqueur

Negroni

12,00€

Gin, Campari, Vermouth, Orange

Mr. Bali

13,00€

Dunkler Rum, Weißer Rum, Kaffeelikör,

Lime Juice, Zuckersirup, Ananassaft

Dark rum, white rum, coffee liqueur,

lime juice, sugar syrup, pineapple juice

Daiquiri

12,00€

Weißer Rum, Limettensaft, Zuckersirup

White rum, lime juice, sugar syrup

Hemingway Special

14,00€

Weißer Rum, Marashino Likör, Grapefruitsaft, Limettensaft

White rum, Marashino liqueur, grapefruit juice, lime juice

Jungle Bird

12,00€

Weiß Rum, Campari, Lime Juice, Zuckersirup, Ananassaft

White rum, Campari, lime juice, sugar syrup, pineapple juice

Shark Bite

12,00€

Vodka, weißer Rum, Blue Curacaosirup,

Lime Juice, Zuckersirup, Soda

Vodka, white rum, blue curaçao syrup, lime juice, sugar syrup, soda

Le Gurk

11,00€

Gin, Holundersirup, Zitronensaft, Apfelsaft, Gurkenscheiben

Gin, elderflower syrup, lemon juice, apple juice, cucumber slices

Strawberry Iced Tea

12,00€

Dunkler Rum, Limettensaft, Erdbeersirup, Schwarzer Tee

Dark rum, lime juice, strawberry syrup, black tea

Tropicano alkoholfrei (1,2,4,8,9)

9,00€

Ananas, Maracuja, Orange, Grenadine, Limette

Pineapple, passion fruit, orange, grenadine, lime

Martini Floreal Tonic

9,00€

Martini Floreal, Tonic Water, Zitronensaft, Limette

Martini Floreal, tonic water, lemon juice, lime



*'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.*

Tischlein X Deck Dich

in TELTOW

LONGDRINKS & BRÄNDE

Longdrinks

Grimm's Gin Tonic (auch alkoholfrei erhältlich) (8,11,R)	12,50€
Grapefruit, Rosmarin & Tonic Water Grapefruit, rosemary & tonic Water	
Paloma	9,00€
Tequila, Limejuice, Pink Grapefruit, Salz Tequila, lime juice, pink grapefruit, salt	
Batanga	10,00€
Tequila, Limettensaft, Cola, Salz Tequila, lime juice, cola, salt	
Breeze	9,00€
Vodka, Ananassaft, Zitronensaft, Tonic Water Vodka, pineapple juice, lemon juice, tonic water	
Whiskey Highball	9,00€
Whiskey, Ginger Ale	
Stone Cold Larceny	9,00€
Whiskey, Apfelsaft, Ginger Beer Whiskey, apple juice, ginger beer	

Brände

Schladerer Mirabell	2cl	4,50€
Schladerer Badischer Obstbrand	2cl	4,50€
Schladerer Wald-Himbeergeist	2cl	4,50€
Schladerer Williams-Christ Birne	2cl	4,50€

Grappa

Grappa Nonino il Merlot	2cl	4,50€
Grappa Nonino lo Chardonnay	2cl	4,50€

Cognac

Hennessy VSOP 40% (1,R)	2cl	7,00€
Remy Martin VSOP 40% (1,R)	2cl	6,50€



„Wer hat von meinem Becherchen getrunken?“

WEINKARTE
Wine list

Flaschenweine *Bottled wines (5,R)*

Schaumweine *Sparkling wines*

Schloss Friedelsheim Riesling Sekt Brut

DSbA, trocken, Riesling	0.75L	42,00€
Animierender und edler Schaumwein mit frischem und fruchtigem Geschmack. Traditionelle Flaschengärung. Vier Jahreszeiten Winzer eG, Pfalz, Deutschland	0,1L	7,00€

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, Zitrusfrucht, Lychee & floralen Noten mit einem Hauch Brioche, Maison Veuve Ambal, Burgund	0.75L	49,00€
---	-------	--------

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 & Frische mit herben Aromen von Johannisbeere, Himbeere, Kräutergewürze, Maison Veuve Ambal, Burgund	0.75L	55,00€
---	-------	--------

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	27,00€
Körpereich, aromatisch mit Nuancen nach reifem Obst & exotischen grünen Noten.	0.2L	8,50€

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	27,00€
Trocken & umhüllend mit einem leichten tanninhaltigen Abgang.	0.2L	8,50€

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	29,00€
Saftig, frisch & mineralisch mit Aromen von weißem Apfel & Weinbergspfirsich.	0,2L	9,00€
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	27,00€
Fruchtig elegante Aromen von Aprikose, Mango & Grapefruit. Mit gut eingebundener Säure.	0,2L	8,50€
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, mit cremigen Schmelz & mineralischem Finish	0.75L	30,00€
Weingut MANZ, Rheinhessen	0,2L	9,50€
2021, Dry, ripe pear & melon scent, with creamy melt & mineral finish. Winery MANZ, Rheinhessen		

Weinschorle <i>Wine spritzer</i>	0.2L	7,50€
---	-------------	--------------

Rosé

Dornrößchen

QbA; vegan; trocken; Pinot Noir/Pinot Meunier	0.75L	26,00€
Nuancen von hellen Beeren & ein Hauch von Granatapfel mit klarer Struktur & harmonischer Säure.	0.2L	8,00€
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

La Tribuna, Valencia DO

Bodegas Viveros Cambra

2020, Monastrell, Syrah, kräftige Struktur, animierende Säure und reife Frucht. Im Finale dann mit süßlichen Gewürzen und wunderbarer Samtigkeit, Alicante/Spain	0.75L	27,00€
	0.2L	8,50€

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

2018, Montepulciano & Sangiovese, Aromen von Kirsche, Waldboden & ein Hauch Zimtgewürz, Tenuta de Angelis, Castel di Lami/Italien	0.75L	27,00€
	0.2L	8,50€

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	30,00€
Süße Beerennote, die ergänzt wird durch vegetabilen Aromen & einem leichten Duft von Zedernholz.	0.2L	9,50€

Emil Bauer GbR, Pfalz, Deutschland

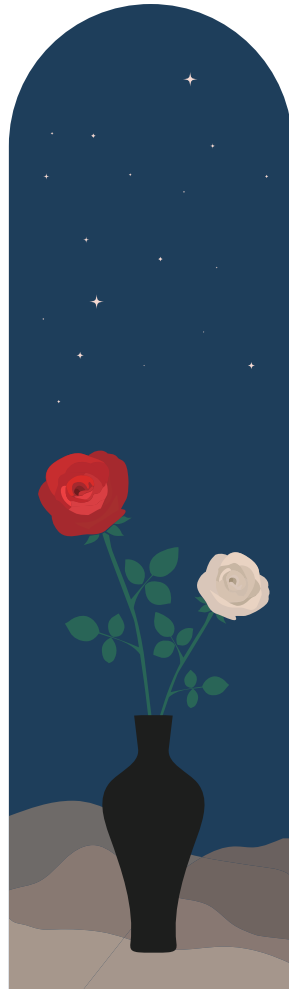
QbA; vegan; dry; Cabernet Sauvignon
Sweet berry note, complemented by vegetal flavours & a light scent of cedar wood. Emil Bauer GbR, Pfalz, Germany

Farnese Fantini Primitivo

IGT; halbtrocken; Primitivo	0.75L	30,00€
Fruchtige Sauerkirschen & saftige Brombeeren mit einem Hauch von Pflaume & feinen Gewürzen	0.2L	9,50€

Fantini Group, Apulien, Italien

IGT; semi-dry; Primitivo
Fruity sour cherries & juicy blackberries with a hint of plum & delicate spices
Fantini Group, Apulia, Italy



*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.*