

WILLKOMMEN IM „TISCHLEIN DECK‘ DICH“ IN HANAU

Märchenhaft genießen



Tischlein X Deck Dich

in HANAU

SPEISEKARTE

Grimm's Hotel Hanau
Maria-Montessori-Allee 4 | 63457 | Hanau

www.grimms-hotel.de

WILLKOMMEN IM "TISCHLEIN DECK' DICH" IN HANAU



„Speisen wie im Märchen“

Wir begrüßen Sie von ganzem Herzen in unserem Restaurant „Tischlein deck' Dich“ in Hanau. Lassen Sie sich von märchenhaften Kreationen aus unserer Küche Ihren Gaumen verwöhnen. Genießen Sie die große Auswahl an Köstlichkeiten in unserem Restaurant. Abwechslungsreiche & saisonale Empfehlungen wie unseren beliebten Grimm's Burger oder den zauberhaften Hausmärchen.

„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 Hanau!

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

Grimm's Hotel Hanau
Maria-Montessori-Allee 4 | 63457 | Hanau

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.*

Tischlein X Deck Dich

in HANAU

SUPPEN "Soup"

Das Aschenputtel (AI,G,N,O) **7,90 €** vegetarisch

Tomaten-Cremesuppe mit Pesto & Croutons
Cream of tomato soup pesto & croutons

Pikante Kokossuppe (AI,G,N,O) **9,80 €**

mit Wan-Tan Variation & Chili Dip
Spicy coconut soup with wonton variation & chilli dip

DER FUCHS UND DIE GÄNSE "Starters & Snacks"

Vitello Tonnato (AI,G,N,O) **13,90 €**

Rosa gebratene Scheiben vom Kalbsrücken mit Thunfischsoße & Salatbouquet
Pink roasted slices of veal loin with tuna sauce & salad bouquet

Karamellisierter Ziegenkäse (AI,G,N,O) **9,90 €** vegetarisch

auf Apfelwein-Chutney mit Wildkräutern
Caramelised goat's cheese on apple-cider-chutney with wild herbs

Gemüse-Tempura (AI,C,G,N,O) **9,80 €**

mit süß-sauer Dressing & Wildkräuter
Vegetable tempura with sweet and sour dressing & wild herbs

Handkäse mit Musik dazu Sauerteigbrot (AI,G) **7,90 €** vegetarisch

Hand cheese with onions, caraway & served with sourdough bread

Kumato Tomaten Carpaccio (AI,G,N,O) **10,90 €**

mit Burrata, Balsamico, Basilikum-Pesto, Rucola & Brotchips
Kumato tomato carpaccio with Burrata, balsamic vinegar, basil pesto, arugula & bread chips

SALAT "Salad"

Die drei grünen Zweige vegetarisch

Gemischter Salat mit Apfelvinaigrette, Tomaten, Gurken, Paprika, Karotten & Sprossen
Mixed salad with apple vinaigrette, tomatoes, cucumber, peppers, carrots & sprouts

Klein *Small* **4,50 €**

Groß *Large* **10,90 €**

Optional : Hähnchenbruststreifen *Chicken* **+4,00 € Aufpreis**
Lachs *Salmon* **+6,00 € Aufpreis**

Die drei Vögelchen (AI,C,D,G,N,O) **12,90 €**

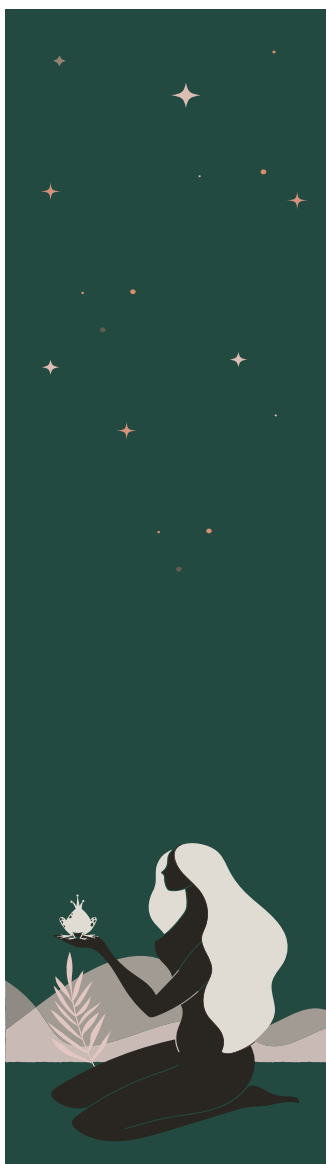
Original Caesar Salat mit Römersalat, Grana Padano, Sardellen & Brotchips
Original Caesar salad with romaine lettuce, Grana Padano, sardelles & bread crisps

Normal mit Hähnchen *Normal with chicken* **16,90 €**

Klein ohne Hähnchen *Small without chicken* **7,90 €**

Vegane Hackrolle **16,90 €** (AI,F,N,O,P) vegetarisch

mit Tomaten Confit, Balsamico-Linsen & bunter Wildkräutersalat
Vegan meatloaf, tomato confit, balsamic lentils & colourful wild herb salad



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

Tischlein X Deck Dich

in HANAU

BURGER

Grimm Burger (A1,C,G,N,O,I,2,3) **16,90 €**

Hausgemachte Patty 100% Rind mit Burgersauce, Käse, Bacon, Gurke & Tomate dazu Pommes, Ketchup & Mayonnaise
Homemade patty 100% beef with burger sauce, cheese, bacon & cucumber, tomato served with fries, ketchup & mayonnaise

BBQ-Pulled Pork Burger (A1,G,N,O) **16,90 €**

mit Tomate, Gurke, Salat, Pommes, Ketchup & Mayonnaise
BBQ pulled pork burger, tomato, cucumber, lettuce, chips, ketchup and mayonnaise

Burger „Wilhelm“ (A1,C,G,N,O,I,2,3) **15,90 €**

Hausgemachte Patty 100% Rind mit Burgersauce, Jalapeño, mit Käse überbacken & Zwiebel-Confit dazu Pommes, Ketchup & Mayonnaise
Homemade patty 100% beef with burger sauce, Jalapeño, topped with cheese & confit onions served with fries, ketchup & mayonnaise

Burger „Krautesel“ **16,90 €**

Knusprige Hähnchenbrust mit Salat, Tomate, Gurke, scharfer Sauce dazu Pommes, Ketchup & Mayonnaise
Crispy chicken breast with lettuce, tomato, cucumber, hot sauce served with chips, ketchup & mayonnaise

Burger „Zwerg Nase“ (A1,G,N,O,I,2,3) **15,90 € vegetarisch**

Gemüse Patty aus Karotte, Mais, Blumenkohl, Zwiebeln, Paprika in einem Sauerteig Kartoffel Bun, vegane Trüffel Mayonnaise, Tomaten, Gurken, Salat dazu Pommes
Vegetable patty made from carrot, sweetcorn, cauliflower, onions, peppers in a sourdough potato bun, vegan truffle mayonnaise, tomatoes, cucumber, lettuce served with fries

Clubsandwich (A1,C,G,N,O,I,2,3) **13,90 €**

Toastbrot mit Cajun-Hähnchenbrust, Salat, Bacon & Spiegelei
Toast with Cajun chicken breast, salad, bacon & fried egg

Beilage Sie Ihre Beilage dazu Add your side dish

Als Beilage kann, gewählt werden:

You can choose a side dish:

Pommes Frites French fries **2,50€ Aufpreis**

Süßkartoffel-pommes frites Sweet potato fries **4,50€ Aufpreis**

Kleinen Salat Small Salad **4,50€ Aufpreis**

FLAMMKUCHEN „Tarte Flambée“

Der Eisenofen (A1,G,2,3) **12,90 €**

Sauerrahm, Speck & Zwiebeln
Sour cream, bacon & onions

Vom Fischer und seiner Frau (A1,G,N,O) **14,90 €**

Sauerrahm, Thunfisch, rote Zwiebeln, Paprika, Frühlingslauch
Sour cream, tuna, red onions, bell peppers, spring onions

Wichtelmann (A1,G,N,O) **13,90 € vegetarisch**

Sauerrahm, Tomaten, Mozzarella, Basilikum-Pesto, Artischocken & Rucola
Sour cream, tomatoes, mozzarella, basil pesto, artichokes & arugula



*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.*

Tischlein X Deck Dich

in HANAU

HAUSMÄRCHEN “Main course”

Der starke Hans (AI,C,G,N,O) 27,90 €

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Zitrone,
Preiselbeeren & Kartoffel-Gurken Salat

Viennese veal escalope with lemon, cranberries & potato and cucumber salad

Der grüne Hans (AI,C,G,N,O) 19,90 €

Frankfurter Schweineschnitzel mit grüner Sauce & Butterkartoffeln

Frankfurter pork schnitzel with green sauce & buttered potatoes

Buttermilch Backhähnchen (AI,C,G,N,O) 14,90 €

Preiselbeeren, Zitrone & Kartoffelsalat

Buttermilk-baked chicken, cranberries, lemon & potato salad

Daumesdick (AI,G,N,O) 22,80 €

Schweinelende Medaillons, cremiger Pfifferlingsauce, Brokkoli & Rösti

Pork loin medallions, creamy chanterelle sauce, broccoli & rösti

Der Räuberbräutigam (AI,B,G,N,O) 29,90 €

Rumpsteak rosa gebraten, Rotwein-Zwiebel-Confit, sautierte Garnele,
grüne Spargelspitzen, Tomaten-Chutney & Süßkartoffel Pommes

*Rump steak medium rare, red wine-onion confit, sautéed prawn,
green asparagus tips, tomato chutney & sweet potato fries*

Goldkrönchen (AI,G,N,O) 28,90 €

Rib-Eye Steak rosa gebraten mit Röstzwiebeln,
Schmortomaten & Steakhaus Pommes

Rib-eye steak roasted pink with fried onions, stewed tomatoes & steakhouse fries

Das Meerhäschen (AI,G,N,O) 25,90 €

Gegrilltes Lachsfilet auf Kräuterrisotto
mit karamellisiertem Fenchel & Wildkräutern

Grilled salmon filet on herb risotto with caramelised fennel & wild herbs

Gefüllte Zucchini (AI,G,N,O) 15,80 € **vegan**

mit Tomaten Cous Cous, Grillgemüse & Rucola

Stuffed courgette, tomato couscous, grilled vegetables & arugula

Rotes Gemüsecurry (AI,G,H,N,O) 13,90 € **vegan**

mit gebratenen Pak Choi auf gedämpftem Basmati Reis

Red curry with vegetables, fried pak choi on steamed basmati rice

DESSERT

Apfelküchle (AI,C,G) 7,90 €

mit Vanillesoße, Bourbon-Vanilleeis & Sahne

Apple fritters, vanilla sauce, bourbon vanilla ice cream & cream

Tonkabohnen Creme Brûlée 8,90 €

mit eingelegten Himbeeren & Himbeersorbet

Tonka bean crème brûlée with pickled raspberries & raspberry sorbet

Auszug von der Schokolade (AI,C,G) 9,00 €

Brownie mit Schokoeis, Schokomousse

Chocolate extract Brownie, chocolate ice cream, chocolate mousse

WILLKOMMEN IM „TISCHLEIN DECK' DICH" IN HANAU

Märchenhaft genießen



Tischlein X Deck Dich

in HANAU

GETRÄNKEKARTE

Grimm's Hotel Hanau
Maria-Montessori-Allee 4 | 63457 | Hanau

www.grimms-hotel.de

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



„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.

Tischlein X Deck Dich

in HANAU

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

Apfeltau Spritz (I,8,R) 9,00€

Apfeltau lieblich, Prosecco, Soda, Apfel
Apple dew (sweet), Prosecco, soda, apple

Bier vom Fass *Draft beer*

Radeberger Pilsner (A2) 0.3L 4,40€
0.5L 5,90€

Büble Bayrisch Hell (A1,A2) 0.3L 4,40€
0.5L 5,90€

Tucher Edelweissbier (A1,A2) 0.3L 4,40€
(auch alkoholfrei erhältlich) 0.5L 5,90€

Radler/Alster 0.3L 4,40€
0.5L 5,90€

Estrella Damm 0.3L 4,40€
0.5L 5,90€

Aus der Flasche *From the bottle*

Jever Fun Pils (A2) 0.33L 4,90€

Alkoholfrei
Non-alcoholic beer

Radler/Alster (A1,A2,I,2,3,8,I0,I1) 0.4L 4,90€

Alkoholfrei
Non-alcoholic Shandy Beer



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

GETRÄNKE
Drinks

Alkoholfreie Getränke *Non-alcoholic*

Mineralwasser *Mineral water*

Still, Prickelnd	0.25L	3,20€
<i>Still / sparkling</i>	0.75L	5,40€

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

Pepsi Cola, Pepsi Zero, 7Up,	0.2L	3,50€
Schwip Schwap (Orange / Cola-Orange)	0.4L	4,90€

Fritz Limo *(1,4,8,9)*

Ingwer-Limette, Kirsch-Holunder	0,33L	4,50€
<i>Ginger-Lime, cherry-Elderflower</i>		

Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water,	0.2L	4,00€
Schweppes Pomegranate <i>(1,4,8,9)</i>		

Richard's Sun Eistee <i>(3,R)</i>	0,33L	4,50€
Zitrone, Granatapfel		
<i>Lemon, pomegranate</i>		

Saft/Schorle *Juice/Spritzer (3)*

Apfelsaft, Ananassaft, Orangensaft, Maracujanektar,	0.2L	3,50€
Rhabarbernektar, Johannisbeernektar	0.4L	4,90€
<i>Apple juice, pineapple juice, orange juice, passion fruit nectar,</i>		
<i>rhubarb nectar, blackcurrant nectar</i>		

Kaffeespezialitäten *Coffee specialities*

Espresso/Doppio <i>(10)</i>	3,00€ / 4,60€
Kaffee <i>(10)</i>	3,40€
Cappuccino <i>(G,10)</i>	3,90€

Heißgetränke *Hot drinks*

Tee verschiedene Sorten <i>(3)</i>	3,30€
<i>Tea different varieties</i>	
Frischer Minztee	4,90€
<i>Fresh mint tea</i>	
Frischer Ingwertee	4,90€
<i>Fresh ginger tea</i>	



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

Tischlein X Deck Dich

in HANAU

LONGDRINKS

Longdrinks

Grimm's Cocktail Nr.1 (1,2,4,8,9)	14,00€
Grimm's Gin, Lime Juice, Maracuja, Ananas, Blue Curacao <i>Grimm's Gin, lime juice, passion fruit, pineapple, blue curacao</i>	
Grimm's Gin Tonic (8,11,R)	13,00€
Grapefruit, Rosmarin & Tonic Water <i>Grapefruit, rosemary & tonic Water</i>	
Grimm's Apfeltau	9,00€
Apfeltau Fusion, Jameson Whiskey, Calvados, Orangenzeite <i>Apple dew fusion, Jameson whiskey, Calvados, orange zest</i>	
Grimm's Apfel LD 2	9,00€
Apfeltau Fusion, Rum, Ginger Ale <i>Apple dew fusion, rum, ginger ale</i>	
Negroni	12,00€
Gin, Campari, sweet Vermouth, Orange Peel	
Daiquiri	12,00€
Weißer Rum, Limette, Zuckersirup <i>White rum, lime, sugar syrup</i>	
Jungle Bird	12,00€
Weiß Rum, Campari, Lime Juice, Zuckersirup, Ananassaft <i>White rum, Campari, lime juice, sugar syrup, pineapple juice</i>	
Shark Bite	12,00€
Vodka, weißer Rum, Blue Curacao, Lime Juice, Zuckersirup, Soda <i>Vodka, white rum, Blue Curacao, lime juice, sugar syrup, soda</i>	
Paloma	9,00€
Tequila, Limejuice, Pink Grapefruit, Salz <i>Tequila, lime juice, pink grapefruit, salt</i>	
Moskito alkoholfrei (1,3,R)	11,00€
Ginger Ale, Limette, Minze, Rohrzucker <i>Ginger ale, lime, mint, cane sugar</i>	
Tropicano alkoholfrei (1,3)	11,00€
Ananas, Maracuja, Orange, Grenadine, Limette <i>Pineapple, passion fruit, orange, grenadine, lime</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.*

BRÄNDE

Brände

Schladerer Williams-Christ Birne	2cl	5,00€
Schladerer Mirabell	2cl	5,00€
Schladerer Wald-Himbeergeist	2cl	5,00€

GRAPPA

Grappa

Grappa Nonino il Merlot	2cl	6,00€
Grappa Nonino lo Chardonnay	2cl	6,00€

COGNAC

Cognac

Hennessy VSOP 40% (I,R)	2cl	7,00€
Remy Martin VSOP 40% (I,R)	2cl	7,00€



„Wer hat von meinem Becherchen getrunken?“

WEINKARTE
Wine list

Flaschenweine *Bottled wines* (5,R)

Schaumweine *Sparkling wines*

Cremant Grande Cuvee 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 Cuvee 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*

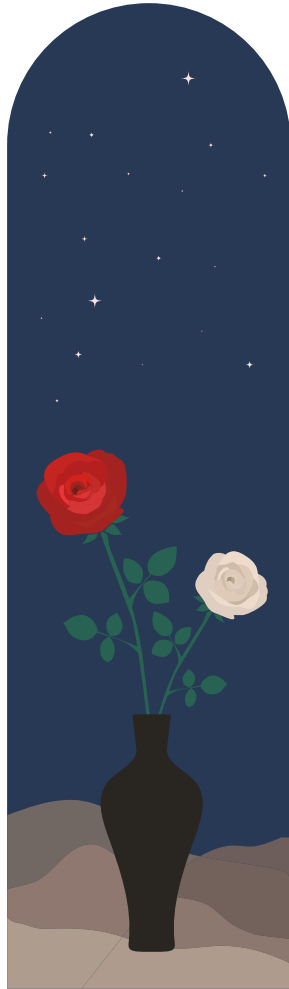
IGT; trocken; Sauvignon Blanc 0.75L 27,00€
Körpereich, aromatisch mit Nuancen nach reifem 0.2L 8,50€
Obst & exotischen grünen Noten.
Vitivinicola Barazza, Venetien/Treviso, Italien

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 27,00€
Trocken & umhüllend mit einem leichten 0.2L 8,50€
tanninhaltigen Abgang.
Vitivinicola Barazza, Venetien/Treviso, Italien

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



*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

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 27,00€
Nuancen von hellen Beeren & ein Hauch von Granatapfel mit klarer Struktur & harmonischer Säure.	0.2L 9,50€
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



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

WEINKARTE
Wine list

Rot red

Abbotts & Delaunay Merlot IGP

trocken, samtig mit Aromen von Waldbeerenfrucht & Kirchen, dezentes Tannin & milde Säure.	0.75L	26,00€
	0.2L	8,00€

Minervois, Languedoc-Roussillon, Frankreich

*dry, velvety with flavours of wild berries & cherries
subtle tannin & mild acidity.*

Minervois, Languedoc-Roussillon, France

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/Spanien	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*

