

WILLKOMMEN IM „TISCHLEIN DECK' DICH" IN BERLIN

Speisen wie im Märchen



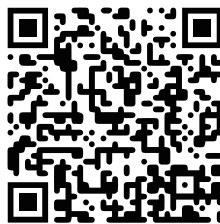
Tischlein X Deck Dich

in BERLIN

SPEISEKARTE

12 – 22 Uhr

Wochenkarte / Businesslunch



Grimm's Hotel Potsdamer Platz
Flottwellstraße 45 | 10785 Berlin | Germany

www.grimms-hotel.de

WILLKOMMEN IM "TISCHLEIN DECK' DICH" IN BERLIN



„Märchenhaft speisen am Potsdamer Platz“

Wir begrüßen Sie von ganzem Herzen in unserem Restaurant „Tischlein deck' Dich“ in Berlin. Lassen Sie sich von märchenhaften Kreationen aus unserer Küche Ihren Gaumen verwöhnen. Ob abwechslungsreiche & saisonale Empfehlungen, unserem beliebten Grimm's Burger oder dem täglich wechselnden Mittagslunch - genießen Sie die große Auswahl an Köstlichkeiten in unserem Restaurant, bevor Sie zu neuen Großstadt-Abenteuern starten!

„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!

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

Grimm's Hotel Potsdamer Platz
Flottwellstraße 45 | 10785 Berlin | Germany

www.grimms-hotel.de



*„Tischlein, 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 BERLIN

12 - 22 Uhr

SUPPE
Soup

Das Aschenputtel 7,90 € vegetarisch

Tomaten-Kokosmilch-Cremesuppe (AI,G,N,O)
Tomato and coconut milk cream soup

Der Junge Riese 7,90 € vegetarisch

Kartoffelcremesuppe mit Buttercroutons (AI,G,N,O)
Cream of potato soup with buttered croutons

Extra :

mit Geflügelwiener *with chicken sausage* **1,50€**

DER FUCHS
UND
DIE GÄNSE
Snacks

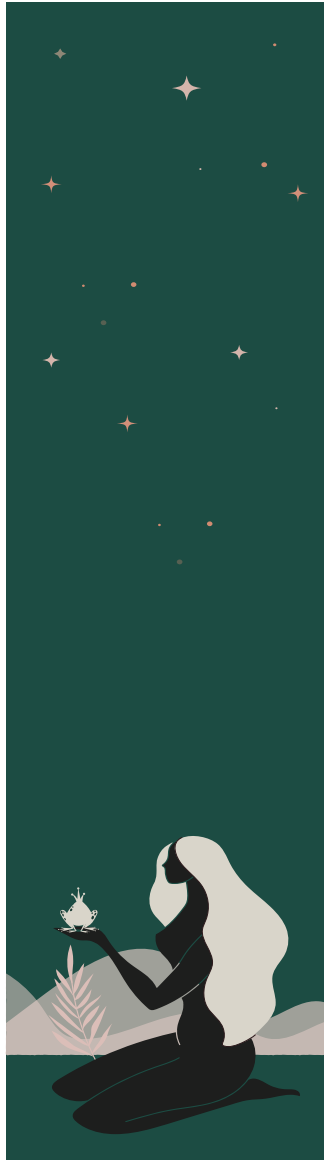
Hummus 7,90 € vegetarisch

Hummus mit Brot-Chip (AI,F,G,N,O,P)
Hummus with a bread crisp

Grimm's hausgemachtes Knoblauchbrot (AI,F,H3,P) **5,50 €**
Grimm's homemade garlic bread

Teriyaki-Schweinebauch 9,90 €

mit Sesam (AI,C,G,N,O)
Teriyaki pork belly with sesame seeds



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

MON - SON

Tischlein X Deck Dich

in BERLIN

12 - 22 Uhr

SALAT

Salads

Die drei grünen Zweige vegetarisch

Marktfrischer Gartensalat, Joghurt-Zitronendressing,
Tomate, Gurke, Radieschen, Nüsse & Croutons

*Fresh garden salad, yoghurt and lemon dressing,
tomato, cucumber, radishes, nuts & croutons*

Klein/Small 7,90 €

Groß/ Large 10,90 €

Die drei Vögelchen vegetarisch

Romansalat, Cäsar Dressing (ohne Sardellen), Gurke,
Tomate, Radieschen, Grana Padano & Brot-Chip (AI,C,G,N,O)

*Roman salad, Caesar dressing (without anchovies), cucumber,
tomato, radishes, Grana Padano & bread crisp*

Klein/Small 8,90 €

Groß/ Large 12,90 €

Extra :

Maishähnchenbruststreifen/Corn-fed chicken breast strips +6,90€

Lachsfilet/Salmon fillet +9,90€

Entenbrust/Duck breast +9,90€

Gartensalat 16,90 €

mit sautierter Geflügelleber, Apfel-Vinaigrette & Croutons (AI,G,N,O)

Garden salad with sautéed chicken livers, apple vinaigrette & croutons

FLAMMKUCHEN

Tarte Flambée

Der Eisenofen 14,90 €

Speck, Zwiebeln & Sauerrahm (AI,G,2,3)

Bacon, onions & sour cream

Wichtelmann 14,90 € vegetarisch

Ziegenkäse, Pfirsich, Thymian, rote Zwiebel, Käse & Sauerrahm (AI,G)

Goat cheese, peach, thyme, red onion, cheese & sour cream

Der böse Wolf 14,90 €

Rinderhackfleisch, Jalapeños, Zwiebeln, Käse & Sauerrahm (AI,G,N,O)

Minced beef, jalapeños onions, cheese & sour cream

Vom Fischer und seiner Frau 14,90 €

Hausgemachter BBQ-Lachs, Ofengemüse, Käse & Sauerrahm (AI,G,N,O)

Homemade BBQ salmon, oven grilled vegetables, cheese & sour cream

Drei Käse Hoch 14,90 € vegetarisch

Brie, Mozzarella, Ziegenkäse, Preiselbeeren,

Balsamico Glace & Sauerrahm (AI,G)

Brie, mozzarella, goat's cheese, cranberry, balsamic glaze & sour cream

Hänsel & Gretel 16,90 €

Wallnüsse, Gorgonzola, Birne, Brokkoli, Käse & Sauerrahm (AI,G,N,O)

Walnuts, Gorgonzola, pear, broccoli, cheese & sour cream

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



*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.*

BURGER**Wilhelm 15,90 €**

140g hausgemachter Patty aus 100% Rind mit Cheddar, Salat, Gurke, Burgersauce, Tomate dazu Pommes, Ketchup & Mayonnaise (A1,C,G,N,O)

140g homemade patty from 100% beef with cheddar, lettuce, cucumber, burger sauce, tomato served with fries, ketchup & mayonnaise

Jacob 2.0 16,90 €

Pulled-Beef mit BBQ-Sauce, Käse, Römersalat, Tomate, Gurke, scharfen Zwiebeln, Krautsalat dazu Pommes, Ketchup & Mayonnaise (A1,C,G,N,O,I,2,3)

Pulled beef with BBQ sauce romaine lettuce, cheese, tomato, cucumber, spicy onions, coleslaw, ketchup & mayonnaise

Grimm's Burger 16,90 €

140g hausgemachter Patty aus 100% Rind mit Cheddar Käse, Speckstreifen, Salat, Gurke, Burgersauce, Tomate dazu Pommes, Ketchup & Mayonnaise (A1,C,G,N,O,I,2,3)

140g homemade patty from 100% beef with cheddar, bacon stripes, lettuce, cucumber, burger sauce, tomato, fries, ketchup & mayonnaise

Der Eisenhans 16,90 € scharf

140g hausgemachter Patty aus 100% Rind mit Cheddar Käse, Karamalisierte Zwiebeln, Jalapeños, scharfe Soße, Salat, Gurke, Burgersauce, Tomate dazu Pommes, Ketchup & Mayonnaise (A1,C,G,N,O,I,2,3)

140g homemade patty from 100% beef with cheddar, caramelized onions, jalapeños, spicy sauce, lettuce, pickles, burger sauce, tomato served with fries, ketchup & mayonnaise

Krautesel 16,90 €

140g hausgemachter Patty aus 100% Rind mit Gorgonzola, Birne, Salat, Gurke, Burgersauce, Tomate dazu Pommes, Ketchup & Mayonnaise (A1,C,G,N,O,I,2,3)

140g homemade 100% beef patty with Gorgonzola, pear, lettuce, gherkin, burger sauce, tomato, served with chips, ketchup & mayonnaise

*** Süßkartoffelpommes 2,90 € Aufpreis**

*** Sweet potatoe fries 2,90 € extra**

Zwerg Nase 16,90 € vegan

Jackfrucht-Patty im Sauerteig-Kartoffel Bun, vegane Mayonnaise, Tomate, Zwiebel, Haferflocken, leichte Chili-Note, Gurke, Salat dazu Pommes & Ketchup (A1,N,O)

Jackfruit patty in a sourdough potato bun, vegan mayonnaise, tomato, onion, oats, a hint of chilli, cucumber, lettuce, served with chips & ketchup



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

MON - SON

Tischlein X Deck Dich
in BERLIN

12 - 22 Uhr

HAUSMÄRCHEN

Grimm's Zweierlei 28,90 € p.P

Brisket aus geschmorter Rinderbrust in BBQ Sauce,
glasierter Schweinebauch, grüne Bohnen & Knoblauchbrot (AI,G,N,O,I,2,4)
Braised beef brisket in BBQ sauce, glazed pork belly, green beans & garlic bread

Rotkäppchen 14,90 €

Linguine, Gorgonzolasauce, Brokkoli & Rucola (AI,G,N,O)
Linguine, Gorgonzola sauce, broccoli & arugula

Das Meerhäschen 28,90 €

Orangen-Pfeffer-Lachs auf Gemüse-Curry mit Basmatireis (AI,G,N,O)
Orange-pepper-salmon with vegetable curry & basmati rice

Der starke Hans 30,90 €

Kalbsschnitzel aus dem Kalbsrücken in der Pfanne gebraten,
Zitrone, kalt gerührte Preiselbeeren & Kartoffel-Gurkensalat (AI,C,D,G,N,O)
*Pan-fried veal cutlets from the veal loin, served with lemon,
cold cranberry sauce & potato-cucumber salad*

Der Räuberbräutigam 28,90 €

Rumpsteak vom Weiderind, grüne Bohnen,
Kräuterbutter & Knoblauchbrot (AI,G,N,O)
Grass-fed rump steak, green beans, herb butter & garlic bread

Bruder Lustig 12,90 €

Berliner Currywurst mit hausgemachtem Curry-Ketchup
nach Grimm's Rezept, Röstzwiebeln & Pommes Frites (AI,C,G,N,O,I,7)
*Berlin currywurst with homemade curry ketchup
à la Grimm's recipe, roasted onions & french fries*

Goldkrönchen 22,90 €

Rindergoulasch, Rotkohl mit Kartoffelklöße in Semmelbutter (AI,C,G,N,O)
Beef goulash, red cabbage with potato dumplings in breadcrumb butter

Daumesdick 19,90 €

Sautierte Geflügelleber, Bratenjus, Apfel,
Zwiebel, Rotkohl & Kartoffelpüree
Sautéed chicken livers, roast gravy, apple, onion, red cabbage & mashed potatoes

Hausgesinde 16,90 € vegetarisch

Süßkartoffel-Gemüsecurry mit Kichererbsenbällchen & Basmatireis (AI,F,G,N,O,P)
Sweet-potato-vegetable-curry with chickpea balls & basmati rice

Extra :
mit glasierter Entenbrust / with glazed duck breast +9,90€

DESSERT

Apfelstrudel 7,90 €

aus der Hausbäckerei mit Vanillesauce & Schlagsahne (AI,G,HI,H3)
Apple strudel from the house bakery with vanilla sauce & whipped cream

Süßer Abschluss 8,90 €

Schokoladenkuchen mit Vanillesauce & Schlagsahne (AI,C,G)
Chocolate cake with vanilla sauce & whipped cream

WILLKOMMEN IM „TISCHLEIN DECK' DICH" IN BERLIN

Speisen wie im Märchen



Tischlein X Deck Dich

in BERLIN

GETRÄNKEKARTE

12 – 00 Uhr

Grimm's Hotel Potsdamer Platz
Flottwellstraße 45 | 10785 Berlin | 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 €

auch alkoholfrei erhältlich



Grimm's Gin Tonic

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

12,50 €

auch alkoholfrei erhältlich



„Tischlein, 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



12 - 00 Uhr

GETRÄNKE
Drinks

Vorne weg *Aperitif*

Grimm's Aperitivo (auch alkoholfrei erhältlich) (R)	8,00€
Martini Bianco, Schweppes Pomegranate, Zitrone, Minze <i>Martini Bianco, Schweppes Pomegranate, lemon, mint</i>	
Canonita Pink	9,00€
Canonita, Prosecco, Pink Grapefruit	

Bier vom Fass *Draft beer*

Oberdorfer Helles (A1,A2)	0.3L	3,90€
	0.5L	5,90€
Tucher Hefeweizen Hell (A1,A2)	0.3L	3,90€
	0.5L	5,90€
Radeberger Pils (A2)	0.3L	3,90€
	0.4L	5,00€
Alster Pils (A1,A2,I,2,3,8,10,11)	0.3L	3,90€
	0.4L	5,00€

Aus der Flasche *Bottled beer*

Berliner Kindl Weisse (A1,A2,I)	0.33L	4,50€
Himbeere, Waldmeister <i>Raspberry, Woodruff</i>		
Tucher (A1,A2,I)	0.5L	5,90€
Weißbier alkoholfrei <i>Non-alcoholic wheat beer</i>		
Jever Fun (A1,A2)	0.33L	4,00€
Alkoholfrei <i>Non-alcoholic</i>		
Jever Alster (A1,A2,I,2,3,8,10,11)	0.5L	4,50€
Alkoholfrei <i>Non-alcoholic</i>		



*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 BERLIN

12 - 00 Uhr

GETRÄNKE
Drinks

Alkoholfreie Getränke *Non-alcoholic*

Mineralwasser *Mineral water*

Still, Prickelnd

Still / Sparkling

0.25L 3,00€

0.75L 5,20€

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

Coca-Cola, Cola Zero, Fanta, Spezi, Sprite,

0.4L 3,50€

Almdudler Original

0.4L 4,90€

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

Apfel-Granatapfel / Rote Früchte

0.4L 5,50€

Apple-Pomegranate / Red Fruits

**Bitter Lemon, Ginger Ale,
White Peach, Pink Grapefruit**

0.2L 4,00€

Tonic Water, Schweppes Pomegranate

Saft/Schorle *Juice/Spritzer (3)*

**Apfelsaft, Ananassaft, Orangensaft, Maracujanektar,
Rhabarbernektar, Johannisbeernektar**

0.2L 3,50€

0.4L 4,90€

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

Kaffeespezialitäten *Coffee specialities*

Espresso/Doppio *(10)*

3,00€ / 4,40€

Kaffee *(10)*

Coffee

3,20€

Cappuccino *(G,10)*

3,80€

Heißgetränke *Hot drinks*

Tee verschiedene Sorten *(3)*

Tea different varieties

3,20€

Frischer Minztee

Fresh mint tea

4,60€

Frischer Ingwertee

Fresh ginger tea

4,60€



„Wer hat von meinem Becherchen getrunken?“

MON - SON

Tischlein X Deck Dich
in BERLIN

12 - 00 Uhr

COCKTAILS
&
LONGDRINKS

Grimm's Cocktail Nr.1 (mit und ohne Alkohol) (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>	
Bramble	11,00€
Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Brombeelikör	
<i>Gin, lemon juice, sugar syrup, blackberry liqueur</i>	
Negroni	12,00€
Gin, Campari, sweet Vermouth, Orange Peel	
<i>Bourbon whiskey, lemon juice, sugar</i>	
Grimm's Gin Tonic (mit und ohne Alkohol) (8,11,R)	12,50€
Grimm's Gin, Tonic Water, Rosmarin & Grapefruit	
<i>Vodka, vanilla, cream, passion fruit, grenadine</i>	

SPIRITUOSEN

Brände

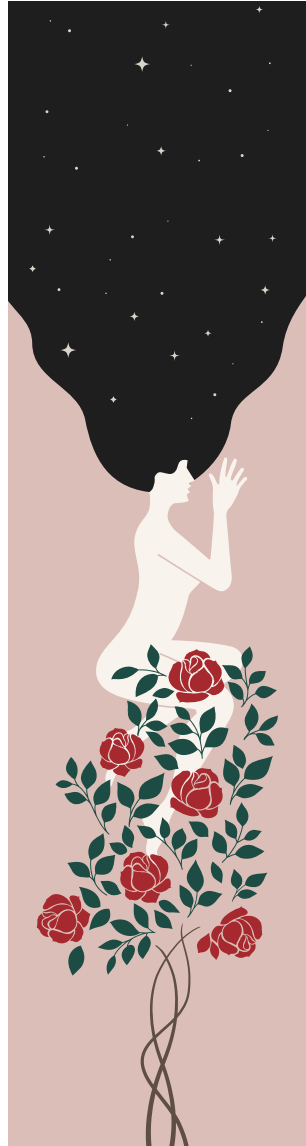
Schladerer Williams-Christ Birne	2cl	4,50€
Schladerer Mirabell	2cl	4,50€
Schladerer Wald-Himbeergeist	2cl	4,50€

Grappa

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

Cognac

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



*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

Flaschenweine *Bottled wines* (5,R)

Schaumweine *Sparkling wines*

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
Körpereich, aromatisch mit Nuancen nach reifem
Obst & exotischen grünen Noten.
Vitivinicola Barazza, Venetien/Treviso, Italien

0.75L 27,00€

0.2L 8,50€

*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
Trocken & umhüllend mit einem leichten
tanninhaltigen Abgang.

0.75L 27,00€

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*

P.J. Valckenberg, Riesling, QbA trocken

Duft nach grünem Apfel, Pfirsich und Zitrus. 0.75L 29,00€

Rassig, ansprechend, harmonisch, gut eingebundenen 0,2L 9,00€

Säurestruktur & feine Rieslingaromatik.

Rheinhessen, Deutschland

Aromas of green apple, peach, and citrus.

Zesty, appealing, harmonious, with a well-integrated acid structure and fine Riesling aromatics. Rheinhessen, Germany

Grohsartig

QbA; Weissburgunder-Chardonnay, trocken 0.75L 30,00€

Harmonisch, unkompliziert mit vollem Aroma. 0,2L 9,50€

Angenehm erfrischende Säure.

Rheinhessen, Deutschland

QbA; Pinot Blanc-Chardonnay, dry

Harmonious, uncomplicated, and full-flavored.

Pleasantly refreshing acidity. Rheinhessen, Germany

Karl Pfaffmann Grauburgunder Q.b.A.

Trocken, helle grüngelbe Farbe, reifer Apfel & Birne, 0.75L 30,00€

Hauch von Steinobst & Mineralität. 0,2L 9,50€

Pfalz, Deutschland

Dry, pale green-yellow color, ripe apple & pear,

hint of stone fruit & minerality. Palatinate, Germany

Weinschorle *Wine spritzer* 0.2L 7,50€

Rosé

Leitz "Eins-Zwei-Dry"

QbA; Pinot Noir, trocken 0.75L 29,00€

Aromen von reifen Erdbeeren, Veilchen, Himbeeren & 0.2L 9,00€

Rhabarber. Zarter Schmelz, feine Restsüße.

Rheingau, Deutschland

QbA; Pinot Noir, dry

Aromas of ripe strawberries, violets, raspberries, and rhubarb.

Delicate, smooth texture; subtle residual sweetness.

Rheingau, Germany

WEINKARTE*Wine list***Rot** *red***Montecillo Crianza Rioja**

DOC; Garnacha/Tempranillo, trocken 0.75L 29,00€

Bukett von saftigen Kirschen & reifen Beeren. 0.2L 9,00€

Weich, samtig & gut eingebundenen Tannine.

Nuancen von Lakritze & feiner Vanille. Rioja, Spanien

DOC; Garnacha/Tempranillo, dry

Bouquet of juicy cherries and ripe berries. Soft, velvety, and well-integrated tannins.

Nuances of liquorice and delicate vanilla. Rioja, Spain

La Marchesana Primitivo

GP; Primitivo, trocken 0.75L 27,00€

Aromen von Kirsch-Kompott & Roter Grütze. Noten von 0.2L 8,50€

rauchigem Speck, schwarzen Oliven, Vollmilch-Schokolade,

Vanille & Salbei. Apulien, Italien

GP; Primitivo, dry

Aromas of cherry compote & red berry compote. Notes of smoky bacon,

black olives, milk chocolate, vanilla & sage. Puglia, Italy

Chateau Peyredouille Blaye Côtes de Bordeaux

AOP; Merlot, Malbec, Petit Verdot; trocken 0.75L 30,00€

Reife Kirschen, schwarze Johannisbeeren, Pflaume sowie 0.2L 9,50€

Nuancen von Gewürzen & Zedernholz. Weicher Tanninstruktur

und einem langen Abgang. Bordeaux, Frankreich

AOP; Merlot, Malbec, Petit Verdot; dry

Ripe cherries, blackcurrants, and plum, along with nuances of spices and cedarwood.

Soft tannin structure and a long finish. Bordeaux, France

Rosenrot

QbA; vegan; trocken; Cabernet Sauvignon 0.75L 30,00€

Süße Beerennote, die ergänzt wird durch vegetabilen 0.2L 9,50€

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