WILLKOMMEN IM „TISCHLEIN DECK‘ DICH” IN BERLIN

Speisen wie im Märchen

Tischlein 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 *(A1,G,N,O)*
Tomato & coconut milk cream soup

Der Junge Riese 7,90 € vegetarisch
Kartoffelcremesuppe mit Buttercroûtons *(A1,G,N,O)*
Cream of potato soup with buttered croûtons

Extra :
mit Geflügelwiener *with poultry sausage* **1,50€**

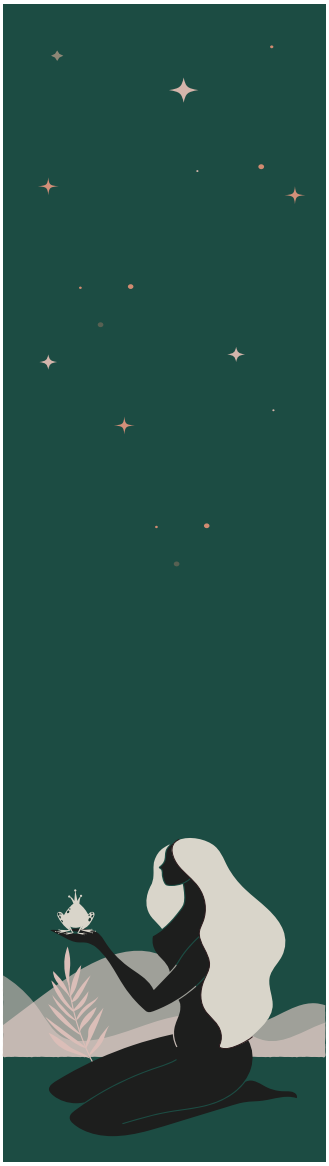
DER FUCHS UND DIE GÄNSE
Snacks

Hummus 7,90 € vegetarisch
Hummus mit Brot-Chip *(A1,F,G,N,O,P)*
Hummus with a bread crisp

Grimm's hausgemachtes Knoblauchbrot *(A1,F,H3,P)* **5,50 €**
Grimm's homemade garlic bread

Teriyaki-Schweinebauch 9,90 €
mit Sesam *(A1,C,G,N,O)*
Teriyaki pork belly with sesame seeds

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



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

MON - SON

Tischlein Deck Dich
in BERLIN

12 - 22 Uhr

SALAT
Salads

Die drei grünen Zweige vegetarisch
Marktfrischer Gartensalat, Joghurt-Zitronendressing, Tomate, Gurke, Radieschen, Nüsse & Croûtons
Fresh garden salad, yoghurt and lemon dressing, tomato, cucumber, radishes, nuts & croûtons

Klein/*Small* **7,90 €**
Groß/ *Large* **10,90 €**

Die drei Vögelchen vegetarisch
Romanasalat, Cäsar Dressing (ohne Sardellen), Gurke, Tomate, Radieschen, Grana Padano & Brot-Chip *(A1,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 & Croûtons *(A1,G,N,O)*
Garden salad with sautéed chicken livers, apple vinaigrette & croûtons

FLAMMKUCHEN
Tarte Flambée

Der Eisenofen 14,90 €
Speck, Zwiebeln & Sauerrahm *(A1,G,2,3)*
Bacon, onions & sour cream

Wichtelmann 14,90 € vegetarisch
Ziegenkäse, Pfirsich, Thymian, rote Zwiebel, Käse & Sauerrahm *(A1,G)*
Goat cheese, peach, thyme, red onion, cheese & sour cream

Der böse Wolf 14,90 €
Rinderhackfleisch, Jalapeños, Zwiebeln, Käse & Sauerrahm *(A1,G,N,O)*
Minced beef, jalapeños, onions, cheese & sour cream

Vom Fischer und seiner Frau 14,90 €
Hausgemachter BBQ -Lachs, Ofengemüse, Käse & Sauerrahm *(A1,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 *(A1,G)*
Brie, mozzarella, goat's cheese, cranberry, balsamic glaze & sour cream

Hänsel & Gretel 16,90 €
Wallnüsse, Gorgonzola, Birne, Brokkoli, Käse & Sauerrahm *(A1,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.

MON - SON

Tischlein Deck Dich
in BERLIN

12 - 22 Uhr

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,1,2,3)*
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,1,2,3)*
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, Karamelisierte Zwiebeln, Jalapeños, scharfe Soße, Salat, Gurke, Burgersauce, Tomate dazu Pommes, Ketchup & Mayonnaise *(A1,C,G,N,O,1,2,3)*
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 Gorgonzala, Birne, Salat, Gurke, Burgersauce, Tomate dazu Pommes, Ketchup & Mayonnaise *(A1,C,G,N,O,1,2,3)*
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

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



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

MON - SON

Tischlein 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 *(A1,G,N,O,1,2,4)*
Braised beef brisket in BBQ sauce, glazed pork belly, green beans & garlic bread

Rotkäppchen 14,90 €
Linguine, Gorgonzolasauce, Brokkoli & Rucola *(A1,G,N,O)*
Linguine, Gorgonzola sauce, broccoli & arugula

Das Meerhäschen 28,90 €
Orangen-Pfeffer-Lachs auf Gemüse-Curry mit Basmatireis *(A1,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 *(A1,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 *(A1,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 *(A1,C,G,N,O,1,7)*
Berlin currywurst with homemade curry ketchup
à la Grimm's recipe, roasted onions & french fries

Goldkrönchen 22,90 €
Rindergoulasch, Rotkohl mit Kartoffelklöße in Semmelbutter *(A1,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 *(A1,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 *(A1,G,H1,H3)*
Apple strudel from the house bakery with vanilla sauce & whipped cream

Süßer Abschluss 8,90 €
Schokoladenkuchen Vanillesauce & Schlagsahne *(A1,C,G)*
Chocolate cake with vanilla sauce & whipped 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

WILLKOMMEN IM „TISCHLEIN DECK‘ DICH” IN BERLIN

Speisen wie im Märchen



Tischlein 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

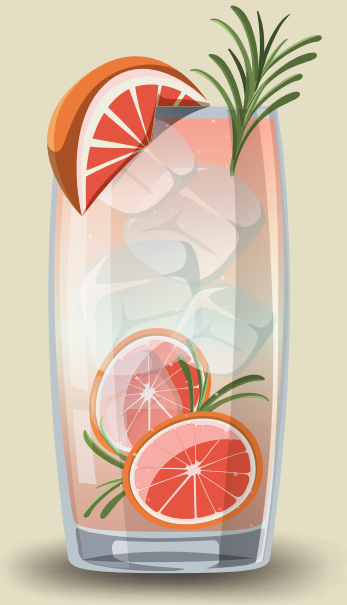


Grimm's Cocktail Nr.1

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.

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

Canonita Pink — 9,00€
Canonita, Prosecco, Pink Grapefruit

Aperol Spritz — 9,00€
Aperol, Prosecco, Soda, Orange

Bier vom Fass *Draft beer*

Oberdorfer Helles *(A1,A2)*	0.3L	4,40€
	0.5L	5,90€
Tucher Hefeweizen Hell *(A1,A2)*	0.3L	4,40€
	0.5L	5,90€
Radeberger Pils *(A2)*	0.3L	4,40€
	0.5L	5,90€
Alster Pils *(A1,A2,1,2,3,8,10,11)*	0.3L	4,40€
	0.5L	5,90€

Aus der Flasche *Bottled beer*

Berliner Kindl Weisse *(A1,A2,1)* — 0.33L — 4,50€
Himbeere, Waldmeister
Raspberry, Woodruff

Tucher *(A1,A2,1)* — 0.5L — 5,90€
Weißbier alkoholfrei
Non-alcoholic wheat beer

Jever Fun *(A1,A2)* — 0.33L — 4,00€
Alkoholfrei
Non-alcoholic

Jever Alster *(A1,A2,1,2,3,8,10,11)* — 0.5L — 5,90€
Alkoholfrei
Non-alcoholic

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



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 *Still / Sparkling*	**0.25L** **0.75L**	**3,20€** **7,00€**

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

Coca-Cola, Cola Zero	**0.2L**	**3,50€**
Fanta, Spezi, Sprite	**0.4L**	**5,90€**
Almdudler Original	**0.35L**	**4,90€**

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

Apfel-Granatapfel, Erbeere-Zitrone, Pink Grapefruit *Apple-Pomegranate, Strawberry-Lemon, Pink Grapefruit*	**0.4L**	**5,50€**
Bitter Lemon, Ginger Ale, White Peach, Pink Grapefruit Tonic Water, Schweppes Pomegranate	**0.2L**	**4,20€**

Saft/Schorle *Juice/Spritzer (3)*

Apfelsaft, Ananassaft, Orangensaft, Maracujanektar, Rhabarbernektar, Johannisbeernektar *Apple juice, pineapple juice, orange juice, passion fruit nectar, rhubarb nectar, blackcurrant nectar*	**0.2L** **0.4L**	**3,50€** **5,90€**

Kaffeespezialitäten *Coffee specialities*

Espresso/Doppio *(10)*	**3,20€ / 4,80€**
Kaffee *(10)* *Coffee*	**3,40€**
Cappuccino *(G,10)*	**3,80€**

Heißgetränke *Hot drinks*

Tee verschiedene Sorten *(3)* *Tea different varieties*	**3,20€**
Frischer Minztee *Fresh mint tea*	**4,90€**
Frischer Ingwertee *Fresh ginger tea*	**4,90€**

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?"

MON - SON

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

Grimm's Gin Tonic (mit und ohne Alkohol) *(8,11,R)* — mit 12,50€
Grimm´s Gin, Tonic Water, Rosmarin & Grapefruit
Grimm's Gin, Tonic Water, Rosemary & Grapefruit

Bramble — 11,00€
Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Brombeelikör
Gin, lemon juice, sugar syrup, blackberry liqueur

Negroni — 12,00€
Gin, Campari, sweet Vermouth, Orange Peel
Gin, Campari, sweet vermouth, orange peel

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€

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



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 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 Körpereich, aromatisch mit Nuancen nach reifem Obst & exotischen grünen Noten. Vitivinicola Barazza, Venetien/Trevisio, Italien — **0.75L 29,00€** / **0.1L 4,50€**
IGT; dry; Sauvignon Blanc Full-bodied, aromatic with nuances of ripe fruit & exotic green notes. Vitivinicola Barazza, Venetien/Trevisio, Italy

Lang lebe der König *Rot*
IGT; trocken; Cabernet Sauvignon/Syrah Trocken & umhüllend mit einem leichten tanninhaltigen Abgang. Vitivinicola Barazza, Venetien/Trevisio, Italien — **0.75L 29,00€** / **0.1L 4,50€**
IGT; dry; Cabernet Sauvignon/Syrah Dry & enveloping with a light tannic finish Vitivinicola Barazza, Venetien/Trevisio, Italy

WEINKARTE
Wine list

Weiß *White*

P.J. Valckenberg, Riesling, QbA trocken

Duft nach grünem Apfel, Pfirsich und Zitrus.
Rassig, ansprechend, harmonisch, gut eingebundene Säurestruktur & feine Rieslingaromatik.
Rheinhessen, Deutschland

0.75L 32,00€
0,1L 5,00€

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
Harmonisch, unkompliziert mit vollem Aroma.
Angenehm erfrischende Säure.
Rheinhessen, Deutschland

0.75L 32,00€
0,1L 5,00€

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,
Hauch von Steinobst & Mineralität.
Pfalz, Deutschland

0.75L 32,00€
0,1L 5,00€

Dry, pale green-yellow color, ripe apple & pear,
hint of stone fruit & minerality. Palatinate, Germany

Weinschorle *Wine spritzer*

0.2L 8,00€

Rosé

Leitz "Eins-Zwei-Dry"

QbA; Pinot Noir, trocken
Aromen von reifen Erdbeeren, Veilchen, Himbeeren & Rhabarber. Zarter Schmelz, feine Restsüße.
Rheingau, Deutschland

0.75L 32,00€
0.1L 5,00€

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*

El Coto Crianza Rioja

DOC; Tempranillo, trocken
Dunkle granatrote Farbe, Aromen von roten & schwarzen Früchten mit Eichennoten.
Bodegas El Coto, Rioja, Spanien

0.75L 32,00€
0.1L 5,00€

DOC; Tempranillo, dry
A deep garnet colour, with aromas of red & black fruits with hints of oak.
Bodegas El Coto, Rioja, Spain

La Marchesana Primitivo

GP; Primitivo, trocken
Aromen von Kirsch-Kompott & Roter Grütze. Noten von rauchigem Speck, schwarzen Oliven, Vollmilch-Schokolade, Vanille & Salbei. Apulien, Italien

0.75L 29,00€
0.1L 4,50€

GP; Primitivo, dry
Aromas of cherry compote & red berry compote. Notes of smoky bacon, black olives, milk chocolate, vanilla & sage. Puglia, Italy

Chateau Peyredoulle Blaye Côtes de Bordeaux

AOP; Merlot, Malbec, Petit Verdot; trocken
Reife Kirschen, schwarze Johannisbeeren, Pflaume sowie Nuancen von Gewürzen & Zedernholz. Weiche Tanninstruktur & ein langer Abgang. Bordeaux, Frankreich

0.75L 35,00€
0.1L 5,50€

AOP; Merlot, Malbec, Petit Verdot; dry
Ripe cherries, blackcurrants, and plum, along with nuances of spices & cedarwood. Soft tannin structure & a long finish. Bordeaux, France