WILLKOMMEN IM „TISCHLEIN DECK‘ DICH” IN TELTOW

Märchenhaft genießen



Tischlein 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

TASTING & SHARING

Deutsch-französisches Sharing-Konzept mit mediterranen & arabischen Einflüssen

Die Idee: „Tischlein deck dich“ steht für gemeinsames Essen, Probieren und Teilen. Je nach Personenzahl, die sich das Gericht bestellen, halbiert sich der Preis bei 2 Personen oder 3 Personen drittelt sich der Preis. Jedoch bleibt die Portionsgröße bei einer Einzelperson genauso groß wie bei 2 oder 3 Personen, die sich das Gericht teilen. Die Gerichte kommen in die Mitte des Tisches und werden gemeinsam entdeckt. Französische Küche trifft auf deutsche Klassiker, mediterrane Aromen und feine orientalische Akzente.

Natürlich können die Gerichte auch als Einzelperson bestellt werden zum vollen Preis.

A German-French sharing concept with Mediterranean and Arabic influences

The idea: ‘Tischlein deck dich’ is all about eating, tasting and sharing together. Depending on the number of people ordering the dish, the price is halved for two people or divided into thirds for three people. However, the portion size for a single person remains just as large as it is when 2 or 3 people share the dish. The dishes are placed in the centre of the table and enjoyed together. French cuisine meets German classics, Mediterranean flavours and subtle Middle Eastern touches.

Of course, the dishes can also be ordered by a single person at the full price.

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.

Tischlein Deck Dich
in TELTOW

Tatar vom Rind *(A1,C,G,N,O)* **14,00 €**
Rindertatar, Senf, Schalotte, Eigelbcreme, gerösteter Brotchip
Beef tartare, mustard, shallot, egg yolk cream, toasted bread crisp

Gebratene Jakobsmuschel *(A1,G,H2,M,N,O)* **12,00 €**
Selleriecreme, Apfel, Beurre blanc, Haselnuss, Kräuteröl
Pan-fried scallops, celery cream, apple, beurre blanc, hazelnut, herb oil

Geräucherte Karotte *(F,H,N,O,P)* **9,00 €**
Hummus, Dukkah, Granatapfel, Minze, Tahini
Smoked carrot , Hummus, dukkah, pomegranate, mint, tahini

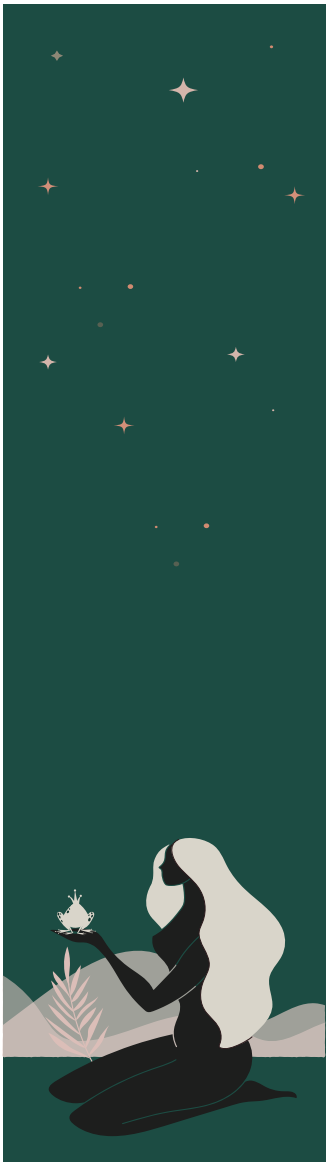
Spitzkohl geschmort *(G,H3,N,O)* **9,00 €**
Sauerkraut, Estragon, Walnuss
Braised pointed cabbage, Sauerkraut, tarragon, walnut

Confierte Garnelen (3 Stk.) *(A1,B,G,N,O)* **12,00 €**
Maiscreme, Limette, Jalapeno
Confit prawns (3 pieces), cream of sweetcorn, lime, jalapeño

Kartoffel & Comté *(A1,G,N,O)* **15,00 €**
Kartoffelsud, Comté Schaum, Schnittlauch, knusprige Kartoffel
Potato stock, Comté foam, chives, crispy potato

Gebratener Blumenkohl *(A1,H1,G,N,O,P,R)* **9,00 €**
Miso-Tahini, geröstete Mandeln, Rosinen, Petersilie, Zitronenjoghurt
Roasted cauliflower, miso-tahini, toasted almonds, raisins, parsley, lemon yoghurt

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."

Tischlein Deck Dich
in TELTOW

Geschmorte Rinderbacke *(A1,G,N,O)* **19,00 €**
Wurzelgemüse, Perlzwiebeln, Kartoffel
Braised beef cheek, root vegetables, pearl onions, potato

Maishähnchen „Café de Paris" *(A1,G,N,O)* **18,00 €**
Café-de-Paris-Butter, Bimi, Jus
'Café de Paris' corn-fed chicken, Café de Paris butter, Bimi, jus

Wolfsbarsch aus dem Ofen *(A1,G,N,O)* **18,00 €**
Fenchel, Olive, Zitronen-Beurre-Blanc
Oven-baked sea bass, fennel, olives, lemon beurre blanc

Geschmorte Aubergine *(A1,G,N,O)* **17,00 €**
Couscous, Feta, Minze, Harissa-Joghurt
Braised aubergine, Couscous, feta, mint, harissa yoghurt

Grießflamerie *(A1,C,G)* **10,00 €**
Vanille, Mandel, Mandarine
Semolina flan, vanilla, almond, mandarin

Karamell Törtchen *(A1,C,G)* **10,00 €**
Passionsfrucht in Textur
Caramel tartlets, passion fruit texture

Creme Catalan *(A1,C,G)* **10,00 €**
Blaubeeren, Minze
Blueberries, mint

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.

Tischlein deck dich
in TELTOW

WEIN-EMPFEHLUNG *"Wine recommendation"*

2025 • Von Winning *(7)* 0,1L/6,00€ · 0.75L/39,00€

Sauvignon Blanc / trocken
Das Deidesheimer Weingut bewahrt durch den Ausbau im Edelstahl die präzise Frucht dieses Sauvignons. Maracuja, Stachelbeere und Zitronengras sorgen für aromatischen Schwung.

Sauvignon Blanc / dry
By ageing the wine in stainless steel, the Deidesheim winery preserves the precise fruitiness of this Sauvignon. Passion fruit, gooseberry and lemongrass provide aromatic vibrancy.

2025 • Berthier *(7)* 0,1L/9,00€ · 0.75L/62,00€

Sancerre Rosé / bio
Die Brüder Berthier keltern diesen Loire-Rosé aus Pinot Noir. Weiße Johannisbeere und Weinbergpfirsich prägen seine zarte Frucht, getragen von lebendiger Säure und feiner Struktur.

The Berthier brothers produce this Loire rosé from Pinot Noir. Whitecurrant and vineyard peach define its delicate fruitiness, underpinned by lively acidity and a fine structure.

2025 • Karsten Peter *(7)* 0,1L/6,00€ · 0.75L/39,00€

Ancestral / Chardonnay
Mit seinem eigenen Weingut in Bad Dürkheim setzt Karsten Peter auf Klarheit und Herkunft. Der Chardonnay verbindet gelbe Frucht und Kräuternoten mit einer straffen, mineralischen Linie. Überwiegend im Edelstahl ausgebaut, begleitet er den Wolfsbarsch aus dem Ofen mit Fenchel, Oliven und Zitronen-Beurre blanc; seine Frische trägt die Sauce.

With his own vineyard in Bad Dürkheim, Karsten Peter focuses on clarity and provenance. This Chardonnay combines yellow fruit and herbal notes with a crisp, mineral character. Matured predominantly in stainless steel, it pairs beautifully with the oven-baked sea bass served with fennel, olives and lemon beurre blanc; its freshness complements the sauce.

2024 • Philipp Kuhn *(7)* 0,1L/8,00€ · 0.75L/52,00€

Pinot Noir 'Tradition' trocken / bio
Philipp Kuhn ist in Laumersheim in der nördlichen Pfalz verwurzelt. Sein Pinot Noir vereint Kirsche und Waldbeeren mit Anklängen von Kaffee, dunkler Schokolade und Gewürzen. Zum Maishähnchen mit Café-de-Paris-Butter, Bimi und Jus ist er eine elegante Rotweinalternative: Die feine Struktur begleitet das Geflügel, die Würze greift die Jus auf.

Philipp Kuhn has his roots in Laumersheim in the northern Palatinate. His Pinot Noir combines cherry and wild berries with hints of coffee, dark chocolate and spices. Paired with spring chicken served with Café de Paris butter, Bimi and gravy, it makes for an elegant red wine alternative: its delicate structure complements the poultry, whilst its spice notes echo the gravy.

2021 • Chateau Brun *(7)* 0,1L/10,00€ · 0.75L/68,00€

Saint-Émilion Grand Cru
Das familiengeführte Chateau blickt in Saint-Émilion auf eine Geschichte bis 1571 zurück. Merlot steht im Mittelpunkt der Cuvée; die Reben wachsen auf ton und kalkgeprägten Böden. Unsere klassische Bordeaux-Empfehlung zur geschmorten Rinderbacke mit Wurzelgemüse, Perlzwiebeln und Kartoffel: Die Cuvée begleitet die kräftigen Schmoraromen.

This family-run château in Saint-Émilion can trace its history back to 1571. Merlot is at the heart of the cuvée; the vines grow on clayand limestone-rich soils. Our classic Bordeaux recommendation to accompany braised beef cheek with root vegetables, pearl onionsand potatoes: this cuvée complements the rich, savoury flavours of the braised dish.

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 TELTOW

Märchenhaft genießen



Tischlein Deck Dich

in TELTOW

GETRÄNKEKARTE

Grimm’s Hotel Berlin-Potsdam
Gonfrevillestraße 2 | 14513 Teltow | Germany

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

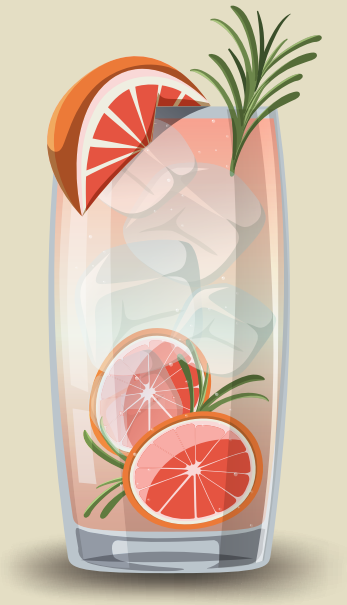
Grimm's Signatur Drinks



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)



„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 Deck Dich
in TELTOW

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 — 9,00€
Sarti Rosa Aperitif, Prosecco, Grapefruit, Minze
Sarti Rosa Aperitif, Prosecco, Grapefruit, Mint

Canonita Spritz — 9,00€
Canonita, Prosecco, Spritz

Bier vom Fass *Draft beer*

Oberbräu Hell *(A1,A2)*	0.3L	4,40€
	0.5L	5,90€
König Ludwig Hefeweizen Hell *(A1,A2)*	0.3L	4,40€
	0.5L	5,90€
Warsteiner Pils *(A2)*	0.3L	4,40€
	0.5L	5,90€
Alster Pils	0.3L	4,40€
	0.5L	5,90€

Aus der Flasche *From the bottle*

Berliner Kindl Weisse *(A1,A2,1)* **Himbeere, Waldmeister** *Raspberry, woodruff*	0.33L	4,50€
SudOst	0.5L	4,60€
König Ludwig *(A1,A2,1)* **Weißbier alkoholfrei** *Non-alcoholic wheat beer*	0.5L	5,90€
Warsteiner Pils *(A1,A2)* **Alkoholfrei** *Non-alcoholic*	0.33L	4,00€
Warsteiner Alster *(A1,A2,3)* **Alkoholfrei** *Non-alcoholic*	0.33L	4,50€

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



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

Tischlein Deck Dich
in TELTOW

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 — 3,20€
Still / sparkling — 0.75L — 7,00€

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

Coca-Cola, Cola Zero, Fanta, Spezi, Sprite — 0.2L Flasche — 3,50€ / 0.4L Glas — 5,90€

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 — 3,50€
0.4L — 5,90€

Kaffeespezialitäten *Coffee specialities*

Espresso/Doppio *(10)*

3,20€ / 4,80€

Kaffee *(10)*

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?"

Tischlein Deck Dich
in TELTOW

COCKTAILS & LONGDRINKS

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

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

Whiskey Highball 9,00€
Whiskey, Ginger Ale

Negroni 12,00€
Gin, Campari, Vermouth, Orange

Espresso Martini *(1,2,7)* 12,00€
Wodka, Kaffeelikör, Espresso, Zuckersirup
Vodka, coffee liqueur, espresso, sugar syrup

Klassischer Daiquiri *(2,5,0)* 9,00€
weißer Rum, Limettensaft, Zuckersirup
White rum, lime juice, sugar syrup

Klassischer Margarita *(2,5,0)* 9,00€
Tequila, Limettensaft, Zuckersirup
Tequila, lime juice, sugar syrup

Old Fashioned *(1,2,0)* 9,00€
Bourbon, Zuckersirup, Angosturabitter
Bourbon, sugar syrup, Angostura bitters

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

SPIRITUOSEN

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€

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 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.

Tischlein Deck Dich
in TELTOW

WEINKARTE
Wine list

Flaschenweine *Bottled wines* *(5,R)*

Schaumweine *Sparkling wines*

Schloss Friedelsheim Riesling Sekt Brut

DSbA, trocken, Riesling — **0.75L 45,00€**
Animierender und edler Schaumwein mit frischem und fruchtigem Geschmack. Traditionelle Flaschengärung. — **0,1L 7,00€**
Vier Jahreszeiten Winzer eG, Pfalz, Deutschland

DSbA, dry, Riesling
Animating and noble sparkling wine with fresh and fruity taste.
Traditional bottle fermentation.
Four Seasons Winzer eG, Palatinate, Germany

Geldermann Cremant Baden Brut

Cuvée aus Chardonnay, Spätburgunder, Weißburgunder. — **0.75L 52,00€**
Duft von weißen Blüten & frisch geschnittenem Obst.
Samtiger Körper mit finessenreicher Eleganz & feiner Perlage.
Baden, Deutschland

Aroma of white blossoms & freshly cut fruit.
Velvety body with elegant finesse & fine perlage. Baden, Germany

Geldermann Cremant Baden Rosé Brut

Cuvée aus Chardonnay, Schwarzriesling, Spätburgunder, Weißburgunder. Intensive Aromen von frischen Wald- &Erdbeeren. Lebendiger Perlage, fester Struktur und einem nachhaltigen Abgang. Baden, Deutschland — **0.75L 59,00€** / **0.1L 9,00€**

Intense aromas of fresh wild strawberries. Lively perlage, firm structure and a persistent finish. Baden, Germany.

Grimm´s Edition (Flaschenweine) *(5,R)*

Wünsch dir was *Weiß*

IGT; trocken; Sauvignon Blanc — **0.75L 29,00€**
Körpereich, aromatisch mit Nuancen nach reifem Obst & exotischen grünen Noten. — **0.1L 4,50€**
Vitivinicola Barazza, Venetien/Trevisio, Italien

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 — **0.75L 29,00€**
Trocken & umhüllend mit einem leichten tanninhaltigen Abgang. — **0.1L 4,50€**
Vitivinicola Barazza, Venetien/Trevisio, Italien

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

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

Tischlein Deck Dich
in TELTOW

WEINKARTE
Wine list

Weiß *White*

P.J. Valckenberg, Riesling, QbA trocken

Duft nach grünem Apfel, Pfirsich und Zitrus.	**0.75L**	**32,00€**
Rassig, ansprechend, harmonisch, gut eingebundenen	**0,1L**	**5,00€**
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**	**32,00€**
Harmonisch, unkompliziert mit vollem Aroma.	**0,1L**	**5,00€**
Angenehm erfrischende Säure.		
Rheinhessen, Deutschland		

QbA; Pinot Blanc-Chardonnay, dry
Harmonious, uncomplicated, and full-flavored.
Pleasantly refreshing acidity. Rheinhessen, Germany

Grauburgunder Q.b.A.

2021, Trocken, reifer Birnen- & Melonenduft,	**0.75L**	**32,00€**
mit cremigen Schmelz & mineralischem Finish	**0,1L**	**5,00€**
Weingut MANZ, Rheinhessen		

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

Weinschorle *Wine spritzer*

	0.2L	**8,00€**

Rosé

Leitz "Eins-Zwei-Dry"

QbA; Pinot Noir, trocken.	**0.75L**	**32,00€**
Aromen von reifen Erdbeeren, Veilchen, Himbeeren &	**0.1L**	**5,00€**
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

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

Tischlein Deck Dich
in TELTOW

WEINKARTE
Wine list

Rot *red*

El Coto Crianza Rioja

DOC; Tempranillo, trocken — **0.75L 32,00€**
Dunkle granatrote Farbe, Aromen von roten & schwarzen Früchten mit Eichennoten. — **0.1L 5,00€**
Bodegas El Cote, Rioja, Spanien

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 — **0.75L 29,00€**
Aromen von Kirsch-Kompott & Roter Grütze. Noten von rauchigem Speck, schwarzen Oliven, Vollmilch-Schokolade, Vanille & Salbei. Apulien, Italien — **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 — **0.75L 35,00€**
Reife Kirschen, schwarze Johannisbeeren, Pflaume sowie Nuancen von Gewürzen & Zedernholz. Weicher Tanninstruktur und einem langen Abgang. Bordeaux, Frankreich — **0.1L 5,50€**

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 35,00€**
Süße Beerennote, die ergänzt wird durch vegetabilen Aromen & einem leichten Duft von Zedernholz. — **0.1L 5,50€**
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

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