



Liebe Gäste

Herzlich Willkommen bei uns auf dem Sürther Bootshaus.  
Unsere Küche bereitet die Speisen ausschließlich frisch  
und mit viel Sorgfalt zu.

Wir bitten um Verständnis für eventuelle Wartezeiten,  
gerade bei größeren Bestellungen.

\*\*\*\*\*

## Öffnungszeiten

\*\*\*\*\*

Mittwoch - Samstag von 15:00 Uhr - 23:00 Uhr

Küche ab 16:00 Uhr - 21:15 Uhr ( Bestellannahmeschluß )

Kaffee & Kuchen von 15:00 - 17:00

( Sommermonate März-September )

Sonn & Feiertage von 12:00 Uhr - 23:00 Uhr

Küche 12:00 Uhr - 14:15 Uhr ( Bestellannahmeschluß )

Küche 16:30 Uhr - 21:15 Uhr ( Bestellannahmeschluß )

Montag+Dienstag Ruhetag

\*\*\*\*\*

**Unsere Speisekarte gestaltet sich mehrmals wöchentlich  
neu nach tatsächlichem Einkauf**

Sürther Bootshaus, Sürther Leinpfad o. Nr., 50999 Köln

web. [www.suerther-bootshaus.de](http://www.suerther-bootshaus.de)

Mail [info@suerther-bootshaus.de](mailto:info@suerther-bootshaus.de)

Tel.: 02236 - 33 166 38

Die Öffnungszeiten sind bitte unter Vorbehalt zu beachten.  
Die aktuellen Öffnungszeiten entnehmen Sie bitte der Webseite  
bzw. erfragen Sie diese telefonisch



## Bayrische Woche vom 02.10.-13.10.24

### Kleinigkeiten / Vorspeisen / Suppen

Regensburger Wurstsalat mit Essiggurken & roten Zwiebeln, herzhaft mariniert, Laugenbrezel > € 9,90

Kräftige Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse, gefüllte Teigtaschen, Kräuter > € 7,50

Paar Weißwürstchen vom Tegernsee im Sud, mit Süßem Senf , Laugenbrezel > € 7,90

Hausgemachter Obatzta ( Brie mit Paprika ) mit Roten Zwiebeln und Landbrot > € 7,90

### Deftig & Co

Brotzeiteller > mit Landjäger, Brezeln, Radi, Obatzta, Kartoffelsalat in Essig/Öl

Schweinsbraten, Blauschimmelkäse, Bergkäse , Kaminwurz, Essiggurke

Luftgetrockneter Schinken roh & gekocht ,Griebenschmalz ,Butter und Bauernbrot > € 19,50

Krustenbraten vom Schwein mit herzhafter Biersauce, Kartoffelklöße und Sauerkraut > € 17,90

Ofenfrischer Leberkäs (Schlömer Rodenkirchen) Spiegelei und Hausgemachter Kartoffelspecksalat > € 17,50

Ofenfrische knusprige Bayrische Schweinshaxe mit kräftiger Jus ( 1200 g ) mit Landbrot > € 18,50

Ofenfrische knusprige Schweinshaxe mit Sauerkraut & Kartoffelklößen, Bratensauce > € 21,50

Klassisches Almochsengulasch herzhaft gewürzt mit Kartoffelklößen halb/halb > € 18,50

Zwiebelrostbraten vom Angus Rumpsteak ( Evita Argentinien grain Fed gefüttert ) 300 g rosa gegrillt mit herzhaften Schmorzwiebeln, Steak Frites und bunten Salaten der Saison > € 32,50

Original Nürnberger Rostbratwürstchen auf Fass-Sauerkraut mit Kartoffelstampf  
kräftige Jus / 6 Stück € 14,90 / 9 Stück € 17,90 / 12 Stück € 20,90



Bio-Lummerschnitzel goldgelb gebraten mit herzhaftem hausgemachten Kartoffelsalat in Essig/Öl mit krossem Speck & Zwiebeln, Kräuter, mariniertes Rindfleisch mit Schnittlauch > € 18,50

Klassisches Wiener Schnitzel vom Bio Kalbsrücken geschnitten, goldgelb in Butterschmalz ausgebacken mit Frites / Preiselbeeren / bunte Salate > € 27,50  
( auf Wunsch mit marinierten Kartoffelgurken Salat )

Herzhaft gewürzte Käsespätzle mit Röstzwiebeln & Bergkäse /bunter gem. Salat > € 14,50

Klassische marinierte Backhendl Streifen von der Bio Hähnchenbrust goldgelb ausgebacken mit bunten Salaten > € 15,90

### Nicht Bayrisch

\*\*\*

Cordon Bleu vom Bio Kalbsrücken geschnitten, klassisch gefüllt mit herzhaftem Käse & Schinken mit Pommes Frites / bunte Salate / Zitrone > € 28,90

Marinierte & gegrillte Angus Steakhüfte ca 250 g ( Qualität Grain Fed ) mit Steak Frites / bunte Salate / Kräuterbutter / > € 26,50

Bio Lummerschnitzel vom Duke of Berkshire ca. 280g goldgelb in Butterschmalz ausgebacken mit Steak Frites / bunte Salate / Zitrone > € 19,50  
wahlweise mit Champignonrahmsauce / Pfeffersauce von grünen Madagaskarkörnern oder Chilihollandaise

### Dessert

Bayrische Rote Grütze mit Vanillesoße > € 7,50  
Vanillecreme mit Pflaumenkompott > € 7,50  
( Nachspeise enthält Alkohol)



## Vorspeisen & Suppen & Kleinigkeiten / Zwischengänge

\*\*\*\*\*

Carpaccio vom Argentinischen Weide Rind / Staudensellerie / Parmesan / Salat > € 14,50

Kräftige Rinderkraftbrühe mit Kräutern & Gemüsestreifen > € 7,50

Kleiner bunter Salat mit Burrata/Pesto & Tomaten/Extra Virgin Olivenöl & Alten Balsamico > 9,90

Holländische Matjes mit kleinen Speckbohnen/gehobelten Zwiebeln / Schwarzbrot & Butter  
kleiner Salat > € 9,50

## Hauptgänge

Klassisches mariniertes Backhändl goldgelb ausgebacken mit Wildkräuterli Salat > € 16,50

Bunte Salate mit gepfefferten Filetstreifen vom US Filet in Cognac flambiert > € 19,90

Hausgemachte pikante Kalbsfrikadellen auf Kartoffelstampf mit geschwenktem Spitzkohl in  
Kräuterrahm / Burgunderjus > € 17,50

Currywurst Nr. 1 mit pikanter hausgemachter Sauce / Steak Frites > € 11,90

Brust und Keule vom Eifler Bio Huhn / mariniert / paniert und goldgelb in Butterschmalz ausgebacken mit  
Pommes Frites & bunten Salaten / Aioli Dip > € 17,50

Spanferkelrücken Bio Hof aus der Eifel / Cross auf der Schwarte gegrillt / mit Kartoffelstampf &  
Spitzkohlgemüse in Rahm / kräftige Burgunderjus > € 21,50

Oma`s hausgemachte Rinderroulade in kräftiger typischer Sauce mit Bio Rotkohl  
und Kartoffelklößen > € 19,50

Bretonische Miesmuscheln / aus dem Atlantik / im herzhaften Sud a la Provence mit Kräutern / Aromen  
/ Knoblauch / Pommes Frites / > € 23,50

Gegrilltes Kalbskotelette vom Bio Hof Peters Farm ( 300 g ) / geschwenkte Kräuterkartoffel /  
Burgunderjus und bunten Salaten in Mango-Minze Dressing > € 28,50

In Butterschmalz gebratenes Duett vom Heilbutt Filet und Bio Lachs ( Label Rouge Frankreich)  
auf Grillgemüse und kleinen Rosmarinkartoffeln > € 24,50

Mariniertes & gegrilltes Roastbeef rosa mit hausgemachter Sauce Remoulade / gebratenen  
Schwenkkartoffeln und bunten Salaten > € 19,90

Irishes Bio Flank Steak / Grain Fed / mariniert und im Feuer gegrillt mit Frites und bunten Salaten /  
Kräuterbutter > € 27,50

\*\*\*\*\*

„Lummerschnitzel von Bio Hersteller Duke of Berkshire klassisch in Butterschmalz goldgelb  
ausgebacken mit Pommes Frites und bunten Salaten“

dazu wahlweise > Champignonrahmsauce o. grüner Pfeffersauce o. Chilihollandaise > € 19,50

Ofenkartoffel gefüllt mit Kräuterquark & kleinem marinierten Gemüse,  
bunte Salate mit Nüssen & Kernen > € 14,50

\*\*\*\*\*

## Dessert

Schokotörtchen mit Flüssigem Kern, Sahne & Früchte > € 8,50

Klassisches Panna Cotta mit Himbeermark > € 7,50

Mousse au chocolat > € 7,90



## VORSPEISEN & SALATE

\*\*\*

Bruschetta Classico mit Tomatensalsa und Pesto > € 5,50

Bruschetta Classico mit Tomatensalsa und Pesto und Mozzarella gratiniert > € 5,90

5 Gambas <sup>8/12</sup> Seewater fresh Qualität im herzhaften Knoblauchöl gebraten, mit Kräutern, Chili und kleinem Gemüse in der Pfanne serviert > € 18,90

Vital Salat mit gerösteten Kürbis & Sonnenblumenkernen, karamellisierten Walnüssen & Früchte der Jahreszeit, im hausgemachten frischem French Dressing  
> klein € 9,50 / groß € 14,90

Ziegenkäse mit Honig Thymiankruste im Briqueteig gebacken,  
bunte Salate der Saison mit gerösteten Kürbiskernen & karamellisierten Walnüssen im hausgemachten French Dressing > € 17,90

Bunter Salat mit Wiesenkräutern im hausgemachten French Dressing mit gegrillten und marinierten Putenbruststreifen > klein € 9,90 / groß € 17,90

## Klassiker

\*\*\*

Cordon Bleu vom Kalb klassisch gefüllt mit pikantem Käse & geräucherten Kochschinken, in Butterschmalz ausgebacken, Zitrone, mit Pommes Frites & bunten Salaten > € 28,90

Wienerschnitzel klassisch Original in Butterschmalz ausgebacken, Wildpreiselbeeren, Zitrone, mit Pommes Frites & bunten Salaten > € 27,50

## KINDER ESSEN

\*\*\*

3 Stück IGLO Fischstäbchen mit Pommes Frites > € 6,50

Putenschnitzel mit Pommes Frites & > € 9,90

Pommes Frites mit Ketchup & Mayonnaise > € 4,20

Für Beilagen Änderungen berechnen wir einen Aufpreis von € 2,50



## Herzhaft marinierte Steaks von unserem Wassergrill im Feuer gegrillt

Arg. Rumpsteak von der Edelrasse Evita, 120 Tage Grain Fed gefüttert,  
top marmoriert, hoch geschnitten ca. 300 g > € 26,50  
ca. 450 g > € 34,50

Arg. Steakhüfte, von der Edelrasse Evita, 120 Tage Grain Fed gefüttert  
Intensiver Geschmack, ca. 200 g > € 21,50  
ca. 250 g > € 23,50

Arg. Rinderfilet, von der Edelrasse Evita, 120 Tage Grain Fed gefüttert,  
intensiver Geschmack, butterzart, kleine Marmorierung, ca. 200 g > € 27,50  
ca. 250 g > € 33,50

Top US Texas Nebraska Entrecôte 180 Tage Grain Fed gefüttert kleiner Fettkern,  
top marmoriert, intensiver Geschmack, ca. 300 g > € 27,50 ( nur zum Teil Verfügbar )  
ca. 450 g > € 35,50

US Texas Nebraska „ Terres Major „ 180 Tage Grain Fed gefüttert,  
feine Marmorierung, intensiver Fleischgeschmack, zart wie Rinderfilet intensiv wie Rumpsteak  
ca. 300 g > € 25,50 ( nur zum Teil Verfügbar )

Australien Flanksteak, 180 Tage Grain Fed gefüttert super feine Marmorierung,  
intensiver Fleischgeschmack, ca. 300 g > € 25,50 ( nur zum Teil Verfügbar )

Eifler Milchkalbssteakhüfte vom Bio Hof, zertifizierte Aufzucht, sehr feiner Geschmack,  
butterzart, feine Struktur, ca. 200 g > € 23,50 ( nur zum Teil Verfügbar )  
ca. 250 g > € 25,50

### Beilagen zu den Steaks

Hausgemachte Kräuterbutter	€ 2,50
Steak Frites / Pommes Frites	€ 4,20
Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln	€ 4,50
mit Kräuter-Quark gefüllte Ofenkartoffel	€ 4,90
bunter gemischter Salat klein	€ 4,90
bunter gemischter Salat groß	€ 8,90
Chili- Hollandaise	€ 4,00
Champignonrahm	€ 4,00
Madagaskar Pfeffersauce	€ 4,50

## Biere

Gaffel Kölsch vom Fass 0,2 l	€ 2,20
Gaffel Wiess Flasche 0,33 l	€ 3,50
Benediktiner Hefe Fl. 0,5 l	€ 4,90
Budweiser vom Fass 0,3 l	€ 3,70
Gaffel Frei Fl. 0,33 l	€ 3,10
Benediktiner alkoholfrei Fl. 0,5 l	€ 4,90
Malzbier Fl. 0,33 l	€ 2,90

## Aperitif

### Martini

Bianco, Rosso, Extra Dry 4 cl	€ 4,50
-------------------------------	--------

### Sherry

Dry. Medium, Cream 4 cl	€ 4,00
Portwein rot 4 cl	€ 3,90
Winzersekt Trier 0,1 l	€ 6,50
Aperol Spritz 2 0,3 l	€ 7,90
Limoncello Spritz 2 0,3 l	€ 7,90
Lillet Wild Berry 0,3 l	€ 7,90

## Spirituosen

Korn / Fürst Bismarck 2 cl	€ 2,20
Quzo 2 cl	€ 3,50
Malteser 2 cl	€ 3,50
Jubiläums Aquavit 2 cl	€ 4,00
Linie Aquavit 2 cl	€ 3,90
Calvados 2 cl	€ 4,50
Gin de Cologne 2 cl	€ 6,00
Gin de Cologne Rose 2 cl	€ 6,00
Pernod / Ricard 2 4 cl	€ 4,50
Grappa Chardonnay Nonin 2 cl	€ 5,20
Grappa Scavi Ray 2 cl	€ 4,50
Tequilla Silver / Gold 2 cl	€ 3,50

## Cognac

Remy Martin V.S.O.P. 2cl	€ 6,00
Hennessy V.S.O.P. 2 cl	€ 6,00

## Weinbrand / Brandy / Rum

Osborne Veterano 2 cl	€ 4,10
Bobadilla 103 2 cl	€ 4,10
Carlos 1 2 cl	€ 4,50
Vecchia Romagna 2 cl	€ 4,50
Rum Don Papa 2 cl	€ 6,50
Asbach 2 cl	€ 3,80

## Liköre

Amaretto 2 cl	€ 3,50
Sambuca 2 cl	€ 3,50
Baileys 4 cl	€ 3,50
Ramazotti 4 cl	€ 4,50
Averna 4 cl	€ 4,50
Jägermeister 2 cl	€ 3,50
Fernet Branca 2 cl	€ 3,00
Kabänes 2 cl	€ 2,90
Kümmerling	€ 2,20
Gaffel Schwesterherz 2cl	€ 3,50

## Brände von Birkenhof Brennerei

Alte Himbeere 2 cl	€ 4,90
Alte Williams Christ 2 cl	€ 4,90
Alte Marille 2 cl	€ 4,90
Haselnuss 2 cl	€ 4,90

## Brände von Unterthurner Waldner Südtirol

Himbeere 2 cl	€ 5,90
Williams Christ 2 cl	€ 5,90

## Whiskey Scotch

Johnnie Walker 4 cl	€ 5,50
Glenfiddich 4 cl	€ 5,90
Tullamore Dew 4 cl	€ 6,50
Dimpel Gold. Select. 4 cl	€ 6,50

## Whiskey Bourbon

Jack Daniels 4 cl	€ 6,00
Jim Beam 4 cl	€ 6,00

Alle Longdrinks mit 4 cl Alkohol € 7,90

1 Koffeinhaltig / 2 Farbstoff / 3 Chininhaltig / 4 Taurin

Service & MwSt. included

## heiss

Kaffee	€ 3,20
Espresso / macchiato	€ 3,20 / € 3,30
Cappucino italiano	€ 3,50
Latte macchiato	€ 4,50
Milchkaffee	€ 4,40
Heiße Schokolade mit Milchschaum	€ 4,10
Heiße Schokolade	€ 4,10
Tee : Schwarz, Pfefferminz , Kamille, Apfel, grüner Tee , Früchte	€ 3,20
Irish Coffee	€ 5,90
heißer Amaretto mit Sahne	€ 4,20
Grog	€ 5,50

## Säfte Vaihinger

Orangensaft 0,2 l	€ 3,40
Apfelsaft 0,2 l	€ 3,40
Tomatensaft 0,2 l	€ 3,40

## Wein des Monats Rheinhessen

„Strandwein“ Chardonnay 2020  
fruchtiger leichter bekömmlicher  
Sommerwein von der Nahe

0,2 l € 7,50      0,75 l € 27,90

als Rose „ Strandwein“  
die Provence in Köln

spritzige fruchtige Johannesbeere Note

0,2 l € 7,50      0,75 l € 27,90

## alkoholfrei

Afri Cola , Afri o.Z. 1 2 Fl. 0,2 l	€ 3,00
Bluna Orange 2 Fl. 0,2 l	€ 3,00
Bluna Zitrone 2 Fl. 0,2 l	€ 3,00
Schweppes Fl. 0,2 l	€ 3,20
Bitter Lemon, Tonic Water 2 / 3	
Gerolsteiner Fl. 0,25 l	€ 3,20
Still, Naturell, Medium	
Gerolsteiner Fl. 0,75 l	€ 7,80
Still, Naturell, Medium	
Gaffel Fassbrause Fl. 0,33 l	€ 3,10
Zitrone / Orange	
Apfelschorle 0,33 l	€ 3,10
Rhabarberschorle 0,33 l	€ 3,10
Traube Maracuja 0,33 l	€ 3,10
Tafelwasser 0,2 l	€ 2,20

## Wein des Monats Frankreich (Hollywood)

„ Chateau MIRAVAL „  
Cotes de Provence Rose AOP  
Weingut Jolie-Pitt & Perrin  
trockener & fruchtig nach Himbeere &  
Melone schmeckend

Cuvee aus Grenache & Syrah

0,75 l € 44,50



## Rotwein offen 0,2 l

**Cabernet IGP Azienda Agricola Cavazza Veneto**  
weich und rund, sehr schöne Beerenfrucht  
0,2l € 7,50 FI.1 l € 33,00

**Merlot Pays d`Oc trocken , IGP Cellier des  
Vicomtes, kraftvoll & weich , schöner Duft  
nach Beeren, gehaltvoll, Frankreich**  
0,2l € 7,50 FI.1 l € 33,00

**Rioja Letargo Tempranillo**  
Bodegas d Mateos Spanien rubinrot, kräftig  
feine Tanninstruktur, ausgeprägte Fruchtnote  
0,2 l € 7,50 FI. 0,75 l € 26,50

**Primitivo di Manduria aus dem Apulien**  
Italien, kräftig, vollmundig, angenehm samtig  
0,2 l € 7,90 FI. 0,75 l € 29,00

**Spätburgunder Ahr Weingut Nelles**  
Schieferboden, trocken Gehaltvoll  
0,2 l € 7,50 FI. 0,75 l € 27,50

## Flaschenweine Rot

**Conde de Valdemar Crianza Do, Rioja**  
große Fülle , schwarze Johannesbeere , zartes Holz  
FI. 0,75 l € 32,50

**Chianti Colli Senesi DOCG**  
Azienda A. Salcheto Italien  
Kirschfrucht, ausgeprägtes Bukett nach Früchten  
FI. 0,75 l € 34,50

**Pinot Noir Domaine Girard Languedoc**  
Frankreich, trocken ausgeprägte Frucht  
FI. 0,75 l € 29,50

**Azienda CA dei Frati Lombardei**  
**Benaco Bresciano Ronchedone Lombardei**  
Ausgewogen frische angenehme Kirschfrucht  
FI. 0,75 l € 49,50

## Schorle

Weinschorle 0,2 l € 5,90

## Weißwein offen 0,2 l

**Pinot Grigio IGP Azienda Agricola Cavazza**  
Veneto fruchtig & frische Note, weicher Abgang  
0,2l € 7,50 FI.1 l € 34,50

**Weissburgunder QbA trocken Weingut Reith**  
Rheinhessen , klare Frucht nach Apfel & Birne  
0,2l € 7,50 FI.1 l € 34,50

**Grauburgunder QbA trocken Weingut Amba**  
Rheinhessen , klare Frucht nach Apfel & Birne  
0,2l € 7,60 FI.1 l € 34,50

**Grauburgunder QbA trocken Weingut Frieden**  
Mosel Nittel , aromatisch , fruchtig , angenehm  
0,2l € 7,90 FI.0,75 € 29,00

**Chardonnay trocken Vaulcluse VDP**  
milde Säure, sehr schöne frische & weich  
0,2l € 7,50 FI. 0,75 l € 26,00

**Campalar Verdejo / Viura , Rueda DO**  
Sangiovese Anno O aus der Toskana  
angenehme Frucht, sehr schöne frische & Exotisch  
0,2l € 7,60 FI. 0,75 l € 28,50

**Lugana Tenuta Rovaglia „ Limne „**  
Strohgelb, exotisch, Pfirsichduft, samt & weich  
0,2 l € 7,90 FI.0,75 l € 29,50

## Flaschenweine Weiss

**Lugana DOC , Ca di Frati , Lombardei**  
komplexe Frucht nach Aprikose & Mandel  
FI. 0,75 l € 39,50

**St. Michael Schulthausser**  
Pinot Bianco , strohgelb, ausgeglichen fruchtig  
FI. 0,75 l € 36,50

**Edesheimer Grauburgunder Kabinett trocken**  
Weingut Diehl,  
trocken frische leichte Frucht  
FI. 0,75 l € 32,50

**Sauvignon Blanc Cotes des Duras ,Domaine de**  
Laulan Frankreich , trocken & Fruchtig  
FI. 0,75 l € 29,50

**Gavi Salluvii DOCG Castellari Bergaglio**  
Italien Feine Pfirsich Note ausgewogen  
FI. 075 l € 32,50

## Rose offen 0,2 l

Rose QBA Weingut Krieger Pfalz  
trocken ausgewogen & frisch  
0,2 l € 7,60 Fl. 0,75 € 27,50

## Flaschenwein Rose

Rosa dei Frati Riviera del Garde  
Classico Chiaretto  
Azienda Agricola Ca dei Frati  
trocken ausgewogen, feine Beerennote  
Fl. 0,75 € 39,50

## Sekt offen 0,1 l

Winzersekt extra dry  
Bernard Massard Trier  
Trocken, ausgewogen

0,1 l € 6,50 Fl. 0,75 € 28,50

## Etienne Crémant Bouvet de Loire

Brut von Bouvet Ladubay  
frisch, mineralisch, fruchtig, elegant  
angenehme Perlage / Duft nach Aprikose

Fl. 0,75 l € 45,00

## Aperol Spritz mit Sekt 0,3 l

Glas 0,3 l € 7,90 (2)

## Limoncello Spritz mit Sekt 0,3 l

Glas 0,3 l € 7,90 (2)

## Lillet Blanc Wild Berry 0,3 l

Glas 0,3 l € 7,90 (2)

## Sekt Flasche

Schloss Vaux Cuvee Brut Jahrgang  
Klassische Flaschengärung nach  
Champagnerverfahren  
trocken ausgewogen Note nach Aprikose und  
Pfirsich feine Perlen  
Fl. 0,75 € 44,50

## Prosecco Flasche

Prosecco Frizzante Treviso Accordato  
Ambre Sri , Italien  
klassischer feiner Prosecco, milder fruchtiger  
Geschmack  
Fl. 0,75 € 28,50

## Champagner Flasche 0,375

Taittinger Cuvee Brut  
klassische Flaschengärung  
trocken ausgewogen Note nach Blüten & Vanille  
Fl. 0,375 € 42,50

## Champagner Flasche 0,75

Taittinger Cuvee Brut  
klassische Flaschengärung  
trocken ausgewogen Note nach Blüten & Vanille  
Fl. 0,75 € 85,00

Paul Bara Premier Cuvee Brut Reims  
Sehr feiner ausgeprägter Geschmack nach  
Aprikose, Vanille Blüten  
Fl. 0,75 € 86,50

Alle Weine / Sekt / Champagner enthalten  
Sulfite

*Frankreich meets Hollywood*  
**„Chateau MIRAVAL“**  
*fruchtiger leichter bekömmlicher*  
*Cotes de Provence Rose AOP*

*Weingut Jolie-Pitt & Perrin*

*trockener & fruchtig nach Melone &*  
*Himbeere chmeckend*

*Cuvee aus Grenache & Syrah*

**0,75 l € 44,50**