



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

\*\*\*\*\*

Montag von 15:00 Uhr – 23:00 Uhr ( immer Mottotag )

Küche ab 16:00 Uhr – 21:00 Uhr

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

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

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

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

Küche 16:30 Uhr – 21:00 Uhr ( Bestellannahmeschluß )

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 auch telefonisch  
**Änderungen sind vorbehalten**



### Vorspeisen & Suppen & Kleinigkeiten & Zwischengerichte

- \*Carpaccio vom Argentinischen Weiderind / Staudensellerie / Parmesan / Salat > € 15,50
- \*Herzhafte hausgemachte Rinderkraftbrühe klassisch mit Gemüsestreifen > € 7,90
- \*Klassische Hokaida Kürbiscrème / fruchtig / Curry / Kokos / Kerne / > € 6,90
- \*Deftiger Rheinischer Linseneintopf mit reichlich Bockwurst / Mettwurst / Gemüse & Kartoffeln  
kl. > € 7,50 / gr. > € 11,50

### Hauptgänge

\*\*\*\*\*

- \*Klassisch mariniertes Backhendl goldgelb ausgebacken mit gem. Wildkräuterli Salaten > € 16,50
- \*Currywurst Nr. 1 mit pikanter hausgemachter Sauce / Pommes Frites > € 11,90
- \*„Moules & Frites“ Bretonische Muscheln im klassischen herzhaften Sud / Gemüse / Knoblauch /  
Pommes Frites / Kräuter > € 23,90
- \*Bretonische Muscheln in fruchtigen pikanten Curry Sud mit Gemüse & Zwiebeln / Pommes Frites > € 22,90

\*\*\*\*\*

**Ofenfrische knusprige Brust und Keule von der Hafermastgans, klassisch im ganzen  
gegart mit Bio - Apfelrotkohl/handgedrehten Kartoffelklößen /  
herzhafte dunkler Gänsesauce / Marzipan-Zimtapfel > € 39,90  
und auf Wunsch mit Honigmaronen > € 41,50**

\*\*\*\*\*

- \*Französisches Rouget Barbet Filet / Rotbarbenfilet / in Olivenöl gebraten / geschmolzenen  
Kräuter Tomaten / kleines Gemüse & frisches geschwenktes Nudelnest > € 22,50
- \*Frisch von der Eifler Jagd , handgeschnittenes herzhaftes Bio -Edelhirsch Ragout mit Waldpilzen und kleinem  
Gemüse , Kartoffelklöße > € 24,90
- \*Scalopinis vom Bio Kalbsrücken in Butter geschwenkt mit Kräutern / Weißwein / kleinem Gemüse  
und frischen Steinpilz Ravioli > € 23,50
- \*„ Fisch & Chips „ mariniertes Kabeljau Rückenfilet im Knuspermantel goldgelb ausgebacken mit  
Pommes Frites / hausgemachte Remoulade / Gurkendill Salat in Rahm > € 25,50
- \*Geschwenktes herzhaftes Haxen Zwiebel Fleisch / Burgunderjus / frisches Rahmkraut / Kartoffeln > € 16,50
- \*Mariniertes Argentinisches Black Angus Rumpsteak Grain Fed 300 g unter der geschmolzenen  
herzhaften Pfeffer-Zwiebelkruste / Burgunderjus / Pommes Frites / bunte Salate der Saison > 33,90
- \*Ofenkartoffel gefüllt mit Kräuterquark / kleines Anti Pasti Gemüse / bunte Salate / Nüsse & Kerne > € 15,50
- \*Marinierte & gegrillte Rinderfiletspitzen auf bunten Salaten der Saison > € 19,90

### Dessert

- \*Schokotörtchen mit flüssigen Kern / Sahne & Früchte > € 8,90
- \*Klassische Panna Cotta mit Himbeersauce > € 7,90
- \*Mousse au chocolat von der Callabaut Schokolade > € 7,90

\*\*\*\*\*

*Allergien und Unverträglichkeiten bitte beim Service erfragen Änderungen vorbehalten*



## ***Am 10.11. Montag Mottotag***

**Klassische individuelle Schnitzelvariationen vom BIO-Schweine Hof**

### **„ Duke of Berkshire“**

**Die Schnitzel werden aus dem blanken Rücken dem „ Lummerstück“  
geschnitten und erst nach der Bestellung handgeklopft und individuell paniert.**

**Jedes Schnitzel ca. 250 g schwer wird in reinem Butterschmalz goldgelb gebraten**

**Alle Schnitzel werden mit Pommes Frites und gem. Salat gereicht**

### **„ Caprese“**

Schnitzel mit marinierten Tomatenwürfeln, hausgemachter Pesto, mit Mozzarella Käse  
überbacken, Crema di Balsamico, Rucola, > € 19,50

### **„Camembert“**

Schnitzel mit herzhaften Camembert de Normandie gratiniert und klassischen  
Wildpreiselbeeren, > € 19,50

### **„Ziege“**

Schnitzel a la Cordon bleu gefüllt mit mariniertem Ziegenkäse, Kräutern, getrockneten  
Tomaten, Knoblauch, > € 19,50

### **„Herzhaft & Deftig“**

Schnitzel mit krossen Speckstreifen, gedünsteten Pfeffer-Schmelzzwiebeln, Spiegelei und  
pikanten Chilikäse überbacken, > € 19,50

### **„Bergkäse & Serrano „**

Schnitzel a la Cordon bleu mit Serrano Schinken gefüllt und mit herzhaften Tiroler  
Bergkäse überbacken > € 19,50

### **„Klassiker“**

Schnitzel wahlweise mit Champignonrahmsauce oder grüner Madagaskar  
Pfefferrahmsauce oder feuriger pikanter Chili Hollandaise, > € 19,50

**Solange der Vorrat reicht bis 21:00 Uhr**



Sonntag & Feiertags von 14:30 Uhr – 16:30 Uhr

Frische hausgemachte Belgische Waffeln nach  
klassischem Rezept

**1 Portion mit Puderzucker > € 4,90**

*zusätzlich wahlweise mit*

- Sahne ungesüßt > € 1,20
- hausgemachter Kirschsauce / enthält  
Alkohol / > € 3,50
- 1 Kugel Bourbon Vanilleeis > € 1,50

*Nur solange der Vorrat reicht*



## Unsere Mottotage immer Montags

**Küche von 16:00 – 21:00**

**20.10. Alles Rund um die Nudel klassische Gerichte herzhafte und Schmackhaft interpretiert**

**27.10. Verschiedene bekannte Reibekuchen Variationen**

**03.11. Klassisches Knusperhaxen Essen frisch aus dem Ofen**

**10.11. Verschiedene Lummer Schnitzel Variationen**

**vom Duke of Berkshire**

**17.11. Verschiedene hausgemachte Burger Variationen**

**24.11. Verschiedene bekannte Reibekuchen Variationen**

**08.12. Klassisches Knusperhaxen Essen frisch aus dem Ofen**

**15.12. Verschiedene Lummer Schnitzel Variationen**

**vom Duke of Berkshire**

**22.12. Verschiedene hausgemachte Burger Variationen**

**29.12. Alles Rund um die Nudel klassische Gerichte herzhafte und Schmackhaft interpretiert**

*Detail Speisekarten dazu sind rechtzeitig Online Verfügbar bzw. können in der Speisekarte eingesehen werden*

**Bei allen Gerichte nur solange der Vorrat reicht**

**Änderungen vorbehalten**



### VORSPEISEN & SALATE

\*\*\*

Bruschetta Classico mit Tomatensalsa und Pesto > € 5,90

Bruschetta Classico mit Tomatensalsa und Pesto und Mozzarella gratiniert > € 6,50

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

Vital Salat mit gerösteten Kürbiskernen & Sonnenblumenkernen, karamellisierten Walnüssen & Früchte der Jahreszeit, im hausgemachten frischem French Dressing  
> klein € 9,90 / groß € 15,90

Ziegenkäse mit Knoblauchkruste 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 € 12,50 / groß € 18,90

### Klassiker von der Bio Farm

\*\*\*

„Cordon Bleu“ vom Bio Kalbsrücken geschnitten, (Peters Farm) handgeklopft & klassisch gefüllt mit pikantem Käse & mild geräucherten Kochschinken, in Butterschmalz goldgelb ausgebacken, Zitrone, mit Pommes Frites & bunten Salaten > € 29,90

\*\*\*\*

„Wienerschnitzel“ vom Bio Kalbsrücken geschnitten, (Peters Farm) handgeklopft klassisches Original in Butterschmalz goldgelb ausgebacken, Wildpreiselbeeren, Zitrone, mit Pommes Frites & bunten Salaten > € 28,90

\*\*\*\*

Klassische Schnitzel vom BIO-Schweine Hof „Duke of Berkshire“  
Artgerechte Haltung von Schweinen im Freiland und langsames natürliches Aufwachsen zeichnen den Betrieb aus. Die Schnitzel werden aus dem blanken Rücken dem „Lummerstück“ geschnitten und erst nach der Bestellung handgeklopft und individuell paniert.  
Jedes Schnitzel ca. 250 / 280 g schwer wird in reinem Butterschmalz goldgelb gebraten mit Pommes Frites bunten Salaten der Saison  
wahlweise mit Champignonrahm > grüner Pfeffersauce > Chilihollandaise > € 19,90

### KINDER ESSEN

\*\*\*

3 Stück IGLO Fischstäbchen mit Pommes Frites > € 6,50  
Putenschnitzel mit Pommes Frites & > € 9,90  
Pommes Frites mit Ketchup & Mayonnaise > € 4,70

für die Beilagen Änderung von Pommes Frites auf Bratkartoffel  
berechnen wir einen Aufpreis von € 3,00  
alle anderen Änderungen bitte beim Service erfragen



## **Herzhaft marinierte Steaks von unserem Wassergrill im Feuer gegrillt**

Argentinisches Rumpsteak von der Edelrasse Evita, 120 Tage Grain Fed gefüttert,  
top marmoriert, hoch geschnitten ca. 300 g > € 29,90  
ca. 450 g > € 37,50

Argentinische Steakhüfte, von der Edelrasse Evita, 120 Tage Grain Fed gefüttert  
Intensiver Geschmack, ca. 200 g > € 24,90  
ca. 250 g > € 26,90

Argentinisches Rinderfilet, von der Edelrasse Evita, 120 Tage Grain Fed gefüttert,  
intensiver Geschmack, butterzart, kleine Marmorierung, ca. 200 g > € 31,50  
ca. 250 g > € 38,50

Top US Texas Cut Nebraska Entrecôte 180 Tage Grain Fed gefüttert kleiner Fettkern,  
top marmoriert, intensiver Geschmack, ca. 300 g > € 32,50 ( nur zum Teil Verfügbar )  
ca. 450 g > € 39,50

Steak vom Kalbsrücken vom Bio Hof Peters Farm zertifizierte Aufzucht, sehr feiner  
Geschmack, butterzart, feine Struktur, ca. 200 g > € 27,50  
ca. 250 g > € 31,50

### Beilagen zu den Steaks

Hausgemachte Kräuterbutter	€ 2,50
Steak Frites / Pommes Frites	€ 4,50
Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln	€ 5,50
mit Kräuter-Quark gefüllte Ofenkartoffel	€ 6,50
bunter gemischter Salat klein	€ 4,90
bunter gemischter Salat groß	€ 8,90
Chili- Hollandaise	€ 4,20
Champignonrahm	€ 4,20
Madagaskar Pfeffersauce	€ 4,50
Preiselbeeren	€ 2,70
Grillgemüse mit Knoblauch und Kräuter	€ 6,90

## Biere

<b>Gaffel</b> Kölsch vom Fass 0,2 l	€ 2,30
<b>Gaffel</b> Wiess Flasche 0,33 l	€ 3,90
Benediktiner Hell Krug 0,3	€ 3,90
Benediktiner Hefe Fl. 0,5 l	€ 4,90
Budweiser Flasche 0,33 l	€ 3,90
<b>Gaffel</b> Frei Fl. 0,33 l	€ 3,70
Benediktiner alkoholfrei Fl. 0,5 l	€ 4,90
Malzbier Fl. 0,33 l	€ 3,20

## 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
Lemoncello Spritz 2 0,3 l	€ 7,90
Lillet Wild Berry 0,3 l	€ 7,90

## Spirituosen

Korn / Fürst Bismarck 2 cl	€ 2,30
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
Kümmerling	€ 2,30
<b>Gaffel</b> 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	€ 3,30
Espresso / macchiato	€ 3,30 / € 3,40
Cappuccino italiano	€ 3,60
Latte macchiato	€ 4,70
Milchkaffee	€ 4,50
Heiße Schokolade mit Milchschaum	€ 4,20
Heiße Schokolade	€ 4,20
Tee : Schwarz, Pfefferminz , Kamille, Apfel, grüner Tee , Früchte	€ 3,30
Irish Coffee	€ 7,50
heißer Amaretto mit Sahne	€ 4,50
Grog	€ 5,50

## Säfte Vaihinger

Orangensaft 0,2 l	€ 3,50
Apfelsaft 0,2 l	€ 3,50
Tomatensaft 0,2 l	€ 3,50

## Wein des Monats Rheinhessen

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

0,2 l € 7,90      0,75 l € 29,50

## alkoholfrei

Afri Cola , Afri o.Z. 1 2 Fl. 0,2 l	€ 3,20
Bluna Orange 2 Fl. 0,2 l	€ 3,20
Bluna Zitrone 2 Fl. 0,2 l	€ 3,20
Schweppes Fl. 0,2 l	€ 3,40
Bitter Lemon, Tonic Water 2 / 3	

Gerolsteiner Fl. 0,25 l	€ 3,40
Still, Naturell, Medium	
Gerolsteiner Fl. 0,75 l	€ 7,90
Still, Naturell, Medium	

Gaffel Fassbrause Fl. 0,33 l	€ 3,50
Zitrone / Orange / Grapefruit	
Apfelschorle 0,33 l	€ 3,50
Rhabarberschorle 0,33 l	€ 3,50
Traube Maracuja 0,33 l	€ 3,50
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 Roveglia „ 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**  
ItalienFeine 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