



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
- \*Deftige hausgemachte Goulaschsuppe mit Paprika & Kartoffeln Kräuter klein > € 8,50 / groß > € 12,90
- \*Kartoffellauch Creme mit Baconchips > € 6,90

### Hauptgänge

\*\*\*\*\*

- \*Klassisch mariniertes Backhendl goldgelb ausgebacken mit gem. Wildkräuterli Salaten > € 16,50
- \*Currywurst Nr. 1 mit pikanter hausgemachter Sauce / Pommes Frites > € 11,90
- \*Hausgemachte Rinderroulade klassisch gefüllt in herzhafter Sauce mit Kartoffelstampf und geschwenktem Butter Spitzkohl > € 21,50
- \*Muscheln Rheinische Art in herzhaftem kräftigen Weißweinsud mit Kräutern & Zwiebeln / Knoblauch / Schwarzbrot & Butter > € 19,90
- \*Bretonische Muscheln im fruchtigen Currysud pikant abgeschmeckt mit gegrillten Riesen Gambas und Pommes Frites > € 24,50
- \*Karree vom Duroc herzhaft & cross gebraten auf geschwenktem Wintergemüse kleinen Kräuterkartoffeln herzhaft Bordeaux Sauce mit Zwiebeln & crossen Speck > € 25,90
- \*Herzhaft in Bordeaux geschmorte Bio- Kalbsbäckchen ( Peters Farm ) kräftige Jus / mit cremigen Kartoffelstampf und Wurzelgemüse in Kräuter-Rahm > € 26,90
- \*Gegrilltes Karree vom Neuseeland Lamm unter der Knoblauchkruste gegart / mit herzhafter kräftiger Thymianjus / Kräuterkartoffeln / mediterranes Gemüse > € 29,90
- !!! Klassische Lasagne nach traditionellen Rezept > € 17,50 !!!
- \*Frische Fettuccine Aglio Olio e peperoncino klassisch mit Chili / Basilikum / Tomatenwürfel / Knoblauch > € 12,50
- \*Frisch vom Kutter > Filet vom Loup de Mer ( Seewolf ) in Olivenöl gebraten / leichter Beurre blanc Sauce Schwenkgemüse & Kräuterkartoffeln > € 27,50
- \*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



### Kölsche Woche vom 19.01.-25.01

\*\*\*

Rheinische Kartoffelsuppe mit gebratenen Mettenden > € 6,50

Terrine Krüstchengulasch > € 7,50

Der beste Metthappen von Köln mit ½ Röttgelchen / Zwiebel / Butter > € 4,50  
*feines gewürztes Mett von der Metzgerei Otto / Worringen absolut Top*

Klassischer Halver Hahn / Röttgelchen / Gewürzgurke / Senf / Butter > € 7,50

Himmel & Äd ( Kölner Metzgerei ) mit cremigen Kartoffelstampf / Schmelzzwiebeln /  
karamellisierten Äpfel / kräftige Biersauce > € 14,50

Klassischer hausgemachter Döppekuchen mit Apfelkompott & Salatbeilage > € 11,50

Kaventsmann vom Bio Kassler ( Nackenstück ) frisch gegart mit rahmigen Fass Sauerkraut /  
Kartoffelstampf & scharfen Senf > € 19,90

Hausgemachter eingelegter Hering nach Hausfrauen Art mit Bratkartoffeln und Salat > € 12,50

Hausgemachte rheinische Frikadelle ( Kalb & Rind ) mit Kartoffel Endivien Stampf /  
Schmelzzwiebeln / kräftige Biersauce / Krautsalat > € 15,50

Sauerbraten vom Pferd / klassisch eingelegt mit typischer rauchiger Sauce / Apfelrotkohl &  
Kartoffelklößen > € 24,50

Geschwenkte Bratkartoffeln / Speck & Zwiebeln / mit Spiegeleiern und Salatbeilage > € 9,90

Dicke Bohnen mit Speck Traditionell gekocht > € 14,50

Scheiben vom Shellfisch mehliert & in Butterschmalz gebraten mit milder Senfsauce /  
Kartoffelendivien Stampf > € 19,90

Klotz vom panierten Bio Kotelett ( 450 g ) Bratkartoffeln & Krautsalat > € 19,90

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



## Unsere Mottotage immer Montags

**Küche von 16:00 – 21:00**

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

**12.01. Verschiedene bekannte Reibekuchen Variationen**

**19.01. KÖLSCHE WOCHE mit Allerlei klassischen Gerichten**

**26.01. Verschiedene Lummer Schnitzel Variationen**

**vom Duke of Berkshire**

**02.02. Verschiedene hausgemachte Burger Variationen**

**!!! 09.02. 20 % auf Speisen / Betriebsferien von 10.02.-24.02. !!!**

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

**09.03. Verschiedene bekannte Reibekuchen Variationen**

**16.03. Klassiker aus Europa individuell interpretiert**

**23.03. quer über die Kontinente**

**30.03. Die 7 Weltmeere zu Gast im Sürther Bootshaus**

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

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

**Änderungen vorbehalten**



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*



### 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**  
Rheinhausen , klare Frucht nach Apfel & Birne  
0,2l € 7,50 FI.1 l € 34,50

**Grauburgunder QbA trocken Weingut Amba**  
Rheinhausen , 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