



FRÜHSTÜCKSBUFFET

JEDEN SONNTAG VON 8:00 – 11:00 UHR



VIER JAHRESZEITEN

bei Nico

ÖFFNUNGSZEITEN

MONTAG – FREITAG	17:30 – 23:00 UHR
SAMSTAG	17:30 – 23:00 UHR
SONNTAG	12:00 – 14:30 UHR 17:30 – 23:00 UHR



VIER JAHRESZEITEN

bei Nico



VORSPEISEN

001	Tzatziki	5,50 €
002	Champignons paniert und gebraten, dazu Tzatziki	5,50 €
003	Heiße Peperoni gebacken, dazu Tzatziki	5,80 €
004	Aubergine gebraten, dazu Tzatziki	5,80 €
005	Zucchini gebraten, dazu Tzatziki	5,80 €
006	Carpaccio	9,80 €
007	Matjesfilet mit Schwarzbrot	8,80 €
008	Calamari ^{2,9,G,M} dazu hausgemachte Knoblauchcreme	6,80 €
009	Saganaki ^{2,9,M} gebackener Weißkäse, dazu Eisbergsalat, Zwiebeln, Tomaten und Gurken	6,80 €
010	Sardellen	6,80 €
011	Frische Champignons in der Pfanne gebraten, mit Knoblauchsahnesauce	6,50 €
012	Meses Platte für zwei Personen Gyros, zwei kleine Saganaki, Tzatziki, gebratene Auberginen und Zucchini, Spinakopita, grüner Salat, Tomaten und Gurken	26,00 €
013	Hühnersuppe	5,00 €
014	Tomatensuppe	5,00 €



SALATE

020	Tomaten - Mozzarella mit Tomaten, Mozzarella und Pesto	8,90 €
021	Florida Salat ^{2,9,10,G,M} mit Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Ananas, Hähnchenbrustfilet	10,50 €
022	Thunfischsalat ^{2,9,10,C,D,G,M} mit Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Ei und Thunfisch	10,50 €
023	Vegetarischer Salat ^{2,9,10,C,G,M} mit Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Mais, Paprika und frischen Champignons	8,00 €
024	Lachssalat ^D mit Eisbergsalat, Gewürzgurken, Tomaten und geräuchertem Lachs	10,50 €
025	Bauersalat mit Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Weißkäse, Oliven und Peperoni	8,00 €

Zur Wahl stehen Ihnen folgende Dressings:
American Dressing, French Dressing, Essig-Öl Dressing

GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN

031	Gyrosteller dazu Pommes frites, Tzatziki	14,80 €
032	Gyros Suflaki dazu Pommes frites, Tzatziki	15,50 €
033	Gyros Suzuki dazu Pommes frites, Tzatziki	14,80 €
034	Gyros Lammkotelett dazu Pommes frites, Tzatziki	15,80 €
035	Gyros mit Calamaris dazu Pommes frites, Tzatziki	15,80 €
036	Gyros in Metaxasauce mit Käse überbacken, dazu Pommes frites	15,50 €
037	Bauerngyros mit Zwiebeln und Paprika in der Pfanne gebraten, dazu Pommes frites, Tzatziki	15,50 €
038	Suflaki Teller dazu Pommes frites, Tzatziki	14,50 €
039	Suzuki Teller dazu Pommes frites, Tzatziki	13,50 €
040	Lammkotellets dazu Pommes frites, Tzatziki	18,50 €
041	Spezial Bifteki Hacksteak mit Weißkäse gefüllt, dazu Pommes frites, Tzatziki	14,80 €
042	Spezial Bifteki Deluxe Hacksteak mit Weißkäse, Peperoni und frischen Tomaten gefüllt, dazu Spezialsauce, Pommes frites, Tzatziki	16,50 €

GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN

043	Lammfilet dazu frische Champignons, Zwiebeln und Pommes frites	24,50 €
044	Hähnchenbrustfilet mit gebratenen Champignons, Paprika und Zwiebeln, dazu Reis und Pommes frites, Tzatziki	16,80 €
045	Gyros Leber dazu Reis und Pommes frites, Tzatziki	14,80 €
046	Leber-Teller Leber mit frittierten Zwiebeln, dazu Reis und Pommes frites, Tzatziki	13,80 €
047	Grill-Mix Spezial Gyros, Hähnchenfilet, Schweinefilet, Lammkotelett, Rumpsteak (klein), Leber, dazu Reis und Pommes frites	22,80 €
048	Olympus Teller Gyros, Suflaki, Hähnchenbrustfilet, dazu Reis und Pommes frites, Tzatziki	16,50 €
049	Saterländer Hof Teller Gyros, Suflaki, Suzuki, Hähnchenbrustfilet, Lammkotelett, dazu Pommes frites, Tzatziki	18,50 €
050	Vier Jahreszeiten Teller Gyros, Suflaki, Suzuki, Hähnchenbrustfilet, Nackenkotelett, dazu Pommes frites, Tzatziki	18,50 €
051	Hähnchenbrustfilet (geschnitten) in Metaxasauce mit Käse überbacken, dazu Pommes frites	17,50 €
052	Saterländer Hof Spieß Schweinefleisch gefüllt, Weißkäse und Obergine gefüllt, dazu Pommes frites und Reis, mit Chef-Sause	18,50 €
053	Omelett mit Gyros dazu Zwiebeln, Reis, Pommes frites und Tzatziki	14,50 €
054	Omelett mit Champignons und Fetakäse dazu Reis, Pommes frites und Tzatziki	12,80 €

INDISCHE SPEZIALITÄTEN



060	Hähnchen „Indischer Art“ im Rahmspinat mit Basmatireis	17,80 €
061	Hähnchen in süß-sauer Sauce mit Basmatireis	17,80 €
062	Hähnchen Curry mit Basmatireis	17,80 €
063	Chicken Kashmiri Fleisch der Hähnchenkeule nach indischer Art, mit Ananas und geriebener Kokosnuss, dazu Basmatireis	18,80 €
064	Reispfanne indischer Art (Vegetarisch) mit Gemüse	12,80 €
065	Kichererbsen nach indischer Art (Vegetarisch) mit Basmatireis	14,80 €
066	Tandoori Hähnchen Hähnchenunterkeule nach indischer Art, mit Pommes frites oder Reis	16,80 €

DEUTSCHE SPEZIALITÄTEN

072	Schweinefilet ^G mit Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln	15,80 €
073	Schweinefilet „Chef Art“ ^{C,G} mit Sauce a la Chef, dazu Kroketten	16,80 €
074	Schweinefilet ^{C,G} mit Hollandaise, dazu Kroketten	16,80 €
075	Hähnchenbrustfilet ^{C,G} mit Curry-Ananassauce, dazu Kroketten	16,80 €
076	Hähnchenbrustfilet ^{C,G} mit Champignon-Rahmsauce, dazu Kroketten	16,80 €
077	Schweinenackenkotelette ^C frisch paniert, dazu Bratkartoffeln	14,80 €
078	Geschnetzeltes Rinderfilet in einer pikanten Sauce mit frischen Pilzen, dazu Basmatireis	19,50 €
079	Schnitzel „Wiener Art“ ^{C,G} paniertes Schweineschnitzel, dazu Pommes frites	12,80 €
080	Schweineschnitzel ^{C,G} mit gebratenen Zwiebeln und Speck, dazu Pommes frites	13,80 €
081	Vier Jahreszeiten Schnitzel „Wiener Art“ ^{C,G} paniertes Schweineschnitzel mit 2 Spiegeleier, dazu Pommes frites	13,80 €

DEUTSCHE SPEZIALITÄTEN

082	Jägerschnitzel ^{C,G} paniertes Schweineschnitzel mit Jägersauce, dazu Pommes frites	13,80 €
083	Schnitzel ^{C,G} mit Champignon-Rahmsauce, dazu Pommes frites	13,80 €
084	Schnitzel „Ungarischer Art“ ^{C,G} dazu Pommes frites und Salat	13,80 €
085	Chicken Wings ^{CG} dazu Pommes frites	13,50 €
086	XXL-Currywurst ^{CG} dazu Pommes frites	9,80 €
087	Rumpsteak ^{2,C,G} mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln	24,50 €
088	Rinderfilet ^{2,C,G} mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln	26,50 €



DEUTSCHE SPEZIALITÄTEN

089	Calamari ^{C,D,G} dazu hausgemachte Knoblauchcreme und Bratkartoffeln	15,80 €
090	Zanderfilet ^{C,D,G} dazu hausgemachte Knoblauchcreme und Bratkartoffeln	19,80 €
091	Rotbarschfilet ^{C,D,G} dazu hausgemachte Knoblauchcreme und Bratkartoffeln	20,50 €
092	Lachsfilet ^{C,D,G} dazu hausgemachte Sauce und Bratkartoffeln	19,50 €
093	Gebratene Scampi (7 Stück) ^{D,G,H} dazu hausgemachte Knoblauchcreme und Bratkartoffeln	21,50 €
094	Matjesfilet ^D mit Bratkartoffeln	12,80 €
095	Gebratene Forelle ^D (ohne Gräten) mit Bratkartoffeln	16,50 €
096	Fischteller Scampis und Calamari gebraten, hausgemachte Knoblauchcreme, dazu Gemüsereis	22,50 €
097	Sardellen dazu hausgemachte Knoblauchcreme und Gemüsereis	15,80 €

ITALIENISCHE SPEZIALITÄTEN

102	Spaghetti Bolognese ^{C,G} mit Hackfleischsauce	12,80 €
103	Spaghetti Napoli ^{C,G} mit Tomatensauce	9,50 €
104	Spaghetti ^{C,G} mit Spinat, Gorgonzolakäse und Sahnesauce	12,80 €
105	Tagliatelle Bolognese ^{C,G} mit Hackfleischsauce	12,80 €
106	Tagliatelle Hähnchen ^{C,G} mit Hähnchenbrustfilet und Tomaten-Sahnesauce	14,80 €
107	Tagliatelle mit Lachsfilet ^{C,D} in Napolisause	17,50 €
108	Tortellini mit Hackfleisch gefüllt ^{C,G} und Bolognese-Sahnesauce	12,50 €
109	Tortellini mit Käse gefüllt ^{C,G} in Sahnesauce	12,50 €
110	Rigatoni mit Bolognese ^{C,G} mit Hackfleischsauce	12,50 €
112	Rigatoni mit Gemüse ^{C,G} und Tomaten-Sahnesauce	12,80 €
113	Rigatoni ^{C,G} mit Blattspinat, dazu Gorgonzolakäse und Sahnesauce	12,80 €
114	Rigatoni mit Hähnchenbrustfilet ^{C,G} und Tomaten-Sahnesauce	12,50 €
115	Spaghetti überbacken in Metaxa-Sauce und Weißkäse	13,50 €

ITALIENISCHE SPEZIALITÄTEN

116	Margherita ^{9,C,M,G} mit Tomatensauce und Käse	7,80 €
117	Mozzarella ^{9,C,M,G} mit Tomatensauce, Mozzarella, frischen Tomaten und Käse	8,00 €
118	Prosciutto ^{2,6,7,9,C,M,G} mit Tomatensauce, Schinken und Käse	8,00 €
119	Salami ^{2,6,7,9,C,M,G} mit Tomatensauce, Salami und Käse	8,00 €
120	Tonno ^{2,9,C,D,M,G} mit Tomatensauce, Thunfisch, Zwiebeln und Käse	9,00 €
121	Funghi ^{2,9,C,M,G} mit Tomatensauce, Champignons, Zwiebeln, Käse	8,00 €
122	Prosciutto Funghi ^{2,9,C,M,G} mit Tomatensauce, Schinken, Champignons, Käse	9,00 €
123	Spinat ^{2,9,C,M,G} mit Tomatensauce, Spinat, Krabben, Knoblauch und Käse	9,80 €
124	Hawaii ^{2,9,C,M,G} mit Tomatensauce, Schinken, Ananas und Käse	9,50 €
125	Schinken – Salami ^{2,9,C,M,G} mit Tomatensauce, Schinken, Salami und Käse	9,50 €
126	Vegetarisch ^{2,9,C,M,G} mit Tomatensauce, gemischem Gemüse und Käse	9,00 €
127	Bolognese ^{2,9,C,M,G,O} mit Tomatensauce, Hackfleischsauce und Käse	8,80 €
128	Gyros mit Tomatensauce, Zwiebeln, Gyros und Käse	11,00 €
129	Gyros Spezial mit Tomatensauce, Zwiebeln, Gyros, Käse und Peperoni	12,50 €

BEILAGEN



145	Pommes frites	3,00 €
146	Buttergemüse	5,50 €
147	Salzkartoffeln	4,00 €
148	Bratkartoffeln	4,50€
149	Pizzabrot	2,50 €
150	Kroketten	3,50 €
151	Ketchup ¹³	0,80 €
152	Mayonnaise ^G	0,80 €
153	Folienkartoffeln	4,50€
154	Beilagensalat	3,50 €

SAUCEN

160	Pfeffersauce ^{C,G}	4,00 €
161	Champignon-Rahmsauce ^{C,G}	4,00 €
162	Sauce a la Chef ^{C,G}	4,00 €

HEISSGETRÄNKE

168	Tasse Kaffee ¹¹	2,50 €
169	Kanne Kaffee ¹¹	8,50 €
170	Espresso ¹¹	2,50€
171	Milchkaffee ¹¹	3,50 €
172	Latte Macchiato ¹¹	3,50 €
173	Tasse Cappuccino ¹¹	3,00 €
174	Glas Tee	2,50 €
175	Heiße Schokolade	3,00 €



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

181	Coca-Cola ^{3,4,11}	0,2l	2,50 €
182	Coca-Cola ^{3,4,11}	0,4l	3,80 €
183	Cola Zero ^{3,4,11}	0,2l	2,50 €
184	Cola Zero ^{3,4,11}	0,4l	3,80 €
185	Fanta ^{4,5,11}	0,2l	2,50 €
186	Fanta ^{4,5,11}	0,4l	3,80 €
187	Sprite ⁴	0,2l	2,50 €
188	Sprite ⁴	0,4l	3,80 €
189	Spezi ^{3,4,11}	0,2l	2,50 €
190	Spezi ^{3,4,11}	0,4l	3,80 €
191	Gerolsteiner Sprudel, Medium, Naturell	0,25l	2,50 €
192	Gerolsteiner Sprudel, Medium, Naturell	0,75l	5,50 €
193	San Pellegrino Mineralwasser	0,75l	7,00 €
194	Vitamalz	0,33l	2,50 €
195	Bitter Lemon ¹²	0,2l	2,80 €
196	Ginger Ale ¹²	0,2l	2,80 €
197	Tonic Water	0,2l	2,80 €

SÄFTE



203	Orangensaft ⁴	0,2l	2,50 €
204	Orangensaft ⁴	0,4l	4,50 €
205	Apfelsaft ⁴	0,2l	2,50 €
206	Apfelsaft ⁴	0,4l	4,50 €
207	Apfelschorle ⁴	0,2l	2,50 €
208	Apfelschorle ⁴	0,4l	4,50 €
209	Bananensaft ⁴	0,2l	2,50 €
210	Bananensaft ⁴	0,4l	4,50 €
211	Kirschsaft ⁴	0,2l	2,50 €
212	Kirschsaft ⁴	0,4l	4,50 €
213	KiBa ⁴	0,2l	2,50 €
214	KiBa ⁴	0,4l	4,50 €
215	Rhababerschorle ⁴	0,33l	3,50 €

BIERE



FASSBIER

221	König Pilsener	0,3l	2,80 €
222	König Pilsener	0,5l	4,00 €
223	Köstritzer Dunkel	0,3l	2,80 €
224	Köstritzer Dunkel	0,5l	4,00 €

FLASCHENBIER

225	König Pilsener Alkoholfrei	0,33l	2,80 €
226	Erdinger Hell	0,5l	4,50 €
227	Erdinger Alkoholfrei	0,5l	4,50 €
228	TH. König	0,33l	3,00 €

SPIRITUOSEN

233	Ouzo	37,5 %	2cl	2,00 €
234	Ouzo 12	38 %	2cl	2,50 €
235	Ramazzotti	30 %	4cl	3,50 €
236	Poli Grappa	40 %	2cl	4,50 €
237	Malteser Aquavit	40 %	2cl	2,50 €
238	Linie Aquavit	41,5 %	2cl	3,50 €
239	Jägermeister	35 %	2cl	2,50 €
240	Sambuca mit Kaffeebohnen	40 %	2cl	2,50 €
241	Metaxa (Zwölf Sterne)	40 %	2cl	5,50 €
242	Metaxa Grande Fine	40 %	2cl	6,50 €
243	Metaxa Private Reserve	40 %	2cl	12,50 €
244	Berentzen Korn	32 %	2cl	2,50 €
245	Fernet Branca	39 %	2cl	2,50 €
246	Tequila Gold/Silver	38 %	2cl	2,50 €
247	Marsala	14,5 %	2cl	2,00 €
248	Baileys	17 %	4cl	3,50 €
249	Rum Chata	15 %	2cl	3,50 €
250	Marille	30 %	2cl	4,50 €
251	Julischka	25 %	2cl	2,00 €





LONG DRINKS

256	Berentzen Korn Cola	32 %	2cl	2,50 €
257	Chantre Cola	36 %	2cl	2,50 €
258	Bacardi Cola	37,5 %	2cl	3,50 €
259	Jack Daniels Cola	40 %	2cl	4,00 €
260	Jim Beam Cola	40 %	2cl	3,50 €
261	Ballantinés Cola	40 %	2cl	3,50 €
262	Johnnie Walker	40 %	2cl	3,50 €
263	Absolut Vodka Cola	40 %	2cl	3,50 €
264	Havana Club Cola	40 %	2cl	3,50 €
265	Southern Comfort Cola	35 %	2cl	3,50 €
266	Captain Morgan Cola	35 %	2cl	3,50 €
267	Gordons Gin Tonic	37,5 %	2cl	3,50 €
268	Osborne Veterano	30 %	2cl	3,50 €
269	Campari O-Saft	25 %	2cl	4,50 €
270	Vodka Red Bull	40 %	2cl	5,00 €

BOTTLES

275	Ouzo	37,5 %	0,7l	28,00 €
276	Marsala	14,5 %	0,7l	28,00 €
277	Ouzo 12	38 %	0,7l	32,00 €
278	Berentzen Korn	32 %	0,7l	35,00 €
279	Chantre	36 %	0,7l	35,00 €
280	Bacardi	37,5 %	0,7l	45,00 €
281	Jack Daniels	40 %	0,7l	60,00 €
282	Jim Beam	40 %	0,7l	45,00 €
283	Ballantines	40 %	0,7l	45,00 €
284	Johnnie Walker	40 %	0,7l	45,00 €
285	Absolut Vodka	40 %	0,7l	50,00 €
286	Havana Club	40 %	0,7l	45,00 €
287	Southern Comfort	35 %	0,7l	45,00 €
288	Captain Morgan	35 %	0,7l	45,00 €
289	Osborne Veterano	30 %	0,7l	45,00 €



ROTWEINE

295	<i>Kourtakis Imiglikos Nemea</i> (lieblich 11,5 %)	0,2l	5,50 €
296	Griechenland	0,75l	16,50 €
	Körperreich und fruchtig, mit einer markanten Röte. Passt zu dunklem Fleisch und Wild sowie außerhalb der Mahlzeit		
297	<i>Cheval d'Or Merlot</i> (trocken 13 % Frankreich)	0,2l	6,50 €
298	Eine strahlende kirschrote Farbe und ein eleganter, feinfruchtiger Duft charakterisieren diesen Wein mit Aromen von reifen roten Früchten und Pfeffer. Am Gaumen saftig und weich, von großer Finesse. Passt zu Gemüseaufläufen, gebratenem Fleisch und Käse	1,0l	24,50 €
299	<i>Impossible Red</i> (trocken 14 % Süd Afrika)	0,2l	6,50 €
300	Er besticht durch ganz besondere markante Noten von Mokka, dunkler Schokolade und Kaffee, Aromen von süßen Gewürzen und Zigarrenkiste ergänzen die Aromavielzahl harmonisch. Diese Impossible Red Cuvée ist weich, saftig und fleischig mit sowohl süßen, fruchtigen Elementen als auch einer perfekten Struktur und einem langen Abgang. Passt zu Wildgerichten, rotem gegrilltem Fleisch.	0,75l	22,50 €
301	<i>Black Print</i> (trocken 14 % Deutschland)	0,75l	45,00 €
	Black is beautiful! Der Black Print von Markus Schneider setzt bis heute Maßstäbe in Sachen Rotweincuvée. Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Dorsa, Syrah und Blaufränkische werden zu Ihren idealen Erntezeiten an ihren individuellen Standorten geerntet – eine aufwendige und herausfordernde Arbeit. Lohn der Mühen ist ein tiefdunkler, konzentrierter Rotwein voll schwarzer Frucht, der weich, elegant und den Gaumen schmeichelnd das Bild des herben deutschen Rotweins auf den Kopf stellt.		





ROTWEINE

302	<i>Atrium Merlot (trocken 14 % Spanien)</i>	0,75l	40,00 €
	Im Glas zeigt er sich in einem dunklen Purpurrot. Das Bouquet mit roten und dunklen Fruchtaromen wie Brombeere, Knupperkirsche und Waldbeere wird verworben mit noblen Noten nach Zedernholz, Tabak und einem Hauch Vanille vom Ausbau in Barriques. Am Gaumen weich und seidig mit sanften und saftigen Tanninen. Der Nachhall offenbart einen würzigen Kern getrockneter Kräuter- und fruchtiger Pflaumen Aromen. Passt zu Pasta mit Tomatensoße und Rindergerichte.		
303	<i>Neethlingshof (trocken 14 % Süd Afrika)</i>	0,75l	40,00 €
	In tiefem Rubin zeigt sich der Neethlingshof Shiraz um sogleich mit reichlich Aromen roter Beeren, würzigen Leders, Gewürz und rauchigen Noten aufzuwarten. Dieser körperreiche Wein präsentiert sich voll und saftig, mit Nuancen reifer, roter Beeren und elegantem Tannin. Ein zugänglicher, angenehmer Wein, welcher lange am Gaumen verweilt.		
304	<i>Doppio Passo (halbtrocken 13% Italien)</i>	0,75l	35,00 €
	Die handgelesenen Primitivo-Trauben für diesen Wein haben auf Salento, dem sonnenverwöhnten Absatz des italienischen Stiefels, viel Aroma entwickelt. Nach der ersten Gärung wird der Wein noch einmal auf die angetrockneten Trauben gegeben: Durch diesen „doppelten Gang“ – Doppio Passo – entstehen seine intensive Farbe, der tiefe Geschmack und die feine Fruchtsüße. Er ist weich, füllig und dicht!		
305	<i>Primitivo Di Manduria (halbtrocken 14,5 % Italien)</i>	0,75l	45,00 €
	Black is beautiful! Der Black Print von Markus Schneider setzt bis heute Maßstäbe in Sachen Rotweincuvée. Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Dorsa, Syrah und Blaufränkische werden zu Ihren idealen Erntezeiten an ihren individuellen Standorten geerntet – eine aufwendige und herausfordernde Arbeit. Lohn der Mühen ist ein tiefdunkler, konzentrierter Rotwein voll schwarzer Frucht, der weich, elegant und den Gaumen schmeichelnd das Bild des herben deutschen Rotweins auf den Kopf stellt.		



WEISSWEINE

311	<i>Imiglikos</i> (lieblich 12 % Griechenland)	0,2l	5,50 €
	Eine glänzende gelbe Farbe, mit einem leichten und süßen Geschmack nach verschiedenen Früchten.	0,75l	16,50 €
312	<i>Vinho Verde</i> (trocken 10 % Portugal)	0,2l	4,50 €
313	Im Glas erstrahlt dieser Wein in einem wunderschönen Zitronengelb mit glitzernden Highlights. Das aromatische Bouquet offenbart frische Noten nach Zitrusfrüchten, reifer Birne und florale Anklänge. Auch am Gaumen spiegeln sich die Aromen der Nase wider. Insbesondere Limette und Birne stellen sich in den Vordergrund und harmonieren perfekt mit der lebendigen Säurestruktur.	0,75l	15,50 €
314	<i>Metzger Prachtstück</i> (trocken 12 % Deutschland)	0,2l	6,50 €
315	Sehr viel Frucht und duftige Frische in der Nase, saftig am Gaumen, verspielt und mit einem Hauch Mineralität, dabei unkompliziert, exemplarisch, frisch und charmant.	0,75l	24,50 €
316	<i>Eins Zu Eins</i> (trocken 13 % Deutschland)	0,2l	6,50 €
	Sensationelle Farbe (feinstes Lachsrosé). Im Bukett viel Granny Smith-Äpfel, weiße Johannisbeere, Himbeeren und Frühlingsblüten. Saftiger Auftakt, dann dicht und straff daherkommend. Die gute Säurestruktur wird durch mineralische Spuren ergänzt. Packend und rund mit dichter Substanz	0,75l	24,50 €
317	<i>Grohsartig</i> (trocken 12,5 % Deutschland)	0,2l	6,50 €
	Leuchtend in einem satten Goldgelb. Die Nase präsentiert hinreißende Nuancen von Grapefruits gepaart mit Äpfeln, Birnen sowie einer bunten Blumenmischung. Am Gaumen offenbart er seine feinfruchtige Ader mit einer erfrischenden Mineralität und Finesse. Frisch, fruchtig und lang	0,75l	24,50 €
318	<i>Vina Esmeralda</i> (trocken 11,5 % Spanien)	0,2l	6,50 €
	Dieser Weißwein ist frisch und lebendig und besitzt eine erstaunliche Aromen-Vielfalt. Die Cuvée aus 85 % Muscat d'Alexandria und 15 % Gewürztraminer ist komplex, fruchtig und im Nachhall offenbart er eine feine Vanille-Note.	0,75l	24,50 €



Allergene:

- A Glutenhaltiges Getreide
- B Krebstier
- C Eier
- D Fische
- E Erdnüsse
- F Sojabohnen
- G Milch
- H Schalenfrüchte
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid und Sulfite
- M Lupinen
- N Weichtiere
- M enthält Laktose
- O enthält Sellerie

Zusatzstoffe:

- 1 mit Phosphat
- 2 mit Konservierungsstoffe
- 3 mit Farbstoff
- 4 mit Süßungsmittel
- 5 mit Antioxidationsmittel
- 6 Geschmacksverstärker
- 7 Geschwärzt
- 8 mit Milcheiweiß
- 9 Geflügelfleischanteil
- 10 Koffeinhaltig
- 11 Chininhaltig