

*Herzlich willkommen im*

***Haus am Meer in  
Graal-Müritz***

Warme Farben, viel Licht und eine herzliche, ungezwungene und betont familiäre Atmosphäre, die sich bis auf die gemütliche Terrasse fortsetzt, prägen den Charakter unseres Restaurants „Buhne 36“.

Es erwarten Sie typische Gerichte der Mecklenburger Küche und leckere Steaks von unserem Lavasteingrill. Ausgewählte regionale Getränke ergänzen unser Angebot für einen schönen Aufenthalt in einem angenehmen Ambiente.

Sie lieben Erholung bei Sonne, Wind und Meer?  
Dann lassen Sie sich einfangen von einer traumhaften Umgebung, der einmaligen Dünenlandschaft und naturbelassenen Wäldern!

In unserem „Haus am Meer“ erwarten Sie in unmittelbarer Nähe zur Ostsee und dem weißen Strand schöne Zimmer und Appartements mit ruhiger und individueller Atmosphäre. Gerne stehen wir Ihnen für weitere Informationen zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Sie!

*Ihre Familien Nippkow & Lange*

## Speisekarte

### Vorspeisen und Suppen

Euro

**Pommersche Hühnerbrühe**  
mit Hühnerfleisch und Gemüse

4,90

**Soljanka Haus am Meer**  
mit Sahne

4,90

**Chefs Fischsuppe**  
mit Bratfisch, tomatisiert

5,90

Zu unseren Suppen servieren wir Ihnen Baguettebrot.  
Bitte beachten Sie, unsere Fischsuppe und die Grundsaucen kochen wir mit Wein.

**Ragout Fin**  
in der Blätterteigpastete mit Käse<sup>5</sup> überbacken

9,00

**Kleiner Salatteller**  
mit Salaten der Saison und Dressing nach Wahl

4,60

**Wir bieten Ihnen für Ihren Salat folgende Dressings:**  
Joghurt, American, Mango-Orange, Himbeer-Balsamico

### Für die Lütten

**Pommes Frites**  
mit Mayo und Ketchup

4,30

**Milchreis**  
mit Kirschen

5,20

**Spaghetti**  
mit Tomatensauce

5,40

**Hähnchenschnitzel**  
mit Pommes Frites

6,50

**Fischstäbchen**  
mit Pommes Frites

6,50

**Hähnchenschnitzel**  
mit Buttergemüse, Salzkartoffeln und Sauce

7,30

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

## *Lecker aus dem Meer* Euro

<b>Skandinavische Räucherlachsscheiben</b> auf Kartoffelrösti mit Rote-Beete-Salat und Meerrettich	<b>15,20</b>
<b>Zweierlei Heringsfilets*</b> Sherry- Hering <sup>3,5</sup> und Rauch-Matjes nordischer Art mit roten Zwiebeln, und Gewürzgurken, dazu eine Backkartoffel mit Sour-Cream oder Brot & Butter	<b>15,90</b>
<b>Gebratenes Heilbuttsteak mit Zitronenpfeffer</b> auf bunten Linsen dazu Kartoffelrösti	<b>17,90</b>
<b>Scholle nach Finkenwerder Art</b> mit Speckstippe <sup>2</sup> , Bratkartoffeln <sup>2</sup> und Salatteller	<b>18,00</b>
<b>Lachsforellenfilet auf der Haut gebraten</b> auf Spitzkohl-Pumpnickel-Gemüse mit Kartoffelhälften	<b>18,20</b>
<b>Gebratenes Filet vom Ostseedorsch*</b> mit Senfsauce, Salzkartoffeln und Salatteller	<b>18,80</b>
<b>Zanderfilet an der Haut gebraten*</b> mit Petersiliensauce, Salzkartoffeln und Salatteller	<b>18,90</b>

Auf Wunsch servieren wir Ihnen die Fischfilets auch gedünstet.

## *Vom Lavasteingrill*

<b>Holzfüllersteak vom Schwein, 280 g</b> mit Kräuterbutter und Cole Slow <sup>6</sup>	<b>16,40</b>
<b>Hähnchenbrustfilet, 180 g</b> mit Rahmchampignons	<b>16,70</b>
<b>Zwei Medallions vom Kalbsrücken, 180 g</b> mit Kräuterbutter und Cole Slow <sup>6</sup>	<b>19,50</b>
<b>Klassisches Rumpsteak, 180 g</b> mit Kräuterbutter und Cole Slow <sup>6</sup>	<b>19,80</b>
<b>Hüftsteak vom Rind, 200 g</b> mit Kräuterbutter und Cole Slow <sup>6</sup>	<b>20,30</b>

**Bitte wählen Sie sich die Inklusiv-Beilagen zum Grillgericht selber aus:**  
Pommes Frites, Kroketten, Backkartoffel mit Sour Cream, Kartoffelhälften

**Bitte wählen Sie auf Wunsch die Extra-Beilagen zum Grillgericht:** jeweils **3,30**  
Karotten-Pastinaken-Gemüse, Spitzkohl-Pumpnickel-Gemüse, Buttergemüse

\* Seniorenteller möglich (-2,00 €)

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

## Unsere Klassiker

<b>Schweinerückensteak au four</b> mit Ragout Fin und Käse <sup>5</sup> überbacken, dazu Pommes Frites	<b>17,90</b>
<b>Klassisches Hamburger Schnitzel</b> mit Bratkartoffeln <sup>2</sup> und Salatteller	<b>17,20</b>
<b>Geschmorte Entenbrust</b> dazu Apfelrotkohl und Semmelknödel	<b>16,50</b>
<b>Ochsenbacke in Rotwein geschmort</b> auf Kartoffelhälften mit Karotten-Pastinaken-Gemüse	<b>16,30</b>
<b>Gegrillte Hähnchenbrust</b> auf Tagliatelle mit Basilikum-Pesto und Kirschtomaten	<b>15,90</b>
<b>Pommersche Entensülze im Weckglas</b> mit Remoulade und Bratkartoffeln <sup>2</sup>	<b>15,50</b>
<b>Zwei Bratheringe*</b> sauer eingelegt, mit Bratkartoffeln <sup>2</sup>	<b>14,00</b>
<b>Graaler Bauernfrühstück*</b> mit Schinkenspeck <sup>2</sup> , Gewürzgurken und roten Zwiebeln	<b>11,20</b>
<b>Drei hausgemachte Kartoffelrösti</b> mit Apfelkompott	<b>8,50</b>

## Fisch - Salat - Mehr

<b>Haus am Meer - Fischbrett</b> mit Räucherlachs, Matjes, Rollmops, Garnelensalat, Meerrettich, Brot und Butter	<b>15,90</b>
<b>Brotzeit - Haus am Meer*</b> mit spanischer und italienischer Salami <sup>2</sup> , Schinkenspeck <sup>2</sup> , Rügener Badejunge, Harzer Roller, dazu Brot und Butter	<b>13,20</b>
<b>Tagliatelle geschwenkt mit Basilikum-Pesto</b> mit Kirschtomaten und italienischem Hartkäse <sup>2</sup>	<b>12,20</b>
dazu 2 gebratene Riesengarnelen mit Knoblauchdip	<b>17,20</b>
dazu 4 gebratene Riesengarnelen mit Knoblauchdip	<b>21,90</b>
<b>Großer Salatteller</b>	<b>7,80</b>
mit Salaten der Saison und Dressings nach Wahl	
dazu gratinierter Ziegenkäse mit Thymianhonig	<b>12,80</b>
dazu gegrillte Hähnchenbrust tranchiert	<b>12,80</b>
dazu 2 gebratene Riesengarnelen mit Knoblauchdip	<b>12,80</b>
dazu 4 gebratene Riesengarnelen mit Knoblauchdip	<b>17,70</b>
Zu unseren Salattellern servieren wir Ihnen Baguettebrot.	
<b>Wir bieten Ihnen für Ihren Salat folgende Dressings:</b> Joghurt, American, Mango-Orange, Himbeer-Balsamico	

\* Seniorenteller möglich (-2,00 €)

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

## Getränkekarte

### Kaffee & Tee

SANSIBAR Caffè J.J. Darboven, Hamburg

<b>Tasse Kaffee</b>	2,20
<b>Tasse Kaffee koffeinfrei</b>	2,20
<b>Pott Kaffee</b>	3,00
<b>Kännchen Kaffee</b>	3,40
<b>Kännchen Kaffee koffeinfrei</b>	3,40
<b>Milchkaffee</b>	3,40
<b>Cappuccino</b>	3,00
<b>Chococcino (Cappuccino und Kakao)</b>	3,00
<b>Espresso</b>	2,40
<b>Doppelter Espresso</b>	4,00
<b>Espresso Macchiato</b>	2,50
<b>Heiße Schokolade</b>	3,20
<b>Glas Latte Macchiato</b>	3,70
<b>Glas Latte Macchiato mit Karamellaroma</b>	4,00

### Glas Tee 0,25 l

3,40

SANSIBAR hochwertiger Blatt- und Broken Tee in Premiumqualität

<b>Darjeeling Sommerpflückung</b> zart und nussig, goldgelb	<b>Beerenfrüchte</b> fruchtig-frisch
<b>Assam mit Vanille</b> kräftig-vanillig, kupferrot	<b>Rooibos Karamell</b> harmonisch-süß
<b>Earl Grey</b> intensive Bergamotte	<b>Wiesenkräuter</b> würzig-aromatisch
<b>Grüntee China Lung Fu</b> zart-süß	<b>Kamille Orangenblüte</b> duftig-intensiv
<b>Grüntee Sencha Ingwer-Maracuja</b> fruchtig-delikat	<b>Pfefferminze Melisse</b> erfrischend

### Zum Aufwärmen

<b>Glühwein</b>	Glas	3,90
<b>Klassischer Grog mit Rum</b>	Glas	4,20
<b>Heißer Sanddornsafte</b>	Glas	4,20
<b>Heiße Zitrone, frisch gepresst</b>	Glas	4,20
<b>Sanddorn-Grog mit Rum</b>	Glas	5,70

## Alkoholfreies

<b>Pepsi Cola<sup>5</sup></b>	0,2 l	<b>2,40</b>	0,4 l	<b>4,20</b>
<b>Seven Up Zitrone<sup>2</sup></b>	0,2 l	<b>2,40</b>	0,4 l	<b>4,20</b>
<b>Mirinda Orange<sup>2,3,5</sup></b>	0,2 l	<b>2,40</b>	0,4 l	<b>4,20</b>
<b>Spezi</b>	0,2 l	<b>2,40</b>	0,4 l	<b>4,20</b>
Pepsi Cola <sup>5</sup> und Mirinda <sup>2,3,5</sup>				
<b>Pepsi Cola Light<sup>2,5,6</sup></b>	0,2 l	<b>2,40</b>		
<b>Apfelschorle</b>	0,2 l	<b>2,40</b>	0,4 l	<b>4,20</b>
Apfelsaft und Mineralwasser				
<b>Selters Classic</b>			0,25 l	<b>2,50</b>
<b>Selters Naturell</b>			0,25 l	<b>2,50</b>
<b>Glashäger Bitter Lemon<sup>3</sup></b>			0,25 l	<b>2,50</b>
<b>Glashäger Ginger Ale<sup>5</sup></b>			0,25 l	<b>2,50</b>
<b>Glashäger Tonic Water</b>			0,25 l	<b>2,50</b>
<b>Selters Classic</b>			0,50 l	<b>4,20</b>
<b>Selters Naturell</b>			0,50 l	<b>4,20</b>
<b>S. Pellegrino</b>			0,75 l	<b>5,70</b>
feinperliges Mineralwasser				
<b>Vitamalz</b>			0,33 l	<b>2,90</b>

## Säfte

von Vaihinger

<b>Orangensaft</b>	0,2 l	<b>2,40</b>	0,4 l	<b>4,20</b>
<b>Tomatensaft</b>	0,2 l	<b>2,40</b>	0,4 l	<b>4,20</b>
<b>Trauben-Direktsaft</b>	0,2 l	<b>2,40</b>	0,4 l	<b>4,20</b>
<b>Naturrüber Rhabarber</b>	0,2 l	<b>2,40</b>	0,4 l	<b>4,20</b>
<b>Maracuja-Nektar</b>	0,2 l	<b>2,40</b>	0,4 l	<b>4,20</b>
<b>Kirschfrucht-Nektar</b>	0,2 l	<b>2,40</b>	0,4 l	<b>4,20</b>
<b>Bananen-Nektar</b>	0,2 l	<b>2,40</b>	0,4 l	<b>4,20</b>
<b>Klindworth Klarer Apfel-Direktsaft</b>	0,2 l	<b>2,40</b>	0,4 l	<b>4,20</b>
<b>Elmenhorster Sanddorn-Nektar</b>	0,2 l	<b>2,90</b>	0,4 l	<b>4,70</b>

## *Biere*

<b>Radeberger Pilsener vom Fass</b>	0,3 l	<b>3,10</b>	0,5 l	<b>4,70</b>
<b>Rostocker Dunkel vom Fass</b>	0,3 l	<b>3,20</b>	0,5 l	<b>4,80</b>
<b>Mahn &amp; Ohlerich</b> Rostocker Traditionspils in der Flasche			0,33 l	<b>3,10</b>
<b>Budweiser Budvar</b> in der Flasche			0,5 l	<b>4,80</b>
<b>Schöffelhofer Hefeweizen</b> hell, dunkel oder alkoholfrei			0,5 l	<b>4,80</b>
<b>Clausthaler Classic</b> alkoholfrei in der Flasche			0,33 l	<b>3,20</b>
<b>Alster/Radler</b> Radeberger Pils und Seven Up <sup>2</sup>	0,3 l	<b>3,10</b>	0,5 l	<b>4,70</b>
<b>Berliner Weiße mit Schuss</b> Himbeer- oder Waldmeistergeschmack <sup>5</sup>			0,33 l	<b>3,60</b>

## *Beginner*

<b>Sandeman Sherry</b> Cream 17 % lieblich Medium Dry 15 % halbtrocken Dry Seco 11 % trocken			5 cl	<b>3,30</b>
<b>Martini</b> Bianco 15 % Rosso 16 % Extra Dry 15 %			0,1 l	<b>3,30</b>

## *Prickelndes*

<b>Schloß Rheinach Sekt</b> halbtrocken oder trocken			0,2 l	<b>5,20</b>
<b>Schloß Rheinach Sekt</b> halbtrocken oder trocken			0,75 l	<b>15,90</b>
<b>Scavi &amp; Ray Prosecco</b> Frizzante oder Frizzante Rosato trocken			0,2 l	<b>5,50</b>
<b>Sekt Hausmarke Schloss Reinhartshausen</b> Riesling Sekt Brut			0,75 l	<b>19,90</b>

## Genuss

<b>Weinschorle</b> Weißwein und Mineralwasser		0,2 l	<b>3,80</b>
<b>Rum Cola<sup>5</sup> mit Havana Club</b>		0,3 l	<b>6,50</b>
<b>Gin Tonic mit Tangueray Dry Gin</b>		0,3 l	<b>6,50</b>
<b>Campari<sup>5</sup>-Orange/Soda</b>		0,3 l	<b>6,50</b>
<b>Andalö Splish</b> Sanddornlikör, Sekt, Mineralwasser		0,3 l	<b>6,50</b>
<b>Aperol Spritz<sup>5</sup></b> Aperol, Sekt, Mineralwasser		0,3 l	<b>6,50</b>
<b>Dimple</b> , Scotch Whisky 40 %	2cl	<b>2,90</b>	4cl <b>4,90</b>
<b>Laphroaig</b> , Single Islay Malt, Whisky, 10 Jahre, 40 %	2cl	<b>3,30</b>	4cl <b>5,40</b>
<b>Glenmorangie</b> , Malt Whisky, 10 Jahre, 40 %	2cl	<b>3,20</b>	4cl <b>5,20</b>
<b>Metaxa</b> , griechischer Branntwein 40 %	2cl	<b>2,40</b>	4cl <b>3,90</b>
<b>Remy Martin</b> , Cognac 40 %	2cl	<b>3,20</b>	4cl <b>5,20</b>
<b>Nordhäuser Doppelkorn</b> 38 %	2cl	<b>2,20</b>	4cl <b>3,50</b>
<b>Moscovskaya Vodka</b> 40 %	2cl	<b>2,20</b>	4cl <b>3,50</b>
<b>Original Lehment</b> Rostocker Doppelkümmel 38 %	2cl	<b>2,20</b>	4cl <b>3,50</b>
<b>Original Lehment</b> Rostocker Aquavit 42 %	2cl	<b>2,30</b>	4cl <b>3,70</b>
<b>Malteserkreuz Aquavit</b> 40 %	2cl	<b>2,30</b>	4cl <b>3,70</b>
<b>Linie Aquavit</b> 41,5 %	2cl	<b>2,40</b>	4cl <b>3,90</b>
<b>Don Papa</b> , Philip. Rum 40 %	2cl	<b>3,10</b>	4cl <b>5,10</b>
<b>Ron Botucal Exclusiva</b> , Venez. Rum 40 %	2cl	<b>3,10</b>	4cl <b>5,10</b>
<b>Fernet Branca</b> 42 %	2cl	<b>2,40</b>	4cl <b>3,90</b>
<b>Radeberger Bitter</b> 35 %	2cl	<b>2,40</b>	4cl <b>3,90</b>
<b>Jägermeister</b> 35 %	2cl	<b>2,40</b>	4cl <b>3,90</b>
<b>Swaater Haase</b> , Mecklenburger Kräuterbitter 35 %	2cl	<b>2,40</b>	4cl <b>3,90</b>
<b>Underberg</b> 44 %	2cl	<b>2,50</b>	
<b>Ramazotti</b> 30 %	2cl	<b>2,30</b>	4cl <b>3,50</b>
<b>Original Lehment</b> Küstenbrise 21 %	2cl	<b>2,20</b>	4cl <b>3,50</b>
<b>Andalö Original</b> , Sanddornlikör 15 %	2cl	<b>2,20</b>	4cl <b>3,30</b>
<b>Baileys Irish Cream Likör</b> 17 %	2cl	<b>2,30</b>	4cl <b>3,70</b>
<b>Scavi &amp; Ray</b> Grappa 40 %	2cl	<b>2,90</b>	4cl <b>4,90</b>
<b>Marzadro Giare</b> Grappa Amarone 41 %	2cl	<b>3,30</b>	4cl <b>5,40</b>
<b>Schwechower Obstbrand Birne</b> 40 %	2cl	<b>3,30</b>	4cl <b>5,40</b>
<b>Schwechower Sanddorngeist</b> 40 %	2cl	<b>3,30</b>	4cl <b>5,40</b>



## Offene Weißweine

### Sachsen

0,2 l 5,40

Sächsische Winzergenossenschaft Meißen  
**Bennoschoppen**<sup>3</sup>, trocken  
 nach dem heiligen Bischof Benno, bekömmlich und  
 leicht, fruchtig-frisch mit Zitrusaromen

### Mosel

Weingut Paul Basten 0,2 l 5,20  
**Kerner Kabinett**<sup>3</sup>, halbtrocken  
 Trittenheimer Altärchen, fruchtig, vollmundig, Blume  
 erinnert an reifen Pfirsich

**Riesling**<sup>3</sup>, trocken 0,2 l 5,20  
 Maximiner Burgberg, viel Frucht und Körper, mit  
 angenehmer Säure

### Pfalz, unsere Empfehlung zu Fischgerichten:

Weingut Pfaffmann 0,2 l 6,60 0,75 l 21,80  
**Cuvée aus Weiß- und Grauburgunder**<sup>3</sup>, trocken QW  
 lebhaft mit saftigen Aromen von Apfel und Birne,  
 ein Hauch Zitrus im Finale

### Saale Unstrut

Winzervereinigung Freyburg-Unstrut eG 0,2 l 5,80 0,75 l 19,00  
**Silvaner**<sup>3</sup>, trocken QbA  
 frisch und filigran, feinfruchtig nach Aprikose,  
 Birne und einem Hauch Stachelbeere

### Baden

WG Königsschaffhausen eG 0,2 l 6,40 0,75 l 21,00  
**Grauburgunder**<sup>3</sup>, trocken QbA  
 vollmundig und intensiv, mit Noten von Aprikose,  
 Honig und exotischen Früchten

### Rheinhessen

Weingut Sander 0,2 l 5,80 0,75 l 19,00  
**Scheurebe**<sup>3</sup>, lieblich, Qualitätswein  
 leichte Würze am Gaumen, fruchtbetont und süffig,  
 anregendes Spiel von Süße und Säure

### Kalifornien

Central Valley, Grapes & Stripes 0,2 l 5,30 0,75 l 17,50  
**Chardonnay**<sup>3</sup>, trocken  
 fruchtbetont mit Noten von Aprikose und  
 Ananas, leicht pikanter Abgang

## Roséweine

### Kalifornien

Central Valley, Grapes & Stripes  
**Zinfandel Rosé<sup>3</sup>**, halbtrocken  
 süffig mit Fruchtaromen von Walderdbeeren  
 und Brombeeren, mit leicht würziger Note

0,2 l **5,30** 0,75 l **17,50**

### Pfalz

Weingut Christoph W. Hammel  
**Sophie Helene<sup>3</sup>**, petit rosé, trocken  
 lachsfarben mit Apricotreflexen,  
 fruchtiges Bouquet nach roten Früchten

0,2 l **6,10** 0,75 l **20,00**

## Rotweine

### Pfalz

Weingut St. Annagut  
**Dornfelder Eroica<sup>3</sup>**, halbtrocken  
 kraftvolle Aromen dunkler Waldbeeren mit weichen  
 und sanften Tanninen in zarter Fruchtsüße

0,2 l **6,50** 0,75 l **21,50**

Villa Wolf GmbH  
**Dornfelder<sup>3</sup>**, trocken  
 Kirschnoten mit Nuancen roter Beeren, fruchtbetont  
 und saftig, mit eleganten Würznoten

0,2 l **5,50** 0,75 l **18,00**

Weingut Schneider / Pfaffmann  
**Dornfelder<sup>3</sup>**, lieblich  
 süffig mit feinen Würznoten und intensiven Aromen  
 von Kirsche, Brombeere und Holunder

0,2 l **5,80** 0,75 l **19,00**

### Kalifornien

Central Valley, Grapes & Stripes  
**Zinfandel<sup>3</sup>**, trocken  
 fruchtig und saftig nach Schattenmorellen, feinwürzig  
 mit leichter Schärfe

0,2 l **5,30** 0,75 l **17,50**

Central Valley, Grapes & Stripes  
**Cabernet Sauvignon<sup>3</sup>**, trocken  
 vereint saftige Aromen von Johannisbeeren  
 mit reifen Kirschen, kraftvoller Körper

0,2 l **5,30** 0,75 l **17,50**

### Italien

del Venezie IGT di Paolo  
**Merlot<sup>3</sup>**, trocken  
 Aromen reifer Beeren und Kirschen vereint

0,2 l **6,80** 0,75 l **22,50**

## Flaschen

### Weißweine

#### Saale Unstrut

Winzervereinigung Freyburg-Unstrut eG 0,75 l **20,90**  
**Müller Thurgau**<sup>3</sup>, trocken  
 gefällig und harmonisch, herrlicher Geschmack  
 nach reifen Äpfeln und Pfirsichen

#### Neuseeland

Misty Ocean 0,75 l **21,90**  
**Sauvignon blanc**<sup>3</sup>, trocken  
 süffig, saftig mit exotischen Fruchtnoten und Aromen  
 von Litschi und Stachelbeere

#### Mosel

Weingut Paul Basten 0,75 l **23,90**  
**Riesling**<sup>3</sup> Spätlese, trocken  
 voluminös und süffig, elegant, mineralisch mit schöner  
 Balance

### Roséwein

#### Italien

Piemont Cantine San Silvestro 0,75 l **18,50**  
**Monferrato**<sup>3</sup> Chiaretto D.O.C, trocken  
 herrlich blumig und fruchtbetont nach Himbeere,  
 Erdbeere und Kirsche, ausgewogen und süffig

### Rotwein

#### Italien

Apulien Ciello e Terra Spa 0,75 l **20,90**  
**Primitivo Gran Maestro**<sup>3</sup> Puglia IGP trocken  
 vollfruchtig, mit Aromen von Beeren, Kirschen und  
 delikatsten Kräuternoten

#### Frankreich

Bordeaux Superiore A.C. 0,75 l **24,90**  
**Bordeaux**<sup>3</sup> Château Brassac, trocken  
 tiefrot mit kraftvollen Aromen roter Früchte, seidig und  
 harmonisch mit vielversprechender Tanninstruktur

<sup>1</sup> mit Geschmacksverstärker

<sup>2</sup> mit Konservierungsstoff

<sup>3</sup> mit Antioxidationsmittel

<sup>4</sup> mit Phosphat

<sup>5</sup> mit Farbstoff

<sup>6</sup> mit Süßungsmittel

Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

Stand 03/2019