

*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

### Suppen und Vorspeisen

Euro

**Pommersche Hühnerbrühe**  
mit Hühnerfleisch und Gemüse

5,40

**Soljanka Haus am Meer**  
mit Sahne

5,40

**Chefs Fischsuppe**  
mit Bratfisch, tomatisiert

6,50

Zu unseren Suppen servieren wir Ihnen Baguettebrot.

Bitte beachten Sie: Unsere Fischsuppe und die Grundsaucen kochen wir mit Wein.

**Smörrebröd mit gebeiztem Lachs**  
dazu Gurken und Honig-Senf-Dillsauce

9,00

**Ragout Fin**  
in der Blätterteigpastete mit Käse überbacken

9,30

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

4,90

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

### Für die Lütten

**Pommes Frites**  
mit Mayo und Ketchup

4,50

**Milchreis**  
mit Kirschen

5,50

**Spaghetti**  
mit Tomatensauce

5,70

**Hähnchenschnitzel**  
mit Pommes Frites

6,80

**Fischstäbchen**  
mit Pommes Frites

6,80

**Hähnchenschnitzel**  
mit Buttergemüse, Salzkartoffeln und Sauce

7,70

Informationen zu deklarierungspflichtigen Zusatzstoffen und kennzeichnungspflichtigen Allergenen in den Speisen und Getränken erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

## Lecker aus dem Meer

<b>Hausgebeizter Lachs*</b>	<b>16,00</b>
an geschwenkten Kartoffelhälften mit Gurken und Schmand	
<b>Zweierlei Heringsfilets*</b>	<b>16,50</b>
Sherry-Hering und Rauch-Matjes nordischer Art mit roten Zwiebeln, und Gewürzgurken, dazu eine Backkartoffel mit Kräuterquark oder Brot & Butter	
<b>Gebratenes Heilbuttsteak</b>	<b>19,30</b>
auf Spitzkohl-Pumpnickel-Gemüse mit Kartoffelhälften	
<b>Scholle ca. 450g nach Finkenwerder Art</b>	<b>19,50</b>
mit Speckstippe, Bratkartoffeln und Salatteller	
<b>Gebratenes Filet vom Kabeljau*</b>	<b>20,30</b>
mit Senfsauce, Salzkartoffeln und Salatteller	
<b>Steinbutt ca. 400g ~Haus am Meer~ im Ganzen gebraten</b>	<b>20,50</b>
mit Kartoffelstampf und Salatteller	
<b>Zanderfilet an der Haut gebraten*</b>	<b>20,70</b>
mit Petersiliensauce, Salzkartoffeln und Salatteller	

Auf Wunsch servieren wir Ihnen die Fischfilets auch gedünstet.

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

## Vom Lavasteingrill

<b>Holzfüllersteak vom Schwein 280 g</b>	<b>17,40</b>
mit Kräuterbutter und Cole Slaw	
<b>Hähnchenbrustfilet 180 g</b>	<b>17,80</b>
mit Rahmchampignons	
<b>Zwei Hüftsteaks vom Lamm* 170 g</b>	<b>18,40</b>
mit Kräuterbutter und Cole Slaw	
<b>Klassisches Rumpsteak 180 g</b>	<b>21,00</b>
mit Kräuterbutter und Cole Slaw	
<b>Hüftsteak vom Rind 200 g</b>	<b>21,50</b>
mit Kräuterbutter und Cole Slaw	

**Bitte wählen Sie sich die Inklusiv-Beilagen zum Grillgericht selbst aus:**  
Pommes Frites, Kartoffelstampf, Backkartoffel mit Kräuterquark, Kartoffelhälften

**Bitte wählen Sie auf Wunsch die Extra-Beilagen zum Grillgericht:** jeweils **3,50**  
Karotten-Pastinaken-Gemüse, Spitzkohl-Pumpnickel-Gemüse, Buttergemüse

\* Seniorenteller möglich (-2,00 €)

Informationen zu deklarierungspflichtigen Zusatzstoffen und kennzeichnungspflichtigen Allergenen in den Speisen und Getränken erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

## Unsere Klassiker

Euro

<b>Ochsenbacke in Rotwein geschmort</b> an Kartoffelstampf mit Karotten-Pastinaken-Gemüse	<b>19,80</b>
<b>Schweinerückensteak au four</b> mit Ragout Fin und Käse überbacken, dazu Pommes Frites	<b>18,90</b>
<b>Klassisches Hamburger Schnitzel</b> mit Bratkartoffeln und Salatteller	<b>18,30</b>
<b>Gegrillte Hähnchenbrust</b> auf Tagliatelle mit Basilikum-Pesto und Kirschtomaten	<b>17,00</b>
<b>Pommersche Entensülze im Weckglas</b> mit Remoulade und Bratkartoffeln	<b>16,30</b>
<b>Zwei Bratheringe*</b> sauer eingelegt, mit Bratkartoffeln	<b>14,90</b>
<b>Graaler Bauernfrühstück*</b> mit Schinkenspeck, Gewürzgurken und roten Zwiebeln	<b>11,70</b>

## Fisch - Salat - Mehr

<b>Haus am Meer - Fischbrett</b> mit gebeiztem Lachs, Matjes, Rollmops, Garnelensalat, Meerrettich, Brot & Butter	<b>16,90</b>
<b>Brotzeit - Haus am Meer*</b> mit spanischer und italienischer Salami, Schinkenspeck, Rügener Badejunge, Harzer Roller, dazu Brot und Butter	<b>14,30</b>
<b>Tagliatelle geschwenkt mit Basilikum-Pesto</b> dazu Kirschtomaten und italienischer Hartkäse	<b>12,70</b>
zusätzlich 120 g <b>gebratene Black-Tiger-Garnelen</b>	<b>17,80</b>
zusätzlich 180 g <b>gebratenes Lachsfilet</b>	<b>20,70</b>
<b>Großer Salatteller</b>	<b>8,70</b>
mit Salaten der Saison und Dressings nach Wahl	
dazu gratinierter Ziegenkäse mit Thymianhonig	<b>13,80</b>
dazu gegrillte Hähnchenbrust tranchiert, 180 g	<b>13,80</b>
dazu 120 g gebratene Black-Tiger-Garnelen	<b>13,80</b>

Zu unseren Salattellern servieren wir Ihnen Baguettebrot.

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

\* Seniorenteller möglich (-2,00 €)

Informationen zu deklarierungspflichtigen Zusatzstoffen und kennzeichnungspflichtigen Allergenen in den Speisen und Getränken erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.



## Getränkekarte

### Kaffee & Tee

Euro

SANSIBAR Caffè J.J. Darboven, Hamburg

<b>Tasse Kaffee</b>	2,40
<b>Tasse Kaffee koffeinfrei</b>	2,40
<b>Pott Kaffee</b>	3,20
<b>Kännchen Kaffee</b>	3,70
<b>Kännchen Kaffee koffeinfrei</b>	3,70
<b>Milchkaffee</b>	3,70
<b>Cappuccino</b>	3,20
<b>Chococcino (Cappuccino und Kakao)</b>	3,20
<b>Espresso</b>	2,50
<b>Doppelter Espresso</b>	4,00
<b>Espresso Macchiato</b>	2,60
<b>Heiße Schokolade</b>	3,70
<b>Glas Latte Macchiato</b>	3,90
<b>Glas Latte Macchiato mit Karamellsirup</b>	4,30

### Glas Tee 0,25 l

3,70

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	4,00
<b>Klassischer Grog mit Rum</b>	Glas	4,50
<b>Heißer Sanddornsafte</b>	Glas	4,50
<b>Heiße Zitrone, frisch gepresst</b>	Glas	4,50
<b>Sanddorn-Grog mit Rum</b>	Glas	6,00

## Alkoholfreies

Euro

<b>Pepsi Cola</b>	0,2 l	<b>2,60</b>	0,4 l	<b>4,60</b>
<b>Seven Up Zitrone</b>	0,2 l	<b>2,60</b>	0,4 l	<b>4,60</b>
<b>Mirinda Orange</b>	0,2 l	<b>2,60</b>	0,4 l	<b>4,60</b>
<b>Spezi</b>	0,2 l	<b>2,60</b>	0,4 l	<b>4,60</b>
Pepsi Cola und Mirinda				
<b>Pepsi Cola Light</b>	0,2 l	<b>2,60</b>		
<b>Apfelschorle</b>	0,2 l	<b>2,60</b>	0,4 l	<b>4,60</b>
Apfelsaft und Mineralwasser				
<b>Güstrower Gourmet-Wasser feinperlig</b>			0,25 l	<b>2,60</b>
<b>Güstrower Gourmet-Wasser naturelle</b>			0,25 l	<b>2,60</b>
<b>Güstrower Bitter Lemon</b>			0,25 l	<b>2,60</b>
<b>Güstrower Ginger Ale</b>			0,25 l	<b>2,60</b>
<b>Güstrower Tonic Water</b>			0,25 l	<b>2,60</b>
<b>Güstrower Gourmet-Wasser feinperlig</b>			0,50 l	<b>4,40</b>
<b>Güstrower Gourmet-Wasser naturelle</b>			0,50 l	<b>4,40</b>
<b>Güstrower Gourmet-Wasser feinperlig</b>			0,75 l	<b>5,90</b>
<b>Güstrower Gourmet-Wasser naturelle</b>			0,75 l	<b>5,90</b>
<b>Vitamalz</b>			0,33 l	<b>3,00</b>

## Säfte

von Vaihinger

<b>Orangensaft</b>	0,2 l	<b>2,60</b>	0,4 l	<b>4,60</b>
<b>Tomatensaft</b>	0,2 l	<b>2,60</b>	0,4 l	<b>4,60</b>
<b>Trauben-Direktsaft</b>	0,2 l	<b>2,60</b>	0,4 l	<b>4,60</b>
<b>Naturrüber Rhabarber</b>	0,2 l	<b>2,60</b>	0,4 l	<b>4,60</b>
<b>Maracuja-Nektar</b>	0,2 l	<b>2,60</b>	0,4 l	<b>4,60</b>
<b>Kirschfrucht-Nektar</b>	0,2 l	<b>2,60</b>	0,4 l	<b>4,60</b>
<b>Bananen-Nektar</b>	0,2 l	<b>2,60</b>	0,4 l	<b>4,60</b>
<b>Klindworth Klarer Apfel-Direktsaft</b>	0,2 l	<b>2,60</b>	0,4 l	<b>4,60</b>
<b>Elmenhorster Sanddorn-Nektar</b>	0,2 l	<b>2,90</b>	0,4 l	<b>4,90</b>

Informationen zu deklarierungspflichtigen Zusatzstoffen und kennzeichnungspflichtigen Allergenen in den Speisen und Getränken erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

## *Biere*

<b>Radeberger Pilsener vom Fass</b>	0,3 l	<b>3,30</b>	0,5 l	<b>4,90</b>
<b>Rostocker Dunkel vom Fass</b>	0,3 l	<b>3,40</b>	0,5 l	<b>5,00</b>
<b>Mahn &amp; Ohlerich</b> Rostocker Traditionspils in der Flasche			0,33 l	<b>3,30</b>
<b>Budweiser Budvar</b> in der Flasche			0,5 l	<b>5,00</b>
<b>Schöfferhofer Hefeweizen</b> hell, dunkel oder alkoholfrei			0,5 l	<b>5,00</b>
<b>Clausthaler Classic</b> alkoholfrei in der Flasche			0,33 l	<b>3,30</b>
<b>Alster/Radler</b> Radeberger Pils und Seven Up	0,3 l	<b>3,30</b>	0,5 l	<b>4,90</b>
<b>Berliner Weiße mit Schuss</b> Himbeer- oder Waldmeistergeschmack			0,33 l	<b>3,90</b>

## *Beginner*

<b>Sandeman Sherry</b> Cream 17 % lieblich Medium Dry 15 % halbtrocken Dry Seco 11 % trocken			5 cl	<b>3,40</b>
<b>Martini</b> Bianco 15 % Rosso 16 % Extra Dry 15 %			0,1 l	<b>3,40</b>

## *Prickelndes*

<b>Schloß Rheinach Sekt</b> halbtrocken oder trocken			0,2 l	<b>5,40</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>5,60</b>
<b>Sekt Hausmarke Schloss Reinhartshausen</b> Riesling Sekt Brut			0,75 l	<b>19,90</b>

Informationen zu deklarierungspflichtigen Zusatzstoffen und kennzeichnungspflichtigen Allergenen in den Speisen und Getränken erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

## Genuss

<b>Weinschorle</b>			0,2 l	<b>4,00</b>
Weißwein und Mineralwasser				
<b>Rum Cola mit Havana Club</b>			0,3 l	<b>6,90</b>
<b>Gin Tonic mit Tangueray Dry Gin</b>			0,3 l	<b>6,90</b>
<b>Campari-Orange/Soda</b>			0,3 l	<b>6,90</b>
<b>Andalö Splish</b>			0,3 l	<b>6,90</b>
Sanddornlikör, Sekt, Mineralwasser				
<b>Aperol Spritz</b>			0,3 l	<b>6,90</b>
Aperol, Sekt, Mineralwasser				
<b>Dimple, Scotch Whisky 40 %</b>	2cl	<b>3,00</b>	4cl	<b>5,00</b>
<b>Laphroaig, Single Islay Malt, Whisky, 10 Jahre, 40 %</b>	2cl	<b>3,50</b>	4cl	<b>6,00</b>
<b>Glenmorangie, Malt Whisky, 10 Jahre, 40 %</b>	2cl	<b>3,40</b>	4cl	<b>5,80</b>
<b>Metaxa, griechischer Branntwein 40 %</b>	2cl	<b>2,60</b>	4cl	<b>4,20</b>
<b>Remy Martin, Cognac 40 %</b>	2cl	<b>3,40</b>	4cl	<b>5,80</b>
<b>Nordhäuser Doppelkorn 38 %</b>	2cl	<b>2,40</b>	4cl	<b>3,80</b>
<b>Moscovskaya Vodka 40 %</b>	2cl	<b>2,40</b>	4cl	<b>3,80</b>
<b>Original Lehment, Rostocker Doppelkümmel 38 %</b>	2cl	<b>2,40</b>	4cl	<b>3,80</b>
<b>Original Lehment, Rostocker Aquavit 42 %</b>	2cl	<b>2,50</b>	4cl	<b>4,00</b>
<b>Malteserkreuz Aquavit 40 %</b>	2cl	<b>2,50</b>	4cl	<b>4,00</b>
<b>Linie Aquavit 41,5 %</b>	2cl	<b>2,60</b>	4cl	<b>4,20</b>
<b>Don Papa, Philip. Rum 40 %</b>	2cl	<b>3,30</b>	4cl	<b>5,60</b>
<b>Ron Botucal Exclusiva, Venez. Rum 40 %</b>	2cl	<b>3,30</b>	4cl	<b>5,60</b>
<b>Fernet Branca 42 %</b>	2cl	<b>2,60</b>	4cl	<b>4,20</b>
<b>Radeberger Bitter 35 %</b>	2cl	<b>2,60</b>	4cl	<b>4,20</b>
<b>Jägermeister 35 %</b>	2cl	<b>2,60</b>	4cl	<b>4,20</b>
<b>Swaater Haase, Mecklenburger Kräuterbitter 35 %</b>	2cl	<b>2,60</b>	4cl	<b>4,20</b>
<b>Underberg 44 %</b>	2cl	<b>2,60</b>		
<b>Ramazotti 30 %</b>	2cl	<b>2,50</b>	4cl	<b>4,00</b>
<b>Original Lehment, Küstenbrise 21 %</b>	2cl	<b>2,40</b>	4cl	<b>3,80</b>
<b>Andalö Original, Sanddornlikör 15 %</b>	2cl	<b>2,40</b>	4cl	<b>3,80</b>
<b>Baileys Irish Cream Likör 17 %</b>	2cl	<b>2,50</b>	4cl	<b>4,00</b>
<b>Scavi &amp; Ray, Grappa 40 %</b>	2cl	<b>3,20</b>	4cl	<b>5,40</b>
<b>Marzadro Giare, Grappa Amarone 41 %</b>	2cl	<b>3,50</b>	4cl	<b>6,00</b>
<b>Schwechower Obstbrand Birne 40 %</b>	2cl	<b>3,50</b>	4cl	<b>6,00</b>
<b>Schwechower Sanddorngeist 40 %</b>	2cl	<b>3,50</b>	4cl	<b>6,00</b>

Informationen zu deklarierungspflichtigen Zusatzstoffen und kennzeichnungspflichtigen Allergenen in den Speisen und Getränken erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.



## Offene Weißweine

### Sachsen

0,2 l 5,80

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

### Mosel

Weingut Paul Basten  
**Kerner Kabinett**, halbtrocken  
 Trittenheimer Altärchen, fruchtig, vollmundig, Blume  
 erinnert an reifen Pfirsich

0,2 l 5,70

**Riesling**, trocken  
 Maximiner Burgberg, viel Frucht und Körper, mit  
 angenehmer Säure

0,2 l 5,70

### Pfalz, unsere Empfehlung zu Fischgerichten:

Weingut Pfaffmann  
**Cuvée aus Weiß- und Grauburgunder**, trocken QW  
 lebhaft mit saftigen Aromen von Apfel und Birne,  
 ein Hauch Zitrus im Finale

0,2 l 6,90 0,75 l 23,50

### Saale Unstrut

Winzervereinigung Freyburg-Unstrut eG  
**Silvaner**, trocken QbA  
 frisch und filigran, feinfruchtig nach Aprikose,  
 Birne und einem Hauch Stachelbeere

0,2 l 6,20 0,75 l 20,50

### Baden

Winzergenossenschaft Oberbergen e.G.  
**Grauer Burgunder**, Kabinett trocken  
 Oberbergener Bassgeige, saftiger und fülliger Wein,  
 belebende Aromen von Grapefruit und Honigmelone

0,2 l 6,90 0,75 l 23,00

### Rheinhessen

Weingut Sander  
**Scheurebe**, lieblich, Qualitätswein  
 leichte Würze am Gaumen, fruchtbetont und süffig,  
 anregendes Spiel von Süße und Säure

0,2 l 6,20 0,75 l 20,50

### Kalifornien

Central Valley, Grapes & Stripes  
**Chardonnay**, trocken  
 fruchtbetont mit Noten von Aprikose und  
 Ananas, leicht pikanter Abgang

0,2 l 5,80 0,75 l 18,80

Informationen zu deklarierungspflichtigen Zusatzstoffen und kennzeichnungspflichtigen Allergenen in den Speisen und Getränken erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

## Roséweine

### Kalifornien

Central Valley, Grapes & Stripes 0,2 l **5,80** 0,75 l **18,80**  
**Zinfandel Rosé**, halbtrocken  
 süffig mit Fruchtaromen von Walderdbeeren  
 und Brombeeren, mit leicht würziger Note

### Pfalz

Weingut Christoph W. Hammel 0,2 l **6,60** 0,75 l **21,70**  
**Sophie Helene**, petit rosé, trocken  
 lachsfarben mit Apricotreflexen,  
 fruchtiges Bouquet nach roten Früchten

## Rotweine

### Pfalz

Weingut St. Annagut 0,2 l **6,90** 0,75 l **23,00**  
**Dornfelder Eroica**, halbtrocken  
 kraftvolle Aromen dunkler Waldbeeren mit weichen  
 und sanften Tanninen in zarter Fruchtsüße

Villa Wolf GmbH 0,2 l **6,00** 0,75 l **19,80**  
**Dornfelder**, trocken  
 Kirschnoten mit Nuancen roter Beeren, fruchtbetont  
 und saftig, mit eleganten Würznoten

Weingut Schneider / Pfaffmann 0,2 l **6,20** 0,75 l **20,50**  
**Dornfelder**, lieblich  
 süffig mit feinen Würznoten und intensiven Aromen  
 von Kirsche, Brombeere und Holunder

### Kalifornien

Central Valley, Grapes & Stripes 0,2 l **5,80** 0,75 l **18,80**  
**Zinfandel**, trocken  
 fruchtig und saftig nach Schattenmorellen, feinwürzig  
 mit leichter Schärfe

Central Valley, Grapes & Stripes 0,2 l **5,80** 0,75 l **18,80**  
**Cabernet Sauvignon**, trocken  
 vereint saftige Aromen von Johannisbeeren  
 mit reifen Kirschen, kraftvoller Körper

### Italien

del Venezie IGT di Paolo 0,2 l **6,90** 0,75 l **24,00**  
**Merlot**, trocken  
 Aromen reifer Beeren und Kirschen vereint

Informationen zu deklarierungspflichtigen Zusatzstoffen und kennzeichnungspflichtigen Allergenen in den Speisen und Getränken erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

## Flaschen

### Weißweine

#### Saale Unstrut

Winzervereinigung Freyburg-Unstrut eG 0,75 l **22,50**  
**Müller Thurgau**, trocken  
 gefällig und harmonisch, herrlicher Geschmack  
 nach reifen Äpfeln und Pfirsichen

#### Neuseeland

Misty Ocean 0,75 l **23,50**  
**Sauvignon blanc**, trocken  
 süffig, saftig mit exotischen Fruchtnoten und Aromen  
 von Litschi und Stachelbeere

#### Mosel

Weingut Paul Basten 0,75 l **24,00**  
**Riesling** Spätlese, trocken  
 voluminös und süffig, elegant, mineralisch mit schöner  
 Balance

### Roséwein

#### Italien

Piemont Cantine San Silvestro 0,75 l **20,50**  
**Monferrat** 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 **22,50**  
**Primitivo Gran Maestro** Puglia IGP trocken  
 vollfruchtig, mit Aromen von Beeren, Kirschen und  
 delikaten Kräuternoten

#### Frankreich

Bordeaux Superiore A.C. 0,75 l **26,00**  
**Bordeaux** Château Brassac, trocken  
 tiefrot mit kraftvollen Aromen roter Früchte, seidig und  
 harmonisch mit vielversprechender Tanninstruktur

Informationen zu deklarierungspflichtigen Zusatzstoffen und kennzeichnungspflichtigen Allergenen in den Speisen und Getränken erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer Stand 06/2021