

## **SPEISEKARTE**

–

### **UNSERE APERITIFEMPFEHLUNG**

#### **„Cuvee Nr. 11“**

Alkoholfreier Prosecco von Jörg Geiger  
aus unreifem Apfel und Eichenlaub

EUR 5,00

verfeinert mit einem Schuss Woodland Navy Strengths 57,2%

EUR 6,50

#### **„Woody“**

Woodland-Pink-Gin, Sekt,  
Holunderblütensaft und rosa Grapefruit

EUR 6,50

#### **Mini Woodland-Gin-Tonic**

mit Apfel und frischer Minze

EUR 6,00

#### **Großes Woodland-Gin-Tonic**

mit Apfel und frischer Minze

EUR 8,50

#### **„Negroni“**

Der beste Negroni, den wir je gemacht haben!  
Woodland Gin, Apfel-Wermut von Jörg Geiger  
und Mondino-Bio-Bitter

EUR 10,00

#### **Gin Tonic mit Woodland Navy-Strengths (57,2 %)**

Basilikum und Zitrone

EUR 10,00

#### **„Sauerland Mule“**

Woodland-Gin, Ginger-Beer, frischer Ingwer,  
Holunderblütensaft, Limette und Gurke

EUR 10,00

#### **„Sauerland Spritz“**

Trockener Rieslingsekt  
aufgefüllt mit Woodland, Sake und Yuzu

EUR 6,00

#### **„Dirty Quincy“**

Woodland Quince Gin mit trockenem Wermuth und Olive

EUR 10,00

#### **Hausgemachte Limonade**

aus Zitrone, Rohrzucker, Brennnessel,  
Minze und Basilikum

EUR 3,80

–

## UNSER WINZER DES JAHRES

### Weingut St. Anthony

Ein „Alter Haase“ erfindet sich neu...

Das Weingut St. Anthony in Rheinhessen gibt es schon seit 1920 und es ist Mitglied im VDP, dem Verband deutscher Prädikatsweingüter. Trotz aller Erfolge ist das Weingut als eines der ersten deutschen Weingüter den Weg der absoluten Nachhaltigkeit gegangen. Seit 2006 ökologisch und seit 2018 sogar Demeter zertifiziert schafft das Team dieses kleinen aber feinen Weingutes was den meisten anderen Winzern schwerfällt: Exzellente Weine mit einem hervorragenden Preis-Leistungsverhältnis.

Weine, die einfach Spaß machen! Wir sind verliebt!

	0,75L	0,125L
<b>2020 Weißburgunder</b> trocken	EUR 32,00	EUR 5,60
<b>2020 Spätburgunder</b> rosé trocken	EUR 32,00	EUR 5,60
<b>2020 „Rotschiefer“ Riesling</b> trocken	EUR 32,00	EUR 5,60
<b>2018 „Bodenschatz“ Rotwein Cuvée</b> trocken	EUR 32,00	EUR 5,60
<b>2019 „Nierstein“ Erste Lage Spätburgunder</b> trocken	EUR 32,00	EUR 5,60

–

## **GUT ZU WISSEN!**

Natürlich kommt nicht alles, was wir verarbeiten, vom regionalen Bio- oder Demeterhof von nebenan, der größte Teil jedoch schon.

Wir kombinieren diese tollen Produkte mit den aufregendsten Dingen aus aller Welt und halten so für unsere Gäste immer eine spannende Karte bereit (und jubeln euch so gesunde, nachhaltige und wirklich leckere Produkte aus dem Sauerland unter).

## **BIO-WAGYU**

Die edelste Rinderrasse der Welt, gezüchtet auf dem idyllischen Tiggeshof in Ainkhausen, nur 5 Minuten vom Sorpensee entfernt. Wir verarbeiten ganze Tiere, das heißt verdammt viel Arbeit für unser Küchenteam. Aber wir werden für unsere Mühen mit einer unfassbaren Qualität belohnt. Allein die herrliche Brühe, die wir aus den Knochen ziehen, lässt die Strapazen schnell vergessen

## **RAPSÖL**

Wenn wir Gemüse marinieren oder Vinaigrette herstellen, ist die Basis immer das gute, kaltgepresste Sauerländer Rapsöl vom Demeterhof Gut Körtlinghausen/Familie von Bonin. Auch pur schmeckt es einfach nur herrlich und wir reichen es als Olivenölalternative zum Brot. Herr Bonin isst es übrigens am liebsten, wenn er Reibepätzchen von den eigenen Kartoffeln darin gebraten hat...

## **LACHSFORELLEN, FORELLEN UND BACHSAIBLINGE**

Die Forellenzucht von Herrn Linn in Oberelspe ist der absolute Lieblingsbetrieb unseres Küchenteams. Die Fische sind bei der Anlieferung so frisch, dass man erst ein paar Stunden warten muss, um die Gräten mit Mühe aus dem Filet herauszubekommen. Dafür wird man mit der besten Qualität belohnt, die man überhaupt bekommen kann.

## **STÖR UND KAVIAR AUS DEM SAUERLAND**

Wenn wir Kaviar schreiben, meinen wir auch Kaviar! Vom Stör. Das Zeug, das normalerweise extra von weither eingeflogen wird und unfassbare Summen kostet. Wie der Zufall es will, gibt es in Iserlohn, nur 25 Minuten entfernt, die Fischzucht von Lothar Primus, die neben Stören natürlich auch Kaviar anbietet. Die Qualität ist unfassbar gut und braucht sich hinter der Konkurrenz aus dem Iran oder Russland in keiner Form zu verstecken.

## **REHWILD UND WILDSCHWEINE**

Die kommen natürlich von den Jägern der näheren Umgebung.

Besonders die Rehe haben es uns angetan - natürlicher kann ein Tier nicht aufwachsen und für ein freilebendes Wild sind die Wälder um uns herum das reinste Schlaraffenland.

### **LAMM, ZIEGENKÄSE, SCHAFSKÄSE UND EIER**

kommen vom Demeterhof Kalteiche. Matthias Kühn ist ein ziemlich cooler Typ, der mit unfassbarem Engagement seine Ziegen, Schafe und freiheitsliebenden Hühner versorgt.

### **HÄHNCHEN**

Die Schickermooser Bio-Hähnchen sind schon etwas ganz Besonderes: Nur 4 Kilometer vom Seegarten entfernt wachsen die Tiere unter natürlichen Bedingungen im Freien auf; geschützt allein durch drei Hüte-Gänse die ganze Arbeit leisten...

### **HONIG**

Förster Meier hat die fleißigsten Honigbienen von Langscheid und versorgt auch unser Frühstücksbüffet. Schade, dass die Mengen immer so rar sind, dass er oft ausverkauft ist. Glücklicherweise hat er Hilfe bekommen. Seit neuestem sind wir beinahe die größten Arbeitgeber des gesamten Märkischen Kreises. Franz Biermann ist nicht nur ein guter Freund des Hauses, sondern hostet für uns mehrere tausend sehr fleißige Bienen-Mädels die ganze Arbeit leisten und unsere Honigversorgung für das ganze Jahr sichern.

### **BÄRLAUCH, BRENNNESSELN, LÖWENZAHN UND WALDMEISTER**

sammeln wir selbst im Wald nahe der Sorpe (die genaue Stelle verraten wir natürlich nicht) wir wecken ein und machen Pestos, damit wir möglichst lange was von der grünen Pracht haben.

### **MOZZARELLA, BURRATA UND RICOTTA**

Egal welchen Italiener man fragt- außerhalb von Italien gibt es keinen Ricotta oder Burrata der auch nur erwähnenswert wäre. Spott, Ablehnung oder Abscheu ist meist noch das Beste, was man zu erwarten hat, wenn man versucht es zu servieren. Außer...

Es gäbe da jemanden der in Calabrien aufgewachsen, 15 Jahre in einer Käseerei echtes Handwerk gelernt hat und dann nach Sundern in`s schöne Sauerland gezogen ist. Luigi Murrone hat sich seinen Kindheitstraum erfüllt und seine eigene Käseerei eröffnet- mitten ins Sundern. Die Milch kommt von Kühen aus Sundern und der Käse wandert jetzt direkt von der Käseerei zu uns, bereichert unser Frühstücksbüffet und sorgt für Abwechslung auf unserer Speisekarte.

### **KAFFEE**

Natürlich wächst im Sauerland kein Kaffee, aber Klaus Langen röstet in Medebach in seiner Manufaktur phantastischen Espresso und hervorragenden Filterkaffee. Fast zu schön um wahr zu sein, aber der Kaffee ist nicht nur Bio, sondern auch noch fair gehandelt.

### **SCHINKEN UND WURST**

Firma Meschede aus Meschede macht sowohl luftgetrockneten, als auch geräuchernten Schinken, der sich hinter den berühmten Konkurrenten aus Ita-

lien und Spanien in keiner Weise verstecken muss. Wirklich außergewöhnlich sind jedoch unsere neuen Wurstwaren: Der Biohof Kappler Mühle macht die besten Schinken und Würste, die wir je gegessen haben. Eigene Rinder und Schweine die auf dem Hof ein feines Leben haben, eine eigene Schlachtereier und ein eigener Metzger, alles in bester Bio-Qualität. Der Hammer...

#### **SENF**

Wenn schon Senf, dann aus dem Sauerland!

Martin Riffelmann arbeitet in seiner Manufaktur noch mit einem echten alten Mühlstein, kombiniert aber mit ungewöhnlichen und modernen Zutaten. Besonders sein Henf, eine Mischung aus Hanf und Senf, hat es uns angetan.

#### **SCHNÄPSE UND BRÄNDE**

Neben den üblichen Verdächtigen, die auf keiner Digestifkarte fehlen dürfen, empfehlen wir die außergewöhnlichen Produkte von Herrn Wurm aus dem Märkischen, die meisten Früchte stammen aus unserer Region...

#### **LAST BUT NOT LEAST – WOODLAND SAUERLAND DRY GIN**

Wir haben lange daran getüftelt, gesucht, Löwenzahnwurzeln ausgegraben und unsere Auszubildenden mit dem Sammeln von Fichtenknospen in die Verzeiflung getrieben. Jetzt ist er endlich da!!!! 2 Jahre Entwicklungszeit für nur ein Produkt; dass hat es aber in sich: Brennesseln, Sauerampfer, Löwenzahnblüten und Wurzeln, rottrandiger Fichtenporling (ein Baumpilz) Fichtenknospen und vieles mehr wurden destilliert und zu einem einzigartigen Gin zusammengestellt. Wir sind stolz wie Oscar!!! Im Jahr 2018 war das geile Zeug aus dem Sauerland der bestbewertete Gin der Welt.

—

## **KLEINE VORSPEISENLECKEREIEN**

### **Sauerländer Sushi**

2 Nigiri, California-Roll mit scharfem Sesam,  
Sashimi in Zitronensud und Algensalat  
Soja-Sesamdipp und eingelegter Ingwer

EUR 12,00

Als größere Portion

mit 5 Nigiri, California-Roll und Sashimi

EUR 17,50

### **Carpaccio vom Sauerländer Bio-Wagyu**

mit Trüffelcreme, Sesamcräckern, Spitzkohl-Minzsalat  
und kurz gegrilltem Saibling in Soja-Yuzu-Marinade

EUR 17,00

### **Vegane Semmelknödel und gebratene Kräutersaitlinge**

mit Feldsalat, gerösteten Haselnüssen  
und eingeweckten Birnen

EUR 12,00

—

## **SALATE**

### **Bunter Pflücksalat in Orangen-Senfdressing**

mit frischen Kräutern, Kürbis-Sesamcreme, eingelegtem Fenchel,  
als vegane Alternative mit gebackenem Walnuss-Wan-Tan

als Vorspeise

EUR 12,00

als Hauptgang

EUR 16,00

### **mit geflammtem Ricotta aus Sundern**

als Vorspeise

EUR 14,00

als Hauptgang

EUR 18,00

### **mit Backfisch vom Sauerländer Bachsaibling und Räucherfischcreme**

als Vorspeise

EUR 14,00

als Hauptgang

EUR 18,00

—

## **SUPPE**

### **Gebutterte Consommé vom Sauerländer Bio-Rind**

mit Croustini, eingelegten Pilzen und hausgemachtem Pastrami

EUR 11,00

—

## **FISCH & VEGETARISCH**

### **Pasta all`arrabbiata**

mit Tomate, Chili, Knoblauch, Kräuter-Sonnenblumenpesto  
gegrillter Aubergine und mariniertem Kräutersalat

als vegane Alternative

EUR 18,00

mit geblämmter Burrata aus Sundern

EUR 22,00

### **Surf&Turf Pasta**

Ragout vom Sauerländer Bio-Rind und gebratene Riesengamba  
mit frischer Pasta, Paprikachutney

und mariniertem Kräutersalat

EUR 27,00

### **Lachsforelle mit Röstikruste, kross gebratener Wolfsbarsch,**

Blumenkohl-Joghurtcreme, Rote Bete in Balsamico

und Knoblauch-Kirschkpüree

EUR 32,00

### **Sauerländer Saibling und Stör aus Iserlohn in Petersilienöl**

mit Kartoffel-Steinpilzkrapfen, Püree vom Hokkaidokürbis

und glasierten Petersilienwurzeln

EUR 32,00

—

## **FLEISCH & GEFLÜGEL**

### **Knuspriges Kalbsschnitzel**

mit Kartoffel-Steinpilzkrapfen, Püree vom Hokkaidokürbis  
und glasierten Petersilienwurzeln

EUR 25,00

### **Kleines Medaillon vom Rinderfilet**

und knusprige Praline vom Bio-Wagyu

mit Blumenkohl-Joghurtcreme, Rote Bete in Balsamico

und Knoblauch-Kirschkpüree

EUR 35,00

### **Zweierlei vom Schickermooser Bio-Hähnchen**

-Gebackene Keule und gebratene Brust

im Mescheder-Schinken-Mantel

mit Kartoffel-Steinpilzkrapfen, Püree vom Hokkaidokürbis

und glasierten Petersilienwurzeln

EUR 27,00

### **Rosa gebratener Rehrücken und Sauerland-Tortello**

(aus Doppelback und hausgemachtem Rehschinken)

mit Blumenkohl-Joghurtcreme, Bröseln, Rote Bete in Balsamico

und Knoblauch-Kirschkpüree

EUR 32,00

—

## **KLEINE DESSERTLECKEREIEN**

### **„Sauerländer Kirsch Torte“**

Mousse aus Kirschwasser und dunkler Schokolade  
mit Browniebröseln, dunklen Schokoladenblättern  
eingelegten Kirschen, Praline  
und Sorbet von Kirsch und Vanille

EUR 9,50

### **Gefüllter Mandel-Zitronenkuchen**

mit Konfitüre von Zitrusfrüchten, Orangencracker,  
und Sorbet aus Blutorangen und Woodland Pink Gin

EUR 9,50

### **Leckereien von Quitte, weißer Schokolade und Pistazie**

Eis und gebrannter Schaum aus Kardamom und Pistazie  
Kompott und Granité von der Quitte,  
Mousse und Blättchen von weißer Schokolade

EUR 9,50

### **Auf dem Bauernhof**

Käseleckereien vom Demeterhof Kalteiche  
Gereifter Schafs- und Ziegenkäse  
Gebackene Käsepraline und Creme  
mit Milchsorbet und Senf

EUR 11,00

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir Bestellungen für die Vorspeisen  
und Hauptgänge nur bis 21:00 Uhr und für die Desserts bis 21:30 Uhr  
annehmen können.

—

## **KUCHEN & EIS**

Zwischen 14.00 und 17.00 Uhr bieten wir zusätzlich  
noch unsere süßen Leckereien

### **Feines aus der Patisserie**

Hausgemachte feine, kleine Tartes und Törtchen

**Mohntorte mit Marzipan und weißer Schokolade**

EUR 3,80

**Karotten-Nusstorte mit Quittenkompott und Vanillecreme**

EUR 3,80

**Törtchen aus geschmorten Pfirsichen und Joghurt**

EUR 3,80



**„Sauerländer Topfkuchen“**

Mandel-Rodon mit Vanillecreme,  
eingeweckten Birnen, Weintrauben und Nüssen  
oder

Mandel-Rodon mit eingeweckten Pflaumen,  
Vanillecreme, Crumble und Sahne

**Großer Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne** EUR 5,00

**Rote Grütze mit Haferflockencrunch**  
und hausgemachtem Vanilleeis EUR 6,50

**Pistazieneis mit karamellisierten Nüssen,**  
Kastanien und Eierlikör EUR 7,00

—

**HEIßGETRÄNKE**

Cappuccino EUR 3,00

Latte Macchiato EUR 3,50

Espresso EUR 2,20

Doppelter Espresso EUR 3,80

Tasse Kaffee EUR 2,50

Kännchen Kaffee EUR 4,20

Café au lait EUR 3,50

Kännchen heiße Schokolade EUR 4,20

## WEINKARTE

—

## DAS WEINLAND DEUTSCHLAND

Liebe Gäste,

wir haben mit großem Elan eine Weinkarte für Sie erstellt, in der Winzerinnen und Winzer vertreten sind, die uns in unserem Bestreben nach nachhaltigen und biologischen Produkten unterstützen.

Es verwundert nicht, dass viele Weingüter im Verband deutscher Prädikatsweingüter (VDP) vertreten sind. Dort wird schon seit einigen Jahrzehnten stark auf Biodiversität und Nachhaltigkeit geachtet.

Alle in dieser Weinkarte vertretenden Weingüter sind entweder mit Gütesiegeln ausgezeichnet oder arbeiten sehr naturgebunden und ohne Einsatz von Pestiziden.

Freuen Sie sich auf eine Vielzahl spannender Weine und Weingüter, die hervorragend zu den Speisen korrespondieren.

—

### Champagner

Champagnerhaus Bollinger

Special Cuvee

Brut	0,1L	EUR 15,50
	0,75L	EUR 90,00

Champagnerhaus Louis Roederer

Premier AOC

Brut	0,75L	EUR 109,00
------	-------	------------

### Weißwein

#### Scheurebe

Weingut Hans Wirsching

Iphöfer Kronsberg Scheurebe Alte Reben Erste Lage

Franken	0,75L	EUR 47,00
---------	-------	-----------

#### Muskateller

Weingut Ökonomierat Rebholz

Pfalz	0,75L	EUR 43,00
-------	-------	-----------

**Lugana**

Weingut Ca de Frati  
Gardasee/Italien 0,75L EUR 42,00

**Huxelrebe**

Weingut Gres  
Auslese  
Rheinhessen 0,75L EUR 38,00

**Silvaner**

Weingut Hans Wirsching  
Iphöfer Julius Echter Berg Silvaner Erste Lage  
Franken 0,75L EUR 44,00

Weingut Hey  
Silvaner Auslese Karsdorfer Hohe Gräte  
Saale-Unstrut 0,75L EUR 50,00

**Weißburgunder**

Weingut Adeneuer  
Weißburgunder Goldkapsel  
Ahr 0,75L EUR 44,00

Weingut Wittmann  
Weißburgunder Reserve  
Rheinhessen 0,75L EUR 64,00

**Grauburgunder**

Weingut Franz Keller  
Oberbergener Bassgeige Erste Lage  
Baden 0,75L EUR 41,00

Weingut Burg Ravensburg  
Spiegelberg Großes Gewächs  
Baden 0,75L EUR 48,50

**Sauvignon Blanc**

Weingut Ökonomierat Rebholz  
„R“  
Pfalz 0,75L EUR 61,00

**Chardonnay**

Weingut Bret Brothers  
Vire-Clesse  
Burgund/Frankreich 0,75L EUR 61,00

Weingut Bernhard Huber  
Alte Reben  
Baden 0,75L EUR 59,00

Weingut von Winning  
„500“  
Pfalz 0,75L EUR 65,00

**Riesling**

Weingut Günther Steinmetz  
Mülheimer Sonnenlay Kabinett  
Mosel 0,75L EUR 41,50

Weingut Gut Hermannsberg  
7 Terroirs  
Nahe 0,75L EUR 41,00

Weingut Wegele  
Geheimrat „J“ Spätlese trocken  
Rheingau 0,75L EUR 45,00

Weingut von Winning  
Ölberg Erste Lage  
Pfalz 0,75L EUR 46,00

Weingut Robert Weil  
Kiedrich Gräfenberg Großes Gewächs  
Rheingau 0,75L EUR 64,00

Weingut Wittmann  
Kirchspiel Großes Gewächs  
Rheinhessen 0,75L EUR 83,00

**Weißwein Cuvee**

Weingut Bernhard Huber  
Weißburgunder + Chardonnay  
Baden 0,75L EUR 46,00

Weingut Rings  
„Kalk und Stein“ Weißburgunder + Chardonnay  
Pfalz 0,75L EUR 50,00

Weingut Flors di Uis Malavasia + Riesling + Friulano Friuli Isonzo/Italien	0,75L	EUR 52,00
--	-------	-----------

Weingut Schlossgut Diel „Cuvee Victor“ Weißburgunder + Grauburgunder + Chardonnay Nahe	0,75L	EUR 83,00
---	-------	-----------

### **Rose**

Weingut Meyer-Näkel „Illusion Eins“ Blanc de Noir Ahr	0,75L	EUR 43,00
---	-------	-----------

Weingut Mas Comtal „Pizzicato“ Muscat Hamburg Penedes/Spanien	0,75L	EUR 41,50
---	-------	-----------

Weingut Foradori „Fuoripista“ Pinot Grigio Rose Trentino/Italien	0,75L	EUR 62,00
--	-------	-----------

### **Rotwein**

#### **Primitivo**

Weingut Gran Maestro Primitivo di Manduria D.O.C. Manduria/Italien	0,75L	EUR 41,00
--	-------	-----------

#### **Merlot**

Weingut Günther Steinmetz Mosel	0,75L	EUR 44,00
------------------------------------	-------	-----------

#### **Blauer Zweigelt**

Weingut Hey „Breitengrad 51“ Saale-Unstrut	0,75L	EUR 50,00
--	-------	-----------

#### **Regent**

Weingut Gres Rheinhessen	0,75L	EUR 37,00
-----------------------------	-------	--------------

**Lemberger/Blaufränkisch**

Weingut Burg Ravensburg  
„Dicker Franz“ Großes Gewächs  
Baden 0,75L EUR 48,00

**Sangiovese**

Weingut Avignonesi  
Nobile di Montepulciano D.O.C.G.  
Toskana/Italien 0,75L EUR 48,00

**Garnacha**

Weingut Lupier  
„El Terroir D.O.“  
Navarra/Spanien 0,75L EUR 58,00

**Monastrell**

Weingut Casa Rojo  
„Macho Man“  
Jumilla/Spanien 0,75L EUR 44,50

**Frühburgunder**

Weingut Meyer-Näkel  
Ahr 0,75L EUR 47,00

**Spätburgunder**

Weingut Franz Keller  
Oberbergener Bassgeige Erste Lage  
Baden 0,75L EUR 41,00

Weingut Adeneuer  
Kleine Gärkammer Erste Lage  
Ahr 0,75L EUR 49,00

Weingut Künstler  
Assmannshäuser Hölleberg Großes Gewächs  
Rheingau 0,75L EUR 88,00

Weingut J. Hofstätter  
„Barthenau“  
Alto Adige/Südtirol 0,75L EUR 97,00

### Rotwein Cuvee

Weingut Michel Gassier „Fleur de Syrah AOC“ Syrah + Grenache Rhone/Frankreich	0,75L	EUR 44,00
Weingut Michel Gassier „Nostre Pais Rouge AOP“ Grenache + Syrah + Mourvedre + Carignan + Cinsault Rhone/Frankreich	0,75L	EUR 48,00
Weingut Gres „Patriarch“ Cabernet Sauvignon + Merlot + Cabernet Franc Rheinhessen	0,75L	EUR 49,00
Weingut Rings „Das kleine Kreuz“ Cabernet Sauvignon + Merlot + Cabernet Franc Pfalz	0,75L	EUR 50,00
Weingut 4 Kilos „12 Volts“ Callet-Fogoneu + Syrah + Cabernet Sauvignon + Merlot Mallorca/Spanien	0,75L	EUR 58,00
Weingut Angelo Gaja „Promis“ Merlot + Syrah + Sangiovese Toskana/Italien	0,75L	EUR 60,50
Weingut Avignonesi „Grifi“ Sangiovese + Cabernet Sauvignon Toskana/Italien	0,75L	EUR 65,50
Weingut Chateau Maucoil „Chateauneuf du Pape“ Grenache + Syrah + Mourvedre + Cinsault Rhone/Frankreich	0,75L	EUR 83,50
Weingut Tasca „Rosso del Conte“ Nero d'Avola + Perricone Sizilien/Italien	0,75L	EUR 81,00

Weingut Rings  
„Das Kreuz“  
Cabernet Sauvignon + Merlot + Cabernet Franc  
Pfalz 0,75L EUR 84,50

**Likörwein**

Weingut Adeneuer / Deutzerhof / Kreuzberg / Meyer-Näkel /  
Nelles / Jean Stodden  
„Spätburgunder in Portwein - Style“  
Ahr 0,1L EUR 12,50  
0,75L EUR 70,00