

Hier geht's drunter und drüber

502	Damen-Toast 2 Schweinefilets mit Champignons und Käse ¹ überbacken	9,90
503	Hawaii-Toast Ananas und Schinken ^{1,2,3} auf Toast mit Käse ¹ überbacken	8,80
504	Rotbarschfilet ^{1,2} "Pariser Art" mit Petersilienkartoffeln und Blattspinat	14,90
505	Filetsteak "Koch" mit Schnecken in heißer Knoblauchsauce, dazu Brokkoli und Rösti	23,90
506	Pfefferspieß Rinderfilet, Roastbeef, Hüftsteak mit Pfeffersauce und Pommes frites	18,90
507	Jammerkrug-Lammteller Lammhüftsteak, Lammrücken, Lammfilet dazu Butterbohnen und Folienkartoffel	18,90
508	Schweinefilet "Miami" mit Ananas und Pfirsich mit Käse ¹ überbacken, dazu Kroketten	17,90
509	Hausplatte "Marco" für 2 Personen 2 kleine Cordon Bleu, 2 kleine Rumpsteaks, 2 Schweinemedallions, 2 Hacksteaks, Butterbohnen, Champignons, Djuvecreis und Pommes frites	43,90

Etwas Neues bei uns

650	Schweinefiletspieß im Speckmantel auf Blattspinat Kroketten und Salat	18,90
651	Rumpsteak mit feiner Senfkruste überbacken, dazu Bratkartoffeln und Salat	20,90
652	Spanischer Hähnchentopf mit Champignons, Zwiebeln, Paprika, mit Rosmarin abgeschmeckt, dazu Butterreis und Salat	14,90
653	Schweinelendchen "Piziada" mit Tomaten, Kapern und Oliven, dazu Bandnudeln und Salat	17,90
654	Rumpsteak "Strindberg" mit Zwiebelmus überbacken, dazu Pommes Macaire und Salat	20,90
656	Filettopf "Jammerkrug" verschiedene Filets auf Bratkartoffeln, Gemüse, Champignons und Salat	19,90
657	Rinderfiletspitze im Ganzen gebraten, mit grüner Pfeffersauce und Champignons, dazu Schwenkkartoffeln und Salat	22,90
658	Seezungen-Röllchen in Weißwein auf Reis, mit Sauce Béarnaise und Salat	17,90

Kalte Vorspeisen

12	Honigmelone mit jugoslawischem Schinken (Prsut)	8,50
13	Geräuchertes Forellenfilet ¹² mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter	8,80
14	Lachs-Carpaccio - Hausgebeizter Lachs mit Dill, Sahnemeerrettich, Toast und Butter	8,90
15	Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum	7,50
18	Krabben-Cocktail ² mit Honigmelonen-Würfeln und frischer Ananas, Toast und Butter	8,90
19	Carpaccio-Mix von hauchdünn geschnittenem Rinderfilet auf Senfsauce und norwegischem Räucherlachs	9,90
20	Fisch-Salat Kombination von Scampis und 3 Sorten Tintenfisch mit Kräutern, Knoblauch-Olivenöl und Zitrone	9,90

Suppen

24	Kraftbrühe mit Nudeln ⁴	4,00
25	Tomatensuppe mit Sahnehäubchen	4,00
26	Hühnerbrühe mit Einlage ⁴	4,00
28	Ungarische Gulaschsuppe	4,50
29	Original französische Zwiebelsuppe ⁴	4,50
30	Klare Ochsenschwanzsuppe	4,50
32	Broccoli-Cremesuppe	4,00

Warme Vorspeisen

16	12 Schnecken im Pfännchen mit Kräutern und Knoblauch gratiniert	8,80
17	Holländer Käse ¹ paniert mit Preiselbeeren und Toast	4,90
21	Gefüllte Champignonköpfe Riesenchampignonköpfe mit Krabben gefüllt und Käse ¹ überbacken	8,90
22	Weinbergschnecken 6 Stück in heißer Knoblauch-Rahmsauce	7,20

Salate

148	Salatteller "Braná" knackig frische Salate der Saison mit gebratenen Putenbruststreifen	9,50
149	Barbecue-Salat	3,50
150	Serbischer Salat mit Schafskäse	6,50
151	Salatteller "Neptun" knackig frische Salate der Saison mit Thunfisch	9,50

New Steaks bei 800° gegrillt!

RESTAURANT JAMMERKRUG
STARKE STEAKS & FEINE KÜCHE

Grillen auf neuem Level: Bei uns werden Ihre Steaks in einem Spezialofen bei 800° gegrillt. Dadurch erreichen wir ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis, da sich die Poren durch das „Schockerhitzen“ sofort schließen. Der Saft bleibt vollständig im Fleisch erhalten; es entsteht eine nahezu karamellierte Kruste mit phantastischen Röstaromen.

„Ich hasse die Wirklichkeit, aber es ist der einzige Ort, an dem man ein gutes Steak bekommt.“ (Woody Allen)



Rib Eye Steak - Das mit dem Fettauge



29,90

Inselglück. Trocken gereiftes Rindfleisch der Marke Donald Russel aus Irland. Durch das ozeanisch-milde Klima können die Rinder nahezu das ganze Jahr im Freien grasen. Durch ein spezielles Verfahren, das Donald Russel entwickelt hat, wird das Fleisch am Knochen trocken gereift und erhält daher den außerordentlichen Zartheitsgrad.

New York Strip Sirloin - Das Steak mit dem Fettrand

Steaks vom Nebraska Beef der Marke Greater Omaha Packer (GOP) ist natürliches Fleisch. In der Aufzucht werden keine Hormone verwendet (NHCT). Die Rinder werden 150 Tage mit Mais gefüttert; das Fleisch erhält dadurch eine schöne Marmorierung.



U.S. Rumpsteak 250 g 27,90
 U.S. Rumpsteak 350 g 35,90
 U.S. Rumpsteak 450 g 43,90

Rib Eye Steak - Das mit dem Fettauge



U.S. Entrecôte Steak 300 g 33,90
 U.S. Entrecôte Steak 400 g 42,90
 U.S. Entrecôte Steak 500 g 49,90

Delmonico Cowboy Steak - Das klassische Kotelett-Steak mit Knochen

U.S. Ochsenkotelette 500 g 44,90

Das ganz besondere U.S. Rinderfilet „Surf & Turf“



U.S. Rinderfilet 200 g mit gebratener Riesengarnele 38,90



Canadian T-Bone-Steak. Der Klassiker.

ca. 600g

47,90

Canadian Heritage Angus ist ein Black Angus-Rind, das Range Fedded, sprich nur mit Gras und Weizen gefüttert wurde. Die Tiere nehmen beim Grasens in den Weiten Kanadas ca. 100 Kräuter zu sich, trinken das glasklare Wasser der Region. Dadurch erhält das Fleisch ein ganz besonderes Aroma.

Jedes Gericht wird mit einer hausgemachten argentinischen Sauce und einer 800°-Backkartoffel mit Kräutercreme serviert. Dazu gehört ein Salat vom Salatbuffet.

Fischspezialitäten

107	<i>Seeteufel auf rosa Pfeffer, Wodkasauce, frische Krabben, Butterreis</i>	20,90
108	<i>Lachs vom Rost</i> <i>Gegrillter frischer Lachs, dazu Champagner-Sahnesauce mit Krabben (Beilage nach Wahl)</i>	19,90
109	<i>Lachsfilet¹²</i> <i>mit Krabben und Käse¹ überbacken, dazu Bratkartoffeln</i>	20,50
110	<i>Calamari Fritti oder vom Grill</i> <i>Dazu servieren wir frischen Knoblauch (Beilage nach Wahl)</i>	13,90
111	<i>Zanderfilet¹² in Butter gebraten, dazu Petersilienkartoffeln</i>	19,90
112	<i>Forelle vom Grill mit Spinat (Beilage nach Wahl)</i>	13,90
113	<i>Seezunge vom Grill</i> <i>mit Spinat und Sauce Remoulade (Beilage nach Wahl)</i>	Tagespreis
114	<i>Scampi vom Grill</i> <i>oder paniert, (Riesen-Garnelen) mit Sauce Tartar, Toast</i>	Tagespreis
115	<i>Fischplatte (für 2 Personen)</i> <i>verschiedene Fischarten vom Grill mit Blattspinat und zwei verschiedenen Saucen (Beilage nach Wahl)</i>	42,90
216	<i>Fischteller</i> <i>verschiedene Fischarten vom Grill mit Blattspinat und zwei verschiedenen Saucen, dazu Butterreis und Kroketten</i>	21,50

Vegetarisch

118	<i>Gemüseteller</i>	10,90
119	<i>Bandnudeln mit Pfifferlingen in Sahnesauce</i>	10,90
120	<i>Bandnudeln in Tomaten-Sahne-Knoblauchsauce und Basilikum</i>	8,90
121	<i>Gemüseteller mit Rührei und Pfifferlingen</i>	11,90

Für unsere kleinen Gäste

126	<i>Chicken Nuggets mit Pommes frites</i>	5,90
127	<i>Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Gemüse</i>	5,90
128	<i>Cevapcici mit Pommes frites und Salat</i>	5,90
129	<i>Kinderspieß mit Pommes frites und Salat</i>	5,90
130	<i>Bockwurst^{4,14} mit Pommes frites</i>	4,90

Spezialitäten vom Grill

36	Cevapcici Hackfleischröllchen mit Zwiebeln, Djuvecreis und Pommes frites	10,90
37	Halb und Halb 1 Spießchen, 4 Cevapcici, Djuvecreis und Pommes frites	11,90
35	Pljeskavica "Spezial" Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, dazu Djuvecreis und Pommes frites	13,90
38	Raznjici 2 Spießchen mit Zwiebeln, Djuvecreis und Pommes frites	12,90
39	Lendchen "Amerika" mit Spiegelei, Champignonköpfen und Sauce Bèarnaise überbacken, dazu Bratkartoffeln	17,90
42	Lustiger Bosniak Rumpsteak gefüllt mit Schinken ^{1,2,3} und Käse ¹ , dazu Pommes frites und Djuvecreis	19,90
43	Balkan-Grillteller mit Zwiebeln, Djuvecreis und Pommes frites	13,90
44	Räuberfleisch Spezialitätenteller vom Grill, mit Djuvecreis und Pommes frites	15,60

Platten für zwei oder mehrere Personen

45	Gourmet-Platte (für 2 Personen) Hausspezialität, reichlich garniert	27,90
46	Überraschungsplatte (flambiert - für 2 Personen) 2 Spieße mit verschiedenem Fleisch, Djuvecreis, Pommes frites und Gemüse	28,90
47	Steak-Hausplatte (für 2 Personen) 2 Schweinefilets, 2 Kalbssteaks, 2 Rinderfilets, Röstzwiebeln, Sojabohnenkeimlinge und Bratkartoffeln	42,90
50	Lammplatte "Provinciale" (für 2 Personen) Lammkotelett, Lammrücken, Lammfilet und Lammcarrée, dazu Knoblauchsauce, Prinzessbohnen, Bratkartoffeln und Krokette	42,90
48	Hausplatte (flambiert - für 4 Personen) 4 Schweinefilets, 4 Spieße, 4 Koteletts, 4 Pljeskavica, 4 Cevapcici, Djuvecreis, Pommes frites und Gemüse 4 Slivovic, 1 Flasche Wein 0,7 l (Hausmarke)	62,90
49	Jammerkrug-Platte (für 4 Personen) 4 Rinderfilets, 4 Schweinefilets, 4 Koteletts, 4 Pljeskavica, 8 Cevapcici, Djuvecreis, Pommes frites und Gemüse, 4 Slivovic, 1 Flasche Wein 0,7 l (Hausmarke)	65,90
85	Chateaubriand (für 2 Personen)	48,90

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salatbuffet.

Paprika-Gerichte

58	<i>Satarasch (scharf)</i> Geschnetzeltes Schweinefilet mit Eiern überbacken, Paprika, Tomaten und Butterreis	14,90
59	<i>Muckalica (scharf)</i> Geröstetes Schweinefilet, gedünstete Tomaten und Paprikaschoten, Butterreis und Kartoffeln	16,90
60	<i>Zigeunergulasch (scharf)</i> mit Butterreis und Kartoffeln	16,90
62	<i>Pepperonisteak</i> Gegrilltes Rumpsteak in scharfer Pepperonisaucе mit Pommes frites und Reis	19,90

Internationale-Gerichte

63	<i>Hühnerfrikassee</i> mit Butterreis	9,90
64	<i>Schnitzel "Wiener Art"</i> mit Pommes frites	10,90
65	<i>Putenschnitzel</i> paniert, mit Bratkartoffeln	11,90
66	<i>Schnitzel "Art des Hauses"</i> mit gerösteten Zwiebeln und Champignons, mit Käse ¹ überbacken, dazu Bratkartoffeln	14,90
67	<i>Jägerschnitzel</i> mit Pommes frites	12,90
61	<i>Zigeunerschnitzel</i> mit Pommes frites	12,90
68	<i>Cordon bleu</i> mit Pommes frites	16,90
69	<i>Schweinelendchen</i> mit Champignons in pikanter Sauce, Kroketten und Butterreis	17,90
70	<i>Zwiebelrostbraten</i> mit Pommes frites	19,20
71	<i>Züricher Geschnetzeltes</i> Kalbsfleisch mit Champignons, Käse ¹ , Weinrahmsauce und Rösti	16,90
74	<i>Boeuf »Stroganoff«</i> Geschnetzeltes Rinderfilet mit Weißweinsauce, dazu Butterreis	17,90
75	<i>Putensteak</i> Gegrilltes Putensteak mit Broccoli und Kroketten	14,90
76	<i>Putengeschnetzeltes</i> mit Champignon-Currysauce, dazu Bandnudeln	15,90
77	<i>Schweine-Medaillons</i> mit Sauce Béarnaise überbacken, dazu Champignons, Broccoli und Rösti	17,90

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salatbuffet.

Geheimnisse des Küchenchefs

78	Pfeffersteak Rinderfilet mit frischem grünen Pfeffer und Pommes frites	22,90
79	Filet »Jammerkrug« mit ausgesuchten kleinen Pfifferlingen, Silberzwiebeln und Bratkartoffeln	22,90
80	Filet mit Pfifferlingen überbacken mit Sauce Hollandaise, dazu Pommes frites	23,90
82	Filetsteak Champignon mit Pommes frites	22,90
83	Filet nach »Art des Hauses« mit Ananas, Sauce Hollandaise, Reis und Pommes frites	22,90
84	Rinderfilet mit Schnecken und Champignons in Tomatensahnesauce, dazu Blattspinat und Krokette	23,90
86	Lamm-Carree mit feinen Perlkartoffeln und Sauce Hollandaise	20,90
87	Jammerkrug-Spieß Verschiedene Sorten Filet am Spieß, paniertes Holländer Käse ¹ und Djuvecreis	18,90
90	Lammfilet Saftige Lammfilets vom Grill, Prinzessbohnen und Baked Potato	20,90
91	Rumpsteak »Mozzarella« mit Mozzarella-Käse überbacken, dazu Broccoli und Krokette	20,90
92	Rumpsteak »Dolce Vita« mit Steinpilzen, Spinat und Bratkartoffeln	20,90
94	Gourmet-Spieß Rinderfilet, Schweinefilet und Kalbssteak am Spieß, dazu Pfifferlinge in Rahmsauce, mit Broccoli und Rösti	20,90
95	Marco Polo-Teller Rumpsteak, Schweinefilet, Putenmedaillon, dazu Pfeffersauce und Sauce Hollandaise, mit Rösti	18,90

Jammerkrug Steak & Lobster

(Eine Empfehlung vom Chef)

96	Hüftsteak (ca. 200 g) rosa gebraten, dazu 2 Gambas - gegrillt, 2 verschiedene Feinschmecker-Saucen und Baked Potato	27,90
97	Black-Angus-Filet (ca. 200 g) rosa gebraten, dazu 2 Gambas - gegrillt, 2 verschiedene Feinschmecker-Saucen und Baked Potato	31,90

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salatbuffet.

Zammerkrug Steaks

Stets beste Qualität und frisches Fleisch von Black-Angus-Rindern, aus Argentinien importiert.

Zu jedem Steak servieren wir: Baked Potato und Kräuterbutter ⁷

Filetsteak

das Feinste aus der Ochsenlende

98	ca. 200 g	21,90
99	ca. 250 g	24,90

Hüftsteak

fettfrei aus der Kluft geschnitten

103	ca. 200 g	17,90
104	ca. 250 g	19,90

Rumpsteak

auch Entrecôte genannt

100	ca. 200 g	19,90
101	ca. 250 g	22,90
102	ca. 350 g	24,90

Beilagen

132	Butterreis	2,50
133	Djuvecreis	2,50
134	Schweizer Rösti	2,50
135	Bratkartoffeln	3,00
136	Pommes frites	2,50
137	Folienkartoffel	3,00
138	Petersilienkartoffeln	2,50
139	Kroketten	2,50

Gemüse-Beilagen

140	Broccoli	3,50
141	Prinzeßbohnen mit Speck	3,80
142	Blattspinat	3,50
143	Maiskolben	2,50
144	Champignons in Butter	5,50
145	Pfifferlinge mit Speck und Zwiebeln	8,50
155	geröstete Zwiebeln	2,50

Saucen

146	Sauce Hollandaise	2,50	153	Peperonisauce	2,50
147	Sauce Béarnaise	2,50	154	Champignonsauce	2,50
152	Pfeffersauce	2,50	131	Portion Kräuterbutter ⁷	2,00

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff	5 koffeinhaltig	9 enthält eine Phenylalaninquelle	13 Pantothensäure
2 mit Konservierungsstoff	6 mit Süßungsmittel	10 chininhaltig	14 geschwefelt
3 mit Antioxidationsmittel	7 unsere Kräuterbutter enthält etwas Magarine	11 Steinobst könnte Reststeine enthalten	20 Pfanne ist heiß
4 mit Geschmacksverstärker	8 Phosphat	12 In Fischfilets könnten Reste von Gräten enthalten sein	35 Speisen nur zum sofortigen Verzehr

Sonstige Verbraucherhinweise sind beim Personal einzusehen.

Eisspezialitäten

158	Gem. Eis ¹ - mit oder ohne Sahne	3,50	157	Himbeerbecher - Eiskrem mit Vanillegeschmack, Himbeeren und Sahne	6,00
159	Eis & Heiß - Eiskrem mit Vanillegeschmack, mit heißen Sauerkirschen ¹¹ und Sahne	5,50	162	Kiwibecher Eiskrem mit Vanillegeschmack, Kiwi und Sahne	6,00
160	Birne ¹¹ „Helene“ Eiskrem mit Vanillegeschmack mit Birnenhälfte ¹¹ , Schokosoße und Sahne	5,50	168	Fruchtbecher - verschiedene Eissorten mit Obstsalat, Maraschino und Sahne	6,00
161	Herrenbecher Walnusseis mit Eierlikör und Sahne	6,00	166	Eiskaffee ⁵ Eiskrem mit Vanillegeschmack, Kaffee und Sahne	4,00
164	Cup „Jammerkrug“ Eiskrem mit Vanillegeschmack und Aprikose ¹¹	6,00	169	Tropicana - Eiskrem mit Vanillegeschmack, Orangensaft und Sahne	4,00
165	Erdbeerbecher - Eiskrem mit Vanillegeschmack, Erdbeeren und Sahne	6,00	163	Zitronen-Sorbet mit Sekt aufgefüllt	4,50


Heiße Getränke

170	Türkischer Mocca ⁵	Tasse	3,00	177	Trinkschokolade	Tasse	2,00
171	Kaffee ⁵	Tasse	2,00	178	Trinkschokolade mit Sahne	Tasse	2,20
172	Kaffee ⁵	Kännchen	3,80	179	Tee - mit Sahne oder Zitrone	Glas	2,00
173	Kaffee Hag	Tasse	2,00	180	Grog von Rum	Glas	3,30
174	Latte macchiato ⁵	Glas	3,00	181	Glühwein	Glas	3,30
175	Cappuccino ⁵	Tasse	2,50	182	Serbischer Tee Heißer Slivovic	Glas	3,00
176	Espresso ⁵	Tasse	2,00				
183	Espresso macchiato ⁵	Tasse	2,50				

Alkoholfreie Getränke

200	Coca-Cola ^{1,3,5}	0,2 l	2,00	206	Apfelsaft	0,2 l	2,20
215	Coca-Cola light ^{1,3,5,9}	0,2 l	2,00	207	Orangensaft	0,2 l	2,20
201	Fanta ^{1,3}	0,2 l	2,00	208	Tomatensaft	0,2 l	2,20
202	Kalter Kaffee ^{1,3,5}	0,2 l	2,00	209	Traubensaft	0,2 l	2,20
203	Spite ²	0,2 l	2,00	210	Johannisbeersaft	0,2 l	2,20
204	Apollinaris SELECTION	0,25 l-Flasche	2,20	211	Schweppes ¹⁰ ORIGINAL BITTER LEMON	0,2 l	2,20
205	Apollinaris Silence	0,25 l-Flasche	2,20	212	Schweppes ¹⁰ INDIAN TONIC WATER	0,2 l	2,20
197	Apollinaris Silence	0,75 l-Flasche	4,90	213	Schweppes ¹ AMERICAN GINGER ALE	0,2 l	2,20

Biere vom Faß

185	Köstritzer	0,30 l	2,70	192	Malzbier	0,25 l	2,10
186	König Pilsener	0,25 l	2,10	193	König Pilsener	0,33 l-Fl.	3,00
187	Gatzweiler Alt	0,25 l	2,10		(alkoholfreies Pils)		
188	Budweiser	0,20 l	2,00	194	ERDINGER Weißbier	0,50 l-Fl.	3,70
189	Pils mit Schuß	0,25 l	2,10	195	ERDINGER  ALKOHOLFREI	0,50 l-Fl.	3,70
190	Alsterwasser	0,25 l	2,10				
191	Krefelder	0,25 l	2,10				

Spirituosen

227	Slivovic	2 cl	2,00	249	Metaxa 7*****	2 cl	3,00
228	Slivovic	4 cl	3,50	250	Wodka Moskovskaja	2 cl	2,00
229	Julischka	2 cl	2,00	251	Dry Gin	2 cl	2,00
230	Julischka	4 cl	3,50	252	Cognac Hennessy	2 cl	3,90
231	Korn	2 cl	1,50	253	Cognac Martell	2 cl	3,90
232	Apfelkorn	2 cl	1,50	254	Remy Martin	2 cl	4,50
233	Samtkragen	2 cl	1,50	255	Kirschlikör	2 cl	2,00
234	Sangrita	2 cl	1,50	256	Jägermeister	2 cl	2,00
235	Wacholder	2 cl	1,50	257	Eierlikör	2 cl	2,00
236	Steinhäger	2 cl	1,50	258	Kruskovac	2 cl	2,00
237	Doornkaat	2 cl	1,50	259	Pelinkovac	2 cl	2,00
238	Bommerlunder	2 cl	1,50	260	Cointreau	2 cl	2,00
239	Malteser Aquavit	2 cl	2,50	261	Grand Marnier	2 cl	2,00
240	Linie-Aquavit	2 cl	2,90	262	Tia Maria	2 cl	2,00
241	Jubiläums-Aquavit	2 cl	2,90	263	Fernet Branca/Menta	2 cl	2,50
242	Kirschwasser	2 cl	2,90	264	Kümmerling	2 cl	2,00
243	Williamsbirne	2 cl	2,90	265	Calvados Calvador	2 cl	2,50
244	Asbach	2 cl	2,50	266	Baileys	2 cl	2,50
245	Underberg	2 cl	2,50	267	Ramazotti	2 cl	2,50
246	Barack Palinka	2 cl	2,00	268	Ouzo	2 cl	2,00
247	Barack Palinka	4 cl	3,50	269	Sambucca	2 cl	2,00
248	Metaxa 5*****	2 cl	2,50				

Offene Weine - Karaffe - 0,25 l

216	Peljesac - tiefdunkel, samtig	4,50
217	Kadarka - leicht, elegant	4,50
218	Plavac - sehr herb	4,50
226	Beaujolais - trocken	5,00
219	Roséwein (Ruzica) - fruchtig, angenehm	4,50
220	Prosek- Likörwein - süß	5,50
221	Laski Riesling - Weißwein - ölig, lieblich	4,50
222	Zilavka Mostar - Weißwein - kräftig, trocken	4,50
223	Franken - Weißwein - trocken	5,00
224	Pinot Grigio - trocken	5,00
225	Chardonnay, Drostdy-Hof - trocken	5,00

**Beachten Sie bitte auch
unsere Weinkarte.**