

Speise KARTE

VORSPEISEN

BÄRLAUCH-BRUSCHETTA

Getrocknete Tomate, Olive,
Feta, Basilikum

8,50 €

Allergene: A, C, 8, G

BLATT- & WILDKRÄUTERSALAT

Limetten-Feta, Oliven,
getrocknete Tomaten,
Erdbeer-Vinaigrette

15,50 €

Allergene: G, 8

Empfehlung unseres Stammgastes

Max Suske

BRIOCHE-SANDWICH

Roastbeefstreifen, Honig,
Rosmarin, Teriyaki

16,50 €

Allergene: A, C, G

Optional mit:

Rinderfleischstreifen 120g 14,00 €

Garnelen 120g 12,00 €

Lachsfilet 120g 12,00 €

Hähnchenbruststreifen 120g 7,50 €

Balkankäse ^{Allergene: G} 80g 5,00 €

VITELLO TONNATO

Sardellen, Kapern,
Thunfischsauce, Rucola

16,50 €

Allergene: C, D

SPANISCHE

GARNELENPFANNE

Cherrytomaten, Knoblauch,
Chili, Oliven,
geröstetes Brot

16,50 €

Allergene: A, C, G, N, 8

SUPPEN

BÄRLAUCHSUPPE

pochiertem Ei

8,50 €

Allergene: G, C, I

BLUMENKOHLSUPPE

Märztrüffel & geröstete
Mandeln

9,00 €

Allergene: Ha, G, I

RUCOLA-SALAT

Kirschtomaten, Bacon,
Cashewkerne, Balsamico-
Zwiebeln, Grana Padano

15,50 €

Allergene: Hf, G, 9

FISCHSUPPE

„SPEICHER 8“

Krustentiersud, Lachs,
Kabeljau, Flusskrebse

12,00 €

Allergene: I, D, N

BUNTER SALAT

Gurken, Tomaten, Paprika,
Oliven

13,50 €

Allergene: 8

HAUPTGÄNGE VEGETARISCH

FRISCHE LINGUINE

Tomatenpesto, geröstete
Cashewkerne, Grana
Padano, Basilikum

19,00 €

Allergene: C, Hf, G, A

GRATINIERTER FETA

Bärlauch, mediterranes
Gemüse, Knoblauchbrot

15,50 €

Allergene: G, A, C

GRILLKARTOFFEL

Pfannengemüse, Sour
Cream

14,50 €

Allergene: G

HAUPTGÄNGE FLEISCH VOM LAVASTEIN-GRILL

GEFÜLLTE

MAISHÄHNCHENBRUST

Bärlauch & Feta,
Tomatenpesto, Oliven,
Basilikum, frische Pasta

23,50 €

Allergene: G, B, A, E, C

FILET VOM

DUROC-SCHWEIN

Estragon-Senf-Sauce,
Babyspinat, Kirschtomate,
Kartoffelstampf

25,00 €

Allergene: G

DRY-AGED-BURGER

Rindfleisch, Trüffel, Bacon,
Chili-Cheddar-Sauce,
Kräutersaitling, Rucola

23,00 €

Allergene: C, A, G, 9

RINDERFILET

Portweinschalotten,
getrüffeltes Kartoffelstampf,
Speicher 8 Jus

38,00 €

Allergene: C, Aa, G

FLEISCHPLATTE

FÜR ZWEI PERSONEN

Rumpsteak, Filet vom Duroc-
Schwein, Maishähnchenbrust,
Wald- & Wiesenpilze,
Balsamico-Zwiebeln, Macaire-
Kartoffeln, „Speicher 8“-Jus

64,00 €

Allergene: I, A, C

HAUPTGÄNGE FISCH

FILET VOM KABELJAU

Kartoffel-Bärlauch-Kruste,
Hummerschaum, Spitzkohl

23,50 €

Allergene: D, G, N

LACHSFILET VOM GRILL

Estragon-Senf-Sauce,
Babyspinat, Kirschtomate,
Kartoffelstampf

25,50 €

Allergene: D, J, G

LACHS & GARNELE

Knoblauch-Chili-Sauce,
Kräutersaitling,
frische Linguine

24,50 €

Allergene: D, N, G, C, A

GEGRILLTES

THUNFISCHSTEAK

Sesam, toskanischer
Tomaten-Spinat-Rahm,
Parmesankartoffeln, Teriyaki

29,90 €

Allergene: D, N, G, C, A

FISCHPLATTE

FÜR ZWEI PERSONEN

Lachsfilet, Kabeljaufilet,
mediterranes Gemüse, Kartoffel-
Bärlauch-Stampf, Garnelen,
frische Linguine, Kräutersaitling,
Knoblauch-Chili-Sauce

58,00 €

Allergene: D, N, A, C, G

WEINEMPFEHLUNGEN

GRAUER BURGUNDER KABINETT, TROCKEN ^{0,13}

0,75L - 31,00 €

0,2L - 9,00 €

MALBEC, DADA NO. 1, HALBTROCKEN ^{0,13}

0,75L - 30,00 €

0,2L - 8,50 €

STEAKS

MAIS-
HÄHNCHENBRUST 220G 13,00 €

DUROC

SCHWEINEFILET 200G 15,00 €
300G 22,00 €

RUMPSTEAK 200G 26,00 €
300G 36,00 €
400G 48,00 €

RINDERFILET 200G 30,00 €
300G 42,00 €
400G 55,00 €

Optional zu unseren Steaks:

Steakhouse Pommes 3,80 €

Macaire-Kartoffeln 3,80 €

Halbe Grillkartoffel
mit Sour Cream 4,50 €

Kartoffelstampf 3,80 €

Allergene: G

Kräuterbutter 2,00 €

Allergene: G

Speicher 8-Jus 3,00 €

Allergene: G

Pfannengemüse 3,80 €

Allergene: I

Wald- & Wiesenpilze 7,00 €

Bunter Salat 5,50 €

EXKLUSIV
AUF VORRESERVIERUNG

LETZTER DONNERSTAG IM MONAT

DRY AGED STEAK
am Knochen ca. 400 g 90,00 €

ohne Knochen ca. 300 g 70,00 €

HEISSER STEIN

SONNTAG BIS DONNERSTAG
AB 17 UHR

Zartes Steak auf heißem Stein,
direkt am Tisch serviert.

Der Stein speichert die Hitze,
Sie bestimmen den Gargrad.

Knusprige Kruste, saftiger Kern, ganz
nach Ihrem Geschmack.

RUMPSTEAK 200G 30,00 €
300G 42,00 €

RINDERFILET 200G 34,00 €
300G 46,00 €

Serviert mit 3 Dips

Wählen Sie 2 Beilagen:

- Kleiner Wildkräutersalat
- Saisonales Pfannengemüse
- Grillkartoffel

Optional zu unseren Steaks:

GARNELEN 3 Stück 12,00 €
6 Stück 23,00 €
10 Stück 34,00 €

Speise KARTE

Für unsere kleinen Gäste

HAUPTGÄNGE

KINDER & JUGENDLICHE BIS 18 JAHRE

NUDELN

mit Tomatensauce

Allergene: C, A, G, I

7,50 €

KLEINES FISCHFILET

Gebutterte Möhren,
Kartoffelstampf

Allergene: D, G

9,50 €

MAISHÄHNCHENBRUST

Steakhouse-Pommes

13,00 €

KARTOFFELPUFFER

mit Apfelmus

7,50 €

GETRÄNKEEMPFEHLUNG

Güstrower Mineralwasser

0,25l 2,90 €

0,75l 7,50 €

Granini Säfte

Apfelsaft², Rhabarbersaft², Orangensaft²,
Kirschnektar Sanddornnektar²,
Bananensaft³

0,2l 3,40 €

0,4l 6,40 €

Heiße Schokolade^{15,8,g} 3,90 €

NACHSPEISEN

KINDEREISBECHER

Schoko- & Vanilleeis,
Sahne, Streusel

Allergene: c, Hb, G

5,90 €

EINE KUGEL VANILLEEIS

bunte Streusel

Allergene: c, Hb, G

1,90 €

SCHOKOLADEN- SOUFFLÉ

Erdbeer-Schaum

Allergene: A, C, G, F, H

10,00 €

NACHSPEISEN

CREMÉ BRÛLÉE 8,50 €

Allergene: Hb, G, C, Aa

DUETT VOM SORBET 7,50 €
Mango, Erdbeere

ERDBEER-ROSMARIN-GRANITA 8,50 €
mit 2 cl Belvedere Vodka aufgegossen

Allergene: Hb, G, C, Aa

TARTUFO CLASSICO 9,50 €
Schokoladeneis, Kakao, kandierte Haselnüsse

Allergene: Hb, G, C, Aa

AFFOGATO 6,80 €
Doppelter Espresso, Vanilleeis

Allergene: G, 11

SCHOKOLADEN-SOUFFLÉ 10,00 €
Erdbeer-Schaum

Allergene: A, C, G, F, H

WARMER APFELSTRUDEL 5,00 €

mit Vanilleeis und Sahne 6,90 €

Allergene: A, C, G, F, H

Allergene und Zusatzstoffe

Allergene: A – Weizen, Ab – Roggen, Ac – Hafer, Ad – Gerste, B – Krebstiere, C – Eier, D – Fisch, E – Erdnüsse, F – Soja, G – Milch (einschließlich Laktose), H – Schalenfrüchte: Ha – Mandeln, Hc – Haselnüsse, Hd – Walnüsse, Hf – Cashewnüsse, Hg – Pekannüsse, Hp – Pistazien, Hm – Macadamianüsse, I – Sellerie, J – Senf, K – Sesamsamen, L – Schwefeldioxid und Sulfite, M – Lupinen, N – Weichtiere

Zusatzstoffe: 1 – mit Konservierungsstoff, 2 – mit Farbstoff, 3 – mit Antioxidationsmittel, 4 – mit Geschmacksverstärker, 5 – mit Phosphat, 6 – mit Süßungsmittel (n), 7 – enthält eine Phenylalaninquelle, 8 – geschwärzt, 9 – geschwefelt, 10 – koffeinhaltig, 11 – chininhaltig

HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee¹¹ 3,10 €

Pott Kaffee¹¹ 5,60 €

Espresso¹¹ 3,10 €

Doppelter Espresso¹¹ 5,60 €

Espresso Macchiato¹¹ 3,50 €

Dopp. Espresso Macchiato^{11,15,g} 5,80 €

Cappuccino^{11,15,g} 3,60 €

Milchkaffee^{11,15,g} 4,10 €

Latte Macchiato^{11,15,g} 4,10 €

Latte Macchiato mit Aroma^{11,15,g} 4,70 €

Karamell, Haselnuss, Vanille

Heiße Schokolade^{15,8,g} 3,90 €

Heiße Schokolade^{15,8,g} 4,20 €

mit Sahnehäubchen

Glas Tee 3,90 €

Sommerbeere, Grüner Tee, Darjeeling, Rooibos Vanille, Kräutergarten, Pfefferminzblätter

Heiße Zitrone 3,40 €

Heißer Sanddorn 4,10 €

mit Rum 6,10 €

Heißer Rhabarber 4,10 €

mit Gin 6,10 €

Getränke KARTE

BIER VOM FASS

HIDDENSEER HELL ^{13,A} GEBRAUT IN DER INSEL-BRAUEREI AUF RÜGEN		
	0,25L	3,70 €
	0,5L	6,50 €
STÖRTEBEKER PILSENER ^{13,A}		
	0,3L	4,30 €
	0,5L	6,50 €

FLASCHENBIER INSEL-BRAUEREI

HIDDENSEER WEIZEN ^{13,A} GEBRAUT IN DER INSEL-BRAUEREI AUF RÜGEN 0,5L		5,90 €
HIDDENSEER WEIZEN ALKOHOLFREI ^A GEBRAUT IN DER INSEL-BRAUEREI AUF RÜGEN 0,5L		5,90 €
NATUR-CIDER ^A 0,33L		5,90 €

FLASCHENBIER STÖRTEBEKER

ROGGEN-WEIZEN ^{13,A} 0,5L		5,90 €
BIO BERNSTEIN-WEIZEN, ALKOHOLFREI ^A 0,0%		5,90 €
SCHWARZBIER ^{13,A} 0,5L		5,90 €
ATLANTIK-ALE ^{13,A} 0,33L		4,60 €
ATLANTIK-ALE ALKOHOLFREI ^A 0,33L		4,50 €
BIO FREI-BIER, ALKOHOLFREI ^A 0,33L		4,50 €
NATUR RADLER, ALKOHOLFREI ^A 0,33L		4,40 €

SOFTDRINKS

Coca-Cola ^{1,11} , Sprite , Fanta ^{1,3} , Coca-Cola zero ^{1,9,11}	0,2l	3,10 €
	0,4l	5,80 €
Güstrower Mineralwasser Naturelle Feinperlig	0,25l	2,90 €
	0,75l	7,50 €
Bitter Lemon ^{3,12} , Ginger Ale ¹ , Tonic Water ¹²	0,2l	3,40 €
Granini Säfte Apfelsaft ² , Rhabarbersaft ² , Orangensaft ² , Kirschnektar Sanddornnektar ² , Bananensaft ³	0,2l	3,40 €
	0,4l	6,40 €



APERITIFS

KIR IMPERIAL^{13,1} 6,40 €
Crème de Cassis, Fürst von Metternich

MARTINI¹³ 5,80 €
Extra Dry, Rosso oder Bianco
5cl

SANDEMAN^{13,1} 5,80 €
Fino, Medium Dry oder Medium Sweet
5cl

CAMPARI ORANGE^{13,1} 8,20 €
Campari, Orangensaft

GRANATAPFEL SPRITZ^{13,1} 8,90 €
Granatapfelsirup, Prosecco, Soda

SANDDORN SPRITZ^{13,1} 8,90 €
Sanddornlikör, Prosecco, Soda

WEISSER PORTWEIN^{13,12} 8,90 €
Tonic

COCKTAILS

HUGO¹³ 7,80 €
Holunderblütensirup, Minzblätter,
Limette, Prosecco, Soda

CYNAR SPRITZ^{13,1} 8,50 €
Cynar, Prosecco, Soda

APEROL SPRITZ¹³ 7,80 €
Aperol, Prosecco, Soda

PINK „SPEICHER 8“^{13,1} 8,80 €
Gordons Premium Pink, Minzblätter,
Himbeeren, Prosecco, Sprite

LIMONCELLO SPRITZ^{13,1} 7,80 €
Limoncello, Prosecco, Soda

ESPRESSO MARTINI^{13,1,11} 8,90 €
Wodka, Espresso, Kaffeelikör

LONGDRINKS

Absolut Vodka^{13,1,11} 7,90 €
mit Coca-Cola

Jim Beam^{13,1,11} 7,90 €
mit Coca-Cola

Tanqueray Gin^{13,12} 7,90 €
mit Tonic Water

Hendricks Gin^{13,12} 9,90 €
mit Tonic Water

Havana Club 7 Jahre^{13,1,12} 9,90 €
mit Coca-Cola

PRICKELNDES

Mionetto Spumante^{0,13}
0,75l - 35,00 €
0,1l - 4,90 €

Fürst von Metternich^{0,13}
Deutscher Traditionssekt
Chardonnay oder alkoholfrei
0,75l - 34,00 €
0,1l - 4,80 €

**Moët & Chandon
Brut Imperial^{0,13}**
0,75l - 98,00 €

**Moët & Chandon
Brut Rosé^{0,13}**
0,75l - 130,00 €

**Moët & Chandon
Rosé Ice Imperial^{0,13}**
0,75l - 150,00 €

Wein KARTE

ALKOHOLFREI

A. DIEHL CUVÉE BLANC, ALKOHOLFREI ⁰

Vollreif geerntet bietet dieser entalkoholisierte Weißwein eine saftige Aromatik. Perfekt zu hellem Fleisch, leichten Salaten, Sushi oder gedünstetem Fisch. Ein wahrer Traum!

0,75L - 28,00 €

0,2L - 7,90 €

A. DIEHL CUVÉE ROSÉ, ALKOHOLFREI ⁰

Typische Merlot-Aromen von Erdbeeren, Kirschen und Pflaumen harmonisieren perfekt mit den würzigen Noten des Spätburgunders. Frisch, fruchtig und vollmundig, spiegelt dieser Wein klar seine Herkunft wider.

0,75L - 28,00 €

0,2L - 7,90 €

WEISSWEIN

GRAUER BURGUNDER KABINETT, TROCKEN ^{0,13}

Weingut A. Diehl, Pfalz, Deutschland
Dicht, konzentriert und fruchtig, mit viel Schmelz und einem frischen Finish.

0,75L - 31,00 €

0,2L - 9,00 €

WEISSWEIN

WEISSER BURGUNDER, TROCKEN ^{0,13}

Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz, Deutschland
Ein klares Bouquet von grüner Birne, Nektarine, Mango und floralen Aromen. Saftig, schmelzig, mit einem feinen, würzigen Nachhall.

0,75L - 28,00 €

0,2L - 7,90 €

MISTER WHITE, TROCKEN ^{0,13}

Weingut Kesselring, Pfalz, Deutschland
Cremiger, weicher Wein mit lebendiger Frische. Cuvée aus Sauvignon Blanc, Auxerrois und Grauburgunder.

0,75L - 28,00 €

0,2L - 7,90 €

GEWÜRZTRAMINER KABINETT, LIEBLICH ^{0,13}

Weingut Knöll & Vogel, Pfalz, Deutschland
Aprikose, Rosen und dezentes Muskataroma am Gaumen, harmonische Würze und schöne Restsüße.

0,75L - 26,00 €

0,2L - 7,40 €



WEISSWEIN

RIESLING & SCHEUREBE KABINETT, FEINHERB ^{0,13}

Weingut Hiestand, Rheinhessen
Typisch deutscher Weinstil mit
geringerem Alkohol und feinem Spiel
zwischen Fruchtsüße und Säure –
leicht, aber ausdrucksstark.

0,75L - 29,00 €

0,2L - 8,50 €

RÜGENWEIN

SOUVIGNIER GRIS, TROCKEN ^{0,13}

Weingut Hohmann Insel Rügen
Ein leichter, trockener Inselwein mit
frischer Säure und Aromen von
Aprikose, Quitte und Honigmelone.

0,75L - 59,00 €

SARTORI MURARI LUGANA DOC, TROCKEN ^{0,13}

Sartori SPA Weingut, Lombardei, Italien
Frischer, eleganter Weißwein mit
Aromen von Blüten, Limette, Aprikose
und Birne. Saftig am Gaumen, mit feiner
Mineralität und langem Abgang. Ideal
zu Vitello Tonnato, Garnelenpasta oder
Fenchelrisotto.

0,75L - 36,00 €

ROSÉWEIN

SOPHIE HELENE ROSÉ, TROCKEN ^{0,13}

Weingut Hammel, Pfalz, Deutschland
Ein trockener, aromatischer und
fruchtiger Rosé – das perfekte
Sommergefühl das ganze Jahr.

0,75L - 28,00 €

0,2L - 7,90 €

KLEINE RUST, ROSÉ TROCKEN ^{0,13}

Weingut Stellenrust, Stellenbosch,
Südafrika
Sommer, Sonne, Rosé – der Rust
Pinotage Rosé mit rauchigen,
mineralischen Noten und einem
frischen, würzigen Finish. Perfekt für die
warme Jahreszeit.

0,75L - 30,00 €

0,2L - 8,50 €

ALLE WEINE SIND ALS SCHORLE ERHÄLTlich.

ROTWEIN

DORNFELDER QBA, HALBTROCKEN ^{0,13}

Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz,
Deutschland
Dunkel, würzig mit Kirsche, Brombeere
und saftiger Süße.

0,75L - 24,00 €

0,2L - 6,90 €

SPÄTBURGUNDER, VEGAN, TROCKEN ^{0,13}

Weingut Kesselring, Pfalz, Deutschland
Warm, weich mit feinem Fruchtbouquet
und großer Fülle.

0,75L - 30,00 €

0,2L - 8,50 €

„ARNEGUI“ RIOJA TINTO TEMPRANILLO CRIANZA, TROCKEN ^{0,13}

Pagos del Rey, Rioja
Tiefes Rubinrot mit fruchtigem Duft
nach Kirschen, Johannisbeeren und
Orangenschalen. Weich, harmonisch
mit abgerundeten Tanninen und einem
anhaltenden, gewürzigen Abgang.

0,75L - 30,00 €

0,2L - 8,50 €

PRIMITIVO, HALBTROCKEN ^{0,13}

Cuore Verde, Apulien, Italien
Dichte Aromen von reifen Pflaumen und
Gewürzen, am Gaumen weich mit
dezenter Restsüße.

0,75L - 34,00 €

DE GRAS MERLOT, TROCKEN ^{0,13}

Vina Montgras, Colchagua, Chile,
Feiner, harmonischer Merlot mit Noten
von Minze, Wildkräutern, Cassis, Kaffee
und dunklen Beeren. Elegant, weich, mit
langem Abgang.

0,75L - 28,00 €

0,2L - 7,90 €

MALBEC, DADA NO. 1, HALBTROCKEN ^{0,13}

Finca Las Moras, Argentinien, Mendoza
Dunkles Granat-Purpur, saftige Frucht
mit Röstnoten, Vanille und Mandeln. Am
Gaumen füllig, weich, mit würzigem Biss
und Aromen von Schokolade und
Süßkirschen.

0,75L - 30,00 €

0,2L - 8,50 €

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO BIO, TROCKEN ^{0,13}

Montalbano, Abruzzen, Italien
Tiefrote Farbe, komplexes Bouquet mit
roten Früchten und Gewürzen. Rund,
trocken, harmonisch und tanninhaltig.
Ideal zu rotem Fleisch und reifem Käse.

0,75L - 28,00 €

0,2L - 7,90 €

MONTGRAS QUATRO RESERVA COLCHAGUA VALLEY, TROCKEN ^{0,13}

MontGras, Central Valley, Chile
Der Quatro reift 11 Monate in
Eichenholzfässern und vereint die
besten Eigenschaften von Cabernet
Sauvignon (Rückgrat, Komplexität) und
Syrah (Tiefe, Harmonie).

0,75L - 38,00 €

CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG, TROCKEN ^{0,13}

Antinori, Toskana, Italien
Ein voller Wein, 12 Monate in Barriques
gereift, mit Aromen von Kirschen,
Veilchen und Tabak.

0,75L - 67,00 €



Klassiker KARTE *je 4cl*

CLASSIC SINGLE MALT¹³

TALISKER	10 Jahre	8,50 €
CRAGGANMORE	12 Jahre	8,50 €
GLENKINCHIE	12 Jahre	8,50 €
SINGLETON	12 Jahre	8,50 €
LAPHROAIG	10 Jahre	9,00 €
DALWHINNIE	15 Jahre	9,50 €
OBAN WEST	14 Jahre	10,50 €
LAGAVULIN	16 Jahre	12,50 €

BITTER & KRÄUTER¹³

RAMAZZOTTI	5,50 €
JÄGERMEISTER	5,50 €
AVERNA	5,50 €
CYNAR	5,50 €

KLARE¹³

LINIE AQUAVIT	5,00 €
ROSTOCKER KÜMMEL	5,00 €
NORDHÄUSER <small>Doppelkorn</small>	5,00 €
TANQUERAY GIN	5,00 €

LIKÖRE^{13,1}

AMARETTO DISARONNO	5,00 €
BAILEYS IRISH CREAM	5,00 €
LIMONCELLO	5,00 €

RUM^{13,1}

HAVANA CLUB 3 JAHRE	5,00 €
CAPTAIN MORGAN	5,50 €
RON ZACAPA RUM	12,00 €

WHISKEY¹³

JIM BEAM	5,00 €
TULLAMORE DEW	5,00 €
JAMESON WHISKEY	8,50 €

VODKA¹³

ABSOLUT VODKA	5,00 €
BELVEDERE VODKA	12,00 €

Spezialitäten KARTE *je 2cl*

REGIONALE SPEZIALITÄTEN^{13,1}

HASELNUSS-LIKÖR	18%	4,00 €
SCHWARZE JOHANNA-LIKÖR	18%	4,00 €
KÜSTENFEUER INGWER SANDDORNLIKÖR	56%	4,50 €
BLUTORANGENGEST	42%	6,50 €
HIMBEERGEIST	40%	6,50 €
DERERS BIRNENBRAND		4,00 €

GRAPPA¹³

LA TRENTINA MORBIDA	4,00 €
LA DICHIOTTO LUNE	5,00 €
GIARE AMARONE	6,00 €
RÜGEN BRAND	6,50 €

COGNAC¹³

HENNESSY <small>Fine de Cognac</small>	5,50 €
HENNESSY X.O.	14,00 €

BRANDY¹³

CARDENAL MENDOZA	5,50 €
<small>Gran Reserva</small>	

SHERRY^{13,1} 5 CL

SANDEMAN	5,80€
<small>Fino, Medium Dry oder Medium Sweet</small>	

PORTWEIN^{13,1} 5 CL

FERREIRA WHITE PORT	5,90 €
<small>Perfekt zu getrockneten Früchten, als Aperitif oder erfrischend.</small>	

FERREIRA TAWNY PORT	5,90 €
<small>Perfekt als Aperitif oder in Begleitung von Desserts, würzigem Käse und Edelpilzkäse.</small>	

Kennzeichnungen: (1) mit Farbstoff (2) mit Konservierungsstoffen (3) mit Antioxidationsmitteln (4) mit Geschmacksverstärker (5) geschwefelt (6) geschwärzt (7) gewachst (8) mit Phosphat (9) mit Süßungsmitteln (10) enthält Phenylalaninquelle(11) enthält Koffein (12) enthält Chinin
(13) enthält Alkohol (14) enthält Taurin (15) enthält Milcheiweiß
(A) Glutenhaltiges Getreide (G) Milch oder Laktose (O) Schwefeloxide & Sulfite

