



⇒ ENTRANTES Y ENSALADAS ⇐

ANTIPASTI / SALATE · **ANTIPASTIS / SALADES** · ANTIPASTI / SALADS

KAROTTEN-TRAUBEN-MANDEL-SALAT^{H1,I,J,K} | **MEDITERRANER NUDELSALAT**^{A1,E,I,J}
TOMATE MOZZARELLA MIT BASILIKUM^G | **COUS-COUS SALAT MIT MINZE**^{A1}
BLUMENKOHLSALAT MIT CURRY UND HANFSAMEN | **KARTOFFELSALAT**^I
ROTE BEETE SALAT MIT NÜSSEN^{H1,H7,E} | **BROTSALAT MIT PAPRIKA, TOMATE & OLIVEN**^{A1,G,I,10}
QUINOA SALAT MIT PILZEN, PAPRIKA UND OLIVEN | **GRÜNE GEMISCHTE SALATE**
HAUSGEMACHTE DRESSINGS^{C,G,J,1,2,7,9} | **CROÛTONS**^{A1} | **KAPERN** | **ZWIEBELN**
SCHNITTLAUCH | **PETERSILIE** | **EIER**^C | **PARMESAN**^G

AUSWAHL AN: **OLIVENÖL** | **TRAUBENKERNÖL** | **CHILIÖL** | **SHERRY-ESSIG**
HIMBEERESSIG | **BIRNENESSIG** | **BALSAMICO-ESSIG**

ANTIPASTI: **GEBRATENE CHAMPIGNONS EINGELEG** MIT KRÄUTERN & KNOBLAUCH
EINGELEGTE PEPPERONI⁷ | **ROTE & GELBE PAPRIKA** | **GEBRATENE ZUCCHINI**
GEGARTER FENCHEL MIT ORANGE | **EINGELEGTE KAROTTEN MIT KORIANDER**
GEGRILLTE AUBERGINE MIT MINZJOGHURT, GERIEBENER FETA UND GRANATAPFEL^G
EINGELEGTE GETROCKNETE TOMATEN | **SCHAFSKÄSE**^{G,I}

DIPS: **HUMMUS MIT HARISSA**^{I,K}
ROTE BETE-SESAM-JOGHURT-CREME^{G,I,K,1} | **DATTEL-FRISCHKÄSE-DIP**^G
AUBERGINEN-JOGHURT-DIP^{G,I,K}

BUTTER UND AUSWAHL AN BROTEN VOM BÜFFET^{A1,G}

Salade de carottes aux raisins et aux amandes | Salade de pâtes à la méditerranéenne
Tomates-mozzarella au basilic | Salade de couscous à la menthe

Salade de chou-fleur au curry et aux graines de chanvre | Salade de pommes de terre
Salade de betterave rouge aux noix | Salade de pain, poivrons, tomates et olives

Salade de quinoa aux champignons, poivron et olives | Mesclun

Vinaigrettes maison | Croûtons | Câpres | Oignons | Ciboulette | Persil | Œufs | Parmesan

ASSAISONNEMENTS : Huile d'olive | Huile de pépins de raisin | Huile pimentée | Vinaigre de Xérès
Vinaigre de framboise | Vinaigre de poire | Vinaigre balsamique

ANTIPASTI : Champignons grillés et marinés aux fines herbes et à l'ail | Fenouil cuit au four et orange
Piments doux | poivrons rouges et jaunes marinés | Courgettes grillées
Carottes marinées à la coriandre | Aubergine grillée avec yaourt à la menthe, feta rapée et grenade
Tomates séchées marinées | Fromage de brebis

SAUCES : Houmous avec harissa | Betterave rouge - sésame - crème - yaourt
Dattes - fromage frais | Sauce aubergines-yaourt

Beurre et sélection de pains disponibles au buffet

Carrot-grape-almond salad | Mediterranean pasta salad | Tomato mozzarella with basil
Couscous salad with mint | Cauliflower salad with curry and hemp seeds | Potato salad

Beetroot salad with nuts | Bread salad with peppers, tomato & olives

Quinoa salad with mushrooms, peppers and olives | Green mixed salad

Homemade dressings | Croutons | Capers | Onions | Chives | Parsley | Eggs | Parmesan

CHOICE OF: Olive oil | Grape seed oil | Chilli oil | Sherry vinegar | Raspberry vinegar
Pear vinegar | Balsamic vinegar

ANTIPASTI: Roasted mushrooms pickled with herbs and garlic

Pickled peppers | Red & yellow bell peppers | Fried zucchini | Roasted fennel with orange

Pickled carrots with coriander | Grilled aubergine with mint yoghurt, grated feta and pomegranate
Pickled dried tomatoes | Feta cheese

DIPS: Houmous with harissa | Beetroot-sesame-yoghurt cream
Date-cream cheese dip | Aubergine-yoghurt dip

Butter and bread selection from the buffet



⇒ RODIZIO GRILL ⇐

AN DER SCHNEIDESTATION SERVIERT · **SERVI À LA STATION DE DÉCOUPE**
SERVED FROM THE CUTTING STATION

DATTELN IM SPECKMANTEL^F | **ZARTE MARINIERTES POLLO FINO**
HÄHNCHENHERZEN^{A1} | **CHORIZO-WURST**^{1,2,7}
MARINIERTES LAMMKEULE | **MARINIERTER SCHWEINENACKEN**
US BÜRGERMEISTER VOM RIND | **US PICANHA VOM RIND**

GEGRILLTE ANANAS MIT ZIMT & HONIG^{A1,F}

AJOLI^{C,G} | **ROTER MOJO** | **CHIMICHURRI** | **PICO DE GALLO**

Dattes bardées de lard | Cuisses de Pollo Fino mariné | Cœurs de poulet

Chorizo | Gigot d'agneau mariné | Échine de porc marinée

Aiguillette baronne de bœuf US | Picanha de bœuf US

Sauce aioli | Mojo rouge | Chimichurri | Pico de Gallo

Dates wrapped in bacon | Marinated Pollo Fino | Chicken hearts

Chorizo sausage | Marinated lamb shank | Marinated pork neck

US beef aiguillette baronne | US beef picanha

Aioli | Red mojo | Chimichurri | Pico de Gallo

⇒ PLATOS PRINCIPALES ⇐

HAUPTSPEISEN & BEILAGEN

PLATS PRINCIPAUX & ACCOMPAGNEMENTS · **MAIN COURSES & SIDE DISHES**

TAGESFISCHFILET AUF ZEDERNHOLZ AUS DEM OFEN^{A1,D,F,H1,K} | **SPARERIBS MIT BBQ SAUCE**^{I,J,1,4,8}
MEXIKANISCHES CHILI CON CARNE MIT SAUERRAHM^G | **PASTEL DE CHOCLO**^{F,I} (VEGAN)
VEGANES HACKBÄLLCHEN IN TOMATENSUGO, WEISSE BOHNEN UND MAIS^{A1,A4,I,J}
AFRIKANISCHES SAUERKRAUT | **RUSTICO CAPPELLETI SPINAC**^{A1,F} | **GEGRILLTE ZUCCHINI**
BLUMENKOHLENDALUSISCHE ART^{I,K,2} | **KICHERERBSEN-SÜSSKARTOFFEL-EINTOPF**^{A1,F,I,K}

FEIJOADA – BRASILIANISCHER SCHWARZE-BOHNEN-EINTOPF^{2,7} MIT FAROFA^C
BBQ BOHNEN^I | **COUSCOUS** MIT MANDELN UND ROSINEN^{A1,H1,K,13}

JUNGE KARTOFFELN IN MEERSALZ GEGART | **ERBSENVELOUTE**^F | **LANGKORNREIS**
SPINAT-ERBSEN-GRÜNER SPARGEL | **FALAFEL** MIT MINZE JOGURT DIP^{A1,G,I,K}
GEGRILLTE ROTE UND GELBE PAPRIKA

Filet de poisson du jour cuit sur bois de cèdre au four | Travers de porc à la sauce BBQ

Chili con carne mexicain avec crème aigre | Pastel de choclo (végan)

Boulettes véganes à la sauce tomate, haricots blancs et maïs | Choucroute africaine

Cappellettis aux épinards | Courgettes grillées | Chou-fleur à l'andalouse

Ragoût de pois chiches et de patates douces | Feijoada – ragoût brésilien de haricots noirs avec Farofa

Couscous aux amandes et raisins secs | Haricots BBQ | Pommes de terre nouvelles cuites au sel marin

Velouté de petits pois | Riz | Épinards, petits pois et asperges vertes | Fallafels avec sauce menthe-yaourt

Poivrons rouges et jaunes grillés

Fish fillet of the day on cedar wood from the oven | Spareribs with BBQ sauce

Mexican chilli con carne with sour cream | Pastel de choclo (vegan)

Vegan meatballs in tomato sauce with white beans and corn | African sauerkraut

Spinach Rustico Cappelletti | Grilled zucchini

Andalusian-style cauliflower | Chickpea and sweet potato stew

Feijoada – Brazilian black bean stew with farofa | BBQ beans | Couscous with almonds and raisins Young
potatoes cooked in sea salt | Pea velouté | Long grain rice

Spinach-pea-green asparagus | Falafel with mint yoghurt dip | Grilled red and yellow peppers

⇒ SOPA ⇐

TAGESSUPPE · **SOUPE DU JOUR** · SOUP OF THE DAY

⇒ PARA LOS NIÑOS ⇐

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE · **POUR NOS PETITS HÔTES** · FOR OUR LITTLE GUESTS

HAUSGEMACHTE FRIKADELLEN IN RAHMSOSSE^{A1,C,G,I,J}
MARKTGEMÜSE^G | **KNÖPFLE**^{A1,A2,C,G}

VEGANE LINSENLASAGNE^{A1,I}

MEZZE PENNE^{A1,G} | **SAUCE BOLOGNESE**^I | **TOMATENSAUCE** | **GERIEBENER PARMESAN**^G

CHICKEN NUGGETS^{A1,C,F,G,I,J}

POMMES FRITES^{A1}

CANDY BAR | **EIS AUS DER TRUHE**^{4,15}

Fricadelles maison à la sauce crème

Légumes frais | Knöpfle

Lasagnes véganes au lentilles

Penne | Sauce bolognaise | Sauce tomate

Parmesan râpé

Nuggets de poulet

Frites

Bar à bonbons | Sélection de glaces

Homemade rissoles in cream sauce | Market vegetables | Knöpfle

Vegan lentil lasagne

Penne | Bolognese sauce | Tomato sauce | Grated parmesan

Chicken nuggets

French fries

Candy bar | Ice cream from the chest



⇒ POSTRES ⇐

DESSERT · **DESSERT** · DESSERT

SÜSSE TRÄUME AUS ANDALUSIEN^{A1,C,G,H} | **SPEISEEISBAR**^G | **FRISCHE FRÜCHTE**

GEGRILLTE ANANAS MIT ZIMT & HONIG^{A1,F}

AUSWAHL AN INTERNATIONALEN KÄSESORTEN^{A1,C,G}

PICOS DE JEREZ^{A1} | **TRAUBEN** | **NÜSSE**^{E,H1,H4} | **FEIGENSENF**^{J,2,7}

Douceurs andalouses | Sélection de glaces | Fruits frais | Ananas grillé à la cannelle et au miel

Sélection de fromages internationaux | Picos de Jerez | Raisins | Noix | Moutarde aux figues

Sweet dreams from Andalucia | Ice cream bar | Fresh fruit | Grilled pineapple with cinnamon and honey

Selection of international cheeses | Picos de Jerez | Grapes | Nuts | Fig mustard

47,50 € PRO PERSON · par personne · per person

15,50 € PRO KIND (6 – 14 JAHRE) · Par enfant (de 6 à 14 ans) · per child (6 – 14 years)

Liebe Gäste, auf der Rückseite erhalten Sie Auskunft über die in den Speisen
enthaltenen allergenen Zutaten. Chers hôtes, au verso vous trouverez des informations
concernant les allergènes contenus dans les plats. Dear guests, on the back you will
find information about all the allergenic ingredients contained in our dishes.

⇒ APERITIVOS ⇒

APERITIF · APÉRITIFS · APERITIF

PICON BIER ^{A4,4}	0,3 l	5,50
ERDINGER PIKANTUS ^{A1} dunkler Weizenbock · <i>Bière ambrée forte</i> · Wheat stout	0,5 l	8,20
CAMPARI ^{1,4} SODA ORANGE	4 cl	8,80

⇒ APEROL SPRITZ ⇒ ^{L4,11}

APEROL, SODA, PROSECCO, ORANGE € 9,90
Apérol, eau pétillante, prosecco, orange | Aperol, soda, Prosecco, orange

FRITZZ ^{L4,11} Crémant Rosé · Rosato · Holunder · Erdbeere · Basilikum		9,90
<i>Crémant Rosé · Rosato · sureau · fraise · basilic</i> Crémant Rosé · Rosato · elderflower · strawberry · basil		
HUGO ¹ St. Germain Holunder, Minze, Prosecco		9,90
ROSATO MIO ¹ Aperitivo Rosato, Basilikum, Limette, Prosecco		9,90
CRODINO SODA SANBITTER ^{1,4} alkoholfrei · <i>sans alcool</i> · alcohol-free	Fl. 0,1 l	6,00
RICARD ⁴ MIT WASSER	4 cl	7,20
MARTINI BIANCO ROSSO EXTRA DRY	5 cl	7,20
KIR ⁴ Weißwein · <i>vin blanc</i> · white wine	0,1 l	7,30
KIR ROYAL ^{L4} Champagner	0,1 l	16,40
„FREISTERN“ alkoholfreier Secco	0,1 l	5,80
GLAS WINZERSEKT ¹ Pinot Blanc Brut Weingut Waßmer	0,1 l	7,70
CRÉMANT „CLOS DE LA TOURELLE“ BRUT ¹ Château Ollwiller	0,1 l	7,50
CRÉMANT ROSÉ BRUT ¹ Château Ollwiller	0,1 l	7,50
CHAMPAGNER ¹	0,1 l	15,00

⇒ CERVEÇA ⇒

BIER · BIÈRES · BEER

BITBURGER PREMIUM PILS ^{A1,44} frisch vom Fass	0,3 l	5,10
<i>Bière blonde à la pression</i> · Premium draught beer		
BRAUWERK KESSEL PILS – DAS MEISTERLICHE ^{A4}	0,3 l	5,10
<i>Pils vom Fass · Bière pression</i> · Draught beer	0,4 l	5,90
ERDINGER WEISSBIER MIT FEINER HEFE VOM FASS ^{A1,44, Röstmalz}	0,3 l	5,10
<i>Bière de blé blanche avec levure fine à la pressio</i>	0,5 l	6,50
<i>Draught wheat beer with fine yeast</i>		
ERDINGER ALKOHOLFREI ^{A1,44}	Fl. 0,33 l	5,10
<i>Bière de blé blanche sans alcool</i> · Non-alcoholic wheat beer		
BITBURGER 0,0% PILS ALKOHOLFREI HERB ^{A4}	Fl. 0,33 l	5,10
<i>Bière blonde sans alcool</i> · Non-alcoholic beer		
BITBURGER 0,0% RADLER ALKOHOLFREI ^{A4}	Fl. 0,33 l	5,10
<i>Panaché sans alcool</i> · Non-alcoholic shandy		
BITBURGER HELLES LAGERBIER – GLUTENFREI ^{A4}	Fl. 0,33 l	5,10
<i>Bière blonde sans gluten</i> · Gluten-free beer		
ESTRELLA DAMM ^{A4} spanisches Bier · <i>Bière espagnole</i> · Spanish beer	Fl. 0,33 l	5,50
SAN MIGUEL ^{A4} spanisches Bier · <i>Bière espagnole</i> · Spanish beer	Fl. 0,33 l	5,50
PALE ALE 1975 – EUROPA-PARK EDITION ^{A4} Craft beer	Fl. 0,33 l	5,50

⇒ JEREZ & OPORTO ⇒

SHERRY & PORTWEIN · SHERRY & PORTO · SHERRY & PORT WINE €

OSBORNE medium dry	5 cl	7,20
SHERRY SANDEMANN ¹ fine dry · medium · rich golden	5 cl	7,20
TAYLORS CHIP DRY ¹ Portwein weiß · <i>Porto blanc</i> · White port	5 cl	7,20
TAYLORS RUBY PORT ¹ Portwein rot · <i>Porto rouge</i> · Red port	5 cl	7,20



Mack
INTERNATIONAL



⇒ BEBIDAS ⇒

GETRÄNKE · BOISSONS · BEVERAGES

⇒ ED EUROMAUS ⇒ ^{1,4}

ANANAS-, MARACUJA-, ORANGENSAFT, BLUE CURAÇAO SIRUP € 9,10
Jus d'ananas, de fruit de la passion et d'orange, sirop de curaçao bleu
Pineapple juice, passion fruit juice, orange juice, blue curaçao syrup

COCA-COLA ORIGINAL TASTE ^{4,6,7} · FANTA ^{2,4,7,8} · SPRITE ⁷ · mezzo mix ^{4,6,7,8}	0,3 l	4,40
COCA-COLA LIGHT ^{3,4,5,6,7} · COCA-COLA ZERO SUGAR ^{3,4,5,6,7}	Fl. 0,33 l	4,40
SCHWEPES DRY TONIC WATER ^{7,11}	Fl. 0,2 l	4,20
SCHWEPES ORIGINAL BITTER LEMON ^{7,11}	Fl. 0,2 l	4,20
fuzetea ^{2,5,7} Schwarzer Tee Zitrone · <i>thé glacé</i> · iced tea	0,3 l	4,40
APOLLINARIS SELECTION Mineralwasser	Fl. 0,25 l	3,90
<i>Eau minérale gazeuse</i> · mineral water	Fl. 0,75 l	7,60
VIO Stilles Mineralwasser	Fl. 0,25 l	3,90
<i>Eau minérale plate</i> · still mineral water	Fl. 0,75 l	7,60
granini APFELSAFT <i>Jus de pomme</i> · apple juice	0,3 l	4,60
granini ORANGENSAFT <i>Jus d'orange</i> · orange juice	0,3 l	4,60
granini RHABARBERSAFT <i>Jus de rhubarbe</i> · rhubarb juice	0,3 l	4,60
granini JOHANNISBEERSAFT <i>Jus de cassis</i> · blackcurrant juice	0,3 l	4,60
SAFTSCHORLE <i>Jus de fruits et eau gazeuse</i> · juice spritzer	0,3 l	4,40
VIO SCHORLE RHABARBER	Fl. 0,3 l	5,00
<i>Jus de rhubarbe et eau gazeuse</i> · rhubarb juice spritzer		
VIO SCHORLE JOHANNISBEERE	Fl. 0,3 l	5,00
<i>Jus de groseille et eau gazeuse</i> · redcurrant juice spritzer		
RIVELLA CLASSIC rot · <i>rouge</i> · red · RIVELLA LIGHT blau · <i>bleue</i> · blue	Fl. 0,33 l	5,20

⇒ BEBIDAS CALIENTES ⇒

HEISSE GETRÄNKE · BOISSONS CHAUDES · HOT BEVERAGES €

DALLMAYR CAFÉ CRÈME ⁶	4,40
DALLMAYR ESPRESSO ⁶	3,90
DALLMAYR DOPPELTER ESPRESSO ⁶	5,50
DALLMAYR CAPPUCCINO ^{6,6}	4,90
DALLMAYR FLAT WHITE ⁶	4,90
DALLMAYR LATTE MACCHIATO ^{6,6}	5,30
+ FLAVOURED MIT SIRUP (Karamel, Haselnuss ^{H2} oder Vanille)	0,70
+ aromatisé au sirop : caramel, noisette ou vanille	
+ aromatised with syrup of caramel, hazelnut or vanilla	
+ FLAVOURED MIT LIKÖR (Baileys oder Amaretto)	1,70
+ aromatisé avec liqueur : Baileys ou amaretto	
+ aromatised with liqueur (Baileys or amaretto)	
GLAS DALLMAYR TEE mit Milch ⁶ oder Zitrone	4,50
<i>thé au lait ou au citron</i> · tea with milk or lemon	
DALLMAYR TRINKSCHOKOLADE mit Sahne ⁶	4,60
<i>chocolat chaud avec chantilly</i> · hot chocolate with cream	



DIE PREISE BEINHALTEN DIE DERZEIT GÜLTIGE MWST. UND BEDIENUNGSGELD.

Les prix incluent la TVA. Service compris · The prices include VAT and service.

Allergene: A1 Gluten (Weizen) A2 Gluten (Dinkel) A3 Gluten (Roggen) A4 Gluten (Gerste) A5 Gluten (Hafer) A6 Gluten (Kamut, eine Weizen-Art) B Krebstiere C Ei D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch (Laktose) H1 Schalenfrüchte (Mandeln) H2 Schalenfrüchte (Haselnüsse) H3 Schalenfrüchte (Cashewnüsse) H4 Schalenfrüchte (Walnüsse) H5 Schalenfrüchte (Pistazie) H6 Schalenfrüchte (Macadamia) H7 Schalenfrüchte (Pekannuss) I Sellerie J Senf K Sesam L Schwefeldioxid/Sulfite M Lupinen N Weichtiere
1 Mit Konservierungsstoff 2 Mit Antioxidationsmittel 3 Mit Phenylalaninquelle 4 Mit Farbstoff (* Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen) 5 Mit Süßungsmittel 6 Coffeinhaltig 7 Mit Säuerungsmittel 8 Mit Stabilisatoren 9 Phosphataltig
10 Geschwärtzt 11 Chininhaltig 12 Taurinhaltig 13 Geschwefelt 14 Kakaohaltige Fettglasur 15 Mit Geschmacksverstärker 16 Gewachst

⇒ VINO EN GARRAFA ⇒

OFFENE WEINE · VIN EN CARAFE · WINE

SPANIEN · ESPAGNE · SPAIN	€	€
ÉTIM L'ANTULL <i>DO Montsant · Garnacha Blanc · Macabeo</i>	weiß	0,25 l 8,40 0,5 l 16,80
ÉTIM LA PAUSA <i>DO Montsant · Garnacha Negra</i>	rosé	0,25 l 8,40 0,5 l 16,80
ÉTIM EL VIATGE <i>DO Montsant · Garnacha Negra</i>	rot	0,25 l 8,40 0,5 l 16,80
MALPASTOR CRIANZA <i>DO Penedés · Tempranillo</i>	rot	0,25 l 8,40 0,5 l 16,80
VEREMA <i>DOCa La Rioja · Tempranillo</i>	rot	0,25 l 8,40 0,5 l 16,80

PORTUGAL · PORTUGAL · PORTUGAL

ALLO BRANCO <i>Alvarinho & Loureiro · Reg. Vinho Verde</i>	weiß	0,25 l 8,40 0,5 l 16,80
MINERAL ROSÉ <i>Quinta de Soalheiro</i>	rosé	0,25 l 8,40 0,5 l 16,80
DINAMICA BAGA <i>Bairrada · Filipa Pato</i>	rot	0,25 l 8,40 0,5 l 16,80
COLHEITA TINTO <i>Touriga Nacional · Ramilo Wines</i>	rot	0,25 l 8,40 0,5 l 16,80

FRANKREICH · FRANCE · FRANCE

⇒ HAUSWEIN ROSÉ EUROPA-PARK EDITION ⇒

PINOT NOIR ROSÉ · AOC ALSACE 0,25 l 8,60 0,5 l 16,80

DEUTSCHLAND · ALLEMAGNE · GERMANY

DURBACHER RIESLING <i>QbA trocken, Weingut Huber, Durbach</i>	weiß	0,25 l 8,40 0,5 l 16,80
MÜLLER-THURGAU <i>QbA halbtrocken, Weingut Lothar Schwörer, Kippenheim</i>	weiß	0,25 l 8,40 0,5 l 16,80
WEIßER BURGUNDER <i>QbA trocken, Weingut Bercher, Burkheim</i>	weiß	0,25 l 8,40 0,5 l 16,80
GRAUER BURGUNDER <i>QbA trocken, Fritz Wassmer, Bad Krozingen</i>	weiß	0,25 l 8,40 0,5 l 16,80
CUVÉE <i>Chardonnay & weißer Burgunder</i>		
<i>QbA trocken, Trauben & Anker, Weingut T. Hensel</i>	weiß	0,25 l 8,60 0,5 l 17,20
SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST <i>QbA lieblich, Oberkicher Winzer, Oberkirch</i>	rosé	0,25 l 8,40 0,5 l 16,80
IHRINGER WINKLERBERG, SPÄTBURGUNDER <i>QbA feinherb, WG Ihringen</i>	rot	0,25 l 8,40 0,5 l 16,80
SPÄTBURGUNDER <i>QbA trocken, Weingut Martin Waßmer, Bad Krozingen</i>	rot	0,25 l 8,40 0,5 l 16,80
CUVÉE <i>Spätburgunder, Merlot & S. Laurent</i>		
<i>QbA trocken, Trauben & Anker, Weingut T. Hensel</i>	rot	0,25 l 8,60 0,5 l 17,20

WEINE KÖNNEN SULFITE ENTHALTEN

BITTE BEACHTEN SIE DAS REICHHALTIGE ANGEBOT UNSERER WEINKARTE.

Pour plus de choix, veuillez consulter notre carte des vins.

For a larger selection please ask to see our wine list.

⇒ SANGRIA ⇒

UNSERE SPANISCHE SPEZIALITÄT
SPÉCIALITÉ D'ESPAGNE · OUR SPANISH SPECIALITY €

GLAS ¹ Verre · Glass	0,2 l	7,00
KRUG ¹ Pichet · Pitcher	0,5 l	15,00
KRUG ¹ Pichet · Pitcher	1 l	27,00