

## AUS DEM SUPPENTOPF

- 1 **Ungarische Gulaschsuppe** mit Baguette € 7,40  
Ungarsk gullaschsuppe med baguette  
Hungarian goulashsoup with bread
  
- 2 **Französische Zwiebelsuppe** mit Käse überbacken € 6,50  
Fransk løgsuppe gratineret med ost  
French onionsoup topped with melted cheese
  
- 3 **Husumer Krabbensuppe** € 7,70  
mit Sahnehäubchen und Baguette  
Rejesuppe som i Husum med baguette  
Prawnsoup topped with cream, bread
  
- 4 **Tomatensuppe „Italia“** € 7,70  
mit Garnelenspieß und Baguette  
Italienisk tomatsuppe med rejespyd og baguette  
Italian tomatosoup with prawnspit, bread
  
- 5 **Gailtaler Knoblauchsuppe** mit Brotcroutons € 6,50  
Hvidløgsuppe med brødcroutons  
Austrian garlicsoup with breadcroutons

**Fragen zu Zusatzstoffen oder Allergenen?**

**Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.**

**Gerne bringen wir Ihnen unsere Auflistung hierzu**

## VORSPEISEN UND KLEINE GERICHTE

- Weinbergschnecken** mit Kräuterbutter gratiniert, dazu Baguette  
Vinbjergsnegle gratineret med kryddersmør, baguette  
escargots topped with herb-butter, bread
- 100  $\frac{1}{2}$  Dutzend € 8,60
- 179 1 Dutzend € 16,65
- 9  $\frac{1}{2}$  **Avocado** € 9,20  
gefüllt mit Nordseekrabben, Cocktailsauce, Baguette und Butter  
 $\frac{1}{2}$  Avocado fyldt med rejer, cocktailsovs, baguette og smør  
 $\frac{1}{2}$  Avocado filled with prawns, cocktailsauce, bread and butter
- 24 **Garnelen „Mafiosi“** € 16,80  
-in Olivenöl, mit viel Knoblauch und Chili- dazu Baguette und Eisbergsalat  
Rejer i olivenolie med hvidløg og chili, baguette og salat  
prawns in oliveoil with garlic and chili, bread and salad
- 316 **Tacos Yucatan** € 10,30  
2 Maistortillas mit Spinat gefüllt und mit mexicanischer Salsa  
und mit Käse überbacken  
2 Majstortillas fyldt med spinat, gratineret med mexikansk salsa og ost  
2 corntortillas filled with spinach, topped with mexican salsa and cheese

**319 Chicken Wings „hot and sweet“ € 12,40**

mit Chilisauce und Süßkartoffelpommes

Chicken Wings med chilisovs og sød kartofel pommes frites

Chicken Wings with chilisauce and sweet potato fries

**318 Poppers € 7,30**

5 Stk. grüne Chili-Jalapeno-Hälften, im Knuspermantel gebacken,  
mit Cheddar-Cheese gefüllt, dazu mexikanische Salsa und Baguette

5 Stk.chili-jalapenos fyldt med Cheddar cheese, mexikanske Salsa og  
baguette

5 green chili-jalapenos stuffed with cheddar cheese, mexican salsa, bread

**96 Ziegenkäse mit Honig überbacken € 9,60**

auf einem Salatbett mit Walnusskernen, dazu Baguette

Gedeost gratineret med honning på salat med valnødder, og baguette

goat`s cheese topped with honey on saladbed with walnutkernels, bread

**32 Gebackener Camembert € 9,80**

mit frittiertes Petersilie, Preiselbeeren, Baguette und Butter

Friturestegt camembert med bagt persille, tyttebær, baguette og smør

fried camembert with fried parsley, cranberry, bread and butter

## SALATE

- 124 Caprese** € 8,60  
Mozarella mit Tomaten, Basilikum, Olivenöl, Balsamico, Brot  
mozarella med tomater, basilikum, olivenolie, balsamico, baguette  
mozarella with tomato, basil, oliveoil, balsamico, bread
- 320 Großer Salat mit Schinken- und Käsestreifen** € 11,70  
gekochtem Ei, Kräuterdressing und Baguette  
Stor salat med kogt skinke og ost, æg, krydderdressing og baguette  
big salad with ham and cheese egg, herb-dressing and bread
- 322 Großer Salat mit gebratenen Putenbruststreifen** € 13,00  
mit Früchten, Cocktaildressing und Baguette  
Stor salat med kalkunkød i strimler, frugt, cocktaildressing og baguette  
big salad with pieces of fried turkey, fruits, cocktaildressing and bread
- 40 Thunfischsalat** € 11,40  
Eisbergsalat mit Thunfisch, Tomaten, Ei, Essig + Öl Dressing, Baguette  
Icebergsalat med tunfisk, tomater, æg, eddike + olie dressing, baguette  
Iceberg with tuna, tomato, egg, vinegar/oil dressing, bread
- 188 Bayerischer Wurstsalat** € 11,40  
Kalbfleischwurst, Zwiebeln, Paprika, Essig + Öl Dressing, Baguette  
kødpølse, løg, paprika, eddike + olie dressing og baguette  
vealsausage, onion, peppers, vinegar/oil dressing, Baguette

## PASTA

**23 Spaghetti Bolognese** mit Parmesan € 11,40

Spaghetti bolognese med parmesan ost  
Spaghetti Bolognese with parmesan cheese

### Spaghetti in Olivenöl

**102** mit Knoblauch, Chili, Petersilie und Parmesan € 10,30

Spaghetti i olivenolie med hvidløg, chili, persille og parmesan ost  
Spaghetti in oliveoil with garlic, chili, parsley and parmesan cheese

**101 zusätzlich mit Garnelen** € 16,80

med rejer til  
as well with prawns

**149 Bandnudeln mit Lachs** € 14,60

Tagliatelle med laks  
tagliatelle with salmon

**37 Nudelgericht „Bamboo“ (scharf)** € 15,20

Bandnudeln mit Gemüse und gebratener Putenbrust

Tagliatelle „Bamboo“ (stærk) med grøntsager og kalkunkød i strimler  
Tagliatelle „Bamboo“ (hot) with vegetables and fried turkey

## FISCH UND SCHALENTIERE

- 75 Hausgebeizter Lachs** € 13,50  
auf Toast, mit Senf-Dill-Sauce  
Husets egen gravad laks på toast med sennep-dill-sovs  
Homemade pickled salmon on toast with honey-mustard-sauce
- 25 Muschelpfanne** € 14,30  
Miesmuscheln in halber Schale, mit Kräuterbutter gratiniert, dazu Baguette  
muslinger gratineret med kryddersmør, baguette  
mussels from the baltic sea in herb-garlic-butter, bread
- 10 Frische Nordseekrabben** € 18,90  
mit verschiedenen Soßen und Bratkartoffeln  
Friske Nordsørejer med forskellige sovse og brasede kartofler  
Fresh north sea srimps with 2 different sauces and fried potatoes
- 13 Matjesfilet „Hausfrauenart“** € 16,00  
in saurer Sahne mit Äpfeln und Zwiebeln, Bratkartoffeln  
Matjesfilet i sur-fløde med æbler og løg, brasede kartofler  
white herring (matie) in sourcream with apple and onion, fried potatoes
- 33 Hausgemachtes Labskaus** € 14,95  
mit Spiegelei, Rollmops, Kräuterhering und Rote Bete  
Husets Labskaus med, spejlæg, rollmops, kryddersild og rødbeder  
Homemade Labskaus with fried egg, sweet-sour herring and rootbeet
- 12 Hausgemachte saure Heringe** mit Bratkartoffeln € 14,60  
Husets egen stegte sild i eddike med brasede kartofler  
homemade pickled herrings with fried potatoes

- 178 Fischpfanne** € 18,65  
 Filets von Edelfischen, Sc. Remoulade, Bratkartoffeln und Eisbergsalat mit Essig/Öl Dressing  
forskellige fiskefileter, med remoulade, brasede kartofler og icebergsalat  
different fillets of fish, sc. remoulade, fried potatoes and iceberg salad
- 35 Schollenfilet „Büsumer Art“** € 19,95  
 mit Speck, Nordseekrabben, Bratkartoffeln und Gurkensalat  
Rødspættefilet med bacon, nordsørejer, brasede kartofler og salat  
Fillet of fried plaice with bacon, north sea shrimps, fried potatoes, cucumbersalat
- 88 Kapitänsschmaus** € 19,20  
 Graved Lachs mit Senf-Dill Dressing, Nordseekrabben, Matjesfilet mit „Hausfrauensauce“, dazu Bratkartoffeln  
 gravad laks med sennep-dill-sovs, nordsørejer, matjesfilet med „Hausfrauensauce“, brasede kartofler  
 „Captain`s favourite“ pickled salmon with honey-mustard.sauce, north sea shrimps, white herring with „Hausfrauensauce“, fried potatoes
- 202 Gebratenes Lachsfilet auf Blattspinat** € 16,90  
 Sc. Hollandaise und Krokette  
Stegt laksefilet på bladspinat, sauce hollandaise og krokerter  
fried fillet of salmon on spinachbed, sc. hollandaise and croquettes
- 15 Gebratene Ostseescholle** € 22,00  
 mit Salzkartoffeln, Buttersauce und grünem Salat  
Frisk stegt rødspætte kogte kartofler, smørsovs og salat  
fried plaice with boiled potatoes, buttersauce and salad
- 17 Gebratene Scholle „Finkenwerder“** € 22,00  
 mit gebratenem Speck und Bratkartoffeln  
Frisk stegt rødspætte „Finkenwerder“ med bacon og brasede kartofler  
fried plaice „Finkenwerder“ with bacon and fried potatoes

## FLEISCHGERICHTE

- 16 Hausgemachtes Sauerfleisch** mit Bratkartoffeln € 14,80  
Husets egen surrib med brasede kartofler  
homemade cold pickled meat with fried potatoes
- 20 Schnitzel „Wiener Art“** mit Bratkartoffeln und Salat € 15,70  
Schnitzel „Wiener Art“ med brasede kartofler og salat  
Schnitzel „Wiener Art“ with fried potatoes and salad
- 139 Jägerschnitzel** € 16,00  
mit Champignon-Rahmsauce und Kroketten  
Jägerschnitzel med champignon-fløde-sovs og kroketter  
Jägerschnitzel with mushroomsauce and croquettes
- 90 Schnitzel „Holstein“** € 16,30  
mit Spiegelei, Bratkartoffeln und gemischtem Salat  
Schnitzel „Holstein“ med spejlæg, brasede kartofler og salat  
Schnitzel „Holstein“ with fried egg, fried potatoes and salad
- 113 „Börsenkellertopf“** € 19,10  
3 kleine Steaks mit Zwiebeln, Champignons, Spiegelei und Bratkartoffeln  
3 små steaks med løg, champignon, spejlæg og brasede kartofler  
3 little steaks with onion, champignon and fried egg, fried potatoes
- 43 Grillhaxe** mit Sauerkraut und Knödeln, süßer Senf € 14,80  
Grillhaxe/Skank med surkål og knödeln, sød sennep  
grilled leg of pork with sauerkraut and dumplings, sweet mustard
- 51 Putensteak** € 14,35  
mit Blattspinat, Sc. Hollandaise und Kroketten  
Kalkunsteak med på bladspinat, sauce hollandaise og kroketter  
Turkeysteak with spinach,sc. hollandaise and croquettes



- 41 Schweinemedallions € 20,40**  
 Champignon-Rahmsauce, Kroketter und gemischter Salat  
Svinemedallion i champignon-fløde-sovs,kroketter og salat  
medallions of pork with mushroom-sauce ,croquettes and salad
- 53 Lammkotelettes € 19,30**  
 mit Kräuterbutter, Ratatouille und Pommes frites  
Lammekoteletter med kryddersmør, ratatouille og pommes frites  
lambchops with herb-butter, ratatouille and french fries
- 44 Rinderfiletsteak (200gr) € 29,80**  
 mit Kräuterbutter, frischen Champignons, Pommes frites und Salat  
Oksefiletsteak (200gr) med kryddersmør, champignon, pommes frites og salat  
filletsteak (200gr) with herb-butter, champignon, french fries and salad
- 34 Rumpsteak „Mafiosi“ (250gr) € 25,50**  
 in Olivenöl mit Knoblauch, Chilies und Petersilie, Brot und Eisbergsalat mit  
 Essig/Öl Dressing  
Rumpsteak „Mafiosi“ (250gr) i olivenolie med hvidløg, chilies og persille,  
 baguette og icebergsalat med eddike/olie dressing  
Rumpsteak „Mafiosi“ (250gr) in oliveoil with garlic, chilie and parsley, bread  
 and iceberg with vinegar/oil dressing
- 55 Rumpsteak (250gr) € 25,50**  
 mit Zwiebeln, Kräuterbutter, Bratkartoffeln und gemischtem Salat  
Rumpsteak (250gr) med løg, kryddersmør, brasede kartofler og salat  
Rumpsteak (250gr) with onion, herb-butter, fried potatos and salad
- 342 Chili con Carne € 15,20**  
 pikantes Rinderhackfleisch mit roten Bohnen, mit Käse überbacken, dazu  
 Brot und ein kleiner grüner Salat  
Chili con Carne gratineret med ost, baguette og salat  
Chili con Carne topped with melted cheese, bread and salad

## DESSERT

- 31 Vanilleeis mit heißen Rumkirschen** € 7,20  
Vanilleis med varme romkirsebær  
vanillaicecream with hot rum-cherries
- 30 Hausgemachte „Rote Grütze“** mit flüssiger Sahne € 6,50  
Husets egen „rødgrød“ med fløde  
homemade „Rote Grütze“ - cold stewed summer-fruits with cream
- 163 Tartufo mit Zabaionekern** € 5,65
- 169 Himbeersorbet** € 4,80  
Hindbaersorbet  
rasberrysorbet
- 142 American pancake** € 5,85  
mit Maple-Walnut-Eis, Ahornsirup und Sahne  
Amerikansk pandekage med ahorn-valnødde-is, ahornsirup og fløde  
American pancake with maple-walnut-icecream, maplesirup and cream
- 19 Süßkartoffelpommes „Schranke schwarz/weiß“** € 7,00  
Vanilleeis mit Schokoladensauce und Süßkartoffelpommes  
Vanilleis med chokoladesovs og sød kartofel pommes frites  
Vanillaicecream with chocolatesauce sweet potato fries

### **310 Mais-Chips mit roter mexikanischer Salsa**

Majs-chips med mexikansk Salsa

Cornchips with mexican salsa

### **312 CHIPS & GUACAMOLE**

**€ 6,25**

warme Mais-Chips mit Avocadopüree

Majs-chips with husets egen Guacamole

Cornchips with homemade Guacamole

### **318 POPPERS**

**€ 7,30**

5 Stk. grüne Chili-Jalapeno-Hälften, im Knuspermantel gebacken,

mit Cheddar-Cheese gefüllt, dazu mexikanische Salsa und Baguette

5 Stk. chili-jalapenos fyldt med Cheddar cheese, mexikanske Salsa og baguette

5 green chili-jalapenos stuffed with cheddar cheese, mexican salsa, bread

### **319 CHICKEN WINGS „HOT AND SWEET“**

**€ 12,40**

mit Chilisaucе und Süßkartoffelpommes

Chicken Wings med chilisovs og sød kartofel pommes frites

Chicken Wings with chilisaucе and sweet potato fries

### **316 TACOS YUCATAN**

**€ 10,30**

2 Maistortillas mit Spinat gefüllt und mit mexicanischer Salsa

und mit Käse überbacken

2 Majstortillas fyldt med spinat, gratineret med mexikansk salsa og ost

2 corntortillas filled with spinach, topped with mexican salsa and cheese

**331 TACOS TEX-MEX STYLE € 15,30**

3 Maistortillas gefüllt mit Picadillo, Schweinefiletstreifen und Putenbruststreifen, mit Salsa Mexicana und Käse überbacken, dazu Reis

3 Majstortillas fylt med Picadillo, strimlet svinekod og strimlet kalkunkod, med mexikansk salsa, gratineret med ost, ris til

3 corntortillas filled with picadillo, pork and turkey, mexican salsa, melted cheese and rice

**332 COMBINATION € 14,60**

1 Maistortilla mit Blattspinat, 1 Maistortilla mit Putenbruststreifen und 1 Weizentortilla gefüllt mit Käse und Chilies - nicht überbacken dazu Salsa Mexicana, Crema fresca und Reis

1 Majstortilla fylt med spinat, 1 majstortilla fylt med kalkunkod og 1 hvedetortilla fylt med ost og jalapeno chilies, mexikansk salsa, creme fraiche og ris

1 corntortilla filled with spinach, 1 corntortilla filled with turkey and 1 wheattortilla filled with cheese and jalapeno chilies, salsa mexicana, sour cream and rice

**335 BURRITO DE PAVO € 15,10**

eine große Weizentortilla gefüllt mit besonders zubereiteten Putenbruststreifen, mit Salsa Mexicana und Käse überbacken, Reis

1 stor hvedetortilla fylt med special tilberetet kalkunkod, gratineret med ost, mexikansk salsa og ris

1 big wheattortilla filled with special made turkey, salsa mexicana, melted cheese and rice

**337 CHIMICHANGA € 17,20**

eine große Weizentortilla gefüllt mit Schweinefiletstreifen

dazu Salsa Mexicana, Guacamole, Crema fresca und Reis

1 stor hvedetortilla fylt med svinekod, mexikansk salsa, creme fraiche, guacamole og ris

1 big wheattortilla filled with pork, salsa mexicana, sour cream, guacamole and rice

**342 CHILI CON CARNE € 15,20**

pikantes Rinderhackfleisch mit roten Bohnen, mit Käse überbacken, dazu Brot und ein kleiner grüner Salat

Chili con Carne gratineret med ost, baguette og salat

Chili con Carne topped with melted cheese, bread and salad

## Getränkete

### Bier & Co

<u>vom Fass</u>	0,3	0,4	0,5
Flensburger Pils vom Fass	€ 2,90	€ 3,80	€ 4,70
Flensburger Dunkel vom Fass	€ 2,90	€ 3,80	€ 4,70
Alsterwasser / Radler	€ 2,90	€ 3,80	€ 4,70
Krefelder 0,4		€ 3,80	

### aus der Flasche

Flensburger Weizen, Flensburger Gold 0,33	€ 3,20
Schneider Weizen 0,5	€ 4,50

### Alkoholfrei

	€ 3,20	Flensburger Pils 0,33
Schneider Weizen 0,5		€ 4,50
Flensburger Malzbier 0,33		€ 3,20

### Magenbitter

Underberg 2 cl	€ 2,50
Gammel Dansk 2 cl	€ 2,50
Fernet Branca 2 cl	€ 2,50
Dr. Nielsen 2 cl	€ 2,50
Ramazzotti 2 cl	€ 2,40
Jägermeister 2 cl	€ 2,40

## Alkoholfreie Getränke

Apfelschorle, Johannisbeer-Schorle 0,2	€ 2,80
Apfelschorle, Johannisbeer-Schorle 0,4	€ 4,60
<b>Almdudler 0,35</b>	€ 3,10
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Spezi 0,2	€ 2,80
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Spezi 0,4	€ 4,60
Mineralwasser still, Mineralwasser medium 0,25	€ 2,80
Mineralwasser 0,4	€ 4,60
Mineralwasser 0,75	€ 7,00
Schweppes Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale 0,2	€ 2,70
Orangensaft, Apfelsaft, Johannisbeersaft 0,2	€ 2,80

## Aperitif

Campari 5 cl	€ 5,20
Martini bianco, rosso, dry 5 cl	€ 5,20
Sherry dry, medium 5 cl	€ 5,20
Sherry Bristol Cream 5 cl	€ 5,20
Portwein 5 cl	€ 5,20

## Schnäpse

Oldesloer Korn 2cl	€ 2,00
Apfelkorn	€ 2,50
Maltaser, Aalborger Jubiläumsaquavit 2cl	€ 2,40
Flensburger No. 6 2 cl	€ 2,40
Bommerlunder, Linie, Helbing 2 cl	€ 2,40
Bommerlunder mit Pflaume	€ 2,80
„Spökel“ - Bommerlunder, Pflaume, Sahne	€ 2,90
Ouzo 2 cl	€ 2,40

## Cognac / Weinbrand

Mariacron 2 cl	€ 2,50
Asbach Uralt 2 cl	€ 2,60
Osborne 2 cl	€ 2,80
Metaxa 2 cl	€ 3,10
Remy Martin 2 cl	€ 3,50
Carlos No. 1 2 cl	€ 3,60

## Obstbrände

Grappa 2 cl	€ 3,50
Calvados 2 cl	€ 3,50
Bailoni Marille 2 cl	€ 3,30

## Nusbaumer - Obstbrände aus dem Elsass

Framboise, Williamsbirne, Kirschwasser 2 cl	€ 3,80
---	--------

## Liköre

### Diverse Liköre 2 cl

€ 2,50

Amaretto, Bailey`s, Bailoni Marille, Cointreau, Grand Manier,  
Kaluha, Malibu, Sambuca, Southern Comfort, Drambuie, Tia Maria

## Spirituosen

Flensburger Rum 2 cl

€ 2,40

Myer`s Rum 2 cl

€ 2,90

Bacardi 2 cl

€ 2,60

Havanna Club gold 2 cl

€ 3,30

Gin Gordon`s dry 2 cl

€ 2,60

Gin Bombay Saphir, Hendrick`s 2 cl

€ 3,30

Vodka Smirnoff 2 cl

€ 2,60

Ballantines 2 cl

€ 2,70

Dimple 2 cl

€ 3,40

Chivas Regal 2 cl

€ 3,60

Jim Beam 2 cl

€ 2,90

Jack Daniels 2 cl

€ 3,20

Tullamore Dew, Glennfiddich 2 cl

€ 3,40

Pernod 2 cl

€ 2,70



## Heisse Getränke

Kaffee, Tasse	€ 2,70
Kaffee, große Tasse	€ 4,50
Milchkaffee	€ 3,30
Cappuccino	€ 2,80
Espresso	€ 1,90
Espresso doppelt	€ 3,20
Espresso macchiato	€ 2,00
Espresso doppelt macchiato	€ 3,30
Latte Macchiato	€ 3,40
Schocmoc (Espresso & Schokolade)	€ 4,70
Eiskaffee	€ 5,00
Pharisäer 4cl Rum	€ 6,85
Irish Coffee 3 cl Whisky	€ 6,70
Heisse Schokolade	€ 3,10
Heisse Schokolade mit Sahne	€ 3,20
Eisschokolade	€ 4,50
Lumumba mit Rum 2 cl	€ 5,80
Lumumba mit Weinbrand 2 cl	€ 5,80
Rumgrog	€ 4,35

## Tee

Assam - Darjeeling	
Früchte - Rooibosch/Vanille - Grüner Tee,	
Pfefferminz - Kamillenblütentee	€ 3,10



## Unsere Weine

### Weißwein:

#### "Plaimont Florenbelle" - trocken

Französischer Landwein aus der Gascogne	Glas 0,2	€ 4,80
	Karaffe 0,5	€ 11,65
	Flasche 0,75	€ 17,30

#### "Grauburgunder" - trocken

Pfalz - Walsheim	Glas 0,2	€ 5,10
Markus Pfaffmann	Karaffe 0,5	€ 12,30
	Flasche 0,75	€ 18,50

#### Weyherer Michelsberg" - Riesling - trocken

Pfalz	Glas 0,2	€ 7,40
	Karaffe 0,5	€ 18,30
	Flasche 0,75	€ 27,00

#### Grüner Veltliner - Kabinett, trocken

Winzer Krems eG, Austria	Glas 0,2	€ 5,00
	Karaffe 0,5	€ 12,20
	Flasche 0,75	€ 18,20

<b><u>Weinschorle</u></b> weiß, rot, rose`	Glas 0,2	€ 4,20
<b><u>Prosecco</u></b> weiß oder rose`	Glas 0,2	€ 4,40

### **Rose:**

#### **Giro rose** - trocken

Cabernet Sauvignon, Merlot & Shiraz	Glas 0,2	€ 6,80
Weingut Kühling-Gillot	Karaffe 0,5	€ 16,75
	Flasche 0,75	€ 25,00

#### **Pinot Grigio „blush“**- halbtrocken

Weingut Sartori	Glas 0,2	€ 5,35
	Karaffe 0,5	€ 13,10
	Flasche 0,75	€ 19,45

## Rotwein:

### Banfi-Col Di Sasso - trocken

Cabernet Sauvignon & Sangiovese	Glas 0,2	€ 6,25
Montalcino, Toskana	Karaffe 0,5	€ 15,40
	Flasche 0,75	€ 22,80

### Blauer Zweigelt - trocken

Winzer Krems eG, Austria	Glas 0,2	€ 5,60
	Karaffe 0,5	€ 13,95
	Flasche 0,75	€ 20,70

### "Santa Ema" Merlot - trocken

D.O. Cachapoal Valley, Chile	Glas 0,2	€ 5,30
	Karaffe 0,5	€ 12,60
	Flasche 0,75	€ 19,30

### Chianti "Villa Puccini "- trocken

Michele Puccino, Pontedera, Italia	Glas 0,2	€ 6,70
Chianti Superior	Karaffe 0,5	€ 16,55
	Flasche 0,75	€ 24,60

### "Osborne" Tempranillo/Cabernet Sauvignon - trocken

Espana	Glas 0,2	€ 6,25
	Karaffe 0,5	€ 15,40
	Flasche 0,75	€ 22,80