

# Herzlich Willkommen

Unser Restaurant hat sich auf die klassische deutsche und kroatische Küche spezialisiert. Wir bieten eine große Auswahl für Fleischliebhaber, Vegetarier und auch für die Kleinen.

Alle Gerichte werden liebevoll mit frischen und hochwertigen Produkten zubereitet. Deshalb kann die Zubereitung auch etwas Zeit in Anspruch nehmen.

Bei uns können Sie hochwertiges Fleisch, zum Beispiel erstklassige Premium argentinische Steaks, mit guten Weinen in angenehmer Atmosphäre genießen.

Wir hoffen, dass für jeden Geschmack etwas dabei ist. Sollten Sie Änderungswünsche haben, können Sie sich jederzeit an uns wenden.

Wir bieten von Montag bis Freitag (außer Feiertag) einen Mittagstisch an. Selbstverständlich können die Speisen auch mitgenommen werden.

Natürlich können wir auch ihre privaten, oder betrieblichen Feierlichkeiten nach Ihren Wünschen gestalten. Sprechen Sie uns einfach direkt an.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Ihr "Zum Landsberg am Kreisel Team"

---

Frankfurter Str. 135, 61118 Bad Vilbel

<http://zumlandsberg-bv.de>

Montag - Freitag: 11:30 - 14:30 Uhr, 17:00 - 22:00 Uhr (Küche bis 21:30 Uhr)

Samstag: 11:30 durchgehend bis 22:00 Uhr (Küche bis 21:30 Uhr)

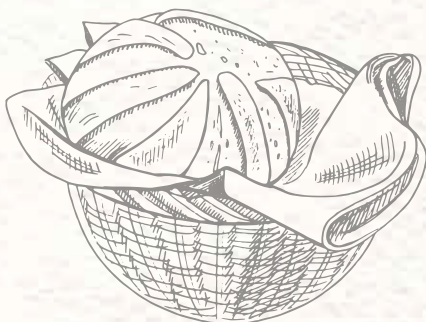
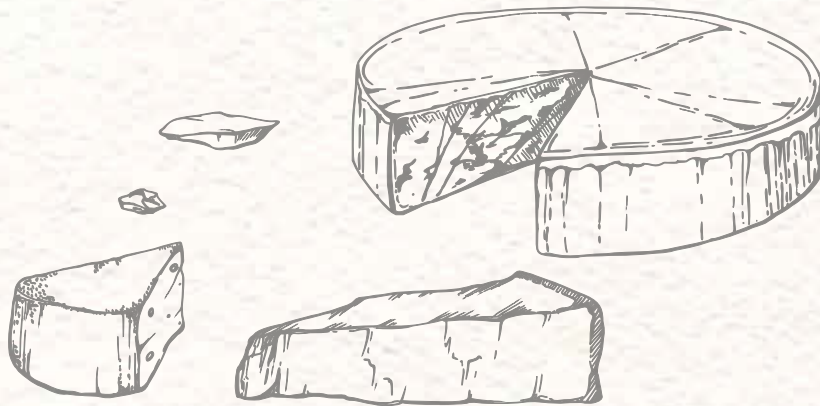
Sonntag und Feiertag: 11:30 durchgehend bis 21:30 Uhr (Küche bis 20:30 Uhr)

Dienstag: Ruhetag

☎ 06101 5199113

# Vorspeisen - Suppen

Tagessuppe <sup>g</sup>	5.90
Alioli mit Brot <sup>a,1,2</sup>	4.90
Knoblauchbrot <sup>g</sup>	4.50
Hausgemachte Kartoffelchips <sup>a,1,2</sup> mit Sauerrahm-Dip	6.50
Oliven	6.90



Handkäs mit Musik <sup>a,g</sup> mit Brot und Butter	5.90
Halloumi Grillkäse <sup>a,g,1,2</sup> mit Knoblauchbrot und Salat	8.90
Gebackener Camembert <sup>a,g</sup> mit Preiselbeeren und Salat	7.90
Gebratene Champignons <sup>a</sup> mit Knoblauch auf Rucola	6.90



# Hauptspeisen

<b>Jägerpfanne</b> <sup>g,j</sup> Rumpsteak-, Schweinefilet-, Putenstreifen in einer Champignonsoße und Spätzle, dazu Salat	22.90
<b>Schweinefilet</b> <sup>g</sup> mit Champignonsoße oder Sauce Béarnaise, Kroketten und Salat	22.50
<b>Landsberg Spieß</b> <sup>j</sup> Rumpsteak-, Schweinefilet-, Putensteak mit hausgemachten Kartoffelchips und Pfefferrahmsoße, dazu Salat	27.50
<b>Landsberg Steak</b> Gefüllte Schweinenacken mit Schafskäse und Speckzwiebel, dazu Kartoffelchips, Dip und Salat	22.90
<b>Rinderleber</b> <sup>j</sup> mit geschmorten Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salat	17.80
<b>Putensteak</b> <sup>g,j</sup> mit hausgemachten Kartoffelchips, Grillgemüse, Kräuterbutter, Dip, dazu Salat	21.90



<b>Cevapčići</b> <sup>a,j,2</sup> Hackfleischröllchen mit Djuvec Reis, Ajvar, Pommes, Zwiebeln und Salat	16.50
<b>Ražnjići</b> <sup>j,2</sup> Schweinespieße mit Djuvec Reis, Ajvar, Pommes und Salat	17.90
<b>Pola Pola</b> <sup>a,j,2</sup> Fleischspieß, Čevapčići mit Djuvec Reis, Ajvar, Pommes, Zwiebeln und Salat	17.90
<b>Pljeskavica Spezial</b> <sup>j,g,2</sup> würziges Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, hausgemachte Kartoffelchips und Salat	22.90
<b>Grillteller für 1 Person</b> <sup>g,j,2,7</sup> Hacksteak, Schweinesteak, Čevapčići, Putensteak, Speck, Djuvec Reis, Ajvar, hausgemachten Kartoffelchips, Dip und Salat	23.90
<b>Gourmet Platte (für 2 Person)</b> <sup>g,j,2,7</sup> Rumpsteak, Čevapčići, Pljeskavica, Putensteak, Schweinefilet, Speck, mit Djuvec Reis, Ajvar, hausgemachten Kartoffelchips, Zwiebeln und Grillgemüse, dazu Salat	55.00

# First Class argentinisches Steak

Rumpsteak gefüllt mit Schafskäse <sup>g.j.,2</sup> 31.50  
und hausgemachten Kartoffelchips, dazu Salat

Rumpsteak <sup>g.j.,2</sup> vom Grill mit Salat

Rumpsteak 200 gr.	28.50
Rumpsteak 300 gr.	33.00
Rumpsteak 400 gr.	42.50

Ribeye vom Grill mit Salat

Ribeye	200 gr.	32.50
Ribeye	300 gr.	36.50
Ribeye	400 gr.	44.50

Zu jedem Steak servieren wir 2 verschiedene Dips  
und hausgemachten Kartoffelchips





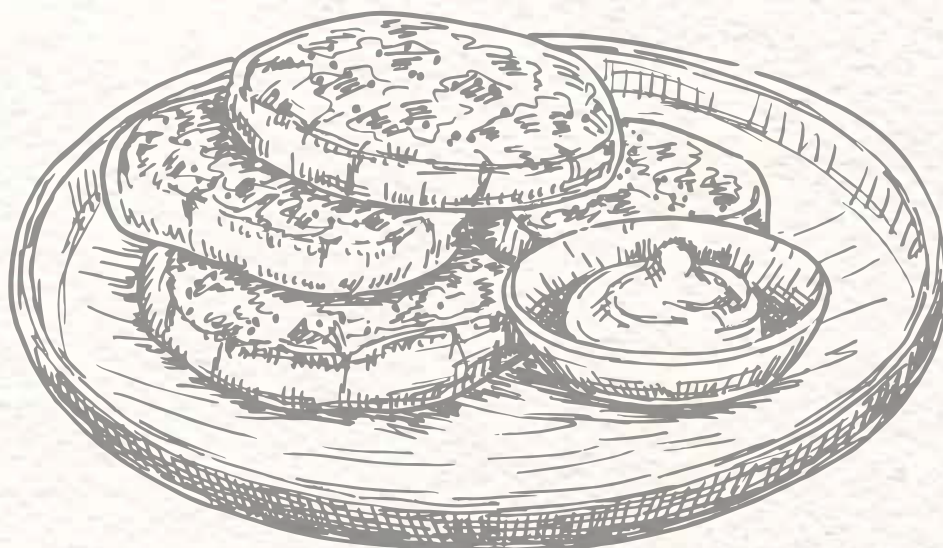
# Schnitzelgerichte vom Schwein

<b>Schnitzel Wiener Art</b> <sup>a,c,j,g</sup> mit Zitrone, Preiselbeeren und Pommes, dazu Salat	17.50
<b>Frankfurter Schnitzel</b> <sup>a,c,j,g</sup> mit hausgemachter Grüner Soße, dazu Bratkartoffeln und Salat	18.90
<b>Paprikaschnitzel</b> <sup>a,c,j,g</sup> mit Paprikasoße, Pommes und Salat	18.90
<b>Champignons-Schnitzel</b> <sup>a,c,j,g</sup> mit frischen Champignons - Rahmsoße, Pommes und Salat	18.90
<b>Zwiebelschnitzel</b> <sup>a,c,j,g</sup> mit geschmorten Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln und Salat	17.90
<b>Bauernschnitzel</b> <sup>a,c,j,g</sup> mit geschmorten Zwiebeln, Speck und Spiegelei, dazu Bratkartoffeln und Salat	21.90
<b>Pfefferschnitzel</b> <sup>a,c,j,g</sup> mit Pommes und Pfefferrahmsoße, dazu Salat	18.90
<b>Jägerschnitzel</b> mit Jägerchampignonsoße und Pommes, dazu Salat	18.90
<b>Cordon Bleu Schnitzel</b> ''Art des Hauses'' <sup>a,c,j,g</sup> gefüllt mit Schafskäse und Pommes, dazu Salat	21.90

Alle Schnitzel auch als Putenschnitzel möglich

Aufpreis

2.00



# Vegetarische Hauptspeisen

## Vegetarischer Teller <sup>a,c,g,j</sup>

Gebratene Gemüse-Kreation der Küche mit Bratkartoffeln,  
dazu Salat

17.90

## Käsespätzle <sup>c,j,g</sup>

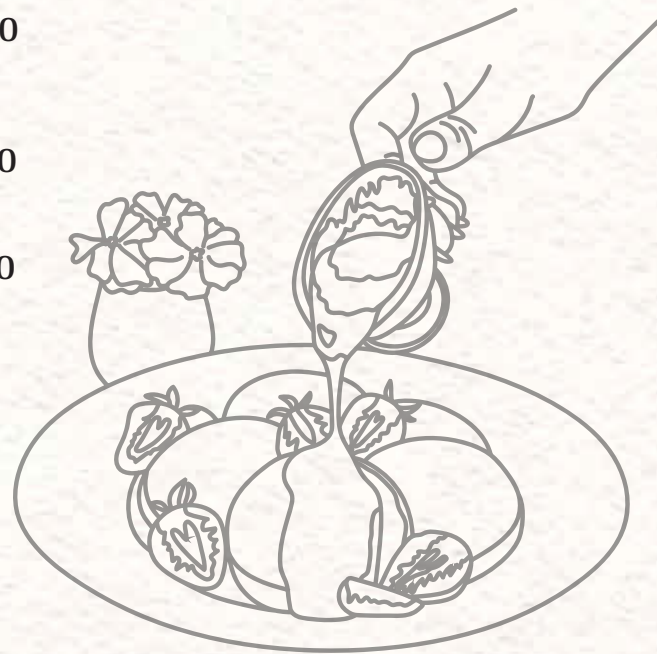
mit Röstzwiebeln und Salat

16.90

## Frankfurter Grüne Soße <sup>g</sup>

mit 4 halben Eiern und Pellkartoffeln

15.90



## Salate

### Bunter Salatteller <sup>j</sup>

mit hausgemachtem Dressing

13.50

wahlweise mit:

- Ei und Champignons

15.50

- Pute

18.50

- Rumpsteakstreifen

23.50

### Salatteller mit Maultaschen <sup>a,g</sup>

15.50

### Salatteller

14.50

mit vegetarischen Maultaschen

Blattsalat  
- klein  
- groß

4.40

8.90

Tomatensalat mit Zwiebeln

4.40



# Fisch und Meeresfrüchte

**Calamari dalmatinische Art** <sup>a,i,1,2</sup> 21.50  
gegrillt mit Spinatkartoffeln, dazu Salat

**Gegrillter Garnelenspieß** <sup>a,i,j,1,2</sup> 25.90  
Garnelenspieß auf Knoblauchbrot mit Alioli,  
Spinatkartoffeln und Salat.

**Zanderfilet** <sup>g,j</sup> 26.50  
mit Salzkartoffeln auf Senf-Dillsoße und Salat.

**Heilbuttfilet "Pariser Art"** <sup>g,j</sup> 24.50  
mit Avocado, Cherrytomaten und Salzkartoffeln,  
dazu Salat.



## Für unsere kleinen Gäste

**Kinderschnitzel mit Pommes** <sup>a,c</sup> 7.90

**Hacksteak mit Pommes** <sup>a,c</sup> 7.90

**Ćevapčići mit Ajvar und Pommes**<sup>2</sup> 7.90

# Dessert

Landberg Eisteller <sup>g</sup>

Überraschung der Küche

6.50

Eine Eiskugel nach Wahl <sup>g</sup>

2.00

Semifreddo <sup>c,g,2</sup>

7.90

Hausgemachter „Eis-Kuchen“ mit karamellisierten Mandeln  
oder mit Pistaziengeschmack

Kaiserschmarrn mit Apfelmus

7.90

Lava Cake

mit Vanilleeis und Mango-Schokosoße

8.50



## Extra Beilagen

Pommes frites

4.90

Pfefferrahmssoße <sup>g,4,10</sup>

3.50

Bratkartoffeln

4.90

Champignonsoße <sup>g</sup>

3.50

Djuvec Reis <sup>2</sup>

3.50

Paprikasoße <sup>g</sup>

3.50

Hausgemachte Kartoffelchips <sup>g</sup>

5.50

Kräuterbutter <sup>g</sup>

1.50

Grillgemüse

4.90

Butter <sup>g</sup>

1.00

Spinatkartoffeln

4.90

Ajvar <sup>2</sup>

1.50

Geschmorte Zwiebeln

3.50

Aufgrund der Küchenabläufe kann der 100% Ausschluss bestimmter Allergene nicht gewährleistet werden.

### Hinweis Allergene:

- A. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B. Krebstiere und Krebserzeugnisse,
- C. Eier und -erzeugnisse
- D. Fisch und -erzeugnisse
- E. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G. Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose),
- H. Schalenfrüchte, d. h. Mandeln, Pistazien, Hasel-, Wal-, Kaschu-, Pekan-, Para-, Makadamia-, und Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- I. Sellerie und -erzeugnisse
- J. Senf und -erzeugnisse
- K. Sesam und -erzeugnisse
- L. Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration mehr als 10mg/kg oder 10mg/l), ausgedrückt als SO<sub>2</sub>, MLupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N. Weichtiere und daraus gewonnenen Erzeugnisse.

### Zusatzstoffe Speisen:

- 1. Konservierungsstoffe
- 2. Farbstoffe
- 3. Antioxidationsmittel
- 4. Süßungsmittel
- 5. Phosphat
- 6. Geschmacksverstärker

### Zusatzstoffe Getränke:

- 1. koffeinhaltig, 2. mit Farbstoff(en), 3. chininhaltig, 4. mit Taurin,
- 5. geschwefelt (enthält Sulfite), 6. mit Schwärzungsmittel,
- 7. mit Phosphat, 8. mit Süßungsmittel, 9. mit Antioxidationsmittel,
- 10. mit Konservierungsstoff(en), 11. enthalteine Phenylalaninquelle,
- 12. mit Geschmacksverstärker(n), 13. gewachst,
- 14. erhöhter Koffeingehalt (32 mg/100 ml)



# Biere



Pilsner <sup>a</sup> vom Fass

0,3l / 0,5l

3.60 / 4.50

Radler <sup>a</sup>

0,3l / 0,5l

3.60 / 4.50

Radeberger, alkoholfrei <sup>a</sup>

0,33l

3.60



vom Fass <sup>a</sup>

0,2l / 0,5l

2.70 / 4.50



Edel Weißbier <sup>a</sup> vom Fass

0,5l

4.50

Allgauer Büble Edel Weißbier, alkoholfrei <sup>a</sup>

0,5l

4.50

Krusovice Schwarzbier <sup>a</sup>

0,5l

4.50

## Apfelwein *Rapp's*

Apfelwein pur, süß oder sauer

0,25l / 0,5l

2.90/ 4.90

Bembel

1l / 2l

9.00/ 17.00

Apfelwein Rosé

0,25l

3.90

## Erfrischungsgetränke



pepsi. <sup>1,2</sup>

0,2l / 0,4l

2.90 / 4.50



pepsi. <sup>1,2,8</sup>  
ZERO ZUCKER

0,2l / 0,4l

2.90 / 4.50



<sup>2</sup>

0,2l / 0,4l

2.90 / 4.50



<sup>1,2</sup>

0,2l / 0,4l

2.90 / 4.50



0,2l / 0,4l

2.90 / 4.50



Mineralwasser Classic

0,25l / 0,75l

2.70 / 6.20



Mineralwasser Naturell

0,25l / 0,75l

2.70 / 6.20



Tonic Water <sup>3/</sup> Bitter Lemon <sup>3,9/</sup> Ginger Ale <sup>2</sup>

0,2l

3.20

Baitida Passion

8.00

Mangaroca  
Batida de Coco  
Majacuranektar  
frische Minze



Apfelwein Sprizz  
Apfelwein, Aperol, Wasser

4.50

Aperol Sprizz  
Aperol, Prosecco, Wasser

7.50

## Longdrinks

4cl Spirituose im 0,3l Glas

Jacky Cola <sup>1,2</sup>	8.00
Cuba Libre <sup>1,2</sup>	8.00
Bombay Gin Tonic <sup>3</sup>	8.00
Hendrick's Gin Tonic <sup>3</sup>	10.00
Vodka Tonic <sup>3</sup>	8.00
Campari Soda <sup>2</sup>	6.50
Campari Orange <sup>2</sup>	7.00
Lillet Wild Berry	7.50
Hugo	7.50

## Liköre & Bitter 4cl

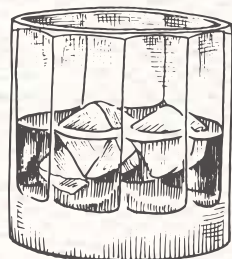
Licor 43 <sup>2</sup>	4.90
Averna	4.90
Baileys <sup>2</sup>	4.90
Jägermeister	4.90
Ramazzotti	4.90
Sambuca	4.90
Fernet Branca/ Brancamenta	4.90
Kruskova	4.90
Maraska Pelinkovac kroatischer Kräuterlikör	4.90

## Brandy, Cognac & Co 4cl

Cardenal Mendoza	7.00
Carlos I	7.00
Osborne Veterano	5.50
Hennessy	7.00

## Whisky & Bourbon 4cl

Chivas Regal <sup>2</sup>	8.00
Johnnie Walker Red <sup>2</sup>	6.00
Johnnie Walker Black <sup>2</sup>	8.00
Jack Daniel's	6.50
John Jameson <sup>2</sup>	7.00



## Spirituosen

José Cuervo Tequila <i>Braun/ Weiß</i>	2cl	3.50
Hierbas	2cl	3.50
Grappa	2cl	3.50
Vodka Absolut	4cl	4.50
Havana Club 3 Años	4cl	4.50
Havana Club 7 Años	4cl	6.00
Bacardi Carta Blanca	4cl	4.50
Gin Bombay Sapphire	4cl	6.50
Gin Hendrick's	4cl	6.50
Sliwowitz	2cl	3.50
LANTENHAMMER VOM SCHLIERSEE:		
Williamsbirnenbrand	2cl	6.00
Marillenbrand	2cl	6.00
Wildkirschbrand	2cl	7.00
Haselnuss Spirituose	2cl	6.00



# Fruchtsäfte

	0,2l	0,4l
Apfelsaft	2.90	4.50
Orangensaft	2.90	4.50
Johannisbeernektar	2.90	4.50
Maracujanektarsaft	2.90	4.50
Cranberrynektar	2.90	4.50

Alle Säfte auch als Schorle

## Erfrischende Minz-Getränke 5.90

- Maracuja-Minze
- Johannisbeer-Minze
- Cranberry-Minze

# Heiße Getränke

Café Crème	3.00
Espresso	2.60
Espresso Macchiato	2.80
Doppelte Espresso	4.00
Doppelte Espresso Macchiato	4.20
Cappuccino	3.50
Milchcafé	3.90
Latte Macchiato	3.90
Tee	2.90
- Kamillentee	
- Earl Grey	
- Früchtetee	
- Grüner Tee	
Frischer Minztee	3.90
Ingwer - Minztee	3.90



# Cocktails

Tinto de Verano	8.00
Rotwein <sup>5</sup> , Zitrone, Sprite	
Mai Tai	9.00
Rum, Zitrone, Apricot Brandy <sup>5</sup> , Mandelsirup, Maracuja, Ananas	
Caipirinha	8.00
Cachaca, Limette, brauner Zucker	
Mojito	8.00
Rum, Limette, Minze, Zucker	

# Aperitifs 4cl

Kir Royal <sup>2</sup>	5.50
Campari <sup>2</sup>	4.50
Aperol <sup>2,3</sup>	4.90
Sherry Fino	4.90
Sandeman Portwein	4.90
Martini Bianco <sup>2,5</sup> / Rosso <sup>2</sup> 5cl	4.90
Teranino <sup>2</sup>	4.90

# Alkoholfreie Cocktails

Lemon Squash	6.50
Limette, Zucker, Ginger Ale <sup>2</sup>	
Mojita	7.00
Minze, Limette, Zucker, Ginger Ale <sup>2</sup>	
Refresco Casaro	7.00
Hausgemachte Limonade	
Hugo Virgin	7.00
Holundersirup, Ginger Ale <sup>2</sup> , Wasser	



## Offene Weißwein

	0,1l	0,2l
<b>Riesling – Jakob Jung, trocken <sup>5</sup></b> Im Duft fruchtig-frisch, am Gaumen Apfel-, Pfirsich- und Zitrusaromen, feine Mineralität und grandioser Trinkfluss. Deutschland/Rheingau	3.50	6.90
<b>Grauburgunder – Matthias Gaul, trocken <sup>5</sup></b> In der Nase kitzeln Kräuter- und Zitrusnoten, am Gaumen ist er herrlich frisch mit einer angenehmen zarten Würze. Deutschland/Pfalz	3.50	6.50
<b>Sauvignon Blanc – Oliver Zeter, trocken <sup>5</sup></b> Dieser Sauvignon Blanc aus der Pfalz ist ein frischer und ausdrucksstarker Wein, der durch sein reiches Bouquet und seine elegante Struktur begeistert. Deutschland/Pfalz	3.80	7.20
<b>Grasevina Feravino, trocken <sup>5</sup></b> Goldgelb, fruchtige Nase, mild, leichte Melone Kroatien/Slowenien	3.80	7.20

## Offene Rosé

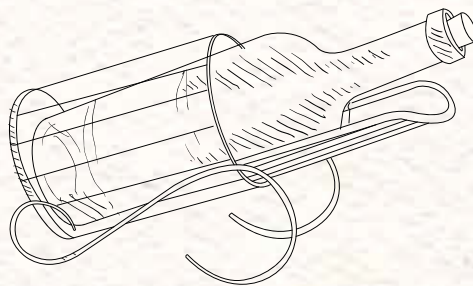
<b>Susanne Wild, trocken <sup>5</sup></b> Der Roséwein zeichnet sich durch seine leuchtend rosa Farbe und ein fruchtiges Aroma von Beeren und Zitrusfrüchten aus. Am Gaumen ist er erfrischend und leicht mit einer ausgewogenen Säure. Der Abgang ist angenehm und langanhaltend. Deutschland/Rheinhausen	3.80	7.50
<b>Premium Kutjevo, trocken <sup>5</sup></b> Sanftes Lachsrosa schmeckt nach Berrenfrüchte, Preiselbeere und frischen Kräutern. Seidig im Mund mit schöner Mineralität. Kroatien/Slowenien	3.80	7.50





# Offene Rotwein

	0,1l	0,2l
<b>Merlot Konavle, trocken <sup>5</sup></b> Intensives Rot, erdig, Pflaume, weich Kroatien/Dalmatien	3.50	6.50
<b>Fantini Vanita Nero d'Avola, trocken <sup>5</sup></b> Aus der Nero d'Avola-Traube hergestellt, einer in Sizilien heimischen Sorte. 50% reifen 6 Monate lang in Tanks und die anderen 50% in Holzfässern. Italien/ Sizilien	3.80	7.20
<b>Chateau Nicot Bordeaux Rouge, trocken <sup>5</sup></b> Herb-saftig, Aromen von dunklen Beeren und Kirschen mit einer erdigen Würze. Viel Cabernet Sauvignon mit etwas Merlot. Ein typischer Bordeaux vom Westufer der Gironde. Frankreich/ Bordeaux	3.80	7.50
<b>Rafael Cambra Soplo, trocken <sup>5</sup></b> Soplo ist eine Liebeserklärung an den saftigen, knusprigen Roten für die schönen Tage. Elegant verbindet der Wein Frische und Tonizität in einer harmonische Struktur mit Noten von schwarzen Früchten und Gewürzen. Spanien/ Valencia	3.80	7.50



## Schaumweine



<b>Prosecco Spumante DOC; brut <sup>5</sup></b> Mionetto, Valdobbiadene, Treviso, Italien Feines Mousseux mit einer erfrischenden Säure, mit einem Aroma, das an Honig und Akazie erinnert, sehr lecker	0.1l 0.2l	5.20 11.00
<b>Prosecco Spumante DOC; extra dry <sup>5</sup></b> Mionetto, Valdobbiadene, Trviso, Italien Feine Perlage, angenehme Säure, intensiver fruchtiger Duft nach Aprikose und Honig, zart hellgelbe Farbe	0.75l	28.00

# Flaschenwein 0.75l

## Weiß:

### **Metzger Blanc de Noir, trocken <sup>5</sup> 29.90**

Zart lachsfarben leuchtet der Spätburgunder Blanc de Noir von Uli Metzger im Glas. Im eleganten Bukett finden wir Noten von hellen Blüten, gelbem Apfel und Aprikose. Animierend frisch am Gaumen, mit einem spannungsgeladenen Wechselspiel aus feiner Frucht und lebendiger Säure. Deutschland/Pfalz

### **Philipp Kuhn Chardonnay vom Kalkmergel, trocken <sup>5</sup> 49.50**

Ausdruckstarker, charismatischer Chardonnay aus dem Holzfaß. Ein frankophiler Geschmack von einem deutschen Chardonnay- Weinberg! Feine Hefe- Briochenoten verbinden sich mit Mineralität, intensiver Frucht und Schmelz. Samtiger Typ, mit kraftvoller Struktur. Vollreife Aromen nach überreifen gelben Früchten, Aprikosenkompott, Orangeschale ein Hauch Walnuss. Deutschland/Pfalz

### **Grasevina Feravino, trocken <sup>5</sup> 24.50**

Goldgelb, fruchtige Nase, mild, leichte Melone Kroatien/Slowenien

### **Grasevina Krauthaker, trocken <sup>5</sup> 38.00**

Goldgelb, Harmonisch, lebhafter Geschmack, vollmundig, Pfirsich Kroatien/Slowenien

### **Malvazija Kabola, trocken <sup>5</sup> 42.00**

Grüngelb im Glas, frischer Apfel, leicht mineralisch, erfrischend, Weinbergspfirsich Kroatien/Istrien

### **Monte Zovo Lugana Le Civaie Terrable, trocken <sup>5</sup> 42.00**

ist ein hervorragender Weißwein mit einer hellen, strohgelben Farbe und einem verführerischen Duft von Pfirsichen und Aprikosen. Italien/ Venetien

### **Elena Walch Pinot Bianco, trocken<sup>5</sup> 55.00**

Bereits das leuchtende Strohgelb des Weines wirkt hochwertig und auch die Nase mit ihren Aromen von Äpfeln und Kräutern begeistert sofort. Am Gaumen wirkt der Wein lebendig und mineralisch-klar. Und der Abgang zeigt durch seine Eleganz die ganze Klasse dieses Weißweines auf. Italien/Südtirol

## Rot:

### **Eppelmann Cabernet Sauvignon & Merlot, trocken <sup>5</sup> 47.00**

Die Beschreibung der Jury: „Sauerkirsche und Vanille, schön eingebundenes Holz, auch dunkle Kirschmarmelade, etwas Teer, Noten von Lakritz und Kaffee, herb-würzig, eher dunkler Typ; sehr dicht und lang am Gaumen reife Brombeere und zarte Rauchigkeit“ Deutschland/Rheinhausen

### **Korlat Syrah, trocken <sup>5</sup> 47.00**

Dunkelrot-lila, reife Beeren, warm, würzig Kroatien/Dalmatien

### **Refosco Veralda, trocken <sup>5</sup> 49.50**

Rubinrot, dunkle Waldfrüchte, Kirsche, Brombeere, mit feiner dunkler Schokolade, im Abgang feine frische Tannine. Kroatien/Istrien

### **San Marzano Primitivo Sud <sup>5</sup> 42.00**

Rubinroter Wein mit violetten Reflexen. Aromen von reifen Kirschen und Pflaumen, sowie Kakao und Vanille. Samtige Textur am Gaumen. 6 monatiger Ausbau in französischer und amerikanischer Eiche. Körperreich mit warmem, langen Nachhall. Italien

### **Kaapzicht Kaleidoscope, trocken <sup>5</sup> 35.00**

Eine Harmonie von Aromen schwarzer und roter Beeren, Teeblättern und Gewürzen laden uns zu einem Schluck dieser leicht zu trinkenden Komposition ein. Die sanfte Struktur mit weichen Tanninen, die einen Kern aus süßen Beerenfrüchten tragen, sorgt für eine gewisse Süffigkeit. Mittlerer Körper mit einem abgerundeten, herzhaften Abgang. Südafrika

