

Alt Lage

INT. RESTAURANT

Aperitifs

- | | | |
|----|-----------------------------|--------|
| 1. | CAMPARI ¹ ORANGE | 3,50 € |
| 2. | KIR ROYAL | 3,80 € |
| 3. | PROSECCO HAUSMARKE | 3,50 € |
| 4. | APEROL | 4,50 € |

Kalte Vorspeisen

- | | | |
|----|---|--------|
| 5. | CARPACCIO
Rinderfilet mariniert mit einer Basilikum-Zitronensoße | 9,80 € |
| 6. | KRABBen COCKTAIL
mit Toast und Butter | 8,20 € |
| 8. | TELLER MEDITERRAN
nach Art des Hauses | 9,80 € |

Suppen

- | | | |
|-----|----------------------------------|--------|
| 9. | TOMATENSUPPE
mit Sahne | 4,80 € |
| 10. | GULASCHSUPPE | 4,80 € |
| 11. | ZWIEBELSUPPE | 4,60 € |
| 12. | HÜHNERSUPPE
mit Gemüse und Ei | 4,60 € |
| 13. | BOUILLON MIT EI | 3,80 € |

Salate

- | | | |
|-----|---|---------|
| 14. | SALATTELLER „nach Art des Hauses“
mit Putenstreifen | 10,80 € |
| 15. | VENEZIA SALAT
mit Krabben | 11,20 € |
| 16. | CALAMATI SALAT
geröstete Calamari in Kräuterbutter-Soße | 11,20 € |
| 18. | BAUERN SALAT
Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Feta | 7,80 € |
| 19. | KLEINER GEMISCHTER SALAT | 3,50 € |

zu jedem Salat gibt es ein Dressing nach Wahl:

Joghurt
Cocktail
Öl-Essig



Kleine Vorspeisen

20.	OMELETTE CHAMPIGNONS-KÄSE ¹	6,50 €
21.	WEINBERGSCHNECKEN „nach Art des Hauses“	7,20 €
22.	SCAMPI PROVENCALE in Rahmenprovençe-Soße und Baguette	12,80 €
23.	FETA in Folie gebacken mit Toast und Butter	7,20 €
24.	CAMEMBERT gebacken mit Preiselbeeren, Toast und Butter	7,50 €
25.	FRISCHE CHAMPIGNONS VOM ROST in Sahnesoße, dazu Toast	6,80 €

Argentinisches Steak

Unsere saftigen und zarten Steaks, die wir für Sie zubereiten, sind von Rindern (Black Angus), die auf den saftigen Weiden Südamerikas gezüchtet werden.

Wie sollen wir Ihr Steak grillen?

English: blutig gegrillt
Medium: rosa gegrillt
Well done: durchgegrillt

Wenn Sie keinen besonderen Wunsch äußern wird Ihr Steak Medium-Rosa gegrillt.

BIFE DE CUADRILL

Argentinisches Hüftsteak
fast fettfrei, aus der Kluft geschnitten

26.	ca. 200g	15,80 €
27.	ca. 300g	22,80 €

BIFE DE LOMO

Argentinisches Filetsteak
das feinste aus der Ochsenlende

28.	ca. 200g	21,80 €
29.	ca. 300g	29,80 €

BIFE DE CHORZIO

Argentinisches Rumpsteak
mit Fettkruste

30.	ca. 200g	17,90 €
31.	ca. 300g	23,80 €

32.	RUMPSTEAK „nach Art des Hauses“ ca. 200g mit grünen Pfefferkörnern in zerlassener Kräuterbutter-Soße und Speck	18,80 €
-----	---	---------

Alle Steaks werden mit Baguette, Kräuterbutter und Tagesgemüse serviert!



Zu unseren Steaks empfehlen wir

33.	SCHMORZWIEBLN	3,50 €
34.	MAISKOLBEN	3,30 €
35.	RÖSTI	3,00 €
36.	BRATKARTOFFELN mit Speck und Zwiebeln	3,50 €
37.	PAPA-ASADA gebackene Kartoffel mit Sauerrahm	3,50 €
38.	GRATIN „Dauphinoisa“	3,50 €
39.	SOÛE BERNAISE ⁸	2,50 €
40.	PFERFFERSOÛE	2,50 €
41.	DJUWETSCHREIS oder BUTTERREIS	2,50 €
42.	SALZKARTOFFELN	2,50 €
43.	AJVAR	2,50 €
44.	GEMÜSE	2,50 €
45.	POMMES FRITES	3,00 €
46.	KROKETTEN	3,00 €
47.	GRÜNE BOHNEN in Butter	4,50 €
48.	PIFFERLINGE mit Speck und Zwiebeln	7,80 €
49.	KNOBLAUCHAOÛE	2,00 €
50.	SOÛE HOLLANDAISE ⁸	2,50 €



Internationale Gerichte

51.	CHAMPIGNON-MEDAILLAONS mit frischer Champignon-Sahnesoße, dazu Butterreis, Pommer Frites und Salat	18,20 €
52.	SCHWEINEFILET „GORGONZOLA“ mit Gorgonzola-Rahmsoße, dazu Kartoffelgratin und Salat	18,20 €
53.	SCHWEINELENDCHEN MADEIRA mit Madeirasoße, Kroketten, Butterreis und Salat	18,20 €
55.	QUEEN ELISABETH 3 Medaillons, Spargel, Champignons in Sahnesoße und Rösti dazu Salat	18,20 €
56.	VJESALICA Schweinefilet mit Schmetterlingsschnitt vom Grill, dazu Djuwetschreis, Pommes Frites und Salat	18,20 €
57.	SCHWEINEFILET „RATHAUSKELLER“ mit Soße Hollandaise ⁸ , Kroketten, Gemüse und Salat	18,20 €
58.	SPEZIAL TELLER Cordon Bleu ^{1,7} , Hüftsteak, Schweinefilet, dazu frisches Gemüse und Spargel mit Soße Hollandaise ⁸ überzogen, Bratkartoffeln und Salat	18,80 €
59.	HERREN TELLER Rinderfilet, Schweinefilet und Rumpsteak, reichlich garniert mit Gemüse, dazu Knoblauchsoße, Gratin „Dauphinoise“ und Salat	18,80 €
60.	LUSTIGER BOSNIAK Rumpsteak gefüllt mit Schinken ^{1,7} und Käse ¹ , dazu Djuwetschreis, Pommes Frites und Salat	17,80 €
61.	PFEFFERSPIEß 3 Rinderfilets mit Pfeffersoße, Butterreis, Kroketten und Salat	19,20 €
62.	SCHWEINEFILET „CALIFORNIA“ mit Soße Hollandaise ⁸ , Pfirsich, Kroketten und Salat	18,20 €



Arg. Steak-Gerichte

63.	PFIFFERLINGFILET Rinderfilet mit Pfifferlingen in Sahnesoße, dazu Rösti und Salat	27,90 €
64.	PFEFFERFILET Rinderfilet mit Pfefferrahmsauce, Kroketten, Butterreis und Salat	25,80 €
65.	ALT LAGE-FILET Rinderfilet, dazu 2 Pilzspieße mit Soße Hollandaise ⁸ , Bratkartoffeln, Gemüse und Salat	25,80 €
66.	CHAMPIGNONFILET Rinderfilet mit frischen Champignons, Gemüse, Pommes Frites und Salat	25,80 €
67.	KNOBLAUCHFILET Rinderfilet mit einer Knoblauch-Rahmsauce überzogen, dazu Bratkartoffeln und Salat	25,80 €
68.	RUMPSTEAK „PARIS“ mit grünem Pfeffer in Sahnesoße, dazu Kroketten und Salat	22,20 €
69.	RUMPSTEAK „ZWIEBELN“ mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Salat	22,20 €
70.	RUMPSTEAK „JÄGER ART“ mit Pilzen, Pommes Frites und Salat	22,80 €
71.	RUMPSTEAK „ARGENTINA“ in einer pikanten Soße, dazu Butterreis und Salat	22,80 €

Toast Gerichte

72.	DAMEN- TOAST 3 Schweinefilets mit Pfirsich und Soße Hollandaise ⁸ überbacken, dazu Salat	17,80 €
73.	HERREN- TOAST 150g Rinderrumpsteak mit gerösteten Zwiebeln und Champignons, überzogen mit Soße Hollandaise ⁸ , dazu Salat	17,80 €
74.	HAWAII- TOAST mit Schinken ^{1,7} , Käse ¹ und Ananas überbacken, dazu Salat	9,80 €

Spezialitäten für 2 Personen

76.	HAUSPLATTE reichlich für 2 Personen, dazu Salat	38,80 €
77.	CHATEAUBRIAND (RINDERFILET) Doppelendstück 400g, garniert, dazu Soße Hollandaise ⁸ und Salat	48,80 €
78.	DIPLOMATEN PLATTE 2 Schweinefilet, 2 Rinderfilet, 2 Cordon Bleu ^{1,7} mit grünen Bohnen, Spargel, Soße Hollandaise ⁸ überbacken, dazu Bratkartoffeln und Salat	44,80 €
79.	STEAK- PLATTE für 2 Personen reichlich garniert, dazu Soße Hollandaise ⁸ und Salat	46,80 €



Fisch-Spezialitäten

80.	FISCHFILET ¹³ auf Blattspinat, mit Weißweinsahne-Soße, dazu Salzkartoffeln	17,20 €
81.	SEEZUNGENFILET ¹³ „MONTE CARLO“ in feiner Hummercreme-Soße mit Krabben, Buttrereis und Jahreszeiten-Gemüse	17,80 €
82.	ZANDERFILET ¹³ mit Bandnudeln und Spinat	17,20 €
83.	SCAMPI VOM GRILL mit Joghurt-Knoblauchsoße, dazu Toast	18,20 €
84.	ROTBARSCHFILET ¹³ mit Krabben-Sahne-Soße und Salzkartoffeln	16,20 €
85.	SCAMPI SPIEß mit Banane und Ananas, dazu Curryreis	16,20 €
86.	MATJESFILET ¹³ „HAUSFRAUEN ART“ mit Salzkartoffeln	8,40 €
114.	LACHSFILET ¹³ in Weißweinsauce mit Butterreis und Broccoli	17,20 €
87.	FISCHPLATTE FÜR 2 PERSONEN -LASSEN SIE SICH VOM KÜCHENCHEF ÜBERRASCHEN-	41,20 €

Balkan Spezialitäten

90.	CEVAPCICI Hackfleischwürstchen mit Zwiebeln, Djuwetschreis und Pommes Frites, dazu Salat	13,80 €
91.	RAZNJICI 2 Spieße vom Schweinenacken, garniert mit Zwiebeln, Djuwetschreis und Pommes Frites, dazu Salat	13,80 €
92.	GRILL-TELLER speziell garniert mit Djuwetschreis und Pommes Frites, dazu Salat	14,80 €
93.	HALB UND HALB Raznjici und Cevapcici, mit Djuwetschreis und Pommes Frites, dazu Salat	13,80 €
94.	HACKSTEAK „SPEZIAL“ mit Feta gefüllt, dazu Zwiebeln, Djuwetschreis, Pommes Frites, dazu Salat	14,80 €
95.	POTPOURRI-TELLER kleines Hüftsteak, Schweinemedallions, panierte Schnitzel, Kotelett und 2 Cevapcici, dazu Pommes Frites, Djuwetschreis und Salat	15,20 €
96.	RINDER LEBER „BALKAN ART“ mit Speck, garniert mit Djuwetschreis und Pommes Frites, dazu Salat	14,80 €
97.	RÄUBERSPIEß verschiedene Fleischsorten, dazu Pommes Frites, Djuwetschreis und Salat	17,80 €
75.	ARGENTINA SPIEß verschiedene Fleischsorten mit pikanter Soße, dazu Pommes Frites, Djuwetschreis und Salat	18,20 €
89.	PIRATEN SPIEß mit grobgemahlener Pfeffersoße, dazu Kroketten und Salat	17,60 €



Lamm Gerichte

88.	LAMMCARE serviert mit Broccoli, Kartoffelgratin und Spezialsoße, dazu Salat	21,90 €
98.	LAMMKOTELETTS serviert mit Prinzeß-Bohnen, Röstis und Kräuterbutter, dazu Salat	19,80 €
99.	LAMM FILET serviert mit Prinzeß-Bohnen, Kartoffelgratin und Knoblauchsoße, daz Salat	20,80 €
100.	LAMM PLATTE FÜR 2 PERSONEN mit frischen Champignons, serviert mit Prinzeß-Bohnen, Kartoffelgratin, Gemüse und Knoblauchsoße, dazu Salat	42,60 €

Schnitzel-Parade vom Schwein

101.	SCHAFSHAUSENER-SAHNESCHNITZEL mit Schinken ^{1,7} und Käse ¹ gefüllt, dazu frische Champignonsoße, Gemüse, Pommes Frites und Salat	17,20 €
102.	HAUSSCHNITZEL „ALT LAGE“ Paniert, mit Schinken ^{1,7} und Feta gefüllt und überzogen mit Tatarsoße, dazu Gemüse, Pommes Frites, Salat	16,80 €
103.	PRAGER-SCHNITZEL mit Schinken ^{1,7} und Käse ¹ überbacken, dazu Butterreis, Gemüse, Pommes Frites und Salat	16,80 €
104.	SCHNITZEL „WIENER ART“ mit Pommes Frites, Gemüse und Salat	14,80 €
105.	ZWIEBELSCHNITZEL mit Pommes Frites und Salat	15,80 €
106.	CHAMPIGNON-SAHNE-SCHNITZEL mit frischen Champignons, Butterreis und Salat	15,80 €
107.	JÄGERSCHNITZEL mit Pommes Frites und Salat	15,80 €
108.	ZIGEUNERSCHNITZEL mit Butterreis und Salat	15,80 €
109.	KRUSTEN-ECKE paniertes Schnitzel auf Toast mit Champignons, Spargel, Soße Hollandaise ^{1,8} und Käse ¹ überbacken, dazu Salat	12,80 €

Vegetarische- und Nudelgerichte

110.	GEMÜSE PLATTE verschiedene Sorten Gemüse, in Butter geschwenkt, dazu Kartoffelgratin	12,80 €
112.	MAKKARONI „nach Art des Hauses“ mit Putenstreifen, Broccoli, Sahnesoße und Käse ¹ überbacken	13,80 €
113.	SPAGHETTI PESTO mit frischer Champignon-Tomaten-Soße	12,80 €
54.	NUDELPLATTE 3 verschiedene Sorten Nudeln in 3 verschiedenen Soßen	12,80 €



Geflügel Gerichte

- | | | |
|------|---|---------|
| 115. | PUTEN MEDAILLONS „HELGOLAND“
mit 3 verschiedenen Soßen ⁸ , feinem Gemüse, Röstis und Salat | 16,80 € |
| 116. | PUTEN-STEAK NATUR
mit Natursoße, Gemüse und Pommes Frites, dazu Salat | 15,80 € |
| 117. | CORDON BLEU
Schnitzel mit Schinken ¹⁷ und Käse ¹ gefüllt, dazu, Röstis, Gemüse und Salat | 15,80 € |
| 118. | PUTEN GESCHNETZELTES
in Rahmobst Curry mit Butterreis und Salat | 14,80 € |
| 120. | PUTENSCHNITZEL „WIENER ART“
mit Tatarsoße, Gemüse, Pommes Frites, Butterreis und Salat | 13,80 € |

Aus der Pfanne

- | | | |
|------|---|---------|
| 119. | MEXIKO TOPF
geschnetzelttes Schweinefilet mit Champignons, Mais und Bohnen in einer rassigen Paprikasoße,
dazu Röstis | 15,20 € |
| 121. | STROGANOFF
geschnetzelttes Rinderfilet in Rahmsoße, dazu frische Champignons und Kroketten | 18,80 € |
| 122. | GESCHNETZELTES „ZÜRICHER ART“
mit Tomaten, Champignons in Rahm und Röstis | 15,60 € |
| 123. | MUCKALICA
Schweinefiletstücke, gedünstet mit Tomaten, Zwiebeln,
Paprikaschoten und Butterreis | 14,80 € |
| 124. | SATARASCH
scharf, geschnetzelttes Fleisch mit Tomaten, Paprika,
Zwiebeln und Ei, dazu Djuwetschreis | 14,80 € |

Für unsere kleinen Gäste

- | | | |
|------|---|---------|
| 191. | PETER PAN
Cevapcici mit Pommes Frites | 10,80 € |
| 193. | NINJA TURTLES
Schnitzel mit Pommes Frites | 10,80 € |
| 196. | MARIO & LUIGI
ein Schweinelendchen in Rahmsoße, dazu Kroketten | 10,80 € |



Nachspeisen

125.	PALATSCHINKEN (Konfitüre)	5,80 €
126.	CRÊPES „AMERICANO“ gefüllt mit Walnusseis	5,80 €
127.	PALATSCHINKEN gefüllt mit Vanilleeis ¹ , heißen Kirschen ¹¹ und Sahne	6,80 €
801.	SÜßER TRAUM sahniges Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen und Sahne	4,80 €
802.	GEMISCHTES EIS der leckere Eisgenuss in den drei beliebten Sorten: Vanille-, Schokoladen- und Erdbeereis mit Sahne	4,00 €
805.	SCHWARZWALDBECHER sahniges Vanille-, Stracciatella und Schokoladeneis, mit Kirschen, Sahne und einem Schuss Kirschwasser	4,80 €
806.	BANANEN SPLIT Vanilleeis mit Bananenstücken, Sahne und Schokoladensoße	4,50 €
808.	PFIRSICH MELBA ein beliebter Eisgenuss: Vanilleeis Pfirsichspalten, Sahne und Erdbeersoße	4,20 €
809.	BIRNE HELENE sahniges Vanilleeis mit Birnenstücken, Sahne und Schokoladensoße	4,20 €
810.	BLACK & WHITE leckeres Vanille- und Schokoladeneis mit Schokosoße, Sahne und Eierlikör	4,40 €
811.	CUP DANMARK cremig Vanilleeis mit Sahne und heißer Schokolade	4,20 €

Heiße Getränke

128.	KAFFEE MACCHIATO ²	3,20 €
129.	ESPRESSO ²	2,00 €
130.	TASSE KAFFEE ²	2,00 €
131.	KÄNNCHEN KAFFEE ²	3,80 €
132.	CAPPUCCINO ²	2,40 €
133.	MILCHKAFFEE ²	2,90 €
134.	TASSE TEE ²	1,80 €
803.	HEIßE SCHOKOLADE mit Sahne	2,90 €



Alkoholfreie Getränke

135.	MINERALWASSER	0,25L	2,00 €
136.	MINERALWASSER	0,75L	5,60 €
137.	COCA COLA ^{1,2}	0,3L	2,60 €
138.	COCA COLA LIGHT	0,3L	2,60 €
139.	FANTA ¹	0,3L	2,60 €
140.	SPRITE	0,3L	2,60 €
141.	APFELSCHORLE	0,2L	2,20 €
142.	APFELSCHORLE	0,4L	3,80 €
143.	BITTER LEMON ⁵	0,2L	2,20 €
144.	GINGER ALE ⁵	0,2L	2,20 €
145.	TONIC WATER ⁵	0,2L	2,20 €
146.	APFELSAFT	0,2L	2,20 €
147.	ORANGENSAFT	0,2L	2,20 €
148.	KIRSCHSAFT	0,2L	2,20 €
149.	BANANENSAFT	0,2L	2,20 €



Spirituosen

Klare

161.	KORN	1,80 €
162.	WACHOLDER	1,80 €

Aquavits

164.	MALTESER AQUAVIT	2,30 €
165.	JUBILÄUMS AQUAVIT	2,30 €
166.	LINIE AQUAVIT	2,60 €

Obstler

167.	WILLIAMS	2,60 €
168.	KIRSCHWASSER	2,60 €
169.	GRAPPA	2,30 €
170.	SLIVOVITZ	2,00 €
188.	JULISCHKA	2,00 €

Kräuterliköre

171.	FERNET BRANCA	2,10 €
172.	FERNET MENTA	2,10 €
173.	RAMAZZOTTI	2,40 €
174.	JÄGERMEISTER	2,00 €
175.	UNDERBERG	2,20 €
176.	PELINKOVAC	2,00 €
177.	KÜMMERLING	1,40 €

Winbrände

178.	CALVADOS	2,90 €
179.	MARIACORN	2,10 €
180.	ASBACH URALT	2,30 €

Cognac

181.	HENNESSY	4,50 €
182.	REMY MARTINI	4,50 €



Biere vom Fass

150.	KÖNIG PILSENER	0,2L	1,70 €
151.	KÖNIG PILSENER	0,3L	2,60 €
152.	KÖNIG PILSENER	0,4L	3,40 €
153.	KÖSTRITZER	0,2L	1,80 €
154.	KÖSTRITZER	0,3L	2,70 €
155.	SCHLÖSSER DAS ALT	0,2L	1,70 €
156.	SCHLÖSSER DAS ALT	0,3L	2,60 €
157.	SCHLÖSSER DAS ALT	0,4L	3,40 €

Flaschen Bier

158.	VITAMALZ	0,33L	2,80 €
159.	KÖNIG PILSENER	0,33L	2,80 €
160.	ERDINGER WEIßBIER	0,5L	2,30 €

Sonstiges

183.	BAILEYS		2,10 €
184.	SAMBUCA		2,10 €
185.	WODKA		2,10 €
186.	OUZU		2,00 €
187.	KRUSKOVAC		2,00 €
189.	BACARDI		2,30 €
190.	LONGDRINKS		4,80 €

1 mit Farbstoff

2 Koffeinhaltig

3 mit Süßungsmittel

4 mit Konservierungsstoffen

5 Chininhaltig

6 enthält eine Phenylalaninquelle

7 Hinter- Kochschinken enthält: Milchweiß, Antioxidationsmittel, Geschmacksverstärker, Phosphat, Nitritpökelsalz

8 Geschmacksverstärker

11 Steinobst könnten Reststeine enthalten

13 in Fischfilets könnten Reste von Gräten enthalten sein



Weinkarte

Weißweine

197.	ZILAVKA - Weißwein - trocken Die Zilavka ist eine Spezialität aus Bosnien, die inzwischen auch in Mazedonien angebaut wird. Die Weine der Zilavka können von guter Qualität sein und erinnern im Geschmack oft an frische Nüsse. Sie bieten außerdem einen hohen Alkoholgehalt und kräftige Säure.	0,2L	3,60 €
205.	ZILAVKA FLASCHE ZILAVKA	0,5L 0,75L	8,50 € 16,80 €
198.	LASKI RIESLING - halbtrocken Weißwein - lieblich Slowenien, ölig, liebliche Blume	0,2L	3,60 €
206.	LASKI RIESLING FLASCHE LASKI RIESLING	0,5L 0,75L	8,50 € 16,80 €
199.	CHARDONNAY Weißwein - trocken Italien, der trockene Weißwein Chardonnay von Blanchet zaubert, fruchtige Frische durch welche Nuancen von Birne und einem Hauch von reifem Sommerapfel.	0,2L	3,60 €
	FLASCHE CHARDONNAY	0,75L	16,80 €

Rotweine

200.	PLAVAC - trocken Genießen Sie diesen Spitzenwein bei einer Serviertemperatur von 18 Grad. Der Wein passt hervorragend zu rotem Fleisch, Wild, edlen Fisch und edlen Käsesorten sowie bei einer angenehmen Runde mit Freunden.	0,2L	3,60 €
209.	PLAVAC FLASCHE PLAVAK	0,5L 0,75L	8,50 € 16,80 €
201.	DALMATINER HVAR - mild Der Dalmatiner Rot ist ein Qualitätswein mit geografischer Herkunft. Seine Heimat ist die sonnige Insel Hvar in Mitte - Dalmatien. Feines Fruchtbukett mit ausgeprägten Aromen, wenig, saftig lieblich, hergestellt aus der Traube „Plavac mali“.	0,2L	3,60 €
210.	DALMATINER HVAR FLASCHE DALMATINER HVAR	0,5L 0,75L	8,50 € 16,80 €
202.	KADARKA - lieblich Ideal zu rotem Fleisch, Wild, Käse, ideale Temperatur 18-20 Grad	0,2L	3,60 €
211.	KADARKA FLASCHE KADARKA	0,5L 0,75L	8,50 € 16,80 €



192.	OUDE KAAP - trocken klassisch, Rot Western Cape - South Africa, leichter fruchtiger Rotwein	0,2L	4,90 €
------	--	------	--------

194.	OUDE KAAP FLASCHE OUDE KAAP	0,5L 0,75L	10,50 € 18,90 €
------	--------------------------------	---------------	--------------------

Roséweine

204.	COTE DE PROVENCE leicht, trocken oder lieblich	0,2L	3,60 €
------	---	------	--------

Flaschenwein

207.	VRANAC Eine Spezialität aus Montenegro. Das beste was Weingut Plantagen zu bieten haben. Bei Vranca handelt es sich um Wein bei dem, mit besonderen technologischen Verfahren, Konzentrationen von Proantocianidolen erhöht wurde. Proantocianidolen sind natürliche Bestandteile der Traube, die die Eigenschaft haben freie Radikale zu binden, und somit positive Auswirkungen auf unsere Gesundheit (Herz und Kranzgefäße) zu haben. Außerdem verwendet man für Vranac die besten Trauben (niedriger Ertrag, betse Lagen, ältere Rebstöcke...)	0,75L	18,90 €
------	---	-------	---------

Sekt

214.	PROSECCO	0,75L	16,80 €
------	----------	-------	---------

215.	HAUSMARKE	0,75L	16,80 €
------	-----------	-------	---------

