

## *Aperitifs*

<b>1</b>	<b>Martini 5 cl</b> rot, rosé, weiß	<b>4,00 €</b>
<b>2</b>	<b>Sherry 5cl</b> dry, medium, cream	<b>4,00 €</b>
<b>3</b>	<b>Portwein 5 cl</b>	<b>4,00 €</b>
<b>4</b>	<b>Campari Orange, Soda</b>	<b>5,00 €</b>
<b>5</b>	<b>Wodka mit Lemon</b>	<b>5,00 €</b>
<b>6</b>	<b>Bacardi mit Cola</b>	<b>5,00 €</b>
<b>7</b>	<b>Gin Tonic</b>	<b>5,00 €</b>
<b>8</b>	<b>Glas Sekt</b>	<b>4,00 €</b>
<b>9</b>	<b>VWVermouth und Williamsbirne</b>	<b>5,00 €</b>
<b>10</b>	<b>Kir Royal</b>	<b>6,50 €</b>



## *Kalte und warme Vorspeisen zur Einstimmung*

<b>23</b>	<b>Fisch-Salat - Jeden Tag frisch -</b> Kombination von Scampi und Tintenfisch mit Kräutern, Knoblauch-Olivenöl und Zitrone	<b>8,50 €</b>
<b>24</b>	<b>Krabben-Cocktail</b> mit Honigmelonen-Würfel und frischer Ananas	<b>8,00 €</b>
<b>25</b>	<b>Weinbergschnecken</b> nach Art unseres Küchenchefs, mit Kräutern aus dem Küchengarten und viel Knoblauch	<b>8,50 €</b>
<b>26</b>	<b>Scampi „Provencal“</b> in Wein-Tomaten-Knoblauch-Sahnesauce	<b>11,50 €</b>
<b>27</b>	<b>Camembert gebacken</b> mit Petersilien-Toast und Butter	<b>8,00 €</b>
<b>28</b>	<b>Großer Salat vom Salatbuffet</b>	<b>6,00 €</b>





## *Suppen-Spezialitäten*

- |    |   |        |
|----|---|--------|
| 30 | <b>Gulaschsuppe mit Fleischeinlage</b>                  | 4,50 € |
| 32 | <b>Krabbencremesuppe</b><br>mit Wodka und Sahnehäubchen | 6,00 € |
| 33 | <b>Rinderkraftbrühe mit Einlage</b>                     | 4,00 € |
| 34 | <b>Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken</b>    | 5,00 € |
| 35 | <b>Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen</b>              | 5,00 € |

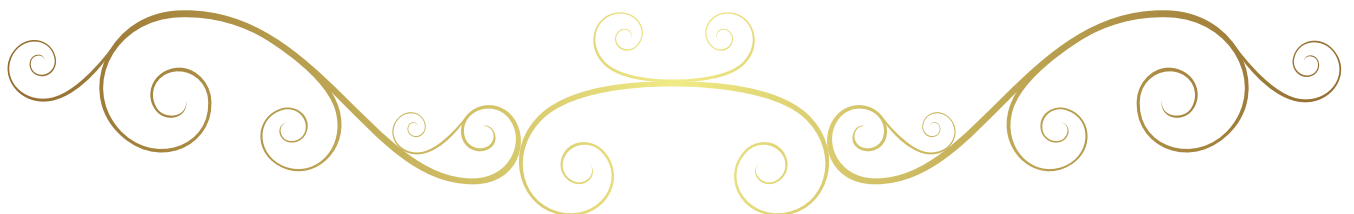


## *Salatbuffet*

Unsere ausgesuchten Salate sind immer frisch und knackig. Sie können nach Ihrer Wahl Salate mit den verschiedenen Dressings am Salatbuffet zusammenstellen, die wir täglich frisch für Sie vorbereiten.

## *Für Vegetarier*

- |    |   |        |
|----|---|--------|
| 36 | <b>Gemüseplatte „Europa“</b><br>mit Bratkartoffeln                      | 9,50 € |
| 38 | <b>Gebratene Penne</b><br>mit frischen Champignons und Salat vom Buffet | 9,50 € |



## *Supersteaks vom Grill*

Unsere saftigen und zarten Steaks, die wir für Sie am Grill zubereiten, sind von Rindern, die auf den saftigen Weiden in Südamerika auf La-Pampas-Feldern gezüchtet werden.

Black-Angus- und Hereford-Rinder sind die Lieferanten der wohlschmeckenden Steaks.

### **Wie sollen wir Ihr Steak grillen?**

englisch (blutig)    medium (rosa)    well done (ganz durch)

## *Argentinische Steaks*


41	<b>Rumpsteak ca. 200 g</b>	<b>18,50 €</b>
42	<b>Rumpsteak ca. 300 g</b>	<b>22,50 €</b>
43	<b>Entrecote ca. 250 g</b>	<b>19,50 €</b>
44	<b>Filetsteak ca. 200 g</b>	<b>21,50 €</b>
47	<b>Hüftsteak ca. 200 g</b>	<b>16,50 €</b>



Zu allen Steaks servieren wir Folienkartoffel und Salat, den Sie sich nach Ihren Wünschen am Salatbuffet selbst zusammenstellen können.

## *Täglich frische Beilagen und Saucen*

51	<b>Baked Potato mit Sauerrahm oder Kräuterbutter</b>	<b>4,00 €</b>
52	<b>Pommes frites</b>	<b>3,00 €</b>
53	<b>Bratkartoffeln</b>	<b>4,00 €</b>
54	<b>Petersilienkartoffeln</b>	<b>3,00 €</b>
55	<b>Kroketten</b>	<b>3,00 €</b>
56	<b>Djuwetschreis</b>	<b>3,00 €</b>
57	<b>Butterreis</b>	<b>3,00 €</b>
58	<b>Mexikanische rote Bohnen mit Speck und Zwiebeln</b>	<b>4,50 €</b>
59	<b>Pfefferrahmsauce</b>	<b>3,00 €</b>
60	<b>Sauce Bearnaise</b>	<b>3,00 €</b>
61	<b>Broccoli</b>	<b>3,00 €</b>
62	<b>Prinzessböhnchen mit Speck</b>	<b>3,50 €</b>
64	<b>Champignon-Zwiebelgemüse</b>	<b>5,50 €</b>
65	<b>Röstzwiebeln</b>	<b>3,00 €</b>
66	<b>Maisgemüse mit Speck</b>	<b>4,00 €</b>
67	<b>Knoblauchsauce</b>	<b>3,50 €</b>
68	<b>Champignonsauce</b>	<b>3,00 €</b>
69	<b>Ajvar</b>	<b>3,00 €</b>
70	<b>Sauce Hollandaise</b>	<b>3,00 €</b>





## *Unsere Steak-Delikatessen*

- |           |  |                |
|-----------|--|----------------|
| <b>71</b> | <b>Rumpsteak „Herren Art“</b><br>saftiges Rumpsteak mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln             | <b>19,50 €</b> |
| <b>72</b> | <b>Pfeffersteak „Cafe de Paris“</b><br>Rinderfilet mit Sauce und grünem Pfeffer, dazu Gemüse und Kroketten                   | <b>20,50 €</b> |
| <b>73</b> | <b>Champignon-Steak</b><br>Rinderfilet mit frischen Champignons in Sauce, dazu Gemüse und Kroketten                          | <b>20,50 €</b> |
| <b>75</b> | <b>Steak und Gambas</b><br>Filetsteak mit Gambas garniert, dazu Thymiankartoffeln und Broccoli                               | <b>23,50 €</b> |
| <b>76</b> | <b>Rumpsteak „Tirol“</b><br>mit gerösteten Zwiebeln, dazu Pommes frites und Gemüse   | <b>18,50 €</b> |
| <b>77</b> | <b>Rumpsteak „Valentino“</b><br>saftiges Rumpsteak mit frischen Krabben und Speck in Rotweinsauce, dazu Kroketten und Gemüse | <b>19,50 €</b> |
| <b>78</b> | <b>Putensteak „Indisch“</b><br>in Sauce Bearnaise, dazu Butterreis und Gemüse  | <b>13,50 €</b> |
| <b>79</b> | <b>Holzfäller-Steak vom Schwein</b><br>mit Bratkartoffeln und Djuwetschreis  | <b>12,50 €</b> |
| <b>80</b> | <b>Putensteak, gegrillt</b><br>mit Kräuterbutter, Kroketten und Gemüse   | <b>12,00 €</b> |



Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat, den Sie nach Ihren Wünschen am Salatbuffet zusammenstellen können.





## *Spezielles vom Grill*

- 
- 
- |           |  |                |
|-----------|--|----------------|
| <b>82</b> | <b>Cevapcici</b><br>Hackfleischröllchen mit Zwiebeln, Djuwetschreis u. Pommes frites                                 | <b>10,50 €</b> |
| <b>83</b> | <b>Grillteller „Spezial“</b><br>verschiedene Sorten Fleisch, dazu Pommes frites, Djuwetschreis u. Zwiebeln           | <b>13,00 €</b> |
| <b>84</b> | <b>Hacksteak „Hirten-Art“</b><br>gefüllt mit Schafskäse, dazu Gemüse, mit Röstkartoffeln                             | <b>12,00 €</b> |
| <b>85</b> | <b>Pljeskavica</b><br>Hacksteak mit Zwiebeln, Djuwetschreis u. Pommes frites   | <b>11,50 €</b> |
| <b>86</b> | <b>Raznjici</b><br>2 Spießchen garniert mit Zwiebeln, Djuwetschreis, Pommes frites                                   | <b>11,50 €</b> |
| <b>87</b> | <b>Zigeunerspieß</b><br>Rinder- & Schweinefilet mit Speck am Spieß, dazu Pommes frites u. Djuwetschreis              | <b>17,50 €</b> |
| <b>88</b> | <b>Lustiger Bosniak</b><br>Rumpsteak gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Gemüse u. Pommes frites                     | <b>19,50 €</b> |
| <b>89</b> | <b>Mix-Steak „Dubrovnik“</b><br>Filetsteak, Rumpsteak, Hüftsteak, dazu Broccoli u. Folienkartoffel                   | <b>19,50 €</b> |
| <b>90</b> | <b>Schweinefilet „Barun“</b><br>gefüllt mit Schinken & Käse, dazu Djuwetschreis u. Pommes frites                     | <b>17,50 €</b> |
| <b>91</b> | <b>Adria Leber</b><br>gegrillt, mit gerösteten Zwiebeln, Djuwetschreis u. Pommes frites                              | <b>10,50 €</b> |
| <b>92</b> | <b>Schweinefilet</b><br>saftiges Schweinefilet gegrillt, mit Spargel, Champignons,<br>Sauce Hollandaise u. Kroketten | <b>14,50 €</b> |
| <b>93</b> | <b>Madagaskar-Teller</b><br>Schweinemedallions, Sauce Bearnaise, grüner Pfeffer, Kroketten                           | <b>15,00 €</b> |
| <b>95</b> | <b>Narona-Spieß</b><br>3 kleine Schweinefilets am Spieß mit Paprika, Speck, Röstzwiebeln,<br>Pommes frites u. Gemüse | <b>16,50 €</b> |



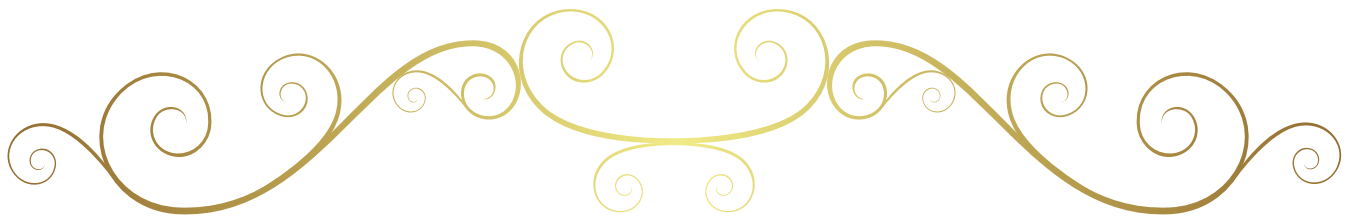
## *Spezielles aus der Pfanne*

- |            |  |                |
|------------|--|----------------|
| <b>99</b>  | <b>Bauernpfanne</b><br>3 verschiedene Medaillons, Speck, Bratkartoffeln u. Prinzeßbohnen                         | <b>18,00 €</b> |
| <b>101</b> | <b>Zülpicher Topf</b><br>verschiedene Medaillons mit Käse überbacken, dazu Rösti                                 | <b>17,50 €</b> |
| <b>102</b> | <b>Schweinelendchen nach „Jäger-Art“</b><br>mit pikanter Sauce, dazu Broccoli und Kroketten                      | <b>16,00 €</b> |
| <b>103</b> | <b>Cordon bleu „Dubrovnik Art“</b><br>gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Gemüse und Kroketten                   | <b>12,50 €</b> |
| <b>104</b> | <b>Pußtapfanne</b><br>Schweinefilet, Champignons mit Zwiebeln pikant, Bratkartoffeln und Broccoli                | <b>16,50 €</b> |
| <b>106</b> | <b>Muckalica</b><br>geschnetzeltes Schweinefilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, pikant, scharf, dazu Butterreis | <b>13,50 €</b> |
| <b>108</b> | <b>Putenmedaillons</b><br>in Sahne-Sauce mit Kroketten und Gemüse  | <b>12,50 €</b> |
- 

## *Schnitzel*

- |            |   |                |
|------------|---|----------------|
| <b>110</b> | <b>Jägerschnitzel</b><br>mit Pommes frites  | <b>12,50 €</b> |
| <b>111</b> | <b>Zigeunerschnitzel</b><br>mit Pommes frites   | <b>12,50 €</b> |
| <b>112</b> | <b>Champignon-Schnitzel (nicht paniert)</b><br>mit Gemüse und Kroketten, Champignon-Sauce | <b>12,50 €</b> |
| <b>113</b> | <b>Wiener Schnitzel (vom Schwein)</b><br>mit Gemüse und Pommes frites                     | <b>11,50 €</b> |
- 

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat, den Sie nach Ihren Wünschen am Salatbuffet zusammenstellen können.



## *Platten für zwei Personen und mehr*

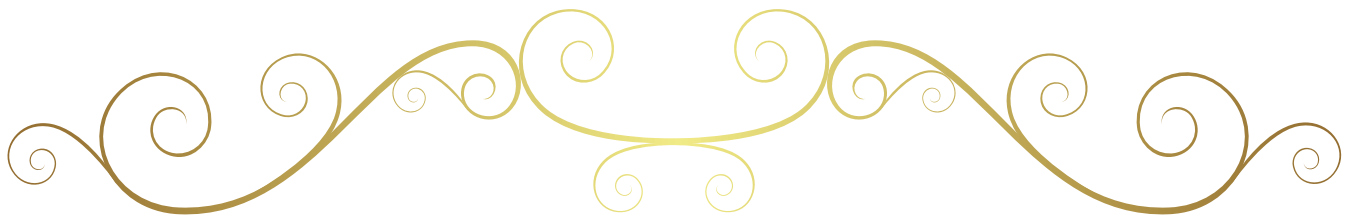
- |            |  |                |
|------------|--|----------------|
| <b>121</b> | <b>Gourmet-Platte</b><br>verschiedene gegrillte Fleischsorten mit Gemüse,<br>Djuwetschreis und Pommes frites     | <b>30,00 €</b> |
| <b>122</b> | <b>Küchenmeister-Platte</b><br>Schweinefilet und Pljeskavica mit Champignon-Zwiebelsauce, Reis u. Bratkartoffeln | <b>30,00 €</b> |
| <b>123</b> | <b>Dubrovnik-Steak-Platte</b><br>mit Champignons, Spargel, Gemüse und Bratkartoffeln                             |                |
|            | <b>Für 2 Personen</b>  | <b>38,00 €</b> |
|            | <b>Für 4 Personen</b>  | <b>72,00 €</b> |



## *Fisch-Spezialitäten*

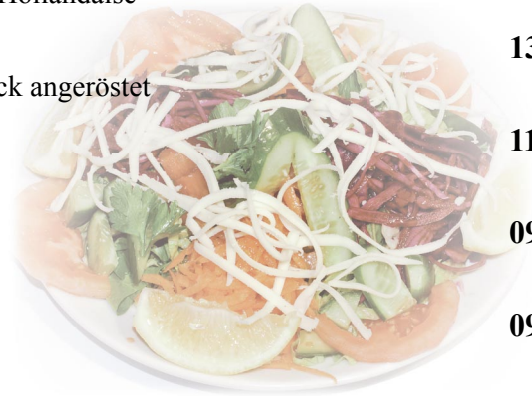
- |            |   |                |
|------------|---|----------------|
| <b>130</b> | <b>Zanderfilet</b><br>gegrillt, mit Broccoli und Salzkartoffeln   | <b>13,50 €</b> |
| <b>131</b> | <b>Calamari vom Grill</b><br>gegrillte frische Calamari in Oliven-Kräuter-Öl mit Knoblauch,<br>dazu Broccoli u. Salzkartoffeln          | <b>12,00 €</b> |
| <b>132</b> | <b>Lachs „Mediterran“</b><br>gedünsteter frischer Lachs, mit Kräuterbutter, dazu Broccoli u. Salzkartoffeln                             | <b>14,50 €</b> |
| <b>133</b> | <b>Lachs „Pescatore“ (Fischer-Art)</b><br>Lachsfilet, zubereitet in Fischsauce,<br>mit Meeresfrüchten, dazu Broccoli und Salzkartoffeln | <b>15,50 €</b> |
| <b>135</b> | <b>Scampi vom Grill</b><br>mit Zwiebeln am Spieß, Knoblauchsauce, dazu Butterreis und Broccoli  | <b>15,50 €</b> |
| <b>136</b> | <b>Seezungefilet „Müllerin“</b><br>mit zerlassener Butter u. frischer Zitrone, dazu Broccoli u. Petersilienkartoffeln                   | <b>15,50 €</b> |





## *Für den kleinen Appetit*

- |                                    |   |                |
|------------------------------------|---|----------------|
| <b>140 Damen-Toast</b>             | kleines Schweinesteak mit Spargel und Sauce Hollandaise | <b>12,00 €</b> |
| <b>141 Toast „Dubrovnik“</b>       | kleines Rumpsteak mit Champignons und Speck angeröstet  | <b>13,00 €</b> |
| <b>142 Toast „Oriental“</b>        | Schweinefilet mit Obst                                  | <b>11,50 €</b> |
| <b>143 Balkansalat</b>             | mit Schafskäse, Essig und Öl                            | <b>09,00 €</b> |
| <b>144 Salatteller „a la Chef“</b> |   | <b>09,50 €</b> |



## *Für unsere kleinen Gäste*

- |                                      |   |                |
|--------------------------------------|---|----------------|
| <b>149 Kinder Cevapcici</b>          | mit Gemüse und Pommes frites                          | <b>06,00 €</b> |
| <b>150 Tarzan-Teller</b>             | kleines Filet mit Gemüse und Pommes frites            | <b>11,00 €</b> |
| <b>151 Garfield-Teller-Hacksteak</b> | mit Gemüse und Pommes frites                          | <b>05,50 €</b> |
| <b>152 Kleines Wiener Schnitzel</b>  | mit Gemüse und Pommes frites                          | <b>06,50 €</b> |
| <b>153 Baby Spieß</b>                | Schweinesteak-Medaillons mit Gemüse und Pommes frites | <b>08,00 €</b> |



## *Seniorenteller*

- |                                  |   |                |
|----------------------------------|---|----------------|
| <b>161 Geschnetzeltes (Pute)</b> | in Rahmsauce mit Reis                               | <b>11,50 €</b> |
| <b>162 „Seniorinnen-Spezial“</b> | Schweinefilet mit Champignon-Rahmsauce u. Kroketten | <b>13,00 €</b> |
| <b>163 Rinderfilet (150 g)</b>   | Broccoli und Pommes frites                          | <b>15,50 €</b> |



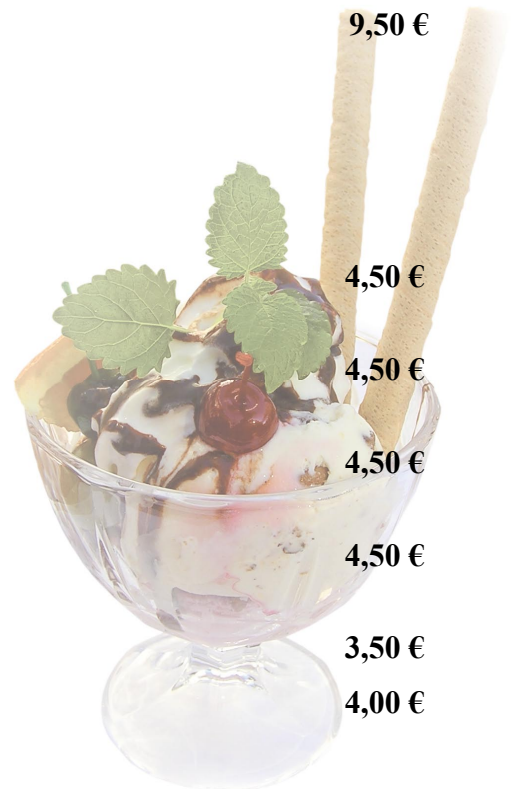


## *Köstliche Desserts*

- |            |   |               |
|------------|---|---------------|
| <b>175</b> | <b>Palatschinken „Crepes“</b><br>mit Vanilleeis, Schokolade und Nüssen              | <b>6,00 €</b> |
| <b>176</b> | <b>Palatschinken „Crepes“</b><br>mit heißen Himbeeren oder Kirschen                 | <b>6,00 €</b> |
| <b>177</b> | <b>Palatschinken „Crepes“</b><br>mit Vanilleeis, frischen Früchten in Wein-Chaudeau | <b>9,50 €</b> |

## *Eis-Spezialitäten*

- |            |  |               |
|------------|--|---------------|
| <b>180</b> | <b>Vanilleeis</b><br>mit heißen Kirschen und Sahne                               | <b>4,50 €</b> |
| <b>181</b> | <b>Vanilleeis</b><br>mit heißen Himbeeren und Sahne                              | <b>4,50 €</b> |
| <b>182</b> | <b>Birne Helene</b><br>Vanilleeis mit Williamsbirne, heißer Schokolade und Sahne | <b>4,50 €</b> |
| <b>183</b> | <b>Nußknacker-Mix</b><br>Eis mit Nüssen, Schokoladensauce und Sahne              | <b>4,50 €</b> |
| <b>184</b> | <b>Kleines Eis mit Sahne</b>   | <b>3,50 €</b> |
| <b>185</b> | <b>Eiskaffee</b>   | <b>4,00 €</b> |



## *Manche mögen 's heiß*

- |            |                        |               |
|------------|------------------------|---------------|
| <b>188</b> | <b>Milchkaffee</b>     | <b>3,00 €</b> |
| <b>189</b> | <b>Latte Macchiato</b> | <b>2,80 €</b> |
| <b>190</b> | <b>Tasse Kaffee</b>    | <b>2,00 €</b> |
| <b>192</b> | <b>Espresso</b>        | <b>1,80 €</b> |
| <b>193</b> | <b>Glas Tee</b>        | <b>2,00 €</b> |
| <b>194</b> | <b>Cappuccino</b>      | <b>2,30 €</b> |



## *Hopfen und Malz*

200	Jever Pils vom Fass	0,25 l	1,80 €	205	Malzbier	0,25 l	1,80 €
201	Gaffel Kölsch	0,25 l	1,80 €	206	Jever Fun (alkoholfrei)	0,33 Fl.	2,50 €
202	Pils-Schuss	0,25 l	1,80 €	207	Hefe Weizen	0,5 l Fl.	3,50 €
203	Alsterwasser	0,25 l	1,80 €		Hefe Weizen (alkoholfrei)	0,5 l Fl.	3,50 €
204	Krefelder	0,25 l	1,80 €				

## *Spirituosen*

230	Korn	2 cl	2,00 €	243	Sambuca	2 cl	2,50 €
231	Bommerlunder	2 cl	2,00 €	244	Kirschwasser	2 cl	2,50 €
232	Wacholder	2 cl	2,00 €	245	Williamsbirne	2 cl	2,50 €
233	Grappa	2 cl	3,00 €	247	Kümmerling	2 cl	2,50 €
234	Linie Aquavit 2 cl		2,50 €	248	Underberg	2 cl	2,50 €
235	Malteser Kreuz Aquavit	2 cl	2,50 €	249	Jägermeister	2 cl	2,50 €
236	Alborg Jubiläums Aquavit	2 cl	2,50 €	250	Amaro Averna	4 cl	3,00 €
237	Moskowskaya Wodka	2 cl	2,50 €	251	Ramazotti	4 cl	3,00 €
238	Julischka	4 cl	3,50 €	252	Fernet Branca	2 cl	3,00 €
239	Kruskovac	4 cl	3,50 €	254	Asbach Uralt	2 cl	3,00 €
240	Pelinkovac	4 cl	3,50 €	255	Remy Martin	2 cl	4,50 €
241	Slivovitz	4 cl	3,50 €	259	Calvados	2 cl	4,00 €
242	Heißer Slivovitz	4 cl	3,50 €	261	Baileys	4 cl	4,00 €
				262	Ouzo	2 cl	2,50 €

## *Alkoholfreie Getränke*

209	Gaffels Faßbrause	0,33 l	3,00 €	220	Johannisbeersaft	0,2 l Fl.	3,00 €
210	Pepsi 4,5			221	Traubensaft	0,2 l Fl.	3,00 €
	Pepsi light 3,4,5	0,2 l	1,60 €	222	Tomatensaft	0,2 l Fl.	3,00 €
211	Pepsi 4,5			223	Tonic 6	0,2 l Fl.	3,00 €
	Pepsi light 3,4,5	0,3 l	2,20 €	224	Bitter Lemon 6	0,2 l Fl.	3,00 €
212	Spezi 4,5	0,2 l	1,60 €	225	Apfelschorle	0,3 l	3,00 €
213	Spezi 4,5	0,3 l	2,20 €	229	Wasser	0,75 l	4,60 €
214	Fanta 5   Sprite	0,2 l	1,60 €				
215	Fanta 5   Sprite	0,3 l	2,20 €				
216	Mineralwasser	0,2 l	1,40 €				
217	Mineralwasser	0,25 Fl.	1,80 €				
218	Orangensaft	0,2 l	2,00 €				
219	Apfelsaft	0,2 l	2,00 €				

1 = Konserviert mit Sorbinsäure  
 2 = mit Konservierungsstoff Benzolsäure  
 3 = mit Süßstoff Cyclamat, Aspartam, (enthält Phenylalanin und Acesulfam)  
 4 = koffeinhaltig  
 5 = mit Farbstoff  
 6 = Chininhaltig  
 7 = Brennwert 100 ml = 1,5 KJ (0,36 Kilokalorien)  
 8 = Brennwert 100 ml = 11 KJ (2,6 Kilokalorien)  
 9 = Brennwert 100 ml = 3,7 KJ (0,9 Kilokalorien)



## Qualitäts-Weine

### *Offene Weißweine Karaffe 0,25 l*

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 270 | <b>Riesling</b> weiß, ölig, liebliche Blume | 5,00 € |
| 272 | <b>Zilavka-Zutac</b> kräftig, herb, trocken | 5,00 € |

### *Offene Roséweine Karaffe 0,25 l*

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 275 | <b>Rosé</b> leicht, elegant, spritzig     | 5,00 € |
| 276 | <b>Weißherbst</b>                         | 5,00 € |
| 277 | <b>Prosek Likörwein</b> , süß, gehaltvoll | 6,00 € |

### *Offene Rotweine Karaffe 0,25 l*

- |     |                                   |        |
|-----|-----------------------------------|--------|
| 280 | <b>Kadarka</b> lieblich           | 5,00 € |
| 281 | <b>Lambrusco</b> frisch, lieblich | 5,00 € |
| 282 | <b>Dalmatiner Rot</b> lieblich    | 5,00 € |
| 283 | <b>Plavac feinherb</b>            | 5,00 € |
| 284 | <b>0,5l Wein</b>                  | 9,00 € |

## Flaschen-Weine

### *Weißweine Flasche 0,7 l*

- |     |                                 |         |
|-----|---------------------------------|---------|
| 290 | <b>Weißburgunder</b>            | 18,00 € |
| 291 | <b>Riesling</b> liebliche Blume | 14,50 € |
| 292 | <b>Grauburgunder</b> trocken    | 18,00 € |

### *Rotweine Flasche 0,7 l*

- |     |                                      |         |
|-----|--------------------------------------|---------|
| 295 | <b>Kadarka</b> , fein, mild          | 14,50 € |
| 296 | <b>Dalmatiner Rot</b> lieblich, mild | 14,50 € |
| 297 | <b>Plavac-Plamen</b> feinherb        | 14,50 € |
| 305 | <b>Rosé</b> leicht, elegant          | 14,50 € |
| 306 | <b>Spätburgunder</b> Barik trocken   | 18,50 € |

### *Sekt & Champagner*

- |     |                             |         |
|-----|-----------------------------|---------|
| 321 | <b>Hausmarke</b>            | 22,50 € |
| 322 | <b>Mumm</b>                 | 19,50 € |
| 323 | <b>Fürst von Metternich</b> | 25,00 € |

