

HOTEL SAXKJØBING

Abendkarte



WÄHREND WIR WARTEN - SNACKS

KROKETTEN

Mit Schweinefleisch & Kräutern zubereitet. Serviert mit hausgemachter Kräuter-Aioli
kr 65

LOLLÄNDER-ENTE

Entenleber-Mousse mit hausgemachtem Kompott aus saisonalen Früchten.
Serviert mit knusprigem Brot
kr 85

UNSER HUMMUS

Lolländer Rosinen gemischt mit Kräuteröl & eingelegten roten Zwiebeln. Serviert mit frisch gebackenem Sauerteigbrot
kr 75

OLIVEN & PFIRSICH

Marinierte Bio-Oliven & unreife grüne Pfirsiche
kr 65

VORSPEISEN

BEEF TARTARE

Rindfleisch mit eingelegten Buchenpilzen, Kimchi-Aioli, geräuchertem Öl & Kartoffelchips
kr 145

HOKKAIDO

Salat mit gebackenem Hokkaido-Kürbis, Fetakäse, Crème fraîche und Dukkah
kr 145

BISQUE

Strandkrabben-Bisque mit Apfelwein gekocht, serviert mit Radieschen, Croutons aus Sauerteigbrot & Chips von neuen dänischen Kartoffeln
kr 135

WEINACHTSLACHS

Gravad Lachs mit konfiert Fenchel, gesalzenem Zitronen und Senf-Dill-Sauce
kr 110

HAUPTGERICHTE

SCHWEIN

Geschmorte Duroc-Schweineschulter mit karamellisiertem Blumenkohlpuée, Bier- und Miso-Glasur. Serviert mit eingelegtem Rotkohl, Pommes Fondant und gerösteten Mandeln
kr 295

TARTE

Gemüsetarte des Tages mit frischem Salat, Tomaten, Croutons & Kräuter dressing
kr 235

TINTENFISCH

Gefüllte Tintenfische mit salzgebackenem Sellerie, sautiertem Palmkohl, schwarzem Knoblauch und Fischsauce
kr 235

DIE KLASSIKER

HAUSFILET

Rinderfilet mit Selleriepuée, gebratenen Pilzen, Spinat, Sauce Bordelaise und Pommes Anna
kr 395

SCHNITZEL

Dänisches Duroc-Schwein, serviert mit buttergedünsteten Erbsen, „Dreng“-Kartoffeln & Bratensauce
kr 275

GERICHT DES MONATS

Gebratene Entenbrust und confierte Keule, Rotkohl, Äpfel, Pflaumen, karamellierte und gekochte Kartoffeln, serviert mit Bratensauce
kr 275

MONATSMENÜ (MONTAG - SAMSTAG)

Vorspeise: Gravad Lachs mit konfiertem Fenchel, gesalzener Zitrone und Senf-Dill-Dressing
Hauptgang: Ente: Gebratene Brust und confierte Keule, Rotkohl, gekochte und karamellierte Kartoffeln, Entensauce
Dessert: Käsekuchen mit Kirschen
kr 295

Sind Sie jünger als 16 Jahre oder Senior ab 67 Jahren:
kr 225

HOTEL SAXKJØBING

Kaffee, Tee & Nachspeisen



DESSERT

KÄSETELLER

Dreierlei dänischer Käse, serviert mit in Butter geröstetem Roggenbrot, hausgemachtem Knäckebrød & eingelegten Früchten
kr 125

PARFAIT

Vanilleparfait mit Kirschen, Kakaocrumble, Baiser und karamellisierten Feigen
kr 95

SCHOKOLADENMOUSSE

Dunkle Schokolade mit saisonalem Obst
kr 95

KAFFEE

Wählen Sie zwischen Vollmilch oder Hafermilch

FILTERKAFFEE

kr 35

AMERICANO

kr 45

STEMPELKRUGKANNE

Pro person kr 45

LATTE

kr 45

ESPRESSO

kr 35

CORTADO

kr 40

FLAT WHITE

kr 40

TEE

Wählen Sie aus verschiedenen Bio-Sorten vom Palais des Thés
Kanne kr 40

BIG BEN

Assam & Yunnan

SENCHA ARIKE

Zarter, frischer und lebendiger grüner Tee

GRAND JASMIN

Grüner Tee mit Jasminblüten

LORDS TEA

Earl Grey Mischung aus schwarzem Tee & Bergamotte

L'HERBORISTE

Kräutertee mit Pfefferminze, Anis & Zitrone

WARM & WHOL TUEND

HEISSE SCHOKOLADE MIT SCHLAGSAHNE

kr 50

IRISH COFFEE

Single oder Doppelt
kr 95 // 135

FRENCH COFFEE

Single oder Doppelt
kr 95 // 135

HOTEL SAXKJØBING

Weinkarte



SCHAUM, WEISS & ROSÉ IM GLAS

FRANCOIS SECONDÉ, "LA LOGE", GC BLANC DE NOIR, CHAMPAGNE, FRANKREICH, NV

Herrlich frischer Champagner mit einer wirklich guten Balance zwischen Säure & Süße sowie guter Geschmackslänge

kr 179

FRANCOIS SECONDÉ ROSÉ, CHAMPAGNE, FRANKREICH, NV

Sein Aroma ist reich an Beeren und im Geschmack ist er gleichzeitig frisch, mild & voller roter Beeren

kr 169

PIOT-SÉVILLIANO, ESSENCE OF TERROIR, DEMI-SEC, CHAMPAGNE, FRANKREICH, NV

Weiche Kohlensäure, schöner langer Geschmack mit Noten von Orangenfrüchten & Noten von Lebkuchen

kr 169

EMENDIS NU ALLONGÉ, CAVA, PENEDES, SPANIEN, NV

Nuancen von Zitrusfrüchten & reifen Äpfeln im Aroma, Geschmack von reifen Früchten & gerösteten Nüssen

kr 95

MEYERS BUBBLES, RIESLING, CRÉMANT BRUT, MOSEL, DEUTSCHLAND, NV

Ein frischer und knackiger Riesling mit feiner Mineralität und Fokus auf Noten von Zitrusfrüchten & grünen Äpfeln

kr 95

STEININGER, CABERNET SAUGVIGNON, ROSÉ, KAMPTAL, ÖSTERREICH, 2021

Frischer und angenehmer Rosé mit Aromen von roten Früchten, Äpfeln & Zitrusfrüchten

kr 95

SAÏNT HILAIRE COTEAUX D'AIX EN PROVENCE, ROSÉ, FRANKREICH, 2023

Frischer und klassischer Rosé mit Noten von Erdbeeren & Zitrusfrüchten

kr 95

MEYERS HVIDVIN, RIESLING, MOSEL, DEUTSCHLAND, 2020

Ein frischer & knackiger Riesling, feine Mineralität, Zitrusnoten & grüne Äpfel

kr 95

SCHAUM, WEISS & ROSÉ IM GLAS

BETTONAGE APPLE WINE, OREBY VINERI, 2016

Frischer und angenehmer Rosé mit Aromen von roten Früchten, Äpfeln & Zitrusfrüchten

kr 95

LUNGAROTTI AURENTE, CHARDONNAY, UMBRIEN, ITALIEN, 2022

Der Wein hat einen intensiven Fruchtgeschmack und ist vollmundig, aber mit genau der richtigen Menge an Säure, die für Struktur & Ausgewogenheit sorgt

kr 95

STEININGER, GRÜNER VELTLINER, KAMPTAL, ÖSTERREICH, 2021

Vollmundiger und kraftvoller Geschmack von reifen Früchten & Vanille mit langem Nachgeschmack

kr 135

AQVITIANA ALBARINO, RIAS BAIXAS, GALICIEN, SPANIEN, 2021

Ein eleganter Wein mit Aromen von reifen Äpfeln, Quitten & einem Hauch von tropischen Früchten

kr 110

ROTWEIN IM GLAS

MEYERS RED WINE, CÔTES DU RHÔNE, FRANKREICH, 2020

Klassischer Rhône mit Noten von roten Beeren und einer guten Balance zwischen Säure & Kraft

kr 95

BARBERA D'ALBA, GIRIBALDI, PIEMONT, ITALIEN [BIO], 2018

Ein weicher und komplexer Wein mit Noten von dunklen Früchten, Tabak & Gewürzen

kr 135

DOMAINE H CÔTE DE BROUILLY, BEAUJOLAIS, FRANKREICH, 2019

Guter Körper, ein Hauch von roten Beeren, schwache Noten von Lakritz & ein Hauch von Mineralität

kr 110

SOLVEIGS PHYLLIT, PINOT NOIR, RHEINGAU, DEUTSCHLAND, 2019

Klassisch mit roten Beeren, leichter Säure & würzigem Nachgeschmack

kr 145

HOTEL SAXKJØBING

Weinkarte



SCHAUMWEIN

FRANCOIS SECONDÉ "LA LOGE", GC BLANC DE NOIR, CHAMPAGNE, FRANKREICH, NV

Herrlich frischer Champagner mit einer wirklich guten Balance zwischen Säure & Süße
kr 895

FRANCOIS SECONDÉ ROSÉ, CHAMPAGNE, FRANKREICH, NV

Sein Aroma ist reich an Beeren und im Geschmack ist er gleichzeitig frisch, mild & voller roter Beeren
kr 895

PIOT-SEVILLIANO "REBELLE", BLANC DE BLANCS, CHAMPAGNE, FRANKREICH, NV

Noten von Holunderblüten, Zitrusfrüchten, Mandeln & Brioche
kr 795

PIOT-SEVILLIANO, ESSENCE OF TERROIR, DEMI-SEC, CHAMPAGNE, FRANKREICH, NV

Weiche Kohlensäure, schöner langer Geschmack mit Noten von Orangenfrüchten & Noten von Lebkuchen
kr 795

BOLLINGER, SPECIAL CUVÉE, CHAMPAGNE, FRANKREICH, NV

Klassischer Champagner, Noten von Birnen, Äpfeln & Brioche, würziges Aroma & Walnuss
kr 995

PIERSON CUVELIER MILLÉSIME, GC BLANC DE NOIR, CHAMPAGNE, FRANKREICH, 2013

Rund & mild mit fruchtigem Duft & Geschmack von roten Beeren
kr 795

EMENDIS NU ALLONGÉ, CAVA, PENEDES, SPANIEN, NV

Nuancen von Zitrusfrüchten & Äpfeln im Aroma, Geschmack von reifen Früchten & gerösteten Nüssen
kr 495

MEYERS BUBBLES, RIESLING, CRÉMANT BRUT, MOSEL, DEUTSCHLAND, NV

Ein frischer & knackiger Riesling mit feiner Mineralität & Fokus auf Noten von Zitrus & Äpfeln
kr 445

ROSÉ

STEININGER, CABERNET SAUVIGNON, ROSÉ, KAMPTAL, ÖSTERREICH, 2021

Vollmundiger & kraftvoller Geschmack von reifen Früchten & Vanille mit langem Nachgeschmack
kr 445

SAÏNT HILAIRE COTEAUX D'AIX EN PROVENCE, ROSÉ, FRANKREICH, 2023

Frischer und klassischer Rosé mit Noten von Erdbeeren & Zitrusfrüchten
kr 445

SAÏNT HILAIRE COTEAUX D'AIX EN PROVENCE, ROSÉ, FRANKREICH, 2023, MAGNUM

Frischer und klassischer Rosé mit Noten von Erdbeeren & Zitrusfrüchten
kr 825

JEAN PAUL PICARD, SANCERRE, LOIRE, FRANKREICH, 2022

Intensive exotische Früchte, trocken, fruchtig & geschmeidig
kr 595

SOLVEIGS ROSA VON P., RHEINGAU, DEUTSCHLAND, 2017

Gute Erfahrung mit Pinot Noir, fast Burgunder mit frischen Noten von roten Beeren
kr 595

HOTEL SAXKJØBING

Weinkarte



DIE LOKALEN

LILLEØ WEIN

WILD CIDER, VIGMOSEGAARD, 2020
kr 295

**ARWEN, RIESLING, SOLARIS, PINOT GRIS
ODER SAUVIGNON BLANC, 2020**
kr 395

**DEN GRØNNE, GRÜNER VELTLINER /
GRÜNER SILVANER, 2020**
kr 345

SAUVIGNON BLANC, 2020
kr 345

PINOT GRIS, 2021
kr 395

CHENIN BLANC, 2020
kr 395

LILLEØ SPARKLING

SKUM, 100 % RIESLING, 2019
kr 445

EMMY, 100 % GRÜNER SILVANER, 2021
kr 445

SPARKLING RIESLING, NV
kr 345

LILLEØ DESSERT WEIN

ELVIRA, SOLARIS 50 CL, 2021
kr 495

FEJØ CIDER

BRUT ODER DEMI-SEC
kr 325

WEISSWEIN

**MEYERS WEISSWEIN, RIESLING, MOSEL,
DEUTSCHLAND, 2020**

Ein frischer & knackiger Riesling, feine Mineralität,
Zitrusnoten & grüne Äpfel
kr 445

**BERNARD HASS, RIESLING RESERVA, ELSASS,
FRANKREICH, 2021**

Mineralisch mit einem passenden Säuregehalt. Toller
mineralischer Duft mit Blüten, Honig & Zitrusfrüchten
kr 495

**JEAN PAUL PICARD, SANCERRE, LOIRE,
FRANKREICH, 2021**

Trocken, mineralisch, reichhaltig & ausgewogen mit
einem hellen, knackigen Finish
kr 595

**SEGUINOT-DORDET, FOURCHAUME, 1. CRU,
CHABLIS, FRANKREICH, 2021**

Mineralisch, lebendig und doch rund & weich mit
Aromen von reifen Äpfeln und Melonen, mit einem
langen Nachgeschmack
kr 695

**ALBERT SOUNIT, BLANC DE LA ROCHE,
BOURGOGNE, FRANKREICH, 2019**

Noten von weißen Blüten mit einem Hauch von
Zitrusfrüchten und Aprikose, mit einem reinen &
trockenen Nachgeschmack
kr 645

**MONTAGNY 1. CRU LE CLOUX, ANDRÉ GOICHOT,
BOURGOGNE, FRANKREICH, 2022**

Butter & Säure, die mit viel Süße erfüllt wird. Insgesamt
schmeckt es nach weißer Schokolade mit Haselnüssen
kr 945

**LA GOUJONNE, CHASSAGNE MONTRACHET,
P. GIRAED, BOURGOGNE, FRANKREICH, 2022**

Schöne goldene Farbe mit leicht blassgelben Tönen.
Akazie, Geißblatt und Honig, mit Noten von Honig &
gerösteten Nüssen
kr 1.245

HOTEL SAXKJØBING

Weinkarte



WEISSWEIN

TIEFENBRÜNNER SAUVIGNON BLANC MERUS, ALTO ALDIGE, ITALIEN, 2022

Trockener und aromatischer Weißwein mit Aromen von Brennesseln, Holunderblüten, Salbei & Minze
kr 495

LUNGAROTTI IL POMETO, PINOT GRIGIO, UMBRIA, ITALY, 2022

Trockener Wein mit erfrischender Säure & Textur. Blumiger Duft von Blumen, mit einem Hauch von Akazienhonig
kr 445

LUNGAROTTI AURENTE, CHARDONNAY, UMBRIA, ITALY, 2022

Der Wein hat einen intensiven Fruchtgeschmack & viel Körper, aber mit genau der richtigen Säure, die Struktur und Ausgewogenheit verleiht
kr 645

AQVITIANA ALBARINO, RIAS BAIXAS, GALICIEN, SPANIEN, 2021

Ein eleganter Wein mit Aromen von reifen grünen Äpfeln, Quitten und einem Hauch von tropischen Früchten
kr 495

WEINGUT HILLABRAND, BACCHUS HALBTROCKEN, FRANKEN, TYSKLAND, 2021

Halbtrocken mit dezenter Süße im Nachgeschmack. Noten von reifen Früchten & ein Hauch von kandierten Zitrusfrüchten
kr 445

STEINNINGER GRÜNER VELTLINER, KAMPTAL, ØSTRIG

Zu einem der besten Weine Österreichs aus der eigenen Rebsorte der Österreicher gewählt
kr 495

CARNEROS CREEK, CHARDONNAY, CALIFORNIEN, USA, 2019

Vollmundig mit Noten von reifen Früchten, Zitrusfrüchten und Vanille
kr 595

RED WINE

MEYERS ROTWEIN, CÔTES DU RHÔNE, FRANKREICH

Klassischer Rhône mit Noten von roten Beeren & einer guten Balance zwischen Säure & Kraft
kr 445

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, ANDRÉ MATHIEU, RHÔNE, FRANKREICH, 2018 / 2019

Elegant strukturiert mit Tanninen, begleitet von roten Früchten & Lakritz
kr 695 // 1.295

CÔTES DU RHÔNE, ROCCA MAURA, RHÔNE, FRANKREICH, 2020 [BIO]

Trockener, feiner & runder Wein mit Noten von Himbeere und leichtem Tannin im Nachgeschmack
kr 495

BERNARD HASS, PINOT NOIR, ALSACE, FRANKREICH, 2021

Leicht und lieblich mit seinen roten, reifen Beeren. Festes Tannin mit einem langen & glatten Finish
kr 495

SN AMIRAL BLAYE, CÔTES DE BORDEAUX, FRANKREICH, 2015

Klassischer Bordeaux mit zurückhaltendem Fassgeschmack
kr 595

ALBERT SOUNIT, BURGUND, VIEILLES VIGNES, FRANKREICH, 2021

Tiefer und intensiver Duft, geprägt von dunklen Beeren & Pfeffer
kr 695

POMMARD LA COMBOTTE, P. GIRAED, BURGUND, FRANKREICH, 2019

Weicher Rotwein mit konzentrierten Aromen von roten Beeren, begleitet von blumigen Nuancen
kr 995

DOMAINE H. CÔTE DE BROUILLY, BEAUJOLAIS, FRANKREICH, 2019

Guter Körper, ein Hauch von roten Beeren, schwache Noten von Lakritz und ein Hauch von Mineralität
kr 495

HOTEL SAXKJØBING

Weinkarte



ROTWEIN

CHIANTI 345, SANGIOVESE, MONTE CHIARO, TOSKANA, ITALIEN, 2021

Aroma von Veilchen und Kirschen für einen harmonischen & trockenen Wein
kr 495

BRUNELLO DI MONTALCINO, TERRASOLE, TOSKANA, ITALIEN, 2016

Pflaume, Schwarzkirsche, Teer & warme Gewürzaromen
kr 1.095

BARBERA D'ALBA, GIRIBALDI, PIEMONT, ITALY, 2018 [BIO]

Dieser Wein ist weich und komplex, mit Noten von schwarzen Früchten, Tabak & Gewürzen
kr 595

BARBERESCO, TEO COSTA, PIEMONT, ITALIEN, 2020

Geschmack von reifen Kirschen, Erdbeeren & Pflaumen, viel Struktur mit Säure und Tannin
kr 795

BRICCO MANZONI, BAROLO, FRATELLI FERRERO, PIEMONT, ITALIEN, 2013

Duft von Teer, Rosen, Kirschen & Gewürzen.
Kräftiger Wein mit viel Tannin
kr 995

LUNGAROTTI SAN GIORGIO ROSSO, UMBRIEN, ITALIEN, 2016

Ein "Super-Umbrier", der nicht den lokalen Anforderungen entspricht und daher kein IGT-Typ ist
kr 695

RIPASSO DOMINI, VENETI, VENETO, ITALIEN, 2015

Trocken & würzig mit guter Säure, lebendigen Tanninen mit einem Nachgeschmack von getrockneten Früchten & gerösteten Nüssen
kr 695

AMARONE DOMINI, VENETI, VENETO, ITALIEN, 2015

Trocken mit viel Struktur sowohl im Säure- als auch im Tanningehalt mit Noten von sonnengereiften Früchten
kr 895

ROTWEIN

ARROYO RESERVA, RIBERA DEL DUERO, SPANIEN, 2015

Ein kraftvoller und würziger Wein mit weichen Tanninen und dem Geschmack reifer Früchte
kr 695

SOLVEIGS PHYLLIT, PINOT NOIR, RHEINGAU, DEUTSCHLAND, 2019

Trockener, feiner und runder Wein mit Noten von Himbeere und leichtem Tannin im Nachgeschmack
kr 695

SOLVEIGS STEIL, PINOT NOIR, RHEINGAU, DEUTSCHLAND, 2019

Klarer Burgunder-Charakter, ansprechend & sehr harmonisch
kr 795

STEININGER, ZWEIGELT, KAMPTAL, ÖSTERREICH, 2020

Sauerkirsche, Nougat & Schokolade
kr 495

THE JACK, CABERNET SAUVIGNON, COLUMBIA VALLEY, USA, 2019

Duft von Schwarzkirsche, Himbeere, geröstetem Kaffee & Kräutern. Der Geschmack ist kräftig, aber weich & rund
kr 595

CARNEROS CREEK, PINOT NOIR, CALIFORNIEN, USA, 2019

Wein mit Noten von Granatapfel, Kirsche & weichen Tanninen
kr 645

BAUS FAMILY, ZINFANDEL, SONOMA VALLEY, USA, 2018

Aroma von reifen schwarzen Johannisbeeren und guter langer Nachgeschmack mit Noten von Fass
kr 595

ZITTA BERNADO, SHIRAZ, BAROSSA VALLEY, AUSTRALIA, 2009

Kräftiger Wein mit relativ vielen Tanninen mit viel reifer Frucht und dunklen Beeren und Pflaumen
kr 595

HOTEL SAXKJØBING

Wein & Bier



DESSERT WEIN

QUINTA DA AGUA ALTA, FINE RUBY PORT, DUORO, PORTUGAL, NV

Schöne Struktur und eine feine Balance mit viel frischen reifen Früchten und einer guten Süße
Glas kr 65 // Flasche kr 395

QUINTA DA AGUA ALTA 10, TAWNY PORT, DUORO, PORTUGAL, NV

Nüsse, Trockenfrüchte & reife Pflaumen
Glas kr 110 // Flasche kr 795

QUINTA DA AGUA ALTA, FINE WHITE PORT, DUORO, PORTUGAL, NV

Frischer, leichter und süßer Stil, der erfrischend & appetitlich ist
Glas kr 65 // Flasche kr 395

BRACHETTO D'ACQUI, TRE SECOLI, PIEDMONT, ITALY, 2019

Erdbeeren, Himbeeren und Trauben dominieren in einer feinen sprudelnden Balance
kr 495

LILLEØ APPLE ICE WINE

Balance zwischen Süße und Säure. Geschmack ist geprägt von Aprikosen & Honig
Glas kr 95 // Flasche kr 395

BIER

KRENKERUP FASSBIER

1367 Pilsner oder Classic
20 cl kr 30 // 40 cl kr 55

KRENKERUP FLASCHE

1367 Pilsner, Weissbier, IPA, Brown Ale or Classic
50 cl kr 65

KRENKERUP SAISON

Flaschenbier der Saison. Fragen Sie die Bedienung
50 cl kr 65

KRENKERUP FLASCHENBIER

Gold, Stout oder Doppel Bock
50 cl kr 75

HOTEL SAXKJØBING

Alkoholfrei



KALTE GETRÄNKE

GEFILTRERTES WASSER MIT ODER OHNE

KOHLensäURE

pro. person kr 30

BIO-VOLLMILCH

Glas kr 30

APFELSAFT

Unser eigener Apfelsaft von Lilleø

Glas kr 35 // Kanne kr 80

MØN SAFT

Holunderblüten, Rhabarber oder schwarze
Johannisbeere

Flasche kr 45

SPRUDEL

Coca Cola oder Coca Cola Zero

Flasche kr 35

LIMONADE

Hausgemacht mit jeder Menge Zitrone

Glas kr 45 // Kanne kr 95

GINGER BEER

Flasche kr 40

BIER

KRENKERUP FASSBIER

1367 Pilsner oder Classic

20 cl kr 30 // 40 cl kr 55

KRENKERUP FLASCHENBIER

1367 Pilsner, Weissbier, IPA, Brown Ale oder Classic

50 cl kr 65

KRENKERUP SAISON

Flaschenbier der Saison. Fragen Sie die Bedienung

50 cl kr 65

KRENKERUP FLASCHENBIER

Gold, Stout oder Dobbelt Bock

50 cl kr 75

ALKOHOLFREI

MØN BRAUHAUS MAGLEBY CLASSIC

33 cl [0.5 %]

kr 65

TUBORG CLASSIC

33 cl [0.0 %]

kr 45

ÆRØ PALE ALE

50 cl [0.5 %]

kr 65

KLOSTERBRAUEREI

33 cl [0.0 %]

kr 45

TEEDAWN, RADLER, LEMON WEISSBIER

33 cl [0.0 %]

kr 45

COPENHAGEN SPARKLING TEA

Blue / Green, 75 cl [0.0 %]

kr 145

LEITZ ROSÉ

Glas kr 85 // Flasche kr 375

LEITZ WEISS WEIN

Glas kr 85 // Flasche kr 375

GUSTAVSHOF BIO TRAUBENSAFT

Glas kr 95 // Flasche kr 445

RÆBEL SAFT

Drei Varianten. Fragen Sie die Bedienung

Glas kr 95 // Flasche kr 300

WILD QUITTE, OBSTHOF RETTER, ÖSTERREICH

Glas kr 120 // Flasche kr 595