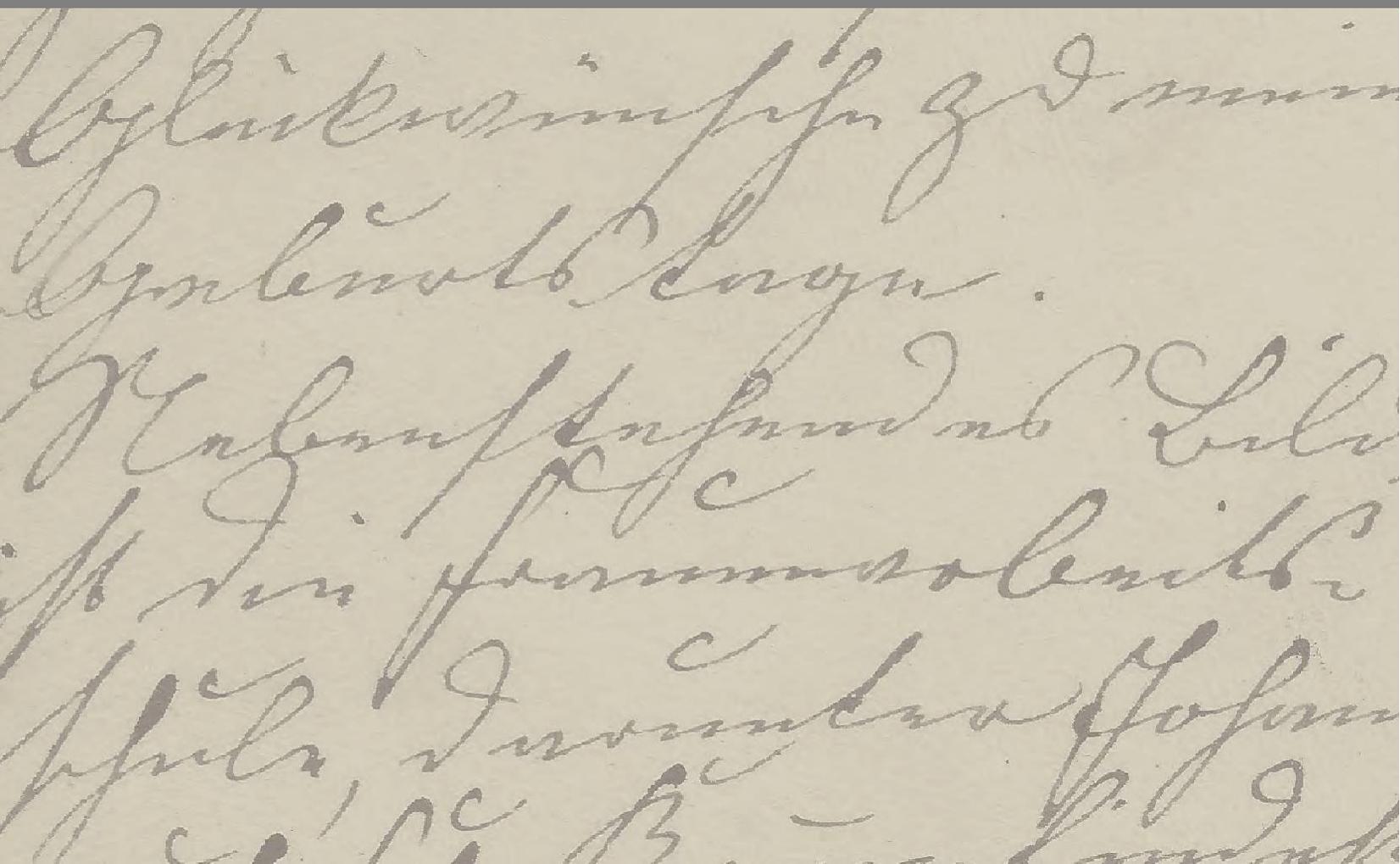




Herzlich Willkommen
GENIESSEN SIE UNSERE
Regionale Küche
Sommer



Die Lieblingsgerichte unserer Gäste

Genießen Sie unsere regionale Küche

Holzfällersteak 300 Gramm Rumpsteak

mit Bratkartoffeln, frischem Marktgemüse und einem Salatteller 26,⁹⁰

Bœuf Stroganoff vom Rinderfilet

mit Hausmacher Spätzle und Salatteller 24,⁹⁰

Knoblauchsteak vom Landuro Schweinerücken

mit Knoblauch Aioli, Bratkartoffeln und Salatteller 20,⁹⁰

Das Landuro ist eine Kreuzung aus dem Duroc und dem deutschen Edellandschwein.

Die Schweine werden rein pflanzlich, mit hohem Getreideanteil gefüttert und wachsen in heimischen bäuerlichen Betrieben auf.

Chateaubriand

große Portion Rinderfilet am Stück gebraten mit
Pilzen, Bearer Soße, frischem Marktgemüse,
Pommes frites, Kroketten und Salatteller

Ab 2 Personen 28,⁹⁰ pro Person

VORSPEISEN

Genießen Sie unsere regionale Küche



Regionale Produkte

Unter der Leitung von Karl und Jens Schmitt sorgen die Köche der „Rose“ für Ihr leibliches Wohl. Die Auswahl bester Produkte hat oberstes Gebot: Gemüse, Kräuter und Obst kommen aus eigenem Garten oder von nahen gelegenen Bauernhöfen.

Suppen

Markklößchensuppe 6,⁹⁰

Kräftige Tomatenessenz mit Basilikumklößchen 6,⁹⁰

Vegane Karotten-Ingwer-Suppe mit Kokosmilch 6,⁹⁰

Vorspeisen

Melonen Schafskäse-Salat mit Olivenöl und frischer Minze abgeschmeckt 9,⁹⁰

- Als Hauptgericht 12,⁹⁰

Gänseleber-Mousse mit Portwein verfeinert auf Bruschetta 8,⁹⁰

Gratinierter Ziegenkäse auf Rote Beete-Tatar und Walnuss Pesto 8,⁹⁰

Rinder Tatar, klassisch angemacht als Vorspeisenportion 12,⁹⁰

Unsere Apero Empfehlung

Six Dogs – der wilde Gin Südafrikas & Barker and Quin – Tonic 6,⁹⁰

Die Six Dogs Destillerie ist in der Kleinen Karoo beheimatet, einer Halbwüste in Südafrika.

Der Blaue Gin bekommt seinen Namen und seine Farbe von der blauen Clitoria Ternatea, der in Asien eine antioxidante und aphrodisierende Wirkung nachgesagt wird. Das Premium-Tonic-Wasser aus ausgewählten natürlichen Zutaten und Chinin, gemischt mit Bergquellwasser, um das perfekte Tonic-Wasser zu bilden.

PinkyPink alkoholfrei 4,⁵⁰

Raffinierter „virgin“ Apero mit Pink Grapefrucht



Erleben Sie unsere Odenwälder Heimatküche von traditionell bis modern interpretiert. Unter dem gemeinsamen Markendach „Odenwald-Gasthaus“ erwarten Sie zwölf Gasthäuser mit individuellem Charme und eigener kulinarischer Handschrift.

Hier finden Sie leckere Traditionsküche mit Odenwälder Spezialitäten und mehr. In unseren Küchen verarbeiten wir einen hohen Anteil an regionalen Produkten von sorgfältig ausgewählten Erzeugern aus der Region. Damit sichern wir Qualität und Nachhaltigkeit unserer Speisen. Nur wer sich diesem Anspruch stellt, kann Mitglied bei den Odenwald-Gasthäusern werden.

Unsere Häuser sind alle inhabergeführt. Wir sind Gastgeber aus Leidenschaft und verkörpern Odenwälder Herzlichkeit, Gastlichkeit und Genuss. Wir haben ein Herz für Familien, für Wanderer, Radfahrer und Ausflügler.

FLEISCH

Genießen Sie unsere regionale Küche



Auch Fleisch und Fisch stammen aus eigener Zucht oder ausgesuchten Erzeugern. Unser Meeresfisch kommt frisch vom Markt. Während der Wildsaison servieren wir Ihnen echte Odenwälder Wildspezialitäten. „Bio“ ist bei uns also schon lange selbstverständlich. Unser Mehl beziehen wir beispielsweise in Bio Qualität von der Schwäbischen Alb.

Vom Schwein

- Paniertes Schweineschnitzel 10,⁹⁰
- Odenwälder „Kochkässchnitzel“ 12,⁹⁰
- Schweinesteak mit Zwiebeln 11,⁹⁰
- Schweinesteak mit Kräuterbutter 11,⁹⁰
- Schweinesteak nach Jäger Art 11,⁹⁰

Vom Rind

- Rinderfilet mit Sommertrüffel und Trüffelbutter 22,⁹⁰
- Rumpsteak mit Zwiebeln 17,⁹⁰
- Rumpsteak mit Kräuterbutter 17,⁹⁰
- Rinderfilet mit grünem Pfeffer und Ei 20,⁹⁰
- Rinderfilet mit Zwiebeln 20,⁹⁰

Vom Kalb

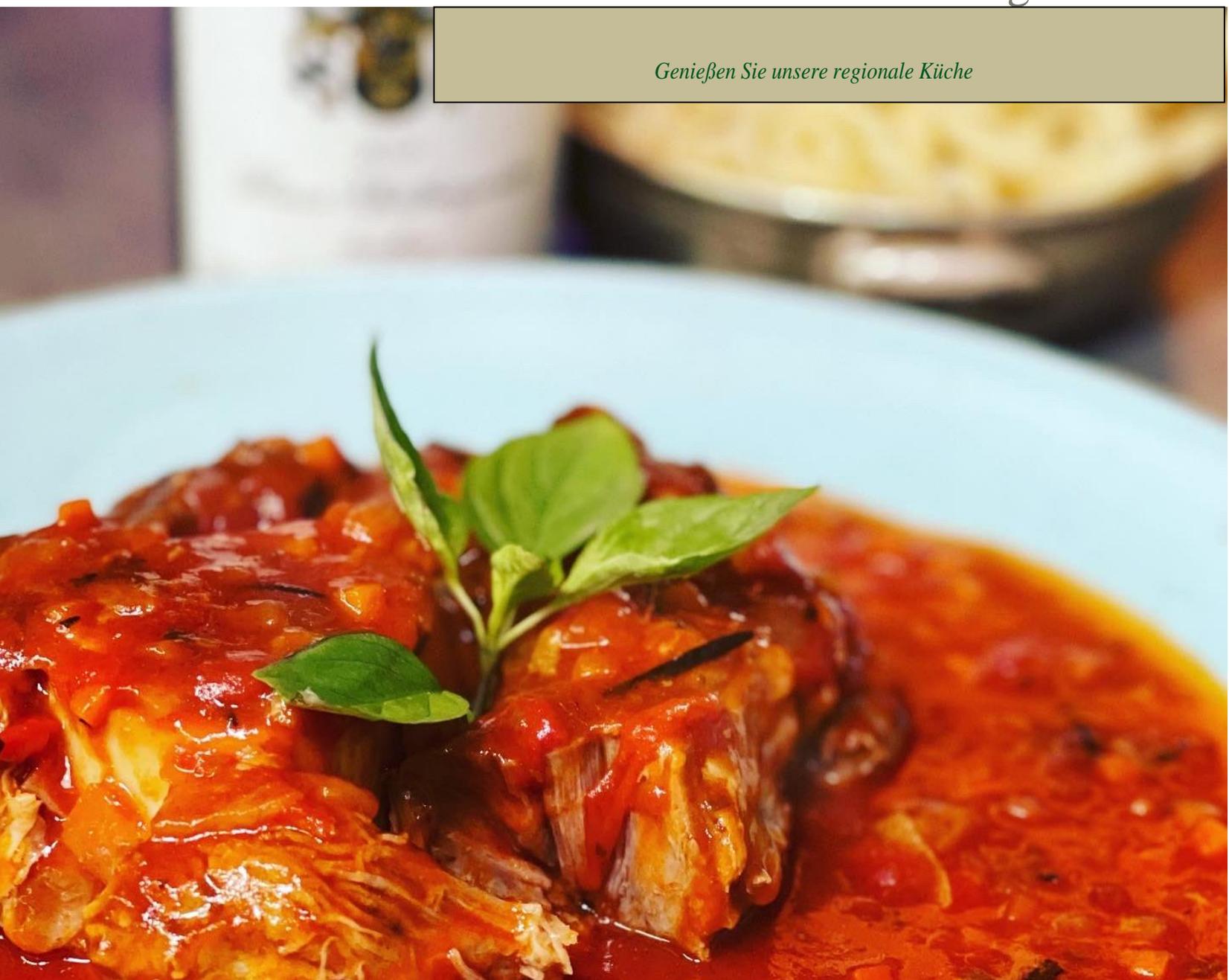
- Kalbsrücken mit Sommertrüffel und Trüffelbutter 20,⁹⁰
- Kalbssteak nach Jäger Art 17,⁹⁰
- Kalbsschnitzel Wiener Art 17,⁹⁰
- Cordon bleu vom Kalb 19,⁹⁰

Beilagen

- Gemischter Salat 3,⁹⁰
- Hausmacher Kartoffelsalat 3,⁹⁰
- Basmati Reis 3,⁹⁰
- Hausgemachte Kroketten 3,⁹⁰
- Pommes frites 3,⁹⁰
- Hausgemachte Spätzle 3,⁹⁰
- Hausgemachte Knödel 3,⁹⁰
- Bratkartoffeln 4,⁵⁰
- Portion Gemüse frisch vom Markt 5,⁹⁰

Wild & Sommergerichte

Genießen Sie unsere regionale Küche



Wild aus heimischer Jagd

Wildbraten vom Reh & Wildschwein mit frischen Pilzen, gefüllter Birne und Knödeln 17,⁹⁰

Wildgulasch vom Reh & Wildschwein mit Preiselbeeren und Knödeln 15,⁹⁰

Rosa gebratener Rehrücken mit gefüllter Birne und Spätzle aus 25,⁹⁰

Leichte Sommerfrische

Kalbsfrikassee mit Champignons und Sahne verfeinert serviert mit breiten Nudeln 16,⁹⁰

Tafelspitzsülze mit Vinaigrette und Bratkartoffeln 14,⁹⁰

Pulled-Pork-Burger mit Zwiebeln & Bacon als Beilage gibt es knusprige Pommes 15,⁹⁰

Hausgemachte Kalbs-Maultasche mit Trüffel verfeinert auf hausgemachtem Kartoffelsalat 18,⁹⁰

VEGGIE & KIDS

Genießen Sie unsere regionale Küche



Die Auswahl bester Produkte hat oberstes Gebot: Gemüse, Kräuter und Obst kommen aus eigenem Garten oder von nahe gelegenen Bauernhöfen.

Veggie / Vegan



Veganes Kichererbsen-Curry mit Basmatireis 10,⁹⁰

Veggie Burger mit Grünkern-Paddy, Tomate Mozzarella und Pommes 11,⁹⁰

auf Wunsch auch vegan mit Beyond Meat Paddy 12,⁹⁰

Käsespätzle mit Röstzwiebeln 8,⁹⁰

Spaghetti mit Ablinsen-Bolognese und Parmesan 10,⁹⁰

Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Salatgarnitur 8,⁹⁰

Salate

Griechischer Salat, Blattsalate, Schafskäse, Tomate, Peperoni, Butter und Baguette 12,⁹⁰

Cesar Salat, Romanasalat mit feinem Dressing, garniert mit Croûtons und knusprigem Bacon 13,⁹⁰

- Auf Wunsch mit gebratener Maispouardenbrust 17,⁹⁰

Tonissalat, Tomaten, Gurken, Paprika und Zwiebel, mit Schafskäse & Olivenöl verfeinert 12,⁹⁰

Melonen Schafskäsesalat mit frischer Minze und Olivenöl abgeschmeckt 12,⁹⁰

Für unsere kleinen Gäste

Einzelne Bratwurst 3,⁹⁰

Kleines Schnitzel 5,⁹⁰

Hausgemachte „Label-Rouge“* Puten Nuggets mit Cocktailsoße und Pommes 8,⁹⁰

Kleine Portion Käsespätzle 4,⁹⁰

Gebackener Camembert 4,⁹⁰

Außerdem können Sie die meisten Gerichte der großen Karte als Kinderportion bestellen

* „Label Rouge“ Geflügel: Die Tiere werden in kleinen Gruppen aufgezogen, Fütterung ohne Gentechnik und aus der Region, unbegrenzter Auslauf, robuste langsam wachsende Rassen, hervorragende Fleischqualität und Geschmack.

DESSERT

Genießen Sie unsere regionale Küche



Nahrungsmittelunverträglichkeiten und Allergien können unangenehme bis lebensbedrohliche Folgen haben, deshalb ist es Betroffenen wichtig zu wissen, was im Essen steckt. Das haben wir verstanden! Egal ob Unverträglichkeit oder Allergie: Sprechen Sie mit unserem Küchenchef, wir finden eine sichere, genussvolle Lösung.

Dessert

Kinderbecher (2 lustig garnierte Bällchen Eis) € 4,⁹⁰

Gemischtes Eis mit Sahne 5,⁹⁰

Heiße Himbeeren, Vanilleeis mit heißen Himbeeren, Himbeergeist und Sahne 7,⁹⁰

Warmes Schoko-Törtchen mit flüssigem Kern Vanilleeis und Sahne 7,⁹⁰

Tarte Tartin, warmer Apfeltarte mit Zimteis und Sahne 7,⁹⁰

Hausgemachtes Zimteis mit Armagnac-Pflaumen und Sahne 7,⁹⁰

Sauerampfersorbet mit erfrischender Limetten Mousse 7,⁹⁰

Cremé Brûlée 6,⁹⁰

Affogato al Espresso, eine Kugel Vanilleeis mit Espresso 5,⁵⁰

Feinste Goldmedaillen Brände vom Obsthof Volk

Williams vom Obsthof Volk 2,⁹⁰

Mirabellenwasser 2,⁹⁰

Tresterbrand, fassgelagert 3,⁹⁰

Wildkirschwasser 3,⁹⁰

Heidelbeergeist 3,⁹⁰

VESPER

Genießen Sie unsere regionale



Deftige Vespergerichte

mit Bauernbrot

Nicht nur die „große Küche“ wird in der „Rose“ geboten. Ebenso berühmt sind wir für unsere echte Hausmacher Wurst, den Odenwälder Kochkäs und unseren selbst gekelterten Apfelwein.

Oberflockenbacher Bauernplatte 9,⁹⁰

(Hausmacher Wurst, Schinken und Handkäs^{1,4})

Odenwälder Handkäs mit Musik, Butter und Brot 7,⁹⁰

Hausmacher Kochkäs mit Musik, Butter und Brot 7,⁹⁰

Russische Eier³ auf hausmacher Kartoffelsalat 7,⁹⁰

Hausmacher Bratwurst mit Brot 6,⁹⁰

Hausmacher Bratwurst mit Sauerkraut und Brot 7,⁹⁰

Wurstsalat mit Brot 8,⁹⁰

¹ mit Nitritpökelsalz, ⁴ mit Süßungsmittel (in Gurken),

GETRÄNKE

Odenwälder Bier & Fairtrade Kaffee



Ob Schmucker Bier aus der Odenwälder Brauerei oder Darboven Fairtrade Kaffee- und Espressobohnen: Auch bei den Getränken ist uns wichtig woher die Erzeugnisse stammen.

Aperitif



Six Dogs – der wilde Gin Südafrikas & Barker and Quin – Tonic 7,⁹⁰

Die Six Dogs Destillerie ist in der kleinen Karoo beheimatet, einer Halbwüste in Südafrika. Der blaue Gin bekommt seinen Namen und seine Farbe von der blauen Clitoria Ternatea, der in Asien eine antioxidante und aphrodisierende Wirkung nachgesagt wird. Das Premium-Tonic-Wasser aus ausgewählten natürlichen Zutaten und Chinin, gemischt mit Bergquellwasser, um das perfekte Tonic-Wasser zu bilden.

Hugo 25 cl Spritziger Aperitif mit Prosecco, Holunderblütensirup, Minze und Eis 5,⁹⁰

Helga 25 cl Spritziger Aperitif mit Prosecco, Holunderblütensirup, Minze und Eis 5,⁹⁰

Fritz Spritz 25cl Odenwälder Apfelwein mit einem Schuss Aperol, frischer Minze und Eis 3,⁹⁰

Aperol Spritz^{3,4} 25 cl Der italienische Sommerhit mit Aperol, Prosecco und Soda. 5,⁹⁰

PinkyPink, Rose-Secco vom Weingut Kippenhan mit einem Schuss Pink Grapefruit 5,⁹⁰

Martini, rot oder weiß 4 cl 4,⁹⁰

Aus Wermut-Kraut hergestellt. Es wird seit der Antike als Heilpflanze eingesetzt.

.Gin Tonic⁴ 20 cl 5,⁹⁰

Wir haben eine große Auswahl verschiedener Gins und Tonicwater.

Alkoholfreier Aperitif:

Virgin Gin Tonic 4,⁵⁰

John Ross virgin botanicals Gin mit südafrikanischem Tonic

PinkyPink alkoholfrei 4,⁵⁰

Hugo alkoholfrei 4,⁵⁰

San Bitter alkoholfrei mit Orange und Eis 4,⁵⁰

³ mit Farbstoff, ⁴ enthält Chinin

Sekt

Cuvée Rose Sekt trocken 15,⁹⁰

Glas Cuvée Rose Sekt trocken 0,1 l 3,⁹⁰

Riesling Winzer-Sekt Weingut Mesel/Pfalz 22,⁹⁰

SchieSecco Qualitätsperlwein der Laune macht! 15,⁹⁰

Champagner

Moët de Chandon Imperial 65,⁰⁰

Ruinart rosé brut 99,⁰⁰

Hausmarke Champagner 28,⁹⁰

Schmucker Bier vom Fass

0,2l 2,⁶⁰ | 0,3l 2,⁹⁰ | 0,4l 3,²⁰ | 0,5l Steinkrug 4,²⁰ | 1l 7,⁹⁰

Meister Pils – goldener DLG Preis. Strahlendes Weißgold leuchtet aus dem Glas, darüber thront ein schneeweißes, welliges Haupt.

Export – silberner DLG Preis. Ein süffiges, leicht malzaromatisches Vollbier mit einer nicht ausgeprägten Bittere.

Schwarzbier – silberner DLG Preis. Durch den Einsatz von dunklem Spezialmalz und Röstmalzbier bekommt diese Bierspezialität seinen Charakter. diese Spezialität die noch Bierhefe und Eiweißstoffe beinhaltet.

Odenwälder Landbier – Naturtrübe Bier-Spezialität, angenehm vollmundig mit einer milden Bittere. Seine beeindruckende Geschmacksfülle harmoniert bestens mit der leichten Malz Note. Funkelt bernsteinfarben durch das Glas und wird von einem festen, weißen Schaum gekrönt

Alle Biere vom Fass im nostalgischem 0,5 l Schmucker Steinkrug 4,²⁰

Alkoholfreies Pils, Alkoholfreies Malzbier 4,20

Kristallweizen, Hefeweizen hell & dunkel 4,20

Alkoholfreies Weizenbier 4,20



Die Schmucker Brauerei wurde 1780 gegründet und ist eine traditionsreiche und regional starke Biermarke. Die hervorragende Qualität der Biere wird unter anderem durch das exzellente Brauwasser mit 1 Grad deutscher Härte erreicht. Jährliche DLG-Prämierungen in Gold beweisen die besondere Sorgfalt unserer Brauer. Privat-Brauerei Schmucker erhält den Bundesehrenpreis für Bier. Das ist die höchste deutsche Qualitätsauszeichnung für Bier.

Alkoholfreie Getränke

0,2 Liter

Cola ^{2,3} 3,¹⁰

Cola light / Cola zero in der 0,33l Flasche ^{1,2,3} 3,⁶⁰

Orangenlimonade ^{3,5} 3,¹⁰

Zitronenlimonade 3,¹⁰

Tafelwasser (0,7 l) 3,⁹⁰

Teinacher Gourmet (0,7l) 4,⁹⁰

Orangensaft 3,¹⁰

Apfelsaft / Maracujanektar, Johannisbeernektar, Kirschnektar 3,¹⁰

Apfelsaft Schorle / Maracujanektar, Johannisbeernektar, Kirschnektar 3,¹⁰

Bitter Lemon ⁴ 3,¹⁰

¹ mit Süßungsmitteln, enthält eine Phenylalaninquelle, ² enthält Coffein ³ mit Farbstoff, ⁴ enthält Chinin

Kaffee & Co.

Wir verwenden ausschließlich Darboven Fairtrade Kaffee- und Espressobohnen.

Tasse Darboven Fairtrade Kaffee 3,¹⁰

Espresso Darboven Fairtrade 3,¹⁰

Cappuccino, Latte macchiato, Espresso macchiato, Milchkaffee 4,¹⁰

Cappuccino mit Sahne 4,¹⁰

Kalte/heiße Schokolade 3,⁹⁰

Tee (Pfefferminze, Hagebutte, Schwarz & Kamille) 3,¹⁰

Tee mit Rum 3,⁹⁰

Glüh-Applewein, Glühwein 2,⁹⁰



WEIN

Genießen Sie unsere erlesenen Weine



Ein guter Tropfen

Neben unserem selbst gekelterten Apfelwein führen wir eine große Auswahl an qualitativen und exklusiven Weinen von regionalen Weingütern ebenso wie von renommierten Weinanbaugebieten aus der ganzen Welt.

UNSERE WINZER AUS DER REGION

Genießen Sie unsere regionale Küche



Weingut Bielig

Georg Bielig gründete 1994 im Alter von 18 Jahren sein eigenes Weingut und bewirtschaftet es heute im Nebenerwerb zusammen mit seiner Frau Eva. Hauptberuflich ist er Kellermeister bei einem anderen Weingut der Badischen Bergstraße. Angefangen hat er als „Garagenwinzer“ mit 25 Ar, heute stehen 4,5 Hektar in Ertrag. Seine Weinberge liegen in den Schriesheimer Lagen Kuhberg und Staudenberg, im Dossenheimer Ölberg und im Heidelberger Heiligenberg. Er baut Riesling (1 Hektar), Müller-Thurgau und Weißburgunder an, aber auch Grauburgunder, Silvaner, Roten Muskateller und Gewürztraminer. Dazu rote Sorten wie Spätburgunder, Lemberger, Cabernet Sauvignon, Merlot, Dornfelder oder Cabernet Mitos. Rote Sorten nehmen die Hälfte der Rebfläche ein. Die Top-Rotweine werden im Holz ausgebaut, auch der Weißburgunder kommt ins Holz. Das Weingut begeistert jährlich!

Qualitäts-Weißwein 0,25 l

Baden

Weingut Bielig

Schriesheimer Riesling, trocken 3,⁹⁰

„mit herrlichen Aromen nach Pfirsich, Aprikose und Honigmelone“

Schriesheimer Silvaner, trocken 3,⁹⁰

„fruchtig, harmonisch, bekömmliche Säure“

Winzergenossenschaft Schriesheim

Schriesheimer Rittersberg Riesling, trocken 3,⁹⁰

„feiner Rieslingduft mit einer eleganten Säure“

Weißer Burgunder trocken 3,⁹⁰

Die harmonisch eingebundene fruchtige Säure macht ihn zu einem sehransprechenden, gefälligen, nachhaltigen Weißen Burgunder

Grauer Burgunder kabinett trocken 4,³⁰

lebendiger, frischer, fruchtiger Wein, mit einer harmonischen Säure im Gaumenherrliche Fruchtaromen

Von anderen badischen Winzern

Ihringer Grauer Burgunder, trocken 4,³⁰

„Frisch und schlank mit Aromen nach Apfel, Nüssen und Melone“

Durbacher Klingelberger Riesling, trocken 4,³⁰

Pfalz

Johannishof Riesling, trocken, Weingut Knipser, Laumersheim 6,⁵⁰

Das Bukett dieses perfekten Alltagsweines bezaubert mit klarer und geradliniger Rieslingfrucht. Nach vorn drängen sich Noten von knackigen Äpfeln, Zitrusfrüchten und Weinbergs Pfirsich. Mineralische Anklänge vom dichten Pfälzer Boden gesellen sich hinzu.

Sauvignon Blanc Osterberg, trocken, Weingut Dietrich, Großkarlbach 5,⁵⁰

Da ist den Pfälzern ein Sauvignon Blanc mit frischen, klaren Aromen nach grünem Apfel, Zitrone und Maracuja gelungen. Fruchtig, saftig, feinwürzig und mit einer kühlen Mineralität.

Chardonnay & Weißer Burgunder, trocken, Weingut Dietrich, Großkarlbach 5,⁵⁰

Elegant-frischer Weißwein, Cuvée aus Weißburgunder und Chardonnay.

Neben Aromen von Birne, Quitte, Haselnuss und Butter hat er auch weiche und schmelzige Nuancen und einen vollmundigen Abgang.

Riesling & Sauvignon blanc, trocken, Weinhof Dietrich 5,⁵⁰

Ein Duo, das Hand in Hand von den Großkarlbacher Weinbergen direkt in dein Glas spaziert

Odenwälder Apfelwein

Von Odenwäldern Streuobstwiesen

Apfelwein/Schorle 0,25l 3,¹⁰

Apfelwein/Schorle 0,5l 5,⁹⁰

Apfelwein/Schorle im 1 Liter Bembel 8,⁵⁰

Qualitäts-Rotwein 0,25 l

Baden

Weingut Bielig

Merlot, trocken Holzfassausbau 3,⁹⁰

Schriesheimer Lemberger, trocken 3,⁹⁰

Winzergenossenschaft Schriesheim

Schriesheimer Rittersberg Spätburgunder, trocken 3,⁹⁰

„vollmundig, samtig, fruchtige Aromen nach Kirschen und Brombeeren, samtig, nachwirkend im Abgang“

Von anderen badischen Winzern

Lützelsachsener Rittersberg Spätburgunder, halbtrocken 3,⁹⁰

Der rubinfarbene Spätburgunder präsentiert sich samtig und vollmundig und erinnert im Duft an dunkle Waldfrüchten

Pfalz

Johannishof Rotwein, trocken, Weingut Knipser, Laumersheim 6,¹⁰

Die Basis-Rebsorten Cabernet und Dornfelder werden durch wechselnde Anteile anderer Rotweinsorten ergänzt.

Clavis, trocken, Weingut Dietrich, Großkarlbach 5,⁹⁰

Der Clavis wird nicht gemacht, er entsteht! Fruchtig, würziges Aroma; Pflaume, schwarze Johannisbeere, Zeder, Vanille. Seidig weiche Tannine, langer Abgang. Das Geheimnis seiner Finesse liegt in der Assemblage, der Komposition aus Merlot und Cabernet Dorsa.

Dornfelder, trocken, Pfalz 3,⁹⁰

UNSERE WINZER AUS DER REGION

WINZERGENOSSENSCHAFT



SCHRIESHEIM

Winzergenossenschaft Schriesheim

Schon 1930 wurde die Winzergenossenschaft Schriesheim, damals mit 27 Mitgliedern, gegründet. Heute gehören ihr mehr als 200 Winzer aus Schriesheim und seinen Nachbargemeinden, wie Leutershausen, Großsachsen und Dossenheim, an und machen sie zueinem der größten Anbieter von Weinen der Badischen Bergstraße.

Für die Menschen hier gehört die Weinkultur seit Jahrhunderten ganz einfach dazu, meistens in Verbindung mit dem Anbau von Obst, Beeren oder Tabak. Die Wingerte und die Leidenschaft für den Wein werden von Generation zu Generation weitervererbt. In den kleinen, liebevoll gepflegten Parzellen sind Massenerträge kein Thema – hier wird sorgsam und im Einklang mit der Natur gewirtschaftet

Rosé 0,25 l

Baden

Schriesheimer Rittersberg Spätburgunder Weißherbst 3,⁹⁰

„frisch, fruchtig, harmonische Säure, im Gaumen nach Erdbeeren und Himbeeren“

Pfalz

Blauer Portugieser, halbtrocken, Weingut Dietrich 3,⁹⁰

Weißherbst mild, lieblich, wertvoll

Johannishof Rosé, trocken, Weingut Knipser 6,⁵⁰

Fein schmelziger Genuss, ideal für laue Sommerabende. Der Rosé Johannishof trocken vom Weingut Knipser in Gutswein-Qualität kommt mit einem zarten lachsrosa Ton ins Glas und präsentiert in der Nase erfrischende Noten roter Früchte wie Granatapfel und rote Johannisbeere. Am Gaumen zeigt er sich trocken und frisch, mit lockerbeerigen Fruchtaromen. Ein unkomplizierter Terrassenwein, passend zu leichten Salaten oder Fischgerichten, aber auch zu Obst mit Joghurt.

Weißherbst & Rosé Flaschen 0,75 l

Baden

Schriesheimer Rittersberg Pinot noir rosé, trocken WG Schriesheim 15,⁵⁰

im Duft feinfruchtige Aromen nach reifen, gelbfleischigen Früchten und mit einer Zitrus-Note

Schriesheimer Merlot Rosé Weingut Bielig 14,⁵⁰

Dieser Merlot Rosé überzeugt mit nicht gehakter Fruchtdominanz, kräftigem Volumen und sehr harmonisch-vollmundigem Finale.

Spätburgunder Rosé, trocken und halbtrocken, Weingut Teutsch 16,⁵⁰

Pfalz

Rosé Fumé Weingut Knipser 29,⁹⁰

Rose Fume – ein kräftiger Rosé aus dem Hause Knipser. Die Trauben sind eine Selektion der besten Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot Trauben. Ein Rosé mit Tiefgang, dem es auch gut tut, wenn er vorher etwas dekantiert wird.

Clarette Rosé, trocken, Weingut Knipser, Laumerheim 22,⁹⁰

Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Merlot, diverse Cabernet-Kreuzungen. Beim Cuvée Rosé handelt es sich um einen knackig-fruchtigen Sommerwein mit hohem Spaßfaktor. Wird seit Jahren regelmäßig im Gault Millau Weinguide als einer der besten deutschen Rosés gelobt.

Johannishof Rosé Weingut Knipser 19,⁵⁰

UNSERE WINZER AUS DER REGION

Genießen Sie unsere regionale Küche



Weingut Knipser

Knipser – ein Name, den zahllose Weinliebhaber und Weinexperten, aber auch Neulinge direkt mit herausragendem Wein und uneingeschränkter Qualität assoziieren. Das Weingut Knipser in der Pfalz gehört zu den besten Weingütern Deutschlands – Höchstbewertungen von Eichelmann, Gault Millau und dem Feinschmecker sind die zu Papier gebrachten Auszeichnungen für das Ausnahmeweingut.

Werner und Volker Knipser haben den Betrieb in den 1980er Jahren erfolgreich von einem klassisch landwirtschaftlichen Mischbetrieb in eines der besten deutschen Weingüter umgewandelt. Durch verstärkte Neuanpflanzungen, auch internationaler Rebsorten, und dem Ausbau im Barrique hat Familie Knipser es geschafft, eine feste Größe auf dem deutschen und weltweiten Wein-Parkett zu werden. Bereits seit 1993 ist das Weingut Knipser Mitglied beim VDP, dem Verband deutscher Prädikatsweingüter, und setzt auf strengen Qualitätsweinbau. Eine intensive Ertragsreduzierung, welche sich an internationalen Spitzenerzeugern orientiert, trägt dafür Sorge. Unterstützt werden die Knipser-Brüder seit 2005 von Werners Sohn Stephan Knipser, der sein Können vor allem im Keller zeigt.

Weißwein 0,75 l Flaschen

Winzergenossenschaft Schriesheim

Schriesheimer Kuhberg Riesling Kabinett, trocken 14,⁹⁰

„Aromen von Apfel und Grapefruit mit feiner Rieslingsäure“

Schriesheimer Rittersberg Weißer Burgunder Kabinett, trocken 14,⁹⁰

„harmonisch, fruchtige Säure, mild im Abgang, im Duft nach Apfel und Birnen“

Schriesheimer Rittersberg Grauer Burgunder Kabinett, trocken 14,⁹⁰

„kräftiger, frischer Wein, harmonische Säure, feine Aromen nach Äpfeln, Mirabellen und Honigmelonen“

Schriesheimer Rittersberg Grauer Burgunder Spätlese, trocken 19,⁹⁰

„Komplexer, nachhaltiger Wein, weiche Säure und frischem Kernobst im Geschmack“

Schriesheimer Sauvignon blanc, trocken exklusive Serie 22,⁵⁰

Goldmedaille des Badischen Weinbauverbandes, „Vollmundig, nachhaltig, pikant fruchtiger Säure und den sortentypischen Aromen nach Cassis und grüner Paprika.“

Weingut Bielig Schriesheim

Schriesheimer Chardonnay, trocken 14,⁹⁰

Die reifen Chardonnaytrauben wurden von Hand gelesen. Ausschlaggebend für den Lesezeitpunkt sind der Geschmack der Trauben und die Konzentration der Aromen.

Schriesheimer Grauburgunder, trocken 13,⁹⁰

Diese Trauben stammen von kleinbeerigen Grauburgunder Varietäten aus dem Gewann Holderbusch im Schriesheimer Kuhberg. Ein lehmiger Löss bestimmt hier den Boden.

Sylvaner trocken Barrique 19,⁵⁰

Eine ungewöhnliche Sylvanerkreation bestehend aus einem maischevergorenem und im Barriquefass gereiftem Spitzenwein.

Souvignie Gris 15,⁵⁰

Eine neugezüchtete, pilzwiderstandsfähige Rebsorte. Der Wein präsentiert sich sehr feinfruchtig mit dem Duft nach süßlichen Früchten. Mit einer anregenden Säureumspielt er den Gaumen.

Schriesheimer Staudenberg »Fuder Nr. 1« Holzfassausbau Riesling trocken 15,⁵⁰

Weingut Teutsch, Hirschberg-Leutershausen

Weißwein Bergstraßen Cuveé 14,⁵⁰

Cuveé der typisch Bergsträßer Rebsorten Sylvaner, Weißburgunder und Riesling.

Pfalz

Weingut Knipser aus Laumersheim VDP

Laumersheimer Kapellchen Riesling Kabinett, trocken 18,⁹⁰

Riesling würzig, mineralisch, trocken mit einer animierenden Fruchtsäure, tropischen gelben und grünen Früchten. Der Abgang ist mineralisch, leicht adstringierend und feinwürzig. Ein trockener Riesling mit viel Frucht und langem Atem!

HPB Riesling, trocken 18,⁹⁰

Ein knochentrockener Zechwein den wir bis 2007 exklusiv für einen Freund des Hauses produziert haben. Daher auch die Bezeichnung HPB – ein Namenskürzel. Dieser restlos durchgorene Riesling zeichnet sich auch durch eine knackige Säure aus.

Riesling Mandelpfad GG Großes Gewächs trocken 45,⁹⁰

Riesling aus dem Dirmsteiner Mandelpfad, dem Filetstück "Himmelsrech" Top Qualität geerntet.. Das VDP Große Gewächs kraftvoll und strukturiert

Chardonnay & Weißburgunder, trocken 26,⁹⁰

Die Trauben für diesen Wein stehen bereits überwiegend gemeinsam im Weinberg. Cuvée aus Chardonnay und Weißburgunder wird im Edelstahltank ausgebaut und betont dadurch bewusst die Frucht der Burgunder-Sorten. Der Chardonnay liefert dabei die Würze, der Weißburgunder steuert Kraft und Schmelz bei.

Grauburgunder, trocken 23,⁹⁰

Dieser Grauburgunder stammt aus zwei Lagen die von einer mächtigen Lössauflage geprägt sind. Im Untergrund befindet sich Kalkgestein. Der Wein zeichnet sich durch eine belebende Säure aus mit Fülle und Schmelz sowie einer gehaltvollen Frucht und Burgunderart mit langem Nachhall.

Sauvignon blanc, trocken 26,⁰⁰

Der Sauvignon Blanc ist ein brillanter Weißwein. Er ist trocken und fruchtig und gehört zu den beliebtesten Weißweinen im Weingut in Laumersheim.

Pinot Gris Fumé 32,⁵⁰

Selektion aus den besten Grauburgunder-Weinbergen mit Kalk- und Kalkmergelböden. Der Ausbau erfolgte über ein Jahr in zur Hälfte neuen und zur Hälfte in bereits vorher einmal belegten Barriques. Dabei wurde besonderer Wert auf ein langes Hefelager gelegt.

Gelber Orleans trocken 28,⁹⁰

Knipser vinifiziert nur wenige Flaschen des Gelber Orleans trocken, der aus der seltenen Rebsorte Gelber Orleans hergestellt wird. Er verfügen über eine sehr kräftige und ausdrucksstarke Fruchtsäure. Sein Bukett und sein Geschmack punktet mit Aromen von grünen, reifen Äpfeln vereint mit frischer Würze. Eine besondere Rarität für alle Weißweinliebhaber!

Knipser Marsannier * 39,⁹⁰**

Die Pfälzer Interpretation der großen Weißweinrebsorten der Rhone: Marsanne und Viognier in einer Cuvée. Saftige Frucht, die von einer pikanten Säure wunderbar ausbalanciert wird. Vergoren und ausgebaut in neuen Barriques aus Burgund.

Weingut Dietrich Großkarlbach

Riesling & Sauvignon Blanc, trocken 14,⁹⁰

Ein Duo, das Hand in Hand von den Großkarlbacher Weinbergen direkt in dein Glas spaziert: das Cuvée aus Riesling und Sauvignon Blanc vom Weinhof Dietrich.

Ein perfekter Wein für alle, die sich oft nicht entscheiden können, welche der beiden Weißwein-Sorten sie wählen sollen! Das Zusammenspiel bringt die Frische und Spritzigkeit des Riesling mit der vollmundigen Frucht des Sauvignon Blanc zusammen und schlägt damit zwei Fliegen mit einer Klappe. Lecker!

Chardonnay & Weißer Burgunder, trocken 14,⁹⁰

Elegant- frische Weißwein Cuvée aus Weißburgunder und Chardonnay. Neben Aromen von Birne, Quitte, Haselnuss und Butter hat er auch weiche und schmelzige Nuancen und einen vollmundigen Abgang.

Sauvignon Blanc, trocken 14,⁹⁰

Sehr sortentypischer Sauvignon Blanc mit frischen, klaren Aromen nach grünem Apfel, Zitrone und Maracuja. Fruchtig, saftig, feinwürzig und mit einer kühlen Mineralität versehen. Da ist den Pfälzer Brüdern Arnd und Gerrit Dietrich ein toller „Sortentyp“ gelungen.

Dietrich Im Großen Garten Riesling Gold 28,⁰⁰

Spontan vergoren, wilder Duft nach Frühlingskräutern, Marille, reifer Apfel, ein Hauch von Honig. Kraftvoll und druckvoll am Gaumen. Braucht Zeit und damit Luft zum atmen.

Rheinhessen: Weingut Klaus Keller.

Kein anderes Weingut hat in den letzten Jahren für solch ein positives Aufsehen gesorgt.

Riesling, trocken, Weingut Klaus Keller 22,⁹⁰

Riesling „von der Fels“ 39,⁵⁰

Aufgrund der sehr guten Wasserversorgung der Böden zeigten sich die jungen Reben der großen Lagen in wahrer Hochform. The New York Times: : „Kellers Riesling verzaubert – er zeigt die große mineralische Seele der Riesling-Traube“ Gerstl, CH: „Da riecht man so richtig den Fels heraus, so duftet ein Riesling der Spitzenklasse. Der Riesling vom Keller ist schon seit Jahren immer ein sicherer Wert, aber dieser übertrifft alles Bisherige, 18/20P.“

Elsass

Riesling Waldweg, trocken, Spitz et Fils, Blienschwiller 15,⁵⁰

Er unterscheidet sich deutlich zu unserem heimischen Riesling, er ist deutlich fruchtiger und nicht sehr säurebetont. Sehr zu empfehlen für Genießer, die sich sonst nicht an einen Riesling aufgrund der Säure trauen! Mon amour - Die Frucht, die Harmonie! Sie werden ihn über alles lieben! Dies€ ist ein Riesling par excellence!

Rotweine 0,75l & 1,5l Magnum

Deutschland

Winzergenossenschaft Schriesheim

Schriesheimer Rittersberg Spätburgunder, trocken 14,⁹⁰

Schriesheimer Rittersberg Spätburgunder Spätlese, trocken 25,⁵⁰

„Dieser Spätburgunder wurde aus besten, handverlesenen Trauben gekeltert und mit großer Sorgfalt im Barriquefass ausgebaut. Goldene Medaille des badischen Weinbau-verband & silberne Auszeichnung „Der große Internationale Weinpreis Mundus vini“

Schriesheimer Kuhberg Spätburgunder „Selection“

Barrique 2x Gold 32,⁵⁰

Schriesheimer Rittersberg St. Laurent Barrique gereift 18,⁵⁰

Weingut Bielig

Schriesheimer Spätburgunder, trocken 13,⁹⁰

Ein Spätburgunder von handverlesenen, vollreifen Trauben. Besitzt eine tief saftige, dunkle Beerenfrucht mit komplexer Würze; er ist fein und elegant. Aus den Gewannen Breite Kammer und Ganswingert im Schriesheimer Kuhberg.

Schriesheimer Merlot 18,⁰⁰

– im Holzfaß gereift, Weingut Bielig

Von Trauben aus dem Gewann Schriesheimer Staudenberg und aus dem Gewann Kehlacker im Schriesheimer Kuhberg. Der Boden ist von lehmigem Löss geprägt.

Schriesheimer Pinot Noir 22,⁹⁰

»Pirschgang« Rotweincuvée Holzfassausbau 17,⁹⁰

Cuvée von Lemberger, Cabernet Mito & Spätburgunder 24 Monate im Holzfass gereift. In diesem Wein stecken Kraft und Frucht.

Schriesheimer Lemberger, trocken 33,⁰⁰

– im Barrique gereift, Weingut Bielig

Ein Lemberger von handverlesenen, vollreifen Trauben, die im offenen Bottich 14 Tage lang vergoren wurden. Die malolaktische Gärung fand spontan im Barrique statt. Der Wein wurde 12 Monate in neuen Barriquefässern ausgebaut. Der Lemberger besitzt eine intensive Frucht nach dunklen Beeren und feinen Röstaromen und einen Hauch von Vanille.

Baden

Durbacher Kochberg Spätburgunder Rotwein Kabinett 22,⁰⁰

Hex vom Dasenstein Spätburgunder „Alte Reben“ 18,⁵⁰

An ausgewählten, weit über zwanzig Jahre alten Rebanlagen reifen die Trauben für diesen wunderbar vollmundigen Burgunderwein. Im Mund ist er vielschichtig, saftig und ganz trocken, bei guter Säure und sehr elegant eingebundenen Tanninen. Ein großer Burgunder.

Pfalz

Weingut Dietrich, Großkarlbach

Clavis, trocken 22,⁹⁰

Der Clavis wird nicht gemacht, er entsteht! Fruchtig, würziges Aroma; Pflaume, schwa Johannisbeere, Zeder, Vanille. Seidig weiche Tannine, langer Abgang. Das Geheimnis seiner Finesse liegt in der Assemblage, der Komposition aus Merlot und Cabernet Dorsa

Exklusiv für uns von Weingut Dietrich hergestellt:

Großkarlbacher Osterberg Merlot & Cabernet Sauvignon Gold 27,⁹⁰

Ein Wein der Spitzenklasse! 24 Monate im Eichenholzfass gereift

Weingut Knipser Laumersheim

5 Sterne im Eichelmann, 5 Trauben im Gault Millau & 5 im Feinschmecker.

Blauer Spätburgunder, trocken, Weingut Knipser 28,⁹⁰

Der Blaue Spätburgunder wurde von der Weinwirtschaft bereits mehrmals als Sieger in der Kategorie Deutscher Rotwein gekürt. Der „Feinschmecker“ bezeichnet den Blauen Spätburgunder als einen komplexen Rotwein, der äußerst elegant und kraftvoll ist.

„Kalkmergel“ Spätburgunder Spätlese, trocken 29,⁹⁰ / Magnum 62,⁹⁰

Feine Cuvée bester Spätburgunder Spätlesen aus den vom Kalkmergelgestein geprägten Weinbergen, wobei der Löwenanteil aus der Spitzenlage Großkarlbacher Burgweg stammt. Weiterhin erfolgte ein sorgfältiger Ausbau in Barriques. Gault Millau 88P

Merlot & Cabernet Sauvignon, trocken 32,⁹⁰

Spektakulär das Bukett. Die fruchtigen und kräutrigen Noten treten auch geschmacklich hervor und werden durch Akzente von schwarzen Walbeeren und Zedernholz optimal ergänzt. Das lange Finale beschert uns ein herrliches Aroma von gegrillter roter Paprika und praller Kirsche.

Cuvée Gaudenz, Weingut Knipser 22,⁹⁰

Die Basis-Rebsorten Cabernet und Dornfelder werden durch wechselnde Anteile anderer Rotweinsorten ergänzt. Der Wein reift etwa ein Jahr in gebrauchten, älteren Barrique-Fässern und überzeugt mit deutlichen Noten von Cassis und anderen roten Früchten.

Cuvée X, Weingut Knipser 64,⁹⁰

Das Flaggsschiff des Hauses ist dann ein Knipser Rotwein und hört auf den Namen Cuvée X – eine Cuvée, die im klassischen Bordeauxstil erzeugt wird.

Kirschgarten Spätburgunder GG Großes Gewächs, trocken 64,⁹⁰

Gault Millau 93 Punkte (Top Ten) „Süßlicher Duft, geleehaft verdickte Frucht roter Beeren, finessenreich und kühl, große Spannung beim Zusammentreffen von Frucht und Mineralität, energiegeladen.“ Eichelmann 91 Punkte JancisRobinson.com: 18/20 Punkte Würtz-Wein.de: „Wahnsinnig animierender Wein, perfekt ausbalanciert, großartige Säure – ein Superlativ jagt den anderen. Irre!“ Erste urkundliche Erwähnung 1654 Hier steht massiver Kalkfels an

Knipser „Réserve du Patron“ (RdP) Spätburgunder trocken 138,--

Die „Réserve du Patron“ (RdP) wird von Werner Knipser nur in den besten Jahrgängen bereitet. Das handgelesene Traubengut stammt aus einer Selektion der Spitzenlagen des berühmten Pfälzer Weinguts. Bevor die Réserve auf den Markt gelangt, reift sie einige Jahre in ausgewählten deutschen Eichenfässern. Erst fünf Jahre nach der Ernte wird das Spitzengewächs endlich freigegeben.

Weingut von Winning

Win Win Rot VDP, Weingut von Winning 29,⁹⁰

Cuvée aus Spätburgunder, Dornfelder, Cabernet Sauvignon, Merlot, Lemberger und Cabernet Cubin

Rheinhessen

Weingut Huff Nierstein Gault Millau „Einer der stärksten Betriebe im Roten Hang“
Stuart Pigott 3* Eichelmann „Eine durchweg stimmige Kollektion!“

Frühburgunder 29,⁵⁰

Rotweintraum mit schwarzer Cassisnote, Brombeeren und Himbeeren

Spätburgunder – trocken 32,⁹⁰

im Holzfass gereift komplex mit verspielter Würze

Tres Vites, trocken 19,⁵⁰

Cuvée aus Cabernet Dorio, Spätburgunder und Portugieser

Weingut Keth, Offstein

Saint Laurent trocken 19,⁵⁰

Dichte Finesse und Vielschichtigkeit voll Fülle und Eleganz

Franken

Iphöfer Kalb Acolon im Barrique gereift, Goldene Krone 18,⁰⁰

Frankreich 0,75 l

Bordeaux

Saint-Émilion Grand cru Château Vieux Larmande 40,⁰⁰

Saint-Émilion Grand cru Vieux Château Pelletan 40,⁰⁰

Château Haut-Goujon Pomerol Cuvée Merlot & Cabernet Sauvignon 40,⁰⁰

Château Viramon Saint-Émilion Grand Cru Réserve Prestige 45,⁰⁰

Pic Saint Loup - Domaine de Sigalière - Les Ammonites 30,⁰⁰

Syrah (65%), Grenache (25%), Carignan (10%)

Pic Saint Loup Weine gehören zur kleinen Weinelite der besten Weine des gesamten Languedoc!

Languedoc

Château Quartironi de Sars „Haut Coup de Foudres“ 21,⁰⁰

Domain du Grand Arc Cuvée des Quarante Rouge – Corbiers 21,⁰⁰

Côtes du Roussillon

Unser Lieblingsfranzose

Château de Rombeau Elise Vieilles ^{16%} 33,⁰⁰

Mögen Sie kräftige und runde Weine mit viel Länge am Gaumen? Dieser Wein ist für Sie gemacht! Aromen von reifen schwarzen Früchten. Einfach köstlich!

Grenache, Mourvèdre, Syrah

Italien

Nebbiolo d'Alba Sot Pelasso aus Italien/Piemont 28,⁹⁰

Surani Primitivo di Manduria DOC Costarossa 22,⁹⁰

Der Surani Primitivo di Manduria DOC Costarossa zeigt Aromen von roten Früchten, ist würzig mit einem guten, runden Körper und weichem Tannin. Für uns ein absoluter Bilderbuch-Primitivo

Luna Argenta Negroamaro Primitivo 18,⁹⁰

Amarone Movabo 15,5% 36,⁰⁰

Einer der edelsten Rotweine Italiens. Die Trauben, werden bis 4 Monate getrocknet. Dabeiverlieren sie mindestens ein Drittel ihres Gewichtes. Dadurch verdichten sich die Extrakte und bilden intensive Aromen.

Österreich

Leo Hillinger Zweigelt Neusiedlersee, Österreich 22,⁹⁰

Hillinger in Bestform: „Wunderbar fruchtiger Zweigelt mit Aromen nach Weichseln, Sauerkirschen und zarter Schokolade. Cremig, geschmeidig und üppig!“

Spanien

Faustino I Gran Reserva Rioja 85% Tempranillo, 10% Graciano, 5% Mazuelo 31,⁹⁰

Dunkles Purpurrot. Duftet nach Vanille und dunkler Schokolade. Weich und voll im Auftakt.

Vina Real Crianza D.O. Ca. Rioja 26,90

Das nennt man mal Tradition. Denn nicht nur, dass dieser Erzeuger bereits seit 1879 existiert, auch die Linie »Viña Real« erblickte schon in den 1920er Jahren das Licht der Welt.

Chile

MontGras Cabernet Sauvignon – Syrah Colchagua Valley Barrique 26,90

Dass ein chilenisches Weingut zu den höchstprämiierten Gütern der Welt zählt, ist erstaunlich. Allein im Jahr 2002 hatte damals MontGras zwei der höchsten Auszeichnungen der Weinwelt auf sich vereint.

Digestif

Klare 2cl

Tresterbrand, fassgelagert *Goldmedaille, Brennerei Volk 4,²⁰*
Wildkirschwasser *Goldmedaille, Brennerei Volk 4,²⁰*
Heidelbeergeist *Goldmedaille, Brennerei Volk 4,²⁰*
Williams mit Williams Birne *Goldmedaille, Brennerei Volk 3,⁵⁰*
Hauseigener Obstler 3,¹⁰
Mirabellen Brand 3,¹⁰
Kirschwasser 3,¹⁰
Waldhimbeergeist 3,¹⁰
Jubiläums Akvavit 3,⁹⁰
Ouzo 3,¹⁰
Korn Fürst Bismarck 3,¹⁰

Kräuter / Bitter

Odenwälder Bub 3,¹⁰
Fernet-Branca 3,¹⁰
Ramazzotti 3,¹⁰
Jägermeister 3,¹⁰
Underberg 3,¹⁰
Averna 3,¹⁰

Cognac, Scotch, Whisky & Co

Asbach Uralt 3,¹⁰
Hennessy 4,⁹⁰
Jack Daniels 3,⁹⁰
Lagavulin 16 Jahre 8,⁵⁰
Jim Beam 3,¹⁰
Vieille Pruné (alte Pflaume) 4,¹⁰
Calvados 3,¹⁰
Remy Martin VSOP 4,¹⁰
Baileys, Creme Likör 3,¹⁰
Ziegler Wildkirsch N° 1 11,⁵⁰

Mixgetränke

Hütchen 5,⁰⁰
der Klassiker aus den 70ern, Cola-Asbach auf Eis im Schwenker serviert.
Jacky-Cola Jack Daniel's Whiskey mit Cola 5,⁰⁰
Wodka-Lemon 5,⁰⁰
Laternchen im 1Liter Maßkrug 12,⁹⁰



Unsere Preise sind einschließlich Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer.



CATERING

Möchten Sie zu Hause oder an einem anderen Ort feiern und trotzdem nicht auf unsere kulinarischen Köstlichkeiten verzichten? Wir bieten Ihnen unseren Catering-Service an und liefern alles zu Ihrem gewünschten Ort.

Wir freuen uns auf Ihre Veranstaltung.

