

September

Getränke- & Speisekarte

www.september-restaurant.de

September

Getränke- & Speisekarte



ÖFFNUNGSZEITEN:

MONTAG – DONNERSTAG

11:00 – 22:00 UHR

FREITAG & SAMSTAG

11:00 – 00:00 UHR

SONNTAG

GESCHLOSSEN

SONDERVERANSTALTUNGEN

AUSGENOMMEN

MITTAGSTISCH:

MONTAG – FREITAG

12:00 – 16:30 UHR

ANSCHRIFT:

PELZERSTRASSE 5

28195 BREMEN

TEL.: 0421 171771

SUPPEN

soups

TOMATENSUPPE **6,50 €**
Tomato soup

SPINAT-CREMESUPPE **7,50 €**
Spinach Creme Soup

KLEINIGKEITEN

small dishes

CURRYWURST ^{1, 2, 3, 4, 11, f, k, e} **12,50 €**

currywurst

mit Pommes frites und Curryketchup / german sausage with curryketchup and french fries

BRUSCHETTA ^{a, t, i} **7,90 €**

bruschetta

mit frischen Tomaten, Knoblauch und Basilikum / with fresh tomatoes, garlic and basil

CHICKEN WINGS ^{a, e, f, g, i, k} **13,90 €**

chicken wings

8 Hähnchenflügel mit Sour Cream, hausgemachtem Brot und Salat

8 grilled chicken wings with sour cream, bread and salad

FOLIENKARTOFFEL ^{11, f, k} **9,50 €**

baked potato

mit Sour Cream und Salat / with sour cream and salad

FOLIENKARTOFFEL - PUTE ^{11, f, k} **13,90 €**

baked potato - turkey

mit Sour Cream, gebratenen Putenbruststreifen, Zwiebeln, Champignons und Salat

with sour cream, fried turkey strips, onions, mushrooms and salad

BAUERNFRÜHSTÜCK ^{2, 3, 4, 11} **12,50 €**

farmers breakfast

Bratkartoffeln mit Ei, Zwiebeln, Speck und Gewürzgurke

fried potatoes with eggs, onions, ham and gherkin

BRATKARTOFFELN & SPIEGELEI ^{2, 3, 4, 11} **11,50 €**

fried potatoes and fried egg

Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Speck Gewürzgurke und 2 Spiegeleier

fried potatoes with onions, ham, gherkin and 2 fried eggs

GEBACKENER CAMEMBERT ^{9, a, f} **11,50 €**

baked camembert

mt Salatbeilage, Preiselbeeren, Ananas und hausgemachtem Brot

with salad, cranberries, pineapple and bread

FLAMMKUCHEN KLASSISCH ^{2, 3, 4, f} **12,50 €**

tarte

mit Schmand, Speck und roten Zwiebeln / with sour cream, ham and onions with sour cream, ham and onions

Die Angaben zu den Zusatzstoffen finden Sie auf der Rückseite.

Informationen zur Allergenkennzeichnung unserer Speisen und Getränke erhalten Sie bei unserem Servicemitarbeitern!

SALATE

salads

mit hausgemachtem Brot
with housemade bread

GEMISCHTER SALAT ^{1, 2, 5} **8,90 €**
mixed salad

Blattsalat, Tomaten, Zwiebeln, Oliven und Peperoni
green salad, tomatoes, onions, olives and hot pepper

THUNFISCHSALAT ^{1, 2, b} **13,90 €**
tuna salad

mit Tomate, Thunfisch, Oliven und Zwiebeln
tomatoes with tuna

SALAD MADELEINE **13,90 €**
salad madeleine

mit gebratenen Putenbruststreifen, Champignons und Zwiebeln
with fried turkey strips, mushrooms and onions

SALAT DE LA MAR ^b **17,90 €**
salad de la mar

mit gebratenem Lachsfiletstreifen
with fried salmon strips

DRESSING NACH WAHL.
dressing as per your choice:

BALSAMICO-DRESSING ^{1, 3, 5, 11}
balsamic dressing

HONIG-SENF-DRESSING ^{k, 11}
honey mustard dressing

EXTRAS je +1,50 €
**Fleisch, Fisch,
Meeresfrüchte auf Anfrage**

PASTA

pasta

wahlweise auch mit Penne Rigate
optional: Penne Rigate

SPAGHETTI BOLOGNESE ^{a, i, e} **12,50 €**

spaghetti bolognese

in Hackfleischsauce

with minced meat sauce

CURRY-PASTA ^{a, c, i, f} **17,90 €**

curry pasta

mit Garnelen und Zuckerschoten

with shrimps and sugar snap peas

SPAGHETTI CARBONARA ^{2, 3, 4, a, i, f} **12,50 €**

spaghetti carbonara

in Schinken-Sahnesauce

in cream sauce with ham

PENNE LACHS ^{4, 5, a, b, i, f} **17,90 €**

fettuccine salmon

mit Lachsfiletstreifen in Spinat-Weißweinsauce

with cubed salmon in spinach white wine sauce

SPAGHETTE AGLIO E OLIO ^{a, i} **11,90 €**

curry pasta

mit Chili und Knoblauch

with chili an garlic

Die Angaben zu den Zusatzstoffen finden Sie auf der Rückseite.

Informationen zur Allergenkezeichnung unserer Speisen und Getränke erhalten Sie bei unserem Servicemitarbeitern!

ÜBERBACKENES

gratinated dishes

SPINAT-LACHSAUFLAUF ^{4, a, i, f} **17,90 €**

spinach salmon

*mit Penne Rigate und Sahnesauce
with penne rigate and cream sauce*

VEGETARISCH ^{4, f, t} **12,50 €**

vegetaria

*verschiedene Gemüse in Sahnesauce
mixed vegetables in cream sauce*

TORTELLONIAUFLAUF ^{2, 3, 4, a, f, i} **13,50 €**

tortelloni

*mit Schinken und Champignons in Sahnesauce
with ham and mushrooms in cream sauce*

PENNE BOLOGNESE ^{4, a, e, f, i} **13,50 €**

penne bolognese

*in Hackfleisch-Sahnesauce, mit Käse überbacken
in minced meat sauce, gratinated with cheese*

PUTENBRUSTFILET - ÜBERBACKEN ^{4, a, i, f} **14,50 €**

gratinated turkey breast filet

*mit Pasta und Broccoli in Knoblauchsahnesauce
with pasta and broccoli in garlic cream sauce*

GEMISCHTE NUDELN ^{2, 3, 4, a, i, f} **13,50 €**

mixed pasta

*drei verschiedene Nudelsorten mit Schinken und Champignons in Sahnesauce, mit Käse überbacken
with ham and mushrooms in cream sauce*

Die Angaben zu den Zusatzstoffen finden Sie auf der Rückseite.

Informationen zur Allergenkennzeichnung unserer Speisen und Getränke erhalten Sie bei unserem Servicemitarbeitern!

HAUPTGERICHTE

main course

Alle Hauptgerichte mit Salat.

Wahlweise mit Pommes frites,

Kartoffelecken, Kroketten,

Folienkartoffel oder Pasta.

Aufpreis Bratkartoffeln –

außer Knusper-Kartoffelpfanne

& September Fleischpfanne 2,50 €

Every dish comes with salad.

Optional with french fries,

potato wedges, croquettes,

baked potato or pasta.

Roasted potatoes 2,50 €

Die Angaben zu den Zusatzstoffen finden Sie auf der Rückseite.

Informationen zur Allergenkezeichnung unserer Speisen und Getränke erhalten Sie bei unserem Servicemitarbeitern!

HAUPTGERICHTE

main course

HÄHNCHENSCHNITZEL ^{4, a, i, f} **15,90 €**

chicken schnitzel

mit Champignon-Sahnesauce / in mushroom cream sauce

SCHWEINESCHNITZEL ^{4, a, i, f} **15,90 €**

pork schnitzel

in Sahnesauce / in cream sauce

RIESEN - SCHWEINESCHNITZEL ^{4, a, e, i, f} **19,90 €**

king-size pork schnitzel

in Jägersauce / in sauce chasseur

BURGER ^{11, a, f, i, k, j} **15,90 €**

burger

Rindfleischpatty mit Salat, Gurke und Tomate, Pommes frites

Beef patty with salad, cucumber and tomato, french fries

CRUNCHY CHICKENBURGER ^{a, i, k, f} **15,90 €**

crunchy chicken burger

mit Tomate, Gurke und Burgersauce, dazu Pommes und Salatbeilage

with tomato, cucumber and burger sauce, with fries and a side salad

PETTO DI POLLO ^{4, a, i, f} **16,90 €**

petto di pollo

Hähnchenbrustfilet, gefüllt mit Blattspinat und Käse, dazu Pfeffersauce

chicken breast fillet stuffed with leaf spinach and cheese in green pepper sauce

ARGENTINISCHES RINDERHÜFTSTEAK ¹ **20,90 €**

argentinian beef steak

mit Champignons, Zwiebelgemüse und Kräuterbutter

with mushrooms, onions vegetables and herb butter

LACHSFILET ^{4, a, e, f, i} **20,90 €**

salmon filet

an Gemüsebett und Weißweinsauce / on a bed of vegetables and white wine sauce

Die Angaben zu den Zusatzstoffen finden Sie auf der Rückseite.

Informationen zur Allergenkezeichnung unserer Speisen und Getränke erhalten Sie bei unserem Servicemitarbeitern!

HAUPTGERICHTE

main course

CORDON BLEU ^{2, 3, 4, a, i, f}	16,90 €
<i>cordon bleu</i>	
<i>Hähnchenbrustfilet, gefüllt mit Schinken und Käse, in Sauce Hollandaise</i> <i>chicken breast filet stuffed with ham and cheese in sauce hollandaise</i>	
RUMPSTEAK ^{ca. 200g}	25,90 €
<i>rump steak</i>	
<i>mit gebratenen Zwiebeln und Champignons / with fried onions and mushrooms</i>	
RUMPSTEAK ^{ca. 200g 4, a, e, i, f}	25,90 €
<i>rump steak</i>	
<i>mit grüner Pfeffersauce / with green pepper sauce</i>	
BREMER KNIPP ^{2, 3, 4, 11}	15,90 €
<i>dazu Bratkartoffeln, Speck, Zwiebeln, Apfelmus und Gewürzgurke</i> <i>with fried potatoes, bacon, onions, applesauce and pickles</i>	
KNUSPER-KARTOFFELPFANNE	20,90 €
<i>crispy pan-fried potatoes</i>	
<i>mit Rosmarin-Steakstreifen, gebratenen Gemüse und Kartoffeln</i> <i>with rosemary steak strips, fried vegetables and potatoes</i>	
FISCHTELLER ⁶	21,90 €
<i>fish plate</i>	
<i>Dorade, Zander und Lachs auf Kartoffelgemüse mit Zitronenrahm</i> <i>sea bream, zander and salmon on potato vegetables with lemon cream</i>	
Für 2 Personen	41,90 €
GRILLTELLER ¹	19,90 €
<i>mixed grill</i>	
<i>Hähnchen, Pute, Schwein und Rind mit Kräuterbutter</i> <i>chicken, turkey, pork and beef served with herbal butter</i>	
Für 2 Personen	37,90 €

EXTRAS

extras

FOLIENKARTOFFEL MIT SOUR CREAM ^f **6,50 €**
baked potato with sour cream

BRATKARTOFFELN MIT SPECK ^{2, 3, 4} **6,50 €**
roasted potatoes with bacon

POMMES FRITES **5,00 €**
french fries

KLEINER BEILAGENSALAT ^{11, k} **5,00 €**
small side salad

PORTION SOURCREAM ^f,
KRÄUTERBUTTER ¹
ODER GRANA PADANO ^{4, a, i, f} **2,50 €**
sour cream, herbed butter or grana padano

PIZZA

pizza

PIZZA MARGHARITA ^{a, f} **11,50 €**

pizza margharita

Tomatensauce und Käse
tomato sauce and cheese

PIZZA SCHINKEN ^{2, 3, 4, a, f} **12,50 €**

pizza ham

Tomatensauce, Käse, Schinken
tomato sauce, cheese and ham

PIZZA HAWAII ^{2, 3, 4, a, f} **13,50 €**

pizza hawaii

Tomatensauce, Käse, Schinken und Ananas
tomato sauce, cheese, ham and pineapple

PIZZA SALAMI ^{2, 3, 4, a, f} **12,50 €**

pizza salami

Tomatensauce, Käse und Salami
tomato sauce, cheese and salami

PIZZA CALZONE ^{2, 3, 4, a, f} **14,50 €**

pizza calzone

Pizzateig zusammengeklappt, mit Schinken, Champignons, Tomatensauce und Käse
folded pizza stuffed with ham, mushrooms, tomato sauce and cheese

PIZZA TONNO ^{2, a, b, f} **13,50 €**

pizza tonno

Tomatensauce, Käse, Thunfisch und Zwiebeln
tomato sauce, cheese, tuna and onions

PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI ^{2, 3, 4, a, f} **13,50 €**

pizza prosciutto e funghi

Tomatensauce, Käse, Schinken und Champignons
tomato sauce, cheese, ham and mushrooms

Die Angaben zu den Zusatzstoffen finden Sie auf der Rückseite.

Informationen zur Allergenkezeichnung unserer Speisen und Getränke erhalten Sie bei unserem Servicemitarbeitern!

KINDER

kids menu

PENNE NAPOLI ^{a, i} **7,50 €**

penne napoli

Tomatensauce und Käse / tomato sauce and cheese

PENNE BOLOGNESE ^{a, i, e} **7,90 €**

penne bolognese

in Hackfleischsauce / with minced meat sauce

HÄHNCHENSCHNITZEL ^{a, i} **9,90 €**

chicken schnitzel

mit Pommes Frites / with french fries

CHICKEN-NUGGETS ^{a, i} **9,90 €**

chicken schnitzel

mit Pommes Frites / with french fries

DESSERTS

desserts

APFELSTRUDEL MIT VANILLESAUCE ^{l, a, d, e, i, h, j, f} **6,90 €**

apple strudel with vanilla sauce

TIRAMISU ^{a, i} **6,90 €**

tiramisu

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen!

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,2l	0,4l
COCA COLA ^{1, 8, 9}	2,80 €	4,20 €
COCA COLA ZERO	2,80 €	4,20 €
FANTA ^{1, 8, 9, 11, 12}	2,80 €	4,20 €
SPRITE ^{1, 3}	2,80 €	4,20 €
SPEZI ^{1, 2, 3, 8, 9}	2,80 €	4,20 €
VILSA GOURMET MEDIUM BIO	0,25 l	3,00 €
VILSA GOURMET NATURELLE BIO	0,25 l	3,00 €
VILSA GOURMET MEDIUM BIO	0,75 l	6,90 €
VILSA GOURMET NATURELLE BIO	0,75 l	6,90 €
VILSA NATURALWASSER medium/still	0,4 l	4,00 €
STILLES WASSER	0,25 l	3,00 €
STILLES WASSER	0,4 l	4,00 €
SCHWEPPES Tonic Water ¹⁰	0,2 l	3,40 €
SCHWEPPES Bitter Lemon ¹⁰	0,2 l	3,40 €
SCHWEPPES Ginger Lemon ¹	0,2 l	3,40 €
RED BUL ^{1, 9, 13}	0,25 l	4,50 €

SÄFTE UND NEKTARE

	0,2l	0,4l
APFELSAFT	3,20 €	4,80 €
BANANENNEKTAR ³	3,20 €	4,80 €
ORANGENSAFT	3,20 €	4,80 €
TOMATENSAFT	3,20 €	4,80 €
KIRSCHNEKTAR	3,20 €	4,80 €
KIBA (Kirsch-Banane) ³	3,20 €	4,80 €
MARACUJASAFT ³	3,20 €	4,80 €
RHABARBERNEKTAR	3,20 €	4,80 €
SAFTSCHORLE	3,00 €	4,40 €
ORANGENSAFT (frisch gepresst)	4,50 €	

BIONADE

HOLUNDER	0,33l	3,80 €
INGWER-ORANGE	0,33l	3,80 €

Portion Erdnüsse 2,50 €

HEISSE GETRÄNKE

Westhoff

ESPRESSO	2,60 €
DOPPELTER ESPRESSO	3,80 €
ESPRESSO MACCHIATO	2,80 €
TASSE KAFFEE CREMA	3,20 €
BECHER KAFFEE	3,50 €
CAPPUCCINO mit aufgeschäumter Milch	3,50 €
MILCHKAFFE	4,50 €
LATTE MACCHIATO mit Aroma Vanille oder Karamell +0,30€	4,50 €
BECHER TEE (Pfefferminz-, Kamille-, Früchte-, ect.)	3,20 €
FRISCHER PFEFFERMINZTEE	4,00 €
HEISSE ZITRONE mit Honig	4,00 €
HEISSE MILCH mit Sahne	3,50 €
BECHER KAKAO	4,50 €
GLÜHWEIN (mit Schuss +1,00 € Aufpreis, saisonal)	4,50 €
GROG	5,00 €
KAFFEE mit Baileys (17%) und Sahne	6,50 €
LATTE MACCHIATO mit Baileys (17%)	6,50 €
IRISH COFFEE Espresso, 2cl Irish Whiskey (40%), Sahne	6,50 €
LUMUMBA Kakao, Weinbrand (38%), Sahne	6,50 €
STROMBOLI Kakao, Amaretto (20%), Sahne	6,50 €
HEISSER AMARETTO (20%) mit Sahne	6,50 €

Die Angaben zu den Zusatzstoffen finden Sie auf der Rückseite.

Informationen zur Allergenkezeichnung unserer Speisen und Getränke erhalten Sie bei unserem Servicemitarbeitern!

BIERE VOM FASS

	0,3 l	0,5 l
BECK'S	3,80 €	5,50 €
HAAKE BECK KRÄUSEN	3,80 €	5,50 €
HASSERÖDER SCHWARZ	3,80 €	5,50 €
ALSTER ²	3,80 €	5,50 €

MAISEL'S HEFEWEIZEN Hefe (5,1%)	0,3 l	3,80 €
MAISEL'S HEFEWEIZEN Kristall, Hefe, Dunkel & Alkoholfrei (5,1%)	0,5 l	5,50 €
GUINNESS (4,2%)	0,2 l	3,50 €
GUINNESS (4,2%)	0,4 l	5,50 €

FLASCHENBIERE

BECK'S alkoholfrei (<0,5%)	0,33 l	3,80 €
BECK'S (4,9%)	0,33 l	3,80 €
BECK'S unfiltered (4,9%)	0,33 l	3,80 €
BECK'S Green Lemon ¹ (2,5%)	0,33 l	3,80 €
AVENTINUS Weizenstarkbier (8,2%)	0,5 l	5,50 €
VITAMALZ ¹ (<0,1%)	0,33 l	3,80 €
BERLINER WEISSE Grün ¹ (3,0%)	0,33 l	4,80 €
BERLINER WEISSE Rot ¹ (3,0%)	0,33 l	4,80 €

Die Angaben zu den Zusatzstoffen finden Sie auf der Rückseite.

Informationen zur Allergenkennzeichnung unserer Speisen und Getränke erhalten Sie bei unserem Servicemitarbeitern!

APERITIFS / DIGESTIFS

MARTINI BIANCO (14,4%)	5 cl	5,00 €
MARTINI DRY (15%)	5 cl	5,00 €
FERNER BRANCA (39%)	2 cl	3,00 €
AVERNA AMARO (29%)	4 cl	4,50 €
PERNOD (40%)	4 cl	5,00 €
JÄGERMEISTER (35%)	2 cl	3,00 €
RAMAZZOTTI (30%)	4 cl	4,50 €
CAMPARI (25%)	4 cl	5,00 €

Alle Getränke auch als Longdrink +2,50 €

OBSTBRÄNDE

OBSTLER (38%)	2 cl	3,50 €
KIRSCH (42%)	2 cl	3,50 €
WILLIAMS BIRNE (40%)	2 cl	3,50 €

COGNAC / WEINBRAND

ASBACH URALT (38%)	4 cl	6,00 €
OSBORNE VETERANO (30%)	4 cl	6,00 €
REMY MARTIN (40%)	4 cl	8,00 €
HENNESSY V.S. (40%)	4 cl	8,00 €
MARIACRON (36%)	4 cl	5,00 €

LIKÖRE

MALIBU (21%)	4 cl	5,00 €
COINTREAU (40%)	4 cl	6,00 €
AMARETTO (20%)	4 cl	5,00 €
SOUTHERN COMFORT ¹ (35%)	4 cl	6,00 €
SAMBUCA (40%)	2 cl	3,00 €
SAMBUCA-BAILEYS ^{1,9} (35%)	2 cl	3,00 €
BAILEYS ON ICE ^{1,9} (17%)	4 cl	5,00 €
LICOR 43 (31%)	4 cl	5,00 €
FRANGELICO HASELNUSSLIKÖR ¹ (20%)	2 cl	3,00 €

KLARE

SAURER (16%)	2 cl	2,50 €
KORN (32%)	2 cl	2,50 €
MALTESERKREUZ AQUAVIT (40%)	2 cl	3,00 €
JUBILÄUMS AQUAVIT (40%)	2 cl	3,00 €
LINIE AQUAVIT (41,5%)	2 cl	3,00 €
OUZO (38%)	2 cl	2,50 €
SAMBUCA / SAMBUCA CAFÉ (40%)	2 cl	3,00 €
GRAPPA CHIANTI (40%)	2 cl	3,50 €
HELBING KÜMMEL (35%)	2 cl	3,00 €

TEQUILA

SIERRA BLANCO (38%)	2 cl	3,00 €
SIERRA REPOSADO (38%)	2 cl	3,00 €

BLENDEN WHISK(E)Y / SCOTCH

BALLANTINES¹ (40%)	4 cl	6,00 €
CHIVAS REGAL 12 YEARS¹ (40%)	4 cl	7,00 €
JOHNNIE WALKER RED LABEL¹ (40%)	4 cl	6,00 €

BOURBON WHISKY

JIM BEAM (40%)	4 cl	6,00 €
JACK DANIEL'S (40%)	4 cl	6,00 €

IRISH WHISKY

PADDY¹ (40%)	4 cl	6,00 €
TULLAMORE DEW¹ (40%)	4 cl	6,00 €

WODKA / GIN

SMIRNOFF IMPORTED VODKA (37,5%)	2 cl	3,00 €
GORDON'S DRY GIN (37,5%)	4 cl	6,00 €
BOMBAY SAPPHIRE GIN (40%)	4 cl	7,00 €

RUM

HAVANA CLUB 3 JAHRE (40%)	4 cl	6,00 €
HAVANA CLUB 7 JAHRE¹ (40%)	4 cl	7,00 €
BACARDI (37,5%)	4 cl	6,00 €
CAPTAIN MORGAN SPICED GOLD (35%)	4 cl	6,00 €

OFFENE WEINE

Roséwein

WEISSHERBST ⁵ Deutschland - fruchtig, trocken (11,5%) ..	0,2l	6,50 €
ROSE ⁵ Italien - trocken (12%)	0,2l	6,50 €

Weißwein

HAUSWEIN Frankreich - trocken (11,5%)	0,2l	6,00 €
HAUSWEIN Frankreich - trocken (11,5%)	0,5l	14,00 €
WEINSCHORLE (11,5%)	0,2l	5,00 €
CHARDONNAY Italien - fruchtig und trocken (12%)	0,2l	6,50 €
CHARDONNAY Italien - fruchtig und trocken (12%)	0,5l	15,00 €
MÜLLER-THURGAU Deutschland - lieblich (10%)	0,2l	6,50 €
PINOT GRIGIO Italien - trocken (12%)	0,2l	6,50 €
PINOT GRIGIO Italien - trocken (12%)	0,5l	15,00 €
GRAUBURGUNDER Deutschland - trocken (12,5%)	0,2l	6,50 €

Rotwein

HAUSWEIN ⁵ Frankreich - trocken & leicht oder lieblich (12,5%) ..	0,2l	6,00 €
HAUSWEIN ⁵ Frankreich - trocken & leicht oder lieblich (12,5%) ..	0,5l	14,00 €
RIOJA ⁵ Spanien - trocken (13,5%)	0,2l	6,50 €
MERLOT ⁵ Italien - trocken und harmonisch (12%)	0,2l	6,50 €
MERLOT ⁵ Italien - trocken und harmonisch (12%)	0,5l	15,00 €
PRIMITIVO ⁵ Italien - trocken (13,5%)	0,2l	6,50 €

FLASCHENWEINE

Weißwein

CHARDONNAY ⁵ Italien - trocken und elegant (14%) . 0,75 l 20,90 €

PINOT GRIGIO ⁵ Italien - trocken und frisch (12%)... 0,75 l 20,90 €

Rotwein

RIOJA Spanien - trocken (13,5%) 0,75 l 20,90 €

MERLOT Italien - trocken und harmonisch (12%) 0,75 l 20,90 €

DOPPIO PASSO PRIMITIVO IGT

Apulien Italien - trocken und weich (13%) 0,75 l 27,90 €

PROSECCO & SEKT

GLAS PROSECCO ⁵ (10,5%) 0,1 l 4,50 €

HUGO ⁵ (10,5%) 0,2 l 6,90 €

APEROL SPRITZ ⁵ (10,5%) 0,2 l 6,90 €

GLAS SEKT ⁵ (11,5%) 0,1 l 4,50 €

SEKT PICCOLO ⁵ (11,5%) 0,2 l 8,00 €

FLASCHE SEKT ⁵ (11,5%) 0,75 l 21,90 €

FLASCHE PROSECCO ⁵ (10,5%) 0,75 l 21,90 €

CHAMPAGNER

MOËT & CHANDON ⁵ (12%) 0,75 l 89,00 €

Die Angaben zu den Zusatzstoffen finden Sie auf der Rückseite.

Informationen zur Allergenkennzeichnung unserer Speisen und Getränke erhalten Sie bei unserem Servicemitarbeitern!

Inhaltsstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoffen
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 Sulfite
- 8 Phosphat
- 9 coffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 Süßungsmittel
- 12 enthält eine Phenylalaninquelle
- 13 mit Taurin

Allergen-Verzeichnis

- a Glutenhaltig
- b Fisch
- c Krebstiere
- d Schwefeldioxide
- e Sellerie
- f Milch und Laktose
- g Sesamsamen
- h Nüsse
- i Eier
- j Lupinen
- k Senf
- l Soja
- m Weichtiere
- n Erdnüsse

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung.

VILSA
Gourmet



VIelfalt. von der NATUR SERVIERT.

VILSA Gourmet erfüllt gehobene Ansprüche an Qualität und Design.