



*Restaurant Hiemann  
Delitzscher - Landstraße 75, 04158 Leipzig  
Tel.: 0341 / 52530*

# *Speisekarte*

*Stand: Dienstag, 27. Juli 2021  
Änderungen vorbehalten*

*Tagesaktuelle Speisen finden Sie auf unserer Angebotstafel oder  
auf der Wochen- / Saisonkarte im Restaurant vor Ort.*

## Vorspeise

**Gegrillter Ziegenkäse** (a,e,g,i)  
*Pflücksalat / Pflaume / Birne / Kürbiskernoel*  
8,00 €

**Bruschetta** (a,d,i)  
*mit Tomaten-Basilikum-Parmesan* 5,90 €  
*mit Pfifferlingen und Ziegenkäse* 7,50 €

**Carpaccio vom Rinderfilet** (a,d,i,l)  
*mit Parmesan, Rucola und Balsamicovinaigrette*  
12,50 €

## Suppen

**Curry-Cocos-Suppe** (a,g,i)  
*mit gegrillter Chorizo*  
5,90 €

**Hausgemachte Bouillabaisse** (a,b,c,e,g,i,n)  
*mit Meeresfrüchten, Kirschtomaten,  
Knoblauch und Olivenoel*  
klein 8,50 €                      groß 14,50 €

## Salate

### **Kleiner gemischter Salat** (a,d,i,l)

*Parmesandressing*

5,50 €

### **Bunter Gartensalat mit Parmesandressing**

<i>Feta/ rote Zwiebeln (vegetarisch)</i> (a,d,i,l)	11,00 €
<i>Marinierte Hähnchenstreifen</i> (a,d,g,i,l,m)	13,90 €
<i>Gegrilltes Wolfsbarschfilet</i> (a,b,d,i,l)	16,90 €
<i>Kalbsstreifen</i> (a,d,i,l)	14,50 €

## Vegetarisches und Pasta

### **Gemüsecurry**

#### **Pfannengemüse in asiatischer Curry-Kokos-Sauce**

*an Basmatireis*

<i>Vegan</i> (g)	11,90 €
<i>mit Hähnchenbrustfilet</i> (d,g)	15,00 €
<i>mit Riesengarnelen</i> (c,d,g)	17,90 €

### **Bandnudeln (vegetarisch)** (a,d,g,i)

*Frische Pfifferlinge /Gartenkräuter / Sahnesauce*

12,00 €

### **Penne Salsiccia** (a,d,e,g,i)

*Salsiccia / Tomate / Wurzelgemüse / Chili / Parmesan*

13,90 €

## **Fischgerichte**

**Filet vom Kabeljau** (b,d,e,g,l)

Senfsauce / Blattspinat / Kartoffelpüree

17,50 €

**Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten** (b,d,e,g)

Zitronenpasta / Broccoli / Kirschtomaten

19,80 €

## **Fleischgerichte**

**Schweineschnitzel „Elsässer Art“ aus dem Ofen** (a,d,i,g,l)

Champignons / Speck / Zwiebeln / Schmand / Grillkartoffeln

14,50 €

**„Wiener Schnitzel“** (a,d,i,l)

Kalbsschnitzel / Pommes frites / gemischter Salat

18,50 €

**Arg. Rumpsteak Premium-Angus 250g** (b,d,e,g,i,l,m)

Kräuterbutter / gegrilltes Gartengemüse

Pommes frites

21,00 €

**Geschmorte Kalbsbäckchen in Marsalasauc**(d,e,g)

junge Bohnen / Kartoffel-Salbei-Püree

19,50 €

**Für den kleinen Hunger und zwischendurch**

***Sandwich „Roastbeef-Deluxe“ (a,i,l)***

*Pimentos / Tomate / Avocado / Röstzwiebeln*

*Roggenbaguette*

*12,90 €*

***Hausgemachtes Sauerfleischtopfchen mit Zwiebeln (d,e,g,l)***

*Remouladensauce / Bratkartoffeln*

*11,00 €*

***Auswahl an deutschen und französischen Käsespezialitäten (d,g,i,j,k,l)***

*Trauben / Feigensenf / Baguette*

*11,00 €*

**Dessert**

***Hausgemachte Crème Brûlée (a,d,i,k)***

*Pistazieneis*

*7,00 €*

***Frische Erdbeeren und Minze (d,i,k)***

*Mascarpone / Pistazie*

*7,00 €*

## Warme Getränke

<i>Tasse Kaffee</i>	2,50 €
<i>Kännchen Kaffee</i>	4,50 €
<i>Espresso</i>	2,20 €
<i>Cappuccino</i> <sup>d*</sup>	3,00 €
<i>Milchkaffee</i> <sup>d*</sup>	3,50 €
<i>Latte Macchiato</i> <sup>d*</sup>	3,50 €
<i>Heiße Schokolade</i> <sup>d*</sup>	2,50 €

## Pure Tea Selection

<i>Klassik Schwarz</i>	<i>kräftig, würzig</i>
<i>Darjeeling</i>	<i>fein elegant</i>
<i>Kräuter</i>	<i>mild harmonisch</i>
<i>Pfefferminze</i>	<i>erfrischend</i>
<i>Masala Chai</i>	<i>orientalisch</i>
<i>Früchte</i>	<i>fruchtig</i>
<i>Kamille</i>	<i>bekömmlich</i>
<i>Rooibos</i>	<i>aromatisch</i>
<i>Grüner Tee mit Lemonmyrte</i>	<i>wohltuend</i>

*Glas 0,25 l 2,50 €*

\* a-Ei; b-Fisch; c-Krebse; d-Milch; e-Sellerie; f-Sesam; g-Schwefel; h-Erdnuss;  
i-Gluten; j-Lupine; k-Schalenfrüchte; l-Senf; m-Soja; n-Weichtiere

## Aperitifs

Ginger Intense - Alkoholfrei - Schweppes Ginger B., frischer Ingwer, Chili	0,2 l	2,90 €
Martini Bianco <sup>5</sup>	5 cl	3,90 €
Martini Fiero <sup>5</sup>	5 cl	3,90 €
Martini Extra dry <sup>5</sup>	5 cl	3,90 €
Aperol Spritz <sup>1;10</sup> Sekt, Sprudel, Aperol	0,2 l	5,90 €
Hugo Sekt, Sprudel, Holunderblütensirup, Limette, Minze	0,2 l	5,90 €
Inge, die Schwester von Hugo Sekt, Sprudel, Ingwersirup, frischer Ingwer, Minze	0,2 l	5,90 €
Lillet Wild Berry <sup>5</sup> Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren	0,2 l	5,90 €
Campari Spritz <sup>1</sup> Sekt, Sprudel, Campari	0,2 l	5,90 €
Toschi Fragoli <sup>1</sup> mit Sekt Sekt mit Walderdbeerlikör	0,1 l	3,90 €
Kir Royal Sekt mit Cassis	0,1 l	3,90 €
Campari pur <sup>1</sup>	5 cl	3,90 €
Campari Soda <sup>1</sup> / Orange <sup>1</sup>	0,2 l	5,50 €
Sandemann Sherry <sup>5</sup> Dry, Medium Dry, Rich Golden	5 cl	3,90 €
Pernod <sup>1</sup>	5 cl	4,50 €

1) mit Farbstoff

3) mit Antioxydationsmittel

5) geschwefelt

9) koffeinhaltig

10) mit Chinin

12) enthält eine Phenylalaninquelle

### Digestifs

Destillationsbetrieb Fischer & Bunge  
Holzhausen / Leipzig

Obstler	2 cl	2,90 €
Williams - Birne	2 cl	3,50 €
Himbeergeist	2 cl	3,50 €
Zwetschgenwasser	2 cl	3,50 €

### Auserlesenes

Leipziger Spezialitäten		
Leipziger Allasch	2 cl	2,70 €
Kümmellikör von Wilhelm Horn's Destillateure		
Leipziger Kräuter Wilhelm	2 cl	2,70 €
Likör aus Kräutern, Beeren und Gewürzen, leichte Kaffeenote		
Winzervereinigung Freyburg – Saale/Unstrut		
Tresterbrand	2 cl	3,90 €
Destillat aus der Meissener Spezialitätenbrennerei		
Alte Urschwyzer Brennerei Fassbind - Schweiz		
Alte Birne	2 cl	4,50 €
Reifung erfolgt 12 bis 18 Monate in Eichenfässern		
Frankreich - Calvados		
Père Magloire V.S.O.P.	2 cl	3,90 €
Aromen von Backpflaumen, Nüssen und karamelisierten Äpfeln, Hauch von Lakritze		
Frankreich - Cognac		
Baron Otard V.S.O.P.	2 cl	4,50 €
Tiefgolden. Intensive Nase, bemerkenswerte Finesse, Noten von Linden-Blättern, Birnen und Tabak, mit einem Hauch Gewürz und Vanille		
Kolumbien– Rum		
Dictador 12 Jahre	2 cl	4,50 €
Facettenreiches luxuriöses Aroma nach Karamell und Honig, sanfte Süße, Hauch von Kaffee und Eiche		
Schottland – Whisky		
Aberlour 10 Years	2 cl	4,90 €
Weicher, sanfter und würziger Malt Whisky mit süßlichen Fruchttönen, Sherrynote und Malz		
Schottland - Insel Islay		
Ardbeg 10 Years	2 cl	4,90 €



mehrfach prämiert, rauchiger Teerduft, volle torfige Note, viel Rauch

Italien - Trentino

Marzadro "Grappa Le Diciotto Lune" 2 cl 3,90 €

18 Monate in kleinen Holzfässern gereift, intensiv, weich, harmonisch

**Alkoholfreie Getränke**

Margon Classic	0,25 l Fl.	2,50 €		
Margon Pur	0,25 l Fl.	2,50 €		
Margon Medium	0,75 l Fl.	5,50 €		
Margon Pur	0,75 l Fl.	5,50 €		
Coca – Cola <sup>1;3;9</sup>	0,2 l	2,50 €	0,4 l	4,70 €
Coca - Cola light <sup>1;3;9;12</sup>	0,2 l Fl.	2,50 €		
Fanta <sup>1;3</sup>	0,2 l	2,50 €	0,4 l	4,70 €
Seven - Up	0,2 l	2,50 €	0,4 l	4,70 €
Margon Tonic <sup>10</sup>	0,2 l	2,50 €	0,4 l	4,70 €
Margon Ginger Ale <sup>1</sup>	0,2 l	2,50 €	0,4 l	4,70 €
Margon Bitter Lemon <sup>10</sup>	0,2 l	2,50 €	0,4 l	4,70 €

**Granini - Säfte**

Apfelsaft	0,2 l	2,70 €
Orangensaft	0,2 l	2,70 €
Bananennektar	0,2 l	2,70 €
Kirschnektar	0,2 l	2,70 €
Pink Grapefruit	0,2 l	2,70 €
Maracujanektar	0,2 l	2,70 €
Johannisbeernektar	0,2 l	2,70 €
Tomatensaft	0,2 l	2,70 €
Rhabarbernektar	0,2 l	2,70 €
Saftschorle	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	4,70 €

**Biere vom Faß**

Urkrostitzer Pilsner (* p)	0,3 l	2,90 €
	0,5 l	4,50 €
Cliff`s Bier (* p)	0,3 l	3,20 €
	0,4 l	4,00 €
Cliff`s-Hefeweizen (* p)	0,5 l	4,70 €
Radler / Alster / Diesel (* p)	0,3 l	2,90 €

**Flaschenbiere**

Schöffelhofer Hefe alkoholfrei (* p)	0,5 l Fl.	4,50 €
Jever Fun alkoholfrei (* p)	0,33 l Fl.	3,00 €

\* Enthaltene Allergene: p = Gerstengluten

### Spirituosen

	2 cl
Nordhäuser Doppelkorn	2,50 €
Absolut Wodka	2,50 €
Moskovskaja	2,50 €
Malteserkreuz	2,50 €
Jubiläums Aquavit	2,50 €
Linie	2,50 €
Long Horn Gin pur	3,00 €
Tequila Sierra Silver	2,50 €
Tequila Sierra Gold	2,50 €
Bacardi Rum	2,50 €
Bacardi Rum braun <sup>1</sup>	2,50 €
Ouzo	2,50 €

### Whisky

	2 cl
Jim Beam	2,50 €
Glenfiddich Pure Malt	3,50 €
Jack Daniels	3,50 €
Tullamore Dew <sup>1</sup>	3,50 €
Ballantines <sup>1</sup>	3,50 €
Woodford Reserve Bourbon	4,50 €
The Balvenie Doublewood <sup>12y</sup> <sup>1</sup>	5,00 €

### Bitter

	2 cl
Karlsbader Becher Bitter	2,50 €
Jägermeister	2,50 €
Ramazotti	2,50 €
Fernet Branca	2,50 €
Underberg	2,90 €

### Weinbrände

	2 cl
Alter Wilthener	2,50 €
Asbach Uralt	2,50 €
Metaxa 5 Sterne <sup>1</sup>	2,90 €
Hennesy V.S.	4,00 €

### Liköre

	2 cl
Eckes Edelkirsch	2,50 €
Amaretto di Saronno	2,50 €
Batida de Coco	2,50 €
Baileys Irish Cream <sup>1</sup>	2,90 €
Sambuca	2,50 €
Southern Comfort <sup>1</sup>	2,90 €
Grand Marnier	3,50 €

### Klassiker

Long Horn Gin Tonic <sup>10</sup>	7,50 €
Hendrick`s Tonic <sup>10</sup>	8,50 €
Whisky Cola <sup>1;3;9</sup>	6,50 €
Wodka Cola <sup>1;3;9</sup>	6,50 €
Wodka Lemon <sup>10</sup>	6,50 €
Bacardi Cola <sup>1;3;9</sup>	6,50 €
Tequila Sunrise	6,50 €
Caipirinha	6,90 €

- Die Preise verstehen sich inklusive MwSt. und Bedienungsgeld -

## Weinkarte

### Regionale Weine von Saale - Unstrut

Bei einer Jahresdurchschnittstemperatur von 9° C werden in den beiden nördlichsten und zugleich kleinsten Weinbaugebieten Deutschlands die rebsortenreine Weine ausschließlich trocken ausgebaut.

#### Saale - Unstrut

Das Tal der Saale oberhalb und unterhalb Naumburgs und das Tal der Unstrut von Vitzenburg bis zur Mündung der Unstrut in die Saale weisen dieses Anbaugebiet aus. Die Rebfläche ist mit 760 ha etwas größer als die des Elbtals. Hier finden wir als Hauptrebsorten Müller - Thurgau, Silvaner, Bacchus, Kerner, Gutedel, Weiß- und Grauburgunder sowie Riesling und mit Dornfelder und Portugieser nur geringe Rotweinreben.

Lassen Sie sich mit einer kleinen Auswahl der Elbtalkellereien und mit Weinen der Saale - Unstrut von der ausgezeichneten Qualität dieser Produkte überzeugen.

#### Offene Weine

##### Weißweine

**Weinschorle weiß / rot** <sup>5\*</sup> 0,2 l 4,50 €

Saale-Unstrut

**Weißburgunder QbA** <sup>5\*</sup> 0,2 l 6,00 €

Weingut Deckert

trocken, elegant harmonisch, vollmundig, Bukett von Äpfeln, Aprikose und Ananas

Saale-Unstrut

**Müller - Thurgau QbA** <sup>5\*</sup> 0,2 l 6,00 €

Winzervereinigung Freyburg-Unstrut

trocken, leichte Muskatnote, Duft nach Äpfeln, leicht und frisch

Mosel

**Leiwener Klostergarten** <sup>5\*</sup> 0,2 l 5,50 €

Riesling Q.b.A. – Weingut Alfons Stoffel

feinwürziges Duftspiel von Wiesenkräutern mit leichten, grüne Apfelnoten, spritzigen Riesling-Aromen, kräftiger Körper, ausbalanciertes Fruchtsäurespiel

Chile

**Chardonnay Concha y Toro** <sup>5\*</sup> 0,2 l 5,50 €

Central Valley

trocken, Töne von Ananas und Birne, frische grasige Sauvignonaromen

Pfalz

**Grauer Burgunder** <sup>5\*</sup> 0,2 l 5,50 €  
Bockenheimer Sonnenberg-Weingut Kohl  
Trocken, dezente Säure, anregendes Bukett

Rheinessen  
**Silvaner QbA** <sup>5\*</sup> 0,2 l 5,00 €  
Weingut Manz  
halbtrocken, frischer harmonischer Silvaner,  
milde Säure, zartes Bukett

Rheinessen  
**Alzeyer Sybillenstein** <sup>5\*</sup> 0,2 l 5,00 €  
Scheurebe Kabinett - Weingut Meiser  
lieblich, vollmundig, fruchtig, angenehm mild

#### Rosé Weine

Rheinessen  
**„ Pinot & Friends “** <sup>5\*</sup> 0,2 l 6,00 €  
Weingut Riederbacher Hof  
trocken, herzhaft fruchtig, sehr harmonisch

Nahe  
**„ Ebbes “ Rotling** <sup>5\*</sup> 0,2 l 5,50 €  
Weingut Carl Adelseck.  
trocken bis halbtrocken, fruchtig, frisch, leicht

#### Rotweine

Rheinessen  
**Dornfelder** <sup>5\*</sup> 0,2 l 5,50 €  
Bechtheimer Pilgerpfad  
trocken, tiefdunkel, weiche Tanin- und Gerbstoffstruktur,  
Symbiose aus Frucht und Dichte

Friaul  
**Merlot delle Venezie IGT** <sup>5\*</sup> 0,2 l 5,00 €  
Gino Brisotto - Selezione del Dottore  
trocken, gefällige Fruchtigkeit, weich, sortentypisch

Spanien  
**Candidato** <sup>5\*</sup> 0,2 l 5,50 €  
Rioja - Tempranillo / Bodegas Cosecheros y Criadores  
trocken, feurig, kraftvoll, Bukett von Waldbeeren und  
Trockenpflaumen, dezentes Holz

Chile  
**Cabernet Sauvignon „ Vina Maipo “** <sup>5\*</sup> 0,2 l 6,50 €  
Concha y Toro  
trocken, ausdrucksvoll, vollmundig, samtig, unkompliziert,  
weich und elegant im Abgang

Württemberg  
**Haberschlachter Dachsberg** <sup>5\*</sup> 0,2 l 5,00 €  
 Trollinger Q.b.A. - Weingut Golter  
 halbtrocken, mitteldichte Farbe, elegante Beerenfrucht

Nahe  
**Wallhäuser Pfarrgarten** <sup>5\*</sup> 0,2 l 5,00 €  
 Spätburgunder - Weingut Jäckel  
 lieblich, vollmundig, nachhaltig, viel Ausdruck

### Flaschenweine

#### Weißweine

Thüringen  
**Weimarer Werkstück** <sup>5\*</sup> 0,75 l 24,50 €  
 Traube Auxerrois – der kleine Burgunder, sehr wenig Säure, reicheres Bukett  
 und viele Fruchtakzente, Aromapotpourri von Holunderblüte, frischer Birne und Nüssen,  
 unerwartete Länge am Gaumen und Fülle

Saale - Unstrut  
**Grüner Silvaner QbA** <sup>5\*</sup> 0,75 l 22,00 €  
 Weingut Pawis  
 erfrischender, unkomplizierter Weißwein für jeden Anlaß,  
 frische Säure, filigrane Frucht, gelber Apfel, Zitrus

Saale - Unstrut  
**Bacchus QbA** <sup>5\*</sup> 0,75 l 20,00 €  
 Weingut Deckert  
 trocken, saftig-frische Aromen von Aprikosen und Honigmelone

Saale-Unstrut  
**Gröster Steinberg** Weissburgunder Q.b.A. <sup>5\*</sup> 0,75 l 24,00 €  
 Weingut Thürkind  
 harmonisch frisch, angenehme Muskatnote, Duft von Apfel und Birne, klar

Pfalz  
**Sauvignon Blanc collage QbA** <sup>5\*</sup> 0,75 l 22,00 €  
 Weingut Hammel - Kirchheim  
 Aroma von weißer Stachelbeere, Rhabarber und Maracuja, erfrischend fruchtig, elegant duftig

Südtirol  
**Chardonnay „Altkirch“** <sup>5\*</sup> 0,75 l 21,00 €  
 Kellerei Schreckbichl  
 Bukett von exotischen Früchten, Aprikose und Pfirsicharomen, feine Mineralik

Rheingau  
**Riesling QbA** <sup>5\*</sup> 0,75 l 27,90 €

Weingut Robert Weil  
trocken, feine Frucht mit eleganter reifer Säure und nachhaltigem  
Körper, spritzig, rassig, Pfirsich-Aromen, ein belebender Wein

Rheinessen  
**Silvaner QbA** 5\* 1,0 l 23,00 €  
Weingut Manz  
halbtrocken, frischer harmonischer Silvaner,  
milde Säure, zartes Bukett

Rheinessen  
**Alzeyer Sybillenstein** 5\* 0,75 l 18,00 €  
Scheurebe Kabinett  
lieblich, vollmundig, fruchtig, angenehm mild

#### Rosé Weine

Saale - Unstrut  
**Rosalie** 5\* 0,75 l 22,50 €  
Weingut Pawis  
trocken, schöne Cassisnoten von roten Johannisbeeren, Duft von Erdbeeren,  
gepaart mit etwas Himbeeren und frischer Mineralität

#### Rotweine

Sachsen  
**Friederike** 0,75 l 22,90 €  
Prinz zur Lippe – Weingut Schloss Proschwitz  
Aromen der Brombeere, reifem Holunder und einer fein  
würzigen Note nach Piment, dezente Tanine

Rheinessen  
**Dornfelder** 5\* 0,75 l 19,50 €  
Bechtheimer Pilgerpfad  
trocken, tiefdunkel, weiche Tanin- und Gerbstoffstruktur,  
Symbiose aus Frucht und Dichte

Bordeaux  
**Chateau Bel Air A.C.** 5\* 0,75 l 23,90 €  
Bordeaux Rouge – Goldmedaille  
herrliches Rubinrot, Duft von dunklen Beeren,  
geschmeidig, fein und elegant

Australien  
**Outback Chase Shiraz** 5\* 0,75 l 19,90 €  
Kingston Estate  
trocken, wuchtig, samtig, Bukett von Gewürzen

Italien – Sizilien

<b>Sicilia Rosso Nero d'Avola IGT 5*</b> Corte die Mori saftig, jugendliche Fruchtaromen, Kirschtöne, Hauch von Eucalyptus	0,75 l	19,90 €
<b>Chile</b> <b>Trio - Premium Cuvée 5*</b> Merlot - Carmenere - Cabernet tiefrote Farbe, gute Struktur und Konzentration, seidiger Charakter	0,75 l	28,50 €
<b>Spanien</b> <b>Rioja Reserva DOCG 5*</b> Bodegas Ramon Bilbao schwarzes Rot, reife Früchte, Aprikose, Pflaume etwas Kokosnuss, sehr abwechslungsreich mit elegantem und sehr langem Finale	0,75 l	38,00 €
<b>Italien - Toscana</b> <b>Brunello di Montalcino DOCG 5*</b> Colosorbo / Castelnuovo dell' Abate komplex, stoffig, weiche Tannine, attraktive Beerenaromen, Bitterschokolade, große Finesse - R.Parker 90 Punkte	0,75 l	59,00 €
<b>Württemberg</b> <b>Haberschlachter Dachsberg 5*</b> Trollinger Q.b.A. - Weingut Golter halbtrocken, mitteldichte Farbe, elegante Beerenfrucht	0,75 l	18,00 €
<b>Nahe</b> <b>Wallhäuser Pfarrgarten 5*</b> Spätburgunder - Weingut Jäckel lieblich, vollmundig, viel Ausdruck	0,75 l	18,00 €

### Sekt

<b>Rotkäppchen 5* trocken</b>	0,1 l	3,00 €
<b>Rotkäppchen 5* halbtrocken</b>	0,1 l	3,00 €
<b>Rotkäppchen 5* trocken</b>	0,75 l	16,90 €
<b>Rotkäppchen 5* halbtrocken</b>	0,75 l	16,90 €
<b>Graf von Wackerbarth 5*</b> trocken, feinperlig	0,75 l	19,90 €
<b>Zonin Prosecco Picco 5*</b>	0,2 l	7,50 €

<b>Zonin Prosecco</b> <sup>5*</sup>	0,75 l	19,90 €
-------------------------------------	--------	---------

<b>Crémant de Limoux Grande Cuvée Rosè</b> <sup>5*</sup>	0,75 l	35,00 €
--	--------	---------

traditionelle Flaschengärung, danach 12 – monatige Hefelagerung,  
trocken, feine Noten nach frischen weißen Blüten, Pfirsichen und hellen Früchten

### Champagner

<b>Moët &amp; Chandon</b> <sup>5*</sup>		
Imperial Brut	0,75 l	79,00 €