

Kleines Gesellschaftshaus

Ehmschen 2, 25462 Rellingen

Telefon: 04101 – 20 99 90

*info@kleines-gesellschaftshaus.de ***www.kleines-gesellschaftshaus.de*



...vom Einfachen das Beste

Herzlich Willkommen auf den schönen Seiten des Lebens

*Seit nun mehr als 12 Jahren erfahren unsere Gäste,
wie entspannt es sein kann, Gastgeber zu sein.*

Einen Grund - mit lieben Menschen ein Fest zu feiern - gibt es immer.

*Ob Geburtstage, Hochzeiten, Taufen, Geschäftsessen, Weihnachtsfeiern
oder einfach nur so...*

*Wir stehen Ihnen von Anfang an mit kompetenter Beratung zur Seite, führen Sie
durch Ihre Veranstaltung und geben Ihnen somit die Muße, sich ausschließlich um
Ihre Gäste kümmern zu können.*

*Gehen Sie gemeinsam mit Ihren Gästen
auf historische und kulinarische Entdeckungsreise
durch das fast 350 Jahre alte Reetdachhäuschen.*

Wir freuen uns Sie begrüßen zu dürfen!



Herzlichst,

Clemens und Michaela Faber

*April 2010
Für Änderungen, insbesondere bei saisonalen Speisen, bitten wir um Verständnis!*

Die Geschichte der kleinen Reetdachkate...



1668 wurde das heutige „Gesellschaftshaus“ von Johann Ostermann für seine Tochter Elisabeth erbaut. Bis 1706 bleibt es im Besitz der Erbauerfamilie.

Von 1706 – 1778 ist Familie Timm Bewohner des Häuschens.

1778 von Hinrich Wilhelm Kröger gekauft, vererbt er es 1798 seinem Sohn Johann.

Wer in den Jahren 1829 – 1920 in dem Haus wohnte, ist leider bis heute nicht zu rekonstruieren.

Frau Essensohn war lange Zeit im Besitz der „Butze“ und verkaufte dort in jungen Jahren selbst gemachtes Eis und betrieb einen florierenden Kostümverleih. Neben dem Gesellschaftshaus befand sich das Ballhaus „Nönchen“ und hier wurden, wie für die damalige Zeit üblich, rauschende Tanzbälle veranstaltet.

Anfang der 70er Jahre bewahrte der Rellinger Willem Kähler das Haus vor dem Abriss und richtet ein Antiquitätengeschäft in der alten Butze ein. Noch heute ist die kleine Stube nach ihm benannt und noch immer hängt ein Bild von ihm in der Willemstuv.

1982 erwarb das Ehepaar Junecke das Haus von Willem und renovierte es unter Berücksichtigung aller dankmalschützerischen Gesichtspunkte. Die Idee aus dem Haus ein normales Wohnhaus werden zu lassen, wurde rasch verworfen.

Eberhard Junecke, passionierter Koch und leidenschaftlicher Gastgeber, befand dass Rellingen ein eigenes Gesellschaftshaus bekommen sollte.

Bereits 1983 wurde das erste Fest in „Junecke's kleinem Gesellschaftshaus“ gefeiert.

1997 ging dann für uns ein kleiner Traum in Erfüllung.

Schon Jahre zuvor hatten wir uns in die kleine Reetdachkate verliebt und hätten sie gerne erworben. Damals befanden wir aber, dass es für den Schritt in die Selbstständigkeit noch zu früh war und wir noch einige Erfahrungen sammeln mussten und natürlich auch wollten.

Dann aber, im Januar 1997, nach fast 7jähriger Wanderschaft durch die Topgastronomie in Deutschland und der Schweiz, erfüllte sich unser Traum. Die „Butze“ wollte neue Besitzer und wählte uns aus. Wir steckten und stecken bis heute viel Herzblut und Arbeit in das mittlerweile unter Denkmalschutz stehende Gebäude. Unser Engagement und die Liebe für das alte Haus haben es zu einem Schmuckstück mit Museumscharakter werden lassen.

Heute werden Veranstaltungen aller Art im „Kleinen Gesellschaftshaus“ ausgeführt.

Außerdem nutzen mittlerweile viele Brautleute die Möglichkeit, sich in dem alten Gebäude von den Rellinger Standesbeamtinnen trauen zu lassen.

Wir hoffen, dass wir noch viele Jahre in unserem „Traum“ arbeiten dürfen und laden Sie herzlich zu einer unverbindlichen Hausbesichtigung ein...

Wichtige Informationen

Veranstaltungszeiten

Wir öffnen unser Haus auf Wunsch an jedem Tag der Woche; das heißt, wir haben keinen festen Ruhetag.

Während der Wochen richten wir uns ausschließlich nach Ihren Zeitwünschen. Am Wochenende haben wir feste Veranstaltungszeiten, da freitags, samstags und sonntags in der Regel zwei Feiern stattfinden.

Mittagsveranstaltung

11.00 Uhr – max. 16.30 Uhr

Abendveranstaltung

19.00 Uhr bis 02.00 Uhr

Selbstverständlich sind nach Absprache, insbesondere für Hochzeiten, auch andere Zeiten bzw. eine Verlängerung der Schlusszeit möglich.

Preise

Für ein „Private Dinner“ von 2 – 19 Erwachsenen rechnen Sie bitte mit einem Mindestumsatz von mindestens EUR 1 200,00.

Sollten Sie unter dem Mindestumsatz liegen, so berechnen wir die Differenz als Raumgebühr.

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir bei Trauungen ohne anschließendes Essen eine Servicegebühr von EUR 100,00 berechnen.

*Ansonsten erheben wir keinerlei Mietgebühr, das heißt aber auch, dass das Gesellschaftshaus **nicht** ohne unsere Bewirtung und Anwesenheit buchbar ist.*

Abhängig von der Speisenauswahl und dem daraus resultierenden Menüpreis, sollten Sie für die Getränke bei einer Mittagsveranstaltung mindestens EUR 25,00, bei einer Abendveranstaltung mindestens EUR 35,00 hinzurechnen. Das bedeutet nicht, dass unsere Getränkepreise am Abend höher sind, lediglich die Trinkfreudigkeit der Gäste ist am Abend - in den meisten Fällen - ausgeprägter...!

Sie möchten im Vorfeld genau wissen welche Kosten auf Sie zukommen, gerne bieten wir Ihnen einen Pauschalpreis an

Kommen Sie einfach mal vorbei und verraten Sie uns Ihre Wünsche und Vorstellungen – wir unterbreiten Ihnen ein auf Sie abgestimmtes Angebot!

Catering

Wir stehen Ihnen selbstverständlich auch außerhalb unseres Hauses mit unseren Speisen, Mitarbeitern und Equipment zur Seite.

Service

Gerne vermitteln wir Ihnen Künstler, DJ's, Musiker, Fotografen, Floristen und auch bei Bedarf einen Babysitter für Ihre kleinen Gäste.

Verehrte Gäste,

*Auf den folgenden Seiten haben wir eine Auswahl an
Speisen und Getränken zusammengestellt.*

*Sie können sich selbstverständlich Ihr eigenes
Menü oder Buffet zusammenstellen.*

*Bei einem persönlichen Treffen hier im Haus,
werden wir dann mit Ihnen den Ablauf der Feier,
das Menü und die Getränke besprechen.*

*Sollten Sie Gäste haben, welche extra zubereitete Speisen
wünschen oder sind Kinder unter den Gästen,
so sprechen Sie und gerne darauf an –
wir werden schon das Richtige finden!*

*In den heißen Sommermonaten bieten wir Ihnen auch
gerne ein Barbecue im Garten an.*



Vorspeisen

Tatar vom Charolais Rind mit Apfelkapern und Wachtelei

**

Hauchdünne Rinderfiletscheiben mit Parmesanpesto und Kräutersalat

**

Salat vom Kalbstafelspitz mit Schnittlauchvinaigrette und Cashewkernen

**

Cocktail von der Bresse Poularde und Zuckererbsen

**

Scampaccio mit Wildkräutersalat

**

Carpaccio vom marinierten Wildlachs mit Jacobsmuschel

**

Warm geräucherter Wildlachs mit Salat von der Heidekartoffel

**

Bretonischer Hummer mit Zitronenbutter und Rucola

**

Avocado mit Büsumer Krabben und Knusperspeck

**

Croustillons von Edelfisch und Riesengarnele

**

Gebäckene Zucchini mit mariniertem Ziegenkäse und Schmelztomate

**

Blattsalate

- mit Riesengarnelen und Bärlauchpesto

- mit gebackenen Schafkäse und Mangochutney



Suppen

Süppchen von dreierlei Linsen mit Steinbuttstreifen

**

Bouillabaisse von Nordseefischen mit Croûtons und Sauce Rouille

**

Consommé mit Kräuterpfannkuchen und Gemüsestreifen

**

Essenz von Strauchtomate mit Ravioli

**

Süppchen von der Büsumer Krabbe mit Fenchelspuma

**

Kartoffel Sellerie Suppe mit Trüffel

**

Petersilienwurzelsüppchen mit gebackener Auster

**

Karotten Kokossüppchen mit Garnele und Thai Basilikum

**

Süppchen von der gelben Paprika mit Entenbruststreifen

**

Bärlauchsüppchen mit Chorizochips (Mai – Juni)

**

Spargelcrème mit Jacobsmuschel (April – Juni)

Kalte Sommersuppen

Gazpacho „Andaluse“ geeiste Gemüsesuppe

**

Kalte Avocadosuppe mit Garnelen

**

Geeistes Gurkensüppchen mit Räucheraal



Zwischengerichte

Sautierte Jacobsmuschel auf Spargelragout

**

Jacobsmuschel mit Tahiti Vanille auf lauwarmem Fenchelsalat mit Chiliespuma

**

Hummer „Termidor“

**

Gebratene Lachsforelle auf Erbsenpüree und Zuckerschoten

**

Doradenfilet mit Meersalzkartoffeln aus dem Ofen und Petersilienschaum

**

Lauwarmer Bonito auf weißem Bohnenpüree und gebackener Zucchini

**

Kaninchenmaultaschen auf getrüffeltem Graupen und Aceto

**

Ravioli mit Ziegenkäse im Tomatensud mit Thymianschaum

**

Hausgemachte Bandnudeln mit Tomatenpesto und Parmesan

**

Risotto mit schwarzem Trüffel

Sorbets

Hier sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt....

*Orange, Kirsche, Ananas, Mango,
Pfirsich, Limone, Buttermilch oder
auch vom Helbing Kümmel....*



Hauptgänge

Klassiker...

*Filet vom Charolais Rind auf geschmortem Gartengemüse
mit gratinierten Kartoffeln*

**

Gefüllter Ochschwanz mit Kartoffelstampf und Zuckerkarotten

**

Kalbsbäckchen aus dem Weckglas mit Kartoffelschaum und Sommersalat

**

*„Königsberger Klopse“ vom Milchkalb mit Reisplätzchen und Kapernsauce,
Gurkenrahmsalat*

**

*Gratiniertes Carée vom Salzgraslamm mit Aromaten, grünen Bohnen
und Kartoffelgratin*

**

*Krosse Keule von der Bauernente mit Sommergemüse
und Kartoffelplätzchen*

**

*Roulade vom Hirschkalb auf Weißkohl mit handgeschabten Haselnuss Spätzle
und Kirschchutney*

**

*Gedämpfte Steinbuttschnitte mit Nagégemüse und Pommery Senfsaatsauce
mit Pariser Kartoffeln*



... und noch mehr

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit Anis Aromen auf Baby Fenchel mit Orangenpolenta

**

Brust vom Bresse Huhn auf getrüffeltem Blattspinat mit pochiertem Ei und Kartoffelstampf

**

Involtini von der Maispoularde auf gerösteten Zucchini und Strauchtomate, Salbeijus und Gnocchi

**

In Pfeffer-Soja mariniertes Roastbeef vom Friesisch Ochs auf Zuckerschoten und Maiskölbchen mit Kartoffel Korinderpüree

**

Hüfte vom Salzgraslamm mit Aromaten „sous vide“ gegart auf gestovtem Wirsing mit Kartoffelgnocchi

**

„Sous vide“ gegarte Kaninchenkeule mit Olivenkirschtomaten, Ciabatta und Aioli

**

In Pfeffer gebratenes Filet vom „Mohrenköpfe“ auf geröstetem Blumenkohl mit Pilz-Bauernbrotknödel und Honigsoja

**

In Aromaten gebratene Riesengarnele „Seatiger“ auf gegrilltem Gemüse mit Cous Cous und Thymianjus

**

Gebratene Lachsforelle auf Saubohnen mit Heidekartoffeln und beurre blanc



Dessert

Topfenknödel und Crème fraîche Eis in Erdbeer Rhabarber Grütze

**

Weißes Kaffeemousse im Glas mit Espressoschaum und Amarettokirschen

**

Crème Brulée mit Tahiti Vanille und Tonkabohne

**

Crème Brulée mit Kaffeearoma und Kirschen

**

Erdbeerparfait und Mousse au chocolat von der weißen Valrhona

**

Halb geschlagene Panna cotta mit Weinberg Pfirsich

**

Kokos-Limonen Panna cotta mit Chili Schokoladentörtchen

**

„Reicher Ritter“ mit Boscop und Vanille

**

Mohnmousse mit Schnitzel von der Kokosmango

**

Süppchen vom rosa Champagner mit Waldbeeren

**

Geliertes Holunderblütensüppchen mit Erdbeersorbet

**

Mascarpone Törtchen mit Sauerrahm Rhabarber Eis und Erdbeeren

**

Törtchen von Kirsch, Bisquit und Vanille mit Portwein Sabayon

**

Variation vom Mousse au chocolat



Menü 1

Avocado mit Büsumer Krabben und Knusperspeck und Limonenschaum

☆☆

*Süppchen von der Gelben Paprika
mit Bauernbrothippe*

☆☆

*Krosse Keule von der Bauernente mit Sommergemüse
und Kartoffelplätzchen*

☆☆

Topfenknödel mit Rhabarber Erdbeer Grütze

EUR 45,00

Menü 2

Warm geräuchertes Wildlachsfilet mit Salat von der Heidekartoffel

☆☆

Spargelcrème mit gebackener Auster

☆☆

*„Sous vide“ gegarte Kaninchenkeule mit Olivenkirschtomate,
Ciabatta und Aioli*

☆☆

*Weißes Kaffeemousse mit Espressoschaum
und Amarettokirschen*

EUR 48,00



Menü 3

*Jacobsmuschel auf gedünstetem Fenchel
mit Schaum von der Tahiti Vanille*

☆☆

*Bärlauchsüppchen
mit Riesengarnele im Pankomantel*

☆☆

*Filet vom Charolais Rind
mit Frühlingsgemüse und gratinierten Kartoffeln*

Barolojus

☆☆

*Rhabarbergrütze
mit hausgemachtem Buttermilcheis*

EUR 54,00

Menü 4

*Marinierter Thunfisch
auf Petersilienwurzelpüree
mit Roter Bete*

☆☆

*Kressesüppchen
mit Auster im Tempurateig*

☆☆

*Geschmorte Hüfte vom Salzwiesenlamm
auf tomatisierten weißen Bohnen
mit gratinierten Kartoffeln*

☆☆

*Crème Brûlée
mit Vanille und Tonkabohne*

EUR 54,00



Menü 5

*Kabeljau mit Stampf von neuen Kartoffeln
in Senfsaatsauce*

☆☆

*Crème von Zuckererbsen
mit sautiertem Kalbsbries*

☆☆

*Geschmorte Milchlammstelze
mit Cassoulette von bunten Bohnen
und Rosmarinkartoffeln*

☆☆

*Törtchen von Mascarpone und Rhabarber
mit Vanilleschaum*

EUR 54,00

Menü 6

*Tatar vom Charolais Rind
mit Apfelkernern und Wachtelei*

☆☆

*Petersilienrahmsüppchen
mit Jacobsmuschel*

☆☆

*Gedünsteter Steinbutt
mit Nagegemüse in Pommery Senfsauce
mit neuen Kartoffeln*

☆☆

*Mohnmousse
mit karamellisierter Mango*

EUR 62,00



Menü 7

Croustillon von Steinbeißer und Riesengarnele

☆☆

Kräuterschaumsüppchen mit geräucherter Entenbrustpraline

☆☆

Lauwarmer Bonito auf weißem Bohnenpüree mit Zucchiniestroh

☆☆

Sorbet vom Helbing Kümmel

☆☆

*Rosa gebratenes Roastbeef vom Friesisch Ochs
auf Zuckerkarotten und Erbsenschoten mit Polenta
und Barolojus*

☆☆

Mohnmousse mit karamellisierter Mango

EUR 76,00

Menü 8

Bretonischer Hummer mit Zitronenbutter und Rucola

☆☆

Essenz von der Strauchtomate mit Basilikumtautasche

☆☆

*Jacobsmuschel mit Tahiti Vanille auf lauwarmem Fenchelsalat
mit mildem Chiliespuma*

☆☆

Sorbet vom Rosé Champagner

☆☆

*Gratiniertes Carée vom Salzgraslamm mit Aromaten,
grünen Bohnen und gratinierten Kartoffeln*

☆☆

Crème brûlée mit Kaffeearoma und Kirschen

EUR 85,00



Köstlichkeiten aus dem Norden

Wir bitten um Verständnis, dass wir die Buffets aufgrund des hohen Arbeitsaufwandes erst ab 30 Personen anbieten.

Am Tisch serviert

Süppchen von der Heidekartoffel

Vorspeisen

Büsumer Krabben „Klassik“

*Gebratene Filets vom Nordseefisch im Kräutermantel
In Helbing Kümmel gebeizter Lachs mit Raps Honigsauce*

*Roastbeef vom Friesisch Ochs mit Sahnemeerrettich
Buchengeräucherte Bauernentenbrust mit roten Linsen*

Heidespargel mit Zitronenbutter

Zuckerkarotten mit Sonnenblumenkernen

Marinierte Blumenkohlröschen

Pflücksalate mit Himbeervinaigrette und Bauernbrot

Grüne Bohnen mit Knusperspeck vom Sattelschwein

Hauptgang

Stelze vom Salzwiesenslamm

mit Gartengemüse

und Rosmarinkartoffeln und Thymianjus

Dessert

Beerengrütze mit Vanilleeis

Griefflammerie mit Boskop

Butterkuchen vom Blech

Käseauswahl von Biokäse

EUR 48,00



Köstlichkeiten aus Italien

Wir bitten um Verständnis, dass wir die Buffets aufgrund des hohen Arbeitsaufwandes erst ab 30 Personen anbieten.

Am Tisch serviert

*Tomatencremesüppchen
mit Basilikum*

Vorspeisen

*Gebratene Rosmaringarnele
Gefüllter Pulpo mit Safranfarce
Kräuterfischfilets mit Knoblauch Mayonnaise*

*Carpaccio vom Charolais Rind mit Parmesan
Vitello Tonnato mit Apfelkapern*

Mit Kräuterfrischkäse gefüllte Auberginenröllchen

*Gebratene Zucchini
Glasierte Champignonköpfe
Büffelmozzarella mit Flaschentomaten
Rucola mit Vinaigrette und Ciabatta
Pesto Kartoffelsalat Seranoschinken*

Hauptgang

*Osso Bucco mit Gremolata
auf Gemüsepasta,
Barolojus*

Dessert

*Tirami Su
Halbgeschlagene Panna cotta mit Amarettokirschen
Kleine Mandelkuchen
Italienische Käseauswahl*

EUR 48,00



Köstlichkeiten aus Frankreich

Wir bitten um Verständnis, dass wir die Büffets aufgrund des hohen Arbeitsaufwandes erst ab 30 Personen anbieten.

Am Tisch serviert

*Bouillabaisse von Edelfisch und Krustentier
mit Croûtons und Sauce Rouille*

Vorspeisen

*Wildlachspralinen mit Anis Fenchel
Bretonischer Hummer mit Zitronenbutter
Gebratene Jacobsmuschel mit Rote Bete Chips*

*Gebratene Hirschkalbsröllchen mit Beerencrème
Tranchen von der geräucherten Barbarie Entenbrust
Kleine Kotletts vom Salzgraslamm mit Aromaten*

*Karamellisierte Rotweinschalotten
Marinierte Waldpilze
Minipaprika mit Cous Cous gefüllt
Frischkäsetrüffel mit Tomatenconfit
Mousse vom weißen Spargel*

Hauptgang

*Rosa gebratenes Roastbeef vom Charolais Rind
mit Zuckergemüse und in Thymian gebratene Heidekartoffel,
Burgunderjus*

Dessert

*Crème brûlée mit Tahiti Vanille
Salat von frischem Obst mit Amarettoschaum
Kleine Kuchen von der halbbitteren Valrhona
Französische Käseauswahl*

EUR 58,00



Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Magnus Gourmet Quelle	0,7 l	EUR	6,50
Cola, Fanta, Sprite	0,25 l	EUR	3,00
verschiedene Fruchtsäfte	0,25 l	EUR	3,20

Bier

Königs-Pilsener	0,33 l	EUR	3,00
Jever fun	0,33 l	EUR	2,80
Bier vom Fass	Mindestabnahme 20 l	EUR	175,00

Apéritif

Hauscocktail			
mit Alkohol	0,15 l	EUR	5,50
ohne Alkohol	0,15 l	EUR	4,50
Bowle			
(Melone, Erdbeer, Waldmeister,...)	0,15 l	EUR	5,50
Prosecco	0,15 l	EUR	5,50
Riesling Sekt	0,75 l	EUR	38,00
Champagner Père & Fils	0,75 l	EUR	59,00
Sherry	5 cl	EUR	4,60
Campari Orange	0,2 l	EUR	6,50
Longdrink	0,2 l	EUR	7,50

Digestif

Malteser, Linie	2 cl	EUR	2,50
Kräuterliköre	2 cl	EUR	3,50
Obstbrand Lantenshammer	2 cl	EUR	4,50
Grappa	2 cl	EUR	4,50
Cognac, Calvados	ab 2 cl	EUR	4,50

Warme Getränke

Kanne Kaffee oder Tee (ca. 8 Tassen)			
vom Büffet inklusive kleinen hausgemachten „Süßlichkeiten“		EUR	22,00
Tasse Kaffee		EUR	2,50
Espresso		EUR	2,00
Kaffepezialitäten		EUR	3,00
Tee		EUR	3,00

*Dies ist nur eine Auswahl unseres Getränkeangebotes,
gerne halten wir auch Ihr „Wunschgetränk“ für Sie bereit.*



Weinkarte

*Keinen passenden Wein gefunden?
Gerne bestellen wir Ihnen den Wein Ihrer Wahl!*

Weißwein

- 2008er Riesling trocken, Robert Weil, Rheingau
feiner Riesling mit Apfelaroma, angenehme Säure EUR 28,50*
- 2008er Jean Baptist, Riesling halbtrocken, Gunderloch, Rheinhessen
feinherber, halbtrockener Riesling mit Pfirsich Aroma EUR 24,80*
- 2008er Grauburgunder trocken, Joachim Heger, Baden
rassiger, würzig, fruchtiger Grauburgunder EUR 26,20*
- 2008er Grauburgunder trocken, Christian Steitz, Rheinhessen
fruchtig, milder Allrounder EUR 25,40*
- 2008er Weißer Burgunder trocken, von Basserman-Jordan, Pfalz
blumig-fruchtiger Duft mit Vanille EUR 25,20*
- 2008er Château Anniche blanc Bordeaux AC
trockene, verhaltene Säure, fruchtig EUR 20,20*
- 2007er Grüner Veltliner, Federspiel, Domäne Wachau, Wachau
aromatischer Österreicher mit feiner Pfeffernote EUR 23,20*

Änderungen vorbehalten!



Weinkarte

*Keinen passenden Wein gefunden?
Gerne bestellen wir Ihnen den Wein Ihrer Wahl!*

Rotwein

*2007er Merdinger Bühl, Spätburgunder, Joachim Heger, Baden
feinherb mit Fruchtaroma, Vanille, süffig und samtig EUR 31,80*

*2008er Königschaffhauser Steingrübke, Spätburgunder halbtrocken
Winzergenossenschaft Königschaffhausen, Baden
Johannisbeeraroma, milde Süße EUR 23,20*

*2007er Lemberger Winzergenossenschaft Brackenheim, Württemberg
kraftvoller Rotwein, Cassis und rote Beeren EUR 24,20*

*2008er Trollinger mit Lemberger, Michelbacher Lindelberg, Württemberg
Leichter, fruchtiger, süffiger Rotwein, ideal am Mittag EUR 22,90*

*2008er Montepulciano d'Abruzzo, Bruno Nicodemi, Abruzzen
feiner, angenehmer Rotwein, süffig, weich und rund EUR 24,00*

*2007er Nero d'Avolo, Poggio Bidini, Valle dell'Acate, Sizilien
dunkles Rot, Backpflaumen- und Kirscharoma EUR 21,80*

*2005er Rioja Crianza, Conde de Valdemar, Martinez Bujanda,
feines Tabak-Bouquet, klassischer leichter Rioja EUR 30,20*

*2002er Château Livran, Cru bourgeois, Medoc
leichter Barrique-Ausbau mit Vanille-Note, würzig EUR 32,00*

Änderungen vorbehalten!

