

M

Restaurant

*Il Mercato*



*Herzlich willkommen im Restaurant Il Mercato im Art Hotel Superior Aachen.*

Am Branderhof 101, 50266 Aachen  
Tel.: 0241 6097 2410  
[www.art-hotel-superior.de](http://www.art-hotel-superior.de)



---

Vorspeisen  
*Starters*

Bruschetta, Klassisch	<i>Bruschetta, classic</i>
Weißbrot   Tomate   Knoblauch Basilikum 11,50 €	<i>White bread   tomato   garlic   basil 11,50 €</i>
Rote-Beete-Knödel mit Parmesancreme 12,00 €	<i>Beetroot dumplings with parmesan cream 12,00 €</i>
Burrata auf Champignonsalat   Trüffelöl   Balsamicozwiebeln   Parmesan 16,00 €	<i>Burrata on mushroom salad   truffle oil   balsamic onions   parmesan 16,00 €</i>
Lachscarpaccio   Balsamico- Ananas-Chutney 19,00 €	<i>Salmon carpaccio   balsamic pineapple chutney 19,00 €</i>
Vitello tonnato   Kalbfleisscheiben   Thunfischsauce 19,00 €	<i>Vitello tonnato   Veal slices   Tunasauce 19,00 €</i>
Rindercarpaccio nach „Cipriani“- art (verfeinerte Mayonnaise) 21,00 €	<i>Beef carpaccio “Cipriani” style (refined mayonnaise 21,00 €</i>
Antipastiteller 22,00 €	<i>Antipasto plate 22,00 €</i>
Antipastiteller Vegetarian 16,00 €	<i>Antipasto vegetarian plate 16,00 €</i>



---

Suppen  
*Soups*

Minestrone (Italienische Gemüsesuppe) 9,50 € mit Parmesan	<i>Minestrone (Italian Vegetable Soup) with parmesan</i> 9,50 €
Tomatensuppe mit Ginsahne 9,50 €	<i>Tomato soup with gin cream</i> 9,50 €
Kürbis-Amaretto-Suppe 12,00 €	<i>Pumpkin-Amaretto soup</i> 12.00 €



---

Salate  
*Salads*

Großer gemischter Salat Kirschtomaten   Champignons   Gurken   Radieschen 11,50 €	<i>Mixed salad Cherry tomatoes   mushrooms   cucumber   radish 11,50 €</i>
Wahlweise:	<i>Optionally:</i>
Käse – Schinken 4,50 €	<i>Cheese - ham 4,50 €</i>
Hähnchen 6,50 €	<i>Chicken 6,50 €</i>
Gambas 6,50 €	<i>Prawns 6,50 €</i>
Vegetarisch 4,00 €	<i>Vegetarian 4,00 €</i>
Dressing: Honig-Waldbeere Balsamico Kräutervinaigrette	<i>Dressing: Honey wild berry Balsamic Herb vinaigrette</i>



---

Zwischengerichte  
Intermediate dishes

Spaghetti aglio e olio (Vegan) 16,00 €	<i>Spaghetti aglio e olio (Vegan)</i> 16,00 €
Spaghetti aglio e olio und Garnelen 20,00 €	<i>Spaghetti aglio e olio and shrimp</i> 20,00 €
Crespelle (italienischer Pfannkuchen) gefüllt mit Käse und Schinken gratinert 16,00 €	<i>Crespelle (Italian pancake) filled with cheese and ham gratinated</i> 16,00 €
Orecchiette   Brokkoli   Knoblauch   Pinienkerne 17,00 €	<i>Orecchiette   Broccoli   Garlic   Pine nuts</i> 17,00 €
Tagliarini mit Linsenragu (Vegetarisch) 18,00 €	<i>Tagliarini with lentil ragu (vegetarian)</i> 18,00 €
Orecchiette   Brokkoli   Knoblauch   Pinienkerne   Salsiccia 19,00 €	<i>Orecchiette   Broccoli   Garlic   Pine nuts   Salsiccia</i> 19,00 €
Tagliarini al Ragù (Ragù vom Rind) 20,00 €	<i>Tagliarini al Ragù (Beef Ragù)</i> 20,00 €
Auberginenravioli   Olivenöl   Knoblauch   Kirschtomaten 22,00 €	<i>Eggplant ravioli   Olive oil   Garlic   Cherry tomatoes</i> 22,00 €
Gnocchi   Garnelen   Blattspinat   Knoblauch   Kirschtomaten 22,00 €	<i>Gnocchi   shrimp   leaf spinach   garlic   cherry tomatoes</i> 22,00 €



---

## Hauptgerichte *Main courses*

### **Fischgerichte**

Pesce all`acqua pazza mit geröstetem  
Baguette  
Gedämpfter Fisch mit Kirschtomaten,  
Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie,  
Weißwein und Zitrone  
28,00 €

### **Fleischgerichte**

Hähnchenbrust mit Gremolata und  
Paprikagemüse  
24,00 €

Ochsenbäckchen in Portweinjus |  
Selleriepüree | Blattspinat  
28,00 €

Wiener Schnitzel vom Kalb | Gurkensalat  
| Preiselbeeren  
28,00 €

Rumpsteak vom deutschen Weiderind |  
Senfsauce | Beilagensalat  
180 Gramm  
26,00 €

Rumpsteak vom deutschen Weiderind |  
Senfsauce | Beilagensalat  
220 Gramm  
32,00 €

Südamerikanisches Entrecôte (ca.200  
gr.) | Pfeffersauce | Caponata-Gemüse  
(Auberginen, Tomaten, Kapern,  
Knoblauch, Oliven und Rosinen)  
36,00 €

### **Fish dishes**

*Pesce all`acqua pazza with toasted  
Baguette  
Steamed fish with cherry tomatoes,  
onions, garlic, parsley, white wine and  
lemon  
28,00 €*

### **Meat dishes**

*Chicken breast with gremolata Paprika  
vegetables  
24,00 €*

*Ox cheeks in port wine sauce |  
celery puree | leaf spinach  
28,00 €*

*Wiener schnitzel from veal | cucumber  
salad | cranberries  
28,00 €*

*Rump steak from German pastured beef  
| mustardsauce and side salad  
180 Gramm  
26,00 €*

*Rump steak from German pastured beef  
| mustardsauce | side salad  
220 Gramm  
32,00 €*

*South American entrecôte ( 200  
gr.) | Pepper sauce | Caponata  
vegetables (eggplant, tomatoes,  
capers, garlic, olives and raisins)  
36,00*



---

Beilagen  
*Side dishes*

Kartoffeldrillinge 4,00 €	<i>Potatoes triplets</i> 4,00 €
Bratkartoffeln 4,00 €	<i>Fried potatoes</i> 4,00 €
Pommes frites 4,50 €	<i>French fries</i> 4,50 €
Rosmarinkartoffeln 4,50 €	<i>Rosemary potatoes</i> 4,50 €
Kartoffelkrapfen 4,50 €	<i>Potato fritters</i> 4,50 €
Kräuterbutter 3,00 €	<i>Herb butter</i> 3,00 €
Pfeffersauce 4,00 €	<i>Peppersauce</i> 4,00 €
Pestosauce 4,00 €	<i>Pestosauce</i> 4,00 €
Weißweinsauce 4,00 €	<i>White wine sauce</i> 4,00 €
Gorgonzolasauce 4,00 €	<i>Gorgonzolasauce</i> 4,00 €





---

Dessert  
*Sweets*

Toblerone Mousse | Vanillesauce  
10,50 €

*Toblerone mousse | vanilla sauce  
10.50 €*

Schokotörtchen | Vanilleeis |  
lauwarme Schattenmorellen  
10,50 €

*chocolate tart | vanilla ice cream  
| lukewarm morello cherries  
10,50 €*

Orangen-Bavaroise (Bayerische Crème  
mit Orangenaroma)  
10,50 €

*Orange Bavaroise (Bavarian cream  
with orange flavor)  
10.50 €*

**... oder probieren Sie unser**

**...worth a try - our**

hausgemachtes Eis

*Homemade ice cream*

Vanille  
Erdbeere  
Schokolade  
Mango Sorbet  
Sauerrahm

*Vanilla  
Strawberry  
Chocolate  
Mango Sorbet  
Sour cream*

3,00 €  
je Kugel

*3,00 €  
per scoop*



---

Getränke  
*Beverages*

**Alkoholfreie Getränke**

**Non-alcoholic drinks**

Gerolsteiner Gourmet Sprudel	0,25l	3,50 €
Gerolsteiner Gourmet Sprudel	0,75l	6,50 €
Gerolsteiner Gourmet Naturell	0,75l	6,50 €
San Pellegrino	0,75l	6,50 €
Vio	0,25l	3,50 €
Fanta (1,3,5,12)	0,20l	3,50 €
Fanta (1,3,5,12)	0,40l	6,00 €
Coca Cola	0,20l	3,50 €
Coca Cola	0,40l	6,00 €
Coca Cola light/ zero	0,20l	3,50 €
Coca Cola light/ zero	0,40l	6,00 €
Sprite (1,5)	0,20l	3,50 €
Sprite (1,5)	0,40l	6,00 €
Bionade Hollunder	0,33l	3,50 €
Bionade Ingwer-Orange	0,33l	3,50 €
Schweppes Bitter Lemon	0,20l	3,50 €
Schweppes Tonic Water (5,10)	0,20l	3,50 €
Schweppes Ginger Ale (3,5,10)	0,20l	3,50 €
Fuze Eistee (5)	0,40l	5,00 €
Granus Apfelschorle	0,20l	3,50 €
Granus Apfelschorle	0,40l	6,00 €
Granini Apfelsaft (1,7)	0,20l	3,50 €
Granini Orangensaft	0,20l	3,50 €
Granini Tomatensaft (1,7)	0,20l	3,50 €
Johannisbeernektar (1,7)	0,20l	3,50 €
Kirschnektar (1,7)	0,20l	3,50 €

Gerolsteiner Gourmet Sparkling	0,25l	3,50 €
Gerolsteiner Gourmet Sparkling	0,75l	6,50 €
Gerolsteiner Gourmet Natural	0,75l	6,50 €
San Pellegrino	0,75l	6,50 €
Vio	0,25l	3,50 €
Fanta (1,3,5,12)	0,20l	3,50 €
Fanta (1,3,5,12)	0,40l	6,00 €
Coca Cola	0,20l	3,50 €
Coca Cola	0,40l	6,50 €
Coca Cola light/ zero	0,20l	3,50 €
Coca Cola light/ zero	0,40l	6,00 €
Sprite (1,5)	0,20l	3,50 €
Sprite (1,5)	0,40l	6,00 €
Bionade Elderberry	0,33l	3,50 €
Bionade Ginger-Orange	0,33l	3,50 €
Schweppes Bitter Lemon	0,20l	3,50 €
Schweppes Tonic Water (5,10)	0,20l	3,50 €
Schweppes Ginger Ale (3,5,10)	0,20l	3,50 €
Fuze Eistee (5)	0,40l	5,00 €
Granus Apple spritzer	0,20l	3,50 €
Granus Apple spritzer	0,40l	6,00 €
Granini Apple juice (1,7)	0,20l	3,50 €
Granini Orange juice	0,20l	3,50 €
Granini Tomato juice (1,7)	0,20l	3,50 €
Currant nectar (1,7)	0,20l	3,50 €
Cherries nectar (1,7)	0,20l	3,50 €



---

Getränke  
*Beverages*

**Warme Getränke**

**Hot drinks**

Café Crema Tasse	2,70€	<i>Café crema cup</i>	2,70€
Café Crema Kanne	3,50€	<i>Café crema pot</i>	3,50€
Kaffee Hag (entkoffeiniert) Tasse	2,70€	<i>Kaffee Hag (decaffeinated) cup</i>	2,70€
Kaffee Hag (entkoffeiniert) Kanne	3,50€	<i>Kaffee Hag (decaffeinated) pot</i>	3,50€
Cappuccino	3,50€	<i>Cappuccino</i>	3,50€
Latte Macchiato	3,50€	<i>Latte Macchiato</i>	3,50€
Espresso	2,70€	<i>Espresso</i>	2,70€
Doppelter Espresso	3,50€	<i>Doppelter Espresso</i>	3,50€
Heiße Schokolade	3,50€	<i>Hot chocolate</i>	3,50€
Heiße Schokolade mit Sahne	3,60€	<i>Hot chocolate with cream</i>	3,60€
Tee Glas	3,50€	<i>Tea cup</i>	3,50€
Tee Kanne	3,50€	<i>Tea pot</i>	3,50€



---

## Getränke *Beverages*

### **Aperitifs**

Porto Delaforce White   Ruby	5cl	4,00 €
Martini Bianco Rosso   Dry	5cl	4,00 €
Sherry Sec Sandemann	5cl	4,00 €
Sherry Medium Sandemann	5cl	4,00 €
Kir Royal	0,1l	5,00 €
Aperol Spritz	0,2l	8,50 €
Hugo Spritz	0,2l	8,50 €
Lillet Wild Berry	0,2l	8,50 €
Campari Soda (3)	0,2l	5,00 €
Campari Orange (3)	0,2l	7,00 €

### **Liköre/Liqueurs**

Bailey's Irish Cream	2cl	4,00 €
Amaretto di Saronno	2cl	4,00 €
Cointreau	2cl	4,00 €
Grand Manier Cordon Rouge	2cl	4,00 €

### **Longdrinks**

Vodka Lemon	4cl	7,50 €
Bacardi Cola	4cl	8,50 €

### **Whiskey's**

Johnnie Walker Red Label	4cl	6,00 €
Jack Daniels (Tennessee Whiskey, 4 Jahre)	4cl	6,00 €
Chivas Premium Whiskey (Scotch Whiskey, 12 Jahre)	4cl	9,00 €

### **Digestifs**

Aquavit	2cl	4,00 €
Malteser	2cl	4,00 €
Jubi Aquavit	2cl	4,00 €
Linie Aquavit	2cl	4,00 €

### **Wasser & Geist/Spirit**

Schladerer Williamsbirne	2cl	5,00 €
Schladerer Himbeergeist	2cl	5,00 €
Gilbert Calvados (3)	2cl	5,00 €

### **Kräuterliköre/Herbal liqueurs**

Ramazotti	4cl	5,00 €
Fernet Branca	2cl	4,00 €
Sambuca	2cl	4,00 €

### **Grappa**

Grappa Julia	2cl	5,00 €
--------------	-----	--------

Bacardi Rum	2cl	4,00 €
-------------	-----	--------

### **Pott Rum**

Rum	2cl	4,00 €
-----	-----	--------

### **Cognac & Weinbrand**

Asbach Uralt	2cl	4,00 €
Hennessy VS	2cl	5,00 €
Remy Martin VSOP	2cl	5,00 €



---

Getränke  
*Beverages*

<b>Sekt</b>	<b>Sparkling wine</b>
Schwarzlack Trocken	Schwarzlack dry
0,10l 4,50 €	0,10l 4,50 €
0,75l 22,00 €	0,75l 22,00 €
Kessler Brut Trocken	Kessler Brut dry
0,10l 6,50 €	0,10l 6,50 €
0,75l 29,00 €	0,75l 29,00 €
Kessler Brut Rosé	Kessler Brut Rosé
0,10l 6,50 €	0,10l 6,50 €
0,75l 29,00 €	0,75l 29,00 €
Prosecco Spumante Lounge	Prosecco Spumante Lounge
0,10l 6,50 €	0,10l 6,50 €
0,75l 24,00 €	0,75l 24,00 €
<b>Gin</b>	<b>Gin</b>
Gordon Gin Tonic mit Limette	<i>Gordon Gin Tonic with Lime</i>
8,00 €	8,00 €
Aachener Printen Gin Tonic mit Zimt und Orange	<i>Aachen Printen Gin Tonic with cinnamon and orange</i>
8,00 €	8,00 €
Bombay Sapphire Gin Tonic mit Limette	<i>Bombay Sapphire Gin Tonic with Lime</i>
10,00 €	10,00 €
Kehl's Gin Tonic Szechuan Pfeffer	<i>Kehl's Gin Tonic Sichuan pepper</i>
12,00 €	12,00 €
Kehl's Gin Tonic mit Gurke und flambiertem Rosmarin	<i>Kehl's Gin Tonic with cucumber and flambéed rosemary</i>
12,00 €	12,00 €
Hendricks's Gin Tonic mit Gurke und Rosmarin	<i>Hendricks's Gin Tonic with cucumber and rosemary</i>
14,00 €	14,00 €



---

Getränke  
*Beverages*

**Biere/Beer**

Bitburger Pils vom Fass	Pils Schuss
0.20l 2,70 €	0.30l 4,00 €
Bitburger Pils vom Fass	Früh Kölsch
0.30l 4,00 €	0,33l 3,70 €
Bitburger Pils vom Fass	Diebels Alt
0.50l 6,00 €	0,33l 4,00 €
Bitburger Drive	Erdinger Hefeweizen Trüb
0.33l 3,50 €	0,50l 5,00 €
Radler	Erdinger Hefeweizen Kristall
0.20l 2,70 €	0,50l 5,00 €
Radler	Erdinger Hefeweizen Dunkel
0,30l 4,00 €	0,50l 5,00 €
Radler	Erdinger Hefeweizen Alkoholfrei
0,50l 6,00 €	0,50l 5,00 €



---

Getränke  
*Beverages*

**Wein**

**Deutsche Weißweine**

Flonheimer Adelberg Spätlese-2022,  
Rheinhessen, zartes gelb, feiner Duft |  
Lieblich  
0,75l 28,00 €

Grauburgunder Brogsitter-2023,  
Rheinhessen Terra Blanc, Aromen von  
Mango, Birne, Grapefruit | trocken  
0,10l 4,00 €  
0,20l 8,00 €  
0,75l 28,00 €

Robert Weil Riesling-2023, Rheinhessen  
hellgelb, ausdrucksvoll mit vielfältigen  
Blüten- und Fruchtnoten  
0,10l 5,50 €  
0,20l 11,00 €  
0,75l 32,00 €

Philipp Kuhn, Sauvignon Blanc, 2023, Pfalz  
Duftet verführerisch nach Stachelbeeren,  
frischer Minze, Zitronengras und weiteren  
tropischen Früchten  
0,10l 5,00 €  
0,20l 10,00 €  
0,75l 32,00 €

**Deutsche Rotweine**

Spätburgunder Merdinger Bühl -, 2019  
Baden Weingut Heger, Eichenfassausbau,  
füllig, samtig, kompakt  
0,10l 5,50 €  
0,20l 11,00 €  
0,75l 32,00 €

**Deutsche Roséweine**

Villa Bürklin Rosé - 2023, Baden  
Duft roter Äpfel, Johannisbeere,  
Sauerkirsche, seidiger Körper, füllig,  
vollfruchtig, harmonisch  
0,10l 4,00 €  
0,20l 8,00 €  
0,75l 28,00 €

**Wine**

**German white wine**

Flonheimer Adelberg Spätlese-2022,  
Rheinhessen delicate yellow, fine scent |  
Sweet  
0,75l 28,00 €

Grauburgunder Brogsitter-2023,  
Rheinhessen Terra Blanc, Aromas of  
mango, pear, grapefruit | Dry  
0,10l 4,00 €  
0,20l 8,00 €  
0,75l 28,00 €

Robert Weil Riesling-2023, Rheinhessen  
Light yellow, expressive with diverse floral  
and fruity  
0,10l 5,50 €  
0,20l 11,00 €  
0,75l 32,00 €

Philipp Kuhn, Sauvignon Blanc, 2023, Pfalz  
Smells seductively of gooseberries, fresh  
mint, lemongrass and other  
tropical fruits  
0,10l 5,00 €  
0,20l 10,00 €  
0,75l 32,00 €

**German red wine**

Spätburgunder Merdinger Bühl - 2019,  
Baden Weingut Heger, Oak barrel aging,  
full, velvety, compact  
0,10l 5,50 €  
0,20l 11,00 €  
0,75l 32,00 €

**German Rosé wine**

Villa Bürklin Rosé - 2023, Baden  
Scent of red apples, currants, sour cherries,  
silky body, full-bodied, fruity, harmonious  
0,10l 4,00 €  
0,20l 8,00 €  
0,75l 28,00 €



---

Getränke  
*Beverages*

**Wein**

**Französische Weißweine**

Petit Chablis - 2023, Chablis Domaine  
des Iles AC feiner Duft, Frucht, typisch  
eleganter Chablis

0,75l 34,00 €

Sancerre Blanc - 2022 Loire  
Jean Max Roger

duftiges Boquet weißer Blüten, ein Hauch  
Limetten und Ginster, voller Körper,  
konzentrierte Fruchtnoten

0,75l 36,00 €

**Französische Rotweine**

La Forge Estate rouge pinot noir - 2021,  
Languedoc Les Domaines Paul Mas Cassis  
und Veilchen, Elegant, vielschichtig  
nuanciert

0,75l 39,00 €

**Wine**

**France white wine**

*Petit Chablis - 2023, Chablis Domaine  
des Iles AC Fine scent, fruit, typically  
elegant Chablis*

*0,75l 34,00 €*

*Sancerre Blanc - 2022 Loire  
Jean Max Roger*

*Fragrant bouquet of white flowers, a  
touch of lime and broom, full body,  
concentrated fruit*

*0,75l 36,00 €*

**France red wine**

*La Forge Estate rouge pinot noir - 2020,  
Languedoc Les Domaines Paul Mas Cassis  
and violets, elegant, complexly nuanced*

*0,75l 39,00 €*





---

Getränke  
*Beverages*

**Wein**

**Spanische Weißweine**

La Maldita Blanca D.O.C - 2023  
Rioja Bodegas Vianco Rebsorte –  
Garmacha, extraktreich wenig Säure,  
Aromen gelber Früchte

0,10l 4,00 €

0,20l 8,00 €

0,75l 28,00 €

**Spanische Rotweine**

La Maldita Tinto D.O.C – 2023 Rioja  
Bodegas Vivanco Rebsorte – Gamarcha  
balsamische Wertigkeit, üppige  
Kirscharomen fast süßliche Tannine

0,10l 4,00 €

0,20l 8,00 €

0,75l 28,00 €

**Wine**

**Spanish white wine**

*La Maldita Blanca D.O.C - 2023  
Rioja Bodegas Vianco Rebsorte –  
Garmacha, rich in extracts, low acidity,  
aromas of yellow fruits*

*0,10l 4,00 €*

*0,20l 8,00 €*

*0,75l 28,00 €*

**Spanish red wine**

*La Maldita Tinto D.O.C – 2023 Rioja  
Bodegas Vivanco Rebsorte – Gamarcha  
balsamic quality, lush cherry aromas,  
almost sweet tannins*

*0,10l 4,00 €*

*0,20l 8,00 €*

*0,75l 28,00 €*



## Getränke *Beverages*

### **Wein**

#### **Italienische Weißweine**

Pinot Grigio - 2023 Italien Contest Camilla  
duftiges Bouquet frischer Äpfel  
0,75l 28,00 €

Chardonnay Alto Adige DOC 2023, Südtirol  
Wilhelm Walsch  
ausgeprägtes Bouquet, gehaltvoll, harmonische  
Säure, feine Aromen

0,10l 5,00 €  
0,20l 10,00 €  
0,75l 29,00 €

#### **Italienische Rotweine**

Merlot IGT , 2023 Italien Colli der Solingo Fruchtig,  
harmonisch, weich  
0,10l 4,00 €  
0,20l 8,00 €  
0,75l 28,00 €

Montepuliciano d'Abruzzo Rocca Antica Riserva  
D.O.C - 2019 Abruzzen Abruzzo/ Puglia  
duftspektrum reifer Kirschen, Waldbeeren,  
Aromen von Gewürzkräutern, balsamische  
Noten  
0,10l 4,00 €  
0,20l 8,00 €  
0,75l 28,00 €

Bardolino Rosso DOC - 2023 Italien Cavalchina -  
Lucino Piona feinwürziger Duft frischer  
Waldbeeren  
0,75l 28,00 €

Chianti DOCG - 2021 Italien  
Leonardo Da Vinci mittleres Rot, Kirscharomen,  
fruchtig elegant  
0,75l 28,00 €

### **Wine**

#### **Italian white wine**

Pinot Grigio - 2023 Italien Contest Camilla  
Fragrant bouquet of fresh apples  
0,75l 28,00 €

Chardonnay Alto Adige DOC - 2023, Südtirol  
Wilhelm Walch  
Distinctive bouquet, full-bodied, harmonious  
acidity, fine aromas

0,10l 5,00 €  
0,20l 10,00 €  
0,75l 29,00 €

#### **Italian red wine**

Merlot IGT , 202 Italien Colli the Solingo Fruity,  
harmonious, soft  
0,10l 4,00 €  
0,20l 8,00 €  
0,75l 28,00 €

Montepuliciano d'Abruzzo Rocca Antica Riserva  
D.O.C - 2019 Abruzzen Abruzzo/ Puglia  
Fragrance spectrum of ripe cherries, wild berries,  
aromas of herbs, balsamic notes  
0,10l 4,00 €  
0,20l 8,00 €  
0,75l 28,00 €

Bardolino Rosso DOC - 2023 Italien Cavalchina -  
Lucino Piona Subtle spicy scent of fresh wild  
berries  
0,75l 28,00 €

Chianti DOCG - 2021 Italien  
Leonardo Da Vinci Medium red, cherry aromas,  
fruity and elegant  
0,75l 28,00 €