

PEAK

DER HÖCHSTE GENUSS AUF RÜGEN

»Man entdeckt keine neuen Horizonte,
wenn man den Mut verliert,
die Küste aus den Augen zu lassen.«

– frei nach André Gide –

Liebe Gäste,

willkommen im PEAK, dem kulinarischen
Höhepunkt des Rügen-Hotels Sassnitz.

In der 10. Etage über den Dächern der Stadt erwartet Sie nicht
nur ein faszinierender Panoramablick über die Ostsee, sondern
auch eine erlesene Auswahl an fein komponierten Gerichten und
handverlesenen Cocktails. Unsere Küche steht für kreativen
Anspruch, regionale Frische und internationale Inspiration.

Ergänzt wird das Erlebnis durch eine Barkarte, die Klassiker und
Signature Drinks stilvoll vereint. Ob romantisches Dinner, genuss-
voller Sundowner oder ein besonderer Anlass – lassen Sie sich von
unserem Team auf eine unvergessliche Genussreise entführen.
Erleben Sie Rügen aus der höchsten Perspektive – stilvoll,
geschmackvoll, einzigartig.

Wir wünschen Ihnen unvergessliche Momente im PEAK.
Ihr PEAK Team



POWERED BY
CHAMPAGNE

PERRIER-JOUËT

MAISON FONDÉE EN 1811

SUPPEN

Limetten-Süßkartoffel-Suppe 7,50 €

// A1, F, G, L

Fischrahmsuppe 8,00 €

Fischwürfel | Wurzelgemüse // A1, D, G, I, L, 3, 16

KLEINE KLASSIKER

Würzfleisch 8,70 €

Ragout vom Schwein | Käsekruste // A1, D, F, G, I, J

Carpaccio vom Rind 14,10 €

Rinderfilet | Parmesan | Rucola // C, G

Hausgemachter Graved Lachs 15,30 €

Gebeizter Lachs | Salat

Honig-Senf-Sauce // D, J, L, 16

SALATE

Kleine Blattsalat-Schale
mit Himbeer-Vinaigrette // J, L 3,50 €

Kleiner Blattsalat 9,90 €

Blattsalat | Melone | Himbeer-Vinaigrette // J, L

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen + 6,90 €

mit gebratenem Lachsfilet // D + 7,50 €

mit gebratenen Black-Tiger-Garnelen // B + 7,00 €

Großer Blattsalat 12,90 €

Blattsalat | Melone | Himbeer-Vinaigrette // J, L

Zu allen unseren Kleinigkeiten und Salaten
reichen wir Gutes aus der Backstube.

// A1, A3, A4, K

KLEINIGKEITEN UND SALATE

HAUPTGERICHTE

VEGETARISCH

Heiße Curry-Bowl 17,90 €

Currysauce mit mittlerem Schärfegrad
Gartengemüse | Kartoffeln | Kichererbsen // A1, F, I, L

Gebratener Halloumi 19,90 €

Tomaten | Linguine
Rucola-Pesto | Parmesan // A1, C, G, H1, X1*

FISCH

Matjesfilet nach nordischer Art 19,90 €

Kräutermatjesfilet | Sauerrahmsauce
Kartoffeln // D, G, 2, 13

Kabeljaufilet gedünstet 22,90 €

Dillrahmsauce | Karotten
Kartoffeln // A1, D, G, I, L, 3, 16

Saltimbocca vom Kabeljaufilet 25,00 €

im Serano-Mantel gebraten
Marktgemüse | Kräuterpolenta // C, D, G, H1, I, X2*

Lachsfilet gedünstet 25,90 €

Paprika-Kapernsauce | Broccoli
Kartoffeln // A1, D, G, I, L, 3, 16

Black-Tiger-Garnelen 26,30 €

in würziger Tomate | Paprika
Linguine // A1, B, G, I, X1*

Lachsfilet gebraten 26,90 €

Dijon-Senfsauce | Romanesco
Kartoffelstampf // A1, D, G, I, J, L

HAUPTGERICHTE

DANACH

FLEISCH

Marinierte Hähnchenbrust 22,00 €

Gartengemüse | Kokos-Curry-Sauce
Reis // A1, G, F, I, L

Kalbsleberspieß 26,30 €

Rotwein-Jus | Kartoffelstampf | Zwiebeln
geschmorter Apfel // G, I, L, 2, 3, 13, 15, 16

Rinderroulade 26,50 €

Rotwein-Sauce | geschmolzene Kirschtomaten
Kräuterpolenta // A1, C, G, I, L, 2, 3, 15, 16

Susländer Schweinekotelett 26,90 €

Portwein-Jus | Möhren
Kräuterpolenta // C, G, I, L, 16

Kalbsschnitzel 29,90 €

Parmesansauce | grüne Bohnen
Kartoffelstampf // A1, C, D, F, G, I, L, 1

Argentinisches Rumpsteak 33,00 €

Café de Paris-Butter | grüne Bohnen
Möhren | Kroketten // A1, D, F, G, I, J, L, 16, 1

Schokoladen-Küchlein 8,90 €

Vanillesauce | Früchte // A1, C, G, X3

Weißes Schokoladenmousse 9,90 €

Cassis-Sauce | Früchte // C, G

Verschiedene Käse aus der
Meisterei Affineur Maison Kober 15,90 €

Feigensenf | Wildpreiselbeeren
Weintrauben | Bauernbrot // A1, A4, C, G, J, L, 3

Aperitif

Lava Belle Spritz // 5, 16	9,50 €
THE PEAK // 5, 16	12,50 €
Aperol Spritz // 1, 5, 16	9,50 €
Lillet Wildberry // 1, 5, 16	9,50 €
Limoncello Spritz // 5, 16	9,50 €
Sanddorn Spritz // 5, 16	9,50 €
Campari Orange // 1, 5, 16	8,50 €
Campari Soda // 1, 5, 16	8,50 €
Gin Sul Limao Fizz 0,1l // 5, 16	8,00 € 35,00 €

Aperitif alkoholfrei

Campari Orange // 1, 5	8,00 €
Aperol Spritz // 1, 5	9,00 €
Lava Belle Spritz // 5	9,00 €

Unsere hausgemachten Limonaden

Watermelon Lemonade	4,50 €
Basil Lemonade	4,50 €
Mango Lemonade	4,50 €
Passion Fruit Lemonade	4,50 €
Peach Lemonade	4,50 €

Unsere hausgemachten Eistees

Watermelon Iced Tea	4,50 €
Basil Iced Tea	4,50 €
Mango Iced Tea	4,50 €
Passion Fruit Iced Tea	4,50 €
Peach Iced Tea	4,50 €

Longdrinks

Jack Daniels Cola // 9	8,50 €
Vodka Lemon	8,50 €
Vodka Orange	8,50 €
Gin Tonic	9,00 €
Cuba Libre // 9	9,00 €
Vodka Red Bull // 9, 11, 12, 14	9,50 €
Flying Hirsch // 9, 11, 12, 14	9,50 €

Bier

KROMBACHER VOM FASS // A3	0,3l	0,5l
Pils	3,80 €	5,50 €
Helles	3,80 €	5,50 €
Dunkel	3,80 €	5,50 €

KROMBACHER FLASCHENBIER	
Pils alkoholfrei, 0,33l // A3	3,80 €
Hefeweizen, 0,5l // A1, A3	
Hell Dunkel alkoholfrei	5,50 €

Limonaden 0,2l

Coca Cola // 9, 11, 12	3,50 €
Coca Cola light // 9, 11, 12	3,50 €
Fanta // 1, 11	3,50 €
Sprite // 11	3,50 €
Mezzo Mix // 1, 9, 11, 12	3,50 €

SCHWEPPES Tonic Water // 10, 11	3,50 €
Ginger Ale // 11	3,50 €
Wild Berry // 11	3,50 €
Bitter Lemon // 10, 11	3,50 €

Säfte

0,2l

Sanddornnektar // 5	3,20 €
GRANINI Apfelsaft	3,20 €
Orangensaft	3,20 €
Ananassaft	3,50 €
Kirschsaff	3,20 €
Bananennektar // 5	3,20 €
Maracujanektar // 5	3,20 €
Cranberrynektar // 5	3,20 €
Pink Grapefruitsaft	3,20 €

Alle Säfte auch als Schorle erhältlich!	3,20 €
---	--------

Wasser

0,25l | 0,5l

Staatlich Fachingen	
Naturrell oder Medium	3,20 € 4,80 €

Heißgetränke

Tasse Kaffee Crema // 9	3,50 €
Pott Kaffee Crema // 9	4,50 €
Espresso // 9	2,90 €
Doppelter Espresso // 9	5,20 €
Espresso Macchiato // 9, 6	3,50 €
Cappuccino // 9, 6	3,80 €
Milchkaffee // 9, 6	4,20 €
Latte Macchiato // 9, 6	4,20 €

KÄNNCHEN TEE VON TEE GESCHWENDER	4,90 €
Darjeeling Assam Früchte, Kräuter Pfefferminze Kamille, Grün Rügen-Sanddorn	

Schaumweine

PROSECCO // 5, 16	
SERENA PROSECCO 0,1l 0,75l	
Gran Cuvée	
Spumante	6,50 € 29,00 €
Spumante Rosé	6,50 € 29,00 €
Alkoholfrei	6,50 € 29,00 €

CHAMPAGNER // 5, 16	
PERRIER JOUET	0,75l
Grand Brut	155,00 €
Blanc de Blancs	229,00 €

Sherry LUSTAU SHERRY 5 cl

Fino Jarana // 5, 16	5,50 €
Deluxe Cream // 5, 16	6,50 €

Obstbrände & Obstgeiste PRINZ 2 cl

Williamsbirne // 5	5,50 €
Alte Marille // 5	5,50 €
Obstler // 5	5,50 €
Alte Hauszwetschke // 5	5,80 €

Grappa 2 cl

Scavi & Ray Grappa Bianca	4,50 €
Marzadro Le Giare	
Gewürztraminer // 5	5,50 €
Marzadro Le Giare Chardonnay // 5	5,50 €

Cognac & Brandy 2 cl

Carlos I // 16	3,80 €
Martell V.S.O.P. // 16	4,20 €

GETRÄNKE

GETRÄNKE

Rum	4 cl
Ron Botucal <i>Venezuela // 5, 16</i>	9,50 €
Ron Malecon 18 Jahre <i>Panama // 5, 16</i>	10,50 €
Dom Papa Sherry Cask <i>Philippinen // 5, 7, 16</i>	8,50 €
Ron Zacapa Centenario <i>Guatemala // 5, 16</i>	24,0 €

Gin	4 cl
Humboldt Gin	7,50 €
Gin Sul	11,0 €
Gin Sul Laranja! // 7	12,0 €
Ki No Bi Kyoto	13,50 €

Whisky & Whiskey	4 cl
Bulleit <i>USA // 5, 16</i>	8,50 €
Chivas Regal 12 Jahre <i>Schottland // 5, 16</i>	8,50 €
Oban 14 Jahre <i>Schottland // 5, 16</i>	14,0 €
Red Breast 15 Jahre <i>Irland // 5, 16</i>	16,50 €
Aberlour 16 Jahre <i>Schottland // 5, 16</i>	17,0 €
Octomore Edition <i>Schottland // 5, 16</i>	28,50 €

Vodka	2 cl
Absolut Vodka	3,50 €
<i>Schweden</i>	
Humboldt Vodka	3,50 €
<i>Deutschland</i>	
Chopin Blended Vodka Gold	4,50 €
<i>Polen</i>	

Klare Spirituosen	2 cl
Rostocker Doppelkummel // 5	3,50 €
Linie Aquavit // 5	3,50 €
Ouzo // 5	3,50 €

Liköre & Bitter	2 cl
Ramazotti // 7	3,50 €
Fernet Branca // 7	3,50 €
Sambuca // 7	3,50 €
Inselaaffe Liköre <i>Haselnuss // 4, 7 Kirsche</i>	3,50 €
<i>Pfirsich Minze Lakritze</i>	
Ramazotti Crema // 6, 7	3,50 €
Limoncello // 5	3,50 €
Jägermeister // 7	3,50 €
Andalö // 5	3,50 €

WEISSWEIN

Schloss Affaltrach, Weingut Dr. Baumann, Baden 0,2l | 6,90 €

Grauburgunder »Private Collection« // *Qualitätswein, trocken*

Mit fruchtige Nuancen von reifen Äpfeln und Birnen vereint mit einem cremigen Schmelz und lebendiger Frische präsentiert sich dieser Grauburgunder von seiner besten Seite.

Weingut Knöll & Vogel, Pfalz 0,2l | 7,00 €
»Ostseefisch« // *Weißburgunder*

Ein herrlich fruchtiger, leichter und fein spritziger Weißburgunder – perfekt abgestimmt auf alle Fischgerichte. Ein eleganter Begleiter mit klassischer Pfälzer Frische.

Weingut Lex-Ambré, Mosel 0,2l | 8,90 €

Riesling // *QbA feinherb*

Ein ausgewogener Speisenbegleiter mit feiner Restsüße und Aromen tropischer Früchte. Frisch, animierend und typisch Mosel – ideal zu leichten Gerichten und asiatischer Küche.

Weingut Kesselring, Pfalz 0,2l | 9,00 €

Gewürztraminer // *feinherb - Bio*

Ein ausdrucksstarker Gewürztraminer aus ökologischem Anbau mit intensivem Duft nach Litschis, Grapefruit und floralen Noten getrockneter Rosenblätter.

Emil Bauer, Pfalz 0,2l | 9,50 €

Sauvignon Blanc // *„If you are racist... don't drink my wine“*

Ein jugendlicher, frischer Sauvignon Blanc mit Aromen von Stachelbeeren, Johannisbeeren und einem Hauch Limette. Knackig, fruchtig und charmant.

ROSÉWEINE

Weingut Knöll & Vogel, Pfalz 0,2l | 7,00 €

»Ostseefisch« // *Spätburgunder Rosé*

Ein sommerlich-frischer Rosé mit feinen Aromen von Erdbeeren und Himbeeren. Leicht und fruchtig – ein idealer Begleiter zu gebratenem oder geräuchertem Fisch.

Weingut A. Diehl, Pfalz 0,2l | 8,90 €

Merlot Rosé // *QbA feinherb*

Ein verführerisch fruchtiger Rosé mit dem Duft eines ganzen Korbs roter Beeren. Saftig, süffig und unkompliziert – ein unverschämter leckerer Genuss für entspannte Momente.



GETRÄNKE

ROTEWEINE

Weingut Knöll & Vogel, Pfalz 0,2l | 7,00 €
»Ostseefisch« // *Rote Traube QbA*

Ein herrlich fruchtiges Multitalent aus Dornfelder, Cabernet und Merlot. Vielschichtig, weich und ausgewogen – der perfekte Rotwein zu Fleisch, Käse oder einfach solo.

Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz 0,2l | 8,90 €
Merlot

Ein charaktvoller Merlot mit Aromen von Pflaume, Brombeere und einem Hauch Heidelbeere. Eine feine Würze begleitet das samtige Tanningerüst – rund, weich und angenehm im Abgang.

Pagos del Rey, Rioja, Spanien 0,2l | 9,00 €
»Arnegui« // *Rioja Tinto Tempranillo Crianza DQCa*

Ein eleganter Rioja mit saftigem Bukett von Süßkirschen, roten Johannisbeeren und Orangenzeste. Feine Noten getrockneter Kräuter und dezente eingebundene Holznuancen runden das Aromenspiel ab.

Paolo Leo, Apulien, Italien 0,2l | 9,50 €
Passitivo Primitivo Puglia // *IGT*

Ein intensives Bouquet mit Aromen orientalischer Früchte, feinstem Virginia-Tabak, Rosinen und dunkler Schokolade. Am Gaumen weich, reif und vollmundig – ein geschmeidiger Primitivo.

DEUTSCHLAND

Weingut Knöll & Vogel, Pfalz 0,75l | 27,00 €

„Ostseefisch“ // *Weißburgunder Classic*

Der perfekte Begleiter zu allen Fischgerichten. Herrlich fruchtig, leicht und ein wenig spritzig.

Aura Weine, Rheinhessen 0,75l | 32,00 €

Chardonnay // *trocken*

Exotische Noten, die sich auch am Gaumen mit Aromen von Guave, Melone, Ananas und Blutorange zeigen. Abgerundet durch eine moderate Säure.

Weingut Lex-Ambré, Mosel 0,75l | 34,00 €

Riesling // *QbA feinherb*

Ein schöner Speisenbegleiter mit Noten von tropischen Früchten und dezent animierender Restsüße.

Weingut Kesselring, Pfalz 0,75l | 37,00 €

Gewürztraminer // *feinherb (bio)*

Intensiver Duft nach Litschis und Grapefruit mit floralen Noten von getrockneten Rosenblättern. Am Gaumen viel Grapefruit und eine sehr gut dazu passende Süße.

Weingut A. Diehl, Pfalz 0,75l | 38,00 €

Grauer Burgunder // *„Eins zu Eins“ Kabinett trocken*

Diehl Grauer Burgunder „Eins zu Eins“ präsentiert sich sehr dicht und konzentriert, und eine Frucht, die begeistert. Er macht am Gaumen ordentlich Druck. Viel Schmelz und doch mineralisch frisch im Finish.

Emil Bauer, Pfalz 0,75l | 39,00 €

Sauvignon Blanc // *(„If you are racist...“) trocken*

Dieser jugendliche und unkomplizierte Sauvignon Blanc duftet nach Stachel- und Johannisbeeren und etwas Limette. Knackig und fruchtig, wie er sein muss. Zu einem Drittel im großen Holzfass ausgebaut.

Weingut Lex-Ambré, Mosel 0,75l | 70,00 €

Riesling »Meisenberg« // *Spätlese*

Ein erstklassiger Riesling aus der Lage „Meisenberg“ an der Ruwer. Schönes Aromenspiel und eine gut eingebundene Säure.

Weingut Lex-Ambré, Mosel 0,75l | 110,00 €

Riesling »Laurentiuslay« // *Auslese Große Lage*

Aus den höher gelegenen Parzellen des Weinbergs Laurentiuslay an der Mosel, stammt diese Riesling Auslese. Eine saftig-fruchtige Spätlese.

ÖSTERREICH

Weingut Grassl, Carnuntum 0,75l | 34,00 €
Grüner Veltliner // QW trocken
 Feinwürzige Veltlinernase, Kamillenanklänge, dahinter gelbe Noten.
 Pfeffrig-würziger Weißwein mit balancierter Säurestruktur.

ITALIEN

Sartori, Venetien 0,75l | 31,00 €
Pinot Grigio Friuli // DOC Grave
 Zart und ein wenig spritzig, mit einer eleganten Frucht und
 einer ausbalancierten Säure.

Paolo Leo, Apulien 0,75l | 38,00 €
„Calaluna“ Fiano // IGP
 Im Geruch ist er intensiv und wird von Zitrus- und tropischen Früchten
 dominiert (darunter Melone und Banane). Er hat auch eine mineralische
 Note. Am Gaumen ist er ausgewogen, frisch, mit guter Säure und Länge.

Villa Alda, Venetien 0,75l | 45,00 €
Lugana // IGT
 Italienische Finesse – eine perfekte Kombination lebendiger Frische und
 eleganter Struktur, die den Charakter des Gardasees widerspiegelt

Castellari Bergaglio, Piemont 0,75l | 46,00 €
Gavi // DOCG Salluvi
 Glanzvolle Frische mit dezenten Blütenaromen unterlegt
 von mineralischen Noten, im Geschmack sehr ausgewogen
 und fein strukturiert.

DEUTSCHLAND

Weingut Knöll & Vogel, Pfalz 0,75l | 27,00 €
»Ostseefisch« // Spätburgunder Rosé
 Ein sommerlicher Genuss mit erfrischenden Noten nach Erdbeeren und
 Himbeeren, sehr schön zu gebratenem und geräuchertem Fisch.

Weingut A. Diehl, Pfalz 0,75l | 33,00 €
Merlot Rosé // QbA feinherb
 Fruchtiges Bukett mit einem ganzen Korb voller roter Früchte,
 saftig am Gaumen, süffig und einfach nur unverschämt lecker.

Aura Weine, Rheinhessen 0,75l | 33,00 €
Rosé // trocken
 Aromen von Erdbeeren und Granatapfel mit angenehmer Frische.

FRANKREICH

Maison AIX, Provence 0,75l | 64,00 €
AIX // Rosé
 Dieser Wein feiert das Leben und bringt Leute zusammen.
 Balanciert, frisch und fruchtig ist er, mit Aromen von Wassermelone,
 Erdbeere und zarten Blüten.

Chateau Minuty, Provence 0,75l | 89,00 €
Prestige // Rosé
 Rosé aus der Rosé-Region par excellence! Die pinke Cuvée von
 Minuty ist eine fruchtige, elegante Ode an die Provence!

DEUTSCHLAND

Weingut Knöll & Vogel, Pfalz 0,75l | 27,00 €

„Ostseefisch“ Rote Traube // QbA trocken

Ein herrlich fruchtiges Multitalent aus Dornfelder, Cabernet und Merlot

Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz 0,75l | 31,00 €

Merlot // trocken

Pflaume, Brombeere sowie etwas Heidelbeere, hinzu kommt eine angenehme Würze, die sich in ein samtiges Tannin-Gerüst einbindet.

Collegium Württemberg, Württemberg 0,75l | 32,00 €

Trollinger // feinherb

Kirsche, Himbeere, Erdbeere und ein Hauch Mandel und Pfeffer. Saftig, fruchtig, beerig. Durch seine ausgewogene Süße ergibt sich der traditionelle Charakter.

Emil Bauer, Pfalz 0,75l | 54,00 €

Cabernet Franc »Black Label«

Aromen von wilden, dunklen Beeren, dazu viel Frucht und etwas Veilchen. Am Gaumen zeigt er eine etwas herbe Grundstruktur, ist dabei aber doch süffig und kraftvoll. Seine mächtigen Tannine halten noch lange nach. Der Wein reift für 18 Monate in Barriques aus französischer Eiche.

ITALIEN

Paolo Leo, Apulien 0,75l | 34,00 €

Passitvo Primitivo Puglia // IGT

Ein intensiver Duft prägt den Wein. Die Aromen von orientalischen Früchten, kombiniert mit feinstem Virginia-Tabak, Rosinen und Schokolade. Am Gaumen ist der Wein bereits jetzt angenehm weich und reif. Er umschmeichelt den ganzen Mundraum mit seiner vielfältigen Aromatik.

Paolo Leo, Apulien 0,75l | 49,00 €

„ORFEO“ // Negroamaro Puglia IGP

12 Monate im Holzfass gereift. Ein kraftvoller eleganter Wein. Intensiv rot in der Farbe, sehr reiches und würziges Bouquet mit Nuancen von Beerenfrüchten. Am Gaumen ist er reich und vollmundig mit einer angenehmen Struktur. Auszeichnung: 3 Gläser im Gambero Rosso.

Antinori, Toskana 0,75l | 140,00 €

Chianti Classico Riserva // DOCG

Ein voller Wein, 12 Monate ausgebaut in Barriques, der im Aroma an Kirschen, Veilchen und Tabak erinnert.

Antinori, Toskana 0,75l | 280,00 €

Tignanello Toscana // IGT

Der Weinberg Tignanello wird besonders spät gelesen, und ausschließlich sorgfältig per Hand selektierte Trauben werden für diesen Wein verwendet. Der Tignanello ist intensiv fruchtig und komplex im Bukett, im Geschmack zeigt er optimale Struktur.

ÖSTERREICH

Weingut Grassl, Carnuntum 0,75l | 39,00 €

Blauer Zweigelt // trocken

Dieser interessante Mix aus jungen und alten Reben ist dabei Garant für die Zweigelt-typische Vielschichtigkeit, Frucht und Würze, die diesen Klassiker so animierend macht und einen leicht zu einem weiteren Glas verführt.

FRANKREICH

Vignerans de la Vicomté, Languedoc 0,75l | 33,00 €

Réserve du Cochonnet

Bei diesem Wein handelt es sich um eine kraftvolle und elegante Cuvée aus Cabernet, Syrah und Merlot, vollmundig und fruchtbetont.

SPANIEN

Pagos del Rey, Rioja 0,75l | 33,00 €

„Arnegui“ // Rioja Tempranillo Crianza

Im Bukett ein saftig-fruchtiger Duft von Süßkirschen, roten Johannisbeeren und Orangenschalen, gepaart mit einem Hauch von getrockneten Kräutern und dezenten, sehr gut integrierten Holznuancen. Der Wein präsentiert sich sehr weich und harmonisch, mit abgerundeten Tanninen.

Baron de Ley, Rioja 0,75l | 58,00 €

Reserva

Der Bâron de Ley Reserva gefällt durch seine feinen Vanille- und Gewürznoten sowie seinen an Lakritze und Waldbeeren erinnernden weichen Fruchtgeschmack.

SÜDAFRIKA

Kleine Rust, Stellenbosch 0,75l | 33,00 €

Pinotage-Shiraz

Dicht, dunkle, schwarze Beeren und etwas Pfeffer in der Nase. Der Gaumen zeigt sich saftig, üppig, rund und charmant. Schmeichelnde Fülle und angenehme Frische im Finish.

Allergenkennzeichnung

A1 - Weizen | A2 - Hafer | A3 - Gerste | A4 - Roggen | B - Krebstiere | C - Eier | D - Fisch
E - Erdnüsse | F - Soja | G - Milch und Milchprodukte (Laktose) | H - Schalenfrüchte
H1 - Pinienkerne | I - Sellerie | J - Senf | K - Sesamsamen | L - Schwefeldioxid und Sulfit
M - Lupinen | N - Weichtiere | X1 - Kann Spuren von Soja enthalten! | X2 - Kann Spuren von
Schalenfrüchten und Erdnüssen enthalten! | X3 - Kann Spuren von Soja, Sellerie, Krebstieren,
Schalenfrüchten, Sesam, Senf, Fisch, Sulfiten, Weichtieren, Lupinen und Erdnüssen enthalten!
X4 - Kann Spuren von Lupinen, Milch Sesamsamen, Senf, Soja, Schalenfrüchten und Eiern enthalten!

Zusatzstoffkennzeichnung

1 - mit Farbstoff | 2 - mit Konservierungsstoff | 3 - mit Antioxidationsmittel
4 - mit Geschmacksverstärker | 5 - mit Schwefeldioxid | 6 - mit Schwärzungsmittel
7 - mit Phosphat | 8 - mit Milcheiweiß | 9 - koffeinhaltig | 10 - chininhaltig
11 - mit Süßungsmittel | 12 - enthält Phenylalaninquelle | 13 - gewachst | 14 - Taurin
15 - mit Nitritpökelsalz | 16 - mit Alkohol

Alle Weine enthalten in der Regel Schwefeldioxid!

Allergiehinweis!

Im Betrieb werden viele Produkte verarbeitet die Lebensmittelunverträglichkeiten auslösen können.
Produktionsbedingt versuchen wir alles so sorgfältig wie möglich zu verarbeiten,
aber eine Haftung ist ausgeschlossen!