

Menü



Am Lachengraben 1a
63303 Dreieich Götzenhain

TEL. 06103.3922147



Herzlich willkommen in unserer Märchenwelt !

Mit dem Café "Ma Chérie" wurde etwas ganz Besonderes geschaffen. Ein Café mit dem gewissen "Etwas", ein Café, welches ein Märchen erzählt. Täglich bieten wir leckere selbstgebackene Kuchen und Torten, verschiedene Frühstücksvarianten, frischgebackene feine französische Croissants und Brötchen, erlesene herzhaft und süße Crêpes, frische köstliche Suppen und Salaten an. Dazu kommt unser frischgerösteter italienischer Kaffee, ausgesuchte französische Weine, Biere und exklusive Liköre. Es ist unser Anliegen, Sie bei uns glücklich zu machen. Daher fügen wir zu allem viel Vitamin L* hinzu, weil... wo die Liebe den Tisch deckt, schmeckt das Essen am besten. Wir wünschen uns, dass wir alle Ihre Sinne ansprechen können... und deswegen möchte unsere Speise Sie nicht nur sättigen, sondern auch zum Erleben einladen.

Da alles bei uns frisch für Sie zubereitet wird und es genauso bleiben sollte, bitten wir Sie um Verständnis, falls es auch einmal einen Moment länger dauert.

Einen schönen Aufenthalt wünscht

Ihr MA CHÉRIE Team
NATASCHA und COSMIN

*Liebe ❤️

Nur Barzahlung möglich!



Speisekarte

Getränkekarte



Frühstück - Petit Déjeuner

Für unsere Frühstücke verwenden wir ausschließlich Bio-Eier

von 9.30 bis 13 Uhr

1. **PARISIENNE*** 6,50 €
(2 französische Buttercroissants, Butter, hausgemachte Marmelade)
2. **PETIT*** 6,90 €
(2 Frühstücksbrötchen (hell), Butter, gekochter Schinken, Käse)
3. **KINDER FRÜHSTÜCK*** 5,50 €
(1 französisches Buttercroissant, Nutella, Kinder Cappuccino (aufgeschäumte Milch) oder 1 Glas Saft nach Wahl)
4. **MÉLI- MÉLO*** 8,90 €
(1 französisches Buttercroissant, 1 Frühstücksbrötchen (hell), gekochter Schinken, Käse, Butter, hausgemachte Marmelade)
5. **PROVENÇALE*** 9,50 €
(1 Frühstücksbrötchen (hell), Butter, Rührei von 2 Eiern mit Speck, Käse, Paprika, Frühlingszwiebeln, frischen Kräutern)
6. **FITNESS*** 10,50 €
(1 französisches Buttercroissant, hausgemachte Marmelade, Hafer Crunchy Müsli Bio mit Joghurt und frischen Früchten der Saison)
7. **RUSTIQUE*** 11,50 €
(1 Frühstücksbrötchen (hell), Butter, Omelett von 3 Eiern mit Schinken, Käse, Champignons, Paprika, Frühlingszwiebeln, frischen Kräutern)

* gerne auch vegetarisch

8. LE PETIT DÉJEUNER SPECIAL*

„EIN TRAUM FÜR ZWEI“ 29,90 €

(2 Gläser Mimosa Cocktail (Crémant, Orangensaft),
2 französische Buttercroissants, 2 Frühstücksbrötchen (hell),
gekochter Schinken, Salami, Käse, Butter, hausgemachte
Marmelade, hausgemachter Milchkaramell (süßer Aufstrich),
Räucherlachs, Bio Müsli mit Bio Joghurt und Bio Honig, 2
Spiegeleier im Loch)

P.S. Dieser Genuss braucht etwas Zeit, ca. 25 Minuten

* gerne auch vegetarisch

Extras:

2 Gläser Mimosa Cocktail	8,00 €
Frühstücksbrötchen (hell)	1,00 €
Mehrkornbrötchen	1,50 €
Französisches Buttercroissant	2,00 €
Gekochtes Ei	1,50 €
Spiegel- oder Rühreier Natur (2 Eier)	3,50 €
Portion Butter	1,00 €
Portion Nutella / Bio Honig	1,30 €
Hausgemachte Marmelade	1,50 €
Hausgemachter Milchkaramell	1,80 €
Portion Käse / Schinken / Salami	je 2,40 €
Portion Lachs	5,00 €
Bio Müsli mit Bio Joghurt	5,00 €
Bio Joghurt mit Nüssen und Honig	6,00 €
Frischer Obstsalat / mit Bio Joghurt	6,00 €
Bio Müsli mit Bio Joghurt und Obst	7,50 €

Herzhaftes Crêpes

werden mit gemischtem Salat serviert

9. CRÊPE FROMAGE* 9,90 €

(mit reichlich Käse, frischen Kräutern)

10. CRÊPE MONSIEUR 9,90 €

(mit Käse, gekochtem Schinken, frischen Kräutern)

11. CRÊPE BLANQUETTE* 10,90 €

(mit hausgemachten Rahm-Champignons, Zwiebeln, frischen
Kräutern)

12. CRÊPE CAPRESE* 10,90 €

(mit Mozzarella, Tomaten, Basilikum-Pesto, frischen Kräutern)

13. CRÊPE MADAME 10,90 €

(mit Käse, gekochtem Schinken, Spiegelei, frischen Kräutern)

14. CRÊPE TIROL 10,90 €

(mit Speck, Käse, Frühlingszwiebeln, frischen Kräutern)

15. CRÊPE HELLÈNE* 10,90 €

(mit Schafskäse, Tomaten, Oliven, frischen Kräutern)

16. CRÊPE COMPLÈTE 12,90 €

(mit Speck, hausgemachten Rahm-Champignons, Käse,
Frühlingszwiebeln, frischen Kräutern)

17. CRÊPE NORDIQUE 12,90 €

(mit geräuchertem Lachs, Crème Fraîche, Rucola, Kräutern)

* vegetarisch

✧ Crêpes ✧

18. **CRÊPE EXPRESS** 4,90 €
(mit Zucker, Bio-Ceylon Zimt)
19. **CRÊPE CASSE-NOISETTES** 5,90 €
(mit Nutella)
20. **CRÊPE JARDIN D'ARÔMES** 5,90 €
(mit hausgemachter Marmelade)
21. **CRÊPE MAYA L'ABEILLE** 5,90 €
(mit Butter, Bio-Honig)
22. **CRÊPE CASSE-NOISETTES SUPRÊME** 6,90 €
(mit Nutella, Bananen)
23. **CRÊPE L'AMOUR TOUJOURS** 7,50 €
(mit Sauerkirschen, Sahne)
24. **CRÊPE DE COULEUR DORÉE** 7,90 €
(mit Apfelmus, Mandeln, Bio-Ceylon Zimt, Bio-Honig)
25. **CRÊPE CLEOPATRA** 7,90 €
(mit Bio-Joghurt, gerösteten Nüssen, Bio-Honig)
26. **CRÊPE DULCE DE LECHE** 8,50 €
(mit hausgemachter Milchkaramell, gerösteten Erdnüssen)
27. **CRÊPE MA CHÉRIE***** 9,90 €
(mit Nutella, Sauerkirschen, Mandeln, Kirschlikör 16%)

*** mit Alkohol

✧ Eierspeisen ✧

ab 13 Uhr

28. **SPIEGEL- oder RÜHREIER NATUR*** 5,50 €
(2 Bio-Eier, Brot und Butter)
29. **EIER IM GLAS*** 5,90 €
(2 gekochte Bio-Eier mit Kräutern, Brot und Butter)
30. **2 SPIEGELEIER IM LOCH*** 5,90 €
(in Butter gebratenes Vollkornbrot mit 2 Bio-Spiegeleiern)
31. **RÜHREIER CLASSIQUE** 9,50 €
(von 2 Bio-Eiern, mit Speck, Käse, Paprika, Frühlingszwiebeln, frischen Kräutern, Brot und Butter)
32. **OMELETT IM GRÜNEN*** 11,50 €
(von 3 Bio-Eiern, mit Champignons, Käse, Frühlingszwiebeln, Paprika, frischen Kräutern, Brot und Butter)
33. **OMELETT PICKNICK** 11,50 €
(von 3 Bio-Eiern, mit gekochtem Schinken, Käse, Champignons, Paprika, Frühlingszwiebeln, frischen Kräutern, Brot & Butter)

Extras zum Eierspeisen:

- Kräuter, Tomaten, Champignons, Zucchini je 1,00 €
Käse, Schinken, Speck, Salami je 2,00 €

* vegetarisch

Salate

von 13 bis 14.30 Uhr

34. SALADE CHLOÉ** 10,90 €

(mit Blattsalat, Tomaten, Salatgurken, Zucchini, Karotten, Rucola, Frühlingszwiebeln, frischen Kräutern, gerösteten Kürbis- und Sonnenblumenkernen, Mandeln, gerösteten Sesam, hausgemachtem Balsamico Dressing und Brot)

35. SALADE MONT BLANC* 11,90 €

(mit Blattsalat, Tomaten, Salatgurken, Frühlingszwiebeln, Schafkäse, frischen Kräutern, gerösteten Kürbis- und Sonnenblumenkernen, gerösteten Mandeln und Sesam, hausgemachtem Balsamico Dressing und Brot)

36. SALADE POSEIDON 12,90 €

(mit Blattsalat, Tomaten, Salatgurken, Frühlingszwiebeln, Thunfisch, Mais, Oliven, Paprika, frischen Kräutern, gerösteten Kürbis- und Sonnenblumenkernen, gerösteten Sesam und Mandeln, hausgemachtem Balsamico Dressing, Brot)

Fragen Sie gern nach unseren leckeren Tagessuppen.

Gerne können Sie sich ein Gericht teilen, doch berechnen wir für ein zweites Gedeck 1,50€.

Falls Sie von Allergien betroffen sind, fragen Sie uns nach unserem Allergen- Dokumentation Ordner.

Produkte aus unserer eigenen Herstellung können jedoch Spuren von bestimmten Allergenen enthalten.

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt.

**vegan

*vegetarisch

Eis Portionen

saisonal

Unser Eis stellt Konditormeisterin Julia Scholz (Maison de la Glace, Langen) aus 100% natürlichen Zutaten her. Da wir ständig unser Eissortiment wechseln, schauen Sie bitte in unsere Eisvitrine.

1. SCHOKOKALYPSE 7,90 €

(Schokoladeneis, Sahne, geraspelte Schokolade, Schokosauce)

2. DÉLICE SUPRÊME 8,90 €

(gemischtes Milcheis, Sahne, frische Banane, Schokosauce)

3. CRUNCHYNUSS 8,90 €

(gemischtes Milcheis, Sahne, geröstete Nüsse, Crunchy Müsli, Honig)

4. JOIE DE VIVRE 8,90 €

(gemischtes Milcheis, Apfelmus, Sahne, geröstete Nüsse, Honig)

5. LA FORÊT NOIR 8,90 €

(gemischtes Milcheis, Sauerkirschen, Sahne, geraspelte Schokolade, Schokoladensauce)

6. LUMIÈRE DU SOLEIL** 8,90 €

(gemischtes Milcheis, Sahne, Eierlikör, geraspelte Schokolade, Schokoladensauce)

7. BAILEYS BISOU** 9,50 €

(gemischtes Milcheis, Sahne, Baileys, geraspelte Schokolade, Schokoladensauce)

** mit Alkohol

8. TIRAMISÙ, MON AMOURI** 9,50 €

(gemischtes Milcheis, Sahne, Amaretto-Likör, Löffelbiskuit, geraspelte Schokolade, Schokoladensauce, Kakaopulver)

9. TRÈS FRUITÉ 9,90 €

(gemischtes Fruchteis, Sahne, frische Früchte, Erdbeersauce)

10. PLAISIR NATUREL (saisonal) 8,90 €

(gemischtes Milcheis, Sahne, frische Erdbeeren, Erdbeersauce)

2 KUGELN 3,00 €

3 KUGELN 4,50 €

4 KUGELN 6,00 €

5 KUGELN 7,50 €

Extras zum Eis:

Sahne, Schokosauce, Erdbeersauce je 1,00 €

Geraspelte Schokolade 1,00 €

Geröstete Nüsse 2,00 €

Eierlikör, Amaretto-Likör je 2,50 €

Frische Früchte 2,90 €

☺ Kuchen & Torten ☺

Wir bieten Ihnen eine Auswahl an besonders leckeren eigenen Kreationen in unserer Kuchenvitrine, die keine künstlichen Aromen oder Zusatzstoffe enthalten, sondern ganz viel Vitamin L*. Bitte aktuelles Sortiment erfragen oder selbst nachschauen.

* Liebe

** mit Alkohol

☺ Warme Getränke ☺

Unsere Kaffeebohnen stammen von der kleinen italienischen Rösterei „Caffeppuccino“ aus Frankfurt.

Wir verwenden für alle Kaffeespezialitäten die hochwertige vollmundige Sorte aus 80% Arabica- und 20% Robusta-Bohnen und frische Landmilch. Auf Wunsch bereiten wir alle Kaffees auch mit Soja- oder Haferdrink, mit laktosefreier Milch, mit frischer Sahne, mit Sirup (+0,50€), mit extra Espresso (+1,5€) sowie koffeinfrei zu.

ESPRESSO 2,30 €

ESPRESSO MACCHIATO 2,80 €

ESPRESSO DOPPIO 3,50 €

ESPRESSO DOPPIO MACCHIATO 4,00 €

CAFÉ CRÈME 2,60 €

CAFÉ CRÈME GRANDE 3,60 €

KÄNNCHEN KAFFEE 5,00 €

CAPPUCCINO MITTEL 3,20 €

CAFÉ AU LAIT GRANDE 3,60 €

LATTE MACCHIATO 3,60 €

FLAT WHITE 4,50 €

BAILEYS LATTE^{2,13} 5,50 €

HEIßE MILCH MIT BIO HONIG 2,90 €

KINDER CAPPUCCINO 2,50 €

BELGISCHE HEIßE SCHOKOLADE 3,90 €

(100% feine belgische dunkle Schokolade; hochwertige Kakaobohnen aus nachhaltigem Anbau und fairem Handel)

CHAI LATTE VANILLA 4,50 €

(ein Heißgetränk aus schwarzem Tee und würzig-scharfen Gewürzen, wie Ingwer, Kardamom, Anis, Ceylon Zimt, Nelken und Vanille zubereitet mit frischer Landmilch)

BIO KURKUMA LATTE 4,50 €

(wohltuende "Goldene Milch" aus würzig-scharfen Bio-Gewürzen, wie Kurkuma, Ceylon Zimt, Ingwer, Vanille, Süßholz, Pfeffer schwarz und frischer Landmilch, mit oder ohne espresso)

BIO ROTE BEETE LATTE 4,50 €

(das pinke Trendgetränk aus Bio-Rote-Beete-Pulver, Bio-Hagebutten-Pulver, würzig-erdigen Bio-Gewürzen, wie Muskat, Piment, Kardamom, Pfeffer, Nelken und frischer Landmilch)

BIO KARDAMOM LATTE 4,50 €

(Latte Macchiato mit menthol-süßlichen Bio-Gewürzen, wie Kardamom, Rosenblüten, Muskat, Nelken, Vanille)

Saisonal:

EISKAFFEE 5,50 €

EISSCHOKOLADE 5,50 €

AFFOGATO AL CAFFÈ 3,90 €

SANFTER ENGEL 3,90 €

ICED CHAI LATTE 4,50 €

ICED LATTE MACCHIATO 3,60 €

ICED BAILEYS LATTE^{2,13} 5,50 €

☼ Tee ☼

in Bio Qualität

Wir servieren lose Tee-Qualität von der Firma Sonnentor in märchenhaften handbemalten Teekannen. Alle Rohstoffe stammen aus ökologischem Anbau und werden von kleinen Kooperativen fair gehandelt bezogen.

DARJEELING SCHWARZTEE 4,80 €

(gold-schimmernd, blumig, fein-herb; Ziehzeit: 3 bis 5 Min.)

EARL GREY SCHWARZTEE 4,80 €

(vollmundig, fein-zitronig, herb; Ziehzeit: 3 bis 5 Min.)

CHINESISCHER GRÜNTÉE 4,80 €

(kräftig, herb, frisch; Ziehzeit: 2 bis 3 Min.)

ROOIBOS TEE NATUR 4,80 €

(holzig, fein-blumig; Ziehzeit: 7 bis 10 Min.)

PFEFFERMINZTEE 4,80 €

(ätherisch, süßlich; Ziehzeit: 7 bis 10 Min.)

KRÄUTERTEE 4,80 €

(Pfefferminze; Kamille, Salbei, Holunderblüten, Thymian Lindenblüten; Ziehzeit: 7 bis 10 Min.)

INGWER ENERGIE TEE 4,80 €

(Ingwerstücke, Ceylon Zimt, Fenchel, Koriander, Orangenschalen, Galgant, Süßholz, Anis, Kardamom, Muskat, Rosmarin; Ziehzeit: 7 bis 10 Min.)

KAMILLENTÉE 4,80 €

(blumig, süßlich, herb; Ziehzeit: 7 bis 10 Min.)

FRÜCHTETÉE 4,80 €

(Hibiskus, Hagebutten, Apfelstücke, Himbeerstücke, Vanille Extrakt; Ziehzeit: 7 bis 10 Min.)

GLAS FRISCHER PFEFFERMINZTEE 3,90 €

(frische Pfefferminzblätter mit Bio-Honig 0,3L)

↳ Erfrischendes ↳

RHÖN MINERALWASSER 0,25L 2,40 €

(still oder mit Sprudel)

RHÖN MINERALWASSER 0,75L 5,50 €

(still oder mit Sprudel)

COLA^{2,12}/COLA ZERO^{2,9,12} 0,2L 2,70 €

FANTA^{2,3}/SPRITE³ 0,2L 2,70 €

SCHWEPPES BITTER LEMON¹⁰ 0,2L 2,90 €

FRÜCHTSÄFTE* 0,2L 2,80 €

(Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft, Multivitaminensaft, Johannisbeerensaft, Maracujasaft)

FRÜCHTSÄFTE* 0,4L 4,50 €

(Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft, Multivitaminensaft, Johannisbeerensaft, Maracujasaft)

*gerne als Schorle

↳ Hausgemachtes ↳

FRISCH GEPRESSTER O-SAFT 0,2L 4,50 €

HAUSGEMACHTE LIMONADE 0,5L 6,00 €

↳ Aperitifs ↳

CRÉMANT DE LOIRE 0,1L 5,00 €

(feinperlig; üppig, fruchtiges Bukett mit zartem Pfirsich- und Holunderduft; Flaschengärung; Brut; Loire-Tal, Frankreich)

CRÉMANT DE BORDEAUX ROSÉ 0,1L 5,00 €

(feinperlig, mit intensivem Duft von Himbeeren und Erdbeeren; Flaschengärung; Brut; Bordeaux, Frankreich)

PROSECCO DOGARINA 0,1L 5,00 €

(sehr fein, edelherb, filigraner Duft mit Noten von Äpfeln, Himbeeren und Brot; Flaschengärung; Trocken; Italien)

MIMOSA 0,2L 5,90 €

(Crémant de Loire, Orangensaft)

KIR ROYAL 0,1L 5,90 €

(Crémant de Loire, Crème de Cassis)

CIDRE BOUCHÉ BRUT 0,2L 4,00 €

(Cuveé Speciale; trocken, leicht, fruchtig; Flaschengärung; aus Breton, Frankreich; 5,5% Alkohol)

CIDRE BOUCHÉ DOUX POIRE 0,2L 4,00 €

(die Birne im Herzen des Apfels, süß, leicht, sehr fruchtig;
Flaschengärung; aus Breton, Frankreich; 2,5% Alkohol)

CIDRE TRADITIONELL BRUT 0,2L 4,00 €

(naturtrüb, trocken, einfach wie man ihn dort trinkt,
Flaschengärung; aus Breton, Frankreich; 4,5% Alkohol)

APEROL SPRITZ^{2,10} 0,2L 7,00 €

(Prosecco, Aperol, Soda, Orange)

HUGO 0,2L 7,00 €

(Prosecco, Holundersirup, frische Minze, Soda, Limette)

CHAMPAGNE MARIE COPINET 0,75L 69,00 €

(fein-intensives Bukett, Aromen von Honig, Himbeeren und
Äpfeln, Brut Extra Quality; Frankreich; Goldmedaille)

✧ Dessertwein ✧

MUSCAT DE RIVESALTES 0,1L 6,90 €

(Domaine Boudau, 2016, Frankreich)

✧ Apfelwein ✧

PUR/GESPRITZT 0,25L 2,70 €

(Kelterei Schäfer, Dreieich)

PUR/GESPRITZT 0,5L 3,90 €

(Kelterei Schäfer, Dreieich)

*Alle Weinsorten, Crémant, Prosecco, Cidre, Champagne enthalten Sulfite.

✧ Weißweine ✧

CHARDONNAY IGP D'OC BRUT 0,2L 5,50 €

(trocken, samtig, rund mit angenehmer Säure und feinen
Aromen weißer Früchte; Les Chevaliers, 2017, Frankreich)

✧ Rotweine ✧

MERLOT VIN DE PAYS D'OC 0,2L 5,50 €

(trocken, fruchtig, samtige Tannine; Aromen von Pfeffer und
schwarzen Gewürzen; Les Chevaliers, 2016, Frankreich)

CÔTES DU RHÔNE ST PAULIN 0,2L 5,50 €

(trocken, angenehme Tannine; Aromen von schwarzen Früchten
und Pfingstrosen; Rebsorten: Grenache, Syrah, Carignan,
Mouvèdre, 4 Chemins, 2016, Frankreich)

✧ Roséweine ✧

SAINT-LAURAND IGP D'OC 0,2L 5,50 €

(trocken, ehrlich, weich und angenehm fruchtig; Aromen von
Johannis- und Walderdbeeren; 2017, Frankreich)

*Alle Weinsorten, Crémant, Prosecco, Cidre, Champagne enthalten Sulfite.

**Änderung der Weinjahrgänge vorbehalten.

✧ Biere ✧

KROMBACHER PILS 0,33L	3,00 €
KROMBACHER RADLER 0,5L	3,90 €
BUDWEISER PILS 0,5L	4,20 €
ERDINGER HEFEWEIZEN 0,5L	4,20 €
(hell, alkoholfrei)	

✧ Spirituosen ✧

AMARETTO DISARONNO ⁶ 2CL	3,00 €
BACARDI SUPERIOR RUM 2CL	3,00 €
BAILEYS ORIGINAL LIKÖR ^{2,L} 2CL	3,00 €
CAMPARI BITTER ² 2CL	3,00 €
GORDON'S DRY GIN 2CL	3,00 €
JACK DANIEL'S WHISKEY 2CL	3,00 €
JÄGERMEISTER ^{6,X,L} 2CL	3,00 €
MARTINI BIANCO^X/ROSSO^X 2CL	3,00 €
RAMAZOTTI 2CL	3,00 €
RUSSIAN STANDARD VODKA ^A 2CL	3,00 €
SAMBUCA MOLINARI 2CL	3,00 €
SIERRA TEQUILLA ⁶ 2CL	3,00 €
PASTIS ANILO 2CL	3,50 €
COGNAC MAXIME TRIJOL VSOP 2CL	4,00 €
MIRABELLE RENÉ DE MISCAULT 2CL	4,00 €
POIRE WILLIAM MISCAULT 2CL	4,00 €
KIRSCH RENÉ DE MISCAULT 2CL	4,00 €

✧ Exklusive Liköre 2cl ✧

LIQUEUR DE VIOLETTE 18%	4,00 €
(Veilchen-Likör, Edmond Briottet, Dijon, Frankreich)	
CRÈME DE PÊCHE DE VIGNE 18%	4,00 €
(Weinbergpfirsichlikör, Edmond Briottet, Dijon, Frankreich)	
CRÈME DE CASSIS DE DIJON 20%	4,00 €
(Schwarzer Johannisbeerlikör, Briottet, Dijon, Frankreich)	
CRÈME DE MÛRE 18%	4,00 €
(Brombeerlikör, Edmond Briottet, Dijon, Frankreich)	
GUIGNOLET KIRSCH 16%	4,00 €
(Kirschlikör, Edmond Briottet, Dijon, Frankreich)	
WEINBERGPFIRSICHLIKÖR 25%	4,00 €
(Weingut Familie Rauhen, Mosel, Deutschland)	
LIQUEUR À L'ORANGE ET COGNAC	4,00 €
(Maxime Trijol, 40% Alk., Frankreich)	

Zusatzstoffe und Allergene

02= mit Farbstoff
 03= mit Antioxidationsmittel
 06= geschwefelt
 09= mit Süßungsmittel
 10= chininhaltig
 12= koffeinhaltig
 13= alkoholhaltig

A= Gluten
 L= Laktose
 X= Sulfite

*Alle Weinsorten, Crémant, Prosecco, Cidre, Champagne enthalten Sulfite.