



# LUKE'S STEAKS & MORE U.S. STEAKHOUSE

**HERZLICH WILLKOMMEN  
IN UNSEREM RESTAURANT**

## **FRÜHSTÜCK**

MONTAG

07:00 bis 10:00

DIENSTAG – FREITAG

06:30 bis 10:00

SAMSTAG

07:30 bis 10:00

SONNTAG

8:00 bis 09:30

ab 10:00 bis 13:00 Langschläferfrühstück (Reservierung erforderlich)

## **SPEISEKARTE**

DIENSTAG BIS DONNERSTAG

12:00 bis 14:00 & 17:00 bis 21:00

FREITAG

17:00 bis 21:00

SAMSTAG

12:00 bis 21:00

RUHETAGE

SONNTAG & MONTAG



# VEREHRTE GÄSTE & LIEBE FREUNDE

Gerne vermitteln wir euch unsere Philosophie  
„GUTES FLEISCH“

Dank der guten Zusammenarbeit mit der Firma „Otto Gourmet“,  
können wir jetzt eine absolut makellose Fleischqualität bieten,  
die Ihr sonst nur aus den Metropolen wie  
New York, Dallas, Frankfurt, Braunschweig & Berlin  
kennen dürftet.

Absolute Kontroll-Garantie  
Artgerechte Haltung und Fütterung der Rinder  
Die Züchter geben den Tieren genügend Zeit  
bis zur vollständigen Entwicklung und  
einwandfreiem Reifegrad des Fleisches  
Das an uns gelieferte Fleisch ist zu 100% rückverfolgbar  
Absolute Nachhaltigkeit steht im Vordergrund

Gewisse Ausdrücke in der Speisekarte  
könnten Euch noch nicht geläufig sein, werft  
daher doch einmal zum besseren Verständnis einen Blick  
in unsere kleine Fleischbibel.  
Diese befindet sich am Ende der Speisekarte.

**Vielen Dank  
und  
Guten Appetit!**

SOLLTEN SIE FRAGEN ZU INHALTSSTOFFEN,  
ALLERGENEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN HABEN,  
WENDEN SIE SICH GERNE AN UNSER SERVICEPERSONAL



## SUPPEN

### **BEEF TEA**

Rinder Consommé | Julienne | Markbällchen

5,90 €

## VORSPEISEN



### **STARTER SALAT**

Blattsalate mit Rohkost Auswahl

hausgemachter Limetten Vinaigrette oder hausgemachtes Balsamico Dressing

5,90 €



### **POTATO BALLS VEGGY**

4 hausgemachte Reibekuchenbällchen | sour cream | Sprossen

7,90 €

### **POTATO BALLS MIT RÄUCHERLACHS**

4 hausgemachte Reibekuchenbällchen | sour cream | Sprossen | Räucherlachsrose

13,90 €



### **KNOBLAUCH BRÖTCHEN**

mit sour cream

3,90 €

### **POCHIERTER LACHS**

geschmortes Fenchelgemüse | Cherry – Schmortomaten | Fischeschaum

14,90€



### **HAUSGEMACHTE ONIONRINGS**

sour cream

5,70 €

### **3 GEBACKENE TIGER GARNELEN**

Asia-Curry-Mayonnaise & Koriander Perlen

19,90 €



## CLASSICS

### SPARE RIBS

1000 gr. hausgemokte US BBQ Ribs<sup>2,3,4,7</sup>, BBQ Sauce<sup>2,3,4,7</sup>,  
Steakhouse Pommes  
23,99 €

### LUKE'S AMERICAN SCHNITZEL

paniertes Schweineschnitzel | Sauce Bernaise | Bacon<sup>2,3</sup> | Röstzwiebeln |  
Bratkartoffeln mit Speck<sup>2,3</sup> und Zwiebeln  
24,55 €

### SCHNITZEL „WIENER ART“,

paniertes Schweineschnitzel | Zitronen Ecke | Pommes frites | Starter Salat  
18,90 €

### GRILLSPIESS „TASTE THE BEST“

U.S. Hereford Hanging Tender, Black Angus Argentinische Rinderhüfte &  
Irish Hereford Flat Iron | Steakhouse Pommes frites | 3 Bohnenbündchen<sup>1,3</sup> |  
Kräuterbutter  
49,90 €

## VEGETARISCH



### HAUSGEMACHTER GEMÜSE „HASH BROWNIE“

Erbsenpüree | Koriander-Spiegel | Asia-Curry-Mayonnaise  
14,90 €

## FISCH

### LACHS TAGLIATELLE

Tagliatelle | Sahnesauce | Kürbis-Perlen | gegrillter mit Rosmarin mariniertes Lachs  
24,95 €

**GRUPPEN AB 10 PERSONEN AUSSCHLIESSLICH UNSER „TABLE-TOP-ANGEBOT“  
WIR BITTEN UM TISCHRESERVIERUNG VON MINDESTENS 1 STUNDE IM VORAUS**

Vorspeisen Auswahl   Hauptgericht Steaks & Beilagen als Plattenservice   Dessert	59,90 € p.P.
Vorspeisen Auswahl   Hauptgericht Steaks & Beilagen als Plattenservice	49,90 € p.P.
Hauptgericht Steaks & Beilagen als Plattenservice	37,90 € p.P.

Gerne berücksichtigen wir Eure Wünsche - spricht uns einfach an



## **BURGER**

alle Burger servieren wir  
mit einer Portion Steakhouse Pommes

### **HAMBURGER**

125gr.Beef Patty | Burger Brötchen | Tomate | Ketchup<sup>2</sup> | Salat |  
Gewürzgurke  
12,99 €

### **CHEESEBURGER**

125gr. Beef Patty | Burger Brötchen | Tomate | Ketchup<sup>2</sup> | Salat | Gewürzgurke |  
Goudakäse  
13,99 €

### **BBQ BACON "YEEHAAW" CHEESEBURGER**

125gr. Beef Patty | Burger Brötchen | Tomate | BBQ- Sauce<sup>2,3,4,7</sup> | Salat |  
Gewürzgurke | Goudakäse | Röstzwiebeln | 2 Streifen Bacon<sup>1,3</sup>  
15,99 €

### **CHILI CHEESE BURGER**

125gr. Beef Patty | Burger Brötchen | Tomate | Salat | BBQ- Sauce<sup>2,3,4,7</sup> | Jalapenos |  
Gewürzgurke | Goudakäse | 2 Streifen Bacon<sup>1,3</sup> | Röstzwiebeln  
16,99 €

## **ZUSÄTZLICH**

**125 GR. BEEF BURGER PATTY**  
**5,00 €**



## STEAKS

### BEEF – RIND

Grammaturen sind Rohgewichte!

#### **ARGENTINISCHES BLACK ANGUS RINDERHÜFTSTEAK**

*Kräuterkruste | Risolée Kartoffeln | gegrilltes Marktgemüse | Jus*

Luke's cut                      250gr.                      36,90 €

#### **ARGENTINISCHES BLACK ANGUS RUMPSTEAK**

*Steakhouse Pommes frites | Starter Salat | Sauce Bernaise à Part*

Luke's cut                      250gr.                      45,90 €

#### **IRISH ENTECÔTE "RIB EYE STEAK"**

*Steakhouse Pommes frites | gegrilltes Marktgemüse | Kräuter- & Chilibutter*

Luke's cut                      250gr.                      45,90 €

#### **US IRISH HEREFORD FLAT IRON "TRANCHIERT"**

*Risolée Kartoffeln | Erbsenpüree | Kräuter- & Chilibutter | Zwiebelmarmelade*

Luke's cut                      250gr.                      42,90 €

#### **US HEREFORD HANGING TENDER**

*(Nierenzapfen, lebriger Geschmack, nichts für zarte Gemüter!)*

*Risolée Kartoffeln | Erbsenpüree | Kräuter- & Chilibutter | Zwiebelmarmelade*

Luke's cut                      250gr.                      34,90€

**1000 – 1300 GR. IRISHES TOMAHAWKSTEAK FÜR 2-3 PERSONEN  
MIT ANMELDUNG ZUR VEREINBARTEN UHRZEIT/ OHNE ANMELDUNG CA. 1,5  
STD ZUBEREITUNGSZEIT**

*2x gefüllte Kartoffelhälfte | 1x Starter Salat | 2x Kräuterbutter | 2x Chilibutter |  
1x Sauce Choron*

149,90 €



## PORK - SCHWEIN

### ***TOMAHAWKSTEAK VOM NIEDERRHEINSCHWEIN***

*1 gefüllte Kartoffelhälfte | 3 Bohnenbündchen<sup>1,3</sup> | Kräuterbutter | Zwiebelmarmelade*

Gentlemens cut                      300gr.                      24,90 €

## POULET – GEFLÜGEL

### ***FRANZÖSISCHES 170 GR. IN AHORNSIRUP MARINIERTE BUTTER MAISHÄHNCHENBRUST***

*Tomatensaucen-Spiegel | geschmortes Fenchelgemüse | Rosmarinkartoffel-Spieß |  
Sauce Choron á Part*

24,50 €

## GARGRADE FÜR RINDERSTEAKS IM ÜBERBLICK

rare / englisch 45-50°C

medium 54-56° C

well done 60°C+

## EXTRA SAUCEN

60 ML GLÄSCHEN	KETCHUP <sup>2</sup> / MAYONNAISE / SENF	JE GLÄSCHEN	0,80 €
60 ML GLÄSCHEN	STEAKSAUCE	JE GLÄSCHEN	2,00 €

## KIDS

### **MICKY MOUSE**

paniertes kleines Schweineschnitzel „Wiener Art“

Steakhouse Pommes frites

8,90 €

### **JOLLY JUMPER**

3 hausgemachte Chicken Nuggets | Steakhouse Pommes frites

11,50 €

### **RÄUBERTELLER**

Du bekommst einen Teller und räuberst von Mamas und Papas Teller

0,00 €

### **LUCKY LUKE**

1 gefüllte Kartoffelhälfte mit sour cream, Bacon<sup>1,3</sup> & Zwiebeln |

gegrilltes Marktgemüse

9,50 €



## DESSERT

### **LUKE'S CHEESECAKE**

Hausgemachter NY Cheesecake |  
Himbeer Topping | Honig Crumble  
9,90 €

### **CASSATA PISTACCIO <sup>1</sup>**

Traditionelle sizilianische Eiscremespeise aus einer Lage Zabaione Eiscreme, Eiscreme mit Pistaziengeschmack und einer Eiscreme mit kandierten Früchten | Saucen Spiegel  
11,90 €

### **TARTUFO NERO EIS**

Schokoladen Tartufo, Schokolade- und Vanillegeschmackdessert mit Haselnüssen und Kakao bestäubt | Saucenspiegel  
8,90 €

Sofern gewünscht, händigt Ihnen unser Service- Team gerne die separate Allergenkarte aus. Diese enthält detaillierte Informationen zu Inhaltsstoffen in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

### **KONSERVIERUNGSTOFFE**

1. Farbstoff, 2. Konservierungsstoffe, 3. Antioxidationsmittel, 4. Geschmacksverstärker, 5. geschwefelt, 6. geschwärzt, 7. gewachst, 8. Süßstoff, 9. Phosphat, 10. Nitrit Pökelsalz, 11. Koffeinhaltig, 11a. Chininhaltig, 11b. Taurinhaltig

### **ALLERGENE**

**A** Glutenhaltiges Getreide, **B** Krebstiere, **C** Eier, **D** Fisch, **E** Erdnüsse, **F** Sojabohnen  
**G** Milcherzeugnisse (Laktose), **H** Schalenfrüchte, **L** Sellerie, **M** Senf, **N** Sesamsamen, **O** Schwefeldioxid und Sulphite  
**P** Lupinen, **R** Weichtiere





## BIERE VOM FASS

	0,2l	0,3l	0,5l
Bitburger <sup>A,B</sup>	2,80 €	3,90 €	6,70 €
König Pilsener <sup>A,B</sup>	2,80 €	3,90 €	6,70 €
Gaffel Kölsch <sup>A,B</sup>	2,80 €	3,90 €	6,70 €
Benediktiner Hell <sup>A,B</sup>			6,70 €

## FLASCHENBIERE

Erdinger Weizen hell/dunkel <sup>A,B</sup>			4,95 €
Erdinger Alkoholfrei <sup>A,B</sup>			4,95 €
Benediktiner Weissbier <sup>A,B</sup>			4,95 €
Schneider Weisse Original <sup>A,B</sup>			4,95 €
Grevensteiner Landbier <sup>A,B</sup>			4,95 €
Diebels Alt <sup>A,B</sup>	0,33 l	3,80 €	
Vita Malz <sup>A,B</sup>	0,33 l	3,20 €	
König Alkoholfrei <sup>A,B</sup>	0,33 l	3,70 €	
Bitburger Radler Alkoholfrei	0,33 l	3,70 €	

## SOFTGETRÄNKE

	0,2l	0,33l	0,5l
Coca Cola <sup>1,3,4,7</sup>		3,60 €	5,50 €
Cola Cola Light <sup>1,3,4,7,11,12</sup>		3,60 €	
Coca Cola Zero <sup>1,4,6,10</sup>		3,60 €	
Eistee Pfirsiche		3,60 €	
Eistee Zitrone		3,60 €	
Fanta <sup>1,3</sup>	2,90 €		5,50 €
Sprite <sup>11</sup>	2,90 €		5,50 €
Spezi <sup>1,3</sup>		3,60 €	5,50 €
<b>Schweppes</b> Tonic Water <sup>chininhaltig</sup>	3,50 €		
<b>Schweppes</b> Bitter Lemon <sup>chininhaltig</sup>	3,50 €		
<b>Schweppes</b> Ginger Ale <sup>11</sup>	3,50 €		
Gerolsteiner Apfelschorle	0,25l	3,10 €	
Gerolsteiner Sprudel	0,25l	2,70 €	0,75l 6,00 €
Gerolsteiner Medium	0,25l	2,70 €	0,75l 6,00 €
Gerolsteiner Naturell	0,25l	2,70 €	0,75l 6,00 €



## SÄFTE

Flasche Orangensaft <sup>3</sup>	0,2l	3,60 €
Flasche Apfelsaft	0,2l	3,60 €
Flasche Johannisbeersaft	0,2l	3,60 €
Glas Cranberrysaft <sup>11</sup>	0,2l	3,50 €
Glas Maracujasaft	0,2l	3,50 €
Glas Bananennektar <sup>11</sup>	0,2l	3,50 €
Glas Kirschsaff	0,2l	3,50 €
Glas Mangosaft	0,2l	3,50 €

## HEIßGETRÄNKE

Tasse Kaffee		2,40 €
Becher Kaffee		3,80 €
Glas Milch (kalt oder warm) 0,2l		1,40 €
Tasse Kakao (kalt oder warm)		2,40 €
Lumumba, warmer Kakao mit Rum		3,90 €
Tasse Espresso		2,30 €
Doppelter Espresso		3,50 €
Espresso Macchiato		4,50 €
Marocchino, Espresso mit Schokolade und Milchschaum		3,10 €
Latte Macchiato		2,90 €
Latte Coretto, Milchschaum, Espresso, Eierlikör		3,90 €
Cappuccino		2,60 €
Milchkaffee		2,80 €
Glas Tee		2,60 €
<b>Sorten:</b> Assam, Darjeeling, English Breakfast, Earl Grey, grüner Tee, Kräuter, Rooibos, Kamille,		
Portion Sahne		0,90 €

## APERITIFS

Martini Bianco	2cl	2,90 €
Campari <sup>1</sup>	2cl	3,40 €
Aperol <sup>1</sup>	2cl	3,40 €
Sherry Dry oder Medium	5cl	3,30 €

## EISKALT GENIESSEN



Malteser	2cl	2,50 €
Jubiläums Aquavit	2cl	2,90 €
Linie Aquavit	2cl	2,90 €
Ouzo	2cl	2,30 €

## GEISTE UND WÄSSERCHEN

Obstwasser	2cl	3,10 €
Williams Birne	2cl	5,00 €
Himbeergeist	2cl	4,00 €
Marillenschnaps	2cl	3,50 €

## MAGENBITTER, LIKÖRE, HOCHPROZENTIGES & GIN

Fernet Branca	2cl	2,00 €
Ramazotti	2cl	2,80 €
Jägermeister	2cl	2,00 €
Bailey's <sup>1</sup>	5cl	3,60 €
Calvados	2cl	3,90 €
P17	2cl	2,90 €
Tequila Gold / Silver	2cl	2,60 €
Bacardi White	2cl	2,60 €
Captain Morgan	2cl	3,20 €
Sky Vodka	2cl	3,80 €
Korn	2cl	1,40 €
Grappa Cellini Oro	2cl	5,00 €
Sambucca	2cl	3,50 €
Malfy Gin	2cl	5,50 €
Mediterranean Mare Gin	2cl	6,50 €
Bombay Sapphire Gin	2cl	4,50 €
Gordon's dry Gin	2cl	3,00 €
Gordon's Premium dry Pink	2cl	3,90 €
Tanqueray Gin	2cl	4,90 €
Sears spiced Garden Gin 0,0%	2cl	3,00 €

## WHISKY UND COGNAC

Remy Martin V.S.O.P	2cl	7,00 €
Jim Beam Bourbon	2cl	5,50 €
Jack Daniels Bourbon	2cl	5,50 €
Jameson Irish Whiskey	2cl	6,50 €
Southern Comfort	2cl	5,50 €
Johnny Walker Red Label	2cl	4,90 €
Asbach Weinbrand	2cl	3,90 €
Tullamore Dew	2cl	6,50 €

## LONGDRINKS / COCKTAILS



<b>Hugo</b>	<i>Schaumwein, Eis, Holunderblütensirup, Minze, Spritz Wasser</i>	6,50 €
<b>Aperol Spritz</b>	<i>9cl Schaumwein, Eis, 6cl Aperol<sup>1</sup>, Spritz Wasser, Orangenscheibe</i>	6,50 €
<b>Wild Berry Lillet</b>	<i>5cl Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Eis, Beeren Mix</i>	6,50 €
<b>Ramazotti Fresco Spritz</b>	<i>4cl Ramazotti Fresco<sup>1</sup>, Eis, 9 cl Schaumwein, Zitrone, Minze</i>	6,50 €
<b>Sex in the Driveway</b>	<i>2cl Peach Brandy, Vodka, Sprite, Blue Curacao <sup>1</sup>,</i>	7,90 €
<b>Malibu</b>	<i>4cl Malibu coconut rum, Blue Curacao <sup>1</sup>, Ananassaft<sup>2,3</sup></i>	8,00 €
<b>Limoncello Prosecco</b>	<i>Limoncello, Eis, Prosecco</i>	6,50 €
<b>Cosmopolitan</b>	<i>2cl Vodka, Cranberryjuice, Limettensaft, Cointreau</i>	7,50 €
<b>Cuba Libre</b>	<i>4cl Havana Club, Limette, Cola <sup>3</sup>, und Eiswürfel</i>	7,00 €
<b>Tequila Sunrise</b>	<i>2cl Tequila, Orangensaft<sup>3</sup> und Grenadine Sirup<sup>1</sup>, Eiswürfel</i>	6,80 €
<b>Gin Tonic</b>	<i>4cl Gin, Eis, Tonic Water<sup>chinhaltig</sup></i>	6,90 €
<b>GIN Tonic Cucumber</b>	<i>4cl Gin, Eis, Tonic Water<sup>chinhaltig</sup>, Gurke &amp; Zitrone</i>	7,50 €
<b>Blueberry Gin</b>	<i>4 cl Gin, Eis, Blaubeeren, Minze, Limettensaft &amp; Tonic Water<sup>chinhaltig</sup></i>	8,90 €
<b>Cranberry Gin Tonic</b>	<i>4 cl Gin, Eis, Cranberry Juice, Gurke &amp; Tonic Water<sup>chinhaltig</sup></i>	7,90 €
<b>Apple – Thyme Gin</b>	<i>6cl Gin, Apfel, Thymian, Zitronensaft &amp; Tonic Water<sup>chinhaltig</sup></i>	9,00 €
<b>Screwdriver</b>	<i>2cl Vodka, Eis &amp; Orangensaft<sup>3</sup></i>	5,90 €
<b>Gin Longdrinks + Premium Gin Aufschlag</b>		3,00€



## WEISSWEINE

*Offene- & Flaschenweine*      *0,1l*      *0,25l*      *0,5l*      *Flasche*

### Deutschland

#### **2021 Weinfachwerk Riesling**

Weingut Familie Reitz Nikolausberg,

Säure 7,9 gr, Restsüße 6,2 gr, Mosel

0,75l, trocken      4,50 €      11,00 €      22,00 €      33,50 €

#### **2022er Grauer Burgunder**

0,75l Nahe, Q.b.A., trocken      4,00 €      8,00 €      15,00 €      22,00 €

#### **2015er Riesling**

Mosel, Weingut Schedler

0,75 l lieblich      4,00 €      8,00 €      15,00 €      22,00 €

#### **2020er Kerner Kabinett / Ritter**

Weingut Nippgen

0,75l Pfalz, halbtrocken      3,90 €      9,50 €      19,00 €      28,00 €

*0,1l*      *0,25l*      *0,5l*      *Flasche*

### Deutschland

#### **Chardonnay**

Weinmanufaktur Reitz, Mosel

0,75l, 12,5% trocken      5,50 €      12,90 €      25,90 €      39,90 €

## ROSÉWEINE

*0,1l*      *0,25l*      *0,5l*      *Flasche*

### Deutschland

#### **2022er Portugieser Weißherbst**

Qualitätswein, Nollen Erben

0,75l, halbtrocken      3,80 €      8,70 €      16,00 €      24,00 €

## ROTWEINE



	<i>0,1l</i>	<i>0,25l</i>	<i>0,5l</i>	<i>Flasche</i>
<b><u>Deutschland</u></b>				
<b>2020 Dornfelder</b>				
Josef Drathen Gmbh & Co. KG				
0,75L, trocken, Rheinhessen	3,30 €	6,60 €	12,90 €	21,30 €
<b>2019 Schwarzriesling</b>				
Weingut Nippgen, samtig weich, mild und köstlich fruchtig aromatisch, halbtrocken				
0,75l, Rheinpfalz,	3,70 €	8,50 €	16,00 €	24,00 €
<b><u>Italien</u></b>				
	<i>0,1l</i>	<i>0,25l</i>	<i>0,5l</i>	<i>Flasche</i>
<b>2018er Ripensato</b>				
Indicazione Geografica Tipica, erzeugt nach der Ripassomethode aus der Rebsorte Corvina. Empfehlenswert zu kräftigen Gerichten vom Rind, Schwein und gegrilltem Fleisch.				
0,75l, Italien, trocken	7,00 €	13,50 €	25,50 €	36,00 €
<b>2022er Primitivo</b>				
Für den intensiven und vollmundigen Geschmack, trocknen die Trauben am Rebstock leicht ein, bevor sie geerntet werden. Das Resultat ist ein weicher, fülliger und außergewöhnlich aromatischer Wein.				
0,75l, trocken, Puglia	4,00 €	9,50 €	18,00 €	26,00 €
<b><u>Dessertwein</u></b>				
	<i>5cl</i>	<i>0,1l</i>	<i>0,5l Flasche</i>	
<b>2020er Beerenauslese</b>				
Edelsüßer Prädikatswein				
Aus überreifen Trauben				
Pfalz, Deutschland	7,00	13,00	69,00	

Jahrgangsänderungen vorbehalten



## SCHAUMWEIN, SEKT & CHAMPAGNER

	<i>0,1l/</i>	<i>Flasche</i>
<b><u>Deutschland</u></b>		
<b>Weinfachwerk Secco</b> Trocken, Mosel, Schaumwein Familie Reitz 0,75 l, trocken	3,50 €	26,00 €
<b>Brut D'Argent</b> Chardonnay, Blanc de Blanc 0,75 l, trocken		35,00 €
<b>Brut D'Argent</b> Chardonnay, Blanc de Blanc 1,50l , trocken		86,00 €
<b>Brut D'Argent Ice</b> Demi Sec, Chardonnay, Blanc de Blanc 0,75, trocken		86,00 €
<b>Henkell</b> Dry Sec 1,5 l, trocken		84,00 €
<b>Freixenet</b> Semi Seco, Carta Nevada, Premium Cava 1,50 l, halbtrocken		86,00 €
<b>Fürst von Metternich</b> Cuvée Riesling Sekt 0,75 l, Extra trocken	8,00 €	38,00 €
<b>Bouvet, Brut de Loire</b> feinperlig, eleganter Säurespiegel, Methode Traditionelle 0,75 l, Champagne, Frankreich	14,00 €	90,00 €
<b>Veuve Clicquot Ponsardin</b> Yellow Cab, Maison Fondée en 1772 á Reims 0,375 l, Champagne, Frankreich		79,00 €

Alle Weine und Schaumwein Erzeugnisse enthalten Sulfite