



LUKE'S STEAKS & MORE  
HOCHSTRASSE 160  
52525 HEINSBERG  
WWW.HOTEL-CORSTEN.DE

## BURGER MIT FRIES

**Veggy: hausgemachter Black Bean Patty** <sup>A,F</sup>

**Cheeseburger 14,99€ 9,99€**

Brioche Burger Bun, <sup>A</sup>125 gr. Beef Patty, Goudakäse, Ketchup, <sup>2</sup>Gewürzgurke, <sup>M</sup>Salat, <sup>A</sup>Tomate



**BBQ Bacon Cheeseburger 16,99€ 11,99€**

Brioche Burger Bun, <sup>A</sup>125 gr. Beef Patty, Bacon, <sup>1,3</sup>Goudakäse, BBQ-Sauce, <sup>2,3,4,7</sup>Gewürzgurke, <sup>M</sup>Salat, <sup>A</sup>Tomate, Röstzwiebeln

**Chili Cheese Burger 17,99€ 12,99€**

Brioche Burger Bun, <sup>A</sup>125 gr. Beef Patty, Bacon, <sup>1,3</sup>BBQ-Sauce, <sup>2,3,4,7</sup>Gewürzgurke, <sup>M</sup>Salat, <sup>A</sup>Tomate, Röstzwiebeln, <sup>A</sup>Jalapenos



**Mac & Cheese Burger 18,50€ 14,50€**

Brioche Burger Bun, <sup>A</sup>125 gr. Beef Patty, Mac & Cheese Portion, Goudakäse, BBQ Sauce, <sup>2,3,4,7</sup>Gewürzgurke, <sup>M</sup>Salat, <sup>A</sup>Tomate



**Chivito Entrêcote Burger 19,50€ 13,00€**

Brioche Burger Bun, <sup>A</sup>125 gr. Rumpsteak, Chimichurrisauce, Limetten-Mayonnaise, <sup>C</sup>Salat, <sup>A</sup>Tomate, frische Zwiebeln

## CLASSICS

### CREAMY CHICKEN <sup>G</sup>

gegrillte Hähnchenbrust, cremige Tomaten-Paprika Sauce, Parmesankäse, Mac & Cheese, <sup>A</sup>Salat

**16,90€**

### BBQ <sup>2,3,4</sup>RIBS & FRIES

1 kg saftige Schweine Spare Ribs mit zusätzlicher BBQ <sup>2,3,4</sup>Sauce

**23,90€**



### USA SCHNITZEL <sup>A,C</sup>

Sweet-Potatoe-Mush, <sup>G</sup>Sauce Choron, <sup>C,G,L</sup>Bacon, <sup>1,3</sup>Röstzwiebeln & Bohnenbündchen <sup>1,3</sup>

**24,90€**

### SCHNITZELPFANNE

paniertes Schweineschnitzel, <sup>A,C</sup>Steakhouse Pommes, Sauce Choron, <sup>C,G,L</sup>Röstzwiebeln & Salat

**17,90€**

## SALAT

**gemischter Salat 5,90**

bunter saisonaler Blattsalat & Rohkost  
Limetten-, Ranch <sup>G</sup> oder Buffalo <sup>G</sup> Dressing

**Hausgemachter Coleslaw Salat 4,50**

hausgemachter Weißkohl & Möhren Salat an Mayonnaise <sup>C,G</sup> Marinade

**Caesar Salat 11,50**

Römersalat, Tomaten, Croutons, <sup>A</sup>Parmesankäse, Pinienkerne & Caesar Dressing <sup>G</sup>

mit gegrillter Hähnchenbrust **18,90**

## VORSPEISEN / SNACKS

**Corn Chowder**

Amerikanische Mais-Creme-Suppe & Bacon <sup>1,3</sup>



**6,90€**



**hausgemachte Französische Zwiebelsuppe**

Käsecroutons <sup>A,G</sup>

**6,50€**

**BBQ <sup>2,3,4,7</sup>Chicken Wings 5 Stk**

wahlweise mit hausgemachter Buffalo <sup>G</sup> oder BBQ <sup>2,3,4,7</sup>Sauce



**13,90€**

**loaded French Fries Portion Pommes frites**

mit sour cream, BBQ Sauce, <sup>2,3,4,7</sup>Jalapenos & Lauchzwiebel

**8,50€**

## BEILAGEN

**Portion Pommes 3,90€**

**3,90€**



Mac <sup>A</sup> & Cheese <sup>G</sup>

**3,90€**

baked Potatoe mit sour-cream <sup>G</sup>

**5,90€**

Sweet Potato-Mush <sup>G</sup>

**3,00€**

KONSERVIERUNGSSTOFFE

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



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

## FISCH

200gr.  
gegrilltes Lachssteak<sup>D</sup> **25,90€**  
Kräuterbutter,<sup>G</sup> Folienkartoffel mit sour cream<sup>G</sup> &  
Beilagensalat



## STEAK HIGHLIGHTS

1000 gr Beef "Vorbestellung"  
Tomahawksteak **136,90€**  
2x Folienkartoffel mit Sour cream<sup>G</sup> Füllung,  
Kräuterbutter,<sup>G</sup> Chili-Butter,<sup>G</sup> Sauce Choron,<sup>C,G,L</sup>  
2x Beilagensalat & 2 Cornbreads<sup>A</sup>

250 gr.  
Irish Hereford Flank Steak **28,90€**  
weiße BBQ Sauce,<sup>A,C,G,M</sup> Steakhouse Pommes,  
Grillgemüse

250gr.  
Argentinisches Hüftsteak **22,90€**  
Kräuterbutter,<sup>G</sup> Steakhouse Pommes, Salat

250 gr.  
Argentinisches Rumpsteak **34,90€**  
Kräuterbutter,<sup>G</sup> Folienkartoffel mit Sour Cream,<sup>G</sup>  
Salat



250gr.  
ZWIEBELROSTBRATEN **25,90€**  
gegrilltes USA Beef Nackensteak,  
Röstzwiebeln,<sup>A</sup> Pommes frites,  
Sauce Choron



250 gr.  
Irisches Rib Eye Steak **29,90€**  
Chili-Kräuterbutter,<sup>G</sup> Sweet-Potato-Mush<sup>G</sup> &  
Bohnenbündchen<sup>1,3</sup>

300gr. Cowboy Schweine  
Tomahawksteak mit Honig-Whiskey-Glasur<sup>F</sup>  
Rotwein-Kräuterbutter,<sup>G</sup> Mac<sup>A</sup> & Cheese<sup>G</sup> &  
Grillgemüse **23,90€**

## DESSERT

Cheesecake "Classic"<sup>A,G</sup> **3,50€**  
saftiger Käsekuchen<sup>G</sup> American Style



Himbeertopping **5,90€**

Butterscotch Sauce Topping **5,90€**

Banana Ice Cream **5,90€**  
Butterscotch Sauce



Apple Pie<sup>A,G</sup> **6,90€**  
mit Vanilleeis, Mandeln,  
Ahorn Sirup & Sahne<sup>G</sup>



Hot Americano **6,90€**  
Vanilleeiscreme mit heißer Schokoladensauce  
und Sahne

## KIDS



4 Chicken Nuggets<sup>A</sup> **11,90€**  
Steakhouse Pommes, Ketchup & Mayo<sup>C</sup>

125gr. Tiny Steak **14,90€**  
Kräuterbutter,<sup>G</sup> Mac<sup>A</sup> & Cheese

Räuberteller **0,00€**  
Du räuberst von Mamas & Papas Teller

Baby Cowboy **11,50€**  
kleines Schweinechnitzel<sup>A,C</sup> mit Pommes und  
Ketchup<sup>2</sup>

## GRUPPEN

ab 8 Personen - Plattenservice-

Vorspeisen Auswahl | Steaks  
& Beilagen | Dessert **59,90€**  
p.P.

Vorspeisen Auswahl oder  
Dessert | Steaks & Beilagen **49,90€**  
p.P.

Steaks & Beilagen **37,90€**  
p.P.

gerne mit Vorreservierung unter 02452-1860

## EXTRAS

Surf & Turf 1x 8/12er **7,90€**

Steak Sauce<sup>E,F,M,N</sup> **steht auf dem Tisch**

white BBQ Sauce<sup>A,C,G,M</sup> **2,00€**

BBQ Sauce<sup>2,3,4,7</sup> **2,00€**

Ketchup<sup>2</sup> **0,80€**

Mayonnaise<sup>C</sup> **0,80€**

Senf<sup>M</sup> **0,80€**

Sauce Choron<sup>C,G,L</sup> **3,50€**

Buffalo Sauce<sup>G</sup> **3,00€**

Chimichurri Sauce **2,80€**

Kräuterbutter<sup>G</sup> **1,80€**

Chili-Kräuterbutter<sup>G</sup> **1,80€**

Rotwein-Kräuterbutter<sup>G</sup> **2,00€**

KONSERVIERUNGSTOFFE

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



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

## AQUA



**Gerolsteiner**  
0,25 l **2,80 €**

*Sprudel, Naturell oder Medium*

**Gerolsteiner**  
0,75 l **6,60 €**

*Sprudel, Naturell oder Medium*

## BIER VOM FASS

	0,2 l	0,3 l	0,5 l
<b>Bitburger<sup>A,B</sup></b>	<b>2,80 €</b>	<b>3,90 €</b>	<b>6,70 €</b>

<b>König Pilsener<sup>A,B</sup></b>	<b>2,80 €</b>	<b>3,90 €</b>	<b>6,70 €</b>
-------------------------------------	---------------	---------------	---------------

<b>Gaffel Kölsch<sup>A,B</sup></b>	<b>2,80 €</b>	<b>3,90 €</b>	<b>6,70 €</b>
------------------------------------	---------------	---------------	---------------

<sup>A,B</sup>



## FLASCHENBIER

0,33 l 0,5 l

**Erdinger Weizen hell/dunkel<sup>A,B</sup>** **4,95 €**

**Erdinger Weizen alkoholfrei<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>** **3,80 €**

**Vita Malz<sup>A,B</sup>** **3,20 €**

**König alkoholfrei<sup>A,B</sup>** **3,70 €**

**Bit Radler 0,0 %<sup>A,B</sup>** **3,70 €**

## SÄFTE



**Bertrams Orangensaft<sup>3</sup>** **3,60 €**  
0,20 l

**Bertrams Apfelsaft** **3,60 €**  
0,20 l

**Bertrams Johannisbeersaft** **3,60 €**  
0,20 l

**Cranberrysaft** **3,50 €**  
0,2l

**Bananennektar** **3,50 €**  
0,2l

**Kirschsft** **3,50 €**  
0,2l

## SOFTS



**Dr. Pepper** **3,00 €**  
0,33l

**Coca Cola<sup>1,3,4,7</sup>** **3,60 €**  
0,33l

**Coca Cola Zero<sup>1,4,6,10</sup>** **3,60 €**  
0,33l

**Eistee Pfirsich<sup>3</sup>** **3,60 €**  
0,33l

**Eistee Pfirsich<sup>3</sup>** **3,60 €**  
0,33l

**Fanta** **2,90 €**  
0,20l

**Sprite** **2,90 €**  
0,20l

**Mezzo-Mix** **3,60 €**  
0,33l

**Apfelschorle** **3,10 €**  
0,25l

## SCHWEPPE

**Tonic Water<sup>11a</sup>** **3,50 €**  
0,20l

**Bitter Lemon<sup>11a</sup>** **3,50 €**  
0,20l

**Ginger Ale<sup>11</sup>** **3,50 €**  
0,20l

## HEISSGETRÄNKE

**Tasse Kaffee** **2,80 €**

**Becher Kaffee** **4,20 €**

**Glas Milch<sup>G</sup> (kalt/warm)** **1,40 €**

**Tasse Kakao<sup>G</sup> (kalt/warm)** **3,20 €**

**Tasse Kakao<sup>G</sup>(kalt/warm)+Sahne** **3,90 €**

**Espresso** **2,30 €**

**doppelter Espresso** **3,50 €**

**Marocchino<sup>G</sup>** **3,50 €**

*Espresso, Schokolade & Milchschaum*

**Latte Macchiato<sup>G</sup>** **3,60 €**

**Latte Coretto<sup>G</sup>** **4,90 €**

*Espresso, Eierlikör, Milch & Milchschaum*

**Capuccino<sup>G</sup>** **3,40 €**

**Milchkaffee<sup>G</sup>** **3,60 €**

**Glas Tee** **2,60 €**

*Assam, Darjeeling, English Breakfast, Earl Grey, grüner Tee, Kräuter, Rooibos & Kamille*



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

## RUM

	2cl l
Bacardi white	3,50 €
Captain Morgan	3,50 €
<i>Original, spiced Gold, Caribbean Rum</i>	

## APERITIF

	5 cl
Martini Bianco	3,50 €
Limoncello	3,50 €
Campari <sup>1</sup>	3,80 €
Sherry dry oder medium	3,50 €
Porto Cruz	4,00 €
<i>Sherry tawny/ sweet/ süß Portugal</i>	

## GIN



	2 cl
Malfy Gin	5,50 €
Mediterranean Mare Gin	6,50 €
Bombay Sapphire Gin	4,50 €
Gordons´dry Gin	3,00 €
Gordon´s Premium dry Pink Gin	3,90 €
Tanqueray Gin	4.90 €

## WHISKY & COGNAC 2 cl

Jim Beam Bourbon	5,00 €
Jack Daniels Bourbon	5,00 €
Jameson Irish Whisky	6,50 €
Sir Edwards Scotch Whisky	4,50 €
Southern Comfort	5,50 €
Johnny Walker Red Label	4,90 €
Asbach Weinbrand	3,90 €
Tullamoe Dew	6,50 €
Metaxa	3,90 €
Canadian Club-French Brandy	5,50 €



## EISKALT

Malteser	2,50 €
<i>2 cl</i>	
Jubiläums Aquavit	2,90 €
<i>2 cl</i>	
Linie	3,30 €
<i>2 cl</i>	
Ouzo	2,50 €
<i>2 cl</i>	
Jägermeister	2,50 €
<i>2cl</i>	

## GEIST & WÄSSERCHEN

Obstwasser	3,10 €
<i>2 cl</i>	
Williams Birne	5,00 €
<i>2 cl</i>	
Himbeergeist	4,00 €
<i>2 cl</i>	
Marillenschnaps	3,50 €
<i>2 cl</i>	
Haselnuss Schnaps	3,50 €
<i>2 cl</i>	

## MAGENBITTER & LIKÖRE

	2 cl
Fernet Branka	2,00 €
Ramazotti	2,80 €
Bailey´s <sup>1,6</sup>	3,60 €
Calvados	3,90 €
P 17	2,90 €
Tequila gold / silver	2,60 €
Captain Morgan	3,20 €
Sky Vodka	3,80 €
Korn	1,40 €
Grappa Cellini Oro	5,00 €
Sambucca	3,50 €



KONSERVIERUNGSSTOFFE

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



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

## LONGDRINKS / COCKTAILS

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

## SCHAUMWEIN & SEKT

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



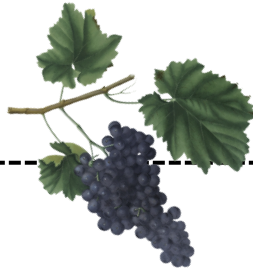
KONSERVIERUNGSMITTEL

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



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



WEINE



Weissweine

**2022 Weinfachwerk Riesling**

0,75 l trocken, Weingut Familie Reitz Nikolausberg,  
Säure 7,9 gr, Restsüße 6,2 gr, Mosel

0,1 l	0,25 l	0,50 l	0,75 l
4,50 €	11,00 €	22,00 €	33,50 €

**2022er Grauer Burgunder**

0,75 l Nahe, Q.b.A., trocken

4,00 €	8,00 €	15,00 €	22,00 €
--------	--------	---------	---------

**2015er Riesling**

0,75 l lieblich, Mosel, Weingut Schedler

4,00 €	8,00 €	15,00 €	22,00 €
--------	--------	---------	---------

**2020er Kerner Kabinett / Ritter**

0,75 l Pfalz, halbtrocken, Weingut Nippgen

3,90 €	9,50 €	19,50 €	28,00 €
--------	--------	---------	---------

**Chardonnay**

0,75 l, 12,5% trocken, Weinmanufaktur Reitz, Mosel

5,50 €	12,90 €	25,90 €	39,90 €
--------	---------	---------	---------

Roséwein

**2022er Portugieser Weißherbst**

0,75 l, halbtrocken, Qualitätswein, Nollen Erben

3,80 €	8,70 €	16,00 €	24,00 €
--------	--------	---------	---------

Rotweine

**2020 Dornfelder**

0,75 l, trocken, Rheinhessen, Josef Drathen Gmbh & Co. KG

3,30 €	6,60 €	12,90 €	21,30 €
--------	--------	---------	---------

**2019 Schwarzriesling**

0,75 l, Rheinpfalz, Weingut Nippgen, samtig weich, mild und  
köstlich fruchtig aromatisch, halbtrocken

3,70 €	8,50 €	16,00 €	24,00 €
--------	--------	---------	---------

**2018er Ripensato**

0,75 l, Italien, trocken, Indicazione Geografica Tipica,  
erzeugt nach der Ripassomethode aus der Rebsorte Corvina.  
Empfehlenswert zu kräftigen Gerichten vom Rind,  
Schwein und gegrilltem Fleisch.

7,00 €	13,50 €	25,50 €	36,00 €
--------	---------	---------	---------

**2022er Primitivo**

0,75 l, trocken, Rheinhessen, Josef Drathen Gmbh & Co. KG  
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.

4,00 €	9,50 €	18,00 €	26,00 €
--------	--------	---------	---------

Dessertwein

**2020er Beerenauslese**

Edelsüßer Prädikatswein aus überreifen Trauben Pfalz,  
Deutschland

5 cl	0,1 l	0,5 l Flasche
7,00 €	13,00 €	69,00 €

Jahrgangsänderungen vorbehalten

Alle Weine und Schaumwein Erzeugnisse enthalten Sulfite

