



Inhaber A. Gonis

Aarstraße 35 - 65195 Wiesbaden - Telefon & WhatsApp: 0611 - 407593

www.restaurant-schleifmuehle.de | info@restaurant-schleifmuehle.de

Kalispera,

Herzlich Willkommen im Restaurant Schleifmühle „Bacchus“, ein Rückzugsort für authentische griechische Küche seit 1987 in Wiesbaden.

Seit über drei Jahrzehnten verwöhnen wir unsere Gäste mit den köstlichen Aromen der Ägäis und bieten eine vielfältige Auswahl an kulinarischen Köstlichkeiten.

Unsere Speisekarte zeichnet sich durch eine reiche Auswahl an hausgemachten Vorspeisen, frischem Fisch und saftigem Fleisch aus Argentinien, New Zealand vom Holzkohlengrill aus.

Vom hausgemachten Zaziki bis hin zum perfekt gegrilltem Suflaki.

Zu dem bieten wir unseren hausgemachten und täglich frisch aufgespießten Gyros an.

Unsere Gerichte werden mit Liebe zum Detail und nach traditionellen Rezepten zubereitet, um Ihnen ein authentisches Geschmackserlebnis zu bieten.

Tauchen Sie ein in eine Welt der griechischen Weine, die sorgfältig ausgewählt wurden, um Ihre Mahlzeit zu begleiten und den Abend zu vervollständigen.

Genießen Sie Ihre Gerichte in entspannter Atmosphäre auf unserer sonnigen Terrasse, im separaten Kaminraum mit offenem Feuer oder im beheizten Wintergarten, der auch an kühlen Tagen ein angenehmes Ambiente verspricht.

Für Feierlichkeiten bieten wir Ihnen unseren separaten Gesellschaftsraum (ab 25-50 Personen) mit offenem Kamin oder unsere Terrasse / Wintergarten (ab 25-32 Personen) an.

Sprechen Sie uns an.

Tasos und das Schleifmühle Bacchus Team  
„Familienbetrieb“

Bei Fragen zu Zusatzstoffen fragen Sie bitte das Personal – Alle Preise in € inkl. MwSt

Wir akzeptieren folgende Zahlungsmittel: **Barzahlung | EC-Karte (keine Debit Karten | Visa, MasterCard, Amex)**



| restaurant\_schleifmuehle



| Restaurant Schleifmühle Bacchus

Bewerten Sie uns auf Google / TripadVisor

# Fischangebote

**Kalamari** (Tintenfisch - frisch) in Ringe geschnitten | in Butter gebacken | mit Ouzo flambiert | frischer Broccoli | Karotten | Kartoffeln aus dem Ofen | Salat 26,90

**Dorade Royal** mit frischer Kräuterknoblauchmarinade | frischer Broccoli | Karotten | Kartoffeln aus dem Ofen | Salat 25,90

**Loup de Mer** (Wolfsbarsch) mit frischer Kräuterknoblauchmarinade | frischer Broccoli | Karotten | Kartoffeln aus dem Ofen | Salat 25,90

**Norwegisches Lachsfilet** gegrillt | Hummersauce | frischer Broccoli | Karotten | Kartoffeln aus dem Ofen | Salat 26,90

**Seeteufel** (Wildfang) mit Dillsauce | Butterreis | Karotten | frischer Broccoli | Salat 31,90

**Seezunge** 350-400g (Wildfang) in Butter gebacken | frischer Broccoli | Karotten | Kartoffeln aus dem Ofen | Salat 33,90

**Seezungenfilet** (Wildfang) gefüllt mit Blattspinat | frischer Broccoli | Karotten | Kartoffeln aus dem Ofen | Dillsauce | Salat 34,90

**Scampi** (Riesengarnelen - 6 Stk.) Tomatenknoblauchsauce | frischer Broccoli | Karotten | Butterreis | Salat 31,90

-Fischplatte ab 2 Personen möglich-

# Aperitif

<i>Ouzo fine Adolo</i>	2cl	4,90	<i>Kir „Royal“</i>		5,90
<i>Ouzo auf Eis</i>	4cl	5,50	<i>Creme de Cassis mit Sekt</i>	0,1l	4,90
<i>Ouzo</i>	2cl	2,90	<i>Glas Sekt</i>	0,1l	4,90
<i>Ouzo Plomari</i>	0,2l	10,90	<i>Glas Prosecco</i>	0,1l	4,90
<i>Tsipouro</i>	2cl	4,90	<i>Campari Soda</i>	4cl	6,50
<i>Longdrink</i>		7,90	<i>Campari Orange</i>	4cl	6,50
<i>Metaxa*****</i>	2cl	4,50	<i>Martini Bianco</i>	5cl	5,50
<i>Aperol Spritz</i>	5cl	8,50	<i>Lillet Wild Berry</i>	5cl	8,50
<i>Aperol</i>   <i>Prosecco</i>   <i>Soda</i>   <i>Orangenscheibe</i>			<i>Lillet Blanc</i>   <i>Wild Berris</i>   <i>verschiedene Beeren</i>		
			<i>Hugo</i>	5cl	EUR 8,50
			<i>Prosecco</i>   <i>Holunderblüten sirup</i>   <i>Soda</i>   <i>Minze</i>   <i>Limette</i>		

# Vorspeisen

1. <i>Tzatziki</i> - Joghurt- und Quark Speise   Knoblauch   Gurkenstreifen   Kräuter	5,90
2. <i>Dolmadakia</i> Weinblätter mit Reis gefüllt	7,50
3. <i>Oliven</i> (Kalamata)	6,50
4. <i>Peperoni</i> (kalt oder warm mit Knoblauch)	6,50
6. <i>Bauernsalat</i> mit Tomaten   Gurken   Peperoni   Oliven   Zwiebeln   Schafskäse	11,50
7. <i>Dicke Bohnen</i> in Tomatensauce mit Käse überbacken	8,50
8. <i>Krautsalat</i> „Hausgemacht“	4,90
9. <i>Tarama</i> - Fischroggensalat „Hausgemacht“	8,90
10. <i>Verschiedenes</i> (Vorspeisen 1-4)	8,90
11. <i>Oktopus-Salat</i> „Hausgemacht“	15,90
12. <i>Krabben-Cocktail</i> „Hausgemacht“	14,90
13. <i>Frische Champignons</i> mit gem. Hackfleisch gefüllt und mit Käse überbacken	8,90
14. <i>Saganaki</i> - gebackener Schafskäse	10,50
15. <i>Schlemmerplatte „Bacchus“ für 2 Personen</i> (warm/kalt)	28,90
16. <i>Schlemmerplatte „Bacchus“ für 1 Person</i> (warm/kalt)	17,90
17. <i>Gebratene Auberginen mit Tzatziki</i>	10,50
18. <i>Gyros Pita</i> - Gyros auf Pitabrot   Tzatziki   Tomaten   Zwiebeln   Oregano	10,90
19. <i>Gegrillte Paprika eingelegt</i> (kalt)	8,90
20. <i>Gebratene Zucchini mit Tzatziki</i>	10,50
40. <i>Griechischer Feta Fourno</i> - mit Zwiebeln   Tomaten   Oregano   Olivenöl   aus dem Ofen	11,50

## *Suppen*

22. Hühnersuppe mit Fleischeinlage	4,90
23. Zwiebelsuppe	6,90
24. Tomatencrèmesuppe mit Sahnehaube	4,90
27. Griechische Bohnensuppe	6,90

## *Fleischgerichte vom Holzkohlengrill*

81. „Bifteki“ Hacksteak mit Schafskäse gefüllt   Gemüsereis   Kartoffeln aus dem Ofen   Salat	18,90
83. „Prometheus-Teller“ gegrillte Rinderleber mit geschmorten Zwiebeln   Gemüsereis   Kartoffeln aus dem Ofen   Salat	18,90
84. „Tommys-Teller“ Bifteki   Gyros   Gemüsereis   Kartoffeln aus dem Ofen   Salat	20,90
88. „Zentauren-Teller“ Suflaki (vom Schwein)   Gyros   Gemüsereis   Kartoffeln aus dem Ofen   Salat	19,90
89. „Bacchus-Teller“ Suflaki (vom Schwein)   Lammkotelett   Hacksteak   Gyros   Gemüsereis   Kartoffeln aus dem Ofen   Salat	22,90

*\*Alternativ Beilage mit frittierten Chips-Kartoffeln\**  
*\*Plus Tzatziki auf dem Grillteller | 1€ extra.*

## *Sie planen eine Veranstaltung?*

Familienfeier / Firmenevent / Verlobung / Hochzeit oder ähnliches

Wir empfehlen:

- unseren separaten Gesellschaftsraum mit offenem Kamin.  
(Ab 25 - 50 Personen)
- Terrasse / Wintergarten (ab 25-32 Personen)

Sprechen Sie uns an – gerne planen wir Ihr Event!

# Fleischgerichte vom Holzkohlengrill

<b>91. „Mykonos-Teller“</b>		
Gyros   Leber   Schweinefilet   Lammkotelett   Gemüsereis   Kartoffeln aus dem Ofen   Salat		<b>22,90</b>
<b>92. „Apollon-Teller“</b>		
Filetsteak vom Schwein mit kleinem Bauernsalat		<b>19,50</b>
<b>93. <i>Suflaki (vom Lamm - 2 Stk.)</i></b>		
frische grüne Bohnen   Kartoffeln aus dem Ofen   Salat		<b>29,90</b>
<b>94. <i>Lammkotelettes (5 Stk.)</i></b>		
frische grüne Bohnen   Kartoffeln aus dem Ofen   Krautsalat		<b>33,90</b>
<b>95. <i>Lamm in Blätterteig</i></b>		
mit frischem Blattspinat und Schafskäse gefüllt   Kartoffeln aus dem Ofen   Salat		<b>33,90</b>
<b>96. <i>Drei Schweinemedallions</i></b>		
mit Käse überbacken   Kartoffeln aus dem Ofen   Krautsalat		<b>19,90</b>
<b>97. <i>Schweinemedallions gefüllt mit Schafskäse (3Stk.)</i></b>		
Pilzrahmsauce   frischer Broccoli   Butterreis   Kartoffelkroketten   Salat		<b>23,90</b>
<b>98. <i>Lammrücken</i></b>		
frische grüne Bohnen   Kartoffeln aus dem Ofen   Salat Knoblauch auf Wunsch		<b>32,90</b>
<b>99. <i>Lammfilet</i></b>		
frische grüne Bohnen   Kartoffeln aus dem Ofen   Salat Knoblauch auf Wunsch		<b>33,90</b>

\*Alternativ Beilage mit frittierten Chips-Kartoffeln\*

\*Plus Tzatziki auf dem Grillteller | 1€ extra.

## „Gyros“ vom Schwein

-Hausgemacht - täglich frisch aufgespißt-

<b>111. <i>Gyros</i></b>		
mit Gemüsereis   Kartoffeln aus dem Ofen   Salat		<b>18,90</b>
<b>112. <i>Gyros</i></b>		
mit Tzatziki   Gemüsereis   Kartoffeln aus dem Ofen   Salat		<b>19,90</b>

\*Alternativ Beilage mit frittierten Chips-Kartoffeln\*

## Grillplatte für 2 Personen

### 100. „Spezial-Platte“

8 Lammkotelettes | 2 Suflaki (vom Schwein) | Gemüsereis | Kartoffeln aus dem Ofen | Bauernsalat

57,00

### 101. „Rhodos-Platte“

4 Lammkotelettes | 2 Suflaki (vom Schwein) | 2 Hacksteaks | Leber | Gemüsereis |  
Kartoffeln aus dem Ofen | Bauernsalat

51,00

### 102. „Odysseus-Platte“

4 kleine Schweinesteaks | 2 Lammkotelettes | 2 Hacksteaks | Gyros | Leber | Gemüsereis |  
Kartoffeln aus dem Ofen | Salat

51,00

\*Alternativ Beilage mit frittierten Chips-Kartoffeln\*

## Grillplatte für 3 Personen

### 105. „Bacchus-Platte“

3 Suflaki (vom Schwein) | 3 Lammkotelettes | 3 Hacksteaks | Gyros | Gemüsereis |  
Kartoffeln aus dem Ofen | Salat

69,00

\*Alternativ Beilage mit frittierten Chips-Kartoffeln\*

## Grillplatte für 4 Personen

### 107. „Unsere Jumbo-Platte“

4 Suflaki (vom Schwein) | Lammkotelettes | Schweinesteaks | Gyros | Leber | Hacksteaks | Gemüsereis |  
Kartoffeln aus dem Ofen | Bauernsalat

98,00

\*Alternativ Beilage mit frittierten Chips-Kartoffeln\*

## Für unsere kleinen Gäste „bis 12 Jahre“

### 116. „Rotkäppchen“

Suflaki (vom Schwein) | Pommes frites | kleiner Salat

10,90

### 117. „Schneewittchen“

kleines Schweinesteak | Gyros | Pommes frites

10,90

### 118. „Deldog“

2 Spiegeleier | Pommes frites | kleiner Salat

10,90

### 119. „Hans im Glück“

kleines Schweineschnitzel „Wiener Art“ | Pommes frites | kleiner Salat

10,90

# Backofen - Kochtopfgerichte

<b>120. „Moussaka“</b>		
Auberginenauflauf mit Hackfleisch, Kartoffelscheiben und Sauce Mornay überbacken		<b>19,50</b>
<b>121. „Juwetsi-Schwein“</b>		
gewürfelte Schweinekeule im Keramiktopf mit griechischen Nudeln und Käse überbacken		<b>19,90</b>
<b>122. „Juwetsi-Lamm“</b>		
gewürfelte Lammkeule im Keramiktopf mit griechischen Nudeln und Käse überbacken		<b>24,90</b>
<b>123. „Taschkebab“</b>		
gewürfelte Lammkeule im Keramiktopf mit Käse überbacken   frische grüne Bohnen   Kartoffeln aus dem Ofen		<b>25,90</b>

**\*Möchten Sie einen Beilagensalat zu Ihrem Gericht?**

## Spezialitäten vom Rind (Argentinische Filets / Steaks vom Holzkohlengrill)

<b>134. Rinderfilet Natur - mit Bauernsalat</b>		<b>32,90</b>
<b>135. Rinderfilet mit Roquefortsauce</b>		
frischer Broccoli   Butterreis   Kartoffelkroketten   Salat		<b>35,90</b>
<b>136. Rinderfilet mit Whiskeyrahmsauce</b>		
frischer Broccoli   Butterreis   Kartoffelkroketten   Salat		<b>35,90</b>
<b>137. Rinderfilet mit Kräuterbutter</b>		
frischer Broccoli   Butterreis   Kartoffelkroketten   Bauernsalat		<b>34,90</b>
<b>138. Rumpsteak mit Kräuterbutter</b>		
Pommes frites   Salat		<b>30,90</b>
<b>139. Rumpsteak mit Zwiebeln</b>		
Pommes frites   Salat		<b>30,90</b>

## Geschenkgutschein

*Sie möchten Ihren Liebsten eine Freude machen?*

*Gerne stellen wir Ihnen einen Gutschein nach Ihrem Wunsch aus.*

# Ouvertüre

## 153. 1/2 Dtzd. Weinbergschnecken

in der Steingutpfanne, Weißwein, mit Kräuterbutter übergläntz

8,90

# Hauptgerichte

## 158. „Cordon bleu“

gefülltes Schweineschnitzel mit Käse und Schinken | Pommes frites | Salat

21,50

## 159. Schweineschnitzel „Wiener Art“

in Butter gebraten | Pommes frites | Salat

19,90

# Gerichte vom Hähnchen

## 160. Gegrilltes Hähnchenbrustfilet

mit Gemüsereis | Kartoffeln aus dem Ofen | Salat

19,90

## 161. Hähnchenschnitzel (Wiener-Art)

in Butter gebraten | Pommes frites | Salat

19,90

# Beilagen

61. Gemüsereis	4,50	69. Kritharaki	5,90
66. Kartoffeln aus dem Ofen	3,90	71. Frischer Broccoli	5,50
Breit geschnittene Kartoffeln aus dem Ofen, mit Olivenöl und Zitronensaft		72. Frische grüne Bohnen	5,50
68. Pommes Frites	3,90	73. Chips-Kartoffeln Frische Kartoffelscheiben frittiert	4,50
Ketchup / Mayo	0,50		
Brot extra	2,00	Sauce Extra	3,50
Beilagensalat	4,50	Knoblauchbrot	3,50
Kräuterbutter	2,00	Gebackene Zwiebeln	3,00

# -Reservierungen 24/7-

Reservieren Sie Ihren Tisch ganz bequem online.

Homepage: [www.restaurant-schleifmuehle.de](http://www.restaurant-schleifmuehle.de) | Tel. & WhatsApp 0611-407593

## Desserts

<b>140. Gemischtes Eis</b> (4 Kugeln)		
Vanilleeis   Erdbeereis   Schokoladeneis   Zitroneneis   Sahne		<b>5,90</b>
<b>142. „Circe-Becher“</b>		
Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne		<b>6,90</b>
<b>144. „Aphrodite-Eis“</b>		
Vanilleeis   Schokoladensauce   Sahne		<b>5,90</b>
<b>145. Frische Feigen</b>		
mit gerösteten Mandeln   mit griechischem Honig   Vanilleeis   Sahne		<b>7,90</b>
<b>147. Galaktoboureko „Hausgemacht“</b>		
Blätterteig mit Pudding-Grieß Füllung   Vanilleeis   Sahne		<b>8,50</b>
<b>148. Griechischer Joghurt</b>		
mit griechischem Honig   gerösteten Mandeln		<b>6,50</b>
<b>149. Vanilleeis mit heißen Himbeeren</b>		
und Sahne		<b>6,90</b>

## Warme Getränke

<i>Griechischer Mokka</i>	<i>Tasse</i>	<b>3,30</b>
<i>Bohnenkaffee „Cafe Crème“</i>	<i>Tasse</i>	<b>3,20</b>
<i>Espresso</i>	<i>Tasse</i>	<b>2,70</b>
<i>Espresso Macchiato</i>	<i>Tasse</i>	<b>2,90</b>
<i>Doppelter Espresso</i>	<i>Tasse</i>	<b>3,90</b>
<i>Cappuccino</i>	<i>Tasse</i>	<b>3,90</b>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>Tasse</i>	<b>3,90</b>
<i>Milchkaffee</i>	<i>Tasse</i>	<b>4,20</b>
<i>Tee (Kamille, Pfefferminz, Schwarz, Früchte, Grün)</i>	<i>Tasse</i>	<b>3,20</b>

\*Alle warme Getränke sind auch Koffeinfrei erhältlich\*

# GRIECHISCHER WEIN

## Offene Weine weiß 0,25l

<i>Inopion Sokos</i> trocken   fruchtig	6,90
<i>Retsina Malamatina</i> geharzt   herb   trocken	6,90
<i>Makedonikos VAENI</i> halbtröcken	6,90
<i>Imiglykos Kleoni Lafkiotis</i> lieblich	6,90
<i>Moscatos aus Limnos</i> Süß   Likörwein	7,50

## Offene Weine rot 0,25l

<i>Naousa VAENI</i> trocken   herb	6,90
<i>Kleoni Lafkiotis</i> trocken	6,90
<i>Makedonikos VAENI</i> halbtröcken	6,90
<i>Imiglykos Kleoni Lafkiotis</i> lieblich	6,90
<i>Mavrodaphne aus Patras</i> süß   Likörwein	7,50

## Offene Weine rosé 0,25l

<i>Kleoni Lafkiotis</i> trocken, fruchtig	6,90
<i>Makedonikos VAENI</i> halbtröcken	6,90
<i>Imiglykos Kleoni Lafkiotis</i> lieblich	6,90

*Zusätzlich bieten wir Ihnen eine große Auswahl  
an griechischen Flaschenweinen an.  
Fragen Sie unser Personal*

# Bier vom Fass & Flaschenbier

 <b>BECK'S</b>	<i>vom Fass</i>	<i>0,3l Glas / 0,4l Glas</i>	<b>3,90 / 4,30</b>
<b>Diebels Alt</b>	<i>vom Fass</i>	<i>0,3l Glas / 0,4l Glas</i>	<b>3,90 / 4,30</b>
 <b>Hefe hell vom Fass</b>		<i>0,5l Glas</i>	<b>4,90</b>
<b><u>Hefe hell alkoholfrei   Kristall</u></b>		<i>0,5l Flasche</i>	<b>4,90</b>
 <b>BECK'S</b>	<i>Alkoholfrei</i>	<i>0,33l Flasche</i>	<b>3,90</b>
<b>Malzbier Karamalz</b>		<i>0,33l Flasche</i>	<b>3,90</b>
<b>Possmann Apfelwein</b> <i>pur / sauer / süß</i>		<i>0,25l Glas / 0,5l Glas</i>	<b>3,20 / 4,90</b>

# Alkoholfreie Getränke

<b>Mineralwasser „mit Kohlensäure“</b>	<i>0,25 l Flasche / 0,75l Flasche</i>	<b>2,90 / 6,50</b>
<b>Mineralwasser „Still“</b>	<i>0,50 l Flasche / 1,0 l Flasche</i>	<b>3,90 / 6,50</b>
 <b>Coca-Cola</b> 2,5, 8	<i>0,2l Glas / 0,4l Glas</i>	<b>2,90 / 4,30</b>
<b>Coca Cola Zero</b> 2,5, 8	<i>0,2l Glas / 0,4l Glas</i>	<b>2,90 / 4,30</b>
<b>Fanta Orange</b> 2,5	<i>0,2l Glas / 0,4l Glas</i>	<b>2,90 / 4,30</b>
<b>Sprite</b> 2	<i>0,2l Glas / 0,4l Glas</i>	<b>2,90 / 4,30</b>
<b>Spezi</b> 2	<i>0,2l Glas / 0,4l Glas</i>	<b>2,90 / 4,30</b>
<b>Schweppes TONIC WATER</b> 9	<i>0,2l Glas</i>	<b>2,90</b>
<b>Schweppes BITTER LEMON</b> 9	<i>0,2l Glas / 0,4l Glas</i>	<b>2,90 / 4,30</b>

# Säfte

<b>Apfelsaft</b>	<i>0,2l Glas / 0,4l Glas</i>	<b>2,90 / 4,30</b>
<b>Traubensaft</b>	<i>0,2l Glas / 0,4l Glas</i>	<b>2,90 / 4,30</b>
<b>Johannisbeernektar</b>	<i>0,2l Glas / 0,4l Glas</i>	<b>2,90 / 4,30</b>
<b>Orangensaft</b>	<i>0,2l Glas / 0,4l Glas</i>	<b>2,90 / 4,30</b>
<b>Saftschorlen</b>	<i>0,2l Glas / 0,4l Glas</i>	<b>2,90 / 4,30</b>
<b>Orangensaft frisch gepresst</b>	<i>0,2l Glas</i>	<b>4,90</b>

Kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe: 2 = Benzoësäure, 5 = Farbstoffe, 8 = Koffeinhaltig, 9 = Chininhaltig

# Griechischer Brandy

# Whisky

**METAXA**\*\*\*\*\*  
THE ORIGINAL GREEK SPIRIT

<b>METAXA</b> *****	2cl	4,50	<i>Johnnie Walker Red Label</i>	2cl	4,00
*****	2cl	5,00	<i>Jack Daniels</i>	2cl	4,00
<i>Grand fine very Old</i>	2cl	6,50	<i>Glenfiddich Pure Malt</i> verschiedene	2cl	<i>ab</i> 4,00
			<i>Chivas Regal 12 years old</i>	2cl	4,50

# Cognac

# Bitter

<i>Hennessy</i>	2cl	4,50
<i>Odart</i>	2cl	4,50
<i>Courvoisier</i>	2cl	4,50
<i>Remy Martin</i>	2cl	4,50

# Spirituosen

# Liköre

<i>Malteserkreuz Aquavit</i>	2cl	3,00	<i>DISARONNO Amaretto</i>	4cl	4,00
<i>Kirschwasser</i>	2cl	3,00	<i>Bailey's Irish Cream.</i>	4cl	4,50
<i>Himbeergeist</i>	2cl	3,00			
<i>Williamsbirne</i>	2cl	3,00			
<i>Gin (verschiedene Sorten)</i> ab	2cl	3,00	<i>Carinal Mendoza</i>	2cl	4,90
<i>Vodka (verschiedene Sorten)</i>	2cl	ab	<i>Conde de Osborne</i>	2cl	4,90
<i>BACARDI Rum</i>	2cl	3,00	<i>Carlos I</i>	2cl	4,90

# Grappa

Es steht eine große Auswahl zur Verfügung. Bitte fragen Sie nach.

# Sekt

# Champagner

<i>Fürst von Metternich</i> trocken	0,75l Flasche	29,00	<i>Moet &amp; Chandon</i>	0,75l Fl.	85,00
			<i>Veuve Cliquet Ponsardin</i>	0,75l Fl.	85,00

Unsere Preise sind Endpreise in Euro incl. MwSt.  
Für Druckfehler übernehmen wir keinerlei Haftung