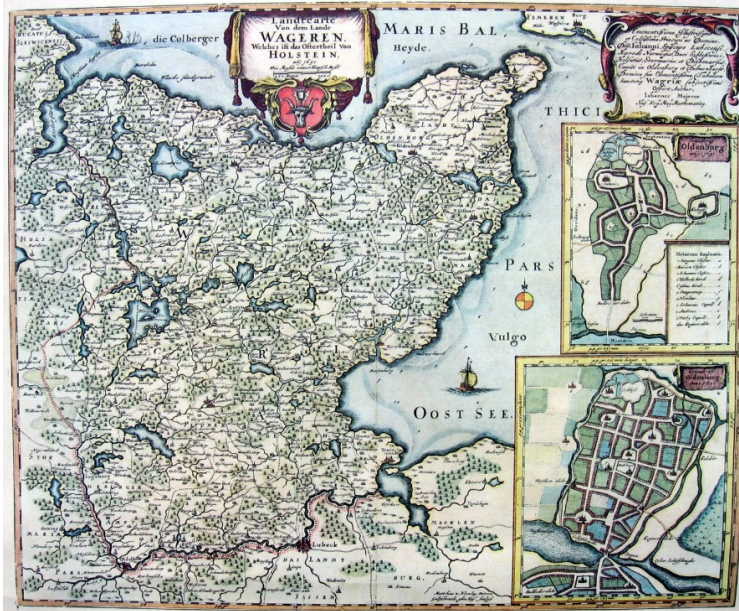


# Wagrien

Unser Restaurant heißt „Wagrien“, benannt nach der Region zwischen der Trave und der Kieler Förde.

Also dem Landstrich, in dessen ungefährender Mitte die Stadt Eutin liegt.



Wagrien, auch Wagerland oder Waierland genannt, hat seinen Namen von den Wagriern, einem Teilstamm des westslawischen Stammesverbandes der Abodriten. Wahrscheinlich ist der Name altnordischer Herkunft und kann mit Buchtanwohner übersetzt werden.

Ab dem Ende des 7. Jahrhunderts siedelten in Wagrien die slawischen Stämme, nachdem die ursprünglich ansässigen germanischen Stämme das Gebiet teilweise im Zuge der

Völkerwanderung verlassen hatten. Die slawischen Einwanderer siedelten meist in abgegrenzten, von dichtem Wald umgebenen Gebieten. Erst später wurden die Siedlungsverbände zu Kleinstämmen und Teil- und Großstämmen. Die Wagrier kannten kein persönliches Eigentum und versuchten, dort wo sie siedelten im Einklang mit der Umgebung zu leben.

Im 12. Jahrhundert ist Wagrien schließlich nach einigen kämpferischen Auseinandersetzungen in Holstein aufgegangen.

Warum aber ein Restaurant so nennen?

Das Restaurant in der Alten Straßenmeisterei hat allein durch die Räumlichkeiten historischen Bezug. In der Alten Straßenmeisterei waren einst diejenigen zu Hause, die für die Instandhaltung der Straßen und Wege verantwortlich waren. Ein Ort also, der wichtig ist für alle, die sich bewegen bzw. reisen wollen.

Die Alte Straßenmeisterei in Eutin ist damit schon immer ein Ort gewesen, wo Wege für den Gebrauch hergerichtet und geebnet wurden. Wagrien symbolisiert für uns ebenso einen Aufbruch und einen Neuanfang in ein Leben auf fruchtbarem Land unter Vermischung der verschiedensten völkischen Gruppen wie auch eine Rückbesinnung auf unsere Wurzeln.

Wagrien ist ein Schmelztiegel der Kulturen: Im Rahmen der sogenannten Christianisierung kamen Holländer, Friesen und Westfalen hierher, seitdem haben viele weitere Personen aus unterschiedlichsten Kulturen hier ihre Heimat gefunden.

Willkommen im Restaurant „Wagrien“!

# Wagrien



## Alte Straßenmeisterei

### Restaurant *Wagrien*

**Regionale und internationale Speisen**

**„Warme à-la-carte-Küche“ Di - So 17 bis 21 Uhr**  
Mit Veranstaltungen & Catering

**Büfets + Menüs nach Absprache auf Vorbestellung**

Montag ist in *Wagrien* Ruhetag

# Wagrien

## Vorspeisen

### Kleinigkeiten

1 Bruschetta V	7,50 €
Hausgebackenes Brot, belegt mit Tomaten, Rucola, Zwiebeln Kräuter, Aioli + Hartkäse	
2 Gebackener Feta V	15,50 €
Schafkäse mit Ziegenkäseanteil, im Teig gebacken mit Zwiebeln, Tomaten und Oliven	
3 Ziegenkäse im Ofen gebacken V	16,50 €
Käsetaler mit Honig, Beeren	
4 Riesengarnelen aus der Pfanne	17,50 €
In Knoblauch und Zwiebeln gebraten mit Aioli, dazu hausgebackenes Brot	
5 Vorspeisenteller mit Antipasti	15,90 €
Grillgemüse, Fetakäse u.a. und Brot	
6 Hausgebackenes Brot mit Aioli	5,90 €

### Suppe

9 Saisonale Tagessuppe	8,50 €
------------------------	--------

# Wagrien

## Salate

21 **Großer gemischter Salat „Balkan-Art“ V** 9,90 €

Blattsalate, Möhren, Weißkraut, Bohnen, Mais  
Paprika, Tomaten, Gurke, Zwiebeln + Oliven  
Sahne-Kräuter-Dressing und Balsamico-Dressing

22 Salat mit gegrillter Hähnchenbrust 18,50 €

23 Salat mit gebackenem Fetakäse + Falafel V 18,50 €

24 Salat mit Riesengarnelen 21,50 €

# Wagrien

## Schnitzelvariationen

30 <b>Hähnchenschnitzel</b>	Hähnchenbrust, paniert	19,50 €
31 <b>Schnitzel Wiener Art</b>	vom Schwein, paniert	17,50 €
32 <b>Kalbschnitzel Wiener Art</b>	mit Preiselbeeren	27,50 €
33 <b>Cordon Bleu</b>	vom Schwein, paniert Gefüllt mit Käse und Schinken	22,50 €
34 <b>Balkan-Schnitzel</b>	vom Schwein, paniert Gefüllt mit Feta und frischen Kräutern	22,50 €
35 <b>Crispy Chicken, Schnitzel</b>	Hähnchenbrust in Spezialpanade	20,50 €

Extras zum Schnitzel:

Champignon-Rahm-Sauce +3,00 €

Spiegelei +2,00 €

Alle Schnitzel werden frisch zubereitet, dazu gibt es Salat.  
Wahlweise erhalten Sie Pommes-Frites oder Bratkartoffeln.

## Balkanspezialitäten

40 Cevapcici	19,50 €
Hackröllchen aus Kalbfleisch nach altem Familienrezept	
41 Pleskavica	22,50 €
Hacksteaks aus Kalbfleisch gefüllt mit Feta	
42 Grillteller	29,50 €
Rumpsteak, Cevapcici, Kalbshacksteak, Schweinesteak und Speck	
43 Rinderleber	19,50 €
Vom Grill mit gebratenen Zwiebeln	
44 Lustiger Bosniak	33,50 €
Rumpsteak gefüllt mit Schinken und Käse	
45 Balkanteller	29,50 €
Rumpsteak, Cevapcici, Kalbshacksteak und Rinderleber	
46 Gourmet-Platte	
Lammfilet, Rumpsteak, Cevapcici, Kalbshacksteak und Rinderleber Schweinesteak und durchwachsener Speck	
ab 2 Personen: pro Pers. 36,50 €	

Alle Balkanspezialitäten servieren wir mit Djuvec-Reis und  
Pommes-Frites, Salatbeilage, Tzatziki und pikantem Ajvar.

# Wagrien

## Grill-Gerichte

Zu unseren Grill-Gerichten reichen wir vorweg  
einen kleinen Salat.

<b>70 Hähnchenbrustfilet</b>	<b>24,50 €</b>
Rucola, Koriander-Pesto, Balsamico-Glacee Dazu Grillgemüse mit Rosmarinkartoffeln	
<b>71 Rumpsteak mit Speckbohnen</b>	<b>32,50 €</b>
Kräuterbutter und Holsteiner Bratkartoffeln	
<b>72 Rumpsteak Jäger Art</b>	<b>32,50 €</b>
Frische Champignons, Zwiebeln und Holsteiner Bratkartoffeln	
<b>73 Lammfilets</b>	<b>31,00 €</b>
Knoblauch und Kräuter dazu Speckbohnen Holsteiner Bratkartoffeln	
<b>74 Rib-Eye Steak aus der Holsteiner Färse</b>	<b>32,50 €</b>
Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln	

### In der Pfanne serviert

<b>76 Gemüsepfanne V</b>	<b>17,50 €</b>
Saisonales Garten-Grillgemüse und Champignons mit Sauce Hollandaise und Rosmarinkartoffeln	
<b>77 Riesengarnelen-Pfanne</b>	<b>32,50 €</b>
Riesengarnelen mit Zwiebeln, Knoblauch + Kirschtomaten gebraten Salatbeilage und Aioli Dazu: Hausgebackenes Knoblauch-Brot	
<b>78 Steakpfanne</b>	<b>33,50 €</b>
Mit Rumpsteak, Schweinesteak und Hähnchenbrust Mischgemüse mit Sauce Hollandaise und Holsteiner Bratkartoffeln	

# Wagrien

## Burger

Alle unsere Burger sind hausgemacht und mit selbstgebackenen Brioche-Kurkuma-Buns mit Sesam zubereitet.

<b>80 Real Beef</b>	Hausgemachtes Rinderhack-Patty (160 g)		14,90 €
Barbecue + Real-Burger-Sauce			
<b>81 Big Dutch</b>	Hausgemachtes Rinderhack-Patty (160 g)		15,90 €
Cheddar + Salsa + Honig-Aioli			
<b>82 Bonanza</b>	Hausgemachtes Rinderhack-Patty (220 g)		17,90 €
Bacon + Coleslaw + Barbecue + Honig-Aioli			
<b>83 Viva Zapata</b>	Hausgemachtes Rinderhack-Patty (220 g)		18,90 €
Cheddar + Jalapenos + Avocado-Crème + Honig-Aioli			
<b>84 Waikiki Beach</b>	Hausgemachtes Rinderhack-Patty (300 g)		20,90 €
Bacon + Mango-Sauce + Honig-Aioli			
<b>85 Queenstown</b>	Hausgemachtes Rinderhack-Patty (300 g)		21,90 €
Spiegelei + Real-Burger-Sauce			
<b>87 Mr. Lavaman</b>	Gegrillte Hähnchenbrust (160 g)		19,00 €
Salsa + Honig-Aioli			
<b>88 Mucko Mango</b>	Crispy Chicken (250 g)		20,00 €
Koriander + Mango-Sauce + Honig-Aioli			
<b>89 Cheese Power</b>	Gebackener Schafskäse, Feta	V	17,50 €
Strawberry-BBQ + Honig-Aioli			
<b>90 Veggie Phoenicia</b>	Falafel vier Bällchen	V	14,50 €
Sesamcreme + Salsa + Honig-Aioli			
<b>92 Bokseer Burger</b>	Ziegenkäse-Taler	V	17,00 €
Preiselbeeren + Honig-Aioli			

Für den großen Appetit bereiten wir unsere Burger als Double zu.

<b>Extra Beef-Patty</b>	Aufpreis
991 Patty 160g	6,00 €
992 Patty 220g	8,00 €
993 Patty 300g	10,00 €

Alle unsere Burger sind mit gemischten Blattsalaten, Tomaten, eigens eingelegten Gurken, Röstzwiebeln und roten Zwiebeln belegt und ohne weitere Beilagen.

# Wagrien

## Beilagen, extra serviert

Pommes-Frites	4,50 €	Saucenauswahl:	
		Salsasauce	2,00 €
Steak-Fries	5,50 €	Barbecuesauce	2,00 €
		Ketchup	1,00 €
Süßkartoffel-Pommes	7,50 €	Majonaise	1,00 €
Trüffel-Pommes	8,50 €		
Holsteiner Bratkartoffeln	7,90 €	Haus-Spezialitäten:	
		Pusztasauce	3,00 €
Rosmarin-Kartoffeln	5,90 €	Trüffelmajo	3,50 €
Djuvec-Reis	4,50 €	Extras:	
		Spiegelei	2,00 €
Speckbohnen	5,50 €	Bacon	2,00 €
Grillgemüse	8,50 €	Beilagensalat	6,90 €

## Kinder-Gerichte

101 Hähnchen-Nuggets (hausgemacht aus Hähnchenbrust) Kleiner Pommes-Frites, Krautsalat und Ketchup oder Mayo	12,00 €
102 Kleines Schnitzel Wiener Art mit Pommes-Frites Kleiner Pommes-Frites, Krautsalat und Ketchup oder Mayo	11,00 €
103 Räuberteller eigenes Besteck und eigener Teller mit der Erlaubnis bei den Eltern zu räubern	0,00 €

**Bei „großen Kindern“ erlauben wir uns drei Euro extra zu berechnen 😊**

# Wagrien

## Dessert

60 Crème Brûlée mit Früchten Dazu eine Kugel Eis oder Sorbet +2,00 €	8,50 €
61 Walnussbecher mit 3 Kugeln Eis und Sahne	8,50 €
62 Amarena Kirsch Becher mit 3 Kugeln Eis und Sahne	8,50 €
63 Warmer Schoko-Kuchen mit flüssigem Kern Dazu eine Kugel Eis +2,00 €	10,50 €
64 Eisvariationen nach Wahl: Vanille, Schoko, Erdbeer, Nuss, Pistazie, Walnuss, Waldfrucht je Kugel	2,00 €

## Kaffee und Tee

Café Crema	3,20 €
Espresso	3,00 €
Doppelter Espresso	4,50 €
Cappucino	4,20 €
Latte Macchiato	4,50 €
Milch-Kaffee	4,80 €
Schwarzer Tee, grüner Tee Pfefferminz, Rooibus Tee ...	3,00 €

## Spirituosen

Sambuca, Jägermeister, Baileys Ouzo, Averna, Julischka, Slivovic Aquavit ...	2cl 3,50 €
--	------------

# Wagrien

## Softdrinks

### Classics

Coca Cola, Cola Zero, Mezzo Mix, <sup>(1,3,4)</sup> Fanta, Sprite	(Glasflasche)	0,2l	3,00 €
Coca Cola, Sprite	(offen)	0,4l	4,90 €
Bitter Lemon, Wild Berry, Indian Tonic Water Ginger Ale, Ginger Beer		0,2l	3,50 €
Apfelsaft, O-Saft, Kirschsaff Bananennektar		0,2l	3,50 €
Küsten Cola		0,33l	3,90 €

## Limonaden & Spezialitäten

### Waterkant

Rhabarberschorle, Apfelschorle, Maracujaschorle		0,33l	3,90 €
--	--	-------	--------

### Flensburger

Küstenlimo, Küstenmix		0,33l	3,90 €
-----------------------	--	-------	--------

### Proviant

Bio Limonade, verschiedene Sorten		0,33l	3,90 €
-----------------------------------	--	-------	--------

### Rauch

Bio Schorle, verschiedene Sorten		0,33l	3,90 €
----------------------------------	--	-------	--------

Kiba		0,4l	6,00 €
------	--	------	--------

## Mineralwasser

Waterkant Flut (sprudel) / Ebbe (still)	0,33l / 0,75l	3,90 / 8,50 €
---	---------------	---------------

# Wagrien

## Biere

### Bier vom Fass

Krombacher Pilsener	0,25l	3,50 €
	0,4l	5,20 €
Krombacher Alster	0,25l	3,50 €
	0,4l	5,20 €
Hövels	0,3l	4,00 €

### Flaschenbier

Maisel´s Hefeweizen	0,5l	6,00 €
Maisel´s Weizen alkoholfrei	0,5l	6,00 €
Krombacher alkoholfrei	0,33l	4,00 €
<b>Flensburger</b>		
Strandlager	0,33l	4,00 €
Hell	0,33l	4,00 €
Dunkel	0,33l	4,00 €
Frei	0,33l	4,00 €

# Wagrien

## Weißweine

- 21 **Vino Verde** – aus dem Süden Portugals  
Prickelnd erfrischend und leicht mit wenig Alkohol „Grüner Wein“ vom Fass aus der Region Minho (PT)  
**0,2 l 4,95 € Karaffe 0,5l 9,90 € Karaffe 1 l 19,60 €**
- 22 **Grauburgunder** - Aus dem Hause BROGSITTER  
Tocken, frisch und belebend mit feiner Frucht. Ein Grauburgunder aus dem Terra Blanc in Rheinhessen (D) 12,5%Vol.  
**0,2 l 5,90 € Flasche 0,75 l 19,90 €**
- 23 **Weißburgunder** - Aus dem Hause BROGSITTER  
Frisch belebender Wein mit zarten Aromen Ein Weißburgunder aus dem Terra Blanc in Rheinhessen (D) 12,5%Vol.  
**0,2 l 5,90 € Flasche 0,75 l 19,90 €**
- 24 **Riesling feinherb** - Aus dem Hause BROGSITTER  
Feiner fast lieblicher Wein mit herben Noten Ein Qualitätswein aus dem Terra Blanc in Rheinhessen (D) 12,5%Vol.  
**0,2 l 5,90 € Flasche 0,75 l 19,90 €**
- 25 **Pinot Grigio**  
Ein italienischer Grauburgunder, trocken, frisch und belebend mit feiner Frucht  
Weingut Torresella von der berühmten Santa Margherita, Venezia DOC (I)  
**0,2 l 8,50 € Flasche 0,75 l 24,00 €**
- 26 **Dütsch Riesling**  
Mineralisch frische typische Fruchtaromen, ein Riesling, der Spaß macht. Holger Dütsch, Gutsriesling tr.  
Baden/Ortenau (D) 12,5%Vol.  
**0,2 l 10,50 € Flasche 0,75 l 29,90 €**

## Rosé

- 31 **Dütsch Rosé trocken**  
Der leichte erfrischende Spaßmacher! Holger Dütsch, Rosé tr. Baden/Ortenau (D) 12,5%Vol.  
**0,2 l 10,50 € Flasche 0,75 l 29,90 €**

## Rotweine

- 41 **Candidato Tinto Joven**  
Belebender Tempranillo von Cosecheros y Criadores, Vinos de la Tierra de Castilla IGP (SP)  
**0,2 l 4,95 € Flasche 0,75 l 16,90 €**
- 42 **Montepulciano d'Abruzzo**  
Feine Mineralien, vollmundig, ausdrucksstark Weingut Di Camillo, DOC Colli di Poggiofiorito aus Apulien (I)  
**0,2 l 5,70 € Flasche 0,75 l 18,90 €**
- 43 **Primitivo Rocca Antika**  
Vollmundige rote Frucht, beliebter Speisenbegleiter im Trend. Weingut Di Camillo, Pugla IGT aus Apulien (I)  
**0,2 l 6,50 € Flasche 0,75 l 21,50 €**
- 45 **Cabernet Merlot** - Aus dem Hause BROGSITTER  
Abgerundete deutsche rote Cuvée! Ein Qualitätswein aus dem „Terra Noir“ in Rheinhessen (D) 12,5%Vol.  
**0,2 l 6,50 € Flasche 0,75 l 21,50 €**
- 45 **Württembergischer Trollinger**  
Weich, frisch, geringe Säure und Gerbstoffe. Weingut Knauß. Schwäbischer Klassiker. (D)  
**0,2 l 7,50 € Flasche 0,75 l 22,00 €**
- 46 **Rioja „LZ“** - Bodega Lanzaga  
Kirschen + Himbeeren, würzig, reife Tannine. Der Kleine vom Superstar: Telmo Rodriguez. (SP) 13,5 % Vol.  
**0,2 l 10,50 € Flasche 0,75 l 29,90 €**

# Wagrien

## Wein-Empfehlungen - Auf den Weltmeeren zuhause:

### Weißwein

#### 2023 Baron Philippe de Rothschild La Bélière Blanc

Ein eleganter, weißer Bordeaux mit Frische und Frucht, der als perfekter Essensbegleiter zu Fisch und Krustentieren passt. Aus dem berühmten Hause Rothschild zum exzellenten Preis-Genuss-Verhältnis!

Bordeaux AC. Baron de Rothschild. Sauvignon Blanc, Semillon und Muscadelle aus den Hauptappellationen des Bordeaux. (F)

2901

Flasche 0,75 l 25,90 €

#### 2024 Wurzeln & Flügel "Himmel auf Erden"

Die Eigenschaften von drei Rebsorten kommen im „Wurzeln & Flügel“ Weiß zusammen und bilden ein perfektes Team: Der Weißburgunder, der für seine Leichtigkeit bekannt ist, sorgt für einen perfekten Trinkfluss. Der Chardonnay bringt eine gewisse Dichte und weiche Konsistenz mit ins Spiel und zu guter Letzt glänzt der Sauvignon Blanc mit der nötigen Frische im Glas. Der Gaumen verwöhnt von saftigem Steinobst, intensiv und frisch zugleich. Das Aroma breitet sich langsam und langanhaltend im Mund aus, wer möchte, kann sich regelrecht darin verlieren. Schön gekühlt ist das der perfekte Wein, er passt aber auch wunderbar zu leichten Gerichten mit Fisch oder Geflügel.

Drei der beliebtesten Rebsorten vereint in einer Cuvée, so stellt man sich den Himmel auf Erden vor: Weißburgunder, Chardonnay, Sauvignon Blanc

Qualitätswein trocken, Brogssitter Rheinhessen (D)

2902

Flasche 0,75 l 31,50 €

#### 2024 Grüner Veltliner

Ein feiner zierlicher Sortenvertreter, in der Nase Birne, Apfel, gelbe Pflaume und etwas kandierte Ananas, dazu eine winzige Spur getrocknete Kräuter, sehr ausgewogen. Am Gaumen mit einer charmanten mürben Textur, leicht säuerliche Apfelnoten, Birnenschale, ein Hauch Grapefruitzeste, das sortentypische Pfefferl hier eher zurückhaltend, aber dafür eine charmant zarte Rauchigkeit. Der Grüne Veltliner bleibt unaufgeregt und gediegen auch im Abgang, kann bei so wenig Alkohol aber mit einer guten Struktur punkten. Ein trockener Landwein von Willi und Edwige

Bründlmayer, Kamptal (A)

2903

Flasche 0,75 l 30,10 €

#### 2024 Pino.B - Cuvée vom Weißburgunder+Chardonnay

Der weiße Pino-B ist die perfekte Ergänzung zweier edler Rebsorten aus der weißen Burgunderfamilie:

Weißburgunder (Pinot Blanc) und Chardonnay. Zarter Fassausbau und die Rebsorten-Kombination verleihen ihm einen betörenden Duft und Bukett. Fruchtig, mineralisch, finessenreich und mit einem Hauch von Vanillearomen.

Spitzenweißwein aus den Weinbergen im rheinhessischen Hügelland. Qualitätswein, trocken. Meiningers Deutscher Pinot-Preis. Brogssitter, Rheinhessen (D)

2904

Flasche 0,75 l 31,50 €

### Rosé

#### 2024 Rosé de Syrah

Frischer Rosé mit Noten von Zitrusfrüchten, Erdbeeren, Kirschen, Melone und Pfirsich, trocken ausgebaut. Domaine von Paul Mas, La Forge Estate, Languedoc, Pay d'Oc IGP (F)

3901

Flasche 0,75 l 31,50

### Rotwein

#### 2022 Baron Philippe de Rothschild La Bélière Rouge

Gut strukturiertes markantes Fruchtbukett, harmonische Tannine, körperreich und geschmeidig. Gelungene

Vermählung aus den traditionellen Bordeaux-Reben Merlot und Cabernet Sauvignon. Ein außergewöhnlicher Tropfen aus dem berühmten Hause Rothschild zum exzellenten Preis-Genuss-Verhältnis!

Baron de Rothschild - Bordeaux AC (F)

4901

Flasche 0,75 l 25,90 €

#### 2024 Wurzeln & Flügel „Grenzenlose Freiheit“

Ein tiefdunkler Rotwein, der vor unbändiger Kraft zu strotzen scheint. Sein Anblick lässt einen echten Muskelprotz vermuten, im Glas stellt sich dann heraus, dass es sich um einen sanften Riesen handelt. In der Nase drängen sich intensive Aromen auf engstem Raum. Brombeeren, Sauerkirschen und Johannisbeeren breiten ihren wohlthuenden Duft aus und fordern einen zum Augenschließen und Entspannen auf. Eine wohlthuende Würze verleiht den dunklen Früchten das gewisse Etwas. Jeder Schluck fühlt sich an, wie eine nicht enden wollende Geschmacksexplosion, die man immer wieder erleben möchte. Der „Wurzeln & Flügel“ Rot legt eine dichte, intensive Welt der Aromen frei, innerhalb der man sich völlig frei bewegen und auf Entdeckungsreise gehen kann. Das ist grenzenlose Freiheit im kulinarischen Sinne. Cuvée von Cabernet Sauvignon, Regent und Pinot Noir. Qualitätswein, trocken. Brogssitter, Rheinhessen (D)

4902

Flasche 0,75 l 31,50 €

#### 2024 Pino.B - Cuvée: Pinot Noir, Cabernet Sauvignon+ Regent

Intensive Aromen von reifen Kirschen und Brombeeren, Anklänge von Karamell und eine besondere Samtigkeit am Gaumen durch den zarten Fassausbau zeichnen die Cuvée aus. Der rote Pino-B ist aus edlem Pinot Noir und Cabernet Sauvignon sowie aus feurigem, fast mediterranem Regent komponiert. Gut eingebundene, sanfte Tanninstruktur endet im langen Finish. Qualitätswein, trocken. Brogssitter, Rheinhessen (D)

4903

Flasche 0,75 l 31,50 €

# Wagrien

## Spirituosen

Sambuca, Jägermeister, Baileys Ouzo, Averna, Julischka, Slivovic Aquavit ...	2cl	3,50 €
--	-----	--------

## Longdrinks

Bacardi Cola <sup>(1,4)</sup>	8,00 €
Havana Cola <sup>(1,4)</sup>	8,00 €
Cuba Libre	9,00 €
Tullamore Irish Cola <sup>(1,4)</sup>	8,00 €
Vodka Red Bull <sup>(4)</sup>	9,00 €

## Empfehlungen

Lillet Wild Berry  
Campari O-Saft  
Aperol Spritz  
Limoncello Spritz  
Martini Spritz  
Andalö Spritz  
Sarti Rosa Spritz  
Ramazotti Rosato

**8,50 €**