

seit 1997

Dresden



# Sophienkeller

IM TASCHENBERGPALAIS



*Herzlich  
Willkommen*

## Der Sophienkeller im Taschenbergpalais

Im Herzen der Dresdner Altstadt – direkt gegenüber dem Zwinger und der Semperoper erwartet Sie ein Erlebnis der besonderen Art. Steigen Sie die Sandsteintreppen des neu errichteten Taschenbergpalais hinab, so werden Sie in die Welt von August dem Starken, Kurfürst von Sachsen, ins 18. Jahrhundert entführt. Schon beim Betreten der Gewölbe werden Sie sich in die Glanzzeiten des sächsischen Königshofes versetzt fühlen. Das „Zeithainer Lustlager“, der größte Raum, der ca. 130 Personen Platz bietet, erinnert an ein militärisches Schauspiel, bei dem August der Starke nach Abschluss seiner Heeresreform im Jahre 1730 u.a. dem preußischen König in Zeithain bei Riesa seine sächsische Armee präsentierte. In Zelten, Pavillons oder gar am sich drehenden Karussell genießt man frisch gebrutzelt Spanferkel vom Spieß und Deftiges aus der Feldküche.



Einzigartig sind die original erhaltenen Teile von Mauern der ersten „Einsiedlichen Häuser“ aus dem 12. Jahrhundert. Dort, wo sich schon zu augustinischen Zeiten die Tafeln unter der appetitlichen Last der Speisen bogen, lassen es sich der Kurfürst und seine Gräfin Cosel nicht nehmen, Ihnen ihre Audienz zu erweisen. In den vollständig erhaltenen Tonnengewölben des Großen und Kleinen Zunftgewölbes sind verschiedene Zünfte des 18. Jahrhunderts dargestellt. Der Alchimistenkeller erinnert an den Apotheker Johann Friedrich Böttger, der in Dresden das „Weiße Gold“ erfand. Hier können Sie zum „Alchimistenschmaus“ Ihr eigenes Bier zapfen und genießen. Auf keinen Fall sollten Sie es versäumen, sich von den Mägden in die Geheimnisse des Original Dresdner Trichtertrinkens einweihen zu lassen. Für ausgelassene Stimmung und Unterhaltung sorgen allabendlich Zauberer, Gaukler und Musikanten. Überzeugen Sie sich selbst ...

## Suppen Soups

### Sächsische Kartoffelsuppe

mit gebratenen Bockwurstscheiben <sup>2,3,7,8</sup>

*Saxon potato soup with fine slices of sausage*

kleine Kelle *small bowl*

**7,50 EUR**

große Kelle *large bowl*

**12,20 EUR**

### Soljanka

mit Paprika, Wurst <sup>3,7</sup>, Salami, Gewürzgurke, Schmand und Zitronenscheibe

*Soljanka with peppers, sausage, salami,*

*gherkins, sour cream and lemon slice*

kleine Kelle *small bowl*

**7,90 EUR**

große Kelle *large bowl*

**12,50 EUR**

Zu Suppen und Salaten reichen wir hausgebackenes Brot.  
*We serve home baked bread with soups and salads.*

### Brotkorb

**6,20 EUR**

*Delicious home baked bread*

dazu Butter *with butter*

**1,40 EUR**

mit Schmalz *with lard*

**2,50 EUR**

mit Avocadodip (VEGAN)

*with avocado dip*

**2,80 EUR**

## Salat Salad

### Rucolasalat

mit Strauchtomaten, Oliven <sup>1,6</sup>,

Peperoni <sup>1</sup>, roten Zwiebeln

und Schafskäse, dazu Kräutervinaigrette

*Arugula salad with tomatoes, olives, pepperoni, red onions, sheep cheese served with herb vinaigrette*

kleiner Teller *small plate*

**9,50 EUR**

großer Teller *large plate*

**16,90 EUR**

## Kleiner Appetit For the small appetite

### Feines Würzfleisch <sup>1</sup> vom Schwein

**10,90 EUR**

mit Champignons in einer Blätterteigpastete samt Käse überbacken

*Fine pork ragout with mushrooms in a puff pastry gratinated with cheese*



## Kalte Küche Cold dishes

### Kalte Platte

**19,90 EUR**

belegt mit Stolpener Landschinken <sup>2,3</sup>, Räucherlendchen <sup>2,3</sup>, Käse, Gewürzgurken <sup>2,11</sup>, hausgebackenem Brot und Butter

*Cold plate with Stolpen ham, smoked pork loin, cheese, pickled gherkins, home baked bread and butter*

### Käse-Oliventeller

**12,50 EUR**

mit Avocadodip und hausgebackenem Brot

*Plate with cheese and olives served with avocado dip and home baked bread*

### Sächsische Hofkäserei <sup>1,2</sup>

**20,90 EUR**

Käsespezialitäten aus Sachsen mit Feigensenf <sup>1,3</sup> und Trauben, dazu hausgebackenes Brot und Butter  
*Variation of cheese with fig mustard and grapes, served with home baked bread and butter*



Nutzen Sie gern unser  
kostenfreies WLAN.  
Benutzer: Sophienkeller  
Passwort: Sophienkeller

## Aus Topf und Pfanne

*From pot and pan*

### Lieblingsgericht unserer Gäste: Sächsischer Sauerbraten

mit Rosinensoße an Apfelrotkraut<sup>3,5</sup> und Königskloß<sup>2,3</sup>  
mit Semmelbutter überzogen  
*Saxon sauerbraten with raisin sauce, red cabbage  
and king-size potato dumpling covered with breadcrumbs*



25,90 EUR

### Spanferkel<sup>2,3</sup>

mit Majoransoße an Sauerkraut<sup>3,5</sup> und Königskloß<sup>2,3</sup>  
mit Semmelbutter überzogen, dazu Senf  
*Suckling pig with marjoram sauce, sauerkraut and  
king-size potato dumpling covered with breadcrumbs*

27,80 EUR

### Rinderroulade nach Hausfrauenart

gefüllt mit Zwiebeln, Speck, Senf und Gewürzgurke<sup>2,11</sup>  
an Apfelrotkraut<sup>3,5</sup> und Kartoffeln  
*Home made roulade of beef filled with onions,  
bacon, mustard and gherkins, served with red cabbage and potatoes*

25,90 EUR

### Schweineschnitzel

mit Würzfleisch<sup>1</sup>, Champignons und Käse überbacken  
mit Buttererbsen und Kartoffelgratin  
*Schnitzel of pork gratinated with pork ragout, mushrooms and cheese,  
with butter peas and gratin potatoes*

24,90 EUR

### Hausgemachte Sülze<sup>2,3</sup>

vom Spanferkel verfeinert mit Remouladensoße<sup>2,11</sup>,  
dazu Bratkartoffeln und Salatbukett mit Vinaigrette  
*Cold home made aspic of suckling pig with tartar sauce,  
fried potatoes an some lettuce with vinaigrette*

19,90 EUR

### Argentinisches Rumpsteak

mit Kräuterbutter, dazu Ofenkartoffel mit  
Kräuterquark und Salatbukett mit Vinaigrette  
*Argentinian Rumpsteak with herbal butter,  
served with baked potato, herbal curd and some  
lettuce with vinaigrette*

34,90 EUR

## Geflügeltes

*Poultry*

### Halbe ausgelöste Ente

mit Beifußsoße, Apfelrotkraut<sup>3,5</sup>  
und Königskloß<sup>2,3</sup> mit Semmelbutter überzogen  
*Half boneless duck with mugwort sauce,  
red cabbage and a king-size potato dumpling,  
covered with breadcrumbs*

26,90 EUR

### Hähnchenfilet im Blätterteig<sup>4</sup>

mit Spinat, Frisch- und Schafskäse eingebacken, an bunten Blattsalaten  
mit Kräutervinaigrette und Käsesoße  
*Chicken filet with spinach, fresh and sheep cheese baked in a puff pastry,  
served with lettuce, herb vinaigrette dressing and cheese sauce*

21,90 EUR

## Fisch

*Fish*

Fangfrisch aus der „Fischaufzucht Kotte“ Stürza,  
Dürröhrsdorf-Dittersbach:

### Ofenwarme geräucherte Forelle

dazu Blattsalat mit Kräutervinaigrette,  
Apfel-Meerrettich<sup>3,5</sup> und hausgebackenes Brot  
*Warm smoked trout with leaf salad and vinaigrette dressing,  
apple-horseradish and home baked bread*

19,90 EUR

### Ofenkartoffel mit Räucherlachsstreifen

auf mariniertem Rucola mit hausgemachtem Kräuterquark  
*Baked potato with smoked salmon strips and marinated arugula  
with homemade herb quark*

18,90 EUR

### Lachsfilet

serviert mit Ofenkartoffel,  
dazu Kräuterquark und Salatbukett mit Vinaigrette  
*Salmon fillet, served with baked potato,  
herbal curd and some lettuce with vinaigrette*

29,90 EUR



Nutzen Sie gern unser  
kostenfreies WLAN.  
Benutzer: Sophienkeller  
Passwort: Sophienkeller



## Ohne Fleisch

Without meat

### Kartoffelroulade <sup>2,3</sup>

mit Spinat und Schafskäse gefüllt an Salatbukett  
mit Kräutervinaigrette, dazu Käsesoße  
*Roulade of potatoes filled with spinach and sheep cheese  
served with salad, herb vinaigrette and cheese sauce*

18,90 EUR

### Im Ofen geschmorte Paprika (VEGAN)

gefüllt mit Kürbis, Quinoa und roten Linsen,  
verfeinert mit frischen Kräutern, auf mariniertem Rucola mit Avocadodip  
*Stuffed pepper filled with pumpkin, quinoa, red lentils and herbs on arugula salad with avocado dip*

17,90 EUR

### „Halb und Halb“

halbe Kartoffelroulade mit Spinat und Schafskäse gefüllt  
und eine halbierte geschmorte Paprika gefüllt mit Kürbis, Quinoa und roten Linsen  
an Salatbukett mit Kräutervinaigrette, dazu Käsesoße  
*Roulade of potatoes filled with spinach and sheep cheese and stuffed pepper  
filled with pumpkin, quinoa and red lentils served with salad,  
herb vinaigrette and cheese sauce*

18,50 EUR

## Eis

Ice cream

### Gemischtes Eis

Erdbeer-, Vanille- und Schokoladeneis mit Sahne <sup>11</sup>  
*Mixed sundae with strawberry-, vanilla- and chocolate ice cream with whipped cream*

7,50 EUR

### Schokoladenbecher

zwei Kugeln Schokoladen- und eine Kugel Stracciatellaeis  
mit Schokosoße, Schokosplittern und Sahne <sup>11</sup>  
*Chocolate and stracciatella ice cream with chocolate sauce, chocolate flakes and whipped cream*

8,50 EUR

### Nussbecher

Walnuss-, Pistazien- und Schokoladeneis garniert mit verschiedenen Nüssen und Sahne <sup>11</sup>  
*Walnut-, pistachio- and chocolate ice cream with mixed nuts and whipped cream*

8,90 EUR

### Schwedeneisbecher

drei Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus <sup>3</sup>, Eierlikör und Sahne <sup>11</sup>  
*Vanilla ice cream with apple sauce, advocaat and whipped cream*

8,90 EUR

## Desserts

Desserts

### Sächsische Quarkkälchen

in Zucker gewälzt, mit Apfelmus <sup>3</sup> und Sahne <sup>11</sup>  
*A saxon speciality made from potato and curd, fried and  
rolled in sugar with apple sauce and whipped cream*

8,90 EUR

### Windbeutel

gefüllt mit Sahne <sup>11</sup> und gelierten Kirschen,  
dazu eine Kugel Pistazieneis  
*Cream puff filled with whipped cream and jellied cherries  
with a scoop of pistachio ice cream*

9,50 EUR

### Hausgebackener Strudel

nach Laune der Hofbäckerin mit Vanillesoße,  
einer Kugel Vanilleeis und Sahne <sup>11</sup>  
*Home baked stroodle created by our baker with  
vanilla sauce, vanilla ice cream and whipped cream*

9,50 EUR

### Hausgebackene Dresdner Eierschecke

*Typical saxon cake from our bakery*



4,70 EUR

Über unser tagesaktuelles Kuchenangebot  
berät Sie unser Servicepersonal gern.

Bei Lebensmittelallergie oder Unverträglichkeit reichen Ihnen unsere Mägde und Grenadiere  
gern eine separate Karte, in der Inhaltstoffe und Allergene gekennzeichnet sind.

1: mit Farbstoff/en

2: mit Konservierungsstoff/en

3: mit Antioxidationsmittel

4: mit Geschmacksverstärker/n

5: mit Schwefeldioxid

6: mit Schwärzungsmittel

7: mit Phosphat

8: mit Milcheiweiß

9: koffeinhaltig

10: chininhaltig

11: mit Süßungsmittel

12: enthält eine Phenylalaninquelle

13: enthält Sulfite

S: mit Speck



Nutzen Sie gern unser  
kostenfreies WLAN.  
Benutzer: Sophienkeller  
Passwort: Sophienkeller

## Frisch gezapfte Biere

<b>Radeberger Pilsner</b>		
<b>Freiberger Schwarzbier</b>		
<b>Schöffelhofer Hefeweizen hell</b>		
<b>Radler (Bier mit Zitronenlimonade)<sup>2</sup></b>		
ein Cosel-Maß	0,25 l	<b>3,90 EUR</b>
ein August-Maß	0,5 l	<b>5,90 EUR</b>
ein Narren-Maß	1,0 l	<b>10,90 EUR</b>

## Alkoholfreie Flaschenbiere

<b>Radeberger Pilsner</b>	0,33 l	<b>4,50 EUR</b>
<b>Schöffelhofer Hefeweizen hell</b>	0,5 l	<b>5,50 EUR</b>

## Alkoholfreie Getränke

<b>Tafelwasser</b>	0,2 l	<b>3,20 EUR</b>
<b>Augusts Starkes Tafelwasser</b>	0,5 l	<b>5,50 EUR</b>
<b>Margon Mineralwasser medium / still</b>	0,25 l	<b>3,50 EUR</b>
	0,75 l	<b>7,50 EUR</b>

## Pepsi Cola<sup>1,9</sup> / Tonic Water<sup>10</sup> / Orangenlimonade<sup>1,2</sup>

<b>Zitronenlimonade<sup>2</sup> / Apfelschorle</b>		
<b>Spezi (Cola &amp; Orangenlimonade)<sup>1,2,9</sup></b>	0,2 l	<b>3,50 EUR</b>
	0,5 l	<b>6,20 EUR</b>

<b>Pepsi Cola Zero<sup>1,2,9,11,12</sup></b>	0,2 l	<b>3,50 EUR</b>
<b>Bitter Lemon<sup>10</sup> / Ginger Ale<sup>1</sup></b>	0,25 l	<b>3,90 EUR</b>
<b>Himbeerbrause<sup>1</sup></b>	0,2 l	<b>3,10 EUR</b>
	0,5 l	<b>5,20 EUR</b>

<b>Hausgemachte Limonade</b>	0,5 l	<b>7,50 EUR</b>
nach Laune des Mundschenk		

<b>VIO Rhabarberschorle</b>	0,3 l	<b>4,70 EUR</b>
-----------------------------	-------	-----------------

<b>Apfelsaft, Orangensaft, Bananennektar,</b>		
<b>Grapefruitnektar, Kirschnektar</b>		
<b>Schwarzer Johannisbeernektar,</b>	0,2 l	<b>3,90 EUR</b>
	0,5 l	<b>6,50 EUR</b>
<b>Tomatensaft</b>	0,2 l	<b>3,90 EUR</b>

## Vor der Schlemmerei

<b>Prosecco DOC</b>	Piccolo	0,2 l	<b>10,00 EUR</b>
Il Fresco, Villa Sandi, trocken			
<b>Martini</b>		5 cl	<b>4,90 EUR</b>
bianco			
<b>Campari Orange / Soda<sup>1</sup></b>		0,2 l	<b>8,50 EUR</b>
<b>Sherry Sandeman</b>		5 cl	<b>4,20 EUR</b>
trocken oder medium			
<b>Aperol Spritz</b>		0,2 l	<b>8,30 EUR</b>
<b>Rosato Mio</b>		0,2 l	<b>8,30 EUR</b>
Ramazzotti Aperitivo Rosato und Prosecco			
<b>Rosato Duo</b>		0,2 l	<b>8,30 EUR</b>
Ramazzotti Aperitivo Rosato, Tonic und Limette			
<b>Martini rossi (alkoholfrei)</b>		5 cl	<b>4,50 EUR</b>
<b>Martini rossi mit Tonic (alkoholfrei)</b>		0,2 l	<b>6,80 EUR</b>

## Sekt

<b>Graf von Wackerbarth</b>		
weiß, brut oder halbtrocken		
	Piccolo 0,2 l	<b>10,20 EUR</b>
	0,75 l	<b>30,50 EUR</b>
<b>August der Starke Sekt bA</b>		
Schloss Wackerbarth, Sachsen, klassische Flaschengärung, weiß trocken		
	0,75 l	<b>40,00 EUR</b>
<b>Sekt alkoholfrei</b>		
	Piccolo 0,2 l	<b>6,50 EUR</b>

## Heiß- und Warmgetränke

<b>Tasse Bohnenkaffee</b>	<b>3,50 EUR</b>
<b>Kännchen Kaffee</b>	<b>5,70 EUR</b>
<b>„Augusts Starker Kaffee“</b>	<b>4,90 EUR</b>
(Trinkschokolade mit Espresso)	
<b>Espresso</b>	<b>3,50 EUR</b>
<b>Doppelter Espresso</b>	<b>5,50 EUR</b>
<b>Espresso Macchiato</b>	<b>3,60 EUR</b>
<b>Milchkaffee</b>	<b>4,20 EUR</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>4,40 EUR</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>4,20 EUR</b>
<b>Trinkschokolade</b>	<b>3,80 EUR</b>
<b>Heiße Zitrone</b>	<b>3,50 EUR</b>
<b>Glas Tee</b>	<b>3,50 EUR</b>
(Darjeeling, Assam, Grüner Tee, Früchte natur, Kamille, Kräuter, Pfefferminz, Rooibusch Vanilla & Kräutergarten)	



Nutzen Sie gern unser  
kostenfreies WLAN.  
Benutzer: Sophienkeller  
Passwort: Sophienkeller

## Schoppenweine

### Weiß

#### „Hofdamenschmeichler“ Hauseigener Weißwein

Müller-Thurgau  
Weingut Hanke, Sachsen  
frischer, fruchtiger Wein mit Muskatnote  
trocken 0,2 l **8,10 EUR**  
0,75 l **30,00 EUR**

#### Bacchus QbA

Wackerbarth, Radebeul  
Aromen von Stachelbeere, Johannisbeere  
und Grapefruit  
trocken 0,2 l **9,10 EUR**  
0,75 l **32,00 EUR**

#### Goldriesling QbA

von sächsischen Winzern  
trocken 0,2 l **8,90 EUR**

#### Grauer Burgunder QbA

Vinum Nobile Oberkirch, Baden  
vollmundig, leichte Säure, exotisch, fruchtig  
trocken 0,2 l **8,50 EUR**  
0,75 l **30,50 EUR**

#### Gutedel vom Fass

Winzergenossenschaft Wolfenweiler, Baden  
Aromen von Ananas, Apfel und Mandel  
trocken 0,2 l **6,90 EUR**

#### Riesling QbA

Weingut Paul Knod, Mosel  
halbtrocken 0,2 l **6,70 EUR**

#### Silvaner QbA

Weingut Müller-Ruprecht, Pfalz  
lieblich 0,2 l **6,50 EUR**

### Rot

#### „Kurfürstentrunk“ Hauseigener Rotwein

Regent  
Weingut Hanke, Sachsen  
gehaltvoll, kräftig, im Holzfass gereift  
trocken 0,2 l **9,50 EUR**  
0,75 l **34,00 EUR**

#### Primitivo

Collezione Il Mio, Apulien, Italien  
trocken 0,2 l **7,90 EUR**

#### Sonnenhof Cuvée

Weingut Sonnenhof, Württemberg  
Spätburgunder & Lemberger  
trocken 0,2 l **7,70 EUR**

#### Cuvée vom Fass

Weingut Allendorf, Rheingau  
Spätburgunder & Dornfelder  
fruchtig, zurückhaltende Säure  
trocken 0,2 l **7,20 EUR**

#### Schwarzriesling QbA

Privatkellerei Eberbach-Schäfer, Württemberg  
halbtrocken 0,2 l **6,90 EUR**

#### Portugieser QbA

Weingut Müller-Ruprecht, Pfalz  
lieblich 0,2 l **6,70 EUR**

#### Rosé

#### Spätburgunder Weißherbst QbA

Winzergenossenschaft Burkheim, Baden  
trocken 0,2 l **6,90 EUR**

#### Weinschorle

weiß, rosé, rot 0,2 l **5,50 EUR**

*Alle Weine enthalten Sulfite*

## Eine Auswahl an Flaschenweinen

### Weiß

#### Goldriesling QbA

Weingut Jan Ulrich, Diesbar-Seußlitz  
mit frischem Geschmack nach Limette  
trocken 0,75 l **32,00 EUR**

#### Grauer Burgunder VDP. Gutswein

Weingut Schloss Proschwitz, Prinz zur Lippe,  
Meißen  
saftig, fruchtig lebendige Frische mit Kräutern  
trocken 0,75 l **36,00 EUR**

#### Kerner QbA

Schloss Wackerbarth, Radebeul  
Aromen von Ananas und Grapefruit  
trocken 0,75 l **30,00 EUR**

#### Silvaner QbA

Weingut Schales, Rheinhessen  
fruchtig, Kräuteraromen, feinwürzig  
halbtrocken 0,75 l **27,00 EUR**

#### Aromatic Chardonnay

Weingut Bruno Andreu, Languedoc-Roussillon,  
Frankreich  
fruchtig, vollmundig, goldgelb  
trocken 0,75 l **29,00 EUR**

### Rosé

#### Pinkfein, Rotling VDP. Gutswein<sup>13</sup>

Weingut „Zur Schwane“, Franken  
leicht, mit Aromen von Beeren und Vanille  
halbtrocken 0,75 l **30,00 EUR**

#### Schieler Rotling QbA

Weingut Vincenz Richter, Meißen  
lebendig, jugendlich, frisch  
trocken 0,75 l **31,00 EUR**

### Rot

#### Der Rote Schuh QbA

Weingut Schuh  
Cuvée aus Dornfelder und Dunkelfelder  
süffig und ausgewogen  
trocken 0,75 l **38,00 EUR**

#### Merlot QbA

Weingut Müller-Ruprecht, Pfalz  
Aromen dunkler Früchte,  
Kakao- und Kaffeenote  
trocken 0,75 l **30,00 EUR**

#### Rioja Tinto DOCa

Marquès de Tiròn, Spanien  
fruchtig, vollmundig  
trocken 0,75 l **30,00 EUR**

#### Chianti Classico DOCG

Rocca delle Macie, Toskana, Italien  
frisch, leicht würzig, mit Beerenaromen  
trocken 0,75 l **36,00 EUR**

#### Romeo QbA Lemberger

Eberbach, Württemberg  
fruchtig, ausdrucksvoller Rotwein  
halbtrocken 0,75 l **27,00 EUR**

#### Aromatic Syrah

Weingut Bruno Andreu, Languedoc-Roussillon  
körperreich, fruchtig und sehr würzig  
trocken 0,75 l **30,00 EUR**

#### Primitivo

Männara, Apulien, Italien  
Aromen von Beeren, Pflaumen und Kirschen,  
vollmundig  
trocken 0,75 l **27,00 EUR**

*Alle Weine enthalten Sulfite*



Nutzen Sie gern unser  
kostenfreies WLAN.  
Benutzer: Sophienkeller  
Passwort: Sophienkeller

## Sächsische Brände

### Meissener

#### Apfelbrand

Prinz zur Lippe 2 cl 5,00 EUR

### Meissener

#### Himbeergeist

Prinz zur Lippe 2 cl 5,00 EUR

### Meissener

#### Williamsbirnenbrand

Prinz zur Lippe 2 cl 5,00 EUR

### Meissener

#### Sauerkirschbrand

Prinz zur Lippe 2 cl 5,50 EUR

### Meissener

#### Weinbergspfirsichlikör

Prinz zur Lippe 2 cl 5,00 EUR

## Genuss nach dem Gelage

### Original Dresdner

#### Trichtertrinken mit

Hausmarke „Coselträne“ 2 cl 4,50 EUR

2 cl

### Müller DREI

3,90 EUR

Sächsischer Coffee-Kräuter

### Radeberger Bitter

3,90 EUR

### Jägermeister

3,90 EUR

### Ramazzotti

3,90 EUR

### Becherovka

3,90 EUR

### Nordhäuser Doppelkorn

3,90 EUR

### Absolut Vodka

3,90 EUR

### Jubiläums Akvavit

3,90 EUR

### Malteserkreuz

3,90 EUR

### Grappa

4,20 EUR

di Chardonnay

### Wilthener Weinbrand

3,90 EUR

### Remy Martin VSOP

5,20 EUR

4 cl

### Jim Beam-Bourbon

8,50 EUR

### Chivas Regal

9,20 EUR

12 Jahre

### Aberlour Single Malt

10,30 EUR

12 Jahre

### Baileys

5,90 EUR



Nutzen Sie gern unser kostenfreies WLAN.  
Benutzer: Sophienkeller | Passwort: Sophienkeller