

# Vegan GARDEN

**Frankfurter Allee 21, 10247 Berlin**

**Tel.: 030 - 2123 72 60**

**Web: [www.vegan-garden.berlin](http://www.vegan-garden.berlin)**

**eMail: [info@vegan-garden.berlin](mailto:info@vegan-garden.berlin)**

**Di. - So.: 12.00 - 22.00 UHR**

**Montag: Ruhetag**



## VEGAN GARDEN – WO DER FRIEDEN MIT EINER MAHLZEIT BEGINNT

Im Herzen von Berlin – einer Stadt voller Bewegung und Freiheit

- gibt es einen kleinen Garten, der den Atem Vietnams trägt: Vegan Garden.

Ein Ort für alle, die glauben, dass Essen mehr ist als Sättigung

– es ist eine Art, Körper, Geist und Mitgefühl zu nähren.

Im Restaurant Vegan Garden setzen wir auf rein pflanzliche Küche

– ohne Ei, ohne Milch, ohne tierische Produkte.

Stattdessen feiern wir die natürliche Süße des Gemüses,  
die feine Harmonie vietnamesischer Gewürze und die schlichte Einfachheit

– von einer duftenden Schale Pho,

über frische Sommerrollen bis hin zu einer warmen Schüssel mit Vollkornreis

## VIETNAMEISCHE VEGANE KÜCHE IN BERLIN

Die Kunst der Reinheit und Ruhe

Vegan Garden ist mehr als nur ein Restaurant

– es ist eine Hommage an die vietnamesische pflanzliche Kochkunst im Herzen Berlins.

Hier wird jedes Gericht mit Sorgfalt vegan zubereitet.

– mit den natürlichen, reinen Aromen, die uns die Erde schenkt.

In einer einmaligen Atmosphäre lädt das Restaurant Vegan Garden Sie ein

auf eine Geschmacksreise, bei der Essen zu einer sanften

Begegnung mit innerem Frieden wird.

Mögliche allergene Stoffe:

B. Erdnüsse - D. Glutenhaltiges Getreide - F. Lupinen - H. Schalenfrüchte

- I. Schwefeldioxid und Sulfite - J. Sellerie - K. Senf - L. Sesamsamen - M. Soja

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff - 2 mit Konservierungsmittel - 3 mit Antioxidationsmittel -

4 mit Geschmacksverstärker - 5 mit Geschwefelt - 6 Geschwärzt - 7 mit Phosphat - 8 mit Koffeinhaltig

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt. und Service.

# TAPAS

## 01. FRÜHLINGSROLLEN D,B,M,L (2 St / 2 pc)

6,50

**Frittierte Frühlingsrollen mit Sojablättern, Mungobohnen, Karotten, Salat, Mais, Lotus-Samen, Pilzen und Erdnusssoße**  
*Fried spring rolls with soy leaves, mung beans, carrots, lettuce, corn, lotus seeds, mushrooms and peanut sauce*



6,50

## 02. TEMPURA AUSTERNPILZE D

**Austenpilz, in Tempura-Teig und Süß-sauer-Soße**  
*Oyster mushrooms in tempura batter and sweet and sour sauce*

## 03. KRÄUTERSEITLINGE

6,50

**Gegrillte Kräuterseitlinge mit Saté-Soße**  
*Grilled king oyster mushrooms with satay sauce*

## 04. TOFU M

6,50

**in Tomaten-Soße**  
*tofu with tomato sauce*

## 05. TOFU TEMPURA D,H

6,50

**mit grünem Reis und Süß-Sauer-Soße**  
with green rice and sweet - sour sauce

## 06. WANTAN GEBACKEN B,D,H,L

6,50

**(5 Stck./ 5 pc.)**  
**gebackene Teigtaschen, gefüllt mit Pilzen, Mungobohnen, Kräutern**  
baked dumplings filled with mushrooms, mung beans, and herbs

## 08. LA LOT-RÖLLCHEN B (5 Stck./ 5 pc)

6,50

**Gebackene La Lot-Blätter Röllchen mit Kräuterseitlingen, Tofu**  
Baked rolls within La Lot leaves with king oyster mushrooms and tofu

## 09. EDAMAME

6,50

**Gekochte Edamame mit Salz**  
Cooked edamame with salt

# TAPAS

## 10. AUBERGINE D, H, M

6,50

**mit Tofu und Sapo-Soße**

*Eggplant in sapo sauce and tofu*

## 11. SPARGEL P,D

6,50

**und Spitzmorcheln, Tofu, Senfkohlblättern u. Cordycep (Schlauchpilze)  
und Vegan Garden Soße**

*Morels, asparagus, tofu, mustard greens, cordycep and Vegan-Garden-sauce.*

## 12. GYOZA D

6,50

**Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Gemüse, Pilzen und Tofu,  
serviert mit Soja Soße**

*Steamed dumplings, morels, asparagus, tofu, mustard greens  
and cordycep sauce.*



# SUPPEN

## 13. TOM-YAM-GUM SUPPE <sup>M</sup>

6,50

**mit Tomaten, Ananas, Pilze, Zitronengras, Kräutern, Tofu und Gemüsebrühem**  
*with tomatoes, pineapple, mushrooms, lemongrass, fresh herbs, tofu and vegetable broth*

## 14. KOKUSMILCH-SUPPE <sup>M</sup>

6,50

**mit Tomaten, Pilzen, Kräutern und Tofu**  
*with tomatoes, mushrooms, fresh herbs and tofu*

## 15. LOTUS SUPPE <sup>M</sup>

6,50

**mit Lotus-Samen, Mais, Pilzen, Kräutern und Gemüsebrühe**  
*with lotus seeds, corn, mushrooms, fresh herbs and vegetable broth*



## 16. KÜRBIS SUPPE <sup>H,J</sup>

6,50

**mit Karotten, Sellerie, Kräutern und Gemüsebrühe**  
*with carrots, celery, fresh herbs and vegetable broth*



## 17. GRÜNE KÜRBIS SUPPE <sup>M</sup>

6,50

**mit Tofu, Pilzen, Kräutern und Gemüsebrühe**  
*with tofu, mushrooms, herbs and vegetable broth*



## 18. VEGAN GARDEN SUPPE <sup>M</sup>

6,50

**mit Königsgemüse, Lotuswurzeln, Pilzen, Ingwer und Tofu**  
*with king vegetable, lotus roots, mushrooms, ginger and tofu*

## 19. WANTAN SUPPE <sup>D,M</sup>

6,50

**hausgemachter Teigtaschen, gefüllt mit Pilzen, Mungobohnen, Kräutern und dazu Gemüsebrühe**  
*with homemade dumpling with mushrooms, mung beans, herbs and vegetable broth*

# SALATE

## 20. AVOCADOSALAT B,L,K

6,50

**mit Avocado, frischem Salat, Cherrytomaten und Vegan-Garden-Soße**  
*with avocado, fresh lettuce, cherry tomatoes, and vegan garden sauce*

## 21. WACHSKÜRBISALAT B,L,M,K

6,50

**mit grünem Kürbis, Pilzen, frischen Kräutern,  
Tofu und Vegan-Garden-Soße**  
*with green pumpkin, mushrooms, fresh herbs,  
tofu and vegan garden sauce*



## 22. MANGO SALAT B,L,M,K

6,50

**grüne Mango mit Tofu, Erdnüssen, Kräutern, Peperoni,  
Chili, Karotten, Pilzen und Ingwer-Limetten-Soße**  
*green mango with tofu, peanuts, herbs, pepperoni, chili,  
carrots, mushrooms and ginger-lime sauce*



## 23. PAPAYA SALAT B,L,M,K

6,50

**grüne Papaya mit Tofu, Erdnüssen, Kräutern, Peperoni,  
Möhren, Pilzen und Ingwer-Limetten-Dressing**  
*green papaya with tofu, peanuts, herbs, pepperoni,  
carrots, mushrooms and ginger-lime dressing*



# SALATE

## 25. KÖNIGSALAT B,L,M,K

6,50

**Königsgemüse mit Tofu, Kräutern, Sesam-Dressing,  
Sesam und Vegan-Garden Soße**

*King vegetables with tofu, herbs, sesame dressing,  
sesame and vegan garden sauce*

## 27. SOMMERROLLEN B,L,M (2 St / 2 pc)

6,50

**Reispapierrollen gefüllt mit Karotten, Paprika,  
Gurken, Kräuterseitlingen, Tofu, Mango, Reisnudeln,  
Kräutern und Erdnusssoße**

*Rice paper rolls with carrots, bell peppers,  
cucumbers, oyster mushrooms, tofu, mango,  
rice noodles, herbs, and peanut sauce*



## 28. VEGAN GARDEN ROLLEN B,L,M,

6,50

**(2 St / 2 pc)  
mit grünen Senfkohlblättern, Nori, Karotten,  
Paprika, Gurken, Kräuterseitlingen, Tofu, Mango,  
Reisnudeln, Kräutern und Erdnusssoße**

*with green mustard leaves, nori, carrots,  
bell peppers, cucumbers, oyster mushrooms, tofu,  
mango, rice noodles, herbs and peanut sauce*



# HAUPTGERICHTE

## REISNUDELN (LAUWARM)

*Reisnudeln mit Salat, Mango, Tomaten, Gurke, Erdnüsse, Sesam, Vegan-Garden-Soße und...*

*Rice noodles with lettuce, mango, tomatoes, cucumber, peanuts, sesame, vegan garden sauce, and...*

### 30. LA LOT-RÖLLCHEN B,D,L,M,K

12,90

**6 Stk. gebackene La Lot Röllchen mit Kräuterseitlingen**

*6 baked La Lot rolls with oyster mushrooms*

### 31. FRÜHLINGSROLLEN B,D,L,M,K

12,90

**3 Stk. Frühlingsrollen - Vegan**

*3 spring rolls - vegan*



### 32. VEGAN-GARDEN-REISNUDELN B,D,L,M,K

14,90

**2 gebackene La Lot Röllchen, 2 Frühlingsrollen und Tofu**

*2 baked La Lot rolls, 2 spring rolls and tofu*



## GEBRATENE NUDELN

**mit Pak-Choi, Pilzen, Zuckererbsen, Möhren, Erdnüssen, Kräutern, Sesam, Tofu und...**

*with pak choi, mushrooms, snow peas, carrots, peanuts, herbs, sesame, tofu and...*

### 33. REISBANDNUDELN / RICE NOODLES B,M,

12,90



### 34. UDON NUDELN / UDON NOODLES B,M,

12,90



# GEBRATENER REIS

## 36. GEBR. REIS <sup>M</sup>

**mit Ananas, Pilzen, Erbsen, Karotten, Mais, Tofu und Röstzwiebeln**

*with pineapple, mushrooms, carrots, tofu, and fried onions*



12,90

## 37. GEBR. REIS <sup>M</sup>

**mit Pandan-Essenz, Erbsen, Mais, Karotten, Lotus Samen, Tofu und Röstzwiebeln**

*with pandan essence, fried rice with peas, tofu, corn, carrots, lotus seeds, and fried onions*



12,90

# SUPPEN

## 40. REISBANDNUDELSUPPE <sup>H,M</sup>

**Reisbandnuedeln mit Tofu, Pilzen, Gemüsebrühe aus Zimt, Anis, Kardamom, Ingwer und frischen Kräutern**

*Rice noodles with tofu, mushrooms, vegetable broth made with cinnamon, anise, cardamom, ginger and fresh herbs*

## 41. UDON-NUDELSUPPE<sup>H,M</sup>

**mit asiatische Strohpilzen, Kräuterseitlingen, Karotten, Pak Choi, Kräutern, Tofu und Gemüsebrühe**

*With Asian Straw mushrooms, king oyster mushrooms, carrots, bok choi, herbs, tofu, and vegetable broth*

12,90

# SUPPEN

12,90 Euro

## 43. HUE REISNUDELSUPPE

Mit Tofu, Strohpilzen, Termitenpilzen, Zitronengras, Bananenblüten, Kräutern und Gemüsebrühe

*with tofu, straw mushrooms, termite mushrooms, lemongrass, banana blossoms, fresh herbs and vegetable broth*



## 44. THAI REISNUDELSUPPE

mit Tofu, Ananas, Pilzen, Tomaten, Zitronengras, Limettenblättern, Kräutern und Gemüsebrühe

*Rice noodles with tofu, pineapple, mushrooms, tomatoes, lime leaves, fresh herbs and vegetable broth*



## 46. VEGAN-GARDEN-NUDELSUPPE

mit geschmorten Nudeln, Shiitake, Austernpilzen, Babymais, frischen Kräutern, roten Datteln, Gosibeeren, Gemüsebrühe und Tofu

*Noodles with braised noodles Shiitake mushrooms, oyster mushrooms, baby corn, fresh herbs, red dates, gosiberries, vegetable broth and tofu*



# Vegan GARDEN



# SPEZIALITÄTEN

Serviert mit Duftreis  
Served with fragrant rice

## 50. BOWL VEGAN GARDEN B,K,L

12,90

**mit Salat, Gurke, Paprika, Mango, Cherrytomaten,  
Avocado, Edamame, Tofu und Sesam-Soße**

*With lettuce, cucumber, bell peppers, mango, cherry tomatoes,  
avocado, edamame, tofu, and sesame sauce*

## 51. Roter Curry (leicht scharf)

12,90

**mit Brokkoli, Karotten, Zucchini, Kräuterlinge, Paprika, Thai-Basilikum,  
Peperoni, Tofu in Kokosmilchsoße**

*with broccoli, carrots, zucchini, herbs, bell peppers, Thai basil,  
chili peppers, and tofu in coconut milk sauce*

## 52. CARI-SOßE <sup>H</sup> (leicht scharf)

12,90

**mit Tofu, Pilzen, Süßkartoffeln, Taro, Möhren, Kokosnussraspeln,  
Gemüse, eingekochte Cari-Soße**

*Tofu, mushrooms, sweet potatoes, taro, carrots, shredded coconut,  
vegetables, reduced cari sauce*

## 53. Erdnuss-Soße

12,90

**Brokkoli, Möhren, Zucchini, Kräuterlinge,  
Paprika, Zuckererbsen und Tofu in Erdnusssoße  
Broccoli, carrots, zucchini, greens, peppers,  
snow peas and tofu within peanut sauce**

## 54. Mango-Soße <sup>M</sup>

12,90

**mit Zucchini, Brokkoli, Karotten, Kräuterlinge,  
Paprika, Zuckererbsen und Tofu with zucchini,  
broccoli, carrots, greens, peppers, snow peas and tofu**

## 55. Pfeffer-Soße <sup>D</sup>(leicht scharf)

12,90

**mit Pak Choi, Kräuterlingen und Tofu  
Cooked bok choy, mixed herbs in pepper sauce and tofu**

## 56. Zitronengras-Peperoni-Soße <sup>D,M</sup> (scharf)

12,90

**mit Austernpilze, Kräuterlinge, Champignons, Zuckererbsen,  
Chili, Zitronengras und Tofu**

*Oyster mushrooms, mixed herbs, mushrooms, sugar snap peas, chili  
lemongrass and tofu*

# TONTOPF GERICHTE

serviert mit Reis  
*served with rice*

## 60. NẤM MỠ KHO TIÊU <sup>D,M</sup>

12,90

Geschmorte Champignons mit Pfeffer

Tofu, Portobello Pilze und Pfeffer

*Tofu, portobello mushrooms, and pepper*

## 61. NẤM ĐÙI GÀ KHO TÀU <sup>D,H,M</sup>

12,90

Kräuterlinge, Sojabohnensoße und Tofu

herbs, soyabean souce and tofu,

## 62. TỨ BỬU KHO CHAO <sup>D,M</sup>

12,90

Soybean Curd Chilli, Pilze und Tofu,

*Soybean Curd Chilli, mushrooms and tofu*



# FEUERTOPF

## 75. LẨU CHAO <sup>M</sup>

FÜR 2 PERSONEN

35,90

FÜR 4 PERSONEN

69,00

**Basis aus fermentierter Soybean Curd Chili, Tofu (Chao), Perillablättern, Gemüse und Taro.**

**Der Chao-Feuertopf duftet durch die cremige Note von Taro, der leichten Süße aus frischem Kokoswasser und liefert reichlich Energie sowie Mineralstoffe.**

**A base of fermented soybean curd chili, tofu (chao), perilla leaves, vegetables, and taro.**

*This chao hot pot is aromatic with the creamy notes of taro and the light sweetness of fresh coconut water, providing plenty of energy and minerals.*



## 76. LẨU THÁI<sup>M</sup>

FÜR 2 PERSONEN

35,90

FÜR 4 PERSONEN

69,00

**Mit saisonalem Gemüse, Pilzen, Tomaten, Ananas, Tofu und Gemüsebrühe**

*With seasonal vegetables, mushrooms, tomatoes, pineapple, tofu and vegetable broth*



## 77. LẨU NẤM<sup>M</sup>

FÜR 2 PERSONEN

35,90

FÜR 4 PERSONEN

69,00

Auf Basis von veganer Bohnenpaste, Pilzen, saisonalem Gemüse und Tofu.

Durch die feine Zubereitung unserer Köche wird das Gericht

zu einem aromatischen, nahrhaften Feuertopf veredelt.

*A base of vegan bean paste, mushrooms, seasonal vegetables, and tofu.*

*Our chefs' delicate preparation refines this into an aromatic, nutritious hot pot.*



# DESSERT's

## D1. CHUỐI CHIÊN D,B

6,50

**Gebackene Banane, Kokosraspeln, Erdnüsse, Sesam und Agaven Dicksaft.**

*Baked banana, desiccated coconut, peanuts, sesame seeds and Agave syrup*

## D2. CHUỐI HẤP D,B,L

6,50

**Gedämpfter Klebreis mit Bananenfüllung,  
übergossen mit Kokosmilch, Erdnüssen und Sesam.**

*Steamed sticky rice with banana filling, topped  
with coconut milk, peanuts, and sesame seeds.*

## D3. XÔI XOÀI B,D,L

6,50

**Klebreis, frische Mango,  
abgeschmeckt mit Kokosmilch, Erdnüssen und Sesam.**

*Sticky rice, fresh mango, and green beans,  
seasoned with coconut milk, peanuts, and sesame seeds.*



# HEI E GETR NKE

(Tee, Kaffee)

**100. CAFE CREMA** 3,90

**101. ESPRESSO KLEIN / ESPRESSO DOPPELT** 2,90 / 4,90

**102. CAFE PHIN VIET NAM / VIETNAMESISCHER KAFFEE** 5,00

**103. JASMINTEE** 3,50

**104. GR NER TEE** 3,50

**105. SCHWARZER TEE** 3,50

**106. ORANGEN - OOLONG TEE** 4,50

**Orangen und Gosiberen**

*Oranges and Gosiberen*

**107. TR  G NG - INGWERTEE** 4,50

**Ingwer, Orangen, Minze und S  holz**

*Ginger, oranges, mint and licorice*

**108. TR  S  / ZITRONENGGRAS - TEE** 4,50

**Minze - Limetten - Kumquat und S  holz**

*Mint - Lime - Kumquat and Liquorice*

**109. MARACUJA – TEE** 4,50

**mit frischer Maracuja, Minze und S  holz**

*with fresh passion fruit, mint and liquorice*

**110. WINTER-TEE** 4,90

**mit frischen Apfelst cken, Zimtstange, Kumquat, Minze,**

**Gosiberen und S  holz**

*with fresh apple pieces, cinnamon sticks, kumquat, mint, gosiberen and licorice*

**111. VEGAN GARDEN TEE** 4,90

**Safran, Kamillenbluten, rote Datteln, Gosibeeren und S  holz**

*Saffron, chamomile flowers, red dates, goji berries and licorice*

# HOME MADE

**120. TRÀ CHANH / Limetten-Minze Eis-Tee** 4,90

**Jasmin Tee mit Limetten, Minze, Pfirsichsirup u. Eiswüfeln**  
*Jasmine tea with lime, mint, peach syrup and ice cubes*

**121. TRÀ ĐÀO CAM SẢ - Orange-Zitronengras Eis-Tee.** 4,90

**Jasmin Tee mit Orange, Zitronengras , Pfirsichsirup u. Eiswüfeln**  
*Jasmine tea with orange, lemongrass, peach syrup and ice cubes*

**122. TRÀ LÔ HỘI - Aloe Vera Eis-Tee** 4,90

**Jasmin Tee , Aloe Vera und Chiasamen u. Eiswüfeln**  
*Jasmine tea, aloe vera and chia seeds and ice cubes*

**123. CHANH LEO – HOA ĐẬU BIẾC** 4,90

**Anchan Blau-Tee mit frischer Maracuja**  
*Anchan Blue Tea with Fresh Passion Fruit and ice cubes*

**124. CHANH DA - LIMONADE** 4,90

**Limetten, Kumquat, Limettensirup, Zuckersirup u. Eiswüfeln**  
*Limes, kumquat, lime syrup, sugar syrup and ice cubes*

**125. EXOTIC LOVE** 5,90

**Limetten, Orangensaft, Cranberryensaft, Cranberrysirup u. Eiswüfeln**  
*Limes, orange juice, cranberry juice, cranberry syrup and ice cubes*

**126. HALLO VEGAN GARDEN** 5,90

**Limetten, Zitronengras, Ananassaft, Soda u. Rohrzucker u. Eiswüfeln**  
*Limes, lemongrass, pineapple juice, soda and cane sugar and ice cubes*

**127. COCONUT KISS** 5,90

**Ananassaft, Sahne, Kokossirup u. Eiswüfeln**  
*pineapple juice, cream, coconut syrup and ice cubes*

# HOME MADE

## 129. ORANGENSAFT

5,50

Frisch gepresste Orangen

## 131. FRISCHE GARDEN

5,90

frische Früchte (saisonal), Ananas, Mango, Melone, Minze...

*Fresh fruits (seasonal), pineapple, mango, melon, mint...*

## 132. TROPICAL SUNRISE

5,90

Frisch gepresste Ananas, Orangen, Möhren, rote Bete

*Freshly squeezed pineapple, oranges, carrots, beetroot*

## 133. CAFE DA

5,50

Vietnamesischer Kaffee mit Eiswürfel

*Vietnamese coffee with ice cubes*

# SOFTDRINK, WASSER, SÄFTE

## 140. WASSER (STILL, SPRUDEL)

0,3l 2,90

0,75l 4,90

## 142. COLA, COLA LIGHT, COLA ZERO, FANTA,

0,3l 2,90

1,0l 4,90

SPRITE, GINGER ALE / TONIC

## 143. MANGO, MARACUJA, CRANBERRY,

0,3l 2,90

LITSCHI, ANANAS, ORANGE, APFEL, KIBA, ALOE VERA

## 144. DIVERSE SAFSCHORLEN

0,3l 2,90

## BIER 0,5l

<b>150.</b>	<b>Neulich vegan</b>	<b>4,50</b>
<b>151.</b>	<b>Hell vegan</b>	<b>4,50</b>
<b>152.</b>	<b>Pils vegan</b>	<b>4,50</b>
<b>153.</b>	<b>Heineken alkoholfrei</b>	<b>0,3l 3,90</b>
<b>154.</b>	<b>Erdinger Alkoholfrei</b>	<b>4,50</b>
<b>155.</b>	<b>Heineken Fassbier</b>	<b>0,3l 3,90</b>
		<b>4,90</b>



# COCKTAILS U. APERITIFS

## 160. HUGO

Prosecco, Holundersirup, Minze, Limetten, Rohrzucker, Soda **6,90**

## 161. APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Orange, Kumquat **6,90**

## 162. MOJITO

Havana, Minze, Limetten, Rohrzucker, Soda **6,90**

## 163. CUBA LIBRE

Havana, Cola, Limetten, Limettensirup **7,50**

## 164. PINA COLADA

weißer Rum, Kokossirup, Ananassaft, Sahne **8,50**

## 165. MANGO COLADA

weißer Rum, Kokossirup, Mangosaft, Sahne, Kokossirup **8,50**

## 166. MAI TAI

Rum, Pampero, Pascas, Ananassaft, Mandelsirup, Limetten **9,50**

## 167. GIN TONIC

Bombay Sapphire, Limetten, Tonic **7,50**

## 168. SEX ON THE BEACH

Wodka, Cabo Bay Peach, Orangensaft,  
Cranberryesaft, Grenadinesirup **8,50**

## 169. LAST SAMURAI'

Sake, Limetten, Zitronengrass, Ginger Ale **8,50**

## 170. LITSCHI CAIPIRINHA

Cachaca, Limetten, Litschisaft, Rohrzucker, Soda **8,00**

# WEIN

## 175. WEISSWEIN

Riesling, Grauburgunder, Chardonnay **0,2l 6,90 0,75l 25,00**

## 176. ROSE

**0,2l 6,90 0,75l 25,00**

## 177. ROTWEIN

Merlot, Cabernet, Bordeaux **0,2l 7,90 0,75l 29,00**