

Kalte Vorspeisen

Preis in Euro

1. **Mozzarella^{2,D}** mit Tomaten und Oliven 6,90 €
2. **Rosen von hausgebeiztem Lachs^P** mit Salatbouquet und Reibekuchen 9,50 €
3. **Krabbencocktail^P** mit Toast und Butter 9,80 €
4. **Teller „Mediterran“** hausgebeiztes Lachsfilet(D), geräuchertes Forellenfilet (D), Gambas, dalmatinischer Pršut¹⁴, Hähnchenfilet- und Entenbruststreifen, versch. Saucen¹, Salatbouquet 10,80 €
5. **Dalmatinski Pršut¹⁴** 10,90 €
Geräucherter und im Burawind getrockneter Schinken mit Melone¹⁶, Oliven und Salatbouquet

Suppen

6. **Champignoncreme** mit gebackenen Erbsen 3,80 €
7. **Tomatencreme** mit Sahnehaube^{4,9} 3,80 €
8. **Hühnerbrühe** mit Einlage (C) und Toast 3,80 €
9. **Brokkolicreme** mit Sahnehaube^{4,9} 3,80 €
10. **Ungarische Gulaschsuppe** mit Brot 4,50 €
11. **Französische Zwiebelsuppe** mit Käse^{8,9} überbacken 4,50 €
12. **Fischsuppe „Marseille“ (D)** aus diversen Fischen und Meeresfrüchten, mit Brot 5,30 €

Warme Vorspeisen

13. **Panierte frische Champignons** 6,90 €
mit feiner Remouladensauce^{2,4}
14. **Camembert⁹ gebacken (C)** 7,10 €
mit Preiselbeeren, Toast und Butter
15. **Gebackener Käse⁹ (C)** 6,70 €
mit feiner Remouladensauce^{2,4} Toast und Preiselbeeren⁴
16. **Weinbergschnecken** 6,80 €
in feiner Riesling-Knoblauch-Sauce^{9,D}, mit Toast
17. **Garnelen Provinzial** 12,50 €
in feiner Tomaten-Knoblauch-Sauce^{1,2,D}, mit Toast

Für den kleinen Appetit

18. **Damentoast** 8,90 €
Schweinemedallion mit Pfirsich und Sauce Hollandaise auf Toast (überbacken)
19. **Currytoast** 8,90 €
Schweinemedallion auf Toast, mit Curry-Obstsauce⁴ übergossen
20. **Champignonköpfe „Florentiner Art., (D)** 8,70 €
gefüllt mit Krabben und Blattspinat, mit Käse^{8,9} überbacken
21. **Herrentoast** 12,20 €
Zart gegrilltes kleines Rumpsteak mit frisch gedünsteten Champignons auf Toast
22. **Zwiebeltoast** 12,20 €
zart gegrilltes Rumpsteakmedallion mit frisch gerösteten Zwiebeln und Meerrettich^{13,L} auf Toast

Salatbar

23. **Salatbar (klein)** 3,90 €
24. **Salatbar (groß)** 5,50 €

Bitte stellen Sie sich Ihren Salat selbst an der Salatbar zusammen oder bitten Sie die Bedienung darum.

Salate und Vegetarisches

Preis in Euro

- | | |
|--|---------------|
| 25. Salatteller „Adria,, (G)
gemischter Salat mit geriebenem Schafskäse ^{2,8} Toast und Butter ⁹ | 7,90 € |
| 26. Vegetarierteller
Broccoli, Prinzessbohnen, Blattspinat, Champignons,
Spiegelei, Erbsen-Möhren und Kartoffelecken | 8,90 € |
| 27. Salatteller „Dubrovnik,,
gemischter Salat mit gedünsteten Putenstreifen, Champignons, Paprika,
dazu Toast und Butter ⁹ | 9,30 € |
| 28. Salatteller „Mediterran,,
gemischter Salat mit gedünsteten Krabben (D), Champignons, dazu Toast und Butter ⁹ | 9,50 € |

Seniorengerichte

- | | |
|---|----------------|
| 29. Putengeschnetzeltes
in Champignonrahmsauce, dazu Butterspätzle und Salat | 9,50 € |
| 30. Schweinefilet Berner Art
in Sauce Béarnaise mit Schweizer Rösti, Gemüse und Salat | 10,50 € |
| 31. Medaillon Teller
2 kleine Rinderfilets mit Kroketten, Broccoli und Salat | 15,50 € |

Für unsere kleinen Gäste

- | | |
|---|---------------|
| 32. Schnitzel Wiener Art mit Pommes frites, Gemüse oder Salat | 6,90 € |
| 33. Ražnjić vom Grill
gegrilltes Nackenspieß mit Pommes frites, Gemüse oder Salat | 6,90 € |
| 34. Ćevapčići mit Pommes frites, Gemüse oder Salat | 6,90 € |

Nudelgerichte

- | | |
|--|----------------|
| 35. Grüne Nudeln
mit Putenbruststreifen, Tomaten, Champignons, in Rahmsauce ⁹ und Salat | 9,90 € |
| 36. Bandnudeln mit Krabben
mit gekochten Schinkenstreifen ² , Tomaten und Champignons in Sahnesauce ⁹ , dazu Salat | 10,90 € |
| 37. Spaghetti mit Scampi (D)
in Tomaten-Knoblauch-Sauce ^{2,9} dazu Salat | 13,50 € |
| 3008. Tortellini „Marco Polo“ (G)
mit Schweinefilet in Sahnesauce und mit Käse überbacken, dazu Salat | 15,50 € |

Bitte stellen Sie sich Ihren Salat selbst an der Salatbar zusammen oder bitten Sie die Bedienung darum.

Geflügel

	Preis in Euro
38. Hühnerbrust „Carolina,, (G) Geschnetzeltes in Currysauce mit Obst ¹ , dazu Butterreis und Salat	10,50 €
39. Hühnerfrikassee⁹ (G) mit Butterreis, Champignons, Spargel und Salat	10,50 €
40. Putengeschnetzeltes (G) in Currysauce mit Obst ^{1,4} , Butterreis und Salat	12,80 €
41. Putensteak „Melba,, mit Pfirsichen in Sauce Béarnaise [´] , dazu Kroketten, Broccoli und Salat	14,50 €

Argentinische Steaks -Black Angus

42. Hüftsteak (ca. 200 g) dazu Folienkartoffel mit Sauerrahm ^{9,G} und Salat	17,20 €
43. Midi Filetsteak - für die Dame (ca. 160 g) dazu Folienkartoffel mit Sauerrahm ^{9,G} und Salat	19,90 €
44. Rumpsteak (ca. 200 g) dazu Folienkartoffel mit Sauerrahm ^{9,G} und Salat	20,90 €
45. Hüftsteak (ca. 300 g) dazu Folienkartoffel mit Sauerrahm ^{9,G} und Salat	21,90 €
46. Filetsteak (ca. 200 g) dazu Folienkartoffel mit Sauerrahm ^{9,G} und Salat	26,90 €
47. Rumpsteak (ca. 300 g) dazu Folienkartoffel mit Sauerrahm ^{9,G} und Salat	27,50 €
48. Filetsteak (ca. 250 g) dazu Folienkartoffel mit Sauerrahm ^{9,G} und Salat	30,90 €

Steak Spezialitäten

49. Pfefferspieß Rindermedaillons übergossen mit Pfeffersauce, dazu Schweizer Rösti, Gemüse und Salat	16,90 €
50. Pfeffer-Hüftsteak übergossen mit Pfeffersauce, dazu Röstkartoffeln, Broccoli und Salat	17,80 €
51. Steakteller „Dubrovnik,, verschiedene Steaksorten, (ca. 300 g), dazu Folienkartoffel mit Sauerrahm ⁹ und Salat	28,50 €
52. Rumpsteak „Champignon,, mit frisch gedünsteten Champignons, dazu Schweizer Rösti und Salat	22,80 €
53. Pfeffer-Rumpsteak übergossen mit Pfeffersauce, dazu Röstkartoffeln, Broccoli und Salat	22,80 €
54. Pfeffer-Filetsteak übergossen mit Pfeffersauce, dazu Röstkartoffeln, Broccoli und Salat	27,80 €
55. Filet „Champignon“ mit frisch gedünsteten Champignons, dazu Schweizer Rösti und Salat	27,80 €

Die Alternative: Straußenfleisch

Preis in Euro

- 56. Straußenfilet Mini (125 g)** 12,80 €
in Sauce Béarnaise^{2,3,15}, dazu Broccoli, Kroketten und Salat
- 57. Straußenfilet „Mediterran“ (220 g)** 19,80 €
mit Pfeffer^{1,3,4} und Sauce Béarnaise^{2,3,15}, dazu Broccoli, Kroketten und Salat
- 58. Straußenfilet „Monaco“ (220 g)** 19,80 €
dazu gedünsteten Champignons, Folienkartoffel mit Sauerrahm^{9, D} und Salat

Spezialitäten vom Holzkohlegrill

- 59. Leber „Balkan Art,,** 8,50 €
mit Đuvećreis, Pommes frites und Salat
- 60. Ćevapčići** 9,50 €
Hackfleischröllchen mit Đuvećreis, Pommes frites und Salat
- 61. Ražnjići** 11,80 €
Zwei Schweinenackenspieße mit Đuvećreis, Pommes frites und Salat
- 62. Pola Pola** 10,90 €
Ćevapčići und Ražnjić, dazu Đuvećreis, Pommes frites und Salat
- 63. Pljeskavica** 10,80 €
Hacksteak mit Đuvećreis, Pommes frites und Salat
- 64. Gefüllte Pljeskavica** 11,80 €
Hacksteak mit Schafskäse² dazu Đuvećreis, Pommes frites und Salat
- 65. Schaschlik „Kaukasisch,,** 14,50 €
Schweinefilet in Zigeunersauce^{1,2,4} dazu Butterreis und Salat
- 66. Räuberspieß** 14,50 €
Pljeskavica, zwei Schweinefilets, Speck und ein Rindermedaillon mit Đuvećreis
Pommes frites und Salat
- 67. Husarenspeiß** 14,50 €
mit Schweinefilet, Debrezinerwurst^{1,2}, auf Zigeunersauce^{1,2,4}
dazu Pommes frites, Đuvećreis und Salat
- 68. Grillteller** 14,30 €
Schweinenackenspieß, Ćevapčići, Pljeskavica, Schweinekotelett, Leber und Speck
mit Đuvećreis, Pommes frites und Salat
- 69. Hajdučki Ćevap** 14,90 €
Pljeskavica, Rind- und Schweinemedallions auf Zigeunersauce^{1,2,4}
mit Đuvećreis, Pommes frites und Salat
- 70. Adriaspeiß** 14,90 €
Schweinefilets, gebackener Käse^{8,9} und Tomaten, auf Champignonreis, dazu Salat
- 71. Lustiger Bosnijak (300 g)** 22,50 €
Rumpsteak gefüllt mit Schinken^{2, 14} Käse^{8,9, G} Đuvećreis, Pommes frites
und Salat

Bitte stellen Sie sich Ihren Salat selbst an der Salatbar zusammen oder bitten Sie die Bedienung darum.

Platten für 2 Personen

Preis in Euro

- 72. Balkanplatte** 31,80 €
Schweinenackenspieß, Ćevapčići, Pljeskavica, Schweinekotelett, Leber, Debreziner Wurst^{1,2}
Rindermedaillons und Speck, mit Đuvećreis, Pommes frites, Gemüse und Salat
- 73. Epigramm „Dubrovnik Art,“** 45,60 €
Steakmedaillons mit Röstkartoffeln, Đuvećreis, verschiedenen Gemüsesorten und Salat
- 74. Chateau Briand a la Bristol** 54,80 €
Rinderfilet (400 g) am Stück gebraten, dazu Sauce Béarnaise^{2,3,15} diverse Beilagen und Salat
- 75. Hochzeits-Platte „Mediterran“ (für 4 Personen)** 88,00 €
Rumpsteak, Hüftsteak und Schweinemedallions, Lammkotelett, fein garniert
mit diversen Beilagen, Salat, dazu 4 Šljivovica

Internationale Gerichte

- 76. Mediterrane Hähnchenpfanne** 9,80 €
Pikante Reispfanne mit Ratatouillegemüse, dazu Salat
- 77. Berliner Leber** 9,50 €
mit frisch gerösteten Zwiebeln, Apfelfringen¹⁶, Salzkartoffeln und Salat
- 78. Leber „Zigeuner Art,“** 9,30 €
Geschnetzelte Leber gedünstet mit Zwiebeln, Paprika und Tomaten, dazu
Butterreis und Salat
- 79. Schnitzel „Wiener Art,“ (C)** 11,50 €
mit Pommes frites, Gemüse und Salat
- 80. „Samoborski“ Kotelett** 11,50 €
in pikanter Knoblauchsauce, dazu Röstkartoffeln und Salat
- 81. Land-Luft-Meer** 19,90 €
Rinderfiletmedaillon, Hähnchenmedaillon, Lachsfilet (D) und Scampi Provinzial (D)
dazu Blattspinat, Wildreis und Salat
- 82. Geflügelteller** 18,80 €
Enten-, Puten- und Straußenfilet mit Mandelbroccoli,
Schweizer Rösti, dazu Orangensauce^{5,G}, Pfeffersauce^{1,3,4} und Salat
- 83. Champignonschnitzel⁹ (G,C)** 12,50 €
mit Butterreis, Gemüse und Salat
- 84. Mućkalica** 14,50 €
Schweinefiletstreifen-Pfanne mit frischem Gemüse, Butterreis und Salat
- 150. Filet „California“** 15,70 €
Schweinefilet Pfirsichen in Pfeffersauce^{1,3,4} Broccoli, Kroketten und Salat
- 151. Medaillons „Dalmacija,“ (G)** 15,80 €
Schweinemedallions in Gorgonzola-Sahnesauce^{8,9} Kroketten, Prinzessbohnen und Salat
- 85. Cordon Bleu** 14,50 €
Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken^{2,14} Käse^{8,9,G} Pommes frites, Gemüse und Salat
- 86. Duisburger Teller** 15,80 €
Drei Schweinefiletmedaillons mit Sauce Hollandaise^{2,3,15} und Käse^{8,9,D} überbacken,
dazu Röstkartoffeln, Gemüse und Salat
- 87. Medallions „Indisch“** 15,20 €
Schweinemedallions Curry-Obst Sauce^{4,16,G} Butterreis, Kroketten und Salat
- 88. Filetteller „König“** 18,90 €
Rind- und Schweinefilet in Rotwein-Thymian-Sauce und Senf-Champignonsauce (G),
dazu Kartoffelgratin und Broccoli
- 89. Lendchen** 14,90 €
in Champignonsauce^{9(G)}, Gemüse, Kroketten, Reis und Salat

- | | |
|--|----------------|
| 90. Züricher Geschnetzeltes (G) | 14,50 € |
| Butterspätzle ⁹ und Salat | |
| 91. Ungarischer Rostbraten | 20,90 € |
| Zart gegrilltes Rumpsteak, Kartoffeln, Paprika, Tomaten und Salat | |
| 92. Stroganoff | 19,80 € |
| in Champignon-Sahnesauce ^{9,G} Butterreis und Salat | |
| 93. Filet „Toscana,, | 16,50 € |
| mit Käse ^{8,9,G} überbacken, dazu Zwiebeln, Speck, Champignons, Broccoli, Kartoffelecken und Salat | |
| 94. Entenbrustfilet Barbarie | 18,90 € |
| gebraten, mit Orangensauce ^{5,G} Krokette, Ratatouillegemüse ⁹ und Salat | |
| 95. Wiener Rostbraten | 20,90 € |
| Zart gegrilltes Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln, dazu Krokette und Salat | |
| 97. Knoblauchsteak | 20,90 € |
| Zart gegrilltes Rumpsteak auf Zigeunersauce ^{1,2,4,A} , frischem Knoblauch in Öl Pommes frites, Duvecreis und Salat | |
| 98. Filetsteak „Mediterran,, | 29,80 € |
| ca. 200 g mit Garnelen in Tomaten-Knoblauchsauce, dazu Wildreis, Krokette und Salat | |

Vom Lamm

- | | |
|--|----------------|
| 99. Lammkotelett | 17,80 € |
| mit Röstkartoffeln, Prinzessbohnen und Salat | |
| 100. Lammteller | 18,50 € |
| Lammkotelett, Lammsteak und Lammfilet mit Bratkartoffeln, Broccoli und Salat | |
| 101. Lammfilet | 23,80 € |
| übergossen mit Sauce Provençal, dazu Prinzessbohnen und Kartoffelgratin (G) | |

Fischdelikatessen

- | | |
|---|----------------|
| 102. Forelle Müllerin oder Blau | 12,50 € |
| mit Salzkartoffeln, Blattspinat und Salat | |
| 103. Calamaris | 18,90 € |
| kleine Calamari vom Grill, Salzkartoffeln, Blattspinat und Salat | |
| 104. Welsfilet | 12,90 € |
| Senf-Kapern-Sauce ^{2,4} , Petersilienkartoffeln ⁹ , Blattspinat und Salat | |
| 105. Lachsfilet | 17,50 € |
| in pikanter Rieslingsauce ^{9,G} , dazu Petersilienkartoffeln ⁹ , Blattspinat und Salat | |
| 106. Rotbarschfilet | 14,90 € |
| in Butter ⁹ gebraten, dazu Salzkartoffeln, Broccoli und Salat | |
| 107. Zanderfilet | 17,50 € |
| in Senf-Kapernsauce ^{2,4} mit Salzkartoffeln, Blattspinat und Salat | |
| 108. Seeteufel | 24,50 € |
| Drei Medaillons in feiner Rieslingsauce ^{9,G} , dazu Wildreis und Salat | |
| 109. Edelfisch a la Mediterran | 24,80 € |
| versch. Sorten Fisch mit Gambas, Safran-Krabbensauce ^{4,G} , Kartoffelgratin ^{9,G} und Ratatouillegemüse ^{9,G} | |
| 110. Riesengambas a la Dalmatien | 26,80 € |
| in Tomaten-Knoblauchsauce, dazu Wildreis und Salat | |
| 111. Fischplatte Mediterran (für 2 Personen) | 48,00 € |
| Verschiedene Sorten Fischfilets, mit Blattspinat, Wildreis, Kartoffelgratin ^{9,G} , pikanter Tomaten-Knoblauch-Sauce und Salat | |

Beilagen

	Preis in Euro
112. Pommes frites	2,80 €
113. Djuvecreis	2,80 €
114. Röstkartoffeln (13,14)	3,00 €
115. Erbsen	3,00 €
116. Kroketten	3,00 €
117. Prinzessbohnen (13)	3,00 €
118. Wildreis	3,00 €
119. Schweizer Rösti	3,00 €
120. Folinekartoffel (9) mit Sauerrahm	3,50 €
121. Kartoffelgratin	3,50 €
122. Blattspinat	3,50 €
123. Broccoli	3,50 €
124. Champignonköpfe	4,00 €
125. Pfifferlinge	7,00 €

Saucen

126. Sauce Béarnaise oder Hollandaise (2,3)	2,50 €
127. Pfeffersauce (1,3,4)	2,50 €
128. Knoblauchsauce	2,30 €
129. Zigeunersauce	2,30 €
130. Champignonsauce (9) (G)	2,50 €

Käse

131. Holländischer Käse (8,9) (G)	7,00 €
132. Bulgarischer Schafskäse	7,80 €
133. Käseplatte Mediterran (8,9) (G)	10,50 €

Dessert

Preis in Euro

134. Gemischtes Eis	4,00 €
135. Gemischtes Eis mit Sahne	4,50 €
136. Frischer Obstsalat Eis und Sahne	5,00 €
137. Bananen Split Banane mit Vanilleeis, Schokosauce und Sahne	5,20 €
138. Dame Blanche Vanilleeis mit heißer Schokolade und Sahne	5,50 €
139. Heiße Liebe Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne	5,50 €
140. Eisbecher Mediteran Gemischte Eissorten mit Früchten, Eierlikör und Sahne	5,80 €
141. Gebackene Apfelringe mit Rote Grütze Vanilleeis und Sahne	6,50 €
142. Eisspieß Adria mit verschiedenen Eissorten auf dem Spieß, mit Obstbouquet, Rote-Grütze-Vanillesauce und Sahne	6,20 €
143. Palatschinken mit Vanilleeis oder Konfitüre, mit Obst dekoriert	6,50 €

Unsere Speisen und Getränke können folgende Zusatzstoffe enthalten:

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff
3. mit Geschmackverstärker
4. mit Süßungsmitteln
5. mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln - kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
6. enthält eine Phenylalaninquelle (bei der Verwendung von Aspartam)
7. mit Antioxidationsmittel
8. mit Phosphat
9. mit Milcheiweiß
10. Koffeinhaltig
11. Chininhaltig
12. Geschwärzt
13. Geschwefelt
14. mit Nitritpökelsalz
15. mit Nitrat
16. Gewachst
17. Taurin
18. Gentechnisch veränderter Rohstoff (Mais/Reis/Soja)

Allergieauslöser laut Gesetz:

- A = Glutenhaltiges Getreide
- B = Krebstiere
- C = Eier
- D = Fische
- E = Erdnüsse
- F = Sojabohnen
- G = Milch
- H = Schalenfrüchte
- I = Sellerie
- J = Senf
- K = Sesamsamen
- L = Schwefeldioxid und Sulfite
- M = Lupinen
- N = Weichtiere

Weinkarte

Offene Rotweine ¼ l Preis in €

276. **Plavac Marjan** 4,50 €
Dalmacijavino - trockener Qualitätswein
277. **Dalmatiner Rot** 4,50 €
Dalmacijavino - lieblicher Qualitätswein
278. **Pelješac** 4,50 €
Dalmacijavino - halbtrockener Qualitätswein
279. **Merlot** 4,90 €
Anselmi - trockener Qualitätswein
280. **Primitivo** 5,90 €
Klingt einfach, schmeckt aber richtig gut.
Viel Wein mit tieferer Farbe bringt uns mit jedem Schluck Erinnerung an Urlaubstage in Süditalien.

Offene Weissweine ¼ l

281. **Žilavka Mostar** 4,50 €
Hepok - trockener Qualitätswein
282. **Laški Risling** 4,50 €
Vipavska Dolina - lieblicher Qualitätswein
283. **Chardonnay** 4,90 €
Anselmi - halbtrockener Qualitätswein
284. **Pinot Grigio** 4,90 €
Anselmi - trockener Qualitätswein
285. **Lugana** 6,90 €
D.O.C. ZENATO - trockener Qualitätswein, wenig Säure, frisches und einladendes Aroma.
Provinz Brescia, Italien.

Offene Roséweine ¼ l

286. **Chiaretto Bardolino** 4,80 €
Trockener Qualitätswein
287. **Portugiesischer Rosé** 4,30 €
Lieblicher Qualitätswein

Champagner 0,75 l

- Moët & Chandon**
288. **Brut Impérial** 95,00 €
Der Klassiker des Hauses Moët & Chandon
Nachklang: frisch, trocken & fruchtig
Rebsorten: Pinot Noir Chardonnay und Pinot Meunier, 12 %

DieSpritzigen

Valdo Prosecco Piccolo

267. **Marca Oro DOC** 0,2 l 6,50 €
Feine, elegante Frucht, gute Fülle und zudem weist er eine ausgezeichnete Länge auf.

268. **Asti Cinzano Piccolo** 0,2 l 6,50 €
Sein Geschmack kommt von der Musaktellertraube. Sie verleiht ihm ein süßes und fruchtig-frisches Aroma. Ideal zum Nachtisch.

269. **M&M Extra Piccolo** 0,2 l 6,50 €
Geniessen Sie sein fein-fruchtiges Aroma und seinen unverwechselbar rassig-trockenen Charakter

270. **Freixenet** 0,75 l 23,50 €
Eine Zusammenstellung ausgesuchter Spitzenweine. Halbtrocken und vollmundig im Geschmack.

271. **Henkell Trocken** 0,75 l 24,80 €
Frisch und prickelnd im Geschmack, mit einem dezentem Duft nach tropischen Früchten

Valdo Prosecco

272. **Marca Oro DOC** 0,75 l 27,50 €
Siehe oben unter der Nummer 267

273. **Fürst von Metternich** 0,75 l 26,50 €
Die feine Ausgewogenheit seines wenig-harmonischen Buketts wird geprägt durch deutsche Rieslingweine.

275. **Geldermann** 0,75 l 27,00 €
Ein trockener Sekt mit elegantem und körperlichem Charakter.

Sehr geehrte Gäste,

um Ihnen die Weine etwas einfacher zu erklären, haben wir diese in folgende zwei Kategorien „Qualitätswein“ und „Spitzenwein“ eingeteilt.

Natürlich haben wir auch die ländertypische Kennzeichnung nicht vergessen.