The Tennessee Mountain Menue

GERMAN EDITION

GERMANY'S EXCITING AMERICAN RESTAURANT
www.tennessee-mountain.de

APPETIZERS

Spinach Dip 8,90
Blattspinat und Artischocken in Sahne-Käse-Dip und Tortilla-Chips

New York Tuna-Salad 7,60
Thunfisch New Yorker Art mit Toast

Baked Potato with Broccoli & Cheese 6,80
Gebackene Kartoffel mit Broccoli und geschmolzenem Cheddarkäse[2]

Bruschetta 7,80
Geröstetes Weißbrot mit pikantem Tomatensalat, Rucola und Parmesan

Nachos 8,80
Knusprige Mais-Chips mit Gehacktem, einer Tomaten-Paprika-Salsa und mit Käse überbacken. Dazu Sour Cream

Nachos - veggi 7,30
Knusprige Mais-Chips mit einer Tomaten-Paprika-Salsa und mit Käse überbacken. Dazu Sour Cream

Blooming Onion 8,50
Geschnittene und in Teig gebackene Zwiebel mit Kräuterdip

Tennessee Wings 8,50
Frittierte Hähnchenflügel, serviert mit Staudensellerie und Blue-Cheese-Dip

Hot Onions 8,90
in Teig gebackene Zwiebelringe mit Jalapeno-Chilis und Kräuterdip

Mozzarella Sticks 8,90
6 fritierte Mozzarella-Käsestangen mit Kräuterdip

Cheddar-Cheese-Poppers 8,90
6 mit Cheddarkäse gefüllte Chilischoten und Kräuterdip

Tennessee Sampler 20,50
Vorspeisenteller für 2 Personen mit Wings, Mozzarella Sticks, Poppers, Onion Rings, Bruschetta und Tuna-Salad

= vegetarisch

Informationen für Allergiker an der Theke einsehbar!

SOUPS

Bayou Soup 7,80
Cremesuppe mit Shrimps und Alligator

Manhattan Clam Chowder 7,90
Muschelsuppe mit Gemüse, Kartoffeln und Cream

Tomato Soup 7,90
Tomatencremesuppe

Tennessee Pot 8,10
Kräftige Gemüsesuppe mit Speck[1] und Rindfleisch

Hi Folks & welcome,

Wir präsentieren Ihnen die ganze Welt der amerikanischen Küche: Ob saftige und kreative Burger, schmackhafte Steaks, Ribs, Veggies oder ein klassischer Bourbon: Genießen Sie den american Way of Life.
Viele Zutaten aus regionalem Anbau, hausgemachte Burger, Saucen und Dips. Biere von der Ost- bis zur Westküste und Icecream aus New York. Entdecken Sie in außergewöhnlichem Ambiente die Vielfalt unserer Küche.

Enjoy jour Meal!

BURGER

Wählen Sie Ihr Bun:

ohne Aufpreis:

- Ciabatta
- Brioche

(Als Standard servieren wir das Ciabatta-Bun)

Mountain Burger 14,10
Burger (200 g Fleisch) mit Salat, Tomaten, Zwiebeln, Gewürzgurke, Burgersauce und Cole Slaw

Mountain Burger Special 16,10
Burger (200 g Fleisch) mit Salat, Tomaten, Zwiebeln, Gewürzgurke, Burgersauce, Cole Slaw, Cheese und Bacon[1+2]

Mountain Burger XL 20,80
Mega-Burger (400 g Fleisch) mit Salat, Tomaten, Gurke, Zwiebeln, Cheese, Burgersauce und Cole Slaw

Mountain Burger XXL 26,40
Giga-Burger (600 g Fleisch) mit Salat, Tomaten, Gurke, Zwiebeln, Cheese, Burgersauce und Cole Slaw

Dry Aged Burger 17,80
Burger aus Dry-Aged-Beef mit getrockneten Tomaten, Rucola, Zwiebeln, Tomaten, Gurken und Estragon-Mayo und Cole Slaw.

Crispy Chicken Burger 11,90
Knuspriger Chicken-Burger mit Salat, Tomate, Gurke aus der Region, Ananas-Chili-Chutney und Cole Slaw

Crispy Chicken-Onion Burger 12,20
Knuspriger Chicken-Burger mit Rucola, Tomate, Gurke aus der Region, Onion-Rings, Burgersauce und Cole Slaw

Pulled Pork Burger 16,80
Hausgemachter 200 gr. Pulled Pork Burger mit Barbecue-Soße u. geschmorten Zwiebeln, dazu reichen wir Cole Slaw

The Beyond Burger 13,50
veganer Burger aus rein pflanzlichen Produkten. Mit Gurke, Tomate, Zwiebel und Cole Slaw
wahlweise mit Spiegelei 2,00

Sweet Potato Burger 12,70
vegetarischer Burger aus gestampften Süßkartoffeln und roten Kidneybohnen. Mit Sweet-Chili-Dip, Zwiebeln und Cole Slaw

Italian Style Veggie Burger 12,60
vegetarischer Burger aus Mozzarella, Zwiebeln, Lauch, getrockneten Tomaten, roten Paprika u. schwarzen Oliven. Mit Zwiebeln und Cole Slaw

Falafel Burger 11,90
hausgemachter, veganer Burger aus Kichererbsen mit Salsa, Salat, Tomaten, Gurken und gemischtem Salat

Old Fashioned Burger

Frisches Tennessee-Beef, 200 g, je weitere 50 g Beef zzgl. 4,00

handmade and delicious

No. 1 17,80
mit Salat, Tomaten, Zwiebeln, Gewürzgurke, Cole Slaw, geschmolzenem Cheddarkäse[2] & Bacon.

No. 2 17,60
mit Tomaten, Mozzarella, Römersalat, Serrano-Schinken und Zwiebeln. Dazu Cole Slaw.

No. 3 17,30
mit Chili-Cheese-Sauce, Salat, Tomate, Gurke, Gewürzgurke und Zwiebeln. Dazu Cole Slaw.

No. 4 17,90
mit regionalem Salat, Tomaten, Zwiebeln und Gurke, überbacken mit Guacamole[2] und Käse.

Wählen Sie dazu aus den Side Orders von Seite 3 Ihre Kartoffelbeilage!
(Zzgl. des dort angegebenen Preises.)



STEAKS

alle Steaks ca. 200 g,
serviert mit knusprigem Baguette

- ARGENTINIEN -

New York Strip	Rumpsteak	**25,00**
Rib Eye Steak		**27,00**
Tenderloin Steak	Filet	**28,60**

- AUS DEM TECKLENBURGER LAND -

T-Bone Steak	500 g	**40,80**
Porterhouse Steak	500 g	**42,80**

- DRY AGED BEEF -

Rumpsteak	**37,70**
Rib Eye	**36,70**
Filet	**40,80**
T-Bone-Steak	**57,00**

- BLACK ANGUS -

Rumpsteak		**34,20**
Rib Eye	300 g	**55,00**
Filet		**47,20**

- STEAK SPECIAL -

Flanksteak 250 g **28,70**

Mageres, besonders geschmacksintensives Rindersteak vom Grill. Serviert mit hausgemachtem Chimichurri (würzige, südamerikanische Kräutersauce) und knusprigem Baguette.



SPECIALS + SANDWICHES

New York Tuna Sandwich **13,70**
Thunfisch nach New Yorker Art, zwischen Toast und Tomate, Gewürzgurke und Zwiebeln, serviert mit Fries und Cole Slaw

Chicken Breast **13,90**
Gegrillte Hähnchenbrust in einem knusprigen Baguette mit Mustard-Sauce, Zwiebeln und Tomate, serviert mit Fries und Cole Slaw

Steak Sandwich **19,70**
Gegrilltes Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln in einem knusprigen Baguette, serviert mit Kräuterdip, Fries und Cole Slaw

Enchilada
Weizentortilla mit einer scharfen Füllung aus Fleisch und frischen Gemüsen, mit Käse überbacken und einer Salatgarnitur

Chicken	**15,20**
Beef	**16,30**
Mixed	**15,70**
Veggie	**14,00**

Vegetable Quesadilla **12,50**
Gebratene Weizentortilla, gefüllt mit pikanten Gemüsen, Käse, Salatgarnitur und Guacamole[2]

Chicken Quesadilla **13,90**
Gebratene Weizentortilla, gefüllt mit Huhn, Champignons, Paprika, Käse und Zwiebeln a la Mexico, Salatgarnitur und Guacamole[2]

And we proudly present:

THE NEW YORK GIANTS

Das Riesenhüftsteak

Für alle, die sich trauen!

Special Price for one

800 g **42,50**

400 g **26,50**

Grilled Ranch Chicken **15,50**
Gegrillte Hähnchenbrust auf Montanagemüse mit Cream, Mozzarella und Cheddarkäse überbacken

Philli Cheese Steak **19,50**
Geschnetzeltes Rindersteak im Baguette, mit Zwiebeln, Paprika und Champignons, mit Cheddar-Cheese überbacken, dazu reichen wir Fries und Cole Slaw

Mac & Cheese **13,80**
Makkaroni mit Hackfleisch in Cheddarkäse-Sahnesoße, mit Käse überbacken und kleinem gemischten Salat

Veggie Mac & Cheese **13,80**
Makkaroni mit getrockneten Tomaten und Oliven in Cheddarkäse-Sahnesoße, mit Käse überbacken und kleinem gemischten Salat

Chuckwaggon Beans **17,50**
Bohnen nach Cowboy-Art in der Pfanne serviert, mit gegrilltem Schweinefilet und Baguette

John Wayne Pfanne **19,80**
Herzhaftes Pfannengericht mit Schweinefiletspitzen und pikantem Gemüse in Tomatenrahmsauce, überbacken mit Cheddar-Käse. Dazu reichen wir Reis

Wyatt Earp **24,30**
Grillteller mit einem Rumpsteak, Schweinemedallion und einer Poulardenbrust, serviert mit einer Ofenkartoffel und Kräuterquark, gerösteten Zwiebeln, Maistalern, Cole Slaw, sowie Kräuter- und Pfefferbutter

Schweinefilet **18,50**
ca. 300 g, serviert mit knusprigem Baguette

Surf & Turf Cajun-Style **25,90**
Rumpsteak, Viktoriabarschfilet und Fried Shrimps auf Crevetten-Sauce. Dazu reichen wir Jambalaya[1+2]

Steak & Scampis **30,90**
Argent. Rumpsteak (160g), mit in Knoblauchbutter gebratenen Scampis, frittierte Kartoffelscheiben und kleiner gemischter Salat

Steak & Lobster **53,50**
Halber, kanadischer Hummer, überbacken mit Kräuterbutter, Rumpsteak und Fries

One for Two **48,80**
Grillplatte für 2 Personen mit einer Poulardenbrust, Beef Enchilada, Schweinefilet und Spare Ribs, serviert mit Cole Slaw, Criss Cuts, Fries, gerösteten Zwiebeln, Kräuter- und Pfefferbutter

RIBS + WINGS

Spare-Ribs
Schweinerippchen pikant mariniert, serviert mit Fries, Cole Slaw und Barbequesauce

small	**15,20**
large	**22,00**
endless	**31,50**

(endless für eine Person, mitessen lassen gilt nicht!)

Tennessee Wings
Fritierte Hähnchenflügel, serviert mit Staudensellerie, Cole Slaw, Blue-Cheese-Dip und Fries

small	7 Stück	**14,50**
large	14 Stück	**22,00**
endless		**31,50**

(endless für eine Person, mitessen lassen gilt nicht!)



SALADS

Caesar Salad **11,20**
Römersalat mit geriebenem Parmesan und Knoblauchcroutons

1/2 Portion **7,50**

Caesar Salad with Chicken **17,50**
Römersalat mit Hähnchenbrustwürfel, geriebenem Parmesan und Knoblauchcroutons

1/2 Portion **11,50**

Tennessee House-Salad **10,80**
1/2 Portion **6,80**
Handgezupfte, regionale Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Mais, Paprika, roten Zwiebeln und

		1/2 Port.
Champignons & Oliven	**14,20**	**9,80**
Gegrillte Poulardenbrust	**14,70**	**10,10**
Garnelen	**16,70**	**10,80**

Kleiner Beilagensalat **4,80**

Bitte wählen Sie Ihr Dressing:

- **Hausdressing**
- **Caesardressing**
- **Honig-Senf-Dressing**
- **Balsamico-Vinaigrette**

SEAFOOD

Viktoriabarschfilet 21,00
Gebackenes Fischfilet auf einer cremigen Shrimpssauce. Dazu reichen wir mashed Potatoes

Lachs in Weißwein 19,90
Filet vom Lachs, mit Weißwein und Gemüse in Folie gebacken, Ofenkartoffel mit Kräuterquark

Lobster 53,00
Kanadischer Hummer, überbacken mit Kräuterbutter, Fries und Salatbeilage.
1/2 Portion 36,00

SIDE ORDERS

Mountain Fries 4,50
Hausgemachte Kartoffelspalten

Pommes Frites 4,50

Potato Dippers 4,90
frittierte Kartoffelscheiben

Twister Spiralpommes 4,60

Criss Cuts Gitterkartoffeln 4,60

aMAIZEing Fries 5,10
Knusprige Pommes im Maismehlmantel

Baked Potato 4,70
mit Kräuterquark

Mashed Potatoes 5,10
Kartoffelpüree mit Lauch und Röstzwiebeln

Sweet Potato Pommes Frites 5,50

Jambalaya 5,50

Mushrooms 5,50
Frische Champignons aus der Pfanne

Western Beans 5,50
Versch. Bohnen mit Bauchfleisch

Mountain Corn 4,60
Mais in Butter geschwenkt

Maiskolben 4,70

Zwiebeln aus der Pfanne 3,00

Baguette 2,00

Kräuterbutter 2,00

Pfefferbutter 2,00

Pfeffersauce 3,60

DIPS + SAUCEN
- HOMEMADE -

Guacamole	2,50
Sour Cream	1,60
Kräuter-Dip	1,80
Blue-Cheese-Dip	2,00
Knoblauch-Dip	2,00
BBQ-Sauce	2,10
Sweet-Chili-Dip	2,00
Burgersauce	2,00
Cheese-Dip	2,00
Chili-Cheese-Sauce	2,50
Estragon-Mayo	2,00

DRINKS

APERITIFS

Aperol Spritz		6,90
Americano		7,20
Campari, Martini Rosso, Soda		
Martini Vibrante		6,90
Martini, Grapefruitsaft, Schweppes-Wildberry, alkoholfrei		
Campari	4 cl	4,50
Sherry		
Medium	5 cl	4,10
Martini Bianco, Dry, Rosso	5 cl	4,10

DRAFT BEER

Krombacher

Pils, Alster, Tango, Krefelder	0,3 l	3,90
	0,5 l	5,80
	Pitcher, 1,6 l	17,70
NEW **Krombacher alkoholfrei**	0,3 l	3,80
	0,5 l	5,70
	Pitcher, 1,6 l	17,50

Starnberger HELL

	0,3 l	4,00
	0,5 l	6,20
	Pitcher, 1,6 l	19,50

Anheuser-Busch

	0,3 l	4,00
	0,5 l	6,20
	Pitcher, 1,6 l	19,50

KILKENNY

Irish Red Ale	0,3 l	4,40
	0,5 l	6,70
	Pitcher, 1,6 l	20,40

BOTTLED BEER

US-BEER:

Miller Genuine Draft	0,33 l	6,00
Samuel Adams	0,355 l	6,00
Desperados	0,33 l	4,50
Corona	0,33 l	4,50
Diebels Alt	0,33 l	3,50
Erdinger Kristall	0,5 l	5,00
Krombacher		
Weizen Dunkel	0,5 l	5,50
Hefeweizen	0,5 l	5,50
Hefeweizen Alkoholfrei	0,5 l	5,00
Köstritzer	0,33 l	3,90
Maisel & Friends Pale Ale, alkoholfrei	0,33 l	4,50

SOFT DRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite, Coca-Cola zero

	0,2 l	2,90
	0,3 l	3,60
	0,5 l	5,30
San Pellegrino	0,25 l	3,20
	0,5 l	5,40
	0,75 l	6,20
San Pellegrino Acqua Panna *still*	0,25 l	3,20
	0,75 l	6,50
Dr. Pepper[5]	0,33 l Dose	3,80
Orangina	0,25 l	3,10
Root Beer Dose	0,33 l	4,80
Australian Ginger Brew	0,33 l	4,80
Tennessee Limos wechselnde Sorten	0,4 l	5,90

AriZona iced tea

Peach	0,5 l	4,50
Lemon	0,5 l	4,50
Mucho Mango	0,5 l	4,50
Blueberry	0,5 l	4,50
Fruit Punch	0,5 l	4,50
Pomegranate	0,5 l	4,50
Green Tea	0,5 l	4,50
Watermelon	0,5 l	4,50

Schweppes

Bitter Lemon[4]	0,2 l	3,40
Ginger Ale	0,2 l	3,40
Tonic Water	0,2 l	3,40
Krombacher Faßbrause Zitrone, Holunder, Rhabarber und schwarze Johannisbeere	0,33 l	3,80
Malzbier	0,33 l	3,40
Apfelsaft	0,2 l	3,40
Apfelschorle	0,3 l	3,40
Orangensaft	0,2 l	3,40
Maracujanektar	0,2 l	3,40
Bananennektar	0,2 l	3,40
Kirschnektar	0,2 l	3,40
Traubensaft rot	0,2 l	3,40
Ananassaft	0,2 l	3,40
Grapefruitsaft	0,2 l	3,40

SPIRITS

Korn	2 cl	2,10
Roter, Saurer	2 cl	2,10
Steinhäger	2 cl	2,20
Wacholder	2 cl	2,30
Malteser	2 cl	3,50
Linie Aquavit	2 cl	3,80
Jubiläums Aquavit	2 cl	3,60
Finlandia Vodka	2 cl	3,50
Bacardi	2 cl	3,50
Myer's Jamaica Rum	2 cl	3,50
Havanna Club Silver	2 cl	3,50
Remy Martin	2 cl	6,80
Osborne Veterano	2 cl	4,30
Gordon's Gin	2 cl	3,50
Ford's Gin	2 cl	4,00
Grappa Chardonnay NONINO	2 cl	4,00
Calvados	2 cl	4,00

SCHEIBEL:

Himbeergeist	2 cl	5,30
Williamsbirne	2 cl	5,30
Kirschwasser	2 cl	5,30
Mirabellengeist	2 cl	5,30
Pflaume	2 cl	5,30

Tequila

El Jimador Blanco	2 cl	3,80
El Jimador Reposado	2 cl	4,00
Herradura Plata	2 cl	5,70
Herradura Reposado	2 cl	6,00

WHISKEY

TENNESSEE WHISKEY

Jack Daniel's Old No.7	2 cl	3,50
J. D. Winter Jack	2 cl	3,50
J. D. Tennessee Honey	2 cl	3,50
J. D. Tennessee Apple	2 cl	3,50
J. D. Tennessee Fire	2 cl	3,50
J. D. Tennessee Rye	2 cl	4,90
J. D. Gentleman Jack	2 cl	4,90
J. D. Single Barrel	2 cl	5,80
J. D. Bottled in Bond	2 cl	6,10
J. D. Silver Select	2 cl	6,30
J. D. Sweet & Oaky	2 cl	6,50
J. D. 1907 Brand	2 cl	7,90
J. D. Green Label	2 cl	8,90
J. D. Rested Tennessee Rye	2 cl	9,80
J. D. No. 27 Gold	2 cl	11,10
J. D. Single Barrel Proof	2 cl	13,30
J. D. Sinatra Select	2 cl	15,80
J. D. Sinatra Century	2 cl	52,10
George Dickel No.8	2 cl	7,00
George Dickel No.12	2 cl	7,00
G. D. White Corn	2 cl	7,00
G. D. Rye	2 cl	7,80
G. D. Bottled in Bond	2 cl	9,30
G. D. Barrel Select	2 cl	10,00
Prichard's Tennessee Whiskey	2 cl	6,30
Double Barreled	2 cl	7,80

AMERICAN BOURBON

Four Roses	2 cl	3,30
Four Roses Single B.	2 cl	7,20
Old Grand Dad	2 cl	3,70
Southern Comfort	2 cl	4,00
Southern Comfort Lime	2 cl	4,00
Wild Turkey	2 cl	4,00
Wild Turkey rare Breed	2 cl	5,20
Rittenhouse	2 cl	4,30
Elijah Craig	2 cl	4,80
Basil Hayden´s	2 cl	5,60
Makers Mark	2 cl	4,00
Bulleit	2 cl	5,80
Mitcher's Bourbon	2 cl	6,40
Woodford Reserve	2 cl	5,00
Woodford Select Rye	2 cl	7,30
Blanton Single Barrel	2 cl	6,70
Hancocks Presidents Reserve	2 cl	6,70
Jefferson's Rye	2 cl	7,20
Evan Williams Single Barrel	2 cl	7,30



Knob Creek	2 cl	7,30
Roughstock Montana	2 cl	8,10
Bookers True Barrel	2 cl	9,70
Bernheim Original Wheat Whiskey	2 cl	9,80

SCOTCH

Black & White	2 cl	3,30
Teachers	2 cl	3,30
Ballantines	2 cl	3,50
Johnnie Walker Red	2 cl	3,50
Johnnie Walker Black	2 cl	4,50
BenRiach 10 Jahre	2 cl	5,60
GlenDronach 12 Jahre	2 cl	6,10
Dimple	2 cl	6,60
Chivas Regal	2 cl	6,60
NC´nean Bio organic single Malt Whiskey	2 cl	6,90

MALT

Glen Grant	2 cl	4,00
Glenfiddich	2 cl	4,30
Glenmorangie	2 cl	5,50
Bowmore	2 cl	4,50

IRISH

Tullamore Dew	2 cl	3,70
Paddy Old Irish	2 cl	3,70
Jameson's	2 cl	4,00
Slane	2 cl	4,00

CANADIAN

Canadian Club	2 cl	3,30
Black Velvet	2 cl	3,30

LIQUORS

Fernet Branca	2 cl	3,20
Fernet Menta	2 cl	3,20
Ramazzotti	2 cl	3,20
Jägermeister	2 cl	2,90
Underberg	2 cl	2,90
Kümmerling	2 cl	2,90
Sambucca	2 cl	2,90
BAILEYS	4 cl	4,80
Amaretto	2 cl	3,30
Cointreau	2 cl	3,50
Grand Marnier	2 cl	4,30
Pernod	2 cl	3,20

ALK.FR. COCKTAILS

Cinderella 7,30
Grenadine, Kokossirup, Sahne, Orangensaft, Ananassaft

Speedy Gonzales 7,30
Blue Curacao-Sirup, Maracujasaft, Grapefruitsaft und Bananensaft

Caribbean Fruitpunch 7,60
Blue Curacao Sirup, Maracujasaft, Lime Juice, Zitronensaft, Ananassaft



Ipanema 7,40
Limone, Maracujasaft, Ginger Ale, Rohrzucker

ALK. COCKTAILS

Gringo 8,80
Jack Daniel's, Zitronensaft, Mangosirup, Maracujasaft

Sex on the Beach 8,80
Tequila, Ananassaft, Orangensaft, Maracujasaft, Grenadine

Kentucky Continental 9,80
Woodford, Zitrone, Zucker, Rotwein

Vodka Sour 8,80
Finlandia Vodka, Zitrone, Zucker

Whisky Sour 8,80
Jack Daniels, Zitrone, Zucker

Lynchburg Lemonade 8,90
Jack Daniel's, Triple Sec, Limejuice, Zitronensaft, Limonade

Tennessee Sunset 9,30
Orangen- u. Ananassaft, Jack Daniel's, Southern Comfort, Grenadine

Tequila Sunrise 8,80
El Jimador, Orangensaft, Grenadine

Pina Colada 8,80
Kokossirup, Ananassaft, Sahne, weißer Rum

Caipirinha 8,50
Limone, Cachaca, Rohrzucker, Lime Juice

Long Island Iced Tea 9,80
Wodka, El Jimador, Gin, Rum, Cola, Lime Juice

Espresso Martini 9,90
Vodka, Kahlua, Espresso, Rohrzuckersirup

LONGDRINKS

Jack Daniel's Coke	5,50
Jack Daniel's Ginger Ale	5,50
Jack Daniel's Honey Ginger	5,50
Jack Daniel's Honey Tonic	5,50
Southern Comford Lemon	5,50
Southern Comford Ginger Ale	5,50
Jacky Kennedy Chambord, Jack Daniel's, Sprite	7,70
Bacardi Coke	5,10
Finlandia Vodka, Lemon	5,10
Gin Tonic	5,50

WINES

van WEINS

Der tropische Grüne
Sauvignon Blanc (Baden, DE), nicht so trocken, blumig 0,2 l 7,20
0,75 l Fl. 25,00

Der fruchtige Grüne
Grauburgunder (Baden, DE), trocken und lebendig 0,2 l 7,20
0,75 l Fl. 25,00

Der frische Grüne
Riesling (Baden, DE), trocken und spritzig 0,2 l 7,20
0,75 l Fl. 25,00

Der kräftige Rote
Garnacha (La Mancha, ESP), trocken und vollmundig 0,2 l 7,20
0,75 l Fl. 25,00

Der weiche Rote
Cuvée (Languedoc, FR), nicht so trocken, geschmeidig 0,2 l 7,20
0,75 l Fl. 25,00

Die rosa Beere
Rosé, Pinot Noire, trocken und frisch 0,2 l 7,20
0,75 l Fl. 25,00

SEKT + CHAMPAGNER

Fürst von Metternich
dry 0,20 l 6,50

La Vita
halbtrocken 0,75 l 17,80

Zusatzstoffe: 1 = Konservierungsstoff, 2 = Antioxidationsmittel, 4 = Chininhaltig, 5 = Koffeinhaltig

Achmerstraße 2 · 49504 Lotte-Wersen · Telefon: 0 54 04/9 83 83 · Telefax: 0 54 04/7 11 76 - www.tennessee-mountain.de · E-Mail: info@tennessee-mountain.de

printed by: KROOG Printservice GmbH · 0 54 04 - 97 7 90