

# Apero

<b>Schloß Vaux Cuvée Brut</b>	<b>5,80 0,1l / 34,00 0,75l</b>
<b>Schloß Vaux Rose Brut</b>	<b>40,00 0,75l</b>
<b>Wegeler Brut Sekt Riesling, Brut, Mosel &amp; Rheingau</b>	<b>32,00 0,75l</b>
<b>Bassermann-Jordan Riesling, brut, Pfalz</b>	<b>34,00 0,75l</b>
<b>Bassermann- Jordan Riesling, Extra Brut</b>	<b>34,00 0,75l</b>
<b>Cremant Brut L. Despas, Loire</b>	<b>34,00 0,75l</b>
<b>Prosecco Live Brune S, Cantino Maschio, brut, Venetien</b>	<b>30,00 0,75l</b>
<b>Olivini Garda Rose,D.O.C. Metodo Classico</b> (Groppello, Barbera, Sangiovese, Marzemino) intensive himmlische Aromen v. Rosen u. Honig	<b>36,00 0,75l</b>
<b>Brut Rose Vezzola, Costaripa,</b> <b>80% Chardonnay, 20%Pinot Nero, Lombardei</b> zum Einstieg u. Ausstieg eines schönen Abend, idealer Fischbegleiter	<b>40,00 0,75l</b>
<b>San Bitter (Alkoholfrei) auf Eis</b>	<b>3,00 0,098l</b>
<b>Crodino (Alkoholfrei) auf Eis</b>	<b>3,00 0,098l</b>
<b>Berliner Weisse „Waldmeister / Himbeere“</b>	<b>3,30 0,33l</b>
<b>Sherry Medium</b>	<b>4,00 0,05l</b>