






SPEISE- & GETRÄNKEKARTE





ERFRISCHENDES

ENSINGER MINERALWASSER 	(0,25 l)	3,10 €
Classic oder Still in der Flasche	(0,75 l)	5,50 €
TAFELWASSER 	(0,2 l)	2,40 €
Classic oder Still	(0,4 l)	3,50 €
KUMPF FRUCHTSÄFTE 	(0,2 l)	3,30 €
Johannisbeere, Maracuja, Orange, Apfel, Banane	(0,4 l)	4,40 €
SAFTSCHORLE 	(0,2 l)	3,00 €
	(0,4 l)	4,10 €
ALPIRSBACHER KLOSTERGARTEN		
Apfel-Rosmarin Schorle 	(0,33 l)	3,70 €
HOLUNDERBLÜTENSCHORLE	(0,3 l)	4,10 €
mit Minze, Limette und Eis		
SINALCO COLA 1,10	(0,2 l)	2,90 €
	(0,4 l)	4,10 €
SINALCO ORANGE 2,3	(0,2 l)	2,90 €
	(0,4 l)	4,10 €
SINALCO MIX 1,3,10	(0,2 l)	2,90 €
	(0,4 l)	4,10 €
SINALCO ZITRONE 11	(0,2 l)	2,90 €
	(0,4 l)	4,10 €
SINALCO COLA ZERO 1,6,7,10	(0,2 l)	2,90 €
	(0,4 l)	4,10 €
SCHWEPPEs	(0,2 l)	3,10 €
	(0,4 l)	4,10 €
Wildberry, Tonic Water 8,9, Bitter Lemon 3,8,9, Ginger Ale 1,8		
BIONADE HOLLUNDER	(0,33 l)	3,70 €
ORANGINA	(0,25 l)	3,30 €





EMPFEHLUNG

SEEMÜHLE NATURTRÜBER APFELSAFT 	(0,2 l)	3,10 €
von unserem Team mit Liebe gemacht	(0,4 l)	4,10 €
naturbelassen von hiesigen Streuobstwiesen		



APERITIF

SEKT RIESLING trocken 	(0,1 l)	4,60 €
Lembergerland Roßwag	(0,75 l)	24,10 €
SEKT	(0,1 l)	4,70 €
mit Cassis oder Pêcher Mignon		
SECCO ROSSO 	(0,1 l)	4,30 €
Lembergerland Roßwag	(0,75 l)	20,10 €
LILLET TONIC WATER auf Eis, mit Limette	(0,25 l)	6,40 €
LILLET WILDBERRY auf Eis mit Beeren	(0,25 l)	6,40 €
MARTINI	(5 cl)	4,80 €
Extra Dry oder Bianco auf Eis und Zitrone		
CAMPARI 1	(0,2 l)	5,20 €
mit Orangensaft oder Soda		
APEROL SPRIZZ 1,9	(0,25 l)	6,40 €
mit Prosecco, Soda und Aperol		
HUGO	(0,25 l)	6,40 €
mit Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Limette und Soda		
SEEMÜHLEN SPRIZZ (ALKOHOLFREI)	(0,25 l)	6,40 €
mit Ingwer, Soda, Ginger Ale, Minze, Limette und Spicy Ginger		
SANBITTÈR (ALKOHOLFREI) 1	(0,2 l)	5,10 €
mit Orangensaft oder Soda auf Eis		

Zusatzstoffe: 1. mit Farbstoffen | 2. mit Konservierungsstoffen | 3. mit Antioxidationsmittel | 4. mit Geschmacksverstärker | 5. mit Phosphaten | 6. mit Phenylalaninquellen | 7. mit Süßungsmitteln | 8. mit Säuerungsmitteln | 9. chininhaltig | 10. koffeinhaltig



LONGDRINKS

BOMBAY GIN TONIC (0,25 l) 6,40 € mit Limette
JACK DANIELS COLA 1,10 (0,25 l) 6,40 € mit Zitrone
VODKA LEMON 3,8,9 (0,25 l) 6,10 € mit Limette
RED PASSION (ALKOHOLFREI) (0,25 l) 5,90 € Sanbitter, Zitronensaft und Maracujanektar
BIG BEN (0,25 l) 7,10 € Gin, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine und Bitter Lemon
CUBA LIBRE (0,25 l) 7,20 € Havana Club, Cola und Limette
ANDREAS ARONIA (0,25 l) 7,10 € Aronia, Gin, Prosecco, Soda, Cranberrysirup

**„Ich habe einen sehr einfachen
Geschmack - ich bin immer mit
dem Besten zufrieden.“**

– Oscar Wilde



BIERE

FASSBIERE VON ALPIRSBACHER KLOSTERBRÄU

HEFEWEIZEN (0,3 l) 3,50 € erfrischend frucht aromatisch (0,5 l) 4,50 €
PILS (0,3 l) 3,50 € feine Hopfenbittere (0,5 l) 4,50 €
RADLER (MIT ODER OHNE ALKOHOL) (0,3 l) 3,50 € Export oder Hefeweizen (0,5 l) 4,50 €
EXPORT Spezial (0,3 l) 3,50 € vollmundig, malzaromatisch (0,5 l) 4,50 €
COLAWEIZEN (0,3 l) 3,50 € (0,5 l) 4,50 €
BANANENWEIZEN (0,3 l) 3,70 € (0,5 l) 4,70 €
ZWICKEL vollmundig, mit feiner (0,3 l) 3,50 € Hefenote, unfiltriert und naturtrüb (0,5 l) 4,50 €
GUINNESS (0,3 l) 4,10 € Original irisches Schwarzbier (0,5 l) 5,10 €

FLASCHENBIERE VON ALPIRSBACHER KLOSTERBRÄU

KRISTALLWEIZEN (0,5 l) 4,50 € mit Zitrone
DUNKLES HEFEWEIZEN (0,5 l) 4,50 €
KLOSTERSTOFF MÄRZENBIER (0,33 l) 3,80 €

ALKOHOLFREI VON ALPIRSBACHER KLOSTERBRÄU

PILS ALKOHOLFREI (0,33 l) 3,70 € malzaromatisch
HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI (0,3 l) 3,50 € vom Fass (0,5 l) 4,50 €



WEINE AUS DER REGION



Haus der Baden-Württemberger Weine

Ein kräftiger Rotwein, dunkelrot und schwer. Oder ein fruchtig-eleganter Weißwein. Wein ist nicht nur ein idealer Begleiter zum Essen, sondern ebenso ein wichtiger Bestandteil erstklassiger Küche und gehobenem Service. Die badischen und württembergischen Winzer bieten eine hervorragende Auswahl an heimischen Tropfen. Die geprüften und ausgezeichneten Restaurants „Haus der Baden-Württemberger Weine“ stehen für regionale Weinkompetenz im Genießerland Baden-Württemberg.



WEISSWEINE

RIESLING trocken (0,25 l) **4,60 €**
Lembergerland Roßwag
Rassig und doch charmant zeigt sich dieser Riesling mit seiner eleganten Säure und seinen frischen Aromen nach Apfel und Zitrusfrüchten.

RIESLING halbtrocken (0,25 l) **4,60 €**
Weingärtner Horrheim
Dieser Weißwein überzeugt durch seine angenehmen Citrus Noten. Die Restsüße und Säure ist harmonisch ausbalanciert.

CHARDONNAY „K“ trocken (0,1 l) **4,00 €**
Faigle Horrheim (0,25 l) **6,40 €**
..... (0,75 l) **18,10 €**
Dieser fruchtige, spritzige Weißwein überzeugt durch seinen Duft nach Pfirsich, Apfel und Melone

WEISSBURGUNDER trocken (0,1 l) **4,00 €**
Lembergerland Roßwag (0,25 l) **6,40 €**
..... (0,75 l) **18,10 €**
Mit einem zarten Duft nach Birne und Mandeln sowie Anklängen von Zitrusfrüchten zeichnet sich sein vornehmer, weicher Charakter ab.

GELBER MUSKATELLER **20,10 €**
feinherb (0,75 l)
Faigle Horrheim
Ein fruchtiger Wein mit süßlicher Note.

GEWÜRZTRAMINER spätlese (0,1 l) **4,10 €**
Weingärtner Horrheim (0,25 l) **7,10 €**
..... (0,75 l) **18,10 €**

Der Duft erinnert an Litschis und Rosen.
Sehr fruchtig und nachhaltig im Geschmack mit angenehmer Säurestruktur.

GRAUBURGUNDER trocken (0,1 l) **4,10 €**
Sonnenhof Gündelbach (0,25 l) **7,10 €**
..... (0,75 l) **18,10 €**

Wunderschöner Grauburgunder mit vielschichtigen Aromen von Quitte, reifer Birne und vegetabilen, kräutrigen Noten.

Auxerrois (0,25 l) **7,10 €**
trocken (0,75 l) **18,10 €**
Klenert Münesheim

Ein Wein der Grauburgunderfamilie. Der Duft erinnert an reife Früchte, wie Quitte, Mirabelle und Mango. Seine dezente Säure und die Struktur dieses Weines lassen ihn zu einem idealen Allrounder werden.

ROSS BLANC DE NOIS **16,70 €**
fruchtig (0,75 l)
Lembergland Rosswag
Fruchtig, frisch und unkompliziert präsentiert sich Ihnen unsere junge Weinedition ROSS. Mit viel EigenSINN sammelt sich hier der gesamte Esprit und die Lebensfreude des Lembergerlands.



WEINE AUS DER REGION



ROSÉWEINE

SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST

halbtrocken (0,25 l) **4,60 €**

Lembergerland Roßwag

Mit seiner funkelnden Rosé Farbe und den fruchtigen Beerenaromen ist dieser Weißherbst ein treuer Begleiter. Sein weicher Körper mit der leichten Säure verleiht ihm eine elegante Art.

ROSÉ CUVÉE trocken (0,1 l) **3,70 €**

Horrheimer Stromberg (0,25 l) **6,00 €**

Weingärtner Horrheim (0,75 l) **16,10 €**

Der perfekte Wein zu Risotto, gebratenen Garnelen und Nudelgerichten! Diese Cuvée aus den drei Rebsorten Lemberger, Trollinger und Spätburgunder besticht durch ihre Eleganz.

MUSKATTROLLINGER lieblich (0,1 l) **4,10 €**

Lembergerland Roßwag (0,25 l) **7,00 €**

..... (0,75 l) **18,10 €**

Holunderblüte, Rosenduft und ein Muskataroma machen diesen Rosé zu einem Genusserelebnis.

„Das Leben ist zu kurz, um schlechten Wein zu trinken.“

– Johann Wolfgang von Goethe



ROTWEINE

TROLLINGER MIT LEMBERGER

halbtrocken (0,25 l) **4,60 €**

Faigle Horrheim

Dieser elegant samtige Cuvée aus Trollinger und Lemberger mit schöner Kirsch Aromatik ist ein wahrer Klassiker aus Württemberg.

TROLLINGER trocken (0,25 l) **4,40 €**

Lembergerland Roßwag

Sein Aroma erinnert an fruchtige Himbeeren und süßliche Kirschen.

SPÄTBURGUNDER trocken (0,1 l) **4,20 €**

Sonnenhof Gündelbach (0,25 l) **6,90 €**

..... (0,75 l) **18,10 €**

Dieser vollmundige Wein erinnert an Erdbeeren und Veilchen.

SAMTROT halbtrocken (0,1 l) **3,70 €**

Lembergerland Roßwag (0,25 l) **6,10 €**

..... (0,75 l) **16,10 €**

Intensive Fruchtaromen, nach Himbeeren und Süßkirschen runden das milde Gesamtbild ab.

MERLOT trocken (0,1 l) **4,50 €**

aus Eichenfassreifung (0,25 l) **7,70 €**

Weingärtner Horrheim (0,75 l) **20,10 €**

Ein guter Begleiter zu kräftigem Fleisch, Braten, Wild oder auch würzigem Käse.

PINOT NOIR trocken (0,75 l) **29,10 €**

Roterfaden Roßwag



WEINE AUS DER REGION



ROTWEINE

LEMBERGER 401 trocken (0,1 l)	4,10 €
<i>Lembergerland Roßwag</i>	(0,25 l)	7,10 €
.....	(0,75 l)	19,10€

Feurig, mit kräftigen Aromen nach dunklen Beeren und würzigem Duft, verhält sich der Lemberger 401 dicht und muskulös im Mund. Seine vielschichtige reife Tanninstruktur zeigt in einem langanhaltenden Nachhall alles, was ein Lemberger aus der Steillage zu bieten hat.

LEMBERGER „MEISTERWERK“		
trocken.....	(0,75 l)	25,10 €
<i>Lembergerland Roßwag</i>		

Dieser Lemberger lenkt sofort und entschlossen die Aufmerksamkeit auf sich. Durch das Holzfass entwickelt er eine sehr ausgeprägte Struktur. Als Diplomat integriert er gekonnt die weichen Beereneromen mit den würzig-reifen Gerbstoffen.

SPÄTBURGUNDER „MEISTERWERK“		
trocken.....	(0,75 l)	25,10 €
<i>Lembergerland Roßwag</i>		

Das 3300 Liter fassende Holzfass aus schwäbischer Eiche, im Zusammenspiel mit der Inspiration, der Erfahrung und dem handwerklichen Geschick unseres Kellermeisters, vollendet diesen Spätburgunder.

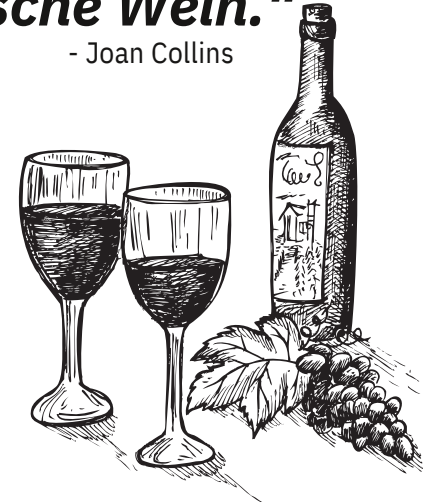
HERZBLUT 401 trocken (0,75 l)	35,10 €
<i>Lembergerland Roßwag</i>		

Diese Cuvée vermählt unseren heimischen Lemberger mit den internationalen Rebsorten Merlot und Cabernet. Im Holzfass gereift.

WEINSCHORLE (0,25 l)	4,10 €
weiß, rosé oder rot		

**"Alter ist irrelevant,
es sei denn,
du bist eine Flasche Wein."**

- Joan Collins



WEIN AUS SPANIEN

FINCA ENGUERA CRIANZA 2018 trocken	(0,25 l)	7,10 €
<i>Enguera Biowein</i>	(0,75 l)	19,10 €

Die Cuvée besteht aus Spaniens Top-Rebe Tempranillo und dem mediterranen Aromen-Wunder Monastrell.

Klassisch-spanisches Bouquet mit Fruchtaspekten von Pflaumenkompott, Brombeere, Fassnoten wie Kokos und Vanille und einem dezenten Kräutergout. Auch am Gaumen reif, rund, saftig, fruchtig. Der Schlussakkord mit schön integriertem Holz. Als Crianza werden spanische Weine bezeichnet, die ein Mindestalter von 2 Jahren aufweisen und im Anschluss zusätzlich für einige Zeit im Eichenfass gereift sind. Dieser Crianza hat alles, was spanische Lebensfreude ausmacht.



VERANSTALTUNG

OB HOCHZEIT ODER GEBURTSTAG, FEIERN SIE STILVOLL IN EINEM ANGEMESSENEN AMBIENTE, WO FESTE, EVENTS & VERANSTALTUNGEN ZUM ERLEBNIS WERDEN.

Bei uns feiern Sie wetterunabhängig – das großzügige Design des Hauses bietet den richtigen Rahmen für Ihre Feier im Sommer oder im Winter – bei Sonnenschein oder bei Regen. Sowohl unsere moderne **Weinlounge** mit Platz für bis zu 70 Personen, als auch unser eleganter **Mühlensaal** mit Platz für bis zu 100 Personen oder unser ansprechendes **Restaurant** mit Platz für bis zu 120 Personen mit deren einladendem **Biergarten** mit Platz für bis zu 200 Personen, bieten ebenso Platz für Ihre Geburtstags- oder Hochzeitsfeier, für ein kleines oder großes Firmenfest.

Wir stehen Ihnen mit unseren Räumlichkeiten gerne zur Verfügung und erarbeiten Ihnen spezielle Menüvorschläge, um Ihnen einen besonderen Abend zu bereiten.

Sie können natürlich auch gerne mit Ihren individuellen Wünschen und Vorstellungen an uns herantreten.

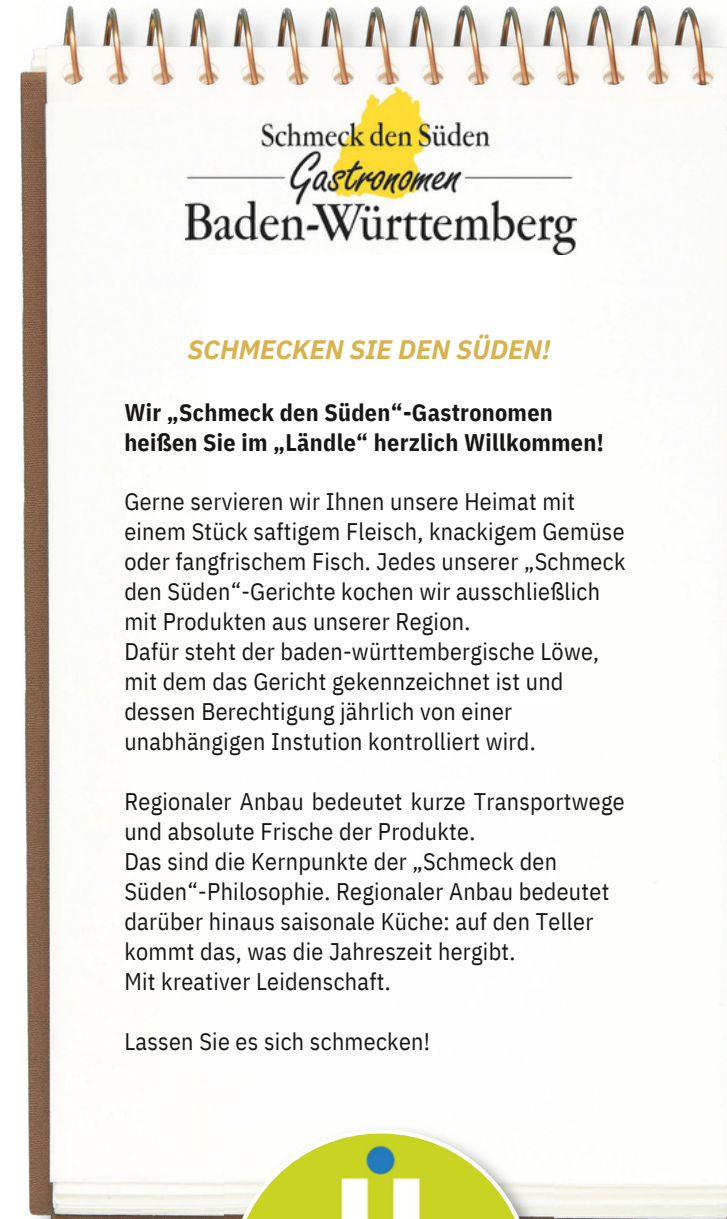
Setzen Sie sich mit uns in Verbindung, damit wir Ihrem Terminwunsch und der Organisation Ihrer Feier in vollem Umfang gerecht werden können!

Anfragen und Reservierungen: **07042 2607070**, hallo@seemuehle-vaihingen.de oder unter [Seemuehle-vaihingen.de/reservierung](https://www.seemuehle-vaihingen.de/reservierung)

Die Seemühle wird betrieben von der Dreisamwerke gGmbH, die 2013 als Integrationsunternehmen gegründet wurde.

Unter der Leitung der Geschäftsführer Michael Brenner und Michael Danner von Wilpert lautet das oberste Ziel des ambitionierten Integrationsunternehmens - nach § 132 SGB IX - die Schaffung von sozialversicherungspflichtigen Arbeitsplätzen für schwerbehinderte Menschen auf dem allgemeinen Arbeitsmarkt, außerhalb von Werkstätten.

Motivation der Dreisamwerke-Verantwortlichen ist es zu beweisen, dass Inklusion auch im Arbeitsleben vollumfänglich möglich und nötig ist.



Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg

SCHMECKEN SIE DEN SÜDEN!

Wir „Schmeck den Süden“-Gastronomen heißen Sie im „Ländle“ herzlich Willkommen!

Gerne servieren wir Ihnen unsere Heimat mit einem Stück saftigem Fleisch, knackigem Gemüse oder fangfrischem Fisch. Jedes unserer „Schmeck den Süden“-Gerichte kochen wir ausschließlich mit Produkten aus unserer Region. Dafür steht der baden-württembergische Löwe, mit dem das Gericht gekennzeichnet ist und dessen Berechtigung jährlich von einer unabhängigen Institution kontrolliert wird.

Regionaler Anbau bedeutet kurze Transportwege und absolute Frische der Produkte. Das sind die Kernpunkte der „Schmeck den Süden“-Philosophie. Regionaler Anbau bedeutet darüber hinaus saisonale Küche: auf den Teller kommt das, was die Jahreszeit hergibt. Mit kreativer Leidenschaft.




Lassen Sie es sich schmecken!







SUPPEN

-  **ROTE-BETE-CREMESUPPE** 6,90€
-  **HÜHNERBRÜHE MIT GEMÜSJULIENNE** 5,90€
und Quark-Thymian-Klößchen

VORSPEISEN

-  **Junger Spinat-Salat** 9,80€
mariniert mit Rote Beete Vinaigrette, gerösteten Walnüssen,
Apfelspalten und knusprigem Ei
-  dazu hausgebeizter Lachs +4,30€
-  **ZIEGENFRISCHKÄSE- MEDAILLONS** 12,90€
im Zucchini mantel, gebraten mit eingelegten Feigen und
Rucolasalat





SALATE








-  **SALAT „SEEMÜHLE“** 14,90€
großer Salat mit hausgemachtem Karotten-, Gurken- und
Krautsalat, mariniert mit Hausdressing, frischem Obst und
gebratenen Putenstreifen
-  **SONNENWIRBEL** 11,60€
Marinierter Feldsalat mit Kartoffeldressing, Speck und
Brotkracherle
-  **KLEINER GEMISCHTER SALAT** 5,90€
vom Buffet
-  **GROSSER GEMISCHTER SALAT** 8,90€
vom Buffet

**„Man soll dem Leib etwas
Gutes bieten, damit die Seele
Lust hat, darin zu wohnen.“**

– Winston Churchill

VESPER

-  **HERBSTLICHER WURSTSALAT MIT BROT**
mit Radieschen, Karottenstreifen, Zwiebeln
und Essiggemüse 11,90 €
Wahlweise mit Schwarzwurst oder Käse 12,90 €
Mit allem 13,90 €
-  **VAIHINGER KÄSE BRETTLE** 8,90 €
Drei ausgewählte Käsesorten mit Trauben, Walnüssen und
Feigensenf, dazu Brot
-  **PORTION POMMES** 4,90 €
-  **PORTION HAUSGEMACHTE SPÄTZLE** 8,90 €
 mit Soße

 vegetarisch  mit Schwein  mit Fisch  mit Rind
 mit Gefügel  mit Wild  mit Schaf/Ziege








Bei Bedarf erhalten Sie gerne eine Separate Karte mit Deklaration der Allergene

HAUPTGERICHTE

-  **PANIERTES SCHNITZEL VOM SCHWÄBSICHEN LANDSCHWEIN** 13,90 €
mit schwäbischen Spätzle und Soße
-  **COQ AU VIN** 14,90 €
In Rotwein eingelegter Hahn geschmort auf Wurzelgemüse dazu Bandnudeln
-  **KALBSLEBER "BERLINER ART"** 18,90 €
mit gebratenen Apfelscheiben und Schmelzzwiebeln auf Kartoffelstampf und Bratensoße
-  **GEBRATENE GARNELEN** 18,70 €
auf Linguine in Knoblauch-Weißweinsud mit Zucchini, Kirschtomaten und frischen Kräutern
-  **SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN VOM HEIMISCHEN RIND** 23,80 €
mit hausgemachten Spätzle und geschmälzten Zwiebeln

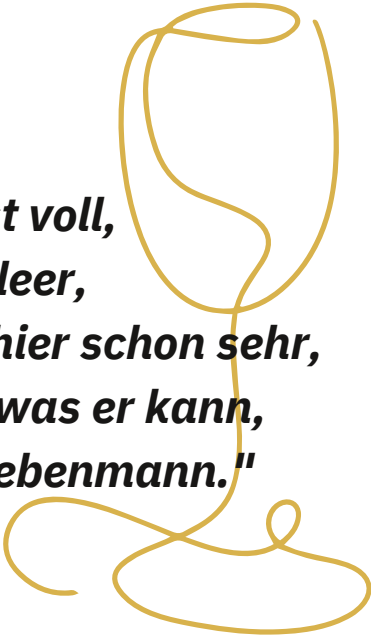
VEGETARISCH

-  **SCHARFES GRÜNES THAI CURRY** 14,30 €
mit gerösteten Erdnüssen und Limonenreis
-  **HAUSGEMACHTE KÄSESPÄTZLE** 13,90 €
mit Heumilchkäse aus dem Sonntal und geschmälzten Zwiebeln
-  **WIRSING-STEW** 13,60 €
mit Wurzelgemüse und Knoblauchbrot
-  **CREMIGES WALDPILZ-RISOTTO** 17,90 €
mit frischem Ruccola, Grana Padano und Falaffelbällchen

 vegetarisch  mit Schwein  mit Fisch  mit Rind
 mit Gefügel  mit Wild  mit Schaaf/Ziege

Bei Bedarf erhalten Sie gerne eine Separate Karte mit Deklaration der Allergene

**"Der Tisch ist voll,
der Magen leer,
es duftet nach Essen hier schon sehr,
drum ess ein jeder was er kann,
nur nicht seinen Nebenmann."**



„Iss immer zuerst den Nachtisch! Was man am liebsten tun möchte, sollte man zuerst tun.“

– Joss Whedon

DESSERT

SENADS "PURE SATISFACTION"	7,90 €
lauwarmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern, Vanilleeis und Sahne auf einem Fruchtspiegel	
GEMISCHTES EIS	4,50 €
3 Kugeln Ihrer Wahl Vanille, Schoko, Erdbeere	
GEMISCHTES EIS MIT SAHNE	5,10 €
3 Kugeln Ihrer Wahl Vanille, Schoko, Erdbeere	
KAFFEE GOURMET	8,10 €
Dreierlei Leckereien aus unserer Patisserie mit einem Kaffee Creme von unserer hauseigenen Rösterei Mundwerk von unserem Manfred zubereitet	
VANILLE-EIS MIT HEISSEN HIMBEEREN UND SAHNE	6,90 €
3 Kugeln Vanilleeis mit Sahne und dazu heiße Himbeeren	
EINE KUGEL EIS NACH WAHL	1,80 €
Vanille, Schoko, Erdbeere mit Sahne	
	+0,60 €
HAUSGEMACHTES SORBET	2,10 €
Fragen Sie uns nach unseren hausgemachten frischen Sorbets	



DIGESTIF

RAMAZZOTTI	(0,4 cl)	3,80 €
mit Eis und Zitrone		
JÄGERMEISTER	(0,4 cl)	3,80 €
mit Eis und Zitrone		
BAILEYS	(0,2 cl)	3,20 €
mit Eis		
WILLIAMS	(0,2 cl)	3,40 €
HIMBEERGEIST	(0,2 cl)	3,20 €
ZWETSCHGE	(0,2 cl)	3,20 €
MIRABELLE	(0,2 cl)	3,40 €
TRESTERBRAND	(0,2 cl)	4,20 €
aus Eichenfassreifung Weingärtner Horrheim		
COGNAC		
REMY MARTIN V.S.O.P	(0,2 cl)	4,50 €
HENNESY	(0,2 cl)	4,50 €
WHISKY		
GLENFIDDICH	(0,4 cl)	7,20 €
JACK DANIELS	(0,4 cl)	6,20 €
CHIVAS REGAL	(0,4 cl)	7,20 €



HEISSGETRÄNKE

In unserer Manufaktur Mundwerk rösten wir unseren Kaffee durch Trommelröstung selbst. Dank diesem langsamen und schonenden Verfahren können die Kaffeebohnen ihr volles Aroma entfalten und der Kaffee ist dadurch sehr magenschonend.

CAFÉ CRÉMA	3,10 €
ESPRESSO	2,70 €
DOPPELTER ESPRESSO	3,70 €
MILCHKAFFE	3,70 €
CAPPUCCINO	3,60 €
LATTE MACCHIATO	3,80 €
HEISSE SCHOKOLADE	3,90 €
TEESPEZIALITÄTEN Teehaus Ronnefeldt	3,10 €
Pfefferminz, Kräuter, Kamille, Earl Grey, Grüntee, Früchte oder Rooibos	