

El Amigo

Seit 1980

Herzlich Willkommen! im Restaurant „El Amigo“



Wir freuen uns sehr, Sie in unserem Hause begrüßen zu dürfen!

*Seit über 45 Jahre gibt es Restaurant „El Amigo“
im Herzen der Schneider-Wibbel-Gasse in der Düsseldorfer Altstadt.
Die Speisekarte bietet Premium Steaks, frischen Fisch, Meeresfrüchte,*

Tapas Variationen, Paellas und spanische Desserts.

*Ergänzt wird das durch saisonal wechselnde Gerichte.
Auf die Mittagskarte finden Sie täglich günstige Gerichte,
die für eine gelungene Mittagspause sorgen.*

*Genießen Sie Ihren Besuch in unserem Restaurant,
wir freuen uns, Ihnen die Zeit bei uns so angenehm wie möglich zu gestalten.*

*Gerne richten wir Ihnen auch Ihre privaten,
geschäftlichen Feiern oder Termine aus.*

Sollten Sie Fragen haben, sprechen sie uns bitte an.

Ihr Team vom Restaurant „El Amigo“

Chamigo

Seit 1980

CANONITA DE MALLORCA SPRITZ



Hier kommt Ihr neuer Lieblingsdrink,

Der Canonita Spritz! Feiner Orangenlikör aus Mallorca

und der herrlich prickelnde Cava ergeben den Sommercocktail schlechthin!

Wir garantieren, an diesem Drink führt im Sommer zukünftig kein Weg mehr vorbei!

8,90 €

PONCHE CABALLERO GINGER SPRITZ



Spanisch Feelings

Nicht nur als Sommer Drink ist dieser Spritz mit Ponche Caballero perfekt.

Der spanische Orangen-Vanille-Brandy Likör passt perfekt mit Cava

und Ginger Ale wie kaum was anderes.

Diese Kombination musst du unbedingt ausprobieren!

8,90 €



MITTAGSKARTE

(TÄGLICH VON 12.00 BIS 17.00 UHR)

<i>Sopa de patatas</i> Kartoffel-Dillcremesuppe mit Lachsstreifen	8,90	7,90
<i>Salatbouquet „El Viajero“</i> mit Hähnchenbruststreifen und Champignons	16,90	15,90
<i>Salatvariation „El Pescador“</i> mit gegrillten Edelfischen	19,90	18,90



Steaks auf Lavasteingrill

Dazu servieren wir eine Ofenkartoffel und einen Beilagensalat

<i>Hüftsteak</i>	19,90	18,90	<i>Rumpsteak</i>	21,90	19,90
<i>Entrecôte</i>	22,90	20,90	<i>Angus Filetsteak</i>	26,90	24,90
<i>Gemischter Fleischteller</i>	21,90	19,90	<i>Fleischspieß</i>	21,90	19,90



<i>Calamares „a la Romana“</i> frittierte Tintenfischringe mit Spinat	16,90	15,90
<i>Putenschnitzel</i> mit Champignonsauce, Pommes frites und Salat	19,90	18,90
<i>Schweinesteak</i> mit Spiegelei und Patatas Bravas und Salat	18,90	17,90
<i>Lammfilet</i> in Pfeffersauce mit Ofenkartoffel und Spinat	23,90	21,90
<i>Kaninchen</i> in Knoblauchsauce mit Ofenkartoffel und Salat	22,90	20,90
<i>Lachsfilet</i> in Hummerkrabbensauce mit Reis und Salat	23,90	21,90
<i>Schweinefilet – Medaillons</i> mit Pfeffersauce, Pommes frites und Salat	21,90	19,90
<i>Garnelen</i> in Weißweinsauce mit Reis und Salat	24,00	22,90
<i>Gemischter Fischteller</i> und mit Ofenkartoffel Salat	25,90	23,90



<i>Helado mixto</i> gemischtes Eis	7,90	6,90
------------------------------------	-----------------	------

El Jamón
Seit 1980

JAMÓN PATA NEGRA

Iberischer Eichelschinken

luftgetrocknet und gereift.



*Würzigen Schinken genießt man hauchdünn und
frisch von der Keule geschnitten.*

Portion **23,90** 21,90

RECOMENDACIÓN

Empfehlung



<i>Escalopa de ternera Original Kalbsschnitzel mit Scheibenkartoffeln und Salatbouquet</i>	34,90	31,90
<i>Filete de gallineta Rotbarschfilet gebacken mit Scheibenkartoffeln und Spinat</i>	26,90	24,90
<i>Gegrillter Oktopus mit Kartoffelpüree und Salatbouquet</i>	31,90	29,90
<i>Costillar de cordero de Nueva Zelanda Karree vom Neuseeland Lamm mit Kräutern, Pommes frites und Pfannengemüse</i>	36,90	33,90
<i>Kalbsleber,, Berliner Art“ mit Schmelzzwiebeln, Bratapfel, Rotweinjus und Kartoffelpüree</i>	27,90	25,90
<i>Rindergeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce, Reis und Beilagen Salat</i>	24,90	22,90
<i>Plato Vegetal Vegetarischer Teller, Pimientos de Padron, Paprika, Zucchini, Champignons, Ofenkartoffel</i>	19,90	17,90
<i>Dorade Royal im Ganzen gebraten mit Kräuter-Knoblauchfüllung, Salzkartoffeln und Salatbouquet</i>	29,90	26,90

El Amigo
Seit 1980

WEINEMPFEHLUNG



López de Haro - Crianza

Einfachheit und Eleganz eines klassischen Rioja

Hacienda López de Haro Tempranillo präsentiert sich in einem intensiven Kirschrot mit violetten Nuancen, die seine Jugend widerspiegeln. In der Nase stechen Aromen von Waldfrüchten wie Heidelbeeren, Himbeeren und Brombeeren hervor, begleitet von subtilen Gewürznoten und einem Hauch von Lakritze. Am Gaumen zeigt er eine gute Struktur und eine ausgewogene Säure, die ihm eine große Persistenz verleihen. Es ist ein geschmeidiger und leicht fruchtiger Wein, ideal für jede Gelegenheit.

Flasche 0,75 l – 28,90 €

Glas 0,20 l – 8,90 €



Seit 1980

ENTREMESES - VORSPEISEN - APPETIZERS

<i>Jamón Serrano con melón</i>	19,80	18,90
<i>Spanischer Edelschinken mit Melone</i>		
<i>Spanish noble ham with melon</i>		
<i>Aguacate con gambas</i>	19,80	18,90
<i>Avocado mit Crevetten rosé</i>		
<i>Crevetts rosé with avocado</i>		
<i>Dátiles con bacon</i>	14,90	13,90
<i>Datteln im Speckmantel</i>		
<i>Dates with bacon</i>		
<i>Pimientos de Padron</i>	14,90	13,90
<i>Minipaprika mit Meeressalz</i>		
<i>Padron peppers</i>		
<i>Boquerones fritos</i>	15,90	14,90
<i>Frittierte Sardellen</i>		
<i>Fried anchovies</i>		
<i>Sepia a la plancha</i>	18,90	17,90
<i>Sepia gegrillt mit Salatbouquet</i>		
<i>Grilled squids with salad</i>		
<i>Gambas al ajillo</i>	18,90	17,90
<i>Garnelen in Knoblauch</i>		
<i>Shrimps in garlic</i>		
<i>Calamares a la Romana</i>	17,90	16,90
<i>Frittierte Tintenfischringe</i>		
<i>Fried calamari rings</i>		
<i>Chipirones a la plancha</i>	18,90	17,90
<i>Gegrillter Baby Tintenfische</i>		
<i>Grilled Baby squid</i>		
<i>Langostinos al Pil Pil</i>	28,90	26,90
<i>Riesengarnelen in Knoblauch- Chili-Öl (scharf)</i>		
<i>King prawns in garlic-chili-oil (hot)</i>		
<i>Entremeses de Tapas variados de 2 Personas</i> pro Pers.	20,90	19,90
<i>Tapas Vorspeisenteller ab 2 Personen</i>		
<i>Tapas starters plate from 2 Person</i>		



ENSALADAS - SALATE - SALADS

<i>Ramo de ensalada fresca</i>	10,90	9,90
<i>Frische Salatbouquet mit Hausdressing</i>		
<i>Fresh salad bouquet</i>		
<i>Ensalada de tomates y cebollas</i>	11,90	10,90
<i>Tomaten-Zwiebeln-Salat</i>		
<i>Tomatoes onions salad</i>		
<i>Ensalada con queso de cabra</i>	18,90	17,90
<i>Bunter Salat mit gratiniertem Ziegenkäse, Walnüsse, Honig</i>		
<i>Salad with gratinated goat cheese, walnuts, honey</i>		
<i>Ensalada con pechuga de pollo</i>	19,90	18,90
<i>Bunter Salat, Hausdressing, Hähnchenbruststreifen</i>		
<i>und süß-pikanter Chilisauce</i>		
<i>Salad with house dressing, Chicken breast strips and sweet</i>		
<i>and spicy Chili sauce</i>		
<i>Ensalada „El Amigo“</i>	23,90	21,90
<i>Bunter Salat, Hausdressing, Lachsfiletstreifen und Gambas</i>		
<i>Salad with house dressing, salmon and gambas</i>		



SOPAS – SUPPEN – SOUPS

<i>Sopa de pescado</i>	16,90	14,90	<i>Crema de tomate</i>	9,90	8,90
<i>Fischsuppe</i>			<i>Tomatencremesuppe</i>		
<i>Fishsoup</i>			<i>Tomato cream soup</i>		
			<i>Sopa de cebolla „El Amigo“</i>	10,90	9,90
			<i>Zwiebelsuppe</i>		
			<i>Onion soup</i>		



Seit 1980

ESPÁRRAGOS FRESCOS



Spargelkarte

<i>Spargelcremesuppe</i>	10,90	9,90
<i>Spargelsalat</i> mit grünem und weißem Spargel, Kirschtomaten und Manchego Käse gehobelt	18,90	17,90
<i>Portion frischer Deutsche Spargel</i> mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise und Frühlingskartoffeln	21,90	19,90
<i>dazu wahlweise:</i>		
- <i>Serrano Schinken</i>	25,90	23,90
- <i>Gekochte Schinken</i>	24,90	22,90
- <i>Angus Rumpsteak</i>	38,90	36,90
- <i>Black Premium Rinderfilet</i>	49,90	45,90
- <i>Kalbschnitzel</i>	39,90	36,90
- <i>Norwegische Lachs</i>	37,90	34,90
- <i>Zarte Hähnchenbrust</i>	26,90	24,90

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis



~~11,90~~ 10,90



Seit 1980

PESCADO - FISCH - FISH

<i>Salmon en su crema con camarones</i>	29,90	27,90
<i>Lachssteak in Cremesauce mit Crevetten</i>		
<i>Salmon steak in cream sauce with shrimps</i>		
<i>Cazuela de pescado mixto</i>	31,90	29,90
<i>Gemischte Fischspezialitäten in der Tonschale</i>		
<i>Mixed fish specialities, served in ceramic bowl</i>		
<i>Rape en salsa de mostaza</i>	33,90	30,90
<i>Seeteufel in körniger Senfsauce</i>		
<i>Monkfish in a grainy mustard sauce</i>		
<i>Lenguado „El Amigo“</i>	46,90	42,90
<i>Seezunge im Ganzen, kross gebraten</i>		
<i>Whole sole fried until crispy</i>		
<i>Langostinos „Mar de Plata“ salsa de bogavante-champiñones</i>	34,90	31,90
<i>Riesengarnelen mit Hummer-Champignonsauce</i>		
<i>King prawns with lobster-mushroom sauce</i>		
<i>Variación de pescado mixto a la plancha</i>	35,90	32,90
<i>Gemischter Fischteller vom Grill</i>		
<i>Mix fish grill</i>		

CARNE - FLEISCH - MEAT

<i>Pincho de carne „El Bandido“</i>	30,90	28,90
<i>Fleischspieß</i>		
<i>Meat skewer</i>		
<i>Solomillo de cordero a la pimienta</i>	34,90	31,90
<i>Lammfilet in Pfeffersauce</i>		
<i>Lamb fillet in pepper sauce</i>		
<i>Solomillo de cerdo en salsa de vino tinto</i>	26,90	24,90
<i>Schweinefilet in Pflaumen-Rotweinsauce</i>		
<i>Pork tenderloin in plum-red wine sauce</i>		
<i>Bife de Chorizo en salsa de champiñones y brandy</i>	35,90	33,90
<i>Rumpsteak in Champignon-Brandy-Sauce</i>		
<i>Rumpsteak in mushroom-brandy-sauce</i>		
<i>Angus Cuadril a la pimienta</i>	27,90	25,90
<i>Angus Hüftsteak in Pfeffersauce</i>		
<i>Angus Sirloin steak in pepper sauce</i>		

Zu diesen Hauptgerichten servieren wir passende zweierlei Tagesbeilagen!



Seit 1980

STEAKS

Auf dem Lavasteingrill

Angus Cuadril – Hüftsteak

Sirloin Steak

200 g	19,90	18,90
300 g	29,90	27,90

Bife de Chorizo – Rumpsteak

Rump steak

200 g	24,90	22,90
300 g	35,90	32,90
400 g	47,90	43,90

Entrecot - Entrecôte

Rib Eye Steak

300 g	37,90	34,90
400 g	48,90	44,90

Solomillo de ternera – Filetsteak

Tenderloin steak

150 g Lady Steak	26,90	24,90
250 g	43,90	39,90
350 g	57,90	52,90

Pincho „Tierra y Mar“

Spieß - skewer

150 g Filet, 3 Garnelen	35,90	32,90
150 g Tenderloin, 3 Prawns		

Iberico de cerdo - Schweinesteak

Iberico pork steak

ca. 320 g	35,90	32,90
-----------	------------------	-------

Pechuga de Pollo – Hähnchenbrust

Corn chicken breast

250 g	26,90	24,90
-------	------------------	-------

Chuletas de cordero –Lammkoteletts

Lamb Chops

ca. 250g – 6 Stück	35,90	32,90
--------------------	------------------	-------

GUARNICION – BEILAGEN – SIDE DISHES

Ofenkartoffel mit Sauerrahm ~~6,50~~ 5,50

Patata asada - baked potato

Pommes Frites ~~5,00~~ 4,00

Patata frita - fries

Salzkartoffeln ~~5,00~~ 4,00

Patatas hervidas - boiled potatoes

Champignons ~~6,00~~ 5,00

Champiñones - mushrooms

Champignonsauce ~~5,00~~ 4,00

Salsa de champiñones Mushrooms sauce

Beilagensalat ~~6,50~~ 5,50

Ensalada – Salad

Gurken Salat ~~7,50~~ 6,50

Ensalada de pepino – cucumba salad

Tomaten-Zwiebel-Salat ~~7,50~~ 6,50

Ensalada tomates cebolla-Tom. onion

Maiskolben ~~6,00~~ 5,00

Panocha - corn cob

Spinat ~~6,00~~ 5,00

Espinacas - spinach

Pfannengemüse ~~6,00~~ 5,00

Verduras salteadas – fried vegetables

Reis ~~6,00~~ 5,00

Arroz - rice

Senfsauce ~~6,00~~ 5,00

Salsa de mostaza – mustard sauce

Sauce Bernaise ~~6,00~~ 5,00

Salsa Bernaise – Bernaise sauce

Rotweinsauce ~~6,00~~ 5,00

Salsa de vino tinto – red wine sauce

Pfeffersauce ~~6,00~~ 5,00

Salsa de pimienta - peppersauce



Seit 1980

ESPECIALIDADES – SPEZIALITÄTEN – SPECIALTIES

Nur ab 2 Personen – Only from 2 People

Parrillada de carne – Ternera, Cordero, Pollo	pro Person	34,90	31,90
<i>Gemischte Fleischgrillplatte – Rind, Lamm, Geflügel</i>			
<i>Mixed Grill – Beef, lamb, chicken</i>			
Parillada de pescado	pro Person	34,90	31,90
<i>Gemischte Fischgrillplatte</i>			
<i>Mixed fish grill</i>			
Paella „El Amigo“	pro Person	28,90	26,90
<i>Klassische Paella mit Fisch, Meeresfrüchten, Fleisch und Gemüse</i>			
<i>Traditional Paella with fish, seafood, poultry and vegetables</i>			
Paella de Mariscos	pro Person	27,90	25,90
<i>Paella mit Fisch und Meeresfrüchten</i>			
<i>Paella with fish and seafood</i>			
Chateaubriand-ab 2 Personen und 500 g	pro 100 Gramm	20,90	18,90
<i>Filet-Tenderloin Premium am Stück gegrillt und danach in den Tranchen serviert.</i>			
<i>Tender fillet tenderloin premium grilled in one piece and then served in slices.</i>			

POSTRES – DESSERTS

Tarta de Santiago	10,90	9,90
<i>Spanische Mandelkuchen</i>		
<i>Spanish almond cake</i>		
Tarta de chocolate a la vainilla	12,90	11,90
<i>Schokoladenkuchen mit Vanillesauce</i>		
<i>Chocolate cake with vanilla sauce</i>		
Flan „El Amigo“	10,90	9,90
<i>Spanischer Karamellpudding</i>		
<i>Spanisch caramel pudding</i>		
Crema Catalana	10,90	9,90
<i>Katalanische Creme</i>		
<i>Catalonian creme</i>		
Piña con helado de vainilla	11,90	10,90
<i>Ananas mit Vanilleeis</i>		
<i>Pineapple with ice cream</i>		
Queso Manchego	14,90	13,90
<i>Spanische Käse</i>		
<i>Spanisch cheeses</i>		



Seit 1980

APERITIVOS – APERITIFS

<i>Martini extra dry-bianco-rosso</i>	5,0 cl	5,90 €
<i>Sherry dry-medium dry</i>	5,0 cl	5,90 €
<i>Portwein</i>	5,0 cl	5,90 €
<i>Hugo (auch Alkoholfrei)</i> <i>Sekt, Holundersirup, Sodawasser, frische Limette & Minze</i>	0,20 l	8,90 €
<i>Aperol Spritz</i> <i>Sekt, Aperol, Soda, frische Orange</i>	0,20 l	8,90 €
<i>Canonita de Mallorca Spritz</i> <i>Cava, Canonita Orangenlikör, Soda, Minze, Orangenscheibe</i>	0,20 l	8,90 €
<i>Bonanto Spritz</i> <i>Cava, Bonanto, Pink Grapefruit, Orangenscheibe</i>	0,20 l	8,90 €
<i>Lillet Wildberry</i> <i>Lillet Blanc, Russian Wild Berry, Beerenmischung</i>	0,20 l	8,90 €
<i>Glas Cava</i>	0,10 l	7,90 €

LONGDRINKS

alle Longdrinks auf 4 cl Basis

<i>Campari Orange</i>	8,90 €
<i>Campari Soda</i>	8,90 €
<i>Gin Tonic</i>	10,90 €
<i>Vodka Lemon</i>	10,90 €
<i>Whisky Cola</i>	10,90 €
<i>Cuba Libre</i>	12,90 €

BEBIDAS SIN ALCOHOL - ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<i>Apfelsaft</i>	0,20 l	3,90 €
<i>Oragensaft</i>	0,20 l	3,90 €
<i>Tomatensaft</i>	0,20 l	3,90 €
<i>Vio Schorle Apfel</i>	0,30 l	4,50 €
<i>Vio Schorle Rhabarber</i>	0,30 l	4,50 €
<i>Mineralwasser mit Gas oder ohne</i>	0,25 l	3,50 €
<i>Mineralwasser mit Gas oder ohne</i>	0,75 l	7,90 €
<i>Coca Cola</i>	0,33 l	4,50 €
<i>Coca Cola Light</i>	0,33 l	4,50 €
<i>Fanta</i>	0,33 l	4,50 €
<i>Sprite</i>	0,33 l	4,50 €
<i>Schweppes:</i> <i>Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale</i>	0,20 l	3,90 €



Seit 1980

CERVEZAS - BIÈRE - BEERS

<i>Becks Pils</i>	0,30 l	4,50 €
<i>Becks Pils</i>	0,50 l	6,90 €
<i>Becks Pils Alkoholfrei</i>	0,33 l	4,90 €
<i>Diebels Alt</i>	0,33 l	4,90 €
<i>San Miguel</i>	0,30 l	4,50 €
<i>San Miguel</i>	0,50 l	6,90 €
<i>Franziskaner Weizen</i>	0,50 l	6,90 €
<i>Franziskaner Weizen Alkoholfrei</i>	0,50 l	6,90 €
<i>Altster</i>	0,30 l	4,50 €
<i>Altster</i>	0,50 l	6,90 €
<i>Radler</i>	0,30 l	4,50 €
<i>Radler</i>	0,50 l	6,90 €
<i>Malzbier</i>	0,33 l	4,50 €

BEBIDAS CALIENTES - WARME GETRÄNKE - HOT DRINKS

<i>Café crema</i>	3,90 €
<i>Café solo</i>	3,50 €
<i>Café solo doble</i>	6,80 €
<i>Cortado</i>	3,50 €
<i>Cortado doble</i>	6,80 €
<i>Carajillo</i>	6,90 €
<i>Cappuccino</i>	4,50 €
<i>Café Marbella mit Likör 43</i>	9,90 €
<i>Irish Coffee</i>	11,90 €
<i>Grog</i>	6,00 €
<i>Frische Minze</i>	5,00 €
<i>Frische Minze mit Honig</i>	5,50 €
<i>Bio Minzetee</i>	4,00 €
<i>Bio Kamillentee</i>	4,00 €
<i>Bio Früchtetee</i>	4,00 €
<i>Bio Grüner Tee</i>	4,00 €
<i>Bio Ginger Lemon</i>	4,00 €
<i>Bio Earl Grey</i>	4,00 €



BEBIDAS ESPIRITUOSAS Y LICORES - SPIRITUOSEN & LIKÖRE

SPIRITS & LIQUEURS - 4 CL

<i>Moormann Rot Johannisbeeren</i>	5,90 €
<i>Likör 43</i>	6,90 €
<i>Anis dulce / Anis seco</i>	5,90 €
<i>Averna</i>	6,90 €
<i>Ramazotti</i>	6,90 €
<i>Fernet Branca</i>	6,90 €
<i>Killepitsch</i>	6,90 €
<i>Pacharán</i>	6,90 €
<i>Limoncello</i>	5,90 €
<i>Hierbas dulces/secas</i>	6,90 €
<i>Ponche Caballero</i>	6,90 €
<i>Smirnoff</i>	6,90 €
<i>Absolut</i>	7,90 €
<i>Havana Club 7 years</i>	8,90 €
<i>Botugal Reserva Exclusiva</i>	10,90 €
<i>Ron Zacapa Centenario 23</i>	14,90 €
<i>Moormann Paradiesweizen Korn</i>	5,90 €
<i>Jubiläumsaquavit</i>	6,90 €
<i>Tequila Silver / Reposado</i>	6,90 €
<i>Grappa Nonino Chardonnay</i>	10,90 €
<i>Aguardiente de Orujo Gallego</i>	6,90 €
<i>Kirschwasser / Himbeergeist / Williamsbirne</i>	6,90 €
<i>Marc de Cava</i>	8,90 €
<i>Veterano / Soberano / Terry / Magno / Fundador / 103 Blanco / 103 Negro</i>	6,90 €
<i>Carlos I / Terres 10</i>	10,90 €
<i>Lepanto / Gran Duque de Alba / Cardenal Mendoca</i>	11,90 €
<i>Remy Martin VSOP</i>	12,90 €
<i>Luis Felipe Brandy Gran Reserva</i>	19,90 €
<i>Bombay Sapphire Gin</i>	8,90 €
<i>Hendrick's Gin</i>	9,90 €
<i>Larios Gin</i>	6,90 €
<i>Tullamore Dew</i>	8,90 €
<i>Johnie Walker Red</i>	7,90 €
<i>Jack Daniel's</i>	8,90 €
<i>Chivas Regal 12 years</i>	11,90 €
<i>Laphroaig 10 years</i>	14,90 €
<i>Lagavulin 16 years</i>	17,90 €

El Amigo

Seit 1980

WEINE AUS MURCIA



Goru Rosado

Fl. 0,75 l – 27,90 €



Goru Tinto

Fl. 0,75 l – 28,90 €



Goru El Blanco

Fl. 0,75 l – 27,90 €

E

EGOBODEGAS

Die Ego Bodegas stechen mit ihrem modernen Bau vor den Toren der Stadt Jumilla heraus. Ebenso der Winemaker Santos Ortiz, der mit seinen Weinen neue Maßstäbe in der Region Murcia gesetzt hat. Die Weinberge liegen gut hundert Kilometer von Alicante entfernt und so profitieren die alten Monastrell-Buschreben vom mediterranen und kontinentalen Klima gleichermaßen. Das Portrait auf der Etikette zeigt den eigenwilligen Vorfahren mit dem Spitznamen "Goru".

Wenn Sie auf bestimmte Zutaten allergisch reagieren, fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter nach der Allergen-Informationskarte. Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer.