

Veranstaltungen

Knallbonbon 3.0	jeden Mittwoch
Afterwork 2.0	jeden 1. Donnerstag im Monat
Veli brutzelt: 12 Gänge, 12 Personen	Termine auf Instagram
Küchenparty	Sommer 2023
Gin Tonic Tasting	8–15 Pers. / individueller Termin
Cocktailkurs	8–15 Pers. / individueller Termin
Kochkurs / Teamevents	10–20 Pers. / individueller Termin

Caterings bis 800 Personen

Catering Lebonbon – auch Bar & Cocktailcatering

**LEBON
LEBON**



  @lebonbonmainz @veli.brutzelt

Besucht uns auf www.lebonbon-mainz.de

**„Wir sollten
feiern, was wir
feiern können.“**

—

Julianna Baggott

Speisen | Getränke



**„Der Mensch lebt
nicht vom Brot allein.
Nach einer Weile
braucht er einen Drink.“**

—

Woody Allen

Speisen

Vorspeisen

Oliven	4,9
Brot Wintertrüffelbutter / Café de Paris	5,9
Trüffelpommes Wintertrüffel / Parmesan / Trüffelmayo	12,9
Rote Beete Ziegenfrischkäse / Walnuss / alter Balsamico – <i>vegane Variante mit Avocado</i>	13,9
Basilikumrisotto Tomate / Zitronenöl / Wildkräutersalat / Knoblauch / Basilikum	14,9
Carpaccio vom Rinderfilet Zitrone / Rucola / Parmesan	14,9
Ceviche vom Lachs Süßkartoffelpüree / Kräutersalat / Koriander / Limette / rote Zwiebel	14,9
Tatar vom Rinderfilet Sauerrahm / rote Zwiebel	15,9
Kritharaki (kleine Nudeln) Soße von Krustentieren / Meeresfrüchteschaum / Pilze / Gemüse / Hummerbutter / Muscheln / Garnelen	16,9
Täglich wechselnde vegetarische und vegane Gerichte	ab 13,9

Speisen

Salate

Bunter Beilagensalat 5,9

Großer Salat 12,9

+ gebratenes Gemüse + 5,9

+ 3 Garnelen + 7,9

+ Rinderfiletspitzen / Pilze + 7,9

Dressings

Zitronen-Vinaigrette / Haus-Dressing

Alle Salate werden mit Brot serviert.

Hauptspeisen

Gnocchi mit Edelpilzen 18,9

Parmesan / Weißwein / Kräuter / Sahne / Steinpilze

Upgrade: 3 Garnelen oder Rinderfiletspitzen +7,9

Trüffelpasta (Orecchiette) 21,9

Wintertrüffel / Sahne / Weißwein / Parmesan

Pasta Upgrade: 3 Garnelen oder Rinderfiletspitzen +7,9

Kritharaki (kleine Nudeln) 26,9

Soße von Krustentieren / Meeresfrüchteschaum / Pilze / Gemüse /

Hummerbutter / Muscheln / Garnelen

Zweierlei aus Lachs und Fisch des Tages 26,9

Belugalinsen / Gemüse / Zitronenöl / Weißwein-Dill-Schaum

Surf and Turf 29,9

Black Angus Roastbeef / Lachs / Gnocchi / Pilze /

LeBonBon-Jus / Weißweinschaum

Basilikumrisotto 25,9

Tomate / Zitronenöl / Knoblauch / Basilikum / 3 Garnelen

Speisen

Steaks

Alle Steaks werden mit unserer LeBonBon-Jus und Wintertrüffelbutter serviert.

Argentinisches Rinderfilet Black Angus Premium

Lady's Cut 180g	27,9
250g	32,9
300g	37,9

Irishes Lammfilet

Lady's Cut 180g	27,9
250g	32,9
300g	37,9

Auf der Haut gegrilltes norwegisches Lachsfilet

200g	24,9
300g	33,9

Fisch des Tages

200g	23,9
300g	31,9

Argentinisches Black Angus Roastbeef

Lady's Cut 180g	24,9
250g	27,9
300g	32,9

Deutsches T-Bone Steak, aged, Premium

500g	39,9
600g	45,9

Tomahawk Steak ca. 1 Kg (für 2-3 Personen) **99,9**

Steak-Upgrade Mit 3 Garnelen als Surf and Turf-Variante **+7,9**

Beilagen

Pommes / Süßkartoffelpüree / Gemüse / Weißkohl-Fenchel-Karottensalat / Gnocchi mit Edelpilze-Rahm	Je 4,5
Wintertrüffel-Kartoffelpüree / Wintertrüffel-Pommes	Je 7,9

Speisen

Dessert

Crème Brûlée	7,9
Baklava Pistazien / Vanilleeis	8,5


Bei unserem Fleisch servieren wir ausschließlich Prime-Qualität aus Deutschland, Irland, Neuseeland und Argentinien.

Weitere Steaks auf Anfrage und mit Vorbestellung möglich.

Vegane und vegetarische Menüs bei der Reservierung gerne anmerken.

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Taunusquelle Wasser Classic / Naturelle 	0,25l / 2,9	0,75l / 7,6
Fritz-Kola		0,2l / 3,5
Fritz-Kola ohne Zucker		0,2l / 3,5
Fritz-Spritz <i>bio</i>		0,33l / 3,9
Apfelschorle / Rhabarberschorle		
Fritz-Kola Anjola Ananas-Limette <i>bio</i>		0,33l / 3,9
Hausgemachte LOMOnaden		0,4l / 5,9
Kalabrische Bergamotte / Hibiskus Orange		
Fever-Tree Tonics		0,2l / 3,5
Indian Tonic / Dry Tonic / Mediterranean Tonic		
Aqua-Monaco Sodas		0,23l / 3,5
Ginger Ale / Ginger Beer		

Mocktails

Kevin Sweet & Sour		8,9
Himbeere / Cranberry / Pink Grapefruit / Zitrone		
Bob Fruity & Sweet		8,9
Karamell / Orange / Maracuja / Zitrone		
Stuart Exotic Mix		8,9
Maracuja / Ananas / Mango / Limette		

Heissgetränke

Espresso / Espresso Doppio		2,8 / 3,6
Espresso Macchiato / Espresso Macchiato Doppio		3,1 / 3,9
Kaffee		3,0
Cappuccino		3,5
Heiße Schokolade <i>Caotina Noir</i>		4,0
Kanne Tee		5,0
Assam schwarzer Tee / Sencha grüner Tee / Kräutertee / Rooibos-Vanille / Kamille		

Getränke

Biere vom Fass

Warsteiner Pils / Radler / Colabier	0,33l / 4
König Ludwig Weissbier (Weizen)	0,5l / 5,5

Flaschenbiere

Warsteiner Pils Alkoholfrei	0,33l / 3,8
Oberbräu Hell	0,33l / 3,9

Weinschorle

Rieslingschorle	0,4l / 5,5
Roséschorle	0,4l / 5,9
Sonderschorle (Wein nach Wahl)	0,4l / ab 7

Schaumwein

Prosecco Argeo DOP Spumante Brut, Ruggeri 0,1l / 5,5	0,75l / 34,9
--	--------------

Champagner

Laurent Perrier „La Cuvee“ Brut	0,75l / 89
Laurent Perrier Millésimé Brut 2008	0,75l / 119
Laurent Perrier Cuvee Rosé Brut	0,75l / 149
Laurent Perrier Grand Siecle Brut	0,75l / 219
Laurent Perrier Alexandra Rosé Millésimé Brut 2004	0,75l / 444
Glas offener Champagner Laurent Perrier	0,1l / 15

Getränke

Aperitivi

Vincent Spritz *alkoholfrei* 7,9
Vincent alkoholfrei / Grapefruit / Soda

Gin & Tonic *alkoholfrei* 8,5
Sigfried Wonderleaf / Mediterranean Tonic

Aperol Spritz 7,9
Aperol / Prosecco / Soda / Orange

Geisha 7,9
Lillet Rosé / Kirschblüten-Tonic / frische Minze

Bellini 8,9
Hausgemachter weißer-Pfirsichlikör / Prosecco

Portonic 8,9
weißer trockener Portwein / Tonic Water / frische Minze

Americano 8,9
Carpano Antica Formula / Campari / Soda

Negroni Sbagliato 9,5
Carpano Antica Formula / Campari / Prosecco

Kir Royal 15,9
Cassis Noir de Bourgogne / Champagner

French 75 16,9
Gin / Zitrone / Rohrzucker / Champagner

French BonBon 16,9
VSOP Cognac / Grand Marnier / Himbeere / Champagner

Eaux de Vie — Destillerie J.Nusbaumer Elsass

Poire Williams, Mirabelle, Himbeere, Vieux Kirsch 2cl / 4,5

Getränke

0,1l / 0,2l / 0,75l

Weisswein

Weissburgunder

trocken / 2022 / Bischel, Appenheim / VDP

4,5 / 7,5 / 23,5

Sauvignon Blanc

wechselnde Winzer

4,5 / 7,5 / 23,5

Grauburgunder

wechselnde Winzer

4,5 / 7,5 / 23,5

Riesling

trocken / 2022 / Peter Maurer, Mommenheim

4 / 7 / 22

Scheurebe

trocken / 2022 / Stenner, Hechtsheim

4 / 7 / 22

Wein der Woche – wechselnde Winzer

4 / 7 / 22

Rosé

„Just Pink“ Rosé

feinherb / 2021 / Peter Maurer, Mommenheim

4 / 7 / 22

Getränke

0,1l / 0,2l / 0,75l

Rotwein

Merlot „Jan Fiskaal“ 4 / 7 / 22

trocken / 2021 / MAN Family Wines, Stellenbosch / Südafrika

Pinotage „Bosstock“ 4 / 7 / 22

trocken / 2021 / MAN Family Wines, Stellenbosch / Südafrika

Malbec „Terroir Series“ 4,5 / 7,5 / 23,5

trocken / 2019 / Kaiken, Mendoza / Argentinien

Tempranillo „Crianza Art Collection“ 4,5 / 7,5 / 23,5

trocken / 2019 / Faustino, Rioja DOCa / Spanien

Shiraz „Koonunga Hill“ 5 / 9 / 29

trocken / 2020 / Penfolds, Südastralien / Australien

Nero d'Avola „Chiaromonte“ 5 / 9 / 29

trocken / 2019 / Furrato, Sizilien DOC / Italien

Jahrgangswchsel aller Weine unter Vorbehalt.

Werfen Sie gerne auch einen Blick in unsere Flaschenweinkarte.

Longdrinks & Cocktails

**„There can't be good
living where there is
not good drinking.“**

—

Benjamin Franklin

Longdrinks

Moscow Mule Wodka / Gingerbier / Limette	9,9
London Buck Gin / Gingerbier / Zitrone	9,9
Skinny Bitch Wodka / Soda / Limette	9,9
Sea Breeze Wodka / Cranberry / Pink Grapefruit / Limette	9,9
El Diablo Tequila Blanco (100% Agave) / Ginger Ale / Limette / Creme de Cassis	9,9
Paloma Tequila Blanco (100% Agave) / Pink Grapefruit Limonade / Salz / Limette	9,9
Dark & Stormy Goslings Black Seal Rum / Gingerbier / Limette / aromatische Bitters	9,9
Cuba Libre Havana Club Especial / Cola / Limette	9,9
Salty Dog Gin / Pink Grapefruit Limonade / Salzrand	9,9
Chilcano Pisco / Limette / Ginger Ale / aromatische Bitters	9,9
Wermut Highball Dry, Bianco oder Rosso mit Soda oder Tonic	9,9
Horses Neck VSOP Cognac / Ginger Ale / Angostura Bitters / Zitrone	10,9
Weitere Longdrinks auf Anfrage	ab 9,9

Cocktails

Old Fashioned Bourbon / Mascobado Zucker / aromatische Bitters	10,9
Margarita Tequila Blanco (100% Agave) / Cointreau / Limette / Salzrand	10,9
Negroni Gin / Carpano Antica Formula / Campari	10,9
Cosmopolitan Absolut Citron / Cointreau / Limette / Cranberry	10,9
Caipirinha „Batida de Limão“ Cachaca / Limette / Rohrzucker	10,9
Whiskey Sour Bourbon / Zitrone / Rohrzucker (Eiweiß auf Wunsch)	10,9
Pisco Sour Pisco / Limette / Rohrzucker / Eiweiß	10,9
Mojito Cubano Havana Club 3 Jahre / Limette / Rohrzucker / Soda / frische Minze	10,9
Tom Collins Gin / Zitrone / Rohrzucker / Soda	10,9
Pina Colada vegan Havana Club 3 Jahre / Kokosnusscreme / Ananas	10,9
Mai Tai Original Rum aus 5 Inseln / Dry Curacao / Limette / Rohrzucker / Mandelsirup	12,9
Manhattan Rye Whiskey / Carpano Antica Formula / aromatische Bitters	12,9
Martini Cocktail Absolut Elyx oder Tanqueray Ten / Noilly Prat / Zitrone oder Olive	12,9
Singapore Sling Gin / Cherry Brandy / Sloe Gin / Limette / Soda	12,9
Old Cuban Havana Club 7 Jahre / Champagner / Limette / Rohrzucker / frische Minze	16,9
Weitere Cocktails auf Anfrage	ab 10,9

Signature Cocktails

Le Old Fashioned VSOP Cognac / Mascobado Zucker / aromatische Bitters	12,9
French Connection Aprikosen-Eichen-Gin / Zitrone / Rohrzucker / Orange	12,9
De Vligende Hollander Seville Orange Gin / Dry Curacao / Zitrone / Orange / Rohrzucker	12,9
Whiskey de Bourgogne Bourbon / Creme de Cassis / Zitrone / Rohrzucker / Kirsch Bitter	12,9
Papagena Ananas-Rum / Tiki – weißer Rum / Dubonnet / Maracuja / Limette	12,9
Jungle Bells Rum aus 4 Inseln / roter Wermut / Cranberry / Limette / Vanille	12,9
Roza's Versuchung Gin / Lillet Rosé / Pink Grapefruit / Pampelmuse	12,9
Freak Baba Wodka / Fino Sherry / Himbeere / Zitrone / Rosenwasser	12,9
En Vogue Martini Vanille-Tonka-Wodka / Kaffeelikör / Espresso / Mascobado Zucker	13,9
Negro Mexicano Single Village Mezcal / Patrón XO Cafe / Chocolate Bitters	15,9

Gin & Tonic

Tanqueray	9,5
Tanqueray Flor de Sevilla	10,5
Tanqueray Ten	10,5
Beefeater 24	10,5
Plymouth	10,5
Hayman's Royal Dock Navy Str. 57% vol.	11
Nordes	11,5
Sipsmith	11,5
Berliner Brandstifter	11,5
G'Vine Floraison	11,5
The Botanist	12,5
Brockmans Gin	12,5
Hendrick's Gin	12,5
Gin Mare	12,5
Monkey 47	13
Muscatel	13
Siegfried Wonderleaf	8,5
alkoholfreier Gin & Mediterranean Tonic	

Wir servieren alle Gins mit Schweppes Dry Tonic.

Fever-Tree Tonic	+ 1,5
Indian / Dry / Mediterranean	

Flaschenweine / —schaumweine

**„Wer die Wahrheit im
Wein finden will, darf die
Suche nicht gleich beim
ersten Glas aufgeben.“**

—
Alfons Pape

Schaumwein

Flasche 0,75l

Cuvée Marie-Luise VDP.Sekt.Prestige, Sekthaus Raumland Brut / 2015	59,9
HU Madame – Chardonnay Weingut Wechsler Brut nature / 2019	49,9
Pinot Blanc de Noir VDP.Sekt, Schloss Westerhaus Brut	45,9
Zero Dosage Strauch Sektmanufaktur Brut nature	59,9
Rosé Prestige Strauch Sektmanufaktur Brut	59,9
Blanc pur Strauch Sektmanufaktur alkoholfrei	33,9
Riesling Brut Weingut Winter, VDP Brut	45,9
Geisenheimer Rothenberg Schloß Vaux Brut / 2017	69,9
Pierre VDP.Sekt.Prestige, Weingut Bassermann-Jordan Brut / 2016	59,9
Sparkling Shelter Winery Brut nature / 2014	59,9
Blanc de Noir Tradition Griesel & Compagnie trocken / 2019	44,9

Weißwein

Flasche 0,75l

Rheinhessen

Weißburgunder & Chardonnay VDP.Ortswein, Bischel 50% Weissburgunder, 50% Chardonnay / Holzausbau / trocken / 2021	44,9
Riesling „1763“ VDP.Gutswein, K.F. Groebe Holzausbau / vegan / trocken / 2020	44,9
Gewürztraminer „Westhofener“ VDP.Ortswein, K.F. Groebe feinherb / 2019	49,9
Riesling „La Roche“ Lagenwein, Espenhof Holzausbau / vegan / trocken / 2018	54,9
Sauvignon Blanc „Buddy + Soil“ Nico Espenschied trocken / 2020	44,9
Weissburgunder „Dittelsheim“ VDP.Ortswein, Winter Holzausbau / trocken / 2019	54,9
Chardonnay „Y86“ VDP.ErsteLage, Schloss Westerhaus Barrique / bio / trocken / 2019	59,9
Weissburgunder & Auxerrois „Monopole“ VDP.ErsteLage, Schloss Westerhaus trocken / 2019	64,9
Riesling GG VDP.GrossesGewächs, Schloss Westerhaus Holzausbau / trocken / 2019	84,9

Mosel

Riesling „Maximin“ VDP, Maximin Grünhaus feinherb / 2020	49,9
Riesling „Alte Reben“ VDP.Ortswein, Maximin Grünhaus feinherb / 2017	64,9
Riesling „Abtsberg“ GG VDP.GroßesGewächs, Maximin Grünhaus trocken / 2018	84,9

Baden

Chardonnay VDP.Gutswein, Karl Haidle trocken / 2021	39,9
Riesling „Pfeffer“ VDP.Ortswein, Karl Haidle vegan / kabinet / 2020	39,9

Weißwein

Flasche 0,75l

Pfalz

Riesling „Schwarzer Herrgott“ Lagenwein, Schwedthelm trocken / 2020	54,9
Weissburgunder „Karlsfad“ Lagenwein, Schwedthelm trocken / 2018	49,9
Gelber Muskateller VDP, Bassermann-Jordan feinherb / 2021	39,9
Riesling „Ruppertsberg Reiterpfad“ VDP.ErsteLage, Bassermann-Jordan bio / trocken / 2019	64,9
Riesling „Jesuitengarten“ GG VDP.GrossesGewächs, Bassermann-Jordan Holzausbau / bio / vegan / trocken / 2019	104,9

Nahe

Scheurebe VDP.Gutswein, Joh.-Baptiste Schäfer vegan / trocken / 2020	44,9
Riesling „Dorsheim“ VDP.Ortswein, Joh.-Baptiste Schäfer vegan / trocken / 2019	54,9
Riesling „Pittermännchen“ GG VDP.GrossesGewächs, Joh.-Baptiste Schäfer vegan / kabinett / 2019	74,9

Frankreich

Loire

Sancerre Blanc AOC Pascal Jolivet 100% Sauvignon Blanc / trocken / 2021	64,9
---	------

Burgund

Petit Chablis AOC Dame Nature La Chablisienne 100% Chardonnay / bio / trocken / 2021	44,9
Chablis 1er Cru AOC Grande Cuvée La Chablisienne 100% Chardonnay / Holzausbau / trocken / 2020	74,9

Weißwein

Flasche 0,75l

Italien Piemont

„Etichetta Bianca“ Gavi DOCG del Comune di Gavi La Scolca 39,9
100 % Cortese / trocken / 2021

„Etichetta Nera“ Gavi dei Gavi® DOCG La Scolca 64,9
100 % Cortese / trocken / 2021

Langhe Arneis DOCG Prunotto 39,9
100 % Arneis / trocken / 2021

Roséwein

Deutschland Rheinhessen

„Der Rosé“ Braunewell & Dinter 54,9
65% Spätburgunder, 24% Merlot, 6% St. Laurent, 5% Cabernet franc / Barrique / trocken / 2021

Italien Latium

„Tellus“ Rosé di Syrah Lazio IGP Falesco 39,9
100% Syrah / trocken / 2021

Frankreich

Loire

Sancerre Rosé AOC Pascal Jolivet 64,9
100% Pinot Noir / trocken / 2021

Provence

Prestige Rosé Côtes de Provence AOP Minuty 44,9
Grenache, Tibouren, Cinsault, Syrah / trocken / 2021

Rotwein

Flasche 0,75l

Deutschland

Rheinhessen

Frühburgunder VDP.Ortswein, Schloss Westerhaus **44,9**
Barrique / bio / trocken / 2018

Spätburgunder „Holzfass“ VDP.Gutswein, Schloss Westerhaus **54,9**
Holzausbau / bio / trocken / 2018

Pfalz

„Cuvée X“ VDP.Gutswein, Knipser **84,9**
Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Merlot / Barrique / trocken / 2017

Italien

Piemont

Barbera d'Asti DOCG „Costalunga“ Bersano **39,9**
100% Barbera / Holzausbau / trocken / 2020

Barbaresco DOCG Prunotto **59,9**
100% Nebbiolo / Holzausbau / trocken / 2019

Barolo DOCG Prunotto **79,9**
100% Nebbiolo / Holzausbau / trocken / 2018

Venetien

Armarene della Valpolicella DOCG Classico Riserva „Le Origini“ Bolla **84,9**
80% Corvina & Corvinone, 20% Rondinella / Holzausbau / trocken / 2016

Rotwein

Flasche 0,75l

Italien

Toscana

Toscana IGT „Villa Antinori Rosso“ Antinori **44,9**
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah / Holzausbau / trocken / 2019

Chianti Classico DOCG Riserva „Marchese Antinori“ Antinori **69,9**
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc / Holzausbau / trocken / 2019

Rosso di Montalcino DOC Argiano **49,9**
100% Sangiovese Grosso / Holzausbau / trocken / 2020

Brunello di Montalcino DOCG Argiano **74,9**
100% Sangiovese Grosso / Holzausbau / trocken / 2017

Apulien

Primitivo Puglia IGT „Néprica“ Tormaresca **39,9**
100% Primitivo / trocken / 2021

Primitivo Salento IGT „Torcicoda“ Tormaresca **49,9**
100% Primitivo / Holzausbau / trocken / 2020

Abruzzen

Montepulciano d'Abruzzo „Opi“ Colline Teramane DOCG Riserva Farnese Vini **64,9**
100% Montepulciano d'Abruzzo / Holzausbau / bio / trocken / 2012

Frankreich

Burgund

Bourgogne Pinot Noir AOC Domaine des Perdrix **74,9**
100% Pinot Noir / Holzausbau / trocken / 2019

Nuit-Saint-Georges AOC Côte de Nuits Domaine des Perdrix **104,9**
100% Pinot Noir / Holzausbau / trocken / 2020

Bordeaux

Saint-Estèphe AC Château Capbern **64,9**
62% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 1% Petit Verdot / Holzausbau / trocken / 2017

Rotwein

Flasche 0,75l

Spanien

Rioja

„Baron de Ley“ Reserva Rioja Baron de Ley 90% Tempranillo, 5% Maturana, 5% Graciano / Holzausbau / trocken / 2018	44,9
„Marqués de Murrieta“ Reserva Rioja DOCa Marqués de Murrieta 87% Tempranillo, 6% Graciano, 5% Mazuelo, 2% Garnacha / Holzausbau / trocken / 2017	49,9
„Macán Classico“ Rioja DOCa Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia 100% Tempranillo / Holzausbau / trocken / 2018	84,9

Chile

Valle Central

Cabernet Sauvignon & Carmenère „Montes Limited Selection“ Montes 70% Cabernet Sauvignon, 30% Carmenère / Holzausbau / trocken / 2021	39,9
Carmenère „Montes Alpha“ Montes 90% Carmenère, 10% Cabernet Sauvignon / Holzausbau / trocken / 2019	49,9

Argentinien

Mendoza

Cabernet Sauvignon „Kaiken Ultra“ Kaiken 100% Cabernet Sauvignon / Holzausbau / trocken / 2019	49,9
Malbec „Puro“ Dieter Meier 100% Malbec / bio / vegan / trocken / 2020	49,9
„Puro Corte“ Dieter Meier 42% Merlot, 38% Malbec, 20% Cabernet Sauvignon / Barrique / bio / vegan / trocken / 2019	49,9

Australien

Südaustralien

Shiraz „Bin 28 Kalimna“ Penfolds 100% Shiraz / Holzbau / trocken / 2019	84,9
---	-------------

Jahrgangswechsel aller Weine unter Vorbehalt.

Möchten Sie Ihren eigenen Wein mitbringen, rechnen wir ein Korkgeld von mindestens 11,5.
Das Korkgeld orientiert sich an dem jeweiligen Flaschenpreis.