



**HOLTMÜHLE**

— CAFÉ AM SEE —

**Speisen**  
**UND**  
**Getränke**



**HOLTMÜHLE**

— CAFÉ AM SEE —



## Die Geschichte **der Holtmühle**

Die Holtmühle, gelegen am Mühlenbach, auch Alsbach oder Gripekovenbach genannt, wird schon 1397 in der Steuerrechnung des Rabolt von Brempt „Drost und Rentmeister von Monfort und Erkelenz“ erwähnt. Ursprünglich treibt das Wasserrad ein Holzsägewerk an. Daher stammt auch das Wort „Holt“ im Namen der Mühle.

**1776**

wird der Betrieb zur Mühle mit zwei Mahlgängen umgerüstet. Einer zum Mahlen von Brotgetreiden und der zweite zur Herstellung von Viehfutter. Einige Jahre später wird ein weiterer Mahlgang zum Pressen von Öl eingebaut.

**1815**

kaufen Heinrich Symes und Johann Schmitz die Mühle.

**1826**

vergrößert Heinrich Symes den Weiher und legt dabei auch die Schwaneninsel an.

**1840**

baut Herr Symes einen Damm am Weiher vorbei und gleichzeitig eine Brücke. Um die Unkosten für die laufende Unterhaltung decken zu können, müssen die Fuhrbesitzer, die den Weg benutzen, 4 Pfennig an den eigens errichteten Schlagbaum an Symes zahlen. Seine eigenen Kunden waren allerdings ausgenommen.

Als Heinrich Symes die Mühle kauft, hat diese nur notdürftig Wasser für einen halben Tag. Jetzt, nach all seinen Arbeiten, kann das Mühlrad einen der beiden Mahlgänge täglich 10 Stunden und die Ölpresse 5 bis 6 Stunden antreiben.

**1889**

eröffnet in der Mühle eine Wein- und Kaffeewirtschaft. Dazu versorgt Urgroßmutter Symes die Gäste, die vornehmlich aus Mönchengladbach und Rheydt anreisen, mit einer deftigen Brotzeit.

**1924**

Das alte Holzmühlenrad wird 1924 gegen das heute noch vorhandene eiserne ausgetauscht.

**heute**

Seit 2021 ist die Holzmühle im Eigentum der Familie Kuhle.

Sie möchte Ihnen, liebe Gäste, einen Ort bieten zwischen Historie und Moderne – zum Einkehren, Entspannen und Genießen.

**Willkommen im Cafe am See – Holzmühle.**

Ihre Johannes und Corinna Kuhle



# Frühstück

bis 14 Uhr

- |          |  |                |
|----------|--|----------------|
| <b>1</b> | <b>Kleines Frühstück</b><br>2 Aufschnitte nach Wahl, Konfitüre oder Nutella, Butter und 1 normales Brötchen  | <b>7,50 €</b>  |
| <b>2</b> | <b>Großes Frühstück</b><br>2 Aufschnitte nach Wahl, Konfitüre oder Nutella, Butter, 1 gekochtes Ei und einen Brotkorb mit 1 normalem Brötchen und 1 Körnerbrötchen   | <b>8,90 €</b>  |
| <b>3</b> | <b>Lachs Frühstück</b><br>Räucherlachs mit Meerrettich-Dip, Butter und 1 Körnerbrötchen  | <b>9,90 €</b>  |
| <b>4</b> | <b>Französisches Frühstück</b><br>Konfitüre und Nutella, kleiner Obstsalat und ein Brotkorb mit 1 normalem Brötchen und 1 Croissant  | <b>8,90 €</b>  |
| <b>5</b> | <b>Kinder Frühstück</b><br>1 belegtes Brötchen mit Aufschnitt oder Nutella sowie einem Kakao   | <b>4,90 €</b>  |
| <b>6</b> | <b>Mühlenfrühstück für zwei</b><br>eine Auswahl an verschiedenen Aufschnitten wie roher und gekochter Schinken, Salami, Räucherlachs mit Meerrettich-Dip, Käsevariationen, kleiner Obstsalat, 2 gekochte Eier, Butter, Konfitüre, Nutella, 2 Gläser Orangensaft und einem Brotkorb | <b>24,90 €</b> |

## **Aufschnitt nach Wahl:**

Kochschinken, Roher Schinken, Schinkenwurst, Rindersalami, Hähnchenbrust, Gouda, Camembert



# Das **andere** Frühstück

bis 14 Uhr

- |           |   |            |                |
|-----------|---|------------|----------------|
| <b>30</b> | <b>Sandwich Frühstück</b><br>Zwei Käse-Schinken Sandwiches  |            | <b>7,90 €</b>  |
| <b>31</b> | <b>Bauernfrühstück</b><br>Spiegeleier auf Bratkartoffeln und Knusper-Bacon  |            | <b>8,90 €</b>  |
| <b>32</b> | <b>Strammer Max</b><br>Rustikales Brot mit gekochtem Schinken, Käse,<br>zwei Spiegeleiern und Remoulade                               |            | <b>8,90 €</b>  |
| <b>33</b> | <b>Avocado Brot</b> <span>vegan</span><br>Rustikales Brot mit Avocado und Tomaten belegt  |            | <b>8,90 €</b>  |
| <b>34</b> | <b>Tomaten Brot</b> <span>vegetarisch</span><br>Rustikales Brot mit Tomaten und Mozzarella belegt<br>sowie Balsamico Creme verfeinert |            | <b>8,90 €</b>  |
| <b>20</b> | <b>Frisch gepresster Orangensaft</b>  | 0,1l Gl    | <b>3,90 €</b>  |
| <b>21</b> | <b>Prosecco Frizzante</b>   | 0,1l Gl    | <b>4,90 €</b>  |
| <b>22</b> | <b>Filtercafé</b>   | 1,0l Kanne | <b>10,00 €</b> |





# Eierspeisen

mit Hühnereiern aus der Region

- |           |   |               |
|-----------|---|---------------|
| <b>45</b> | Rührei/Spiegelei <b>Natur</b> <span>vegetarisch</span>                                  | <b>6,50 €</b> |
| <b>46</b> | Rührei/Spiegelei <b>mit Gemüse</b> <span>vegetarisch</span>                             | <b>7,90 €</b> |
| <b>47</b> | Rührei/Spiegelei <b>mit Schinken und Käse</b>   | <b>7,90 €</b> |
| <b>48</b> | Rührei/Spiegelei <b>mit Sucuk</b>   | <b>7,90 €</b> |
| <b>49</b> | Rührei/Spiegelei <b>mit Knusper-Bacon</b>   | <b>7,90 €</b> |
| <b>50</b> | Rührei/Spiegelei <b>mit Avocado, Tomate<br/>und Hirtenkäse</b> <span>vegetarisch</span> | <b>8,90 €</b> |

Eierspeisen werden mit einem Brötchen & Butter serviert

# Müsli

- 60 Vollwert Müsli** vegetarisch **6,90 €**  
mit frischem Obst, Nüssen, Joghurt und Agaven-Dicksaft
- 61 Vollwert Müsli** vegan **7,90 €**  
mit frischem Obst, Nüssen, Sojajoghurt und Agaven-Dicksaft
- 62 Porridge** vegan **7,90 €**  
mit frischem Obst, Nüssen, Leinsamen, Chia-Samen

# Obst

- 70 Frischer Obstsalat der Saison** vegan **6,90 €**



# Tapas

*für den kleinen Hunger zwischendurch*

- 80 Pan con Aiolo** vegetarisch **3,90 €**  
Hausgemachtes Baguette Brot mit Aioli Dip
- 81 Queso Manchego** vegetarisch **4,90 €**  
spanischer Käse aus La Mancha
- 82 Pimientos des Padrón** vegan **4,90 €**  
Frittierte kleine grüne Paprikaschoten mit grobem Meersalz
- 83 Aceitunas Mixtas** vegan **3,90 €**  
Grüne & Schwarze Oliven
- 84 Dátiles con Beicon rellenos de Almendra** **5,30 €**  
Datteln im Speckmantel gefüllt mit Mandeln
- 85 Croquetas de Pollo** **4,90 €**  
Kroketten gefüllt mit Hähnchen



- 
- 86 Croquetas de Jamón** 4,90 €  
Kroketten gefüllt mit Schinken
- 87 Gebackener Hirtenkäse** vegetarisch 8,50 €  
mit Tomaten, roten Zwiebeln, Knoblauch, Kräutern, Olivenöl
- 88 Bruschetta** vegan 7,90 €  
Hausgemachtes Baguette Brot mit Tomaten, Zwiebeln, Basilikum und Olivenöl
- 89 Caprese** vegetarisch 8,90 €  
Tomaten, ital. Mozzarella, Basilikum
- 90 Garnelen Pfännchen** 10,90 €  
Mit Peperoni, Cherry Tomaten, Knoblauch und Pinienkernen
- 91 Mediterraner Vorspeiseteller für 2 Personen** 19,90 €  
mit Salami, geräuchertem Schinken, eine Auswahl an Käse, Bruschetta, Oliven und hausgemachtem Baguette

# Flammkuchen

- 
- 100 Flammkuchen „Elsass“** 11,90 €  
mit Crème fraîche, Speck und Zwiebeln
- 101 Flammkuchen „Mediterran“** vegetarisch 13,90 €  
mit Hirtenkäse, Oliven, Peperoni, Tomaten, Zwiebeln,  
Knoblauch und Oregano
- 102 Flammkuchen „Caprese“** vegetarisch 12,90 €  
mit Tomaten, Mozzarella, Basilikum,  
Zwiebeln und Balsamico
- 103 Flammkuchen „Lachs“** 13,90 €  
Mit Crème fraîche und Lachs
- 104 Süßer Flammkuchen** vegetarisch 9,90 €  
mit Crème fraîche, Apfelscheiben, Zimt und Zucker



# Ofenkartoffel

- 750 Gemüse** vegetarisch **9,90 €**  
große Ofenkartoffel serviert mit gebratenem  
Gemüse und Sauerrahm
- 751 Hähnchenbrust** **12,90 €**  
große Ofenkartoffel serviert mit gebratenen  
Hähnchenbruststreifen, Paprika, Mais und Sauerrahm
- 752 Gambas** **14,90 €**  
große Ofenkartoffel serviert mit Gambas und Sauerrahm

# Spätzle & Nudeln

- 754 Allgäuer Käsespätzle** vegetarisch **9,90 €**  
hausgemachte Eierspätzle, Bergkäse und Röstzwiebeln
- 755 Holzmühlen Penne** **12,90 €**  
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Gemüse  
der Saison in einer Weißwein-Sahnesoße
- 756 Pasta Carbonara** **11,90 €**  
Mit Speck, Sahne und Ei

# Suppen

- 110** **Kartoffel-Creme-Suppe** vegetarisch 5,50 €
- 111** **Kartoffel-Creme-Suppe** 6,50 €  
verfeinert mit Speck
- 112** **Maultaschensuppe** 6,90 €  
Rinderkraftbrühe mit gefüllten Maultaschen  
und Gemüsestreifen

# Salate

*wahlweise mit Essig-Öl-, Joghurt- oder Honig-Senf-Dressing*

- 120** **Kleiner Beilagen Salat der Saison** vegetarisch 5,90 €
- 121** **Salat mit gebratenen Champignons** vegan 12,90 €  
verschiedene gemischte Salate mit gebratenen Champignons,  
Tomaten, Gartengurken, Möhren
- 122** **Salat „Nizza“** 13,90 €  
frische Blattsalate, Tomaten, Gartengurken, Möhren,  
Radieschen, eingelegter Thunfisch, Oliven
- 123** **Salat vs. Hähnchenbrust** 15,90 €  
verschiedene gemischte Salate mit Hähnchenbruststreifen,  
gebratenen Champignons, geriebener Hirtenkäse

# Für unsere kleinen Gäste

*Kindergerichte bis 10 Jahre*

- |            |   |             |               |
|------------|---|-------------|---------------|
| <b>150</b> | <b>Portion Pommes Frites</b>  | vegetarisch | <b>4,00 €</b> |
| <b>151</b> | <b>Fischstäbchen oder Hähnchen-Nuggets</b><br>mit Pommes Frites   |             | <b>4,90 €</b> |
| <b>152</b> | <b>Nudeln mit Tomatensauce</b>  | vegetarisch | <b>4,90 €</b> |
| <b>153</b> | <b>Räuberteller</b><br>Früh übt sich, wer ein Räuber werden will!<br>Du bekommst Teller und Besteck und klaust<br>Mama und Papa alles, worauf du Lust hast. |             | <b>0,00 €</b> |



# Burger

200g hausgemachter Rindfleischpatty  
mit hausgemachtem Burgerbrötchen

- |            |   |                |
|------------|---|----------------|
| <b>130</b> | <b>Der Klassiker</b><br>mit Salat, Tomate, Gurke, rote Zwiebeln und Pommes Frites | <b>15,50 €</b> |
| <b>131</b> | <b>Cheeseburger</b><br>Der Klassiker mit Cheddar Käse und Pommes Frites           | <b>16,50 €</b> |
| <b>132</b> | <b>BBQ Bacon</b><br>Der Klassiker mit Bacon, Cheddar Käse und Pommes Frites       | <b>17,90 €</b> |

## Style deinen Burger

- |          |                                    |                 |
|----------|------------------------------------|-----------------|
| <b>+</b> | <b>Doppelter Patty</b> 400 g       | <b>+ 4,50 €</b> |
| <b>+</b> | <b>Dreifacher Patty</b> 600 g      | <b>+ 9,00 €</b> |
| <b>+</b> | <b>feurige Jalapeños</b>           | <b>+ 1,90 €</b> |
| <b>+</b> | <b>Extra Bacon</b>                 | <b>+ 1,90 €</b> |
| <b>+</b> | <b>Extra Cheddar</b>               | <b>+ 1,90 €</b> |
| <b>+</b> | <b>als LowCarb</b> ohne Burger Bun | <b>0,00 €</b>   |



# Selbstgebackene Kuchen

Unsere selbstgebackenen Kuchen  
finden Sie in wechselndem Angebot  
frisch in unserer Kuchentheke.

<b>Kuchen:</b>	St. 3,80 €
<b>Torte:</b>	St. 4,50 €
<b>Sahne:</b>	0,50 €

# Getränke

## **Gerolsteiner**

Mineralwasser Medium - Still

0,25 L Fl. **2,50 €**

0,75 L Fl. **6,90 €**

## **Softdrinks**

Coca Cola, Fanta, Sprite, Mezzo Mix, Cola Zero

0,2 L Fl. **2,60 €**

0,5 L Glas **4,90 €**

## **Lemon Squashschorle**

mit Limetten & Rohrzucker

0,3 L Glas **3,90 €**

0,5 L Glas **5,80 €**

## **Arizona Ice Tea**

Blueberry, Mucho Mango, Fruit Punch

0,3 L Glas **3,50 €**

0,5 L Glas **4,90 €**

## **Premium Säfte von Granini (Saft/Schorle)**

Ananas, Maracuja, Orange, Banane, Kiba

Kirsche, Rhabarber, Apfel, Mango, Johannisbeere

0,3 L Glas **3,70 €**

0,5 L Glas **5,30 €**

## **Bitter Lemon** Schweppes

0,2 L Fl. **3,20 €**

## **Ginger Ale** Schweppes

0,2 L Fl. **3,20 €**

## **Tonic Water** Schweppes

0,2 L Fl. **3,20 €**



# Café & Co

<b>Filtercafé</b>	2,30 €
<b>Café Crema</b>	2,80 €
<b>Espresso</b>	2,50 €
<b>Doppelter Espresso</b>	3,70 €
<b>Espresso Macchiato</b>	2,90 €
<b>Cappuccino</b>	3,10 €
<b>Cappuccino mit Sahne</b>	3,50 €
<b>Milchcafé</b>	3,90 €
<b>Latte Macchiato</b>	3,90 €
<b>Latte Macchiato</b> wahlweise mit Karamell, Vanille oder Haselnuss	4,60 €
<b>Baileys Macchiato</b>	4,90 €
<b>Licör 43 Macchiato</b>	4,90 €
<b>Entkoffeinierter Café</b>	2,50 €
<b>Glas Heiße Milch mit Honig</b>	2,40 €
<b>Glas kalte Milch</b>	2,00 €
<b>Café Cortado</b> Espresso mit heißer Milch	2,70 €

*wahlweise mit Hafermilch +0,50 €*

# Kakao & Co

**Weißer Trinkschokolade** 3,50 €  
mit Sahne

**Dunkle Trinkschokolade** 3,50 €  
mit Sahne

**Weißer Schokochino** 4,30 €  
mit Espresso und Sahne

**Dunkler Schokochino** 4,30 €  
mit Espresso und Sahne

*wahlweise mit Hafermilch +0,50 €*

# Frischer Tee

**Minztee** mit frischer Minze 3,90 €

**Ingwertee** mit frischem Ingwer 3,90 €

**Heiße Zitrone** 3,50 €

**Althaus Tee** 3,10 €

Grün Matinee, Persischer Apfel, Rooibos Vanilla Toffee,  
Red Fruit Flash, Royal Earl Grey, English Breakfast,  
Smooth Mint, Fancy Chamomile, Classic Herbs, Darjeeling



# Chai Latte

Unsere Chai Latte-Sorten  
bereiten wir mit Milch zu.

**3,90 €**

*wahlweise mit Hafermilch +0,50 €*

## **Elephant Vanilla**

mit schwarzem Tee, Vanille, Zimt und Kardamom

## **Tiger Spice**

mit schwarzem Tee, Zimt, Kardamom und Nelken

## **Power Chai**

mit Matcha Grüntee, schwarzem Tee,  
Vanille, Zimt und Kardamom

## **Toucan Mango**

Der Toucan Mango Chai ist eine  
exotische Mischung aus schwarzem Tee,  
Gewürzen und Mango

# Bier vom Fass

<b>Bitburger Pils</b>	0,3 L <b>3,10 €</b>	0,5 L <b>4,70 €</b>
<b>Bitburger Alster/Radler</b>	0,3 L <b>3,10 €</b>	0,5 L <b>4,70 €</b>
<b>Benediktiner Weissbier Naturtrüb</b>		0,5 L <b>4,90 €</b>
<b>Benediktiner Weissbier Naturtrüb mit Bananensaft</b>		0,5 L <b>4,90 €</b>

# Flaschenbier

<b>Bolten Ur-Alt</b>	0,33 L Fl. <b>3,50 €</b>
<b>Bitburger 0,0% Alkoholfrei</b>	0,33 L Fl. <b>3,30 €</b>
<b>Bitburger Radler 0,0% Alkoholfrei</b>	0,33 L Fl. <b>3,30 €</b>
<b>Benediktiner Weissbier Alkoholfrei</b>	0,5 L Fl. <b>4,50 €</b>
<b>Benediktiner Weissbier Alkoholfrei mit Banane</b>	0,5 L Fl. <b>4,50 €</b>
<b>Desperados</b>	0,33 L Fl. <b>4,10 €</b>
<b>Malzbier</b>	0,33 L Fl. <b>3,30 €</b>



# Starters

## **Aperol Spritz**

Aperol, Prosecco, Mineralwasser, Orangenscheibe

**6,90 €**

## **Hugo**

Prosecco, Holunderblütensirup, Mineralwasser, Minze

**6,90 €**

## **Lillet Wild-Berry**

Lillet Blanc, Früchte & Wild Berry

**6,90 €**

## **Prosecco**

Prosecco Frizzante

0,1 L Gl. **4,90 €**

0,75 L Fl. **21,90 €**

# Lust auf leckere Cocktails?

Eine große Auswahl an alkoholischen und alkoholfreien Cocktails finden Sie in unserer Cocktail-Karte.

**Sprechen Sie uns an!**



## Digestiv 2cl

<b>Averna</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Ramazotti</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Jägermeister</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Ouzo 12</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Sambuca</b>	<b>2,80 €</b>
<b>Prinz Alte Marille</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Prinz Alte Kirsche</b>	<b>3,90 €</b>

<b>Prinz Alte Williams-Christbirne</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Prinz Alte Wald-Himbeere</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Nonino Grappa 2 Jahre</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Havanna Club 3 anos</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Jubiläums Aquavit</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Linie Aquavit</b>	<b>3,50 €</b>

## Gin 4cl

<b>Monkey 47</b>	<b>8,50 €</b>
<b>Brockman's Intensely Gin</b>	<b>8,50 €</b>
<b>Gordon's Gin</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Hendrick's</b>	<b>8,00 €</b>

## Shots

<b>Erdbeer Limes</b>	<b>3,50 €</b>
<small>Erdbeerpüree mit Vodka 4cl</small>	
<b>Baileys Irish Cream</b>	<b>3,70 €</b>
<small>auf Eis 4cl</small>	
<b>Berliner Luft</b>	<b>2,90 €</b>
<small>Pfefferminzlikör 2cl</small>	



# Weißwein

<b>„Wolke 7“ Grauburgunder trocken</b>	0,2 L Glas	<b>5,90 €</b>
<i>Erz.-Abf. Weingut Büchin</i>	0,75 L Flasche	<b>20,90 €</b>
<p>Goldgelbe Farbe im Glas. Frischer Birnenduft, begleitet von Aromen der Honigmelone. Kräftig am Gaumen mit milder Säure. Langanhaltend mit geschmeidigem Abgang.</p>		
<b>Chardonnay trocken</b>	0,2 L Glas	<b>5,60 €</b>
<i>Bergdolt-Reif &amp; Nett</i>	0,75 L Flasche	<b>19,90 €</b>
<p>Schöne Fruchtaromatik, im Mund sehr ausgewogen bei weicher Säure und klarer Frucht, typische Fülle, unkomplizierter sympathischer Sommertyp.</p>		
<b>Castelnuovo Lugana D.O.C.</b>	0,2 L Glas	<b>6,30 €</b>
<i>Imbottigliato da Castelnuovo</i>	0,75 L Flasche	<b>21,90 €</b>
<p>Im Glas hellgelb mit goldenen Reflexen, in der Nase Aromen von gelben Blüten, weißem Pfirsich, Mirabelle und einem Hauch frisch gemähtem Gras, auf der Zunge harmonisch erfrischend mit angenehmem Nachhall.</p>		
<b>Ellermann-Spiegel Riesling „Schlabberwein“</b>	0,2 L Glas	<b>5,90 €</b>
<i>Gutsabfüllung Ellermann-Spiegel</i>	0,75 L Flasche	<b>20,90 €</b>
Halbtrocken		
<b>Weißweinschorle</b>	0,2 L Glas	<b>5,00 €</b>

# Rosé

## Spier Discover Collection Rosé

Lachsfarben mit pinken Reflexen, in der Nase  
Explosion roter Früchte wie frische junge  
Erdbeeren und Himbeeren mit einem Hauch  
Johannisbeerjoghurt, auf der Zunge harmonieren  
Frucht, Säure und Süße.

0,2 L Glas **5,60 €**

0,75 L Flasche **19,90 €**

# Rotwein

**„Wolke 7“ Pinot Noir Trocken Tattoo Edition** 0,2 L Glas **5,90 €**

*Erz.-Abf. Büchin* 0,75 L Flasche **20,90 €**

Dunkles Kirschrot. In der Nase sind die typischen Burgunder-Aromen von Brombeeren und Kirschen deutlich zu vernehmen. Das samtige Beerenaroma sowie die würzige und pfeffrigen Kräuternoten harmonisieren mit dem langen Nachhall und einer feinen Gerbstoffstruktur.

**Gran Passione Rosso Veneto I.G.T** 0,2 L Glas **5,60 €**

*Imbottigliato da Casa Vinicola Botter* 0,75 L Flasche **19,90 €**

Im Glas tiefdunkles Rot mit purpurnen Reflexen, in der Nase ein Duft von süßen Weichseln mit Crème de Cassis und einem Hauch Mokka, gepaart mit dunkler Schokolade, auf der Zunge.

**Spier Discover Collection Pinotage Shiraz** 0,2 L Glas **5,60 €**

*Estate bottled Spier* 0,75 L Flasche **19,90 €**

Mitteltiefes Rubinrot, in der Nase Aromen von schwarzen und roten Beeren mit einem Hauch Cassis und Zimt, auf der Zunge elegant und gut strukturiert.

**San Mario Primitivo Merlot** 0,2 L Glas **5,90 €**

*Tarantino I.G.T. Imbottigliato da Angelo Rocca* 0,75 L Flasche **20,90 €**

Im Glas rubinrot mit dunklen Reflexen, in der Nase Aromen von Schwarzkirsche und Pflaume, dabei gehaltvoll und mit leichter Restsüße auf der Zunge.

**Allergene / Zusatzstoffe:**

Gerne gibt Ihnen unser Service-Team Auskunft  
bei Fragen zu enthaltenen Allergenen und  
Zusatzstoffen.

