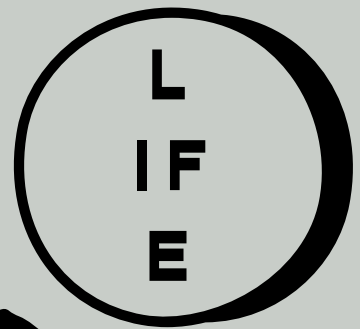
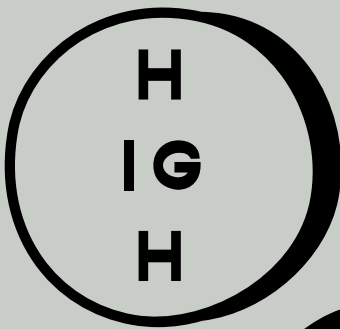


SALT & SILVER



ST.
PETER

OR
DING



FISCHGRILL & STRANDBAR

EST. 2022



TAGESKARTE

12:00 - 16:00

*Echtes Kochhandwerk & besondere Geschmackserlebnisse.
Wir kochen frisch mit Zutaten bester Qualität, Vieles aus der Region.*

SPEISEN

COUVERT 9.50

Sylter Sauerteigbrot, Seidenjoghurt, Eiderstedter eingelegtes Gemüse, Olivenöl

NORDSEE-AUSTERN 3/6/12 Stk für 18/34/66

Klassisch mit Mignonette & Zitrone

CAESAR SALAT 14.50 (vegetarisch)

Blattsalat mit gegrilltem Kohlrabi, Kräuterdressing, Backensholzer Deichkäse, Foccacia-Cracker

GERÖSTETER SCHAFSKÄSE 17.50 (vegetarisch)

von Hof Volquardsen in Tetenbüll, Kichererbsencreme, gelbe Bete Relish

SUPPE 14.50

Gulaschsuppe vom nordfriesischen Rind, Scheibe Brot, Creme Fraiche

SCHOLLE 29.50

Ganze mehlierte Scholle, Petersilienkartoffeln, Speck

FISH-FINGERS ROYAL 24.50

Knusprig frittiertes Steinköhler mit Pommes & Remoulade

CATAPLANA 29.50

Kabeljau, Miesmuscheln, Kartoffel, Koriander, Zitronen-Aioli

BRATWURST 17.50

Pikante Rinderbratwurst von Landschlachtereier Burmeister, Kartoffelpüree, geschmorter Spitzkohl, Estragon-Jus

MEZZE 26.50 (vegetarisch / vegan)

Fünf hausgemachte kleine Gerichte & Brot

STRUDEL 19.50 (vegetarisch)

Geschmorter Lauch im Strudelteig, Vichyssoise, Käse-Kartoffel-Crunch

CATCH OF THE DAY (Tagespreis)

Gegrillter Fisch des Tages vom Grill

FÜR DIE KIDS

POMMES MIT KETCHUP / MAYO 7.50

PASTA & TOMATENSAUCE 9.00

SALT & SILVER KINDERTELLER 9.00 (vegetarisch)

DESSERT

SOFTEIS-BECHER 6.50

hausgemachtes Softeis aus Vollmilch mit Himbeersauce & Streusel

AUS DER BACKSTUBE

TORTE 5.50 / Stück

KUCHEN 5.00 / Stück



ABENDKARTE

17:30 - 22:00

VORSPEISEN

COUVERT 9.50

Sylter Sauerteigbrot, Seidenjoghurt, Eiderstedter eingelegtes Gemüse, Olivenöl

NORDSEE-AUSTERN 3/6/12 Stk für 18/34/66

Klassisch mit Mignonette & Zitrone

CAESAR SALAT 14.50 (vegetarisch)

Blattsalat mit gegrilltem Kohlrabi, Kräuterdressing, Backensholzer Deichkäse, Foccacia-Cracker

GERÖSTETER SCHAFSKÄSE 17.50 (vegetarisch)

von Hof Volquardsen in Tetenbüll, gelbe-Beete Relish, Paprikacreme, Feldsalat

CRUDO 19.00

hausgebeizter Lachs, Apfel, Gurke, Joghurt, Dill

KNUSPRIGER COD-WING (Tagespreis)

Kabeljau-Bruststück an der Flosse, Fish-BBQ-Glasur, Chilimayo

HAUPTGERICHTE

MEZZE 26.50 (vegetarisch / vegan)

Fünf hausgemachte kleine Gerichte & Brot

CATAPLANA 29.50

Kabeljau, Miesmuscheln, Kartoffel, Koriander, Zitronen-Aioli

LACHSFILET 29.00

von den Faroer Inseln auf Haut gebraten, grünes Gemüse, Beurre Blanc, Kartoffel-Lauchpüree

OCHSENBÄCKCHEN 29.50

vom Holsteiner Weiderind, Selleriepüree, Kartoffel-Bohnenragout

VOM GRILL:

WOLFSBARSCH 32.00

Wolfsbarsch, XO-Sauce, Drillinge

STEINBUTT (Tagespreis)

Nordsee-Steinbutt, Kapern-Zitronen-Butter, Drillinge

CUT OF THE DAY (Tagespreis)

Dry-aged Holsteiner Weiderind von Landschlachtereier Burmeister, Sauce Bernaise, Pommes

FÜR DIE KIDS

POMMES MIT KETCHUP / MAYO 7.50

PASTA MIT TOMATENSAUCE 9.00

SALT & SILVER KINDERTELLER 9.00 (vegetarisch)

DESSERT

SOFTEIS BECHER 10.00

hausgemachtes Softeis aus Vollmilch mit Cookie, Crumble & Blaubeeren

MILLE FEUILLE 11.00

Blätterteig, Vanille-Mascarpone, Salzkaramell, Blutorange

KALTE GETRÄNKE

APERÓ - BAR

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| MARTINI FLOREALE TONIC (alkoholfrei) (a, d, 3) 9.00 Martini Floreale AFG / Tonic / Zitrone | |
| SALT & SILVER SPRITZ (alkoholfrei) (a) 11.00 Martini Floreale AFG / Grapefruit / Soda / Limette | |
| SALT & SILVER SPRITZ (3) 11.00 Noilly Prat Ambre / Martini Riserva Bitter / Prosecco D.O.C / Soda | |
| HOLUNDER SPRITZ (3, a) 11.00 St.Germain / Secco / Soda / Minze | |
| VANILLA SKY (2) 11.00 Grey Goose Vodka / Lemon / Passionfruit / Vanille | |
| GIN TONIC (d) 9.50 Bombay Sapphire / Thomas Henry Tonic Water / Zitrone | |
| LA PALOMA (a) 9.00 Patron Tequila Silver / Lime / Salz / Thomas Henry Grapefruit Soda | |
| NEGRONI (a) 14.00 Bombay Sapphire Premier Cru / Noilly Prat Rouge / Martini Riserva Bitter | |
| ESPRESSO MARTINI (a) 14.00 Grey Goose Vodka / Espresso /Kahlua Kaffeliquör | |

SOFTS

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--|
| KARAFFE WASSER (still) 1, 0l 6.50 Aktivkohle gefiltert aus dem Zapfhahn | |
| KARAFFE WASSER (laut) 1, 0l 6.50 Aktivkohle gefiltert aus dem Zapfhahn | |
| LIMONADE 0,4l 6.00 Limette / Sirup / Soda | |
| GRANATAPFEL LIMONADE 0,4l 7.00 Granatapfel / Limette / Sirup / Soda | |
| SINALCO Cola (a, c, e,) 0,4l 4.80 | |
| SINALCO Orange (a, e,) 0,4l 4.80 | |
| SINALCO Cola Zero (a, c, e,) 0,4l 4.80 | |
| APFELSCHORLE naturtrüb 0,4l 4.50 | |
| MARACUJASCHORLE 0,4l 4.90 | |
| RHABARBERSCHORLE 0,4l 4.90 | |

BIER

| | |
|---------------------------------------------------------|--|
| JEVER vom Fass 0,4l 5.50 | |
| JEVER FUN vom Fass (alkoholfrei) 0,4l 5.50 | |
| ALSTER Jever & Zitronenlimo 0,4l 5.00 | |
| ALLGÄUER BÜBLE Whitbeer vom Fass 0,5l 7.00 | |
| ALLGÄUER BÜBLE Edelweiss (alkoholfrei) 0,5l 7.00 | |
| PERONI Birra Italia Lager 0,33l 6.00 | |
| ÜBERQUELL HELLES craft vom Fass 0,5l 8.20 | |

SPIRITUOSEN (2CL)

| | |
|-----------------------------------------------------|--|
| SCHIMMELREITER Aquavit (a) 3.50 | |
| LINIE Aquavit 3.50 | |
| HELBING Hamburger Kümmel 3.50 | |
| KÜSTENNEBEL Anislikör 3.50 | |
| KORNFETTI Korn 3.00 | |
| HELD DER FREIZEIT Pfeffi 3.50 | |
| GREY GOOSE French Vodka 5.00 | |
| BOMBAY SAPPHIRE GRAN CRU Zitrusgin 5.00 | |
| HENDRICK'S Gin 5.00 | |
| GIN MARE Gin 5.00 | |
| GIN SUL Gin 5.00 | |
| SANTA TERESA Solera Rum (a, e) 5.00 | |
| RON ZACAPA 23 Rum (a, e) 8.00 | |
| BACARDI OCHO Rum (a, e) 4.50 | |
| BOTUCAL RESERVA Rum (a, e) 5.00 | |
| PATRON BLANCO Tequila 7.00 | |
| PATRON REPOSADO Tequila 7.00 | |
| WILD TURKEY 101 Bourbon Whiskey (a, e) 3.00 | |
| RITTENHOUSE RYE Whiskey (a, e) 4.50 | |
| MONKEY SHOULDER Scotch Whiskey (a, e) 5.00 | |
| ARDBERG 10 Single Malt Scotch Whiskey 8.00 | |
| ABERFELDY 12 Single Malt Scotch Whiskey 5.50 | |
| CARDENAL MENDOZA Brandy (a, e) 5.00 | |
| JÄGERMEISTER 3.50 | |
| BIRKENHOF WILLIAMS PEAR 4.50 | |
| AVERNA ON THE ROCKS MIT ZITRONE 6.50 | |
| GRAPPA 4.50 | |
| BAILEYS (2cl) 3.50 | |
| BAILEYS ON THE ROCKS (4cl) 6.50 | |



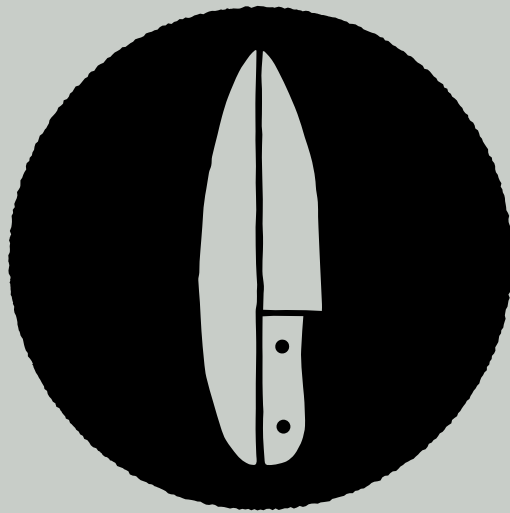
HEISSE GETRÄNKE

KAFFEE

| | |
|-----------------------------------------|--------------------|
| FILTER KAFFEE "BAR" 100% ARABICA | 4.50 |
| HEISSE SCHOKOLADE MIT SAHNE | 5.50 |
| ESPRESSO UGANDA | 2.90 |
| ESPRESSO UGANDA DOPPELT | 3.50 |
| CAFE CREMA | 3.50 |
| + Amaretto | 3.00 |
| + Baylies | 3.50 |
| + Cardinal Mendoza | 5.00 |
| CAPPUCCINO KUH / HAFER | 4.80 / 5.00 |
| LATTE MACCHIATO KUH / HAFER | 5.50 / 6.20 |
| PHARISÄER | 7.50 |
| Kaffee / Rum / Sahne | |
| TOTE TANTE | 7.50 |
| Heiße Schokolade / Rum / Sahne | |
| KAFFEE AUF EIS MIT SAHNE | 6.00 |
| + Amaretto | 3.00 |
| + Baylies | 3.50 |
| + Cardinal Mendoza | 5.00 |

TEE

| | |
|---------------------------------------------------|-------------|
| FRISCHER INGWER (HONIG + 0.50) | 4.50 |
| FRISCHE MINZE (HONIG + 0.50) | 5.00 |
| FRISCHER INGWER & MINZE (HONIG + 0.50) | 5.50 |
| CHARITEA CLEAN GREEN KRÄUTERTEE | 4.50 |
| CHARITEA WILD FRUIT FRÜCHTETEE | 4.50 |
| CHARITEA BLACK DARJEELING SCHWARZTEE | 4.50 |
| GROG | 7.50 |
| Rum / Anis / Lemon / Honey | |



W E I N

WEIN

ALKOHOLFREI

PRISECCO WEISSDUFTIG 0,25l 9.50

Manufaktur Jörg Geiger, Schlat, Deutschland, Wiesenobst, Holunderblüte, Kräuter

2019 KOLONNE NULL ROSÉ 0,15l 8.50 / 0,75l 39.00

Alkoholfreier Wein, Kolonne Null mit Axel Pauly, Deutschland, Riesling

WEISSWEINSCHORLE 6.50

SCHAUMWEIN OFFENER AUSSCHANK

SECCO 0,1l 6.50

Wein & Sektgut Wagner von Wohlgemuthheim, Zell-Merl, Mosel, Gelber Muskateller

CREMANT DE LOIRE BLANC Edition Celestine 9.50

Bouvet-Ladubay, Loire, Saumur, Chenin Blanc

SALT & SILVER - PET NAT 0,1l 7.50

Wein & Sektgut Wagner von Wohlgemuthheim, Zell-Merl, Mosel, Gelber Muskateller

WEISS OFFENER AUSSCHANK 0,15l

2022 SALT & SILVER EDITION weiß 6.50

Katharina Wechsler, Kai Schätzel, Rheinhessen, Riesling, Rivaner

2022 WEEDENBORN GLAS (0,15l) 8.50 FLASCHE (0,75l) 42.00 MAGNUM (1,5l) 84.00

Gesine Roll, Rheinhessen, Sauvignon Blanc

2022 RIESLING GIPSKEUPER GLAS (0,15l) 8.00 FLASCHE (0,75l) 39.00 MAGNUM (1,5l) 76.00

Weingut Paul Weltner, Franken, Riesling

WECHSELNDE NATURWEINE AUF ANFRAGE 7.50

Unsere besten neuen Entdeckungen aus Europa

ROSÉ OFFENER AUSSCHANK 0,15l

2023 SALT & SILVER EDITION rosé 7.50

Katharina Wechsler, Kai Schätzel, Rheinhessen, Portugieser, Dornfelder

2022 LA COQUETTE ROSÉ 7.00

Leon Dumas, Südfrankreich, Cabernet Sauvignon, Grenache, Merlot

ROT OFFENER AUSSCHANK 0,15l

2021 HABLA LA TIERRA 8.50

José Civantos & Juan Tirado, Extremadura, Spanien, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Syrah

2022 CABERNET SAUVIGNON 8.00

Weingut Langenwalter, Weißenheim am Sande, Pfalz, Cabernet Sauvignon

SCHAUMWEIN 0,75l

SALT & SILVER - PET NAT 49.00

Wein & Sektgut Wagner von Wohlgemuthheim, Zell-Merl, Mosel, Gelber Muskateller

2018 SANKT PETER PROST BRUT 64.00

Sekthaus Krack, Deidesheim, Riesling

CREMANT DE LOIRE ROSÉ Edition Etienne 64.00

Bouvet-Ladubay, Loire, Saumur, Cabernet Franc

CREMANT DE LOIRE BLANC Edition Celestine 64.00

Bouvet-Ladubay, Loire, Saumur, Chenin Blanc

CHAMPAGNE JEAUNAUX-ROBÍN, ÉCLATS DE MEULIÈRE EXTRA BRUT 85.00

Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay

CHAMPAGNE BRUNO PAILLARD Premiere Cuvee 99.00

Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay

WEISS 0,75l

2022 SALT & SILVER EDITION weiß KARAFFE 1,0l 39.00 Magnum 1,5l 58.00

Katharina Wechsler, Kai Schätzel, Rheinhessen, Riesling, Rivaner

2022 SAUVIGNON SANDSTEIN 42.00

Weingut Sommer, Burgenland, Sauvignon Blanc

2021 SAUVIGNON BLOW 49.00

Christoph Neumeister & Katharina Tinnacher, Sauvignon Blanc

2022 CHARDONNAY FELSENSTEIN DEMETER 42.00

Weingut Birgit Braunstein, Burgenland, Chardonnay

2023 WEISSBURGUNDER & CHARDONNAY 42.00

Weingut Andres, Deidesheim, Pfalz, Weißburgunder, Chardonnay

2022 RIESLING K. WECHSLER 42.00

Katharina Wechsler, Rheingau, Riesling

2022 GRAUBURGUNDER KATRIN OTTE 44.00

Weingut Mehling, Deidesheim, Pfalz, Grauburgunder

2022 GEMISCHTER SATZ Demeter 42.00

Weingut Matthias Hager, Mollands-Kamptal

2022 GEWÜRZTRAMINER UNFILTRIERT 62.00

Georg Lingenfelder, Großkarlbach, Pfalz, Gewürztraminer

NATURBELASSENE WEINE 0,75l

2020 MUSCHELKALK ROSÉ 46.00

Weingut Lichtenberger, Cuvée Rosé, Burgenland

2022 WEISSBURGUNDER 69.00

Weinbau Julien Renard, Winnigen, Mosel, Weißburgunder

2022 LE CH´TI 79.00

Weinbau Julien Renard, Winnigen, Mosel, Riesling

2020 RIESLING VULKAN 84.00

Weingut Odinstal, Pfalz, Riesling

2019 WEISSBURGUNDER BASALT 92.00

Weingut Odinstal, Pfalz, Weißburgunder

2022 OHM 69.00

Moritz Kissinger, Rheinhessen, Weißburgunder, Chardonnay

ROSÉ 0,75l

2023 SALT & SILVER EDITION rosé 37.00

Katharina Wechsler, Kai Schätzel, Rheinhessen, Portugieser, Spätburgunder

2022 RÓZSA PETSOVITS FLASCHE 0,75l 37.00 MAGNUM 1,5l 72.00

Franz Weninger, Horitschon, Burgenland, Pinot Noir, Zweigelt, Syrah

2022 LA COQUETTE ROSÉ 35.00

Leon Dumas, Südfrankreich, Cabernet Sauvignon, Grenache, Merlot

ROT 0,75l

2021 HABLA LA TIERRA 42.00

José Civantos & Juan Tirado, Extremadura, Spanien, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Syrah

2019 BRIO POP 59.00

Tenuta l'Armonia, Veneto, Italien, Cabernet Sauvignon, Barbera

2021 BEAUJOLAIS MORGON 69.00

Domaine Terres Dorees-Jean Paul Brun, Beaujolais, Gamay

2021 BLAUFRÄNKISCH CREITZER RESERVE 68.00

Weingut Gesellmann, Burgenland, Blaufränkisch

2022 CABERNET SAUVIGNON 40.00

Weingut Langenwalter, Weißenheim am Sande, Pfalz, Cabernet Sauvignon

RARITÄTEN

Südpfalz

2010 GG GANZ HORN 120.00

Ökonomierat Rebholz, Südpfalz, Riesling

2015 GG KASTANIENBUSCH 109.00

Ökonomierat Rebholz, Südpfalz, Riesling

2014 GG KASTANIENBUSCH „IM SONNENSCHNITT“ 120.00

Ökonomierat Rebholz, Südpfalz, Riesling

Terrassenmosel

2020 GG WINNINGER UHLEN 92.00

VDP Weingut Mathias Knebel, Winnigen, Mosel, Riesling

2020 GG WINNINGER RÖTTGEN 92.00

VDP Weingut Mathias Knebel, Winnigen, Mosel, Riesling

Mosel

2003 SPÄTLESE MARIENBURG FASS 22 0,75l 89.00

Weingut Clemens Busch, Pünderich, Mosel, Riesling

2004 AUSLESE MARIENBURG FALKENLAY 0,375l 89.00

Weingut Clemens Busch, Pünderich, Mosel, Riesling

2006 RAFFES 0,75l 149.00

Weingut Clemens Busch, Pünderich, Mosel, Riesling

Rheinhessen / Rheingau

2018 GG PETTENTHAL 215.00

Kai Schätzel, Nierstein, Rheinhessen, Riesling

2016 GG ÖLBERG 99.00

Kai Schätzel, Nierstein, Rheinhessen, Riesling

2018 GG ÖLBERG 89.00

Kai Schätzel, Nierstein, Rheinhessen, Riesling

2018 KIRCHSPIEL 79.00

Katharina Wechsler, Rheingau, Riesling

Bordeaux

2005 MARGAUX BEL AIR-MARQUIS D'ALIGRE 110.00

Chateau Bel Air-Marquis d'Aligre, Margaux, Bordeaux
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Malbec

2015 LE PUY 110.00

Chateau Le Puy, St. Emillion, Bordeaux
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carmenère, Malbec, Merlot

2006 HAUT-MEDOC GRAND CRU CLASSÉE 119.00

Château de Camensac, Haut-Medoc, Bordeaux, Cabernet Sauvignon, Merlot

2010 LA FUGUE DE NÉNIN 149.00

Zweitwein von Château Nénin, Pomerol, Bordeaux, Merlot, Cabernet Franc

Burgund

2020 BOURGOGNE BLANC ANNE BOISSON 89.00

Domain Boisson-Vadot, Meursault, Burgund, Chardonnay

2020 HAUT CÔTE DE BEAUNE 79.00

Domain Douhairet-Porcheret, Monthelie, Beaune, Burgund, Chardonnay

2015 POMMARD 95.00

Domain Eric Montchovet, Pommard, Burgund, Pinot Noir

2015 NUITS-SAINT-GEORGES 1ER CRU „LES BOUSSELOTS“ 135.00

Domaine Remoissenet Père & Fils, Nuits-Saint-Georges, Burgund, Pinot Noir

2015 / 2017 CHASSAGNE MONTRACHET ROUGE 95.00

Domain Bader-Mimeur, Chassagne Montrachet, Burgund, Pinot Noir

2018 VOLNAY 1ER CRU „LES FREMIETS“ 120.00

Domain Joseph Voillot, Volnay, Burgund, Pinot Noir

2019 VOLNAY 1ER CRU „LES FREMIETS“ 110.00

Domain Joseph Voillot, Volnay, Burgund, Pinot Noir



UNSERE PARTNER

*Guter Geschmack kommt nicht von irgendwo - sondern von sorgfältig
ausgewählten Erzeugern und Lieferanten.*

REGIONAL & SAISONAL

Wir kochen frisch, mit besten Zutaten und wir glauben an Nachhaltigkeit. Nachhaltigkeit hört aber nicht bei der ökologischen Verantwortung auf, sondern umfasst auch die Bereiche soziale und ökonomische Verantwortung. So kaufen wir unsere Zutaten bei langjährigen Partnern und lokalen Erzeugern ein, um ein Gleichgewicht zwischen den drei Säulen der Nachhaltigkeit herzustellen.

HIMBEERTOBI (AKA TOBIAS BÖNISCH)

Ein echter Lokalheld. Tobi baut nicht nur die Weltbesten Himbeeren an, er beliefert uns auch mit über 20 verschiedenen Produkten wie wildem Brokkoli, Kräutern, Salaten und Blüten. Je nach Wetter, ja nach Ernte, je nach Jahreszeit. Unseren Bedarf können wir so zwar noch nicht komplett decken, aber es ist ein guter Start in eine gemeinsame Zukunft und direkt um die Ecke.

FRIESISCHE SCHAFSKÄSEREI / HOF VOLQUARSEN

Redlef und Monika betreiben in Tetenbül bei Garding eine tolle Schafskäserei mit 120 Milchschaafen und stellen in liebevoller Handarbeit tolle Käseprodukte her. Wir holen dort einmal die Woche frischen Grillkäse und sind sehr stolz, ein so gutes, nachhaltiges und lokales Produkt anbieten zu können.

LANDSCHLACHTEREI BURMEISTER

Die Landschlachterei Burmeister aus Viöl besteht seit 1901 als Familienunternehmen und beliefert uns mit Rind- und Lammfleisch. Die Lämmer stammen ausschließlich aus Nordfriesland und die Rinder ausnahmslos aus Weidewaltung in einem Umkreis von 50km.

HUMMER PEDERSEN

Unser langjähriger Partner für frischen Fisch. Zusammen mit Karl und Micha durchleuchten wir den Markt auf der Suche nach lokalen Produkten, bestandsschonenden Fangmethoden und sinnvollen und nachhaltigen Zuchtbetrieben. Die Herausforderung, möglichst Fisch aus der Nordsee oder Schleswig-Holstein zu verwenden bedeutet einen großen zeitlichen und finanziellen Aufwand und wir nehmen diese Aufgabe sehr ernst. Dafür genießt ihr bei uns dank Hummer Pedersen absolute Premiumqualität mit gutem Gewissen.

MARKER

Familienbetrieb Marker aus Hamburg - unser Spezialist für Gemüse, Obst, Milchprodukte und Gewürze. Zusammen konzentrieren wir uns auf saisonale und regionale Erzeugnisse aus Schleswig-Holstein, indem wir auf das „unsere Ernte“ Segment zurückgreifen. Gerade bei dem großen Durchlauf an Produkten und der komplexen Logistik von landwirtschaftlichen Erzeugnissen ist es wichtig, einen Partner mit einem großen Netzwerk und einer perfekten Logistik zu haben.

WEINLADEN ST. PAULI

Stephanie Döring gilt als eine der führenden Sommelières und Weinhändlerinnen Deutschlands und ist seit Tag eins unsere Beraterin für Wein. Gemeinsam selektieren wir die besten, frischesten ausschließlich natürlich und ohne Zusatzstoffe erzeugten Weine Deutschlands und Europas, um unseren Gästen zu jedem Anlass die richtigen Begleitweine anbieten zu können.