

DAS KARTOFFELHAUS SCHWERIN SCHREIBT SCHWERINER GASTRONOMIEGESCHICHTE

Sie gilt zurecht als eine der beliebtesten kleinen Einkaufsstraßen. Mitten in der historischen Altstadt befindet sich die Buschstraße. Es ist eine kleine Erlebnismeile, in der sich Boutiquen, Töpferei und Restaurants wie eine Perlenkette aneinander fädeln. Hier lässt sich Schwerins ältestes Fachwerkhaus entdecken, das als einziges die zahlreichen Brände im 16. und 17. Jahrhundert überlebte. In der Buschstraße schießen Touristen ein Erinnerungsfoto nach dem anderen. Denn einzigartig schön ist der Blick auf den Schweriner Dom. Die Straße läuft direkt auf den unübersehbaren, backsteinroten Turm zu, der die gesamte Stadt überragt. Mittendrin in dieser schönen Meile befindet sich das Kartoffelhaus. Der Schweriner Gastronom Thomas Jiskra war so mutig, einen in der Buschstraße 14 vor sich hinrottenden „Schuppen“ in ein charmantes Fachwerkhaus zu verwandeln. Zwei Jahre dauerten die Sanierungsarbeiten. Zwei Jahre, in denen er in die Geschichte des Hauses und der Straße eintauchte. Die hieß damals noch Faule Grube. Wie der Name vermuten lässt, kippten die Anwohner hier fröhlich ihre Abfälle in einen übel riechenden Graben. Mitte des 19. Jahrhunderts hieß der Straßenzug dann „Wladimirstraße“, benannt nach dem russischen Großfürsten Wladimir. Ihren heutigen Namen erhielt sie 1939 nach dem



Das neue Kartoffelhaus in der Buschstraße erstrahlt wieder im neuen Glanz. Nach einer umfangreichen Sanierung lädt es seine Gäste zum Verweilen ein.

Baumeister Johann Joachim Busch - ein Architekt, nach dessen Plänen das imposante Säulengebäude am Markt entstand. Auch das Kartoffelhaus kann die Geschichte mit kleinen Geschichten würzen. Unter dem Dach seines Hauses stieß Thomas Jiskra auf alte Dokumente eines Klempnermeisters, der im 19. Jahrhundert hier Quartier bezog. Darunter befinden sich unter anderem die Rechnung einer „Eisen- & Kurzwaaren-Handlung“, eine Apothekerrechnung sowie eine Rechnung vom November 1880, die der Töpfermeister Heinrich Dedelow aus der Werderstraße 5 ausgestellt hat. Eine ähnliche Nutzung wie heute als Restaurant erfuhr das Fachwerkhaus bereits 1876 mit der „Restauration von Madame Poppe“ und 1881 mit der „Restauration von Frau Fischer“. Etliche Mieter gaben sich hier die Klinke in die Hand.

Fortsetzung auf Seite 2



Kaum zu glauben: So sah das Haus vor der Sanierung aus.



Das Restaurant: Rustikale Balken, alte Möbel und ein flackerndes Feuer im Kamin: Das Restaurant vermittelt Gemütlichkeit und historisches Flair. Es verfügt auf zwei Ebenen über 150 Plätze, für Veranstaltungen und Gesellschaften stehen separate Räume zur Verfügung.



Der Biergarten: Direkt hinter dem Restaurant lockt ein gemütlicher Biergarten. Hier finden Besucher unter Platanen und Sonnensegeln Schatten, während sie ein kühles Blondes oder ein Glas Wein genießen. Kleine Snacks aus der Kartoffelhausküche machen die Auszeit vom Alltag perfekt.

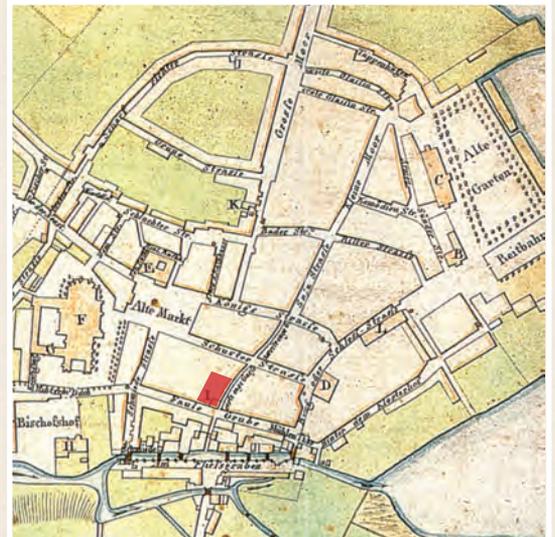


Die erste Etage für Feiern: Wer möchte, kann die erste Etage komplett für sich, seine Verwandten und Bekannten oder sein Firmenteam mieten. Platz ist hier für gut 60 Gäste. Von hier aus geht es zur Dachterrasse, die an schönen Sonnen-Tagen ihren ganz besonderen Reiz entfaltet.

Darunter ein Mehlhändler, ein Tabakfabrikant, ein Schuhmacher, ein Glasermeister, ein Hofseiler, ein Geldgießer, ein Kammacher, ein Buchbinder, ein Sattlermeister, ein Kunstschleifer, ein Lederhändler...

Völlig zerfleddert, aber hoch interessant, ist ein kleines Büchlein, das Thomas Jiskra ebenfalls entdeckte. In ihm notierte Mitte des 19. Jahrhunderts ein Korporal allerlei Dinge über seine ihm untergebenen Soldaten. Akribisch und oft in winziger Ameisenschrift hält er fest, wann die Soldaten ihren Dienst antraten, welchen Beruf sie ausübten, wo ihre Eltern wohnten, wann sie beurlaubt wurden, wann sie Brot erhalten haben, an welchen Tagen sie krank waren und welche Strafen ihnen auferlegt wurden. Die kann eine Laie allerdings nicht lesen.

Das Restaurant „Kartoffelhaus“ wurde übrigens 2011 am neuen Standort eröffnet. Die Schweriner staunten, als sie zum ersten Mal das Gebäude betraten. Wertvolle Stücke wie die alten Bodenfliesen des ehemaligen Treppenhauses und die rustikalen Balken blieben erhalten. Gleichzeitig wurde Neues geschickt in die alte Substanz einge-



Historischer Blick durch die Engestr. auf das Kartoffellhaus / Karte mit den damaligen Straßennamen

fügt. Schon von weitem leuchten nun die roten Fenster und die gläserne Eingangstür des Kartoffelhauses. Selbst der hauseigene Biergarten hat sich zu einem lauschigen Plätzchen entwickelt, in dem Gäste aus Nah und Fern gemeinsam vom Stadtbummel ver-



№.	Charakter, Ort und Datum.	Rechnung	Stand oder Gemacht.	Wohnt der Eltern z.	Strafen.
1.	Bismarck	11.11.66	Kauf	Hoffmann	
115	Metz	11.11.66	Kauf	Simon	
2.	Gemeinderat	11.11.66	Kauf	Wohlfahrt	
121	Obst	11.11.66	Kauf	Schmidt	
27.	Gemeinderat	11.11.66	Kauf	Schmidt	
122	Obst	11.11.66	Kauf	Schmidt	
28.	Gemeinderat	11.11.66	Kauf	Schmidt	
123	Obst	11.11.66	Kauf	Schmidt	
29.	Gemeinderat	11.11.66	Kauf	Schmidt	
124	Obst	11.11.66	Kauf	Schmidt	
30.	Gemeinderat	11.11.66	Kauf	Schmidt	

Was man alles so findet: z.B. ein Corporal Führerbuch, jede Menge Belege und Rechnungen aus vergangenen Zeiten



OHNE KARTOFFELN GEHT IN MECKLENBURG GAR NICHTS!

Im Kartoffelhaus isst man vorneweg oder zwischendurch:

Hausgemachtes Würzfleisch^(1,8) mit Champignons und Käse^(8,c,h) überbacken, Toast^(1,12) 7,20

Rindercarpaccio vom Weideochsen an frischer Rauke, Parmesan^(4,8), Kräuter-Kartoffel-Pesto,^(d,8) Baguette⁽¹⁾ 11,80



Bunt gemischter grüner Blatt-Salat mit Tomate und Gurke

wahlweise servieren wir ihn mit:

- gegrillten Mecklenburger Landputenstreifen, und American-Dressing^(11,4) 13,20
- in Honig gratiniertem Ziegenkäse, Thunfisch-Kichererbsensalat, Kapernäpfeln und French-Dressing^(11,4) 13,60

Zu jedem Salat servieren wir Ihnen Baguette⁽¹⁾. Alternativ gibt es auch

- Kräuternessig und natives Rapsöl
- American Dressing^(11,4)
- French Dressing^(11,4)
- Balsamicoessig und natives Rapsöl

Kartoffelhaus-Süppchen

Kartoffelhaus-Soljanka^(e,11) mit Sauerrahm⁽⁸⁾ und Kartoffelhausbrot⁽¹⁾ 5,40

Cremesuppe vom Erdapfel^(8,10) mit Dörrpflaumen^(f), Sahnehaube und Kartoffelhausbrot⁽¹⁾ 5,40

Portion Schinkenknacker^(e) in Scheiben als herzhafte Ergänzung zur Suppe zzgl. 1,90

Typisch Kartoffelhaus Schwerin

Omas Sauerfleisch^(b,d) im Glas mit Sauce Tartare^(c,e,11,4,10,8), Bratkartoffeln^(e) und Essiggemüse^(d,e,f) 12,40

Kartoffelhaus Tellerrösti⁽¹⁾ mit Schweinemedallions, Rahmchampignons^(8,1) und Balsamico-Zwiebeln^(c) 13,60

Bunte Kartoffelhaus Filetpfanne gebratene Schweinefiletspitzen vom Mecklenburger Landschwein, Gemüse der Saison⁽¹⁰⁾, und Bratkartoffeln^(e) 16,20

Lammragout^(1,c,10,11,13) nach Art der Lewitzschäfer mit getrockneten Tomaten^(14,e,g), Hirtenkäse⁽⁸⁾ und Rosmarin-Kartoffelecken^(1,f) 16,10



OHNE KARTOFFELN GEHT IN MECKLENBURG GAR NICHTS!

Mecklenburgische Kartoffelküche

Bauernfrühstück vom Mecklenburger Erdapfel, Eier, Zwiebeln, Schinken von der Mecklenburger Landpute,^(e, d) dazu Sauce Tatare^(c, e, 11, 4, 10, 8) und Omas Essiggemüse^(d, e, f) 11,90

Kartoffelhausauflauf von Kartoffeln, Hackfleisch,^(1, 10, c, e, h) Strauchtomaten mit Käse^(8, c, h) im Ofen überbacken 12,80

Rippenbraten vom Mecklenburger Kartoffelschwein^(1, 10, 11, c) mit Äpfeln^(f) und Backpflaumen^(f) gefüllt, Rotkohl⁽¹⁾ und Butterkartoffeln^(e) 13,90

Bauern-Kürbis-Schnitzel^(1, 4) vom Landschwein an buntem Kartoffelsalat^(c, e, 11, 4, 10, 8) und Gurkensalat⁽⁸⁾ mit Buttermilch-Dill-Dressing 14,30

*Ossen, de vål brüllen,
trecken och nich vål.*

Extra-Beilagen

Spinat ^(1, 8, 10)	3,00
Champignons ^(1, 8)	3,50
kleiner Gartensalat ⁽⁸⁾	3,50
Speckkamm ^(e)	2,50
Gurkensalat ⁽⁸⁾	3,50
Pfannengemüse ⁽¹⁰⁾	4,50
Balsamico-Zwiebeln	3,00

Mayonnaise^(4, 11), Senf^(11, e), Ketchup⁽¹⁰⁾ je 0,70

Vom Kartoffelhaus-Lavasteingrill



Kartoffelhaus - Grillteller ein Schweine-, Puten- und Rumpsteak^(10, 11) serviert mit Speckkamm^(e), Bratkartoffeln^(e) und Pfeffersteakdip mit Rauchnote,^(1, c, h, e, 10) Kräuterbutter^(8, 10, 11) 16,60

Mecklenburger Landputensteak 200g* mit Champignons in Kräuterschmand^(1, 8) und Steakpommes 13,80

Schweinesteak mit Würzfleisch^(1, 8) und Sauce Hollandaise^(h, e, 4) serviert mit Steakpommes und einem kleinen Kartoffelhausalat 14,60

Rumpsteak 200g* serviert mit einem kleinen Kartoffelhausalat^(11, 4), Ofenkartoffel mit Kartoffelhauscreme^(4, 8, 11) und Pfeffersteakdip mit Rauchnote^(c, h, e, 10) Kräuterbutter^(8, 10, 11) 20,90

auf Wunsch geht es auch größer
– fragen Sie unser Personal !
pro 100g* 6,70

* Die Gewichtsangaben bei Steaks beziehen sich auf das Rohgewicht

OHNE KARTOFFELN GEHT IN MECKLENBURG GAR NICHTS!

Kartoffelhaus-Fischküche

Gratin vom Erdapfel,⁽⁸⁾ Spinat,^(1, 8, 10)
Lachs-⁽⁵⁾ und Zanderfilet⁽⁵⁾
mit Käse^(8, c, h) im Ofen überbacken 14,80

Norwegisches Lachsfilet⁽⁵⁾ 180g*
auf Blattspinat^(1, 8, 10)
dazu eine Ofenkartoffel
gefüllt mit Kartoffelhauscreme^(4, 8, 11) 15,70



Auf der Haut
gebratenes Zanderfilet⁽⁵⁾
glasiert mit Zitronenöl an
Linsen-Kartoffel-Gemüse⁽¹⁰⁾, frittierten Pastinaken
und Meerrettichsauce⁽⁸⁾ 16,20

Zeichenerklärung

- | | |
|----------------------------|---------------------|
| e mit Konservierungsstoff | c mit Farbstoff |
| g mit Antioxidationsmittel | d mit Süßungsmittel |
| h mit Geschmacksverstärker | f geschwefelt |
- a Benzoe
- 1 Glutenhaltige Getreide z.B. Weizen, Gerste, Hafer, Roggen, Dinkel, Grünkern, Einkorn, Emmer, Kamut, Triticale z.B. in Backwaren
 - 2 Krebstiere z.B. Crevetten, Flusskrebse, Hummer, Krabben, Scampi
 - 3 Weichtiere z.B. Muscheln, Schnecken, Calamares, Tintenfisch, Austern
 - 4 Eier Eischnee z.B. in Torten, Gebäck, Baiser, Mayonnaise, Panaden
 - 5 Fische Alle Sorten von Fisch: roh, zubereitet oder konserviert
 - 6 Erdnüsse z.B. in Erdnussöl (auch Frittierfett), vegetarischer Fleischersatz, Pesto
 - 7 Soja z.B. in Sojamilch, Tofu, Sojasauce, Sojasprossen, vegetarische Aufstriche
 - 8 Milch z.B. in Milchezucker, Sahne, Joghurt, Käse, Butter, Milkschokolade
 - 9 Schalenfrüchte (Nüsse) Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschu-, Pekan-, Paranüsse, Pistazien, Macadamia z.B. in Marzipan
 - 10 Sellerie z.B. Sellerieknollen, Stangensellerie, Gemüsesäfte, Gewürzmischnungen, Suppen
 - 11 Senf z.B. Senfsaat, Senfsprossen, Wurst, Fleischwaren
 - 12 Sesam z.B. Sesamsaat, Sesambutter, Sesammehl, Sesamsalz
 - 13 Sulfit/Schwefeldioxid z.B. in Wein (geschwefelt), andere alkoholische Getränke, Trockenfrüchte
 - 14 Lupine Lupinenmehl, pflanzliches Eiweiß, in Backwaren

Vegetarisches Kartoffelhaus



Bunt gemischte Salatvariation
mit Tomaten und Gurke, Linsensalat⁽¹⁰⁾
mediterranem Gemüse, getrockneten Tomaten,
Oliven und Champignons, dazu Frenchdressing^(4, 11)
und Kartoffelhausbrot⁽¹⁾ 12,30

Mediterrane Ofenkartoffel
gefüllt mit Kartoffelhaus-Creme^{4, 8, 11} und
getrockneten Tomaten^(14, e), Oliven, Hirtenkäse⁽⁸⁾
sowie frische Rauke 11,50

Kartoffel-Spinat-Gratin^(1, 8, 10)
mit Gorgonzola und Käse^(8, c, h) überbacken 12,70



Zusatzpreise:

- jede Umbestellung 1,00 Euro
- Außerhausverpackung 0,50 Euro

Wir garantieren, dass unsere Produkte rezepturmäßig keine anderen allergenen Stoffe als die angegebenen enthalten. Wir können aber nicht ausschließen, dass auf der Vorstufe seitens der Vorlieferanten oder bei der Herstellung nicht vermeidbare Kontaminationen mit allergenen Bestandteilen stattfinden.

WEINE

Flaschenweine / Weißweine ⁽¹³⁾
**Chardonnay
Qualitätswein, trocken** 24,50

Weingut Markus Schneider / Ellerstadt / Pfalz

Der Duft von Melonen, exotischen Früchten und überreifen Stachelbeeren ist typisch für diesen Wein. Er ist stoffig saftig, frisch und nachhaltig.

Mitnahmepreis 13,50


**Sauvignon Blanc trocken
Qualitätswein, trocken** 26,70

Weingut Ellermann-Spiegel / Pfalz

Der Ellermann - Spiegel Sauvignon Blanc trocken leuchtet hellgelb mit silbernen Reflexen im Glas. Das Bukett duftet nach Stachelbeeren, Litschi, Aprikosen, Limetten, Zitronenmelisse und mineralisch-salzigen Aromen. Am Gaumen ist der Sauvignon Blanc saftig, feinwürzig mit fruchtigem und animierendem Charakter.

Mitnahmepreis 14,90


**Saar Riesling
trocken** 26,70

Weingut Van Volxem / Wiltingen / Saar

Intensiver Duft von reifen gelben Früchten (Aprikose und Pfirsich) und feinsten Blütenaromen von Flieder und Anis, dazu Gewürzaromen. Frische, lebendige Art mit einem cremigen Mundgefühl und einer geschmeidigen, seidigen Textur.

Mitnahmepreis 14,90


**Grauburgunder
trocken** 20,80

Weingut Ellermann-Spiegel / Pfalz

Das verführerische Bukett zeigt Aromen von Mirabellen, Stachelbeere, Birne, gebackene Zitrone, Mango, Marzipan, ein Hauch Vanille, Kokos, Feuerstein und Akazienblüten. Am Gaumen füllig, saftig, betörender Schmelz, hochelegant, finessenreich, wunderschöne Frucht, salzige Mineralität, feinfruchtig

Mitnahmepreis 11,90

Flaschenweine / Rotweine ⁽¹³⁾
**Ursprung
Qualitätswein, trocken** 22,80

Weingut Markus Schneider / Ellerstadt / Pfalz

Dieser fast schwarz ins Glas fließende Wein hat ein sehr üppiges Bukett. Am Gaumen ist der Wein frisch und saftig, mit viel Frucht und Finesse, er ist feinwürzig, versprüht viel Charme und hat einen langen Nachhall.

Mitnahmepreis 12,90


**Black Print
Qualitätswein, trocken** 30,60

Weingut Markus Schneider / Ellerstadt / Pfalz

Der Wein ist ein Cuvée aus St. Laurent, Syrah, Merlot, Cabernet Mitos, Cabernet Dorsa und Cabernet Sauvignon. Der Wein zeigt ein konzentriertes Bukett von Kirschen, Brombeeren, Pflaumen, Cassis, Bitterschokolade, Mokka, Marzipan, Lakritz, Vanille, Pfeffer, Nelken, Minze, Veilchen und feine Holznoten. Am Gaumen konzentriert, viel dunkle Frucht, feinwürzig und mit sehr langem Nachhall.

Mitnahmepreis 14,50


**Pinot Noir
Qualitätswein, trocken** 23,40

Weingut Andreas Bender

Eleganter, finessenreicher, komplexer Repräsentant dieser anspruchsvollen Rebsorte

Mitnahmepreis 13,20


**Schnick-Schnack-Schnuck-Cuvée
Qualitätswein, halbtrocken** 20,80

Weingut Ellermann-Spiegel / Pfalz

Heiße Himbeeren, rote Grütze, Zimt und Gewürznelke lassen uns zwischen Fruchtekorb und Gewürzregal die passenden Aromen finden. Die angenehm weichen Tannine in Verbindung mit der dezenten Fruchtsüße machen Lust auf mehr...

Mitnahmepreis 11,60


**Der Rosè Bender
Qualitätswein, trocken** 22,80

Andreas Bender/Pfalz

Unkompliziert, frisch, beerenduftig, charmant und herrlich leicht. In korallenfarbiger Robe macht er Lust auf den ersten Schluck, in der Nase verströmt er eine kühle Frische, gepaart mit Aromen roter Beeren wie Johannisbeere. Er ist der ideale Begleiter für die leichte Sommerküche, Salate, Flammkuchen, zu gegrilltem Gemüse, leichte Fischgerichte.

Mitnahmepreis 11,90



WEINE

Offene Weißweine ⁽¹³⁾	0,2 ltr.	Offene Rotweine ⁽¹³⁾	0,2 ltr.
Kartoffelhaus Exklusivabfüllung (Weißweincuvée) Weißburgunder, Chardonnay und Riesling, trocken	4,70	Kartoffelhaus Exklusivabfüllung (Rotweincuvée) Acolon, Regent und Cabernet Sauvignon, trocken	4,70
Müller Thurgau Deidesheimer Hofstück, halbtrocken	4,80	Dornfelder aus der Pfalz halbtrocken, vollmundig	4,80
Müller Thurgau Winzervereinigung Freyburg / Unstrut, trocken, frisch	5,10	Pinotage - Südafrika trocken, kräftiges Fruchtroma	5,10
Pinot Grigio delle Venezie I. G. T. trocken, fruchtig, frisch	4,80	Weinschorle	4,00
Kartoffelhaus Exklusivabfüllung (Roséweincuvée) Spätburgunder und Portugieser, trocken	4,70	Sekt / Prosecco 0,1 Ltr. trocken / halbtrocken	3,00
		Prosecco Mionetto Vivo	3,00

MEDITERRANE LEICHTIGKEIT

Sonne, Wasser und ein Lebensgefühl, das eine Melange aus lauen Nächten, sonnendurchfluteten Tagen und einem gewissen Kribbeln im Bauch ist - was sich nach „Bella Italia“ anhört, kann auch mitten in Schwerin passieren. Zum Beispiel im Biergarten des Kartoffelhauses. Unter einem Sonnenschirm, mit einem Aperol Spritz in der Hand.

Aperol ist ein Destillat aus Rhabarber, Chinarinde, gelbem Enzian, Bitterorange und aromatischen Kräutern, hat eine orangefarbene Färbung und ein bittersüßes Aroma. Der Aperol Spritz wird gemixt aus 3 Teilen (6cl) Prosecco

oder Weißwein, die in ein Glas mit Eiswürfeln gegossen werden. Danach kommen 2 Teile (4cl) Aperol und ein Spritzer Soda dazu. Die Orangenscheibe darf nicht fehlen!

Das leichte und erfrischende Getränk wurde in den

1950er Jahren zum Liebling der Italiener und überzeugt mittlerweile Genießer rund um den Globus.

Links der Aperol Spritz, mitte der Hugo oder vielleicht doch der Kartoffelhaus-Erdbeer-Spezial. Da fällt die Entscheidung nicht leicht - erfrischend sind sie alle drei.



HAUSGEMACHTE LIMONADEN

- verschiedene Sorten (erhöhter Koffeingehalt)



DIE HABEN WAS AUF DER PFANNE!

Uriges Fachwerkhaus strahlt Mecklenburger Gemütlichkeit aus

Frische Blümchen auf dem Tisch, eine Speisekarte, die Geschichten erzählt, dekorative Tischsets im Stil alter Speisekarten. Im Kartoffelhaus werden selbst kleine Details mit viel Liebe in Szene gesetzt.

Wirt Thomas Jiskra und seine Frau lassen sich immer was Neues einfallen. Sie basteln und werkeln, schmücken und richten alles so her, dass sich nicht nur Kartoffelnarren wohl fühlen in ihrem ohnehin schon hübschen alten Fachwerkhaus. Bäuerlich und antik ist die Einrichtung in dem Gebäude, das 2011 originalgetreu saniert wurde. Auf zwei Etagen stehen insgesamt 150 Plätze zur Verfügung. So mancher Schweriner hat inzwischen schon mindestens ein Jubiläum unter den hölzernen Balken gefeiert. Besonders gern wird hierzu die erste Etage gemietet. Derweil lassen sich Schwerinurlauber gern im

Biergarten die Sonne auf die Nase scheinen.

Apropos Nase. Auch wenn es im Kartoffelhaus den guten Kartoffelschnaps gibt - rote Knollen-Nasen lassen sich hier selten nieder. Dafür all jene, die Kartoffelgerichte aus Ofen und Pfanne über alles lieben. Hier in der Buschstraße ist nämlich das Reich der 25 Knollengerichte. Die Karte hat einiges auf der Pelle. Rindercarpaccio vom Weideochsen, Warmer Gemüse-Tofu-Burger, Omas Sauerfleisch im Glas, auf der Haut gebratenes Zanderfilet oder der Grillteller vom Lavasteingrill - das Angebot ist vielfältig. Und immer dreht sich alles um die Knolle. Mal räkelt sie sich als deftige Bratkartoffel auf dem Teller, mal als Bauern-Rösti, Kartoffelnudel, dampfende Stampfkartoffel oder kesse Krokette.



Kartoffelhaus Schwerin mit Blick auf den Schweriner Dom



Kartoffelhaus Schwerin

KRÄUTERSPEZIALITÄTEN

Exklusiv im Kartoffelhaus



Peterminzchen
PFEFFERMINZLIKÖR

Dieser milde, klare Pfefferminzlikör ist mit seinem unverwechselbaren reinem und intensiven Minzaroma ein wahres Geschmackserlebnis.

Sagenhaft
KRÄUTERSPEZIALITÄT

Likör aus 28 erlesenen Kräutern und Gewürzen, im Holzfass gelagert.

Likör aus 28 erlesenen Kräutern und Gewürzen, im Holzfass gelagert.

Sagenhaft
KRÄUTERSPEZIALITÄT
brennt mit Leidenschaft

Peterminzchen
NORDKELLER
Pfefferminzlikör