

Levesek ■ Suppen ■ Soups

- | | | |
|----|---|-----------------|
| 1. | Alföldi zöldséges gulyás leves | 0,5L 0,3L |
| | <i>Alfölder Gulaschsuppe, Gemüse</i> | 990 Ft / 690 Ft |
| | <i>Goulash soup of Alföld, vegetables</i> | |
| 2. | Tyúkhúsleves cérnametéllel, zöldségekkel | 990 Ft / 690 Ft |
| | <i>Hühnersuppe, Nudeln, Gemüse</i> | |
| | <i>Hen broth, vermicelli, vegetables</i> | |
| 3. | Fahéjas almakrémleves sült almával, birsszel | 690 Ft |
| | <i>Apfelcremesuppe, Bratäpfel, Quitte</i> | |
| | <i>Creamy apple soup, baked apple, quince</i> | |

Előételek ■ Vorspeisen ■ Starters

- | | | |
|----|--|---------|
| 4. | Mascarpone's padlizsánkrém zöldségekkel, pirítóssal | 1290 Ft |
| | <i>Auberginencreme, Mascarpone, Gemüse, Toast</i> | |
| | <i>Aubergine cream, mascarpone, vegetables, toast</i> | |
| 5. | Tatár beefsteak vajjal, zöldségekkel, pirítóssal | 2490 Ft |
| | <i>Beafsteak Tatar, Butter, Gemüse, Toast</i> | |
| | <i>Beefsteak tartare, butter, vegetables, toast</i> | |
| 6. | Házi sajt ropogós bundában, vajjas zöldségekkel, tartárral | 1490 Ft |
| | <i>Hausgemachter Käse im Knuspermantel, Buttergemüse, Tartare</i> | |
| | <i>Home-made cheese in crispy coat, buttered vegetables, tartare sauce</i> | |
| 7. | Túrós csusza mangalica pörccel | 1490 Ft |
| | <i>Quarkfleckern mit Grieben</i> | |
| | <i>„Csusza” noodles, sour cream, curd, crackling</i> | |

Laktató saláták ■ Salaten ■ Salads

- | | | |
|-----|---|---------|
| 8. | Ház salátája krémsajttal, tojásos öntettel, pirított magvakkal | 1290 Ft |
| | <i>Grüner Salat, Laken-Käse, Eierdressing, gerösteten Körnern</i> | |
| | <i>Green salad, creamy cheese, egg-dressing, fried seeds</i> | |
| 9. | Őszi saláta sült bacon csíkokkal, céklával, sütőtökkel | 1490 Ft |
| | <i>Grüner Salat, Baconstreifen, rote Bete, Kürbis</i> | |
| | <i>Green salad, bacon strips, beetroot, pumpkin</i> | |
| 10. | Zöldsaláta pirított csirkemell szalagokkal, parenyica forgáccsal | 1690 Ft |
| | <i>Grüner Salat, gerösteten Hähnchenbruststreifen, geräuchert Käse</i> | |
| | <i>Green salad, roasted chicken shreds, smoked cheese</i> | |
| 11. | Narancsdresszingses zöldsaláta pirított kacsamellel, dióval | 1890 Ft |
| | <i>Grüner Salat, gerösteten Entenbruststreifen, Orange, Walnuss</i> | |
| | <i>Green salad, roasted duck breast shreds, orange, walnut</i> | |
| 12. | Áfonyadresszingses zöldsaláta rántott camemberttel | 1690 Ft |
| | <i>Gebackener Camembert, grüner Salat, Preiselbeeren Dressing</i> | |
| | <i>Fried camembert, green salad, cranberry dressing</i> | |

Halételek ■ Fisch speisen ■ Fish

- | | | |
|-----|--|---------|
| 13. | Bőrén sült süllőfilé roppanós vajas zöldségekkel
<i>Gegrilltes Zanderfilet, Buttergemüse</i>
<i>Roasted pike-perch fillet, buttered vegetables</i> | 2490 Ft |
| 14. | Rántott süllőfilé petrezselymes burgonyával, tartárral
<i>Paniertes Zanderfilet, Petersilienkartoffeln, Sauce Tartar</i>
<i>Breaded pike-perch fillet, parsley potatoes, tartar sauce</i> | 2490 Ft |
| 15. | „Dorozsmai” harcsapaprikás, tejfölös házi csuszával
<i>Wels-Eintopf nach „Dorozsma”, „Csusza” Nudeln, saure Sahne</i>
<i>Catfish stew of "Dorozsma", "Csusza" noodles, sour cream</i> | 2490 Ft |
| 16. | Rántott harcsa szalagok, parajos burgonyával, remuláddal
<i>Panierte Welsstücke, Spinatkartoffeln, Remoulade</i>
<i>Breaded cat fish pieces, spinach potatoes, remoulada</i> | 2490 Ft |

Szárnyas ételek ■ Geflügelgerichte ■ Poultry dishes

- | | | |
|-----|---|---------|
| 17. | Csirkemell szalagok ropogós bundában márványsajtos salátával
<i>Hähnchenbruststreifen im Knuspermantel, Salat mit Roquefortkäse</i>
<i>Chicken breast pieces in crispy coat, salad with blue cheese</i> | 1990 Ft |
| 18. | Házi sajttal és sonkával töltött grill csirkemell sült burgonyával, snidlinges sajtmártással
<i>Gegrillte Hähnchenbrust gefüllt mit hausgemachtem Käse und Schinken, geröstet Kartoffeln, Käsesauce mit Schnittlauch</i>
<i>Grilled chicken breast filled with home-made cheese and ham, roasted potatoes, cheese-sauce with chive</i> | 2490 Ft |
| 19. | Aszalt szilvával és libamájjal töltött rántott csirkemell, szerezsendiós burgonyapürével, sült alma mártással
<i>Paniertes Hähnchenbrust gefüllt mit Backpflaumen und Gänseleber, Bratapfel sauce, Kartoffelbrei</i>
<i>Breaded chicken breast filled with prunes and goose-liver, baked apple-sauce, mashed potatoes</i> | 2690 Ft |
| 20. | „Brassói aprópecsenye” kacsamellből
<i>„Breslauer Braten”: Entenbruststreifen, geröstet Kartoffeln, Knoblauch</i>
<i>„Roast ala Brasov”: duck breast shreds, roasted potatoes, garlic</i> | 2290 Ft |
| 21. | Rozé kacsamell vörösboros meggyraguval, kalácsmorzsás burgonyagombóccal
<i>Rosé Entenbrust, Rotwein-Sauerkirsch-Ragout, Kartoffelknödeln</i>
<i>Rosé duck breast, sour cherry sauce, potato-dumplings</i> | 2890 Ft |
| 22. | Kemencés kacsacombok hagymás-káposztás pirított burgonyával, vörösboros áfonyával
<i>Confit von die Entenkeules, Kohlkartoffeln, Rotwein Heidelbeeren</i>
<i>Confitated legs of duck, potato with cabbage, red wine blueberry</i> | 2890 Ft |

Húsételek ■ Fleischgerichte ■ Meat dishes

- | | | |
|-----|---|---------|
| 23. | Házi marhaburger hasábburgonyával, BBQ szósszal
<i>Hausgemachtes Hamburger, geröstet Kartoffeln</i>
<i>Home made hamburger, roasted potatoes</i> | 1990 Ft |
| 24. | Vaddisznós-erdei gombás szélesmetélt reszelt parenycával
<i>Wildschwein-Wildpilzen Tagliatelle, geriebenem Räucherkäse</i>
<i>Wild boar-wild mushroom tagliatelle, grated smoked cheese</i> | 1990 Ft |
| 25. | BBQ sertésoldalas sült burgonyával, joghurtos salátával
<i>BBQ Schweinerippen, geröstet Kartoffeln, Grünem Salat</i>
<i>BBQ ribs, roasted potatoes, green salad with yoghurt</i> | 2490 Ft |
| 26. | Malaccsülök pirított burgonyával, kolozsvári káposztával, mustáros lencsepürével
<i>Gebackene Schweinehaxe, gerösteten Kartoffeln, Kohl, Linsenpüree</i>
<i>Baked pork knuckle, roasted potatoes, cabbage, lentil puree</i> | 2490 Ft |
| 27. | Szűzermék snidlinges brinzával grillezve, sült zöldségekkel
<i>Gegrilltes Schweinemedallions, Bryndza-Schafskäse, Bratgemüse</i>
<i>Grilled pork chops, bryndza sheep's cheese, fried vegetables</i> | 2690 Ft |
| 28. | Rántott szűzermék „Cordon Bleu” házi sajttal és sonkával, burgonyapürével, balzsamecetes kevert salátával
<i>Schweinemedallions „Cordon Bleu”, Kartoffelpüree, Balsamico-Salat</i>
<i>Breaded pork „Cordon Bleu” mashed potatoes, balsamic mixed salad</i> | 2690 Ft |
| 29. | Mustáros hátszín sült hagymával, házi hasábbal, csalamádéval
<i>Roastbeef, Senf, Zwiebeln, Steakkartoffel, eingelegter gemischter Salat</i>
<i>Roasted sirloin cutlet, mustard, onions, fried potato, pickled mixed salad</i> | 3890 Ft |
| 30. | Bélszín steak pirított erdei gombákkal, steak burgonyával, demi-glace mártással
<i>Rinderfilet, Pilzen, Steakkartoffel, Demi-Glace-Sauce</i>
<i>Tenderloin beef steak, mushrooms, fried potato, demi glace sauce</i> | 4290 Ft |

Zóna- és gyermek ételek ■ Für Kinder ■ For children

- | | | |
|-----|--|--------|
| 31. | Rántott csirkemell szalagok burgonyapürével, barackbefőttel
<i>Panierte Hähnchenbruststreifen, Kartoffelpüree, Pfirsichen</i>
<i>Pieces of breaded chicken breast, mashed potatoes, apricot</i> | 990 Ft |
| 32. | Csirkemell sajtmártásban sült burgonyával
<i>Hühnerbrust mit Käsesauce, Bratkartoffeln</i>
<i>Chicken breast with cheese sauce, baked potatoes</i> | 990 Ft |
| 33. | Roston sült harcsafilé sült burgonyával, tartárral
<i>Gegrillte Welsfilet, Pommes Frites, Sauce Tartar</i>
<i>Grilled catfish, french fries, tartar sauce</i> | 990 Ft |
| 34. | Bolonyai penne reszelt sajttal
<i>Penne nach Bologneser Art, Reibekäse</i>
<i>Penne Bolognese style, grated cheese</i> | 990 Ft |

Savanyúságok ■ Gesäuerte Gemüse ■ Pickles

35. **Vegyes zöldsaláta** 490 Ft
Frischer gemischter Salat
Fresh mixed salad
36. **Balsamecetes koktélpáradicsom saláta** 490 Ft
Balsamico Kirschtomaten Salat
Balsamic cherry tomato salad
37. **Házi csalamádé** 490 Ft
Eingelegt gemischter Salat
Pickled mixed salad
38. **Házi kovászos uborka** 490 Ft
Essiggurken
Pickled cucumber

Desszertek ■ Desserts

39. **Almás palacsinta vanília mártással** 690 Ft
Palatschinken mit Äpfel, Vanillesauce
Apples pancakes, vanilla sauce
40. **Bourbon vaníliás panna cotta erdei gyümölcsökkel** 690 Ft
Bourbon-Vanille Panna Cotta, Waldfrüchten
Bourbon vanilla panna cotta, forest fruit
41. **Omlós szilvás pite forró szatmári szilvaraguval** 690 Ft
Pflaumenkuchen, heißer Pflaumensauce
Plum pie, hot plum sauce
42. **Brownie pirított dióval, vanília fagyalattal** 990 Ft
Brownie, gerösteten Walnüssen, Vanille-Eis
Brownie, roasted walnuts, vanilla ice cream

Étteremvezető ■ Oberkellner ■ Headwaiter
Schwasta Nándor

Konyhafőnök ■ Chef
Adorjáné Meskó Csilla, Vámosi Viktor

Kreatív séf ■ Creative chef
Magyar Szabolcs mesterszakács

Ásványvizek ■ Mineralwasser ■ Mineral water

Szódavíz / Sodawasser / Soda water	0,1L	50 Ft
Naturaqua szénsavas / Mineralwasser / Mineral water	0,25L	300 Ft
Naturaqua szénsavmentes / Mineralwasser / Mineral water	0,25L	300 Ft

Gyümölcslevek ■ Fruchtsaft ■ Fruit juice

Cappy alma / Apfel / Apple	0,25L	400 Ft
Cappy körte / Birne / Pear	0,25L	400 Ft
Cappy narancs / Orange	0,25L	400 Ft
Cappy őszibarack / Pfirsich / Peach	0,25L	400 Ft
Frissen facsart narancslé / Frisch Orangensaft / Fresh orange juice	0,1L	350 Ft

Üdítők ■ Erfrischungsgetränk ■ Soft drinks

Friss limonádé / Frische limonade / Fresh Lemonade	0,4L	500 Ft
Almafröccs / Apfelschorle / Apple spritzer	0,4L	400 Ft
Bodza szörp / Holunderblütensirup / Elder blossom syrup	0,4L	400 Ft
Málna szörp / Himbeerensirup / Raspberry syrup	0,4L	400 Ft
Nestea citrom / Eistee Zitrone / Ice tea lemon	0,25L	400 Ft
Nestea barack / Eistee Pfirsich / Ice tea peach	0,25L	400 Ft
Coca Cola / Coca Cola Zero / Fanta / Sprite / Tonic	0,25L	400 Ft
Kinley Gyömbér / Ingwer / Ginger	0,25L	400 Ft

Meleg italok ■ Heiße Getränke ■ Hot drinks

Demmers teák / Demmers Tee / Demmers tea		550 Ft
Espresso		350 Ft
Espresso macchiato		400 Ft
Cappucino		500 Ft
Cafe Latte		500 Ft
Espresso con panna		500 Ft
Melange		600 Ft
Latte Macchiato		600 Ft
Latte Caramell		700 Ft
Choco Latte		700 Ft
+ tej / +Milch / +Milk		100 Ft
+ tejszínhab / +Schlagsahne / +Whipped cream		100 Ft

Sörök ■ Bier ■ Beer

HBH csapolt házi sör pohár / Fassbier kleines / Draught beer small	0,3L	330 Ft
HBH csapolt házi sör korsó / Fassbier großes / Draught beer big	0,5L	550 Ft
Zirci Apátság Pils / Pils / Pils	0,33L	550 Ft
Zirci Apátsági Belga / Belgian Halbdunklen / Belgian semi-dark	0,33L	550 Ft
Clausthaler alkohol mentes / Alkoholfrei / Alcohol free	0,33L	600 Ft
Edelweiß / Weizenbier / Wheat beer	0,5L	700 Ft

Pálinkák ■ Ungarische Schnaps ■ Hungarian brandy

Bestillo „gönci” barack / Aprikosen / Apricot	0,02L	600 Ft
Bestillo piros vilmoskörte / Rot William's / Red William's	0,02L	600 Ft
Gusto „kecskeméti” barack / Aprikosen / Apricot	0,02L	500 Ft
Gusto Irsai Olivér / Trauben / Grapes	0,02L	500 Ft
Gusto birs / Quitte / Quince	0,02L	500 Ft
Gusto mézes birs / Quitte mit Honig / Quince with Honey	0,02L	500 Ft
Gusto mézes meggy / S. Kirsche mit Honig / S. cherry with Honey	0,02L	500 Ft
Panyolai érlelt szatmári szilva / Pflaumen / Plum	0,02L	500 Ft
Panyolai fűrtös meggy / Sauerkirsche / Sour cherry	0,02L	500 Ft
Panyolai aranyalma / Golden Apfel / Gold apple	0,02L	500 Ft

Röviditalok ■ Spirituosen ■ Spirits

Metaxa *****	0,02L	500 Ft
Remy Martin	0,02L	600 Ft
Hennessy VS	0,02L	600 Ft
Bacardi Superior	0,02L	500 Ft
Havana Aneja Blanco	0,02L	500 Ft
Bailey's	0,02L	500 Ft
Finlandia	0,02L	500 Ft
Gordon's Gin	0,02L	500 Ft
El Jimador Reposado	0,02L	500 Ft
El Jimador Blanco	0,02L	500 Ft
Ballantine's	0,02L	500 Ft
Jack Daniel's	0,02L	500 Ft
Jameson	0,02L	500 Ft
Jim Beam	0,02L	500 Ft
Johnnie Walker Red	0,02L	500 Ft
Johnnie Walker Black	0,02L	500 Ft
Chivas Regal	0,02L	800 Ft
Campari	0,04L	800 Ft
Martini Bianco	0,08L	800 Ft
Unicum	0,02L	500 Ft
Unicum Next	0,02L	500 Ft
Unicum Szilva / Pflaumen / Plum	0,02L	500 Ft
Jägermeister	0,02L	500 Ft

Pezsgők ■ Champagne

Hungária Extra Dry	0,2L	1000 Ft
Hungária Extra Dry	0,75L	3600 Ft
BB Doux édes / Süß / Sweet	0,75L	2600 Ft
BB Száraz / Trocken / Dry	0,75L	2600 Ft

Fehér és rozé borok ■ Weiß- und Roséweine White and rosé wines

GEDEON BIRTOK Cserszegi Fűszeres 2016 (Kunság) 0,1L **360 Ft** / 0,75L **2600 Ft**

Könnyű, fűszeres-muskotályos zamatú, élénk savtartalmú alföldi bor.

Leicht, würzig-muskat, lebendige Säure. Typisch locale Wein.

Light, spicy-muscat, lively acidity. Typical locale wine.

GEDEON BIRTOK Zöld Veltelini 2016 (Kunság) 0,1L **360 Ft** / 0,75L **2600 Ft**

Könnyű, friss karakterű zölde ízvilágú alföldi bor, sárga almás lecsengéssel.

Licht, frischer Geschmack, grünlich Charakter, gelber Apfel-Finish. Typisch locale Wein.

Light, fresh-greenish flavored wine. Yellow apple drizzle. Typical locale wine.

NYAKAS Chardonnay 2016 (Etyek-Buda) 0,1L **420 Ft** / 0,75L **3000 Ft**

Modern stílusú chardonnay, minerális jegyekkel, finom savakkal és telt gyümölcsökkel.

Moderne-Stil Chardonnay, mineralische Noten, feine Säure und fruchtig.

Modern-style Chardonnay, mineral notes, fine acidity and fruity.

NYAKAS Irsai Olivér 2017 (Etyek-Buda) 0,1L **420 Ft** / 0,75L **3000 Ft**

Tiszta karakterű, kirobbanóan fűszeres, muskotályos, könnyű, kissé édeskés.

Reines Charakter, würzigen, muskat, licht, leicht süßen.

Pure character, spicy, muscat, light, slightly sweet.

GERE ATTILA Olaszrizling 2017 (Villány) 0,1L **420 Ft** / 0,75L **3000 Ft**

Zöldalma, őszibarack, virágos, mézes jegyek, lágy savak, mandulás lecsengés.

Grüner Apfel, Pfirsich, Blumen, Honignoten, weiche Säuren, Mandel-Finish

Green apple, peach, floral, honeyed notes, soft acids, almond finish.

PANNONHALMI Rajnai Rizling 2016 (Pannonhalma) 0,75L **4200 Ft**

Friss, mentaleveles illat, szőlővirággal, ízében citrusok, grapefruit, lime.

Frische Minze Blatt Duft, Herzblumen, Zitrusaroma, Grapefruit, Limette.

Fresh mint leaf fragrance, heart flowers, citrus flavor, grapefruit, lime.

OREMUS Szamorodni 2013 (Tokaj) 0,5L **3800 Ft**

Édes bor. Könnyed, virágos karakter, aszalt barackos ízvilággal.

Süß Wein. Licht blumigen Charakter mit getrocknetem Aprikosengeschmack.

Sweet wine. Light floral character with dried apricot flavor.

PÁLFFY Rozé Cuvée 2016 (Balatonfelvidék) 0,1L **420 Ft** / 0,75L **3000 Ft**

Vibráló piros gyümölcsös, kedves, cseresznyés, ribizkés. Hosszú és zamatos.

Lebhaftes Rot fruchtig, süß, Kirsche, rote Johannisbeere. Lang und weich.

Vibrant red fruity, sweet, cherry, red currant. Long and mellow.

DÚZSI Rozé Cuvée 2017 (Szekszárd) 0,1L **420 Ft** / 0,75L **3000 Ft**

Élénk, ragyogó, finom gyümölcsjegyek, epres, szamócás illat és íz.

Lebendige, brillante, köstliche Fruchtsäfte, Erdbeere, Erdbeergeschmack und Aroma.

Vibrant, brilliant, delicious fruit juices, strawberry, strawberry flavor and flavor.

Vörös borok ■ Rotweine ■ Red wines

GEDEON BIRTOK Kékfrankos 2015 (Kunság) 0,1L **360 Ft** / 0,75L **2600 Ft**

Lédús, lendületes alföldi kékfrankos, gyümölcsös-szedres ízvilággal.

Saftig, dynamische locale blaifränkisch, fruchtige Brombeere Geschmack.

Juicy, dynamic locale blue frankish, fruity blackberry taste.

MÁRKVÁRT Kadarka 2016 (Szekszárd) 0,1L **480 Ft** / 0,75L **3600 Ft**

Vidám, üdítő, ropogós, jó ízű, meggyel, cseresznyével és csipkével.

Fröhlich, erfrischend, knackig, schmackhaft, mit Kirsche, traditionellen ungarischen Wein.

Cheerful, refreshing, crunchy, tasty, with cherry, lace traditional hungarian red wine.

KONYÁRI Cabernet Sauvignon 2016 (Dél-Balaton) 0,1L **480 Ft** / 0,75L **3600 Ft**

Sötét rubinszín, gazdagon fűszeres, erdei gyümölcsös, gyönyörű illat. Tartalmas bor.

Dunkle rubinrote Farbe, reich würzig, Beere, schönen Duft. Spannend Wein.

Dark ruby color, richly spicy, berry, beautiful fragrance. Exciting wine.

KISS GÁBOR 364 Cuvée 2016 (Villány) 0,1L **480 Ft** / 0,75L **3600 Ft**

Cabernet sauvignon, franc, merlot tölgyfahordóban érlevé. Mély szín, sok gyümölcs.

Fekete cseresznye, szeder, málna. Keserűcsokis lecsengés.

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot in Eichenfässern. Tiefe Farbe, viel Frucht.

Schwarze Kirsche, Brombeere, Himbeere. Bitter Schokolade Ende.

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot aged in oak barrels. Deep color, lots of fruit.

Black cherry, blackberry, raspberry. Bitter Chocolate end.

THUMMERER Tréfli Cuvée 2014 (Eger) 0,1L **480 Ft** / 0,75L **3600 Ft**

Cabernet sauvignon, merlot, kadarka édes cuvée. Alacsony alkoholtartalom, vidám savak.

Cabernet Sauvignon, Merlot, Kadarka süß Cuvée. Niedrigem Alkoholgehalt, Spaß Säuren.

Cabernet sauvignon, merlot, kadarka sweet cuvée. Low alcohol content, fun acids.

HEIMANN Merlot 2015 (Szekszárd) 0,75L **4200 Ft**

Lilás, friss, gyümölcsös, ropogós merlot. Finom fűszerek, kerek savak, sok vidám gyümölcs.

Lila, frisch, fruchtig, knackig Merlot. Feine Gewürze, runde Säuren, viel Spaß Obst.

Purple, fresh, fruity, crisp Merlot. Fine spices, round acids, a lot of fun fruit.

PANNONHALMI Tricolis 2016 (Pannonhalma) 0,75L **4800 Ft**

Pinot noir, merlot, cabernet küvé. Rubinszínű, lágy tannin cseresznyés-ribizlis.

Pinot Noir, Merlot, Cabernet Cuvée. Rubin, weiches Tannin, Kirsche, Johannisbeere.

Pinot noir, merlot, cabernet cuvée. Ruby, soft tannin, cherry, currant.

ST. ANDREA Áldás Bikavér 2015 (Eger) 0,75L **5400 Ft**

Sötét rubinszín bikavér, finom, gyümölcsös illat. Közepes testű, zamatos. Nagy élmény.

Dunkle rubinrote Stierblut, zart, fruchtiger Duft. Mittlerer Körper, saftig. Große Erfahrung.

Dark ruby Bull's Blood, delicate, fruity fragrance. Medium-bodied, luscious. Great experience.

GERE Kopár 2013 (Villány) 0,75L **12800 Ft**

Kivételesen nagy bor. Feketébe hajló szín, telt, sokrétű gyümölcsösség, gazdag és komplex korty, csokoládé, bors és fahéj.

Ausnahme Wein. Schwärzliche Farbe, vollmundig und fruchtig, reich und komplex Getränk von Schokolade, schwarzem Pfeffer und Zimt.

Exceptional wine. Blackish color, full bodied and fruity, rich and complex drink of chocolate, black pepper and cinnamon.