

Mittagsmenü

Montag – Freitag von 12:00 bis 14:30 Uhr
Alle Hauptgerichte werden mit Salat und Basmati-Reis serviert

Vegetarische Spezialisten

- | | | |
|------------|---|---------------|
| M1. | <u>Alu Matter Curry</u> | 8,90 € |
| | Grüne Erbsen mit Kartoffeln, zubereitet in Currysoße | |
| M2. | <u>Alu Gobi</u> | 8,90 € |
| | Blumenkohl und Kartoffeln, zubereitet in Currysoße | |
| M3. | <u>Alu Palak</u> | 8,50 € |
| | Kräftiger Blattspinat mit Kartoffeln | |
| M4. | <u>Dal Tarka</u> | 8,50 € |
| | Pakistanische Linsen in Ingwer-Knoblauchsoße | |
| M5. | <u>Mixed Vegetable</u> | 8,90 € |
| | Verschiedenes Gemüse zubereitet mit erlesenen Gewürzen | |
| M6. | <u>Chana Masala</u> | 8,90 € |
| | Kartoffeln und Kichererbsen in Masalasoße mit frischen Tomaten und Ingwer | |

Vegetarische Spezialisten

- | | | |
|-------------|---|----------------|
| M11. | <u>Bhindi Masala</u> ^g | 10,50 € |
| | Okraschoten mit in einer speziellen Butter- Tomatensoße mit Kaschmir- Gewürzen | |
| M12. | <u>Palak Paneer</u> ^g | 9,90 € |
| | Kräftiger Blattspinat mit hausgemachtem Käse | |
| M13. | <u>Paneer Masala</u> | 9,90 € |
| | Hausgemachter Käse in Ingwer-Paprika-Masala-Soße | |
| M14. | <u>Mixed Vegetables Mango</u> | 10,90 € |
| | Gemischtes frisches Gemüse mit Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce. | |
| M15. | <u>Chana Pulao</u> ^h | 10,50 € |
| | Basmatireis mit Grünen Erbsen und Kichererbsen, Mandeln, Rosinen und Ceshewkernen | |

Chicken Spezialisten

- M21. Chicken Curry** 9,90 €
Zartes Hähnchenfleisch in pikanter Currysoße
- M22. Chicken Masala ^g** 9,90 €
Zartes Hähnchenfleisch in einer speziellen Butter- Tomatensoße mit Kaschmir- Gewürzen
- M23. Chicken Palak** 11,50 €
Zartes Hähnchenfleisch mit Spinat nach pakistanischer Art
- M24. Chicken Vegetables** 10,50 €
Zartes Hähnchenfleisch mit Gemüse der Saison in Currysoße
- M25. Chicken Mango** 10,50 €
Zartes Hühnerfleisch in Mango-Cashewnuss-Sauce.
- M26. Chicken Chana** 10,90 €
Zartes Hähnchenfleisch mit Kichererbsen

Lammfleisch Spezialisten

- M31. Mutton Curry** 10,50 €
Lammfleisch in einer wohlschmeckenden Gewürzsoße
- M32. Mutton Masala** 10,50 €
Lammfleisch in einer speziellen Butter- Tomatensoße mit Kaschmir-Gewürzen
- M33. Mutton Palak** 10,90 €
Lammfleisch mit Spinat nach pakistanischer Art
- M34. Mutton Vegetables** 10,90 €
Lammfleisch mit Gemüse der Saison in Currysoß
- M35. Mutton Mango** 11,50 €
Zartes Lammfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce.
- M36. Mutton Chana** 11,50 €
Lammfleisch mit Kichererbsen

Rindfleisch Spezialisten

- M41. Beef Curry** 10,50 €
Rindfleisch in kräftiger Soße
- M42. Beef Bhunna** 10,90 €
Rindfleisch mit Paprika-Ingwer-Curry-Soße, kräftig gewürzt
- M43. Beef Palak** 10,90 €
Rindfleisch mit Spinat nach orientalischer Art
- M44. Beef Alu** 10,90 €
Rindfleisch mit Kartoffeln in kräftiger Soße
- M45. Beef Mango** 11,90 €
Rindfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce.

Meeres Spezialisten

- M51. Fisch Masala** ^{g, d} 9,90 €
Seelachsfilet in einer speziellen Butter- Tomatensoße mit Kaschmir- Gewürzen
- M52. Jheenga Masala** ^{g, b} 9,90 €
Garnelen in einer speziellen Butter- Tomatensoße mit Kaschmir- Gewürzen
- M53. Fisch Mango** ^{g, b} 11,90 €
Seelachsfilet in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce.
- M54. Jheenga Biryani** ^{h, d} 11,90 €
Safranreis mit Gebratenen und gewürzten garnelen, Mandeln und Rosinen

Zu allen Gerichten werden Basmati-Reis und Salat serviert

Guten Appetit!

Empfehlung des Chefkochs

Zu allen Gerichten werden Basmati-Reis und Salat serviert

- 401. Paneer Tikka**^g **15,90 €**
Hausgemachter Käse mariniert in feiner Joghurtsoße mit Safran, Paprikaschoten, Zwiebeln und Tomaten
- 402. Paneer Malai**^{g, h} **16,90 €**
Hausgemachter Käse mariniert in Mandel-Kokosnusssoße mit Paprikaschoten, Zwiebeln und Tomaten (mild)
- 403. Chicken Achari Kabab** **15,50 €**
Hähnchenbrust in Joghurt, Safran und Achar mariniert – im Tandoor-Holzkohleofen zubereitet
- 404. Chicken Teen Ranga**^{g, h} **15,50 €**
2 Stück Hähnchenbrust mariniert in Mandel-Kokosnusssoße, 2 Stück in Pfefferminzsoße und 1 Stück in Joghurtsoße mit Safran
- 405. Mix Kabab**^{g, h} **18,50 €**
2 Stück Seek Kabab (Hackfleisch), 1 Stück Reshmi (Hähnchenbrust mariniert in Mandel-Kokosnusssoße), 1 Stück Pahari (Hähnchenbrust mariniert in Pfefferminzsoße) und 1 Stück Boti Kabab (Lammfilet mariniert in Joghurt); zubereitet im Tandoor-Holzkohleofen
- 406. Pudina Boti Masala**^{g, h} **20,00 €**
Lammfilet mariniert in feiner Joghurtsoße mit Safran im Tandoor-Holzkohleofen zubereitet, in Curry-Pfefferminzsoße serviert
- 407. Boti Achari Kabab** **21,90 €**
Lammfilet in Joghurt, Safran und Achar mariniert – im Tandoor-Holzkohleofen zubereitet
- 408. Chicken Bharta** **16,50 €**
Überraschung des Chefkochs
- 409. Egg Biryani**^{c, h, g} **13,90 €**
Basmati-Reis mit Safran, Cashewnüsse, Mandeln, Rosinen und gekochtes Ei nach Moghulai-Art

Empfehlung des Chefkochs

Zu allen Gerichten werden Basmati-Reis und Salat serviert

- | | |
|--|----------------|
| 701. <u>Boti Kabab Masala</u> ^g | 20,00 € |
| Lammfilet vom Tandoor-Lehmofen in einer speziellen Butter- Tomatensoße mit Kaschmir-Gewürzen | |
| 702. <u>Fisch Tikka</u> ^g | 15,90 € |
| Seelachsfilet mariniert in feiner Joghurtsoße, im TandoorLehmofen zubereitet, mit Safran verfeinert | |
| 703. <u>Prawn-Bhunna-Masala</u> ^{g, b} | 23,50 € |
| Riesengarnelen in einer speziellen Butter-Tomatensoße mit Kaschmir-Gewürzen | |
| 704. <u>Reshmi Kabab</u> ^{g, h} | 18,00 € |
| Zarte Hähnchenbrust mariniert in Mandel-Kokosnusssoße, im Tandoor-Lehmofen zubereitet | |
| 705. <u>Tikka Pahari</u> ^g | 17,00 € |
| Zarte Hähnchenbrust mariniert in feiner Pfefferminzsoße, im Tandoor-Lehmofen zubereitet | |
| 706. <u>Mutton Champ</u> ^g | 19,00 € |
| 4 Lammkoteletts mariniert in feiner Joghurtsoße mit Safran, im Tandoor-Lehmofen zubereitet | |
| 707. <u>Malai Kofta</u> ^{g, h} | 13,90 € |
| 2 Bällchen aus hausgemachtem Käse und Cashewnüssen, mit Kartoffeln in Sahnesoße mit Kokosnussflocken | |
| 708. <u>Deebas Korma</u> ^{g, h} | 13,90 € |
| Gemüse nach Art des Hauses (in Sahnesoße mit Kokosnussflocken und Mandeln) | |
| 710. <u>Mangocreme</u> ^{g, 8, 11} | 7,00 € |
| mit Vanilleeis | |

Suppen

- | | | |
|----|---|--------|
| 1. | CHICKEN SOUP
Hühnersuppe mit pikanten pakistanischen Gewürzen | 4,00 € |
| 2. | VEGETABLE SOUP ^{4, i}
Gemüsesuppe | 4,00 € |
| 3. | DAL SOUP
Kräftige pakistanische Linsensuppe | 4,00 € |

Warme Vorspeisen

- | | | |
|-----|---|---------|
| 4. | MIXED VEGETABLE PAKORA ^a
Gebackenes Gemüse in Kichererbsenteig | 5,50 € |
| 5. | CHICKEN PAKORA ^a
Hähnchenfleisch in Kichererbsenteig gebacken | 6,90 € |
| 6. | FISCH PAKORA ^a
Fisch in Kichererbsenteig gebacken | 6,90 € |
| 7. | VEGETABLE SAMOSA ^{a, f}
2 Teigtaschen mit Gemüse gefüllt | 6,00 € |
| 8. | PANEER PAKORA ^{a, g}
Hausgemachter Käse in Kichererbsenteig | 6,90 € |
| 9. | GEMISCHTER VORSPEISENTELLER ^{a, f}
Für zwei Personen | 11,50 € |
| 10. | LAHORI PAPPER
Dünne Fladen aus Linsenmehl | 3,50 € |
| 18. | PIYAZ – PAKORA ^a
in Kichererbsenteig gebacken | 5,50 € |

Salate

- | | | |
|-----|---|--------|
| 11. | CHICKEN-SALAT
Frischer Salat mit Hähnchenfleisch | 8,50 € |
| 12. | JHEENGA-SALAT ^d
Frischer Salat mit Krabben | 8,50 € |
| 13. | BEEF-SALAT
Frischer Salat mit gekochtem Rindfleisch | 8,50 € |
| 14. | THUNFISCH-SALAT ^d
Frischer Salat mit Thunfisch | 8,50 € |

Joghurtspeisen

- | | | |
|-----|---|--------|
| 15. | DAHI ^g
Naturjoghurt | 3,00 € |
| 16. | KHEERE KA RAITA ^g
Gurken-Joghurtspeise | 4,00 € |
| 17. | ALU RAITA ^g
Gewürfelte Kartoffeln in Joghurt | 4,00 € |

Tandoori Spezialitäten aus dem Lehmofen

Alle Gerichte werden mit Salat und Reis, auf Wunsch auch mit Tandoori-Nan serviert

- | | | |
|-----|---|---------|
| 20. | TANDOORI CHICKEN ^g
2 Hähnchenkeulen in würziger Joghurt-Marinade eingelegt, im Lehmofen gegart | 15,00 € |
| 21. | CHICKEN TIKKA ^g
Gegrillte Hähnchenfleischstücke, mariniert in Joghurt und Safran | 15,50 € |
| 22. | SEEKH KEBAB
Hackfleisch im Lehmofen zubereitet | 15,50 € |
| 23. | JHEENGA TANDOORI ^{d, g}
Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt | 24,00 € |

- | | | |
|-----|---|---------|
| 24. | BOTI KABAB
Fein gewürzte, gegrillte Lammfleischstücke vom Spieß | 21,90 € |
| 25. | DEEBA´s GRILLPLATE^d
Tandoori – Hähnchenfleisch, Lammfleisch, Rindfleisch und Garnelen, serviert auf einer Platte, zubereitet nach königlichem Geheimrezept | 25,00 € |

Aus dem orientalischen Topf

Alle Gerichte werden mit Salat und Reis, auf Wunsch auch mit Tandoori-Nan serviert

- | | | |
|-----|--|---------|
| 30. | CHICKEN MUGHLAI^h
Hähnchenbrustfilet mit Lychies und Ananas (Exotisch) | 15,50 € |
| 31. | CHICKEN JALFREZI
Eine Spezialität von unserem Chefkoch | 14,90 € |
| 32. | CHICKEN KORMA^g
Hähnchenbrustfilet in Joghurtsoße mit verschiedenen Gewürzen fein abgerundet | 16,50 € |
| 33. | CHICKEN TIKKA MASALA^g
Hähnchenbrustfilet in einer speziellen Butter- Tomatensoße mit Kaschmir- Gewürzen | 15,50 € |
| 34. | CHICKEN PALAK
Zartes Huhn mit Blattspinat | 14,90 € |
| 35. | CHICKEN CURRY
Zarte Hähnchenbrust in kräftiger Currysoße | 14,90 € |
| 36. | CHICKEN LAHORI
Huhn, scharf gewürzt mit grünen Chillies | 14,90 € |
| 37. | CHICKEN BADAM PASANDE^{g, h}
Zartes Hähnchenfleisch in Sahnesoße mit Kokosnussflocken und Mandeln | 16,50 € |
| 38. | BHUNNA CHICKEN
Hähnchenbrust in Knoblauch- Ingwer- Currysoße, kräftig gewürzt | 15,50 € |
| 39. | BUTTER CHICKEN
zartes Hähnchen aus dem Lehmofen in Butter-Tomatensoße | 15,50 € |

Lammfleisch Orientalisch

Alle Gerichte werden mit Salat und Reis, auf Wunsch auch mit Tandoori-Nan serviert

- | | | |
|-----|--|---------|
| 40. | MUTTON CURRY
Lamm in einer wohlschmeckenden Gewürzsoße | 14,90 € |
| 41. | MUTTON MUGHLAI ^{h, g}
Lammfleisch mit Lychies und Ananas (Exotisch) | 15,90 € |
| 42. | MUTTON PALAK
Lammfleisch mit orientalischer Spinat-Kreation | 15,50 € |
| 43. | MUTTON DAL
Lammfleisch mit orientalischen Linsen | 15,50 € |
| 44. | MUTTON ALU
Zartes Lammfleisch mit Kartoffeln, angerichtet in Currysoße | 15,50 € |
| 45. | MUTTON BHINDI
Lammfleisch mit frischen Okra | 15,90 € |
| 46. | MUTTON MADRASI
Lammfleisch, scharf gewürzt mit grünen Chillies | 15,50 € |
| 47. | MUTTON KORMA ^{g, h}
Lammfleisch in Joghurtsoße | 15,90 € |
| 48. | MUTTON BHUNNA
Lammfleisch in Knoblauch- Ingwer- Currysoße, kräftig gewürzt | 15,90 € |
| 49. | MUTTON VINDALU
Lammfleisch mit Kartoffeln, scharf gewürzt | 15,50 € |

Spezialitäten vom Rind

Alle Gerichte werden mit Salat und Reis, auf Wunsch auch mit Tandoori-Nan serviert

- | | | |
|-----|--|---------|
| 50. | BEEF CURRY
Rindfleisch in kräftiger Soße | 13,90 € |
| 51. | BEEF PALAK
Rindfleisch mit Spinat nach orientalischer Art | 14,90 € |
| 52. | BEEF DAL
Zartes Rindfleisch mit Linsen, orientalisch gewürzt | 14,90 € |

- | | | |
|-----|--|---------|
| 53. | BEEF ALU
Zartes Rindfleisch mit Kartoffeln | 14,90 € |
| 54. | PASANDE NACH RAWALPINDI-ART^h
Besonders zartes Rindfleisch mit Joghurt und Butter zubereitet, in pikanter, süßsaurer Soße serviert | 15,50 € |
| 55. | BEEF MADRASI
Rindfleisch, scharf gewürzt mit grünen Chillies | 14,90 € |
| 56. | BEEF PASANDE^{g, h}
Zartes Rindfleisch in Sahnesoße, mit Kokosnussflocken und Mandeln | 15,50 € |
| 57. | BEEF VINDALU
Rindfleisch mit Kartoffeln, scharf gewürzt | 15,50 € |

Vegetarische Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Salat und Reis, auf Wunsch auch mit Tandoori-Nan serviert

- | | | |
|-----|--|---------|
| 60. | MIXED VEGETABLE
Allerlei Gemüse der Saison, gekocht und zubereitet mit erlesenen Gewürzen | 11,90 € |
| 61. | ALU MATTER CURRY
Grüne Erbsen mit Kartoffeln, zubereitet in Currysoße | 11,90 € |
| 62. | PALAK PANEER^g
Kräftiger Blattspinat mit hausgemachtem Käse | 12,50 € |
| 63. | ALU CHANA MASALA^g
Kartoffeln und Kichererbsen in Masalasoße mit frischen Tomaten und Ingwer | 11,90 € |
| 64. | DAL TARKA
Pakistanische Linsen in Ingwer – Knoblauchsoße | 11,50 € |
| 65. | BHINDI MASALA^g
Frische Okra mit Zwiebeln und Tomaten zubereitet | 12,90 € |
| 66. | BHARTHA
Gegrillte und gehackte Auberginen in einer Tomaten – Zwiebelsoße | 12,50 € |
| 67. | VEGETABLE JALFEREZI
Gemischtes Gemüse mit Paprika, Tomaten und Käse | 11,90 € |
| 68. | PANEER MASALA^g
Hausgemachter Käse in Ingwer, Paprika und Garam – Masalasoße | 12,90 € |

69. **PANEER PASANDE** ^{g, h} 15,50 €
Hausgemachter Käse in Sahnesoße, mit Kokosnussflocken und Mandeln

Meeres – Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Salat und Reis, auf Wunsch auch mit Tandoori-Nan serviert

70. **FISCH MASALA** ^d 13,90 €
Seelachsfilet in ausgewählten Gewürzen und spezieller Soße nach pakistanischer Art
71. **JEENGA CURRY** ^b 14,90 €
Garnelen mit kräftiger Currysoße
72. **PRAWN CURRY** ^b 18,90 €
Riesengarnelen in pikanter Currysoße
73. **PRAWN SÜß – SAUER** ^b 19,90 €
Riesengarnelen mit süß-saurer Soße
74. **FISCH – PALAK** ^{g, d} 13,90 €
Seelachsfilet mit Spinat in Joghurtsoße
75. **FISCH – MALAI** ^{g, d, h} 15,90 €
Seelachsfilet in Sahnesoße mit Mandeln und Safran

Pikante Reisgerichte

Alle Gerichte werden mit Salat und extra Soße serviert

80. **MUTTON BIRYANI** ^h 14,90 €
Lammfleisch in Basmatireis, verfeinert mit Mandeln und Rosinen
81. **CHECKEN BIRYANI** ^h 13,90 €
Gewürzte Hähnchenfleischstücke in Safranreis nach Mughlai - Art
82. **PRAWN BIRYANI** ^{b, h} 19,90 €
Gebratene und gewürzte Garnelen in Basmatireis, mit Nüssen verfeinert
83. **VEGETABLE PULAO** ^h 12,90 €
Basmatireis mit Gemüse in Butter gebraten
84. **DEEBA ´ S BIRYANI** ^{d, h} 19,00 €
Lammfleisch, Hähnchenfleischstücke und Garnelen in Basmatireis mit Mandeln und Rosinen

Beilagen
und
Tandoori Brote
Frisch aus dem Lehmofen

90.	NAN ^{g, a} Fladenbrot aus Hefeteig	3,00 €
91.	ROTI ^{g, a} Grobweizenbrot aus dem Tandoor-Holzkohleofen	3,00 €
92.	PRATHA ^{g, a} Im Tandoor gebackenes, geschichtetes Brot aus grobem Weizenmehl mit Butter	4,00 €
93.	VEGETABLE PRATHA ^{g, a} Brot aus grobem Weizenmehl mit frischem Gemüse gefüllt	5,00 €
94.	KÄSE PRATHA ^{g, a} Brot aus grobem Weizenmehl mit Käse gefüllt	5,00 €
95.	BASMATI – REIS	3,50 €
97.	LASAN NAN ^{g, a} Brot aus Hefeteig mit Knoblauch	4,00 €

Desserts – Nachspeisen

200.	GULAB JAMUN ^g Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken	4,50 €
201.	MANGO CREME ^{g, h}	4,90 €
202.	MANGO MIT VANILLEEIS ^{g, 8, 11} (Nur verfügbar im Juni, Juli und August)	6,90 €
203.	GEMISCHTES EIS ^{g, 8, 11}	4,50 €
205.	VANILLEEIS MIT HEIßEN HIMMBEEREN ^{g, 8, 11}	4,90 €
206.	VANILLEEIS MIT HEIßER SCHOKOSOßE ^{g, 8, 11}	4,90 €

GETRÄNKEKARTE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

207.	Gerolsteiner Mineralwasser			0,25 L	3,00 €
208.	Coca Cola ^{9, 17}	0,2 L	2,50 €	0,4 L	4,00 €
234.	Coca Cola light ^{9, 17} / Zero ^{9, 17}	0,2 L	2,50 €	0,4 L	4,00 €
219.	Sprite	0,2 L	2,50 €	0,4 L	4,00 €
209.	Spezi ^{9, 17}			0,4 L	4,00 €
210.	Apfelsaft			0,2 L	3,00 €
212.	Mango-Fruchtsaftgetränk			0,2 L	3,00 €
213.	Bitter lemon ⁹ oder Tonic water ¹⁰			0,2 L	3,00 €
223.	<u>Schorlen</u> mit Apfelsaft, Johannisbeersaft, Maracuja-Fruchtsaftgetränk oder Mango-Fruchtsaftgetränk			0,4 L	4,00 €
224.	Adelholzener Still			0,75 L	6,50 €
427.	Adelholzener Still			0,5 L	4,50 €
219.	Acqua Panna			0,25 L	3,00 €
225.	Adelholzener Classic			0,5 L	4,50 €
426.	Adelholzener Classic			0,75 L	6,50 €

JOGHURT GETRÄNKE

215.	Lassi salzig ^g	0,2 L	3,00 €	0,4 L	4,50 €
119.	Lassi süß ^g	0,2 L	3,00 €	0,4 L	4,50 €
216.	Mango Lassi ^g	0,2 L	3,50 €	0,4 L	5,00 €

HEISSE GETRÄNKE

217.	Tasse Chai – Pakistanischer Tee ^g				2,50 €
236.	Haferl Chai – Pakistanischer Tee ^g				3,50 €
218.	Tasse Kaffee				2,50 €
220.	Espresso				2,50 €
221.	Cappuccino ^g				3,00 €

APERITIFS

226.	Aperol Spritz ^{17, 10, m}	0,3 L	6,50 €
227.	Campari ¹⁷ mit Soda	4 CL	5,00 €
228.	Campari ¹⁷ mit Orangensaft	4 CL	5,90 €
230.	Cynar mit Soda	4 CL	5,00 €
231.	Cynar mit Orangensaft	4 CL	5,90 €
232.	Sherry medium oder extra dry	5 CL	4,00 €
233.	Martini Bianco oder Rot	4 CL	4,00 €

BIERE

250.	Helles vom Fass ^a	0,4 L	4,00 €
251.	Pils vom Fass ^a	0,3 L	4,00 €
252.	Erdinger Weißbier ^a	0,5 L	4,50 €
253.	Alkoholfreies Bier ^a	0,3 L	3,50 €
254.	Radler ^a	0,4 L	4,00 €
255.	Arco Weißbier ^a	0,5 L	4,50 €
248.	Schneider Weißbier ^a	0,5 L	4,50 €

SPIRITUOSEN

258.	SPIRITUOSEN	38 Vol.	2 CL	4,00 €
259.	Old Monk (Ind – Rum)	43 Vol.	2 CL	4,00 €
260.	Kirschwasser (Schladerer)	40 Vol.	2 CL	4,00 €
261.	Obstler (Bodensee)	38 Vol.	2 CL	3,50 €
262.	Williambirne	40 Vol.	2 CL	3,50 €
263.	Wodka	40 Vol.	2 CL	3,50 €
265.	Fernet Branca	42 Vol.	2 CL	3,50 €
266.	Scotch Whisky	43 Vol.	4 CL	5,50 €
267.	Remy Martini V-S-O-P	40 Vol.	2 CL	4,90 €
268.	Mango – Likör	18 Vol.	2 CL	4,00 €

Offene Weine weiß 0,25 L

- | | | | |
|------|---|-------|--------|
| 300. | CHARDONNAY DOC FRULI (Italien) ¹⁸ | | 6,50 € |
| | Weingut Banear | | |
| | Trocken, fruchtig | | |
| 301. | PINOT GRIGIO DOC FRIULI (Italien) ¹⁸ | | 6,50 € |
| | Weingut Banear | | |
| | Delikat, typische ausgeprägte Frucht | | |
| 303. | SOMMERACHER SILVANER Q.b.A. ¹⁸ | | 6,50 € |
| | Erz. Abf. Winzerkeller Sommerach-Franken | | |
| | Trocken, anregend, feine Frucht | | |
| 304. | RIESLING TROCKEN ¹⁸ | | 6,50 € |
| | Erz. Abf. Bergdolt-Reif & Nett -Pfalz- | | |
| | Knackiger Zitrus-Apfelduft mit frisch-pflanzlichen Noten, | | |
| | spritziger, | | |
| | schlanker Typ, sehr feine Frucht, präsenre Säure, ordentliche | | |
| | Abgang | | |
| 305. | WEINSCHORLE ¹⁸ | 0,4 L | 6,00 € |

Offene Weine rosé

- | | | | |
|------|------------------------------------|--------|--------|
| 306. | ROSATO DELLE VENEZIE ¹⁸ | 0,25 L | 6,50 € |
| | Italien | | |
| | Leicht, fruchtig, frisch | | |

Offene Weine rot 0,25 L

- | | | | |
|------|--|--|--------|
| 307. | TOCORNAL CONO SUR CABERNET
SAUVIGNON (Chile) ¹⁸ | | 6,50 € |
| | Erz. Abf. Vina Cono Sur -Chile Central Valley- | | |
| | Purpurrot, Waldfrüchte und etwas Paprika in der Nase, kräftig am | | |
| | Gaumen, harmonische Struktur, reifes Tannin | | |
| 308. | BORDEAUX CHATEAU POUGNAN AC ¹⁸ | | 6,50 € |
| | Frankreich | | |
| | Ein gehaltvoller, kräftiger, typischer Rotwein | | |
| 309. | WACHENHEIMER MANDELGARTEN ¹⁸ | | 6,50 € |
| | DORNFELDER Q.b.A. | | |
| | Erz. Abf. Wachtenburg Winzer -Pfalz- | | |
| | Trocken, dunkelrot, fruchtig, Geschmack nach reifen roten Früchten | | |

Flaschenweine Weiß

310. SAUVIGNON COLLI ORIENTALI Del D.O.C. 26,00 €
(Italien) ¹⁸
Ronchi San Giuseppe -Friaul-
Strohgelb mit grünlichen Reflexen, gelbe Paprika, Banane, Melone
und Salbei am Gaumen, trocken und reizvoll doch zugleich auch
weich, warm, samtig, elegant, angenehm aromatisch und gut
strukturiert
311. ST. VALENTIN SILVANER TROCKEN Q.b.A. 26,00 €
¹⁸
Erz. Abf. Winzerkeller Sommerach -Franken-
Mineralische und fruchtige Art, Duft nach Birnen, Aprikosen und
Bananen, feine Noten von Wiesenkräutern, viel Schmelz und
Länge,
ausgewogener und animierender Geschmack mit feiner Frische
312. DIVINO WEIßER BURGUNDER tr. Q.b.A. ¹⁸ 36,00 €
Erz. Abf. Winzergen. Nordh. /M. -Franken-
Dezent, feinwürzige Nase, körperreich und ausgewogen mit einer
presenten Säure
313. LUGANA PRESTIGE D.O.P. (Italien) ¹⁸ 36,00 €
Anzienda Agricola Ca Maiol -Lombardei-
Strohgelb mit grünlichen Reflexen, Aromen von grünem Apfel,
Limone und wildem Thymian, angenehm und weich am Gaumen,
mineralischer Abgang

Flaschenweine Rosé

314. MINUTY CUVÉE M ROSÉ (Frankreich) ¹⁸ 35,00 €
Château Minuty -Provence-
Glänzendes Himbeerrosa, feinfruchtiges Bouquet mit leicht
exotischem Touch und aromatischen Noten von Äpfeln und
Zitrusfrüchten, am Gaumen trocken, doch mit saftiger Frucht und
Frische, umspielt von einer feinen Säure, die dem Rosé eine
wunderschöne Balance verleiht

Flachenweine Rot

316. **RAIZA CRIANZA TEMPRANILLO D.O. (Spanien)** ¹⁸ 24,00 €
 Granatrot mit rubinrotem Schimmer, Aroma erinnert an Konfitüre aus roten und schwarzen Früchten, Vanille und geröstetem Holz, im Mund gute, komplexe und ausgewogene Struktur, am Gaumen dominieren Konfitüre, rote Früchte
317. **SOVRANA BARBERA D'ALBA D.O.C. (Italien)** ¹⁸ 30,00 €
 Saftige ausgeglichene Art, vereint Fülle und Eleganz
318. **KOONUNGA HILL SHIRAZ-CABERNET SAUVIGNON (Australien)** ¹⁸ 39,00 €
 Erz.Abf.Penfolds Wines Australien
 Tiefdunkles Rot, würziges Bukett mit viel dunkler Frucht, auch Noten von Quitten, Feigen, Oliven, Lakritz, dunklem Backkakao und Küchengewürzen, saftig, elegant am Gaumen mit mittlerem Körper, dichter, reifer Frucht und pikanten Noten von schwarzen Oliven, sanfte Tannine, feinwürzige Eichenholznoten, würzig-aromatisch auch im Finale mit dem charakteristischen Nachhall von dunkler Schokolade
319. **WEINREICH E1NS CUVÉE C.A.B. Q.b.A.** ¹⁸ 45,00 €
 Erz. Abf. Winzerkeller Sommerach-Franken
 Vollreife dunkle Kirschen, Kaffee, leichte Zedernholznote und zarter Eukalyptuston, würzige Akzente mit kräftigen Tanninen. Der Geschmack Hält was die Nase verspricht.

Sekt und Champagner

321. **PROSECCO PINOT ROSA ROSATO (Italien) 0,1 L** ¹⁸ 4,00 €
 Weingut Le Contesse
 Spritzig, fruchtig, leicht
322. **Henkel trocken Piccolo** ¹⁸ 0,2 L 8,00 €
323. **Fürst von Metternich** ¹⁸ 0,75 L 29,00 €
324. **Pommery Drapeau Sec.** ¹⁸ 0,75 L 65,00 €

Zusatzstoffkennzeichnung:

1 mit Farbstoff; 2 konserviert; 3 mit Antioxidationsmittel; 4 mit Geschmacksverstärker; 5 geschwefelt; 6 geschwärzt; 7 mit Phospat; 8 mit Milcheiweiß; 9 Koffeinhaltig; 10 chitinhaltig; 11 mit Süßungsmittel; 12 enthält eine Phenylalaninquelle; 13 gewachst; 14 mit Nitritpökelsalz; 15 mit Taurin; 16 mit Tartrazin; 17 mit Farbstoff; 18 Sulfithaltig;

Allergenkennzeichnung:

a glutenhaltiges Getreide; b Krebstiere; c Eierzeugnisse; d Fischerzeugnisse; e Erdnusserzeugnisse; f Sojaerzeugnisse; g mit Milch/Milchbestandteilen; h Schalenfrüchte; i Sellerieerzeugnissen; k Senferzeugnisse; l Sesamerzeugnisse; m Schwefeloxid; n Lupinenerzeugnisse; o Weichtiere;

Für weitere Informationen oder Fragen wenden Sie sich bitte an unser Personal.