

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

Lammfleisch Spezialisten

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

Rindfleisch Spezialisten

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

Meeres Spezialisten

M51.	<u>Fisch Masala</u> <small>g, d</small>	9,90 €
	Seelachsfilet in einer speziellen Butter- Tomatensoße mit Kaschmir- Gewürzen	
M52.	<u>Jheenga Masala</u> <small>g, b</small>	9,90 €
	Garnelen in einer speziellen Butter- Tomatensoße mit Kaschmir- Gewürzen	
M53.	<u>Fisch Mango</u> <small>g, b</small>	11,90 €
	Seelachsfilet in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce.	
M54.	<u>Jheenga Biryani</u> <small>h, d</small>	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.	<u>Paneer Tikka</u> <small>g</small>	15,90 €
	Hausgemachter Käse mariniert in feiner Joghurtsoße mit Safran, Paprikaschoten, Zwiebeln und Tomaten	
402.	<u>Paneer Malai</u> <small>g, h</small>	16,90 €
	Hausgemachter Käse mariniert in Mandel-Kokosnusssoße mit Paprikaschoten, Zwiebeln und Tomaten (mild)	
403.	<u>Chicken Achari Kabab</u>	15,50 €
	Hähnchenbrust in Joghurt, Safran und Achar mariniert – im Tandoor-Holzkohleofen zubereitet	
404.	<u>Chicken Teen Ranga</u> <small>g, h</small>	15,50 €
	2 Stück Hähnchenbrust mariniert in Mandel-Kokosnusssoße, 2 Stück in Pfefferminzsoße und 1 Stück in Joghurtsoße mit Safran	
405.	<u>Mix Kabab</u> <small>g, h</small>	18,50 €
	2 Stück Seek Kabab (Hackfleisch), 1 Stück Reshma (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.	<u>Pudina Boti Masala</u> <small>g, h</small>	20,00 €
	Lammfilet mariniert in feiner Joghurtsoße mit Safran im Tandoor-Holzkohleofen zubereitet, in Curry-Pfefferminzsoße serviert	
407.	<u>Boti Achari Kabab</u>	21,90 €
	Lammfilet in Joghurt, Safran und Achar mariniert – im Tandoor-Holzkohleofen zubereitet	
408.	<u>Chicken Bharta</u>	16,50 €
	Überraschung des Chefkochs	
409.	<u>Egg Biryani</u> <small>c, h, g</small>	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> <small>g</small>	20,00 €
	Lammfilet vom Tandoor-Lehmofen in einer speziellen Butter- Tomatensoße mit Kaschmir-Gewürzen	
702.	<u>Fisch Tikka</u> <small>g</small>	15,90 €
	Seelachsfilet mariniert in feiner Joghurtsosse, im TandoorLehmofen zubereitet, mit Safran verfeinert	
703.	<u>Prawn-Bhunna-Masala</u> <small>g, b</small>	23,50 €
	Riesengarnelen in einer speziellen Butter-Tomatensoße mit Kaschmir-Gewürzen	
704.	<u>Reshma Kabab</u> <small>g, h</small>	18,00 €
	Zarte Hähnchenbrust mariniert in Mandel-Kokosnusssoße, im Tandoor-Lehmofen zubereitet	
705.	<u>Tikka Pahari</u> <small>g</small>	17,00 €
	Zarte Hähnchenbrust mariniert in feiner Pfefferminzsoße, im Tandoor-Lehmofen zubereitet	
706.	<u>Mutton Champ</u> <small>g</small>	19,00 €
	4 Lammkoteletts mariniert in feiner Joghurtsosse mit Safran, im Tandoor-Lehmofen zubereitet	
707.	<u>Malai Kofta</u> <small>g, h</small>	13,90 €
	2 Bällchen aus hausgemachtem Käse und Cashewnüssen, mit Kartoffeln in Sahnesosse mit Kokosnussflocken	
708.	<u>Deebas Korma</u> <small>g, h</small>	13,90 €
	Gemüse nach Art des Hauses (in Sahnesosse mit Kokosnussflocken und Mandeln)	
710.	<u>Mangocreme</u> <small>g, 8, 11</small> mit Vanilleeis	7,00 €

Suppen

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

Warme Vorspeisen

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

Salate

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

Joghurtspeisen

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

Tandoori Spezialitäten aus dem Lehmofen

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

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

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

Aus dem orientalischen Topf

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

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

Lammfleisch Orientalisch

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

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

Spezialitäten vom Rind

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

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

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

Vegetarische Spezialitäten

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

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

- 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 HIMMELBEEREN 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, | | |
| spritzierig, | | |
| schlanker Typ, sehr feine Frucht, präsente 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 WEISSE 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 -Lombardie-
Strohgelb mit grünlichen Reflexen, Aromen von grünem Apfel, Limone und wildem Thymian, angenehm und weich am Gaumen, mineralischer Abgang

Flaschenweine Rosé

314. MINUTY CUVEE 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 EINS CUVEE 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 Phosphat; 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 Lupinerzeugnisse; o Weichtiere;

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