

Mittagsmenü

Montag – Freitag von 12:00 bis 14:30 Uhr

Alle Hauptgerichte werden mit Salat und Basmati-Reis serviert

- | | |
|--|----------------|
| 1. <u>Sabsi Soup</u> ^{4, i} oder Dal Soup | 3,50 € |
| Gemüsesuppe oder Linsensuppe | |
| 712. <u>Alu Palak</u> | 9,00 € |
| Kräftiger Blattspinat mit Kartoffeln | |
| 713. <u>Kabli Masala</u> ^{g, b} | 9,00 € |
| Krabben mit Kichererbsen und Mais in einer speziellen Butter- Tomatensoße mit Kaschmir- Gewürzen | |
| 714. <u>Dal Tarka</u> | 8,50 € |
| Pakistanische Linsen in Ingwer-Knoblauchsoße, | |
| 715. <u>Mixed Sabsi</u> | 9,00 € |
| Verschiedenes Gemüse zubereitet mit erlesenen Gewürzen | |
| 716. <u>Bhindi Masala</u> ^g | 9,90 € |
| Okraschoten mit in einer speziellen Butter- Tomatensoße mit Kaschmir- Gewürzen | |
| 717. <u>Murgh Curry</u> | 9,90 € |
| Hähnchen in pikanter Currysoße | |
| 718. <u>Fisch Masala</u> ^{g, d} | 9,90 € |
| Seelachsfilet in einer speziellen Butter- Tomatensoße mit Kaschmir- Gewürzen | |
| 719. <u>Jheenga Masala</u> ^{g, b} | 9,90 € |
| Krabben in einer speziellen Butter- Tomatensoße mit Kaschmir- Gewürzen | |
| 720. <u>Beef Alu</u> | 10,50 € |
| Rindfleisch mit Kartoffeln in kräftiger Soße | |
| 721. <u>Chana Gosht</u> | 10,90 € |
| Lammfleisch mit Kichererbsen | |

Mittagsmenü

Montag – Freitag von 12:00 bis 14:30 Uhr

Alle Hauptgerichte werden mit Salat und Basmati-Reis serviert

- | | |
|---|----------------|
| 101. <u>Paneer Masala</u> | 9,50 € |
| Hausgemachter Käse in Ingwer-Paprika-Masala-Soße | |
| 102. <u>Alu Matter Curry</u> | 9,00 € |
| Grüne Erbsen mit Kartoffeln, zubereitet in Currysoße | |
| 103. <u>Alu Gobi</u> | 9,00 € |
| Blumenkohl und Kartoffeln, zubereitet in Currysoße | |
| 104. <u>Chicken Masala</u>^g | 9,90 € |
| Hähnchen in einer speziellen Butter- Tomatensoße mit Kaschmir- Gewürzen | |
| 105. <u>Palak Gosht</u> | 10,90 € |
| Lammfleisch mit Spinat nach pakistanischer Art | |
| 106. <u>Chicken Palak</u> | 10,50 € |
| Hähnchen mit Spinat nach pakistanischer Art | |
| 107. <u>Beef Bhunna</u> | 10,50 € |
| Rindfleisch mit Paprika-Ingwer-Curry-Soße, kräftig gewürzt | |
| 108. <u>Jheenga Biryani</u>^{h, d} | 10,50 € |
| Safranreis mit Gebratenen und gewürzten Krabben, Mandeln und Rosinen | |
| 109. <u>Chana Pulao</u>^h | 9,90 € |
| Basmatireis mit Grünen Erbsen und Kichererbsen, Mandeln, Rosinen und Ceshewkernen | |

Guten Appetit!

Empfehlung des Chefkochs

- 401. Paneer Tikka**^g **13,50 €**
Hausgemachter Käse mariniert in feiner Joghurtsoße mit Safran, Paprikaschoten, Zwiebeln und Tomaten
- 402. Paneer Malai**^{g, h} **14,00 €**
Hausgemachter Käse mariniert in Mandel-Kokosnusssoße mit Paprikaschoten, Zwiebeln und Tomaten (mild)
- 403. Chicken Achari Kabab** **15,00 €**
Hähnchenbrust in Joghurt, Safran und Achar mariniert – im Tandoor-Holzkohleofen zubereitet
- 404. Chicken Teen Ranga**^{g, h} **15,00 €**
2 Stück Hähnchenbrust mariniert in Mandel-Kokosnusssoße, 2 Stück in Pfefferminzsoße und 1 Stück in Joghurtsoße mit Safran
- 405. Mix Kabab**^{g, h} **15,50 €**
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} **15,50 €**
Lammfilet mariniert in feiner Joghurtsoße mit Safran im Tandoor-Holzkohleofen zubereitet, in Curry-Pfefferminzsoße serviert
- 407. Boti Achari Kabab** **16,00 €**
Lammfilet in Joghurt, Safran und Achar mariniert – im Tandoor-Holzkohleofen zubereitet
- 408. Chicken Bharta** **13,50 €**
Überraschung des Chefkochs
- 409. Egg Biryani**^{c, h, g} **12,00 €**
Basmati-Reis mit Safran, Cashewnüsse, Mandeln, Rosinen und gekochtes Ei nach Moghulai-Art

Zu allen Gerichten werden Basmati-Reis und Salat serviert

Empfehlung des Chefkochs

- | | |
|--|----------------|
| 701. <u>Boti Kabab Masala</u> ^g | 16,00 € |
| Lammfilet vom Tandoor-Lehmofen in einer speziellen Butter- Tomatensoße mit Kaschmir-Gewürzen | |
| 702. <u>Machi Tikka</u> ^g | 14,00 € |
| Fischfilet mariniert in feiner Joghurtsoße, im TandoorLehmofen zubereitet, mit Safran verfeinert | |
| 703. <u>Prawn-Bhunna-Masala</u> ^{g, b} | 21,00 € |
| Riesengarnelen in einer speziellen Butter-Tomatensoße mit Kaschmir-Gewürzen | |
| 704. <u>Reshmi Kabab</u> ^{g, h} | 15,00 € |
| Zarte Hähnchenbrust mariniert in Mandel-Kokosnusssoße, im Tandoor-Lehmofen zubereitet | |
| 705. <u>Tikka Pahari</u> ^g | 15,00 € |
| Zarte Hähnchenbrust mariniert in feiner Pfefferminzsoße, im Tandoor-Lehmofen zubereitet | |
| 706. <u>Mutton Champ</u> ^g | 15,50 € |
| 4 Lammkoteletts mariniert in feiner Joghurtsoße mit Safran, im Tandoor-Lehmofen zubereitet | |
| 707. <u>Malai Kofta</u> ^{g, h} | 12,00 € |
| 2 Bällchen aus hausgemachtem Käse und Cashewnüssen, mit Kartoffeln in Sahnesoße mit Kokosnussflocken | |
| 708. <u>Deebas Korma</u> ^{g, h} | 12,00 € |
| Gemüse nach Art des Hauses (in Sahnesoße mit Kokosnussflocken und Mandeln) | |
| 710. <u>Mangocreme</u> ^{g, 8, 11} | 5,00 € |
| mit Vanilleeis | |

Zu allen Gerichten werden Basmati-Reis und Salat serviert

Suppen

- | | |
|--|--------|
| 1. MURGH SOUP | 4,00 € |
| Hühnersuppe mit pikanten pakistanischen Gewürzen | |
| 2. SABSI SOUP ^{4, i} | 3,50 € |
| Gemüsesuppe | |
| 3. DAL SOUP | 3,50 € |
| Kräftige pakistanische Linsensuppe | |

Warme Vorspeisen

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

Salate

- | | | |
|-----|---|--------|
| 11. | MURGH-SALAT
Frischer Salat mit Hähnchenfleisch | 8,00 € |
| 12. | JHEENGA-SALAT ^d
Frischer Salat mit Krabben | 8,00 € |
| 13. | BEEF-SALAT
Frischer Salat mit gekochtem Rindfleisch | 8,00 € |
| 14. | THUNFISCH-SALAT ^d
Frischer Salat mit Thunfisch | 8,00 € |

Joghurtspeisen

- | | | |
|-----|---|--------|
| 15. | DAHI ^g
Naturjoghurt | 2,00 € |
| 16. | KHEERE KA RAITA ^g
Gurken-Joghurtspeise | 3,00 € |
| 17. | ALU RAITA ^g
Gewürfelte Kartoffeln in Joghurt | 3,00 € |

Tandoori Spezialitäten aus dem Lehmofen

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

- | | | |
|-----|---|---------|
| 20. | TANDOORI MURGH ^g
2 Hähnchenkeulen in würziger Joghurt-Marinade eingelegt, im Lehmofen gegart | 13,00 € |
| 21. | MURGH TIKKA ^g
Gegrillte Hähnchenfleischstücke, mariniert in Joghurt und Safran | 15,00 € |
| 22. | SEEKH KEBAB
Hackfleisch im Lehmofen zubereitet | 14,50 € |

- | | | |
|-----|---|---------|
| 23. | JHEENGA TANDOORI ^{d, g}
Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt | 23,00 € |
| 24. | BOTI KABAB
Fein gewürzte, gegrillte Lammfleischstücke vom Spieß | 16,00 € |
| 25. | DEEBA ´s GRILLPLATE ^d
Tandoori – Hähnchenfleisch, Lammfleisch, Rindfleisch und Garnelen, serviert auf einer Platte, zubereitet nach königlichem Geheimrezept | 20,00 € |

Aus dem orientalischen Topf

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

- | | | |
|-----|---|---------|
| 30. | MURGH MUGHLAI ^h
Hähnchenbrustfilet mit Lychies und Ananas (Exotisch) | 15,00 € |
| 31. | MURGH JALFREZI
Eine Spezialität von unserem Chefkoch | 14,00 € |
| 32. | MURGH KORMA ^g
Hähnchenbrustfilet in Joghurtsoße mit verschiedenen Gewürzen fein abgerundet | 14,50 € |
| 33. | MURGH MASALA ^g
Hähnchenbrustfilet in einer speziellen Butter- Tomatensoße mit Kaschmir- Gewürzen | 14,50 € |
| 34. | MURGH PALAK
Zartes Huhn mit Blattspinat | 14,00 € |
| 35. | CHICKEN CURRY
Zarte Hähnchenbrust in kräftiger Currysoße | 13,50 € |
| 36. | MURGH LAHORI
Huhn, scharf gewürzt mit grünen Chillies | 14,00 € |
| 37. | MURGH BADAM PASANDE ^{g, h}
Zartes Hähnchenfleisch in Sahnesoße mit Kokosnussflocken und Mandeln | 15,00 € |
| 38. | BHUNNA MURGH
Hähnchenbrust in Knoblauch- Ingwer- Currysoße, kräftig gewürzt | 14,50 € |

Lammfleisch Orientalisch

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

- | | | |
|-----|--|---------|
| 40. | MUTTON CURRY
Lamm in einer wohlschmeckenden Gewürzsoße | 14,50 € |
| 41. | MUTTON MUGHLAI ^{h, g}
Lammfleisch mit Lychies und Ananas (Exotisch) | 16,00 € |
| 42. | PALAK GOSHT
Lammfleisch mit orientalischer Spinat-Kreation | 15,00 € |
| 43. | DAL GOSHT
Lammfleisch mit orientalischen Linsen | 15,00 € |
| 44. | ALU GOSHT
Zartes Lammfleisch mit Kartoffeln, angerichtet in Currysoße | 15,00 € |
| 45. | BHINDI GOSHT
Lammfleisch mit frischen Okra | 15,00 € |
| 46. | MUTTON MADRASI
Lammfleisch, scharf gewürzt mit grünen Chillies | 15,00 € |
| 47. | MUTTON KORMA ^{g, h}
Lammfleisch in Joghurtsoße | 15,50 € |
| 48. | BHUNNA GOSHT
Lammfleisch in Knoblauch- Ingwer- Currysoße, kräftig gewürzt | 15,50 € |
| 49. | MUTTON VINDALU
Lammfleisch mit Kartoffeln, scharf gewürzt | 15,00 € |

Spezialitäten vom Rind

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

- | | | |
|-----|--|---------|
| 50. | BEEF CURRY
Rindfleisch in kräftiger Soße | 14,00 € |
| 51. | BEEF PALAK
Rindfleisch mit Spinat nach orientalischer Art | 14,50 € |
| 52. | BEEF DAL
Zartes Rindfleisch mit Linsen, orientalisch gewürzt | 14,50 € |

- | | | |
|-----|--|---------|
| 53. | BEEF ALU
Zartes Rindfleisch mit Kartoffeln | 14,50 € |
| 54. | PASANDE NACH RAWALPINDI-ART^h
Besonders zartes Rindfleisch mit Joghurt und Butter zubereitet, in pikanter, süßsaurer Soße serviert | 15,00 € |
| 55. | BEEF MADRASI
Rindfleisch, scharf gewürzt mit grünen Chillies | 14,50 € |
| 56. | BEEF PASANDE^{g, h}
Zartes Rindfleisch in Sahnesoße, mit Kokosnussflocken und Mandeln | 15,00 € |
| 57. | BEEF VINDALU
Rindfleisch mit Kartoffeln, scharf gewürzt | 14,50 € |

Vegetarische Spezialitäten

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

- | | | |
|-----|--|---------|
| 60. | MIXED SABSI
Allerlei Gemüse der Saison, gekocht und zubereitet mit erlesenen Gewürzen | 11,50 € |
| 61. | ALU MATTER CURRY
Grüne Erbsen mit Kartoffeln, zubereitet in Currysoße | 11,50 € |
| 62. | PALAK PANEER^g
Kräftiger Blattspinat mit hausgemachtem Käse | 12,00 € |
| 63. | ALU CHANA MASALA^g
Kartoffeln und Kichererbsen in Masalasoße mit frischen Tomaten und Ingwer | 11,50 € |
| 64. | DAL TARKA
Pakistanische Linsen in Ingwer – Knoblauchsoße | 11,50 € |
| 65. | BHINDI MASALA^g
Frische Okra mit Zwiebeln und Tomaten zubereitet | 12,00 € |
| 66. | BHARTHA
Gegrillte und gehackte Auberginen in einer Tomaten – Zwiebelsoße | 11,50 € |
| 67. | VEGETABLE JALFEREZI
Gemischtes Gemüse mit Paprika, Tomaten und Käse | 11,50 € |
| 68. | PANEER MASALA^g
Hausgemachter Käse in Ingwer, Paprika und Garam – Masalasoße | 12,50 € |

- | | | |
|-----|--|---------|
| 69. | PANEER PASANDE ^{g, h}
Hausgemachter Käse mit Mandeln und Nüssen in einer Tomaten –
Sahnesoße | 14,50 € |
|-----|--|---------|

Meeres – Spezialitäten

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

- | | | |
|-----|---|---------|
| 70. | MACHI MASALA ^d
Heilbuttfilet in ausgewählten Gewürzen und spezieller Soße nach
pakistanischer Art | 14,00 € |
| 71. | JEENGA CURRY ^b
Krabben mit kräftiger Currysoße | 15,00 € |
| 72. | PRAWN CURRY ^b
Riesengarnelen in pikanter Currysoße | 19,00 € |
| 73. | PRAWN SÜß – SAUER ^b
Riesengarnelen mit süß-saurer Soße | 21,00 € |
| 74. | MACHI – PALAK ^{g, d}
Frischer Seelachs mit Spinat in Joghurtsoße | 14,00 € |
| 75. | MACHI – MALAI ^{g, d, h}
Frischer Seelachs in Sahnesoße mit Mandeln und Safran | 14,50 € |

Pikante Reisgerichte

Alle Gerichte werden mit Salat und extra Soße serviert

- | | | |
|-----|---|---------|
| 80. | MUTTON BIRYANI ^h
Lammfleisch in Basmatireis, verfeinert mit Mandeln und Rosinen | 14,50 € |
| 81. | MURGH BIRYANI ^h
Gewürzte Hähnchenfleischstücke in Safranreis nach Mughlai - Art | 14,00 € |
| 82. | PRAWN BIRYANI ^{b, h}
Gebratene und gewürzte Garnelen in Basmatireis, mit Nüssen
verfeinert | 20,00 € |
| 83. | VEGETABLE PULAO ^h
Basmatireis mit Gemüse in Butter gebraten | 12,00 € |
| 84. | DEEBA ´ S BIRYANI ^{d, h}
Lammfleisch, Hähnchenfleischstücke und Garnelen
in Basmatireis mit Mandeln und Rosinen | 17,50 € |

Beilagen
und
Tandoori Brote
Frisch aus dem Lehmofen

90.	NAN ^{g, a} Fladenbrot aus Hefeteig	2,00 €
91.	ROTI ODER CHAPATI ^{g, a} Grobweizenbrot aus dem Tandoor-Holzkohleofen	2,00 €
92.	PRATHA ^{g, a} Im Tandoor gebackenes, geschichtetes Brot aus grobem Weizenmehl mit Butter	3,00 €
93.	VEGETABLE PRATHA ^{g, a} Brot aus grobem Weizenmehl mit frischem Gemüse gefüllt	4,00 €
94.	KÄSE PRATHA ^{g, a} Brot aus grobem Weizenmehl mit Käse gefüllt	4,00 €
95.	BASMATI – REIS	2,00 €
96.	GEMISCHTER SALAT	3,00 €
97.	LASAN NAN ^{g, a} Brot aus Hefeteig mit Knoblauch	3,00 €

Desserts – Nachspeisen

200.	GULAB JAMUN ^g Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken	4,00 €
201.	MANGO CREME ^{g, h}	4,50 €
202.	MANGO MIT VANILLEEIS ^{g, 8, 11}	5,55 €
203.	GEMISCHTES EIS ^{g, 8, 11}	3,50 €
205.	VANILLEEIS MIT HEIßEN HIMMBEEREN ^{g, 8, 11}	4,50 €
206.	VANILLEEIS MIT HEIßER SCHOKOSOßE ^{g, 8, 11}	4,50 €

GETRÄNKEKARTE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

207.	Gerolsteiner Mineralwasser			0,25 L	2,50 €
208.	Coca Cola ^{9, 17}	0,2 L	2,50 €	0,4 L	4,00 €
234.	Coca Cola light ^{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	3,50 €
210.	Apfelsaft			0,2 L	2,50 €
212.	Mango-Fruchtsaftgetränk			0,2 L	2,80 €
213.	Bitter lemon ⁹ oder Tonic water ¹⁰			0,2 L	2,90 €
223.	<u>Schorlen</u> mit Apfelsaft, Johannisbeersaft, Maracuja-Fruchtsaftgetränk oder Mango-Fruchtsaftgetränk			0,4 L	3,90 €
224.	Adelholzener Still			0,7 L	5,90 €
427.	Adelholzener Still			0,5 L	4,00 €
219.	Adelholzener Still			0,25 L	2,60 €
225.	Adelholzener Classic			0,5 L	4,00 €
426.	Adelholzener Classic			0,7 L	5,90 €

JOGHURT GETRÄNKE

215.	Lassi salzig ^g	0,2 L	2,50 €	0,4 L	4,00 €
119.	Lassi süß ^g	0,2 L	2,50 €	0,4 L	4,00 €
216.	Mango Lassi ^g	0,2 L	2,90 €	0,4 L	4,50 €

HEISSE GETRÄNKE

217.	Tasse Chai – Pakistanischer Tee ^g				2,00 €
	Haferl Chai – Pakistanischer Tee ^g				3,40 €
218.	Tasse Kaffee				2,20 €
220.	Espresso				2,50 €
221.	Cappuccino ^g				2,50 €

APERITIFS

226.	Aperol Spritz ^{17, 10, m}	0,3 L	5,90 €
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	3,50 €
251.	Pils vom Fass ^a	0,3 L	3,50 €
252.	Erdinger Weißbier ^a	0,5 L	4,00 €
253.	Alkoholfreies Bier ^a	0,3 L	3,00 €
254.	Radler ^a	0,4 L	3,50 €
255.	Arco Weißbier ^a	0,5 L	4,00 €
248.	Schneider Weißbier ^a	0,5 L	4,00 €

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 | | 6,00 € |
| | Weingut Banear
Trocken, fruchtig | | |
| 301. | PINOT GRIGIO DOC FRIULI (Italien) ¹⁸ | | 6,00 € |
| | Weingut Banear
Delikat, typische ausgeprägte Frucht | | |
| 303. | SOMMERACHER SILVANER Q.b.A. ¹⁸ | | 6,00 € |
| | Erz. Abf. Winzerkeller Sommerach-Franken
Trocken, anregend, feine Frucht | | |
| 304. | RIESLING TROCKEN ¹⁸ | | 6,00 € |
| | 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 | 5,50 € |

Offene Weine rosé

- | | | | |
|------|-------------------------------------|--------|--------|
| 306. | ROSATO DELLE VENEZIE ¹⁸ | 0,25 L | 6,00 € |
| | Italien
Leicht, fruchtig, frisch | | |

Offene Weine rot 0,25 L

- | | | | |
|------|---|--|--------|
| 307. | TOCORNAL CONO SUR CABERNET
SAUVIGNON (Chile) ¹⁸ | | 6,00 € |
| | 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 | | 6,00 € |
| | Frankreich
Ein gehaltvoller, kräftiger, typischer Rotwein | | |
| 309. | WACHENHEIMER MANDELGARTEN ¹⁸ | | 6,00 € |
| | 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. 24,00 €
(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. 25,00 €
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 32,00 €
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
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 | 21,00 € |
| 317. | SOVRANA BARBERA D'ALBA D.O.C. (Italien) ¹⁸
Saftige ausgeglichene Art, vereint Fülle und Eleganz | 29,00 € |
| 318. | KOONUNGA HILL SHIRAZ-CABERNET
SAUVIGNON (Australien) ¹⁸
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 | 39,00 € |
| 319. | WEINREICH E1NS CUVEE C.A.B. Q.b.A. ¹⁸
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. | 45,00 € |

Sekt und Champagner

- | | | |
|------|---|----------------|
| 321. | PROSECCO PINOT ROSA ROSATO (Italien) 0,1 L ¹⁸
Weingut Le Contesse
Spritzig, fruchtig, leicht | 4,00 € |
| 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.