

## Kleine Gewürz-Lehre



### **Kurkuma**

Kurkuma gehört in zahlreiche Gewürzmischungen und gibt vielen Currygerichten ihre goldgelbe Farbe. Es würzt und färbt außerdem Geflügel, Gemüse, Kartoffeln, Fisch und Fleisch und auch Soßen.



### **Kreuzkümmel**

Kreuzkümmel hat einen intensiven, würzig-süßen Duft und einen leicht bitteren, scharfen Geschmack - er schmeckt also ganz anders als "unser Kümmel". Er würzt Couscous, Currys, Dals, Suppen, Eintöpfe, Fleisch, Geflügel und Backwaren.



### **Ingwer**

Im Altertum war Ingwer schon in der chinesischen und indischen Medizin von Bedeutung, denn die scharfe Wurzel, die eigentlich gar keine Wurzel ist, hilft bei Verdauungsbeschwerden, gegen Übelkeit, fördert die Durchblutung, wirkt gegen Erkältungen und gilt sogar als Aphrodisiakum.



### **Zimt**

Zimt gehört zu den ältesten Gewürzen der Welt. Um 2800 vor Christi Geburt wird im Kräuterbuch des chinesischen Kaisers Schennung "kwai" angeführt. Neben der Verwendung für zahlreiche Süßspeisen wird er auch als Antiseptikum und als Heilmittel gegen Darmwind, Übelkeit, Erkältungen und erhöhten Blutdruck benutzt.



### **Fenugreek**

Bekannt in Europa als Bockshornklee, hat einen stark aromatischen Geruch und ist Bestandteil vieler Currys und Chutneys. Er eignet sich auch hervorragend zu Fleisch- und Fischgerichten. Stimuliert die Herzfunktion, ist gut gegen hohes Cholesterin und gegen Haarausfall.



### **Kardamom**

Kardamom ist Bestandteil vieler Würzmischungen, etwa von Garam Masala und Currypulver, würzt aber auch Fleisch, Geflügel, Reis, Desserts und Obst. Zudem ist er zum Aromatisieren von Tee beliebt; in arabischen Ländern dient er als unverzichtbares Kaffeegewürz.



### **Koriander**

Korianderwurzeln erfreuen sich in Asien großer Beliebtheit. Sie werden in Kombination mit Knoblauch, Chillies und dem Grün der Pflanze vor allem für Marinaden verwendet.



### **Lorbeerblätter**

Bereits die Römer und Griechen haben Lorbeer als Heilpflanze verwendet. Die Blätter sollen Probleme mit dem Magen und der Blase gelindert haben. Auch heute wird Lorbeer noch häufig bei Verdauungsproblemen eingesetzt.

## Mittagsmenü

Montag, Mittwoch bis Freitag 11.15 - 14.00 Uhr - außer an Feiertagen

(Zu jedem Menü ein kleiner gemischter Salat)

	€
<b>m1 Dal-Maharani (auch vegan erhältlich)</b> gelbe Linsen mit Butter zubereitet <sub>g</sub>	9,90
<b>m2 Shahi Paneer</b> hausgem. Käse, zubereitet in Butter-Tomaten-Sahne-Soße, fein gewürzt <sub>g, h</sub>	12,90
<b>m3 Chana Chicken</b> zartes Hühnchenfleisch in Kichererbsen und Curry-Soße	12,90
<b>m4 Chicken Alu Saag</b> Hühnchenfleisch und Kartoffeln mit Spinat <sub>g</sub>	12,90
<b>m5 Lamb Korma</b> zartes Lammfleisch in Nusssoße mit Kokosnussflocken und gemahlene Mandeln <sub>g, h</sub>	14,90
<b>m6 Soya Tikka Masala (vegan)</b> Soja-Bällchen mit hausgemachter, kräftiger Soße <sub>f</sub>	11,90
<b>m7 Mango Chicken</b> zartes Hühnchenfleisch in Mango-Cashewnuss-Soße, fein gewürzt <sub>3, g, h</sub>	12,50
<b>m60 Naan</b> frisch gebackenes Fladenbrot <sub>a, c, g</sub>	3,50
<b>m61 Garlic Naan</b> frisch gebackenes Fladenbrot mit Knoblauch <sub>a, c, g</sub>	3,80
<b>m62 Raita</b> frischer Joghurt mit Gurken <sub>g</sub>	3,90
<b>m63 Espresso</b>	2,50

*Die Stille ist nicht auf den Gipfeln der Berge,  
der Lärm nicht auf den Märkten der Städte,  
beides ist in den Herzen der Menschen.  
Indische Weisheit*

## Aperitif / Cocktail

			€
a1	<b>Lillet Wild Berry</b> <small>1, 10, 13</small>	0,2 l	6,50
a2	<b>Prosecco</b> <small>10, 1</small>	0,1 l	4,50
a3	<b>Prosecco Mango</b> <small>10, 1</small>	0,1 l	4,50
a4	<b>Prosecco Aperol</b> <small>1, 10, 13, 1</small>	0,1 l	4,50
a5	<b>Sanbitter</b> (alkoholfrei) <small>1, 10, 13</small>	0,2 l	6,50
a6	<b>Kir</b> (Weißwein mit Creme de Cassis) <small>1, 10, 1</small>	0,1 l	4,50
a7	<b>Spritz</b> (Weißwein mit Soda und Aperol) <small>1, 10, 13, 1</small>	0,2 l	6,50
a8	<b>Limoncello Spritz</b> <small>1, 10, 13, 1</small>	0,2 l	6,50
a9	<b>Martini bianco</b> <small>1, 10</small>	5 cl	5,50
a10	<b>Campari Orange / Soda</b> <small>1, 10, 13</small>	0,2 l	6,90
a11	<b>Gin Tonic</b> (mit Bombay-Gin) <small>10, 13</small>	0,2 l	6,90
a12	<b>Hugo</b> <small>3, 9, 10, 1</small>	0,2 l	6,50
a13	<b>Sex on the Beach</b> Wodka, Pfirsich, Orangenektar, Kirschnektar <small>9, 13</small>	0,4 l	8,90
a14	<b>Pina Colada</b> weißer Rum, Kokos, Ananasnektar, Sahne <small>9, g</small>	0,4 l	8,90
a15	<b>Cuba Libre</b> brauner Rum, Cola, Limettennektar <small>1, 3, 9, 10, 11, g</small>	0,4 l	8,90
a16	<b>Mojito</b> Havana Club, Limette, Zucker, Minze, Limettennektar, Soda <small>9, 10, g</small>	0,4 l	8,90
a17	<b>Planters Punch</b> weißer u. brauner Rum, Grenadine, Limetten- u. Ananasnektar, Zitronen- u. Orangenektar <small>9, g</small>	0,4 l	8,90

## Prosecco und Champagne

p1	<b>Flasche Prosecco Valdo</b> <small>10, 1</small>	0,75 l	29,90
c2	<b>Moet et Chandon Burt</b> <small>10, 1</small>	0,75 l	69,90

*Wer den Preis kennt, muss den Wert noch lange nicht kennen.  
Indische Weisheit*

## Suppen

		€
1	<b>Dal-Shorba (auch vegan erhältlich)</b> Suppe mit gelben Linsen, Zitrone, Koriander <small>g</small>	5,70
2	<b>Karotten-Ingwer-Creme Suppe</b> mit Schnittlauch und Buttercroutons <small>a, g</small>	6,50
3	<b>Thai Fischsuppe</b> mit Gemüsejulienne, Glasnudeln und Thai Basilikum <small>b, d</small>	8,50
4	<b>Murg Jenga Shorba (scharf)</b> mit Hühnchenbruststreifen, Garnelen, Gemüsejulienne, Tomaten und Koriander <small>b, d</small>	10,50

## Vorspeisen Spezialitäten aus Kashmir

10	<b>Tikka Achari Taka Tak (scharf)</b> Hühnchenbrustfilet mariniert in Ingwer, Knoblauch, Joghurt und indischen Pickels im Ofen gegrillt <small>a, c, g, l, x</small>	10,50
11	<b>Baba Ganoush mit Naan</b> Auberginen-Sesam-Pastete <small>a, c, g, k</small>	10,50
12	<b>Fingerfood Platte (für 2 Personen)</b> verschiedene Vorspeisen - Hausspezialität <small>a, c, g</small>	16,70
13	<b>Big-Fingerfood Platte (für 6 Personen)</b> verschiedene Vorspeisen - Hausspezialität <small>a, c, g</small>	44,90
14	<b>Gebackener Ziegenkäse in Tempuramantel</b> mit Cranberry-Spinat und karamellisierten Kirschtomaten <small>a, c, g</small>	9,90
15	<b>Muhammara - Kashmir Paprika-Walnuss-Dip</b> mit gerösteter roter Paprika, Zwiebeln, Walnüssen, Pinienkernen und Naan <small>a, e, g, h</small>	8,90

## Salate 3, l

20	<b>Salat Saison</b> gemischter Salat mit Frenchdressing oder Essig & Öl <small>a, g</small>	6,50
21	<b>Asia-Salat</b> Mix-Salat mit gegrillten Hühnchenbrustfiletstreifen und Gemüse	18,50
22	<b>Fitness-Salat</b> mit gegrillten Hühnchenbrustfiletstreifen, Garnelen, gebratenen Champignons, Avocado, Paprika, Zwiebeln und Joghurtdressing <small>a, b, g</small>	21,50

## Boardinghaus Spezialitäten

	€
<b>30 Thai-Lemon Beef</b> Tranchen vom Rinderfilet in roten Zwiebeln gebraten mit Wok-Gemüse und Basmatireis <sub>f</sub>	29,00
<b>31 Thai-Lemon Chicken</b> zartes Hühnchenfilet in roten Zwiebeln gebraten mit Wok-Gemüse und Basmatireis <sub>f</sub>	22,90
<b>32 Thai Ente</b> ausgelöste, knusprig gegrillte halbe Ente mit Gemüse in Rotcurry-Sauce, dazu Basmatireis <sub>g</sub>	26,70
<b>33 Beef-Curry</b> zartes Rindfleisch mit frischem Gemüse und Curry-Soße	24,50
<b>34 Chicken Dilkash</b> zartes Hühnchenfleisch mit frischem hausgemachtem Käse und Tomaten-Mandel-Curry-Soße mit Pulao-Reis <sub>a, g, h</sub>	22,50
<b>35 Mushroom Chili (scharf)</b> frische Champignons in Soya-Austern-Soße mit Ingwer, Knoblauch, grüne Chilli, Koriander <sub>a, c, f</sub>	17,50
<b>36 Knusprig gegrillte halbe Ente</b> auf Mango-Lemon-Sauce, dazu Wok-Gemüse und Basmatireis <sub>f</sub>	26,80

## Nudel-Gerichte

<b>40 Limonennudeln</b> mit Garnelen, Lachs, Kirschtomaten, Basilikum, Gemüsejulienne und Parmesanflocken in Krustentier-Creme-Sauce <sub>a, b, c, d, g</sub>	26,70
<b>41 Spaghetti Singapur</b> mit Garnelen, Rinderfiletstreifen und Wok-Gemüse in Curry-Koriander-Sauce <sub>a, b, c, d, g</sub>	26,70
<b>42 Panda Nudeln (vegetarisch)</b> mit paniertem, hausgemachtem Käse, Wok-Gemüse, Koriander, Chili <sub>a, c, f, g</sub>	17,50
<b>43 Nudeln alio e olio (scharf)</b> mit Austernpilzen, Knoblauch, Basilikum <sub>g</sub>	16,50

## Hühnchen Spezialitäten <sup>g</sup>

€

unsere Weinempfehlung: [352 Lugana](#) oder [357 Chablis](#)

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 50 | <b>Thai Curry rot (scharf)</b><br>zarte Hühnchenbruststreifen in Curry Sauce mit Wok-Gemüse und Basmatireis  | 18,90 |
| 51 | <b>Thai Curry gelb (mild)</b><br>zarte Hühnchenbruststreifen in Curry Sauce mit Wok-Gemüse und Basmatireis   | 18,90 |
| 52 | <b>Mango Chicken</b><br>zartes Hühnchenfleisch in Mango-Cashewnuss-Soße, fein gewürzt <sup>3, h</sup>  | 18,90 |
| 53 | <b>Chicken Nilgri (sehr scharf)</b><br>zartes Hühnchenfleisch mit frischen Korianderblättern, in orientalischer Kräutersoße mit Spinat, Kokosnussmilch, grünem Chili und Minze | 18,90 |
| 54 | <b>Chicken Coconut</b><br>zartes Hühnchenfleisch in Kokosnuss-Mandel-Soße mit Pulao-Reis <sup>h</sup>  | 20,90 |
| 55 | <b>Chili Chicken (sehr scharf)</b><br>filetiertes Hühnchenfleisch mit Paprika, Zwiebel, Ingwer, Knoblauch und grüne Chili  | 20,90 |
| 56 | <b>Butter Chicken</b><br>zartes Hühnchen in Butter-Tomaten-Soße <sup>h</sup>   | 20,50 |
| 57 | <b>Chicken Vindaloo (sehr scharf)</b><br>Hühnchenfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa <sup>3</sup>  | 18,90 |
| 58 | <b>Chicken Tikka Masala</b><br>gegrilltes Hühnchenfleisch in Mandel-Masala-Soße <sup>h</sup>   | 19,90 |

## Lamm Spezialitäten <sup>g</sup>

unsere Weinempfehlung: [361 Cabernet Carmenere](#) oder [362 Cabernet Shiraz](#)

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 60 | <b>Laal Mansch (scharf)</b><br>frisches Lammfleisch rajastanische Art <sup>h</sup>                             | 23,50 |
| 61 | <b>Lamb Korma</b><br>zartes Lammfleisch in Nusssoße mit Kokosnussflocken und gemahlene Mandeln <sup>h</sup>    | 24,50 |
| 62 | <b>Balinesisches Lammcurry</b><br>mit Wok-Gemüse und Basmatireis   | 24,50 |
| 63 | <b>Bhindi Ghost (scharf)</b><br>geschmortes Lammfleisch mit Okraschoten, Ingwer und Koriander dazu Basmatireis | 24,50 |

## Reis Spezialitäten *g, h*

		€
70	<b>Lamm Biryani</b> indische Reispfanne mit Lammfleisch, Mandeln und Rosinen	22,50
71	<b>Chicken Biryani</b> indische Reispfanne mit Hühnchen, Mandeln und Rosinen	21,50
72	<b>Garnelen Biryani</b> indische Reispfanne mit Riesengarnelen, Mandeln und Rosinen <i>b, d</i>	24,50

## Gegrillte Gerichte

80	<b>Chicken Banjara (sehr scharf)</b> zartes mariniertes Hühnchenfleisch, gegrillt - Bengoli-Art <i>a, g</i>	21,90
81	<b>Limonen Lachs</b> frischer Lachs mit Zitronen-Butter-Soße und Biryani-Reis <i>a, b, g</i>	24,90
82	<b>Zanderfilet vom Grill</b> auf Rahmspinat dazu Butter-Rosmarin-Kartoffeln <i>d, g</i>	23,90
83	<b>Ashish Mixed Grilled</b> mit Chicken-Tikka, Rinderfilet und Lamm-Kebap an Kabsa-Reis, Salat und Raita <i>g</i>	29,90
84	<b>Lamm Chop</b> gegrilltes Lammkotelett mit Biryani-Reis, Salat und Barbecue-Soße	24,50

## Fisch Spezialitäten *d*

unsere Weinempfehlung: 351 Sauvignon Blanc oder 371 Bardolino Chiaretto

90	<b>Garnelen Curry nach Kambodscha Art</b> in Kokosnuss-Tamarinde-Thai-Basilikum-Sauce mit Gemüse und Basmatireis <i>b</i>	24,50
91	<b>Asian-Seafood-Feuertopf</b> im Tontopf geschmorte Fischstückchen und Garnelen mit Tomaten-Tamarinde-Knoblauch-Sauce dazu Basmatireis <i>b</i>	27,90
92	<b>Fish Johl (pikant)</b> frisches Seelachsfilet mit Curry nach Oma`s-Originalrezept <i>g, h</i>	25,90
93	<b>Ashish`s Fischteller</b> drei traditionelle Fischfilets und Gambas vom Grill mit Gemüse dazu Basmatireis <i>b</i>	29,90

## Vegetarische & Vegane Spezialitäten <sup>g</sup>

	€
<b>100 Paneer Pakora Curry</b> Käse gebacken im Kichererbsenteig in Cashewnuss-Joghurt-Koriander-Sauce dazu Gemüse und Basmatireis <sup>a, e</sup>	18,90
<b>101 Palak Paneer</b> kräftiger Spinat mit hausgemachtem Käse, ayurvedische Art <sup>h</sup>	18,90
<b>102 Veggie Korma</b> frisches Gemüse in Cashewnuss-Creme-Soße <sup>h</sup>	17,90
<b>103 Buddhistischer Gemüse Eintopf</b> mit Spinat, Kichererbsen und Feta-Käse, dazu Naan <sup>a, c, g</sup>	18,90
<b>104 Dal Makhan (auch vegan erhältlich)</b> indisches Nationalgericht: gelbe Linsen mit Butter zubereitet, ayurvedische Art	17,50
<b>105 Bhindi Aloo Masala (auch vegan erhältlich)</b> Kartoffeln, Okraschoten, Ingwer, Schalotten, Kreuzkümmel und Koriander	17,50
<b>106 Shahi Paneer</b> hausgemachter Käse, zubereitet in Butter-Tomaten-Sahne-Soße, fein gewürzt <sup>h</sup>	18,90

## Brot Spezialitäten <sup>a, c, g</sup>

<b>110 Naan</b> ovales Brot aus Hefeteig	3,50
<b>111 Butter Naan</b> ovales Brot aus Hefeteig mit Butter	3,80
<b>112 Garlic Naan</b> ovales Brot aus Hefeteig mit Knoblauch	3,80
<b>113 Chili Naan</b> ovales Brot aus Hefeteig mit Chili und Koriander	3,80
<b>114 Cheese Naan</b> ovales Brot aus Hefeteig mit hausgemachtem Käse	4,50

## Für unsere kleinen Gäste

		€
130	<b>Schnitzel mit Pommes</b> <small>a, c</small>	8,90
131	<b>Pizza Margherita</b> <small>a, c, g</small>	8,50

## Nachspeisen g, h

140	<b>Mango Tiramisu</b> mit Holunderschaum und Früchte <small>e</small>	7,70
141	<b>Avocado Ingwer Creme Brûlée</b> dazu Joghurtsorbet, Früchte und Ginger-Eis <small>e</small>	11,00
142	<b>Dunkle Schokomousse-Türmchen</b> mit flüssigem Kirschkern, Ingwer-Eis und Früchtekaviar <small>e</small>	11,00
143	<b>Blue Berry Cheesecake</b> mit Früchtemix <small>e</small>	11,00
144	<b>Kokosnusseis in Kokosshale</b> <small>1, 8, 1</small>	7,50

*Gier macht den Menschen im Leben arm,  
denn die Fülle dieser Welt macht ihn nicht reich.  
Glücklich ist, wer ohne Krankheit -  
reich, wer ohne Schulden.  
Indische Weisheit*

## Alkoholfreie- und Erfrischungsgetränke

			€
201	Tafelwasser spritzig <sup>10</sup>	0,4 l	3,50
202	Mineralwasser Adelholzener spritzig <sup>10</sup>	0,25 l	3,50
203	Mineralwasser Adelholzener spritzig <sup>10</sup>	0,75 l	6,50
204	Mineralwasser Adelholzener still	0,25 l	3,50
205	Mineralwasser Adelholzener still	0,75 l	6,50
211	Tonic Water <sup>13</sup>	0,2 l	3,90
212	Coca-Cola / Spezi / Limo (orange, weiß) <sup>1,8,11</sup>	0,2 l	2,90
213	Coca-Cola / Spezi / Limo (orange, weiß) <sup>1,8,11</sup>	0,4 l	3,90
214	Coca-Cola light <sup>1,8,9,11</sup>	0,33 l	3,90

## Nektare und Schorlen

		Nektar	Schorle
		0,2 l	0,4 l
		€	€
216	Apfelnektar / Apfelschorle <sup>10</sup>	2,90	3,90
217	Orangennektar / Orangenschorle <sup>10</sup>	2,90	3,90
218	Johannisbeernektar / Johannisbeerschorle <sup>10</sup>	2,90	3,90
219	Rhabarbernektar / Rhabarberschorle <sup>10</sup>	2,90	4,20
221	Mangonektar / Mangoschorle <sup>10</sup>	2,90	4,20
222	Maracujanektar / Maracujaschorle <sup>10</sup>	2,90	4,20
223	Guavennektar / Guavenschorle <sup>10</sup>	2,90	4,20
224	Lycheennektar / Lycheeschorle <sup>10</sup>	2,90	4,20
225	Kokus-Ananasnektar / Kokus-Ananasschorle <sup>10</sup>	2,90	4,20

## Indische Joghurt-Erfrischungsgetränke mit exotischem Geschmack <sup>g</sup>

		0,2 l	0,4 l
		€	€
231	Lassi Sauer	2,90	4,90
232	Lassi Süß	2,90	4,90
233	Mango Lassi	3,50	5,40
234	Maracuja Lassi	3,50	5,40
235	Guaven Lassi	3,50	5,40

## Biere 10, a

			€
241	Trumer Pils, Flasche	0,33 l	3,80
242	Stiftungs Bräu Helles vom Fass	0,3 l	3,50
243	Stiftungs Bräu Helles vom Fass	0,5 l	4,50
244	Erdinger Weißbier vom Fass	0,3 l	3,70
245	Erdinger Weißbier vom Fass	0,5 l	4,50
246	Erdinger Urweisse, Flasche	0,5 l	4,50
247	Erdinger Weißbier leicht, Flasche	0,5 l	4,50
248	Erdinger Weißbier dunkel, Flasche	0,5 l	4,50
249	Erdinger Schneeweisse, Flasche (Wintersaison)	0,5 l	4,50
250	Cola Weißbier <small>1, 3, 8, 11</small>	0,5 l	4,50
251	Radler <small>3, 8</small>	0,5 l	4,50
252	Dunkles	0,5 l	4,50
253	Alkoholfreies Helles / Alkoholfreies Weißbier	0,5 l	4,50
255	Indisches Bier - Kingfisher	0,33 l	4,50
256	Russe <small>3, 8</small>	0,5 l	4,50

## Tee-Spezialitäten

260	Tasse Chai - Indischer Haustee <small>11, g</small> faszinierend durch die Zusammenstellung unserer indischen Gewürzmischung		3,50
261	Kännchen Chai - Indischer Haustee <small>11, g</small>		5,50
262	Kännchen Pfefferminztee genussvoller Kräutertee aus sorgfältig ausgewählten Pfefferminzblättern		4,90
263	Kännchen "Golden Nepal Typ Maloom" Nepal - Indien <small>11</small> hocharomatischer, eleganter und rassiger Himalaya-Hochlandtee		4,90
264	Kännchen Früchtetee ausgewogen, fruchtig und erfrischend		4,90
265	Kännchen Ingwer-Tee mit Kardamon und Nelken Die angenehme Schärfe des würzigen Ingwer's wirkt sehr belebend.		4,90
266	Kännchen Grüner Tee		4,90
267	Kännchen Jasmin Tee		4,90

## Heißgetränke 11

270	Tasse Kaffee		3,50
271	Tasse Cappuccino <small>g</small>		3,50
272	Espresso		2,20
273	Espresso Macchiato <small>g</small>		2,40
274	Doppelter Espresso		4,40
275	Milchkaffee <small>g</small>		4,00
276	Latte Macchiato <small>g</small>		4,20
277	Haferl Schokolade <small>g</small>		4,20

## Whiskey

				€
280	Johnny Walker Black Label	40%	2 cl	5,90
281	Chivas Regal (12 Jahre alt)	40%	2 cl	5,90
282	Dimple	40%	2 cl	5,90
283	Jack Daniel's	43%	2 cl	5,90
284	Ballantine's	40%	2 cl	5,90
285	Lagavulin Single Malt 16 Jahre	43%	2 cl	9,50
286	Whisky Cola <sup>1, 3, 8, 10, 11</sup>		0,2 l	6,90

## Spirituosen

286	Old Monk Rum	42,8%	2 cl	3,50
287	Mangolikör, hausgemacht		2 cl	2,50
288	Mangolikör, hausgemacht, Flasche zum Mitnehmen		1,0 l	15,50
289	Indischer Mangoschnaps - gut für die Verdauung	38%	2 cl	3,20
290	Limoncello		2 cl	4,50
291	Ramazotti	32%	2 cl	4,50
292	Averna Amaro Siciliano	34%	2 cl	4,50
293	Fernet Branca	42%	2 cl	4,50
294	Wodka Moskovskaya	40%	2 cl	4,50
295	Prinz - Alte Marille	41%	2 cl	4,50
296	Williamsbirne "Morand"	40%	2 cl	4,50
297	Grappa Riserva	40%	2 cl	4,50
298	Remy Martin V.S.O.P.	42,8%	2 cl	5,50
299	Prinz - Haselnuss	41%	2 cl	4,50
300	Jägermeister	35%	2 cl	4,50
301	Baileys <sup>g</sup>	17%	2 cl	4,50

## Offene Weine <sup>1</sup>

303	Pinot Grigio IGT trocken, jung, spritzig, angenehm fruchtig	weiss	0,2 l	5,90
304	Lugana DOC delikat, lang anhaltend, mit feinem Duft nach Wildkräutern, frische gute Struktur	weiss	0,2 l	6,50
305	Chardonnay VdP d'Oc trocken, rund und süffig, mit den Aromen von Apfel und Birne, weich, harmonisch	weiss	0,2 l	5,90
306	Grüner Veltliner „Kamptal“ jugendlich, spritzig und trocken	weiss	0,2 l	5,50
321	Montepulciano DOC trocken, rubinrot, fruchtig, mild, angenehm, Anklänge von roten Beeren, zart	rot	0,2 l	5,50
322	Merlot Doc rubinrot mit Granat-Reflexen, sortentypisch, ausgeprägt, trocken, voll	rot	0,2 l	5,80
323	Lambrusco halbtrocken, spritzig, fruchtig	rot	0,2 l	5,50
324	Shiraz intensiver Fruchtgeschmack mit Aromen von Kirschen und Schwarzbeeren <sup>2, g</sup>	rot	0,2 l	5,90
326	Indischer Wein	weiss/rot	0,2 l	5,80
327	Wein-Schorle süß oder sauer <sup>10</sup>		0,5 l	4,70
331	Bardolino Chiaretto DOC trocken, frischduftig, leicht, zartrosa, Duft von frischen Waldbeeren	rose	0,2 l	5,50

# Weinflaschen 1

## Weißweine

			€
351	<b>Sauvignon Blanc</b> - Grover, Art Collection trocken, würzig, körperreich, hervorragend zu Hühnchen und Fisch	Indien Nandi Hills	29,90
352	<b>Lugana Santa Christina</b> - Azienda Agricola s. Christina trocken, hell, zart, fruchtig, leichte Gerichte, Hühnchen und Fisch	Italien Venetien	31,90
353	<b>Bianco di Custoza DOC</b> - Ca `Da `Rocchi, Tanazzi trocken, grün-goldene Farbe, leichter, weicher Duft, zarter Geschmack zu leichten Gerichten, Vorspeisen, Salaten und Fisch	Italien Venetien	29,90
354	<b>Sancerre AOC</b> - Chateau de Thauvenay komplexes Aroma von gelben Früchten und Stachelbeeren, langes Finale zu kräftigen Gerichten sowie Fisch und Geflügel	Frankreich Loire	46,00
355	<b>Gavi DOCG</b> - Beni di Batasiolo, La Morra trocken, fein, frisch, kräftiger Wein mit nussigem Abgang zu warmen Vorspeisen, Hühnchen und Pute	Italien Piemont	28,90
356	<b>Riesling "Classic" QbA</b> - Vier Jahreszeiten, Bad Dürkheim trocken, frisch, kräftig, ein deutsches Spitzenprodukt optimal für Fisch und Tandoori Spezialitäten	Deutschland Pfalz	27,90
357	<b>Chablis Tete d`Or</b> - Billaud-Simon trocken, fruchtig, mineralisch mit erfrischender Säure optimal für Fisch, Geflügel und Tandoori-Gerichten	Frankreich Burgund	48,90

## Rotweine

361	<b>Cabernet Carmenere</b> - Casa de Campo, Agricola Salve S. A. fruchtiges, feines Bukett, voller Körper, wunderbar zu Lamm und Pute	Chile Valle Central	29,90
362	<b>Cabernet Shiraz</b> - Grover, Art Collection <sup>2, g</sup> intensiv, kraftvoll, Aromen von Kirsche u. Kakao, zu gegrilltem Fleisch	Indien Nandi Hills	29,90
363	<b>Rosemount Estate - Shiraz</b> - Diamond Collection rubinrot, ausdrucksstark und lebendig, zu würzigen Gerichten und Lamm	Australien Hunter Valley	30,90
364	<b>Strandveld Syrah</b> - Weingut, Strandveld trocken, körperreich, voll mit Aromen von Nelken, schwarzen Pfeffer zu Ente, Lamm und sonstige kräftige Gerichte	Südafrika Cape Agulhas	57,50
365	<b>Lambrusco</b> - Amabile halbtrocken, spritzig, fruchtig, zu leichteren Gerichten	Italien Emilia	29,90

## Roseweine

371	<b>Bardolino Chiaretto DOC</b> - Cantina di Custoza trocken, feine rosa Farbe, fruchtiger Duft, weicher und feiner Geschmack zu leichteren Gerichten, auch süßlich, Masala und Kokossoßen	Italien Venetien	30,90
-----	---	---------------------	-------

# Zusatz- und Allergenstoffe

*Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene sind für Sie nach jeder Speisenbeschreibung ersichtlich.*

## *Zusatzstoffe*

1. mit Farbstoff
- 1x. mit Farbstoff Tartrazin (kann Aufmerksamkeit und Konzentrationsfähigkeit von Kindern beeinträchtigen)
2. mit Konservierungsstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. geschwefelt
6. geschwärzt
7. gewachst
8. mit Phosphat
9. mit Süßungsmittel
10. mit Kohlensäure
11. koffeinhaltig
12. mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
13. chininhaltig

## *Allergenstoffe*

- a. glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- b. Krebstiere und Krebsserzeugnisse
- c. Eier und -erzeugnisse
- d. Fisch und -erzeugnisse
- e. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- f. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g. Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- h. Schalenfrüchte (Nüsse)
- i. Sellerie und -erzeugnisse
- j. Senf und -erzeugnisse
- k. Sesamsamen und -erzeugnisse
- l. Schwefeldioxid und Sulfite
- m. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

*Kreuzkombinationen bei einzelnen Zutaten sowie technologische unvermeidbare Verunreinigung bei den einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.*