

NAMASTÉ

Wir freuen uns, Sie als einen „**besonderen Gast**“
in unserem Restaurant „**Taste of India**“ begrüßen zu dürfen.

„Atithi Devo Bhawa“ bedeutet, dass der Gast eine Widerspiegelung des Göttlichen ist. Deshalb sind wir stets bemüht, Ihnen dieses göttliche Gefühl durch unseren freundlichen Service, reichhaltigem Angebot an frisch zubereiteten Speisen, erfrischenden Getränken und durch unser gemütliches Ambiente zu vermitteln.

Unsere Gerichte sind harmonisch gewürzt und passen sich Ihrem individuellen Gaumen an. Die unterschiedlichen Schärfegrade der Gerichte sehen Sie an der Anzahl der roten Chilis.

Unser Chefkoch verwendet nur Gewürzmischungen, die in der eigenen Küche selbst hergestellt und gemischt werden. Die Grundsubstanzen werden nach alten Rezepturen abgewogen und im Mörser zermahlen. Nur so können wir Ihnen einen unvergleichlichen, authentischen und individuellen Geschmack ohne künstliche Zusatzstoffe garantieren.

Bitte betrachten Sie unsere Speisekarte nur als Anregung.
Sollten Sie spezielle Wünsche haben, so sprechen Sie uns bitte an.
Ihre Sonderwünsche sehen wir als eine Bereicherung unserer langjährigen Erfahrungen in der Kochkunst und werden uns bemühen, sie bestmöglichst zu erfüllen.

Damit die Begeisterung unserer kleinen Gäste nicht zu kurz kommt, finden Sie auch ein separates „Kids Menü“ vor.

**Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit
und ein paar schöne Stunden wie die „Maharadjas“ im**

INDISCHE GEWÜRZE UND DEREN BEDEUTUNG IN UNSERER KÜCHE

Bockshorn- kleesamen:	Endzündungshemmend, vorbeugende Wirkung gegen Abszesse, Blähungen, Geschwüre, blutreinigend und heilt Nierenblutung.
Chili:	Beruhigend für Herz und Kreislauf, enthält Vitamin C & P, verhindert Arterienverkalkung und Thrombosenneigung.
Fenchel:	Verdauungsfördernd, vorbeugend gegen Gelbsucht, Blasen- steine, Bauchschmerzen, Krämpfe und Blähungen.
Garam Masala:	Gewürzmischung die zu jedem Gericht individuell zusammengestellt wird und aus bis zu 16 einzelnen Gewürzen bestehen kann.
Ingwer:	Appetitanregend, heilend bei Entzündungskrankheiten, Rücken- schmerzen, Frauenkrankheiten, Reisekrankheiten, Müdigkeit, Migräne und Bronchitis.
Kardamom:	Enthält Vitamin A, B & C, hilft gegen Mundgeruch, Verdauungsstörungen, Magenbeschwerden, Nervosität, Atembeschwerden, Erkältung und Heiserkeit.
Knoblauch:	Reich an Vitamin A, B & C, fördert die Durchblutung der Herzkranzgefäße, senkt den Blutdruck, anregend bei Potenzschwäche.
Koriander:	Wirkt anregend auf die Verdauungsorgane, Aphrodisiakum.
Kreuzkümmel:	Verdauungsfreundlich, wirkt gegen Magen- und Darmkrankheiten und gegen blasse Haut.
Kurkuma:	Appetitanregend, verdauungsfreundlich, heilt Gallen- und Nierenleiden, sowie Hautkrankheiten.
Nelken:	Keimtötend, schmerzstillend bei Zahnschmerzen, wirkt gegen Entzün- dungen im Hals und Rachen sowie gegen Mundgeruch.
Pfeffer:	Appetitanregend, wirkt beruhigend auf die Magenwände.
Safran:	Wirkt krampfstillend, magen- und herzschonend, verdauungsfreundlich.
Stinkasant:	Appetitanregend, verdauungsfreundlich, wirkt gegen Magenkrämpfe und Koliken.
Zimt:	Verdauungsfördernd, stresshemmend.

SALATE

Alle Salate auf Wunsch mit hausgemachtem Joghurt-,
Balsamico- oder Essig-Öl-Dressing

1 GEMISCHTER SALAT - 7,50 €

Bunte Salatmischung mit Gurken, Tomaten und Karotten

2 CHANA CHAT - 7,50 €

Fein gewürzte Kichererbsen, Tomaten und Zwiebeln

3 TASTE OF INDIA SALAT - 11,90 €

Gegrillte Hähnchenbrusthäppchen mariniert in einer Sauce auf buntem Salat

4 PUNJABI SALAT € - 10,90 €

Salatkreation aus klein gehackten Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Karotten,
Paneer-Käse (Hüttenkäse) G und Kichererbsen mit speziellem Dressing

SUPPEN

5 TOMATENSUPPE MIT CRÈME - 6,50 €

6 DAL SHORBA LINSEN-SUPPE - 6,50 €

7 TASTE OF INDIA SPEZIAL SUPPE - 7,50 €

8 HOT & SOUR SUPPE € - 7,50 €

mit Hühnerfleisch und Eier

9 CHICKEN SUPPE - 7,50 €

Hühnerfleisch mit Gemüse

10 VEGGIE CREME SUPPE - 6,50 €

Gemüse mit Kokosmilch

RAITAS, PICKLES, CHUTNEYS

mit diesen Beilagen und Dips ergänzen Sie Ihr Mahl je nach Ihrem eigenen Geschmack um die Schärfe abzumildern oder anzufeuern!

11 PLAIN RAITA ^G - 4,50 €

Joghurt mit Gurken und milden Gewürzen

12 PUNJABI RAITA ^G - 4,90 €

Joghurt mit Tomaten, Zwiebeln, Gurken und etwas kräftigeren Gewürzen

VORSPEISEN

13 ONION BHAJI ^A - 6,50 €

Gehackte Zwiebeln in Kichererbsenmehl ausgebacken,
dazu verschiedene Dips

14 VEGETABLE PAKORA - 6,50 €

Frisches Saison-Gemüse in Kichererbsenmehl ausgebacken,
dazu verschiedene Dips

15 SAMOSA - 6,50 €

2 Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt,
dazu verschiedene Dips

16 CHICKEN PAKORA - 7,50 €

Hähnchenbrustfilet in Kichererbsenmehl ausgebacken,
dazu verschiedene Dips

17 FISCH PAKORA ^D - 7,50 €

Fischfilet in Kichererbsenmehl ausgebacken, dazu verschiedene Dips

18 PANEER PAKORA ^{G,D,C} - 7,50 €

Hausgemachter Hüttenkäse in Kichererbsenmehl ausgebacken,
dazu verschiedene Dips

19 GEMISCHTE VORSPEISENPLATTE ^{G,C,D} (für 2 Personen) - 14,90 €

TANDOOR - GRILLSPEZIALITÄTEN

„Tandoor“ ist ein spezieller Holzkohle-Lehmfen der nord-indischen Küche, in dem verschiedene Grill-Spezialitäten zubereitet werden. Fleisch oder Gemüse werden stundenlang in sämiger Marinade eingelegt und anschließend gegrillt. Lassen Sie sich von dem einzigartigen und unvergleichlich leckeren Geschmack dieser Gerichte verwöhnen.

Alle unsere Tandoori-Gerichte werden auf heißen Sizzler-Platten mit Basmati-Reis serviert. Wahlweise bekommen Sie dazu eine warme Curry-Sauce oder eine kalte Joghurt-Minz-Sauce.

21 CHICKEN TIKKA^G - 18,50 €

im Tandoor-Ofen gegrilltes Hähnchenbrustfilet

22 CHICKEN TANDOORI^G - 18,50 €

Hähnchenschenkel gegrillt im Tandoor-Ofen

23 HARYALI TIKKA^G - 18,50 €

Hähnchenbrustfilets mariniert in frischen Spinatblättern, Ingwer und Joghurt, im Tandoor-Ofen gegrillt

24 CHICKEN TIKKA MALAI^{G,H} - 18,50 €

zarte Hähnchenbrustfilets mariniert in spezieller Nuss-Sauce, im Tandoor-Ofen gegrillt H,G

25 LAMM TIKKA^G - 20,90 €

zartes Lammfilet mit leckerer Marinade im Tandoor-Ofen gegrillt

26 GEMISCHTE GRILLPLATTE - 20,90 €

Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten

27 FISCH TIKKA^{G,D} - 19,90 €

Fischfilet mit feinen Gewürzen im Tandoor-Ofen gegrillt

28 FISCH ACHARI TIKKA^G - 19,50 €

Fischfilet mariniert in Joghurt mit Pickeln und schwarzen Kümmeln

29 JHEENGA TANDOORI^{G,B} - 23,90 €

Riesengarnelen mariniert mit Knoblauch, Ingwer und speziellen Gewürzen, im Tandoor-Ofen gegrillt

ENTEN-SPEZIALITÄTEN

31 ENTE VINDALOO - 15,30 €

Ente mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf

32 ENTE SABJI - 15,30 €

Ente mit verschiedenem frischen Gemüse

33 KARAHI ENTE ^G - 15,30 €

Ente in Currysoße, in der Pfanne serviert

34 ENTE KHUMB WALA ^{G,H} - 15,30 €

Ente mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel -Safransoße

35 ENTE JHALFREZI - 15,30 €

Ente mit frischem Gemüse, scharf

36 ENTE MANGO (KHATTA MITTHA) ^{G,H} - 15,30 €

Ente mit Mango-Safran-Cashewnuss-Soße, fein gewürzt

37 ENTE TASTE OF INDIA ^G - 15,30 €

Spezialität vom Koch

VEGETARISCHE GRILL-SPEZIALITÄTEN

38 MALAI PANEER TIKKA ^{G,H} - 17,90 €

hausgemachter Hüttenkäse mariniert in spezieller Nuss-Sauce, im Tandoor-Ofen gegrillt

39 PANEER TIKKA ^G - 17,90 €

hausgemachter Paneer-Käse (Hüttenkäse) ^G mariniert, im Tandoor-Ofen gegrillt

40 MIX-VEGETABLE TIKKA - 17,90 €

verschiedene frische Gemüsesorten im Tandoor gegrillt



VEGETARISCHE CURRY-SPEZIALITÄTEN

„Curry“ ist ein Oberbegriff für Gewürzmischungen und verschiedene Saucen in Indien. Je nach Region und kulturellem Hintergrund gibt es tausende Varianten von Curry-Spezialitäten. Wir haben für Sie die besten Curry-Mischungen ausgesucht und haben unsere besondere Note hinzugegeben, die Sie natürlich auch nur bei uns im „Taste of India“ genießen können.

Alle Curry-Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert

41 SABZI-DIWANI HANDI ^{G,H} - 14,90 €

frisches Gemüse mit Minze, fr. Koriander und Spinat in Kokosnussmilch-Sauce

42 DAL TARKA ^{G,H} - 12,90 €

helle Linsen mit harmonischen Gewürzen

43 DAL MAKHANI ^{G,H} - 12,90 €

verschiedene „dunkle“ LinsenArten in leckerer Butter-Tomaten-Sahne-Sauce

44 MIX VEGETABLE ^{G,H} - 14,90 €

frisches Saison-Gemüse in Curry-Sauce

45 PALAK PANEER ^{G,H} - 16,90 €

Hüttenkäse mit frischem Blattspinat

46 VEGETABLE JHALFREZI ^{G,H} - 15,90 €

frisches Saison-Gemüse gebraten mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika

47 KARAHI PANEER ^{G,H} - 16,90 €

Paneer-Käse (Hüttenkäse) ^G mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und Paprika in Currysauce

48 CHANNA MASALA ^{G,H} - 13,90 €

Kichererbsen in feiner Curry-Sauce

49 BHINDI MASALA ^{G,H} - 14,90 €

frische Okraschoten, zubereitet in einer sämigen Curry-Gewürzmischung

50 TASTE OF INDIA PANEER SPEZIALITÄT ^{G,H,N} - 16,90 €

Spezialität vom Koch

51 NAVRATTAN KORMA ^{G,H} - 15,90 €

verschiedene Gemüse in einer leicht-süßlichen Mandel-Cashewnuss-Sauce
mit speziellen Gewürze und Rosinen verfeinert

52 MALAI KOFTA ^{G,H} - 15,90 €

zarte Gemüse-Klößchen gefüllt mit Paneer-Käse (Hüttenkäse)
und Nüssen in feiner Curry-Sauce

53 PANEER BUTTER MASALA ^G - 16,90 €

hausgemachter Paneer-Käse (Hüttenkäse) ^G
in Tomatenbuttercremesauce ^G

HUHN CURRY-GERICHTE

Alle Curry-Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert

54 CHICKEN CURRY ^{G,H,1} - 15,90 €

Zartes Hähnchenfleisch in Currysauce

55 BUTTER CHICKEN ^{G,H} - 16,90 €

Zartes Hähnchenfleisch in Butter-Tomatensoße

56 CHICKEN JHALFREZI ^{G,H} - 15,90 €

Zartes Hähnchenfleisch mit Paprika, Zwiebeln, grüne Chilli - scharf

57 CHICKEN VINDALOO ^G - 15,90 €

Zartes Hähnchenfleisch mit Spezial-Gewürzen aus Goa - sehr scharf

58 KARAHÍ CHICKEN - 15,90 €

Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und Paprika in Currysauce

59 CHICKEN KORMA ^{G,H} - 15,90 €

Zartes Hähnchenfleisch in leicht-süßlicher Mandel-Cashewnuss-Sauce ^{G,H}

60 CHICKEN-TIKKA-MASALA ^{G,H} - 16,90 €

Gegrilltes Hähnchenfleisch in Masala-Sauce zubereitet

61 MANGO CHICKEN ^{G,H} - 15,90 €

Hähnchenbrustfilet in einer leicht-süßlichen Mango-Sauce

62 CHICKEN NILGIRI ^{G,H} - 15,90 €

Zartes Hähnchenfleisch mit Minze, frischem Koriander und Rahmspinat
in Kokosnussmilch-Sauce

63 MUGHLAI CHICKEN ^{G,H,N} - 15,90 €

Hähnchenbrustfilet mit Cashewnüssen, Kokosnuss und Rosinen

64 CHILLI CHICKEN ^{G,H} - 15,90 €

Zartes Hähnchenfleisch nach berühmter nordindischer Art - scharf

65 CHICKEN SABZI ^{G,H} - 15,90 €

Zartes Hähnchenfleisch in Kokosmilch mit Senfkörner verfeinert



LAMM CURRY-GERICHTE

Alle Curry-Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert

70 LAMM CURRY ^{H,N,G} - 17,90 €

Lammfleisch in Curry-Sauce

71 LAMM NILGIRI ^{G,H} - 17,90 €

Lammfleisch mit Minze, frischem Koriander und Rahmspinat
in Kokosnussmilch-Sauce

72 LAMM JHALFREZI ^{G,H} - 17,90 €

Lammfleisch mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Paprika

73 GOA MUTTON ^{G,H} - 17,90 €

Lammfleisch in Kokosmilch, Sahne, Rotcurry und Reis

74 LAMM PALAK ^{G,H,I} - 17,90 €

zartes Lammfleisch mit Rahmspinat nach berühmter nordindischer Art

75 LAMM KARAHI - 17,90 €

Lammfleisch mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und Paprika in Currysauce

76 LAMM ROGAN JOSH ^{G,H} - 17,90 €

Lammfleisch in Rogan-Josh-Sauce

77 LAMM MANGO ^{G,H} - 17,90 €

Lammfleisch in einer leicht-süßlichen Mango-Sauce

78 LAMM VINDALOO ^G - 17,90 €

Lammfleisch mit Spezial-Gewürzen aus Goa - sehr scharf

FISCH-CURRY-GERICHTE

Alle Curry-Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert

80 JHEENGA-MANGO ^{D,M,G,H} - 22,50 €

Riesengarnelen in Kokosmilch mit Mango

81 GOA-JHEENGA-CURRY ^{D,M,G,H} - 22,50 €

Riesengarnelen gegrillt in Kokosmilch mit Senfkörnern verfeinert

82 FISCH-NILGIRI ^{D,H,G} - 17,90 €

Fischfilet mit Minze, frischem Koriander und Rahmspinat in Kokosmilch-Sauce

83 FISCH-CURRY ^{B,G,H} - 22,50 €

Fischfilet in Curry-Sauce

84 JHEENGA-JHALFREZI ^{B,H} - 22,50 €

Riesengarnelen mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika in Curry-Sauce - leicht scharf

85 CHILI-JHEENGA ^{B,G,H} - 22,50 €

Riesengarnelen gebraten mit frischen Chilischoten, Zwiebeln,
Paprika in sämiger Sauce

THALIS

Verschiedene Gericht auf dem Teller

91 VEGETABLE THALI ^G -15,00 €

3 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat und Basmati-Reis

92 TASTE OF INDIA THALI ^{D,G} - 18,00 €

3 verschiedene Fleischgerichte, Raita, Salat und Basmatireis

93 FISCH THALI ^{D,G} - 19,00 €

3 verschiedene Fischgerichte, Raita, Salat und Basmatireis

REIS-SPEZIALITÄTEN

101 VEGETABLE BIRYANI - 12,50 €

mit frischem gemischtem Gemüse

102 MUTTON HYDERABADI BIRYANI ^H - 15,50 €

Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen

103 CHICKEN BIRYANI ^H - 15,50 €

Hühnerfleisch mit Mandeln und Rosinen

104 SHAJAHANI JHEENGA BIRYANI ^{B,G} - 20,50 €

Riesengarnelen mit Mandeln und Rosinen

Diese Köstlichkeiten werden mit Basmati-Reis aus Nordindien zubereitet.

BEILAGEN

105 PLAIN REIS - 4,50 €

106 PILLAU REIS - 5,90 €

verfeinert mit groben Gewürzen

107 MATTAR PILLAU - 5,90 €

Reis mit Erbsen

NAN-VARIATIONEN

111 NAN ^{G,A,C} - 3,90 €

Hefeteigbrot im Tandoor-Ofen gebacken

112 GARLIC-NAN ^{G,A,C} - 4,50 €

mit Knoblauch

113 CHEESE-NAN ^{G,A} - 4,90 €

gefüllt mit Hüttenkäse

114 PESHAWARI-NAN ^{G,H,A,C} - 4,90 €

gefüllt mit verschiedenen Nüssen, leicht süßlich

115 CHILI-NAN ^{G,A,C} - 4,50 €

mit Feuer angereichert

116 MINT-PARATHA ^A - 4,50 €

mit Minze

117 ROTI ^A - 3,90 €

Vollkornfladen im Tandoori-Ofen gebacken

118 BUTTER-NAN ^{G,A,C} - 4,50 €

mehrschichtiges Nan mit Butter

119 CHICKEN-NAN ^{G,A,C} - 6,00 €

mehrschichtiges Nan mit Hühnchen

120 KEEMA-NAN ^{G,A,C} - 6,50 €

mehrschichtiges Nan mit Lamm

KIDS MENU

131 SALLY-BOLLY-KORMA ^{A,G} - 9,90 €

Hähnchenbrustfilet in Kokos-Sahne-Sauce, mit Reis

132 BALOO METHI - 9,90 €

Gemischtes Gemüse in Tomaten-Masala-Sauce, dazu Reis

133 MOGLI MANGO - 9,90 €

Hähnchenbrustfilet in Mango-Sauce, dazu Reis

134 BHAGHEERA BUTTER CHICKEN ^G - 9,90 €

Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Sauce, dazu Reis

135 CHICKEN NUGGETS ^G - 8,90 €

Mit Pommes, dazu Ketchup und Mayonnaise



NACHSPEISEN

141 GULAB JAMUN ^{G,A,H} - 6,90 €

frittierte Milch-Teigbällchen in aromatisiertem Zuckersirup mit Vanilleeis

142 MANGO CREME ^{G,H} - 6,90 €

143 GEMISCHTES EIS - 5,90 €

Erdbeer ^{F,G,C,9} Vanille ^{G,C} Schokolade ^{G,C}

BIO TEE & KAFFEE

Probieren Sie unser neues Tee-Sortiment aus.

CHAI ^G - 4,50 €

schwarzer Tee mit Gewürzen und Milch

LITTLE INDIA TEE - 4,50 €

traditioneller Gewürztee

GREANE EASSI - 4,50 €

Bio Grüntee

China Jasmin, frischer Jasmin-Geschmack

SCHWARZA BENI - 4,50 €

Bio Schwarztee

Earl Grey, natürlich erfrischender Geschmack

SCHEENE LENI - 4,50 €

Bio Früchtetee

Waldrucht-Himbeer, fruchtig- beeriger Geschmack

G`SCHAMMIGE CAMILLA - 4,50 €

Bio Kräutertee

Kamilleblüten, klassisch, natürlich

LESCHE FINI - 4,50 €

Bio Rooibos

Lemmon-Vanille, weich-fruchtiger Geschmack

TASSE KAFFEE ⁹ - 3,50 €

ESPRESSO ⁹ - 2,50 €

DOPPELTER ESPRESSO ⁹ - 3,50 €

CAPPUCCINO ^{9,G} - 3,50 €

LATTE MACCHIATO ^{9,G} - 4,00 €



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

TAFELWASSER MIT KOHLENSÄURE - 3,50 € (0,4 L)

MINERALWASSER MIT KOHLENSÄURE - 3,20 € (0,25 L) - 6,90 € (0,75 L)

MINERALWASSER STILL - 3,20 € (0,25 L) - 6,90 € (0,75 L)

SAFT/NEKTAR

APFEL-/ORANGEN-/TRAUBENSAFT - 3,20 € (0,2 L) - 4,50 € (0,4 L)

**MARACUJA-/KIRSCH-/JOHANNISBEER-/MANGO-
GUAVE/LYCHEENEKTAR - 3,20 € (0,2 L) - 4,50 € (0,4 L)**

SCHORLE

APFEL-/ORANGEN-/TRAUBENSAFT - 3,20 € (0,2 L) - 3,90 € (0,4 L)

**MARACUJA-/KIRSCH-/JOHANNISBEER-/MANGO-
GUAVERN-/LYCHEENEKTAR - 3,20 € (0,2 L) - 3,90 € (0,4 L)**

SONSTIGES

COCA COLA ^{1,3,9}, COLA ZERO ^{1,3,9,11,13}, FANTA ^{1,3} - 3,90 € (0,33 L FLASCHE)

BITTER LEMON, TONIC WATER, GINGER ALE - 3,20 € (0,2 L FLASCHE)

LASSI

Traditionelles Getränk aus Indien

LASSI SÜSS ^G, LASSI SALZIG ^G, MANGO LASSI ^G - 4,50 € (0,4 L)



GETRÄNKE - BIER

AUGUSTINER HELLES ^A - 4,00 € (0,5 L)

AUGUSTINER RADLER ^A - 4,00 € (0,5 L)

PILS ^A - 4,00 € (0,33 L)

FRANZISKANER WEISSBIER ^A - 4,00 € (0,5 L)

FRANZISKANER DUNKLES WEISSBIER ^A - 4,00 € (0,5 L)

FRANZISKANER ALKOHOLFREIES WEISSBIER ^A - 4,00 € (0,5 L)

AUGUSTINER ALKOHOLFREIES BIER ^A - 4,00 € (0,5 L)

KINGFISHER INDISCHES BIER ^A - 4,00 € (0,33 L)

AUGUSTINER DUNKLES BIER ^A - 4,00 € (0,5 L)

SPIRITUOSEN

RAMAZOTTI (30 %) - 3,90 € (2 CL)

VODKA ABSOLUT (40 %) - 3,90 € (2 CL)

WILLIAMSBRNE (40 %) - 3,90 € (2 CL)

GRAPPA (38 %) - 3,90 € (2 CL)

MANGO SCHNAPS KLAR (38 %) - 3,90 € (2 CL)

SIERRA TEQUILA SILVER/GOLD (38 %) - 3,90 € (2 CL)

BAILEYS ^G /17 %) - 3,90 € (2 CL)

OLD MONK RUM - INDIEN (42 %) - 5,50 € (2 CL)

APERITIVES

GLAS PROSECCO (11,5 %) - 4,90 € (0,1 L)

MARTINI DRY / ROSSO / GOLD (14,4 %) - 4,90 € (5 CL)

CAMPARI SODA / ORANGE (25 %) - 5,50 € (4 CL)

PROSECCO

MIONETTO PROSECCO TREVISO (11 %) - 29,00 € (0,75 L)



SPECIALS

APEROL SPRITZ - 7,50 €

mit 4 cl Aperol, Prosecco und Soda

HUGO - 7,50 €

mit Prosecco und Holunderblütensirup

TEQUILA SUNRISE - 7,50 €

mit 4 cl Tequila, Orangensaft und Grenadine

TASTE OF INDIA - 8,50 €

mit 4 cl Gin, Kokoslikör, Rhabarbersaft und Rosenwasser

BOMBAY GIN TONIC (40 %) - 7,50 €

mit 4 cl Bombay Gin und Flasche Tonic Water

JACK DANIEL´S (40 %) - 7,50 €

4 cl mit Coca Cola oder Soda

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL (40 %) - 7,50 €

4 cl mit Coca Cola oder Soda

CHIVAS REGAL (40 %) - 7,50 €

4 cl mit Coca Cola oder Soda

LILLET WILD BERRY 4 CL - 7,50 €

ROTWEINSCHORLE / WEISSWEINSCHORLE 0,2 L - 5,90 € (0,2 L)

nach Wahl mit Rot- oder Weißwein

SINGLE MALT WHISKEY 4 CL - 7,50 €

RUM 4 CL - 7,50 €

WEIN_SCHORLE - 5,90 €

WEISSWEINE

320 RIESLING ° (11,5 %) - 0,2 L 5,90 €, FLASCHE 21,90 €

Weingut Klaus Lotz

Anbaugebiet: Mosel

Rebsorte: Riesling

Beschreibung: Elegante Frische und verspielte Fruchtaromen
prägen diesen Guts-Riesling

321 GRÜNER VELTLINER ° (12,5 %) - 0,2 L 5,90 €, FLASCHE 21,90 €

Johann Topf

Anbaugebiet: Kamptal, Österreich

Rebsorte: Veltliner

Beschreibung: Aromatisch, elegant, trocken, fruchtig, würzig, spritzig....

322 GRAUBURGUNDER ° (12 %) - 0,2 L 5,90 €, FLASCHE 21,90 €

Bergdolt-Reif & Nett

Anbaugebiet: Pfalz

Rebsorte: Grauburgunder

Beschreibung: Leichte Honig-Vanille Note, spritzig,
feine Apfel- und Pflaumentöne, lebendige Säure

323 CHARDONNAY „1 ZU 1“ KABINETT ° (11,5 %) - 0,2 L 5,90 €, FLASCHE 22,90 €

A. Diehl

Anbaugebiet: Pfalz

Rebsorte: Chardonnay

Beschreibung: Im Bukett Aromen von Akazie, Birne, ein wenig Nuss, Zitrone und Grapefruit.
Die Nase wiederholt sich am Gaumen, saftig, harmonisch und ausgewogen

324 SAUVIGNON BLANC ° (14 %) - 0,2 L 5,90 €, FLASCHE 22,90 €

Grovers Vineyards

Anbaugebiet: Indien

Rebsorte: Sauvignon

Beschreibung: Angenehm erfrischender blumiger Wein, leichte Guaven- und Grapefruitaromen

325 LUGANA ° -DOC (12 %) - 0,2 L 5,90 €

Azienda Agricola F. illi Fraccaroli

Rebsorte: Trebbiano di Lugana

Beschreibung: Strohfarben mit Grünreflexen, feiner Duft, angenehm und typisch

326 LUGANA LIMNE ° - DOC (12,5%) - FLASCHE 24,90 €

Tenuta Roveglia

Anbaugebiet: Lombardei

Rebsorte: Trebbiano di Lugana

Beschreibung: Überrascht mit den Aromen von Äpfeln und anderen grünen Früchten

327 GAVI DI GAVI DEI ROVERI – DOCG (12,5 %) - 0,2 L 5,90 €, FLASCHE 22,90 €

Dei Roveri

Anbaugebiet: Piemonte

Rebsorte: Cortese di GAVI

Beschreibung: Dei Roveri Gavi di Gavi überzeugt mit jugendlicher Frische und saftiger Frucht von Äpfeln, Birnen und Kiwis zusammen mit etwas Minze und Kräutern, sowie einer leichten mineralischen Note.

Ein erfrischender Weißwein aus Piemont

ROTWEINE

335 BARBERA D'ALBA ° - DOC (14 %) - 0,2 L 5,90 €, FLASCHE 22,90 €

Villadoria

Anbaugebiet: Piemonte

Rebsorte: Barbera

Beschreibung: Rubinrot mit einem Bouquet reich an Noten von Waldfrüchten

336 CHIANTI COLLI FIORENTINI RISERVA ° - DOCG (13,5 %) - 0,2 L 5,90 €, FLASCHE 22,90 €

Lanciola

Anbaugebiet: Toscana

Rebsorte: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

Beschreibung: Volles, fruchtiges Bouquet, Noten von erdigen

Mineralien, kombiniert mit einem Hauch Schokolade, Gewürzen und Leder

337 MERLOT GARDA ° - DOC - 0,2 L 5,90 €, FLASCHE 22,90 €

Cantina di Custoza

Anbaugebiet: Venezien

Rebsorte: Merlot

Beschreibung: Sattes Rubinrot, intensive, feine und langanhaltende

Nase, am Gaumen intensiv und harmonisch

338 CABERNET SHIRAZ ° (14 %) - 0,2 L 5,90 €, FLASCHE 22,90 €

Anbaugebiet: Südafrika, Australien

Rebsorte: Cabernet Shiraz

Beschreibung: Kräftiges Bouquet, knackig würzige Note mit etwas Schokolade, Kaffeebohnen- und Vanillearoma

341 RONCHEDONE ° - IGT (14,5 %) - FLASCHE 32,90 €

Ca' dei Frati

Anbaugebiet: Lombardia

Rebsorte: Marzemina, Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Beschreibung: Rubinrot, Duftnoten von roten Früchten, Heidelbeeren und Kirschen

343 AULONE PRIMITIVO DI PUGLIA IGP (14 %) - FLASCHE 23,90 €

San Giorgio

Anbaugebiet: Apulien

Rebsorte: Primitivo

Beschreibung: Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen, intensives Aroma, fruchtig mit Noten von Pflaumen und Kirschen, am Gaumen körperreich und sanft

ROSÉWEINE

349 BARDOLINO CHIARETTO ° - DOC (12 %) - 0,2 L 6,90 €, FLASCHE 22,90 €

Cantina di Custoza

Anbaugebiet: Venezien

Rebsorte: Corvina, Rondinella, Molinara

Beschreibung: Strahlende Rosafärbung, sortentypischer Duft, feine Kirschnoten, Zitrus und etwas Pfeffer. Am Gaumen harmonisch und frisch, mit lebendigem, angenehmen Säure-Fruchtspiel

350 ROSA DEI FRATI ° (12,5 %) - FLASCHE 32,90 €

Azienda Agricola Ca' dei Frati

Anbaugebiet: Lombardei

Rebsorte: 60 % Grapello, 15 % Marzemino, 15 % Sangiovese, 10 % Barbero

Beschreibung: Der „Rosa dei Frati“ ist ein Paradeexemplar der Rose`-Tradition am Gardasee. Im Duft Beeren und Kräuter, am Gaumen Noten von roten und gelben Früchten, feine Würze, lebendige Säure und harmonischer Abgang

ZUSATZSTOFFE

Enthält:

- 1) Farbstoff;
- 2) Konservierungsstoff;
- 3) Antioxidationsmittel;
- 4) Geschmacksverstärker;
- 5) gewachst;
- 6) Schwärzungsmittel;
- 7) Phosphat;
- 8) Milcheiweiß;
- 9) Koffein;
- 10) Chinin;
- 11) Süßungsmittel
- 12) Tartrazin;
- 13) Phenylalaninquelle;
- 14) Nitritpökelsalz;
- 15) Taurin;
- 16) Säuerungsmittel

Allergene:

Enthält:

- A) Glutenhaltige Getreide/-Erzeugnisse;
- B) Krebstiere /-Erzeugnisse;
- C) Ei /-Erzeugnisse;
- D) Fisch /-Erzeugnisse;
- E) Erdnuss /-Erzeugnisse;
- F) Sojabohnen /-Erzeugnisse;
- G) Milch /-Erzeugnisse;
- H) Nüsse /-Erzeugnisse;
- L) Sellerie /-Erzeugnisse;
- M) Senf /-Erzeugnisse;
- N) Sesam /-Erzeugnisse;
- O) Sulfite;
- P) Lupinen /-Erzeugnisse;
- R) Weichtiere /-Erzeugnisse;

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.