

Suppen:

- | | |
|---|-------------|
| 1. Dal Suppe^G | 5,90 |
| <i>kräftige indische Linsensuppe</i> | |
| 2. Knoblauch-Gemüse Suppe^G | 6,50 |
| <i>indische Gemüsesuppe mit Knoblauch und Ingwer</i> | |
| 3. Chicken Suppe^G | 6,50 |
| <i>indische Hühner-Creme Suppe</i> | |
| 4. Malkatani Suppe^G  | 6,50 |
| <i>mit Linsen, Reis und Hühnerfleisch</i> | |

Vorspeisen: (mit Dips)

- | | |
|---|--------------|
| 9. Vegetable Pakora | 6,90 |
| <i>ein Mix von verschiedenem Gemüse frittiert in Teig aus Kichererbsenmehl</i> | |
| 10. Paneer Pakora^G | 7,50 |
| <i>hausgemachter Käse in knusprigem Teigmantel</i> | |
| 11. Onion Bhaji | 7,50 |
| <i>frittierte Zwiebelringe in Kichererbsenmehl ummantelt</i> | |
| 12. Chicken Pakora | 7,90 |
| <i>Hühnerfleischstreifen in Teigmantel aus Kichererbsenmehl</i> | |
| 13. Vegetable Samosa^A | 7,50 |
| <i>zwei herzhafte Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen, fein gewürzt</i> | |
| 14. Murgh Tikka^{G,1} | 9,50 |
| <i>Hähnchenbrust in einer Joghurt-Gewürz-Marinade</i> | |
| 15. gemischter Vorspeiseteller für 2 (veg.)^{G,A} | 12,90 |
| <i>ein Mix unserer vegetarischen Vorspeisen</i> | |
| 16. gemischter Vorspeiseteller für 2^{G,1,A} | 14,50 |
| <i>ein Mix unserer Vorspeisen</i> | |

Streetfood-Starter:

20. **Masala Papad^G**  **5,50**
Linsen-Cracker serviert mit würzigen Zwiebeln, Tomaten und verschiedenen Soßen
21. **Samosa Chaat^{G,A}** **7,90**
gefüllte Teigtasche mit Kartoffeln, grünen Erbsen, garniert mit Zwiebeln, Tomaten, süßem Joghurt, Mango-Tamarind und Minz Soße
22. **Papadi Chaat^{G,A}** **7,50**
krosse Weizenchips mit Kartoffeln, Joghurt, Tamarinde & Granatapfel, Minz-Koriander und Tamarind-Soße
23. **Aloo Tikki Chaat^{G,A}** **7,90**
gewürzte Kartoffelpuffer, gemischt mit Koriander, Zwiebeln und weiteren Gewürzen gekrönt mit Joghurt und Mango-Tamarinde Soße

Indo-Chinese:

26. **Gobi Manchurian^F** **8,90**
indochinesische Speise aus Blumenkohl, Maismehl, Sojasoße, Essig, Chilisoße, Ingwer und Knoblauch
27. **Chili Chicken Dry^{G,C}**  **9,50**
indochinesische Speise. Das Hühnerfleisch wird mit Eiern und anderen Masala Gewürzen mariniert
28. **Chili Paneer Dry^{G,C}**  **9,50**
indochinesische Speise. Hausgemachter Käse mit Eiern und anderen Masala Gewürzen mariniert
29. **Vegetable Hakka Noodles^A** **11,90**
gebratene Nudeln mit verschiedenem Gemüse nach indischem Rezept
30. **Chicken Hakka Noodles^{A,C}** **12,90**
gebratene Nudeln mit verschiedenem Gemüse nach indischem Rezept

Joghurt Beilagen:

33. **Kheere ka Raita^G** **4,50**
Joghurt mit Gurken, fein gewürzt
34. **Mix Raita^G** **4,90**
Joghurt mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln fein gewürzt

Tandoori Brot:

- 36. Naan^{G,A}** **3,50**
weiches, luftiges Fladenbrot aus Hefeteig
- 37. Butter Naan^{G,A}** **3,90**
weiches, luftiges Fladenbrot aus Hefeteig mit geschmolzener Butter bestrichen
- 38. Garlic Naan^{G,A}** **4,20**
weiches, luftiges Fladenbrot aus Hefeteig mit Knoblauch
- 39. Cheese Naan^{G,A}** **4,50**
weiches, luftiges Fladenbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse
- 40. Peshawri Naan^{G,H,A}** **4,90**
gefüllt mit Mandeln, Rosinen und Kokosnuss
- 41. Chili Cheese Naan^{G,A}** **4,90**
gefüllt mit hausgemachtem Käse und grünem Chili
- 42. Roti^A** **2,90**
indisches Vollkornbrot
- 43. Papadam** **3,90**
Linsenteigwaffeln mit Dips

Salate:

- 46. Gemischter Salat** **7,90**
mit Mais, Paprika, Bohnen und Zwiebeln
- 47. Bauern Salat^G** **9,50**
gemischter Salat mit Schafskäse, Zwiebeln, Oliven und Peperoni
- 48. Chicken Tikka Salat** **10,50**
gemischter Salat mit gegrilltem Hühnerbrustfilet, Mais, Paprika, Zwiebeln und Peperoni

Tandoori Grill Spezialitäten:

52. **Tandoori Chicken**^{G,1} **16,50**
Hühnerkeule in Joghurt und speziellen Gewürzen mariniert nach nordindischem Rezept
53. **Chicken Tikka**^{G,1} **17,90**
in Joghurt und speziellen Gewürzen marinierte Hühnerbruststücke, gegrillt
54. **Haryali Malai Kabab**^{G,1} **17,90**
gegrilltes Hühnerfleisch in Spinat-, Minz- und Koriandersoße mariniert
55. **Mutton Seekh Kabab**^{C,G} **18,90**
Lammhackfleisch gegrillt mit Zwiebeln, Kräutern, Ingwer und verschiedenen Gewürzen
56. **Vegetable Tandoori**^G **17,50**
hausgemachter Käse, Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Auberginen und Paprika, am Spieß gegrillt
57. **Paneer Tikka**^{G,H} **17,50**
hausgemachter Käse mariniert und mit Paprika und Zwiebeln gegrillt
58. **Mix Grill**^{C,G,1} **19,90**
etwas von allen Fleischgerichten unserer Tandoori Spezialitäten

Vegetarische Spezialitäten:

 : auch als vegan bestellbar

60. **Dal Makhni**^G  **14,50**
eine cremige Zubereitung aus schwarzen Linsen mit Butter und milden Gewürzen. Eines der beliebtesten Gerichte der indischen Küche
61. **Dal Tadka**^G  **13,50**
gelbe Linsen mit Zwiebeln, frischen Tomaten, Ingwer, Koriander & Curryblättern
62. **Mango Tango**^{G,H} **15,50**
frische verschiedene Gemüsesorten mit hausgemachter, mild-süßer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße
63. **Palak Paneer**^G **15,50**
Rahmspinat mit hausgemachtem Käse nach einem nordindischen Rezept

- 64. Channa Masala^H**  **15,50**
Kichererbsen und Zwiebeln in herzhafter Masalasoße mit frischen Tomaten und Ingwer
- 65. Navrattan Korma^{G,H}** **15,50**
frisches Gemüse in einer milden Kokos-Safran-Sahnesoße mit Cashewnüssen und Kokosflocken
- 66. Shahi Paneer^{G,H}** **15,50**
hausgemachter Käse mit Cashewnüssen in Butter-Tomaten-Soße
- 67. Vegetable Jalfrezi^G**  **15,50**
hausgemachter Käse mit Zwiebeln, Paprika, grüner Chili und Koriander in hausgemachter Süß-Sauer-Soße
- 68. Karahi Paneer^G**  **16,50**
gebratener hausgemachter Käse in pikanter Currysoße mit Koriander und Ingwer
- 69. Paneer Butter Masala^{G,H,E}** **16,50**
hausgemachter Käse in einer duftenden Soße aus Butter, Sahne, Zwiebeln und Tomaten nach einem nordindischen Rezept
- 70. Paneer Chili^G**  **15,50**
hausgemachter Käse mit Ingwer, Tomaten, Zwiebeln und Paprika in Chilisauce
- 71. Paneer Pasanda^{G,F,H}**   **15,50**
Gemüsegericht mit hausgemachtem Käse, Kokosnuss, schwarzen Pfeffer, Curryblättern und verschiedensten Gewürzen zubereitet

Hühnerfleisch Spezialitäten:

- 75. Chicken Curry^G**  **16,50**
Hühnerbrustfilet leicht scharf angebraten in einer pikanten Currysoße mit Koriander und Ingwer
- 76. Chicken Badam Pasanda^{G,H}** **17,50**
Hühnerbrustfilet in Mandel-Safransauce
- 77. Chicken Korma^{G,H,E}** **17,50**
Hühnerbrustfilet in einer Kokosmilch-Sahne-Soße mit grünem Kardamom und Kokosraspeln

78. **Chili Chicken** 🌶️🌶️ 17,90
Hühnerbrustfilet mit Ingwer, Tomaten, Zwiebeln und Paprika in Chilisofe
79. **Butter Chicken** ^{G,H} 17,90
gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Cashewnüssen in Butter-Tomaten-Soße
80. **Chicken Tikka Masala** ^{G,H,E} 17,90
gegrilltes Hühnerbrustfilet in spezieller Masalasoße
81. **Chicken Vindaloo** ¹ 🌶️🌶️🌶️ 17,50
Hühnerbrustfilet mit Tomaten, Kartoffeln, Ingwer & Knoblauch in hauseigener scharfer Soße
82. **Chicken Jalfrezi** 🌶️🌶️ 17,50
Hühnerbrustfilet gegrillt, anschließend gebraten mit Zwiebeln, Paprika, grüner Chili und Koriander in einer hausgemachten Süß-Sauer-Soße
83. **Mango Chicken** ^{G,H} 17,90
Hühnerbrustfilet mit frischer Mango & Cashewnüssen in einer mild-süßen Soße
84. **Chicken Mix Vegetable** ^{G,M,H} 🌶️ 17,50
Hühnerbrustfilet mit verschiedenem Gemüse, roter Curry, Kokosmilch, Koriander und Ingwer
85. **Chicken Nilgiri** ^{G,1} 🌶️ 17,50
Hühnerbrustfilet mit Korianderblättern und Spinat in orientalischer Kräutersoße mit Kokosmilch, grünem Chili und Minze
86. **Karahi Chicken** ^G 🌶️ 17,90
Hühnerbrustfilet in pikanter Currysoße mit Koriander und Ingwer

Lammfleisch Spezialitäten:

90. **Lamm Curry** 🌶️ 18,50
zartes Lammfleisch in einer pikanten Currysoße mit Koriander und Ingwer
91. **Kashmiri Muglai Meat** ^{G,H,E} 18,90
zartes Lammfleisch in Mandel-Safran-Sahne-Soße
92. **Mutton Vindaloo** ¹ 🌶️🌶️🌶️ 18,90
zartes Lammfleisch mit Tomaten, Ingwer & Knoblauch in hauseigener scharfer Soße
93. **Lamm Botti Masala** ^{G,H,E} 18,90
zartes Lammfleisch zubereitet in spezieller Masalasoße

94. Lamm Nilgiri^{G,1}  **18,90**
zartes Lammfleisch mit Korianderblättern und Spinat in orientalischer Kräutersoße mit Kokosmilch, grünem Chili und Minze

95. Lamm Palak^G **18,90**
zartes Lammfleisch mit Rahmspinat, Ingwer und Koriander

Rindfleisch Spezialitäten:

100. Beef Vindaloo¹    **18,90**
zartes Rindfleisch in Tomaten, Ingwer & Knoblauch in hausgener scharfer Soße

101. Beef Bhunna **18,90**
zartes Rindfleisch in Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Röstzwiebeln

102. Beef Masala^{G,H,E} **18,90**
zartes Rindfleisch in spezieller Masalasoße

103. Beef Jalfrezi   **18,90**
zartes Rindfleisch mit Zwiebeln, Paprika, grüner Chili und Koriander in einer hausgener Süß-Sauer-Soße

Fisch Spezialitäten:

105. Bengali Fish Curry^D  **17,90**
gebratenes Fischfilet in einer pikanten Currysoße mit Koriander, Ingwer und Knoblauch

106. Fisch Mango^{G,H,D,A} **17,90**
Fischfilet mit frischer Mango und Cashewnüssen in einer mild-süßen Soße

107. Fisch Masala^{G,H,E,D} **17,90**
Fischfilet in spezieller Masalasoße

108. Jheenga Jalfrezi^B   **23,90**
Riesengarnelen gebraten mit Zwiebeln, Paprika, grüner Chili und Koriander in einer hausgener Süß-Sauer Soße

109. Jheenga Goa^B  **23,90**
Riesengarnelen mit verschiedenem Gemüse, roter Curry, Kokosmilch, Koriander und Ingwer

Enten Spezialitäten

113. **Ente Jalfrezi**^A  **18,90**
knuspriges Entenbrustfilet mit Zwiebeln, Paprika, grüner Chili und Koriander in einer hauseigenen Süß-Sauer-Soße
114. **Ente Masala**^{A,G,H,E} **18,90**
knuspriges Entenbrustfilet in spezieller Masalasoße
115. **Ente Vindaloo**^A  **18,90**
knuspriges Entenbrustfilet mit Tomaten, Ingwer & Knoblauch in hauseigener scharfer Soße
116. **Mango Ente**^{G,H,A} **18,90**
knuspriges Entenbrustfilet mit frischer Mango & Cashewnüssen in einer mild-süßen Soße
117. **Ente Goa**^{G,A}  **18,90**
knuspriges Entenbrustfilet mit Gemüse, roter Curry, Kokosmilch, Koriander, und Ingwer

Thalis:

In Indien gibt es zu jeder Mahlzeit nicht nur ein einziges Gericht, sondern eine Auswahl verschiedener Speisen, die zusammen auf einer Platte - dem Thali - serviert werden. Wir servieren Ihnen unsere Thalis nach indischer Tradition und mit körnigem Basmati-Reis.

- | | | |
|--|--------------|--------------|
| | 1 Person | 2 Personen |
| 120. Vegetable Thali ^{G,H,E} | 20,90 | 36,90 |
| <i>drei verschiedene Gerichte (Dal Makhni, Karahi Paneer, Mango Tango) mit Raita (Joghurt mit Gurken), einem Naan und Basmati Reis serviert</i> | | |
| | 1 Person | 2 Personen |
| 121. Saroor Thali ^{G,H,E} | 22,50 | 40,90 |
| <i>drei verschiedene Gerichte (Mango Chicken, Chicken Mix Vegetable, Lamm Jalfrezi) mit Raita (Joghurt mit Gurken), einem Naan und Basmati Reis serviert</i> | | |

Biryani:

Biryani ist ein gewürztes Reisgericht. Das traditionelle Biryani hat seine Wurzeln in der persischen Kultur. Später wurde es von den Mongulen nach Indien gebracht. Das Biryani wird in der Regel mit Hähnchen, Lamm oder Gemüse gekocht, anschließend gebraten und am besten mit einer hausgemachten Soße und einem herzhaften Lächeln genossen

- 125. Vegetable Biryani^{H,G} 16,50**
gewürzter Reis mit frischem Gemüse und Nüssen, serviert mit Raita (Joghurt mit Gurken)
- 126. Chicken Biryani^{H,G} 17,50**
gewürzter Reis mit Hühnerbrustfilet, Zwiebeln und Nüssen, serviert mit einer hauseigenen Soße (Joghurt mit Gurken)
- 127. Lamm Biryani^{H,G} 18,50**
gewürzter Reis mit Lammfleisch, Cashewnüssen, Koriander und Zwiebeln (Joghurt mit Gurken)

Beilagen:

- 130. extra Basmatireis 2,90**
- 131. extra Gemüse 3,50**
- 132. indischer Beilagen Salat 4,90**

Desserts:

- 135. Mango Creme^{H,G} 6,90**
hausgemachtes indisches Dessert mit Vanilleeis
- 136. Gulab Jamun^{G,A,H} 6,50**
Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken
- 137. Hot Lava Cake^{A,G} 7,90**
gefüllter Schokoladenkuchen
- 138. Vanilleeis^G 4,50**
zwei Kugeln Vanilleeis
- 139. Matka Kulfi Pistazie 8,50**
traditionelles indisches Eis mit Pistazie
- 140. Matka Kulfi Mango 8,50**
traditionelles indisches Eis mit Mango
- 141. Saroor Nachspeiseteller für 2 Personen 10,50**
Mango Creme, Gulab Jamun und Vanilleeis

Heiße Getränke:

Tasse Kaffee ^{9,G}	3,30
Cappuccino ^{9,G}	3,50
Espresso ⁹	2,90
Espresso Dupio ⁹	3,90
Espresso mit Vanilleeis ^{9,G,H}	4,50
Milchkaffee ^{9,G}	3,90
Latte Macchiato ^{9,G}	3,90

Chai - indischer Haustee^G	<i>Tasse</i>	<i>Kännchen</i>
<i>Dieser Tee ist faszinierend durch die Zusammensetzung unserer indischen Gewürzmischung, mit Milch und Zucker</i>	3,50	4,90
Ingwer Tee	3,50	4,90
Andere Teesorten	3,50	4,90
<i>Jasmin Tee, Schwarzer Tee, Grüner Tee, Pfefferminztee, Früchtetee</i>		

Alkoholfreie Getränke:

Tafelwasser	0,4l	3,50	
	0,25l	0,5l	0,75l
Adelholzener Classic	3,50	4,50	6,90
Adelholzener Still	3,50	4,50	6,90
Cola Cola/Cola light/Cola zero ^{1,3,9,11,13}	0,33l	4,20	
Fanta^{1,3}	0,33l	4,20	
Sprite	0,33l	4,20	
Paulaner Spezi^{1,3,9}	0,4l	4,20	
Schweppes	0,2l	3,90	
<i>Bitter Lemon/Tonic Water/Ginger Ale</i>			
Eistee Pfirsich oder Zitrone	0,4l	3,90	
Apfel-, Orangen-, Rhabarber-, Kirsch-, Johannisbeer-, Himbeere-, Ananas-			
Saft	0,3l	3,90	
Schorle	0,4l	4,20	
Mango-, Guaven-, Lychee-, Maracuja-			
Saft	0,3l	4,20	
Schorle	0,4l	4,50	

Joghurtgetränke:

Lassi Süß ^G	0,3l	4,20
Lassi Salzig ^G	0,3l	4,20
Mango Lassi ^G	0,3l	4,90
Maracuja Lassi ^G	0,3l	4,90

Bier:

Paulaner Helles ^A	0,5l	4,50
Paulaner Weißbier ^A	0,5l	4,90
Paulaner leichtes Weißbier ^A	0,5l	4,90
Paulaner dunkles Weißbier ^A	0,5l	4,90
Paulaner Weißbier, alkoholfrei ^A	0,5l	4,90
Alkoholfreies Bier ^A	0,5l	4,50
Dunkelbier ^A	0,5l	4,50
Heineken Pils ^A	0,33l	4,50
Radler ^A	0,5l	4,50
Russen ^A	0,5l	4,50
Indisches Bier ^A	0,33l	4,90

Aperitif:

Aperol Spritz	0,2l	7,50
Hugo	0,2l	7,50
Lillet Wild Berry	0,2l	7,50
Campari Soda	0,2l	6,90
Campari Orange	0,2l	6,90
Campari Tonic	0,2l	6,90
Prosecco	0,1l	4,90

Digestif:

Ramazotti (30%)	2cl 2,90	4cl 4,90
Averna (29%)	2cl 2,90	4cl 4,90
Fernet Branca (39%)		2cl 2,90
Jägermeister (35%)		2cl 2,90
Sambuca (40%)		2cl 3,20
Obstler (38%)		2cl 3,20
Williamsbirne (30%)		2cl 3,20
Grappa (38%)		2cl 3,50
indischer Mangoschnaps (38%)		2cl 3,90

Likör und Spirituosen:

Baileys Irish Cream^G (17%)	2cl	2,90	4cl	4,90
Pfirsichlikör (15%)	2cl	2,90	4cl	4,90
Hausgemachter Mangolikör			4cl	3,90
Absolut Vodka (40%)			2cl	3,20
Tequila Sierra Silver (38%)			2cl	3,20
Finsbury Gin (37,5%)			2cl	3,20
Bombay Sapphire Gin (40%)			2cl	3,90
Bacardi White (37,5%)			2cl	3,20
Havana Club 3 years (40%)			2cl	3,20
Old Monk indischer Rum (42,8%)			2cl	4,20

Whiskey:

Ballantine´s Finest (40%)	2cl	3,20	4cl	5,20
Red Label Johnny Walker (40%)	2cl	3,20	4cl	5,20
Jack Daniels (40%)	2cl	3,50	4cl	5,50
Black Label Johnny Walker (40%)	2cl	3,90	4cl	6,20
Glenfiddich (40%)	2cl	3,90	4cl	6,20
Chivas Regal (40%)	2cl	4,20	4cl	6,50

Longdrinks:

Vodka Lemon	0,3l	7,90
Vodka Orange	0,3l	7,90
Vodka Tonic	0,3l	7,90
Vodka Bull ^{1,3,9,15}	0,3l	8,90
Jack Daniels Cola ^{1,3,9}	0,3l	8,90
Jack Daniels Soda	0,3l	8,50
Gin Tonic	0,3l	7,90
Bombay Sapphire Tonic	0,3l	8,90
Bacardi Cola ^{1,3,9}	0,3l	8,90
Bacardi Orange	0,3l	8,90

Weißwein:

Grüner Veltliner⁰ 0,2l **6,90** 0,75l **25,90**

Weingut Stadler

Österreich, Weinviertel

trocken und wunderbar pfeffrig, feiner Fruchtschmelz, satter Säurebogen, angenehmes Finish

Schloßberg Riesling⁰ 0,2l **7,50** 0,75l **26,90**

Weingut Seiberth

Deutschland, Pfalz

trocken, exotische Fruchtnoten, am Gaumen intensiv mit einer schönen Fruchtkonzentration

Lugana Collo Lungo⁰ 0,2l **8,50** 0,75l **28,50**

Visconti

Deutschland, Pfalz

trocken, hellgelb, intensives Bukett nach Gräsern und grünen Äpfeln, zart und fruchtig, mit Anklängen von Wiesenblumen, gekochten Äpfeln und Birnen, fülliger Körper, harmonisch an Gaumen

Sauvignon Blanc⁰ 0,2l **8,50** 0,75l **28,50**

Grovers Vineyards

Indien

angenehm erfrischender blumiger Wein, leichte Guaven- und Grapefruitaromen

Chardonnay⁰ 0,2l **7,50** 0,75l **26,90**

Domaine de la Baume

Frankreich, Languedoc

glänzende, goldgelbe Farbe, in der Nase frische Mandarine, im Geschmack frisch und harmonisch, Vanilleanklänge mit viel Volumen

Weißburgunder⁰ 0,2l **7,90** 0,75l **27,90**

Weingut Neef-Emmich

Deutschland, Rheinhessen

trocken, helles klares Gelb, aromatisch nach Ananas, gelber Grapefruit und Pfirsich, etwas Mango und Limettenabrieb, dazu eine feine Note Williamsbirne und zart kräuterwürzige Aromen im Nachhall

Sauvignon Blanc "Kaitui"⁰ 0,75l **43,90**

Markus Schneider

Deutschland, Pfalz

trocken, helles funkelndes Goldgelb mit zartsilbernes Reflexen, animierendes, komplexes Bukett aus üppiger Tropenfrucht, spritziger Zitrusfrische, Stachelbeere, weiße Johannisbeere, grüner Apfel, Mirabelle und gelbe Melone treffen auf einer exotischen Cocktail aus Maracuja, Litschi, Papaya, Grape und Kiwi. Hinzu kommen frisch gemähte Wiese, Brennnessel, ein Hauch Paprika, Hibiskus, Holunderblüte und Feuerstein

Weißweinschorle⁰ 0,2l **6,50**

Sekt:

Prosecco Soligo Spumante⁰ 0,75l **28,90**

DOC "Col de Mez"

Rotwein:

Merlot Pays^O 0,2l 7,50 0,75l 26,90

Joseph Castana
Frankreich, Languedoc

trocken, rubinrote Farbe, fruchtig im Geschmack und ein harmonisches an Amarenakrischen erinnerndes Bukett.
Reicher Körper mit ausgewogener Struktur

Zweigelt^O 0,2l 7,90 0,75l 27,90

Weingut Salz
Österreich, Burgenland

trocken, tiefdunkles Rubinrot, fruchtintensive Nase nach vollreifen Kirschen, angenehm vielschichtig. Am Gaumen wunderbar saftig und knackig, rund

Primitivo Salento^O 0,2l 8,50 0,75l 28,50

La Natural Biologico / Volpi
Italien, Apulien/Kalabrien

trocken, rubinrot mit violetten Reflexen, im Bukett intensiv mit feinen Noten von Pflaumen, vollmundig

Montepulciano^O 0,2l 6,90 0,75l 28,50

Cantino Tollo
Italien, Abruzzen

trocken, rubinrot mit leichten violetten Reflexen, fruchtig, mild, angenehm, Anklänge von roten Beeren, Wildkirsche und Veilchen, zart, ausbalancierte Tannine, voller Körper mit guter Struktur

Cabernet Shiraz^O 0,2l 8,50 0,75l 28,50

Grovers Vineyards
Indien

Kräftiges Bouquet, knackig würzige Note mit etwas Schokolade, Kaffeebohnen- und Vanillenaroma

Black Print^O 0,75l 53,90

Markus Schneider
Deutschland, Pfalz

trocken, tiefdunkel mit schwarzem Kern, fast wie schwarze Tinte in der Nase Aromen von Cassis, Kirschen, gerösteter Paprika, Thymian Lorbeer und Wacholder. Am Gaumen bleiben vor allem Cassismarmelade und Kirschen und im Abgang endet er mit eleganten Tanninen

Rosé:

Bardolino Chiaretto Classico^O 0,2l 7,50

Casa Busol
Deutschland, Pfalz

trocken, sehr helles lebhaftes Kirschrot, intensive Nase nach reifen Trauben, feine Noten aus Sauerkirsche und Johannisbeeren, ausgewogen würzig, sehr angenehm, frisch und fruchtig

Cuvée Pigoudet Premiere^O 0,75l 28,90

Chateau Pigoudet
Frankreich, Provence

helles, glänzendes Rosa, anfangs sehr intensive Nase, blumig, fruchtig, frisch und spritzig, mit weißem Pfirsich, Litschi und einem Finale von Zitrusfrüchten

Allergenen:

A) glutenhaltige Getreide/- Erzeugnisse (Gerste); B) Krebstiere/- Erzeugnisse;
C) Eil/- Erzeugnisse; D) Fisch/- Erzeugnisse; E) Mandel/- Erzeugnisse;
F) Sojabohnen/- Erzeugnisse; G) Milch/- Erzeugnisse; H) Cashewnuss/- Erzeugnisse
L) Sellerie/- Erzeugnisse; M) Senf/- Erzeugnisse; N) Sesam/- Erzeugnisse;
O) Sulfite; P) Lupinen/- Erzeugnisse; R) Weichtiere/- Erzeugnisse

Zusatzstoffe:

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;

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

indisches Restaurant Saroor