

Salate

- | | | |
|---|--|---------|
| 1 | Salat ² | 8,00 € |
| | Gemischter Salat der Saison mit frischen Kräutern und Hausdressing | |
| 2 | Salat Mahi ^{2, 6} | 9,40 € |
| | Gemischter Salat mit Thunfisch, frischen Kräutern und Hausdressing | |
| 3 | Salat Morgh ² | 10,00 € |
| | Gemischter Salat mit frischen Kräutern und Hausdressing, dazu pikant mariniert und gegrillte Hähnchenbruststücke | |
| 4 | Salat Paneer ² | 11,40 € |
| | Gemischter Salat der Saison mit Schafskäse frischen Kräutern und Hausdressing | |

Suppen

- | | | | |
|---|---|---|--------|
|  | 5 | Maschaua ^{2, 4} | 7,90 € |
| | | Suppe aus Linsen, Kichererbsen, Weizen, Kräuterjoghurt (pikant) | |
| | 6 | Suppe Morgh ² | 7,40 € |
| | | Fein geschnittene Hähnchenbrust mit frischen Kräutern und Gemüsebrühe (auf Wunsch scharf) | |

Warme Vorspeisen

7	Pekaure Katchalu ^{2, 7, 8}	7,40 €
	Gebackene Kartoffeln in Gewürzteig	
8	Pekaure Badenjan ^{2, 8}	7,40 €
	Gebackene Aubergine in Gewürzteig	
9	Pekaure Tarkari ^{2, 8}	7,40 €
	Verschiedene Gemüse in Gewürzteig	
 10	Bolani Vegetarisch ^{2, 8}	8,10 €
	Hausgemachte große Teigtaschen, gefüllt mit Porree und Kartoffeln	
11	Pekaure Morgh ^{2, 8}	8,40 €
	In Gewürzteig gebackene Hähnchenbrust	
 12	Borani Kadu Vegetarisch ^{2, 8}	11,00 €
	Kürbis eingelegt in delikater Ingwer-Honigsauce, verfeinert mit Kräuter Quarksauce, dazu Fladenbrot Spezialität des Hauses (süß & scharf)	
13	Sambosa Vegetarisch ⁴	9,40 €
	Hausgemachte Maultaschen aus Kichererbsenmehl, gefüllt mit Gemüse und Kartoffeln	
14	Sambosa ⁴	9,40 €
	Hausgemachte Maultaschen aus Kichererbsenmehl, gefüllt mit würzigem Rinderhackfleisch	
16	Kleiner Vorspeisenteller ^{2, 4}	8,80 €
	Mit Kräuter - Quarksauce	
 17	Gemischte Vorspeisenplatte ^{2, 4}	14,40 €
	Für zwei Personen	

Vegetarische Hauptspeisen

18	Katchalu Tschalau ⁴	14,00 €
	Kartoffeln in pikanter Sauce, dazu weiß gebackener Basmati Reis	
19	Sabzi Tschalau ⁴	14,40 €
	Spinat (nach afghanischer Art), dazu weiß gebackener Basmati Reis	
20	Badenjan Tschalau ⁴	14,40 €
	Auberginen in pikanter Sauce, dazu weiß gebackener Basmati Reis	
★ 21	Sammarod Palau ⁴ (Mit Beilage nach Wahl) *	14,40 €
	Spinat-Basmati Reis im Ofen gegart	
★ 22	Quabeli Palau ^{4, 14} (Mit Beilage nach Wahl) *	15,40 €
	Feiner Basmati Reis gedämpft mit Karottenstreifen, Safran, Rosinen, Mandeln und Pistazien	
23	Narendj Palau ^{4, 14} (Mit Beilage nach Wahl) *	14,40 €
	Gebackener Safranreis mit Mandeln, Pistazien und Streifen der Bitterorangenschale	
★ 24	Borani Badenjan ^{2, 4}	14,40 €
	Frisch gebratene Auberginen mit Tomaten-Paprika Sauce, frischem Koriander und Joghurt-Quarksauce, dazu Fladenbrot	
25	Dall Tschalau ^{2, 4}	14,40 €
	Pikante Gelbe Linsen Sauce mit Rhabarber und speziell afghanischen Pflaumen (mit Kern), dazu weiß gebackener Basmati Reis	

* Als **Beilage** servieren wir Ihnen wahlweise:
Spinat | Kartoffeln ⁴ | Okra Sauce ⁸ | Linsen Sauce ⁴ | Auberginen

Hauptgerichte vom Geflügel

26	Quabeli Palau ^{4, 14}	19,90 €
	Feiner Basmati Reis gedämpft mit Karottenstreifen, Safran, Rosinen, Mandeln, Pistazien, dazu Hähnchenfleisch in einer Linsen-Sauce	
★ 27	Chicken Curry Tschalau ^{2, 4}	19,90 €
	Hähnchenfleisch in kräftiger Kokosmilch-Currysauce mit Gemüse, dazu weiß gebackener Basmati Reis	
28	Safran Tschalau ^{2, 4}	19,90 €
	Hähnchenfleisch (Keule) gekocht in pikanter Safran- Linsensauce mit frischem Koriander und Kardamom, verfeinert mit Pflaumen (mit Kernen), dazu weißer gebackener Basmati Reis	
29	Kabab Morgh ^{2, 4}	19,90 €
	Hähnchenbrust pikant mariniert und gegrillt, dazu gemischter Salat mit Hausdressing und Fladenbrot	
30	Kabab Morgh ba Tschalau ^{2, 4} (Mit Beilage nach Wahl) *	19,90 €
	Hähnchenfleisch pikant mariniert und gegrillt, dazu weißer gebackener Basmati Reis	
31	Sammarod Palau ba Kabab Morgh ⁴ (Mit Beilage nach Wahl) *	19,90 €
	Hähnchenbrust pikant mariniert und gegrillt, dazu Spinat-Basmati Reis im Ofen gegart	
★ 32	Narendj Palau ba Kabab Morgh ^{4, 14} (Mit Beilage nach Wahl) *	19,90 €
	Hähnchenfleisch pikant mariniert gegrillt, dazu gebackener Safranreis mit Mandeln, Pistazien, Kardamom, Rosenwasser und Streifen der Bitter-orangenschale (süß-pikant)	
★ 33	Quabeli Palau ba Kabab Morgh ^{4, 14} (Mit Beilage nach Wahl) *	19,90 €
	Hähnchenbrust pikant mariniert und gegrillt dazu brauner gebackener Basmati Reis mit Rosinen, Pistazien, Mandeln und Karottenstreifen	

* Als **Beilage** servieren wir Ihnen wahlweise:
Spinat | Kartoffeln ⁴ | Okra Sauce ⁸ | Linsen Sauce ⁴ | Auberginen

Hauptgerichte mit Lammfleisch

34	Palau ⁴ <i>(Mit Beilage nach Wahl) *</i>	22,90 €
	Lammfleisch, dazu braun gebackener Basmati Reis	
35	Katchalu Tschalau ⁴	22,90 €
	Lammfleisch mit einer pikanten Kartoffel-Ingwer-Sauce mit frischem Koriander, Kurkuma, Knoblauch, Tomaten Sauce, dazu weiß gebackener Basmati Reis	
36	Sabzi Tschalau ⁴	22,90 €
	Spinat (nach afghanischer Art) mit Lammfleisch, dazu weiß gebackener Basmati Reis	
37	Badenjan Tschalau ⁴	22,90 €
	Lammfleisch mit einer pikanten Auberginen-Sauce, Kurkuma, Ingwer Sauce, Knoblauch, dazu weiß gebackener Basmati Reis	
38	Sammarod Palau <i>(Mit Beilage nach Wahl) *</i>	22,90 €
	Lammfleisch mit Spinat-Basmati Reis im Ofen gegart	
★ 39	Quabeli Palau ^{4, 14} <i>(Mit Beilage nach Wahl) *</i>	22,90 €
	Feiner brauner Basmati Reis gedämpft mit Karottenstreifen, Safran, Rosinen, Mandeln und Pistazien, dazu Lammfleisch	
★ 40	Quabeli Uzbaki ^{4, 14} <i>(Mit Beilage nach Wahl) *</i>	22,90 €
	Brauner Basmati Reis mit Rosinen und Karottenstreifen in der Lammfleischbrühe gedämpft, dazu Lammfleisch Spezialität des Hauses	
🔥 41	Dopiazza ^{3, 4}	22,90 €
	Lammhaxe gekocht in einer scharfen Paprika-Linsensauce, dazu marinierte Zwiebeln und Fladenbrot (scharf)	
★ 42	Palau Haft Rang ^{4, 14} <i>(Mit Beilage nach Wahl) *</i>	22,90 €
	Lammhaxe, dazu Sieben verschiedene Reisfarben mit Mandeln, Pistazien, Rosenwasser, Rosinen, Kardamom, Kürbiskernen, Berberitzen und Safran	
★ 43	Mahicha Palau ⁴ <i>(Mit Beilage nach Wahl) *</i>	22,90 €
	Lammhaxe, dazu braun gebackener Basmati Reis	

* Als **Beilage** servieren wir Ihnen wahlweise:
Spinat | Kartoffeln ⁴ | Okra Sauce ⁸ | Linsen Sauce ⁴ | Auberginen

Hauptgerichte mit Rind- und Kalbfleisch

44	Qurma Palau ⁴	21,90 €
	Kleine Kalbfleisch Stückchen in einer würzigen Aprikosen-Sauce, dazu braun gebackener Basmati Reis (süß-pikant)	
 45	Schola ^{2, 4}	21,90 €
	Klebreis mit Hackfleischbällchen (Kofta) in einer Linsen-Quarksauce mit frischem Koriander und Dill	
 46	Chapli Kabab ^{1, 2}	21,90 €
	Rinderhackfleisch pikant gewürzt mit Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Koriander frittiert, dazu Spiegelei, Gartensalat mit Pommes Frites und Fladenbrot	
47	Qurma Tschalau ⁴	21,90 €
	Kleine Kalbfleisch Stückchen in einer würzigen Aprikosen-Sauce, dazu weiß gebackener Basmati Reis (süß-pikant)	
48	Quabeli Palau ba Qurma ^{4, 14}	21,90 €
	Kleine Kalbfleisch Stückchen in einer würzigen Aprikosen-Sauce, dazu braun gebackener Basmati Reis mit Rosinen, Pistazien und Karottenstreifen (süß-pikant)	
49	Palau Haft Rang ba Qurma ^{4, 8, 14}	21,90 €
	Kleine Kalbfleisch Stückchen in einer würzigen Aprikosen-Sauce, dazu Sieben verschiedene Reis-farben mit Mandeln, Pistazien, Rosenwasser, Rosinen, Kardamom, Kürbiskernen, Berberitzen und Safran	
 50	Kofta Tschalau ⁴	21,90 €
	Hackfleischbällchen gekocht in einer Pflaumen-Linsensauce, dazu weiß gebackener Basmati Reis	
51	Sammarod Palau ba Qurma ⁴	21,90 €
	Kleine Kalbfleisch Stückchen in einer würzigen Aprikosen-Sauce, dazu mit Spinat-Basmati Reis im Ofen gegart (süß-pikant)	

Hauptgerichte mit Kalbfleisch

130	Kalbfleisch Tschalau ⁴	21,90 €
	Kleine Kalbfleisch Stückchen in einer würzigen Ingewer Knoblauch Tomaten Sauce Kurkuma, Paprika Zwiebeln, dazu weiß gebackener Basmati Reis mit Mandeln Streifen (Leicht pikant)	
131	Kalbfleisch Palau ⁴	21,90 €
	Kleine Kalbfleisch Stückchen in einer würzigen Ingewer Knoblauch Tomaten Sauce Kurkuma, Paprika Zwiebeln, dazu braun gebackener Basmati Reis mit Mandeln Streifen (Leicht pikant)	
132	Kalbfleisch Qabeli ⁴	21,90 €
	Kleine Kalbfleisch Stückchen in einer würzigen Ingewer Knoblauch Tomaten Sauce Kurkuma, Paprika Zwiebeln, dazu braun gebackener Basmati Reis mit Rosinen, Pistazien und Karottenstreifen mit Mandeln Streifen (Leicht pikant)	
133	Kalbfleisch Uzbaki ^{4, 14}	21,90 €
	Kleine Kalbfleisch Stückchen in einer würzigen Ingewer Knoblauch Tomaten Sauce Kurkuma, Paprika Zwiebeln, Brauner Basmati Reis, Rosinen und Karottenstreifen in der Lammfleischbrühe gedämpft (Leicht pikant)	
134	Kalbfleisch Sammarod Palau ⁴	21,90 €
	Kleine Kalbfleisch Stückchen in einer würzigen Ingewer Knoblauch Tomaten Sauce, Kurkuma, Paprika Zwiebeln, dazu mit Spinat-Basmati Reis im Ofen gegart (Leicht pikant)	
135	Kalbfleisch Narendj Palau ^{4, 14}	21,90 €
	Kleine Kalbfleisch Stückchen in einer würzigen Ingewer Knoblauch Tomaten Sauce, dazu gebackener Safranreis mit Mandeln, Pistazien und Streifen der itterorangenschale (Leicht pikant)	
136	Kalbfleisch Palau Haftrang ^{4, 8, 14}	21,90 €
	Kleine Kalbfleisch Stückchen in einer würzigen Aprikosen-Sauce, dazu Sieben verschiedene Reisfarben mit Mandeln, Pistazien, Rosenwasser, Rosinen, Kardamom, Kürbiskernen, Berberitzen und Safran (Leicht pikant)	

Afghanische Grillspezialitäten auf Lavasteingrill

52	Kabab-E-Teeka ^{2, 4}	23,90 €
	Lammfleisch am Spieß mariniert und gegrillt, dazu gemischter Salat mit Hausdressing und Fladenbrot	
53	Kabab-E-Teeka ba Tschalau ⁴ (Mit Beilage nach Wahl) *	23,90 €
	Lammfleisch am Spieß mariniert und gegrillt, dazu weißer gebackener Basmati Reis	
54	Kabab-E-Teeka ba Sammarod Palau ⁴ (Mit Beilage nach Wahl) *	23,90 €
	Lammfleisch am Spieß mariniert und gegrillt dazu Spinat-Basmati Reis im Ofen gegart	
★ 55	Kabab-E-Teeka ba Quabeli Palau ^{4, 14} (Mit Beilage nach Wahl) *	23,90 €
	Lammfleisch am Spieß mariniert und gegrillt, dazu braun gebackener Basmati Reis mit Rosinen, Pistazien und Karottenstreifen	
★ 56	Kabab-E-Schami ⁴ (Mit Beilage nach Wahl) *	23,90 €
	Rinderhackfleisch am Spieß gegrillt, dazu weißer gebackener Basmati Reis	
57	Kabab-E-Teeka ba Narendj Palau ^{4, 8, 14} (Mit Beilage nach Wahl) *	23,90 €
	Lammfleisch mariniert und gegrillt, dazu gebackener Safranreis mit Mandeln, Pistazien und Streifen der Bitterorangenschale (süß-pikant)	
★ 58	Keema Tschalau ^{2, 4}	23,90 €
	Gegrillte und gerollte Auberginenscheiben mit einer Hackfleisch-Schafkäsefüllung in einer pikanten Knoblauch-Chili-Tomaten sauce, dazu weiß gebackener Basmati Reis	
59	Kabab-E-Chopan ⁴ (Mit Beilage nach Wahl) *	23,90 €
	Lammkotlett mariniert und gegrillt, dazu brauner gebackener Basmati Reis	
60	Kabab-E-Mix (2-3 Personen) ^{2, 4, 7}	55,90 €
	Lammspieß, Hähnchenspieß, Lammkotlett und Hackfleischspieß mariniert und gegrillt, dazu Gartensalat mit hausgemachtem Salatdressing und afghanischem Fladenbrot	
★ 61	Quabeli Uzbaki ^{4, 14} (Mit Beilage nach Wahl) *	24,90 €
	Lammfleisch am Spieß mariniert und gegrillt, dazu brauner Basmati Reis mit Rosinen, Karottenstreifen und zartem Lammfleisch in der Lammfleischbrühe gedämpft Spezialität des Hauses	

* Als **Beilage** servieren wir Ihnen wahlweise:

Spinat | Kartoffeln ⁴ | Okra Sauce ⁸ | Linsen Sauce ⁴ | Auberginen



Aschak



Mantu

Teiggerichte

65

Aschak^{2,4}

17,90 €

Kleine Teigtaschen gedünstet, gefüllt mit Porree, überzogen mit pikanter Quark-Hackfleischsauce

★ 66

Mantu^{2,4}

18,90 €

Teigtaschen gedünstet, gefüllt mit Hackfleisch, Zwiebel, überzogen mit pikanter Quarklinsensauce

Afghanische Getränke

Dessert



- | | | |
|----|--|--------|
| 67 | Baghlava ^{4, 14}
Geschichteter Blätterteig mit Nüssen, Zuckersirup, besträuft mit gemahlenen Pistazien | 4,50 € |
| 68 | Ferni ^{2, 8, 14}
Afghanischer Milch Pudding mit Mandeln, Pistazien und Kardamom | 4,90 € |
| 69 | Gulab Jaman ^{2, 4}
Gebackene Milchbällchen, Mehl, Honig mit Kardamom und Rosenwasser eingelegt in Zuckersirup | 4,90 € |
| 70 | Sheer Yakh ^{2, 8, 14}
Eis nach altem, traditionellen afghanischen Rezept | 4,90 € |



- | | | |
|----|--|--------|
| 71 | Doogh ²
Joghurt, Kräuter, Zitronensaft, Wasser, frischer Koriander und Minze | 4,40 € |
| 72 | Tschai Siah ⁸
Afghanischer schwarzer Tee | 3,90 € |
| 73 | Tschai Sabz ⁸
Afghanischer grüner Tee | 3,90 € |
| 74 | Tschai Safran ⁸
Afghanischer Safran Tee | 5,90 € |
| 75 | Scharbat ^{8, 18}
Afghanisches Erfrischungsgetränk mit Safran, frischem Limettensaft und Balsamikumsamen | 4,50 € |

Beilagen

Pommes Frites	4,50 €
Naan/Chapati ⁴	1,70 €
Kartoffeln in pikanter Sauce	5,50 €
Spinat nach Art des Hauses	5,50 €
Auberginen in pikanter Sauce	5,50 €
Bamya – Okra in einer pikanten Sauce	6,50 €
Palau ⁴	7,50 €
Tschalau ⁴	6,90 €
Samarood Palau ⁴	7,90 €
Quabeli Palau ^{4, 14}	7,90 €
Extra Tekka Spieß	12,90 €
Extra Hähnchen Spieß	9,50 €
Extra Schami Spieß	9,50 €
Hähnchen-Safran Sauce	9,90 €
Lammkotlett	15,90 €
Linsen Sauce ⁴	5,00 €
Joghurt Normal ²	4,50 €
Joghurt mit Gurken ²	4,50 €
Narendj Palau ^{4, 14}	8,90 €
Palau Haftarng ^{4, 8}	9,90 €
Chapli Kabab	9,90 €



Heiße Getränke

Kaffee Creme ¹⁵	3,80 €
Espresso ¹⁵	2,90 €
Cappuccino ^{2, 15}	3,80 €
Milchkaffee ^{2, 15}	3,10 €
Schwarzer Tee ⁸	3,50 €
Grüner Tee ⁸	3,50 €
Safran Tee ⁸	4,90 €
Ingwer Tee	3,50 €



Alkoholfreie Getränke

Cola ^{8, 15, 18}	0,3 L	3,40 €
Cola light ^{8, 15, 18}	0,3 L	3,40 €
Sprite ^{8, 15, 18}	0,3 L	3,40 €
Fanta ^{8, 15, 18}	0,3 L	3,40 €
Spezi ^{8, 15, 18}	0,3 L	3,40 €
Cola ^{8, 15, 18}	0,4 L	4,40 €
Cola light ^{8, 15, 18}	0,4 L	4,40 €
Sprite ^{8, 15, 18}	0,4 L	4,40 €
Fanta ^{8, 15, 18}	0,4 L	4,40 €
Spezi ^{8, 15, 18}	0,4 L	4,40 €
Schweppes Tonic Water ¹⁸	0,2 L	4,00 €
Schweppes Ginger Ale ¹⁸	0,2 L	4,00 €
Schweppes Bitter Lemon ^{15, 18}	0,2 L	4,00 €
Schweppes Ginger Beer ^{15, 18}	0,2 L	4,00 €
Schweppes Russian Wild Berry ^{8, 15, 18}	0,2 L	4,00 €
Red Bull ^{8, 15, 18}	0,3 L	4,40 €



Fruchtsaft

Lychee ⁸	0,2 L	3,30 €
Mango ⁸	0,2 L	3,30 €
Ananas ⁸	0,2 L	3,30 €
Maracuja ⁸	0,2 L	3,30 €
Orange ⁸	0,2 L	3,30 €
Apfel ⁸	0,2 L	3,30 €
Kirsche ⁸	0,2 L	3,30 €
Trauben ⁸	0,2 L	3,30 €
Johannisbeere ⁸	0,2 L	3,30 €
Saftschorle (klein) ^{8, 18}	0,3 L	4,00 €
Saftschorle (groß) ^{8, 18}	0,4 L	5,00 €



Wasser

Adelholzener	0,25 L	2,80 €
Adelholzener	0,5 L	4,70 €
Adelholzener	0,75 L	6,50 €
Adelholzener Naturell ¹⁸	0,25 L	2,80 €
Adelholzener Naturell ¹⁸	0,5 L	4,70 €
Adelholzener Naturell ¹⁸	0,75 L	6,50 €
Tafelwasser ¹⁸	0,2 L	1,90 €
Tafelwasser ¹⁸	0,4 L	3,40 €



Bier

Hacker Pschor Hell ^{9, 13}	0,5 L	5,90 €
Hacker Pschor Hell ^{9, 13}	0,33 L	5,90 €
Hacker Pschor Radler ^{9, 13}	0,5 L	5,90 €
PAULANER Hell Alkoholfrei ^{9, 13}	0,5 L	5,90 €
PAULANER Premium Pils ^{9, 13}	0,5 L	5,90 €
PAULANER Hefe-Weißbier NATURTRÜB ^{4, 9, 13}	0,5 L	5,90 €
PAULANER Hefe-Weißbier Leicht ^{4, 9, 13}	0,5 L	5,90 €
PAULANER Hefe-Weißbier Dunkel ^{4, 9, 13}	0,5 L	5,90 €
PAULANER Hefe-Weißbier Alkoholfrei ^{4, 9, 13}	0,5 L	5,90 €



Cocktails



Gin



Aperitif



Vodka

Mule 9,50 €

Kabul Night ^{8, 18} 9,50 €

Dark Rum (dunkler Rum), Ginger Beer,
Orangejuice, Ginger & Orange

Lillet Vive ^{8, 18} 7,50 €

Lillet Blanc, Tonic Water, Fresh Fruits

Shirley Temple (Alkoholfrei) ^{8, 15, 18} 8,50 €

Ginger Ale, Sprite, Lime, Grenadine

Bombay Sapphire 0,04 L 7,50 €

Bombay Sapphire 0,7 L 85,00 €

Tenqueray No. Ten 0,04 L 8,00 €

Tenqueray No. Ten 0,7 L 98,00 €

Weißweinschorle ¹⁸ 0,3 L 5,50 €

Hugo ^{8, 18} 0,3 L 6,90 €

Aperol Spritz ^{8, 18} 0,3 L 6,90 €

Campari ⁸ 0,04 L 5,90 €

Campari Soda 0,04 L 7,90 €

Absolut 0,04 L 7,50 €

Absolut 0,7 L 85,00 €

Grey Goose 0,04 L 8,50 €

Grey Goose 0,7 L 95,00 €



RUM

Havana Club Weiß 3 Anos	0,04 L	6,00 €
Havana Club Weiß 3 Anos	0,7 L	85,00 €
Havana Club Dukel 8 Anos	0,04 L	7,00 €
Havana Club Dukel 8 Anos	0,7 L	95,00 €



Whiskey

Jack Daniel's	0,04 L	6,90 €
Jack Daniel's	0,7 L	85,00 €
Johnnie Walker Red Label	0,04 L	6,90 €
Johnnie Walker Red Label	0,7 L	95,00 €
Johnnie Walker Black Label	0,04 L	8,90 €
Chivas Regal	0,7 L	95,00 €
Chivas Regal		



Cham- pagner

Moet & Chandon	0,75 L	65,00 €
Moet & Chandon Rosé	0,75 L	119,00 €



Liköre

Frangelico	0,02 L	3,50 €
Baileys	0,02 L	3,50 €
Sambuca	0,02 L	3,50 €
Ramazotti	0,02 L	3,50 €
Williams Birne	0,02 L	3,50 €



Prosecco

Glas Prosecco	0,1 L	5,50 €
Prosecco	0,7 L	35,00 €



CHARDONNAY CLASSIC, TIEFENBRUNNER

0,2 L 7,70 €

Hellgelb mit grünen Reflexen, Aroma nach Wiesenblumen, exotischen Früchten, Banane und Ananas.

CHARDONNAY CLASSIC (Flasche)

0,75 L 29,00 €

PINOT GRIGIO

0,2 L 7,70 €

Hellgelb bis Sandfarben, fruchtige Note nach Birne, Kräutern und kandierten Früchten

PINOT GRIGIO (Flasche)

0,75 L 29,00 €

GEWÜRZTRAMINER

0,2 L 9,90 €

Leuchtend goldgelb, Bukett nach kandierten Früchten, Honig, orientalischen Gewürzen und Rosenblättern

GEWÜRZTRAMINER (Flasche)

0,75 L 39,90 €

LUGANA

0,2 L 8,90 €

Grüner Apfel, die von blumigen Düften umspielt werden. Dieser Wein glänzt mit milder Flüchtigkeit und vitaler perfekt eingebundener Fruchtsäure

LUGANA (Flasche)

0,75 L 39,90 €



MERLOT CLASSIC, TIEFENBRUNNER	0,1 L	3,70 €
Intensives granatrot mit violetten Nuancen, komplexes Bukett nach Trockenfrüchten, Brombeeren, Lakritze		
MERLOT CLASSIC	0,2 L	7,90 €
MERLOT CLASSIC (Flasche)	0,75 L	29,90 €
CABERNET SAUVIGNON	0,1 L	5,50 €
Granatrote Farbe, Bukett nach schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren und schwarzem Pfeffer.		
CABERNET SAUVIGNON	0,2 L	9,50 €
CABERNET SAUVIGNON (Flasche)	0,75 L	39,90 €
LAGREIN	0,1 L	5,50 €
Kräftiges granatrot mit violetten Reflexen, charakteristische Veilchen- und Kirschnoten		
LAGREIN	0,2 L	8,50 €
LAGREIN (Flasche)	0,75 L	39,90 €

Allergene

- 1 Eier
- 2 Milch / Laktos
- 3 Sellerie
- 4 Glutenhaltige Getreide
- 5 Senf
- 6 Fisch / Krebstiere
- 7 Sesam
- 8 Farbstoff
- 9 Konservierungsstoffe
- 10 Mit Antioxidationsmittel
- 11 Mit Milcheiweiß
- 12 Phosphate
- 13 Schwefeldioxid
- 14 Nüsse
- 15 Enthält Koffein
- 16 Chinihaltig
- 17 Mit Taurin
- 18 Mit Säuerungsmittel