

Verehrter Gast

Wir heißen Sie bei uns herzlich willkommen.

Jedes Gericht wird von uns frisch zubereitet. Wir legen ganz besonderen Wert auf eine gesunde, leichte und ernährungsbewusste Küche. Frische Kräuter und vielfältige, biologisch reine Gewürze gehören dazu. Auf Geschmacksverstärker verzichten wir gänzlich.

Bitte geben Sie mit Ihrer Bestellung an, ob Sie Ihr Gericht scharf, mittelscharf oder mild zubereitet haben möchten. Auch können wir Ihrem Wunsch entsprechen, wenn Sie ein Gewürz nicht mögen (z.B. ohne Knoblauch, ohne Ingwer etc.).

Sollten Sie noch weitere spezielle Wünsche haben, stehen wir Ihnen gerne beratend zur Seite.

Falls Sie einmal eine Geschenkidee benötigen, haben wir für Sie Geschenkgutscheine bereitliegen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Ihr Taj-Team

Suppen und Vorspeisen • Soups and Appetizers

1	Pappadams ^A knusprig gebackene Cracker aus Linsenmehl <i>crispy-baked lentil crackers</i>	2.90
2	Mulligatawny Linsensuppe nach südindischer Art <i>famous spicy South Indian lentil soup</i>	5.50
3	Hühnersuppe mit Ingwer chicken ginger soup	5.90
4	Pakoras mit Samosa Gemüsevariation, ausgebacken in feinwürzigem Kichererbsenteig <i>assorted vegetables, gram-flour coated and deep fried, served with a meat or vegetable samosa</i>	6.50
5	Chicken Tikka ^G zartes Hähnchenbrustfilet am Spieß im Tandoor gegart <i>tender chicken fillet on skewers, tandoori roasted</i>	8.50
6	Prawn Cocktail ^{B,C,G} Atlantikshrimps mit frischer Mango und Honigmelone in einer feinen Cognac Cocktail Sauce <i>prawns with mango and honey melon in cognac cocktail sauce</i>	12.50
7	Murgh Pakoras Hühnerfleisch in fein gewürztem Kichererbsenteig <i>marinated chicken, gram-flour coated and deep fried</i>	8.50
8	Onion Bhaji Zwiebelringe, ausgebacken in gewürztem Kichererbsenteig <i>onion rings, dipped in gram-flour batter and deep fried</i>	7.50
9	Keema Naan ^{A,C,G} im Tandoor gebackenes Fladenbrot, gefüllt mit saftigem Hackfleisch <i>fluffy leavened flatbread stuffed with minced meat</i>	6.90
10	Daihe Pakoras ^G ausgebackene Kichererbsenteigbällchen in pikanter Joghurtsauce <i>boondi (crisp fried gram flour balls) in spicy yogurt sauce</i>	5.50
11	Gemischte Vorspeisen ^G mixed appetizers	10.50

Tandoor Spezialitäten • Tandoori Specialities

Tandoor: traditioneller Holzkohleofen aus Lehm; verleiht Fleisch und Brot ein einmaliges, mysteriöses Aroma
tandoor: the traditional Indian clay oven, gives a mysterious and unique flavour to meat and bread

21	Tandoori Chicken ^G zartes Hühnerfleisch nach einer 24-stündigen Marinade am Spieß im Tandoor gegart <i>tender chicken marinated for 24 hours and tandoori roasted</i>	22.90
22	Lamb Tikka ^G saftig mariniertes Lammrücken im Tandoor gegart <i>lamb fillet, marinated and tandoori roasted</i>	27.90
23	Beef Tikka ^G saftig marinierte Rinderfiletstücke <i>beef tenderloin, marinated and tandoori roasted</i>	28.50
24	Tandoori Mix ^{D,G} Komposition aus verschiedenen Tandoori-Spezialitäten <i>assorted tandoori delicacies</i>	27.50
26	Tandoori Salmon ^{D,G} Lachsfilet mit edlen Gewürzen und Kräutern mariniert <i>salmon, marinated in traditional style and tandoori roasted</i>	24.90
27	Tandoori Prawns ^{B,G} Garnelen mariniert nach Art des Hauses <i>king prawns, marinated and tandoori roasted</i>	27.80
28	Mixed Seafood Grill ^{B,D,G} Lachsfilet und Garnelen mit feinen Gewürzen und Kräutern mariniert <i>halibut, salmon and king prawns, marinated and tandoori roasted</i>	27.80

Zu den Hauptgerichten servieren wir als Beilage Reis

Huhn • Chicken

30	<p>Chicken Mango Curry ^G</p> <p>zartes Hühnerfleisch in einer mild gewürzten Sahnesauce mit Mango <i>tender chicken in a delicately flavoured cream sauce with mango</i></p>	17.90
31	<p>Chicken Korma ^{G,H}</p> <p>Moghul-Spezialität: Hühnerfleisch in einer mild gewürzten Kokos-Sahne-Sauce mit Mandeln und Cashews <i>Moghul specialty: tender chicken in a mild creamy coconut sauce with exotic spices, almonds and cashews</i></p>	18.50
32	<p>Chicken Dansek ^{G,H}</p> <p>Hühnerfleisch in einer exotisch gewürzten Kokos-Sahne-Sauce mit gelben Linsen <i>chicken in a creamy coconut sauce with exotic spices and yellow lentils</i></p>	17.90
33	<p>Chicken Tikka Masala ^G</p> <p>im Tandoor gebackenes Hühnerfleisch, orientalisch gewürzt in Masala-Sauce mit Tomaten und Joghurt <i>tandoori baked chicken in masala sauce with oriental spices, tomatoes and yogurt</i></p>	19.90
34	<p>Karahi Murgh</p> <p>Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Ingwer und frischem Koriander im Karahi zubereitet <i>chicken with onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh coriander</i></p>	16.90
35	<p>Chicken Vindaloo</p> <p>gebratenes Hähnchenbrustfilet, in einer pikanten Sauce aus gemahlene Granatapfelkernen <i>chicken fillet in a tangy piquant pomegranate sauce</i></p>	16.90
36	<p>Palak Chicken ^G</p> <p>Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln und Blattspinat angebraten und schonend gegart in feinem Gemüsefond <i>tender chicken fillet sautéed with onions and spinach and simmered in a delicate vegetable stock</i></p>	17.90
37	<p>Chicken Chilli Piquant ^F</p> <p>Hühnerfleisch gebraten mit Zwiebeln, Ingwer und rotem Chili <i>chicken fried with onions, ginger and red chilli</i></p>	17.90
38	<p>Chicken Jalfrazie ^{C,G}</p> <p>Hühnerfleisch in einer würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, grüner Paprika und Karotten in Curry-Sauce <i>chicken curry in an exotic combination of spices, onions, garlic, tomatoes, green bell peppers and carrots</i></p>	17.90
39	<p>Chicken 65 ^{G,H}</p> <p>Ein klassisch gebratenes Gericht aus dem Süden Indiens: Hühnerfleisch zubereitet mit einer Marinade aus Curryblättern, Knoblauch, Ingwer, Chillies, Yoghurt und Zitronensaft <i>Classic fried dish from South-India chicken marinated with curry-leaves, Garlic, ginger, chilis, yoghurt and lemonjuice</i></p>	17.90
40	<p>Butter Chicken ^{G,H}</p> <p>im Tandoor gebackenes Hühnerfleisch in Garam Masala Sahne-Sauce mit Tomaten und Butter verfeinert <i>tandoori baked chicken in garam masala cream sauce with tomatoes and butter</i></p>	19.90

Zu den Hauptgerichten servieren wir als Beilage Reis

Lamm • Lamb

51	Lamm Korma ^{G,H}	20.90
	Moghul-Spezialität: Lammfleisch in einer mild gewürzten Kokos-Sahne-Sauce mit Mandeln und Cashews <i>Moghul specialty: tender lamb in a mild creamy coconut sauce with exotic spices, almonds and cashews</i>	
52	Champ Masala	24.90
	zarter Lammrücken mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern <i>lamb loin with onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh herbs</i>	
53	Lamm Vindaloo (pikant)	20.50
	gebratenes Lammfleisch in einer pikanten Sauce aus gemahlenden Granatapfelkernen, Koriander, Zimt und Kartoffeln <i>sautéed lamb in a tangy piquant pomegranate sauce with coriander, cinnamon and potatoes</i>	
54	Tandoori Tikka Masala (Lamm) ^G	24.90
	Lammrücken aus dem Tandoor, orientalisches gewürzt, mit Tomaten und Joghurt, verfeinert mit Masala-Sauce <i>lamb loin in oriental spices,</i>	
55	Lamm Karahi Gosht	20.90
	Lamm im Karahi mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, gemahlenden Gewürzen und frischen Kräutern <i>karahi lamb with onions, garlic, ginger, tomatoes and green herbs</i>	
56	Rogen Josh	20.90
	Lammfleisch mit Kardamon, Ingwer, Zimt und Kashmiri Chillies <i>Lamb with cardamom, ginger, cinnamon and Kashmiri Chillies</i>	
57	Lamm Palak Gosht	20.90
	Lamm gebraten mit Zwiebeln und Tomaten, in Blattspinat mit aromatischen Gewürzen gegart <i>lamb sautéed in onions and tomatoes and simmered with aromatic spices in leaf spinach</i>	
58	Lamm-Chili Masala	21.90
	Lamm gebraten mit Zwiebeln, Paprika, frischen Kräutern und Gewürzen in Chili-Sauce <i>lamb fried with onions, bell peppers, red chilli, spices and fresh herb tandoori roasted with tomatoes and yogurt and masala sauce</i>	

Beef • Rindfleisch

70	Tandoori Beef Tikka ^G	28.50
	saftig marinierte Rinderfiletstücke im Tandoor gegart <i>marinated beef tenderloin, tandoori roasted</i>	
71	Tandoori Beef Masala ^G	24.90
	Rinderfiletstücke aus dem Tandoor, orientalisches gewürzt, mit Tomaten und Joghurt, verfeinert mit Masala-Sauce <i>beef tenderloin in oriental spices, tandoori roasted with tomatoes and yogurt and masala sauce</i>	
72	Beef Bhuna	24.90
	Rinderfiletstücke mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern <i>beef tenderloin with onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh herbs</i>	

Zu den Hauptgerichten servieren wir als Beilage Reis

Meeresfrüchte • Seafood

90	Fisch Mango ^{D,G} Lachsfilet in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne und Mango <i>salmon fillet in a delicately flavoured sauce with mango</i>	22.90
92	Fisch Korma ^{D,G,H} Lachs in einer mild gewürzten Kokos-Sahne-Sauce mit Mandeln und Cashews <i>salmon in a mild creamy coconut sauce with exotic spices, almonds and cashews</i>	22.90
93	Prawn Masala ^B Riesengarnelen mit frischen Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und frischem Koriander <i>king prawns with onions, ginger, garlic and fresh coriander</i>	25.90
94	Tandoori Prawns ^{B,G} Garnelen mariniert nach Art des Hauses <i>king prawns, marinated and tandoori roasted</i>	27.80
95	Tandoori Salmon ^{D,G} Lachsfilet mit edlen Gewürzen und Kräutern mariniert <i>salmon, marinated in traditional style and tandoori roasted</i>	24.90
96	Palak Prawns ^{B,G} Riesengarnelen mit Zwiebeln, Tomaten und Blattspinat in aromatischen Gewürzen gegart <i>king prawns with onions, tomatoes and leaf spinach simmered in aromatic spices</i>	24.90
97	Mixed Seafood Grill ^{B,D,G} Lachsfilet und Garnelen mit feinen Gewürzen und Kräutern mariniert <i>salmon and king prawns, marinated and tandoori roasted</i>	27.80
98	Machi Masala (Fisch) ^D Filet vom Lachs mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, frischen Kräutern und delikat gewürzt <i>salmon fillet with onions, garlic, ginger, seasonal herbs and spices</i>	22.90
99	Prawn Korma ^{B,G,H} Moghul-Spezialität: Garnelen in einer mild gewürzten Kokos-Sahne-Sauce mit Mandeln und Cashews <i>prawns in a mild creamy coconut sauce with exotic spices, almonds and cashews</i>	24.90

Zu den Hauptgerichten servieren wir als Beilage Reis

Vegetarische Gerichte • Vegetarian Dishes

110	Gemüse Korma ^{G,H} frisches Gemüse in einer mild gewürzten Kokos-Sahne-Sauce mit Mandeln und Cashews <i>mixed vegetables in a mild creamy coconut sauce with exotic spices, almonds and cashews</i>	15.90
111	Palak Paneer ^G hausgemachter Frischkäse mit Blattspinat, Zwiebeln und frischen Kräutern der Saison <i>home-made fresh cheese with spinach, onions, yogurt and fresh seasonal herbs</i>	16.50
112	Paneer Mango ^{G,H} Hausgemachter Frischkäse gegart in einer Sahne-Sauce <i>Home-made fresh cheese heated in a creamy sauce</i>	16.50
113	Bengen Bharta Auberginen im Tandoor gegrillt, püriert und mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch gebraten <i>aubergine, tandoori roasted, mashed and sautéed with onions, ginger and garlic</i>	15.90
114	Mixed Vegetables Gemüse-Curry aus verschiedenen frischen Gemüsen <i>assorted seasonal vegetables in curry sauce</i>	15.90
115	Bhindi frische Okraschoten mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Koriander <i>lady fingers with onions, tomatoes, ginger, garlic and coriander</i>	16.90
116	Tarka Daal Gelbe Linsen mit in Butter gerösteten Zwiebeln und Knoblauch <i>yellow lentils with onions and garlic sautéed in butter</i>	14.90
117	Alu Channa Masala ^G Kichererbsen und Kartoffeln in einer speziellen mit Joghurt angerichteten Curry-Sauce <i>chickpeas and potatoes in a specially seasoned yogurt-curry sauce</i>	14.90
118	Shahi Paneer Masala ^{G,H} hausgemachter Frischkäse gegart in einer Tomaten-Sahne-Sauce <i>home-made fresh cheese heated in a creamy tomato sauce</i>	16.50

Bitte sprechen Sie uns auf vegane Gerichte an
vegan dishes upon request

Zu den Hauptgerichten servieren wir als Beilage Reis

Reisgerichte • Rice Dishes

100	<p>Chicken Biryani ^H</p> <p>Hähnchenbrustfilet in Reis gedünstet, mild gewürzt mit Mandeln und Kokosraspeln, serviert mit erfrischendem Raita</p> <p><i>chicken fillet steamed with rice in a mild sauce with almonds and grated coconut, served with refreshing raita</i></p>	17.50
101	<p>Lamm Biryani ^H</p> <p>zartes Lammfleisch in Reis gedünstet und mild gewürzt, serviert mit erfrischendem Raita</p> <p><i>tender lamb steamed with rice in a mild sauce, served with refreshing raita</i></p>	19.90
102	<p>Prawn Biryani ^{B,H}</p> <p>Garnelen in Reis gedünstet, mild gewürzt mit Mandeln und Kokosraspeln, serviert mit erfrischendem Raita</p> <p><i>prawns steamed with rice in a mild sauce with almonds and grated coconut, served with refreshing raita</i></p>	23.90
104	<p>Vegetable Biryani ^H</p> <p>Gemüse gebraten in Reis und feinen Gewürzen mit Nüssen, serviert mit erfrischendem Raita</p> <p><i>vegetables fried in seasoned rice with almonds and grated coconut, served with refreshing raita</i></p>	16.50

Beilagen • Side Dishes

121	<p>Naan ^{A,C,G} / Roti ^A</p> <p>Fladenbrot aus Weizenmehl mit Hefe / aus Vollkorn-Weizenmehl ohne Hefe</p> <p><i>flatbread of wheat flour, leavened / whole-grain wheat flour, unleavened</i></p>	2.90
122	<p>Knoblauch Naan ^{A,C,G}</p> <p><i>Garlic Naan</i></p> <p>Käse Naan ^{A,C,G}</p> <p><i>Cheese Naan</i></p>	3.90 5.50
123	<p>Butter Naan ^{A,C,G} / Peshawari Naan ^{A,C,G}</p> <p>Naan mit Butter / <i>naan with butter</i></p> <p>Nussbrot / <i>naan flatbread with nuts</i></p>	3.90
124	<p>Paratha ^G</p> <p>blättriges Vollkornmehl-Fladenbrot, mit Butter zubereitet</p> <p><i>flaky leavened whole-wheat flatbread, buttered</i></p>	3.50
125	<p>Raita ^G</p> <p>Joghurt mit gehackten Zwiebeln, Tomaten, Gurken und frischen Kräutern</p> <p><i>yogurt with chopped onions, cucumber, tomatoes and fresh herbs</i></p>	4.90

Menüs für Zwei • Menus for Two¹

301 Gemischte Vorspeisen / Mixed Appetizers ^G

Tandoori Mix ^G

Komposition aus verschiedenen Tandoori-Spezialitäten
assorted tandoori delicacies

Chicken Korma ^{G,H}

Moghul-Spezialität: Hühnerfleisch in einer mild gewürzten Kokos-Sahne-Sauce mit Mandeln und Cashews
Moghul specialty: tender chicken in a mild creamy coconut sauce with exotic spices, almonds and cashews

Naan ^{A,C,G}

Fladenbrot aus Weizenmehl
flatbread of wheat flour, leavened

Dessert nach Wahl / *Choice of desserts*

69.00

Menüs für Zwei • Menus for Two²

302 Prawn Cocktail ^B

Krabbenscocktail

Mixed Seafood Grill ^{B,D,G}

Lachsfilet und Riesengarnelen mit feinen Gewürzen und Kräutern mariniert, im Tandoor gegart
salmon fillet and king prawns, marinated and tandoori roasted

Fisch Mango ^{D,G}

Lachsfilet in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne und Mango
salmon fillet in a delicately flavoured sauce with mango

ODER

Machi Masala (Fisch) ^D

Filet vom Lachs mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, frischen Kräutern und delikater Gewürzung
salmon fillet with onions, garlic, ginger, seasonal herbs and spices

Naan ^{A,C,G}

Fladenbrot aus Weizenmehl
flatbread of wheat flour, leavened

Dessert nach Wahl / *Choice of desserts*

79.00

Falls Sie eine andere Menüabfolge wünschen, so beraten wir Sie gerne bei der Zusammenstellung
If you prefer a different sequence of courses, please let us know

Zu den Hauptgerichten servieren wir als Beilage Reis

Dessert

140	Firni ^{G,H} Bio-Milchpudding mit Rosenwasser, Mandeln, Pistazien <i>organic milk pudding with rose water, almonds, pistachios</i>	5.90
142	Gulab Jaman ^{A,G} flambierte goldbraune Frischkäse-Teigbällchen in Honigsirup <i>flambéed sweet balls made from khoya (Indian variety of fresh cheese)</i>	5.90
143	Mango Dream ^G Vanilleeis glaciert mit Mango-Püree <i>vanilla ice cream with mango purée glazing</i>	8.50
144	Buffalo Milk Kulfi ^{G,H} hausgemachte Eisspezialität / <i>home-made frozen dairy dessert</i>	8.50

Aperitif

Glas Sekt Riesling Brut	0,1 l	5.90
Glas Prosecco Villa Sandi il Fresco Spumante Brut	0,1 l	6.50
Aperol Sprizz Aperol, Prosecco, Soda	0,4 l	7.50
Hugo Holunderblütensaft, Prosecco, Soda	0,4 l	7.50
Glas Champagner Brut	0,1 l	13.00
Peach Velvet Pécher Mignon, Grenadine, Orangensaft, Sekt	0,1 l	7.50
Martini Bianco, Dry, Rosso oder D' Óro	5 cl	5.90
Sherry Emilio Lustau medium • Dry	5 cl	4.90
Kir Royal	0,1 l	7.90
Campari		5.90
Pernod • Ricar • Pastis		5.90

Alkoholfreie Cocktails

Coconut Dream Coconut cream, Orangensaft, Ananassaft		8.50
Taj Maracucuja, Ananas-, Mango- Orangensaft, Grenadine		8.50
Sunset Grapefruit, Orangensaft, Zitrone, Grenadine		7.50
Ipanema Limetten, brauner Zucker, Grapefruitsaft, Ginger Ale*		6.90
Virgin Amaretto Sour Mandelsirup, Orangensaft, Lemon		6.50

*mit Farbstoff

Cocktails

Margarita Tequila, Cointreau, Lemon	7.50
Daiquiri weißer Rum, Limettensaft	8.50
Mojito Rum, frische Minze und Soda	10.50
Caipirinha Limetten, Cachaça	10.50
Singapore Sling Gin, Grenadine, Zitronensaft, Cherry, Brandy, Soda	9.50
Bombay Crushed Gin, Kumquats, Zuckersirup, Limejuice	10.50
Mai Tai Drei Sorten Rum, Ananassaft, Mandelsirup, Zitronensaft	10.90
Tropical Champagne weißer Rum, Ananassaft, Maracujasaft, Champagner	10.90
Tequila Sunrise Tequila, Orangensaft, Grenadine	9.90
Piña Colada Rum, Coconut Cream, Ananassaft, Sahne	9.90
Mango Colada Rum, Mangosaft	10.50

Alkoholfreie Getränke

Lassie	0,4 l 4.90
Mango Lassie	0,4 l 4.90
Banana Lassie	0,4 l 4.90
Coca-Cola ^{1,2}	0,2 l 2.50
Coca-Cola ^{1,2}	0,4 l 4.50
Apollinaris Sprudel, Still	0,25 l 2.80
Apollinaris Sprudel, Still	0,75 l 7.90
Bitter Lemon ³	0,2 l 2.50 0,4 l 4.90
Tonic Water ³	0,2 l 2.50 0,4 l 4.90
Ginger Ale ¹	0,2 l 2.50 0,4 l 4.90
Apfelsaft	0,2 l 2.50 0,4 l 4.90
Orangensaft	0,2 l 2.50 0,4 l 4.90
Ananassaft	0,2 l 2.50 0,4 l 4.90
Mangosaft	0,2 l 2.50 0,4 l 4.90
Maracujasaft	0,2 l 2.50 0,4 l 4.90

¹enthält Farbstoff ²koffeinhaltig ³Chininhaltig ⁴enthält Konservierungsstoffe
⁵enthält Cyclamat und Aspartam ⁶mit Natriumcyclamat Aoesalfan, Phenylalaninquelle
⁷mit Antioxydationsmittel ⁸mit Säuerungsmittel

Biere

Pils	0,3 l 3.90
	0,5 l 4.90
Indian Premium Lager	0,33 l 4.50
Weizen	0,5 l 4.90
Kristall • Hefe • Dunkel	
Alkoholfreies Bier	0,33 l 3.70
Alkoholfreies Weizen	0,5 l 4.90

Prosecco • Champagner 0,75 l Flasche

Prosecco	40.00
Moët & Chandon Brut	120.00
Sekt	35.00
Taittinger Champagner	110.00

Weißweine offen 0,2 l

- Riesling QBA, Nick Köwerich • trocken 6.20
Mosel, leicht mit den typischen Citrus und Grapefruit Aromen
etwas blumig , eine schöne eingebundene Säure.
- Grauburgunder Ellermann-Spiegel • trocken 6.20
Deutschland, Pfalz - Das verführerische Bukket zeigt Aromen von
Mirabellen, Stachelbeere, Birne, gebackene Zitrone, Mango, Marzipan,
ein Hauch Vanille, Kokos, Feuerstein und Akazienblüten.
- Chardonnay Cépages Francois Dulac • trocken 6.20
Frankreich Elsass - Dieser Chardonnay zeigt sich frisch und lebhaft
mit feinsten Zitrusnoten und einem feinen langen Abgang.

Roséweine offen 0,2 l

- Côtes de Provence AOC, Vignerons de Ramatuelle 6.20
Frankreich, eine wohl berühmte Region in Südfrankreich.
Der Wein bietet schöne Aromen von Erdbeeren.
Er ist erfrischend und fruchtig.

Rotweine offen 0,2 l

- Merlot Les Chevaliers 6.20
der Wein ist sehr geschmeidig , die Tannine schön rund,
Aromen von Cassis und Himbeeren.
- Puglia Indicazione Geografica Tipica, Primitivo 6.20
Wunderbar kraftvoll und harmonisch zeigt sich dieser Primitivo.
Intensive Waldfruchtaromen, feine Gewürze und zarte Schokoladennoten
schmeicheln den Sinnen.
- Rioja „El Coto“ tinto Crianza • Spanien 6.20
Trocken, geschmeidig und angenehm im Geschmack, körperreich
ausdrucksvoll und samtig.

Weißweine Flaschen 0,75 l

Stellenrust Sauvignon Blanc • trocken	29.50
Einem Hauch Holunderblüten aber auch tropischen Noten: Ananas und Guave Ausgewogen mit ordentlicher Säure fühlt er sich am Gaumen sehr frisch, knackig und würzig an. Im würzigen Nachgeschmack sind Funken von Zitronensäure zu erkennen	
Grauer Burgunder • trocken	28.50
Sehr aromatischer und fruchtiger Grauburgunder Typ	
Bassermann-Jordan Chardonnay • trocken	29.50
Der Weißwein ist ein wunderschöner, eleganter Chardonnay von Bassermann-Jordan mit zartem Fluss, guter Struktur und leicht fruchtigem Bouquet. Ein Hauch Exotik (Banane, Zitrus) prägt den Bassermann-Jordan Chardonnay, gut integriert in einen kräftigen Körper	
Weißburgunder QbA • Weingut Reichsrat von Buhl • Pfalz	27.90
Das Weingut Reichsrat von Buhl ist seit über 150 Jahren in Familienbesitz und zählt zum Kreis der renomiertesten Weingüter Deutschlands, zarte florale und leicht nussige Note, elegant und rassig	

Roséweine Flaschen 0,75 l

Chapelle Saint Antoine Rosé • trocken	24.90
Das reichhaltige Aroma roter Beeren und ein frischer, anregender Charakter machen den Rose zu einer angenehmen Ergänzung zu Mahlzeiten	
Knisper Clarette Rosé • trocken	27.50
Pikanter Roséwein mit herrlichen Beerenaromen von Erdbeere bis Cassis	

Rotweine Flaschen 0,75 l

Primitivo Di Manduria UNO • trocken	29.50
Der italienische Wein duftet kräftig nach Pflaume, Kirsche und Holunder. Am Gaumen zeigt sich der Uno Primitiva die Manduria saftig und voll. Samtige Tannine und eine gut eingebundene Säure machen den Rotwein aus Apulien geschmeidig und rund. Im Abgang mit einer schönen Gewürznote	
Mandus Primitivo di Manduria • trocken	27.50
Im Aroma süß-reif und leicht nach Rauch, Heidelbeeren, Brombeeren, Kirsch- und Schokoladennoten. Im Geschmack mundfüllend, dicht, harmonisch, Waldbeeren, Zwetschgen und Sauerkirschen, dazu Vanille und Noten von Tabak und Leder.	
Estibals Ostal Cazes Minervois AOC • Frankreich	32.00
Eine Cuvée aus Syrah, Grenache, Carignan, kräftig, süffig, elegant. Aroma von Barrique, Sauerkirschen und Brombeeren, freinstrukturierte Tannine, leichter Holzton, 12 Monate in frz. Eiche gereift.	
Montecillo Reserva Rioja DOC • Spanien	33.00
Die erste Adresse der Rioja Alta, klare kirschrote Farbe, die Aromen sind fruchtig mit schönen Noten von Vanille und Leder, im Gaumen würzige Noten, gut strukturiert mit angenehmen Tanninen, langer Abgang	

Cognac 2 cl

Hennessy VSOP	6.90
Remy Martin VSOP	6.90

Edelbrände 2 cl

Mango	4.90
-------	------

Grappa 2 cl

Nonino di Chardonnay	5.90
Sarpa Oro di Poli	5.90

Whisky 2 cl

Chivas Regal (12 years)	5.50
Johnnie Walker black label	6.50
Jack Daniel's single Barrel	6.50
Lagavulin (16 years)	9.50

Wodka 2 cl

Grey Goose France	7.90
Xellent Switzerland	7.90

Liköre 2 cl

Amaretto	4.50
Baileys	4.50
Cointreau	4.50
Grand Marnier	4.50
Mango	4.50

Rum 2 cl

Old Monk Gold Reserve Indian Ru.	5.50
Havanna Club (7 Years)	5.90

Spirituosen 2 cl

Linie Aquavit	4.50
Sambuca	4.50
Averna	4.50
Ramazotti	4.50
Fernet Branca	4.50
Tequila	4.50
Calvados	4.90

Kaffee | Tee • Coffee | Tea

Kahwa Grüner Tee mit Kardamon	5.50
Kashmiri Chai Schwarzer Tee mit Kardamon, Nelken, Zimt und Fenchel, Originalrezept stammt aus Kashmir	5.90
Punjabi Chai /Milchtee Schwarzer Tee mit Kardamon und Milch	5.90
Fresh Peppermint angenehm frischer und magenfreundlicher Grüner Tee mit frischen Minzblättern	5.90
Darjeeling Puttabong ftgfop first flush ein hervorragender Darjeeling Hochlandtee, im Frühling geerntet - die Königin unter den Teesorten!	5.50
Kaffee	2.90
Cappuccino	3.90
Latte Macchiato	4.90
Espresso	2.50
Espresso doppelt	3.90

Allergene & Zusatzstoffe

Insbesondere die Zusatzstoffe sind hier nur der Vollständigkeit halber komplett aufgeführt. Die wenigsten davon werden von uns tatsächlich verwendet.

A Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse

B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse

E Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse (Schnecken, Muscheln, Kalamari, Austern)

F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
(Nüsse, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse)

I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

K Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind