



DesiLicious

TANDOOR & BAR

Namasté heißt übersetzt „ Ich grüße das Göttliche in Dir.“

So begrüßt man sich in Indien und auch wir heißen Sie Herzlich willkommen auf einer aromatischen Reise durch die Vielfalt der indischen Küche. Wir freuen uns, mit Ihnen den Reichtum der Gewürze unserer Heimat zu teilen. Wir möchten Sie für die schmackhafte und gesunde Art des Genießens begeistern. Besonders den vegetarischen Gerichten Indiens räumen wir den ihnen gebührenden Stellenwert ein. Daneben finden Sie auch viele vegane Gerichte in unserer Speisekarte. Wir präsentieren Ihnen besondere Geschmackserlebnisse aus dem Tandoor, einem traditionellen Lehmofen, der dafür bekannt ist, Fleisch, Gemüse und Brot ein einzigartiges Aroma zu verleihen. Tandoori ist eine der bekanntesten und meistverbreiteten Zubereitungsart aus Indien.

DesiLicious

Das Wort ist eine kreative Erfindung und setzt sich aus den Wörtern Desi (indisches Wort für einheimisch) und Delicious (englisches Wort für köstlich) zusammen. Es beschreibt unser Streben, Ihnen einheimische Köstlichkeiten anzubieten, auf den Punkt genau. Wir hoffen, dass Sie die kulinarische Reise bei uns in stilvollem Ambiente in vollen Zügen genießen!

**Wir wünschen Ihnen guten Appetit!
Ihr DesiLicious- Team**



**ZUR ONLINE-
SPEISEKARTE**



**BEWERTEN SIE
UNS AUF GOOGLE**

Suppen

- 1. DAAL SOUP** vegan **5,50**
Linsensuppe
- 2. TAMATAR SOUP** ^{1,2} vegan **5,50**
Tomatensuppe
- 3. CHICKEN BADAMI SOUP** ^h **6,00**
Hähnchensuppe mit Mandeln

Salate

- 10. Mango Salad** ^g **11,90**
gemischter Salat mit Gurken, Tomaten, Granatapfel und Mangostücken, serviert mit hausgemachtem Mango Dressing
- 11. Paneer Salad** ^g **12,90**
gemischter Salat mit Gurken, Tomaten, Granatapfel und gebratenem indischen Käse, serviert mit hausgemachtem Joghurtcocktail Dressing
- 12. Chicken Tandoori Salad** ^g **12,90**
gemischter Salat mit Gurken, Tomaten und mariniertem Hähnchenfleisch gegrillt im indischen Lehmofen, serviert mit hausgemachtem Joghurtcocktail Dressing
- 13. Prawn Salad** ^{b,g} **14,90**
gemischter Salat mit Gurken, Tomaten und marinierten Riesengarnelen gegrillt im indischen Lehmofen, serviert mit hausgemachtem Joghurtcocktail Dressing

Vorspeisen

Unsere mit ** gekennzeichneten Vorspeisen werden mit zwei hausgemachten würzigen Chutney serviert minzjoghurt und Tamarinde Chutney

- | | |
|---|--------------------|
| 20. Masala Papad Cone
Linsenwaffel mit Kachumber | 4,50 |
| 21. Samosa Chaat Teller^{a,g}
Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln angerichtet mit Kichererbsen, Kachumber, Minzjoghurt und Tamarinde Chutney | 8,50 |
| 22. Alloo Tikki Chaat^{a,g}
Indische Kartoffelrösti angerichtet mit Kichererbsen, Kachumber, Minzjoghurt und Tamarinde Chutney | 8,50 |
| 23. Pani Puri^{a,g}
Knusprige Cracker gefüllt mit Kartoffeln und Kichererbsen | 7,90 |
| 24. Keema Tacos^{a,g} *New Signature*
Tacos mit Lamm-Hähnchen-Hackfleisch in Masala Soße, Käse und Kachumber*, serviert mit hausgemachter Avocado-creme | 11,90 |
| 25. Channa Tacos^{a,g}
Tacos mit Kichererbsen, Cheddar-Käse und Kachumber*, serviert mit hausgemachter Avocado-creme | 9,90 |
| 26. Tandoori Chicken Tacos^{a,g}
Tacos mit Hähnchenfleisch, Cheddar-Käse und Kachumber*, serviert mit hausgemachter Avocado-creme | 10,90 |
| 27. Chicken 65 (scharf)^{1,2,a}
Hähnchenbrustfilet in einem pikantem Teigmantel | 10,90 |
| 28. Mix Pakora vegetarian^{a,g}
Gemüsemix goldbraun frittiert im Kichererbsenteigmantel | 8,90 |
| 29. Mix Pakora non-vegetarian^{a,b,d,g}
Hähnchen, Riesengarnelen und Fisch goldbraun frittiert im Kichererbsenteigmantel | 11,90 |
| 30. Mix Starter Platte non-vegetarian^{a,b,d,g}
Samosa, Mix veg Pakora and Chicken Tacos | 11,90 |
| 31. Mix Starter Platte^{a,b,d,g}
Samosa, mix veg Pakora, Channa Tacos | vegan 11,90 |

*Kachumber ist ein Salat der indischen Küche und besteht aus grob geschnittenen Tomaten, Salatgurken, roten Zwiebeln und ist gewürzt mit Salz, Pfeffer und Limettensaft.

Tandoor Spezialitäten

Grillspezialitäten aus dem traditionellen indischen Lehmofen, serviert mit saisonalem Gemüse, duftender Basmati Reis und würziger Masala Soße

- | | | |
|--|-------|--------------|
| 34. Achari Mashroom Tikka^g *New Signature* | vegan | 14,90 |
| Champignons in einer pikanten Gewürzmischung mit PickleSoße | | |
| 35. Achari Paneer Tikka^g | | 16,90 |
| Indischer Käse in einer pikanten Gewürzmischung mit PickleSoße | | |
| 36. Tofu Tikka | vegan | 16,90 |
| Tofu in einer pikanten Gewürzmischung | | |
| 37. Tandoori Chicken^g | | 18,90 |
| Hähnchenteile in einer pikanten Gewürzmischung | | |
| 38. Chicken Tikka^g | | 18,90 |
| Hähnchenbrustfilet in einer pikanten Gewürzmischung | | |
| 39. Lamb Tikka^g | | 20,90 |
| Lammstückchen in einer pikanten Gewürzmischung | | |
| 40. Lamb Seekh Kabab^g | | 20,90 |
| auf Spieße gestecktes Lammhackfleisch in einer pikanten Gewürzmischung | | |
| 41. Lemon Fish Tikka Ajwain^{d,g,j} | | 21,90 |
| Fischfiletstückchen in einer pikanten Gewürzmischung und Zitronensaft mit Karomsamen | | |
| 42. Tandoori Prawn (8 Stück)^{b,j} | | 21,90 |
| Riesengarnelen in einer pikanten Gewürzmischung | | |
| 43. DesiLicious Tandoori Platte (Für 1 Person)^{b,f} | | 21,90 |
| Fish, Chicken, Lamb | | |
| 44. DesiLicious Tandoori Platte (für 2 Personen)^{b,f} | | 38,90 |
| Fish, Chicken, Lamb | | |



Hauptgerichte

Unsere Hauptgerichte werden mit duftendem Basmati Reis serviert.

Vegetarisch & Vegan

- | | | |
|--|-------|--------------|
| 50. Lassoni Daal Tarka (pikant)
Gelbe Linsen mit gerösteten Zwiebeln und Knoblauch | vegan | 13,90 |
| 51. Daal Makhni
Schwarze Linsen in einer milden Tomaten-Zwiebel-Soße | vegan | 14,90 |
| 52. Baingan Bharta
Gegrillter Auberginenpüree aus dem Tandoor in einer würzigen Tomaten-Zwiebel-Soße | vegan | 14,90 |
| 53. Aloo Gobi *New Signature*
Pikanter frischer Blumenkohl und Kartoffeln mit Ingwer, Knoblauch und Tomaten nach spezieller nordindischer Art | vegan | 13,90 |
| 54. Mixed Vegetable Korma
Verschiedenes Gemüse in einer würzigen Tomaten-Zwiebel Soße mit Kokosmilch und Cashewkernen | vegan | 13,90 |
| 55. Paneer Tikka Masala^g
Gegrillter indischer Käse in einer würzigen Tomaten-ZwiebelSoße | | 15,90 |
| 56. Tofu Ghee Masala
Gegrillter Tofu in einer würzigen Tomaten-Zwiebel-Soße | vegan | 15,90 |
| 57. Palak Paneer^g
Indischer Käse mit Spinat in einer würzigen Tomaten-ZwiebelSoße | | 15,90 |
| 58. Bhindi Masala (pikant)
Okraschoten mit Ingwer und Koriander in einer würzigen Tomaten-Zwiebel-Soße] | vegan | 14,90 |
| 59. Channa Masala (pikant)
Kichererbsen in einer würzigen Tomaten-Zwiebel-Soße] | vegan | 14,90 |
| 60. Butter Paneer^{g,h} *New Signature*
Indischer Käse im Tandoor gegrillt in einer mit Cashewnüssen verfeinerten Tomaten-Butter-Sauce | | 15,90 |
| 61. Paneer Korma^{g,h} *New Signature*
Indischer Käse in einer würzigen Soße mit Sahne, Mandeln, Kokos und Cashewkernen | | 15,90 |
| 62. Sabzi Jalfrezi *New Signature*
Frisches gemischtes Gemüse in einer würzigen Curry Soße mit Ingwer und Knoblauch | vegan | 13,90 |

Hähnchen

- 65. Chicken Mango Curry ^g** **17,90**
Hähnchenbrustfilet in einer milden Mango-Soße
- 66. Chicken Korma ^{d,h}** **17,90**
Hähnchenbrustfilet in einer würzigen Soße mit Sahne, Mandeln, Kokos und Cashewkernen
- 67. Chicken Tikka Masala (pikant) ^g** **17,90**
Hähnchenbrustfilet mit pikanter Gewürzmischung in einer Tomaten-Zwiebel-Soße
- 68. Murgh Methi Malai ^h** **17,90**
Hähnchenbrustfilet in einer würzigen Soße mit Cashewnüssen, Zwiebeln und Bockshornkleebblätter
- 69. Chicken Vindaloo (scharf) ^{1,2,g}** **17,90**
Hähnchenbrustfilet mit gebackenen Kartoffeln in einer scharfen Tomaten-Zwiebel-Soße
- 70. Murgh Saagwala ^g** **17,90**
Hähnchenbrustfilet in einer würzigen Soße mit Zwiebeln und Spinat
- 71. Chilli Chicken (scharf) ^{1,2,g}** **17,90**
Hähnchenbrustfilet in einer würzigen Soße mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Chili
- 72. Butter Chicken ^{g,h}** **17,90**
Hähnchenbrustfilet im Tandoor gegrillt in einer mit Cashewnüssen verfeinerten Tomaten-Butter-Sauce
- 73. Chicken Korma Desi Style (pikant) ^g *New Signature*** **18,90**
Hähnchenbrustfilet mit würzigen Soße aus Tomaten und Zwiebel und einer geheimnisvollen Gewürzmischung des Küchenchefs



Lamm

- 80. Lamb Mango Curry^g** 19,90
Lammfleischstückchen in einer milden Mango-Soße
- 81. Lamb Korma^{g,h}** 19,90
Lammfleischstückchen in einer würzigen Soße mit Sahne, Mandeln, Kokos und Cashewkernen
- 82. Lamb Tikka Masala (pikant)^g** 19,90
Lammfleischstückchen mit pikanter Gewürzmischung in einer Tomaten-Zwiebel-Soße
- 83. Lamb Saagwala^g** 19,90
Lammfleischstückchen in einer würzigen Soße mit Spinat und Zwiebeln
- 84. Lamb Rogan Josh^g** 19,90
Lammfleischstückchen in einer würzigen Soße mit Paprika und Zwiebeln
- 85. Lamb Vindaloo (scharf)^{1,2,g,h}** 19,90
Lammfleischstückchen mit gebackenen Kartoffeln in einer scharfen Tomaten-Zwiebel-Soße
- 86. Lamb Karahi^g** 19,90
Lammfleischstückchen in einer würzigen Soße mit Paprika, Zwiebeln und Ingwer

Fisch

- 90. Fish Mango Curry^{a,d,g}** 19,90
Lachsfilet in einer milden Mango-Soße
- 91. Fish Amritsari Curry^{a,d,g}** 19,90
Gebackene Lachsfiletstückchen mariniert in einer pikanten Gewürzmischung und Zitronensaft
- 92. Prawn Tawa Tak-a-Tak^b** 21,90
Gebratene Riesengarnelen in einer würzigen Tomaten-PaprikaPfeffer-Soße
- 93. Mango Prawn Curry^b *New Signature*** 21,90
Riesengarnelen in einer milden Mango-Soße
- 94. Prawn Korma^{b,g} *New Signature*** 21,90
Riesengarnelen in einer würzigen Soße mit Sahne, Mandeln, Kokos und Cashewkernen

Biryani

Aromatisch würziger Reisgenuss

- | | |
|---|--------------|
| 98. Vegetable Biryani ^{a,g} | 13,90 |
| Basmatireis mit gebratenem bunten Gemüse, aromatischen Gewürzen und Röstzwiebeln, serviert mit Gurkenjoghurt | |
| 99. Chicken Biryani ^{a,g} | 16,90 |
| Basmatireis mit gebratenem Hähnchenbrustfilet, aromatischen Gewürzen und Röstzwiebeln, serviert mit Gurkenjoghurt | |
| 100. Lamb Biryani ^{a,g} | 18,90 |
| Basmatireis mit gebratenen Lammfleischstückchen, aromatischen Gewürzen und Röstzwiebeln, serviert mit Gurkenjoghurt | |
| 101. Prawn Biryani ^{a,b,g} | 20,90 |
| Basmatireis mit gebratenen Riesengarnelen, aromatischen Gewürzen und Röstzwiebeln, serviert mit Gurkenjoghurt | |
| 102. Biryani Mix ^{a,b,g} *New Signature* | 22,90 |
| Basmatireis mit gebratenem Hähnchenfleisch, Lammstückchen, Riesengarnelen, aromatischen Gewürzen und Röstzwiebeln, serviert mit Gurkenjoghurt | |

Spezialitäten

Für unsere Feinschmecker

- | | |
|--|--------------|
| 105. Masala Pasta^a
Penne in einer würzigen Tomaten-Zwiebel-Soße | 12,90 |
| 106. Butter Chicken Pasta^{a,h}
Penne mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet und Cashewnüssen in einer Tomaten-Butter-Sauce | 14,90 |
| 107. Lemon Chicken Pasta^a
Penne mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet in einer cremigen Zitronen-Curry-Sauce | 14,90 |
| 108. Prawn Masala Pasta^{a,b}
Penne mit Riesengarnelen in einer würzigen Tomaten-ZwiebelSoße | 18,90 |
| 109. Schnitzel Mango^a *New Signature*
Schweineschnitzel mit einer fruchtigen Mango-Soße, serviert mit Pommes und Salat | 16,90 |
| 110. Schnitzel Korma^{a,g} *New Signature*
Schweineschnitzel mit einer würzigen Soße aus Sahne, Mandeln, Kokos und Cashewkernen, serviert mit Pommes und Salat | 16,90 |
| 111. Butter Schnitzel^{a,g} *New Signature*
Schweineschnitzel in einer mit Cashewnüssen verfeinerten TomatenButter-Sauce | 16,90 |

Kindermenü

Für unsere kleinen Gäste

- | | |
|---|-------------|
| 115. Wiener Schnitzel mit Pommes^a | 9,90 |
| 116. Penne mit Tomatensoße^a | 8,90 |
| 117. Chicken Burger *New Signature*^{ag} | 9,90 |
| 118. Chicken Nuggets mit Pommes^a | 7,90 |
| 119. Fischstäbchen mit Pommes^{ad} | 7,90 |
| 120. Portion Pommes | 4,50 |

Tandoori Naan

- | | |
|---|-------------|
| 125. Plain Naan^a
Indisches Fladenbrot aus Weizenmehl | 3,00 |
| 126. Butter Naan^{a,g}
Indisches Fladenbrot aus Weizenmehl mit Butter | 3,50 |
| 127. Sesame Naan^{a,g,k}
Indisches Fladenbrot aus Weizenmehl mit Sesam | 3,50 |
| 128. Garlic Naan^{a,g}
Indisches Fladenbrot aus Weizenmehl mit Knoblauch | 3,50 |
| 129. Aloo Naan^{a,g} *New Signature*
Indisches Fladenbrot aus Weizenmehl gefüllt mit Kartoffel,
Zwiebeln und Koriander | 4,50 |
| 130. Paneer Naan^{a,g}
Indisches Fladenbrot aus Weizenmehl gefüllt mit indischem Käse | 4,50 |
| 131. Pudina Naan^a
Indisches Fladenbrot aus Weizenmehl mit trockener Minze | 3,50 |
| 132. Tandoori Roti^a
Dünnes indisches Fladenbrot | 2,50 |

Beilagen

- | | |
|---|-------------|
| 140. Portion Basmati Reis | 3,90 |
| 141. Raita^g
Joghurtsalat | 2,50 |
| 142. Achar
Pikant eingelegte Früchte | 2,00 |
| 143. Mint Chutney^g
Joghurt-Minz-Soße | 1,50 |
| 144. Tamarind Chutney
Fruchtig-säuerliche Tamarinden-Soße | 1,50 |
| 145. Mango Chutney^{1,2}
Fruchtig-süße Mango-Soße | 1,50 |

Desserts

151. **Gulab Jamun (2 Stück)**^{a,c,g,m} 6,50
Milchteigbällchen in Zuckersirup und Rosenwasser mit Vanilleeis
152. **Kulfi Ice**^{c,g,h,m} 5,50
Milcheis mit Nüssen und Kardamom
153. **Mango Cream**^g 5,50
Feine Sahnecreme mit Mangopüree
154. **Suji ka Halwa**^{a,h} 6,50
Grieß-Dessert, verfeinert mit Mandeln und Rosinen
155. **Safran Kheer**^{a,g,h} ***New Signature*** 6,50
Feine Grießnudeln mit Kardamom, Safran, Mandeln und Kokosnus raspeln
156. **Meetha Naan**^{a,g,h} ***New Signature*** 6,50
Indisches Fladenbrot mit Butter, Nutella, Pistazien und Mandeln

Heißgetränke

Kaffee Crema ⁹	Klein 2,80	groß 3,90
Espresso ⁹	Klein 2,80	groß 3,50
Espresso Macchiato ^{9,g}	Klein 2,80	groß 3,90
Cappuccino ^{9,g}		groß 3,90
Milchkaffee ^{9,g}		groß 3,90
Latte Macchiato ^{9,g}		groß 3,90
Heiße Schokoladeg ⁹		groß 3,90
Kadak Chai ^{9,g}		3,90

Indischer Milchtee mit Gewürzen

Ronnefeldt Tee

Earl Grey ^g	3,50
English Breakfast ^g	3,50
Darjeeling Summer Gold ^g	3,50
Green Dragon Lung Ching ^g	3,50
Jasmine Gold ^g	3,50
Ayurveda Herb & Ginger	3,50
Ayurveda Keep on Going	3,50
Fruity Camomile	3,50
Rooibos Cream Orange	3,50
Sweet Berries	3,50
Refreshing Mint	3,50
Morgentau (Grüntee)	3,50

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner	0,25l	3,50	0,75l	6,50
--------------	-------	------	-------	------

Sprudel, Naturell

Cola, ^{1,2} Zero,				
Fanta, ^{1,11} Sprite ^{1,9,11,12}	0,3l	3,50	0,4l	4,50
Thomas Henry, Bitter Lemon ^{10,11}	0,2l	3,50		
Ginger Ale, ^{1,2} Tonic Water ¹⁰				
Russian Wild				

Granini Säfte/ Schorlen

Orange, Kirsch, Banane,	0,4l	4,50
Maracuja, Mango, Johannisbeere, Rhabarber		
Schäfer Apfel	0,4l	4,50
Frisch gepresster Orangensaft	0,3l	4,50

Hausgemachten Limonaden

Wildberry oder Granatapfel oder Holunder oder Basilikum oder Minze-Ingwer	0,5l	5,90	1l	9,90
Mango Lassi	0,4l	5,50		
Pudina Salti Lassi	0,4l	5,50		
Coconut Lassi	0,4l	5,50		

Joghurtgetränk mit Mango und Rosenwasser

Joghurtgetränk mit getrockneter Minze und Salz

Joghurtgetränk mit Kokosnusswasser

TANDOOR & BIR

Bier

König Pilsner ¹ Vom Fass	0,3l	3,50
König Pilsner ¹ Vom Fass	0,5l	4,90
Benediktiner ¹ Weißbier, hell, alkoholfrei	0,5l	4,90
Radler ^{1,16}	0,3l	3,50
Kingfisher	0,33l	4,90

Aperitif

Campari Soda / Orange	5cl	7,50
Lillet Berry ¹⁰		7,50
Aperol Spritz ^{1,10}		7,50
Aperol Lemon Spritz ^{1,10} *New S.*		7,50
Aperol Ginger Spritz ^{1,10} *New S.*		7,50
Granatapfel Spritz ^{1,10} *New S.*		7,50
Hugo		7,50
Prosecco	0,1l	3,50

Digestif

Averna	4cl	4,50
Ramazotti	4cl	4,50
Jägermeister	2cl	3,50
Baileys	2cl	3,50
Amaretto	2cl	3,50
Sambuca	2cl	3,50
Tequila Silver	2cl	3,50
Tequila Gold	2cl	3,50
Wilhelmsbirne	2cl	3,50
Cynar	2cl	3,50
Limoncello	2cl	3,50

Apfelwein

Hessenhugo Schäfers Apfelwein, Holunderblütensirup, Soda				5,80
Bembel		1l		8,00
Schäfers Apfelwein ¹⁶ pur / gespritzt	0,2l	3,50	0,4l	4,90

Spirituosen

Absolute	4cl	5,90
Smirnoff	4cl	5,90
Grey Goose	4cl	7,90
Havana Club	4cl	5,90
Jack Daniels	4cl	6,90
Chivas	4cl	6,90
Dimple Golden Selection	4cl	7,90
Hendrick	4cl	6,90
Gin Mare	4cl	6,90
Bombay Sapphire	4cl	6,90
Tanqueray Rangpur	4cl	6,90
Hennessy Cognac	4cl	6,90

Longdrinks

Whiskey Cola	8,50
Vodka Lemon	8,50
Gin Tonic „Bombay“	8,50
Gin Tonic „Hendrik“	9,50
Cuba Libre	9,50
Alle Longdrinks mit Red Bull zzgl.	2,50

Cocktails - alle 9,50 €

Whiskey Sour ^{c,11}

Bourbon Whiskey, Limettensaft, Zuckersirup, Eiweiß

Mojito ¹¹

Havana 3y, Limettensaft, Zuckersirup, Minze, Soda

Whiskey Lychee

Fashion ¹¹ *New Signature*

Whiskey, Lychee Saft, Soda

Citrus Sunset ¹¹ *New Signature*

Vodka, Ananassaft, Blutorangensirup, Limette

Moskow Mule ¹

Smirnoff, Limettensaft, Angosura Bitter, Ginger Beer

Negroni ¹¹

Campari, Gin, süßer roter Wermut, Orange

Caipirinha

Cachaca, Rohrzucker, Limettensaft

DesiLicious Sour

Tanqueray, Cherry Brandy, Zitronensaft

Sharabi Lassi

Mango, Zuckersirup, Gin

Mocktail - alle 7,90 €

Mango Fizz ^{1,2}

Ginger Ale, Mangopüree, Limettensaft, Zuckersirup

Virgin Mojito ^{1,2} *New Signature*

Limette, Rohrzucker, Minze, Ginger Ale, Lime Juice

Maracuja Mojito ^{1,2}

Maracujasirup, Rohrzucker, Ginger Ale, Minze

Spring Summer ^{h,1,2}

Blue Curacao Sirup, Zitronensaft, Orangensaft, Mandelsirup



Weinkarte

Flasche Weiss

Weingut Dr. Loosen, Deutschland Mosel

Weißburgunder QbA

Blumig und fruchtig, reintonig und frisch.

0,75 l Flasche 23,90

Weingut Van Volxem, Deutschland Mosel

Riesling Alte Reben

Dicht und kompakt mit einer salzig anmutenden Mineralität. Aromen von Ananas, roter Grapefruit und Orange

0,75 l Flasche 34,90

Weingut Hochdörffer, Deutschland Pfalz

Scheurebe Feinherb

Exotische Aromen von Maracuja, Ananas und Litschi.

0,75 l Flasche 18,50

Weingut Elena Walch, Italien Alto Adige

Favorites Chardonnay Cardellino D.O.C.

Ein komplexes Zusammenspiel von fruchtigen Aromen, feinen Noten von Lin denblüten und Mineralität.

0,75 l Flasche 39,90

Weingut Casa Silva, Chile Colchagua

Cool Coast Sauvignon Blanc Paredones

Ausgeprägtes Bouquet von Zitrusfrucht, Ananas und Maracuja mit Nuancen von Stachelbeere und schwarzer Johannisbeere

0,75 l Flasche 31,90

Weingut Spier, Südafrika Stellenbosch

Discover Collection Chenin Blanc Chardonnay

Aromen von Pfirsich und Maracuja sowie weißen Blüten

0,75 l Flasche 19,90

Flasche Rot

Weingut Hochdörffer, Deutschland Pfalz

Spätburgunder -S

Vielschichtige Aromen von dunklen Kirschen, Vanille und Mokka, gepaart mit feinen Gewürzen.

0,75 l Flasche 24,90

Weingut Casa Silva, Chile Colchagua

Quinta Generación Red

Wunderbarer Duft nach Schwarzkirsche, langanhaltend und intensiv mit gut ein gebundenen Tanninen

0,75 l Flasche 34,90

Weingut Casa Silva, Chile Colchagua

Signature Collection Pinotage

Saftige, fruchtige Aromen von Blaubeere mit rauchig-würzigen Noten von fri-schem Zedernholz. Vollmundig mit samtigen Tannin

0,75 l Flasche 22,90

Weingut Elderton, Australien Barossa Valley

„Grand Tourer“ Shiraz

Vielschichtige Aromen von reifen Pflaumen, Pfeffer, Anis und einem Hauch Vanil-le. Komplex mit langem Nachhall.

0,75 l Flasche 59,90

Schaumwein

Weingut Ladubay, Frankreich

Etienne Crémant de Loire Blanc

Dieser Crémant Blanc präsentiert sich würzig-ausgewogen und offenbart viel Finesse.

0,75 l Flasche 19,90

Weingut Ladubay, Frankreich

Etienne Crémant de Loire Rosé

Wunderbarer Duft von roten Beerenfrüchten wie Johannisbeeren, gepaart mit etwas Quitte und Weinbergpfirsich

0,75 l Flasche 19,90

Weiss

Weingut Köster-Wolf, Deutschland Rheinhessen

Albiger Hundskopf Weißer Burgunder

Ein Duft nach weißen Blüten, Pfirsichen und Birnen. Am Gaumen elegant und feingliedrig.

0,2 l Glas 5,90

Weingut Kimmle, Deutschland Pfalz

Kreation Grauburgunder QbA

Feinfruchtige, exotische Aromen mit Noten von Ananas und Zitrusfrüchten und eine Idee Akazienhonig..

0,2 l Glas 5,90

Weingut Ellermann-Spiegel, Deutschland Pfalz

„Schlabberwein“ Riesling Halbtrocken

Feine Aromen von Pfirsich, Apfel und Cassis mit mineralischen Akzenten und blumigen und zart-würzigen Noten

0,2 l Glas 5,90

Weingut Selva Capuzza, Italien Lombardei

Lugana Edition D.O.C.

Lugana Edition D.O.C. Klassik pur im Glas für absoluten Trinkspaß. Fruchtlastig mit feiner Säure und Mineralität

0,2 l Glas 6,30

Weingut Elderton, Australien Barossa Valley

„E Series“ Chardonnay

Frische, gelbe Fruchtaromen von Pfirsich, Apfel und Aprikose. Belebend mit erfrischend fruchtigem Nachhall.

0,2 l Glas 5,90

Weingut Sula, Indien Nashik

Sauvignon Blanc

Feine Aromen von Paprika und frisch geschnittenem Gras. Knackig, würzig und trocken.

0,2 l Glas 5,90

Rosé

Weingut Manz, Deutschland Rheinhessen

„Lustspiel“ Rosé

Frischer Duft nach Erdbeeren, Himbeeren und Kirschen. Eine pikante Säure und dezente Würze machen ihn zum Lustspiel.

0,2 l Glas 5,90

Weingut Sula, Indien Nashik

Zinfandel Rosé

Lebendige Noten von Zitrusfrüchten, Preiselbeeren und reifen Früchten

0,2 l Glas 5,90

Rot

Weingut Mocavero, Italien Apulien

Primitivo Salento I.G.T

Fruchtige Aromen von Kirsche und Cassis, begleitet von einem angenehmen Duft von Schokolade und Mokka

0,2 l Glas 6,30

Weingut Santa Domingo, Chile Colchagua

Casa Mayor Merlot

Ein Bouquet von reifen Pflaumen. Mittlerer Körper, dabei harmonisch und langanhaltend

0,2 l Glas 5,90

Weingut Elderton, Australien Barossa Valley

„E Series“ Shiraz Cabernet

Kraftvoll und harmonisch mit Aromen von Kirschen, dunklen Früchten und Gewürzen

0,2 l Glas 5,90

Weingut Sula, Indien Nashik

Shiraz

Aromen reifer Früchte gepaart mit pfeffrigen Noten und einem Hauch Eichenholz. Langanhaltender Abgang.

0,2 l Glas 5,90

Zusatzstoffe

- 1) Mit Farbstoff
 - 2) mit Konservierungsstoff
 - 3) mit Antioxidationsmittel
 - 4) mit Geschmacksverstärker
 - 5) geschwefelt
 - 6) geschwärzt
 - 7) mit Phosphat
 - 8) Milcheiweiß
 - 9) koffeinhaltig
 - 10) chininhaltig
 - 11) mit Süßungsmittel
 - 12) enthält eine Phenylalaninquelle
 - 13) gewachst
 - 14) mit Taurin
 - 15) gentechnisch verändert
- a) glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern)
 - b) Krebstiere (z.B. Krebs, Schrimps, Garnelen, Scampis, Langusten)
 - c) Eier
 - d) Fische und Fischerzeugnisse
 - e) Erdnüsse
 - f) Soja und Sojaerzeugnisse
 - g) Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
 - h) Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Cashewkerne, Wahnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse)
 - i) Sellerie (z.B. Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie)
 - j) Senf
 - k) Sesamsamen
 - l) Schwefeloxid und Sulfite (in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l)
 - m) Lupinen
 - n) Weichtiere (z.B. Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamari, alle Muscheln inkl. Austern)