

Salate

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

- | | | |
|---|--|-------|
| 1 | Gemischter Salat
Bunte Salatmischung mit Gurken, Tomaten und Karotten | 7,50 |
| 2 | Chana Chat
Fein gewürzte Kichererbsen, Tomaten, Zwiebeln | 7,50 |
| 3 | Paneer Tikka Salat ^G
Gegrillter hausgemachter Käse mariniert in feiner Sauce auf buntem Salat | 10,90 |
| 4 | „Little India“ Salat
Gegrillte Hähnchenbrusthäppchen mariniert in feiner Sauce auf buntem Salat | 11,90 |
| 5 | Punjabi Salat ^G
Salatkreation aus klein gehackten Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Karotten, Paneer-Käse (Hüttenkäse) ^G und Kichererbsen mit speziellem Dressing | 10,90 |

Suppen

- | | | |
|----|---|------|
| 7 | Tomatensuppe mit Crème  | 6,50 |
| 8 | Dal Shorba Linsen-Suppe  | 6,50 |
| 9 | „Little India“ Spezial Suppe | 7,50 |
| 10 | Hot & Sour Suppe ^C mit Hühnerfleisch und Eier  | 7,50 |
| 11 | Chicken Suppe Hühnerfleisch mit Gemüse | 7,50 |
| 12 | Veggie Creme Suppe Gemüse mit Kokosmilch  | 6,50 |

 (auf Wunsch auch vegan)

Raitas

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

- | | | |
|----|---|------|
| 14 | Plain Raita ^G
Joghurt mit Gurken und milden Gewürzen | 4,50 |
| 15 | Punjabi Raita ^G
Joghurt mit Tomaten, Zwiebeln, Gurken und etwas kräftigeren Gewürzen | 4,90 |

Vorspeisen

- | | | |
|----|--|-------|
| 16 | Onion Bhaji ^A 
gehackte Zwiebeln in Kichererbsenmehl ausgebacken, dazu verschiedene Dips | 6,50 |
| 17 | Vegetable Pakora 
Frisches Saison-Gemüse in Kichererbsenmehl ausgebacken dazu verschiedene Dips | 6,50 |
| 18 | Samosa ^{A,H,E}
indische Pastete gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen | 6,50 |
| 19 | Chicken Pakora
Hähnchenbrustfilet in Kichererbsenmehl ausgebacken, dazu verschiedene Dips | 7,50 |
| 20 | Fisch Pakora ^D
Fischfilet in Kichererbsenmehl ausgebacken, dazu verschiedene Dips | 7,50 |
| 21 | Paneer Pakora ^{G,D,C}
Hausgemachter Hüttenkäse in Kichererbsenmehl ausgebacken, dazu verschiedene Dips | 7,50 |
| 22 | Dahi Puri ^{G,I}
6 knusprige Puris, gefüllt mit Kartoffeln, Kichererbsen, Tamarinden-Chutney, grünem Chutney und Joghurt, garniert mit frischem Koriander. | 6,90 |
| | Gemischte Vorspeisenplatte ^{G,C,D} (für 2 Personen) | 14,90 |

Vegetarische Grill Spezialitäten

- | | | |
|----|--|-------|
| 26 | Malai Paneer Tikka ^{G,H}
hausgemachter Hüttenkäse mariniert in spezieller Nuß-Sauce, im Tandoor-Ofen gegrillt | 17,90 |
| 27 | Paneer Tikka ^G
Hausgemachter Paneer-Käse (Hüttenkäse) ^G mariniert und im Tandoor-Ofen gegrillt | 17,90 |
| 28 | Achari Paneer Tikka ^G
hausgemachter Käse mariniert in Joghurt mit Pickeln und schwarzen Kümmeln | 17,90 |
| 29 | Mix-Vegetable Tikka
Verschiedene frische Gemüsesorten im Tandoor gegrillt | 17,90 |

„Tandoor“ ist ein spezieller Holzkohlen-Lehmofen 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.

Tandoori Grill Spezialitäten

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.

45	Chicken Tikka ^G	19,50
	Im Tandoor-Ofen gegrilltes Hähnchenbrustfilet	
46	Chicken Tandoori ^G	19,50
	Hähnchenschenkel gegrillt im Tandoor-Ofen	
48	Haryali Tikka ^G	19,50
	Hähnchenbrustfilets mariniert in frischen Spinatblätter, Ingwer und Joghurt, im Tandoor-Ofen gegrillt	
49	Chicken Tikka Malai ^{G,H}	19,50
	zarte Hähnchenbrustfilets mariniert in spezieller Nuß-Sauce ^{H,G} , im Tandoor-Ofen gegrillt	
50	Lime & Garlic Lamm Tikka ^G	25,90
	Lamm mariniert mit Zitronen, Ingwer, Knoblauch und Kräutern	
51	Lamm Tikka ^G	25,90
	zartes Lammfilet mit leckerer Marinade im Tandoor-Ofen gegrillt	
52	Mutton-Neelgiri ^G	25,90
	Lammfilet in frischer Spinat-Sauce mariniert und im Tandoor-Ofen gegrillt	
53	Fisch Tikka ^{G,D}	19,50
	Fischfilet mit feinen Gewürzen im Tandoor-Ofen gegrillt	
54	Jhinga Tandoori ^{G,B}	25,90
	Riesengarnelen mariniert mit Knoblauch Ingwer und speziellen Gewürzen, im Tandoor-Ofen gegrillt	
55	Panchrangi Kebab ^{G,B}	26,90
	Mixed Grill unserer Tandoori-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 „Little India“ genießen können.

Vegetarische Curry-Spezialitäten

Alle Curry Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert

- | | | |
|---|---|-------|
| 99 | Sabzi-Diwani ^{G,H}  | 15,90 |
| frisches Gemüse mit Minze, fr. Koriander und Spinat in Kokosnussmilch-Sauce | | |
| 100 | Dal Tarka ^{G,H}  | 15,90 |
| helle Linsen mit harmonischen Gewürzen | | |
| 101 | Dal Makhani ^{G,H} | 15,90 |
| Verschiedene „dunkle“ Linsen-Arten in leckerer Butter-Tomaten-Sahne-Sauce | | |
| 102 | Mix Vegetable ^{G,H}  | 15,90 |
| frisches Saison-Gemüse in Curry-Sauce | | |
| 103 | Vegetable Jhalfrezi ^{G,H}   | 15,90 |
| frisches Saison-Gemüse gebraten mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika | | |
| 104 | Palak Paneer ^{G,H} | 16,90 |
| Hüttenkäse mit frischen Blattspinat | | |
| 105 | Chili Paneer ^{G,H} | 16,90 |
| hausgemachter Käse mit Ingwer, Tomaten, Zwiebeln und Paprika in Chilisoße | | |
| 106 | Veg Curry Kofta ^{G,H} | 15,90 |
| Zarte Gemüse-Klößchen gefüllt mit Paneer-Käse (Hüttenkäse) und Nüssen in feiner Curry-Sauce | | |
| 107 | Paneer Butter Masala ^G | 16,90 |
| hausgemachter Paneer-Käse (Hüttenkäse) ^G in Tomatenbuttercremesoße ^G | | |
| 108 | Channa Masala ^{G,H}  | 15,90 |
| Kichererbsen in feiner Curry-Sauce | | |
| 109 | Bhindi Masala ^{G,H}  | 16,90 |
| Frische Okraschoten, zubereitet in einer sämigen Curry-Gewürzmischung | | |
| 112 | Sabji Jaipuri ^{G,H,N}  | 15,90 |
| Frisches Gemüse mit Cashewnüssen, Kokosnuss und Rosinen | | |
| 113 | Navrattan Korma ^{G,H}  | 16,90 |
| verschiedene Gemüse in einer leicht-süßlichen Mandel-Cashewnuss-Sauce mit Gewürzen und Rosinen verfeinert | | |
| 114 | Kadai Paneer ^{G,H} | 16,90 |
| Paneer-Käse (Hüttenkäse) ^G mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und Paprika in Currysauce. | | |

Huhn Curry-Gerichte

Alle Curry Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert

- | | | |
|----|---|-------|
| 31 | Chicken Methi ^{G,H,I} | 17,90 |
| | Hühnerfleisch gegrillt in cremiger Currysauce und mit Cashewnüssen garniert | |
| 32 | Chili Chicken ^{G,H} | 17,90 |
| | Hühnerfleisch mit Ingwer, Tomaten, Zwiebeln und Paprika in Chilisoße | |
| 33 | Butter Chicken ^{G,H} | 17,90 |
| | zartes Hähnchenbrustfilet gegrillt und in einer leicht-süßlichen Butter-Tomaten-Creme-Sauce ⁶ zubereitet | |
| 34 | Chicken-Tikka Jalfrezi ^{G,H}  | 17,90 |
| | Hähnchenbrustfilet gegrillt und mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und speziellen Gewürzen gebraten | |
| 35 | Chicken Vindaloo ^G  | 17,90 |
| | Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln in würziger Sauce | |
| 36 | Kadai Chicken | 17,90 |
| | Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und Paprika in Currysauce. | |
| 37 | Chicken Tikka Korma ^{G,H} | 17,90 |
| | gegrillte Hähnchenbrustfilet in leicht-süßlicher Mandel-Cashewnuss-Sauce ^{6,H} mit Kokosmilch, Gewürzen und Rosinen verfeinert | |
| 38 | Chicken-Tikka-Masala ^{G,H} | 17,90 |
| | gegrillte Hähnchenbrustfilet in Masala-Sauce zubereitet | |
| 39 | Mango Chicken ^{G,H} | 17,90 |
| | Hähnchenbrustfilet in einer leicht-süßlichen Mango-Sauce | |
| 40 | Chicken Nilgiri ^{G,H}  | 17,90 |
| | Hähnchenbrustfilet mit Minze, frischen Koriander und Rahmspinat ⁶ in Kokosmilch-Sauce | |
| 41 | Murgh Jaipuri ^{G,H,N}  | 17,90 |
| | Hähnchenbrustfilet mit Cashewnüssen, Kokosnuss und Rosinen | |

Ente Curry-Gerichte

Alle Ente Gerichte werden auf heißen Sizzler-Platten und mit Basmati-Reis serviert

- | | | |
|----|---|-------|
| 61 | Ente Mango ^{G,H} gebackene Ente in einer leicht-süßlichen Mango-Sauce | 22,50 |
| 62 | Ente Butter ^{G,H} | 22,50 |
| | gebackene Ente in einer leicht-süßlichen Butter-Tomaten-Creme-Sauce ⁶ zubereitet | |
| 63 | Ente Vindaloo ^{G,H} gebackene Ente mit Kartoffeln in würziger Sauce  | 22,50 |
| 64 | Ente Masala ^{G,H} gebackene Ente mit in würziger Sauce  | 22,50 |

Lamm Curry-Gerichte

Alle Curry Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert

- | | | |
|----|--|-------|
| 73 | Lamm Jaipuri ^{H,NG}
Lammfleisch mit Cashewnüssen, Kokosnuss und Rosinen | 19,90 |
| 74 | Lamm Nilgiri ^{G,H} 
Lammfleisch mit Minze, frischen Koriander und Rahmspinat in Kokosnussmilch-Sauce | 19,90 |
| 75 | Lamm Masala ^{G,H}
Lammfleisch und Zwiebeln in herzhafter Masalasoße mit frischen Tomaten und Ingwer | 19,90 |
| 76 | Lamm Jhalfrezi ^{G,H} 
Lammfleisch mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Paprika | 19,90 |
| 77 | Lamm Palak ^G
Lammfleisch mit Rahmspinat, Ingwer und Koriander | 19,90 |
| 80 | Bhindi Gosht ^{G,H}
Frische Okra-Schoten mit zartem Lammfleisch in sämiger Curry-Sauce | 19,90 |
| 81 | Lamm Methi ^{G,H,I}
zartes Lammfleisch in cremiger Currysauce und mit Cashewnüssen garniert | 19,90 |
| 82 | Lamm Kadai
Lammfleisch mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und Paprika in Currysauce. | 19,90 |
| 83 | Lamm Rogan Josh ^{G,H} 
Lammfleisch in Rogan-Josh-Sauce | 19,90 |

Fisch Curry-Gerichte

Alle Curry Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert

- | | | |
|----|---|-------|
| 86 | Goa-Fisch-Curry ^{DM,G,H} 
Fischfilet gegrillt in Kokosmilch mit Senfkörnern verfeinert | 17,90 |
| 87 | Fisch-Nilgiri ^{DH,G}
Fischfilet mit Minze, frischen Koriander und Rahmspinat ⁶ in Kokosmilch-Sauce | 17,90 |
| 88 | Jhinga-Curry ^{B,G,H} Riesengarnelen in Curry-Sauce | 23,50 |
| 89 | Jhinga-Kashmiri ^{BH} 
Riesengarnelen mit Zwiebeln und Tomaten in Kashmiri-Paste gebraten | 23,50 |
| 90 | Chili-Jhinga ^{B,G,H} 
Riesengarnelen gebraten mit frischen Chilischoten, Zwiebeln, Paprika in sämiger Sauce | 23,50 |

Biryani

Alle Biryanis werden mit Raita^G serviert.

- | | | |
|-----|---|-------|
| 131 | Vegetable Biryani^{G,H}
gebratener Reis mit frischem Gemüse und Nüssen | 15,90 |
| 132 | Chicken Biryani^{G,H}
gebratener Reis mit Hühnerbrustfilet, Zwiebeln und Nüssen | 16,90 |
| 133 | Lamm Biryani^{G,H}
gebratener Reis mit Lammfleisch, Zwiebeln und Nüssen | 18,90 |
| 134 | Little India Biryani^{G,H}
gebratener Reis mit Hühnerbrustfilet, Lammfleisch, Zwiebeln und Nüssen | 19,90 |



für unsere kleinen Genießer

- | | | |
|--|---|------|
| | Sally-Bolly-Korma^{A,G}
Hähnchenbrustfilet in Kokos-Sahne-Sauce, mit Reis | 9,90 |
| | Baloo Methi
Gernichtes Gemüse in Tomaten-Masala-Sauce, dazu Reis | 9,90 |
| | Mogli Mango
Hähnchenbrustfilet in Mango-Sauce, dazu Reis | 9,90 |
| | Bhagheera Butter Chicken^G
Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Sauce, dazu Reis | 9,90 |
| | Chicken Nuggets^G
mit Pommes, dazu Ketchup und Mayonnaise | 8,90 |

Basmati-Reis als Beilage

- | | | |
|-----|---|------|
| 125 | Plain Reis | 4,50 |
| 126 | Pillau Reis verfeinert mit groben Gewürzen | 5,90 |
| 127 | Mattar-Pillau Reis mit Erbsen | 5,90 |

Nan-Variationen

140	Nan ^{G,A,C} Hefeteigbrot in Tandoor-Ofen gebacken	3,90
141	Garlic-Nan ^{G,A,C} mit Knoblauch	4,50
142	Cheese-Nan ^{G,A,C} gefüllt mit Hüttenkäse	4,90
144	Peshawari-Nan ^{G,H,A,C} gefüllt mit verschiedenen Nüssen, leicht süßlich	4,90
145	Chili-Nan ^{G,A,C}  mit Feuer angereichert	4,50
146	Mint-Paratha ^A mit Minze	4,50
148	Roti ^A Vollkornfladen in der Tandoor-Ofen gebacken	3,90
150	Butter-Nan ^{G,A,C} Mehrschichtiges Nan mit Butter	4,50

Nachspeisen

155	Gulab Jamun ^{G,A,H} frittierte Milch-Teigbällchen in aromatisiertem Zuckersirup mit Vanilleneis	6,50
156	Rasmalai (aus Toronto) ^G Klößchen aus Paneer (Hüttenkäse), eingelegt in karamellierter Milch, mit einer feinen Kardamon-Note	6,50
157	Affogato ^G Eine Kugel Vanilleneis, mit einem frisch-gebrühten Espresso übergossen	6,50
158	Mango Creme ^{G,H}	6,50
159	Gemischtes Eis • Erdbeer ^{F,G,C,9} • Vanilla ^{G,C} • Schokolade ^{G,C}	5,50

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:

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;

Tee & Kaffee

Chai ^G schwarzer Tee mit Gewürzen und Milch 4,50

Little India Tee Traditioneller Gewürztee 4,50

Tee 3,00

Grüner-, Schwarzer-, Früchte-, Pfefferminz-, Jasmin- oder Kamillen-Tee

Kännchen Tee 6,50

Chai, Ingwer-, Grüner-, Schwarzer-, Früchte-, Pfefferminz- oder Kamillen-Tee

Tasse Kaffee ⁹ 3,50

Espresso ⁹ 2,50

Cappuccino ^{9,G} 3,50

Latte Macchiato ^{9,G} 3,50

Doppelter Espresso ⁹ 2,90

Espresso Macchiato ^{9,G} 2,90

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser mit Kohlensäure 0,4 l 3,50

0,25 l 0,75 l

Mineralwasser mit KS 3,20 6,90

Mineralwasser Still 3,20 6,90

0,2 l 0,4 l

Saft/Nektar 3,20 4,50

Apfel-/Orangen-/Traubensaft

Maracuja-/Kirsch-/Johannisbeer-/Mango-/

Guaven-/Rhabarber-/Lycheenektar

0,2 l 0,4 l

Schorle 3,20 3,90

Apfel-/Orangen-/Traubensaft

Maracuja-/Kirsch-/Johannisbeer-/Mango-/

Guaven-/Rhabarber-/Lycheenektar

0,2 l 0,4 l

Spezi ^{1,3,9} (vom Fass) 3,20 3,90

Zitronenlimo 3,20 3,90

Coca Cola ^{1,3,9} (Flasche) 0,33 l 3,90

Cola Zero ^{1,3,9,11,13} (Flasche) 0,33 l 3,90

Fanta ^{1,3} (Flasche) 0,33 l 3,90

Bitter Lemon 0,2 l 3,20

Tonic Water 0,2 l 3,20

Ginger Ale 0,2 l 3,20

Lassi

0,2 l 0,4 l

Lassi Süß ^G 3,90 5,50

Traditionelles Joghurtgetränk aus Indien

Lassi Salzig ^G 3,90 5,50

Traditionelles Joghurtgetränk aus Indien

Mango Lassi ^G 3,90 5,50

Traditionelles Joghurtgetränk aus Indien

Bier

Helles ^A (vom Fass)	0,5 l	4,50
Radler ^A	0,5 l	4,50
Pils ^A	0,33 l	4,50
Weißbier ^A (vom Fass)	0,5 l	4,50
Dunkles Weißbier ^A	0,5 l	4,50
Leichtes Weißbier ^A	0,5 l	4,50
Alkoholfreies Weißbier ^A	0,5 l	4,50
Alkoholfreies Bier ^A	0,5 l	4,50
Indisches Bier ^A	0,33 l	4,90
Dunkles Bier ^A	0,5 l	4,50
Weißbier ^A mit Cola ^{1,9} / Limo	0,5 l	4,90

Spirituosen

Ramazotti (30 %)	2 cl	3,90
Vodka Absolut (40 %)	2 cl	3,90
Williamshirne (40 %)	2 cl	3,90
Grappa (38 %)	2 cl	3,90
Mango Schnapps Klar (38 %)	2 cl	3,90
Sierra Tequila Silver/Gold (38 %)	2 cl	3,90
Baileys ^G (17 %)	2 cl	3,90
Old Monk Rum - Indien (42,8 %)	2 cl	5,50

Aperitifs

Glas Prosecco (11,5%)	0,1 l	4,90
Martini Dry / Rosso / Gold (14,4 %)	5 cl	4,90
Campari Soda / Orange (25 %)	4 cl	5,50
Prosecco mit Mangosaft	0,2 l	7,50
Kir Royal	0,2 l	7,50

Prosecco

Mionetto Prosecco Treviso (11 %)	0,75 l	29,00
----------------------------------	--------	-------

Specials

Aperol Spritz		7,50
---------------	--	------

mit 4 cl Aperol, Prosecco und Soda

Hugo		7,50
------	--	------

mit Prosecco und Hollunderblütensirup

Tequila Sunrise		7,50
-----------------	--	------

mit 4 cl Tequila, Orangensaft und Grenadine

Little India Cocktail		8,50
-----------------------	--	------

mit 4 cl Gin, Kokoslikör, Rhababersaft und Rosenwasser

Bombay Gin Tonic (40 %)		7,50
-------------------------	--	------

mit 4 cl Bombay Gin und Flasche Tonic Water

Lillet Wild Berry 4 cl		7,50
------------------------	--	------

Rotweinschorle / Weißweinschorle	0,2 l	5,90
----------------------------------	-------	------

nach Wahl mit Rot- oder Weißwein

whisky

mit Coca Cola oder Soda

Jack Daniel's (40 %)	4 cl	7,50
----------------------	------	------

Johnnie Walker Black Label (40 %)	4 cl	7,50
-----------------------------------	------	------

Chivas Regal (40 %)	4 cl	7,50
---------------------	------	------

Glennfiddich (40 %)	4 cl	8,50
---------------------	------	------

Balvenie (40 %)	4 cl	8,50
-----------------	------	------

Johnnie Walker Gold Label (40 %)	4 cl	9,50
----------------------------------	------	------

Cardhu (40 %)	4 cl	9,50
---------------	------	------

Weißweine

	0,2 l	0,75 l
Riesling⁰ (11,5 %)	7,90	23,90

Weingut Klaus Lotz

Anbaugebiet: Mosel

Rebsorte: Riesling

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

Grüner Veltliner⁰ (12,5%)	6,90	19,90
---	-------------	--------------

Hugl-Wimmer

Anbaugebiet: Kamptal, Österreich

Rebsorte: Veltliner

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

Grauburgunder⁰ (12 %)	6,90	21,90
---	-------------	--------------

Bergdolt-Reif & Nett

Anbaugebiet: Pfalz

Rebsorte: Grauburgunder

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

Chardonnay „1 zu 1“ Kabinett⁰ (11,50 %)	6,90	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.

Sauvignon Blanc⁰ (14 %)	7,90	24,90
---	-------------	--------------

Grovers Vineyards

Anbaugebiet: Indien

Rebsorte: Sauvignon

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

Lugana⁰ - DOC (12 %)	6,90	--,--
--	-------------	--------------

Azienda Agricola F. illi Fraccaroli

Rebsorte: Trebbiano di Lugana

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

	0,2 l	0,75 l
Lugana Limne⁰ - DOC (12,5 %)	--,--	28,90

Tenuta Roveglia

Anbaugebiet: Lombardei

Rebsorte: Trebbiano di Lugana

Beschreibung: überrascht mit den Aromen von Äpfeln und anderen grünen Früchten.

Gavi di Gavi Dei Roveri - DOCG (12,5 %)	8,90	31,90
--	-------------	--------------

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.

Roséweine

	0,2 l	0,75 l
Bardolino Chiaretto⁰ - DOC (12 %)	6,90	22,90

Cantina di Custoza

Anbaugebiet: Venezien

Rebsorte: Corvina, Rondinella, Molinara

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

Merlot Rosé⁰ „1 zu 1“ QbA (12 %)	7,90	24,90
--	-------------	--------------

A. Diehl

Anbaugebiet: Pfalz

Rebsorte: Merlot

Beschreibung: feinherb, fruchtiges Bukett mit einem ganzen Korb voller roter Früchte, saftig am Gaumen, süffig und einfach nur unverschämt lecker.

Rosa dei Frati⁰ (12,5 %)	32,90
--	--------------

Azienda Agricola Cà dei Frati

Anbaugebiet: Lombardei

Rebsorte: 60% Gropello, 15% Marzemino, 15% Sangiovese, 10% Barbera

Beschreibung: Der ‚Rosa dei Frati‘ ist ein Paradeexemplar der Rosé-Tradition am Gardasee: im Duft Beeren und Kräuter, am Gaumen Noten von roten und gelben Früchten, feine Würze, lebendige Säure und harmonischer Abgang.

Rotweine

Barbera d'Alba⁰ - DOC (14 %)	0,2 l	0,75 l			0,2 l	0,75 l
Villadoria	8,90	29,90		Baron de Ley Reserva⁰ - DOC (13,5 %)	35,90	
Anbaugebiet: Piemonte				Baron de Ley		
Rebsorte: Barbera				Anbaugebiet: Spanien, Rioja		
Beschreibung: Rubinrot mit einem Bouquet reich an Noten von Waldfrüchten				Beschreibung: tiefes Kirschrot, große aromatische Vielfalt mit Rauch und Graphitnoten, fein am Gaumen mit anhaltender Fruchtnote im Abgang		
Chianti Colli Senesi⁰ - DOCG	7,90	24,90		De Gras Quatro⁰ (14 %)	26,90	
Torre Terza - (13,5 %)				Mont Gras		
Anbaugebiet: Toscana				Anbaugebiet: Colchagua Valley Chile		
Rebsorte: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon				Beschreibung: intensiv würziger Bouquet, mit roten Beerenfrüchte und Röstaromen. Am Gaumen dominieren reife Brombeeren und Schwarzkirschen.		
Beschreibung: rubinrote Farbe mit violetten Reflexen, Duftendes Bouquet mit einem Hauch von Iris, Saftiger, weicher, harmonischer Geschmack						
Merlot Garda⁰ - DOC (12,5 %)	7,90	24,90		Doppio Passo Primitivo IGT⁰ (13,50 %)	26,90	
Cantina di Custoza				Casa Vinicola		
Anbaugebiet: Venezien				Anbaugebiet: Apulien		
Rebsorte: Merlot				Beschreibung: In der Nase reife Kirsche und dunkle Beeren, am Gaumen Voluminös, rund mit angenehmer Fülle und einer feinen Restsüße		
Beschreibung: Sattes Rubinrot, intensive, feine und langanhaltende Nase, am Gaumen intensiv und harmonisch						
Cabernet Shiraz⁰ (14 %)	7,90	24,90				
Anbaugebiet: Südafrika, Australien						
Rebsorte: Cabernet Shiraz						
Beschreibung: Kräftiges Bouquet, knackig würzige Note mit etwas Schokolade, Kaffeebohnen- und Vanillenaroma						

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:

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;