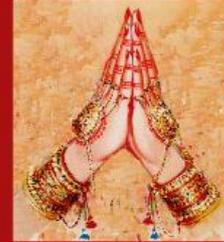




# HOT MASALA



अतिथि देवो भव

Willkommen bei Hot Masala, Ihrem authentischen Indischen Restaurant in Kamen! Tauchen Sie ein in die reiche kulinarische Geschichte Indiens, während wir Ihnen eine unvergessliche gastronomische Reise bieten.

Unsere Geschichte beginnt tief verwurzelt in den kulinarischen Traditionen Indiens, einem Land, das für seine vielfältigen Aromen und Gewürze bekannt ist. Bei Hot Masala zelebrieren wir diese reiche Geschichte, indem wir Ihnen eine Auswahl an authentischen indischen Gerichten servieren, die mit Leidenschaft und Sorgfalt zubereitet werden.

Indisches Essen ist nicht nur eine Mahlzeit, sondern eine Reise durch die Jahrhunderte, die von den verschiedenen Kulturen und Regionen des Landes beeinflusst wurde. Unsere Küche ist ein Spiegelbild dieser Vielfalt, von den würzigen Aromen Nordindiens bis zu den exotischen Geschmacksrichtungen des Südens.

Unsere talentierten Chef Köche verwenden nur die besten Zutaten, um sicherzustellen, dass jede Mahlzeit bei Hot Masala nicht nur authentisch, sondern auch köstlich ist. Von saftigen Tandoori-Spezialitäten über aromatische Currys bis hin zu duftendem Basmati-Reis jedes Gericht wird mit Liebe zubereitet, um Ihnen den wahren Geschmack Indiens zu bieten.

Hot Masala ist stolz darauf, diese kulinarische Reise mit Ihnen zu teilen und Ihnen ein Stück Indien in Deutschland zu bringen. Besuchen Sie uns und lassen Sie sich von den Aromen, Farben und Düften Indiens verzaubern. Wir laden Sie ein, Teil unserer Geschichte zu werden und das Beste der indischen Küche in gemütlicher Atmosphäre zu genießen.  
Herzlich willkommen bei Hot Masala – wo Authentizität auf Genuss trifft!

## VORSPEISEN (APPETIZERS)

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>1 Papadam a.</b> .....  | <b>€ 3,00</b>  |
| Knusprig gebackene Cracker aus Linsenmehl und Kümmel   |                |
| <b>2 MasalaPapadam a.g</b> .....   | <b>€ 3,90</b>  |
| Knusprig gebackene Cracker aus Linsenmehl mit Tomaten, Zwiebeln, Gurken  |                |
| <b>3 Samosa (2 Stück) a.g</b> .....  | <b>€ 7.90</b>  |
| Frittierte Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und grünen Erbsen, mit Salatgarnitur und verschiedenen Saucen              |                |
| <b>4 Aloo Tikki (2 Stück) a.g</b> .....  | <b>€ 7.90</b>  |
| Kartoffeln und Gemüse, vegetarische Hackbällchen, in Joghurt Saucen Tamarind Saucen                                      |                |
| <b>5 Aloo Pakora a.g</b> .....   | <b>€ 7.90</b>  |
| Kartoffeln in Kichererbsenmehl frittiert, mit Salatgarnitur, verschiedenen Saucen  |                |
| <b>6 Onion Pakora a.g</b> .....  | <b>€7.90</b>   |
| Zwiebelringe in Kichererbsenmehl frittiert, mit Salatgarnitur, verschiedenen Saucen                                      |                |
| <b>7 Bengan Pakora a.g</b> .....   | <b>€ 7.90</b>  |
| Aubergine in Kichererbsenmehl frittiert, mit Salatgarnitur, verschiedenen Saucen   |                |
| <b>8 Paneer Pakora a.g</b> .....   | <b>€ 8.90</b>  |
| Hausgemachter Käse aus Frischmilch in Kichererbsenmehl frittiert, mit Salatgarnitur und verschiedenen Saucen             |                |
| <b>9 Gobi Pakora a.g</b> .....   | <b>€ 7.90</b>  |
| Blumenkohl in Kichererbsenmehl mariniert, frittiert in Masala mit Salatgarnitur und verschiedenen Saucen                 |                |
| <b>10 Champignons Pakora a.g</b> .....   | <b>€ 7.90</b>  |
| Champignons in Kichererbsenmehl frittiert, mit Salatgarnitur, verschiedenen Saucen                                       |                |
| <b>11 Mix Pakora a.g</b> .....   | <b>€ 9.90</b>  |
| Vegetarischer Überraschungs-Vorspeiseteller mit Kräutern   |                |
| <b>12 Chicken Pakora a.g.3</b> .....   | <b>€ 8.90</b>  |
| Hühnerfleisch im speziell gewürztem Teigmantel aus Kichererbsenmehl frittiert mit Salatgarnitur und verschiedenen Saucen |                |
| <b>13 Fisch Pakora a.g.d</b> .....   | <b>€ 9.90</b>  |
| Frittierter Fisch im Teigmantel aus Kichererbsenmehl, mit Salatgarnitur und verschiedenen Saucen                         |                |
| <b>14 Prawn Pakora a.g.3</b> .....   | <b>€ 10.90</b> |
| Frittierte Garnelen im Teigmantel aus Kichererbsenmehl, mit Salatgarnitur und verschiedenen Saucen                       |                |
| <b>18 Mint Sauce, Mango Sauce, Tamarind Sauce, Yoghurt Sauce, Chili Sauce a.g.3.</b> .....                               | <b>€ 2,50</b>  |
| <b>19 Mixed Pickles a.g</b> .....  | <b>€ 3,00</b>  |

## VORSPEISEN TANDOORI SPEZIALITÄTEN

(Marinated in yogurt, garlic, ginger, Indian spices, grilled in Tandoor oven.)

<b>24 Chicken Tikka</b> a.g	€ 9.90
Zartes Hühnerfleisch nach einer 24-stündigen Marinade am Spieß im Tandoor gegart	
<b>25 Chicken Malai Tikka</b> a.g	€ 10.90
Zartes Hähnchenfleisch nach 24-stündigen Marinade in Sahnesoße am Spieß im Tandoor gegart	
<b>26 Tandoori Mix</b> a.g .d	€ 19.90
Komposition aus verschiedenen Tandoori-Spezialitäten	
<b>27 Lamb Tikka</b> a.g .3,4	€ 12.90
Zartes Lammfleisch nach einer 24-stündigen Marinade am Spieß im Tandoori gegart	
<b>28 Tandoori Fisch</b> a.g.d	€ 13.90
Fisch nach traditioneller Art mariniert und im Tandoor gegrillt	
<b>29 Tandoori Prawns</b> a.g.d	€ 14.90
Garnelen mariniert nach Art des Hauses	
<b>30 Seekh Kebab</b> a.g	€ 10.90
Gehacktes Lammfleisch, fein gewürzt und am Spieß gegrillt	
<b>31 Paneer Tikka</b> a.g	€ 13.90
Hausgemachter Käse, Tomten, Zwiebeln und Paprika am Spieß gegrillt	

## SUPPEN (SOUPS)

<b>35 Tomaten Suppe</b> Sahnesauce a.g	€ 4.50
<b>36 Dal Suppe</b> a.g(Linsen) Sahnesauce	€ 5.50
<b>37 Gemüse Suppe</b> a.d	€ 5.50
<b>38 Chicken Suppe</b> a.3	€ 6.50

## SALATE (SALADS)<sup>F</sup>

<b>41 Mixed Salad</b> 2.3	€ 6.50
Tomaten, Gurken, Onions und Paprika	
<b>42 Tomaten Paneer Salad</b> 2.3	€ 9,00
Tomaten, und Paneer Hausgemachter Käse	
<b>43 Paneer Salad</b> g.2.3	€ 9.50
Tomaten, Gurken, Paprika und hausgemachter Käse	
<b>44 Chicken Tikka Salad</b> 2.3	€ 10.50
Gemischter Salat, gebratene Paprika, Zwiebeln und gegrillte Hähnchenfilet-Streifen	
<b>45 Fish Salad</b> d.2.3	€ 11.50
Gemischter Salat mit gebratenen Paprika, Zwiebeln, Champignons und Fisch	
<b>46 Prawn Salad</b> d.2.3	€ 11.50
Gemischter Salat, gebratene Paprika, Champignons, Zwiebeln und Garnelen	

## HAUPTGERICHTE (MAIN COURSES)

(Sie können alle Gerichte auf Wunsch mild, mittel scharf oder scharf bestellen  
und alle Gerichte serviert mit Basmati Indian Reis)

**CHICKEN (HÄHNCHENBRUSTFILET) - € 16.90,**

**LAMM - € 18.90**

- 48 Curry** a.g.3 mit milder Sahne-Currysauce
- 49 Tikka Masala** a.g.3  
im Tandoor gegrilltes Hähnchenbrustfilet, orientalisch gewürzt, mit in Tomaten  
und Joghurt angerichteter Masala-Sahne-Sauce
- 50 Chili** a.3  
mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Cashewkernen, Sojasauce und roter Chilisauce
- 51 Vindaloo** a.3.4  
mit Kartoffeln, Ingwer, Knoblauch, zubereitet in würziger Sauce, -scharf
- 52 Jalfrazie** a.3.4  
Zubereitet mit Paprika, Zwiebeln, Champignons, Ingwer, Knoblauch und Tomaten
- 53 Mushroom** a.2.3.4  
mit frischen Champignons in Shane-Currysauce
- 54 Saag** a.g.2.3.4  
mit Rahmspinat, Zwiebeln, in einer besonderen Gewürzmischung gegart,  
Sahnesauce
- 55 Bhuna Masala** a.2.3.4  
mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, roter Currysauce
- 56 Korma** a.2.3.4  
mit Tomaten, Zwiebeln-Sahnesauce, Cashewkernen, Melonen-Samen,  
Kardamom, Mandeln, Ingwer und Knoblauch
- 57 Balti** a.2.3.4  
mit Mango-Chutney, Granatapfel, Zwiebeln, Tomaten
- 58 Madras** a.2.3.4  
mit Kokosnuss, Ingwer, Chili nach südindischer Art zubereitet
- 59 Kadai** a.2.3.4  
mit Paprika, Zwiebeln, Cashewkernen, Sahnesauce, Tomaten und feinen Gewürzen  
in einer delikaten Sauce
- 60 Rogan Josh** a.2.3.4  
mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch, Spezial Currysauce

### CHICKEN SPEZIALITÄTEN - € 17.90

(Sie können alle Gerichte auf Wunsch mild, mittel scharf oder scharf bestellen  
und alle Gerichte serviert mit Basmati Indian Reis)

- 64 Bananen Chicken** a.g  
Hähnchenbrustfilet mit frischer Banane, Sahnesauce, Mandeln, Rosinen und abgestimmter indischer Sauce
- 65 Chicken Hariyali** a.g  
Hähnchenbrustfilet in feiner Sauce aus Ingwer, Knoblauch, Tomaten, Zwiebeln, Spinat, Tamarinde, Koriander, frischer Minze
- 66 Butter Chicken** a.g.  
Im Tandoor gegrilltes Hähnchenbrustfilet in Tomatensauce mit Cashewkernen, Melonenkernen und Sahnesauce, Butter
- 67 Mango Chicken** a.g.3.4  
Hähnchenbrustfilet mit Mango, Sahnesauce, Mandeln, Rosinen und fein abgestimmter indischer Sauce
- 68 Chicken Lababdar** a.g.3.4  
Hähnchenbrustfilet mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Cashewkernen, Melonen-Samen, Honig und Sahnesauce

## FISCH - € 18.90

(Sie können alle Gerichte auf Wunsch mild, mittel scharf oder scharf bestellen  
und alle Gerichte serviert mit Basmati Indian Reis)

### 70 Fisch Curry a.i.d.2.7

Fisch, Barschfilet in pikanter Sauce und Sahnesauce mit frischem Koriander

### 71 Fisch Masala a.i.d.2.7

Fisch, Barschfilet mit Tomaten, Paprika, Sahnesauce, Zwiebel, Knoblauch, Ingwer und frischem Koriander

### 72 Fisch Saag a.i.d.2.7

Fisch Barschfilet in Rahmspinat mit Tomaten, Paprika, Sahne-Sauce Zwiebel, Knoblauch, Ingwer und frischen Koriander

### 73 Fisch Chili a.g.d.2.7

Fisch Barschfilet mit Paprika, Zwiebel, Knoblauch, Ingwer und roter Soja-Chili-sauce.

### 74 Fisch Madras a.i.d.g.2.7

Fisch Barschfilet in würziger Kokos-Curry-Sauce-Scharf

## GARNELEN - €19.90

(Sie können alle Gerichte auf Wunsch mild, mittel scharf oder scharf bestellen  
und alle Gerichte serviert mit Basmati Indian Reis)

### 76 Prawn Masala a.i.d.2.7

Riesengarnelen mit Tomaten, Sahnesauce, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und frischem Koriander

### 77 Prawn Chili a.i.d.r.2.7

Riesengarnelen mit Paprika Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und roter Chilisauce

### 78 Prawn Madras a.i.g.d.2.7

Riesengarnelen in würziger Kokos-Currysauce, scharf

## ENTE DISHES - €18.90

(Sie können alle Gerichte auf Wunsch mild, mittel scharf oder scharf bestellen  
und alle Gerichte serviert mit Basmati Indian Reis)

- 80 Ente Saag** a.g.3.4  
Entenbrustfilet in feinem Rahmspinat, Sahnesauce und Zwiebeln in einer besonderen Gewürzmischung gegarten
- 81 Ente Jalfrazi** a.3.4  
Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Champignons, Ingwer, Knoblauch und Tomaten-Ketchup
- 82 Ente Chili** a.3.4  
Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer Knoblauch und roter Chilisauce
- 83 Ente Kadai** a.g.3.4  
Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Sahnesauce, Tomaten und feinen Gewürzen in einer delikaten Sauce
- 84 Ente Vindaloo** a.3.4  
Entenbrustfilet mit Kartoffeln, Ingwer, Knoblauch, in würziger Sauce, scharf
- 85 Ente Tikka Masala** a.3.4  
Entenbrustfilet mit Ingwer, Knoblauch und Gewürzen in „Chef's Spezial-Sauce“ aus Tomaten, Zwiebeln, Paprika
- 86 Ente Mango** a.g.3.4  
Entenbrustfilet mit Mango-Curry, Sahnesauce mit Mandeln

## VEGETARISCHE GERICHTE

(Sie können alle Gerichte auf Wunsch mild, mittel scharf oder scharf bestellen  
und alle Gerichte serviert mit Basmati Indian Reis)

- 90 Dal Makhani** a ..... € 12.90  
schwarze Linsen mit einer besonderen Gewürzmischung in Butter-Shanesauce
- 91 Saag Paneer** a.g ..... € 14.90  
Hausgemachter Frischkäse in Spinat-Sahnesauce mit einer besonderen Gewürzmischung
- 92 Kadai Paneer** a.g ..... € 15.90  
Hausgemachter Frischkäse mit Zwiebeln, Paprika und Cashewkernen, Melonenkernen, Sahne in Currysauce
- 93 Shahi Paneer** a.g.p ..... € 15.90  
Hausgemachter Frischkäse Cashewkerne Melonenkernen, Sahnesauce Butter und grünen Kardamoms, Honig
- 94 Paneer Masala** a.g ..... € 15.90  
Hausgemachter Frischkäse mit Ingwer, Knoblauch, speziellen Kräutern und Gewürzen, in „Chef Spezial-Sauce“ aus Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Honig und Sahnesauce
- 95 Matar Paneer** a.g.o.g ..... € 14.90  
Hausgemachter Frischkäse, Erbsen serviert in feiner Sauce aus Cashewkernen, Melonenkernen, Knoblauch, Ingwer, Kardamom, Zwiebeln, Tomaten, Butter und Sahnesauce

### HAUPTGERICHTE Vegan - €14.90

Alle Gerichte serviert mit Indian Basmati-Reis und einer speziellen Gewürzsauce.  
Mit Kreuzkümmel, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten, Indian-Masala, Kurkuma,  
Zimt, Nelken, Kardamom, Lorbeerblätter, Muskatblüte, Muskatnuss  
und frischem Koriander

- 98 Aloo Gobi Masala** a.2.3,4  
mit Kartoffeln und Blumenkohl
- 99 Dal Fry** a.2.3,4  
mit verschiedenen Linsen
- 100 Chana Masala** a.2.3-4  
mit schwarzen Kichererbsen
- 101 Bomabaya Aloo** a.2.3,4  
mit Kartoffeln
- 102 Aloo Saag** a.2.3,4  
mit Rahmspinat

### HAUPTGERICHTE Biryani

(Gebratener Basmati Indian-Reis mit Cashewkernen, Mandeln, Rosinen und Gewürzen)

- 106 Chicken Biryani** a.2.3,4 mit Hähnchenfilet ..... **€15.90**
- 107 Fisch Biryani** a.i.2.3,4 mit Fisch ..... **€16.90**
- 108 Lamm Biryani** a.2.3,4 mit Lammfleisch ..... **€16.90**
- 109 Prawn Biryani** a.i.2.3,4 mit Riesengarnelen ..... **€18.90**

## REIS BEILAGEN BASMATI-REIS AUS INDIEN

112 Plain Reis	€3.50
113 Jeera Reis	€4.00
114 Muttar Pulao	€6.50
115 Vegetable Pulao	€6.50

## BROT BEILAGEN

118 Tandoori Roti a.2.3.4 Aus Vollkornmehl	€3.50
119 Plain Nan a.2.3.4 Aus Weizenmehl	€3.90
119 Garlic Nan a.g.2.3.4 Mit frischem Knoblauch und Koriander	€4.50
120 Butter Nan a.g.2.3.4 Aus Weizenmehl	€4.50
121 Paneer Nan a.g.2.3.4 Gefüllt mit hausgemachtem Käse	€4.90
122 Aloo Nan a.g	€4.90
Fladenbrot aus Vollkornmehl gefüllt mit frischen Kartoffeln	
123 Cheese Naan a.g <sup>23</sup>	€4.90
Gefülltes Fladenbrot mit Käse, exotischen Kräutern und Butter	

## BEILAGEN SIDE DISHES

124 Mix Raita g	€3.90
Joghurt mit Tomaten, Zwiebeln und Gewürzen	
125 Boondi Rita a.g.	€3.90
Joghurt mit knusprigen Kichererbsen	
126 Saada Joghurt g	€3.00
Joghurt Natur	

## NAAN ROLL-AUS VOLLKORNMEH

128 Kadai Paneer Roll a.g.3.4	€8.90
Hausgemachter Käse, Paneer-Stücke, Paprika & rote Zwiebeln in tomatiger Sahnesauce, Masala-Curry	
129 Chicken Tikka Roll a.g.3.4	€9.90
Cremig, tomatiges Curry mit gegrillter Hühnerbrust & Sahnesauce Paprika aus dem Tandoori Ofen	
130 Seekh Kebab Roll a.3.4	€9.90
Gehacktes Lammfleisch, fein gewürzt und am Spieß gegrillt mit Paprika & roten Zwiebeln	

## KINDER GERICHT

132 Pommes mit Ketchup oder Mayo g.3.4	€3.90
133 Chicken Nuggets(6) und Pommes g.3	€7.90

## DESSERTS

(Alle Desserts frisch hausgemacht)

<b>136 Mango Creme</b> a.g.2.3.4	€5,90
Schlagsahne mit Mango Pulp	
<b>137 Kheer</b> a.g.2.3.4.s.t	€5,90
Indischer Milchreis mit Pistazien, Mandeln und Rosinen verfeinert	
<b>138 Gajar Halwa</b> a.g.2.3.s.t	€6,90
Mit Frisch Milk, Möhren und Pistazien, Mandeln und Rosinen verfeinert	
<b>139 Gulab Jaman</b> a.g.2.3.4	€4,50
Flammbierte, goldbraune Teigtaschen in Zuckersirup	
<b>140 Indian Ice Cream</b> a.g.2.3.4.	

## INDISCHE GETRÄNKE

(Alle Getränke frisch hausgemacht mit Joghurt 0.3L)

<b>142 Mango Lassi</b> a.g.2.3.4	€5,90
<b>143 Lassi Salzig</b> a.g.2.3.4	€4,50
<b>144 Lassi Süß</b> a.g.2.3.4	€4,50
<b>145 Lassi mit Erdbeeren</b> a.g.2.3.4	€5,90

## WARME GETRÄNKE

<b>148 Tasse Tee</b> Schwarzer Tee	€3,00
<b>149 Indischer Tee</b> Nach indischer Art mit Spezial Tee gewürzen, Milch und Zucker	€4,00
<b>150 Tasse Kaffee</b>	€3,00
<b>151 Tasse Grün, Kamille oder Pfefferminz Tee</b>	€3,50
<b>152 Milch Kaffee</b>	€3,50
<b>153 Espresso</b>	€3,00
<b>144 Cappucino</b>	€3,50

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>156 Mineralwasser</b>	Fl.0,25L	€2,50
<b>157 Mineralwasser</b>	Fl.0,75L	€5,90
<b>158 Coca Cola</b>	0,4L	€3,90
<b>159 Coca Cola Light</b>	0,4L	€3,90
<b>160 Fanta</b>	0,4L	€3,90
<b>161 Sprite</b>	0,4L	€3,90
<b>162 Spezi</b> Coke & Fanta mixed	0,4L	€3,90
<b>163 Apfelschorle</b>	0,4L	€3,90
<b>164 Guavensaft indisch</b>	0,2L	€2,70
<b>165 Mangosaft indisch</b>	0,2L	€2,70

## ALKOHOLFREIE BIERE

<b>166 Radler</b>	0,5L	€4,90
Hefeweißbier,Dunkel oder Alkohol		
<b>167Bitburger</b>	0,33L	€3,90
<b>168 Benediktiner</b> Hefeweißbier	0,5L	€5,00

## ALKOHOIISCHE GETRÄNKE

### Whiskey 40% vol, 4cl

169 Chivas Regal	€8,90
170 Black label	€8,90
171 Red label	€7,90

### BIERE

172 Bier vom Fass Pils	0,3L	€3,90
173 Bier vom Fass Pils	0,5L	€4,90
176 Benediktiner Hefeweißbier, Dunkel	0,5L	€5,00
177 Indisches Bier	Fl.0,33L	€3,90
178 Radler	0,33L	€3,90
179 Radler	0,5L	€4,90

### APERETIFS

180 Sekt (Piccolo) Mumm, Asti Cinzano, 12,% vol	0,2L	€7,50
---	------	-------

### Cocktails Long Drinks (4cl)

183 Haus Spezial (Rum, Gin, Ice Tea, Zitrone soft)	€6,50
184 Ram Leela (Old Monk, Erdbersirup, Zitronensaft, Ananassaft, Mangosaft)	€7,00
185 Maharani Spezial (Rum, Mango, Lime Saft, Grenadine)	€6,50
187 Gin Tonic	€6,00
188 Wodka lemon(Smirnoff)	€6,50
189 Bacardi Cola	€6,50
190 Aperol Drink	€6,50

### Rote Weine

191 Bordolino Trocken 12,5% vol	0,2L	€4,80
193 Ptintivo (Puglia) Trocken 13,% vol	0,2L	€4,80

### Rosewein

193 Weisherbst Halbtrocken 10,5% vol	0,2L	€4,50
194 Weinschorle 10,5,% vol	0,2L	€4,80

## ALKOHOIISCHE GETRÄNKE

### Weißwein

194 Riesling Trocken 11,5% vol	0,2L .....	€4,80
195 Pinot Grigio Trocken 12% vol	0,2L .....	€4,80
196 Chardonnay Trocken 12% vol	0,2L .....	€4,80

### DEGISTIV 2cl

195 Old Monk - indischer Rum 42,8% vol		€3,50
196 Grappa 40% vol		€3,50
197 Ramazotti 40% vol		€3,50
198 Sambuca Anislikör 40% vol		€3,50
199 Baileys Sahnelikör 40% vol		€3,50
200 Ouzo Griechischer Anisschnaps 40% vol		€3,50

### FLASCHEN WEIN / SEKT 0,7L

207 Indischer Wein Rot oder Weiß		€24,00
----------------------------------	--	--------

### FLASCHEN WEIN

208 Riesling Trocken Weißwein 11,5% vol	0,75L .....	€19,00
209 Chardonnay Trocken Weißwein 12% vol	0,75L .....	€19,00
210 Pinot Grigio Trocken Weißwein 12% vol	0,75L .....	€19,00
211 Primitivo Puglia Trocken Rotwein 13% vol	0,75L .....	€19,00
212 Bordolino Trocken Rotwein 12% vol	0,75L .....	€19,00

Falls Sie eine Allergie gegen bestimmte Lebensmittel haben,  
informieren Sie uns bitte,

unser geschultes Personal berät Sie gerne  
Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

- 1) Farbstoffe, 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel  
4) Geschmacksverstärker

- 5) Geschwefelt 6) Geschwärzt 7) mit Phosphat 8) Milcheiweiß 9) Koffeinhaltig  
10) Chininhaltig 11) mit Süßungsmitteln 12) Phenylalaninquelle

Allergene:

- a) Glutenhaltiges Getreide Weizen b) Krebstiere c) Ei d) Fisch e) Erdnüsse  
f) Sojabohnen g) Milch (Lactosehaltig) h) Schalenfrüchte/Nüsse i) Sellerie  
j) Senf k) Sesamsamen l) Schwefeloxid/Sulfid m) Weichtiere n) Lupinen  
o) Cashew Kerne p) Melonen Kerne q) Grüne Kardamom r) Süße Chilisaucen s) Mandel  
t) Pistazie

Druckfehler, Irrtümer & Preisänderungen vorbehalten