





CUISINE  ROYALE  
RESTAURANT AM ATTIGHOF



 *Wo Liebe ist, da ist Leben.*   
*Wo gekocht wird, da entstehen Momente.*



---

*Hertzlich willkommen  
Schön, dass Sie unsere Gäste sind*

*Crini*

---







## SUPPEN

- |     |   |          |
|-----|---|----------|
| 01. | <b>LINSENSUPPE</b><br>Linsensuppe nach südindischer Art | 5,50 EUR |
| 02. | <b>TOMATENSUPPE</b>                                     | 5,50 EUR |
| 03. | <b>HÜHNERSUPPE</b>                                      | 6,90 EUR |

## VORSPEISEN

- |     |   |           |
|-----|---|-----------|
| 05. | <b>GEMÜSE PAKORA</b><br>Gemüse, frittiert im Kichererbsenmantel   | 6,90 EUR  |
| 06. | <b>PANEER PAKORA</b><br>Hausgemachter Käse <sup>®</sup> , frittiert im Kichererbsenmantel   | 7,50 EUR  |
| 07. | <b>CHICKEN PAKORA</b><br>Hühnerbrustfilet, frittiert im Kichererbsenmantel  | 7,90 EUR  |
| 08. | <b>KING PRAWNS PAKORA</b><br>Königsgarnelen <sup>®</sup> , frittiert im Kichererbsenmantel  | 8,90 EUR  |
| 09. | <b>ONION RINGS</b><br>Zwiebelringe, frittiert im Kichererbsenmantel   | 6,90 EUR  |
| 10. | <b>VORSPEISENPLATTE (für 2 P.)</b><br>Eine Zusammenstellung aus (im Kichererbsenmantel frittiertem) Gemüse, Paneer, Hühnerbrustfilet, serviert mit Zweierlei Dips | 18,90 EUR |

## SALATE

- |     |  |          |
|-----|--|----------|
|     | <b>GEMISCHTER SALAT DER SAISON</b><br>Mit hausgemachtem Dressing oder Essig & Olivenöl |          |
| 20. | <b>KLEINER GEMISCHTER SALAT</b>  | 5,50 EUR |
| 21. | <b>GEMISCHTER SALAT</b>  | 7,90 EUR |

## TIKKA SALATE

Gemischter Salat der Saison mit hausg. Dressing

- |     |   |           |
|-----|---|-----------|
| 22. | <b>KING PRAWN</b><br>Mit gegrillten Königsgarnelen <sup>®</sup> aus dem Tandoor                       | 11,90 EUR |
| 23. | <b>PANEER</b><br>Mit gegrilltem, hausgemachtem Käse <sup>®</sup> aus dem Tandoor                      | 11,50 EUR |
| 24. | <b>TANDOORI CHICKEN</b><br>Mit gegrilltem Hühnerbrustfilet aus dem Tandoor                            | 11,90 EUR |
| 25. | <b>GEMISCH. SALAT MIT ROASTBEEF</b><br>Mit Roastbeefstreifen, Kirschtomaten und Parmesan <sup>®</sup> | 13,90 EUR |
| 26. | <b>INSALATA CAPRESE</b><br>Mit Büffelmozzarella <sup>®</sup> , Tomaten und frischem Basilikum         | 10,90 EUR |





## „TANDOORI“-SPEZIALITÄTEN

Tandoor - Der traditionelle Lehmofen ist dafür bekannt, dass er bei Fleisch, Fisch, Gemüse und Brot ein einmaliges und unvergleichbares Aroma erzielt.  
Serviert mit Basmatireis.

### GEGRILLTES AUS DEM TANDOOROFEN

Eine Zubereitung aus Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern.

- |     |  |           |
|-----|--|-----------|
| 30. | KING PRAWN TIKKA - MIT KÖNIGSGARNELEN <sup>2</sup> | 24,90 EUR |
| 31. | PANEER TIKKA - MIT HAUSGEMACHTEM KÄSE <sup>1</sup> | 20,90 EUR |
| 32. | CHICKEN TIKKA - MIT ZARTEM HÜHNERBRUSTFILET        | 19,90 EUR |
| 33. | LAMB TIKKA - MIT ZARTEM LAMMFLEISCH                | 20,90 EUR |
| 34. | FISH TIKKA - MIT ZARTEM ROTBARSCH <sup>2</sup>     | 21,90 EUR |
| 35. | GEMISCHTE TANDOORI-PLATTE                          | 25,90 EUR |
- Eine Zusammenstellung verschiedener Tandoori-Spezialitäten, bestehend aus Hühnerbrustfilet, Lamm und Königsgarnelen<sup>2</sup>

## „KARAHI“-WOK

Eine Zubereitung aus Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern.  
Serviert mit Basmatireis.

- |     |                                       |           |
|-----|---------------------------------------|-----------|
| 40. | MIT HÜHNERBRUSTFILET                  | 19,90 EUR |
| 41. | MIT LAMMFLEISCH                       | 20,90 EUR |
| 42. | MIT KÖNIGSGARNELEN <sup>2</sup>       | 23,90 EUR |
| 43. | MIT HAUSGEMACHTEM PANEER <sup>1</sup> | 19,90 EUR |





# INDISCHE „CURRY“ SPEZIALITÄTEN

Serviert mit Basmatireis

## KORMA

Eine Zubereitung aus Mandeln<sup>d</sup>, Cashews<sup>d</sup>, Kokosraspeln, Kardamom in einer milden mit Sahne<sup>d</sup> verfeinerten Kormasauce

- |     |                       |           |
|-----|-----------------------|-----------|
| 50. | MIT HÜHNERBRUSTFILET  | 16,90 EUR |
| 51. | MIT LAMMFLEISCH       | 17,90 EUR |
| 52. | MIT GEMISCHTEM GEMÜSE | 15,90 EUR |
- (zusätzlich mit Butter und Rosinen)

## CURRY

Unser typisches indisches (pikantes) Curry

- |     |                                 |           |
|-----|---------------------------------|-----------|
| 55. | MIT HÜHNERBRUSTFILET            | 16,90 EUR |
| 56. | MIT LAMMFLEISCH                 | 17,90 EUR |
| 57. | MIT KÖNIGSGARNELEN <sup>e</sup> | 20,90 EUR |
| 58. | MIT ROTBARSCH <sup>e</sup>      | 19,90 EUR |

## MADRAS

Eine sehr pikante Sauce aus bestem Madrascurry, Chilli und Champignons

- |     |                      |           |
|-----|----------------------|-----------|
| 60. | MIT HÜHNERBRUSTFILET | 16,90 EUR |
| 61. | MIT LAMMFLEISCH      | 17,90 EUR |

## VINDALOO

Eine sehr scharfe Chillisauce mit Kartoffeln

- |     |                                 |           |
|-----|---------------------------------|-----------|
| 65. | MIT HÜHNERBRUSTFILET            | 16,90 EUR |
| 66. | MIT LAMMFLEISCH                 | 17,90 EUR |
| 67. | MIT KÖNIGSGARNELEN <sup>e</sup> | 20,90 EUR |

## JALFERZEI

Eine würzig-aromatische Zubereitung aus Tomaten, Zwiebeln und frischem Gemüse

- |     |                      |           |
|-----|----------------------|-----------|
| 70. | MIT HÜHNERBRUSTFILET | 16,90 EUR |
| 71. | MIT LAMMFLEISCH      | 17,90 EUR |

## CHILLI

Eine pikante Zubereitung aus diversen Currys, Chilli, Paprika und Zwiebeln

- |     |                      |           |
|-----|----------------------|-----------|
| 75. | MIT HÜHNERBRUSTFILET | 16,90 EUR |
|-----|----------------------|-----------|

## PALAK

Eine milde Curryzubereitung mit Blattspinat

- |     |                      |           |
|-----|----------------------|-----------|
| 80. | MIT HÜHNERBRUSTFILET | 16,90 EUR |
|-----|----------------------|-----------|
- verfeinert mit Butter<sup>d</sup>
- |     |                  |           |
|-----|------------------|-----------|
| 81. | MIT LAMMFLEISCH, | 17,90 EUR |
|-----|------------------|-----------|
- verfeinert mit Butter<sup>d</sup> und Sahne<sup>d</sup>
- |     |                                 |           |
|-----|---------------------------------|-----------|
| 82. | MIT KÖNIGSGARNELEN <sup>e</sup> | 20,90 EUR |
|-----|---------------------------------|-----------|
- verfeinert mit Sahne<sup>d</sup>
- |     |                         |           |
|-----|-------------------------|-----------|
| 83. | MIT PANEER <sup>e</sup> | 16,90 EUR |
|-----|-------------------------|-----------|

## MANGO

Eine milde, mit Sahne<sup>d</sup> verfeinerte, Mango-Curry-Sauce

- |     |                      |           |
|-----|----------------------|-----------|
| 85. | MIT HÜHNERBRUSTFILET | 16,90 EUR |
| 86. | MIT LAMMFLEISCH      | 17,90 EUR |

## TIKKA MASALA

Das Fleisch wird exotisch mariniert, im „Tandoor“ gegrillt und in einer Spezialsoße zusätzlich gebraten

- |     |                      |           |
|-----|----------------------|-----------|
| 90. | MIT HÜHNERBRUSTFILET | 18,90 EUR |
| 91. | MIT LAMMFLEISCH      | 19,90 EUR |







## „BIRYANIS“ REISGERICHTE

- 100. CHICKEN BIRYANI 14,90 EUR**  
Basmatireis in feinen Gewürzen mit Hühnerbrustfilet, Rosinen, Mandeln<sup>1</sup> und Safran zubereitet
- 101. LAMM BIRYANI 15,90 EUR**  
Basmatireis in feinen Gewürzen mit Lammfleischstücken, Rosinen, Mandeln<sup>1</sup> und Safran zubereitet
- 102. KING PRAWN BIRYANI 16,90 EUR**  
Königsgarnelen<sup>2</sup> mit Basmatireis, in exotischen Gewürzen, Rosinen, Mandeln<sup>1</sup> und Safran
- 103. VEGETABLE BIRYANI 14,50 EUR**  
Basmatireis mit frischem Gemüse, Mandeln<sup>1</sup>, Rosinen und Safran gebraten

## WEITERE SPEZIALITÄTEN

Serviert mit Basmatireis

- 110. CHICKEN DO-PIAZA 16,90 EUR**  
Zartes Hühnerbrustfilet mit Zwiebeln und Butter in verschiedenen Gewürzen gekocht

- 111. BUTTER CHICKEN 18,90 EUR**  
Gegrilltes Hühnerbrustfilet in einer leichten Sauce aus Tomaten, Butter und Sahne<sup>3</sup>
- 112. CHANNA CHICKEN 16,90 EUR**  
Zartes Hühnerbrustfilet mit Kichererbsen in Currysauce
- 113. BHUNA LAMM 17,90 EUR**  
Zarte Lammfleischstücke mit diversen Gewürzen, Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten gebraten
- 114. KING PRAWN SABZI 20,90 EUR**  
Königsgarnelen<sup>2</sup> in leichten Gewürzen mit frischem Gemüse gebraten
- 115. KING PRAWN MASALA 23,90 EUR**  
Königsgarnelen<sup>2</sup> mit ausgewählten Gewürzen, Tomaten, frischem Ingwer und Zwiebeln in Butter gebraten
- 116. FISH BHUNA 20,90 EUR**  
Rotbarsch<sup>4</sup> gebraten mit Gewürzen, Korander, Zwiebeln, Tomaten und Knoblauch







# VEGETARISCHES

Serviert mit Basmatireis

- |      |  |           |      |  |           |
|------|--|-----------|------|--|-----------|
| 120. | <b>ALOO GOBI</b><br>Blumenkohl und Kartoffeln in diversen Gewürzen gekocht, mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten                      | 15,90 EUR | 125. | <b>SHAHI PANEER</b><br>Hausgemachter Käse <sup>B</sup> in einer milden Currysauce mit Honig, Tomaten, Butter <sup>B</sup> und Sahne <sup>B</sup>   | 16,90 EUR |
| 121. | <b>BHINDI MASALA</b><br>Frische Okraschoten mit diversen Gewürzen, Knoblauch, frischen Kräutern und Zwiebeln in Butter <sup>B</sup> gebraten | 15,90 EUR | 126. | <b>MALAI KOFTA</b><br>Frittierte Bällchen aus hausgemachtem Käse <sup>B</sup> , Kartoffeln, Cashewnüssen <sup>A</sup> und Erbsen, in einer milden mit Sahne <sup>B</sup> verfeinerten Currysauce | 16,90 EUR |
| 122. | <b>DAAL TARKA</b><br>Gelbe Linsen mit Zwiebeln und Knoblauch, gekocht in diversen Gewürzen   | 15,90 EUR | 127. | <b>MATTAR PANEER</b><br>Hausgemachter Käse <sup>B</sup> mit Erbsen, in einer exotischen Sauce serviert   | 15,90 EUR |
| 123. | <b>DAAL MAKHANI</b><br>Schwarze Linsen in diversen Gewürzen gekocht und in Butter <sup>B</sup> gebraten                                      | 15,90 EUR | 128. | <b>SAAG ALOO</b><br>Kartoffeln und Blattspinat mit exotischen Gewürzen gebraten  | 15,90 EUR |
| 124. | <b>MIXED VEGETABLES</b><br>Gemischtes Gemüse in einer Currysauce zubereitet  | 15,90 EUR | 129. | <b>CHANNA MASALA</b><br>Kichererbsen mit Tomaten und Gewürzen in Currysauce angebraten   | 15,90 EUR |





*Ein Willkommen und freundliche Worte  
mangeln niemals  
im Hause eines guten Menschen.*



---

## **PASTA**

### **EIN HAUCH ITALIENS**

- |             |  |                  |
|-------------|--|------------------|
| <b>140.</b> | <b>SPAGHETTI CARBONARA</b><br>Mit Schinken, Sahnesauce <sup>9</sup> und Ei                     | <b>11,90 EUR</b> |
| <b>141.</b> | <b>SPAGHETTI AGLIO E OLIO</b><br>Mit Garnelen <sup>c</sup>                                     | <b>15,90 EUR</b> |
| <b>142.</b> | <b>PENNETTE ALLA SICILIANA</b><br>Mit Auberginen und frisch geriebenen<br>Peconno <sup>9</sup> | <b>11,90 EUR</b> |
| <b>143.</b> | <b>TAGLIATELLE CON SALMONE</b><br>Mit Lachssauce <sup>8,1</sup>                                | <b>13,90 EUR</b> |
| <b>144.</b> | <b>TAGLIATELLE CON VERDURA</b><br>Mit frischem Gemüse  | <b>11,90 EUR</b> |
| <b>145.</b> | <b>PENNETTE SPECIALE</b><br>Mit Brokkoli, Hähnchenbrustfilet und<br>Barmsauce <sup>6</sup>     | <b>11,90 EUR</b> |
- 





## VOM GRILL

Mit kleiner Salat- und Gemüsebeilage serviert

150. **LACHS** 18,90 EUR  
Gegrillter Lachs<sup>®</sup> mit Salzkartoffeln
151. **LACHS MIT DILL** 19,90 EUR  
Gegrillter Lachs<sup>®</sup> mit Salzkartoffeln und Dillsauce<sup>®</sup>
152. **ARG. RUMPSTEAK** 25,90 EUR  
Mit Kräuterbutter<sup>®</sup>, wahlweise mit Pommes oder Bratkartoffeln serviert
153. **ARG. ZWIEBEL-RUMPSTEAK** 27,90 EUR  
Mit gerösteten Zwiebeln, wahlweise mit Pommes oder Bratkartoffeln serviert

## SCHNITZEL

Mit kleiner Salatbeilage und wahlweise mit Pommes oder Bratkartoffeln serviert

160. **SCHNITZEL WIENER ART** 17,90 EUR  
Schnitzel aus dem Schweinelachs (oder von der Pute)
161. **JÄGERSCHNITZEL** 18,90 EUR  
Schnitzel aus dem Schweinelachs (oder von der Pute), mit Champignon-Rahmsauce<sup>®</sup>
162. **ZWIEBELSCHNITZEL** 18,90 EUR  
Schnitzel aus dem Schweinelachs (oder von der Pute), mit gerösteten Zwiebeln
163. **RAHMSCHNITZEL** 18,90 EUR  
Schnitzel aus dem Schweinelachs (oder von der Pute), mit Rahmsauce<sup>®</sup>
164. **KÄSESCHNITZEL** 18,90 EUR  
Schnitzel aus dem Schweinelachs (oder von der Pute), mit Käsesauce<sup>®</sup>

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

170. **KINDERSCHNITZEL MIT POMMES FRITES** 11,90 EUR  
Schnitzel aus dem Schweinelachs (oder von der Pute)
171. **PENNE MIT TOMATENSOÜE** 8,90 EUR



## BROTE & BEILAGEN

180.	<b>ROTI</b> Frisch gebackenes Roggen-Fladenbrot <sup>A</sup>	2,00 EUR
181.	<b>NAAN</b> Weizen-Fladenbrot <sup>A</sup> im „Tandoor“ gebacken	2,90 EUR
182.	<b>BUTTER NAAN</b> Weizen-Fladenbrot <sup>A</sup> in Butter gebacken	3,50 EUR
183.	<b>GARLIC NAAN</b> Weizen-Fladenbrot <sup>A</sup> mit Knoblauch gebacken	3,90 EUR
184.	<b>LAACHA PARATHA</b> Roggen-Fladenbrot <sup>A</sup> in Butter gebacken	3,50 EUR
185.	<b>KEEMA NAAN</b> Weizen-Fladenbrot <sup>A</sup> gefüllt mit Hackfleisch	4,90 EUR
186.	<b>MURGH NAAN</b> Weizen-Fladenbrot <sup>A</sup> gefüllt mit Hühnerfleisch	4,90 EUR
187.	<b>CHEESE NAAN</b> Weizen-Fladenbrot <sup>A</sup> gefüllt mit Käse <sup>B</sup>	4,50 EUR
188.	<b>ONION KULCHA</b> Weizen-Fladenbrot <sup>A</sup> gefüllt mit Zwiebeln	4,50 EUR
189.	<b>PESHAWARI NAAN</b> Weizen-Fladenbrot <sup>A</sup> gefüllt mit Käse <sup>B</sup> , Rosinen, Kokosnussraspeln	4,50 EUR
190.	<b>ALOO PARATHA</b> Weizen-Fladenbrot <sup>A</sup> gefüllt mit Kartoffeln	4,50 EUR
191.	<b>RAITA</b> Joghurt <sup>B</sup> mit frischem Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Koriander und Kreuzkümmel gewürzt	3,90 EUR

## DESSERTS

200.	<b>GAJJAR KA HALWA</b> Süßer Karotten-Milchpudding <sup>B</sup> mit Mandeln <sup>F</sup> und Kardamom	7,90 EUR
201.	<b>GULAB JAMUN</b> Süße Bällchen aus Mehl <sup>A</sup> , Milch <sup>B</sup> und Zucker	7,90 EUR
202.	<b>GULAB JAMUN MIT VANILLEEIS</b> Süße Bällchen aus Mehl <sup>A</sup> , Milch <sup>B</sup> und Zucker	8,90 EUR
203.	<b>TIRAMISU<sup>A,B</sup></b>	5,90 EUR

## LASSIS HAUSGEMACHTE SHAKES

<b>MANGO LASSI<sup>B</sup></b>	4,50 EUR
<b>BANANEN LASSI<sup>B</sup></b>	4,50 EUR
<b>HIMBEER-KOKOS LASSI<sup>B</sup></b>	4,50 EUR
<b>SÜSSES LASSI<sup>B</sup></b>	4,50 EUR
<b>SALZIGES LASSI<sup>B</sup></b>	4,50 EUR



## WARMER GETRÄNKE

TEE (diverse Sorten)	2,90 EUR
KAFFEE <sup>12</sup>	3,20 EUR
ESPRESSO <sup>12</sup>	2,20 EUR
CAPPUCINO <sup>B, 12</sup>	3,80 EUR
MILCHKAFFEE <sup>B, 12</sup>	3,30 EUR
LATTE MACCHIATO <sup>B, 12</sup>	4,20 EUR
ESPRESSO MACCHIATO <sup>B, 12</sup>	2,50 EUR
ESPRESSO DOPPIO <sup>B, 12</sup>	3,20 EUR
HEIßE SCHOKOLADE <sup>B</sup>	3,80 EUR

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

VIO MEDIUM/STILL	0,25 Fl.	2,90 EUR
	0,75 Fl.	5,90 EUR
BIONADE (DIVERSE SORTEN)	0,33 Fl.	3,50 EUR
FUZE TEA (DIVERSE SORTEN) <sup>9</sup>	0,3 Fl.	3,50 EUR
COCA COLA <sup>2, 12</sup>	0,33 Fl.	3,50 EUR
COCA COLA LIGHT <sup>2, 9, 10, 12</sup>	0,33 Fl.	3,50 EUR
COCA COLA ZERO <sup>2, 9</sup>	0,33 Fl.	3,50 EUR
FANTA ORANGE <sup>2, 3</sup>	0,33 Fl.	3,50 EUR
SPRITE	0,33 Fl.	3,50 EUR
MEZZO MIX <sup>2, 12</sup>	0,33 Fl.	3,50 EUR

APFELSAFT	0,2l	2,90 EUR
	0,4l	3,80 EUR
MANGOSAFT	0,2l	2,90 EUR
	0,4l	3,80 EUR
MARACUJASAFT	0,2l	2,90 EUR
	0,4l	3,80 EUR
ORANGENSAFT	0,2l	2,90 EUR
	0,4l	3,80 EUR
VIO SCHORLE (DIVERSE SORTEN)	0,25 Fl.	3,80 EUR
GINGER ALE	0,2l	2,90 EUR
	0,4l	3,80 EUR
BITTER LEMON	0,2l	2,90 EUR
	0,4l	3,80 EUR
GOLFER	0,2l	2,90 EUR
	0,4l	3,80 EUR

## BIER & APFELWEIN

LICHER VOM FASS <sup>A</sup>	0,3l	3,50 EUR
	0,5l	4,80 EUR
BENEDIKTINER HELL <sup>A</sup>	0,5 Fl.	4,80 EUR
BENEDIKTINER DUNKEL <sup>A</sup>	0,5 Fl.	4,80 EUR
BENEDIKTINER NATURTRÜB <sup>A</sup>	0,5 Fl.	4,80 EUR
BENEDIKTINER ALKOHOLFR. <sup>A</sup>	0,5 Fl.	4,80 EUR
INDISCHES BIER <sup>A</sup>	0,33 Fl.	3,90 EUR
KÖSTRITZER <sup>A</sup>	0,33 Fl.	3,90 EUR
LICHER PILS <sup>A</sup> ALKOHOLFR.	0,33 Fl.	3,50 EUR
LICHER GRAPEFRUIT <sup>A</sup> ALKOHOLFR.	0,33 Fl.	3,50 EUR
APFELWEIN PUR/GESPRITZT	0,3l	3,50 EUR
	0,5l	4,80 EUR



## APERITIF

MARTINI <sup>6, J</sup> BIANCO	4cl	4,20 EUR
MARTINI <sup>6, J</sup> ROSSO	4cl	4,20 EUR
CAMPARI <sup>2</sup> SODA	0,2l	6,90 EUR
CAMPARI <sup>2</sup> ORANGE	0,2l	6,90 EUR
APEROL <sup>1, 2, 6, 13</sup> SPRITZ	0,2l	7,50 EUR
HUGO <sup>J</sup>	0,2l	6,50 EUR
LIMONCELLO <sup>J</sup> SPRITZ	0,2l	7,50 EUR
LILLET <sup>J</sup> BLANC	0,2l	6,50 EUR
WILD BERRY LILLET <sup>2, 9, J</sup>	0,2l	7,50 EUR

## SPIRITUOSEN

BOMBAY SAPPHIRE	4cl	5,90 EUR
BACARDI	4cl	3,90 EUR
OLD MONK (INDISCHER RUM)	4cl	5,90 EUR
ABSOLUT	4cl	4,90 EUR
TEQUILA SILVER / GOLD <sup>2</sup>	4cl	3,90 EUR

## WHISKEY

JIM BEAM <sup>6</sup> 2y	4cl	4,90 EUR
BALLANTINES <sup>2</sup>	4cl	4,90 EUR
JACK DANIELS <sup>2, 12</sup>	4cl	4,90 EUR
J. WALKER RED	4cl	4,90 EUR
J. WALKER BLACK 12y	4cl	6,90 EUR
CHIVAS REGAL <sup>2</sup> 12y	4cl	6,90 EUR
GLENFIDDICH <sup>2</sup> 12y	4cl	6,90 EUR
DIMPLE <sup>2</sup> 15y	4cl	7,90 EUR

## LONGDRINKS

GIN TONIC <sup>13</sup>	8,90 EUR
WODKA LEMON <sup>3, 13</sup>	7,90 EUR
WODKA ORANGE	7,90 EUR
JACK DANIEL'S COLA <sup>2, 12</sup>	7,90 EUR
JIM BEAM COLA <sup>2, 12</sup>	7,90 EUR
BACARDI COLA <sup>2, 12</sup>	7,90 EUR
OLD MUNK COLA <sup>2, 12</sup>	7,90 EUR

## DIGESTIF

FERNET BRANCA	4cl	3,90 EUR
AVERNA	4cl	3,90 EUR
RAMAZZOTTI	4cl	3,90 EUR
JÄGERMEISTER	2cl	3,20 EUR
MANGOSCHNAPS (INDISCH)	2cl	3,20 EUR
SAMBUCA	2cl	3,20 EUR
WILLIAMS BIRNE	2cl	3,20 EUR
KIRSCHWASSER	2cl	3,20 EUR
OUZO	2cl	3,20 EUR
GRAPPA	2cl	3,20 EUR
MALTESER	2cl	3,20 EUR

## CHAMPAGNER & SEKT

PROSECCO BRUT D.O.C.	0,1l	4,50 EUR
PROSECCO BRUT D.O.C.	0,75l	23,90 EUR
MOET & CHANDON	0,75l	109,90 EUR







# WEISSWEINE

## GRAUBURGUNDER

WEINGUT, WASENWEILER, KAISERSTUHL BADEN

Goldgelbfarbener, kräftiger, saftiger Wein mit vollen Aromen von Steinobst und Kräutern

0,2L

5,90 EUR

## RIESLING

TROCKEN, WEINGUT SOHNS, RHEINGAU

feingliedriger, trockener, süffiger und frischer Riesling mit dezenter Säure

0,2L

5,90 EUR

## SILVANER

TROCKEN, WINZER SOMMERACHER KATZENKOPF, FRANKEN

Dieser Silvaner spiegelt die Eigenart der Weinbergslagen wider. Mineralität, Eleganz und Körper, eben typisch fränkisch, „trocken, fruchtig, leicht“

0,2L

5,90 EUR

## MÜLLERTHURGAU

LIEBLICH, WEINGUT RUPERTSBERGER, PFALZ

Dieser Pfälzer ist feinblumig mit dezenter Muskatnote, süffig, ansprechend, dezente Fruchtsäure, saftig betonte Süße.

0,2L

5,50 EUR

## CHARDONNAY "EINS ZU EINS"

DIEHL, PFALZ

Glasklar in hellem Strohgelb mit grünen Reflexen, duftet exotisch nach reifer Papaya, Ananas und Akazienblüten.

0,2L

6,50 EUR

## PUDELWOHL

CUÉE AUS GRAU- & WEIßBURGUNDER, KRÄMER, RHEINHESSEN

Wer sich pudelwohl fühlt, hat keinen Grund zur Klage, denn er ist mit sich im Reinen. Zeit also, die gute Laune ganz unbeschwert auf den Punkt zu bringen. Diese Cuvée duftet nach reifer Birne und Zitrusfrüchten. Rund im Mund zeigt sie sich am Gaumen so herzerfrischend, dass man aus dem Grinsen nicht mehr herauskommt.

0,75L

25,00 EUR

## SAUVIGNON „1 ZU 1“ BLANC

TROCKEN | DIEHL, PFALZ

Aromen von Melone, Stachelbeeren und floralen Akzenten. Ein intensives, würziges Bouquet, reife Kirscharomen mit eingebundenen reifen Tanninen, komplex mit großartiger Struktur. Am Gaumen rassig, fruchtig, feinwürzig, unglaublich frisch und klar.

0,75L

25,00 EUR

## LE GRAND RÊVE RÉSERVE BLANC

ST. GUILHEM LE DESERT, SÜDFRANKREICH

Das Bukett begeistert mit einer Kombination aus floralen und fruchtigen Aromen von Blüten und Pfirsich. Am Gaumen sehr harmonisch und schafft eine hervorragende Balance zwischen Fruchtsüße und saftigem Schmelz. Abgerundet wird das Genusserlebnis von einem frischen, dezent mineralischen Nachklang

0,75L

29,00 EUR

## LUGANA DOC

CA DEI FRATI, SIRMIONE, LOMBARDEI

Strohgelb mit leicht grünlichen Reflexen. Harmonisches Bouquet mit Noten von Pfirsichen und Aprikosen. Am Gaumen frisch, spritzig und leicht mineralisch mit hervorragender Struktur, perfekter Balance und anhaltendem Finale.

0,75L

40,00 EUR

## PINOT GRIGIO

SILVIO JERMANN FRIULI

Komplexes Bukett, das sich durch einen fruchtigen Auftakt auszeichnet, der an Äpfel und süße Zitrusfrüchte erinnert. Mineralisch und feinen Geschmack. Ausgewogen, mit bemerkenswertem Nachhall

0,75L

69,00 EUR







## ROTWEINE

<b>MERLOT, SYRAH, TEMPRANILLO, CAL Y CANTO, SPANIEN</b> Mittelkräftiger, würziger Rotwein mit fruchtigen Noten nach Brombeeren und Tabak	0,2L	5,90 EUR
<b>CABERNET SAUVIGNON   DE GRAS, CENTRAL VALLEY, CHILE</b> Waldfrüchte und etwas Paprika in der Nase, kräftig am Gaumen, harmonische Struktur mit reifen Tanninen	0,2L	5,50 EUR
<b>BLAUER ZWEIFELT, WEINGUT HOFSTETTER, WAGRAM ÖSTERREICH</b> Ins Glas legt sich dieser Blauer Zweifelt in einem mysteriösen Dunkelrot. Bouquet von frischen Kirschen geschmückt mit etwas Pfeffer. Sehr weich, rund und saftig.	0,2L	5,90 EUR
<b>CÔTÉS DU RHÔNE   LA ROCAILLE</b> würziger Duft mit Aromen von Waldbeeren. fruchtig und würzig im Mund, schöne Fülle und Balance, kräftige Art, weicher Gerbstoff, typisch und animierend, langer Abgang.	0,75L	22,00 EUR
<b>DADÁ NO.1 FINCA LAS MORAS, ARGENTINIEN</b> Ein Blick präsentiert eine tiefrote Farbe. Die Passage durch Medium getoastet Französisch Eiche liefert exquisite Noten von exotischen Früchten, dass man in seinem Aroma wahrnehmen kann.	0,75L	22,00 EUR
<b>MONTEPULCIANO D' ABRUZZO CANTINA CONTE DI LUCCA, ABRUZZEN</b> Komplexer Wein, dunkel und dicht, vollmundig, intensiv mit reichen Aromen vollreifer Früchte und schönen Würznoten.	0,75L	27,00 EUR
<b>QUATRO   BODEGA MONTGRAS, COLCHAGUA VALLEY, CHILE</b> Cabernet Sauvignon, Syrah, Carmenère und Malbec. Ein intensives, würziges Bouquet, reife Kirscharomen mit eingebundenen reifen Tanninen, komplex mit großartiger Struktur.	0,75L	29,00 EUR
<b>LE VOLTE IGT   TENUTA DELL' ORNELLAIA, TOSCANA</b> Ein alles überzeugendes Cuvée aus Cabernet, Merlot und Sangiovese. Opulent, große Fülle und langem Nachhall.	0,75L	69,00 EUR

## ROSÉWEINE

<b>PORTUGIESER WEIßHERBST, FEINHERB, WGT, KIRCHNER, PFALZ</b> Duft nach roten Beeren, angenehme Frucht, blumig, milde und leichte Art	0,2L	5,90 EUR
<b>RESERVE DU COCHONNET ROSÉ   LE COCHONNET, PAYS D'OC</b> Le Cochonnet versprüht einen unwiderstehlichen Duft von taurischen Waldhimbeeren, der sich am Gaumen mit reifen Kirschen und einem Hauch von Zitronenschale vermählt	0,75L	22,90 EUR
<b>WHISPERING ANGEL AOP   CHÂTEAU M D'ESCLANS PROVINCE</b> Sehr helle glänzende lachsrosa Farbe. Das Bouquet wird von feinen süß gereiften roten Beeren sowie leicht kräutigen Anklängen dominiert. Am Gaumen ist er fruchtig, elegant und frisch mit schöner Balance und lebendiger Säure, zarter Beerenfrucht und einen Kräuter- und Gewürzaromen.	0,75L	55,90 EUR







---

## ALLERGENE

- A. Gluten
- B. Milch und Milcherzeugnisse / Laktose
- C. Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- D. Eier und Eierzeugnisse
- E. Fisch und Fischerzeugnisse
- F. Mandeln
- G. Cashewnüsse
- H. Soja und Sojaerzeugnisse
- I. Sesam und Sesamerzeugnisse
- J. Schwefeldioxid und Sulfite
- K. Lupine

## ZUSATZSTOFFE

- 1. mit Konservierungsstoffen
- 2. mit Farbstoff
- 3. mit Antioxidationsmittel
- 4. mit Nitritpökelsalz
- 5. mit Geschmacksverstärker
- 6. geschwefelt
- 7. geschwärzt
- 8. gewachst
- 9. mit Süßungsmittel
- 10. enthält Phenylalaninquelle
- 11. mit Phosphat
- 12. koffeinhaltig
- 13. chininhaltig

## ZAHLUNG

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Service.



