





CUISINE  ROYALE
RESTAURANT AM ATTIGHOF

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

*Herzlich willkommen
Schön, dass Sie unsere Gäste sind*

Christine

SUPPEN

- 01. **LINSENSUPPE** 5,90 EUR
Linsensuppe nach südindischer Art
- 02. **TOMATENSUPPE** 5,90 EUR
- 03. **HÜHNERSUPPE** 6,90 EUR

VORSPEISEN

- 05. **GEMÜSE PAKORA** 6,90 EUR
Gemüse, frittiert im Kichererbsenmantel
- 06. **PANEER PAKORA** 7,90 EUR
Hausgemachter Käse^B, frittiert im Kichererbsenmantel
- 07. **CHICKEN PAKORA** 8,90 EUR
Hühnerbrustfilet, frittiert im Kichererbsenmantel
- 08. **KING PRAWNS PAKORA** 10,50 EUR
Königsgarnelen^C, frittiert im Kichererbsenmantel
- 09. **ONION RINGS** 6,90 EUR
Zwiebelringe, frittiert im Kichererbsenmantel
- 10. **VORSPEISENPLATTE (für 2 P.)** 19,90 EUR
Eine Zusammenstellung aus (im Kichererbsenmantel frittiertem) Gemüse, Paneer, Hühnerbrustfilet, serviert mit Zweierlei Dips

SALATE

GEMISCHTER SALAT DER SAISON

Mit hausgemachtem Dressing oder Essig & Olivenöl

- 20. **KLEINER GEMISCHTER SALAT** 5,90 EUR
- 21. **GEMISCHTER SALAT** 7,90 EUR

TIKKA SALATE

Gemischter Salat der Saison mit hausg. Dressing

- 22. **KING PRAWN** 13,90 EUR
Mit gegrillten Königsgarnelen^C aus dem Tandoor
- 23. **PANEER** 11,90 EUR
Mit gegrilltem, hausgemachtem Käse^B aus dem Tandoor
- 24. **TANDOORI CHICKEN** 11,90 EUR
Mit gegrilltem Hühnerbrustfilet aus dem Tandoor

- 25. **GEMISCH. SALAT MIT ROASTBEEF** 15,90 EUR
Mit Roastbeefstreifen, Kirschtomaten und Parmesan^B
- 26. **INSALATA CAPRESE** 10,90 EUR
Mit Büffelmozzarella^B, Tomaten und frischem Basilikum



„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^C | 24,90 EUR |
| 31. | PANEER TIKKA - MIT HAUSGEMACHTEM KÄSE^B | 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^E | 21,90 EUR |
| 35. | GEMISCHTE TANDOORI-PLATTE | 27,90 EUR |
- Eine Zusammenstellung verschiedener Tandoori-Spezialitäten, bestehend aus Hühnerbrustfilet, Lamm und Königsgarnelen^C

„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^C | 23,90 EUR |
| 43. | MIT HAUSGEMACHTEM PANEER^B | 19,90 EUR |



INDISCHE „CURRY“ SPEZIALITÄTEN

Serviert mit Basmatireis

KORMA

Eine Zubereitung aus Mandeln^F, Cashews^G, Kokosraspeln, Kardamom in einer milden mit Sahne^B 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^C | 20,90 EUR |
| 58. | MIT ROTBARSCH^E | 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^C | 20,90 EUR |

JALFEREZEI

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 |
| 76. | MIT PANEER | 16,90 EUR |

PALAK

Eine milde Curryzubereitung mit Blattspinat

- | | | |
|-----|---|------------------|
| 80. | MIT HÜHNERBRUSTFILET | 16,90 EUR |
| | verfeinert mit Butter ^B | |
| 81. | MIT LAMMFLEISCH, | 17,90 EUR |
| | verfeinert mit Butter ^B und Sahne ^B | |
| 82. | MIT KÖNIGSGARNELEN^C | 20,90 EUR |
| | verfeinert mit Sahne ^B | |
| 83. | MIT PANEER^B | 16,90 EUR |

MANGO

Eine milde, mit Sahne^B 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** **15,90 EUR**
Basmatireis in feinen Gewürzen mit Hühnerbrustfilet, Rosinen, Mandeln^F und Safran zubereitet
- 101. LAMM BIRYANI** **16,90 EUR**
Basmatireis in feinen Gewürzen mit Lammfleischstücken, Rosinen, Mandeln^F und Safran zubereitet
- 102. KING PRAWN BIRYANI** **18,90 EUR**
Königsgarnelen^C mit Basmatireis, in exotischen Gewürzen, Rosinen, Mandeln^F und Safran
- 103. VEGETABLE BIRYANI** **14,90 EUR**
Basmatireis mit frischem Gemüse, Mandeln^F, 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^B
- 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^C in leichten Gewürzen mit frischem Gemüse gebraten
- 115. KING PRAWN MASALA** **23,90 EUR**
Königsgarnelen^C mit ausgewählten Gewürzen, Tomaten, frischem Ingwer und Zwiebeln in Butter gebraten
- 116. FISH BHUNA** **20,90 EUR**
Rotbarsch^F gebraten mit Gewürzen, Koriander, Zwiebeln, Tomaten und Knoblauch



VEGETARISCHES

Serviert mit Basmatireis

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

- | | | |
|------|--|-----------|
| 140. | SPAGHETTI CARBONARA
Mit Schinken, Sahnesauce ^B und Ei | 11,90 EUR |
| 141. | SPAGHETTI AGLIO E OLIO
Mit Garnelen ^C | 15,90 EUR |
| 142. | PENNETTE ALLA SICILIANA
Mit Auberginen und frisch geriebenen Pecorino ^B | 11,90 EUR |
| 143. | TAGLIATELLE CON SALMONE
Mit Lachssauce ^{B,E} | 13,90 EUR |
| 144. | TAGLIATELLE CON VERDURA
Mit frischem Gemüse | 11,90 EUR |
| 145. | PENNETTE SPECIALE
Mit Brokkoli, Hähnchenbrustfilet und Rahmsauce ^B | 11,90 EUR |
| 146. | FETTUCINI ALLA CHEF
Mit schwarzem Trüffelpesto | 15,90 EUR |
| 148. | SPAGHETTI MIT LACHS
Mit grünem Spargel in Sauce Hollandaise | 18,90 EUR |



VOM GRILL

Mit kleiner Salatbeilage serviert

150. **LACHS** 19,90 EUR
Gegrillter Lachs^F mit Salzkartoffeln
151. **LACHS MIT DILL** 20,90 EUR
Gegrillter Lachs^F mit Salzkartoffeln und Dillsauce^B
152. **ARG. RUMPSTEAK** 26,90 EUR
Mit Kräuterbutter^B und Pommes
153. **ARG. ZWIEBEL-RUMPSTEAK** 28,90 EUR
Mit gerösteten Zwiebeln und Pommes

SCHNITZEL

Mit kleiner Salatbeilage und wahlweise mit Pommes oder Pom' sautées

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^B
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^B
164. **KÄSESCHNITZEL** 18,90 EUR
Schnitzel aus dem Schweinelachs (oder von der Pute), mit Käsesauce^B
165. **SENIORENSCHNITZEL (1 STATT 2)** 14,90 EUR
Schnitzel aus dem Schweinelachs (oder von der Pute)

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

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

BROTE & BEILAGEN

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

DESSERTS

200.	GAJJAR KA HALWA Süßer Karotten-Milchpudding ^B mit Mandeln ^F und Kardamom	7,90 EUR
201.	GULAB JAMUN Süße Bällchen aus Mehl ^A , Milch ^B und Zucker	7,90 EUR
202.	GULAB JAMUN MIT VANILLEEIS Süße Bällchen aus Mehl ^A , Milch ^B und Zucker	8,90 EUR
203.	TIRAMISU^{A,B}	5,90 EUR
204.	SCHOKOLADENSOUFFLÉ^B	8,90 EUR

LASSIS HAUSGEMACHTE SHAKES

MANGO LASSI^B	4,50 EUR
BANANEN LASSI^B	4,50 EUR
HIMBEER-KOKOS LASSI^B	4,50 EUR
SÜSSES LASSI^B	4,50 EUR
SALZIGES LASSI^B	4,50 EUR

WARME GETRÄNKE

TEE (diverse Sorten)	2,90 EUR
KAFFEE ¹²	3,20 EUR
ESPRESSO ¹²	2,20 EUR
CAPPUCINO ^{B, 12}	3,80 EUR
MILCHKAFFEE ^{B, 12}	3,30 EUR
LATTE MACCHIATO ^{B, 12}	4,20 EUR
ESPRESSO MACCHIATO ^{B, 12}	2,50 EUR
ESPRESSO DOPPIO ^{B, 12}	3,20 EUR
HEIßE SCHOKOLADE ^B	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) ⁹	0,25 Fl.	3,50 EUR
COCA COLA ^{2, 12}	0,33 Fl.	3,50 EUR
COCA COLA LIGHT ^{2, 9, 10, 12}	0,33 Fl.	3,50 EUR
COCA COLA ZERO ^{2, 9}	0,33 Fl.	3,50 EUR
FANTA ORANGE ^{2, 3}	0,33 Fl.	3,50 EUR
SPRITE	0,33 Fl.	3,50 EUR
MEZZO MIX ^{2, 12}	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 ^A	0,3l	3,50 EUR
	0,5l	4,90 EUR
BENEDIKTINER HELL ^A	0,5 Fl.	4,90 EUR
BENEDIKTINER HELL ALKOHOLF ^A	0,33 Fl.	3,50 EUR
BENEDIKTINER DUNKEL ^A	0,5 Fl.	4,90 EUR
BENEDIKTINER NATURTRÜB ^A	0,5 Fl.	4,90 EUR
BENEDIKTINER ALKOHOLF ^A	0,5 Fl.	4,90 EUR
INDISCHES BIER ^A	0,33 Fl.	3,90 EUR
KÖSTRITZER ^A	0,33 Fl.	3,90 EUR
LICHER PILS ^A ALKOHOLF.	0,33 Fl.	3,50 EUR
LICHER GRAPEFRUIT ^A ALKOHOLF.	0,33 Fl.	3,50 EUR
APFELWEIN PUR/GESPRITZT	0,3l	3,50 EUR
	0,5l	4,90 EUR

APERITIF

MARTINI ^{6, J} BIANCO	4cl	4,20 EUR
MARTINI ^{6, J} ROSSO	4cl	4,20 EUR
CAMPARI ² SODA	0,2l	6,90 EUR
CAMPARI ² ORANGE	0,2l	6,90 EUR
APEROL ^{1,2,6,13} SPRITZ	0,2l	7,50 EUR
HUGO ^J	0,2l	6,50 EUR
LIMONCELLO ^J SPRITZ	0,2l	7,50 EUR
LILLET ^J BLANC	0,2l	6,50 EUR
WILD BERRY LILLET ^{2,9,J}	0,2l	7,50 EUR
WHITE PEACH SPRITZ ^{J,2,3}	0,2l	6,50 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 ²	4cl	3,90 EUR

WHISKEY

JIM BEAM ² 2y	4cl	4,90 EUR
BALLANTINES ²	4cl	4,90 EUR
JACK DANIELS ^{2,12}	4cl	4,90 EUR
J. WALKER RED	4cl	4,90 EUR
J. WALKER BLACK 12y	4cl	6,90 EUR
CHIVAS REGAL ² 12y	4cl	6,90 EUR
GLENFIDDICH ² 12y	4cl	6,90 EUR
DIMPLE ² 15y	4cl	7,90 EUR

LONGDRINKS

GIN TONIC ¹³	8,90 EUR
WODKA LEMON ^{3,13}	7,90 EUR
WODKA ORANGE	7,90 EUR
JACK DANIEL'S COLA ^{2,12}	7,90 EUR
JIM BEAM COLA ^{2,12}	7,90 EUR
BACARDI COLA ^{2,12}	7,90 EUR
OLD MUNK COLA ^{2,12}	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 mitvollen 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

6,90 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

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

35,00 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

MERLOT, SYRAH, TEMPRANILLO, CAL Y CANTO, SPANIEN Mittelkräftiger, würziger Rotwein mit fruchtigen Noten nach Brombeeren und Tabak	0,2L	5,90 EUR
CABERNET SAUVIGNON DE GRAS, CENTRAL VALLEY, CHILE Waldfrüchte und etwas Paprika in der Nase, kräftig am Gaumen, harmonische Struktur mit reifen Tanninen	0,2L	5,50 EUR
BLAUER ZWEIFELT, WEINGUT HOFSTETTER, WAGRAM ÖSTERREICH 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
CÔTÉS DU RHÔNE LA ROCAILLE 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
DADÁ NO. 1 FINCA LAS MORAS, ARGENTINIEN 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
MONTEPULCIANO D' ABRUZZO CANTINA CONTE DI LUCCA, ABRUZZEN Komplexer Wein, dunkel und dicht, vollmundig, intensiv mit reichen Aromen vollreifer Früchte und schönen Würznoten.	0,75L	27,00 EUR
QUATRO BODEGA MONTGRAS, COLCHAGUA VALLEY, CHILE 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
LE VOLTE IGT TENUTA DELL' ORNELLAIA, TOSCANA Ein alles überzeugendes Cuvée aus Cabernet, Merlot und Sangiovese. Opulent, große Fülle und langem Nachhall.	0,75L	69,00 EUR

ROSÉWEINE

PORTUGIESE WEIBHERBST, FEINHERB, WGT, KIRCHNER, PFALZ Duft nach roten Beeren, angenehme Frucht, blumig, milde und leichte Art	0,2L	5,90 EUR
RESERVE DU COCHONNET ROSÉ LE COCHONNET, PAYS D' OC 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
WHISPERING ANGEL AOP CHÂTEAU M D'ESCLANS PROVINCE 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.

