

MITTAGSMENÜ

Montag bis Freitag außer Feiertags

THALI SPEZIALITÄTEN

- 503 Moghul Thali** – Hühnerfleisch mit Mandelsahnesauce, Gemüse mit Mandelsahnesauce, Chappati und Raita ^{H,G} **10,50**
- 504 Kashmiri Thali** - Lammfleisch mit Ingwer gewürzt, Koriander, indischem Gemüse, Tomaten, Zwiebeln, Chappati, Raita, kräftig gewürzt (scharf) ^O **10,50**
- 505 Delhi Thali** – Spinat mit Kartoffeln, Gemüse in Mandelsahnesauce, Raita und Chappati ^{H,G} **10,50**
- 506 Bombay Thali** – Hühnerfleisch mit Curry und Tomaten, Lamm Masala mit Mandelsahnesauce, Raita und Chappati ^{O,H,G} **10,50**

CHICKEN SPEZIALITÄTEN

- 507 Mango-Chicken** Hühnerbrustfilet mit Mango in Currysauce ^{O,G} **9,50**
- 508 Chicken Masala o. Korma** ^{O,H,G} **10,50**
(Masala) Hühnerfleisch in Mandelsahnesauce
(Korma) Hühnerfleisch in Mandeltomatensahnesauce
- 509 Chicken Baghwani** – Hühnerbrustfilet mit Gemüse und Currysauce **9,50**
- 510 Chicken Palak** – Hühnerbrustfilet mit Rahmspinat, Knoblauch und frischem Koriander ^G **9,50**
- 511 Butter-Chicken** – Hühnerbrustfilet in Buttercreme-Sauce ^{O,G} **10,50**
- 512 Chicken Kashmiri** – Hühnerbrustfilet mit Tomaten, Zwiebeln, Kashmiri-Gewürzen, sehr pikant ^O **9,50**

LAMM SPEZIALITÄTEN

- 513 Lamm Masala o. Korma** **10,50**
(Masala) Lammfleisch in Mandelsahnesauce ^{O,H,G}
(Korma) Lammfleisch in Mandeltomatensahnesauce
- 514 Mango-Lamm** Lammfleisch mit Mango in Currysauce ^{O,G} **10,50**
- 515 Lamm Kashmiri** – Lammfleisch und Tomaten, Zwiebeln ^O **10,50**
und Kashmiri-Gewürzen, sehr pikant
- 516 Lamm Palak** – Lammfleisch mit Rahmspinat, Knoblauch und frischem Koriander ^G **10,50**

BEEF SPEZIALITÄTEN (RINDFLEISCH)

- 517 **Beef Shabsie** – Beef mit Gemüse und Tomaten, Zwiebeln, Currysauce, fein gewürzt ^O 10,50
- 518 **Beef Masala o. Korma** 10,50
(Masala) Beef in Mandelsahnesauce ^{O,H;G}
(Korma) Beef in Mandeltomatensauce ^{O,H;G}
- 519 **Beef Mango** – Beef mit Currysauce, Tomaten, Mango, gut gewürzt ^{O,G} 10,50
- 520 **Beef Kashmiri** – Beef mit Tomaten, Zwiebeln, Kashmiri-Gewürzen, scharf ^O 10,50

FISCH SPEZIALITÄTEN

- 521 **Fisch Gemüse** – Pangasiusfilet mit Gemüse in Currysauce ^D 10,50
- 522 **Fisch Masala o. Korma** 10,50
(Masala) Pangasius in Mandelsahnesauce ^{D,H,G}
(Korma) Pangasius in Mandeltomatensahnesauce ^{D,H,G}
- 523 **Fisch Mango** – Pangasius mit Mango, gut gewürzt ^{D,O,G} 10,50

THANDOOR – GRILL (LEHMOFEN)

- 524 **Murg Tikka** – mariniertes Hühnerbrustfilet gegrillt, ^G 10,50
Salat mit Naanbrot
- 525 **Pahari Tikka** – mariniertes Hühnerbrustfilet gegrillt 10,50
mit Spinat, Minze, Joghurt, Ingwer, Knoblauch, Salat mit Naanbrot ^G

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

- 526 **Mixed Vegetables** – Gemischtes Gemüse in Currysauce ^G 7,90
- 527 **Palak Paneer** – Rahmspinat mit hausgemachtem Käse ^G 9,50
- 528 **Malai Koftas** – Gemüsebällchen mit Mandeln in Sahnesauce ^{H,G} 9,50
- 529 **Muglahi Gemüse** – gemischtes Gemüse mit Cashewnussauce ^{G,H,O} 9,50
- 530 **Dal-Tarka** – indische Linsen in Currysauce, gut gewürzt ^O 7,50

A LA CARTE

SALAT UND JOGHURT SPEISEN

002	Channa Chat – Kichererbsen mit Tomaten und Zwiebel und Peperoni in Joghurt-Sauce pikant gewürzt ^{O,H,G}	4,50
003	Murg Chat – Hühnerfleisch mit Tomaten und Zwiebel und Peperoni in Joghurt-Sauce pikant gewürzt ^{O,H,G}	5,50
004	Gemischter Salat – Salat der Saison ^H	4,50
005	Taj Palace Salat – gemischter Salat mit Shrimps und gekochten Eiern ^{C,G,B,G}	5,90

SUPPEN

009	Dal Shorba – kräftige indische Linsensuppe ^O	4,90
010	Malkatani – scharfe Suppe mit Linsen, kräftige Gewürze mit Hühnerfleisch ^{O,G}	5,50
011	Murg Shorba – Hühner-Cremesuppe ^G	5,50
012	Shabsie Shorba – Gemüse-Cremesuppe ^G	5,50
013	Tomato Soup – Tomatensuppe mit Sahne, Knoblauch, Ingwer und feinen Gewürzen ^{O,G}	5,50
014	Sweet and Sour Soup – süß-saure Suppe, scharf ^A	4,90

VORSPEISEN

015	Allu Bhojpuri – gebratene Kartoffeln mit feinen Gewürzen	3,90
016	Masasla Papab – Linsenwachteln mit Gewürzen ^A	3,50
017	Papadams – 2 dünne, knusprige Linsenwaffeln ^A	2,90
018	Vegetable Pakoras – in Kichererbsenmehl gebackenes Gemüse ^A	5,50
019	Murg Pakoras – in Kichererbsenmehl gebackene Hühnerbrust Filetstücke ^A	5,90
020	Paneer Pakoras – in Kichererbsenmehl gebackener, hausgemachter Käse ^{A,G}	5,50
021	Vegetable Samosa – Pastete mit Gemüse gefüllt ^A	5,50
022	Onion Bhaji – in Kichererbsenmehl gebackene Zwiebeln ^A	5,50
023	Fisch Pakoras – in Kichererbsenmehl gebackenes Pangasiusfilet ^{D,A}	5,50
024	Jheenga Pakoras – in Kichererbsenmehl gebackenes Riesengarnelen ^B	10,50
025	Gemischte Vorspeisenplatte für 2 Personen – mit Fleisch oder vegetarisch Murg-Vegetable-, Paneer-, Bengen Pakoras, Onion, Bhaji ^{D,A}	12,90

TANDOORI-BROT SPEZIALITÄTEN

026	Chappati – Teigfladen ^{A,1}	2,50
027	Naan – Fladenbrot ^{A,1}	2,90
028	Gemüse Prantha – gewürzter Teigfladen mit Gemüse vom Lehmofen ^{A,1}	3,20
029	Tandoori Prantha – gewürzter Teigfladen vom Lehmofen ^{A,1}	3,20
030	Basmati Reis – spezieller indischer Reis mit Safran	3,20
031	Palau Reis – gebratener Reis mit Erbsen und Zwiebeln	3,50
032	Lassan Naan – Fladenbrot mit Knoblauch ^{A,1,G}	3,20
033	Paneer Prantha – hausgemachter Käse mit braunem Teig, gut gewürzt ^{A,1,G}	3,50
034	Paschori Naan – Fladenbrot mit Nüssen, Mandeln und Käse ^H	3,50
035	Raita – Joghurt mit Gurken, fein gewürzt ^G	3,50
036	Keema Naan – Naan gefüllte mit Lammfleisch oder Chicken ^{A,1}	3,90

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

037	Cheese Chili Milly – hausgemachter Käse gebraten mit Zwiebeln, Chili, Paprika, süßsauer Sauce (scharf) ^G	13,50
038	Malai Koftas – Gemüseklößchen nach Mughlai Art ^{G,H,O}	13,50
039	Bhindi Masala – indisches Okra-Gemüse in kräftiger Sauce	13,50
040	Cheese Tomato – hausgemachter Käse mit Spezial Sauce	13,50
041	Mango Gemüse – frisches Gemüse in Mango Sauce ^{O,G}	13,50
042	Dal Tarka – indische Linsen in Curry Sauce, gut gewürzt	11,50
043	Palak Paneer – Rahmspinat mit hausgemachten Käse ^G	13,50
044	Shabsie Masala – Gemüse in Mandelsauce ^{G,H,O H}	13,50
045	Vegetable Koftas – Gemüseklößchen mit Joghurt, Tomaten, Zwiebeln in Currysauce ^{O,G}	12,50
047	Shabsie Jalfrezie – gebratenes, gemischtes Gemüse mit Kashmiri-Gewürzen in Currysauce ^G	12,50
048	Karahi Mushrooms – frische Champignons, Zwiebel, Paprika mit Joghurt, Tomaten, Ingwer in der Pfanne serviert ^{O,G}	13,50
049	Shabsie Jaipuri – 9 versch. Gemüsesorten in Nawrattan Curry - besonders zu empfehlen ^{G,H,O}	13,50

MURG SPEZIALITÄTEN (HÜHNERFLEISCH)

051	Chicken Curry – Hühnerfleisch in Currysauce ^G	13,50
052	Murg Tikka Masala oder Korma (Masala) mariniertes Hühnerbrustfilet gegrillt in Mandelsahnesauce ^{O,H,G} (Korma) mariniertes Hühnerbrustfilet gegrillt in Mandeltomatensauce ^{O,H,G}	15,50
053	Chili Chicken – mariniertes Hühnerbrustfilet ^{G,A1,C} mit Zwiebeln, Chili, Paprika, süßsauer Sauce	13,90
054	Krahi Chicken – Hühnerfleisch mit Tomaten und Zwiebeln gebraten, in der Pfanne serviert ^O	14,50
055	Butter Chicken – Hühnerbrustfilet gegrillt in Buttercremesauce ^{G,H}	15,50
056	Murg Began Behar – Spezialität unseres Chefkoch ^{G,H,O}	15,50
057	Mango Chicken – Hühnerbrustfilet mit Currysauce, Tomaten, Zwiebeln, Mango ^{O,G,M}	14,50
058	Murg Tikka Jalfrizi – Hühnerbrustfilet gegrillt ^{O,G} und gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Chili, Koriander	14,50
059	Murg Jaipuri – Hühnerbrustfilet mit Sesamsamen, Cashewnüssen, Kokosnuss, Rosinen ^{O,H,G}	14,50
060	Chicken Vindalu – Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen (sehr scharf) ^O	13,50
046	Murg Haryali – mariniert Hühnchenbrustfilet gegrillt mit Spinat, Joghurt, Knoblauch und frischer Koriander ^G	14,50
101	Madras Murg Kari – Huhn in Kokosnuss-Masala mit Reis ^{G,H,O}	14,50

LAMM SPEZIALITÄTEN

061	Rogan Josh – Lammfleisch mit Tomaten, Zwiebeln, Currysauce ^O	15,50
062	Lamm Masala – Lammfleisch in Mandelsahnesauce ^{H,G}	16,50
063	Lamm Vindalu – Lammfleisch mit Tomaten, Zwiebeln Kartoffeln, gut gewürzt ^O	15,50
064	Dhai Gohst – Lammfleisch in Joghurtsauce mit Ingwer, Knoblauch, kräftig gewürzt ^G	15,50
065	Bhindi Gohst – Lammfleisch mit indischem Gemüse mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer in feiner Currysauce ^O	15,50
066	Botti Kebeb Masala – zart mariniertes Lammfilet gegrillt und gebraten mit Tomaten, Zwiebeln und grüne Chili ^O	18,50
067	Kashmiri Gohst – Lammfleisch mit frischem Ingwer gewürzt, Knoblauch, Zwiebeln, Koriander (sehr scharf) ^O	15,50
068	Palak Gohst – Lammfleisch mit Rahmspinat nach berühmter nordischer Art ^G	15,50
115	Mango Lamm – Lammfleisch mit Mangosauce, fein gewürzt ^{O,G}	16,50

BEEF SPEZIALITÄTEN (RINDFLEISCH)

069	Beef Vindalu – Rindfleisch mit Kartoffeln in kräftiger Sauce (scharf)	16,50
070	Beef Masala – Rindfleisch in Mandelsahnesauce ^{H,G,O}	16,50
071	Beef Palak – Rindfleisch mit Rahmspinat in Currysauce ^G	16,50
072	Beef Bhunna – Rindfleisch mit Tomaten, Zwiebeln in kräftiger Sauce ^O	16,50
116	Beef Mango – Rindfleisch mit Mangosauce, gut gewürzt ^{O,G}	16,50

073	Spezial Taj Palace Teller – Überraschung für 2 Personen ^{G,H,O}	37,00
-----	---	-------

TANDOOR KHAJAN

074	Tandoori Murg – 2 Hühnerkeulen, speziell gewürzt mit Naanbrot ^G	13,50
075	Murg Tikka – mariniertes Hühnerbrustfilet mit Naanbrot ^G	14,50
076	Hariyali Kebab – Hühnerbrustfilet mariniert ^G mit Minze, Joghurt, Ingwer, Knoblauch, Spinat	15,50
077	Botti Kebab – mariniertes Lammfilet gegrillt in Ingwer ^G und Koriander mit Naanbrot	18,90
078	Jheenga Tandoori ^B – marinierte Garnelen mit Naanbrot ^G	20,50
079	Taj Palace Grillplatte Spezial – verschiedene Fleischsorten gegrillt mit Naanbrot ^G	20,50

REIS SPEZIALITÄTEN

080	Mutton Biryani – Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen ^{H,O}	16,50
081	Chicken Biryani – Hühnerfleisch mit Mandeln und Rosinen ^{H,O}	14,50
082	Shabsie Biryani – Gemüse mit Mandeln und Rosinen ^{H,O}	14,50
083	Jheenga Biryani – Riesengarnelen mit Mandeln und Rosinen ^{H,B,O}	18,90
084	Taj Palace Biryani – Eier, Lamm- u. Hühnerfleisch, Garnelen, Nüsse ^{B,C,H}	18,90

FISCH SPEZIALITÄTEN

085	Fisch Curry – Pangasiusfilet in Currysauce ^{D,G,H}	14,50
086	Fisch Chili – Pangasiusfilet in Chilisauce (sehr scharf) ^{D,G,H,C}	14,50
087	Fisch Mango – Pangasiusfilet in Mangosauce, gut gewürzt ^{O,G}	15,90
088	Jheenga Curry – Riesengarnelen in fein gewürzter Currysauce ^B	17,50
090	Jheenga Masala – Riesengarnelen mit Mandelsauce ^{H,B}	18,50
091	Kashmiri Prawn – Riesengarnelen mit frischem Ingwer gewürzt, Zwiebeln, frischem Koriander nach Kashmiri Art ^B	17,50
117	Mango mit Prawn – Riesengarnelen in Mangosauce nach Chefkoch Art ^{B,O,G}	18,50

THALIS

- 092 **Weshnu Thali** – Gemüse, indische Linsen, Rahmspinat mit Käse, Raita, Reis, Chappati und Pappadam ^{G,O} **17,90**
- 093 **Masala Thali** – Gemüse und Hühnerbrustfilet mit Mandelsauce, Lammcurry mit Raita, Reis, Chappati und Pappadam ^{H,G,M,O} **18,90**

SÜDINDISCHE GERICHTE

- 095 **Masala Dosa** – Dosa mit Kartoffeln und verschiedenem Gemüse **14,50**
- 096 **Chicken Dosa** – Dosa mit Chickenfleischfüllung **15,50**
- 097 **Lamb Dosa** – Dosa mit Lammfleischfüllung **16,50**
- 098 **Fisch Dosa** – Dosa mit Fisch, nach südindischer Art **16,50**

ENTE SPEZIALITÄTEN

- 107 **Ente Jalfrezi** – marinierte Entenbrustfilet gegrillt, mit Zwiebeln, Paprika, grünem Chili und frischem Koriander ^{G,O} **16,50**
- 108 **Ente Mango** – Entenbrustfilet gegrillt mit frischer Mango ^{O,G} **16,50**
in würziger Currysauce mit Ingwer, Knoblauch und frischem Koriander
- 109 **Ente Kashmiri Masala** – Entenbrustfilet gegrillt, mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und frischem, Koriander (sehr scharf) ^O **16,50**
- 141 **Ente Masala** ^{H,G} – Entenbrustfilet gegrillt in Mandelsahnesauce **16,50**

DESSERTS

- 102 **Frische Mango** mit Vanilleeis ^G **5,00**
- 103 **Gulab Jamun** – frittierte Milchbällchen in Zuckersirup ^{1,C,G} **4,50**
- 104 **Gemischtes Eis** mit **Sahne** ^G **4,50**
- 105 **Firni** – Honigmilch, Mandeln, Pistazien, Nüsse, Raitamehl ^{H,G} **4,50**
- 106 **Mango Creme** – frische Mangosahne mit Eis und Honig ^{G,H,1,7} **4,90**

GETRÄNKEKARTE

APERITIVES

151	Haus Cocktail	0.1 l	4,50
152	Aperol Spritz	0.2 l	5,50
153	Glas Sekt	0.1 l	3,50
154	Kir Royal	0.1 l	4,90
155	Campari Soda ²	5 cl	4,50
156	Campari Orange ²	5 cl	4,50
157	Pernod	5 cl	3,50
158	Martini Dry	5 cl	3,90
160	Sherry Dry order Medium	5 cl	3,90
162	Portwein	5 cl	3,50
163	Bacardi Cola ^{2,11}	4 cl	5,50

BIER

164	Helles oder Dunkel ^A	0.5 l	3,50
165	Pils ^A	0.3 l	3,00
166	Weißbier ^A	0.5 l	3,90
167	Weißbier Dunkel ^A	0.5 l	3,90
168	Weißbier Leicht ^A	0.5 l	3,90
170	Bier alkoholfrei ^A (Helles oder Weißbier)	0.5 l	3,90
171	Radler ^A	0.5 l	3,50
172	Helles klein ^A	0.25 l	2,50
173	Indian Premium Lager ^A	0.33 l	3,50

INDISCHE GETRÄNKE

174	Lassi süß oder sauer ^G	0.2 l	2,90
175	Lassi süß oder sauer ^G	0.4 l	4,90
176	Lassi Mango oder Maracuja ^G	0.2 l	3,50
177	Lassi Mango oder Maracuja ^G	0.4 l	5,90
178	Mangojuice Drink ^{6,7}	0.2 l	2,90
179	Guavejuice oder Lichhi Fruit Drink ^{6,7}	0.2 l	2,90
206	Mangojuice/Guavesaft		
	Passion Fruit Juice Drink / Licchisaftschorle ^{6,7}	0.4 l	4,80

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

180	S.Pellegrino	0.5 l	3,50
181	S.Pellegrino klein	0.2 l	2,90
182	Stilles Wasser	0.5 l	3,50
183	Coca Cola ^{2,11,}	0.2 l	2,90
184	Coca Cola light ^{11,4}	0.2 l	2,90
185	Fanta ²	0.2 l	2,90
186	Zitronenlimonade	0.2 l	2,90
187	Spezi ^{2,11}	0.4 l	3,50
188	Apfelsaft	0.2 l	2,70
189	Apfelsaftschorle	0.4 l	3,50
190	Orangensaft	0.2 l	3,50
191	Orangensaftschorle	0.4 l	3,50
192	Johannisbeernektar ²	0.2 l	2,90
193	Johannisbeernektarschorle ²	0.4 l	3,50
194	Traubensaft ²	0.2 l	2,70
195	Traubensaftschorle ²	0.4 l	3,50
197	Maracujasaft ^{6,7}	0.2 l	2,70
198	Bitter Lemon ^{10,3} , Tonic Water ^{10,3} , Ginger Ale ^{10,3}	0.2 l	3,50
201	Coca Cola ^{2,11}	0.4 l	3,50
202	Coca Cola light ^{2,11,4}	0.4 l	3,50

WARME GETRÄNKE

203	Tasse Chai – Indischer Haustee Dieser Tee fasziniert durch die Zusammensetzung unserer Gewürzmischung in Kanne		3,20 4,90
204	Yogi Tea		4,50
205	Badamtam – Darjeeling – Indien		4,50
208	Carly Gray		4,50
210	Grüner Tea, Pfefferminz oder Kamillentee		4,50
211	Jasmeen Tee		4,50
212	Tasse Kaffee ¹¹		2,50
213	Espresso ¹¹		2,50
214	Tasse Cappuccino ¹¹		2,90
215	Milchkaffee ^{G,11}		2,90

WHISKY

216	Johnnie Walker Black Label 40%	4 cl	6,50
217	Chivas Regal 12 Jahre alt 40%	4 cl	6,50

SPIRITUOSEN

218	Ramazotti	4 cl	3,90
219	Averna Amaro Siciliano 34%	4 cl	3,90
220	Fernet Brance 42%	4 cl	3,90
221	Wodka Absolut 40%	2 cl	2,60
222	Jubiläums Aquavit 42%	2 cl	2,90
223	Williamsbirne "Morand" 40%	2 cl	3,90
224	Grappa Julia 40 %	4 cl	4,10
225	Remy Martin V.S.O.P 40%	2 cl	3,40
226	Calvados "Calvador" 42%	4 cl	4,40
227	Old Monk Rum (Indien)	2 cl	3,40
228	Indischer Mangoschnaps (gut für die Verdauung / a digestive)	2 cl	3,00
229	Mangolikör , Flasche zum mitnehmen (Hausgemacht / home made)	0.75 l	25,00

SEKT – PROSECCO

230	Prosecco Valdo	0.75 l	22,50
231	Fürst von Metternich	0.75 l	29,50
232	Fürst von Metternich "Piccolo"	0.2 l	7,90

CHAMPAGNER

233	Moët & Chandon "Piccolo"	0.2 l	16,90
234	Moët & Chandon	0.75 l	65,00

WEIßWEINE

		0.2 l	0.75 l
235	Sauvignon Blanc Chile Julio Bouchon, Santiago, Maule Tahl Strohgelb mit leichten grünlichen Nuancen, Duft nach Frühlingswiese mit einer Mischung Aus Früchten wie Birne und Melone, angenehm frische Zitrusnote, seidenweicher Abgang ◦	6,50	22,50
236	Riesling Q.b.A Deutschland, Mosel Paul Schönmann-Fink Fruchtig, weich, mild elegant, angenehme Pfirsich-Stachelbeernoten	6,50	23,50
237	Chardonnay Südafrika, Western Cape ◦ Brandvlei Trocken, körperreich und elegant mit einem ausgezeichneten Aroma	6,50	23,50
238	Grüner Veltliner Österreich, Burgenland Weingut Salzi, Seewinkel Zarte hellgelbe Farbe, intensive Frische, mineralische Zitrusnoten, weiche elegante Frucht, zart würzig, harmonisch ◦	6,50	22,50
239	Pinot Grigio DOC Italien, Friaul Vigneti Pittaro, Codroipo Trocken, hat eine seidenweiche, üppige Frucht, dennoch harmonisch und elegant, past zu vielen Speisen ◦	6,50	22,50
241	Luganer DOC Italien Ca' De' Rocchi, Weingut Tinazzi Strohgelbe Farbe, zartes Bouquet, frisch, Fruchtig, geschmeidig, elegant ◦	7,50	24,50
243	Sancerre AC Frankreich Trocken, fruchtigherb, unverwechselbarer Charakter des Sauvignon, würzig aber Ausgewogen ◦		38,50
244	Indischer Weißwein Trocken Indien ◦	6,90	22,50
245	Weißwein-/Rotweinschorle ◦	0.3 l	6,50

ROSEWEINE

246 **Rose de Loire AC** Frankreich **6,50** **22,50**
Les abes de la Loire
Halbtrocken und trocken, fruchtig, Frisch ◦

ROTWEINE

248 **Cabernet-Carmenere** Italien **6,50** **22,50**
Casa de Campo
Voller Körper, fruchtiges Cabernet-Bukett ◦

249 **Tempranillo D.O** Italien **6,50** **22,50**
Pieno Tinol
Vollmundig, deutlich spürbare Vanilletöne ◦

250 **Merlot IGT** Italien, Venetian **5,90** **20,50**
Cantina Custozo
Trocken, harmonisch, stimulierend,
intensives Buckett, angenehm fruchtig ◦

251 **Montepulciano D.O.C** Italien **5,90** **22,50**
Cantina Tollo
Trocken, fruchtig, mild, leicht, zart

252 **Durif Rjverina** ◦ Italien **18,50**
De Bartolli
Intensive Aromen reifer, süßer Früchte ◦

256 **Shiraz** Australien, New South Wales **6,50** **22,50**
De Bartolli New South
Im Bouquet interessante Gewürze,
Komplexe Aromen sowie Mokka, Zendernholz, gute Struktur ◦

259 **Chateau Lafitte AC** Frankreich **27,50**
Nuancenreiches Bukett mitt ausgenwogener Frucht ◦

260 **Indischer Rotwein Trocken** Indien ◦ **6,90** **22,50**

Kennzeichnung

- Nr. 1 mit Konservierungsstoff
- Nr. 2 mit Farbstoff
- Nr. 3 mit Antioxidationsmittel
- Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin
- Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat
- Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
- Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam
- Nr. 8 mit Phosphat
- Nr. 9 geschwefelt
- Nr. 10 chininhaltig
- Nr. 11 coffeinhaltig
- Nr. 12 mit Geschmacksverstärker
- Nr. 13 geschwärzt
- Nr. 14 gewachst
- Nr. 15 gentechnisch verändert

Allergene

Glutenhaltiges Getreide (A) Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Grünkern, Einkorn, Hafer, Kamur

Krebstiere (B) Krebse, Garnelen, Hummer, Schrimps, Langusten, Erzeugnisse aus Krebstieren

Eier (C) Eier von Geflügel und Erzeugnisse daraus

Fisch (D) Fische (aller Arten) und Fischerzeugnisse

Erdnuss (E) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

Soja (F) Sojabohnen/-sprossen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Milch oder Laktose (G) Milch von Säugetieren und daraus gewonnene Erzeugnisse

Schalenfrüchte (H) Schalenfrüchte wie z. B. Mandeln, Haselnüsse, etc... und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Sellerie (L) Alle Selleriearten und daraus gewonnene Erzeugnisse

Senf (M) Senf, Senfkörner, Senfpulver, Senföl, Senfsprossen

Sesam (N) Sesamsamen, Sesammehl, Sesampaste, Sesamöl, Sesamsalz

Lupine (P) Lupinenmehl, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat

Sulfite (O) Schwefeldioxid und Sulfite, z. B. Wein, Trockenobst, Tomatenmark

Weichtiere (R) Alle arten, Austern, Schnecken, Oktopus, Tintenfisch, Calamares