

TASHI DELEK!

HERZLICH WILLKOMMEN IM LAND DER SCHNEELÖWEN

Tibet ist das höchstgelegene Land der Erde und mit seinen 2,5 Mio. km² siebenmal so groß wie Deutschland. Obwohl Tibet den meisten Menschen heute ein Begriff ist, ist die tibetische Küche weitgehend unbekannt. Bis vor rund 60 Jahren von der Welt fast völlig abgeschlossen, ist die kulturelle und kulinarische Vielfalt Tibets erst nach der dramatischen Flucht des Dalai Lama nach Indien im Jahr 1959 bekannt geworden. Etwa 60.000 Tibeterinnen und Tibeter folgten dem Dalai Lama unmittelbar, vor allem aus Angst vor politischer oder religiöser Verfolgung oder schlicht, um ihre kulturelle Identität weiter pflegen zu können. Heute leben rund 150.000 Menschen im Exil. Ein Volk im Exil ändert sich. An seinen Essgewohnheiten hält es aber als Teil seiner Identität umso mehr fest.

Die tibetische Küche hat sich im Laufe der Jahrhunderte gemeinsam mit denen seiner Nachbarn Nepal, Indien, Bhutan und China entwickelt. Tibetische Gerichte sind vielfältig gewürzt, aber nicht zu scharf.

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Auswahl unserer traditionellen Gerichte und guten Appetit!



Suppen

ཐང་

20. CHURA THANG   

Tibetische Käsesuppe mit einer Einlage aus Hühnerfleisch, Kartoffelstückchen, frischen Champignons und Koriander - 6,60 €

21. MOMO THANG

Tibetische Teigtaschensuppe mit Rindfleisch-Momo, verfeinert mit Koriander - 6,60 €

23. NARIWAL KO SOUP PIRO JYASHA  

Kokossuppe mit einer Einlage aus Hühnerfleisch, frischen Champignons, Bambus und Koriander - 6,60 €

24. NARIWAL KO SOUP JYASHA

Kokossuppe mit einer Einlage aus Hühnerfleisch, frischen Champignons, Bambus, Basilikum und Koriander - 6,60 €

Vegetarische und vegane Suppen

སྨྱུ་ཚད་ཐང་

25. DAL 

Linsensuppe gewürzt mit Curry, verfeinert mit Lorbeerblättern und Koriander - 6,60 €

26. CHURA THANG    

Tibetische Käsesuppe mit Kartoffelstückchen, frischen Champignons und Koriander - 6,60 €

28. MOMO THANG 

Tibetische Teigtaschensuppe mit Gemüse-Momo, verfeinert mit Koriander - 6,60 €

30. NARIWAL KO SOUP PIRO   

Kokossuppe mit frischen Champignons, Bambus und Koriander - 6,60 €

31. NARIWAL KO SOUP 

Kokossuppe mit frischen Champignons, Bambus, Basilikum und Koriander - 6,60 €

Vorspeisen

སྤྲོན་ཟས་

9. MOMO LANGTZO

Hausgemachte tibetische Teigtaschen mit Rindfleisch gefüllt,
dazu Sesam-Erdnuss- und würzige Tomatensoße - 6,90 €

11. FRÜHLINGSROLLEN

Hausgemachte Reismehlteig-Rollen gefüllt mit Rindfleisch und Gemüse,
dazu süßliche Soja-Soße - 6,90 €

13. JYAASHYA TAPA

Marinierte Hühnerspieße serviert mit Sesam-Erdnuss-Soße - 6,90 €

Vegetarische und vegane Vorspeisen

སྤྲོན་ཆ་དྲ་སྤྲོན་ཟས་

3. MOMO TSE LANGTZO

Hausgemachte tibetische Teigtaschen mit Gemüse gefüllt,
dazu Sesam-Erdnuss- und würzige Tomatensoße - 6,90 €

5. FRÜHLINGSROLLEN

Hausgemachte Reismehlteig-Rollen gefüllt mit Gemüse,
dazu süßliche Soja-Soße - 6,90 €

6. HIMALAYA PAKORA

Hausgemachte Gemüsebällchen serviert mit Joghurt-Minz-Soße - 6,90 €



7. TEMPURA

Knuspriges Gemüse in Mehlteig gebacken, dazu süßliche Soja-Soße - 7,90 €

Salate

སྤྲོན་ཆ་དྲ་

Bunter Salat gewürzt mit Sesam und Ingwer,
verfeinert mit leicht scharfem Dressing.

51. Vegan - 8,90 €  

55. Mit Hühnerfleisch - 9,90 € 

 vegetarisch

 vegan

 enthält Laktose

 leicht scharf

  scharf

Auf Wunsch bieten wir alle Gerichte auch mild an.

Gemischte Vorspeisen

ལྷོ་ལྷོ་ལྷོ་ལྷོ་

Als Einstieg in die tibetische Küche empfehlen wir:

12. GEMISCHTE VORSPEISEN

Würzige Kartoffeln nach Himalaya Art, Spinat mit Sesam und eingelegter Rettich, gefolgt von Rindfleisch-Momo, Frühlingsrollen, Pakora und Hühnerspießen. Abgerundet wird der Vorspeisen-Mix von unseren vier hausgemachten Soßen: Soja-, Sesam-Erdnuss-, Joghurt-Minz- und würzige Tomatensoße.

Ab 2 Personen - pro Person 9,90 €

8. GEMISCHTE VEGETARISCHE VORSPEISEN

Würzige Kartoffeln nach Himalaya Art, Spinat mit Sesam und eingelegter Rettich, gefolgt von Gemüse-Momo, Pakora, Tempura und Frühlingsrollen. Abgerundet wird der Vorspeisen-Mix von unseren vier hausgemachten Soßen: Soja-, Sesam-Erdnuss-, Joghurt-Minz- und würzige Tomatensoße.

Ab 2 Personen - pro Person 9,90 €

Kalte Vorspeisen

གུང་ཚལ་

52. SOEN LABU

Eingelegter Rettich nach Himalaya Art - 5,90 €

53. SCHOKOH KHATSAPO

Würzige Kartoffeln nach Himalaya Art - 5,90 €

54. PALLUNG

Frischer Spinat mit Sesam nach Himalaya Art - 6,50 €

14. KALTE GEMISCHTE VORSPEISE

Eine Zusammenstellung unserer kalten Vorspeisen - 9,50 €

Hauptgerichte

Die Hauptspeise aller Tibeter sind Momo! Bei uns genießen Sie die Teigtaschen, wie sie auch in Tibet zubereitet werden. Unsere Spezialitätenköche aus der Himalaya-Region stellen die Momo mit den verschiedenen Füllungen in aufwendiger Handarbeit für Sie her. Zu den Momo servieren wir eine kleine Portion eingelegten Rettich sowie Sesam-Erdnuss-Soße und würzige Tomatensoße.

Unser Tipp: Mischen Sie die beiden Soßen zusammen. Als Extra-Kick würzen Sie diesen Mix mit unserer hausgemachten scharfen Chili-Paste.
Sprechen Sie uns gerne an!

Gedämpfte Momo

མོག་མོག་རྒྱངས་བཅོས་

32. 

mit Gemüse und Himalaya Gewürzen gefüllt - 17,50 €

33.

mit Rindfleisch und Himalaya Gewürzen gefüllt - 17,50 €

34.

mit Lammfleisch und Himalaya Gewürzen gefüllt - 17,50 €

35.

mit Hühnerfleisch und Himalaya Gewürzen gefüllt - 17,50 €

Gebratene Momo

སུམ་སྲེག་མོག་མོག་

40. 

mit Gemüse und Himalaya Gewürzen gefüllt - 18,50 €

41.

mit Rindfleisch und Himalaya Gewürzen gefüllt - 18,50 €

42.

mit Lammfleisch und Himalaya Gewürzen gefüllt - 18,50 €

43.

mit Hühnerfleisch und Himalaya Gewürzen gefüllt - 18,50 €

 vegetarisch

 vegan

 enthält Laktose

 leicht scharf

 scharf

Auf Wunsch bieten wir alle Gerichte auch mild an.

Vegetarische und vegane Gerichte mit Reis serviert



142. SAG DANG KAJU

Frisches Gemüse in Erdnuss-Soße mit Cashew-Nüssen, verfeinert mit Ingwer, Knoblauch und Koriander - 14,90 €

144. SEITAN DANG TSE

Bio-Seitan in Soja-Soße mit frischem Gemüse und Shiitake-Pilzen, verfeinert mit Ingwer, Knoblauch und Koriander - 15,90 €

145. HIMAL KO THAL

Es wird auf einem Teller separat angerichtet:
Frischer Spinat, verschiedenes Gemüse in Curry mit Himalaya Gewürzen, Gemüsebällchen und eine kleine Linsensuppe - 17,90 €

146. TSE NGOPA

Frisches Gemüse verfeinert mit Himalaya Gewürzen, Ingwer, Knoblauch und Koriander - 14,90 €

147. TSE KHATSAPO

Frisches Gemüse in Soja-Soße mit Chilischoten und Basilikum, verfeinert mit Ingwer und Koriander - 14,90 €

148. TSE NARIWAL

Frisches Gemüse zubereitet in Kokosmilch, verfeinert mit Himalaya Gewürzen, Ingwer, Knoblauch und Koriander - 14,90 €

149. TSERIL

Hausgemachte Hülsenfrüchtebällchen mit frischem Gemüse, Himalaya Gewürzen, Ingwer, Knoblauch und Koriander - 14,90 €

Vegane Gerichte mit Tofu mit Reis serviert



141. TOFU DANG SHAMU LINI

Gebratener Tofu in Soja-Soße mit frischem Gemüse und Pilzen, Himalaya Gewürzen, Ingwer, Knoblauch und Koriander - 15,90 €

143. TOFU NARIWAL

Gebratener Tofu in Kokosmilch mit frischem Gemüse, Himalaya Gewürzen, Ingwer, Knoblauch und Koriander - 15,90 €

Gerichte mit Rindfleisch mit Reis serviert

གྲང་ཤ་

70. LANGSHA NARIWAL

Rindfleisch zubereitet in Kokosmilch mit frischem Gemüse, Himalaya Gewürzen, Ingwer, Knoblauch und Koriander - 17,90 €

72. LANGSHA DANG TSE KHATSAPO

Rindfleisch in Soja-Soße mit Chilischoten, Basilikum und frischem Gemüse, Himalaya Gewürzen, Ingwer, Knoblauch und Koriander - 17,90 €

73. LANGSHA KHATSAPO

Rindfleisch in Tomaten-Paprika-Soße mit frischem Gemüse, Himalaya Gewürzen, Ingwer, Knoblauch und Koriander - 17,90 €

76. LANGSHA HIMAL KO THAL

Es wird auf einem Teller separat angerichtet:

Rindfleisch in Curry, verschiedenes Gemüse mit Himalaya Gewürzen, Gemüsebällchen, frischer Spinat und eine kleine Linsensuppe - 20,90 €

Gerichte mit Hühnerbrustfilet mit Reis serviert

གྲང་ཤ་

80. JYASHA DANG NARIWAL

Hühnerbrustfilet in Kokosmilch mit frischem Gemüse, Himalaya Gewürzen, Ingwer, Knoblauch und Koriander - 17,50 €

81. JYASHA DANG TSE

Hühnerbrustfilet in Soja-Soße mit frischem Gemüse, Himalaya Gewürzen, Ingwer, Knoblauch und Koriander - 17,50 €

83. JYASHA BADAM

Hühnerbrustfilet in Erdnuss-Soße mit Cashew-Nüssen und frischem Gemüse, verfeinert mit Ingwer, Knoblauch und Koriander - 17,50 €

84. JYASHA MENA

Hühnerbrustfilet in Curry mit frischem Gemüse, Himalaya Gewürzen, Ingwer, Knoblauch und Koriander - 17,50 €

85. JYASHA SONAM NGAMO

Hühnerbrustfilet in Honig-Soja-Soße mit frischem Gemüse, verfeinert mit Zitronengras, Ingwer, Knoblauch und Koriander - 17,50 €

 vegetarisch

 vegan

 enthält Laktose

 leicht scharf

 scharf

Auf Wunsch bieten wir alle Gerichte auch mild an.

Gerichte mit Ente mit Reis serviert

ཇང་ཤ་

134. HANGHA NARIWAL

Knusprige Ente angerichtet auf Kokosmilch mit frischem Gemüse, verfeinert mit Ingwer und Knoblauch - 18,90 €

135. HANGHA TAPA

Knusprige Ente auf süß-saurer Soße mit Ananas, Bambusscheiben und Paprika - 18,90 €

136. HANGHA DANG TSE

Knusprige Ente serviert auf pikanter Soja-Soße mit frischem Gemüse, Knoblauch und Ingwer - 18,90 €

138. HANGHA CHOENDEN

Knusprige Ente angerichtet auf Chili-Soße mit Paprika und Basilikum - 19,90 €

Gerichte mit Lammfleisch mit Reis serviert

ལུག་ཤ་

61. LUKSHA NGOPA

Lammfleisch zubereitet in Curry mit frischem Gemüse, Himalaya Gewürzen, Ingwer, Knoblauch und Koriander - 19,50 €

62. LUKSHA NARIWAL

Lammfleisch angerichtet in Kokosmilch mit frischem Gemüse, Himalaya Gewürzen, Ingwer, Knoblauch und Koriander - 19,50 €

Gerichte mit Fisch mit Reis serviert

ཉེ་ཤ་

92. NYA NA ZOM

Lachs, Garnelen und Rotbarschfilet gebraten in Reiswein, serviert mit Spinat, verfeinert mit Ingwer, Knoblauch und Koriander - 22,90 €

94. MACHA RA NARIWAL

Rotbarschfilet in Kokosmilch mit frischem Gemüse, verfeinert mit Ingwer, Knoblauch und Koriander - 19,90 €

95. SHRIMPS RA NARIWAL

Garnelen serviert in Kokosmilch mit frischem Gemüse, Himalaya Gewürzen, Ingwer, Knoblauch und Koriander - 19,90 €

Gebratene Nudelgerichte

ཐུག་པ་ལྷོ་ས་མ་

110. THUKPA DANG TSE 

Gebratene hausgemachte Nudeln mit frischem Gemüse,
verfeinert mit Ingwer, Knoblauch und Koriander - 14,50 €

111. THUKPA DANG SHA

Gebratene hausgemachte Nudeln mit frischem Gemüse und Hühnerfleisch,
verfeinert mit Ingwer, Knoblauch und Koriander - 15,50 €

112. THUKPA DANG ZOM

Gebratene hausgemachte Nudeln mit Ente, Rind- und Hühnerfleisch,
verfeinert mit Ingwer, Knoblauch und Koriander - 15,90 €

113. THUKPA KA ZAPO 

Gebratene hausgemachte Nudeln mit Rindfleisch und frischem Gemüse,
verfeinert mit Chili, Ingwer, Knoblauch und Koriander - 15,90 €

Nudelsuppen

ཐུག་པ་

123. THIN THUK

Tibetische Suppe mit hausgemachter Teigeinlage,
Rindfleisch und frischem Gemüse, verfeinert mit Koriander - 15,90 €

120. THUKPA DANG TSE 

Suppe mit hausgemachten Nudeln, Tofu und frischem Gemüse,
verfeinert mit Koriander - 14,50 €

121. THUKPA DANG LANGSHA

Suppe mit hausgemachten Nudeln und gebratenem Rindfleisch,
verfeinert mit Koriander - 14,50 €

124. MOMO THANG

Tibetische Teigtaschensuppe mit frischem Gemüse
und einer Einlage aus hausgemachten Rindfleisch-Momo - 14,90 €

 vegetarisch

 vegan

 enthält Laktose


 leicht scharf

 scharf


Auf Wunsch bieten wir alle Gerichte auch mild an.

Tibetische Kindergerichte

ཐུ་གུ་འེ་བ་ལག་

170. Kunsang Teller 

Knuspriges Hühnerfleisch, gefüllte Teigtaschen mit Rindfleisch und gebratener Reis, dazu eine Kugel Eis als Nachtisch - 9,90 €

171. Jangsem Teller  

Gemüsebällchen, mit Gemüse gefüllte Teigtaschen und gebratener Reis, dazu eine Kugel Eis als Nachtisch - 9,90 €

172. Potala Teller  

Gebratene Nudeln mit Gemüse, dazu eine Kugel Eis als Nachtisch - 8,90 €

173. Norbulingka Teller  

Bratreis mit Gemüse, dazu eine Kugel Eis als Nachtisch - 8,90 €

Menüs

Tibet Menü 1

1. Gang   

Tibetische Käsesuppe mit einer Einlage aus Hühnerfleisch, Kartoffelstückchen, frischen Champignons und Koriander

2. Gang 

Rindfleisch-Momo, Hühnerspieße, Gemüsebällchen und Frühlingsrollen
Dazu servieren wir unsere vier hausgemachten Soßen

3. Gang  

Hühnerbrustfilet in Kokosmilch mit frischem Gemüse, verfeinert mit Himalaya Gewürzen, Ingwer, Knoblauch und Koriander und
Rindfleisch in Soja-Soße mit Chilischoten, Basilikum und frischem Gemüse, verfeinert mit Himalaya Gewürzen, Ingwer, Knoblauch und Koriander

4. Gang 

Hausgemachtes Molkebällchen auf Kokos-Creme, verfeinert mit Cashew-Nüssen und Pistazien

Ab 2 Personen - Pro Person 40,00 €

Tibet Menü 2


1. Gang

Kokossuppe mit einer Einlage aus Hühnerfleisch,
frischen Champignons, Bambus und Koriander

2. Gang

Rindfleisch-Momo, Hühnerspieße, Gemüsebällchen und Frühlingsrollen
Dazu servieren wir unsere vier hausgemachten Soßen

3. Gang

Knusprige Ente auf Honig-Soja-Soße
mit frischem Gemüse, Ingwer und Knoblauch
und
Lammfleisch in Kokosmilch mit frischem Gemüse,
verfeinert mit Ingwer, Knoblauch und Koriander 

4. Gang

Wir servieren eine Kugel schwarzes Sesam-Eis
auf einem Bett aus hausgemachter Mango-Creme

Ab 2 Personen - pro Person 45,00 €

Vegetarisches Menü

1. Gang

Linsensuppe gewürzt mit Curry, verfeinert mit Lorbeerblättern

2. Gang

Würzige Kartoffeln mit eingelegtem Rettich und Spinat, gefolgt von Gemüse-Momo,
Gemüsebällchen, Tempura und Frühlingsrollen
Dazu servieren wir unsere vier hausgemachten Soßen

3. Gang

Frisches Gemüse gebraten mit Hülsenfrüchtchenbällchen,
verfeinert mit Ingwer, Knoblauch und Koriander

4. Gang

Hausgemachte Mango-Creme, verfeinert mit Kokosraspeln und Pistazien

Ab 2 Personen - pro Person 36,00 €

 vegetarisch

 vegan

 enthält Laktose

 leicht scharf

 scharf

Auf Wunsch bieten wir alle Gerichte auch mild an.

Desserts

མཚན་མོ་

SESAM-EIS 

2 Kugeln schwarzes Sesam-Eis - 5,50 €

MANGO-SORBET 


2 Kugeln Mango-Sorbet - 5,50 €

KOKOS-EIS 

2 Kugeln Kokos-Eis - 5,50 €

MOLKEBÄLLCHEN 

Süße hausgemachte Molkebällchen serviert auf einem Bett aus Kokos-Creme, verfeinert mit Cashew-Nüssen und Pistazien - 6,50 €

MANGO-CREME 

Hausgemachte Creme aus Mango, verfeinert mit Kokosraspeln und Pistazien - 5,90 €

SESAM-EIS AUF MANGO-CREME 

Unsere Empfehlung: Wir servieren eine Kugel schwarzes Sesam-Eis auf einem Bett aus Mango-Creme - 6,90 €

CHIA-QUINOA 

Chia- und Quinoa-Samen in süßer Kokosmilch, verfeinert mit Cashew-Nüssen - 6,50 €

 vegetarisch

 vegan

 enthält Laktose

 leicht scharf

 scharf

Auf Wunsch bieten wir alle Gerichte auch mild an.

Getränke



Spezialitäten aus dem Himalaya

Rato Bhaat - mildes, leicht fruchtiges Bier	0,33 l	5,80 €
Godawari - herbes Lagerbier	0,33 l	5,80 €
Hausgemachter Himalaya Joghurt Lassi süß	0,2 l	3,90 €
Hausgemachter Himalaya Joghurt-Kräuter Lassi	0,2 l	3,90 €
Hausgemachter Mango Lassi	0,2 l	3,90 €

Biere

	0,3 l	0,5 l
Krombacher vom Fass	4,30 €	5,30 €
Krombacher Alkoholfrei	4,30 €	-
Alsterwasser	4,30 €	5,30 €
Erdinger Hefeweizen	-	5,30 €
Erdinger Hefeweizen, Alkoholfrei	-	5,30 €
Erdinger Dunkel	-	5,30 €

Wasser

	0,25 l	0,75 l
Magnus Feinperlig	3,30 €	7,90 €
Magnus Still	3,30 €	7,90 €

Softdrinks

	0,3 l	0,5 l
Coca-Cola, Coca-Cola Zero	4,30 €	5,30 €
Fanta, Sprite, Spezi	4,30 €	5,30 €
Bionade Holunder	4,30 €	
Elephant Bay Ice Tea Peach	0,33 l	3,90 €
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	3,90 €
Schweppes Ginger Ale	0,2 l	3,90 €
Schweppes Tonic Water	0,2 l	3,90 €

Säfte und Saftschorlen

	0,3 l	0,5 l
Apfelschorle	4,20 €	5,20 €
Mangoschorle	4,20 €	5,20 €
Guavenschorle	4,20 €	5,20 €
Apfelsaft	0,2 l	3,90 €
Mangosaft	0,2 l	3,90 €
Guavensaft	0,2 l	3,90 €



Aperitifes

Aperol Spritz		6,90 €
Campari Orange		6,90 €
Gin Tonic		6,90 €
Sake Reiswein	10 cl	5,90 €
Pflaumenwein	5 cl	4,90 €
Sandeman Sherry Fine	5 cl	4,90 €
Martini Bianco	5 cl	4,90 €
Averna	5 cl	4,90 €

Heiße Getränke

གསོལ་བྱ་

Tee

Bhö Cha	4,60 €
Bhö Cha ist ein Salztee mit Butter und Milch und gilt als tibetisches Nationalgetränk	
Himal Ko Cha	4,60 €
Gewürztee mit Milch und Ingwer	
Ayurvit. Kräuter-Tulsi Tee (Kännchen)	4,90 €
Tulsi ist ein indisches Basilikum und gilt als heilendes Königskraut	
Ayurvit. Kräuter-Ingwer Tee (Kännchen)	4,90 €
Oolong - Kurkuma, Orange & Ingwer Bio-Tee (Kännchen)	4,90 €
Kurkuma wird in der ayurvedischen Medizin seit Jahrhunderten als Heilmittel verwendet	
Grüner Tee Japan. Sencha Fuji (Kännchen)	4,90 €
Jasmin Tee (Kännchen)	4,90 €
Zitronengras Tee (Kännchen)	4,90 €

Kaffee

Espresso	3,50 €
Doppelter Espresso	4,50 €
Cappuccino	3,90 €
Kaffee	3,50 €
Latte Macchiato	3,90 €



Weißweine



Blanc de Blancs, trocken

Domaine de Montredon, Vin de Pays de Cotes de Thau, Alkoholgehalt: 12 %

0,2 l	0,5 l	Fl. 1,00 l
6,20 €	15,10 €	28,00 €

Ein herzhafter Südfranzose aus dem Herault im Languedoc-Roussillon, hergestellt aus den Trauben Marsanne, Picpoul und Sauvignon.

Bruno Cantié vom Weingut Montredon arbeitet nach den strengen Richtlinien der Vereinigung „Terra Vitis“ für naturnahen Anbau. Ein guter Begleiter zu Fisch, Schalentieren und hellem Fleisch. Es handelt sich bei diesem Wein um eine Erzeugerabfüllung.



Versus Stellenbosch White, trocken

Stellenbosch Vineyards, Südafrika, Alkoholgehalt: 12,5 %

0,2 l	0,5 l	Fl. 0,75 l
6,50 €	15,70 €	23,00 €

Ein kräftiger, vollmundiger, aromatischer und trotzdem frischer Wein mit üppigen exotischen Anklängen aus der Region Stellenbosch an der Westküste Südafrikas. Die Rebsorte Chenin Blanc ergibt im Zusammenspiel mit der Traube Sauvignon Blanc einen ausgewogenen Wein mit bemerkenswerter Tiefe und Charakter.



Jechtinger Grauer Burgunder Kabinett, trocken

Winzergenossenschaft Jechtingen, Kaiserstuhl, Alkoholgehalt: 13 %

0,2 l	0,5 l	Fl. 0,75 l
7,50 €	18,50 €	27,00 €

Von der Sonne verwöhnt sind die Grauburgunder-Reben aus dem Kaiserstuhl. Der Grauburgunder zeigt sich kraftvoll, dicht und leicht floral mit typischen Fruchtaromen und einer angenehmen Fruchtsäure-Struktur. Ein spritzig leichter Wein für alle, die es unkompliziert und harmonisch mögen.



Riesling Hochgewächs, feinherb

Weingut Kallfelz, Zell / Merl, Mosel-Saar-Ruwer, Alkoholgehalt: 11 %

0,2 l	0,5 l	Fl. 0,75 l
7,90 €	19,90 €	28,70 €

Ein filigraner, leichter und mineralischer Riesling von der Mittelmosel mit wenig Alkohol. Ihm steht seine halbtrockene fruchtige Art besonders gut und macht ihn zu einem idealen, erfrischenden Begleiter unserer pikanteren und schärferen Gerichte. Albert Kallfelz wurde mehrmals von der DLG für die bundesweit beste trockene Weißweinkollektion ausgezeichnet.



Grüner Veltliner „Lösterrassen“, trocken
Schlosskellerei Gobelsburg, Österreich, Alkoholgehalt: 12,5 %
0,2 l 0,5 l Fl. 0,75 l
7,90 € 19,90 € 28,70 €

Der Grüne Veltliner hat schöne mineralische und fruchtige Aromen, die er elegant in seine füllige, jedoch nicht zu schwere Art einbindet. Schloss Gobelsburg gehört heute zu den besten Weingütern Österreichs und ist Besitzer einiger der besten Einzellagen um Langlois. Ein hochwertiger Wein, der alle unsere Speisen begleiten kann.

Rosé Wein



Sonsierra Rioja Rosé, trocken
Bodegas Sonsierra, La Rioja, Spanien, Alkoholgehalt: 13,5 %
0,2 l 0,5 l Fl. 0,75 l
6,50 € 15,70 € 23,00 €

Leuchtendes Erdbeerrot mit Primäraromen von frischen Früchten und mit einer feinen floralen Note. Am Gaumen vollmundig, saftig und anhaltend mit einer harmonischen, sehr angenehmen Länge. Hergestellt aus den Tempranillo-Trauben von über 40 Jahre alten Rebstöcken im Anbaugebiet Rioja Alta im oberen Ebrobecken.

Rotwein



Domaine de Montredon Merlot Cabernet Sauvignon, trocken
Vin de Pays de l'Herault, Frankreich, Alkoholgehalt: 13 %
0,2 l 0,5 l Fl. 1,00 l
6,20 € 15,10 € 28,00 €

Ein herzhafter, voller und fruchtiger Südfranzose aus dem Herault im Languedoc-Roussillon, hergestellt aus den Rebsorten Cabernet-Sauvignon und Merlot. Bruno Cantié vom Weingut Montredon arbeitet nach den strengen Richtlinien der Vereinigung „Terra Vitis“ für naturnahen Anbau. Es handelt sich bei diesem Wein um eine Erzeugerabfüllung.



Versus Stellenbosch Red, trocken
Stellenbosch Vineyards, Südafrika, Alkoholgehalt: 14 %
0,2 l 0,5 l Fl. 0,75 l
7,20 € 17,50 € 25,80 €

Der schmeichelnd runde Versus mit seinen Noten von Früchten und Schokolade und einem würzigen Abgang kommt aus der Region Stellenbosch an der klimatisch begünstigten Westküste Südafrikas. Er wird aus den Rebsorten Merlot und Pinotage hergestellt.



Schneider Ursprung Cuvée, trocken

Weingut Markus Schneider, Pfalz, Deutschland, Alkoholgehalt: 13,5 %

0,2 l 0,5 l Fl. 0,75 l

9,30 € 22,40 € 33,90 €

Fast schwarz präsentiert sich die Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Portugieser im Glas. Der Wein duftet nach Cassis und Zwetschgen, Paprika, Zedernholz, Grafit und verströmt zudem einen Hauch von Minze und Pfeffer. Pomerol? Stellenbosch? Schneider! Das heißt: Hoher Anspruch für unkomplizierten Genuss!



Viu Manent Reserva Merlot, trocken

Valle de Colchagua, Chile, Alkoholgehalt: 14 %

0,2 l 0,5 l Fl. 0,75 l

7,90 € 19,90 € 28,70 €

Schon die intensive violette Farbe dieses Merlots begeistert im Glas. Noten von Brombeeren, Rum, Rosinen und schwarzen Kirschen überzeugen schon in der Nase. Am Gaumen zeigt sich dieser körperreiche und weiche Merlot mit Aromen von Pflaumen und Schokolade, ergänzt durch eine leichte Kräuternote. Weiche, gut eingebettete Tannine und eine frische, angenehme Säure prägen die Struktur dieses Merlots und begleiten bis hin zu seinem langen und eleganten Abgang.



Shiraz McPherson, trocken

Murray Darling, South East Australia, Alkoholgehalt: 14,5 %

0,2 l 0,5 l Fl. 0,75 l

7,90 € 19,90 € 28,70 €

Weiche verspielte Frucht, nicht zu schwer, elegant mit schönen Würznoten am Gaumen. Jolimont ist eine Cuvée, die die Vorteile der beiden Rebsorten Shiraz und Cabernet Sauvignon ideal miteinander verbindet. McPherson produziert diesen Wein ausschließlich aus Trauben vom Südosten Australiens.

Prosecco und Sekt

Pol René Brut

Glas	Piccolo	Flasche
6,00 €	7,00 €	22,00 €

Prosecco Frizzante Verde
Bortolomiol, Vino Frizzante
Flasche - 22,00 €



Spirituosen

Bambusschnaps	2 cl	4,30 €
Mangoschnaps	2 cl	4,30 €
Gordon's Dry Gin	2 cl	3,90 €
Wodka Moskovskaja	2 cl	3,90 €
Linie Aquavit	2 cl	3,90 €
Tequila Sierra	2 cl	3,90 €
Myers Rum	2 cl	3,90 €

Liköre

Baileys	2 cl	4,90 €
Sambuca Molinari	2 cl	4,90 €
Fernet Branca	2 cl	4,90 €

Longdrinks

Campari Orange		6,90 €
Gin Tonic		6,90 €
Wodka Lemon		6,90 €
Tequila Sunrise		6,90 €



Brände

Calvados Gilbert	2 cl	4,90 €
Osborne 103	2 cl	4,90 €
Carlos I.	2 cl	4,90 €
Vielle Prune	2 cl	4,90 €
Grappa Di Chardonnay Villa Isa	2 cl	4,90 €
Grappa Di Moscato Villa Isa	2 cl	4,90 €

Whiskey

Jack Daniel's	4 cl	4,90 €
Glenfiddich	4 cl	4,90 €

