

HERZLICH WILLKOMMEN



Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen und hoffen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen.

Kaschko Bademdjan, Tschelo Kabab, Ghorme Sabzi, ...

Von leckeren hausgemachten Vorspeisen bis hin zu Fleisch-, vegetarischen- und veganen Gerichten.

Lassen Sie sich von unserem Koch im persischen Ambiente verwöhnen.

Dough, Chai und Dessert

Gerne beraten wir Sie über unsere hausgemachten persischen Getränke, Desserts, sowie den passenden Wein zu Ihren Speisen.

Kurz über das Gewürz „Safran“

Safran ist ein goldenes Gewürz mit einer 3000-jährigen Medizingeschichte und zahlreichen Eigenschaften wie: Stimmungsverbesserung (Antidepressiva), gesunde Nervenfunktion, durchblutungsfördernd, verbesserte Zellfunktion, verbessertes Verdauungssystem und Gedächtnis...

Granatapfel - genannt die Frucht des Himmels

In der blutroten Frucht stecken Antioxidantien, wie Polyphenole, die als Radikalfänger gelten. Granatapfelsaft soll mehr Antioxidantien enthalten als Rotwein oder Blaubeersaft. Hilfreiche Wirkung bei Herz-Kreislauf-Erkrankungen, chronischen Entzündungsprozessen oder Prostatakrebs...



**GLÜCK KOMMT BEIM ESSEN:
„MAN SOLLTE DEM LEIB ETWAS GUTES BIETEN,
DAMIT DIE SEELE LUST HAT, DARIN ZU WOHNEN.“**

- WINSTON CHURCHILL

VORSPEISEN

- | | | |
|----|--|-------|
| 01 | Kaschko Bademjan ^{A,G,H,10}
Gebratene Auberginen mit getrockneter Joghurtmasse (Kaschko), getrockneter Pfefferminze, gerösteten Zwiebeln, Walnüssen, Knoblauch, Rindfleisch und persischen Gewürzen, dazu Naan (persisches Brot) | 10,90 |
| 02 | Kaschko Bademjan ^{A,G,H,10} Veggie
Gebratene Auberginen mit getrockneter Joghurtmasse (Kaschko), getrockneter Pfefferminze, gerösteten Zwiebeln, Walnüssen, Knoblauch und persischen Gewürzen, dazu Naan (persisches Brot) | 10,90 |
| 04 | Mirza Ghassemi ^A Vegan
Auberginen mit gedünsteten Tomaten, verfeinert mit Knoblauch und persischen Gewürzen, dazu Naan (persisches Brot) | 9,90 |
| 05 | Falafel ^{F7} Vegan
3 frittierte Bällchen aus Kichererbsen, dazu Chutney (pikante Soße) und Salat Shirazi | 10,90 |
| 07 | Hummus ^{K,5,9} Vegan
Persische Kichererbsenpaste | 6,90 |
| 08 | Zeytun Parvarde ^H Vegan
Marinierte Oliven in Walnuss-Kräuter-Granatapfelsoße | 7,90 |
| 10 | Sambose ^A Vegan
Handgefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln, Petersilie, grünen Erbsen, Dill und persischen Gewürzen, dazu Chutney (pikante Soße) | 9,90 |
| 11 | Sambose ba Guscht ^{A,G}
Handgefüllte Teigtaschen mit Hackfleisch, Zwiebeln, Dill, Petersilie und persischen Gewürzen, dazu Chutney (pikante Soße) | 9,90 |
| 12 | Mantu ^A
Handgefüllte Teigtaschen (Füllung: Hackfleisch, Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie, Dill und persische Gewürze) gegart, serviert mit Knoblauch-Joghurt-Soße und Tomatensoße, dazu Chutney (pikante Soße) | 11,90 |



MITTAGSBUFFET

DI. BIS FR. 12 BIS 14.30 UHR



VORSPEISEN

- | | | | |
|----|---|------------------|--------------|
| 14 | Ashak ^{A,G} Veggie | | 8,90 |
| | Handgefüllte Gemüse-Teigtaschen (Füllung: Lauch, Petersilie und Dill) frittiert, serviert mit Knoblauch-Joghurt-Soße und mit Tomatensoße, dazu Chutney (pikante Soße) | | |
| 15 | Ashak ^A Vegan | | 8,90 |
| | Handgefüllte Gemüse-Teigtaschen (Füllung: Lauch, Petersilie und Dill) frittiert, serviert mit Tomatensoße, dazu Chutney (pikante Soße) | | |
| 16 | Kufte Ghelgelie ^{G,I,9} | | 8,90 |
| | Würzig zubereitetes Hackfleischbällchen aus Putenfleisch, dazu Naan (persisches Brot) | | |
| 17 | Salat Olivieh ^{A,C,G,I,9} | | 7,90 |
| | (Persischer Kartoffelsalat) Kartoffeln, persische Salzgurke, grüne Erbsen, Eier, Mayonnaise, Limettensaft | | |
| 18 | Gemischte Vorspeisenplatte ^{A,C,G,H,I,9} | 2 bis 4 Personen | 28,90 |
| | Kaschko Bademjan, Kufte Ghelgelie, Salat Olivieh, Zeytun Parvarde, Ashak, dazu Naan (persisches Brot) und Chutney (pikante Soße) | | |
| 19 | Gemischte Vorspeisenplatte ^{A,G,H,9} Veggie | 2 bis 4 Personen | 28,90 |
| | Kaschko Bademjan, Zeytun Parvarde, Ashak, Sambose vegan, Mast o Khiair, dazu Naan (persisches Brot) und Chutney (pikante Soße) | | |
| 20 | Gemischte Vorspeisenplatte ^{A,K,5,9} Vegan | 2 bis 4 Personen | 28,90 |
| | Mirza Ghassemi, Zeytun Parvarde, Sambose, Hummus, Ashak, dazu Naan (persisches Brot) und Chutney (pikante Soße) | | |
| 21 | Gemischte Vorspeisenplatte ^{A,K,5,9} Veggie | 1 Person | 15,90 |
| | Ashak, Hummus, Salat Shirazi, dazu Naan (persisches Brot) und Chutney (pikante Soße) | | |

BEILAGEN

31	Mast o Musir^G Joghurt mit Wildknoblauch	4,90
32	Mast o Khiar^G Joghurt mit Gurkenstücken und getrockneter Pfefferminze	4,90
34	Khiar Shur Persische Babysalzgurken in Spezialgewürzen und Kräutern	3,50
35	Sir Torshi Eingelegte Knoblauchzehen in Honigessig	3,90
36	Chutney Selbstgemachte pikante Soße, bestehend aus Tomaten, Peperoni, Knoblauchzehen, Petersilie, Walnüssen, Zitronensaft und Gewürzen	2,90
37	Safranreis	4,90
38	Karotten-Rosinen-Reis	6,90
39	Safran-Dill-Bohnen-Reis	6,90
40	Berberitzenreis	6,90
41	Persisches Brot^A	1,90

SUPPEN

51	Suppe Djo Perlgraupen bzw. Gerstensuppe mit Tomatensoße, Hähnchen und Karotten, zubereitet nach persischer Art	9,90
53	Adassi Linsensuppe nach persischer Art	6,90



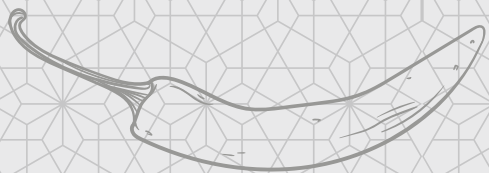
KINDERMENÜ

42	Chicken Nuggets mit Pommes frites ^{A7}	8,90
43	Fischstäbchen mit Pommes frites ^A	9,90
44	Pommes frites	6,90

SALATE

61	Salat Shirazi ^A Fein zerkleinerte Gurken, Zwiebeln, Tomaten, Petersilie, verfeinert mit Olivenöl und Limettensaft, serviert mit Naan (persischem Brot)	8,90
62	Salat Fassl ^{A,C,G,I,9} Frische Mixsalate mit geriebenen Karotten, Tomaten, Gurken, Oliven und Schafskäse, serviert mit Naan (persischem Brot)	15,90
63	Salat Djudje ^{A,C,G,I,9} Frische Mixsalate mit Gurken, Tomaten, Karotten, Schafskäse, Oliven und einem Spieß gegrilltem Hähnchenbrustfilet, serviert mit Naan (persischem Brot)	22,90
65	Salat Meygu ^{A,C,G,I,9} Frische Mixsalate mit Gurken, Tomaten, Karotten, Schafskäse, Oliven, Garnelen (die in Knoblauch und Sesam eingelegt und gebraten sind), serviert mit Naan (persischem Brot)	26,90
66	Salat Tschendje ^{A,C,G,I,9} Frische Mixsalate mit Gurken, Tomaten, Karotten, Schafskäse, Oliven und einem Spieß gegrillter Lammkeulenstücke, serviert mit Naan (persischem Brot)	24,90





GRILLGERICHTE

ALLE GRILLGERICHTE WERDEN MIT **CHUTNEY** (PIKANTE SOSSE) UND **MAST O MUSIR**⁶ (WILDKNOBLAUCHSOSSE) SERVIERT

- | | | |
|----|---|-------|
| 71 | Tschelo Kabab Kubide
Zwei Lammhackfleischspieße, dazu Safranreis und gegrilltes Gemüse | 20,90 |
| 72 | Djudje Torsch ^{A,C,H,I,9}
Eingelegte Hähnchenbrustfiletstücke, am Spieß gegrillt, ummantelt mit Walnussgranatapfel-Soße, dazu Safranreis und gegrilltes Gemüse | 23,90 |
| 75 | Djudje Kabab ^{A,C,I,9}
In Spezial-Safran-Marinade eingelegtes Hähnchenbrustfilet, am Spieß gegrillt, dazu Safranreis und gegrilltes Gemüse | 22,90 |
| 76 | Tschendje Torsch (Lamm) ^H
Eingelegte Lammfiletstücke, am Spieß gegrillt, ummantelt mit Walnussgranatapfel-Soße, dazu Safranreis und gegrilltes Gemüse | 24,90 |
| 77 | Tschendje Torsch (Rind)
Eingelegte Rinderfiletstücke (Roastbeef), am Spieß gegrillt, ummantelt mit Walnussgranatapfel-Soße, dazu Safranreis und gegrilltes Gemüse | 24,90 |
| 78 | Tschelo Tschendje (Lammfleisch)
Ein Spieß Lammfiletstücke gegrillt, dazu Safranreis und gegrilltes Gemüse | 23,90 |
| 79 | Tschelo Tschendje (Rindfleisch)
Ein Spieß Rinderfiletstücke (Roastbeef) gegrillt, dazu Safranreis und gegrilltes Gemüse | 24,90 |

GRILLGERICHTE

ALLE GRILLGERICHTE WERDEN MIT **CHUTNEY** (PIKANTE SOSSE) UND **MAST O MUSIR**^a (WILDKNOBLAUCHSOSSE) SERVIERT

- | | | |
|----|--|-------|
| 80 | Shishlik
In Spezialmarinade eingelegte Lammkoteletts gegrillt,
dazu Safranreis und gegrilltes Gemüse | 29,90 |
| 81 | Djudje Sultani ^{A,C,I,9}
Ein Spieß gegrilltes Hähnchenbrustfilet, sowie ein Spieß
gegrilltes Lammhackfleisch, dazu Safranreis und gegrilltes Gemüse | 27,90 |
| 82 | Tschendje Makhsus
Ein Spieß gegrillte Lammfiletstücke, sowie ein Spieß gegrilltes
Lammhackfleisch, dazu Safranreis und gegrilltes Gemüse | 28,90 |
| 83 | Tschelo Bakhtiari ^{A,C,I,9}
Je ein Spieß gegrilltes Hähnchenbrustfilet und Lammfiletstücke,
dazu Safranreis und gegrilltes Gemüse | 28,90 |
| 85 | Gegrilltes Gemüse-Kebab Veggie
In Spezialmarinade eingelegtes Gemüse am Spieß gegrillt, dazu Safranreis | 22,90 |
| 87 | Kabab-Platte (für 2 Personen) ^{A,C,I}
Ein Spieß gegrilltes Hähnchenbrustfilet, ein Spieß gegrillte Rinderfiletstücke
und zwei Spieße gegrilltes Lammhackfleisch, dazu zwei Reisspezialitäten,
Chutney, Mast o Musir und gegrillte Tomate und Gemüse | 52,90 |
| 88 | Safran-Platte (3-4 Personen) ^{A,C,G,I}
Ein Spieß gegrillte Rinderfiletstücke, zwei Spieße gegrilltes Lammhackfleisch, zwei Spieße
gegrilltes Hähnchenbrustfilet, ein Spieß gegrilltes Lammkotelett, gegrilltes Gemüse, zwei
Soßengerichte Bademdjan und Ghorme Sabzi, zwei Beilagen Chutney und Mast o Musir und
Salat Shirazi, dazu zwei Reisspezialitäten, gegrillte Tomate und Gemüse | 92,90 |
| 89 | Kabab Schahi (2 Personen)
Zwei Spieße gegrilltes Lammhackfleisch, ein Spieß Hähnchenbrustfilet,
ein Spieß Lammfiletstücke, dazu zwei Reisspezialitäten, Chutney,
Mast o Musir und gegrillte Tomate und Gemüse | 53,90 |



REISGERICHTE

- 103 **Sereshk Polo ba Morgh^H** 20,90
Eine geschmorte Hähnchenkeule in Spezialsoße gekocht,
dazu Safran-Reis mit Berberitzen, Pistazien und Mandeln
- 105 **Baghali Polo ba Mahitsche** 26,90
Geschmorte Lammhaxe in einer Spezialsoße,
dazu Safran-Dill-Bohnen-Reis
- 107 **Havidj Polo ba Mahitsche^H** 26,90
Geschmorte Lammhaxe in einer Spezialsoße,
dazu Safranreis mit Karotten, Rosinen, Pistazien und Mandeln



CATERING

Egal ob Taufe, Einschulung, Geburtstag, Jubiläum, Hochzeits- oder Weihnachtsfeier – wir bieten Ihnen die ideale Location für Feierlichkeiten aller Art.

Alle notwendigen Komponenten für eine gelungene Feier stimmen wir mit Ihnen ab.

Sie wünschen ein individuelles Menü, passend zu Ihrer Feierlichkeit, Ihr Wunsch ist unsere Herzensangelegenheit.

Wir stehen Ihnen jederzeit telefonisch zur Verfügung oder senden Sie Ihre Anfrage einfach über unser Eventformular.

Wir freuen uns auf Sie – Ihr Safran Team

SOSSENGERICHTE

- | | | |
|-----|--|-------|
| 131 | Ghorm Sabzi
Geschmorte Lammfleischstücke mit roten Bohnen und getrockneten persischen Limetten in Kräutersauce, dazu Safranreis | 20,90 |
| 132 | Khoreschte Fessendjan^H
Geschmortes Rinderhackfleischbällchen mit gemahlene Walnusskernen in einer Granatapfelsoße, dazu Safranreis | 22,90 |
| 133 | Khoreschte Kufte
Fein gewürzte Rinder-Frikadellen in einer Tomaten-Zwiebelsoße mit gelben Erbsen, dazu Safranreis | 20,90 |
| 134 | Khoreschte Bamieh
Geschmorte Lammfleischstücke mit Okraschoten in pikanter Tomaten-Zwiebelsoße, dazu Safranreis | 20,90 |
| 135 | Khoreschte Gheyme
Geschmorte Rindfleischstücke mit gelben Erbsen und getrockneten persischen Limetten in einer Tomatensoße, dazu Safranreis | 22,90 |
| 137 | Gheyme Bademdjan
Geschmorte Lammfleischstücke, mit gebratenen Auberginen, gelben Erbsen und getrockneten persischen Limetten in einer Tomatensoße, dazu Safranreis | 20,90 |
| 138 | Gheyme Kadu
Geschmorte Lammfleischstücke, mit gebratenen Zucchini, gelben Erbsen und getrockneten persischen Limetten in einer Tomatensoße, dazu Safranreis | 20,90 |
| 139 | Khoreschte Filet Morgh
Geschmortes Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln, Petersilie, Knoblauch und persischen Gewürzen in pikanter Tomaten-Zwiebelsoße, dazu Safranreis | 20,90 |
| 140 | Khoreschte Bahareh^G
Gefüllte Auberginen mit Hackfleisch, Zucchini, Tomaten, Paprika, Schafskäse und persischen Gewürzen, dazu Safranreis | 22,90 |
| 141 | Khoreschte Sibsamini
Hackfleisch mit Kartoffeln, Paprika und persischen Gewürzen, verfeinert mit einer Tomaten-Zwiebelsoße, dazu Safranreis | 20,90 |



FISCHGERICHTE

- 161 **Mahi ba Sabzidjat**^{D,H} 28,90
Gebratenes Lachsfilet, zubereitet nach persischer Art
mit Granatapfel-Walnuss-Soße, serviert mit verschiedenem Gemüse
- 164 **Mahi Tond**^D 28,90
Gebratenes Lachsfilet, scharf zubereitet mit Tomaten-Berberitzen-Soße,
serviert mit verschiedenem Gemüse
- 165 **Meygu Torsch**^{D,H} 28,90
Garnelen mariniert mit Granatapfel-Walnuss-Soße,
serviert mit verschiedenem Gemüse
- 166 **Meygu**^{D,G} 28,90
Garnelen mariniert mit Sahne-Soße,
serviert mit verschiedenem Gemüse



VEGETARISCH / VEGAN

- 171 **Tschelo Bademjan** 18,90
Gebratene Auberginen mit gelben Erbsen und getrockneten
persischen Limetten in einer Tomatensoße, dazu Safranreis
- 172 **Tschelo Kadu** 17,90
Gebratene Zucchini mit gelben Erbsen und getrockneten persischen
Limetten in einer Tomatensoße, dazu Safranreis
- 173 **Tschelo Bamieh** 17,90
Gebratene Okraschoten mit gelben Erbsen, getrockneten persischen
Limetten und Knoblauch, in einer Tomatensoße, dazu Safranreis
- 174 **Tschelo Ghartsch Paniri**^G 17,90
Gebratene frische Pilze mit Ingwerstücken, Knoblauch und Schafskäse,
zubereitet nach persischer Art, dazu Safranreis
- 176 **Tschelo Sabzidjat** 17,90
Verschiedenes frisches Gemüse (Zucchini, Okraschoten,
Pilze, Knoblauch und Ingwer) zubereitet nach persischer Art, dazu Safranreis
- 178 **Tschelo Bahareh**^G 20,90
Gefüllte Auberginen mit Zucchini, Tomaten, Paprika, Schafskäse
und persischen Gewürzen, dazu Safranreis
- 179 **Tschelo Sibsamini** 17,90
Kartoffeln mit grünem Pfeffer und persischen Gewürzen
in einer Granatapfeloße, dazu Safranreis

DESSERT

190	Bastani Heli ^{C,G,H} Kardamomeis nach traditionellem persischen Rezept	7,90
191	Bastani Safrani ^{C,G,H} Safraneis nach traditionellem persischen Rezept	7,90
192	Bastani Anari ^{C,G,H} Persisches Granatapfeleis	7,90
193	Falude ^{A,G,H} Persisches Glasnudeleis in leichtem Rosenwassersorbet mit Limettensaft	7,90
194	Makhlut (Falude-Bastani) ^{A,C,G,H} Safraneis mit persischem Glasnudeleis	8,90
195	Shole Zard ^H Persischer Reispudding mit Safran und Rosenwasser, serviert mit Zimt und Mandeln	6,90
196	Ferni ^{C,G,H} Milchpudding nach persischer Art	6,90
198	Schokokuchen serviert mit Granatapfeleis ^{A,C,G,H,2,8,10}	10,90
200	Kokoskuchen serviert mit Kardamomeis ^{A,C,G,H,2,8,10}	10,90
201	Baklava mit Kardamomeis ^{A,C}	10,90
202	Verschiedene Eissorten ^{C,G,H} Granatapfeleis, Kardamomeis, Safraneis	12,90
203	Dessertplatte für 3-4 Personen ^{A,C,G,H,2,8,10} Bastani Heli, Bastani, Bastani Anari, Falude, Shole Zard, Schokokuchen, Ferni und Baklava	34,90



WARME GETRÄNKE

	Tasse
221 Schwarzer Tee mit Kardamom	3,90
Extra Safran Kandiszucker Stick	+ 2,00
223 Schwarzer Tee mit Kardamom, frischer Minze & Granatapfelsirup	4,90
224 Schwarzer Tee mit Kardamom und Safran (Kanne)	8,90
225 Pfefferminztee (frische Minze)	3,90
226 Ingwertee (frische Ingwerstücke mit Safran)	4,90
227 Safrantee mit Rosenblüten (Kanne)	10,90
228 Kaffee	2,90
229 Espresso	2,90
230 Espresso macchiato	3,50
231 Mocca nach persischer Art zubereitet	3,50
232 Doppelter Espresso	3,90
233 Cappuccino	3,90
234 Latte macchiato	4,50



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

241 Selters Classic mit Kohlensäure	0,25 l	2,90
242 Selters Classic mit Kohlensäure	0,75 l	6,90
243 Selters Naturell still	0,25 l	2,90
244 Selters Naturell still	0,75 l	6,90
245 Coca-Cola ^{1,2} / Coca-Cola Zero ^{1,2,8,11}	0,2 l	2,90
246 Fanta ² / Sprite / Mezzo-Mix ^{1,2}	0,2 l	2,90
247 Coca-Cola ^{1,2} / Coca-Cola Zero ^{1,2,8,11}	0,4 l	4,20
248 Fanta ² / Sprite / Mezzo-Mix ^{1,2}	0,4 l	4,20
249 Apfelsaftschorle	0,2 l	2,90
250 Apfelsaftschorle	0,4 l	3,90
251 Johannisbeerschorle	0,2 l	2,90
252 Johannisbeerschorle	0,4 l	3,90
253 Apfelsaft	0,2 l	3,20
254 Traubensaft rot	0,2 l	3,20
255 Orangensaft	0,2 l	3,20
256 Schweppes Bitter Lemon ^{3,9}	0,2 l	3,20
257 Schweppes Ginger Ale ²	0,2 l	3,20
258 Eistee Peach	0,33 l	3,80
259 Eistee Pomegranate	0,33 l	3,80
260 Eistee Rose	0,33 l	3,80

ORIENTALISCHE GETRÄNKE

271	Dough persisches Joghurt-Getränk	0,2l	3,50
272	Dough persisches Joghurt-Getränk	0,4l	5,50
274	Hausgemachte Limonade (saisonal) bitte bei Servicekraft nachfragen	0,4l	5,90

BIER

281	Warsteiner Pils vom Fass	0,3l	3,40
282	Warsteiner Pils vom Fass	0,5l	4,90
283	Warsteiner Alkoholfrei	0,33l	3,40
284	König Ludwig Weissbier Kristall	0,5l	4,90
285	König Ludwig Weissbier Hefe ^{A1}	0,5l	4,90
286	König Ludwig Weissbier Hefe Alkoholfrei	0,5l	4,90
287	Radler	0,5l	4,90
288	Diesel	0,5l	4,90

APFELWEIN

291	Apfelwein pur/süss/sauer ²	0,25l	2,90
292	Apfelwein pur/süss/sauer ²	0,5l	4,90

APERITIF / PROSECCO

301	Prosecco Spumante Brut D.O.C. Cantina Montelliana Veneto	0,1l	5,90
302	Prosecco Spumante Brut D.O.C. Cantina Montelliana Veneto	0,75l	29,90
303	Hugo alkoholfrei Ginger Ale ² , Zitronen, Holunderblütensirup, frische Minze	0,2l	5,90
304	Hugo Holunderblütensirup, Frizzante, frische Minze, Zitronensaft, Soda	0,2l	5,90
305	Aperol Spritz ^{2,3} Aperol, Soda, Frizzante	0,2l	6,90
306	Hugo Safran Zitronensaft, Granatapfelsirup ² , Prosecco, Soda, Minze	0,2l	6,90
307	Hugo Safran alkoholfrei Zitronensaft, Granatapfelsirup, Ginger Ale ² , Soda, Minze	0,2l	5,90

OFFENE WEINE

WEISSWEIN⁵

0,2l

- | | | |
|-----|---|-------------|
| 331 | Riesling trocken Q.b.A. Weingut Naegele Pfalz | 5,90 |
| | Rassig-frisch mit einer balancierten Säure.
Im Geruch leicht exotische Fruchtnoten wie Maracuja
aber auch Pfirsich und grüner Apfel. | |
| 332 | Grauer Burgunder „Kohan“ trocken Q.b.A. Weingut Frey Rheinhessen | 5,90 |
| | Kräftig-aromatischer Weißwein mit zurückhaltender Säure.
Mit dem Duft von Äpfeln & Ananas. Sehr gut zu Fisch,
Geflügel und vegetarischen Gerichten. | |
| 333 | Chardonnay trocken IGT Casa Vinicola Dolce Veneto | 5,90 |
| | Trockener Weißer mit satter Frucht und schöner Frische. Der perfekte Begleiter zu
Fisch, Geflügel und leichten Gerichten mit einer fruchtigen Sauce. | |
| 334 | Sauvignon Blanc trocken Q.b.A. Weingut Russbach Rheinhessen | 6,90 |
| | Ein herrlich fruchtbetonter und saftiger Wein: trocken, aber nicht zu säurebetont,
elegant und vielschichtig. Herrlicher Duft von Grapefruit, Maracuja, schwarzen
Johannisbeeren und Litschis. Im Geschmack frisch und auch hier wieder ein
ganzer Korb voller exotischer Früchte. Sehr guter Begleiter zu Fisch,
Meeresfrüchten oder einfach so. | |
| 335 | Riesling halbtrocken Q.b.A. Weingut Naegele Pfalz | 5,90 |
| | Herzhafter, frischer Wein mit dezenter Restsüße und feiner Frucht.
Passt gut zu Fisch, Geflügel und besonders zu scharfen Gerichten. | |

ROSÉ⁵

0,2l

- | | | |
|-----|---|-------------|
| 341 | Rosé feinfruchtig Q.b.A. Weingut Margarethenhof Pfalz | 5,90 |
| | Schon das fröhliche Pink dieses Weines macht Appetit. Ein unkomplizierter
Spaßmacher: fruchtbetont, leicht, und durch eine dezente Restsüße sehr süffig. | |
| 342 | Rosé trocken „Kohan“ Weingut Frey Rheinhessen | 5,90 |
| | Eine sehr gelungene Cuvée aus Pinot Noir, Saint Laurent und Dornfelder. Trocken,
mit feiner Frucht und seidiger Frische. Passt gut zu Salaten, Fisch, Geflügel und
vegetarischen Gerichten. | |

ROTWEINE⁵

0,2l

- | | | |
|-----|---|-------------|
| 351 | Merlot „Les Termes“ Vin de Pays d’Oc Frankreich | 5,90 |
| | Mittelkräftiger, weicher Rotwein mit schöner Frucht und wenig Säure. | |
| 352 | Shiraz Kingston Estate South Australia | 5,90 |
| | Ein kräftiger Wein, pfeffrig-würzig, mit schöner Frucht von vollreifen Pflaumen.
Sehr gut zu Lamm, Rind und Geschmortem. | |
| 353 | Primitivo „Il Mio“ IGT Mondo del Vino Apulien | 6,90 |
| | Kräftige Aromen von dunklen Beeren mit einem Hauch Pfeffer. Ein runder Wein
mit sanften Gerbstoffen und einem langen, angenehmen Abgang. | |



FLASCHENWEINE

WEISSWEIN⁵

0,75 l

372 Pinot Gris (= Grauburgunder) trocken Q.b.A. | Weingut Frey | Rheinhessen 21,00

Aromatischer Weißwein mit zurückhaltender Säure.

Sehr rund, mit dem Duft reifer Äpfel. Passt zu Fisch, Geflügel und vegetarischen Gerichten.

373 Sauvignon Blanc trocken Q.b.A. | Weingut Russbach | Rheinhessen 22,90

Ein herrlich fruchtbetonter und saftiger Wein: trocken, aber nicht zu säurebetont, elegant und vielschichtig. Herrlicher Duft von Grapefruit, Maracuja, schwarzen Johannisbeeren und Litschis. Im Geschmack frisch und auch hier wieder ein ganzer Korb voller exotischer Früchte.

374 Lugana D.O.C. | Seiterre | Lombardei 26,90

Leuchtendes, helles Strohgelb. In der Nase frisch mit feinem Duft von Zitrus, Orangenblüten und weißem Pfirsich. Auch im Mund erfrischend, aber mit moderater Säure und feiner Mineralität. Wiederum Zitrus, Pfirsich und grüner Apfel. Perfekt als Aperitif, als Essensbegleiter passt er hervorragend zu Fisch und Gerichten mit weißem Fleisch.

ROSÉ⁵

0,75 l

381 "Ein Schluck vom Himmel" Rosé Cuvée trocken 18,90

Weingut Johanninger | Rheinhessen. Ein herrlich unkomplizierter Rosé aus Spätburgunder, St. Laurent, Zweigelt & Merlot. Trocken und erfrischend, mit feinen Noten von Erdbeeren, Himbeeren und einem Hauch Wassermelone. Ein Wein, der gute Laune macht.

ROTWEIN⁵

0,75 l

- 393 **Shiraz Kingston Estate | South Australia** 18,90
Ein kräftiger Wein, pfeffrig-würzig, mit schöner Frucht von vollreifen Pflaumen. Sehr gut zu Lamm, Rind und Geschmortem.
- 394 **Shiraz Wine of Origin Paarl | Niel Joubert | Südafrika** 28,90
Kräftiges Purpurrot. Ein sanfter, warmer, weicher Wein. Intensive Aromen von Pflaumen und dunklen Beeren, sowie würzige Noten und Vanille. Im langen Finale ein Hauch von Pfeffer. Ein perfekter Begleiter zu Geschmortem, Hartkäse, Wild, Lamm und Steaks.
- 395 **„BIG BOYS“ Zinfandel (=Primitivo) | Mare Magnum | Apulien** 28,90
Intensive, dunkelrote Farbe. Im Duft sehr üppig, mit Aromen von dunklen Beeren und einem Hauch Vanille. Auch im Geschmack sehr intensiv mit Noten von Brombeeren, Pflaumen und Schwarzkirschen gepaart mit feiner Würze. Sehr gut integrierte Barriquenote, die weichen Tannine verleiht den perfekten Schliff. Ein warmer, sanfter Wein, sehr rund, mit einem langen, angenehmen Abgang.
- 396 **Shiraz „Heartland“ - Langhorne Creek | Australien** 49,90
Sehr würziges Bukett mit verführerischen Schokoladen- und Tabaknoten. Trocken, mit spürbaren, aber geschliffenen Tanninen. Am Gaumen konzentrierte Frucht von reifen Kirschen und Cassis mit einer leicht pfeffrigen Note. Perfekt zu gegrilltem und gebratenem Fleisch.
- 397 **„Calicanto“ Cabernet Sauvignon & Carmenère | Vina El Principal | Chile** 49,90
Gegründet vom ehemaligen Besitzer des berühmten Château Pavie in St. Emilion, gehört das Weingut „El Principal“ heute zu den besten Weingütern Südamerikas. „Calicanto“ ist ein Vollblut-Chilene mit tiefroter Farbe, geprägt von kraftvollen Rebsorten: Carménère, Cabernet Sauvignon, Shiraz, Cabernet Franc und Malbec. Unfassbare Konzentration an Fruchtaromen.

SPIRITUOSEN

2 cl

- 411 **„Angelus“ Likör 40% | Cardenal Mendoza | Spanien** 6,90
Der berühmte Cardenal Mendoza Brandy ist die Basis dieses außergewöhnlichen, intensiven Likörs; verfeinert wird er mit Orangen, Zitronen, Nelke und Kardamom. Das Resultat ist einzigartig: süß und doch frisch, würzig, mit feinen Karamell- & Röstnoten und feinen Anklängen von Gewürzen. Unbedingt probieren!
- 412 **Kreuzritter Kräuterbitter „Elixirium Digestivum“ 30%** 5,90
Dieser Likör ist etwas ganz besonderes. Aus über 58 Kräutern und Essenzen hergestellt, hat er einen hervorragenden und unnachahmlichen Geschmack. Seine Wirksamkeit ist unvergleichlich und er schmeckt absolut köstlich!
- 413 **Obstbrand Barrique - Hubertus Vallendar 43%** 3,90
In der Nase dominiert der Apfel und im Gaumen die Birne, durch die Lagerung im Holzfass ist er herrlich rund und weich.

Hinweis Allergene: ¹Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse, ²Krebstiere und Krebserzeugnisse, ³Eier und -erzeugnisse, ⁴Fisch und -erzeugnisse, ⁵Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, ⁶Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, ⁷Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose), ⁸Schalenfrüchte, d. h. Mandeln, Pistazien, Hasel-, Wal-, Kaschu-, Pekan-, Para-, Makadamia-, und Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, ⁹Sellerie und -erzeugnisse, ¹⁰Senf und -erzeugnisse, ¹¹Sesam und -erzeugnisse, ¹²Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration mehr als 10mg/kg oder 10mg/l), ausgedrückt als SO₂, ¹³Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, ¹⁴Weichtiere und daraus gewonnenen Erzeugnisse

Eine genaue Deklaration liegt in unserem Restaurant aus, bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

Aufgrund der Küchenabläufe kann der 100%ige Ausschluss bestimmter Allergene nicht gewährleistet werden.

Zusatzstoffe Getränke: ¹koffeinhaltig, ²mit Farbstoff(en), ³chininhaltig, ⁴mit Taurin, ⁵geschwefelt (enthält Sulfite), ⁶mit Schwärzungsmittel, ⁷mit Phosphat, ⁸mit Süßungsmittel, ⁹mit Antioxidationsmittel, ¹⁰mit Konservierungsstoff(en), ¹¹enthält eine Phenylalaninquelle, ¹²mit Geschmacksverstärker(n), ¹³gewachst, ¹⁴erhöhter Koffeingehalt (32 mg/100 ml) | © 2024 designed by Finestyle.eu | Alle Preise sind in Euro, inkl. gesetzlicher MwSt.