

Herzlich Willkommen im

„Restaurant Radha“

**Unser Ziel ist es, Ihnen Stunden des Genießens
und der Entspannung zu bereiten.
Wir bemühen uns, für Sie eine große Auswahl an
Spezialitäten der indischen Küche bereitzuhalten.**

**Wir wünschen Ihnen „Guten Appetit“
Ihre Familie Singh**

**Öffnungszeiten:
Täglich von 11:30 – 14:00 Uhr
und 17:30 – 22:00 Uhr
Samstag 17:30 – 22:00 Uhr**

**Friedenstraße 21
85521 Dachau
Telefon 08131 / 339353**

Menüs für 2 Personen

Menü 1 **Vegetarisches Menü** 32,00 €

Dal Shorba

(indische Linsensuppe)

Navrattan Korma (g, h)

(eine Mischung frischer Gartengemüse in Mandel- Sahne-Sauce)

Karahi Paneer (g)

(hausgemachter Käse mit Tomaten und Ingwer in Curry-Sauce)

Gulab Jamun⁴ (g)

(Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken mit Vanilleeis)

Menü 2 **Punjabi Menü** 38,00 €

Gemischte Vorspeisen (g)

(Murgh-, Vegetables-, Paneer-, Bengen-Pakorras, Onion Bhaji gebacken in Kichererbsenmehl)

Chicken Mango (g, h)

(zartes Hühnerfleisch in frischer Mango- Cashew-Sauce)

Chicken Jalfrezi oder Lamm Jalfrezi

(gebratenes Hühnerfleisch oder Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten - pikant)

Mango-Creme (g)

Menü 3 **Tandori Khazana** 42,00 €

Gemischte Vorspeisen (g)

(Murgh-, Vegetables-, Paneer-, Bengen-Pakorras, Onion Bhaji gebacken in Kichererbsenmehl)

Radha - Grillplatte (g)

(Zusammenstellung verschiedener Tandoori Spezialitäten mit Salatbeilage und Naan)

Chicken Tikka Masala (g, h)

(zarte, marinierte und gerillte Hühnerbrusfilet mit Mandeln und Cashewnüssen in einer Sahne-Sauce)

Mango-Creme (g)

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis

Unser Chefkoch empfiehlt

799	Bhindi Gosht (Lamm mit Okraschoten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten gebraten)	12,90 €
823	Mango Sabzi (g,h) (frisches Gartengemüse in Mango-Curry-Sahne-Sauce)	11,50 €
824	Chicken Bartha (Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln und gegrillten Auberginen)	12,90 €
825	Bengan Gosht (Lammfleisch mit Auberginen in Tomaten-Ingwer-Sauce)	13,90 €
827	Chicken Mango (g, h) (zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Cashew-Sahne-Sauce)	13,90
828	Murgh Tikka Jalfrezi (g) (Hühnerbrustfilet, nach 24-stündiger Marinade am Spieß im Tandoor gegart mit frischem Gartengemüse - pikant)	12,90
829	Jheenga Jalfrezi (Garnelen mit frisch gebratenem Gartengemüse - pikant)	15,90
830	Jheenga Vindaloo (Garnelen mit Kartoffeln und frischen Peperoni - scharf)	15,90

Thalis / gemischte Platten

43	Punjab Thali vegetarisch (a, g, h) (drei verschiedene vegetarische Gerichte mit Raita, Chapati, Reis und Salat)	13,50 €
443	Punjab Thali - für zwei Personen (a, g, h) (sechs verschiedene vegetarische Gerichte mit Raita, Chapati, Reis und Salat)	26,50 €
44	Radha Thali (a, g, h) (zwei Fleisch - Curries, ein Gemüsegericht, Raita, Chapati, Reis und Salat)	14,90 €
444	Radha Thali - für zwei Personen (a, g, h) (drei Fleisch-Curries, zwei Gemüsegerichte, Linsen, Raita, Chapati, Reis und Salat)	29,50 €
445	Fisch Thali (a, b, g, h) (Fischcurry, Scampi, Gemüse, Raita, Chapati und Reis)	16,90 €

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis

Shorba / Suppen

1	Dal Shorba (kräftige Indische Linsensuppe)	3,90 €
2	Malkatani-Shorba (Scharfe Suppe mit Linsen, Reis und Hühnerfleisch)	4,50 €
3	Murgh Shorba (g) (Hühnercremesuppe)	4,00 €
4	Sabzi-Shorba (g) (Gemüsecremesuppe)	4,00 €
5	Tomater-Shorba (g, l) (Indische Tomatensuppe, pikant gewürzt)	4,20 €
608	Lasan Shorba (Knoblauchsuppe mit Ingwer)	4,20 €

Shurat / Vorspeisen

Zu allen Vorspeisen servieren wir drei verschiedene schmackhafte Saucen

6	Vegetable Pakoras (g) (in Kichererbsenmehl gebackenes Gemüse)	4,30 €
7	Murgh Pakoras (g) (in Kichererbsenmehl gebackene Hühnerbrustfiletstücke)	5,50 €
8	Paneer Pakoras (in Kichererbsenmehl gebackener hausgemachter Käse)	4,90 €
9	Bengen Pakoras (g) (in Kichererbsenmehl gebackene Auberginen)	4,50 €
10	Vegetable Samosa (g) (2 Pasteten mit frischem Gemüse gefüllt)	4,50 €
11	Onion Bhaji (g) (in Kichererbsenmehl gebackenes Zwiebellaibchen)	4,50 €
14	Mushroom Pakoras (g) (in Kichererbsenmehl gebackene Champignons)	4,30 €
15	Gemischte Vorspeisenplatte für 2 Personen (g) (Murgh-, Vegetables-, Paneer-, Bengen-Pakoras, Onion Bhaji gebacken in Kichererbsenmehl)	10,50 €

Salate und Joghurt

16	Channa Chat (g) (Kichererbsen mit Tomaten und Gurken in Joghurt-Sauce)	4,50 €
17	Murg Chat (g) (Hühnerfleisch mit Tomaten und Gurken in Joghurt-Sauce)	5,50 €
19	Gemischter Salat (g) (Salate der Saison)	3,90 €
20	„Radha“ Salat (g) (gemischter Salat mit Hähnchenstreifen)	5,50 €
21	Raita (g) (Joghurt mit Gurken, fein gewürzt)	3,50 €
22	Alu Raita (g) (Joghurt mit Kartoffeln und Zwiebeln, fein gewürzt)	3,90 €

Indisches Brot

23	Chapati (a, g) (indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl)	1,90 €
24	Naan (a, g) (Fladenbrot aus Hefeteig)	2,30 €
224	Butter Naan (a, g) (Fladenbrot aus Hefeteig mit Butter)	2,90 €
25	Lasan Naan (a, g) (Fladenbrot aus Hefeteig mit Knoblauch)	2,90 €
225	Adrak Naan (a, g) (Fladenbrot aus Hefeteig mit Ingwer)	2,90 €
801	Chili Naan (a, g) (Fladenbrot aus Hefeteig mit Chili)	2,90 €
26	Pappadams (Zwei dünne, knusprige Linsenwaffeln)	2,50 €
27	Alu Parantha (a, g) (Fladenbrot mit würziger Kartoffelfüllung)	2,90 €
271	Gobi Prantha (a, g) (Fladenbrot mit Blumenkohl)	3,50 €
28	Paneer Naan (a, g) (Fladenbrot aus Hefeteig gefüllt mit hausgemachtem Käse)	3,50 €
29	Piswari Naan (a, g, l) (Hefeteigbrot mit Rosinen, Mandeln und Kokosflocken)	3,90 €

Extra Beilagen

30	Basmati Reis	2,90 €
31	Pilao Reis (gebratener Reis mit Erbsen und Zwiebeln)	3,50 €
331	Bombay-Potatoes (Kartoffeln mit Curry und Kümmel)	3,90 €

Vegetarische Spezialitäten / Gartengemüse

33	Karahi Paneer (g) (hausgemachter Käse mit Joghurt, Tomaten und Ingwer, in heißer Karahi serviert)	12,50 €
34	Malai Koftas (g, h) (Käseklößchen in feiner Currycreme-Sauce mit Mandeln und Kokosflocken)	11,90 €
36	Navrattan Korma (g, h) (eine Mischung aus frischem Gartengemüse, Nüssen, Rosinen in Sahnesauce)	11,90 €
37	Channa Masala (Kichererbsen mit Tomaten und Ingwer)	10,90 €
38	Palak Paneer (g) (hausgemachter Frischkäse mit Rahmspinat, Tomaten, Joghurt und Gewürzen gebraten)	11,50 €
39	Vegetable Jalfrezi (g) (gemischtes Gemüse, mit Paprika, Tomaten und indischem Käse - pikant)	11,50 €
41	Paneer Pasanda (g, h, l) (hausgemachter Frischkäse mit Mandeln, Cashewnüssen und Tomaten in einer Sahne-Sauce)	11,50 €
434	Bengan Masala (Auberginen in Masala Sauce)	10,90 €
436	Paneer Korma (Frischkäse in Mandel-Sahne-Sauce)	11,50 €
437	Channa Paneer (Kichererbsen mit indischem Frischkäse)	10,90 €
438	Zucchini Jalfrezi (Zucchini mit Paprika und Tomaten)	10,50 €
440	Chili Paneer (Frischkäse mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in scharfer Chili-Soße)	11,50 €
442	Paneer Butter Masala (Hausgemachter Käse in Butter-Masla-Sauce)	11,90 €

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis

Vegane Spezialitäten / Gartengemüse

32	Karahi Mushrooms (Champignons mit Ingwer und feinen Gewürzen, in heißer Karahi serviert)	10,90 €
35	Mixed Vegetables (Gemüse-Curry aus verschiedenem frischen Gemüse)	10,90 €
37	Channa Masala (Kichererbsen mit Tomaten und Ingwer)	10,90 €
40	Ghar ki Gaal (g) (Linsen mit in Butter gerösteten Zwiebeln und Knoblauch)	10,50 €
42	Bengen Ka Bharta (im Lehmofen gegrillte, gehackte Auberginen, gebraten mit Ingwer, Zwiebeln und Tomaten)	11,50 €
441	Dal Palak (gelbe Linsen mit Rahmspinat)	10,90 €
435	Alu Palak (Spinat mit Kartoffeln)	10,90 €
439	Gobi Masala (Blumenkohl mit Kartoffeln, Tomaten und Ingwer)	10,50 €
821	Vegetable Tandoori (g) (Kartoffeln, Blumenkohl, Tomaten, Auberginen, Paprika, Zwiebeln und hausgemachter Käse, mariniert und am Spieß gegrillt im indischen Lehmofen)	12,50 €
826	Bhindi Masala (frisches Okragemüse mit Knoblauch und Ingwer)	11,90 €
872	Dal Palak (gelbe Linsen mit Rahmspinat)	10,90 €
873	Bengen Ka Bharta (im Lehmofen gegrillte, gehackte Auberginen, gebraten mit Ingwer, Zwiebeln und Tomaten)	11,50 €
874	Mushroom Chili (Champignons in süß-sauer-scharf Sauce)	11,50 €
893	Mixed Vegetables (Gemüse-Curry aus verschiedenem frischen Gemüse)	10,50 €
894	Channa Masala (Kichererbsen mit Tomaten und Ingwer)	9,90 €
895	Ghar ki Gaal (g) (Linsen mit in Butter gerösteten Zwiebeln und Knoblauch)	9,90 €
897	Alu Palak (Spinat mit Kartoffeln)	10,50 €
899	Gobi Masala (Blumenkohl mit Kartoffeln, Tomaten und Ingwer)	10,50 €

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis

Tandoori Spezialitäten

Gegrilltes aus dem indischen Lehmofen

Diese Köstlichkeiten werden in einem speziellen Lehmofen aus Indien zubereitet.

47	Tandoori Chicken (g) (Hühnerkeule, speziell gewürzt mit Naan)	11,50 €
48	Chicken Tikka (g) (Hühnerbrustfilet, nach 24 - stündiger Marinade am Spieß im Tandoor gegart, mit Naan)	12,90 €
50	Radha - Grillplatte (g) (Zusammenstellung verschiedener Tandoori Spezialitäten mit Salatbeilage und Naan)	15,50 €
51	Radha - Grillplatte für zwei Personen (g) (Zusammenstellung verschiedener Tandoori Spezialitäten mit Salatbeilage und Naan)	30,00 €
52	Hariyali Malai Kabab (g) (Hühnerbrustfilet, mariniert mit Spinat, Minze und frischem Koriander, mit Naan und Salat)	12,90 €

Huhn / Chicken / Murgh

553	Chicken Curry (Hühnerfleisch in einer feinen Currysauce)	11,50 €
53	Chicken Tikka Masala (g, h) (gegrilltes Hühnerbrustfilet in einer Mandel-Sahne-Sauce)	12,90 €
54	Chili Chicken (gebratenes Hühnerbrustfilet mit Gemüse - scharf . Eine besondere Empfehlung)	12,90 €
55	Chicken Jalfrezi (gebratenes Hühnerbrustfilet mit Zwiebeln, Paprika, und frischem Koriander - pikant)	12,50 €
56	Palak Murgh (zartes Hühnerfleisch, eingelegt in Rahmspinat mit indischen Gewürzen)	11,90 €
57	Murgh Vindaloo (Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln in einer pikanten Sauce - sehr scharf)	12,50 €
58	Butter Chicken (g, h) (Hühnerbrustfilet mit Mandeln und Cashewnüssen in einer Butter-Sahne-Sauce)	13,90 €
59	Chicken Botti Masala (gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Ingwer, Paprika und Garam Masala - pikant)	12,90 €
60	Chicken Korma (g, h) (Hühnerbrustfilet in Mandel-Sahne-Sauce)	12,90 €
61	Chicken Badam Pasanda (g, h) (zartes Hühnerbrustfilet in einer Nuss-Sahne-Sauce mit Kokosflocken)	12,90 €
62	Punjabi Chicken (Hühnerbrustfilet mit Tomaten und Zwiebeln, in einer Knoblauch-Ingwersauce, kräftig gewürzt)	12,50 €
462	Chicken Sabji (Hühnerbrustfilet mit verschiedenem Gemüse)	12,50 €
463	Karahi Murgh (g) (Hühnerbrustfilet mit Joghurt, Tomaten und Ingwer, in einer heißen Pfanne serviert)	12,90 €
464	Chicken Methi Malai (Hähnchenbrust mit Bockshornklee in Mandel-Sahne-Sauce)	13,90 €

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis

Lamm Spezialitäten

63	Lamm Karahi (Lammfleischstücke mit Joghurt, Tomaten und Ingwer im Karahi serviert)	13,90 €
64	Lamm Korma (g, h) (Lammfleischstücke in Mandel-Sahne-Sauce)	13,90 €
65	Palak Lamm (zartes Lammfleisch in Spinat mit frischem Ingwer garniert)	12,90 €
66	Bhuna Lamm (Lammfleisch mit Knoblauch und Ingwer in Curry-Sauce)	13,50 €
466	Mango Lamm (g, h) (Lammfleisch in einer fruchtigen Mango Sauce und leichten indischen Gewürzen)	13,90 €
67	Lamm Vindaloo (Lammfleisch mit Kartoffeln und frischen Peperoni - sehr scharf)	12,90 €
467	Lamm Curry (Lammfleisch in einer würzigen Currysauce)	12,90 €
468	Lamm Jalfrezi (Lammfleisch frischem Gemüse)	12,90

Beef Spezialitäten

68	Beef Curry (Zartes Rindfleisch in einer kräftigen Sauce - scharf)	12,90 €
69	Beef Vindaloo (Rindfleisch mit Kartoffeln und frischen Peperoni - sehr scharf)	12,90 €
70	Beef Palak (zartes Rindfleisch in Blattspinat mit frischem Ingwer garniert)	12,20 €
71	Beef Bhuna (Rindfleisch mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch in einer Curry Sauce)	12,90 €
471	Beef Masala (g, h) (Zartes Rindfleisch in einer Mandel-Sahne-Sauce)	13,50 €
472	Beef Mango (Rindfleisch mit frischer Mango)	13,90 €

Meeresfrüchte Spezialitäten

72	Jheenga Masala (b, g, h) (Garnelen in einer Mandel-Sahne-Sauce)	14,90 €
73	Jheenga Curry (b, l) (Garnelen in Curry Sauce)	13,90 €
74	Jheenga Palak (b) (Garnelen in Blattspinat mit frischem Ingwer garniert)	13,90 €
75	Fisch Punjabji (b) (Fischfilet in Knoblauch, Ingwer in Currysauce)	12,90 €
475	Fisch Mango (b, g, h) (Fischfilet mit frischer Mango, Ingwer in Mango-Sahne-Sauce)	13,90 €
474	Jheenga Mango (b, g, h) (Garnelen in Mango-Sauce)	15,90 €

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis

Enten Spezialitäten

476	Batakh Palak (Zartes Entenbrustfilet in Rahmspinat)	14,50 €
478	Batakh Jalfrezi (Marinierte Entenbrust, gebraten mit Zwiebeln, Paprika, und frischem Koriander - pikant)	14,90 €
479	Batakh Masala (g, h) (Zartes Entenbrustfilet in Mandel-Sahne -Sauce)	14,90 €
480	Batakh Vindaloo (Zartes Entenbrustfilet in pikanter Curry-Sauce - scharf)	14,50 €
481	Mango Batakh (g, h) (Zartes Entenbrustfilet mit frischer Mango, Ingwer, Peperoni in Mango-Sauce)	14,90 €

Biryanis / Reisgericht

Biryani ist ein, in der Pfanne zubereitetes Reisgericht, das mit Mandeln, Rosinen und Kokosflocken verfeinert wird und mit einer pikanten Sauce serviert wird.

76	Lamm Biryani (h) (Lammfleisch in Basmatireis mit Mandeln und Rosinen, fein gewürzt)	13,90 €
77	Murgh Biryani (h) (gebratenes Hühnerbrustfilet mit Mandeln und Rosinen, fein gewürzt)	12,90 €
78	Jheenga Biryani (b, h) (Garnelen in Basmatireis mit Mandeln und Rosinen, fein gewürzt)	15,50 €
79	Radha Biryani (b, g, h, i) (Reis mit Rindfleisch, Lammfleisch, Hühnerfleisch, Garnelen und Nüssen)	16,50 €
80	Vegetable Biryani (l) (Basmatireis mit frischem Gartengemüse, Mandeln und Rosinen fein gewürzt)	12,50 €

Nachspeisen / Desserts

81	FrISChe Mango mit Vanilleeis (g)	5,00 €
82	Mango Creme (frISChe Mango Sahne mit Eis) (g)	4,50 €
83	Gulab Jamun¹ (g) (Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken)	3,50 €
84	Gemischtes Eis mit Sahne (g)	3,50 €

¹ mit Farbstoff, ² chininhaltige Limonade, ³ koffeinhaltige Limonade, ⁴ Konservierungsstoffe

Aperitif

87	Radha Cocktail	0,2 l	5,50 €
89	Glas Prosecco	0,1 l	3,50 €
91	Indian Sun¹ (Sekt mit Mangosaft)	0,1 l	3,50 €
92	Campari¹ (Soda oder Orangensaft)	0,2 l	4,50 €
94	Martini (Bianco, Dry oder Rosso)	5 cl	3,90 €
95	Sherry (Medium oder Dry)	5 cl	3,90 €
97	Portwein	5 cl	3,90 €
997	Aperol Spriz	0,2 l	5,50 €

Alkoholfreie Getränke

98	Tafelwasser	0,2 l	1,80 €
88	Tafelwasser groß	0,4 l	2,50 €
107	Stilles Wasser	0,5 l	2,50 €
90	Flasche Wasser	0,7 l	4,50 €
99	Coca Cola^{1/3}	0,2 l	1,80 €
999	Coca Cola^{1/3}	0,4 l	2,90 €
100	Fanta¹	0,4 l	2,90 €
101	Spezi^{1/3} (Cola Mix)	0,4 l	2,90 €
102	Apfelsaft oder Orangensaft	0,2 l	1,80 €
104	Mangosaft	0,2 l	2,30 €
105	Apfelschorle oder Orangenschorle	0,4 l	2,70 €
123	Apfelschorle	0,2 l	1,80 €
103	Johannisbeersaftschorle	0,4 l	2,90 €
124	Mangosaftschorle¹	0,4 l	3,20 €
93	Guavensaftschorle¹	0,4 l	3,20 €
125	Maracujasaftschorle¹	0,4 l	3,20 €
96	Lycheesaftschorle/ Granatapfelschorle¹	0,4 l	3,20 €
106	Bitter Lemon²	0,2 l	2,50 €

Indische Getränke

108	Lassi (süß oder sauer)	0,3 l	2,60 €
109	Mango Lassi	0,3 l	3,10 €
110	Maracuja Lassi	0,3 l	3,10 €
111	Granatapfel Lassi	0,3 l	3,10 €

Heiße Getränke

112	Chai (indischer Gewürztee)	Tasse	2,50 €
118	Kaffee / Espresso	Tasse	2,50 €
120	Cappuccino	Tasse	2,50 €
121	Tee (Schwarz, Hagebutte, Pfefferminze, Kamille)	Tasse	2,00 €
122	Grüner oder Jasmin Tee	Tasse	2,50 €
207	Kashmiri Tee (ein sehr wohlriechender Tee nach einem Rezept aus Kaschmir am Fuße des Himalaya)	Tasse	2,50 €
208	Espresso doppelt	Tasse	3,50 €

¹ mit Farbstoff, ² chininhaltige Limonade, ³ koffeinhaltige Limonade, ⁴ Konservierungsstoffe

Biere

113	Helles Vollbier	0,5 l	3,10 €
119	Helles Vollbier	0,25 l	1,90 €
114	Pils (Becks)	0,33 l	2,90 €
115	Hefeweißbier (hell, dunkel, leicht oder alkoholfrei)	0,5 l	3,30 €
116	Alkoholfreies Bier	0,5 l	3,10 €
117	Radler	0,5 l	3,10 €
700	Indisches Bier	0,33 l	3,30 €

Rum und Cognac

147	Indischer Rum (Old Monk), 42,8%	2 cl	3,90 €
148	Remy Martin V.S.O.P, 40%	2 cl	4,50 €
172	Calvados	2 cl	3,50 €
149	Johnny Walker 'Red Label', 40%	4 cl	5,50 €
150	Chivas Regal, Black Label, dimple, 40%	4 cl	6,50 €

Sekt und Champagner

151	Prosecco	0,75 l	16,50 €
152	Fürst von Metternich	0,75 l	26,90 €
153	Fürst von Metternich, Piccolo	0,2 l	6,50 €
154	Französischer Champagner	0,75 l	54,00 €

Spirituosen

155	Obstler	2 cl	3,00 €
156	Grappa Chardonnay	2 cl	3,00 €
157	Gordons Dry Gin	2 cl	3,00 €
158	Bacardi Rum mit Cola	0,2 l	4,90 €
159	Williams Birne	2 cl	3,00 €
160	Bailey's Irish Cream	2 cl	3,00 €
161	Fernet Branca / Ramazotti	2 cl	3,00 €
163	Wodka mit Orangensaft	0,2 l	4,90 €
164	Averna	2 cl	3,00 €
165	Mangoschnaps	2 cl	3,50 €

¹ mit Farbstoff, ² chininhaltige Limonade, ³ koffeinhaltige Limonade, ⁴ Konservierungsstoffe

Weißweine

		0,2 l	0,75 l
166 Indischer Weißwein		4,90 €	16,90 €
- trocken, fruchtig			
402 Chardonnay – Kalifornien		4,50 €	16,90 €
- trocken, angenehme Aromen von Pfirsich und Aprikose			
403 Pinot Grigio – Italien		4,30 €	13,90 €
- trocken, feinwürzig und charmant			
130 Grüner Veltliner – Österreich		4,20 €	
- trocken, frisch, aromatisch			
Weißweinschorle, süß oder sauer		0,4 l	4,90 €

Roseweine

		0,2 l	0,75 l
410 Tampranillo - Spanien		4,50 €	13,90 €
- trocken, fruchtige Nase, harmonisch, kräftig			
411 Zinfandel Rose – Kalifornien		4,50 €	15,50 €
- halbtrocken, fruchtig und frisch			

Rotweine

		0,2 l	0,75 l
169 Indischer Rotwein		4,90 €	16,90 €
- trocken			
420 Shiraz / Cabernet Sauvignon - Australien		4,90 €	16,90 €
- trocken, würzig und weich			
421 Montepulciano d’AbruzzoDOC – Italien		4,20 €	13,90 €
- trocken, mittelkräftig, fein			
423 Zinfandel - Kalifornien		4,90 €	15,50 €
- trocken, intensive Frucht, tiefgründig			
424 Tampranillo - Spanien		4,90 €	15,50 €
- kirschrote Farbe, Aromen von roten Früchten			
135 Merlot - Italien		4,50 €	14,50 €
- trocken, klar, frisch und fruchtig			
134 Zweigelt Blau – Österreich		4,30 €	
- Qualitätswein, trocken, dunkle rubinrote Farbe			
Rotweinschorle, süß oder sauer		0,4 l	4,90 €

Hauptallergene im Überblick

- a** **Gluten haltiges Getreide**
z. B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern, Gries, Kleie, Graupen, Bulgur, Couscous, Weizenkeimlinge, Weizenkeimöl
- b** **Krebstiere**
z.B. Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi, Shrimps-Paste, asiatische Würzpasten
- c** **Eier**
z.B. Vollei, Volleipulver, Eigelb, Eiklar, Eiprotein, Flüssigei, Gefrierei, Lipovitellin, E322 = Lecithin (Ei), E1105 = Lysozym (Ei)
- d** **Fisch**
z.B. Alle Fischarten, Fischgelatine, Fischextrakt, Fischsauce, Anchovis Paste
- e** **Erdnüsse**
z.B. Alle Erdnussorten, Erdnüsse geröstet, Erdnussöl, Erdnussflocken, Erdnussmehl, Erdnussbutter
- f** **Soja**
z.B. Edamame, Miso, Sojadrink, Sojaflocken, Sojamehl, Sojaöl, Sojapaste, Sojasauce, Sojasprossen, Tamari, Tofu, E322 = Lecithin (Soja), E426 Sojabohnen-Polyose, Yuba
- g** **Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Lactose)**
z.B. Butter, Buttermilch, Butterschmalz, Creme fraiche, Joghurt, Kasein(ate), Käse Lactose, Magermilch, Milcheiweiß, Milchpulver, Molken, Quark, (saure) Sahne
- h** **Schalenfrüchte**
z.B. gemahlene, gehobelte etc. Nüsse, Nusspasten, Nusscremes, Nussmus, geröstete Nüsse, entsprechende Öle
- i** **Sellerie**
z.B. Sellerieblatt, Selleriesamen, Selleriesaft, Selleriesamen-Oleoresin, Selleriepulver (auch in Gewürzen und Kräutermischungen) Selleriesalz
- j** **Senf**
z.B. Senfkörner, Senfpulver, Senf, Senföl, Senfsprossen
- k** **Sesam**
z.B. Sesamsamen, Sesammehl, Sesamsprossen, Sesampaste(Tahin) Sesamsalz (Gomasio), Sesamöl
- l** **Schwefeldioxid und Sulfide**
z.B. mit Schwefel behandelt: Trockenobst, getrocknetes Gemüse, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein
- m** **Lupinen**
z.B. Lupinienmehl, Lupinienprotein, Lupinienkonzentrat, Lupiniensolat
- n** **Weichtiere**
z.B. Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, alle Muscheln, Austern, Austernsauce