



tandoori flame

INDIAN RESTAURANT &
COCKTAIL BAR



EST. 2025

WILLKOMMEN IM tandoori flame

EINE REISE DURCH DIE AROMEN INDIENS

Namaste und herzlich willkommen
im Tandoori Flame!

Tauchen Sie ein in die faszinierende Welt der indischen Küche, wo Tradition, Vielfalt und Leidenschaft in jedem Gericht zum Ausdruck kommen.

Von würzigen Currys und duftendem Biryani bis hin zu schmackhaftem Naan und feinen vegetarischen und veganen Gerichten – bei uns erwartet Sie eine Vielfalt, die Ihre Sinne begeistern wird.

Uns ist neben Tradition und Vielfalt auch die Regionalität und die gute Qualität unserer Produkte von großer Bedeutung: Unsere Gerichte werden mit größter Sorgfalt aus Produkten der Region zubereitet. Dabei verwenden wir vor allem frische Erzeugnisse aus regionalem Anbau, um Ihnen nicht nur den authentischen Geschmack Indiens, sondern auch eine nachhaltige Esskultur zu bieten.

Mit diesen Worten wünschen wir Ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt im Tandoori Flame und hoffen Sie bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen.

GUTEN APPETIT!



VG | vegan

V | vegetarisch

Alle ausgewiesenen Preise in Euro.



BAR NIBBLES

Genießen Sie unsere köstlichen Bar-Nibbles, die perfekt zu unseren Cocktails sowie alkoholischen und alkoholfreien Getränken passen.

UNSERE EMPFEHLUNGEN!

PEANUT MASALA ^E VG

7.9

Gebratene Erdnüsse | Tomaten | Gurken |
Zwiebeln | Chilis | Koriander

FRYUMS ^A VG

4.9

Hausgemachte indische Chips

PAPADAMS VG

4.9

Knusprig-würzige indische Teigfladen
aus Urid-Linsenmehl | Mango Chutney

NAMKEEN ^{E,H} V

5.9

Dreierlei würzige indische Knabbermischungen



STARTERS

PERFEKT
ZUM TEILEN

VEG MIX PAKORAS ^{VG} 8.5

In Kichererbsenmehl paniertes Blumenkohl | Kartoffelscheiben | Auberginenscheiben | Spinat-Kartoffel-Mix

PANEER PAKORA ^{G V} 7.5

In Kichererbsenmehl paniertes Käse | Tamarinden Chutney

SAMOSA ^{A VG} 5.9

Kartoffelteigtasche mit Erbsen | Tamarinden Chutney | Minz-Koriander Chutney

CRISPY CAULIFLOWER ^{A,N VG} 8.5

Knusprig paniertes Blumenkohl | Paprika | Frühlingszwiebeln | Sesam | süß-saure Marinade

BUTTER GARLIC MUSHROOMS ^V 8.5

Gebratene Champignons | geklärte Butter | Knoblauch | Zwiebeln | Basilikum

CHILI PANEER ^{F,G,N V} 12.9

Hausgemachter Käse | Paprika | Frühlingszwiebeln | Sesam | süß-scharfe Chili Sauce

CHILI CHICKEN ^{A,F,N} 13.5

Hähnchenbrust | Paprika | Frühlingszwiebeln | Sesam | süß-scharfe Chili Sauce

CHICKEN 65 ^{A,F,G} 13.9

Frittierte Hähnchenbrust | scharf-würzig | Chilis | Curryblätter | eingelegte rote Zwiebeln | Limette

CHILI GARLIC PRAWNS ^{A,B,F,N} 14.9

Frisch gebratene Garnelen | Gemüse | Sesam | süß-scharfe Chili Sauce



CHAAT SELECTION

Fertige Vorspeisen Mischung, Chefs Choice.
Angerichtet mit Tamarinden- und Minz-Koriander Chutney
sowie Joghurt, garniert mit Kichererbsen, Zwiebeln,
Namkeen, Koriander und Granatapfelkernen.

SAMOSA CHAAT ^{A,G} v 8.9

Kartoffelteigtasche mit Erbsen

ALOO TIKKI CHAAT ^{A,G} v 8.9

Knuspriger Kartoffelpuffer indischer Art

PAPDI CHAAT ^{A,G} v 9.5

Indische Weizenmehlchips mit Kartoffeln

SALADS

INDIAN STYLE SALAD ^{VG} 8.9

In Scheiben geschnittene Gurken | Karotten |
Tomaten | Rettich | Zwiebeln

GREEN SALAD ^{VG} 10.9

Frischer grüner Salat | Cherrytomaten | Gurke | Karotten |
Rucola | Radicchio | Radieschen | rote Zwiebeln

+ PANEER TIKKA ^{A,G} v + 2.0

+ PRAWN TIKKA ^{A,G} + 4.0

+ CHICKEN TIKKA ^{A,G} + 3.0

**CHOOSE
YOUR
DRESSING**

MANGO DRESSING
BALSAMICO DESSING
HERB VINAIGRETTE

STREET FOOD

Entdecken Sie authentisches Streetfood
wie aus den belebten Straßen Indiens.

VADA PAV^A VG 10.5

Indian Style Burger | frittierte Kartoffel Patty | eingelegte rote Zwiebeln | gebratene grüne Chili | Tamarinden Chutney | Minz-Koriander Chutney | Flame Fries

+ PANEER TIKKA^G V + 2.0

+ CHICKEN TIKKA^G + 2.5

CHOLE BHATURE^{A,G} V 12.9

Würziges Kichererbsencurry | indisches Fladenbrot

CHICKEN TIKKA ROLL & FRIES^{A,G} 12.9

Chicken Kebab aus dem Tandoor | eingerollt in Naan | Salat | Minz-Koriander- oder Mango Chutney

MUTTON SEEKH KEBAB ROLL & FRIES^{A,G} 13.5

Lammhackspieß aus dem Tandoor | eingerollt in Naan | Salat | Minz-Koriander- oder Mango Chutney

FLAME'S SPECIAL PANI POORI^A VG 5.9

Knusprige runde Teigbällchen | gefüllt mit würzigem Minz-Koriander- und Tamarinden-Wasser | Kartoffelstückchen | Kichererbsen

MOMO^{A,F} 11.9

Sechs gefüllte vegetarische Dumplings | ursprünglich aus der Himalaya-Region | scharfes Chutney | Zwiebeln | Limetten

FRITTIERT + 2.0



SIZZLER

Ein im Tandoor Ofen gegrilltes Gericht mit Reis, serviert auf einer brutzelnden, heißen Steinplatte mit Salat und Minz-Koriander Chutney.

PANEER TIKKA^G v

Herzhaft mariniertes indischer Käse

16.9

HARA BHARA TIKKI KEBAB^{VG}

Vegetarische Gemüsepancakes

12.9

CHICKEN TIKKA^G

Gewürfelte Hähnchenbrust | spicy mariniert

17.9

TANDOORI CHICKEN^G

Zwei Hähnchenschenkel | mariniert mit Tandoori Masala

17.9

MURGH MALAI^{G,H}

Gewürfelte Hähnchenbrust | eingelegt in einer würzig-cremigen Marinade auf Basis von Joghurt und Knoblauch

18.5

LAMB TIKKA^G

In würzigem Joghurt mariniertes zartes Lammfleisch

19.9

PRAWN TIKKA^{B,G}

Saftige Garnelen | mariniert in spicy Joghurt

20.9

MUTTON SEEKH KEBAB^G

Gehacktes Lammfleisch | mit Kräutern und Gewürzen

17.9



FLAME THALIS

Entdecke die Vielfalt unserer köstlichen Thalıs und stelle dir dein perfektes Menü aus DREI CURRYS deiner Wahl zusammen und genieße dazu Reis, Naan, Raita, frischen Salat und ein Dessert.

FOR THE GREEN LOVERS 26.9

Wahl aus drei vegetarischen und/oder veganen Currys

FOR THE MEAT LOVERS 29.9

Wahl aus drei fleischhaltigen Currys

FUSION THALI 28.5

Wahl aus drei vegetarischen/veganen und fleischhaltigen Currys

WÄHLEN SIE IHREN SCHÄRFEGRAD!

♦ MILD ♦♦ SCHARF ♦♦♦ EXTRA SCHARF

FOR THE GREEN LOVERS

Serviert mit Basmatireis.

DAAL MAKHANI⁶ v 14.9

Schwarze Linsen | cremige Tomaten-Butter-Sauce |
verfeinert mit Sahne und indischen Gewürzen

DAAL TADKA vg 13.9

Schmackhaftes Linsengericht | verfeinert mit einer aromatischen
Mischung aus Gewürzen | Knoblauch und Zwiebeln



ALOO GOBHI vg

13.9

In der Pfanne geschwenkter Blumenkohl mit Kartoffeln |
nach nordindischer Art

ALOO CHANNA MASALA vg

13.9

Herzhaftes Kichererbsencurry mit Kartoffeln |
in Tomaten-Curry-Sauce

MALAI KOFTA G,H v

16.9

Köstliche frittierte Bällchen aus Kartoffeln und Paneer |
serviert in einer cremigen Cashew-Tomatensauce

VEGETABLE MIXED SABZI vg

15.9

Buntes frisches Gemüse | schonend gegart |
mit indischen Gewürzen verfeinert

SABZI KORMA G,H v

15.9

Knackiges Gemüse | sanft gegart in einer
milden Kokos-Curry-Sauce | mit Cashews

PALAK PANEER G v

15.9

Indischer Käse | in gehacktem Spinat | mit indischen Gewürzen

SHAHI PANEER G,H v

16.9

Indischer Käse | in einer royalen Tomaten-Cashew-Sauce
und aromatischen Gewürzen | verfeinert mit Sahne

MATAR PANEER G v

15.9

Indischer Käse und grüne Erbsen |
in einer pikanten Curry-Sauce nordindischer Art

PUNJABI KARHI PAKORA G v

16.5

Knusprig frittierte Pakora-Bällchen |
in einer leicht säuerlichen Joghurtsauce



FOR THE MEAT LOVERS

Serviert mit Basmatireis.

CHICKEN CURRY 16.9

Saftige gewürfelte Hähnchenbrust |
in einer klassischen indischen Curry-Sauce

CHICKEN KORMA ^{G,H} 17.9

Schmackhafte Hähnchenbrust | in einer milden
Kokos-Curry-Sauce | mit gemischtem Gemüse und Cashews

BUTTER CHICKEN ^G 17.9

Hähnchenbrust | in einer cremigen Butter-Tomaten-Sauce

CHICKEN TIKKA MASALA ^G 18.5

Gegrillte Hähnchenbrust | in einer würzigen Tomaten-Curry-Sauce

CHICKEN JALFREZI 16.9

Zarte Hähnchenbrust | mit buntem Gemüse-Mix

LAMB PALAK 18.9

Aromatisches Lammfleisch | in gehacktem Spinat |
nach Art des Hauses

LAMB KORMA ^{G,H} 18.9

Lammfleisch | in einer milden Kokos-Curry-Sauce |
mit Gemüse-Mix und Cashews

CREAMY PRAWN KORMA ^{B,G,H} 20.9

Saftige Garnelen | Kokos-Curry-Sauce | Koriander | Chilischote

TANDOORI FLAME SPECIALS

CHEF'S RECOMMENDATIONS

Serviert mit Basmatireis.

TRUFFLE MALAI CHICKEN ^{G,H} 21.9

Zarte Hähnchenbrust |
zubereitet in einer cremigen Trüffel-Sauce

PANEER PASSANDA ^{E,G,H} v 20.9

Gebratene Paneerscheiben |
gefüllt mit einer würzigen Nussmischung |
serviert in einer cremigen Tomaten-Zwiebel-Sauce

LAMB KOFTA 22.9

Gebatene schmackhafte Hackfleischbällchen |
serviert in einer Tomaten-Curry-Sauce

MUTTON ROGAN JOSH 19.9

Traditionelles Gericht aus Kaschmir |
langsam gegartes Lammfleisch | mit einer
würzigen Mischung aus Zwiebeln | Knoblauch
und grüner Paprika | in einer Curry-Sauce





BIRYANIS

Ein traditionelles indisches Reisgericht, zubereitet mit aromatischen Gewürzen, Gemüse, Nüssen und Rosinen, serviert mit Raita.

PANEER BIRYANI ^{A, E, G, H} v	15.9
CHICKEN BIRYANI ^{A, E, G, H}	16.9
LAMB BIRYANI ^{A, E, G, H}	17.9
PRAWN BIRYANI ^{A, E, G, H}	19.9

DIPS

RAITA ^G Würziger Joghurt	3.0
RAITA BOONDI ^G Gewürzter Joghurt frittierte Kichererbsenkugeln	3.9
RAITA CUCUMBER ^G Gewürzter Joghurt geriebene Gurken und Tomaten Kreuzkümmelpulver	3.9
HOMEMADE CHUTNEYS Minze Koriander Tamarinde Mango Chutney Grüne Chili	JE 2.5



SIDES & BREADS

PLAIN TANDOORI NAAN^{A,G} **2.9**

CHEESE	4.2	GARLIC CHILI	4.5
GARLIC	3.9	BUTTER	3.2

BHATURA^{A,G} **3.9**

Frittiertes Brot aus einem gesäuerten Teig
aus Weizenmehl und Joghurt

PARATHA^A **5.5**

Buttriges Fladenbrot mit einer Auswahl an Füllungen:
Aloo (Kartoffeln) | Gobhi (Blumenkohl) | Paneer (indischer Käse)

LACCHA PARATHA^A **4.0**

Mehrschichtiges Fladenbrot

BASMATI RICE **3.5**

MIXED PICKLES **3.0**

Eingelegte pikante Früchte und Gemüse

RED ONIONS **3.0**

Eingelegte rote Zwiebeln

FLAME FRIES **4.5**

INDIAN CACHUMBER SALAD **5.0**

Kleingewürfelter Salat

DESSERT

GULAAB JAMUN ^{A,G}

4.5

Frittierte Teigbällchen | in aromatisiertem Zuckersirup

+ VANILLEEIS + 2.0

RASMALAI ^{E,G,H}

8.5

Im Zuckersirup gekochte Knödel |
bestehend aus Paneer | in Sahne getaucht |
mit Safran und Trockenfrüchten garniert

GAJJAR KA HALWA ^{E,G,H}

6.5

Indisches Karottenkonfekt | zubereitet aus Karotten
und Milch | gewürzt mit Kardamom

HOT CHOCOLATE CAKE WITH ICE ^{A,G}

6.5

KULFI ^G

5.5

Indisches Eis am Stiel
(Mango, Vanille oder Pistachio)

ALLERGENE

A glutenhaltige Getreide | B Krebstiere |
C Eier | D Fisch | E Erdnüsse | F Sojabohnen |
G Milch | H Schalenfrüchte | L Sellerie |
M Senf | N Sesamsamen | O Schwefeloxid
und Sulfite | P Lupinen | R Weichtiere





getränke





APERITIF

8.5

HUGO AUF WUNSCH AUCH ALKOHOLFREI

Prosecco | Holunderblütensirup | Soda | Limette | Minze

APEROL SPRITZ

Prosecco | Aperol | Soda | Orangenscheibe

ROSE & LYCHEE SPRITZ

Prosecco | Lycheesaft | Rosensirup | Soda

LILLET WILDBERRY

Lillet Rosé | Schweppes Wildberry | Beeren-Mix

LILLET ROSÉ WHITE PEACH

Lillet Rosé | Schweppes White Peach | Pfirsichspalte

ESPRESSO MARTINI

Wodka | Kaffeelikör | Espresso | Kaffeebohnen

TOCCO ROSSO

Prosecco | Campari | Holunderblütensirup | Frische Minze

CAMPARI AMALFI

Campari | Schweppes Bitter Lemon | Grapefruitsaft | Grapefruitspalte

SARTI SPRITZ

Sarti Rosa | Prosecco | Sodawasser | Limette

CRODINO SPRITZ ALKOHOLFREI

Crodino | Sodawasser | Orangenscheibe

MARTINI VIBRANTE ALKOHOLFREI

Martini Vibrante alkoholfrei | Tonic Water | Orangenscheibe



tandoori flame

HOMEMADE

LASSI | 0.4 L

5.5

Traditionell-indisches Joghurtgetränk

SALTED LASSI

MANGO LASSI (AUCH VEGAN)

ROSÉ LASSI

KESAR PISTACHIO LASSI

EISTEE | 0.4 L

5.5

MANGO EISTEE

PFIRSICH EISTEE

TULSI & HIBISKUS EISTEE

LIMONADEN | 0.4 L

KURKUMA LIMONADE

5.5

BASILIKUM-ZITRONENLIMONADE

5.2

HIMBEERLIMONADE

5.2

NIMBU PANI

5.5

Erfrischende indische Zitronenlimonade

WASSER

MAGNUS IMPERIAL	0.25 L	3.5
STILL/SPRUDEL	0.75 L	6.9
TAFELWASSER	0.35 L	2.9
STILL/SPRUDEL	0.75 L	5.5

SOFTDRINKS 0.2 L

COCA COLA		3.5
COCA COLA ZERO		3.5
FANTA		3.5
SPRITE		3.5
MEZZO MIX		3.5
SCHWEPPE TONIC WATER		3.5
SCHWEPPE BITTER LEMON		3.5
SCHWEPPE GINGER ALE		3.5
SCHWEPPE WILDBERRY		3.5
28 BLACK ACAI ENERGY DRINK	0.25 L	3.5
RED BULL	0.25 L	3.5





SÄFTE

0.3 L 3.9
0.4 L 4.9

APFEL | MANGO | MARACUJA | ORANGE | LYCHEE |
BANANEN | KIRSCHEN | RHABARBER

AUCH ALS SCHORLE

BIER

SAN MIGUEL ESPECIAL FASS 0.3 L 3.5
0.5 L 5.5

BECK'S PILS 0.33 L 3.5

BECK'S BLUE ALKOHOLFREI 0.33 L 3.5

BECK'S GREEN LEMON 0.33 L 3.5

ALSTERWASSER 0.33 L 3.5

SPATEN MÜNCHNER HELL 0.5 L 5.5

FRANZISKANER HEFEWEIZEN 0.5 L 5.5
HELL/DUNKEL

FRANZISKANER HEFEWEIZEN 0.5 L 5.5
ALKOHOLFREI

KINGFISHER 0.33 L 5.0

SIGNATURE COCKTAILS

10.5

MANGO MOJITO

Rum | frische Minze | Limette | Mango-Püree | Soda

MASALA MARTINI

Wodka | Frische Mango | Zitronensaft | Masala-Gewürze

SPICY INDIAN MULE

Wodka | Ingwerbier | Limettensaft | frische Minze | ein Hauch Chilipulver

LEMON WODKA RASAM

Wodka | Rasam Gewürzmischung | Zitronensaft | Zuckersirup |
frische Minze | Curry Blätter

PURPLE RAIN COCKTAIL

Wodka | Blue Curacao | Grenadine | Zitronensaft

SAFFRON GIN & TONIC

Gin | Tonic Water | Safranfäden | Zitronenschale

COCONUT KESAR COLADA

Rum | Kokosmilch | Ananassaft | Safran

TAMARIND MARGARITA

Tequila | Tamarindensirup | Limettensaft | Salzrand

CAIPIRINHA

Cachaca | brauner Zucker | Limetten

WHISKEY SOUR

Bourbon Whiskey | Zuckersirup | Zitronensaft

GIN BASIL SMASH

Bombay Gin | Basilikum | Zitronensaft | Zuckersirup

NEGRONI

Campari | Gin | Wermut



ALKOHOLFREIE COCKTAILS

7.5

BLUE OCEAN

Ananassaft | Limettensaft | Blue Curacao Sirup |
Schweppes Ginger Ale | Zitronenscheiben & Rosmarinweig

DIVINE ROSE

Poly Pink London Classic | Schweppes Tonic Water | Himbeeren |
frische Minze

RASPBERRY FLAVE

Himbeersaft | Zitronensaft | Mineralwasser | Himbeeren | Rosmarinweig

MOJITO PLEASURE

Limettensaft | Schweppes Ginger Ale | Rohrzucker | frische Minzblätter |
Limettenspalten

BOMBAY NIGHTS

Pfirsichsaft | Ananassaft | Erdbeersirup | Orangensaft

GOA SPLASH

Orangensaft | Ananassaft | Zitronensaft | Grenadine

INDIAN TEMPTATION

Erdbeersaft | Zitronensaft | Mineralwasser | Beerenmix | Rosmarinweig

IPANEMA

Maracujasaft | Schweppes Ginger Ale | Rohrzucker | Limetten

MOSKITO

Schweppes Ginger Ale | Rohrzucker |
Limetten | frische Minzblätter



LONGDRINKS

MANGO MULE 9.5

Wodka | Mangopüree | Limettensaft | Ginger Beer | frische Minze

MOSCOW MULE 9.5

Wodka | Ginger Beer

WHISKEY COLA 8.5

WODKA LEMON 8.5

Wodka | Bitter Lemon | Zitronenscheibe

GIN TONIC 7.9

Gin | Tonic Water | Zitronenscheibe

**TANQUERAY RANGPUR
GIN TONIC** 9.5

Tanqueray Rangpur Gin | Tonic Water |
Zitronenscheibe | frische Minze

DARK AND STORMY 9.5

Brauner Rum | Ginger Beer | Limettensaft

SHOTS

2 CL 3.3

MANGO LIKÖR | LYCHEE LIKÖR | TEQUILA |
JÄGERMEISTER | SAMBUCA | LEMON DROP |
FRANGELICO HASELNUSSLIKÖR



SPIRITUOSEN 4 CL

WODKA

GREY GOOSE VODKA	6.9
BELVEDERE	6.9
THREE SIXTY	5.5

WHISKEY

JAMESON	6.5
CHIVAS REGAL	6.9
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	6,9
GLENFIDDICH	6.9
JACK DANIELS	7.5
AMRUT SINGLE MALT	8.9
INDIAN INDRI TRINI	8.9

GIN

BOMBAY SAPPHIRE	5.0
HENDRICK'S	7.5
TANQUERAY RANGPUR	7.5

RUM

BACARDI	5.9
CAPTAIN MORGAN	5.5
HAVANNA CLUB	5.5



WEIN

WEISSWEIN

0.2 L | 0.75 L

RIESLING AXEL PAULY

7.9 27.9

Deutschland, Mosel, Halbtrocken, Alkohol: 10,5% Vol.

Glänzt mit einer üppigen Aromatik, einem Hauch verspielter Fruchtsüße und einer deutlichen Mineralität, welche er aus den Schieferweinbergen erhält.

CHARDONNAY JULIUS

7.9 27.9

Deutschland, Rheinhessen, BIO, Trocken, Alkohol: 12,9% Vol.

Dieser Chardonnay besticht durch seinen ökologischen Anbau. Feine Fruchtaromen sowie Nuancen von Blüten und Kernobst ergeben die perfekte Harmonie.

SAUVIGNON BLANC JULIUS

7.9 27.9

Deutschland, Rheinhessen, BIO, Trocken, Alkohol: 12,2% Vol.

Rebsorten-typische Fruchtaromen von reifen Stachelbeeren und Holunderblüten. Fruchtig-frisch und saftiger Geschmackseindruck.

GRAUBURGUNDER BY SCHORSCH

7.9 27.9

Deutschland, Rheinhessen, BIO, Trocken, Alkohol: 12,5% Vol.

Kräftige Fruchtaromen von weißem Pfirsich und reifer Birne.

BLANC DE PINOT NOIR BASSERMAN JORDAN

8.9 31.9

Deutschland, Pfalz, Trocken, Alkohol: 12,0% Vol.

Saftig-frische Cuvée, leichte elegante Säure, die dem Wein eine wunderbare Frische und somit das gewisse Extra verleiht.





ROSÉ

0.2 L | 0.75 L

ROTLING CUVÉE AXEL PAULY

6.9 23.9

Deutschland, Mosel, Halbtrocken, Alkohol: 12,5% Vol.

Fruchtiger und gehaltvoller Rosé von der Mosel.

Die zarte Restsüße rundet das Geschmackserlebnis ab.

CARIGNOLE ROSÉ LA CROIX BELLE

7.9 27.9

Frankreich, Languedoc, Trocken, Alkohol: 12,5% Vol.

Ein lachsrosaner Sommertraum mit violetten Akzenten.

Nach Pfirsich-Bonbons und Rosenblättern duftender Roséwein.

ROTWEIN

0.2 L | 0.75 L

SHIRAZ DE TOITSKLOOF

8.9 31.9

Südafrika, Breede River, Trocken, Alkohol: 14,0% Vol.

Dem opulenten, lockenden Duft von Kirsche, Brombeere, Zimt

und Vanille folgt im Geschmack die Shiraz-typische warme Würze.

APPASSIMENTO VENETO CANTINA DI NEGRAR

7.9 27.9

Italien, Veneto, Halbtrocken, Alkohol: 14,0% Vol.

Enthält Aromen reifer Früchte (Kirsche, Pflaumen)

sowie einer fernwüchigen Note von schwarzem Pfeffer.

REDENTORE CABERNET SAUVIGNON DE STEFANI

8.9 31.9

Italien, Veneto, Trocken, Alkohol: 13,0% Vol.

Intensiver Duft nach reifen Beeren, Gewürzen und Vanille.

Besonders hervorzuheben sind die unwiderstehlich glatt

und angenehm samtigen Tannine.

PRIMITIVO PUGLIA TORREVENTO

34.9

Italien, Apulien, Trocken, Alkohol: 14,5% Vol.

Weich, vollmundig, fruchtig und gut ausbalanciert, dazu ein intensives und

fruchtiges Bouquet mit Noten von reifen Kirschen und Pflaumenkompott.



SPARKLING

0.2 L | 0.75 L

PROSECCO	5.5	19.5
CALIXTE 5 CRÉMANT BLANC	9.9	32.9
CALIXTE ICE CRÉMANT BLANC		34.9
FASHION VICTIM SECCO ROSÉ		34.9
MOËT & CHANDON ICE		95.0
MOËT & CHANDON ICE IMPERIAL ROSÉ		95.0



KAFFEE & TEE

ESPRESSO 2.5

ESPRESSO MACCHIATO 2.8

ESPRESSO DOPPIO 3.5

KAFFEE 2.8

MILCHKAFFEE 3.2

CAPPUCCINO 3.8

LATTE MACCHIATO 3.9

INDISCHER KADAKI CHAI 4.2

Indischer Chai auf Basis von Schwarztee
mit Milch, Ingwer und Kardamom

MASALA CHAI 3.5

Schwarztee mit Gewürzen und Milch

HEISSE SCHOKOLADE 3.2

FRISCHER INGWER-MINZTEE 3.9

YOGI TEE 3.2

SCHWARZTEE

GRÜNTEE

KRÄUTERTEE

AUCH MIT HAFERMILCH ERHÄLTlich.

