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

MASALA PAPADAM VG — 5.9
Würziges Papadam belegt mit gehackten Zwiebeln, Gurken, Tomaten Chili und Koriander

STARTERS

PERFEKT ZUM TEILEN

VEG MIX PAKORAS VG — 9.9
In Kichererbsenmehl panierter Blumenkohl | Kartoffelscheiben | Auberginenscheiben | Spinat-Kartoffel-Mix

PANEER PAKORA G V — 8.9
In Kichererbsenmehl panierter Käse | Tamarinden Chutney

SAMOSA A VG — 7.9
2 Kartoffelteigtaschen mit Erbsen | Tamarinden Chutney | Minz-Koriander Chutney

CRISPY CAULIFLOWER A, N VG — 9.5
Knusprig panierter Blumenkohl | Paprika | Frühlingszwiebeln | Sesam | süß-saure Marinade

BUTTER GARLIC MUSHROOMS V — 9.9
Gebratene Champignons | geklärte Butter | Knoblauch | Zwiebeln

CHILI PANEER F, G, N V — 14.5
Hausgemachter Käse | Paprika | Frühlingszwiebeln | Sesam | süß-scharfe Chili Sauce

CHILI CHICKEN A, F, N — 14.9
Hähnchen | Paprika | Frühlingszwiebeln | Sesam | süß-scharfe Chili Sauce

CHICKEN 65 A, F, G — 15.9
Hähnchen | scharf-würzig | Chilis | Curryblätter

CHILI GARLIC PRAWNS A, B, F, N — 16.9
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 — 9.9
Kartoffelteigtasche mit Erbsen

ALOO TIKKI CHAAT A, G v — 10.5
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 DRESSING

STREET FOOD

Entdecken Sie authentisches Streetfood
wie aus den belebten Straßen Indiens.

VADA PAV [A] VG — 12.5

Indian Style Burger | frittiertes 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 — 14.5

Würziges Kichererbsencurry | indisches Fladenbrot

CHICKEN TIKKA ROLL & FRIES [A, G] — 13.9

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

MUTTON SEEKH KEBAB ROLL & FRIES [A, G] — 14.9

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

FLAME'S SPECIAL PANI POORI [A] V — 8.5

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

MOMO [A, F] V — 13.5

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

FRITTIERT + 2.0

SIZZLER

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

PANEER TIKKA [G] v — 17.9
Herzhaft marinierter indischer Käse

HARA BHARA TIKKI KEBAB VG — 15.5
Vegetarische Gemüsepatties

CHICKEN TIKKA [G] — 19.9
Hähnchen | spicy mariniert

TANDOORI CHICKEN [G] — 20.5
Zwei Hähnchenschenkel | mariniert mit Tandoori Masala

MURGH MALAI [G, H] — 18.9
Gewürfelte Hähnchenbrust | eingelegt in einer würzig-cremigen Marinade auf Basis von Joghurt und Knoblauch

LAMB TIKKA [G] — 20.9
In würzigem Joghurt mariniertes zartes Lammfleisch

PRAWN TIKKA [B, G] — 21.9
Saftige Garnelen | mariniert in spicy Joghurt

MUTTON SEEKH KEBAB [G] — 20.5
Gehacktes Lammfleisch | mit Kräutern und Gewürzen

HARYALI CHICKEN TIKKA [G] — 20.5
Zartes Hähnchenfleisch in einer würzigen Joghurt-Marinade, bestehend aus frischen Kräutern wie Koriander und Minze

FLAME THALIS

Entdecke die Vielfalt unserer köstlichen Thalis 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 29.9
Wahl aus drei vegetarischen und/oder veganen Currys

FOR THE MEAT LOVERS 32.9
Wahl aus drei fleischhaltigen Currys

FUSION THALI 31.9
Wahl aus drei vegetarischen/veganen und fleischhaltigen Currys

WÄHLEN SIE IHREN SCHÄRFEGRAD!

MILD · MITTEL-SCHARF · EXTRA SCHARF

FOR THE GREEN LOVERS

Serviert mit Basmatireis.

DAAL MAKHANI G v 16.5
Schwarze Linsen | cremige Tomaten-Butter-Sauce | verfeinert mit Sahne und indischen Gewürzen

DAAL TADKA VG 15.5
Schmackhaftes Linsengericht | verfeinert mit einer aromatischen Mischung aus Gewürzen | Knoblauch und Zwiebeln

ALOO GOBHI VG — 14.9
In der Pfanne geschwenkter Blumenkohl mit Kartoffeln |
nach nordindischer Art

ALOO CHANNA MASALA VG — 15.5
Herzhaftes Kichererbsencurry mit Kartoffeln |
in Tomaten-Curry-Sauce

MALAI KOFTA G,H V — 18.9
Köstliche frittierte Bällchen aus Kartoffeln und Paneer |
serviert in einer cremigen Cashew-Sahne-Sauce

VEGETABLE MIXED SABZI VG — 16.9
Buntes frisches Gemüse | schonend gegart |
mit indischen Gewürzen verfeinert

SABZI KORMA G,H V — 17.9
Knackiges Gemüse | sanft gegart in einer
milden Kokos-Cashew-Sauce | garniert mit Mandeln und Pistazien

PANEER MAKHANI G,V — 18.9
Indischer Käse | in einer cremigen Butter-Tomaten-Sauce

PALAK PANEER G V — 16.9
Indischer Käse | in gehacktem Spinat | mit indischen Gewürzen

PANEER TIKKA MASALA G V — 19.5
Gegrillter indischer Käse | in einer scharf-würzigen
Tomaten-Curry-Sauce

SHAHI PANEER G,H V — 18.9
Indischer Käse | in einer royalen Tomaten-Cashew-Sauce
und aromatischen Gewürzen | verfeinert mit Sahne

MATAR PANEER G V — 16.9
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 17.5
Saftiges Hähnchen | in einer klassischen indischen Curry-Sauce

CHICKEN KORMA [G,H] 19.9
Schmackhaftes Hähnchen | in einer milden Kokos-Cashew-Sauce | mit gemischtem Gemüse | garniert mit Mandeln und Pistazien

BUTTER CHICKEN [G] 19.5
Gegrilltes Hähnchen | in einer cremigen Butter-Tomaten-Sauce

CHICKEN TIKKA MASALA [G] 19.9
Gegrilltes Hähnchen | in einer würzigen Tomaten-Curry-Sauce

CHICKEN JALFREZI 18.5
Zartes Hähnchen | mit Paprika und Zwiebeln | süß-scharf

LAMB PALAK [G] 20.5
Aromatisches Lammfleisch | in gehacktem Spinat | nach Art des Hauses | verfeinert mit Sahne

LAMB KORMA [G,H] 20.9
Lammfleisch | in einer milden Kokos-Cashew-Sahne-Sauce | garniert mit Mandeln und Pistazien | mit Gemüse-Mix

CREAMY PRAWN KORMA [B,G,H] 23.9
Saftige Garnelen | Kokos-Cashew-Sauce | garniert mit Mandeln und Pistazien

CHICKEN MALAI MANGO [G] 18.5
Zartes Hähnchen in einer cremigen Sauce aus Sahne, Gewürzen und fruchtiger Mango – mild, süßlich und aromatisch.

TANDOORI FLAME SPECIALS

CHEF'S RECOMMENDATIONS

Serviert mit Basmatireis.

TRUFFLE MALAI CHICKEN [G, H] **23.9**
Zartes Hähnchen | zubereitet in einer
cremigen Trüffel-Sauce

PANEER PASSANDA [E, G, H] [V] **22.9**
Gebratene Paneerscheiben |
gefüllt mit einer würzigen Nusssmischung |
serviert in einer cremigen Tomaten-Zwiebel-Sauce

MUTTON ROGAN JOSH **22.5**
Traditionelles Gericht aus Kaschmir |
langsam gegartes Lammfleisch mit einer
würzigen Mischung aus Zwiebeln und Knoblauch

CHICKEN LABABDAR [G, H] **20.9**
Saftiges Hähnchen in einer würzigen
Tomaten-Cashew-Sauce mit feinen Paprika-Aroma



BIRYANIS

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

PANEER BIRYANI [A, E, G, H] v	17.9
CHICKEN BIRYANI [A, E, G, H]	18.9
LAMB BIRYANI [A, E, G, H]	19.9
PRAWN BIRYANI [A, E, G, H]	20.9

DIPS

RAITA [G] — 3.5
Würziger Joghurt

RAITA BOONDI [G] — 3.9
Gewürzter Joghurt | frittierte Kichererbsenkugeln

RAITA CUCUMBER [G] — 3.9
Gewürzter Joghurt | geriebene Gurken und Tomaten | Kreuzkümmelpulver

HOMEMADE CHUTNEYS — JE 2.5
Minze Koriander | Tamarinde | Mango Chutney | Grüne Chili

SIDES & BREADS

PLAIN TANDOORI NAAN [A,G] 2.9

CHEESE	5.2	GARLIC CHILI	4.9
GARLIC	4.3	BUTTER	3.5
TANDOORI ROTI [A]	3.3	TRÜFFEL CHEESE	6.9

BHATURA [A,G] 4.5

Frittiertes Brot aus einem gesäuerten Teig
aus Weizenmehl und Joghurt

PARATHA [A]

Buttriges Fladenbrot mit einer Auswahl an Füllungen:

Aloo (Kartoffeln) | 8.9
Gobhi (Blumenkohl) | 8.9
Paneer (indischer Käse) 9.9

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] — 9.5

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

HOT CHOCOLATE CAKE WITH ICE [A,G] — 7.9

KULFI [G] — 5.5

Indisches Eis am Stiel
(Mango, Vanille oder Pistachio)

FLAME CHEESECAKE [A,C,G,H] — 9.5

ROASTED PINEAPPLE PARATHA [A,G] — 9.9

Hausgemachtes Paratha mit gerösteter Ananas,
karamellisierter Süße und fein veredelter Schokosauce

+ VANILLEEIS + 2.0

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

9.9

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

EISTEE | 0.4 L — 5.5

- MANGO EISTEE
- PFIRSICH EISTEE
- TULSI & HIBISKUS EISTEE

LIMONADEN | 0.4 L

- KURKUMA LIMONADE — 5.5
- BASILIKUM-ZITRONENLIMONADE — 5.5
- HIMBEERLIMONADE — 5.5

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	3.5
STILL/SPRUDEL	0.75 L	6.5

SOFTDRINKS 0.2 L

COCA COLA	3.5
COCA COLA ZERO	3.5
FANTA	3.5
SPRITE	3.5
MEZZO MIX	3.5
SCHWEPPES TONIC WATER	3.5
SCHWEPPES BITTER LEMON	3.5
SCHWEPPES GINGER ALE	3.5
SCHWEPPES WILDBERRY	3.5

28 BLACK ACAI ENERGY DRINK	0.25 L	3.5
RED BULL	0.25 L	3.5



SÄFTE

0.4 L 5.5

APFEL | MANGO | MARACUJA | ORANGE | LYCHEE | BANANEN | KIRSCHE | 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 HELL/DUNKEL	0.5 L	5.5
FRANZISKANER HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI	0.5 L	5.5
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

8.5

BLUE OCEAN

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

DIVINE ROSE

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

RASPBERRY FLAVE

Himbeersaft | Zitronensaft | Mineralwasser | Himbeeren | Rosmarinzweig

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 | Rosmarinzweig

IPANEMA

Maracujasaft | Schweppes Ginger Ale | Rohrzucker | Limetten

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	9.9
BELVEDERE	9.9
THREE SIXTY	6.5

WHISKEY

JAMESON	7.5
CHIVAS REGAL	7.9
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	7,9
GLENFIDDICH	7.9
JACK DANIELS	8.5
AMRUT SINGLE MALT	9.9
INDIAN INDRI TRINI	9.9

GIN

BOMBAY SAPPHIRE	7.0
HENDRICK'S	8.5
TANQUERAY RANGPUR	8.5

RUM

BACARDI	6.9
CAPTAIN MORGAN	6.5
HAVANNA CLUB	6.5
INDIAN OLD MONK	7.9



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 fernwürzigen 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

	0.1 L	0.75 L
PROSECCO	4.9	29.9
CALIXTE 5 CRÉMANT BLANC	5.9	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 Indischer Chai auf Basis von Schwarztee mit Milch, Ingwer und Kardamom	4.2
MASALA CHAI Schwarztee mit Gewürzen und Milch	3.5
HEISSE SCHOKOLADE	3.2
FRISCHER INGWER-MINZTEE	4.5
YOGI TEE	3.2

SCHWARZTEE
GRÜNTEE
KRÄUTERTEE

AUCH MIT HAFERMILCH ERHÄLTLICH.

BESUCHE
UNS AUF
INSTAGRAM

