

little india

Namaste

Wir freuen uns, Sie als einen „besonderen Gast“ in unserem Restaurant „Little India“ begrüßen zu dürfen.

„Atithi Devo Bhawa“ bedeutet, dass der Gast eine Widerspiegelung des Göttlichen ist. Deshalb sind wir stets bemüht, Ihnen dieses göttliche Gefühl durch unseren freundlichen Service, reichhaltiges Angebot an frisch zubereiteten Speisen, erfrischenden Getränken und durch unser gemütliches Ambiente zu vermitteln.

Unsere Gerichte sind harmonisch gewürzt und passen sich Ihrem individuellen Gaumen an. Die unterschiedlichen Schärfegrade der Gerichte sehen Sie an der Anzahl der roten Chilis.



Unser Chefkoch verwendet nur Gewürzmischungen die in der eigenen Küche selbst hergestellt und gemischt werden. Die Grundsubstanzen werden nach alten Rezepturen abgewogen und im Mörser zermahlen. Nur so können wir Ihnen einen unvergleichlichen, authentischen und individuellen Geschmack ohne künstliche Zusatzstoffe garantieren.

Bitte betrachten Sie unsere Speisekarte nur als Anregung. Sollten Sie spezielle Wünsche haben, so sprechen Sie uns bitte an. Ihre Sonderwünsche sehen wir als eine Bereicherung unserer langjährigen Erfahrungen in der Kochkunst und werden uns bemühen, sie bestmöglichst zu erfüllen.

Damit die Begeisterung unserer kleinen Gäste nicht zu kurz kommt, finden Sie auch ein separates „Kids Menü“ vor.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit
und ein Paar schöne Stunden
wie die „Maharadjas“
in
„Little India“ ...!



little india

SALATE

Alle Salate auf Wunsch mit hausgemachter Joghurt-, Balsamico- oder Essig-Öl-Dressing

- 1 **Gemischter Salat** 7,50
Bunte Salatmischung mit Gurken, Tomaten und Karotten
- 2 **Chana Chat** 7,50
Fein gewürzte Kichererbsen, Tomaten, Zwiebeln
- 4 **„Little India“ Salat** 11,90
Gegrillte Hähnchenbrusthäppchen mariniert in feiner Sauce auf buntem Salat
- 5 **Punjabi Salat ^G** 10,90
Salatkreation aus klein gehackten Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Karotten, Paneer-Käse (Hüttenkäse)^G und Kichererbsen mit speziellem Dressing

SUPPEN

- 9 **Tomatensuppe** mit Crème 6,50
- 10 **Dal Shorba** Linsen-Suppe 6,50
- 11 **„Little India“ Spezial Suppe** 7,50
- 12 **Hot & Sour Suppe ^C**  7,50
mit Hühnerfleisch und Eier
- 13 **Chicken Suppe** 7,50
Hühnerfleisch mit Gemüse
- 14 **Veggie Creme suppe** 6,50
Gemüse mit Kokosmilch

RAITAS, PICKLES, CHUTNEYS

mit diesen Beilagen und Dips ergänzen Sie Ihr Mahl je nach ihrem eigenen Geschmack um die Schärfe abzumildern oder anzufeuern!

- 30 **Plain Raita ^G** 4,50
Joghurt mit Gurken und milden Gewürzen
- 31 **Punjabi Raita ^G** 4,90
Joghurt mit Tomaten, Zwiebeln, Gurken und etwas kräftigeren Gewürzen

VORSPEISEN

- 16 **Onion Bhaji ^A** 6,50
gehackte Zwiebeln in Kichererbsenmehl ausgebacken, dazu verschiedene Dips
- 17 **Vegetable Pakora** 6,50
Frisches Saison-Gemüse in Kichererbsenmehl ausgebacken dazu verschiedene Dips
- 18 **Aloo-Tikki** 6,50
Kartoffelhack in einer Brotkrumenpanade ^{GA} ausgebacken, dazu verschiedene Dips
- 19 **Chicken Pakora** 7,50
Hähnchenbrustfilet in Kichererbsenmehl ausgebacken, dazu verschiedene Dips
- 21 **Fisch Pakora ^D** 7,50
Fischfilet in Kichererbsenmehl ausgebacken, dazu verschiedene Dips
- 22 **Paneer Pakora ^{G,DC}** 7,50
Hausgemachter Hüttenkäse in Kichererbsenmehl ausgebacken, dazu verschiedene Dips
- Gemischte Vorspeisenplatte ^{G,C,D}** (für 2 Personen) 14,90



● (auf Wunsch auch vegan)

little india

„Tandoor“ ist ein spezieller Holzkohlen-Lehmfen der nord-indischen Küche, in dem verschiedene Grill-Spezialitäten zubereitet werden. Fleisch oder Gemüse werden stundenlang in sämiger Marinade eingelegt und anschließend gegrillt. Lassen Sie sich von dem einzigartigen und unvergleichlich leckeren Geschmack dieser Gerichte verwöhnen.

TANDOORI GRILL SPEZIALITÄTEN

Alle unsere Tandoori Gerichte werden auf heißen Sizzler-Platten mit Basmati-Reis serviert. Wahlweise bekommen Sie dazu eine warme Curry-Sauce oder eine kalte Joghurt-Minz-Sauce.

- | | | |
|----|---|-------|
| 44 | Murgh Irani Tikka ^{G,I} | 19,50 |
| | in Tandoor Ofen gegrilltes Hähnchenbrustfilet in einer Kichererbsensauce mariniert | |
| 45 | Chicken Tikka ^G | 19,50 |
| | Im Tandoor-Ofen gegrilltes Hähnchenbrustfilet | |
| 46 | Chicken Tandoori ^G | 19,50 |
| | Hähnchenschenkel gegrillt im Tandoor-Ofen | |
| 47 | Fisch Achari Tikka ^G | 19,50 |
| | Fischfilet mariniert in Joghurt mit Pickeln und schwarzen Kümmeln | |
| 48 | Haryali Tikka ^G | 19,50 |
| | Hähnchenbrustfilets mariniert in frischen Spinatblätter, Ingwer und Joghurt, im Tandoor-Ofen gegrillt | |
| 49 | Chicken Tikka Malai ^{G,H} | 19,50 |
| | zarte Hähnchenbrustfilets mariniert in spezieller Nuß-Sauce ^{H,G} , im Tandoor-Ofen gegrillt | |
| 51 | Lamm Tikka ^G | 25,90 |
| | zartes Lammfilet mit leckerer Marinade im Tandoor-Ofen gegrillt | |
| 52 | Mutton-Neelgiri ^G | 25,90 |
| | Lammfilet in frischer Spinat-Sauce mariniert und im Tandoor-Ofen gegrillt | |
| 53 | Fisch Tikka ^{G,D} | 19,90 |
| | Fischfilet mit feinen Gewürzen im Tandoor-Ofen gegrillt | |
| 54 | Jhinga Tandoori ^{G,B} | 25,90 |
| | Riesengarnelen mariniert mit Knoblauch Ingwer und speziellen Gewürzen, im Tandoor-Ofen gegrillt | |

VEGETARISCHE GRILL SPEZIALITÄTEN

- | | | |
|----|--|-------|
| 41 | Mix-Vegetable Kebab | 17,90 |
| | Gemüsehack verfeinert mit Gewürzen auf einem Spieß in Tandoor gegrillt | |
| 42 | Malai Paneer Tikka ^{G,H} | 17,90 |
| | hausgemachter Hüttenkäse mariniert in spezieller Nuß-Sauce, im Tandoor-Ofen gegrillt | |
| 57 | Paneer Tikka ^G | 17,90 |
| | Hausgemachter Paneer-Käse (Hüttenkäse) ^G mariniert und im Tandoor-Ofen gegrillt | |
| 59 | Mix-Vegetable Tikka | 17,90 |
| | Verschiedene frische Gemüsesorten im Tandoor gegrillt | |

„Curry“ ist ein Oberbegriff für Gewürzmischungen und verschiedene Saucen in Indien. Je nach Region und kulturellem Hintergrund gibt es tausende Varianten von Curry-Spezialitäten. Wir haben für Sie die besten Curry-Mischungen ausgesucht und haben unsere besondere Note hinzugegeben, die Sie natürlich auch nur bei uns im „Little India“ genießen können.

VEGETARISCHE CURRY-SPEZIALITÄTEN

Alle Curry Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert

- | | | |
|-------|---|-------|
| ● 99 | Sabzi-Diwani ^{G,H} | 15,90 |
| | frisches Gemüse mit Minze, fr. Koriander und Spinat in Kokosnussmilch-Sauce | |
| ● 100 | Dal Tarka ^{G,H} helle Linsen mit harmonischen Gewürzen | 15,90 |
| 101 | Dal Makhani ^{G,H} | 15,90 |
| | Verschiedene „dunkle“ Linsen-Arten in leckerer Butter-Tomaten-Sahne-Sauce | |
| ● 102 | Mix Vegetable ^{G,H} frisches Saison-Gemüse in Curry-Sauce | 15,90 |
| 104 | Palak Paneer ^{G,H} Hüttenkäse mit frischen Blattspinat | 16,90 |
| ● 103 | Vegetable Jhalfrezi ^{G,H}  | 15,90 |
| | frisches Saison-Gemüse gebraten mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika | |
| 114 | Kadai Paneer ^{G,H} | 16,90 |
| | Paneer-Käse (Hüttenkäse) ^G mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und Paprika in Currysauce. | |



● (auf Wunsch auch vegan)

little india

● 108 **Channa Masala** ^{G,H} Kichererbsen in feiner Curry-Sauce  15,90

● 109 **Bhindi Masala** ^{G,H} 16,90
Frische Okraschoten, zubereitet in einer sämigen Curry-Gewürzmischung

● 112 **Sabji Jaipuri** ^{G,H,N} 15,90
Frisches Gemüse mit Cashewnüssen, Kokosnuss und Rosinen

● 113 **Navrattan Korma** ^{G,H} 15,90
verschiedene Gemüse in einer leicht-süßlichen Mandel-Cashewnuss-Sauce mit speziellen Gewürzen und Rosinen verfeinert

106 **Veg Curry Kofta** ^{G,H} 15,90
Zarte Gemüse-Klößchen gefüllt mit Paneer-Käse (Hüttenkäse) und Nüssen in feiner Curry-Sauce

107 **Paneer Butter Masala** ^G 16,90
hausgemachter Paneer-Käse (Hüttenkäse) ^G in Tomatenbuttercremesoße ^G

HUHN CURRY-GERICHTE

Alle Curry Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert

35 **Chicken Methi** ^{G,H,I} 17,90
Hühnerfleisch gegrillt in cremiger Currysauce und mit Cashewnüssen garniert

61 **Butter Chicken Masala** ^{G,H} 17,90
zartes Hähnchenbrustfilet gegrillt und in einer leicht-süßlichen Butter-Tomaten-Creme-Sauce ^G zubereitet

62 **Chicken-Tikka Jalfrezi** ^{G,H}  17,90
Hähnchenbrustfilet gegrillt und mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und speziellen Gewürzen gebraten

63 **Chicken Vindaloo** ^G  17,90
Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln in würziger Sauce

64 **Kadai Chicken** 17,90
Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und Paprika in Currysauce.

66 **Chicken Korma** ^{G,H} 17,90
Hähnchenbrustfilet in leicht-süßlicher Mandel-Cashewnuss-Sauce ^{G,H} mit Kokosmilch, Gewürzen und Rosinen verfeinert

68 **Chicken-Tikka-Masala** ^{G,H} 17,90
gegrillte Hähnchenbrustfilet in Masala-Sauce zubereitet

69 **Mango Chicken** ^{G,H} 17,90
Hähnchenbrustfilet in einer leicht-süßlichen Mango-Sauce

70 **Chicken Nilgiri** ^{G,H}  17,90
Hähnchenbrustfilet mit Minze, frischen Koriander und Rahmspinat ^G in Kokosmilch-Sauce

72 **Murgh Jaipuri** ^{G,H,N}  17,90
Hähnchenbrustfilet mit Cashewnüssen, Kokosnuss und Rosinen

LAMM CURRY-GERICHTE

Alle Curry Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert

73 **Lamm Jaipuri** ^{H,N,G} 19,90
Lammfleisch mit Cashewnüssen, Kokosnuss und Rosinen

74 **Lamm Nilgiri** ^{G,H}  19,90
Lammfleisch mit Minze, frischen Koriander und Rahmspinat in Kokosnussmilch-Sauce

76 **Lamm Jhalfrezi** ^{G,H}  19,90
Lammfleisch mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Paprika

80 **Bhindi Gosht** ^{G,H} 19,90
Frische Okra-Schoten mit zartem Lammfleisch in sämiger Curry-Sauce

81 **Lamm Methi** ^{G,H,I} 19,90
zartes Lammfleisch in cremiger Currysauce und mit Cashewnüssen garniert

82 **Lamm Kadai** 19,90
Lammfleisch mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und Paprika in Currysauce.

95 **Lamm Rogan Josh** ^{G,H}  19,90
Lammfleisch in Rogan-Josh-Sauce



● (auf Wunsch auch vegan)

little india

FISCH CURRY-GERICHTE

Alle Curry Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert

- 85 **Goa-Fisch-Curry** ^{DM,G,H}  17,90
Fischfilet gegrillt in Kokosmilch mit Senfkörnern verfeinert
- 87 **Fisch-Nilgiri** ^{D,H,G} 17,90
Fischfilet mit Minze, frischen Koriander und Rahmspinat⁶ in Kokosmilch-Sauce
- 88 **Jhinga-Curry** ^{B,G,H} 23,50
Riesengarnelen in Curry-Sauce
- 89 **Jhinga-Kashmiri** ^{BH}  23,50
Riesengarnelen mit Zwiebeln und Tomaten in Kashmiri-Paste gebraten
- 92 **Chili-Jhinga** ^{B,G,H}  23,50
Riesengarnelen gebraten mit frischen Chilischoten, Zwiebeln, Paprika in sämiger Sauce

KIDS MENU

- Sally-Bolly-Korma** ^{A,G} 9,90
Hähnchenbrustfilet in Kokos-Sahne-Sauce, mit Reis
- Baloo Methi** 9,90
Gemischtes Gemüse in Tomaten-Masala-Sauce, dazu Reis
- Mogli Mango** 9,90
Hähnchenbrustfilet in Mango-Sauce, dazu Reis
- Bhagheera Butter Chicken** ^G 9,90
Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Sauce, dazu Reis
- Chicken Nuggets** ^G 8,90
mit Pommes, dazu Ketchup und Mayonnaise

BASMATI-REIS ALS BEILAGE

- 125 **Plain Reis** 4,50
- 126 **Pillau Reis** verfeinert mit groben Gewürzen 5,90
- 127 **Mattar-Pillau** Reis mit Erbsen 5,90

NAN-VARIATIONEN

- 140 **Nan** ^{G,A,C} Hefeteigbrot in Tandoor-Ofen gebacken 3,90
- 141 **Garlic-Nan** ^{G,A,C} mit Knoblauch 4,50
- 142 **Cheese-Nan** ^{G,A,C} gefüllt mit Hüttenkäse 4,90
- 144 **Peshawari-Nan** ^{G,H,A,C} 4,90
gefüllt mit verschiedenen Nüssen, leicht süßlich
- 145 **Chili-Nan** ^{G,A,C}  4,50
mit Feuer angereichert
- 146 **Mint-Paratha** ^A mit Minze 4,50
- 148 **Roti** ^A Vollkornfladen in der Tandoor-Ofen gebacken 3,90
- 150 **Butter-Nan** ^{G,A,C} Mehrschichtiges Nan mit Butter 4,50

NACHSPEISEN

- 155 **Gulab Jamun** ^{G,A,H} 6,90
frittierte Milch-Teigbällchen in aromatisiertem Zuckersirup mit Vanilleeis
- 158 **Mango Creme** ^{G,H} 6,90
- 159 **Gemischtes Eis** 5,90
• Erdbeer^{F,G,C,9} • Vanille^{G,C} • Schokolade^{G,C}



little india

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

BIO TEE & KAFFEE

Probieren Sie unser neues Tee-Sortiment aus:

Chai^G schwarzer Tee mit Gewürzen und Milch 4,50

Little India Tee Traditioneller Gewürztee 4,50

Greene Lassi Bio Grüntee 4,50

China Jasmin, frischer Jasmingeschmack

Schwarza Beni Bio Schwarztee 4,50

Earl Grey, natürlich erfrischender Geschmack

Scheene Leni Bio Früchtetee 4,50

Waldfrucht-Himbeer, fruchtig, beeriger Geschmack

C'schammige Camilla Bio Kräutertee 4,50

Kamillenblüten, klassisch, natürlich

Frische Fini Bio Rooibos 4,50

Lemon-Vanille, weich-fruchtiger Geschmack

Tasse Kaffee⁹ 3,50

Espresso⁹ 2,50

Cappuccino^{9,G} 3,50

Latte Macchiato^{9,G} 2,90

Doppelter Espresso⁹

Tafelwasser mit Kohlensäure 0,4l 3,50

0,25l 0,75l

Mineralwasser mit KS 3,20 6,90

Mineralwasser Still 3,20 6,90

0,2l 0,4l

Saft/Nektar 3,20 4,50

Apfel-/Orangen-/Traubensaft

Maracuja-/Kirsch-/Johannisbeer-/Mango-/

Guaven-/Rhabarber-/Lycheenektar

0,2l 0,4l

Schorle 3,20 3,90

Apfel-/Orangen-/Traubensaft

Maracuja-/Kirsch-/Johannisbeer-/Mango-/

Guaven-/Rhabarber-/Lycheenektar

0,2l 0,4l

Spezi^{1,3,9} (vom Fass) 3,20 3,90

Zitronenlimo 3,20 3,90

Coca Cola^{1,3,9} (Flasche) 0,33l 3,90

Cola Zero^{1,3,9,11,13} (Flasche) 0,33l 3,90

Fanta^{1,3} (Flasche) 0,33l 3,90

Bitter Lemon 0,2l 3,20

Tonic Water 0,2l 3,20

Ginger Ale 0,2l 3,20

LASSI

0,2l 0,4l

Lassi Süß^G 3,90 5,50

Traditionelles Joghurtgetränk aus Indien

Lassi Salzig^G 3,90 5,50

Traditionelles Joghurtgetränk aus Indien

Mango Lassi^G 3,90 5,50

Traditionelles Joghurtgetränk aus Indien

little india

BIER

Helles ^A (vom Fass)	0,5 l	4,50
Radler ^A	0,5 l	4,50
Pils ^A	0,33 l	4,50
Weißbier ^A (vom Fass)	0,5 l	4,50
Dunkles Weißbier ^A	0,5 l	4,50
Leichtes Weißbier ^A	0,5 l	4,50
Alkoholfreies Weißbier ^A	0,5 l	4,50
Alkoholfreies Bier ^A	0,5 l	4,50
Indisches Bier ^A	0,33 l	4,90
Dunkles Bier ^A	0,5 l	4,50

SPIRITUOSEN

Ramazotti (30 %)	2 cl	3,90
Vodka Absolut (40 %)	2 cl	3,90
Williamsbirne (40 %)	2 cl	3,90
Grappa (38 %)	2 cl	3,90
Mango Schnapps Klar (38 %)	2 cl	3,90
Sierra Tequila Silver/Gold (38 %)	2 cl	3,90
Baileys ^G (17 %)	2 cl	3,90
Old Monk Rum - Indien (42,8 %)	2 cl	5,50

APERITIVES

Glas Prosecco (11,5%)	0,1 l	4,90
Martini Dry / Rosso / Gold (14,4 %)	5 cl	4,90
Campari Soda / Orange (25 %)	4 cl	5,50

PROSECCO

Mionetto Prosecco Treviso (11 %)	0,75 l	29,00
----------------------------------	--------	-------

SPECIALS

Aperol Spritz		7,50
mit 4 cl Aperol, Prosecco und Soda		
Hugo		7,50
mit Prosecco und Hollunderblütensirup		
Tequila Sunrise		7,50
mit 4 cl Tequila, Orangensaft und Grenadine		
Little India Cocktail		8,50
mit 4 cl Gin, Kokoslikör, Rhababersaft und Rosenwasser		
Bombay Gin Tonic (40 %)		7,50
mit 4 cl Bombay Gin und Flasche Tonic Water		
Jack Daniel's (40 %)		7,50
4 cl mit Coca Cola oder Soda		
Johnnie Walker Black Label (40 %)		7,50
4 cl mit Coca Cola oder Soda		
Chivas Regal (40 %)		7,50
4 cl mit Coca Cola oder Soda		
Lillet Wild Berry	4 cl	7,50
Rotweinschorle / Weißweinschorle	0,2 l	5,90
nach Wahl mit Rot- oder Weißwein		



little india

WEISSWEINE

- 320 **Riesling⁰ (11,5 %)** 0,2l Flasche
6,90 21,90
Weingut Klaus Lotz
Anbaugbiet: Mosel
Rebsorte: Riesling
Beschreibung: elegante Frische und verspielte Fruchtaromen prägen diesen Guts-Riesling
- 321 **Grüner Veltliner⁰ (12,5%)** 6,90 21,90
Johann Topf
Anbaugbiet: Kamptal, Österreich
Rebsorte: Veltliner
Beschreibung: Aromatisch, elegant, trocken, fruchtig, würzig, spritzig...
- 322 **Grauburgunder⁰ (12 %)** 6,90 21,90
Bergdolt-Reif & Nett
Anbaugbiet: Pfalz
Rebsorte: Grauburgunder
Beschreibung: leichte Honig-Vanille Note, spritzig, feine Apfel- und Pflaumentöne, lebendige Säure
- 323 **Chardonnay „1 zu 1“ Kabinett⁰ (11,50 %)** 6,90 22,90
A. Diehl
Anbaugbiet: Pfalz
Rebsorte: Chardonnay
Beschreibung: im Bukett Aromen von Akazie, Birne, ein wenig Nuss, Zitrone und Grapefruit. Die Nase wiederholt sich am Gaumen, saftig, harmonisch und ausgewogen.
- 324 **Sauvignon Blanc⁰ (14 %)** 7,90 22,90
Grovers Vineyards
Anbaugbiet: Indien
Rebsorte: Sauvignon
Beschreibung: Angenehm erfrischender blumiger Wein, leichte Guaven- und Grapefruitaromen
- 325 **Lugana⁰ - DOC (12 %)** 6,90 --,
Azienda Agricola F. illi Fraccaroli
Rebsorte: Trebbiano di Lugana
Beschreibung: strohfarben mit Grünreflexen, feiner Duft, angenehm und typisch

- 326 **Lugana Limne⁰ - DOC (12,5 %)** 0,2l Flasche
--,
24,90
Tenuta Rovaglia
Anbaugbiet: Lombardei
Rebsorte: Trebbiano di Lugana
Beschreibung: überrascht mit den Aromen von Äpfeln und anderen grünen Früchten.
- 327 **Gavi di Gavi Dei Roveri - DOCG (12,5 %)** 7,90 22,90
Dei Roveri
Anbaugbiet: Piemonte
Rebsorte: Cortese di GAVI
Beschreibung: Dei Roveri Gavi di Gavi überzeugt mit jugendlicher Frische und saftiger Frucht von Äpfeln, Birnen und Kiwis zusammen mit etwas Minze und Kräutern, sowie einer leichten mineralischen Note. Ein erfrischender Weißwein aus Piemont.

ROTWEINE

- 335 **Barbera d'Alba⁰ - DOC (14 %)** 0,2l Flasche
6,90 22,90
Villadoria
Anbaugbiet: Piemonte
Rebsorte: Barbera
Beschreibung: Rubinrot mit einem Bouquet reich an Noten von Waldfrüchten
- 336 **Chianti Colli Fiorentini Riservea⁰ - DOCG** 6,90 22,90
Lanciola - (13,5 %)
Anbaugbiet: Toscana
Rebsorte: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon
Beschreibung: volles, fruchtiges Bouquet, Noten von erdigen Mineralen, kombiniert mit einem Hauch von Schokolade, Gewürzen und Leder
- 337 **Merlot Garda⁰ - DOC (12,5 %)** 6,90 22,90
Cantina di Custoza
Anbaugbiet: Venezien
Rebsorte: Merlot
Beschreibung: Sattes Rubinrot, intensive, feine und langanhaltende Nase, am Gaumen intensiv und harmonisch



little india

338 Cabernet Shiraz⁰ (14 %) 0,2l Flasche
6,90 22,90

Anbaugbiet: Südafrika, Australien

Rebsorte: Cabernet Shiraz

Beschreibung: Kräftiges Bouquet, knackig würzige Note mit etwas Schokolade, Kaffeebohnen- und Vanillenaroma

341 Ronchedone⁰ - IGT (14,5 %) 32,90

Ca'dei Frati

Anbaugbiet: Lombardia

Rebsorte: Marzemino, Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Beschreibung: Rubinrot, Duftnoten von roten Früten, Heidelbeeren und Kirschen

343 Aulone Primitivo di Puglia IGP (14 %) --,-- 23,90

San Giorgio

Anbaugbiet: Apulien

Rebsorte: Primitivo

Beschreibung: Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen, intensives Aroma, fruchtig mit Noten von Pflaumen und Kirchen, am Gaumen Körperreich und sanft

ROSÉWEINE

349 Bardolino Chiaretto⁰ - DOC (12 %) 0,2l Flasche
6,90 22,90

Cantina di Custoza

Anbaugbiet: Venezien

Rebsorte: Corvina, Rondinella, Molinara

Beschreibung: strahlende Rosafärbung, sortentypischer Duft, feine Kirchnoten, Zitrus und etwas Pfeffer. Am Gaumen harmonisch und frisch, mit lebendigem, angenehmen Säure-Fruchspiel

350 Rosa dei Frati⁰ (12,5 %) 32,90

Azienda Agricola Cà dei Frati

Anbaugbiet: Lombardei

Rebsorte: 60% Gropello, 15% Marzemino, 15% Sangiovese, 10% Barbera

Beschreibung: Der „Rosa dei Frati“ ist ein Paradeexemplar der Rosé-Tradition am Gardasee:

im Duft Beeren und Kräuter, am Gaumen Noten von roten und gelben Früchten, feine Würze, lebendige Säure und harmonischer Abgang.



Zusatzstoffe:

enthält: 1) Farbstoff; 2) Konservierungsstoff; 3) Antioxidationsmittel; 4) Geschmacksverstärker; 5) gewachst; 6) Schwärzungsmittel; 7) Phosphat; 8) Milcheiweiß; 9) Koffein; 10) Chinin; 11) Süßungsmittel; 12) Tartrazin; 13) Phenylalaninquelle; 14) Nitritpökelsalz; 15) Taurin; 16) Säuerungsmittel

Allergene:

A) glutenhaltige Getreide /-Erzeugnisse; B) Krebstiere /-Erzeugnisse; C) Ei /-Erzeugnisse; D) Fisch /-Erzeugnisse; E) Erdnuss /-Erzeugnisse; F) Sojabohnen /-Erzeugnisse; G) Milch /-Erzeugnisse; H) Nüsse /-Erzeugnisse; L) Sellerie /-Erzeugnisse; M) Senf /-Erzeugnisse; N) Sesam /-Erzeugnisse; O) Sulfite; P) Lupinen /-Erzeugnisse; R) Weichtiere /-Erzeugnisse;

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt. Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

