

Leoli – Mittagskarte

Montag – Samstag: 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr (außer Sonn- & Feiertage)

Vorspeisen

	€
Vegetarische Frühlingsrolle oder Tagessuppe	1.80

Hauptspeise

M1. Hähnchenbrust mit Gemüse in rotem Curry ^{17 **}	5.50
M2. Hähnchenbrust mit Gemüse in gelbem Curry *	5.50
M3. Hähnchenbrust mit Gemüse in Süß- saure- Soße ³	5.50
M4. Hähnchenbrust mit Gemüse in Mango Soße ³	5.50
M5. Hähnchenbrust mit Gemüse und Kokosstreifen	5.50
M6. Hähnchenbrust mit Gemüse und Zitronengras ^{**}	5.50
M7. Hähnchenbrust mit Gemüse in Erdnusssoße ^{18*}	5.50
M8. Hähnchenbrust mit Gemüse in Austernsoße ^{19,26,28}	5.50
M9. Rindfleisch Gemüse in Hoisinsoße ^{19,26}	5.90
M10. Rindfleisch gebraten mit Gemüse in Austernsoße ^{19,26}	5.90
M11. Rindfleisch gebraten mit Gemüse und Zitronengras ^{19 **}	5.90
M12. Knusprige Ente mit Gemüse in Hoisinsoße ^{19,26}	7.00
M13. Knusprige Ente mit Gemüse in Süß- saure- Soße ³	7.00
M14. Knusprige Ente mit Gemüse in Mango Soße ³	7.00
M15. Knusprige Ente mit Gemüse in Erdnusssoße ^{18*}	7.00
M16. Knusprige Ente mit Gemüse mit rotem Curry ^{1 **}	7.00
M17. Tofu gebraten mit verschiedenem Gemüse in rotem Curry ^{17 **}	4.90
M18. Tofu gebraten mit verschiedenem frischem Gemüse	4.90
M19. Lachsfilet gegrillt mit verschiedenem frischem Gemüse ¹⁹	6.90
M20. Lachsfilet mit frischem Gemüse in rotem Curry ^{**}	6.90
M21. Gebratene Eiernudeln (oder Reis) mit verschiedenem frischem Gemüse ¹⁹	4.90
M22. Gebratene Eiernudeln mit knusprigem Entenfleisch ¹⁹	7.00
M23. Gebratene Eiernudeln (oder Reis) mit Hähnchenbrust ¹⁹	5.90
M24. Phở Xào Reisbandnudeln gebraten mit Rindfleisch ¹⁹	6.90
M25. Reisnudeln in der Schale (lauwarm) mit Rindfleisch, Zitronengras, roten Zwiebeln, frischen Kräutern, Salat, Gurke, Röstzwiebeln und Erdnüssen ¹⁷	6.90
M26. Reisnudeln in der Schale (lauwarm) mit Rindfleisch in Betelblätter gerollt und gegrillt, frischen Kräutern, Salat, Gurke, Röstzwiebeln und Erdnüssen ¹⁷	6.90

M27. Empfehlung Leoli Mittagsmenü

Vorspeise: vegetarische Frühlingsrolle oder Tagessuppe
Hauptspeise: Ihrer Wahl aus der Mittagskarte
Getränk: 0.4l Wasser oder 0.3l Saftschorle

Hauptspeisenpreis + 3 €

Alle Gerichte werden mit Reis serviert

Suppen

€

1. Wan Tan-Suppe ^{15,24}
asiatische Maultaschen gefüllt mit Hühnerfleisch, Shrimps und
frischem Gemüse 4.50
2. Peking-Suppe (Scharf-saure Suppe)^{16,19,28 *}
mit Entenfleisch, Eiern und verschiedenem frischem Gemüse 3.00
3. Tom Yam Gung (*GUNG wie Riesengarnele*) ^{1,15,17,19 *}
klare säuerlich-scharfe Garnelensuppe mit Zitronengras, Galant
Zitronenblättern, Champignons und Koriander 4.90
4. Tom Yam Gai ^{1,15,17,19 *-}
(*GAI wie Hühnerfleisch ; Geschmack wie 03*) 4.50
5. Tom Kha Gai ^{1,17,19 *}
Suppe mit Kokosmilch, Hühnerbrust, Zitronengras, Galant,
Zitronenblätter, Champignons und Koriander 4.50

Salate

- S1. NỘM ĐU ĐỦ ^{17 **}
Grüner Papaya- Salat mit Garnelen, Limetten, Röstzwiebeln,
Erdnüssen, Krabbenchips und frischen Kräutern 6.90
- S2. SALAT BÒ ^{17 **}
Rindfleisch mit rotem Zwiebeln, Limettenblättern,
geröstetem zermahlenem Reis und frischen Kräutern 6.50
- S3. SALAT ỊT ¹⁷
Enten mit grünen Mangostreifen in Limettendressing 6.90

Vorspeisen

€

- V1. Sommerrollen** (2 Stück) ^{15,17,18}
In Reispapier gewickelte Reismudeln, Salat, Minze, Basilikum, Koriander, Sojasprossen, Pfefferminz und Fleisch Ihrer Wahl serviert mit verschiedenen Dips
1. Hühnerfleisch 4.50
 2. Rindfleisch 4.50
 3. Garnelen 4.50
 4. Tofu 4.00
- V2. Reischips** ¹⁸ 3.50
mit schwarzem Sesam serviert mit süße Chili- und Erdnusssoße
- V3. Frühlingsrollen** (2 Stück) ¹⁶ 4.50
gefüllt mit Schweinefleisch, Glasnudeln, Morcheln, Karotten und Zwiebeln serviert mit Reismudeln, Salat und frischen Kräutern
- V33. Vegetarische Frühlingsrollen** (6 Mini) ¹⁶ 3.00
- V4. TÔM CHIÊN CỐM** 7.50
Garnelen mit knusprigen Jungreismantel (2 Stück) ³ serviert mit einer Mango-Chili-Soße
- V5. Wan Tan gebacken mit Garnelen und Hähnchen** (4 Stück) ¹⁵ 5.90
serviert mit einer Mango-Chili-Soße
- V55. Chicken Wings** (2 Stück) *serviert mit einer Mango-Chili-Soße* 3.00
- V6. Dim Sum** (4 Stück) ^{15, 19} 5.90
gedämpfte Teigtaschen mit Garnelen und Krabbenfleisch
- V7. Bò Lá Lốt**¹⁷ 5.50
ingelegtes Rindfleisch mit Zitronengras und Sesamkörnern in Betelblättern eingewickelt und gegrillt, serviert mit Reismudeln, Salat und frischen Kräutern
- V8. Hühnerfleisch – Spießchen, am Tisch zu grillen** ¹⁸ 5.50
- V9. Garnelen- Spieße** (2 Spieße) ¹⁸ 8.00
Gegrillt und serviert in Erdnuss-Soße
- V12. LEOLI MIX TELLER** (Vorspeisenplatte) ^{15,17,18} pro Person 12.50
1. Sommerrollen mit Garnelen
 2. Frühlingsrollen
 3. Rindfleisch in Betelblättern
 4. grüner Papaya-Salat mit Garnelen
 5. gebackene Wantan mit Garnelenfüllung
 6. Hähnchen- Sate- Spieße
 7. Garnelen-Sate Spieße
- serviert mit verschiedenen Dips*

Gerichte des Hauses

<u>Hähnchenbrust</u>		klein	groß
		€	€
40.	Hähnchenbrust in rotem Curry, ^{17 **} mit verschiedenem frischem Gemüse.	6.50	11.90
41.	Hähnchenbrust in gelbem Curry* mit verschiedenem frischem Gemüse.	6.50	11.90
42.	Hähnchenbrust in Erdnusssoße ¹⁸ mit verschiedenem frischem Gemüse.	6.50	11.90
43.	Hähnchenbrust in süß-sauer -Soße ^{3,28} gebacken mit verschiedenem frischem Gemüse.	6.50	11.90
44.	Hähnchenbrust in Mangosoße ^{3,28} gebacken mit verschiedenem frischem Gemüse.	6.50	11.90
45.	Hähnchenbrust Zitronengras ^{17 *} mit verschiedenem frischem Gemüse.	6.50	11.90
46.	Hähnchenbrust Ingwer ¹⁹ mit verschiedenem frischem Gemüse.	6.50	11.90
<u>Ente</u>			
50.	Knuspriges Entenfleisch in rotem Curry ^{17,28 **} mit verschiedenem frischem Gemüse.	8.00	14.90
51.	Knuspriges Entenfleisch in gelbem Curry ^{28 *} mit verschiedenem frischem Gemüse.	8.00	14.90
52.	Knuspriges Entenfleisch in Erdnusssoße ^{18,28} mit Gemüse in Erdnusssoße.	8.00	14.90
53.	Knuspriges Entenfleisch in süß-sauren- Soße ^{3,28} mit verschiedenem frischem Gemüse und mit Ananas	8.00	14.90
54.	Knuspriges Entenfleisch in Mango soße ^{3,28} mit verschiedenem frischem Gemüse	8.00	14.90
55.	Knuspriges Entenfleisch in Kokosmilchsoße ²⁸ mit Kokosstreifen, Zitronengras, Limettenblättern und verschiedenem frischem Gemüse.	8.00	14.90
56.	Knuspriges Entenfleisch in Austernsoße ^{19,24,26,28} mit Pak Choi und geröstetem Sesam.	8.00	14.90
57.	Knuspriges Entenfleisch in Hoisinsoße ^{19,28} mit Pak Choi und geröstetem Sesam.	8.00	14.90

Alle Gerichte werden mit Reis serviert

Gerichte des Hauses

<u>Rindfleisch</u>	€	€
60. Rindfleisch in rotem Curry ^{17**} mit verschiedenem frischem Gemüse.	6.90	12.90
61. Rindfleisch in gelbem Curry [*] mit verschiedenem frischem Gemüse .	6.90	12.90
62. Rindfleisch mit Zitroengras ^{17*} mit roten Zwiebeln,peperoni und Frühlingszwiebeln.	6.90	12.90
63. Rindfleisch Basilikum [*] mit peperoni und frischem Gemüse.	6.90	12.90
64. Rindfleisch mit verschiedenem Gemüse in Austernsoße. ^{1,2,28,}	6.90	12.90
65. Rindfleisch mit verschiedenem Gemüse in Hoisinsoße. ^{19,28}	6.90	12.90

Meeresfrüchte

70. Riesengarnelen in rotem Curry ^{17**} mit verschiedenem frischem Gemüse.		17.50
71. Riesengarnelen Basilikum [*] mit roten Zwiebeln, Peperoni und Frühlingszwiebeln.		16.90
72. Riesengarnelen in Austernsoße ^{19,26} mit verschiedenem frischem Gemüse.		16.90
73. Gegrilltes Lachfilet rotem Curry ^{17,19} mit verschiedenem frischem Gemüse.		16.90
74. Gegrilltes Lachsfilet in Austernsoße ^{17,26} mit verschiedenem frischem Gemüse.		16.50
75. Meeresfrüchte Spezial ^{9,15} Garnelen, Tintenfisch gebraten mit verschiedenem frischem Gemüse.		16.50

Alle Gerichte werden mit Reis serviert

Gerichte des Hauses

<u>Gebratene/r Nudeln/ Reis</u>	Klein	Groß
Gebratener Reis mit verschiedenem frischem Gemüse ^{16,19,26, 28}		
80. Hähnchen	5.90	10.90
81. Rindfleisch	6.50	11.90
82. Entenfleisch	7.50	13.90
83. Garnelen	7.50	13.90
84. Gemischt	7.50	14.90
Gebratene Eiernudeln mit verschiedenem frischem Gemüse ^{16,19,26,28}		
85. Hähnchen	5.90	10.90
86. Rindfleisch	5.90	10.90
87. Entenfleisch	7.50	13.90
88. Garnelen	7.50	13.90
89. Gemischt	7.50	14.50
Gebratene Reisbandnudeln mit Sprossen und Frühlingszwiebeln ¹⁹		
90. Hähnchen		12.50
91. Rindfleisch		12.90
92. Gemischt		14.90

Vegetarisch Gerichte

100. Tofu in rotem Curry *** <i>gebratener mit verschiedenem frischem Gemüse und grünen Spargeln</i>		11.00
101. Tofu Zitronengras ¹⁷ *** <i>gebratener gebraten mit verschiedenem frischem Gemüse</i>		10.50
102. Tofu in Kokosmilch <i>gebraten mit verschiedenem frischem Gemüse, grünen Spargeln, Zitronengras, Limettenblättern mit Kokosfleischstreifen</i>		11.00

Spezialität des Hauses

Gỏi cuốn Alle Gerichte servieren wir mit Reispapier, Reismudeln, Salat Gurken, verschiedenen Kräutern, gemahlene Erdnüssen und verschiedenen Dips dazu.... (zum selbst Rollen)

	€
SP1. ... gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Zitronengras ^{17,18}	14.90
SP2. ... gedämpfte Garnelen und gegrillte Hähnchenbrustfilet mit Zitronengras ^{17,18}	14.90
SP3. ... Rindfleisch in Zitronengras eingelegt, in Betelblättern eingewickelt und gegrillt ^{17,18}	14.90
SP4. ... mit Rinderfilet um Zitronengrasstangen gewickelt und gegrillt ^{17,18}	15.50
SP5. ... mit knusprigem Entenfleisch ^{17,18}	15.90
SP6. ... gebratenes Tofu im Zitronengras (vegetarisch) ^{17,18}	12.90

Knusprige/r Eiernudeln/ Reis

SP7. Knusprige Eiernudeln Spezial ^{16,19,28} <i>mit Garnelen, Tintenfisch, Rinderfilet, Hähnchenbrust, Austernpilzen, Sellerie, Schnittlauch, Karotten und Pad Choi</i>	18.00
SP8. Knuspriger Reis Spezial ^{15,19} <i>mit Hühnerbrust, Rinderfilet, Garnelen mit verschiedenem frischem Gemüse serviert in einem Tontopf</i>	18.00

Reisnudeln in der Schale (lauwarm Hauptspeise)

Reisnudeln mit verschiedenen frischen Kräutern, Salat, Gurken, Erdnüssen und Röstzwiebeln in hausgemachtem, vietnamesischem Dressing dazu...

SP9. BÚN GÀ NƯỚNG <i>gegrillten Hähnchenbrust und Frühlingsrollen</i> ^{17,19}	12.90
SP10. BÚN BÒ XÁ <i>gebratenem Rindfleisch, Zitronengras und Frühlingsrollen.</i> ^{16,17,19}	12.90
SP11. BÚN BÒ NƯỚNG XÁ <i>Rinderfilet um Zitronengrasstangen gewickelt und gegrillt.</i> ¹⁷	13.90
SP12. BÚN BÒ LÁ LỐT <i>Rindfleisch mit Betelblättern gegrillt</i> ^{4,17}	12.90
SP14. BÚN VỊT <i>knusprigem Entenfleisch</i> ^{17,28}	13.90
SP15. BÚN RAU ĐẬU <i>mit Tofu</i> ^{17,28}	9.90

Alle Gerichte werden mit Reis serviert

Spezialität des Hauses

<u>Nudelsuppen</u> (große Hauptspeisensuppe)	€
SP16. Phở Bò <i>Aromatisch geschmortes Rindfleisch mit Reismudel und würziger Brühe (eine traditionelle Suppe aus Vietnam. Sie besteht aus zart gekochtem Rindfleisch, Brühe, Reismudel, Sojasprossen, frischem Koriander und fein geschnittenen Frühlingszwiebeln; sie wird in Vietnam zu jeder Tageszeit sehr gern gegessen. Die Brühe wird durch langsames Kochen des Fleisches zubereitet, dazu kommen Rindsknochen, frischer Ingwer, Sternanis und Madarinschalen)</i>	
	<i>Als Vorspeise: 5.90</i>
	<i>Als Hauptspeise: 10.90</i>
SP17. Fisch-Bällchen Suppe ¹⁵ <i>süß-saure Garnelen Reismudelsuppe mit Fleisch-Bällchen, Ananas, Tomaten Sellerie, Sojakeimen und frischen Kräutern</i>	10.90
SP18. Wan Tan Nudelsuppe ^{15,24} <i>Nudelsuppe mit Maultaschen, gefüllt mit Garnelen, Hühnerfleisch dazu Mini-Pak Choi, verfeinert mit Sesamöl</i>	10.90
SP19. Knusprige Dorade ^{17,28} <i>mit gebratener Pad Choi mit Sesam in einer hausgemachten vietnamesischen Ingwer- Chili- Knoblauch- Soße</i>	16.90

Menü des Hauses

Leoli Menü

Liebe Leoli-Gäste,

für Sie haben wir ein besonderes Menü zusammengestellt, dieses Menü umfasst

1. Aperitif: Pflaumenwein.
2. Vorspeise Ihrer Wahl.
3. Hauptspeise Ihrer Wahl aus der Hauptkarte und
4. Dessert oder Kaffee.

zu einem Preis von Hauptspeisenpreis + 8 €

Nachspeise

€

D1. Gebackene Bananen mit Vanille-Eis	5.50
D2. Gebackene Ananas mit Vanille-Eis	5.50
D3. Gebackene Apfel mit Vanille-Eis	5.50
D4. Gebackene Vanille Eis in Kokos-Sandkuchen Mantel	6.00

Getränke

Alkoholfreie Getränke

		€
Gerolsteiner Mineralwasser (mit/ohne Kohlensäure)	0.25l.	2.30
	0.4l	3.00
	0.75l	5.50
Cola ^{1,8} , Cola light ^{1,3,11,99} , Fanta ¹		
Spezi ^{1,2} , Sprite ³	0.2l.	2.20
	0.4l	3.20
Bitter Lemon Schweppes	0.2l.	2.20
Ginger Ale Schweppes ¹	0.2l.	2.20
Fruchtsaft	0.2l.	2.60
	0.4l.	3.40
Fruchtschorle (Apfel, Orange, Johannisbeere, Maracuja, Lychee, Guave, Ananas, Mango, Rhabarber)	0.2l.	2.20
	0.4l	3.20
Eistee	0.2l	2.20
	0.4l	3.20

Warme Getränke

Espresso ⁸		1.90
Doppelter Espresso ⁸		3.50
Cappuccino ⁸		2.20
Kaffee ⁸		2.00
Milchkaffee ⁸ /Latte Machiatto ⁸		2.70
Kanne Tee		3.20
(Grüner Tee, Jasmin Tee, Ingwer Tee, Kamillen Tee, Pfefferminz Tee)		

Biere

Beck'S Pils	0.3l.	2.80
Beck'S Alkoholfrei	0.33l.	3.00
Tegernseer Hell	0.5l.	3.50
Schneider Weißbier Hell	0.5l.	3.50
Schneider Weißbier Dunkel	0.5l.	3.50
Schneider Weißbier alkoholfrei	0.5l.	3.50
Radler ³	0.5l.	3.20
Russen ³	0.5l.	3.20
Singha Bier (aus Thailand)	0.33l.	3.60
Saigon Bier (aus Vietnam)	0.33l.	3.60

Longdrinks

€

Campari Orange ¹	0.2l.	6.80
Wodka Lemon ⁹	0.2l.	6.80
Bacardi Cola ^{1,3,8}	5cl.	4.50
Martini Bianco ¹	5cl.	4.50
Martini Rosso ¹	5cl.	4.50

Whisky- Cognac

Jim beam	4cl.	4.50
Jack Daniels	4cl.	5.50
Johnny Walker red	4cl.	4.50
Johnny Walker black	4cl.	5.50
Remy Martin V.S.O.P.	2cl.	4.50

Liköre- Aperitif

Pflaumenwein (<i>eine Aperitif anregende Köpfslichkeit</i>)	5cl.	3.00
Lycheewein (<i>macht glücklich und zufrieden</i>)	5cl.	3.00
Prosecco Apperol ^{1,9,25}	0.1l.	5.50
Prosecco mit Holundesirup ^{9,25}	0.1l.	5.50
Sprizz ^{1,9,25}	0.2l.	5.50
Hugo ^{9,25}	0.2l.	5.50
Ramazotti	2cl.	3.50
Averna	2cl.	3.50
Jägermeister	2cl.	3.00

Schnapp

Williamsbirne	2cl.	3.00
Mei Kwei Lu (Rosenblätterschnaps)	2cl.	3.20
52%, erwärmt Sinne und Magen		
Kao Liang (Reisschnaps)	2cl.	3.20
62%, der Lebenswecker		
Nep moi 40% (reisschnapp) <i>sehr fein und Duftig</i>	2 cl	3.20

Cocktails

Mai Tai	6.50
Rum, Limetten, Mandellikör, Ananassaft	
Classic Mojito	6.50
Rum, Minze, brauner Zucker	
Ingwer Mojito	6.50
Rum, Minze, Ingwer, brauner Zucker	
Lemongras Mojito	6.50
Rum, Minze, Zitronengras, Limetten, brauner Zucker	
Caipirinha	6.50
Cachaca, Limetten, brauner Zucker	
Caipiroska	6.50
Wodka, Limetten, brauner Zucker	

Alkoholfrei Cocktails

Exotic	5.50
Mango, Zitrone, Limes Juice, Ananassaft und Grenadine	
Mara Coco	5.50
Crème de Coconut, Sahne, Maracujasaft, Grenadine	
Fresh Garden	5.50
Maracuja-, Orangen-, Litschi- und Ananassaft, frischer Ingwer, Minze & Limetten	
Virgin Mule	5.50
Limetten, brauner Zucker, Ginger Ale, frischer Ingwer	
Virgin Caipirinha	5.50
Limetten, brauner Zucker, Bitter Lemon	
East Wind	5.50
Kokosmilch, Litschi- und Ananassaft	

Weißwein im Glas

DEUTSCHLAND-Pfalz

Riesling trocken QbA, Weingut Bergdolt – Reif & Nett 0.1l. 3.00
0.2l. 5.80

DEUTSCHLAND-Ortenau

Grauburgunder trocken QbA, Weingut Marktgraf von Baden 0.1l. 3.50
0.2l. 6.80

ÖSTERREICH – Neusiedler See

Grüner Veltliner, Weingut Salzl Seewinkelhof 0.1l. 3.20
0.2l. 6.20

ITALIEN-Lombardei

Lugana DOC

Tenuta maiolo Provenza 0.1l. 3.50
0.2l. 6.80

FRANKREICH-Languedoc-Roussillon

Chardonnay VdP

Domaine Viticole Joseph Castan 0.1l. 2.80
0.2l. 5.50

Sauvignon Blanc VdP

Domaine Viticole Joseph Castan 0.1l. 3.00
0.2l. 5.80

Rotwein im Glas

SPANIEN – Rioja

Rioja Muriel DOC

Bodega Elciego – Muriel 0.1l. 3.10
0.2l. 5.80

ITALIEN – Venetien

Merlot Garda DOC

Cantina di Gustoza 0.1l. 2.80
0.2l. 5.50

CHILE – Colchagua Valley

Cabernet Sauvignon

Bodega Cono Sur 0.1l. 3.20
0.2l. 6.10

Rosé im Glas

FRANKREICH – Languedoc

Cinsault Rosé

Domaine viticole Les Jamelles 0.1l. 3.20
0.2l. 6.10

Flaschenweine weiß

ITALIEN – Lombardia

Lugana DOC 2012

Azienda agricola Cà dei Frati

Aromen von Limone, weißem Pfirsich, zarten Akazienblüte 0.75l. 32.00

DEUTSCHLAND / Ortenau

Riesling Spätlese trocken 2012, Durbacher Schlossberg

Markgraf von Baden *Erste Lage*

Kraftvolle, mineralische Nase mit Fruchtaromatik

nach gelben Früchten, hochreife, teils exotische

Fruchtaromen, nachhaltig, langer Abgang 0.75l. 32.00

ÖSTERREICH / Wagram

Ott „Fass 4“ Grüner Veltliner

Aromen von Grapefruit, Apfel und etwas Pfeffer mit
feiner Mineralik und lebendigem Säurespiel im

Finale mit ausgewogener Zitrusnote 0.75l. 30.00

ÖSTERREICH / Südsteiermark

Riesling-Sauvignon blanc Cucée 2012/Steirischer Spiegel

Weingut Erich & Walter Polz

Fruchtbetont und erfrischend am Gaumen, Fruchtaromen
von Lychee und Pfirsich

0.75l. 30.00

SÜDAFRIKA / Franschoek Valley

Sauvignon blanc, Chenin blanc, Muscat d'alexandria 2013

Le Bouquet „The Favourites“

Weingut Boschendal

eine komplexe und harmonische Komposition, die durch Süße
und ein Bouquet von tropischen Früchten,

Pfirsich und Ananas besticht 0.75l. 30.00

FRANKREICH/Loire

Sancerre Les Baronnes, 2012

Henri Bourgeois, Loire

aromatische Frucht und Fülle, feine Mineralität 0.75l. 30.00

Flaschenweine rot

ITALIEN/Piemont

Barbera d'Alba Sovrana DOC 2010

Beni di Batasiolo

Aromen von schwarzen Kirschen und vollreifen roten
Waldbeeren und feinen Vanillenoten

0.75l. 25.00

ITALIEN/Toscana

Rossa di Montalcino, Campo ai Sassi

Aromen von roten Früchten, Veilchen & Brombeere
viel Frucht & Typizität

0.75l. 35.00

ITALIEN/Friuli

Merlot Collio DOC „Varneri“ 2010

Marco Felluga

Bouquet von dunkler Beerenkonfitüre und
Aroma saftiger Schwarzkirschen

0.75l. 32.00

SPANIEN/Rioja

Rioja Reserva DOC 2008

Bodega Baron de Ley

Aromatik von roten Beeren, Waldbeeren, mit feinen
Vanille- und Gewürznoten

0.75l. 35.00

CHILE/Colchague Valley

Carmenere Reserva 2010

Cono Sur Vineyard & Winery

Fruchtaromen von Brombeeren,
Cassis und süßen schwarzen Früchten

0.75l. 28.00

SÜDAFRIKA/Franschoek Valley

Carbernet Sauvignon, Merlot „The Favourites“-LANOY

Weingut Boschendal 2012

Cassis- und Kirschenaromen harmonieren mit opulenten
Noten von dunkeln Früchten und Beeren

0.75l. 28.00

FRANKREICH/Chateau Maris

Syrah, Carignan, Grenache 2011

Domaine Chateau Maris, Minervois

Würzig fruchtiger Kern schwarzer Beerenfrüchte
Die Frucht wird von feinen Tanninspuren durchwoben

0.75l. 38.00

Hinweise zur Kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen:

Nach der „Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe“ sind folgende Zusatzstoffe anzugeben:

1. mit Farbstoff(en)
2. mit Konservierungsstoff(en)
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker(n)
5. mit Schwefeldioxid
6. mit Phosphat
7. mit Milcheiweiß
8. koffeinhaltig
9. Chinin haltig
10. mit Süßmittel
11. enthält eine Phenylalaninquelle
12. gewachst
13. mit Taurin
14. mit Schwärzungsmittel

Ab dem 13.12.2014 sind gemäß einer neuen Kennzeichnungsvorschrift der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (Lebensmittelinformationsverordnung) unverpackte Lebensmittel zu kennzeichnen die bei betroffenen Personen Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, wenn sie die in der Verordnung genannten Zutaten enthalten.

Die 14 wichtigsten kennzeichnungspflichtigen Zutaten (oder deren Erzeugnisse) sind:

15. Krebstiere
16. Eier
17. Fische
18. Erdnüsse
19. Sojabohnen
20. Milch
21. Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Paranüsse, Macadamianüsse, Pistazien, Cashewkerne)
22. Sellerie
23. Senf
24. Sesam
25. Schwefeldioxide
26. Weichtiere (Muscheln, Schnecken, Austern etc.)
27. Lupine
28. Gluten

Da uns nur einer sehr kleine Küche zur Verfügung steht, können wir auch bei Gerichten, die eigentlich bestimmte Zusatzstoffe nicht enthalten leider nicht ausschließen, dass zumindest Spuren der Zusatzstoffe enthalten sind.

99. Nährwertangabe von Light-Produkten, hier Coca Cola light(pro 100ml):

Brennwert: 0,8kj/0,2 kcal
Salz: 0,02g.

* pikant/ ** scharf/ *** sehr scharf