

Inspiziert vom Trubel, der Atmosphäre und den vorherrschenden Gerüchen frisch zubereiteter Speisen auf den indischen Straßenmärkten, bringt Ihnen das Team vom EatTandori das Flair der indischen Street-Food Küche nach Limburg.

Hier vermischt sich die Vielfalt der Nordindischen Straßenküche mit den vielfältigen Aromen klassischer Gewürze. Mit den Düften von Senfkörnern, Bockshornklee, Tamarinde, Koriander, rotem und grünem Chili, Lorbeer und der vielen weiteren Gewürzen der indischen Küche, kombiniert mit gut ausgewählten Weinen und dem Können und der Erfahrung unserer Küchenchefs, laden wir Sie ein, in den Charme der indischen Küche einzutauchen.

Genießen Sie die vielschichtige Geschichte der indischen Küche in unserer gemütlichen und einladenden Atmosphäre - manchmal traditionell, manchmal grenzenlos, aber immer mit Liebe zubereitet.

अच्छी भूख - guten Appetit!

E A T ●
T A N D ● R I
●

 vegan erhältlich

 Schärfegrade

Aperitifs

151 Aperol Sprizz / € 5.9

152 Hugo / € 5.9

153 Mangosekt / € 4.9

154 Campari-Mango / € 5.5

155 Gin-Tonic / € 6.9



Suppen Soups

1 Pepper Rasam 🌿 🌶️🌶️🌶️ / € 4.9

Scharfe und würzige traditionelle südindische dünne Linsensuppe mit Knoblauch, Ingwer , Pfeffer- und Curryblättern.

A South Indian speciality, this thin lentil soup is hot and spicy, with garlic, ginger, pepper and curry leaves.

Salate Salads

19 Chicken Tikka Salad 🌶️🌶️🌶️ / € 9.9

Salat mit gegrillten Hühnerbrust filet streifen, frischen Champignons, Mais, Zwiebeln.

Salad with grilled chicken breast, filet strips, fresh mushrooms, corn and onions.

20 Beilagensalat 🌶️🌶️🌶️ / € 4.9

Side salad

Streetfood~Starter

4 Masala Pappad 🌿 🌶️🌶️🌶️ / € 4.9

Hauchdünne Linsen-Cracker serviert mit würzigen Zwiebeln, Tomaten und Mango Chutney.
Thin lentil crackers served with spicy onions, tomatoes and mango chutney.

5 Pani-Puri 🌿 🌶️🌶️🌶️ / € 5.9 **Nr. 5 nur im Restaurant erhältlich!**

Kleine gefüllte Gebäcktaschen, serviert mit gewürzten Kartoffeln und kühlendem Wasser mit Minzgeschmack.
Im Ganzen komplett im Mund - wie es die Einheimischen in Delhi tun.
Small puffed pastry-pockets, served with seasoned potatoes and a cooling mint-flavoured water.
Pop these into your mouth whole – as the locals do in Delhi.

6 Dahi-Puri 🌿 🌶️🌶️🌶️ / € 5.9 **Nr. 6 nur im Restaurant erhältlich!**

Gebäckschalen gefüllt mit gewürzten Kartoffeln, Kichererbsen, gesüßtem Joghurt, Minze und Tamarindchutney.
Pastry shells filled with seasoned potatoes, chickpeas, sweetened yoghurt, mint and tamarind chutney.

7 Vegetable Pakora 🌿 🌶️🌶️🌶️ / € 5.5

Frisches Gemüse in gewürztem Kichererbsenmehl gewendet & frittiert.
Fresh vegetables coated in seasoned chickpea flour and fried.

8 Amritsari Fisch 🌶️🌶️🌶️ / € 6.9

In gewürztem Kichererbsenmehl gewendet & frittiertes Fisch, Ingwer- und Knoblauchpaste. Knusprig, lecker leicht.
Fried fish coated in seasoned chickpea flour and fried, ginger and garlic paste. Crispy, delicious, light.

9 Vegetable Samosa Chaat 🌿 🍴🍴🍴 / € 5.9

Zwei herzhaftes Teigtaschen mit Kartoffeln, grünen Erbsen & Cashewkernen.
Two fried pastries filled with potatoes, green peas and cashew nuts.

10 Crispy Aloo Tikki 🌿 🍴🍴🍴 / € 6.9

Gewürzte Kartoffelpürees, gemischt mit Koriander, Zwiebeln und weiteren Gewürzen.
Unsere traditionellen Tikkis werden mit Kichererbsen, Joghurt und Mango-Tamarindsauce gekrönt.
Seasoned mashed potato patties blended with coriander, onions, and other spices.
Our traditional tikkis are topped with chickpeas, yoghurt and mango-tamarind sauce.

11 Kurkure Paneer 🍴🍴🍴 / € 6.5

Indischer Rahmkäse überzogen mit einer geschmackvollen Marinade, frittiert bis er goldbraun ist.
Cottage cheese coated in a tasty marinade then deep fried until golden brown.

12 Chicken 65 🍴🍴🍴 / € 7.9

Eine feurige indochinesische Fusion. Marinierte gebratene Hühnerbrust, fein serviert auf einem Bett aus Salat, Paprika und frischen grünen Chilischoten. *This is a fiery Indo-Chinese fusion. Marinated stir-fried chicken breast is served on a bed of salad, peppers and fresh green chilies.*

13 Chicken Kathi Roll 🍴🍴🍴 / € 7.9

Belegtes Naan-Brot Sandwich mit gegrillter würziger Hähnchenbrust aus dem Tandoori Ofen, Paprika, Zwiebel und milder Minz- und Masala-Sauce.
Grilled chicken tikka wrapped in naan with red onions, bell pepper and mint and masala chutney.

Brote Breads

28 Bhatara / € 3.0

Frittiertes Fladenbrot aus Weizenmehl.
Fried flat bread made from wheat flour.

29 Plain Naan / € 2.5

Sauerteig-Fladenbrot aus Weizenmehl.
A flat sourdough naan bread made from wheat flour.

30 Tandoori Roti 🌿 / € 2.5

Indisches Roggen-Vollkornbrot.
Indian whole wheat bread.

31 Chili Naan 🌿 🌶️🌶️🌶️ / € 3.9

Sauerteig-Fladenbrot aus Weizenmehl mit grünem Chili.
A flat sourdough naan bread made from wheat flour with green chili.

32 Cheese Chili Naan 🌿 🌶️🌶️🌶️ / € 3.9

Sauerteig-Fladenbrot aus Weizenmehl, mit Käse und grünem Chili belegt.
Flat sourdough naan bread made from wheat flour with cheese and green chilies.

33 Butter Garlic Naan / € 3.9

Sauerteig-Fladenbrot aus Weizenmehl, mit Butter und frischem Knoblauch zubereitet.
Flat sourdough naan bread made from wheat flour with butter and fresh garlic.

Beilagen Sides

24 Mix Raita / € 3.0

Joghurt mit Tomaten, Gurken & Gewürzen.
Yoghurt with tomatoes, cucumbers and spices.

25 Extra Basmati Reis / € 3.0

26 Bombay Potatoes 🌿 🌶️🌶️🌶️ / € 4.9

Pikant angebratene Kartoffeln mit Erbsen & Cherry Tomaten.
Spicy fried potatoes with peas and cherry tomatoes.





Die ganze Vielfalt der Indischen Straßenküche.
Kreativ kombiniert und einmalig in der
Zusammenstellung. Die Basis für unsere EatTandori
Signature-Dishes.

EatTandori Signature~Dishes

Alle Gerichte serviert mit Basmati-Reis und Naan-Brot.

All dishes served with basmati rice and naan bread.

36 Achaari Paneer Tikka 🌶️🌶️🌶️ / € 13.9

Hausgemachter Rahmkäse, eingelegt in Mixed-Pickles-Sauce und gegrillt im Lehmofen, pikant gewürzt.

Pieces of homemade cream cheese in a mixed pickle sauce with a spicy seasoning, grilled in our clay oven.

37 Beetroot Murgh Tikka 🌶️🌶️🌶️ / € 15.5

Hähnchenbrustfilet am Spieß, in Joghurt, Safran, Knoblauch, Ingwer & Rote Bete mariniert, im Lehmofen gegrillt.

Chicken breast filet on a spit, marinated in yoghurt, saffron, garlic, ginger and beetroot, grilled in our clay oven.

38 Murgh Malai Tikka 🌶️🌶️🌶️ / € 15.2

Hähnchenbrustfilet in milder Cashewnussmarinade, im Lehmofen gegrillt.

Grilled chicken breast filet in a mild cashew nut sauce, grilled in our clay oven.

39 Tandoori Lemon Jheenga 🌶️🌶️🌶️ / € 19.9

Riesengarnelen mariniert mit Ingwer, Knoblauch, Gewürzen und Zitrone, im Lehmofen gegrillt.

King prawns marinated in ginger, garlic, spices and lime, grilled in our clay oven.

Vegetarische Gerichte Vegetarian Mains

Alle Gerichte serviert mit Basmati-Reis und Naan-Brot.

All dishes served with basmati rice and naan bread.

43 Dal Fry 🌿 🍴🍴🍴 / € 12.5

Gelbe Linsen mit Zwiebeln, frischen Tomaten, Ingwer, Koriander & Curryblättern.

Yellow lentils with onions, fresh tomatoes, ginger, coriander and curry leaves.

44 Mango Tango 🌿 🍴🍴🍴 / € 13.5

FrISChe verschiedene Gemüsesorten mit hausgemachter, mild-süßer Mango-Safran-Cashewnussauce.

Fresh mixed vegetables with a homemade mild-sweet mango-saffron-cashew nut sauce.

45 Palak Paneer 🌿 🍴🍴🍴 / € 13.5

Rahmkäse mit Spinat nach einem nordindischen Rezept.

North Indian style cream cheese with spinach.

EMPFEHLUNG / RECOMMENDATION

46 Paneer Butter Masala 🍴🍴🍴 / € 13.9

Rahmkäse in einer duftenden Sauce aus Butter, Sahne, Zwiebeln und Tomaten, mit Bockshornkleebblättern gewürzt für den perfekten Abgang. *Indian cottage cheese cooked in a fragrant sauce made from butter, cream, onions and tomatoes, seasoned with fenugreek leaves for the perfect finish.*

47 Vegetable Chili 🌿 🌶️🌶️🌶️ / € 12.9

Gemischtes Gemüse mit Zwiebeln, Paprika in eine süß-sauerer Chili Sauce.
Mixed vegetables with onions and peppers served in a sweet and sour chili sauce.

48 Cholle Bhature 🌿 🌶️🌶️🌶️ / € 12.9

Kombination aus Chana Masala (Kichererbsen mit indischer Gewürzmischung, Tomaten, Ingwer und Masala-Sauce) und Bhatura, einem frittierten Brot aus Weizenmehl.
Chickpeas the Punjabi way in a masala spiced onion and tomato sauce and served with Bhatura bread.

49 Pav Bhajji 🌶️🌶️🌶️ / € 12.5

Gehacktes Gemüse mit indischer Gewürzmischung, Tomaten, Erbsen, Ingwer und Curry-Sauce. Serviert mit Pav (2 Brötchen).
Chopped vegetables with Indian mixed spices, tomatoes, peas, ginger and curry sauce. Served with 2 pavs (bread rolls).

50 Vada Pav (Bombay Street Burger) 🌶️🌶️🌶️ / € 12.2 **Nr. 50 nur im Restaurant erhältlich!**

2 frittierte Kartoffelbällchen (Batata Vada) in einem weichen Brötchen (Pav), mit Chutney und grünen Chilis serviert.
Two fried potato balls (Batata Vada) in a pav (soft bread roll), served with chutney and green chilies.



Dosa

Unsere Dosa sind nur im Restaurant erhältlich!

Einfach lecker: unsere Dosa. In verschiedenen Variationen gefüllt und gerollt sind Dosa (eine Art indischer „Pfannkuchen“) vom Bild Indischer Straßenmärkte nicht wegzudenken.

53 Masala Dosa 🌿 🍽️🍽️🍽️ / € 12.5

Gefüllt mit Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln, Senfkörnern und Curryblättern, fein gewürzt, serviert mit Sambar*- und Kokosnuss-Chutney. *Potatoes, tomatoes, onions, mustard seeds and curry leaves, finely seasoned and served with sambar* and coconut chutney.*

54 Paneer Dosa 🌿 🍽️🍽️🍽️ / € 13.5

Gefüllt mit hausgemachtem Käse, Senfkörnern, Curryblättern, fein gewürzt, serviert mit Sambar*- und Kokosnuss-Chutney. *Homemade cheese, mustard seeds, curry leaves, finely seasoned and served with sambar* and coconut chutney.*

55 Chicken Dosa 🍽️🍽️🍽️ / € 14.9

Gefüllt mit zartem Hühnerfleisch, Senfkörnern und Curryblättern, fein gewürzt, serviert mit Sambar*- und Kokosnuss Chutney. *Tender chicken, mustard seeds and curry leaves, finely seasoned and served with sambar* and coconut chutney.*

* Sambar ist eine südindische Sauce auf Basis von Linsen und Tamarinde.

* *Sambar is a South Indian sauce based on lentils and tamarind.*

Chicken

Alle Gerichte serviert mit Basmati-Reis und Naan-Brot.

All dishes served with basmati rice and naan bread.

58 Chicken Tikka Masala 🍴🍴🍴 / € 15.5

Wir rösten unser mariniertes Huhn zunächst in einem traditionellen Tandoor-Ofen, bevor wir es in unser spezielles Curry mit Rauchgewürzen werfen. Dies verleiht dem Gericht einen unvergesslichen Geschmack, was es zu einem der beliebtesten Gerichte Indiens macht.

We begin by roasting marinated chicken in a tandoor oven, then combine it with our special spiced, smoky curry.

This creates the amazing, unforgettable flavour that makes it one of India's best loved dishes.

59 Chicken Kali Mirch 🍴🍴🍴 / € 15.3

Hähnchenbrustfilet in einer würzigen Pfeffersauce mit frischen Curryblättern.

Chicken breast fillet in a spicy pepper sauce with fresh curry leaves.

EMPFEHLUNG / RECOMMENDATION

60 Chicken Malabari 🍴🍴🍴 / € 15.3

Die cremige, scharfe Sauce hat unser Chef an der südindischen Küste entdeckt und direkt für euch nach Limburg gebracht. Das zarte Hähnchenbrustfilet passt hervorragend zu der pikanten Sauce aus grünen Chilis, Koriander, Knoblauch, Kokos und Tamarinde.

Our chef discovered this hot creamy sauce on India's south coast and brought it straight to Limburg for you. The tender chicken breast fillet is matched perfectly with the spicy sauce made from green chilies, coriander, garlic, coconut and tamarind.

61 Murgh Makhni 🍷🍷🍷 / € 15.3

Hähnchen-Tikka nach Delhi-Art, gekocht in einer reichhaltigen, cremigen Sauce aus Butter und Tomaten, verfeinert mit Bockshornkleebblättern. *Delhi-style chicken tikka cooked in a rich, creamy sauce made from butter and tomatoes and finished with fenugreek leaves. The ultimate comfort food.*

62 Chicken Jardalu 🍷🍷🍷 / € 15.2

Hähnchenbrustfilet mit Aprikose in eine mild-süßen Cashew-Sahne Sauce.
Chicken breast fillet with apricot in a mild-sweet cashew cream sauce.

63 Chicken Mango 🍷🍷🍷 / € 15.5

Hähnchenbrustfilet mit frischer Mango & Mandeln in einer mild-süßen Sauce.
Chicken breast fillet with fresh mango and almonds in a mild-sweet sauce.

64 Chicken Vindaloo 🍷🍷🍷 / € 15.5

Hähnchenbrustfilet mit Tomaten, Ingwer & Knoblauch in hauseigener scharfen Sauce.
Chicken breast fillet with tomatoes, fresh ginger and garlic in a homemade hot sauce.

Lamm Lamb

Alle Gerichte serviert mit Basmati-Reis und Naan-Brot.

All dishes served with basmati rice and naan bread.

68 Mutton Nilgiri 🌶️🌶️🌶️ / € 16.5

Zartes Lammfleisch mit Korianderblättern, grünem Chili, Minzkräutern in orientalischer Sauce mit Kokosnussmilch und Spinat. *Tender lamb with coriander leaves, green chili and mint in an oriental sauce with coconut milk and spinach.*

69 Laal Maas 🌶️🌶️🌶️ / € 16.5

Mariniertes Lammfleisch, zubereitet in einer milden Currysauce mit Joghurt. *Marinated lamb, served in a mild curry sauce with yoghurt.*

70 Tawa Lamm 🌶️🌶️🌶️ / € 16.9

Zartes Lammfleisch, gekocht mit Ingwer, grünen Kräutern in einer kräftige Sauce. *Tender lamb cooked with ginger, green herbs. This truly authentic dish is served in a thick, fairly spicy sauce.*

71 Lamm Korma 🌶️🌶️🌶️ / € 16.5

Lamm in Curry-Sahnesauce mit Rahmkäse, Mandeln, Cashewnüssen & Kokosnuss. *Lamb in a curry-based gravy with cream cheese, almonds, cashew nuts & coconut.*

Fisch Sea Food

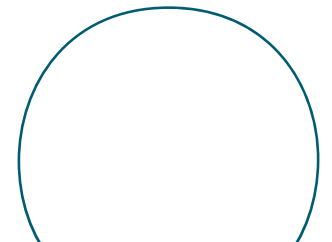
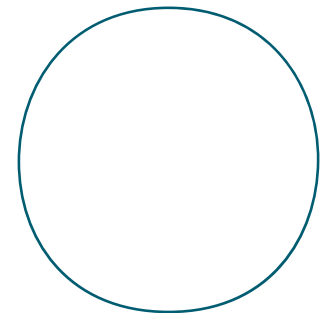
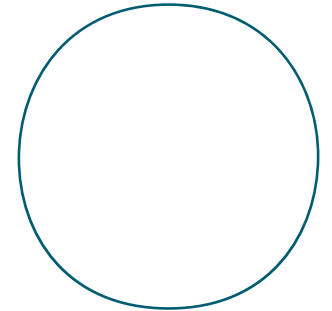
Alle Gerichte serviert mit Basmati-Reis und Naan-Brot.
All dishes served with basmati rice and naan bread.

74 Fisch Ambotik 🌶️🌶️🌶️ / € 15.5

Lachsfilet in einen sauren und scharfen Currysauce aus der Region Goa.
Salmon fillet in a sour-spicy curry sauce from the Goa region.

75 Jheenga Malai Curry 🌶️🌶️🌶️ / € 19.9

Ein bengalisches Garnelencurry, bei dem Garnelen in Gewürzen und Kokosmilch gekocht werden, um ein dickes Currygericht zu erhalten.
In this Bengali curry, the prawns are cooked in spices and coconut milk and served in a thick curry sauce.



Biryani

Biryani ist ein gewürztes Reisgericht. Das traditionelle Biryani hat seine Wurzeln in der persischen Kultur. Später wurde es von den Mogulen nach Indien gebracht. Das Biryani wird in der Regel mit Hühnchen, Lamm oder Gemüse gekocht, anschließend gebraten und am besten mit einer großzügigen Portion Raita (Gewürz auf Joghurtbasis) und einem herzhaften Lächeln genossen.
Biryani is a spiced rice dish. The traditional biryani has its roots in the Persian culture. It was taken to India by the Moguls. Biryani is usually cooked with chicken, lamb or vegetables, then roasted and best enjoyed with a generous portion of Raita (yoghurt-based spice) and a hearty smile.

78 Vegetable Biryani 🌿 🍷🍷🍷 / € 13.9

Gewürzter Reis mit frischem Gemüse und Nüssen.
Spiced rice with fresh vegetables and nuts.

79 Chicken Biryani 🍷🍷🍷 / € 15.5

Gewürzter Reis mit Hähnchenbrustfilet, Paprika, Zwiebeln und Nüssen.
Spiced rice with chicken breast filet, bell pepper, onions and nuts.

80 Mutton Biryani 🍷🍷🍷 / € 16.5

Gewürzter Reis mit Lamm, Paprika, Cashewnüssen, Koriander und Zwiebeln.
Spiced rice with lamb, bell pepper, cashew nuts, coriander and onions.

Hausgemachte Desserts Homemade Desserts

87 Mango Cream / € 3.9

Feine hausgemachte Mango-Creme mit Sahne.
A homemade mango cream.

88 Gulab Jamun / € 4.5

Weiche Milchknödel, frittiert und in Rosensirup getränkt.
Soft milk dumplings, deep fried and soaked in a rose-scented sugar syrup.

89 Matka Kulfi / € 4.9

Traditionelles indisches Eis. Köstlich reichhaltig und cremig mit Pistazienstücken.
Traditional Indian ice-cream. Deliciously rich and creamy, with pistachio chunks.

90 Mango Coconut Matka / € 4.9

Hausgemachtes Mango-Eis mit Kokosnuss.
Homemade mango ice-cream with coconut.

Softdrinks

101 Staatl. Fachingen Wasser Medium / 0,25l € 2.5 0,75l € 5.9

102 Staatl. Fachingen Wasser Naturell / 0,25l € 2.5 0,75l € 5.9

103 Bitter Lemon / 0,20l € 2.8

104 Ginger Ale / 0,20l € 2.8

105 Tonic Water / 0,20l € 2.8

106 Pepsi / 0,33l € 3.0

107 Pepsi Max / 0,33l € 3.0

108 7Up / 0,33l € 3.0

109 Mirinda / 0,33l € 3.0

110 Schwipp-Schwapp / 0,33l € 3.0

Säfte & Schorlen Juice & Spritzer

123 Mangosaft / 0,3l € 3.5

124 Lycheesaft / 0,3l € 3.5

125 Guavasaft / 0,3l € 3.5

126 Pine- und Coconutsaft / 0,3l € 3.5

127 ViO BiO Apfelschorle / 0,3l € 3.5

128 Orangenschorle / 0,3l € 3.5

Alle Säfte auch als Schorlen erhältlich.

All juices also available as spritzers.

Hausgemachte Getränke Homemade Drinks

115 Nimbu Pani / 0,30l € 4.5

Limonade mit Zitrone, Minze und Zuckersirup - kühl, erfrischend, lecker!
Lemonade with lemon, mint and sugar syrup - cool, refreshing, delicious!

116 Mango eistee / 0,30l € 4.5

117 Mango Lassi / 0,30l € 3.9

Mango-Joghurt-Getränk
Mango yoghurt drink

118 Mint Lassi / 0,30l € 3.9

Erfrischendes Joghurt-Getränk mit frischer Minze
Refreshing yoghurt drink with fresh mint



Biere Beers

131 Indisches Bier / 0,33l € 3.2

132 Radeberger Pils / 0,3l € 2.9 0,5l € 3.9

135 Radler / 0,3l € 2.9 0,5l € 3.9

136 Bübble Edelweizen / 0,5l € 3.9

137 Bübble Weizen Alkoholfrei / 0,5l € 3.9

138 Jever Fun Pils Alkoholfrei / 0,33l € 3.0

Spirituosen Spirits

160 Old Monk Rum / 2 cl € 4.0

161 Mango Likör / 2 cl € 2.9

162 Mangoschnaps / 2 cl € 2.9

163 Ramazotti / 2 cl € 2.9

Heiße Getränke Hot drinks

141 Masala Chai / € 3.2

Hausgemachter Schwarztee mit Milch und Gewürzen.
Homemade blacktea with milk and spices.

142 KEO „Insel der Sinne“ Kräutertee Ingwer / € 3.2

Die ayurvedische Mischung aus Fenchel, Zimt, Süßholz, Anis, Nelke, Kardamom und Pfeffer wird von einer leichten Ingwerschärfe und zitroniger Frische begleitet und sorgt für ganzheitliche Geschmackserlebnisse.

143 KEO Kräutertee Pfefferminze BIO / € 3.2

Dieser erfrischende Keo begeistert als heißer Klassiker oder auch als Eistee-Variation.
Mit kühler Leichtigkeit wird die Pfefferminze stets zum herrlichen Getränk mit belebender Wirkung.

144 KEO „Tulsi Harmonie“ Kräutertee Orange BIO / € 3.2

In Indien gilt Tulsikraut als Heilpflanze mit entspannender Wirkung. In diesem Keo gesellen sich noch würzige Nuancen aus Zimt, Ingwer und Verbene mit fruchtigen Orangen-Aromen dazu. Eine harmonische Komposition, die Ruhe in den Alltag bringt.

145 Espresso / € 2.2

146 Kaffee / € 2.9

147 Cappuccino / € 3.4

Weine Wines

Weiß

171 Indien Sula - Sauvignon Blanc / 0,2l € 5.5 0,75l € 20.9

Ein entzückender und knackig halbtrockener Weißwein mit einem leichten, fruchtigen und zugleich erfrischenden Charakter.

172 2019 riesLING! trocken / 0,2l € 5.5 0,75l € 20.9

Weingut Familie Erboldinger – Rheinhessen, Deutscher Qualitätswein, 12,0% vol.
Fruchtiger Duft nach Pfirsich und Aprikose. Im Geschmack ausgeprägt fruchtig, kompakt und spritzig.

173 2019 Chardonnay trocken / 0,2l € 5.8 0,75l € 21.9

Weingut Familie Erboldinger – Rheinhessen, Deutscher Qualitätswein, 12,5% vol.
Dieser Weißwein duftet nach Ananas und Birne. Er hat eine duftige Fülle, eine ansprechende Feinfruchtigkeit und ist fruchtig, frisch, geschmackvoll.

Rosé

175 2019 rosé! FEINHERB / 0,2l € 5.5 0,75l € 20.9

Weingut Familie Erboldinger – Rheinhessen, Deutscher Qualitätswein, 10,0% vol.
Fruchtiger Erdbeerduft. Geschmackvoll, süffig, spritzig.

Rot

176 Indien Sula-Shiraz / 0,2l € 5.5 0,75l € 20.9

Ein geschmeidiger Rotwein mit mittlerem Körper, akzentuiert durch reife Kirsche und Pflaume, mit attraktiven Aromen schwarzen Pfeffers.

177 2016 Bechheimer Spätburgunder trocken / 0,2l € 6.5 0,75l € 23.5



Weingut Familie Erbdinger – Rheinhessen, Deutscher Qualitätswein, 13,0% vol.
Samtig, stilvoll, klassisch. Im Duft ein Hauch von Mandeln, im Geschmack sehr schmeichelnd und rund.
Goldmedaille der Landesweinprämierung.

178 2016 Gundheimer St. Laurent trocken / 0,2l € 6.2 0,75l € 23.5



Weingut Familie Erbdinger – Rheinhessen, Deutscher Qualitätswein, 13,0% vol.
Ein stoffiger, wunderbar voller und würziger Rotweinklassiker.



Goldmedaille der Landesweinprämierung.
Goldener Preis der DLG-Bundesweinprämierung.

179 2018 Cuvée E trocken / 0,75l € 38



Weingut Familie Erbdinger – Rheinhessen, Deutscher Qualitätswein, 14,5% vol.
Eine Rotweincuvée aus Syrah, Cabernet Franc und Spätburgunder. Kräftiger, intensiver, tanninbetonter



Rotwein aus dem Holzfass. Goldmedaille der Landesweinprämierung.
Goldener Preis der DLG-Bundesweinprämierung.

	Nr. Mitgliedskarte	Farbstoff	Konservierungsstoff(e)	Antioxidationsmittel	Geschmacksverstärker	geschwefelt	geschwärzt	gewachst	mit Süßungsmitteln(n)	Zuckeralkohole	mit Phosphat	Coffeinhaltig	chininhaltig	Glutenhaltiges Getreide	Krebserzeugnisse	Eier und Eierzeugnisse	Fisch und Fischereierzeugnisse	Erdnüsse und Erdnusserezeugnisse	Sojabohnen / Sojabohnenerzeugnisse	Milch und Milcherezeugnisse	Schalenfrüchte	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	Senf und Senferzeugnisse
1		X																					
4			X						X											X			
5									X														
6	301								X											X			
7																				X			
8		X															X			X			
9	302													X						X			
10		X																		X			
11																				X			
12																X				X			
13	303	X												X						X			X
19		X																		X			X
24																				X			
25																							
26																							
28									X					X						X			
29									X					X						X			
30									X					X						X			
31									X					X						X			
32									X					X						X			
33									X					X						X			
36																				X			X
37		X																		X			X
38																				X	X		
39															X					X			X
43	307																			X			
44	308								X											X	X		
45																				X			
46	309	X																		X	X		
47																							
48	310								X					X						X	X		
49														X						X			
50														X						X			
53																				X			
54																				X			
55		X																		X			
58	311	X																		X	X		
59																				X	X		
60																				X	X		
61	312																			X	X		
62									X											X	X		
63	313								X											X	X		
64																							
68	314																						
69																				X	X		
70																				X	X		
71									X											X	X		
74																	X						
75																						X	
78	315																			X	X		

	Nr. Mittagskarte	Farbstoff	Konservierungsstoff(e)	Antioxidationsmittel	Geschmacksverstärker	geschwefelt	geschwärzt	gewachst	mit Süßungsmitteln(n)	Zuckeralkohole	mit Phosphat	Coffeinhaltig	chininhaltig	Glutenhaltiges Getreide	Krebstiere und Krebserzeugnisse	Eier und Eierzeugnisse	Fisch und Fischerzeugnisse	Erdnüsse und Erdnusserezeugnisse	Sojabohnen / Sojabohnenerzeugnisse	Milch und Milcherzeugnisse	Schalenfrüchte	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	Senf und Senferzeugnisse
79																				X	X		
80																				X	X		
87		X							X											X	X		
88									X											X	X		
89									X											X	X		
90									X											X	X		
91									X											X	X		