



MOON GARDEN RESTAURANT

ist eine vietnamesische Restaurant, das sich der Kunst des gesunden Essens verschrieben hat. Bei uns können Sie die reiche kulinarische Tradition Vietnams genießen, während wir gleichzeitig großen Wert auf Ihre Gesundheit legen.

Bei uns können Sie sich sicher sein, dass jedes Gericht mit Liebe und Sorgfalt zubereitet wird, um den natürlichen Geschmack der Zutaten hervorzuheben und gleichzeitig Ihre gesunde Ernährung zu unterstützen. Von knusprigen Frühlingsrollen bis hin zu duftenden Pho-Suppen und aromatischen Currys - jedes Gericht in unserem **Moon Garden** Restaurant bietet Ihnen die perfekte Kombination aus Geschmack und Nährstoffen. Unsere Küchenchefs verwenden nur hochwertige Zutaten und Gewürze, um Ihnen eine authentische vietnamesische Erfahrung zu bieten, die Ihre Sinne verzaubern wird.

Unser Name **Moon Garden** symbolisiert die Gemütlichkeit und Harmonie, die Sie in unserer einladenden Atmosphäre finden werden.

Herzlich willkommen im **Moon Garden** und erleben Sie die gesunde Vielfalt der vietnamesischen Küche in ihrer besten Form.



SUPPEN

- 1 PHO BO ^{4, I, D}
 Diese wohlschmeckende Rinderfleischsuppe gilt in Vietnam als beliebtes Nationalgericht.
 Unter Zugaben von Sternanis, Zimt, Ingwer und gegrillten Zwiebeln entfaltet sich diese feinwürzige Suppe.
 Angereichert mit Reisbandnudeln, Sojasprossen und reichhaltig frischen Kräutern ist sie eine Wohltat für Körper, Geist und Seele.
- a/ Klein 7,9 €
- b/ Groß 14,9 €
- 2 SUP RAU TOFU ^L 🌱 6,5 €
 Gemüsesuppe mit Tofu und frischem Gemüse
- 3 WANTAN SUPPE 6,9 €
 Maultaschen mit Hühnerfleisch-Garnelen-Füllung, dazu kräftige Brühe, Frühlingszwiebeln und Koriander
- 4 SUP NUOC DUA GA ^D 🌶️ 6,9 €
 Milde Kokosmilchsuppe mit Hühnerfleisch, Pilzen, Zitronengras und Limettenblätter
- 5 SUP CHUA TOM ^D 🌶️ 7,9 €
 Süß-Sauer-Suppe mit Riesengarnelen, Pilzen, Ananas, Babymais, Staudensellerie und Cherrytomaten

SALAT

- 6 NOM DU DU ^{D, E}
 Grüner Papayasalat mit hausgemachtem Dressing, Erdnüsse und frischen Kräutern, wahlweise mit:
- a/ CHAY – Vegetarisch 🌱🌱 7,9 €
- b/ BO - Rinderfleisch 8,9 €
- c/ TOM - Riesengarnelen 9,9 €
- 7 NOM VIT XOAI ^{D, E} 🌶️ 8,9 €
 Salat mit Mangostreifen, Entestückchen, roten Zwiebeln, Erdnüsse und frischen Kräutern, dazu hausgemachtes Dressing
- 8 AVOCADO SALAT ^D 🌶️ 10,9 €
 Salat mit gegrillten Rindfleischwürfeln, Avocado, frischen Kräutern und Erdnüsse, dazu hausgemachtes Dressing

9 GOI CUON

Vietnamesische Reispapierrollen mit frischen vietnamesischen Kräutern, Gurken- und Mangostreifen, Blattsalat, wahlweise mit:

a/ TOFU - Naturtofu ^D 🌱🌱	6,5 €
b/ GA - Gegrilltem Hühnerfleisch ^D	6,9 €
c/ BO - Rinderfleisch ^D	7,5 €
d/ TOM- Riesengarnelen ^{B,E}	7,9 €

CRISPY VORSPEISEN

- | | | |
|----|--|-------|
| 10 | KHOAI LANG CHIEN 🌱🌱
Gebackene Süßkartoffeln-Pommes | 5,9 € |
| 11 | HOANH THANH CHIEN
Goldene Teigtaschen, gefüllt mit Hühnerfleisch und Garnelen, serviert mit Süß-Sauer-Soße ^{A,B} | 6,9 € |
| 12 | NEM VIETNAM
Hausgemachte Vietnamesische Frühlingsrollen, gefüllt mit Schweinehackfleisch, Garnelen und versch. Gemüse, serviert mit hausgemachtem Dressing ^{D,E} | 6,9 € |
| 13 | NEM CHAY ^{1,A} 🌱
Hausgemachte vegetarische Frühlingsrollen mit versch. Gemüse, Taro, Mungbohnen, serviert mit Süß- Sauer-Soße | 6,5 € |
| 14 | CHA GIO MIX ^{A,D}
Kombination aus drei verschiedenen knusprigen Frühlingsrollen | 7,9 € |
| 15 | TOM LAN DUA ^{A,B}
Gebackene Riesengarnelen, ummanteln mit Kokosstreifen, dazu eine Süß-Sauer-Soße | 8,9 € |
| 16 | GYOZA ^{A,B}
Teigtaschen, wahlweise mit | |
| | a/ Gemüse-Füllung (gebacken) | 6,5 € |
| | b/ Hühnerfleisch-Füllung (gedämpft) | 6,9 € |
| 17 | CANH GA CHIEN ^{4,A}
Gebackene Hühnerflügeln, serviert mit Süß-Sauer-Soße | 6,9 € |

GEGRILLTE VORSPEISEN

- 18 **BO LA LOT** ^{D,E} 6,9 €
Mit Zitronengras gewürztes Rinderhackfleisch in Wildbetelblättern eingewickelt und gegrillt, serviert mit einem hausgemachten Dressing
- 19 **GA SATE** ^E 6,9 €
Gegrillte Hühnerspießen, gewürzt mit Satay-Marinade, dazu ein würziger Erdnuss – Dip
- 20 **TOM LUI** 8,9 €
Riesengarnelen in marinierten Schweinebauchstreifen gewickelt und gegrillt, serviert mit Reismudeln, Erdnüssen und frischen Kräutern, dazu hausgemachtes Dressing

GEDÄMPFTE VORSPEISEN

- 21 **EDAMAME**   5,5 €
Gedämpfte junge Sojabohnen am Zweig, verfeinert mit Meersalz
- 22 **MIX DIMSUM** ^{A,B,F} 7,5 €
Maultaschen mit Garnelenfüllung und Teigtaschen mit Hühnerfleischfüllung, dazu hausgemachtes Sojadressing
- 23 **BAO TACO** ^{E,F}
Vietnamesisch gedämpfte Hefeteig mit verschiedenen Salat, dazu hausgemachter Sauce, zur Auswahl mit

a/ TOFU - Natur Tofu   6,5 €

b/ GA - Gegrilltes Hühnerbrustfilet 6,5 €

c/ BO - Mariniertes Rinderhüftsteak 6,9 €

VORSPEISEN VARIATION

(ab 2 Personen, Preis p.P.)

- 24 **MOON GARDEN PLATTE** 15,9 €
Sommerrollen mit Ente
Gebackene Wan Tan mit Hühnerfleisch-Garnelen-Füllung
Rindfleischröllchen in Wildbetelblättern
Grüner Papayasalat mit Riesengarnelen
Vietnamesische Frühlingsrollen p.P.

HÜNNERFREISCH

- 30 **GA CURRY** ^{1,D,G} 🌶️
Hühnerfleisch in roter Thai-Currysoße mit Süßkartoffeln und verschiedenem Gemüse
- a/ Mit zartem Hühnerbrustfilet 14,9 €
- b/ Mit Hühnerbrustfilet im Tempuramantel 15,9 €
- 31 **GA SOT LAC** ^{D,E,G}
Hühnerfleisch mit versch. Gemüse in Erdnusssoße
- a/ Mit zartem Hühnerbrustfilet 14,9 €
- b/ Mit Hühnerbrustfilet im Tempuramantel 15,9 €
- 32 **GA LA QUE** ^D 🌶️ 14,9 €
Gebratenes Hühnerbrustfilet mit versch. Gemüse, Thai-Basilikum und Peperoni
- 33 **GA XA OT** ^D 🌶️🌶️ 14,9 €
Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Zitronengras, versch. Gemüse und Peperoni
- 34 **GA SOT XOAI** ^D 15,9 €
Knusprig gebackenes Hühnerbrustfilet im Tempuramantel mit versch. Gemüse und Mangostreifen in Mangosoße
- 35 **GA SOT ME** ^D 15,9 €
Knusprig gebackenes Hühnerbrustfilet im Tempuramantel mit versch. Gemüse in Tamarindensoße

RINDERFLEISCH

- 40 **BO CURRY** ^{1,D,G} 🌶️🌶️ 15,9 €
Gebratenes Rindfleisch in roter Thai-Currysoße mit Süßkartoffeln und versch. Gemüse
- 41 **BO XAO CAN TOI** ^{D,L} 15,9 €
Gebratenes Rindfleisch mit Staudensellerie, Cherrytomaten, Peperoni, Zuck-
ererbbsen, Babymais und Knoblauch
- 42 **BO XAO RAU QUE** ^D 🌶️ 15,9 €
Gebratenes Rindfleisch mit versch. Gemüse, Peperoni und Thai Basilikum

- 43 BO XAO XA OT ^D 🌶️🌶️ 15,9 €
Gebratenes Rindfleisch mit versch. Gemüse, Zitronengras und Peperoni

ENTEN

- 50 VIT CURRY ^{1,D,G} 🌶️🌶️ 17,9 €
Knusprige Ente in roter Thai-Currysoße mit Süßkartoffeln und versch. Gemüse
- 51 VIT SOT LAC ^{D,E,G} 17,9 €
Knusprige Ente mit versch. Gemüse in Erdnussoße
- 52 VIT SOT XOAI 17,9 €
Knusprige Ente mit versch. Gemüse in Mangosoße
- 53 VIT XAO LA QUE ^{1,D,G} 🌶️ 17,9 €
Knusprige Ente mit Thai Basilikum und versch. Gemüse

MEERESFRÜCHTEN

- 60 CA HOI CA RI ^{1,D,G} 🌶️🌶️ 19,9 €
Gegrilltes Lachsfilet in roter Thai-Currysoße, mit Süßkartoffeln und versch. Gemüse
- 61 CA HOI RAU QUE ^D 🌶️ 19,9 €
Gegrilltes Lachsfilet mit versch. Gemüse, Peperoni und Thai-Basilikum
- 62 DORADE SOT CA CHUA ^D 19,9 €
Gebackenes Doradenfilet mit Tomaten, Lauchzwiebeln, Dill und Koriander
- 63 TOM CURRY ^{1,D,G} 🌶️🌶️ 21,9 €
Riesengarnelen mit versch. Gemüse und Süßkartoffeln in roter Thai-Currysoße
- 64 TOM XAO XA OT ^D 🌶️🌶️ 21,9 €
Gebratene Riesengarnelen mit Zitronengras, Gemüse, Zwiebeln und Peperoni
- 65 MUC XAO LA QUE ^D 🌶️ 18,9 €
Gebratener Tintenfisch mit versch. Gemüse und Thai-Basilikum

VEGETARISCH

- 70 TOFU CURRY ^{1,D,G,F} 🌶️🌶️🌿 14,9 €
Gebratener Naturtofu in roter Thai-Currysoße mit Süßkartoffeln und versch. Gemüse
- 71 TOFU SOT CA CHUA ^{D,F} 🌿 14,9 €
Gebratener Naturtofu mit frischer Tomatensoße, Sellerie, Lauchzwiebeln und Koriander
- 72 TOFU XA OT ^{D,F} 🌶️🌶️🌿 14,9 €
Gebratener Naturtofu mit Zitronengras, Gemüse, Zwiebeln und Peperoni
- 73 RAU XAO THAP CAM ^D 🌿 14,9 €
Verschiedene frische Saisongemüse, Pak Choi und Knoblauch, gebraten in einer Wokpfanne

CHEFKOCH EMPFEHLUNG

- 80 BO LUC LAC ^D 18,5 €
Gebratene Rindfleischwürfel mit Zwiebeln, Schalotten und Süßkartoffeln, dazu ein Salat mit hausgemachtem Dressing
- 81 HAI SAN XAO ^D 🌶️ 21,9 €
Sepia Tintenfisch, Riesengarnelen und Jakobmuscheln, gebraten mit Sellerie, Peperoni, Ananas, Tomaten und Knoblauch
- 82 CA DORADE SOT ME ^D 22,9 €
Gebackene Dorade mit frischem Saisongemüse und hausgemachter Tamarindensoße

NUDELGERICHTE

90 BUN TRON

Lauwarme Reisnudeln mit Zitronengras, Salat, Erdnüssen und Röstzwiebeln, angereichert mit verschiedenen Kräutern und hausgemachter Limettensauce, wahlweise mit

a/ TOFU - Gebratener Naturtofu ^{D, F} 	15,9 €
b/ GA - Gebratenes Hühnerfleisch ^{A, D, E}	15,9 €
c/ BO - Gebratenes Rindfleisch mit Zitronengras und Zwiebeln ^{D, E}	16,9 €
d/ BO LA LOT - Gegrillte Rindfleischröllchen in Wildbetelblättern	17,9 €
e/ VIT – Knusprige Ente ^{A, D, E, F}	17,9 €
f/ NEM – Vietnamesische Frühlingsrollen ^{D, E}	15,9 €

91 PHO XAO ^{F, L, 1, 5}

Gebratene Reisbandnudeln mit frischem Saisongemüse, Koriander und Röstzwiebeln, wahlweise mit:

a/ Tofu - Naturtofu 	15,9 €
b/ GA - Hühnerfleisch	15,9 €
c/ BO - Rindfleisch	16,9 €
d/ VIT – Knusprige Ente	18,9 €
e/ TOM - Riesengarnelen	21,9 €

92 MY VIETNAM XAO ^{A, C, D}

Vietnamesische Weizennudeln mit frischem Saisongemüse und Koriander, wahlweise mit:

a/ Tofu - Naturtofu 	15,9 €
b/ GA - Hühnerfleisch	15,9 €
c/ BO - Rindfleisch	16,9 €
d/ VIT – Knusprige Ente	17,9 €
e/ TOM - Riesengarnelen	21,9 €

ZUM SELBERROLLEN

93 TU CUON ^{A,C,D}

Wir führen Sie in die Kunst des Sommerrollen-Rollens gerne ein! Direkt an Ihrem Tisch werden traditionell vietnamesische Kräuter, Salat und Fleisch oder Fisch in Reispapier eingerollt. Dazu reichen wir Ihnen verschiedene Dips. Wählen Sie bei den Haupt-Zutaten zwischen:

a/ TOFU - Gebratener Tofu 🌱	16,9 €
b/ GA - Hühnerbrustfilet im Tempuramantel	17,9 €
c/ BO - Gebratenes Rindfleisch mit Zitronengras und Zwiebeln	17,9 €
e/ TOM - Gebratene Riesengarnelen mit Zitronengras und Frühlingszwiebeln	21,9 €

BEILAGEN ZU ALLEN HAUPTGERICHTE

B1	Gedämpfter Duftreis	2,5 €	B4	Reispapier	0,5 €
B2	Reisnudeln	2,5 €	B5	Frische Kräuter	2,0 €
B3	Erdnuss- oder Currysoße	2,5 €			



DESSERT

- | | | |
|----|--|-------|
| D1 | CHUOI CHIEN KEM ^{1,A,C,G} | 6,9 € |
| | Gebackene Bananen, verfeinert mit Kokossirup und frischen Kokosstreifen, dazu Vanilleeis | |
| D2 | BANH DUA | 6,5 € |
| | Gebackene Kokosbällchen, verfeinert mit frischen Kokosstreifen und braunem Zucker | |
| D3 | MOCHI ^G | 6,9 € |
| | Klebreisbällchen mit verschiedener Eisfüllung (3 Stk.) | |
| D4 | KOKOS PANNA COTTA ^G | 5,9 € |
| | Hausgemachte Kokos-Panna Cotta, serviert mit Mangopüree und garniert mit frischem Saisonobst | |
| D5 | XOI XOAI | 6,9 € |
| | Gedämpfter Klebreis, serviert mit frischer Mango und Kokosmilchsoße, verfeinert mit geröstetem Sesam und Kokosstreifen | |

ALLERGENE: A= glutenhaltiges Getreide; B= Krebstiere; C= Eier; D= Fisch; E= Erdnuss; F= Soja; G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose); H= Schalenfrüchte; L= Sellerie; M=Senf; N= Sesamsamen; O= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l; Pr Lupinen; R= Weichtiere

ZUSATZSTOFFE: 1= mit Farbstoff, 2= mit Konservierungsstoff, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Geschmacksverstärker, 5= geschwefelt, 6= geschwärzt 7= gewachst, 8= mit Phosphat, 9= mit Sorbit, 10=Milcheiweis 11= koffeinhaltig 12= chininhaltig

 = leicht scharf

 = scharf

 = vegetarisch

 = vegant





HAUSGEMACHTE DRINKS

Mango – Ingwer Limonade ^{1,2} 6,5 €
(Mangopüree, Ingwersaft, Zitronensaft, Sodawasser)

Limonade 6,5 €
(Limette, Minze, Zucker, Ingwer, Chiasamen und Sodawasser)

Summer Berry ^{1,2} 6,5 €
(Erdbeeren, Minze, Limette, Wildberry Limonade)

Kumquat Smash ^{1,2} 6,9 €
(Kumquats, Ingwer, Minze, Limette, Ginger Ale)

Lemongrass Tree ^{1,2} 6,9 €
(Zitronengras, Limette, Minze, Orange, Ginger Ale)

Mango Lassi ^{1,2} 0,2 L/ 0,4 L 3,5 €/ 6,5 €
(Mangosaft, Mangopüree, Jogurt)

APERITIFS

Haus Spritz ¹ 7,9 €
(Aperol, Maracujasaft, Zitronensaft, Prosecco)

Lillet Wildberry ¹ 7,9 €
(Lillet Blanc, Schweppes Wildberry, Gurke, Beeren, Minze)

Aperol Spritz ¹ 7,9 €
(Aperol, Prosecco, Sodawasser)

Hugo ² 6,9 €
(Aperol, Holundersirup, Zitronensaft, Prosecco)

Ginger Spritz ¹ 7,5 €
(Dry Vermouth, Ginger, Tonic Wasser)

DejaVu Spritz ¹ 7,5 €
(DejaVu Aperitif, Tonic Wasser, Orange, Rosmarin)





SIGNATURES COCKTAILS

Muay Thai ¹	10,5 €
(weisser Rum, brauner Rum, Overproof Rum, Orgeat, Zucker, Limette, Ananas, Maracuja)	
Mango Colada ^{1,2}	9,5 €
(weisser Rum, brauner Rum, Mangopüree, Kokosnussmilch, Kokosnusspüree)	
Saigon Mule ²	9,5 €
(Vodka, Kardamom, Ingwer, Limette, Thomas Henry Spicy Ginger)	
Cassis Thai Smash ^{1,2}	9,5 €
(Gin, Thai Basilikum, Shiso, Apfelsaft, Limettensaft, Crème de Cassis)	
Strawberry Dream ¹	9,5 €
(Weisser Rum, Zitronensaft, Bergamot Likör, Orgeat, Erdbeerpüree)	
Garden Sling ²	9,5 €
(Gin, Gurke, Minze, Limette, Ginger Ale)	

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Tropical Feeling ¹	7,5 €
(Lychee, Lycheesaft, frische Passionsfrucht, Limette)	
Red Temptation ^{1,2}	7,5 €
(Guavasaft, Erdbeerpüree, Bananasirup, Zitronensaft)	
Beach Life ^{1,2}	7,5 €
(Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine)	





SPIRITUOSEN

Gin (2cl) Tanqueray/Gin Mare Hendrick'	4,5 €
Wodka (2cl) Stolichnaya Wodka	3,9 €
Rum (4cl) Havana 7y ¹	7,9 €
Whisky (4cl) Maker's Mark ¹ / Chivas 12 ¹	6,5 €
Cognac (4cl) Hennessy VS ¹	7,9 €
Grappa (2cl) Nonino Chardonnay Grappa	5,5 €
Liköre (4 cl) Ramazotti ¹ / Averna ¹ / Sambuca	4,9 €
Asian Spirits (4cl) Pflaumewein	4,5 €
Nep Moi (Reisschnapps)	5,5 €
Mekong Whisky	6,2 €

WASSER/ SOFTDRINKS/ SÄFTE

Mineralwasser Adelholzener, mit/ohne Kohlensäure	0,25 L / 0,75 L	2,9 € / 5,9 €
Coca Cola, Cola Zero	0,2 L	2,9 €
Sprite, Mezzo Mix ^{1, 3, 6, 7, 8, 9}	0,4 L	4,3 €
Thomas Henry Tonic ⁹	0,2 L	3,2 €
Thomas Henry Ginger Ale	0,2 L	3,2 €





Säfte	0,25L/ 0,4 L	2,9 €/ 4,7 €
(Apfel, Johannisbeere, Orange, Ananas, Mango, Lychee, Guava, Maracuja)		
Schorle	0,2 L/ 0,4 L	2,7 €/ 4,3 €

BIER

Ayinger Bier vom Fass	0,5 L	4,3 €
Radler / Russen	0,5 L	4,3 €
Ayinger Weißbier (Weizen Helle/ Dunkel /Light)	0,5 L	4,6 €
Schneider Weizen Alkoholfreies	0,5 L	4,6 €
Ayinger Bayrisch Pils	0,33 L	3,5 €
Saigon Bier ^{1C}	0,33 L	4,5 €

KAFFEE UND TEEGENUSS

Espresso^H / Espresso Doppio^H	2,5 €/ 3,7 €
Cappuccino ^F	3,7 €
Latte Macchiato ^{H, F}	3,9 €
Vietnamesischer Kaffee mit gesüßter Kondensmilch	5,5 €
Hausgemachter Bio-Tee (aus frischem Ingwer, Limettenblättern, Zitronengras und Honig)	4,5 €
Frischer Tee mit Honig (Pfefferminz Tee, Ingwer Tee oder Orangen – Ingwer Tee)	4,2 €
Jasmin Tee	4,5 €





SCHAUMWEINE & OFFENE WEINE

Offene Schaumweine

Prosecco Spumante DOCG / Fidora / Veneto <i>klar, frisch, Muskatblütet</i>	0,1 L	5,5 €
---	-------	-------

Cremant d'Alsace Brut / Clement Klur / Elsaß <i>cremig, feinperlig, elegant</i>	0,1 L	5,9 €
--	-------	-------

Offene Weißweine	0,1 L	0,2 L
-------------------------	-------	-------

Riesling trocken QbA / Steffen Mugler, Pfalz <i>mineralisch, kühl, Zitrus, grüner Apfel</i>	3,5 €	6,5 €
--	-------	-------

Pinot Grigio Civranetta DOC / Fidora, Veneto <i>saftig, fruchtig, reife Nashi Birne, Ingwer</i>	3,5 €	6,5 €
--	-------	-------

Cuvée Blanc (Auxerrois, Weißburgunder, Chard)/ Steffen Pflaz <i>ausgewogen, stoffig, exotische Früchte, Limette</i>	3,9 €	7,5 €
---	-------	-------

Weinschorle	0,3 L	5,5 €
--------------------	-------	-------

Offene Roséweine	0,1 L	0,2 L
-------------------------	-------	-------

"Hase" Rosé (Cabernet, Merlot) / Kühling Gillot, Rheinhessen <i>würzig, kräutrig, Rharbarber, Vanille</i>	3,9 €	7,5 €
---	-------	-------

Offene Rotweine	0,1 L	0,2 L
------------------------	-------	-------

Merlot Méditerranée IGP/ Roche Audran, Rhône <i>weich, rund, elegant, Pflaume, Nelke, Zimt</i>	3,5 €	6,5 €
---	-------	-------

Côtes du Rhone Rouge AOC (Syrah, Grenache, Carrignan) / Roche Audran, Rhône <i>kräftig, würzig, Brombeere, Pfeffer</i>	4,3 €	7,9 €
--	-------	-------





FLASCHENWEINE

Champagne 0,75 L

Chouilly Grand Cru, Rosé Extra Brut / Vazart Coquart / Champagne 90,0 €
feinperlig, elegant, salzig, Quitte, Limette, Ingwer

Weißwein 0,75 L/ Flasche

Grüner Veltliner "Wagram" / Karl Fritsch, Wagram 28,0 €
zugänglich, saftig, weißer Pfeffer, Heu

Weißburgunder "vom Löss" QbA / Franz Keller, Baden 31,0 €
mineralisch, stoffig, Klee, Zitrus

Riesling Kabinett feinherb QbA "Bruno" / Karthäuserhof, Mosel 31,0 €
hell, klar, erfrischend, Kerbel, reifer Apfel

Grauburgunder QbA "Quinterra" / Kühling - Gillot, Rheinhessen 35,0 €
saftig herb, animierend, Kumquat, etwas Exotik

Sauvignon Blanc "Kalk & Kreide" / Tement, Südsteiermark 42,0 €
Kräutrig – würzig, mineralisch, frisches Heu, Zitronengras,

Sancerre AOC "Mosaïque" / Claude Riffault, Loire 63,0 €
finessenreich, balanciert, Steinobst, weiße Blüten

Rosé 36,0 €

Provence Rosé AOP / Château Revelette, Provence
Grapefruit, Johannisbeere, Vanille, seidig, frisch

Rotwein

Toscana Rosso IGT (Cabernet, Sangiovese, Merlot) / Corzano e Paterno, Toscana 35,0 €
stoffig, rauchig, elegant, Sauerkirsche, Holz

Zweigelt "Selektion" / Tement, Südsteiermark 42,0 €
reif, weich, schwarze Johannisbeere, Blaubeere, Efeu

Côtes du Rhône Rouge AOC / Domaine du Marcoux, Rhône 39,0 €
dicht, warm, intensiv, Thymian, reife Kirsche





ALLERGENE: A= glutenhaltiges Getreide; B= Krebstiere; C= Eier; D= Fisch; E= Erdnuss;
F= Soja; G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose); H= Schalenfrüchte; L= Sellerie;
M=Senf; N= Sesamsamen; O= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr
als 10mg/kg oder 10mg/l; Pr Lupinen; R= Weichtiere

ZUSATZSTOFFE: 1= mit Farbstoff, 2= mit Konservierungsstoff, 3= mit Antioxidationsmittel,
4= mit Geschmacksverstärker, 5= geschwefelt, 6= geschwärzt 7= gewachst, 8= mit Phosphat,
9= mit Sorbit, 10=Milcheiweiß 11= koffeinhaltig 12= chininhaltig

 = leicht scharf

 = scharf

 = vegetarisch

 = vegan

