

NEUERÖFFNUNG



RESTAURANT & LIEFERSERVICE

Öffnungszeiten:

Montag bis Sonntag 11.30 - 14.30 Uhr und 17.30 - 23.00 Uhr

Hauptstraße 26 • 89143 Blaubeuren

Telefon 07344-1790841

Fax 07344-1792040

WhatsApp 015251927505

<https://india-restaurant-blaubeuren.de>

Mittagstisch

(Montag bis Freitag, nur werktags, 11.30-14.30 Uhr)

Montag

124	Aloo Chana Masala: Kartoffeln, Kichererbsen und Masala-Soße	7,10
125	Navraten Curry: Frische Gemüse mit milder Kokosnuss-Soße ⁵	7,10
126	Chicken Dhansak: Gebratenes Hühnerbrustfilet in einer exotischen Kombination aus Gewürzen, Ananas und Sahne ⁷	7,90
127	Fisch Madras: Rotbarschfilet in Masala-Curry-Kokosnuss-Soße ^{4,5}	8,10
128	Lamm Sagwala: Lammfleisch mit Spinat	8,90

Dienstag

129	Palak Paneer: Spinat mit frischem, hausgemachtem Käse in Masala-Soße	7,10
130	Sabzi Madras (scharf): Frische Gemüse in feiner Kokosnuss-Soße ⁵	7,10
131	Chicken Sagwala: Hähnchenbrustfilet mit Spinat	7,90
132	Fisch Bhuna: Rotbarschfilet in Roter-Curry-Soße ^{4,5}	8,10
133	Lamm Vindaloo (scharf): Lammfleisch mit Kartoffeln in Vindaloo-Soße	8,90

Mittwoch

134	Aloo Mattar: Grüne Erbsen und Kartoffeln in Curry-Soße	7,10
135	Sabzi Mougla: Frische Gemüse in milder Sahne-Curry-Soße ⁷	7,10
136	Chicken Mango: Hähnchenbrustfilet in Mango-Masala-Soße	7,90
137	Fisch Vindaloo (scharf): Rotbarschfilet mit Kartoffeln in Vindaloo-Soße ^{4,5}	8,10
138	Lamm Bhuna (mittelscharf): Lammfleisch, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Paprika	8,90

Donnerstag

139	Aloo Ghobi: Blumenkohl mit Kartoffeln in milder Curry-Soße	7,10
140	Matar Paneer: Erbsen mit hausgemachtem Käse in Masala-Soße ⁷	7,10
141	Murgh Bhuna (mittelscharf): Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und grüner Paprika	7,90
142	Fisch Mango: Rotbarschfilet in Mango-Masala-Soße ⁴	8,10
143	Lamm Sabzi: Lammfleisch mit frischem Gemüse	8,90

Freitag

144	Aloo Palak: Spinat und Kartoffeln in würziger Soße	7,10
145	Mango Sabzi: Frische Gemüse in Mango-Masala-Soße ⁴	7,10
146	Chicken Vindaloo (scharf): Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln in Vindaloo-Soße	7,90
147	Fisch Curry: Rotbarschfilet in Curry-Soße ^{4,5}	8,10

Suppen

- | | | |
|---|---|------|
| 1 | Delikate Linsensuppe: Indische Art mit erlesenen Kräutern und indischen Gewürzen ^{1,3,5,12} | 3,70 |
| 2 | Tomatensuppe: Schmackhafte Suppe nach spezieller Rezeptur, aus feinsten Kräutern und perfekt abgestimmter Gewürzmischung ^{1,3,5} | 3,70 |
| 3 | Sabzi-Suppe: Gemüsesuppe mit indischen Gewürzen ^{2,3,5} | 3,70 |
| 4 | Murgh-Suppe: Hühnersuppe nordindische Art, mit indischen Gewürzen ^{2,3,12} | 3,90 |
| 5 | Jingha-Shorba: Garnelensuppe nach südindischer Art ^{2,3,5} | 4,90 |

Vorspeisen

- | | | |
|----|---|------|
| 6 | Papadam: Hauchdünn gebackener und orientalisch gewürzter Linsenfladen ^{1,3} | 1,90 |
| 7 | Aloo Prantha: Knuspriges Fladenbrot gefüllt mit gewürzten Kartoffeln ^{1,3} | 3,80 |
| 8 | Keema Nan: Nan gefüllt mit pikant gewürztem Lammhackfleisch ^{1,3} | 3,90 |
| 9 | Sabzi Pakora: Gemüse der Saison gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl ^{1,3} | 4,50 |
| 10 | Samosa: Frittierte Teigtasche gefüllt mit gewürzten Kartoffeln und Erbsen | 4,50 |
| 11 | Piaz da Pakora: Zwiebelringe kräftig gewürzt, gebacken, im Teigmantel aus Kichererbsenmehl ^{1,3} | 4,50 |
| 12 | Khumba da Pakora: Frische Pilze gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl ^{1,3} | 4,60 |
| 13 | Bataun da Pakora: Frische Auberginen gebacken im Kichererbsenmehl-Teigmantel | 4,60 |
| 14 | Mashli Pakora: Fisch gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl ^{1,3} | 5,50 |
| 15 | Mung Pakora: Hühnerbrustfilet gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl ^{1,3} | 5,50 |
| 16 | Ralla Milla Pakora: Gemischtes Gemüse, Fisch und Hühnerfleisch gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl ^{1,3} | 5,50 |
| 17 | Jingha Pakora: Garnelen gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl ^{1,3} | 9,50 |

Salate

- | | | |
|----|---|------|
| 18 | Hara-Bhara-Salat: Kleiner gemischter Salat der Saison | 3,50 |
| 19 | Tomatensalat | 3,80 |
| 20 | Kashmiri-Salat: Gemischter Salat mit Tomaten und indischem Rahmkäse ¹ | 6,90 |
| 21 | Tandoori-Chicken-Salat: Köstlich gegrillte Hähnchenstücke, Paprika, Tomaten, Gurken und Zwiebeln | 8,50 |
| 22 | Jingha-Salat: Großer Salat mit gegrillten Riesengarnelen aus dem original indischen Lehmofen ^{2,4} | 9,90 |

Beilagen

- | | | |
|----|---|------|
| 23 | Tandoori Roti: Fladen-Vollkornbrot im Tandoori-Ofen gebacken ¹ | 2,00 |
| 24 | Mixed Pickles: Früchte und Gemüse pikant und sauer eingelegt | 2,50 |
| 25 | Tandoori Naan: Leichtes knusprig gebackenes Fladenbrot ¹ | 2,80 |
| 26 | Butter Naan: Leichtes knusprig in Butter gebackenes Fladenbrot ¹ | 2,80 |
| 27 | Batura: Frittiertes Ballonbrot aus Weizenmehl ¹ | 2,90 |
| 28 | Garlic Naan: Tandoori-Brot mit frischem Knoblauch ¹ | 3,10 |
| 29 | Raita: Gewürzter Joghurt mit Gurke, Tomate und Zwiebel | 3,90 |
| 30 | Dahi Aloo: Gewürzter Joghurt mit Kartoffeln | 3,90 |



Tandoori-Spezialitäten

Der Tandoor-Ofen ist ein Holzkohle-geheizter Lehm-Backofen der indischer Küche. Im Gegensatz zu Backöfen in westlichen Regionen wird ein Tandoor nicht von unten sondern von oben mit Brennstoff und zu backenden Lebensmittel bestückt. Der Tandoor dient unter anderem zum Backen von Fladenbrot wie Naan und Chapati, die dazu an die oberen heißen Seitenwänden gedrückt werden und nach dem Backen oft mit einem Fouahaken wieder herausgezogen werden.

Alle Tandoori-Gerichte werden mit bestem indischen Basmati-Reis, Naan oder Soße gereicht.

- 65 **Chicken Tikka:** Hähnchenbrustfilet, 24 Stunden in Spezialmarinade eingelegt und im Tandoor am Spieß gegrillt 15,90
- 66 **Chicken Tikka Hara Bhara:** Hähnchenbrustfilet, 24 Stunden in Spezialmarinade aus frischen grünen Kräutern eingelegt und im Tandoor am Spieß gegrillt, schmeckt nach Pfefferminz^{7,8,15} 15,90
- 67 **Boti-Kebab:** Lammfleisch, 24 Std. in Spezialmarinade eingelegt, im Tandoor am Spieß gegrillt 16,90
- 68 **„India Restaurant“ Shahi Tandoori:** Eine Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoori-Spezialitäten^{7,8,15} 18,90
- 69 **Jhinga Shahi Tikka:** Garnelen mariniert nach Art des Hauses, im Tandoor am Spieß gegrillt^{7,8,15} 21,10

Menüs

148 Menü 1 : Tandoori Menü für 2 Personen ||| 64,90 €

Murgh Sorba:

Hühnersuppe nach nordindischer Art, pikant gewürzt^{7,8,17}

Murgh Pakoras:

Hühnerfleisch gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl^{1,3}

Gemischter Salat: Mit Kräuterdressing

Tandoori:

Eine Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoori-Gerichten^{7,8,15}

Sabzi Masala:

Frisches gemischtes Gemüse nach nordindischer Art, serviert mit Basmatireis^{1,3}

Dessert oder Verdauungsschnaps

149 Menü 2: Seafood Menü für 2 Personen ||| 69,90 €

Tomatensuppe:

Eine schmackhafte Suppe nach einem speziellen Rezept mit feinsten Kräutern und perfekt abgestimmter Gewürzmischung^{7,8,15}

Fisch Pakoras:

Fischfilet in speziellem Teig ausgebacken^{1,3}

Gemischter Salat: Mit Kräuterdressing

Mixed Seafood:

Eine Zusammenstellung frischer Meeresfrüchte gekocht in pikanter Soße, serviert mit Basmatireis - eine Spezialität des Hauses^{1,3}

Aloo Channa Masala:

Kichererbsen angerichtet mit Kräutern, Zwiebeln, Ingwer und Kartoffeln^{1,3}

Dessert oder Verdauungsschnaps

150 Menü 3: Royal Menü für 2 Personen ||| 64,90 €

Mulligatawny Shorba:

Delikate Linsensuppe nach nordindischer Art mit erlesenen Kräutern und milden indischen Gewürzen zubereitet^{7,8,15,17}

Mix Pakora:

Fisch, Gemüse und Hühnerfleisch in einem Teigmantel aus Kichererbsenmehl frittiert^{1,3}

Gemischter Salat: Mit Kräuterdressing

India Mixed Grill Masala:

Von allen Tandoori-Köstlichkeiten etwas, mit einer speziellen „Sauce du Chef“ zubereitet, angerichtet mit Basmatireis aus Punjab^{7,8,15}

Sabzi Curry:

Gemüsecurry nach nordindischer Art^{1,3}

Dessert oder Verdauungsschnaps

151 Menü 4: Sabzi Menü für 2 Personen ||| 59,50 €

Sabzi Suppe:

Gemüsesuppe verfeinert mit indischen Gewürzen^{7,8,15}

Sabzi Pakora:

Frische Gemüse der Saison, gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl^{1,3}

Hara-Bhara-Salat: Gemischter Salat nach Jahreszeit

Sabzi Mugal-e-Azam:

Frische Gemüse der Saison, angerichtet in feiner Cashewkernsoße, verfeinert mit verschiedenen indischen Gewürzen^{1,3}

India Dal:

Das traditionelle indische Linsengericht

Dessert oder Verdauungsschnaps



Vegetarische Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis aus Punjab serviert.

- 31 **Mattar Khumb:** Frische Champignons und grüne Erbsen in Sahnesoße, mit Rahmkäse gratiniert? 11,90
- 32 **Sabri Mughal-e-Azam:** Verschiedene frische Saison Gemüse, angerichtet in feiner Cashewkern-Soße, mit Panir (frischer indischer Käse) und Obst^{6,7} 11,90
- 33 **Sabri Bhuna:** Frische gemischte Gemüse in einer ausgewogenen pikanten Mischung aus verschiedenen Gewürzen, mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und grünem Paprika^{6,7} 11,90
- 34 **Palak Panir:** Frischer, leicht gebratener hausgemachter Hüttenkäse, angerichtet mit Spinat und frisch gemahlene Gewürzen⁷ 11,90
- 35 **Aloo Chana Masala:** Kichererbsen mit frischen Kräutern, Zwiebeln, Ingwer und Kartoffeln⁷ 11,90
- 36 **Bhindi Masala:** Gartenfrisches Okragemüse mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und speziellen indischen Gewürzen⁷ 11,90
- 37 **„India Restaurant“ Dal:** Das traditionelle indische Gericht, zubereitet aus verschiedenen indischen Linsen, fein gehackten Zwiebeln und ausgesuchten Kräutern 11,90
- 38 **Aloo Gobhi Bhuna:** Blumenkohlröschen und Kartoffeln gebraten mit fein gehackten Zwiebeln und frischen Kräutern⁷ 11,90
- 39 **Sabji Madras (scharf):** Frische Gemüse der Saison, zubereitet mit Spezialgewürzen, angerichtet in feiner Kokosnuss-Soße^{6,7} 11,90

Hähnchen-Gerichte

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis aus Punjab serviert.

- 40 **Chicken Korma oder Chicken Curry:** Hähnchenbrustfilet fein mariniert mit Spezialgewürzen, Obst, Panir (hausgemachter indischer Käse), Mandeln und Rosinen, angerichtet in milder Mandelsoße⁷ 13,90
- 41 **Chicken Palak:** Hähnchenbrustfilet mit Spinat, zubereitet mit erlesenen Gewürzen⁷ 13,90
- 42 **Chilly Chicken Masala:** Hähnchenbrustfilet scharf gewürzt, mit frischem Gemüse, Ingwer und Knoblauch, angerichtet nach Art der Hauses^{6,15} 13,90
- 43 **Chicken Kashmiri:** Ein Gericht aus der königlichen Mogulküche - Hähnchenbrustfilet in einer milden Soße aus Cashewkernen, Panir (indischer Käse) und feinen Gewürzen^{6,15} 13,90
- 44 **Chicken Bhuna:** Hähnchenbrustfilet in einer wohl ausgewogenen pikanten Mischung aus verschiedenen Gewürzen, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und grünem Paprika⁷ 13,90
- 45 **Chicken Mango:** Hähnchenfleisch gebraten in einer exotischen Kombination aus Gewürzen, Knoblauch, Mango und Sahne⁷ 13,90
- 46 **Chicken Vindaloo:** Hähnchenbrustfilet zubereitet mit Spezialgewürzen, angerichtet mit Kartoffeln in feiner Kokosnuss-Soße, sehr scharf^{6,15} 13,90
- 47 **Butter Chicken:** Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Butter, angerichtet in Tomatensoße⁷ 13,90

Lamm-Gerichte

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis aus Punjab serviert.

- 48 **Bakra Curry Mughal-e-Azam:** Lammfleisch gekocht in einer Soße aus Cashewkernen und einer Mischung aus aromatischen Gewürzen, mit Panir (indischer Käse) und Obst⁷ 14,90
- 49 **Bakra Bhuna:** Lammfleisch in einer wohl ausgewogenen Mischung aus erlesenen Gewürzen, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Paprika⁷ 14,90
- 50 **Bakra Palak:** Lammfleisch mit Spinat und erlesenen Kräutern, nach Art des Hauses⁷ 14,90
- 51 **Bakra Vindaloo:** Zartes Lammfleisch zubereitet mit scharfen Spezialgewürzen und Kartoffeln, in feiner Kokosnuss-Soße, sehr scharf^{6,15} 14,90
- 52 **Bakra Sabzi:** Raffiniert zubereitete Lammfleischwürfel, fein gewürzt, mit frischem Gemüse, angerichtet nach Art des Hauses⁷ 14,90
- 53 **Bakra Chili Masala:** Zartes Lammfleisch scharf gewürzt, mit frischem Gemüse, Ingwer und Knoblauch, angerichtet nach Art des Hauses^{6,15} 14,90

Fisch-Gerichte

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis aus Punjab serviert.

- 54 **„India Restaurant“ Meeresfrüchte Masala:** Eine Zusammenstellung köstlicher Meeresfrüchte mit einer Kräuter-Gewürz-Mischung, in einer ganz besonderen Soße gegart^{6,15} 14,90
- 55 **Mashli Bhuna:** Rotbarschfilet fein gewürzt, zubereitet mit Paprika, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und frischen Kräutern^{6,15} 14,90
- 56 **Goa Mashli Curry:** Rotbarschfilet mit abgestimmten Kräutern und Gewürzen, gebraten in einer milden Kokosnuss-Soße^{6,7} 14,90
- 57 **Chilli Mashli Masala:** Scharf gewürzter Fisch mit frischem Gemüse, Ingwer und Knoblauch, angerichtet nach Art des Hauses^{6,15} 14,90
- 58 **Prawn Curry:** Shrimps zubereitet mit einer Mischung aus verschiedenen Gewürzen, Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und Knoblauch⁷ 14,90

Enten-Gerichte

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis aus Punjab serviert.

- 59 **Batakh Curry Mughal-e-Azam:** Entenfilet mit einer milden Soße aus Cashewkernen, mit Panir (hausgemachter indischer Käse), fein gewürzt⁷ 15,90
- 60 **Batakh Bhuna:** Entenfilet in einer wohl ausgewogenen Mischung aus erlesenen Gewürzen, mit Zwiebeln, Tomaten und grünem Paprika⁷ 15,90
- 61 **Batakh Palak:** Entenfilet mit Zwiebeln und Tomaten gebraten, gegart in einer aromatischen Gewürzmischung, angerichtet auf Blattspinat⁷ 15,90
- 62 **Batakh Jalfraze:** Entenfilet mit frischem Gemüse und Ingwer, in pikanter Soße^{6,15} 15,90
- 63 **Batakh Vindaloo:** Entenfilet mit Kartoffeln, scharf oder sehr scharf, in roter Kokosnuss-Soße^{6,15} 15,90
- 64 **Batakh Chili Masala:** Entenfilet gebraten mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch, serviert in einer (scharfen) roten Soße^{6,15} 15,90



Tandoori-Spezialitäten des Hauses

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis aus Punjab serviert.

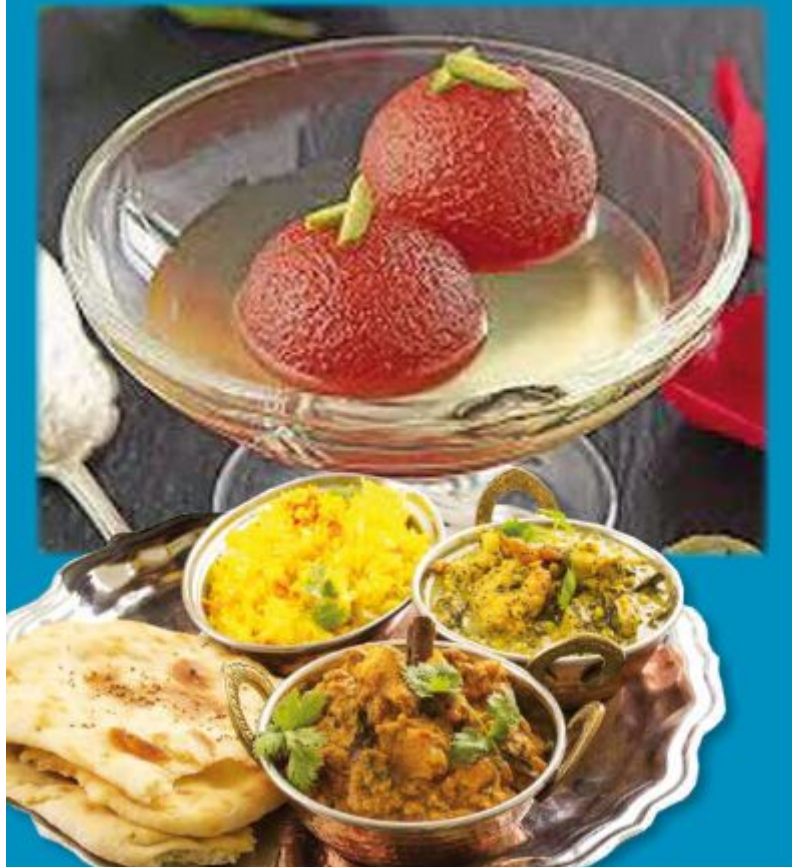
- | | |
|---|-------|
| 70 „India Restaurant“ Tandoori Murgh Masala: Hähnchenbrustfilet nach Art der Hauses, mariniert und im Tandoor gegrillt, zubereitet mit frischen Kräutern und auserlesenen indischen Gewürzen | 14,50 |
| 71 „India Restaurant“ Shahi Grill Masala: Von allen Tandoori-Köstlichkeiten etwas, mit fein gehackten Zwiebeln, Tomaten, indischen Gewürzen und delikater Soße ^{1,38,35} | 14,90 |
| 72 „India Restaurant“ Boti Kebab Masala: Lammfleisch nach Art des Hauses, fein maniniert und im Tandoor gegrillt, angerichtet mit Obst, Panir (indischer Käse) und Mandeln, in milder Currysoße ^{27,38,35} | 15,50 |
| 73 „India Restaurant“ Jhinga Masala: Garnelen mild mariniert, im Tandoor am Spieß gegrillt, in würziger Soße ^{19,35} | 19,50 |

Basmati-Reis-Spezialitäten des Hauses

- | | |
|---|-------|
| 74 „India Restaurant“ Sabji Biryani: Frisches Gemüse der Saison mit mild abgestimmten Gewürzen und Basmati-Reis, angerichtet mit Panir (indischer Käse), Mandeln und Rosinen, mit milder Moghul-Soße serviert ^{5,7} | 13,50 |
| 75 „India Restaurant“ Murgh Biryani: Hähnchenbrustfilet gegrillt, angerichtet mit Basmati-Reis und Safran, Panir (indischer Käse), Nüssen und gehackten Zwiebeln, mit feiner Soße serviert ⁷ | 13,50 |
| 76 „India Restaurant“ Bakra Biryani: Gebratenes und gewürztes Lammfleisch auf Safran-Reis, mit Nüssen, nach nordindischer Art ^{3,35} | 13,90 |
| 77 „India Restaurant“ Biryani: Lammfleisch, Hähnchenbrust und Shrimps, gebraten, mit feinen Gewürzen und Basmati-Reis, angerichtet mit Panir (indischer Käse), Mandeln und Kokosnuss, mit feiner Soße serviert ^{1,3,5} | 15,90 |
| 78 „India Restaurant“ Jhinga Biryani: Garnelen gegrillt, angerichtet mit Basmati-Reis und Safran, Panir (indischer Käse), Nüssen und gehackten Zwiebeln, mit feiner Soße ^{1,3,5,7} | 16,90 |

Mithai Ghar Traumhafte Nachspeisen

- | | |
|--|------|
| 79 Mangocreme ^{22,23} | 4,30 |
| 80 Mango Tango: Mango auf Vanilleeis ^{23,24} | 4,60 |
| 81 Gulab Jamun: Hausgemachte Grießbällchen, frittiert und in Honig-Rosenwasser eingelegt ^{15,23,24} | 4,60 |
| 82 Kulfi: Honigmilch halb gefroren, mit Mandeln und Pistazien ^{23,24} | 4,80 |



Getränke

Alkoholfreie Getränke

83	Ginger Ale	0,2 l	12,50	2,50
84	Bitter Lemon	0,2 l	12,50	2,50
85	Tonic Water	0,2 l	12,50	2,50
86	Coca-Cola (Flasche) ^{15,30}	0,33 l	2,00	2,60
87	Cola light (Flasche) ^{15,30}	0,33 l	2,00	2,60
88	Sprite (Flasche) ^{15,30}	0,33 l	2,00	2,60
89	Fanta (Flasche) ^{15,30}	0,33 l	2,00	2,60
90	Mezzo-Mix (Flasche) ^{15,30,21}	0,33 l	2,00	2,60
91	Mango Lassi (erfrischendes Joghurtgetränk) ²⁴	0,2 l	14,50	2,90
92	Mangosaft	0,2 l	14,50	2,90
93	Guavensaft	0,2 l	14,50	2,90
94	Orangensaft	0,2 l	14,50	2,90
95	Lassi süß (hausgemachtes Joghurtgetränk) ²⁴	0,5 l	3,00	2,90
96	Lassi sauer (Joghurt-Getränk mit indischen Gewürzen) ²⁴	0,5 l	3,00	2,90
97	Stilles Wasser	0,4 l	2,75	3,10
98	Mineralwasser	0,75 l	2,00	5,50
99	Apfelsaftschorle	0,4 l	2,75	3,10



Biere

101	Pils	0,5 l	3,20	2,60
102	Alkoholfreies Bier	0,33 l	2,00	2,80
103	Indian Beer	0,33 l	4,20	2,90
104	Radler	0,33 l	4,20	2,90
105	Hefeweizen	0,5 l	4,20	3,10
106	Kristallweizen	0,5 l	4,20	3,10
107	Dunkles Weizen	0,5 l	4,20	3,10
108	Hefeweizen leicht	0,5 l	4,20	3,10
109	Colaweizen	0,5 l	4,20	3,10



Weißweine

110	Pinot Grigio (Italien), harmonisch	0,75 l	23,33	17,50
111	Soave (Italien), trocken	0,75 l	23,33	17,50
112	Chardonnay (Frankreich), trocken	0,75 l	24,55	18,50
113	Hagnauer Burgstall Grauburgunder (Deutschland) QbA, trocken	0,75 l	24,66	18,50
114	Indischer Weißwein, trocken	0,75 l	24,00	19,80
115	Stettener Heuchelberg Riesling (Deutschland) QbA, halbtrocken	1,0 l	21,50	21,50
116	Spätburgunder Weißherbst (Deutschland) QbA, halbtrocken	1,0 l	21,50	21,50



Rotweine

118	Merlot (Frankreich), trocken	0,75 l	22,33	16,60
119	Chianti Piccino (Italien) DOC, trocken	0,75 l	23,33	17,50
120	Montepulciano (Italien) DOC, trocken	0,75 l	23,33	17,50
121	Lauffener Samtrot Kabinett (Deutschland) QbA, trocken	0,75 l	24,00	18,50
122	Indischer Rotwein, trocken	0,75 l	24,00	19,80
123	Haberschlechter Dachsberg (Deutschland) QbA, halbtrocken	1,0 l	21,50	21,50

Liefergebiete :

Ab 10 €: Blaubeuren, Gerhausen (kostenlose Lieferung)

Ab 25 €: Altental, Asch, Beiningen, Erstetten, Hessenhöfe, Pappelau, Seiben, Sonderbuch, Sotzenhausen, Steigziegelhütte, Weiler, Weinenden (Lieferkosten 2,50 €)

Ab 40 €: Erbach, Schelklingen, Laichingen, Berghülen, Machtolsheim, Blaustein (Lieferkosten 3,50 €)
(Weitere Gebiete auf Nachfrage)



Angabe der enthaltenen Zusatz-/Inhaltsstoffe

Gerns beredeten wir Ihnen Ihr Gericht auch ohne diese Zusatzstoffe und Allergene zu.

Sprechen Sie uns einfach an!

- 1 Enthält glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse daraus
- 2 Enthält Nüsse und Erzeugnisse daraus
- 3 Enthält Eier und Erzeugnisse daraus
- 4 Enthält Mehl und Erzeugnisse daraus
- 5 Enthält Erdnüsse und Erzeugnisse daraus
- 6 Enthält Sojabohnen und Erzeugnisse daraus
- 7 Enthält Milch und Erzeugnisse daraus
- 8 Enthält Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus
- 9 Enthält Sesame und Erzeugnisse daraus
- 10 Enthält Weizen und Erzeugnisse daraus
- 11 Enthält Sesamsamenöl und Erzeugnisse daraus
- 12 Schwefeldioxid und Sulfite
- 13 Enthält Laktose und Erzeugnisse daraus
- 14 Enthält Weisbrot und Erzeugnisse daraus
- 15 Enthält Farbstoffe
- 16 Enthält Antioxidationsmittel
- 17 Geschmacksverstärker
- 18 Enthält Farbstoffe
- 19 Enthält Süßholzwurzel
- 20 Rohrohrzucker
- 21 Cholesterin
- 22 Phosphat
- 23 Geschwür
- 24 Süßholzwurzel

Gestaltung: Pflanz
www.najo.de, Tel.: 0173-8759635
kochen@najo.de
Fotograf: Fotokita, 1234 und najo

©/2023 - Alle Rechte vorbehalten