

NOORJAHAN
FLAVOURS OF INDIA

SPEISEKARTE

www.noorjahan-flavours-of-india.de

E-Mail : info@noorjahan-flavours-of-india.de

Vorspeisen

Starters

Alle Vorspeisen werden mit versch. Saucen serviert.

All starters are served with different sauces.

5 Onion Bhajee ^c 4,50 €

Frittierte Zwiebeln mit versch. Kräutern.

Deep-fried balls of onions and various spices.

6 Samosa ^{a1} 5,50 €

Gemischtes Gemüse mit Gewürzen im Teig.

Mixed vegetable with spices in pastry.

7 Singara ^{a1} 5,50 €

Gehacktes and gewürztes Lammfleisch mit Gemüse im Teig.

Spicy minced Lamb with vegetables in pastry.

8 Vegetable Pakora 4,50 €

Verschiedenes, knackiges in Kichererbsenmehl ausgebackenes Gemüse, serviert mit Minzsauce.

Various crisp vegetables fried in chickpea flour, served with mint sauce

9 Mixed Pakora 8,50 €

Gemischte Vorspeisenplatte für 2 Personen, Mischung aus allen Vorspeisen, wahlweise eine Singara oder Samosa Teigtasche

Mixed starter plate for 2 persons, mixture of all starters, either one Singara or Samosa dumpling

Suppen

Soups

- | | |
|---|--------|
| 15 Mulkatani Soup | 5,50 € |
| Nach Chefs eigenem Rezept – mit Lammfleisch (mittelscharf)
According to chiefs own recipe with Lamb Meat (medium hot). | |
| 16 Dal Soup | 4,50 € |
| Rote Linsensuppe.
Red lentil soup. | |
| 17 Chicken Soup | 5,00 € |
| Mild gewürzte Hähnchensuppe.
Mild spiced chicken soup. | |
| 18 Vegetable Soup | 5,00 € |
| Delikate Suppe mit frischem, gemischtem Gemüse.
Delicious soup with fresh mixed vegetables. | |
| 19 Fish Soup ^f | 5,50 € |
| Fischsuppe nach indischer Art
Indian style fish soup | |

Tandoori Gerichte

Tandoori Dishes

Alle Tandoori Gerichte werden mit Pilau Reis serviert.
All Tandoori dishes are served with our delicious pilau rice.

- | | |
|---|---------|
| 24 Paneer Tikka ^{1,d} | 13,95 € |
| Marinierter, gegrillter, hausgemachter Käse mit Gemüse
Marinated, grilled, homemade cheese with vegetables | |
| 25 Chicken Tikka ¹ | 15,95 € |
| Pikant gewürztes Hähnchenfleisch im Tandoor-Ofen geröstet.
Spicy boneless chicken, roasted in Tandoor oven. | |
| 26 Lamb Tikka ¹ | 16,95 € |
| Pikant gewürztes Lammfleisch im Tandoor-Ofen geröstet.
Spicy lamb, roasted in Tandoor oven. | |
| 27 Tandoori Chicken ¹ | 14,95 € |
| gegrillte Hähnchenschenkel mariniert in verschiedenen indischen Gewürzen, im Tandoor Ofen geröstet
Grilled chicken legs, marinated in various indian spices, roasted in Tandoor oven | |
| 28 Tandoori King Prawn ^{1,b} | 17,95 € |
| Marinierte Riesengarnelen geröstet im Tandoor Ofen.
Marinated King Prawn, roasted in Tandoor oven. | |
| 29 Tandoori Mixed Grill ¹ | 17,95 € |
| Mischung aus Lamm Tikka, Chicken Tikka und Tandoori Chicken, im Tandoor Ofen geröstet
Mix of Lamb Tikka, Chicken Tikka and Tandoori Chicken, roasted with indian spices in Tandoor oven. | |

Hähnchen Gerichte

Chicken Dishes

Alle Gerichte werden mit Pilau Reis serviert.
All dishes are served with our delicious pilau rice.

- | | | |
|--|--|---------|
| 35 Chicken Curry | Hähnchenfleischcurry in milder Currysauce.
Chicken in a light mild tasting curry sauce. | 14,95 € |
| 36 Chicken Roghan Josh ^d | Pikantes Hähnchenfleischcurry gekocht in Butter, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Ingwer.
A rich spiced curry of chicken, cooked in butter, onions, tomatoes, garlic and ginger. | 14,95 € |
| 37 Chicken Saag | Saftiges Hähnchenfleischcurry gekocht in Spinat.
Juicy chicken curry cooked in spinach. | 14,95 € |
| 38 Chicken Dhansak | Hähnchenfleisch gekocht in Zitronensaft, Linsen, Tomaten in süß-saurer Sauce
Chicken cooked in lemon juice, lentils, tomatoes in sweet-sour sauce | 14,95 € |
| 39 Chicken Mushroom | Hähnchenfleisch gekocht in Currysauce mit Champignons.
Boneless chicken cooked in a curry sauce with mushrooms. | 14,95 € |
| 40 Bombay Chicken | Hähnchenfleisch in milder Currysauce nach Bombay-Art, gekocht mit Kartoffeln und Tomaten.
Boneless Chicken in a mild tasting curry sauce -Bombay style-, cooked with potatoes and tomatoes. | 14,95 € |
| 41 Chicken & Vegetable Curry | Verschiedene frische Gemüsesorten mit Hähnchenfleisch in milder Currysauce
Fresh various vegetables with chicken in a mild curry sauce | 14,95 € |
| 42 Chicken Makhani | Pikantes Hähnchenfleischcurry gekocht in Butter, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Ingwer.
A rich spiced curry of chicken, cooked in butter, onions, tomatoes, garlic and ginger. | 14,95 € |

Süße Gerichte

Sweet Dishes

Alle süßen Gerichte werden mit Pilau Reis serviert.
All sweet dishes are served with our delicious pilau rice.

- 50 Chicken Tikka Masala** ^{d, h1} Hähnchenfleisch nach 14,95 €
Tikka Art in spezieller süßer Sahnesauce. Boneless chicken (Tikka style)
cooked in a special sweet sauce.
- 51 Chicken Mango** ^{d, h1} 14,95 €
Saftiges Hähnchenfleischcurry gekocht in einer Mangosauce
Juicy chicken curry, cooked with Mango.
- 52 Chicken Hawaii** ^{d, h1, h2} Hähnchenfleisch mit Ananas, 14,95 €
Kokosmilch, Sahnesauce und Cashewnüssen.
Chicken with pineapple, coconutmilk, cream & cashew nuts.
- 53 Chicken Malaey** ^{d, h1} Hähnchenfleisch gekocht mit Mandeln 14,95 €
und Mango in einer süßen Sahnesauce. Boneless chicken cooked with
almonds and mango in a sweet cream sauce.
- 54 Sweet and Sour Chicken** Hähnchenfleisch gekocht in 14,95 €
Zitronen-Currysauce (Süß-Saurer Geschmack). Boneless chicken cooked in a
medium curry sauce with lemon juice (sweet and sour taste).
- 55 Chicken Korma** ^{d, h1} Mildes Hähnchenfleischcurry gekocht 14,95 €
in süßer Sahnesauce, mit Mandeln und Kokosmilch. Very mild chicken curry
cooked with sweet cream, almonds and coconut milk.
- 56 Chicken Pasanda** ^{d, h1, h2} Mildes Hähnchencurry 14,95 €
gekocht in Sahnesauce mit Mandeln und Weißwein. Boneless Chicken cooked
in a mild special sweet cream sauce with almonds and white wine.
- 57 Butter Chicken** ^{d, h1, h2} Hähnchenfleisch, gekocht in 14,95 €
Butter und Sahne mit Mandeln (mild). Boneless chicken cooked in a mild curry
sauce with butter, cream and almonds.

Süße Gerichte

Sweet Dishes

Alle süßen Gerichte werden mit Pilau Reis serviert.
All sweet dishes are served with our delicious pilau rice.

- 58 Lamb Tikka Masala** ^{d, h2} Lammfleisch nach Tikka Art in
spezieller süßer Sahnesauce. *Tikka style lamb in special sweet cream sauce.* 16,95 €
- 59 Lamb Shahi Korma** ^{d, h1, h2} Sehr mildes Lammcurry in
süßer Sahnesauce mit Mandeln & Kokosmilch. *Lamb cooked in a very mild
special sweet cream sauce with almonds and coconut milk.* 16,95 €
- 60 Lamb Hawaii** ^{d, h2} Lammfleisch mit Ananas, Kokosmilch,
Sahnesauce und Cashewnüssen. *Lamb with pineapple, coconut milk, cream
and cashew nuts.* 16,95 €
- 61 Sweet and Sour King Prawn** ^b Riesengarnelen in
milder Currysauce mit Zitronensaft (süß-saurer Geschmack) *King Prawns
cooked in a medium curry sauce with lemon juice (sweet & sour taste).* 17,95 €
- 62 Tandoori King Prawn Masala** ^{b, d, h1, h2} Riesengarnelen gekocht in süßer Sahnesauce mit Mandeln. *King Prawn cooked
in a mild special sweet cream sauce with almonds.* 17,95 €
- 63 Fish Tikka Masala** ^{f, d, h1, h2} Fisch gekocht in einer
speziellen süßen Sahnesauce mit Mandeln. *Fish cooked in a mild special sweet
cream sauce with almonds.* 14,95 €

Scharfe Gerichte

Hot Dishes

Alle scharfen Gerichte werden mit Pilau Reis serviert.
All hot dishes are served with our delicious pilau rice.

- 70 Chicken Kashmiri ^{h2}** Hähnchenfleisch in Currysauce 14,95 €
gewürzt mit speziellem Kashmiri-Chillipulver, Cashewnüssen, Knoblauch, Ingwer, Rosinen und Safran Chicken in curry sauce seasoned with special Kashmiri chilli powder, cashew nuts, garlic, ginger, raisins and saffron.
- 71 Chicken Dopiazza** Hähnchenfleisch in Currysauce, 14,95 €
angereichert mit gerösteten Zwiebeln und Paprika. Chicken in curry sauce, enriched with roasted onions and peppers
- 72 Chicken Chilli** Hähnchenfleisch mit grünen Peperoni, 14,95 €
besonders scharf gewürztes Hähnchencurry Chicken with green peppers, especially spicy chicken curry
- 73 Chicken Masala ^d** Zartes Hähnchenbrustfilet, mariniert nach 14,95 €
Moghulart, fein abgeschmeckt mit Sahne, Paprika, Koriander, Knoblauch, Zwiebeln. Tender Chicken breast fillet marinated in Mughul style, finely seasoned with cream, paprika, coriander, garlic and onions
- 74 Chicken Madras/Vindaloo** 14,95 €
Madras: Mittelscharfes Hähnchencurry. Vindaloo: Sehr scharfes Curry.
Madras: medium hot chicken curry. Vindaloo: very hot curry.
- 75 Chicken Tikka Jhalfrezi** Hähnchenfleisch aus dem 14,95 €
Tandoor-Ofen mit scharfen Gewürzen, Tomaten, Zwiebeln und grünem Pfeffer. Tandoori Chicken cooked with hot spices, tomatoes, onions and green peppers.
- 76 Bangalore Chicken Phall** 14,95 €
Extra scharfes Hähnchencurry, besonders gewürzt.
Extra hot chicken curry with lots of spices.

Scharfe Gerichte

Hot Dishes

Alle scharfen Gerichte werden mit Pilau Reis serviert.
All hot dishes are served with our delicious pilau rice.

- | | | |
|--------------------------------|---|---------|
| 77 Lamb Tikka Jhalfrezi | Lammfleisch aus dem Tandoor-Ofen mit scharfen Gewürzen, Tomaten, Zwiebeln und grüner Pfeffer. <i>Tandoori lamb meat cooked with hot spices, tomatoes, onions and green peppers.</i> | 16,95 € |
| 78 Lamb Madras/Vindaloo | Madras: Mittelscharfes Lammcurry. Vindaloo: Sehr Scharfes Curry. <i>Madras: Medium Hot Lammcurry. Vindaloo: Very Hot Curry.</i> | 16,95 € |
| 79 Lamb Bhunna Piazza | Lammfleisch mit scharfer Sauce, gekocht in Zwiebeln und Tomaten. <i>Boneless lamb meat prepared with hot spices, cooked with onions and tomatoes.</i> | 16,95 € |
| 80 Vegetable Jhalfrezi | Verschiedenes, frisches Gemüse mit scharfen Gewürzen, Tomaten, Zwiebeln und grüner Pfeffer. <i>Fresh, mixed vegetables, cooked with hot spices, tomatoes, onions and green Peppers.</i> | 13,95 € |

Lamm Gerichte

Lamb Dishes

Alle Lamm Gerichte werden mit Pilau Reis serviert.
All lamb dishes are served with our delicious pilau rice.

- | | | |
|-------------------------------|---|---------|
| 91 Lamb Curry | Lammfleisch in milder Currysauce.
Boneless Lamb meat in a light and mild tasting curry sauce. | 16,95 € |
| 92 Lamb Roghan Josh | Lammfleisch, gekocht in Butter, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Ingwer. A rich spiced chicken curry, cooked in butter, onions, tomatoes, garlic and ginger. | 16,95 € |
| 93 Lamb Saag | Saftiges Lammfleisch gekocht mit Spinat.
Juicy lamb meat cooked with spinach. | 16,95 € |
| 94 Lamb Dhansak | Lammfleisch gekocht in Zitronensaft, mit Linsen, Tomaten und versch. Gewürzen (süß-sauer Geschmack). lamb meat cooked in lemon juice, with lentils, tomatoes and spices (sweet and sour taste). | 16,95 € |
| 95 Lamb Mushroom | Lammfleisch gekocht in Currysauce und Champignons. Lamb meat cooked in Curry Sauce with Mushrooms. | 16,95 € |
| 96 Bombay Lamb | gewürztes Lammfleisch, mit Kartoffeln und Tomaten nach Bombay Art. Lamb meat prepared with spices, potatoes and Tomatoes, Bombay style | 16,95 € |
| 97 Lamb Karela | gewürztes Lammfleisch mit Kartoffeln, Blumenkohl und Paprika. Spiced lamb with potatoes, cauliflower and red peppers | 16,95 € |
| 98 Sweet and Sour Lamb | Lammfleisch in süß-sauer Currysauce Lamb pieces prepared in mild sweet and sour curry sauce. | 16,95 € |

Biryani Gerichte

Biryani Dishes

Indische Reispfannen
Indian rice dishes

- 105 Chicken Biryani** ^{h1,e} gebratenes Hähnchenfleisch mit Pilau-Reis, garniert mit Mandeln und Rosinen. **Boneless Chicken with Pilau Rice, decorated with Almonds and Rosinen.** 14,95 €
- 106 Chicken Tikka Biryani** ^{h1,e} Hähnchenfleisch geröstet im Tandoor-Ofen, gebraten mit Pilau-Reis, garniert mit Rosinen und Mandeln. **Tandoori chicken, fried with Pilau rice and decorated with raisins and almonds** 15,95 €
- 107 Lamb Tikka Biryani** ^{h1,e} Lammfleisch geröstet, im Tandoor-Ofen, gebraten mit Pilau-Reis, garniert mit Rosinen und Mandeln. **Tandoori lamb, fried with Pilau rice and decorated with raisins and almonds** 16,95 €
- 108 Vegetable Biryani** ^{h1, e} gebratenes Gemüse mit Pilau-Reis, garniert mit Rosinen und Mandeln. **Vegetables fried with Pilau rice, decorated with raisins and almonds.** 13,95 €
- 109 King Prawn Biryani** ^{b,h1,e} Riesengarnelen geröstet im Tandoor-Ofen, gebraten mit Pilau-Reis, garniert mit Rosinen und Mandeln. **King Prawns fried with Pilau rice and decorated with raisins and almonds.** 17,95 €

Balti Gerichte - Balti Dishes

Hähnchen-/Lammstücke oder Garnelen gekocht mit frischen Tomaten, Knoblauch, Ingwer, garniert mit Koriander. **All chunks of chicken, lamb or prawns cooked with fresh tomatoes, garlic, ginger, garnished with coriander.**

- 116 Chicken Balti** 14,95 €
- 117 Lamb Balti** 16,95 €
- 118 King Prawn Balti** ^b 17,95 €

Fisch / Meeresfrüchte

Fish / Seafood

Alle Meeresfrüchte werden mit Pilau Reis serviert.

All seafood dishes are served with our delicious pilau rice.

- | | |
|--|---------|
| 120 Tandoori King Prawn Jhalfrezi ^b | 17,95 € |
| Riesengarnelen aus dem Tandoor-Ofen mit scharfen Gewürzen, Tomaten, Zwiebeln und grünem Pfeffer. <i>Tandoori King Prawn cooked with hot spices, tomatoes, onions and green peppers.</i> | |
| 121 King Prawn Curry ^b | 17,95 € |
| Riesengarnelen in milder Currysauce. <i>King Prawns in a light tasting curry sauce.</i> | |
| 122 King Prawn Dopiazza ^b | 17,95 € |
| Riesengarnelen, gekocht in Currysauce mit gerösteten Zwiebeln und Paprika. <i>King Prawns cooked in a curry sauce with roasted onions and peppers.</i> | |
| 123 King Prawn Dhansak ^b | 17,95 € |
| Riesengarnelen gekocht in Zitronensaft, mit Linsen, Tomaten und Gewürzen (süß-sauer Geschmack). <i>King Prawns cooked in lemon juice, lentils, tomatoes and spices (sweet and sour taste).</i> | |
| 124 King Prawn Saag ^b | 17,95 € |
| saftige Riesengarnelen gekocht mit Spinat. <i>Juicy King Prawns cooked in spinach.</i> | |
| 125 Bengali King Prawn ^b | 17,95 € |
| Riesengarnelen mit Bohnen, Zwiebeln und Tomaten. <i>King Prawns prepared in spices with beans, onions and tomatoes.</i> | |
| 126 King Prawn Roghan Josh ^b | 17,95 € |
| Riesengarnelen in Currysauce, gekocht in Butter, mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Ingwer. <i>A rich spiced King Prawn curry, cooked in butter, with onions, tomatoes, garlic and ginger.</i> | |
| 127 Fish Curry ^f | 14,95 € |
| Seebarschfilet, geschmort in Tomaten, fein abgeschmeckt mit Chilli und Zitrone. <i>Sea bass fillet, braised in tomatoes, finely seasoned with chilli and lemon</i> | |
| 128 Fish Mushroom ^f | 14,95 € |
| Seebarschfilet mit Champignons, Knoblauch, Ingwer und Tomaten. <i>Sea bass fillet with champignons, garlic, ginger and tomatoes.</i> | |
| 129 Fish Jhalfrezi ^f | 14,95 € |
| Seebarschfilet mit scharfen Gewürzen, Tomaten, Zwiebeln und grüner Pfeffer. <i>Sea bass fillet with hot spices, tomatoes, onions and green pepper</i> | |

Vegetarische Gerichte

Vegetarian Dishes

Alle vegetarischen Gerichte werden mit Pilau Reis serviert.
All vegetarian dishes are served with our delicious pilau rice.

- 135 Dal Palak** mit roten Linsen und Spinat, gekocht in einer Variation aus Knoblauch, Kadaisauce und Tomatenpüree. **With red lentils and spinach, cooked in a variation made from garlic, cadai sauce and tomato puree.** 13,95 €
- 136 Mixed Bhaji** fr. Gemüse, gebraten mit erlesenen Gewürzen, abgeschmeckt mit fr. Ingwer, Knoblauch und Zwiebeln. **Fresh vegetables, roasted with selected spices, seasoned with fresh ginger, garlic und onions.** 13,95 €
- 137 Palak Paneer^d** hausgemachte, traditionelle, indische Hüttenkäsestückchen, in einer pikanten Spinatsauce mit Zwiebeln, Knoblauch und fr. Ingwer. **Home-made, traditional, indian cheese pieces, in a spicy spinach sauce with onions, garlic and fresh ginger.** 13,95 €
- 138 Dal Makhani^d** Berühmtes, traditionelles Linsengericht! Lang gekochte schwarze Linsen, gedünstet und verfeinert mit Butter und Sahne in Tomatenpüree. **Famous, traditional lentil dish! Long cooked black lentils, steamed and refined with butter and cream in tomato puree.** 13,95 €
- 139 Malai Kofta^d** Frittierte Gemüsebällchen, serviert mit einer delikaten Currysauce, fein abgeschmeckt mit Ingwer, Nelken, Zimt, Knoblauch und Kurkuma. **Fried vegetable balls, served with a delicate curry sauce, finely seasoned with ginger, cloves, cinnamon, garlic and curcuma.** 13,95 €
- 140 Palak Mushroom^d** Spinat mit Pilzen, mild abgeschmeckt mit Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten und erlesenen Gewürzen, abgerundet mit Sahne. **Spinach with mushrooms, mildly seasoned with garlic, onions, tomatoes and selected spices, rounded off with cream.** 13,95 €
- 141 Paneer Makhani^d** Berühmtes, traditionelles Gericht! mit hausgemachtem Käse, Butter, Tomatensauce und frischem Koriander. **Famous traditional dish! With homemade cheese, butter, tomato sauce and fresh coriander.** 13,95 €
- 142 Channa Masala** Kichererbsen, zubereitet mit fr. Tomaten, Zwiebeln, Koriander, Ingwer, ind. Gewürzen. **Chickpeas, prepared with fresh tomatoes, onions, coriander, ginger, Indian spices.** 13,95 €

Vegetarische Gerichte

Vegetarian Dishes

Alle vegetarischen Gerichte werden mit Pilau Reis serviert.
All vegetarian dishes are served with our delicious pilau rice.

- | | | |
|---|---|---------|
| 143 Saag Channa | Kichererbsen, zubereitet mit fr. Spinat, Tomaten, Zwiebeln, , Koriander und ind. Gewürzen. Chickpeas, prepared with fresh spinach, tomatoes, onions, , coriander and Indian spices. | 13,95 € |
| 144 Shahi Paneer^{d, h2} | Indischer Hüttenkäse, mit einer Sauce aus Cremebutter und Cashewnüssen. Indian cottage cheese, with a sauce of cream butter and cashew nuts. | 13,95 € |
| 145 Bhindi Bhaji | Frisches Okragemüse gekocht in spezieller indischer Currysauce. Fresh okra vegetables cooked in special Indian curry sauce. | 13,95 € |
| 146 Dal Tarka | Traditionelles Linsengericht mit gedünsteten roten Linsen, Tomaten, Knoblauch und Ingwer nach Tarka Art Traditional lentil dish with steamed red lentils, tomatoes, garlic and ginger - Tarka style | 13,95 € |
| 147 Paneer Chilli^d | Hausgemachter indischer Hüttenkäse mit grünen Peperoni in einer besonders scharfen Currysauce. Homemade Indian cottage cheese with green peppers in a particularly hot curry sauce | 13,95 € |

Extras - Extras

- | | | |
|---|--|--------|
| 151 Papadam | | 0,75 € |
| 152 Raita^d (süß oder salzig) | | 3,00 € |
| 153 Sweet Mango Chutney | | 2,50 € |
| 154 Mixed Pickles | | 2,50 € |
| 155 Chapati^{a1} (Portion = 2Stk.) | | 3,00 € |
| 156 Naan^{a1} mit Butter ^d oder Knoblauch | | 3,00 € |
| 157 Naan^{a1} mit Käse ^d oder Peswari (Kokos) | | 3,50 € |
| 158 Paratha - Brot mit Butter (Portion = 2 Stk.) ^{a1,d} | | 4,00 € |

Desserts

Desserts

170 Gulabjamun ^{d,h1} — Zwei gebratene, eingedickte Milchbällchen in Zuckersirup mit Safran und Mandeln serviert. **Two fried, thickened milk balls served in sugar syrup with saffron and almonds** 4,50 €

176 Ras Gulla — Zwei Käsebällchen mit Zuckersirup und Safran **Two cheese balls with sugar syrup and saffron** 4,50 €

Getränke

Drinks

Softdrinks/Wasser

196 Mineralwasser (Gerolsteiner)	1,0 l	3,00 €
197 Stilles Wasser (Volvic)	1,5 l	3,00 €
Flasche Softdrink (Coca Cola, Cola light, Fanta, Sprite,		
198 Apfelschorle)	1,0 l	3,50 €

Bier

233 Hefeweizen hell ^{a1}	Fl. 0,5 l	3,50 €
234 Hefeweizen dunkel ^{a1}	Fl. 0,5 l	3,50 €
235 Gaffel Kölsch ^{a3}	Fl. 0,33 l	2,50 €
236 Alkoholfreies Bitburger ^{a3}	Fl. 0,33 l	2,50 €
237 Alkoholfreies Hefeweizen ^{a1}	Fl. 0,5 l	3,50 €
238 Vitamalz ^{a3}	Fl. 0,33 l	2,50 €

Indisches Bier

239 Kingfisher ^{a3}	Fl. 0,33 l	3,50 €
240 Cobra ^{a3,e,1}	Fl. 0,33 l	3,50 €

Indische Weine

250 Sula - ind. Rotwein ^e

Gl. 0,2 l 4,00 €
Fl. 0,75 l 18,00 €

251 Sula - ind. Weißwein ^e

Gl. 0,2 l 4,00 €
Fl. 0,75 l 18,00 €

Flaschenweine Rot

256 Valpolicella ^e (halbtrocken)

Fl. 0,75 l 16,00 €

257 Merlot ^e (trocken)

Fl. 0,75 l 16,00 €

258 Chianti ^e (trocken)

Fl. 0,75 l 16,00 €

259 Montepulciano ^e (trocken)

Fl. 0,75 l 18,00 €

Flaschenweine Weiß

269 Grauburgunder ^e (trocken)

Fl. 0,75 l 16,00 €

270 Chardonnay ^e (trocken)

Fl. 0,75 l 16,00 €

271 Rosé ^e

Fl. 0,75 l 16,00 €

LIEFERSERVICE

HOTLINE: 0241 - 4631 3511

ODER: 0160 - 9859 2551



Lieferzeiten :

täglich von 17:00- 22:00 Uhr

Mindestbestellwert : 20,- €

Lieferkosten : 2,- €

Wir beliefern in einem
Umkreis von 5 km.

Zusatzstoffe und Allergene :

Zusatzstoffe :

1= mit Farbstoffen, 2= mit Konservierungsstoffen, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Geschmacksverstärken,
5= geschwefelt, 6= geschwärzt, 7= mit Phosphat, 8= mit Milcheiweiß, 9= koffeinhaltig, 10= chininhaltig
11= mit Süßungsmittel, 12= enthält eine Phenylalaninquelle

Allergene:

a= glutenhaltiges Getreide (a1=Weizen, a2=Roggen, a3=Gerste, a4=Hafer, a5=Dinkel, a6=Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
b=Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
c= Eier und Eierzeugnisse
d= Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
e= Schwefeldioxid und Sulfite
f= Fisch und Fischerzeugnisse
g=Senf und Senferzeugnisse
h=Schalenfrüchte (h1=Mandeln, h2=Cashewnüsse, h3=Pistazien)