



Crown

of

India

OBERURSEL

- 2017 -

TANDOORI & CURRY
SPEZIALITÄTEN



Crown of India

Die Krönung indischer Vielfalt:



HERZLICH WILLKOMMEN

Sehr geehrte Gäste,

Reich an unzähligen Gewürzen und Geschmäckern verstehen wir die Indische Küche als Oase des Geschmacks. Hier im Herzen von Oberursel lässt sich für jeden Geschmack eine Kostbarkeit entdecken. Die Krönung indischer Vielfalt.

Ideengeber und Inhaber des Restaurants, Ramesh K. Sharma, kam 1996, mit 17 Jahren nach Frankfurt, hat in verschiedenen internationalen Restaurants gelernt und sich schnell einen Namen gemacht. Der Chefkoch hat langjährige Erfahrung in der Gastronomie – und hat in Indien nicht nur Restaurants sondern auch 5-Sterne Hotels geführt.

Sein Spezialgebiet ist die traditionelle indische Küche. Deshalb wird im Crown of India auch authentisch indisch gekocht. Alle Tandoori-Gerichte werden mit besonderen Gewürzmischungen, frisch zubereitet und im Tandoor, dem klassischen Lehmofen gegrillt. So können sich die einzigartigen Aromen voll entfalten. Auch unsere Brote, etwa das Naan, und Gemüse werden im Tandoor gebacken. Für unsere Curryspezialitäten stellen wir die Gewürzmischungen aus frischen Gewürzen selbst her. Diese können bis zu 13 verschiedene Gewürze enthalten, das sorgt für den typisch kräftigen oder eben milden Geschmack. Vielfalt bedeutet für uns auch, dass Sie jedes Gericht in dem gewünschten Schärfegrad bestellen können – egal ob mild, pikant, scharf oder sehr scharf.

Freuen Sie sich auf besondere Geschmackserlebnisse!

Wir beraten Sie gerne.

KONTAKT

Vorstadt 10
61440 Oberursel (Taunus)
T: 06171 919 97 71
E: info@crown-of-india.de
W: www.crown-of-india.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Sonntag
11:00 - 22:30 Uhr
(warme Küche)

www.crown-of-india.de

SUPPEN & VORSPEISEN

Paperdam dünnes Knackbrot aus Linsen mit zwei Dips	1,90 €
Masala Paper (scharf) Papardam mit frischen Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Chilischoten	2,90 €
Raita Naturjoghurt mit gehackten Gurken und Tomaten	2,50 €
Boondi Raita Naturjoghurt mit Bällchen aus Kichererbsenmehl, Koriander und Gewürzen	3,50 €
Mango-Kürbis Suppe ^{G,A}	4,20 €
Chicken Suppe ^{G,A,6}	4,20 €
Mulgatawany Suppe ^{G,A}	4,00 €
Dal Suppe (Linsen) ^A vegan	4,00 €
Tomatensuppe ^{G,A}	3,90 €
Samosa (2 Stück und 2 Dips) ^A vegan gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln, Erbsen und Kräutern	4,50 €
Gemüse Pakora ^{A,1} vegan frisches Gemüse mit Kichererbsenmehl frittiert	5,90 €
Chicken Pakora ^{A,1} Hähnchenstreifen mit Kichererbsenmehl frittiert	6,20 €
Paneer Pakora ^{G,1} hausgemachter Käse mit Kichererbsenmehl frittiert	6,20 €
Onion Bhaji ^{G,C,1} Zwiebelringe mit Kichererbsenmehl frittiert	5,90 €
Tunde Kabab ^{A,C,1} Indische Frikadellen (Hackfleisch aus Lamm und Hähnchen)	6,90 €
Fisch Pakora Fischfilet in Kichererbsenmehl frittiert	7,90 €
Mix Vorspeisenteller ^{A,1} vegetarische Pakora, Samosa und Chicken Pakora (auf Wunsch auch vegan)	8,90 €
Tandoori Chicken ^{G,1} eingelegtes Hähnchenteile mit frischem Ingwer, Knoblauch und Tandoorigewürzen, gegrillt im Lehmofen	11,90 €
Paneer Tikka „Saslik“ ^{G,1} eingelegter hausgemachter Käse, Paprika und Zwiebeln	11,90 €



BROTE AUS DEM LEHMOFEN



Tandoori Roti ^A Vegan	1,90 €
Naan ^{A,G,C}	2,50 €
Butter Naan ^{A,G,C}	3,50 €
Garlic Naan ^{A,G,C} mit Knoblauch	3,20 €
Onion Kulcha gefüllt mit Zwiebeln	3,90 €
Peschwari Naan ^{A,G,C,1} mit hausgem. Käse, Kokos & Rosinen	3,90 €
Aloo Kulcha gefüllt mit Kartoffeln	3,90 €
Paneer Kulcha ^{A,G,C} gefüllt mit hausgem. Käse	4,20 €
Chili Naan (<i>scharf</i>) gefüllt mit hausgemachter Käse, Kartoffeln und Chilischoten	4,50 €
Methi Kulcha ^{A,G,C} gefüllt mit Bockshornklee	4,90 €
Keema Kulcha ^{A,G,C} gefüllt mit gehacktem Lammfleisch	4,90 €

SALATE

Salat der Saison (<i>klein</i>)	2,90 €
Gemischter Salat (<i>groß</i>)	4,90 €
Salatteller „Hähnchenbrustfilet“ mit Hähnchenbrustfilet paniert im Sesam-Mantel	8,90 €
Salatteller „Seekh Kebab“ ^{A,C,1} mit gegrilltem Hackfleisch vom Spieß aus dem Lehmofen	9,50 €
Salatteller „Exotic“ mit King-Prawns, frischen Mango und Zwiebeln	10,90 €
Chicken Tikka Salat ^{G,1} mit eingelegtes Hähnchenbrustfilet, im Lehmofen gegrillt, Champignons und Zwiebeln dazu Naanbrot	10,50 €
Paneer Tikka Salat ^{G,1} mit hausgemachtem Käse, gegrillt im Lehmofen, Paprika und Zwiebeln	9,50 €
Lamm Tikka Salat mit eingelegtes Lammfleisch, gegrillt im Lehmofen dazu Naanbrot	10,90 €



TANDOORI SPEZIALITÄTEN

alle Tandoori Spezialitäten werden im Lehmofen gegrillt und mit Soße und Naan serviert



Chicken Tikka ^{G,1} eingelegtes Hähnchenbrustfilet mit Ingwer, Knoblauch und Tandoorigewürzen	13,20 €
Chicken Tikka „Kastoori“ ^{G,1} eingelegtes Hähnchenbrustfilet mit Bockshornklee, Ingwer und Gewürzen	13,90 €
Chicken Tikka „Hariali“ ^{G,1} eingelegtes Hähnchenbrustfilet mit Minze, Koriander, Ingwer und Gewürzen	13,90 €
Chicken Tikka „Mango“ eingelegtes Hähnchenbrustfilet mit fr. Mango, Safran, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen	14,90 €
Lamm Tikka ^{G,1} eingelegtes Lammfleisch mit Ingwer, Joghurt und Tandoori Gewürzen	15,90 €
Lamm Tikka „Garlic“ ^G eingelegtes Lammfleisch mit fr. Knoblauch, Ingwer, Cashewcreme, Joghurt und Gewürzen	16,90 €
Lamm Tikka „Wanjara“ ^{G,1} eingelegtes Lammfleisch und fr. Gemüse mit Ingwer, Knoblauch, Joghurt und Tandoorigewürzen	16,90 €
Lamm Tikka „Achari“ ^{G,1,6} (<i>scharf</i>) eingelegtes Lammfleisch mit gemischten Pickles, Ingwer und Knoblauch	16,90 €
Lamm „Kotelett“ ^{G,1} eingelegt mit fr. Ingwer, Knoblauch und Tandoorigewürzen	19,90 €
Tikka Vegetarisch ^{G,1} eingelegtes fr. Gemüse mit Ingwer, Knoblauch, Joghurt und Tandoorigewürzen	13,50 €
Mixed Grill ^{G,1} eingelegtes Lammfleisch, Hähnchenfleisch, Prawns und frisches Gemüse	17,90 €
Fisch Aloo Tikka ^{G,1} eingelegtes Fischfilet und Kartoffeln mit frischem Ingwer, Knoblauch, Anis, Joghurt und Tandoorigewürzen	17,90 €
Fisch Tikka „Achari“ (<i>scharf</i>) ^{G,1,6} eingelegtes Fischfilet mit gemischten Pickles, Ingwer, Knoblauch und Tandoorigewürzen	17,90 €
Prawns Tikka „Saslik“ ^{G,1} eingelegte Riesengarnelen, fr. Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Joghurt und Gewürzen	19,50 €
Seekh Kebab ^{G,C,A,1} Hackfleischrollen (Lamm- und Hähnchenfleisch) vom Spieß aus dem Lehmofen	13,90 €

VEGETARISCH / VEGAN

alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert



Dal Makhni ^{G,1} schwarze Linsen in fein gewürzter Currysoße	10,90 €
Dal Tarka ^{Vegan} Gelbe und Rote Linsen mit frischen Tomaten, Bockshornklee, Ingwer und Knoblauch	10,90 €
Palak Paneer (<i>pikant</i>) Spinat mit Kräutern und exotischen Gewürzen und hausgemachten Käsewürfeln	11,90 €
Mixed Vegetables ^{Vegan} frisches Gemüse in Currysoße	10,90 €
Navratan Korma ^{G,7} frisches Gemüse in einer milden Kormasoße mit Kokos, Cashewkerne, Mandeln, Obst und Rosinen	11,90 €
Aloo Methi ^{Vegan} Kartoffeln und Bockshornkleeblätter mit frischem Ingwer, Tomaten und Zwiebeln in Gewürzen gebraten	12,50 €
Aloo Gobi ^{Vegan} Kartoffeln und Blumenkohl mit frischen Tomaten, Ingwer und Zwiebeln in Currysoße	10,90 €
Malai Kofta ^{G,7} gebratene Käsebällchen mit Cashewkerne, Mandeln, Kokos und Rosinen in Currycreme	11,90 €
Channa Masala ^{Vegan} Kichererbsen mit Tomaten, Ingwer, Knoblauch und orientalischen Gewürzen	10,50 €
Bengen Bharta ^{Vegan} im Lehmofen gegrillte Auberginen, püriert, mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Erbsen in Gewürzen gebraten	11,90 €
Bombay Aloo Kartoffeln mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Ingwer in einer Joghurt-Curry-Soße	9,90 €
Bhindi Masala ¹ ^{Vegan} frischem Okraschoten mit Tomaten, Zwiebeln und Ingwer	11,90 €
Paneer Tikka Masala ^{G,1} ^{Vegan} eingelegerter hausgemachter Käse, gegrillt im Lehmofen, mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Mandeln	12,90 €



HÄHNCHEN SPEZIALITÄTEN

alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert



Chicken Curry (pikant) Hähnchenbrustfilet in Currysauce	10,90 €
Chicken Madras (scharf) ⁵ Hähnchenbrustfilet in Madrassoße mit frischen Champignons, Kokosmilch und Ingwer	12,50 €
Chicken Saag (pikant) ^G Hähnchenbrustfilet mit Kräutern und Ingwer in einer exotischen Gewürzmischung	12,90 €
Chicken Jalfrezi (pikant) ^G Hähnchenbrustfilet in einer ausgewogenen Mischung aus Gewürzen, Zwiebeln, Paprika und Tomaten	12,90 €
Mango Chicken (mild) ^{7,G} Hähnchenbrustfilet mit frischer Mango-Currysauce	12,90 €
Chicken Korma (mild) ^{7,G} Hähnchenbrustfilet in einer milden Kormasoße, Mandeln, Kokos & Cashewnüssen	13,50 €
Methi Chicken (pikant) ^G Hähnchenbrustfilet mit Bockshornkleebblättern und verschiedenen Gewürzen	13,50 €
Chili Chicken (scharf) ^{1,2,3} Hähnchenbrustfilet mit frischen Paprika, Zwiebeln und Chilischoten	13,50 €
Butter Chicken (pikant) ^{H,G,1} eingelegtes Hähnchenbrustfilet gegrillt im Lehmofen, in Tomaten, Butter und Curry-Sahnesoße	13,50 €
Chicken Tikka Masala (pikant) ^{H,G,1} eingelegtes Hähnchenbrustfilet, gegrillt im Lehmofen mit frischen Tomaten, Ingwer, Knoblauch, Mandeln und Zwiebeln in roter Currysoße	13,90 €
Balti Chicken (scharf) Hähnchenbrustfilet gebraten mit Koriander-Samen, Roten Chilischoten, Ingwer, Paprika und Zwiebeln	13,50 €



LAMM

alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert



Lamm Curry (pikant) Lammfleisch in Currysoße	12,90 €
Lamm Vindaloo (scharf) gebratenes Lammfleisch mit Kartoffeln und orientalischen Gewürzen in Currysoße zubereitet	13,50 €
Lamm Kandhari (pikant) G,1 gebratenes Lammfleisch mit Sesam in einer Minz-Koriander-Soße	13,90 €
Lamm Bhunna (scharf) zartes Lammfleisch mit frischen Paprika und Zwiebeln (scharf)	13,90 €
Lamm Saag (pikant) Lammfleisch mit Spinat und verschiedenen Kräutern	13,90 €
Lamm Korma (mild) G,7 Lammfleisch mit Mandeln, Cashewkerne, Kokos und Rosinen in einer milden Kormasoße	14,50 €
Lamm Tikka Nawabi (pikant) G,H,1 eingelegtes Lammfleisch, im Lehmofen gegrillt und in einer Tomaten-Curry-Butter-Sahnesoße	14,90 €
Lamm Tikka Masala (pikant) G,H,1 eingelegtes Lammfleisch, im Lehmofen gegrillt mit frischen Tomaten, Ingwer und Zwiebeln in einer roten Currysoße	14,90 €
Lamm Bhindi Masala (pikant) lammfleisch mit fr. Okraschotten, Tomaten, Ingwer und Zwiebeln	14,90 €

THALIS

Thali „Mixed Vegetable“ G,H kleine Portion Navrattan Korma, Dal Tarka, Palak Paneer, Raita, Roti und Basmatireis	17,90 €
Thali „Mixed Maharaja“ G,H Kleine Portion Mixed Vegetable, Chicken Korma, Lamm Vindaloo, Raita, Roti und Basmatireis	21,90 €



FISCH

Fisch Curry (<i>pikant</i>) ^{A,1} gebratenes Seelachfilet nach einem nordischen Rezept mit verschiedenen Gewürzen in Currysauce	13,90 €
King Prawn Curry (<i>pikant</i>) Königsgarnelen mit ausgewählten Gewürzen, frischen Tomaten, Ingwer und Zwiebeln	17,90 €
Fisch Mango Curry (<i>mild</i>) ^{A,1,7} gebratenes Seelachfilet mit frischer Mango in Currysauce	13,90 €
Zeenga Bhuna (<i>scharf</i>) ¹ Königsgarnelen mit Paprika und Zwiebeln (<i>scharf</i>)	18,90 €
Shrimps Curry (<i>pikant</i>) Cocktailshrimps in Currysauce	13,90 €

BIRYANIS „REISSPEZIALITÄTEN“

alle Biryanis werden mit „Raita“ (Naturjoghurt mit gehackten Gurken und Tomaten) serviert



Vegetarisch Biryani mit frischem Gemüse, Cashew, Mandeln, Kokos und Rosinen	10,90 €
Chicken Biryani mit Hähnchenfleisch, frischem Gemüse, Cashew, Mandeln, Kokos und Rosinen	12,90 €
Lamm Biryani mit Lammfleisch, frischem Gemüse, Cashew, Mandeln, Kokos und Rosinen	13,50 €
Shrimps Biryani mit Cocktailshrimps, frischem Gemüse, Nüssen und Rosinen	13,50 €
Haydrabadi Biryani mit Lammfleisch, Hähnchenfleisch, frischem Gemüse, Cashewkerne, Mandeln, Kokos und Rosinen	14,50 €



FÜR KINDER

Pommes Rot/Weiß ^C	2,90 €
Ritterteller Gemüsereis mit Naturjoghurt	5,50 €
Micky Maus Mango Chicken mit Basmatireis	5,90 €
Piraten Essen ^A Chicken Nuggets mit Pommes frites	5,50 €

DESSERT



Gulab Jamun ^{A,G} eingelegtes Süßbällchen in Kardamon und Zuckersirup	3,50 €
Kheer ^G hausgemachter Milchreis mit Mandeln, Kokos und Rosinen	3,90 €
Mango Cream Vegan frische Mango, Kokosmilch, Mandeln und Kokos	4,50 €
Mango Kulfi ^{G,A,1} hausgemachtes Mangoeis mit frischen Mango	4,50 €
Pista Kulfi ^{G,A,1} hausgemachtes Pistazieneis	4,50 €
Himbeer Kulfi ^G Heiße Himbeeren auf Vanilleeis und Sahne	4,90 €
Rasmalai ^{G,A} Käsebällchen in gesüßter Milch mit Pistazien	5,90 €



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,7 l	0,4 l	0,2 l
Zitronenwasser hausgemachtes frisches Zitronenwasser (mit/ohne Kohlensäure)		3,50 €	1,90 €
Wasser aus Taunusquelle	5,90 €	– / –	2,00 €
Eis Tee		3,00 €	1,60 €
Cola / Cola Light ^{1,4,5}		3,50 €	1,90 €
Fanta / Sprite ¹		3,50 €	1,90 €
Apfelsaft		3,90 €	2,00 €
Apfelschorle		3,50 €	1,90 €
Ananassaft / Bananensaft		4,00 €	2,20 €
Orangensaft / Kirschsft		4,00 €	2,20 €
Kiba (Bananensaft und Kirschsft)		4,00 €	2,20 €
Mangosaft		4,20 €	2,40 €
Tonic Water ⁵ Bitter Lemon ⁵			2,40 €
Ginger Ale ^{1,5}			2,40 €

INDISCHE KALTE GETRÄNKE

	0,2 l	0,4 l
Lassi süß oder salzig ^G	1,90 €	3,50 €
Mango Lassi ^{G,1,7}	2,20 €	3,90 €
Banana Lassi ^{G,7}	2,20 €	3,90 €
Cocos Lassi ^{G,7}	2,20 €	3,90 €
Mango ¹ , Banana , Cocos Lassi Vegan	2,50 €	4,90 €

HEISSE GETRÄNKE

Tasse Tee	1,80 €
Tasse Kaffee	1,80 €
Cappuccino	2,40 €
Latte Macchiato	2,60 €
Espresso	1,80 €
Milchkaffee	2,40 €
Ingwer Wasser gekocht mit frischem Ingwer	2,50 €
Jogi Tee schwarzer Tee mit Kardamon, Ingwer und Milch	2,50 €



FASSBIER & FLASCHENBIER

Veltins vom Fass	(0,2 l) 1,90 €	(0,5 l) 3,40 €
Radler	(0,2 l) 1,90 €	(0,5 l) 3,40 €
Maisel Hefeweizen Hell		(0,5 l) 3,50 €
Maisel Hefeweizen Dunkel		(0,5 l) 3,50 €
Maisel Kristallweizen		(0,5 l) 3,50 €
Veltins (<i>alkoholfrei</i>)		(0,33 l) 2,40 €
Veltins Malzbier		(0,33 l) 2,50 €
Maisel Hefeweizen (<i>alkoholfrei</i>)		(0,5 l) 3,50 €
Indisches Bier		(0,33 l) 3,50 €
Grevensteiner (<i>Bier Spezialität</i>)		(0,5 l) 3,70 €

APERITIFS 0,4 cl

Osborne Dry Sherry	(17% Vol.)	3,50 €
Osborne Medium Sherry	(17% Vol.)	3,50 €
Martini Rosso	(15% Vol.)	3,20 €
Martini Bianco	(15% Vol.)	3,20 €
Campari	(15% Vol.)	3,90 €

SEKT & CHAMPAGNER

Kir	(0,1 l)	4,90 €
Kir Royal	(0,1 l)	5,90 €
Sekt Mumm	(0,7 l)	17,50 €
Piccolo	(0,2 l)	5,90 €
Schloss Koblenz Jahrgangsekt, trocken	(0,75 l)	17,90 €

fein abgestimmtes Cuveé aus weißen Rebsorten. Als Aperitif, oder als Begleiter zu festlichen Anlässen.
Rassig, feinperlig und elegant.

Champagner Charles Mignon Premier Cru	(0,75 l)	49,90 €
---------------------------------------	----------	---------

ein wunderbar zarter, feinfruchtiger und ausgesprochen harmonischer Champagner, der nach Pfirsich, taufrischen Rosen und frischem Toast duftet.



LONGDRINKS

Campari Soda/Orange	4,90 €
Bacardi Cola/Orange/Soda	4,90 €
Gin Fizz	4,90 €
Gin Tonic	4,90 €
Aperol Spritz	5,50 €
Hugo	4,90 €

COCKTAILS

Pina Colada Sahne, Kokosnussirup, Rum weiß, Rum braun, Ananassaft.	6,90 €
Caipirinha Cachaca, Limette, brauner Zucker.	6,90 €
Mojito Rum Gold, Limette, Weißer Zucker, Minze, Soda.	6,90 €
Planters Punch Rum braun, Rum weiß, Grenadine, Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft.	6,90 €

SPIRITUOSEN / LIKÖRE 0,2 cl

Doppel Korn	(38% Vol.)	2,50 €
Jägermeister	(35% Vol.)	3,50 €
Ramazzotti/Averna	(40% Vol.)	3,50 €
Wodka Moskovskaya	(40% Vol.)	3,00 €
Fernet Branca	(42% Vol.)	3,00 €
Malteserkreuz Aquavit	(40% Vol.)	3,50 €
Linie Aquavit	(41% Vol.)	4,00 €
Asbach Uralt	(38% Vol.)	4,00 €
Cognac Hennessy V.S.O.P	(40% Vol.)	5,50 €
Cognac Martell V.S.O.P	(40% Vol.)	5,50 €
Baileys	(17% Vol.)	3,00 €

INDISCHE SPIRITUOSEN / LIKÖRE

Mango Schnaps / Koko Schnaps	(38% Vol.)	3,00 €
Litchi Likör / Mango Likör	(25% Vol.)	3,00 €



OFFENE WEISSWEINE

Müller Thurgau lieblich, | Gustav Decker, Pfalz (0,2 l) 3,90 €

Der Müller-Thurgau ist feinblumig mit dezenter Muskatnote, süffig, ansprechend, dezente Fruchtsäure, saftig betonte Süße.

Grüner Veltliner, Wgt. Hofstetter, Wagram (0,2 l) 4,50 €

Ein herrlich frisches Freizeitgesöff, viel Veltliner-Flair für wenig Geld! Andeutungen von Akazienhonig und leichter Zitrusfrucht heben diesen Wein aus dem Meer des Literflaschenweißweinangebotes deutlich heraus.

Weissburgunder QbA trocken | Kirchner, Pfalz (0,2 l) 4,50 €

Duft nach Honigmelone, Zitrone und etwas Apfel, leicht süßliche Frucht, feine Säure, spritzig und lebendig.

Silvaner trocken | Sommeracher Katzenkopf, Franken (0,2 l) 4,90 €

Dieser Silvaner spiegelt die Eigenart der Weinbergslagen wider: Mineralität, Eleganz und Körper, eben typisch fränkisch, „trocken, fruchtig, leicht“.

Riesling feinherb, | Hofmann Simon, Mosel (0,2 l) 4,90 €

Dieser Riesling verbreitet einen mineralischen Duft, der von Noten süßer Früchte ergänzt wird. Seine Würze setzt sich am Gaumen fort, Aromen von Kräutern und Zitrusfrüchten beleben Geist und Sinne

OFFENE ROTWEINE

Caly Canto, Merlot, Syrah, Tempranillo | Lopez Mecier (0,2 l) 4,50 €
Kastilien, Spanien

Brilliante, dunkelrote Farbe, würzige und fruchtige Noten nach Brombeeren, sowie Anklänge von Tabak und Leder, im Einklang mit roten Früchten. Rundes Finale.

Primitivo Puglia | Duca Della Rocca (0,2 l) 4,50 €

dunkel, rubinrot mit violetten Reflexen. Intensive Aromen nach Pflaumen und Kirschen dominieren die Nase. Am Gaumen würziger Charakter von Rosmarin und Vanille. Voller Körper, gut balanciert.

Côtes du Rhône | Pierre & Rémy Gauthier (0,2 l) 4,90 €

Intensiv würziger Duft mit satten Aromen von Waldbeeren. Saftig, beerenfruchtig und würzig im Mund, schöne Fülle und Balance, kräftige Art, weicher Gerbstoff, typisch und animierend, langer Abgang.

Cabernet Sauvignon | Tocornal Cono Sur, (0,2 l) 4,90 €
Central Valley, Chile

Waldfrüchte und etwas Paprika in der Nase, kräftig am Gaumen, harmonische Struktur mit reifen Tanninen

Cabernet Sauvignon Barrique Reserve, Weingut Sula (Indien) 4,90 €

Komplexe Aromen von schwarzen Johannisbeeren und einen Hauch von Minze, fruchtiger Geschmack, gute Konzentration von gut integrierten weichen Tanninen



ROSÉWEINE

Portugieser Weißherbst, feinherb, WGT, Kirchner, Pfalz (0,2 l) 4,50 €
Duft nach roten Beeren, angenehme Frucht, blumig, mild und süffige Art.

Spätburgunder Weißherbst |WG Steiner, Pfalz (0,75 l) 16,90 €
Leichter, frischer Weißherbst mit animierenden Fruchtnoten von Beeren und Sauerkirschen.
Pikant, mit lebendiger Säure, und einem feinwürzigen Abgang.

FLASCHENWEINE WEISS

Grillo IGT | Duca della Rocca Sizilien (0,75 l) 15,90 €
Dieser leichttrockene Grillo besticht mit einer frischen Nase nach Zitrone und Melone.

Riesling trocken | Wgt. Steiner, Pfalz (0,75 l) 16,90 €
Ein fruchtig und blumiger Wein Riesling mit Apfel- und Zitrusaromatik, saftig.

Amalaya Blanco | Bodega Colomé, Salta, Argentinien (0,75 l) 19,90 €
Diese Cuvée aus Torrontes und Riesling zeigt sich im Glas mit geschmeidigem grüngelbem Glanz.
Das betörende Bouquet reicht von mineralisch-salzigen Aromen hin zu betörenden Früchten, Nelke, Litschi.
Am Gaumen ist er harmonisch, weich, dann würzig mit mineralischem Schmelz und feiner Frucht.

Grauburgunder Basis trocken | Weinreich, Rheinhessen (0,75 l) 21,90 €
Exotischer Duft, kandierte Früchte, lebendige Säure. Mineralisch.

**Silvaner Kabinett trocken Bocksbeutel
Sommeracher Katzenkopf** (0,75 l) 22,90 €
In der Nase verströmt der Silvaner Noten von kandierten Früchten, Stachelbeere und Quitte. Im Geschmack leicht, erinnert an Blüten, frisches Heu und Karamell. Abgerundet von einer mineralischen Säure und einem Fränkisch trockenen Finish.

Fifty Fifty Weissweincuvée trocken | Schloss Schöneborn (0,75 l) 24,90 €
Eine Komposition aus fränkischer Scheurebe und klassischem Rheingau-Riesling.
Sehr schlank und elegant, mit feiner Säure und knackigen Apfelaromen.

**Sauvignon Blanc „eins zu eins“ Kabinett trocken
Diehl, Pfalz** (0,75 l) 24,90 €
Der Sauvignon Blanc wurde temperaturkontrolliert im Edelstahltank ausgebaut. Er zeigt eine sehr schöne Nase mit Aromen von Mango, Melone, Stachelbeeren, Paprika und florale Akzente. Am Gaumen rassig, viel Frucht, feinwürzig, tolles Spiel, zupackend, mineralisch, unglaublich frisch und klar.

Lugana DOC | Zenato „San Benedetto“, Venetien (0,75 l) 30,90 €
Der Wein hat eine intensive strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Feine, besondere Fruchtigkeit mit einer delikaten Note von Pfirsich und Aprikose Ein Geschmackserlebnis.



FLASCHENWEINE ROT

Negro Amaro Megale | Feudo di Santa Croce (0,75 l) 18,90 €

im Glas zeigt sich der Wein in einem samtigen Rubinrot mit pinkfarbenen Reflexen und einem Bukett, das an dunkle Schokolade erinnert. Im Geschmack ist er trocken, weich und sehr harmonisch mit würziger Note. Guter Begleiter würzigen Speisen.

Appassimento Negroamaro | Carlo Sani, Apulien, Italien (0,75 l) 23,90 €

Er schimmert dunkel orange-rot im Glas. Im Bouquet Duft nach reifen Pflaumen, Zartbitterschokolade und Kräutern. Kräftig im Geschmack mit viel Power. Nachhaltiger Abgang mit weichen Tanninen.

Black Hole Rotweincuvée trocken, | Manz, Rheinhessen (0,75 l) 27,90 €

Cuvée aus Merlot und Dornfelder. Sehr vielschichtig gepaart mit feiner Tanninstruktur und sehr guter Länge. Winzer des Jahres.

Impossible Red, Laborie, Südafrika (0,75 l) 28,90 €

Dass, Das Unmögliche möglich ist, beweist der unvergleichliche Impossible Red. Ein echtes Unikat, vereint er doch ein sagenhaftes Geschmacksspektrum von Schokolade und Mokka mit einer perfekten Struktur und einem langen Abgang.

Cabernet Sauvignon Garda DOC (0,75 l) 29,90 €
Cantine Lenotti, „Pramonte

Vollmundiger und kräftiger Cabernet aus der Gardasee Region. Typische Aromen von Brombeere und Cassis verbinden sich mit leicht würzigen Paprikanoten. Barrique Noten geben dem Wein seinen eleganten und vielschichtigen Charakter.

Chianti Classico Riserva DOCG IL Grigio (0,75 l) 55,90 €
Cantine San Felice

Ein Chianti Classico der Premiumklasse, Ausgebaut in Barriques von französischer Eiche; Fruchtig-reifer und tiefgründiger Riserva.

WHISKY / RUM 0,2 cl

Hansen Rum (40% Vol.) 3,50 €

Jack Daniels (40% Vol.) 3,90 €

Whisky Bourbon (40% Vol.) 4,50 €

Whisky Dimple (40% Vol.) 5,50 €

Whisky Chivas Regal (43% Vol.) 5,90 €

Indischer Rum Old Monk (40% Vol.) 3,50 €

Amaretto (21% Vol.) 2,90 €

Zusatzstoffe: 1. Farbstoff, 2. Säuerungsmittel, 3. Glutamat, 4. Koffein, 5. Phenylalaninquelle, 6. Geschmacksverstärker, 7. Süßungsmittel

Allergene: A. Weizen, A1. Weizen Getreide, C. Eier, G. enthält Milch, H. enthält Mandeln. Unsere Currysoße enthält Cashewkerne.

Für weitere Allergene sprechen Sie uns gerne an.





Crown
of
India
OBERURSEL

- 2017 -