



# Appetizers

## Suppe / Soups

### KRABBENSUPPE | CRAB SOUP

€13.50

Krabben | Paprika | Kreuzkümmel | Knoblauch | Tomate | Kokonuss  
Pepper | Cumin | Garlic | Tomato | Coconut

### GARNELENSUPPE | SHRIMP SOUP

€12.90

Garnelen | Paprika | Zwiebel | tomate | Kokonuss  
Pepper | Onion | Garlic | Tomato | Coconut

### PILZESUPPE | CREAMY MUSHROOM SOUP

€8.90

Pilze | Sahne | Schwarzer Pfeffer | Zwiebel | Indische Gewürze  
Mushrooms | Black pepper | Onions | Indian Spices

## Salads

### FRISCHE KRAÜTER MISCHSALAT | FRESH HERBS SALAT

€8.90

### CAESARS SALAD

€10.90

Mit speck | parmesankäse | Honig Senf Dressing  
With bacon | Parmesan Cheese | Honey Mustard dressing.

**+€4.50 (Hähnchenbrust | Chicken)**

**+€5.50 (Garnelen | Shrimps)**

## Snacks

### PAPADAMS

Gemischte Papadams mit Avocado | Mango Chutney  
Mixed Papadams with Avocado | Mango Chutney

€5.90

## Chutneys / Dips

Mint Chutney €2.0  
Avocado Chutney €2.0  
Tamarind Chutney €2.0

Mix Pickels Achaar €2.0  
Mango Chutney €2.0

# Appetizers

## Street Food

### **KOZI VARUVAL (MEDIUM SPICY)**

€13.50

Chettinad frittiertes | Hähnchen mit roten chilli | Curryblättern | Avocado Chutney.

Chettinad Fried Chicken with Red Chili | Curry Leaves | Muddled Garlic Flavored Avocado Chutney

### **CHANDNI CHOWNK KI ALOO TIKKI CHAAT**

€11.90

Haveli spezial Kartoffelplätzchen | Süßer Joghurt | Kichererbsen | Koriander Chutney | Tamarinden Chutney

Haveli Special Potatoes Patties | Sweet Yoghurt | Chick Peas | Coriander Chutney | Tamarind Chutney.

### **LATTICE SAMOSA CHICKPEA CHAAT**

€12.50

Samosa mit grünen Erbsen | Kartoffeln | Kichererbsen | Koriander Chutney | Tamarinden Chutney.

Green Peas, Potato | Chickpea | Coriander Chutney | Tamarind Chutney.

### **DAHI PURI SPECIAL**

€9.90

Kartoffeln | Kichererbsen | süßer Joghurt | Minze Chutney | Tamarinden Chutney.

Potato | Chickpea | Sweet Yoghurt | Mint Chutney | Tamarind Chutney.

### **PANI PURI SPECIAL (SPICY)**

€9.90

Kartoffeln | Kichererbsen | Minze-Koriander-Gewürzwasser

Potato | Chickpea | Mint-Coriander Spicy Water

### **PALAK PATTI CHAAT**

€10.50

Gebratener Spinat | süßer Joghurt | Minze Chutney | Tamarinden Chutney.

Spinach Fritters | Sweet Yoghurt | Mint chutney | Tamarind Chutney.

# Appetizers

## Kebabs from tandoor and griddle

### TRUFFLE MALAI TIKKA (MILD SPICY)

€17.90

Huhn im Lehmofen gebraten | schwarzer Trüffel | Frischkäse | Kardamom.

Clay Oven Roasted Chicken | Black Truffle | Cream Cheese | Cardamom.

### ACHAARI BROCCOLI GRILLED

€14.90

In Ton gebratener Brokkoli mit fünf Gewürzen mariniert.

Clay Roasted Broccoli Marinated in Five Spices.

### MALAI BROCCOLI

€14.90

Mild-würziger gegrillter Brokkoli mariniert in Cashew-Cheddar-Käse-Kardamom-Creme.

Mild Spicy Grilled Broccoli Marinated in Cashew Cheddar Cheese Cardamom Cream.

### SAFFRON GRILLED PANEER TIKKA

€15.90

Feine Paneerscheiben in Safran | Joghurt und Gewürzen mariniert | gegrillt für ein reiches aromatisches Aroma.

Delicate Paneer slices marinated in Saffron | yoghurt and spices | grilled for a rich aromatic flavor

### HIMALAYAN MURGH TIKKA

€17.90

Hähnchenbrust mit frischen Kräutern eingerieben und mariniert.

Chicken Breast Rubbed with Fresh Herbs Marinated.

### PUNJABI MURGH TIKKA

€17.90

Hähnchenbrust mariniert in traditionellem Tandoori-Geschmack | Scharfer roter Kashmiri-Chili | Joghurt.

Chicken Breast Marinated in Traditional Tandoori Flavor Spices | Kashmiri red chili | Yoghurt.

# Appetizers

## LAMB BLUE CHEESE

€18.50

Pikante Lammhackfleischspieße | Blauschimmelkäse |  
Kräuter Aromatisch-Gewürze.

Spicy Minced Lamb kebab | Blue cheese | Spices

## SMOKED LAMB CHOP

€19.50

Lammkotelett, mariniert mit Spezialgewürzen des  
Küchenchefs, Kashmiri-Chili und Joghurt.

Lamb Chop Marinated in Chefs Special Spices, Kashmiri  
chili and yoghurt.

## SPICY SMOKED SALMON TIKKA

€19.90

Honig-Senf mariniert mit Tandoori-Gewürzen und  
Joghurt.

Honey mustard Marinated with Tandoori spices.

## SAFFRON GRILLED PRAWNS

€19.50

Riesengarnelen, mariniert in einer cremigen Safransoße,  
gegart im Lehmofen mit rauchigem Geschmack.

Pawns Marinated in creamy saffron sauce cooked in a  
clay oven smoky flavor.

## Kebabs Platter

### HAVELI SIGNATURE KEBAB PLATTER MIT FLEISCH

€34.90

Geräuchertes Lammkotelett | Garnelen | Punjabi Murgh  
Tikka | Salmon Tikka.

Smoked Lamb chop | Prawns | Punjabi Tikka | Salmon  
Tikka.

### HAVELI SIGNATURE KEBAB PLATTER VEGETARISCH

€29.90

Samosa | Malai Brocoli | Aloo Tikki | Feine  
Paneerscheiben.

Samosa | Malai Brocoli | Aloo Tikki | Paneer Tikka.

# Main Courses

Alle Hauptgerichte werden mit einer Beilage aus Safranreis serviert.  
All main courses are served with a side of saffron rice.

## Hähnchen / Chicken

### ROYAL BUTTER CHICKEN

€18.90

Im Lehmofen gegartes Hähnchen | Cashewnuss-Tomatensoße mit einem Hauch von Kardamom und Kasuri Methi.

Clay oven cooked chicken | cashew nut creamy tomato gravy with hints of cardamom and kasuri methi.

### CLASSIC CHICKEN TIKKA MASALA

€18.90

Holzkohle Gegrilltes Hähnchen in Tikka-Masala-Soße.  
Charcoal Grilled Chicken In Tikka Masala Sauce.

### CHICKEN CHETTINAD SOUTH SPICED

€18.90

Schwarzer Pfeffer | Zimt | Curryblätter | Koriander | Kokosnuss.

Black Pepper | Cinnamon | Curry Leaves | Coriander | Coconut.

### AWADHI CHICKEN KORMA

€18.90

Zarte Hähnchenhappen In Cremiger Cashewnuss-Safran-Sauce.

Tender Chicken Morsels Shimmered in Creamy Cashew Nut and Saffron Sauce.

### HOMESTYLE CHICKEN CURRY

€18.90

Langsam gekochtes Huhn | Zwiebel | Tomate | Ingwer | Knoblauch | Besondere Gewürze.

Slow Cooked Chicken | Onion | Tomato | Ginger | Garlic | Special Spices.

# Main Courses

## TRUFFLE CHICKEN KORMA

€18.90

Langsam gekochtes Huhn | Kardamom | Kokosnuss | Bockshornklee | Trüffel.

Slow Cooked Chicken | Cardamom | Coconut | Fenugreek | Truffle.

## TROPICAL MANGO CHICKEN CURRY

€18.90

Zartes Hähnchenfleisch | Sauce mit Mangogesmack | fein gewürzt | um süße | würzige aromatischen Curry.

Tender chicken | Mango-flavored sauce | delicately seasoned | Sweet | Spicy aromatic curry.

## HERITAGE CHICKEN VINDALOO (SPICY)

€18.90

Zartes Hähnchenfleisch | Curry aus roten Chilischoten | Knoblauch | Aromatischer, würziger Geschmack.

Tender chicken | Curry of red chilies | garlic | Aromatic Tangy flavor.

## Ernte | Duck

## SPECIAL DUCK CURRY

€22.90

Entenbrust | Kokosnuss | Zimt | Schwarzer Pfeffer | Chili | Ingwer | Besondere Gewürze.

Duck Breast | Coconut | Cinnamon | Black Pepper | Chili | Ginger | Special Spices.

## Lamm | Lamb

## LAAL MAAS SPICY SMOKED LAMB CURRY

€21.90

Australisches Lamm Spezialzubereitung mit Zwiebel, Mathania Chili und geräucherten Nelken.

Australian Lamb Special Preparation With Onion, Mathania Chili and Smoked Cloves.

# Main Courses

## **BHUNA MEAT HAVELI STYLE**

€21.90

Australisches Lamm langsam gekocht mit Zwiebeln, Tomaten und besonderen Gewürzen.

Australian Lamb Slow Cooked With Onion Tomato And Special Spices.

## **DELHI 6 NIHARI LAMB SHANK-HAVELI SPECIAL**

€23.90

Neuseeländische Lammhaxe Spezialzubereitung mit Zwiebel-Joghurt Spezialgewürzen.

New Zealand Lamb Shank Special Preparation With Onion Yoghurt Special Spices.

## Meeresfrüchte | Seafood

### **MANGO SALMON CURRY**

€21.90

Lachs mit Kokosnuss-Kreuzkümmel-Kurkuma-Schwarzem Pfeffer und Mango-Curry zubereitet.

Lachs mit Kokosnuss-Kreuzkümmel-Kurkuma-Schwarzem Pfeffer und Mango-Curry zubereitet.

### **MEEN MOILEE SOUTH SPICED – HAVELI SPECIAL**

€21.90

Gebratener Wolfsbarsch mit Zwiebel | Tomate | Kurkuma | Curryblätter | Senf | Bockshornklee.

Pan Seared Sea Bass With Onion | Tomato | Turmeric | Curry Leaves | Mustard | Fenugreek.

### **MALAVANI PRAWN CURRY**

€21.90

Kokosnuss | Tamarinde | Traditionelle Malvan-Gewürzmischung Gekocht.

Coconut | Tamarind | Traditional Malvan Spice Mix Simmered.

# Main Courses

## Vegetarisch / Vegetarian

### **DAL MAKHANI BURRATA**

€16.90

Schwarze Linsen gekocht in Knoblauch-Tomaten-Buttercreme und Getrocknete Bockshornkleeblätter.

Black Lentils Cooked In Garlic Tomato Butter Cream And Kasuri Methi.

### **HOME STYLE PANEER MATAR**

€17.50

Hausgemachter Hüttenkäse | Grüne Erbsen | Zwiebel | Tomatensoße mit Kräutern Besondere Gewürze.

Homestyle Cottage Cheese | Green Peas | Onion | Tomato Gravy With Herbs Special Spices.

### **KESAR MALAI KOFTA -MILD SPICES**

€16.50

Geriebener Hüttenkäse | Aprikose | Kartoffelknödel | Tomate und Fenchel.

Grated Cottage Cheese | Apricot | Potato Dumplings | Tomato and fennel

### **MALAI KOFTA MAKHAN PALAK**

€18.50

Hüttenkäseknödel mit Spinat und Tomatenfondue.

Cottage Cheese Dumplings With Spinach And Tomato Fondue.

### **SAAG PANEER**

€16.90

Babyspinat Kreuzkümmel Bockshornklee Zwiebel Tomate Koriander.

Baby Spinach Cumin Fenugreek Onion Tomato Coriander

### **CLASSIC PANEER TIKKA MASALA**

€17.90

Feine Paneerscheiben in Tikka-Masala-Soße.

Delicate Paneer in Tikka-Masala-Sauce.

### **ROYAL PUNJABI CHANAA MASALA**

€16.90

Zarte Kichererbsen, gekocht in einer würzigen Tomaten-Zwiebel-Soße mit klassischen nordindischen Aromen.

Tender chickpeas simmered in a spiced tomato-onion gravy with classic North Indian flavors.

## *Parida Biryani*

Parida Biryani ist eine Art von Biryani, bei der parboiled Reis mit gekochtem Fleisch und Aromaten geschichtet wird. Der Reis wird in ein Gefäß geschichtet, mit einem Teig bedeckt und im Ofen gebacken, um ihn zu dämpfen.

Parida Biryani is a type of biryani where parboiled rice is layered with cooked meat and aromatics. It is layered in a vessel, covered with a dough and baked in the oven to steam.

### **DUM CHICKEN BIRYANI – MILD SPICY**

€22.50

Hähnchen im Dum-Stil mit aromatischem Safran-Basmatireis geschichtet.

Dum Styled Chicken Layered With Aromatic Saffron Basmati Rice.

### **DUM LAMB BIRYANI – MILD SPICY**

€23.90

Lamm im Dum-Stil mit aromatischem Safran-Basmatireis geschichtet.

Dum Styled Lamb Layered With Aromatic Saffron Basmati Rice.

## Yoghurt / Raita

### **BONDI RAITA**

€5.00

Joghurt | Gewürze und Boondi (frittierte Bällchen aus Besan alias Kichererbsenmehl)

Yogurt | Spices And Boondi (Fried Balls Made From Besan aka Gram Flour)

### **CUCUMBER RAITA**

€5.00

Joghurt | Gewürze und Gurken.

Yogurt | Spices And Cucumber.

## Indisches Brot / Indian Bread

### **TANDOORI ROTI**

€4.00

Dunklem Weizen | Dark wheat

### **LACCHA PARANTHA**

€5.00

Dunklem Weizen | Dark wheat

### **FRESH MINT PARANTHA**

€5.50

Dunklem Weizen | Minze | Dark wheat | Mint

### **FRESH BASIL PARANTHA**

€5.50

Dunklem Weizen | Basilikum | Dark wheat | Basilica

### **GARLIC NAAN**

€4.90

Weizenmehl | Knoblauch | Wheat Flour | Garlic

### **BUTTER NAAN**

€4.90

Weizenmehl | Butter | Wheat Flour | Butter

### **PLAIN NAAN**

€4.00

Weizenmehl | Wheat Flour

### **POTATO STUFFED NAAN**

€5.50

Weizenmehl | Kartoffelbrei | Wheat Flour | Mashed Potatoes

### **CHEDDAR CHEESE NAAN**

€5.50

Weizenmehl | Käse | Wheat Flour | Cheese

### **PISHAWARI NAAN**

€6.50

Weizenmehl | süß | Käse | Kokosnuss | Sweet | Wheat Flour | Cheese | Coconut

## Kids Menu

Das Kindermenü ist ausschließlich für Kinder bestimmt; wir servieren keine Gerichte aus dem Kindermenü an Erwachsene.

The kids menu is strictly for children only; we do not serve kids menu items to adults.

|                                                                                                   |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>KINDER FRISCHER KRÄUTERSALAT  <br/>KIDS FRESH HERBS SALAT WITH ROASTED CHICKEN</b>             | €12.99 |
| <b>GEBRATENES MARINIERTES HÄHNCHEN MIT POMMES<br/>FRITES   FRIED MARINATED CHICKEN WITH FRIES</b> | €12.99 |
| <b>KINDER FRISCHER KRÄUTERSALAT</b>                                                               | €5.99  |
| <b>POMMES FRITES</b>                                                                              | €4.99  |

# Drinks Menu

## Soft Drinks

|                                                           |                              |
|-----------------------------------------------------------|------------------------------|
| Cola / Cola Zero / Sprite /<br>Fanta / Spezi              | 0.2l / €2.30<br>0.4l / €3.60 |
| Bionade Holunder                                          | 0.33l / €3.50                |
| Redbull                                                   | 0.25l / €4.00                |
| Spicy Ginger / Ginger Ale /<br>Bitter Lemon / Tonic Water | 0.2l / €3.10<br>0.4l / €4.10 |

## Lemonades

|                                                   |              |
|---------------------------------------------------|--------------|
| Strawberry / Mango Ginger /<br>Lemon / Watermelon | 0.4l / €4.90 |
|---------------------------------------------------|--------------|

## Ice Tea

|                  |               |
|------------------|---------------|
| Eistee Pfirsich  | 0.33l / €3.50 |
| Homemade Ice Tea | 0.4l / €4.90  |

## Säfte

|                                                                               |                              |
|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Apfelsaft / Johannisbeere / Orangensaft<br>Maracuja / Sauer Kirsch / Bananenn | 0.2l / €2.60<br>0.4l / €4.00 |
|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|

## Schorle

|                                                        |                              |
|--------------------------------------------------------|------------------------------|
| Apfelsaft / Johannisbeere /<br>Maracuja / Sauer Kirsch | 0.2l / €2.60<br>0.4l / €3.60 |
|--------------------------------------------------------|------------------------------|

# Drinks Menu

## Wasser

Flasche Classic /  
Flasche Naturella

0.75l / €5.40

## Bier aus Flaschen

Eichbaum Hefeweizen Alkoholfrei

0.5l / €3.90

Eichbaum Kristallweizen

0.5l / €3.90

Ureich Aktiv Alkoholfrei

0.3l / €2.90

## Bier Vom Fass

Ureich Premium Pils

0.3l / €2.90

0.5l / €3.90

Eichbaum Hefeweizen

0.3l / €2.90

0.5l / €3.90

## Digestif and Brandy

Tequila / Ramazzoti / Aversa /  
Jagdermiester / Sambuca

2cl / €2.80

Williams Birne / Zwetschg

2cl / €3.50

Glenmorangie

2cl / €5.10

# Cocktails

## Alkoholisch / Alcoholic

|                                                                                     |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>MASALA FOREST</b>                                                                | €8.90 |
| White Rum, Pineapple Juice, Sugar Syrup, Passion Fruit Syrup, Roasted Cumin Powder. |       |
| <b>JACK PUNCH</b>                                                                   | €8.90 |
| Jack Daniels, Lemon Juice, Angostura Bitter, Sugar Syrup.                           |       |
| <b>MORANGOSKA</b>                                                                   | €8.90 |
| Vodka, Lime Chunks, Strawberry, Lime Juice, Sugar Syrup, Strawberry Puree.          |       |
| <b>CAIPIRINHA</b>                                                                   | €8.90 |
| Cachaca Rum, Lime Chunks, Brown Sugar, Sweet And Sour.                              |       |
| <b>LOVE WITH PASSION</b>                                                            | €8.90 |
| Gin, Sweet and Sour, Passion Fruit Puree, Chopped Cucumber, Lime, Ginger ale.       |       |
| <b>CLASSIC MARGARITA</b>                                                            | €8.90 |
| Tequila, Cointreau, Sweet And Sour, Lime Juice.                                     |       |
| <b>MANGO MARGARITA</b>                                                              | €8.90 |
| Tequila, Cointreau, Sweet And Sour ,Mango Puree.                                    |       |
| <b>STRAWBERRY MARGARITA</b>                                                         | €8.90 |
| Tequila, Cointreau, Sweet N Sour, Strawberry Puree.                                 |       |
| <b>MOJITO</b>                                                                       | €8.90 |
| White Rum, Lime Chunks, Mint, Brown Sugar, Soda Water.                              |       |
| <b>MANGO MOJITO</b>                                                                 | €8.90 |
| White Rum, Lime Chunks, Mint, Brown Sugar, Mango Puree, Soda Water.                 |       |
| <b>STRAWBERRY MOJITO</b>                                                            | €8.90 |
| White Rum, Lime Chunks, Mint, Brown Sugar, Strawberry Puree, Soda Water.            |       |

# Cocktails

|                                                                   |       |
|-------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>COSMOPOLITAN</b>                                               | €8.90 |
| Vodka, Cointreau, Lime Juice, Sugar Syrup, Cranberry Juice.       |       |
| <b>STRAWBERRY DAIQUIRI</b>                                        | €8.90 |
| White Rum, Lime Juice , Sugar Syrup, Strawberry Puree.            |       |
| <b>CUBA LIBRE</b>                                                 | €8.50 |
| White Rum, Coke, Lime Slices.                                     |       |
| <b>WHISKEY SOUR</b>                                               | €9.50 |
| Bourbon Whiskey, Sugar Syrup, Lime Juice.                         |       |
| <b>MOSCOW MULE</b>                                                | €8.90 |
| Vodka, Spicy Ginger, Lime Juice, Mint.                            |       |
| <b>IRISH MULE</b>                                                 | €8.90 |
| Irish Whiskey, Spicy Ginger, Lime Juice, Mint.                    |       |
| <b>MEXICAN MULE</b>                                               | €8.90 |
| Tequila, Spicy Ginger, Lime Juice, Mint.                          |       |
| <b>OLD FASHIONED</b>                                              | €9.50 |
| Bourbon Whiskey, Sugar, Orange Liquor.                            |       |
| <b>JÄGERBOMB</b>                                                  | €9.50 |
| Redbull and Jägermeister.                                         |       |
| <b>GIN TONIC</b>                                                  | €8.90 |
| Dry Gin and Tonic Water.                                          |       |
| <b>TEQUILA SUNRISE</b>                                            | €8.90 |
| Tequila ,Orange Juice, Lime Juice, Grenadine.                     |       |
| <b>SEX ON THE BEACH</b>                                           | €8.90 |
| Vodka, Peach Schnapps, Orange Juice, Grenadine.                   |       |
| <b>PINA COLADA</b>                                                | €8.90 |
| White Rum, Malibu, Pineapple Juice, Whipped Cream, Coconut Puree. |       |

# Cocktails

## **APEROL**

€6.50

Aperol, Sekt, Soda Water

## **HUGO**

€6.50

Holunderblüten Syrup, Sekt, Soda Water, Lime, Mint

## *Alkoholfrei / Non Alcoholic*

## **VIRGIN MOJITO**

€8.90

Ginger Ale, Lime Chunks, Mint, Brown Sugar, Soda Water.

## **PINA COLADA**

€8.90

Pineapple Juice, Whipped Cream, Coconut Puree.

## **MANGO LASSI**

€6.90

Joghurt, Milk, Cardamom, Pistachio, Mango Puree.

# Wine Menu

Ende des 17. Jahrhunderts kam der Hugenotte Nickel Schappert von der Loir über das heutige Saarland und die Südwestpfalz ins Nahetal. Pfalzgraf Gustav Samuel Leopold von Zweibrücken war es dann, der den Glaubensflüchtling Nickel Schappert 1696 zum „Antesbergerhofmann“ machte. Zu verdanken hatte Nickel Schappert seine steile Karriere dem Wissen um Ackerbau und Viehzucht, aber vor allem auch dem Wein. Es ist genau diese Familientradition, die Felix Nickel Schappert heute antreibt, „cépages nobles“ in Sponheim auf die Spitze zu treiben – das besondere Gewächs aus dem Loir-Tal.

## Offene Weine / Open Wines

### **ADERLASS ROSÉ FEINHERB**

Flasche €28

Zart beerige und erfrischende Fruchtaromen. Wir empfehlen diesen Wein zu: hellem Fleisch und Fisch.

Glas €5.90

### **BESCHD SCHOBBE IN TAUN WEISSWEIN TROCKEN**

Flasche €25

Herbe Frische des grünen Tees und dezenter Hauch von Fruchtzucker. Wir empfehlen diesen Wein zu: Salat, hellem Fleisch, mildem Käse oder Desserts.

Glas €5.0

### **SCHAPPLI SAUVIGNON BLANC TROCKEN**

Flasche €30

Intensive Stachelbeer-, Limonen- und Passionsfrucht untermalt mit reifen Aromen von Kiwi und Grapefruit. Herrlich intensiver Gaumen, mit Komplexität und einem langanhaltenden Abgang. Wir empfehlen diesen Wein zu: Vorspeisen oder als Aperitif

Glas €6.90

### **SCHLANKER JOHANN RIVANER TROCKEN**

Flasche €25

Aromen von Zitrone und Grapefruit, die für eine erfrischende und fruchtige Note sorgen. Wir empfehlen diesen Wein zu: Salat und jungem Gemüse

Glas €5.0

# Wine Menu

## **MONARCH ROTWEIN TROCKEN**

Flasche €35

Dunkles Elixier mit köstlichen Aromen von Blau- und Brombeeren, eingebettet in einer sinnlichen Samtigkeit, die dem Wein eine reiche und opulente Textur verleihen. Wir empfehlen diesen Wein zu: Lamm

Glas €8.50

## Flaschenweine / Bottle Wines

## **NICKEL SAIGNER ROSÉ TROCKEN**

€35

Fantastische Fruchtaromen von Blutorange und roter Grapefruit, gepaart mit feinsten Mineralität verleihen dem Saigner seinen unverwechselbaren Charakter. Wir empfehlen diesen Wein zu: Fisch

## **NICKEL SAUVIGNON BLANC KIRSCHENSTÜCK TROCKEN**

€40

Ausgeprägte mineralische Noten, lebendige und gut integrierte Säure verleiht dem Wein eine angenehme Frische. Wir empfehlen diesen Wein zu: Vorspeisen und Salat.

## **NICKEL ROSÉ FRUCHTIG**

€35

Aromen von Waldbeere, weißer Johannisbeere sowie eine Textur von feinem Rhabarber und Grapefruit. Erfrischend, leicht herbe Note, unterstützt von lebendiger Säure. Wir empfehlen diesen Wein zu: Meeresfrüchten und Fisch

## **NICKEL PINOT BLANC URGESTEIN TROCKEN**

€35

Fruchtige Noten von Litschi und weißen Blüten, harmonische Würze und cremige Textur. Wir empfehlen diesen Wein zu: Fisch und Geflügel

# Wine Menu

## **NICKEL SAUVIGNON SAND UND STEIN FEINERHERB**

€35

Grüner Paprika, Stachelbeeren und Chili, im Hintergrund Cassis und Tomatenlaub. Wir empfehlen diesen Wein zu: Fisch

## **LETZTE AMTSHANDLUNG GRAUBURGUNDER TROCKEN**

€30

Sündhafter verführerischer Burgunder mit opulenter Fülle und cremiger Textur. Wir empfehlen diesen Wein zu: Meeresfrüchten, Geflügel, Lamm und Jungwild.

## **SCHABBERNE CARBARNET CORTIS ROTWEIN TROCKEN**

€35

Verworbene Tannine in bezaubernder Tiefe. Ein Hauch von Mokka und Marzipan, begleitet von feinsten Schlehen und schwarzer Johannisbeere. Wir empfehlen diesen Wein zu: Lamm

## **NICKEL CABERNET GRAND RESERVE ROTWEIN TROCKEN**

€75

Intensive Fruchtnote, erinnernd an Cassis und Walderdbeere. Ein wundervoll eingebundener fester Körper verleiht Dichte. Struktur wird dennoch elegant, nahezu verspielt, in das Gesamtbild des Weins eingebunden. Wir empfehlen diesen Wein zu: Rind und Gemüse

*Prickelndes*

## **JOSEFINE SECCO**

€35

Zart beerige und erfrischende Fruchtarmomen. Wir empfehlen diesen Secco zu: Fleisch und Fisch oder als Aperitif