

Eat as much as you can!  
7 days a week!!

**reichhaltiges  
ABENDBUFFET**

15,90 Euro

18.00 bis 22.00 Uhr



**reichhaltiges  
MITTAGSBUFFET**

4 Gänge

**9,50 Euro**

montags - freitags 11.30 bis 14.00 Uhr



**Samstags, sonntags und an Feiertagen  
MITTAGSBUFFET**

14,90 Euro

11.30 bis 14.00 Uhr



**Kohinoor**



## SORBA-SOUP-SUPPEN

**Chicken Soup** - Hühnersuppe 4,20 €

**Kohinoor Dal Soup** – Linsensuppe nach indischer Art 3,80 €

**Vegetable Soup** – Gemüsesuppe 3,80 €

**Mulligatawny Soup** - Currysuppe mit Zitrone und Reis 3,60 €  
(Curry soup with lemon and rice)

## VORSPEISEN

serviert mit Salat und Soße (*served with salad and sauce*)

**Fish Tikka** - Fisch in Joghurt und Gewürzen im Tandoor zubereitet 6,60 €  
(*SALAT MIT SENF*)

**Chicken Tikka** Hähnchen in Joghurt, Gewürzen eingelegt nach indischer Art gegrillt 5,85 €  
(*SALAT MIT SENF*)

**Tandoori Chicken** - Hähnchenschenkel im Tandoor zubereitet 5,85 €  
(*SALAT MIT SENF*)

**Papad** - knuspriges Brot mit Mango Chutney serviert 2,90 €  
(*papad served with mango-chutney*)

**Samosa** – vegane gefüllte dreieckige Pasteten 5,45 €  
(*SALAT MIT SENF*)

**Pakora** - ausgebackene Gemüsebällchen mit Kichererbsenmehl 5,55 €  
(*SALAT MIT SENF*)

**Chicken Pakora** - Hähnchenbrustinnenfilet mit Kichererbsenmehl ausgebacken 6,30 €  
(*SALAT MIT SENF*)

**Paneer Pakora** - hausgemachter Käse mit Kichererbsenmehl ausgebacken an Salat 5,85 €  
(*SALAT MIT SENF*)

**Mixed Starter**-Zusammenstellung aus Paneer Pakora, Pakora, Chicken und Fish Tikka  
(*Platter with paneer pakora, chicken tikka, fish tikka and pakora*) 8,30 €  
(*SALAT MIT SENF*)



# Kohinoor



## KOHINOOR I MENÜ FÜR 2 PERSONEN

**Papad** – knuspriges Brot

**Mulligatawny Soup** – Currysuppe mit Zitrone und Reis (*Curry soup with lemon and Rice*)

**Mix Grill**- Zusammenstellung aus Chicken, Mutton und Fish Tikka, Tandoori  
Chicken, Pakora serviert mit Salat (*Platter with tandoori specialities*)  
**(SALAT MIT SENF)**

**Butter Chicken** - – Hähnchen in spezieller Currysoße mit Sahne und auserlesene Gewürzen  
(*Chicken in a special sauce with cream and selected spices*)

**Bhune Meat** – Lammfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Knoblauch und Gewürzen, serviert mit Salat  
(*Mutton with onions, tomatoes, capsicum, garlic and served with salad*)

**Nan** – hausgemachtes Brot aus Weizenmehl (*bread made with wheat flour and butter*)

**Vegetable Pulao** – Basmati Reis nach indischer Art mit Gemüse gekocht (*mit Kajunüssen*)

**Firni oder Kulfi oder Kaffee** (*Firni or Kulfi or Coffee*)

**2 Personen 54,00 € 1 Person 28,10 €**



## KOHINOOR II MENÜ FÜR 2 PERSONEN

**Papad** – knuspriges Brot **Chicken Soup** - Hühnersuppe

**Mixed Starter**-Zusammenstellung aus Paneer Pakora, Pakora, Chicken and Fish Tikka  
und Salat **(SALAT MIT SENF)**  
(*Platter with paneer pakora, chicken tikka, fish tikka and pakora*)

**Karhai Chicken** – Chef's Spezial

**Aloo Gobi**- Kartoffeln mit Blumenkohl nach indischer Art gekocht (*cauliflower with potatoes*)

**Kheera Raita** – Joghurt mit Gurken (*Yoghurt with Cucumber*)

**Nan** – hausgemachtes Brot aus Weizenmehl (*bread made with wheat flour and butter*)

**Vegetable Pulao** – Basmati Reis nach indischer Art mit Gemüse gekocht (*mit Kajunüssen*)

**Firni oder Kulfi oder Kaffee** (*Firni or Kulfi or Coffee*)

**2 Personen 54,00 € 1 Person 28,10 €**



# Kohinoor



## KOHINOOR VEGETARISCHES MENÜ FÜR 2 PERSONEN

**Papad** – knuspriges Brot      **Vegetable Soup** – Gemüsesuppe

**Kohinoor Mix** – Zusammenstellung aus Paneer Tikka, Tandoori Gemüse, Samosa, Pakora serviert mit Salat (*Platter with Tandoori Vegetables, samosa, pakora and salad*)

*(SALAT MIT SENF)*

**Kheera Raita** – Joghurt mit Gurken (*Yoghurt with Cucumber*)

**Shahi Paneer** - hausgemachter Käse in auserlesener Currysoße  
(*Homemade cheese in a special sauce*)

**Vegetable Jalfrazy** - frisches gemischtes Gemüse (*fresh season vegetables*)

**Dal** Hülsenfrüchte in Butter und Currysoße gekocht (*split mung lentils in butter currysauce*)

**Nan** – hausgemachtes Brot aus Weizenmehl (*bread made with wheat flour and butter*)

**Vegetable Pulao** – Basmati Reis nach indischer Art mit Gemüse gekocht (*mit Kajunüssen*)

**Firni oder Kulfi oder Kaffee** (*Firni or Kulfi or Coffee*)

**2 Personen 46,00 € 1 Person 25 €**

## TANDOORI VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

**serviert mit Kohinoor Basmati Reis und Salat**

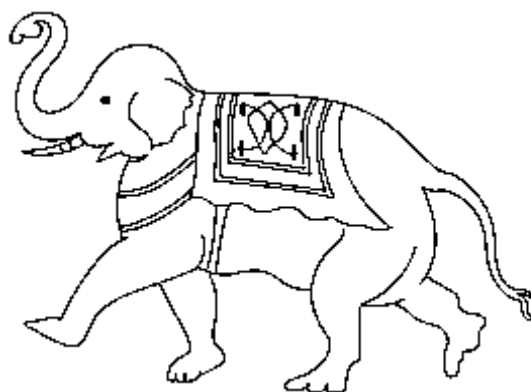
*(SALAT MIT SENF)*

**Paneer Tikka** – Hausgemachter Käse in Joghurt und Gewürzen eingelegt und **14,60 €** nach indischer Art gegrillt, mit Salat und Soße serviert  
(*Cheese pieces dipped in yoghurt with spices and baked in Tandoor*)

**Tandoori Aloo** – Mit Käse und Nüssen gefüllte Kartoffeln mit Paprika, Tomaten Zwiebeln in Joghurt und Gewürzen

eingelegt und nach indischer Art gegrillt, mit Salat und Soße serviert  
(*Potato-pieces dipped in yoghurt with spices and baked in Tandoor*)

**13,60 €**



# Kohinoor



# KOHINOOR VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

**serviert mit Kohinoor Basmati Reis und Salat**

*(Salat mit Senf)*

*(Vegetarian dishes served with rice and salad)*

**Bhindi Masala** - Okraschoten /Ladyfingers nach indischer Art gekocht **13,35 €**  
*(Ladyfingers cooked Indian style)*

**Shahi Paneer** - hausgemachter Käse in auserlesener Currysoße **13,60 €**  
*(Homemade cheese in a special sauce)*

**Paneer Korma** hausgemachter Käse mit Mandeln, Kokosnuss, Kardamom und Sahne **13,90 €**  
*(homemade cheese with almonds cardamom and cream)*

**Palak Paneer** –hausgemachter Käse mit Spinat nach indischer Art gekocht **13,60 €**  
*(with spinach)*

**Bhartha** – Aubergine gegrillt und dann mit Zwiebeln, Tomaten nach indischer Art gekocht **12,75 €**

**Aloo Bengen** - gebratene Aubergine mit Kartoffeln, Zwiebeln,  
Tomaten und Gewürzen nach indischer Art gekocht  
*(Grilled Eggplant with potatoes, onions, tomatoes and spices)* **12,75 €**

**Vegetable Jalfrazy** - frisches gemischtes Gemüse nach indischer Art gekocht **13,15 €**  
*(fresh season vegetables)*

**Aloo Chana** – Kartoffeln mit Kichererbsen nach indischer Art gekocht **11,15€**

**Palak Aloo** – Kartoffeln mit Spinat nach indischer Art gekocht **11,15 €**  
*(Potatoes with Spinach)*

**Sabzi Navaratan** –gemischtes Gemüse mit Obst, Sahne und Cashewnüssen, Mandeln und  
Kokosnuss nach indischer Art gekocht  
*(Mixed vegetables with fruit, cream, nuts)* **13,30 €**

**Dum Aloo** – Kartoffeln mit Kokosnuss, Mandeln und Koriander mit Sahne verfeinert **10,95 €**  
*(Potatoes cooked with cream, coconut and coriander)*

**Aloo Gobi-** Kartoffeln mit Blumenkohl nach indischer Art gekocht *(cauliflower with potatoes)* **12,10 €**

**Rajma Curry** – Rote Kidneybohnen in pikanter Currysoße **11,15 €**

**Dal Hülsenfrüchte** in Butter und Currysoße gekocht *(split mung lentils in butter currysauce)* **9,15 €**

## REISSPEZIALITÄTEN

**Serviert mit Salat und Soße**

*(Salat mit Senf)*

*(Rice dishes served with salad and sauce)*

**Vegetable Pulao** – Basmati Reis mit Gemüse nach indischer Art gekocht **10,75 €**  
*( mit Kajunüssen)*

**Chicken Pulao** – Basmati Reis mit Hühnchen nach indischer Art gekocht **12,45 €**  
*(mit Kajunüssen)*

**Mutton Pulao** – Basmati Reis mit Lammfleisch nach indischer Art gekocht **16.50 €**  
*(mit Kajunüssen)*



# Kohinoor



## TANDOOR SPEZIALITÄTEN

Serviert mit Kohinoor Basmati Reis und Salat

*(Salat mit Senf)*

*(Tandoori specialities served with Kohinoor basmati rice)*

**Chicken Tikka** – Hühnchen in Joghurt und Gewürzen eingelegt und **14,90 €**  
nach indischer Art gegrillt, mit Salat und Soße serviert  
*(Small chicken-pieces dipped in yoghurt with spices and baked in Tandoor)*

**Tandoori Chicken** – Hähnenschlegel im Tandoor gegrillt mit **13,50 €**  
Salat und Soße serviert  
*(Chicken-leg bakes in Tandoor and served with salad and sauce)*

**Mix Grill** – zusammengestellt aus Tandoori Chicken, Mutton Tikka, **21,80 €**  
Riesengarnele Chicken Tikka, Fish Tikka serviert mit Salat und Soße  
*(Platter with all the Tandoori specialities)*

**Fish Tikka** – Lachs in Joghurt und Gewürzen eingelegt und gegrillt **18,90 €**  
mit Salat und Soße serviert  
*(Fish fillet dipped in yoghurt with spices, grilled and then served with salad and sauce)*

**Mutton Tikka** – Lamm in Joghurt und Gewürzen eingelegt und gegrillt **21,90 €**  
mit Salat und Soße serviert  
*(Mutton dipped in yoghurt with spices and grilled, served with salad and sauce)*

**Tandoori King Prawn** – Black Tiger Riesengarnelen nach indischer Art gegrillt **24,90 €**

## FISCH SPEZIALITÄTEN

Serviert mit Salat und Kohinoor Basmati Reis

*(Salat mit Senf)*

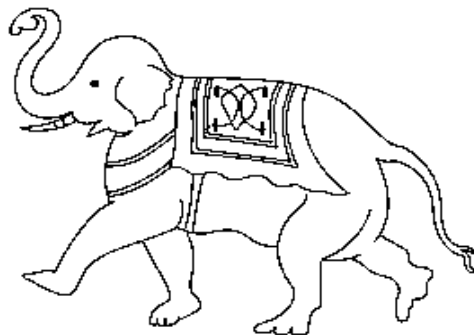
*(Other specialities served with salad and Kohinoor Basmati rice)*

**Fish Masala** – Fisch mit Zwiebeln, grünem Paprika, gekochtem Ei, **14,80 €**  
Knoblauch und Gewürzen nach indischer Art gekocht  
*(Fish with onions, capsicum, boiled egg and garlic)*

**Fisch Madras** - in scharfer Soße mit Tomaten und Zitrone **13,80 €**

**Fisch Korma** Fisch mit Mandeln, Kokosnuss, Kardamom und Sahne **14,90 €**

**Prawn Curry** – Garnelen mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Knoblauch und Gewürzen nach  
indischer Art gekocht  
*(King-Prawns with onions, tomatoes, capsicum and garlic)* **16,90 €**



# Kohinoor



## MURGH CURRIES

**Hühnchen in verschiedenen Currysoßen serviert mit Kohinoor Basmati Reis und Salat**

*(Salat mit Senf)*

*(Chicken in different sauces served with Kohinoor Basmati rice)*

**Chicken Curry** – pikantes Hühnchen in Currysoße **12,00 €**

**Chicken Korma** - Curry mit Mandeln, Kokosnuss, Kardamom und mit Sahne verfeinert **14,90 €**

*(Curry with almonds cardamom and cream)*

**Chicken Vindaloo** – Hühnchen in scharfer Soße mit Kartoffeln **13,10 €**

*(Chicken in hot curry sauce with potatoes)*

**Chicken Madras** – Hühnchen in scharfer Soße mit Tomaten und Zitrone **12,25 €**

*(Chicken in medium hot sauce with tomatoes and lemon)*

**Chicken Tikka Masala** - Hühnchenbrust kleingeschnitten in Joghurt und Gewürzen, **14,30 €**

eingelegt gegrillt und mit Paprika, Tomaten gekocht, serviert mit Salat

*(Chicken breast fillet soaked in yoghurt, grilled then cooked with capsicum, tomatoes, served with salad)*

**Chicken Jalfrazy** – Hühnchenbrust kleingeschnitten mit gemischtem Gemüse **14,30 €**

*(Chicken breast fillet with mixed vegetables)*

**Butter Chicken** – Hühnchen in spezieller Currysoße mit Sahne und **14,50 €**

auserlesenen Gewürzen *(Chicken in a special sauce with cream and selected spices)*

**Chicken Bhuna** – Hühnchen mit Tomaten, Paprika, Knoblauch, Zwiebeln **14,50€**

und Gewürzen, serviert mit Salat

*(Chicken with onions, tomatoes, capsicum, garlic and served with salad)*

**Chicken Mughlai** – Hühnchen in Currysoße mit Ei und Gewürzen **14,30 €**

*(Chicken breast fillet with boiled egg and spices)*

**Saag Chicken** – Hühnchen in Spinatsoße, serviert mit Salat **14,60 €**

*(Chicken with spinach and served with salad)*

## GOOSH CURRIES

**Lammfleisch in verschiedenen Curries serviert mit Kohinoor Basmati Reis und Salat**

*(Salat mit Senf)*

*(Mutton in different curry sauce served with Basmati rice)*

**Lamm Curry** – in pikanter Currysoße **15,90 €**

**Lamm Korma** – Lamm mit Mandeln, und Kokosraspeln mit Sahne verfeinert **17,90 €**

*(Mutton with Almonds, grated coconut and cream)*

**Lamm Madras** – Lamm in scharfer Currysoße mit Tomaten und Zitrone **16,20 €**

*(Mutton in medium-hot sauce with tomatoes and lemon)*

**Lamm Vindaloo** – Lamm in sehr scharfer Currysoße mit Kartoffeln **17,30 €**

*(Mutton in very-hot sauce with potatoes)*

**Saag Meat** – Lammfleisch mit Spinat, serviert mit Salat **17,30 €**

*(Mutton with spinach and served with salad)*

**Bhune Meat** – Lamm mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, **17,90 €**

Knoblauch und Gewürzen, serviert mit Salat *(Mutton with onions, tomatoes, capsicum, garlic and served with salad)*

**Lamm Jalfrazy**- Lammfleisch kleingeschnitten mit gemischtem Gemüse **17,90 €**

*(Mutton with mixed vegetables)*



# Kohinoor



## BEILAGEN

**Kheera Raita** --Joghurt mit Gurken **3,30 €**

**Aloo Raita** - Joghurt mit Kartoffeln **3,30 €**

**Mango Chutney** oder **Mixed Pickles** **3,30 €**

**Gemischter Salat** **5,25 €**

## HAUSGEMACHTES BROT

**Butter Nan** - aus Weizenmehl mit Butter **3,35 €**

**Nan** - aus Weizenmehl **2,30 €**

**Roti** - aus Vollkornmehl **1,95 €**

**Paratha** - aus Vollkornmehl in Butter ausgebacken **2,40 €**

**Punjabi Paratha** - gefüllte mit Kartoffeln **3,60 €**

**Onion Kulcha** - gefüllte mit Zwiebeln **3,60 €**

**Garlic Nan** – mit Knoblauch **3,60 €**

**Cheese Nan** - mit Käse gefüllt **3,60 €**

## MITHAI –SÜBSPEISEN

**Burfi** - Konfekt aus Kichererbsenmehl mit Pistazien **3,60 €**

**Kulfi** - hausgemachte Eis mit Kardamom, Mandeln und Pistazien **4,00 €**

**Firni** – Exquisites indisches Dessert mit Safran und Pistazien **4,00 €**

**Shirikand** – Joghurt-Quark Speise mit Mandeln Kardamom und Muskat verfeinert **3,60 €**

**Obstsalat** – auf indische Art Mit Joghurt und Mango mariniert **4,00 €**

**Gulab Jamun** – Gebackene Milch-Weizengriesbällchen in Zuckersirup **4,00 €**



# Kohinoor





## INDISCHE GETRÄNKE

**Mangogetränk 0,2l 2,40 €**

**Gr. Mangogetränk 0,4l 4,00 €**

**Masala Chai - indischer Tee mit Kardamom und Milch 2,30 €**

**Lassie - Joghurtgetränk mit Salz oder Zucker 0,2 l 2,40 €**

**Lassie - Joghurtgetränk mit Salz oder Zucker 0,4 l 4,00 €**

**Mango Shake – Milch mit Mangopulp 0,2 l 2,95 €**

**Mango Shake – Milch mit Mangopulp 0,4 l 4,20 €**

**Mango Lassie - Joghurtgetränk mit Mangopulp 0,2 l 2,95 €**

**Mango Lassie - Joghurtgetränk mit Mangopulp 0,4 l 4,20 €**

**Hot-Lemon-Ginger-Honey-Drink 2,50 €**

**Indischer Rotwein Cabernet Shiraz 0,2 l 5,90 €**

**Indischer Shiraz Rose Wein 0,2 l 5,90 €**

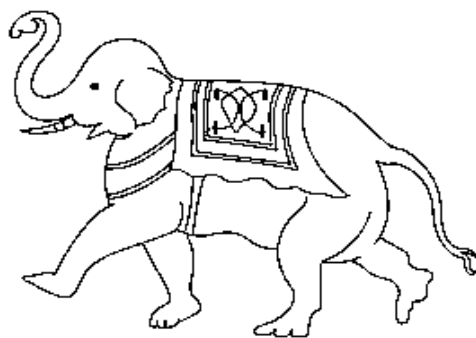
**Indischer Weißwein Sauvignon Blanc 0,2 l 5,90 €**

**Indisches Premium Lager Beer 0,33 l 4,00 €**

**Old Monk indischer Rum 2cl 3,00 €**

**Mango Schnaps 2cl 3,00 €**

**Kokos Schnaps 2cl 3,00 €**



# Kohinoor



# Getränke

## Aperitifs

Martini bianco oder rosso	5cl	2,95 €
Sherry	5cl	2,95 €
Campari* mit Orangensaft oder Soda <i>*mit Farbstoff</i>	4cl	3,90 €
Sekt mit Mangogetränk	0.2l	4,30 €

## Long drinks

Gin Tonic	2cl	3,80 €
Wodka Orange oder Lemon	2cl	3,80 €

## Alokoholfreie Getränke

Coca Cola, Fanta, Spezi (mit Farbstoff)	0,2l	2,10 €
Coca Cola, Fanta, Spezi (mit Farbstoff)	0,4l	3,20 €
Ginger Ale (mit Farbstoff)	0,2l	2,25 €
Bitter Lemon (Chininhaltig)	0,2l	2,25 €
Tonic Wasser (mit Farbstoff)	0,2l	2,25 €
Mineralwasser	0,2l	1,85 €
Mineralwasser	0,75l	4,25 €
Gr. Tafelwasser	0,4l	2,90 €
Apfelsaft	0,2l	2,25 €
Apfelsaftschorle	0,4l	3,20 €
Orangensaft	0,2l	2,25 €
Gr. Orangensaft	0,4l	4,00 €
Traubensaft	0,2l	2,50 €
Johannisbeernektar	0,2l	2,50 €

## Warme Getränke (Mit Konfekt mit Pistazien)

Tasse Kaffee		2,30 €
Espresso		2,30 €
Cappuccino		2,60 €

## Bier vom Fass Palmbräu

Pils (unser Bestes Premium Pils)	0,3l	3,00 €
Hefeweizen	0,5l	3,80 €
Radler	0,5l	3,50 €

## Flaschenbier

Weizenbier	0,5l	3,60 €
Dunkles Weizenbier	0,5l	3,60 €
King Fisher ( indisches Bier )	0,33l	4,00 €
Alkoholfrei	0,5l	3,60 €

Weinschorle mit deutschem Qualitätswein	0,2l	3,65 €
---	------	--------

## Sekt

Sekt – trocken	0,75l	23,65 €
Sekt - extra trocken	0.2l	5,00 €

## Cognac – Weinbrand

Asbach Uralt	4cl	4,50 €
--------------	-----	--------

## Whisky

Diverse Sorten	4cl	ab 4,60 €
----------------	-----	-----------

## Likör

Ramazotti	2cl	2,90 €
-----------	-----	--------

## Bitter

Fernet Branca	2cl	2,90 €
---------------	-----	--------



# Kohinoor



## Offene Weine, 0,20 l

### Weißwein

635 **Weißer Burgunder trocken Qualitätswein** 4,90 €

Württemberg

**Weingut Friedauer**

Eleganter Weißwein, sehr weich mit Aromen von Quitte und Birne. Leichter Körper und milde Säure prägen ihn. Er schmeckt zu Meeresfrüchten und zartem Geflügel oder einfach mal so auf der Terrasse.

622 **Riesling trocken Qualitätswein Verrenberger** 4,20 €

Württemberg

**Lindelberg**

**Weinkeller Hohenlohe**

Ein rassiger, spritzig frischer Weißwein mit feinem Bukett und vollmundigem Aroma. Im Geschmack mundet er trocken, harmonisch und nachhaltig.

636 **Welmoed Chennin Blanc** 4,90 €

Südafrika

**Welmoed**

Ein trockener und frischer Chenin Blanc mit glänzend heller Farbe und süffigen, intensiven Aromen nach Mango, Birne, Guave, Banane und Zitrusfrüchten. Mittlere Säure, fruchtiges Finale. Perfekt zu Fisch, Muscheln und zu allen leichten Gerichten.

Die Trauben aus der Region Stellenbosch, stammen von Reben aus Busch-Erziehung die auf Granitböden wachsen. Nach der Gärung in Stahltanks folgt ein zweimonatiger Ausbau auf der Hefe um Frische und Stabilität zu fördern. Kein Holzausbau.

637 **Aimery Chardonnay** 5,90 €

Frankreich

**Aimery**

Strohgelbe Farbe mit grünem Glanz, Aromen nach Akazie, Bananen, Grapefruit, kräftig, sehr fruchtig. Passt zu vielen Gerichten.

### Rotwein

638 **Château La Croix du Duc Bordeaux** 5,90 €

Frankreich

**Jean-Baptiste Audy**

Ein herrlich milder und fruchtiger Rotwein, der sich in den nächsten fünf Jahren nach der Lese noch entwickelt. Kann aber auch jung gut getrunken werden. Fruchtig und elegant. Typisch Bordeaux.

Weinschorle mit deutschem Qualitätswein 0,2l 3,65 €



# Kohinoor



## Offene Weine, 0,20 l

- 639  
Württemberg **Trollinger mit Lemberger Qualitätswein Heilbronner  
Staufenberg** 4,50 €  
Weingut Friedauer  
Die schwäbische Standardcuvée aus den Rebsorten Trollinger und Lemberger.  
Kräftig mit 40% Lembergeranteil der den herzhaften und etwas leichterem  
Trollinger mit seiner eleganten, beerigen Frucht unterstützt. mild ausgebaut
- 640  
Württemberg **Trollinger trocken Qualitätswein** 4,50 €  
Weingut Friedauer  
Herzhafter Trollinger als Alleingang: leicht und mild mit Aromen von  
Sauerkirschen und duftiges Bouquet von roten Johannisbeeren. Trocken mit  
milder Säure.
- 641  
Württemberg **Samtrot QbA Heilbronner Staufenberg** 4,90 €  
Weingut Friedauer  
fruchtiger und lieblicher Burgunder mit schönen Himbeeraromen.
- 642  
Frankreich **Aimery Merlot** 5,90 €  
Aimery  
Weicher, fruchtiger Merlot. Purpurrot, fruchtig, leicht pfeffrig, rund und  
ausgewogen, fein, nach Johannisbeere, Himbeere, Brombeere. Passt zu  
gegrilltem Geflügel und zu leichten Käsesorten.
- 643  
Württemberg **Spätburgunder Weißherbst Qualitätswein Heilbronner  
Staufenberg** 4,90 €  
Weingut Friedauer  
Hellgekelteter Spätburgunder mit fruchtigen Aromen wie Himbeere und  
Erdbeere mit milder Süße. Dezent Mandelbouquet.
- Rose  
644  
Südafrika **Welmoed Rosé** 5,90 €  
Welmoed  
Der Rosé ist ein perfekter Sommerwein, ideal zu gegrilltem Fisch oder  
Meeresfrüchten, Salaten, Sandwiches. Perfekt zu gegrilltem Geflügel.
- Weinschorle mit deutschem Qualitätswein 0,2l 3,65 €



# Kohinoor



## Flaschen Weine

### Weißwein

- 645  
Württemberg
- Weißer Burgunder trocken Qualitätswein** 14,70 €  
Weingut Friedauer  
Eleganter Weißwein, sehr weich mit Aromen von Quitte und Birne. Leichter Körper und milde Säure prägen ihn. Er schmeckt zu Meeresfrüchten und zartem Geflügel oder einfach mal so auf der Terrasse.
- 646  
Württemberg
- Muskateller Qualitätswein** 14,00 €  
Weingut Friedauer  
fruchtiges Muskatbukett würzig frisch, gepaart mit milder Süße Schmeckt zu mildem und würzigem Käse, Desserts und Asiatische Gerichte süß/sauer
- 647  
Südafrika
- Welmoed Chennin Blanc** 14,70 €  
Welmoed  
Ein trockener und frischer Chenin Blanc mit glänzend heller Farbe und süffigen, intensiven Aromen nach Mango, Birne, Guave, Banane und Zitrusfrüchten. Mittlere Säure, fruchtiges Finale. Perfekt zu Fisch, Muscheln und zu allen leichten Gerichten.  
Die Trauben aus der Region Stellenbosch, stammen von Reben aus Busch-Erziehung die auf Granitböden wachsen. Nach der Gärung in Stahltanks folgt ein zweimonatiger Ausbau auf der Hefe um Frische und Stabilität zu fördern. Kein Holzausbau.
- 648  
Frankreich
- Aimery Chardonnay** 17,70 €  
Aimery  
Strohgelbe Farbe mit grünem Glanz, Aromen nach Akazie, Bananen, Grapefruit, kräftig, sehr fruchtig. Passt zu vielen Gerichten.
- 649  
Frankreich
- Château La Croix du Duc Bordeaux** 17,70 €  
Jean-Baptiste Audy  
Ein herrlich milder und fruchtiger Rotwein, der sich in den nächsten fünf Jahren nach der Lese noch entwickelt. Kann aber auch jung gut getrunken werden. Fruchtig und elegant. Typisch Bordeaux.



# Kohinoor



## Flaschen Weine

### Rotwein

650  
Württemberg **Lemberger trocken Qualitätswein Heilbronner  
Staufenberg** 14,50 €

Weingut Friedauer

Kräftiger trockener Lemberger Fruchtaromen von Waldbeeren. Mildes Tannin im Abgang. - 20 % wurden im Holzfass vinifiziert.

651  
Württemberg **Samtrot QbA Heilbronner Staufenberg** 14,70 €

Weingut Friedauer

fruchtiger und lieblicher Burgunder mit schönen Himbeeraromen.

652  
Frankreich **Aimery Merlot** 17,70 €

Aimery

Weicher, fruchtiger Merlot. Purpurrot, fruchtig, leicht pfeffrig, rund und ausgewogen, fein, nach Johannisbeere, Himbeere, Brombeere. Passt zu gegrilltem Geflügel und zu leichten Käsesorten.

653  
Frankreich **Château La Croix du Duc Bordeaux** 19,70 €

Jean-Baptiste Audy

Ein herrlich milder und fruchtiger Rotwein, der sich in den nächsten fünf Jahren nach der Lese noch entwickelt. Kann aber auch jung gut getrunken werden. Fruchtig und elegant. Typisch Bordeaux.

### Roséwein

654  
Südafrika **Welmoed Rosé** 17,70 €

Welmoed

Der Rosé ist ein perfekter Sommerwein, ideal zu gegrilltem Fisch oder Meeresfrüchten, Salaten, Sandwiches. Perfekt zu gegrilltem Geflügel.



# Kohinoor

