



RYONG

FIRE & HERBS

APPETIZERS & SIDE DISHES

- 1/ SILKY KIMONO ^{F,K} 4,00€
Zarte Schichten aus Tofuseidenblättern mit Pfefferkörnern, verfeinert mit Sojasauce und Sesam
Delicate layers of soft tofu with peppercorns, soy sauce and sesame
- 2/ SALT & PEPPER ^F 3,00€
Gedämpfte, junge Edamame-Sojabohnen mit Salz und Pfeffer
Steamed, young soybeans served with salt and pepper
- 3/ FIRE AND HERBS ^{F,K,1} 5,50€
Frischer Kräutersalat mit vietnamesischem Koriander, eingelegtem Kohlrabi, Rucola, Tomaten und einer herzhaften Sauce aus fermentiertem Tofu, Limette, Soja und Chili (leicht scharf)
Fresh herb salad with praeuw leaf, pickled kohlrabi, rocket, tomatos and a savory sauce from fermented tofu, lime, soy and chili (a little spicy)
- 4/ DEEP FOREST ^F 4,00€
Gedämpfter Spinat mit karamellisierter Zitronengras-Lauch-Wasabi-Sojasauce
Steamed spinach with caramelized lemongrass-leek-wasabi-soy sauce
- 5/ DRAGON EGG ^{C,F} 4,50€
Avocado in knusprigem Spinat-Tempuramantel mit Zitronengras, einem Spritzer Zitrone & Mayonnaise
Avocado in a crispy spinach tempura crust with lemongrass, a squeeze of lemon juice & mayonnaise
- 6/ DEEP WELL ^F 3,50€
Miso-Tofu-Gemüse-Suppe
Miso-tofu-vegetable soup
- 7/ GOLDEN TEMPLE ^{F,G} 4,00€
Eingelegter Rettich in gebackenem Tofumantel, bedeckt mit geschmolzenem Käse, garniert mit Minze und einer Sauce aus Miso, Soja und einem Hauch Chili (nur vegetarisch)
Pickled radish in a baked tofu coat, covered with molten cheese, garnished with mint and a dressing with miso, soy and a bit of chili (only vegetarian)
- 8/ SWEET BABE ^{C,F,K} 4,00€
Süßkartoffel in einem Kurkuma-Tempuramantel mit Knoblauch-Mayonnaise und Dill-Pilz-Sauce mit Noristreifen
Sweet potato in turmeric tempura crust with garlic mayonnaise and dill-mushroom-sauce with nori strips
- 9/ AUTUMN LEAVES ^{C,F,K} 4,00€
Kombu-Algensalat mit roten Zwiebeln und Peperoni, serviert auf einem Chinakohlblatt mit Nori-Mayonnaise und einem Dressing aus Sojasauce, Limette, Sesamöl, etwas Chili und Lauch (leicht scharf)
Kombu-seaweed-salad with red onions and chillies, served on chinese cabbage with nori-mayonnaise and a dressing with soy sauce, lime, sesame oil, a bit of chili and leek (a little spicy)

NOODLES

Unsere Nudeln werden jeden Morgen frisch hier im Haus aus Dinkelmehl hergestellt. Sie haben die Wahl zwischen veganen oder vegetarischen Nudeln (mit Bio-Eiern).

11/ DRAGON NEST ^{A,C,F,I} 9,50€

Knusprig gebackene Nudeln mit zarten Seidentofublättern, Pilzen und saisonalem Gemüse, serviert mit unserem Kräuter-Pilz-Dressing

Crispy noodles with soft silky tofu, mushrooms and seasonal vegetables, served with our herbs-mushroom dressing

12/ HOT RONG SOBA ^{A,C,F,I} 8,50€

Gegarte Nudeln mit Tofu und Kräuterpesto, dreiteilig serviert mit einem Schälchen Kräutergewürz und einer Schale heißer karamellierter Zitronengras-Lauch-Wasabi-Sojabrüh

Cooked homemade noodles with tofu and herb pesto, served in three parts with a small bowl of herbs and spices and a bowl of hot caramelized lemon-leek-wasabi-soy broth

13/ CRAZY SAIGON ^{A,C,E,F,I,K} 8,00€

Würziger, asiatischer Nudelsalat mit eingelegten Möhren und Rettich, Sojahack, Gurke, Lauchzwiebeln und Soja-Pilz-Sauce mit frischem Salat, Koriander und Erdnüssen

Aromatic asian noodle salad with pickled carrots and radish, soy mince, cucumber, onion and soy mushroom sauce with fresh salad, coriander and peanuts

Toppings: Kräuterseitling, Seitan, Tofu jeweils +1,00€

Toppings: king oyster mushroom, seitan, tofu each + 1,00 €

14/ DRAGON BOWL ^{A,C,F,I} 8,00€

Kräftige, aromatische Gemüsebrüh mit Nudeln, saisonalem Gemüse, Sojakeimlingen, Koriander, gerösteten Zwiebeln, Sojahack, Zitronengras, verfeinert mit weißem Pfeffer

Strong, aromatic vegetable broth with homemade noodles, seasonal vegetables, soy sprouts, coriander, roasted onions, soy mince, lemongrass, seasoned with white pepper

Toppings: Kräuterseitling, Seitan, Tofu jeweils +1,00€

Toppings: king oyster mushroom, seitan, tofu each + 1,00 €

15/ FOGGY DEW ^{A,C,F,I,K} 8,00€

Cremige, mild aromatische Sojamilch-Misobrüh mit Nudeln, einem Nori-Blatt, gegrillten marinierten Bambusstreifen, Spinat, Shiitake-Pilzen, Sojakeimlingen, verfeinert mit Lauch, Zitronengras und einem Schuss Kokosmilch

Creamy, mild aromatic soymilk miso broth with homemade noodles, a sheet of nori, grilled marinated bamboo, shiitake mushrooms, spinach, soy sprouts, refined with leek, lemon grass and coconut milk

Toppings: Kräuterseitling, Seitan, Tofu jeweils +1,00€

Toppings: king oyster mushroom, seitan, tofu each + 1,00 €

16/ SEA SURF ^{A,C,F,I} 9,00€

Kräftige Gemüsebrüh mit Nudeln, Nori-Eierstich in kunsprigem Tempuramantel, Dill, Seetang und Cherrytomaten, serviert mit Ananas, Zwiebeln und Limette

Strong vegetable broth with noodles, nori-eggsting in a crispy tempura crust, dill, seaweed, cherry tomatoes, comes with pineapple, onions, and lime

17/ RYU CURRY ^{A,C,F,I} 9,00€

Nudeln mit Tofu, Kräuterseitlingen, Knoblauchstängel, frittiertem Taro und einer Miso-Curry Sauce auf Rote-Betebasis, verfeinert mit Kräutern und Edamame (scharf)

Cooked homemade noodles served with tofu, king oyster mushrooms, garlic scapes, fried taro and a miso-curry sauce based on beetroot, refined with herbs and edamame (spicy)

BURGERS

Unsere Burger werden mit unseren hausgemachten, vietnamesischen Bao-Brötchen serviert. Diese werden schonend aufgedämpft und sind dadurch besonders leicht und weich. Umhüllt von einem Tempura-Teigmantel und experimentierfreudig gefüllt mit verschiedensten Zutaten sind die Burger einzigartige, knusprig-weiche, deftig-leichte Geschmacksexplosionen. Auf Wunsch vegan.

21/ GOLDEN BURGER A,C,F,G,K

8,50€

Gedämpftes Bao-Brötchen in einem knusprigen goldgebackenen Kurkuma-Tempuramantel mit Aubergine in Erdnuss- ODER Sojamarinade, Blattsalat, eingelegter Möhre & Rettich, saurer Gurke, geröstetem Mais, frischem Thai-Basilikum und geröstetem Sesam, dazu die beiden hausgemachten Avocado & Teriyaki Saucen und hausgemachte Mayonnaise, inkl. Edamame

Steamed Bao bun in a crispy golden fried tempura crust with eggplant in a peanut- OR soy-marinade, green salad, pickled radish & carrots, dill pickles, roasted corn, fresh Thai-basil and roasted sesame, comes with our two homemade avocado & Teriyaki sauces and homemade mayonnaise, incl. Edamame

22/ HULK BURGER A,C,F,G,K

8,50€

Gedämpftes Bao-Brötchen in knusprigem Spinat-Tempuramantel mit Tofu in Erdnuss- ODER Sojamarinade, eingelegten, getrockneten Tomaten, Blattspinat, frischen saftigen Tomaten, gerösteten Maiskörnern und Kräutern und Gemüse der Saison, dazu die beiden hausgemachten Avocado & Teriyaki Saucen und hausgemachte Knoblauch-Mayonnaise, inkl. Edamame

Steamed Bao bun in a crispy spinach tempura crust with tofu in a peanut- OR soy-marinade, pickled, dried tomatoes, spinach, fresh juicy tomatoes, roasted corn and seasonal herbs and vegetables, comes with our two homemade avocado & Teriyaki sauces and homemade garlic mayonnaise, incl. Edamame

23/ THE BURNER A,C,F,G,K

8,50€

Gedämpftes Bao-Brötchen mit Aubergine in Erdnuss- ODER Sojamarinade, frischem Blattsalat, eingelegter Möhre & Rettich, saurer Gurke, Knoblauch, Zwiebeln und gerösteten Maiskörnern, dazu die beiden hausgemachten Avocado & Teriyaki Saucen und hausgemachte Knoblauch-Mayonnaise, inkl. Gobo Root Tempura Chips

Steamed Bao bun with eggplant in a peanut- OR soy-marinade, fresh lettuce, pickled carrot and radish, dill pickles, garlic, onions and roasted corn, comes with our two homemade avocado & Teriyaki sauces and homemade garlic mayonnaise, incl. Gobo Root Tempura Chips

24/ LATE SUMMER A,C,F,G,K

8,50€

Gedämpftes Bao-Brötchen in knusprigem Rote-Bete-Tempuramantel mit Tofu in Erdnuss- ODER Sojamarinade, Blattsalat, Zwiebeln, Minze, gerösteten Maiskörnern und Früchten der Saison, dazu die beiden hausgemachten Avocado & Teriyaki Saucen und hausgemachte Nori-Mayonnaise, inkl. Edamame

Steamed Bao bun in a crispy beetroot tempura crust with tofu in a peanut- OR soy-marinade, salad, onions, mint, roasted corn and seasonal fruits, comes with our two homemade avocado & Teriyaki sauces and homemade nori mayonnaise, incl. Edamame

25/ RICH CHRISTMAS A,C,F,G,J,K

9,50€

Gedämpftes Bao-Brötchen in knusprigem Kakao-Tempuramantel mit Tofu in Erdnuss- ODER Sojamarinade, weihnachtlicher Cumberlandsauce, frischem Salat, Apfel, Koriander, saurer Gurke, Käse und gerösteten Maiskörnern, dazu die beiden hausgemachten Avocado & Teriyaki Saucen und hausgemachte Mayonnaise, inkl. Edamame (nur vegetarisch)

Steamed Bao bun in a crispy cocoa tempura crust with tofu in a peanut- OR soy-marinade, a christmassy cumberland sauce, fresh salad, apple, coriander, cucumber, pickles, cheese and roasted corn, comes with our two homemade avocado & Teriyaki sauces and homemade mayonnaise, incl. Edamame (only vegetarian)

WRAPS

26/ EARLY SUN ^{C,F,K}

7,50€

In Chinakohlblätter eingerollter knuspriger Tofu im Tempuramantel mit Nori-Blatt, Zitronengras, eingelegtem Rettich & Möhren, gerösteten Maiskörnern, frischem Thai-Basilikum und geröstetem Sesam, dazu die beiden hausgemachten Avocado & Teriyaki Saucen und hausgemachte Nori-Mayonnaise, inkl. Gobo Root Tempura Chips

Wrap rolled in chinese cabbage with crispy tempura tofu and nori, lemongrass, pickled radish & carrots, roasted corn, fresh Thai-basil and roasted sesame, comes with our two homemade avocado & teriyaki sauces and homemade nori mayonnaise, incl. Gobo Root Tempura Chips

27/ MIDNIGHT SUN ^{C,F,K}

7,50€

In Chinakohl-Blätter eingerollte knusprig gebackene Aubergine und Süßkartoffel in Tempuramantel mit Knoblauch, Zwiebeln, Dill, Tomate, Blattspinat, saurer Gurke, gerösteten Maiskörnern, dazu die beiden hausgemachten Avocado & Teriyaki Saucen und hausgemachter Knoblauch-Mayonnaise, inkl. Gobo Root Tempura Chips

Wrap rolled in chinese cabbage with crispy tempura eggplant and sweet potato, garlic, onions, dill, tomato, spinach, dill pickles, roasted corn, comes with our two homemade avocado & teriyaki sauces and homemade garlic mayonnaise, incl. Gobo Root Tempura Chips

BENTO

131/ SAIGON BENTO ^{A,F}

8,50€

(auf Wunsch glutenfrei)

Japanischer Rundkornreis mit einer Currysauce auf Rote Bete-Basis, Seitan, Räuchertofu, gedämpfte Okra, gedämpftem Spinat, gekochter Süßkartoffel mit einer Soja-Knoblauch-Sauce, vietnamesischem Lauch, geschälten Edamame und diversen Gemüsen der Saison

Japanese short-grain rice with a curry sauce based on beetroot, seitan, smoked tofu, steamed okra, steamed spinach, cooked sweet potato with a soy-garlic sauce, vietnamese leek, peeled edamame and diverse vegetables of the season

Toppings: Kräuterseitling / frisches Sol-Ei ^C

jeweils +1,00€

Toppings: king oyster mushroom / freshly pickled egg ^C

each + 1,00 €

132/ RYONG BENTO ^{A,F}

8,50€

(auf Wunsch glutenfrei)

Japanischer Rundkornreis serviert mit Räuchertofu, Seitan, gegrillter Aubergine mit einer Knoblauch-Teriyaki-Sauce und Nori-Blättern, in Ingwer-Knoblauch-Limettensauce eingelegten Gurken, gekochter Süßkartoffel und diversen Gemüsen der Saison

Japanese short-grain rice with smoked tofu, seitan, grilled eggplant with a garlic-teriyaki sauce and nori, cucumbers pickled in a ginger-garlic-lime sauce, cooked sweet potato and diverse vegetables of the season

Toppings: Kräuterseitling / frisches Sol-Ei ^C

jeweils +1,00€

Toppings: king oyster mushroom / freshly pickled egg ^C

each + 1,00 €

PHO

134/ PHO SOUP ^{F,I} 9,00€

Frische Reisbandnudeln in einer Brühe aus Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Sternanis, Nelken, Zimt, Koriander, Sojasauce und Kardamom, dazu Frühlingszwiebeln, Shimejipilze, Karottenstreifen, frische Kräuter, Limette und Gemüse der Saison

Large fresh rice vermicelli in a broth of ginger, onions, garlic, star anise, cloves, cinnamon, coriander, soy sauce and cardamom, with springonions, shimeji mushrooms, carrot strips, fresh herbs, lime, seasonal vegetables

Toppings: Trüffelöl / gegrillter Fenchel / Eierstich mit Lauch, Pilzen
und Glasnudeln ^{C,K} jeweils +1,00€

*Toppings: truffle oil / grilled fennel / egg sting with leek, mushrooms and glass
noodles ^{C,K} each +1,00 €*

135/ PHO SALAD ^{F,I} 10,00€

Großer Salat aus frischen Reisbandnudeln und wechselndem Gemüse, Shiso und Seitan, Ingwer, Knoblauch und Pfeffer, serviert mit einer herzhaften, leicht scharfen Soße aus fermentiertem Tofu sowie einer Schale klassischer Pho-Brühe

Large salad from fresh rice vermicelli and seasonal vegetables, shiso and seitan, refined with a sauce from fermented tofu, garlic and pepper, served with a bowl of classical pho broth

Toppings: Kräuterseitling / gegrillter Fenchel / Eierstich mit Lauch, Pilzen
und Glasnudeln ^{C,K} jeweils +1,00€

*Toppings: king oyster mushroom / grilled fennel / egg sting with leek, mushrooms
and glass noodles ^{C,K} each + 1,00 €*

DESSERTS

31/ MATCHA MOUSSE AU CHOCOLAT ^{C,G} 4,00€

Mousse aus weißer Schokolade und Matcha-Grünteepulver
Mousse from white chocolate and matcha-green tea powder

32/ FIREWORK ^K 4,00€

Süßes Klebreisbällchen mit Mungbohnen, Kokoscreme, Karamellsoße und Sesam
Sweet sticky rice ball with mung beans, coconut cream, caramel sauce and sesame

33/ RYONG CHEESECAKE 4,00€

Cheesecake-Variation
Cheesecake variation

DRINKS

MORNING DEW

35/ San Pellegrino sparkling	0,25l	2,50€
36/ San Pellegrino sparkling	0,75l	5,50€
37/ Acqua Panna still	0,25l	2,50€
38/ Acqua Panna still	0,75l	5,50€
39/ Perrier sparkling	0,33l	3,00€

FRESH MIXED

41/ RED DISTRICT 3,50€

Hausgemachte Limonade mit Rote Bete, Holunderblüte, frischen Beeren und Pfeffer
Homemade lemonade with beetroot, elderflower, fresh berries and pepper

42/ MORNING CLOUD 3,50€

Hausgemachte Limonade mit einem Schuss Reismilch, Holunderblüte und Basilikum
Homemade lemonade with a dash of rice milk, elderflower and basil

43/ 1000 EYES 3,50€

Hausgemachte Limonade mit Ingwer, Chiasamen und Pandanblättern
Homemade lemonade with ginger, chia seeds and pandan leaves

44/ SUMMER GARDEN 3,50€

Hausgemachte Limonade mit Petersilie, Apfel, Gurke und Holunderblüte
Homemade lemonade with parsley, apple, cucumber and elderflower

45/ ORANGE SUMMER 3,50€

Hausgemachte Limonade mit Thai Tee, Orange und Reismilch
Homemade lemonade with thai tea, orange and rice milk

46/ RYONG DRINK 3,50€

Hausgemachte Limonade mit immer wechselnden Kombinationen aus frischen Früchten, Gemüse und Kräutern
Homemade lemonade with ever changing combinations of fresh fruits, vegetables and herbs

GET THE SUN

51/ Matcha Shot 3,00€

52/ Matcha Cappuccino ^G 3,50€
mit Sojamilch / *with soy milk* ^F +0,30€

53/ Sencha mit Pandanblättern 3,00€
Sencha with pandan leaves

54/ Sencha im Kännchen <i>Sencha in a pot</i>	4,50€
55/ Genmaicha – gerösteter Tee <i>Genmaicha – roasted tea</i>	3,00€
56/ Genmaicha im Kännchen <i>Genmaicha in a pot</i>	4,50€
57/ Frischer Minztee <i>Fresh mint tea</i>	3,00€
58/ Frischer Minztee im Kännchen <i>Fresh mint tea in a pot</i>	4,50€
59/ SPRING RIVER Hausgemachter Tee mit Jasminblüte, Ingwer und Reismilch, mit Honig gesüßt <i>Homemade tea with jasmine flower, ginger and rice milk sweetened with honey</i>	4,00€
60/ MORNING SUN Hausgemachter Grüner Tee mit Ingwer und Limette, mit Honig gesüßt <i>Homemade green tea with ginger and lime sweetened with honey</i>	4,00€

WAKE ME UP

65/ LAST TEMPTATION ^{7,F,K} Vietnamesischer Kaffee mit hausgemachter süßer Bio-Sojamilchcreme und gerösteten Sesam <i>Vietnamese coffee served with homemade organic sweet soy milk cream and roasted sesame</i>	3,00€
66/ ICE PRINCESS ^{7,F,K} Cremiger Eiskaffee mit hausgemachter süßer Bio-Sojamilchcreme und geröstetem Sesam <i>Creamy iced coffee with homemade organic sweet soy milk cream and roasted sesame</i>	3,50€
67/ THREESOME ^{7,F,K} Süßkartoffel-Paste mit süßer Bio-Sojamilchcreme, schaumigem vietnamesischen Kaffee und Sojamilchschaum <i>Sweet potato paste with sweet organic soy milk cream, frothy Vietnamese coffee and soy milk froth and roasted sesame</i>	4,00€ (available in cold seasons)

CREAM KISS (available in cold seasons)

71/ SWEET POTATO LATTE ^{F,K} Geröstete Süßkartoffel-Latte mit Pandan-Sud und geröstetem Sesam <i>Roasted sweet potato latte with pandan leafs and roasted sesame</i>	3,50€
72/ HOKKAIDO LATTE ^{F,K} Hokkaido Kürbis-Latte mit Pandan-Sud und geröstetem Sesam <i>Hokkaido pumpkin latte with pandan leafs and roasted sesame</i>	3,50€

SAKE & SHOCHU

75/ Nigori Sake (kalt cold)	0,1l	8,00€
76/ Junmai Sake (kalt cold)	0,1l	6,00€
77/ Daiginjo Sake (kalt/warm cold/hot)	0,1l	10,00€
78/ Kuru Kirishima „Schwarze Nebelinsel“ Shochu	0,02l	3,00€

BEER

79/ Tiger Beer Singapore ^{A3}	0,33l	3,50€
80/ San Miguel ^{A3}	0,33l	3,50€

APÉRITIFS

81/ NEGRYONI Gin, Punt e Mes, Campari mit Jasmin tee mazeriert <i>Gin, Punt e Mes, Campari infused with jasmine tea</i>	7,00€
82/ YUZO Yuzu, Sake, Prosecco, Holunder, Soda <i>Yuzu, sake, Prosecco, elder flower, soda</i>	7,00€

COCKTAILS

83/ FIRE AND SMOKE Mezcal, Beeren, Holunder, Limette, Spicy Ginger, Gurke, Minze <i>Mezcal, berries, elderberry, lime, spicy ginger, cucumber, mint</i>	9,00€
84/ GENTLE SPICE Wodka mit Pandan mazeriert, Limette, Spicy Ginger, Gurke, Chili <i>Pandan infused Vodka, lime, spicy ginger, cucumber, chili</i>	8,00€
85/ BASIL BOMBER Letherbee Gin, Limette, brauner Flüssigzucker, frisches Basilikum <i>Letherbee Gin, lime, brown simple syrup, fresh basil</i>	9,00€
86/ YUZU CHUHAI Shochu, Yuzu, Flüssigzucker, Soda <i>Shochu, yuzu, simple syrup, soda</i>	8,00€
87/ GIN & TONIC Gin, Tonic Water (mit Letherbee Gin+1€) <i>Gin, tonic water (with Letherbee Gin+1€)</i>	7,00€
88/ WHISKEY SOUR Whiskey, Limette, Flüssigzucker <i>Whiskey, lime, simple syrup</i>	9,00€

WEISSWEIN / WHITE WINE

Alle Weiß- und Rotweine sind biologisch und vegan hergestellt.

All white and red wines are organic and vegan.

91/ 100 HÜGEL WEISSBURGUNDER 0,1 l 4,20 € 0,75 l 28,00 €

Elegant, cremig, mit feinen Aromen von reifer Frucht, Basilikum und Minze

Elegant, creamy, with fine flavours of ripe fruit, basil and mint

93/ HEMER RIESLING 0,2 l 4,70 €

Sortentypischer Riesling, floral und zitronig im Geschmack, spritzige Säure

Typical for its variety, floral and lemonlike in taste, lively acidity

95/ KETH SAUVIGNON BLANC 0,2 l 6,90 €

Feine Aromen von Stachelbeere, Litschi und Cassisblättern, im Gaumen knackig, gleichzeitig cremig, exotischer Nachhall von Maracuja

Fine flavours of gooseberry, lychee, blackcurrant leaves, crisp on the palate and creamy at once, exotic aftertaste of passion fruit

97/ URGESTEIN GRÜNER VELTLINER 0,75 l 29,00 €

Deftiger Typ mit grünen Noten (z.B. Bohnen, Erbsen), schlank mit kräftigem Säurebiss

A solid type with green flavours (e.g. beans, peas), lean with a powerful acidity

98/ FAUST GRAUBURGUNDER 0,75 l 25,00 €

Schlanker Grauburgunder-Typ mit feinen Aromen von gelben Früchten und Kräutern; am Gaumen rassig, frisch und verspielt, vornehm zurückhaltende Eleganz

A lean Grauburgunder with fine flavours of yellow fruit and herbs; racy, fresh and playful on the palate, a reserved elegance

ROTWEIN / RED WINE

101/ MONASTRELL TALENTO 0,1 l 3,80 € 0,75 l 25,00 €

Typisch vollmundiger Monastrell mit Aromen wie von Holunder und Cassis, marmeladig, feine Würze, unkompliziert, aber dennoch mit Charakter

Typical full-bodied Monastrell with flavours of elderberries and blackcurrant, jam-like, gentle spice, straightforward, yet with character

103/ GENS ET PIERRES SUD-SUD ROUGE 0,2 l 5,90 €

Unkomplizierter Rotwein, lebendiger, verspielter Duft nach Veilchen, Pflaumen und dunklen Früchten, schmeckt intensiv nach reifer Brombeere, würzig, weich und geschmeidig

Simple and light red wine, lively, playful scent of violets, plums and dark fruit, tastes strongly like ripe blackberries, aromatic and smooth

105/ LE BLAIREAU VIEUX CARIGNANS 0,75 l 29,00 €

Leichter, fruchtbetonter Rotwein, mit weichem Tannin, füllig und cremig, kein Wunder: die stolze 50 Jahre alte Carignan-Rebe schmeckt nach dunklen Früchten und besticht durch ihre Feinkörnigkeit

Light and fruity red wine with smooth tannins, the 50 years old Carignan tendril tastes like dark fruits and appeals with its fineness

SCHAUMWEIN / PROSECCO

106/ VALDO SPUMANTE ORIGINE 0,1 l 3,90 € 0,75 l 25,00 €

Elegant, harmonisch, angenehme Restsüße, sehr feiner fruchtiger Duft mit blumigen Noten

Elegant and harmonic prosecco with fruity and floral character

Zusatzstoffe

- 1= mit Konservierungsstoff
- 2= mit Geschmacksverstärker
- 3= mit Antioxidationsmittel
- 4= mit Farbstoff
- 5= mit Phosphat
- 6= mit Süßungsmittel
- 7= koffeinhaltig
- 8= chininhaltig
- 9= geschwärzt
- 10= enthält Phenylalaninquelle

Allergene

- A= glutenhaltiges Getreide
- B= Krebstiere
- C= Eier
- D= Fisch
- E= Erdnüsse
- F= Soja
- G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- H= Schalenfrüchte (Mandel 1, Haselnuss 2, Walnuss 3, Cashew 4, Pecannuss 5, Paranuss 6, Pistazie 7)
- I= Sellerie
- J= Senf
- K= Sesamsamen
- L= Schwefeldioxid und Sulfite
- M= Lupinen
- N= Weichtiere

Additives

- 1 = with preservative
- 2 = with flavor enhancer
- 3 = with antioxidant
- 4 = with dye
- 5 = with phosphate
- 6 = with sweetener
- 7 = with caffeine
- 8 = quinine
- 9 = blackened
- 10 = contains phenylalanine source

Allergens

- A = gluten containing cereals
- B = crustacean
- C = eggs
- D = fish
- E = peanuts
- F = soy
- G = milk and dairy products (including lactose)
- H = edible nuts (almond 1, hazelnut 2, walnut 3, cashew 4, pecan nut 5, paranut 6, pistachio 7)
- I = celery
- J = mustard
- K = sesame seeds
- L = sulfur dioxide and sulphites
- M = lupines
- N = mollusks