Nam Giao

a = glutenhaltiges Getreide (Weizen), a1 = Gerstenmalz, b = Krebstiere & daraus gewonnene Erzeugnisse, c = Eier & Eiererzeugnisse, d = Fisch & Fischerzeugnisse,
e = Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse, f = Sojabohnen & Sojabohnenerzeugnisse, g = Milch & Milcherzeugnisse, h = Schalenfrüchte & Schalenfruchterzeugnisse,
i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, k = Senf & Senferzeugnisse, l = Sesamsamen & Sesamerzeugnisse,
m = Schwefeldioxid & Sulphite, n = Lupinen & Lupinenerzeugnisse, o = Weichtiere & Weichtiererzeugniss, v = Hopfen

Mittagskarte

Montag bis Freitag, 11:30 bis 15:00 Uhr
zu jedem Gericht können Sie eine Suppe, Frühlingsrolle oder Salat (+1,50€)

M1 Ga Xao La Que [e, i] — 10,50 €
Hühnerfleisch gebraten, Gemüse,Basilikum, Erdnüssen, leicht scharf

M2 Ga Xao Cary Do [g, i, d] — 10,50 €
Hühnerfleisch gebraten mit Gemüse in rotem Kokosmilch-Curry, scharf

M3 Ga Xao Sa Ot [i] — 10,50 €
Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Gemüse und Zitronengras, leicht scharf

M4 Vit Cary [a, g, i, d] — 11,90 €
Knusprige Ente mit Gemüse in Kokosmilch Curry, leicht scharf

M5 Vit Soja [a, f, i] — 11,90 €
Knusprige Ente mit Gemüse in Soja-Sauce

M6 Vit Sot Dau Phong [a, g, e, i] — 11,90 €
Knusprige Ente in Erdnuss-Kokosmilch-Sauce, leicht scharf

M7 Bo Xao Pak Choi [d, i] — 11,20 €
Rindfleisch gebraten mit Pak Choi & Knoblauch in Austernsauce

M8 Ca Nuoc Cot Dua [d, g, i] — 11,20 €
Lachs gebraten mit Gemüse in leicht scharfer Kokos-Sahne-Sauce

M9 Bun Ga Nuong (lauwarmes Gericht) [e] — 11,20 €

Nudelschale mit gegrilltem Hühnerfleisch, Frühlingsrolle,
Salat, Gurken, Erdnüssen, Röstzwiebeln und Kräutern

M10 Bun Bo Xao (lauwarmes Gericht) [e] — 11,90 €
Nudelschale mit gebratenem Rindfleisch, Frühlingsrolle,
Salat, Gurken, Erdnüssen, Röstzwiebeln und Kräutern

M11 Com Rang Ga [c] 10,50 €
Gebratreis mit Hühnerfleisch, Gemüse und Ei

M12 Pho Xao Ga [e] 11,00 €
Reisbandnudeln gebraten mit Hühnerfleisch, Gemüse und Erdnüsse

M19 Udon Nudeln mit Rindfleisch [a, d] 11,90 €
Dicke Weizennudeln gebraten mit Rindfleisch, Gemüse&Röstzwiebeln

VEGETARISCHES

M13 Rau Xao Cary & Tofu [g, d, i] 10,50 €
Wok Gemüse, Tofu in Roter-Curry-Sauce, Kokosmilch, scharf

M14 Rau Xao [f, i] 10,50 €
Wok Gemüse gebraten mit Tofu in Soja-Sauce

M15 Pho Xao Rau & Tofu [e] 11,00 €
Reisbandnudeln gebraten mit Wok Gemüse, Tofu und Erdnüssen

M16 Canh Rau Mien & Tofu [i] 10,50 €
Große Suppenschale mit Glasnudeln, Gemüse und Tofu

M17 Do Chay [i, f] - sehr zu empfehlen 10,50 €
Tofu geschmort mit Tongu-Pilzen und Gemüse.

M18 Ca Tim [i] 10,50 €
Gebratene Aubergine mit Knoblauch und Frühlingszwiebeln

M18a Bun Chay 11,00 €
Nudelschale mit Tofu, Frühlingsrolle, Salat, Gurken, Erdnüssen, Röstzwiebeln und Kräutern

Getränke

APERITIFS

Aperol Sprizz [1] 6,90 €
Prosecco, Aperol, Soda

Lillet Berry 6,90 €
Lillet Blanc, Wild Berry, Beeren

Haus - Sprizz [1] 6,90 €
Prosecco, Aperol, Soda, Litchi

Hugo 6,90 €
Prosecco, Minze, Limette, Holundersirup, Soda

Balis Sprizz 6,90 €
Prosecco, Balis (Basilikum Ingwer Limonade), Limetten, Soda

Martini Sprizz 6,90 €
Prosecco, Martini Bianco, Soda, Limette, Minze

COCKTAILS

Mai Tai 8,90 €
Brauner Rum, Weisser Rum, Apricot Brandy, Mandel Sirup, Ananassaft, Limette

Balis Mule 8,80 €
Gin, Balis (Basilikum Ingwer Limonade), Limetten, Basilikum

Caipirinha 7,90 €
Cachaca, Limette, Rohrzucker

Mojito 7,90 €
Limette, Rohrzucker, Weisse Rum, Minze, Soda

Munich Mule 8,80 €
Gin, Limettensaft, Spicy Ginger, Gurke, Zitrone

MOCKTAILS

Chanh Da 5,90 €
Limettensaft, Rohrzucker, Soda

Ipanema [1] 6,50 €
Ginger Ale, Maracuja Nektar, Limette, Rohrzucker

Virgin Mojito [1] 6,50 €
Limette, Rohrzucker, Ginger Ale, Minze

Lavendel Limonade 4,90 €
Soda, Lavendelsirup, Minze, Zitrone

Tra Da Nam Giao [9] 5,90 €
Schwarzer Tee, Minze, Ingwer, Zitrone, Orange

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärkern, 5 = mit Schwefeldioxid, 6 = mit Schwärzungsmittel, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Süßungsmitteln, 12 = enthält eine Phenylalaninquelle, 13 = gewachst, 14 = mit Nitritpökelsalz, 15 = Taurin, 16 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

SOFT DRINKS

Cola [1, 3, 9]		
Cola Light [1, 3, 9, 12]	0,2l	2,80
Fanta [1, 3]	0,4l	4,00
Schwip Schwap [1, 3, 9]		
Sprite		

WASSER

Flasche Taunusquelle		
Sprudel oder Still	0,75l	7,50
Tafelwasser		
Sprudel oder Still	0,2l	2,20
	0,4l	3,20

BIER

Alkoholfreies Bier [a, a1, v]	0,5l	4,20
Tegernsee Hell [a,a1,v]	0,5l	4,20
Bitburger Pils [a,a1,v]	0,3l	4,00
Schneider Weißbier [a, a1,v]	0,5l	4,80
Radler [a, a1, 11, v]	0,5l	4,20
König Ludwig Dunkel [a,a1,v]	0,5l	4,20
Saigon Bier [a,a1,v]	0,3l	4,60
Tiger Bier [a,a1,v]	0,3l	4,60

FRUCHTSAFT

Orangen/ Rhabarber/ Johannisbeere/ Maracuja
Apfelsaft (naturtrüb)/ Mango/ Guave/ Litschi

- als Saft [3,4]	0,2l	3,20
	0,4l	4,90
- als Schorle [3,4]	0,2l	3,00
	0,4l	4,50

TEE Kännchen

Schwarzer Tee [9]	3,50
Pfefferminz Tee	3,50
Limettenblätter Tee	3,90
Jasmin Tee	3,90
Grüner Tee [9]	3,90
Frischr Ingwer Tee	3,90
Haus Tee	4,50

(Ingwer, Limettenblätter, GrünerTee)

KAFFEE

Kaffee [9]	3,00
Espresso [9]	2,50
Doppelter Espresso [8, 9]	3,00
Vietnamesischer Kaffee [9]	

mit Kondensmilch

- warm	4,00
- kalt	4,20

Vorspeisen

6 **Cha Gio Heo** [d, f] 8,50
Vier hausgemachte, knusprige, vietnamesische Frühlingsrollen mit Schweinefleisch, Glasnudeln und Gemüse gefüllt

7 **Cha Gio Tom** [b, d, f] 8,50
Vier hausgemachte, knusprige, vietnamesische Frühlingsrollen mit Garnelen

8 **Goi Cuon** [b, e] 8,50
Frische Sommerrolle, zwei Reispapierrollen gefüllt mit Reisnudeln, Garnelen, Rind- oder Hühnerfleisch, Salat und Kräutern.

8d **Goi Cuon Nem Nuong** sehr zu empfehlen! 8,50
Aromatische, gegrillte Fleischpastete aus Schwein und Garnele

9 **Tom Cuon Khoai Tay Chien** [b] 8,50
Gebackene Garnelen ummantelt mit Kartoffelstreifen in Süss-sauer Sauce

10 **Bo La Lot** [l] 8,50
Eingelegtes Rindfleisch, Zitronengras, in Wildbetelblättern eingewickelt

11 **Tom Chien Com** [a, b] 10,50
Riesengarnelen gebacken in jungen Reis-Flakes, mit scharf-saurer Sauce

11a **Gyoza** 8,50
Knusprige Wan-tan gefüllt mit Rinderhackfleisch und Gemüse

11b **Ha Cao Dumplings** 8,50
Reisteigtaschen mit Bambus und Garnelen

11c **Chicken Wings** 8,50
Vier knusprige Wings mit Sweet Chilisauc

12 **Hoanh Thanh Chien Wan Tan** [a,b] 8,90
Gebackene Teigtaschen gefüllt mit Garnelen und scharf-saurer Sauce

13 **Banh It Tran** 7,90
Gedämpfte Klebreisbällchen mit Garnelenfüllung, dazu Fischsoße

13a **Spare Ribs** 9,50
Würzig marinierte, süss saure Rippchen

VEGETARISCHE

€

50 Canh Rau & Mien 6,90
Frische Gemüsesuppe und Glasnudeln

51 Cha Gio Chay [d, f] 7,90
Hausgemachte vietnamesische Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse und Glasnudeln

8a Goi Cuon Chay (Sommerrolle) [a, e, f] 7,90
Reispapier gefüllt mit Reisnudeln, Tofu, Salat und Kräutern
Serviert mit Hoisin-Erdnuss-Sauce.

9a Tofu Cuon La Lot 8,50
Gegrillte Wildbetelblätter gefüllt mit Tofu, Zitronengras und Sesam

9b Dumplings Chay 8,50
Gedämpfte Teigtaschen mit vegetarischer Füllung, 3 Stück

9c Ba Mon An Choi Chay, Vegetarischer Vorspeisenteller 10,90
Sommerrollen, Frühlingsrollen und gegrillte Wildbetelblätter mit Tofu

9d Edamame Junge Sojabohnen mit Meersalz 6,50

SALATE

45 Goi Bo [d,e , f] 11,90
Rindfleischsalat mit Zwiebeln, Glasnudeln, Sojasprossen, Karotten
Röstzwiebeln, Erdnüssen und frischen Kräutern, leicht scharf

46 Goi Du Du [b, d, e] 11,90
Grüne Papaya mit Garnelen **oder** getrocknetem Rindfleisch, Karotten,
Röstzwiebeln, Erdnüssen und frischen Kräutern, leicht scharf

47 Goi Vit Xoai [a, d, e] 11,90
Frischer Mango Salat mit Entenbruststreifen, frischen Kräutern,
Karotten, Erdnüssen und Röstzwiebeln, leicht scharf

60 Goi Muc [d, e] 11,90
Tintenfischsalat mit roten Zwiebeln, eingelegten Karotten,
Erdnüssen, frischen Kräutern und Röstzwiebeln, leicht scharf

61 Goi Ngo Sen 11,90
Salat aus Lotusstangen, Garnelen, Karotten, Röstzwiebeln,
Erdnüssen und frischen Kräutern, leicht scharf

SUPPEN

1 **Hoanh Thanh Tom** [a, b] **8,50**
Suppe mit Wan Tan Teigtaschen, gefüllt mit Garnelen und Pak Choi

3 **Canh Chua Tom** [b, i] **8,50**
Garnelen mit Tomate, Ananas, Sellerie, Sojasprossen und Kräutern. Eine Spezialität aus dem Süden Vietnams!

4 **Canh Ga Nuoc Cot Dua** [g] **8,50**
Scharfe Kokosmilchsuppe mit Huhn, Pilzen, Zitronengras, Ingwer und Limettenblätter

5 **Pho Bo** [d, f] **klein 9,90** **groß 16,90**
Aromatische Brühe mit Reisbandnudeln, Rindfleisch, Sojasprossen und Kräutern. Die wohl bekannteste Suppe Vietnams!

GEMISCHTE VORSPEISEPLATTEN

14 **Ba Mon An Choi** [b, d, e, l] Vorspeisenteller für 1 Person **10,90**
Eine Sommerrolle mit Garnelen, zwei Frühlingsrollen und Bo La Lot

15 **Bon Mon An Choi** [a, b, d, e, l] Vorspeisenteller ab 2 Personen p.P **14,50**
Hoanh Thanh gebacken, Frühlingsrollen, Bo La Lot und Papaya Salat mit Garnelen. Dazu Sweet Chili und Nuoc Mam Sauce zum Dippen

16 **Nam Mon An Choi** [a, b, d, e,] Vorspeisenteller ab 2 Personen p.P. **17,50**
Sommerrollen gefüllt mit Rindfleisch, Garnelen gebacken mit jungen Rice Flakes, Frühlingsrollen, Bo La Lot, Mango Salat mit Entenfleisch. Dazu hausgemachte Hoisin Sauce und Nuoc Mam Sauce zum Dippen

17 **Nam Mon An Choi Hai San** Meeresfrüchteteller ab 2 Personen p.P **17,50**
Sommerrolle mit Garnelen, gebackene Riesengarnele mit grünen Rice Flakes, Hoanh Thanh - gebackene Teigtaschen gefüllt mit Garnelen, Frühlingsrollen mit Garnele, Glasnudelsalat mit Tintenfisch

Hauptgerichte

20 Com Nam Giao, Kaiser-Gericht aus Hue [a, b, c, d] — **20,90**
Gegrillte Ente, Hühnerfleisch, Bo La Lot mit Rind, gehackte Garnelen, Gurken, eingelegten Karotten, und Eierstreifen, dazu Nuoc Mam Sauce

21 Vit Quay [a, e] — **20,90**
½ knusprige, saftige Ente mit gebratenem Reis oder Nudeln, eingelegte Karotten und Hoisin-Sauce, nach vietnamesischer Art

22 Ca Lang Kho To [d] — **23,90**
karamellisierter Seeteufel, serviert mit Salat und frischen Kräutern

31 Bo/ Ga Xao Cary [d, i, g] — Huhn **16,90** Rind **17,90**
Rinderhüfte oder Huhn gebraten mit Gemüse in rotem Kokosmilch-Curry

32 Bo/ Ga Xao La Que [e, f, i] — Huhn **16,90** Rind **17,90**
Rind oder Huhn gebraten mit Gemüse, Thai Basilikum und Erdnüssen

38 Tom Xao [b, i, d, g] — **21,90**
Garnelen gebraten mit rotem Sahne-Kokosmilch-Curry oder grünem Pfeffer, roten Zwiebeln und Frühlingszwiebeln

40 Banh Xeo, vietnamesischer Crêpe — **18,90**
herzhafter Pfannkuchen mit Garnelen und Mungbohnen, dazu Kräuter, Salat und Nuoc Mam Sauce

41 Vit/Ga Xao [a, d, f, i, g] — **20,90**
Knusprige Ente mit Gemüse in Sahne-Kokosmilch-Curry oder Cashewnüssen und pikanter Sauce oder Erdnuss-Sauce oder Soja-Sauce

42 Vit/ Ga Kho To [a, d, i] — Huhn **17,90** Ente **20,90**
Ente oder Hühnerfleisch gebraten mit frischem Gemüse & Ingwer im Tontopf

42b Banh Canh Xao — **19,90**
Gebratene Udonnudeln und Gemüse mit Rind und Garnelen

42c Ca Lachs Cary [d, i, g] — **21,50**
Lachsfilet mit Gemüse in rotem Sahne-Kokosmilch-Curry

VEGETARISCHE

52 Rau Xao Cary Do [g, i] 16,90
Gemischtes Wok Gemüse in leicht scharfer Roter-Curry-Sauce

53 Do Chay [f, i] Fastenspeise der Buddhisten, sehr zu empfehlen! 16,90
Tofu geschmort mit Tongu-Pilzen und Gemüse

53a Rau Kho To sehr zu empfehlen! 16,90
Geschmorter Tofu & Gemüse in würziger Sojabohnen Sauce im Tontopf

53b Ca Tim Xao Toi sehr zu empfehlen! 16,90
Gebratene Auberginen mit Knoblauch, Zwiebeln und Basilikum

54 Bun Chay & Cha Gio [a, e, f] lauwarme Nudelschale 16,90
Reisnudeln mit Tofu, Frühlingsrolle, gebackene Süßkartoffeln, Salat, Sojasprossen, Kräutern, Erdnüssen & Röstzwiebeln

55 Pho Xao Rau & Tofu [a, e] 17,90
Reisbandnudeln gebraten mit Tofu und frischem Wok Gemüse, Erdnüssen, Röstzwiebeln nach vietnamesischer Art

56 Canh Rau Tofu & Mien, große Suppe [f] 15,90
Frisches Gemüse mit Glasnudeln, Tofu und Pilze

57 Banh Canh Xao Tofu [a] 17,90
Dicke Udon Nudeln gebraten mit Tofu und Wok-Gemüse

57a Mi Xao Gion Chay Tofu 16,90
Knuspriges Weizennudelbett, dazu gebratenes Gemüse mit Pilzen in Sojasauce

58 Tofu Xao Sa Ot [i] 16,90
Tofu gebraten mit frischem Marktgemüse und Zitronengras, leicht scharf

59 Bun Tofu cuon La Lot [a, e, f] 16,90
Reisnudelschale mit gegrillten Wildbetelblätter gefüllt mit Tofu, Zwiebeln und Frühlingsrolle auf Salat, Sojasprossen, Kräutern und Erdnüssen

59a Mien Xao Rau 16,90
Dicke gebratene Glasnudeln mit Gemüse und Tofu. Sehr zu empfehlen!

Nudel Bowl

Alle Reisnudelschalen werden mit Frühlingsrollen, verschiedenen Kräutern, Salat, Sprossen, Gurke, Erdnüssen, Röstzwiebeln und Fischsauce serviert

33 Bun Heo Voi Cha Gio [a, d, e, f] — 16,90
Reisnudelschale mit gegrilltem Schweinefleisch

34 Bun Bo La Lot [d, e, f] — 17,90
Reisnudelschale mit Rindfleisch in Wildbetelblätter

35 Bun Bo Xao [d, e, f] — 17,90
Reisnudelschale mit gebratenem Rindfleisch

36 Bun Ga Nuong [d, e, f] — 16,90
Reisnudeln mit gegrilltem Hühnerfleisch

37 Bun Tom Hum [b, d, e, f] — 21,90
Reisnudeln mit gegrillten Riesengarnelen

39 Bun Vit [d, e, f] — 20,90
Reisnudeln mit knuspriger Ente

43 Bun Tom va Bo [b, d, e, f] — 18,90
Reisnudeln mit gebratenem Rindfleisch und Garnelen

44 Bun Cha Ca Thang Long, [a, d, e, f] — 23,90
Gebratener Seeteufel mit Dill und Frühlingszwiebeln

44a Bun Nem Nuong, sehr zu empfehlen! — 18,90
Aromatische, gegrillte Fleischpastete aus Schwein und Garnelen

44b Bun Ca Hoi — 20,90
Reisnudeln mit gegrilltem Lachs

Selbtrollen

Als Basis servieren wir Ihnen zu jedem Gericht: Reispapier, Reisnudeln, Salat, verschiedene Kräuter, Gurken, eingelegte Karotten, frische Ananas, Erdnüsse

C1	**Bo Xao** [a, d, e] Rindfleisch gebraten mit fünf Gewürzpulver und Zwiebeln	18,90
C2	**Tom Va Ga** [a, b, d, e] gedämpfte Garnelen und gegrilltes Huhn	19,90
C3	**Bo La Lot** [a, d, e, l] Rindfleisch mariniert mit Zitronengras und Sesam in Wildbetelblättern eingewickelt und Frühlingsrollen	18,90
C4	**Ca Hoi** [a, d, e] Lachs gegrillt mit Frühlingszwiebeln	20,90
C5	**Tom Hum Nuong** [a, b, d, e] Gegrillte Riesengarnelen mit Zwiebeln	22,90
C6	**Do Chay, vegetarisch** [a, d, e] Gebratener Tofu mit Weißkraut, Karotten, verschiedenen Pilzen, Süßkartoffeln und Frühlingsrollen	17,90
C7	**Nem Nuong** gegrillte Fleischpastete aus Schwein und Garnele mit Zitronengras	19,90

Dessert

D1 Gedämpfte Kokosnussbällchen in Kokosstreifen 6,90

D2 gebackene Banane mit Honig & Mandeln [a, h] 5,90
mit Eis 7,50

D4 Banh Chuoi [11] 6,50
Bananenkuchen mit süßem Klebreis, im Bananenblatt gedämpft

D5 Xoi Xoai [11, g] 9,90
Klebreis mit frischer Mango und Kokosmilch

D7 Che Ba Ba 6,50
Mungbohnen, Süßkartoffel, Kokos und Maniokwurzel

D13 Mochi Variation 7,50
Eiscreme Mochi ,Mango ,Vanille und Matcha (pro Kugen 2,50)

Hausgemachtes Eis

D6 Sesam [8, 11, c, g, l] 5,50

D8 Matcha [8, 11, c, g, l] 5,90

D12 Durian 6,50

Wein

OFFENE WEINE

alle Weine sind trocken

Weißwein	0,1 l	0,2 l
Sauvignon Blanc - Weingut Peth Wetz, Rheinhessen	3,60	7,20
Grüner Veltliner - Weingut Sauerstingl, Österreich	3,50	6,90
Lugana - Selva Capuzza, Italien, Desenzano	3,80	7,50
Riesling - Weingut Julia Schittler, Rheinhessen	3,60	7,20

Rose		
Spätburgunder Rose - Baden	3,50	6,90

Rotwein		
Primitivo - Tempoalvino, Apulien, Italien	3,60	7,20
Syrah IGT - Pellegrino, Sizlien	3,60	7,20

Allergenhinweis : alle aufgeführten Weine können Spuren von Sulfit, Ei und Milch enthalten !

Weisswein Flaschen 0,75l

Deutschland

Riesling Weil, - Weingut Robert Weil, Rheigau 29,00
Fruchtwürzinger, exotischer Duft nach Mango, Papaya,
Passionfrucht und reifer Birne, im Geschmack vielschichtig,
saftig, aromatisch und finessenreich.

Riesling und Gewürztraminer, Weingut Dambach, Pfalz 28,00
Ein reicher Korb an reifen exotischen Früchten, filigran,
elegant, getragen von einem komplexen Körpe
und sanfter Fülle - sehr langer ausklingend.

Österreich

Grüner Veltliner, Weingut Jurtschitsch Kamtal 27,90
Grünlich, gelb schimmernd, im Bouquet nach reifen Äpfeln,
saftig, gelben Mirabellen, Wiesenkräutern und Birnen.

Italien

Lugana DOC "I Frati", Weingut Ca dei Frati, Lombardei 35,00
Kraftvoll und ausdrucksstark und dennoch elegant,
blumiges Aroma nach reifen exotischen Früchten, vollmundig.

Rotwein Flaschen 0,75l

Italien

Barolo Natale Verga, DOCG,2017 29,90
intensiv granatfarbiger Wein mit erdiger Duftnote von Rosen und Lakritze , harmonsich trocken und herber Geschmack voller Frucht, mit Aromen von Schokolade und Tabak

Poggioargentiera Maremmaante IGT 29,90
rubinrot mit violettem Schimmer, in der Nase ein ganzer Korb an blauen Früchten, reifen Pflaumen und Tabak, angenehm weich und harmonisch mit komplexem Geschmack

Frankreich

Mouton Cadet, Bordeaux ,2019 29,90
dicht glänzendes Rot mit ausdrucksvollem Bukett von roten und chwarzen Johannisbeeren, Erdbeeren sowie Brombeeren, weich und rund mit fruchtigen Beerenaromen und eleganten Tanninen

Lionel Osmin –„Buzet“ 32,00
Bordeauxblend aus Cabernet Sauvignon und Merlot, nach reifen blauen Beeren, Pflaumen und etwas Schokolade duftend, auf dem Gaumen sanft mit feinwürzigen Aromen

Deutschland

Philipp Kuhn – Incognito 29,90
Tief dunkelrot mit violettem Schimmer, in der Nase ein ganzer Korb an blauen Früchten, reifen Pflaumen und Tabak, angenehm weich und harmonisch mit komplexem Geschmack