

NEM 68

VIETNAMESISCHES RESTAURANT & SUSHI



02235 794 1083

01511 841 3057

RESERVIEREN - ABHOLEN - LIEFERN

www.nem68-erftstadt.de



Di. - So.

11:30 bis 14:30

16:30 bis 22:30

Mo. und Feiertage

Geschlossen

SNACK

- 1. MINI-FRÜHLINGSROLLEN ⁸ | 6 STK.** 4,70
vegetarisch, mit Süß-Sauer-Sauce
- 2. FRÜHLINGSROLLEN ^h | 2 STK.** 6,60
mit Schweinefleisch, Eier, Karotten, Glasnudeln, Morcheln, Weißkohl und Zwiebeln in Reispapier
- 3. SOMMERROLLEN ⁴ | 2 STK.** 4,50
mit Salat, Reismudeln, Koriander, Paprika, Gurke, Sesam und hausgemachter Limetten Sauce
Wahlweise mit:
- a. Tofu** 5,00
 - e. Garnelen** 6,90
 - b. Hühnerfleisch** 5,90
- 4. GEBACKENE GARNELEN ^{a g} | 5 STK.** 6,50
mit Spezialsoße
- 5. YAKITORI ⁹ | 2 STK.** 5,30
gegrillte Hähnchenspieße mit Spezialsoße
- 6. GYOZA ^{a c g m} | 6 STK.** 6,90
gebackene japanische Teigtasche mit Hähnchenfüllung und Süß-Sauer-Soße
- 8. EDAMAME** 5,50
gedämpfte japanische Sojabohnen mit Meersalz
- 9. HA CAO ^{a f g} | 4 STK.** 5,50
gedämpfte Teigtaschen mit Garnelen

SUPPEN

- 11. GLASNUDELSUPPE** 5,50
mit Hühnerfleisch, Champignons, Karotten, Paprika und Koriander
- 12. TOM KHA GAI** 5,90
mit Hühnerfleisch, Kokosmilch, Champignons, Karotten, Paprika und Koriander
- 13. TOM KHA GUNG ^a** 6,30
mit Garnelen, Kokosmilch, Champignons, Zucchini, Tomaten, Koriander und Zitronengras
- 14. TOM KHA GUEI ^g** 5,70
mit Banane, Kokosmilch, Tofu, Zucchini, Tomaten, Koriander und Zitronengras
- 15. MISO SUPPE ^g** 5,70
mit Sojapaste, Seetang, Tofu und Sesam
- 16. MISO SAKE SUPPE** 6,90
mit Lachs, Sojapaste, Seetang und Sesam
- 17. WANTAN-SUPPE ^{b g}** 6,50
Teigtasche gefüllt mit Hühnerfleisch, Pak Choi, Koriander und Gemüse in Hühnerbrühe

SALAT

21. SEETANGSALAT MIT SESAM	5,00
22. FRISCHER GEMISCHTER SALAT ^{c g}	6,00
mit Erdnüssen, Koriander, Sojasprossen und Limettendressing	
a. Hühnerfleisch	6,90
e. Garnelen ^a (6 Stk.)	7,50
23. GLASNUDELSALAT	7,50
mit Hühnerfleisch, Erdnüssen, frischen Kräutern und Sojasprossen	
24. NOM DU DU	
Papaya mit Kohlrabi, Karotten, Paprika, Erdnüssen und frischen Kräutern mit:	
a. Tofu ^g	7,50
b. Hühnerfleisch	8,50
e. Garnelen ^a	9,00
25. NOM XOAI	
grüner Mangosalat mit Gurken, Sojasprossen, Karotten, Erdnüssen und frischen Kräutern mit:	
a. Tofu ^g	7,50
b. Hühnerfleisch	8,50
e. Garnelen ^a	9,00

PHO

große vietnamesische Suppe nach traditioneller Art mit kräftiger, klarer Brühe

31. PHO CHAY 9

12,50

Reisbandnudelsuppe mit Tofu, Lauchzwiebeln, Sojasprossen, frischen Kräutern und Koriander

32. PHO BO 9

14,50

Reisbandnudelsuppe mit Rindfleisch, Lauchzwiebeln, Sojasprossen, frischen Kräutern und Koriander

33. PHO GA 9

13,50

Reisbandnudelsuppe mit Hühnerfleisch, Lauchzwiebeln, Sojasprossen, frischen Kräutern und Koriander



HAUPTGERICHTE

41. PANANG THAI-KARI SAE ^{c e g} (LEICHT SCHARF)

mit Kokosmilch, Milch, Erdnüssen, Karotten, Basilikum, Kartoffeln, Süßkartoffeln, Duftreis und:

a. Tofu ^g	13,00
b. Hühnerfleisch	13,50
c. Hähnchen kross gebacken ^b	14,00
d. Rindfleisch	14,90
e. Garnelen ^a	15,70
f. Ente kross ^b	16,50
g. Lachs ^{b f}	18,70

42. ERDNUSSSOSSE-GERICHTE

mit Kokosmilch, Milch, Paprika, Champignons, Bambus, Brokkoli, Gemüse, gerösteten Erdnüssen, Duftreis und:

a. Tofu ^g	13,00
b. Hühnerfleisch	13,50
c. Hähnchen kross gebacken ^b	14,00
d. Rindfleisch	14,90
e. Garnelen ^a	15,70
f. Ente kross ^b	16,50
g. Lachs ^{b f}	18,70

43. MANGO-SOSSE-GERICHTE

mit Mango, Ananas, Paprika, Karotten, Zwiebeln, Milch, Kokosmilch, Duftreis und:

a. Tofu ^g	13,00
b. Hühnerfleisch	13,50
c. Hähnchen kross gebacken ^b	14,00
d. Rindfleisch	14,90
e. Garnelen ^a	15,70
f. Ente kross ^b	16,50
g. Lachs ^{b f}	18,70

44. CURRYGERICHT ^c (ROT ODER GELB)

mit Kokosmilch, Paprika, Bambus, Brokkoli, Chinakohl, Champignons, Zucchini, Basilikum, Milch, Duftreis und:

a. Tofu ^g	13,00
b. Hühnerfleisch	13,50
c. Hühnchen kross gebacken ^b	14,00
d. Rindfleisch	14,90
e. Garnelen ^a	15,70
f. Ente kross ^b	16,50
g. Lachs ^{b f}	18,70

46. UDON XAO

gebratene Udon Nudeln mit Pak Choi, Morcheln, Shiitake und buntem Gemüse mit:

a. Tofu ^g	13,00
b. Hühnerfleisch	13,50
c. Hühnchen kross gebacken ^b	14,00
d. Rindfleisch	14,90
e. Garnelen ^a	15,70
f. Ente kross ^b	16,50
g. Lachs ^{b f}	18,70

47. JAPANISCHE TERIYAKI (AUF HEIZPLATTE)

scharf, mit verschiedenem Gemüse, Knoblauch, Chili, Karotten, Duftreis mit:

a. Tofu ^g	13,00
b. Hühnerfleisch	13,50
c. Hühnchen kross gebacken ^b	14,00
d. Rindfleisch	14,90
e. Garnelen ^a	15,70
f. Ente kross ^b	16,50
g. Lachs ^{b f}	18,70
s. Riesengarnelen ^a	19,90

48. ROTES CURRY (OHNE KOKOSMILCH)

mit Ingwer, Knoblauch, verschiedenem Gemüse, Basilikum, Karotten, Duftreis und:

a. Tofu ^g	13,00
b. Hühnerfleisch	13,50
c. Hühnchen kross gebacken ^b	14,00
d. Rindfleisch	14,90
e. Garnelen ^a	15,70
f. Ente kross ^b	16,50
g. Lachs ^{b f}	18,70

49. GEBRATENE EIERNUDELN-GERICHT ^{a c d f i 4}

mit verschiedenem Gemüse, Eiern und:

a. Tofu ^g	13,00
b. Hühnerfleisch	13,50
c. Hühnchen kross gebacken ^b	14,00
d. Rindfleisch	14,90
e. Garnelen ^a	15,70
f. Ente kross ^b	16,50

50. GEBRATENE REISGERICHTE ^{a c d f i 4}

mit verschiedenem Gemüse und:

a. Tofu ^g	13,00
b. Hühnerfleisch	13,50
c. Hühnchen kross gebacken ^b	14,00
d. Rindfleisch	14,90
e. Garnelen ^a	15,70
f. Ente kross ^b	16,50

VIETNAMESISCHE SPEZIALITÄTEN

51. PHO XAO ^b (OHNE KOKOSMILCH)

gebratene Reisbandnudeln mit Eiern,
Lauchzwiebeln, Sojasprossen, Koriander, Shiitake,
Pak Choi, Morcheln, Karotten und:

a. Tofu ^g	13,00
b. Hühnerfleisch	13,50
c. Hühnchen kross gebacken ^b	14,00
d. Rindfleisch	14,90
e. Garnelen ^a	15,70
f. Ente kross ^b	16,50

52. XAO CAY TOI (SCHARF)

Karotten, Paprika, Champignons, Bambus, Zucchini,
Zwiebeln, Knoblauch, Duftreis und:

a. Tofu ^g	13,00
b. Hühnerfleisch	13,50
c. Hühnchen kross gebacken ^b	14,00
d. Rindfleisch	14,90
e. Garnelen ^a	15,70
f. Ente kross ^b	16,50
g. Lachs ^{b f}	18,70

VIETNAMESISCHE SPEZIALITÄTEN

53. BUN SA OT ^c (SCHARF)

Reisnudeln in einer großen Schale mit Zitronengras, gemischtem Salat, Röstzwiebeln, Erdnüssen, Koriander, Basilikum, Chili, hausgemachtem Limettendressing und:

a. Tofu ^g	13,00
b. Hühnerfleisch	13,50
c. Hähnchen kross gebacken ^b	14,00
d. Rindfleisch	14,90
e. Garnelen ^a	15,70
f. Ente kross ^b	16,50

54. BUN BO NAM BO ^{c g} 14,50

Reisnudeln mit gebratenem Rindfleisch, gemischtem Salat, Sojasprossen, Koriander, Erdnüssen und hausgemachtem, Limettendressing

55. BUN NEM ^{c g} 13,90

Reisnudeln mit Frühlingsrollen, gemischtem Salat, Sojasprossen, Koriander, Erdnüssen und hausgemachtem Limettendressing

NIGIRI

(2 STK.)

handgeformter und kunstvoll belegter Reis

N1. INARI Tofutasche ^m	4,70
N2. TAMAGO Japanisches Omelett ^a	4,70
N3. AVOCADO Avocado	4,70
N4. SAKE Lachs ^c	5,20
N5. MAGURO Thunfisch ^c	5,50
N6. UNAGI Süßwasseraal	5,90
N7. EBI Großgarnelen ^e	5,50

SASHIMI

(8 STK.)

*mit Seetang, Salat und Rettich
mit oder ohne Feuer*

S1. SASHIMI SAKE ^c	21,00
Lachs	
S2. SASHIMI MAGURO	22,50
Thunfisch	
S3. MORIAWASE ^c	23,90
vers. Fischarten	
S4. SAKE MAGURO	25,90
Lachs, Thunfisch	

MAKI

(8 STK.)

mit Algen umwickelte Reisrollen

M1. TAMAGO MAKI	Japanisches Omelett, Sesam ^a	4,00
M2. AVOCADO MAKI	Avocado, Sesam ^l	4,40
M3. SHINKO MAKI	eingelegter Rettich, Sesam ^l	4,30
M4. INARI MAKI	Tofutasche, Sesam ^{l m}	4,20
M5. SAKE MAKI	Lachs ^c	5,30
M6. SAKE AVOCADO	Lachs, Avocado ^c	5,30
M8. TEKKA MAKI	Thunfisch	5,50
M9. KAPPA MAKI	Gurke, Sesam	4,40
M10. TEKKA AVO MAKI	Thunfisch, Gurke	5,50
M11. UNAGI MAKI	Süßwasseraal ⁿ	4,70
M13. CALIFORNIA MAKI	Surimi, Avocado ^c	5,30
M14. EBI MAKI	Große Garnelen ^e	5,20
M15. PAPRIKA		4,40
M16. SPICY EBI MAKI	Große Garnelen ^e	5,50
M17. MANGO		4,40

POKE BOWL

serviert mit Salat, Cherry Tomaten, Rettich, Seetang, Salat, Avocado, Gurke, hausgemachter Soße und Sushi Reis

B1. SALMON BOWL ^c	15,50
Flambierter Lachs	
B2. TARTARE BOWL ^c	16,20
gehackter Lachs, Thunfisch	
B3. EBI TEMPURA BOWL ^e	14,50
panierte Großgarnelen	
B4. YAKITORI BOWL	14,00
mit würzigem Hühnchenspieß	
B5. SASHIMI BOWL ^c	16,00
vers. Fischescheiben	
B6. HÜHNCHEN BOWL	15,50
Mit gebackenem Hühnchen	
B7. VEGGIE BOWL ^g	13,50
Mit Tofu	

INSIDE OUT

(8 STK.)

Zutaten umhüllt vom Nobiblatt, der Reis befindet sich außen, serviert jeweils 8 Stk.

- | | |
|---|-------|
| 01. SAKE I.O ^c | 9,90 |
| Lachs, Avocado Tobiko | |
| 02. HOT SPICY I.O ⁿ | 10,10 |
| gehackter Lachs, Lauch, Gurke, Chilli Lauch | |
| 03. TEKKA I.O | 11,00 |
| Thunfisch, Avocado, Tobiko ^c | |
| 04. BURNING TEKKA I.O ^c | 10,90 |
| Thunfisch, Gurke, Lauch, Chili, Tobiko | |
| 05. YAKITORI I.O ^l | 9,90 |
| würziges gebratenes Hühnerfleisch, Gurke, Sesam | |
| 06. EBI AVOCADO I.O ^e | 10,10 |
| große Garnelen, Chili, Gurke, Tobiko | |
| 07. BURNING EBI I.O ^e | 10,50 |
| große Garnelen, Chili, Gurke, Lauch, Tobiko | |
| 08. SALMON SKIN I.O ^c | 9,10 |
| gegrillte Lachshaut, Gurke, Tobiko | |
| 09. CALI I.O | 9,90 |
| Krebsfleischimitat Avocado, Tobiko | |
| 010. GREEN I.O | 9,70 |
| Avocado, Shinko, Kappa, Sesam | |

CRUNCHY ROLL

*paniert Philadelphia Roll
bereitet mit hausgemachter Spezial Sauce*

6 STK. / 10 STK

C1. SAKE TEMPURA ^{c g}

9,50 / 15,50

Lachs, Avocado, Gurke, Lauch

C2. EBI TEMPURA ^{e g}

9,50 / 15,50

Garnelen, Avocado, Gurke

C3. TEKKA TEMPURA ^{c g}

9,50 / 15,50

Thunfisch, Lauch, Gurke

C4. VEGGIE TEMPURA

8,50 / 14,90

Avocado, Shinko, Gurke

C5. OSAMA ^g

9,50 / 15,50

Hühnerfleisch, Gurke, Lauch

C6. KANI TEMPURA ^g

9,50 / 15,50

Krebsfleischimitat, Avocado

FUTOMAKI

(6 STK.)

serviert jeweils 6 Stk.

F1. VEGGIE BIGROLL

9,50

Avocado, Gurke, Paprika Rettich

F2. MASSIV MAKI ^{c e}

10,50

Lachs, Surimi, Shinko, Avocado, Tobiko, Kappa

SUSHI MENÜ

MENÜ 1. VEGGIE SET **18,00**

3 Stk. versch. Nigiri, 8 Stk. Kappa Maki, 8 Stk. Green I.O

MENÜ 2. SAKE SET **21,00**

2 Stk. Lachs Sashimi, 2 Stk. Lachs Nigiri, 8 Stk. Sake Maki, 8 Stk. Sake I.O

MENÜ 3. TUNA SET **24,00**

2 Stk. Thunfisch Sashimi, 2 Stk. Thunfisch Nigiri, 8 Stk. Teka Maki, 8 Stk. Tuna I.O

MENÜ 4. DRAGON SET **27,90**

1 Stk. Lachs Nigiri, 1 Stk. Ebi Nigiri, 1 Stk. Thunfisch Nigiri, 8 Stk. Sake Avocado maki, 8 Stk. Dragon Roll (Lachs, Avocado)

MENÜ 5. FÜR 2 PERSONEN **45,00**

8 Stk. Fuji Yama Roll, 8 Stk. Sake I.O, 6 Stk. Sake Tempura, 6 Stk. Thunfisch, 8 Stk. Ebi Maki, 8 Stk. Sake Maki, 2 Sake Lachs, 2 Stk. Ebi Großgarnele Sashimi : 2 Stk. Thunfisch, 2 Lachs

MENÜ 6. FÜR 4 PERSONEN **93,00**

8 Stk. Tekka I.O, 8 Stk. Sake I.O, 8 Stk. Plame Roll A1, 24 Maki (Lachs, Gurke, Thunfisch), 12 Stk. gebackene Rollen (Ebi Tempura, Veggie Tempura), 6 Stk. Nigiri (Ebi, Avocado, Sake), 8 Stk. Sashimi (Lachs, Thunfisch)

MENÜ 7. FÜR 5 PERSONEN **108,00**

8 Stk. California I.O, 8 Stk. Dragon Rolls, 8 Stk. Tuna Rolls A7, 24 Stk. Maki (Ebi, Avocado, Lachs), 6 Stk. Sake Tempura Osama Tempura ,8 Sashimi Moriawase, 10 Stk. Nigiri (Ebi, Unagi, Avocado, Sake, Thunfisch)

NACHSPEISEN

60. GEBACKENE BANANE	4,40
61. MOCHI	3,50
62. SESAMBÄLLCHEN (4 STK.)	4,20
63. MOCHI EIS	3,30

BEILAGEN

101. REIS	2,00
102. HÜHNCHEN KROSS	8,00
103. ENTE KROSS	10,00
104. ERDNUSS SAUCE	2,00
105. SÜSS SAUER SAUCE	0,50

ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE

1. Surimi, 2. Farbstoffe, 3. Antioxidationsmittel,
4. Konservierungsstoffe, 5. Koffeinhaltig.
6. Geschmacksverstärker, 7. Süßungsmittel, 8. Aspartam, 9. Chinin

A. Krebstiere, B. Glutenhaltig, C. Hülsenfrüchte,
D. Schalenfrüchte, E. Milch, F. Fisch-Meeresfrüchte, G. Soja,
H. Hühnereiweiß, I. Senfsaaten.

Bei unseren Zutaten und Beilagen verzichten wir weitgehend auf künstliche Zusatzstoffe. Für die Zubereitung von warmen Speisen ist, wie in weiten Teilen Asiens, die Verwendung von Geschmacksverstärkern üblich. Auf Wunsch servieren wir diese Gerichte für Sie auch ohne diese Lebensmittelzutat.

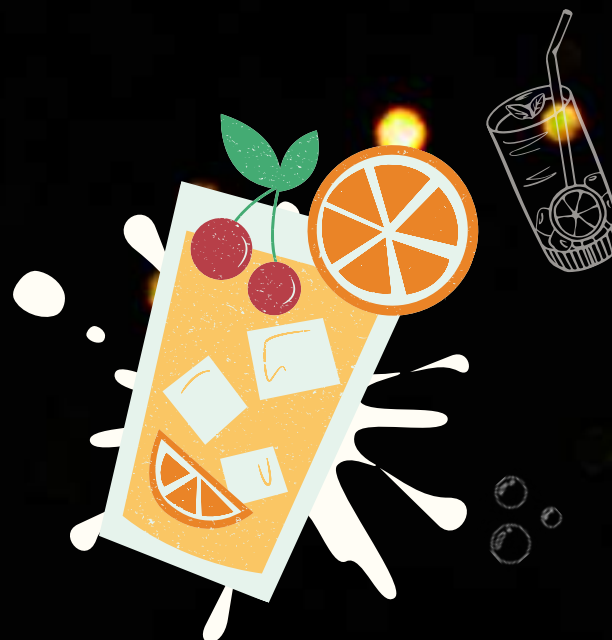
Softdrink

COLA	0.2L	2,60	0.4l	4,60
COLA ZERO		2,60		4,60
COLA LIGHT		2,60		4,60
FANTA		2,60		4,60
SPRITE		2,60		4,60
TONIC		2,60		4,60
BITTER LEMON		2,60		4,60
GINGER ALE		2,60		4,60
GINGER BIER		2,60		4,60
GEROLSTEINER SPRUDEL WASSER :				
SPARKLING	0.25L	2,50		
STILL	0.25l	2,50		
GEROLSTEINER SPRUDEL WASSER :				
SPARKLING	0.75l	6,00		
STILL	0.75l	6,00		



BAUER FRUCHTSÄFTE

ORANGENSAFT	0.2l	2,60	0.4l	4,60
APFEL NATURTRÜB	0.2l	2,60	0.4l	4,60
APFELSCHORLE	0.2l	2,60	0.4l	4,60
MARACUJASAFT	0.2l	2,60	0.4l	4,60
MARACUJASCHORLE	0.2l	2,60	0.4l	4,60
MANGO SAFT	0.2l	2,60	0.4l	4,60
MANGOSCHORLE	0.2l	2,60	0.4l	4,60
ANANASSAFT	0.2l	2,60	0.4l	4,60
ANANASSCHORLE	0.2l	2,60	0.4l	4,60



Bier

BITBURGER VOM FASS	0.3L	3,20
WARSTEINER VOM FASS	0.3L	3,20
FRÜH KÖLSCH VOM FASS	0.2l	2,30
FRÜH KÖLSCH VOM FASS	0.4l	4,20
FRÜH ALKOHOLFREI FL.	0.33l	3,80
BENEDIKTINER HEFE FL.	0.5l	4,50
BENEDIKTINER ALKOHOLFREI FL.	0.5l	4,50
SAIGON BIER FL.	0.33l	4,50
<i>leichtes lagebier aus reis/ south vietnamese beer made from rice</i>		
TIGER BIER FL.	0.33l	4,20
<i>light beer from Singapore</i>		



TEE & KAFFEE

EPRESSO	4,10
KAFFEE	4,10
CAPPUCCINO	3,90
LATTE MACHIATO	3,90
VIETNAM KAFFEE	3,90
<i>warm</i>	
VIETNAM ICED KAFFEE	3,90
<i>mit süßem kondensmilch</i>	



**WARM
FRESH**

**BEST
SELLER**



Hausgemacht

TRA SA GUNG 4,20

belebender Bio - Tee aus frischem Ingwer, Zitronengras, Limetten, Limettenblätter und Akazien Honig

TRA BAC HA 4,20

gesunder Ingwertee mit frischen Orangenscheiben, Kumquat Honig, Minzblättern und Limettensaft

GRÜNER TEE 4,20

sanfter Tee in grünen Sencha Blättern, verfeinert mit Süßholz und gerösteten Reiskörnern

JASMIN TEE 4,20

sanfter Tee in Jasminblüten und Olong Perlen, verfeinert mit Süßholz und gerösteten Sojabohnen

HOMELAND ORIGINAL CA PHE 3,90

aromatischer vietnamesischer schwarz oder mit karamelisierter Kondensmilch

GRÜNER EISTEE 5,20

klassischer, grüner Eistee mit frisch gepresstem Limettensaft und Holunderblüten

SA DA 5,20

Eistee aus Zitronengras mit frischem, gepresstem Limettensaft und Zuckerrohr

CHANH DA 5,20

Eistee aus frischem Limettensaft, Zuckerrohr, Soda und Eiswürfeln

NUOC CHANH LEO 5,20

frischer Eistee mit Maracuja, Zuckerrohr, Soda und Eiswürfeln

MANGO SHAKE 5,20

Smoothie aus Honigmango mit reiner Kokosnussmilch

AVOCADO SHAKE 5,20

hausgemachter Bananen - Avocado Shake mit reiner Kokosnussmilch und Kokosfleisch

ANANAS SHAKE 5,20

Smoothie aus frischer Ananas mit Minze, Limettensaft und Sojamilch



COCKTAILS *(Alcoholisch)*

SAIGON MULE | 7,90

hausgemachter Reisvodka , Limetten , frische Gurkescheiben und Ginger Bier

MOJITO | 7,90

goldener Rum , Limetten , Zuckerrohr frische Minze und Soda

BASIL SMASH | 7,90

Bomboy Gin , frisch gepresster Limettensaft , Zuckerrohr und Basilikum

HUGO | 6,10

Prosecco , Holunder , Limetten und frische Minze

APEROL SPRITZ | 6,10

Prosecco , Aperol , Orangenscheibe und Soda

PINK LOVE | 8,90

Malibu, Sake, Zitrone, Wild Berry

MANGO MOJITO | 8,90

Rum, Limetten, Zuckerrohr, Minze, Soda, Mangosaft

LIKÖR 43 SOUR | 6,50

Likör 43, Zitronensaft, Maracujasaft, Zuckersirup

SUNSET | 6,70

Likör 43, Wodka, Coconut Rum, Maracujasaft, Ananassaft

CAIPIRIHA | 6,50

Cahaca, Limette, Limettensaft, Brauner Zucker

MOCKTAILS *(Alcoholfrei)*

PANEMA | 5,90

Maracujasaft, Gingeralle, Limette, Brauer Zucker

COCONUT KISS | 5,90

Orangensaft, Grenadine Ananassaft, Kokosirup

VIRGIN COLADA | 5,90

Ananassaft, Kokossirup, Limettensaft

LONGDRINKS

CUBA LIBRE | 6,50

GIN TONIC | 6,50

SPIRITUOSEN

Reis Vodka | 2cl | 3,90

Vodka | 2cl | 3,90

Sake Warm Reiswein | 14% | 15cl | 6,90

Sake Reiswein | 14% | 15cl | 6,90

WEIN BAR

0,2L- 6,00€ | 0,75L- 21,00€

TROCKEN GRAUBURGUNDER WEISSWEIN

zarter Duft von Apfel und Holunderblüten , Nüssen , Bananen , Zitronen , Mangoschalen , kräftiger , gut strukturierter Körper mit pikanten und fruchtig - würziger Säure

RIESLING / HALBTROCKEN

Österreichische Weinkellerei rassiger Riesling mit Baquet von Weinbergpflirsische und Zitrusfrüchten am Gaumen frisch mit kräftiger Säure (sehr nachhaltig)

ROTWEIN - MERLOT / TROCKEN

intensives Baquet von Beerenfrüchten , klare und elegante Struktur mit pikanter und würziger Säure

ROSE D'ANJOU AC - FEINHERB

Domaine de Flines Cabernet Franc von sehr fruchtiger Note , süßer Erdbeeren (halbtrockener Wein , passt gut zu scharfem Speisen)

PRIMITOVO / ROTWEIN

Ein intensiver, tiefroter Wein aus Apulien mit Aromen von reifen Beeren, Pflaumen und einer dezenten Würze. Am Gaumen vollmundig und weich mit sanften Tanninen. Ideal zu kräftigen Fleischgerichten und gereiftem Käse.

PINOT GRIGIO / WEISSWEIN TROCKEN

in der Nase Aromen von Zitrusfrüchten, grünem Apfel und sortentypischen Mandelaromen; im Gaumen wirkt der Wein elegant, fruchtig und mit einer spritzigen Säure, im Finale zeigt sich eine dezente Fülle mit einer schönen Mineralität.

Zusatzstoffe & Allergene

1. Surimi, 2. Farbstoffe, 3. Antioxidationsmittel, 4. Konservierungsstoffe, 5. Koffeinhaltig, 6. Geschmacksverstärker, 7. Süßungsmittel, 8. Aspartam, 9. Chinin, A. Krebstiere, B. Glutenhaltig, C. Hülsenfrüchte, D. Schalenfrüchte, E. Milch, F. Fisch-Meeresfrüchte, G. Soja, H. Hühnereiweiß, I. Senfsaaten.

Bei unseren Zutaten und Beilagen verzichten wir weitgehend auf künstliche Zusatzstoffe. Für die Zubereitung von warmen Speisen ist, wie in weiten Teilen Asiens, die Verwendung von Geschmacksverstärkern üblich. Auf Wunsch servieren wir diese Gerichte für Sie auch ohne diese Lebensmittelzutat.