



Crown
of
India

ESCHBORN

- 2020 -

TANDOORI & CURRY
SPEZIALITÄTEN



Crown of India

Der krönende Abschluss der indischen Vielfalt



Herzlich Willkommen!

Sehr geehrte Gäste,

Reich an unzähligen Gewürzen und Geschmäckern verstehen wir die Indische Küche, als Oase des Geschmacks. Hier im Herzen von Eschborn lässt sich für jeden Geschmack eine Kostbarkeit entdecken. Die Krönung indischer Vielfalt.

Ideengeber und Geschäftsführer des Restaurants, Ramesh K. Sharma, kam 1996, mit 17 Jahren nach Frankfurt, er hat in verschiedenen internationalen Restaurants gelernt und sich schnell einen Namen gemacht. Der Chefkoch hat langjährige Erfahrung in der Gastronomie – und hat in Indien nicht nur Restaurants, sondern auch 5-Sterne Hotels geführt.

Sein Spezialgebiet ist die traditionelle indische Küche. Deshalb wird im Crown of India auch authentisch indisch gekocht. Alle Tandoori-Gerichte werden mit besonderen Gewürzmischungen, frisch zubereitet und im Tandoor, dem klassischen Lehmofen gegrillt. So können sich die einzigartigen Aromen voll entfalten. Auch unsere traditionellen Brote, wie das Naan und Gemüse werden im Tandoor gebacken. Für unsere Curryspezialitäten stellen wir die Gewürzmischungen, aus frischen Gewürzen selbst her. Diese können bis zu 13 verschiedene Gewürze enthalten, das sorgt für den typisch kräftigen oder eben milden Geschmack. Vielfalt bedeutet für uns auch, dass Sie jedes Gericht in dem gewünschten Schärfegrad bestellen können – egal ob mild, pikant, scharf oder sehr scharf.

Freuen Sie sich auf besondere Geschmackserlebnisse! Wir beraten Sie gerne.

KONTAKT

Hauptstr. 36
65760 Eschborn

T: 06196 / 99 97 849

E: info@crownindia.de

W: www.crownindia.de

ÖFFNUNGSZEITEN & LIEFERZEITEN

Montag - Sonntag / Feiertage
11:00 - 22:30 Uhr (Durchgehend)




Kein Ruhetag

www.crownindia.de



SUPPEN & VORSPEISEN



- | | |
|---|--------|
| 01. Paperdam | 2,50€ |
| Dünnes Knackbrot aus Linsen mit drei Dips | |
| 02. Masala Paper (<i>scharf</i>) | 2,90€ |
| Paperdam mit frischen Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Chilischoten | |
| 03. Raita | 2,90€ |
| Naturjoghurt mit gehackten Gurken und Tomaten | |
| 04. Boondi Raita | 3,50€ |
| Naturjoghurt mit Bällchen aus Kichererbsenmehl, Koriander und Gewürzen | |
| 05. Mango-Kürbis Suppe ^{G,A} | 4,90€ |
| 06. Chicken Suppe ^{G,A,6} | 4,90€ |
| 07. Mulgatawany (Curry) Suppe ^{G,A} | 4,50€ |
| 08. Dal Suppe (Linsen) ^A  | 4,50€ |
| 09. Tomatensuppe ^{G,A} | 4,50€ |
| 10. Samosa (2 Stück mit 3 Dips) ^A  | 4,90€ |
| Gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln, Erbsen und Kräutern | |
| 11. Gemüse Pakora ^{G,A}  | 5,90€ |
| Frisches Gemüse mit Kichererbsenmehl frittiert | |
| 12. Chicken Pakora ^{A,1} | 6,50€ |
| Hähnchenstreifen mit Kichererbsenmehl frittiert | |
| 13. Paneer Pakora | 6,50€ |
| Hausgemachter Käse mit Kichererbsenmehl frittiert | |
| 14. Onion Bhaji ^{G,1} | 5,90€ |
| Zwiebelringe mit Kichererbsenmehl frittiert | |
| 15. Tunde Kabab ^{G,C,1} | 6,90€ |
| Indische Frikadellen (Hackfleisch aus Lamm und Hähnchen) | |
| 16. Fisch Pakora ^{A,C,1} | 7,90€ |
| Fischfilet in Kichererbsenmehl frittiert | |
| 17. Mix Vorspeisenteller (für zwei Personen) ^{A,1} | 10,90€ |
| Vegetarische Pakora, Samosa und Onion Bhaji | |
| 18. Mix Vorspeisenteller mit Fleisch (für zwei Personen) ^{A,1} | 12,90€ |
| Chicken Pakora, Tandoori Chicken, Fisch Pakora und Tunde Kebab | |



19. Tandoori Chicken^{G,1} **11,90€**

Eingelegte Hähnchenteile mit frischem Ingwer, Knoblauch und Tandoorigewürzen, gegrillt im Lehmofen


20. Paneer Tikka Saslik^{G,1} **11,90€**

Eingelegter hausgemachter Käse, Paprika und Zwiebeln

21. Gol Gappe **4,90€**

4 Stücke, bestehend aus einem kugelförmigen, hohlen Puri, gefüllt mit einer schmackhaften Mischung

BROTE AUS DEM LEHMOFEN

30. Tandoori Roti^A  **2,00€**

31. Naan^{A,G,C} **2,50€**

32. Butter Naan^{A,G,C} **3,50€**

33. Garlic Naan^{A,G,C} **3,90€**

34. Onion Kulcha **3,90€**

Gefüllt mit Zwiebeln

35. Peschwari Naan^{A,G,C,1} **4,90€**

Mit hausgemachtem Käse, Kokos und Rosinen

36. Aloo Kulcha **4,20€**

Gefüllt mit Kartoffeln

37. Paneer Kulcha^{A,G,C} **4,50€**

Gefüllt mit hausgemachtem Käse

38. Chili Naan (scharf) **4,90€**

Gefüllt mit hausgemachtem Käse, Kartoffeln und Chilischoten

39. Methi Kulcha^{A,G,C} **4,90€**

Gefüllt mit Bockshornklee

40. Keema Kulcha^{A,G,C} **4,90€**

Gefüllt mit gehacktem Lammfleisch



Wählen Sie im Menü Ihr gewünschtes Gericht aus. Neben unseren hausgemachten indischen Gerichten, finden Sie ebenfalls Vegetarische und Vegane Speisen. Nach Ihrer Online-Bestellung wird das bestellte Gericht frisch zubereitet und so schnell wie möglich geliefert.

Wir wünschen Ihnen "Guten Appetit".

www.crownindia.de



TANDOORI SPEZIALITÄTEN

Alle Spezialitäten werden mit Soße und Naan serviert, zudem werden sie im Lehmofen gegrillt

- | | |
|--|--------|
| 50. Chicken Tikka ^{G,1} | 13,90€ |
| Eingelegtes Hähnchenbrustfilet mit Ingwer, Knoblauch und Tandoorigewürzen | |
| 51. Chicken Tikka Kastoori ^{G,1} | 14,90€ |
| Eingelegtes Hähnchenbrustfilet mit Bockshornklee, Ingwer und Gewürzen | |
| 52. Chicken Tikka Hariali ^{G,1} | 14,90€ |
| Eingelegtes Hähnchenbrustfilet mit Minze, Koriander, Ingwer und Gewürzen | |
| 53. Chicken Tikka Mango <i>(mild)</i> | 14,90€ |
| Eingelegtes Hähnchenbrustfilet mit frischem Mango, Safran, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen | |
| 54. Lamm Tikka ^{G,1} | 17,90€ |
| Eingelegtes Lammfleisch mit Ingwer, Joghurt und Tandoori Gewürzen | |
| 55. Lamm Tikka Garlic ^G | 17,90€ |
| Eingelegtes Lammfleisch mit frischem Knoblauch, Ingwer, Cashewcreme, Joghurt und Gewürzen | |
| 56. Lamm Tikka Wanjara ^{G,1} | 17,90€ |
| Eingelegtes Lammfleisch und frischem Gemüse mit Ingwer, Knoblauch, Joghurt und Tandoorigewürzen | |
| 57. Lamm Tikka Achari <i>(scharf)</i> ^{G,C,1} | 17,90€ |
| Eingelegtes Lammfleisch mit gemischten Pickles, Ingwer und Knoblauch | |
| 58. Lamm Kotelett ^{G,1} | 19,90€ |
| Eingelegt mit frischem Ingwer, Knoblauch und Tandoorigewürzen | |
| 59. Tikka Vegetarisch ^{G,1} | 13,50€ |
| Eingelegtes frischem Gemüse mit Ingwer, Knoblauch, Joghurt und Tandoorigewürzen | |
| 60. Mixed Grill ^{G,1} | 18,90€ |
| Eingelegtes Lammfleisch, Hähnchenfleisch, Prawns und frisches Gemüse | |
| 61. Fisch Aloo Tikka ^{G,1} | 17,90€ |
| Eingelegtes Fischfilet und Kartoffeln mit frischem Ingwer, Knoblauch, Anis, Joghurt und Tandoorigewürzen | |
| 62. Fisch Tikka Achari <i>(scharf)</i> ^{G,1,6} | 17,90€ |
| Eingelegtes Fischfilet mit gemischten Pickles, Ingwer, Knoblauch und Tandoorigewürzen | |



63. Prawns Tikka Saslik ^{G,1} **19,90€**

Eingelegte Riesengarnelen, frischem Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Joghurt und Gewürzen

64. Seekh Kebab ^{G,CA,1} **13,90€**

Hackfleischrollen (Lamm und Hähnchenfleisch) vom Spieß aus dem Lehmofen

SALATE

70. Salat der Saison (klein) **2,90€**

71. Gemischter Salat (groß) **4,90€**

72. Salatteller Hähnchenbrustfilet **9,90€**

Mit Hähnchenbrustfilet paniert im Sesam-Mantel, dazu Naan Brot

73. Salatteller Seekh Kebab ^{A,C,1} **9,90€**

Mit gegrilltem Hackfleisch vom Spieß aus dem Lehmofen, dazu Naan Brot

74. Salatteller Exotic **10,90€**

Mit King-Prawns, frischem Mango und Zwiebeln, dazu Naan Brot

75. Chicken Tikka Salat ^{G,1} **10,90€**

Mit eingelegtem Hähnchenbrustfilet, im Lehmofen gegrillt, Champignons und Zwiebeln, dazu Naan Brot

76. Paneer Tikka Salat ^{G,1} **9,90€**

Mit hausgemachtem Käse, gegrillt im Lehmofen, Paprika und Zwiebeln, dazu Naan Brot

77. Lamm Tikka Salat **11,90€**

Mit eingelegtem Lammfleisch, gegrillt im Lehmofen, dazu Naan Brot

Party - und Catering-Service verfügbar

Sie möchten unsere Location für Ihren besonderen Anlass buchen? Sprechen Sie uns gerne darauf an ob Hochzeitsfeier, Ihren Geburtstag oder sonstige Anlässe, wir machen Ihre Feier zum Erlebnis. Neben unserer Outdoor-Location bieten wir ein unvergessliches Ambiente mit orientalischer Einrichtung und vielfältigen indischen Gerichten an.

Kontaktieren Sie uns





VEGETARISCH / VEGAN

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert

- | | |
|---|--------|
| 80. Bombay Aloo (pikant) | 9,90€ |
| Kartoffeln mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Ingwer, in einer Joghurt-CurrySoße | |
| 81. Channa Masala (pikant)  | 10,90€ |
| Kichererbsen mit Tomaten, Ingwer, Knoblauch und orientalischen Gewürzen | |
| 82. Dal Tarka (pikant)  | 10,90€ |
| Gelbe und Rote Linsen mit frischen Tomaten, Bockshornklee, Ingwer und Knoblauch | |
| 83. Dal Makhni (pikant) ^{G,1} | 11,90€ |
| Schwarze Linsen in fein gewürzter Currysoße | |
| 84. Mixed Vegetables (pikant)  | 11,90€ |
| Frisches Gemüse in Currysoße | |
| 85. Aloo Gobi (pikant)  | 11,90€ |
| Kartoffeln und Blumenkohl mit frischen Tomaten, Ingwer und Zwiebeln, in Currysoße | |
| 86. Malai Kofta (mild) ^{G,7} | 12,20€ |
| Gebratene Käsebällchen mit Cashewkernen, Mandeln, Kokos und Rosinen, in Currycreme | |
| 87. Bengen Bharta (pikant)  | 12,20€ |
| Im Lehmofen gegrillte Auberginen, püriert, mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Erbsen, in Gewürzen gebraten | |
| 88. Aloo Methi (pikant)  | 12,50€ |
| Kartoffeln und Bockshornkleeblätter mit frischem Ingwer, Tomaten und Zwiebeln, in Gewürzen gebraten | |
| 89. Palak Paneer (pikant) | 12,90€ |
| Spinat mit Kräutern und exotischen Gewürzen und hausgemachten Käsewürfeln | |
| 90. Navratan Korma (mild) ^{G,7} | 12,90€ |
| Frisches Gemüse in einer milden Kormasoße mit Kokos, Cashewkernen, Mandeln, Obst und Rosinen | |
| 91. Bhindi Masala ¹ (pikant)  | 12,90€ |
| Frische Okraschoten mit Tomaten, Zwiebeln und Ingwer | |
| 92. Paneer Tikka Masala (pikant) ^{G,1}  | 13,90€ |
| Eingelegter hausgemachter Käse, gegrillt im Lehmofen, mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Mandeln | |



HÄHNCHEN SPEZIALITÄTEN

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert

- | | |
|--|--------|
| 100. Chicken Curry (<i>pikant</i>) ^G
Hähnchenbrustfilet in Currysoße | 10,90€ |
| 101. Chicken Madras (<i>scharf</i>) ^G
Hähnchenbrustfilet in Madrassoße mit frischen Champignons, Kokosmilch und Ingwer | 13,50€ |
| 102. Chicken Saag (<i>pikant</i>) ⁵
Hähnchenbrustfilet mit Kräutern und Ingwer, in einer exotischen Gewürzmischung | 13,50€ |
| 103. Chicken Jalfrezi (<i>pikant</i>)
Hähnchenbrustfilet in einer ausgewogenen Mischung aus Gewürzen, Zwiebeln, Paprika und Tomaten | 12,90€ |
| 104. Mango Chicken (<i>mild</i>) ^{7,G}
Hähnchenbrustfilet mit frischer Mango-Currysoße | 13,50€ |
| 105. Chicken Korma (<i>mild</i>) ^{7,G}
Hähnchenbrustfilet in einer milden Kormasoße, Mandeln, Kokos, Rosinen & Cashewkernen | 13,90€ |
| 106. Methi Chicken (<i>pikant</i>) ^G
Hähnchenbrustfilet mit Bockshornkleblättern und verschiedenen Gewürzen | 13,90€ |
| 107. Chili Chicken (<i>scharf</i>) ^{1,2,3}
Hähnchenbrustfilet mit frischem Paprika, Zwiebeln und Chilischoten | 13,90€ |
| 108. Butter Chicken (<i>pikant</i>) ^{H,G,1}
Eingelegtes Hähnchenbrustfilet gegrillt im Lehmofen, in Tomaten, Butter und Curry-Sahnesoße | 13,90€ |
| 109. Chicken Tikka Masala (<i>pikant</i>) ^{H,G,1}
Eingelegtes Hähnchenbrustfilet, gegrillt im Lehmofen mit frischen Tomaten, Ingwer, Knoblauch, Mandeln und Zwiebeln | 13,90€ |
| 110. Balti Chicken (<i>scharf</i>)
Hähnchenbrustfilet gebraten mit Koriander-Samen, Roten Chilischoten, Ingwer, Paprika und Zwiebeln | 13,90€ |

**Gerne bieten wir Ihnen auch 4-Gänge
Menü für 2 Personen/44,90€**

Sprechen Sie uns an!

www.crownindia.de



LAMM

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert

120. Lamm Curry (*pikant*) **13,90€**
Lammfleisch in Currysoße
121. Lamm Vindaloo (*scharf*) **14,90€**
Gebratenes Lammfleisch mit Kartoffeln und orientalischen Gewürzen, in Currysoße zubereitet
122. Lamm Kandhari (*pikant*) ^{G,1} **14,90€**
Gebratenes Lammfleisch mit Sesam, in einer Minz-Koriander-Soße
123. Lamm Bhunna (*scharf*) **14,90€**
Zartes Lammfleisch mit frischem Paprika und Zwiebeln
124. Lamm Saag (*pikant*) **14,90€**
Lammfleisch mit Spinat und verschiedenen Kräutern
125. Lamm Korma (*mild*) ^{G,7} **15,90€**
Lammfleisch mit Mandeln, Cashewkernen, Kokos und Rosinen, in einer Curry-Cream-Soße
126. Lamm Tikka Nawabi (*pikant*) ^{G,H,1} **15,90€**
Eingelegtes Lammfleisch, im Lehmofen gegrillt und in einer Tomaten-Curry-Butter-Sahnesoße
127. Lamm Tikka Masala (*pikant*) ^{G,H,1} **15,90€**
Eingelegtes Lammfleisch, im Lehmofen gegrillt mit frischen Tomaten, Ingwer und Zwiebeln, in einer roten Currysoße
128. Lamm Bhindi Masala (*pikant*) **16,90€**
Lammfleisch mit frischem Okraschotten, Tomaten, Ingwer und Zwiebeln

THALIS

130. Thali Mixed Vegetable ^{G,H}
Kleine Portion Navrattan Korma, Dal Tarka, Raita, Palak Paneer, Roti, Paperdam, Gulab Jamun und Basmatireis
1 Person **17,90€**
2 Personen **33,90€**
131. Thali Mixed Maharaja ^{G,H}
Kleine Portion Mixed Vegetable, Chicken Korma, Lamm Vindaloo, Raita, Roti, Paperdam, Gulab Jamun und Basmatireis
1 Person **19,90€**
2 Personen **37,90€**



FISCH

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert

140. Fisch Curry (*pikant*) ^{A,1,7} **13,90€**
Eingelegtes Lammfleisch, im Lehmofen
gegrillt mit frischen Tomaten, Ingwer und
Zwiebeln, in einer roten Currysoße
141. Shrimps Curry (*pikant*) **13,90€**
Cocktailshrimps in Currysoße
142. Fisch Mango Curry (*mild*) ^{A,1} **13,90€**
Gebratenes Seelachfilet mit frischer Mango, in
Currysoße
143. Zeenga Bhuna (*scharf*) ¹ **18,90€**
Königsgarnelen mit Paprika und Zwiebeln
144. King Prawn Curry (*pikant*) **18,90€**
Königsgarnelen mit ausgewählten Gewürzen,
frischen Tomaten, Ingwer und Zwiebeln
145. Prawns Tikka Masala (*pikant*) **19,90€**
Marinierte Garnelen in Butter gebraten und
mit etwas würzigem Curry gekocht

BIRYANIS REISSPEZIALITÄTEN

Alle Biryanis werden mit Raita (Naturjoghurt mit
gehackten Gurken und Tomaten) serviert

150. Vegetarisch Biryani (*pikant*) **11,90€**
Mit frischem Gemüse, Cashew, Mandeln, Kokos
und Rosinen
151. Chicken Biryani (*pikant*) **12,90€**
Mit Hähnchenfleisch, frischem Gemüse,
Cashew, Mandeln, Kokos und Rosinen
152. Lamm Biryani (*pikant*) **13,90€**
Mit Lammfleisch, frischem Gemüse, Cashew,
Mandeln, Kokos und Rosinen
153. Shrimps Biryani (*pikant*) **13,90€**
Mit Cocktailshrimps, frischem Gemüse, Nüssen
und Rosinen
154. Hydrabadi Biryani (*pikant*) **14,90€**
Mit Lammfleisch, Hähnchenfleisch, frischem
Gemüse, Cashewkernen, Mandeln, Kokos und
Rosinen
155. Prawns Biryani (*pikant*) **16,90€**
Aromatischer Basmatireis-Dum gekocht mit
Garnelen, Kräutern, Gemüse und Gewürzen



KLEINE GÄSTE

160. Pommes **2,90€**
Mit Ketchup/Mayonnaise
161. Ritterteller **5,90€**
Gemüsereis mit Naturjoghurt
162. Piraten Essen^C **5,90€**
Chicken Nuggets mit Pommes frites
163. Micky Maus **6,90€**
Mango Chicken mit Basmatireis
164. Räuberteller^A **6,90€**
Chicken Korma mit Basmatireis

DESSERT

170. Gulab Jamun^{A,G} **3,90€**
Eingelegte Süßbällchen in Kardamom und Zuckersirup
171. Kheer^G **4,50€**
Hausgemachter Milchreis mit Mandeln, Kokos und Rosinen
172. Mango Cream  **4,90€**
Frische Mango, Kokosmilch, Mandeln und Kokos
173. Mango Kulfi^{G,A,1} **5,50€**
Hausgemachtes Mango-Eis mit frischem Mango
174. Pista Kulfi^{G,A,1} **5,50€**
Hausgemachtes Pistazieneis
175. Himbeer Kulfi^G **4,90€**
Heiße Himbeeren auf Vanilleeis und Sahne
176. Rasmalai^{G,A} **5,90€**
Käsebällchen in gesüßter Milch mit Pistazien

Essen ist ein Bedürfnis, Genießen ist eine Kunst.

- La Rochefoucauld -



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,7l	0,4l	0,2l
180. Zitronenwasser		3,90€	2,30€
Hausgemachtes frisches Zitronenwasser (mit/ohne Kohlensäure)			
181. Wasser mit Sprudel / Still	5,90€	- / -	2,40€
182. Eis Tee		3,50€	2,00€
183. Pepsi Cola / Light ^{1,4,5}		3,50€	2,20€
184. Mirinda / 7up ¹		3,50€	2,20€
185. Rapp's Apfelsaft		3,90€	2,20€
186. Apfelschorle		3,50€	2,20€
187. Rapp's Ananassaft / Bananensaft		4,00€	2,20€
188. Rapp's Orangensaft / Kirschsafft		4,00€	2,20€
189. Kiba (Bananensaft und Kirschsafft)		4,00€	2,20€
190. Mangosaft / Maracujasaft / Johannisbeerensaft		4,20€	2,40€
191. Tonic Water ⁵ / Bitter Lemon ⁵			2,40€
192. Ginger Ale ^{1,5}			2,40€

INDISCHE KALTE GETRÄNKE

	0,2l	0,4l
200. Lassi salzig / süß ^G	2,40€	3,90€
201. Mango Lassi ^{G,1,7}	2,50€	4,20€
202. Banana Lassi ^{G,7}	2,20€	3,90€
203. Cocos Lassi ^{G,7}	2,50€	4,20€
204. Mango ¹ / Banana / Cocos Lassi 🌿	2,50€	4,90€

HEISSE GETRÄNKE

210. Tasse Tee	2,00€
211. Tasse Kaffee	2,40€
212. Cappuccino	2,60€
213. Latte Macchiato	2,90€
214. Espresso	2,20€
215. Milchkaffee	2,60€
216. Ingwer Wasser	2,90€
Gekocht mit frischem Ingwer	
217. Jogi Tee	2,90€
Schwarzer Tee mit Kardamom, Ingwer und Milch	



FASSBIER & FLASCHENBIER

	0,3l	0,5l
220. Radeberger vom Fass	2,70€	3,90€
221. Radler	2,70€	3,90€
222. Schöffelhofer Hefeweizen hell		3,90€
223. Schöffelhofer Hefeweizen dunkel		3,90€
224. Schöffelhofer Kristallweizen		3,90€
225. Clausthaler (alkoholfrei)		2,60€
226. Kraft Malz		2,60€
227. Schöffelhofer Hefeweizen (alkoholfrei)		3,90€
228. Kingfisher Bier		3,90€
229. Hövels Original		4,20€
230. Apfelwein Süß/Sauer	2,50€	4,20€
231. Cobra Indisches Bier		4,50€

APERITIFS 0,4 cl

240. Osborne Dry Sherry	(17% Vol.)	3,50€
241. Osborne Medium Sherry	(17% Vol.)	3,50€
242. Martini Rosso	(15% Vol.)	3,90€
243. Martini Bianco	(15% Vol.)	3,90€
244. Campari	(15% Vol.)	4,90€

SEKT & CHAMPAGNER

250. Prosecco	(0,1l)	4,90€
251. Kir Royal	(0,1l)	5,90€
252. Piccolo	(0,2l)	5,90€
253. Sekt Mumm	(0,7l)	17,50€

254. Schloss Koblenz Jahrgangssekt trocken	(0,75l)	21,90€
--	---------	--------

Fein abgestimmtes Cuveé aus weißen Rebsorten. Als Aperitif oder als Begleiter zu festlichen Anlässen. Rassig, feinperlig und elegant

255. Champagner Charles Mignon Premier Cru	(0,75l)	59,90€
--	---------	--------

Ein wunderbar zarter, feinfruchtiger und ausgesprochen harmonischer Champagner, der nach Pfirsich, taufrischen Rosen und frischem Toast duftet



LONGDRINKS

260. Campari Soda / Orange	5,50€
261. Bacardi Cola / Orange / Soda	5,90€
262. Gin Fizz	6,50€
263. Gin Tonic	6,50€
264. Aperol Spritz	5,90€
265. Hugo	5,90€
266. Wodka Lemon	5,50€

COCKTAILS

270. Pina Colada	7,50€
Sahne, Kokosnusssirup, Rum weiß, Rum braun und Ananassaft	
271. Caipirinha	7,50€
Cachaca, Limette und brauner Zucker	
272. Mojito	7,50€
Rum Gold, Limette, Weißer Zucker, Minze und Soda	
273. Planters Punch	7,90€
Rum braun, Rum weiß, Grenadine, Zitronensaft, Orangensaft und Ananassaft	
274. Swimming Pool	7,90€
Absolut-Wodka, Malibu-Rum, Ananassaft, schwere Sahne und blauer Curacao	

SPIRITUOSEN / LIKÖRE 0,2 cl

280. Doppel Korn	(38%Vol.)	3,00€
281. Jägermeister	(35%Vol.)	3,50€
282. Ramazzotti, Aversa	(40%Vol.)	3,50€
283. Wodka Moskovskaya	(40%Vol.)	3,00€
284. Fernet Branca	(42%Vol.)	3,00€
285. Malteserkreuz Aquavit	(40%Vol.)	3,50€
286. Linie Aquavit	(41%Vol.)	4,00€
287. Asbach Uralt	(38%Vol.)	4,00€
288. Cognac Hennessy		
V.S.O.P	(40%Vol.)	6,50€
289. Cognac Martell V.S.O.P	(40%Vol.)	5,50€
290. Baileys	(17% Vol.)	3,00€
291. Amaretto	(17% Vol.)	3,90€
292. Mango Schnaps, Koko Schnaps	(38% Vol.)	3,00€
293. Litchi Likör, Mango Likör	(25% Vol.)	3,00€





OFFENE WEISSWEINE

300. Müller-Thurgau lieblich |
Gustav Decker, Pfalz **(0,2l) 4,50€**

Der Müller-Thurgau ist feinblumig mit dezenter Muskatnote, süffig, ansprechend, dezenter Fruchtsäure und saftig betonter Süße

301. Grüner Veltliner, Wgt.
Hofstetter, Wagram **(0,2l) 5,50€**

Anklänge von Akazienhonig und leichten Zitrusfrüchten, heben den Wein vor

302. Weissburgunder QbA
trocken | Kirchner, Pfalz **(0,2l) 5,50€**

Duft nach Honigmelone, Zitrone und etwas Apfel, leicht süßliche Frucht, feine Säure, spritzig und lebendig

303. Silvaner trocken |
Sommeracher Katzenkopf, Franken **(0,2l) 5,50€**

Der Silvaner spiegelt die Eigenart, der Weinbergslagen wider - Mineralität, Eleganz und Körper, eben typisch fränkisch, „trocken, fruchtig, leicht“

304. Riesling feinherb, | Hofmann
Simon, Mosel **(0,2l) 5,50€**

Der Riesling verbreitet einen mineralischen Duft, der von Noten süßer Früchte ergänzt wird. Seine Würze setzt sich am Gaumen fort, Aromen von Kräutern und Zitrusfrüchten, beleben Geist und Sinne

305. Pinot Grigio **(0,2l) 5,50€**

Pinot gris, Pinot grigio oder Grauburgunder ist eine Weißweinträubensorte, der Art Vitis vinifera

306. Cabernet Sauvignon Barrique
Reserve, Weingut Sula (Indien) **5,50€**

Komplexe Aromen von schwarzen Johannisbeeren und einem Hauch von Minze, fruchtiger Geschmack, gute Konzentration, von gut integrierten weichen Tanninen

307. Montepulciano 'd Abruzzo **4,90€**

Intensives Rubinrot mit leichten violetten Reflexen, tendiert mit zunehmender Reife zu granatrot Aromen von roten Früchten, Gewürzen, intensiv, ätherisch.
Geschmack: voll, trocken, harmonisch, Tannin





FLASCHENWEINE WEISS

310. Grillo IGT | Duca della Rocca
Sizilien **(0,75l) 17,90€**

Dieser leichttrockene Grillo besticht, mit einer frischen Nase nach Zitrone und Melone

311. Riesling trocken | Wgt.
Steiner, Pfalz **(0,75l) 18,90€**

Ein fruchtig und blumiger Wein Riesling, mit saftiger Apfel- und Zitrusaroma

312. Amalaya Blanco | Bodega
Colomé, Salta, Argentinien **(0,75l) 19,90€**

Der Cuvée aus Torrontes und Riesling zeigt sich im Glas, mit geschmeidigem grügelbem Glanz. Das betörende Bouquet reicht von mineralisch-salzigen Aromen hin zu betörenden Früchten, Nelken und Litschi. Am Gaumen ist er harmonisch, weich und würzig, mit mineralischem Schmelz und feiner Frucht

313. Grauburgunder Basis trocken
| Weinreich, Rheinhessen **(0,75l) 22,90€**

Exotischer Duft, kandierte Früchte, lebendige Säure und mineralisch

314. Silvaner Kabinett trocken
Bocksbeutel Sommeracher
Katzenkopf **(0,75l) 22,90€**

In der Nase verströmt die Silvaner Note, von kandierten Früchten, Stachelbeeren und Quitte. Im Geschmack leicht, erinnert an Blüten, frisches Heu und Karamell

315. Fifty Fifty Weißweincuvée
trocken | Schloss Schöneborn **(0,75l) 24,90€**

Eine Komposition aus fränkischer Scheurebe und klassischem Rheingau-Riesling. Sehr schlank und elegant, mit feiner Säure und knackigen Apfelaromen

316. Sauvignon Blanc eins zu eins
Kabinett trocken Diehl, Pfalz **(0,75l) 24,90€**

Der Sauvignon Blanc wurde temperaturkontrolliert im Edelstahltank ausgebaut. Er zeigt eine sehr schöne Nase mit Aromen von Mango, Melone, Stachelbeeren, Paprika und florale Akzente. Am Gaumen rassig, viel Frucht, feinwürzig, tolles Spiel, zupackend, mineralisch, unglaublich frisch und klar





317. Lugana DOC | Zenato San Benedetto, Venetien **(0,75l) 30,90€**

Der Wein hat eine intensive strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Feine, besondere Fruchtigkeit, mit einer delikaten Note von Pfirsich und Aprikose - Ein Geschmackserlebnis

FLASCHENWEINE ROT

320. Negro Amaro Megale | Feudo di Santa Croce **(0,75l) 18,90€**

Im Glas zeigt sich der Wein, in einem samtigen Rubinrot, mit pinkfarbenen Reflexen und einem Bukett, welche an dunkle Schokolade erinnert. Im Geschmack ist er trocken, weich und sehr harmonisch, mit würziger Note. Guter Begleiter bei würzigen Speisen

321. Appassimento Negroamaro | Carlo Sani, Apulien, Italien **(0,75l) 23,90€**

Er schimmert dunkel orange-rot im Glas. Im Bouquet Duft nach reifen Pflaumen, Zartbitterschokolade und Kräutern. Kräftig im Geschmack mit viel Power. Nachhaltiger Abgang mit weichen Tanninen

322. Black Hole Rotweincuvée trocken, | Manz, Rheinhessen **(0,75l) 27,90€**

Cuvée aus Merlot und Dornfelder. Sehr vielschichtig gepaart mit feiner Tanninstruktur und sehr guter Länge - Winzer des Jahres

323. Impossible Red, Laborie, Südafrika **(0,75l) 28,90€**

Das unmögliche Möglich ist, beweist der unvergleichliche Impossible Red. Ein echtes Unikat, in einem Geschmacksspektrum von Schokolade und Mokka, mit einer perfekten Struktur und einem langen Abgang

324. Cabernet Sauvignon Garda DOC Cantine Lenotti, Pramonte **(0,75l) 29,90€**

Vollmundiger und kräftiger Cabernet, aus der Gardasee Region. Typische Aromen von Brombeere und Cassis verbinden sich mit leicht würzigen Paprikanoten. Barrique Noten geben dem Wein seinen eleganten und vielschichtigen Charakter





325. Chianti Classico Riserva DOCG IL
Grigio Cantine San Felice **(0,75l) 59,90€**

Ein Chianti Classico, der Premiumklasse,
Ausgebaut in Barriques, von französischer
Eiche. Fruchtig-reifer und tiefgründiger
Riserva

OFFENE ROTWEINE

330. Caly Canto, Merlot, Syrah,
Tempranillo | Lopez Mecier Kastilien,
Spanien **4,90€**

Brilliante, dunkelrote Farbe, würzige und
fruchtige Noten nach Brombeeren, sowie
Anklänge von Tabak und Leder, im Einklang
mit roten Früchten - Rundes Finale

331. Primitivo Puglia | Duca Della Rocca **5,50€**

Dunkel, rubinrot mit violetten Reflexen.
Intensive Aromen nach Pflaumen und
Kirschen, dominieren die Nase. Am Gaumen
würziger Charakter von Rosmarin und Vanille -
Voller Körper, gut balanciert

332. Côtes du Rhône | Pierre & Rémy
Gauthier **5,50€**

Intensiv würziger Duft, mit satten Aromen von
Waldbeeren. Saftig, beerenfruchtig und würzig
im Mund. Schöne Fülle und Balance, kräftige
Art, weicher Gerbstoff, typisch und animierend
- Langer Abgang

333. Cabernet Sauvignon | Tocornal
Cono Sur, Central Valley, Chile **5,50€**

Waldfrüchte und etwas Paprika in der Nase,
kräftig am Gaumen, harmonische Struktur mit
reifen Tanninen

Lassen Sie sich leckeres Essen nach Hause
liefern.



ROSÉWEINE

340. Portugieser Weißherbst, feinherb,
WGT, Kirchner, Pfalz **(0,2l) 5,50€**

Duft nach roten Beeren, angenehme Frucht,
blumig, mild und süffige Art

341. Spätburgunder Weißherbst | WG
Steiner, Pfalz **(0,75l) 18,90€**

Leichter, frischer Weißherbst mit
animierenden Fruchtnoten, von Beeren und
Sauerkirschen. Pikant, mit lebendiger Säure
und einem feinwürzigen Abgang

WHISKY / RUM 0,4 cl

350. Hansen Rum **(40% Vol.) 4,50€**

351. Jacky Cola **(40% Vol.) 6,50€**

352. Whisky mit Cola **(40% Vol.) 6,90€**

353. Whisky Dimple **(40% Vol.) 6,50€**

354. Whisky Chivas Regal **(43% Vol.) 7,20€**

355. Indischer Rum Old Monk **(40% Vol.) 4,90€**

356. Amaretto **(21% Vol.) 4,90€**



Das einzigartige Flair lädt ein, ob Mittag- oder
Abendessen, bei einem leckeren Cocktail an
der Bar oder bei Ihrer Veranstaltung
– wann auch immer Sie zu uns kommen,
persönliche und individuelle
Gastfreundschaft, bester Service und Qualität
sind Ihnen versichert.



Crown
of
India

ESCHBORN

- 2020 -