

BOLLYFOOD

Indisches Spezialitäten Restaurant



Kulinarisches Leitbild

Unsere Philosophie

In unserem Restaurant heißen wir Sie herzlich willkommen und laden Sie ein, unsere einzigartige kulinarische Philosophie zu erleben. Egal, ob Sie sich bei uns im Restaurant oder zu Hause verwöhnen lassen, unsere Philosophie hat noch nie so inspirierend geschmeckt.

Unsere Konzeption beruht auf einer langjährigen Passion für erstklassige Küche, die sich über verschiedene Kontinente, Küchenstile und Generationen erstreckt.

Wir verbinden unsere Leidenschaft mit traditionsreichen Werten und servieren Ihnen eine harmonische Verbindung aus Atmosphäre, Geschmack und einem unvergleichlichen kulinarischen Erlebnis auf Ihrem Teller.

Die 14 Allergene



A
**FÜR GLUTENHALTIGES
 GETREIDE UND
 DARAUS GEWONNENE
 ERZEUGNISSE**

Brot und Gebäck, Kuchen, Teigwaren, Suppen, Soßen, Paniermehl, Semmelbrösel, Wurstwaren, Backerbsen, Frischkornbreie, Desserts, Schokolade



B
**FÜR KREBSTIERE-
 UND DARAUS GEWONNENE
 ERZEUGNISSE**

Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi



C
**FÜR EIER VON GEFLÜGEL
 UND DARAUS GEWONNENE
 ERZEUGNISSE**

Eierteigwaren, panierte Speisen, Mayonnaise, Palatschinken, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Färschierter Braten, Burger, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts



D
**FÜR FISCH UND DARAUS
 GEWONNENE ERZEUGNISSE
 (AUSSER FISCHGELATINE)**

Kräcker, Soßen, Suppen, Würzpasteten, Würste, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten, Vitello tonnato



E
**FÜR ERDNÜSSE
 UND DARAUS GEWONNENE
 ERZEUGNISSE**

Margarine, Brot, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, Brotaufstriche, Cerealien, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésaußen, Eis, aromatisierter Kaffee, Likör, (Pommes Frites)



F
**FÜR SOJA (-BOHNEN)
 UND DARAUS GEWONNENE
 ERZEUGNISSE**

Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, Diät drinks, Kaffeeweißler



G
**FÜR MILCH VON
 SÄUGETIEREN UND
 MILCHERZEUGNISSE
 (INKLUSIVE LAKTOSE)**

Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein



H
**FÜR NÜSSE UND
 DARAUS GEWONNENE
 ERZEUGNISSE**

Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorf), Joghurt, Käse, Nuss-/Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee



L
**FÜR SELLERIE
 UND DARAUS GEWONNENE
 ERZEUGNISSE**

Suppengrün, Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Brühe, Suppen, Eintopf, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)



M
**FÜR SENF
 UND DARAUS GEWONNENE
 ERZEUGNISSE**

Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegtes Gemüse und Gewürzmischungen, Käse, Essiggurken



N
**FÜR SESAMSAMEN
 UND DARAUS GEWONNENE
 ERZEUGNISSE**

Würzpasteten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate



O
**FÜR SCHWefeldIOXID
 UND SULFITE**

Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse und -zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffel-erzeugnisse, gesalzener Trocken-
 fisch



P
**FÜR LUPINEN
 UND DARAUS GEWONNENE
 ERZEUGNISSE**

Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz, vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eierersatz, Kaffeeersatz, Flüssiggewürze



R
**FÜR WEICHTIERE WIE
 SCHNECKEN, MUSCHELN,
 TINTENFISCHE UND DARAUS
 GEWONNENE ERZEUGNISSE**

Würzpasteten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.





Suppen

Mulligatawny Linsen Suppe (L) verfeinert mit charakterlicher Gewürzessenz aus Kurkuma, Kreuzkümmel und etwas Zitrone (Vegan)	4,2
Lasan Suppe (G,L) Knoblauchcremesuppe	4,2
Palak Suppe (G,L) Gemüse Creamesuppe aus den Blättern des Spinats (Vegan möglich)	4,2
Tomaten Suppe (G,L) Aus frischen Tomaten garniert mit Sahne (Vegan möglich)	4,2
Murgh Suppe (L) Cremige Hühnersuppe nach indischer Art mit Gemüse und Gewürzen	4,5

Indian Streetfoodklassiker

Chicken Kathi Roll (G,L) Saftige Hühnerfilets	7,9
Lamm Kathi Roll (G,L) Faschierte Lammröllchen	8,9
Paneer Kathi Roll (G,L) Hausgemachter Käse	7,5
in cremigen Joghurt, Salat, Zwiebel, Paprika, Minze & Tamarind Chutney eingerollt in Tortilla	
Dehli Chaat (G,L) Kartoffelpufferlaibchen eingedeckt in Kichererbsen, Tomaten, Zwiebel, Joghurt, Minze & Tamarind-Chutney	5,9
Samosa Chole Chaat (A,G,L) Samosa Upgrade:Teigtaschen eingedeckt in Kichererbsen Zwiebel, Joghurt Minze, Tamarind- Chutney	8,9
Aloo Papri Chaat (A,G,L) frittierte leichte und knusprige Brotvariation mit Kartoffeln, Zwiebel, Tomaten & Chutney	7,5

Vorspeisen

Chicken Tikka (G,L) Gegrillte marinierte Hühnerstücke	6,5
Prawn Golden Fry (B,L) Garnellen umhüllt in einem speziellem Kichererbsenteig	7,5
Chicken Pakora (G,L) Marinierte Hühnerfilets in einem speziellem Kichererbsenteig	6,5
Prawn Tika (B,L) Gegrillte marinierte Garnellen	7,5
Seekh Kebab (L) Faschierte Lammröllchen gewürzt aus dem Tandoor-Ofen	7,5
Vorspeisenmix für 2 (G,L) Chicken Tikka, Chicken Pakora, Seekh Kebab, Papadam, Chutneys	13,9

Vegetarische Vorspeise

Punjabi Samosa (A,L) Traditionelle Teigtasche in würziger Gemüsefüllung (2 Stück Vegan)	5,9
Paneer Kurkera (G,L) Hausgemachter indischer Hüttenkäse in einem speziellem Kichererbsenteig	6,5
Pyaz Pakora (L) Zwiebelringe paniert in einem speziellem Kichererbsenteig (Vegan)	5,5
Paneer Tika (G,L) Marinierter hausgemachter Hüttenkäse mit Paprika & Zwiebel gegrillt	6,9
Papadam Linsencracker mit verschiedenen Chutneys (2 Stück Vegan)	1,5
Veg.Vorspeisenmix für 2 (A,G,L) Samosa, Paneer Kurkera Pyaz Pakora,Papadam,Chutneys	12,9

Huhn

Butter Chicken (G,L) Spezialität des Küchenchefs:Übernacht marinierte Hühnerfilets aus dem Tandoor Ofen in einzigartiger Makhni Sauce	12,9
Chicken Korma (G,H,L) Zubereitet nach einem Rezept der Königlichen Moghul-Küche in einer Cashewkernsauce	12,5
No Hurry Chicken Curry (L) Unser Hausgemachter Curry zusammengesetzt aus einem Gemisch aus 26 Gewürzen	12,5
Chicken Tika Masala (G,L) Zarte marinierte Hühnerfilets aus dem Tandoor Ofen eingelegt in traditioneller würziger Sauce	12,9
Chicken Jhal Frezi (G,L) Zarte marinierte Hühnerfilets aus dem Tandoor Ofen geröstet mit Paprika, Karotten & Zwiebel in einer Süß – Sauer Sauce	12,9
Mango Chicken (G,L) Gebratene Hühnerfilets in Hausgemachter Mango Currysauce	12,5
Chicken Vindaloo (L) Feuriges Chickencurry – Erdäpfel Gericht aus dem südindischen Raum	12,5
Chicken Sagwala (G,L) Saftig geröstete Hühnerfilets in cremig würziger Blattspinat - Curry Sauce	12,5
Chilly Chicken (G,L) Zarte marinierte Hähnchenstücke sautiert mit Frühlingszwiebeln, frischem Ingwer & Paprika in einer Süß – Sauer Sauce	12,9
Chicken Lababdar (G,L) Im Lehmofen gegrillte Hähnchenstücke in einer speziellen Cremiger Moizzerella Sauce	12,9
Chicken do Pyaza (G,L) Saftige Hühnerstücke mit einer Mischung aus cremigem Joghurt Curry Sauce & Zwiebel	12,5
Kadhai Chicken (L) Huhn angebraten in klassischer Masala Sauce mit Paprika, Zwiebel, Tomaten Koriander & Fenchelsamen	12,5



Lamm

Kashmiri Rogan Josh (G,L) Ausgelöstes Lammschlegel im kräftigen Kaschmirifond	13,9
Tawa Ghost (L) Saftig Geröstetes Lammfleisch in herzhafter Zwiebel, Paprika, Knoblauch Marinade	13,9
Lamm Shahi Korma (G,H,L) Saftiges Lammfleisch in Cashewkernesauce	13,9
Gosht Palak (G,L) Saftig geröstetes Lammfleisch in cremig würziger Blattspinat - Curry Sauce	13,9
Lamm Masala (L) Zarte Lammfleischstücke nach 24-stündiger Marinade eingelegt in eine köstliche würzige Sauce	13,9
Lamm Channa Masala (L) Saftig geröstetes Lammfleisch mit frischen Kräutern in herzhafter Kichererbsen Curry Sauce	13,9
Rara Ghost (L) Saftiges Lammfleisch gekocht in einer reichhaltigen Sauce aus aromatischen Gewürzen & gehacktem Lammfleisch	13,9

Rind

Beef Curry Masala (L) Gustostück vom Rind in traditioneller würziger Currysauce	13,5
Beef Shai Korma (G,H,L) Saftiges Rindfleisch in Cashewkernesauce	13,5
Beef Vindaloo (L) Feuriges Beefcurry – Erdäpfel Gericht aus dem südindischen Raum	13,5
Beef Sagwala (G,L) Saftig geröstetes Rindfleisch in cremig würziger Blattspinat - Curry Sauce	13,5
Beef Jhal Frezi (L) Zarte Rindfleischstücke angebraten mit Paprika, Karotten & Zwiebel in einer Süß – Sauer Sauce	13,5



Fisch & Prawn

Bengali Fisch Curry (D,L) Buntbarschfilet in traditionell würziger Currysauce	12,5
Fisch Tika Masala (D,L) Marinierter Buntbarschfilets aus dem Tandoor Ofen eingelegt in traditionelle würziger Sauce	12,9
Goa Fisch Currysauce (D,G,L) Buntbarschfilet in Kokos – Korma Sauce	12,5
Prwan Curry (B,L) Garnelen in Hausgemachter Curry zusammen gesetzt aus einem Gemisch aus 26 Gewürzen	13,9
King Prawn Masala (B,L) Riesengarnelen nach Nord – indischem Rezept in aromatischer Gewürzsauce	13,9
Coconut Prawn Curry (B,G,L) Gebratene Garnelen in Kokos – Korma Sauce	13,9

Vegan

**Unsere veganen Produkt sind nicht nur gesund sondern tun auch dem Körper gut.
Hier wird mit Schwarzkümmelöl & einer Mischung ayurvedischen Gewürzen gekocht.**

Channa Masala (L) Würzige Kichererbsen Currysauce Spezialität aus Punjab	12,-
Beigan Bharta (L) Gegrillte Melanzanie auf indischer Art mit angebratenen Paradeisern & Zwiebel verfeinert	12,5
Masala Mix Sabzi (L) Knackiges saisonales Gemüse sautiert mit Masala – Gewürzen	12,-
Bhindi do Pyaza (L) Okraschoten und Erdäpfel mit angebraten Paradeisern & Zwiebel verfeinert	12,5
Masoor Linsen Daal (L) Gelbes Masoor Linsen Daal Kurkuma Curry nach ayurvedischen Rezept	12,-

Vegetarisch

Paneer Makhni (G,L) Spezialität des Küchenchefs: Hausgemachter gegrillter Käse in einzigartiger Makhni Sauce	12,9
Daal Makhni (G,L) Indischer Linsenklassiker, verfeinert in cremig würziger Sauce (Vegan möglich)	12,-
Malai Kofta (G,L) Handgemachte Krokette aus frischen Gemüse in feiner Mandel – Korma Sauce	12,5
Paneer Butter Masala (G,L) Hausgemachter Paneer eingelegt in traditionell würziger Sauce	12,9
Paneer Lababdar (G,L) Eine Kombination aus hausgemachten Hüttenkäse in cremiger Mezzarella Sauce	12,5
Paneer do Pyaza (G,L) Zweierlei Zwiebel mit hausgemachten Hüttenkäse & Gewürzen	12,9
Kadhai Paneer (G,L) Nordindisches Gericht mit hausgemachtem Hüttenkäse, Paprika, Zwiebel-Tomaten-Soße und frisch gemahlene Gewürzen	12,9
Matar Paneer (G,L) Beliebtes nordindisches Gericht aus Hüttenkäse & Erbsen, gekocht in einem würzigen aromatischen Curry	12,5
Navrattan Korma (G,H,L) Saisonales Gemüsecurry in cremiger Cashew – Mandelsauce	12,-
Palak Paneer (G,L) Der Klassiker: Hausgemachter Hüttenkäse in würziger Blattspinat Sauce	12,5
Cheese Chilli (G,L) Hausgemachter Hüttenkäse sautiert mit Frühlingszwiebeln, frischem Ingwer & Paprika in einer Süß – Sauer Sauce	12,9
Mughlai Sai Paneer (G,H,L) Hausgemachter Hüttenkäse, in einer cremigen Sahne Sauce mit Mandel & Cashewnüssen	12,5

Tandoor (Grillspezialitäten)

Alle Grillspezialitäten werden mit einem Reis serviert

Tandoori Chicken (G,L) Ein Gericht aus Hühnchen, das in Joghurt und Gewürzen mariniert & in einem Tandoor (Lehmofen) gegrillt wird	16,5
Tandoori Paneer Tika (G,L) Im Tandoor gegrillter hausgemachter Hüttenkäse mit duftenden Gewürzen, Zwiebeln & Paprika	15,5
Chicken Shashlik (G,L) Mariniertes saftiges Hähnchenfilet mit Paprika & Zwiebelstücken in einer Tandoori - Masalamischung	16,-
Lamm Chops (L) Im Tandoor gegartes Lammkotelett, gemischt mit Ingwer, Knoblauch, grünem Chili & einer Gewürzmischung	18,5
Tandoori Mix Grill (B,G,H,L) Eine Auswahl unserer Tandoori-Favoriten, darunter Stücke von Tandoori Chicken, Malai Tika Lamm Kotlett, King Prawn Tandoori & Seekh Kebab	17,5
Tandoori Fisch (D,L) Buntbartfilets knusprig -zart in Joghurt mariniert & gegrillt mit frische Ingwer , Paprika & Zwiebel	16,-
Murgh Malai Tika (G,H,L) Mariniertes saftiges Hühnerfilet mit Paprika & Zwiebel in einer Joghurt Cashew Marinade	16,-
King Prawn Tandoori (B,L) Königsgarnellen würzig mariniert & im Tandoor gegrillt, mit einzigartigem Aroma	18,5

Empfehlungen des Hauses

Maharaja Thali Platte für 1 Person

Traditionelle Indische Platte mit Spezialitäten des Hauses begleitet mit Reis, Naan & Joghurtsalat

mit Fleisch (G,L) 18,9
(Huhn Rind & Lamm)

mit Gemüse (G,L) 17,9
oder **Vegan** (L)

Hydrabadi Biryani

Schmackhafte Reispfanne traditionell zubereitet mit exotischen & aromatischen hausgemachten Gewürzessenz des Küchenchefs. Dazu Raita (Joghurtsalat)

mit	Gemüse (G,L) 13,9	Huhn (G,L) 14,9	Lamm (G,L) 15,9
	Rind (G,L) 15,5		Prwan (G,L) 15,9

Amritsari Chole Bhature (A,G,L)

14,9

Traditionelles Gericht aus Punjab serviert mit Kichererbsen Currysauce
Bhature, Mix Pickle & Joghurtsalat

Salate

Gurken Raita (G,L) 4,2
Erfrischender Joghurt mit Gurken & verschiedenen Kräutern

Kachumar Raita (G,L) 4,5
Joghurtsalat mit Gurken, Zwiebel & Paprika

Ananas Raita (G,L) 4,5
Süßliches Joghurtsalat mit Ananasstücken & verschiedenen Kräutern

Gemischter Salat (G,L) 4,5
Blattsalat, Gurken, Tomaten, Zwiebel & Paprika

Murgh Tika Salat (G,L) 5,2
Gemischter Salat mit gegrilltem Hühnerfilets nach Tandoori Art



Beilagen

Basmati Reis (L) mit Safran & Kurkuma	3,2
Naan (A,G) Fladenbrot aus dem Tandoor (Lehmofen)	3,2
Lasan Naan (A,G) Fladenbrot aus dem Tandoor mit Knoblauch & Kurkuma	3,9
Butter Naan (A,G) Fladenbrot aus dem Tandoor mit Butter	3,5
Paneer Naan (A,G) Gefülltes Fladenbrot mit hausgemachtem Hüttenkäse	4,5
Aloo Naan (A,G) Gefülltes Fladenbrot mit Erdäpfel	4,2
Tandoori Roti (A) Fluffiges Vollkornbrot aus dem Tandoor (Vegan)	3,2
Bhatura (A,G) Frittiertes Fladenbrot	3,2

Nachspeise

Gulab Jamun (A,G) Hausgemachtes Indisches Topfenbällchen	4,2
Kulfi (G) Hausgemachtes Safran - Eis	4,5
Kheer (G,H) Reismilchdessert verfeinert mit Kardamom und Kokosraspeln	4,5
Mango Creme (G,H) Creme zubereitet aus frischen Mangos und Schlagsahne	4,5
Gajar Ka Halva (G,H) Geriebener Süßkarottenpudding mit Cashewnüssen & Pistazien	4,5





Aperitive

Prosecco Frizzante (O)	0,1l	4,2
Aperol Spritzer (O)	1/4l	4,9
Campari Orange	0,2l	4,5
Campari Soda	0,2l	4,2
Hugo (O)	1/4l	4,9
Gin Tonic	0,2l	5,2
Martini Dry	5cl	4,2
Cardamom – Minze Spritzer (O)	1/4l	5,2
Weißer Spritzer (O)	1/4l	3,9

Alkoholfreie Getränke

Holunder / Himbeere (Jugendgetränk)	0,3l/0,5l	2,7/3,7
Apfel / Orangen	0,3l/0,5l	3,5/4,5
Apfel / Orangen (gespritzt)	0,3l/0,5l	3,2/4,2
Mango	0,3l/0,5l	3,5/4,5
Mango (gespritzt)	0,3l/0,5l	3,2/4,2
Mineral Still / Prickelnd	0,35l	2,9
Sodawasser	0,3l/0,5l	2,5/3,5
Soda Zitrone	0,3l/0,5l	2,9/3,9
Coca Cola	0,3l	3,5
Coca Cola Zero	0,3l	3,5
Almdudler	0,3l	3,5
Tonic Water	0,2l	3,2
Red Bull	0,3l	3,9

Hausgemachte Getränke

Cardamom Spritz	0,5l	4,8
Rose Petel Lemonade	0,5l	4,8
Ginger Lemon Fusion	0,5l	4,8
Zimt Nelken Ice Tea	0,5l	4,8

Hausgemachte Lassis



Mango Lassi (G)	0,3l/0,5l	3,5/5,5
Rose Lassi (G)	0,3l/0,5l	3,5/5,5
Salziges / Süßes Lassi (G)	0,3l/0,5l	3,5/5,5



Bier

Hubertus Pils (vom Faß) (A)	0,33l/0,5l	3,5/4,5
Weißbier (A)	0,5l	4,5
Radler (A)	0,5l	3,5/4,5
Kingfischer Fl. (A)	0,33l	4,-
Alkoholfreies Bier (A)	0,5l	4,5

Brände & Spirituosen

J. Walker Black Label 12years	2cl	4,5
Chivas 12 years	2cl	4,2
Glenfiddich 12 years	2cl	5,9
Jameson	2cl	3,5
Vodka (Grey Goose Vodka)	2cl	6,5
Vodka	2cl	3,5
Mangoschnaps	2cl	3,5
Kokosschnaps	2cl	3,5

Tee/Kaffee

Masala Tee (mit/ohne Milch G)		4,2
Diverse Teesorten (Grüner, Kamillen, Früchte, Pfefferminz & Kräuter)		3,5
Espresso		2,7
Kl. Brauner (G)		2,9
Gr. Brauner (G)		3,9
Melange (G)		4,2
Cappaccino (G)		4,2



Weiß Weine

	1/8	0,75l
DAC Grüner Veltliner Ried Steinviertel 2022 (O) Fruchtige Aromen, mit pfeffrig duftiger Note schöner trockener Weißwein mit Prickelnder, feiner Säure und einem schönen Abgang.	4,6	26,-
Welschriesling 2022 (O) Frischfruchtig, duftet nach Wiesenblumen und grünen Äpfeln, würzig fruchtbetonter Geschmack, mit angregendem Säurespiel.	4,4	24,5
Gelber Muskateller 2022 (O) Der trocken ausgebaute Wein, hat eine fruchtige Säure, mit einem ausgeprägtem Muskatton.	4,8	27,-
Junior´s Gemischter Satz 2022 (O) Bei diesem Wein, ergeben 5 verschiedene Rebsorten ein harmonisches Ganzes. In diesem Trpfel steckt eine frische, lebendige fruchtige Harmonie.	4,6	26,-
Sula Sauvignon Blanc (O) Dieser köstliche Weißwein ist aromatisch, knackig. frisch & hat die klassischen grünen Pfeffernoten eines Sauvignon Blanc, bietet aber auch bezaubernde tropische Aromen (Indischer Wein)	4,6	26,-

Rot Weine

Zweigelt 2021 (O) Ein Wein mit einem feinfruchtigen Duft nach Kirschen, im Geschmack harmonisch, samtig weich	4,4	24,5
St.Laurent 2019 (O) Das fruchtige Aroma erinnert an Weichseln, der trocken ausgebaute Wein, mit seiner samtigen herbe.	4,6	26,-
Cuve Merlot 2020 (O) Ein Cuvee aus 85% Merlot & 15% Cabernet Sauvignon, ein trockener, weicher Rotwein, mit einer dezenten Säure und wenig Tannine.	4,9	28,-
Sula Shiraz (O) Ist ein weicher Rotwein, betont durch reife Kirsch & Pflaumenfrchte mit attraktiven Aromen von schwarzen Pfeffer (Indischer Wein)	4,6	26,-