

Mother – Mutter

In unserem Restaurant werden Sie im wahrsten und positiven Sinn
lukullisch „bemuttert“.

Eine gute Mutter schenkt uns wertvolle Liebe und beste Nahrung.
Deshalb genießt sie in der afghanischen Kultur hohes Ansehen.

Bei Mutter schmeckt es einfach am besten.

Auch wir geben für Sie unser Bestes und bereiten die typischen und
traditionellen afghanischen Gerichte nach „Mutters Original Rezepten“ zu.

Erleben Sie als unser Gast das köstliche Geschmackserlebnis der
afghanischen Küche.

Wir laden Sie herzlich dazu ein!

Kha eishtia oder auch noh shi jan !

Guten Appetit!

Ihr Mother Team

Suppen

- 01 **Maschaua** ^{A1, G, P} **5.20 EUR**
Linsensuppe mit Kichererbsen, Ingwer, Koriander, rotem edelsüßen Paprikapulver, Weizen und Kräuterjoghurt (leicht pikant) (auch vegan)
- 02 **Schorbai Tarkari** ^{A1, G, P} **4.90 EUR**
Afghanische Suppe mit Nudeln und frischem Gemüse (leicht pikant) (auch vegan)

Salate

- 03 **Salat** ^{G, P} **5.00 EUR**
Gemischter Salat mit frischem Koriander, Minze und Dill (auch vegan)
- 04 **Salat Morgh** ^{G, P} **9.50 EUR**
Junger Blattsalat und Koriander, dazu marinierte Hähnchenbruststreifen vom Grill mit exotischen Früchten
- 05 **Salat Paner** ^{G, P} **6.50 EUR**
Knackiger Mischsalat mit Schafskäse und Oliven (auch vegan)

Warme Vorspeisen

- 06 **Bolani** ^{A1, G, P} **4.50 EUR**
Gefüllte Teigtasche mit Kartoffelpüree, Lauch und Kräuter-Quarksauce , pikant
- 07 **Pakaure Tarkari** ^{A1, G, P} **6.00 EUR**
Verschiedenes Gemüse in Gewürzteig gebacken, mit Kräuter-Quarksauce
- 08 **Pakaure Morgh** ^{A1, G, P} **6.90 EUR**
In Gewürzteig gebackene Hähnchenbrust, mit Kräuter-Quarksauce
- 09 **Kadu Mother** ^{A1, G, P} **8.90 EUR**
Eingelegter Kürbis in Safran- und Honigsauce, süß-scharf, mit Quark-Creme nach Mother Art, dazu Fladenbrot (auch vegan)
- 10 **Keema Mother** ^{G, P} **8.50 EUR**
Gegrillte Auberginen, gerollt in Rinderhackfleisch, Schafskäse mit Knoblauch, Chilli-Tomatensauce, mit frischem Koriander verfeinert
- 11 **Gemischte Vorspeisenplatte für 2 Personen** ^{A1, G, P} **14.90 EUR**
Besteht aus verschiedenem Gemüse, Blattsalat, gebackener Hähnchenbrust, eingelegtem Kürbis, gegrillten Auberginen mit Hackfleisch und Schafskäse, mit Kräuter-Quarksauce, dazu Fladenbrot

Vegetarische Gerichte

- | | | |
|---------------------------|---|-----------|
| 12 | Tschalau
Basmatireis mit Kreuzkümmel, im Ofen gegart (dazu Beilage nach Ihrer Wahl*)
(auch vegan) | 9.90 EUR |
| 13 | Sammarod Palau
Spinat, gemischt mit Basmatireis, im Ofen gegart (dazu Beilage nach Ihrer Wahl*)
(auch vegan) | 10.90 EUR |
| 14 | Palau
Braun gebackener Basmatireis, im Ofen gegart (dazu Beilage nach Ihrer Wahl*)
(auch vegan) | 10.90 EUR |
| 15 | Quabelli Palau
Braun gebackener Basmatireis, mit Rosinen, Pistazien, Mandeln und Karottenstreifen
(dazu Beilage nach Ihrer Wahl*)
(auch vegan) | 12.90 EUR |
| 16 | Naregj Palau
Gebratener Safranreis mit Streifen von Bitterorangenschale,
süß-pikant, mit Mandeln und Pistazien (dazu Beilage nach Ihrer Wahl*)
(auch vegan) | 12.90 EUR |
| 17 | Aschak ^{A1, G, P}
Teigtaschen, gefüllt mit Porree und Lauchzwiebel, überzogen mit pikanter Quark-Cremesauce
(auch mit Hackfleisch)
(auch vegan) | 13.90 EUR |
| 18 | Borani Badenjan ^{G, P}
Gebratene Auberginen mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika,
Koriander und Kräuter-Quarksauce, leicht pikant (auch vegan) | 12.90 EUR |
| dazu empfehlen wir | | |
| 19 | Nan-e Afghani ^{A1, L}
Afghanisches Fladenbrot mit Sesam und Schwarzkümmel
(auch mit Knoblauch und vegan) | 2.50 EUR |

*** Als Beilage servieren wir Ihnen wahlweise:**

Kartoffeln ^P gekocht in pikanter Tomatensauce mit Koriander und Ingwer

Spinat ^P gekocht mit Lauchzwiebeln, Kardamom und feinen Gewürzen

Aubergine ^P gekocht mit Lauchzwiebeln, Kardamom und feinen Gewürzen

Geflügel gegart nach Afghanischer Art

- | | | |
|----|---|-----------|
| 20 | Korme Morgh Tschalau ^P
Hähnchenfleisch gekocht in pikanter
Safran-Pflaumen*-Linsensauce,
verfeinert mit frischem Koriander und Kardamom
dazu Basmatireis | 12.90 EUR |
| 21 | Korme Morgh Sammarod Palau ^P
Hähnchenfleisch gekocht in pikanter
Safran-Pflaumen*-Linsensauce,
verfeinert mit frischem Koriander und Kardamom
dazu Spinat, gemischt mit Basmatireis | 12.90 EUR |
| 22 | Palau ^P
Hähnchenfleisch gekocht in pikanter
Safran-Pflaumen*-Linsensauce,
verfeinert mit frischem Koriander und Kardamom
dazu braun gebackener Basmatireis | 12.90 EUR |
| 23 | Quabelli Palau ^P
Hähnchenfleisch gekocht in pikanter
Safran-Pflaumen*-Linsensauce,
verfeinert mit frischem Koriander und Kardamom
dazu braun gebackener Basmatireis, mit Rosinen,
Pistazien, Mandeln und Karottenstreifen | 14.90 EUR |
| 24 | Naregj Palau ^P
Hähnchenfleisch gekocht in pikanter
Safran-Pflaumen*-Linsensauce,
verfeinert mit frischem Koriander und Kardamom
dazu gebratener Safranreis mit Streifen von Bitterorangenschale,
süß-pikant mit Mandeln und Pistazie | 14.90 EUR |

(*es können Pflaumenkerne enthalten sein)

Geflügel gegrillt nach Afghanischer Art

- | | | |
|----|--|-----------|
| 25 | Kabobe Morgh Salat ^{A1, G, P}
Hähnchenbrust am Spieß mariniert, gegrillt nach Mother-Art,
ohne Fett, leicht pikant
dazu gemischter Salat und Fladenbrot | 13.50 EUR |
| 26 | Tschalau ^P
Hähnchenbrust am Spieß mariniert, gegrillt nach Mother-Art,
ohne Fett, mit Basmatireis, leicht pikant
(dazu Beilage nach Ihrer Wahl*) | 13.90 EUR |
| 27 | Sammarod Palau ^P
Hähnchenbrust am Spieß mariniert, gegrillt nach Mother-Art,
ohne Fett, Spinat mit Basmatireis, leicht pikant
(dazu Beilage nach Ihrer Wahl*) | 14.90 EUR |
| 28 | Palau ^P
Hähnchenbrust am Spieß mariniert, gegrillt nach Mother-Art,
ohne Fett, braun gebackener Basmatireis, leicht pikant
(dazu Beilage nach Ihrer Wahl*) | 14.90 EUR |
| 29 | Quabelli Palau ^P
Hähnchenbrust am Spieß mariniert, gegrillt nach Mother-Art,
ohne Fett, braun gebackener Basmatireis mit Rosinen,
Pistazien, Mandeln und Karottenstreifen, leicht pikant
(dazu Beilage nach Ihrer Wahl*) | 16.90 EUR |
| 30 | Naregj Palau ^P
Hähnchenbrust am Spieß mariniert, gegrillt nach Mother-Art,
ohne Fett, gebratener Safranreis mit Streifen von Bitterorangenschale,
süß-pikant, mit Mandeln und Pistazien
(dazu Beilage nach Ihrer Wahl*) | 16.90 EUR |

* Als Beilage servieren wir Ihnen wahlweise:

Kartoffeln ^P gekocht in pikanter Tomatensauce mit Koriander und Ingwer

Spinat ^P gekocht mit Lauchzwiebeln, Kardamom und feinen Gewürzen

Aubergine ^P gekocht mit Lauchzwiebeln, Kardamom und feinen Gewürzen

Lammgerichte gegart nach Afghanischer Art

- | | | |
|----|--|-----------|
| 31 | Badenjan Tschalau ^P
Lammfleisch mit Auberginen in pikanter Soße
dazu Basmatireis | 13.50 EUR |
| 32 | Katschalu Palau ^P
Lammfleisch mit Kartoffel in pikanter Soße
dazu gebackener Basmatireis | 13.50 EUR |
| 33 | Sabsi Tschalau ^P
Lammfleisch mit Spinat nach Mother Art
dazu gebackener Basmatireis | 13.50 EUR |
| 34 | Sammarod Palau ^P
Lammfleisch mit im Ofen gegartem Spinat, Basmatireis
(dazu Beilage nach Ihrer Wahl*) | 14.90 EUR |
| 35 | Palau ^P
Lammfleisch mit braun gebackenem Basmatireis
(dazu Beilage nach Ihrer Wahl*) | 14.90 EUR |
| 36 | Qabuli Palau ^P
Gegartes Lammfleisch gebraten mit braun gebackenem Basmatireis,
Rosinen, Pistazien, Mandeln und Karottenstreifen
(dazu Beilage nach Ihrer Wahl*) | 14.90 EUR |
| 37 | Dopiasa ^{A1, P}
Lammhaxe Calzone Art mit marinierten roten Zwiebeln, Ingwer,
in scharfer Paprika-Linsensauce | 19.90 EUR |

* Als Beilage servieren wir Ihnen wahlweise:

Kartoffeln ^P gekocht in pikanter Tomatensauce mit Koriander und Ingwer

Spinat ^P gekocht mit Lauchzwiebeln, Kardamom und feinen Gewürzen

Aubergine ^P gekocht mit Lauchzwiebeln, Kardamom und feinen Gewürzen

Lamm vom Lavasteingrill nach Afghanischer Art

- | | | |
|----|--|-----------|
| 38 | Kababe Teeka ^{A1, G, P}
Lammfleisch am Spieß gegrillt nach Mother-Art, leicht pikant
dazu gemischter Salat und Fladenbrot | 13.50 EUR |
| 39 | Kababe Tschalau ^P
Lammfleisch am Spieß gegrillt nach Mother-Art, leicht pikant
mit Basmatireis (dazu Beilage nach Ihrer Wahl*) | 13.50 EUR |
| 40 | Kababe Sammarod Palau ^P
Lammfleisch am Spieß gegrillt nach Mother-Art, leicht pikant,
dazu Spinat gemischt mit Basmatireis (dazu Beilage nach Ihrer Wahl*) | 14.50 EUR |
| 41 | Kababe Palau ^P
Lammfleisch am Spieß gegrillt nach Mother-Art, leicht pikant
Braun gebackener Basmatireis (dazu Beilage nach Ihrer Wahl*) | 14.90 EUR |
| 42 | Kababe Quabelli Palau ^P
Lammfleisch am Spieß gegrillt nach Mother-Art, leicht pikant
Braun gebackener Basmatireis mit Rosinen,
Pistazien, Mandeln und Karottenstreifen
(dazu Beilage nach Ihrer Wahl*) | 16.90 EUR |
| 43 | Kababe Naregj Palau ^P
Lammfleisch am Spieß gegrillt nach Mother-Art
Gebratener Safranreis mit Streifen von Bitterorangenschale,
süß-pikant, mit Mandeln und Pistazien
(dazu Beilage nach Ihrer Wahl*) | 16.90 EUR |
| 44 | Schami Kabab ^P
Hackfleisch vom Lamm gegrillt, mit braunem gebackenen Basmatireis
(dazu Beilage nach Ihrer Wahl*) | 14.90 EUR |

* Als Beilage servieren wir Ihnen wahlweise:

Kartoffeln ^P gekocht in pikanter Tomatensauce mit Koriander und Ingwer

Spinat ^P gekocht mit Lauchzwiebeln, Kardamom und feinen Gewürzen

Aubergine ^P gekocht mit Lauchzwiebeln, Kardamom und feinen Gewürzen

Teiggerichte

45 **Aschak** ^{A1, G, P} 14.90 EUR
Teigtaschen, gefüllt mit Porree und Lauchzwiebeln,
überzogen mit pikanter Quark-Hackfleischsauce

46 **Mantu** ^{A1, G, P} 15.90 EUR
Teigtaschen, gefüllt mit Hackfleisch, Zwiebeln,
Koriander und Minze, überzogen mit leicht pikanter Quark-Linsensauce

dazu empfehlen wir

47 **Nan-e Tschapati** ^{A1} 2.00 EUR
Afghanisches dünnes Fladenbrot (auch mit Knoblauch)

48 **Nan-e Afghani** ^{A1, L} 2.50 EUR
Afghanisches Fladenbrot mit Sesam und Schwarzkümmel (auch mit Knoblauch)

Extra Beilagen

49 **Tschalau** 3.20 EUR
Basmatireis

50 **Sammarod Palau** 3.90 EUR
Spinat, gemischt mit Basmatireis, im Ofen gegart

51 **Palau** 3.90 EUR
Braun gebackener Basmatireis, im Ofen gegart

52 **Quabelli Palau** 4.90 EUR
Braun gebackener Basmatireis, mit Rosinen, Pistazien, Mandeln und Karottenstreifen

53 **Naregj Palau** 5.90 EUR
Gebratener Safranreis mit Streifen der Bitterorangenschale,
süß-pikant, mit Mandeln und Pistazien

54 **Beilage Kartoffeln** ^P 3.20 EUR
Kartoffeln, gekocht in pikanter Tomatensauce mit Koriander und Ingwer

55 **Beilage Spinat** ^P 3.90 EUR
gekocht mit Lauchzwiebeln, Kardamom, feinen Gewürzen und Koriander

56 **Kräuter-Quark-Creme** ^{G, L, P} 1.50 EUR
mit Gewürzmischung

Dessert

- | | | |
|----|---|----------|
| 57 | Ferni ^{A1, G}
Afghanischer Pudding mit Mandeln, Pistazien und Kardamom | 5.00 EUR |
| 58 | Baghlawa ^{A1, G, H2, H7}
Blätterteig mit Nussfüllung, Pistazien, Kokosnussraspeln und Kardamom | 5.90 EUR |
| 59 | Gulab Jaman ^{A1, G}
Frittierte Teigbällchen in Zuckersirup eingelegt mit Kokosnuss | 4.20 EUR |

Dazu empfehlen wir
unsere Afghanischen Tee-Spezialitäten

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser (auch ohne Kohlensäure)	0.4 l	3.00 EUR
San Pellegrino oder Aqua Panna	0.25 l	2.50 EUR
San Pellegrino oder Aqua Panna	0.75 l	5.60 EUR
Coca Cola ^{1, 3}	0.33 l	3.80 EUR
Coca Cola light ^{1, 3, 8, 9}	0.33 l	3.80 EUR
Cola Mix ^{1, 3}	0.4 l	3.80 EUR
Sprite ³	0.4 l	3.80 EUR
Thomas Henry (Tonic Water, Ginger Ale) ^{3, 13}	0.2 l	3.00 EUR
Red Bull ^{1, 8, 13}	0.2 l	3.50 EUR
Saft-Nektarschorle verschiedene Sorten	0.33 l	2.90 EUR
Saft-Nektarschorle verschiedene Sorten (Apfel- und Orangesaft 100%, Ananas-, Johannisbeere-, Maracuja-, Rhabarber- & Cranberrynektar)	0.4 l	3.60 EUR

Kaffee und heiße Schokolade

Tasse Mother Mocca	3.10 EUR
Tasse Kaffee	2.10 EUR
Tasse Cappuccino ^G	2.50 EUR
Latte Macchiato ^G	2.80 EUR
Tasse Espresso	1.90 EUR
Tasse heiße Schokolade Vollmilch- oder Bitterschokolade ^G	3.50 EUR

Afghanischer Tee im Kännchen

Grüner oder schwarzer Tee	3.20 EUR
Frische Minze oder Ingwer	3.50 EUR
Frischer Ingwer und Minze	3.80 EUR

Afghanische Spezialität

Doogh-Lassi ^G Joghurt, Kräuter, Zitronensaft, Wasser, frischer Koriander und Minze	0.4 l	4.50 EUR
Doogh-Lassi süß ^G Joghurt, Honig, Zimt und Kardamom	0.4 l	4.50 EUR

Bier

Maxlrainer vom Fass ^{A3}	0.5 l	3.70 EUR
Schnitt vom Fass ^{A3}	0.25 l	2.90 EUR
Dunkles Maxlrainer ^{A3}	0.5 l	3.80 EUR
Maxlrainer Weisse vom Fass ^{A3}	0.5 l	3.80 EUR
Kleines Maxlrainer Weißbier vom Fass ^{A1, A3}	0.33 l	2.90 EUR
Alkoholfreies Maxlrainer Weißbier ^{A1, A3}	0.5 l	3.80 EUR
Radler mit Sprite ^{A3, 8}	0.5 l	3.70 EUR
Russe mit Sprite ^{A3, 8}	0.5 l	3.80 EUR

Aperitiv

Prosecco Frizzante ⁵	0.1 l	3.10 EUR
Prosecco auf Eis ⁵	0.2 l	4,90 EUR
Prosecco Rhabarber ⁵	0.4 l	5.20 EUR
Prosecco Aperol ^{1, 5}	0.4 l	5.90 EUR
Aperol Spritz ^{1, 5} (Prosecco, Aperol, Sodawasser)	0.4 l	5.50 EUR
Hugo ^{1, 5} (Prosecco, Holundersirup, Wasser, Limette, Minze, Eis)	0.4 l	5.50 EUR
Hugo (Alkoholfrei) ^{3, 13} (auch Alkoholfrei mit Ginger Ale)	0.4 l	5.50 EUR
Campari Soda oder Campari Orange ¹	0.33 l	6.50 EUR
Mother's Spritz ⁵ (Prosecco, Granatapfel, frische Erdbeeren, Johannisbeeren & Sodawasser)	0.4 l	5.90 EUR
Mother's Spritz (Alkoholfrei) ^{3, 13} (Ginger Ale, Granatapfel, frische Erdbeeren, Johannisbeeren & Sodawasser)	0.4 l	5.90 EUR
Sanddorn Spritz ⁵ (Prosecco, Sanddorn & Sodawasser)	0.4 l	5.50 EUR
Royal Spritz ⁵ (Prosecco, Orangensaft & Sodawasser)	0.4 l	5.90 EUR
Scham Spritz ⁵ (Prosecco, Himbeersirup, Johannisbeersaft & Sodawasser)	0.4 l	5.90 EUR
Maracuja Spritz ⁵ (Prosecco, Pfirsichsirup, Limette & Sodawasser)	0.4 l	5.90 EUR

Alkoholfreie Cocktails

Day Maracuja (Maracuja Saft, Maracuja Sirup & Sodawasser)	5.90 EUR
Sundown (Zitronensaft, Grenadine, Orangensaft, Ananassaft, Maracujanektar)	6.90 EUR
Florida (Lime Juice, Zitronensaft, Kokossirup, Maracujanektar)	7.90 EUR
Spritz Wasser (Holundersirup, Minze, Ingwer & Sodawasser)	3.80 EUR

Longdrinks

Pink Drink (Pink Gin, Waldbeeren & Sodawasser)	6.90 EUR
Day Maracuja (Gin, Maracuja Saft, Maracuja Sirup & Sodawasser)	6.90 EUR
Absolut Vodka ^{1, 3, 13} (Bitter Lemon, Tonic Water, Coca Cola oder Saft)	8.50 EUR
Jack Daniel's (Coca Cola oder Saft) ^{1, 3}	8.50 EUR
Bombay Gin (Bitter Lemon, Tonic Water oder Saft) ^{1, 3, 13}	8.50 EUR
Havanna Club 3 (Coca Cola oder Saft) ^{1, 3}	8.50 EUR
Absolut Vodka (Red Bull) ^{1, 8, 13}	9.50 EUR

Vodka / Gin / Rum

Absolut Vodka (Schweden) 40%	4 cl	6.00 EUR
Bombay Gin 42%	4 cl	7.90 EUR
Bulldog London Dry Gin 40%	4 cl	7.90 EUR
Feel! Munich Dry Gin 47%	4 cl	9.90 EUR
Havanna Club 3 años 40% Cuba	4 cl	5.90 EUR
Havanna Club Anejo 7 años 40% Cuba	4 cl	6.90 EUR

Whisky

Chivas Regal 18 Years 40%	4cl	10.90 EUR
J&B 40%	4cl	5.90 EUR
Johnnie Walker Black Label 40%	4cl	6.90 EUR
Jack Daniel's 40%	4cl	6.90 EUR

Grappa / Liköre / Cognac

Grappa il Merlot 40%	4 cl	5.90 EUR
Lantenhammer Williamsbirnenbrand 43%	2 cl	3.10 EUR
Lantenhammer Marillenbrand 42%	2 cl	3.10 EUR
Lantenhammer Obstbrand 40%	2 cl	3.10 EUR
Sambuca 42% ⁵	4 cl	4.90 EUR
Jägermeister 35% ¹	4 cl	4.90 EUR
Averna 32%	4 cl	4.90 EUR
Ramazotti 30%	4 cl	4.90 EUR
Aperol 15% ^{1,3}	4 cl	4.90 EUR
Campari 25%	4 cl	4.90 EUR
Hennessy VS (Frankreich) 40%	4 cl	5.90 EUR

Offene Weine

Weißweine im Glas ^{C, M}	0.1 l	0.2 l
Lugana DOC ^{C, M} Italien - Lombardei	3.50 EUR	5.90 EUR
Chardonnay DOC ^{C, M} Italien - Trentino	3.10 EUR	5.50 EUR
Roséwein im Glas		
Bardolino Chiaretto Le Poesie, ^{C, M} Soave, Italien - Veneto	3.20 EUR	5.50 EUR
Rotweine im Glas		
Cabernet Sauvignon VdP ^{G, M} Joseph Castan, Frankreich - Languedoc	3.00 EUR	5.50 EUR
Rioja DO ^{G, M} Raiza, Spanien - Rioja	3.20 EUR	5.90 EUR
Primitivo DOC ^{G, M} Conte Campiano, Italien - Puglia	3.20 EUR	5.50 EUR
Weinschorle ^{C, M}	0,2 l	3.80 EUR

Cremant

Ladubay Brut, Cremant de Loire	0.75 l	32.00 EUR
--------------------------------	--------	-----------

Flaschenwein rose

Bardolino Chiaretto IGT ^M Bulgarini, Italien - Lombardia	0.75 l	28.00 EUR
---	--------	-----------

Flaschenweine weiß

Deutschland

RIESLING ROBERT WEIL ^{C, M}

Rheingau, trocken, feine Frucht mit eleganter, reifer Säure & nachhaltigem Körper

0,75 l 34.00 EUR

Österreich

NEW STYLE CHARDONNAY ^{C, M}

Barrique QW Weingut Salzl, Burgenland

Trocken, strohgelb, reife Bananen, Apfel, Feigen, Schokolade, Karamell, blumig, & vollmundig, bleibt sehr lange haften

0,75 l 29.00 EUR

Frankreich

Louis Latour CHARDONNAY ^{C, M}

Ardeche Vin de Pays, Louis Latour, Frankreich - Rhône

Trocken, kräftig, elegante Reinheit

0,75 l 28.00 EUR

Italien

LUGANA SANTA CHRISTINA doc ^{C, M}

Zenato, Italien - Lombardei

Feinfruchtig, saftig und seidig-zart

0,75 l 36.00 EUR

Flaschenweine rot

Deutschland

CUVEE GUILLAUME BECKER ^{G, M}

Weingut Friedrich Becker, Pfalz

Tiefe und würzige Cassisnoten und etwas Efeu dominieren die Nase.

Konzentrierte Frucht, dichter Körper, kraftvoll und hohe Saftigkeit, Tiefe, würzige Frucht

0,75 l 32.00 EUR

BLACK PRINT SCHNEIDER ^{G, M}

Die Rebbestandteile des Markus Schneider,

Black Print sind St. Laurent, Syrah, Merlot & Cabernet Sauvignon.

Komplexe Aromen von Cassis, Kirschen, Stachelbeere, Himbeere, Thymian und Wacholder.

0,75 l 32.00 EUR

Argentinien

MALBEC „DON BALTAZAR“ ^{G, M}

Bodega Casa Montes, Mendoza, Argentinien

Aromen von reifen Pflaumen, Kirschen und Gewürzen, ein Hauch Vanille

0,75 l 32.00 EUR

Zeichenerklärung, Zusatzstoffe und Allergene

Auch für unsere Gäste die von **Allergien** und **Unverträglichkeiten** betroffen sind, möchten wir jederzeit **gute Gastgeber** sein. Daher erhalten Sie hier eine Übersicht zu allen in unseren Speisen und Getränken verwendeten möglichen allergenen Zutaten. Wir stehen Ihnen diesbezüglich sehr gerne zur Verfügung, sprechen Sie uns an. Wir können Spuren von Allergenen und Spuren, die Unverträglichkeiten auslösen, in unseren Speisen leider nicht ausschließen.

Ihr Mother Team

Zusatzstoffe

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. geschwefelt
6. geschwärzt
7. mit Phosphat
8. mit Süßungsmittel
9. enthält eine Phenylalaninquelle
10. gewachst
11. mit Nitritpökelsaft
12. Tartrazin (Farbstoff, kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)
13. Chininhaltig

Allergene

- A Glutenhaltiges Getreide (namentlich Weizen ^{A1}, Roggen ^{A2}, Gerste ^{A3}, Hafer ^{A4}, Dinkel ^{A5}, Kamut ^{A6} oder Hybridstämme davon sowie Erzeugnisse daraus)
- B Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- C Eier und Eierzeugnisse
- D Fische und Fischereierzeugnisse
- E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F Sojabohnen und Sojaerzeugnisse
- G Milch und Milchprodukte
- H Schalenfrüchte (namentlich Mandeln ^{H1}, Haselnüsse ^{H2}, Walnüsse ^{H3}, Cashewnüsse ^{H4}, Pekannüsse ^{H5}, Paranüsse ^{H6}, Pistazien ^{H7}, Macadamianüsse ^{H8} uws., sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.
- I Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- K Senf und Senferzeugnisse
- L Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- M Schwefeldioxid und Sulphite mit einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10ml/l
- N Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- O Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- P Alle unsere Gerichte enthalten Koriander, Minze und Dill (kann auf Wunsch auch entfallen)