

Restaurant · Dorfgasthaus · Vereinslokal · Familienfeiern



www.krone-koerle.de

Seit 1864

Mehr als 150 Jahre Gastlichkeit in Körle

Herzlich Willkommen
im Traditionslokal „Gasthaus zur Krone“ in Körle

Wir freuen uns
über Ihren Besuch und versprechen Ihnen
eine schöne Zeit bei uns.

Genießen Sie das etwas andere Küchen-Konzept:

Meine Heimat, deine Heimat:
eine spannende kulinarische Reise von
Nordhessen nach Eschnapur!

Bodenständig, heimatverbunden,
weltoffen!

Ihre
Kulwinder und Sukha Othi



Deklaration allergener Zusatzstoffe
 (A) glutenhaltiges Getreide
 (C) Eier
 (D) Fisch
 (G) Milch



Deklaration der Zusatzstoffe
 1 koffeinhaltig
 2 mit Konservierungsstoffen
 3 mit Antioxidationsmitteln

Suppen

1	Tomatensuppe (G)	5,10	✓
2	Hühnersuppe	5,10	
3	Hühnersuppe indisch	5,10	
4	Gemüsesuppe	5,10	✓
5	Gemüsesuppe indisch	5,10	✓
6	Dal Soup gelbe Linsen nach indischer Art	5,10	✓
7	Jhinga Soup (D) Garnelen mit Knoblauch und indischen Gewürzen	6,90	✓
8	Zwiebelsuppe	5,10	✓
9	Gulaschsuppe	5,90	

Vorspeisen

11	Frische Champignons (G) mit Knoblauch und Gewürzen gebraten, dazu Naan Brot	6,90	✓
12	Frischer Brokkoli gebraten und mit Käse überbacken, dazu Naan Brot	7,90	✓
13	Papadam (A) Linsen-Fladenbrot mit Dip	3,00	✓
14	Samosas vegetarische Teigtaschen, gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen und indischen Gewürzen	6,40	✓
15	Fisch Pakora (C) Fisch in Kichererbsenmehl gebacken, mit verschiedenen Gewürzen	7,90	
16	Jhinga Pakora Garnelen mit verschiedenen Gewürzen	10,50	
17	Chicken Pakora Hähnchenfilet in Kichererbsenmehl gebacken, mit verschiedenen Gewürzen	8,90	
18	Paneer Pakora indischer Käse in Kichererbsenmehl gebacken, mit verschiedenen Gewürzen	8,20	✓
19	Ring Pakora Zwiebelringe in Kichererbsenmehl gebacken, mit verschiedenen Gewürzen	6,50	✓
20	Gobi Pakora Blumenkohl in Kichererbsenmehl gebacken, mit verschiedenen Gewürzen	7,90	✓
21	Aubergine Pakora Auberginenscheiben in Kichererbsenmehl gebacken, mit indischen Gewürzen	7,90	✓
22	Mix Pakora für 2 Personen Auswahl von Gemüse-Vorspeisen: Zwiebelringe, Blumenkohl und Auberginenscheiben in Kichererbsenmehl gebacken mit verschiedenen indischen Gewürzen	11,90	✓

Deklaration allergener Zusatzstoffe
 (A) glutenhaltiges Getreide
 (C) Eier
 (D) Fisch
 (G) Milch



Deklaration der Zusatzstoffe
 1 koffeinhaltig
 2 mit Konservierungsstoffen
 3 mit Antioxidationsmitteln

Salate Zu allen Salaten reichen wir Naan, im Tandoor gebackenes Fladenbrot (A)

	klein	groß	
30 Gemischter Beilagensalat mit Gurken und Tomaten	3,20		✓
31 Gemischter Salat mit Gurken, Tomaten und Zwiebeln	5,90	6,90	
32 Gemischter Salat (A) (C) 2 mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Ei, Schinken und Käse	6,50	7,50	✓
33 Gemischter Salat (A) (C) 2 mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Ei, Schinken, Käse und Thunfisch	7,50	9,00	
34 Gemischter Salat mit Hühnchen „Tandoori Murgh“ (G) 2 Gurken, Tomaten, Zwiebeln, marinierte Hühnchenfilets aus dem Tandoor	8,00	9,50	
35 Gemischter Salat mit Ananas (G), gebratener indischer Käse, Gurken, Tomaten	7,00	8,50	✓
36 Vegetarischer Salat mit Gurken, Tomaten, Paprika, Möhren, Artischocken, Zwiebeln, Oliven	7,50	8,50	✓
37 Punjabi Salat (G) mit Tomaten, Paprika, Gurken, Peperoni und indischem Käse	7,90	8,90	✓
38 Krone Salat (G) mit Hühnchen, indischem Käse, Tomaten und Gurken	8,50	9,50	
39 Paneer Salat (G) mit indischem Käse, Tomaten und Gurken		6,90	
40 Chef Salat mit gebratenem Lachs, indischem Käse, Ananas, Gurken und Tomaten		15,90	
41 Körle Salat , gemischter Salat, Schinken, Käse, Thunfisch, Artischocken, Oliven, Gurken, Tomaten und Ei		9,20	
42 Mediterraner Salat , gemischter Salat, Schafskäse, Oliven, Gurken, Tomaten, Schinken, Ei		9,20	

Salat-Dressings: Essig/Öl oder Joghurt (G) 2

Alle Schnitzel auf Wunsch
mit Salzkartoffeln, Kartoffelplätzchen,
Bratkartoffeln, Kroketten oder Reis



Omelettes

47	Omelette mit Pilzen, Salatgarnitur	7,20
48	Omelette mit Schinken, Salatgarnitur	7,20
49	Omelette mit Käse, Salatgarnitur	7,20
50	Omelette mit Zwiebeln, Salatgarnitur	7,20

Fleischgerichte

51	Schweinenackensteak „American Style“ mit Röstzwiebeln, Twister Fries und Knobi	12,90
52	Schweinenackensteak mit Zwiebeln und Bratkartoffeln	11,50
53	Schweinenackensteak mit Zwiebeln, Pilzen und Bratkartoffeln	12,00
54	Weckewerk mit Salzkartoffeln und saurer Gurke	10,50
55	Currywurst Hausmacher Bratwurst*, Pommes *Bratwurst enthält Phosphat	6,50
56	Indische Bratwurst Hausmacher Bratwurst*, Pommes *Bratwurst enthält Phosphat	6,50

Schnitzel

		Normale Portion	Senioren- Portion
57	Schnitzel Wiener Art (A) (C) Schweineschnitzel paniert, kleiner Salat und Pommes	11,50	9,50
58	Jägerschnitzel (A) (C) mit frischen Champignons, kleinem Salat und Pommes	12,50	10,50
59	Hessisches Schmandschnitzel (A) (C) Schmandsauce mit Speck und Zwiebeln, kleiner Salat und Pommes	12,50	10,50
60	Hawaii Schnitzel (A) (C) (G) mit Kochschinken, Ananas und Käse überbacken, dazu ein kleiner Salat und Pommes	12,50	10,50
61	Sahneschnitzel (A) (C) (G) Champignons, Schinken-Sahnesauce, mit Käse überbacken, kleiner Salat und Pomme	12,50	10,50

Alle Schnitzel auf Wunsch
mit Salzkartoffeln, Kartoffelplätzchen,
Bratkartoffeln, Kroketten oder Reis.



Schnitzel

	Normale Portion	Senioren- Portion
62 Bauernschnitzel (A) (C) (G) mit Fetakäse und Knoblauch gefüllt, kleiner Salat und Pommes	13,50	
63 Cordon Bleu (A) (C) (G) mit Käse und Schinken gefüllt, kleiner Salat und Pommes	13,50	
64 Pfefferschnitzel (A) (C) (G) mit Pfeffersauce, kleinem Salat und Pommes	12,50	10,50
65 Körler Berg (A) (C) (G) Schweinerückensteak mit gebratenen Champignons, Zwiebeln und Speck, Bratkartoffeln und Spiegelei, dazu ein kleiner Salat	16,50	12,50
66 Balkanschnitzel (A) (C) (G) mit Paprika-Zwiebel-Gewürzsauce, kleiner Salat und Pommes	12,50	10,50
67 Zwiebelschnitzel (A) (C) (G) mit gebratenen Zwiebeln, kleinem Salat und Pommes	12,50	10,50

Saftige Steaks vom Black Angus Rind

71 Rumpsteak 200g mit kleinem Salat und Pommes oder Bratkartoffeln	20,50
72 Rumpsteak 300g mit kleinem Salat und Pommes oder Bratkartoffeln	23,50
73 Rumpsteak 200g mit gebratenen Champignons, gebratenen Zwiebeln, kleinem Salat und Pommes oder Bratkartoffeln	22,50
75 Rumpsteak 300g mit gebratenen Champignons, gebratenen Zwiebeln, kleinem Salat und Pommes oder Bratkartoffeln	25,50
77 Pfeffersteak 200g mit kleinem Salat und Pommes oder Bratkartoffeln	21,50
78 Pfeffersteak 300g mit kleinem Salat und Pommes oder Bratkartoffeln	24,50
79 Rumpsteak indisch 200g mit kleinem Salat und Pommes oder Bratkartoffeln	22,50
80 Rumpsteak indisch 300g mit kleinem Salat und Pommes oder Bratkartoffeln	25,50

Unser original Tandoor Ofen ist ein traditioneller, runder, indischer Lehmbackofen, der von oben bedient wird.



Probieren Sie den einmaligen Geschmack! Fleischspieße, Gemüse oder Brote werden frisch im Ofen zubereitet.

Aus dem Tandoor Ofen

Zu den Tandoori-Gerichten servieren wir Reis oder Naan sowie leckere Dips.

81| Tandoori Hühnchen Murgh Tikka Masala (A)(G) **14,90**
Spieß aus Hähnchenbrust-Filet mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und Knoblauch

82| Tandoori Lamm Lamb Tikka (A)(G) **24,50**
Spieß aus Lammhüfte mit indischen Gewürzen

83| Tandoori Platte (A)(B)(G) **23,50**
Gemischte Grillplatte mit verschiedenen Tandoori Spezialitäten

84| Angus Tandoori Spieß (A)(G) **25,50**
Marinierte Rumpsteak-Stücke am Spieß, im Tandoor Ofen gegrillt

85| Krone-Mix Tandoori (A)(G) 2 **23,90**
Hähnchenkeule, Lamm Tikka, Rumpsteak Tikka, Schwein Tikka, mariniert in indischer Joghurtsauce, im Tandoor gegrillt

86| Chicken Tandoori (A)(G) 2 **15,90**
Hähnchenkeule, mariniert in indischer Joghurtsauce, im Tandoor gegrillt

87| Schikar Tikka (A)(G) **14,90**
Schweinefleischstücke, in Gewürzmischung mariniert, im Tandoor gegrillt

88| Bombay Tandoori Tikka (A)(G) 2 **16,90**
Hähnchen- und Lammfleisch, mariniert in indischer Joghurtsauce, im Tandoor gegrillt

89| Goa Tandoori (A)(G) 2 **15,90**
Hähnchenbrust und Schwein, in indischer Joghurtsauce mariniert, im Tandoor gegrillt

Extras:

Naan im Tandoor gebackenes Fladenbrot (A)(G) **2,00**

Butter Naan oder Knoblauch Naan (A)(G) **2,50**

Tandoori Chapati Vollkornbrot **2,00**

Poori Fladenbrot in Öl gebacken **2,20**

Punjabi Raita Joghurt (G) mit Gurken und Tomaten **3,00**

Indische Dips nach Tagesangebot (A)(G)
z. B. Koriander Chutney, Mango Chutney, Minze **je 1,00**
Im Joghurt befinden sich Konservierungsstoffe 2

Aromatisch, farbenfroh, würzig
(auf Wunsch auch scharf) und
vielfältig – so lassen sich die
Currys am besten
beschreiben.



Die Rezepte haben so unterschiedliche
Zutaten, dass für jeden Geschmack
etwas dabei ist.

Indische Curry-Gerichte Alle Currys mit Naan-Brot oder Reis und Beilagensalat

Huhn

	Normale Portion	Senioren- Portion
91 Curry Huhn (G) Hähnchenbrustfilet mit Currysauce	12,90	10,90
92 Murgh Korma (G) Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Cashewkernen, Mandeln, Kokos, süß	13,90	11,90
93 Murgh Vindaloo Hähnchenbrustfilet mit Kartoffel, rotem Chilli, Zwiebeln, Tomaten und Kardamom, <i>scharf</i>	13,90	11,90
94 Murgh Tikka Masala Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten, Knoblauch und Paprika	13,90	11,90
95 Murgh Jalfresi Hähnchenbrustfilet mit verschiedenem Gemüse in Kokosmilch-Currysauce	13,90	11,90
96 Chili Chicken mit Tomaten und roter Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch	13,90	11,90
97 Mango Murgh Hähnchenbrustfilet in milder Currysauce mit Mango	13,90	11,90
98 Butter Chicken Hähnchenspieß aus dem Tandoor, Tomaten-Sahnesauce, mit indischen Gewürzen	13,90	11,90
99 Palak Chicken Hähnchencurry mit Spinat und leichten Gewürzen	13,90	11,90
121 Chicken Tandoori Masala Hähnchenkeule mit Mintsauce nach Punjabi Art und Paprika	13,90	11,90

Schwein

120 Schikar Tikka Masala Schweinerücken mit Tomaten Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Paprika und Gewürzen	12,90	10,90
---	-------	-------

Aromatisch, farbenfroh, würzig
(auf Wunsch auch scharf) und
vielfältig – so lassen sich die
Currys am besten
beschreiben.



Die Rezepte haben so unterschiedliche
Zutaten, dass für jeden Geschmack
etwas dabei ist.

Indische Curry-Gerichte Alle Currys mit Naan-Brot oder Reis und Beilagensalat

Lamm

	Normale Portion	Senioren- Portion
117 Lamb Jalfrezi gebratenes Lammfleisch mit verschiedenen Gemüsen, Kokosmilch und Currysauce	14,90	12,90
118 Lamb Chili gebratenes Lammfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika und Peperoni, <i>scharf</i>	14,90	12,90
119 Lamb Tikka Masala gebratenes Lammfleisch mit Tomaten, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Paprika und Gewürzen	14,90	12,90
111 Lamb Korma (G) Lammfleisch mit Zwiebeln, Cashewkernen, Mandeln und Kokos	14,90	12,90
112 Lamb Vindaloo Lammfleisch mit Kartoffeln, rotem Chili, Zwiebeln, Tomaten und Kardamom, <i>scharf</i>	14,90	12,90
113 Palak Gosht (G) Lammfleisch nordindisch, mit Spinat	14,90	12,90
114 Lamb Curry gebratenes Lammfleisch in Currysauce	13,90	12,90
116 Lamm Mango gebratenes Lammfleisch in Mango-Currysauce	14,90	12,90

Vegetarisch Alle vegetarischen Gerichte werden mit einem Beilagensalat serviert

131 Dal Machni schwarze Linsen mit Tomaten und indischen Gewürzen	11,50	10,50	✓
132 Chana Masala Kichererbsen mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Ingwer und Gewürzen gekocht	11,50	10,50	✓
133 Aloo Gobi Blumenkohl und Kartoffeln mit Tomaten, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch und Gewürzen gekocht	12,50	11,50	✓
134 Palak Paneer Spinat mit hausgemachtem Käse und Gewürzen	13,90	12,90	✓
135 Matter Paneer hausgemachter Käse mit Erbsen, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen	13,90	12,90	✓

Paneer ist ein selbstgemachter indischer Frischkäse aus Milch mit krümeliger bis schnittfester
Konsistenz. Er ähnelt gepresstem Ricotta-Käse, ist allerdings nicht gesalzen. In gekochten
Gerichten hat er die Konsistenz von Tofu. Man kann ihn roh oder gebraten genießen.



Vegetarisch

		Normale Portion	Senioren- Portion
136	Punjabi Bengen Bartha Auberginen im Tandoor geröstet, mit Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und indischen Gewürzen	13,50	12,50 
137	Rajma Kidneybohnen mit Butter, Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln und Tomaten	11,90	10,90 
138	Khumb Chili gebratene, panierte Champignons mit Knoblauch, Röstpaprika, Weißkohl, scharfer Currymischung und Peperoni, <i>scharf</i>	13,90	12,90 
139	Vegetarisches Korma indischer Käse in Sahnesauce mit Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Mandeln, Rosinen, Ananas, Mango und Cashewkernen	13,90	12,90 
140	Gemüse Karahi gebratenes Gemüse mit Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer	12,90	11,90 
141	Gemüse Vandaloo Kartoffeln, Paprika, Blumenkohl, Möhren Champignons, Auberginen und Tomaten, <i>scharf</i>	12,90	11,90 
142	Karahi Paneer gebratener indischer Käse mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten, mit indischen Gewürzen	13,90	11,90 



Fisch

mit Beilagensalat und Salzkartoffeln oder Reis
Saucenauswahl: Zitrone, Weißwein, Knoblauch

- | | |
|---|-------|
| 151 Lachsfilet klassisch (D) gebraten | 15,80 |
| 152 Lachsfilet mit Spinat und Käse überbacken (D) | 15,80 |
| 153 Zander klassisch (D) auf der Haut gebraten | 15,80 |

- | | |
|--|-------|
| 154 Macchi Masala (D)
Lachsfilet mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch | 15,80 |
|--|-------|

- | | |
|--|-------|
| 155 Calamari Fritti (D) gebackene Tintenfischringe mit Cocktailsauce, Pommes und Salat | 12,80 |
|--|-------|

- | | |
|--|-------|
| 156 Calamari vom Grill* (D) mit pikanter Sauce, Reis und Salat | 12,80 |
|--|-------|

- | | |
|---|-------|
| 157 Calamari vom Grill* (D) mit Weißweinsauce, Reis und Salat | 12,80 |
|---|-------|

*Ganzer Calamari-Tubus

Indische Reisgerichte

Alle Reisgerichte mit frischer Joghurtsauce
oder pikant scharfer Currysauce

- | | |
|--|-------|
| 161 Murgh Biryani Reis mit Hühnchen und Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen | 13,50 |
|--|-------|

- | | |
|---|-------|
| 162 Lamb Biryani
Reis mit Lamm, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen | 15,90 |
|---|-------|

- | | |
|--|---|
| 163 Sabzie Biryani Reis mit verschiedenen frischen Gemüsen, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen | 12,80  |
|--|---|

- | | |
|---|-------|
| 164 Jhinga Biryani gebratene Scampi ohne Kopf und Schale mit Basmatireis und Gewürzen | 17,90 |
|---|-------|



www.krone-koerle.de
1864 - 2014 150 Jahre Gastlichkeit in Körle

Nudelgerichte

172 Chicken Nudeln mit Hähnchenfleisch, indisch gewürzt	9,90
173 Spaghetti mit Tomatensauce	7,00 
174 Spaghetti Bolognese mit Fleischsauce	7,50
175 Makkaroni indisch mit gebratenem Hühnchenfleisch, Zwiebeln, Tomaten und Currysauce	8,50
176 Makkaroni indisch vegetarisch mit Erbsen, Möhren, Brokkoli, Knoblauch und Currysauce	8,00 
178 Makkaroni Krone Erbsen, Möhren, Brokkoli, Knoblauch und Tomatensauce	8,00 

Für die Kleinen

181 Kinderschnitzel mit Pommes (A) (C)	7,00
182 Chicken Nuggets mit Pommes (A) (C)	6,50
183 Pommes „Rot-Weiß“ mit Ketchup und Mayonnaise	3,00 
184 Balu Hühnchenfleisch mit Mango und Ananas	5,90
185 Mogli zwei kleine Schweine-Steaks mit Pommes	5,50
186 Sindbad zwei kleine Hühnchen-Steaks mit Pommes	5,90
187 Spaghetti oder Makkaroni mit Tomaten-  oder Fleischsauce	4,50
188 Käpt ´n Sukha Fischstäbchen mit Pommes	6,50

In Ketchup und Mayonnaise befinden sich Konservierungs- und Farbstoffe.



Desserts

191 Gulab Jamoon mit Vanilleeis (G)	4,90
Flambierte, goldbraune Teigbällchen mit Vanilleeis	
192 Mango Creme (G)	3,50
193 Mango Creme mit Vanilleeis (G)	4,90
194 Eisbecher (G)	4,90
Vanille-, Erdbeer-, und Schokoladeneis mit Sahne	
195 Rote Grütze (G)	4,90
mit Vanilleeis und Sahne	

Indische Getränke

	0,3 l
Lassi (indischer Joghurt-Mix) salzig, süß oder natur	3,90
Maracuja Lassi	3,90
Kokos Lassi	3,90
Mango Lassi	3,90
Mango Shake	3,90
Kokos Shake	3,90
Roohafza Shake süßer Blütenblatt-Sirup	3,90
Indischer Tee mit Milch und Zucker	3,50

Ob süß, salzig oder natur: In Indien gehört ein Lassi zu jedem Essen dazu.

Bei uns in der Krone frisch zubereitet und kalt serviert –

mindert auch die Schärfe bei unseren Chilis.



Aperitif



Aperol Sprizz	0,25 l	4,50
Aperol mit Prosecco und Soda		

Hugo	0,25 l	4,50
Holunderlikör mit Prosecco und Soda		



Campari Soda	0,25 l	4,50
Campari Orange	0,25 l	4,50

Sekt		
Deutscher Markensekt	0,1 l	3,00
Sekt alkoholfrei	0,1 l	3,00



**... probieren Sie unsere Kaffee-Spezialitäten
aus der neuen Profi-Maschine!**

Kaffee und Tee

Kaffee ...beste Bohnen, frisch gemahlen	1,80
--	------

Mocca ...Kaffee mit herrlicher Kakao-Note und Milchschaum	3,20
--	------

Cappuccino ...bester Kaffee, Milch und Milchschaum	2,80
---	------

Latte Macchiato ...klassisch in 3 Schichten	3,20
--	------

Tee verschiedene Sorten (Minze, Grüner Tee, Schwarztee, Kräuter, Früchte, Kamille)	1,80
---	------

Tee mit Rum / Grog	2,60
---------------------------	------

Espresso ... klein, stark, schwarz	2,00
---	------

Doppelter Espresso ... doppelter Genuss	3,20
--	------

Kaffee ist koffeinhaltig, Liköre enthalten Farbstoffe



Biere

	0,3 l	0,4 l	0,5 l
Hessisches Löwenbier	2,20	2,90	3,60
frisch vom Fass			

Alkoholfreies Bier Hütt	Flasche 0,33 l	2,50
--------------------------------	----------------	-------------

Hefeweizen hell Hütt	Flasche 0,5 l	3,20
-----------------------------	---------------	-------------

Hefeweizen alkoholfrei Hütt	Flasche 0,5 l	3,20
------------------------------------	---------------	-------------

Malzbier	Flasche 0,33 l	2,50
-----------------	----------------	-------------

Apfelweine

Apfelwein pur	0,25 l	0,5 l
	1,80	3,50

Apfelwein süß oder sauer gespritzt	0,25 l	1,80
---	--------	-------------

Apfelwein Cola	0,25 l	1,80
-----------------------	--------	-------------



Softgetränke, alkoholfrei

Probieren Sie Winade, voller Bio-Genuss, null Alkohol und mit Liebe gemacht!

Winade: <u>alkoholfreie</u> Biowein-Erfrischung, weiß und spritzig	3,90
---	-------------

Mineralwasser	Flasche 0,25 l	2,10
----------------------	----------------	-------------

Mineralwasser	Flasche 0,75 l	4,90
----------------------	----------------	-------------

Fante, Cola, Cola light, Sprite,	1,60	2,20	3,20	3,90
Orangensaft, Apfelschorle,	0,2 l	0,3 l	0,4 l	0,5 l
Bitterlemon				

Tonic Water	0,25 l	1,50
--------------------	--------	-------------

Cola ist koffeinhaltig, Limonaden enthalten Farbstoffe



Feine Digestifs



Prinz Alte Marille

Im Holzfass gereift, schmeckt fantastisch fruchtig und ist auch im Abgang herrlich mild

2cl 3,20



Prinz Alte Birne

Im Holzfass gereift, doppelt destilliert, unverwechselbar fruchtiger Geschmack

2cl 3,20



Prinz Alte Haselnuss

Im Holzfass gereift, intensives Haselnussaroma, milde, angenehme Süße

2cl 3,20

Liköre



Ladderhans Körler Kräuterlikör

Original-Flaschen im Rathaus Körle erhältlich

2cl 2,00



Ramazzotti Kräuterlikör

auf Wunsch mit Eis und Zitrone

2cl 2,50



Baileys Irish Cream Whisky-Sahne-Likör

auf Wunsch auf Eis

2cl 2,00

Klassiker



Malteser Aquavit

2cl 2,00



Linie Aquavit

2cl 2,50



Fernet Branca Bitter

2cl 2,00



Underberg Bitter

2cl 2,00



Jägermeister Kräuter

2cl 2,00



Sambuca Anislikör mit Kaffeebohne

2cl 2,00

Rum und Whisky



Indischer Rum

4cl 3,50

Jim Beam-Cola

4cl Whisky + Cola 3,50



Havana Club

4cl 3,50

Spirituosen und Liköre können Farbstoffe enthalten



Weine

Weißwein

offen:

**Bischoffinger Vulkanfelsen
Grauer Burgunder (trocken oder halbtrocken)**

Kaiserstuhl

Glas 0,2 l 4,50

Muschelkalk

Silvaner Franken

Bocksbeutel 0,75 l

18,50

*Sehr anspruchsvolle Weinlage,
mehrfach prämiert*

Rosé

Rheinhessen „Lieblingswein Merlot Nr. 4“ (trocken)

Glas 0,2 l 4,90

*Ein saftig-fruchtiger, frischer Rosé, harmonisch und ausgewogen,
kräftig und nachhaltig. Perfekt als erfrischender
Sommerwein geeignet.*

Rotwein

offen:

**Bischoffinger Vulkanfelsen
Spätburgunder (trocken oder halbtrocken)**

Kaiserstuhl

Glas 0,2 l 4,50

Conte di Campiano

IGT, Emilia Romagna

Flasche 0,75 l 19,-

*Vollmundig, weich und konzentriert,
üppige Frucht, nicht zu trocken.
Klasse Wein, Preis/Leistung einmalig*

Weine enthalten Sulfide