



CUISINE ROYALE

RESTAURANT

AM ATTIGHOF





*Wo Liebe ist, da ist Leben.
Wo gekocht wird, da entstehen Momente.*



Herzlich Willkommen

Crini



SUPPEN

- 01. **LINSENSUPPE** 5,50 EUR
Linsensuppe nach südindischer Art
- 02. **TOMATENSUPPE** 5,50 EUR
- 03. **HÜHNERSUPPE** 6,90 EUR

VORSPEISEN

- 05. **GEMÜSE PAKORA** 6,90 EUR
Gemüse, frittiert im Kichererbsenmantel
- 06. **PANEER PAKORA** 7,50 EUR
Hausgemachter Käse^B, frittiert im Kichererbsenmantel
- 07. **CHICKEN PAKORA** 7,90 EUR
Hühnerbrustfilet, frittiert im Kichererbsenmantel
- 08. **KING PRAWNS PAKORA** 8,90 EUR
Königsgarnelen^C, frittiert im Kichererbsenmantel
- 09. **ONION RINGS** 6,90 EUR
Zwiebelringe, frittiert im Kichererbsenmantel
- 10. **VORSPEISENPLATTE (für 2 P.)** 16,90 EUR
Eine Zusammenstellung aus (im Kichererbsenmantel frittiertem) Gemüse, Paneer, Hühnerbrustfilet und Zwiebelringen, serviert mit Zweierlei Dips

SALATE

- GEMISCHTER SALAT DER SAISON**
Mit hausgemachtem Dressing oder Essig & Olivenöl
- 20. **KLEINER GEMISCHTER SALAT** 5,50 EUR
- 21. **GEMISCHTER SALAT** 7,90 EUR

TIKKA SALATE

Gemischter Salat der Saison mit hausg. Dressing

- 22. **KING PRAWN** 11,90 EUR
Mit gegrillten Königsgarnelen^C aus dem Tandoor
- 23. **PANEER** 11,50 EUR
Mit gegrilltem, hausgemachtem Käse^B aus dem Tandoor
- 24. **TANDOORI CHICKEN** 11,90 EUR
Mit gegrilltem Hühnerbrustfilet aus dem Tandoor
- 25. **RUCOLASALAT MIT ROASTBEEF** 13,90 EUR
Mit Roastbeefstreifen, Kirschtomaten und Parmesan^B
- 26. **INSALATA CAPRESE** 7,90 EUR
Mit Büffelmozzarella^B, Tomaten und frischem Basilikum

„TANDOORI“-SPEZIALITÄTEN

Tandoor - Der traditionelle Lehmofen ist dafür bekannt, dass er bei Fleisch, Fisch, Gemüse und Brot ein einmaliges und unvergleichbares Aroma erzielt. Serviert mit Basmatireis.

GEGRILLTES AUS DEM TANDOOROFEN

Eine Zubereitung aus Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern.

- | | | |
|-----|----------------------------------------------------------|------------------|
| 30. | KING PRAWN TIKKA - MIT KÖNIGSGARNELEN^C | 22,90 EUR |
| 31. | PANEER TIKKA - MIT HAUSGEMACHTEM KÄSE^B | 18,90 EUR |
| 32. | CHICKEN TIKKA - MIT ZARTEM HÜHNERBRUSTFILET | 17,90 EUR |
| 33. | LAMB TIKKA - MIT ZARTEM LAMMFLEISCH | 18,90 EUR |
| 34. | FISH TIKKA - MIT ZARTEM ROTBARSCH^E | 19,90 EUR |
| 35. | GEMISCHTE TANDOORI-PLATTE | 23,90 EUR |
- Eine Zusammenstellung verschiedener Tandoori-Spezialitäten, bestehend aus Hühnerbrustfilet, Lamm und Königsgarnelen^C
-

„KARAHI“-WOK

Eine Zubereitung aus Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern. Serviert mit Basmatireis.

- | | | |
|-----|---------------------------------------------|------------------|
| 40. | MIT HÜHNERBRUSTFILET | 17,90 EUR |
| 41. | MIT LAMMFLEISCH | 18,90 EUR |
| 42. | MIT KÖNIGSGARNELEN^C | 21,90 EUR |
| 43. | MIT HAUSGEMACHTEM PANEER^B | 17,90 EUR |
- 

INDISCHE „CURRY“ SPEZIALITÄTEN

Serviert mit Basmatireis

KORMA

Eine Zubereitung aus Mandeln^F, Cashews^G, Kokosraspeln, Kardamom in einer milden mit Sahne^B verfeinerten Kormasauce

- | | | |
|-----|-----------------------|-----------|
| 50. | MIT HÜHNERBRUSTFILET | 14,90 EUR |
| 51. | MIT LAMMFLEISCH | 15,90 EUR |
| 52. | MIT GEMISCHTEM GEMÜSE | 13,90 EUR |
- (zusätzlich mit Butter und Rosinen)

CURRY

Unser typisches indisches (pikantes) Curry

- | | | |
|-----|---------------------------------|-----------|
| 55. | MIT HÜHNERBRUSTFILET | 14,90 EUR |
| 56. | MIT LAMMFLEISCH | 15,90 EUR |
| 57. | MIT KÖNIGSGARNELEN ^C | 18,90 EUR |
| 58. | MIT ROTBARSCH ^E | 17,90 EUR |

MADRAS

Eine sehr pikante Sauce aus bestem Madrascurry, Chilli und Champignons

- | | | |
|-----|----------------------|-----------|
| 60. | MIT HÜHNERBRUSTFILET | 14,90 EUR |
| 61. | MIT LAMMFLEISCH | 15,90 EUR |

VINDALOO

Eine sehr scharfe Chillisauce mit Kartoffeln

- | | | |
|-----|---------------------------------|-----------|
| 65. | MIT HÜHNERBRUSTFILET | 14,90 EUR |
| 66. | MIT LAMMFLEISCH | 15,90 EUR |
| 67. | MIT KÖNIGSGARNELEN ^C | 18,90 EUR |

JALFEREZEI

Eine würzig-aromatische Zubereitung aus Tomaten, Zwiebeln und frischem Gemüse

- | | | |
|-----|----------------------|-----------|
| 70. | MIT HÜHNERBRUSTFILET | 14,90 EUR |
| 71. | MIT LAMMFLEISCH | 15,90 EUR |

CHILLI

Eine pikante Zubereitung aus diversen Currys, Chilli, Paprika und Zwiebeln

- | | | |
|-----|----------------------|-----------|
| 75. | MIT HÜHNERBRUSTFILET | 14,90 EUR |
|-----|----------------------|-----------|

PALAK

Eine milde Curryzubereitung mit Blattspinat

- | | | |
|-----|-----------------------------------------------------------|-----------|
| 80. | MIT HÜHNERBRUSTFILET | 14,90 EUR |
| | verfeinert mit Butter ^B | |
| 81. | MIT LAMMFLEISCH, | 15,90 EUR |
| | verfeinert mit Butter ^B und Sahne ^B | |
| 82. | MIT KÖNIGSGARNELEN ^C | 18,90 EUR |
| | verfeinert mit Sahne ^B | |
| 83. | MIT PANEER ^B | 14,90 EUR |

MANGO

Eine milde, mit Sahne^B verfeinerte, Mango-Curry-Sauce

- | | | |
|-----|----------------------|-----------|
| 85. | MIT HÜHNERBRUSTFILET | 14,90 EUR |
| 86. | MIT LAMMFLEISCH | 15,90 EUR |

TIKKA MASALA

Das Fleisch wird exotisch mariniert, im „Tandoor“ gegrillt und in einer Spezialsoße zusätzlich gebraten

- | | | |
|-----|----------------------|-----------|
| 90. | MIT HÜHNERBRUSTFILET | 16,90 EUR |
| 91. | MIT LAMMFLEISCH | 17,90 EUR |



„BIRYANIS“ REISGERICHTE

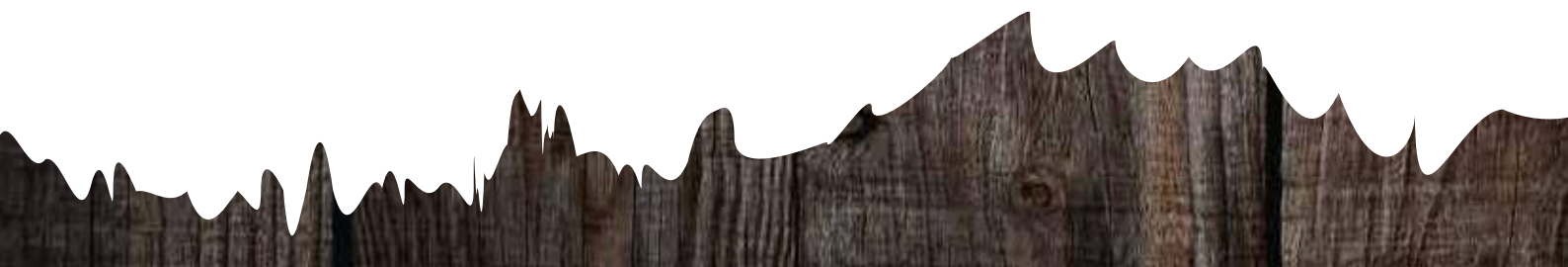
- 100. CHICKEN BIRYANI** **14,90 EUR**
Basmatireis in feinen Gewürzen mit Hühnerbrustfilet, Rosinen, Mandeln^F und Safran zubereitet
- 101. LAMM BIRYANI** **15,90 EUR**
Basmatireis in feinen Gewürzen mit Lammfleischstücken, Rosinen, Mandeln^F und Safran zubereitet
- 102. KING PRAWN BIRYANI** **16,90 EUR**
Königsgarnelen^C mit Basmatireis, in exotischen Gewürzen, Rosinen, Mandeln^F und Safran
- 103. VEGETABLE BIRYANI** **14,50 EUR**
Basmatireis mit frischem Gemüse, Mandeln^F, Rosinen und Safran gebraten

WEITERE SPEZIALITÄTEN

Serviert mit Basmatireis

- 110. CHICKEN DO-PIAZA** **14,90 EUR**
Zartes Hühnerbrustfilet mit Zwiebeln und Butter in verschiedenen Gewürzen gekocht

- 111. BUTTER CHICKEN** **16,90 EUR**
Gegrilltes Hühnerbrustfilet in einer leichten Sauce aus Tomaten, Butter und Sahne^B
- 112. CHANNA CHICKEN** **14,90 EUR**
Zartes Hühnerbrustfilet mit Kichererbsen in Currysauce
- 113. BHUNA LAMM** **15,90 EUR**
Zarte Lammfleischstücke mit diversen Gewürzen, Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten gebraten
- 114. KING PRAWN SABZI** **18,90 EUR**
Königsgarnelen^C in leichten Gewürzen mit frischem Gemüse gebraten
- 115. KING PRAWN MASALA** **21,90 EUR**
Königsgarnelen^C mit ausgewählten Gewürzen, Tomaten, frischem Ingwer und Zwiebeln in Butter gebraten
- 116. FISH BHUNA** **18,90 EUR**
Rotbarsch^F gebraten mit Gewürzen, Koriander, Zwiebeln, Tomaten und Knoblauch





VEGETARISCHES

Serviert mit Basmatireis

- | | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| 120. ALOO GOBI | 13,90 EUR | 125. SHAHI PANEER | 14,90 EUR |
| Blumenkohl und Kartoffeln in diversen Gewürzen gekocht, mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten | | Hausgemachter Käse ^B in einer milden Currysauce mit Honig, Tomaten, Butter ^B und Sahne ^B | |
| 121. BHINDI MASALA | 13,90 EUR | 126. MALAI KOFTA | 14,90 EUR |
| Frische Okraschoten mit diversen Gewürzen, Knoblauch, frischen Kräutern und Zwiebeln in Butter ^B gebraten | | Frittierte Bällchen aus hausgemachtem Käse ^B , Kartoffeln, Cashewnüssen ^G und Erbsen, in einer milden mit Sahne ^B verfeinerten Currysauce | |
| 122. DAAL TARKA | 13,90 EUR | 127. MATTAR PANEER | 13,90 EUR |
| Gelbe Linsen mit Zwiebeln und Knoblauch, gekocht in diversen Gewürzen | | Hausgemachter Käse ^B mit Erbsen, in einer exotischen Sauce serviert | |
| 123. DAAL MAKHANI | 13,90 EUR | 128. SAAG ALOO | 13,90 EUR |
| Schwarze Linsen in diversen Gewürzen gekocht und in Butter ^B gebraten | | Kartoffeln und Blattspinat mit exotischen Gewürzen gebraten | |
| 124. MIXED VEGETABLES | 13,90 EUR | 129. CHANNA MASALA | 13,90 EUR |
| Gemischtes Gemüse in einer Currysauce zubereitet | | Kichererbsen mit Tomaten und Gewürzen in Currysauce angebraten | |





PASTA

EIN HAUCH ITALIENS

- | | | |
|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| 140. | SPAGHETTI CARBONARA
Mit Schinken, Sahnesauce ^B und Ei | 9,90 EUR |
| 141. | SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA
Mit schwarzen Oliven, Kapern,
Knoblauch, Sardellen ^E , Tomaten und
frischen Peperoncino | 9,90 EUR |
| 142. | PENNETTE ALLA SICILIANA
Mit Auberginen und frisch geriebenen
Pecorino ^B | 9,90 EUR |
| 143. | TAGLIATELLE CON SALMONE
Mit Lachssauce ^{B,E} | 12,90 EUR |
| 144. | TAGLIATELLE CON VERDURA
Mit frischem Gemüse | 9,90 EUR |
| 145. | PENNETTE SPECIALE
Mit Brokkoli, Hähnchenbrustfilet und
Rahmsauce ^B | 9,90 EUR |
-



VOM GRILL

Mit kleiner Salat- und Gemüsebeilage serviert

- 150. LACHS** **15,90 EUR**
Gegrillter Lachs^E mit Salzkartoffeln
- 151. LACHS MIT DILL** **16,90 EUR**
Gegrillter Lachs^E mit Salzkartoffeln und Dillsauce^B
- 152. ARG. RUMPSTEAK** **23,90 EUR**
Mit Kräuterbutter^B, wahlweise mit Pommes oder Bratkartoffeln serviert
- 153. ARG. ZWIEBEL-RUMPSTEAK** **24,50 EUR**
Mit gerösteten Zwiebeln, wahlweise mit Pommes oder Bratkartoffeln serviert

SCHNITZEL

Mit kleiner Salatbeilage und wahlweise mit Pommes oder Bratkartoffeln serviert

- 160. SCHNITZEL WIENER ART** **15,90 EUR**
Schnitzel aus dem Schweinelachs (oder von der Pute)
- 161. JÄGERSCHNITZEL** **16,90 EUR**
Schnitzel aus dem Schweinelachs (oder von der Pute), mit Champignon-Rahmsauce^B
- 162. ZWIEBELSCHNITZEL** **16,90 EUR**
Schnitzel aus dem Schweinelachs (oder von der Pute), mit gerösteten Zwiebeln
- 163. RAHMSCHNITZEL** **16,90 EUR**
Schnitzel aus dem Schweinelachs (oder von der Pute), mit Rahmsauce^B
- 164. KÄSESCHNITZEL** **16,90 EUR**
Schnitzel aus dem Schweinelachs (oder von der Pute), mit Käsesauce^B



BROTE & BEILAGEN

180. **ROTI** 2,00 EUR
Frisch gebackenes Roggen-Fladenbrot^A
181. **NAAN** 2,90 EUR
Weizen-Fladenbrot^A im „Tandoor“ gebacken
182. **BUTTER NAAN** 3,50 EUR
Weizen-Fladenbrot^A in Butter gebacken
183. **GARLIC NAAN** 3,90 EUR
Weizen-Fladenbrot^A mit Knoblauch gebacken
184. **LAACHA PARATHA** 3,50 EUR
Roggen-Fladenbrot^A in Butter gebacken
185. **KEEMA NAAN** 4,90 EUR
Weizen-Fladenbrot^A gefüllt mit Hackfleisch
186. **MURGH NAAN** 4,90 EUR
Weizen-Fladenbrot^A gefüllt mit Hühnerfleisch
187. **CHEESE NAAN** 4,50 EUR
Weizen-Fladenbrot^A gefüllt mit Käse^B
188. **ONION KULCHA** 4,50 EUR
Weizen-Fladenbrot^A gefüllt mit Zwiebeln
189. **PESHAWARI NAAN** 4,50 EUR
Weizen-Fladenbrot^A gefüllt mit Käse^B, Rosinen, Kokosnussraspeln
190. **ALOO PARATHA** 4,50 EUR
Weizen-Fladenbrot^A gefüllt mit Kartoffeln
191. **RAITA** 3,90 EUR
Joghurt^B mit frischem Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Koriander und Kreuzkümmel gewürzt
192. **PORTION REIS** 2,90 EUR
Basmatireis

DESSERTS

200. **GAJJAR KA HALWA** 5,90 EUR
Süßer Karotten-Milchpudding^B mit Mandeln^F und Kardamom
201. **GULAB JAMUN** 5,90 EUR
Süße Bällchen aus Mehl^A, Milch^B und Zucker
202. **GULAB JAMUN MIT VANILLEEIS** 6,90 EUR
Süße Bällchen aus Mehl^A, Milch^B und Zucker
203. **TIRAMISU^{A,B}** 5,90 EUR

LASSIS HAUSGEMACHTE SHAKES

- MANGO LASSI^B** 4,50 EUR
- BANANEN LASSI^B** 4,50 EUR
- HIMBEER-KOKOS LASSI^B** 4,50 EUR
- SÜSSES LASSI^B** 4,50 EUR
- SALZIGES LASSI^B** 4,50 EUR

WARMER GETRÄNKE

TEE (diverse Sorten)	2,50 EUR
KAFFEE ¹²	2,90 EUR
ESPRESSO ¹²	1,90 EUR
CAPPUCINO ^{B, 12}	3,30 EUR
MILCHKAFFEE ^{B, 12}	3,30 EUR
LATTE MACCHIATO ^{B, 12}	3,90 EUR

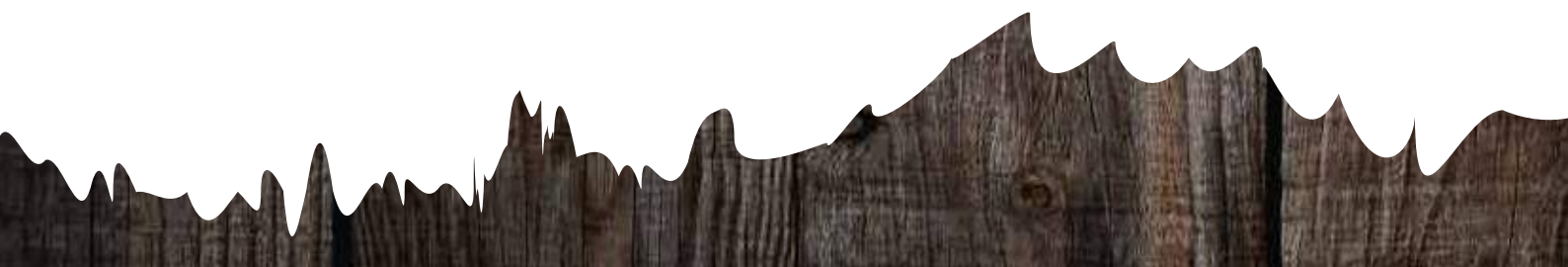
ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

ELISABETHEN QUELLE MIT/STILL	0,2l 2,50 EUR 0,75 Fl. 5,90 EUR
BIONADE (DIVERSE SORTEN)	0,33 Fl. 3,40 EUR
COCA COLA ^{2,12}	0,2l 2,90 EUR 0,4l 3,80 EUR
COCA COLA LIGHT ^{2, 9, 10, 12}	0,2l 2,90 EUR 0,4l 3,80 EUR
COCA COLA ZERO	0,2l 2,90 EUR 0,4l 3,80 EUR
BIZZL ORANGE	0,2l 2,90 EUR 0,4l 3,80 EUR
BIZZL ZITRONE	0,2l 2,90 EUR 0,4l 3,80 EUR
BIZZL GRAPEFRUIT	0,2l 2,90 EUR 0,4l 3,80 EUR

APFELSAFT PUR/SCHORLE	0,2l 2,90 EUR 0,4l 3,80 EUR
ORANGENSAFT	0,2l 2,90 EUR 0,4l 3,80 EUR
JOHANNISBEERSAFT PUR/SCHORLE	0,2l 2,90 EUR 0,4l 3,80 EUR
GINGER ALE	0,2l 2,90 EUR 0,4l 3,80 EUR
BITTER LEMON	0,2l 2,90 EUR 0,4l 3,80 EUR
GOLFER	0,2l 2,90 EUR 0,4l 3,80 EUR

BIER & APFELWEIN

LICHER VOM FASS ^A	0,3l 3,50 EUR 0,5l 4,50 EUR
BENEDIKTINER HELL ^A	0,5 Fl. 4,80 EUR
BENEDIKTINER DUNKEL ^A	0,5 Fl. 4,80 EUR
BENEDIKTINER NATURTRÜB ^A	0,5 Fl. 4,80 EUR
BENEDIKTINER ALKOHOLFR. ^A	0,5 Fl. 4,80 EUR
KING FISHER (INDISCH) ^A	0,33 Fl. 3,90 EUR
KÖSTRITZER ^A	0,33 Fl. 3,90 EUR
LICHER PILS ^A ALKOHOLFR.	0,33 Fl. 3,20 EUR
LICHER GRAPEFRUIT ^A ALKOHOLFR.	0,33 Fl. 3,20 EUR
APFELWEIN PUR/GESPRITZT	0,3l 3,20 EUR 0,5l 4,30 EUR



APERITIF

MARTINI ^{6, J} BIANCO	4cl	3,90 EUR
MARTINI ^{6, J} ROSSO	4cl	3,90 EUR
CAMPARI ² SODA	0,2l	6,50 EUR
CAMPARI ² ORANGE	0,2l	6,50 EUR
APEROL ^{1,2,6,13} SPRITZ	0,2l	6,50 EUR

SPIRITUOSEN

BOMBAY SAPPHIRE	4cl	5,90 EUR
BACARDI	4cl	3,90 EUR
OLD MONK (INDISCHER RUM)	4cl	5,90 EUR
ABSOLUT	4cl	4,90 EUR
TEQUILA SILVER / GOLD ²	4cl	3,90 EUR

WHISKEY

JIM BEAM ²	4cl	4,90 EUR
BALLANTINES ²	4cl	4,90 EUR
JACK DANIELS ^{2,12}	4cl	4,90 EUR
J.WALKER RED	4cl	4,90 EUR
J. WALKER BLACK 12y	4cl	6,90 EUR
CHIVAS REGAL ² 12y	4cl	6,90 EUR
GLENFIDDICH ² 12y	4cl	6,90 EUR
DIMPLE ² 15y	4cl	7,90 EUR

LONGDRINKS

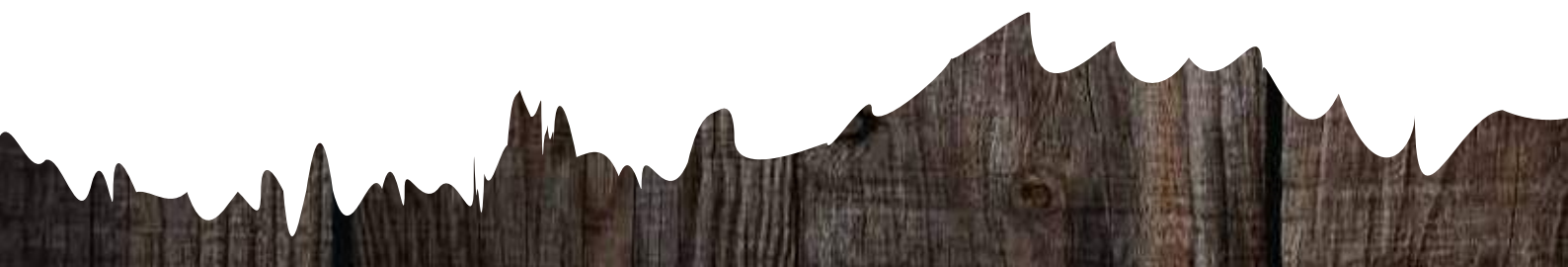
GIN TONIC ¹³	8,90 EUR
WODKA LEMON ^{3,13}	7,90 EUR
WODKA ORANGE	7,90 EUR
JACK DANIEL'S COLA ^{2,12}	7,90 EUR
JIM BEAM COLA ^{2,12}	7,90 EUR
BACARDI COLA ^{2,12}	7,90 EUR
OLD MUNK COLA ^{2,12}	7,90 EUR

DIGESTIF

FERNET BRANCA	4cl	3,90 EUR
AVERNA	4cl	3,90 EUR
RAMAZZOTTI	4cl	3,90 EUR
JÄGERMEISTER	2cl	2,90 EUR
MANGOSCHNAPS (INDISCH)	2cl	2,90 EUR
SAMBUCA	2cl	2,90 EUR
WILLIAMS BIRNE	2cl	2,90 EUR
KIRSCHWASSER	2cl	2,90 EUR

CHAMPAGNER &SEKT

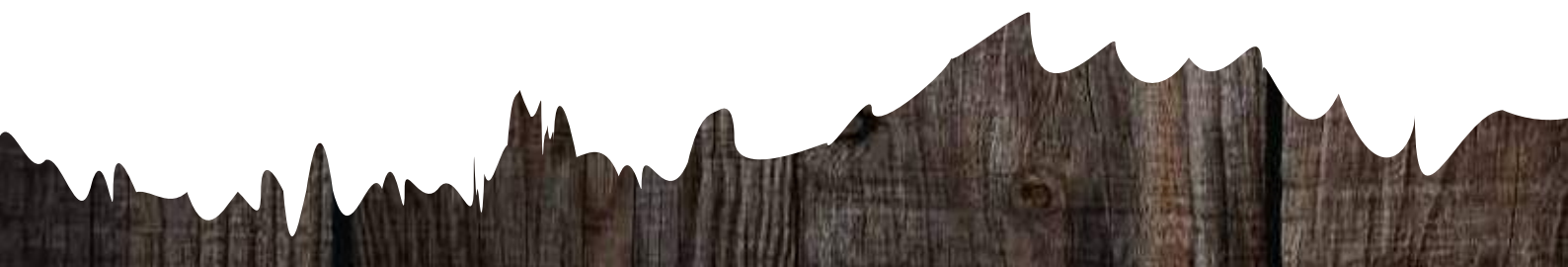
PROSECCO BRUT D.O.C.	0,1l	4,50 EUR
PROSECCO BRUT D.O.C.	0,75l	23,90 EUR
MOET & CHANDON	0,75l	109,90 EUR





WEISSWEINE

GRAUBURGUNDER Trocken Weingut, Wasenweiler, Kaiserstuhl Baden	0,2l	5,50 EUR
RIESLING Trocken Weingut Sohns, Rheingau	0,2l	5,50 EUR
SILVANER Trocken Winzer Sommeracher Katzenkopf, Franken	0,2l	5,50 EUR
MÜLLERTHURGAU Lieblich Weingut Rupertsberger, Pfalz	0,2l	4,90 EUR
GRAU-& WEISSBURGUNDER Krämer, Rheinhessen	0,75l	29,00 EUR
SAUVIGNON BLANC Trocken Diehl, Pfalz	0,75l	29,00 EUR
LE GRAND RÊVE RÉSERVE BLANC St. Guilhem Le Desert, Südfrankreich	0,75l	35,00 EUR
LUGANA D.O.C. „Ca´ de´Rocchi“, Venetien	0,75l	33,00 EUR



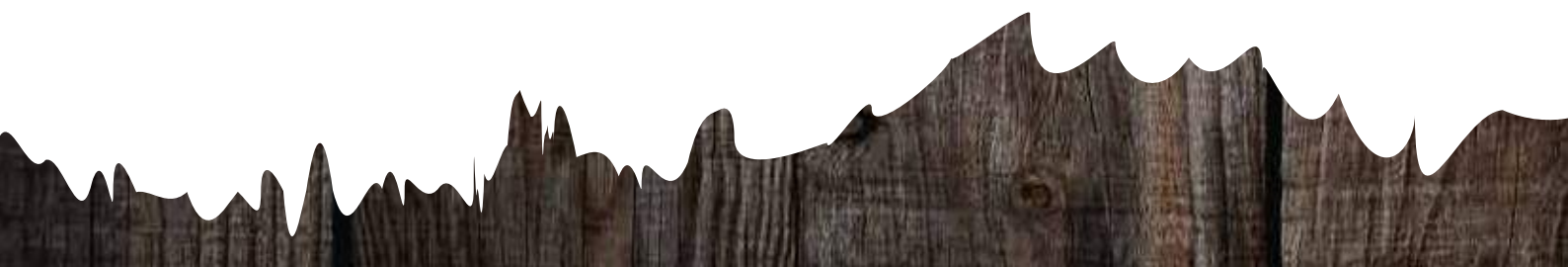


ROTWEINE

MERLOT SYRAH TEMPRANILLO Mittelkräftig & würzig Caly Canto, Spanien	0,2l	5,50 EUR
CABERNET SAUVIGNON Kräftig De Gras, Central Valley, Chile	0,2l	5,50 EUR
BLAUER ZWEIFELT Weich & rund Weingut Hofstetter, Wagram Österreich	0,2l	5,50 EUR
CÔTÉS DU RHÔNE Kräftig & würzig La Rocaille	0,75l	22,90 EUR
DADÁ NO.1 Fruchtig Finca las Moras, Argentinien	0,75l	22,90 EUR
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO Vollmundig Cantina Conte di Lucca	0,75l	27,90 EUR
QUATRO BODEGA MONTGRAS Intensiv & würzig Cabernet Sauvignon, Syrah, Carmenère & Malbec „Ca' de Rocchi“, Venetien	0,75l	29,90 EUR

ROSÉWEINE

PORTUGIESER WEISSHERBST Feinherb Kirchner, Pfalz	0,2l	5,50 EUR
RESERVE DU COCHONET Pays D'Oc	0,75l	22,90 EUR



ALLERGENE

- A. Gluten
- B. Milch und Milcherzeugnisse / Laktose
- C. Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- D. Eier und Eierzeugnisse
- E. Fisch und Fischerzeugnisse
- F. Mandeln
- G. Cashewnüsse
- H. Soja und Sojaerzeugnisse
- I. Sesam und Sesamerzeugnisse
- J. Schwefeldioxid und Sulfite
- K. Lupine

ZUSATZSTOFFE

1. mit Konservierungsstoffen
2. mit Farbstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Nitritpökelsalz
5. mit Geschmacksverstärker
6. geschwefelt
7. geschwärzt
8. gewachst
9. mit Süßungsmittel
10. enthält Phenylalaninquelle
11. mit Phosphat
12. koffeinhaltig
13. chininhaltig

ZAHLUNG

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Service.

Layout & Druck | Mediensee, F.Seehausen



Che
CUISINE ROYALE
RESTAURANT AM ATTIGHOF