

PURI PURI
INDISCHES RESTAURANT



Lecker Speisekarte





Indische Gewürze

Die meisten Leute denken bei indischer Küche an scharf abgeschmeckte Mahlzeiten, aber das Auffälligste an indischen Speisen ist die Vielfalt der verwendeten Gewürzkombinationen. Das Wort Curry bedeutet ursprünglich Sauce und ist je nach seine Herkunft aus dem Norden oder Süden Indiens eine Mischung aus Koriander, Kreuzkümmel, Chili, Ingwer, Kurkuma, Safran, Nelken, Kardamon und andere Gewürzen. Den meisten Gewürzen werden auch folgende gesundheits- und verdauungsfördernde Eigenschaften zugeschrieben:

Bockshornkleesamen

Entzündungshemmend, vorbeugende Wirkung gegen Abszesse, Blähungen, Geschwüre, blutreinigend und hilft bei Nierenblutungen, entenzschwäche

Chili

Beruhigend für Herz und Kreislauf, enthält Vitamin C und B, vermindert Arterienverkalkung und Thromboseneigung

Fenchel

Verdauungsfördernd, vorbeugend gegen Gelbsucht, Blasensteine, lindert Bauchschmerzen, Bauchkrämpfe und Blähungen

Garam Masala

Gewürzmischung, die zu jedem Gericht individuell zusammengestellt wird und aus bis zu 16 einzelnen Gewürzen bestehen kann

Ingwer

Appetitanregend, heilend bei Entzündungskrankheiten, Rückenschmerzen, Frauenkrankheiten, Reisekrankheit, Müdigkeit, Migräne und Bronchitis

Kardamon

Enthält Vitamin A, B6, C, hilft gegen Mundgeruch, Verdauungsbeschwerden, Nervosität, Atembeschwerden, Erkältung und Heiserkeit

Knoblauch

Rein an Vitamin A, B und C, fördert die Durchblutung der Herzkranzgefäße, senkt den Blutdruck, anregend bei

Koriander

Wirkanregend auf die Verdauungsorgane, Aphrodisiakum

Kreuzkümmel

Verdauungsfreundlich, wirkt gegen Magen- und Darmkrankheiten und gegen blasse Haut

Nelken

Antiseptisch, schmerzstillend bei Zahnschmerzen, wirkt gegen Entzündungen im Hals und Rachen

Pfeffer

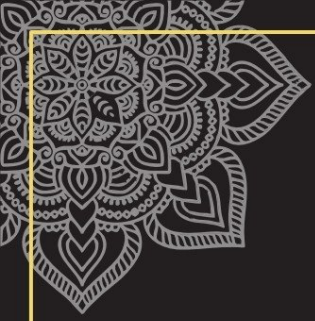
Appetitanregend, wirkt beruhigend auf die Magenwände

Safran

Wirkt krampfstillend, magen- und herzschonend, verdauungsfreundlich

Zimt

verdauungsfördernd, stresshemmend, wirkt gegen Bauch- und Magenschmerzen



Liebe Gäste

mit Ihrem Besuch in unserem indischen Spezialitäten-Restaurant, über den wir uns sehr freuen, legen Sie ein Zeugnis des gehobenen Geschmacks ab. Wir werden Sie nicht enttäuschen, denn die Philosophie unseres Hauses ist die unverwechselbare Art, Ihnen die große Tradition der indischen Kochkunst zu präsentieren.

Bei uns werden für Sie nur die Besten und erlesenen Produkte der verschiedenen Regionen Indiens serviert. Umrahmt von einer landestypischen und gemütlichen Atmosphäre, steht die Güte und Frische der Zutaten sowie die fachliche Sorgfalt der Zubereitung für uns im Vordergrund.

Gerne bereiten wir unsere Spezialitäten nach Ihrem individuellen Geschmack zu. Lassen Sie uns wissen, welches spezielle Gewürz bei Ihrem Gericht hervorgehoben oder auf welches verzichtet werden soll.

Selbstverständlich entscheiden Sie auch über die Schärfe Ihrer Speise, so dass die geschmackliche Abrundung genau Ihrem Gaumenfreude entspricht.

Haben Sie bitte Verständnis, wenn die besondere Art der Zubereitung einmalet was mehr Zeit in Anspruch nimmt.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Haus und einen guten Appetit.



Suppen

- 131. Fisch Shorbha**.....**5,90**
Fischsuppe⁵ nach Südindischer Art mit Garnelen, Zitronengras, rotem Curry und Knoblauch
- 132. Murga Shorba**.....**5,90**
würzig-feine Hühnersuppe mit Gemüse, Chili und Kokosnußsahne^{1,3,5}
- 133. Daal Shorba**.....**5,90**
Suppe⁵ aus Gelbe linsen, mit Chili und Knoblauch und Bockshornklee

Vorspeisen

- 
- 1. Papadam**².....**3,90**
Zwei knusprige indische Fladenbrote[^], aus Kichererbsenmehl und Gewürzen, mit Yogurt^H-Minze, & Mango Chutney
- 2. Indische Chicken Pakora**².....**7,90**
Frittierte Hähnchenbrust im Kichererbsenteig mit Yogurt-Minze & BBQ Dip
- 3. Indische Paneer Pakora**^{2, A}.....**7,90**
Frittierter indischer Käse^{1,3,5, B} im Kichererbsenteig, mit Chili & Curry-Bananen Dip
- 4. Indische Onion Pakora**².....**7,90**
Frittierte Zwiebelringe im Kichererbsenmehl mit Chili & BBQ Dip
- 5. Indische Ghobi Pakora**².....**7,90**
Frittierter Blumenkohl im Kichererbsenteig mit Yogurt-Minze & BBQ Dip
- 6. Mix-Veggi Pakora**².....**7,90**
Frittirt im Kichererbsenmehl mit Yogurt-Minze & BBQ Dip
- 7. Indische Samosas zwei Stück**.....**7,90**
mit Kartoffeln, Erbsen und Gewürzen
gefüllte & frittierte Teigtaschen, mit Salatgarnitur

Chutney's:

- 8. Yoghurt^H-Minze | Kartoffel-chili | BBQ | Curry-Banane**.....**1,50**
Mango Pickels, eingelegte scharf-saure Mangostücke.....**1,50**
Sweet Mango Chutney.....**2,50**
- 9. Vegetarische Manchurian Bällchen**.....**9,90**
mit süßer-, scharfer- oder Sojasauce (vegan)
- 10. Chicken Kebab**.....**9,90**
Hähnchenfleisch, serviert mit Salatbeilage, BBQ, Yogurt minze with allerge 4 und Chilisauce
- 11. Cheese^{HB} Chili (indischer Käse)**.....**14,90**
mit Weißkohl, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Ingwer, und Sweetchili Sojasauce

Yoghurt | Raitas

13.Dahi/h Natur Yoghurt ^{/h}	2,00
13a.Kheere Ka Raita ^{/h}	4,50
gewürzter Natur-Yoghurt mit Zwiebeln und Gurkenstückchen	
14.Boondi Raita ^{/h}	4,50
gewürzter Natur-Yoghurt mit frittierten Kichererbsen-Bällchen	
15.Mix Raita ^{/h}	4,50
gewürzter Natur-Yoghurt mit Tomaten, Zwiebeln und Gurken	

Indisches Brot

20.Naan (Weizenmehl)	3,50
mit geklärter Butter ^B oder mit Knobi	
21.Butter ^B Rotti	3,50
klassisches Fladenbrot ^A aus Vollkorn Mehl	
22.Knoblauch Rotti	3,50
klassisches Fladenbrot ^A aus Vollkorn Mehl	
23.Puri Brot	3,50
Indisches frittiertes Ballonbrot aus Weizenmehl	
NOTE: Wenn Sie die Butter weglassen, sind alle Brote Vegan	

Salat

28.Hara Bhara Salat	klein 4,90	groß 7,80
verschiedene Blatt-Salate der Saison mit Gurke, Paprika, Tomaten, Zwiebeln. Angemacht mit süßlich-würzigem indischen Senfdressing		
29.Tikka Salat mit Chicken	14,90	
30.Garnelen salat mit Garnelen	16,90	

Kindergерichte

31.Nuggets ^{B,C} (6 Stück) mit Pommes	8,50
32.Hähnchenschnitzel ^{B,C} (1 Stück) mit Pommes	9,90

Vegane & Vegetarische Speisen

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

37.Bengan Karri Vegan.....	14,90
In Kokosnußsahne ^{1,3,5} gegartes Auberginencurry, mit Paprika, Knoblauch und rotem Chili verfeinert, Mohren	
38.Bhindi Bhaji vegan.....	14,90
feine Okraschoten gebraten mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Koriander und Chili	
39.Matter Paneer vegetarisch.....	14,90
würziges Curry aus indischem Käse ^{1,3,5,B} Erbsen, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Koriander	
40.Mughlay Saag vegan.....	14,90
ein mildes und schmackhaftes Spinatcurry, mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Gewürzen verfeinert	
41.Daal Makhani vegetarisch / vegan.....	14,90
Indisch/pakistanisches Linsengericht in Butter ^B und Gewürzen geschwenkt	
42.Aloo Ghobi Masala vegan.....	14,90
In Kokosnuss-Sahne ^{1,3,5} gekochtes Kartoffel- Blumenkohlcurry, würzig-pikant und cremig	
43.Shahi Paneer vegetarisch.....	15,90
hausgemachter Paneerkäse ^{1,3,5,B} in würzigem Curry aus Mandeln ^D , Sahne, Tomaten und Zwiebeln	
44.Palak Paneer vegetarisch.....	14,90
hausgemachter Paneerkäse ^{1,3,5,B} in würzig-pikantem Spinatcurry, mit Ingwer & Koriander	
45.Chana Masala vegan.....	14,90
pikantes Punjabi Curry aus Kichererbsen, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und Kartoffeln	
46.Tarkari Navratna Korma vegan.....	15,90
in Kokosmilch und getrockneten Früchten gekochtes Gemüsecurry, mit Kokosraspeln und Mandeln ^D	
47.Paneer Tikka Masala vegetarisch.....	17,90
hausgemachter indischer Käse ^{1,3,5,B} mit Currysauce ^{1,3,5,B,I} (scharf), Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und Kümmel, Paprika	
48.Bhaji (Mix Vegi) kurz gebratenes Gemüse vegan.....	14,90
mit indischen Gewürzen, Auberginen und Blumenkohl	
49.Malai Kopta vegetarisch.....	14,90
Käsebällchen von Kartoffeln u. Paneerkäse ^{1,3,5,B} in Sahnecurrysauce ^{1,3,5,B,I} u. Mandeln ^D	

Spezialitäten mit Hühn

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

52.Chicken Curry ^B	15,90
Hähnchenfleisch mit Zwiebeln Currysauce ^{1,3,5}	
53.Pista-Cream ^{P1} -Chicken Puri Spezial ^B	15,90
Hähnchenbrust in einer cremigen Pistaziensauce mit exotischen Gewürzen	
54.Chicken Madras	15,90
Hähnchenfilet in scharfer kokoscremesauce ^{1,3,5,H}	
55.Chicken Puri Puri ^B	16,90
Hähnchenfilet mit Pflaumen, Aprikosen, Äpfeln und Gemüse in milder Erdnusscurrysauce ^{1,3,5,B,I}	
56.Chicken Tikka Masala ^B	19,90
mariniertes Hähnchenfleisch ^{1,2,3,5,I} mit Ingwer, Paprika, Knoblauch, Zwiebeln und Kümmel	
57.Chicken Korma	15,90
In Kokosnußsahne ^{1,3,5} gegarte Hähnchenbrust mit Tomaten, Paprika u. mohnen, rotem Curry	
58.Chicken Saag ^B	15,90
zarte Hähnchenbrust gegart in einem Curry aus Spinat, Tomaten und Gewürzen	
59.Chicken Daal	15,90
traditionelles Gericht aus roten u.gelben Linsen, Knoblauch, Chili u.Koriander	
60.Mango Chicken	15,90
Hähnchenbrust mit Mangofrüchten und in delikater Kokosmilch-Karma-Sauce ^{1,3,5} , Kardamom	
61.Maharani Butter Chicken ^B	15,90
In marinierte Hähnchenbrust gekocht in einer indischen Ghee (Buttersauce ^B) und Bockshornklee	
62.Chicken man Pasand ^B	15,90
würzige Hähnchenbrust in cremiger Mandelsauce und Gewürzen	
63.Bhindi Chicken	15,90
mit Tomaten, Knoblauch, Koriander, Okraschoten u. Zwiebeln Curry Sauce	
64.Chicken Vindaloo ^B	15,90
feurig-pikante Hähnchenbrust in einem Tomaten-Zwiebelcurry ^{1,3,5,B,I} Kartoffeln und Gewürzen verfeinert	
65.My Sweet Chicken ^B	15,90
in einem Karamell-Curry gekochte Hähnchenbrust, würzig süß mit Paprika und Ananas ⁶	
66.Chicken Tikka ^B	20,90
in Knoblauch, Ingwer, Gewürzen und Yoghurt ^B marinierte Hähnchenbrust ^{1,2,3,5,I} gegrillt und heiß serviert mit BBQ –Sauce und Kichererbsen Curry	
67.Nawabi Chicken ^{B,H}	15,90
Hähnchenbrust mit Zwiebeln, Tomaten, Joghurt-Currysauce.	
68.Chana Chicken	15,90
Hähnchenfleisch mit Kichererbsen, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Currysauce ^{1,3,5,8,I}	
69.Chicken Jalfrezi	15,90
Hähnchenfleisch mit verschiedenem Gemüse in roter Currysauce	

Spezialitäten mit Lamm

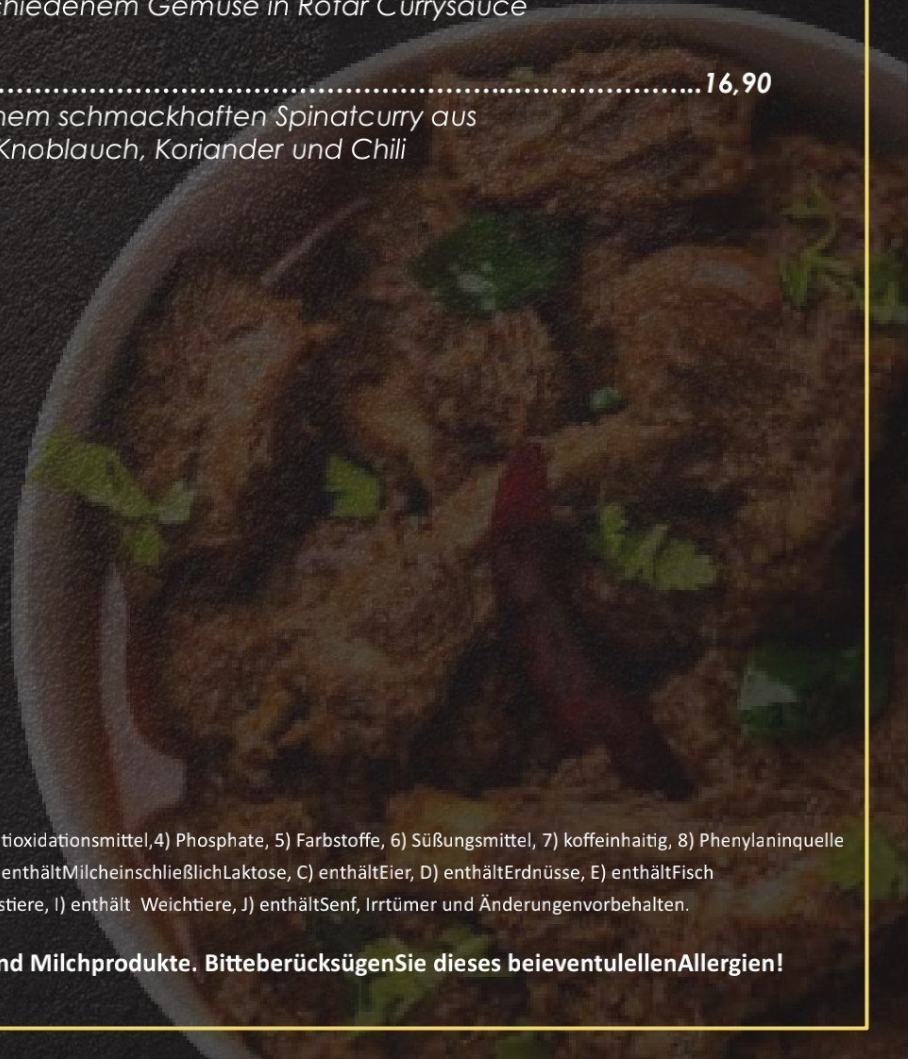
Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

70.Lamm Curry ^H	18,90
Lammfleisch mit Zwiebeln Currysauce	
71.Lamm Masala	18,90
zartes Lammfleisch aus der Keule in würzigem Masala Curry, aus Tomaten, Knoblauch und Chili, Paprika, mohren	
72.Lamm Saag	18,90
Lammfleisch in einem schmackhaften Spinatcurry aus Zwiebeln, Knoblauch, Koriander und Chili	
73.Radjastani Lamm Curry	18,90
in Kokosnußsahne ^{1,3,5} mit Okraschoten gebraten, rotem Curry, gekochtes Lammfleisch. Würzig-pikant und cremig	
74.Lamm Korma	18,90
Lamm in milder Sauce aus Gewürzen, Sahne ^H , geriebenem Paneerkäse ^{1,3,5,B} Mandeln ^D und rotem Curry	
75.Lamm Kashmeri	18,90
würzig-pikantes Lammfleisch in süßer Pflaumensauce und rotem Curry, Paprika, Zwiebeln, okraschoten	
76.Lamm Adrah Masala	18,90
in einem würzig-scharfen Curry aus Tomaten, Knoblauch, Minze und Chili gekochtes Lammfleisch	
77.Lamm Vindaloo	18,90
In würzig-scharfen Tomaten gekochtes Lammfleisch. Mit Kartoffeln, Knoblauch, Chili und Ingwer und Sohe ^H	
78.Lamm Tikka	22,90
zarte Stücke aus der Lammkeule geschnitten, mariniert mit Yoghurt ^H , Ingwer, Knoblauch und Gewürzen. Gegrillt und heiß serviert ca. 180 gramm. Dazu reichen wir BBQ-Sauce und Kichererbsen-Curry	
79.Lamm Madras ^H	18,90
Lammfleisch in scharfer Kokosnuss-Cremesauce ^{1,3,5}	
80.Lamm Tikka Masala ^H	20,90
mariniertes Lammfleisch mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und Kümmel, Paprika	
81.Lamm Puri Puri ^H	19,90
Lammfleisch mit Pflaumen, Aprikosen, Äpfeln und Gemüse in milder Erdnuss-Currysauce ^{1,3,5,B,I}	
82.Lamm Jalfrezi ^H	18,90
Lammfleisch mit verschiedenem Gemüse in roter Currysauce ^{1,3,5,B,I}	
83. Lamm Butter	18,90
Marinierte Lammfleisch gekocht in einer indischen ghee (buttersauce) und Bockshornklee	

Spezialitäten mit Rindfleisch | Pakistani Style

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

- 86. Bakkara Masala** 16,90
Rindfleisch aus der Keule in würzigem Masala Curry,
aus Tomaten, Knoblauch, Chili und Koriander Paprika, Zwiebeln
- 87. Bakkara Adrah Korma** 16,90
würzig-scharfes Rindfleisch Curry, mit Tomaten, Knoblauch,
Zwiebeln, Minze und Gewürzen
- 88. Bhuna Bakkara** 16,90
gebratenes Rindfleisch Curry aus Tomaten,
Knoblauch, Chili, Ingwer und Gewürzen, Paprika
- 89. Sweet Chili Bakkara** 16,90
gebratenes Rindfleisch mit Tomaten,
Knoblauch, Chili, Ingwer, Honig und Gewürzen, bbq sauce
- 90. Bakkara Garlic Korma** 16,90
gebratenes Rindfleisch mit Sahne, Tomaten,
Knoblauch, Chili, Ingwer und Gewürzen
- 91. Mango Bakkara** 16,90
gebratenes Rindfleisch Curry mit Mango,
Chili und Gewürzen
- 92. Bakkara Jalfrezi** 16,90
Rindfleisch mit verschiedenem Gemüse in Rotar Currysauce
- 93. Bakkara Saag** 16,90
Rindfleisch in einem schmackhaften Spinatcurry aus
Zwiebeln, Knoblauch, Koriander und Chili



Zusatzstoffe: 1) Geschmacksverstärker, 2) Konservierungsstoffe, 3) Antioxidationsmittel, 4) Phosphate, 5) Farbstoffe, 6) Süßungsmittel, 7) koffeinhaltig, 8) Phenylalaninquelle, 9) geschwärzt. Allergene: A) enthält glutenhaltiges Getreide, B) enthält Milcheinschließlich Laktose, C) enthält Eier, D) enthält Erdnüsse, E) enthält Fisch, F) enthält Schalenfrüchte, G) enthält Lupi, H) enthält Krebstiere, I) enthält Weichtiere, J) enthält Senf, Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

Zum Dekorieren unserer Gerichte Mandeln, Sahne- und Milchprodukte. Bitte berücksichtigen Sie dieses bei eventuellen Allergien!

Spezialitäten mit Fisch

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

- 96.Jheenga Masala**17,90
gebratene Garnelen in einem Curry aus Tomaten, Knoblauch, Chili, Ingwer und Gewürzen, Paprika, Tomato, Mohran, Zwiebeln
- 97.Jheenga Korma**.....17,90
gebratene Garnelen in einem Kokosnuss-Curry^{1,3,5} mit Tomaten, Knoblauch, Chili, Ingwer und Gewürzen
- 98.Jheenga Vindaloo^B oder Fisch Vindaloo (Fischfilet), sehr scharf**.....17,90
gebratene Garnelen in einem Curry aus Tomaten, Knoblauch, Chili, Ingwer und Gewürzen
- 99.Fisch Punjabi Masala**.....17,90
Fischfilet mit Zwiebeln, Ingwer und Tomaten in pikanter Spezialsauce
- 100.Bangladeshi Fishcurry**.....17,90
mit Fischfilet und Garnelen mit Knoblauch, Chili, Ingwer und Gewürzen
- 101.Jheenga Madras^B**17,90
Garnelen in Kokosnuss-Sauce^{1,3,5}, Chili, Ingwer und Gewürzen
- 102.Scampi Jalfrezi**17,90
Garnelen mit verschiedenem Gemüse in roter Currysauce

Biryani

Gebratener Basmatireis mit Zwiebeln, Chashewnüssen, Rosinen, Mandeln, Gemüse und exotischen Gewürzen. Serviert mit Reita.

- 110.Chicken Biryani^{1,3,5b,i}** mit Hähnchenfleisch.....15,90
- 111.Lamm Biryani^{1,3,5b,i}** mit Lammfleisch.....18,90
- 112.Vegetable Biryani^{1,3,5b,i}** mit verschiedenem Gemüse.....14,90
- 113.Scampi Biryani^{1,3,5b,i}** mit Garnelen.....17,90



Süßes Ende

118. Indische Karotten (Halwa)

mit Ghee, Milch, Honig,
Mandeln^D und Cashewnüssen^D

4,50

119. Gulab Jamun

Süße Milchbällchen aus Milchpulver,
in Rosenwasser-Zuckersirup

4,50

120. Kardamom Kulfi

hausgemachtes indisches Milch-Eis
mit Kardamom auf Mangospiegel

4,50

121. Cinamon Kulfi

hausgemachtes indisches Milch-Eis
mit Zimt auf Mangospiegel

4,50

122. Indischer Milchreis

Pflaumen und Mandeln^D

4,50

123. Sweet Ploh Reis (vegan)

Reis mit Mandeln^D, Cashewnüssen^D, Rosinen
und Rosenwasser-Zuckersirup

4,50

124. Mango Kulfi

Hausgemachtes indisches Milch-Eis
mit Mango auf Mango Pulp

4,50

125. Pistachian Kulfi

Hausgemachtes indisches Milch-Eis
mit Pistazien auf Mango spiegel

4,50



Getränke

Alkoholfreie Getränke

Cola ^{1,3,5} , Fanta ^{1,3,5} , Sprite, Cola ^{1,3,5} Zero.....	0,2l	3,90	0,4l	5,20
St. Michaelis still.....	0,25l	3,90	0,75l	7,50
St. Michaelis sprudel.....	0,25l	3,90	0,75l	7,50
Schweppes, diverse Sorten.....	0,2l	3,90	0,4l	5,20

Leitung Wasser gehört nicht zu unserem Angebot. Vielen Dank für ihr Verständnis

Säfte / Nectar

Apfel, Orange, Rhabarber, Banane, Kirsche, Cranberry, Kiba, Mango, Guave, Maracuja, Lichee.....	0,2l	3,90	0,4l	5,20
--	------	------	------	------

Saftschorlen

.....	0,2l	3,90	0,4l	5,20
-------	------	------	------	------

Lassi

Indische Yoghurt Lassi's salziges Natur-Lassi mit Gewürzen.....	0,2l	4,90	0,4l	6,50
Mango/Maracuja.....	0,2l	4,90	0,4l	6,50

BIER

Vom Fass hell / Dunkel.....	0,3l	4,50	0,5l	6,50
Schneider Hefeweizen hell, dunkel, alkoholfrei.....			0,5l	6,50
Alsterwasser.....	0,3l	4,50	0,5l	6,50
King Fischer indisches Bier.....			0,3l	4,50
Alcohol frei bier.....			0,33l	4,50

Kaffee & Tee

Chai.....				3,50
Indischer Mokka mit oder ohne Gewürze.....				3,50
Indischer Milchkaffee.....				3,50
Tasse Kaffee.....				3,50
Cappuccino				3,50
Espresso / Espresso Macchiato.....				2,90
Latte Macchiato.....				3,50
Frischer Ingwertee.....				3,90
Frischer Minztee.....				3,90
Diverse Tee's im Beutel.....				2,90

Ein zweiter Aufguss von gebrauchten Teebeuteln ist nicht erwünscht!

Zusatzstoffe: 1) Geschmacksverstärker 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Phosphate 5) Farbstoffe 6) Süßungsmittel 7) koffeinhaltig
8) Phenylalaninquelle 9) geschwärzt - Allergene: A) enthält glutenhaltiges Getreide B) enthält Milch einschließlich Laktose C) enthält
Eier D) enthält Erdnüsse E) enthält Fisch F) enthält Schalenfrüchte G) enthält Lupin H) enthält Krebstiere I) enthält Weichtiere J) enthält Senf.
Alle Preise in Euro. Irrtümer und Schreibfehler vorbehalten.



Getränke

Wein⁴

Offener Weißwein..... 0,2l 6,50

- Weißer Burgunder aus der Pfalz (trocken)
- Riesling aus der Pfalz (halbtrocken)
- Chardonnay aus Frankreich (trocken)

•Sula aus Indien (trocken)..... 0,2l 7,50

Glas Prosecco..... 0,1l 3,90

Weißweinschorle..... 0,2l 5,50

Grauburgunder..... 0,2l 7,50

Offener Rotwein..... 0,2l 6,50

- Cabernet Sauvignon aus Chile (trocken)
- Merlot aus Chile (trocken)
- Dornfelder aus der Pfalz (halbtrocken)
- Portugieser Weißherbst (halbtrocken)

•Sula red aus Indien (trocken)..... 0,2l 7,50

Flaschenwein rot

„SimSalaBim“ von Ellermann-Spiegel
aus der Pfalz, fruchtbetonter Rotwein mit Aromen von Kirsche und Johannisbeere.
Etwas Schokolade. Wunderbar trinkbar
0,75l • 27,50

Flaschenwein weiß

„Merlot ist Weiss“ von Christian Bamberger aus der Nahe.
Aus Roten Trauben, weiß gekellert und trocken
0,75l • 25,00

Grauburgunder

von Herrenberg-Honigsäckel
aus der Pfalz
1 Liter Flasche • 25,00

Primitivo di Puglia

Spitzen Rotwein aus Apulien von der Cantina di Puglia
0,75l • 25,00

Cocktails



Pina Colada.....	Bacardi Rum, Kokossirup, Ananassaft6 und Sahne	7,50
Cosmopolitan.....	Wodka, Cranberrysaft, Limette und Tripel Sec.	7,50
Long Island Ice Tea.....	Rum, Wodka, Gin, Tequila, Triple Sec., Zitronensaft und Cola	7,50
Tequila Sunrise.....	Tequila, Orangensaft, Grenadine	7,50
Mojito.....	Bacardi weißer Rum, Limette, Rohrzucker, Wasser und Minze	7,50
Cuba libre.....	Havana club 3 anos, limette,cola	7, 50

Mocktail

Ipanemia.....	Limette,Rohrzucker, Limejuice, Ginger Ale	7,50
Virgin Colada.....	Ananassaft,Kokossirup,Sahne	7,50
Solero.....	Maracujanektar, Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Vanillesirup	7,50

Aperitif

Spritz Aperol.....	6,50
Campari.....	6,50

Schnaps

Old Monk Rum.....2cl	4,50	Bailys..... 2cl	4,50
Averna.....2cl	4,50	Berliner Luft..... 2cl	4,50
Ramazotti.....2cl	4,50	Obstler Bergheim..... 2cl	4,50
Fernet Branca.....2cl	4,50	Bacardi White Rum..... 2cl	4,50
Grappa.....2cl	4,50	Tequila 2cl	4,50

Whiskey

Single Malt2cl	7,50	Jack Daniels..... 4cl	5,50
Cola Whiskey Cola.....2cl	7,50	Chivas Regal..... 4cl	5,50



Expertisen Weine von Puri Puri

Grauburgunder, Ungstein, Pralz (4) :

Feine Steinobstnoten, mit weicher und harmonischer Säure.
Passt sehr schön zu Currys und Gerichten mit Gemüse, sowie zu Hühnchen und Lamm.

X-Wein Weiss, Pfalz (4) :

Eine herrliche Cuvée aus Riesling und Sauvignon Blanc.
Schönes Süsse-Säure Spiel, feinherb und fruchtig.
Passt zu leichten, aber auch zu scharfen Speisen.

X-Wein Rosé, Pfalz (4) :

Betörende Johannisbeeren Aromatik, animierend süffig.
Passt zu (fast) allem.

MERLOT-IST-WEISS,

Christian Bamberger, Nahe (4) :

Ein Blanc de Noir aus der roten Merlot Traube Weiss gekeltert.

Kategorie: "Lieblings-Wein".

Weich und rund, trotzdem spannend und mineralischer frischend,
ein super Weisswein.

Der vielleicht Beste Blanc de Noir aus Deutschland!?

Primitivo Vela Blu, Apulien, Italien (4) :

„Bella Italia“, endlich ein richtig guter Primitivo, verlangt schnell nach dem 2.ten Schluck,
so unglaublich verführerisch.

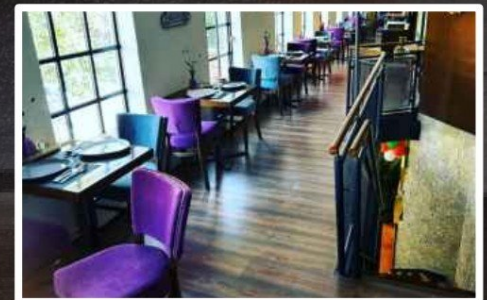
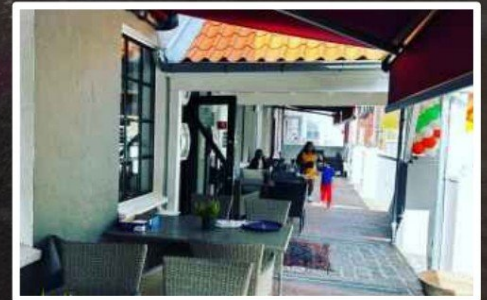
Ein Speise „Allrounder“.

Montes Merlot Reserva, Chile (4) :

Dunkle Pflaumen und Waldbeeren. Gewürze.
Sehr weich und trotzdem druckvoll.
Wie gemacht für die Indische Küche.
Dieser Rotwein wird Sie begeistern.

Price 25 €





Timing
Mon 17.00 bis 22
Di - Sonn
Mittag 11.30 bis 14.30
Abends 17.00 bis 22.00



Restaurant Puri Puri

Angelburger str 22 24937 Flensburg

www.puripuri-flensburg.de