

KENG DELI
1986



Zahlungsmethode
Bargeld
Kartenzahlung (ab 20€)
Trinkgeld nicht in begriffen

KENG DELI 1986

Mit über 20 Jahren Erfahrung in der Gastronomie verbinden wir asiatische und europäische Geschmackswelten mit vietnamesischem Stil.

Keng Deli bringt den Geschmack Vietnams nach Potsdam. Hier geht es nicht nur ums Essen, sondern um ein neues Erlebnis – traditioneller, einfacher und unvergesslicher vietnamesischer Küche.

Keng Starter

- | | | |
|-----|---|------|
| 1. | Edamame^f | 6.5 |
| 2. | Veggie Chien^{a,c,g,h}
Aubergine und Paprika -Tempura, Mayo -Teriyaki | 6.5 |
| 3. | Ga Xien^{a,c,g,h}
Gegrillte Hühnerspieße,
Teriyaki Soße | 7 |
| 4. | Ha Cao^{a,b,c,g,h}
Teigtaschen mit Garnelen, Sesam
(auf Wunsch vegetarisch) | 7 |
| 5. | Wantan Chien^{a,b,h}
Teigtaschen mit Schweinefleisch,
Süß-Sauer-Soße | 7 |
| 6. | Nem^{a,b,h}
Gebackene Frühlingsrollen mit feingehackten Garnelen,
Krebsfleisch, Süß-Sauer-Soße | 7 |
| 7. | Sườn^{c,d,g,h}
Spare Ribs geschmort in Tomatensoße,
Lauchzwiebeln, Sesam | 8.5 |
| 8. | Salmon Crispy^{a,c,g,h}
Knusprig gebackener Lachs,
Cocktail-Unagi-Soße | 10.5 |
| 9. | Tôm Chiên Cốm^{a,c,g,h}
Garnelen-Tempura,
Mayo-Teriyaki | 12.5 |
| 10. | Lachs Tataki^{a,c,g,h}
Flambierter Lachs, Sesam,
Frühlingszwiebeln, Ponzu Soße | 13.5 |

Summer Rolls (2 Stk.)^{d,e,h}

Reispapier-Mantel gefüllt mit frischem Salat,
Rucola, Gurke, Karotten, Sesam, Hoishin-Soße
wahlweise mit Chili-Ingwer-Dressing

12.	Hühnerbrust	8
14.	Rindfleisch	8
15.	gegrillter Lachs	9
16.	gebackene Garnelen^a	9
17.	gebackener Tofu	7
18.	Avocado	8

Kokos Suppe

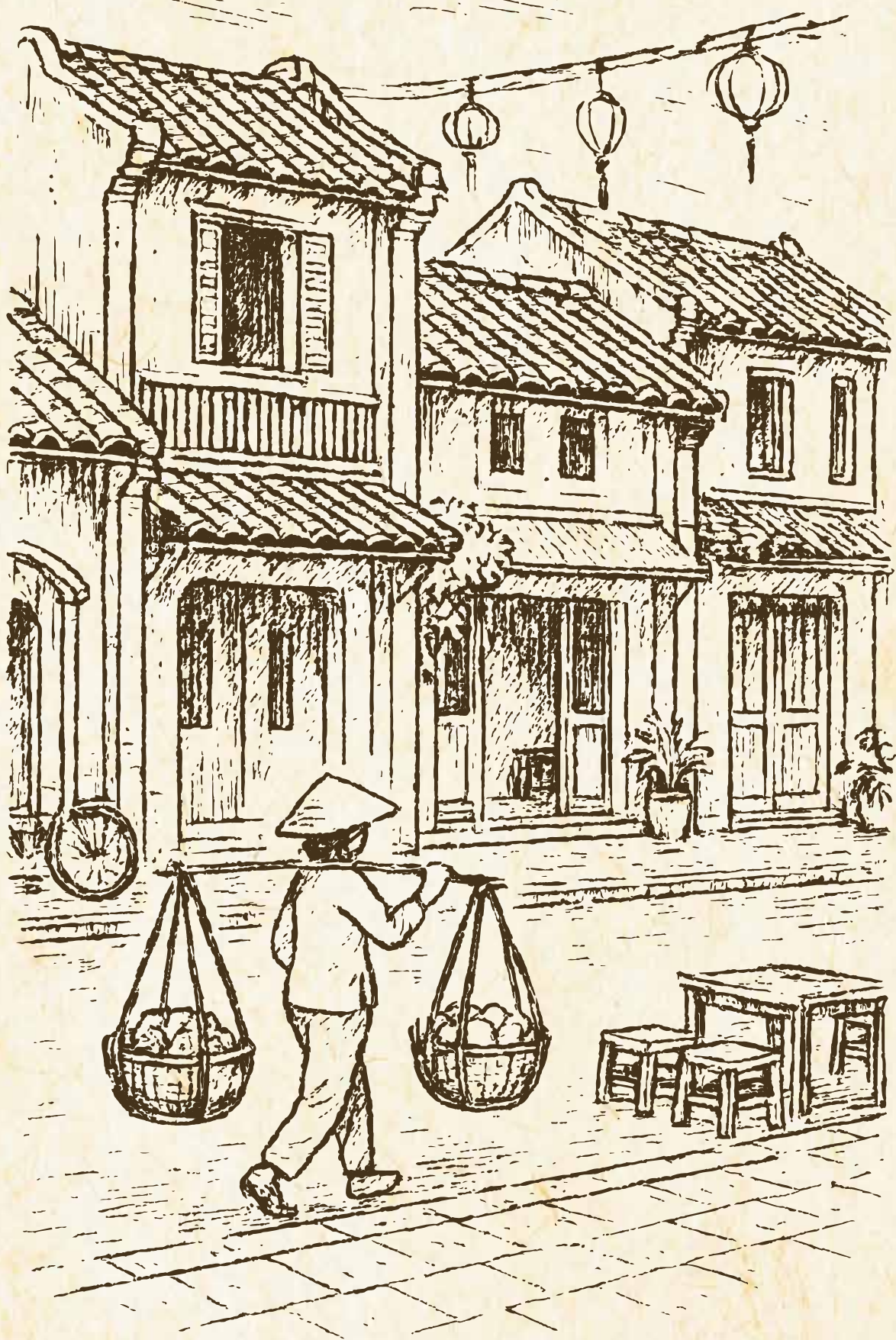
mit Champignons, Kürbis und cremiger Kokosmilch
abgeschmeckt mit Lauchzwiebeln und Koriander.

20.	Hühnerbrust	7
21.	Tofu	7
22.	Garnelen	8

Small Mixed Salat

Knackiger gemischter Salat mit Cherrytomaten, Paprika, Rucola, Sojasprossen, Erdnüssen.
Verfeinert mit Spezialsoße nach Kengdeli Style.

23.	Hühnerbrust	11.9
24.	Tofu	11.9
25.	Garnelen	13.9

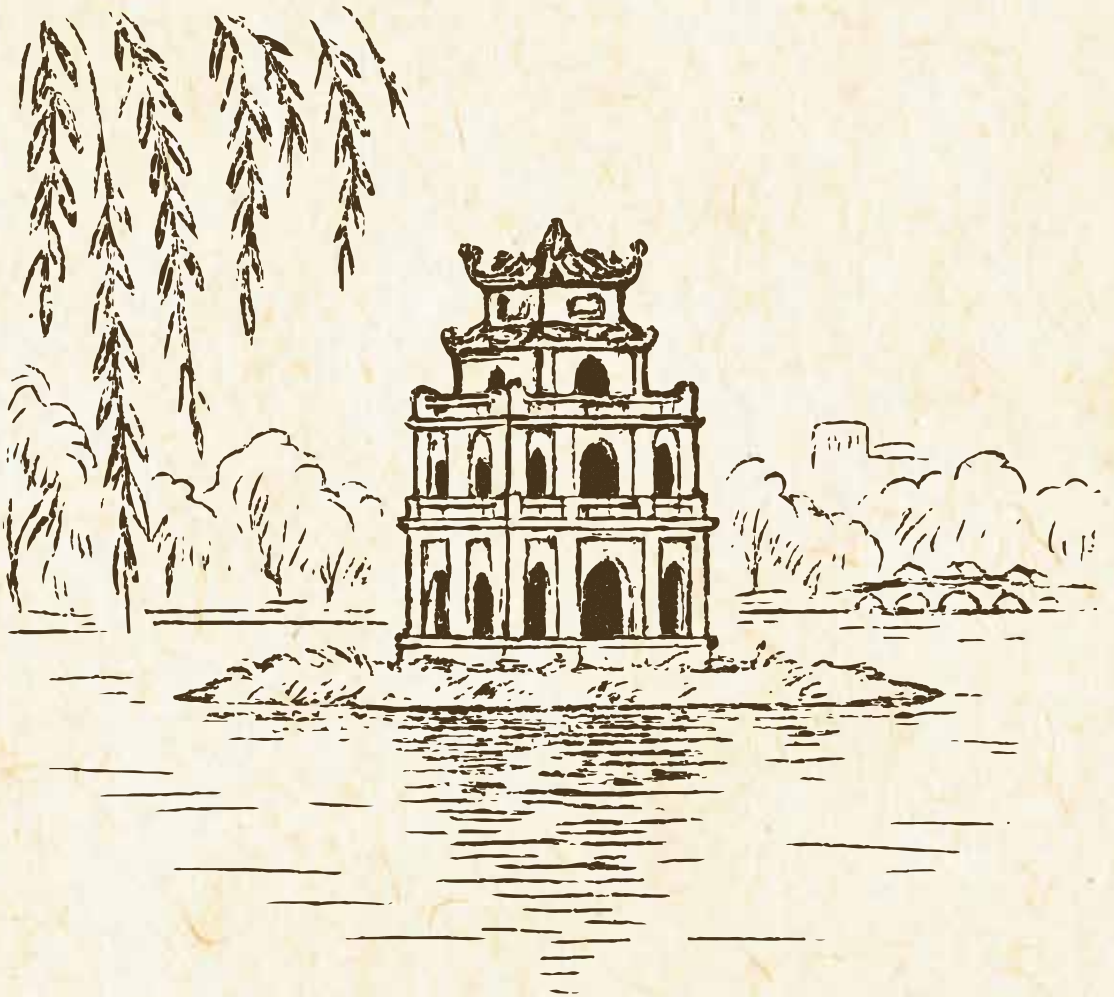




Norden Vietnams – Schlichtheit mit Tiefe

Die Wiege der vietnamesischen Küche – hier wird der Geschmack über Generationen bewahrt. Die Gerichte sind leicht, saisonal und dezent gewürzt, um den natürlichen Geschmack zu respektieren.

Die Menschen im Norden essen ohne Eile und würzen zurückhaltend – sie genießen mit Wissen und Gefühl. Die Küche ist eng mit dem Familienleben verbunden, geprägt von Zurückhaltung, Sorgfalt und kultureller Tiefe.



Essen im Norden findet zu jeder Tageszeit statt in Nordvietnam, besonders in Hanoi, wird den ganzen Tag gegessen. Die Menschen frühstücken gerne auch schon um 6 Uhr morgens und viele Restaurants haben auch spätabends, teilweise nach 22 Uhr, geöffnet.

Phở Hà Nội^f

Phở entstand Anfang des 20. Jahrhunderts und ist eng mit den frühen Straßenverkäufern Hanois verbunden.

Jede Schüssel Phở basiert auf stundenlang gekochter Rinderbrühe mit geröstetem Ingwer, Sternanis, Zimt und Kardamom – klar, leicht und natürlich süß. Die Nudeln sind weich und werden mit Limette, Chili und Frühlingszwiebeln serviert.



30.	Phở Gà Hähnchen	13.9
31.	Phở Bò Rindfleisch	13.9
32.	Phở Đặc Biệt Rindfleisch, Fleischbällchen	14.9
33.	Phở Tofu	13.9

Nôm^{a,c,d,e,f,g,h}

Grüner Papaya-salat mit Cherrytomaten, Karotten, frischen Kräutern, Sojasprossen, Erdnüssen in einer Chili-Limetten-Vinaigrette, verfeinert mit Mayo-Teriyaki-Soße.



40.	Hühnerbrust gegrillt mit Schalotten	15.9
42.	knusprige Entenbrust	17.9
43.	geschnelzeltes Rindfleisch mit Schalotten	17.9
44.	Lachs gegrillt mit Schalotten, Dill, Meerrettich	18.9
45.	Garnelen gebacken	18.9
46.	Tofu gebacken	15.9

Mango Salad^{a,c,d,e,f,h}

frischer Mango-Rucola-Salat mit Cherrytomaten, Paprika, Sojasprossen, Koriander, Erdnüssen
Verfeinert mit Olivenöl und Chili-Ingwer-Limetten-Vinaigrette nach Keng Deli Style.

50.	gegrillte Hühnerbrust	15.9
52.	knusprige Entenbrust	17.9
53.	geschnetzeltes Rinderhüftsteak mit Schalotten	17.9
54.	gegrillter Lachs mit Dill, Schalotten und Meerrettich	18.9
56.	gebackener Tofu	15.9

Avocado Salad (Keng Deli Style)^{a,c,d,e,f,h}

frischer Avocado-Rucola-Salat mit Cherrytomaten, Paprika, Sojasprossen, Koriander, Erdnüssen
Verfeinert mit Olivenöl und Chili-Ingwer-Limetten-Vinaigrette nach Keng Deli Style.

62.	knusprige Entenbrust	17.9
63.	geschnetzeltes Rinderhüftsteak mit Schalotten	17.9
64.	gegrillter Lachs mit Dill, Schalotten und Meerrettich	18.9
66.	gebackener Tofu	15.9



a,c,d,e,f,h

Bún Nam Bò

Reisnudeln mit frischem Salat, Kräuter, Sojasprossen, Erdnüssen
abgeschmeckt mit Tomaten-Avocado-Salsa.
Verfeinert mit Vinaigrette nach Kengdeli Style.

70.	gegrillte Hühnerbrust	15.9
72.	knusprige Entenbrust	17.9
73.	geschnetzeltes Rinderhüftsteak mit Schalotten	17.9
74.	gegrillter Lachs mit Dill, Schalotten und Meerrettich	18.9
76.	gebackener Tofu	15.9
77.	Phnompenh Frühlingsrollen	16.9



KENG DELI

Bún Chả ist ein typisches Mittaggericht aus Hanoi, bestehend aus gegrillten Fleischbällchen und Schweinefleisch, Fischsaucen-Vinaigrette, Reisnudeln, eingelegtes Gemüse und Kräutern.



Der Geschmack ist ausgewogen zwischen süß, sauer und leicht scharf.

Bún Chả kann man überall finden – von kleinen Straßenständen hin zu gehobenen Restaurants in Hanoi.

81.

Chả Cá Lã Vọng^{b,d,e,h}

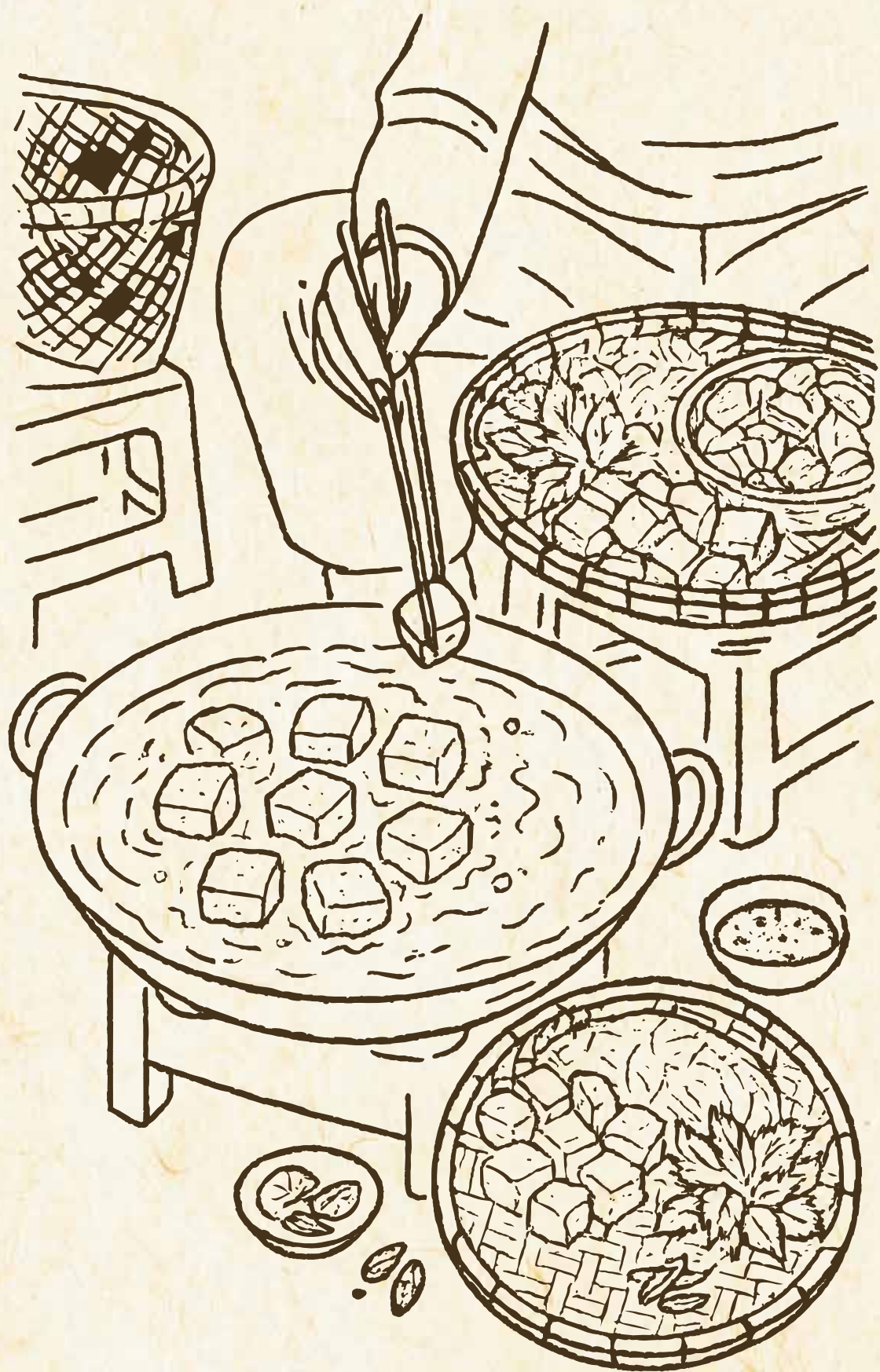
17.9

Pangasiusfilet, Reisnudeln, Kräuter, Dill, Frühlingszwiebeln,
Erdnüsse, Mam-Tom-Soße



Eines der bekanntesten Gerichte Hanois, entstanden im 19.
Jahrhundert in der Chả Cá Straße.

KENG DELI

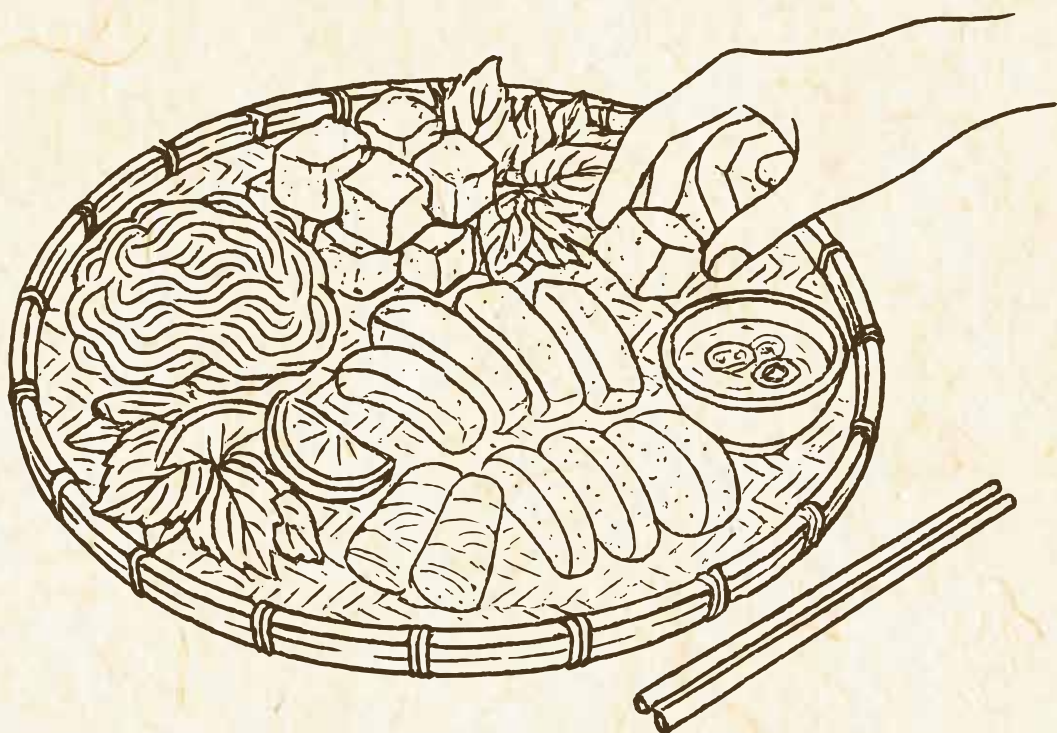


82.

Bún Đậu Mắm Tôm^{a,b,c,d,f,g,h}

17.9

Schweinefrikadelle, gebratener Tofu, Frühlingsrollen, Reishnudeln und Kräuter, verfeinert mit Mam-Tom-Soße, Mayo-Teriyaki.



Ein traditionelles Gericht aus dem Norden, entstanden aus einfachen Straßenständen. Bún đậu mắm tôm gibt es seit etwa dem 18. Jahrhundert, ursprünglich nur mit Nudeln, Tofu und "Mắm Tôm".

Zentralvietnam – Bodenständig und intensiv

Ein Ort, an dem kaiserliche Tradition und das einfache Leben miteinander verschmelzen. Die Küche Zentralvietnams ist bekannt für kräftige, scharfe Gewürze und eine feine Präsentation.



Aufgrund des rauen Klimas und der reichen Tradition sind die Gerichte sorgfältig zubereitet und ausgewogen im Geschmack. Jedes Gericht erzählt eine Geschichte – von kleinen Gassen in Hue bis zu den Fischerdörfern an der Küste.

83.

Mỳ Quảng^{c,d,e}

17.9

gelbe Reismudeln, Garnelen, geschmorte Hähnchenschenkel, Schweinefleisch, gekochtes Ei, Erdnüsse, Frühlingszwiebeln



Typisch für die Region Quang Nam bestehen die großen gelben Nudeln aus wenig, aber konzentrierter Brühe, mit Garnelen, gebratenem Hühnchen und Ei.

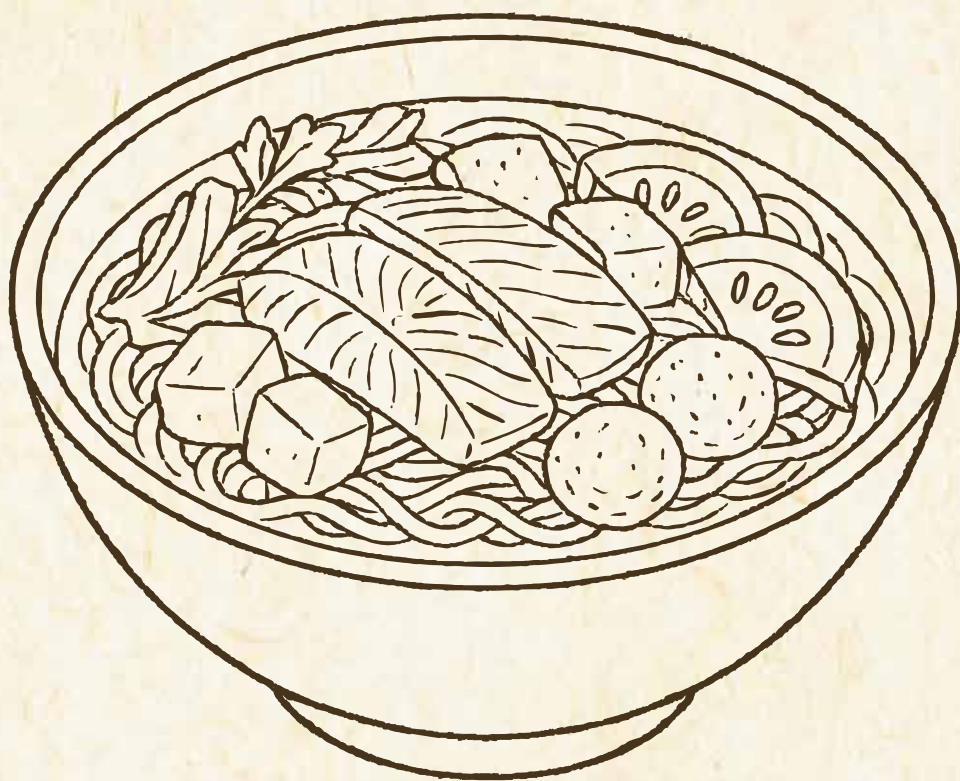


84.

Bún Cá Dưa Chua^{b,d}

17.9

Reisnudel-Suppe mit Lachsfilet, Tomaten, eingelegtes Senfgemüse, Kräuter, Sojasprossen, Kaiserschoten, Zwiebeln, Koriander, Ingwer



KENG DELI

Ramen Huế^{a,b,d}

Ramen-Nudelsuppe, Kaiserschoten, Kräuter, Sojasprossen, Zwiebeln, Koriander, Ingwer, Tomaten.

90.	Hühnerbrust gegrillt mit Schalotten	15.9
92.	knusprige Entenbrust	17.9
93.	geschnetzeltes Rindfleisch mit Schalotten	17.9
94.	Lachs gegrillt mit Schalotten, Dill, Meerrettich	17.9
96.	Tofu gebacken	15.9



Udon Soup Huế^{a,b,d}

Udon-Nudelsuppe, Kaiserschoten, Kräuter, Sojasprossen, Zwiebeln, Koriander, Ingwer, Tomaten.

100.	Hühnerbrust gegrillt mit Schalotten	15.9
102.	knusprige Entenbrust	17.9
103.	geschnetzeltes Rindfleisch mit Schalotten	17.9
104.	Lachs gegrillt mit Schalotten, Dill, Meerrettich	17.9
106.	Tofu gebacken	15.9



Südvietnam – Frei und großzügig

Die Küche im Süden spiegelt die offene, entspannte und fröhliche Art der Menschen wider.

Vielfalt an Gerichten, viel frisches Gemüse und intensive Dips prägen die Speisen.

Die Menschen im Süden kochen schnell und essen ungezwungen – ohne viel Aufwand, aber mit viel Herzlichkeit.

Ein südliches Essen ist ein Fest der Freude und Zusammengehörigkeit.





Udon Xao^{a,b,c,d,f,g,h}

Udon-Nudeln gebraten mit Chinakohl, Kaiserschoten, Kräuterseitling, Soja-Balsamico, Mayo-Teriyaki-Soße.

110.	Hühnerbrust gegrillt mit Schalotten	15.9
112.	knusprige Entenbrust	17.9
113.	geschnelzeltes Rindfleisch mit Schalotten	17.9
114.	Lachs gegrillt mit Schalotten, Dill, Meerrettich	18.9
116.	Tofu gebacken	15.9



Pho Kokos Cream^{a,c,d,e,f,g,h}

Cremige Kokos-Curry-Soße mit Champignons, Ananas, Paprika, Süßkartoffeln, frischem Salat und Erdnüssen, serviert mit Reisbandnudeln (Pho-Nudeln).

120.	Hühnerbrust	15.9
122.	knusprige Entenbrust	17.9
123.	geschnetzeltes Rinderhüftsteak mit Schalotten	17.9
124.	gegrillter Lachs mit Dill, Schalotten und Meerrettich	18.9
126.	gebackener Tofu	15.9

Pho Xao^{a,b,c,d,f,g,h}

Reisbandnudeln gebraten mit Chinakohl, Kaiserschoten, Kräuterseitling, Soja-Balsamico, Mayo-Teriyaki-Soße.

130.	Hühnerbrust	15.9
132.	knusprige Entenbrust	17.9
133.	geschnetzeltes Rinderhüftsteak mit Schalotten	17.9
134.	gegrillter Lachs mit Dill, Schalotten und Meerrettich	18.9
136.	gebackener Tofu	15.9

KENG'S SPECIAL

140. **Sườn xào chua ngọt**^{d,e,h} 17.9

Schweinerippchen, geschwenkt in süß-saurer Ananas-Tomatensauce
verfeinert mit Frühlingszwiebeln, serviert mit Reis und frischem Salat.

141. **Cá sốt cà chua**^{d,e,h} 18.9

Leicht gebratener Lachs in würziger Tomatensauce geschmort
verfeinert mit Lauchzwiebeln, serviert mit Reis und frischem Salat.

142. **Đậu sốt cà chua**^h 15.9

Tofu wird leicht gebacken und in süßer Tomatensauce gekocht
verfeinert mit Kräutern, serviert mit Reis und frischem Salat.

143. **Keng's Menu für 2**^{a,c,d,e,f,g,h} 45

gebackener Sojatofu und Frühlingsrollen, grüner Papayasalat,
knusprige Teriyaki-Entenbrust, cremige Kokos-Hühnersuppe,
serviert mit Reis oder Reismudeln

150. **Cơm** 3
Reis.

151. **Bún** 3
Reisvermicelli.

152. **Khoai lang** 5
Süßkartoffeln.

153. **Rau xào** 5
gebratenes Gemüse

154. **Ramen** 3
dünne Japanische Weizennudeln.

155. **Phở** 3
Reisbandnudeln.

156. **Udon** 3
dicke Japanische Weizennudeln.

Rotes Curry^{a,c,f,h,e}

Cremige Kokos-Curry-Soße mit Champignons, Ananas, Paprika, Kürbis, frischem Salat, Erdnüssen und Mayo-Teriyaki, serviert mit Reis

160.	Hühnerbrust	15.9
162.	knusprige Entenbrust	17.9
163.	geschnetzeltes Rinderhüftsteak mit Schalotten	17.9
164.	gegrillter Lachs mit Dill, Schalotten und Meerrettich	18.9
166.	gebackener Tofu	15.9

170.	Com Ga ^{a,b,c,f,g,h}	15.9
	Hühnerbrust gegrillt mit Soja-Balsamico auf Kaiserschoten, Chinakohl, Kräuterseitling, Schalotten, Sesam und Mayo-Teriyaki, serviert auf Reis.	

172.	Com Vit ^{a,b,c,f,g,h}	17.9
	Entenbrust gebacken mit Soja-Balsamico auf Kaiserschoten, Chinakohl, Kräuterseitling, Sesam und Mayo-Teriyaki, serviert auf Reis.	

173.	Beef Beef ^{a,b,c,f,g,h}	17.9
	geschnetzeltes Rinderhüftsteak gebraten mit Soja-Balsamico auf Kaiserschoten, Chinakohl, Kräuterseitling, Schalotten, Sesam und Mayo-Teriyaki, serviert auf Reis.	

174.	Lachs Teriyaki ^{a,b,c,f,g,h}	18.9
	Lachs gegrillt mit Schalotten und Dill auf Kaiserschoten, Chinakohl, Kräuterseitling, Schalotten, Meerrettich, Sesam und Mayo-Teriyaki, serviert auf Reis.	

176.	Tofuyaki ^{a,b,c,f,g,h}	15.9
	Tofu gebacken mit Soja-Balsamico auf Kaiserschoten, Chinakohl, Kräuterseitling Sesam und Mayo-Teriyaki, serviert auf Reis.	

KIDS MENU

180. **MENU 1** ^{a,b,c,f,g,h} 10
Süß-Sauer-Soße, Teriyaki-Mayo Soße
gebackene Hühnerbrust auf Reis

181. **MENU 2** ^{a,b,c,f,g,h} 14
gegrillter Lachs
Teriyaki-Mayo Soße
Süßkartoffel oder Reis

SWEET ENDING

190. **Panna Cotta** 7
Mango- Pudding Vietnamese Style

191. **Kem chuối** ^{a,g,e} 8
Gebackene vietnamesische Bananen
mit gerösteten Erdnüssen und Vanilleeis

192. **Đào Melba** ^{c,g} 7
Deli Pfirsich, Vanilleeis, Himbeersoße

193. **Kem Dừa Xương Sáo** ^{c,g} 7
Kokoseis, Gräser-Gelee

194. **Matcha Waffel** ^{a,c,g,l} 8
Vanilleeis, Matcha-Creme, Waffeln

195. **Schoko Waffel** ^{a,c,g} 8
Schokoeis, KengDeli Spezialcreme, Waffeln

Gather & Savour



Vietnamesische Küche ist mehr als Essen – sie verbindet Herzen und bewahrt familiäre Bindungen.

Jede Mahlzeit ist eine Gelegenheit, Liebe zu teilen, Herzen zu verbinden und unvergessliche Erinnerungen zu schaffen. Im King Deli Potsdam feiern wir das Beisammensein als zentralen Teil der vietnamesischen Kultur.

KENG DELI

DRINKS

Aperitif

Hugo	8	Aperol Spritz	8
Wildberry Lillet	8	Updown Beer	8
Lillet Blanc, Thomas Henry Wild Berry		Tiger Bier, Orange, Erdbeere, Limette	
		Yuzu Spritz	9
		Yuzu-Likör, Prosecco	

Classic Homemade 0.0% (0.5L)

Chanh đá	6.8
Limette, Kumquat, Minze, brauner Zucker	
Vietnam Line	6.8
Limette, Kumquats, Erdbeere, Orangensaft	
Mango Lassi	6.8
Mit Kokosmilch (vegan) (0.4L)	

Vietnamese Signature 0.0% (0.5L)

Hoi An Mango	6.8
Mango, Limette, Minze, Sencha, Honig	
Saigon Passion	6.8
Maracuja, Limette, Minze, Sencha, Honig	
Lychee Lover	6.8
Lychee, Lychee Cooler, Gurke, Minze	
Peach Orange Spritz	7
Pfirsich, Orange, Soda, Limette, Minze	
Matcha Cold Whisk ⁹	7
Matcha, Milch nach Wahl	
Matcha Strawberry ⁹	7
Matcha, Erdbeere, Milch	



Long Drinks 0.0% (0.5L)

Ginger Limo	7.5
Ingwer, Kumquats, Limette, Minze, Ginger Ale	
Keng's Himbeer	7.5
Limette, Soda, Himbeere, Erdbeere	

Tee

Sencha

Sencha-Tee mit Gojibeeren

4.5

Jasmine Tea

Grüntee mit Jasminblüten

4.5

Keng's Ginger Tea

Ingwer, Limette, Kumquats, Zimt, Rosenblüten, Honig

5.5

Mint Tea

Minze, Limetten, Kumquats, Zimt, Honig

5.5

Zitronengrass Tea

Zitronengras, Limetten, Kumquats, Zimt, Honig

5.5

Wasser

0.25L

0.75L

Still / Medium

3.6

6.5



KENG DELI

Bier

Warsteiner Pils (vom Fass)	0.4L	5
Radler	0.4L	5
Warsteiner Pils (alkoholfrei)	0.33L	5
Tiger Beer	0.33L	4
König Ludwig Hefeweizen	0.5L	4.9
König Ludwig Kristallweizen	0.5L	4.9
König Ludwig Hefe-Alkoholfrei	0.5L	4.9



Vietnamesischer Kaffee – Tiefer Geschmack von Land und Leuten

Kaffee in Vietnam ist mehr als ein Getränk – er ist Teil des Lebens und der Kultur.

Vom Straßenkaffee bis zum ruhigen Balkon ist er ein Begleiter durch die Zeit.

Cà Phê Nóng^{1,g}
heißer vietnamesische Kaffee mit Kondensmilch

5.8

Cà Phê Sữa Đá (Ice)^{1,g}
vietnamesischer Eiskaffee

6.5

Cà Phê Coconut^{1,g}
vietnamesischer Kokoseiskaffee

7

Grass Jelly Coffee^{1,g}
Kaffee, Kokosmilch, Vanilleeis, Gräser-Gelee

7

Cà Phê Muối^{1,e,g}
pflanzlicher salziger Schaum

7



Phin –
Vietnamesische Kunst des langsamen Kaffees



Nicht so schnell wie Espresso, nicht so aufwändig wie Pour-over – der Phin-Kaffee tropft langsam und intensiv.

Mit gesüßter Kondensmilch oder Eis wird daraus der unvergessliche “Cà Phê Sữa Đá”

Espresso	3	Cappuccino	4
Doppelter Espresso	3.5	Latte Macchiato	4.5
Kaffee	3.5	Milchkaffee	3.5

COCKTAILS

Rum

Mojito	8.5
<i>Rum 6cl, Limette, Minze, brauner Zucker, Soda</i>	
Kumquat Mojito	8.5
<i>Rum 6cl, Kumquats, Limette, Ginger Ale</i>	
Lychee Sour	9.9
<i>Rum 6cl, Kumquat, Limette, Lychee</i>	

Vodka

Mango Rush	8.9
<i>Vodka 6cl, Limette, Kumquat, Mango</i>	
Passion Rush	8.9
<i>Vodka 6cl, Limette, Kumquat, Maracuja</i>	
Lychee Garden	8.9
<i>Vodka 6cl, Limette, Kumquat, Lychee, Gurke</i>	
Espresso Martini ¹	10.9
<i>Vodka 6cl, vietnamesischer Kaffee, Kahlúa, Kondensmilch</i>	
Hanoi Mule	8.9
<i>Vodka 6cl, Limette, Kumquat, Thomas Henry Ginger Beer</i>	
Maracuja Mule	9.9
<i>Vodka 6cl, Limette, Kumquat, Maracuja, Thomas Henry Ginger Beer</i>	

Gin

Gin & Tonic	9.9
<i>Bombay Sapphire Gin 6cl, Thomas Henry Tonic, Limette, Minze</i>	
Hendrick's Garden	10.9
<i>Hendrick's Gin 6cl, Thomas Henry Tonic, Gurke</i>	
Funny Monkey	10.9
<i>Gin 6cl, Soda, Lychee, Gurke, Minze</i>	
Strawberry Dream	10.9
<i>Gin 6cl, Erdbeere, Limette, Schweppes Wild Berry</i>	

Dark Spirits

Whiskey's Cola	8.9
----------------	-----

Jack Daniel's Whiskey 6cl

Old Fashioned	8.9
---------------	-----

Bourbon 6cl, Zucker, Bitters

Whiskey Sour	11.9
--------------	------

Talisker 10yrs Whiskey 6cl, Eiweiß, brauner Zucker

Matcha Sour ¹	9.9
--------------------------	-----

Jägermeister 6cl, Matcha, Limette, Eiweiß

Shots

Jägermeister	4cl	5
--------------	-----	---

Nep Moi	4cl	6
---------	-----	---

vietnamesischer Reisschnaps

Absolut Vodka	4cl	5
---------------	-----	---

Grey Goose Vodka	4cl	8
------------------	-----	---

Jack Daniel's Whisky	4cl	6
----------------------	-----	---

Talisker 10 Years Whiskey	4cl	8
---------------------------	-----	---

Maker's Mark Whisky	4cl	6
---------------------	-----	---

Hendrick's Gin	4cl	8
----------------	-----	---

Bombay Sapphire Gin	4cl	6
---------------------	-----	---

Wein

Weißwein ⁸

	0.2L	0,75FL
Riesling, Bergdolt <i>Deutschland, Pfalz / frisch, Apfel, Zitrus</i>	7.5	
Chardonnay Weißburgunder, Bergdolt <i>Deutschland, Pfalz / trocken, Pfirsich</i>	7.5	
Keng Deli Cuvée Blanc, Anette Closheim <i>Deutschland, Nahe / trocken, saftig</i>	7.5	24
Grauburgunder, Dr. Koehler <i>Deutschland, Pfalz / trocken, Birne</i>	7.5	26
Grauburgunder vom Kalkstein, Neiss <i>Deutschland, Pfalz / mild, Birne, Orange</i>		25
Weißburgunder, Dreissigacker <i>Deutschland, Rheinhessen / trocken, mineralisch, Walnuss</i>		36
Roter Riesling, Jakob Jung <i>Deutschland, Rheingau / trocken, vital, Kräuter</i>		32
Grauburgunder, Salwey <i>Deutschland, Baden / trocken, würzig, Birne, saftig</i>		35
Grüner Veltliner, Schloss Gobelsburg <i>Österreich, Kamptal / leicht, fruchtbetont, knackig</i>		32

Rosé ⁸

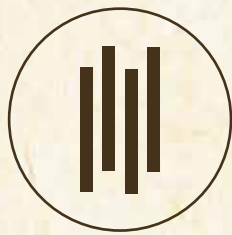
Spätburgunder Rosé, Jakob Jung <i>Deutschland, Rheingau / trocken, saftig, Brombeere</i>	7.5	25
Bärentatze Cuvée Rosé, Oliver Zeter <i>Deutschland, Pfalz / trocken erdbeerig</i>		25
Fleur de Rosé, Rings <i>Deutschland, Pfalz / elegant, fruchtig</i>		28.5

Rotwein ⁸

Shiraz Cabernet, Penfolds <i>Südaustralien / pfeffrig, würzig</i>	9	
Black Print Rotwein Cuvée, Markus Schneider <i>Deutschland, Pfalz / trocken, fruchtig, würzig</i>		38

Crémant ⁸

Grande Cuvée 1531, Aimery <i>Frankreich, Limoux / feinperlig, Apfel, Brut</i>		38
--	--	----



KENG DELI
1986

Allergene

- a enthält Gluten
- b Krebstiere (und daraus hergestellte Erzeugnisse)
- c Eier (und Eierzeugnisse)
- d Fisch (und Fischerzeugnisse)
- e Erdnüsse
- f Sojabohnen
- g Milch und Milcherzeugnisse
- h Sesam (und daraus hergestellte Erzeugnisse)
- k Schalenfrüchte
- i Weichtiere
- j Schwefeldioxid und Sulfite
- l Lupinen und Lupinenerzeugnisse

Zusatzstoffe

- 1 enthält Koffein
- 2 enthält Konservierungsstoffe
- 3 enthält Farbstoff
- 4 enthält Säuerungsmittel
- 5 enthält Süßungsmittel
- 6 enthält Geschmacksverstärker
- 7 enthält Phenylalaninquelle
- 8 enthält Sulfite
- 9 enthält Chinin