



SRI LANKA

KAMALA

• TROPICAL FUSION •

Original
SRI LANKAN
CUISINE IN
KREFELD
2026

SCAN & give a Google review



SCAN & follow us on Insta



www.kamala-restaurant.de



SPEISEKARTE

DAS KONZEPT

Exotische Geschmackswelten treffen auf zeitlose Eleganz.
Ein durchdachtes Gastronomie-Konzept, das die reiche
kulinarische Tradition Sri Lankas mit moderner Raffinesse und
einem gehobenen Ambiente verbindet.

*Alle Preise sind inkl. MwSt. und in Euro. Angaben von Zusatzstoffen und
Allergenen finden Sie auf der letzten Seite der Speisen oder sprechen Sie uns an.
| en: All prices are incl. VAT and in Euro and without a tip. Information on
additives and allergens can be found on the last page or contact us.*

WOCHEND BUFFET

25.90 / PERSON
KINDER (5 - 11 JAHRE)
12.90 / PERSON

IHR SCHÄRFEGRAD | YOUR SPICY LEVEL

mild / 🌶️ pikant / 🌶️🌶️ jaffna-spicy



STARTERS

TROPICAL GLOBAL

No. 01

CRISPY CEYLON ROLLS ^{*A1}

Zwei handgerollte, knusprige Crêpes mit würziger Füllung aus Kartoffeln, Karotten, Porree und Zwiebeln. Dazu unser Hausdip.

en: Two hand-rolled, crispy crêpes filled with spiced potatoes, carrots, leeks, and onions. Served with our house dip. Optional with mutton or vegan.

-  VEGAN 6.90
- AH DU - LAMM ^{*G} 8.90

No. 02

BAJJI HERITAGE

Würziges Kichererbsen-Bajji, goldbraun ausgebacken. Serviert mit unserem Hausdip.

en: Spicy chickpea tempura, fried golden brown. Served with our house dip.

-  VENG AJAM - ZWIEBELN 5.90
-  VENDI KAAI - OKRA 5.90
- KOLI - HÄHNCHENSTREIFEN (KEULE) ^{*G, G} 7.90

No. 03

JAFFNA MEEN CUTLETS ^{*A1, C, D}

Drei knusprig panierte Fisch-Juwelen mit einem Kern aus Thunfisch, Kartoffeln, Zwiebeln, verfeinert mit aromatischen Curryblättern und schwarzem Pfeffer. Serviert mit unserem hausgemachten Signature-Dip.

en: Three crispy, breaded fish "jewels" with a filling of tuna, potatoes, and onions, enriched with aromatic curry leaves and black pepper. Served with our homemade signature dip.

..... 7.90

No. 04

KAMALA TASTING PLATTER ^{*A1, C, D}

Eine erlesene Auswahl unserer beliebtesten Vorspeisen mit zwei Dips – ideal zum Teilen.

en: A curated selection of our finest appetizers – designed for sharing.

-  VEGAN 15.90
- FISCH / FLEISCH / VEGETARISCH 15.90

SUPPEN

INFUSIONS & VELOUTÉS

No. 11

CLEAR KOLI INFUSION

Klare Hühneressenz, verfeinert mit srilankischen Kräutern und feiner Ingwernote.

en: Clear chicken essence refined with Sri Lankan herbs and a touch of fresh ginger.

..... 6.90

No. 12

MANIOK PARUPPU SOUP

Samtige Essenz aus gelben Linsen und Maniok, verfeinert mit geröstetem Kreuzkümmel, Kokosmilch und wok-extrahierten Curryblättern.

en: Silky essence of yellow lentils and manioc, refined with roasted cumin, coconut milk, and wok-extracted curry leaves

..... 6.90

SALATE

EXOTIC FRESH

No. 15

KAMALA VEGAN SIGNATURE ^{*H4, J, K}

Knackiger Wildkräutersalat mit gerösteten Cashewkernen, Granatapfel und marinierten Kichererbsen mit einer Balsamico-Senf-Emulsion.

en: Crisp wild herb salad with roasted cashew nuts, pomegranate jewels, and marinated chickpeas wit a Balsamic-Mustard Emulsion.

-  KLEINE PORTION 5.90
-  GROSSE PORTION 9.90

WAHLWEISE MIT:

-  MANIOK + 2.90
- HÄHNCHENSTREIFEN (KEULE) + 3.90
- GAMBAS + 5.90
- LACHS + 6.90

GUTSCHEINE

Das perfekte Geschenk für Freunde & Familie.

Reservieren Sie Ihren kulinarischen Trip in die Tropen bei uns im Restaurant oder online.

SRI LANKA

THE HERITAGE HEART

No. 20

KOTTU ROTI ^{*A1,I}

Ein srilankisches Kulturgut

Rhythmisch auf der Stahlplatte in streifen zerkleinertes, handgezogenes Roti, im Wok geschmiedet mit knackigem Marktgemüse, (Eiern) und einer tiefgründigen, aromatischen Gewürz-Reduktion. Ein Spiel der Texturen, vollendet mit frischen Kräutern.

en: Hand-stretched flatbread, rhythmically chopped and wok-fired with crisp seasonal vegetables, (organic eggs), and a deeply aromatic spice reduction. A masterpiece of textures, finished with a bouquet of fresh herbs.

 VEGAN - JACKFRUIT-FLEISCH 18.90
AHDU - LAMM^{*C} IN WÜRFELSTÜCKE . 18.90

No. 21

KAMALA JEWEL BIRYANI ^{*H1}

In der traditionellen Dum-Methode sanft gedämpfter, langkörniger Basmati-Reis. Eine kostbare Komposition srilankischen Gewürz-Essenzen, Mendelflocken und karamellisierten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Karotten, Erbsen, Bohnen, Tomaten, (ganzes gekochtes Ei) und serviert mit einem kühlenden Raita.

en: Gently dum-cooked long-grain Basmati rice, infused with rare Sri Lankan spices. A royal composition topped with almond, caramelized onions (and boiled egg). Served with a refreshing mint and pomegranate raita.

 VEGAN - JACKFRUIT-FLEISCH 19.90
KOLI - HÄHNCHENSNTÜCKE (KEULE) ^{*C,G} 18.90
RAAL - RIESENGARNELEN^{*B,C,G} 22.90

No. 22

AYURVEDIC SOORU KARI

Eine ganzheitliche Komposition für die Sinne

Drei tagesfrisch kuratierte Karis, abgestimmt nach ayurvedischen Prinzipien. Serviert mit knusprigem Linsen-Papadum, Raita, Lime Pickle Mango (pikant), Mango Chutney und Basmati-Duftreis.

en: Three daily curated curries, balanced according to ancient Ayurvedic principles. Accompanied by crispy lentil papadum, artisanal paneer, and Basmati rice.

 VEGETARISCH / VEGAN 19.90
KOLI - HÄHNCHENSNTÜCKE (KEULE) ^{*C,G} 23.90

No. 23

IDIYAPPAM & SOTHI

Dämpffrische Reismehl-Nester (String Hoppers) serviert mit Sothi, einer mild-cremigen Kokos-Limetten-Currysauce, veredelt mit Zwiebeln und feinem Koriander. Dazu zwei tagesfrisch kuratierte Currys.

en: Steamed rice-flour string hoppers served with Sothi, a mild, creamy coconut-lime curry sauce with onions and fresh coriander.

. 19.90

No. 24

OKRA & FICH KARI GF BEI REIS

Dorade in srilankischem Okra-Kari mit Jaffna-Spice-Blend

Zartes Doraden-Filet in einer samtweichen Okra-Sauce aus gelbem Currypulver, Tamarinde und frisch gemahlener Kokosnuss. Die ländlichen Okraschoten – handverlesen und schonend gekocht – sorgen für Struktur und leichte Bitterkeit, die das cremige Kari perfekt balanciert. Eine Reminiszenz an die Küchen der jaffnischen Fischdörfer, verfeinert um ein Jahrhundert Kolonial-Eleganz.

Beilage nach Wahl: Basmati-Reis | Parotta^{*A1,C} | Poori^{*A1}

en: Tender dorade fillet in silken okra curry, built on yellow curry powder, tamarind, and freshly ground coconut. Hand-selected okra pods, gently cooked, lend texture and subtle bitterness that balances the creamy sauce. A nod to the fishing villages of Jaffna, refined through a century of colonial elegance.

. 18.90

No. 25

LACHS & SPINAT KARI GF BEI REIS

Wildlachs in cremigem Spinat-Kari mit Limetten-Öl-Emulsion

Lachs-Filet, pochiert in leichtem Kokos-Kari mit Kandy-Spinat, Kaffir-Limette und feinem Fenugreek-Aroma. Das Gericht trägt die Handschrift des südindischen Malabar – wo Fisch und Blattgemüse in harmonischer Balance tanzen. Cremig ohne schwer zu sein, intensiv ohne zu überlagern. Ein Klassiker, neu gelesen.

Beilage nach Wahl: Basmati-Reis | Parotta^{*A1,C} | Poori^{*A1}

en: Poached salmon fillet in light coconut curry with Kandy spinach, makrut lime, and subtle fenugreek aromatics. The signature of South Indian Malabar cooking—where fish and greens dance in perfect harmony. Creamy without heaviness, intense without overwhelming.

. 18.90

MAIN

TRAVEL KITCHEN

No. 26



GF BEI REIS

THE VELVET BUTTER CHICKEN

*A1,G,H1,2,12

Zartes Hähnchenunterkeule in Stücke, über offener Flamme geröstet. Vollendet in einer seidigen, goldgelben Reduktion aus sonnengereiften Tomaten und Cashewkernen, akzentuiert mit handverlesenem Bockshornklee.

Beilage nach Wahl: Basmati-Reis | Parotta | Poori

Tender chicken, roasted. Finished in a silky, golden reduction of tomatoes and cashew nuts, accented with fenugreek leaves. We offer a choice of basmati rice, parotta or poori as a side dish.

..... 16.90

No. 27



GF BEI REIS

THE VELVET MANGO CHICKEN

*A1,G,H1,2,12

Zarte Hähnchenunterkeule in Stücke in einer samtigen Velouté aus sonnengereiften Mangos und fein gemahlenden Cashewkernen. Akzentuiert mit einer dezenten Ingwer-Infusion und frischen Koriander-Aromen für eine perfekte Balance zwischen Frucht und Würze.

Beilage nach Wahl: Basmati-Reis | Parotta^{*A1,C} | Poori^{*A1}

en: Tender chicken fillet simmered in a velvety velouté of sun-ripened mangoes and finely ground cashews. Accented with a subtle ginger infusion and fresh cilantro for a perfect balance of fruit and spice. We offer a choice of basmati rice, parotta or poori as a side dish.

..... 17.90

No. 28

DEVIL KARI



GF BEI REIS

Ein feuriges Meisterwerk der Kontraste

Eine intensive, hausgemachte Reduktion aus sonnengereiften Tomaten und gereifter Tamarinde, veredelt mit der sanften Süße von dunklem Palmenzucker. Frisch extrahierter Ingwer, Knoblauch und handverlesene Chilis bilden die aromatische Seele dieses im Wok geschmiedeten Klassikers.

Beilage nach Wahl: Basmati-Reis | Parotta^{*A1,C} | Poori^{*A1}

en: house-made reduction of ripened tomatoes and tamarind, balanced with palm sugar. Extracted ginger, garlic and chilies form the aromatic soul of this wok-forged classic.

KOLI - HÄHNCHESNTÜCKE (KEULE)^{*C,G} 19.90

RAAL - RIESENGARNELEN^{*B,C,G} 22.90

SIDE DELIGHTS

BEILAGEN

RICE & PAAN

SOORU ... 2.90 

Duftender, federleichter Basmati-Reis – die perfekte Basis für unsere aromatischen Currys.

CRISPY PAPADUM ... 2.50 

Hauchdünne, knusprige Linsenfladen – der klassische Begleiter für jedes srilankische Festmahl.

PAROTTA^{*A1,C} 

Hausgemachte, handgezogene Fladenbrote – vielschichtig-gebuttert.

PLAIN PAROTTA ... 2.90

ULLI PAROTTA- Knoblauch... 3.90

POORI^{*A1} ... 3.50 

Hausgemachte, handgezogene Fladenbrote – luftig-frittiert.

RAITA^{*G,J} ... 3.50 

Karotten, Gurken, Tomaten und Joghurt – zum entschärfen

KIDS MILD MENU

THE LITTLE EXPLORERS

Alle Kindergerichte wahlweise mit
 Fluffiger Basmati-Reis / Luftiges Poori ^{*A1} /
 Blättriges Parotta-Brot ^{*A1, C}

No. 50

MANGO SUN-KOLI ^{*G}

Zarte Hähnchen-Tranchen in einer milden, goldgelben Mango-Velouté. Ein fruchtiger Klassiker für kleine Genießer.

en: Tender corn-fed chicken strips in a mild, golden mango velouté. A fruity favorite for our young guests.

..... 7.90

No. 51

GREEN JUNGLE DAL GF BEI REIS

Cremiges Linsen-Spinat-Curry nach srilankischer Art – sanft gewürzt und voller Energie für den nächsten Urwald-Trip.

en: Creamy Sri Lankan-style lentil and spinach curry – mildly spiced and perfect for fueling your next jungle adventure

..... 6.90

EXOTIC DESSERT

SWEET FINALE

No. 61

KAROTTEN HALWA ^{*G, H4}

Karotten, Kondensmilch, Kardamon, Cashew.

en: Delicate, bowl-shaped rice crepes with a soft, fermented center. Served with a sweetened coconut milk infusion and a hint of Ceylon cinnamon.

..... 6.90

No. 62

PAYASAM ELIXIR ^{*G, H4}

Südindisches Maniok-Juwel

Cremige Reduktion aus Tapiokaperlen, Ghee, Rohrzucker und Milch, mit Cashewkerne garniert

en: South Indian maniok jewel: A creamy reduction made from tapioca pearls, ghee, cane sugar, and milk, garnished with cashews.

..... 5.90

KAMALA WOCHEN SPECIAL

Jede Woche ein anderes Dessert.
 Sprechen Sie uns an!

BUFFET

Freitag, Samstag und Feiertage 17:30 – 22:00 Uhr
 Sonntag 13:00 – 22:00 Uhr

ERWACHSENE ... 25.90 / PERSON

KINDER (5 - 11 JAHRE) ... 12.90 / PERSON

INFORMATION

STOFFE UND ERZEUGNISSE,
 DIE ALLERGIE UND UNVERTRÄGLICHKEITEN
 AUSLÖSEN KÖNNEN

ALLERGENE

A. Glutenhaltiges Getreide, A1. Enthält Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), A2. Enthält Roggen, A3. Enthält Gerste, A4. Enthält Hafer, B. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, C. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, D. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, E. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, F. Sojabohnen und Sojaerzeugnisse, G. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), H. Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, H1. Enthält Mandeln, H2. Enthält Haselnüsse, H3. Enthält Walnüsse, H4. Enthält Cashewnüsse, H5. Enthält Pecannüsse, H6. Enthält Paranüsse, H7. Enthält Pistazien, H8. Enthält Macadamianüsse, I. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, J. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, K. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, L. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand geführte Erzeugnisse zu berechnen sind, M. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, N. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

ZUSATZSTOFFE

Nr.1 mit Konservierungsstoff f, Nr.2 mit Farbstoff f (E133, E102) Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen, Nr.3 mit Antioxidationsmittel, Nr.4 mit Süßungsmittel Saccharin, Nr.5 mit Süßungsmittel Cyclamat, Nr.6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle, Nr.7 mit Süßungsmittel Acesulfam, Nr.8 mit Phosphat, Nr.9 geschwefelt, Nr.10 Chininhaltig, Nr.11 koffeinhaltig, Nr.12 mit Geschmacksverstärker, Nr.13 geschwärzt, Nr.14 gewachst, Nr.17 Säuerungsmittel, Nr.18 mit Aromastoffen

Für weitere Fragen sprechen sie uns an.
 Wir beraten sie gerne persönlich

ADRESSE

Kamala Restaurant - Dießemer Str. 166
 47799 Krefeld

Tel: 02151 - 91 792 83
 booking@kamala-restaurant.de
 www.kamala-restaurant.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Mi - Mo 17:30 – 23:00 Uhr
 So 13:00 – 23:00 Uhr
 Feiertage offen
 (Küche bis 22:00 Uhr)

TROPICAL LIQUIDS

HOT DRINKS

Wahlweise mit Kuhmilch oder Mandelmilch

THE COFFEE & SPICE EXPERIENCE

Espresso ^{*11}	2.90
Doppelter Espresso ^{*11}	3.90
Kaffee ^{*11}	2.90
Cappuccino ^{*G, 11}	3.90
GOLDEN Cappuccino ^{*G, 11}	4.50

Espresso, vermählt mit samtig aufgeschäumter Milch und der ayurvedischen Kraft der Kurkuma-Wurzel. Verfeinert mit einer Prise Ceylon-Zimt und schwarzem Pfeffer für die optimale Bioverfügbarkeit. Ein leuchtendes Elixier für Körper und Geist.

Latte Macchiato ^{*G, 11}	4.50
-----------------------------------	------

TEA & HERBALS

MASALA Chai	4.50
Schwarzer Tee aus Ceylon auf indische Art mit Milch, Zimt, Kardamom und frischem Ingwer gekocht und mit Honig oder Zucker serviert.	
SAMAHAN herbal Elixir	3.90
Ein wärmendes, ayurvedisches Heilkräuterextrakt aus 14 traditionellen Kräutern und Gewürzen wie Ingwer, Koriander und weißem Pfeffer. Serviert mit frischer Minze für eine vitalisierende Balance.	
Ingwer-Zitronen Tee mit honig	3.90

SOFT DRINKS

HOMEMADE LASSI

Mangolassi ^{*G}	0,30 Liter Gl. ... 4.50
--------------------------	-------------------------

AQUA

Wasser Still / Sprudel	0,25 Liter Fl. ... 2.90
Wasser Still / Sprudel	0,75 Liter Fl. ... 6.90

COLA / LIMO & CO

Cola ^{*2, 7, 11, 17, 18} / Cola Zero ^{*2, 6, 7, 11, 17, 18}	0,30 Liter Fl. 3.50
Ginger Ale ^{*2, 17, 18} / Wildberry ^{*17, 18}	0,30 Liter Fl. 3.50
Eistee Drachenfrucht & Guave ^{*17, 18}	0,33 Liter Fl. 3.50

FRUCHTGETRÄNKE

Alle Fruchtgetränke auch als Schorle.

Mangonektar ^{*3}	0,30 Liter Gl. ... 3.90
Ananas-Kokos-Nektar ^{*3}	0,30 Liter Gl. ... 3.90
Passionsfrucht Nektar ^{*3}	0,30 Liter Gl. ... 3.90

BEER & SPIRITS

BEVERAGE BEER

Bitburger Pils ^{*A3}	0,20 Liter Gl. ... 2.50
Bitburger Pils ^{*A3}	0,40 Liter Gl. ... 4.50
CEYLON Breeze ^{*A3, 18}	0,40 Liter Gl. ... 4.90
Pils mit Ananas- und Kokossaft - erfrischend tropisch.	
GINGER Pils ^{*A3, 17, 18}	0,40 Liter Gl. ... 4.90
Pils mit Gingerbeer.	

BOTTLE BEER

Benediktiner Weizen ^{*A1, A3}	0,50 Liter ... 5.50
INDISCHES Bier Cobra ^{*A1, A3}	0,30 Liter ... 4.50
Pils Alkoholfrei ^{*A3}	0,30 Liter 3.50
CEYLON Breeze Alkoholfrei ^{*A3, 18}	0,40 Liter Gl. ... 4.90
Pils Alkoholfrei mit Ananas- und Kokossaft - erfrischend tropisch.	
GINGER Pils Alkoholfrei ^{*A3, 2, 17, 18}	0,40 Liter Gl. ... 4.90
Pils Alkoholfrei mit Gingerbeer.	

APERITIF

Bedin Prosecco ^{*L, 9} 11%	0,1 Liter Gl. ... 3.90
Bedin Prosecco ^{*L, 9} 11%	0,75 Liter Fl. ... 22.90
Mango Prosecco ^{*L, 9, 17, 18}	0,1 Liter Gl. ... 3.90

DIGESTIF

Ramazott ^{*2, 18} 30%	4 cl. ... 4.90
Averna ^{*2, 18} 29%	4 cl. ... 4.90
Crème de Mango ^{*G, 17, 18} 15%	2 cl. 3.50
Anjuna Shot 20%	2 cl. ... 2.90
Dos Mexicanos Tequila 38%	2 cl. 3.50
Chivas ^{*2} 40%	2 cl. ... 4.50

LONGDRINKS

Chivas Cola ^{*2} 12%	4 cl. ... 7.90
Hendrick's Gin Tonic ^{*10, 17, 18} 11%	4 cl. 8.90
Campari Soda ^{*2, 18} 7%	4 cl. ... 6.90
Sarti Spritz ^{*2, 18} 7%	6 cl. 7.90
Aperol Spritz ^{*L, 2, 9, 10, 18} 12%	6 cl. ... 7.90
Lillet Wildberry ^{*L, 9, 17, 18} 7%	6 cl. 7.90

TROPICAL LIQUIDS

MOCKTAILS

 **IPANEMA** ^{*2,17,18} 0,4L ... 7.90
 Limetten / Rohrzucker / Ginger Ale

 **COCO COLOMBO** ^{*G,2,17,18} 0,4L ... 7.90
 Ananas / Maracuja / Kokos /
 fresh Lemon / Sahne / Grenadine

COCKTAILS

 **MOJITO** ^{*17} 0,3L ... 9.90
 Rum / Rohrzucker / Limetten /
 Lemon Squash / Soda / Minze

 **NEGRONI** ^{*L,2,9,17,18} 0,2L .. 9.90
 Gin / Campari / Wermut

 **CUBA LIBRE** ^{*2,7,11,17,18} 0,3L .. 9.90
 Rum / Cola / Limetten

 **CEYLON MULE** ^{*17,18} 0,55L . 10.90
 Gin / Ginger Beer / Limetten

 **JAFFNA DREAM** ^{*17,18} 0,3L .. 9.90
 Rum / Exotic Likör / Vanille Likör /
 Mango / Marakuja / Sahne

 **ESPRESSO MARTINI** ^{*11,18} 0,2L .. 9.90
 Wodka / Espresso / Vanille / KaffeeLikör

 **SPICY HIBISCUS MARGARITA** ^{*17,18} 0,2L . 10.90
 Tequila / fresh Lemon / Triple Sec /
 Hausgemachter Hibiskus-Sirup / Chili-Salzrand



WINE

QG LOUREIRO

Portugal (Minho), trocken & fruchtig,
 spritziger Weißwein mit floralen Noten,
 Aromen von Zitrusfrüchten und lebendiger Säure..
*en: Minho (Portugal), a crisp white wine with floral notes,
 citrus aromas, and a vibrant acidity.*

0,2 Liter Gl. ^{*L,9} 7.90

0,75 Liter Fl. ^{*L,9} 25.90

JEAN BALMONT - CHARDONNAY

Frankreich, trocken & fruchtig. Aromen von
 exotischen Früchten und Zitrus, harmonisch und
 weich im Abgang.

*en: France, dry & fruity. Aromas of exotic fruits
 and citrus, balanced and smooth finish.*

0,2 Liter Gl. ^{*L,9} 6.90

0,75 Liter Fl. ^{*L,9} 22.90

SULA - SHIRAZ

Weicher, mittelschwerer Shiraz mit langem Abgang,
 pfeffriger Note und Nuancen von Eiche.

*en: A smooth, medium-bodied Shiraz with a long finish,
 peppery notes, and hints of oak.*

0,2 Liter Gl. ^{*L,9} 7.50

0,75 Liter Fl. ^{*L,9} 24.90

SAN GHJUVÀ RISERVA - ROSÉ

Korsika (AOP Vin de Corse), Récolte 2021. Eleganter
 Rosé, feine Butternoten, frische Spannung und
 harmonischer Abgang.

*en: Corsica (France), 2021 Harvest. Elegant rosé with
 subtle buttery notes, fresh tension and a harmonious
 finish.*

0,2 Liter Gl. ^{*L,9} 6.90

0,75 Liter Fl. ^{*L,9} 22.90