

Suppen

- | | | |
|---|--|------|
| 1 | Malkatani Suppe^G 🌶️ | 6,50 |
| | Kräftige indische Linsensuppe mit Reis und Lammfleisch | |
| 2 | Badami Yakhni Suppe^{G,H} | 6,50 |
| | Feine Mughlai-Hühnerbrühe mit Sahne und Mandeln | |
| 3 | Dal Suppe 🌿 | 5,90 |
| | Kräftige indische Linsensuppe | |
| 4 | Sabz Suppe^G | 5,90 |
| | Indische Gemüsesuppe | |
| 5 | Chicken Suppe^G | 6,50 |
| | Indische Hühnercremesuppe | |
| 6 | Tomaten Suppe^G | 6,50 |
| | Indische Tomatencremesuppe aus frischen Tomaten | |

Salate

- | | | |
|----|---|-------|
| 36 | Gemischter Salat^{2,6} 🌿 | 7,90 |
| | mit frischen Tomaten, Gurken, Mais, Paprika, Oliven und Peperoni | |
| 37 | Chicken Tikka Salat^{G,2,6} | 13,90 |
| | Gemischter Salat mit gegrilltem Hühnerfleisch, Paprika, Oliven und Peperoni | |
| 38 | Malai Tikka Salat^{G,H,2,6} | 13,90 |
| | Gemischter Salat mit gegrilltem Hühnerfleisch in milder Cashew-Marinade, Paprika, Oliven und Peperoni | |
| 39 | Tanatan Salat^{G,2,6} | 13,90 |
| | Gemischter Salat mit gegrilltem Käse (Paneer), Paprika, Oliven, Peperoni | |

Vorspeisen und Chaat

Alle warmen Vorspeisen werden mit schmackhaften Dips serviert

- | | | |
|----|--|-------------|
| 12 | Vegetable Pakora | 6,90 |
| | Frisches Gemüse in einem knusprigen Teigmantel aus Kichererbsenmehl | |
| 13 | Onion Bhaji | 9,90 |
| | Frittierte Bällchen geschnittener Zwiebeln in einem knusprigen Teigmantel aus Kichererbsenmehl | |
| 20 | Onion Rings | 5,90 |
| | Frittierte Zwiebelringe in einem knusprigen Teigmantel aus Kichererbsenmehl | |
| 14 | Paneer Pakora^G | 7,50 |
| | Hausgemachter Käse in einem knusprigen Teigmantel aus Kichererbsenmehl | |
| 15 | Chicken Pakora | 7,90 |
| | Hühnerfleischstreifen in einem knusprigen Teigmantel aus Kichererbsenmehl | |
| 16 | Vegetable Samosa^{A,H} | 7,50 |
| | Zwei Teigtaschen mit frischem Gemüse und Nüssen gefüllt | |
| 17 | Papdi Chaat^{A,G} | 7,90 |
| | Knusprige Weizenchips, garniert mit frischen Zwiebeln, Tomaten, Granatapfelkernen, cremigem Joghurt und feinen Chutneys | |
| 18 | Samosa Chaat^{A,G,H} | 7,90 |
| | Zerkleinerte Samosas auf Kichererbsencurry, garniert mit frischen Zwiebeln, Tomaten, Granatapfelkernen, süßem Joghurt sowie Minz- und Tamarinden-Sauce | |
| 19 | Dahi Bhalla^G | 7,90 |
| | Weiche Linsenbällchen in cremigem Joghurt, verfeinert mit Granatapfelkernen, süßem Joghurt sowie Minz- und Tamarinden-Sauce | |
| 21 | Vegetable Momos^A Gedämpft / Frittiert | 8,90 / 9,50 |
| | Teigtaschen mit Gemüsefüllung, gedämpft oder frittiert, serviert mit Momosoße | |

Indo-Chi

- | | | |
|----|---|-------|
| 24 | Vegetable Fried Rice^{A,F} | 13,90 |
| | Gebratener Reis mit verschiedenem Gemüse | |
| 25 | Chicken Fried Rice^{A,F} | 14,90 |
| | Gebratener Reis mit Hähnchenfleisch und verschiedenem Gemüse | |
| 26 | Vegetable Hakka Noodles^{A,F} | 13,90 |
| | Gebratene Nudeln mit verschiedenem Gemüse | |
| 27 | Chicken Hakka Noodles^{A,F} | 14,90 |
| | Gebratene Nudeln mit Hähnchenfleisch und verschiedenem Gemüse | |
| 28 | Chicken 65^{A,F} 🌶️ | 13,90 |
| | In Reismehl mariniertes Hühnerbrustfilet mit Koriander, Chili und frischem Gemüse | |
| 30 | Gobi Manchurian^{A,F} | 13,90 |
| | Knuspriger Blumenkohl mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika in pikanter Chilisauce | |
| 31 | Vegetable Manchurian^{A,F} | 13,90 |
| | Gemüsebällchen mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika in pikanter Chilisauce | |
| 32 | Chili Chicken^{A,F} 🌶️ | 16,90 |
| | Zartes Hühnerfleisch mit Paprika und Zwiebeln in pikanter Chilisauce | |
| 33 | Chili Paneer^{A,F,G} 🌶️ | 15,90 |
| | Hausgemachter Käse mit Paprika und Zwiebeln in pikanter Chilisauce | |

Tandoori – Khajana

Diese Köstlichkeiten werden in einem speziellen Holzkohlelehmofen aus Indien zubereitet

- | | | |
|----|---|-------|
| 44 | Tandoori Chicken^G  | 16,50 |
| | Hühnerfleisch (mit Knochen), mariniert nach nordindischem Rezept, gegrillt | |
| 45 | Chicken Banjara^G  | 16,90 |
| | Zartes Hühnerfleisch, pikant mariniert mit Ingwer, Knoblauch, frischem Koriander, gegrillt | |
| 46 | Chicken Malai Tikka^{G,H} | 16,90 |
| | Zartes Hühnerfleisch in einer milden Cashewnuss-Marinade, gegrillt | |
| 47 | Afghani Chicken^G | 16,90 |
| | Hühnerfleisch (mit Knochen), mariniert in Joghurt, Sahne und Bockshornkleebblättern, gegrillt | |
| 48 | Chicken Tikka^G | 16,90 |
| | In Joghurt und speziellen Gewürzen marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt | |
| 49 | Mutton Seekh Kebab^{G,I} | 18,90 |
| | Lammhackfleisch mit Zwiebeln, Kräutern, Ingwer und feinen Gewürzen, gegrillt | |
| 50 | Chicken Seekh Kebab^{G,I} | 16,90 |
| | Hühnerhackfleisch mit Zwiebeln, Kräutern, Ingwer und feinen Gewürzen, gegrillt | |
| 51 | Haryali Malai Tikka^G | 16,90 |
| | Zartes Hühnerfleisch, mariniert in einer Joghurt-Spinat-Minz-Koriander-Soße, gegrillt | |
| 52 | Tandoori Gobi^G | 14,90 |
| | Frischer Blumenkohl, in einer würzigen Joghurt-Kurkuma-Marinade verfeinert, gegrillt | |
| 53 | Paneer Tikka^G | 16,90 |
| | Hausgemachter Käse, mariniert und mit Paprika und Zwiebeln gegrillt | |
| 54 | Paneer Pudina Tikka^G | 16,90 |
| | Hausgemachter Käse in einer Minz-Marinade, mit Paprika und Zwiebeln gegrillt | |
| 55 | Fish Tikka^{D,G} | 18,90 |
| | Fischfilet mariniert in Joghurt und Gewürzen, gegrillt | |
| 56 | Tandoori Jheenga^{B,G} | 24,90 |
| | Riesengarnelen ohne Schale mariniert in Joghurt und Gewürzen, knusprig gegrillt | |
| 57 | Non-Veg Mixed Grill^{G,H} | 19,90 |
| | Kombination aus Haryali Malai Tikka, Chicken Malai Tikka, Chicken Tikka, Mutton Seekh Kebab und Tandoori Chicken | |
| 58 | Veg Mixed Grill^G | 18,90 |
| | Kombination aus Tandoori Gobi, Paneer Tikka und Paneer Pudina Tikka mit frischer Paprika und Zwiebeln | |

Zu allen Tandoori-Gerichten servieren wir köstlichen Basmati-Reis und eine Tikka-Sauce

Hühnerfleisch-Spezialitäten

- | | |
|----|---|
| 64 | Chicken Badam Pasanda^{G,H} 16,90
Zartes Hühnerfleisch in einer Nuss-Mandel-Soße mit Kokosnussflocken und Safran |
| 65 | Chicken Sabzi^G 16,90
Zartes Hühnerfleisch in roter Currysoße mit Gemüse, Kokosmilch, Koriander und Ingwer |
| 66 | Karahi Chicken^G 16,90
Zartes Hühnerfleisch, gebraten mit Paprika, Zwiebeln, frischem Ingwer und Knoblauch in einer pikanten Currysauce |
| 67 | Chicken Jalfrezi^I 16,90
Zartes Hühnerfleisch, scharf gebraten mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten |
| 68 | Chicken Vindaloo^G 16,90
Zartes Hühnerfleisch mit Kartoffeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch in einer traditionell scharfen Sauce nach Goa-Art |
| 69 | Butter Chicken^{G,H} 16,90
Zartes Hühnerfleisch in einer cremig-milden Butter-Tomaten-Sauce, verfeinert mit gemahlenen Cashewnüssen |
| 70 | Chicken Tikka Masala^{G,H} 16,90
Zartes Hühnerfleisch in einer würzigen Masalasauce |
| 71 | Chicken Nilgiri^G 16,90
Zartes Hühnerfleisch in einer Kräutersauce aus Spinat, Kokosmilch, frischer Minze, grünem Chili und Koriander |
| 72 | Chicken Palak^G 16,90
Zartes Hühnerfleisch in einer würzigen Spinatcreation |
| 73 | Chicken Mango^{G,H} 16,90
Zartes Hühnerfleisch in einer fruchtig-milden Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce |
| 74 | Chicken Korma^{G,H} 16,90
Zartes Hühnerfleisch in einer milden Kokosmilch-Sahne-Sauce mit Safran und Kardamom |
| 75 | Punjabi Chicken^{G,H} 16,90
Zartes Hühnerfleisch in einer würzigen Currysauce nach Punjabi-Art |

Zu allen Gerichten servieren wir köstlichen Basmati-Reis

Lammfleisch-Spezialitäten

80	Ghosht Curry	17,90
	Zartes Lammfleisch in einer kräftigen Currysauce	
81	Rogan Josh^G	17,90
	Zartes Lammfleisch in einer tiefroten Sauce verfeinert mit Joghurt und traditionellen Kaschmir-Gewürzen	
82	Mughlai Meat^{G,H}	17,90
	Zartes Lammfleisch in einer milden Mandel-Safran-Sahne-Sauce	
83	Bhunna Ghosht^G	17,90
	Zartes Lammfleisch, gebraten mit Tomaten und Röstzwiebeln in einer kräftigen Sauce	
84	Ghosht Palak^G	17,90
	Zartes Lammfleisch in einer kräftig gewürzten Spinatkreation	
85	Mutton Khumb Wala^{G,H}	17,90
	Zartes Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in einer Mandel-Safran-Sauce	
86	Vindaloo Ghosht^G 🌶️🌶️	17,90
	Zartes Lammfleisch mit Kartoffeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch in einer traditionell scharfen Sauce nach Goa-Art	
87	Karahi Ghosht^G 🌶️	17,90
	Zartes Lammfleisch, gebraten mit Paprika, Zwiebeln, frischem Ingwer und Knoblauch in einer pikanten Currysauce	
88	Lamm Nilgiri^G	17,90
	Zartes Lammfleisch in einer Kräutersauce aus Spinat, Kokosmilch, frischer Minze, grünem Chili und Koriander	
89	Lamm Boti Masala^{G,H}	17,90
	Zartes Lammfleisch in einer würzigen Masalasauce	
90	Mango Lamm^{G,H}	17,90
	Zartes Lammfleisch in einer fruchtig-milden Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce	
91	Lamm Jalfrezi^{G,1} 🌶️	17,90
	Zartes Lammfleisch, scharf gebraten mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten	
92	Goa Mutton 🌶️	17,90
	Zartes Lammfleisch in roter Currysauce mit Gemüse, Kokosmilch, Koriander und Ingwer	

Zu allen Gerichten servieren wir köstlichen Basmati-Reis

Enten-Spezialitäten

- 98 **Ente Khumb Wala^{G,H}** 17,90
Knuspriges Entenbrustfilet mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in einer Mandel-Safran-Sauce
- 99 **Ente Jalfrezi^{G,1}** 🌶️ 17,90
Knuspriges Entenbrustfilet, scharf gebraten mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten
- 100 **Ente Mango^{G,H}** 17,90
Knuspriges Entenbrustfilet in einer fruchtig-milden Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce
- 101 **Ente Masala^{G,H}** 17,90
Knuspriges Entenbrustfilet in einer würzigen Masalasauce
- 102 **Ente Saag^G** 17,90
Knuspriges Entenbrustfilet in einer würzigen Spinatcreation
- 103 **Ente Goa^{G,H}** 🌶️ 17,90
Knuspriges Entenbrustfilet in roter Currysauce mit Gemüse, Kokosmilch, Koriander und Ingwer
- 104 **Ente Vindaloo** 🌶️🌶️ 17,90
Knuspriges Entenbrustfilet mit Kartoffeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch in einer traditionell scharfen Sauce nach Goa-Art
- 105 **Ente Curry (Punjabi)** 17,90
Knuspriges Entenbrustfilet in einer würzigen Currysauce nach Punjabi-Art

Fisch-Spezialitäten

- 110 **Fisch Chili^{A,D,F}** 🌶️ 17,50
Zartes Fischfilet, scharf gebraten mit Paprika und Zwiebeln in pikanter Chilisauce
- 111 **Fisch Mango^{D,G,H}** 17,50
Zartes Fischfilet in einer fruchtig-milden Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce
- 112 **Fisch Masala^{D,G,H}** 17,50
Zartes Fischfilet in einer würzigen Masalasauce
- 116 **Fisch Jalfrezi^{D,G,H,1}** 🌶️ 17,50
Zartes Fischfilet, scharf gebraten mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten
- 113 **Jheenga Jalfrezi^{G,B,1}** 🌶️ 24,90
Riesengarnelen ohne Schale, scharf gebraten mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten
- 114 **Jheenga Masala^{G,H,B}** 24,90
Riesengarnelen ohne Schale in einer kräftigen Masalasauce
- 115 **Jheenga Goa^{G,H,B}** 🌶️ 24,90
Riesengarnelen ohne Schale in einer Kokosmilch-Sauce mit ausgewählten Gewürzen nach Goa-Art

Zu allen Gerichten servieren wir köstlichen Basmati-Reis

Vegetarische-Spezialitäten

120	Bombay Aloo 	13,90
	Kartoffeln in einer kräftigen Zitronengras-Currysauce	
121	Navratan Korma ^{G,H}	14,90
	Frisches Gemüse in einer milden Mandel-Safran-Sahne-Sauce nach Mughlai-Art	
122	Shahi Paneer ^{G,H}	15,50
	Hausgemachter Käse in einer cremigen Butter-Tomaten-Sahne-Sauce, fein gewürzt	
123	Palak Paneer ^{G,H}	15,50
	Hausgemachter Käse in einer würzigen Spinatkreation	
124	Tanatan Tikka Masala ^G	15,50
	Hausgemachter Käse mit frischem Gemüse in einer würzigen Masalasauce	
125	Paneer Butter Masala ^{G,H}	15,50
	Hausgemachter Käse in einer cremig-milden Butter-Masalasauce	
126	Chole Bhature ^A	18,90
	Zwei frittierte Bhaturas mit einem Kichererbsencurry und eingelegten Zwiebeln	
127	Malai Kofta ^{G,H}	15,90
	Hausgemachte Käseklößchen in einer feinen Mandel-Currycremesauce	
128	Chana Masala ^G 	14,90
	Kichererbsen mit frischen Tomaten und Ingwer in einer würzigen Currysauce	
129	Dal Makhni ^G	14,90
	Indisches Nationalgericht: Schwarze Linsen, cremig zubereitet mit Butter	
130	Dal Palak 	13,90
	Gelbe Linsen, gekocht mit frischem Spinat und feinen Kräutern	
131	Dhaba Dal Tadka 	13,90
	Gelbe Linsen, gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch und feinen Gewürzen	
132	Karahi Paneer ^{G,H} 	15,50
	Hausgemachter Käse gebraten mit Paprika, Zwiebeln, frischem Ingwer und Knoblauch in einer pikanten Currysauce	
133	Bhindi Masala ^G 	14,90
	Frisches Okra-Gemüse in einer kräftigen Sauce mit Zwiebeln und Tomaten	
134	Divani Haandi (Mixed Veg) ^G 	14,90
	Frisches Gemüse und hausgemachter Käse in einer würzigen Spinatkreation	
135	Baingan Bharta ^G  	14,90
	Geröstete Auberginen mit Zwiebeln und Tomaten kräftig gewürzt	
136	Vegetable Jalfrezi ^{G,1} 	14,90
	Frisches Gemüse, scharf gebraten mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten	
137	Gobi Aloo ^G	14,90
	Frischer Blumenkohl und Kartoffeln, gebraten mit Zwiebeln, Tomaten und Ingwer	
138	Mattar Paneer ^G	15,50
	Hausgemachter Käse mit grünen Erbsen in einer Currysoße	

Zu allen Gerichten servieren wir köstlichen Basmati-Reis

Reis-Spezialitäten

142	Jeera Rice	6,50
	Gebratener Reis mit Kümmel	
143	Vegetable Pulao	7,90
	Gebratener Reis mit Gemüse	
144	Green Peas Pulao	7,90
	Gebratener Reis mit Erbsen	
145	Kashmiri Navratan Pulao ^{G,H}	9,90
	Basmati-Reis nach Moghul-Art mit Nüssen und frischen Früchten	
146	Vegetable Dum Biryani ^{G,H}	15,90
	Frisches gemischtes Gemüse mit Mandeln und Rosinen	
147	Chicken Biryani ^{G,H}	16,90
	Hühnerfleisch mit Mandeln und Rosinen	
148	Mutton Biryani ^{G,H}	17,90
	Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen	
149	Jheenga Biryani ^{G,H,B}	24,90
	Riesengarnelen mit Mandeln und Rosinen	

Diese Köstlichkeiten werden mit Basmati-Reis aus Nordindien zubereitet

Beilagen

161	Plain Dahi ^G	4,50
	Joghurt	
162	Kheere Ka Raita ^G	4,90
	Joghurt mit Gurken, fein gewürzt	
163	Boondi Ka Raita ^G	4,90
	Joghurt mit gebratenen Kichererbsenmehlbällchen, fein gewürzt	
164	Mixed Raita ^G	4,90
	Joghurt mit Gurken, Zwiebeln, Tomaten und Koriander	

Tandoori-Brot-Spezialitäten

170	Naan ^{A,G}	3,50
	Frisch gebackenes Fladenbrot aus Hefeteig	
171	Butter Naan ^{A,G}	3,90
	Frisch gebackenes Fladenbrot mit Butter	
172	Garlic Naan ^{A,G}	4,20
	Frisch gebackenes Fladenbrot mit Butter und Knoblauch	
173	Paneer Kulcha ^{A,G}	4,90
	Frisch gebackenes Fladenbrot gefüllt mit Käse	
174	Peshwari Naan ^{A,G,H,K}	4,90
	Süßes Fladenbrot aus Hefeteig, gefüllt mit Käse, Cashewnüssen, Rosinen, Kokosnuss und Sesam	
175	Roti ^A	2,90
	Flaches Vollkornfladenbrot	
176	Butter Roti ^{A,G}	3,30
	Flaches Vollkornfladenbrot mit Butter	
177	Lachha Paratha ^{A,G}	4,90
	Spezielles geschichtetes Vollkornfladenbrot mit Butter	
178	Papadam	3,90
	Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen schmackhaften Soßen	
179	Bhatura ^{A,G}	3,90
	Frittiertes Fladenbrot aus Weizenmehl	

Nachspeisen

184	Mango-Creme ^{G,H} mit Vanilleeis	6,90
	Hausgemachtes indisches Dessert mit Vanilleeis	
185	Gulab Jamun ^{A,G,H}	6,50
	Teigbällchen aus Milch und Quark, warm serviert in süßem Honigsirup	
189	Gajar Ka Halwa ^{G,H}	6,90
	Süßes, warmes Karottendessert, fein garniert mit Mandeln und Kardamom	
190	Eis ^{G,H}	5,90
	Schokolade, Vanille oder Pistazie	
191	Matka Kulfi ^{G,H}	6,90
	Traditionelles indisches: Eis Malai (Sahne-Kardamom), Pistazie oder Mango	
192	Hot Lava Cake ^{A,C,G,H}	6,90
	Warmer, gefüllter Schokoladenkuchen und Vanilleeis	

Getränkekarte

Aperitifs

A1	House Cocktail¹	6,90
A2	Prosecco¹⁰	5,90
A3	Martini Bianco¹	4,90
A4	Martini Dry¹	4,90
A5	Martini Rosso¹	4,90
A6	Aperol Spritz^{1,10}	6,90
A7	Hugo^{10,L}	6,90
A8	Campari Orange^{1,10}	6,50
A9	Campari Soda^{1,10}	6,50
A10	Gin Tonic¹⁰	7,50

Wasser

201	Tafelwasser¹⁰ mit Kohlensäure	0,4l	3,30
202	Wasser¹⁰ mit Kohlensäure	0,25l	2,50
203	Wasser¹⁰ mit Kohlensäure	0,5l	3,90
204	Wasser¹⁰ mit Kohlensäure	0,75l	5,90
205	Wasser still	0,25l	2,50
206	Wasser still	0,5l	3,90
207	Wasser still	0,75l	5,90

Softdrinks

211	Tonic Water¹⁰	0,2l	2,90
212	Bitter Lemon¹⁰	0,2l	2,90
213	Ginger Ale¹⁰	0,2l	2,90
230	Ginger Ale¹⁰ Groß	0,4l	3,90
214	Cola^{1,11}	0,2l	2,90
215	Cola^{1,11} Groß	0,4l	3,90
216	Cola Light^{1,9,11}	0,2l	2,90
217	Cola Light^{1,9,11} Groß	0,4l	3,90

218	Cola Zero^{1,9,11}	0,2l	 2,90
219	Cola Zero^{1,9,11} Groß	0,4l	 3,90
220	Fanta^{1,10}	0,2l	 2,90
221	Fanta^{1,10} Groß	0,4l	 3,90
222	Sprite^{1,10}	0,2l	 2,90
223	Sprite^{1,10} Groß	0,4l	 3,90
224	Spezi^{1,10,11}	0,2l	 2,90
225	Spezi^{1,10,11} Groß	0,4l	 3,90
228	Eistee	0,4l	 3,90

Säfte und Schorlen

232	Apfelsaft	0,25l	 2,90
233	Apfelschorle¹⁰	0,4l	 3,90
234	Orangensaft	0,25l	 2,90
235	Orangenschorle¹⁰	0,4l	 3,90
236	Lycheesaft	0,25l	 2,90
237	Lycheeschorle¹⁰	0,4l	 3,90
238	Mangosaft	0,25l	 2,90
239	Mangoschorle¹⁰	0,4l	 3,90
240	Maracujasaft	0,25l	 2,90
241	Maracujaschorle¹⁰	0,4l	 3,90
242	Guavensaft	0,25l	 2,90
243	Guavenschorle¹⁰	0,4l	 3,90
244	Kirschnektar	0,25l	 2,90
245	Kirschschorle¹⁰	0,4l	 3,90
246	Rhabarbersaft	0,25l	 2,90
247	Rhabarbersaftschorle¹⁰	0,4l	 3,90
248	Johannesbeerennektar	0,25l	 2,90
249	Johannesbeerenchorle¹⁰	0,4l	 3,90
340	Holunderblütenschorle¹⁰	0,4l	 3,90
341	Himbeerschorle¹⁰	0,4l	 3,90
342	Ananassaft	0,25l	 2,90
343	Ananasschorle¹⁰	0,4l	 3,90

344	Cranberrysaft	0,25l	 2,90
345	Cranberryschorle¹⁰	0,4l	 3,90

Heisse Getränke

251	Tasse Kaffee^{11,G}	2,90
252	Espresso¹¹	2,50
253	Cappuccino^{11,G}	3,90
254	Latte Macchiato^{11,G}	3,90
255	Indischer Tee (Chai)^G	3,50
362	Kännchen Indischer Tee (Chai)^G Klein / Groß	5,70 / 8,50
256	Ingwer Tee	2,90
257	Jasmin Tee	2,90
258	Schwarzer Tee	2,90
259	Grüner Tee	2,90
360	Pfefferminztee	2,90
361	Früchtetee	2,90

Indische Joghurt-Erfrischungsgetränke

261	Süßes Lassi^G	0,3l	 4,90
262	Salziges Lassi^G	0,3l	 4,90
263	Mango Lassi^G	0,3l	 4,90
264	Rose Lassi^G	0,3l	 4,90
265	Maracuja Lassi^G	0,3l	 4,90

Biere

270	Helles Flasche ^{10,A}	0,5l	 4,20
271	Weißbier Flasche ^{10,A}	0,5l	 4,20
272	Weißbier leicht Flasche ^{10,A}	0,5l	 4,20
273	Weißbier dunkel Flasche ^{10,A}	0,5l	 4,20
275	Pilsner Flasche ^{10,A}	0,33l	 3,90
276	Cola-Weißbier ^{10,1,11,A}	0,5l	 4,20
277	Radler Flasche ^{10,A}	0,5l	 4,20
370	Russen ^{10,A}	0,5l	 4,20
278	Alkoholfreies Helles Flasche ^{10,A}	0,5l	 4,20
279	Alkoholfreies Weißbier Flasche ^{10,A}	0,5l	 4,20
280	Indisches Bier Flasche ^{10,A}	0,33l	 3,90

Indische Spirituosen

301	Old Monk Rum 42,8%	2cl	 3,50
302	Mangolikör Hausgemacht	2cl	 3,90
303	Indischer Mangoschnapps 38%	2cl	 3,90

Whisky

309	Jack Daniels 40%	4cl	 4,50
310	Glenfiddich Single Malt 15 Jahre 40%	4cl	 7,50
311	Glenfiddich Single Malt 18 Jahre 40%	4cl	 14,90
312	Johnnie Walker Red Label 40%	4cl	 3,90
313	Johnnie Walker Black Label 40%	4cl	 4,90
314	Johnnie Walker Gold Label 40%	4cl	 9,90
315	Johnnie Walker Blue Label „Ghost“ 43,8%	4cl	 49,90

Bitteres

321	Aperol ^{1,10} 15%	4cl	 4,90
322	Campari ¹ 25%	4cl	 4,90

Cocktails

D1	Daiquiri	9,90
	Weißer Rum, Zuckersirup, Limettensaft	
D2	Mango Daiquiri	9,90
	Spiced Rum, Limettensaft, Mangosaft, Zuckersirup	
D3	Zombie	9,90
	Weißer Rum, Gold Rum, dunkler Rum, Ananassaft, Limettensaft, Grenadine-Sirup	
D4	Pina Colada^G	9,90
	Weißer und brauner Rum, Kokossahne, Ananassaft	
D5	Blue Lagoon	9,90
	Vodka, Blue Curaçao, Limonade, Limettensaft, Zuckersirup	
D6	Mojito	9,90
	Weißer Rum, frische Minze, Limetten, Rohrzucker, Soda	
D7	Sex on the Beach	9,90
	Vodka, Pfirsichlikör, Orangensaft, Cranberrysaft	
D8	Tequila Sunrise	9,90
	Tequila, Orangensaft, Grenadine-Sirup	

Mocktails

D15	Virgin Caipi	8,50
	Ginger Ale, Zuckersirup, Limetten	
D16	Virgin Pina Colada^G	8,50
	Kokosnussmilch, Sahne, Ananassaft	
D17	Virgin Blue Lagoon	8,50
	Blue Curaçao-Sirup, Limonade, Limettensaft, Zuckersirup	
D18	Fresh Lime Soda	8,50
	Minze, Limetten, Limettensaft, Zuckersirup, indisches Schwarzsatz	
D19	Virgin Mojito	8,50
	Frische Minze, Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale	
D20	Kissing on the Beach	8,50
	Pfirsichsirup, Orangensaft, Cranberrysaft, Soda	
D21	Sweet Sunrise	8,50
	Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine-Sirup, Soda	

Offene Weine

- 331 **Portugieser Weissherbst^L** (rosé) *Deutschland..* 0,2l Glas ... 6,50
Dieser liebeliche Weißherbst präsentiert sich unkompliziert und frisch. Seine Fruchtaromen erinnern an Himbeere.
- 332 **Merlot^L** (rot) *Italien.....* 0,2l Glas ... 6,50
Der Rotwein zeigt sich in einer typisch hellen, rubinroten Farbe mit violetten Tendenzen. Sein Duft ist schmeichelnd, weich und erinnert an Kirschblüten. Das Mundgefühl ist vollmundig voluminös und die Tannine zeigen sich zärtlich und in seinem warmen und langen Abgang.
- 333 **Pinot Grigio^L** (weiss) *Italien.....* 0,2l Glas ... 6,50
Erscheint strohgelb mit zarten kupferfarbigen Reflexen. Sein besonderer Duft von Wildblumen und Akazien kitzelt sofort in der Nase. Der Geschmack ist fruchtig-trocken und erinnert an reife Früchte.
- 334 **Montepulciano d'Abruzzo^L** (rot) *Italien.....* 0,2l Glas ... 6,50
Der Wein zeichnet sich durch ausgeprägte, aber sanfte Tannine und einen durchschnittlichen Alkoholgehalt aus, der Noten von reifen Früchten wie Brombeeren und Sauerkirschen sowie würzige Noten aufweist.
- 335 **Cabernet Sauvignon^L** (rot) *Italien.....* 0,2l Glas ... 6,50
Am Gaumen ist der Wein harmonisch, mit ausgewogenen Tanninen und feiner Qualität. Mit einer intensiven rubinroten Farbe, ist es krautig und fruchtig in der Nase, mit zarten Noten von roten Früchten und leicht würzig im Abgang.
- 336 **Chardonnay^L** (weiss) *Italien.....* 0,2l Glas ... 6,50
Der Wein ist strohgelb mit grünlichen Reflexen und hat einen zarten, angenehm aromatischen Duft mit einer fruchtigen Komponente. Er zeichnet sich durch seinen weichen und seidigen Geschmack aus, angenehm ausgeglichen durch Frische und Geschmack.
- 337 **Weißweinschorle^{10,L}** 6,50
- 338 **Rotweinschorle^{10,L}** 6,50

Zusatz- und Allergenstoffe

ZUSATZSTOFFE

Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene sind für Sie nach jeder Speisebeschreibung ersichtlich.

1	mit Farbstoff
2	mit Konservierungsstoff
3	mit Antioxidationsmittel
4	mit Geschmacksverstärker
5	geschwefelt
6	geschwärzt
7	gewachst
8	mit Phosphat
9	mit Süßungsmittel
10	mit Kohlensäure
11	koffeinhaltig

ALLERGENE

Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene sind für Sie nach jeder Speisebeschreibung ersichtlich.

A	glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
B	Krebstiere und Krebserzeugnisse
C	Eier und -erzeugnisse
D	Fisch und -erzeugnisse
E	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose)
H	Schalenfrüchte (Nüsse)
I	Sellerie und -erzeugnisse
J	Senf und -erzeugnisse
K	Sesamsamen und -erzeugnisse
L	Schwefeldioxid und Sulfite
M	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Kreuzkombinationen bei einzelnen Zutaten sowie technologische unvermeidbare Verunreinigung bei den einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.