

SANGEET MENU

Suppen | Soups | الشوربات

- | | | |
|---|---|--------|
| 1 | Dal Soup
Indische Linsensuppe / Indian lentil soup
شوربة عدس هندية | 6,90 € |
| 2 | Tomato Soup
Tomatensuppe / Tomato soup
شوربة طماطم | 5,90 € |
| 3 | Lachsan Soup ⁴
Indische Knoblauchsuppe / Indian garlic soup
شوربة ثوم هندية | 6,90 € |
| 4 | Vegetable Soup
Indische Gemüsesuppe / Indian vegetable soup
شوربة خضار هندية | 6,90 € |
| 5 | Chicken Cream Soup ⁶
Indische Hühnerfleischsuppe / Indian chicken soup
شوربة دجاج هندية | 7,90 € |
| 6 | Jeenga Sabzi Soup
Suppe mit Riesengarnele und Gemüse/ Soup with
king prawn and vegetables | 8,90 € |
| 7 | Mulligatawny Soup scharf / hot
Indische Linsen mit Reis und Hühnerfleisch /
Indian lentils with rice and chicken
عدس هندي مع أرز ودجاج | 8,90 € |

Frische Salate | Fresh Salads | السلطات الطازجة

- | | | |
|----|--|--------|
| 10 | Tomatensalat
Mit Zwiebeln, Essig und Öl / Tomato salad
with onions, vinegar and oil
سلطة طماطم مع بصل، خل وزيت | 6,90 € |
| 11 | Salat à la Saison ^{B,G,K}
Gemischter Salat mit Indian Dressing, auf Wunsch
auch mit Essig und Öl / Mixed salad with Indian
dressing or, if preferred, with oil and vinegar
سلطة مشكلة مع تتبيلة فرنسية أو - حسب الرغبة
- مع زيت واخل | 6,90 € |
| 12 | SANGEET Salat ^{B,G}
Gemischter Salat mit Krabben, Ananas, Käse und
Mais / Mixed salad with shrimps, pineapple,
cheese and corn
سلطة مشكلة مع روبيان، أناناس، جبنة وذرة | 7,90 € |

- | | | |
|----|---|--------|
| 13 | Indischer Bauernsalat ^{B,G,K}
Mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen, frischen
Champignons, Mais, Zwiebeln und Indian Dressing /
Indian salad with fried chicken breast strips, fresh
mushrooms, corn, onions and Indian dressing
سلطة هندية مع شرائح صدر دجاج مقلي، فطر
طازج، ذرة، بصل وتتبيلة اللبن | 7,90 € |
| 14 | Bombay Salat ^{B,G,K,D}
Fischfilet mit Zwiebeln, Kichererbsen und Ingwer
in Indian Dressing / Fillet of fish with onions,
garbanzo beans, ginger and Indian dressing
بولوك مع بصل، حمص وزنجبيل في صلصة سلطة
بنغالية | 7,90 € |

Warme Vorspeisen | Warm Starters | مقبلات دافئة

Alle warmen Vorspeisen werden mit vier verschiedenen
schmackhaften Dips serviert. / All warm appetizers come
with four different tasty dips.

تقدم جميع المقبلات الدافئة مع أربعة أنواع من الصلصات
الشهية

- | | | |
|----|--|--------|
| 20 | Vegetable Pakoras
Mit frischem Gemüse in Kichererbsenmehl gewendet
und in Öl frittiert / Mixed vegetable pakoras
باكورا خضار مشكلة | 6,90 € |
| 21 | Vegetable Samosa ^{A(W)} 2 Stück / 2 pieces
Teigtaschen gefüllt mit Gemüse, Kartoffeln und
Gewürzen / Patties stuffed with a mixture of peas,
potatoes and Indian spices
قطعتان - فطائر محشوة بخليط من البازيلاء،
البطاطا والبهارات الهندية | 6,90 € |
| 22 | Mushroom Pakoras
Mit frischen Champignons in Kichererbsenmehl
gewendet und in Öl frittiert / Pakoras with fresh
mushrooms, deep fried
باكورا مقلية مع فطر طازج | 6,90 € |
| 23 | Kanda Bhaji
Zwiebel gehackt mit Gewürzen in Kichererbsenmehl
gewendet und in Öl frittiert / Chopped onions with
gram flour and spices, deep fried
حلقات بصل مقلية مع دقيق الحمص والبهارات | 6,90 € |
| 24 | Paneer Pakoras ^G
Mit hausgemachtem Käse in Kichererbsenmehl
gewendet und in Öl frittiert / | 7,90 € |

Signature Menu

Pakorras with homemade cheese, deep fried
باكورا مقلية مع جبنة

- 25 Chicken Pakoras 7,90 €
Hähnchenbrustfilet in Kichererbsenmehl gewendet
und in Öl frittiert / Pakoras with tender chicken
باكورا مع دجاج
- 26 Fish Pakoras ^D 7,90 €
Fisch der Saison in Kichererbsenmehl gewendet und
in Öl frittiert / Pakoras with seasonal fish
باكورا مع سمك طازج
- 27 Shrimp Pakoras ^B 8,90 €
Kleine Garnelen in Kichererbsenmehl gewendet
und in Öl frittiert / Pakoras with shrimps
باكورا مع روبيان
- 28 Mixed Starter à la Chef > veg/non-veg ^{A(W)} 17,00 €
Gemischter Vorspeisenteller für 2 Personen /
Special plate with different appetizers for 2 persons
طبق خاص من المقبلات المتنوعة لشخصين
- 29 Tandoori Mixed Starter ^{D,G} 25,00 €
Eine köstliche Zusammenstellung aus dem Tonofen mit
gegrilltem Huhn, Lamm und Fisch für 2 Personen/
Delightful mix with different pieces of chicken, lamb
and fish, roasted in the clay oven for 2 persons
تشكيلة لذيذة من قطع الدجاج، لحم الضأن
والسمك، المشوية بفرن الصلصال لشخصين

Kalte Vorspeisen | Cold Starters | مقبلات باردة

- 35 Channa Chat 5,50 €
Indische Kichererbsen mit Gewürzen, Zwiebeln und
Tomaten in Tamarinde Sauce / Indian garbanzo
beans with spices, onions and tomatoes in tamarind
sauce
حبوب حمص هندي مع بهارات، بصل وطماطم في
صلصة تمر هندي
- 36 Chicken Chat Delhi 6,50 €
Indischer Hühnerfleischsalat / Indian chicken salad
سلطة دجاج هندية
- 37 Shrimps Cocktail ^{B,G} 7,50 €
Krabben-Cocktail / Shrimps cocktail
كوكتيل روبيان

Tandoori Brot-Spezialitäten | Bread Specialities خبز تندوري خاص

- Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohle-Tonofen /
Flat bread freshly baked over charcoal in our clay oven
خبز رقيق مخبوز على الفحم في فرن الصلصال
- 40 Tandoori Roti ^{A(R)} 2,50 €
Fladenbrot aus Roggen-Vollkornmehl / Indian whole-
meal flat bread
خبز هندي رقيق من الحبوب الكاملة
- 41 Lachha Parantha ^{A(R),G} 3,00 €
Spezial Fladenbrot mit Butter / Special bread baked
in thin layers with butter
خبز خاص مخبوز بطبقات رقيقة مع الزبدة
- 42 Plain Nan ^{A(W),C,G} 3,00 €
Weißes Fladenbrot / Indian white flat bread
خبز هندي أبيض رقيق
- 43 Butter Nan ^{A(W),C,G} 3,50 €
Weißes Fladenbrot mit Butter / Indian white flat
bread with butter
خبز هندي أبيض رقيق مع زبدة
- 44 Garlic Nan ^{A(W),C,G} 4,50 €
Weißes Fladenbrot mit Knoblauch / Indian white
bread with garlic
خبز هندي أبيض مع الثوم
- 45 Onion Nan ^{A(W),C,G} 4,50 €
Weißes Fladenbrot mit Zwiebel gefüllt / Indian white
bread stuffed with onion
خبز هندي أبيض محشو بالبصل
- 46 Paneer Nan ^{A(W),C,G} 4,50 €
Fladenbrot gefüllt mit Käse / Flat bread filled with
cheese
خبز رقيق محشو بالجبنة
- 47 Keema Nan ^{A(W),C,G} 4,50 €
Fladenbrot gefüllt mit Hackfleisch / Flat bread stuffed
with minced meat
خبز رقيق محشو باللحم المفروم
- 48 Vegetable Paratha ^{A(R)} 4,00 €
Fladenbrot aus Roggen-Vollkornmehl gefüllt mit ge-
hacktem Gemüse / Indian wholemeal flat bread with
vegetables
خبز هندي رقيق من الحبوب الكاملة مع خضار

Signature Menu

- 49 Mint Paratha ^{A(R)} 3,50 €
Fladenbrot aus Roggen-Vollkornmehl mit Minze /
Indian wholemeal flat bread with mint
خبز هندي رقيق من الحبوب الكاملة مع النعنع
- 50 Peshwari Nan ^{A(W),C,G} 4,90 €
Fladenbrot gefüllt mit Rosinen, Käse und Kokosflocken
/ Flat bread filled with raisins, cheese and coconut
خبز رقيق محشو بتشكيلة فواكه
- 51 Tandoori Special Nan ^{A(W),C,G} 5,00 €
Fladenbrot mit Ingwer, grüne Chili und Koriander-
blätter gefüllt / Bread stuffed with ginger, green
chillies and cilantro leaves
خبز محشو بالزنجبيل، فلفل أخضر وأوراق كزبرة
- 52 Pappadum 3,50 €
Knusprige Linsenwaffeln / Crispy lentil wafers
رقائق عدس مقرمش

Joghurts | Yoghurt | أطباق اللبن الجانبية

Unsere Frischmilch-Joghurts sind als Beilage zu allen
Speisen zu empfehlen. / We recommend our yogurts as
side dish to any meal. They are made of fresh milk only.

- 55 Plain Dahi ^G 4,90 €
Einfacher Joghurt / Plain yoghurt
لبن سادة
- 56 Alu Raita ^G 5,90 €
Kartoffel-Joghurt / Potato yoghurt
لبن بالبطاطا
- 57 Kheere Ka Raita ^G 5,90 €
Gurken-Joghurt / Cucumber yoghurt
لبن بالخيار
- 58 Punjabi Raita ^G 6,90 €
Joghurt mit Gurken, Tomaten und Zwiebel /
Yoghurt with cucumber, tomato and onion
لبن مع الخيار، طماطم وبصل

THALIS | تاليز

Verschiedene Gerichte auf einem Teller. Traditionell serviert
auf original indischen Thali-Platten / Various dishes on one
plate, served in the best Indian tradition on original platters.
أطباق متنوعة في صينية واحدة، تقدم حسب التقاليد
الهندية العريقة

- 65 Vegetable Thali 19,90 €
3 verschiedene Gemüsegerichte, Raita ^G, Salat, und
Basmati-Reis / 3 different vegetable preparations,
raita, salad, and Basmati rice
3 أطباق خضار متنوعة، رايता، سلطة وأرز بسمتي
- 66 Haus Thali 22,00 €
2 verschiedene Fleischgerichte, 1 Gemüsegericht,
Raita ^G, Salat und Basmati-Reis / 2 different meat
dishes, 1 vegetable dish, raita, salad, Basmati rice
طبقان متنوعان من اللحم، طبق خضار، رايता،
سلطة وأرز بسمتي
- 67 Masli Thali 22,00 €
3 verschiedene Fischgerichte, Raita ^G, Salat und Bas-
mati-Reis / 3 different kinds of fish, raita, salad, and
Basmati rice
3 أنواع سمك مختلفة، رايता، سلطة وأرز بسمتي

Wir stellen Ihnen auch gerne **Thalis für 2 Personen** zusam-
men / We are also pleased to prepare thalis for 2 persons
نحن على استعداد تام لتحضير التاليز لشخصين

- 68 Ghandi Thali 39,00 €
mit 6 verschiedenen Gemüsegerichten /
with a variety of 6 vegetable dishes
غاندي تالي مع تشكيلة من 6 أطباق خضار
- 69 Akbar Thali 45,00 €
mit 4 verschiedenen Fleischgerichten und 2 Gemüse-
gerichten / variety of 4 meat and 2 vegetable dishes
أكبر تالي مع تشكيلة من 4 أطباق لحم وطبقي
خضار

Qualitäts-Garantie | Guarantee Of Quality | ضمان الجودة

Zu allen Hauptgerichten servieren wir hochwertigen Basmati-Reis mit Safran.

All dishes are served with high-quality Basmati rice with saffron.

تقدم جميع الأطباق مع أرز بسمتي عالي الجودة بالزعفران



Signature Menu

TANDOORI KHAJANA | أطباق التندوري

Genießen Sie die klassischen Köstlichkeiten aus dem Tandoor, dem traditionellen Tonofen aus Indien, die vor dem Grillen am Spieß bis zu zwölf Stunden lang in einer Marinade aus Joghurt ^G (auf Wunsch auch ohne) und speziellen indischen Gewürzen eingelegt werden. Zu allen Tandoori-Gerichten servieren wir Basmati Reis und würzige Saucen. / Enjoy our delicious Tandoori dishes: pieces of meat, fish or vegetables are roasted on a spit over charcoal in a traditional clay oven, after being marinated in yoghurt (or without) and special spices up to twelve hours. All our Tandoori dishes are served with Basmati rice and spicy sauces.

استمتعوا بأطباق التندوري الشهية: قطع اللحم، السمك أو الخضار المشوية على الفحم في فرن الصلصال التقليدي بعد تتبيلها باللبن والبهارات الخاصة لمدة 12 ساعة. تقدم جميع أطباق التندوري مع أرز البسمتي والصلصات الحارة.

- 75 Tandoori Chicken ^G 17,90 €
Herzhafte Hähnchenteile (mit Knochen) mit Ingwer, Knoblauch und Gewürzen / Tasty pieces of chicken (with bones) seasoned with ginger, garlic and spices
قطع دجاج شهية (مع العظم) متبلة بالزنجبيل، الثوم والبهارات
- 76 Garlic Chicken Tikka ^G 18,90 €
Hühnerbrustfilet in Knoblauch und Joghurt / Boneless chicken in yoghurt and garlic
دجاج مسحب في اللبن والثوم
- 77 Malai Chicken Tikka ^G 18,90 €
Hühnerbrustfilet in Joghurt, Sahne, Cashewpaste, weißem Pfeffer, indischen Gewürzen / Boneless chicken fillet in yoghurt, cream, cashewnut paste, white pepper and Indian spices
فيليه دجاج مسحب في اللبن، الكريمة، معجون الكاجو، فلفل أبيض وبهارات هندية
- 78 Special Chicken Tikka ^G 19,90 €
Hühnerbrustfilet in Joghurt mariniert mit spezieller Gewürzmischung / Boneless chicken marinated in yoghurt and various Indian spices
دجاج مسحب في اللبن، الزعفران والبهارات الهندية الأخرى
- 79 Green Chicken Kabab ^G 18,90 €
Hühnerbrustfilet in Joghurt, Spinatpaste, Minze und Koriandersauce eingelegt / Boneless chicken marinated in yoghurt, spinach, mint and cilantro sauce

دجاج مسحب متبل بصلصة اللبن، السبانخ، النعنع والكزبرة

- 80 Lamb Seekh Kebab 18,90 €
Lammhackfleisch mit Zwiebeln, Kräutern, Ingwer und Gewürzen / Minced lamb with onions, herbs, ginger and spices
لحم ضأن مفروم مع بصل، أعشاب، زنجبيل وبهارات
- 81 Special Lamb Tikka ^G 20,90 €
Zartes Lammfilet in Joghurt und Spezialgewürzmischung eingelegt / Tender lamb marinated in yoghurt and special spices
لحم ضأن طري متبل باللبن والبهارات الخاصة
- 82 Tandoori Lamb Chops ^G 19,90 €
Lammkoteletts in Joghurt und Spezialgewürzmischung eingelegt / Lamb chops marinated in yoghurt and special spices
قطع لحم ضأن متبلة باللبن والبهارات الخاصة
- 83 Punjabi Tandoori Platte ^G 20,90 €
Zartes Hühner- und Lammfleisch in Joghurt mit verschiedenen Gewürzen / Tender chicken and lamb in yoghurt and special spices
دجاج طري ولحم ضأن باللبن والبهارات الخاصة
- 84 Mixed Tandoori Platte ^{G,D} 23,00 €
Eine köstliche Zusammenstellung mit gegrilltem Huhn, Lamm und Fisch / A delightful Tandoori variety with pieces of roasted chicken, lamb and fish
تشكيلة تندوري لذيذة مكونة من قطع الدجاج ولحم الضأن والسمك المشوي
- 85 Mixed Tandoori Platte ^{G,D} 45,00 €
für 2 Personen / for 2 persons
Eine köstliche Zusammenstellung mit gegrilltem Huhn, Lamm und Fisch / A delightful Tandoori variety with pieces of roasted chicken, lamb and fish
وجبة لشخصين: تشكيلة تندوري لذيذة مكونة من قطع الدجاج ولحم الضأن والسمك المشوي
- 86 Paneer Mushroom Tikka ^G 18,90 €
Hausgemachte Käsestücke mit frischen Champignons speziell mariniert und Zwiebel / Marinated homemade cheese and mushrooms, roasted with onion
جبنه وفطر متبل ومشوية مع البصل

>>

Signature Menu

- 87 Tandoori Fish Tikka ^{G,D} 18,90 €
Fisch der Saison mit speziellen milden Gewürzen /
Seasonal fish marinated in mild spices and yoghurt
سمك طازج متبل بالبهارت واللبن
- 88 Bengali Tandoori ^{G,D} 23,90 €
Etwas von allen Fisch-Tandoori-Köstlichkeiten /
The various fish Tandoori specialities
أطباق تندوري السمك الخاصة المتنوعة
- 89 Jheenga Tandoori ^B 25,00 €
Königliche Riesengarnelen in Spezialgewürzen /
Delicious jumbo prawns marinated in special spices
روبيان حجم كبير لذيذ متبل باللبن والبهارات
الخاصة
- 99 Fish Mattar ^D 17,90 €
Fisch in milder Curry Sauce mit grünen Erbsen / Fish
with green peas in a mild curry sauce
سمك مع بازلاء خضراء في صلصة الكاري
- 100 Jheenga Curry ^B 24,50 €
Riesengarnelen in Curry gekocht nach einem nord-
indischen Rezept / King prawns cooked with curry
sauce in North Indian style
روبيان حجم كبير مطهو مع صلصة الكاري على
طريقة شمال الهند
- 101 Jheenga Kumbh Wala ^B 24,50 €
Riesengarnelen mit frischen Champignons, Knoblauch
und Ingwer in Mandel-Safran-Sauce / King prawns
with fresh mushrooms, garlic and ginger in an
almond-saffron sauce
روبيان كبير مع فطر طازج، ثوم وزنجبيل في
صلصة اللوز والزعفران
- 102 Jheenga Masala ^{B,G} 24,50 €
Riesengarnelen in spezieller Sauce mit 18 verschiede-
nen Gewürzen / King prawns with 18 different
spices
روبيان كبير مع 18 نوع بهارات متنوعة
- 103 Jheenga Mango ^{B,G} 24,50 €
Riesengarnelen mit Alphonso Mango und Mandel-
Safran-Sauce / King prawns with Alphonso mango
and almond-saffron sauce
روبيان كبير مع مانجا الفونسو وصلصة اللوز
والزعفران
- 104 Jheenga Sabzi ^B 24,50 €
Riesengarnelen mit frischem Gemüse in Curry Sauce
/ King prawns with fresh vegetables
روبيان كبير مع خضار طازجة
- 105 Seafood Special à la Chef ^{B,D,H} 25,00 €
Seafood mit Gemüse, Cashewkernen und Trocken-
früchten, in der Pfanne serviert / Seafood plate à la
chef with vegetables, cashew nuts and dry fruits,
served in a pan
طبق الشيف الخاص للمأكولات البحرية مع خضار
وكاجو وكوكتيل فواكه، يقدم في المقلاة
- FISCH-SPEZIALITÄTEN | Fish Specialities**
أطباق السمك الخاصة
- 95 Fish Chili ^D 18,50 €
 Fischfilet auf Rajasthani Art mit Spezialgewürzen –
sehr scharf / Fish fillet in chili sauce – very spicy
فيليه سمك في صلصة الفلفل – حارة جدا
- 96 Fisch Masala ^D 18,90 €
Spezielles Saucen-Rezept mit 18 verschiedenen Ge-
würzen / Special recipe with a blend of 18 different
spices
طبق خاص مع تشكيلة من 18 نوع بهارات مختلفة
- 97 Fish Jalfrezi ^D 18,90 €
 Fisch gebraten mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika,
Ingwer, frischem Koriander und Gewürzen | Fish
pieces fried with onions, tomatoes, capsicum, ginger,
cilantro and spices
قطع سمك مقلية مع البصل، الطماطم، الفلفل
الحلو، الزنجبيل، الكزبرة والبهارات
- 98 Goa Fish Curry ^D 18,90 €
 Fisch gebraten mit Kartoffel, Tomaten, grünem Chili
und pikanten Gewürzen / Fish fried with potato,
tomato, green chili and special spices
سمك مقلي مع بطاطا، طماطم، فلفل أخضر
وبهارات خاصة



À la carte menu

ENTEN-SPEZIALITÄTEN | Duck Specialities

أطباق البط الخاصة

Zur Bereitung unserer knusprigen indischen Entengerichte verwenden wir immer nur feines Entenbrustfilet. / For our crispy Indian duck dishes we use only fine duck breast fillet.

عند إعداد أطباق البط الهندية نستخدم فقط قطعاً صغيرة من فيليه صدر البط بدون الدهن أو الجلد.

- 110 Duck Jalfrezi 19,90 €
 Knuspriges Entenbrustfilet mit Zwiebeln, Tomaten, rotem Chili, Paprika, Ingwer, frischem Koriander und in der Pfanne serviert / Crispy fillet of duck breast with onions, tomatoes, red chillies, capsicum, ginger and fresh cilantro, served in a pan
فيليه صدر البط المقرمش مع بصل، طماطم، فلفل أحمر، فلفل حلو، زنجبيل وكزبرة، تقدم في المقلاة
- 111 Duck Curry 19,90 €
Knuspriges Entenbrustfilet nach nordindischem Rezept mit verschiedenen Gewürzen und Koriander in Curry Sauce / Crispy fillet of duck breast North Indian style with various spices and cilantro
فيليه صدر بط على طريقة شمال الهند مع بهارات متنوعة وكزبرة في صلصة الكاري
- 112 Duck Sabzi 19,90 €
Knuspriges Entenbrustfilet mit Gemüse, in der Pfanne serviert / Crispy fillet of duck breast with vegetables, served in a pan
فيليه صدر بط مقرمش مع خضار يقدم في المقلاة
- 113 Duck Kumbh Wala 19,90 €
Knuspriges Entenbrustfilet mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safransauce / Crispy fillet of duck breast with fresh mushrooms, garlic, ginger in an almond saffron sauce
فيليه صدر بط مقرمش مع فطر طازج، ثوم وزنجبيل في صلصة الزعفران واللوز
- 114 Duck Mango ^{G,H} 19,90 €
Knuspriges Entenbrustfilet mit Alphonso Mango in Safran-Mandel-Sahne-Sauce / Crispy fillet of duck breast with mango in saffron almond cream sauce
فيليه صدر بط مع مانجا الفونسو في صلصة الكريمة والزعفران واللوز

- 115 Duck Vindaloo 19,90 €
 Knuspriges Entenbrustfilet nach Goa Art – sehr scharf / Crispy fillet of duck breast Goan style – very hot
فيليه صدر بط محضر على طريقة جوا – حار جداً
- 116 Duck Palak ^G 19,90 €
Knuspriges Entenbrustfilet mit Spinat auf nordindische Art / Crispy fillet of duck breast with spinach North Indian style
- 117 Duck Special à la Chef ^H 21,90 €
Knuspriges Entenbrustfilet mit Gemüse, Cashewkernen und Trockenfrüchten, in der Pfanne serviert / Crispy fillet of duck breast in a recipe of our chef with vegetables, cashew nuts and dry fruits, served in a pan
فيليه صدر بط مقرمش في وصفة يحضرها الشيف خصيصاً مع خضار، كاجو وكوكتيل فواكه، يقدم في المقلاة

HUHN-SPEZIALITÄTEN | Chicken Specialities

أطباق الدجاج الخاصة


- 125 Chicken Curry 18,90 €
Hähnchenbrustfilet nach nordindischem Rezept mit verschiedenen Gewürzen und Koriander in Curry Sauce / North Indian boneless chicken speciality with various spices, curry sauce and cilantro
دجاج مسحب محضر على طريقة شمال الهند مع بهارات متنوعة، صلصة الكاري والكزبرة
- 126 Chicken Badam Pasanda ^{G,H} 18,90 €
Hähnchenbrustfilet mit gemahlene Mandeln in einer Safran-Sahnesauce / Mild chicken recipe with grounded almonds in saffron cream sauce
طبق دجاج مع لوز مطحون في صلصة الكريمة والزعفران
- 127 Chicken Jalfrezi 18,90 €
 Hähnchenbrustfilet gebraten mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Ingwer und frischem Koriander / Sauté boneless chicken with onions, tomatoes, red chili, capsicum, ginger and fresh cilantro
سوتيه دجاج مسحب مع بصل، طماطم، فلفل أحمر، فلفل حلو، زنجبيل وكزبرة طازجة


Signature Menu

- 128 Chicken Korma^{G,H} 19,90 €
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Kokosflocken mild gewürzt in Cashew-Sauce nach Art der königlichen Mogul-Küche / Grilled boneless chicken with coconut flakes Mogul style in a mild cashew curry sauce
دجاج مسحب مشوي مع رقائق جوز الهند على طريقة مغل في صلصة الكاجو والكاري
- 129 Butter Chicken^G 19,90 €
Tandoori Hähnchenbrustfilet gebraten in milder Tomatensauce, Sahne und Butter / Tandoori chicken with tomato sauce, cream, butter and mild spices
دجاج تندوري مع صلصة طماطم، كريمة، زبدة وبهارات
- 130 Chicken Sabzi 18,90 €
Hähnchenbrustfilet mit verschiedenem frischen Gemüse in Curry-Sauce / Boneless chicken with various fresh vegetables in curry sauce
دجاج مسحب مع تشكيلة خضار طازجة في صلصة الكاري
- 131 Chicken Palak^G 18,90 €
Hähnchenbrustfilet mit Rahmspinat und nordindischen Gewürzen / Boneless chicken in creamy spinach and North Indian spices
دجاج مسحب في سبانخ بالكريمة وبهارات شمال الهند
- 132 Chicken Chili 19,90 €
 Hähnchenbrustfilet auf Rajasthani Art mit Spezialgewürzen – sehr scharf / Boneless chicken in chili sauce – very spicy
دجاج مسحب في صلصة الفلفل – حار جداً
- 133 Chicken Vindaloo 18,90 €
 Hähnchenbrustfilet nach Goa Art – sehr scharf / Boneless chicken Goan style – very hot
دجاج مسحب محضر على طريقة جوا – حار جداً
- 134 Chicken Mango^{G,H} 18,90 €
Hähnchenbrustfilet mit Alphonso Mango in Safran-Mandel-Sahne-Sauce / Boneless chicken with Alphonso mango in saffron almond cream sauce
دجاج مسحب مع مانجا الفونسو في صلصة الكريمة واللوز والزعفران
- 135 Chicken Karahi 18,50 €
Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und Paprika in Curry Sauce, in der Pfanne serviert / Boneless chicken fried with onions, ginger, tomatoes, capsicum in curry sauce, served in a pan

دجاج مسحب مقلي مع بصل، زنجبيل، طماطم، فلفل حلو في صلصة الكاري، يقدم في المقلاة

- 136 Chicken Tikka Masala 19,90 €
Tandoori Hähnchenstücke in spezieller Sauce mit 18 verschiedenen Gewürzen / Tandoori chicken pieces in special sauce with 18 different spices
قطع دجاج تندوري في صلصة خاصة مع 18 نوع مختلف من البهارات

- 137 Chicken Madras 18,90 €
 Hähnchenbrustfilet in Kokos-Sauce mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und rotem Chili – sehr scharf / Boneless chicken in coconut sauce with onions, ginger, tomatoes and red chili – very hot
دجاج مسحب في صلصة جوز الهند مع بصل، زنجبيل، طماطم وفلفل أحمر – حار جداً

- 138 Chicken Nilgiri^G 18,90 €
 Hähnchenbrustfilet mit Koriander, Rahmspinat, grünem Chili und Minze in orientalischer Kräuter-Kokossauce / Boneless chicken with cilantro, spinach, mint and green chili, in an oriental coconut sauce with herbs
دجاج مسحب مع كزبرة، سبانخ، نعنع وفلفل أخضر في صلصة جوز الهند الشرقية مع الأعشاب

- 139 Chicken Special à la Chef^H 19,90 €
Hähnchenbrustfilet mit Gemüse, Cashewkernen und Trockenfrüchten, in der Pfanne serviert / Boneless chicken in a recipe of our chef with vegetables, cashew nuts and dry fruits, served in a pan
دجاج مسحب محضر على طريقة الشيف الخاصة مع الخضار، الكاجو وكوكتيل الفواكه، يقدم في المقلاة

LAMM-SPEZIALITÄTEN | Lamb Specialities

أطباق لحم الضأن الخاصة

Wir verwenden für unsere Gerichte Lammfilet oder Fleisch von der Keule, das zum Garen in kleine Stücke geschnitten wird. / For our dishes we use lamb fillet oder meat from the leg, which is cut into small pieces for the cooking procedure
نستخدم في أطباقنا فيليه لحم الضأن أو لحم الفخذ، والتي تقطع إلى قطع صغيرة قبل طهيها.

- 145 Mughlai Meat 18,90 €
Lammfleisch mit Kokosnussflocken, gemahlene Mandeln und Trockenfrüchten in Safransauce /

Signature Menu

- Tender lamb with coconut flakes, grounded almonds and dry fruits in a saffron sauce
لحم ضأن طري مع رقائق جوز الهند، كوكتيل لوز مطحون وفواكه في صلصة الكريمة والزعفران
- 146 Lamb Kumbh Wala 19,90 €
Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safran-Sauce / Tender lamb with fresh mushrooms, garlic and ginger in almond saffron sauce
لحم ضأن طري مع فطر طازج، ثوم وزنجبيل في صلصة اللوز والزعفران
- 147 Lamb Jalfrezi 20,90 €
 Lammfleisch gebraten mit Zwiebeln, Tomaten, rotem Chili, Paprika, Ingwer und frischem Koriander / Lamb with onions, tomatoes, red chili, capsicum, ginger and fresh cilantro
لحم ضأن مع بصل، طماطم، فلفل أحمر، فلفل حلو، زنجبيل وكزبرة طازجة
- 148 Lamb Vindaloo 20,90 €
 Lammfleisch nach Goa Art – sehr scharf / Tender lamb Goan style – very hot
لحم ضأن طري محضر على طريقة جوا – حار جداً
- 149 Lamb Karahi 19,90 €
Gebratenes Lammfleisch mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und Paprika in Curry Sauce, in der Pfanne serviert / Fried lamb with onions, ginger, tomatoes, capsicum in curry sauce, served in a pan
لحم ضأن مقلي مع بصل، زنجبيل، طماطم، فلفل حلو في صلصة الكاري، يقدم في المقلاة
- 150 Lamb Rogan Josh 20,90 €
Traditionelles rotes Kaschmiri Curry mit Zwiebeln, Ingwer und frischem Koriander / Lamb in a red curry Kashmiri style with onions, ginger and fresh cilantro
لحم ضأن في الكاري الأحمر محضر على الطريقة الكشميرية مع بصل، زنجبيل وكزبرة طازجة
- 151 Lamb Palak^G 18,50 €
Gekochtes Lammfleisch mit Rahmspinat auf berühmte nordindische Art / Tender lamb in creamy spinach and North Indian spices
لحم ضأن طري في سبانخ بالكريمة وبهارات شمال الهند
- 152 Keema Mattar 18,90 €
Lammhackfleisch mit feinen Kräutern, Kichererbsen und westindischen Gewürzen / Minced lamb with

fine herbs, chickpeas and West Indian spices
لحم حنظل مفروم باعشاب رائحة العذائق وحمص وبهارات من غرب الهند

- 153 Dahi Ghosht^{G,H} 21,90 €
Gekochtes Lammfleisch in Curry-Joghurt-Mandel-Sauce / Tender lamb in a curry sauce with yogurt and almonds
لحم ضأن طري في صلصة الكاري مع اللبن واللوز
- 154 Lamb Tikka Masala 23,90 €
Tandoori Lammfilet in spezieller Sauce mit 18 verschiedenen Gewürzen / Tandoori lamb fillet in a special sauce with 18 different spices
فيليه لحم ضأن تندوري في صلصة خاصة مع 18 نوع مختلف من البهارات
- 155 Lamb Nilgiri^G 22,90 €
 Lammfleisch mit Koriander, Rahmspinat, grünem Chili und Minze in orientalischer Kräuter-Kokossauce / Lamb with cilantro, spinach, mint and green chili, in an oriental coconut sauce with herbs
لحم ضأن مع كزبرة، سبانخ، نعنع، وفلفل أخضر في صلصة جوز الهند الشرقية مع الأعشاب
- 156 Kartick Puri Bhunna Gosht 22,90 €
 Zartes Lamm mit Ingwer, Knoblauch, Koriander und ganzem rotem Chili / Lamb cooked with ginger, garlic, cilantro and whole red chili
لحم ضأن مطهو مع زنجبيل، ثوم، كزبرة وفلفل أحمر كامل
- 157 Lamb Special à la Chef^H 23,90 €
Lammfilet mit Gemüse, Cashewkernen und Trockenfrüchten, in der Pfanne serviert / Lamb fillet in a recipe of our chef with vegetables, cashew nuts and dry fruits, served in a pan
لحم ضأن محضر على طريقة الشيف الخاصة مع الخضار، كوكتيل الكاجو والفواكه، يقدم في المقلاة

RIND-SPEZIALITÄTEN | Beef Specialities

أطباق اللحم البقري الخاصة

- 165 Beef Sabzi 19,90 €
Zartes Rindfleisch mit verschiedenem frischen Gemüse in Curry-Sauce / Tender beef with various fresh vegetables in curry sauce
لحم بقري طري مع تشكيلة خضار طازجة في صلصة الكاري

इंग्देट मेनु

- 166 Beef Palak ^G 18,90 €
Rindfleischstücke mit Rahmspinat auf berühmte nord-indische Art / Stewed beef with creamy spinach in the North Indian tradition
لحم بقري مطهو على نار هادئة مع سبانخ بالكريمة على طريقة شمال الهند
- 167 Beef Curry 19,90 €
Zartes Rindfleisch nach nordindischem Rezept mit verschiedenen Gewürzen und Koriander in Curry Sauce / Tender beef in Curry sauce
لحم بقري طري في صلصة الكاري
- 168 Beef Vindaloo 19,90 €
 Zartes Rindfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa – sehr scharf / Tender beef spiced in the tradition of Goa – very hot
لحم بقري طري متبل على طريقة جوا – حار جداً
- 169 Beef Bhunna 20,90 €
Zartes Rindfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Sauce / Tender beef with tomatoes and fried onions in a tasty sauce
لحم بقري طري مع طماطم وبصل مقلي في صلصة لذيذة
- 170 Baigan Beef 19,90 €
 Zartes Rindfleisch mit kleinen Auberginen, Tomaten, frischen Zwiebeln und kräftigen Gewürzen / Tender beef with aubergines, tomatoes, fresh onions and spicy seasonings
لحم بقري طري مع باذنجان، طماطم، بصل طازج وتتبيلات حارة
- 177 Baigan Mirchi ka Salan 17,90 €
 Kleine Auberginen in Chili, Kokosnuss und Tamarinden Sauce / Baby aubergines in chili, coconut and tamarind sauce
باذنجان صغير في صلصة الفلفل وجوز الهند والتمر هندي
- 178 Shahi Baigan ^G 17,90 €
Hausgemachter frischer Käse gekocht mit Auberginen und Cashew-Sauce / Homemade cheese cooked with aubergines in a cashew-nut sauce
جبنة مطهوه مع الباذنجان في صلصة الكاجو والمكسرات
- 179 Baigan Bhurta 17,90 €
 Auberginen im Tandoor geröstet – dann gebraten mit Erbsen, Zwiebeln, Tomaten, grünem Pfeffer, Ingwer und Koriander / Aubergines roasted in the clay oven, and fried with peas, onion, tomato, green pepper, ginger and cilantro
باذنجان مشوي بفرن الصلصال ومقلي مع بازلياء، بصل، طماطم، فلفل أخضر، زنجبيل وكزبرة
- 180 Alu Baigan 16,90 €
Kleine Auberginen und Kartoffeln mit Kräutern, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Koriander / Baby aubergines and potatoes cooked with herbs, spices, ginger, garlic, tomatoes and cilantro
باذنجان صغير وبطاطا مطهو مع أعشاب، بهارات، زنجبيل، ثوم، طماطم وكزبرة
- 181 Paneer Butter Masala ^G 18,90 €
Hausgemachter Käse mit Butter, Tomaten in Masala-sauce / Homemade cheese with butter, tomatoe in Masala sauce
جبنة مع زبدة وطماطم في صلصة المسالا
- 182 Dal Makhani ^G 16,90 €
Schwarze Linsen mit Butter, Ingwer und Gewürzen / Black lentils with butter, ginger and spices
عدس أسود مع زبدة، زنجبيل وبهارات
- 183 Channa Masala 16,90 €
Kichererbsen gekocht mit Zwiebel, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Koriander / Chickpeas cooked with onion, garlic, ginger, tomato and cilantro
حمص مطهو مع بصل، ثوم، زنجبيل، طماطم وكزبرة

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

Vegetarian Specialities | أطباق الخضار الخاصة

- 175 Bombay Alu Mattar 14,90 €
 Kartoffeln mit Erbsen, Tomaten, Zitronengras und Kokosflocken / Potatoes with peas, tomatoes, lemon grass and coconut flakes
بطاطا مع بازلياء، طماطم، عشبة الليمون، لبن ورفائق جوز الهند
- 176 Dal Channa ^G 15,90 €
Gelbe Linsen gekocht in Butter mit Ingwer, Tomaten, Knoblauch und Gewürzen / Yellow lentils cooked in butter with garlic, tomatoes and spices
عدس أصفر مطهو بالزبدة مع ثوم، طماطم وبهارات

इंग्रेट मेनु

- 184 Mango Vegetable Curry 16,90 €
Mildes Gemüse-Curry mit Mango /
Mild vegetable curry with mango
کاري مع الخضار الطازجة
- 185 Palak Kofta ^G 16,90 €
Käsebällchen mit würzigem Rahmspinat /
Small cheese dumplings in spicy spinach sauce
فطائر «کرات» جبنة صغيرة في صلصة سبانخ حارة
- 186 Palak Paneer ^G 16,90 €
Hausgemachter Frischkäse gekocht mit Spinat und
pikanten Gewürzen / Fresh homemade cheese
cooked with spinach and spices
جبنة طازجة مطهوه مع سبانخ وبهارات
- 187 Karahi Paneer ^G 17,90 €
Hausgemachter Frischkäse gekocht mit Zwiebeln,
Paprika und Tomaten / Fresh homemade cheese
cooked with onion, tomato and capsicum
جبنة طازجة مع بصل، طماطم و فلفل حلو
- 188 Malai Kofta ^{G,H} 17,90 €
Käsebällchen mit Cashew-Kernen und Rosinen, ge-
kocht in Cashew-Sauce / Small cheese dumplings
with cashew and raisins, cooked in a cashew sauce
فطائر «کرات» جبنة صغيرة مع کاجو وزبيب
مطهوه في صلصة الكاجو
- 189 Mixed Vegetable Korma ^{G,H} 17,90 €
Verschiedene Gemüse mild gewürzt in Cashew-Sauce
nach Art der königlichen Mogul-Küche / Mixed
vegetables Mogul style in a curry with mild spices
and grounded cashew nuts
خضار مشكلة محضرة على طريقة مغل في الكاري
مع بهارات وكاجو مطحون
- 190 Vegetable Jalfrezi 17,90 €
Frisches Gemüse mit Zwiebeln, Tomaten, Chili, Ingwer
und Korianderblättern / Fresh vegetables with onions,
tomatoes, red chili, ginger and cilantro leaves
خضار طازجة مع بصل، طماطم، فلفل أحمر،
زنجبيل وأوراق كزبرة
- 191 Bhindi Masala 17,90 €
Okra Gemüse gebraten mit Tomaten, Zwiebeln und
Currysauce / Lady fingers fried with tomato, onion
and curry sauce
أصابع الست مقليه مع طماطم، بصل وصلصة كاري

BIRYANI REIS-SPEZIALITÄTEN

Biryani Rice Specialities | أطباق البرياني الخاصة

Mit gebratenem Basmati-Reis, Rosinen, Mandeln, Röst-
zwiebeln und speziellen Gewürzmischungen. Dazu wird
Ihnen eine Currysauce serviert. /

All our Biryani dishes are prepared with fried Basmati rice,
raisins, almonds, roasted onions and special varieties of
spices. Additionally we serve a curry sauce.

تحضر جميع أطباق البرياني مع أرز البسمتي المقلي، زبيب،
لوز، بصل مشوي وبهارات متنوعة خاصة

- 200 Vegetable Biryani 17,90 €
Basmati-Reis mit Rosinen, Mandeln, Röstzwiebeln und
gemischtem Gemüse à la Saison / Basmati rice with
raisins, almonds, roasted onions and seasonal mixed
vegetables
أرز بسمتي مع زبيب، لوز، بصل مشوي وخضار
مشكلة طازجة
- 201 Chicken Biryani 19,90 €
Basmati-Reis mit Rosinen, Mandeln, Röstzwiebeln
und gebratenem Hähnchenbrustfilet / Basmati rice
with raisins, almonds, onions and with roasted
chicken breast fillet
أرز بسمتي مع زبيب، لوز، بصل مشوي وفيليه صدر
دجاج مقلي
- 202 Lamb Biryani 20,90 €
Basmati-Reis mit Rosinen, Mandeln, Röstzwiebeln
und mit gebratenem Lammfleisch / Basmati rice with
raisins, almonds, onions and with roasted lamb
أرز بسمتي مع زبيب، لوز، بصل مشوي ولحم ضأن
مقلي
- 203 Beef Biryani 19,90 €
Basmati-Reis mit Rosinen, Mandeln, Röstzwiebeln
und mit gebratenem Rindfleisch / Basmati rice with
raisins, almonds, onions and with roasted beef
أرز بسمتي مع زبيب، لوز، بصل مشوي ولحم بقري
مقلي
- 204 Fish Biryani ^D 19,90 €
Basmati-Reis mit Rosinen, Mandeln, Röstzwiebeln
und mit gebratenem Fisch à la Saison / Basmati
rice with raisins, almonds, roasted onions and with
seasonal fried fish
أرز بسمتي مع زبيب، لوز، بصل مشوي وسمك مقلي

इंग्लिश मेनु

205 Prawn Biryani ^{B,H} 25,90 €
Basmati-Reis mit Rosinen, Mandeln, Röstzwiebeln und mit gebratenen Riesengarnelen / Basmati rice with raisins, almonds, roasted onions and with fried king prawns

أرز بسمتي مع زبيب، لوز، بصل مشوي مع روبيان كبير مقلي

206 Biryani à la Chef ^{B,H} 25,90 €
Basmati-Reis mit Rosinen, Mandeln, Röstzwiebeln mit Hähnchen, Lamm, Garnelen und gemischtem Gemüse à la Saison / Basmati rice with raisins, almonds, roasted onions, and special with chicken, lamb, prawns and seasonal mixed vegetables

أرز بسمتي مع زبيب، لوز، بصل مشوي مع دجاج، لحم ضأن، روبيان وخضار مشكلة طازجة

NACHSPEISEN | Desserts | الحلويات

210 Gulab Jamoon ^G 5,00 €
Frittierte Milchteigbällchen in Sirup / Small milk dumplings in a light syrup

فطائر «كرات» حليب صغيرة في شراب خفيف

211 Gajar Halwa ^H 5,90 €
Geriebene Karotten mit Mandeln und Rosinen / Grated carrots with almonds and raisins

جزر مبشور مع لوز وزبيب

212 Khir ^G 5,90 €
Milch mit Basmatireis und Trockenfrüchten gekocht / Basmati rice and dry fruits cooked in milk

حليب مطبوخ مع أرز بسمتي وفواكه مجففة

213 Mango-Creme ^G / Mango cream 6,90 €
كريم مانجو

214 Lychees / Lychee fruits / ثمار الليتشي 6,90 €

215 Kulfi ^{G,H} 6,90 €
Milch mit Maismehl und Pistazien / Milk with corn flour and pistachio nuts

حليب مع طحين ذرة وفستق

216 Dessert-Special ^{G,H} 8,90 €
Lassen Sie sich überraschen! / Our surprise special for you!

مفاجأتنا الخاصة لكم!

TEE-SPEZIALITÄTEN | TEA SPECIALS

220 Tasse Chai ^G / Cup of Chai 3,00 €
Der klassisch indische Haustee mit unserer individuellen Gewürzmischung, die dem mit Milch ^G und Zucker aufgekochten kräftigen Schwarztee sein ganz spezielles Aroma verleiht. / Our traditional Indian black tea cooked with milk and sugar, and refined with our individual blend of spices.

221 Ein Kännchen Chai ^G / Tea pot of Chai 5,90 €

Alle weiteren Tees werden im Kännchen mit Kandiszucker oder auch mit flüssiger Sahne serviert. Falls Sie einen Sonderwunsch haben, lassen Sie es uns bitte wissen.

The following tea servings come with rock candy, and if you like also with whipping cream. Please, let us know if you should have a request for a special variety of tea.

Ein Kännchen Tee Ihrer Wahl /

A pot of tea according to your choice 5,90 €

222 Ingwer Tee – stets frisch hausgemacht /
Homemade Ginger Tea

223 Greenleaf
Grüner Tee in BIO-Qualität mit zart-herbem Darjeeling-Aroma / BIO Quality green tea

224 Jasmine Gold
Grüner Tee mit dem feinen, blumigen Aroma der Jasminblüten / Green tea with the flowery bouquet of jasmine blossoms

225 Lemon Fresh
Erfrischender Früchtetee mit Zitrusgeschmack und einem Fruchtmix aus ökologischem Anbau / Lemon tea with a mix of organic fruits

226 Refreshing Mint
Kräutertee mit Pfefferminze und der Frische von Zitronengras / Herb tea with lemon grass and peppermint

227 Darjeeling Summer Gold
Schwarzer Tee der Sommerernte mit blumiger Eleganz und rundem Aroma / Black tea with elegant bouquet

228 Earl Grey
Vollaromatischer Herbst-Darjeeling mit dem Zitrusaroma der Bergamotte / Rich and intense flavour, with the precious bergamot aroma

Getränke * Beverages



KAFFEE | COFFEE

230	Tasse Kaffee / Cup of Coffee			2,50 €
231	Espresso			2,50 €
232	Espresso Macchiato			3,00 €
233	Cappuccino			3,50 €
234	Großer Milchkaffee / Big White Coffee			4,00 €

INDISCHE GETRÄNKE | Special Indian Beverages

240	Lassi ^G süß / sweet Joghurtgetränk / Yoghurt drink	0,25 l	3,50 €	0,4 l	6,00 €
241	Lassi ^G sauer / salty	0,25 l	3,50 €	0,4 l	6,00 €
242	Mango Lassi ^G	0,25 l	3,90 €	0,4 l	6,50 €

250	Indisches Bier^A Indian Beer			0,3 l	4,00 €
-----	---	--	--	-------	--------

Indischer Wein^M | Indian Wine

255	Indischer Weißwein, trocken	Glas 0,1 l	4,90 €	0,2 l	7,90 €
256	Indischer Rotwein, trocken	Glas 0,1 l	4,90 €	0,2 l	7,90 €

Indische Spirituosen | Indian Spirits

260	Old Monk Rum aus Indien / from India			2 cl	3,50 €
261	Indischer Mangoschnaps zur Verdauung / A digestive			2 cl	3,50 €
262	Guava Likör			2 cl	3,20 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE | Soft Drinks

270	Coca Cola ^{1,3,9} , Sprite ^{1,3}			0,33 l	4,00 €
271	Fanta ^{1,3,9}			0,33 l	4,00 €
272	Spezi ^{1,3,9}			0,4 l	4,00 €
273	Tafelwasser			0,4 l	3,00 €

	Mineralwasser	0,25 l	0,5 l	0,75 l	
280	Still oder sprudelnd	3,00	4,50	7,00	€

Fruchtsäfte

290	Apfel, Ananas, Maracuja, Orange, Rhabarber	0,25 l	3,00 €
-----	--	--------	--------

Nektare / Frucht drinks

300	Johannisbeere, Guave ² , Lychee ² , Mango ²	0,25 l	3,00 €
-----	--	--------	--------

Schorle

		0,25 l	0,4 l	
310	Säfte & Nektare jeweils als Schorle	3,00	4,20	€

getränke-karte

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE | Alcoholic Drinks

Bier | Beer

Arcobräu Bierspezialitäten				
320	Helles ^A vom Fass		0,5 l	3,80 €
321	Weißbier Hell ^A vom Fass	0,5 l	3,90 €	
Flaschenbiere				
322	Pilsener ^A	0,33 l	3,50 €	
323	Weißbier Dunkel ^A	0,5 l	3,90 €	
324	Weißbier Leicht ^A	0,5 l	3,90 €	
325	Schloss Dunkel ^A	0,5 l	3,90 €	
326	Helles Alkoholfrei ^A	0,5 l	3,90 €	
327	Weißbier Hell Alkoholfrei ^A	0,5 l	3,90 €	
328	Radler ^{A11}	0,5 l	3,90 €	

Aperitifs

330	House Cocktail	0,1 l	6,90 €
331	Hugo	0,2 l	6,90 €
332	Aperol Sprizz ¹	0,2 l	6,90 €
333	Glas Prosecco ^M	0,1 l	5,90 €
334	Campari Soda ¹	5 cl	5,90 €
335	Campari Orange ¹	5 cl	6,90 €
336	Martini Dry, Martini Bianco oder Rosso	5 cl	3,50 €
337	Sherry Sandeman Secco oder Medium Dry	5 cl	3,50 €
338	Gin Tonic ¹⁰	4 cl	8,90 €
339	Martini-Cocktail (Martini und Gin)	4 cl	8,90 €

Digestif

340	Ramazotti 30% Vol.	0,2 cl	5,90 €
341	Fernet Branca 39% Vol.	0,2 cl	5,90 €

Spirituosen | Spirits

350	Williamsbirne 43% Vol.	0,2 cl	6,90 €
351	Kirschgeist 43% Vol.	0,2 cl	6,90 €
352	Remy Martin V.S.O.P. 40% Vol.	0,2 cl	6,90 €

Whisky

360	Johnnie Walker Black Label 40% Vol.	0,4 cl	7,90 €
361	Chivas Regal 12 Years 40% Vol.	0,4 cl	7,90 €
362	Glenfiddich 12 Years 40% Vol.	0,4 cl	7,90 €

LIST OF BEVERAGES

Weisswein^M White Wine	Glas 0,2 l	Flasche 0,75 l
370 Riesling QbA, Deutschland	6,90 €	25,00 €
371 Grüner Veltliner QbA, Burgenland	7,90 €	32,00 €
372 Chardonnay VdP, Frankreich	7,90 €	32,00 €
373 Lugana DOC, Lombardei, Italien	7,90 €	32,00 €
Rotwein^M Red Wine	0,2 l	0,75 l
380 Cabernet Sauvignon VdP, Frankreich	7,50 €	30,00 €
381 Zweigelt QbA, Burgenland	7,50 €	30,00 €
382 Primitivo IGT Tortona, Apulien	7,90 €	30,00 €
383 Merlot, Colchagua Valley, Chile	7,90 €	30,00 €
384 Malbec, Mendoza, Argentinien	8,90 €	32,00 €
Weinschorle^M Wine & Water Mix	0,2 l	
390 weiß oder rot, süß oder sauer	5,90 €	
Rosé Wein^M Rosé Wine	0,2 l	0,75 l
400 Bardolino Chiaretto DOC, Venetien	7,20 €	29,00 €
401 Chateau Pigoudet AC, Frankreich	7,20 €	29,00 €
402 Anton Bauer, Wagram, Österreich	7,50 €	30,00 €
Prosecco & Sekt^M	Kleine Flasche 0,2 l	0,75 l
410 Prosecco frizzante IGT, Venetien	8,00 €	28,00 €
411 Menger Krug Brut Blanc, Deutschland		38,00 €
Champagner^M		0,75 l
420 Moët & Chandon Brut Impérial, Frankreich		89,00 €
421 Ruinart Brut Rosé, Frankreich		98,00 €
422 Dom Pérignon, Frankreich		245,00 €
423 Dom Pérignon Rosé, Frankreich		480,00 €

KENNZEICHNUNG ZUSATZSTOFFE

- 1 = mit Farbstoffen
- 2 = mit Konservierungsstoffen
- 3 = mit Antioxidationsmitteln
- 4 = mit Geschmacksverstärkern
- 5 = mit Schwefeldioxid
- 6 = mit Schwärzungsmitteln
- 7 = mit Phosphat
- 8 = mit Milcheiweiß
- 9 = koffeinhaltig
- 10 = chininhaltig
- 11 = mit Süßungsmitteln
- 12 = enthält eine Phenylalaninquelle
- 13 = gewachst
- 14 = mit Nitritpökelsalz
- 15 = Taurin
- 16 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

ALLERGENE

- A = glutenhaltiges Getreide (W=Weizen, R=Roggen)
- B = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C = Eier und Ei-Erzeugnisse
- D = Fisch und Fisch-Erzeugnisse
- E = Erdnüsse und Erdnuss-Erzeugnisse
- F = Sojabohnen und Sojabohnen-Erzeugnisse
- G = Milch und Milch-Erzeugnisse
- H = Schalenfrüchte und Schalenfrucht-Erzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Cashewnüsse, Walnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse)
- I = Sellerie und Sellerie-Erzeugnisse
- K = Senf und Senf-Erzeugnisse
- L = Sesamsamen und Sesam-Erzeugnisse
- M = Schwefeldioxid und Sulfite
- N = Lupinen und Lupinen-Erzeugnisse
- O = Weichtiere und Weichtier-Erzeugnisse