

Mittagsmenü

Montag bis Freitag, außer Feiertage

Zu allen Menüs gibt es eine Vorspeise (Suppe oder Salat) und ein Hauptgericht (mit Reis)

All menus include an appetizer (soup or salad) and a main dish (with rice)

M 1 Dal Tarka	Indisches Linsengericht <i>Indian lentil dish</i>	9,50 €
M 2 Mixed Vegetables	Gemischtes Gemüse in Curry Sauce <i>Mixed Vegetables in Curry sauce</i>	9,50 €
M 3 Shahi Paneer ^{CDE}	Hausgemachter Käse in Mandel-Safran-Cashewnuss-Sauce <i>Homemade Indian cheese in almond-safran-cashew-sauce</i>	9,50 €
M 4 Palak Paneer ^C	Rahmspinat mit hausgemachtem Käse <i>Spinach with homemade Indian cheese</i>	9,50 €
M 5 Chana Masala	Kichererbsen mit feinen indischen Gewürzen <i>Chickpeas with fine Indian spices</i>	9,50 €
M 6 Chicken Curry	Zartes Hühnerfleisch in Curry Sauce <i>Tender chicken in curry sauce</i>	10,50 €
M 7 Chicken Vindaloo	Hähnchenbrustfilet in sehr scharfer Curry Sauce <i>Chicken breast filet in very spicy curry sauce</i>	10,50 €
M 8 Butter Chicken ^C	Hähnchenbrustfilet in Buttercreme Sauce <i>Chicken breast filet with butter cream sauce</i>	10,50 €
M 9 Chicken Sabji	Zartes Hähnchenbrustfilet mit frischem Gemüse <i>Tender chicken breast filet with fresh vegetables</i>	10,50 €
M 10 Chicken Nilgiri	Zartes Hähnchenbrustfilet mit orientalischer Sauce <i>Tender chicken breast filet with oriental sauce</i>	10,50 €
M 11 Chicken Korma ^{CE}	Zartes Hähnchenbrustfilet in Mandel-Safran-Sahne Sauce <i>Tender chicken breast filet in almond safran cream sauce</i>	10,50 €
M 12 Chicken Mango	Zartes Hähnchenbrustfilet in Mango Curry Sauce <i>Tender chicken breast filet with mango curry sauce</i>	10,50 €
M 13 Lamm Curry	Zartes Lammfleisch in Curry Sauce <i>Tender lamb in curry sauce</i>	10,90 €

M 14	Lamm Kasmiri	Zartes Lammfleisch mit Kashmiri Gewürzen und Früchten <i>Tender lamb with Indian spices and fruits</i>	10,90 €
M 15	Lamm Mango	Zartes Lammfleisch in Mango Curry Sauce Tender lamb in mango curry sauce	10,90 €
M 16	Lamm Nilgiri	Zartes Lammfleisch in orientalischer Sauce Tender lamb in oriental sauce	10,90 €
M 17	Lamm Sabji	Zartes Lammfleisch mit frischem Gemüse Tender lamb with fresh vegetables	10,90 €
M 18	Bengali Fisch Curry^N	Seelachsfilet mit Minze und frischem Koriander Coalfish filet with mint and fresh coriander	11,50 €
M 19	Fish Mango^N	Seelachsfilet in Mango Curry Sauce Coalfish filet with mango curry sauce	11,50 €
M 20	Prawn Curry^N	Krabben mit frischer Koriander Ingwer Curry Sauce Prawns with fresh coriander and ginger curry sauce	11,50 €
M 21	Ente Mango	Zartes Entenbrustfilet in Mango Curry Sauce Tender duck filet in mango curry sauce	11,50 €
M 22	Ente Sabji	Zartes Entenbrustfilet mit frischem Gemüse Tender duck with fresh vegetables	11,50 €

Gegrillte Gerichte aus dem Lehmofen

M 23	Chicken Tikka	Mariniertes Hähnchenbrustfilet nach berühmtem nordindischem Rezept Marinated chicken breast filet prepared following North Indian tradition	12,50 €
M 24	Haryali Kebab	Zartes Hähnchenbrustfilet in Minze und Koriander Sauce Tender chicken with mint and coriander sauce	12,50 €
M 25	Chicken Melai Kebab^C	Zartes Hähnchenbrustfilet in Buttercreme Sauce Tender chicken breast filet with butter cream sauce	12,50 €
	Nan^A	Als Beilage Pita bread as a dish	3,00 €

Warme Vorspeisen

011	Vegetable Pakora ^A	Gemischtes Gemüse in Kichererbsen Teigmantel <i>Mixed Vegetables in chickpea cutlet</i>	8,50 €
012	Onion Bhaji ^{AC}	Frittierte, kräftig gewürzte Zwiebelringe <i>Deep fried onion rings</i>	8,50 €
013	Chicken Pakora ^A	Zartes Hühnerfleisch in Kichererbsen-Teigmantel <i>Tender chicken in chickpea cutlet</i>	9,50 €
014	Chili Chicken ^A	Nord-indische Hähnchenspezialität <i>Northindian chicken speciality</i>	8,50 €
015	Green Chicken Kebab	Zartes mariniertes Hühnerfleisch aus dem Holzkohle-Lehmofen <i>Tender marinated chicken, grilled in our clay oven</i>	8,50 €
016	Chicken Wings	Marinierte Hühnerflügel mit Dip <i>Marinated chicken wings with dip</i>	8,50 €
017	Vegetable Samosa ^{AC}	Pastetchen gefüllt mit frischem Gemüse <i>Pattys filled with fresh vegetables</i>	8,50 €
018	Vorspeisenteller ^{AC}	Verschiedene frittierte Vorspeisen für eine Person <i>Mixed starters foe one person</i>	10,50 €
019	Vorspeisenteller ^{AC}	Verschiedene frittierte Vorspeisen für zwei Personen <i>Mixed starters 3ndian3 people</i>	20,50 €
20	Avtar Tandoori ^{AC} Vorspeisenteller	Verschiedene Vorspeisen aus dem Holzkohle Lehmofen für eine Person <i>Mixed starters from our clay oven for one person</i>	11,50 €
21	Avtar Tandoori ^{AC} Vorspeisenteller	Verschiedene Vorspeisen aus dem Holzkohle Lehmofen für zwei Personen <i>Mixed starters from our clay oven for two people</i>	22,50 €
22	Paneer Pakora ^A	Hausgemachter indischer Käse in Kichererbsen-Teigmantel <i>Homemade 3ndian cheese in chickpea cutlet</i>	9,50 €
23	Fish Pakora ^{AC}	Zartes Seelachsfilet in Kichererbsen Teigmantel <i>Alaskan coalfish in chickpea cutlet</i>	9,50 €

Suppen

001	Maltani Shorba	Exotische Suppe mit Linsen, Hühnerfleisch ³ Curry und Reis <i>Spicy exotic soup with lentil, chicken, curry and rice</i>	7,50 €
002	Tomaten Suppe	Indische Tomatencreme Suppe <i>Indian tomato soup</i>	6,50 €
003	Hühner Suppe	Indische Hühnerfleischsuppe <i>Indian chicken soup</i>	6,50 €
004	Lachsen Suppe	Indische Knoblauchsuppe <i>Indian garlic soup</i>	6,50 €
005	Sabji Ka Suppe	Indische Gemüsesuppe <i>Indian vegetable soup</i>	6,50 €
006	Dal Suppe	Indische Linsensuppe <i>Indian lentil soup</i>	5,50 €

Salate

24	Salat Saison ^{cj}	Gemischter Salat mit French-Dressing oder Essig-Öl Dressing <i>Mixed salad with 4ndian or vinegar and oil dressing</i>	8,50 €
25	Tomaten Salat	Mit Zwiebeln, Essig und Öl <i>Tomato salad with onion and vinegar and oil dressing</i>	6,50 €
26	Kleiner gemischter Salat	Als Beilage <i>Small mixed salad as a side dish</i>	5,50 €
27	Chef Salat ^{ck}	Gemischter Salat mit Putenbruststreifen ³ , Champignons, Mais ³ , Zwiebeln und Joghurt-Dressing <i>Mixed salad with turkey breast, champignons, sweetcorn, onion and yoghurt dressing</i>	11,50 €

Vegetarische Spezialitäten

061	Punjabi Alu	Kartoffeln in kräftiger Zitronengrassauce – scharf <i>Potatos in lemongrass sauce – spicy</i>	16,50 €
062	Dal Makhni^C	Gelbe Linsen mit Butter zubereitet (indisches Nationalgericht) <i>Yellow lentil prepared with butter (Indian national dish)</i>	16,50 €
63	Vegetable Korma^C	Frisches Gemüse in Kokosnuss-Sahnesauce ⁸ <i>Fresh vegetables in coconut cream sauce</i>	16,50 €
64	Paneer Korma^C	Hausgemachter indischer Käse ⁸ in Kokosnuss-Sahnesauce <i>Homemade Indian cheese prepared in coconut cream sauce</i>	16,50 €
65	Palak Paneer^C	Kräftiger indischer Spinat mit hausgemachtem Käse ⁸ <i>Strong Indian spinach with homemade Indian cheese</i>	16,50 €
66	Shahi Baingan^{CE}	Auberginen mit hausgemachtem indischem Käse ⁸ und Ingwer in Mandelsauce, fein gewürzt <i>Aubergines with homemade Indian cheese and ginger almond cheese</i>	16,50 €
67	Malai Kofta	Gemüseklößchen in würziger Currysauce <i>Vegetables balls in spicy curry sauce</i>	16,50 €
68	Chana Alu Masala	Kichererbsen in Currysauce mit frischen Tomaten und Ingwer <i>Chickpeas in curry sauce with fresh tomatoes and ginger</i>	16,50 €
069	Karahi Paneer^C	Frisch gebratener, hausgemachter Käse ⁸ in Currysauce, in der Pfanne serviert <i>Grilled homemade cheese in curry sauce, served in a pan</i>	16,50 €
070	Bhindi Masala	Frisches indisches Okra-Gemüse in kräftiger Sauce <i>Fresh Indian okra vegetables with spicy sauce</i>	16,50 €
071	Paneer Makhni^C	Frischer Hausgemachter Käse ⁸ in Butter-Masalasauce <i>Homemade cheese in butter masala sauce</i>	16,50 €
072	Vegetable Jalfreji	Frische Gemüse nach traditioneller nordindischer Art <i>Fresh vegetables prepared following north Indian tradition</i>	16,50 €

073	Paneer Jalfrezi ^C	Frisch gebratener, hausgemachter Käse ⁸ mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chilli <i>Fresh homemade cheese with pepper, onions, tomatoes and green chili</i>	16,50 €
074	Chana Palak	Kräftiger indischer Spinat ⁸ mit Kichererbsen <i>Strong indian spinacch with chickpeas</i>	16,50 €

Ente Spezialitäten

081	Ente Vindaloo	Zartes Entenbrustfilet mit Spezialgewürzen aus Goa – scharf <i>Tender duck with goa spices – spicy</i>	19,50 €
082	Ente Sabji	Zartes Entenbrustfilet mit frischem Gemüse <i>Tender duck with fresh vegetables</i>	19,50 €
083	Karahi Ente	Zartes Entenbrustfilet in Curry Sauce, in der Pfanne serviert <i>Tender duck in curry sauce, served in a pan</i>	19,50 €
084	Ente Mushroom ^{EK}	Zartes Entenbrustfilet mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel Safran Sauce <i>Tender duck with fresh champignons, garlic and ginger in almond and safran sauce</i>	19,50 €
085	Ente Jalfrezi	Zartes Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chilli – scharf <i>Tender duck with pepper, onion, tomato and green chili – spicy</i>	19,50 €
086	Ente AVTAR	Zartes Entenbrustfilet in Masala Sauce <i>Tender duck in masala sauce</i>	19,50 €
087	Ente Mango ^{DE}	Zartes Entenbrustfilet in Mango Ananas ² Safran Cashew Sauce <i>Tender duck in mango pineapple safran cashew sauce</i>	19,50 €
088	Ente Korma ^{DE}	Zartes Entenbrustfilet in Nuss Sauce mit Kokosnussflocken und gemahlene Mandeln <i>Tender duck in nut sauce with coconut and almonds</i>	19,50 €

Hähnchen Spezialitäten

091	Chicken Curry	Zartes Hühnerfleisch ³ mit Curry Sauce <i>Tender chicken in curry sauce</i>	17,50 €
092	Chicken Korma ^{D E}	Zartes Hühnerfleisch ³ in einer Nuss Sauce mit Kokosnussflocken <i>Tender chicken in nut sauce seasoned with coconut and almonds</i>	17,50 €
093	Chicken Vegetables	Zartes Hühnerfleisch ³ mit frischem Gemüse <i>Tender chicken with fresh vegetables</i>	17,50 €
094	Karahi Chicken	Gebratenes Hühnerfleisch ³ in Curry Sauce <i>Fried chicken in curry sauce</i>	17,50 €
095	Chicken Jalfrezi	Gebratenes Hühnerfleisch ³ mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chilli – scharf <i>Fried chicken with pepper, onions and tomatoes and green chilli – spicy</i>	17,50 €
096	Chicken Vindaloo	Hühnerfleisch ³ mit Spezialgewürzen aus Goa – scharf <i>Chicken seasoned with goa spices – spicy</i>	17,50 €
097	Butter Chicken ^C	Zartes Hühnerfleisch ³ in Butter Tomaten Sauce <i>Tender chicken in butter and tomato sauce</i>	17,50 €
098	Tandoori Chicken	Zartes Hühnerfleisch ³ in Masala Sauce <i>Tender chicken in masala sauce</i>	17,50 €
099	Chicken Nilgiri	Zartes Hühnerfleisch ³ mit Korianderblätter in orientalischer Kräutersauce <i>Tender chicken with coriander in oriental sauce</i>	17,50 €
100	Chicken Palak	Zartes Hühnerfleisch ³ mit Spinat nach nordindischer Art <i>Tender chicken with spinach prepared following nordindian tradition</i>	17,50 €
101	Mango Chicken ^{D E}	Zartes Hühnerfleisch ³ in frischer Mango Safran Cashewnuss Sauce <i>Tender chicken in mango safran cashew sauce</i>	17,50 €
102	Chili Chicken	Zartes Hühnerfleisch ³ nach nordindischer Art – scharf <i>Tender chicken prepared following northindian tradition – spicy</i>	17,50 €
103	Chicken Madras	Zartes Hühnerfleisch ³ mit Kokosmilch und speziellen Madras Gewürzen <i>Tender chicken with coconutmilk, seasoned with madras spices</i>	17,50 €

Lamm Spezialitäten

111	Rogan Josh	Zartes Lammfleisch ⁸ in Rogan Curry Sauce <i>Tender lamb in rogan curry sauce</i>	19,50 €
112	Mughlai Meat ^{CE}	Zartes Lammfleisch ⁸ in Mandel Safran Sahne Sauce <i>Tender lamb in almond safran sauce</i>	19,50 €
113	Bhunna Ghosht	Gebratenes Lammfleisch ⁸ mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Sauce <i>Fried lamb with tomatoes and fried onions in spicy sauce</i>	19,50 €
114	Palak Ghosht	Zartes Lammfleisch ⁸ mit Spinat nach nordindischer Art <i>Tender lamb with spinach prepared following northindian tradition</i>	19,50 €
115	Mutton Mushroom ^{CEK}	Zartes Lammfleisch ⁸ mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel Safran Sauce <i>Tender lamb with fresh champignons, garlic and ginger in almond safran sauce</i>	19,50 €
116	Mutton Vindaloo	Zartes Lammfleisch ⁸ mit Spezialgewürzen aus Goa – scharf <i>Tender lamb with goa spices – spicy</i>	19,50 €
117	Karahi Ghosht	Gebratenes Lammfleisch ⁸ in Curry Sauce, in der Pfanne serviert <i>Tender lamb in curry sauce, served in a pan</i>	19,50 €
118	Dahi Ghosht ^{CE}	Zartes Lammfleisch ⁸ in Curry Joghurt Mandel Sauce <i>Tender lamb in curry yoghurt almond sauce</i>	19,50 €
119	Lamm-Boti Masala	Zartes Lammfleisch ⁸ in Masala Sauce <i>Tender lamb in masala sauce</i>	19,50 €
120	Mango Lamm ^{DE}	Zartes Lammfleisch ⁸ in frischer Mango Safran Cashew Sauce <i>Tender lamb in fresh mango safran cashew sauce</i>	19,50 €

Fisch Spezialitäten

141	Fish Curry ^N	Seelachsfilet in Curry Sauce <i>Coalfish filet in curry sauce</i>	19,50 €
142	Fish Chili ^N	Seelachsfilet in Chili Sauce – scharf <i>Coalfish filet in chili sauce – spicy</i>	19,50 €
143	Fish Masala ^N	Seelachsfilet nach ostindischer Art zubereiten <i>Coalfish filet prepared following east Indian tradition</i>	19,50 €
144	Jheenga Curry ^M	Riesengarnelen in Curry Sauce, fein gewürzt <i>King prawns in curry sauce</i>	22,50 €
145	Jheenga Masala ^M	Riesengarnelen in kräftiger Masala Sauce <i>King prawns in spicy masala sauce</i>	22,50 €
146	Jheenga Mushroom ^{EKM}	Riesengarnelen mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel Safran Sauce <i>King prawns with fresh champignons, garlic and ginger in almond safran sauce</i>	22,50 €
147	Jheenga Mango ^{EM}	Riesengarnelen in Mango Safran Cashew Sauce und fein gewürzt <i>King prawns in mango safran cashew sauce</i>	22,50 €
148	Jheenga Jalfrezi ^M	Riesengarnelen mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chilli <i>King prawns with pepper, onions, tomatoes and green chili</i>	22,50 €

Reis Spezialitäten

51	Vegetable Biryani	Reisgericht mit frischem Gemüse <i>Rice dish with fresh vegetables</i>	16,50 €
52	Mutton Kashmiri Biryani ^{EK}	Reisgericht mit Lammfleisch, Mandeln und Rosinen <i>Rice dish with lamb, almonds and raisins</i>	19,50 €
53	Chicken Biryani ^{EK}	Reisgericht mit Hühnerfleisch ³ , Mandeln und Rosinen <i>Rice dish with chicken, almonds and raisins</i>	17,50 €
54	Beef Biryani ^{EK}	Reisgericht mit Rindfleisch, Mandeln und Rosinen <i>Rice dish with beef, almonds and raisins</i>	18,50 €
55	AVTAR Biryani ^{DEM}	Reisgericht mit Hühnerbrust ³ , Lamm, Schrimps mit Nüssen <i>Rice dish with chicken, lamb, prawns and nuts</i>	19,50 €
56	Jheenga Biryani ^{EKM}	Reisgericht mit Riesengarnelen, Mandeln und Rosinen <i>Rice dish with king prawns, almonds and raisins</i>	22,50 €

Tandoori-Khajana / Grillspezialitäten

35	Malai Kebab ^c	Marinierter Hühnerfiletspieß mit würziger Sauce <i>Marinated, skewered chicken and in spicy sauce</i>	17,50 €
36	Tandoori Spezialteller	Gegrilltes Hühnerfleisch mit verschiedenen Marinaden und Sauce <i>Variety of marinated chicken, grilled</i>	17,50 €
37	Harri Merchi Kebab	Mariniertes Hühnerbrustfilet mit grünem Chili und Koriander mit Sauce <i>Marinated chicken with green chili and coriander with sauce</i>	17,50 €
039	Chicken Tikka	Mit zartem, mariniertem, gegrilltem Hühnerfleisch <i>Tender chicken grilled and marinated</i>	17,50 €
041	Green Malai Kebab	Mit zartem, mariniertem Hühnerfleisch in Spinat-Minze-Koriandersauce <i>Tender marinated chicken with spinach and mint coriander sauce</i>	17,50 €
43	Jheenga Tandoori ^{CM}	Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt und knusprig gegrillt <i>Grilled king prawns inlaid in yoghurt and spices</i>	24,50 €
44	Mixed Grill Platte ^{CM}	Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten <i>A variety of all our Tandoori delights</i>	25,50 €
45	Achari Chicken Tikka	Mit zartem, mariniertem Hühnerfleisch eingelegt in Obst und Gemüse nach nord-indischer Art – scharf <i>Tender marinated chicken, inlaid in fruits and vegetables following northindian tradition</i>	17,50 €

Tandoori Brot Spezialitäten

151	Naan Brot ^A	Ovales Brot aus Hefeteig <i>Oval yeast bread</i>	3,50 €
152	Roti ^A	Flaches Vollkorn Fladenbrot <i>Flat wholecorn bread</i>	3,50 €
153	Butter Naan ^{A C}	Mehrschichtiges Brot mit Butter <i>Multilayered bread with butter</i>	3,90 €
154	Mint Prantha ^A	Brot gefüllt mit frischer Minze <i>Bread filled with fresh mint</i>	3,90 €
155	Vegetable Prantha ^A	Brot gefüllt mit frischem Gemüse <i>Bread filled with fresh vegetables</i>	3,90 €
156	Paneer Kulcha ^{A C}	Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem indischem Käse ⁸ <i>Yeast bread filled with homemade Indian cheese</i>	3,90 €
157	Lachsen Kulcha ^A	Hefeteigbrot gefüllt mit Knoblauch oder Zwiebeln <i>Yeast bread filled with garlic or onions</i>	3,90 €
158	Pashawari Naan ^A	Hefeteigbrot gefüllt mit Hühnerfleisch und Rosinen <i>Yeast bread filled with chicken and raisins</i>	4,00 €
159	Pappad ^A	Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen Saucen <i>Lentil waffels with 3 different sauces</i>	3,00 €

Beilagen

161	Punjabi Raita ^{C K}	Joghurt mit Kartoffeln, Zwiebeln und Gurken <i>Joghurt with potatoes, onions and cucumber</i>	4,00 €
162	Alu Raita ^{C K}	Joghurt mit Kartoffeln <i>Joghurt with potatoes</i>	4,00 €
163	Kheere Ka Raita ^C	Joghurt mit Gurken <i>Joghurt with cucumber</i>	4,00 €
164	Pulao Basmati Reis	Basmati Reis nach Moghul Art <i>Basmati rice in moghul style</i>	4,00 €

Nachspeisen

171	Mango Creme ^{11 C}	Mit Vanille Eis <i>Mango cream with vanilla ice cream</i>	6,50 €
172	Litschi mit eis ^C	Litschi mit Vanille Eis <i>Litchi icecream with vanilla ice cream</i>	6,50 €
173	Gulab Jamun ^{A C}	Bällchen aus Milch und Quark, in Honig gebacken <i>Dough balls baked in honey</i>	6,50 €
175	Gemischtes Eis ^{11 C}	Verschiedene Eissorten <i>A variety of ice cream</i>	5,50 €

Alkoholfreie Getränke

340	Tafelwasser		0,4 l	4,20 €	
341	San Pallegriano	0,25 l	4,20 €	0,75 l	7,50 €
343	Aqua Panna	0,25 l	4,20 €	0,75 l	7,50 €
345	Coca Cola ¹⁹		0,3 l	4,20 €	
346	Fanta		0,3 l	4,20 €	
347	Spezi ¹⁹		0,5 l	4,50 €	
348	Sprite		0,4 l	4,20 €	
349	Apfelsaft		0,25 l	3,80 €	
350	Apfelsaftschorle		0,4 l	5,20 €	
351	Johannisbeersaftschorle		0,4 l	5,20 €	
352	Orangensaftschorle		0,4 l	5,20 €	
358	Rhabarberschorle		0,4 l	5,20 €	
353	Orangensaft		0,25 l	3,80 €	
354	Johannisbeer Nektar		0,25 l	3,80 €	
355	Bitter Lemon ¹⁰		0,25 l	4,20 €	
356	Tonic Water ¹⁰		0,25 l	4,20 €	
357	Ginger Ale ¹		0,25 l	4,20 €	

Indische Getränke

326	Mango Lassi ^c	Joghurtgetränk mit Mango	0,5 l	6,50 €	0,25 l	4,50 €
327	Lassi Süß ^c	Hausgemachtes indisches Joghurtgetränk			0,25 l	4,50 €
328	Lassi Sauer ^c	Hausgemachtes indisches Joghurtgetränk			0,25 l	4,50 €
329	Maracuja Lassi ^c	Joghurtgetränk mit Maracuja			0,25 l	4,50 €
330	Mango Nektar				0,25 l	3,80 €
331	Maracuja Nektar				0,25 l	3,80 €
332	Guaven Nektar				0,25 l	3,80 €
333	Litschi Nektar				0,25 l	3,80 €
335	Mangosaftschorle				0,4 l	5,20 €
336	Maracujasaftschorle				0,4 l	5,20 €
337	Guavensaftschorle				0,4 l	5,20 €
338	Litschisaftschorle				0,4 l	5,20 €

Tee Spezialitäten

360	Tasse Chai ^c					4,50 €
362	Kännchen Chai					6,50 €
363	Difflooi Assam					6,50 €
364	Badatam Darjeeling					6,50 €
365	Golden Nepal					6,50 €
366	Grüner Tee					6,50 €
367	Jasmin Tee					6,50 €

Heiße Getränke

373	Tasse Kaffee					4,20 €
374	Espresso					3,20 €
376	Cappuccino ^c					4,50 €
377	Latte Macchiato ^c					4,50 €

Bier

314	Hacker Pschorr Hell^A	Vom Fass	0,5 l	4,50 €
315	Paulaner Pils^A	Aus der Flasche	0,3 l	4,50 €
318	Paulaner Weißbier^A	Aus der Flasche	0,5 l	4,90 €
319	Hacker Pschorr Dunkel^A	Aus der Flasche	0,5 l	4,90 €
321	Paulaner alkoholfrei^A	Aus der Flasche	0,5 l	4,90 €
322	Paulaner Hefe Alk.frei	Aus der Flasche	0,5 l	4,90 €
323	Indisches Bier^A	Aus der Flasche	0,33 l	4,90 €
324	Colaweizen / Russ^A	Aus der Flasche	0,5 l	5,20 €

Qualitätswein

Offene Weißweine

Grüner Veltiner^K	Trocken, BioWeinGrass, Österreich <i>Dry, BioWeinGrass, Austria</i>	¼ l	7,50 €
Riesling^K	Trocken, Weingut Hemer Worms-Abenheim, Deutschland <i>Dry, Weingut Hemer Worms-Abenheim, Germany</i>	¼ l	7,50 €
Pinot Grigio^K	Trocken, Vini Giol, San Polo di Piave, Italien <i>Dry, Vini Giol, San Polo di Piave, Italy</i>	¼ l	7,50 €

Offene Rotweine

Zweigelt^K	Trocken, BioWeinGrass, Österreich <i>Dry, BioWeinGrass, Austria</i>	¼ l	7,50 €
Dornfelder^K	Trocken, Weingut Hemer Worms-Abenheim, Deutschland <i>Dry, Weingut Hemer Worms-Abenheim, Germany</i>	¼ l	7,50 €
Merlot^K	Trocken, Vini Giol, San Polo di Piave, Italien <i>Dry, Vini Giol, San Polo di Piave, Italy</i>	¼ l	7,50 €
Portugieser Weissherbst^K	Rose, Halbtrocken, Weingut Hemer Worms-Abenheim, Deutschland <i>Rose, half dry, Weingut Hemer Worms-Abenheim, Germany</i>	¼ l	7,50 €
Weinschorle Rot oder Weiß^K	<i>Red or white wine spritzer</i>	½ l	7,50 €

Flaschenweine Weiß

Pinot Grigio ^K	Trocken, Vini Giol, San Polo di Piave, Italien <i>Dry, Vini Giol, San Polo di Piave, Italy</i>	0,75 l	20,50 €
Gelber Muskateller ^K	Halbtrocken, Weingut Hemer Worms-Abenheim, DE <i>Half-dry, Weingut Hemer Worms-Abenheim, Germany</i>	0,75 l	25,50 €
Bacchus ^K	Lieblich, Weingut Hemer Worms-Abenheim, DE <i>Sweet, Weingut Hemer Worms-Abenheim, Germany</i>	0,75 l	25,50 €

Flaschenweine Rot

Indischer Rotwein ^K	Trocken <i>Dry</i>	0,75 l	25,50 €
Primitivo ^K	Trocken, Azienda Agricola Amastuola, Puglia, Italien <i>Dry, Azienda Agricola Amastuola, Puglia, Italy</i>	0,75 l	25,50 €
Spätburgunder ^K	Halbtrocken, Weingut Hemer Worms-Abenheim, DE <i>Half-dry, Weingut Hemer Worms-Abenheim, Germany</i>	0,75 l	25,50 €
Dornfelder ^K	Lieblich, Weingut Hemer Worms-Abenheim, DE <i>Sweet, Weingut Hemer Worms-Abenheim, Germany</i>	0,75 l	25,50 €

Prosecco

Prosecco Garselli ^K	Trocken, Vini Giol, San Polo di Piave, Italien <i>Dry, Vini Giol, San Polo di Piave, Italy</i>	0,75 l	25,50 €
Bacaretto Piccolo ^K	Perlage, Farra di Soglio, Italien <i>Perlage, Farra di Soglio, Italy</i>	0,2 l	5,50 €

Es handelt sich bei allen Weinen, ausgenommen die indischen Weine, um **Bioweine**.

*All of our wines, except the Indian wines, are certified **BIO** products.*

Spirituosen

385	Ramazotti	32 %	2cl	5,50 €
388	Gordons Dry Skin	40 %	2cl	5,50 €
395	Old Munk Rum (Indien)	42,8 %	2cl	5,50 €
396	Indische Mango Schnaps	38 %	2cl	5,50 €

Alkohohaltige Getränke

300	Haus Cocktail ¹		0,3 l	7,50 €
302	Campari Soda ¹		5 cl	7,50 €
303	Campari Orange ¹		5 cl	7,50 €
309	Glas Sekt / Prosecco		0,2 l	5,50 €
310	Gin Tonic		5 cl	7,50 €

