

# Indian Spicy

*Tandoori Restaurant & Bar*

*speisen*  
& *getränke*



# herzlich willkommen & herzlichste

**Wir** heißen Sie bei uns herzlich willkommen und freuen uns sehr Sie in einem der traditionsreichsten Lokale und in einem der ältesten Häuser Darmstadts bewirten zu dürfen.

**Das Haus „Alexanderstr. 33“ mit seinen 3 Fensterachsen und seinem schlichten Renaissance-Giebel ist ein typisches Beispiel für den Renaissancebaustil in Darmstadt.**

**Das Gebäude - aus der ersten Alten-Vorstadt-Bauphase - ist in seiner ursprünglichen Form erhalten geblieben und wurde um das Jahr 1600 erbaut.**

**Der stadtgeschichtliche Aspekt verleiht unserem Haus eine einmalige urige Atmosphäre, so zu Recht auch das Gebäude als Kulturdenkmal gilt.**

**Doch ebenso viel Tradition, Kultur und Geschichte steckt in der Indischen Küche.**

**Sie ist raffiniert, aromatisch und ein Gedicht für die Sinne.**

**Die lange Herrschaft der Mogule über Indien hat tiefen und dauernden Einfluss auf Delhi's Küchen gehabt.**

**Die indische Muglai-Küche ist „gemacht für Könige“.**

**Mit ihren geschmacksreichen Soßen, den Butter-basierenden Curries, den mit Ingwer gewürzten gebratenen Fleisch und den unglaublichen Süßigkeiten hat es die Liebe der Genießer in aller Welt erobert.**

**Langeweile kommt bei uns in nicht auf den Teller!**

**Mmmh !!**

**Der Duft von Chili liegt in der Luft!**

**Lassen Sie sich nun von der Indischen Küche, dem Meister der Vielfalt, der Kreationen und der Gewürze verzaubern.**

**Sie können für Ihre Feste und Feierlichkeiten, einfach für jeden Anlass einen Tisch buchen.**

**Vom Menü, der Bestuhlung, bis hin zum Dekor**

**- oder auch einer heißen Bauchtanz-Einlage zwischendurch - können Sie alles nach Wunsch bestimmen.**

**Wir lieben es ganz nach dem Motto „Incredible India“ Wünsche zu erfüllen.**

**Und nicht zu vergessen unser Catering Service ... nutzen Sie einfach unseren Service und bereiten Sie Ihren Gästen eine unvergessliche Gaumefreude, damit Ihr Event - wie unser Haus & die Indische Küche - Geschichte wird!**

**Versprochen!**





## vorspeisen

- 01 **Aloo Pakora mit Kartoffeln** .....5,00  
*Pakorras with potatoes*
- 02 **Chicken Pakora mit Hühnerbrustfilets** .....6,50  
*Pakorras with chicken fillet*
- 03 **Paneer Pakora mit hausgemachtem indischem Käse** .....6,50  
*Cheese pakorras with homemade indian cheese*
- 04 **Onion Bhaji Zwiebelringe frittiert**.....5,00  
*Fried onion rings*
- 05 **Mixed Pakoras (für 2 Pers.)** .....10,50  
**Gem. Pakora Vorspeisenplatte**  
*Mixed Pakoras ( for 2 people )*
- 06 **Vegetable Samosa (2 Stück)** .....5,00  
**Frittierte mit Gemüse gefüllte Pastetchen**  
*2 vegetable Samosa, fried, filled with vegetables*
- 07 **Channa Samosa (2 Stück)** .....7,50  
**Gefüllte Pastetchen dazu Kirchererbsen, Tomaten und Zwiebeln**  
*Stuffed patties with chickpeas, tomatoes and onions*
- 08 **Papadams (2 Stück)** .....4,00  
**Gewürzte Linsenfladen normal oder scharfen**  
*Two Flat breads made from lentil flour mild or spicy*
- 09 **Fisch Pakora**.....8,50  
**Frittiertes Fischfilet im Kircherebsenteig**<sup>D,M,N</sup>  
*Shrimps in dough from chickpea flour, deep-fried*

## suppen

- 15 **Bhaji Soup**.....*Gemüsesuppe*.....*vegetable soup*.....6,50
- 16 **Tomato Soup** .....*Tomatensuppe*.....4,50
- 17 **Chicken Soup**.....*Hühnersuppe*.....5,00
- 18 **Daal Soup** .....*Linsensuppe* .....*lentil soup*.....4,50
- 19 **Jhinga Soup** .....*Shrimps-Suppe*...*shrimps soup*.....<sup>D,M,N</sup>6,50

## salate

- 23 **Tomatensalat mit Zwiebeln** .....4,90  
*Tomato salad with onions*
- 24 **Gurkensalat**.....4,90
- 25 **Gemischter Salat** .....5,90  
*Mixed salad*
- 26 **Spicy Salat** .....7,50  
**Gemischter Salat mit Hühnerfleisch, hausgemachtem Käse, Zwiebeln, Ananas und Mais**  
*Mixed Salad with chicken fillet stripes, homemade cheese, onions, pineapple and corn*
- 27 **Kashmiri Salat** .....5,90  
*Coctail fruit, cocumber, apple, mango, pulp, dressing salat*
- 28 **Tandoori Chicken Salat** .....7,90  
**Gemischter Salat mit Hühnerstreifen auf Tandoori-Art**  
*Mixed Salad with chicken fillet stripes*



# hähnchengerichte

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert

- 30 **Chicken Curry** .....14,50  
Hühnerbrustfilet in einer speziellen mit Joghurt zubereiteten Currysauce<sup>G</sup>  
*Chicken fillet in a spicy sauce with yoghurt and fresh mango puree*
- 31 **Chicken Mango Curry** .....14,50  
Hühnerbrustfilet in einer würzigen Sauce aus Sahne mit frischen Mangopulp<sup>G</sup>  
*Chicken fillet in spicy sauce with cream and fresh mango puree*
- 32 **Chicken Jalfarezi** .....14,50  
Hühnerbrustfilet mit Zwiebeln und Paprika in einer scharfen Gewürzsauce  
*Chicken fillet with onions and bellpepper in spicy sauce*
- 33 **Chicken Vindaloo (sehr scharf)** .....14,50  
Hühnerbrustfilet in einer würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Paprika, mit Curry-Sauce  
*Chicken fillet with onions, garlic, tomato and parika in spicy sauce*
- 34 **Chicken Tikka Masala (mittelscharf)** .....14,50  
Hühnerfleischstücke nach 24 stündiger Marinade am Spieß im Tandoor gegrillt, mit Paprika, Tomaten, Knoblauch, Ingwer und in einer Spezialsauce gegart  
*Tender Chicken fillet in a special sauce with chilli, onions, tomatoes and garlic*
- 35 **Chicken Madras's (mittelscharf)** .....14,50  
Zartes Hühnerfleisch in einer Spezialsauce mit Peperoni, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Ingwer und frischem Curry gegart  
*Chicken fillet in a special sauce with chilli, onions, tomatoes, garlic and ginger*
- 36 **Butter Chicken**.....14,50  
Hühnerfleischstücke im Tandoor gegrillt und orientalisch gewürzt, mit Knoblauch, Ingwer in einer speziellen Buttersauce<sup>G</sup>  
*Chicken fillet grilled in Tandoor with oriental spices, garlic, ginger, and a butter sauce*
- 37 **Chicken Karahi** .....14,50  
Hühnerbrustfilet mit Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln, Königskümmel, Paprika und Tomaten  
*Chicken fillet with garlic, ginger, onions, king caraway, pepper and tomatoes*
- 38 **Chicken Palak** .....14,50  
Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Ingwer in einem speziell gewürztem Blattspinat  
*Chicken fillet with garlic, ginger, onions, king caraway, pepper and tomatoes*
- 39 **Chicken Korma (mild/süß)** .....14,50  
Hähnchenfilet in milder Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosflocken und Cashewnüssen<sup>G</sup>  
*Extra mild chicken curry cooked in a tasty curry sauce made of cream, almonds, coconut and delicate spices (mild/sweet)*
- 40 **Chicken Lemon**.....14,50  
Hähnchenfilet mit Linsen, Zitrone, indischen Gewürzen und Currysauce  
*Chicken fillets with lentils, lemon, indian spices and curry sauce and delicate spices (mild/sweet)*
- 41 **Chicken Dopiazza** .....14,50  
Hähnchenfilet mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer  
*Chicken fillet with fresh tomatoes, onions, garlic and ginger*
- 42 **Chilli Chicken** .....14,50  
Hähnchenfilet zubereitet mit indischen Gewürzen, Ingwer, Knoblauch, Paprika, Tomaten und Zwiebeln  
*Chicken fillet prepared with indian spices, ginger, garlic, peppers, onions and tomatoes*



# lammgerichte

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert

- 43 **Lamm Curry** .....16,50  
Lammfleisch in einer kräftigen Sauce  
*Lamb filet in a spicy sauce with cream and fresh mango puree*
- 44 **Lamm Tikka Masala im Tandoor-Ofen gegrillt (mittelscharf)** .....16,50  
Lammfleisch mariniert in Joghurt und milder Gewürzmischung, mit Knoblauch und Ingwer<sup>G</sup>  
*Lamb meat marinated in yogurt and mild spices with garlic and ginger*
- 45 **Lamm Bhuna** .....16,50  
Lammfleischstücke in einer ausgewogenen Gewürzsauce mit Paprika, Königskümmel, Knoblauch & Tomaten  
*Lamb pieces in a balanced seasoning sauce with paprika, cumin, garlic and tomatoes*
- 46 **Lamm Palak** .....16,50  
Lammfleisch in einer würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Paprika mit Curry-Sauce  
*Lamb with onions, garlic, ginger and tomatoes fried in spicy leafy spinach*
- 47 **Lamm Sabzi** .....16,50  
Gebratenes Lammfleisch in einer exotischen Kombination aus Gewürzen, Knoblauch, Ingwer, und verschiedenen frischen Gemüsesorten  
*Fried lamb in an exotic combination of spices, garlic and ginger in a spicy sauce*
- 48 **Lamm Vindaloo (sehr scharf)** .....16,50  
Gebratene Lammfleischstücke mit Kartoffeln, Knoblauch, and Ingwer in pikanter Sauce  
*Roasted Lamb meat with potatoes, garlic and ginger in a spicy sauce*
- 49 **Lamm Korma (mild/süß)** .....16,50  
Ein Gericht aus der königlichen Mogul-Küche-Lammfleisch in milder Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosnussflocken, Cashewnüssen  
*A speciality of the royal mogul kitchen – lamb in a mild sauce of spices, cream, almonds, coconut flakes and cashews*
- 50 **Lamm Madras (scharf)** .....16,50  
Zartes Lammfleisch in einer scharfen Spezial-Sauce mit Senfkörnern, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und frischen Champignons zubereitet  
*Tender lamb cooked in a spicy sauce speciality with mustard seeds, tomatoes, ginger, garlic and fresh mushrooms*
- 51 **Lamm Rogan Josh** .....16,50  
Lammfleischstücke zubereitet in einer würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten in einer Currysauce  
*Lamb pieces cooked in a spicy mix of onions, garlic, ginger, tomatoes, in a curry sauce*
- 52 **Lamm Jalferezie** .....16,50  
Lammfleischstücke zubereitet in einer würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und Paprika in einer roten Currysauce  
*Lamb pieces cooked in a spicy mix of onions, garlic, ginger, tomatoes and peppers in a red curry sauce*
- 53 **Lamm Hyderabadi** .....16,50  
Lammfleischstücke zubereitet in einer frischen, cremigen Minzsauce  
*Lamb pieces cooked in a fresh, creamy mint sauce*

## thali

- 110 **Non vegetarian Thali** .....18,00  
3 nicht vegetarische Gerichte, Joghurt, Salat, Basmati Reis, Naan oder Roti<sup>G</sup>  
*3 non vegetarian dishes, yogurt, salad, basmati-rice, naan or roti*
- 111 **Vegetarian Thali** .....17,00  
3 vegetarische Gerichte, Joghurt, Salat, Basmati-Reis, Naan oder Rotie<sup>G</sup>  
*3 vegetarian dishes, yogurt, salad, basmati-rice, naan or roti*



# vegetarische gerichte

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert

- 54 **Daal Makhani** .....12,00  
Linsen in Butter, gerösteten Zwiebeln und Knoblauch<sup>G</sup>  
*Lentils in butter, roasted onions and garlic*
- 55 **Bhaji Mix** .....12,00  
Gemüse-Curry mit verschiedenen frischen Gemüsesorten  
*Vegetable curry with a variety of fresh vegetables*
- 56 **Matter Paneer** .....12,00  
Grüne Erbsen mit hausgemachten Frischkäse und Gewürzen gebraten<sup>G</sup>  
*Green peas cooked with homemade cheese and herbs*
- 57 **Shahi Paneer** .....12,00  
Hausgem. Frischkäse in Sahnesauce mit Rosinen, Mandeln, Cashewnüssen und Kokosflocken<sup>G</sup>  
*Homemade cheese in a creamy sauce with raisins, almonds, cashews and coconut flakes*
- 58 **Palak Paneer** .....12,00  
Hausgemachter Frischkäse in Spinat mit Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen<sup>G</sup>  
*Homemade cheese in spinach with onions, tomatoes and herbs*
- 59 **Channa Masala** .....12,00  
Kichererbsen mit Knoblauch und Zwiebeln in Currysauce  
*Chickpeas with onions and garlic in a curry sauce*
- 60 **Bhindi Masala** .....12,00  
Okragemüse mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen  
*Okra with onions, tomatoes, ginger, garlic and spices*
- 61 **Curry Shabnam** .....12,00  
Frische Champignons mit grünen Erbsen, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Zwiebeln  
in orientalischer Sauce  
*Fresh mushrooms with green peas, ginger, garlic, tomatoes and onions in an oriental sauce*
- 62 **Sabzi Korma** .....12,00  
Verschiedene Gemüsesorten der Saison in feiner Joghurt-Mandel-Sauce mit exot. Gewürzen<sup>G</sup>  
*Various types of vegetables of the season in a yogurt-almond sauce with exotic spices*
- 63 **Daal Tarka** .....12,00  
Linsen mit Tomaten, Knoblauch und Ingwer gegart  
*Cooked lentils with tomatoes, garlic and ginger*
- 64 **Palak Aloo** .....12,00  
Spinat und Kartoffeln mit frischen Kräutern  
*Spinach and potatoes with fresh herbs*
- 65 **Aloo Gobi Masala** .....12,00  
Indisch gewürzte Kartoffeln und Blumenkohl  
*Indian spiced potatoes and cauliflower*
- 66 **Malai Kofta** .....12,00  
Gemüsebällchen mit Käse gefüllt, in milder Currysoße  
*Vegetable balls stuffed with cheese in a mild curry sauce*
- 67 **Vegetable Jalferezie** .....12,00  
Versch. Gemüse, zubereitet mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Ingwer und Knoblauch  
*Various vegetables, prepared with fresh tomatoes, onions, peppers, ginger and garlic*
- 68 **Bharta Bengan** .....12,00  
Auberginen Im Tandoor gegrillt, püriert mit Zwiebeln Tomaten, Ingwer, Erbsen und Knoblauch  
*Grilled aubergines in tandoor, mashed with onions tomatoes, ginger, peas and garlic*
- 69 **Paneer Tikka Butter Masala** .....14,50  
Hausgemachter Frischkäse in einer leckeren Butter-Masalasauce<sup>G</sup>  
*Homemade cheese with a tasty butter masala sauce*
- 70 **Karahi Paneer** .....14,00  
Hausgemachter Frischkäse mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und frisch gemahlene  
Gewürzen im Karahi zubereitet<sup>G</sup>  
*Homemade cheese with onions, tomatoes, ginger, garlic and freshly ground-spices*
- 71 **Chili Paneer** .....14,00  
Hausgemachter Frischkäse mit frischen Gewürzen, Zwiebeln, grüner Paprika und Tomaten<sup>G</sup>  
*Homemade cheese with fresh spices, onions, green paprika and tomatoes*





# fisch-gerichte

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert

- 72 **Fisch Curry**.....14,50  
Pangasius Fisch in einer kräftigen Sauce mit Knoblauch, Ingwer, Königskümmel und gelbem Madras Curry<sup>M,D,N,B</sup>  
*Pangasius fish in a sauce with garlic, ginger, cumin and King Madras yellow curry*
- 73 **Fisch Madras (scharf)** .....14,50  
Pangasius Fisch in einer Madrassauce mit Peperoni, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Ingwer, Königskümmel und frischen Champignons gegart<sup>M,D,N,B</sup>  
*Pangasius fish cooked in a sauce Madras with pepperoni, onions, tomatoes, garlic, ginger, cumin and fresh mushrooms*
- 74 **Jhinga Madras** .....16,50  
Garnelen in einer kräftigen Sauce mit Knoblauch, Ingwer, Kräuter und Madras-Gelbcurry<sup>M,D,N,B</sup>  
*Shrimps in a rich sauce with garlic, ginger, champignons, madras and tomato-curry sauce*
- 75 **Shorshay Mach**.....14,50  
Ein köstlich, gewürztes Currygericht aus Pangasius Fisch in cremiger Kokossauce<sup>M,D,N,B</sup>  
*A delicious fish meal in a creamy coconut sauce*
- 76 **Jhinga Masala** .....16,50  
Gewürzte Garnelen mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Currysauce<sup>M,D,N,B</sup>  
*Spiced prawns with onions and tomatoes in a curry sauce*
- 77 **Tandoori Kingprawn Curry**.....17,50  
Riesengarnelen mit Sahne, Tomaten, Zwiebeln und Currysauce<sup>M,D,N,B</sup>  
*Kingprawns in an additional currysauce*

# biryani-reisgerichte

- 78 **Vegetarisches Biryani** .....12,50  
Basmati Reis, gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Nüssen, Rosinen und verschiedenen Gemüsesorten mit frischer Minze  
*Basmati rice, fried with onions, peppers, nuts, raisins and various vegetables with fresh mini*
- 79 **Chicken Biryani** .....14,50  
Hühnerbrustfilet mit Basmati-Reis, mild gewürzt, mit Mandeln, verschiedenen Gemüsesorten, Rosinen und frischer Minze  
*Chicken breast with basmati rice, mildly spiced, with almonds, vegetables and raisins with fresh mini*
- 80 **Lamm Biryani** .....16,50  
Lammfleisch mit Basmati-Reis, mild gewürzt, mit Mandeln, verschiedene Gemüsesorten, Rosinen und frischer Minze  
*Lamb with basmati rice, mildly spiced, with almonds, vegetables and raisins with fresh mini*
- 81 **Indian Spicy Biryani**.....17,00  
Gedämpfter Basmati Reis mit Gemüse, Rosinen, frischer Minze, Hühnerfleisch, Lamm und Garnelen<sup>G,A,N,B</sup>  
*Steamed basmati rice with vegetables, raisins, fresh mint, chicken, lamb, shrimps*
- 82 **Fisch Biryani** .....15,00  
Pangasius mit Basmati-Reis, mild gewürzt, mit Mandeln, verschiedene Gemüsesorten, Rosinen und frischer Minze<sup>G,A</sup>  
*Pangasius fish with basmati rice, mildly spiced, with almonds, vegetables and raisins with fresh mint*
- 83 **Jingha Biryani**.....17,00  
Garnelen mit Basmati-Reis, mild gewürzt, mit Mandeln, verschiedene Gemüsesorten, Rosinen und frischer Minze<sup>G,A</sup>  
*Shrimps with basmati rice, mildly spiced, with almonds, vegetables and raisins with fresh mint*



# tandoori-spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert

- 85 **Chicken Tikka** .....12,90  
Mariniertes Hühnerbrustfilet  
*Marinated chicken breast*
- 86 **Tandoor Paneer Tikka** .....12,90  
Hausgemachte Frischkäsewürfel mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln mariniert<sup>G</sup>  
*Home-made cheese cubes marinated with peppers, tomatoes and onions*
- 87 **Green Chicken Tandoori** .....14,90  
Zartes Hühnerfleisch, mariniert mit einer Spinat-Minze und Koriandersauce, im Tandoor gegrillt  
*Tender chicken marinated in a spinach-mint and coriander sauce, grilled in tandoor*
- 88 **Jingha (Shrimp)Tikka** .....17,00  
Garnelenspieße, zart mariniert<sup>M,N,D,B</sup>,  
*Tender marinated prawn spits*
- 89 **Grill Platte** .....16,90  
Verschiedene Fleischsorten im Tandoor gegrillt<sup>M,N,D,B</sup>  
*Different kind of meat grilled in tandoor*
- 90 **Chicken Malai Tikka** .....12,40  
Mariniertes Hühnerfleisch am Spieß mit Cashewsoße  
*Marinated chicken meat from the spit with Cashewsauce*
- 91 **Seekh Kebab** .....14,90  
Lammröllchen mit Zwiebeln, Koriander und Chilli  
*Lamb rolls with chilli and special spices*
- 92 **Tandoori Chicken** .....13,90  
Zartes Hühnerfleisch, mit einer Chilli- Koriandersauce, im Tandoor gegrillt  
*Tender chicken in a chilli and coriander sauce, grilled in tandoor*

## bröt & raita (side orders)

- 93 **Peshwari Naan** .....4,50  
Fladenbrot aus Weizenmehl und Rosinen  
*Flatbread from wheat flour with raisins*
- 94 **Naan** .....3,00  
Fladenbrot aus Weizenmehl  
*Flatbread from wheat flour Tandoori*
- 95 **Tandoori Roti** .....2,50  
Fladenbrot aus Vollkornmehl  
*Flatbread from wholemeal flour*
- 96 **Paratha** .....2,50  
Vollkorn-Fladenbrot mit Butter zubereitet  
*Wholemeal Flatbread with butter*
- 96a **Pudina Paratha** .....2,90  
Vollkorn-Fladenbrot mit frischer Minze  
*Wholemeal flatbread with fresh mint*
- 97 **Butter Naan** .....3,20  
Fladenbrot mit Butter  
*Flatbread from wheat flour with butter*
- 98 **Knoblauch Naan** .....3,50  
Fladenbrot mit Knoblauch  
*Flatbread with garlic*
- 99 **Paneer Kulcha** .....4,50  
Fladenbrot mit hausgem. Käse gefüllt mit Gewürzen  
*Flatbread with homemade cheese stuffed with spices*
- 100 **Onion Kulcha** .....3,50  
Fladenbrot aus Weizenmehl mit Zwiebeln & Gewürzen  
*Flatbread made from wheat firm with onions and spices*
- 101 **Aloo Kulcha** .....3,50  
Fladenbrot aus Weizenmehl mit Kartoffeln & Gewürzen  
*Flatbread made from wheat flour with potatoes and spices*
- 102 **Raita Joghurt mit indischen Gewürzen** .....3,00  
*Raita yogurt with indian spices<sup>G</sup>*
- 103 **Extra Portion Basmati-Reis** .....3,00  
*Extraportion of Basmati-rice*





# desserts

106	<b>Gulab Jamun</b> (3 Stück) Hausgemachte Käsebällchen in Sirup mit Kokosflocken .....4,00 <i>Homemade cheeseballs in syrup with coconut flakes</i> <sup>2,3,4</sup>
107	<b>Gajrela</b> (3 Stück) Indischer Pudding mit Karotten .....3,50 <i>Indian pudding with carrots</i> <sup>2,4,5</sup>
108	<b>Kheer</b> Reispudding .....4,50 <i>Rice pudding</i>
109	<b>Ras Malai</b> Süßspeise aus Hüttenkäse .....6,00 <i>Cottage Cheese deserts</i>

## Warme Getränke

150	<b>Schwarzer Tee</b> .....2,50
151	<b>Indischer Masala Tee</b> .....2,90
152	<b>Ingwer Tee</b> .....3,50
153	<b>Fenchel Tee</b> .....2,50
154	<b>Kaffee / Espresso / Cappucino</b> .....2,50
154	<b>Frische Minze Tee</b> .....2,50

## Indische Lassi Getränke

155	<b>Mango Lassi</b> .....Joghurt, Mango <sup>G</sup> ..... 0,3 l.....3,50
156	<b>Ananas Lassi</b> .....Joghurt, Ananas <sup>G</sup> ..... 0,3 l.....3,50
157	<b>Sweet Lassi</b> .....Joghurt, Zucker <sup>G</sup> ..... 0,3 l.....3,50
158	<b>Salted Lassi</b> .....Joghurt, Salz <sup>G</sup> ..... 0,3 l.....3,50

## Softgetränke

	0,75 l	0,3 l
200	<b>Mineralwasser sprudel</b> .....5,90 .....2,90	
201	<b>Mineralwasser still</b> .....5,90.....2,90	
202	<b>Coca Cola</b> <sup>1,7,8,11,17</sup> .....3,50	
203	<b>Coca Cola Zero</b> <sup>1,7,8,11,17</sup> .....3,50	
204	<b>Sprite</b> <sup>1,7</sup> .....3,50	
205	<b>Fanta</b> <sup>1,7,8,11</sup> .....3,50	
206	<b>Spezi</b> <sup>1,7,8,11</sup> .....3,50	
207	<b>Eistee</b> <sup>1,7</sup> .....3,50	
208	<b>Ginger Ale</b> <sup>1,7</sup> .....0,2 l .....3,10	
209	<b>Bitter Lemon</b> <sup>1,7</sup> .....0,2 l .....3,10	
210	<b>Tonic Water</b> <sup>1,7,8,1</sup> .....0,2 l .....3,10	
211	<b>Redbull</b> <sup>1,7,8,11,17</sup> .....0,255 l .....3,50	

## Säfte

	0,3 l
220	<b>Apfelsaft</b> .....3,90
221	<b>Orangensaft</b> .....3,90
222	<b>Johannisbeersaft</b> .....3,90
223	<b>Cranberrysaft</b> .....3,90
224	<b>Rhabarbersaft</b> .....3,90
	<b>Alle Säfte als Schorle</b> .....3,50

## Hausgemachte Saft-Schorlen

240	<b>Maracuja-Minze-Schorle</b> .....4,90
241	<b>Cranberry-Limette-Schorle</b> .....4,90
242	<b>Rhabarber-Minze-Schorle</b> .....4,90
243	<b>Indian Sikanjvi</b> .....4,90



## Biere

250	<b>Pils vom Fass</b> .....	0,3 l ...2,90	.....	0,5 l ...3,60
251	<b>Radler</b> .....	0,3 l ...2,90	.....	0,5 l ...3,60
252	<b>Hefeweizen Hell vom Fass</b> .....			0,5 l ...3,90
253	<b>Hefeweizen Dunkel</b> .....			0,5 l ...3,90
255	<b>Hefeweizen Alkoholfrei</b> .....			0,5 l ...3,90
256	<b>Alkoholfreies Bier (Pils)</b> .....			0,33 l ...2,90
257	<b>King Fisher Indian Beer</b> .....			0,33 l ...3,40

## Apfelwein

260	<b>Apfelwein (pur, süß oder sauer)</b> .....	0,5 l ....3,70
	<b>Apfelwein (pur, süß oder sauer)</b> .....	0,25 l ....2,20

## Offene Weine

0,2 l

*Rotwein / ITALIEN*

270	<b>Italien Chianti</b> .....	5,60
271	<b>Italien Montepulciano</b> ..	5,60
272	<b>Shiraz</b> .....	5,60
273	<b>Rioja</b> .....	5,60
274	<b>Rioja</b> .....	5,60

*Weißwein / ITALIEN*

280	<b>Riesling trocken &amp; halbtrocken</b> .....	5,60
281	<b>Grauer Burgunder</b> .....	5,60
282	<b>Chardonnay</b> .....	5,60
283	<b>Pinot Grigio</b> .....	5,60

<b>Karaffe 0,5 l</b> .....	12,50
<b>Karaffe 1,0 l</b> .....	21,50

## Sekt

0,2 l

290	<b>Prosecco</b> .....	5,40
291	<b>Aperol Sprizz</b> .....	5,40



## Aperitifs 4 cl

300	Ramazotti .....	3,90
301	Jägermeister .....	3,90
302	Ouzo .....	3,90
303	Jägermeister.....	3,90
304	Vodka .....	3,90
305	Osborne .....	3,90

## Shots 2 cl

320	Tequilla .....	2,00
321	Sambucca .....	2,00
322	Malteser .....	2,00

## Rum 4 cl

340	Havana 3 Anos.....	6,00
341	Havana 7 Anos.....	7,50
342	Old Monk 7 Jahre.....	6,00

## Whiskey 4 cl

310	Johnnie Walker (Red Label) .....	5,50
311	Ballantines .....	5,50
312	Jack Daniels.....	6,00
313	Johnnie Walker (Black Label) ...	7,00
314	Chivas Regal .....	7,00

## Longdrinks 4 cl

330	Jackie Cola <sup>1,7,8,11,17</sup> .....	7,50
331	Havana Cola 3 Anos <sup>1,7,8,11,17</sup> .....	7,50
332	Vodka Redbull <sup>1,7,15</sup> .....	7,50

### Zusatzstoffe und Allergenliste

A Enthält glutenhaltige/-s Getreide/-Erzeugnisse, B Enthält Krebstiereerzeugnisse, C Enthält Ei-Erzeugnisse, D Enthält Fischerzeugnisse, E Enthält Erdnusserzeugnisse, F Enthält Sojabohnen – Erzeugnisse, G Enthält Milcherzeugnisse, Laktosehaltig, H Enthält Schalenfrüchte/Nüsse bzw. Nusserzeugnisse, I Enthält Sellerieerzeugnisse, J Enthält enferzeugnisse, K Enthält Sesamsamenerzeugnisse, L Enthält Schwefeloxid/Sulfite  
M Enthält Lupinenerzeugnisse, N Enthält Weichtiere-Erzeugnisse

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Nitritpökelsalz, 4 mit Phosphat, 5 mit Geschmacksverstärker, 6 mit Antioxidationsmittel, 7 mit Süßungsmittel, 8 enthält eine Phenylalaninquelle, 9 geschwefelt, 10 geschwärzt, 11 enthält Koffein für Kinder und Schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen, 12 chininhaltig, 13 gentechnisch verändert, 14 aus Fleischstücken zusammengefügt, 15 taurinhaltig, 16 mit Krebsfleischart, 17 mit Säuerungsmittel





