



INDIAN *Spicy*

TANDOORI RESTAURANT & BAR

SPEISEN &
GETRÄNKE

HERZLICH WILLKOMMEN NAMASTE

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 stadthistorische 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 ----- <i>Pakorras with potatoes</i>	6,00
02	Chicken Pakora mit Hühnerbrustfilets ----- <i>Pakorras with chicken fillet</i>	7,50
03	Paneer Pakora mit hausgemachtem indischem Käse ----- <i>Cheese pakorras with homemade indian cheese</i>	7,50
04	Onion Bhaji Zwiebelringe frittiert ----- <i>Fried onion rings</i>	6,00
05	Mixed Pakoras (für 2 Pers.) ----- Gem. Pakora Vorspeisenplatte <i>Mixed Pakoras (for 2 people)</i>	12,50
06	Vegetable Samosa (2 Stück) ----- Frittierte mit Gemüse gefüllte Pastetchen <i>2 vegetable Samosa, fried, filled with vegetables</i>	6,00
07	Channa Samosa (2 Stück) ----- Gefüllte Pastetchen dazu Kirchererbsen, Tomaten und Zwiebeln <i>Stuffed patties with chickpeas, tomatoes and onions</i>	8,50
08	Papadams (2 Stück) ----- Gewürzte Linsenfladen normal oder scharfen <i>Two Flat breads made from lentil flour mild or spicy</i>	4,00
09	Fisch Pakora^{DMN} ----- Frittiertes Fischfilet im Kircherebsenteig <i>Fischfilets in dough from chickpea flour, deep fried</i>	9,50
10	Jhinga Pakora^{DMN} ----- Frittierte Garnelen im Kircherebsenteig <i>Shrimps in dough from chickpea flour, deep-fried</i>	9,50

SUPPEN

15	Bhaaji Soup Gemusesuppe <i>vegetable Soup</i> -----	6,50
16	Tomato Soup Tomatensuppe -----	5,50
17	Chicken Soup Hühnersuppe -----	7,00
18	Daal Soup Linsensuppe <i>lentil Soup</i> -----	5,50
19	Jhinga Soup Shrimps-suppe <i>shrimps Soup</i> ^{DMN} -----	7,00

SALATE

23	Tomatensalat mit Zwiebeln <i>Tomato salad with onion</i>	4,90
24	Gurkensalat	4,90
25	Gemischter Salat <i>Mixed Salad</i>	6,50
26	Spicy Salat Gemischter salat mit Hühnerfleisch, hausgemachtem Käse, Zwiebeln, Ananas, und mais <i>Mixed salad with chicken fillet stripes, homemade cheese, onions pineapple and corns</i>	7,90
27	Kashmiri Salat <i>Coctail fruit, cocumber, apple, mango, pulp, dressing salat</i>	5,90
28	Chicken Salat Gemischter salat mit Hühnerfleisch auf Tandoori-Art <i>Mixed salad with chicken fillet stripes</i>	7,90

HAHNCHENGERICHTE

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert

30	Chicken Curry Hühnerbrustfilet in einer speziellen mit Joghurt zubereiteten Currysauce <i>Chicken fillet in a currysauce with yoghurt</i>	16,50
31	Chicken Mango Curry Hühnerbrustfilet in einer Sauce aus Sahne mit frischen Mangopulp <i>Chicken fillet in sauce with cream and fresh mango puree</i>	16,50
32	Chicken Jalfarezi Hühnerbrustfilet mit Zwiebeln und Paprika in einer scharfen Gewürzsauce <i>Chicken fillet with onions and bellpepper in spicy sauce</i>	16,50
33	Chicken Vindaloo (sehr scharf) Hühnerbrustfilet in einer würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Kartoffeln, Tomaten, Paprika, mit Curry-Saucet <i>Chicken fillet with onions, garlic, potatoes, tomato and paprika in spicy sauce</i>	16,50
34	Chicken Tikka Masala (mittelscharf) Hühnerfleischstücke nach 24 stündiger Marinade am Spieß im Tandoor gegrillt, mit Paprika, Tomaten, Knoblauch, Ingwer und in einer Spezialsauce gegart <i>Tender Chicken fillet in a special sauce with chilli, onions, tomatoes and garlic</i>	16,50
35	Chicken Madras's (mittelscharf) Zartes Hühnerfleisch in einer Spezialsauce mit Peperoni, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Ingwer und frischem Curry gegart <i>Chicken fillet in a special sauce with chilli, onions, tomatoes, garlic and ginger</i>	16,50

- 36 **Butter Chicken** ----- 16,50
Hühnerfleischstücke im Tandoor gegrillt und orientalisches gewürzt, mit Knoblauch, Ingwer in einer speziellen Buttersauce
 Chicken fillet grilled in Tandoor with oriental spices, garlic, ginger, and a butter sauce
- 37 **Chicken Karahi** ----- 16,50
Hühnerbrustfilet mit Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln, Königskümmel, Paprika und Tomaten
 Chicken fillet with garlic, ginger, onions, king caraway, pepper and tomatoes
- 38 **Chicken Palak** ----- 16,50
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)** ----- 16,50
Hähnchenfilet in milder Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosflocken und Cashewnüssen
 Extra mild chicken curry cooked in a tasty curry sauce made of cream, almonds, coconut and delicate spices (mild/sweet)
- 40 **Chicken Lemon** ----- 16,50
Hähnchenfilet mit Linsen, Zitrone, indischen Gewürzen und Currysauce
 with fillets with lentils, lemon, indian spices and curry sauce and delicate spices (mild/sweet)
- 41 **Chicken Dopiazza** ----- 16,50
Hähnchenfilet mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer
 Chicken fillet with fresh tomatoes, onions, garlic and ginger
- 42 **Chilli Chicken** ----- 16,50
Hähnchenfilet zubereitet mit indischen Gewürzen, Ingwer, Knoblauch, Paprika, Tomaten
 Chicken fillet prepared with indian spices ginger, garlic, peppers, onions, and tomatoes

THALI

- 110 **Non vegetarian Thali** ----- 19,50
3 nicht vegetarische Gerichte, Joghurt, Salat, Basmati-Reis, Naan oder Roti
 3 non vegetarian dishes yogurt, salad, basmati-rice, naan or roti
- 111 **Vegetarian Thali** ----- 18,50
3 vegetarische Gerichte, Joghurt, Salat, Basmati-Reis, Naan oder Rotie
 3 vegetarian dishes yogurt, salad, basmati-rice, naan or roti

LAMMGERICHTE

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert

- | | | |
|----|---|-------|
| 43 | Lamm curry
Lammfleisch in einer Kräftigen Sauce
Lamb filet in a spicy sauce with cream and fresh mango puree | 18,50 |
| 44 | Lamm Tikka Masala im Tandoor-Ofen gegrillt (mittelsharf)
Lammfleisch mariniert in Joghurt und milder Gewürzmischung, mit Knoblauch und Ingwer
Lamb meat marinated in yogurt and mild spices with garlic and ginger | 18,50 |
| 45 | Lamm Bhuna
Lammfleischstücke in einer ausgewogenen Gewürzsauce mit Paprika, KönigsKümmel, Knoblauch & Tomaten
Lamb pieces in a balanced seasoning sauce with paprika, cummin, garlic, and tomatoes | 18,50 |
| 46 | Lamm Palak
Lammfleisch in einer würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Paprika in einer speziell gewürzten leicht scharfen Blattspinat-Soße
Lamb with onions, garlic, ginger and tomatoes fried in spicy leafy spinach | 18,50 |
| 47 | Lamm Sabzi
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 | 18,50 |
| 48 | Lamm Vindaloo (sehr scharf)
Gebratene Lammfleischstücke mit Kartoffeln, Knoblauch, and Ingwer in pikanter Sauce
Roasted Lamb meat with potatoes, garlic and ginger in a spicy sauce | 18,50 |
| 49 | Lamm Korma (mild/süß)
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 | 18,50 |
| 50 | Lamm Madras (scharf)
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 | 18,50 |
| 51 | Lamm Rogan Josh
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 | 18,50 |
| 52 | Lamm Jalferezie
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 | 18,50 |
| 53 | Lamm Hyderabad
Lammfleischstücke zubereitet in einer frischen, cremigen Minzsauce
Lamb pieces cooked in a fresh, creamy mint sauce | 18,50 |

VEGETARISCHE GERICHTE

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert

- | | | |
|----|--|-------|
| 54 | Daal Makhni
Linsen in Butter, gerösteten Zwiebeln und Knoblauch °
<i>Lenils in butter, roasted onions and garlic</i> | 13,50 |
| 55 | Bhaji Mix
Gemüse-Curry mit verschiedenen frischen Gemüsesorten
<i>Vegetable curry with a variety of fresh vegetables</i> | 13,50 |
| 56 | Matter Paneer
Grüne Erbsen mit hausgemachten Frischkäse und Gewürzen gebraten °
<i>Green peas cooked with homemade cheese and herbs</i> | 13,50 |
| 57 | Shahi Paneer
Hausgem. Frischkäse in Sahnesauce mit Rosinen, Mandeln, Cashewnüssen und Kokosflocken °
<i>Homemade cheese in a creamy sauce with raisins, almonds, cashews and coconut flakes</i> | 13,50 |
| 58 | Palak Paneer
Hausgemachter Frischkäse in Spinat mit Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen °
<i>Homemade cheese in spinach with onions, tomatoes and herbs</i> | 13,50 |
| 59 | Channa Masala
Kichererbsen mit Knoblauch und Zwiebeln in Currysauce
<i>Chickpeas with onions and garlic in a curry sauce</i> | 13,50 |
| 60 | Bhindi Masala
Okragemüse mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen
<i>Okra with onions, tomatoes, ginger, garlic and spices</i> | 13,50 |
| 61 | Curry Shabnam
Frische Champignons mit grünen Erbsen, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Zwiebeln in orientalischer Sauce
<i>Fresh mushrooms with green peas, ginger, garlic, tomatoes and onions in an oriental sauce</i> | 13,50 |
| 62 | Sabzi Korma
Verschiedene Gemüsesorten der Saison in feiner Joghurt-Mandel-Sauce mit exot. Gewürzen
<i>Various types of vegetables of the season in a yogurt-almond sauce with exotic spices</i> | 13,50 |
| 63 | Daal Tarka
Linsen mit Tomaten, Knoblauch und Ingwer gegart
<i>Cooked lentils with tomatoes, garlic and ginger</i> | 13,50 |
| 64 | Palak Aloo
Spinat und Kartoffeln mit frischen Kräutern
<i>Spinach and potatoes with fresh herbs</i> | 13,50 |
| 65 | Aloo Gobi Masala
Indisch gewürzte Kartoffeln und Blumenkohl
<i>Indian spiced potatoes and cauliflower</i> | 13,50 |
| 66 | Malai Kofta
Gemüsebällchen mit Käse gefüllt, in milder Currysoße
<i>Vegetable balls stuffed with cheese in a mild curry sauce</i> | 13,50 |
| 67 | Vegetable Jalferezie
Versch. Gemüse, zubereitet mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Ingwer und Knoblauch
<i>Various vegetables, prepared with fresh tomatoes, onions, peppers, ginger and garlic</i> | 13,50 |

- 68 **Bharta Bengan** ----- 13,50
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** ----- 15,50
Hausgemachter Frischkäse in einer leckeren Butter-Masalasauce °
Homemade cheese with a tasty butter masala sauce
- 70 **Karahi Paneer** ----- 15,00
Hausgemachter Frischkäse mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und frisch gemahlenen Gewürzen im Karahi zubereitet °
Homemade cheese with onions, tomatoes, ginger, garlic and freshly ground-spices
- 71 **Chili Paneer** ----- 15,00
Hausgemachter Frischkäse mit frischen Gewürzen, Zwiebeln, grüner Paprika und Tomaten °
Homemade cheese with fresh spices, onions, green paprika and tomatoes

FISCH-GERICHTE

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert

- 72 **Fisch Curry** ----- 16,00
Pangasius Fisch in einer kräftigen Sauce mit Knoblauch, Ingwer, Königskümmel und gelbem Madras Curry MDNB
Pangasius fish in a sauce with garlic, ginger, cumin and King Madras yellow curry
- 73 **Fisch Madras (scharf)** ----- 16,00
Pangasius Fisch in einer Madrassauce mit Peperoni, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Ingwer, Königskümmel und frischen Champignons gegart MDNB
pangasius fish cooked in a sauce Madras with pepperoni, onions, tomatoes, garlic, ginger, cumin and fresh mushrooms
- 74 **Jhinga Madras** ----- 18,00 MDNB
Garnelen in einer kräftigen Sauce mit Knoblauch, Ingwer, Kräuter und Madras-Gelbcurry
Shrimps in a rich sauce with garlic, ginger, champignons, madras and tomato-curry sauce
- 75 **Shorshay Machh** ----- 16,00 MDNB
Ein köstlich, gewürztes Currygericht aus Pangasius Fisch in cremiger Kokossauce
A delicious fish meal in a creamy coconut sauce
- 76 **Jhinga Masala** ----- 17,00 MDNB
Gewürzte Garnelen mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Currysauce
Spiced prawns with onions and tomatoes in a curry sauce
- 77 **Tandoori Kingprawn Curry** ----- 18,50 MDNB
Riesengarnelen mit Sahne, Tomaten, Zwiebeln und Currysauce
Kingprawns in an additional currysauce

BIRYANI-REISGERICHTE

- | | | |
|----|--|-------|
| 78 | Vegetarisches Biryani
<i>Basmati Reis, gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Nüssen, Rosinen und verschiedenen Gemüsesorten mit frischer Minze</i>
<i>Basmati rice, fried with onions,peppers,nuts,raisins and various vegetables with fresh mint</i> | 14,50 |
| 79 | Chicken Biryani
<i>Hühnerbrustfilet mit Basmati-Reis, mild gewürzt, mit Mandeln, verschiedenen Gemüsesorten, Rosinen und frischer Minze</i>
<i>Chicken breast with basmati rice, mildly spiced, with almonds, vegetables and raisins with fresh mint</i> | 16,50 |
| 80 | Lamm Biryani
<i>Lammfleisch mit Basmati-Reis, mild gewürzt, mit Mandeln, verschiedene Gemüsesorten, Rosinen und frischer Minze</i>
<i>Lamb with basmati rice, mildly spiced, with almonds,vegetables and raisins with fresh mint</i> | 18,50 |
| 81 | Indian Spicy Biryani
<i>Gedämpfter Basmati Reis mit Gemüse,Rosinen,frischer minze,Huhnerfleisch Lamm und Garnelen</i> ^{oAND}
<i>Steamed basmati rice with vegetables, raisins, fresh mint, chicken, lamb, shrimps</i> | 18,50 |
| 82 | Fisch Biryani
<i>Pangasius mit Basmati-Reis, mild gewürzt, mit Mandeln, verschiedene Gemüsesorten, Rosinen und frischer Minze</i> ^{oA}
<i>Pangasius fish with basmati rice, mildly spiced with almonds, vegetables and raisins with fresh mint</i> | 17,00 |
| 83 | Jingha Biryani
<i>Garnelen mit Basmati-Reis, mild gewürzt, mit Mandeln, verschiedene Gemüsesorten, Rosinen und frischer Minze</i> ^{oA}
<i>Shrimps with basmati rice, mildly spiced, with almonds, vegetables and raisins with fresh mint</i> | 19,00 |

TANDOORI-SPEZIALITATEN

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert

- | | | |
|----|---|-------|
| 85 | Chicken Tikka
<i>Mariniertes Hühnerbrustfilet</i>
<i>Marinated ducken breast</i> | 14,90 |
| 86 | Tandoor Paneer Tikka
<i>Hausgemachte Frischkäsewürfel mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln mariniert</i> ^o
<i>Home-made cheese cubes marinated with peppers, tomatoes and onions</i> | 14,90 |
| 87 | Green Chicken Tandoori
<i>Zartes Hühnerfleisch, mariniert mit einer Spinat-Minze und Koriandersauce, im Tandoor gegrillt</i>
<i>Tender chicken marinated in a spinach-mint and coriander sauce, grilled in tandoor</i> | 16,00 |
| 88 | Jingha (Shrimp) Tikka
<i>Garnelenspieße, zart mariniert</i> ^{oAND}
<i>Tender marinated prawn spits</i> | 19,00 |

89	Grill Platte Verschiedene Fleischsorten im Tandoor gegrillt <i>Different kind of meat grilled in tandoor</i>	18,90
90	Chicken Malai Tikka Mariniertes Hühnerfleisch am Spieß mit Cashewsoße <i>Marinated chicken meat from the spit with Cashewsauce</i>	14,40
91	Seekh Kebab Lammröllchen mit Zwiebeln, Koriander und Chilli <i>Lamb rolls with chilli and special spices</i>	14,90
92	Tandoori Chicken Zartes Hühnerfleisch, mit einer Chilli- Koriandersauce, im Tandoor gegrillt <i>Tender chicken in a chilli and coriander sauce, grilled in tandoor</i>	15,90

BROT & RAITA

(Side Orders)

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

DESSERTS

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

Warme Getränke

150	Schwarzer Tee - - - - -	2,90
151	Indischer Masala Tee - - - - -	2,90
152	Ingwer Tee - - - - -	3,50
153	Fenchel Tee - - - - -	2,90

Indische Lassi Getränke

155	Mango Lassi - - - -Joghurt, Mango ° - - - - -	0,31	- - -	3,50
156	Ananas Lassi - - - -Joghurt, Ananas ° - - - - -	0,31	- - -	3,50
157	Sweet Lassi - - - -Joghurt, Zucker ° - - - - -	0,31	- - -	3,50
158	Salted Lassi - - - -Joghurt, Salz ° - - - - -	0,31	- - -	3,50

Softgetränke

		0,75l	0,2l	0,4l
200	Mineralwasser <i>sprudel</i> - 5,90			3,20
201	Mineralwasser <i>still</i> - - - 5,90			3,20
202	Coca Cola ^{17,8,11,17} - - - - -	2,90		3,70
203	Coca Cola Zero ^{17,8,11,17} - - - - -	2,90		3,70
204	Sprite ¹⁷ - - - - -	2,90		3,70
205	Fanta ^{17,8,11} - - - - -	2,90		3,70
206	Spezi ^{17,8,11} - - - - -			3,70
207	Eistee ¹⁷ - - - - -			3,70
208	Ginger Ale ¹⁷ - - - - -	0,21		3,10
209	Bitter Lemon ¹⁷ - - - - -	0,21		3,10
210	Tonic Water ^{17,8,11} - - - - -	0,21		3,10
211	Redbull ^{17,8,11,17} - - - - -	0,255l		3,50

Säfte

220	Apfelsaft	0,31	3,90
221	Orangensaft		3,90
222	Johannisbeersaft		3,90
223	Cranberrysaft		3,90
224	Rhabarbersaft		3,90
	Alle Säfte als Schorle		3,50

**FREITAG BIS SONNTAG
17 BIS 22 UHR**

MENUES *Vom* CHEFKOCH

- 120 **Sarson da Saag** ----- 19,90
Rahmspinat mit hausgemachter Masala-Sauce, frische Butter, 2 Stück Roti aus frischem Maismehl, Joghurt und als Nachspeise Gulab Jamun
- 121 **Curry Punjabi Chawal** ----- 15,50
Gebratener Reis mit Kümmel, 2 Stück Mix Pakora, Curry Masala mit frischem Joghurt & Kichererbsenmehl und als Nachspeise Gulab Jamun
- 122 **Chole Bature** ----- 16,50
Kichererbsen mit pikanter Masala Sauce, fluffiges Vollkornbrot, mixed pickels, frische Minze und als Nachspeise Gulab Jamun
- 123 **Dahi Baray** ----- 9,90
Gekochte Bällchen aus Kichererbsenmehl in einer pikant süßen Joghurt Sauce, mit traditioneller Minze und Tamarindensauce

Hausgemachte Saft-Schorlen

					0,41
133	Maracuja-Minze-Schorle	-----	-----	-----	4,90
134	Cranberry-Limette-Schorle	-----	-----	-----	4,90
135	Rhabarber-Minze-Schorle	-----	-----	-----	4,90
136	Indian Sikanjvi	-----	-----	-----	4,90

Biere

250	Pils vom Fass	-----	0,31	---	3,10	-----	0,51	---	3,80
251	Radler	-----	0,31	---	3,10	-----	0,51	---	3,80
252	Hefeweizen Hell vom Fas	-----	-----	-----	-----	-----	0,51	---	4,10
253	Hefeweizen Dunkel	-----	-----	-----	-----	-----	0,51	---	4,10
255	Hefeweizen Alkoholfrei	-----	-----	-----	-----	-----	0,51	---	4,10
256	Alkoholfreies Bier (Pils)	-----	-----	-----	-----	-----	-0,331	---	3,10
257	King Fisher Indian Beer	-----	-----	-----	-----	-----	-0,331	---	3,60

Apfelwein

260	Apfelwein (pur, süß oder sauer)	-----	-----	-----	0,51	---	3,90
	Apfelwein (pur, süß oder sauer)	-----	-----	-----	0,251	---	2,40

Offene Weine

					0,21
	Rotwein/ITALIEN				
270	Italien Chianti	-----	5,80		
271	Italien Montepulciano	-----	5,80		
272	Shiraz	-----	5,80		
273	Rioja	-----	5,80		
	Weißwein/ITALIEN				
280	Riesling trocken & halberocken	-----	5,80		
281	Grauer Burgunder	-----	5,80		
282	Chardonnay	-----	5,80		
283	Pinot Grigio	-----	5,80		

Sekt

			0,21
290	Prosecco	-----	5,60
291	Aperol Sprizz	-----	5,60

Aperitifs

300	Ramazotti	4 cl	3,90
301	Jägermeister		3,90
302	Ouzo		3,90
303	Jägermeister		3,90
304	Vodka		3,90
305	Osborne		3,90

Rum

340	Havana 3 Anos	4 cl	6,00
341	Havana 7 Anos		7,50
342	Old Monk 7 Jahre		6,00

Whiskey

310	Johnnie Walker (Red Label)	4 cl	5,50
311	Ballantines		5,50
312	Jack Daniels		6,00
313	Johnnie Walker (Black Label)		7,00
314	Chivas Regalr		7,00

Longdrinks

330	Jackie Cola	17/0,117	4 cl	7,50
331	Havana Cola 3 Anos	17/0,117		7,50
332	Vodka Redbull	17/0,15		7,50

Shots

320	Tequilla	2,00
321	Sambucca	2,00

ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENLISTE

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,

A 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 9 geschwefelt, geschv 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 Krebsfleischimitat, 17 mit Säuerungsmittel