



# TANDOORI PALACE

Indische & Pakistanische Spezialitäten

Original Lehmofen



---

# Nordindien

---

Die nordindische Küche, insbesondere die der Moguln, ist die in der westlichen Welt bekannteste indische Küche. Charakteristische Merkmale sind ein starker Gebrauch von Milchprodukten, wie Joghurt oder Ghee & ein verhältnismäßig hoher Anteil an Fleischgerichten, meist Ziegen- oder Lammfleisch. Dem orientalischen Einfluss geschuldet ist die Verwendung von Nüssen, sowie Gewürzen wie Kreuzkümmel & Safran. Typisch sind Gerichte aus dem Tandur, einem Lehmofen, in dem nicht nur Naan & Chapati, sondern unter anderem auch das bekannte Tanduri-Hähnchen zubereitet werden. Eine weitere Spezialität sind die auch in Pakistan verbreiteten Samosas, variantenreich & aromatisch gefüllte Teigtaschen. Die meisten Gerichte sind eher zurückhaltend scharf & haben eine saßige Konsistenz, die von langen Garzeiten herrührt.

## North India

North Indian cuisine, especially that of the Mughals, is the most famous Indian cuisine in the western world. Characteristic features are a heavy use of dairy products such as yoghurt or ghee & a relatively high proportion of meat dishes, mostly goat or lamb meat. The use of nuts and spices such as cumin & saffron is due to the oriental influence. Typical are dishes from the tanduri, a clay oven in which not only naan & chapati, but also the well-known tanduri chicken are prepared. Another specialty are the samosas, which are also widespread in Pakistan, with varied and aromatic dumplings. Most dishes are slightly spicy and have a sauce that is similar to that of long cooking times.

---

# Ostindien

---

Die ostindische Küche ist bekannt für ihre Desserts & Süßigkeiten. Vor allem die Bengalische Küche hat viele Gerichte hervorgebracht, die inzwischen auch auf dem ganzen Subkontinent verbreitet sind, wie der bekannte Khir, ein aromatisch gewürzter Reispudding oder Sandesh, eine konfektähnliche Spezialität. Typische Gewürze sind Senföl, Fenchelsamen, Schwarzkümmel & Kreuzkümmel, die ganz (das heißt ungemahlen) mit zurückhaltender Schärfe eingesetzt werden (siehe Panch Phoron). Ähnlich wie in der nordindischen Küche werden auch viele Nüsse verarbeitet, insbesondere für Süßigkeiten. Reis gehört in der ostindischen Küche wie in Südindien auch zu den wichtigsten Gr&ndnahrungsmitteln, darüber hinaus findet man viel Gemüse & - sonst in Indien eher unüblich - Süßwasserfisch.

## East India

East Indian cuisine is known for its desserts and sweets. Above all, the Bengali cuisine has produced many dishes that are now spread across the entire subcontinent, such as the well-known khir, an aromatic rice pudding or sandesh, a confectionery-like specialty. Typical spices are mustard oil, fennel seeds, black cumin & cumin, which are used whole (that is, unground) with restrained heat (see Panch Phoron). Similar to North Indian cuisine, many nuts are also processed, especially for sweets. In the East Indian cuisine, as in South India, rice is one of the most important green foods, in addition you find a lot of vegetables & - otherwise rather uncommon in India - freshwater fish.

---

# Südindien

---

In Südindien gehört Reis zu den wichtigsten Gr&ndnahrungsmitteln. Er wird nicht nur als ganzes Korn, sondern auch in Form von Mehl unter anderem für die Zubereitung von Idli oder Dosa verwendet. Dem tropischen Klima ist der Einsatz einer Vielzahl verschiedener Gemüse & Früchte geschuldet, aber auch Fisch & Meeresfrüchte werden verwendet. Ebenfalls charakteristisch ist die Verwendung von Kokosnuss, geraspelt in Chutneys oder in Form von Kokosmilch oder Kokosöl. Zu den verbreitetsten Gerichten gehören das zu Reis servierte Linsengericht Sambar & Biryani, ein Reisgericht mit Gemüse & manchmal Fleisch. Die südindische Küche ist charakteristisch scharf durch einen hohen Einsatz an grünen & roten Chilis, aber auch dem aus dem südwestindischen Kerala stammenden Pfeffer, sowie Knoblauch & Ingwer. Daneben werden viele Speisen auch mit Curryblättern & Tamarinde gewürzt, wie beispielsweise das pikante Rasam.

## South india

In South India, rice is one of the most important green foods. It is not only used as a whole grain, but also in the form of flour, among other things for the preparation of Idli or Dosa. The tropical climate is responsible for the use of a large number of different vegetables and fruits, but fish and seafood are also used. Also characteristic is the use of coconut, grated in chutneys or in the form of coconut milk or coconut oil. The most common dishes include the sambar & biryani lentil dish served with rice, a rice dish with vegetables and sometimes meat. The South Indian cuisine is characteristically spicy due to the high use of green & red chillies, but also the pepper from the southwest Indian Kerala, as well as garlic & ginger. In addition, many dishes are also seasoned with curry leaves and tamarind, such as the spicy rasam.

---

# Westindien

---

Westindien ist geprägt von den recht unterschiedlichen Küchen Goas, Maharashtras & Gujarats, die sich auch geographisch stark unterscheiden. Das an der Küste liegende Goa verwendet viel Fisch & Meeresfrüchte, die hier auch auf dem Speiseplan der Hindus stehen. Durch den historisch bedingten hohen Anteil an Katholiken ist in Goa auch der Verzehr von Schweinefleisch üblich, wie unter anderem in der bekannten Spezialität Vindalho. Die Küche Maharashtras ist geprägt von seiner sehr fruchtbaren Landschaft, die eine Vielzahl von Früchten & Gemüse bietet. Darüber hinaus ist Hirse, vor allem Sorghumhirse, weit verbreitet. Die Region Gujarat hat den höchsten Anteil an Vegetariern auf dem Subkontinent, was dazu führt, dass aus dieser Küche auch die variantenreichsten vegetarischen Gerichte stammen. Ebenfalls einen großen Einfluss haben die extremen Klimabedingungen in der Region, die von trocken-heißem Wüstenklima bis zum nass-warmen Klima zur Monsunzeit. Die Küche ist meist kräftig gewürzt. Typisch sind variantenreiche Gerichte aus Hülsenfrüchten, wie beispielsweise Dals.

## West india

The West Indies are characterized by the very different cuisines of Goa, Maharashtra & Gujarat, which also differ greatly geographically. Goa, located on the coast, uses a lot of fish and seafood, which are also on the menu of the Hindus here. Due to the historically high proportion of Catholics in Goa, it is also common to eat pork, such as the well-known specialty Vindalho. The cuisine of Maharashtra is characterized by its very fertile landscape, which offers a variety of fruits and vegetables. In addition, millet, especially sorghum, is widely used. The Gujarat region has the highest proportion of vegetarians on the subcontinent, which means that the most varied vegetarian dishes come from this cuisine. The extreme climatic conditions in the region, which range from the dry and hot desert climate to the wet and warm climate during the monsoon season, also have a major influence. The kitchen is usually heavily seasoned. Typical dishes are varied and made from legumes, such as dals.



## Suppen / Soup

- |   |   |        |
|---|---|--------|
| 1 | <b>Madras Rasam</b>   | 2,90 € |
|   | indische rote Linsensuppe<br>Madras Rasam Indian red lentil soup                                  |        |
| 2 | <b>Sabzi Shorba</b>   | 2,50 € |
|   | Gemüsesuppe<br>Sabzi Shorba vegetable soup  |        |
| 3 | <b>Lehssan Shorba</b>   | 2,70 € |
|   | mit frischem Knoblauch<br>Lehssan Shorba with fresh garlic  |        |
| 4 | <b>Sauer-Scharf-Suppe</b>   | 3,50 € |
|   | mit Hähnchenfleisch und verschiedenem Gemüse<br>Sour hot soup with chicken and various vegetables |        |
| 5 | <b>Khumbi-Cremesuppe</b> <sup>G</sup>   | 3,20 € |
|   | mit frischen Champignons<br>Khumbi cream soup with fresh mushrooms                                |        |
| 6 | <b>Murgi-Cremesuppe</b>   | 3,50 € |
|   | mit Hähnchenfleisch<br>Murgi cream soup with chicken  |        |
| 7 | <b>Scampi Suppe</b>   | 3,90 € |
|   | cremige Scampisuppe<br>Scampi soup creamy scampi soup   |        |
| 8 | <b>Tomatensuppe</b>   | 2,90 € |
|   | cremige Tomatensuppe<br>tomatosoup creamy tomato soup   |        |



## Vorspeisen / Starters

- |    |  |        |
|----|--|--------|
| 20 | <b>Samosa (2 Stück)</b> <sup>21</sup>  | 3,50 € |
|    | Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen und Rosinen<br>Samosa (2 pieces) Dumplings filled with potatoes, peas and raisins   |        |
| 21 | <b>Alu Tikki</b>   | 2,90 € |
|    | Kartoffelmedaillons, pikant gewürzt und knusprig gebraten<br>Alu Tikki Potato medallions, spicy and fried until crispy   |        |
| 22 | <b>Panner Pakora</b> <sup>G</sup>  | 3,60 € |
|    | hausgemachter Rahmkäse in Kichererbsenteig gebacken<br>Panner Pakora homemade cream cheese baked in chickpea batter  |        |
| 23 | <b>Ghobi Pakora</b>  | 2,90 € |
|    | Blumenkohl in Kichererbsenteig gebacken<br>Ghobi Pakora Cauliflower baked in chickpea batter   |        |
| 24 | <b>Bengen Pakora</b>   | 2,70 € |
|    | Auberginen in Kichererbsenteig gebacken<br>Bengen Pakora Eggplant baked in chickpea batter   |        |
| 25 | <b>Onion Bhaji</b>   | 2,50 € |
|    | Zwiebelringe in Kichererbsenteig gebacken<br>Onion Bhaji Onion rings baked in chickpea batter  |        |
| 26 | <b>Khumbi Pakora</b>   | 2,90 € |
|    | frische Champignons in Kichererbsenteig gebacken<br>Khumbi Pakora fresh mushrooms baked in chickpea batter   |        |
| 27 | <b>Chicken Pakora</b>  | 3,50 € |
|    | gegrilltes Hähnchenfleisch in Kichererbsenteig gebacken<br>Chicken Pakora grilled chicken baked in chickpea batter   |        |
| 28 | <b>Jhinga Butterfly</b> <sup>E</sup>   | 6,50 € |
|    | Großgarnelen in Paniermehl gebacken<br>Jhinga Butterfly King prawns baked in breadcrumbs   |        |
| 29 | <b>Mixed Pakora</b> <sup>G</sup> (für eine Person)   | 5,00 € |
|    | mit hausgemachtem Rahmkäse, Auberginen, Blumenkohl, Champignons und Zwiebelringe in Kichererbsenteig gebacken<br>Mixed Pakora (for one person)<br>Baked in chickpea dough with homemade cream cheese, aubergines, cauliflower, mushrooms and onion rings |        |
| 30 | <b>Mixed Pakora</b> <sup>G</sup> (für zwei Personen)   | 7,90 € |
|    | mit hausgemachtem Rahmkäse, Auberginen, Blumenkohl, Champignons und Zwiebelringe in Kichererbsenteig gebacken<br>Mixed Pakora (for two people)<br>Baked in chickpea dough with homemade cream cheese, aubergines, cauliflower, mushrooms and onion rings |        |

## Salate / Salad

- |    |   |        |
|----|---|--------|
| 10 | <b>Kleiner grüner gemischter Salat</b>  | 2,90 € |
|    | mit Eisbergsalat, Gurken, Tomaten, Weißkohl und Mais<br>Small green mixed salad with iceberg lettuce, cucumber, tomatoes, white cabbage and corn                          |        |
| 11 | <b>Großer grüner gemischter Salat</b>   | 4,50 € |
|    | mit Eisbergsalat, Gurken, Tomaten, Weißkohl und Mais<br>Big green mixed salad with iceberg lettuce, cucumber, tomatoes, white cabbage and corn                            |        |
| 12 | <b>Speziessalat</b> <sup>G</sup>  | 5,50 € |
|    | gemischter Salat mit exotischen Früchten und hausgemachtem Rahmkäse<br>Special salad mixed salad with exotic fruits and homemade cream cheese                             |        |
| 13 | <b>Murgi-Salat</b>  | 6,50 € |
|    | gemischter Salat mit gegrilltem Hähnchenfleisch<br>Murgi salad mixed salad with grilled chicken   |        |
| 14 | <b>Tandoori-Salat</b>   | 6,90 € |
|    | gemischter Salat mit Mango, Lychee und gegrillten Hähnchenbrustfiletstreifen<br>Tandoori salad mixed salad with mango, lychee and grilled strips of chicken breast fillet |        |

## Original pakistanische Vorspeisen

- |    |   |        |
|----|---|--------|
|    | <i>Original Pakistani starters</i>  |        |
| 66 | <b>Chicken Tandoori (1 Stück)</b> <sup>G</sup>  | 3,90 € |
|    | Hähnchenkeule 24 Stunden in 21 Gewürzen eingelegt und im Holzkohleofen gegrillt<br>Chicken Tandoori (1 piece)<br>Chicken leg 24 hours in 21 spices pickled and grilled in a charcoal oven     |        |
| 67 | <b>Sheek Kebap (pikant)</b>   | 4,50 € |
|    | Hackfleisch vom Lamm mit Zwiebeln, Koriander und Garam Masala im Holzkohleofen gegrillt<br>Sheek Kebap (spicy) Mincéd lamb with onions, coriander and garam masala grilled in a charcoal oven |        |
| 68 | <b>Chicken Tikka</b> <sup>G</sup>   | 3,90 € |
|    | mariniertes Hähnchenbrustfilet im Holzkohleofen gegrillt<br>Chicken Tikka marinated chicken breast fillet grilled in a charcoal oven  |        |



# Vegetarische Gerichte

Vegetarian dishes

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 32 | <b>Champignon Curry</b> <sup>G</sup><br>Champignons mit grünen Erbsen und Rahmkäse in Curry-Sahnesauce<br>Mushroom curry Mushrooms with green peas and cream cheese in a curry cream sauce  | 6,90 €  |
| 33 | <b>Gemüsespieß</b> <sup>G</sup><br>frisches verschiedenes Gemüse und Rahmkäse mit Curry-Sahnesauce<br>Vegetable skewer fresh various vegetables and cream cheese with curry cream sauce   | 6,90 €  |
| 34 | <b>Chana Masala</b> <sup>G</sup><br>Kichererbsen mit Rahmkäse in würziger Currysauce<br>Chana Masala Chickpeas with cream cheese in a spicy curry sauce   | 6,90 €  |
| 35 | <b>Taza Sabzi</b><br>verschiedenes frische Gemüse mit Ingwer gebraten<br>Taza Sabzi various fresh vegetables fried with ginger  | 6,90 €  |
| 36 | <b>Alu Ghobi</b> <sup>G</sup><br>mit Blumenkohl, Kartoffeln, Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Käse, gebraten<br>Alu Ghobi with cauliflower, potatoes, tomatoes, bell pepper, onions and cheese, fried   | 6,50 €  |
| 37 | <b>Alu Palak</b> <sup>G</sup><br>Spinat mit Kartoffeln in würziger Sauce<br>Alu Palak Spinach with potatoes in a spicy sauce  | 6,90 €  |
| 38 | <b>Alu Matter</b> <sup>G</sup><br>grüne Erbsen und Kartoffeln in Currysauce<br>Alu Matter green peas and potatoes in curry sauce  | 6,50 €  |
| 39 | <b>Alu Cheese</b> <sup>G</sup><br>hausgemachter Rahmkäse und Kartoffeln in Curry-Sahnesauce<br>Alu cheese homemade cream cheese and potatoes in a curry-cream sauce   | 6,90 €  |
| 40 | <b>Daal Tarka (pikant)</b> <sup>G</sup><br>Linsen mit Ingwer & Knoblauch in indischer Butter gebraten<br>Daal Tarka (spicy) Lentils with ginger & garlic fried in Indian butter   | 7,50 €  |
| 41 | <b>Malai Kofta</b> <sup>G</sup><br>Gemüsebällchen mit Käse in Curry-Sahnesauce<br>Malai Kofta Vegetable balls with cheese in a creamy curry sauce   | 7,90 €  |
| 42 | <b>Palak Paneer</b> <sup>G</sup><br>Spinat mit hausgemachtem Rahmkäse<br>Palak paneer Spinach with homemade cream cheese  | 8,10 €  |
| 43 | <b>Mattar Paneer</b> <sup>G</sup><br>hausgemachter Rahmkäse mit frischen grünen Erbsen in Currysauce<br>Mattar Paneer homemade cream cheese with fresh green peas in curry sauce  | 8,20 €  |
| 44 | <b>Khumbi Paneer</b> <sup>G</sup><br>frische Champignons und hausgemachter Rahmkäse in Currysauce<br>Khumbi paneer fresh mushrooms and homemade Cream cheese in curry sauce   | 7,90 €  |
| 45 | <b>Sabzi Korma</b> <sup>G 21 H</sup><br>verschiedenes Gemüse in Curry-Sahnesauce mit Mandeln, Rosinen und Nüssen<br>Sabzi Korma various vegetables in a curry cream sauce with almonds, raisins and nuts  | 8,50 €  |
| 46 | <b>Shahi Paneer</b> <sup>G</sup><br>hausgemachter Rahmkäse in milder Curry-Sahnesauce<br>Shahi Paneer homemade cream cheese in a mild curry cream sauce   | 8,50 €  |
| 47 | <b>Shahi Mirch</b> <sup>G</sup><br>gefüllte Paprikaschote in pikanter Currysauce<br>Shahi Mirch stuffed peppers in a spicy curry sauce  | 8,50 €  |
| 48 | <b>Sabzi Jalfrezi</b><br>verschiedenes frische Gemüse nach Art des Hauses<br>Sabzi Jalfrezi various fresh vegetables in the house style   | 8,50 €  |
| 50 | <b>Bhindi Masalah</b> <sup>G</sup><br>frische indische Okraschoten gebraten mit frischem Ingwer, Tomaten, Rahmkäse, Zwiebeln und Paprika<br>Bhindi Masalah fresh Indian okra pods fried with fresh ginger, tomatoes, cream cheese, onions and bell pepper                     | 8,50 €  |
| 51 | <b>Tandoori Tinda</b> <sup>G</sup><br>spezielles indisches Kürbisgemüse mit frischem Ingwer, Tomaten, Rahmkäse, Zwiebeln, Paprika und Knoblauch<br>Tandoori Tinda special Indian pumpkin vegetables with fresh ginger, tomatoes, cream cheese, onions, bell pepper and garlic | 8,50 €  |
| 52 | <b>Punjabi Thali (3 in 1)</b> <sup>G</sup><br>Malai Kofta, Palak Paneer & Chana Masala<br>Punjabi Thali (3 in 1) Malai Kofta, Palak Paneer & Chana Masala   | 12,00 € |
| 53 | <b>Tandoori Thali (3 in 1)</b> <sup>G</sup><br>Palak Paneer, Chicken Madras Lammcurry<br>Tandoori Thali (3 in 1) Palak Paneer, Chicken Madras Lamb Curry  | 13,00 € |





# Geflügelgerichte

Poultry dishes

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert  
All dishes are served with basmati rice

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 80  | <b>Chicken Curry</b><br>Hähnchenbrustfilet im Currysauce   | 8,50 €  |
| 81  | <b>Chicken Cheese</b> <sup>G</sup><br>Hähnchenbrustfilet mit hausgemachtem Rahmkäse in Curry-Sahnesauce  | 8,90 €  |
| 82  | <b>Chicken Broccoli</b><br>Hähnchenbrustfilet mit Broccoli in Currysauce   | 8,90 €  |
| 83  | <b>Chicken Saag</b><br>Hähnchenbrustfilet mit Spinat in würziger Sauce   | 8,90 €  |
| 84  | <b>Chicken Sabzi (pikant)</b><br>Hähnchenbrustfilet gebraten mit frischem Gemüse und Ingwer  | 8,30 €  |
| 85  | <b>Butter Chicken</b> <sup>G</sup><br>Hähnchenbrustfilet in indischer Butter gebraten und in Tomaten-Sahnesauce                                  | 8,90 €  |
| 86  | <b>Chicken Khumbi</b><br>Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons in Currysauce   | 8,90 €  |
| 87  | <b>Chicken Korma</b> <sup>G 21 H</sup><br>Hähnchenbrustfilet in Curry-Sahnesauce mit hausgemachtem Rahmkäse, Rosinen und Mandeln                 | 9,90 €  |
| 88  | <b>Kashmiri Chicken</b> <sup>G 21 H</sup><br>Hähnchenbrustfilet in Curry-Sahnesauce mit Rosinen, Mandeln und exotischen Früchten                 | 9,90 €  |
| 89  | <b>Chicken Mango</b> <sup>G</sup><br>Hähnchenbrustfilet mit Mango in Curry-Sahnesauce  | 10,50 € |
| 90  | <b>Chili Chicken (scharf)</b><br>Hähnchenbrustfilet in spezieller Sauce mit Tomaten und Ingwer   | 8,90 €  |
| 91  | <b>Chicken Vindaloo (scharf)</b> <sup>GH</sup><br>Hähnchenbrustfilet und Kartoffeln in Curry-Kokossauce  | 8,90 €  |
| 92  | <b>Chicken Madras (scharf)</b> <sup>GH</sup><br>Hähnchenbrustfilet in Curry-Kokossauce mit besonderem Madras-Gewürz                              | 8,90 €  |
| 93  | <b>Chicken Spezial</b> <sup>GH</sup><br>Hähnchenbrustfilet mit Mandeln und Gemüse in Curry-Sahnesauce nach Art des Hauses                        | 9,90 €  |
| 94  | <b>Chicken Juckni</b> <sup>GH</sup><br>Hähnchenbrustfilet mit Mandeln in würziger Safran-Joghurtsauce  | 9,90 €  |
| 194 | <b>Chicken Masala (mittelscharf)</b><br>Hähnchenbrustfilet gebraten mit frischem Ingwer, Zwiebeln, Tomaten und Knoblauch                         | 9,90 €  |
| 195 | <b>Bhindi Chicken</b><br>Hähnchenbrustfilet und frische indische Okraschoten gebraten mit Ingwer, Tomaten, Zwiebeln und Paprika                  | 10,50 € |
| 196 | <b>Chicken Jalfrezi (mittelscharf)</b> <sup>G</sup><br>Hähnchenbrustfilet gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer mit Blumenkohl und Spezialsauce | 10,50 € |
| 197 | <b>Chicken Tikka Masala (mittelscharf)</b><br>Hähnchenbrustfilet, gebraten in Zwiebeln, Paprika, Ingwer & Spezialsauce                           | 10,50 € |



# Entengerichte

Duck dishes

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert  
All dishes are served with basmati rice

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 95  | <b>Batakh Curry</b><br>gegrilltes Entenbrustfilet in Currysauce   | 11,50 € |
| 96  | <b>Batakh Masala (mittelscharf)</b><br>Entenbrustfilet gebraten mit frischem Ingwer, Zwiebeln, Tomaten und Knoblauch                      | 11,50 € |
| 97  | <b>Shahi Batakh</b> <sup>G</sup><br>gegrilltes Entenbrustfilet mit hausgemachtem Rahmkäse und exotischen Früchten in Curry-Sahnesauce     | 12,50 € |
| 98  | <b>Batakh Sabzi (pikant)</b><br>Entenbrustfilet mit verschiedenem Gemüse und Ingwer   | 11,90 € |
| 99  | <b>Batakh Vindaloo (scharf)</b> <sup>GH</sup><br>gegrilltes Entenbrustfilet und Kartoffeln in Curry-Kokossauce                            | 11,90 € |
| 100 | <b>Batakh Mango (mild)</b> <sup>G</sup><br>gegrilltes Entenbrustfilet mit Mango in Curry-Sahnesauce                                       | 12,50 € |
| 101 | <b>Batakh Kashmiri</b> <sup>GH 21</sup><br>gegrilltes Entenbrustfilet in Curry-Sahnesauce mit Rosinen, Mandeln und exotischen Früchten    | 12,50 € |
| 102 | <b>Batakh Korma (mild)</b> <sup>G</sup><br>gegrilltes Entenbrustfilet in Curry-Sahnesauce mit hausgemachtem Rahmkäse, Rosinen und Mandeln | 12,90 € |
| 103 | <b>Batakh Khumbi</b><br>gegrilltes Entenbrustfilet mit fr. Champignons in Currysauce  | 12,50 € |
| 104 | <b>Batakh Chili (scharf)</b><br>gegrilltes Entenbrustfilet in spezieller Sauce mit Tomaten und Ingwer                                     | 13,50 € |



# Lammgerichte

Lamb dishes

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert  
All dishes are served with basmati rice

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 105 | <b>Mutton Curry</b>  | 10,50 € |
|     | Lammfleisch in Currysauce<br>Mutton Curry Lamb in curry sauce  |         |
| 106 | <b>Mutton Sabzi (pikant)</b>   | 10,90 € |
|     | Lammfleisch gebraten mit frischem Gemüse und Ingwer<br>Mutton Sabzi (spicy) Roasted lamb with fresh vegetables and ginger  |         |
| 107 | <b>Mutton Chili (scharf)</b>   | 11,90 € |
|     | Lammfleisch in spezieller Sauce mit Tomaten und Ingwer<br>Mutton Chili (hot) Lamb in a special sauce with tomatoes and ginger  |         |
| 108 | <b>Mutton Khumbi</b>   | 11,90 € |
|     | Lammfleisch mit frischen Champignons in Currysauce<br>Mutton Khumbi Lamb with fresh mushrooms in curry sauce   |         |
| 109 | <b>Mutton Jukni</b> <sup>G H</sup>   | 12,50 € |
|     | Lammfleisch mit Mandeln in würziger Safran-Joghurtsauce<br>Mutton Jukni Lamb with almonds in a spicy saffron yogurt sauce  |         |
| 110 | <b>Mutton Korma</b> <sup>G 21 H</sup>  | 12,90 € |
|     | Lammfleisch in Curry-Sahnesauce mit hausgemachtem Rahmkäse, Rosinen und Mandeln<br>Mutton Korma Lamb in a creamy curry sauce with homemade cream cheese, raisins and almonds   |         |
| 111 | <b>Mutton Mango</b> <sup>G</sup>   | 12,90 € |
|     | Lammfleisch mit Mango in Curry-Sahnesauce<br>Mutton Mango Lamb with mango in a creamy curry sauce  |         |
| 112 | <b>Mutton Saag</b> <sup>G</sup>  | 12,50 € |
|     | Lammfleisch mit Mango in würziger Curry-Sahnesauce<br>Mutton Saag Lamb with mango in a spicy curry-cream sauce   |         |
| 113 | <b>Mutton Vindaloo (scharf)</b> <sup>H</sup>   | 12,50 € |
|     | Lammfleisch und Kartoffeln in Curry-Kokossauce<br>Mutton Vindaloo (spicy) Lamb and potatoes in curry coconut sauce   |         |
| 114 | <b>Mutton Masala (mittelscharf)</b>  | 12,50 € |
|     | Lammfleisch gebraten mit frischem Ingwer, Zwiebeln, Tomaten und Knoblauch<br>Mutton Masala (medium hot) Lamb roasted with fresh ginger, onions, tomatoes and garlic  |         |
| 115 | <b>Tinda Gosht</b> <sup>G</sup>  | 13,00 € |
|     | Lammfleisch und spezielles indisches Kürbisse Gemüse mit frischem Ingwer, Tomaten, Rahmkäse, Zwiebeln, Paprika und Knoblauch<br>Tinda Gosht Lamb and special Indian pumpkin vegetables with fresh ginger, tomatoes, cream cheese, onions, bell pepper and garlic |         |
| 116 | <b>Lamm Madras (mittelscharf)</b> <sup>G H</sup>   | 12,50 € |
|     | Lammfleisch in Kokosmilch<br>Lamb Madras (medium hot) Lamb in coconut milk   |         |
| 117 | <b>Bunna Gosht (mittelscharf)</b>  | 12,90 € |
|     | Lammfleisch gebraten mit Zwiebeln und Paprika, Knoblauch und feinen Gewürzen<br>Bunna Gosht (medium hot) Lamb fried with onions and bell pepper, garlic and fine spices  |         |





# Reisgerichte

## Rice dishes

mit Gemüse & Nüssen / with vegetables & nuts

- 130 **Vegetable Biryani** <sup>21H</sup> 8,50 €  
 Basmatireis gedämpft mit verschiedenem Gemüse, Zwiebeln, Tomaten, Rosinen, Mandeln und Gewürzen  
 Vegetable biryani Basmati rice steamed with various vegetables, onions, tomatoes, raisins, almonds and spices
- 131 **Chicken Biryani** <sup>GH</sup> 8,90 €  
 Basmatireis gedämpft mit Hähnchenbrustfilet, verschiedenem Gemüse, Zwiebeln, Tomaten, Rosinen, Mandeln und Gewürzen  
 Chicken Biryani Basmati rice steamed with chicken breast fillet, various vegetables, onions, tomatoes, raisins, almonds and spices
- 132 **Mutton Biryani** <sup>GH</sup> 10,50 €  
 Basmatireis gedämpft mit Lamm, Gemüse, Zwiebeln, Tomaten, Rosinen, Mandeln und Gewürzen  
 Mutton Biryani Basmati rice steamed with lamb, vegetables, onions, tomatoes, raisins, almonds and spices
- 133 **Tandoori Biryani** <sup>GH</sup> 10,40 €  
 Basmatireis gedämpft mit Lamm, Huhn, Gemüse, Zwiebeln, Tomaten, Rosinen, Mandeln und Gewürzen  
 Tandoori Biryani Basmati rice steamed with lamb, chicken, vegetables, onions, tomatoes, raisins, almonds and spices
- 134 **Jhinga Biryani** <sup>GHE</sup> 13,90 €  
 Basmatireis gedämpft mit Großgarnelen, Paprika, Zwiebeln, Koriander, Rosinen, Mandeln und Gewürzen  
 Jhinga Biryani Basmati rice steamed with king prawns, peppers, onions, coriander, raisins, almonds and spices

# Tandoori

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert  
 All dishes are served with basmati rice

- 70 **Chicken Tandoori (2 Stück)** <sup>G</sup> 8,90 €  
 Hähnchenkeulen 24 Stunden in Joghurt-Safransauce mit 21 Gewürzen eingelegt und im Holzkohleofen gegrillt, mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, frischem Knoblauch und Ingwer  
 Chicken Tandoori (2 pieces) Chicken legs pickled in yogurt-saffron sauce with 21 spices for 24 hours and grilled in a charcoal oven, with peppers, tomatoes, onions, fresh garlic and ginger
- 71 **Panner Tikka** <sup>G</sup> 9,50 €  
 gegrillter hausgemachter Rahmkäse mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln  
 Paneer Tikka grilled homemade cream cheese with bell pepper, tomatoes and onions
- 72 **Chicken Tikka** <sup>G</sup> 9,90 €  
 mariniertes Hähnchenbrustfilet im Holzkohleofen gegrillt, mit Zwiebeln, Koriander und Garam Masala  
 Chicken Tikka marinated chicken breast fillet grilled in a charcoal oven, with onions, coriander and garam masala
- 73 **Mutton Tikka** <sup>G</sup> 13,50 €  
 mariniertes Lammfleisch im Holzkohleofen gegrillt, mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, frischem Knoblauch und Ingwer  
 Mutton Tikka Marinated lamb grilled in a charcoal oven, with bell pepper, tomatoes, onions, fresh garlic and ginger
- 74 **Fisch Tikka** <sup>GC</sup> 9,90 €  
 mariniertes Rotbarschfilet im Holzkohleofen gegrillt, mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, fr. Knoblauch und Ingwer  
 Fish tikka marinated redfish fillet grilled in a charcoal oven, with peppers, tomatoes, onions, fr. Garlic and ginger
- 75 **Mixed Grill - 4 in 1** <sup>G</sup> 15,90 €  
 mit Chicken Tikka, Mutton Tikka, Ente & Scampi  
 Mixed grill - 4 in 1 with chicken tikka, mutton tikka, duck & Scampi
- 76 **Sheek Kebap (pikant)** 12,50 €  
 Hackfleisch vom Lamm mit Zwiebeln, Koriander und Garam Masala im Holzkohleofen gegrillt  
 Sheek Kebap (spicy) Mincéd lamb with onions, coriander and garam masala grilled in a charcoal oven
- 77 **Batakh Tikka** <sup>G</sup> 14,90 €  
 Entenbrustfilet 24h in Joghurt-Safransauce mit 21 Gewürzen eingelegt und im Holzkohleofen gegrillt, mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Honig verfeinert  
 Batakh Tikka Duck breast fillet marinated in yogurt-saffron sauce with 21 spices for 24h and grilled in a charcoal oven, refined with peppers, tomatoes, onions and honey
- 78 **Jhinga Tikka** <sup>GE</sup> 14,90 €  
 Großgarnelen gegrillt, mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, frischem Knoblauch und Ingwer  
 Jhinga Tikka Grilled king prawns with bell pepper, tomatoes, onions, fresh garlic and ginger





# Fischgerichte

Fish dishes

Alle Gerichte werden mit Basmatireis oder Bhatura serviert  
All dishes are served with basmati rice or bhatura

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 120 | <b>Fisch Curry</b> <sup>C</sup><br>Fischfilet in Currysauce<br>Fish curry Fish fillet in curry sauce   | 8,50 €  |
| 121 | <b>Fisch Masala</b> <sup>C</sup><br>Fischfilet mit Tomaten, Paprika, Ingwer & Knoblauch<br>Fish masala Fish fillet with tomatoes, peppers, ginger & garlic   | 8,90 €  |
| 122 | <b>Fisch Vindaloo (mittelscharf)</b> <sup>C</sup><br>Fischfilet mit Kartoffeln in Vindaloo Curry Kokossauce<br>Fish Vindaloo (medium hot) Fish fillet with potatoes in Vindaloo curry coconut sauce  | 9,50 €  |
| 123 | <b>Fisch Chilli (scharf)</b> <sup>C</sup><br>Fischfilet mit Specialsauce, Tomaten, Paprika, Ingwer & Knoblauch<br>Fish Chilli (spicy) Fish fillet with special sauce, tomatoes, Paprika, Ginger & Garlic   | 8,90 €  |
| 124 | <b>Fisch Madras (scharf)</b> <sup>C</sup><br>Fischfilet in Curry Kokos sauce nach Madras Art<br>Fish Madras (spicy) Fish fillet in curry coconut sauce according to Madras art   | 9,50 €  |
| 125 | <b>Fisch Korma (mild)</b> <sup>C</sup><br>Fischfilet in Sahnesauce mit hausgemachtem Rahmkäse, Rosinen und Mandeln<br>Fish Korma (mild) Fish fillet in cream sauce with homemade cream cheese, raisins and almonds                                     | 10,50 € |
| 126 | <b>Scampi Madras (scharf)</b> <sup>E</sup><br>Großgarnelen in Madras-Curry-Kokossauce<br>Scampi Madras (spicy) King prawns in Madras curry coconut sauce   | 12,90 € |
| 127 | <b>Scampi Masala (mittelscharf)</b> <sup>E</sup><br>Großgarnelen gegrillt mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und Paprika in Specialsauce<br>Scampi Masala (medium hot) King prawns grilled with ginger, garlic, onions and bell pepper in a special sauce | 13,50 € |
| 128 | <b>Scampi Curry</b> <sup>E</sup><br>Großgarnelene mit Currysauce<br>Scampi curry King prawns with curry sauce  | 11,90 € |

# Kindergerichte

Für unsere kleinen Gäste / for children

- |    |   |        |
|----|---|--------|
| 59 | <b>Mix Sabji</b><br>gemischtes Gemüse in Currysahnesauce<br>Mix Sabji mixed vegetables in curry cream sauce   | 4,50 € |
| 60 | <b>Chicken Spezial</b><br>Hähnchenbrustfilet mit Mandeln und Gemüse in Curry-Sahnesauce <sup>G</sup><br>Chicken special Chicken breast fillet with almonds and vegetables in a creamy curry sauce | 4,50 € |
| 61 | <b>Malai Kofta (mild)</b> <sup>G</sup><br>Gemüsebällchen mit Käse in Curry-Sahnesauce<br>Malai Kofta Veg. balls with cheese in a creamy curry sauce   | 4,90 € |
| 62 | <b>Chicken Curry (mild)</b> <sup>G</sup><br>Hähnchenbrustfilet in Curry-Sahnesauce<br>Chicken Curry (mild) Chicken breast fillet in a creamy curry sauce  | 4,70 € |
| 63 | <b>Mutton Cheese (mild)</b><br>Lammfleisch mit hausg. Rahmkäse in Curry-Sahnesauce <sup>G</sup><br>Mutton Cheese (mild) Lamb with homemade cream cheese in a creamy curry sauce                   | 5,50 € |
| 64 | <b>Chicken Nuggets</b> <sup>GDA 7 11 18 21 14</sup><br>mit Pommes Frites und Ketchup oder Mayonnaise<br>Chicken nuggets with fries and ketchup or mayonnaise                                      | 4,90 € |
| 65 | <b>Chicken Wings</b> <sup>7 11 18 21</sup><br>mit Pommes Frites und Ketchup & Mayonnaise<br>Chicken wings with french fries and ketchup & mayonnaise  | 4,90 € |

# Beilagen

Side dishes

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 170 | <b>Bhatura</b> <sup>D</sup><br>frittiertes Fladenbrot<br>Bhatura deep fried flatbread  | 1,90 € |
| 171 | <b>Chapati</b> <sup>D</sup><br>Vollkornfladenbrot aus dem Holzkohleofen<br>Chapati Whole grain flatbread from the charcoal oven                          | 1,90 € |
| 172 | <b>Naan</b> <sup>D</sup><br>Fladenbrot aus dem Holzkohleofen<br>Naan Flatbread from the charcoal oven  | 1,90 € |
| 173 | <b>Knoblauch-Naan</b> <sup>D</sup><br>Fladenbrot aus dem Holzkohleofen mit Knoblauchbutter<br>Garlic Naanbread from the charcoal oven with garlic butter | 2,50 € |
| 174 | <b>Butter-Naan</b> <sup>D G</sup><br>Fladenbrot aus dem Holzkohleofen mit Ghee<br>Butter Naan Flatbread from the charcoal oven with ghee                 | 2,50 € |
| 175 | <b>Cheese Naan</b> <sup>D G</sup><br>mit Butter und Käse<br>Cheese naan with butter and cheese   | 2,90 € |
| 176 | <b>Pershawi Naan</b> <sup>D G</sup><br>mit Butter und Käse, Kokosflocken & Rosinen<br>Pershawi Naan w. butter & cheese, coconut flakes & raisins         | 2,90 € |



- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 177 | <b>Papadam</b> <sup>D</sup><br>knuspriges Fladenbrot aus Bohnenmehl<br>Papadam crispy flatbread made from bean flour  | 0,70 € |
| 178 | <b>Mango Chutney</b> <sup>11 18 21</sup><br>süß sauer eingelegte Mangofrüchte<br>mango chutney sweet and sour pickled mango fruits  | 1,90 € |
| 179 | <b>Pickles</b> <sup>11 18 21</sup><br>eingelegte scharfe Früchte<br>Pickles pickled hot fruits  | 1,90 € |
| 180 | <b>Raita</b> <sup>G</sup><br>gewürzte Dickmilch mit fein gehackten Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika und Kümmel<br>Raita Spiced curd with finely chopped tomatoes, cucumber, onions, bell pepper and caraway seeds | 2,50 € |
| 181 | <b>Extra Portion Reis</b> Extra portion of rice   | 2,50 € |
| 182 | <b>Extra Portion Pommes</b><br>Extra portion of fries   | 2,50 € |

# Dessert

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 185 | <b>Mangofrüchte / Lycheefrüchte</b><br>Mangoes / Lychees   | 3,30 € |
| 186 | <b>Indisches Eis</b> <sup>G 21 11 18</sup><br>verschiedene Sorten auf Anfrage<br>Indian ice cream different types on request | 4,90 € |
| 187 | <b>Früchte in Mangopüree</b> <sup>21</sup><br>Fruits in mango puree  | 2,90 € |
| 188 | <b>Gulab Jamun</b> <sup>21 D</sup>   | 3,50 € |



# Menüplatten

## Vegetarische Platte

Aperitif - Mangosekt  
Papadam - knuspriges Fladenbrot  
aus Bohnenmehl mit drei Saucen  
Suppe - Gemüsesuppe

Hauptspeisen - Khumbi Paneerfrische Champignons mit  
hausgem. Rahmkäse in pikanter Currysauce  
Sabzi Curry ver. Gemüse mit Ingwer in Currysauce  
Malai Kofta Gemüsebällchen mit Kokos und Mandeln in Curry  
Sahnesauce  
Beilagen - Bathura, Basmatireis und Salat

### Vegetarian platter

Aperitif - mango sparkling wine Papadam - crispy flatbread  
made from bean flour with three sauces Soup - vegetable  
soup Main courses - Khumbi paneerfresh mushrooms with  
homemade. Cream cheese in a spicy curry sauce Sabzi Curry  
ver. Vegetables with ginger in curry sauce Malai Kofta vege-  
table balls with coconut and almonds in a curry cream sauce  
Side dishes - bathura, basmati rice and salad

165	Für 2 Personen / for 1 Person <sup>1 DGH</sup>	35,90 €
166	Für 3 Personen / for 3 people	39,90 €
167	Für 4 Personen / for 4 people	52,90 €

## Tandoori Platte

Aperitif - Campari Orange

Papadam - knuspriges Fladenbrot aus Bohnenmehl mit  
drei Saucen

Suppe - Sauer Scharf Suppe

Vorspeisen - Mixed Pakora hausgemachter Rahmkäse, Cham-  
pignons, Auberginen, Zwiebelringe und Blumenkohl in Ki-  
chererbsenteig gebacken

Hauptspeisen - Chicken Jalfrezi (scharf) Hähnchenbrustfilet  
mit Ingwer, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Koriander in  
pikanter Sauce

Bathak Tikka gegrilltes Entenbrustfilet mit Paprika, Zwie-  
beln und Tomaten, verfeinert mit Honig auf heisser Platte  
serviert

Beilagen - Bathura, Basmatireis & Salat

Dessert - Cocktailfrüchte in Mangomus mit Joghurt

### Tandoori platter

Aperitif - Campari Orange Papadam - crispy flatbread made  
from bean flour with three sauces Soup - sour spicy soup Star-  
ters - Mixed Pakora homemade cream cheese, mushrooms,  
eggplant, onion rings and cauliflower baked in chickpea bat-  
ter Main courses - Chicken Jalfrezi (spicy) Chicken breast  
fillet with ginger, bell pepper, onions, garlic and coriander  
in a spicy sauce Bathak Tikka grilled duck breast fillet with  
peppers, onions and tomatoes, refined with honey, served  
on a hot plate Side dishes - bathura, basmati rice & salad  
Dessert - cocktail fruits in mango sauce with yogurt

155	Für 2 Personen / for 1 Person <sup>1 DGH 11 18</sup>	39,90 €
156	Für 3 Personen / for 3 people	59,90 €
157	Für 4 Personen / for 4 people	75,90 €

## Grillplatte

(Vier Gänge Menu)

Aperitif - Lycheesekt

Papadam - knuspriges Fladenbrot aus Bohnenmehl mit  
drei Saucen

Suppe - Khumbi Cremesuppe mit Champignons

Vorspeisen - Fish & Onion Pakora Rotbarswchfilet &  
Zwiebelringe in Kichererbsenteig gebacken

Hauptspeisen - Chicken Tandoori Hähnchenkeulen 24  
Stunden mit 21 Gewürzen in Joghurt Safransauce mariniert,  
mit Paprika, Tomaten & Zwiebeln

Mutton Tikka Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten  
& Ingwer

Chicken Tikka Hähnchenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln To-  
maten & Ingwer

Beilagen - Bathura und Salat

Dessert - Cocktailfrüchte in Mangomus mit Joghurt

### Grill plate

(Four course menu) Aperitif - Lycheesekt Papadam - crispy  
flatbread made from bean flour with three sauces Soup -  
Khumbi cream soup with mushrooms Starters - Fish & Oni-  
on Pakora red barfish fillet & onion rings baked in chickpea  
batter Main courses - Chicken Tandoori Chicken legs mari-  
nated in yoghurt saffron sauce with 21 spices for 24 hours,  
with peppers, tomatoes & onions Mutton Tikka lamb with  
peppers, onions, tomatoes & ginger Chicken Tikka Chicken  
Breast Fillet with Peppers, Onions, Tomatoes & Ginger Side  
dishes - bathura and salad Dessert - cocktail fruits in mango  
sauce with yogurt

160	Für 2 Personen / for 1 Person <sup>1 DGH 11 18</sup>	38,90 €
161	Für 3 Personen / for 3 people	55,90 €
162	Für 4 Personen / for 4 people	72,90 €



## Aperitifs

200	Mangosekt <sup>1 22</sup>	0,2l	3,90 €
201	Martini Bianco <sup>1</sup>	5cl	3,50 €
202	Martini Rosso <sup>1</sup>	5cl	3,50 €
203	Sherry <sup>1</sup>	4cl	3,30 €
204	Campari Mango Lychee <sup>1</sup>	4cl	4,90 €
205	Campari Orange <sup>1</sup>	4cl	4,90 €
206	Aperol Spritz <sup>1 13 11 18</sup>	4cl	5,50 €

## Longdrinks

		2cl	4cl
210	Gin Tonic <sup>1 51</sup>	3,50 €	211 4,90 €
212	Gin Mango <sup>1 21 11 18</sup>	3,60 €	213 4,90 €
214	Bacardi Cola <sup>1 10 13 11 18 21</sup>	3,50 €	215 4,70 €
216	Whisky Cola <sup>1 13 21 11 18 10</sup>	3,50 €	217 4,90 €
218	Futschi Weinbrand mit Cola <sup>1</sup>	2,90 €	219 4,20 €
220	Wodka <sup>1 51</sup> mit Orangensaft oder Bitter Lemon	3,20 €	221 4,50 €
222	Wodka <sup>1 21 11 18</sup> mit Mango oder Guave oder Lychee	3,60 €	223 4,90 €



## Alkoholfreie Getränke / Softdrinks

		0,2l	0,4l
230	Coca Cola <sup>10 11 18 13 21</sup>	2,00 €	231 3,00 €
232	Fanta <sup>21 11 18 13</sup>	2,00 €	233 3,00 €
234	Sprite <sup>21</sup>	2,00 €	235 3,00 €
236	Spezi <sup>21 13 11 18 10</sup>	2,00 €	237 3,00 €
238	Apfelschorle Apple spritzer	1,90 €	239 2,90 €
240	Schweppes Tonic Water <sup>51</sup>	1,90 €	241 3,00 €
242	Schweppes Bitter Lemon <sup>51</sup>	1,90 €	243 3,20 €
244	Schweppes Ginger Ale <sup>21 11 18</sup>	2,00 €	245 3,20 €
246	Fassbrause <sup>10 21</sup>	2,20 €	247 3,00 €
248	Malztrunk <sup>21</sup>	Fl 0,33l	2,50 €
249	Selters Mineralwasser Still / Mineral water	Fl 0,25l	1,80 €
251	Selters Mineralwasser Still / Mineral water	Fl 0,75l	5,90 €
252	Selters Mineralwasser Sprudel / Mineral water with gas	Fl 0,25l	1,80 €
254	Selters Mineralwasser Sprudel / Mineral water with gas	Fl 0,75l	5,90 €

## Säfte / juices

		0,2l	0,4l
260	Apfelsaft / Apple juice	2,00 €	261 3,20 €
262	Kirschnektar / Cherry nectar <sup>21 11 18</sup>	2,00 €	263 3,20 €
264	Orangensaft / Orange juice	2,00 €	265 3,20 €
266	Tomatensaft / Tomato juice	2,00 €	267 3,20 €
268	Bananennektar / Banana nectar <sup>21 11 18</sup>	2,00 €	269 3,20 €
270	Mangofruchtsaftgetränk / Mango juice drink <sup>21 11 18</sup>	2,50 €	271 3,90 €
272	Lychee oder Guavenfruchtsaftgetränk / Lychee or guava juice drink <sup>21 11 18</sup>	2,50 €	273 3,90 €
274	Kiba Kirsch & Bananen / Cherry and Bananajuce <sup>21 11 18</sup>	2,50 €	275 3,90 €
276	Maracujasaft / Passion fruit juice	2,50 €	277 3,90 €



## Milchshakes

Shakes

280	<b>Mango Lassi</b> <sup>21 G</sup>	2,50 €	281	3,90 €
282	<b>Lassi süß</b> <sup>21 G</sup>	2,00 €	283	3,50 €
284	<b>Lassi salzig</b> <sup>G</sup>	2,00 €	285	3,50 €
286	<b>Mango Shake</b> <sup>21 G</sup>	2,60 €	287	3,90 €
288	<b>Lychee Shake</b> <sup>21 G</sup>	2,60 €	289	3,90 €

## Warme Getränke

Hot Drinks

290	<b>Indischer Yogi Tee</b> oder Ingwertee <sup>10</sup> Indian yogi tea of ginger tea	Tasse	2,20 €
291	<b>Tee</b> schwarz, grün, Pfefferminze, Kamille, Fenchel oder Früchte <sup>10</sup> Tea black, green, peppermint, Chamomile, fennel or fruit	Tasse	1,90 €
292	<b>Kaffee / coffee</b> <sup>10</sup>	Tasse	1,90 €
293	<b>Espresso / espresso</b> <sup>10</sup>	Tasse	1,90 €
294	<b>Doppelter Espresso</b> / Double espresso <sup>10</sup>	Tasse	2,50 €
295	<b>Cappuccino / cappuccino</b> <sup>10 G</sup>	Tasse	2,50 €
296	<b>Milchkaffee groß / Milkcoffee big</b> <sup>10 G</sup>	Tasse	3,20 €
297	<b>Latte Macchiato / latte macchiato</b> <sup>10 G</sup>	Glas	3,00 €
298	<b>Espresso Corretto</b> <sup>10 1</sup> Espresso mit einem Schuss Grappa Espresso Corretto Espresso with a dash of grappa	Tasse	3,50 €
299	<b>Baileys Coffee</b> Heißer Kaffee mit Baileys und Schlagsahne <sup>10 G</sup> Baileys Coffee Hot coffee with Baileys and whip- ped cream	Glas	3,90 €
300	<b>Indian Coffee</b> Heißer Kaffee mit Old Monk, Kardamom und Schlagsahne <sup>10 G</sup> Indian Coffee Hot coffee with Old monk, cardamom and whipped cream	Tasse	3,90 €

## Bier vom Fass

beer from the barrel

310	<b>Indisches Bier / Indian beer</b> <sup>1</sup>	0,4l	2,60 €
311	<b>Indisches Bier / Indian beer</b> <sup>1</sup>	0,5l	3,20 €
312	<b>Berliner Kindl</b> <sup>1</sup>	0,3l	2,50 €
313	<b>Berliner Kindl</b> <sup>1</sup>	0,5l	3,20 €
314	<b>Landmann Schwarzbier</b> <sup>1</sup>	0,3l	2,30 €
315	<b>Landmann Schwarzbier</b> <sup>1</sup>	0,4l	2,90 €



345 Rosato **Flaschenbier** 14,90 €

330	<b>Schöffelhofer</b> Hefe <sup>1</sup>	0,5l	2,90 €
331	<b>Schöffelhofer</b> Hefe Dunkel <sup>1</sup>	0,5l	2,90 €
332	<b>Schöffelhofer</b> Kristall <sup>1</sup>	0,5l	2,90 €
333	<b>Schöffelhofer</b> Hefe alkoholfrei	0,5l	2,90 €
334	<b>Clausthaler</b> alkoholfrei	0,33l	2,50 €
335	<b>Berliner Weisse</b> rot/gr <sup>1 21 11 18 13</sup>	0,33l	2,90 €
336	<b>Kingfischer</b> indisches Bier <sup>1</sup>	0,33l	2,90 €

**Flaschenweine**

## Rotwein / REDWINE

339	<b>Indischer Rotwein</b> trocken <sup>1 22</sup>	0,75l	17,90 €
340	<b>Chianti Classico</b> D.O.C.G <sup>1 22</sup> italien trocken	0,75l	16,50 €
341	<b>Lambrusco Perlwein</b> <sup>1 22</sup> lieblich, moussierend	0,75l	14,90 €
342	<b>Argentinisch. Rotwein</b> <sup>1 22</sup> tro- cken	0,75l	20,90 €
343	<b>Hausmarke Rotwein</b> <sup>1 22</sup>	0,75l	15,90 €
344	<b>Doppio Passo Rotwein</b> <sup>1 22</sup>	0,75l	25,00 €

## Rose

345	<b>Rosato trocken</b> <sup>1 22</sup>	0,75l	14,90 €
-----	---------------------------------------	-------	---------

## Weisswein / WHITE WINE

346	<b>Indischer Weisswein</b> <sup>1 22</sup> trocken leicht und frisch	0,75l	19,90 €
347	<b>Chardonnay D.O.C</b> <sup>1 22</sup> trocken spritzig	0,75l	16,90 €
348	<b>Soave D.O.C</b> <sup>1 22</sup> italien trocken leicht und frisch	0,75l	14,90 €
349	<b>Pinot Grigio</b> <sup>1 22</sup>	0,75l	23,00 €

**Schoppenweine**

## Rotwein REDWINE

		0,25l	0,50l
358	<b>Indischer Rotwein trocken</b> <sup>1 22</sup>	6,90 €	359 12,90 €
362	<b>Chianti Classico D.O.C.G</b> italien trocken <sup>1 22</sup>	5,90 €	363 11,90 €
364	<b>Lambrusco Perlwein</b> , lieblich, moussierend <sup>1 22</sup>	4,90 €	365 9,90 €
360	<b>Argentinischer Rotwein trocken</b> <sup>1 22</sup>	5,90 €	361 11,90 €
366	<b>Hausmarke Rotwein</b> <sup>1 22</sup>	5,90 €	367 11,90 €
368	<b>Doppio Passo Rotwein</b> <sup>1 22</sup>	7,50 €	369 15,00 €

## Rose

370	<b>Rosato trocken</b> <sup>1 22</sup>	4,90 €	371 9,90 €
-----	---------------------------------------	--------	------------

## Weisswein

354	<b>Indischer Weisswein trocken leicht und frisch</b> <sup>1 22</sup>	6,90 €	355 12,90 €
352	<b>Chardonnay D.O.C trocken spritzig</b> <sup>1 22</sup>	5,90 €	353 10,90 €
350	<b>Soave D.O.C</b> italien trocken leicht und frisch <sup>1 22</sup>	4,90 €	351 9,90 €
356	<b>Pinot Grigio</b> <sup>1 22</sup>	6,90 €	357 15,00 €





## Liköre

		2cl	4cl
378	<b>Mangolikör</b> <sup>1</sup> aus indien oder hausgemacht	2,50 €	379 3,90 €
380	<b>Lycheelikör</b> <sup>1 21</sup>	2,70 €	381 3,90 €
382	<b>Paan Likör</b> <sup>1</sup> typisch indischer Kräuterlikör	2,50 €	383 3,70 €
384	<b>Sambuca</b> <sup>1</sup>	2,70 €	385 3,90 €
386	<b>Baileys</b> <sup>1</sup>	2,70 €	387 3,90 €
388	<b>Ammaretto</b> <sup>1</sup>	2,50 €	389 3,70 €

## Rum

390	<b>Bacardi</b> <sup>1</sup>	2,50 €	391 3,50 €
392	<b>Pott Rum</b> <sup>1</sup>	2,30 €	393 3,30 €
394	<b>Old Monk</b> indischer Kräuter Rum	3,20 €	395 4,90 €

## Spirituosen

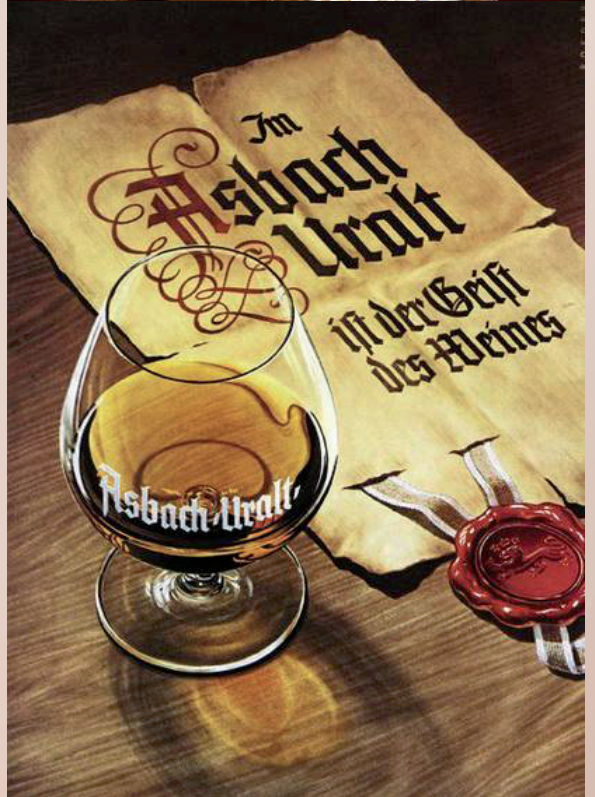
396	<b>Mangoschnaps</b> <sup>1</sup>	2,50 €	397 3,90 €
398	<b>Tequila</b> <sup>1</sup>	2,20 €	399 3,30 €
400	<b>Asbach Uralt</b> <sup>1</sup>	2,20 €	401 3,30 €
402	<b>Grappa Casanova</b> <sup>1</sup>	2,50 €	403 3,50 €
404	<b>Malteserkreuz</b> <sup>1</sup>	2,50 €	405 3,50 €
406	<b>Wodka</b> <sup>1</sup>	2,50 €	407 3,50 €
408	<b>Berliner Luft</b> <sup>1</sup>	2,50 €	409 3,50 €

## Magenbitter

410	<b>Jägermeister</b> <sup>1</sup>	2,10 €	411 3,50 €
412	<b>Fernet Branca</b> <sup>1</sup>	2,10 €	413 3,50 €
414	<b>Ramzotti</b> <sup>1</sup>	2,70 €	415 3,90 €
416	<b>Kümmerling</b> <sup>1</sup>	2,10 €	417 3,50 €

## Whisky

418	<b>Ballantines</b> <sup>1</sup>	2,00 €	419 3,50 €
420	<b>Jim Beam</b> <sup>1</sup>	2,50 €	421 3,50 €
422	<b>Johnnie Walker</b> Red Label <sup>1</sup>	2,00 €	423 3,50 €
424	<b>Johnnie Walker</b> Black Label <sup>1</sup>	3,20 €	425 4,90 €
426	<b>Jack Daniels</b> <sup>1</sup>	3,50 €	427 4,90 €



# Exotische Cocktails

alkoholfrei  
Exotic cocktails  
non-alcoholic

- 430 **Gujrati Pani** <sup>21 13 11 18</sup> **4,90 €**  
Limetten, Zucker, Rosensirup, Soda, Grnadine  
Gujrati Pani Limes, sugar, rose syrup, soda, grenadine
- 431 **Dessi** <sup>21 11 18</sup> **4,90 €**  
frischer Ingwer, Limetten, Zucker, Ananassaft & Apfelsaft  
Dessi fresh ginger, limes, sugar, pineapple juice & apple juice
- 432 **Tandoori Biryani** <sup>21</sup> **5,90 €**  
verschiedene exotische, indischeSäfte mit Mandeln& Zimt  
Tandoori Biryani various exotic Indian juices with almonds & cinnamon

# Alkoholfreie Cocktails

Non alcoholic cocktails

- 433 **Erdbeermund** <sup>21 G 11 18 13</sup> **4,50 €**  
Erdbeersirup, Mangosaft & Milch  
Strawberry mouth Strawberry syrup, mango juice & milk
- 434 **Coconut Kiss** <sup>21 H G 11 18</sup> **4,90 €**  
Kokossirup, Kirsch und Ananassaft, Sahne  
Coconut Kiss Coconut syrup, cherry and pineapple juice, cream
- 435 **Ipanema** <sup>21 11 18</sup> **4,50 €**  
Limetten, Zucker, Limejuice, Ginger Ale  
Ipanema Limes, sugar, lime juice, ginger ale
- 436 **Spring Indian** <sup>21 11 18</sup> **4,90 €**  
Mangopulp, Zitronen, Ananas und Orangensaft  
Spring Indian Mango pulp, lemons, pineapple and orange juice
- 437 **Raben** <sup>21 51 11 18</sup> **5,90 €**  
Ananas, Orangen, Maracujasaft, Sweet & Sour Mix und Soda  
Ravens Pineapple, oranges, passion fruit juice, sweet & Sour Mix and Soda
- 438 **Pink Lady** <sup>21 H 11 18 G</sup> **4,90 €**  
Kokossirup, Grenadine, Ananassaft & Sahne  
Pink Lady Coconut syrup, grenadine, pineapple juice & Cream
- 439 **Virgin Colada** <sup>21 H G 11 18</sup> **4,50 €**  
Ananassaft, Kokossirup & Sahne  
Virgin Colada Pineapple juice, coconut syrup & cream
- 440 **Mango Kiss** <sup>21 G 11 18</sup> **4,50 €**  
Mangosirup, Sahne, Ananassaft & Mangosaft  
Mango Kiss Mango syrup, cream, pineapple juice & Mango juice

# Indische Cocktails

Indian cocktails

- 441 **Prince of Jaipur** <sup>21 1 H 1</sup> **6,90 €**  
Old Monk (7 Jahre alter indischer, brauner Rum), weisser Rum, Kokosnusscreme, Joghurt, Mangosaft & Guavensaft  
Prince of Jaipur Old Monk (7 year old Indian, brown rum), white rum, coconut cream, yogurt, mango juice & guava juice
- 442 **Goa One Night Stand** <sup>21 H 11 18 1</sup> **7,50 €**  
Old Monk (7 Jahre alter indischer , brauner Rum) Wodka, Martini, Zitronensaft, Mangosaft, Ananassaft & Kokossirup  
Goa One Night Stand Old Monk (7 year old Indian brown rum) vodka, martini, lemon juice, mango juice, pineapple juice & coconut syrup
- 443 **Indian Lover** <sup>21 H 11 18 1</sup> **7,90 €**  
Old Monk (7 Jahre alter indischer brauner Rum) weisser Rum, Mangoschnaps, Zitronensaft, Lime Juice, Ananassaft & Kokossirup  
Indian lover Old Monk (7 year old Indian brown rum) white rum, mango brandy, lemon juice, lime juice, pineapple juice & coconut syrup
- 444 **Mumbai Star** <sup>21 13 11 18 1</sup> **7,50 €**  
Old Monk (7Jahre alter indischer brauner Rum) weisser Rum, Gin, Zitrone, Lime Juice, Grenadine, Guavensaft & Lycheesaft  
Mumbai Star Old Monk (7 year old Indian brown rum) white rum, gin, lemon, lime juice, grenadine, guava juice & lychee juice
- 445 **Coxx Bazar** <sup>21 11 18 1</sup> **7,50 €**  
Old Monk (7 Jahre alter indischer , brauner Rum), weisser Rum, Martini, Gin, Zitrone, Orangensaft, Ananassaft & Rosensirup  
Coxx Bazaar Old Monk (7 year old Indian brown rum), white rum, martini, gin, lemon, orange juice, pineapple juice & rose syrup
- 446 **Green India** <sup>21 11 18 13 1</sup> **6,90 €**  
Wodka, weisser Rum, Zitrone, grüner Likör, Peach Tree, Ananassaft & Sahne  
Green India Vodka, white rum, lemon, green liqueur, peach tree, pineapple juice & cream
- 447 **Punjabi Beat** <sup>21 11 18 1</sup> **6,90 €**  
Old Monk (7 jahre alter brauner Rum) , Zitrone, Rosensirup, Sprite & Bier  
Punjabi beat Old Monk (7 year old brown rum), lemon, rose syrup, Sprite & beer
- 448 **Mangorinha** <sup>21 1 11 18</sup> **6,90 €**  
Cachaca, Zitrone, Squash, Brauner Zucker, Limonen, Mangopulp  
Mangorinha Cachaca, lemon, squash, brown sugar, lime, mango pulp

Allergene: A: enthält Ei/-Erzeugnisse B: enthält Erdnüsse/-Erzeugnisse C: enthält Fisch/-Erzeugnisse D: enthält glutenhaltige/s Getreide/-Erzeugnisse E: enthält Krebstiere/-Erzeugnisse F: enthält Lupine/-nerzeugnisse G: enthält Milch/-Erzeugnisse (laktosehaltig) H: enthält Schalenfrüchte/Nüsse bzw. Nusserzeugnisse I: enthält Schwefeloxyd/Sulfite J: enthält Sellerie/-Erzeugnisse K: enthält Senf/-Erzeugnisse L: enthält Sesamsamen/-ErzeugnisseM: enthält Sojabohnen/-Erzeugnisse N: enthält Weichtiere/-Erzeugnisse Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Zutaten: 1: alkoholhaltig 2: chininhaltig 3: enthält Aspartam 4: enthält eine Phenylalaninquelle 5: enthält Süßholz 6: geschwärzt 7: geschwefelt 8: gewachst 9: kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 10: koffeinhaltig 11: mit Antioxidationsmittel 12: mit Azofarbstoffen 13: mit Farbstoff 14: mit Geschmacksverstärker 15: mit Konservierungsstoff 16: mit Nitrat 17: mit Nitritpökelsalz 18: mit Säuerungsmittel 19: mit Phosphat 20: mit Süßungsmittel(n) 21: mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n) 22: Sulfite 23: mit Milcheiweiß 24: mit Stabilisatoren 25: mit Taurin 26: mit erhöhtem Koffeingehalt 40:Vorderschinken 41:Formfleisch-Schinken 42:Formfleisch-Vorderschinken 43:Putenschinken 44:Rinderschinken 45:Truthahnschinken 46:Formfleisch-Truthahnschinken 47:Formfleisch-Putenschinken 50:Surimi-Krebsfleischimitat. 51:Chinin Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Die visuelle Gestaltung unterliegt dem Urheberrecht der nourmedia.de



# Cocktails

449	<b>Mojito</b> <sup>21 1</sup> Havana Club, Limetten, brauner Zucker, frische Minze, Lime Juice & Soda Mojito Havana Club, limes, brown sugar, fresh mint, lime juice & soda	4,90 €	465	<b>Tequila Sunrise</b> <sup>21 1 13 11 18</sup> Tequila, Zitronensaft, Orangensaft & Grenadine tequila Sunrise Tequila, lemon juice, orange juice & grenadine	4,90 €
450	<b>Rum Sour</b> <sup>21 1</sup> weisser Rum, Zitronensaft, Zuckersirup, Orangensaft & Lime Juice Rum Sour white rum, lemon juice, sugar syrup, orange juice & lime juice	4,90 €	466	<b>Latin Lover</b> <sup>21 1 11 18</sup> Tequila, Lime Juice, Ananassaft, Zitronensaft & Cachaca Latin lover Tequila, Lime Juice, Pineapple Juice, Lemon Juice & Cachaca	4,90 €
451	<b>Caipirinha</b> <sup>21 1</sup> Limetten, brauner Zucker, Lime Juice & Pitu Caipirinha Limes, brown sugar, lime juice & pitu	4,90 €	467	<b>Coco Tree</b> <sup>21 1 H 11 18</sup> Tequila, Pitu, Kokossirup, Lime Juice, Ananassaft & Zitronensaft Coco tree Tequila, pitu, coconut syrup, lime juice, pineapple juice & lemon juice	4,90 €
452	<b>Campaninha</b> <sup>21 1</sup> Campari, Limetten, brauner Zucker, Lime Juice Campaninha Campari, limes, brown sugar, lime juice	4,90 €	468	<b>Mexican</b> <sup>21 1 13 11 18</sup> Tequila, Triple sec, Zitronensaft, Orangensaft & Grenadine Mexican Tequila, triple sec, lemon juice, orange juice & grenadine	5,50 €
453	<b>Melony</b> <sup>21 1 11 18 13</sup> weisser Rum, Melonensirup, Lime Juice, Ananassaft, Orangensaft & Grenadine Melony white rum, melon syrup, lime juice, pineapple juice, orange juice & grenadine	4,90 €	469	<b>Spiderman</b> <sup>21 1 13 11 18</sup> Tequila, Wodka, Zitronensaft, Grenadine, Blue Curacao Spiderman Tequila, vodka, lemon juice, grenadine, blue curacao	5,90 €
454	<b>Hurricane</b> <sup>21 1 11 18</sup> weisser Rum, brauner Rum, Lime Juice, Maracujasirup, Ananassaft, Orangensaft & Zitronensaft Hurricane white rum, brown rum, lime juice, passion fruit syrup, pineapple juice, orange juice & lemon juice	4,90 €	470	<b>Latino</b> <sup>21 1 13 11 18</sup> Tequila, Pitu, Zitronensaft, Grenadine & Soda Latino Tequila, Pitu, Lemon Juice, Grenadine & Soda	4,90 €
455	<b>Planters Punch</b> <sup>21 1 13 11 18</sup> weisser Rum, brauner Rum, Orangensaft, Zitronensaft, Zuckersirup & Grenadine Planters Punch white rum, brown rum, orange juice, lemon juice, sugar syrup & grenadine	4,90 €	471	<b>Mai Tai</b> <sup>21 1 13 11 18 H</sup> brauner Rum, Bacardilight, Mandelsirup, Old Pascas 73%, Apricot Brandy, Cointreau, Orangensaft Mai Tai brown rum, Bacardilight, almond syrup, Old Pascas 73%, apricot brandy, Cointreau, orange juice	5,90 €
456	<b>Gin Fizz</b> <sup>21 1 81</sup> Gin, Zuckersirup, Zitronensaft, Soda Gin Fizz Gin, sugar syrup, lemon juice, soda	4,90 €	472	<b>Zombi</b> <sup>21 1 11 13 18</sup> weisser Rum, brauner Rum, Old Pascas 73%, Kirschsafft, Orangensaft, Ananassaft, Grenadine Zombie white rum, brown rum, Old Pascas 73%, cherry juice, orange juice, pineapple juice, grenadine	5,50 €
457	<b>Cosmopolitan</b> <sup>21 1 13 11 18</sup> Wodka, Triple Sec, Lime Juice & Cranberrysirup Cosmopolitan Vodka, Triple Sec, Lime Juice & Cranberry Syrup	4,90 €	473	<b>Sex on the Beach</b> <sup>21 1 11 18 13</sup> Wodka, Peachlikör, Preiselbeersaft, Grenadine, Orangensaft Sex on the Beach Vodka, peach liqueur, cranberry juice, grenadine, orange juice	5,50 €
458	<b>Swimming Pool</b> <sup>21 1 H 13 11 18</sup> Wodka, weisser Rum, Kokossirup, Blue Caracao, Sahne & Ananassaft swimming pool Vodka, white rum, coconut syrup, blue caracao, cream & pineapple juice	4,90 €	474	<b>Blue Lagoon</b> <sup>21 1 13 11 18 51</sup> Wodka, Blue Caracao, Zitronensaft & Soda Blue Lagoon Vodka, Blue Caracao, Lemon Juice & Soda	4,40 €
459	<b>Watermelon Man</b> <sup>21 1 13 11 18</sup> Wodka, Zitronensaft, Melonenlikör, Grenadine & Soda Watermelon Man Vodka, lemon juice, melon liqueur, grenadine & soda	4,90 €	475	<b>Kamasutra</b> <sup>21 1 13 11 18</sup> Wodka, Peachlikör, Mangopüree, Grenadine, Ananassaft, Orangensaft Vodka, peach liqueur, mango puree, grenadine, pineapple juice, orange juice	4,50 €
460	<b>Peach Tree</b> <sup>21 1 13 11 18</sup> Wodka, Pfirsichlikör, Orangensaft, Grenadine & Lime Juice Peach tree Vodka, peach liqueur, orange juice, grenadine & lime juice	4,90 €	476	<b>Long Island Ice Tea</b> <sup>21 1 10 11 18 13</sup> Wodka, Tequila, weisser Rum, Gin, Triple sec, Zitronensaft & Cola Long Island Ice Tea Vodka, tequila, white rum, gin, triple sec, lemon juice & cola	4,40 €
461	<b>Pina Colada</b> <sup>21 1 G 11 18</sup> weisser Rum, brauner Rum, Kokossirup, Ananassaft & Sahne Pina Colada white rum, brown rum, coconut syrup, pineapple juice & cream	5,50 €	477	<b>Kuba Libre</b> <sup>21 1 11 18 13 10</sup> weisser Rum, Cola, Limettensaft Cuba Libre white rum, cola, lime juice	4,90 €
462	<b>Bahama Mama</b> <sup>21 1 11 18 13</sup> weisser Rum, Orangensaft, Ananassaft & Grenadine Bahama mom white rum, orange juice, pineapple juice & grenadine	5,50 €	478	<b>Bloody Mary</b> <sup>1</sup> 1cl Zitronensaft, 6 cl Wodka, 10 cl Tomatensaft, Salz, Pfeffer, Tabasco Bloody Mary 1cl lemon juice, 6 cl vodka, 10 cl tomato juice, salt, pepper, Tabasco	4,90 €
463	<b>Mango Colada</b> <sup>21 1 11 18 H G</sup> weisser Rum, brauner Rum, Mangopüree, Kokossirup, Mangosaft & Sahne Mango Colada white rum, brown rum, mango puree, coconut syrup, mango juice & cream	5,50 €	479	<b>Margarita</b> <sup>21 1</sup> 4 cl Tequila, 2cl Cointreau, 2cl Lime Juice, 1cl Zuckersirup Margarita 4 cl Tequila, 2cl Cointreau, 2cl Lime Juice, 1cl sugar syrup	4,90 €
464	<b>Strawberry Colada</b> <sup>21 1 G 11 18 13 H</sup> weisser Rum, Erdbeerlikör, brauner Rum, Kokoslikör, Sahne & Ananassaft Strawberry Colada white rum, strawberry liqueur, brown rum, coconut liqueur, cream & pineapple juice	4,90 €	480	<b>White Russian</b> <sup>21 1 G</sup> 3cl Wodka, 3cl Baileys, 4cl Milch, 1cl Sahne White Russian 3cl vodka, 3cl Baileys, 4cl milk, 1cl cream	4,90 €

Allergene: A: enthält Ei/-Erzeugnisse B: enthält Erdnüsse/-Erzeugnisse C: enthält Fisch/-Erzeugnisse D: enthält glutenhaltige/s Getreide/-Erzeugnisse E: enthält Krebstiere/-Erzeugnisse F: enthält Lupine/-nerzeugnisse G: enthält Milch/-Erzeugnisse (laktosehaltig) H: enthält Schalenfrüchte/Nüsse bzw. Nusserzeugnisse I: enthält Schwefeloxyd/Sulfite J: enthält Sellerie/-Erzeugnisse K: enthält Senf/-Erzeugnisse L: enthält Sesamsamen/-Erzeugnisse M: enthält Sojabohnen/-Erzeugnisse N: enthält Weichtiere/-Erzeugnisse Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Zutaten: 1: alkoholhaltig 2: chininhaltig 3: enthält Aspartam 4: enthält eine Phenylalaninquelle 5: enthält Süßholz 6: geschwärzt 7: geschwefelt 8: gewachst 9: kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 10: koffeinhaltig 11: mit Antioxidationsmittel 12: mit Azofarbstoffen 13: mit Farbstoff 14: mit Geschmacksverstärker 15: mit Konservierungsstoff 16: mit Nitrat 17: mit Nitritpökelsalz 18: mit Säuerungsmittel 19: mit Phosphat 20: mit Süßungsmittel(n) 21: mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n) 22: Sulfite 23: mit Milcheiweiß 24: mit Stabilisatoren 25: mit Taurin 26: mit erhöhtem Koffeingehalt 40: Vorderschinken 41: Formfleisch-Schinken 42: Formfleisch-Vorderschinken 43: Putenschinken 44: Rinderschinken 45: Truthahnschinken 46: Formfleisch-Truthahnschinken 47: Formfleisch-Putenschinken 50: Surimi-Krebsfleischschimitat. 51: Chinin Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Die visuelle Gestaltung unterliegt dem Urheberrecht der nourmedia.de



# TANDOORI PALACE

Indische & Pakistanische Spezialitäten

---

**Donaustrasse 27 12043 Berlin**  
**[www.tandooripalace-berlin.de](http://www.tandooripalace-berlin.de)**