



Indische & Pakistanische Spezialitäten

Original Lehmofen



01577 3673883



030 62903044



---

# 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.

---

# 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&ndungsmitteln, darüber hinaus findet man viel Gemüse & - sonst in Indien eher unüblich - Süßwasserfisch.

---

# Südindien

---

In Südindien gehört Reis zu den wichtigsten Gr&ndungsmitteln. 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.

---

# 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.

# Suppen

1	<b>Madras Rasam</b>	3,40 €
	indische rote Linsensuppe	
2	<b>Sabzi Shorba</b>	3,00 €
	Gemüsesuppe	
3	<b>Lehssan Shorba</b>	3,20 €
	mit frischem Knoblauch	
4	<b>Sauer-Scharf-Suppe</b>	4,00 €
	mit Hähnchenfleisch und verschiedenem Gemüse	
5	<b>Khumbi-Cremesuppe</b> <sup>G</sup>	3,70 €
	mit frischen Champignons	
6	<b>Murgi-Cremesuppe</b>	4,00 €
	mit Hähnchenfleisch	
7	<b>Scampi Suppe</b>	4,00 €
	cremige Scampisuppe	
8	<b>Tomatensuppe</b>	3,40 €
	cremige Tomatensuppe	



# Vorspeisen

20	<b>Samosa (2 Stück)</b> <sup>21</sup>	4,00 €
	Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen und Rosinen	
21	<b>Alu Tikki</b>	3,40 €
	Kartoffelmedaillons, pikant gewürzt und knusprig gebraten	
22	<b>Panner Pakora</b> <sup>G</sup>	4,10 €
	hausgemachter Rahmkäse in Kichererbsenteig gebacken	
23	<b>Ghobi Pakora</b>	3,40 €
	Blumenkohl in Kichererbsenteig gebacken	
24	<b>Bengen Pakora</b>	3,20 €
	Auberginen in Kichererbsenteig gebacken	
25	<b>Onion Bhaji</b>	3,00 €
	Zwiebelringe in Kichererbsenteig gebacken	
26	<b>Khumbi Pakora</b>	3,40 €
	frische Champignons in Kichererbsenteig gebacken	
27	<b>Chicken Pakora</b>	4,00 €
	gegrilltes Hähnchenfleisch in Kichererbsenteig gebacken	
28	<b>Jhinga Butterfly</b> <sup>E</sup>	7,00 €
	Großgarnelen in Paniermehl gebacken	
29	<b>Mixed Pakora</b> <sup>G</sup> (für eine Person)	5,50 €
	mit hausgemachtem Rahmkäse, Auberginen, Blumenkohl, Champignons und Zwiebelringe in Kichererbsenteig gebacken	
30	<b>Mixed Pakora</b> <sup>G</sup> (für zwei Personen)	8,40 €
	mit hausgemachtem Rahmkäse, Auberginen, Blumenkohl, Champignons und Zwiebelringe in Kichererbsenteig gebacken	

# Salate

10	<b>Kleiner grüner gemischter Salat</b>	3,40 €
	mit Eisbergsalat, Gurken, Tomaten, Weißkohl und Mais	
11	<b>Großer grüner gemischter Salat</b>	4,00 €
	mit Eisbergsalat, Gurken, Tomaten, Weißkohl und Mais	
12	<b>Spezialsalat</b> <sup>G</sup>	6,00 €
	gemischter Salat mit exotischen Früchten und hausgemachtem Rahmkäse	
13	<b>Murgi-Salat</b>	7,00 €
	gemischter Salat mit gegrilltem Hähnchenfleisch	
14	<b>Tandoori-Salat</b>	7,40 €
	gemischter Salat mit Mango, Lychee und gegrillten Hähnchenbrustfiletstreifen	

## Original pakistanische Vorspeisen

66	<b>Chicken Tandoori (1 Stück)</b> <sup>G</sup>	4,40 €
	Hähnchenkeule 24 Stunden in 21 Gewürzen eingelegt und im Holzkohleofen gegrillt	
67	<b>Sheek Kebap (pikant)</b>	5,00 €
	Hackfleisch vom Lamm mit Zwiebeln, Koriander und Garam Masala im Holzkohleofen gegrillt	
68	<b>Chicken Tikka</b> <sup>G</sup>	4,40 €
	mariniertes Hähnchenbrustfilet im Holzkohleofen gegrillt	

# Vegetarische Gerichte

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 32 | <b>Bengan Curry</b> <sup>G</sup>  | 7,90 €  |
|    | Aubergine, grüne Erbsen, Rahmkäse in Currysauce   |         |
| 32 | <b>Champignon Curry</b> <sup>G</sup>  | 7,90 €  |
|    | Champignons mit grünen Erbsen und Rahmkäse in Curry Sahnesauce  |         |
| 33 | <b>Gemüsespieß</b> <sup>G</sup>   | 7,90 €  |
|    | frisches verschiedenes Gemüse und Rahmkäse mit Curry Sahnesauce   |         |
| 34 | <b>Chana Masala</b> <sup>G</sup>  | 7,90 €  |
|    | Kichererbsen mit Rahmkäse in würziger Currysauce  |         |
| 35 | <b>Taza Sabzi</b>   | 7,90 €  |
|    | verschiedenes frische Gemüse mit Ingwer gebraten  |         |
| 36 | <b>Alu Ghobi</b> <sup>G</sup>   | 7,50 €  |
|    | mit Blumenkohl, Kartoffeln, Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Käse, gebraten                                 |         |
| 37 | <b>Alu Palak</b> <sup>G</sup>   | 7,90 €  |
|    | Spinat mit Kartoffeln in würziger Sauce   |         |
| 38 | <b>Alu Matter</b> <sup>G</sup>  | 7,50 €  |
|    | grüne Erbsen und Kartoffeln in Currysauce   |         |
| 39 | <b>Alu Cheese</b> <sup>G</sup>  | 7,90 €  |
|    | hausgemachter Rahmkäse und Kartoffeln in Curry-Sahnesauce   |         |
| 40 | <b>Daal Tarka (pikant)</b> <sup>G</sup>   | 8,50 €  |
|    | Linsen mit Ingwer & Knoblauch in indischer Butter gebraten  |         |
| 41 | <b>Malai Kofta</b> <sup>G</sup>   | 8,90 €  |
|    | Gemüsebällchen mit Käse in Curry-Sahnesauce   |         |
| 42 | <b>Palak Paneer</b> <sup>G</sup>  | 9,10 €  |
|    | Spinat mit hausgemachtem Rahmkäse   |         |
| 43 | <b>Mattar Paneer</b> <sup>G</sup>   | 9,20 €  |
|    | hausgemachter Rahmkäse mit frischen grünen Erbsen in Currysauce   |         |
| 44 | <b>Khumbi Paneer</b> <sup>G</sup>   | 8,90 €  |
|    | frische Champignons und hausgemachter Rahmkäse in Currysauce  |         |
| 45 | <b>Sabzi Korma</b> <sup>G 21 H</sup>  | 9,50 €  |
|    | verschiedenes Gemüse in Curry-Sahnesauce mit Mandeln, Rosinen und Nüssen                                  |         |
| 46 | <b>Shahi Paneer</b> <sup>G</sup>  | 9,50 €  |
|    | hausgemachter Rahmkäse in milder Tomaten-Curry-Sahnesauce   |         |
| 47 | <b>Shahi Mirch</b> <sup>G</sup>   | 9,50 €  |
|    | gefüllte Paprikaschote in pikanter Currysauce   |         |
| 48 | <b>Sabzi Jalfrezi</b>   | 9,50 €  |
|    | verschiedenes frische Gemüse nach Art des Hauses  |         |
| 49 | <b>Paneer Jalfrezi (mittelscharf)</b>   | 9,50 €  |
|    | Paneer mit Paprika, Zwiebeln & Tomaten  |         |
| 50 | <b>Bhindi Masalah</b> <sup>G</sup>  | 9,50 €  |
|    | frische indische Okraschoten gebraten mit frischem Ingwer, Tomaten, Rahmkäse, Zwiebeln und Paprika        |         |
| 51 | <b>Tandoori Tinda</b> <sup>G</sup>  | 9,50 €  |
|    | spezielles indisches Kürbisgemüse mit frischem Ingwer, Tomaten, Rahmkäse, Zwiebeln, Paprika und Knoblauch |         |
| 52 | <b>Punjabi Thali (3 in 1)</b> <sup>G</sup>  | 13,00 € |
|    | Malai Kofta, Palak Paneer & Chana Masala  |         |
| 53 | <b>Tandoori Thali (3 in 1)</b> <sup>G</sup>   | 14,00 € |
|    | Palak Paneer, Chicken Madras Lammcurry  |         |



# Geflügelgerichte

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert

80	<b>Chicken Curry</b>	9,50 €
	Hähnchenbrustfilet im Currysauce	
81	<b>Chicken Cheese</b> <sup>G</sup>	9,90 €
	Hähnchenbrustfilet mit hausgemachtem Rahmkäse in Curry-Sahnesauce	
82	<b>Chicken Broccoli</b>	9,90 €
	Hähnchenbrustfilet mit Broccoli in Currysauce	
83	<b>Chicken Saag</b>	9,90 €
	Hähnchenbrustfilet mit Spinat in würziger Sauce	
84	<b>Chicken Sabzi (pikant)</b>	9,30 €
	Hähnchenbrustfilet gebraten mit frischem Gemüse und Ingwer	
85	<b>Butter Chicken</b> <sup>G</sup>	9,90 €
	Hähnchenbrustfilet in indischer Butter gebraten und in Tomaten-Sahnesauce	
86	<b>Chicken Khumbi</b>	9,90 €
	Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons in Currysauce	
87	<b>Chicken Korma</b> <sup>G 21 H</sup>	10,90 €
	Hähnchenbrustfilet in Curry-Sahnesauce mit hausgemachtem Rahmkäse, Rosinen und Mandeln	
88	<b>Kashmiri Chicken</b> <sup>G 21 H</sup>	10,90 €
	Hähnchenbrustfilet in Curry-Sahnesauce mit Rosinen, Mandeln und exotischen Früchten	
89	<b>Chicken Mango</b> <sup>G</sup>	11,50 €
	Hähnchenbrustfilet mit Mango in Curry-Sahnesauce	
90	<b>Chili Chicken (scharf)</b>	9,90 €
	Hähnchenbrustfilet in spezieller Sauce mit Tomaten und Ingwer	
91	<b>Chicken Vindaloo (scharf)</b> <sup>GH</sup>	9,90 €
	Hähnchenbrustfilet und Kartoffeln in Curry-Kokossauce	
92	<b>Chicken Madras (scharf)</b> <sup>GH</sup>	9,90 €
	Hähnchenbrustfilet in Curry-Kokossauce mit besonderem Madras-Gewürz	
93	<b>Chicken Spezial</b> <sup>GH</sup>	10,90 €
	Hähnchenbrustfilet mit Mandeln und Gemüse in Curry-Sahnesauce nach Art des Hauses	
94	<b>Chicken Juckni</b> <sup>GH</sup>	10,90 €
	Hähnchenbrustfilet mit Mandeln in würziger Safran-Joghurtsauce	
194	<b>Chicken Masala (mittelscharf)</b>	10,90 €
	Hähnchenbrustfilet gebraten mit frischem Ingwer, Zwiebeln, Tomaten und Knoblauch	
195	<b>Bhindi Chicken</b>	11,50 €
	Hähnchenbrustfilet und frische indische Okraschoten gebraten mit Ingwer, Tomaten, Zwiebeln und Paprika	
196	<b>Chicken Jalfrezi (mittelscharf)</b> <sup>G</sup>	11,50 €
	Hähnchenbrustfilet gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer mit Blumenkohl und Spezialsauce	
197	<b>Chicken Tikka Masala (mittelscharf)</b>	11,50 €
	Hähnchenbrustfilet, gebraten in Zwiebeln, Paprika, Ingwer & Spezialsauce	



# Entengerichte

*Duck dishes*

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert

95	<b>Batak Curry</b>	12,50 €
	gegrilltes Entenbrustfilet in Currysauce	
96	<b>Batak Masala (mittelscharf)</b>	12,50 €
	Entenbrustfilet gebraten mit frischem Ingwer, Zwiebeln, Tomaten und Knoblauch	
97	<b>Shahi Batak</b> <sup>G</sup>	13,50 €
	gegrilltes Entenbrustfilet mit hausgemachtem Rahmkäse und exotischen Früchten in Curry-Sahnesauce	
98	<b>Batak Sabzi (pikant)</b>	12,90 €
	Entenbrustfilet mit verschiedenem Gemüse und Ingwer	
99	<b>Batak Vindaloo (scharf)</b> <sup>GH</sup>	12,90 €
	gegrilltes Entenbrustfilet und Kartoffeln in Curry-Kokossauce	
100	<b>Batak Mango (mild)</b> <sup>G</sup>	13,50 €
	gegrilltes Entenbrustfilet mit Mango in Curry-Sahnesauce	
101	<b>Batak Kashmiri</b> <sup>GH 21</sup>	13,50 €
	gegrilltes Entenbrustfilet in Curry-Sahnesauce mit Rosinen, Mandeln und exotischen Früchten	
102	<b>Batak Korma (mild)</b> <sup>G</sup>	13,90 €
	gegrilltes Entenbrustfilet in Curry-Sahnesauce mit hausgemachtem Rahmkäse, Rosinen und Mandeln	
103	<b>Batak Khumbi</b>	13,50 €
	gegrilltes Entenbrustfilet mit fr. Champignons in Currysauce	
104	<b>Batak Chili (scharf)</b>	14,50 €
	gegrilltes Entenbrustfilet in spezieller Sauce mit Tomaten und Ingwer	

# Lammgerichte

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 105 | <b>Mutton Curry</b>   | 11,50 € |
|     | Lammfleisch in Currysauce   |         |
| 106 | <b>Mutton Sabzi (pikant)</b>  | 11,90 € |
|     | Lammfleisch gebraten mit frischem Gemüse und Ingwer   |         |
| 107 | <b>Mutton Chili (scharf)</b>  | 12,90 € |
|     | Lammfleisch in spezieller Sauce mit Tomaten und Ingwer  |         |
| 108 | <b>Mutton Khumbi</b>  | 12,90 € |
|     | Lammfleisch mit frischen Champignons in Currysauce  |         |
| 109 | <b>Mutton Jukni</b> <sup>G H</sup>  | 13,50 € |
|     | Lammfleisch mit Mandeln in würziger Safran-Joghurtsauce   |         |
| 110 | <b>Mutton Korma</b> <sup>G 21 H</sup>   | 13,90 € |
|     | Lammfleisch in Curry-Sahnesauce mit hausgemachtem Rahmkäse, Rosinen und Mandeln   |         |
| 111 | <b>Mutton Mango</b> <sup>G</sup>  | 13,90 € |
|     | Lammfleisch mit Mango in Curry-Sahnesauce   |         |
| 112 | <b>Mutton Saag</b> <sup>G</sup>   | 13,50 € |
|     | Lammfleisch mit Mango in würziger Curry-Sahnesauce  |         |
| 113 | <b>Mutton Vindaloo (scharf)</b> <sup>H</sup>  | 13,50 € |
|     | Lammfleisch und Kartoffeln in Curry-Kokossauce  |         |
| 114 | <b>Mutton Masala (mittelscharf)</b>   | 13,50 € |
|     | Lammfleisch gebraten mit frischem Ingwer, Zwiebeln, Tomaten und Knoblauch   |         |
| 115 | <b>Tinda Gosht</b> <sup>G</sup>   | 14,00 € |
|     | Lammfleisch und spezielles indisches Kürbisgemüse mit frischem Ingwer, Tomaten, Rahmkäse, Zwiebeln, Paprika und Knoblauch |         |
| 116 | <b>Lamm Madras (mittelscharf)</b> <sup>G H</sup>  | 13,50 € |
|     | Lammfleisch in Kokosmilch   |         |
| 117 | <b>Bunna Gosht (mittelscharf)</b>   | 13,90 € |
|     | Lammfleisch gebraten mit Zwiebeln und Paprika, Knoblauch und feinen Gewürzen  |         |



# Reisgerichte

mit Gemüse & Nüssen

- 130 **Vegetable Biryani** <sup>21H</sup> 9,50 €  
Basmatireis gedämpft mit verschiedenem Gemüse, Zwiebeln, Tomaten, Rosinen, Mandeln und Gewürzen
- 131 **Chicken Biryani** <sup>GH</sup> 9,90 €  
Basmatireis gedämpft mit Hähnchenbrustfilet, verschiedenem Gemüse, Zwiebeln, Tomaten, Rosinen, Mandeln und Gewürzen
- 132 **Mutton Biryani** <sup>GH</sup> 11,50 €  
Basmatireis gedämpft mit Lamm, Gemüse, Zwiebeln, Tomaten, Rosinen, Mandeln und Gewürzen
- 133 **Tandoori Biryani** <sup>GH</sup> 11,40 €  
Basmatireis gedämpft mit Lamm, Huhn, Gemüse, Zwiebeln, Tomaten, Rosinen, Mandeln und Gewürzen
- 134 **Jhinga Biryani** <sup>GHE</sup> 14,90 €  
Basmatireis gedämpft mit Großgarnelen, Paprika, Zwiebeln, Koriander, Rosinen, Mandeln und Gewürzen

## Tandoori

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert

- 70 **Chicken Tandoori (2 Stück)** <sup>G</sup> 9,90 €  
Hähnchenkeulen 24 Stunden in Joghurt-Safransauce mit 21 Gewürzen eingelegt und im Holzkohleofen gegrillt, mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, frischem Knoblauch und Ingwer
- 71 **Panner Tikka** <sup>G</sup> 10,50 €  
gegrillter hausgemachter Rahmkäse mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln
- 72 **Chicken Tikka** <sup>G</sup> 10,90 €  
mariniertes Hähnchenbrustfilet im Holzkohleofen gegrillt, mit Zwiebeln, Koriander und Garam Masala
- 73 **Mutton Tikka** <sup>G</sup> 14,50 €  
mariniertes Lammfleisch im Holzkohleofen gegrillt, mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, frischem Knoblauch und Ingwer
- 74 **Fisch Tikka** <sup>GC</sup> 10,90 €  
mariniertes Rotbarschfilet im Holzkohleofen gegrillt, mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, fr. Knoblauch und Ingwer
- 75 **Mixed Grill - 4 in 1** <sup>G</sup> 16,90 €  
mit Chicken Tikka, Mutton Tikka, Ente & Scampi
- 76 **Sheek Kebap (pikant)** 13,50 €  
Hackfleisch vom Lamm mit Zwiebeln, Koriander und Garam Masala im Holzkohleofen gegrillt
- 77 **Batakh Tikka** <sup>G</sup> 15,90 €  
Entenbrustfilet 24h in Joghurt-Safransauce mit 21 Gewürzen eingelegt und im Holzkohleofen gegrillt, mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Honig verfeinert
- 78 **Jhinga Tikka** <sup>GE</sup> 15,90 €  
Großgarnelen gegrillt, mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, frischem Knoblauch und Ingwer



# Fischgerichte

Alle Gerichte werden mit Basmatireis  
oder Bhatara serviert

120	<b>Fisch Curry</b> <sup>C</sup> Fischfilet in Currysauce	9,50 €
121	<b>Fisch Masala</b> <sup>C</sup> Fischfilet mit Tomaten, Paprika, Ingwer & Knoblauch	9,90 €
122	<b>Fisch Vindaloo (mittelscharf)</b> <sup>C</sup> Fischfilet mit Kartoffeln in Vindaloo Curry Kokossauce	10,50 €
123	<b>Fisch Chilli (scharf)</b> <sup>C</sup> Fischfilet mit Specialsauce, Tomaten, Paprika, Ingwer & Knoblauch	9,90 €
124	<b>Fisch Madras (scharf)</b> <sup>C</sup> Fischfilet in Curry Kokos sauce nach Madras Art	10,50 €
125	<b>Fisch Korma (mild)</b> <sup>C</sup> Fischfilet in Sahnesauce mit hausgemachtem Rahmkäse, Rosinen und Mandeln	11,50 €
126	<b>Scampi Madras (scharf)</b> <sup>E</sup> Großgarnelen in Madras-Curry-Kokossauce	13,90 €
127	<b>Scampi Masala (mittelscharf)</b> <sup>E</sup> Großgarnelen gegrillt mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und Paprika in Spezialsauce	14,50 €
128	<b>Scampi Curry</b> <sup>E</sup> Großgarnelene mit Currysauce	12,90 €



# Kindergerichte

Für unsere kleinen Gäste

59	<b>Mix Sabji</b> gemischtes Gemüse in Currysahnesauce	5,50 €
60	<b>Chicken Spezial</b> Hähnchenbrustfilet mit Mandeln und Gemüse in Curry-Sahnesauce <sup>G</sup>	5,50 €
61	<b>Malai Kofta (mild)</b> <sup>G</sup> Gemüsebällchen mit Käse in Curry-Sahnesauce	5,90 €
62	<b>Chicken Curry (mild)</b> <sup>G</sup> Hähnchenbrustfilet in Curry-Sahnesauce	5,70 €
63	<b>Mutton Cheese (mild)</b> Lammfleisch mit hausg., Rahmkäse in Curry-Sahnesauce <sup>G</sup>	6,50 €
64	<b>Chicken Nuggets</b> <sup>G D A 7 11 18 21 14</sup> mit Pommes Frites und Ketchup oder Mayonnaise	5,90 €
65	<b>Chicken Wings</b> <sup>7 11 18 21</sup> mit Pommes Frites und Ketchup & Mayonnaise	5,90 €



# Beilagen

170	<b>Bhatara</b> <sup>D</sup> frittiertes Fladenbrot	2,40 €
171	<b>Chapati</b> <sup>D</sup> Vollkornfladenbrot aus dem Holzkohleofen	2,40 €
172	<b>Naan</b> <sup>D</sup> Fladenbrot aus dem Holzkohleofen	2,40 €
173	<b>Knoblauch-Naan</b> <sup>D</sup> Fladenbrot aus dem Holzkohleofen mit Knoblauchbutter	2,90 €
174	<b>Butter-Naan</b> <sup>D G</sup> Fladenbrot aus dem Holzkohleofen mit Ghee	2,90 €
175	<b>Cheese Naan</b> <sup>D G</sup> mit Butter und Käse	3,50 €
176	<b>Pershawi Naan</b> <sup>D G</sup> mit Butter und Käse, Kokosflocken & Rosinen	3,50 €

177	<b>Papadam</b> <sup>D</sup> knuspriges Fladenbrot aus Bohnenmehl	1,20 €
178	<b>Mango Chutney</b> <sup>11 18 21</sup> süß sauer eingelegte Mangofrüchte	2,40 €
179	<b>Pickles</b> <sup>11 18 21</sup> eingelegte scharfe Früchte	2,40 €
180	<b>Raita</b> <sup>G</sup> gewürzte Dickmilch mit fein gehackten Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika und Kümmel	3,00 €
181	<b>Extra Portion Reis</b>	3,00 €
182	<b>Extra Portion Pommes</b>	3,00 €

# Dessert

185	<b>Mangofrüchte / Lycheefrüchte</b>	3,80 €
186	<b>Indisches Eis</b> <sup>G 21 11 18</sup> verschiedene Sorten auf Anfrage	5,40 €
187	<b>Früchte in Mangopüree</b> <sup>21</sup>	3,40 €
188	<b>Gulab Jamun</b> <sup>21 D</sup>	4,00 €

# 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

165	Für 2 Personen / for 1 Person <sup>1 DGH</sup>	36,90 €
166	Für 3 Personen / for 3 people	40,90 €
167	Für 4 Personen / for 4 people	53,90 €

## Tandoori Platte

Aperitif - Campari Orange  
 Papadam - knuspriges Fladenbrot aus Bohnenmehl mit drei Saucen  
 Suppe - Sauer Scharf Suppe  
 Vorspeisen - Mixed Pakora hausgemachter Rahmkäse, Champignons, Auberginen, Zwiebelringe und Blumenkohl in Kichererbsenteig gebacken  
 Hauptspeisen - Chicken Jalfrezi (scharf)  
 Hähnchenbrustfilet mit Ingwer, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Koriander in pikanter Sauce  
 Bathak Tikka gegrilltes Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten, verfeinert mit Honig auf heisser Platte serviert  
 Beilagen - Bathura, Basmatireis & Salat  
 Dessert - Cocktailfrüchte in Mangomus mit Joghurt

155	Für 2 Personen / for 1 Person <sup>1 DGH 11 18</sup>	40,90 €
156	Für 3 Personen / for 3 people	60,90 €
157	Für 4 Personen / for 4 people	76,90 €

## 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 Tomaten & Ingwer  
 Beilagen - Bathura und Salat  
 Dessert - Cocktailfrüchte in Mangomus mit Joghurt

160	Für 2 Personen / for 1 Person <sup>1 DGH 11 18</sup>	39,90 €
161	Für 3 Personen / for 3 people	56,90 €
162	Für 4 Personen / for 4 people	73,90 €



## 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

		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	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 €
256	Eistee <sup>21 11 18 10</sup>	2,00 €	257 3,50 €
248	Malztrunk <sup>21</sup>	Fl 0,33l	2,50 €
249	Selters Mineralwasser Still	2,00 €	250 2,50 €
251	Selters Mineralwasser Still	Fl 0,75l	5,90 €
252	Selters Mineralwasser Sprudel	2,00 €	253 2,50 €
254	Selters Mineralwasser Sprudel	Fl 0,75l	5,90 €

## Säfte

		0,2l	0,4l
258	Ananassaft	2,00 €	259 3,20 €
260	Apfelsaft	2,00 €	261 3,20 €
262	Kirschnektar <sup>21 11 18</sup>	2,00 €	263 3,20 €
264	Orangensaft	2,00 €	265 3,20 €
266	Tomatensaft	2,00 €	267 3,20 €
268	Bananennektar <sup>21 11 18</sup>	2,00 €	269 3,20 €
270	Mangofruchtsaftgetränk <sup>21 11 18</sup>	2,50 €	271 3,90 €
272	Lychee oder Guavenfruchtsaftgetränk <sup>21 11 18</sup>	2,50 €	273 3,90 €
274	Kiba Kirsch & Bananen <sup>21 11 18</sup>	2,50 €	275 3,90 €
276	Maracujasaft	2,50 €	277 3,90 €

## Milchshakes

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

290	<b>Indischer Yogi Tee</b> oder Ingwertee <sup>10</sup>	Tasse	2,20 €
291	<b>Tee</b> schwarz, grün, Pfefferminze, Kamille, Fenchel oder Früchte <sup>10</sup>	Tasse	1,90 €
292	<b>Kaffee</b> <sup>10</sup>	Tasse	1,90 €
293	<b>Espresso</b> <sup>10</sup>	Tasse	1,90 €
294	<b>Doppelter Espresso</b> <sup>10</sup>	Tasse	2,50 €
295	<b>Cappuccino</b> <sup>10 G</sup>	Tasse	2,50 €
296	<b>Milchkaffee groß</b> <sup>10 G</sup>	Tasse	3,20 €
297	<b>Latte Macchiato</b> <sup>10 G</sup>	Glas	3,00 €
298	<b>Espresso Corretto</b> <sup>10 1</sup> Espresso mit einem Schuss Grappa	Tasse	3,50 €
299	<b>Baileys Coffee</b> Heißer Kaffee mit Baileys und Schlagsahne <sup>10 G</sup>	Glas	3,90 €
300	<b>Indian Coffee</b> Heißer Kaffee mit Old Monk, Kardamom und Schlagsahne <sup>10 G</sup>	Tasse	3,90 €

## Bier vom Fass

310	<b>Indisches Bier</b> <sup>1</sup>	0,4l	2,60 €
311	<b>Indisches Bier</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	Schöfferhofer Hefe <sup>1</sup>	0,5l	2,90 €
331	Schöfferhofer Hefe Dunkel <sup>1</sup>	0,5l	2,90 €
332	Schöfferhofer Kristall <sup>1</sup>	0,5l	2,90 €
333	Schöfferhofer Hefe alkoholfrei	0,5l	2,90 €
334	Clausthaler alkoholfrei	0,33l	2,50 €
335	Berliner Weisserot/gr <sup>1 21 11 18 13</sup>	0,33l	2,90 €
336	Kingfischer indisches Bier <sup>1</sup>	0,33l	2,90 €
337	Budweiser <sup>1</sup>	0,50l	3,50 €

**Flaschenweine**

## Rotwein

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

## Rose

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

## Weisswein

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

**Schoppenweine**

## Rotwein REDWINE

0,25l

0,50l

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

## Rose

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

## Weisswein

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

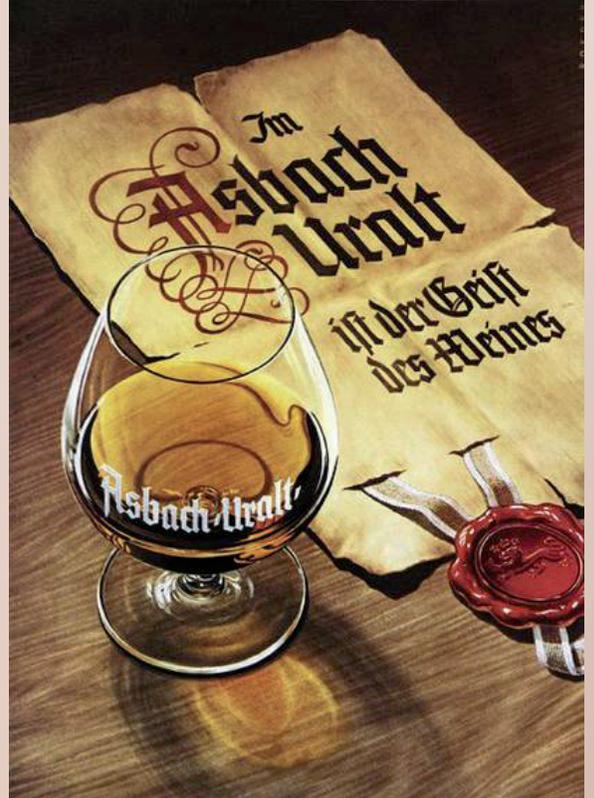
396	<b>Mangoschnaps</b> <sup>1</sup>	2,50 €	397 3,90 €
398	<b>Tequila</b> <sup>1</sup>	2,20 €	399 3,30 €
400	<b>Asbach Uralt</b> <sup>1</sup>	2,20 €	401 3,30 €
402	<b>Grappa Casanova</b> <sup>1</sup>	2,50 €	403 3,50 €
404	<b>Malteserkreuz</b> <sup>1</sup>	2,50 €	405 3,50 €
406	<b>Wodka</b> <sup>1</sup>	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 Red Label</b> <sup>1</sup>	2,00 €	423 3,50 €
424	<b>Johnnie Walker Black Label</b> <sup>1</sup>	3,20 €	425 4,90 €
426	<b>Jack Daniels</b> <sup>1</sup>	3,50 €	427 4,90 €



# Exotische Cocktails

alkoholfrei

- 430 **Gujrati Pani** <sup>21 13 11 18</sup> 4,90 €  
Limetten, Zucker, Rosensirup, Soda, Grnadine
- 431 **Dessi** <sup>21 11 18</sup> 4,90 €  
frischer Ingwer, Limetten, Zucker, Ananassaft & Apfelsaft
- 432 **Tandoori Biryani** <sup>21</sup> 5,90 €  
verschiedene exotische, indische Säfte mit Mandeln & Zimt

# Alkoholfreie Cocktails

- 433 **Erdbeermund** <sup>21 G 11 18 13</sup> 4,50 €  
Erdbeersirup, Mangosaft & Milch
- 434 **Coconut Kiss** <sup>21 H G 11 18</sup> 4,90 €  
Kokossirup, Kirsch und Ananassaft, Sahne
- 435 **Ipanema** <sup>21 11 18</sup> 4,50 €  
Limetten, Zucker, Limejuice, Ginger Ale
- 436 **Spring Indian** <sup>21 11 18</sup> 4,90 €  
Mangopulp, Zitronen, Ananas und Orangensaft
- 437 **Raben** <sup>21 51 11 18</sup> 5,90 €  
Ananas, Orangen, Maracujasaft, Sweet & Sour Mix und Soda
- 438 **Pink Lady** <sup>21 H 11 18 G</sup> 4,90 €  
Kokossirup, Grenadine, Ananassaft & Sahne
- 439 **Virgin Colada** <sup>21 H G 11 18</sup> 4,50 €  
Ananassaft, Kokossirup & Sahne
- 440 **Mango Kiss** <sup>21 G 11 18</sup> 4,50 €  
Mangosirup, Sahne, Ananassaft & Mangosaft

# Indische 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
- 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
- 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
- 444 **Mumbai Star** <sup>21 13 11 18 1</sup> 7,50 €  
Old Monk (7 Jahre alter indischer brauner Rum) weisser Rum, Gin, Zitrone, Lime Juice, Grenadine, Guavensaft & Lycheesaft
- 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
- 446 **Green India** <sup>21 11 18 13 1</sup> 6,90 €  
Wodka, weisser Rum, Zitrone, grüner Likör, Peach Tree, Ananassaft & Sahne
- 447 **Punjabi Beat** <sup>21 11 18 1</sup> 6,90 €  
Old Monk (7 Jahre alter brauner Rum), Zitrone, Rosensirup, Sprite & Bier
- 448 **Mangorinha** <sup>21 1 11 18</sup> 6,90 €  
Cachaca, Zitrone, Squash, Brauner Zucker, Limonen, Mangopulp

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/Sulfi te 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-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	4,90 €	465	<b>Tequila Sunrise</b> <sup>21 1 13 11 18</sup> Tequila, Zitronensaft, Orangensaft & Grenadine	4,90 €
450	<b>Rum Sour</b> <sup>21 1</sup> weisser Rum, Zitronensaft, Zuckersirup, Orangensaft & Lime Juice	4,90 €	466	<b>Latin Lover</b> <sup>21 1 11 18</sup> Tequila, Lime Juice, Ananassaft, Zitronensaft & Cachaca	4,90 €
451	<b>Caipirinha</b> <sup>21 1</sup> Limetten, brauner Zucker, Lime Juice & Pitu	4,90 €	467	<b>Coco Tree</b> <sup>21 1 H 11 18</sup> Tequila, Pitu, Kokossirup, Lime Juice, Ananassaft & Zitronensaft	4,90 €
452	<b>Camparinha</b> <sup>21 1</sup> Campari, Limetten, brauner Zucker, Lime Juice	4,90 €	468	<b>Mexican</b> <sup>21 1 13 11 18</sup> Tequila, Triple sec, Zitronensaft, Orangensaft & Grenadine	5,50 €
453	<b>Melony</b> <sup>21 1 11 18 13</sup> weisser Rum, Melonensirup, Lime Juice, Ananassaft, Orangensaft & Grenadine	4,90 €	469	<b>Spiderman</b> <sup>21 1 13 11 18</sup> Tequila, Wodka, Zitronensaft, 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	4,90 €	470	<b>Latino</b> <sup>21 1 13 11 18</sup> Tequila, Pitu, Zitronensaft, Grenadine & Soda	4,90 €
455	<b>Planters Punch</b> <sup>21 1 13 11 18</sup> weisser Rum, brauner Rum, Orangensaft, Zitronensaft, Zuckersirup & 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	5,90 €
456	<b>Gin Fizz</b> <sup>21 1 81</sup> Gin, Zuckersirup, Zitronensaft, Soda	4,90 €	472	<b>Zombi</b> <sup>21 1 11 13 18</sup> weisser Rum, brauner Rum, Old Pascas 73%, Kirschsaff, Orangensaft, Ananassaft, Grenadine	5,50 €
457	<b>Cosmopolitan</b> <sup>21 1 13 11 18</sup> Wodka, Triple Sec, Lime Juice & Cranberrysirup	4,90 €	473	<b>Sex on the Beach</b> <sup>21 1 11 18 13</sup> Wodka, Peachlikör, Preiselbeersaft, Grenadine, Orangensaft	5,50 €
458	<b>Swimming Pool</b> <sup>21 1 H 13 11 18</sup> Wodka, weisser Rum, Kokossirup, Blue Caracao, Sahne & Ananassaft	4,90 €	474	<b>Blue Lagoon</b> <sup>21 1 13 11 18 51</sup> Wodka, Blue Caracao, Zitronensaft & Soda	4,40 €
459	<b>Watermelon Man</b> <sup>21 1 13 11 18</sup> Wodka, Zitronensaft, Melonenlikör, Grenadine & Soda	4,90 €	475	<b>Kamasutra</b> <sup>21 1 13 11 18</sup> Wodka, Peachlikör, Mangopüree, Grenadine, Ananassaft, Orangensaft	4,50 €
460	<b>Peach Tree</b> <sup>21 1 13 11 18</sup> Wodka, Pfirsichlikör, Orangensaft, 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	4,40 €
461	<b>Pina Colada</b> <sup>21 1 G 11 18</sup> weisser Rum, brauner Rum, Kokossirup, Ananassaft & Sahne	5,50 €	477	<b>Kuba Libre</b> <sup>21 1 11 18 13 10</sup> weisser Rum, Cola, Limettensaft	4,90 €
462	<b>Bahama Mama</b> <sup>21 1 11 18 13</sup> weisser Rum, Orangensaft, Ananassaft & Grenadine	5,50 €	478	<b>Bloody Mary</b> <sup>1</sup> 1cl Zitronensaft, 6 cl Wodka, 10 cl Tomatensaft, Salz, Pfeffer, Tabasco	4,90 €
463	<b>Mango Colada</b> <sup>21 1 11 18 H G</sup> weisser Rum, brauner Rum, Mangopüree, Kokossirup, Mangosaft & Sahne	5,50 €	479	<b>Margarita</b> <sup>21 1</sup> 4 cl Tequila, 2cl Cointreau, 2cl Lime Juice, 1cl Zuckersirup	4,90 €
464	<b>Strawberry Colada</b> <sup>21 1 G 11 18 13 H</sup> weisser Rum, Erdbeerlikör, brauner Rum, Kokoslikör, Sahne & Ananassaft	4,90 €	480	<b>White Russian</b> <sup>21 1 G</sup> 3cl Wodka, 3cl Baileys, 4cl Milch, 1cl Sahne	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/-erzeugnisse 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-Krebsfleischimitat. 51: Chinin Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Die visuelle Gestaltung unterliegt dem Urheberrecht der nourmedia.de



Indische & Pakistanische Spezialitäten

---

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