

## SUPPEN

### SOUPS

**01. LINSENSUPPE** 4,50 EUR  
Linsensuppe nach südindischer Art, mit leichten Gewürzen  
South indian lentil soup with spices

**02. TOMATENSUPPE** 4,50 EUR  
Tomato soup

**03. HÜHNERSUPPE** 5,90 EUR  
Chicken soup

## VORSPEISEN

### STARTERS

**04. PAPADAM** (serviert mit diversen Chutneys) 2,00 EUR  
Hausgemachtes, knusprig zubereitetes Brot aus Kichererbsenmehl  
Homemade crispy bread made of gram flour

**05. SAMOSA** 5,90 EUR  
Hausgemachte Teigtaschen aus Weizen<sup>A</sup>, gefüllt mit Erbsen und Kartoffeln  
Homemade wheat<sup>A</sup> patties, filled with vegetables

**06. GEMÜSE PAKORA** 5,90 EUR  
Gemüse in einem Kichererbsenteig frittiert  
Vegetables deep fried in a gram flour batter

**07. PANEER PAKORA** 6,90 EUR  
Hausgemachter Käse<sup>B</sup> in einem Kichererbsenteig frittiert  
Homemade cheese<sup>B</sup> deep fried in a gram flour batter

**08. A CHILLI CHICKEN WINGS** 7,90 EUR  
**B CHILLI PANEER**<sup>B</sup> 7,90 EUR

**09. CHICKEN PAKORA** 6,90 EUR  
Hühnerbrustfilet in einem Kichererbsenteig frittiert  
Chicken breast fillet deep fried in in a gram flour batter

**10. KING PRAWNS PAKORA** 8,90 EUR  
Königsgarnelen<sup>C</sup> in einem Kichererbsenteig frittiert  
King prawns<sup>C</sup> deep fried in in a gram flour batter

**11. ONION RINGS** 5,50 EUR  
Zwiebelringe in einem Kichererbsenteig frittiert  
Onion rings deep fried in a gram flour batter

**12. GEMISCHTE VORSPEISENPLATTE** (für 2 Personen) 17,90 EUR  
Mixed starter plate (for 2 people)

## SALATE

### SALADS

- |            |  |           |
|------------|--|-----------|
| <b>20.</b> | <b>GEMISCHTER SALAT</b><br>Mixed salad   | 4,90 EUR  |
| <b>21.</b> | <b>KING PRAWN SALAT</b><br>Gemischter Salat mit Königsgarnelen <sup>C</sup><br>Mixed salad with king prawns <sup>C</sup>                         | 10,90 EUR |
| <b>22.</b> | <b>PANEER SALAT</b><br>Gemischter Salat mit gegrilltem, hausgemachtem Käse <sup>B</sup><br>Mixed salad with grilled homemade cheese <sup>B</sup> | 9,90 EUR  |

## “KARAHI“ SPEZIALITÄTEN

Im Karahi-Wok mit Basmatireis serviert

### “KARAHI“ SPECIALITIES

Served in a karahi wok with basmati rice

- |            |  |           |
|------------|--|-----------|
| <b>30.</b> | <b>KARAHI CHICKEN</b><br>Zartes Hühnerbrustfilet mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern im „Karahi“ zubereitet<br>Tender pieces of chicken breast fillet cooked in a karahi wok including onion, garlic, ginger, peppers, tomatoes and fresh herbs    | 14,90 EUR |
| <b>31.</b> | <b>KARAHI LAMM</b><br>Zartes Lammfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern im „Karahi“ zubereitet<br>Tender pieces of lamb cooked in a karahi wok including onion, garlic, ginger, peppers, tomatoes and fresh green herbs                       | 15,90 EUR |
| <b>32.</b> | <b>KARAHI PANEER</b><br>Hausgemachter Käse <sup>B</sup> mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern im „Karahi“ zubereitet<br>Homemade cheese <sup>B</sup> cooked in a karahi wok including onion, garlic, ginger, peppers, tomatoes and fresh green herbs | 13,90 EUR |
| <b>33.</b> | <b>KARAHI KING PRAWNS</b><br>Königsgarnelen <sup>C</sup> mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern im „Karahi“ zubereitet<br>King prawns <sup>C</sup> cooked in a karahi wok including onion, garlic, ginger, peppers, tomatoes and fresh herbs          | 17,90 EUR |

## HUHN SPEZIALITÄTEN

Serviert mit Basmatireis

### CHICKEN SPECIALITIES

Served with basmati rice

- |            |   |           |
|------------|---|-----------|
| <b>40.</b> | <b>CHICKEN KORMA</b><br>Zartes Hühnerbrustfilet mit Mandeln <sup>F</sup> , Cashews <sup>G</sup> , Kokosraspeln, Kardamom in einer milden mit Sahne <sup>B</sup> verfeinerten Kormasoße<br>Tender pieces of chicken breast fillet in a mild korma sauce with almonds, cashews, grated coconut and cardamom refined with cream <sup>B</sup> | 13,90 EUR |
| <b>41.</b> | <b>CHICKEN CURRY</b><br>Zartes Hühnerbrustfilet in einer pikanten Currysoße zubereitet<br>Tender pieces of chicken breast fillet prepared in spicy curry sauce  | 13,90 EUR |
| <b>42.</b> | <b>CHICKEN MADRAS</b><br>Zartes Hühnerbrustfilet in einer scharfen Madrassoße mit frischen Champignons<br>Tender pieces of chicken breast fillet in a hot and spicy madras sauce with fresh mushrooms   | 13,90 EUR |
| <b>43.</b> | <b>CHICKEN VINDALOO</b><br>Zartes Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln, zubereitet in einer sehr scharfen Chillisoße<br>Tender pieces of chicken breast fillet prepared with potatoes in a very hot chilli sauce   | 13,90 EUR |
| <b>44.</b> | <b>CHICKEN DO-PIAZA</b><br>Zartes Hühnerbrustfilet mit Zwiebeln und Butter in verschiedenen Gewürzen gekocht<br>Tender chicken breast fillet cooked with various spices cooked in butter with onions  | 13,90 EUR |
| <b>45.</b> | <b>CHICKEN JALFEREZEI</b><br>Zartes Hühnerbrustfilet in frischen Gewürzen, Tomaten, Zwiebeln und fr. Gemüse gebraten<br>Tender pieces of chicken breast fillet grilled with tomatoes, onions and fresh vegetables   | 13,90 EUR |
| <b>46.</b> | <b>CHICKEN PALAK</b><br>Zartes Hühnerbrustfilet mit Blattspinat in Butter gebraten<br>Chicken pieces cooked with spinach, roasted in butter   | 13,90 EUR |
| <b>47.</b> | <b>AAM MURGH</b><br>Zartes Hühnerbrustfilet in einer Mango-Curry-Soße zubereitet<br>Tender pieces of chicken breast fillet prepared in a mild mango-curry-sauce   | 13,90 EUR |
| <b>48.</b> | <b>BUTTER CHICKEN</b><br>Gegrilltes Hühnerbrustfilet in einer leichten Soße aus Tomaten, Butter und Sahne <sup>B</sup><br>Grilled pieces of chicken breast fillet in a mild sauce of tomatoes, butter and cream <sup>B</sup>  | 14,50 EUR |
| <b>49.</b> | <b>CHICKEN TIKKA MASALA</b><br>Hühnerbrustfilet in exotischen Gewürzen mariniert, gegrillt und in einer Spezialsoße gebraten<br>Tender pieces of chicken breast fillet grilled and sauted in a special sauce  | 14,50 EUR |
| <b>50.</b> | <b>CHANNA CHICKEN</b><br>Zartes Hühnerbrustfilet mit Kichererbsen in Currysoße<br>Tender pieces of chicken breast fillet with chickpeas in a curry sauce  | 13,90 EUR |
| <b>51.</b> | <b>CHILLI CHICKEN</b><br>Hühnerbrustfilet mit Chilli, Paprika und Zwiebeln in scharfer Currysoße<br>Chicken breast fillet with chilli, peppers and onions in a spicy curry sauce  | 13,90 EUR |

## LAMM SPEZIALITÄTEN

Serviert mit Basmatireis

### LAMB SPECIALITIES

Served with basmati rice

- |            |   |           |
|------------|---|-----------|
| <b>61.</b> | <b>LAMM KORMA</b><br>Zarte Lammfleischstücke mit Mandeln <sup>F</sup> , Cashews <sup>G</sup> , Kokosraspeln und Kardamom, in einer milden mit Sahne <sup>B</sup> verfeinerten Kormasoße<br>Tender pieces of lamb in a mild korma sauce with almonds <sup>F</sup> , cashews <sup>G</sup> , grated coconut and cardamom refined with cream <sup>B</sup> | 15,90 EUR |
| <b>62.</b> | <b>LAMM CURRY</b><br>Zarte Lammfleischstücke, zubereitet in einer pikanten Currysoße<br>Tender lamb pieces prepared in spicy curry sauce  | 15,90 EUR |
| <b>63.</b> | <b>LAMM MADRAS</b><br>Zartes Lammfleisch mit frischen Champignons, zubereitet in einer scharfen Madrassoße<br>Tender lamb pieces in a hot and spicy madras sauce with fresh mushrooms   | 15,90 EUR |
| <b>64.</b> | <b>LAMM VINDALOO</b><br>Zartes Lammfleisch in einer sehr scharfen Chillisoße mit Kartoffeln<br>Tender lamb pieces prepared with potatoes in a very hot chilli sauce   | 15,90 EUR |
| <b>65.</b> | <b>BHUNA LAMM</b><br>Zarte Lammfleischstücke mit div. Gewürzen, Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten gebraten<br>Pieces of tender lamb fried with a variety of spices including onions, tomatoes and garlic  | 15,90 EUR |
| <b>66.</b> | <b>BHINDI LAMM</b><br>Zartes Lammfleisch mit frischen Okraschoten, Zwiebeln und Tomaten in Butter gebraten, in einer milden Currysoße zubereitet<br>Tender lamb pieces with fresh okra, onions and tomatoes fried in butter with a mild curry sauce   | 15,90 EUR |
| <b>67.</b> | <b>PALAK GHOST</b><br>Zarte Lammfleischstücke mit Blattspinat in Butter gebraten, in einer milden mit Sahne <sup>B</sup> verfeinerten Currysoße zubereitet<br>Tender lamb pieces fried in butter with spinach in a mild curry sauce refined with cream <sup>B</sup>   | 15,90 EUR |
| <b>68.</b> | <b>LAMM JALFEREZEI</b><br>Zarte Lammfleischstücke mit Gewürzen, Tomaten, Zwiebeln und frischem Gemüse gebraten<br>Tender lamb pieces fried with tomatoes, onions and fresh vegetables   | 15,90 EUR |
| <b>69.</b> | <b>LAMM MANGO</b><br>Lammfleischstücke in einer milden mit Sahne <sup>B</sup> verfeinerten Mango-Curry-Soße zubereitet<br>Tender lamb pieces in a mild mango curry sauce refined with cream <sup>B</sup>  | 15,90 EUR |

## FISCH & MEERESFRÜCHTE

Serviert mit Basmatireis

### SEAFOOD

Served with basmati rice

- |            |   |           |
|------------|---|-----------|
| <b>80.</b> | <b>FISH CURRY</b><br>Schwertfisch <sup>E</sup> in einer exotisch leichten Currysoße<br>Sword fish <sup>F</sup> in an exotic curry sauce   | 15,90 EUR |
| <b>81.</b> | <b>FISH BHUNA</b><br>Schwertfisch <sup>E</sup> gebraten mit Gewürzen, Koriander, Zwiebeln, Tomaten und Knoblauch<br>Sword fish <sup>F</sup> grilled with mixed herbs, coriander, onions, tomatoes and garlic                            | 15,90 EUR |
| <b>82.</b> | <b>KING PRAWN PALAK</b><br>Königsgarnelen <sup>C</sup> mit Blattspinat gebraten, mit Sahne <sup>B</sup> verfeinert<br>King prawns <sup>C</sup> grilled with spinach refined with cream <sup>B</sup>                                     | 17,90 EUR |
| <b>83.</b> | <b>KING PRAWN CURRY</b><br>Königsgarnelen <sup>C</sup> in einer delikaten Currysoße<br>King prawns <sup>C</sup> in an delicate curry sauce  | 17,90 EUR |
| <b>84.</b> | <b>KING PRAWN MASALA</b><br>Königsgarnelen <sup>C</sup> mit ausgewählten Gewürzen, Tomaten, frischem Ingwer und Zwiebeln in Butter gebraten<br>King prawns <sup>C</sup> with herbs, tomatoes, fresh ginger and onions in a butter sauce | 18,90 EUR |
| <b>85.</b> | <b>KING PRAWN SABZI</b><br>Königsgarnelen <sup>C</sup> in leichten Gewürzen mit frischem Gemüse gebraten<br>King prawns <sup>C</sup> with fresh vegetables sauted in a mild sauce   | 17,90 EUR |
| <b>86.</b> | <b>KING PRAWN VINDALOO</b><br>Königsgarnelen <sup>C</sup> in sehr scharfer Chillisoße mit Kartoffeln<br>King prawns <sup>C</sup> in a very hot and spicy chilli sauce with potatoes   | 17,90 EUR |

## “BIRYANIS“ REISGERICHTE

### “BIRYANIS“ RICE DISHES

- |            |  |           |
|------------|--|-----------|
| <b>90.</b> | <b>CHICKEN BIRYANI</b><br>Basmatireis in feinen Gewürzen mit Hühnerbrustfilet, Rosinen, Mandeln <sup>F</sup> und Safran<br>Basmati rice prepared with pieces of chicken breast fillet, raisins, almonds <sup>F</sup> and saffron                   | 13,90 EUR |
| <b>91.</b> | <b>LAMM BIRYANI</b><br>Basmatireis in feinen Gewürzen mit Lammfleischstücken, Rosinen, Mandeln <sup>F</sup> und Safran<br>Basmati rice prepared with pieces of lamb, raisins, almonds <sup>F</sup> and saffron                                     | 14,90 EUR |
| <b>92.</b> | <b>KING PRAWN BIRYANI</b><br>Königsgarnelen <sup>C</sup> mit Basmatireis, in exotischen Gewürzen, Rosinen, Mandeln <sup>F</sup> und Safran<br>Basmati rice prepared with exotic spices with king prawns, raisins, almonds <sup>F</sup> and saffron | 15,90 EUR |
| <b>93.</b> | <b>VEGETABLE BIRYANI</b><br>Basmatireis mit frischem Gemüse, Mandeln <sup>F</sup> , Rosinen und Safran gebraten<br>Basmati rice and fresh vegetables grilled with raisins, almonds <sup>F</sup> and saffron  | 12,90 EUR |

## VEGETARISCHE GERICHTE

Serviert mit Basmatireis

### VEGETARIAN DISHES

Served with basmati rice

- |             |   |           |
|-------------|---|-----------|
| <b>100.</b> | <b>ALOO BENGEN</b><br>Kartoffeln mit Auberginen in einer mit Sahne <sup>B</sup> verfeinerten Currysoße<br>Potatoes with aubergine cooked in a creamy curry sauce <sup>B</sup>   | 12,90 EUR |
| <b>101.</b> | <b>ALOO GOBI</b><br>Blumenkohl und Kartoffeln in verschiedenen Gewürzen gekocht, mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten<br>Potatoes and cauliflower cooked with spices, onions and garlic  | 12,90 EUR |
| <b>102.</b> | <b>BHINDI MASALA</b><br>Frische Okraschoten mit verschiedenen Gewürzen, Knoblauch, frischen Kräutern und Zwiebeln in Butter gebraten<br>Fresh okra prepared with garlic, fresh herbs and onions sauted in butter  | 13,90 EUR |
| <b>103.</b> | <b>PALAK PANEER</b><br>Hausgemachter Käse <sup>B</sup> mit Blattspinat, Sahne <sup>B</sup> und exotischen Gewürzen<br>Spinach and home made cheese <sup>B</sup> prepared in exotic spices refined with cream <sup>B</sup>   | 13,90 EUR |
| <b>104.</b> | <b>DAAL TARKA</b><br>Gelbe Linsen mit Zwiebeln und Knoblauch, gekocht in diversen Gewürzen<br>Yellow lentils with onions and garlic prepared with various spices  | 12,90 EUR |
| <b>105.</b> | <b>DAAL MAKHANI</b><br>Schwarze Linsen in verschiedenen Gewürzen gekocht und in Butter gebraten<br>Black lentils prepared with various spices in butter   | 13,90 EUR |
| <b>106.</b> | <b>BENGEN BARTHA</b><br>Gegrillte Aubergine mit verschiedenen Gewürzen püriert, in einer milden cremigen Soße <sup>B</sup><br>Grilled aubergine, mashed with spices in a mild creamy sauce <sup>B</sup>   | 13,90 EUR |
| <b>107.</b> | <b>MIXED VEGETABLES</b><br>Gemischtes Gemüse in einer Currysoße zubereitet<br>Mixed vegetables cooked in a curry sauce  | 13,90 EUR |
| <b>108.</b> | <b>SHAHI PANEER</b><br>Hausgemachter Käse <sup>B</sup> in einer milden Currysoße mit Honig, Tomaten, Butter und Sahne <sup>B</sup><br>Homemade cheese <sup>B</sup> in a mild curry sauce and honey, tomatoes, butter and cream <sup>B</sup>   | 14,50 EUR |
| <b>109.</b> | <b>TINDA BHAZI</b><br>Jungkürbis mit frischen Kräutern, Tomaten, Zwiebeln und Ingwer<br>Pumpkin with fresh tomatoes, onions, ginger and herb  | 13,90 EUR |
| <b>110.</b> | <b>MALAI KOFTA</b><br>Frittierte Bällchen aus hausgemachtem Käse <sup>B</sup> , Kartoffeln, Cashewnüssen <sup>G</sup> und Erbsen, in einer milden mit Sahne <sup>B</sup> verfeinerten Currysoße<br>Fried vegballs with homemade cheese <sup>B</sup> , potatoes, peas and cashew nuts <sup>G</sup> in a mild curry sauce refined with cream <sup>B</sup> | 14,50 EUR |

- |             |   |           |
|-------------|---|-----------|
| <b>111.</b> | <b>NAVRATTAN KORMA</b><br>Gemischtes Gemüse in einer milden Buttersoße, verfeinert mit Sahne <sup>B</sup> , Mandeln <sup>F</sup> , Cashews <sup>G</sup> und Rosinen<br>Mixed vegetables in a mild butter sauce with almonds <sup>F</sup> , cashew nuts <sup>G</sup> and raisins refined with cream <sup>B</sup> | 13,90 EUR |
| <b>112.</b> | <b>MATTAR PANEER</b><br>Hausgemachter Käse <sup>B</sup> mit Erbsen in einer exotischen Soße<br>Homemade cheese <sup>B</sup> with green peas in an exotic sauce  | 13,90 EUR |
| <b>113.</b> | <b>MATTAR MUSHROOM</b><br>Champignons mit Erbsen in einer exotischen Soße<br>Champignons with green peas in an exotic sauce   | 13,50 EUR |
| <b>114.</b> | <b>SAAG ALOO</b><br>Kartoffeln und Blattspinat mit exotischen Gewürzen gebraten<br>Spinach and potatoes prepared with fresh herbs and spices  | 13,50 EUR |
| <b>115.</b> | <b>CHANNA MASALA</b><br>Kichererbsen mit Tomaten und Gewürzen in Currysoße angebraten<br>Chickpeas prepared with tomatoes and fresh herbs in a curry sauce  | 13,50 EUR |

## BROTE & BEILAGEN

### BREAD & SIDE DISHES

- |             |   |          |
|-------------|---|----------|
| <b>120.</b> | <b>ROTI</b><br>Frisch gebackenes Roggen-Fladenbrot <sup>A</sup><br>Freshly baked round rye bread <sup>A</sup>                   | 2,50 EUR |
| <b>121.</b> | <b>NAAN</b><br>Weizen-Fladenbrot <sup>A</sup> im „Tandoor“ gebacken<br>Fresh wheat bread <sup>A</sup> baked in the „Tandoor“    | 2,90 EUR |
| <b>122.</b> | <b>BUTTER NAAN</b><br>Weizen-Fladenbrot <sup>A</sup> in Butter gebacken<br>Fresh wheat bread <sup>A</sup> baked with butter     | 3,00 EUR |
| <b>123.</b> | <b>GARLIC NAAN</b><br>Weizen-Fladenbrot <sup>A</sup> mit Knoblauch gebacken<br>Fresh wheat bread <sup>A</sup> baked with garlic | 3,90 EUR |
| <b>124.</b> | <b>LAACHA PARATHA</b><br>Roggen-Fladenbrot <sup>A</sup> in Butter gebacken<br>Fresh Rye bread <sup>A</sup> baked with butter    | 3,50 EUR |
| <b>125.</b> | <b>KEEMA NAAN</b><br>Weizen-Fladenbrot <sup>A</sup> gefüllt mit Hackfleisch<br>Fresh wheat bread <sup>A</sup> filled with meat  | 5,90 EUR |

- |             |  |          |
|-------------|--|----------|
| <b>126.</b> | <b>MURGH NAAN</b><br>Weizen-Fladenbrot <sup>A</sup> gefüllt mit Hühnerfleisch<br>Fresh wheat bread <sup>A</sup> filled with chicken  | 5,90 EUR |
| <b>127.</b> | <b>CHEESE NAAN</b><br>Weizen-Fladenbrot <sup>A</sup> gefüllt mit hausgemachtem Käse <sup>B</sup><br>Fresh wheat bread <sup>A</sup> filled with homemade cheese <sup>B</sup>                                | 5,50 EUR |
| <b>128.</b> | <b>ONION KULCHA</b><br>Weizen-Fladenbrot <sup>A</sup> gefüllt mit Zwiebeln<br>Fresh wheat bread <sup>A</sup> filled with onions  | 5,50 EUR |
| <b>129.</b> | <b>PESHAWARI NAAN</b><br>Weizen-Fladenbrot <sup>A</sup> gefüllt mit Käse <sup>B</sup> , Rosinen, Kokosnusssraspeln<br>Fresh wheat bread <sup>A</sup> filled with cheese <sup>B</sup> , raisins and coconut | 5,50 EUR |
| <b>130.</b> | <b>ALOO PARATHA</b><br>Weizen-Fladenbrot <sup>A</sup> gefüllt mit Kartoffeln<br>Fresh wheat bread <sup>A</sup> filled with potatoes  | 5,50 EUR |
| <b>131.</b> | <b>RAITA</b><br>Joghurt <sup>B</sup> mit frischem Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Koriander und Kreuzkümmel gewürzt<br>Yoghurt <sup>B</sup> with fresh tomatoes, cucumber, onions, coriander and cumin          | 4,90 EUR |

## DESSERTS



- |             |  |          |
|-------------|--|----------|
| <b>140.</b> | <b>MANGO CREME<sup>B</sup></b><br>Homemade mango creme <sup>B</sup>  | 5,90 EUR |
| <b>141.</b> | <b>GAJJAR KA HALWA</b><br>Süßer Karotten-Milchpudding <sup>B</sup> mit Mandeln <sup>F</sup> und Kardamom<br>Homemade sweet carrot milk pudding <sup>B</sup> with almonds <sup>F</sup> and cardomon | 5,90 EUR |
| <b>142.</b> | <b>GULAB JAMUN</b><br>Süße Bällchen aus Mehl <sup>A</sup> , Milch <sup>B</sup> und Zucker<br>Homemade sweet balls made of flour <sup>A</sup> , milk <sup>B</sup> and sugar                         | 5,90 EUR |
| <b>143.</b> | <b>KULFI</b><br>Indisches Eis <sup>B</sup><br>Homemade indian ice cream <sup>B</sup>   | 5,90 EUR |



## JOGHURT GETRÄNKE

### YOGHURT DRINKS

<b>MANGO LASSI<sup>B</sup></b>	0,5l	4,50 EUR
<b>BANANEN LASSI<sup>B</sup></b>	0,5l	4,50 EUR
<b>HIMBEER-KOKOS LASSI<sup>B</sup></b>	0,5l	4,50 EUR
<b>SÜSSES LASSI<sup>B</sup></b>	0,5l	4,50 EUR
<b>SALZIGES LASSI<sup>B</sup></b>	0,5l	4,50 EUR

## WARME GETRÄNKE

### WARM DRINKS

<b>YOGI CHAI</b>		3,50 EUR
Kännchen Milchtee <sup>B, 12</sup> mit Kardamom Pot of milk tea <sup>B, 12</sup> with cardamom		
<b>KASHMIRI CHAI</b>		3,50 EUR
Schwarzer Tee <sup>12</sup> mit Zimtstangen, Nelken und Kardamom Pot of black tea <sup>12</sup> with cinnamon, cloves and cardamom		
<b>TEE</b>		2,50 EUR
Kamille, Pfefferminz, Grüner <sup>12</sup> , Rooibos oder Kräuter Camomile, peppermint, green <sup>12</sup> , rooibos or herbal		
<b>KAFFEE<sup>12</sup></b>		2,60 EUR
Coffee <sup>12</sup>		
<b>ESPRESSO<sup>12</sup></b>		2,30 EUR
<b>CAPPUCINO<sup>B, 12</sup></b>		3,30 EUR
<b>MILCHKAFFEE<sup>B, 12</sup></b>		3,30 EUR
<b>LATTE MACCHIATO<sup>B, 12</sup></b>		3,80 EUR
<b>HEISSE SCHOKOLADE<sup>B</sup></b>		2,50 EUR

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

### ALCOHOL FREE DRINKS

<b>MINERALWASSER MIT/STILL</b>	0,3l	2,50 EUR
	0,5l	2,90 EUR
	1,0l	4,30 EUR
<b>COCA COLA<sup>2,12</sup></b>	0,3l	2,80 EUR
	0,5l	4,00 EUR
<b>COCA COLA LIGHT<sup>2, 9, 10, 12</sup></b>	0,3l	2,80 EUR
	0,5l	4,00 EUR
<b>FANTA<sup>2, 3</sup></b>	0,3l	2,80 EUR
	0,5l	4,00 EUR
<b>SPEZI<sup>2, 3, 12</sup></b>	0,3l	2,80 EUR
	0,5l	4,00 EUR
<b>APFELSAFT / APFELSAFTSCHORLE</b>	0,3l	2,80 EUR
	0,5l	4,00 EUR
<b>ORANGENSAFT</b>	0,3l	2,80 EUR
	0,5l	4,00 EUR
<b>KIRSCHSAFT</b>	0,3l	2,80 EUR
	0,5l	4,00 EUR
<b>BANANENSAFT</b>	0,3l	2,80 EUR
	0,5l	4,00 EUR

## BIER & APFELWEIN

### BEER & APPLEWINE

<b>BITBURGER<sup>A</sup></b>	0,33 Fl.	3,30 EUR
	0,5 Fl.	4,30 EUR
<b>BECKS<sup>A</sup></b>	0,33 Fl.	3,30 EUR
	0,5 Fl.	4,30 EUR
<b>PAULANER MÜNCHNER HEFEWEIZEN HELL<sup>A</sup></b>	0,5 Fl.	4,30 EUR
<b>PAULANER MÜNCHNER HEFEWEIZEN DUNKEL<sup>A</sup></b>	0,5 Fl.	4,30 EUR
<b>APFELWEIN PUR/GESPRITZT</b>	0,3l	3,80 EUR
	0,5l	4,80 EUR
<b>ALKOHOLFREIES WEIZEN<sup>A</sup></b>	0,5 Fl.	4,30 EUR
<b>ALKOHOLFREIES BIER<sup>A</sup></b>	0,5 Fl.	4,30 EUR

## APERITIF

<b>MARTINI<sup>6, J</sup> BIANCO</b>	4cl	3,90 EUR
<b>MARTINI<sup>6, J</sup> ROSSO</b>	4cl	3,90 EUR
<b>CAMPARI<sup>2</sup> SODA</b>	4cl	4,90 EUR
<b>CAMPARI<sup>2</sup> ORANGE</b>	4cl	4,90 EUR
<b>APEROL<sup>1, 2, 6, 13</sup> SPRITZ</b>	4cl	4,90 EUR

## SPIRITUOSEN

<b>BOMBAY SAPPHIRE GIN</b>	4cl	5,90 EUR
<b>BACARDI</b>	4cl	3,90 EUR
<b>OLD MONK (INDISCHER RUM)</b>	4cl	5,90 EUR
<b>WODKA ABSOLUT</b>	4cl	4,90 EUR
<b>WODKA GORBATSCHOW</b>	4cl	3,90 EUR
<b>TEQUILA SILVER / GOLD<sup>2</sup></b>	4cl	3,90 EUR

## WHISKEY

<b>JIM BEAM<sup>2</sup></b>	4cl	4,90 EUR
<b>BALLANTINES<sup>2</sup></b>	4cl	4,90 EUR
<b>JACK DANIELS<sup>2,12</sup></b>	4cl	4,90 EUR
<b>JOHNNIE WALKER RED LABEL</b>	4cl	4,90 EUR
<b>JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 12y</b>	4cl	6,90 EUR
<b>CHIVAS REGAL<sup>2</sup> 12y</b>	4cl	6,90 EUR
<b>GLENFIDDICH<sup>2</sup> 12y</b>	4cl	6,90 EUR
<b>DIMPLE<sup>2</sup> 15y</b>	4cl	7,90 EUR

## DIGESTIF

<b>FERNET BRANCA</b>	2cl	2,90 EUR
<b>AVERNA</b>	2cl	2,90 EUR
<b>OUZO 12</b>	2cl	2,90 EUR
<b>RAMAZZOTTI</b>	2cl	2,90 EUR
<b>JÄGERMEISTER</b>	2cl	2,90 EUR
<b>MANGOSCHNAPS (INDISCH)</b>	2cl	3,90 EUR
<b>MALTESER</b>	2cl	2,90 EUR

## LONGDRINKS

<b>GIN TONIC<sup>13</sup></b>	(MIT 4CL BOMBAY SAPPHIRE)	8,90 EUR
<b>WODKA LEMON<sup>3,13</sup></b>	(MIT 4CL ABSOLUT WODKA)	7,90 EUR
<b>WODKA RED BULL<sup>2, 12</sup></b>	(MIT 4CL ABSOLUT WODKA)	8,90 EUR
<b>WODKA ORANGE</b>	(MIT 4CL ABSOLUT WODKA)	7,90 EUR
<b>JACK DANIEL'S COLA<sup>2,12</sup></b>	(MIT 4CL JACK DANIEL'S)	7,90 EUR
<b>JIM BEAM COLA<sup>2,12</sup></b>	(MIT 4CL JIM BEAM)	7,90 EUR
<b>BACARDI COLA<sup>2,12</sup></b>	(MIT 4CL BACARDI)	7,90 EUR
<b>OLD MUNK COLA<sup>2,12</sup></b>	(MIT 4CL OLD MUNK - INDISCHER RUM)	7,90 EUR