

## Vorspeisen

€

Serviert mit Chutney und Salatbeilage mit Mango-Honig-Senf Dressing

1. **Vegetable Pakora** 5,70  
Gemüsebällchen aus Kartoffeln, Blumenkohl, Blattspinat und Zwiebeln, umhüllt von einem authentisch gewürzten Kichererbsen-Teigmantel (4 St.)
2. **Onion Bhaji** 5,70  
Knusprig ausgebackene Zwiebelbällchen im Kichererbsen-Teigmantel (4 St.)
3. **Paneer Pakora** <sup>8</sup> 6,90  
Paneersticks aus hausgemachtem Bio-Rahmkäse werden mit Minze und Ingwer gefüllt und in einem gewürzten Kichererbsen-Teigmantel ausgebacken (4 St.)
4. **Chicken Pakora** 6,90  
Würzig mariniertes Hähnchenbrustfilet im Kichererbsen-Teigmantel (4 St.)
5. **Vegetable Samosa** <sup>7</sup> 5,70  
Dreieckige Teigtaschen mit traditionell gewürzter Füllung aus Kartoffeln, Erbsen, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Chili und Kreuzkümmel (2 St.)
6. **Chicken Tikka** <sup>8,9,10</sup> 8,90  
Das originale Tandoori-Chicken wird hier als Filet im Tonofen gegrillt, nachdem es über Nacht in Joghurt und 16 Gewürzen eingelegt war (4 St.)
7. **Lamb Seekh Kebab** 8,90  
Würzige Lammhack-Kebabs duften nach Kardamom, Zimt und Nelken (4 St.)
8. **Mixed Vegetable Starter Plate** <sup>7,8,9</sup> 13,90  
Vegetable Pakora, Onion Bhaji, Paneer Pakoras, Vegetable Samosas (je 2 St.)  
Vegetarische Vorspeisenplatte serviert mit kleiner Salatbeilage und drei Chutneys
9. **Mixed Starter Plate** <sup>8,9,10</sup> 14,90  
Chicken Pakora, Onion Bhaji, Chicken Tikka, Lamb Seekh Kebab (je 2 St.)  
Gemischte Vorspeisenplatte serviert mit kleiner Salatbeilage und drei Chutneys

## Salat

10. **Kachumber Salad** 5,70  
Würziger, fein gehackter Salat mit Karotten, Gurken, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Chilis mit Zitronensaft und Chat Masala angemacht
11. **Chicken Tandoori Salad** <sup>8,9,10</sup> 11,90  
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet aus dem Tonofen, warm serviert auf einem bunten Salat der Saison mit hausgemachtem Mango-Honig-Senf Dressing

- |   |       |
|---|-------|
|   | €     |
| 12. <b>Jhinga Tandoori Salad</b> <sup>8,9,10</sup>  | 14,90 |
| Gegrillte Riesengarnelen aus dem Tonofen, warm serviert auf einem bunten Salat der Saison mit hausgemachtem Mango-Honig-Senf Dressing |       |

### **Chutney/Raita/Pickel**

- |   |      |
|---|------|
| 13. <b>Mango Chutney</b>  | 2,20 |
| Eine milde Chutney aus der Mangofrucht                            |      |
| 14. <b>Orange Chutney</b>   | 2,20 |
| Eine hausgemachte Chutney aus reifen Apfelsinen, Ingwer und Chili |      |
| 15. <b>Tamarind (Imli) Chutney</b>                                | 2,20 |
| Eine hausgemachte Chutney aus der Tamarindenfrucht                |      |
| 16. <b>Pudina Chutney</b>   | 2,80 |
| Eine hausgemachte Chutney aus Minze- und Korianderblättern        |      |
| 17. <b>Kheera Raita</b> <sup>8</sup>                              | 3,20 |
| Erfrischende Joghurtspeise mit Gurke und Chat Masala              |      |
| 18. <b>Mixed Pickle</b>   | 1,80 |
| Früchte und Gemüse eingelegt in scharf gewürztem Öl               |      |
| 19. <b>Chutney Trio</b>   | 6,00 |
| Mango Chutney, Pudina Chutney, Orange Chutney                     |      |

### **Suppen**

- |   |      |
|---|------|
| 21. <b>Hyderabadi Jhinga Shorva</b> <sup>10</sup>   | 6,20 |
| Kokosnuss-Limonensuppe mit Garnelenspieß und aromatischen Gewürzen  |      |
| 22. <b>Tamatar Ka Shorva</b> <sup>8</sup>   | 5,20 |
| Fruchtige Tomaten bilden die Basis dieser indischen Tomatensuppe und ein Hauch von Ingwer, Kreuzkümmel und Rahm verfeinert sie      |      |
| 23. <b>Dal Soup vegan</b>   | 5,60 |
| Pikante Linsen-Currysuppe mit roten Linsen, Zwiebeln, Senfsamen und Knoblauch aromatischen Gewürzen und einem Schuss Kokosnussmilch |      |
| 24. <b>Mulligatawny Soup</b> <sup>10</sup>  | 5,90 |
| Pikante Hühner-Currysuppe aus hausgemachter Hühnerbrühe mit, aromatischen Gewürzen und Kräutern, verfeinert mit Kokosnussmilch      |      |

<b>Brot</b>	€
26. <b>Papadam</b> Waffel aus Linsenmehl mit Minze-Joghurt-Sauce und Chilitomaten-Sauce	1,30
27. <b>Tandoori Naan</b> <sup>7,8</sup> Frisches gebackenes Weizenfladenbrot aus dem Tonofen	2,20
28. <b>Tandoori Garlic Naan</b> <sup>7,8</sup> Warmes Weizenfladenbrot mit Ghee und Knoblauch	2,70
29. <b>Tandoori Butter Naan</b> <sup>7,8</sup> Warmes Weizenfladenbrot mit Ghee	2,50
30. <b>Tandoori Peshawari Naan</b> <sup>7,8</sup> Weizenfladen mit süßer Füllung aus Mandel und Rosinen	3,80
31. <b>Tandoori Cheese Naan</b> <sup>7,8</sup> Weizenfladenbrot gefüllt mit Käse und frischen Chilis	3,80
32. <b>Tandoori Roti</b> <sup>7</sup> Knuspriges ungesäuertes Vollkornfladenbrot aus dem Tonofen	2,20
33. <b>Chapati</b> <sup>7</sup> Vollkornfladenbrot gebacken in einer gusseisernen Pfanne	2,20
34. <b>Paratha</b> <sup>7,8</sup> Eins der beliebtesten ungesäuerten Brote aus Vollkornteig	3,20
35. <b>Puri</b> <sup>7</sup> Dieses Vollkornmehlfladenbrot wird in Öl zu einem Ballon ausgebacken	2,20
36. <b>Bhatura</b> <sup>7,8</sup> Dieses Weizenmehlfladenbrot wird in Öl zu einem Ballon ausgebacken	2,20
37. <b>Tandoori Brotkorb</b> <sup>7,8</sup> Tandoori Naan, Tandoori Butter Naan, Tandoori Garlic Naan	6,50

### **Pilau Rice** Beilage

41. <b>Vegetable Pilau</b> Gebratener Basmati-Safran Reis, mit Gemüse, Cashewnüssen und Rosinen	5,80
42. <b>Mutter Pilau</b> Gebratener Basmati-Safran-Reis, mit Erbsen und Kreuzkümmel	4,80
43. <b>Mushroom Pilau</b> Gebratener Basmati-Safran-Reis, mit Champignons und Kreuzkümmel	4,80

<b>Side Dishes</b> Beilage	€
45. <b>Aloo Gobi</b> Blumenkohl und Kartoffeln, würzig gebraten, mit Zwiebeln, Tomate, Ingwer, Chilis, Knoblauch und frischem Koriander	6,50
46. <b>Saag Aloo</b> Kartoffeln, geschmort mit fein gehacktem Spinat, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Chilis	6,50
47. <b>Mushroom Bhaji</b> Würzig gebratene frische Champignons mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Chilis und frischem Koriander	6,50
48. <b>Bhindi Bhaji</b> Würzig gebratene frische Okraschoten mit Zwiebeln, Ingwer, Tomate, Knoblauch, Chilis und frischem Koriander	6,50

## **Vegan\***

51. <b>Vegetable Soya Korma</b> Frisches Gemüse in Mandel-Curry-Sojasauce, mit Bio-Tofu- Würfeln aus Sojabohnenquark, Cashewnüssen und frischem Obst	14,50
52. <b>Vegetable Bangalore</b> Frisches Gemüse in Kokosnuss-Curry-Sauce mit Ingwer, Chilis, Basilikum, frischem Koriander und Cashewnüssen	14,50
53. <b>Kathal Aloo Masala</b> Jackfruit und Kartoffeln im Wok in Senföl gebraten und auf kleiner Flamme zu einem aromatischen Currygericht geschmort	14,50
54. <b>Soya Kofta</b> Leicht gewürzte Bällchen aus Gemüse und Cashewnüssen in einer Curry-Soja Sauce mit gehackten Mandeln und Pistazien	14,50
55. <b>Tofu Curry Goa</b> Bio-Sojawürfel in Kokosnuss-Curry Sauce mit frischem Koriander	13,50
56. <b>Shahi Tofu</b> Bio-Sojawürfel aus gebratenem Sojabohnenkäse, geschmort in einer cremigen Soja-Tomaten-Cashewnuss-Mus-Masala Sauce	14,50
57. <b>Vegetable Balti</b> Frische Gemüsesorten, werden mit gerösteten und gemahlenden Samen Geschmort, wie Mohn-, Sesam-, Fenchel- und Kardamomsamen	14,50

\*Alle Speisen werden mit Basmati-Reis serviert

<b>Vegetarisch*</b>		€
61.	<b>Navrattan Curry</b> Frisches Gemüse in Mandel-Curry-Rahmsauce, mit Paneerwürfeln aus hausgemachtem Bio-Rahmkäse, Cashewnüssen und frischem Obst	14,50
62.	<b>Malai Kofta</b> Leicht gewürzte Bällchen aus Gemüse und Cashewnüssen in einer Curry-Rahm Sauce mit gehackten Mandeln und Pistazien	14,50
63.	<b>Shahi Paneer</b> <sub>8</sub> Gebratene Paneerwürfel aus hausgemachtem Bio-Rahmkäse, geschmort in einer cremigen Rahm-Tomaten-Cashewnuss-Mus-Masala Sauce	14,50
64.	<b>Palak Paneer</b> <sub>7,8</sub> Gebratene Paneerwürfel aus hausgemachtem Bio-Rahmkäse, geschmort mit fein gehacktem Spinat, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Chilis	14,50
65.	<b>Paneer Karahi</b> Paneerwürfel aus Bio-Rahmkäse, im Wok in süß-saurer Tamarinden-Curry Sauce mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und Chilis	14,50
66.	<b>Dal Tarka**</b> <sub>8</sub> Gelbe und schwarze indische Linsen geschmort mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Tomaten, Knoblauch, Chilis und frischem Koriander	11,50
67.	<b>Rajma Aloo**</b> <sub>8</sub> Kidneybohnen und Kartoffeln geschmort in Curry-Tomaten-Sauce mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Chilis und frischem Koriander	11,50
68.	<b>Chana Masala**</b> <sub>8</sub> Kichererbsen mit Curry-Tomaten-Sauce mit Zwiebeln, Ingwer Knoblauch, Chilis, Gewürzen und frischem Koriander	11,50

## **Biryani**

Serviert mit einer erfrischenden Kheera Joghurt Raita

71.	<b>Vegetable Biryani</b> <sub>8</sub> Gebratener Basmati-Safran-Reis, mit Paneerkäse ,Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Cashewnüssen, Rosinen, Mandeln und Pistazien	14,50
72.	<b>Chicken Biryani</b> <sub>8</sub> Gebratener Basmati-Safran-Reis, mit zartem Hähnchenbrustfilet, Erbsen, Cashewnüssen, Rosinen, Mandeln und Pistazien	15,50

Enthält: 7 Gluten, 8 Laktose (Ghee - geklärte Butter nach ayurvedischer Tradition)

\*Alle Speisen werden mit Basmati-Reis serviert \*\*auch vegan bestellbar

	€
73. <b>Lamb Biryani</b> <sup>8</sup> Gebratener Basmati-Safran-Reis, mit zartem Lammfleisch, Erbsen, Cashewnüssen, Rosinen, Mandeln, Pistazien	18,00
74. <b>King Prawn Biryani</b> <sup>6,8</sup> Gebratener Basmati-Safran-Reis, mit Riesengarnelen, Erbsen, Cashewnüssen, Rosinen, Mandeln, Pistazien	21,50

### **Riesengarnelen\***

81. <b>Jhinga Curry Goa</b> <sup>6</sup> Riesengarnelen in Kokosnuss-Curry Sauce mit frischem Koriander	21,00
82. <b>Jhinga Xacuti</b> <sup>6</sup> Riesengarnelen in Curry-Kokosnuss Sauce mit Zimt, Koriander, Nelken, Mohn, Tamarinde und Curryblättern – ein Gericht aus Goa	21,50
83. <b>Jhinga Chili</b> <sup>6</sup> Riesengarnelen, gedünstet mit frischen Chilis, Paprika und Ingwer in würziger Tomatensauce	21,00
84. <b>Jhinga Bhuna</b> <sup>6</sup> Riesengarnelen in Tomaten-Curry-Sauce mit Knoblauch und Chilis	21,00
85. <b>Jhinga Madras</b> <sup>6</sup> Riesengarnelen in roter Curry-Kokosnuss-Sauce	21,00
86. <b>Jhinga Green Masala</b> <sup>6,7,8</sup> Riesengarnelen, geschmort mit fein gehacktem Spinat, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Chilis und Gewürzen	21,00
87. <b>Jhinga Methiwaala</b> <sup>6</sup> Riesengarnelen in Curry-Kokosnuss Sauce mit Paprika, Zwiebeln, Bockshornkleblättern und Senfsamen	21,50
88. <b>Jhinga Karahi</b> <sup>6</sup> Riesengarnelen aus dem Wok in süß-saurer Tamarinden-Curry Sauce mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und Chilis	21,50
89. <b>Jhinga Balti</b> <sup>6</sup> Riesengarnelen werden mit gerösteten und gemahlene Samen, wie Mohn-, Sesam-, Fenchel- und Kardamomsamen geschmort	21,50

Enthält: 6 Sulfite, 7 Gluten, 8 Laktose \*

Alle Speisen werden mit Basmati-Reis serviert

<b>Hähnchen*</b>		€
91.	<b>Chicken Korma Badam</b> Hähnchenbrustfilet in Curry-Rahm Sauce, mit Mandeln	15,50
92.	<b>Chicken Makhani</b> Mariniertes und im Tandoor gegrilltes Hähnchenbrustfilet, geschmort in Tandoori-Masala-Rahm Sauce mit Senf, Sellerie und Kreuzkümmel	15,50
93.	<b>Chicken Karahi</b> Hähnchenbrustfilet aus dem Wok geschmort in Tamarinden-Curry Sauce mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Chilis und frischem Koriander	14,50
94.	<b>Chicken Tikka Mirchiwala</b> Mariniertes und im Tandoor gegrilltes Hähnchenbrustfilet, geschmort in Tandoori-Masala-Rahm Sauce mit frischer Paprika, Senf und Sellerie	15,50
95.	<b>Chicken Xacuti</b> Hähnchenbrustfilet in Curry-Kokosnuss Sauce mit Zimt, Koriander, Nelken, Mohn, Tamarinde und Curryblättern – ein Gericht aus Goa	15,50
96.	<b>Chicken Tikka Masala</b> Mariniertes und im Tandoor gegrilltes Hähnchenbrustfilet, geschmort in Tandoori-Masala-Joghurt Sauce mit Senf, Sellerie, Kreuzkümmel	15,50
97.	<b>Chicken Chili</b> Gebratene Hähnchenbrustfiletstreifen mit frischen Chilis, Paprika, Zwiebeln und Ingwer in würziger Tomatensauce	14,00
98.	<b>Chicken Saag</b> <sup>7,8</sup> Hähnchenbrustfilet, geschmort mit fein gehacktem Spinat, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Chilis und Kreuzkümmel	14,00
99.	<b>Chicken Bangalore</b> Hähnchenbrustfilet mit frischem Gemüse in Kokosnuss-Curry Sauce mit Ingwer, Chilis, Basilikum, frischem Koriander und Cashewnüssen	15,50

Enthält: 7 Gluten, 8 Laktose

\*Alle Speisen werden mit Basmati-Reis serviert

<b>Lamm*</b>		€
101.	<b>Lamb Mughlai</b> Lammfleischwürfel, geschmort in Curry-Rahm Sauce mit Paneer (hausgemachter Bio-Rahmkäse), Rosinen und Cashewnüssen	18,00
102.	<b>Lamb Shah Jahani</b> Lammfleischwürfel, geschmort in Curry-Rahm Sauce mit Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Cashewnüssen und frischem Obst	18,00
103.	<b>Palak Gosht</b> <sup>7,8</sup> Lammfleischwürfel, geschmort mit fein gehacktem Spinat Zwiebel, Ingwer, Knoblauch, Chilis und Kreuzkümmel	17,00
104.	<b>Lamb Rogan Josh</b> Lammfleischwürfel, geschmort in Ghee (geklärte Butter), Joghurt und einer aromatischen Gewürzmischung aus Kashmir	17,50
105.	<b>Lamb Buhna</b> Lammfleischwürfel, geschmort in Curry-Tomaten Sauce mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Chilis und frischem Koriander	17,00
106.	<b>Lamb Madras</b> Lammfleischwürfel, geschmort in roter Kokosnuss-Masala Sauce	17,00
107.	<b>Dal Gosht</b> Lammfleischwürfel, geschmort mit gelben- und schwarzen Linsen und geröteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Chilis und frischem Koriander	17,00
108.	<b>Lamb Bhindi</b> Lammfleischwürfel, gedünstet mit frischen Okraschoten, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Chilis und Kreuzkümmel	17,50
109.	<b>Lamb Balti</b> Lammfleischwürfel, geschmort mit gerösteten und gemahlenden Samen, wie Mohn-, Sesam-, Fenchel- und Kardamomsamen	18,00

Enthält: 7 Gluten, 8 Laktose

\*Alle Speisen werden mit Basmati-Reis serviert



<b>Dessert</b>	€
<b>Veganes Vanilleeis mit Mango Scheiben</b> Reife Mangofrucht mit veganem Vanilleeis	6,50
<b>Mango Scheiben mit Vanilleeis</b> Reife Mangofrucht mit Bourbon Vanilleeis	6,30
<b>Gulab Jamun</b> Ausgebackenes Milch-Grieß-Bällchen in einem mit Kardamom und Rosenwasser aromatisiertem Zuckerwassersirup	5,50
<b>Hot &amp; Cold Dream</b> Gulab Jamun, warme ausgebackene Milch-Grieß-Bällchen mit Vanille- und Kokosnuss Eiskrem	6,50
<b>Gajar Ka Halwa</b> Karotten-Dessert mit Ghee, Rosinen, Mandeln und Pistazien	5,50
<b>Malai Aam</b> Mango-Creme mit Sahne, Mangopüree, Rosenwasser und gehackten Pistazien	5,50
<b>Suji Halwa</b> Grießpudding mit Kokosmilch, Rosenwasser und Safran und Pflaumenkompott	6,50

## **Tee Spezialitäten**

<b>Masala Chai</b> indischer Gewürztee mit Milch	2,90
<b>Darjeeling Tee</b>	2,50
<b>Jasmin Tee</b>	2,50
<b>Grüner Tee</b>	2,50
<b>Grüner Tee Marani</b>	2,50
<b>Rooibos Natur</b>	2,50
<b>Rooibos Vanille</b>	2,50
<b>Pfefferminztee</b> mit frischer Minze	2,50
<b>Ingwer Tee</b> mit frischem Ingwer	2,50

<b>Kaffee Spezialitäten</b>		€
<b>Espresso</b> <sub>3</sub>		1,80
<b>Espresso Macchiato</b> <sub>3</sub>		1,90
<b>Kardamom Espresso</b> <sub>3</sub>		2,20
<b>Espresso Doppio</b> <sub>3</sub>		2,70
<b>Latte Macchiato</b> <sub>3</sub>		2,90
<b>Cappuccino</b> <sub>3</sub>		2,70
<b>Caffè Crema</b> <sub>3</sub>		2,60

<b>Digestif</b>		€
<b>Old Monk</b> Indischer Rum 7J	2 cl.	3,20
<b>Mango Schnaps</b> Eiskalt genießen	2 cl.	2,50
<b>Kokosnuss Schnaps</b> Eiskalt genießen	2 cl.	2,50
<b>Mango Likör</b> Leichte exotische Süße	2 cl.	2,50
<b>Kokosnuss Likör</b> Leichte exotische Süße	2 cl.	2,50
<b>Grappa Nonino</b> In Wildkirschholz gereift	2 cl.	3,20
<b>Hennessy Cognac</b> V.S	2 cl.	3,20
<b>Remy Martin</b> VSOP	2 cl.	3,80
<b>Calvados</b> VSOP	2 cl.	3,20
<b>Sambuca Moilnari</b> Anislikör	2 cl.	2,60
<b>Sierra Tequila</b> Silver	2 cl.	2,60
<b>Bombay Sapphire</b> London Dry Gin	2 cl.	2,90
<b>Absolut Vodka</b> Schwede- ohne Zusatz von Zucker	2 cl.	2,90
<b>Jubileums</b> Aquavit	2 cl.	2,60
<b>Linie</b> Aquavit	2 cl.	2,90
<b>Helbing Kümmel</b> Norddeutscher Kümmelschnaps	2 cl.	2,20
<b>Jägermeister</b> Kräuterlikör mit Kultstatus	4 cl.	3,80
<b>Fernet Branca</b> Magenbitter	4 cl.	3,80
<b>Ramazotti</b> Amaro Milano	4 cl.	3,80
<b>Averna</b> Amaro Siciliano	4 cl.	3,80
<b>Baileys</b> The Original Irish Cream	4 cl..	3,80

1 mit Farbstoff, 2 mit Antioxidationsmittel, 3 koffeinhaltig  
4 mit Süßstoff, Saccharin und Aspartam (enthält Phenylalanin), 5 chininhaltig

<b>Alkoholfreie Getränke</b>		€
<b>Mangolassi</b> , indisches Joghurtgetränk	0,2 l.	3,20
<b>Kräuterlassi</b> , indisches Joghurtgetränk	0,2 l.	3,20
<b>Soya Mangolassi</b> , Sojajoghurtgetränk	0,2 l.	3,20
<b>Coca Cola</b> <sup>1,2,3</sup>	0,2 l.	2,20
<b>Coca Cola</b> <sup>1,2,3</sup>	0,4 l.	3,90
<b>Coca Cola Light</b> <sup>1,2,3,4</sup>	0,2 l.	2,20
<b>Coca Cola Light</b> <sup>1,2,3,4</sup>	0,4 l.	3,90
<b>Fanta</b> <sup>1,2</sup>	0,2 l.	2,20
<b>Fanta</b> <sup>1,2</sup>	0,4 l.	3,90
<b>Sprite</b> <sup>2</sup>	0,2 l.	2,20
<b>Sprite</b> <sup>2</sup>	0,4 l.	3,90
<b>Spezi</b> <sup>1,2,3</sup>	0,2 l.	2,20
<b>Spezi</b> <sup>1,2,3</sup>	0,4 l.	3,90
<b>Apfel Schorle</b>	0,2 l.	2,20
<b>Apfel Schorle</b>	0,4 l.	3,90
<b>Kirsch Schorle</b>	0,4 l.	4,20
<b>Mango Schorle</b>	0,4 l.	4,20
<b>Gerolsteiner Gourmet Mineralwasser Sprudel</b>	0,25 l.	2,50
<b>Gerolsteiner Gourmet Mineralwasser Sprudel</b>	0,75 l.	6,20
<b>Gerolsteiner Gourmet Mineralwasser Naturell still</b>	0,25 l.	2,50
<b>Gerolsteiner Gourmet Mineralwasser Naturell still</b>	0,75 l.	6,20
<b>Vita Malz</b> <sup>1</sup>	0,33 l.	3,10
<b>Schweppes Tonic Water</b> <sup>2,5</sup>	0,2 l.	2,80
<b>Schweppes Ginger Ale</b> <sup>1,2</sup>	0,2 l.	2,80
<b>Schweppes Bitter Lemon</b> <sup>2,5</sup>	0,2 l.	2,80
<b>Lütauer Rhabarberschorle</b>	0,33 l.	3,40
<b>Bionade Holunder</b>	0,33 l.	3,40
<b>Apfelsaft</b>	0,2 l.	2,50
<b>Mangosaft</b>	0,2 l.	2,90
<b>Orangensaft</b>	0,2 l.	2,90
<b>Kiba Kirschsafte-Bananennektar</b>	0,2 l.	2,90

1 mit Farbstoff, 2 mit Antioxidationsmittel, 3 koffeinhaltig  
4 mit Süßstoff, Saccharin und Aspartam (enthält Phenylalanin), 5 chininhaltig

<b>Aperitif</b>		€
<b>Portwein</b> Tawny	5 cl.	3,90
<b>Portwein</b> Dry White	5 cl.	3,90
<b>Sherry</b> Dry	5 cl.	3,70
<b>Sherry</b> Medium	5 cl.	3,70
<b>Martini</b> Rosso	5 cl.	3,20
<b>Martini</b> Bianco	5 cl.	3,20
<b>Martini</b> Extra Dry	5 cl.	3,20

## **Sekt & Champagner**

<b>Kir Royal</b> Crème de Cassis / Sekt	0,1 l.	4,20
<b>Glas Sekt</b> - Hausmarke	0,1 l.	3,90
<b>Flasche Sekt</b> - Hausmarke	0,75 l.	18,00
<b>Riesling Sekt</b> Brut	0,75 l.	26,00
<b>Moët &amp; Chandon</b> Imperial	0,75 l.	65,00

## **Whiskey/Whisky**

<b>Ballantine`s</b>	4 cl..	4,50
<b>Johnny Walker</b> Red Label	4 cl..	4,50
<b>Johnny Walker</b> Black Label 12J	4 cl..	5,50
<b>Chives Regal</b> 12J	4 cl..	5,50
<b>Dimple</b> 15J	4 cl..	5,50
<b>Jack Daniel`s</b> - Tennessee	4 cl..	5,00

## **Longdrinks & Cocktails**

<b>Old Monk Cola</b> - Indischer Rum & Coca Cola <sup>1,2,3</sup>	6,90
<b>Whiskey Cola</b> - Jack Daniel`s Whiskey & Coca Cola <sup>1,2,3</sup>	6,90
<b>Gin Tonic</b> - Bombay Sapphire Gin & Tonic Water	6,90
<b>Vodka Lemon</b> - Absolut Vodka & Bitter Lemon <sup>5</sup>	6,90
<b>Aperol Spritz</b> – Aperol & Sekt	6,50
<b>Port Tonic</b> - Dry White Portwein & Tonic Water	6,90
<b>Ashoka Cocktail</b>	6,90

<b>Bier vom Fass</b>		€
<b>Ratsherrn</b> Pilsener <sub>7</sub>	0,4 l.	4,20
<b>Ratsherrn</b> Rotbier <sub>7</sub>	0,3 l.	3,60
<b>Alsterwasser/Radler</b> <sub>2,7</sub>	0,4 l.	4,20

## **Flaschenbier**

<b>Kingfisher</b> Indian Premium Lager Beer <sub>7</sub>	0,33 l.	4,20
<b>Ratsherrn</b> Westküsten Indian Pale Ale <sub>7</sub>	0,33 l.	4,50
<b>Pinkus</b> Hefeweizen Bioland <sub>7</sub>	0,5 l.	4,90
<b>Erdinger</b> Alkoholfrei <sub>7</sub>	0,5 l.	4,90
<b>Erdinger</b> Naturtrüb <sub>7</sub>	0,5 l.	4,90
<b>Schneider Weisse</b> Original <sub>7</sub>	0,5 l.	4,90
<b>Jever Fun</b> Alkoholfrei <sub>7</sub>	0,33 l.	3,60

## **Im Offenen Ausschank**

<b>Weinschorle</b> <sub>6</sub>	0,2 l.	4,20
---------------------------------	--------	------

## **Weisswein**

<b>Riesling</b> – Neiss aus der Pfalz <sub>6</sub>	0,2 l.	5,60
<b>Riesling</b> – Neiss aus der Pfalz <sub>6</sub> Trocken, feiner Duft nach Blüten und Mango	0,5 l.	13,50

## **Rosé**

<b>Portugieser Rosé</b> – Neiss aus der Pfalz <sub>6</sub>	0,2 l.	5,40
<b>Portugieser Rosé</b> – Neiss aus der Pfalz <sub>6</sub> Halbtrocken ,feinherbe Himbeere und Erdbeere	0,5 l.	13,00

## **Rotwein**

<b>Atlantico</b> – Cuvée aus dem Alentejo-Portugal <sub>6</sub>	0,2 l.	5,60
<b>Atlantico</b> – Cuvée aus dem Alentejo-Portugal <sub>6</sub> Trocken, kräftige Frucht, weicher Ausklang	0,5 l.	13,50