

## Indische Gewürze und deren Bedeutung in unserer Küche

<b>Bockshornkleesamen:</b>	Entzündungshemmend, vorbeugende Wirkung gegen Abszesse, Blähungen, Geschwüre, blutreinigend und heilt Nierenblutung.
<b>Chili:</b>	Beruhigend für Herz und Kreislauf, enthält Vitamin C & P, verhindert Arterienverkalkung und Thrombosenneigung.
<b>Fenchel:</b>	Verdauungsfördernd, vorbeugend gegen Gelbsucht, Blasensteine, Bauchschmerzen, Krämpfe und Blähungen.
<b>Garam Masala:</b>	Gewürzmischung die zu jedem Gericht individuell zusammengestellt wird und aus bis zu 16 einzelnen Gewürzen bestehen kann.
<b>Ingwer:</b>	Appetitanregend, heilend bei Entzündungskrankheiten, Rückenschmerzen, Frauenkrankheiten, Reisekrankheiten, Müdigkeit, Migräne und Bronchitis.
<b>Kardamom:</b>	Enthält Vitamin A, B & C, hilft gegen Mundgeruch, Verdauungsstörungen, Magenbeschwerden, Nervosität, Atembeschwerden, Erkältung und Heiserkeit.
<b>Knoblauch:</b>	Reich an Vitamin A, B & C, fördert die Durchblutung der Herzkranzgefäße, senkt den Blutdruck, anregend bei Potenzschwäche.
<b>Koriander:</b>	Wirkt anregend auf die Verdauungsorgane, Aphrodisiakum
<b>Kreuzkümmel:</b>	Verdauungsfreundlich, wirkt gegen Magen- und Darmkrankheiten und gegen blasse Haut.
<b>Kurkuma:</b>	Appetitanregend, Verdauungsfreundlich, heilt Gallen und Nierenleiden, sowie Hautkrankheiten.
<b>Nelken:</b>	Keimtötend, schmerzstillend bei Zahnschmerzen, wirkt gegen Entzündungen im Hals und Rachen sowie gegen Mundgeruch.
<b>Pfeffer:</b>	Appetitanregend, wirkt beruhigend auf die Magenwände.
<b>Safran:</b>	Wirkt krampfstillend, Magen- und herzschonend, verdauungsfreundlich.
<b>Stinkasant:</b>	Appetitanregend, verdauungsfreundlich, wirkt gegen Magenkrämpfe und Koliken.
<b>Zimt:</b>	Verdauungsfördernd, streßhemmend, wirkt gegen Bauch und Magenschmerzen.



### SUPPE

- |  |  |      |
|--|--|------|
| 1  | <b>Dal Ka Shorba</b> <sup>g 4</sup>                    | 4,50 |
| Linsensuppe nach südindischer Art mit einem Schuss Sahne und Kokosraspeln          |  |      |
| 2  | <b>Tomato Basil Shorba (AUCH VEGAN)</b>                | 4,50 |
| Eine exotische Tomatensuppe verfeinert mit Sahne und Basilikum                     |  |      |
| 3  | <b>Veg. Manchow Soup (AUCH VEGAN)</b> <sup>g f 4</sup> | 5,50 |
| Eine beliebte Indo-Chinesische Suppe mit verschiedenem Gemüse, Sojasauce und Chili |  |      |
| 4  | <b>Adrak Soup</b> <sup>g 4</sup>                       | 4,90 |
| Ingwersuppe mit Garam Masala   |  |      |

### VORSPEISEN

- |  |                                    |      |
|--|------------------------------------|------|
| 5  | <b>Papad (VEGAN)</b>               | 3,30 |
| 2 dünne knusprige Linsenwaffeln  |                                    |      |
| 6  | <b>Samosa</b> <sup>a1</sup>        | 6,50 |
| Teigtaschen mit Gemüsefüllung  |                                    |      |
| 7  | <b>Samosa Chat</b> <sup>ag 1</sup> | 7,90 |
| Samosa zerkleinert, mit Kichererbsen-Curry und Joghurt verfeinert, mit verschiedene Chutneys |                                    |      |

### CHEFKOCH - SPEZIALITÄTEN

- |  |  |       |
|--|--|-------|
| 8  | <b>Veg. Manchurian (VEGAN)</b> <sup>f</sup>          | 7,90  |
| 8 Knusprige Gemüsebällchen mit Soya, Ingwer und Zwiebeln gebraten                                    |  |       |
| 9  | <b>Honey Chilli Cauliflower (VEGAN)</b> <sup>f</sup> | 8,50  |
| Knuspriger Blumenkohl gebraten in Soja-Chili-Sauce und verfeinert mit Honig und Sesam                |  |       |
| 10   | <b>Alu Ki Tikki</b> <sup>g</sup>                     | 7,90  |
| Berühmte indische Streetfood, würzige Kartoffelpuffer mit Joghurt, Tamarind und Minze                |  |       |
| 11   | <b>Crispy Veg. Pakora (VEGAN)</b>                    | 5,90  |
| Gemüse in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert  |  |       |
| 12   | <b>Paneer Pakora</b> <sup>g</sup>                    | 6,50  |
| Hausgemachter Rahmkäse in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert                                    |  |       |
| 13   | <b>Sesam Chilli Chicken</b> <sup>f</sup>             | 8,50  |
| Knuspriges Hühnerbrustfilet im Wok gebraten, mit Paprika, Ingwer, grünem Chili und Sojasauce, scharf |  |       |
| 14   | <b>Lamm Chops</b> <sup>f</sup>                       | 12,50 |
| Lammkoteletts, 12 Stunden mariniert, mit Knoblauch, Ingwer und Joghurt, im Lehmofen gegrillt, pikant |  |       |
| 15   | <b>Gemischte Vorspeisenplatte</b> <sup>g f</sup>     | 13,90 |
| Samosa, Veg. Manchurian, Alu Ki Tikki, Paneer Pakora, Crispy Veg. Pakora                             |  |       |

### SALATE & BEILAGEN

- |   |  |      |
|---|--|------|
| 20  | <b>Kleiner gemischter Salat</b> <sup>g</sup>           | 5,50 |
| Bunter Salat mit hausgemachtem Joghurt Dressing   |  |      |
| 21  | <b>Chicken Tikka Salat</b> <sup>g</sup>                | 8,90 |
| Gegrilltes Hähnchenbrustfilet auf buntem Salat mit Cherry Tomaten und frische Früchte       |  |      |
| 22  | <b>Paneer Salat</b> <sup>6g</sup>                      | 8,90 |
| Hausgemachter Käse auf buntem Salat mit Cherry Tomaten, Oliven, Mais und Joghurt Dressing   |  |      |
| 23  | <b>Saffron Spezial Salat (AUCH VEGAN)</b> <sup>6</sup> | 9,90 |
| Frische Mango und Avocado auf buntem Salat mit Cherry Tomaten, Oliven, Koriander und Ingwer |  |      |
| 24  | <b>Raita</b> <sup>g</sup>                              | 3,50 |
| Joghurt mit Gurken fein gewürzt   |  |      |
| 25  | <b>Extra Reis</b> <sup>g</sup>                         | 3,50 |
| Joghurt mit Gurken fein gewürzt   |  |      |

#### Allergenkennzeichnung

1 mit Farbstoff | 2 koffeinhaltig | 3 mit Antioxidationsmittel  
 4 mit Geschmacksverstärker | 5 geschwefelt | 6 geschwärzt  
 7 gewachst | 8 mit Phosphat | 9 mit Süßungsmittel  
 10 mit Milcheiweiß | 11 chininhaltig | 12 taurinhaltig  
 13 mit Konservierungsstoffen

#### Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie

a) glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse  
 (1 Weizen, 2 Gerste, 3 Dinkel, 4 Roggen, 5 Grünkern, 6 Emmer, 7 Einkorn, 8 Kamut, 9 Triticale)  
 b) Krebstiere und Krebserzeugnisse | c) Eier- und Erzeugnisse  
 d) Fisch- und Erzeugnisse | e) Erdnuss- und Erdnusserzeugnisse  
 f) Sojabohnen- und daraus gewonnene Erzeugnisse  
 g) Milch- und Erzeugnisse (einschließlich Laktose)  
 h) Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse)  
 i) Sellerie- und Erzeugnisse | j) Senf- und Ergzeugnisse  
 k) Sesamsamen- und Erzeugnisse  
 l) Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg pro kg oder Liter)  
 m) Lupinen- und daraus gewonnene Erzeugnisse  
 n) Mollusken Weichtiere- und daraus gewonnene Erzeugnisse



Alle Hauptgerichte mit Safran-Basmatireis



# Saffron



INDISCHES SPEZIALITÄTEN RESTAURANT

## GRILL - SPEZIALITÄTEN

- |            |   |              |
|------------|---|--------------|
| <b>300</b> | <b>Paneer Tikka</b> <sup>g</sup><br>Marinierter hausgemachter Käse mit Paprika und Zwiebeln im Lehmofen gegrillt  | <b>14,50</b> |
| <b>301</b> | <b>Chicken Tikka</b> <sup>g</sup><br>Zart marinierte Hähnchenstücke am Spieß gegrillt, auf einer heißen Platte mit Tandoori Gemüse serviert   | <b>15,50</b> |
| <b>302</b> | <b>Achari Chicken Tikka</b> <sup>g</sup><br>Zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt, mit einer eingelegten Mischung aus Gemüse, nach traditioneller nordindischer Art, <b>pikant</b> | <b>15,90</b> |
| <b>303</b> | <b>Boti Kebab</b> <sup>g</sup><br>Zart mariniertes Lammfilet am Spieß gegrillt, auf einer heißen Platte, mit Tandoori Gemüse serviert   | <b>19,50</b> |
| <b>304</b> | <b>Half Tandoori Chicken Keule</b> <sup>g</sup><br>Hähnchen in Joghurtmarinade eingelegt, auf einer heißen Platte, mit Tandoori Gemüse serviert   | <b>14,90</b> |
| <b>305</b> | <b>Himalaya Chicken Tikka</b> <sup>g</sup><br>Hähnchen in Joghurt - Pfefferminzmarinade, knusprig gegrillt  | <b>15,90</b> |
| <b>307</b> | <b>Malai Chicken Tikka</b> <sup>g,h</sup><br>Mariniertes Hähnchenfilet mit Cashewnüssen und feinsten Gewürzen nach Mughlai-Art  | <b>15,90</b> |
| <b>308</b> | <b>Mix Grill Platte</b> <sup>g</sup><br>Von allen Tandoori Köstlichkeiten etwas   | <b>18,90</b> |
| <b>309</b> | <b>Chicken 3 in one</b> <sup>g,h</sup><br>Gerichte (301, 305, 307)  | <b>16,90</b> |

## UNSERE CURRIES - SPEZIALITÄTEN

Alle Gerichte mit Safran-Basmati Reis

### VEGETARISCH UND VEGAN

- |           |   |              |
|-----------|---|--------------|
| <b>28</b> | <b>Alu Gobi Adraki (VEGAN)</b><br>Frische Kartoffeln und Blumenkohl, verfeinert mit einer Kräutermischung und einer leichten Ingwernote   | <b>12,50</b> |
| <b>29</b> | <b>Yellow Dal Tadka (VEGAN)</b><br>Gelbe Linsen mit frischen Tomaten, Knoblauch und indischen Gewürzen, nach nordindischer Art zubereitet | <b>12,90</b> |
| <b>30</b> | <b>Chana Masala (VEGAN)</b><br>Kichererbsen mit Tomaten und Zwiebeln in Masalasaucen  | <b>12,90</b> |
| <b>31</b> | <b>Dal Makhani Dhaba Style</b> <sup>g</sup><br>Schwarze Linsen, cremig slow cooked overnight, mit Butter zubereitet                       | <b>12,90</b> |
| <b>32</b> | <b>Sabzi Kofta (VEGAN)</b><br>Gemüsebällchen in Currysauce  | <b>13,50</b> |
| <b>33</b> | <b>Veg. Kadahi</b> <sup>g</sup><br>Frisches Gemüse mit hausgemachtem indischen Rahmkäse in würziger Currysauce, <b>würzig</b>             | <b>13,50</b> |

- |           |   |              |
|-----------|---|--------------|
| <b>34</b> | <b>Palak Paneer</b> <sup>g</sup><br>Hausgemachter indischen Rahmkäse mit Spinat und exotischen Gewürzen   | <b>13,90</b> |
| <b>35</b> | <b>Paneer Butter Masala</b> <sup>g</sup><br>Hausgemachter indischen Rahmkäse in Butter-Masala-Sauce, <b>mild</b>  | <b>13,90</b> |
| <b>36</b> | <b>Kadai Paneer</b> <sup>g</sup><br>Hausgemachter indischen Rahmkäse mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika und Ingwer, gebraten in würziger Sauce, <b>pikant</b> | <b>13,90</b> |
| <b>37</b> | <b>Cheese Chili</b> <sup>g</sup><br>Hausgemachter Käse mit frischem Paprika, Sojasauce und sweet Chilisauce - <b>sehr scharf</b>                          | <b>13,90</b> |
| <b>38</b> | <b>Sabji Jaipuri</b> <sup>g</sup><br>Frisches Gemüse in Mandel-Sahne-Sauce, verfeinert mit Rosinen, Kokosnuss und Sesam, <b>mild</b>                      | <b>13,90</b> |

## CHICKEN - SPEZIALITÄTEN

- |           |   |              |
|-----------|---|--------------|
| <b>40</b> | <b>Chicken Curry</b> <sup>g</sup><br>Hühnerbrustfilet angebraten in einer pikanten Currysauce, mit Koriander und Ingwer                                   | <b>13,90</b> |
| <b>41</b> | <b>Butter Chicken</b> <sup>g</sup><br>Saftige Tandoori-Hähnchenbrust mit leckeren Gewürzen und Nüssen in einer cremigen Tomaten-Butter-Sauce, <b>mild</b> | <b>15,50</b> |
| <b>42</b> | <b>Chicken Tikka Masala</b> <sup>g,h</sup><br>Saftige Tandoori-Hähnchenbrust in feiner Mandelsahnesauce   | <b>16,50</b> |
| <b>43</b> | <b>Chicken Tikka Mango</b> <sup>g,h</sup><br>Saftige Tandoori-Hähnchenbrust in Mango-Mandel-Kokosmilch-Sauce, <b>mild</b>                                 | <b>14,90</b> |
| <b>44</b> | <b>Chicken Tikka Korma</b> <sup>1g,h</sup><br>Gegrilltes Hühnerbrustfilet gebraten in feiner Cashewnuss-Kokoscreme-Sahnesauce                             | <b>14,90</b> |
| <b>45</b> | <b>Kadhai Chicken</b><br>Hühnerbrustfilet mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika und Ingwer, gebraten in würziger Sauce, <b>pikant</b>                            | <b>14,90</b> |

## BESONDERE EMPFEHLUNG DES CHEFKOCH

- |           |   |              |
|-----------|---|--------------|
| <b>46</b> | <b>Malai Chicken Safrani</b> <sup>g,h</sup><br>gegrilltes Hühnerbrustfilet in Cashew-Safransauce  | <b>16,90</b> |
| <b>47</b> | <b>Chicken Tikka Jalfrezi</b> <sup>1g,h</sup><br>Hühnerbrustfilet saftig gegrillt, anschließend gebraten mit Zwiebeln, Paprika, grünem Chili und Koriander, <b>scharf</b> | <b>15,50</b> |
| <b>48</b> | <b>Chicken Palak</b> <sup>g</sup><br>Hühnerbrustfilet gebraten, in Rahmspinat mit Ingwer und Koriander  | <b>14,50</b> |
| <b>50</b> | <b>Chicken Tikka Nilgiri</b><br>Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Korianderblätter in orientalischer Kräutersauce, Kokosnussmilch, Spinat, verfeinert mit Minze           | <b>14,90</b> |
| <b>52</b> | <b>Chicken Vindalu</b><br>Hähnchenfleisch mit Spezialgewürzen und Kartoffeln, ein Rezept aus Goa - <b>scharf</b>  | <b>14,50</b> |
| <b>53</b> | <b>Chicken Madras</b><br>Hähnchenbrustfilet in herzhafter Currysauce - <b>scharf</b>  | <b>14,50</b> |

Alle Hauptgerichte mit Safran-Basmatireis

## LAMM SPEZIALITÄTEN

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 60 | <b>Lamm Curry</b>  | 15,50 |
|    | Zartes Lammfleisch angebraten in einer pikanten Currysauce, mit Koriander und Ingwer                                 |       |
| 61 | <b>Lamm Kerela</b>   | 14,50 |
|    | Zartes Lammfleisch zubereitet nach einem südindischem Rezept, mit Zwiebeln, Kartoffeln und Kokosmilch, <b>scharf</b> |       |
| 63 | <b>Lamm Masala</b> <sup>g h</sup>  | 16,90 |
|    | Zartes Lammfleisch in Mandel-Sahne-Sauce   |       |
| 65 | <b>Mango Lamm</b>  | 15,90 |
|    | Zartes Lammfleisch mit frischer Mango-Mandel-Kokosmilch-Sauce, <b>mild</b>   |       |
| 66 | <b>Palak Ghost</b>   | 15,90 |
|    | Zartes Lammfleisch mit Spinat nach orientalischer Art  |       |
| 68 | <b>Lamm to Pyaja</b> <sup>g h</sup>  | 16,90 |
|    | Zartes Lammfleisch mit Zwiebeln, Ingwer und fein aromatischer Gewürzmischung in Currysauce                           |       |

## BESONDERE EMPFEHLUNG DES CHEFKOCH

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 70 | <b>Lamm Mumtaz</b> <sup>g h</sup>                  | 18,90 |
|    | Feinstes gegrillte Lammfilet in Mandel-Sahne-Sauce |       |

## KNUSPRIGE ENTE

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 81 | <b>Ente Kashmiri</b>  | 17,90 |
|    | Knusprige Ente mit Kashmiri-Gewürzen (Kashmir = spezielle Gewürze aus nordindischer Region Kaschmir), <b>scharf</b> |       |
| 82 | <b>Butter Ente</b> <sup>g h</sup>   | 17,90 |
|    | Knusprige Ente in Tomaten-Butter-Sahne-Sauce, <b>mild</b>   |       |
| 84 | <b>Ente Mango</b> <sup>g h</sup>  | 16,90 |
|    | Knusprige Ente in Mango-Sahne-Sauce, <b>mild</b>  |       |

## BESONDERE EMPFEHLUNG DES CHEFKOCH

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 85 | <b>Sabji Ente</b>  | 17,90 |
|    | Knusprige Ente gebraten mit Gartengemüse, <b>kräftig gewürzt</b> |       |

## FISCH & GARNELEN

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 90 | <b>Kerela Fisch Curry</b> <sup>d g</sup>        | 15,50 |
|    | Zanderfilet in Currysauce nach südindischer Art |       |

## BESONDERE EMPFEHLUNG DES CHEFKOCH

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 91 | <b>Fisch Palak</b> <sup>d g</sup>                               | 15,90 |
|    | Gebratenes Zanderfilet im Tandoor gegrillt, mit würzigem Spinat |       |

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 92 | <b>Fisch Mango Chili</b> <sup>d</sup>   | 16,50 |
|    | Gebratenes Zanderfilet im Tandoor gegrillt, in Mango-Chili-Sauce, <b>scharf</b> |       |

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 94 | <b>Jheenga Masala</b> <sup>b g h</sup> | 18,90 |
|    | Riesengarnelen in Mandel-Sahne-Sauce   |       |

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 95 | <b>Jheenga Madras – Curry</b> <sup>b g</sup>    | 18,50 |
|    | Riesengarnelen in herzhafter Currysauce, pikant |       |

## BESONDERE EMPFEHLUNG DES CHEFKOCH

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 96 | <b>Jheenga Chili</b> <sup>b f</sup>  | 18,50 |
|    | Riesengarnelen mit Knoblauch und Ingwer, Paprika in Soya-Chilisauce, <b>scharf</b> |       |

## THALIS

Platte aus verschiedenen Hauptgerichten

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 103 | <b>Thali für ( 2 ) Veg.</b> <sup>a1 g</sup> <b>mit kleine Vorspeisen</b> | 33,50 |
|     | 5 verschiedene Gemüsegerichte mit Raita, Salat, Reis und Naan            |       |

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 104 | <b>Thali für ( 2 ) Non-Veg.</b> <sup>a1 b d g</sup> <b>mit kleine Vorspeisen</b>  | 38,50 |
|     | 5 verschiedene Gerichten / Fisch oder Lamm / Vegetarisch / Shrimps/ Hühnchen und Gemüse mit Raita, Salat, Reis und Naan |       |

## BIRYANI

Biryani ist ein berühmtes Reisgericht Südostasiens. Halb gekochter Basmatireis wird mit Fleisch oder Gemüse in einem Gusseisentopf langsam gekocht. Serviert mit hausgemachtem Gurken-Joghurt.

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 110 | <b>Vegetarischer Biryani</b> <sup>g h</sup> (vegan möglich)    | 14,50 |
|     | Kulinarisches Gemüse und Reis mit Minze, Rosinen und Koriander |       |

## BESONDERE EMPFEHLUNG DES CHEFKOCH

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 111 | <b>Nawabi Chicken Biryani</b> <sup>g h</sup>   | 15,50 |
|     | Hähnchenbrustfilet eingelegt in Joghurt, Ingwer und verschiedenem Gemüse, anschließend gedämpft mit Nüssen, Minze und Safranreis |       |

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 112 | <b>Gosht Biryani</b> <sup>g h</sup>  | 17,90 |
|     | Zartes Lammfleisch wird mit orientalischen Gewürzen zubereitet, danach wird das Fleisch schichtweise mit Reis in einem Keramiktopf langsam gekocht |       |

## BROT SPEZIALITÄTEN

- |     |  |      |
|-----|--|------|
| 139 | <b>Naan</b> <sup>a1</sup>  | 2,90 |
|     | Hefeteigfladen aus dem Lehmofen                                  |      |
| 140 | <b>Butter Naan</b> <sup>a1 g</sup>                               | 3,50 |
|     | Hefeteigfladen aus dem Lehmofen mit feiner Butter                |      |
| 141 | <b>Tandoori Roti</b> <sup>a1</sup>                               | 2,70 |
|     | Teigfladen aus Vollkornmehl                                      |      |
| 142 | <b>Tandoori Prantha</b> <sup>a1</sup>                            | 2,90 |
|     | Gewürzter Teigfladen aus dem Lehmofen                            |      |
| 143 | <b>Lassan Naan</b> <sup>a1</sup>                                 | 3,60 |
|     | Gefülltes Naan mit Knoblauch                                     |      |
| 144 | <b>Honey Paschari Naan</b> <sup>a1 g h</sup>                     | 3,90 |
|     | Fladenbrot mit Nüssen, Mandeln, Käse und Honig                   |      |
| 145 | <b>Keema Naan</b> <sup>a1</sup>                                  | 4,50 |
|     | Gefülltes Naan mit kleingeschnittenem Lamm- oder Hähnchenfleisch |      |
| 146 | <b>Chili Masala Naan</b> <sup>a1</sup>                           | 3,90 |
|     | Fladenbrot mit Zwiebeln, Ingwer und Gewürzen - <b>scharf</b>     |      |
| 148 | <b>Paneer Kulcha</b> <sup>a1 g</sup>                             | 3,90 |
|     | Fladenbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse                        |      |
| 149 | <b>Cheese Oregano Naan</b> <sup>a1 g</sup>                       | 4,50 |
|     | Fladenbrot gefüllt mit Oregano, Mozzarella Käse und Paneer-Käse  |      |



## NACHSPEISEN

- |     |   |      |
|-----|---|------|
| 120 | <b>Mangocreme</b> Mit Vanilleeis <sup>1 g</sup>                   | 5,50 |
| 121 | <b>Gulab Jamun</b> <sup>a1 g</sup>                                | 5,50 |
|     | Frittierte Bällchen aus Milch und Quark mit Honigsirup            |      |
| 122 | <b>Frische Mango</b> Mit Eis <sup>1 g</sup>                       | 5,90 |
| 123 | <b>Mong Dal Halwa</b> <sup>g</sup>                                | 6,50 |
|     | Dessertkunst aus gelben Mungbohnen mit Trockenfrüchten und Safran |      |
| 124 | <b>Lavacake mit Eis</b> Mit Eis <sup>1 g</sup>                    | 5,90 |

### LASSI HAUSGEMACHTE JOGHURTGETRÄNKE

300	Lassi Mango <sup>g</sup>	0,3l	4,50
301	Lassi Lychee <sup>g</sup>	0,3l	4,50
302	Lassi Maracuja <sup>g</sup>	0,3l	4,50
303	Lassi Kokos <sup>g</sup>	0,3l	4,50
304	Lassi salzig <sup>g</sup>	0,3l	4,50
305	Lassi süß <sup>g</sup>	0,3l	4,20

### HAUSGEMACHTE LIMONADE

310	Ingwer-Holunder-Limo	0,4l	5,50
	Frische Ingwer-Limette		
311	Nimbu Masala	0,4l	5,50
	Indian Street-Style Limonade mit Minze und Steinsalz		
312	Rooatza Sharbat	0,4l	5,50
	Rosenblüten Sirup mit Minze und Zitrone		

### ALKOHOLFREI

319	Tafelwasser	0,4l	3,50
320	Wasser (Fridoline) Still	0,25l	2,90
321	Wasser (Fridoline) Still	0,7l	6,30
322	Wasser (Fridoline) Sprudel	0,25l	2,90
323	Wasser (Fridoline) Sprudel	0,7l	6,30
324	Coca-Cola <sup>1 2 9 14</sup>	0,33l	3,60
325	Coca-Zero <sup>1 2 9 14</sup>	0,33l	3,60
326	Fanta <sup>1 14</sup>	0,33l	3,60
327	Sprite <sup>14</sup>	0,33l	3,60
332	Spezi <sup>1 2 9 14</sup>	0,33l	3,60
328	Tonic Water	0,2l	3,50
329	Bitter Lemon	0,2l	3,50
330	Ginger Ale	0,2l	3,50
331	Wild Berry	0,2l	3,50

### SÄFTE & SCHORLE

335	Apfelsaft, Johannisbeersaft	0,33l	3,20
	Orangensaft, Mangosaft	0,33l	3,80
	Lycheesaft, Maracujasaft	0,33l	3,80
336	Apfelsaftschorle,	0,4l	3,80
	Johannisbeersaftschorle,	0,4l	3,90
	Orangensaftschorle,	0,4l	3,90
	Mangosaftschorle,	0,4l	4,50
	Lycheesaftschorle,	0,4l	4,50
	Maracujasaftschorle	0,4l	4,50

### Tee & Kaffee

	Tasse	Kännchen	
340	Chai Tee	2,80	4,90
	(schwarzer Tee mit Milch und Gewürzen) <sup>g</sup>		
341	Jasmin Tee	—	4,90
	Jasmin (aromatisierter grüner Tee)		
	Yogi Tee (ayurvedischer Kräutertee)	—	4,90
	Ingwer Tee (mit frischem Ingwer)	—	4,90
342	Espresso <sup>2</sup>	2,80	—
343	Tasse Kaffee <sup>2</sup>	2,90	—
344	Cappuccino <sup>2 g</sup>	3,50	—

### BIER

360	Helles vom Faß <sup>a2 (Gerste)</sup>	0,5l	4,40
361	Pils <sup>a2 (Gerste)</sup>	0,33l	3,30
362	Weißbier vom Faß <sup>a1 (Weizen)</sup>	0,5l	4,80
363	Weißbier Dunkel <sup>a1 (Weizen)</sup>	0,5l	4,50
364	Leichtes Weißbier <sup>a1 (Weizen)</sup>	0,5l	4,50
365	Dunkles Bier <sup>a2 (Gerste)</sup>	0,5l	4,60
366	Alkoholfrei Bier <sup>a2 (Gerste)</sup>	0,5l	4,50
367	Radler <sup>a2 (Gerste)</sup>	0,5l	4,50
368	Indisches Bier <sup>a2 (Gerste)</sup>	0,33l	4,10
369	Dunkel Bier <sup>a2 (Gerste)</sup>	0,5l	4,60

### APERITIFS & LONGDRINKS

401	Glas Prosecco	0,10 l	4,20
402	Hugo Spritz	0,25 l	6,50
	(mit Holundersirup)		
403	Prosecco Spritz mit Mango	0,25 l	6,50
	(mit Mango und Campari)		
404	Prosecco Spritz mit Lychee	0,25 l	6,90
	(mit Granatapfelsirup und Minze)		
405	Aperol Spritz	0,25 l	6,50
406	Aperol Spritz mit Mango	0,25 l	6,90
407	Lillet Wild Berry Spritz	0,20 l	7,50
408	Gin Tonic	0,20 l	7,50
409	Wodka mit Mangosaft	0,20 l	7,50
410	Barcadi Cola <sup>1 2 9 14</sup>	0,20 l	7,50
411	Campari Orange	0,20 l	7,50
412	Jackie Cola <sup>1 2 9 14</sup>	0,20 l	7,50

### ALKOHOLFREIE COCKTAILS

415	Fruit Punch	6,50
	Mangosaft, Lycheesaft, Maracujasaft, Kokos-Ananassaft	
416	Virgin Pina Colada	7,50
	Ananassaft, Kokossaft, Sahne, Kokosmilch	
417	Virgin Mojito	6,50
	Soda, Minze, Limettensaft, Zucker <sup>5,9, 8, 11</sup>	

### COCKTAILS

420	Mojito	7,50
	Rum, Minze, Limette, Soda, Zucker	
421	Mango Mojito	7,90
	Rum, Minze, Limette, Mango, Zucker	
422	Romance at the Taj Mahal	8,50
	Vodka, White Rum, Triple Sec, Mangosirup, Sprite, Limette, Cocktailkirsche	
423	Kiss on Goa Beach	7,90
	White Rum, Orangenlikör, Orangensaft, Kokos-Ananassaft, Limettensaft, Rosensirup	
424	Maharaja's Island Ice Tea	8,90
	Wodka, Tequilla, Rum Gin, Zitronensaft, Coca-Cola	
425	Cardamom Brumble	8,90
	Gin, Zitronensaft, Brombeerlikör, Kardamonsirup, Zucker, Wasser	
426	Masow Mule	7,50
	Wodka, Limettensaft, Ginger Ale	
427	Monk's Mule	7,90
	Old Monk Rum, Ananassaft, Ginger Ale, Zitronensaft	
428	Wildberry Mule	8,50
	Gin, Berry, Wild Berry Schweppes	

### SCHNAPS & WHISKEY

435	Mangolikör (hausgemacht) 24%	0,2l	3,80
436	Mangschnaps 38%	0,2l	3,90
437	Old Monk (Rum aus Indien) 42,8%	0,2l	4,50
438	Averna 29%	0,2l	3,90
439	Ramazotti 30%	0,2l	3,90
440	Fernet Branca 35%	0,2l	3,90
441	Wodka 37,5%	0,2l	3,50
442	Williams Birne 40%	0,2l	4,50
443	Ballantines 40%	0,2l	4,50
444	Jack Daniel's 40%	0,2l	4,90
445	Johnnie Walker Black Label 40%	0,2l	4,90
446	Chivas Regal 40%	0,2l	4,90

### ROT WEINE Alle Weine enthalten Sulfite

	0,2l	0,75l
<b>500 Zweigelt<sup>1</sup></b> <i>Österreich, Weinviertel</i> Weingut Stadler <i>trocken, tiefdunkles Rubinrot, fruchtintensive Nase nach vollreifen Kirschen angenehm vielschichtig. Am Gaumen wunderbar saftig und knackig, rund.</i>	<b>5,50</b>	—
<b>502 Merlot<sup>1</sup></b> <i>Chile, Central Valley</i> Mont Gras <i>trocken, Duft von Waldbeeren und Pfefferminz, feine Kirsch- und Himbeernoten. Elegant und ausgewogen.</i>	<b>6,60</b>	—
<b>504 Sula Vineyards<sup>1</sup></b> <i>aus Indien, Mumbai</i> trocken, rubinrot, fruchtig mild, angenehm Anklänge von roten Beeren, leicht, zart, leichte Tannine im Abgang	<b>6,80</b>	<b>21,50</b>
<b>505 Shiraz<sup>1</sup></b> <i>Australien, New South Wales</i> De Bortoli <i>trocken, Aromen von reifen Früchten und schwarzem Pfeffer Heidelbeeren und Veilchen, Vollmundig und weich</i>	<b>7,50</b>	<b>24,90</b>
<b>506 Primitivo<sup>1</sup></b> <i>Italien, Apulien</i> San Giorgio "Aulone" <i>trocken, harmonischer und intensiver Geschmack mit fruchtigen Noten dunkler Beeren mit etwas Vanille</i>	<b>7,50</b>	<b>24,90</b>
<b>507 El Pedal<sup>1</sup></b> <i>Spanien, Rioja</i> Le Emperatriz <i>trocken, in der Nase Aromen von eingekochten Früchten, Pflaumen, Kirschen, Brombeeren, Vanille Kakao, fruchtig und vollmundig</i>	—	<b>28,90</b>
<b>508 Quatro Do (Tempranillo)<sup>1</sup></b> <i>Chile, Central Valley</i> Mont Gras <i>trocken, tiefgründig und ausgewogen, mit komplexer Aromenfülle, weiche Tannine und schöne Länge</i>	—	<b>29,90</b>

### WEIß WEINE Alle Weine enthalten Sulfite

<b>530 Grüner Veltliner<sup>1</sup></b> <i>Österreich, Weinviertel</i> Weingut Stadler <i>trocken, frisch, saftig</i>	<b>6,50</b>	—
<b>531 Weißburgunder<sup>1</sup></b> <i>Deutschland, Baden</i> Weingut Heitlinger trocken, aromatisch nach Ananas, gelber Grapefruit und Pfirsich etwas Mango und Limettenabrieb.	<b>6,90</b>	—
<b>532 Chardonnay<sup>1</sup></b> <i>Frankreich, Languedoc</i> Domaine de la Baume <i>im Geschmack frisch und harmonisch,</i>	<b>6,90</b>	—
<b>533 Sula Vineyards<sup>1</sup></b> <i>aus Indien, Mumbai</i> trocken, leicht süßlich, fruchtig und frisch. Leichte Tannine im Abgang	<b>6,80</b>	<b>18,50</b>
<b>534 Lugana (Tinalli)<sup>1</sup></b> <i>Italien, Lombardei</i> Tinazzi, Ca de Rocchi trocken, fruchtig, zarte Fruchtaromen nach Zitrus und Pfirsich	<b>6,90</b>	—
<b>535 Gavi di Gavi<sup>1</sup></b> <i>Italien</i> Weingut Beni di Batasiolo <i>Piemont</i> trocken, frisch, harmonischer Geschmack mit feinem Bittermandel.	—	<b>33,90</b>
<b>536 Lugana DOC Masi<sup>1</sup></b> <i>Italien, Lombardei</i> üppiges Goldgelb, Intensive Düfte von Passionsfrucht und Zitrusfrüchten mit gewinnenden Vanillenoten, kräftiger Abgang	—	<b>34,90</b>
<b>537 Sauvignon<sup>1</sup></b> <i>Deutschland, Pfalz</i> Weingut Studier trocken, mit Zitrus- und tropischen Noten wie Maracuja und Pomelo sowie Kräuteraromen von Fenchel	—	<b>29,90</b>
<b>538 Chardonnay DOC<sup>1</sup></b> <i>Südtirol, Italien</i> Alois Lageder frisch, fruchtig nach Pfirsich und Melone	—	<b>34,90</b>

### ROSÉ WEINE Alle Weine enthalten Sulfite

<b>550 Rosé Venus QW<sup>1</sup></b> <i>Österreich</i> Weingut Stadler, <i>Falkenstein Weinviertel</i> <i>trocken, vielschichtige und finessenreiche Beerendaromatik. Idealer Sommerwein</i>	<b>6,50</b>	—
<b>551 Rosato DOC<sup>L</sup></b> <i>Italien</i> Cantina Colli Vaibo - <i>Pozzolengo Lombardei</i> <i>frischen Blüten, Walderdbeeren und Himbeeren.</i>		<b>27,50</b>
<b>560 Weinschorle weiß oder rot<sup>L</sup></b>	0,2l	<b>4,50</b>
<b>561 Weinschorle weiß oder rot<sup>L</sup></b>	0,5l	<b>7,90</b>