

# **Sale' Malekum; Namaste; Herzlich Willkommen**

**Die Spezialität unseres Hauses, ist die traditionelle indisch-pakistanische Küche, mit reichlich exotischen Zutaten.**

**Dazu gehört Curry mit seinen vielfältigen Gewürzen und Kräutern, deren Auswahl, Menge und die Zusammenstellung das Geheimnis des indischen Koches ist.**

**Er bereitet für Sie Speisen zu, je nach Wunsch mittelscharf, scharf oder auch sehr scharf. Alle Gerichte werden für Sie frisch zubereitet und erfordern ein wenig Zeit und Ihre Geduld.**

**Genießen Sie bei uns in klassischer Atmosphäre die indische Kochkunst.**

Auf Nachfrage bei unserem Service erhalten Sie eine Liste aller deklarierungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergenen, die in unseren Produkten enthalten sind.

Gerne versuchen wir, auf Allergien, Unverträglichkeiten, vegane & lactosefreie Ernährung Rücksicht zu nehmen. Bitte sprechen Sie uns vor Ihrer Bestellung darauf an.

## Vorspeisen

- |          |   |                  |
|----------|---|------------------|
| <b>1</b> | <b>Onion Pakora</b><br>Zwiebelringe in Kichererbsenmehlteig gewendet, ausgebacken                               | <b>5,50</b>      |
| <b>2</b> | <b>Begun Pakora</b><br>Auberginenscheiben in Kichererbsenmehlteig gewendet, ausgebacken                         | <b>6,50</b>      |
| <b>3</b> | <b>Vegetable Pakora</b><br>kleine Variation aus Gemüse in Kichererbsenmehlteig gewendet, ausgebacken            | <b>6,50</b>      |
| <b>4</b> | <b>Paneer Pakora</b><br>Rohmilchkäse in Kichererbsenmehlteig gewendet, ausgebacken                              | <b>7,00</b>      |
| <b>5</b> | <b>Gobi Pakora</b><br>in Kichererbsenmehlteig gebackener Blumenkohl   | <b>6,50</b>      |
| <b>6</b> | <b>Sabzi Samosa</b><br>mit Gemüse & Rosinen gefüllte Teigtaschen  | <b>6,50</b>      |
| <b>7</b> | <b>Shami Kabab (halal)</b><br>indische Frikadellen aus Rinderhackfleisch und Kichererbsen, orientalisch gewürzt | <b>7,50</b>      |
| <b>8</b> | <b>Mix Pakora</b> (ab 2 Personen)<br>vegetarische Variation aus den Vorspeisen 1 bis 6                          | <b>p.p. 7,50</b> |

**Alle Vorspeisen werden mit Joghurtminzsauce und pikantem Mangochutney serviert**

## Suppen

<b>10</b>	<b>Maharani Soup</b> exotische Gemüsesuppe	<b>6,00</b>
<b>11</b>	<b>Chicken Soup (halal)</b> Hühnersuppe mit Mais auf indische Art	<b>6,50</b>
<b>12</b>	<b>Dal Soup</b> Linsensuppe auf indische Art	<b>6,00</b>
<b>13</b>	<b>Tomato Soup</b> Tomatensuppe verfeinert mit Kokosnussmilch und Anis	<b>6,00</b>

## Salate

<b>14</b>	<b>Mixed Salad</b> gemischter Salat an einer Honig-Senf-Vinaigrette	<b>5,50</b>
<b>15</b>	<b>Maharani Salad</b> gemischter Salat mit gegrillter Hühnchenbrust und Rohmilchkäse, an einer Honig-Senf-Vinaigrette	<b>11,50</b>

## Thali

Thali ist eine Auswahl verschiedener Gerichte, die in kleinen Metallschälchen auf einem runden Tablett (dem Thali) mit Reis serviert werden.

### Maharani Thali

- **Sabzi Baji**  
ausgebackene Gemüseplätzchen
- **Lamm Jalfrezi**  
Lammfleischwürfel mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika
- **Chicken Korma**  
Hähnchenbrustfilet mit geriebenen Mandeln, Kokosnusscreme und mit Sahne verfeinert
- **Palek Paneer**  
Blattspinat mit Rohmilchkäse in milder Currysauce
- **Nan** **16,50**

### Maharaja Thali

- **Sabzi Baji**  
ausgebackene Gemüseplätzchen
- **Beef Korma**  
Rindfleischwürfel mit geriebenen Mandeln, Kokosnusscreme und mit Sahne verfeinert
- **Chicken Saagwala**  
Hähnchenbrustfilet mit Blattspinat, Zwiebeln und Ingwer, in milder Currysauce
- **Chana Masala**  
Kichererbsen in einem Curry aus Ingwer und Tomaten
- **Nan** **16,50**

### Raja Thali

- **Sabzi Baji**  
ausgebackene Gemüseplätzchen
- **Palek Paneer**  
Blattspinat mit Rohmilchkäse in milder Currysauce
- **Dal Mash**  
weiße indische Linsen in einem Curry aus Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und mit Butter verfeinert
- **Ananas Curry**  
Ananas in einem milden Curry aus Kokosnussmilch und gerösteten Senfsamen
- **Nan** **14,50**

## **Tandoori – Spezialgerichte**

**Tandoor ist ein Lehmofen der überwiegend in Indien, Pakistan und Iran zum Grillen von Fleisch, Gemüse und zum Brotbacken verwendet wird.**

**Das in dem Ofen zubereitete Fleisch wird 24 Stunden in indischen Gewürzen und Joghurt mariniert und schließlich gegrillt.**

**Ein indisches Restaurant ohne Tandoor ist undenkbar.**

**Alle Tandoori-Spezialgerichte werden in einer heißen Pfanne auf einem Gemüsebett serviert. Beilagen sind Nan (im Tandoor gebackenes Brot), Tikkasauce und Basmati Reis.**

<b>20</b>	<b>Tandoori Chicken (halal)</b> Hünerschenkel in gewürztem Joghurt mariniert, im Tandoor gegrillt	<b>15,00</b>
<b>21</b>	<b>Chicken Tikka</b> in gewürzten Joghurt marinierte Hühnchenbruststücke, im Tandoor gegrillt	<b>16,00</b>
<b>22</b>	<b>Chicken Green Tikka</b> Hühnchenbruststücke mariniert in Minze, Koriander und Joghurt, im Tandoor gegrillt	<b>16,00</b>
<b>23</b>	<b>Lamm Tikka (halal)</b> saftig marinierte Lammfleischstücke, im Tandoor gegrillt	<b>17,50</b>
<b>24</b>	<b>Tandoori Keema Kabab (halal)</b> köstlich gewürztes Rinderhackfleisch, im Tandoor gegrillt	<b>15,50</b>
<b>25</b>	<b>Sabzi Tikka (vegan)</b> Variation von frisch mariniertem Gemüse, im Tandoor gegrillt	<b>14,50</b>
<b>26</b>	<b>Maharani Tandoori Platte</b> Variation aus allen Köstlichkeiten die im Lehmofen gegrillt werden	<b>20,50</b>

**Das traditionell indische Curry sind Fleisch-, Fisch- und Gemüsegerichte, die umgeben von einer feinen Sauce, wie ein Ragout zubereitet werden. Je nach Vorlieben des Koches entstehen die unterschiedlichsten Currys in den verschiedensten Geschmacksvariationen.**

## **Rind**

- |           |  |              |
|-----------|--|--------------|
| <b>30</b> | <b>Beef Curry</b><br>Rindfleisch in einem Curry aus Tomaten, Ingwer und Zwiebeln                                     | <b>15,50</b> |
| <b>31</b> | <b>Beef Sabzi</b><br>gebratenes Rindfleisch und frisches Gemüse, in einem milden Curry                               | <b>16,50</b> |
| <b>32</b> | <b>Beef Badami Korma</b><br>Rindfleischstücke mit geriebenen Mandeln, Kokosnusscreme und mit Sahne verfeinert        | <b>16,50</b> |
| <b>33</b> | <b>Beef Madras</b><br>Rindfleisch in einem <u>scharfen</u> Curry aus Chilis und Kokosnusscreme, auf südindische Art  | <b>16,50</b> |
| <b>34</b> | <b>Beef Saagwala</b><br>gebratenes Rindfleisch mit Blattspinat und Zwiebeln auf typisch indische Art                 | <b>16,50</b> |
| <b>35</b> | <b>Keema Kofte Jalfrezi (halal)</b><br>köstlich gewürzte Rinderhackfleischbällchen mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten | <b>16,50</b> |

**Zu allen Rindfleischgerichten servieren wir Basmati Reis und Nan (Fladenbrot)**

## Geflügel

- |           |  |              |
|-----------|--|--------------|
| <b>40</b> | <b>Chicken Curry</b><br>Hähnchenbrust in einem Curry aus Tomaten,<br>Zwiebeln und Ingwer   | <b>15,50</b> |
| <b>41</b> | <b>Butter Chicken</b><br>in Joghurt marinierte Hähnchenbrust, im Tandoor gegrillt,<br>in einem Curry aus Butter und Tomaten  | <b>16,50</b> |
| <b>42</b> | <b>Chicken Saagwala</b><br>Hähnchenbrustfilet mit Blattspinat und Zwiebeln,<br>auf typisch indische Art  | <b>16,50</b> |
| <b>43</b> | <b>Chicken Sabzi</b><br>gebratenes Hähnchenbrustfilet und frisches Gemüse<br>in einem milden Curry   | <b>16,50</b> |
| <b>44</b> | <b>Chicken Korma</b><br>Hähnchenbrustfiletstücke mit geriebenen Mandeln<br>und Kokosnusscreme, mit Sahne verfeinert  | <b>16,50</b> |
| <b>45</b> | <b>Chicken Mango</b><br>Hähnchenbrustfilet in einem Curry aus geriebenen Mandeln,<br>Kokosnusscreme und Sahne, verfeinert mit aromatischer Mango   | <b>16,50</b> |
| <b>46</b> | <b>Chicken Vindaloo</b><br>Hähnchenfleisch und Kartoffeln in <u>scharfer</u> Vindaloosauce<br>(Curry aus roten Chilis)   | <b>16,50</b> |
| <b>47</b> | <b>Chicken Tikka Masala</b><br>marinierte Hähnchenbrust, im Tandoor gegrillt und in Tikkasauce<br>verfeinert (Sauce aus Tomaten, Ingwer, Knoblauch, Joghurt<br>und verschiedenen Gewürzen) | <b>16,50</b> |
| <b>48</b> | <b>White Curry</b><br>Hähnchenbrustfilet in einem weißen Curry aus geriebenen<br>Cashewkernen, weißen Mohnsamen, Joghurt und Sahne   | <b>16,50</b> |
| <b>49</b> | <b>Chicken Kashmiri</b><br>Hähnchenfleisch mit getrockneten Früchten in einem Curry aus<br>geriebenen Mandeln und Kokosnusscreme   | <b>16,50</b> |

**Zu allen Geflügelgerichten servieren wir Basmati Reis und Nan (Fladenbrot)**

## Lamm

- |           |  |              |
|-----------|--|--------------|
| <b>50</b> | <b>Lamm Korma</b><br>Lammfleischwürfel mit geriebenen Mandeln, Kokosnusscreme und Sahne  | <b>17,50</b> |
| <b>51</b> | <b>Lamm Vindaloo</b><br>Lammfleisch mit Kartoffeln in <u>scharfer</u> Vindaloosauce (Curry aus roten Chilis)   | <b>17,50</b> |
| <b>52</b> | <b>Lamm Tikka Masala</b><br>mariniertes Lammfleisch im Lehmofen gegrillt und in Tikkasauce verfeinert (Sauce aus Tomaten, Ingwer, Knoblauch, Joghurt und verschiedenen Gewürzen) | <b>17,50</b> |
| <b>53</b> | <b>Lamm Mango</b><br>Lammfleisch in einem Curry aus geriebenen Mandeln, Kokosnusscreme und Sahne, verfeinert mit aromatischer Mango  | <b>17,50</b> |
| <b>54</b> | <b>Lamm Saagwala</b><br>Lammfleischwürfel mit Blattspinat, auf typisch indische Art  | <b>17,50</b> |
| <b>55</b> | <b>Dal Gosht</b><br>Lammfleisch mit indischen Linsen in köstlich gewürztem Curry   | <b>17,50</b> |
| <b>56</b> | <b>Lamm Sabzi</b><br>Lammfleisch mit frischem Gemüse in einem milden Curry   | <b>17,50</b> |
| <b>57</b> | <b>Bindi Gosht</b><br>Lammfleisch in einem Curry mit frischen Okraschoten, Zwiebeln und Tomaten  | <b>17,50</b> |

**Zu allen Lammgerichten (alle halal) servieren wir Basmati Reis und Nan (Fladenbrot)**



## **Reisgerichte**

- |           |   |              |
|-----------|---|--------------|
| <b>60</b> | <b>Vegetable Biriani</b><br>gebratener Basmati Reis mit verschiedenem Gemüse,<br>Rosinen und Cashewkernen (vegan möglich) | <b>15,50</b> |
| <b>61</b> | <b>Chicken Biriani</b><br>gebratener Basmati Reis mit Geflügelfleisch,<br>Rosinen und Cashewkernen                        | <b>16,50</b> |
| <b>62</b> | <b>Lamm Biriani (halal)</b><br>gebratener Basmati Reis mit Lammfleisch,<br>Rosinen und Cashewkernen                       | <b>17,50</b> |
| <b>63</b> | <b>Prawn Biriani</b><br>gebratener Basmati Reis mit Shrimps,<br>Rosinen und Cashewkernen                                  | <b>19,50</b> |

**Zu allen Reisgerichten servieren wir Raita (gewürzter Joghurt mit Zwiebeln,  
Tomaten und Gurken)**

## **Garnelen und Fisch**

- |           |  |              |
|-----------|--|--------------|
| <b>70</b> | <b>Fish Curry</b><br>Rotbarschfilet in einem pikanten Curry mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten  | <b>16,50</b> |
| <b>71</b> | <b>Prawn Curry Bengal</b><br>Garnelen mit Paprika und Zwiebeln<br>in einem Curry aus Ingwer und Knoblauch  | <b>19,50</b> |
| <b>72</b> | <b>Prawn Madras</b><br>Garnelen in einem <u>scharfen</u> Curry aus Kokosnussschme<br>und roten Chilis  | <b>19,50</b> |
| <b>73</b> | <b>King Prawn Tikka Masala</b><br>im Tandoor gegrillte Black Tiger Garnelen, verfeinert in Tikkasauce<br>(Sauce aus Tomaten, Knoblauch, Ingwer, Joghurt<br>und verschiedenen Gewürzen) | <b>21,00</b> |
| <b>74</b> | <b>King Prawn Korma</b><br>Black Tiger Garnelen in einem Curry aus geriebenen Mandeln,<br>Kokosnussschme und Sahne   | <b>21,00</b> |

**Zu allen Fisch- und Garnelengerichten servieren wir Basmati Reis und Nan  
(Fladenbrot)**

## Vegetarisch

<b>80</b>	<b>Navratan Curry</b> Gemüsevariation mit geriebenen Cashewkernen in einem milden Curry (vegan möglich)	<b>14,50</b>
<b>81</b>	<b>Tori Begun</b> Zucchini und Auberginen in einem Curry aus Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer (vegan möglich)	<b>14,50</b>
<b>82</b>	<b>Dal Mash</b> weiße indische Linsen in einem Curry aus verschiedenen Gewürzen und geklärter Butter (Ghee)	<b>14,00</b>
<b>83</b>	<b>Palek Paneer</b> Blattspinat mit Rohmilchkäse in mildem Curry, auf typisch indische Art	<b>14,50</b>
<b>84</b>	<b>Dal Palek</b> Munglinsen und Butterspinat, mit Knoblauch und Ingwer	<b>14,50</b>
<b>85</b>	<b>Malai Kofte</b> Gemüsebällchen in einem Curry aus geriebenen Mandeln, Kokosnusscreme und Sahne (vegan möglich)	<b>14,50</b>
<b>86</b>	<b>Ananas Curry</b> Ananas in einem milden Curry aus Kokosnussmilch und gerösteten Senfsamen (vegan möglich)	<b>14,00</b>
<b>87</b>	<b>Mattar Paneer</b> grüne Erbsen und Rohmilchkäse in mildem Curry	<b>14,50</b>
<b>88</b>	<b>Chana Alu Masala</b> Kichererbsen und Kartoffelwürfel in einer pikanten Currysauce (vegan möglich)	<b>14,00</b>

**Zu allen vegetarischen Gerichten servieren wir Basmati Reis und Nan (Fladenbrot)**

## ***Für unsere kleinen Gäste***

- |           |   |             |
|-----------|---|-------------|
| <b>68</b> | <b><i>Mogli</i></b><br>gebackenes Hähnchen mit Reis oder Pommes | <b>7,00</b> |
| <b>69</b> | <b><i>Baloo</i></b><br>gebackener Fisch mit Reis oder Pommes    | <b>7,00</b> |

## ***Beilagen***

- |           |  |             |
|-----------|--|-------------|
| <b>90</b> | <b><i>Tandoori Nan</i></b><br>frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Lehmofen                | <b>2,50</b> |
| <b>91</b> | <b><i>Garlic Nan</i></b><br>frisch gebackenes Fladenbrot mit Knoblauch                     | <b>3,50</b> |
| <b>92</b> | <b><i>Daneer Nan</i></b><br>frisch gebackenes Fladenbrot mit Rohmilchäse gefüllt           | <b>4,50</b> |
| <b>93</b> | <b><i>Chili Nan</i></b><br>frisch gebackenes Fladenbrot mit frischen Chilis                | <b>4,00</b> |
| <b>94</b> | <b><i>Puri (Ballonbrot)</i></b><br>in Öl gebackenes Fladenbrot                             | <b>3,50</b> |
| <b>95</b> | <b><i>Extra Portion Papadam</i></b><br>Linsmehlchips mit Mangochutney und Joghurtminzsauce | <b>3,50</b> |
| <b>96</b> | <b><i>Raita</i></b><br>gewürzter Joghurt mit Zwiebeln, Tomaten und Gurken                  | <b>4,50</b> |
| <b>97</b> | <b><i>Geera Alu</i></b><br>gebratene Kartoffeln mit Kreuzkümmel und Koriander              | <b>4,50</b> |
| <b>98</b> | <b><i>Extra Portion Reis</i></b>   | <b>3,00</b> |

## ***Dessert***

- |            |   |             |
|------------|---|-------------|
| <b>100</b> | <b><i>Joghurt Mango Creme</i></b>   | <b>5,50</b> |
| <b>101</b> | <b><i>Firni</i></b><br>Reis-Mandel Pudding mit Safran und Pistazien   | <b>5,50</b> |
| <b>102</b> | <b><i>Kulfi</i></b><br>hausgemachtes Eis aus Pistazien, Mandeln, Chashewkernen, Zimt und Kardamom, mit Rosenwasser verfeinert | <b>6,00</b> |

## Getränke Karte

### Aperitifs

<b>110</b>	<b>Maharani Cocktail</b>	0,1 l	<b>6,50</b>
<b>111</b>	<b>Sherry</b> Cream, Medium oder Dry	4 cl	<b>4,50</b>
<b>112</b>	<b>Campari</b> mit Sodawasser oder Orangensaft	5 cl	<b>6,00</b>
<b>113</b>	<b>Martini</b> Bianco, Dry, Rosato oder Rosso	5 cl	<b>5,50</b>
<b>114</b>	<b>Sekt</b>	0,1 l	<b>5,00</b>
<b>115</b>	<b>Prosecco</b>	0,1 l	<b>5,00</b>
<b>116</b>	<b>Prosecco Aperol</b>	0,1 l	<b>6,00</b>

### Joghurt Getränke

<b>117</b>	<b>Lassi</b> süß oder salzig	0,3 l	<b>3,50</b>
<b>118</b>	<b>Lassi Frucht</b> wählen Sie zwischen Mango, Kokosnuss oder Granatapfel	0,3 l	<b>4,00</b>

### Biere

<b>120</b>	<b>König Pilsener vom Fass oder Alster</b>	0,3 l	<b>3,90</b>
<b>121</b>	<b>König Pilsener vom Fass oder Alster</b>	0,4 l	<b>4,90</b>
<b>122</b>	<b>König Pilsener alkoholfrei</b>	0,33 l	<b>3,90</b>
<b>123</b>	<b>King Fisher, indisches Bier</b>	0,33 l	<b>3,90</b>
<b>124</b>	<b>Erdinger Weizen</b> Hefe, Dunkel, Kristall oder Alkoholfrei	0,5 l	<b>5,50</b>
<b>125</b>	<b>Vita Malz</b>	0,33 l	<b>3,90</b>

## **Alkoholfreie Getränke**

<b>130</b>	<b>Tönissteiner Mineralwasser</b> Classic, Medium, Naturelle	0,25 l	<b>2,50</b>
<b>131</b>	<b>Tönissteiner Mineralwasser</b> Classic, Medium, Naturelle	0,75 l	<b>5,90</b>
<b>133</b>	<b>Coca-Cola<sup>1,5</sup>, Coca-Cola Zero<sup>1,4,5</sup></b>	0,2 l 0,4 l	<b>2,80</b> <b>4,90</b>
<b>135</b>	<b>Fanta<sup>3,6</sup></b>	0,2 l 0,4 l	<b>2,80</b> <b>4,90</b>
<b>137</b>	<b>Sprite<sup>6</sup></b>	0,2 l 0,4 l	<b>2,80</b> <b>4,90</b>
<b>139</b>	<b>Schweppes</b> Bitter Lemon <sup>6</sup> , Ginger Ale oder Tonic Water <sup>2,6</sup>	0,2 l	<b>3,00</b>
<b>140</b>	<b>Orangensaft</b>	0,2 l	<b>2,90</b>
<b>141</b>	<b>Apfelsaft</b>	0,2 l	<b>2,90</b>
<b>142</b>	<b>Apfelschorle</b>	0,2 l 0,4 l	<b>2,80</b> <b>4,90</b>
<b>144</b>	<b>Mangosaft</b>	0,2 l 0,4 l	<b>3,50</b> <b>5,50</b>
<b>145</b>	<b>Mangosaftschorle</b>	0,2 l 0,4 l	<b>3,30</b> <b>5,30</b>

## **Heißgetränke**

<b>149</b>	<b>Tasse Chai</b>		<b>2,80</b>
<b>150</b>	<b>Kännchen Chai</b> schwarzer Tee mit Milch, Zucker und indischen Gewürzen		<b>4,80</b>
<b>151</b>	<b>Kännchen Tee (diverse Sorten)</b>		<b>4,00</b>
<b>152</b>	<b>Tasse Kaffee<sup>1</sup></b>		<b>2,50</b>
<b>153</b>	<b>Espresso<sup>1</sup></b>		<b>2,50</b>
<b>154</b>	<b>doppelter Espresso<sup>1</sup></b>		<b>3,50</b>
<b>155</b>	<b>Cappuccino<sup>1</sup></b>		<b>3,20</b>
<b>156</b>	<b>Milchkaffee<sup>1</sup></b>		<b>3,80</b>
<b>157</b>	<b>Latte Macchiato<sup>1</sup></b>		<b>3,80</b>

**Alle Kaffeegetränke auch entkoffeiniert bestellbar**

1 koffeinhaltig, 2 Chinin haltig, 3 mit Beta Carotin, 4 mit Süßstoffen, 5 mit Farbstoff, 6 mit Konservierungsstoffen

## **Spirituosen**

<b>161</b>	<b><i>Remy Martin (40%)</i></b>	2 cl	<b>5,00</b>
<b>162</b>	<b><i>Johnnie Walker Red Label (40%)</i></b>	2 cl	<b>4,00</b>
<b>163</b>	<b><i>Bombay Sapphire Gin (40%)</i></b>	2 cl	<b>4,00</b>
<b>164</b>	<b><i>Absolut Vodka (40%)</i></b>	2 cl	<b>3,50</b>
<b>165</b>	<b><i>Bacardi Rum (37,5%)</i></b>	2 cl	<b>3,00</b>
<b>166</b>	<b><i>Jubiläums Aquavit (42%)</i></b>	2 cl	<b>3,00</b>
<b>167</b>	<b><i>Malteser Aquavit (40%)</i></b>	2 cl	<b>3,00</b>
<b>168</b>	<b><i>Linie (41,5%)</i></b>	2 cl	<b>3,00</b>
<b>169</b>	<b><i>Fernet Branca/Menta (38%)</i></b>	2 cl	<b>3,00</b>
<b>170</b>	<b><i>Molinari Sambuca (40%)</i></b>	2 cl	<b>3,00</b>
<b>171</b>	<b><i>Ramazotti (30%)</i></b>	2 cl	<b>3,00</b>
<b>172</b>	<b><i>Grappa (38%)</i></b>	2 cl	<b>3,00</b>
<b>173</b>	<b><i>Averna (30%)</i></b>	2 cl	<b>3,00</b>
<b>174</b>	<b><i>Frangelico (20%)</i></b>	2 cl	<b>3,00</b>

## **Original aus Indien**

<b>180</b>	<b><i>Old Monk Rum 7 Jahre (42,8%)</i></b>	2 cl	<b>4,00</b>
	weich & mild, würzig, fruchtig, Vanille, Karamell, Kakao		
<b>181</b>	<b><i>Paul John Whisky Single Malt's</i></b>	2 cl	<b>jew. 5,50</b>
	- <b><i>Brilliance (46%)</i></b> - Kakao, Nougat, Gerste, Kräuter		
	- <b><i>Edited (46%)</i></b> - leichter Rauch, Mokka, Vanille		
	- <b><i>Bold (46%)</i></b> - würzig, <u>rauchig</u> , Honig, rote Lakritze		
<b>182</b>	<b><i>Mangolikör / Guavenlikör (24%)</i></b>	2 cl	<b>4,00</b>

***Fragen Sie unser Personal nach weiteren Empfehlungen***

## Weine - Weiß

<b>200</b>	<b>Sauvignon Blanc, vom Fass</b> Weingut Serena/Veneto, trocken, harmonisch, frisch	0,2 l	<b>5,50</b>
<b>201</b>	<b>Oppenheimer Krötenbrunnen</b> Thomas Rath, Rheinhessen, lieblich, Birne, weißer Pfirsich, leicht nussig	0,2 l	<b>6,00</b>
<b>202</b>	<b>Riesling</b> Franz Künstler, Rheingau, trocken, Baumfrucht, zitrisch, erdig	0,2 l	<b>7,00</b>
<b>203</b>	<b>Grauburgunder</b> Markus Pfaffmann, Pfalz, trocken, blumig, Pfirsich, Aprikose, leichte Säure	0,2 l	<b>7,00</b>
<b>204</b>	<b>Weißburgunder</b> Pfannebecker, Rheinhessen, trocken, fruchtig, Kräuter, salzige Mineralität	0,2 l	<b>7,00</b>
<b>205</b>	<b>Riesling, feinherb</b> Staatskellerei Eberbach, Rheingau, halbtrocken, leichte fruchtsüße, aromatisch & säurefrisch	0,2 l	<b>7,00</b>
<b>206</b>	<b>Weißweinschorle</b>	0,2 l	<b>4,50</b>
<b>215</b>	<b>Sauvignon Blanc</b> SULA Vineyards, Maharashtra, Nashik, Indien, trocken, würzig, grüner Pfeffer, frisch geschnittenes Gras	0,2 l	<b>6,50</b>

## **Weine - Rosé**

<b>207</b>	<b>Rosé</b> Ca' Ernesto, Italien, trocken, fruchtig	0,2 l	<b>5,50</b>
<b>208</b>	<b>Portugieser Weißherbst</b> Thomas Rath, Rheinhessen, lieblich, fruchtig	0,2 l	<b>5,50</b>

## **Weine - Rot**

<b>210</b>	<b>Merlot del Veneto, vom Fass</b> Weingut Serena/Veneto, trocken, vollmundig, ausgewogen	0,2 l	<b>5,50</b>
<b>211</b>	<b>Primitivo Puglia J.G.P.</b> Farnese Fantini, Apulien, trocken, rotfruchtig, Pflaume, weiche Tanine	0,2 l	<b>7,00</b>
<b>212</b>	<b>Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.</b> Farnese Fantini, Abruzzen trocken, kraftvoll, ausgewogen, feinwürzig	0,2 l	<b>7,00</b>
<b>213</b>	<b>Viala Sweet</b> Italien, lieblich, Erdbeere & Himbeere, fruchtig mild	0,2 l	<b>6,00</b>
<b>214</b>	<b>Shiraz</b> SULA Vineyards, Maharashtra, Nashik, Indien, trocken, mittlerer Körper, fruchtbetont, schwarzer Pfeffer	0,2 l	<b>6,50</b>

**Fragen Sie nach unserer umfangreichen Weinkarte, unser  
Service berät Sie gerne**