

# **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 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>7,00</b>      |
| <b>2</b> | <b>Begun Pakora</b><br>Auberginenscheiben in Kichererbsenmehlteig gewendet, ausgebacken                                | <b>7,00</b>      |
| <b>3</b> | <b>Vegetable Pakora</b><br>kleine Variation aus Gemüse in Kichererbsenmehlteig gewendet, ausgebacken                   | <b>8,00</b>      |
| <b>4</b> | <b>Paneer Pakora</b><br>Rohmilchkäse in Kichererbsenmehlteig gewendet, ausgebacken                                     | <b>8,50</b>      |
| <b>5</b> | <b>Gobi Pakora</b><br>in Kichererbsenmehlteig gebackener Blumenkohl  | <b>8,00</b>      |
| <b>6</b> | <b>Sabzi Samosa</b><br>mit Gemüse, Kartoffeln, Cashew & Rosinen gefüllte Teigtaschen                                   | <b>8,50</b>      |
| <b>7</b> | <b>Shami Kabab (halal)</b><br>indische Frikadellen aus feinem Rinderhackfleisch und Kichererbsen, orientalisch gewürzt | <b>9,50</b>      |
| <b>8</b> | <b>Mix Pakora</b> (ab 2 Personen)<br>vegetarische Variation aus den Vorspeisen 1 bis 6                                 | <b>p.p. 9,90</b> |

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

## Suppen

|           |   |             |
|-----------|---|-------------|
| <b>10</b> | <b>Maharani Soup</b><br>exotische Gemüsesuppe                             | <b>6,90</b> |
| <b>11</b> | <b>Chicken Soup (halal)</b><br>Hühnersuppe mit Mais auf indische Art      | <b>7,90</b> |
| <b>12</b> | <b>Dal Soup</b><br>Linsensuppe auf indische Art                           | <b>6,90</b> |
| <b>13</b> | <b>Tomato Soup</b><br>Tomatensuppe verfeinert mit Kokosnussmilch und Anis | <b>6,90</b> |

## Salate

|           |   |              |
|-----------|---|--------------|
| <b>14</b> | <b>Mixed Salad</b><br>gemischter Salat an einer Honig-Senf-Vinaigrette  | <b>6,90</b>  |
| <b>15</b> | <b>Maharani Salad</b><br>großer gemischter Salat mit marinierter & gegrillter Hühnchenbrust<br>und Rohmilchkäse an einer Honig Senf Vinaigrette | <b>14,90</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** **22,00**

### 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** **22,00**

### 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** **19,50**

## **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><br>Hünerschenkel in gewürztem Joghurt mariniert,<br>im Tandoor gegrillt             | <b>22,00</b> |
| <b>21</b> | <b>Chicken Tikka</b><br>in gewürzten Joghurt marinierte Hühnchenbruststücke,<br>im Tandoor gegrillt                 | <b>23,00</b> |
| <b>22</b> | <b>Chicken Green Tikka</b><br>Hühnchenbruststücke mariniert in Minze, Koriander<br>und Joghurt, im Tandoor gegrillt | <b>23,00</b> |
| <b>23</b> | <b>Lamm Tikka (halal)</b><br>saftig marinierte Lammfleischstücke, im Tandoor gegrillt                               | <b>24,00</b> |
| <b>24</b> | <b>Tandoori Keema Kabab (halal)</b><br>köstlich gewürztes Rinderhackfleisch, im Tandoor gegrillt                    | <b>23,00</b> |
| <b>25</b> | <b>Sabzi Tikka (vegan)</b><br>Variation von frisch mariniertem Gemüse,<br>im Tandoor gegrillt                       | <b>20,00</b> |
| <b>26</b> | <b>Maharani Tandoori Platte</b><br>Variation aus allen Köstlichkeiten die im Lehmofen<br>gegrillt werden            | <b>27,00</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>22,00</b> |
| <b>31</b> | <b>Beef Sabzi</b><br>gebratenes Rindfleisch und frisches Gemüse, in einem milden Curry                               | <b>22,00</b> |
| <b>32</b> | <b>Beef Badami Korma</b><br>Rindfleischstücke mit geriebenen Mandeln, Kokosnusscreme und mit Sahne verfeinert        | <b>22,00</b> |
| <b>33</b> | <b>Beef Madras</b><br>Rindfleisch in einem <u>scharfen</u> Curry aus Chilis und Kokosnusscreme, auf südindische Art  | <b>22,00</b> |
| <b>34</b> | <b>Beef Saagwala</b><br>gebratenes Rindfleisch mit Blattspinat auf typisch indische Art                              | <b>22,00</b> |
| <b>35</b> | <b>Keema Kofte Jalfrezi (halal)</b><br>köstlich gewürzte Rinderhackfleischbällchen mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten | <b>22,00</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>22,00</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>22,00</b> |
| <b>42</b> | <b>Chicken Saagwala</b><br>Hähnchenbrustfilet mit Blattspinat und Zwiebeln,<br>auf typisch indische Art  | <b>22,00</b> |
| <b>43</b> | <b>Chicken Sabzi</b><br>gebratenes Hähnchenbrustfilet und frisches Gemüse<br>in einem milden Curry   | <b>22,00</b> |
| <b>44</b> | <b>Chicken Korma</b><br>Hähnchenbrustfiletstücke mit geriebenen Mandeln<br>und Kokosnusscreme, mit Sahne verfeinert  | <b>22,00</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>22,00</b> |
| <b>46</b> | <b>Chicken Vindaloo</b><br>Hähnchenfleisch und Kartoffeln in <u>scharfer</u> Vindaloosauce<br>(Curry aus roten Chilis)   | <b>22,00</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>22,00</b> |
| <b>48</b> | <b>White Curry</b><br>Hähnchenbrustfilet in einem weißen Curry aus geriebenen<br>Cashewkernen, weißen Mohnsamen, Joghurt und Sahne   | <b>22,00</b> |
| <b>49</b> | <b>Chicken Kashmiri</b><br>Hähnchenfleisch mit getrockneten Früchten in einem Curry aus<br>geriebenen Mandeln und Kokosnusscreme   | <b>22,00</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>23,00</b> |
| <b>51</b> | <b>Lamm Vindaloo</b><br>Lammfleisch mit Kartoffeln in <u>scharfer</u> Vindaloosauce (Curry aus roten Chilis)   | <b>23,00</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>23,00</b> |
| <b>53</b> | <b>Lamm Mango</b><br>Lammfleisch in einem Curry aus geriebenen Mandeln, Kokosnusscreme und Sahne, verfeinert mit aromatischer Mango  | <b>23,00</b> |
| <b>54</b> | <b>Lamm Saagwala</b><br>Lammfleischwürfel mit Blattspinat, auf typisch indische Art  | <b>23,00</b> |
| <b>55</b> | <b>Dal Gosht</b><br>Lammfleisch mit indischen Linsen in köstlich gewürztem Curry   | <b>23,00</b> |
| <b>56</b> | <b>Lamm Sabzi</b><br>Lammfleisch mit frischem Gemüse in einem milden Curry   | <b>23,00</b> |
| <b>57</b> | <b>Bindi Gosht</b><br>Lammfleisch in einem Curry mit frischen Okraschoten, Zwiebeln und Tomaten  | <b>23,00</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>20,00</b> |
| <b>61</b> | <b>Chicken Biriani</b><br>gebratener Basmati Reis mit Geflügelfleisch,<br>Rosinen und Cashewkernen                        | <b>22,00</b> |
| <b>62</b> | <b>Lamm Biriani (halal)</b><br>gebratener Basmati Reis mit Lammfleisch,<br>Rosinen und Cashewkernen                       | <b>23,00</b> |
| <b>63</b> | <b>Prawn Biriani</b><br>gebratener Basmati Reis mit Shrimps,<br>Rosinen und Cashewkernen                                  | <b>25,00</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>22,00</b> |
| <b>71</b> | <b>Prawn Curry Bengal</b><br>Garnelen mit Paprika und Zwiebeln<br>in einem Curry aus Ingwer und Knoblauch  | <b>24,00</b> |
| <b>72</b> | <b>Prawn Madras</b><br>Garnelen in einem <u>scharfen</u> Curry aus Kokosnussschme<br>und roten Chilis  | <b>24,00</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>25,50</b> |
| <b>74</b> | <b>King Prawn Korma</b><br>Black Tiger Garnelen in einem Curry aus geriebenen Mandeln,<br>Kokosnussschme und Sahne   | <b>25,50</b> |

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

## **Vegetarisch**

|           |   |              |
|-----------|---|--------------|
| <b>80</b> | <b><i>Navratan Curry</i></b><br>Gemüsevariation in einem milden Curry (vegan möglich)                                       | <b>19,00</b> |
| <b>81</b> | <b><i>Tori Begun</i></b><br>Zucchini und Auberginen in einem Curry aus Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer (vegan möglich)       | <b>19,00</b> |
| <b>82</b> | <b><i>Dal Mash</i></b><br>weiße indische Linsen in einem Curry aus verschiedenen Gewürzen und geklärter Butter (Ghee)       | <b>19,00</b> |
| <b>83</b> | <b><i>Palek Paneer</i></b><br>Blattspinat mit Rohmilchkäse in mildem Curry, auf typisch indische Art                        | <b>19,00</b> |
| <b>84</b> | <b><i>Dal Palek</i></b><br>Munglinsen und Butterspinat, mit Knoblauch und Ingwer  | <b>19,00</b> |
| <b>85</b> | <b><i>Malai Kofte</i></b><br>Gemüsebällchen in einem Curry aus geriebenen Mandeln, Kokosnusscreme und Sahne (vegan möglich) | <b>19,00</b> |
| <b>86</b> | <b><i>Ananas Curry</i></b><br>Ananas in einem milden Curry aus Kokosnussmilch mit gerösteten Senfsamen (vegan möglich)      | <b>19,00</b> |
| <b>87</b> | <b><i>Mattar Paneer</i></b><br>grüne Erbsen und Rohmilchkäse in mildem Curry  | <b>19,00</b> |
| <b>88</b> | <b><i>Chana Alu Masala</i></b><br>Kichererbsen und Kartoffelwürfel in einer pikanten Currysauce (vegan möglich)             | <b>19,00</b> |

**Zu allen vegetarischen Gerichten servieren wir *Basmati Reis* und *Man* (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>2,90</b> |
| <b>91</b> | <b><i>Garlic Nan</i></b><br>frisch gebackenes Fladenbrot mit Knoblauch                              | <b>4,00</b> |
| <b>92</b> | <b><i>Daneer Nan</i></b><br>frisch gebackenes Fladenbrot mit Rohmilchäse gefüllt                    | <b>5,00</b> |
| <b>93</b> | <b><i>Chili Nan</i></b><br>frisch gebackenes Fladenbrot mit frischen Chilis                         | <b>4,50</b> |
| <b>94</b> | <b><i>Puri (Ballonbrot)</i></b><br>in Öl gebackenes Fladenbrot                                      | <b>4,00</b> |
| <b>95</b> | <b><i>Extra Portion Papadam 4 Stk.</i></b><br>Linsenmehlchips 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>4,90</b> |
| <b>97</b> | <b><i>Geera Alu</i></b><br>gebratene Kartoffeln mit Kreuzkümmel und Koriander                       | <b>5,00</b> |
| <b>98</b> | <b><i>Extra Portion Reis</i></b>  | <b>3,50</b> |

## ***Dessert***

- |            |  |             |
|------------|--|-------------|
| <b>100</b> | <b><i>Joghurt Mango Creme</i></b>  | <b>6,50</b> |
| <b>101</b> | <b><i>Firni</i></b><br>Reis-Mandel Pudding mit Safran und Pistazien  | <b>6,50</b> |
| <b>102</b> | <b><i>Kulfi</i></b><br>hausgemachtes Milcheis aus Pistazien, Mandeln, Chashewkernen, Zimt und Kardamom, mit Rosenwasser verfeinert | <b>7,50</b> |

## Getränke Karte

### Aperitifs

|            |   |       |             |
|------------|---|-------|-------------|
| <b>110</b> | <b>Maharani Cocktail</b>                            | 0,1 l | <b>7,00</b> |
| <b>111</b> | <b>Sherry</b><br>Cream, Medium oder Dry             | 4 cl  | <b>5,50</b> |
| <b>112</b> | <b>Campari</b><br>mit Sodawasser oder Orangensaft   | 5 cl  | <b>7,00</b> |
| <b>113</b> | <b>Martini</b><br>Bianco, Dry, Rosato oder Rosso    | 5 cl  | <b>6,50</b> |
| <b>114</b> | <b>Prosecco</b>                                     | 0,1 l | <b>6,00</b> |
| <b>115</b> | <b>Prosecco Aperol Spritz</b>                       | 0,2 l | <b>8,00</b> |
| <b>116</b> | <b>Lillet</b><br>Wildberry, Ginger oder White Peach | 0,2 l | <b>8,00</b> |

### Joghurt Getränke

|            |   |       |             |
|------------|---|-------|-------------|
| <b>117</b> | <b>Lassi</b><br>süß oder salzig   | 0,3 l | <b>3,90</b> |
| <b>118</b> | <b>Lassi Frucht</b><br>wählen Sie zwischen Mango,<br>Kokosnuss oder Granatapfel | 0,3 l | <b>4,40</b> |

### Biere

|            |   |        |             |
|------------|---|--------|-------------|
| <b>120</b> | <b>König Pilsener vom Fass oder Alster</b>                        | 0,3 l  | <b>4,90</b> |
| <b>121</b> | <b>König Pilsener vom Fass oder Alster</b>                        | 0,4 l  | <b>5,90</b> |
| <b>122</b> | <b>König Pilsener alkoholfrei</b>                                 | 0,33 l | <b>4,40</b> |
| <b>123</b> | <b>King Fisher, indisches Bier</b>                                | 0,33 l | <b>4,90</b> |
| <b>124</b> | <b>Erdinger Weizen</b><br>Hefe, Dunkel, Kristall oder Alkoholfrei | 0,5 l  | <b>5,90</b> |
| <b>125</b> | <b>Vita Malz</b>  | 0,33 l | <b>4,40</b> |

## **Alkoholfreie Getränke**

|            |  |                |                            |
|------------|--|----------------|----------------------------|
| <b>130</b> | <b>Tönissteiner Mineralwasser</b><br>Classic, Medium oder Naturelle                        | 0,25 l         | <b>2,90</b>                |
| <b>131</b> | <b>Tönissteiner Mineralwasser</b><br>Classic, Medium oder Naturelle                        | 0,75 l         | <b>6,90</b>                |
| <b>133</b> | <b>Coca-Cola<sup>1,5</sup>, Coca-Cola Zero<sup>1,4,5</sup></b>                             | 0,2 l<br>0,4 l | <b>3,00</b><br><b>5,40</b> |
| <b>135</b> | <b>Fanta<sup>3,6</sup></b>   | 0,2 l<br>0,4 l | <b>3,00</b><br><b>5,40</b> |
| <b>137</b> | <b>Sprite<sup>6</sup></b>  | 0,2 l<br>0,4 l | <b>3,00</b><br><b>5,40</b> |
| <b>139</b> | <b>Schweppes</b><br>Bitter Lemon <sup>6</sup> , Ginger Ale oder Tonic Water <sup>2,6</sup> | 0,2 l          | <b>3,60</b>                |
| <b>140</b> | <b>Orangensaft</b>   | 0,2 l          | <b>3,20</b>                |
| <b>141</b> | <b>Apfelsaft</b>   | 0,2 l          | <b>3,20</b>                |
| <b>142</b> | <b>Apfelschorle</b>  | 0,2 l<br>0,4 l | <b>3,00</b><br><b>5,40</b> |
| <b>144</b> | <b>Mangosaft</b>   | 0,2 l<br>0,4 l | <b>3,90</b><br><b>5,90</b> |
| <b>145</b> | <b>Mangosaftschorle</b>  | 0,2 l<br>0,4 l | <b>3,70</b><br><b>5,70</b> |

## **Kaffee- & Tee Spezialitäten**

|            |  |  |             |
|------------|--|--|-------------|
| <b>149</b> | <b>Tasse Chai</b>  |  | <b>3,20</b> |
| <b>150</b> | <b>Kännchen Chai</b><br>schwarzer Tee mit Milch, Zucker und indischen Gewürzen |  | <b>5,50</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>2,90</b> |
| <b>153</b> | <b>Espresso<sup>1</sup></b>  |  | <b>2,80</b> |
| <b>154</b> | <b>doppelter Espresso<sup>1</sup></b>  |  | <b>4,20</b> |
| <b>155</b> | <b>Cappuccino<sup>1</sup></b>  |  | <b>3,50</b> |
| <b>156</b> | <b>Milchkaffee<sup>1</sup></b>   |  | <b>4,20</b> |
| <b>157</b> | <b>Latte Macchiato<sup>1</sup></b>   |  | <b>4,20</b> |

**Alle Kaffeespezialitäten 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>6,00</b> |
| <b>162</b> | <b><i>Johnnie Walker Red Label (40%)</i></b> | 2 cl | <b>5,00</b> |
| <b>163</b> | <b><i>Bombay Sapphire Gin (40%)</i></b>      | 2 cl | <b>5,00</b> |
| <b>164</b> | <b><i>Absolut Vodka (40%)</i></b>            | 2 cl | <b>4,00</b> |
| <b>165</b> | <b><i>Bacardi Rum (37,5%)</i></b>            | 2 cl | <b>4,00</b> |
| <b>166</b> | <b><i>Jubiläums Aquavit (42%)</i></b>        | 2 cl | <b>3,50</b> |
| <b>167</b> | <b><i>Malteser Aquavit (40%)</i></b>         | 2 cl | <b>3,50</b> |
| <b>168</b> | <b><i>Linie (41,5%)</i></b>                  | 2 cl | <b>3,50</b> |
| <b>169</b> | <b><i>Fernet Branca oder Menta (38%)</i></b> | 2 cl | <b>4,00</b> |
| <b>170</b> | <b><i>Molinari Sambuca (40%)</i></b>         | 2 cl | <b>3,50</b> |
| <b>171</b> | <b><i>Ramazotti (30%)</i></b>                | 4 cl | <b>5,00</b> |
| <b>172</b> | <b><i>Grappa (38%)</i></b>                   | 2 cl | <b>4,00</b> |
| <b>173</b> | <b><i>Averna (29%)</i></b>                   | 4 cl | <b>5,00</b> |
| <b>174</b> | <b><i>Frangelico (20%)</i></b>               | 2 cl | <b>4,00</b> |

## Original aus Indien

|            |   |      |                  |
|------------|---|------|------------------|
| <b>180</b> | <b><i>Old Monk Rum 7 Jahre (42,8%)</i></b>  | 2 cl | <b>5,00</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> |
|            | <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b><i>Brilliance (46%)</i></b> - Kakao, Nougat, Gerste, Kräuter</li> <li>- <b><i>Edited (46%)</i></b> - leichter Rauch, Mokka, Vanille</li> <li>- <b><i>Bold (46%)</i></b> - würzig, <u>rauchig</u>, Honig, rote Lakritze</li> </ul> |      |                  |
| <b>182</b> | <b><i>Mangolikör oder 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 J.G.7. v. Fass</b>  | 0,2 l | <b>6,50</b> |
|            | Weingut Serena/Veneto, trocken,<br>harmonisch, frisch  |       |             |
| <b>201</b> | <b>Oppenheimer Krötenbrunnen</b>   | 0,2 l | <b>7,00</b> |
|            | Thomas Rath, Rheinhessen, lieblich,<br>Birne, weißer Pfirsich, leicht nussig                               |       |             |
| <b>202</b> | <b>Riesling</b>  | 0,2 l | <b>8,00</b> |
|            | Franz Künstler, Rheingau, trocken,<br>Baumfrucht, zitrisch, erdig  |       |             |
| <b>203</b> | <b>Grauburgunder</b>   | 0,2 l | <b>8,00</b> |
|            | Markus Pfaffmann, Pfalz, trocken,<br>blumig, Pfirsich, Aprikose, leichte Säure                             |       |             |
| <b>204</b> | <b>Weißburgunder</b>   | 0,2 l | <b>8,00</b> |
|            | Pfannebecker, Rheinhessen, trocken,<br>fruchtig, Kräuter, salzige mineralität                              |       |             |
| <b>205</b> | <b>Riesling, feinherb</b>  | 0,2 l | <b>8,00</b> |
|            | Staatskellerei Eberbach, Rheingau, feinherb,<br>leichte fruchtsüße, aromatisch & säurefrisch               |       |             |
| <b>206</b> | <b>Weißweinschorle</b>   | 0,2 l | <b>5,50</b> |
| <b>215</b> | <b>indischer Sauvignon Blanc</b>   | 0,2 l | <b>7,50</b> |
|            | SULA Vineyards, Maharashtra, Nashik, Indien, trocken,<br>würzig, grüner Pfeffer, frisch geschnittenes Gras |       |             |

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

## Weine - Rosé

|            |   |       |             |
|------------|---|-------|-------------|
| <b>207</b> | <b>Rosé</b><br>Ca' Ernesto, Italien, trocken, fruchtig  | 0,2 l | <b>6,50</b> |
| <b>208</b> | <b>Portugieser Weißherbst</b><br>Thomas Rath, Rheinhessen,<br>lieblich, fruchtig  | 0,2 l | <b>6,50</b> |
| <b>209</b> | <b>Bio Rosé „Love &amp; Hope“</b><br>Weingut St. Antony / Rheinhessen<br>Cuvée aus Pinot Noir & Blaufränkisch, Demeter zertifiziert,<br>kräftig, saftig und animierend, fruchtbetont, Kirschen und<br>Beeren, mineralisch, mittlere Säure | 0,2 l | <b>9,90</b> |

## Weine - Rot

|            |   |       |             |
|------------|---|-------|-------------|
| <b>210</b> | <b>Merlot J.G.T. vom Fass</b><br>Weingut Serena/Veneto, trocken,<br>vollmundig, ausgewogen  | 0,2 l | <b>6,50</b> |
| <b>211</b> | <b>Primitivo Puglia J.G.P.</b><br>Farnese Fantini, Apulien, trocken,<br>rotfruchtig, Pflaume, weiche Tanine                           | 0,2 l | <b>8,00</b> |
| <b>212</b> | <b>Montepulciano d' Abruzzo D.O.C.</b><br>Farnese Fantini, Abruzzen trocken,<br>kraftvoll, ausgewogen, feinwürzig                     | 0,2 l | <b>8,00</b> |
| <b>213</b> | <b>Viala Sweet</b><br>Italien, lieblich,<br>Erdbeere & Himbeere, fruchtig mild  | 0,2 l | <b>7,00</b> |
| <b>214</b> | <b>indischer Shiraz</b><br>SULA Vineyards, Maharashtra, Nashik, Indien, trocken,<br>mittlerer Körper, fruchtbetont, schwarzer Pfeffer | 0,2 l | <b>7,50</b> |