

Sehr geehrter Gast,

**wir freuen uns sehr, Sie begrüßen zu dürfen und hoffen,
dass es Ihnen bei uns gefällt. Ihnen genussreiche Stunden
zu bereiten und Sie die Sorgen des Alltags vergessen zu lassen,
erfüllt uns mit Freude und Stolz.**

**Wir haben uns die Aufgabe gestellt, Sie mit original indischer Küche
zu verwöhnen. Lassen Sie sich Zeit und wählen Sie in Ruhe aus.
Genießen Sie bei uns die indische Küche und den guten Service in
gemütlicher Atmosphäre.**

Wir legen größten Wert auf Frische und Qualität.

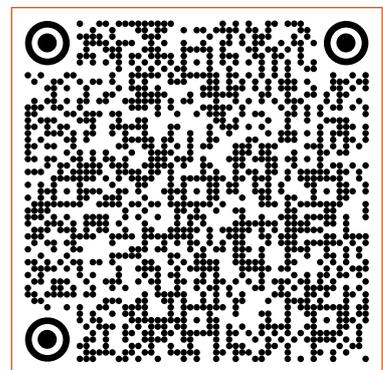
Vergessen Sie die Hast des Alltags und lassen sie sich verwöhnen.

**Sollten kleinere Wartezeiten entstehen, bitten wir um Ihr
Verständnis, denn alle Speisen werden bei uns frisch zubereitet.**

Sollte Ihnen einmal was missfallen, sagen Sie es uns bitte.

**Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt
und GUTEN APPETIT**

**Ihr Team vom
Namaste Neubrandenburg**



**QR-Code scannen
und uns bewerten!**

ÜBERSICHT

Mittagskarte 1 + 2	3
Sonntags Buffet	5
Vorspeisen	6
Suppen	6
Salate	7
Tandoori-Brot	7
Reis-Spezialitäten	8
Beilagen	8
Vegetarisch	8
Thali	9
Tandoori-Spezialitäten	10
Hauptspeisen	11
Desserts	16
Getränke	17
Allergene und Zusatzstoffe	16 + 26

MITTAGSKARTE 1

(Dienstag – Freitag von 11:30 – 15:00 Uhr, außer an Feiertagen)

- | | |
|---|--------------|
| M1. Alu Bengan ^(G,H) <i>(vegan möglich)</i> | 8,90 |
| Kartoffeln mit Aubergine und frischem Ingwer in einer schmackhaften Currysoße | |
| M2. Matar Paneer ^(G,H) <i>(vegetarisch)</i> | 8,90 |
| hausgemachter indischer Rahmkäse mit frischen Erbsen in Tomaten-Currysoße | |
| M3. Alu Chana ^(G,H) <i>(vegan möglich)</i> | 8,90 |
| Kartoffeln mit Kichererbsen und Curry-Masalasoße | |
| M4. Mango Vegetable ^(4,G,H) <i>(süßlich)</i> | 8,90 |
| verschiedenes Gemüse in frischer Mango-Safran-Cashewnuss Soße | |
| M5. Daal Tarka <i>(vegan möglich)</i> | 8,50 |
| angebratene gelbe Linsen mit frischem Ingwer, Zwiebeln, Tomaten und Knoblauch | |
| M6. Butter Chicken ^(4,G,H) | 9,90 |
| zartes Hähnchenfleischfilet aus dem Lehmofen in Butter-Tomatensoße | |
| M7. Palak Chicken ^(G,H) | 9,90 |
| Hähnchenfleisch in Spinat mit Zwiebeln, frischem Ingwer und Knoblauch | |
| M8. Chicken Tikka Masala ^(4,G,H) | 9,90 |
| zartes Hähnchenfleischfilet aus dem Lehmofen in Masala-Tomatensoße | |
| M9. Chicken Mango-Kokos ^(4,G,H) <i>(süßlich)</i> | 9,90 |
| zartes Hähnchenfleisch in Mango-Sahne-Kokos-Cashewnuss Soße | |
| M10. Korma Chicken ^(4,G,H) | 10,50 |
| Hähnchenfleisch in einer cremigen Soße aus Mandeln, Cashewkernen und Gewürzen | |

MITTAGSKARTE 2

(Dienstag – Freitag von 11:30 – 15:00 Uhr, außer an Feiertagen)

M11. Curry Lamm ^(4,G,H) zartes Lammfleisch in Currysoße	10,30
M12. Vindaloo Lamm ^(4,H) <i>(sehr scharf)</i> zartes Lammfleisch mit Kartoffeln in Spezialgewürzen aus Goa	10,30
M13. Lamm Okra ^(1,G) zartes Lammfleisch mit indischem Okra-Gemüse in Currysoße	10,90
M14. Fisch Chili ^(1,D) <i>(scharf)</i> Lachsfilet mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch, Tomaten in Süß-Saurer Chilisoße	11,90
M15. Fisch Sabzi ^(1,4,A,D,G) Lachsfilet mit frischem Gemüse in Currysoße	11,50
M16. Tandoori Mix Platte ^(4,G) zarte marinierte gegrillte Hähnchen und Lammfleisch im indischen Lehmofen	14,50
M17. Naan ^(A,C,G) Fladenbrot aus Weizenmehl im indischen Lehmofen gebacken	2,90
M18. Bhatura ^(A) frittiertes Fladenbrot aus Weizenmehl	2,90
M19. Garlic Naan ^(A,C,G) gebackenes Knoblauchbrot aus Weizenmehl	3,20

SONNTAGS BUFFET

JEDEN LETZTEN SONNTAG IM MONAT!



11:30 - 15:00 Uhr

Reservierung erwünscht

- TANDOORI-BROT
- SUPPE
- SALAT
- BASMATIREIS
- TANDOORI FLEISCH
- VEGETARISCH
- HAUPTGERICHTE
- DESSERT



29,90€

inkl. einem Warmgetränk

VORSPEISEN

mit Kichererbsenmehl zubereitet und frittiert,
serviert mit Tamarindsoße ⁽¹⁾

- | | | |
|----|---|-------|
| 1. | Frittierte Onion Bhaji kräftig gewürzte geschnittene Zwiebeln | 6,90 |
| 2. | Vegetable Pakora frischer Gemüse-Mix | 6,50 |
| 3. | Paneer-Pakora ⁽⁶⁾ hausgemachter Käse | 6,50 |
| 4. | Chicken-Pakora zartes Hühnerfleisch | 6,90 |
| 5. | Fisch-Pakora ^(D) Fischfilet | 7,30 |
| 6. | Vegetarische Samosa ^(H) (2 Stück) Pastetchen gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen, Cashewkernen, Koriandersamen und Kümmel | 7,00 |
| 7. | Gemischter Vorspeisenteller ^(D,G,H) (für 2 Personen) (Gerichte-Nr.: 1-6) Mix Pickle (scharfe Soße) ^(1,J) , Minzsoße ⁽⁴⁾ und Mangosoße | 14,90 |

SUPPEN

- | | | |
|-----|---|------|
| 12. | Tomaten-Shorba indische Tomatensuppe | 5,90 |
| 13. | Dal-Shorba indische Linsensuppe | 5,90 |
| 14. | Lachsan-Shorba indische Knoblauchsuppe | 6,00 |
| 15. | Sabzi-Shorba indische Gemüsesuppe | 6,00 |
| 16. | Chicken-Shorba indische Hühnchensuppe | 6,40 |
| 17. | Jheenga-Shorba ^(B,D,G) indische Garnelensuppe | 6,90 |

SALATE

serviert mit hausgemachtem Joghurt-Dressing ^(G) oder Essig-Öl

- | | | |
|-----|---|-------|
| 20. | Salat Saison ^(G) gemischter Salat | 6,90 |
| 21. | Tomatensalat mit Zwiebeln | 7,00 |
| 22. | Salat Indisch ^(G)
mit gegrillten Hähnchenbruststreifen, frischen Champignons, Mais und Zwiebeln | 12,90 |
| 23. | Jhinga Salat ^(B) indischer Salat mit 5 marinierten Riesengarnelen,
gegrillt im original indischen Lehmofen | 14,90 |

TANDOORI-BROT

ein „im Lehmofen zubereitetes Gericht“ der indischen Küche,
nach Wahl mit schmackhaften Soßen

- | | | |
|-----|--|---------|
| 26. | Bhatura ^(A) frittiertes Fladenbrot aus Weizenmehl | 3,20 |
| 27. | Roti ^(A) (vegan möglich) gebackenes Fladenbrot aus Vollkornmehl | 3,50 |
| 28. | Naan ^(A,C,G) gebackenes Weizenmehlbrot aus dem Lehmofen | 3,90 |
| 29. | Garlic Naan ^(A,C,G) gebackenes Knoblauchbrot aus Weizenmehl | 4,20 |
| 30. | Pudina Parantha ^(A) (vegan möglich)
gebackenes Fladenbrot aus Weizenmehl mit frischer Minze gefüllt | 3,90 |
| 31. | Peshawari Naan ^(A,C,G,H) (süßlich)
gebackenes Hefeteigbrot mit Rosinen,
hausgemachter Käse, Mandeln und Kokos gefüllt | 4,90 |
| 32. | Paped (2 Stück, vegan)
Linsenwaffeln mit 3 schmackhaften Soßen
Mix Pickle (scharfe Soße) ^(1,J) , Minzsoße ⁽⁴⁾ und Mangosoße | 3,50 |
| 33. | Paneer Kulcha ^(A,C,G) gebackenes ovales Hefeteigbrot gefüllt mit Käse (Paneer) | 4,90 |
| 34. | Butter Naan ^(A,C,G) im Lehmofen gebackenes Weizenmehlbrot mit Butter | 4,50 |
| 35. | Keema Naan ^(A,C,G) im Lehmofen gebackenes Fladenbrot aus Weizenmehl
gefüllt mit Lammfleisch | 5,00 |
| 36. | Soßen: Mango Chutney, Mixed Pickles ^(1,J) , Tamarind ^(1,11) <u>oder</u> Minze ⁽⁴⁾ | je 0,90 |
| 37. | Soßen: Mango Chutney, Mixed Pickles ^(1,J) , Tamarind ^(1,11) <u>und</u> Minze ⁽⁴⁾ | 3,00 |

REIS-SPEZIALITÄTEN

zubereitet mit Masalasoße ^(H) oder Raita ^(G) (Gericht-Nr.: 48)

- | | | |
|-----|---|-------|
| 40. | Sabzi Biryani ^(G,H) mit frischem Gemüse-Mix | 14,90 |
| 41. | Chicken Biryani ^(G,H) mit Hühnerbrust, Mandeln und Cashewkernen | 15,90 |
| 42. | Mutton Biryani ^(G,H) mit Lammfleisch, Mandeln und Cashewkernen | 16,90 |
| 43. | Jheenga Biryani ^(B,G,H) mit Garnelen, Mandeln und Cashewkernen | 18,00 |

BEILAGEN

- | | | |
|-----|--|------|
| 47. | Basmatireis mit Kümmel | 3,50 |
| 48. | Raita ^(G) Joghurt mit Gurken, Tomaten und Gewürzen | 3,50 |
| 49. | Pulao Reis (<i>vegetarisch</i>)
gebratener Basmatireis nach Moghul Art mit Erbsen und Kümmel | 6,50 |

VEGETARISCH

- | | | |
|-----|--|-------|
| 50. | Chana Masala ^(G,H) Kichererbsen und Zwiebeln in herzhafter Currysoße mit frischen Tomaten und Ingwer | 13,90 |
| 51. | Daal Tarka ^(G) angebratene gelbe Linsen mit frischem Ingwer, Zwiebeln, Tomaten und Knoblauch | 13,90 |
| 52. | Alu Gobi ^(G,H) typische Kartoffel-Blumenkohl Kombination in würziger Currysoße mit Kümmel | 14,90 |
| 53. | Mattar Paneer ^(G,H) hausgemachter indischer Rahmkäse mit frischen Erbsen in frischer Tomaten-Currysoße | 14,90 |

- | | | |
|------------|--|--------------|
| 54. | Alu Baingan ^(G,H) Kartoffeln und Auberginen, gebraten mit Zwiebeln, Ingwer und verschiedenen Gewürzen, garniert mit frischem Koriander | 14,90 |
| 55. | Chhole Bature ^(A,G,H) mit Chana Masala, 2 Batura und frittiertem Brot aus Weizenmehl | 14,90 |
| 56. | Dal Makhani ^(G)
indisches Nationalgericht mit schwarzen Linsen und Butter, dazu Basmatireis | 14,90 |
| 57. | Malai Kofta ^(G,H) Klößchen aus gemischtem Gemüse mit Rosinen, Früchten und Kokosflocken in Mandel-Sahne-Soße | 15,50 |

THALI

serviert mit Basmatireis und Fladenbrot

**3 Gänge-Menü für 2 Personen –
besonders empfehlenswert zum ausprobieren der indischen Küche**

- | | | |
|------------|---|--------------|
| 60. | Mix Veg Thali <i>(vegetarisch)</i>
1. Vorspeise: Papadam (Linsenwaffeln) (Nr. 32), mit 3 verschiedenen Soßen
2. Hauptspeise: Palak Paneer (hausgemachter Käse) ^(G) (Nr. 80), Mango Gemüse ^(G,H) (Nr. 90), Daal Makhani (schwarze Linsen) ^(G) (Nr. 57), Chana Masala ^(G,H) (Nr. 50), kleiner gemischter Salat, Raita ^(G) (Nr. 48) und Naan ^(A,C,G) (Nr. 28)
3. Nachspeise: Mangocreame mit Vanilleeis ^(G,H) (Nr. 151) | 43,90 |
| 61. | Namaste Thali
1. Vorspeise: Papadam (Linsenwaffeln) (Nr. 32), mit 3 verschiedenen Soßen und indische Hühnersuppe ^(G) (Nr. 16)
2. Hauptspeise: Currylamm ^(G,H) (Nr. 97), Masalachicken ^(G,H) (Nr. 106), Kormachicken ^(G,H) (Nr. 126), Jalfrezifisch ^(A,C,D,G,H) (Nr. 113), kleiner gemischter Salat, Raita ^(G) (Nr. 48) und Naan ^(A,C,G) (Nr. 28)
3. Nachspeise: Mangocreame mit Vanilleeis ^(G,H) (Nr. 151) oder Gulab Jamun ^(A,G) (Nr. 150) | 53,90 |

TANDOORI-SPEZIALITÄTEN

serviert mit Masalasoße ^(H) und Basmatireis

Tandoori ist ein „im Lehmofen zubereitetes Gericht“ der indischen Küche

- | | | |
|------------|---|--------------|
| 65. | Vegetable Tandoori ^(G) (<i>leicht geschärft</i>) mit gegrilltem Gemüse (Blumenkohl, Kartoffeln, Champignons, Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Auberginen und Paprika) | 16,00 |
| 66. | Paneer Tikka ^(G) hausgemachter frischer indischer Rahmkäse, mariniert in Joghurt und exotischen Gewürzen, mit Paprika- und Zwiebelstücken gegrillt | 16,50 |
| 67. | Gegrillte Achari Chicken Tikka ^(4,G)
Hühnerfleischstücken mit eingelegtem Obst und Gemüse nach nordindischer Art | 17,50 |
| 68. | Malai Kabab ^(4,G)
mit zart mariniertem Hühnerfleisch in Joghurt, Sahne, Cashewkernen und Kardamon | 17,50 |
| 69. | Gegrillte Chicken Tikka ^(4,G) mit zart marinierten Hühnerfleischstücken | 17,50 |
| 70. | Tandoori Chicken ^(4,G) mit marinierter Hühnerkeule nach nordindischem Rezept | 18,50 |
| 71. | Laila Majnu Kebab Hackfleisch vom Hähnchen eingelegt mit Zwiebeln, Kräutern, Ingwer, Minze und Gewürzen eingelegt und im Lehmofen gegrillt | 17,50 |
| 72. | Fisch Tikka ^(D,G)
knusprig gegrilltes frisches Seelachsfilet in Joghurt und Gewürzen mariniert | 23,50 |
| 73. | Mixed Grillplatte ^(4,B,D,G)
mit einem Mix aus Tandoori-Spezialitäten (<i>Gericht-Nr.: 67, 68, 69, 70, 74, 75</i>) | 22,50 |
| 74. | Gegrillte Jheenga Tandoori ^(B,C,G)
mit eingel. Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen | 24,50 |
| 75. | Botti Kabab ^(G) mit zart mariniertem Lammfleisch vom Spieß | 22,50 |

HAUPTSPEISEN

Alle Hauptspeisen werden mit Basmatireis serviert.

Palak-Spezialitäten (mild)

Palak ist ein berühmtes Gericht nach „nordindischer Art“

Alle Palak-Spezialitäten werden mit einer Spinatsoße und Gewürzen zubereitet.

- | | | |
|-----|---|-------|
| 80. | mit Gemüse ^(G,H) (vegan möglich) | 14,90 |
| | oder mit Paneer ^(G,H) (hausgemachter Käse) | 15,30 |
| 81. | mit Hähnchen ^(G,H) | 16,00 |
| 82. | mit Lamm ^(G,H) | 17,40 |

Makhanisoße-Spezialitäten (mild)

**Makhani ist ein leckeres cremiges Soßengericht
mit verschiedenen Gewürzen**

Alle Makhani-Spezialitäten werden mit einer Butter-Tomatensoße zubereitet.

- | | | |
|-----|---|-------|
| 85. | mit Gemüse ^(G,H) (vegan möglich) | 14,90 |
| | oder mit Paneer ^(G,H) (hausgemachter Käse) | 15,30 |
| 86. | mit Hähnchen ^(G,H) | 16,00 |
| 87. | mit Lamm ^(G,H) | 17,40 |
| 88. | mit Fisch ^(A,D,G,H) | 18,00 |

Mango-Kokossoße-Spezialitäten (süßlich)

Mango-Kokos ist ein fruchtiges süßliches und typisches Gericht

Alle Mango-Kokos-Spezialitäten werden mit Kokosmilch, Mandeln, Cashewkernen und Gewürzen zubereitet.

- | | | |
|-----|---|-------|
| 90. | mit Gemüse ^(G,H) (vegan möglich) | 14,90 |
| | oder mit Paneer ^(G,H) (hausgemachter Käse) | 15,30 |
| 91. | mit Hähnchen ^(G,H) | 16,00 |
| 92. | mit Lamm ^(G,H) | 17,40 |
| 93. | mit Fisch ^(A,D,G,H) | 18,00 |

Currysoße-Spezialitäten (mild)

Ein berühmtes Gericht nach „nordindischer Art“

Alle Currysoße-Spezialitäten werden mit Zwiebeln, Tomaten, Cashewkernen und Gewürzen zubereitet.

- | | | |
|-----|---|-------|
| 95. | mit Gemüse ^(G,H) (vegan möglich) | 14,90 |
| | oder mit Paneer ^(G,H) (hausgemachter Käse) | 15,30 |
| 96. | mit Hähnchen ^(G,H) | 16,00 |
| 97. | mit Lamm ^(G,H) | 17,40 |
| 98. | mit Fisch ^(A,D,G,H) | 18,00 |

Karahisoße-Spezialitäten (leichtscharf)

Ein würziges Gericht nach „nordindischer Art“

Alle Karahisoße-Spezialitäten werden mit Currysoße, Masalasoße, Paprika und Zwiebeln zubereitet.

- | | | |
|------|---|-------|
| 100. | mit Gemüse ^(G,H) (vegan möglich) | 14,90 |
| | oder mit Paneer ^(G,H) (hausgemachter Käse) | 15,30 |
| 101. | mit Hähnchen ^(G,H) | 16,00 |
| 102. | mit Lamm ^(G,H) | 17,40 |
| 103. | mit Fisch ^(A,D,G,H,I) | 18,00 |

Masalasoße-Spezialitäten (würzig)

Masala ist eine gemahlene Gewürzmischung

Alle Masalasoße-Spezialitäten werden mit gemahlenden Gewürzen, Tomaten, roten Zwiebeln, Currysoße, Tomatensoße und Mandeln zubereitet.

105. mit Gemüse ^(G,H) (vegan möglich)	14,90
oder mit Paneer ^(G,H) (hausgemachter Käse)	15,30
106. mit Hähnchen ^(G,H)	16,00
107. mit Lamm ^(G,H)	17,40
108. mit Fisch ^(A,D,G,H,I)	18,00

Jalfrezoße-Spezialitäten (scharf)

Im Bengalischen bedeutet das Wort „Jal“ mittelscharf und Parthezi ist ein Slang und heißt „frittieren bitte“

Alle Jalfrezi-Spezialitäten werden mit Tomaten, roten Zwiebeln, Paprika und kräftiger Soße nach nordindischer Art zubereitet.

110. mit Gemüse ^(G,H) (vegan möglich)	14,90
oder mit Paneer ^(G,H) (hausgemachter Käse)	15,30
111. mit Hähnchen ^(G,H)	16,00
112. mit Lamm ^(G,H)	17,40
113. mit Fisch ^(A,C,D,G,H)	18,00

Vindalosoße-Spezialitäten (sehr scharf)

Vindaloo ist ein berühmtes scharfes indisches Gericht

Alle Vindaloo-Spezialitäten werden mit Ingwer, Chilischoten, Paprika, Bockshornklee, Zimt, Kreuzkümmel, Tamarind, Zimt, Koriander und Kurkuma zubereitet.

115. mit Gemüse ^(H)	14,90
oder mit Paneer ^(G,H) (hausgemachter Käse)	15,30
116. mit Hähnchen ^(H)	16,00
117. mit Lamm ^(H)	17,40
118. mit Fisch ^(A,D,H)	18,00

Nilgiri-Spezialitäten (mild)

Nilgiri ist ein indisches Gericht mit Minze und Kokosmilch

Alle Nilgiri-Spezialitäten werden mit Spinat, Minze, Mandeln, Kokosmilch und Currysoße zubereitet.

120. mit Gemüse ^(G,H) <i>(vegan möglich)</i>	14,90
oder mit Paneer ^(G,H) <i>(hausgemachter Käse)</i>	15,30
121. mit Hähnchen ^(G,H)	16,00
122. mit Lamm ^(G,H)	17,40
123. mit Fisch ^(A,C,D,G,H)	18,00

Kormasoße-Spezialitäten (mild)

**Korma ist ein Mughlai-Gericht -
Korma bedeutet auf Hindi und Urdu „geröstet“**

Alle Korma-Spezialitäten werden mit Zwiebeln, Ingwer, Kurkuma, Rosinen, Cashewkernen, Kokosmilch und Currysoße zubereitet.

125. mit Gemüse ^(G,H)	14,90
oder mit Paneer ^(G,H) <i>(hausgemachter Käse)</i>	15,30
126. mit Hähnchen ^(G,H)	16,00
127. mit Lamm ^(G,H)	17,40
128. mit Fisch ^(A,D,G,H)	18,00

Bhuna-Spezialitäten (mild)

Bhuna heißt in Gewürzen trocken braten

Alle Bhuna-Spezialitäten werden mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, frischem Koriander, Gewürzen und Currytomatensoße zubereitet.

130. mit Gemüse ^(G,H) <i>(vegan möglich)</i>	14,90
oder mit Paneer ^(G,H) <i>(hausgemachter Käse)</i>	15,30
131. mit Hähnchen ^(G,H)	16,00
132. mit Lamm ^(G,H)	17,40
133. mit Fisch ^(A,D,G,H)	18,00

Sweet-Chili-Spezialität (scharf)

Ein süß-scharfes indisches Gericht

Alle Sweet-Chili-Spezialitäten werden mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch in süß-saurer Chilisoße zubereitet.

- | | |
|--|-------|
| 135. mit Paneer ^(1,A,G) (<i>hausgemachter Käse</i>) | 15,30 |
| 136. mit Hähnchen ^(1,A) | 16,00 |
| 137. mit Fisch ^(1,A,D) | 18,00 |

Bhindi Masala-Spezialitäten (mild)

Masala ist eine gemahlene Gewürzmischung

Alle Bhindi Masala-Spezialitäten werden mit gebratenen frischen Okraschotten, Tomaten und Zwiebeln in einer hausgemachten Masalasoße zubereitet.

- | | |
|--|-------|
| 140. mit Paneer ^(G,H) (<i>hausgemachter Käse</i>) | 15,30 |
| 141. mit Hähnchen ^(G,H) | 16,00 |
| 142. mit Lamm ^(G,H) | 17,40 |

Kaschmeri-Spezialitäten (mild)

Alle Kaschmeri-Spezialitäten werden mit Joghurt, Paprika, Ingwer, Zwiebeln und Knoblauch zubereitet.

- | | |
|--|-------|
| 145. mit Paneer ^(G,H) (<i>hausgemachter Käse</i>) | 15,30 |
| 146. mit Hähnchen ^(G,H) | 16,00 |
| 147. mit Fisch ^(A,D,G,H) | 18,00 |

DESSERTS

150. Gulab Jamun ^(A,G)	4,90
Bällchen aus Quark und Milch in Honig gebacken	
151. Kulfi-Stick ^(7,G,H)	4,90
hausgemachtes indisches Eis am Stiel	
152. Mangocreme mit Vanilleeis ^(G,H)	5,50
153. Gajar Ka Halwa ^(G,H)	5,50
geraspelte Karotten mit Zucker und Kardamon in Milch gekocht	

Allergene:

A. Enthält glutenhaltiges Getreide • B. Enthält Krebstiere • C. Enthält Ei • D. Enthält Fisch • E. Enthält Erdnüsse • F. Enthält Sojabohnen • G. Enthält Milch (laktosehaltig) • H. Schalenfrüchte • I. Enthält Sellerie • J. Enthält Senf • K. Enthält Sesamsamen • L. Enthält Schwefeldioxid/Sulfite • M. Enthält Lupine • N. Enthält Weichtiere (Muscheln, Austern, Tintenfische, Schnecken)

Zusatzstoffe:

1. Mit Konservierungsstoff • 2. Mit Geschmacksverstärker • 3. Mit Antioxidationsmittel • 4. Mit Farbstoff • 5. Mit Phosphat • 6. Mit Süßungsmittel(n) • 7. Enthält Koffein • 8. Enthält Chinin • 9. Geschwärzt • 10. Enthält eine Phenylalaninquelle

HEISSE GETRÄNKE

Indisch

- | | | |
|--|------|-------------|
| 320. Indischer Masala Chai ^{7,G} | 0,2L | 4,00 |
| Gewürztee mit Milch, Kardamom, Fenchelsamen | | |
| 321. Ayurvedische Milch mit Kurkuma, Kardamom | 0,3L | 4,90 |

Kaffee

- | | | |
|---|--|-------------|
| 322. Espresso ⁷ | | 2,90 |
| 323. Doppelter Espresso ⁷ | | 4,90 |
| 324. Cappuccino ^{7,G} | | 4,10 |
| 325. Tasse Kaffee ⁷ | | 3,50 |
| 326. Milchkaffee ^{7,G} | | 4,90 |
| 327. Latte Macchiato ^{7,G} | | 4,90 |
| 328. Schokolade mit Sahne ^{7,G} | | 4,90 |

Tee

- | | | |
|---|--|-------------|
| 330. Verschiedene Teesorten | | 3,00 |
| Schwarz ⁷ , Grün, Früchte, Kräuter, Kamille oder Pfefferminze | | |
| 331. Yogi Classic Ayurvedische Gewürzteesmischung mit Zimt, Kardamom, Ingwer | | 3,70 |
| 332. Ingwer-Zitrone frisch | | 3,90 |

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Softdrinks

200. Tafelwasser (spritzig oder naturell)	0,2L	2,50	0,4L	3,90
201. Wasser (spritzig)	0,25L	3,50	0,75L	6,10
202. Wasser (naturell)	0,25L	3,50	0,75L	6,10
203. Cola ^{3,4,7}	0,2L	2,90	0,4L	4,40
204. Cola light ^{4,6,7,10}	0,2L	2,90	0,4L	4,40
205. Fanta ^{3,4,6}	0,2L	2,90	0,4L	4,40
206. Sprite ^{3,6}	0,2L	2,90	0,4L	4,40
207. Spezi ^{3,4,6,7}	0,2L	2,90	0,4L	4,40
208. Bitter Lemon ^{3,8}	0,2L	3,10	0,4L	4,80
209. Ginger Ale ^{3,4}	0,2L	3,10	0,4L	4,80
210. Tonic Water ⁸	0,2L	3,10	0,4L	4,80

Säfte

215. Apfelsaft	0,2L	3,60	0,4L	5,00
216. Ananassaft	0,2L	3,60	0,4L	5,00
217. Kiba	0,2L	3,60	0,4L	5,00
218. Orangensaft	0,2L	3,60	0,4L	5,00
219. Rhabarber-Nektar	0,2L	3,60	0,4L	5,00
220. Maracujasaft	0,2L	3,60	0,4L	5,00
221. Guavasaft ⁴	0,2L	3,60	0,4L	5,00
222. Mangosaft	0,2L	3,60	0,4L	5,00
223. Lycheesaft ³	0,2L	3,60	0,4L	5,00
224. Saftschorle ³ (von allen Säften)	0,2L	3,20	0,4L	4,30

Limonaden

230. Classic ^{3,6}	0,4L	6,50
231. Himbeer ⁴	0,4L	6,90
232. Erdbeer ⁴	0,4L	6,90
233. Mango Mint ^{3,4}	0,4L	6,90
234. Basilikum ⁴	0,4L	6,90
235. Holunder Minze ^{1,6}	0,4L	6,90
236. Rhabarber Minze ⁴	0,4L	6,90

Eistee

240. Ice Tee	0,4L	5,90
Sorten: Zitrone, Mango ^{3,4} , Erbeer, Himbeer ⁴ oder Peach ^{4,6}		
241. Ice Tee Spicy ⁵	0,4L	5,90

Lassi

242. Mango ^{4,G}	0,2L	3,50	0,4L	5,00
243. Salzig mit Kümmel ^G	0,2L	3,50	0,4L	5,00
244. Süß ^G	0,2L	3,50	0,4L	5,00
245. Banana ^{4,G}	0,2L	3,50	0,4L	5,00
246. Erdbeer ^{4,G}	0,2L	3,50	0,4L	5,00
247. Rose ^G	0,2L	3,50	0,4L	5,00
248. Lychee ^G	0,2L	3,50	0,4L	5,00

Alkoholfreie Cocktails

250. Tropical (Maracujasaft, Orangesaft, Zitronensaft, Sahne ⁶ und Ananassaft)	0,4L	6,90
251. Bora Bora (Ananassaft, Maracujasaft, Zitronensaft, Grenadine ⁴)	0,4L	6,90
252. Coconut Kiss (Kokossirup ^{1,3} , Sahne ⁶ , Grenadine ⁴ , Ananassaft, Orangensaft)	0,4L	6,90
253. Moskito (Minze, Rohrzuckersirup, Limetten, Ginger Ale ^{3,4} , Grenadine ⁴)	0,4L	6,90

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Alkohohaltige Cocktails

260. Bombay Beat ⁴ (Campari, Rum, Gin, frische Zitronen, Mangosaft)	0,4L	8,20
261. Mr. Goa ⁴ (Gin, Vodka, Mangosaft)	0,4L	8,20
262. Caipirinha (Limetten, Rohrzucker, Cachaca, Crushed Ice)	0,4L	8,20
263. Pina-Colada ^{4,F,6} (Malibu, Batida Coco, Sahne, Ananassaft)	0,4L	8,20
264. Sex on the Beach ⁴ (Vodka, Pfirsichlikör, Erdbeersirup, Kirsch- und Maracujasaft, Crushed Ice)	0,4L	8,20
265. Cuba Libre ^{3,4,5,7} (Limetten, Havana Club, Cola)	0,4L	8,20
266. Tequila Sunrise ⁴ (Tequila, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadinesirup)	0,4L	8,20
267. Mai Thai ⁴ (Rum, Limetten, Mandelsirup, Ananassaft, Organgenlikör)	0,4L	8,20
268. Malibu Beach ⁴ (Malibu Coconut, Ananassaft, Maracujasaft, Zitronensaft, Orangensaft, Mandelsirup, Kokos, Grenadinesirup)	0,4L	8,20

Longdrinks

Alle Longdrinks mit 4cl Spirituosen.

270. Gin Tonic Bombay ^{3,8} mit Gurke oder Limette	0,4L	8,50
271. Jacky Cola ^{3,4,5,7}	0,4L	7,50
272. Campari Orange ⁴	0,4L	7,50
273. Vodka Lemon oder Cola ^{3,4,5,7} oder Tonic Water ⁸	0,4L	7,00
274. Chivas Regal (40%) Cola ^{3,4,5,7} oder Tonic Water ⁸	0,4L	8,50
275. Johnnie Walker Black Label (40%) Cola ^{3,4,5,7} oder Tonic Water ⁸	0,4L	8,50
276. Bacardi Cola ^{3,4,5,7} oder Tonic Water ⁸	0,4L	7,50
277. Havana Cola ^{3,4,5,7} oder Tonic Water ⁸	0,4L	7,50

Aperitifs

280. Prosecco ^L	0,1L	4,90
281. Hugo ^{1,4,L}	0,25L	7,50
282. Aperol Spritz ^{4,8,L}	0,25L	7,50
284. Lillet Wild Berry ^{3,4,8,L}	0,25L	7,50
285. Rhabarber Rosé ^{4,L}	0,25L	7,50
286. Sarti Rosa ^L	0,25L	8,00

Biere

Vom Fass

290. König Ludwig ^A Weißbier			0,5L	5,20
291. Warsteiner Pils ^A	0,3L	3,90	0,5L	5,00
292. Radler ^{3,6,A}	0,3L	3,90	0,5L	5,00
293. Indisches Bier ^A			0,3L	4,10
294. Diesel ^{3,4,5,7,A}			0,5L	5,20
295. Russ ^{3,6,A}			0,5L	5,20
296. Cola Weißen ^{3,4,5,7,A}			0,5L	5,20

Flaschenbiere

297. Warsteiner alkoholfreies Bier ^A			0,33L	4,10
298. König Ludwig alkoholfreies Weißbier ^A			0,5L	5,20
300. König Ludwig dunkel ^A			0,33L	4,10
301. König Ludwig Weißbier dunkel ^A			0,5L	5,20
299. Indisches Bier ^A			0,33L	4,80

Shots

305. Averna (29%)			2cl	3,50
306. Baileys (17%) ^{3,4,7,G,L}			2cl	3,50
307. Fernet Branca (39%)			2cl	3,50
308. Grappa (38%)			2cl	3,50
309. Jägermeister (35%) ⁴			2cl	3,50
310. Ramazzotti (30%) ⁴			2cl	3,50
311. Tequila Siera (38%)			2cl	3,50
312. Mangoschnaps (38%)			2cl	3,50
313. Old Monk Rum (42%) ⁴			2cl	3,50
314. Malibu (21%)			2cl	3,50
316. Williams Bime (37%) ^L			2cl	3,50
317. Remy Martin (40%) ^L			2cl	3,90

WEINE

Offene Weißweine

534. Pinot Grigio (trocken) ^L	0,25L	5,20	0,5L	10,00
536. Chardonnay (trocken) ^L	0,25L	5,20	0,5L	10,00
538. Frizzantino Amabile (lieblich) ^L	0,25L	5,20	0,5L	10,00
543. Indischer Weißwein ^L	0,25L	5,20	0,5L	10,00
544. Riesling (halbtrocken) ^L	0,25L	5,20	0,5L	10,00
542. Weißweinschorle (süß oder sauer) ^L	0,25L	4,90	0,5L	9,00

Offene Roséweine

546. Chiaretto Rosé IGT (halbtrocken) ^L	0,25L	5,20	0,5L	10,00
---	-------	-------------	------	--------------

Offene Rotweine

550. Chianti DOCG (trocken) ^L	0,25L	5,20	0,5L	10,00
552. Montepulciano D'Abruzzo DOC (halbtrocken) ^L	0,25L	5,20	0,5L	10,00
554. Merlot Ligne (halbtrocken) ^L	0,25L	5,20	0,5L	10,00
556. Lambrusco Amabile (lieblich) ^L	0,25L	5,20	0,5L	10,00
559. Indischer Rotwein ^L	0,25L	5,20	0,5L	10,00
557. Rotweinschorle ^L	0,25L	4,90	0,5L	9,00

Weinflaschen

Rotwein

Herkunft

<p>Musso Cabernet Sauvignon</p> <p>Bio-Vino Tinto Joven ^L</p> <p>Kraftvoll und geschmeidig. Fruchtaromen von Cassis und dunklen Beerenfrüchten. Komplex mit langem Nachhall.</p>	<p>Spanien</p>	<p>0,75L</p>	<p>28,90</p>
<p>Skaapveld Syrah MAN</p> <p>Family Wines Südafrika ^L</p> <p>Bordeaux-rot, Aromen von Lakritz. Vollmundig mit Noten von schwarzen Johannisbeeren, Pflaumen sowie fein integrierten Tanninen.</p>	<p>Südafrika Stellenbosch</p>	<p>0,75L</p>	<p>29,50</p>
<p>Merlot Klippenkop W.O. Robertson ^L</p> <p>Saftig fruchtiger Merlot, der sich weich und mit viel Schmelz präsentiert.</p>	<p>Südafrika Robertson</p>	<p>0,75L</p>	<p>28,90</p>
<p>Itos Ibericos Tempranillo DOC Rioja ^L</p> <p>Fruchtig im Bouquet. Frische Säure, langer Nachhall. Reife im Holzfass.</p>	<p>Spanien</p>	<p>0,75L</p>	<p>32,00</p>
<p>Salice Salentino DOP, Epicuro, Puglia ^L</p> <p>Ein würziges Bukett mit angenehmen konzentrierten Fruchtaromen, eine cremig weiche Struktur und Eleganz runden den halbtrockenen Süditaliener.</p>	<p>Italien Puglia</p>	<p>0,75L</p>	<p>29,90</p>

Weißwein

Herkunft

Chardonnay de la Chevaliere Laroche ^L

Leuchtendes Goldgelb, Duft von Nashi-Birne, Äpfel, Quitten und Birnen. Begeistert durch elegantes trockenes Geschmacksbild.

Frankreich Languedoc Roussillon

0,75L **28,50**

Pinot Grigio Garganega Garda Doc ^L

Leicht, fruchtbetont mit anregenden Geschmacksnoten Und lebendiger Säure.

Italien Garda

0,75L **27,00**

Chenin Blanc QbA – Trocken ^L

Duft von gelben Früchten.
Feine, harmonische Säure, leicht und anregend.

Südafrika Robertson

0,75L **28,50**

Riesling mit Sauvignon Blanc QbA ^L

Fruchtig im Bouquet. Frische Säure, langer Nachhall. Reife im Holzfass.

Deutschland Württemberg 0,75L **28,90**

Rivaner QbA – Feinherb ^L

Typische, ausgewogene Aromatik, fruchtbetontes Bukett, elegant-milde Säure, filigraner Geschmack.

Deutschland Pfalz

0,75L **26,90**

Roséwein

Herkunft

Rosato IGT Veneto ^L

Angenehme Fruchtnoten, Knackig frisch und dennoch elegant im Geschmack.

Italien Verona

0,75L

26,50

„Spuren im Sand“ Rose ^L

Intensive Farbe, erfrischend, fruchtig, spritzig, Leichter Rosewein, mit feinfruchtigen Anklängen von Himbeeren und Erdbeeren.

Deutschland Württemberg 0,75L

27,90

Allergene:

- A. Enthält glutenhaltiges Getreide
- B. Enthält Krebstiere
- C. Enthält Ei
- D. Enthält Fisch
- E. Enthält Erdnüsse
- F. Enthält Sojabohnen
- G. Enthält Milch (laktosehaltig)
- H. Schalenfrüchte
- I. Enthält Sellerie
- J. Enthält Senf
- K. Enthält Sesamsamen
- L. Enthält Schwefeldioxid/Sulfite
- M. Enthält Lupine
- N. Enthält Weichtiere
(Muscheln, Austern, Tintenfische, Schnecken)

Zusatzstoffe:

1. Mit Konservierungsstoff
2. Mit Geschmacksverstärker
3. Mit Antioxidationsmittel
4. Mit Farbstoff
5. Mit Phosphat
6. Mit Süßungsmittel(n)
7. Enthält Koffein
8. Enthält Chinin
9. Geschwärzt
10. Enthält eine Phenylalaninquelle

Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt. Druckfehler, Änderungen & Irrtümer vorbehalten. Informationen über Zutaten in unseren Speisen & Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie von unseren Servicemitarbeitern.