



# Kerala

## The Art of South Indian Cuisine

### Herzlich willkommen – Namasté

Wir möchten Sie in unserem Restaurant herzlichst begrüßen und Ihnen die kulinarischen Extravaganzen des Groß-Moguls näher bringen. Alle verwendeten Gewürze und Kräuter sind nicht nur für den Geschmack und das Aroma zuständig, sondern auch für die Verdauung und Ernährung nützlich.

Chili ist reich an Vitamin C. Fengureek (Bockshornklee) belebt die Leber, Ingwer und Pfefferkörner helfen der Verdauung.

Koriander ist gut für die Nieren. Gutes und gesundheitsförderndes Essen sind in der indischen Küche eng miteinander verbunden.

Im Restaurant Kerala benutzen wir nur die feinsten und frischesten Zutaten, um nahrhafte sowie köstliche Gerichte zu zubereiten. Wir sind immer bestrebt, dass unsere Gäste als Freunde unser Restaurant verlassen.

### Die Geheimnisse der indischen Küche

Das Geheimnis liegt nicht nur in der großen Auswahl an Gewürzen, sondern vor allem darin, sie sorgfältig aufeinander abzustimmen und beim Kochen so zu behandeln, dass ihr Aroma zur vollen Entfaltung kommt.

Als Kochgerät wird nur eine Pfanne auf offenem Feuer oder ein Tandoor (Holzkohle-Lehmfen) benutzt. Der Tandoor ist der Allzweckofen der Inder. Dieses universelle Gerät ist meist krugförmig und besitzt eine mit festgebranntem Lehm ausgekleidete Höhlung, auf deren Boden Brennholz entzündet wird. Oben drauf kann man eine Pfanne oder einen Topf platzieren, der Tandoor kann gleichzeitig auch als Backofen verwendet werden.

An die durch die Glut erhitzten Außenwände wird das tellerförmige Nan (Fladenbrot) geklebt und dort gebacken, was nur einige Minuten dauert. Nan ist nicht nur eine Beigabe zu den Currys, sondern es ersetzt auch das Besteck. Mit Nanstückchen nimmt der Inder seine Speise auf und löffelt damit auch die Soße.

Die Etikette verbietet es, mit der linken Hand zu Essen. Diese ist für „Schmutzarbeiten“ zuständig. Ein nicht zu verzeihender Fauxpas ist es daher, die linke Hand beim Essen oder zum Händeschütteln zu verwenden.

Zum Schluss noch einige Anmerkungen zum indischen Curry. Das Wort Curry ist eine phonetische Missinterpretation, die von den Briten nach Europa gebracht wurde. Das tamilische Wort „kari“ (Tunke) soll der Ursprung für diese Bezeichnung gewesen sein. Oft wird das Wortsynonym für alle indischen Gerichte gebraucht, manchmal für Speisen, die mit einer typischen Soße zubereitet werden, manchmal aber auch nur für das bei uns bekannte Currygewürz. Ein Currygewürz schlechthin gibt es jedoch in Indien nicht. Vielmehr handelt es sich hierbei um eine Zusammensetzung verschiedener Gewürze, die jeweils individuell abgestimmt, immer wieder anders schmeckt. Jede Hausfrau, jeder Koch verwendet eine eigene typische Curry-Gewürzmischung, deren Zusammensetzung wie ein Geheimnis gehütet wird.

Indische Gerichte, die nicht auf der Karte stehen, werden wir selbstverständlich nach Ihren Wünschen zubereiten.

**Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit**



# Kerala

## Masala

Die berühmteste Gewürzmischung aus Indien. Gemahlene Gewürzmischung mit Tomaten und roten Zwiebeln in Mandel-Safran-Soße. / Most famous spice mixture of India. Grinded spice mixture with tomatoes and red onions in an almond-safran-sauce.

## Jalfrezi

Mittelscharf. Im bengalischen bedeutet das Wort „Jhal“ scharf und „Parhezi“ ist ein Dialekt und heißt „frittieren bitte“. Mariniertes Fleisch, Fisch oder Gemüse mit Tomaten, roten Zwiebeln, Paprika, Pfeffer, Knoblauch und Ingwer in kräftiger Soße nach nordindischer Art – mild hot. / In bengali „Jhal“ means hot and „parhezi“ fry please. Marinated meat, fish or vegetable with tomatoes, red onions, capsicum, pepper, garlic and ginger in a thick sauce, north indian style.

## Vindaloo

Mittelscharf bis sehr scharf. Vindaloo ist ein berühmtes indisches Gericht mit Ingwer, Chilischoten, Nelken, Piment, Tamarind, Zimt, Koriander, Kurkuma etc. / Mild hot to very hot. Vindaloo is a famous indian dish with ginger, chili, cloves, cardamom, piment, tamarind, cinnamon, coriander, curcuma etc.

## Nilgiri

Fleisch, Fisch oder Gemüse mit Korianderblättern, grüner Chili, Minze, Spinat, verschiedene Kräuter und Kokosmilch. / Meat, fish or vegetable with coriander leaves, green chili, mint, spinach, with different herbs and coco nutmilk.

## Korma

Korma ist ein Mughlai-Gericht und bedeutet „geröstet“. Fleisch, Gemüse geröstet mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Nelken, Kardamon, Koriander, Piment, Kreuzkümmel, Kurkuma, Chilis, Rosinen in Nußsoße, Kokosmilch und Mandeln. / Korma is a Mughlai dish and means „braised“. Meat, vegetable braised with onions, ginger, garlic, clove, cardamom, coriander, piment, cumin, curcuma, chili, raisins in nutsauce with coconutmilk and almonds.

## Bhuna

In Gewürzen trocken braten. Fleisch oder Gemüse mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Korianderpulver, frischem Koriander, Kreuzkümmel, Chili, Garammasala. / Bhuna means spices are dry roasted. Meat or vegetable fried dry with tomatoes, onion, garlic, fresh coriander, coriander powder, cumin, chili and garam masala.

## Dips

Tamarind – Tamarind in Süß-Sauer-Soße – Minze – frische grüne Minze in Joghurt – Achari – eingelegte Obst-/Gemüse-Mischung püriert, in Joghurt, mittelscharf.



# Kerala

## Suppen

- |   |   |      |
|---|---|------|
| 1 | <b>Kerala Suppe</b> <sup>B, G</sup><br>Hühnercremesuppe mit Shrimps nach südindischer Art / Chicken soup with shrimp in south Indian style  | 6,50 |
| 2 | <b>Tomaten Suppe</b> <sup>G</sup><br>Tomatencremesuppe mit frischem Koriander / Cream of tomato soup with fresh coriander   | 5,50 |
| 3 | <b>Koblam Suppe</b> <sup>G, O</sup><br>Suppe mit frischem Blattspinat und Kokosmilch – mittelscharf /<br>Soup with fresh spinach and coconut milk – medium hot  | 5,50 |
| 4 | <b>Kürbis Suppe</b> <sup>G, O</sup><br>Suppe mit Kürbis, Tamarinden und Gewürzen / Soup with pumpkin, tamarind and spices   | 5,50 |
| 5 | <b>Chennai Rassam</b> <sup>G</sup><br>Linsenwasser, Tamarinden, Knoblauch und Koriander, zubereitet nach Ayurvedischer Art /<br>Lentil water, tamarind, garlic and cilantro cooked according to Ayurvedic way | 6,50 |
| 6 | <b>Dal Shorba</b> <sup>G</sup><br>Indische Linsensuppe / Indian Lentil Soup   | 5,50 |
| 7 | <b>Chicken Shorba</b> <sup>G</sup><br>Indische Hühnerfleischsuppe / Indian Chicken soup   | 6,50 |

## Frische, knackige Salate

Jeder Salat mit hausgemachtem Dressing / Each salad with homemade dressing

- |    |  |      |
|----|--|------|
| 21 | <b>Patta Salat</b> <sup>G, O</sup> (groß)<br>Gemischter Blattsalat mit Joghurt Dressing / Mixed green salad with yogurt dressing                       | 6,50 |
| 22 | <b>Kerala Salat</b> <sup>G, O</sup><br>Gemischter Blattsalat mit gegrillten Hühnerbruststreifen / Mixed green salad with grilled chicken breast strips | 9,50 |
| 23 | <b>Krabben Salat</b> <sup>B, G, O</sup><br>Gemischter Blattsalat mit frischen Krabben / Mixed green salad with fresh crabs                             | 9,50 |
| 24 | <b>Patta Salat</b> <sup>G, O</sup> (klein)<br>Gemischter Blattsalat mit Joghurt Dressing / Mixed green salad with with yogurt dressing                 | 4,50 |



## Vorspeisen

- |           |   |              |
|-----------|---|--------------|
| <b>10</b> | <b>Vada mit Samber</b> <sup>0</sup><br>3 Frikadellen aus Linsenmehl, gewürzt mit frischen Curryblättern, Zwiebeln und grünem Chili /<br>3 balls from lentil flour, seasoned with fresh curry leaves, onions and green chili | <b>9,50</b>  |
| <b>11</b> | <b>Idly mit Samber</b><br>3 Krapfen aus Reis- und Linsenmehl, serviert mit 3 verschiedenen Chutneys (Dips) & Samber /<br>3 donuts made from rice and lentil flour, served with 3 different chutneys (dips) & Samber         | <b>9,50</b>  |
| <b>12</b> | <b>Chicken 65</b><br>Hühnerfleisch von Junghühnern (max. 65 Tage alte Hühnchen), scharf /<br>chicken meat of young chickens (maximum 65-day old chick), hot   | <b>9,50</b>  |
| <b>13</b> | <b>Vegetable Pakora</b> <sup>0</sup><br>frisches Gemüse umhüllt in Kichererbsenmehl-Teig und frittiert, dazu 3 versch. Dips /<br>fresh vegetables wrapped in chickpea batter and deep fried, served with 3 different dips   | <b>5,50</b>  |
| <b>14</b> | <b>Onion Bhaji</b> <sup>0</sup><br>Zwiebelringe umhüllt in Kichererbsenmehl-Teig und frittiert, dazu 3 versch. Dips /<br>Onion rings coated in chickpea batter and deep fried, served with 3 different dips                 | <b>5,50</b>  |
| <b>15</b> | <b>Paneer-Pakora</b> <sup>G</sup><br>Hausgemachter Käse umhüllt in Kichererbsenmehl-Teig und frittiert, dazu 3 versch. Dips /<br>Homemade cheese coated in chickpea batter and deep fried, served with 3 different dips     | <b>7,50</b>  |
| <b>16</b> | <b>Fish-Pakora</b> <sup>D, G</sup><br>Seelachsfilet umhüllt in Kichererbsenmehl-Teig und frittiert, dazu 3 versch. Dips /<br>Pollock filet coated in chickpea batter and deep fried, served with 3 different dips           | <b>7,00</b>  |
| <b>17</b> | <b>Chicken-Pakora</b><br>Hühnerfleischstücke umhüllt in Kichererbsenmehl-Teig und frittiert, dazu 3 versch. Dips /<br>Pieces of chicken coated in chickpea batter and deep fried, served with 3 different dips              | <b>7,00</b>  |
| <b>18</b> | <b>Vegetable Samosa</b> <sup>G</sup><br>2 Pastetchen mit Kartoffeln und Erbsen gefüllt und frittiert, dazu 3 versch. Dips /<br>2 patties stuffed with potatoes and peas and fried, served with 3 different dips             | <b>6,50</b>  |
| <b>19</b> | <b>Gemischter Vorspeiseteller</b> <sup>G</sup> (nordindisch)<br>Für 2 Personen Pakoras-Platte, nach nordindische Art / For 2 people pakoras plate, according to North Indian Art  | <b>15,50</b> |
| <b>20</b> | <b>Gemischter Vorspeiseteller</b> <sup>G</sup> (südindisch)<br>Für 2 Personen Vorspeiseteller, nach südindischer Art / For 2 starters, South Indian style   | <b>16,50</b> |



## Tandoori Khazana

Aus dem Holzkohle-Lehmofen / from the charcoal clay oven

- |           |  |              |
|-----------|--|--------------|
| <b>25</b> | <b>Vegetable Tandoori</b> <sup>G, O</sup><br>Marinierter hausgemachter Käse, Brokkoli, Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Auberginen, Champignons und Paprika, gegrillt /<br>Marinated homemade cheese, broccoli, tomatoes, onions, zucchini, eggplant, mushrooms and peppers, grilled     | <b>15,50</b> |
| <b>26</b> | <b>Chicken Tikka</b> <sup>G</sup><br>Zarte mariniertes Hühnerfleischstücke, gegrillt / Tender marinated chicken pieces, grilled  | <b>17,50</b> |
| <b>27</b> | <b>Botti Kabab</b> <sup>G</sup><br>Zarte mariniertes Lammfilet vom Spieß, gegrillt / Tender marinated fillet of lamb on a skewer, grilled  | <b>24,50</b> |
| <b>29</b> | <b>Fisch Tikka</b> <sup>D, G</sup><br>Mariniertes Seelachsfilet mit Joghurt und Gewürzen, gegrillt / Fish fillet marinated with yogurt and spices, grilled   | <b>18,50</b> |
| <b>30</b> | <b>Jheenga Tandoori</b> <sup>B, G</sup><br>Mariniertes Riesengarnelen mit Joghurt und Gewürzen, gegrillt<br>King prawns marinated with yogurt and spices, grilled  | <b>24,50</b> |
| <b>31</b> | <b>Mix-Grill Platte</b> <sup>B, G</sup><br>Etwas von allem Tandoori-Köstlichkeit / A bit of every Tandoori Delight   | <b>24,50</b> |
| <b>32</b> | <b>Kerala Mix Platte</b> <sup>B, G</sup><br>Gemischte Platte bestehend aus Hähnchen, Lamm, Riesengarnelen und Gemüse mit Ingwer, Knoblauch in Kokossoße mariniert<br>Mixed platter consisting of chicken, lamb, prawns and vegetables with ginger, garlic marinated in coconut sauce | <b>22,50</b> |

Diese Köstlichkeiten werden in einem speziellen Holzkohle-Lehmofen aus Indien zubereitet und im dampfend heißen Pfännchen auf Gemüse serviert. Zu allen Tandoori-Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis. /

Delicious dishes prepared in charcoal in our special clay oven from India and is served in a hot pan with vegetables.

All tandoori-dishes are served with best basmati-rice.



## Chicken – Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert / All dishes are served with basmati rice

- |           |  |              |
|-----------|--|--------------|
| <b>35</b> | <b>Chicken Chettinad</b>   | <b>16,00</b> |
|           | Mariniertes frisches Hühnerbrustfilet mit Ingwer, Knoblauch, Hühnerbrustfilet zubereitet nach Kerala Art, mit schmackhaften Currymischungen / Marinated chicken breast with fresh ginger, garlic, chicken breast cooked to Kerala way with tasty curry blends  |              |
| <b>36</b> | <b>Chicken Kerala (scharf)</b>   | <b>16,00</b> |
|           | Hühnerbrustfilet mit speziellen Gewürzen aus Kerala / Chicken breast with special spices from Kerala   |              |
| <b>37</b> | <b>Chicken Pondichery</b> <sup>G, O</sup>  | <b>16,00</b> |
|           | Mariniertes Hühnerbrustfilet zubereitet mit frischer Minze und Koriander in Tomaten-Kokos-Sauce / Marinated chicken breast cooked with fresh mint and coriander in tomato-coconut sauce  |              |
| <b>38</b> | <b>Chicken Chennai</b> <sup>G, M</sup>   | <b>16,00</b> |
|           | Mariniertes Hühnerbrustfilet zubereitet mit frischen Curryblättern, Senfkörnern und Kokosmilch, nach ayurvedischer Art / Marinated chicken breast cooked with fresh curry leaves, mustard seeds and coconut milk, according to Ayurvedic style   |              |
| <b>39</b> | <b>Chicken Mangai</b> <sup>G, H, O</sup>   | <b>16,00</b> |
|           | Hühnerbrustfilet mit frischem Mango, Kokosnuss in Mandel-Sahne-Sauce / Chicken breast with fresh mango, coconut and almond cream sauce   |              |
| <b>40</b> | <b>Chicken Mother-India</b> <sup>G, O</sup>  | <b>16,00</b> |
|           | Mariniertes Hühnerbrustfilet mit frischem Broccoli, Paprika und Tomaten zubereitet nach Art des Hauses, dazu Basmati Reis – serviert in einer heißen Pfanne / Marinated chicken breast cooked with fresh broccoli, peppers and tomatoes of the house, served with basmati rice – served in a hot pan |              |
| <b>41</b> | <b>Chicken Ratnam</b> <sup>O</sup>   | <b>16,00</b> |
|           | Frischer Hühnerbrustfilet mit Ingwer, Knoblauch, Koriander, Zitronensaft und Curryblättern / Fresh chicken breast with ginger, garlic, coriander, lemon juice and curry leaves   |              |
| <b>42</b> | <b>Chicken Korma</b> <sup>G, H</sup>   | <b>15,50</b> |
|           | Hühnerbrustfilet mit geriebenen Mandeln und Kokosmilch / Chicken with ground almonds and coconut milk  |              |
| <b>43</b> | <b>Chicken Vindaloo</b>  | <b>16,50</b> |
|           | Hühnerbrustfilet mit Essig, Bockshornklee-Samen, Chili und Gewürze, scharf / Chicken with vinegar, fenugreek seeds, chilli and spices, hot   |              |
| <b>44</b> | <b>Butter Chicken</b> <sup>G, O</sup>  | <b>16,50</b> |
|           | Hühnerbrustfilet mit Honig in Butter und Tomatensoße / Chicken breast with honey butter and tomato sauce   |              |
| <b>45</b> | <b>Chicken Valapalam</b> <sup>G, O</sup>   | <b>16,50</b> |
|           | Frische Bananenscheiben in Masala gewendet mit frischen Tomaten, Sahne und Buttersauce mit Reis / Fresh banana slices in masala turned with fresh tomatoes, cream and butter sauce with rice   |              |



# Kerala

- 46 Karahi Chicken** <sup>G, O</sup> **16,50**  
Hühnerbrustfilet mit frischen Paprika, Zwiebeln und Koriander in Currysoße /  
Chicken breast with fresh peppers, onions and cilantro in curry sauce
- 47 Chicken Tikka Masala** <sup>G, H, O</sup> **16,50**  
Hühnerbrustfilet mit Tomaten, Zwiebeln und geriebene Mandeln in Masalasoße /  
Chicken breast with tomatoes, onions and ground almonds in masala
- 48 Chicken Jhalfrezi** <sup>G, O</sup> **16,50**  
Gebratenes Hühnerfleisch oder Lamm mit Ingwer, Knoblauch, grünem Paprika und Zwiebeln in scharfer Sauce /  
Fried chicken or lamb with ginger, garlic, green peppers and onions in a spicy sauce
- 49 Kochin Chicken** <sup>G, H, O</sup> **16,50**  
Hühnerbrust Lammfilet mit Ingwer, Knoblauch, Mandeln, Gemüse und südindische Gewürzen mariniert in  
Kokossoße in einer Pfanne serviert / Chicken breast or lamb fillet with ginger, garlic, almonds, vegetables and  
South Indian Spices served marinated in coconut sauce, served in a pan
- 50 Chicken Saag** <sup>G, O</sup> **16,50**  
Hühnerbrust mit Ingwer, Knoblauch und Rahmspinat / Chicken breast with ginger, garlic and spinach

## Dosai

- 901 Masala Dosa mit Sambhar** <sup>O, M</sup> **12,00**  
Crêpes aus Reis- und Linsenmehl gefüllt mit Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln, Senfkörnern, Curryblättern,  
fein gewürzt / Pancakes made of rice and lentil flour stuffed with potatoes, tomatoes, onions, mustard seeds,  
curry leaves, delicately spiced.
- 902 Kerala spezial Dosa mit Sambhar** <sup>G, O, M</sup> **12,50**  
Crêpes aus Reis- und Linsenmehl gefüllt mit frischem hausgemachtem Käse, Gemüse, Senfkörnern, Curryblättern,  
fein gewürzt / Pancakes made of rice and lentil flour filled with fresh homemade cheese, vegetables,  
mustard seeds, curry leaves, delicately spiced
- 903 Chicken Dosa mit Sambhar** <sup>M</sup> **12,50**  
Crêpes aus Reis- und Linsenmehl gefüllt mit zartem Hühnerfleisch, Senfkörnern, Curryblättern, fein gewürzt /  
Pancakes made of rice and lentil flour filled with tender chicken, mustard seeds, curry leaves, delicately spiced
- 904 Keema Dosa mit Sambhar** <sup>M</sup> **14,50**  
Crêpes aus Reis- und Linsenmehl gefüllt mit gehacktem Lammfleisch, Senfkörnern, Curryblättern, fein gewürzt /  
Pancakes made of rice and lentil flour stuffed with minced lamb, mustard seeds, curry leaves, delicately spiced
- 905 Ente Dosa mit Sambhar** <sup>M</sup> **14,50**  
Crêpes aus Reis- und Linsenmehl gefüllt mit zartem Entenfilet, Senfkörnern, Curryblättern, fein gewürzt  
Pancakes made of rice and lentil flour filled with tender duck breast, mustard seeds, curry leaves, delicately spiced
- 906 Uttappam Masala mit Sambhar** <sup>O</sup> **10,50**  
Crêpes aus Reis- und Linsenmehl gefüllt mit zartem Entenfilet, Senfkörnern, Curryblättern, fein gewürzt  
Pancakes made of rice and lentil flour filled with tender duck breast, mustard seeds, curry leaves, delicately spiced
- 70 Dosa Taka Tak** **14,50**  
Crêpes aus Reis und Linsenmehl mit zartem Lammfilet, Hühnerbrustfilet, Tamarinden, Knoblauch und Linsen /  
Pancakes made of rice and lentil flour with tender lamb fillet, chicken breast, tamarind, garlic and lentils





## Lamm – Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert

All dishes are served with basmati rice

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>51 Lamm Kerala (scharf)</b>  | <b>17,50</b> |
| Zartes Lammfleisch mit speziellen Gewürzen aus Kerala / Tender lamb with special spices from Kerala   |              |
| <b>52 Lamm Curry Bangalore <sup>G, H, O</sup></b>   | <b>17,50</b> |
| Zartes Lammfleisch mit verschiedenem Gemüse und Mandeln zubereitet in Kokosmilch /<br>Tender lamb cooked with various vegetables and almonds in Coconut milk  |              |
| <b>53 Sukka Bangalore</b>   | <b>17,50</b> |
| Zartes Lammfleisch mit Kartoffeln und Kokosnuss in Tomaten-Curry-Sauce, empfohlen von unserem Chefkoch /<br>Tender lamb with potatoes and tomatoes in coconut curry sauce, recommended by our chef  |              |
| <b>54 Lamm Tokku <sup>O</sup></b>   | <b>17,50</b> |
| Zartes Lammfleisch mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, zartes Lammfleisch mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch,<br>Ingwer und Curry zubereitet in Kokosmilch / Tender lamb with tomatoes, onions, garlic, tender lamb with<br>tomatoes, onions, garlic, ginger and curry cooked in coconut milk |              |
| <b>55 Lamm Gharelu <sup>G, H</sup></b>  | <b>17,50</b> |
| Mariniertes Lammfilet zubereitet nach einem historischen Rezept /<br>Marinated fillet of lamb cooked to a historic recipe   |              |
| <b>56 Lamm Rogan Josh <sup>G</sup></b>  | <b>16,50</b> |
| Zartes Lammfleisch in Rogan-Curry-Soße, nach nordindischer Art<br>Tender lamb Rogan in curry sauce, according to North Indian style   |              |
| <b>57 Lamm Vindaloo <sup>O</sup></b>  | <b>17,50</b> |
| Zartes Lammfleisch mit Essig, Bockshornklee-Samen, Chili und Gewürze, scharf /<br>Tender lamb with vinegar, fenugreek seeds, chilli and spices, hot   |              |
| <b>58 Dal Ghosht <sup>G</sup></b>   | <b>17,50</b> |
| Zartes Lammfleisch mit gelbe Linsen, indischem Gemüse und Masala Sauce /<br>Tender lamb with yellow lentils, indian vegetables and masala-sauce   |              |
| <b>59 Saag Ghosht <sup>O</sup></b>  | <b>17,50</b> |
| Lammfleisch mit Ingwer, Knoblauch und Rahmspinat / Lamb with ginger, garlic and spinach   |              |





## Ente – Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert / All dishes are served with basmati rice

<b>201 Ente Palak</b> °	20,50
Zartes Entenbrustfilet mit Rahmspinat / Tender duck breast with creamed spinach	
<b>60 Ente Kerala (scharf)</b>	20,50
Zartes Entenbrustfilet mit speziellen Gewürzen aus Kerala / Tender duck breast with special spices from Kerala	
<b>61 Ente Tokku</b> °	20,50
Zartes Entenbrustfilet mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Curry zubereitet in Kokosmilch / Tender duck breast fillet with tomatoes, onions, garlic, ginger and curry cooked in coconut milk	
<b>62 Ente Pondichery</b> G, °	20,50
Mariniertes Entenbrustfilet zubereitet mit frischer Minze und Koriander in Tomaten-Kokos-Sauce / Marinated duck breast cooked with fresh mint and cilantro in a tomato-coconut sauce	
<b>63 Ente Malappuram</b>	20,50
Zartes Entenbrustfilet zubereitet nach einem geheimen Rezept unseres Chefkochs / Tender duck breast cooked to a secret recipe by our chef	
<b>64 Ente Mushroom</b> °	20,50
Zartes Entenbrustfilet mit frischen Champignon, Zwiebeln und Tomaten in Currysoße / Tender duck breast with fresh mushrooms, onions and tomatoes in curry sauce	
<b>65 Ente Vindaloo</b>	20,50
Zartes Entenbrustfilet mit Essig, Bockshornklee-Samen, Chili und Gewürze, scharf / Tender duck breast with vinegar, fenugreek seeds, chilli and spices, hot	

## Rind – Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert / All dishes are served with basmati rice

<b>210 Beef Palak</b> °	17,50
Zartes Rindfleisch mit Rahmspinat / Tender beef with creamed spinach	
<b>66 Beef Kerala</b>	17,50
Zartes Rindfleisch mit speziellen Gewürzen aus Kerala, scharf / Tender beef with special spices from Kerala, hot	
<b>67 Beef Tokku</b> °	17,50
Zartes Rindfleisch mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Curry zubereitet in Kokosmilch / Tender beef with tomatoes, onions, garlic, ginger and curry cooked in coconut milk	
<b>68 Beef Pondichery</b> G	17,50
Mariniertes Rindfleisch zubereitet mit frischer Minze und Koriander in Tomaten-Kokos-Soße / Marinated beef cooked with fresh mint and cilantro in a tomato-coconut sauce	
<b>69 Beef Ratnam</b>	17,50
Zartes Rindfleisch mit Ingwer, Knoblauch, Koriander, Zitronensaft und Curryblättern / Tender beef with ginger, garlic, coriander, lemon juice and curry leaves	



## Fisch – Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert / All dishes are served with basmati rice

- |           |  |              |
|-----------|--|--------------|
| <b>72</b> | <b>Fisch Ratnam</b> <sup>G</sup><br>Zanderfilet mit Ingwer, Knoblauch, Koriander, Zitronensaft und Curryblättern /<br>Zander fillet with ginger, garlic, coriander, lemon juice and curry leaves   | <b>18,50</b> |
| <b>73</b> | <b>Fisch Goa</b> <sup>D, G, O</sup><br>Zanderfilet mit frischem Broccoli, Paprika und Tomaten zubereitet nach Art des Hauses serviert in heißer Pfanne /<br>Zander fillet with fresh broccoli, peppers and tomatoes with house specialties – served in a hot pan               | <b>18,50</b> |
| <b>74</b> | <b>Fisch Pondichery</b> <sup>D, G, O</sup><br>Seelachs zubereitet mit Kokosmilch, Spinatsauce und Cashewnüssen /<br>Coal fish cooked with coconut milk, spinach sauce and cashew nuts  | <b>18,50</b> |
| <b>75</b> | <b>Fisch Kerala (scharf)</b> <sup>D, G, O</sup><br>Zanderfilet mit speziellen Gewürzen aus Kerala / Zander fillet with special spices from Kerala  | <b>18,50</b> |
| <b>76</b> | <b>Fisch Badami</b> <sup>D, G, O</sup><br>Seelachsfilet in Mandeln-Safran-Soße / Coal fish fillet with almonds and saffron sauce   | <b>19,50</b> |
| <b>77</b> | <b>Kochin Fish</b> <sup>D, G, O</sup><br>Zanderfilet mit Ingwer, Knoblauch, Mandeln, Gemüse und südindischen Gewürzen mariniert in Kokossause,<br>in der Pfanne serviert / Zander fillet, with ginger, garlic, almonds, vegetables, and South Indian spices, served in hot pan | <b>18,50</b> |
| <b>78</b> | <b>Malabari Fish</b> <sup>D, G, O</sup><br>Zanderfilet mit Zwiebeln, Kokosnuss, scharfe Masala-Soße in der Pfanne serviert /<br>Zander fillet, onions, coconut, hot masala sauce, served in hot pan  | <b>18,50</b> |



## Riesengarnelen – Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert / All dishes are served with basmati rice

- |           |   |              |
|-----------|---|--------------|
| <b>79</b> | <b>Jheenga Chennai</b> <sup>B, M</sup><br>Riesengarnelen, zubereitet mit Kokosmilch, Senfkörnern, Curryblättern nach Ayurvedischer Art /<br>King prawns cooked with coconut milk, mustard seeds, curry leaves after Ayurvedic way   | <b>24,50</b> |
| <b>80</b> | <b>Jheenga Sukka</b> <sup>B, O</sup><br>Riesengarnelen mit Kartoffeln und Kokosnuss in Tomaten-Curry-Sauce / Shrimp with potatoes and tomatoes<br>in coconut curry sauce  | <b>24,50</b> |
| <b>81</b> | <b>Jheenga Tokku</b> <sup>B, O</sup><br>Riesengarnelen mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Curry zubereitet in Kokosmilch /<br>King prawns with tomatoes, onions, garlic, ginger and curry cooked in coconut milk  | <b>24,50</b> |
| <b>82</b> | <b>Jheenga Goa</b> <sup>B, G, O</sup><br>Riesengarnelen mit frischem Broccoli, Paprika und Tomaten zubereitet nach Art des Hauses – serviert<br>in einer heißen Pfanne /<br>King prawns cooked with fresh broccoli, peppers and tomatoes of the house – served in a hot pan | <b>24,50</b> |
| <b>83</b> | <b>Jheenga Mangai</b> <sup>B, G, H, O</sup><br>Riesengarnelen mit frischer Mango, Kokosnuss in Mandel-Sahne-Sauce /<br>King prawns with fresh mango, coconut and almond cream sauce   | <b>24,50</b> |
| <b>84</b> | <b>Jheenga Kerala (scharf)</b> <sup>B</sup><br>Riesengarnelen mit speziellen Gewürzen aus Kerala / King prawns with special spices from Kerala  | <b>24,50</b> |
| <b>85</b> | <b>Jheenga Masala</b> <sup>B, G, H, O</sup><br>Riesengarnelen mit Tomaten, Zwiebeln und geriebene Mandeln in Masalasoße /<br>King prawns with tomato, onion and ground almonds in masala  | <b>24,50</b> |
| <b>86</b> | <b>Jheenga Jhalfrezi</b> <sup>B, G, O</sup><br>Riesengarnelen mit Zwiebeln, Paprika, Chili und Karotten in scharfer Tomatensoße /<br>King prawns with onions, peppers, chilly and carrots in spicy tomato sauce   | <b>24,50</b> |



## Vegetarische – Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert / All dishes are served with basmati rice

- |            |  |              |
|------------|--|--------------|
| <b>90</b>  | <b>Valapalam Curry</b> <sup>G, O</sup><br>Frische Bananenscheiben in Masala gewendet mit frischen Tomaten, Sahne und Buttersauce /<br>Fresh banana slices in masala turned with fresh tomatoes, cream and butter sauce                               | <b>14,50</b> |
| <b>91</b>  | <b>Yam Curry</b> <sup>G, O</sup><br>Yamswurzel, eine traditionelle südindische Frucht nach Art des Hauses zubereitet /<br>Yam, a traditional South Indian fruit of the house prepared  | <b>14,50</b> |
| <b>92</b>  | <b>Lotus Kofta</b> <sup>G, H, O</sup><br>Bällchen aus frischen Lotusblüten, Kartoffeln, Rosinen und Cashewnüssen in Tomaten-Sahne-Sauce /<br>Balls of fresh lotus flowers, potatoes, raisins and cashew nuts in a tomato-cream sauce                 | <b>14,50</b> |
| <b>93</b>  | <b>Eibisch Kerala</b> <sup>G, O</sup> ( <b>scharf</b> ) (Okra Gemüse) (Lady´s-finger vegetables)<br>Gemüse-Eibisch mit speziellen Gewürzen aus Kerala / Vegetable marshmallow with special spices from Kerala  | <b>14,50</b> |
| <b>94</b>  | <b>Dal Palak</b> <sup>G, O</sup><br>Frischer Blattspinat mit Linsen, Tomaten, Zwiebeln und Curryblättern<br>Fresh spinach with lentils, tomatoes, onions and curry leaves  | <b>12,50</b> |
| <b>95</b>  | <b>Valapalam Palkatti</b> <sup>G, H, O</sup><br>Frischer hausgemachter Käse mit Bananenscheiben, Cashewnüssen, Tomatensauce, fein gewürzt<br>Fresh homemade cheese with sliced bananas, cashew nuts, tomato sauce, finely spiced                     | <b>14,50</b> |
| <b>96</b>  | <b>Kathal Tikka</b> <sup>G, O</sup><br>Jack-Frucht in Joghurt mariniert mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln gegrillt, nach ayurvedischer Art /<br>Jackfruit in yoghurt marinated grilled with peppers, tomatoes and onions, according to ayurvedic way | <b>14,50</b> |
| <b>97</b>  | <b>Kathirikai Masala</b> <sup>G, H, O</sup><br>Auberginen mit gerösteter Kokosnuss und Tomaten in Masala gewendet /<br>Eggplant turned with roasted coconut and tomato masala  | <b>14,50</b> |
| <b>98</b>  | <b>Kakari Kerala</b> <sup>G, O</sup> ( <b>scharf</b> )<br>Gemüseplatte mit mariniertem frischem Gemüse in Kokos-Ananas-Mango-Sauce /<br>Vegetable platter with fresh vegetables marinated in coconut-pineapple-mango sauce                           | <b>14,50</b> |
| <b>99</b>  | <b>Kathirikai Bangalore</b> <sup>G, H</sup><br>Auberginen mit Cashewnüssen und Kokosmilch in Tomatensauce<br>Eggplant with cashews and coconut milk in a tomato sauce  | <b>14,50</b> |
| <b>100</b> | <b>Kirai Palkatti</b> <sup>G, O</sup><br>Frischer hausgemachter indischer Käse mit Spinat in würziger Sauce  | <b>14,50</b> |



# Kerala

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>101 Malabari Vegetable</b> <sup>G, O</sup>  | <b>14,50</b> |
| Indischer Käse, Tapioka, Tomaten, Zwiebeln, grünem Paprika mit Ingwer<br>mariniert in Joghurt-Tamarinden-Kokos Sauce, serviert in der Pfanne   |              |
| <b>102 Bombay Aloo</b> <sup>G, O</sup>   | <b>11,50</b> |
| Kartoffeln in kräftiger Zitronengrass-Tomaten-Soße, mittel scharf<br>Potatoes in a spicy lemon grass and tomato sauce, medium hot              |              |
| <b>103 Dal Makhni</b> <sup>G, H</sup>  | <b>14,50</b> |
| Indische Hülsenfrüchte mit Butter zubereitet, nach nordindischer Art<br>Indian legumes cooked with butter, according to North Indian tradition |              |
| <b>104 Mix vegetables</b> <sup>G, O</sup>  | <b>14,50</b> |
| Verschiedene frische Gemüse in Currysoße / Various fresh vegetables in curry sauce   |              |
| <b>105 Paneer Butter Masala</b> <sup>G</sup>   | <b>14,50</b> |
| Frischer hausgemachter Käse in Butter-Masala-Soße / Fresh homemade cheese in butter masala sauce   |              |
| <b>106 Karahi Paneer</b> <sup>G, O</sup>   | <b>14,50</b> |
| Frischer hausgemachter Käse mit Zwiebeln, Paprika und frischer Koriander /<br>Fresh homemade cheese with onions, peppers and fresh coriander   |              |
| <b>107 Shahi Paneer</b> <sup>G, O</sup>  | <b>14,50</b> |
| Frischer hausgemachter Käse mit Honig, in Butter mit Tomatensauce /<br>Fresh homemade cheese with honey, butter and tomato sauce               |              |
| <b>108 Channa Masala</b> <sup>G, O</sup>   | <b>14,50</b> |
| Kichererbsen mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten in Currysauce / Chickpeas with onions, ginger, tomatoes in curry sauce                              |              |



## Biryanis (Reisgerichte)

- 109 Vegetable Biryani** <sup>G, H</sup> **14,50**  
Frisches Gemüse zubereitet mit Basmati Reis nach Hyderabadi Art, dazu pikante Soße und Raita /  
Fresh vegetables cooked with basmati rice to Hyderabadi way to spicy sauce and raita
- 110 Chicken Hyderabadi** <sup>G, H</sup> **19,50**  
mit Basmati Reis nach Hyderabadi Art, dazu pikante Soße und Raita /  
with basmati rice to Hyderabadi way to spicy sauce and raita
- 111 Lamm Hyderabadi** <sup>G, H</sup> **20,50**  
Zartes Lammfleisch mit frischem Gemüse zubereitet mit Basmati Reis nach Hyderabadi Art, dazu pikante Soße und Raita /  
Tender lamb with fresh vegetables cooked with basmati rice after Hyderabadi way to spicy sauce and raita
- 112 Beef Hyderabadi** <sup>G, H</sup> **19,50**  
Zartes Rindfleisch mit frischem Gemüse zubereitet mit Basmati Reis nach Hyderabadi Art, dazu pikante Soße und Raita /  
Tender beef with fresh vegetables cooked with basmati rice after Hyderabadi way to spicy sauce and raita
- 113 Ente Hyderabadi** <sup>G, H</sup> **20,50**  
Zartes Entenbrustfilet mit frischem Gemüse zubereitet mit Basmati Reis nach Hyderabadi Art, dazu pikante  
Soße und Raita / Tender duck breast with fresh vegetables cooked with basmati rice after Hyderabadi way to  
spicy sauce and raita
- 114 Jheenga Hyderabadi Biryani** <sup>B, G, H</sup> **24,50**  
Riesengarnelen mit frischem Gemüse zubereitet mit Basmati Reis nach Hyderabadi Art, dazu pikante Soße und Raita /  
King prawns with fresh vegetables cooked with basmati rice after Hyderabadi way to spicy sauce and raita

## Südindische Thalīs

- 115 Bangalore Thali** <sup>G, H</sup> **21,50**  
2 verschiedene Fleischgerichte und ein vegetarisches Gericht mit Raita, Reis und Papad /  
2 different meat dishes and a vegetarian dish with raita, rice and papad
- 116 Pondichery Thali** <sup>D, G, H</sup> **21,50**  
2 verschiedene Fischgerichte und ein vegetarisches Gericht mit Raita, Reis und Papad /  
2 different fish dishes and a vegetarian dish with raita, rice and papad
- 117 Ayurvedische Thali** <sup>G, H</sup> **19,50**  
3 verschiedene Gemüsegerichte zubereitet nach Ayurvedischer Art mit Raita, Reis und Papad, empfohlen  
von unserem Chefkoch / 3 different vegetable dishes cooked according to Ayurvedic way with raita, Rice and  
papad recommended by our chef



## Nordindische Thalis

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert / All dishes are served with basmati rice

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>120 Vegetable Thali</b> <sup>G, O</sup>  | <b>19,50</b> |
| 3 verschiedene Gemüsegerichte mit Raita, Reis und Papad nach nordindischer Art /<br>3 different vegetable dishes with raita, rice and papad to North Indian Style   |              |
| <b>121 Meat Thali</b> <sup>G, O</sup>   | <b>21,50</b> |
| 2 verschiedene Fleischgerichte und ein vegetarisches Gericht mit Raita, Reis und Papad nach Nordindischer Art /<br>2 different meat dishes and a vegetarian dish with raita, rice and papad to North Indian Style |              |
| <b>122 Fisch Thali</b> <sup>D, G, O</sup>   | <b>21,50</b> |
| 2 verschiedene Fischgerichte und ein vegetarisches Gericht mit Raita, Reis und Papad nach Nordindischer Art /<br>2 different fish dishes and a vegetarian dish with raita, rice and papad to North Indian Style   |              |

## Beilagen

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>125 Madras Papad</b> <sup>A, C, G</sup>   | <b>4,00</b>  |
| Waffeln aus Schwarzen Linsen und Reismehl / Waffles from black lentils and rice flour  |              |
| <b>126 Nan</b> <sup>A, C, G</sup>  | <b>3,50</b>  |
| Hefeteig Fladenbrot aus Weizenmehl / Leavened flatbread Weizenmehl   |              |
| <b>127 Roti</b> <sup>A, C, G</sup>   | <b>3,50</b>  |
| Vollkorn Fladenbrot / Wholemeal bread  |              |
| <b>128 Bhatura</b> <sup>A, C, G</sup>  | <b>5,00</b>  |
| Aufgeblasenes (frittiert) Fladenbrot aus Weizenmehl / Inflated (fried) bread made from wheat flour   |              |
| <b>129 Mallu Prantha</b> <sup>A, C, G</sup>  | <b>5,00</b>  |
| Sehr dünnes Fladenbrot aus Vollkorn-Weizenmehl / Very thin flat bread made from whole grain wheat flour  |              |
| <b>130 Dosa mit Sambhar</b> <sup>A, C, G</sup>   | <b>8,50</b>  |
| Crepes aus Reis – und Linsenmehl / Crepes made from rice and lentil flour  |              |
| <b>131 Uttapam mit Sambhar</b> <sup>A, C, G</sup>  | <b>8,50</b>  |
| Knuspriges Fladenbrot aus Reis- und Linsenmehl / Crusty Flatbread from rice and lentil flour   |              |
| <b>132 Prantha</b> <sup>A, C, G</sup>  | <b>4,50</b>  |
| Mehrschichtiges Vollkornbrot mit Butter / Multi layered wholemeal bread with butter  |              |
| <b>133 Mint Prantha</b> <sup>A, C, G</sup>   | <b>4,50</b>  |
| Mehrschichtiges Vollkornbrot mit Butter und frischer Minze / Multi layered whole wheat bread with butter and fresh mint  |              |
| <b>134 Onion Kulcha</b> <sup>A, C, G</sup>   | <b>4,50</b>  |
| Hefeteigbrot mit Knoblauch oder Zwiebeln / Raised bread with garlic or onions  |              |
| <b>135 Lemonreis</b> <sup>A, C, G, M</sup>   | <b>8,00</b>  |
| Gebratener Basmati Reis mit Senfkörnern, Linsen, Curryblättern und Zitronensaft /<br>Basmati rice fried with mustard seeds, lentils, curry leaves and lemon juice  |              |
| <b>1135 Idly Vada mix</b> <sup>A, C, G, M</sup>  | <b>11,00</b> |
| 3 Frikadellen aus Linsenmehl, gewürzt mit frischen Curryblättern, Zwiebeln und grünem Chili – 2 Krapfen aus Reis und Linsenmehl, serviert mit 3 verschiedenen Chutneys (Dips) & Sambar /<br>3 balls from lentil flour, seasoned with fresh curry leaves, onions and green Chili – 2 donuts made from rice and lentil flour, served with 3 different chutneys (dips) & sambar |              |





# Kerala

<b>136 Tamarinden Reis</b> <sup>C, G, M</sup>	8,00
Gebratener Basmati Reis mit Senfkörnern, Linsen, Curryblättern und Tamarinden / Basmati rice fried with mustard seeds, lentils, curry leaves and tamarind	
<b>137 Dahi</b> <sup>G</sup>	4,50
Frischer Hausgemachter Joghurt / Fresh Homemade Yogurt	
<b>138 Raita</b> <sup>G</sup>	4,50
Joghurt mit Gurken, Tomaten und Gewürzen / Yogurt with cucumbers, tomatoes and spices	
<b>139 Balti Sambhar</b> <sup>G, O</sup>	6,00
Gemüsetopf zubereitet nach Kerala Art / Stockpot prepared to Kerala Art	

## Desserts

<b>140 Rava Kesari</b> <sup>G, H</sup>	6,50
Pudding aus Yammehl, Honig, Kokosnuss, Safran, Cashewnüsse / Yamflour Pudding, honey, coconut, saffron, cashew nuts	
<b>141 Mango Cream</b> <sup>G, H</sup>	6,50
Süßspeise aus Mango nach Art des Hauses / Mango dessert of the house	
<b>142 Semia Payasam</b> <sup>H</sup>	7,00
Traditionelle Süßigkeit aus Kerala / Traditional sweet from Kerala	
<b>143 Vanilleeis mit Rosinen in Grappa eingelegt</b> <sup>M</sup>	7,00
<b>144 Gulab Jamun</b> <sup>G, H</sup>	7,00
Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken / Balls made of milk and cheese baked in honey	
<b>145 Gajar Halwa</b> <sup>H, O</sup>	7,00
Geriebene Karotten mit Mandeln und Pistazien mit Honig garniert / Grated carrots with almonds and pistachios topped with honey	
<b>147 Kerala Teller</b> <sup>G, H</sup> <b>Für 1 Person</b>	8,50
<b>148 Kerala Teller</b> <sup>G, H</sup> <b>Für 2 Personen</b>	12,50

## Für unsere kleinen Gäste

<b>K01 Chicken Nuggets</b>	6,00
Frittierte Hühnchenteile / Fried pieces of chicken	
<b>K02 Sally Bolly Korma</b> <sup>G</sup>	9,00
Hühnerbrustfilet in Kokos-Sahne-Soße / Chicken breast in coconut-cream -sauce	
<b>K03 Baloo Masala</b> <sup>G, O</sup>	9,00
Gemischtes Gemüse in Tomaten-Masala-Soße / Different vegetables in tomato-masala-sauce	
<b>K04 Mogli Mango</b>	9,00
Hühnerfleischstücke in Mangosoße / Tender chicken in mango sauce	
<b>K05 Bagheera Butter Chicken</b> <sup>G</sup>	9,00
Hühnerfleischstücke in Butter-Tomaten-Soße / Tender chicken in butter-tomato-sauce	



## Alkoholfreie Getränke

400	Tafelwasser			0,40 l	3,50
401	Surgiva oder Gerolsteiner perlend			0,75 l	7,50
402	Surgiva oder Gerolsteiner perlend			0,25 l	3,50
403	Surgiva oder Gerolsteiner still			0,75 l	7,50
404	Surgiva oder Gerolsteiner still			0,25 l	3,50
405	Cola, Cola Light, Cola Zero <sup>1,13</sup>			0,33 l	4,50
407	Fanta <sup>1,3</sup>			0,33 l	4,50
408	Sprite			0,33 l	4,50
409	Spezi <sup>1,13</sup>			0,40 l	4,50
410	Schweppes Bitter Lemon <sup>14</sup>			0,20 l	3,50
411	Schweppes Tonic Water <sup>14</sup>			0,20 l	3,50
412	Schweppes Ginger Ale <sup>1</sup>			0,20 l	3,50
413	Apfelsaft			0,20 l	3,50
419	Orangensaft			0,20 l	3,50
415	Maracujanektar <sup>60% Fruchtanteil</sup>			0,20 l	4,50
420	Apelsaftschorle			0,40 l	4,50
421	Orangensaftschorle			0,40 l	4,50
422	Maracujaschorle			0,40 l	5,50

## Indische Getränke

352	Saures Lassi <sup>1,8,9,G</sup>	0,20 l	4,00	0,40 l	6,00
353	Süßes Lassi <sup>1,8,9,G</sup>	0,20 l	4,00	0,40 l	6,00
353	Mango Lassi <sup>1,8,9,G</sup>	0,20 l	4,50	0,40 l	6,50
353	Maracuja Lassi <sup>1,8,9,G</sup>	0,20 l	4,50	0,40 l	6,50
356	Mangosaft			0,20 l	4,50
358	Guavensaft			0,20 l	4,50
359	Lycheesaft			0,20 l	4,50
361	Saftschorle Spezial			0,40 l	5,50
362	Mangosaftschorle			0,40 l	5,50
363	Guavensaftschorle			0,40 l	5,50
364	Lycheesaftschorle			0,40 l	5,50



## Biere

321	Augustiner Hell <sup>0</sup> Flasche	0,50 l	4,50
322	Spaten Dunkel <sup>0</sup> Flasche	0,50 l	4,50
324	King Fisher <sup>0</sup> – Indisches Bier Flasche	0,33 l	4,50
325	Franziskaner Weißbier <sup>0</sup> Flasche	0,50 l	4,50
326	Franziskaner Weißbier Dunkel <sup>0</sup> Flasche	0,50 l	4,50
327	Franziskaner Weißbier alkoholfrei <sup>0</sup> Flasche	0,50 l	4,50
328	Becks <sup>3, A, 0</sup> Flasche	0,33 l	4,50
329	Becks alkoholfrei <sup>0</sup> Flasche	0,50 l	4,50
330	Radler <sup>0</sup>	0,50 l	4,50
331	Russ <sup>0</sup>	0,50 l	4,50
332	Colaweizen <sup>1, 13, 0</sup>	0,50 l	4,50

## Warme Getränke

471	Espresso	3,00
472	Espresso Latte Macchiato <sup>G</sup>	3,50
473	Latte Macchiato <sup>G</sup>	5,50
474	Kaffee	3,50
476	Cappuccino <sup>G</sup>	4,50
473	Espresso Corretto mit Grappa	5,50
472	Doppelter Espresso	4,50



## Tee Spezialitäten

	Tasse	Kännchen
<b>451 Tasse Chai – Indischer Haustee</b> Indien Dieser Tee fasziniert durch die Zusammensetzung unserer indischen Gewürzmischung.	<b>3,50</b>	<b>6,50</b>
<b>453 Diffloo – Asam</b> Indien Ein eleganter, malziger Plantagentee von erlesener Güte. Würziges blumiges und volles Aroma – dennoch fein und elegant.		<b>6,50</b>
<b>454 Badamtam – Darjeeling</b> Indien Seltenes Hochlandgewächs von exquisiter Qualität. Ein etwas herber, frisch-blumiger Tee.		<b>6,50</b>
<b>455 Nuware Eliya – Ceylon</b> Sri Lanka Bedeutet „über den Wolken schwebend“. Hocharomatischer, zarterherber und spritziger Tee wächst oberhalb von 2.000 Meter.		<b>6,50</b>
<b>456 Golden Nepal Typ Maloom – Nepal</b> Indien Hocharomatischer, eleganter und rassiger Himalaya-Hochlandtee von ursprünglicher Charakteristik.		<b>6,50</b>
<b>457 Special Earl Grey</b> Ein Spiegel der Vielfalt, wertvolles Bergamotte-Aroma. Gerade gut genug um mit Tees aus China und Indien eine verführerische Bindung einzugehen.		<b>6,50</b>
<b>458 Copa Cabana</b> Ein Bündel feuriger Sinne, feurig vom Rum, exotisch durch Ananas, Kokos. Ein vollmundiger, aromatischer aber weicher Tee.		<b>6,50</b>
<b>459 Sport Cup</b> Ausgewählte erntefrische Früchte geben diesem Tee seine harmonische fruchtige Note.		<b>6,50</b>
<b>460 Grüner Tee</b> Indien Indischer grüner Tee.		<b>6,50</b>
<b>461 Tee nach Wunsch</b> Kamille oder Pfefferminze		<b>6,50</b>



## Aperitifs und Spirituosen

300	Haus Cocktail <sup>1</sup>		0,10 l	7,50
301	Prosecco / Weißwein Spritz Soda Campari <sup>1</sup>		0,20 l	8,00
302	Prosecco / Weißwein Spritz Hugo		0,20 l	8,00
303	Campari Soda		5 cl	7,50
304	Campari Orange <sup>1</sup>		5 cl	7,50
305	Martini Bianco		5 cl	6,50
306	Martini Dry		5 cl	6,50
307	Martini Rosso		5 cl	6,50
308	Sherry Sandeman Secco		5 cl	6,50
309	Sherry Sandemann Medium Dry		5 cl	6,50
310	Glas Sekt		0,10 l	6,50
311	Prosecco Spumante		0,10 l	6,00
312	Gin Tonic		4 cl	8,00
313	Martini Cocktail <sup>1</sup> (Martini + Gin)		4 cl	9,00
501	Old Monk Rum 42,80 %		2 cl	6,50
502	Mangolikör zum Mitnehmen	Flasche	1,00 l	22,00
503	Indischer Mangoschnaps <sup>1</sup> 38,00 %		2 cl	4,50
504	Guaven Likör		2 cl	4,50
511	Ramazotti Bitter 32,00 %		4 cl	6,00
512	Averna Bitter 32,00 %		4 cl	6,00
513	Fernet Branca Bitter 39,00 %		2 cl	6,00
514	Williamsbirne Morand Obstbrand 43,00 %		2 cl	6,00
515	Grappa di Amarone Tresterbrand 40,00 %		2 cl	6,00
516	Jubiläums Aquavit Kornbrand 42,00 %		2 cl	6,00
517	Remy Martin VSOP Weinbrand 32,00 %		2 cl	6,00
518	Calvados Apfelbrand 40,00 %		2 cl	7,00
519	Johnnie Walker Black Label Scotch 40,00 %		4 cl	7,00
520	Chivas Regall 2 Years Scotch 40,00 %		4 cl	7,00
521	Dimple Scotch 40,00 %		4 cl	7,00
522	Jack Daniels Bourbon 40,00 %		4 cl	7,00
523	Baileys Likör 17,00 %		4 cl	7,00
524	Wodka Wodka 40,00 %		2 cl	6,50
525	Gordons Gin Gin 40,00 %		2 cl	6,50



# Kerala

	0,20 l	0,75 l
<b>Weisswein</b>		
<b>Grüner Veltliner QbA</b> ° Österreich – Kamptal – Löss Jurtschitsch – trocken, feine Würze mit feinem Pfeffer, etwas Zitrus und frischer Melisse	7,50	28,00
<b>Riesling QbA</b> ° Deutschland – Mosel – Schieferstein Weingut Lotz – trocken, mineralisch, mit betörender Aromatik nach reifen Aprikosen, Äpfeln und Zitrone	8,00	27,00
<b>Lugana DOC</b> ° Italien – Verona – Tinazzi – trocken, hell, intensives Bukett nach Gräsern und grünen Äpfeln, zart fruchtig	8,50	32,00
<b>Chardonnay db</b> ° Australien – Yarra Valley – De Bortoli – trocken, Aromen von tropischen Früchten mit einem Hauch von Vanille, vollmundiger Geschmack	8,50	30,00
<b>Sauvignon Blanc</b> ° Chile – Maule River – J. Bouchon, Santiago – trocken, Duft nach Frühlingswiese und Limone am Gaumen ergibt sich eine Mischung aus Birnen und Melonen mit feinen Zitrusnoten	8,50	31,00
<b>Rivaner QbA</b> ° Deutschland – Rheinhessen – Weingut Neef-Emmich, fruchtig, lebendig und ausdrucksstark, optimaler Begleiter für würzige Speisen	8,50	31,00
<b>Inzolia IGT</b> ° (Biologischer Wein) Italien – Sizilien – Cantine Volpi – trocken reich, angenehme Fülle, einladende Frucht, harmonisch	8,50	31,00
<b>Würzburger Stein QmP Silvaner Kabinett</b> ° Deutschland – Franken – Staatlicher Hofkeller – trocken, rassig, in Körper und Ausdruck feinste Fruchtaromen, markant		50,00
<b>Grauer Burgunder QbA</b> ° Deutschland – Franken – Divino, Weingut Nordheim – trocken, dezent, feinwürzige Nase körperreich und ausgewogen		53,00
<b>Wachenheimer Riesling QbA</b> ° Deutschland – Pfalz – Weingut Dr. Bürklin-Wolf – trocken, reich und dicht im Bukett, Aromen von Apfelkompott und reifen Birnen mit exotischen Fruchtnuancen von Grapefruit und Orangen		63,00
<b>Smaragd QbA Grüner Veltliner</b> ° Österreich – Wachau – Domäne Wachau – eleganter ausgewogener Duft, voller Körper, dicht und lang anhaltend, weich		60,00
<b>Chardonnay DOC</b> ° Italien – Piemont – Michele Chiarlo – trocken, gute Komplexität, zarter Duft nach weißen Akazien, Jasminblüten, Akzente von Zitrusfrüchten, frisch		45,00
<b>Gavi di Gavi DOCG</b> ° Italien – Piemont – Michele Chiarlo Rovereto – trocken, intensiv, angenehme florale Lindenblütennuancen, Minze und Aprikosen- frucht.		58,00
<b>Viognier BdP DOC</b> ° Frankreich – Bordeaux – Domaine de la Baume – trocken, facettenreich mit delikater Frucht, leicht und elegant.		28,50
<b>Cloudy Bay Sauvignon Blanc</b> ° Neuseeland – Wairau-Tal – dieser elegante und rassige Wein hat mittlerweile Kultstatus erlangt, sehr würzig, mineralisch mit einem großen „Strauß“ exotischer Fruchtaromen .		85,00
<b>Indischer Weisswein</b> °	8,50	32,00
<b>Weisswein-Schorle</b> °	5,50	



# Kerala

	0,20 l	0,75 l
<b>Rotwein</b>		
<b>Shiraz<sup>0</sup></b> Australien – New South Wales – De Bortoli – trocken, Duft nach süßen schwarzen Früchten wie Pflaume oder Brombeere, ein Hauch von Gewürzen und rauchiger mokkaartiger Eiche.	8,00	30,00
<b>Zweigelt QbA<sup>0</sup></b> Österreich – Kamptal – Johan Topf – trocken, tiefdunkel Zyklamfarbe, reife Waldbeeren, am Gaumen fruchtig und extraktreich.	8,00	30,00
<b>Merlot D0<sup>0</sup></b> Chile – Colchagua Valley – Monf Gras – trocken, reife Frucht mit Anklängen von Minze und Wildkräuter, elegant, weich und gefällig.	8,00	30,00
<b>Primitivo IGP<sup>0</sup> „Aurora“</b> Italien – Apulien – San Giorgio – rubinrote Farbe, harmonischer und intensiver Geschmack mit fruchtigen Noten.	8,00	30,00
<b>Cabernet Sauvignon IGP d'OC<sup>0</sup></b> Frankreich – Rhone – les Marnes Domaine d' Aumieres – vielfältige Aromen von dunklen Beeren, der Abgang ist fein und seidig.	7,00	30,00
<b>Raiza Crianza D0<sup>0</sup></b> Spanien – Rioja – Vicente Gandia – granatrot, sein Aroma erinnert an Konfitüre aus roten und schwarzen Früchten.	7,00	31,00
<b>Solcanto Nero D'Avola DOC<sup>0</sup></b> Italien – Sizilien – Antonella Cassara – trocken, intensive rubinrote Farbe, Duft nach reifen Kirschen und Vanille.	7,00	31,00
<b>Incognito QbA<sup>0</sup></b> Deutschland – Pfalz – Philip Kuhn – Aromen, die an Kirschen und schwarze Johannisbeeren erinnern, etwas tiefer finden sich rauchige Noten		39,00
<b>Grand Cuvee QW<sup>0</sup></b> Österreich – Burgenland – Weingut Salzl – trocken, tiefdunkle Farbe, in der Nase Himbeeren, Schokolade, am Gaumen stoffig und dicht		56,00
<b>Ripasso DOC<sup>0</sup></b> Italien – Venetien – Cantina Tinazzi – trocken, vollruchtig, körperreich, Duft nach Gewürzen und Rosinen, kräftige Noten von Waldbeeren und Cassis		56,00
<b>La Court<sup>0</sup></b> Italien – Piemont Michele Chiarlo – farbintensives purpurrot mit seidig glänzenden Reflexen komplexes, delikates Bukett mit starker Ausdruckskraft, reichhaltig, vollmundig		80,00
<b>Brunello DOCG<sup>0</sup></b> Italien – Toskana – Tenuta Friggiali – trocken, intensiv, harmonisch, samtig gehaltvoller Körper, ätherisches Bukett, florale Nuancen nach Veilchen, Iris, zarter Waldbeerduft		95,00
<b>Chateau L' Estage Simon AC<sup>0</sup></b> Frankreich – Bordeaux – Superior HautMedoc – rubinrote Farbe, Kaffeearomen, elegant weiche Tannine, ölig und sehr gefällig		65,00
<b>Cos d' Estournel<sup>0</sup></b> Frankreich – Bordeaux – Classe St. Estephe – trocken, ein ausgewogener Spitzenwein, der Würzigkeit und feine Eleganz perfekt vereint – Jahrgang 1997		180,00
<b>Strandveld Syrah<sup>0</sup></b> Südafrika – Cape Agulhas – Strandveld – ein körpereicher Wein, voller Aromen wie Pfeffer und schwarzen Beeren, angenehme Tanine und reichhaltig am Gaumen		35,00





<b>Roséwein</b>		0,20 l	0,75 l
<b>Provence Rose AC</b> <sup>0</sup>	Frankreich – Provence – Château Roquefort Corail – trocken, fruchtiger würziger Rose, angenehme Note von roten Beeren, Quitten und einen Hauch von Zitronenschalen .	<b>8,00</b>	<b>28,50</b>
<b>Weissherbst QbA</b> <sup>0</sup>	Deutschland – Kamptal – Tienaener Rebtal, Graf von Kageneck – halbtrocken, vollmundig, reif lang anhaltend.		<b>30,50</b>
<b>Anton Bauer Rose QbA</b> <sup>0</sup>	Österreich – Wagram – kräftig klares rosa, blumiger Duft, elegante Struktur, am Gaumen frisch und saftig.		<b>30,90</b>
<b>Ca' di Frati Rose DOC</b> <sup>0</sup>	Italien – Volle Central – Riviera del Garda Bresciano – entfaltet sich im Glas mit einem brillanten lachsrosa, zarter erfrischender Duft nach Weißdorn und Waldfrüchten.		<b>40,50</b>
<b>Rose Abruzzo</b> <sup>0</sup>	Australien – Yarra Valley – De Bortoli – kräftige Farbe, attraktive Himbeer- und Süßkirscharomen, fruchtiger Geschmack, ausgeprägt aber harmonisch		<b>35,00</b>

## Schaumwein

<b>Prosecco Spumante DOC</b> <sup>0</sup> Cantina Soglio Italien	<b>0,20 l</b>	<b>9,50</b>
<b>Prosecco Spumante DOC</b> <sup>0</sup> Cantina Soglio Italien	<b>0,75 l</b>	<b>19,50</b>
<b>Menger Krug Brut</b> <sup>0</sup> Deutschland	<b>0,75 l</b>	<b>35,00</b>
<b>Menger Krug Rose</b> <sup>0</sup> Deutschland	<b>0,75 l</b>	<b>35,00</b>
<b>Pommery POP</b> <sup>0</sup> Frankreich, blaue Flasche	<b>0,75 l</b>	<b>34,50</b>
<b>Pommery Brut Apanage</b> <sup>0</sup> Frankreich	<b>0,75 l</b>	<b>75,00</b>



### Allergene Herkunft / enthalten in Produkte und Zutaten (Beispiele)

- A – Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Grünkern, Ein korn, Hafer, Kamut, Mehl, Stärke, Graupen, Couscous, Bulgur, Gries, Kleie, Schrot, Paniermehl, Semmelbrösel, Brot)
- B – Krebstiere (Krebse, Garnelen, Hummer, Shrimps, Langusten, Erzeugnisse aus Krebstieren, Hummerbutter, Würzpasten, Surimi, Feinkostsalate, Sashimi, Paella, Suppen, Soßen)
- C – Ei (Eier von Geflügel und Erzeugnisse daraus Vollei, Eigelb, Eiweiß, Eipulver, Trockenei)
- D – Fisch (Fische, alle Arten) und Fischerzeugnisse Fischsoße, Fischgelatine, Kaviar, Fischpaste, Worcestersauce, Würzpasten, Fonds, Suppen)
- E – Erdnuss (Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, Erdnussöl, Erdnussbutter, Erdnussmehl, Erdnüsse geröstet, Gebäck, Kuchen, vegetarische Aufstriche, Schokolade)
- F – Soja (Sojabohnen, -sprosse und daraus gewonnene Erzeugnisse, Sojamilch, Sojasoße, Sojapaste, Tofu, Sojaöl, Sojamehl, vegane Drinks, Feinkostsalate, Kaugummi)
- G – Milch oder Laktose (Milch von Säugetieren und daraus gewonnene Erzeugnisse, Butter, Buttermilch, Schafskäse, Käse, Magermilch, Joghurt, Quark, Sahne, Milchzucker, Molke, Milcheiweiß, Mayonnaise)
- H – Schalenfrüchte (Schalenfrüchte wie z. B. Mandeln, Haselnüsse etc. und daraus gewonnene Erzeugnisse, Gemahlene, gehobelte, etc. Nüsse, Nussöle, Nusspasten, Marzipan, Nougat)
- L – Sellerie (Alle Selleriearten und daraus gewonnene Erzeugnisse Selleriesamen, Selleriesalz, Gewürzmischungen, Sellerieblatt; Suppengrün, Mirepoix)
- M – Senf (Senf, Senfkörner, Senfpulver, Senföl, Senfsprossen Mayonnaise, Ketchup, Gewürzmischungen, Fleischerzeugnisse, Dressing, eingelegtes Gemüse, Gewürzmischungen, Suppen, Soßen)
- N – Sesam (Sesamsamen, Sesammehl, Sesampaste, Sesamöl, Sesamsalz, Humus, Falafel, Müsli, vegetarische Gerichte, Marinaden, Salate, Knäckebrot)
- O – Sulfite (Schwefeldioxid und Sulfite, z.B. Wein, Trockenobst, Tomatenmark, Trockenobst mit Schwefel behandelt, getrocknete(s) Pilze und Gemüse, Wein, Bier, Kartoffelprodukte, Tomatenpüree, Sauerkraut, Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate)
- P – Lupinen (Lupinenmehl, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat, Fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz, glutenfreie Produkte, Kaffeersatz, Flüssiggewürze)
- R – Weichtiere (alle Muschelarten, Austern, Schnecken, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, Austernsoße, Würzpasten, Suppen, Soßen, Marinaden)

### Zusatzstoffe:

- 1 – mit Farbstoff • 2 – mit Konservierungsstoffen • 3 – mit Antioxidationsmittel • 4 – mit Geschmacksverstärker •
- 5 – geschwefelt • 6 – geschwärzt • 7 – mit Phosphat • 8 – mit Milcheiweiß • 9 – mit Süßungsmittel • 10 – enthält eine Phenylalalinquelle • 11 – gewachst • 12 – mit Nitritpöckelsalz • 13 – koffeinhaltig • 14 – chininhaltig • 15 – Taurin