



Indian & Italian cuisine Menu



NAMASTE

CIAO



ANAYA

IMPERATOR

Liebe Freunde und Gäste,

**wenn Sie Wert auf gutes Essen & besten Service legen,
werden Sie bei uns wunschlos glücklich.**

**Wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant begrüßen zu
dürfen und heißen Sie herzlich willkommen.**

**Wir möchten Sie mit Spezialitäten der indische Küche
erfreuen. Unsere Speisen werden immer frisch
zubereitet.**

**Das entspannte Ambiente, die freundliche Bedienung
und besonders die echten, traditionellen Gerichte
werden Ihnen den Aufenthalt in unserem Haus zu einem
kulinarischen Erlebnis verwandeln.**

**Sie können bei Ihrer Bestellung wählen, ob Sie ihr
Gericht mild, mittelscharf oder sehr scharf haben
möchten.**

**Auch auf Allergien, Unverträglichkeiten, vegane
Lebensweise oder Gewürzwünsche gehen wir gerne ein.
Bitte sprechen Sie uns an. Wir helfen Ihnen bei der
Speise- und Getränkewahl.**

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

SUPPEN



- | | |
|--|------|
| 01 MADRAS RASAM ^{1. A. G. H} | 4.50 |
| Cremige rote Linsensuppe nach südindischer Art | |
| 02 TAMATAR SHORBA ^{1. A. G} | 4.50 |
| Cremige Tomatensuppe aus frischen Tomaten | |
| 03 MULLIGATAWNY ^{A. G} | 4.90 |
| Typisch indische Currysuppe mit Hühnerfleisch | |
| 04 GARAM SHORBA ^{A. G} | 5.50 |
| Sauer-Scharf Suppe mit Hühner- & Lammfleisch | |
| 05 MANGO SOUP ^{1. A. G. H} | 4.90 |
| Cremige Mangosuppe mit Mandeln | |

SALATE

- | | |
|---|------|
| 06 HARA SALAD ^J | 4.90 |
| Kleiner bunter gemischter Salatteller | |
| 07 PANIR SALAD ^{G. J} | 8.90 |
| Großer Salat mit indischen hausgemachten Rahmkäse, Paprika und Kichererbsen | |
| 08 TANDOORI CHICKEN SALAD ^J | 9.90 |
| Großer Salat mit Hähnchenstreifen und Ananas | |
| 09 KASHMIR SALAD ^G | 8.90 |
| Großer Salat mit frischem Obst & Joghurt-Dressing | |



Alle Pakoras werden im Kichererbsenmehlteig gewendet, frittiert und mit drei schmackhaften Saucen serviert.

- | | | | |
|---|------|---|------|
| 10 SAMOSAS (2 STÜCK) ^{A. G. M} | 4.90 | 14 FISCH PAKORA ^D | 6.90 |
| Gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln, Erbsen & Mandeln | | Rotbarschfilet | |
| 11 GOBI PAKORA | 4.90 | 15 PANEER PAKORA ^G | 5.50 |
| Blumenkohl | | Hausgemachter Rahmkäse | |
| 12 ONION BHAJI | 4.90 | 16 CHICKEN PAKORA | 5.50 |
| Zwiebelstreifen | | Hühnerbrustfilet | |
| 13 SCAMPI PAKORA ^N | 6.90 | 17 GEMISCHTE VORSPEISENPLATTE | 9.90 |
| Scampis | | (2 Pers.) ^G | |
| | | Zusammenstellung der vegetarischen Vorspeisen | |



BEILAGEN

18 BHATURA^{A.C.G}	2.90	23 ROTI-CHAPATI	2.90
Brot aus feinstem Weißmehl, frittiert		Vollkornmehlbrot, aus dem Tandoorofen	
19 NAAN^{A. C. G}	2.90	24 MIX PICKELS	2.90
Leichtes knuspriges Fladenbrot, gebacken		Eingelegtes Gemüse	
20 CHEESE NAAN^{A. C. G}	3.90	25 MANGO CHUTNEY	3.50
Fladenbrot aus Weizenmehl, im Ofen gebacken mit geriebenen Rahmkäse		Mangostückchen süß-sauer eingelegt	
21 Garlic NAAN^{A. C. G}	3.90	26 RAITA^G	3.90
Fladenbrot mit hausgemachter indischer Knoblauchbutter, gebacken		Joghurt mit Gurken, Tomaten und Gewürzen	
22 PAPADAM^A	1.00	27 EXTRA REIS	2.90
Knuspriges Brot Hülsenfrüchtemehl mit Pfeffer		(Große Portion Basmatireis)	
		28 CHILLI-SOSSE	1.50
		(grüne scharfe Soße)	
		29 3 DIPS	3.00
		(Joghurt, Minze, Tamarind)	

VEGETARISCHE GERICHTE

30 DAAL MAKHNI	12.90	36 SHAHI PANIR^{G. H}	13.90
Verschiedene indische Linsen mit Butter, Knoblauch, Ingwer und Tomaten gebraten		Indischer Rahmkäse in einer milden Cashew Sahne-Sauce mit Rosinen, Mandeln, CashewNüssen	
31 BHINDI MASALA	13.90	37 SHAHI BENGAN^{G.H.M}	13.50
Okraschoten (ind. Gemüse), Tomaten & Zwiebeln in Butter gebraten mit einer leckeren Currysauce		Auberginen kurz frittiert und mit indischem Rahmkäse, Mandeln und Erbsen in einer feinen CurrySauce serviert	
32 MATTAR PANIR^{G.M}	13.50	38 MALAI KOFTA^{G. H}	13.90
Hausgemachter Käse mit Erbsen, Zwiebeln, Tomaten und speziellen Gewürzen in einer CurrySahnesauce		Gemüsebällchen aus Kartoffeln, Rahmkäse und verschiedenen Gemüsen mit Mandeln, Rosinen verfeinert in einer exotischen Cashew-Sahnesauce	
33 PALAK PANIR^G	13.90	39 PANIR MAKHNI^{G. H}	13.90
Hausgemachter frischer Rahmkäse im Spinat mit einer besonderen Gewürzmischung gekocht		Hausgmachter Rahmkäse in einer würzigen Butter-Tomaten-Sauce	
34 SABZI	12.90	40 PANIR JHALFREZI (scharf)^G	13.90
Frische verschiedene Gemüsesorten in einer leichten delikaten Currysauce		Hausgemachter indischer Rahmkäse in gewürzter Currysauce mit gebratenen Blumenkohl, Paprika, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch und frischen Tomaten	
35 ALU GOBI MASALA	12.90		
Frischer Blumenkohl mit Kartoffeln, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, pikant gewürzt			

VEGANE

- | | | | |
|---|--------------|---|--------------|
| 41 Tofu Curry^L | 12.50 | 46 Tofu Tikka (vegan)^{L. G} | 14.90 |
| Tofu mit Currysauce | | gegrillter Tofu mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Ingwer und spezieller Gewürzsauce | |
| 42 Tofu Saag^L | 12.90 | 47 Tofu Madras (scharf)^{L. G. H} | 13.90 |
| Tofu mit Spinat, Ingwer und Knoblauch | | Tofu mit Kokosmilch, Madras-Gewürzen und Curry Cocossauce | |
| 43 Chana Tofu Masala (pikant)^{L. G} | 13.50 | 48 Tofu Vindaloo (scharf)^{L. G. H} | 13.90 |
| Tofu mit Kichererbsen und pikanter Curry-Gewürzsauce | | Tofu mit gebackenen Kartoffeln, Zwiebeln, Paprika, Madras Gewürzen und Curry-Cocossauce | |
| 44 Tofu Jhalfrezi (scharf)^{L. G} | 13.50 | 49 Tofu Chili (pikant)^{L. G} | 13.90 |
| Tofu mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und Gewürzsauce | | gegrillter Tofu mit 'Chili- Ingwersauce, Paprika und Zwiebeln nach nordindischer Art | |
| 45 Tofu Tikka Masala (scharf)^L | 13.90 | | |
| Tofu mit Sauce, frischem Koriander, Ingwer, Knoblauch | | | |



HÄHNCHENGERICHTE

- | | | | |
|---|--------------|---|--------------|
| 50 MURGH CURRY^G | 13.90 | 55 MURGH SPEZIAL^{G. H} | 14.90 |
| Gebratenes Hähnchenbrustfilet in einer aromatischen Currysauce gekocht mit Ingwer | | Hühnerbrustfilet mit Gemüse, Rosinen und Mandeln in einer milden Curry-Sahnesauce | |
| 51 MURGH SABZI^G | 14.90 | 56 MURGH KORMA^{G. H} | 15.50 |
| Gebratenes Hühnerbrustfilet mit frischen Gemüsesorten der Saison in einer Currysauce mit Ingwer | | Hühnerbrustfilet in einer milden Sauce, mit Mandeln, Rahmkäse und Rosinen | |
| 52 MURGH SAAG^G | 14.90 | 57 MURGH JHALFRESI (scharf) | 15.50 |
| Hühnerbrust mit Spinat und pürierten Tomaten in einer besonderen Gewürzmischung gegart mit Ingwer | | Hühnerfilet mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Blumenkohl und Ingwer nach nordindischer Art in einer scharfen Currysauce | |
| 53 MURGH MADRAS (scharf)^{1. G} | 14.90 | 58 MURGH MAKHNI^{G. H} | 15.90 |
| Hühnerbrustfilet mit Kokosraspeln in original südindischer Madrascurrysauce | | Gewürzte saftige Tandoori Huhnstücke, kurz gegrillt und fertig gegart, in einer sahnigen Butter-Tomatensauce mit Mandeln & Cashew | |
| 54 MANGO MURGH^{G. H} | 15.50 | | |
| Hühnerbrustfilet mit Mangostücken und Mandeln in fruchtiger Mango-Sahnesauce | | | |

LAMMGERICHTE

- | | | | |
|--|-------|--|-------|
| 59 MUTTON CURRY | 14.90 | 63 MUTTON VINDALOO (scharf)^{1. G} | 15.90 |
| Lammfleisch in Currysauce nach köstlicher indischer Art zubereitet mit Ingwer | | Südindische Lammspezialität mit Kartoffeln & Kokos-raspeln in einer scharf gewürzten Curry-Kokos-Sauce | |
| 60 MUTTON PALAK | 15.50 | 64 MUTTON KORMA^{G.H} | 15.90 |
| Lammfleisch in Spinat mit frischem Ingwer und Knoblauch nach indischer Art | | Lammfleisch in einer mild gewürzten Cashew-Sahnesauce mit Mandeln, Rosinen und geriebenem Rahmkäse | |
| 61 MUTTON SABZI^G | 15.50 | 65 MUTTON BANGLORI | 15.50 |
| Lammfleisch in Currysauce mit verschiedenen frischen Gemüsesorten und Ingwer | | Lammfleisch gebraten mit Ananas, Tomaten, Paprika, Ingwer, Knoblauch mit exotischen Gewürzen | |
| 62 ROGAN JOSH | 15.50 | 66 GOSHT COCONUT^{G.H} | 15.90 |
| Lammfleisch in würziger Mischung aus Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Paprika in Currysauce | | Lammfleisch mit Kokosnuss, Mandeln, Rosinen und Cashewnüssen in einer Honig-Currysauce | |

TADOORI GRILLS

Gegrilltes aus dem original indischen Lehmofen, serviert auf einer heissen Gusseisenpfanne.

- | | | | |
|---|-------|---|-------|
| 67 SABZI TIKKA^G | 14.90 | 72 SEAFOOD TIKKA^{D. G} | 18.90 |
| Gemischtes Gemüse und indischer Rahmkäse mariniert in Joghurt und zahlreichen Gewürzen mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Ingwer | | Rotbarschfilet & geschälte Garnelen mariniert mit feinen Gewürzen, Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Ingwer | |
| 68 SEEKH KEBAB^C | 16.90 | 73 SCAMPI TIKKA^{G.N} | 19.90 |
| Zart gegrillte Lammfleisch-Röllchen am Spieß mit einer Mischung aus frischem Ingwer, Zwiebeln, Paprika, Koriander & Knoblauch | | Gegrillte Großgarnelen mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika und Ingwer, eingelegt in Joghurt-Safran und verfeinert mit speziellen Kräutergewürzen | |
| 69 MURGH TIKKA^G | 16.90 | 74 ANAYA MIX GRILL^G | 19.50 |
| In Joghurt, Safran und Gewürzen mariniertes Hähnchenbrustfilet wird mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Ingwer serviert | | Eine köstliche Zusammenstellung der Tandoori Spezialitäten mit gegrillten Huhn-Lamm-Entebrustfiletstücken und indischem Rahmkäse | |
| 70 MUTTON TIKKA^G | 17.50 | 75 ANAYA KARAHI | 18.90 |
| In Joghurt, Safran und Gewürzen mariniertes frisches Lammfleisch wird mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Ingwer serviert | | Gegrilltes Lamm- & Hähnchenfleisch mit Tomaten, Ingwer, Zwiebeln, Korianderkörner, Paprika in einer pikanten Currysauce | |
| 71 MURGH TIKKA MUGHLAI^{G. H} | 17.50 | TANDOORI GRILL SAUCE | |
| Hähnchenbrustfilet & köstlicher indischer Rahmkäse mit speziellen Gewürzen mariniert & gegrillt, mit Mandeln & Cashewnüssen in einer Cremesauce | | 76 MALABARI^{E. G} | 3.50 |
| | | Erdnuß - Currysauce | |
| | | 77 MAKHANI^G | 3.50 |
| | | Butter-Tomaten-Sahnesauce | |
| | | 78 CURRYSAUCE^G | 3.50 |

Wir schärfen gerne nach Ihrem Wunsch: MILD | NORMAL (ohne Kennzeichnung) | MITTELSCHARF | SCHARF

ENTEN SPEZIALITÄTEN

- | | | | |
|---|-------|---|-------|
| 79 BATHAK HOING TIKKA | 16.50 | 81 BATHAK MAKHNI ^{G. H} | 16.50 |
| Entenfleisch gegrillt mit Honig, Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Knoblauch und Ingwer in einer wohlausgewogenen Gewürzmischung (Gusseisenpfanne) | | | |
| 80 BATHAK MUGHLAI TIKKA ^{G. H} | 16.90 | 82 BATHAK MASALA | 16.50 |
| Ereenteach und Rahmkäse in speziell indischen Gewürzen mariniert und gegrillt und mit Mandeln & Cashewnissen in einer cremigen Sauce serviert (Gusseisenpfanne) | | | |
| 83 BATHAK HONEY LEMON DUCK | 16.50 | | |
| Entenbrustfiletstücke in leicht süßer Currysauce, verfeinert mit Honig & Zitrone | | | |

SCAMPI & FISHGERICHTE

- | | | | |
|---|-------|--|-------|
| 84 SCAMPI CHILI (pikant) ^{F. N} | 17.90 | 86 RED COCONUT SNAPPER(pikant) ^{D. G. H} | 16.90 |
| Großgamelen gekocht mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Tomaten und Chilis in einer Süß-Sauer-Sauce | | | |
| 85 SCAMPI KORMA ^{G. H. N} | 17.90 | 87 MASCHLI TIKKA MASALA ^{D. G} | 17.50 |
| Rotbarschfilet in Joghurt mariniert, anschließend im Tandoori-Ofen gegrillt & mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer in einer pikanten Currysauce serviert | | | |

BIRYANIS - KULINARISCHE REISSPEZIALITÄTEN

Basmatireis gebraten mit frischem Gemüse, Erbsen, Rosinen & Nüssen - serviert mit gewürztem Joghurt

- | | | | |
|--|-------|---|-------|
| 88 VEGETARISCHES BIRYANI ^H | 13.50 | 90 MUTTON BIRYANI ^H | 15.90 |
| mit gemischtem Gemüse und Rahmkäse | | | |
| 89 MURGH BIRYANI ^H | 14.50 | 91 MIX BIRYANI (CHICKEN & LAMB) ^H | 16.90 |
| mit Hühnerbrustfilet | | | |



THALI:

Thaili ist eine traditionelle Platte für eine Person bestehend aus 3 kleinen Gerichten.

VEGETABLE THALI

pro Person

92 DAAL MAKHNI

18.90

Verschiedene indische Linsen mit Butter, Knoblauch, Ingwer und Tomaten gebraten

SABZI

Gemischtes Gemüse

PALAK PANIR ^G

Hausgemachter Rahmkäse gebraten im Spinat mit einer besonderen Gewürzmischung

BEILAGEN ^{A, C, G, H}

Reis, Raita und Bhatara

MIXED THALI

pro Person

93 PANIR MAKHNI ^G

19.90

Rahmkäse in Butter-Tomatensauce

CHICKEN MADRAS ^{1, G}

Hühnerfilet mit Kokos

MUTTON CURRY

Lammfleisch in Currysauce auf köstliche indische Art zubereitet

BEILAGEN ^{A, C, G, H}

Reis, Raita und Bhatara

3-GÄNGE MENÜ

Jede Platte wird als 3-Gänge Menü angeboten und mit vielen Beilagen serviert.

(ab 2 Personen)

JOGI PLATTE

pro Person

94 DAAL SOUP ^{1, A, G, H}

25.50

Rote Linsensuppe

SABZI TIKKA ^G

Gemischtes Gemüse und hausgemachter Rahmkäse mariniert in Joghurt und zahlreichen Gewürzen

MALAI KOFTA ^{G, H}

Gefüllte Gemüsebällchen in Cashewsauce

BHINDI MASALA

Frische Okraschoten (indisches Gemüse), Zwiebeln und Tomaten in Butter gebraten, serviert in einer leckeren Currysauce

BEILAGEN ^{A, C, G, H}

Reis, Raita und Bhatara

ANAYA PLATTE

pro Person

95 MANGO SOUP ^{1, G}

27.50

Mangosuppe

BATHAK KARAHI

Entenfleisch gegrillt mit frischem Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Paprika, Koriander Körner und frischen pürierten Tomaten

BUTTER CHICKEN ^{G, H}

Gegrilltes Hähnchen in Buttersauce

MUTTON TIKKA ^G

In Joghurt, Safran und Gewürzen mariniertes frisches Lammfleisch wird mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Ingwer serviert

BEILAGEN ^{A, C, G, H}

Reis, Raita und Bhatara

EIS (in einer schönen Tonschüssel)

96 MANGO ICE CREAM ^G

5.50

Mangoeis mit Mango Pulp

97 COCONUT ICE CREAM ^G

5.50

Milcheis mit frischen Koko

98 VANILLA-NUSS ICE CREAM ^{G, H}

5.50

Vanille-Milcheis mit gerösteten Cashewnüssen in Honig

99 KULFI ICE CREAM ^{G, H}

5.50

Milcheis mit Safran, Pistazien und Mandel

DESSERT

100 SIRI KAND ^G

4.90

Früchte eingelegt in Joghurt und Honig

101 HALWA ^{G, H}

4.50

Gebratener Grieß mit Mandeln

102 GULAB JAMUN

4.90

(traditionelle Süßspeise)

Frittierte Teigbällchen in Zuckersirup

PASTA - NUDELGERICHTE

311 Spaghetti Pomodoro^A

mit Tomatensauce und Basilikum

10.50

312 Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino^A

mit scharfen Peperoncini, Olivenöl und Knoblauch

11.50

313 Spaghetti Bolognese^{A.G}

mit Tomaten-Fleischsauce

11.90

314 Spaghetti Carbonara^{A.C.G}

mit italienischem Kochschinken, Sahne und Ei

11.90

315 Spaghetti ROMA^{A.G}

mit Hähnchenbruststreifen und frischen Champignons in Tomaten-Sahnesauce

13.90

316 Penne all'Arrabbiata^{A.G}

Kurze Nudeln mit scharfen Peperoncini in Tomatensauce

12.90

317 Penne al Quattro Formaggi^{A.G}

Kurze Nudeln mit 4 verschiedenen Käsesorten

13.50



318 Penne alla Sorrentina^{A.G}

Kurze Nudeln mit Mozzarella in Tomatensauce

13.50

319 Penne Vegetaria^A

Kurze Nudeln mit Gemüse der Saison

13.50

320 Penne al Gorgonzola^{A.G}

Kurze Nudeln mit Gorgonzola- Sahnesauce

13.50

321 Tagliatelle ROMA^{A.G}

Bandnudeln mit Hähnchenbruststreifen und frischen Champignons in Tomaten-Sahnesauce

13.90

322 Tagliatelle alla Bolognese^{A.G}

Bandnudeln mit Tomaten-Fleischsauce

12.90

323 Tagliatelle al Salmone^{2. A. D. G}

Bandnudeln mit frischem Lachs in leichter Hummer-Sahnesauce

15.00



PIZZA

Jede Pizza ist mit Tomatensauce und Mozzarella belegt

- | | |
|--|--------------|
| 324 Pizza Margherita^{A.G} | 8.90 |
| mit frischem Basilikum | |
| 325 Pizza Napoli^{A.D.G} | 11.90 |
| mit Sardellen und Oliven ⁹ | |
| 326 Pizza Prosciutto^{A.G.O} | 11.50 |
| mit italienischem Kochschinken | |
| 327 Pizza Salami^{A.G} | 10.90 |
| mit Salami | |
| 328 Pizza Funghi^{A.G} | 10.50 |
| mit frischen Champignons | |
| 329 Pizza Prosciutto Funghi^{A.G.O} | 12.50 |
| mit frischen Champignons und Kochschinken | |
| 330 Pizza Hawaii^{A.G.O} | 12.90 |
| mit italienischem Kochschinken und Ananas | |
| 331 Pizza Vegetaria^{A.G} | 12.90 |
| mit frischem Gemüse der Saison | |



- | | |
|---|--------------|
| 332 Pizza Mista^{A.G.O} | 13.50 |
| mit Salami, italienischem Kochschinken, frischen Champignons und Peperoni | |
| 333 Pizza GI^{A.G} | 12.90 |
| mit Hähnchenbrust und Brokkoli | |
| 334 Pizza Piccantissima^{A.G.O} | 13.50 |
| mit pikanter Salami, frischen Champignons und Paprika | |
| 335 Pizza Campagnola^{A.G} | 12.50 |
| mit Gorgonzola und Spinat | |
| 336 Pizza Tonno^{A.D.G} | 12.50 |
| mit Thunfischstückchen und Zwiebeln | |
| 337 Pizza Salmone^{A.B.G} | 14.00 |
| mit frischem Lachs und Rucola | |
| 338 Pizza Marinara^{A.B.D.G} | 13.90 |
| mit Meeresfrüchten und Knoblauch | |
| 339 Pizza Parma^{A.B.G.O} | 14.00 |
| mit Parmaschinken, Rucola und gehobeltem Parmesankäse | |

HOT & COLD BEVERAGES

KAFFEE-SPEZIALITÄTEN

	TASSE
103 ESPRESSO ²	2.80
104 DOPPELTER ESPRESSO ²	3.60
105 ESPRESSO MACCHIATO ²	2.60
106 KAFFEE ²	3.00
107 CAPPUCCINO ²	3.20
108 MILCHKAFFEE ²	3.80
109 LATTE MACCHIATO ²	3.80
110 GETREIDEKAFFEE	2.50
111 GETREIDEMILCHKAFFEE	3.50
112 HEISSE SCHOKOLADE	3.50
113 HEISSE SCHOKOLADE MIT SAHNE	3.90



114 IRISH COFFEE ²	4.90
mit 2 cl indischer Rum, brauner Zucker & Sahne	
115 BAILEYS COFFEE / CAPPUCCINO ^{1.2.4.8.90}	4.90



TEE

Mit Honig serviert	
116 CHAI - TEE	2.90
Indischer Jogitee, hausgemacht mit Gewürzen, Milch und Honig	
117 FRISCHER INGWER TEE	3.90
118 FRISCHER INGWER & MINZE TEE	4.20
119 FRISCHER INGWER & LIMETTEN TEE	4.20
120 FRISCHER MINZETEE	3.90
121 HEISSE ZITRONE	3.20
122 GLAS - TEE	3.20
Darjeeling. Earl Grey. Grünertee, Kamilentee, Kräutertee, Früchtetee	

SÄFTE & NEKTARE

	0,2 l	0,4 l
123 DIE EXOTEN	2.90	3.90
Fruchtsaftgetränke: Mango, Guave, Lychee Nektare: Cranberry, Rhababer, Maracuja		
124 DIE KLASSIKER	2.90	3.90
Apfelsaft. Orangensaft, Ananassaft, Bananennektar Sauerkirchnektar, Kiba		
125 ALLE SAFTSCHORLEN	2.90	3.90

EXOTISCHE INDISCHE DRINKS

	0,2 l	0,4 l
126 MANGOLASSI	2.90	4.90
127 MANGOSHAKE		5.50



SOFTDRINKS

	0,25 fl	0,75 fl
128 WASSER CLASSIC	2.90	4.90
129 WASSER NATURELL	2.90	4.90
130 COCA-COLA ^{1.2.8}	0.3 l	0.33 fl 3.90
131 COCA-COLA ZERO ^{1.2.5.6.8}		3.90
132 FANTA ^{1.8}		3.90
133 SPRITE ⁸		3.90
134 MEZZO MIX ¹		3.90
135 GINGER ALE ^{1.8}	3.90	
136 BITTER LEMON ^{3.8}	3.90	
137 TONIC WATER ^{3.8}	3.90	



138 MALZTRUNK ¹	0.33 fl 3.90
----------------------------	--------------

FLASCHENBIERE

139 INDISCHES BIER (KING FISHER) 0.33 fl 3.90

140 JACOB WEISSBIER HELL^A 3.90

141 JACOB WEISSBIER DUNKEL^A 3.90

142 JACOB WEISSBIER LEICHT^A 3.90

143 JACOB WEISSBIER ALKOHOLFREI^A 3.90

144 JACOB DUNKEL 3.90

145 JACOB HELL 3.90

146 JACOB BIER ALKOHOLFREI 3.90

147 JACOB FLASCHAEPILS (Premiumbier) 3.90

OFFENE WEISSWEINE

148 CHARDONNAY 0,2 l 4.50 0,5 l 8.90
Intensiv, fruchtig, ausgewogen

149 FALANGHINA 4.50 8.90
Trocken, harmonisch und frisch

150 SULA CHENIN BLANC 4.50 9.90
Indischer trockener Weißwein

151 ROSE 4.50 8.90
Fruchtig, frisch, leicht süß

152 WEISSWEINSCHORLE 3.90

OFFENE ROTWEINE

153 MERLOT 0,2 l 4.50 0,5 l 8.90
Intensiv, trocken, lieblich

154 AGLIANICO 4.50 8.90
Vollmundig, würziger Geschmack

155 JOGI CABERNET SAUVIGNON 4.50 9.90
Indischer trockener Rotwein

FLASCHENWEINE WEISS

0.5 fl 156 GRILLO FI 0,75 l 22.90
Trocken, frisch, fruchtig, leicht

157 SULA CHENIN BLANC 24.90
Indischer trockener Weißwein

158 PINOT GRIGIO 23.90
Trocken, gehaltvoll, harmonisch

FLASCHENWEINE ROT

159 NERO D'AVOLA FI 0,75 l 22.90
Sizilien, ist voller Frucht, gutem Körper und Tiefe

160 JOGI CABERNET SAUVIGNON 24.90
Indischer trockener Rotwein

161 NEGROAMARO 23.90
Intensiv rubinrot, Bouquet von reifen Früchten, weich, samtig und strukturiert im Geschmack

PROSECCO & SEKT

162 PROSECCO 0,1 l FI 0,75 l 3.90 24.90

163 SEKT MIT MANGO/GUAVA 3.90

APERITIFS

164 KIR ROYAL 3.90

165 MARTINI - BIANCO, ROSSO 3.90

166 SHERRY - MEDIUM DRY 3.90

167 CAMPARI¹ - ORANGE / SODA 5.90

168 APEROL³ -SPRITZ 5.90

169 HUGO^{1,4,6} 5.90

Holundersirup, Prosecco, Minze, Limejuice

DIGESTIFS

170 RAMAZOTTI 2 cl 2.90

171 AVERNA¹ 2.90

172 MALTESER AQUAVIT 2.90

173 GRAPPA 2.90

174 FERNET BRANCA 2.90

175 MANGOSCHNAPS 2.90

176 JÄGERMEISTER 2.90



LIKÖRE

- 177 BAILEYS^{1.3}
178 SAMBUCA
179 AMARETTO¹
180 BATIDA DE COCO¹
181 KALUHA-KAFFEELIKÖR¹

2 cl
2.90
2.90
2.90
2.90
2.90

RUM

- 182 OLD MONK RUM JAHRE¹, INDIEN
183 BACARDI
184 HAVANNA CLUB
185 OLD PASCAS

2 cl
4.90
3.50
3.50
3.50

WHISKY

- 186 JIM BEAM
187 BALLANTINES FINEST¹
188 JOHNNIE WALKER RED/BLACK¹
189 CHIVAS REGAL¹
190 SOUTHERN COMFORT¹

2 cl
3.50
3.50
3.50
3.50
3.50



COCKTAIL & LONGDRINKS KLASSIKER COCKTAILS

191 MAI TAI^{1.4.5.6}

6.90

73% weisser & brauner Rum, Triple Sec, Apricot Brandy. Mandelsirup. Limejuice, Ananassaft

192 CAIPIRINHA

6.90

Cachaca, Limetten, Rohrzucker

193 MOJITO

6.90

HavannaRum, Limetten, frische Minze, Rohrzucker, Soda

194 ZOMBIE

6.50

73% weißer & brauner Rum, Kirschlikör, Limejuice, Grenadine, Orangen- & Ananassaft, Kirschnektar

195 LONG ISLAND ICE TEA^{1.2.4.6.8}

6.90

Gin, Vodka, Tequila, Weißer Rum, Triple Sec, Zuckersirup, Limejuice, Cola

196 WATERMELON MAN^{1.4.5.8}

6.90

Vodka. Melonenlikör, Limejuice, Grenadine, Orangen & Ananassaft

197 SEX ON THE BEACH^{1.4.8}

7.50

Vodka, Peachlikör, Grenadine, Limejuice, Orangensaft, Cranberrysaft

198 HURRICAN^{1.4.5.8}

6.90

Weißer Rum, Brauner Rum, Maracujasirup, Limejuice, Ananas- & Orangensaft

199 FLYING CANGAROO^{1.5}

6.90

Weißer & Brauner Rum, Vanillesirup. Kokossirup, Ananassaft

200 TOUCH DOWN^{1.4.8}

6.90

Gin, Apricot, Vodka, Limejuice, Maracujasaft, Grenadine

201 TEQUILA SUNRISE^{1.8}

6.90

Tequila, Grenadine, Orangen- & Zitronensaft



ALKOHOLFREIE COCKTAILS

- | | |
|---|------|
| 202 VIRGIN COLADA ^{1.5} | 6.50 |
| Kokossirup, Sahne, Ananassaft | |
| 203 MANGO KISS ^{1.5} | 6.50 |
| Mangopüree, Sahne, Ananassaft, Mangosaft | |
| 204 IPANEMA ^{1.4.8} | 6.50 |
| Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale | |
| 205 MOSKITO ^{1.4.8} | 6.50 |
| Frische Minze, Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale | |
| 206 SWEET ANAYA ^{1.4.5.6.8} | 6.50 |
| Maracujanektar, Orangen- & Ananassaft, Limejuice, Grenadine | |
| 207 ANAYA MIXER ^{1.4.6.8} | 6.50 |
| Maracujasaft, Vanille- & Maracujasirup, Limejuice | |
| 208 MANGO FREEZE ^{1.4.6.8} | 6.50 |
| Mangosaft, Orangensaft, Mangosirup, Limejuice | |

SPEZIAL COCKTAILS

- | | |
|---|------|
| 214 ANAYA COCKTAIL ^{1.4.6.8} | 7.90 |
| Havanna Club, Indischer Rum (Old Monk), Peachlikör, Grenadine, Limejuice, Mangosaft | |
| 215 INDIAN SUMMER ^{1.4.6} | 7.50 |
| Vodka, Limejuice, Mango-, Guava- & Orangensaft | |
| 216 GOA BEACH ^{1.5} | 7.50 |
| Vodka, Weißer Rum, Kokossirup, Sahne, Ananassaft | |
| 217 BOLLYWOOD DREAM ^{1.4.5.6} | 7.50 |
| Gin, Mangosirup, Limejuice, Ananassaft, Kirsch- & Maracujanektar | |
| 218 KAMASUTRA ^{1.4.5.6.8} | 7.50 |
| Gin, Peachlikör, Grenadine, Limejuice, Ananas- und Orangensaft | |
| 219 ANAYA COOLER ^{4.6} | 7.90 |
| Malibu, Limejuice, Guavasaf, Lycheesaf | |
| 220 DILLI SLING ^{1.4.6.8} | 7.90 |
| Gin, Kirschlikör, Limejuice, Grenadine, Soda | |

SAHNE COCKTAILS

- | | |
|--|------|
| 209 ADONIS ^{1.3.5} | 6.90 |
| Amaretto, Baileys, Kokossirup, Mandelsirup, Sahne, Ananassaft | |
| 210 SOLERO ¹ | 6.90 |
| Vodka, Vanillesirup, Maracujasaft, Maracujasirup, Sahne | |
| 211 PINA COLADA ^{1.5} | 6.90 |
| Weißer Rum, Kokossirup, Ananassaft, Sahne | |
| 212 MANGO COLADA | 6.90 |
| Weißer Rum, Kokossirup, Mangosirup, Ananassaft, Mangosaft, Sahne | |
| 213 SWIMMING POOL ^{1.5} | 6.90 |
| Weißer Rum, Vodka, Blue Curacao, Ananassaft, Sahne | |

LONGDRINKS

- | | |
|---|------|
| 221 VODKA LEMON ^{3.8} /ORANGE | 6.50 |
| 222 GIN TONIC/LEMON ^{3.8} | 6.50 |
| 223 SOUTHERN COMFORT GINGER ALE ^{1.8} | 6.50 |
| 224 CAMPARI ¹ ORANGE/SODA/MARACUJA | 6.50 |
| 225 WHISKY COLA ^{1.2.8} HAVANNA COLA ^{1.2.8} | 6.50 |
| 226 CUBA LIBRE ^{1.2.6} | 6.50 |
| 227 MOSKOW MULE ^{1.8} | 6.50 |

HAPPY HOUR (AB 20.00 UHR)

6.90 ALLE COCKTAILS 5.50

Zusatzstoffe & Allergene

A = enthält glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer) C=enthält Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse D=enthält Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse E= enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse F= enthält Soja oder Sojaerzeugnisse G=enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose) H=enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Chashewnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) I=enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse J=enthält Senf oder Senferzeugnisse K=Schwefeldioxid oder Sulfite M=enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus N=Weichtiere (Mollusken) oder Erzeugnisse daraus

1 mit Farbstoff 2 koffeinhaltig 3 chininhaltig 4 mit Konservierungsstoffen 5 Antioxidationsmittel 6 Süßungsmittel 7 taurinhaltig 8 Säuerungsmittel 9 Stickoxydol

Wir schärfen die Speisen gerne nach Ihrem Wunsch. / We sharpen the food gladly as desired. MILD | NORMAL (ohne Kennzeichnung) | MITTELSCHARF | SCHARF



Scannen Sie diesen QR-Code mit der Kamera Ihres Geräts,
um eine Verbindung mit dem WLAN-Netzwerk herzustellen.



Netzwerkname (SSID):
Anaya Gast

WLAN-Passwort:
Anaya2025



Finden Sie uns



Besuchen
Sie uns

**Team Anaya und Imperator
dankt Ihnen für Ihren Besuch**





Danke

Thank You

धन्यवाद

