



# NAMASTE

INDISCHE SPEZIALITÄTEN

SPEISEKARTE



**NAMASTE**  
INDISCHE SPEZIALITÄTEN

Willkommen

Sehr geehrte Gäste,  
wir begrüßen Sie herzlichst in unserem Restaurant und möchten alles tun, damit Sie sich bei uns wohlfühlen können.

Unser Bemühen ist es Ihnen die guten Seiten der Gastfreundlichkeit zu zeigen, damit Sie für eine Weile entspannen und Speise und Getränke in Ruhe genießen können.

Wir sind stets bestrebt, Ihre Wünsche zu erfüllen und Ihnen aus unserer Küche das Beste schnell auf den Tisch zu bringen. Wir haben aber keine Heizermännchen in der Küche, daher dauern einige Gerichte aufgrund einer längeren Zubereitungszeit auch etwas länger. Haben Sie in diesen Fällen etwas Geduld.

Wir sind davon überzeugt, dass es Ihnen gut schmecken wird. Wir freuen uns jedoch über jeden Hinweis, wie wir es noch besser machen können.

Wir wünschen Ihnen „Guten Appetit“ und hoffen Sie recht bald wieder bei uns zu sehen. Wir bieten Ihnen als eines von wenigen indischen Restaurants in Deutschland viele Gerichte an, die im Tandoori zubereitet werden.

Ein Tandoori ist ein indischer zylindrischer Holzkohleofen.

Das Aussehen kann als Fass ohne Deckel beschrieben werden, in dem das Essen über Feuer kommt. Ursprünglich kommt der Tandoor aus Indien und wird auch in anderen Teilen Südostasiens verwendet.

Wir bieten Ihnen viele Spezialitäten, speziell für Sie frisch im Tandoori zubereitet. Alles unsere Tandoori Gerichte finden Sie in unserer Speisekarte. Genießen Sie bei uns diese typischen indischen Gerichte.

Sie werden begeistert sein.

Ihr Tandoori Team

Alle Preise verstehen sich in Euro. Alle Preise sind inkl. MwSt. sowie Servicepreis.

# Vorspeisen

- |  |  |             |
|--|--|-------------|
| <b>137. Papadam</b> <sup>4,7,g</sup>                 | Zwei knusprige Linsenwaffeln   | <b>2,90</b> |
| <b>138. Aloo Tikki</b> <sup>4,7,g</sup>              | Kartoffelpüree mit Mix-Kräutern und flach gebraten                         | <b>5,95</b> |
| <b>139. Samosa</b> <sup>g,h</sup>                    | Zwei knusprige Teigtaschen gefüllt mit Erbsen und Kartoffeln               | <b>4,90</b> |
| <b>140. Onion Bhaji</b> <sup>g</sup>                 | Zwiebelringe in Kichererbsenmehl frittiert                                 | <b>4,90</b> |
| <b>141. Pakoras</b> <sup>g</sup>                     | Gemüse der Saison in Kichererbsenmehl frittiert                            | <b>4,90</b> |
| <b>142. Paneer Pakoras</b> <sup>g</sup>              | Hüttenkäse in Kichererbsenmehl frittiert                                   | <b>5,50</b> |
| <b>143. Gobi Pakoras</b>                             | Blumenkohl in Kichererbsenmehl frittiert                                   | <b>5,50</b> |
| <b>144. Bengan Pakoras</b> <sup>g</sup>              | Aubergine in Kichererbsenmehl frittiert                                    | <b>5,50</b> |
| <b>145. Chicken Pakoras</b> <sup>1,7,g</sup>         | Hähnchenbrustfleisch in Kichererbsenmehl frittiert                         | <b>5,90</b> |
| <b>146. Fisch Pakoras</b> <sup>d,h</sup>             | Fischfilet in Kichererbsenmehl frittiert                                   | <b>5,90</b> |
| <b>147. Mixed Vegetable Pakoras</b> <sup>7,a,g</sup> | Gemüse der Saison in Kichererbsenmehl frittiert                            | <b>7,90</b> |
| <b>148. Chana Samosa (vegetarisch)</b> <sup>g</sup>  | Frittierte Teigtaschen, gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen mit Kichererbsen | <b>7,50</b> |
| <b>149. Chicken Samosa</b> <sup>1,7,g</sup>          | Frittierte Teigtaschen, gefüllt mit Hähnchenfleisch                        | <b>5,90</b> |
| <b>150. Chicken Lollipop</b> <sup>1,7,g</sup>        | Hähnchenschenkel mariniert mit einigen Kräutermischungen und frittiert     | <b>7,95</b> |
| <b>151. Chicken Tikka</b> <sup>1,7,g</sup>           | Mariniertes Hähnchenfilet am Spieß   | <b>7,95</b> |
| <b>152. Lamm Tikka</b> <sup>1,7,g</sup>              | Mariniertes Lammfleisch am Spieß   | <b>8,95</b> |
| <b>153. Chili Chicken</b> <sup>1,7,g</sup>           | Mariniertes Hähnchenfleisch mit Paprika und Zwiebeln                       | <b>7,95</b> |

# Suppen

- |                        |       |      |
|------------------------|-------|------|
| 155. Chicken Suppe     | 1,7,g | 4,50 |
| 156. Shrimps Suppe     | 1,7,g | 4,50 |
| 157. Vegetarisch Suppe | 1,7,g | 3,90 |
| 158. Dal Suppe         | 1,7,g | 3,90 |
| 159. Tomaten Suppe     | 1,7,g | 3,90 |



# Salate

- |   |     |      |
|---|-----|------|
| 165. Shrimps Salat  | d,g | 8,95 |
| Salat mit Gurken, Tomaten, Oliven und Shrimps                 |     |      |
| 166. Thunfisch Salat  | d,g | 8,95 |
| Grüner Salat, Tomaten und Thunfisch                           |     |      |
| 167. Indian Salat   | g   | 9,95 |
| Tomaten, Gurken, Oliven und Hähnchenfleisch                   |     |      |
| 168. Grüner Salat   | g   | 8,50 |
| Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Zitrone und grüner Chili |     |      |
| 169. Alu Chat Salat   | g   | 8,50 |
| Kartoffeln mit Hüttenkäse, Zwiebeln und Ingwer                |     |      |



# Vegetarische Spezialitäten

- |   |       |
|---|-------|
| <b>175. Palak Paneer</b> <sup>g</sup>                           | 12,50 |
| Hausgemachter Hüttenkäse in Spinat                              |       |
| <b>176. Mattar Paneer</b> <sup>g</sup>                          | 12,50 |
| Hausgemachter Hüttenkäse mit Erbsen in Currysauce               |       |
| <b>177. Paneer Makhani</b> <sup>g</sup>                         | 12,50 |
| Hüttenkäse mit Buttersahne in Tomatensauce                      |       |
| <b>178. Aloo Gobi</b> <sup>g,k</sup>                            | 12,50 |
| Blumenkohl und Kartoffeln pikant gewürzt                        |       |
| <b>179. Aloo Mattar</b> <sup>g</sup>                            | 12,50 |
| Erbsen mit Kartoffeln in Currysauce                             |       |
| <b>180. Panjabi Saag</b> <sup>g</sup>                           | 12,50 |
| Spinat mit Zwiebeln angebraten nach indischer Art               |       |
| <b>181. Dal Tarka</b> <sup>g</sup>                              | 12,50 |
| Gelbe Linsen mit Gewürzen in Currysauce                         |       |
| <b>182. Navrattan Curry</b> <sup>g,h</sup>                      | 12,50 |
| Fruchtcocktail mit Gemüse in Cashewkernsauce                    |       |
| <b>183. Vegetarische Jalfarezei</b> <sup>g</sup>                | 12,50 |
| Gemüse in Tomaten mit einer Sweet-Chili-Sauce                   |       |
| <b>184. Chana Paneer</b> <sup>g</sup>                           | 12,50 |
| Hausgemachter Hüttenkäse mit Kichererbsen in Currysauce         |       |
| <b>185. Makhani Dal</b> <sup>g</sup>                            | 12,50 |
| Schwarze Linsen gebraten in Currysauce                          |       |
| <b>186. Rajma</b> <sup>g</sup>                                  | 12,50 |
| Kidney-Bohnen und Kartoffeln in Curry- und Tomatensauce         |       |
| <b>187. Paneer Tikka Masala</b> <sup>g</sup>                    | 12,95 |
| Hüttenkäse mit Paprika, Zwiebeln und Currysauce                 |       |
| <b>188. Bhindi do Pyaza</b> <sup>g,k</sup>                      | 12,50 |
| Frischer Okra mit Zwiebeln und indischer Gewürzen in Currysauce |       |



# Spezialitäten aus dem Tandoori Ofen

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>194. Chicken Tikka<sup>7,9</sup></b>                               | <b>14,50</b> |
| Hühnerfleisch mariniert in Joghurt und Gewürzen<br>gebraten am Spieß  |              |
| <b>195. Chicken Malai Tikka<sup>7,9</sup></b>                         | <b>15,50</b> |
| Hühnerfleisch mariniert mit Sahne und Cashewkern-Sauce<br>am Spieß    |              |
| <b>196. Garlic Tikka<sup>7,9</sup></b>                                | <b>14,95</b> |
| in Knoblauch mariniertes Hühnerfleisch                                |              |
| <b>197. Punjabi Tikka (sehr scharf)<sup>7,9</sup></b>                 | <b>15,95</b> |
| Hähnchen mariniert mit Koriander, Ingwer in Vandaloosauce<br>am Spieß |              |
| <b>198. Lamb Tikka<sup>7,9</sup></b>                                  | <b>15,50</b> |
| Lammfleisch mariniert in Joghurt und Gewürzen am Spieß                |              |
| <b>199. Lamb Garlic Tikka<sup>7,9</sup></b>                           | <b>15,95</b> |
| in Knoblauch mariniertes Lammfleisch                                  |              |
| <b>200. Lamb Punjabi Tikka<sup>7,9</sup></b>                          | <b>15,95</b> |
| Lammfleisch mariniert in Joghurt und Gewürzen in Vandaloosauce        |              |
| <b>201. Seekh Kebap<sup>9</sup></b>                                   | <b>16,50</b> |
| mariniertes Lammhackfleisch und Hähnchenhackfleisch am Spieß          |              |
| <b>202. Tandoori Sizzler<sup>7,9,h,d</sup></b>                        | <b>18,50</b> |
| mariniertes Hühnerfl., mariniertes Lammfleisch und Fisch am Spieß     |              |
| <b>203. Fish Tikka<sup>7,9,d</sup></b>                                | <b>17,95</b> |
| marinierter Fisch (Pangasius) am Spieß                                |              |
| <b>204. Haryali Malai Tikka Tandoori</b>                              | <b>17,95</b> |
| mariniertes Hühnerfleisch in Spinat und Minzsoße am Spieß             |              |



# Hähnchen Spezialitäten

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>210. Chicken Curry<sup>7,g</sup></b>                                     | <b>13,50</b> |
| Hühnerfilet in Currysauce gebraten  |              |
| <b>211. Chicken Palak<sup>g</sup></b>                                       | <b>13,50</b> |
| Hühnerfilet mit Spinat in Currysauce  |              |
| <b>212. Chicken Korma</b>   | <b>13,50</b> |
| Hühnerfilet mit einer Sahnesauce und Cashewkernsauce                        |              |
| <b>213. Mango Chicken<sup>7,g,c,h</sup></b>                                 | <b>13,50</b> |
| Hühnerfilet in Mangosauce   |              |
| <b>214. Chicken Taka Tak<sup>7,g</sup></b>                                  | <b>13,50</b> |
| Hühnerfilet in Mangosauce   |              |
| <b>215. Chicken Kadahi<sup>7,g</sup></b>                                    | <b>13,50</b> |
| Hühnerfilet in Curry-Tomatensauce mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika         |              |
| <b>216. Chicken Spezial of India<sup>7,g</sup></b>                          | <b>13,50</b> |
| Hähnchenbrust in Cashewkernsauce mit Fruchtcocktail                         |              |
| <b>217. Chicken Lemon<sup>7,g,h</sup></b>                                   | <b>13,50</b> |
| Hähnchenbrust mit Linsen, Zitrone, indischen Gewürzen in Currysauce         |              |
| <b>218. Chicken Tikka Masala<sup>7,g</sup></b>                              | <b>14,95</b> |
| Gegrilltes Hähnchenbrustfilet in einer Masalasauc                           |              |
| <b>219. Butter Chicken<sup>7,g,h</sup></b>                                  | <b>13,95</b> |
| Gegrilltes Hähnchenbrustfilet in einer Tomaten-Sahnesauce                   |              |
| <b>220. Chicken Vindaloo<sup>7,g,h</sup></b>                                | <b>14,50</b> |
| Hühnerfilet mit Kartoffeln, Ingwer, Knoblauch in scharfer Vindaloosauce     |              |
| <b>221. Chicken du Piazza<sup>7,h</sup></b>                                 | <b>13,50</b> |
| Hähnchen mit frischem Okra und Zwiebeln in Currysauce                       |              |
| <b>222. Chicken Jalfrezi<sup>7,g,h</sup></b>                                | <b>14,50</b> |
| Hühnerfilet mit Gemüse in einer Sweet-Chili-Sauce und in einer Tomatensauce |              |
| <b>223. Chicken Madras<sup>7,g,h</sup></b>                                  | <b>13,95</b> |
| Hühnerfilet in Kokosnusscremesauce und Curryblätter in scharfen Gewürzen    |              |
| <b>225. Chili Chicken</b>   | <b>14,50</b> |
| Chili Chicken mit Paprika und Zwiebeln mit scharfen Gewürzen                |              |

# Lamm Spezialitäten

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>231. Lamm Curry<sup>7,g</sup></b>   | <b>15,50</b> |
| Lammfleisch in Currysauce  |              |
| <b>232. Lamm Palak<sup>g</sup></b>   | <b>15,50</b> |
| Lammfleisch in Spinat  |              |
| <b>233. Lamm Korma<sup>7,g,h</sup></b>                                       | <b>15,50</b> |
| Lammfleisch mit einer Sahnesauce und Cashewkern-Sauce                        |              |
| <b>234. Lamm Vindaloo<sup>7</sup></b>  | <b>15,50</b> |
| Lammfleisch mit Kartoffeln, Ingwer, Knoblauch<br>in scharfer Vindaloo-Sauce  |              |
| <b>235. Mutton Dal<sup>7,g</sup></b>   | <b>15,50</b> |
| Lammfleisch in Linsen  |              |
| <b>236. Lamm Jalfrezi<sup>7,g</sup></b>                                      | <b>15,50</b> |
| Lammfleisch mit Gemüse in einer Sweet-Chili-Sauce<br>und in Tomatensauce     |              |
| <b>237. Lamm Tikka Masala</b>  | <b>16,50</b> |
| Gegrilltes Lammfleisch in Curry-Masala-Sauce                                 |              |
| <b>238. Lamm Bhuna Masala<sup>7,g,h</sup></b>                                | <b>15,50</b> |
| Lammfleisch zubereitet mit Zwiebeln, Paprika, Tomatensauce                   |              |
| <b>239. Lamm Kadahi<sup>7,g</sup></b>  | <b>15,50</b> |
| Lammfleisch zubereitet mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten<br>und Currysauce      |              |
| <b>240. Lamm Madras (scharf)<sup>7,g,h</sup></b>                             | <b>15,50</b> |
| Lammfleisch in Kokosnusscreme-Sauce und Curryblätter<br>in scharfen Gewürzen |              |
| <b>241. Lamm Mango<sup>7,g,h</sup></b>                                       | <b>15,50</b> |
| Lammfleisch in Mango und Curry-Sahne-Sauce                                   |              |



## *Spezialitäten vom Rind*

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>246. Beef Curry<sup>7,g</sup></b>  | <b>15,50</b> |
| Rindfleisch in Currysauce   |              |
| <b>247. Beef Palak<sup>7,g</sup></b>  | <b>15,50</b> |
| Rindfleisch in Spinat   |              |
| <b>248. Beef Korma<sup>7,g</sup></b>  | <b>15,50</b> |
| Rindfleisch in Cashewkern-Sahnesauce  |              |
| <b>249. Beef Vindaloo (scharf)<sup>7,g</sup></b>                                  | <b>15,50</b> |
| Rindfleisch mit Kartoffeln, Ingwer und Knoblauch<br>in scharfer Vindaloosauce     |              |
| <b>250. Beef Dal<sup>7,g,h</sup></b>  | <b>15,50</b> |
| Rindfleisch in Linsen   |              |
| <b>251. Beef Jalfrezi<sup>7,g</sup></b>   | <b>15,50</b> |
| Rindfleisch mit Zwiebeln, Paprika in Tomaten-Currysauce                           |              |
| <b>252. Beef Kadahi<sup>7,g</sup></b>   | <b>15,50</b> |
| Rindfleisch mit Zwiebeln und Paprika in scharfer Vindaloo-Sauce<br>und Currysauce |              |

## *Spezialitäten von Ente*

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>258. Ente Curry<sup>7,g</sup></b>                                       | <b>15,50</b> |
| Ente in Currysauce   |              |
| <b>259. Ente Palak<sup>7,g</sup></b>                                       | <b>15,50</b> |
| Ente in Spinat   |              |
| <b>260. Ente Korma<sup>7,g</sup></b>                                       | <b>15,50</b> |
| Ente in Cashewkern-Sahnesauce  |              |
| <b>261. Ente Vindaloo<sup>7,g</sup></b>                                    | <b>15,50</b> |
| Ente mit Kartoffeln, Ingwer und Knoblauch<br>in scharfer Vindaloo-Sauce    |              |
| <b>262. Ente Jalfrezi<sup>7,g</sup></b>                                    | <b>15,50</b> |
| Ente mit Zwiebeln, Paprika in Tomaten-Currysauce                           |              |
| <b>263. Ente Kadahi<sup>7,g</sup></b>                                      | <b>15,50</b> |
| Ente mit Zwiebeln und Paprika in scharfer Vindaloo-Sauce<br>und Currysauce |              |

# Fisch Spezialitäten

- 269. Fish Curry<sup>7,g,d</sup>** 15,50  
Fischfilet in Curry gebraten
- 270. Fish Madras (scharf)<sup>7,g,d</sup>** 15,50  
Fisch mit Kokosnuss, Knoblauch, frischen Curryblättern und Tomaten in scharfer Currysauce
- 271. Fish Masala** 15,50  
Pangasiusfilet in Curry-Masala-Sauce
- 272. King Prawn Korma<sup>7,g,d</sup>** 17,50  
Riesengarnelen in Cashewkern-Sahnesauce
- 273. Prawn Masala<sup>7,g,d</sup>** 17,50  
Black Tiger Garnelen in Curry-Masala-Sauce
- 274. Prawn Curry<sup>7,g,d</sup>** 17,50  
Black Tiger Garnelen in Currysauce



## Biryanis

- 287. Sabji Biryani<sup>7,h</sup>** 12,95  
gebratener Basmati Reis mit Gemüse und Raita
- 288. Chicken Biryani<sup>7,h</sup>** 12,95  
gebratener Basmati Reis mit Hühnerfleisch, Gemüse und Raita
- 289. Lamm Biryani<sup>7,h</sup>** 14,50  
gebratener Basmati Reis mit Lammfleisch, Gemüse und Raita
- 290. Beef Biryani<sup>7,h</sup>** 15,50  
gebratener Basmati Reis mit Rindfleisch, Gemüse und Raita
- 291. Krabben Biryani<sup>7,h</sup>** 16,50  
gebratener Basmati Reis mit Krabben, Gemüse und Raita

# Naan

- |  |             |
|--|-------------|
| <b>296. Naan<sup>a</sup></b>                                   | <b>3,00</b> |
| Fladenbrot aus Weizenmehl im Tandoor gebacken                  |             |
| <b>297. Butter Naan<sup>a,g</sup></b>                          | <b>4,00</b> |
| Butter-Fladenbrot aus Weizenmehl im Tandoor gebacken           |             |
| <b>298. Pishorri-Naan<sup>a</sup></b>                          | <b>4,50</b> |
| Fladenbrot nach Art des Hauses mit Honig in Pishorri Naan      |             |
| <b>299. Garlic Naan<sup>a</sup></b>                            | <b>4,00</b> |
| Knoblauch Fladenbrot aus Weizenmehl in Tandoor gebacken        |             |
| <b>300. Methi Naan<sup>a</sup></b>                             | <b>4,00</b> |
| Indisches Kräuterfladenbrot aus Weizenmehl im Tandoor gebacken |             |
| <b>301. Paneer Kulcha<sup>a,g</sup></b>                        | <b>4,50</b> |
| Helles Fladenbrot gefüllt mit indischem Frischkäse             |             |
| <b>302. Chapati<sup>a</sup></b>                                | <b>3,00</b> |
| Fladenbrot aus Roggenmehl                                      |             |

# Dessert

- |  |             |
|--|-------------|
| <b>308. Gulam Jamun<sup>4,7,g,h</sup></b>  | <b>3,50</b> |
| eine süße Köstlichkeit aus Grieß, gemahlene Pistazien und Kardamon                 |             |
| <b>309. Gulam Jamun<sup>4,7,g,h</sup></b>  | <b>5,50</b> |
| eine süße Köstlichkeit aus Grieß, gemahlene Pistazien und Kardamon mit Vanille-Eis |             |
| <b>310. Khir<sup>g,h</sup></b>   | <b>5,00</b> |
| indischer Milchreis mit Pistazien, Mandeln und Rosinen verfeinert                  |             |
| <b>311. Mango Eis<sup>g,h</sup></b>  | <b>4,90</b> |
| Mango-Eis mit Vanille-Eis  |             |
| <b>312. Mango Eis<sup>g,h</sup></b>  | <b>4,90</b> |
| Mango-Eis  |             |
| <b>313. Gemischtes Eis</b>   | <b>5,50</b> |
| 3 Kugeln   |             |

# Warme Getränke

- |  |      |
|--|------|
| 1. Kännchen Tee, schwarzer Tee                               | 4,00 |
| 2. Kännchen Masala Tee                                       | 4,70 |
| nach indischer Art mit Spezial Teegewürzen, Milch und Zucker |      |
| 3. Kännchen Grün, Kamille oder Pfefferminz Tee               | 3,00 |
| 4. Tasse Kaffee  | 3,00 |
| 5. Milchkaffee   | 3,50 |
| 6. Espresso  | 3,00 |
| 7. Cappuccino  | 3,50 |

# Alkoholfreie Getränke

- |   |            |      |
|---|------------|------|
| 13. Gerolsteiner Mineralwasser/Stilles Wasser               | Fl. 0,25 l | 2,50 |
| 14. Gerolsteiner Mineralwasser                              | Fl. 0,75 l | 6,50 |
| 15. Gerolsteiner Stilles Wasser                             | Fl. 0,75 l | 6,50 |
| 16. Coca Cola <sup>h,m,f</sup>                              | 0,4 l      | 3,90 |
| 17. Coca Cola Light <sup>h,m,f,v</sup>                      | 0,4 l      | 3,90 |
| 18. Fanta <sup>n</sup>                                      | 0,4 l      | 3,90 |
| 19. Sprite <sup>h,m</sup>                                   | 0,4 l      | 3,90 |
| 20. Spezi (Cola & Fanta Mixed)                              | 0,3 l      | 2,90 |
| 21. Große Coca Cola/Light/Fanta/Sprite/Spezi <sup>1,f</sup> | 0,3 l      | 2,90 |
| 22. Schweppes Bitter Lemon                                  | Fl. 0,2 l  | 2,90 |
| 23. Schweppes Ginger Ale                                    | Fl. 0,2 l  | 2,90 |
| 24. Granini Orangensaft                                     | Fl. 0,2 l  | 2,90 |
| 25. Granini Apfelsaft                                       | Fl. 0,2 l  | 2,90 |
| 26. Guavensaft, indisch                                     | 0,3 l      | 3,90 |
| 27. Mangosaft, indisch                                      | 0,3 l      | 3,90 |
| 28. Malzbier  | Fl. 0,3 l  | 2,90 |
| 29. Apfelschorle  | 0,3 l      | 2,90 |
| 30. Große Apfelschorle                                      | 0,4 l      | 3,90 |



# Lassi/Joghurtgetränke

|                                       |       |      |
|---------------------------------------|-------|------|
| 81. Lassi, süß                        | 0,3 l | 3,50 |
| 82. Lassi, salzig                     | 0,3 l | 3,50 |
| 83. Lassi mit Mango                   | 0,3 l | 3,90 |
| 84. Lassi mit Minze (süß oder salzig) | 0,3 l | 3,90 |
| 85. Lassi mit Erdbeer                 | 0,3 l | 3,90 |



# Biere

|   |            |      |
|---|------------|------|
| 36. Bier vom Faß                                    | 0,5 l      | 4,50 |
| 37. Bier vom Faß                                    | 0,3 l      | 3,50 |
| 38. Alkoholfreies Bier                              | Fl. 0,33 l | 3,00 |
| 39. Alsterwasser                                    | 0,5 l      | 3,90 |
| 40. Alsterwasser                                    | 0,3 l      | 3,00 |
| 41. Diebels 4,8% Vol.                               | Fl. 0,5 l  | 3,50 |
| 43. Hefeweißbier, dunkel oder alkoholfrei 4,8% Vol. | 0,5 l      | 3,90 |
| 44. Indisches Bier                                  | 0,3 l      | 3,50 |



# Aperitifes

|                                       |     |       |      |
|---------------------------------------|-----|-------|------|
| 50. Mumm, Asti Cinzano Sekt (Piccolo) | 12% | 0,2 l | 7,50 |
| 51. Sherry Dry Sandemann              | 15% | 5 cl  | 5,00 |
| 52. Sherry Medium Sandemann           | 15% | 5 cl  | 3,00 |
| 53. Martini Bianco                    | 15% | 5 cl  | 3,00 |
| 54. Martini Dry                       | 15% | 5 cl  | 3,00 |
| 55. Campari <sup>1</sup>              | 25% | 4 cl  | 4,00 |
| 56. Pernod <sup>1</sup>               | 45% | 4 cl  | 4,00 |

# Cocktails — Long Drinks

Alle Long Drinks 4 cl

|   |       |      |
|---|-------|------|
| 62. Namaste Special <sup>h</sup>        | 0,3 l | 8,50 |
| 63. Gin Tonic <sup>m</sup>              | 0,3 l | 7,00 |
| 64. Wodka Lemon <sup>m</sup> (Smirnoff) | 0,3 l | 7,50 |
| 65. Bacardi Cola                        | 0,3 l | 7,50 |
| 66. Bacardi Soda/Orange <sup>h</sup>    | 0,3 l | 7,50 |
| 67. Pernod Cola                         | 0,3 l | 7,50 |



## Whisky

Alle Long Drinks 4cl und mit Cola

|  |          |      |
|--|----------|------|
| 73. Chivas Regal Blended Scotch Whisky | 40% vol. | 7,00 |
| 74. Jim Beam Bourbon                   | 40% vol. | 6,00 |
| 75. Jack Daniels Bourbon               | 43% vol. | 6,50 |

## Digistifs 2cl

|                                |            |      |
|--------------------------------|------------|------|
| 91. Old Monk – indischer Rum   | 42,8% vol. | 3,00 |
| 92. Grappa                     | 40% vol.   | 3,00 |
| 93. Malteser Aquavit           | 40% vol.   | 3,00 |
| 94. Jubiläums Aquavit V.S.     | 40% vol.   | 3,00 |
| 95. Linie Aquavit              | 40% vol.   | 3,00 |
| 96. Fernet Branca <sup>h</sup> | 40% vol.   | 3,00 |
| 97. Averna                     | 40% vol.   | 3,00 |
| 98. Ramazotti                  | 40% vol.   | 3,00 |
| 99. Sambuca                    | 40% vol.   | 3,00 |
| 100. Baileys                   | 40% vol.   | 3,00 |
| 101. Ouzo                      | 40% vol.   | 3,00 |
| 102. Jägermeister              | 35% vol.   | 3,00 |

# Schoppenweine

## Weißweine

|                               |            |      |
|-------------------------------|------------|------|
| 107. Riesling trocken         | 11,5% vol. | 4,50 |
| 108. Pinot Grigio Halbtrocken | 12% vol.   | 4,90 |
| 109. Sauvignon trocken        | 12% vol.   | 4,90 |

## Rotweine

|                             |            |       |      |
|-----------------------------|------------|-------|------|
| 115. Cotes du Rhone trocken | 12,5% vol. | 0,2 l | 4,90 |
| 116. Merlot halbtrocken     | 12% vol.   | 0,2 l | 4,90 |
| 117. Bordeaux trocken       | 12% vol.   | 0,2 l | 4,90 |

## Roseweine

|                             |            |       |      |
|-----------------------------|------------|-------|------|
| 123. Weißherbst halbtrocken | 10,5% vol. | 0,2 l | 4,50 |
| 124. Weinschorle            | 10,5% vol. | 0,2 l | 3,90 |

# Flaschenweine/Sekt 0,7 l

|  |       |
|--|-------|
| 129. Wein rot oder weiß                    | 12,50 |
| 130. Indischer Wein rot oder weiß          | 19,90 |
| 131. Sekt Mumm                             | 25,00 |
| 132. Sekt Henkel trocken oder Asti Cinzano | 19,90 |



Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = mit Phosphat (Phosphate E Nr. 338 – 341 und 450 – 452), 6 = mit Milcheiweiß, 7 = mit Süßungsmittel, 8 = mit Koffein, 9 = chininhaltig, 10 = enthält eine Phenylalaninquelle, 11 = geschwärzt, 12 = Stärke

Allergene:

A) Eier, B) Erdnüsse, C) Fisch, D) glutenhaltiges Getreide, E) Krebstiere, F) Lupine, G) Milch, H) Schalenfrüchte, I) Sellerie, J) Senf, K) Sesamsamen, L) Sojabohnen, M) Schwefeldioxid N) Weichtiere

**Druckfehler & Irrtümer vorbehalten**

Für weitere Informationen fragen Sie unser Personal. Wir helfen gerne!

**Vielen Dank für Ihren Besuch!**

**Thank you for visiting us!**

**Auf Wiedersehen!**

**See you again!**