

Anita's

Indian Cuisine

Wir wünschen einen guten Appetit

Inhaber
Sunny Kapoor

Hostatostraße 15
65929 Frankfurt-Höchst

Telefon: 069 97692922

E-Mail: kontakt@anitas-indian-cuisine.de
www.anitas-indian-cuisine.de

Anita's

Indian Cuisine

Herzlich Willkommen bei Anita's Indian Cuisine,

An einem Ort, an dem die traditionelle indische Küche und schöne Ambiente zu einer Symbiose verschmelzen.

Motiviert durch Leidenschaft, dem Anspruch an höchste Qualität und dem Spaß an der Arbeit servieren wir ihnen die besten Produkte der verschiedenen indischen Regionen, die Sie immer wieder aufs Neue verzaubern werden.

Auch für unterwegs, ins Büro, nach Hause oder zu Freunden – schön verpackt zum Mitnehmen.

Essen, das Genießer zufrieden macht.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Liebe Gäste, unsere Speisen können Allergene enthalten, eine schriftliche Information dazu können Sie gerne einsehen.

Fragen Sie uns.

Liebe Gäste, unsere Speisen können Allergene enthalten,
eine schriftliche Information dazu können Sie gerne einsehen. Fragen Sie uns.

Suppen

1. **Tomaten Shorba**^{1, 6} 3,50 €
Tomatensuppe, garniert mit Sahne
2. **Chicken Shorba** 4,50 €
exotisch Suppe mit Hühnerfleisch
3. **Gemüse Shorba** 3,90 €
Indische Gemüse Suppe

Vorspeisen

Mit verschiedenen Dips serviert

5. **Papadam** 3,00 €
Knusprige Linsenwaffeln (2 Stück)
 6. **Channa Samosa**¹ (2 Stück, vegetarisch) 7,50 €
Frittierte Teigtaschen, gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen und Kichererbsen
 7. **Dry Chili Potaos**^{1, 6} 5,90 €
Kartoffelflecken mit Gemüse, serviert in einer indischen Masalasoße
 8. **Chili Chicken**¹ (scharf) 8,50 €
Hühnerbrustfilet mit Zwiebeln, Paprika mit scharfer Soße
 9. **Chili Prawns**^{1, 3} (scharf) 9,50 €
Garnelen angebraten mit Zwiebeln, Paprika mit scharfer Soße
 10. **Vegetable Pakora Teller** 6,50 €
Verschiedene Sorten frisches Gemüse in Kichererbsenteig ausgebacken
 11. **Onion Bhaji**¹ 6,50 €
Zwiebeln mit Kräutern in Kichererbsenteig ausgebacken
 12. **Chicken Pakora Teller**¹ 6,90 €
Hühnerbrustfilet mit Kräutern in Kichererbsenteig ausgebacken
 13. **Cheese Pakora**⁶ Teller 6,90 €
Hausgemachter indischer Kuhmilch-Käse in Kichererbsenteig ausgebacken
 14. **Gemischter Vorspeisenteller**⁶ (für 2 Personen) 14,90 €
Frittiertes Hühnerfleisch, indischer Käse, paniertes Gemüse
 15. **Tofu Pakora Teller**¹ 6,90 €
Frischer Tofu in Kichererbsenteig ausgebacken
 16. **Fisch Pakora Teller**^{1, 3} 8,50 €
Seelachsfilet mit Kräutern in Kichererbsenteig ausgebacken
 17. **Samosa mit Mint Sauce**¹ (2 Stück, vegetarisch) 5,90 €
Frittierte Teigtaschen, gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen und Kichererbsen
 18. **Paprika Ringe**¹ 4,90 €
Frittierte Paprika in Kichererbsenteig ausgebacken
 19. **Jeers Aloo**⁶ 6,50 €
Kartoffeln mit Kreuzkümmel gebraten
-

Salate

(Hausgemachtes Cocktail Dressing oder Essig/Öl-Dressing)

- | | |
|--|---------|
| 20. Indian Channa Chat ⁶ | 7,00 € |
| Kichererbsen mit Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Kartoffeln nach indischer Art | |
| 21. Gemischter Salat ⁶ | 7,00 € |
| Grüner Salat mit Gurken, Tomaten, Karotten, Zwiebeln und indischem Käse | |
| 22. Tandoori Salat ⁶ | 10,00 € |
| Gem. Salat mit gegrilltem Tandoori-Chicken, indischem Käse und Cocktail Dressing | |

Tandoori Spezialitäten

Serviert mit Basmati Reis, Naan Brot¹ und Currysauce

Tandoor ist ein indischer Lehmofen für Grillspezialitäten. Der Tandoor ist bekannt dafür, dass er bei Fleisch & Brot ein einmaliges & besonderes Aroma entwickelt.

- | | |
|--|---------|
| 30. Chicken Tikka ⁶ | 17,50 € |
| Hühnerbrustfilet mit Tandoori-Masala mariniert & im Tandoori-Ofen gegrillt | |
| 31. Haryali Chicken Tikka ⁶ | 17,50 € |
| Hühnerbrustfiletstücke mit Spinat, Minze & Koriander mariniert & gegrillt | |
| 32. Malai Tikka ^{6, 8} | 17,50 € |
| Hühnerbrustfilet mit einer Cashewnuss Marinade im Tandoori-Ofen gegrillt | |
| 33. Paneer Tikka ⁶ | 17,50 € |
| Hausgemachter indischer Kuhmilch-Käse mit Tandoori – Masala mariniert & im Tandoor-Ofen gegrillt | |
| 34. Tandoori Lamm ⁶ | 18,90 € |
| Lammfleischstücke in Tandoori-Masala mariniert und gegrillt | |
| 35. Tandoori Prawns ^{6, 3} | 19,90 € |
| Garnelen (geschält) traditionell gewürzt & im Tandoori-Ofen gegrillt | |
| 36. Tandoori Grill Platte ^{6, 3} | 21,50 € |
| Hühnerbrustfilet, Lammfleischstücke & Garnelen (geschält) mit Tandoori-Masala gegrillt | |
| 37. Fisch Tikka ^{2, 6} (Lachsfilet Pikant) | 20,50 € |
| Lachsfilet mariniert mit Ingwer, Knoblauch, Joghurt & Gewürzen und im Tandoori-Ofen gegrillt. Serviert mit Gemüse & Gemüsereis | |
| 38. Vegane Grill Platte ¹³ | 18,90 € |
| Tofu, Paprika, Kartoffel, Zwiebeln mit Tandoori Masala Gegrillt | |
-

Hähnchenspezialitäten

Mit Basmati-Reis serviert

- | | | |
|------|---|---------|
| 41. | Chicken Curry⁶
Hühnerbrustfilet in Currysauce | 15,50 € |
| 42. | Chicken Palak⁶
Hühnerbrustfilet mit gehacktem Spinat & Currysauce | 15,90 € |
| 43. | Karahi Chicken⁶ (pikant)
Eine Spezialität aus dem Punjab mit zartem Hühnerbrustfilet
Mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern | 15,90 € |
| 44. | Chicken Tikka Masala⁶
Hühnerbrustfilet aus dem Tandoori-Ofen mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in einer Tomaten-Masalsauce | 15,90 € |
| 45. | Butter Chicken^{6, 8} (mild)
Hühnerbrustfilet aus dem Tandoori-Ofen in sahniger Tomatensauce | 15,90 € |
| 46. | Chicken Korma^{6, 8} (mild)
Hühnerbrustfilet in einer milden Cashewnuss-Sauce,
Mandeln und Kokosraspeln | 15,90 € |
| 47. | Chicken Jalfrezi⁶ (pikant)
Hühnerbrustfilet mit Gemüse, Zwiebeln, Ingwer und Paprika
in einer Tomaten Currysauce | 15,90 € |
| 48. | Chicken Vindaloo (sehr scharf)
Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln nach südindischer Art gewürzt | 15,90 € |
| 49. | Chicken Madras⁶ (scharf)
Hühnerbrustfilet mit Kokosnusscreme-Currysauce | 15,90 € |
| 50. | Chicken Do Piazza⁶
Hähnchenbrustfilet in Zwiebel-Curry Reis | 15,90 € |
| 51. | Chili Chicken¹ (sehr scharf)
Hühnerbrustfilet mit Zwiebeln und Paprika in scharfer Sauce | 15,90 € |
| 52. | Chicken Sabji⁶
Hühnerbrustfilet mit Gemüse in Currysauce | 15,90 € |
| 53. | Mango Chicken⁶ (mild)
Hühnerbrustfilet in Mangocremesauce | 15,90 € |
| 54. | Kashmiri Chicken^{6, 8}
Hühnerbrustfilet mit Cocktail Gemüse in einer milden Cashewnuss Sauce | 15,90 € |
| 54a. | Channa Chicken^{6, 8}
Hühnerbrustfilet mit Kirscherbsen in Curry Sauce | 15,90 € |
-

Lammspezialitäten

Mit Basmati-Reis serviert

- | | | |
|------|---|---------|
| 55. | Lamm Curry⁶
Lammfleisch in Currysauce | 16,50 € |
| 56. | Lamm Palak⁶
Lammfleisch mit gehacktem Spinat & Currysauce | 16,90 € |
| 57. | Lamm Tikka Masala⁶
Lammfleisch aus dem Tandoori-Ofen mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch in Tomaten-Masalasoße, pikant | 16,90 € |
| 58. | Lamm Korma^{6, 8} (mild)
Lammfleisch in einer milden Cashewnuss Sauce, Mandeln und Kokosraspeln | 16,90 € |
| 59. | Lamm Jalfrezi⁶ (pikant)
Lammfleisch mit Gemüse, Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Ingwer in einer Tomaten Currysauce | 16,90 € |
| 60. | Lamm Vindaloo⁶ (sehr scharf)
Lammfleisch mit Kartoffeln, nach südindischer Art gewürzt | 16,90 € |
| 61. | Lamm Madras⁶ (scharf)
Lammfleisch mit Kokosnusscreme-Currysauce | 16,90 € |
| 62. | Lamm Sabji⁶
Lammfleisch mit Gemüse in Currysauce | 16,90 € |
| 63. | Mango Lamm⁶ (mild)
Lammfleisch in Mangocremesauce | 16,90 € |
| 64. | Lamm Coconut⁶ (mild)
Lammfleisch mit frischer kokosnuss und milden Gewürzen | 16,90 € |
| 64a. | Ghosht Hyderabad^{6, 8} (mild)
Lammfleisch mit gehacktem Spinat in Minze Sauce | 16,90 € |
| 64b. | Kashmiri Lamm^{6, 8}
Lammfleisch mit Cocktail Gemüse in einer milden Cashewnuss Sauce | 16,90 € |

Naanwich Rolls

Belegtes Naan-Brot Sandwich mit verschiedenen Chutneys, Paprikas und roten Zwiebeln

- | | | |
|-----|--|---------|
| 97. | Paneer Kathi Roll^{1, 6}
Hausgemachter indischer Käse | 8,90 € |
| 98. | Chicken Kathi Roll^{1, 6}
Hähnchenbrustfilet aus dem Tandoor | 9,90 € |
| 99. | Lamm Kathi Roll^{1, 6}
Lammfiletstücke aus dem Tandoor | 10,90 € |
-

Vegetarische und vegane Spezialitäten

Mit Basmati-Reis serviert

- | | | |
|------|---|---------|
| 65. | Dal Makhni⁶ (vegane Zubereitung möglich) | 13,90 € |
| | Schwarze Linsen mit verschiedenen Gewürzen in Butter gekocht | |
| 66. | Channa Masala (Vegan) | 13,50 € |
| | Kichererbsen in pikanter Tomaten-Masalasoße | |
| 67. | Aloo Palak⁶ (vegane Zubereitung möglich) | 13,90 € |
| | Gehackter Blattspinat mit Kartoffeln und frischen Gewürzen | |
| 68. | Mixed Sabji⁶ (vegane Zubereitung möglich) | 13,50 € |
| | Gemischtes Gemüse (Brokkoli, Kartoffeln, Käse, Erbsen und Bohnen) in Currysauce | |
| 69. | Vegetable Jalfrezi⁶ (pikant) (vegane Zubereitung möglich) | 13,90 € |
| | Gemischtes Gemüse mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika in einer Tomaten-Currysauce | |
| 70. | Palak Paneer⁶ | 14,50 € |
| | Gehackter Blattspinat mit hausgemachtem Käse (Kuhmilchkäse) | |
| 71. | Paneer Butter Masala⁶ | 14,50 € |
| | Hausgemachter Käse mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in pikanter Tomaten-Masalasauce | |
| 72. | Navratan Korma^{6,8} (mild) | 13,90 € |
| | Gemischtes Gemüse in Cashewnuss-Currysoße, mild | |
| 73. | Malai Kofta^{1, 6,8} (mild) | 13,90 € |
| | Gemüsebällchen in milder Cashewnuss-Currysauce | |
| 74. | Bhindi Masala⁶ (vegane Zubereitung möglich) | 14,50 € |
| | Okraschoten mit Zwiebeln in Tomaten-Masalasauce | |
| 75. | Chili Paneer (sehr scharf)^{1,6} | 14,50 € |
| | Hausgemachter indischer Kuhmilch-Käse mit Zwiebeln und Paprika in scharfer Soße | |
| 76. | Shahi Paneer^{6,8} | 14,50 € |
| | Hausgemachter Käse in Cashewnuss-Currysauce | |
| 77. | Baingan Bharta⁶ | 13,90 € |
| | Gegrillte Aubergine in Masala Soße | |
| 78. | Tofu Palak | 14,50 € |
| | Spinat mit exotischen Gewürzen und frischem Tofu | |
| 79. | Tofu Aloo | 14,50 € |
| | Tofu und Kartoffeln mit exotischen Gewürzen | |
| 79a. | Paneer Pasanda^{6,8} | 14,50 € |
| | Hausgemachter Käse mit Honig in Tomaten Curry Sauce | |
-

Vegane Spezialitäten

- | | | |
|----------|---|----------------|
| A | Mixed Sabji Sweet & Sour ⁶
Gemischtes Gemüse in Süß Sauer Soße | 13,90 € |
| B | Aloo Soja ⁶
Kartoffeln mit Soja würfeln | 13,90 € |
| C | Gobi Matter Curry ⁶
Blumenkohl mit Erbsen in Curry Soße | 13,90 € |
| D | Karela Aloo ⁶
Bitterer Kürbis mit Kartoffeln | 13,90 € |
| E | Mushroom Matter ⁶
Pilze mit Erbsen | 13,90 € |
| F | Brokkoli Korma ^{6, 8}
Brokkoli in Cashew-Currysoße, mild | 13,90 € |
| G | Tarka Dal ⁶
Gelbe Linsen, mit gehackten Zwiebeln und Tomaten | 13,90 € |
| H | Channa Saag ⁶
Kichererbsen in Masala Soße | 13,90 € |
| I | Bombay Aloo ⁶
Kartoffeln in indischer Curry Soße | 13,90 € |
| J | Aloo Gobi ⁶
Kartoffeln mit Blumenkohl in Curry Soße | 13,90 € |
| K | Matter Paneer ⁶
Hausgemachter Käse mit Erbsen in Curry Sauce | 14,50 € |
| L | Tinda Aloo ⁶
Indischer Kürbis mit Kartoffeln in Masala Sauce | 13,90 € |
- 

Biryani Basmati-Reis Spezialitäten

Serviert mit Raita⁶ (gewürzter Joghurt mit Gurken)

- | | | |
|-----|--|---------|
| 80. | Vegetable Biryani⁶
Basmati-Reis mit versch. Gemüse, Safran und frischen Gewürzen, garniert mit Rosinen, Kokosraspeln und Mandeln ⁸ , dazu Raita ⁶ | 13,90 € |
| 81. | Chicken Biryani
Basmati-Reis mit Hühnerbrustfleisch, versch. Gemüse, Safran und frischen Gewürzen, garniert mit Rosinen, Kokosraspeln und Mandeln ⁸ , dazu Raita ⁶ | 15,90 € |
| 82. | Lamm Biryani
Basmati-Reis mit Lammfleisch, versch. Gemüse, Safran und frischen Gewürzen, garniert mit Rosinen, Kokosraspeln und Mandeln ⁸ , dazu Raita ⁶ | 16,90 € |
| 83. | Prawn Biryani³
Basmati-Reis mit Garnelen, versch. Gemüse, Safran und frischen Gewürzen, garniert mit Rosinen, Kokosraspeln und Mandeln ⁸ , dazu Raita ⁶ | 17,50 € |

Spezialitäten aus dem Meer

Mit Basmati Reis serviert

- | | | |
|-----|--|---------|
| 91. | King Prawn Curry^{6,3}
Riesengarnelen (geschält) in einer Currysauce | 19,90 € |
| 92. | King Prawn Korma^{6,3,8} (mild)
Riesengarnelen (geschält) in einer milden Cashewnuss Sauce, Mandeln und Kokosraspeln | 19,90 € |
| 93. | King Prawn Masala^{6,3}
Riesengarnelen (geschält) mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln in Currysauce | 19,90 € |
| 94. | Fisch Madras^{6,3} (scharf)
Fischfilet mit Kokosnuss, Knoblauch, frischen Curryblättern und frischen Tomaten in Currysauce | 16,90 € |
| 95. | Fisch Curry^{6,3}
Fischfilet in einer Currysauce | 16,90 € |

Allergene

1. Getreideprodukte (Glutenhaltig), 2. Fisch, 3. Krebstiere (Garnelen), 4. Schwefeldioxide und Sulfite, 5. Sellerie, 6. Milch und Laktose, 7. Sesamsamen, 8. Nüsse (Mandeln, Cashewnüsse), 9. Erdnüsse, 10. Eier

Beilagen

- | | | |
|------|---|--------|
| 100. | Tandoori Roti ¹
Vollkorn-Fladenbrot | 3,00 € |
| 101. | Naan ^{1, 6}
Fladenbrot aus hellem Weizenmehl | 3,50 € |
| 102. | Garlic Naan ^{1, 6} | 4,90 € |
| 103. | Butter Naan ^{1, 6} | 4,90 € |
| 104. | Cheese Naan ^{1, 6} | 5,50 € |
| 105. | Peschawri Naan ^{1, 6}
Fladenbrot gefüllt mit Mandeln, Rosinen und Kokosnus raspeln | 4,50 € |
| 106. | Keema Naan ^{1, 6}
Fladenbrot gefüllt mit gegrilltem Hackfleisch | 5,50 € |
| 107. | Paratha ¹
Vollkorn-Fladenbrot, in Butter gebraten | 4,50 € |
| 108. | Beilagen Salat ⁶
Grüner Salat mit Gurken, Tomaten | 3,50 € |
| 109. | Portion Basmati-Reis | 3,50 € |
| 110. | Raita ⁶
Gewürzter Joghurt mit Gurken | 3,00 € |
| 111. | Mixed Pickles (sehr scharf)
In Öl eingelegtes gemischtes Gemüse und Früchte | 2,00 € |
| 112. | Jeera Reis
Basmati Reis mit Kreuzkümmel | 3,50 € |
| 113. | Meethi Brot ¹
Fladenbrot mit Bockshornklee Kraute | 4,00 € |
| 114. | Mais Brot / Makki Brot ¹
Fladenbrot aus Maismehl und Weizenmehl | 4,00 € |
| 115. | Ajowan Brot ¹
Fladenbrot mit Ajowankern | 4,00 € |

Dessert

- | | | |
|------|--|--------|
| 115. | Mango Scheiben mit Vanille-Eis ^{6, 8}
Reife Mangofrucht mit Vanille-Eis | 6,90 € |
| 116. | Coconut Kheer ⁸ (Vegan)
Milchreis mit Kokosnuss und Safran | 5,40 € |
| 117. | Schokotraum ⁶
Schokokuchen mit flüssigem Kern und Vanille-Eis | 5,90 € |
| 118. | Kulfi (indisches Eis)
Mango, Pistazien | 4,90 € |
| 119. | Gulab Jamun ^{1, 6} (3 Stück)
Frittierte Milchteigbällchen mit Rosenblättersirup | 4,90 € |
-

Mittagstisch

alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert

Montag-Freitag außer an Feiertagen (von 11:30 bis 14:30 Uhr)

M41.	Chicken Curry⁶ Hühnerbrustfilet in Currysauce	9,90 €
M42.	Chicken Palak⁶ Hühnerbrustfilet mit gehacktem Spinat in einer Currysauce	9,90 €
M45.	Butter Chicken^{6,8} (mild) Tandoori Hühnerbrustfilet in sahniger Tomatensauce	9,90 €
M47.	Chicken Jalfrezi⁶ (pikant) Hühnerbrustfilet mit Gemüse, Zwiebeln und Ingwer in einer Tomaten Currysauce	9,90 €
M49.	Chicken Madras⁶ (scharf) Hühnerbrustfilet mit Kokoscreme-Currysauce	9,90 €
M50.	Chicken Sabji⁶ Hühnerbrustfilet mit verschiedenem Gemüse in Currysauce	9,90 €
M55.	Lamm Curry⁶ Lammfleisch in Currysoße	11,90 €
M56.	Lamm Palak⁶ Lammfleisch in mild gewürztem gehacktem Spinat	11,90 €
M59.	Lamm Jalfrezi⁶ (pikant) Lammfleisch mit Gemüse, Zwiebeln und Ingwer in einer Tomaten Currysauce	11,90 €
M61.	Lamm Madras⁶ (scharf) Lammfleisch in Kokoscreme-Currysauce	11,90 €
M65.	Tarka Dal⁶ (Vegane) Gelbe Linsen, mit gehackten Zwiebeln und Tomaten	8,90 €
M66.	Channa Masala (Vegane) Kichererbsen in pikanter Tomaten Masala-Sauce	8,90 €
M67.	Aloo Palak⁶ (Vegane Zubereitung möglich) Gehackter Blattspinat mit Kartoffeln und frischen Gewürzen	8,90 €
M68.	Mixed Sabji⁶ (Vegane Zubereitung möglich) Gemischtes Gemüse in Tomaten-Currysauce	8,90 €
M69.	Vegetable Jalfrezi⁶ (Pikant) (Vegane Zubereitung möglich) Verschiedenes Gemüse mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika in Tomaten Currysauce	8,90 €

Offene Weine 0,2 Liter

Weißweine

200.	Indien	Sula, Sauvignon Blanc, trocken	6,50 €
201.	Pfalz	Grauburgunder Traube, Zehntkeller, trocken	6,50 €
202.	Rheingau	Riesling Traube, Rauenthaler, trocken	6,50 €
203.	Italien	Chardonnay Traube, Le Fontanelle, trocken	6,50 €

Rose

205.	Frankreich	La Tourelle Pigoudet Provence, trocken	6,50 €
------	------------	--	--------

Rotweine

206.	Indien	Sula, Shiraz, trocken	6,50 €
207.	Italien	Lamadoro Primitivo Puglia, trocken	6,50 €
208.	Italien	Merlot Traube, Le Fontanelle, trocken	6,50 €
209.	Italien	Chianti, Le Fontanelle, trocken	6,50 €

Flaschenweine 0,75 Liter

Weißweine

210.	Italien	Chardonnay Traube, trocken	22,00 €
211.	Indien	Sula, Sauvignon Blanc, trocken	22,00 €

Rotweine

213.	Italien	Lamadoro Primitivo Puglia, trocken	22,00 €
214.	Indien	Sula, Shiraz, trocken	22,00 €

Joghurt-Getränke (Lassi)

130.	Lassi süß⁶	0,2 l	2,90 €	0,4 l	5,00 €
131.	Lassi salzig⁶	0,2 l	2,90 €	0,4 l	5,00 €
132.	Lassi Mango⁶	0,2 l	3,00 €	0,4 l	6,00 €

Aperitifs

133.	Lilet Berry			0,2 l	6,50 €
134.	Aperol Spritz^{C,F}			0,2 l	6,50 €
135.	Hugo			0,2 l	6,50 €

Alkoholfreie Getränke

141.	Coca Cola^{A,F,K}	0,2 l	2,50 €	0,4 l	4,00 €
142.	Coca Cola light^{A,F,P}	0,2 l	2,50 €	0,4 l	4,00 €
143.	Fanta^{A,F}	0,2 l	2,50 €	0,4 l	4,00 €
144.	Sprite^{A,F}	0,2 l	2,50 €	0,4 l	4,00 €
145.	Mineralwasser (Selters) Sprudel/still (Flasche)	0,25 l	2,50 €	0,75 l	6,00 €
146.	Homemade Eistee (Erdbeere)			0,3 l	3,80 €
147.	Homemade Limonade (Limette)			0,3 l	3,80 €
148.	Bitter Lemon^C	0,2 l	2,50 €	0,4 l	4,00 €
149.	Ginger Ale^F	0,2 l	2,50 €	0,4 l	4,00 €
150.	Apfelsaft / Schorle	0,2 l	2,50 €	0,4 l	4,00 €
151.	Orangensaft / Schorle	0,2 l	2,50 €	0,4 l	4,00 €
153.	Mangonektar / Schorle	0,2 l	2,50 €	0,4 l	4,00 €

Biere

158.	Veltins-Pils			0,33 l	3,50 €
159.	Veltins-Radler			0,33 l	3,50 €
160.	Heineken			0,33 l	3,50 €
161.	Alkoholfreies Pils			0,33 l	3,50 €
162.	Maisel's Hefeweizen			0,5 l	4,20 €
163.	Maisel's Weissbier alkoholfrei			0,5 l	4,20 €
164.	Kingfisher (indisches Bier)			0,33 l	4,20 €

Warme Getränke

Kaffee

166.	Kaffee^K	3,00 €
167.	Latte Macchiato^K	3,50 €
168.	Cappuccino^K	2,90 €
169.	Milchkaffee^K	2,90 €
170.	Espresso^K	2,50 €
171.	Doppio Espresso^K	3,20 €
172.	Espresso Macchiato^K	2,70 €

Tee

173.	Green Jewel Grüner Tee	3,00 €
174.	Ceylon's Sextett Garden Schwarzer Tee	3,00 €
175.	Turmeric Ginger Treasure Kurkuma-/Ingwer Tee	3,00 €
176.	Organic Fruit Wave Grüner Tee Papaya	3,00 €
177.	Maroccan Mint Pfefferminz Tee	3,00 €
178.	Dynamic Day Matcha Tee Grapefruit	3,00 €
179.	Darling Peach Weißer Tee Aprikose Pfirsich	3,00 €
180.	Indischer Masala Tee Chai	3,00 €

Cocktails

181.	Caipirinha Zuckerrohrschnaps Cachaca, Brauner Zucker, Limette	6,50 €
182.	Mojito Weißer Rum, Brauner Zucker, Soda, Minze, Limetten	7,50 €
183.	Mango Rum Mojito Brauner Rohrzucker, Rum Limetten, Minze und Mango	7,50 €
184.	Gin Tonic Gin, Tonic Water, Limetten	7,50 €

Alkoholfreie Cocktails

185.	Virgin Caipirinha Brauner Zucker, Limetten, Ginger Ale	5,50 €
186.	Virgin Mango Mojito Brauner Rohrzucker, Limetten, Minze und Mango	5,50 €
187.	Virgin Lemonade Kumquats, Limetten, Orangensaft, Cranberrysaft	5,50 €

Spirituosen

188.	Grappa	2 cl	4,00 €
189.	Averna	2 cl	2,50 €
190.	Ramazotti	2 cl	2,50 €

Indische Spirituosen

191.	Indischer Rum Old Monk	2 cl	3,90 €
192.	Mango-Schnaps	2 cl	3,50 €
193.	Kokos-Schnaps	2 cl	3,50 €

Long Drinks

194.	Wodka-Lemon / Orange	4 cl	5,50 €
195.	Bacardi-Cola	4 cl	5,50 €
196.	Whisky Soda (Regular) oder mit Cola	4 cl	7,00 €

Anita's

Indian Cuisine

Allergene

Beschreibung und Produkte

1. Getreideprodukte (Glutenhaltig)

Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und daraus hergestellte Erzeugnisse, also Stärke, Brot, Nudeln, Panaden, Wurstwaren, Desserts etc. Ausgenommen sind Glukosesirup auf Weizen- und Gerstebasis.

2. Fisch

Betroffen sind alle Süß- und Salzwasserschichten, Kaviar, Fischextrakte, Würzpasten, Saucen etc.. Ganz genau genommen müsste auch ausgewiesen werden, wenn Produkte von Tieren verarbeitet werden, die mit Fischmehl gefüttert wurden.

3. Krebstiere

Garnelen, Hummer, Krebse, Scampi, Shrimps, Langusten und sämtliche daraus gewonnenen Erzeugnisse. Wer also in seinen Gerichten asiatische Gewürzmischung oder Paste mit Extrakten aus Krebstieren verwendet, muss das deklarieren.

4. Schwefeldioxid und Sulfite

Wie sie in Softdrinks, Bier, Wein, Essig, Trockenfrüchten und bei diversen Fleisch-, Fisch- und Gemüseprodukten entstehen oder zugesetzt werden, in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes Schwefeldioxid.

5. Sellerie

Sowohl Knolle als auch Staude müssen deklariert werden, egal in welchem Aggregatzustand sie zum Gast wandern. Als Gewürz in Fertiggerichten, in Dressings, Ketchup, Saucen.

6. Milch und Laktose

Erzeugnisse wie Butter, Käse, Margarine etc. und Produkte, in denen Milch und /oder Laktose vorkommt, also etwa Brot-, Backwaren, Wurstwaren, Pürees, Suppen oder Saucen. Ausgenommen sind Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten und Lactit.

7. Sesamsamen

Sesam, oute dich! Und zwar egal, ob im Rohzustand, als Öl oder Paste, in Gebäck, Marinaden, Dressings, Falafel, Müsli, Hummus.

8. Nüsse

Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse/Cashewnüsse Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia-/Queenslandnüsse sowie sämtliche daraus gewonnenen Erzeugnisse außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten.

9. Erdnüsse

Alle Erzeugnisse aus Erdnüssen wie Erdnussöl und -Butter; Vorkommen in Gebäck und Kuchen, Desserts, vorfrittierten Produkten wie Pommes Frites oder Rösti, Aufstrichen, Füllungen etc.

10. Eier

Als Flüssigei, Lecithin oder (Ov) Albumin und so, wie es in Mayonnaise, Panaden, Dressings, Kuchen, Suppen, Saucen, Nudeln, Glasuren und natürlich generell bei allen Eier-Speisen vorkommt.

11. Lupinen

Lupinensamen, Lupinenmehl, Milch, Tofu und Konzentrat, wie es sich in Brot- und Backwaren, Nudeln, Gewürzen, Würsten, Aufstrichen oder Süßspeisen findet.

12. Senf

Betroffen sind hier sowohl Senfkörner als auch Pulver und alle daraus gewonnenen Erzeugnisse wie Dressings, Marinaden, Currys, Wurstwaren, Aufstriche, Gewürzmischungen etc.

13. Soja

Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, also etwa Miso, Sojasauce, Sojaöl, Gebäck, Marinaden, Kaffeeweißler, Suppen, Saucen, Dressings. Ausgenommen ist vollständig raffiniertes Sojabohnen-Öl und-Fett.

14. Weichtiere

Schnecken, Tintenfisch, Austern, Muscheln und alle Erzeugnisse, in denen Weichtiere oder Spuren von ihnen enthalten sind, also Gewürzmischungen, Saucen, asiatische Spezialitäten, Salate oder Pasten.