



# INDIAN VILLAGE

## ◆ Tandoori-Spezialitäten ◆

Friedhofsstraße 26 | 61137 Schöneck/Kilianstädten

**Tel.: 06187 - 93 83 185**

**Mobil: 0152 186 894 24**

### Öffnungszeiten

**Dienstag:**

**Montag, Mittwoch - Freitag:**

**Samstag:**

**Sonntag & Feiertag:**

**Ruhetag**

**11.30 - 14.30 Uhr**

**17.30 - 22.30 Uhr**

**17.00 - 22.30 Uhr**

**12.00 - 22.00 Uhr**

Alle Preise inkl. MwSt - Druckfehler vorbehalten

# Mittagstisch

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert

Montag, Mittwoch - Freitag außer an Feiertagen von 11:30 bis 14:30 Uhr

M41. <b>Chicken Curry</b>	9,90 €
<i>Hühnerbrustfilet in einer schmackhaften Currysoße</i>	
M42. <b>Chicken Palak</b> <sup>6,8</sup>	9,90 €
<i>Hühnerbrustfilet mit gehacktem Spinat in einer Currysoße und frischen Gewürzen</i>	
M45. <b>Butter Chicken</b> <sup>6,8</sup>	9,90 €
<i>Tandoori Hühnerbrustfilet in sahniger Tomatensoße</i>	
M47. <b>Chicken Jalfrezi (pikant)</b>	9,90 €
<i>Hühnerbrustfilet mit verschiedenem Gemüse, Zwiebeln, Ingwer und Paprika</i>	
M49. <b>Chicken Madras</b> <sup>6</sup> (scharf)	9,90 €
<i>Hühnerbrustfilet mit Kokoscreme-Currysoße</i>	
M50. <b>Chicken Sabji</b>	9,90 €
<i>Hühnerbrustfilet mit verschiedenem Gemüse in delikater Currysoße</i>	
M55. <b>Lamm Curry</b>	10,50 €
<i>Lammfleisch in delikater Currysoße</i>	
M56. <b>Lamm Palak</b> <sup>6</sup>	10,50 €
<i>Lammfleisch in mild gewürztem gehacktem Spinat</i>	
M59. <b>Lamm Jalfrezi</b>	10,50 €
<i>Lamm mit Gemüse, pikant</i>	
M61. <b>Lamm Madras</b> <sup>6</sup> (scharf)	10,50 €
<i>Lammfleisch in Kokoscreme-Curry-Sahne-Soße</i>	
M65. <b>Dal Maharani</b> <sup>6</sup>	9,90 €
<i>Gelbe Linsen mit gehackten Zwiebeln und Tomaten</i>	
M66. <b>Channa Masala</b> (vegane Zubereitung möglich)	9,90 €
<i>Kichererbsen in pikanter Tomaten Masala-Soße</i>	
M68. <b>Aloo Palak</b> <sup>6</sup> (vegane Zubereitung möglich)	9,90 €
<i>Gehackter Blattspinat mit Kartoffeln und frischen Gewürzen</i>	

## Suppen

1. **Tomaten Shorba<sup>6</sup>** 5,50 €  
*Tomatensuppe, garniert mit Sahne*
2. **Mulligatawny Shorba (pikant)** 5,90 €  
*Scharfe exotische Suppe mit Linsen, Hühnerfleisch und Reis*
3. **Dal Shorba** 5,90 €  
*Indische Linsensuppe*
4. **Murgh Shorba** 5,90 €  
*Garnierte Hühnerfleischsuppe*

## Vorspeisen

5. **Papadam** 3,50 €  
*Knusprige Linsenwaffeln*
6. **Channa Samosa** 1 Stück 3,90 €  
*Frittierte Teigtaschen, gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen und Kichererbsen*
8. **Chilli Chicken** 8,50 €  
*Hühnerbrustfilet mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten mit scharfer Sauce*
9. **Chilli Prawns<sup>3</sup>** 9,90 €  
*Garneelen angebraten mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten mit scharfer Sauce*
10. **Vegetable Pakora Teller** 6,90 €  
*Verschiedene Sorten frisches Gemüse in Kichererbsenteig ausgebacken*
11. **Onion Bhaji** 6,90 €  
*Zwiebeln mit Kräutern, paniert mit Kichererbsenteig, ausgebacken*
12. **Chicken Pakora Teller** 7,50 €  
*Hühnerbrustfilet mit Kräutern, paniert mit Kichererbsenteig, ausgebacken*
13. **Cheese Pakora<sup>6</sup> Teller** 7,90 €  
*Hausgemachter indischer Käse, paniert mit Kichererbsenteig, ausgebacken*
14. **Indian Tapas<sup>6</sup> (für 4 Personen)** 17,50 €  
*Frittiertes Hühnerfleisch, indischer Käse<sup>6</sup>, paniertes Gemüse mit versch. Saucen*
15. **Indian Tapas<sup>6</sup> (für 2 Personen)** 12,90 €  
*Frittiertes Hühnerfleisch, indischer Käse<sup>6</sup>, paniertes Gemüse mit versch. Saucen*

## Salate

*Hausgemachtes Cocktail Dressing oder Essig/Öl-Dressing*

20. **Indian Channa Chat** 6,50 €  
*Kichererbsen mit Zwiebeln, Tomaten, Kartoffeln nach indischer Art*
21. **Gemischter Salat<sup>6</sup>** 5,90 €  
*Grüner Salat mit Gurken, Tomaten, Karotten, Zwiebeln und indischem Käse*
23. **Tandoori Salat<sup>6</sup>** 10,90 €  
*Gem. Salat mit gegrilltem Tandoori - Chicken, indischem Käse<sup>6</sup> und Cocktail Dressing*

## Tandoori Spezialitäten

Serviert mit Basmati Reis und Naan Brot

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 30. | <b>Chicken Tikka</b> <sup>6</sup><br><i>Hühnerbrustfilet mit Tandoori-Masala mariniert und im Tandoori-Ofen gegrillt</i>  | 15,90 € |
| 31. | <b>Haryali Chicken Tikka</b> <sup>6</sup><br><i>Mariniertes Hühnerfleisch in Spinat-, Minze- und Koriandersoße im Tandoori-Ofen gegrillt</i>                        | 16,90 € |
| 32. | <b>Malai Tikka</b> <sup>6,8</sup><br><i>Eingelegtes Hühnerbrustfilet in einer milden Mischung aus Cashewnüssen im Tandoori-Ofen gegrillt</i>                        | 16,90 € |
| 33. | <b>Achari Tikka</b> <sup>6</sup><br><i>Hühnerbrustfilet mariniert in Ingwer, Knoblauch, Joghurt und mixed Pickle (eingelegtes Gemüse) im Tandoori-Ofen gegrillt</i> | 16,90 € |
| 34. | <b>Tandoori Lamm</b> <sup>6</sup><br><i>Lammfiletstücke in Tandoori-Masala gegrillt</i>   | 19,50 € |
| 35. | <b>Tandoori Prawns</b> <sup>6,3</sup><br><i>Königs-Garneelen traditionell gewürzt und mariniert im Tandoori-Ofen gegrillt</i>                                       | 18,50 € |
| 36. | <b>'Indian Village' Grill Platte</b> <sup>6,3</sup><br><i>Hühnerbrust-, Lammfilet und Königs-Garneelen in Tandoori-Masala gegrillt</i>                              | 20,90 € |

## Hähnchenspezialitäten mit Basmati Reis

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 40. | <b>Chicken Malabar</b><br><i>Hühnerbrustfilet milden Soße aus Gewürzen, Sahne, Cashewkernen, Mandeln, Kokosraspeln und Ananas</i>                                   | 15,50 € |
| 41. | <b>Chicken Curry</b><br><i>Hühnerbrustfilet in schmackhafter Currysoße</i>  | 15,50 € |
| 42. | <b>Chicken Palak</b> <sup>6</sup><br><i>Hühnerbrustfilet mit gehacktem Spinat in delikater Currysoße</i>  | 15,50 € |
| 43. | <b>Kahari Chicken</b> (pikant)<br><i>Eine Spezialität aus dem Punjab mit zartem Hühnerbrustfilet mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern</i> | 15,50 € |
| 44. | <b>Chicken Tikka Masala</b> <sup>6</sup><br><i>Hühnerbrustfilet aus dem Tandoori-Ofen mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer in einer Tomaten-Masala-Soße</i>              | 15,50 € |
| 45. | <b>Butter Chicken</b> <sup>6,8</sup> (mild)<br><i>Hühnerbrustfilet aus dem Tandoori-Ofen in sahniger Tomatensoße</i>  | 15,50 € |
| 46. | <b>Chicken Korma</b> <sup>6,8</sup> (mild oder scharf)<br><i>Hühnerbrustfilet in einer milden Soße aus Gewürzen, Sahne, Cashewkernen, Mandeln und Kokosraspeln</i>  | 15,50 € |
| 47. | <b>Chicken Jalfrezi</b> (pikant)<br><i>Hühnerbrustfilet mit verschiedenem Gemüse, Zwiebeln, Ingwer und Paprika</i>  | 15,50 € |

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 48. | <b>Chicken Vindaloo</b> ( <i>sehr scharf</i> )<br><i>Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln nach südindischer Art gewürzt</i>                              | 15,50 € |
| 49. | <b>Chicken Madras</b> <sup>6</sup> ( <i>scharf</i> )<br><i>Hühnerbrustfilet mit Kokosnusscreme-Curry-Sahnesoße</i>                                  | 15,50 € |
| 50. | <b>Chicken Sabji</b> <sup>6,8</sup><br><i>Hühnerbrustfilet mit verschiedenem Gemüse in delikater Currysoße</i>                                      | 15,50 € |
| 51. | <b>Chilli Chicken</b> ( <i>sehr scharf</i> )<br><i>Hühnerbrustfilet mit Zwiebeln und Paprika in scharfer Soße</i>                                   | 15,50 € |
| 52. | <b>Mango Chicken</b> <sup>6</sup> ( <i>mild oder scharf</i> )<br><i>Hühnerbrustfilet in Mangocremesoße</i>  | 15,50 € |
| 53. | <b>Chicken Khumbi</b> <sup>6</sup><br><i>Hühnerbrustfilet mit frischen Champignons in einer würzigen Currycremesoße</i>                             | 15,50 € |
| 54. | <b>Balti Chicken</b> ( <i>scharf</i> )<br><i>Hähnchenbrustfilet gebraten mit Koriander, Sesam, roten Chilischoten, Ingwer, Paprika und Zwiebeln</i> | 15,50 € |

### **Lammspezialitäten mit Basmati Reis**

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 55. | <b>Lamm Curry</b><br><i>Lammfleisch in delikater Currysoße</i>  | 16,50 € |
| 56. | <b>Lamm Palak</b> <sup>6</sup><br><i>saftiges Lammfleisch in mild gewürztem gehacktem Spinat</i>  | 16,50 € |
| 57. | <b>Lamm Tikka Masala</b> <sup>6</sup><br><i>Lammfleisch aus dem Tandoori-Ofen mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch in Tomaten-Masalasoße, pikant</i>                   | 16,50 € |
| 58. | <b>Lamm Korma</b> <sup>6</sup> ( <i>mild oder scharf</i> )<br><i>Lammfleisch in einer milden Soße aus Gewürzen, Sahne, Cashewkernen, Mandeln und Kokosraspeln</i> | 16,50 € |
| 59. | <b>Lamm Jalfrezi</b><br><i>Lammfleisch mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Ingwer und versch. Gemüse in sauer-scharfer Soße</i>                                       | 16,50 € |
| 60. | <b>Lamm Vindaloo</b> ( <i>sehr scharf</i> )<br><i>Lammfleisch mit Kartoffeln, nach südindischer Art gewürzt</i>   | 16,50 € |
| 61. | <b>Lamm Madras</b> <sup>6</sup> ( <i>scharf</i> )<br><i>Lammfleisch mit Kokosnusscreme-Curry-Sahnesoße</i>  | 16,50 € |
| 62. | <b>Lamm Sabji</b><br><i>Lammfleisch und Gemüse in delikater Currysoße, pikant</i>   | 16,50 € |
| 63. | <b>Bhuna Lamm</b> ( <i>pikant</i> )<br><i>Gebratenes Lammfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Soße</i>   | 16,50 € |
| 64. | <b>Lamb Khumbi</b> <sup>6</sup><br><i>Lammfleisch mit frischen Champignons in einer würzigen Currycremesoße</i>   | 16,50 € |
| 65. | <b>Lamm Kandhari</b> ( <i>pikant</i> )<br><i>gebratenes Lammfleisch mit Sesam in einer Minz-Koriander-Soße</i>  | 16,50 € |
| 66. | <b>Lamm Rogenjosh</b><br><i>Lammfleisch in delikater Currysoße und Erbsen</i>   | 16,50 € |

## Vegetarische und vegane Spezialitäten mit Basmati-Reis

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 70. | <b>Dal Makhni</b> <sup>6</sup><br><i>Schwarze Linsen mit verschiedenen Gewürzen in Butter gekocht</i>   | 13,90 € |
| 71. | <b>Dal Maharani</b> <sup>6</sup> (vegane Zubereitung möglich)<br><i>Gelbe Linsen mit gehackten Zwiebeln und Tomaten</i>                             | 13,90 € |
| 72. | <b>Channa Masala</b> <sup>6</sup> (vegane Zubereitung möglich)<br><i>Kichererbsen in pikanter Tomaten-Masalasoße</i>                                | 13,90 € |
| 73. | <b>Aloo Palak</b> <sup>6</sup> (vegane Zubereitung möglich)<br><i>Gehackter Blattspinat mit Kartoffeln und frischen Gewürzen</i>                    | 13,90 € |
| 74. | <b>Aloo Baingan Masala</b> (vegane Zubereitung möglich)<br><i>Aubergine, Kartoffeln mit Zwiebeln, Ingwer und frischen Gewürzen</i>                  | 13,90 € |
| 75. | <b>Mixed Sabji</b> <sup>6</sup> (vegane Zubereitung möglich)<br><i>Gemüse der Saison in Tomaten-Currysoße</i>                                       | 13,90 € |
| 76. | <b>Vegetable Jalfrezi</b> (pikant)(vegane Zubereitung möglich)<br><i>Verschiedenes Gemüse mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika in sauer-scharfer Soße</i> | 13,90 € |
| 77. | <b>Palak Paneer</b> <sup>6</sup><br><i>Gehackter Blattspinat mit hausgemachtem Käse</i>   | 14,50 € |
| 78. | <b>Paneer Butter Masala</b> <sup>6</sup><br><i>Hausgemachter Käse mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in pikanter Tomaten-Masalasoße</i>             | 14,50 € |
| 79. | <b>Shahi Paneer</b><br><i>Hausgemachter Käse in einer milden Soße aus Gewürzen, Sahne, Cashewkernen, Mandeln und Kokosraspeln</i>                   | 14,50 € |
| 80. | <b>Navratan Korma</b> <sup>6,8</sup> (mild oder scharf)<br><i>Gemüse der Saison in Cashewnuss-Sahnesoße, mild</i>                                   | 14,50 € |
| 81. | <b>Malai Kofta</b> <sup>6,8</sup><br><i>Kartoffel-Frischkäseballchen in milder Cashewnuss-Currysoße</i>   | 14,50 € |
| 82. | <b>Palak Kofta</b> <sup>6</sup><br><i>Gehackter Blattspinat mit Gemüse-Käseballchen und frischen Gewürzen</i>                                       | 14,50 € |
| 83. | <b>Bhindi Masala</b> <sup>6</sup> (vegane Zubereitung möglich)<br><i>Okraschoten mit Zwiebeln in Tomaten-Masalasoße</i>                             | 14,50 € |
| 84. | <b>Matter Paneer</b><br><i>Hausgemachter Käse in schmackhafter Currysoße mit Erbsen</i>   | 14,50 € |
| 85. | <b>Chilli Prawns</b> <sup>3</sup><br><i>Garneelen angebraten mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten mit scharfer Sauce</i>                                  | 14,50 € |

### Biryani Basmati-Reis Spezialitäten

*garniert mit Rosinen, Kokosraspeln und Mandeln<sup>8</sup>, dazu Raita (gewürzter Joghurt)*

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 90. | <b>Vegetable Biryani</b> <sup>6</sup> Basmati-Reis mit versch. Gemüse, Safran und frischen Gewürzen   | 13,90 € |
| 91. | <b>Chicken Biryani</b> <sup>6</sup> Basmati-Reis mit Hühnerbrustfleisch, versch. Gemüse, Safran und frischen Gewürzen   | 14,90 € |
| 92. | <b>Lamm Biryani</b> <sup>6</sup> Basmati-Reis mit Lammfleisch, versch. Gemüse, Safran und frischen Gewürzen   | 16,50 € |
| 93. | <b>Prawn Biryani</b> <sup>6</sup> Basmati-Reis mit Garnelen, versch. Gemüse, Safran und frischen Gewürzen   | 16,50 € |
| 94. | <b>Nawabi Biryani</b> <sup>6</sup> Basmati-Reis mit Huhn, Lamm, Garnelen, versch. Gemüse, Safran und frischen Gewürzen  | 17,00 € |
| 95. | <b>Veggie Thali</b> (für 2 Personen)<br><i>Vegetarischer Menüteller mit verschiedenen Speisen, gelbe Linsen, Kichererbsen, Überraschungsgericht, Naan, Reis, Raita, Papadam und kleinem Salat</i>       | 35,90 € |
| 96. | <b>Shahi Thali</b> (für 2 Personen)<br><i>Menüteller mit Fleischgerichten und Gemüse, gelbe Linsen, Chicken Tikka Masala, Überraschungsfleischgericht, Naan, Reis, Raita, Papadam und kleinem Salat</i> | 39,90 € |

## Spezialitäten aus dem Meer mit Basmati-Reis

100.	<b>Shrimps Curry</b> <sup>3</sup> <i>Krabben in delikater Currysoße</i>	13,50 €
101.	<b>Shrimps Korma</b> <sup>6,8,3</sup> <i>Krabben mit Cashewkernen, Kokosraspeln, Mandel-Sahnesoße, mild</i>	14,50 €
102.	<b>Shrimps Masala</b> <sup>6,3</sup> (pikant) <i>Krabben mit frischem Ingwer, Tomaten und Zwiebeln in Tomaten-Masalasoße</i>	14,50 €
103.	<b>King Prawn Curry</b> <sup>3</sup> <i>Riesengarnelen in einer leichten Currysoße, pikant</i>	17,00 €
104.	<b>King Prawn Korma</b> <sup>6,8,3</sup> <i>Riesengarnelen in Cashewnuss-Sahnesoße, Kokos und Mandeln, mild</i>	17,90 €
105.	<b>King Prawn Masala</b> <sup>3</sup> <i>Riesengarnelen mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln, scharf</i>	17,90 €
106.	<b>Fish Curry</b> <sup>2</sup> <i>Seelachs in delikater Currysoße</i>	14,50 €
107.	<b>Fish Korma</b> <sup>2,8</sup> <i>Seelachs in Cashewnuss-Sahnesoße Kokos und Mandeln, mild</i>	15,50 €
108.	<b>Fish Masala</b> <sup>2</sup> (pikant) <i>Seelachs mit frischem Ingwer, Tomaten und Zwiebeln in Tomaten-Masalasoße</i>	15,50 €
109.	<b>Chilli Prawns</b> <sup>3</sup> <i>Garneelen angebraten mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten mit scharfer Sauce</i>	17,90 €

## Beilagen

110.	<b>Tandoori Roti</b> <sup>1</sup> <i>Vollkorn-Fladenbrot</i>	3,00 €
111.	<b>Naan</b> <sup>1,6,10</sup> <i>Fladenbrot aus hellem Weizenmehl</i>	3,00 €
112.	<b>Garlic Naan</b> <sup>1,6,10</sup> <i>helles Fladenbrot mit Knoblauch</i>	3,50 €
113.	<b>Butter Naan</b> <sup>1,6,10</sup> <i>helles Fladenbrot mit Butter</i>	3,50 €
114.	<b>Cheese Naan</b> <sup>1,6,10</sup> <i>helles Fladenbrot mit Käse</i>	4,50 €
115.	<b>Peschawri Naan</b> <sup>1,6,10</sup> <i>Fladenbrot gefüllt mit Mandeln, Rosinen, Kokosnussraspeln und Honig</i>	4,50 €
116.	<b>Kema Naan</b> <sup>1,6,10</sup> <i>Fladenbrot gefüllt mit gegrilltem Lammhackfleisch</i>	5,00 €
117.	<b>Paratha</b> <sup>1</sup> <i>Vollkorn-Fladenbrot, in Butter gebraten</i>	3,50 €
118.	<b>Portion Basmati Reis</b>	3,50 €
119.	<b>Raita</b> <sup>6</sup> <i>gewürzter Joghurt mit Gurken, Zwiebeln, Tomaten</i>	3,00 €
120.	<b>Mixed Pickles</b> (sehr scharf) <i>In Öl eingelegtes gemischtes Gemüse und Früchte</i>	2,50 €

## Dessert

231.	Tiramisu	5,50 €
232.	Mangocreme <sup>6,8</sup> <i>Indische Mangocreme mit Nüssen und Vanille-Eis</i>	5,50 €
233.	Mango Kulfi <sup>6,8</sup> <i>Indisches Mangoeis</i>	5,50 €
234.	Gulab Jamun <i>eingelegetes Süßbällchen in Kardamon und Zuckersirup und Vanille-Eis</i>	5,50 €
235.	Pistazien Kulfi <sup>6,8</sup> <i>Indisches Pistazieneis</i>	5,00 €

## Heisse Getränke

Tasse Kaffee	3,00 €
Espresso	2,50 €
Cappuccino	3,50 €
Indian Village Masalatee	3,50 €
Grünertee	3,00 €
Schwarzertee	3,00 €
Kamillentee	3,00 €

### Indische Gerichte

**Zusatzstoffe:** A= mit Farbstoff, B= mit Konservierungsstoff.

**Allergene:** 1. Getreideprodukte (Glutenhaltig), 2. Fisch, 3. Krebstiere, 4. Schwefeldioxide und Sulfite, 5. Sellerie, 6. Milch und Laktose, 7. Sesamsamen, 8. Nüsse, 9. Erdnüsse, 10. Eier, 11. Lupinen, 12. Senf, 13. Soja, 14. Weichtiere.

**Allergene:** a. Getreideprodukte (Glutenhaltig), b. Krebstiere, c. Eier, d. Fisch, e. Erdnüsse, f. Soja, g. Milch und Milcherzeugnisse, h. Schalenfrüchte (Nüsse, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse), i. Sellerie, j. Senf, k. Sesamsamen, l. Schwefeldioxide und Sulfate, m. Lupinen, n. Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalamari, Austern).

## Alkoholfreie Getränke

	<b>0,2l</b>	<b>0,4l</b>
Cola	2,80 €	4,30 €
Cola light	2,80 €	4,30 €
Fanta	2,80 €	4,30 €
Sprite	2,80 €	4,30 €
Mezzo Mix	2,80 €	4,30 €
Apfelsaftschorle	2,80 €	4,30 €
Mangosaft	2,80 €	4,30 €
Mangoschorle	2,80 €	
Bitter Lemon	0,2l	2,80 €
Ginger Ale	0,2l	2,80 €
Elisabethen Mineralwasser	0,25l	2,80 €
Elisabethen Mineralwasser	0,75l	5,90 €

## Indisches Joghurtgetränk

Lassi süß / salzig		3,90 €
Lassi Mango		3,90 €
Ananas Lassi		3,90 €

## Alkoholische Getränke

	<b>0,3l</b>	<b>0,5l</b>
Licher Pils	3,00 €	4,70 €
Licher Radler	3,00 €	4,70 €
Licher Alkoholfrei	3,00 €	
Köstritzer Dunkel	3,00 €	
Benediktiner Weissbier		4,70 €
Benediktiner Weissbier Alkoholfrei		4,70 €

## Indisches Bier

Kingfisher	0,3l	3,80 €
------------	------	--------

## Apfelwein

	<b>0,25l</b>	<b>0,5l</b>
Müller Apfelwein	2,70 €	4,30 €

## Weisswein

<b>Pinot Grigio weiß</b>	0,2l	5,50 €
<b>Grauburgunder, Wasenweiler</b> <i>Ein goldgelbfarbener, voller, kräftiger, saftiger Wein mit feinen Aromen von Steinobst und Kräutern Rheingau</i>	0,2l	5,50 €
<b>Riesling, trocken, Weingut Balthasar Ress</b> <i>Feingliedriger, trockener, feinfruchtiger und frischer Riesling mit dezenter Säure</i>	0,2l	5,50 €
<b>Chardonnay, trocken, Pierre &amp; Remy Gauthier</b> <i>helles Grängelb, klassischerer Burgunderduft, feine, spritzig, leichte Mandelöle</i>	0,2l	5,50 €

## Rotwein

<b>Montepulciano</b>	0,2l	5,50 €
<b>Merlot, Syrah &amp; Cabernet</b> <i>Chavel Rouge, Vin de Pays d`Oc Fruchtiger, gefälliger, harmonischer und leicht trockener Rotwein aus Südfrankreich</i>	0,2l	5,50 €
<b>Chavel Rose</b> <i>Chinsault und Syrah Reizvolle, frische, saftige Frucht und lebendige Art</i>	0,2l	5,50 €

## Sekt

Prosecco, trocken Glas	0,1 l	3,50 €
Aperol Spritz	0,2 l	8,00 €

## Spirituosen

Grappa	2 cl	3,00 €
Amaretto	2 cl	3,00 €
Sambuca	2 cl	3,00 €
Ramazotti	4 cl	3,90 €
Ouzo	2 cl	3,00 €
Indischer Mango	2 cl	4,00 €
Indischer Kokos	2 cl	4,00 €
Rum	2 cl	4,00 €
Whiskey mit Soda oder Cola	4 cl	8,00 €