



Namaste!

Lieber Gast,

die Geschäftsleitung und das Team von „Taste of India“ heißen Sie herzlich willkommen.

Das Innere des Restaurants versucht die Dekoration von verschiedenen Teilen Indiens, die in der „Moghul“ Ära geläufig war, einzufangen. Die Speisen, die wir servieren, haben ihren Ursprung im nördlichen Teil Indiens. Diese Küche ist bekannt für ihr Erbe aus Tausenden von Jahren. Die authentische, traditionsreiche, nordindische Küche verwendet viele Kräuter und spezielle Zutaten, wobei viele Gerichte in einem speziellen Tonofen, genannt „Tandoor“, zubereitet werden. Eine echte Herausforderung in einer guten indischen Küche liegt darin, den Geschmack des Fleisches oder Gemüse zu erhalten und ihm ein spezielles Aroma mit den „Masalas“ zu verleihen.

Wir wünschen Ihnen nun „Guten Appetit“ und würden uns freuen, Sie schon bald wieder begrüßen zu dürfen.

*Dear Guest,
the management and the staff of „Taste of India“ extend a warm welcome to you.*

The interior of this restaurant attempts to capture the decor of different parts of India and the type of Sculpture Prevalent during the „Moghul“ Period. The food being offered originated also from the Northern parts of India. This cuisine is known for its heritage of thousand of years. The authentic, tradition rich, North Indian cooking uses a lot of herbs and special ingredients with many of the dishes being cooked in a special clay lined deep oven called „Tandoor“. The real challenge of good Indian cooking is in maintaining the original taste of the meat or vegetable an adding a special flavor to it trough the „Masala“.

Have a enjoyable meal and we look forward to welcoming you again.

Alle unsere Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer sowie Bedienungsgeld.
Bitte berücksichtigen Sie eine Wartezeit von einer Stunde.

*All our prices include VAT and service charge.
Please consider a waiting period of up to one hour.*



Taste of India 3x in Bonn



1 Taste of India – Nordindisch
Rheingasse 13
53115 Bonn

0228-9768288

2 Taste of India – Nord- & Südindisch
Wittelsbacher Ring 27
53115 Bonn

0228-18031697

3 Taste of India –Südindisch
Burbacher Straße 2
53129 Bonn

0228-1806642





1. Menu "Taste of India"

für zwei Personen
for two persons

54,50 €

SUPPE NACH WAHL, *SOUP FROM THE MENU*

TANDORI MILAVAT

Delizöse Auswahl von Hühnchen, Lamm, Fisch und Königsgarnelen gegrillt im Tandoor. In Joghurt mariniert und mit Ingwer, Zwiebeln, Zitronensaft, Kräutern und Gewürzen verarbeitet

Delicious assortment of roasts of chicken, lamb, fish and king prawns grilled in a special charcoal oven called Tandoor. The meat is marinated in yoghurt and processed in ginger, garlic, lemon juice and various herbs and spices

CHICKEN CURRY

Zartes Hühnchenfleisch in Curry, zubereitet von Köchen aus Nordindien

Boneless chicken prepared in curry by our cooks from Northern India

ROGAN JOSH

Feine Lammstücke mit speziellen Kräutern und Gewürzen und einem exotischen Aroma

Lamb pieces cooked with special herbs and spices and an exotic aroma

DAL MAKHNI

Linsen in einer Sahnesoße mit Kräutern und indischen Gewürzen

Lentils cooked in cream with herbs and Indian spices

NAAN

Fladenbrot aus feinstem Mehl im Tandoor gebacken

Leavened bread of very fine flour baked in the Tandoor

KULFI

Ein besonderes Indisches Sorbet aus frischer Dickmilch mit geriebenen Mandeln und Pistazien

Special Indian ice cream made out of fresh thick milk, crumbs of almonds and pistachio

TEE / KAFFEE / ESPRESSO, *TEA / COFFEE / ESPRESSO*





2. Menu “Vishal Darbar”

für zwei Personen
for two persons

52,50 €

MULLIGATWANY SHORBA

Exotische Linsensuppe zubereitet aus erlesenen Linsen, Kräutern und milden indischen Gewürzen
Exotic lentil soup made with selected lentils herbs and mild Indian spices

FISCH MASALA (SHOLAPUR)

Eine Spezialität des Hauses: Ein Fischgericht mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Gewürzen
A chef specialty: Fish cooked with fresh tomatoes, onions and spices

TANDOOR MACCHLI

Marinierter Lachs mit Kräutern mild gewürzt und im Tandoor gegrillt
Marinated salmon with herbs, mild spices and grilled in the Tandoor

DIWANI HANDI

Verschiedene Gemüse der Saison gegart mit exotischen Gewürzen und Kräutern
Mixed seasonal vegetables cooked in exotic spices and herbs

NAAN MUGHLAI

Fladenbrot aus feinstem Mehl im Tandoor gebacken
Leavened bread of very fine flour baked in the Tandoor

GEMISCHTER SALAT

Frischer Salat der Saison mit einem indischen Dressing
Fresh seasonal salad with an Indian dressing

KULFI

Indische Eiscreme aus frischer Milch mit Mandeln, Cashewkernen und Pistazien
Indian ice cream made out of fresh milk, blanched almonds, cashew nuts and pistachio

TEE / KAFFEE / ESPRESSO, TEA / COFFEE / ESPRESSO





3. Menu “Mastani Aangen”

für zwei Personen (vegetarisch)
for two persons (vegetarian menu)

47,50 €

SABZ BAHAR SHORBA

Gehaltvolle frische Gemüsesuppe mit spezieller Würzmischung
Fresh vegetable soup, specially spiced

PAKORA

Gemüse der Saison mit Kräutern verfeinert, in Backteig getaucht und frittiert
Seasonal vegetables marinated in gram flour batter flavored with herbs and fried

PATIALASHAH KOFTA

Eine Delikatesse aus der hervorragenden Küche vom Königlichen Haus der Patiala. Vegetarische Kartoffelkugel in einer dickflüssigen Soße gekocht
A delicacy from the splendor kitchen of the Royal House of Patiala (Maharaja Bhupendra Singh) Vegetarian potato ball cooked in a rich gravy

BAINGEN MASALA

Frische Auberginen mit Zwiebeln, Tomaten und erlesenen Gewürzen und Kräutern zubereitet
Fresh eggplants cooked with onions, herbs, tomatoes and selected spices

DAL TADKE-WALI (PUNE)

Linsen aus Indien, gewürzt
Lentils from India cooked with spices

PULAO

Langkornreis zubereitet mit Zwiebeln
Long grain rice cooked with onions

KHEERA RAITHA

Frischer Joghurt mit Gurken und exotischen Kräutern, garniert mit getrockneten Früchten
Chilled whipped yoghurt with cucumber and exotic herbs

TEE / KAFFEE / ESPRESSO, TEA / COFFEE / ESPRESSO





Shaukh Farmaein

Suppen
Soups

10 TAMATAR SHORBA

4,25 €

Eine exotische Suppe aus Tomaten mit Croûtons und Kräutern aus Indien
Exotic preparation of fresh tomatoes in a delicious soup with herbs from India

11 SABZ BAHAR SHORBA

4,25 €

Gehaltvolle frische Gemüsesuppe mit spezieller Würzmischung
Fresh vegetable soup specially spiced

12 MURGH SHORBA

4,95 €

Hühnersuppe mit milden Gewürzen und Kräutern
Chicken soup with mild spices and herbs from India

13 MULLIGATWANY SHORBA

4,00 €

Exotische Linsensuppe zubereitet aus erlesenen Linsen, Kräutern und milden indischen Gewürzen
Exotic lentil soup made with selected lentils herbs and mild Indian spices





Shuru Karen

Vorspeisen
Starter

14 SAMOSA 5,95 €

Gebackene Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und Kräutern
Fried wheat dough filled with potatoes and spices

15 PAKORA 5,55 €

Gemüse der Saison mit Kräutern verfeinert in Backteig getaucht und frittiert
Seasonal vegetables marinated in gram flour batter flavored with herbs and fried

16 MURGH PAKORA 8,25 €

Marinierte Hähnchenstücke in Backteig getaucht und frittiert
Marinated chicken pieces dipped in gram flour and fried

17 JHINGA PAKORA 10,25 €

Garnelen mit Kräutern verfeinert in Backteig getaucht und frittiert
Prawns marinated in gram flour battered flavored with herbs and fried





Garma Garma Tandoor Se

Brot aus dem traditionellen Tonofen
Bread out of the Tandoor

18 ROTI 2,00 €

Fladenbrot aus Vollkornmehl
Leavened whole grain flour bread baked in the Tandoor

19 NAAN MUGHLAI 2,25 €

Fladenbrot aus feinstem Mehl
Leavened bread of very fine flour baked in the Tandoor

20 LASUNI NAAN 2,95 €

Ungesäuertes Mehlbrot garniert mit Knoblauch
Unleavened flour bread garnished with Garlic and baked in the Tandoor

21 PUNJABI PARATHA 2,95 €

Gebuttertes Fladenbrot aus Vollkornweizen
Leavened whole wheat bread baked in the Tandoor

22 KULCHA 3,95 €

Sauerteig-Fladenbrot aus Weizenmehl, gefüllt mit selbstgemachtem Frischkäse und Kartoffeln
Leavened flour bread stuffed with home-cultivated cottage cheese and potatoes

23 LACCHADAR PARATHA 3,50 €

Vielschichtiges Sauerteig-Fladenbrot aus Weizenmehl
Special leavened flour bread prepared in layers along with butter





Tandoor Ki Aanch Se

Delikatessen aus dem Tonofen – serviert mit Naan Brot
Specials from the Tandoor – served with Naan.

24 TANDOORI MURGH KING OF KEBAB 14,95 €

Mariniertes Hühnchenfleisch mit Knochen in Joghurt, Ingwer, Zwiebeln, Essig, exotischen Kräutern und mild gewürzt
Marinated chicken with bones in yoghurt, ginger, garlic, vinegar, exotic herbs and mild spices

25 SEEKH KEBAB 15,50 €

Zartes Hack vom Lamm mit Kräutern verfeinert und mild gewürzt
Refined minced lamb flavored with herbs and mild spices

26 MALAI TIKKA 15,50 €

Marinierte zarte Hähnchenstücke mit Cashewnusspaste und mild gewürzt
Marinated boneless chicken minced with Cashew nut paste and mild spices

27 CHICKEN TIKKA 15,50 €

Marinierte zarte Hähnchenstücke mit Kräutern und mild gewürzt
Marinated boneless chicken pieces flavored with herbs and mild spices

28 DARBARI KEBAB 18,50 €

Zarte Hühnchenstücke mariniert in Joghurt, Pfefferminz, grünen Chilis, Knoblauch und Ingwer
Tender chicken pieces marinated in yoghurt, peppermint, green chili, garlic and ginger

29 ZAFRANI KEBAB 19,50 €

Hühnchenstücke mariniert mit Safran, Sahne, Joghurt, und Kräutern
Chicken pieces marinated in saffron, cream, yoghurt and herbs

30 TANDOOR KING PRAWNS 25,50 €

Königsgarnelen mariniert
King Prawns marinated

31 TANDOOR DARBAR 25,50 €

Auswahl von Meeresfrüchten, Hühnchen und Lamm, exotisch mariniert
Exotic assortment of sea food, chicken and lamb, exotic marinated





Lamm Ke Zaike

Alle Gerichte sind in mild, medium und scharf erhältlich und werden mit Basmati Langkornreis serviert.

All dishes are mild and are served with long grain rice Basmati. We can also prepare medium or hot dishes according to your wish.

32 LAMM VINDALOO [GOA]

15,50 €

Zarte Lammstücke mit exotischen Kräutern und Gewürzen – scharf

Tender pieces of Lamb with exotic herbs and spices – spicy

33 KADAHİ GOSHT [DELHI]

15,95 €

Zarte Lammstücke in einer Soße aus Tomaten, Zwiebeln und verschiedenen Kräutern

Boneless lamb cooked in spiced gravy with tomatoes, onions and herbs

34 COCONUT LAMM CURRY [KERALA]

15,95 €

Saftige Lammstücke gekocht in Cashewcreme mit Kokusnuss – süß

Pieces of lamb cooked with cashew cream and coconut – sweet

35 GOHST ACHARI

16,95 €

Lammstücke in speziellen Gewürzen und Kräutern, mit Cashewkernen zubereitet

Juicy pieces of lamb cooked in special spices, herbs, garam masala und cashews

36 ROGAN JOSH [DELHI]

15,95 €

Saftige Lammstücke in Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und speziellen Kräutern

Soft pieces of lamb cooked with ground onions, ginger, garlic and special herbs

37 GOSHT HARIYALI [MAHARASHTRA]

16,95 €

Saftige Lammstücke in Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Gemüse der Saison – eine Spezialität des Hauses

Tender pieces of lamb cooked with ground onions, ginger, garlic and sautéed with fresh seasonal vegetable – a house specialty

38 TASTE OF INDIA SPECIAL

16,95 €

Zarte Lammstücke in einer Soße aus Bohnen, Karotten, speziellen Kräutern, milden Gewürzen und Cashewkernen

Tender lamb pieces cooked in a sauce made out of beans, carrots, special herbs, mild spices and cashews





Murg Ke Zaike

Spezialitäten vom Huhn. Alle Gerichte werden mit Basmati Langkornreis serviert.
Chicken specialties. All dishes served with long grain rice Basmati.

39 SHAHI MURG KORMA [KASHMIR] 15,95 €

Zartes Hühnchenfleisch nach einem Rezept nordindischer Köche – süß
Tender boneless chicken prepared with a recipe from ethnic cooks of North West India – sweet

40 MURG TAMATAR KE SAAT [JAIPUR] 14,95 €

Saftige Hühnchenstücke mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika
Succulent pieces of boneless chicken with fresh ground spices, sautéed with tomatoes, onions and capsicum

41 MURG PATTI [KOLHAPUR] 14,95 €

Delikate Hühnchenstücke in mild gewürztem Spinat, verfeinert mit exotischen Kräutern
Luxuriant pieces of boneless chicken cooked in a mildly spiced spinach

42 MURG TIKKA MASALA [JALANDHAR] 17,50 €

Saftige Hühnchenstücke nach einem speziellen Rezept aus der Küche der Maharadschas
Succulent pieces of boneless chicken cooked in a special recipe from the kitchen of Maharajas

43 MURGH ACHARI 15,95 €

Saftige Hühnchenstücke in Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Joghurt und Cashewkernen
Juicy pieces of chicken cooked in a special spices, herbs, garam masala and cashews

44 DAULATTI MURG CURRY 13,95 €

Hühnchen Curry – Eine Empfehlung des Chefkoch
Chicken-Curry – A chef's recommendation

45 TASTE OF INDIA SPECIAL 16,95 €

Zarte Hühnchenstücke in einer Soße aus Bohnen, Karotten, speziellen Kräutern, milden Gewürzen, Cashewkernen und Joghurt
Tender chicken pieces cooked in a sauce made out of beans, carrots, mild spices, special herbs, cashews and yogurt





Pani Ke Zaike

Spezialitäten aus dem Meer. Alle Gerichte werden mit Basmati Langkornreis serviert.
Seafood specialties. All dishes served with long grain rice Basmati.

46 JHINGA MASALA [GOA]

23,50 €

Königsgarnelen gekocht mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Paprika und exotischen Kräutern – eine Spezialität aus Goa
King prawns cooked with fresh tomatoes, onions, capsicums, exotic herbs. A delicacy from Goa

47 MALABHARI JHINGA [KERALA]

21,10 €

Königsgarnelen gekocht mit Cashewnuss Soße – süß
King prawns cooked with cashew cream – sweet

48 BOMBAY FISHCURRY

17,95 €

Ein delikates Lachscurry gekocht mit Cashewnuss Soße, eine Spezialität aus Bombay – süß
Delicious salmon fish curry cooked cashew cream – a delicacy from Bombay which is well known for its seafood specialties – sweet

49 FISH MASALA

18,95 €

Eine Spezialität des Hauses: Frischer Fisch mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Gewürzen
A chef specialty: fish cooked with fresh tomatoes, onions and spices

50 MILI JHULI MACCHLI [BENGAL]

24,95 €

Exotische Auswahl von Meeresfrüchten verfeinert mit Kräutern und Gewürzen in einer speziellen Soße nach Art des Hauses, Süß
Exotic combination of seafood refined with herbs and spices cooked in a special sauce prepared by our chef, Sweet





Sabzi Dil Ruba

Vegetarische Gerichte – serviert mit Reis
Vegetarian dishes – served with rice

51 DIWANI HANDI [UDIYA] 11,95 €

Verschiedene Gemüse der Saison gegart mit exotischen Kräutern und Gewürzen
Mixed seasonal vegetables cooked in exotic spices and herbs

52 BHINDI MASALA [MUMBAI] 12,95 €

Frisches Okra-Gemüse mit Zwiebeln, Tomaten, Kräutern und verschiedenen Gewürzen
Fresh ladyfinger cooked with onions, herbs, tomatoes and spices

53 PALAK PANEER [LUDHIANA] 11,95 €

Hausgemachter Frischkäse mit Spinat und frischen Gewürzen
Home-cultivated cottage cheese with spinach and fresh spices

54 MATTAR PANEER [AMRITSR] 11,95 €

Grüne frische Erbsen mit selbstgemachtem Frischkäse, Zwiebeln, Tomaten, exotischen Kräutern
Green peas cooked with home-cultivated cottage cheese in onions, yogurt, tomatoes and exotic herbs

55 ALOO GOBI [HARIYANA] 11,95 €

Blumenkohl und Kartoffeln gegart mit Kräutern und Gewürzen
Cauliflower & potatoes cooked with herbs and spices

56 DAL TADKE-WALI [PUNE] 10,95 €

Gelbe Linsen aus Indien, exotisch gewürzt
Yellow lentils from India cooked with exotic spices

57 DAL MAKHNI [PESHWARI] 11,95 €

Schwarze Linsen aus Indien in einer Sahnesoße
Black lentils from India cooked in a creamy sauce



58 PATIALASHAHI KOFTA

15,50 €

Eine Delikatesse aus der hervorragenden Küche vom königlichen Haus der Patiala (Maharaja Bhupendra Singh)

Vegetarische Kartoffelkugel in einer dickflüssigen Soße gekocht – süß

A delicacy from the splendor kitchen of the Royal House of Patiala (Maharaja Bhupendra Singh)

Vegetarian potato ball cooked in rich gravy – sweet

59 BAINGEN MASALA [BENGAL]

13,95 €

FrISChe Auberginen mit Zwiebeln, Tomaten und erlesenen Kräutern zubereitet

Fresh eggplants cooked with onions, herbs, tomatoes and selected spices

60 PUNJABI CHOLE

10,50 €

Eine Spezialität des Hauses mit frischen Kichererbsen

A house specialty with fresh peas

61 DUM ALOO

13,95 €

Kartoffeln gefüllt mit Käse, Sahne, Dörrobst, Cashewkernen, Tomaten und Kashmir-Chilis in einer dickflüssigen

süßen Soße gekocht. Serviert mit Naan Brot – süß

Potatoes stuffed with cheese, cream, dried fruits, tomatoes & Kashmir chilis, cooked in sweet rich gravy. Served with Naan – sweet

62 TASTE OF INDIA “ÜBERRASCHUNG”

12,95 €

Eine Spezialität nach Art des Hauses

A house specialty





Basmati Khazana

Der weltbekannte Basmati Reis, auf verschiedene Arten zubereitet.
The world famous Basmati Rice prepared with different cooking methods.

63 PULAO 6,25 €

Langkornreis zubereitet mit Zwiebeln
Long grain rice cooked with onions

64 DILRUBA BIRYANI 10,95 €

Langkornreis zubereitet mit Zwiebeln, Tomaten und gemischtem Gemüse der Saison
Long grain rice cooked with onions, tomatoes and mixed seasonal vegetables

65 MURGH BIRYANI 12,95 €

Zarte Hühnchenstücke in Safranreis, nach Art der Maharadschas zubereitet
Tender pieces of chicken mixed in saffron rice

66 GOHST BIRYANI 14,95 €

Delikate Stücke vom Lamm in Safranreis
Delicious pieces of lamb in saffron rice

67 JHINGA BIRYANI 16,95 €

Gewürzte Shrimps in Safranreis, mit Kräutern verfeinert
Spiced shrimps in saffron rice and refined with herbs

68 BASMATI CHAWAL 3,00 €

Indischer Langkornreis
Plain boiled long grain rice





Sath Na Bhoolen

Beilagen
Side dishes

69 PAPPADAM

0,50 €

Sonnengetrocknete Brote aus Linsenmehl, knusprig frittiert
Sun dried crispy bread made out of Lentil-dough, deep fried

70 KHEERA RAITHA

3,95 €

Frischer Joghurt mit Gurken und exotischen Kräutern
Chilled whipped yogurt with cucumber and exotic herbs

71 BOONDHI RAITHA

3,95 €

Linsengroße Teigbällchen in frischem Joghurt und Kräutern
Gram floor balls dipped in chilled whipped yogurt and herbs

72 MIXED SALAD

5,50 €

Frischer Salat der Saison mit indischem Dressing
Fresh seasonal salad with an Indian dressing





Kasere Shireen

Desserts
Desserts

73 KULFI

5,95 €

Indische Eiscrème aus frischer Milch mit Mandeln, Cashewkernen und Pistazien
Indian ice cream made out of fresh milk, blanched almonds, cashew nuts and pistachio

74 RASGULLA

4,95 €

Frischkäseballchen frittiert und in Zuckersirup & Rosenwasser getaucht
Cottage cheese balls deep-fried and dipped in sugar syrup & rose water

75 GULAB JAAMUN

4,95 €

Eine berühmte indische Nachspeise bestehend aus frittiertem Teig in süßem Sirup, verfeinert mit Kardamom und Rosenwasser
A popular Indian sweet dish comprised of fried dough in sweet syrup, flavored with cardamom seeds and rose water

Neue Gerichte

00 ONION BHAJI

5,95 €

Gehakte Zwiebeln zubereitet mit Kräutern und Gewürzen – frittiert
Fresh onion shreds marinated in gram flour, flavoured with herbs and spices and fried

00 RAJMA ALOO

10,95 €

Kidneybohnen und Kartoffeln mit Knoblauch, Tomaten, Zwiebeln und Gewürzen
Kidney beans and potatoes cooked with garlic, ginger, tomatoes, onions and flavourful spices

00 ALOO MATAR

10,95 €

Kartoffeln und Erbsen in einer hellen Soße
Tender potatoes and fresh green peas served in light home style gravy

00 DESI SARSON KA SAAG

11,95 €

Ein traditionelles Gericht mit indischen Senf, Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten und einer saisonalen exotischen Gewürzmischung
A traditional Punjabi dish made of fresh mustard leaves cooked with garlic, onions, tomatoes and seasoned with exotic blend of spices

00 CHICKEN SOUADI

14,95 €

Zartes Hähnchen gekocht in einer cremigen Sauce mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika. Eine Spezialität des Hauses
A speciality from the kitchen of Taste of India. Tender chicken cooked in a creamy sauce with stir-fried onions, tomatoes and bell peppers

00 ALOO GOSHT

15,95 €

Gekochtes Lamm mit Kartoffeln in einer pikanten Soße mit exotischen Gewürzen
Boneless lamb cooked with potatoes in a savoury gravy seasonal with exotic indian spices



Alkoholfreie Getränke

77 LASSI JOGHURT-DRINK (SÜSS)	0,5 l	3,80 €
78 LASSI JOGHURT-DRINK (SALZIG)	0,5 l	3,80 €
79 LASSI JOGHURT-DRINK (MIT MANGO)	0,5 l	4,10 €
80 SAN PELLEGRINO	0,25 l	2,30 €
81 SAN PELLEGRINO	0,75 l	4,95 €
82 VITTEL	0,25 l 1 l	2,50 € 5,25 €
84 COCA COLA ^{1 2 3}	0,3 l 0,5 l	2,80 € 4,60 €
85 COCA COLA LIGHT ^{1 2 3}	0,3 l 0,5 l	2,80 € 4,60 €
86 FANTA ^{1 2}	0,3 l 0,5 l	2,80 € 4,60 €
87 SPRITE ²	0,3 l 0,5 l	2,80 € 4,60 €
88 GINGER ALE ¹	0,2 l	2,90 €
89 TONIC WATER ⁴	0,2 l	2,90 €
90 BITTER LEMON ⁴	0,2 l	2,90 €
91 GINGER BEER ⁴	0,3 l	2,90 €
90 APFELSAFT	0,2 l	2,60 €
91 APFELSCHORLE	0,3 l 0,5 l	2,60 € 4,20 €
92 ORANGENSAFT	0,2 l	2,55 €
93 MANGO-DRINK	0,3 l	2,95 €
94 GUAVA-DRINK	0,3 l	2,95 €
95 KOKOS-ANANAS-DRINK	0,3 l	2,95 €

1 MIT FARBSTOFF

2 MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL



3 KOFFEINHALTIG

4 CHININHALTIG

Warme Getränke

96 CHAI (SCHWARZER TEE MIT MILCH)	2,50 €
97 CHAI MASALA (INDISCHER TEE MIT MILCH)	3,00 €
98 TASSE KAFFEE	1,95 €
99 ESPRESSO	1,80 €
100 CAPPUCCINO	2,25 €

Bier vom Fass

101 PREMIUM PILS	0,3 l	2,95 €
	0,5 l	4,70 €
102 GAFFEL KÖLSCH	0,3 l	2,95 €
	0,5 l	4,70 €
103 ALSTERWASSER	0,3 l	2,95 €
	0,5 l	4,70 €
104 RADLER	0,3 l	2,95 €
	0,5 l	4,70 €
105 KÖLSCH SCHUSS	0,3 l	3,10 €
106 KÖLSCH COLA	0,3 l	3,10 €

Flaschenbiere

107 PAULANER HEFEWEIZEN	0,5 l	3,80 €
108 PAULANER KRISTALL	0,5 l	3,80 €
109 PAULANER HEFE DUNKEL	0,5 l	3,80 €
110 PAULANER HEFE ALKOHOLFREI	0,5 l	3,80 €
111 MALZBIER	0,3 l	2,80 €
112 INDIAN BEER	0,33 l	3,80 €



Sekt

113 APEROL SPRITZ	0,25 l	4,50 €
114 PROSECCO	0,1 l	3,80 €
115 FREIXENET (TROCKEN ODER HALBTROCKEN)	0,75 l	39,00 €
116 SEKT HAUSMARKE	0,1 l	3,60 €

Weine

117 WEINSCHORLE	0,25 l	3,50 €
118 CÔTES DU RHÔNE AOC	0,25 l	6,10 €
119 BLANC DE BLANC	0,25 l	6,10 €
120 MUSCADET	0,25 l	6,95 €
121 ROSÉ D'ANJOU	0,25 l	6,10 €
122 CHARDONNAY	0,25 l	6,95 €
123 GLAS WEIN (118, 119, 121)	0,1 l	2,50 €

Aperitifs

124 SHERRY, SANDEMANN	5 cl	3,90 €
124 SHERRY MEDIUM, SANDEMANN	5 cl	3,90 €
125 PENOD	4 cl	3,90 €
126 CAMPARI	4 cl	3,90 €
127 MARTINI (BIANCO, ROSSO ODER DRY)	4 cl	3,90 €

Digestifs

128 AVERNA	4 cl	3,95 €
129 RAMAZOTTI	4 cl	3,95 €



Liköre

130 BAILEYS	4 cl	4,25 €
131 SAMBUCA MOLINARI	2 cl	2,30 €

Whiskey

132 CHIVAS REGAL	4 cl	7,50 €
133 JACK DANIELS	4 cl	6,60 €
134 JOHNNIE WALKER (RED LABEL)	4 cl	5,60 €
135 JOHNNIE WALKER (BLACK LABEL)	2 cl	6,60 €
136 JIM BEAM	4 cl	5,60 €

Spirituosen

137 HENNESSY	2 cl	4,80 €
138 BACARDI	4 cl	5,50 €
139 GORDON'S DRY GIN	4 cl	4,50 €
140 GRAPPA ANTICO BORCO	2 cl	3,80 €
141 WODKA, FINNLANDIA	2 cl	4,90 €
142 RUM, TASTE OF INDIA	2 cl	6,50 €
143 TASTE OF INDIA MANGO-SCHNAPPS	2 cl	3,50 €
144 TASTE OF INDIA COCONUT-SCHNAPPS	2 cl	3,50 €

