

## *Indische Küche*

**Mo. - Fr.: 11:00 Uhr - 15:00 Uhr**

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>1. Chicken Mango Hähnchenbruststreifen</b> in Mandel-Mango-Sauce (süß-mild)  | <b>10,90</b> |
| <b>2. Chicken Palak Hähnchenbruststreifen</b><br>mit Spinat, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Zwiebeln (mittelscharf)                 | <b>10,90</b> |
| <b>3. Fisch-Curry Rotbarschfilet</b><br>mit frischer Paprika, Champignons und Zucchini in mild-roter Currysauce                     | <b>11,90</b> |
| <b>4. Navratan Curry (vegan erhältlich)</b> mit frischem Gemüse und Kokosnuss-Sauce   | <b>10,90</b> |
| <b>5. Aloo-Baingan (vegan erhältlich) Aubergine</b><br>mit Kartoffelstücken in eigenem Saft und leichter Currysauce                 | <b>10,90</b> |
| <b>6. Spargel-Curry (vegan erhältlich) Spargel</b><br>mit Hähnchenbruststreifen, Kartoffelstücken in Kurkuma-Safran-Sahnecremesauce | <b>11,90</b> |
| <b>7. Palak Paneer Hausgemachte indische Käsewürfel</b><br>mit Spinat, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen (mild)               | <b>10,90</b> |
| <b>8. Gemischter Salat Verschiedene Salatvarianten</b> mit Joghurt- oder Kräuterdressing  | <b>7,90</b>  |
| <b>9. Chicken-Biryani mit Raita serviert Gebratener Reis</b><br>mit Hähnchenbrust, Gemüse und Gewürzen (mild)                       | <b>10,90</b> |
| <b>10. Chicken-Salat Verschiedene Salatvarianten</b> mit Joghurt- oder Kräuterdressing  | <b>8,90</b>  |



*Lieber Gast,*

...so interessant wie das Land, so vielfältig ist auch die indische Küche. Sie gehört zweifellos zu den traditionsreichsten dieser Welt. Nicht zuletzt wegen ihrer vegetarischen Orientierung. Man denke nur an die Vielfalt vegetarischer Speisen, an die orientalischen Saucen, die große und unnachahmliche Auswahl von Gewürzen oder an verschiedene Gerichte mit Geflügel oder Lammfleisch. Auch köstliche Speisen mit Fischspezialitäten und Garnelen gehören dazu. Unsere Küche bietet Ihnen indische Köstlichkeiten, frisch zubereitet, mild oder scharf - ganz nach Wunsch des Gastes. Ihr Aufenthalt in unserem Restaurant Indian Crown wird durch uns so angenehm wie nur möglich gestaltet.

Wir hoffen, Sie haben sich etwas Zeit mitgebracht, denn nur wer Zeit hat, kann auch wahrhaft genießen. Der gastronomische Beruf ist eine Berufung zur Dienstleistung am Gast, der viel Mühe und Aufmerksamkeit erfordert, aber nie den Erfolg garantiert. Seien Sie deshalb nicht ungeduldig, wenn unser Küchenteam bei der Zubereitung Ihrer Leckerbissen etwas Zeit benötigt. Der Grundsatz, den Gast zu verwöhnen und ihn damit zur Wiederkehr zu bewegen, ist unser gestecktes Ziel.

**Bei uns ist der Gast noch König!**

Wir wünschen uns, dass Sie dieses als Besucher auch spüren  
und gerne wieder bei uns einkehren.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Falls Sie spezifischere Fragen zu den Zusatzstoffen und Allergenen haben,  
wenden Sie sich bitte an einen Mitarbeiter. Vielen Dank!



## Crown

Crown is a symbol of an honor, power, and glory and is worn by a responsible majestic being. The word Crown translated into Punjabi means Taj. It was in the earlier days presented to the leader of the tribe. The Taj in those days wasn't made of fancy stones and gold, the tribes would gather the most beautiful leaves and flowers and make their own crown out of it and present it to the leader. The leader who would be chosen was presented with this crown and was shown to the leader as the leader would represent the most responsible being. Even Jesus was given a crown of thorns before his crucifixion, to present him as a majestic yet martyr. During the Roman days all Kings whether big or small would make use of the crown as a symbol of power because of what it represents.

The Koh-i-Noor Diamond, which was wrongfully taken by the British government while ruling India, is still remembered as the most expensive and beautiful one. The Kohinoor was found in the 13th Century by the Kakatiya King in Andhra Pradesh district Guntur, in the Kellur Diamondmines. It was then put in the eye of a Goddess in a Hindu Temple and left to worshiped. On the 8th of June 1747 Nadar (Shah's grandson Shah Rukh Mirza won the Koh-i-Noor over. On the 1st June of 1813 Mahara Ranjit Singh (Sikh Empire) won the Koh-i-Noor over from Shah Rukh Mirza. When the British took over India on the 30th of March 1849, Lord Dalhousie took the last Sikh King, Dalip Singh's Empire and forcefully took the Koh-i-Noor with it. On the 6th of April 1815 Col. Mackson shipped the Koh-i-Noor to England to his Queen Victoria. The Koh-i-Noor reached Queen Victoria on the 3rd of June 1815 and was altered from 315 karats to 102 karat and fitted into her personal Crown. The value of the crown was set to be 300.000 Pound, 166 years ago.

Till today we remember our Koh-i-Noor and wish to get it back to where it belongs, the Sikh Empire. Hence, we named this Restaurant Crown, in remembrance of our Koh-i-Noor. The Koh-i-Noor will always be remembered and seen as a vital part of our Sikh Empire. Sikhs all over the world cherish its beauty and wish for it to be returned. In the name of Koh-i-Noor we have named our Restaurant Indian Crown.

## Krone

Die Krone ist ein Symbol für Ehre, Macht und Herrlichkeit und wird von einem verantwortlichen, majestätischen Wesen getragen. Das Wort Krone bedeutet in Punjabi übersetzt Taj. Es war in den früheren Tagen dem Führer des Stammes vorbehalten. Das Taj war in jenen Tagen nicht aus schönen Steinen und Gold, sondern wurde von den Stämmen aus den schönsten Blättern und Blüten zusammengestellt. Die Krone wurde dann dem Stammesführer präsentiert. Der gewählte Führer wurde mit der Krone präsentiert, um sein Kopf zu bedecken, was ihn als majestätisches und verantwortliches Wesen darstellte. Sogar Jesus erhielt eine Dornenkrone vor seiner Kreuzigung, welche ihn als Märtyrer symbolisierte. Während der Römerzeit trugen alle Könige, ob groß oder klein die Krone als Symbol der Macht und Herrlichkeit.

Der Koh-i-Noor-Diamant, der zu Unrecht von der britischen Regierung während deren Herrschaft in Indien genommen wurde, ist nach wie vor der teuerste und schönste bis heute. Der Koh-i-Noor wurde im 13. Jahrhundert von dem Kakatiya-König in Andhra Pradesh Bezirk Guntur in einer Diamantenmine in Kellur gefunden. Es wurde dann in einem Hindu-Tempel in die Augen einer Göttin eingesetzt und verehrt. Am 8. Juni 1747 kam der Afghani-Bezirk Nadir Shah (Shah Rukh Mirza) in den Besitz des Koh-i-Noor. Am 1. Juni 1813 eroberte Mahara Ranjit Singh (Sikh Reich) den Koh-i-Noor von Shah Rukh Mirza. Als die Briten am 30. März 1849 nach Indien kamen, nahm Lord Dalhousie den letzten Sikh König, Dalip Singh's Königenreich und dazu auch den Koh-i-Noor. Am 6. April 1815 hat Col. Mackson den Koh-i-Noor nach England zu seiner Königin Victoria abgeschickt. Der Koh-i-Noor erreichte Queen Victoria am 3. Juni 1815. Er wurde von 315 Karat zu 102 Karat verändert und wurde in ihre persönliche Krone montiert. Der Wert der Krone wurde auf 166 Jahren auf 300.000 Pfund geschätzt.

Bis heute erinnern wir uns an unseren Koh-i-Noor und wünschen, dass er dorthin kommt, wo er hingehört, zurück ins Sikh Reich. Der Koh-i-Noor wird immer als wichtiger Teil in unserem Sikh Reich bleiben. Sikhs auf der ganzen Welt schätzen seine Schönheit und wünschen, dass er zurückgegeben wird.

Zu Ehren des Koh-i-Noor haben wir unser Restaurant Indian Crown genannt.

## *Vorspeisen*

<b>1. Samosa</b> <sup>A,C</sup>	gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln und Erbsen (2 Stk.)	<b>7,90</b>
<b>2. Vegetable Pakora (V)</b> <sup>G</sup>	verschiedene Gemüse mit indischen Gewürzen	<b>7,20</b>
<b>3. Onion Bhaji (V)</b> <sup>G</sup>	Bällchen aus Zwiebelstreifen mit Paprika und Ingwer	<b>6,90</b>
<b>4. Paneer Pakora</b> <sup>G,r</sup>	hausgemachter indischer Käse mit verschiedenen Gewürzen	<b>7,90</b>
<b>5. Chicken Pakora</b> <sup>G,1</sup>	würzige Hähnchenfiletstreifen	<b>7,90</b>
<b>6. Aloo Tikki</b> <sup>G</sup>	2 Stück mit Mintamarinsauce	<b>5,90</b>
<b>7. Mixed Veggie Pakora</b> <sup>G</sup>	für zwei Personen	<b>15,90</b>
<b>8. Mixed Veggie Pakora</b> <sup>G</sup>	für vier Personen	<b>29,90</b>
<b>9. Fisch Pakora</b>	mit Lachs Fiele Kirch Erbsen Mehl Panade	<b>9,90</b>

## *Tandoori Vorspeisen aus dem Lehmofen*

<b>10. Paneer Tikka</b> <sup>G,1</sup>	hausgemachter indischer Käse mariniert in Safran-Joghurtsauce <sup>G</sup> mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten	<b>9,90</b>
<b>11. Chicken Tikka</b> <sup>G,1</sup>	(3 Stk.) Hähnchenfiletstücke mit pikanter Joghurtsauce, Marinade	<b>11,90</b>
<b>12. Fisch Tikka</b>	Lachs mit pikanter Joghurtsauce <sup>G</sup> , Marinade	<b>14,90</b>
<b>13. Hariyali Tikka</b> <sup>G,1</sup>	(3 Stk.) Hähnchenfiletstücke mit pikanter Joghurt <sup>G</sup> , Minz, Marinade	<b>11,90</b>

*Hauptgerichte  
aus dem Lehmofen*

<b>20. Tandoori Chicken</b> <sup>1</sup>	Hähnchen (mit Knochen) mariniert in Tandoori-Sauce auf Salatbett	<b>15,90</b>
<b>21. Lamm Tikka Masala</b> <sup>E</sup>	mariniertes Lamm in roter Currysauce mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer (mittelscharf)	<b>18,90</b>
<b>22. Chicken Tikka Masala</b> <sup>G,E</sup>	Marinierte Hähnchenbrust in roter Currysauce mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer (mittelscharf)	<b>16,50</b>
<b>23. Malai Tikka Masala</b> <sup>G</sup>	Chicken mit Knoblauch, Joghurt <sup>G</sup> , Sahnesauce <sup>G</sup> und Reis	<b>16,50</b>

*Indisch essen, teilweise über  
10 Gewürze in einem Gericht*

*Alle Gerichte werden mit Reis serviert*

<b>30. Chicken Lemon</b> <sup>G,E</sup>	Hähnchenbrust mit grünem Curry in einer feinen Lemon-Joghurt-Sauce (mittelscharf)	<b>15,90</b>
<b>31. Chicken Makhni</b> <sup>G</sup>	Hähnchenbrust aus dem Tandoori -Ofen in einer feinen Tomaten-Joghurt- Sauce mit Butter <sup>G</sup> (mild)	<b>15,90</b>
<b>32. Chicken Korma</b> <sup>G,H,Q</sup>	Hähnchenbruststreifen mit Mandeln <sup>H</sup> , Safran- Sahnesauce <sup>G</sup> (mild)	<b>15,90</b>
<b>33. Chicken Curry</b> <sup>G,E</sup>	Hähnchenbrust mit frischen Champignons, Zucchini und Paprika in milder Currysauce <sup>E</sup> (mild)	<b>15,90</b>
<b>34. Chicken Bhuna Masala</b> <sup>E,3</sup>	geschmorte Hähnschenbruststreifen in roter Currysauce mit frischem Ingwer, Knoblauch, Kreuzkümmel, Peperoni, Tomaten und Zwiebeln (mittelscharf)	<b>16,90</b>
<b>35. Chicken Mango</b> <sup>G,H</sup>	Hähnchenbruststreifen in Mandel-Mango-Sause (süß mild)	<b>16,90</b>
<b>36. Chicken Madras / Vindaloo</b> <sup>E,H,G</sup>	Hähnchenbrust in Curry -Kokosnuss-Sauce Madras (scharf) oder Vindaloo (sehr scharf)	<b>15,90</b>
<b>36a. Chicken Palak</b> <sup>G,A</sup>	Hähnchenbrust mit Spinat, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Zwiebeln (mittelscharf)	<b>15,90</b>
<b>37. Chicken Jalfraise</b> <sup>E</sup>	Hähnchenbrust mit frischen Champignons, Paprika, Tomaten, Zwiebeln in gelber Currysauce mit exotischen Gewürzen (mittelscharf)	<b>15,90</b>
<b>38. Chili Chicken</b> <sup>10,FR</sup>	Hähnchenbrust mit grünem Chili nach Art des Hauses (sehr scharf)	<b>16,50</b>
<b>39. Chicken Mushroom</b> <sup>G</sup>	mit F. Charmpons mit Ingwer _ Knoblauch, Tomaten und Rote Curry Soße	<b>16,50</b>

## *Lamm Spezialitäten*

*mit Reis serviert*

<b>50. Lamb Moghulai</b> <sup>G,E,H</sup>	Lammfleischwürfel in milder Currysauce mit hausgemachtem indischem Käse, Rosinen und Cashew Kernen (mild)	<b>18,50</b>
<b>51. Lamb Bhuna Masala</b> <sup>E,3</sup>	Lammfleischwürfel in roter Currysauce mit frischem Ingwer, Knoblauch Kümmel, Peperoni, Tomaten und Zwiebeln mit exotischen Gewürzen (mittelscharf)	<b>18,50</b>
<b>52. Lamb Palak</b> <sup>8,10,R</sup>	Lammfleischwürfel mit Spinat, Tomaten, Ingwer, Knoblauch, Kräutern und Zwiebeln (mittelscharf)	<b>18,90</b>
<b>53. Lamb Jalfraise</b> <sup>E</sup>	Lammfleisch mit frischen Champignons, Zucchini, Paprika, Tomaten, Zwiebeln in gelber Currysauce mit exotischen Gewürzen (mittelscharf)	<b>18,50</b>
<b>54. Lamb Punjabi Art</b>	Lammfleisch mit frischen Champignons, Zucchini und Paprika in milder Currysauce (mild)	<b>18,50</b>
<b>55. Lamb Madras / Vindaloo</b> <sup>G,E,H</sup>	Lammfleischwürfel in roter Curry -Kokosnuss Sauce Madras (scharf) oder Vindaloo (sehr scharf)	<b>18,90</b>
<b>56. Lamb Korma</b> <sup>E,H,Q</sup>	Lammfleisch mit Mandeln und Safran-Sahnesauce (mild)	<b>18,90</b>
<b>57. Lamb Mushroom</b> <sup>E</sup>	Lammfleisch mit Champignons in Currysauce	<b>18,90</b>
<b>58. Lamb Bhindi Masala</b> <sup>E,3</sup>	Lammfleisch mit Okra, Tomaten in roter Currysauce	<b>18,90</b>
<b>59. Lamm Karahi</b> <sup>E</sup>	Lammfleisch mit Paprika, Zwieben, Knobi, Ingwer, Koriander, Tomaten und Currysauce	<b>19,20</b>

## Ente Spezialitäten

*mit Reis serviert*

<b>70. Duck Moghulai</b> <sup>E,G,H</sup>	Entenbrustwürfel in Currysauce mit hausgemachtem indischem Käse, Rosinen und Cashew-Kernen (mild)	<b>17,90</b>
<b>71. Duck Masala</b> <sup>G,H</sup>	Entenbrustwürfel in roter Currysauce mit Erbsen, Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln mit exotischen Gewürzen (mittelscharf)	<b>17,90</b>
<b>72. Duck Korma</b> <sup>E,H,Q</sup>	Entenbrustwürfel in milder Mandel -Safran-Sahnesauce (mild)	<b>17,90</b>
<b>73. Duck Madras / Vindaloo</b> <sup>E,H</sup>	Entenbrustwürfel in roter Curry -Kokosnuss- Sauce Madras (scharf) oder Vindaloo (sehr scharf)	<b>17,90</b>
<b>74. Duck Jalfraise</b> <sup>E</sup>	Entenbrust mit frischen Champignons, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Paprika, Tomaten in gelber Currysauce (mittelscharf)	<b>18,90</b>

## Fisch

*mit Reis serviert*

<b>80. Fish Korma</b> <sup>D,H,Q,G</sup>	Rotbarschfilet in Mandel-Safran Sahnesauce (mild)	<b>18,90</b>
<b>81. Fish Jalfraise</b> <sup>D,E</sup>	Rotbarschfilet mit frischen Champignons, Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Tomaten in gelber Currysauce (mittelscharf)	<b>18,90</b>
<b>82. Fish Bhuna Masala</b> <sup>D,E,3</sup>	Rotbarschfilet in roter Currysauce mit frischen Knoblauch, Ingwer, Kümmel, Peperoni, Tomaten, Zwiebeln (mittelscharf)	<b>19,90</b>
<b>83. Scampi Bhuna Masala</b> <sup>B,E,3</sup>	Scampi in roter Currysauce, mit frischem Ingwer, Knoblauch, Kümmel, Peperoni, Tomaten, Zwiebeln (mittelscharf)	<b>19,90</b>
<b>84. Scampi Makhni</b> <sup>G,B</sup> Kräutern (mittelscharf)	Scampi mariniert in feiner Tomaten-Joghurt Sauce mit indischen	<b>19,90</b>
<b>85. Scampi Madras / Vindaloo</b> <sup>B,E,H,G</sup>	Scampi in roter Curry-Kokosnuss-Sauce Madras (scharf) oder Vindaloo (sehr scharf)	<b>19,90</b>
<b>86. Scampi Mushroom</b> <sup>B,E</sup>	Scampi mit frischen Champignons in Currysauce	<b>19,90</b>

## Vorspeisen

mit Reis serviert

<b>90. Indian Punjabi Sabzi</b> <sup>E,G,H</sup>	mit frischem Blumenkohl, Champignons, Erbsen, Kartoffeln, Paprika, Zucchini, Tomaten, Zwiebeln mit exotischen Gewürzen (mittelscharf)	<b>17,90</b>
<b>Spezialität des Hauses</b>		
<b>91. Mushroom Bhaji</b> <sup>G,H,2</sup>	frische Champignons, Erbsen und Kartoffeln mit fein gehackten Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer in Tomatensauce (mittelscharf)	<b>14,90</b>
<b>92. Daal Tarka Punjabi</b> <sup>G,3</sup>	verschiedene indische Linsen mit fein gehackten Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und Peperoni in Butter gebraten (mittelscharf)	<b>14,90</b>
<b>93. Jeera Alloo</b> <sup>E</sup>	gebratene Kartoffelstücke mit Kreuzkümmel, Kurkuma und Currypulver	<b>11,50</b>
<b>94. Navratan Curry</b> <sup>E,H</sup>	verschiedene Gemüsesorten in Madras-Currysauce mit Rosinen, Cashew-Kernen und Mandeln (mild)	<b>13,90</b>
<b>95. Chana Masala</b>	Kichererbsen mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Kartoffeln, Peperoni und exotischen Gewürzen (mittelscharf)	<b>14,50</b>
<b>96. Bhindi Masala</b> <sup>E</sup>	mit fein gehackten Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, gebratenen Tomaten, Zwiebeln, in Currysauce	<b>14,90</b>
<b>97. Malai Kofta</b> <sup>G</sup>	mit fein gehacktem Gemüse in Safran-Sahne-Sauce	<b>14,90</b>
<b>98. Chili Mushroom</b>	mit frischen Champignons, Zwiebeln, Paprika, nach Art des Hauses	<b>14,90</b>

## Hauptgerichte indischer Käse Paneer Dishes

mit Reis serviert

<b>105. Matter Paneer</b> <sup>G,R,1</sup>	hausgemachte indische Käsewürfel mit frischen Erbsen und exotischen Gewürzen (mittelschar)	<b>14,90</b>
<b>106. Palak Paneer</b> <sup>G,R,1</sup>	hausgemachte indische Käsewürfel mit Spinat-Sahne und exotischen Gewürzen (mittelschar)	<b>14,90</b>
<b>107. Shahi Paneer</b> <sup>G,R,2,1</sup>	hausgemachte indische Käsewürfel mit frischer Tomaten-Sahne-Sauce und exotischen Gewürzen (mild)	<b>16,90</b>
<b>108. Karahi Paneer</b> <sup>G,R,E,3,1</sup>	hausgemachte indische Käsewürfel mit Paprika und indische Gewürzen in Curry	<b>16,90</b>
<b>109. Paneer Bhurji</b> <sup>G,R,1</sup>	frisch gerührter indischer Käse mit Tomaten, Erbsen, Zwiebeln und indischen Gewürzen (mild)	<b>15,90</b>
<b>110. Chili Paneer</b> <sup>G,R,E,1</sup>	frisch gerührter indischer Käse mit Paprika, Zwiebeln in Chilisauce	<b>16,90</b>
<b>11. Tofu Jhalfrezi (Vegan)</b>	frischer Tofu in gewürzter Currysauce mit gebratenem Blumenkorn, Paprika, Ingwer und Knoblauch	<b>14,90</b>

## *Biryani*

*Alle Biryani werden mit Raita serviert*

<b>116. Chicken Biryani</b> <sup>G,H</sup>	mit Hähnchen, F.Gemüse	<b>15,90</b>
<b>117. Lamm Biryani</b> <sup>H</sup>	mit LammFleisch.F.Gemüse	<b>18,90</b>
<b>118. Scampi Biryani</b> <sup>B,H</sup>	mit Reisen Garnelen,und F.Gemüse	<b>19,90</b>
<b>119. Vegetable Biryani</b> <sup>H1,G</sup>	frisches Gemüse und indischer Käse	<b>15,90</b>

## *Königin der Kochkunst ist die Fantasie*

<b>126. Bhatura</b>	frittiertes indisches Fladenbrot	<b>2,00</b>
<b>127. Raita</b> <sup>G</sup>	gewürzter Joghurt mit gehackten Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Gewürzen	<b>3,50</b>
<b>128. Mixed Pickles</b>	ingelegte Mangos und Gemüse	<b>1,50</b>
<b>129. butter Nan</b>	indische Fladenbrot mit Butter	<b>3,20</b>
<b>130. Garlic Nan</b>	Fladenbrot mit Knoblauch	<b>3,90</b>
<b>131. Cheese Nan</b>	Gefüllte Fladenbrot mit Panner	<b>4,50</b>
<b>132. Allo Kulcha</b>	Gefüllte Fladenbrot mit Kartoffeln, Gewürzt	<b>4,50</b>

## Salat

<b>150. ChickenSalat</b>	Salat nach Art des Hauses mit gegrillten Hähnchenstreifen	<b>14,50</b>
<b>151. Fisch Salat<sup>D</sup></b>	Salat nach Art des Hauses mit Lachs	<b>16,90</b>
<b>152. Gemischter Salat</b>	Salat nach Art des Hauses	<b>10,50</b>
<b>153. Onien Salat klein</b>	mit Zwiebel Schebe _und Gewürzen	<b>6,90</b>
<b>154. Tomaten Salat klein</b>	mit frischen Tomaten	<b>7,90</b>

## Suppen

<b>180. Sabzi Suppe<sup>E</sup></b>	Gemüse suppen mit V.Gemüse und Exotischen Gewürzen	<b>5,90</b>
<b>181. Tomatensuppe</b>	Tomatensuppe mit exotischen Gewürzen	<b>5,90</b>
<b>182. Daal Suppe</b>	indische Linsencremesuppe mit Curry und exotischen Kräutern	<b>5,20</b>
<b>183. Chicken Suppe</b>	mit Reis, Koriander, Tomato, curry	<b>6,20</b>

## *Nur für die Kinder*

<b>190. Chicken Nuggets (6 Stk.)<sup>G</sup></b>	mit Pommes, Ketchup oder Mayo	<b>8,50</b>
<b>191. Fischstäbchen (6 Stk.)<sup>G</sup></b>	mit Pommes, Ketchup oder Mayo	<b>8,50</b>
<b>192. Chicken Makhni<sup>G</sup></b>	Hähnchenbrust aus dem Tandoori -Ofen in einer feinen Tomaten-Joghurt- Sauce mit Butter (mild)	<b>8,50</b>

## *Dessert*

<b>200. Matka Kulfi</b> <sup>(G, Q, 3, H)</sup>	Hausgemachtes indisches Eis mit Safran, Pistazien, Cashews un	<b>7,50</b>
<b>201. Gulab Jamun</b> <sup>(G)</sup>	Frittierte Teigbällchen in Zuckersirup	<b>6,90</b>
<b>202. Keser Phirmi</b> <sup>(H, G)</sup>	Milchreis mit Safran, Cashews und Mandeln	<b>7,50</b>

## *Softdrinks*

<b>Coca Cola</b>	<b>0,3l</b>	<b>3,70</b>	<b>Goldberg Gingerale</b>	<b>0,3l</b>	<b>3,70</b>
<b>Coca Cola Zero</b>	<b>0,3l</b>	<b>3,70</b>	<b>Goldberg Tonic</b>	<b>0,3l</b>	<b>3,70</b>
<b>Fanta</b>	<b>0,3l</b>	<b>3,70</b>	<b>Acqua Morelli</b>	<b>0,25l</b>	<b>3,10</b>
<b>Sprite</b>	<b>0,3l</b>	<b>3,70</b>	<b>Acqua Morelli</b>	<b>0,75l</b>	<b>6,90</b>
<b>Bitter Lemon</b>	<b>0,3l</b>	<b>3,70</b>	<b>Mango Lassi</b>	<b>0,4l</b>	<b>4,90</b>
<b>Salz Lassi</b>	<b>0,4l</b>	<b>4,90</b>			

## Säfte

Orangensaft	0,3l	4,10	Rhabarbersaft	0,3l	4,10
Kirschsaf	0,3l	4,10	Bananensaft	0,3l	4,10
Apfelsaft	0,3l	4,10	Apfelschorle	0,3l	4,10
Johannisbeersaft	0,3l	4,10	Saftschorle	0,3l	4,10
Erdbeersaft	0,3l	4,10	Kiba	0,3l	4,10

## Offene Weine

### Weißweine

Hauswein	0,2 L	5,90
	0,5 L	11,50
Chardonnay (trocken)	0,2 L	6,20
	0,5 L	12,20
Pinot Grigio (trocken)	0,2 L	6,50
	0,5 L	12,80
Sula Indisch (trocken)	0,2 L	7,20
	0,5 L	14,50
Frizzantino (lieblich)	0,2 L	6,50
	0,5 L	12,80
Weinschorle	0,2 L	5,20
	0,5 L	9,50

### Rotweine

Hauswein	0,2 L	5,90
	0,5 L	11,50
Merlot (trocken)	0,2 L	6,20
	0,5 L	12,20
Chianti (trocken)	0,2 L	6,50
	0,5 L	12,80
Sula Indisch (trocken)	0,2 L	7,20
	0,5 L	14,50
Lambrusco (lieblich)	0,2 L	6,50
	0,5 L	12,80
Weinschorle	0,2 L	5,20
	0,5 L	9,50

### Rosé

#### Primitivo Rosé

0,2 L	6,90
0,5 L	13,50

## *Biere vom Fass*

<b>Bitburger Pils</b>	<b>0,2l</b>	<b>2,80</b>
<b>Bitburger Pils</b>	<b>0,4l</b>	<b>4,90</b>
<b>Alster</b>	<b>0,2l</b>	<b>2,80</b>
<b>Alster</b>	<b>0,4l</b>	<b>4,90</b>

## *Flaschenbiere*

<b>Kingfischer (indisches Bier)</b>	<b>0,3l</b>	<b>4,60</b>
<b>Köstritzer (Schwarzbier)</b>	<b>0,3l</b>	<b>3,60</b>
<b>Köstritzer (alkoholfrei) - Bitburger</b>	<b>0,3l</b>	<b>3,60</b>
<b>Benediktiner Weißbier</b>	<b>0,5l</b>	<b>4,90</b>
<b>Benediktiner Weißbier Dunkel</b>	<b>0,5l</b>	<b>4,90</b>
<b>Benediktiner Weißbier (alkoholfrei)</b>	<b>0,5l</b>	<b>4,90</b>
<b>Cola-Weizen</b>	<b>0,5l</b>	<b>4,90</b>
<b>Bananen-Weizen</b>	<b>0,5l</b>	<b>4,90</b>

## *Cocktails*

<b>Aperol Spritz</b>	<b>6,20</b>
(Prosecco, Aperol, Orange & Soda)	
<b>Aperol Rhabarber Spritz</b>	<b>6,90</b>
(Prosecco, Rhabarbersaft, Aperol & frische Erdbeeren)	
<b>Limoncello Spritz</b>	<b>5,50</b>
(Prosecco, Limoncello & Limette)	
<b>Hugo</b>	<b>6,20</b>
(Prosecco, Holunderblütensirup, Limette, Minze & Soda)	
<b>Campari Tocco Rosso</b>	<b>6,50</b>
(Prosecco, Campari, Holunderblütensirup & Minze)	
<b>Marydry Holunder</b>	<b>6,50</b>
(Martini dry, Holunderblütensirup, Zitronensaft, Gurken & Tonic)	

*Aperitif & Liköre*

<b>Martini Bianco</b>	4cl	3,20
<b>Ramazotti</b>	4cl	4,50
<b>Limoncello</b>	4cl	3,90
<b>Sambuca</b>	4cl	4,20
<b>Grappa Acavy &amp; Ray</b>	4cl	4,20
<b>Fernet Branca</b>	4cl	4,20
<b>Smirnoff Vodka</b>	4cl	4,50
<b>Jack Daniels</b>	4cl	4,50
<b>Old Monk (indischer Rum)</b>	4cl	4,70

*Heißgetränke*

<b>Schwarzer Tee</b>	3,00	<b>Milchkaffee</b>	3,90
<b>Frischer Ingwertee</b>	4,10	<b>Cappuccino</b>	3,50
mit Zitrone & Honig		<b>Latte Macchiato</b>	3,80
<b>Frischer Minz-Tee</b>	4,10	<b>Espresso</b>	2,50
mit Zitrone & Honig		<b>Doppelter Espresso</b>	3,60
<b>Heiße Schokolade</b>	3,90	<b>Indische Masala-Tee</b>	3,60
<b>Heiße Zitrone</b>	3,00	mit fr. Ingwer, Milch	
mit Honig			
<b>Kaffee Regualre</b>	2,60		
<b>Großer Kaffee</b>	3,50		