



Indische und internationale Aromen treffen auf europäische

Willkommen im „Urban Fusion“

Indische und internationale Aromen treffen auf europäische Eleganz

Authentische indische Traditionen verbinden sich mit **europäischer Raffinesse** und modernen internationalen Einflüssen. Jede Kreation ist eine sorgfältige Komposition aus Gewürzen, Aromen und Texturen, die klassische Rezepte neu interpretiert.

Europäische Eleganz ergänzt die indische Küche und schafft ein einzigartiges, stilvolles Geschmackserlebnis.

Hochwertige Zutaten, sorgfältige Zubereitung und Liebe zum Detail stehen bei uns im Mittelpunkt. Jeder Teller erzählt eine Geschichte von Kultur, Kreativität und Genuss. Vertraute Aromen werden neu interpretiert – stilvoll, modern und unvergesslich.

Urban Fusion – Unser Name, Unsere Perspektive
Kreativität trifft Kultur. Innovation trifft Geschmack.

„Urban Fusion“ steht für moderne Kulinarik in Verbindung mit kultureller Vielfalt. Es symbolisiert, wie wir klassische Traditionen neu interpretieren, inspiriert von der Dynamik der Stadt und internationalen Einflüssen. Jedes Gericht ist eine harmonische Verbindung aus Kreativität, Technik und Geschmack.

Die Küche vereint Innovation mit Respekt vor Tradition und schafft ein zeitgemäßes, stilvolles Erlebnis, das neugierig macht und begeistert.

Guten Genuss wünscht Ihnen das Urban Fusion Team

Suppen

ein sanfter Beginn eines großen Menüs

- | | |
|---|------|
| 1. Tomato Soup | 6.50 |
| Samtige Tomatensuppe mit frischen Kräutern (vegan) | |
| 2. Smoky Daal Soup | 6.50 |
| Würzige gelbe Linsensuppe mit indischen Gewürzen (vegan) | |
| 3. Fusion Chicken Badami Soup (Special) ^h | 6.50 |
| Hühnersuppe mit Mandeln | |

Salate

knackig, frisch und perfekt zubereitet

- | | |
|---|-------|
| 4. Indian Paneer Salad ^g | 12.90 |
| Salat mit Gurken, Tomaten, gegrilltem indischem Käse, Granatapfelkernen und Joghurt-Cocktail-Dressing | |
| 5. Fresh Seasonal Mango Salad | 12.90 |
| Salat mit Gurken, Tomaten, Mango, Granatapfelkernen und Mangodressing (vegan) | |
| 6. Prawn Taka-Tak Salad ^{b,g} | 15.90 |
| Salat mit Gurken, Tomaten, gegrillten Riesengarnelen, Granatapfelkernen und Joghurt-Dressing | |
| 7. Grilled Chicken Tandoori Salad ^g | 13.90 |
| Salat mit Gurken, Tomaten, gegrilltem Hähnchen, Granatapfelkernen und Joghurt-Dressing | |

Vorspeisen-Spezial

kleine Gerichte, großer Eindruck

- | | |
|--|-------|
| 8. Fused Masala Papad | 5.90 |
| Linsenwaffel mit Kachumber (vegan) | |
| 9. Fused Papad | 3.90 |
| Linsenwaffel (vegan) | |
| 10. Pani Puri (6 Stück) ^a | 9.90 |
| Gefüllte Cracker mit Kartoffeln, Kichererbsen und aromatisiertem Minz- und Tamarindenwasser (vegan) | |
| 11. Aloo Tikki Chaat ^{a,g,**} | 9.50 |
| Indische Kartoffel-Rösti mit Kichererbsen, Kachumber, Minzjoghurt und Tamarinden-Chutney | |
| 12. Authentic Samosa Chaat ^{a,g} | 10.90 |
| Teigtaschen mit Kichererbsen, Kachumber, Minzjoghurt und Tamarinden-Chutney | |
| 13. Chicken 65 ^a | 12.90 |
| Würzig frittierte Hähnchenstücke in aromatisiertem Teig | |
| 14. Mixed Pakora (Vegetarian) | 9.90 |
| Goldbraun frittierte gemischte Gemüse in Kichererbsenmehlteig | |
| 15. Mixed Pakora (non-veg) ^{a,b,d,g,**} | 12.90 |
| Frittierte Hähnchen-, Fisch- und Garnelenstücke in Kichererbsenteig | |
| 16. Prawn Pakora (Non-Veg) ^b | 15.90 |
| <i>Knusprige, goldbraun frittierte Garnelen in würzigem Kichererbsen-Teig, serviert mit aromatischen Chutneys.</i> | |
| 17. Paneer Pakora (Veg) ^g | 12.90 |
| Knusprige, goldbraun frittierte Stücke aus indischem Frischkäse im würzigen Kichererbsen-Teig, serviert mit aromatischen Chutneys. | |
| 18. Channa Tacos (Mexican Style) ^a | 10.90 |
| Tacos mit Kichererbsen, Kachumber und Avocadocreame (vegan) | |
| 19. Paneer Tacos (Mexican Style) ^{a,g} | 12.90 |
| Tacos mit indischem Käse, Kachumber und Avocadocreame | |
| 20. Tandoori Chicken Tacos (Mexican Style) ^{a,g} | 11.90 |
| Tacos mit gegrilltem, mariniertem Hähnchen, Kachumber und Avocadocreame | |
| 21. Mixed Starter Platter (Non-Veg) ^{a,b,d,g,**} | 15.90 |
| samosa, Pakora und Taco mit Chutneys | |
| 22. Mixed Starter Platter (Veg) ^{a,b,d,g,**} | 15.90 |
| Samosa, Pakora, Paneer-Taco und Kichererbsen-Taco mit Chutneys | |

Tandoor-Spezial

perfekt im Tandoor veredelt

- | | |
|---|-------|
| 23. Paneer Tikka ^g | 17.90 |
| Indischer Paneer in einer würzig-säuerlichen Pickle-Marinade | |
| 24. Mushroom Tikka (vegan) | 15.90 |
| Champignons in einer würzig-säuerlichen Pickle-Marinade | |
| 25. Tandoori Tofu Tikka (vegan) | 17.90 |
| Tofu in aromatischen Tandoori-Gewürzen | |
| 26. Chicken Tikka ^g | 20.90 |
| Zarte Hähnchenbrust in Tandoori-Marinade | |
| 27. Smoky Tandoori Chicken ^g | 20.90 |
| Hähnchen in einer klassischen Tandoori-Marinade | |
| 28. Lamb Tikka ^g | 22.90 |
| Lammstücke in einer würzigen Marinade | |
| 29. Tandoori Prawns (8 pcs) ^{b,j} | 25.90 |
| Würzig gegrillte Riesengarnelen | |
| 30. Lemon Fish Tikka ^{d,j} | 25.90 |
| Lachs in einer Zitrus-Gewürzmarinade mit Kümmel | |
| 31. Lamb Seekh Kebab ^g | 22.90 |
| Lamm-Hackspieße mit Gewürzen | |
| 32. Fusion Tandoori Platter (Für 1 Person) ^{b,d,g} | 25.90 |
| Gemischte Platte mit Lachs, Hähnchen und Lamm | |
| 33. Fusion Tandoori Platter (Für 2 Personen) ^{b,d,g} | 40.90 |
| Gemischte Platte für zwei mit Lachs, Hähnchen und Lamm | |

Vegetarisch

die edelste Kraft der Natur, perfekt komponiert

Alle Gerichte werden mit duftendem Basmatireis serviert

- | | |
|--|-------|
| 34. Desi Daal Makhni ^g | 15.90 |
| Langsam gekochte schwarze Linsen in einer cremigen Butter- und Sahnesoße mit milden Gewürzen (auch vegan erhältlich) | |
| 35. Lassoni Daal Tarka (spicy) | 15.90 |
| Gelbe Linsen mit geröstetem Knoblauch und Zwiebeln, gewürzt (vegan) | |
| 36. Achari Aloo Gobi | 15.90 |
| Kartoffeln und Blumenkohl in einer aromatischen Tomaten-, Ingwer- und Knoblauchsoße (vegan) | |
| 37. Baingan Bharta | 15.90 |
| Geräuchertes, gegrilltes Auberginenpüree mit Gewürzen, im Lehmofen zubereitet (vegan) | |
| 38. Mixed Vegetable Korma ^h | 17.90 |
| Gemischtes Gemüse in einer cremigen Soße aus Zwiebeln, Kokosmilch und Cashewkernen (vegan) | |
| 39. Paneer Tikka Masala ^g | 17.90 |
| Indischer Käse in einer würzigen Tomaten- und Zwiebelsauce | |
| 40. Tofu Ghee Masala | 17.90 |
| Tofu in einer aromatischen Tomaten- und Zwiebel-Ghee-Soße (vegan) | |
| 41. Palak Paneer ^g | 17.90 |
| Indischer Käse mit püriertem Spinat sowie Tomaten- und Zwiebelsauce | |
| 42. Bhindi Masala | 17.90 |
| Okra in einer würzigen Tomaten-, Zwiebel- und Ingwersoße mit Koriander (vegan) | |
| 43. Channa Masala | 17.90 |
| Kichererbsen in einer würzigen Tomaten- und Zwiebelsauce mit Koriander (vegan) | |
| 44. Butter Paneer ^{g,h} | 17.90 |
| Indischer Käse in einer cremigen Butter-, Cashew- und Tomatensoße, mild gewürzt | |
| 45. Paneer Korma ^{g,h} | 17.90 |
| Indischer Käse in einer cremigen Soße aus Zwiebeln, Kokosmilch und Cashewkernen | |
| 46. Sabzi Jalfrezi | 16.90 |
| Frisches Gemüse in einer würzigen Tomatensoße mit Ingwer und Knoblauch (vegan) | |

Hähnchengerichte

mit Gewürzen veredelt, mit Eleganz serviert

Alle Gerichte werden mit duftendem Basmatireis serviert

- | | |
|---|-------|
| 47. Chicken Mango Curry ^g | 19.90 |
| Hähnchenbrustfilet in einer milden Mango-Currysauce | |
| 48. Chicken Korma ^{g,h} | 19.90 |
| Zartes Hähnchenbrustfilet in einer cremigen Sauce aus Sahne, Kokosmilch und Cashewkernen | |
| 49. Chicken Tikka Masala (Scharf) ^{g,h} | 19.90 |
| Hähnchenbrustfilet in einer würzigen Tomaten- und Zwiebelsauce mit aromatischen Gewürzen und einer dezenten Schärfe | |
| 50. Murgh Methi Malai ^{g,h} | 19.90 |
| Hähnchenbrust in einer cremigen Sauce mit Cashewkernen, Zwiebeln und Bockshornkleebblättern | |
| 51. Chicken Vindaloo (Scharf) ^{a,g} | 19.90 |
| Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln in einer würzigen Tomaten- und Zwiebelsauce | |
| 52. Murgh Saagwala ^g | 19.90 |
| Hähnchenbrust in einer würzigen Sauce mit püriertem Spinat und Zwiebeln | |
| 53. Chili Chicken (Scharf) ^{a,g} | 19.90 |
| Zartes Hähnchen in knuspriger Panade, aromatisch gewürzt mit Chili, Paprika und Zwiebeln | |
| 54. Butter Chicken ^{g,h} | 19.90 |
| Hähnchenbrust in einer cremigen Tomaten-, Butter- und Cashewsauce | |
| 55. Chicken Korma Desi Style (Scharf) ^g | 20.90 |
| Hähnchen in einer kräftigen Tomaten- und Zwiebelsauce mit der geheimen Gewürzmischung des Küchenchefs | |

Lammgerichte

langsam geschmort, pure Eleganz auf jedem Teller
Alle Gerichte werden mit duftendem Basmatireis serviert

- | | |
|--|-------|
| 56. Lamb Mango Curry ^g | 22.90 |
| Lammstücke in einer milden Mango-Sahne-Currysauce | |
| 57. Lamb Korma ^h | 22.90 |
| Lammstücke in einer cremigen Cashewsoße mit Sahne und Kokosmilch | |
| 58. Lamb Tikka Masala (Scharf) | 22.90 |
| Lamm in einer würzigen Tomaten- und Zwiebelsauce mit aromatischen Gewürzen und einer dezenten Schärfe | |
| 59. Lamb Saagwala | 22.90 |
| Lamm in einer würzigen Sauce mit zartem Spinat und Zwiebeln | |
| 60. Lamb Rogan Josh (Scharf) | 22.90 |
| Lammstücke in einer kräftigen Paprika-, Zwiebel- und Ingwersauce – ein klassisches nordindisches Gericht | |
| 61. Lamb Vindaloo (Scharf) ^a | 22.90 |
| Lamm mit Ofenkartoffeln in einer würzigen Tomaten- und Zwiebelsauce | |
| 62. Lamb Karahi (Scharf) | 22.90 |
| Lamm in einer würzigen Tomaten- und Paprikasauce mit aromatischen Gewürzen | |
| 63. Lamb Korma Desi Style (Scharf) | 23.90 |
| Lamm in einer kräftigen Tomaten- und Zwiebelsauce mit der geheimen Gewürzmischung des Küchenchefs | |
| 64. Butter Lamb ^{g,h} | 22.90 |
| Zartes Lamm in einer cremigen Cashew-Butter- und Tomatensauce | |

Fisch & Garnelen

Reiner Geschmack des Meeres, perfekt gegrillt

Alle Gerichte werden mit duftendem Basmatireis serviert

- | | |
|---|-------|
| 65. Fish Mango Curry ^{d,g} | 23.90 |
| Lachsfilet in einer milden Mango-Sahne-Currysauce | |
| 66. Fish Amritsari Curry ^d | 23.90 |
| Gebackenes Lachsfilet in einer würzig-säuerlichen Tomaten- und Zitronensauce mit Gewürzen | |
| 67. Prawn Tawa Taka-Tak (Scharf) ^b | 23.90 |
| Saftige, gebratene Riesengarnelen in einer würzigen Tomaten- und Paprikasauce mit aromatischen Gewürzen | |
| 68. Mango Prawn Curry ^{b,g} | 23.90 |
| Zarte Garnelen in einer cremigen Mango-Sahne-Currysauce mit einer feinen Süße | |
| 69. Prawn Korma ^{b,g,h} | 23.90 |
| Zarte Garnelen in einer cremigen Sauce aus Sahne, Kokosmilch und Cashewkernen | |

Biryani

wo Tradition auf zeitloses Aroma trifft

Serviert mit Gurkenjoghurt

- | | |
|--|-------|
| 70. Vegetable Biryani (Scharf) ^{a,g} | 16.90 |
| Buntes Gemüse mit würzigem Basmatireis, Röstzwiebeln und aromatischen Gewürzen | |
| 71. Chicken Biryani (Scharf) ^{a,g} | 19.90 |
| Gebratene Hähnchenbruststücke mit würzigem Basmatireis, Röstzwiebeln und aromatischen Gewürzen | |
| 72. Lamb Biryani (Scharf) ^{a,g} | 20.90 |
| Zarte Lammstücke mit würzigem Basmatireis, Röstzwiebeln und aromatischen Gewürzen | |
| 73. Prawn Biryani (Scharf) ^{a,b,g} | 23.90 |
| Gebratene Riesengarnelen mit würzigem Basmatireis, Röstzwiebeln und aromatischen Gewürzen | |
| 74. Biryani Mix (Scharf) ^{a,b,g} | 23.90 |
| Kombination aus Hähnchen, Lamm und Garnelen mit würzigem Basmatireis, Röstzwiebeln und aromatischen Gewürzen | |

Fusion-Spezialitäten

für unsere Feinschmecker
Kreative Pasta- und Fleischgerichte

- | | |
|---|-------|
| 75. Masala Pasta ^a | 15.90 |
| Penne in einer würzigen Tomaten- und Zwiebelsauce mit indischen Gewürzen | |
| 76. Butter Chicken Pasta ^{a,g,h} | 16.90 |
| Penne mit zartem Hähnchenbrustfilet in einer Tomaten-, Butter- und Cashewsauce | |
| 77. Lemon Chicken Pasta ^{a,g} | 16.90 |
| Penne mit Hähnchenbrust in einer frischen Zitronen-Currysauce | |
| 78. Prawn Masala Pasta ^{a,b} | 20.90 |
| Penne mit Riesengarnelen in einer würzigen Tomaten- und Zwiebelsauce | |
| 79. Schnitzel Mango ^a | 17.90 |
| Paniertes Hähnchenschnitzel mit fruchtiger Mangosauce, serviert mit Pommes und Beilagensalat | |
| 80. Schnitzel Korma ^{a,g,h} | 17.90 |
| Panierte Hähnchenschnitzel mit einer cremigen Kokos-, Cashew- und Zwiebelsauce, serviert mit Pommes und Beilagensalat | |
| 81. Butter Schnitzel ^{a,g} | 17.90 |
| Panierte Hähnchenschnitzel mit einer cremigen Tomaten-Butter-Sauce und Cashews, serviert mit Pommes und Beilagensalat | |

Kinderkarte

Kleine Portionen für unsere kleinen Lieblingsgäste

- | | |
|--|-------|
| 82. Schnitzel with Fries ^a | 10.90 |
| Paniertes Hähnchenschnitzel, serviert mit Pommes | |
| 83. Penne with Tomato Sauce ^a | 8.90 |
| Kinderfreundliche Pasta in milder Tomatensauce | |
| 84. Crispy Chicken Burger ^{a,g} | 10.90 |
| Chicken Burger mit Salat, Gurke, Tomate und Pommes | |
| 85. Chicken Nuggets with Fries ^{a,g} | 8.90 |
| Knusprige Chicken Nuggets, serviert mit Pommes | |
| 86. Fish Fingers with Fries ^{a,d} | 8.90 |
| Knusprig gebratene Fischstäbchen mit Pommes | |
| 87. Portion of Fries | 4.90 |
| Goldbraune Pommes – außen knusprig, innen weich | |

Tandoori Brot

Handgefertigt und im Tandoor frisch gebacken

- | | |
|---|------|
| 88. Plain Naan ^a | 3.50 |
| Indisches Fladenbrot aus Weizenmehl | |
| 89. Butter Naan ^{a,g} | 3.90 |
| Indisches Fladenbrot aus Weizenmehl mit Butter | |
| 90. Sesame Naan ^{a,g,k} | 3.90 |
| Indisches Fladenbrot aus Weizenmehl mit Sesam | |
| 91. Garlic Naan ^{a,g} | 3.90 |
| Indisches Fladenbrot aus Weizenmehl mit Knoblauch | |
| 92. Aloo Naan ^{a,g} | 4.90 |
| Indisches Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln, Zwiebeln und Koriander | |
| 93. Paneer Naan ^{a,g} | 5.90 |
| Indisches Fladenbrot gefüllt mit indischem Käse und Koriander | |
| 94. Pudina Naan ^a | 3.90 |
| Indisches Fladenbrot mit getrockneter Minze | |
| 95. Tandoori Roti ^a | 3.50 |
| Indisches Vollkorn-Fladenbrot | |

Beilagen

- | | |
|--|------|
| 96. Basmati Rice | 2.90 |
| 97. Raita ^g | 2.50 |
| Hausgemachter Joghurt mit Gurken und milden Gewürzen | |
| 98. Achar | 2.00 |
| Würzig eingelegtes Gemüse | |
| 99. Mint Chutney ^g | 1.50 |
| Joghurt-Minz-Sauce | |
| 100. Tamarind Chutney | 1.50 |
| Fruchtig-säuerliche Tamarindsauce | |
| 101. Mango Chutney | 1.50 |
| Fruchtig-süße Mangosauce | |

Desserts

- | | |
|---|------|
| 102. Rasmalai (2 pieces) ^{a,g,m} | 6.50 |
| Weiche Hüttenkäsebällchen in aromatisierter Milch mit Pistazien und Nüssen | |
| 103. Gulab Jamun (2 pieces) ^{a,g} | 6.50 |
| Milchteigbällchen in Zuckersirup mit Vanilleeis | |
| 104. Kulfi Ice ^{c,g,h,m} | 5.50 |
| 3 Kugeln gemischtes Mango-, Pistazien- und Kardamomeis | |
| 105. Mango Crème ^g | 5.50 |
| Feine Creme mit Mangopüree | |
| 106. Suji Ka Halwa ^{a,g,h} | 5.50 |
| Traditionelles Grießdessert, süß und aromatisch | |
| 107. Saffron Kheer ^{a,g,h} | 5.50 |
| Fein gekochter Milchreis in aromatisierter Safranmilch mit Kardamom
Mandeln und Kokosraspeln | |
| 108. Meetha Naan ^{a,g,h} | 5.50 |
| Indisches Fladenbrot mit Nutella, Pistazien und Mandeln | |



Hot Drinks Menu

Coffee Specialties

Caffè Crema klein ⁹	2.90
Caffè Crema groß ⁹	3.90
Espresso klein ⁹	2.80
Espresso groß ⁹	3.50
Espresso Macchiato klein ⁹	2.90
Espresso Macchiato groß ⁹	3.50
Cappuccino ^{9,g}	3.90
Milchkaffee ^{9,g}	3.90
Latte Macchiato ^{9,g}	3.90
Hot Chocolate ^g	3.90

Tea Selection

Earl Grey ^g	3.50
English Breakfast ^g	3.50
Darjeeling Summer Gold ^g	3.50
Green Dragon Lung Ching ^g	3.50
Jasmine Gold ^g	3.50
Ayurveda Herb & Ginger	3.50
Ayurveda Keep on Going	3.50
Fruity Camomile	3.50
Rooibos Cream Orange	3.50
Sweet Berries	3.50
Refreshing Mint	3.50
Morgentau (Grüntee)	3.50
Kadak Chai ^{9,g}	3.90
Indischer Milchtee mit Gewürzen	



Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner (0.25L / 0.75L) 3.50 / 6.50
Sparkling or Still Mineral Water

Soft Drink

Coke / Zero / Fanta / Sprite/Spezi (0.3L) 3.80
Coke / Zero / Fanta / Sprite/Spezi (0.4L) 4.90

Homemade Lemonades

Wildberry Limonade (0,5L / 1L) 5.90 / 9.90

Granatapfel Limonade (0,5L / 1L) 5.90 / 9.90

Holunder Limonade (0,5L / 1L) 5.90 / 9.90

Basilikum Limonade (0,5L / 1L) 5.90 / 9.90

Minze-Ingwer Limonade (0,5L / 1L) 5.90 / 9.90

Mango Lassi 5.50
Joghurtgetränk mit Mango und Rosenwasser

Pudina Lassi 5.50
Joghurtgetränk mit getrockneter Minze und Salz

Coconut Lassi 5.50
Joghurtgetränk mit Kokosnusswasser

Salty Lassi 5.50
Joghurtgetränk mit hausgemachtem Salz

Juices & Spritzers

Apfelsaft & Schorle (0.3L / 0.4L) 3.80 / 4.50

Orangesaft & Schorle (0.3L / 0.4L) 3.80 / 4.50

Kirschsaft & Schorle (0.3L / 0.4L) 3.80 / 4.50

Bananesaft & Schorle (0.3L / 0.4L) 3.80 / 4.50

Johannisbeeresaft & Schorle (0.3L / 0.4L) 3.80 /
4.50

Mangosaft & Schorle (0.3L / 0.4L) 3.80 / 4.50

Rhabarbersaft & Schorle (0.3L / 0.4L) 3.80 / 4.50

Mixers & Extras

Thomas Henry (0.2L)	3.50
Thomas Henry (0.4L)	4.50
Bitter Lemon / Ginger Ale / Tonic Water	3.50 / 4.50
Fresh Lime Lemonade	4.90

Beer & Apple Wine

König Pilsner ¹ (0.3L / 0.5L)	3.50 / 4.90
Benediktiner ¹ Wheat Beer (light / non-alcoholic, 0.5L)	4.90
Radler ^{1,16} (0.3L / 0.5L)	3.50 / 4.90
Kingfisher (0.33L)	4.90
Apple Wine ¹⁶ (neat / mixed 0.2L / 0.4L)	3.50 / 4.90
Bembel (1L / 2L)	8.90 / 15.80
Hessen Hugo (Apple cider, elderflower syrup, soda)	6.50

Spirits (4cl)

Absolut	5.90
Smirnoff	5.90
Grey Goose	7.50
Havana Club	5.90
Jack Daniel's	6.90
Chivas	6.90
Dimple Golden Selection	7.90
Hendrick's Gin	6.90
Gin Mare	6.90
Bombay Sapphire	6.90
Tanqueray Rangpur	6.90
Hennessy Cognac	6.90



Aperitifs

Campari Soda / Orange	7.50
Lillet Berry	7.50
Aperol Spritz	7.50
Aperol Lemon Spritz	7.50
Aperol Ginger Spritz	7.50
Aperol Pomegranate Spritz	7.50
Hugo	7.50
Prosecco (0.1L)	3.50

Long Drinks

Whiskey Cola	8.50
Vodka Lemon	8.50
Gin & Tonic (Bombay)	8.50
Gin & Tonic (Hendrick's)	9.50
Cuba Libre	9.50

Digestifs

Averna (4cl)	4.50
Ramazotti (4cl)	4.50
Jägermeister (2cl)	3.50
Baileys (2cl)	3.50
Amaretto (2cl)	3.50
Sambuca (2cl)	3.50
Tequila Silver (2cl)	3.50
Tequila Gold (2cl)	3.50
Wilhelmsbirne (2cl)	3.50
Cynar (2cl)	3.50
Limoncello (2cl)	3.50

Cocktails

Whiskey Sour Bourbon, lime juice, sugar syrup, egg white	9.50
Mojito Havana rum, lime, mint, sugar syrup, soda	9.50
Citrus Sunset Vodka, pineapple juice, blood orange syrup, lime	9.50
Moscow Mule Vodka, lime juice, bitters, ginger beer	9.50
Caipirinha Cachaça, cane sugar, lime	9.50
Sharabi Lassi Mango lassi with gin	9.50

Mocktails

Mango Fizz	7.90
Virgin Mojito	7.90
Passion Fruit Mojito	7.90
Spring Summer	7.90

White Wine (0.2L Glass)

Pinot Blanc – Germany	5.90
Pinot Gris QbA – German	5.90
Riesling Semi-Dry – Germany	5.90
Lugana D.O.C. – Italy	6.30
Chardonnay – Australia	5.90
Sauvignon Blanc – India	5.90

Rosé Wine (0.2L Glass)

Rosé – Germany	5.90
Zinfandel Rosé – India	5.90

Red Wine (0.2L Glass)

Primitivo – Italy	6.30
Merlot – Chile	5.90
Shiraz Cabernet – Australia	5.90
Shiraz – India	5.90

Wine Bottles – White (0.75L)

Pinot Blanc – Germany	23.90
Riesling Old Vines – Germany	34.90
Scheurebe Off-Dry – Germany	18.50
Chardonnay D.O.C. – Italy	39.90
Sauvignon Blanc – Chile	31.90
Chenin Blanc Chardonnay – SA	19.90

Wine Bottles – Red (0.75L)

Pinot Noir – Germany	24.90
Quinta Generación Red – Chile	34.90
Pinotage – Chile	22.90

Zusatzstoffe

- | | |
|-------------------------------------|---|
| 1) Mit Farbstoff | a) glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern) |
| 2) mit Konservierungsstoff | b) Krebstiere (z.B. Krebs, Schrimps, Garnelen Scampis, Langusten) |
| 3) mit Antioxidationsmittel | c) Eier |
| 4) mit Geschmacksverstärker | d) Fische und Fischerzeugnisse |
| 5) Geschwefelt | e) Erdnüsse |
| 6) geschwärzt | f) Soja und Sojaerzeugnisse |
| 7) mit Phosphat | g) Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose) |
| 8) Milcheiweiß | h) Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Cashewkerne, Walnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse) |
| 9) koffeinhaltig | i) Sellerie (z. B. Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie) |
| 10) chininhaltig | j) Senf |
| 11) mit Süßungsmittel | k) Sesamsamen |
| 12) enthält eine Phenylalaninquelle | l) Schwefeloxid und Sulfite (in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l) |
| 13) gewachst | m) Lupinen |
| 14) mit Taurin | n) Weichtiere (z.B. Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamari, alle Muscheln inkl. Austern) |
| 15) gentechnisch verändert | |