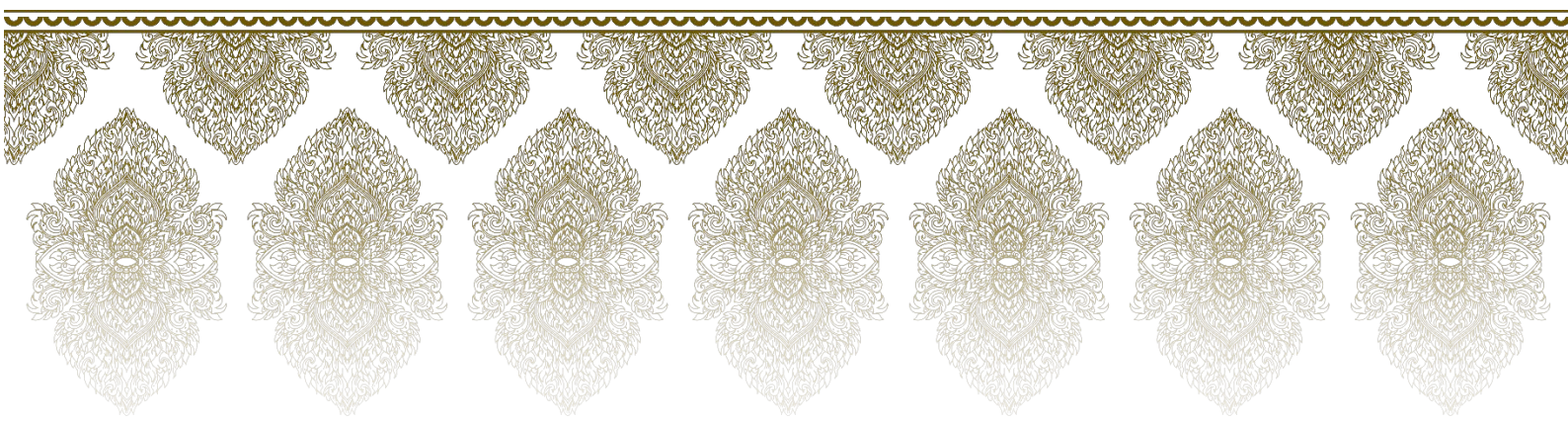




Verehrte Gäste,

wir heißen Sie herzlich Willkommen im Himalaya Laternchen.

Jedes Gericht wird von uns frisch zubereitet.

Wir legen besonderen Wert auf eine gesunde, leichte und ernährungsbewusste Küche.

Frische Kräuter sowie vielfältige, biologisch reine Gewürze gehören selbstverständlich dazu.

Auf Geschmacksverstärker verzichten wir vollständig.

Bitte geben Sie bei Ihrer Bestellung an, in welchem Schärfeegrad Sie Ihr Gericht wünschen. Wir bieten von Mild bis Schärfeegrad 5 alles an. Gerne berücksichtigen wir auch, wenn Sie bestimmte Zutaten nicht möchten (z. B. Knoblauch, Ingwer oder Ähnliches).

Sollten Sie weitere Wünsche haben, stehen wir Ihnen gerne beratend zur Seite.

Ihr Himalaya Laternchen

Dear guests,

We warmly welcome you to Himalaya Laternchen.

Each dish is freshly prepared by us.

We place great importance on healthy, light, and nutrition-conscious cuisine.

Fresh herbs and a wide variety of pure, organic spices are naturally part of our cooking.

We completely avoid the use of flavor enhancers.

Please let us know your preferred level of spiciness when placing your order.

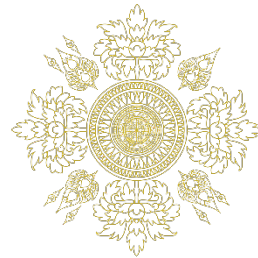
We offer everything from mild to spice level 5.

We are also happy to accommodate any ingredient preferences you may have (e.g., no garlic, ginger, or similar).

If you have any further requests, we are happy to assist you.

Your Himalaya Laternchen Team

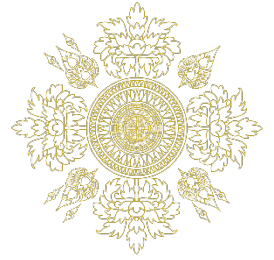




Allergene:

a: Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, b: Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse, c: Krebs und daraus gewonnene Erzeugnisse, d: Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, e: Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, f: Sesamsamen, g: Schwefeldioxid und Sulphite, h: Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, i: glutenhaltige Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse, j: Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse, k: Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, l: Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, m: Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n: Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

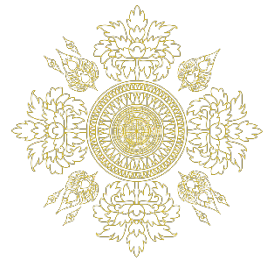
VORSPEISEN / APPETIZER



- | | | |
|--|--|---------|
| 01 | Papadams ^{d,g} | 3,50 € |
| knuspriger Linsen-Cracker Mit Mango und Minz Chutney / Lentil crackers | | |
| 02 | Mulligatawny Suppe | 6,50 € |
| Linsensuppe nach südländischer Art / Lentilsoup south indian style | | |
| 03 | Hühnersuppe mit Ingwer ⁱ | 7,00 € |
| Hühnersuppe mit Ingwer / Chicken ginger soup | | |
| 04 | Vegetarische Pakora ^{d,g} | 6,50 € |
| Hausgemachte Gemüsevariation gebacken in Kichererbsenteig serviert mit Mango und Mint chutney /
Vegetable variation baked in chickpea dough | | |
| 05 | Murgh Pakora ^{d,g} | 8,00 € |
| Hausgemachte würzig mariniertes Hähnchenbrustfilet gebacken in Kichererbsenteig Serviert mit Mango
und Mint Chutney / Chicken breast filet baked in chickpea dough | | |
| 06 | Vegetarische Samosa ^{i,d,g} | 7,00 € |
| Vegetarisch gefüllte Teigtaschen mit Mango und Mint chutney / Vegetable dumplings | | |
| 07 | Keema Samosa ^{i,d,g} | 8,00 € |
| Teigtaschen gefüllt mit Hackfleisch und Erbsen dazu Mango und Mint ChutneyVegetable dumplings /
Filled dumplings with minced meat | | |
| 08 | Samosa Pakora Gemischt ^{i,d,g} | 10,00 € |
| Vegetarische Samosa (gefüllte Teigtaschen) und vegetarische Pakora (Gemüse in kichererbsenteig), dazu
Mango und Mint Chutney / Vegetarian samosa (filled pastries) and vegetarian pakora (vegetables in
chickpea batter), served with mango and mint chutney | | |
| 09 | Keema Naan ^{i,d,g} | 8,00 € |
| Frisches Naanbrot aus den Tandoori Ofen gefüllt mit Hackfleisch serviert mit Mango und Mint chutney /
naan bread with minced meat | | |
| 10 | Samosa Chat ^{i,d,g} | 9,00 € |
| Vegetarische Samosa (vegetarische Teigtaschen) gemischt mit frischen Zwiebeln, Gurken, Tomaten in
würziger, pikanter süßer Soße / Vegetable samosa (jogurt, cocumer, onion) with different chutney | | |

TANDOORI GERICHTE / TANDOORI SPECIALITIES

Alle Gerichte werden mit Reis serviert.
All main courses are served with rice (basmati rice).



20 Chicken Tikka^d 17,00 €

Hähnchenbrust Filet in 24stündiger Marinade würzig und Leicht scharf im Tandoor Ofen gegart. Serviert mit Gemüse und Minz Chutney / served on a grillplate with vegetables and yogurt mint sauce

21 Paneer Tikka^d 17,00 €

Indischer Frischkäse in 24-stündiger Marinade gegart in Tandoor Ofen mit Paprika und Tomaten. Serviert mit Gemüse und Minz Chutney / Indian cream cheese marinated for 24 hours, cooked in a tandoori oven with peppers and tomatoes, served with vegetables and mint sauce

22 Lachs Tikka^{b,d} 25,00 €

Lachsfilet in 24stündiger Marinade gegart in Tandoor Ofen. Serviert mit Gemüse und Minz Chutney / Salmon fillet in 24-hour marinade cooked in tandoori oven with vegetables and mint chutney

23 Lamm Tikka^d 26,00 €

Lammfilet in 24 stündiger Marinade gegart im Tandoor Ofen. Serviert mit Gemüse und Minz Chutney / Lamb fillet in 24-hour marinade cooked in tandoori oven with vegetables and mint chutney

24 Tandoori Prawns^{c,d} 25,00 €

Geschälte Garnelen in 24 stündiger Marinade gegart im Tandoor Ofen. Serviert mit Gemüse und Minz Chutney / Peeled prawns marinated in 24 hours, cooked in tandoori oven. Served with vegetables and mint chutney

25 Mixed Grill^{b,c,d} 25,00 €

Hähnchenbrustfilet, Lammfilet, Lachsfilet, Paneer in 24 stündiger Marinade gegart im Tandoor Ofen. Serviert mit Gemüse und Minz Chutney / Chicken breast fillet, lamb fillet, salmon fillet, paneer in 24 hour marinade cooked in tandoori oven with vegetables and mint chutney

26 Gemischter Salat^d

mit Naan und hausgemachtem Dressing / with naan and homemade dressing

Chicken^d 17,00 €

Lamm / Lamb^d 26,00 €

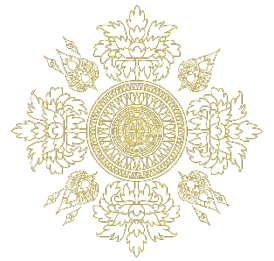
Garnelen / Prawn^{c,d} 25,00 €

Lachs / Salmon fillet^{b,d} 25,00 €

Paneer^d 17,00 €

CHICKEN

*Alle Gerichte werden mit Reis serviert.
All main courses are served with rice (basmati rice).*



- | | | |
|---|--|----------------|
| 30 | Chicken Mango Curry ^{d,g} | 16,00 € |
| <p>Hähnchen Brust Filet mit Mango-Sahnesoße und milden Gewürzen / Chicken breast fillet with mango cream sauce and mild spices</p> | | |
| | | |
| 31 | Chicken Korma ^{d,g, k} | 16,00 € |
| <p>Hähnchen Brust Filet mit cremiger Sahnesoße, Mandeln, Kokos und Cashewnüssen / Chicken breast fillet with creamy sauce, almonds, coconut and cashew nuts</p> | | |
| | | |
| 32 | Palak Murgh ^d | 16,00 € |
| <p>Hähnchenbrustfilet, Blattspinat, Zwiebeln und Gemüsefond / Chicken breast fillet, leaf spinach, onions and vegetable stock</p> | | |
| | | |
| 33 | Chicken Tikka Masala ^d - Schärfegrad Stufe 1 | 16,00 € |
| <p>24 stündig mariniertes Hähnchenbrustfilet aus dem Tandooriofen in pikanter Soße aus Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Ingwer, Joghurt und ausgewählte Masala Gewürze / 24-hour marinated chicken breast fillet from the tandoori oven in a spicy sauce made from onions, tomatoes, garlic, ginger, yogurt and selected masala spices</p> | | |
| | | |
| 34 | Butter Chicken ^{d,g,k} – Schärfegrad Stufe 1 | 16,00 € |
| <p>24 stündig mariniertes Hähnchenbrustfilet aus dem Tandooriofen in würzig, pikant und süßlicher Sauce aus Tomaten, Butter, Sahne und Garam Masala / 24-hour marinated chicken breast fillet from the tandoori oven in a spicy, piquant and sweet sauce made from tomatoes, butter, cream and garam masala</p> | | |
| | | |
| 35 | Chicken Chilli ⁱ - Schärfegrad Stufe 2 | 16,00 € |
| <p>Paniertes Hähnchenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Chilli / Breaded chicken breast fillet with peppers, onions, ginger and chili</p> | | |
| | | |
| 36 | Karahi Murgh | 16,00 € |
| <p>Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Koriander und Ingwer / Chicken breast fillet with onions, garlic, tomatoes, coriander and ginger</p> | | |
| | | |
| 36a | Chicken Curry | 16,00 € |
| <p>Hähnchenbrustfilet in würziger Sauce aus Tomate und Zwiebeln / Chicken breast fillet in a spicy tomato and onion sauce</p> | | |
| | | |
| 37 | Chicken Jalfrezi ^d | 16,00 € |
| <p>Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Paprika, Karotten und Eiern, Beilage Reis / Chicken breast fillet with onions, garlic, tomatoes, peppers, carrots and eggs, served with rice</p> | | |
| | | |
| 38 | Chicken Dhansak | 16,00 € |
| <p>Hähnchenbrustfilet mit gelben Linsen, Zwiebeln, Knoblauch und Kokos / Chicken breast fillet with yellow lentils, onions, garlic and coconut</p> | | |
| | | |
| 39 | Chicken Vindaloo ^{Schärfegrad Stufe 2} | 16,00 € |
| <p>Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln in scharfer Soße aus Granatapfelkernen und Chillis / Chicken breast fillet with potatoes in a spicy sauce made from pomegranate seeds and chillies</p> | | |

LAMM / LAMB

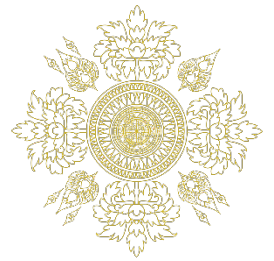
*Alle Gerichte werden mit Reis serviert.
All main courses are served with rice (basmati rice).*



- | | | |
|--|---|----------------|
| 40 | Lamb Korma ^{d,g,k} | 21,00 € |
| <p>Lammfleisch in Sahnesoße mit milden Gewürzen, Kokos und Mandeln / Lamb in cream sauce with mild spices, coconut and almonds</p> | | |
|
 | | |
| 41 | Lamb Tikka Masala ^{d,g – Schärfegrad Stufe 1} | 23,00 € |
| <p>24 stündig mariniertes Lammfilet im Tandoori Ofen gegart in pikanter Sauce aus Tomaten, Zwiebel, Knoblauch, Ingwer, Joghurt und ausgewählte Masala Gewürze / 24-hour marinated lamb fillet cooked in a tandoori oven in a spicy sauce made from tomatoes, onions, garlic, ginger, yogurt and selected masala spices</p> | | |
|
 | | |
| 42 | Palak Gosht ^d | 21,00 € |
| <p>mit Lammfilet, Blattspinat, Zwiebeln und Gemüsefond / with lamb fillet, leaf spinach, onions and vegetable stock</p> | | |
|
 | | |
| 43 | Rogan Josh | 21,00 € |
| <p>Lammfleisch mit Kardamom, Ingwer, Zimt und Kashmiri Chill / Lamb with cardamom, ginger, cinnamon and Kashmiri chilli</p> | | |
|
 | | |
| 44 | Krahi Lamb | 21,00 € |
| <p>Lammfleisch mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Koriander / Lamb with tomatoes, onions, garlic, ginger and coriander</p> | | |
|
 | | |
| 45 | Bhindi Gosht | 21,00 € |
| <p>mit Lammfilet, Okraschoten, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch / with lamb fillet, okra, onions, tomatoes, ginger and garlic</p> | | |
|
 | | |
| 46 | Lamb Vindaloo ^{Schärfegrad Stufe 2} | 21,00 € |
| <p>Lammfilet mit Kartoffeln in Shatterhands Soße aus Granatapfelkernen und Chilligarlic / Lamb fillet with potatoes in Shatterhands sauce made from pomegranate seeds and chili garlic</p> | | |
|
 | | |
| 47 | Lamb Curry | 21,00 € |
| <p>Zartes Lammfleisch in würziger Sauce aus Tomate und Zwiebeln / Tender lamb in a spicy tomato and onion sauce</p> | | |

SEAFOOD

*Alle Gerichte werden mit Reis serviert.
All main courses are served with rice (basmati rice).*



- | | | |
|--|---|---------|
| 50 | Fish Mango Curry ^{b,d,g} | 24,00 € |
| Lachsfilet in Mangosahnesoße mit milden Gewürzen / Salmon fillet in mango cream sauce with mild spices | | |
| 51 | Fish Korma ^{b,d,k} | 24,00 € |
| Lachsfilet in Sahnesoße mit milden Gewürzen / Salmon fillet in cream sauce with mild spices | | |
| 52 | Fish Masala ^b | 24,00 € |
| Lachsfilet mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Kräuter und Gewürzen / Salmon fillet with onions, ginger, garlic, herbs and spices | | |
| 53 | Prawn Masala ^{c,d} | 24,00 € |
| Riesengarnelen mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Koriander / with onions, ginger, garlic and coriander | | |
| 54 | Prawn Mango Curry ^{c,b,d,g} | 24,00 € |
| Angebratene Garnelen in Mangosahnesoße mit milden Gewürzen / King prawns in mango cream sauce with mild spices | | |
| 55 | Fish Curry ^b | 24,00 € |
| Lachsfilet in würziger Sauce aus Tomate und Zwiebeln / Salmon fillet in a spicy tomato and onion sauce | | |

VEGETARISCH / VEGETABLES

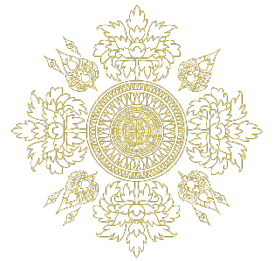
*Alle Gerichte werden mit Reis serviert.
All main courses are served with rice (basmati rice).*



- | | | |
|---|---|----------------|
| 60 | Sabzi Korma ^{d,k} | 15,00 € |
| <p>Gemischtes Gemüse in Sahnesoße mit Mandeln, Kokos, Cashewkernen, milden Gewürzen / mixed vegetables in cream sauce with almonds, coconut, cashews, mild spices</p> | | |
|
 | | |
| 61 | Palak Paneer ^d | 15,00 € |
| <p>mit Indischem Käse, Blattspinat, zwiebeln, Gewürze / with Indian cheese, spinach leaves, onions, and spices</p> | | |
|
 | | |
| 62 | Butter Paneer Masala ^d | 15,50 € |
| <p>24stündig mariniertes Indischer Käse gegart im Tandooriofen in würzig, pikanter, süßer Sauce aus Tomaten, Butter, Sahne und Garam Masala / 24-hour marinated Indian cheese cooked in the tandoori oven in a spicy, piquant, sweet sauce made from tomatoes, butter, cream and garam masala</p> | | |
|
 | | |
| 63 | Daal Makhani ^d | 15,00 € |
| <p>Schwarze Linsen in Curry mit Tomaten und Sahne / Black lentils in curry with tomatoes and cream</p> | | |
|
 | | |
| 64 | Paneer Chilli ^{a,d,i} - Schärfegrad Stufe 2 | 15,50 € |
| <p>Paniertes Indischer Käse mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Chilli / Indian cheese with peppers, onions, ginger and chili</p> | | |
|
 | | |
| 65 | Paneer Makhani ^d | 15,50 € |
| <p>Indischer Käse mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch, in würzig pikanter Butter Sahne Soße / Indian Cheese with onions, tomatos, ginger and garlich, sauce made from butter cream with spices</p> | | |
|
 | | |
| 66 | Krahi Paneer ^d | 15,50 € |
| <p>Indischer Käse mit Paprika Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Koriander / Indian cheese with peppers, tomatoes, onions, garlic, ginger and coriander</p> | | |

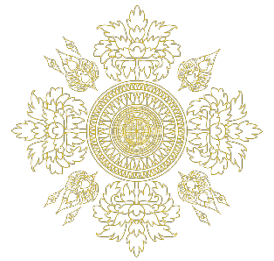
VEGAN

*Alle Gerichte werden mit Reis serviert.
All main courses are served with rice (basmati rice).*



- | | | |
|---|-----------------------|---------|
| 70 | Mix Vegetables | 14,50 € |
| Gemüsecurry aus verschiedenem frischem Gemüse / Vegetable curry made from various fresh vegetables | | |
| 71 | Benghen Bharta | 14,50 € |
| mit pürierten Auberginen, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch / with pureed eggplant, onions, tomatoes, ginger and garlic | | |
| 72 | Alu Palak | 14,50 € |
| mit Spinat, Kartoffeln, Zwiebeln und Tomaten / with spinach, potatoes, onions and tomatoes | | |
| 73 | Bhindi | 14,50 € |
| Okraschoten mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Koriander / Okro with onions, tomatoes, ginger, garlic and coriander | | |
| 74 | Tarka Daal | 14,50 € |
| gelbe Linsen mit gerösteten Zwiebeln und Knoblauch / yellow lentils with roasted onions and garlic | | |
| 75 | Channa Masala | 14,50 € |
| Kichererbsen in spezieller Currysoße / Chickpeas in a special curry sauce | | |
| 76 | Saag Tarka | 14,50 € |
| Grüne Senfblätter mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer / Green mustard leaves with onions, garlic, ginger | | |

BEILAGEN / SIDE DISHES



80	Naan ^{d, i}	2,50 €
	Fladenbrot aus Weizenmehl / Flatbread made from wheat flour	
81	Garlic Naan ^{d, i}	3,00 €
	Fladenbrot mit Knoblauch / Flatbread made with garlic	
82	Butter Naan ^{d, i}	3,00 €
	Fladenbrot mit Butter/ Flatbread made with butter	
83	Cheese Naan ^{d, i}	4,00 €
	Fladenbrot mit Frischkäse/ Flatbread made with cream cheese	
84	Roti ⁱ	2,50 €
	Fladenbrot aus Roggenmehl/ Flatbread made from rye flour	
85	Raita ^d	4,50 €
	Joghurt mit gehackten Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Kräutern / Yogurt with chopped onions, tomatoes, cucumbers, herbs	
86	Daal	8,00 €
	Gelbe Linsen / yellow lentils	
87	Palak	8,00 €
	Blattspinat / leaf spinach	
88	Jeer Alu	8,00 €
	Kartoffel Curry / potato curry	
89	Pilao Reis	7,00 €
	gebratener Reis mit Erbsen und Gemüse / fried rice with green peas and vegetables	
90	Jeer Reis	7,00 €
	gebratener Reis Kreuzkümmel / fried rice with cumin	
91	Beilagensalat	5,00 €
	Gemischter Salat / mixed salad	

BRYANI



100 Chicken Bryani ^d

18,50 €

Basmatireis mit angebratenen hähnchenbrustfilet mit frischen Kräutern und pikanten Gewürzen serviert mit Raita / Basmati rice with seared chicken breast fillet with fresh herbs and spicy spices served with raita

101 Vegetable Bryani ^d

16,50 €

Basmatireis mit angebratenem frischem Gemüse mit Kräutern und Pikante Gewürzen serviert mit Raita / Basmati rice with fried fresh vegetables with herbs and spicy spices served with raita

102 Lamm Bryani ^d

23,00 €

Basmatireis mit angebratenem Lammfleisch mit frischen Kräutern und pikanten Gewürzen serviert mit Raita / Basmati rice with seared lamb with fresh herbs and spicy spices served with raita

103 Prawn Bryani ^{d, n}

26,00 €

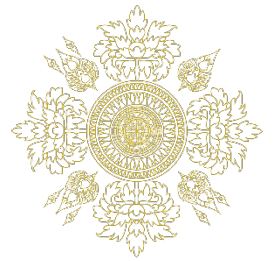
Basmatireis mit angebratenen Garnelen mit frischen Kräutern und Pikanten Gewürzen serviert mit Raita / Basmati rice with fried prawns with fresh herbs and spicy spices served with raita

104 Fisch Bryani ^{b, d}

26,00 €

Basmatireis mit angebratenen Lachsfilet mit frischen Kräutern und Pikanten Gewürze serviert mit Raita / Basmati rice with seared salmon fillet with fresh herbs and spicy spices served with raita

KALTE GETRÄNKE / COLD DRINKS



Biere / Beer

Pils – 0,3 l (beer)	3,80 €
Pils – 0,5 l (beer)	4,80 €
Hefeweizen – 0,5 l (wheat beer)	4,80 €
Kingfischer – 0,3 l (beer)	4,00 €
Alkoholfreies Bier – 0,5 l (non-alcoholic beer)	4,00 €
Alkoholfreies Weizen – 0,5 l (non-alcoholic wheat beer)	4,80 €
Radler – 0,5 l (lemonade beer)	4,80 €
Cola Bier – 0,5 l (cola beer)	4,80 €

Gin Tonic

Bombay Sapphire	9,00 €
Tanqueray	10,00 €
Hendricks	12,00 €
Monkey	12,00 €

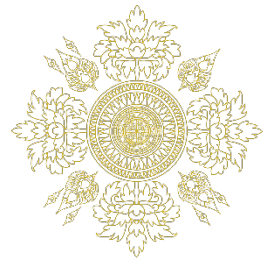
Long Drinks

Wodka Lemon	9,00 €
Cola Libre	9,00 €
Whiskey Sour	9,00 €

Digestiv

Mango Schnaps, Mangolikör (mango liqueur)	4,00 €
Ramazotti, Fernet Branca, Averna	5,00 €
Old Moonk Rum	5,00 €

GETRÄNKE / DRINKS



Aperitif

Sekt	6,00 €
<i>Wein mit Kohlensäure, enthält Alkohol (sparkling wine, with alcohol)</i>	
Hugo mit Hollunder	8,50 €
<i>Sekt mit Holunderblütensirup, Minze, Limette (sparkling wine with elderflower syrup, mint, lime)</i>	
Aperol Spritz	8,50 €
<i>Aperol, Sekt, Soda (Aperol, prosecco, soda water)</i>	
Campari	7,50 €
<i>mit Mango oder Maracuja (Campari with mango juice or passion fruit juice)</i>	

Homemade

Lassi – 0,4 l	4,50 €
<i>Joghurt Drink, süß oder slazig nach Wahl (Joghurt Drink, sweet or salty)</i>	
Mango Lassi – 0,4 l	5,00 €
<i>Joghurt Drink mit Mango, süß (joghurt drink with mango, sweet)</i>	
Coconut Lassi – 0,4 l	5,00 €
<i>Joghurt Drink mit Kokosmilch, süß (joghurt drink with coconut, sweet)</i>	
Fresh Lime Soda – 0,4 l	5,00 €
<i>Sodawasser mit Limettensaft, süß (Soda water with lime juice, sweet)</i>	
Passion Fruit Ice Tea – 0,4 l	5,00 €
<i>Eistee mit Passionsfrucht, süß</i>	

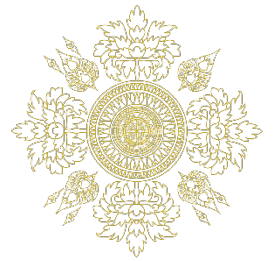
Softdrinks

Wasser Still oder mit Kohlensäure – 0,7 l	7,00 €
<i>(Still or Sparkling Water)</i>	
Wasser Still oder mit Kohlensäure – 0,2 l	3,00 €
Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Spezi – 0,2 l	3,30 €
Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Spezi – 0,4 l	4,50 €
Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic Water – 0,2 l	4,00 €

Säfte / juices

Mango, Maracuja, Apfel, Johannisbeere, Cranberry	
<i>(Mango, Passion Fruit, Apple, Blackcurrant, Cranberry)</i>	
0,2 l	3,50 €
0,4 l	5,50 €
Saftschorle mit Mango, Maracuja oder Johannisbeere –	
<i>(Juice with sparkling water, with Mango, Passion Fruit or Blackcurrant)</i>	
0,2 l	3,30 €
0,4 l	4,50 €
Bionade Holunder – 0,33 l	4,00 €
<i>Bionade Elderberry</i>	

WARME GETRÄNKE / HOT DRINKS



Kaffee / Coffee	2,50 €
Espresso	2,50 €
Espresso Macchiato	2,80 €
Espresso Double	3,00 €
Espresso Double Macchiato	3,50 €
Cappuccino	3,50 €
Latte Macchiato	3,50 €
Caffee Latte	3,50 €
Curcuma Latte	3,50 €
Kahwa	5,50 €
Grüner Tee mit Kardamon / green tea with cardamon	
Kashmiri Chai	5,50 €
Schwarzer Tee mit Kardamon, Nelken, Zimt und Fenchel / black tea with cardmon, cloves, cinnamon and fennel	
Punjabi Chai	5,50 €
Schwarzer Tee mit Kardamon und Milch / black tea with cardmon and milk	
Fresh Peppermint	5,50 €
Grüner Tee mit frischer Minze / green tea with fresh mint	
Fresh Ginger	5,50 €
Frischer Ingwertee	

DESSERTS



200 Mango Dream^d 7,00 €

Vanilleeis glaciert mit Mango-Püree / vanilla ice cream glazed with mango

201 Kulfi^{d,k} 7,00 €

Eisspezialität mit Büffelmilch und Mandeln / ice cream specialty with buffalo milk and almonds

202 Gulab Jaman^d 7,00 €

Flammbierte Teigbällchen in Honigsirup / Flame-grilled dough balls made from khoya

203 Schokolade Fondant^{d,k,i} 7,00 €

Schokolade Fondant mit Vanilleeis / Chocolate fondant with vanilla ice cream