

Herzlich Willkommen

bei uns im Restaurant

Desi Tadka



*Genießen Sie mit Familie, Freunden und Bekannten ein paar ruhige Stunden
und erfreuen sich an unseren leckeren Gerichten.*

Gerne richten wir auch ihre Feierlichkeiten bei uns aus.

Sprechen Sie uns hierzu einfach an.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!



Die Geheimnisse der indischen Küche

Das Geheimnis liegt nicht nur in der großen Auswahl an Gewürzen, sondern vor allem darin, sie sorgfältig aufeinander abzustimmen und beim Kochen so zu behandeln, dass ihr Aroma zur vollen Entfaltung kommt.

Als Kochgerät wird nur eine Pfanne auf offenem Feuer oder ein Tandoor (Holzkohlen Lehmofen) benutzt.

Der Tandoor ist der Allzweckofen der Inder. Dieses universelle Gerät ist meist krugförmig und besitzt eine mit festgebranntem Lehm ausgekleidete Höhlung, auf deren Boden Brennholz entzündet wird. Obendrauf kann man eine Pfanne oder einen Topf platzieren. Der Tandoor kann gleichzeitig auch als Backofen verwendet werden. An die durch die Glut erhitzten Außenwände wird der tellerförmige Naan (Fladenbrot) geklebt und dort gebacken, was nur einige Minuten dauert.

Naan ist nicht nur eine Beigabe zu den „Curries“, sondern sie ersetzen auch das Besteck. Mit Naanstückchen nimmt der Inder seine Speise auf und löffelt damit auch die Soße.

Die Etikette verbietet es, mit der linken Hand zu essen. Diese ist für „Schmutzarbeiten“ zuständig. Ein nicht zu verzeihender Fauxpas ist es daher, die linke Hand beim Essen oder zum Händeschütteln zu verwenden.

Zum Schluss noch einige Anmerkungen zum indischen „Curry“. Das Wort „Curry“ ist eine phonetische Misinterpretation die von den Briten nach Europa gebracht wurde. Das tamilische Wort „kari“ (Tunke) soll der Ursprung für diese Bezeichnung gewesen sein. Oft wird das Wort synonym für alle indischen Gerichte gebraucht, manchmal für Speisen, die mit einer typischen Soße zubereitet sind. Manchmal aber auch nur für das bei uns bekannte „Currygewürz“.

Ein „Currygewürz“ schlechthin gibt es jedoch in Indien nicht. Vielmehr handelt es sich hierbei um eine Zusammenstellung verschiedener Gewürze, die - jeweils individuell abgestimmt - immer wieder anders schmeckt. Jede Hausfrau, jeder Koch verwendet eine eigene typische Curry-Gewürzmischung, deren Zusammensetzung wie ein Geheimnis gehütet wird.

Indische Gerichte, die nicht auf der Karte stehen, werden wir selbstverständlich nach Ihren Wünschen zubereiten.



Suppen

- | | | |
|----------|--|---------------|
| 1 | Mulagatany
Scharfe exotische Suppe mit Linsen, Hühnerfleisch, Curryblätter, Reis, scharf | 4,00 € |
| 2 | Dal-Shorba
Indische Linsensuppe / Indian lentil soup | 3,80 € |
| 3 | Sabzi-Shorba
Indische Gemüsesuppe / Indian vegetable soup | 3,80 € |
| 4 | Chicken-Shorba
Indische Hühnerfleischsuppe / Indian Chicken soup | 3,80 € |

Warme Vorspeisen

Alle Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen schmackhaften Dips serviert.
Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet.
All warm appetizers with 3 different dips. Pakoras dipped in chickpeas batter.

- | | | |
|-----------|---|----------------|
| 8 | Vegetable Pakora
Frisches gemischtes Gemüse / Fresh mixed vegetables | 4,50 € |
| 9 | Onions Bhaji
Zwiebelringe kräftig gewürzt / spicy onion rings | 4,00 € |
| 10 | Chicken Pakora
Zartes Hühnerfleisch / Tender chicken | 4,50 € |
| 11 | Vegetable Samosa
2 Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt /
2 pastries filed with fresh vegetables | 4,50 € |
| 12 | Gemischter Vorspeisenteller
Für 2 Personen / Various appetizers für 2 persons | 11,20 € |
| 13 | Gemischter Vorspeisenteller
Für 1 Person / Various appetizers für 1 person | 7,90 € |

Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoff • 2 Geschmacksverstärker • 3 Antioxidationsmittel • 4 Nitritpökelsalz • 5 Farbstoff • 6 Geschwärtzt • 7 Säuerungsmittel
• 8 Koffeinhaltig • 9 Phosphat • 10 Süßungsmittel • 11 Chininhaltig • 12 Taurin • 13 enthält eine Phenylalaninquelle

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie

- a) glutenhaltiges Getreide (Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Dinkel oder Kamut) • b) Krebstiere • c) Eier • d) Fisch • e) Erdnüsse • f) Soja
• g) Laktose • h) Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse) • i) Sellerie • j) Senf • k) Sesamsamen
• l) Schwefeldioxid und Sulfit (ab 10 mg pro kg oder Liter) • m) Süßlupinen • n) Mollusken (Weichtiere wie Schnecken)

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer. • All prices included VAT



Tandoori-Khajana

Diese Köstlichkeiten werden in einem speziellen Holzkohle Lehmofen aus Indien zubereitet./
Delicious dishes prepared in charcoal in our special clay oven from India.

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 15 | <i>1/2 Tandoori Chicken</i>
Hähnchen mariniert nach berühmtem nordindischen Rezept /
Half a chicken marinated in an exquisit North Indian tradition | 10,90 € |
| 16 | <i>Chicken Tikka</i>
Zarte marinierte Hühnerfleischstücke gegrillt /
Tender marinated filet of chicken, grilled | 12,90 € |
| 17 | <i>Botti Kabab</i>
Zartes mariniertes Lammfilet vom Spieß /
Tender marinated filed of lamb stewered and roasted | 19,50 € |
| 18 | <i>Haryali Malai Kabab</i>
Zartes mariniertes Hühnerfleisch mit Koriander und verschiedenen Kräutern,
Nüsse mit Beilage
Tender marinated chicken with coriander, peanuts and different herbs | 14,60 € |
| 18a | <i>Jhennga Tandoori</i>
Zarte marinierte Garnelen, gegrillt / Tender marinated prawns, grilled | 19,00 € |
| 19 | <i>Mixed Tandoori Teller</i>
Verschiedene marinierte Fleischsorten
Various marinated meats | 18,00 € |

**Zu allen Tandoori-Gerichten servieren wir ofenfrisches Naan, frisches Gemüse
und würzige Sauce**

**All Tandoori dishes are served with naan fresh from the oven, fresh vegetables
and spicy sauces.**

Chicken Spezialitäten

- | | | |
|-----------|---|----------------|
| 20 | <i>Chicken Korma</i>
Hähnchenfleisch in Nusssauce, Kokosnussflocken und Mandeln ^h /
Tender chicken in nut sauce with shredded almonds | 11,50 € |
| 21 | <i>Chicken Sabzi</i>
Zarte Hühnerfleisch mit verschiedenen frischen Gemüse /
Tender marinated with various fresh vegetables | 11,50 € |
| 22 | <i>Chicken Jalfrezi</i>
Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grüner Chili, scharf /
Spicy boneless chicken meat with sweet pepper, onions, tomatoes, chili, hot | 11,90 € |
| 23 | <i>Chicken Vindaloo</i>
Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf /
Boneless chicken in a special blend of spices from Goa, very hot | 11,90 € |
| 24 | <i>Butter Chicken</i>
Zarte Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Sauce ^g /
Tender chicken in a butter tomatoe sauce | 11,90 € |
| 25 | <i>Tandoori Chicken Masala</i>
Zarte Hühnerfleisch in Masalasauc ^g / Tender chicken in Masala Sauce | 12,50 € |
| 26 | <i>Chicken Saag</i>
Hühnerfleisch mit indischem Spinat nach berühmter nordindischer Art /
Tender chicken in mango-saffron-cashew sauce | 12,90 € |
| 33 | <i>Mango Chicken</i>
Hähnchenfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuß-Sauce ^h /
Tender chicken in mango-saffron-cashew sauce | 11,90 € |

**Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati Reis
All dishes are served with high-quality saffron Basmati rice.**

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer. • All prices included VAT

Lamm Spezialitäten

- | | | |
|-----------|---|----------------|
| 30 | <i>Bhuna Ghosht</i>
Gebratenes Lammfleisch mit Tomaten, Röstzwiebeln, in kräftiger Sauce /
Tender lamb with tomatoes and fried onions in a spicy sauce | 12,90 € |
| 31 | <i>Saag Ghosht</i>
Zartes Lammfleisch mit indischem Spinat, berühmte nordindische Art /
Tender lamb with indian spinach in the North Indian tradition | 12,90 € |
| 32 | <i>Mutton Vindaloo</i>
Zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf /
Tender lamb in the hot spicy Goa tradition, very hot | 12,50 € |
| 33 | <i>Mango Lamm</i>
Zartes Lammfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuß-Sauce ^h /
Tender lamb in mango-saffron-cashew sauce | 12,50 € |

Fisch Spezialitäten

- | | | |
|-----------|--|----------------|
| 35 | <i>Fisch Masala</i>
Katzenhai-Galeos nach ostindischer Art zubereitet ^d /
Catshark-Galeos in the East Indian tradition | 13,50 € |
| 36 | <i>Jheenga-Curry</i>
Riesengarnelen in Currysauce mit feinen Gewürzen ^{b d} /
King prawns in curry sauce delicately seasoned | 16,90 € |
| 37 | <i>Jheenga-Masala</i>
Riesengarnelen in kräftiger Masala-Sauce ^{b d} /
King prawns in spicy Masala sauce | 17,90 € |
| 38 | <i>Jheenga-Kerala</i>
Riesengarnelen mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Kokos, grünem Chili ^{b d} /
King prawns with sweet pepper, onions, tomatoes, chili, hot | 17,90 € |

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati Reis
All dishes are served with high-quality saffron Basmati rice.



Vegetarische Spezialitäten

- | | | |
|-----------|---|----------------|
| 40 | <i>Dal Tarka</i> | 9,00 € |
| | Indisches Nationalgericht: gelbe Linsen mit Butter zubereitet ^g /
National dish of India: Yellow lentils prepared with butter | |
| 41 | <i>Navratan Korma</i> | 9,00 € |
| | Frisches Gemüse in Kokosnuß-Sahne Sauce ^g /
Fresh vegetable in coconutcreme-sauce | |
| 42 | <i>Saag Paneer</i> | 9,00 € |
| | Kräftiger indischer Spinat mit hausgemachtem Käse ^g /
Tasty Indian spinach with homemade cheese | |
| 43 | <i>Chana Masala</i> | 9,00 € |
| | Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer /
Chickpeas in curry with fresh tomatoes and ginger | |
| 44 | <i>Karahi Paneer</i> | 9,90 € |
| | Gebatener hausgemachter Käse in Currysauce, in der Pfanne serviert ^g /
fresh homemade cheese in curry sauce, served in a pan | |
| 45 | <i>Mixed Vegetables</i> | 9,00 € |
| | Gemischtes frisches Gemüse, pikant gewürzt /
Mixed vegetables with spicy sauce | |
| 46 | <i>Paneer Tikka Butter Masala</i> | 10,90 € |
| | Frischer hausgemachter Käse in Butter-Masala-Sauce ^g /
Homemade Cheese in butter Masala sauce | |
| 47 | <i>Kerala vegetable Masala</i> | 10,50 € |
| | Gemischtes Gemüse in Kokos Sauce /
Vegetable in coconut sauce | |

Reis Spezialitäten

- | | | |
|-----------|---|----------------|
| 50 | <i>Vegetable Biryani</i> | 10,50 € |
| | Mit frischem Gemüse /
With a variety of fresh vegetables | |
| 51 | <i>Mutton Hyderabadi Biryani</i> | 12,50 € |
| | Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen ^h /
Lamb with almonds and raisins | |
| 52 | <i>Chicken Biryani</i> | 12,50 € |
| | Hühnerfleisch mit Mandeln und Rosinen ^h /
Chicken with almonds and raisins | |
| 53 | <i>Jheenga Biryani</i> | 15,50 € |
| | Riesengarnelen mit Mandeln und Rosinen ^h /
King prawns with almonds and raisins | |

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati Reis
All dishes are served with high-quality saffron Basmati rice.



Tandoori Brot Spezialitäten

Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohle Lehmofen /
Flat bread baked fresh in the charcoal in our clay oven.

290	<i>Knoblauch Naan</i> ^a Garlic Naan	2,80 €
60	<i>Naan</i> Ovales Brot aus Hefeteig ^a Oval raised bread	2,50 €
61	<i>Butter Naan</i> Ovales Brot aus Hefeteig gefüllt mit Butter ^{a g} Oval raised bread filled with butter	2,80 €
62	<i>Roti</i> Flaches Vollkornfladenbrot ^a Flat whole-meal bread	2,50 €
63	<i>Vegetable Prantha</i> Gefüllt mit frischem Gemüse ^a Filled with fresh vegetables	3,50 €
64	<i>Paneer Kulcha</i> Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse ^{a g} Raised bread filled with homemade cheese	3,50 €
65	<i>Keema Naan oder Pashawari Naan</i> Hefeteigbrot gefüllt mit Lamm- oder Hühnerfleisch und Rosinen ^a Raised bread filled with miced lamb - or chicken meat and raisins	3,50 €
66	<i>Pappad</i> 4 Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen schmackhaften Saucen 4 pieces of lentils wafers with 3 different delicious sauces	3,50 €

Dessert

68	<i>Mango Creme</i> ^g Mango cream	4,50 €
69	<i>Gajar Halwa</i> Geriebene Karotten mit Mandeln und Pistazien, mit Honig garniert ^h Grated carrots with almonds, pistachio and honey	4,50 €
70	<i>Gulab Jamun</i> Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken ^g Dumplings made of milk and cheese baked in honey	4,50 €
71	<i>Firni</i> Milchreis ^g / Rice pudding	4,50 €



Beilagen & Salate

Als Beilage zu allen Speisen zu empfehlen.

Wir verwenden für unsere Joghurts nur frische Milch.

Recommended as sidedish to every meal. For our yogurt we use fresh milk only.

- | | | |
|----|---|--------|
| 72 | Plain Dahi
Einfacher Joghurt ^g / Yogurt | 2,50 € |
| 73 | Gurken Raita
Gurke - Joghurt ^g
Cucumber Yogurt | 3,50 € |
| 74 | Salat Saison
Gemischter Salat mit Frenchdressing, auf Wunsch auch mit Essig und Öl ^g
Mixed salad with french dressing or, if preferred, with oil and vinegar | 4,50 € |
| 75 | Salat Indisch
mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen, frische Champignons, Mais, Zwiebeln und Joghurtdressing ^g
Indian salad with fried chicken breast strips, fresh mushrooms, corn and onions in yogurt dressing | 7,50 € |
| 76 | Taj Mahal Salat
Gemischter Salat mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen, Frenchdressing, auf Wunsch auch mit Essig und Öl ^g
Mixed salad with fried chicken breast strips, French dressing | 7,50 € |
| 77 | Rucola
Mais, Bohnen, Karotten, Tomaten, Gurken, Rucola, gebr. Pilze, Parmesansplitter ^g
Corn, beans, carrots, tomatoes, cucumbers, rocket, roasted mushrooms, Parmesan shards | 7,00 € |
| 78 | Riesengarnelen Salat
Mais, Bohnen, Karotten, Tomaten, Gurken, Riesengarnelen ^b , Mais
Corn, beans, carrots, tomatoes, cucumbers, Giant shrimp, corn | 7,00 € |
| 79 | Mexico Salat
Mais, Bohnen, Karotten, Tomaten, Gurken, Peperoni, Ei ^c
Corn, beans, carrots, tomatoes, cucumbers, peppers, egg | 7,00 € |
| 80 | American Salat
Mais, Bohnen, Karotten, Tomaten, Gurken, gebratene Champignons, gebratener Paprika und Hähnchenfleisch
Corn, beans, carrots, tomatoes, cucumbers, fried mushrooms, roasted peppers and chicken | 8,00 € |
| 81 | Hawaii Salat
Mais, Bohnen, Karotten, Tomaten, Gurken, Ananas, Putenschinken ^{4,5} , Käse ^g
Corn, beans, carrots, tomatoes, cucumbers, pineapple, Turkey ham, cheese | 7,00 € |



Getränke

Aperitifs

100	<i>Campari Soda</i>	5 cl	4,00 €
101	<i>Campari Orange</i>	5 cl	3,50 €
102	<i>Martini bianco</i>	5 cl	3,50 €
103	<i>Martini extra dry</i>	5 cl	3,50 €
104	<i>Martini rosso</i>	5 cl	3,50 €
105	<i>Glas Sekt oder Pre</i>	0,2 l	3,50 €
106	<i>Gin Tonic</i>	5 cl	5,00 €

Bier

110	<i>Hofbräu Pilsner</i> ^a	0,3 l	3,00 €
111	<i>Hofbräu Pilsner</i> ^a	0,5 l	4,00 €
112	<i>Hofbräu Herrenpils</i> ^a	0,5 l	4,00 €
113	<i>Hofbräu Alkoholfrei</i> ^a	0,5 l	4,00 €
114	<i>Radler</i> ^a	0,5 l	4,00 €
115	<i>Malteser Hefe Hell</i> ^a	0,5 l	4,00 €
116	<i>Malteser Kristal</i> ^a	0,5 l	4,00 €
117	<i>Malteser Dunkel</i> ^a	0,5 l	4,00 €
118	<i>Schöffelhofer Hefe Alkoholfrei</i> ^a	0,5 l	4,00 €
119	<i>Indisches Bier</i> ^a	0,33 l	3,50 €

Indische Getränke

120	<i>Lassi süß Hausgemachtes indisches Joghurtgetränk</i> ^g	0,25 l	3,00 €
121	<i>Lassi sauer Hausgemachtes indisches Joghurtgetränk</i> ^g	0,25 l	3,00 €
122	<i>Mango Lassi Joghurtgetränk mit Mango</i> ^g	0,25 l	3,20 €

Alkoholfreie Getränke

130	<i>Selters mit Kohlensäure</i>	0,25 l	3,10 €		
131	<i>Selters mit Kohlensäure</i>	0,75 l	5,50 €		
132	<i>Selters Stilles Wasser</i>	0,25 l	3,10 €		
133	<i>Selters Stilles Wasser</i>	0,75 l	5,50 €		
134	<i>Coca Cola</i> ^{5 7 8}	0,2 l	2,50	0,33 l	3,50 €
136	<i>Coca Cola Light</i> ^{5 8 10 13}	0,2 l	2,50	0,33 l	3,50 €
138	<i>Fanta</i> ^{3 5 8}	0,2 l	2,50	0,33 l	3,50 €
140	<i>Sprite</i> ^{3 5 8}	0,2 l	2,50	0,33 l	3,50 €
142	<i>Mezzo Mix</i> ^{5 8}	0,2 l	2,50	0,33 l	3,50 €
280	<i>Red Bull</i> ^{5 8}	–	–	0,25 l	3,00 €
281	<i>Red Bull Zuckerfrei</i> ^{5 8}	–	–	0,25 l	3,00 €
282	<i>Eistee Pfirsich oder Zitrone</i>	0,3 l	2,80	0,5 l	4,20 €
283	<i>Eistee ARIZONA</i> verschiedene Sorten	0,33 l	3,50	–	– €
284	<i>Guava Juice</i>	0,2 l	2,80	0,5 l	4,20 €



144	Apfelsaft	0,5 l	4,10 €
145	Johannisbeersaft	0,5 l	4,10 €
146	Orangensaft	0,5 l	4,10 €
147	Maracujasaft	0,5 l	4,10 €
148	Lycheesaft	0,5 l	4,10 €
149	Mangosaft	0,5 l	4,10 €
150	Apfelsaft Schorle	0,5 l	3,80 €
151	Johannisbeersaft Schorle	0,5 l	3,80 €
152	Orangensaft Schorle	0,5 l	3,80 €
153	Maracujasaft Schorle	0,5 l	3,80 €
154	Lycheesaft Schorle	0,5 l	3,80 €
155	Mangosaft Schorle	0,5 l	3,80 €
156	Bitter Lemon Schweppes	0,2 l	2,50 €
157	Tonic Water Schweppes	0,2 l	2,50 €
158	Ginger Ale Schweppes.	0,2 l	2,50 €

Tee Spezialitäten

Verehrte Teefreunde, Teetrinken kann zur Zeremonie werden. Das Auswählen erlesener Tees erfordert Geduld, Sorgfalt und Sachverständnis. Wir haben für Sie eine anspruchsvolle und interessante Mischung indischer und internationaler Teesorten zusammengestellt.

Wir wünschen Ihnen ruhige und entspannte Teestunden in unserem Haus.

160	Tasse Chai - Indischer Haustee	2,30 €
	Dieser Tee fasziniert durch die Zusammensetzung unserer indischen Gewürzmischung	

	Ein Kännchen Tee nach Wahl verschiedene Sorten.	3,50 €
	Bitte fragen Sie nach den aktuellen Sorten	

Wir servieren unsere Tees mit Kandiszucker, auf Wunsch auch mit flüssiger Sahne.

Heiße Getränke

170	Espresso Machiata ⁸	2,50 €
171	Latte Machiata ^{c8}	3,20 €
172	Tasse Kaffee ⁸	2,50 €
173	Espresso ⁸	2,50 €
174	Doppelter Espresso ⁸	3,30 €
175	Tasse Cappuccino ^{c8}	2,80 €

Whisky

180	Johnny Walker 40%	4 cl	4,60 €
181	Chivas Regal (12 Jahre alt) 40%	4 cl	4,60 €
182	Dimple 40%	4 cl	4,60 €
183	Jack Daniels 43%	4 cl	4,60 €



Spirituosen - Sitters

190	Ramazotti 30%	4cl	4,00 €
191	Fernet Branca 40%	2cl	3,00 €
192	Gordons Dry Gin 37,5%	2cl	3,10 €
193	Wodka Moskovskaya 40%	2cl	3,10 €
194	Grappa „Prime Uve“ 40%	2cl	4,20 €
195	Remy Martin V.S.O.P. 40%	2cl	3,70 €
196	Old Munk Rum aus Indien 42,8%	2cl	3,50 €
197	Indischer Mangoschnaps gut für die Verdauung 38% . . .	2cl	3,50 €

Weißweine

		0,20 l	0,75 l
200	Grüner Veltliner QbA Österreich Kellerei Hugel, trocken, frisch Weinviertel	3,50	13,50 €
202	Pinot Grigio IGT Italien Terre de Romeo Veneto trocken, leicht frisch, angenehm wenig	4,00	14,50 €
204	Lugana DOC Italien Cantina Custozza Lombardei trocken, intensives Bukett nach Gräsern und grünem Apfel	4,50	17,50 €
206	Chardonnay VdP Frankreich Joseph Cartan Languedoc trocken, rund und süffig	4,90	17,50 €
208	Weißwein (Indien) trocken Indien	4,50	17,50 €

Roséweine

		0,20 l	0,75 l
220	Rosato IGT, Italien, Venetien Terre die Romeo trocken, leicht, frisch, ausgewogen	3,80	14,50 €
222	Weissherbst QbA, Deutschland, Pfalz Vier Jahreszeiten, Bad Türkheim halbtrocken, zartes Aroma, frisch feifruchtig, pikant, mild harmonisch	4,10	15,50 €

Rotweine

230	Zweigelt QbA Österreich, Weinviertel Weingut Hugel, trocken, blumig, samtig, harmonisch	3,50	13,50 €
232	Montepulciano DOP Italien, Abruzzen Cantina Tolle, Tolle, trocken, fruchtig, mild angenehm	3,80	13,50 €
234	Merlot vdp Frankreich, Languedoc Joseph Castan, Aromen von Kirsche und Pflaume, würzig im Geschmack	4,10	14,50 €
236	Cabernet Sauvignon Südafrika Breede River Bersig Estate körperreicher, würziger, saftiger Wein mit interessanter Cassis und Kirschnoten	4,50	22,50 €
238	Rotwein Indien Indien trocken	4,50	17,50 €



Sekt / Spumante

250	<i>Prosecco Spumante, Soligo</i>	6,00	– €
251	<i>Prosecco Spumante, Soligo</i>	–	20,00 €
252	<i>Asti Cinzano</i>	–	20,00 €

Longdrinks

300	<i>Bacardi Cola</i>	3 cl	7,00 €
301	<i>Captain Cola</i>	5 cl	7,00 €
302	<i>Chivas Cola</i>	3 cl	8,50 €
303	<i>Gin Tonic</i>	3 cl	8,00 €
304	<i>Ginstr Tonic</i>	3 cl	9,50 €
305	<i>Havanna Cola</i>	3 cl	7,00 €
306	<i>Hennesey Cola</i>	3 cl	8,50 €
307	<i>Jägermeister + Dose Red Bull</i>	3 cl	7,50 €
308	<i>Jack Daniels Cola</i>	3 cl	7,50 €
309	<i>Jack Daniels + Dose Red Bull</i>	3 cl	8,00 €
310	<i>Johnny Walker Black Label + Cola</i>	3 cl	8,00 €
311	<i>Wodka Lemon + Saft nach Wahl</i>	3 cl	7,00 €
312	<i>Wodka + Dose Red Bull</i>	3 cl	7,50 €
313	<i>Dimple + Dose Red Bull</i>	3 cl	10,00 €
314	<i>Dimple</i>	0,7 l	69,00 €