



Willkommen im Royal House

Tauchen Sie ein in die kulinarische Vielfalt zweier großartiger Küchen: Im Royal House vereinen sich die aromatische Raffinesse traditioneller indischer Gerichte mit der leichten Eleganz der mediterranen, italienischen Kochkunst.

Mit viel Liebe zum Detail, frischen Zutaten und authentischen Rezepten möchten wir Ihnen nicht nur ein Essen, sondern ein Genusserlebnis bieten. Ob würzige Currys, hausgemachtes Naan oder zartes Tandoori – ebenso wie feine Pasta, knusprige Pizzen und italienische Klassiker:

Bei uns finden Sie Geschmack, der verbindet.

Lassen Sie den Alltag hinter sich und fühlen Sie sich ganz wie zu Hause – wir freuen uns darauf, Sie verwöhnen zu dürfen.

Ihr Team vom Royal House

ROYAL HOUSE
INDISCHE UND MEDITERRANE KÜCHE



Traditionell Indische Küche

Suppen

1. **Dal Soup**
indische Linsensuppe 6,90 €
2. **Veggie Soup**
Suppe mit frischem Gemüse^l, Ingwer, Knoblauch und indischem Koriander 6,90 €
3. **Papadam (2 Stück)**
frittierte Fladen aus Linsenmehl 3,50 €
4. **Chicken Suppe** 6,90 €

Warme Vorspeisen

5. **Veggie Samosa (vegetarisch)**
gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln und Erbsen 6,90 €
6. **Hackfleisch Samosa (würzig)**
gebratene, gefüllte Teigtaschen mit Hackfleisch und Zwiebeln 7,50 €
7. **Veggie Pakora**
frittiertes Saisongemüse in Kichererbsenteig 6,90 €
8. **Onion Bahji**
frittierte Zwiebelringe in Kichererbsenmehl 6,90 €
9. **Cheese Finger**
frittierter, hausgemachter Käse^G in Kichererbsenmehl 7,50 €
10. **Murgh Pakora**
frittierte Hähnchenfiletstreifen in Kichererbsenmehl 7,50 €
11. **Prawn Pakora**
frittierte Garnelen^B in Kichererbsenmehl 8,50 €
12. **Raita Mix**
Jogurt^G mit gehackten Zwiebeln, Tomaten, Gurken und frischem Koriander 5,50 €
13. **Chole Bhature**
Kichererbsen-Curry serviert mit indischem frittiertem Brot dazu Tomaten, Zwiebeln und frischem Koriander 14,90 €

14. **Samosa Chat**
Teigtaschen gefüllt mit einer Mischung aus Kartoffeln und Erbsen, mit indischen Gewürzen, serviert mit Kichererbsen-Curry, Jogurt^G und Minz-Chutney 14,90 €

Vegetarische Spezialitäten

- Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

15. **Dal Tarka**
gelbe Linsen mit gerösteten Butterzwiebeln^G und Currysauce^E 15,00 €
16. **Vegetarischer Jalfrezi (pikant)**
frisches Gemüse mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und indischen Gewürzen 15,90 €
17. **Channa Masala**
Kichererbsen und Kartoffeln mit Currysauce 15,90 €
18. **Navratan Korma**
frisches Gemüse mit milder Sahnesauce^G, Cashews und Cocktailfrüchten 15,90 €
19. **Dal Makhni**
mit schwarzen Linsen, cremiger Buttersauce^{L,G} und Gewürzen 15,90 €
20. **Mix Vegetable**
Gemüse-Curry aus frischem Gemüse 15,90 €
21. **Bhindi Masala**
mit frischen Okraschoten, Zwiebeln, Tomaten und traditionellen Gewürzen 15,90 €
22. **Began Bartha**
mit Auberginen im Tandoor gegrillt, pürierten Zwiebeln, Tomaten und Koriander 15,90 €
23. **Paneer Tikka Masala**
mit hausgemachtem Käse^G im Tandoor gegrillt, Zwiebeln, Tomaten und Sahne-Currysauce^L 18,90 €

- | | | | | | |
|-----|---|---------|-----|---|---------|
| 24. | Paneer Bartha
mit hausgemachtem Käse ^G , pürierten
Auberginen und indischer Currysauce ^E | 17,90 € | 28. | Paneer Jalfrezi (scharf)
frischer, hausgemachter Käse mit Zwiebeln,
Paprika, Ingwer, Knoblauch und Currysauce | 17,90 € |
| 25. | Palak Paneer
hausgemachter Frischkäse ^{G,E} mit
Blattspinat, Zwiebeln, Tomaten und
frischen Saisonkräutern | 17,90 € | 29. | Malai Kofta
Bällchen aus hausgemachtem Käse ^G ,
dazu Kartoffel und Gemüse gekocht in
einer Chashew-Curry-Sauce | 16,90 € |
| 26. | Shai Paneer
indischer Käse ^G mit Kokos-Mandelsauce ^{H,F} | 17,90 € | 30. | Paneer Butter Masala
Hausgemachter Käse ^G mit indischen Gewürzen
und gekocht in einer Buttermasala-Sauce | 17,90 € |
| 27. | Paneer Mushroom
indischer Käse ^G und Pilze
mit Butter Chashewsauce | 17,90 € | 31. | Chili Paneer
Gemüsegericht Vegetarisch | 17,50 € |

Hähnchen-Spezialitäten

- Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

- | | | |
|-----|---|---------|
| 32. | Chicken Curry (mild)
Hähnchenfilet mit Sahne, indischen Gewürzen und Koriander | 17,50 € |
| 33. | Chicken Jalfrezi (mittelscharf)
Hähnchenfilet mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Ingwer, Knoblauch und indischen Gewürzen ^J | 18,50 € |
| 34. | Chicken Palak
gebratenes Hähnchenfilet mit indischem Spinat, Senfblättern und indischen Gewürzen | 18,50 € |
| 35. | Chicken Madras (scharf)
Hähnchenbrustfilet mit frischem Koriander, Ingwer und Currysauce ^E | 18,50 € |
| 36. | Chicken Vindaloo (scharf)
gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Kartoffelstückchen und scharfer Gewürzmischung | 18,50 € |
| 37. | Chicken Korma
Hähnchenfilet mit indischen Gewürzen und einer Mandel-Cashew-Sahnesauce ^{H,G} | 19,50 € |
| 38. | Chicken Mango (mild)
Hähnchenbrust mit indischen Gewürzen | 19,50 € |
| 39. | Chicken Mushroom
Hähnchenfilet mit frischen Champignons, Ingwer, frischem Koriander und Currysauce ^E | 19,50 € |
| 40. | Chicken Tikka Masala
gegrilltes Hähnchenfilet mit Zwiebeln, Tomaten, würzigen Cherrytomaten, Sahnesauce ^G ,
frischem Koriander und Ingwer | 19,90 € |
| 41. | Chili Chicken | 18,50 € |

- | | | |
|-----|--|---------|
| 42. | Chicken Shai Korma
mit Hühnerfleisch, milder Sauce aus Gewürzen, Sahne ^G , Ananas und Cashewnüssen ^{L,O} | 19,90 € |
| 43. | Chicken Bartha
mit Hähnchenbrustfilet, pürierten Auberginen und pikanter Currysauce ^{E,L} | 19,90 € |
| 44. | Butter Chicken
mariniertes Hähnchenfleisch in Butter-Curry-Sahnesauce ^{G,E} | 19,90 € |
| 45. | Chicken Tandoori Butter Masala
Hähnchen in Jogurt ^G mariniert und im Tandoor Gegrillt, mit Butter-Masala-Sauce | 19,90 € |

Lamm-Spezialitäten

- Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

- | | | |
|-----|---|---------|
| 46. | Lamb Curry (pikant)
Lammfleisch mit indischen Gewürzen und Koriander | 20,50 € |
| 47. | Lamb Mushrooms
Lammfleisch mit frischen Champignons, Ingwer, frischem Koriander und Currysauce ^E | 21,50 € |
| 48. | Lamb Madras (scharf)
Lammfleisch mit frischem Koriander, Ingwer und Currysauce | 21,50 € |
| 49. | Lamb Jalfrezi (pikant)
Lammfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Ingwer, Knoblauch und indischen Gewürzen | 21,50 € |
| 50. | Lamb Vindalo (scharf)
gebratenes Lammfleisch nach west-indischer Art | 21,50 € |
| 51. | Lamb Palak
gebratenes Lammfleisch mit indischem Spinat, Senfblättern ^I und indischen Gewürzen | 21,90 € |
| 52. | Lamb Mango
Lammfleisch mit indischen Gewürzen | 21,90 € |
| 53. | Lamb Korma
Lammfleisch mit indischen Gewürzen und Mandel-Cashew-Sahnesauce ^{G,H} | 21,90 € |
| 54. | Lamb Bartha (scharf)
mit Lammfleisch, pürierten Auberginen und scharfer Currysauce | 21,90 € |
| 55. | Lamm Shai Korma
mit Lammfleisch, milder Sauce aus Gewürzen, Sahne ^G , Ananas und Cashewnüssen ^{L,O} | 21,90 € |
| 56. | Lamb Tikka Masala
gegrilltes Lammfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, würzigen Cherrytomaten, Sahnesauce ^G , frischem Koriander und Ingwer | 21,90 € |

Shrimps-Spezialitäten

- | | | |
|-----|---|---------|
| 57. | Prawn Curry (mild)
Shrimps ^{7,B} mit Sahne ^G , Mandeln, indischen Gewürzen und Koriander | 20,50 € |
| 58. | Prawn Mushroom
Shrimps ^{7,B} mit frischen Champignons, Ingwer, frischem Koriander und Currysauce | 20,50 € |
| 59. | Goa Prawn Curry
gebratene Shrimps ^{7,B} mit Kokos, Mandeln ^H und Curry-Sahnesauce ^{G,E} | 20,50 € |
| 60. | Prawn Jalferzi (mittelscharf)
Shrimps ^{7,B} mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Ingwer, Knoblauch und indischen Gewürzen | 21,50 € |
| 61. | Prawn Palak
gebratene Shrimps ^{7,B} mit indischem Spinat und Gewürzen | 21,50 € |
| 62. | Prawn Madras (scharf)
Shrimps ^{7,B} mit frischem Koriander, Ingwer und Currysauce ^E | 21,50 € |
| 63. | Prawn Bartha (scharf)
mit Shrimps ^{7,B} , Auberginen und scharfer Currysauce | 21,90 € |
| 64. | Prawn Shai Korma
mit gebratenen Shrimps ^{7,B} , Ananas, Mandeln und Cashew-Kokos-Sahnesauce | 21,90 € |
| 65. | Prawn Korma
gebratene Shrimps ^{7,B} mit indischen Gewürzen und Mandel-Cashew-Sahnesauce ^{G,H} | 21,90 € |

Tandoori-Spezialitäten

- | | | |
|-----|--|---------|
| 66. | Chicken Tandoori
halbes Hähnchen in Jogurt ^G mariniert, zubereitet nach nord-indischer Art | 21,90 € |
| 67. | Murgh Tikka
Hähnchenfleischstücke, 24 Stunden mariniert am Spieß im Tandoor gegrillt | 21,90 € |
| 68. | Murgh Malai
gegrilltes Hähnchenfilet, mariniert mit indischen Gewürzen und Weiße-Chashew ^H -Sauce | 21,90 € |
| 69. | Chicken Harawli
zartes, mariniertes Hühnerfleisch mit indischen Gewürzen und Minz- und Koriandersauce ^{L,O} | 21,90 € |
| 70. | Paneer Tikka
hausgemachter Käse ^G mit Kräutern und Gewürzen verfeinert mit paprika, Zwiebeln und Tomaten in Jogurtsauce eingelegt und im Tandoor gegrillt | 21,50 € |
| 71. | Lamm Tikka
Lammfleisch, 24 Stunden mariniert am Spieß im Tandoor gegrillt | 26,90 € |

72.	Fisch Tandoori Dorade, 24 Stunden mariniert, im Tandoor gegrillt	24,90 €
73.	Seekh Kabab zartes Hähnchenhackfleisch mit Zwiebeln, gerollt und gewürzt, im Tandoor gegrillt	20,90 €
74.	Mix Tandoori-für 2 Personen Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoori Spezialitäten	39,90 €
74a.	Lammkotelett Lammstücke, 24 Stunden mariniert am Spieß im Tandoor gegrillt	29,90 €

Biryani-Spezialitäten

- Alle Biryani-Gerichte werden mit Basmatireis, gedünstetem frischem Gemüse, milden Gewürzen, Mandeln^H und Kokos zubereitet.

75.	Vegetable Biryani mit gedünstetem Gemüse	17,90 €
76.	Chicken Biryani mit zartem Hähnchenfleisch	19,50 €
77.	Lamb Biryani mit zartem Lammfleisch	22,50 €
78.	Prawn Biryani mit Shrimps ^{7,B}	22,90 €

Reis

79.	Basmatireis	3,50 €
80.	Pulao Reis	5,00 €
81.	Jeera Reis	4,50 €

Indisches Brot

82.	Naan Herzförmiges Fladenbrot aus feinstem Mehl	3,90 €
83.	Garlic Naan Mit Knoblauch	4,50 €
84.	Cheese Naan Gefüllt mit indischem Käse ^G	5,00 €
85.	Peshwari Naan Mit verschiedenen Nussorten und Kokos ^E	5,00 €
86.	Tandoori Roti Fladenbrot aus Sauerteig	3,00 €
87.	Alhu Paratha Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln	5,80 €

Mediterane Küche

Antipasti - kalte Vorspeisen

88.	Bruschetta geröstetes Brot mit marinierten Tomaten, Knoblauch, Basilikum und Oliven Öl	5,50 €
89.	Carpaccio die Manz con Rucola e Grana Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, Parmesan und Pinienkernen	14,50 €
90.	Carpaccio di Salmone Lachs, hauchdünn geschnitten mit Rosmarin, Petersilie, Basilikum Öl, Zwiebeln und Rucola auf Zitronen-Weißer Balsamico Essig	14,50 €
91.	Insalata di Mare Frischer Meeresfrüchtesalat ^{B,N}	14,50 €
92.	Scampi all' Aglio Scampis in Zitronen-Knoblauchöl ^B	14,00 €
94.	Antipasti Misto Speciale Gemischte Vorspeisen	19,90 €

Antipasti - warme Vorspeisen

96.	Crema di Pomodoro Tomatencremesuppe ^G	7,50 €
97.	Crema di Zwiebel Zwiebelcremesuppe ^G	7,50 €
98.	Crema di Kartoffel Kartoffelcremesuppe ^G	7,50 €
99.	Melanzana alla Parmigiana Überbackene Aubergine mit Tomate, Mozzarella, Basilikum und Käse ^G überbacken	12,50 €
100.	Porcini alla Griglia Gegrillte Steinpilze auf Rucola in Basilikum Öl und Parmesansplitter ^G	14,50 €

Salat

- | | | |
|------|--|---------|
| 101. | Insalata Mista - Gemischter Salat ^G | 9,50 € |
| 102. | Insalata Italia
Italienischer Salat mit Käse ^G ,
Thunfisch, Hinterschinken* und Ei | 12,50 € |
| 103. | Mozzarella Caprese
Mozzarella ^G mit Fleischtomaten
und Basilikum auf Olivenöl | 12,50 € |
| 104. | Fitness Salata
Gemischter Salat mit Gurken, Mais, Zwiebel,
Granatapfel und gebrater Hähnchenbrust | 14,50 € |
| 105. | Inslata con Salmone e Gameri
Salat mit frischem Lachs und Garnelen ^B | 18,50 € |

Extras / Toppings auf Anfrage gegen Aufpreis

Pizza - 28 cm

- | | | |
|------|--|---------|
| 109. | Pizza Margherita
mit Tomaten, Mozzarella | 10,90 € |
| 110. | Salami
mit Salami ^G | 12,00 € |
| 111. | Pizza Rustica
mit Tomaten, Käse ^G , Salami, Hinterschinken* und Champignons | 12,90 € |
| 112. | Pizza Prosciutto^G | 12,00 € |
| 113. | Pizza Tonno
mit Tomaten, Käse ^G , Thunfisch und Zwiebeln | 13,50 € |
| 114. | Pizza Peperoniwurst^G | 12,50 € |
| 115. | Pizza al Gorgonzola
mit frischen Tomaten, Oregano und Gorgonzola ^G | 13,50 € |
| 116. | Pizza ai 4 Formaggi
mit Tomaten und vier verschiedenen Käsesorten ^G | 13,50 € |

117.	Pizza alle Verdure mit Tomaten, Mozzarella ^G und verschiedene Gemüse	12,50 €
118.	Pizza Hawaii mit Tomaten, Käse ^{GG} , Hinterschinken* und Ananas	12,90 €
119.	Diavolo mit Salami, Mozzarella, Zwiebeln, Knoblauch, scharf	13,50 €
120.	Pizza Dela Casa^G mit Hinterschinken, Salami, Peperoniwurst, fr. Champignons & Zwiebeln	13,50 €
121.	Frutti di Mare^G mit Meeresfrüchten ^{B,N} & frischem Knoblauch	13,90 €
122.	Pizza al Prosciutto di Parma mit Tomaten, Mozzarella ^G , Parmaschinken, Rucola und Parmesan	13,90 €
123.	Pizza Perla di Bosco mit Tomaten, Mozzarella ^G , Steinpilze, Bresaola-Carpaccio, Trüffel Öl, Rucola und Parmesan ^G	14,50 €
124.	Lachs mit frischem Lachs, Scampi ^B , Knoblauch & Rucola	15,50 €
125.	Pizza al Gambero Rosso Tomaten, Mozzarella ^G , frischem Basilikum & Scampis	14,50 €
126.	Pizza Caprese mit frischen Tomaten, Mozzarella ^G und Basilikum	13,50 €

Extra Belag je 1,50 € / Mozzarella Käse 2,00 €

Pasta - Nudeln

127.	Pasta Pomodoro mit Tomatensoße	12,00 €
128.	Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Petersilie und scharfe Paprika	12,50 €
129.	Penne Arrabbiata mit Knoblauch in Tomatensauce, scharf	12,90 €
130.	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsauce	13,90 €
131.	Spagetti Carbonara mit Hinterschinken in Ei und Sahnesauce ^G	13,90 €

132.	Tortellini alla Panna e Prosciutto Tortellini mit Sahne ^G und Hinterschinken	13,90€
133.	Tagliatelle ai Porcini Bandnudeln mit Steinpilzen in Sahnesauce ^G	14,50€
134.	Rigatoni ai Quattro Formaggi Pennette Nudeln in vier Käsesorten ^G	14,50 €
135.	Rigatoni Saltati mit Hackfleisch, Hinterschinken*, Champignons, Paprika & Oliven in Tomatenrahm, leicht scharf	14,50 €
136.	Tortelloni alla Chef Tortelloni gefüllt mit frischem Ricotta Käse ^G & Spinat, in Tomaten – Spinat - Rahmsauce	14,50 €
137.	Gnocchi al Gorgonzola Kartoffelklößchen in Gorgonzolacremesauce ^G	15,50 €
138.	Spagettie Frutti di Mare mit frischen Meeresfrüchten ^{B,N} , Knoblauch und frischen Tomaten	16,90 €
139.	Fettuccine al Salmone Bandnudeln mit frischem Lachs und Dill	19,50 €

Überbackene Spezialitäten

140.	Lasagne Schichtnudeln, Béchamel- und Hackfleischsauce mit Mozzarella ^G überbacken	13,90 €
141.	Bunte Gemüsepfanne mit Hähnchenbrust und Schafskäse ^G überbacken	14,90 €
142.	Rigatoni alla Casa Röhrennudeln mit frischem Spinat und Hähnchenstreifen, mit Mozzarella ^G überbacken	13,90 €
143.	Lasagne, vegetarisch Gemüselasagne ^G	13,90 €
144.	Combination Vier verschiedene Nudelsorten mit Vorderschinken, Fleischsoße und Käse ^G überbacken	14,90 €

Pesce – Fischgerichte

145.	Salmone alla Griglia Lachssteak vom Grill	22,90 €
146.	Dorada alla Griglia	24,90 €

- | | | |
|------|--|---------|
| 147. | Scampi alla Griglia
ScampisB vom Grill | 25,00 € |
| 149. | CalamariFritti
Frittierte Tintenfischringe | 24,50 € |
| 150. | Zanderfilet in Weiswein oder Zitronensauce | 24,90 € |

Alle Fischgerichte werden mit Pommes oder Salzkartoffeln sowie einem Beilagensalat serviert.

Carne - Fleischgerichte

Wir verwenden für Steaks und Filets ausschließlich argentinische Spitzenqualität



vom Schwein

- | | | |
|------|---|---------|
| 152. | Cordon Bleu
Gerollter paniierter Schweineschnitzel mit Hinterschinken & Emmentaler in Käsecremesauce ^G | 19,90 € |
| 153. | Wiener Schnitzel
nach Wiener Art | 18,90 € |
| 154. | Bolognese-Schnitzel
In Hackfleischsauce mit Käse ^G überbacken | 19,90 € |
| 155. | Zwiebelschnitzel
mit gebratenen Zwiebeln | 20,50 € |
| 156. | Schnitzel Royal House
mit frischer Pfefferrahm-Sauce ^G | 19,90 € |
| 157. | Parmigianschnitzel | 19,50 € |
| 158. | Odenwälder Kochkäse^G Schnitzel | 19,50 € |

Hähnchenfleisch

- | | | |
|------|--|---------|
| 160. | Hähnchenbrustfilet
Saftiges Hähnchenbrustfilet gegrillt mit Kräuterbutter ^G | 18,90 € |
| 161. | Hähnchenbrustfilet Royal House
mit frischer Rahm-Sauce ^G | 19,90 € |

vom Rind

162.	Filetto alla Griglia Filetsteak vom Grill	27,50 €
163.	Bistecca alla Griglia Rumpsteak vom Grill	27,50 €
164.	Bistecca al Pepe Verde Rumpsteak nach Französische Art	28,50 €
165.	Bistecca ai Porcini Rumpsteak mit Steinpilze	29,50 €
166.	Filetto al Pepe Verde Filetsteak nach Französische Art	32,50 €
167.	Filetto al Gorgonzola Filetsteak mit Gorgonzolacremesauce ^G	33,50 €

vom Kalb

169.	Scaloppina ai Porcini Kalbsschnitzel mit Steinpilzen	22,90 €
170.	Scaloppina al Gorgonzola Kalbsschnitzel mit Gorgonzolacremesauce ^G	24,90 €
171.	Scaloppina al Lemone Kalbschnitzel mit Zitronensauce	22,90 €

vom Lamm

172.	Lammkotelett	28,50 €
------	---------------------	---------

Alle Fleischgerichte werden mit Pommes oder Kroketten sowie einem Beilagensalat serviert.

Bartkartoffel 3,00 €
Gemüse 4,00 €
Nudeln mit Tomatensauce 4,00 €
Nudeln mit Tomaten-Sahnesauce 5,00 €

Dessert

173.	Gajjar ka Halwa ^{GF,E}	5,50 €
	Indische Spezialität mit Karotten, süßer Milch und Nüssen	
174.	Mango Kulfi ^G	6,50 €
	Selbstgemachtes indisches Eis mit frischer Milch und Mango	
175.	Badam Kulfi ^G	6,50 €
	Indisches Eis mit Milch, Mandeln, Pistazien und Kardamom	
176.	Gulab Jamun ^G	4,50 €
	Frittierte Hüttenkäsebällchen in Zuckersirup und Rosenwasser	
177.	Hausgemacht Tiramisu ^G	7,50 €
178.	Gemischtes Eis	7,50 €
179.	Rasmalai ^G	6,50 €
180.	Cheesecake	6,50 €

Legende Zusatzstoffe und Allergene

Zusatzstoffe:

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärzt
- 7) gewachst
- 8) mit Süßungsmittel
- 9) Aspartam- Phenylalaninquelle
- 10) mit Phosphat
- 11) koffeinhaltig
- 12) chininhaltig

Allergene:

- A) glutenhaltig
- B) enthält Krebstiere
- C) enthält Eier
- D) enthält Fisch,
- E) enthält Erdnüsse
- F) enthält Soja
- G) enthält Milch
- H) enthält Schalenfrüchte
- I) enthält Sellerie
- J) enthält Senf
- K) enthält Sesamsamen
- L) enthält Schwefeldioxid/ Sulfite
- M) enthält Lupinen
- N) enthält Weichtiere

Getränke

Biere vom Fass

	0,33l	0,5l
Braustübl Pilsner	3,50 €	5,00 €
Braustübl Hefe Hell	3,50 €	5,00 €
Grohe Hell	3,50 €	5,00 €
Braustübl Radler	3,50 €	5,00 €

Alkoholfreie Biere

	0,33l	0,5l
Braustübl Pilsner Alkoholfrei 0,0%	3,50 €	
Braustübl Naturradler Alkoholfrei 0,0%	4,50 €	
Braustübl Weißbier Alkoholfrei		5,00 €

Weißbiere

	0,33l	0,5l
Braustübl Weißbier Hefe-Hell		5,00 €
Braustübl Weißbier Hefe-Dunkel		5,00 €
Braustübl Weißbier Kristall		5,00 €
Indisches Bier	3,50 €	

Alkoholfreie Getränke

	0,25l	0,75l
Mineralwasser Taunusquelle		
Naturell	2,80 €	5,80 €
Medium	2,80 €	5,80 €

	0,2l	0,4l
Coca Cola ^{1,2,15}	3,30 €	4,90 €
Coca Cola Zero ^{1,2,8,15}	3,30 €	4,90 €
Fanta	3,30 €	4,90 €
Sprite	3,30 €	4,90 €
Mezzo Mix ^{1,2,9,15,16}	3,30 €	4,90 €

	0,2l	0,4l
Apfelschorle	3,50 €	5,50 €
Schweppes Ginger Ale ^{2,15}	3,50 €	5,50 €
Schweppes Bitter Lemon	3,50 €	5,50 €
Johannisbeer-Nektar	3,50 €	5,50 €
Zitronenlimonade	3,50 €	5,50 €
Ice Tea	3,50 €	5,50 €
Orangensaft	3,90 €	5,90 €
Apfelsaft	3,90 €	5,90 €
Mangosaft	3,90 €	5,90 €
Sauerkirschsaft	4,50 €	5,90 €
Johannisbeerschorle	3,50 €	5,50 €
		0,4l
Mango Lassi		5,50 €
Süß Lassi		4,50 €
Salzig Lassi		4,50 €
Coco Lassi		5,00 €

Legende Zusatzstoffe und Allergene

¹koffeinhaltig, ²mit Farbstoff(en), ³chininhaltig, ⁴mit Taurin, ⁵mit Schwefeldioxid, ⁶mit Schwärzungsmittel, ⁷mit Phosphat, ⁸mit Süßungsmittel, ⁹mit Antioxidationsmittel, ¹⁰mit Konservierungsstoff(en), ¹¹enthält eine Phenylalaninquelle, ¹²mit Geschmacksverstärker(n), ¹³mit Milcheiweiß, ¹⁴gewachst, ¹⁵mit Säuerungsmittel(n), ¹⁶mit Stabilisator(en), ¹⁷erhöhter Koffeingehalt (32 mg/100 ml)

Heiße Getränke

Chai Masala Indischer Volkstee mit Milch und Teegewürzen gekocht	4,50 €
Kaffee mit Milch	3,90 €
Espresso	2,80 €
Espresso Doppio	3,80 €
Cappuccino	4,50 €
Tee verschiedene Sorten	3,80 €
Eiskaffee	6,50 €
Taca Café	3,50 €

Offene Rotweine

	0,2l
Chianti	5,90 €
Lambrusco	5,90 €
Primitivo	6,90 €
Montepulciano	6,90 €
Spätburgunder trocken	5,90 €
Dornfelder	5,90 €

Offene Weißweine

	0,2l
Pinot Grigio	5,90 €
Chardonnay	6,90 €
Weißweinschorle	4,50 €
Riesling halbtrocken / od. trocken	6,90 €
Grauburgunder trocken	6,90 €
Apfelwein Spritz	4,50 €

Offene Roséweine

	0,2l
Spätburgunder lieblich	5,90 €
Weißherbst, Deutscher Qualitätswein, lieblich	5,90 €
Rosé	5,90 €
Herbstwein	5,90 €
Mateus Rosé Wein	6,90 €
Casal Garcia Portuguese Rosé Wein	6,90 €
Casal Garcia Vinho Verde Portuguese	6,90 €

Cocktail Alkoholfrei

	0,4l
Mojito Orange	
Lemon Slices, Mint Zucker, black salt, Orangensaft, Sprite, Soda	7,90 €
Indische Lemon Soda	7,90 €

Schnäpse - 2cl

Grappa	4,90 €
Fernet Branca	4,90 €
Ramazzotti	4,50 €
Averna	4,50 €
Underberg	4,50 €
Aperol Spritz	6,90 €
Limoncello Spritz	6,90 €
Jägermeister	4,50 €
Williams Christbirne	4,50 €
Ouzo	4,50 €
Vodka Absolut	4,50 €
Baileys	4,50 €
Sambuca	4,50 €
Portwein Portuguese	4,50 €

Cognac - 2cl

Hennessy	5,90 €
Remy Martin	5,90 €

Longdrink

Bacardi mit Cola und Ice	6,80 €
Campari mit Soda und Prosecco	6,80 €
Whisky mit Cola	6,80 €
Vodka Absolut mit Orange	6,80 €
Gordon's Gin mit Tonic	6,80 €
Bombay Sapphire	7,80 €

Whisky - 2cl

Red Label.	4,90 €
Black Lebel	6,90 €
Jack Dinel.	6,90 €
Chivas Regal 12 years old	6,90 €
Dimpel	6,90 €