

# HERZLICH WILLKOMMEN

# INDIA KING



## INDISCHES RESTAURANT

Das Restaurant India King möchte Ihnen den ganzen Reichtum  
der indischen Küche präsentieren

Wir werden Ihnen die alte indische Vergangenheit in Form einer  
gemütlichen Atmosphäre und Gastfreundschaft, als jede Mahlzeit ein Fest  
und jedes Fest ein Gourmetvergnügen war nahebringen.

Im Restaurant India King benutzen wir nur die feinsten und frischesten Zutaten,  
um Nahrhafte sowie köstliche Gerichte zuzubereiten.

Wir möchten Sie zu einem Abenteuer in der Gastronomie einladen,  
mit einem herzlichen Willkommen dass aus unserem tiefsten Herzen kommt

# GEHEIMNISSE DER INDISCHEN KÜCHE / *SECRETS OF INDIAN CUISINE*

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 (Holzkohle-Lehmofen) benutzt. Der Tandoori ist der Allzweckofen der In der. Dieses universelle Gerät ist meist krugförmig und besitzt eine mit fest gebranntem 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 Nan (Fladenbrot) geklebt und dort gebacken, was nur einige Minuten dauert.

Nan ist nicht nur eine Beigabe zu den „Curries,“ sondern ersetzt auch das Besteck. Mit Nanstückchen 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 „Schmutzarbeit“ 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 missinterpretation 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 den typischen Soßen 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 verschiedenen Gewürze, die jeweils individuell abgestimmt immer wieder anders schmeckt. Jede Hausfrau, jeder Koch verwendet eine eigene typische Curry-Gewürzmischung, deren Zusammensetzung wie eine Geheimnis gehütet wird.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit

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

## SUPPEN / *SOUP*

- |   |   |        |
|---|---|--------|
| 1 | Dal Shorba <sup>g</sup><br>(Indische Linsensuppe / <i>Indian lentil soup</i> )  | 5,20 € |
| 2 | Sabzi Shorba <sup>4,g,i</sup><br>(Indische Gemüsesuppe / <i>Indian vegetable soup</i> )   | 5,20 € |
| 3 | Lachsan Shorba <sup>4,a,g,i</sup><br>(Indische Knoblauchsuppe / <i>Indian garlic soup</i> )   | 5,20 € |
| 4 | Chicken Shorba <sup>4,g,i</sup><br>(Indische Hühnerfleischsuppe / <i>Indian chicken soup</i> )  | 5,90 € |
| 5 | Mulagatany <sup>g</sup><br>(Scharfe exotische Suppe mit Linsen, Hühnerfleisch, Curryblättern und Reis / <i>Spicy exotic soup with lentils, chicken, curry leaves and rice</i> ) | 5,90 € |
| 6 | Indische Hummer-Creme-Shorba mit Sherry <sup>4,d,g,i</sup><br>( <i>Indian lobster soup with sherry</i> )  | 6,50 € |

## KALTE VORSPEISEN / *COLD APPETIZER*

- |   |  |        |
|---|--|--------|
| 8 | Chicken Chana Chat Delhi <sup>g</sup><br>(Indischer Hühnerfleisch- und Kichererbsensalat / <i>Indian chicken and chickpeas salad</i> ) | 7,00 € |
| 9 | Krabbencocktail Bombay mit kleinem Nan <sup>8,11,a,c,d,g</sup><br>( <i>Shrimps cocktail Bombay with and a small nan</i> )              | 8,90 € |

## WARMER VORSPEISEN / *HOT APPETIZER*

Alle warmen Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen schmackhaften Dips<sup>1g</sup> serviert.

Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert

*All warm appetizers with 3 different dips.*

*Pakoros dipped in chickpeas batter an deep fried.*

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 11 | Vegetable Pakora<br>(Frisches gemischtes Gemüse / <i>Fresh mixed Vegetables</i> )   | 5,50 €  |
| 12 | Onions Bhaji<br>(Zwiebelringe kräftig gewürzt und frittiert / <i>Spicy onion rings</i> ) <b>English Style: 6,50€</b>  | 5,50 €  |
| 13 | Paneer-Pakora <sup>g</sup><br>(Frischer hausgemachter Käse / <i>Fresh homemade cheese</i> )   | 6,50 €  |
| 14 | Chicken Pakora<br>(Zartes Hühnerfleisch / <i>Tender chicken</i> )   | 6,90 €  |
| 15 | Vegetable Samosa <sup>a weizen</sup><br>(2 Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt / <i>2 pastries filled with fresh vegetables</i> )                                    | 6,90 €  |
| 16 | Gemischter Vorspeisenteller <sup>a</sup><br>(für 2 Personen / <i>Various appetizers for 2 persons</i> )   | 13,50 € |
| 17 | Gemischter Tandoori Fleischgerichte (für 2 Personen)<br>(Verschiedene Köstlichkeiten aus dem Holzkohlelehmfen / <i>Various delicacies from the charcoal clay oven</i> ) | 16,50 € |

## SALATE / *SALADS*

- 18 Kleiner gemischter Salat als Beliage 3,50 €  
(*Small mixed salad as side dish*)
- 19 Tomatensalat 5,50 €  
(Mit Zwiebeln, Essig, Öl / *Tomato salad with onions, vinegar and oil*)
- 20 Salat Saison <sup>g c</sup> 5,90 €  
(Gemischter Salat mit Frenchdressing, auf Wunsch auch mit Essig und Öl /  
*Mixed salad with french dressing or, if preferred, with oil and vinegar*)
- 21 Salat Indisch <sup>g</sup> 10,90 €  
(Mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen, frischen Champignons, Mais, Zwiebeln und Joghurtdressing /  
*Indian Salat with fried chicken breast strips fresh mushrooms, corn, in yogurt dressing*)
- 22 Salat India king <sup>8,11,c,d,g,l</sup> 10,90 €  
(Gemischter Salat mit Shrimps, Ananas, Käse, Mais /  
*Mixed salad with shrimps, pineapple, cheese, corn*)



*“Freunde sind wie Sterne in der Nacht.  
Auch wenn sie manchmal nicht zusehen sind,  
weißt du trotzdem, dass sie da sind”*

*Indische Weisheit*

## TANDOORI / KHAJANA

Diese Köstlichkeiten werden in einem Holzkohlelehmofen aus Indien zubereitet. Dazu reichen wir eine würzige Soße  
*Delicious dishes prepared in our special clay oven from India. In addition we serve a spicy sauce*

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 24 | <b>Vegetable Tandoori</b> <sup>g</sup><br>(Hausgemachter Käse, Blumenkohl, Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Ananas, Auberginen und Paprika am Spieß gegrillt / <i>Homemade cheese, cauliflower, tomatoes, onions, zucchini, pineapple, eggplant and sweet pepper grilled on a pic</i> )                | 14,90 € |
| 25 | <b>Tandoori Chicken</b> <sup>g,1</sup><br>(Hähnchen Schenkel mariniert nach einem berühmter Nordindischer Rezept / <i>Chicken legs marinated in an exquisite North Indian traditiop</i> )  | 15,50 € |
| 26 | <b>Chicken Tikka</b> <sup>g,1</sup><br>(Zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt / <i>Tender marinated filet of chicken, grilled</i> )   | 16,90 € |
| 27 | <b>Haryali Malai Kabab</b> <sup>g,1</sup><br>(Zartes mariniertes Hühnerfleisch in Spinat-, Minze-, und Koriandersoße mit Beliage / <i>Tender marinated chicken in spinach, mint and coriander sauce</i> )  | 16,90 € |
| 28 | <b>Achari Chicken Tikka</b> <sup>g</sup><br>(Zarte mariniertes Hühnerfleisch, gegrillt mit einer eingelegten Mischung aus Obst u.- Gemüse nach traditioneller nordindischer Art, pikant / <i>Tender marinated chicken pieces grilled with vegetable in a traditional north Indian way, spicy</i> ) | 16,90 € |
| 29 | <b>Mutton Sheekh Kabab</b><br>(Frisch gehacktes Lammfleisch gegrillt, zubereitet mit Knoblauch, Tomaten, Ingwer und Koriander / <i>Fresh minced lamb grilled with garlic, tomatoes, ginger and coriander</i> )   | 17,50 € |
| 30 | <b>Botti Kabab</b> <sup>g</sup><br>(Zartes mariniertes Lammfilet vom Spieß / <i>Tender marinated lamb fillet from a pic</i> )  | 21,50 € |
| 31 | <b>Tandoori Chops</b> <sup>g</sup><br>(Zarte Lammkoteletts in würziger Soße mariniert / <i>Tender lamb chops marinated in a spicy sauce</i> )  | 22,50 € |
| 32 | <b>Ente Tikka</b> <sup>g,1</sup><br>(Zarte marinierte Entenfleishstücke, gegrillt / <i>Marinated filet of duck, grilled</i> )  | 21,90 € |
| 33 | <b>Fish Tikka</b> <sup>g</sup><br>(Fischfilet in Joghurt & Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt / <i>Fishfilet marinated in yogurt &amp; spices, crispy grilled</i> )   | 17,90 € |
| 34 | <b>Jheenga Tandoori</b> <sup>g,d,1</sup><br>(Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt / <i>King prawns marinated in yogurt and spices, crispy grilled</i> )   | 22,90 € |
| 35 | <b>Mix-Grillplatte</b> <sup>g,d,1</sup><br>(Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten / <i>Various Tandoori specialities combined</i> )  | 22,50 € |
| 36 | <b>India King Teller</b> <sup>g,1,h</sup><br>(Gebratenes Hühner- und Lammfleisch in frischem Gemüse mit Reis und Nan / <i>Fried chicken and lamb in fresh vegetables with rice and nan</i> )   | 19,90 € |

## CHICKEN SPEZIALITÄTEN / CHICKEN SPECIALS

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 40 | Chicken Korma <sup>g,h</sup><br>(Zartes Hühnerfleisch auf „Rajasthan-Art“ mit Spezialgewürzen /<br><i>Tender "Rajasthan-style" chicken with special spices</i> )   | 16,50 € |
| 41 | Chicken Badam Passanda <sup>g,h</sup><br>(Zartes Hühnerfleisch in Nuss-Soße mit Kokosnussflocken und gemahlene Mandeln /<br><i>Tender chicken in nut sauce with coconut flakes and ground almonds</i> )  | 16,50 € |
| 42 | Chicken Sabzi <sup>g</sup><br>(Zartes Hühnerfleisch mit verschiedenem frischem Gemüse /<br><i>Tender chicken with various fresh vegetables</i> )   | 16,50 € |
| 43 | Karahi Murgh <sup>g</sup><br>(Gebratenes Hühnerfleisch in Currysoße, in der Pfanne serviert /<br><i>Spicy chicken in curry sauce served in a pan</i> )   | 16,50 € |
| 44 | Chicken Jalfrezi <sup>g,1</sup><br>(Gebratenes Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili. <b>Scharf</b> /<br><i>Spicy boneless chicken with paprika, onions, tomatoes and chili. Hot</i> )   | 16,50 € |
| 45 | Chicken Vindaloo <sup>g,1</sup><br>(Hühnerfleisch mit Kartoffeln und Spezialgewürzen aus Goa. <b>Sehr scharf</b> /<br><i>Boneless chicken in a special blend of spices from Goa. Very hot</i> )  | 16,50 € |
| 46 | Butter Chicken <sup>g,1,h</sup><br>(Zartes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Soße /<br><i>Tender chicken in a butter tomato cream-sauce</i> )  | 16,50 € |
| 47 | Chicken Tikka Masala <sup>g,1,h</sup><br>(Zartes Hühnerfleisch in Masala Soße /<br><i>Tender chicken in Masala sauce</i> )   | 16,50 € |
| 48 | Murgh Nilgiri <sup>g,1</sup><br>(Zartes Hühnerfleisch mit Spinat, Korianderblättern, in orientalischer<br>Kräutersoße mit Kokosnussmilch, grünem Chili und Minze (mittel scharf) /<br><i>Tender chicken with coriander leaves in an oriental herb sauce<br/>with coconut, green chili and mint, medium hot</i> ) | 16,50 € |
| 49 | Chicken Saag <sup>g</sup><br>(Zartes Hühnerfleisch mit indischem Spinat nach berühmter Nordindischer Art /<br><i>Tender chicken with indian spinach in famous North Indian Way</i> )   | 16,50 € |
| 50 | Mango Chicken <sup>g</sup><br>(Zartes Hühnerfleisch in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße /<br><i>Tender chicken in mango-saffron-cashew sauce</i> )   | 16,50 € |
| 51 | Banana Chicken <sup>g</sup><br>(Zartes Hühnerfleisch in Banane-Safran-Cashewnuss-Soße /<br><i>Tender chicken in banana saffron-cashew sauce</i> )  | 16,50 € |
| 52 | Chili Chicken <sup>f,g,1</sup><br>(Zartes Hühnerfleisch nach berühmter Nordindischer Art. <b>Scharf</b> /<br><i>Tender chicken in famous North Indian way. Hot</i> )   | 16,90 € |
-

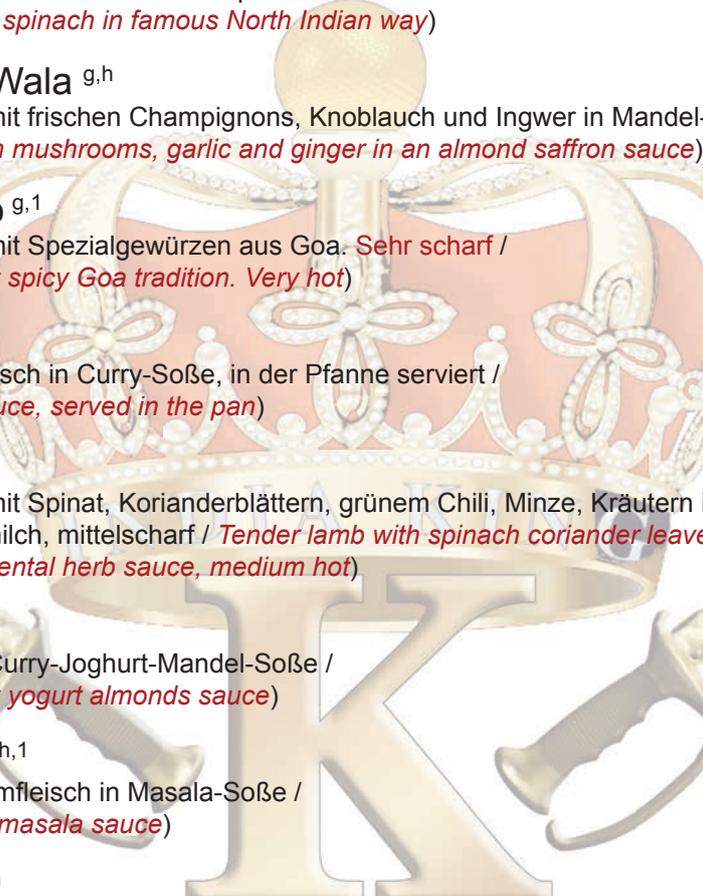
## ENTEN SPEZIALITÄTEN / *DUCK SPECIALS*

- 55 Ente Vindaloo <sup>g,1</sup> 18,90 €  
(Zartes Entenbrustfilet mit Spezialgewürzen aus Goa. *Sehr scharf* / *Tender filet of duck breast in the hot spicy Goa traditio. Very hot*)
- 56 Karahi Ente <sup>g</sup> 18,90 €  
(Zartes Entenbrustfilet in Currysoße, in der Pfanne serviert / *Tender duck in curry sauce in the pan served*)
- 57 Ente Nilgiri <sup>g,1</sup> 18,90 €  
(Zartes Entenbrustfilet mit Spinat, Korianderblättern, in orientalischer Kräutersoße mit Kokosnussmilch, grünem Chili und Minze (mittel scharf) / *tender duck with coriander leaves in an oriental herb sauce with coconut, green chili and mint, medium hot*)
- 58 Ente Khumb Wala <sup>g,h</sup> 18,90 €  
(Zartes Entenbrustfilet mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safran Soße / *Tender filet of duck breast with fresh mushrooms, garlic and ginger in an almond saffron sauce*)
- 59 Ente Jalfrezi <sup>g,1</sup> 18,90 €  
(Gebratenes Entenbrustfilet mit mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili. *Scharf* / *Tender duck with paprika onions green chili. Hot*)
- 60 Ente India King <sup>g,h</sup> 18,90 €  
(Zartes Entenbrustfilet mit frischem Pfifferlingen in Safran-Mandel-Sahne-Soße / *Tender duck breast with fresh chanterelles in saffron almond cream sauce*)
- 61 Ente Mango <sup>g</sup> 18,90 €  
(Zartes Entenbrustfilet mit Mango-Safran-Cashewnuss-Soße, fein gewürzt / *Tender filet of duck breast with mango-saffron-cashew sauce, fine seasoning*)

## BEEF-SPEZIALITÄTEN / *BEEF SPECIALS*

- 65 Beef Curry <sup>g</sup> 17,50 €  
(Zartes Rindfleisch in Currysoße / *Tender beef in curry sauce*)
- 66 Beef Masala <sup>g,1,h</sup> 17,50 €  
(Zartes Rindfleisch in Masalasoße / *Tender beef in masala sauce*)
- 67 Beef Sabzi <sup>g</sup> 17,50 €  
(Rindfleischstücke mit frischem Gemüse in kräftiger Soße / *Beef with fresh Vegetables in spicy sauce*)
- 68 Beef Saag <sup>g</sup> 17,50 €  
(Rindfleischstücke und indischer Spinat auf berühmte Nordindische Art / *Stewed beef with indian spinach in north Indian tradition*)
- 69 Beef Bhunna <sup>g</sup> 17,50 €  
(Zartes Rindfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Soße / *Tender beef with tomatoes and fried onions in a spicy sauce*)
- 70 Beef Vindaloo <sup>g,1</sup> 17,50 €  
(Zartes Rindfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa. *Sehr scharf* / *Tender beef spices in the tradition of Goa. Very hot*)
- 71 Beef Mango <sup>g</sup> 17,50 €  
(Zartes Rindfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße / *Tender beef in mango-saffron-cashew sauce*)

## LAMM- SPEZIALITÄTEN / *LAMB SPECIALS*

- 
- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 75 | Rogan Josh <sup>g</sup><br>(Zartes Lammfleisch in Rogan-Curry-Soße /<br><i>Tender lamb in rogan curry sauce</i> )   | 17,50 € |
| 76 | Mughlai Meat <sup>g</sup><br>(Zartes Lammfleisch in Mandel-Safran-Sahnesoße /<br><i>Tender lamb in almond-saffron-cream sauce</i> )   | 17,50 € |
| 77 | Bhunna Ghosht <sup>g</sup><br>(Gebratenes Lammfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Soße /<br><i>Tender lamb with tomatoes and fried onions in a spicy sauce</i> )  | 17,50 € |
| 78 | Saag Ghosht <sup>g</sup><br>(Gebratenes Lammfleisch mit indischem Spinat nach berühmter Nordindischer Art /<br><i>Fried lamb with indian spinach in famous North Indian way</i> )   | 17,50 € |
| 79 | Mutton Khumb Wala <sup>g,h</sup><br>(Zartes Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safran-Soße /<br><i>Tender lamb with fresh mushrooms, garlic and ginger in an almond saffron sauce</i> )   | 17,50 € |
| 80 | Mutton Vindaloo <sup>g,1</sup><br>(Zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa. <b>Sehr scharf</b> /<br><i>Tender lamb in the hot spicy Goa tradition. Very hot</i> )  | 17,50 € |
| 81 | Karahi Ghosht <sup>g</sup><br>(Gebratenes Lammfleisch in Curry-Soße, in der Pfanne serviert /<br><i>Fried lamb in curry sauce, served in the pan</i> )  | 17,50 € |
| 82 | Mutton Nilgiri <sup>g,1</sup><br>(Zartes Lammfleisch mit Spinat, Korianderblättern, grünem Chili, Minze, Kräutern in orientalischer<br>Soße mit Kokosnussmilch, mittelscharf / <i>Tender lamb with spinach coriander leaves, green chili,<br/>mint, coconut in an oriental herb sauce, medium hot</i> ) | 17,50 € |
| 83 | Dahi Ghosht <sup>g,h</sup><br>(Zartes Lammfleisch Curry-Joghurt-Mandel-Soße /<br><i>Tender lamb in a curry yogurt almonds sauce</i> )   | 17,50 € |
| 84 | Lamm Masala <sup>g,h,1</sup><br>(Zartes gegrilltes Lammfleisch in Masala-Soße /<br><i>Tender grilled lamb in masala sauce</i> )   | 17,50 € |
| 85 | Mango Lamm <sup>g,h</sup><br>(Zartes Lammfleisch in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße /<br><i>Tender lamb in mango-saffron-cashew sauce</i> )  | 17,50 € |

“Nur ein Gewissen, das man nie benutzt,  
bleibt immer rein.”

*Indische Weisheit*

## FISCH-SPEZIALITÄTEN / *FISH SPECIALS*

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 90 | Fisch Chili <sup>g,f,1</sup><br>(Fischfilet in Chilisoße. <b>Sehr scharf</b> /<br><i>Fish fillet in chili sauce. Very hot</i> )  | 17,50 € |
| 91 | Fisch Masala <sup>g,h,1</sup><br>(Fischfilet nach ostindischer Art zubereitet /<br><i>Fish fillet in East Indian way</i> )   | 17,50 € |
| 92 | Jheenga Curry <sup>g,d</sup><br>(Riesengarnelen in Currysoße mit feinen Gewürzen /<br><i>King prawns in curry sauce delicately seasoned</i> )  | 22,50 € |
| 93 | Jheenga Masala <sup>g,h,1</sup><br>(Riesengarnelen in kräftiger Masala-Soße /<br><i>King prawns in spicy Masala sauce</i> )  | 22,50 € |
| 94 | Jheenga Khumb Wala <sup>g,d,h</sup><br>(Riesengarnelen m. frischen Champignons, Knoblauch u. Ingwer in Mandel-Safran Soße /<br><i>King prawns with fresh mushrooms, garlic and ginger in an almond saffron sauce</i> ) | 22,50 € |
| 95 | Jheenga Mango <sup>g,d</sup><br>(Riesengarnelen in frischer Mango- Safran-Cashewnuss-Soße fein gewürzt. /<br><i>King Prawns in a mango-saffron-cashew-sauce, fine seasoning</i> )                                      | 22,50 € |
| 96 | Jheenga Jalfrezi <sup>g,d</sup><br>(Riesengarneinelen mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili. <b>Scharf</b> /<br><i>King prawns with sweet pepper, onions tomatoes and green chili. Hot</i> )                 | 22,50 € |
| 97 | Jheenga Vindaloo <sup>g,d,1</sup><br>(Riesengarneinelen Riesengarnelen mit Spezialgewürzen aus Goa. <b>Sehr scharf</b> /<br><i>King prawns in the hot spicy Goa tradition. Very hot</i> )                              | 22,50 € |

“Wer ist Blind? Der eine andere Welt nicht sehen kann.  
Wer ist stumm? Der zur rechten Zeit nichts sagen kann.  
Wer ist arm? Der von heftigem Verlangen gequälte.  
Wer ist reich? Dessen Herz zufrieden ist.”

*Indische Weisheit*

## VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN / *VEGETERIAN SPECIALS*

- 
- 100 Dal Tarka<sup>g</sup> 12,50 €  
(Indisches Nationalgericht: Gelbe Linsen mit Butter zubereitet /  
*National dish of India: Yellow lentils prepared with butter*)
- 101 Bombay Alu<sup>g,1</sup> 12,50 €  
(Kartoffeln in kräftiger Zitronengras-Soße. *Sehr scharf* /  
*Potatoes in a tasty lemon grass sauce. Very hot*)
- 102 Chana Masala<sup>g,h</sup> 12,50 €  
(Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer /  
*Chickpeas in curry with fresh tomatoes and ginger*)
- 103 Mixed Vegetables<sup>g</sup> 12,50 €  
(Gemischtes frisches Gemüse, pikant gewürzt /  
*Mixed fresh vegetables with spicy seasoning*)
- 104 Bhindi Masala<sup>g,h</sup> 12,90 €  
(Indisches Okra-Gemüse in kräftiger Soße /  
*Indian okra in a special sauce*)
- 105 Sabzi Kofta<sup>g,h</sup> 12,90 €  
(Gemüseklößchen in würziger Curry-Soße /  
*Vegetable dumplings in a spicy curry sauce*)
- 106 Saag Paneer<sup>g</sup> 13,50 €  
(Kräftiger indischer Spinat mit hausgemachtem Käse /  
*Tasty Indian spinach with homemade cheese*)
- 107 Karahi Paneer<sup>g</sup> 13,50 €  
(Frischer gebratener hausgemachter Käse in Currysoße, in der Pfanne serviert /  
*Fresh homemade cheese fried in curry sauce, served in the pan*)
- 108 Shahi Baingan<sup>g</sup> 13,50 €  
(Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer in Mandelsoße, fein gewürzt /  
*Eggplants with homemade cheese and ginger in almond sauce, fine seasoning*)
- 109 Shahi Paneer<sup>g</sup> 13,50 €  
(Hausgemachter Käse, zubereitet in Butter Tomaten Sahne Soße, fein gewürzt /  
*Homemade cheese in a tomatoes cream sauce, fine seasoning*)
- 110 Paneer Butter Masala<sup>g,h</sup> 13,50 €  
(Frischer hausgemachter Käse in Butter-Masala-Soße /  
*Fresh Homemade cheese in butter-masala-sauce*)
- 111 Mixed Vegetables Jalfrezi<sup>g,1</sup> 13,90 €  
(Verschiedenes frisches Gemüse nach traditioneller nordindischer Art in der Pfanne serviert. *Scharf* /  
*Different kind of mixed vegetables prepared in traditional North Indian way, served in pan. Hot*)

## REIS-SPEZIALITÄTEN / *RICE SPECIALS*

- 115 Vegetable Biryani <sup>g,h</sup> 14,50 €  
(Mit frischem gemischten Gemüse, Mandeln und Rosinen /  
*With a variety of fresh vegetables, almonds and raisins*)
- 116 Chicken Biryani <sup>g</sup> 16,90 €  
(Hühnerfleisch mit Mandeln und Rosinen /  
*Chicken with almonds and raisins*)
- 117 Beef Biryani <sup>g</sup> 17,50 €  
(Rindfleisch mit mandeln und rosinen /  
*Beef with almonds and raisins*)
- 118 Mutton Kashmiri Biryani <sup>g</sup> 17,50 €  
(Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen /  
*Lamb with almonds and raisins*)
- 119 Shajahani Biryani <sup>g,d,h</sup> 18,50 €  
(Mit Hühnerbrust- und Lammstreifen, Shrimps und Nüssen /  
*With strips of chicken breast and lamb, shrimps and nuts*)
- 120 Jheenga Biryani <sup>g,d</sup> 22,50 €  
(Riesengarnelen mit Mandeln und Rosinen /  
*King prawns with almonds and raisins*)
- Diese Köstlichkeiten werden mit Basmati-Reis aus Nordindien zubereitet  
*All these dishes served with basmati rice from north India*
- THALIS / *THALIS***
- Verschiedene Gerichte auf einer original indischer platte nach indischer Tradition. /  
*A variety of dishes on a original indian plates in traditional indian way*
- 125 Jaypury Thali <sup>g</sup> 17,90 €  
(3 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat und Basmati-Reis /  
*3 different vegetable preparations, raita, salad and basmati rice*)
- 126 India King Thali <sup>g,h,a</sup> 20,90 €  
(2 verschiedene Fleischgerichte, 1 Gemüsegericht, Raita, Salat, Nan und Basmati-Reis /  
*2 different meat dishes, 1 vegetable dish, raita, salad, nan and basmati rice*)
- 127 Fisch Thali <sup>g,h</sup> 21,50 €  
(3 verschiedene Fischgerichte, Raita, Salat und Basmati-Reis /  
*3 different kinds of fish, raita, salad and basmati rice*)
- 128 Vegetable Thali für 2 Personen <sup>g,h</sup> 33,90 €  
(Mit 6 verschiedene Gemüsegerichten, Raita, Salat und Basmati-Reis /  
*With 6 different vegetable preparations, raita, salad and Basmati rice*)
- 129 India King Thali für 2 Personen <sup>g,h,a</sup> 39,90 €  
(Mit 4 verschiedenen Fleischgerichten und 2 verschiedenen Gemüsegerichten,  
Raita, Salat, Basmati Reis und Nan / *With a variety of 4 meat and 2 vegetable  
dishes, raita, salad, Basmati rice and nan*)
- 130 Spezial Menü für 2 Personen <sup>g,1,h</sup> 49,90 €  
(3-Gänge-Menü, lassen Sie sich überraschen, mit indischem Mangoschnaps /  
*Special surprise menu for 2 persons, with Indian liqueur*)

## BEILAGEN / *SIDE DISHES*

Unsere Empfehlung als Beilage zu allen Speisen. Wir verwenden für unseren Joghurt nur frische Milch. /  
*Our Recommendation as side dish to every meal. For our yogurts, we use fresh milk only.*

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 135 | Plain Dahi <sup>g</sup><br>(Einfacher Joghurt / <i>Simple Yogurt</i> )  | 2,50 € |
| 136 | Alu Raita <sup>g</sup><br>(Kartoffel-Joghurt / <i>Potato-yogurt</i> )   | 3,90 € |
| 137 | Kheere Ka Raita <sup>g</sup><br>(Gurken-Joghurt / <i>Cucumber-yogurt</i> )  | 4,00 € |
| 140 | Alu Gobhi / Saag Alu  | 4,00 € |
| 142 | Pulao Rice<br>(Basmati Reis nach Moghul-Art zubereitet nur mit Hauptspeise /<br><i>Basmati rice to Mughal Art prepared with main course</i> ) | 4,20 € |

## TANDOORI-BROT-SPEZIALITÄTEN / *TANDOORIN BREAD SPECIAL*

Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohlelehmofen. /  
*Flad bread baked fresh in our charcoal clay oven.*  
(Alle Brotsorten mit weizen / *All breads with wheat*)

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 145 | Nan <sup>a,c,g,k</sup><br>(Ovales Brot aus Hefeteig / <i>Oval bread made from yeast dough</i> )   | 3,90 € |
| 146 | Roti <sup>a,c,g</sup><br>(Flaches Vollkornfladenbrot / <i>Whole-meal flatbread</i> )  | 3,20 € |
| 147 | Prantha <sup>a,c,g</sup><br>(Mehrschichtiges Vollkornbrot mit Butter / <i>Multilayer whole-meal-bread with butter</i> )   | 3,90 € |
| 148 | Mint Prantha <sup>a,c,g</sup><br>(Gefüllt mit frischer Minze / <i>Filled with mint</i> )  | 4,20 € |
| 149 | Vegetable Prantha <sup>a,c</sup><br>(Gefüllt mit frischem Gemüse / <i>Filled with fresh vegetables</i> )  | 4,50 € |
| 150 | Paneer Kulcha <sup>a,c,g</sup><br>(Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse / <i>Yeast bread filled with home made cheese</i> )  | 4,90 € |
| 151 | Lachs- oder Onion Kulcha <sup>a,c,g</sup><br>(Hefeteigbrot gefüllt mit Knoblauch oder Zwiebeln / <i>Yeast bread filled with garlic or onions</i> )  | 4,20 € |
| 152 | Butter Nan <sup>a,c,g</sup><br>(Ovales Brot aus Hefeteig mit Butter / <i>Oval yeast bread with butter</i> )   | 4,20 € |
| 153 | Chili Nan <sup>a,c,g</sup><br>(Ovales Brot aus Hefeteig mit Chili / <i>Oval yeast bread with chili</i> )  | 4,20 € |
| 154 | Keema Nan oder Peshawari Nan <sup>a,c,g</sup><br>(Hefeteigbrot gefüllt mit Lamm- oder Hühnerfleisch und Rosinen /<br><i>Raised bread filled with lamb - or chicken meat and raisins</i> ) | 5,50 € |
| 155 | Pappad<br>(2 Stück Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen schmackhaften Soße /<br><i>2 pieces lentil wafers with 3 different tasty sauce</i> )   | 3,50 € |

## NACHSPEISEN / *DESSERT*

160	Mango-Creme mit Vanilleeis <sup>1,8,11,c,g</sup> <i>(Mango cream with vanilla icecream)</i>	4,00 €
161	Lychees mit Vanilleeis <sup>1,8,11,c,g</sup> <i>(Lychees with vanilla icecream)</i>	4,00 €
162	Gajar Halwa <sup>11,g,h</sup> <i>(Geriebene Karotten mit Mandeln und Pistazien mit Honig garniert / Grated carrots with almonds, pistachios and honey)</i>	4,00 €
163	Firni <sup>9</sup> <i>(Honigmilch mit Reismehl, Mandeln und Pistazien / Honey milk with rice flour, almond and pistachios nuts)</i>	4,00 €
164	Gulab Jamun <sup>8,a</sup> <i>(Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken / Dumplings made of milk and cheese baked in honey)</i>	4,00 €
165	Frische Mango mit Eis <sup>1,8,11,c,g</sup> <i>(Fresh mango with icecream)</i>	4,50 €
166	India King Teller <sup>1,8,11,c,g,h</sup> <i>(Lassen Sie sich überraschen / A surprise for you)</i>	5,00 €

## APERITIFS / *APPETIZERS*

300	Haus-Cocktail <sup>1</sup>	0,2 l	5,90 €
301	Kir Royal	0,1 l	4,50 €
303	Campari Orange <sup>1</sup>	5 cl	4,40 €
304	Martini Bianco	5 cl	3,90 €
305	Martini Dry	5 cl	3,90 €
306	Martini Rosso <sup>m</sup>	5 cl	3,90 €
307	Sherry Sandemann Dry <sup>1,m</sup>	5 cl	3,90 €
308	Sherry Sandemann <sup>m</sup>	5 cl	3,90 €
309	Glas Sekt oder Prosecco	0,1 l	3,90 €
310	Gin Tonic <sup>10</sup>	5 cl	5,90 €
311	Hugo	0,20 l	5,90 €
312	Aperol Spritz	0,20 l	5,90 €

## BIERE / *BEERS*

319	Paulaner Helles (vom Fass) a, Gerste	0,30 l	3,30 €
320	Paulaner Helles (vom Fass) a, Gerste	0,50 l	4,50 €
321	Paulaner Dunkel (Flasche) a, Gerste	0,50 l	4,50 €
322	Paulaner Alkoholfrei (Flasche) a, Gerste	0,50 l	4,50 €
323	Radler a, Gerste	0,50 l	4,50 €
324	Paulaner Weißbier (vom Fass) a, Weizen	0,50 l	4,90 €
325	Paulaner Weißbier Dunkel (Flasche) a, Weizen	0,50 l	4,90 €
326	Paulaner Weißbier Leichtes a, Weizen	0,50 l	4,90 €
327	Paulaner Weißbier Alkoholfrei (Flasche)	0,50 l	4,90 €
328	Paulaner Pils (vom Fass)	0,30 l	3,50 €
329	Indisches Bier (Flasche) a, Gerste	0,30 l	3,60 €

## INDISCHE GETRÄNKE / *INDIAN DRINKS*

330	Lassi süß g (hausgemachtes indisches Joghurtgetränk)	0,25 l	3,50 €
331	Lassi sauer g (hausgemachtes indisches Joghurtgetränk)	0,25 l	3,50 €
332	Mango Lassi g,1 (Joghurtgetränk mit Mango)	0,25 l	4,20 €
333	Maracuja Lassi g,1 (Joghurtgetränk mit Maracuja)	0,25 l	4,20 €

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE / *NON-ALCOHOLIC DRINKS*

341 Eistee Pfirsich <i>(peach ice tea)</i>	0,20 l	2,90 €	0,40 l	4,20 €
342 Tafelwasser <i>(Mineral water)</i>			0,50 l	3,90 €
343 Mineralwasser <i>(Spritzig oder Still / with or without gas)</i>	0,25 l	2,90 €	0,75 l	5,90 €
344 Coca Cola <sup>1,9</sup> , Fanta <sup>1,9</sup> , Sprite	0,20 l	2,90 €	0,40 l	3,90 €
345 Paulaner Spezi <sup>1,9</sup> <i>(Cola and orange lamonade mix)</i>	0,20 l	2,90 €	0,40 l	3,90 €
346 Bitter Lemon <sup>10</sup> Schweppes			0,20 l	3,30 €
347 Tonic Water <sup>3,10</sup> Schweppes			0,20 l	3,30 €
348 Ginger Ale <sup>1</sup> Schweppes			0,20 l	3,30 €

## SÄFTE & SCHORLEN / *JUICES & SPRITZER*

	Saft / <i>Juice</i>		Schorle / <i>Spritzer</i>	
351 Apfelsaft	0,25 l	2,50 €	0,50 l	3,90 €
352 Orangensaft	0,25 l	2,60 €	0,50 l	4,20 €
353 Johannisbeernektar	0,25 l	2,60 €	0,50 l	4,20 €
354 Maracujasaft	0,25 l	3,20 €	0,50 l	4,50 €
355 Mangosaft	0,25 l	3,20 €	0,50 l	4,50 €
356 Lycheesaft <sup>3</sup>	0,25 l	3,20 €	0,50 l	4,50 €
357 Guavensaft <sup>1,3</sup>	0,25 l	3,20 €	0,50 l	4,50 €

*“Ein reicher starker Wille ist allmächtig”*  
Indische Weißheit

## TEE SPEZIALITÄTEN / *TEA SPECIALS*

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 Tees zusammengestellt. Wir wünschen Ihnen ruhige und entspannte Teestunden in unserem Haus.

*Dear tea lovers,  
drinking tea can become a ritual. Selecting exquisite teas requires patience,  
care and expertise. We offer you an interesting high-quality variety of Indian as well  
as international tea. We wish you calm and relaxed teatimes here at our house.*

- 399 Tasse Chai - Indischer Haustee <sup>8,9,11,g</sup> 2,50 €  
(Dieser Tee fasziniert durch die Zusammensetzung unserer indischen Gewürzmischung /  
*A traditional variety made particulary*)

### EIN KÄNNCHEN NACH WAHL / *A JUG OF YOUR CHOICE*

- 400 Ein Kännchen Haustee <sup>8,9,11,g</sup> 4,90 €  
(*A small pot of tea according to choice*)
- 401 "Badamtam" Darjeeling - Indien 4,90 €  
(Seltenes Hochlandgewächs von exquisiter Qualität. Ein etwas herber, frisch-blumiger Tee /  
*Rare highland produce of best quality: slightly tart flowery*)
- 403 Special Earl Grey 4,90 €  
(Ein Spiegel der Vielfalt eines wertvollen Bergamotte-Aromas.  
Gerade gut genug, um mit Chinatee und Tees aus Indien eine verführerische  
Verbindung einzugehen, kräftig und intensiv /  
*A prismatic reflection of precious bergamot aroma, good enough to enter into  
a seductive blend with China tea and Indian varieties: rich and intense*)
- 404 Grüner Tee 4,90 €  
(Indischer grüner Tee / *Indian green tea*)
- 405 Jasmin-Tee 4,90 €  
(*Jasmine tea*)
- 406 Pfefferminztee 4,90 €  
(*Peppermint tea*)
- 407 Kräutertee 4,90 €  
(*Herbal tea*)

*"Wer viel spricht, weiß oft nichts.  
Wer viel weiß, spricht oft nichts"*  
*Indische Weisheit*

Wir servieren unsere Tees mit Kandiszucker, auf Wunsch auch mit flüssiger Sahne.  
*Our tea is served with sugar candy, if desired also with whipping cream*

## HEIßE GETRÄNKE / *HOT DRINKS*

420	Tasse Kaffee	2,60 €
421	Tasse Espresso	2,30 €
422	Tasse Cappuccino <sup>8,9,g</sup>	3,10 €
423	Doppelter Espresso	3,40 €
424	Glass Latte Macchiato	4,30 €

## WHISKY / *WHISKEY*

430	Johnny Walker Black Label 40% <sup>1</sup>	4 cl	4,50 €
431	Chivas Regal (12 Jahre alt) 40% <sup>1</sup>	4 cl	4,90 €
432	Dimple 40% <sup>1</sup>	4 cl	4,90 €
433	Jack Daniels 43% <sup>1</sup>	4 cl	4,90 €

## SPIRITUOSEN / *BITTERS*

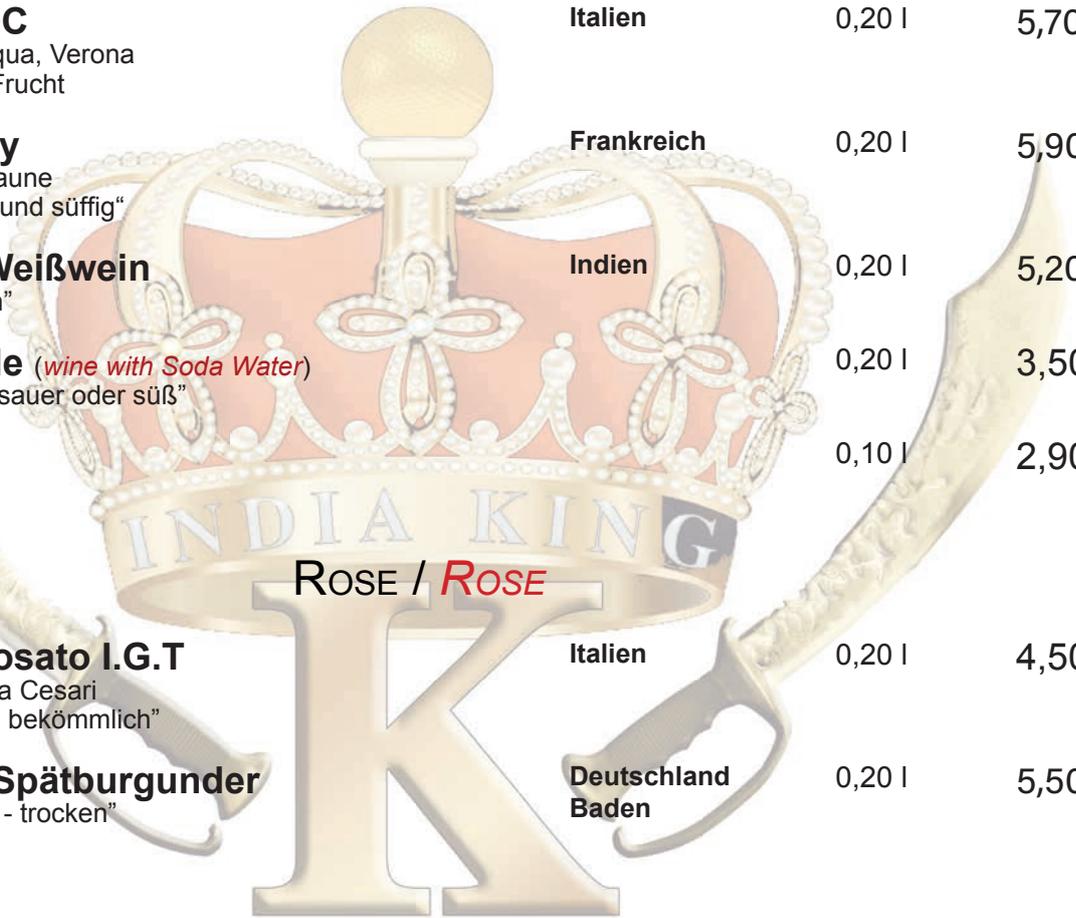
440	Ramazotti 32%	2 cl	2,20 €
441	Averna Amaro Siciliano 34%	2 cl	2,20 €
442	Fernet Branca 42%	2 cl	2,90 €
443	Gordons Dry Gin 40%	2 cl	3,50 €
444	Wodka Moskovskaya 40%	2 cl	3,50 €
445	Jubiläums Aquavit 42%	2 cl	3,50 €
446	Williamsbirne „Morand“ 40%	2 cl	4,50 €
447	Grappa „Prime Uve“ 40%	2 cl	3,50 €
450	Old Monk Rum 42,8% (Indischer Rum)	2 cl	3,50 €
451	Indischer Mangolikör 25%	2 cl	3,00 €
452	Indischer Mangoschnaps 38% (gut für die Verdauung / <i>A digestive</i> )	2 cl	3,50 €
453	Indischer Guavenlikör 25%	2 cl	3,50 €

*“Das Lächeln, das Du aussendest  
kehrt zu Dir zurück.”*

*Indische Weisheit*

WEIßWEIN / *WHITE WINE*  
Offene Weine / *Open wines*

480	<b>Riesling</b> „Apfel - Pfirsich - halbtrocken“	Deutschland	0,20 l	5,00 €
481	<b>Bechtheimer Pilgerpfad</b> Kemer, Q.m.P Kabinett „mild - vollmundig - lieblich“	Rheinhessen	0,20 l	5,00 €
482	<b>Weißburgunder</b> „fruchtig - kräutrig - trocken“	Deutschland Baden	0,20 l	5,20 €
483	<b>Lugana DOC</b> Abf. Fratelli Pasqua, Verona „trocken - zarte Frucht“	Italien	0,20 l	5,70 €
484	<b>Chardonnay</b> Albert Bichot, Beaune „trocken - rund - und süffig“	Frankreich	0,20 l	5,90 €
485	<b>Indischer Weißwein</b> „trocken - lieblich“	Indien	0,20 l	5,20 €
486	<b>Weinschorle</b> ( <i>wine with Soda Water</i> ) „Weiß oder Rot, sauer oder süß“		0,20 l	3,50 €
487	<b>Glas Wein</b>		0,10 l	2,90 €
490	<b>Chiaretto rosato I.G.T</b> Abf. Casa Vinicola Cesari „trocken - leicht - bekömmlich“	Italien	0,20 l	4,50 €
491	<b>Rosé vom Spätburgunder</b> „beerig - fruchtig - trocken“	Deutschland Baden	0,20 l	5,50 €



ROTWEIN / *RED WINE*  
Offene Weine / *Open wines*

495	<b>Montepulciano DOC</b> Cantina Tollo, Tollo Abruzzen "trocken - rubinrot . fruchtig - mild angenehmen Ankläger von roten Beeren - zart"	Italien	0,20 l	5,20 €
496	<b>Chianti DOCG</b> Torre Terza trocken, rubinrot "wenig - fruchtig - harmonischer Kirschengeschmack"	Italien Toscana	0,20 l	5,30 €
498	<b>Merlot</b> „fruchtig - stoffig - vollmundig“	Italien	0,20 l	5,90 €
499	<b>Cabernet-Carmenare</b> Casa de Campo, Agricola Salve S.A "fruchtig - feines Cabernet-Bukett - voller Körper"	Chile Valle Central	0,20 l	6,00 €
500	<b>Vina Albali Crianza D.O. Valdepenas</b> „trocken - kräftiger Nase von Waldbeeren und Vanille - sehr schön eingebunden - Holzöne lassen den Wein über sich hinaus wachsen“	Spanien	0,20 l	6,20 €
501	<b>Indischer Rotwein</b> „trocken“	Indien	0,20 l	5,20 €
502	<b>Glas Wein</b>		0,10 l	2,90 €



*“Die Stille ist nicht auf den Gipfeln der Berge,  
der Lärm ist nicht auf den Märkten der Städte  
beides ist in den Herzen der Menschen*

*Indische Weisheit*

## FLASCHENWEINE / *BOTTLED WINE*

### WEIß / *WHITE*

505	<b>Best Of Wagram White Qba</b> Anton Bauer „Strohgelbe Farbe, frische Nase mit Zitrus und Grapefruit am Gaumen. Gelungene Symbiose aus Frucht nach Apfel, Bratapfel und Würze nach nussigen Elementen“	Österreich	0,75 l	27,00 €
506	<b>Bergsig Sauvignon Blanc</b> Bergsig Estate „frischer, süffiger, trockener Sauvignon mit Sorten typischem Bukett und leichtem Röstaromen“	Südafrika	0,75 l	25,00 €
507	<b>Würzburger Stein, Müller Thurgau</b> Gutsabfüllung Staatl. Hofkeller Würzburg „trocken - gehaltvoller Wein mit Raffinesse“	Franken	0,75 l	22,00 €
508	<b>Bürklin Wolf Riesling</b> Gutsabfüllung Weingut Dr. Burklin-Wolf, Wachenhei „trocken - fein - elegant“	Rheinpfalz	0,75 l	25,00 €
509	<b>Chardonnay Grave del Friuli DOC</b> Erz Abf. Vigneti Pittaro, Codeoipo „trocken- fein elegant“	Italien / Friaul	0,75 l	24,00 €
510	<b>Gavi del Comune die Gavi DOC</b> Erz Abf. Beni di Batasiolo, La Morra. „hell-strohgelbe Farbe-trocken-fein-frisch“	Italien / Piemont	0,75 l	29,00 €
511	<b>Chablis A. C Grand vin de Chablis</b> Abf. Domaine Long Depaquit Albert Bichot, Beaune' ‘trocken-körperreich und ausgeglichen“	Frankreich / Bourgogne	0,75 l	33,00 €
512	<b>Casa de Campo/ Sauvignon Blanc</b> ValleCentral„trocken - würzig - körperreich“	Chili	0,75 l	22,00 €
513	<b>Chardonnay Riverina</b> Anf.De Bortoli,Bilbul „feine Aromen, reife Pfirsiche & Melonen, feine Holznote, üppig vollmundiger Geschmack“	Australien	0,75 l	23,00 €

*“Genieße die Freude, die dir zuteil ward  
und trage das leid, das dir zuteil ward-  
Warte ruhig ab, was die Zeit bringt,  
wie der Landmann es mit der Frucht tut*

*Mahabharatam*

## FLASCHENWEINE / *BOTTLED WINE*

### ROSEWEIN / *ROSE WINE*

<b>515 Rose De Loire AC</b> Les Caves de la Loire, Brissac "trocken, fruchtig, frisch, mild und weich"	<b>Frankreich Loire</b>	0,75 l	20,00 €
<b>516 Tiengener Rebtal</b> Spätburgunder Weißherbst Q.b a Ez. Abf. Badischer Winzekeller „halbtrocken - trocken - reif“	<b>Baden</b>	0,75 l	22,00 €

### ROT / *RED*

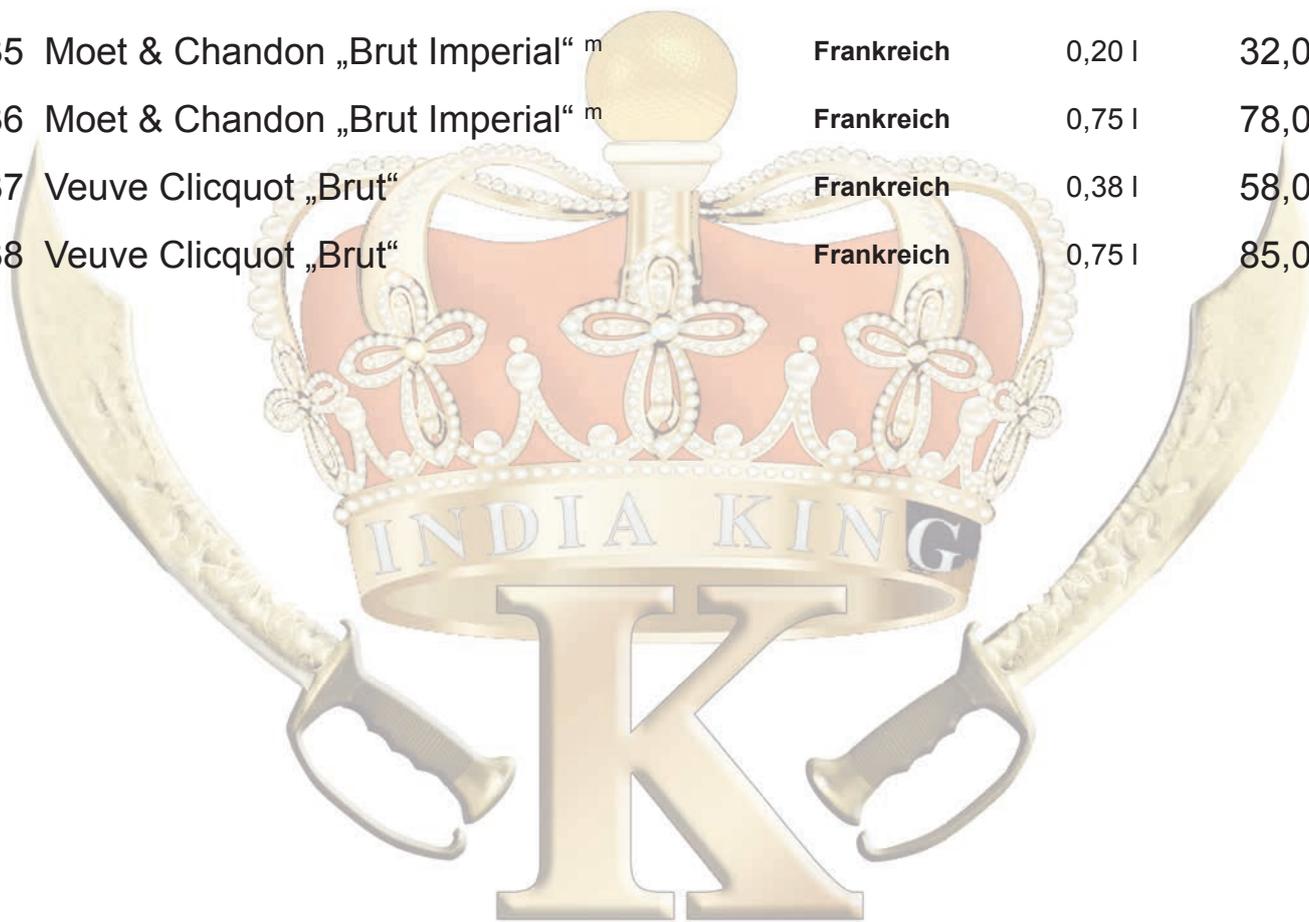
<b>520 Dornfelder Qba</b> WG Dr. Burklin Wolf, Wachenheim „trocken,dunkelrot, ausgeprägte Frucht nach schwarzen Kirchen und roten Beeren, nachhaltig und kräftig im Geschmack“	<b>Deutschland / Pfalz</b>	0,75 l	25,00 €
<b>521 Merlot IGt! Cortenova</b> Abf.jFratelli Pasqua, Verona „trocken - klar - frisch - fruchtig“	<b>Italien / Venetien</b>	0,75 l	22,00 €
<b>522 TorgianoRosso DOC „Rubesco“</b> Erz. Abf.Cantina Lungarotti, torgiano „trocken“ - intensives rubinrot- voller Geschmack- harmonisch - edel - ausgeglichen“	<b>Italien / Umbrien</b>	0,75 l	23,00 €
<b>523 Chateau Lafitte a. C</b> Appellatin Ires Bordeaux Controlee -Abf. Mengin, Camblanes „nuancenreiches Bukett mit ausgewogener Frucht - fruchtig - saftig“	<b>Frankreich / Bordeaux</b>	0,75 l	29,00 €
<b>524 Zinfandel Red - Woodbridge-R Mondavi</b> Abf. Terra California, Passorobles „Ein unglaublich voller Wein mit einer Vielzahl von Düften aus schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren und dunkler Schokolade.“	<b>Kalifornien</b>	0,75 l	29,00 €
<b>525 Shiraz Cabernet riverina</b> Abf. De Bortoli, Bilbul „volles Bukett reifer Früchte, insbesondere Duft von Pflaumen und Schwarzen Johannisbeeren. Eine schöne Würze und eine leichter Zedernholzton runden die Komplexität des Weines ab. Klarer intensiver Abgang, ziegelrote Farbe	<b>Australien</b>	0,75 l	23,00 €
<b>526 Casa de Campo Cabernet - Carmenere</b> Valle Central „trocken - Cabernet- Bukett - voller, würziger Körper	<b>Chile</b>	0,75 l	24,00 €
<b>527 Raiza Rioja Gran Reserva</b> Vicente Gandia, Rioja "trocken - rubinrot in der Nase - balsamische Aromen mit Noten von Vanille und Leder - seidig am Gaumen - fruchtige Struktur"	<b>Spanisch / Rioja</b>	0,75 l	27,00 €

## SEKT - PROSECCO

530	Prosecco Spumante DOC <sup>m</sup>	Italien	0,20 l	7,90 €
531	Fürst von Metternicht <sup>m</sup>	Rheingau	0,20 l	8,80 €
532	Fürst von Metternicht <sup>m</sup>	Rheingau	0,75 l	28,80 €
533	Schlumberger „Brut“ <sup>m</sup>	Osterreich	0,75 l	29,90 €
534	Prosecco Spumante DOC <sup>m</sup>	Italien	0,75 l	23,80 €

## CHAMPAGNER

535	Moet & Chandon „Brut Imperial“ <sup>m</sup>	Frankreich	0,20 l	32,00 €
536	Moet & Chandon „Brut Imperial“ <sup>m</sup>	Frankreich	0,75 l	78,00 €
537	Veuve Clicquot „Brut“	Frankreich	0,38 l	58,00 €
538	Veuve Clicquot „Brut“	Frankreich	0,75 l	85,00 €



*“Gier macht den Menschen im Leben arm,  
denn die Fülle dieser Welt macht ihn nicht reich.  
Glücklich ist, wer ohne Krankheit. Reich ist, wer ohne Schulden.”*

*Indische Weißheit*

### ZUSATZSTOFFKENNZEICHNUNG:

1-mit Farbstoff (Farbstoff kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kinder beeinträchtigen) 2-konserviert 3-mit Antioxidationsmittel  
4-mit Geschmacksverstärker 5-geschwefelt 6-geschwärzt 7-mit Phospat 8-mit Milcheiweiweiß 9-koffeinhalig 10-chininhalig  
11-mit Süßungsmittel 12-enthält eine Phoenylalaninquelle 13-gewachst 14-mit Nitritpökelsaz 15-Tarurin 16-Tartrazin

### ALLERGENKENNZEICHNUNG:

a-glutenhaltiges Getreide b-Krebstiere c-Eierzeugnisse d-Fischerzeugnisse e-Erdnusserzeugnisse f-Soiaerzeugnisse g-Milcherzeugnisse  
h-Schalenfruchte i-Sellerieerzeugnisse k-Senterzeugnisse l-Sesamerzeugnisse m-Schwefeldioxid n-Lupinenerzeugnisse o-Weichtiere

Wir verwenden bei der Zubereitung der frischen Speisen in unserer Küche keinerlei Zusatzstoffe wie Geschmacksverstärker oder ähnliches.  
Für weitere Informations über Allergenkennzeichnung, wenden Sie sich bitte an unser Personal.