

# *Ganesha*



*Der Sohn von Shiva,  
beseitigt alle Hindernisse und bringt Glück*

## Suppen - Soups

- |          |  |      |
|----------|--|------|
| <b>1</b> | <b>Tamatar Shorba</b><br>Tomatensuppe   Tomato Soup              | 4,40 |
| <b>2</b> | <b>Murgh Shorba</b><br>Hühnersuppe   Chicken Soup                | 4,90 |
| <b>3</b> | <b>Dal Shorba</b><br>Linsensuppe, nordindische Art   Lentil Soup | 4,40 |



## Indische Tapas - Appetizer

- |           |   |       |
|-----------|---|-------|
| <b>5</b>  | <b>Papad</b><br>Knusprig gebackene Kräcker aus Kichererbsenmehl<br>2 Stück, mit Joghurt-Dip   2 pieces with yogurt dip  | 2,00  |
| <b>6</b>  | <b>Kleiner Dip-Teller</b><br>Eine Mischung von verschiedenen indischen Chutneys<br>Minz-Soße, Mango-Chutney, Chili-Dip, Achaar<br>Mint sauce, mango chutney, chili dip, achaar                                    | 2,50  |
| <b>7</b>  | <b>Aloo-Paneer-Samosa</b><br>Pastete gefüllt mit Kartoffeln, hausgemachtem Käse und Erbsen<br>Pie filled with potatoes, homemade cheese and peas  | 5,40  |
| <b>8</b>  | <b>Samosa-Lamm</b><br>Pastete gefüllt mit Lamm   Pie filled with lamb   | 5,70  |
| <b>9</b>  | <b>Chana Chat</b><br>Eine würzige Mischung aus Kichererbsen, Kartoffeln, Zwiebeln, Zitrone<br>A spicy mixture of chickpeas, potatoes, onions, lemon   | 4,40  |
| <b>10</b> | <b>Chicken Tikka Tandoori</b><br>Im Tandoor gegrillte Hähnchenbrust, mariniert in Joghurt<br>Chicken breast, marinated in yogurt, grilled in Tandoor  | 8,90  |
| <b>11</b> | <b>Bote Kebab</b><br>Lamm am Spieß gegrillt, mariniert in Joghurt und Knoblauch, mit versch. Gewürzen<br>Lamb grilled on skewers, marinated in yogurt and garlic, with various Spices                             | 7,60  |
| <b>12</b> | <b>Haryali Tikka</b><br>Hähnchen am Spieß gegrillt, mariniert in Spinat und Joghurt,<br>mit versch. indischen Gewürzen<br>Chicken grilled on skewers, marinated in yogurt and spinach, with various indian spices | 7,90  |
| <b>13</b> | <b>Mix Grill-Teller für 2 Personen</b><br>Gemischter Teller vom Grill, mit mariniertem Hähnchen und Lamm<br>Mixed platter of grilled marinated chicken and lamb   | 15,90 |

## *Pakora*

In einem Teig aus Kichererbsenmehl frittiert  
In a fried dough made from chickpeas flour

- |           |   |       |
|-----------|---|-------|
| <b>15</b> | <b>Gemüse-Pakora</b><br>Verschiedene Gemüsesorten   Various types of vegetables   | 4,10  |
| <b>16</b> | <b>Paneer-Pakora</b><br>Hausgemachter Käse   Homemade cheese  | 5,80  |
| <b>17</b> | <b>Chicken-Pakora</b><br>Hähnchenbrustfilet   Chicken breast filet  | 5,80  |
| <b>18</b> | <b>Prawn-Pakora</b><br>Garnelen   Prawns  | 7,80  |
| <b>19</b> | <b>Mix Pakora-Teller für 2 Personen</b><br>Mischung aus Gemüse, Hähnchen und hausgemachtem Käse<br>Mixture of vegetables, chicken and homemade cheese | 10,90 |



## *Raita - Raita*

Eine indische Joghurtzubereitung | An Indian yogurt preparation

- |           |  |      |
|-----------|--|------|
| <b>22</b> | <b>Gurken-Raita</b><br>Joghurt mit Gurken und Kräutern   Yogurt, cucumber and herbs  | 4,10 |
| <b>23</b> | <b>Boondi Raita</b><br>Joghurt mit indischen Gewürzen und kleinen Kichererbsenbällchen<br>Yogurt with Masala mixed with small chickpea balls | 4,50 |



## *Salat - Salad*

- |           |   |      |
|-----------|---|------|
| <b>25</b> | <b>Indischer Salat</b><br>Tomaten, Gurken, hausgemachter Käse, Mais, Gewürze<br>Tomatoes, cucumber, cheese, corn, spices                                | 4,10 |
| <b>26</b> | <b>Chicken Tandoori Salat</b><br>Hähnchenbrustfilet mariniert, Tomaten, Gurken, Mais, Gewürze<br>Chicken breast filet, tomatoes, cucumber, corn, spices | 6,10 |

## Menüs für zwei Personen

### Menü 1

#### Benaras - Vegetarisch

38,00

##### Vorspeise

##### Gemüse Pakora

##### Hauptgericht

##### Bharta

Ganze Aubergine im Tandoor gegrillt, püriert, mit Kräutern, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch

##### Shahi Paneer

Frischer, hausgemachter Käse mit feiner Mandelsoße

##### Dal Makhni

Schwarze Linsen mit indischer Gewürzmischung, in Butter gebraten

##### Gurken-Raita

Frischer Joghurt mit Gurken und Kräutern

dazu Basmati Reis & indisches Fladenbrot

##### Dessert

##### Gulab Jamun



### Menü 2

#### Dehli - Hähnchen und Lamm

44,00

##### Vorspeise

##### Paneer Pakora

##### Hauptgericht

##### Chicken Tikka Masala

Spezielles Hähnchengericht aus Jaipur

##### Gosht Jal Frezi

Lamm mit Paprika, Tomaten, Ingwer und Gewürzen

##### Dal Makhni

Schwarze Linsen mit indischer Gewürzmischung, in Butter gebraten

##### Gurken-Raita

Frischer Joghurt mit Gurken und Kräutern

dazu Basmati Reis & indisches Fladenbrot

##### Dessert

##### Gulab Jamun



### Menü 3

#### Goa - Lamm und Garnelen

56,00

##### Vorspeise

##### Mixed Grills

Mariniertes Hähnchen und Lamm am Spieß, im Tandoor gegrillt

##### Hauptgericht

##### Rogan Josh Jaipuri

Lammfleisch in einer würzigen Mischung aus Tomaten, Ingwer, in Currysoße

##### Prawn Makhni

Garnelen gegrillt, in Tomatensoße mit Butter

##### Mixed Vegetable

Verschiedene gemischte Gemüse in einer würzigen Soße

dazu Basmati Reis & indisches Fladenbrot

##### Dessert

##### Vanilleeis mit Mangoscheiben



## Menus for two people

**Menu 1** *Benaras - Vegetarian* 38,00

*Appetizer*

**Vegetable Pakora**

*Main course*

**Bharta**

Whole eggplant roasted in tandoor, mashed, with herbs, onions, ginger and garlic

**Shahi Paneer**

Fresh, homemade cheese prepared with fine almond sauce

**Dal Makhni**

Black lentils with indian spices, fried in butter

**Cucumber-Raita**

Fresh yogurt with cucumber and herbs  
with indian Nan bread & basmati rice

*Dessert*

**Gulab Jamun**



**Menu 2** *Dehli - Chicken and lamb* 44,00

*Appetizer*

**Paneer Pakora**

*Main course*

**Chicken Tikka Masala**

Chicken grilled in Tandoor, prepared in tomato-butter sauce

**Gosht Jal Frezi**

Lamb with peppers, tomatoes, ginger and spices

**Dal Makhni**

Black lentils with indian spices, fried in butter

**Cucumber Raita**

Fresh yogurt with cucumber and herbs  
with indian Nan bread & basmati rice

*Dessert*

**Gulab Jamun**



**Menu 3** *Goa - Shrimps and lamb* 56,00

*Appetizer*

**Mixed Grills**

Marinated chicken and lamb on skewers, grilled in the tandoor

*Main course*

**Rogan Josh Jaipuri**

Lamb in a spicy mixture from tomatoes, ginger, curry sauce

**Prawn Makhni**

Grilled shrimps in tomato sauce with butter

**Mixed Vegetable**

Various mixed vegetables in a spicy sauce  
with indian Nan bread & basmati rice

*Dessert*

**Vanilla ice cream with mango slices**



## *Hauptgericht auf Sizzler-Platte mit Basmati-Reis und Soße*

### *Main course on Sizzlerplatter with basmati rice and sauce*

- |           |  |       |
|-----------|--|-------|
| <b>30</b> | <b>Tandoori-Chicken</b><br>Hähnchenschlegel, gegrillt im Tandoor, mit Gewürzen,<br>in Joghurt-Cashew-Nuss- <b>Marinade</b><br>Chicken drumsticks, grilled in Tandoor, with spices, <b>marinated</b> in yoghurt and cashew nuts               | 13,90 |
| <b>31</b> | <b>Murgh Malai Kabab</b><br>Hähnchenbrust, gegrillt im Tandoor, in einer Joghurt-Nuss- <b>Marinade</b><br>Chicken breast grilled in Tandoor, <b>marinated</b> in nuts and yogurt   | 13,90 |
| <b>32</b> | <b>Chicken Tikka - Spezialität des Hauses - Specialty of the house</b><br>Hähnchenbrustfilet, gegrillt im Tandoor, mariniert in feinen Gewürzen und Joghurt<br>Chicken breast filet, grilled in Tandoor, marinated in fine spices and yogurt | 13,90 |
| <b>33</b> | <b>Garlic Chicken Tikka</b><br>Hähnchenbrust gegrillt im Tandoor, in Knoblauch-Cashew-Nuss- <b>Marinade</b><br>Chicken breast grilled in Tandoor, <b>marinated</b> in garlic with cashew nuts  | 13,90 |
| <b>34</b> | <b>Seekh Kabab</b><br>Lammhackfleisch mit verschiedenen indischen Gewürzen, am Spieß gegrillt<br>Grilled minced lamb with various indian spices, on a skewer   | 15,50 |
| <b>35</b> | <b>Lamm Tikka</b><br>Lamm aus der Keule, mit Gewürzen, am Spieß gegrillt<br>Lamb from the leg, with spices, grilled on skewers   | 15,50 |
| <b>36</b> | <b>Paneer Tikka</b><br>Hausgemachter Käse mit Paprika, Zwiebeln, am Spieß im Lehmofen gegrillt<br>Homemade cheese, with peppers, onions, on a skewer in the clay oven  | 14,90 |
| <b>37</b> | <b>King Prawn</b><br>Garnelen gegrillt im Tandoor, mit verschiedenen Gewürzen<br>Prawns grilled, in Tandoor, with various spices   | 18,50 |



## Hauptgerichte Murgh - Hähnchen - Chicken

Diese Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert

These dishes are served with basmati rice

- |           |   |       |
|-----------|---|-------|
| <b>40</b> | <b>Chicken Tikka Masala (Spezialität des Hauses)</b><br>Saftige Hähnchenstücke im Tandoor gegrillt, leckere Gewürze, Ingwer, in einer feinen Soße<br>Juicy chicken pieces grilled in the tandoor, tasty spices, ginger, in a fine sauce | 14,60 |
| <b>41</b> | <b>Chicken Curry</b><br>Hähnchenstücke in einer kräftigen Currysoße – <b>scharf</b><br>Chicken pieces in a rich curry sauce – <b>hot</b>  | 13,90 |
| <b>42</b> | <b>Karahi Chicken</b><br>Hähnchenbrustfilet mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Ingwer in würziger Currysoße<br>Chicken breast fillet with tomatoes, peppers, onions, ginger in a spicy curry sauce   | 13,90 |
| <b>43</b> | <b>Murgh Saagwala</b><br>Hähnchenbrust mit Spinat, Koriander, Knoblauch, verschiedene Kräuter<br>Chicken breast with spinach, coriander, garlic, various herbs  | 13,90 |
| <b>44</b> | <b>Murgh Vindaloo</b><br>Hähnchenbrustfilet mit Kokosnussmilch, auf südindische Art pikant zubereitet – <b>extra scharf</b><br>Chicken breast filet with coconut milk, on South Indian Art – <b>extra hot</b>                           | 13,90 |
| <b>45</b> | <b>Chili Chicken</b><br>Hähnchenbrustfilet in pikanter Chilisoße, frischem Ingwer, Zwiebeln, Tomaten – <b>exotisch scharf</b><br>Chicken breast filet in a spicy chili sauce, fresh ginger, onions, tomatoes – <b>exotic hot</b>        | 14,60 |



## Hauptgerichte

### Gosht - Lamm - Lamb

Aus der Lammkeule zubereitet und mit Basmati-Reis serviert  
Prepared from the leg of lamb and served with basmati rice

- |           |   |       |
|-----------|---|-------|
| <b>50</b> | <b>Rogan Josh Jaipuri</b><br>Lammfleisch in einer würzigen Mischung aus Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, in Currysoße<br>Lamb in a spicy mixture of onions, tomatoes, ginger, curry sauce | 14,50 |
| <b>51</b> | <b>Lamm Korma</b><br>In einer milden Cashewsoße, mit Fruchtcocktail garniert<br>Lamb, in a mild cashew sauce, with fruit cocktail garnished   | 14,90 |
| <b>52</b> | <b>Kabab Curry Masala</b><br>Lamm am Spieß gegrillt, in einer würzigen Currysoße zubereitet<br>Lamb grilled on skewers, cooked in a spicy curry sauce                               | 14,90 |
| <b>53</b> | <b>Gosht Vindaloo</b><br>Südindisches Gericht mit Kartoffeln, in einer pikanten Soße gegart<br>Cooked South Indian dish with potatoes in a spicy sauce                              | 14,90 |
| <b>54</b> | <b>Gosht Jal Frezi</b><br>Lamm mit Paprika, Tomaten, Ingwer und Gewürzen<br>Lamb with peppers, tomatoes, ginger and spices  | 14,90 |
| <b>55</b> | <b>Gosht Saagwala</b><br>Lamm mit Spinat, Knoblauch, verschiedene Kräuter<br>Lamb with spinach, garlic, various herbs   | 14,90 |
| <b>56</b> | <b>Gosht Bhindi Masala</b><br>Lamm mit frischen Okraschoten (indische Bohnenart)<br>Lamb with fresh okra (Indian bean type)   | 14,90 |
| <b>57</b> | <b>Gosht Achari Art des Hauses</b><br>Lamm mit verschiedenen Gewürzen, in einer pikanten Achari Soße – pikant<br>Lamb with various spices, in a spicy Achari sauce – spicy          | 14,50 |





## Hauptgerichte

### *Samundari - Aus dem Meer - From the sea*

Alle Meeresgerichte werden mit Basmati-Reis serviert

All seafood dishes are served with basmati rice

- |           |  |       |
|-----------|--|-------|
| <b>60</b> | <b>Prawn Palak</b>   | 16,90 |
|           | Garnelen mit Spinat, Paprika, Tomaten, Ingwer und Gewürzen<br>Shrimp with spinach, peppers, tomatoes, ginger and spices  |       |
| <b>61</b> | <b>Prawn Makhni</b>  | 17,50 |
|           | Garnelen mariniert in verschiedenen Gewürzen, im Tandoor gegrillt,<br>in einer feinen Soße mit Butter verfeinert<br>Shrimp marinated with various spices, grilled in the tandoor,<br>prepared in a delicate butter sauce |       |
| <b>62</b> | <b>Chili Prawn</b>   | 16,50 |
|           | Garnelen mit Peperoni, Zwiebeln, in einer scharfen Soße<br>Shrimp with peppers, onions, in a spicy sauce   |       |
| <b>63</b> | <b>Fish Masala</b>   | 14,90 |
|           | Lachsfilet mit frischem Ingwer und Gewürzsoße<br>Salmon filet with fresh ginger and spicy sauce  |       |
| <b>64</b> | <b>Kerala Fish Curry</b>   | 15,90 |
|           | Lachsfilet in pikanter Soße, mit Tamarinde und Kokosmilch<br>Salmon filet in spicy sauce with tamarind and coconut milk  |       |



## Hauptgerichte

### *Jaipur Ka Bagicha - Gemüse und Käse*

Diese Gerichte werden mit Basmatireis serviert

These dishes are served with basmati rice

<b>70</b>	<b>Dal Makhni</b> Schwarze Linsen mit indischer Gewürzmischung, in Butter gebraten Black lentils with indian spices, fried in butter	10,80
<b>71</b>	<b>Mixed Vegetable</b> Verschiedene gemischte Gemüse in einer würzigen Soße Various mixed vegetables in a spicy sauce	10,40
<b>72</b>	<b>Palak Paneer</b> Hausgemachter Käse mit Spinat, frischem Ingwer Homemade cheese with spinach, fresh ginger	11,90
<b>73</b>	<b>Karahi Paneer</b> Hausgemachter Käse mit Paprika, Tomaten, Ingwer und Gewürzen Homemade cheese with peppers, tomatoes, ginger and spices	12,60
<b>74</b>	<b>Aloo Gobi Masala</b> Blumenkohl mit Kartoffeln und Tomaten, mit verschiedenen Gewürzen Cauliflower with potatoes and tomatoes, with various spices	10,40
<b>75</b>	<b>Aloo Chana Masala</b> Kichererbsen mit Kartoffeln, in einer feinen Currysoße Chickpeas with potatoes, in a fine curry sauce	10,40
<b>76</b>	<b>Bharta</b> Aubergine im Tandoor gegrillt, püriert, mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer gebraten Eggplant grilled in the tandoor, mashed and fried with onions, tomatoes, ginger	11,40
<b>77</b>	<b>Malai Kofta</b> Bällchen aus hausgemachtem Käse, mit Kartoffeln, Erbsen, in einer Cashewsoße Balls of homemade cheese, with potatoes, peas, in a cashew sauce	11,90
<b>78</b>	<b>Bhindi Masala</b> Frische Okraschoten (indische Bohnenart) mit Zwiebeln, Tomaten und Ingwer Fresh okra (Indian bean type) with onions, tomatoes and ginger	11,20

- |           |   |       |
|-----------|---|-------|
| <b>79</b> | <b>Paneer Makhni</b><br>Hausgemachter Käse in Stücken, verfeinert mit Gewürzen und Butter<br>Homemade cheese in pieces, flavored with spices and butter -                           | 12,90 |
| <b>80</b> | <b>Dal Palak</b><br>Indische gelbe Linsen mit Spinat, frischem Ingwer, Zwiebeln, Tomaten, angebraten<br>Indian yellow lentils with spinach, fresh ginger, onions, tomatoes, seared  | 10,20 |
| <b>81</b> | <b>Chili Paneer</b><br>Hausgemachter Käse mit Peperoni, Zwiebeln in einer cremigen Soße – scharf gewürzt<br>Homemade cheese with pepperoni, onions, in a creamy sauce - hot & spicy | 12,50 |



**Hauptgerichte**  
**Biryani Reis - Chawal**  
serviert mit Gurken-Raita

- |           |   |       |
|-----------|---|-------|
| <b>85</b> | <b>Chicken Biryani</b><br>Gebratener Safranreis mit Gewürzen und Hähnchenfleisch<br>Fried saffron rice with spices and chicken                  | 13,90 |
| <b>86</b> | <b>Lamm Biryani</b><br>Gebratener Safranreis mit Lammfleisch und Nüssen<br>Lamb with fried saffron rice and nuts                                | 14,90 |
| <b>87</b> | <b>Vegetable Biryani</b><br>Gebratener Safranreis mit Gemüse und gedünsteten Nüssen<br>Fried saffron rice with vegetables and stewed nuts       | 11,50 |
| <b>88</b> | <b>Prawn Biryani</b><br>Garnelen mit Gewürzen, gebratenem Safranreis und Nüssen<br>Shrimps with spices, fried saffron rice and nuts             | 15,50 |
| <b>89</b> | <b>Mixed Special Biryani</b><br>Gebratener Safranreis, Shrimps, Lamm- und Hähnchenfleisch<br>Fried saffron rice, shrimps, lamb and chicken meat | 16,90 |

## *Brot & Beilagen - Bread & Side Dishes*

<b>92</b>	<b>Gemischter Brotkorb</b> Drei Sorten Brot: Knoblauch Nan, Chapti, Paneer Nan Bread basket: Garlic Nan, Chapti, Paneer Nan	6,10
<b>93</b>	<b>Tandoori Roti</b> Aus Vollkornmehl   From wholemeal flour	1,50
<b>94</b>	<b>Nan</b> Aus Weizenmehl   From wheat flour	1,90
<b>95</b>	<b>Keema Nan</b> Aus Weizenmehl, gefüllt mit Lammhackfleisch From wheat flour stuffed with minced lamb	4,70
<b>96</b>	<b>Paneer Nan</b> Aus Weizenmehl, gefüllt mit hausgemachtem Käse From wheat flour stuffed with homemade cheese	4,70
<b>97</b>	<b>Aloo Paratha</b> Aus Vollkornmehl, gefüllt mit gewürzten Kartoffeln From wholemeal flour stuffed with spiced potatoes	3,90
<b>98</b>	<b>Peshwari Nan</b> Spezialität aus Peshawar aus Weizenmehl mit Nüssen gefüllt Specialty of Peshawar, wheat flour filled with nuts	4,90
<b>99</b>	<b>Butter Nan</b> Mit Butter   With butter	2,90
<b>100</b>	<b>Garlic Nan</b> Mit Knoblauch   With garlic	2,90



## *Mithai - Dessert - Desserts*

<b>105</b>	<b>Gulab Jamun - Eine klassische indische Süßspeise</b> Teigbällchen in aromatisiertem Zuckersirup A classic Indian dessert - dough balls in flavored sugar syrup	3,90
<b>106</b>	<b>Vanilleeis mit Mango, Rosinen und Mandeln</b> Vanilla ice cream with mango, raisins and almonds	4,90
<b>107</b>	<b>Suji Badam Halwa</b> Nordindischer Nachtisch, zubereitet in geklärter Butter „Ghee“ aus Simolina und Mandeln North Indian dessert, cooked in clarified butter „ghee“ from Simolina and almonds	4,90

### ***Alkoholfreie Getränke***

110	Sprudel mit Kohlensäure <sup>(5)</sup>	0,25 l	2,20
111	Mineralwasser ohne Kohlensäure (stilles)	0,50 l	2,90
112	Mineralwasser mit Kohlensäure <sup>(5)</sup>	0,50 l	2,90
113	Mineralwasser mit Kohlensäure <sup>(5)</sup>	0,70 l	4,50
114	Orangina <sup>(5)</sup>	0,25 l	2,20
115	Schweppes Bitter Lemon <sup>(1)</sup>	0,20 l	2,50
116	Schweppes Tonic Water <sup>(1)</sup>	0,20 l	2,50
117	Schweppes Ginger Ale <sup>(1)</sup>	0,20 l	2,20
118	Coca-Cola <sup>(2-5)</sup>	0,20 l	2,20
119	Coca-Cola <sup>(2-5)</sup>	0,40 l	3,50
120	Coca-Cola light <sup>(2-5)</sup>	0,20 l	2,20
121	Coca-Cola light <sup>(2-5)</sup>	0,40 l	3,50
122	Fanta <sup>(2-5)</sup>	0,20 l	2,20
123	Fanta <sup>(2-5)</sup>	0,40 l	3,50
124	Spezi <sup>(2-5)</sup>	0,20 l	2,20
125	Spezi <sup>(2-5)</sup>	0,40 l	3,50
126	Sprite	0,20 l	2,20
127	Sprite	0,40 l	3,50
128	Apfelsaft	0,20 l	2,20
129	Apfelsaft	0,40 l	3,50
130	Apfelschorle <sup>(5)</sup>	0,20 l	2,20
131	Apfelschorle <sup>(5)</sup>	0,40 l	3,50
132	Johannisbeersaft	0,20 l	2,20
133	Johannisbeersaft	0,40 l	3,50
134	Maracuja-Nektar	0,20 l	2,50
135	Maracuja-Nektar	0,40 l	3,70
136	Guaven-Nektar	0,20 l	2,50
137	Guaven-Nektar	0,40 l	3,70
138	Mango-Nektar	0,20 l	2,50
139	Mango-Nektar	0,40 l	3,70
140	Orangensaft	0,20 l	2,20
141	Orangensaft	0,40 l	3,50
142	Eistee <sup>(4)</sup>	0,20 l	2,20
143	Eistee <sup>(4)</sup>	0,40 l	3,50

### ***Lassi - ein indisches erfrischendes Joghurtgetränk***

144	Lassi-Joghurt (süß)	0,30 l	2,90
145	Lassi-Joghurt (salzig)	0,30 l	2,90
146	Lassi-Joghurt (mit Mango)	0,30 l	3,20

### Warme Getränke

150	Tasse Indischer Chai Tee <sup>(4)</sup>	<b>Indischer Chai</b>	3,40
151	Kännchen Indischer Chai Tee <sup>(4)</sup>	<b>Indischer Chai</b>	5,90
152	Kännchen Tee (Pfefferminz, Grün, Kräuter, Dajeeling) <sup>(4)</sup>		3,80
153	Tasse Tee (Pfefferminz, Grün, Kräuter, Dajeeling) <sup>(4)</sup>		2,40
154	Tasse Kaffee <sup>(4)</sup>		2,20
155	Espresso <sup>(4)</sup>		2,10
156	Cappuccino <sup>(4)</sup>		2,80
157	Milchkaffee <sup>(4)</sup>		2,80

### Biere

160	Indisches Bier	0,33 Fl.	3,20
161	Becks Pilsener	0,33 Fl.	2,90
162	Jever Pilsener	0,33 Fl.	2,90
163	Fürstenberg (alkoholfrei)	0,33 Fl.	2,90
164	Fürstenberg Pils	0,33 Fl.	2,90
165	Rothaus Tannenzäpfle	0,33 Fl.	2,90
166	Hefeweizen hell	0,50 Fl.	3,60
167	Hefeweizen dunkel	0,50 Fl.	3,60
168	Hefeweizen (alkoholfrei)	0,50 Fl.	3,60
169	Kristallweizen	0,50 Fl.	3,60
170	Fürstenberg Radler	0,50 Fl.	3,60

### Offene Weißweine

0,2 Liter

180	Müller Thurgau, Kaiserstuhl, ObA, trocken würzige Note, erfrischend	3,90
181	Gutedel, Markgräflerland, ObA, trocken erfrischend und weich	4,20
182	Weißer Burgunder, Bötzingen, ObA, trocken klar, fruchtig, mit spritziger Säure	4,20
183	Spätburgunder Weißherbst, Eichstetten, ObA, trocken aromatisches Bouquet, spritzig, animierend	3,90
184	Weißweinschorle, ObA	2,90

### Offene Rotweine

0,2 Liter

191	Chianti, DOCG	4,40
192	Spätburgunder Rotwein, Eichstetten, ObA, halbtrocken betont fruchtig, harmonische Restsüße	4,20
193	Spätburgunder Rotwein, Eichstetten ObA, trocken betont fruchtig, filigrane Säure, angenehm leicht und trocken	4,20
194	Rotweinschorle, ObA	2,90

### *Flaschenweine Weiß*

		0,75 Liter
200	Chardonnay, Bötzingen, Kabinett, trocken intensives Bouquet, elegant und mit milder Säure	14,90
201	Grauburgunder, Kaiserstuhl, Kabinett, trocken klar, fruchtig, mit erfischender Säure	14,90
202	Weißer Burgunder, Kaiserstuhl, trocken fruchtig, erfischende Säure	14,90
203	Spätburgunder Rosé, Kaiserstuhl, trocken	13,90

### *Flaschenweine Rot*

		0,75 Liter
205	Spätburgunder, Eichstetten, ObA, trocken leuchtendes Granatrot, reife Frucht, trocken am Gaumen, mit gut eingebundenen Tanninen	16,90
206	Spätburgunder, Durbach, trocken	18,90
207	Spätburgunder, Durbach, halbtrocken	16,90

### *Französische Flaschenweine*

		0,75 Liter
210	Bordeaux	19,90
211	St. Emillion	22,90

### *Italienische Flaschenweine*

		0,75 Liter
215	Barbera	17,90
216	Chianti	17,90



### *Aperitifs*

220	Sherry Medium Dry	17%	2 cl	3,60
221	Martini Bianco	15%	5 cl	3,60
223	Martini Rosso	15%	5 cl	3,60

### *Sekt*

225	Geldermann Carte Blanche	0,75 l		26,00
306	Geldermann Carte Blanche	0,10 l		3,90
307	Piccolo	0,20 l		6,80

### *Spirituosen*

308	Indischer Rum	40%	2 cl	3,20
309	Indischer Schnaps	38%	2 cl	3,20
310	Schwarzwälder Kirschwasser	40%	2 cl	3,00
311	Schwarzwälder Mirabellenwasser	45%	2 cl	3,00
312	Schwarzwälder Williams Christ, Birnenbrand	40%	2 cl	3,00
313	Grappa di Prosecco	42%	2 cl	3,10
314	Pernod <sup>(2)</sup>	40%	5 cl	3,90

### *Longdrinks*

315	Chivas Regal Scotch	40%	4 cl	5,80
316	Johnny Walker Black Label	40%	4 cl	5,80
317	Johnny Walker Red Label	40%	4 cl	4,80
318	Wodka Orange		5 cl	5,90
319	Wodka Martini		5 cl	5,90
320	Campari Orange <sup>(2)</sup>		5 cl	5,90
321	Gin Tonic <sup>(1)</sup>		5 cl	5,90

### *Digestifs*

322	Remy Martin VSOP	40%	2 cl	3,40
323	Gin	37%	2 cl	3,20
324	Wodka	40%	2 cl	3,20
325	Fernet Branca	42%	2 cl	2,80

