



Seit 1989

Lahore Palace

Herzlich willkommen
in der faszinierenden Welt der
indisch-pakistanischen Küche

Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen. Lassen Sie sich entführen in die geheimnisvolle Welt der exotischen Gewürze, der Spezialitäten und Geschmacksrichtungen der traditionellen indisch-pakistanischen Kochkunst.

GERICHTE

Unsere Küche verwöhnt Sie mit einem reichhaltigen Speisenangebot: Vorspeisen, Suppen, Gemüse, Fisch, verschiedene Fleischarten, Tandoori-Spezialitäten, vegetarische und vegane Gerichte sowie Desserts.

GEWÜRZE

Im Lahore Palace werden die Gewürze frisch zubereitet, gemahlen und zu unserer hauseigenen Curry-Mischung verarbeitet. Die indischen Gewürze halten Geist und Körper fit und verwöhnen den Gaumen.

GETRÄNKE

Genießen Sie zu unseren köstlichen Speisen einen bekömmlichen Chai Tee oder ein erfrischendes Lassi Joghurtgetränk. Unser reichhaltiges Weinsortiment führt Sie in Anbaugebiete aus aller Welt. Wir empfehlen Ihnen gerne die passende Weinbegleitung für Ihre Speisen.

Genießen Sie unsere Gaumenfreuden...

CATERING & EVENTS

Wir beliefern mit unserem Catering-Service Hochzeiten, Geburtstage und sonstige Veranstaltungen. Gemeinsam mit Ihnen organisieren wir die Durchführung Ihrer Feierlichkeiten und sorgen nicht nur für leckere Buffets, sondern stellen auf Wunsch auch Servicepersonal und kümmern uns um die Deko.

Natürlich richten wir Ihre Veranstaltung gerne auch in unserem Restaurant aus. Haben wir Ihr Interesse geweckt, dann sprechen Sie uns an.

IHR TEAM VOM LAHORE PALACE
IHR GASTGEBER R. CHAUDHARY

Mittagstisch

Mo. - Fr. 11.30-14.30 Uhr, außer Feiertage

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert.

Alle dishes served with basmati rice.

- | | | |
|-----|--|-------|
| M1 | Chicken Chana
Hühnerbrustfilet in einer Currysoße mit Kichererbsen gekocht
<i>Chicken breast fillet cooked in a curry with chick peas</i> | 11,90 |
| M2 | Chicken Tikka Masala
eingelegte Hühnerbrust im Tandoor gegrillt und in einer Spezialsoße gebraten
<i>Pickled chicken fillet grilled in Tandoor oven and fried in a special sauce</i> | 12,90 |
| M3 | Chicken Tikka
eingelegtes Hühnerbrustfilet im Tandoor gegrillt
<i>Pickled chicken fillet grilled in Tandoor oven</i> | 12,90 |
| M4 | Sabzi Goscht
Lammfleisch mit verschiedenen Gemüsesorten in einer pikanten Soße gebraten
<i>Lamb with various vegetables fried in a spicy sauce</i> | 13,20 |
| M5 | Lamm Biryani
Basmati-Reis in feinem Gemüse mit Lammfleisch, Rosinen, Mandeln und Safran zubereitet
<i>Basmati rice prepared with spices, lamb, raisins, almonds and saffron</i> | 13,20 |
| M6 | Beef Korma
Rindfleisch in einer milden Kormasoße mit Mandeln, Kokosraspeln, Kardamom gekocht und mit Sahne verfeinert
<i>Beef cooked in a mild korma sauce with almonds, cardamom and refined with cream</i> | 13,50 |
| M7 | Karahi Beef (Wok)
zarte Rindfleischstücke in verschiedenen Gewürzen mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern im Karahi zubereitet
<i>Tender pieces of beef prepared in Kahari in different spices with onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh herbs</i> | 13,90 |
| M8 | Mixed Vegetables (auch vegan)
gemischtes Gemüse in einer Currysoße gekocht, mit Zwiebeln gebraten
<i>Mixed vegetables cooked in a special curry sauce and fried with onions</i> | 10,60 |
| M9 | Palak Paneer (vegetarisch)
Blattspinat in einer Currysoße und mit Käse gebraten
<i>Leaf spinach in a curry fried with cheese</i> | 10,60 |
| M10 | Tarka Dal (vegan)
gelbe Linsen in verschiedenen Gewürzen gekocht, mit Knoblauch, Zwiebeln und Tomaten gebraten
<i>Yellow lentils cooked with different spices, fried with garlic, onions and tomatoes</i> | 10,20 |
| M11 | Fisch Curry
Rotbarschfilet mit ausgewählten Gewürzen, Tomaten, Ingwer und Zwiebeln gebraten
<i>Redfish fillet fried with selected spices, tomatoes, ginger and onions</i> | 13,20 |

Champagner | Sekt | Prosecco

301	Champagner Moët & Chandon Brut Imperial Magnum	Fl. 1,5 l	230,00
302	Champagner Moët & Chandon Brut Imperial	Fl. 0,75 l	120,00
303	Champagner Moët & Chandon Brut Imperial	Fl. 0,2 l	45,00
304	Champagner Moët & Chandon Rosé Imperial	Fl. 0,75 l	120,00
305	Champagner Moët & Chandon Rosé Imperial	Fl. 0,2 l	45,00
306	Champagner Pommery Brut Royal	Fl. 0,75 l	110,00
307	Riesling Sekt Brut Tradition, Griesel & Compagnie, trocken	Fl. 0,75 l	39,00
308	Rosé Sekt Brut Tradition, Griesel & Compagnie, herb	Fl. 0,75 l	39,00
309	Prosecco Contessina Extra Dry, Borgo Molino, Venetien, Italien	Fl. 0,75 l	34,00

Aperitifs

321	Glas Sekt	0,1 l	6,90
322	Glas Rosé Sekt	0,1 l	6,90
323	Glas Prosecco	0,1 l	5,90
324	Gin Tonic Bombay Sapphire, Tonic Water³	4 cl	7,90
325	Bacardí Cola^{1,2}	4 cl	7,90
326	Wodka Red Bull Grey Goose Vodka, Red Bull^{1,2,9}	4 cl	7,90
327	Hugo Sekt, Soda, Holundersirup, Minze, Limetten	0,3 l	7,20
328	Aperol Spritz Aperol^{2,3}, Prosecco, Soda	0,3 l	7,20
329	Lillet Wild Berry Lillet Blanc, Beerenmix, Schweppes Wild Berry	0,3 l	7,20
330	Ramazzotti Aperitivo Rosato mit Tonic Water³, Zitrone	0,3 l	7,20
331	Campari² Orange	0,2 l	7,20
332	Campari² Soda	0,2 l	6,90
333	Kir Glas Sekt, Crème de Cassissée²	0,1 l	6,90
334	Kir mit Weißwein, Crème de Cassissée²	0,1 l	6,90
335	Sherry Medium Dry	5 cl	5,90
336	Martini Bianco^{2,5}	5 cl	5,90
337	Martini Rosso⁵	5 cl	5,90
338	Martini Extra Dry	5 cl	5,90

Liebe Gäste,

um Ihnen ein besonderes Geschmackserlebnis bieten zu können,
verwenden wir ausschließlich **frische Produkte**.

Wie bieten hochwertiges **neuseeländisches Junglamm**,
argentinisches Rindfleisch, frisches **Hähnchen- und Fischfilet**,
regionales **Gemüse**.

Zusätzlich verfeinern wir unsere Gerichte mit speziellen Gewürzen
aus Indien und Pakistan, welche wir in unserem Restaurant frisch
für Sie zubereiten.

Wir wünschen Ihnen einen schönen
Aufenthalt und einen guten Appetit.

Ihr **Lahore Palace** Team - Darmstadt

Suppen

- | | | | |
|----|---|---|------|
| 01 | Mulligatawny Suppe vegan
Linsensuppe nach südindischer Art, mit
frischen Kräutern und leichten Gewürzen
<i>Lentil soup in south Indian style with fresh
herbs and light spices</i> |  | 6,90 |
| 02 | Hühnersuppe
Freilandhuhn-Suppe nach Lahori Art zubereitet
<i>Chicken soup prepared as per Lahori tradition</i> | | 6,90 |
| 03 | Gemüsesuppe vegan
frisches Gemüse der Saison mit Kräutern
<i>Fresh vegetable soup with spices</i> |  | 6,90 |

Salate

- | | | | |
|----|--|--|------|
| 10 | Kleiner knackiger gemischter Salat
<i>Small mixed salad</i> | | 5,20 |
| 11 | Chana Chaat ^G
würziger Kichererbsensalat mit Kartoffeln, Gurke,
Tomaten und Zwiebeln, mit Joghurt verfeinert
<i>Spicy chick peas salad with potatoes, cucumber,
tomatoes and onions, refined with yoghurt</i> | | 7,20 |

Vorspeisen

Alle Vorspeisen werden mit Joghurt-Minzsoße, Mango Chutney und Mixed Pickels serviert
All starters are served with yoghurt-mint sauce, mango chutney and mixed pickles

- | | | | |
|----|---|---|-------|
| 20 | Papadam vegan
knuspriges Linsenwaffeln aus Kichererbsenmehl
<i>Crispy lentil waffles from chick peas flour</i> |  | 3,90 |
| 21 | Pakora vegan
mariniertes frisches Gemüse in einem Teig aus Kichererbsenmehl frittiert
<i>Marinated fresh vegetables in chick peas flour, deep-fried</i> |  | 7,20 |
| 22 | Samosa ^A vegan
zwei Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und grünen Erbsen frittiert
<i>Two dumplings filled with potatoes, green peas deep-fried</i> |  | 7,20 |
| 23 | Lahori Fish Fry ^D
eingelegte Fischfiletstücke in einem Teig aus Kichererbsenmehl frittiert
<i>Pickled fish fillet deep-fried in chick peas flour</i> | | 10,90 |
| 24 | Käse Pakora ^G
frischer, hausgemachter Käse, in Kichererbsenmehl frittiert
<i>Fresh house-made cheese deep-fried in chick peas flour</i> | | 8,90 |
| 25 | Chicken Pakora
eingelegtes Hühnerbrustfilet, in Kichererbsenmehl frittiert
<i>Pickled chicken fillet deep-fried in chick peas flour</i> | | 8,90 |
| 26 | King Prawns Pakora ^B
Königsgarnelen in einem Teig aus Kichererbsenmehl frittiert
<i>King prawns deep-fried in a dough of chick peas flour</i> | | 12,90 |
| 27 | Kebab Tikki ^C
eine Spezialität aus Peschawar, Lammfrikadellen mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und grünem Chili
<i>A speciality from Peshawar, lamb patties with onions, ginger, garlic and green chilli</i> | | 8,90 |
| 28 | Onion Baji vegan
Zwiebelringe in spezial gewürztem Kichererbsenteig frittiert
<i>Onion rings deep-fried in specially seasoned chickpea batter</i> |  | 7,20 |
| 29 | Chicken Boti ²
eingelegtes Hühnerbrustfilet im Tandoor gegrillt
<i>Pickled chicken fillet grilled in Tandoor oven</i> | | 9,90 |
| 30 | Gemischte Vorspeise ^{A,D,G} | 1 Person | 11,90 |
| 31 | Samosa, Gemüse Pakoras, Fisch Pakora, Onion Baji, Chicken Boti, Papadoms, Käse Pakora
<i>Samosa, Vegetable Pakoras, Fish Pakora, Onino Baji, Chicken Boti, Papadoms, Cheese Pakora</i> | 2 Personen | 18,90 |

Vegetarische Gerichte aus frischem Gemüse

serviert mit Basmati-Safranreis.

Served with basmati saffron rice.

- | | | | |
|----|--|---|-------|
| 40 | Vegetables Shahi Korma ^{E,H} vegan mild
gemischtes Gemüse in einer milden Kormasoße mit Mandeln,
Sternanis, Kardamom, Cashewnüssen und Kokosmilch
<i>Mixed vegetable in mild korma sauce with almonds,
star anise, cardamom, cashew nuts and coconut milk</i> |  | 15,90 |
| 41 | Baingan Bartha vegan leicht scharf
im Tandoor gebackene Auberginen, geschält,
gehackt und mit Tomaten, Zwiebeln und Kräutern gebraten
<i>Tandoor baked aubergines, peeled, chopped and fried with tomatoes,
onions and herbs</i> |  | 15,90 |
| 43 | Aloo Palak vegan leicht scharf
Blattspinat mit Kartoffeln in einer Currysoße gekocht
<i>Leaf spinach cooked with potatoes in a curry sauce</i> |  | 14,90 |
| 44 | Gobi Matter vegan leicht scharf
Blumenkohl und grüne Erbsen mit milden Gewürzen
gekocht, mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten
<i>Cauliflower and green peas cooked with lightly
spices, fried with onions, ginger and garlic</i> |  | 14,90 |
| 45 | Bhindi Masala vegan leicht scharf
frische Okraschoten mit verschiedenen Gewürzen,
Knoblauch, frischen Kräutern und Zwiebeln gebraten
<i>Fresh okra fried with different spices, garlic, fresh herbs and onions</i> |  | 15,90 |
| 46 | Tarka Dal vegan leicht scharf
Gelbe Linsen (Urid Dal) in verschiedenen Gewürzen gekocht,
mit Knoblauch, Zwiebeln und Tomaten gebraten
<i>Yellow lentils (Urad Dal) cooked with different spices,
fried with garlic, onions and tomatoes</i> |  | 14,10 |
| 47 | Mixed vegetables vegan leicht scharf
gemischtes Gemüse in einer Currysoße, mit Zwiebeln gebraten
<i>Mixed vegetables in a curry sauce, fried with onions</i> |  | 15,90 |
| 48 | Palak Paneer ⁴ leicht scharf
Blattspinat in einer Currysoße mit hausgemachtem
Käse gekocht und mit Sahne verfeinert
<i>Leaf spinach in a curry sauce cooked with
home-made cheese and refined with cream</i> | | 16,90 |
| 49 | Paneer Masala ⁴ leicht scharf
hausgemachter Frischkäse, gebraten in einer Soße mit Tomaten und Paprika
<i>Home-made cream cheese, fried in a sauce with tomato and pepper</i> | | 16,90 |

-
- 50 **Vegetable Korma**^{G,H} | mild 15,90
 gemischtes Gemüse in einer milden Kormasauce aus Gewürzen mit Mandeln, Kokosraspeln, Kardamom und Sahne gebraten
Mixed vegetable fried in a mild korma sauce of lightly spices with almonds, desiccated coconut, cardamom and cream
- 51 **Chana Masala** **vegan** | leicht scharf  14,10
 gekochte Kichererbsen, Zwiebeln, Ingwer, Chili, in Currysoße gebraten
Cooked chick peas, onions, ginger, chilli, fried in curry sauce
- 52 **Paneer Makhani**^G | mild 16,90
 zarter, hausgemachter Käse in einer leichten Soße aus Tomaten, Butter und Sahne
Tender home made cheese in a light sauce of tomatoes, butter and cream
- 53 **Dal Makhani**^G | leicht scharf 15,10
 3 verschiedene Linsen (Chana Dal, Urid Dal, rote Bohnen) nach nordindischer Art, gekocht mit Gewürzen, in Butter gebraten und mit Sahne verfeinert
Three different lentils (Chana Dal, Urad Dal, red beans) cooked in the North Indian style, fried with spices in butter and refined with cream
- 54 **Karahi Paneer**^G | leicht scharf 16,90
 eine Spezialität aus dem Punjab mit hasugemachtem Käse, in verschiedenen Gewürzen mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern im Wok zubereitet
A speciality from the Punjab with hash brown cheese, cooked in Wok with different spices, onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh herbs

Biryani Spezialitäten

Alle Biryani Gerichte werden im Tontopf zubereitet und einer Currysoße serviert
All biryani dishes are prepared in a clay pot and served with a curry sauce

- 56 **Vegetable Biryani**^H **vegan** | leicht scharf  16,10
 Basmati Reis mit frischem Gemüse, Mandeln, Rosinen und Safran zubereitet
Basmati rice prepared with fresh vegetables, almonds, raisins and saffron
- 57 **Chicken Biryani**^H | leicht scharf 18,90
 Basmati-Reis mit Hühnerbrustfilet, Rosinen, Paprika, Karotten, Mandeln und Safran zubereitet
Basmati rice prepared with chicken breast fillet, raisins, peppers, carrots, almonds and saffron
- 58 **Lamb Biryani**^H | leicht scharf 22,10
 Basmati-Reis mit Lammfleischstücken, Rosinen, Paprika, Karotten, Mandeln und Safran zubereitet
Basmati rice with pieces of lamb, raisins, peppers, carrots, almonds and saffron

Gegrillte Tandoori Spezialitäten

Brutzelnde Tandoori-Spezialitäten werden auf Gemüse mit Basmati-Safranreis, Salat und Currysoße serviert.

Sizzling Tandoori specialities are served on top of vegetables with basmati saffron rice, salad and a curry sauce.

- | | | |
|----|--|-------|
| 60 | Chicken Tikka ^{G,2} leicht scharf | 19,50 |
| | eingelegtes, butterzartes frisches Hühnerbrustfilet im „Tandoor“ gegrillt
<i>Pickled, lovely and soft chicken breast fillet, grilled in „Tandoor“ oven</i> | |
| 62 | Paneer Tikka ^{G,2} leicht scharf | 18,90 |
| | hausgemachter Frischkäse im „Tandoor“ gegrillt
<i>Homemade cream cheese grilled in „Tandoor“ oven</i> | |
| 63 | Lamm Tikka ^G leicht scharf | 26,90 |
| | eingelegtes neuseeländisches Premium-Lammrückenfilet im „Tandoor“ gegrillt
<i>Pickled saddle of lamb fillet grilled in „Tandoor“ oven</i> | |
| 64 | Tandoori Lahore ^{G,2} leicht scharf | 24,90 |
| | Zusammenstellung aus Hähnchenfilet und Lammfilet
<i>A mixed platter of chicken fillet an lamb fillet</i> | |
| 65 | Beef Tikka Lahori ^G leicht scharf | 27,90 |
| | eingelegtes, zartes argentinisches Rinderfilet im „Tandoor“ gegrillt
<i>Pickled, tender Argentinian beef fillet, grilled in „Tandoor“</i> | |
| 66 | Tandoori Mix ^{G,2} leicht scharf | 26,90 |
| | Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoori-Spezialitäten, Hähnchenfilet, Lammfilet, Rinderfilet
<i>A mixed platter of different Tandoori-specialities, chicken fillet, lamb fillet, beef fillet</i> | |
| 67 | Fisch Tikka ^{D,G,2} leicht scharf | 25,90 |
| | mariniertes Lachsfilet im „Tandoor“ gegrillt
<i>Marinated salmon fillet, grilled in „Tandoor“</i> | |
| 69 | King Prawns Tikka ^{B,G,2} leicht scharf | 28,10 |
| | Königsgarnelen in einer speziellen Gewürzmischung mariniert und im „Tandoor“ gegrillt (ohne Schale und Kopf)
<i>King prawns marinated in a special spice mix and grilled in „Tandoor“ oven (without peel)</i> | |

Fisch & Meeresfrüchte

serviert mit Basmati-Safranreis.

Served with basmati saffron rice.

- | | | |
|-----|--|-------|
| 130 | Fish Mango ^{D,G} mild | 21,90 |
| | Rotbarschfilet mit Mango in einer milden Soße gebraten und mit Sahne verfeinert | |
| | <i>Redfish fillet with mango fried in a mild sauce and refined with cream</i> | |
| 131 | Prawn Karahi ^B leicht scharf | 20,90 |
| | eine Spezialität aus dem Punjab mit geschälten Garnelen in verschiedenen Gewürzen mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern im Wok zubereitet | |
| | <i>A speciality from the Punjab with peeled prawns in various spices with onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh herbs in a wok</i> | |
| 132 | King Prawns Masala ^B leicht scharf | 27,90 |
| | Königsgarnelen mit ausgewählten Gewürzen, Tomaten, frischem Ingwer und Zwiebeln gebraten | |
| | <i>King prawns fried with selected spices, tomatoes, fresh ginger and onions</i> | |
| 133 | Tandoori Lachs Masala ^D leicht scharf | 25,50 |
| | Lachs im Tandoor gebacken und in einer Spezialsoße gebraten | |
| | <i>Salmon baked in Tandoor and fried in a special sauce</i> | |
| 134 | Prawn Sabzi ^B leicht scharf | 20,90 |
| | Garnelen mit milden Gewürzen und frischem Gemüse gebraten | |
| | <i>Prawns fried with light spices and fresh vegetables</i> | |
| 135 | Lachs Makhani ^{D,G} mild | 25,50 |
| | frisches Lachsfilet in einer leichten Soße aus Tomaten, Butter und Sahne | |
| | <i>Fresh salmon fillet in a light sauce of tomatoes, butter and cream</i> | |
| 137 | Fisch Curry ^D leicht scharf | 20,90 |
| | Rotbarschfilet, in einer pikanten Currysoße gebraten | |
| | <i>Redfish fillet, fried in a spicy curry sauce</i> | |

Hinweis Allergene: ^AGlutenhaltiges Getreide (¹Weizen, ²Roggen, ³Gerste, ⁴Hafer, ¹Dinkel, ⁶Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse, ^BK rebstiere und Krebs(erzeugnisse), ^CEier und -erzeugnisse, ^DFisch und -erzeugnisse, ^EErdnüsse und Erdnuss(erzeugnisse), ^FSojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, ^GMilch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose), ^HSchalenfrüchte, d. h. Mandeln, Pistazien, Hasel-, Wal-, Kaschu-, Pekan-, Para-, Makadamia-, und Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, ^ISellerie und -erzeugnisse, ^JSenf und -erzeugnisse, ^KSesam und -erzeugnisse, ^LSchwefeldioxid und Sulfite (Konzentration mehr als 10mg/kg oder 10mg/l), ausgedrückt als SO₂, ^MLupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, ^NWeichtiere und daraus gewonnenen Erzeugnisse

Chicken Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Rapsöl zubereitet und mit Basmati-Safranreis serviert.
All dishes prepared with rape oil and served with basmati saffron rice.

- 80 **Chicken Tikka Masala**² | leicht scharf 19,80
mariniertes Hühnerbrustfilet in einer exotischen Kombination aus Gewürzen, im „Tandoor“ gegrillt und mit Spezialsoße gebraten
Marinated chicken breast fillet in an exotic combination of spices, grilled in „Tandoor“ and fried with a special sauce
- 81 **Karahi Chicken** | leicht scharf 18,50
eine Spezialität aus dem Punjab mit zartem Hühnerbrustfilet in verschiedenen Gewürzen mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern im Wok zubereitet
A speciality from Punjab with tender chicken breast fillet cooked in Wok with different spices, onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh herbs
- 82 **Chicken Korma**^{E,G,H} | mild 18,90
Hühnerbrustfilet in einer milden Kormasoße mit Mandeln, Kokosraspeln und Kardamom gebraten und mit Sahne verfeinert
Chicken breast fillet fried in a mild Korma sauce with almonds, desiccated coconut and cardamom and refined with cream
- 83 **Chicken Curry** | leicht scharf 18,50
Hühnerbrustfilet in einer pikanten Currysoße zubereitet
Chicken breast fillet prepared in a spicy curry sauce
- 84 **Chicken Madras** | scharf 18,50
Hühnerbrustfilet in einer scharfen Madrassoße mit frischen Champignons zubereitet
Chicken breast fillet prepared in a hot Madras sauce with fresh mushrooms
- 85 **Chicken Vindaloo** | scharf 18,50
Hühnerbrustfilet in einer sehr scharfen Chilisoße mit Kartoffeln gebraten
Chicken breast fillet fried in a very hot chilli sauce with potatoes
- 86 **Chilli Chicken**^{A,C} | scharf 18,50
paniertes Hühnerbrustfilet, gebraten in einer scharfen, leicht süßlichen Chilisoße
Breaded chicken breast fillet, fried in a spicy, slightly sweet chilli sauce

-
- 87 **Chicken Jalferezie** | leicht scharf 18,90
zartes Hühnerbrustfilet mit frisch gemahlene Gewürzen,
Zwiebeln, Tomaten, Karotten und Paprika gebraten
*Tender chicken breast fillet with freshly ground spices,
onions, tomatoes, carrots and peppers*
- 88 **Chicken Palak** | leicht scharf 18,90
Hühnerbrustfilet in einer Currysoße gekocht
und mit Blattspinat gebraten
Chicken breast fillet cooked in a curry with leaf spinach
- 89 **Chicken Mango**^G | mild 18,90
Hühnerbrustfilet mit Mango in einer milden
Soße gebraten und mit Sahne verfeinert
*Chicken breast fillet fried with mango in
a mild sauce and refined with cream*
- 90 **Butter Chicken**^G | mild 19,80
gegrilltes zartes Hühnerbrustfilet in einer leichten Soße
aus Tomaten, Butter und Sahne
*Grilled tender chicken breast fillet in a light sauce of
tomatoes, butter and cream*
- 91 **Kashmiri Murgh**^{G,H} | mild 18,90
eine Spezialität aus Kashmir, Hühnerbrustfilet in
Kashmirigewürzen eingelegt und mit Rosinen, Mandeln,
Kardamom, Orangenscheiben und Sahne gebraten
*Kashmiri speciality, chicken breast fillet pickled in Kashmiri spices and
fried with raisins, almonds, cardamom and orange slices and cream*
- 92 **Handi Murgh** | leicht scharf 18,90
Hühnerbrustfilet mit verschiedenen ganzen Gewürzen in einem aus
Lehm gemachten Topf zubereitet und serviert
*Chicken breast fillet prepared and served with various
whole spices in a clay-made pot*
- 94 **Chicken Chana** | leicht scharf 19,50
Hühnerbrustfilet mit Kichererbsen,
frisch gemahlene Gewürzen in Currysoße gebraten
*Chicken breast fillet fried with chick peas,
freshly ground spices in curry sauce*

Lamm Spezialitäten

Neuseeländisches Premium-Lammfleisch, serviert mit Basmati-Safranreis.
New Zealand premium lamb, served with basmati saffron rice

- 100 **Lamm Tikka Masala** ^{G,2} | leicht scharf 26,10
Lammfilet in einer exotischen Gewürzkombination mariniert, im „Tandoor“ gegrillt und mit einer Spezialsoße gebraten
Lamb fillet marinated in an exotic spice combination, grilled in a „Tandoor“ oven, and roasted with a special sauce
- 102 **Kashmiri Lamm** ^{G,H} | mild 22,10
Lammfleisch in Kashmiri Gewürzen eingelegt und mit Rosinen, Mandeln, Kardamom und Orangenscheiben gebraten, mit Sahne verfeinert
Lamb pickled in Kashmiri spices and fried with raisins, almonds, cardamom and orange slices, refined with cream
- 103 **Lamm Korma** ^{G,H} | mild 22,10
Lammfleisch in einer milden Kormasoße aus milden Gewürzen mit Mandeln, Kokosraspeln und Kardamom gekocht und mit Sahne verfeinert
Lamb cooked in a mild korma sauce made of lightly spices with almonds, desiccated coconut and cardamom and refined with cream
- 104 **Lamm Curry** | leicht scharf 22,10
geschmortes Lammfleisch in einer leckeren pikanten Currysoße gebraten
Braised lamb roasted in a delicious spicy curry sauce
- 105 **Lamm Vindaloo** | scharf 22,10
Lammfleisch in einer sehr scharfen Chilisoße mit Kartoffeln gekocht
Lamb cooked in a very spicy chili sauce with potatoes
- 106 **Karahi Goscht** | leicht scharf 22,90
zarte Lammfleischstücke in verschiedenen Gewürzen mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern im Karahi zubereitet
Tender pieces of lamb prepared in Karahi in different spices with onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh herbs
- 107 **Palak Goscht** ^G | leicht scharf 22,90
Lammfleisch in einer Currysoße gekocht und mit Blattspinat in Butter gebraten
Lamb cooked in a curry sauce and fried in butter with leaf spinach
- 108 **Handi Goscht** | leicht scharf 22,90
zarte Lammfleischstücke mit verschiedenen ganzen Gewürzen, in einem aus Lehm gemachten Topf zubereitet und serviert
Tender pieces of lamb with various whole spices, prepared and served in a pot made of clay
- 109 **Lamm Madras** | scharf 22,90
Lammhüftstücke in einer scharfen Madrassoße, mit frischen Champignons zubereitet
Lamb hip pieces prepared in a spicy Madras sauce with fresh mushrooms

Rind Spezialitäten

Argentinisches Rindfleisch vom Jungbullen, serviert mit Basmati-Safranreis.
Argentinian beef from young bull, served with basmati saffron rice

- | | | |
|-----|--|-------|
| 120 | Beef Tikka Masala ^{G,2} leicht scharf | 27,10 |
| | zartes Rinderfilet in einer exotischen Kombination aus Gewürzen mariniert, im „Tandoor“ gegrillt und mit einer Spezialsoße gebraten
<i>Tender beef fillet marinated in an exotic combination of spices, grilled in „Tandoor“ and fried with a special sauce</i> | |
| 121 | Karahi Beef (Wok) leicht scharf | 21,90 |
| | zarte Rindfleischstücke in verschiedenen Gewürzen mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern im Karahi zubereitet
<i>Tender pieces of beef prepared in Kahari in different spices with onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh herbs</i> | |
| 122 | Rind Korma ^{G,H} mild | 21,90 |
| | Rindfleisch in einer milden Kormasoße mit Mandeln, Kokosraspeln, Kardamom gekocht und mit Sahne verfeinert
<i>Beef cooked in a mild korma sauce with almonds, cardamom and refined with cream</i> | |
| 123 | Rind Curry leicht scharf | 21,10 |
| | geschmortes Rindfleisch in einer leckeren pikanten Currysoße gebraten
<i>Braised beef roasted in a delicious spicy curry sauce</i> | |
| 124 | Rind Madras scharf | 21,10 |
| | Rindfleisch in einer scharfen Madrassoße mit frischen Champignons zubereitet
<i>Beef prepared in a spicy Madras sauce with fresh mushrooms</i> | |
| 125 | Rind Vindaloo scharf | 21,10 |
| | Rindfleisch in einer sehr scharfen Chilisoße mit Kartoffeln gekocht
<i>Beef cooked in a very spicy chilli sauce with potatoes</i> | |
| 126 | Kashmiri Beef ^G mild | 21,90 |
| | Rindfleisch in Kashmirigewürzen eingelegt, mit Rosinen, Mandeln, Kardamom und Orangenscheiben gebraten
<i>Beef pickled in Kashmiri spices and fried with raisins, almonds, cardamom and orange slices</i> | |
| 127 | Sabzi Beef leicht scharf | 21,90 |
| | Rindfleisch in einer Spezialcurrysoße gekocht und mit verschiedenem Gemüse gebraten
<i>Beef cooked in a special curry sauce and baked with a variety of vegetables</i> | |
| 128 | Butter Beef ^G mild | 21,90 |
| | Rindfleisch in einer milden Soße aus Tomaten, Butter und Sahne gebraten
<i>Beef in a mild sauce of tomatoes, butter and cream</i> | |

Beilagen

- | | | | |
|-----|---|---|------|
| 140 | Naan ^{A1,A4,C,G}
Fladenbrot aus Weizenmehl im „Tandoor“ gebacken
<i>Flat bread made from wheat flour baked in „Tandoor“</i> | | 2,90 |
| 141 | Knoblauch Naan ^{A1,A4,C,G}
<i>Garlic nan</i> | | 3,90 |
| 142 | Käse Naan ^{A1,A4,C,G}
<i>Cheese nan</i> | | 4,10 |
| 143 | Roti ^{A1} vegan
frisch gebackenes Fladenbrot aus Mehl und Schrot
<i>Fresh baked flat bread made from flour and grit</i> |  | 2,50 |
| 144 | Peschawari Naan ^{A1,A4,C,G}
Fladenbrot gefüllt mit Rosinen und Mandeln
<i>Flat bread filled with raisins and almonds</i> | | 4,50 |
| 145 | Murgh Naan ^{A1,A4,C,G}
mit Hühnerfleisch gefülltes Fladenbrot, in Butter gebacken
<i>Flat bread filled with chicken baked in butter</i> | | 4,50 |
| 146 | Pratha ^{A1} vegan
Fladenbrot in Rapsöl gebacken
<i>Flat bread baked in rape oil</i> |  | 4,50 |
| 147 | Raita ^G
Tomaten, Gurken und Zwiebeln in Joghurtsoße
<i>Tomatoes, cucumber and onions in yoghurt sauce</i> | | 5,90 |
| 148 | Gemüse Baji vegan
gemischtes Gemüse / <i>Mixed vegetable</i> |  | 8,10 |
| 149 | Bhindi Baji vegan
Okraschoten / <i>Okra</i> |  | 8,10 |
| 150 | Pallak Panner Baji ^G
Blattspinat mit Käse / <i>Leaf spinach with cheese</i> | | 8,90 |
| 151 | Alu Baji vegan
Kartoffeln / <i>Potatoes</i> |  | 6,90 |
| 152 | Chana Baji vegan
Kichererbsen Masala / <i>Chickpeas Masala</i> |  | 6,90 |
| 153 | Kleiner gemischter Salat
<i>Small mixed salad</i> | | 5,20 |
| 154 | Portion Extra Basmati-Reis
<i>Portion extra basmati rice</i> | | 4,80 |

Nachspeisen / Dessert

- | | | |
|-----|---|------|
| 161 | Ice Kulfi Pista ^{G,H}
indisches Pistazieneis
<i>Indian pistachio ice cream</i> | 6,90 |
| 162 | Mango Dream ^G
Mangoeis mit Mango
<i>Mango ice cream with mango</i> | 7,90 |
| 164 | Schokoladeneis ^G
<i>Chocolate ice cream</i> | 5,90 |
| 165 | Firni safrani ^{G,H}
Reispudding mit Rosenwasser, Mandeln,
Rosinen, Safran und Kardamom
<i>Rice pudding with rose water, almonds,
raisins, saffron and cardamom</i> | 6,50 |
| 170 | Ras Malai ^{G,H}
aromatischer Hüttenkäse aus Milch und
Kardamom, mit Pistazien bestreut
<i>Aromatic cottage cheese made with milk and
cardamom, sprinkled with pistachios</i> | 6,90 |
| 171 | Gulab Jamun ^{G,H}
flambierte goldbraune Teigbällchen in Honigsirup
<i>Flambéed golden-brown dough balls in honey syrup</i> | 6,90 |
| 172 | Halwa Badami ^H vegan
Griesbrei mit Zimt, Zucker, Mandeln und Rosinen, warm serviert
<i>Semolina porridge with cinnamon, sugar, almonds and raisins, served warm</i> | 6,50 |

Lassie

HAUSGEMACHTE TRINKJOGHURT-SPEZIALITÄTEN ^G

- | | | | |
|-----|---|-------|------|
| 351 | Mango-Lassie Joghurt, Milch, Mango | 0,3 l | 4,50 |
| 352 | Bananen-Lassie Joghurt, Milch, Banane | 0,3 l | 4,50 |
| 353 | Lassie salzig Joghurt, Milch, Salz | 0,3 l | 4,20 |
| 354 | Lassie süß Joghurt, Milch, Zucker | 0,3 l | 4,20 |
| 355 | Erdbeer-Lassie Joghurt, Milch, Zucker, frische Erdbeeren | 0,3 l | 4,50 |

Chaye

TEESPEZIALITÄTEN, SERVIERT MIT HONIG IM KÄNNCHEN

361	Masala Chai aromatischer schwarzer Tee gekocht mit Milch, Kardamon und Zimt	4,90
362	Kashmiri Pink Chai ein bekömmlicher Kaschmiritee gekocht mit Milch, Zimtstangen, Kardamom, Fenchelsamen, Nelken, Pistazien und Rosenblütensirup	4,90
363	Kahwa Chai ein feiner, grüner Tee mit Kardamom, Anis und Zimtstangen	4,90
364	Jogi Chai Ingwertee mit frischem Ingwer, Kardamom und Zimtstangen	4,90
365	Mint Chai aromatischer frischer Minztee mit Kardamom	4,90
366	Kurkuma Chai frische Kurkuma, mit Zimt, Kardamomkapseln und Nelken	4,90

Warme Getränke

371	Kaffee	3,10
372	Espresso	2,90
373	Doppelter Espresso	3,90
374	Espresso Macchiato	3,50
375	Cappuccino	4,10
376	Latte Macchiato	4,50
377	Espresso Affogato Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis ^G	4,20

Alle Kaffeesorten können auf Wunsch koffeinfrei zubereitet werden.

Limonaden

381	Hausgemachte Limonade Sodawasser mit Zucker, frischen Limetten und Chia-Samen	0,4 l	4,90
382	Rooh Afza Sharbat Stilles Wasser, Limetten, Rosenblütensirup und Chia-Samen	0,4 l	4,90

Alkoholfreie Getränke

391	Elisabethen Quelle Medium Exklusiv	0,25 l	2,50
392	Elisabethen Quelle Medium Exklusiv	0,75 l	6,80
393	Elisabethen Quelle Pur Exklusiv	0,25 l	2,50
394	Elisabethen Quelle Pur Exklusiv	0,75 l	6,80
395	Coca-Cola original taste ^{1,2}	0,33 l	3,50
396	Coca-Cola light taste ^{1,2,8,11}	0,33 l	3,50
397	Coca-Cola zero sugar ^{1,2,8}	0,33 l	3,50
398	Fanta ²	0,33 l	3,50
399	Spezi ^{1,2}	0,33 l	3,50
400	Sprite	0,33 l	3,50
401	Bitter Lemon ^{3,9}	0,2 l	3,20
402	Tonic Water ³	0,2 l	3,20
403	Ginger Ale ²	0,2 l	3,20
404	Wild Berry ²	0,2 l	3,20
405	Trade Islands Iced Tea Sunny Peach	0,33 l	4,20
406	Trade Islands Iced Tea Lemon-Lime	0,33 l	4,20
407	Red Bull ^{12,4,12}	0,25 l	3,90
408	Bionade Zitrone	0,33 l	3,90
409	Bionade Orange	0,33 l	3,90

410 Frisches Kokoswasser 6,90
serviert mit Kokoschale

Fruchtiges

421	Apfelsaft	0,2 l	3,20
422	Orangensaft	0,2 l	3,20
423	Weißer Traubensaft	0,2 l	3,20
424	Ananassaft	0,2 l	3,20
425	Maracuja-Nektar	0,2 l	3,20
426	Mango-Fruchtsaftgetränk	0,2 l	3,20
427	Johannisbeer-Nektar	0,2 l	3,20
428	Litschisaft	0,2 l	3,20
429	Cranberry-Nektar	0,2 l	3,20

260 Alle Säfte auch als Schorle 0,4l 4,80

Rotweine⁵

- 451 **Bardolino bio, Gorgo, Venetien, Italien** 0,2 l 6,90
452 **saftig & kirschtig | aktueller Jahrgang** 0,75 l 24,00

Bardolino – benannt nach dem Ort am Südostufer des Gardasees, ist ein leichter Rotwein. Er duftet dunkel, kirschfruchtig nach Schattenmorelle und Blaubeere. Eine frische Säure und leicht herbe Anklänge von Kirschkernen sowie ein zartes Tanningerüst halten im Mund eine gute Balance. Auch im Abklang wieder saftig kirschtige Töne, gepaart mit einer mineralischen, salzigen Note.

- 453 **Primitivo La Marchesana bio, Polvanera, Apulien, Italien** 0,2 l 6,90
454 **vollmundig & samtig | aktueller Jahrgang** 0,75 l 24,00

Intensive Noten von dunklen Beeren, ein Hauch von Pfeffer. Am Gaumen dann etwas Vollmilch-Schokolade und Vanille, gepaart mit sanften, weichen Tanninen. Der Wein ist intensiv mit opulenter Frucht und vollem Körper, dank seiner ausbalancierten Frische wirkt er aber keineswegs schwer. Ein typisch italienischer Primitivo!

- 455 **Tempranillo bio, Bodega Viña Ijalba, Rioja, Spanien** 0,2 l 6,90
456 **dunkelbeerig & konzentriert | aktueller Jahrgang** 0,75 l 24,00

Die Bodega Viña Ijalba ist eines der ältesten biologischen Weingüter in Spanien. Die Tempranillo-Trauben für diesen jungen Rioja wurden in Edelstahl tanks ausgebaut, um die fruchtigen Aromen zu erhalten. Mit einem kräftigen Rubinrot durchsetzt mit violetten Reflexen strahlt der Wein im Glas und zeigt sortentypische Noten von dunklen Beeren und Kirschen. Am Gaumen mit angenehmer Frische, gutem Körper und Konzentration.

- 457 **Sula Vineyards Cabernet Shiraz Indien** 0,2 l 6,90
458 **geschmeidig | aktueller Jahrgang** 0,75 l 24,00

Ein geschmeidiger Rotwein mit mittlerem Körper, der durch reife Kirsche und Pflaume akzentuiert wird, mit attraktiven Aromen von schwarzem Pfeffer. Probieren Sie ihn in Kombination mit Tandoori-Gerichten und würzigen Currys.

- 459 **Marne 180 Amarone della Valpolicella, Tedeschi, Venetien, Italien** 0,75 l 49,90
vollmundig, samtig & kräftig | aktueller Jahrgang

Typisches Amarone-Bukett von intensiver roter Frucht, eingelegten Pflaumen und Rosinen. Daneben Anklänge von Bittermandelöl und Marzipan. Erwartungsgemäß am Gaumen dann sehr konzentriert und dicht mit einer Fülle von roter bis dunkler Frucht. Dank der schönen Säurestruktur nie überladen. Im Abgang zeigt sich noch einmal eine dezente Würze mit balsamischen Nuancen.

- 460 **Terrazas Alto de Los Andes, Malbec Argentinien** 0,75 l 48,40
trocken & fruchtig | aktueller Jahrgang

Ein Hochgenuss ist der Terrazas Malbec zu besonders kräftigen und auch deftigen Gerichten, vorzugsweise aromatisch gebratenem Fleisch. Besonders charakteristisch für den Terrazas de los Andes Malbec sind seine volle Struktur, die aromatische Intensität und das komplexe Volumen, was in einem langen Abgang endet.

Rotweine⁵

- 461 **Vino Nobile di Montepulciano bio, Salcheto,** 0,75 l 39,90
Toskana, Italien
dunkelfruchtig, warm & trocken | aktueller Jahrgang _____
im Vordergrund stehen die dunkelroten Fruchtaromen von Weichselkirsche, Schwarzer Johannisbeere und eingeweckter Pflaume. Der für den Vino Nobile typische Veilchenduft und eine leichte Note von blauem Flieder schwingen mit. Nach dem ersten Schluck breiten sich im Mund weiche Tannine aus. Auch hier wieder dunkle Früchte, Kirschkerne und Bittermandelöl. Saftig und gleichzeitig trocken am Gaumen.
- 462 **Côtes du Rhône Rouge bio, Domaine de Beurenard,** 0,75 l 33,90
Südliche Rhône, Frankreich
mittelkräftig & mediterran | aktueller Jahrgang _____
Aus dem Glas strömt der Duft von dunklen Früchten und Cassis, unterlegt mit pfeffrigen, blumigen und leicht kräutrigen Noten. Im Mund dann ein schöner, mittelkräftiger Körper und eine fast süßlich wirkende Frucht, wobei der Wein sich im Abgang vollkommen trocken zeigt. Das Ganze wirkt trotz seines mediterranen Charakters elegant und leichtfüßig, was auf die feinnervige Säure und die filigrane Mineralität zurückzuführen ist.
- 463 **Merlot bio, Weingut Sander,** 0,75 l 32,90
Rheinhessen, Deutschland
weich, fruchtig & würzig | aktueller Jahrgang _____
Sanders Merlot brilliert durch die Aromen von Sauerkirsche, Kirschkern und Pflaumenkompott, ohne sie in den Vordergrund zu stellen. Erstaunlich weich und trinkfertig öffnen sich am Gaumen eine feine Schwarztee-Note sowie ein Hauch von Cassis und würzigen Kräutern; stets mit viel Zug und Frische. Leicht röstiges Tanningerüst, harmonisch und geradlinig.

Roséweine⁵

- 471 **Rosé Clarette trocken, Weingut Knipser, Pfalz** 0,2 l 6,90
472 beerig & animierend | aktueller Jahrgang _____ 0,75 l 24,00
Herrlich saftiger, rassiger Rosé mit Kultstatus, mineralisch mit frischer Frucht, zarten Cassis-, Himbeer- und Erdbeernoten, wohl einer der beliebtesten Rosés Deutschlands!
- 473 **Rosé Sula Vineyards Zinfandel Indien** 0,2 l 6,90
474 fruchtig, fisch | aktueller Jahrgang _____ 0,75 l 24,00
Dieser beliebte Roséwein ist fruchtig und reich an Aromen von Geißblatt und frischen Erdbeeren. Ein vielseitiger Wein, ideal zu Geflügel und würzigen Gerichten.
- 475 **Roséweinschorle** 0,2 l 6,50

Weißweine⁵

- 481 **Lugana Ca' Lojera, Ca' Lojera, Lombardei, Italien** 0,2 l 7,80
482 **fruchtig & charmant | aktueller Jahrgang** 0,75 l 28,00

Dieser Lugana vom Gardasee duftet exotisch nach Maracuja, Zitrone, Orange, Grapefruit und weißem Pfirsich. Leicht herbe Anklänge von Akazienblüte, Melisse und frischem Salbei öffnen sich am Gaumen bei moderater Säure und zarter Restsüße. Eine gelungene Gratwanderung zwischen unkompliziertem und gleichsam niveaivollem Vergnügen.

- 483 **Weißburgunder trocken bio demeter, Weingut Eymann, Pfalz** 0,2 l 6,80
484 **fruchtig & schöner Schmelz | aktueller Jahrgang** 0,75 l 23,00

Das Bukett dieses Pfälzer Weißburgunders ist ein feinfruchtiges Wunder gepaart mit kräutrigen Anklängen. Auch am Gaumen schieben sich zunächst reifer Apfel und goldgelbe Birne in den Vordergrund, kurz ist eine zarte Säure wahrnehmbar und schon kommt feiner Schmelz. Auf der Zunge frisch, mineralisch und ausgewogen. Everybody's Darling mit herrlicher Frucht.

- 485 **Grauburgunder trocken bio demeter,** 0,2 l 6,80
486 **Weingut Kissinger, Rheinhessen** 0,75 l 23,00
mild & saftig | aktueller Jahrgang

Klassischer rheinhessischer Grauburgunder, der in der Nase eine kräftige Fruchtaromatik mit viel Aprikose, reifer Birne und etwas Granny Smith zeigt. Auch die für die Rebsorte so typischen nussigen Noten fehlen nicht. Am Gaumen präsentiert sich eine milde Säure, nussig, würzig und insgesamt schön frisch und saftig. Unkomplizierter Genuss!

- 487 **ISI Weiß bio demeter, mit Restsüße** 0,2 l 6,80
488 **Weingut Kissinger, Rheinhessen** 0,75 l 23,00
mild, blumig & leicht | aktueller Jahrgang

Diese milde Weißweincuvée aus Riesling und Scheurebe hat ein anmutiges blumig-duftiges Bukett mit Noten von Litschi, Grapefruit und Holunderblüte. Im Mund zeigt sich ein saftiges Süße-Säure-Spiel mit leichter Cremigkeit – leichtfüßig, geschmeidig und frisch. Ein Wein für alle, die es nicht allzu herb oder säuerlich mögen. Ideal zu scharfen Gerichten.

- 489 **Sula Sauvignon Blanc Indien** 0,2 l 6,80
490 **kräuterartig | aktueller Jahrgang** 0,75 l 23,00

Sulas preisgekrönte Weine werden in den weltbesten Restaurants serviert. Der Sauvignon Blanc wurde zum ersten Mal im Jahre 2000 vorgestellt und nicht wenige halten ihn für Indiens besten Weißwein. Trocken, mit einem Hauch von grünem Pfeffer, frisch geschnittenem Gras und einem Hauch von Gewürzen.

- 491 **Weißweinschorle** 0,2 l 6,50

Weißweine⁵

- 492 **Roero Arneis Serra Lupini, Negro Angelo e Figli,** 0,75 l 34,90
Piemont, Italien
floral & fruchtig | aktueller Jahrgang _____
- Der Serra Lupini Roero Arneis stammt aus einer Einzellage mit optimaler Südausrichtung und den für die Region typisch kalkig-sandigen Böden. Der Sinnesgenuss startet mit einer schönen goldgelben Farbe und den würzig-floralen Aromen von Holunder- und Akazienblüte. Fruchttige Noten von Weinbergpfirsich und Birne gesellen sich dazu. Minze und Zitruschalen dann im Abgang. Eine vibrierende Säure und viel Mineralität lassen den Nachhall unendlich erscheinen.
- 493 **Chardonnay trocken bio, Weingut Sander, Rheinhessen** 0,75 l 32,00
cremig & mundfüllend | aktueller Jahrgang _____
- Ein Bilderbuch Chardonnay, beginnend mit einer üppigen Nase, die an Birnenkompott, Melonen und Nüsse sowie florale Noten von Akazienblüten erinnert. Am Gaumen zeigt sich eine zarte Süße vom großen Holz, eine leichte Cremigkeit, abgerundet von salzigen Anklängen. Durch eine gut eingebundene Säure wirkt der Wein nicht sättigend und hat enormen Trinkfluss.
- 494 **Win Win Riesling trocken, Weingut von Winning, Pfalz** 0,75 l 32,00
saftig, frisch & süffig | aktueller Jahrgang _____
- Das Weingut von Winning gehört zu den besten Riesling-Produzenten des Landes.
Die Trauben stammen aus Top-Lagen in und um die Orte Forst und Deidesheim. Tolle, weiche, cremige Dichte mit Nuancen von reifem Apfel und weißfleischigem Steinobst. Am Gaumen viel Saft und guter Zug. Typischer Pfälzer Riesling mit elegantem Feinschliff vom großen Holzfass. Saftig, frisch, cremig und süffig.
- 495 **Silvaner trocken, Weingut Rudolf May, Franken** 0,75 l 32,00
leichtfüßig & delikat | aktueller Jahrgang _____
- Im zarten Silvaner-Bukett findet man eine feinwürzige gelbe Frucht, vor allem Birne, dazu ein paar Wiesenkräuter und eine leicht reduktive Note. Im Mund präsentiert sich der Wein betont leichtfüßig, saftig und unkompliziert – mit seiner feinen Würze und der delikatsten, etwas salzig anmutenden mineralischen Säureader dabei aber alles andere als banal oder glattgebügelt. Ein durch und durch typischer und bodenständiger Franke.

Apfelwein ⁵

501	Possmann Apfelwein Pur	0,25 l	2,90
502	Possmann Apfelwein Pur	0,5 l	4,90
503	Possmann Apfelwein Schorle	0,25 l	2,60
504	Possmann Apfelwein Schorle	0,5 l	4,60

Bier

511	Namaste Indian Beer	0,33 l	3,90
512	Kingfisher Indian Beer	0,33 l	3,90
513	Beck's Pils vom Fass	0,3 l	3,60
514	Beck's Pils vom Fass	0,5 l	4,80
515	Paulaner Hefe-Weißbier Naturtrüb	0,5 l	4,90
516	Paulaner Weißbier Kristallklar	0,5 l	4,90
517	Paulaner Hefe-Weißbier Dunkel	0,5 l	4,90
518	Paulaner Hefe-Weißbier Alkoholfrei	0,5 l	4,90
519	Radler	0,3 l	3,40
520	Radler	0,5 l	4,80
521	Beck's Blue Alkoholfreies Bier	0,33 l	3,80

Cognac & Brandy

531	Cognac Martell V.S.O.P.	4 cl	9,90
532	Cognac Rémy Martin V.S.O.P.	4 cl	10,90
533	Cognac Otard X.O.	4 cl	10,90
534	Armagnac Saint Vivant V.S.O.P.	4 cl	8,90
535	Brandy Metaxa 7 Sterne	4 cl	6,90
536	Brandy Carlos I	4 cl	6,90

Liköre

541	Indischer Mango Likör	4 cl	6,20
542	Cointreau	4 cl	6,80
543	Grand Marnier²	4 cl	6,80
544	Southern Comfort²	4 cl	6,80
545	Baileys² Irish Cream	4 cl	6,80
546	Amaretto² Florio	4 cl	6,80
547	Indischer Litchi Likör	4 cl	6,20

Cocktails

551	Lahore Royal	8,20
	Grand Marnier ² , Bacardí, Cream of Coconut, Zitronensaft, Ananassaft, Sahne, Grenadine ^{2,15}	
552	Raja	8,20
	Zitronensaft, brauner Rum, weißer Rum, Rose's Lime Juice, Maracujasirup, Ananassaft	
553	Rani	8,20
	brauner Rum, Tequila, Grapefruit, Cranberry-Nektar, Cream of Coconut	
554	Indianer Colada	8,20
	Tequila, Kahlúa ^{1,2} , Sahne, Cream of Coconut, Ananassaft	

Alkoholfreie Cocktails

561	Monsun Refresher	6,50
	Orangensaft, Ananassaft, Grapefruitsaft, Grenadine ^{2,15} , Soda	
562	Coconut Kiss	7,20
	Kokossirup, Sahne, Orangensaft, Ananassaft, Erdbeersirup ²	
563	Rangine	7,20
	Mango, Limettensaft, Grenadine ^{2,15} , Ginger Ale ²	

Zusatzstoffe Getränke: ¹koffeinhaltig, ²mit Farbstoff(en), ³chininhaltig, ⁴mit Taurin, ⁵geschwefelt (enthält Sulfite), ⁶mit Schwärzungsmittel, ⁷mit Phosphat, ⁸mit Süßungsmittel, ⁹mit Antioxidationsmittel, ¹⁰mit Konservierungsstoff(en), ¹¹enthält eine Phenylalaninquelle, ¹²mit Geschmacksverstärker(n), ¹³gewachst, ¹⁴erhöhter Koffeingehalt (32 mg/100 ml) ¹⁵kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen

Spirituosen

571	Indischer Mango Schnaps	2 cl	3,20
572	Indischer Kokosnuss Schnaps	2 cl	3,20
573	Grappa	2 cl	5,90
574	Moskowskaya Russischer Vodka	2 cl	3,90
575	Calvados Calvador Vielle Reserve	2 cl	5,20
576	Indischer Rum	2 cl	4,50
577	Schladerer Himbeergeist	2 cl	3,90
578	Schladerer Kirschwasser	2 cl	3,90
579	Schladerer Williamsbirne	2 cl	3,90
580	Schladerer Obstwasser	2 cl	3,90

Digestif

581	Fernet Branca	2 cl	3,20
582	Ouzo	2 cl	3,20
583	Ramazotti	4 cl	4,90
584	Averna	4 cl	4,90

Whiskey

591	Dalwhinnie ² 15 Jahre	4 cl	11,90
592	Glenfiddich	4 cl	10,90
593	Johnnie Walker Green Label ²	4 cl	10,90
594	Johnnie Walker Gold Label ²	4 cl	9,90
595	Johnnie Walker Black Label ²	4 cl	7,90
596	Johnnie Walker Red Label ²	4 cl	6,90
597	Woodford Reserve Bourbon Whiskey	4 cl	8,90
598	Chivas Regal ²	4 cl	7,90
599	Slyrs Single Malt Whisky	4 cl	7,90