

*SUPPEN / SOUPS*

*WARME VORSPEISEN / HOT STARTERS*

*SALATE / SALADS*

*VEGETARISCHE GERICHTE / VEGETARIAN DISHES*

*HÜHNCHENGERICHTE / CHICKEN DISHES*

*LAMMGERICHTE / LAMB DISHES*

*FISCHGERICHTE / FISH DISHES*

*ENTENGERICHTE / DUCK DISHES*

*REISGERICHTE / RICE DISHES*

*TANDOORI SPECIALS*

*SPEZIALITÄTEN FÜR 2 PERSONEN / SPECIALITIES FOR 2*

*BEILAGEN / SIDE ORDER*

*DESSERT / SWEET*

*GETRÄNKE / DRINKS*

*OFFENE WEINE*

*FLASCHENROTWEIN*

*FLASCHENWEISSWEIN*

## RASAS SPECIALS

- |   |              |  |              |
|---|--------------|--|--------------|
| <b>22 Palak Paneer</b><br>Hausgemachter Rahmkäse mit Spinat, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen gebraten<br><i>Fresh cottage cheese with spinach cooked in onions, tomatoes and spices</i>        | <b>8,50</b>  | <i>Tender chicken cubes in cream sauce with fresh mushrooms, indian cottagecheese, capsicum, onions and nuts</i>   |              |
| <b>23 Paneer Makhani</b><br>Hausgemachter Rahmkäse mit verschiedenem Gemüse in Tomatensoße<br><i>Fresh homemade cheese with vegetables and delicately spiced tomatosauce</i>                  | <b>10,50</b> | <b>83 Gosht Tikka</b><br>Lammfilet gegrillt mit Ingwer, Paprika und Zwiebeln<br><i>Lamb pieces grilled with ginger, capsicum and onions</i>  | <b>14,90</b> |
| <b>26 Malai Kofta</b><br>Gemüse und Käsebällchen in einer Cashew-Sahnesoße, garniert mit Safran<br><i>Vegetable balls with Indian cottage cheese in a cashew sauce garnished with Saffron</i> | <b>9,50</b>  | <b>84 Sabz Paneer Tikka</b><br>Hausgemachter frischer indischer Rahmkäse mariniert in Joghurt und zahlreichen Gewürzen, Zwiebeln und Paprika<br><i>Homemade fresh Indian cheese, marinated in yoghurt and Indian spices, onions and capsicum</i> | <b>13,00</b> |
| <b>34 Murgh Tikka Masala</b><br>12 Stunden mariniertes Hähnchenbrustfilet, gegart mit Ingwer-Knoblauch-Paprikasoße<br><i>Chicken, marinated for 12 hours in a ginger-garlic-paprika sauce</i> | <b>12,50</b> | <b>85 Jhinga Tandoori</b><br>Riesengarnelen mariniert in Joghurt und zahlreichen Tandoori Gewürzen<br><i>King prawns marinated in yoghurt and various Tandoori spices</i>  | <b>16,50</b> |
| <b>39 Rasas Murgh</b><br>Hähnchenbrustfilet in einer Sahnesoße mit frischen Champignons, indischem Rahmkäse, Erbsen, Paprika, Zwiebeln und Nüssen   | <b>12,00</b> | <b>86 Rasas Shahi Tandoor</b><br>Zusammenstellung verschiedener Tandoori Spezialitäten<br><i>A platter of assorted tandoori delicacies</i>   | <b>19,00</b> |

## SUPPEN / SOUPS

<b>1</b>	<b>Curry Shorba</b> Indische Curry-Crèmesuppe <i>Indian curry cream soup</i>	<b>3,50</b>	<b>5</b>	<b>Mulligatawny</b> Geflügelcrèmesuppe mit Curry und Reiseinlage <i>Chicken cream soup with Curry and Rice</i>	<b>3,90</b>
<b>2</b>	<b>Sabji Shorba</b> Gemüsesuppe <i>Vegetable soup</i>	<b>3,50</b>	<b>6</b>	<b>Naryalwala Shorba</b> Kokosnusscrèmesuppe <i>Coconut cream soup</i>	<b>3,90</b>
<b>3</b>	<b>Dal Shorba</b> Linsensuppe <i>Lentil soup</i>	<b>3,50</b>	<b>7</b>	<b>Broccoli-Mais Shorba</b> Broccoli- Mais Suppe <i>Broccoli-corn soup</i>	<b>4,90</b>
<b>4</b>	<b>Tamatar Shorba</b> Suppe aus Tomaten und Gewürzen garniert mit Sahne <i>Tangy tomato soup with cream garnish</i>	<b>3,50</b>	<b>8</b>	<b>Rasas Shorba</b> Schrimpssuppe mit verschiedenem Gemüse <i>Shrimp soup with mixed vegetable</i>	<b>5,00</b>

## WARME VORSPEISEN / HOT STARTERS

<b>10</b>	<b>Samosas</b> Zwei Teigtaschen mit Kartoffel- Erbsen- Füllung <i>Dough stuffed with spiced potatoes and peas, deep fried</i>	<b>3,90</b>	<b>13</b>	<b>Pyaz Pakora</b> Zwiebelringe in Kichererbsenmehlteig frittiert <i>Onion rings in chickpeas dough fried</i>	<b>3,50</b>
<b>11</b>	<b>Paneer Pakora</b> Hausgemachter Käse in Kichererbsen mehlteig frittiert <i>Homemade cottage cheese in Chickpeas dough fried</i>	<b>3,90</b>	<b>14</b>	<b>Baingan Pakora</b> Auberginenscheiben in Kichererbsenmehlteig frittiert <i>Eggplant slices fried in chickpeas</i>	<b>3,50</b>
<b>12</b>	<b>Murg Pakora</b> Hähnchenbrustfiletstreifen in Kichererbsen- mehlteig frittiert <i>Sliced Chicken breast pieces in Chickpeas dough fried</i>	<b>3,90</b>	<b>15</b>	<b>Jhinga Pakora</b> Riesengarnelen mit original Bengalgewürzen im Teigmantel frittiert <i>King Prawns dipped in original Bengal spices and deep fried</i>	<b>6,00</b>

## SALATE / SALADS

<b>17</b>	<b>Gemischter Salat</b> <i>Mixed Salad</i>	<b>5,50</b>	<b>117</b>	<b>Punjabi Salat</b> Gemischter Salat mit Mais und Papadam <i>Mixed salad with corn and papadams</i>	<b>6,50</b>
<b>18</b>	<b>Chicken Salat</b> Großer Salat mit gegrillten marinierten Hähnchenstreifen aus dem original indischen Lehmofen <i>Large Indian salad with marinated grilled Chicken</i>	<b>7,50</b>	<b>118</b>	<b>Kashmir Salat</b> Gemischter Salat mit Tomaten und Schafskäse <i>Mixed green salad with tomatoes and sheepcheese</i>	<b>6,90</b>
<b>19</b>	<b>Jhinga Salat</b> Großer Salat - mit vier gegrillten Riesengarnelen aus dem original indischen Lehmofen <i>Large Indian Salad with four pieces of grilled prawns</i>	<b>9,00</b>	<b>119</b>	<b>Frucht Salat</b> Verschiedene Früchte mit Mango und Lychee <i>Mixed fruit salad with mangoes and lychees</i>	<b>7,50</b>

## VEGETARISCHE GERICHTE / VEGETARIAN DISHES

<b>20</b>	<b>Daal Masala (würzig)</b> Verschiedene Linsen angebraten mit frischem Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Paprika <i>Mixed Lentils prepared with fresh ginger garlic tomatoes and capsicum (spicy)</i>	<b>7,50</b>		<i>Mixed vegetables and Indian homemade cottage cheese in hot sauce with ginger, garlic and capsicum (hot)</i>	
<b>21</b>	<b>Sabji Masaledar</b> Gemüsecurry aus wechselnden frischen Gemüsen <i>Mixed fresh vegetables in curry sauce</i>	<b>8,50</b>	<b>25</b>	<b>Shabnam Curry</b> Frische Champignons mit Erbsen und hausgemachtem Rahmkäse zubereitet auf Mughlai Art <i>Fresh mushrooms and green peas prepared with homemade cottage cheese in the Mughal way</i>	<b>9,50</b>
<b>24</b>	<b>Sabz Jhalfrezi (scharf)</b> Verschiedene Gemüse, hausgemachter indischer Rahmkäse in scharf gewürzter Sauce mit gebratenem Ingwer, Knoblauch und Paprika	<b>9,50</b>	<b>27</b>	<b>Aloo Gobhi Masala</b> Frische Kartoffeln und Blumenkohl mit verschiedenen Gewürzen gebraten <i>Fresh potatoes and cauliflower, spiced and fried</i>	<b>8,50</b>

## HÜHNCHENGERICHTE / CHICKEN DISHES

<b>30</b>	<b>Murgh Curry</b> Hähnchenbrustfilet in Currysoße, auf traditionell nordindische Art zubereitet <i>Boneless chicken in red curry sauce, North Indian style</i>	<b>9,50</b>	<b>35</b>	<b>Murgh Madras (scharf)</b> Hähnchenbrustfilet mit Kokosraspeln nach köstlicher südindischer Art <i>Boneless chicken with coconut in an exotic south Indian style (hot)</i>	<b>10,50</b>
<b>31</b>	<b>Murgh Makhni</b> Saftige Tandoori Hähnchenbrustfilet, kurz gegrillt und fertig gegart mit leckeren Gewürzen in einer sahnigen Tomatensoße <i>Tender Tandoori chicken pieces lightly roasted and finished in a creamy, delicately spiced tomato sauce</i>	<b>10,50</b>	<b>36</b>	<b>Murgh Vindaloo (scharf)</b> Südindische Hühnerspezialität mit gebackenen Kartoffeln auf pikante Art zubereitet <i>South Indian chicken speciality with baked potatoes, cooked in a tangy picant sauce (hot)</i>	<b>9,50</b>
<b>32</b>	<b>Murgh Haryali</b> Hähnchenbrustfilet in Spinat nach indischer Art gewürzt mit frischem Ingwer und Knoblauch <i>Succulent chicken cubes, cooked with spinach and flavoured with spices, ginger and garlic</i>	<b>9,50</b>	<b>37</b>	<b>Murgh Jhalfrezi (scharf)</b> Hähnchenbrustfilet mit verschiedenem Gemüse, scharf gewürzt mit frischem Ingwer und Knoblauch <i>Boneless chicken with various vegetables, fresh ginger garlic and capsicum, with Anees in a unique gravy (hot)</i>	<b>10,50</b>
<b>33</b>	<b>Murgh sabji</b> Hähnchenbrustfilet mit frischen Gemüsesorten in Currysoße <i>Chicken filets in a special cream sauce with various and fresh vegetables</i>	<b>10,50</b>	<b>38</b>	<b>Murgh korma (scharf)</b> Hähnchenbrustfilet in einer milden Soße aus Sahne mit Mandeln und Cashew-Nüssen <i>Tender chicken pieces in a mild sauce with spices, cream, almonds and cashewnuts</i>	<b>11,50</b>

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert

## LAMMGERICHTE / LAMB DISHES

- |           |   |              |           |  |              |
|-----------|---|--------------|-----------|--|--------------|
| <b>41</b> | <b>Gosht Curry</b><br>Lammfleisch in Currysoße, auf indische Art zubereitet<br><i>Lamb in currysauce cooked in indian style</i>   | <b>10,50</b> | <b>45</b> | <b>Gosht Sabji</b><br>Lammfleisch in Currysoße mit verschiedenen frischen Gemüsesorten<br><i>Lamb cooked in a curry sauce with various and fresh vegetables</i>  | <b>11,50</b> |
| <b>42</b> | <b>Gosht Saag</b><br>Lammfleisch in Spinat auf indische Art mit frischem Ingwer und Knoblauch<br><i>Succulent pieces of lamb cooked with spinach and flavoured with spices, ginger and garlic</i>                   | <b>11,00</b> | <b>46</b> | <b>Khumbi Gosht</b><br>Lammfleisch mit frischen Champignons in einer pikanten Soße, dazu Knoblauch und exotische Gewürze<br><i>Lamb cubes with fresh mushrooms in a spicy sauce along with garlic and mixed with exotic spices</i> | <b>10,50</b> |
| <b>43</b> | <b>Gosht Korma</b><br>Lammfleisch in einer milden Soße aus Gewürzen, Sahne mit Mandeln und Cashew-Nüssen<br><i>Tender lamb pieces in a mild sauce with spices, cream, almonds and cashewnuts</i>                    | <b>12,00</b> | <b>47</b> | <b>Gosht Madras (scharf)</b><br>Lammfleisch mit Kokosraspeln auf köstliche südindische Art<br><i>Lamb cubes with coconut in an exotic south Indian style (hot)</i>   | <b>11,00</b> |
| <b>44</b> | <b>Gosht Vindaloo (scharf)</b><br>Südindische Lammspezialität mit gebackenen Kartoffeln auf pikante Art zubereitet<br><i>South Indian lamb speciality with baked potatoes, cooked in a tangy picant sauce (hot)</i> | <b>10,50</b> | <b>48</b> | <b>Bhuna Gosht (scharf)</b><br>Eingelegtes Lammfleisch, gebraten mit frischem Ingwer, Knoblauch und Gewürzen<br><i>Marinated lamb, cooked with fresh ginger, garlic and fresh herbs (hot)</i>                                      | <b>11,50</b> |

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert

## FISCHGERICHTE / FISH DISHES

- |           |   |              |           |  |              |
|-----------|---|--------------|-----------|--|--------------|
| <b>50</b> | <b>Goani Machli Curry</b><br>Ein traditionelles Fischgericht<br><i>A traditional Fish Curry</i>   | <b>10,90</b> | <b>53</b> | <b>Jhinga Mughlai</b><br>Riesengarnelen in einer Mughlaisoße<br>mit Safran und Nüssen<br><i>King prawns in a creamg mughlai<br/>sauce with Saffron and nuts</i>  | <b>15,90</b> |
| <b>51</b> | <b>Machli Do Piazza (scharf)</b><br>Scharfes Rotbarschfilet, gewürzt nach<br>nordindischer Art<br><i>Red snapper hot spiced prepared<br/>the north Indian way (hot)</i>     | <b>10,90</b> | <b>54</b> | <b>Jhinga Naryalwale</b><br>Riesengarnelen mit Kokosmilch und Kokosraspeln<br>nach südindischer Art zubereitet<br><i>King prawns cooked in milk of coconut garnished<br/>with dried coconut flakes</i> | <b>15,90</b> |
| <b>52</b> | <b>Machli Madras (scharf)</b><br>Rotbarschfilet mit Kokosraspeln auf<br>südindische Art<br><i>Red snapper cooked with coconut in<br/>an exotic south Indian sauce (hot)</i> | <b>10,90</b> | <b>55</b> | <b>Jhinga Madrasi (scharf)</b><br>Riesengarnelen nach köstlicher südindischer<br>Art zubereitet<br><i>King prawns in an exotic south Indian sauce (hot)</i>  | <b>15,90</b> |

## ENTENGERICHTE / DUCK DISHES

- |           |  |              |           |   |              |
|-----------|--|--------------|-----------|---|--------------|
| <b>60</b> | <b>Battak Curry</b><br>Entenfiletstücke in Currysoße,<br>nach nordindischer Art zubereitet<br><i>Boneless duck in currysauce,<br/>a traditional Indian preparation</i>   | <b>12,90</b> | <b>62</b> | <b>Battak Masala (scharf)</b><br>Eingelegtes Entenfilet gebraten mit frischem<br>Ingwer, Knoblauch und Gewürzen<br><i>Marinated duck cubes, fried with fresh ginger,<br/>garlic and fresh herbs (hot)</i>   | <b>13,50</b> |
| <b>61</b> | <b>Battak Vindaloo (scharf)</b><br>Südindische Entenspezialität mit Kartoffeln<br>nach südindischer Art zubereitet<br><i>South Indian Duck speciality with potatoes,<br/>cooked in a tangy spicy sauce (hot)</i> | <b>13,50</b> | <b>63</b> | <b>Battak Korma</b><br>Entenfilet in einer milden Soße aus Gewürzen,<br>Sahne, Mandeln und Cashew-Nüssen<br><i>Tender duck pieces in a mild sauce with spices,<br/>cheese,cream, almonds and cashewnuts</i> | <b>13,90</b> |

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis serviert

## REISGERICHTE / RICE DISHES

<b>70</b>	<b>Sabz Biryani</b> Basmati Reis, gebraten mit Gemüse, Nüssen und feinen Gewürzen <i>Basmati rice fried with mixed vegetables, nuts and a mixture of exotic spices</i>	<b>9,50</b>	<i>Tender lamb fried with basmati rice, special spices, nuts and raisins</i>		
<b>71</b>	<b>Murgh Biryani</b> Zartes gedünstetes Hähnchenbrustfilet mit gebratenem Basmati Reis und Gemüse, garniert mit Nüssen und Rosinen <i>Fried Basmati rice mixed with succulent chicken breast cobs, raisins and nuts</i>	<b>10,50</b>	<b>73</b>	<b>Jhinga Biryani</b> Riesengarnelen gebraten mit Basmati Reis, Gemüse, Nüssen und Rosinen <i>Spiced King Prawns fried with basmati rice, special spices, nuts and raisins</i>	<b>15,50</b>
<b>72</b>	<b>Gosht Biryani</b> Zartes Lammfleisch, gedünstet mit Basmati Reis, Gemüse und orientalischen Gewürzen, Nüssen und Rosinen	<b>12,90</b>	<b>74</b>	<b>Rasas Biryani</b> Gebratener Basmati Reis, gemischt mit Gemüse, Riesengarnelen, zarten Hähnchenbrustfilet, Lamm, Nüssen, Rosinen und Safran <i>Fried basmati rice mixed with vegetables, tender chicken, lamb, fresh ginger, nuts, raisins and saffron</i>	<b>15,90</b>

## TANDOORI SPECIALS Tonofenspezialitäten / Clay Oven Specialities

*Alle Tandoori Spezialitäten werden 24 Stunden in exotischen Gewürzen mariniert*

<b>80</b>	<b>Tandoori Murgh</b> Halbes Hähnchen mariniert in Joghurtsoße mit speziellen indischen Gewürzen im Tonofen gegart <i>Half chicken marinated in yoghurt with various spices and baked in clay oven</i>	<b>12,50</b>	<b>82</b>	<b>Seekh Kebab</b> Lammgehacktes mit speziellen Tandoori Gewürzen <i>Barbecued minced lamb with special tandoori spices</i>	<b>14,50</b>
<b>81</b>	<b>Murgh Malai Tikka</b> Hähnchenbrustfilet traditionell zubereitet <i>Boneless chicken prepared the traditional way</i>	<b>13,90</b>	<b>124</b>	<b>Manpasanda Soße</b> Speziell für Tandoori Gerichte	<b>3,50</b>



## Shakahari Thali

- I Daal Shorba** / Linsensuppe
- II Palak Paneer** / Hausgemachter Rahmkäse im Spinat  
**Malai Kofta** / Gemüsebällchen in einer Cashew-Safran-Sahnesoße  
**Sabji Masala** / Gemüsecurry aus wechselnden frischen Gemüsen

### III Früchte mit Joghurt

<b>100</b>	<b>Für 2 Personen</b>	<b>35,00</b>
<b>101</b>	<b>Für 4 Personen</b>	<b>65,00</b>

## Mansahari Thali

- I Mulligatawney**/Geflügelcrèmesuppe mit Curry und Reiseinlage
- II Chicken Madras** / Hühnerfilet mit Kokosraspeln auf südindische Art  
**Bhuna Gosht** / Eingelegtes Lammfleisch, gebraten mit frischem Ingwer, Knoblauch und Gewürzen  
**Jhinga Curry** / Riesengarnelen in traditioneller indischer Currysoße

### III Früchte mit Joghurt

<b>105</b>	<b>Für 2 Personen</b>	<b>43,00</b>
<b>106</b>	<b>Für 4 Personen</b>	<b>77,00</b>

## Tandoori Thali

- I Seekh Kebab** / Gehacktes Lammfleisch aus dem Lehmofen
- II Murgh Makhni** / Tandoori Hühnerstücke, gegrillt in Tomaten Sahnesoße  
**Gosht Tikka** / Lammfilet gegrillt mit Ingwer, Tomaten und Paprika

### III Früchte mit Joghurt

<b>111</b>	<b>Für 2 Personen</b>	<b>45,00</b>
<b>112</b>	<b>Für 4 Personen</b>	<b>80,00</b>

## Rasas Special Thali

- I Chicken Salat**
- II Rasas Shahi Tandoori**
- III Sabji Masala** / Gemüsecurry aus wechselnden frischen Gemüsen  
**Rasas Murgh** / Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons, Paprika, Zwiebeln und Nüssen  
**Gosht Saag** / Lammfleisch mit Spinat

### III Früchte mit Joghurt

<b>115</b>	<b>Für 2 Personen</b>	<b>55,00</b>
<b>116</b>	<b>Für 4 Personen</b>	<b>100,00</b>

## BEILAGEN / SIDE ORDERS

<b>90</b>	<b>Papadam (scharf)</b> Knuspriges Hülsenfrüchtemehlbrot mit Pfeffer <i>Pulse flour crisp bread (hot)</i>	<b>0,50</b>	<b>94</b>	<b>Tandoori Roti</b> Gebackenes Vollkornbrot <i>Wholeflour baked bread</i>	<b>2,40</b>
<b>91</b>	<b>Bhatura</b> Brot aus feinstem Weißmehl, frittiert <i>Superfine fried flour bread</i>	<b>1,90</b>	<b>95</b>	<b>Makhni Naan</b> Gebackenes Fladenbrot mit Butter <i>Crispy baked wheat flour bread with butter</i>	<b>2,90</b>
<b>92</b>	<b>Naan</b> Leichtes knuspriges Fladenbrot, gebacken <i>Crispy baked bread</i>	<b>2,30</b>	<b>96</b>	<b>Mango Chutney</b> Mangostückchen süß-sauer eingelegt <i>Sweet sour mango slice dip</i>	<b>2,00</b>
<b>93</b>	<b>Garlic Naan</b> Fladenbrot mit hausgemachter indischer Knoblauchbutter und Sesam <i>Crisp baked bread with homemade Indian garlic butter and Sesam</i>	<b>2,70</b>	<b>97</b>	<b>Raita</b> Joghurt mit Gurken, Tomaten, Paprika und Gewürzen <i>Spiced yoghurt with cucumber, tomatoes and capsicum slices</i>	<b>2,90</b>
<b>103</b>	<b>Basmati Reis mit Safran</b>	<b>2,50</b>	<b>98</b>	<b>Pickels (scharf)</b> Früchte und Gemüse eingelegt <i>Fruit and vegetables marinated in spices (hot)</i>	<b>2,00</b>

## DESERT / SWEET

<b>120</b>	<b>Gulab Jamun</b> Hausgemachte Grießbällchen, frittiert in Honig-Rosenwasser eingelegt <i>Fried homemade cheese balls in honey-rose syrup, served warm</i>	<b>3,00</b>	<b>122</b>	<b>Mango Tango</b> Mangostückchen mit Vanilleeis <i>Vanilla flavoured ice-cream with mango slices</i>	<b>3,50</b>
<b>121</b>	<b>Shrikand</b> hausgemachte Joghurtspeise mit Kardamom, Pistazien und Safran <i>Sweetened homemade yoghurt with cardamoms, pistachios and saffron</i>	<b>3,90</b>	<b>123</b>	<b>Falahar</b> Früchte mit Joghurt <i>Mixed fruit in sweetened yoghurt</i>	<b>3,50</b>
			<b>1120</b>	<b>Gemischte Nachspeise</b> <i>Mixed dessert</i>	<b>10,00</b>

## GETRÄNKE / DRINKS

### WARME GETRÄNKE

Kaffee	Tasse	<b>2,10</b>
Cappuccino	Tasse	<b>2,40</b>
Espresso	Tasse	<b>2,00</b>
Doppelter Espresso	Tasse	<b>3,50</b>
Milchkaffee	Gr. Tasse	<b>2,90</b>
Latte Macchiato	Glas	<b>3,10</b>
Espresso Macchiato	Tasse	<b>2,40</b>
Doppelter Espresso Macchiato	Tasse	<b>3,80</b>
Getreidekaffee	Tasse	<b>2,10</b>
Getreidemilchkaffee	Gr. Tasse	<b>2,80</b>
Schokolade mit Milchschaum	Gr. Tasse	<b>2,90</b>
Indischer Tee mit Honig (Yogi Tee)	Glas	<b>2,00</b>
	<b>Kännchen</b>	<b>0,30l</b>
Darjeeling Tee		<b>3,50</b>
Earl Grey		<b>3,50</b>
Grüner Tee		<b>3,50</b>
Jasmin Tee		<b>3,50</b>
Pfefferminz Tee		<b>3,50</b>
Kamillen Tee		<b>3,50</b>
Kräuter Tee		<b>3,50</b>

### SOFTDRINKS

Gerolsteiner Sprudel	Fl 0,25 l	<b>2,10</b>
Gerolsteiner Sprudel	Fl 0,75 l	<b>4,90</b>
Gerolsteiner Naturell	Fl 0,25 l	<b>2,10</b>
Gerolsteiner Naturell	Fl 0,75 l	<b>4,90</b>
Schwepes Bitter Lemon <sup>3</sup>	Fl 0,2 l	<b>2,30</b>
Schwepes Tonic Water <sup>3</sup>	Fl 0,2 l	<b>2,30</b>
Schwepes Ginger Ale <sup>1</sup>	Fl 0,2 l	<b>2,30</b>
Vitamalz <sup>1</sup>	Fl 0,33 l	<b>2,50</b>

	<b>0,2 l</b>	<b>0,4l</b>
Tafelwasser	<b>1,70</b>	<b>2,90</b>
Coca Cola <sup>1,2</sup>	<b>2,00</b>	<b>3,60</b>
Coca Cola light <sup>1,2,5</sup>	<b>2,00</b>	<b>3,60</b>
Fanta <sup>1,4</sup>	<b>2,00</b>	<b>3,60</b>
Sprite	<b>2,00</b>	<b>3,60</b>
Spezi <sup>1,2,4</sup>	<b>2,00</b>	<b>3,60</b>
Mango Lassi	<b>2,60</b>	<b>5,00</b>
Lassi salzig	<b>2,50</b>	<b>4,80</b>

### BAUER SÄFTE, NEKTARE / SCHORLE

	<b>0,2 L</b>	<b>0,4 L</b>
Orangensaft	<b>2,20</b>	<b>4,00</b>
Apfelsaft	<b>2,20</b>	<b>4,00</b>
Ananassaft	<b>2,20</b>	<b>4,00</b>
Maracuja	<b>2,20</b>	<b>4,00</b>
Bananennektar	<b>2,20</b>	<b>4,00</b>
Kirschnektar	<b>2,20</b>	<b>4,00</b>
Kiba (Banane/Kirschsafft)	<b>2,30</b>	<b>4,10</b>
Mangonektar	<b>2,40</b>	<b>4,20</b>
Orangensaftschorle	<b>2,10</b>	<b>3,60</b>
Apfelsaftschorle	<b>2,10</b>	<b>3,60</b>
Ananassaftschorle	<b>2,10</b>	<b>3,60</b>
Maracujaschorle	<b>2,10</b>	<b>3,60</b>
Bananennektarschorle	<b>2,10</b>	<b>3,60</b>
Kirschnektarschorle	<b>2,10</b>	<b>3,60</b>
Mangonektarschorle	<b>2,20</b>	<b>3,70</b>
Lycheennektarschorle	<b>2,20</b>	<b>3,70</b>
Guavanektarschorle	<b>2,20</b>	<b>3,70</b>
Ananas-Coconutnektarschorle	<b>2,20</b>	<b>3,70</b>

## GETRÄNKE / DRINKS

<b>INDISCHE NEKTARE</b>	<b>0,2 l</b>	<b>0,4l</b>	<b>LONG DRINKS</b>	
Lycheenektar	<b>2,30</b>	<b>4,20</b>	GIN TONIC <sup>3</sup>	<b>6,00</b>
Guavanektar	<b>2,30</b>	<b>4,20</b>	WODKA LEMON <sup>3</sup>	<b>6,00</b>
Ananas-Coconutnektar	<b>2,50</b>	<b>4,30</b>	WHISKEY COLA <sup>1,2</sup>	<b>6,00</b>
<b>BIERE</b>	<b>0,3 l</b>	<b>0,5l</b>	CAMPARI <sup>1,3</sup> ORANGE	<b>5,50</b>
Warsteiner Pilsner vom Faß	<b>2,20</b>	<b>3,30</b>	CAMPARI <sup>1,3</sup> SODA	<b>5,00</b>
König Ludwig (dunkel) vom Faß	<b>2,20</b>	<b>3,30</b>	<b>SCREW DRIVER</b>	<b>6,00</b>
Erdinger Weißbier mit Hefe vom Faß	<b>2,20</b>	<b>3,30</b>	Wodka, Orangensaft	
Erdinger Weißbier Kristallklar		<b>3,30</b>	<b>CUBA LIBRE</b>	<b>6,00</b>
Erdinger Weißbier dunkel		<b>3,30</b>	Rum, Limette, Cola <sup>1,2</sup>	
Alster (Sprite <sup>4</sup> / Fanta <sup>1,4</sup> )	<b>2,20</b>	<b>3,30</b>	<b>RASAS</b>	<b>5,50</b>
Warsteiner fresh (alkoholfrei)	Fl 0,33 l	<b>2,50</b>	Batida de coco, Kirschsafft	
Erdinger Weißbier (alkoholfrei)	Fl 0,33 l	<b>2,70</b>		
Indisches Bier	Fl 0,33 l	<b>2,90</b>	<b>WHISKEY</b>	<b>0,2 cl</b> <b>0,4 cl</b>
<b>APERITIFS</b>			BALLANTINES <sup>1</sup>	<b>2,50</b> <b>4,50</b>
SHERRY SANDEMAN MEDIUM / SECCO	5 cl	<b>3,90</b>	CHIVAS REGAL <sup>1</sup>	<b>3,00</b> <b>5,50</b>
MARTINI DRY / BIANCO / ROSSO	5 cl	<b>3,90</b>	JOHNNY WALKER RED LABEL <sup>1</sup>	<b>2,50</b> <b>4,50</b>
PERNOD <sup>1</sup> - SODA	4 cl	<b>4,50</b>	JOHNNY WALKER BLACK LABEL <sup>1</sup>	<b>3,00</b> <b>5,50</b>
PROSECCO	0,1l	<b>3,90</b>	JIM BEAM	<b>2,50</b> <b>4,50</b>
CHAMPAGNER	0,1l	<b>15,00</b>	JACK DANIELS	<b>3,00</b> <b>5,50</b>
Moët & Chandon			TULLAMORE DEW <sup>1</sup>	<b>3,00</b> <b>5,50</b>

## GETRÄNKE / DRINKS

<b>DIGESTIF</b>	<b>2 cl</b>		<b>GIN</b>	<b>2 cl</b>
FERNET BRANCA	3,00		GORDON´S GIN	2,50
AVERNA	3,00		<b>WODKA</b>	<b>2 cl</b>
RAMAZZOTTI	3,00		WODKA ABSOLUT	3,00
JÄGERMEISTER	2,50		WODKA SMIRNOFF	2,50
LINIE AQUAVIT	2,80		WODKA MOSKOVSKAYA	3,50
<b>GRAPPA</b>	<b>2 cl</b>		WODKA GORBATSCHOW	2,50
GRAPPA DI PROSECCO	3,50		<b>LIQUER</b>	<b>2 cl</b>
GRAPPA CHARDONNAY	3,50		AMARETTO DISARONNO	2,50
<b>SPIRITUOSEN</b>	<b>2 cl</b>		BAILEYS <sup>1</sup>	3,00
MALTESER	3,00		BATIDA DE COCO	2,50
MANGO SCHNAPS	2,80		SAMBUCA MOLINARI	2,50
<b>RUM</b>	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>	<b>COGNAC</b>	<b>2 cl</b>
OLD MONK (Indischer Rum) 7J	2,80	4,00	HENNESSY	3,50
HAVANA CLUB 3J	2,50	4,50	REMY MARTIN	3,50
HAVANA CLUB <sup>1</sup> 7J	3,50	6,00	VECCHIA ROMAGNA <sup>1</sup>	3,20
BACARDI SUPERIOR	2,50	4,00	<b>BRANDY</b>	<b>2 cl</b>
MYER´S RUM	2,50	4,00	VETERANO OSBORNE <sup>1</sup>	2,50
OLD PASCAS 73%	3,00	5,00		

1 farbstoffhaltig, 2 coffeinhaltig, 3 chininhaltig, 4 Antioxidationsmittel, 5 Süßungsmittel (enthält eine Phenylalaninquelle), 6 taurinhaltig

## OFFENE WEINE

OFFENER ROTWEIN	0,2 l	0,25 l	0,5 l	OFFENER WEISSWEIN	0,2 l	0,25 l	0,5l
<b>Indien</b> Indischer Rotwein <i>Trocken, aromatisch und fruchtig</i>	<b>3,90</b>	<b>5,10</b>	<b>8,50</b>	<b>Indien</b> Indischer Weißwein <i>Trocken, aromatisch und fruchtig</i>	<b>3,90</b>	<b>5,10</b>	<b>8,50</b>
<b>Italien</b> <b>Merlot</b> Ca´Lunghetta - Venetien <i>Typisch jugendlich, mit fruchtigem Charakter</i>	<b>3,60</b>	<b>4,90</b>	<b>7,90</b>	<b>Italien</b> <b>Pinot Grigio</b> Ca´Lunghetta - Venetien <i>Blumig-würzige Note mit feinfruchtigem Geschmack</i>	<b>3,60</b>	<b>4,90</b>	<b>7,90</b>
<b>Fiorile Rosso</b> Duca di Castelmonte - Sizilien <i>Herzhaft und ausgewogen, voll und harmonisch</i>	<b>3,60</b>	<b>4,90</b>	<b>7,90</b>	<b>Chardonnay</b> Ca´Lunghetta - Venetien <i>Arteigene Blume, zartaromatisch, gleichzeitig herzhaft und erfrischend</i>	<b>3,60</b>	<b>4,90</b>	<b>7,90</b>
<b>Spanien</b> <b>Rioja D.O. Tinto "Rasillo Cosecha"</b> Rivero Ulecia s.l. - Rioja <i>Trocken und samtig</i>	<b>3,60</b>	<b>4,90</b>	<b>7,90</b>	<b>Spanien</b> <b>Rioja D.O. Blanco</b> Rivero Ulecia s.l. - Rioja <i>Trocken und feinfruchtig</i>	<b>3,60</b>	<b>4,90</b>	<b>7,90</b>
<b>Chile</b> <b>Cabernet Sauvignon</b> Concha v Toro <i>Dunkelrot, kräftig, fruchtig und trocken</i>	<b>3,60</b>	<b>4,90</b>	<b>7,90</b>	<b>Chile</b> <b>Sauvignon Blanc</b> Concha v Toro - Chile <i>Angenehm fruchtig und frisch</i>	<b>3,60</b>	<b>4,90</b>	<b>7,90</b>
<b>ROSÉ</b>				<b>Deutschland</b> <b>Riesling Qba, trocken</b> Schloß Schönborn - Rheingau <i>Fruchtiges Bukett, Nuancen von Pfirsich und Aprikose</i>	<b>3,70</b>	<b>4,90</b>	<b>8,00</b>
<b>Chile</b> <b>Conch v Toro</b> <i>Sehr fruchtiges Bukett, frisch und harmonisch</i>	<b>3,60</b>	<b>4,90</b>	<b>7,90</b>	<b>Weißweinschorle</b>	<b>3,50</b>		

## FLASCHENROTWEIN

### Indien

Indischer Rotwein **0,75 l 21,50**  
*Trocken, aromatisch und fruchtig*

### Italien

**Sangiovese - Merlot IGT "Grande Mori"** **0,75 l 19,50**  
Provinco - Apulien  
*Dieser Wein von großer Struktur und fruchtigem Aroma erhält seine Harmonie und Fülle aus den Trauben Sangiovese und Merlot*

**Salice Salentino DOC „Barrique“** **0,75 l 20,00**  
La Casada - Apulien  
*Rubinrot mit orangenen Reflexen. Trocken, wenig, sehr harmonisch und vollmundig*

**Chianti Classico DOCG** **0,75 l 17,50**  
Cantine Bonacchi S.p.A. - Toscana  
*Dieser prestigevolle Wein ist Teil der Elite internationaler Weine. Tief rubinrot mit einem umfassenden Aroma und einem vollen, warmen Geschmack*

### Südafrika

**Cabernet Sauvignon „Stonehurst“** **0,75 l 21,00**  
Excelsior Estate - Robertson  
*Eine Farbe wie dunkle Pflaume, die sich auch im Duft widerspiegelt. Holz- und Fruchtaromen in Balance mit reifen Tanninen. Geschmeidig im Abgang*

### Spanien

**„Castillo de Banos D.O.“ Reserva** **0,75 l 19,50**  
Bodegas Fernando Castro - Valdepenas  
*Intensives Bukett mit viel Fruchtaromen, perfekte Struktur*

**„El Coto“ D.O. Rioja Crianza** **0,75 l 19,00**  
Bodega El Coto - Rioja  
*Rubinrot, das Bukett mit Aromen von dunkler Frucht, Beeren und einem Hauch von Vanille, komplex, reich und schön ausbalanciert mit weichen Tanninen und nachhaltigem Abgang*

### Deutschland

**Dornfelder QbA "Halbtrocken"** **0,75 l 19,00**  
Rietburg - Pfalz  
*Kräftiges Dunkelrot, jugendliche Aromatik, süßlich-saftig, weich und harmonisch*

**Spätburgunder Kabinett, tr.** **0,75 l 19,00**  
WZG Bötzingen - Baden  
*Ein kräftiger, trockener Spätburgunder mit einem kräftigen Rubinrot. Das intensive Bukett erinnert an Brombeeren und wird durch eine fruchtige Note abgerundet. Im Abgang ist der Wein gerbstoffbetont*

## FLASCHENWEISSWEIN

### Indien

Indischer Weißwein **0,75 l 21,50**  
*Trocken, aromatisch und fruchtig*

### Italien

**Vernaccia di S. Gimignano DOCG** **0,75 l 18,50**  
 Cantine Bonacchi S.p.A - Toscana  
*Strohgelb mit grünlichen Reflexen.  
 Delikates, hervorstechendes Aroma  
 mit typisch fruchtigem Geschmack*

**“Gorgo Tondo” IGT Chardonnay Grillo** **0,75 l 17,50**  
 Duca di Castelmonte - Sizilien  
*Ein vollmundiger Wein  
 mit dem Aroma tropischer Früchte  
 und ausgewogenem rundem Abgang*

**Lugana DOC “Campagnola”** **0,75 l 25,50**  
 Campagnola-Venetien  
*Strohgelb mit gründlichen Reflexen, delikat, einladend  
 mit einer Note nach frischem Heu; intensiv, weich, lang  
 mit angenehmer Fruchtnote, die durch einen dezenten  
 Vanilleton unterstrichen wird*

**Gavi di Gavi DOCG “Abbazia di San Rocco”** **0,75 l 27,00**  
 Fontanasse S.S.-Gavi  
*Helles Strohgelb mit Nuancen ins Grünliche, zarter Duft  
 nach Zitrusfrüchten, Blüten und Toast. Am Gaumen  
 mittelkräftig mit Mandelaroma und dezent feiner Säure*

### Deutschland

**Weißburgunder QbA, trocken** **0,75 l 19,00**  
 Hofgut Consequence - Baden  
*Klar und direkt, würzig.  
 Weich und cremig im Mund.  
 Süffiger und fülliger Weißburgunder*

### Spanien

**“El Coto” D.O. Rioja Blanco** **0,75 l 21,00**  
 Bodega El Coto - Rioja  
*Angenehm fruchtiges,  
 frisches Bukett nach Äpfeln und Birnen,  
 ausgewogenes Süß-Säureverhältnis.  
 Am Gaumen frisch und blumig*

**Sauvignon Blanc D.O. “Nava Real”** **0,75 l 23,00**  
 Bodegas Alvarez v Diez - Rueda  
*Bukett von exotischen Früchten mit Passionsfrucht,  
 Guave und leichter Zitrusnote.  
 Fein mit zurückhaltender Säure und trocken*

### PROSECCO/CHAMPAGNER

**MOËT & CHANDON** **0,75 l 75,00**  
 Brut Impérial

**PROSECCO DI VALDOBBIADENE** **0,75 l 27,00**