



GURU

Indische Spezialitäten



ਸਤਿ ਸ੍ਰੀ ਅਕਾਲ

Sat Sri Akal!



Gronauer Waldweg 2 · D-51465 Bergisch-Gladbach

Telefon: +49 (0) 2202 / 92 63 230

Öffnungszeiten

Montag, Mittwoch, Donnerstag, Freitag, Samstag,

Sonntag und Feiertage 12.00 – 22.00 Uhr

Dienstag ab 17.00 Uhr

Wir bieten auch Partyservice und Catering für Zuhause an.

Unsere typisch indischen Zutaten und ihr Nutzen für den Menschen



Basmati-Reis

bedeutet aromatischer duftender Reis. Basmati-Reis ist sehr gesund, glutenfrei, natriumfrei, salzarm, enthält kein Cholesterin, ist nicht allergisch, fettfrei und leicht verdaulich. Indien baut 70% des weltweiten Basmatireises an. Er enthält alle 8 essentiellen Aminosäuren, die der Körper nicht selbst herstellen kann. Basmati-Reis hat einen typischen Geschmack und ein natürliches Aroma welches in seiner Konzentration 12 mal höher ist als bei nicht Basmati-Reis-Sorten. Dieses natürliche Aroma, das in Basmati-Reis gefunden wird, wird in Käse, Früchten und anderen von Europa und den Vereinigten Staaten genehmigten Cerealien gefunden. Es ist ein ausgezeichnetes Essen für alle Diäten

Chili

Beruhigt Herz und Kreislauf: enthält Vitamin C, verhindert Arterienverkalkung und Thrombosen.

Garam Masala

Vielseitige Gewürzmischung (ca. 16. Gewürze): kann zu jedem Gericht individuell zusammengestellt werden und hat seine entsprechende heilsame Wirkung.

Ingwer

Appetitanregend: wirkt heilend bei Entzündungen, Rückenschmerzen, Migräne, Müdigkeit und Reisekrankheit.

Kardamon

Reich an Vitamin A, B und C: hilft gegen Mundgeruch, Verdauungsstörungen, Nervosität und Erkältungen.

Okragemüse

Die Okra ist eine aus Äthiopien stammende Gemüsepflanze und wird seit 4000 Jahren in der Küche verwendet. Sie gehört zu der Familie der Malvengewächse. Der Geschmack ist fast neutral, mild bis herb.

Knoblauch

Reich an Vitamin A, B und C: fördert die Durchblutung der Herzgefäße, senkt den Blutdruck und hilft bei Potenzschwäche.

Koriander

Verdauungsfördernd: wirkt anregend auf die Verdauungsorgane und ist als Aphrodisiakum bekannt.

Kreuzkümmel

Verdauungsfördernd: hilft gegen Magen- und Darmkrankheiten.

Kurkuma

Verdauungsfördernd: regt den Appetit an, unterstützt die Galle und Nieren und hilft gegen Hautkrankheiten.

Nelken

Keimtötend und schmerzstillend: gut bei Zahnschmerzen, wirkt gegen Entzündungen im Rachen und hilft gegen Mundgeruch.

Pfeffer

Appetitanregend: beruhigt besonders die Magenwände.

Safran

Krampflösend: hilft bei Magenbeschwerden, ist gut für das Herz und unterstützt die Verdauung.

Zimt

Stresshemmend: wirkt gegen Magenschmerzen und unterstützt den Verdauungsprozess.

Suppen

| | | |
|---|--|------|
| 1 | Tomatensuppe ind. Art | 5,90 |
| 2 | Gemüsesuppe ind. Art | 5,90 |
| 3 | Karottensuppe mit Möhren, Passionsfrüchten und Ingwer | 6,90 |
| 4 | Linsensuppe nordindischer Art | 5,90 |
| 5 | Chickensuppe Hühnersuppe nach Art des Hauses | 6,90 |

Insalata

| | | |
|----|--|----------|
| 11 | Bruschetta geröstetes Brot mit Tomaten, Mozzarella, Rucola mit Balsamico-Olivenöl | A) 7,90 |
| 12 | Insalata Mista gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika und Mais | 7,90 |
| 13 | Insalata Punjabi gemischter Salat mit indischen Tapas | 11,90 |
| 15 | Insalata Chicken gemischter Salat mit Tandoori Chicken | 11,90 |
| 16 | Insalata Jhingha gemischter Salat mit gebratenen Garnelen | B) 13,90 |

Naan

| | | |
|----|--|-----------|
| 18 | Dips: Mango, Tamarinde, Minze | A) 1,50 |
| 19 | Bhatura frittiertes gebackenes Brot aus Weizenmehl | A) 4,90 |
| 20 | Peshawri Naan ind. Brot mit Kokosraspeln, Mandeln und Rosinen | A) 4,90 |
| 21 | Roti (Vegan möglich) Fladenbrot aus Vollkornmehl | A) 2,80 |
| 22 | Butter Naan ind. Brot mit Butter | A)G) 2,80 |
| 23 | Garlic Naan ind. Brot mit Butter und Knoblauch | A)G) 3,50 |
| 24 | Alu Naan ind. Brot gefüllt mit Kartoffeln und Zwiebeln | A) 4,50 |
| 25 | Paneer Naan ind. Brot gefüllt mit hausgemachtem Frischkäse | A)G) 4,90 |
| 26 | Keema Naan ind. Brot gefüllt mit gehaktem Lammfleisch | A) 5,20 |
| 27 | Papadam (Vegan möglich) knuspriges Linsenbrot mit 3 verschiedenen Soßen | 4,90 |
| 28 | Raita Joghurt mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Gewürzen | G) 3,90 |



Alle Gerichte bereiten wir in Ihrer Wunschschärfe zu!

D Deutsche Schärfe **M** Mittlere Schärfe **I** Indische Schärfe

Indische Tapas

alle Tapas mit 3 verschiedenen Dips: Mango, Tamarinde und Minze

- | | | |
|----|---|-------|
| 31 | Vegetarische Pakora (Vegan möglich) gemischtes Gemüse in Kichererbsenmehl frittiert | 6,90 |
| 32 | Gobi Pakora (Vegan möglich) mariniertes, frittiertes Blumenkohl in Kichererbsenmehl..... G) | 6,90 |
| 33 | Jheenga Pakora frittierte Garnelen in Kichererbsenmehl | 10,90 |
| 34 | Samosa (Vegan möglich) vegetarisch, gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln und Erbsen | 6,90 |
| 35 | Chana Crunchy (Vegan möglich) Falafel mit Kichererbsen | 6,90 |
| 36 | Paneer Pakora hausgemachter Frischkäse in Kichererbsenmehl frittiert | 7,90 |
| 37 | Chicken Pakora Hähnchenfleisch in Kichererbsenmehl frittiert | 6,90 |
| 38 | Hähnchen Sprossen Frühlingsrollen gefüllt mit Hähnchenfleisch | 6,90 |
| 39 | Seekh Kebab Hähnchen- und Lammfleisch Hackspieß | 8,90 |
| 40 | Fish Pakora frittiertes Fisch in Kichererbsenmehl | 8,90 |

Tapas Variation

- | | | |
|----|--|-------|
| 44 | Tapas Vorspeisen Platte mit 4 verschiedenen Tapas | 12,90 |
| 45 | Tapas Hauptspeisen Platte mit 8 verschiedenen Tapas | 23,90 |

Tandoori Spezialitäten

Alle Tandoori Gerichte werden im Lehmofen zubereitet
und mit Basmatireis und Minzsoße serviert

- | | | |
|-----|--|-------|
| 144 | Tandoori Paneer 24h mariniertes Paneer mit Paprika, Zwiebeln und Minzsoße | 16,90 |
| 145 | Hariyali Chicken Tikka mariniertes Hähnchenbrustfilet mit Minze und Koriander | 18,90 |
| 146 | Hara Bara Kebab gerolltes Lammfleisch am Spieß mit Spinat, Gewürzen und Zwiebeln .. G) | 16,90 |
| 147 | Tandoori Chicken eingelegte Hähnchenkeule gegrillt in Ingwer, Knoblauch, Joghurt G) | 19,90 |
| 148 | Chicken Grillteller verschiedene marinierte Hähnchensorten im Tandoor Ofen gegrillt... G) | 19,90 |
| 149 | Mix Fish Platte Mix aus marinierten Lachs, Riesengarnelen und gegrillten Fish Tikka und Paprika und Zwiebeln | 24,90 |



Alle Gerichte bereiten wir in Ihrer Wunschscharfe zu!

D Deutsche Schärfe **M** Mittlere Schärfe **I** Indische Schärfe

Vegetarisch

Alle Gerichte mit Basmatireis

- | | | |
|----|--|-------|
| 41 | Veg Korma (Vegan möglich) Frisches Gemüse mit Cashews, Rosinen und Mandeln in einer Kokosnusscurrycremesoße | 14,90 |
| 42 | Alu Gobi (Vegan möglich) Blumenkohl mit Kartoffeln, Ingwer und verschiedenen Gewürzen .. | 12,90 |
| 43 | Veg Tandoori Chap (Vegan möglich) mariniertes Sojabohnenspieß aus dem Tandoor mit Paprika und Zwiebeln in einer herzhaften Currysoße | 15,90 |
| 46 | Gelbes Bauern Curry (Geheimrezeptur) Punjabi Curry nach Bauerntradition mit indischen vegetarischen Pakora | 13,90 |
| 47 | Bhindi Masala (Vegan möglich) frische Okraschoten mit verschiedenen Gewürzen, Knoblauch, Ingwer, Koriander und frischen Tomaten | 14,90 |
| 48 | Mix Sabzi (Vegan möglich) verschiedenes Gemüse mit Knoblauch, Ingwer und Koriander in einer Currysoße | 13,90 |
| 49 | Alu Palak (Vegan möglich) Kartoffeln mit Spinat und exotischen Gewürzen in einer Currysoße | 12,90 |
| 50 | Alu Channa (Vegan möglich) Kartoffeln mit Kichererbsen in einer Currysoße | 12,90 |
| 52 | Alu Bengan (Vegan möglich) Auberginen mit Kartoffeln, Ingwer, Zwiebeln und verschiedenen Gewürzen in Currychopmasala | 12,90 |
| 53 | Veg. Manchurin (Vegan möglich) Gemüsebällchen mit Paprika, Zwiebeln, Chili-Currysoße G) | 14,90 |
| 54 | Dhaal Makhani (Vegan möglich) Linsen nach traditioneller nordindischer Art zubereitet | 12,90 |
| 55 | Dhaal Palak (Vegan möglich) Gelbe Linsen mit Ingwer und Spinat nach nordindischer Art . G) | 12,90 |
| 56 | Veg Kofta (Vegan möglich) Gemüsebällchen mit Kokosnuss und Mandeln in einer Curry-Sahnesoße | 13,90 |
| 57 | Matar Paneer hausgemachter Frischkäse in Erbsen in einer Currysoße | 14,50 |
| 58 | Palak Paneer hausgemachter Frischkäse mit Spinat und verschiedenen Gewürzen in einer Currysoße | 14,50 |
| 59 | Bengan Paneer hausgemachter Frischkäse mit frischen Auberginen und feinen Gewürzen in einer Currysoße | 14,90 |
| 60 | Butter Paneer hausgemachter Frischkäse mit Honig, Mandeln in einer Tomatencremesoße | 15,90 |
| 61 | Paneer Tikka Masala hausgemachter Frischkäse aus dem Tandoor mit Paprika in Joghurt eingerollt in einer Tomatencremurrysoße | 15,90 |
| 62 | Chili Paneer hausgemachter Frischkäse mariniert mit Zwiebeln, Paprika, Peperoni, Ingwer, frischen Tomaten in einer milden Chilisoße | 14,90 |
| 63 | Karahi Paneer hausgemachter Frischkäse mit Paprika, Tomaten, Ingwer, Zwiebeln und nordindischen Gewürzen | 14,90 |
| 64 | Mango Paneer hausgemachter Frischkäse mit Mangostücken in einer milden Currycremesoße | 14,90 |

Alle Gerichte bereiten wir in Ihrer Wunschscharfe zu!

D Deutsche Schärfe **M** Mittlere Schärfe **I** Indische Schärfe

Geflügel

Alle Gerichte mit Basmatireis

- 71 **Chicken Korma** Hähnchenbrustfilet mit Cashews, Pistazien, Rosinen und Mandeln in einer KokosnusscurrycremeG/H) **15,90**
- 72 **Chicken Curry** Hähnchenbrustfilet in einer Currysoße **14,50**
- 73 **Chicken Malvani** Hähnchenbrustfilet mit Kokosnussspäpeln in einer Tamarindensoße.....G/H) **14,90**
- 74 **Chicken Kandhari** Hähnchenbrustfilet mit Cashew-nut-Pesto, Granatapfel in einer Currycremesoße.....G/H) **15,50**
- 75 **Chicken Kashmiri** Hähnchenbrustfilet mit Kashmiri-Gewürzen, Ananas in einer Joghurtcurrysoße.....G) **15,50**
- 76 **Sunehri Murgh** Hähnchenbrustfilet mit Cashew-nut-Pesto und Safran in einer Joghurtsoße.....G/H) **15,90**
- 77 **Mango Chicken** Hähnchenbrustfilet mit Mangos in einer milden CurrycremesoßeG) **15,50**
- 78 **Butter Chicken** mariniertes Hähnchenfleisch aus dem Tandoor Ofen mit Mandeln, Cashews und Honig in einer köstlichen feinen Soße.....H) **15,90**
- 79 **Chicken Jalfrezi** Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln und Paprika in einer speziellen Jalfrezi-currysoße **15,90**
- 80 **Chicken Sabzi** Hähnchenbrustfilet mit frischem Gemüse, Knoblauch, Ingwer und Koriander in einem Currychopmasala..... **14,90**
- 81 **Saagwala Chicken** Hähnchenbrustfilet mit Spinat in einer Currysoße nach nordindischer Art..... **14,90**
- 82 **Chicken Bombay** Hähnchenbrustfilet in einer köstlichen frischen Minzsoße **15,50**
- 83 **Chicken Madras** Hähnchenbrustfilet mit Kokosnussmilch und Kokosnussspäpeln nach südindischer TraditionH) **14,90**
- 84 **Chili Chicken** mariniertes Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Paprika, Peperoni in einer milden Chilisoße..... **15,90**
- 85 **Chicken Meethi** Hähnchenbrustfilet mit Bockshornkleblättern in einer Currycremesoße.....G) **14,90**
- 86 **Chicken Tikka Masala** mariniertes Hähnchenbrustfilet aus dem Tandoor mit Paprika und Zwiebeln in einer Tomatencremecurrysoße **16,90**
- 87 **Chicken Tandoori** marinierte Hähnchenkeule oder mariniertes Hähnchenbrustfilet aus dem Tandoor Ofen gegart, mit Zwiebeln und Paprika in einem Currychopmasala **16,90**
- 88 **Chicken Vindaloo** Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln und Peperoni in einer Vindaloosoße **14,90**

Alle Gerichte bereiten wir in Ihrer Wunschscharfe zu!



Lamm

Alle Gerichte mit Basmatireis

- 91 **Lamm Korma** Lammfleisch mit Cashews, Rosinen und Mandeln in einer KokosnusscurrycremesoßeG/H) **17,90**
- 92 **Mango Gosht** Lammfleisch in einer Mangojoghurtsoße, ind. GewürzeG) **17,90**
- 93 **Rogan Josh** Lammfleisch in einer Joghurtsoße, mit exotischen GewürzenG) **17,90**
- 94 **Lamm Butter Masala** Lammfleisch mit Lohblätter, Mandeln, Cashews und Honig in einer köstlich feinen SoßeG/H) **18,90**
- 95 **Lamm Bhindi** Lammfleisch mit Okraschoten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer in einer feinen Currysoße **18,90**
- 96 **Saagwala Gosht** Lammfleisch mit einer Spinatzubereitung in einer Currysoße..... **17,90**
- 97 **Malabari Mutton** Lammfleisch mit Kokosnussspäpeln in einer TamarindensoßeG/H) **17,90**
- 98 **Lamm Madras** Lammfleisch mit Kokosmilch, Kokosnussspäpeln nach südind. Tradition..... **17,90**
- 99 **Lamm Bhuna** Lammfleisch mit frischem Gemüse in einer würzigen Currysoße..... **18,90**
- 100 **Lamm Jalfrezi** Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln in einer speziellen Jalfrezi-Currysoße **18,90**
- 101 **Lamm Bombay** Lammfleisch in einer köstlichen frischen Minzsoße **17,90**
- 102 **Lamm Vindaloo** Lammfleisch mit Kartoffeln, Peperoni, in einer Vindaloo-Soße **17,90**
- 103 **Lamm Tikka Masala** mariniertes Lammfleisch aus dem Tandoor Ofen mit Paprika, Zwiebeln in einer Currycremesoße **18,90**
- 104 **Lamm Tandoori** mariniertes Lammfleisch aus dem Tandoor Ofen, gegart, mit Zwiebeln und Paprika in Currychopmasala **18,90**

Duck (Ente)

Alle Gerichte mit Basmatireis

- 109 **Duck Mango** Entenfleisch in einer Mango-Joghurtsoße, mit ind. GewürzenG) **16,90**
- 110 **Duck Curry** Entenfleisch in einer feinen Currysoße **15,90**
- 111 **Duck Korma** Entenfleisch mit Cashews, Pistazien, Rosinen und Mandeln in einer KokosnusscurrycremesoßeG/H) **16,90**
- 112 **Duck Butter** Entenfleisch mit Mandeln, Cashews und Honig in einer köstlichen ButtercremesoßeG/H) **16,90**
- 113 **Duck Saag** Entenfleisch mit Spinat in einer speziellen Currysoße **15,90**
- 114 **Duck Madras** Entenfleisch mit Kokosnussmilch und Kokosnussspäpeln nach köstlicher südindischer TraditionH) **16,90**
- 115 **Duck Bombay** Entenfleisch mit südindischen Gewürzen in köstlicher Minzcurrysoße **16,90**
- 116 **Duck Chili** Entenfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Peperoni, in milder Chili-Soße **17,90**
- 117 **Duck Karahi** Entenfleisch, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer in einem Currychopmasala .. **17,90**
- 118 **Duck Bhindi** Entenfleisch, Okraschoten, Zwiebeln, fr. Tomaten, Ingwer in feiner Currysoße .. **17,90**
- 119 **Duck Orange** gebr. Entenbrust mit Ingwer-Orangensoße, als Beilage Spinat und Kartoffeln .. **18,90**

Alle Gerichte bereiten wir in Ihrer Wunschscharfe zu!



Biryani - Basmatireisgerichte

- 120 **Vegetarische Biryani** Basmatireis mit frischem Gemüse, Cashews, Rosinen, Mandeln und feinen Gewürzen..... H) **14,90**
- 121 **Chicken Biryani** Basmatireis mit Hähnchenbrustfilet, frischem Gemüse, Nüssen und feinen Gewürzen..... H) **16,90**
- 122 **Mutton Biryani** Basmatireis mit Lammfleisch, frischem Gemüse, Nüssen und feinen Gewürzen..... H) **17,90**
- 123 **Prawn Biryani** Basmatireis mit Garnelen, frischem Gemüse, Rosinen, Nüssen und feinen Gewürzen..... B)H) **18,90**

Fisch

Alle Gerichte mit Basmatireis

- 124 **Butter Fish** Lachsfilet mit Mandeln, Cashews und Honig in einer köstlichen Buttercremesoße..... F)G)H) **21,90**
- 125 **Fish Korma** Lachsfilet mit Cashews, Rosinen und Mandeln in einer Kokosnusscurrycremesoße..... F)G)H) **21,90**
- 126 **Malvani Fisch Curry** Rotbarschfilet mit Kokosnussraspeln in einer Tamarindencurrysoße..... F)H) **19,90**
- 127 **Tandoori Fish Tikka** marinierter Fish aus dem Tandoor Ofen mit Paprika, Zwiebeln in einem Currychopmasala..... F) **19,90**
- 128 **Fish Bhuna** marinierter Fisch mit frischem Gemüse und verschiedenen Gewürzen..... F) **19,90**
- 129 **Scampi Indischer Art** Riesengarnelen in einer feinen, würzigen Currysoße..... B) **19,90**
- 130 **Jheenga Karahi** Riesengarnelen mit verschiedenen Gewürzen, Paprika, Koriander, Zwiebeln, Tomaten und Ingwer nach nordindischer Tradition..... B) **19,90**
- 131 **Jheenga Palak** Riesengarnelen mit Spinat in einer Currysoße..... B) **19,90**
- 132 **Jheenga Butter Masala** Riesengarnelen mit Mandeln, Cashews und Honig und in einer köstlich feinen Soße..... B)G)H) **19,90**
- 133 **Jheenga Chilli** Riesengarnelen mit Zwiebeln, Paprika, Peperoni in einer milden Chilisoße..... B)G) **19,90**
- 134 **Scampi vom Grill** Riesengarnelen mit Kopf vom Grill mit speziellem Reis in einer Buttersoße..... B)G) **26,90**
- 134A **Fisch Mango** Lachsfilet in einer Mango-Joghurtsoße, mit ind. Gewürzen..... F)G) **21,90**

Alle Gerichte bereiten wir in Ihrer Wunschscharfe zu!

D  Deutsche Schärfe **M**  Mittlere Schärfe **I**  Indische Schärfe

Hähnchenschnitzel

- 135 **Schnitzel Wiener Art** paniertes Hähnchenschnitzel mit Pommes Frites und Salatbeilage A)C) **12,90**
- 136 **Scaloppine alla Cacciatore**
Jägerschnitzel mit Champignons, Pommes Frites und Salatbeilage..... A)C)G) **14,90**
- 137 **Scaloppine Zingara** Zigeunerschnitzel mit Pommes Frites und Salatbeilage..... A)C) **14,90**
- 138 **Rahmschnitzel** Schnitzel in Champignon-Rahmsauce mit Pommes Frites und Salatbeilage..... A)C)G) **14,90**
- 139 **Schnitzel Curry** Hähnchenschnitzel mit einer milden Currysoße, Pommes und Salatbeilage..... **14,90**

Argentinische Steaks

- 140 **Bistecca ai Ferri** 300g Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter, dazu Pommes Frites und Salatbeilage..... G) **24,90**
- 141 + gebratene Zwiebeln..... **2,90**
- 142 + grüne Pfeffersoße..... **3,90**
- 143 + frische Champignons..... **3,90**

Pasta-Nudeln

- 153 **Penne Panna** Penne mit Schinken in einer Sahnesoße..... A)G) **10,90**
- 154 **Penne Phantasia** Penne mit frischem Gemüse in einer Tomaten-Sahnesoße..... A)G) **11,90**
- 155 **Penne Pollo** Hähnchenbrustfilet mit Champignons in Sahnesoße..... A)G) **12,90**
- 156 **Penne India** Penne mit Putenfleisch, Spinat in Curry-Sahnesoße..... A)G) **13,90**
- 157 **Penne Baronesse** Penne mit Riesengarnelen und Zucchini in Hummer-Sahnesoße.... A)B)G) **14,90**
- 158 **Penne Salmone** Penne mit frischem Lachs und Knoblauch in Hummer-Sahnesauce... A)F)G) **14,90**

Dessert

- 161 **Tiramisu** hausgemacht..... A)C)G) **6,90**
- 162 **Tartufo** Schoko-Zabaione Creme..... G) **6,90**
- 163 **Kulfi** Portion indisches Eis mit Mandeln, Pistazien und Mango..... G)H) **6,90**
- 164 **Gulab Jamun** indische Süßspeise, frittierte Teigbällchen..... H) **6,90**
- 165 **Gulab Jamun** indische Süßspeise, frittierte Teigbällchen mit einer Kugel Vanilleeis..... G)H) **6,90**
- 166 **Vanilleeis** Drei Kugeln Vanilleeis mit Schokosoße und Sahne..... G) **5,90**
- 167 **Gajrella** indisches Dessert aus geriebenen Möhren mit Milch, Cashews und Mandeln..... G)H) **6,90**

Getränke

ALKOHOLFREI

| | |
|---|--|
| 171 Wasser Morelli Frizzante . 0,25l 3,20 € | 187 Johannisbeersaftschorle . 0,30l 3,50 € |
| 172 Wasser Morelli Frizzante . 0,75l 6,90 € | 188 Apfelsaft..... 0,30l 3,90 € |
| 173 Wasser Morelli Naturale . 0,25l 3,20 € | 189 Rhabarbersaft 0,30l 3,90 € |
| 174 Wasser Morelli Naturale .. 0,75l 6,90 € | 190 Maracujasaft 0,30l 3,90 € |
| 175 Coca Cola 0,30l 3,50 € | 191 Mangosaft 0,30l 3,90 € |
| 176 Coca Cola Zero 0,30l 3,50 € | 192 Kirschsaff 0,30l 3,90 € |
| 177 Fanta 0,30l 3,50 € | 193 Orangensaft..... 0,30l 3,90 € |
| 178 Sprite..... 0,30l 3,50 € | 194 KiBa 0,30l 3,90 € |
| 179 Spezi 0,30l 3,50 € | 195 Mango Lassi 0,30l 3,90 € |
| 180 Bitter Lemon 0,20l 3,50€ | 196 Lassi Süß 0,30l 3,50 € |
| 181 Ginger Ale 0,20l 3,50 € | 197 Lassi Salzig 0,30l 3,50 € |
| 182 Apfelschorle 0,30l 3,50 € | |
| 183 Rhabarberschorle 0,30l 3,50 € | |
| 184 Maracujaschorle..... 0,30l 3,50 € | |
| 185 Kirschsafftschorle 0,30l 3,50 € | |
| 186 Orangensaftschorle 0,30l 3,50 € | |

BIERE VOM FASS

| |
|-----------------------------------|
| 201 Sion Kölsch 0,3l 3,50 € |
| 202 Radler 0,3l 3,50 € |
| 203 Kölsch-Cola..... 0,3l 3,50 € |

BIERE AUS DER FLASCHE

| | |
|---|---|
| 204 Jever Pils 0,33l 3,50 € | 209 Hefeweizen alkoholfrei 0,5l 5,20 € |
| 205 Jever Alkoholfrei 0,33l 3,50 € | 210 Erdinger Hefeweizen |
| 206 Radler Alkoholfrei 0,5l 5,20 € | mit Bananensaft 0,5l 5,20 € |
| 207 Sion Kölsch Alkoholfrei ... 0,3l 3,50 € | 211 Fassbrause 0,33l 3,50 € |
| 208 Erdinger Hefeweizen | 212 Indisches Bier 0,33l 3,90 € |
| hell oder dunkel 0,5l 5,20 € | |



Weine

WEISSWEINE

| | (0,25 l) | 0,50 l |
|--|----------|---------|
| 217 Indischer Weißwein L) | 6,50 € | 12,90 € |
| 218 Pinot Grigio Trocken L) | 6,90 € | 12,90 € |
| 219 Lugana Trocken L)..... | 8,90 € | 15,90 € |
| 220 Chardonnay Trocken L)..... | 6,90 € | 12,90 € |
| 221 Riesling Halbtrocken / Trocken / Lieblich L) | 6,90 € | 12,90 € |

ROSÉ

| | | |
|--------------------|--------|---------|
| 229 Rosato L)..... | 6,90 € | 12,90 € |
|--------------------|--------|---------|

ROTWEINE

| | | |
|-------------------------------------|--------|---------|
| 231 Indischer Rotwein L)..... | 6,90 € | 12,90 € |
| 232 Montepulciano Trocken L) | 6,90 € | 12,90 € |
| 233 Cotes du Rhone Trocken L) | 6,90 € | 12,90 € |
| 234 Primitivo Halbtrocken L)..... | 6,90 € | 12,90 € |
| 235 Lambrusco L)..... | 6,90 € | 12,90 € |

300 Weinschorle L) 0,25 l 5,90 €

Wir halten eine große Auswahl an Flaschenweinen für Sie bereit.

Bitte fragen Sie danach.

Rechtliches

Alle Preise sind in Euro angegeben und verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bedienungszuschlag.

Gemäß Gesetzgebung sind wir verpflichtet Zusatzstoffe, die in den von uns verwendeten handelsüblichen Produkten enthalten sind, zu benennen. Wir versichern unseren Gästen bei der Zubereitung von Speisen und Getränken keine Zusatzstoffe zu verwenden, soweit diese nicht schon im Ausgangsprodukt enthalten sind.

Die in der Karte verwendeten Kennzahlen finden Sie nachstehend aufgeschlüsselt: 1) mit Farbstoff • 2) mit Konservierungsstoff • 3) mit Antioxidationsmittel • 4) mit Geschmacksverstärker • 5) geschwefelt • 6) geschwärzt • 7) mit Phosphat • 9) Koffeinhaltig • 12) enthält eine Phenylalaninquelle

Allergene:

A) enthält Weizen
B) enthält Krebstiere
C) enthält Eier

D) enthält Soja
E) enthält Erdnüsse
F) enthält Fisch
G) enthält Milch/Laktose

H) enthält Schalenfrüchte
I) enthält Sellerie
J) enthält Senf
K) enthält Sesamsamen

L) enthält Schwefeldioxid/Sulfite
M) enthält Lupinen
N) enthält Weichtiere



Aperitifs / Longdrinks

| | | | | | | | |
|-----|---------------------------|------|---------------|-----|--------------------------------|------|---------------|
| 247 | Sherry | 5 cl | 3,50 € | 252 | Prosecco | 0,1l | 6,90 € |
| 248 | Campari | 4 cl | 5,90 € | 253 | Aperol Spritz | 0,4l | 7,90 € |
| 249 | Wodka Orange | 0,2l | 6,90 € | 254 | Hugo | 0,4l | 7,90 € |
| 250 | Whisky Cola | 0,2l | 6,90 € | 255 | Hugo alkoholfrei | 4 cl | 6,90 € |
| 251 | Gin Tonic | 0,2l | 6,90 € | 256 | Limoncello Spritz | 4 cl | 6,90 € |

Digestifs / Cognac / Liköre

| | | | | | | | |
|-----|----------------------------------|------|---------------|-----|-----------------------------------|------|---------------|
| 261 | Ramazotti | 4 cl | 4,90 € | 265 | Averna | 4 cl | 4,90 € |
| 262 | Fernet Branca | 4 cl | 4,90 € | 266 | Sambuca Molinari | 4 cl | 4,90 € |
| 263 | Jägermeister | 4 cl | 4,90 € | 267 | Bailey's | 4 cl | 4,90 € |
| 264 | Amaretto di Saronno | 4 cl | 3,50 € | 268 | Mangolikör (indisch) | 4 cl | 4,90 € |

Whisky / Spirituosen

| | | | | | | | |
|-----|-----------------------------|------|---------------|-----|-----------------------------|------|---------------|
| 269 | Old Monck | 2 cl | 6,90 € | 273 | Bombay Gin | 4 cl | 6,90 € |
| 270 | Indian Whiskey | 4 cl | 7,90 € | 274 | Grappa | 4 cl | 4,90 € |
| 271 | Mango Whiskey | 4 cl | 6,90 € | 275 | Ballantine's | 4 cl | 6,90 € |
| 272 | Kokos Whiskey | 4 cl | 6,90 € | 276 | Tequila Silver | 4 cl | 5,90 € |

Heiße Getränke

| | | | | | | | |
|-----|-----------------------------------|----|---------------|-----|--|----|---------------|
| 281 | Espresso | G) | 2,50 € | 285 | Kakao | G) | 3,50 € |
| 282 | Italienischer Kaffee | | 2,90 € | 286 | Tee (verschiedene Sorten) | | 2,90 € |
| 283 | Cappuccino | G) | 3,70 € | 287 | Indischer Chai (mit oder ohne Milch) | | 4,50 € |
| 284 | Latte Macchiato | G) | 4,20 € | | | | |