



ROYAL INDIAN FOOD

इवानइहव

TANDOORI RESTAURANT



ganesha

„Um Vergangenes soll man nicht trauern,
an Zukünftiges nicht denken,
Weise leben in der Gegenwart.“

Wir heißen Sie bei uns herzlich willkommen
und freuen uns darauf, Ihnen heute die traditionelle indische
"Mughl" Küche näher bringen zu dürfen. Zunächst möchten wir
Sie ein wenig mit unserer Küche vertraut machen. Unsere Gerichte wer-
den täglich frisch nach traditionellen indischen Rezepten
zubereitet. Dabei verwenden wir stets frisches Gemüse und über
36 verschiedene Gewürze.

Alle Speisen werden von unserem Koch auf den europäischen
Geschmack pikant und bekömmlich abgestimmt. Falls Sie gerne scharf
essen, scheuen Sie sich nicht das Gericht mittelscharf
oder original indisch scharf zu bestellen.

Wir bemühen uns, alles zu Ihrer Zufriedenheit zuzubereiten.
Sollten Sie einen besonderen Wunsch haben oder mit etwas
unzufrieden sein, geben Sie uns bitte Bescheid.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt
und einen guten Appetit!

Ihr Ganesha Restaurant Team

GUTSCHEINE BITTE VOR RECHNUNGSABGABE VORZEIGEN!
Gutscheine die nach der Rechnungsabgabe vorgezeigt werden
können wir leider nicht mehr akzeptieren.
Bitte beachten Sie dass Gutscheine nur mit Gutschein-Code gültig sind.



Alkoholfreie Getränke

1	Tafelwasser (oder stilles Wasser still or sparkling).....	0,20l ... 2,50 €
2	Tafelwasser (oder stilles Wasser still or sparkling).....	0,40l ... 3,50 €
3	Selters (sprudel oder still still or sparkling)	0,75l ... 6,50 €
4	Coca Cola ^{4, 7}	0,40l ... 4,00 €
5	Coca Cola Light ^{4, 7}	0,40l ... 4,00 €
6	Fanta ⁴	0,40l ... 4,00 €
7	Sprite ¹	0,40l ... 4,00 €
8	Spezi ^{4, 3, 7}	0,40l ... 4,00 €
9	Bitter Lemon ^{4, 3, 8}	0,20l ... 3,50 €
10	Ginger Ale ^{4, 3, 8}	0,20l ... 3,50 €

Säfte & Schorlen

11	Apfelsaft.....	0,40l ... 4,50 €
12	Orangensaft.....	0,40l ... 4,50 €
13	Mangonektar ^{3, 1}	0,40l ... 4,50 €
14	Maracujanektar ^{3, 1}	0,40l ... 4,50 €
15	Johannisbeernektar ^{3, 1}	0,40l ... 4,50 €
16	Lycheenektar ^{3, 1}	0,40l ... 4,50 €
17	Guavennektar ^{3, 1}	0,40l ... 4,50 €

alle Säfte & Nektare auch als Schorle 0,40l ... 4,00 €

*According to the hygiene standards Tap Water is not allowed to serve.
Gemäß den Hygienestandards dürfen wir kein Leitungswasser servieren.*



cocktailbar

mit oder ohne Alkohol

- | | | |
|----|--|--------|
| 18 | Blue Slip ^{7,8} | 9,50 € |
| | Vodka, Blue Curcao, Zitrone, Sprite | |
| 19 | Lychee Rose Mojito..... | 9,50 € |
| | Rum, Lychee, Minze Limetten, Rose Water | |
| 20 | Pink Breeze (mit oder ohne Alkohol)..... | 9,50 € |
| | Rum, Erdbeeren, Ananas, Kokosmilch | |
| 21 | Ganesha Colada ^{7,8} | 9,50 € |
| | Gin, Kokos, Ananas, Orange, Creame | |
| 22 | Sharabi Mango..... | 9,50 € |
| | Weißer- und Brauner Rum, Kokossirup, Mango, Ananas | |



Alkoholfrei | non-alcoholic homemade lemonade

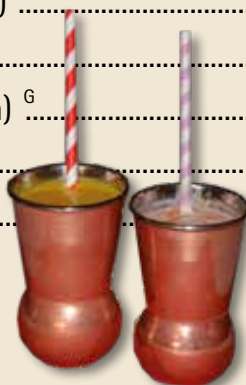
- | | | |
|----|---|--------|
| 23 | Holunder-Minze..... | 8,50 € |
| | Holunder, frische Minze, Limetten | |
| 24 | Erdbeer-Melone | 8,50 € |
| | Erdbeeren, Melonen, Limetten | |
| 25 | Mango-Lime..... | 8,50 € |
| | Frische Mango, Mangosirup, Limetten | |
| 26 | Ingwer-Honig | 8,50 € |
| | Frische Ingwer, Ingwersirup, Honig, Limetten | |
| 27 | Ganesha Special..... | 8,50 € |
| | Orange, Ananas, Maracuja, Limetten, Grenadine | |
| 28 | Summer Special ⁸ | 8,50 € |
| | Frische Minze, Limetten, Tonic Water, Gurken | |



indische Lassi

Lassi ist die Bezeichnung für ein indisches Joghurtgetränk. Man trinkt Lassi gerne zu scharfen Speisen, da es – im Gegensatz zu anderen Getränken – die Schärfe des Essens mildert und seine Verdaulichkeit erhöht.

29	Meethi Lassi (süß sweet) ^G	0,4l	4,50 €
30	Namkeen Lassi (salzig salty) ^G	0,4l	4,50 €
31	Mango Lassi ^{G,6}	0,4l	5,00 €
32	Masala Lassi (würzig cumin) ^G	0,4l	4,50 €
33	Kokos Lassi (coconut) ^G	0,4l	5,00 €
341	Erdbeer Lassi ^G	0,4l	4,50 €



Warme Getränke

34	Chai Latte ^G	Tasse	5,00 €
35	Chai (indischer Gewürztee mit Milch) ^{G,6}	Kanne	5,50 €
36	Kahwa (Grüner Tee mit Kardamon)	Tasse	4,50 €
37	Kaffee ⁷	Tasse	4,00 €
38	Espresso ⁷	Tasse	3,00 €
39	Cappuccino ^{G,7}	Tasse	4,50 €
40	Latte Macchiato ^{G,7}	Tasse	5,00 €
41	Milchkaffee ^{G,7}	Tasse	4,50 €
42	Ingwer Tee mit frischer Minze	Tasse	4,50 €
43	Jasmin Tee	Tasse	4,50 €
44	Jogi Tee (Ayurvedische Gewürzteesmischung)	Tasse	4,50 €



bierē

45	Tucher Helles..... ^{15,16,A} 0,5l	5,00 €
46	Pils..... ^{15,16,A} 0,33l	4,50 €
47	Tucher Hefeweizen..... ^{15,16,17,18,A} 0,5l	5,00 €
48	Tucher Dunkles Weizen (dark Wheat Beer)..... ^{15,16,18,A} 0,5l	5,00 €
49	Tucher Alkoholfreies Weizen (non-alcoholic)..... ^{15,16,17,A} 0,5l	5,00 €
50	Colaweizen..... ^{4,7,11,12,16,17,18,A} 0,5l	5,00 €
51	Indisches Bier (Kingfisher)..... ^{15,16,A} 0,33l	5,00 €
52	Radler..... ^{11,13,15,16,A} 0,5l	5,00 €
53	Alkoholfreies Bier (non-alcoholic)..... ^{15,16,A} 0,33l	4,50 €



1 mit Konservierungsstoff 2 mit Geschmacksverstärker 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Farbstoff 5 mit Phosphat
6 mit Süßungsmittel 7 koffeinhaltig 8 chininhaltig 9 geschwärzt 10 enthält Phenylalaninquelle 11 mit Säuerungsmittel
12 Phosphorsäure 13 Citronensäure 14 Ascorbinsäure 15 Gerstenmalz 16 Hopfen 17 Weizenmehl 18 Hefe 19 Stabilisator



aperitif

55	Aperol Spritz ^{8, 4, 11}	0,4l	7,50 €
	Prosecco, Aperol, Soda		
56	Hugo ¹¹	0,4l	7,50 €
	Holundersirup, frische Minze, Limette, Prosecco		
57	Lillet Berry ^{1, 4}	0,4l	7,50 €
	Lillet, Schweppes Wild Berry		
58	Glas Prosecco ¹¹ (auch mit Mango)	0,1l	4,50 €
59	Flasche Prosecco ¹¹	0,7l	20,00 €

longdrinks

60	Jacky Cola ^{4, 7, 11, 12}	4cl	8,50 €
	Jack Daniel's mit Cola		
61	Johnny Walker Black Label	4cl	8,50 €
62	Gin Tonic ^{10, 11, 13, 8}	4cl	8,50 €
63	Absolut Lemon ^{3, 8, 11, 13, 14}	4cl	8,50 €

indische spirituellen

65	Mangoschnaps	2cl	4,00 €
66	Mangolikör ^{4, 6}	2cl	4,00 €
67	Kokosnuss-Schnaps	2cl	4,00 €
68	Indischer Rum Old Monk ⁴	2cl	4,00 €

1 mit Konservierungsstoff 2 mit Geschmacksverstärker 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Farbstoff 5 mit Phosphat
 6 mit Süßungsmittel 7 koffeinhaltig 8 chininhaltig 9 geschwärzt 10 enthält Phenylalaninquelle 11 mit Säuerungsmittel
 12 Phosphorsäure 13 Citronensäure 14 Ascorbinsäure 15 Gerstenmalz 16 Hopfen 17 Weizenmehl 18 Hefe 19 Stabilisator



weine

Jahrgänge erfahren Sie beim Servicepersonal, Weine enthalten Sulfite

ROSÉWEINE

GLAS

FLASCHE

- 76 Lauffener Kirchenweinberg
Samtrot Rosé, Kabinett..... 0,2l... 6,00 € 0,75l.. 20,00 €
Rilling-Wein, Bad-Cannstatt, lachsrot,
feine Frucht, samtig weich

ROTWEINE

- 77 Haberschlachter Heuchelberg
Lemberger 0,2l... 6,00 € 0,75l.. 20,00 €
Rilling-Wein, Bad-Cannstatt, dunkelrot, samt und Fülle, milder im Geschmack
- 79 Haberschlachter Heuchelberg
Schnauffer 0,2l... 6,00 € 0,75l.. 20,00 €
trocken
- 80 Indischer Rotwein 0,2l... 6,50 € 0,75l.. 22,00 €

WEISSWEINE

- 82 Riesling
Kabinett, trocken 0,2l... 6,00 € 0,75l.. 20,00 €
leicht, feiner Duft, Angenehme Säure
- 83 Grauer Burgunder, trocken..... 0,2l... 6,00 € 0,75l.. 20,00 €
Remstalkellerei, knackig trocken
mit frischer Säure
- 84 Indischer Weißwein 0,2l... 6,50 € 0,75l.. 22,00 €
- 85 Weinschorle..... 0,4l.... 6,50 €
rot, weiß oder rosé



Warme Vorspeisen

Alle Vorspeisen werden mit drei verschiedenen Dips serviert.
All starters are served with three different dips.

- 88 **Manchow Suppe** ^{Vegan möglich} 7,50 €
Scharf-würzige Gemüsesuppe
Spicy vegetable soup
- 89 **Jhinga Suppe** ^{BD} 8,00 €
Scharfe Suppe mit Linsen, Reis und Garnelen
Delicious lentil soup Mumbai style
- 90 **Dal Suppe** ^{Vegan möglich} 6,00 €
Delikate Linsensuppe nach Mumbai Art mit erlesenen Kräutern
Delicious lentil soup Mumbai style with selected herbs
- 91 **Tomaten Suppe** ^G ^{Vegan möglich} 6,00 €
Nach Art des Hauses
Tomato soup
- 92 **Malkatani Suppe** ^{BD} 6,50 €
Scharfe Suppe mit Reis, Linsen und Hähnchenfleisch
Hot soup with lentils, rice and chicken
- 93 **Chicken Suppe** ^{A1} 7,00 €
Hühnersuppe nach Art des Hauses
Chicken soup
- 94 **Vegetable Pakora** ^{Vegan möglich} 6,50 €
Frittiertes Gemüse in Kichererbsenmehl umhüllt und in Gewürzen mariniert
Deep fried vegetables, marinated in spices and coated with chickpea flour
- 95 **Paneer Pakora** ^G 7,50 €
Hausgemachter Frischkäse mit Kichererbsenmehl umhüllt und frittiert
Homemade cheese, coated with chickpea flour and deep fried



- 96 **Chicken Pakora** 7,50 €
 Frittiertes Hähnchenfleisch mit Kichererbsenmehl umhüllt
 und mit Gewürzen mariniert
 Deep fried chunks of boneless chicken, marinated in spices
 and coated with chickpea flour
- 97 **Mushroom Pakora** ^{V *vegan möglich*} 7,00 €
 Frische frittierte Champignons mit Kichererbsenmehl umhüllt
 Fresh deep fried champignons, marinated in spices and coated with chickpea flour
- 98 **Onion Ringe** ^{V *vegan möglich*} 6,50 €
 Frittierte Zwiebelringe mit Kichererbsenmehl umhüllt
 Sliced and spicy seasoned onions, coated with chickpea flour
- 99 **Jhinga Pakora** ^{B N D} 11,00 €
 Frittierte Garnelen mit Kichererbsenmehl umhüllt
 Prawns deep fried with chickpea flour
- 100 **Gemischte Pakora** ^{G *vegan möglich*} 12,50 €
 Gemüse, Paneer und Hähnchenfleisch Pakora, sowie Zwiebelringe (für zwei Personen)
 Vegetables, Paneer, Onion Bhajia and boneless chicken pieces (for two persons)
- 101 **Chicken Tikka** ^G 8,50 €
 Köstliches Hähnchenbrustfilet in Joghurt mariniert und am Spieß in Tandoor gegrillt
 Delicious chicken fillet, marinated in yogurt and grilled on a spit in the Tandoor oven
- 102 **Vegetable Samosa** ^{E *vegan möglich*} 7,50 €
 Kartoffeln, Erbsen, Cashewkerne und Gewürze in Kichererbsenmehl ausgebacken
 und mit Blätterteig umhüllt (zwei Stück)
 Pastry of assorted vegetables, fried in chickpea batter (two pieces)
- 342 **Veg Manchurian** ^{} 8,00 €
 Gemüsebällchen-Gericht aus Indo-China mit Gemüse
 A vegetarian Indo-Chinese dish with vegetables
- 343 **Aloo Tikki** 8,00 €
 Knuspriger Snack aus Kartoffeln und Mais
 Crispy snack made from potatoes and corn
- 344 **Samosa Chat** ^{V *vegan möglich*} 10,00 €
 Samosas mit Gemüse knusprig gebacken und mit gewürzten Kichererbsen,
 Joghurt-Tamarind Sauc serviert
 Samosa with chickpeas, spices, yogurt-tamarind-sauce
- 345 **Channa Chat** ^{V *vegan möglich*} 8,00 €
 Chana Chaat ist ein würziger und erfrischender Kichererbsensalat
 Channa Chaat with hot spices and chickpeas served



beilagen

- 150 **Kheera Raita**^G..... 5,00 €
Joghurt mit Gurken fein gewürzt | Yogurt with cucumber, delicately spiced
- 151 **Mix Raita**^G..... 5,50 €
Joghurt mit Zwiebeln, Gurken und Tomaten fein gewürzt
Yogurt with onions, cucumber, tomatoes and chillies, delicately spiced
- 152 **Jeera Rice**..... 5,50 €
Basmati Reis mit Kreuzkümmel und Erbsen gebraten
Fried Basmati rice with cumin and pea
- 158 **Plain Basmati Reis** 4,50 €

इलाक़

Dressing Auswahl: Hausgemachtes Dressing oder Essig-Öl

Dressing Selection: homemade dressing or vinegar and oil

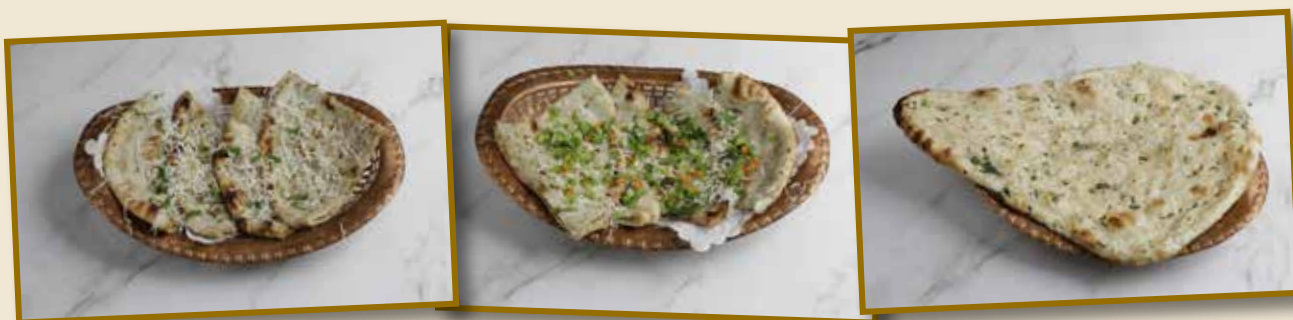
- 153 **Tomatensalat** 7,50 €
Zwiebeln, Essig und Öl | Tomato salad with onions, vinegar and oil
- 154 **Salat Ganesha**^{B, N, G} 13,00 €
Gemischter Salat mit gegrillten Garnelen, Mais, Käse
Mixed salad with grilled prawns, cheese and corn
- 155 **Salat Namaste**^G 12,00 €
Gemischter Salat mit gegrillten Hühnerbrustfiletstreifen, frischen Champignons,
Mais, Zwiebeln
Mixed salad with grilled chicken breast strips, fresh mushrooms, corn and onions
- 156 **Kleiner gemischter Salat als Beilag**..... 7,50 €
small mixed salad as side dish



brote

Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohle-Lehmofen.
Freshly baked bread from the charcoal-clay oven.

- 104 **Olive Naan** ^A  *vegan möglich* 5,00 €
Fladenbrot mit Oliven | Flat bread with olives
- 105 **Papadam**  *vegan möglich* 4,00 €
Knuspriges Brot aus Linsenmehl mit drei Dips
Two flat breads made from lentil flour with tree dips
- 106 **Keema Naan** ^{A1} 5,50 €
Fladenbrot gefüllt mit Hähnchen
Flat bread with chicken
- 107 **Butter Naan** ^{G, A1}  *vegan möglich* 4,50 €
Indisches Fladenbrot aus Hefeteig mit zerflossener Butter
Flat bread with butter
- 108 **Tandoori Roti** ^{A1}  *vegan möglich* 3,50 €
Indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl | Leavened Indian flat bread
- 109 **Naan** ^{A1}  *vegan möglich* 4,00 €
Indisches Fladenbrot aus Hefeteig | Leavened Indian flat bread
- 110 **Garlic Naan** ^{A1}  *vegan möglich* 5,00 €
Indisches Fladenbrot mit Knoblauch gewürzt | Flat bread flavoured with garlic
- 111 **Paneer Naan** ^{G, A1} 5,50 €
Indisches Fladenbrot mit hausgemachtem Käse gefüllt | Flat bread with homemade cheese
- 112 **Namaste Naan** ^{G, A1} 5,50 €
Indisches Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln, Zwiebeln und hausgemachtem Käse
- 113 **Ingwer Naan** ^{A1, H1}  *vegan möglich* 4,50 €
Indisches Fladenbrot mit Ingwer gefüllt
Flat bread with ginger
- 114 **Veggie Naan** ^{A1}  *vegan möglich* 5,50 €
Indisches Fladenbrot gefüllt mit Gemüse | Flat bread filled with vegetables
- 160 **Chili Naan** ^{A1}  *vegan möglich* 4,50 €
Indisches Fladenbrot mit Chili gewürzt | Flat bread flavoured with chili



tandoori khajana

Der Tandoor ist ein traditioneller handgemachter Lehmofen, der Brot und Fleisch einen besonderen aromatischen Geschmack verleiht. Er wird mit Holzkohle befeuert. Alle Tandoori Gerichte werden nach dem alten Stil der Mogul-Könige zubereitet. Die Fleischgerichte werden nach 24-stündiger Marinade am Spieß gegart.

These delicious dishes are prepared on charcoal in our special clay oven from India.

Alle Gerichte werden mit Plan Naan, Reis und Soße serviert
Tandoori is served with Plan Naan bread and rice and sauce

- 115 **Chicken Tikka Tandoori** ^G 19,00 €
Hühnerbruststücke im Tandoor am Spieß gegrillt
Pieces of chicken breast grilled on a spit in the Tandoor
- 116 **Chicken Tikka (Garlic) Tandoori** ^G 20,00 €
Hühnerbruststücke mit Knoblauch im Tandoor am Spieß gegrillt
mit scharfer Sauce
Pieces of chicken breast grilled on a spit in the Tandoor with garlic spice sauce
- 117 **Lamm Tikka Tandoori** ^G 23,00 €
Lammfleisch am Spieß im Tandoor gegart
Pieces of boneless lamb cooked on a spit in the Tandoor
- 118 **Jheenga Tandoori** ^{G N} 24,00 €
Garnelen mariniert nach Art des Hauses und im Tandoor gegrillt
House special marinated prawns, grilled in the Tandoor
- 119 **Tandoori Mix Grill** ^{G D B} 23,00 €
Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoorispezialitäten (Lamm, Hähnchen, Garnelen)
Variety of Tandoor specialities (lamb, chicken and prawns)
- 251 **Paneer Tikka Tandoori** ^G 20,00 €
Hausgemachter frischer indischer Käse, mariniert in Joghurt und zahlreichen Gewürzen, gegrillt
Homemade fresh Indian cheese and Indian spices, grilled in Tandoor
- 252 **Mango Tikka Tandoori** 21,00 €
Hühnerbrust mit Mango und feinen Gewürzen, mild
Chicken breast with mango and fine spices, mild
- 253 **Ente Tandoori** 23,00 €
Gegrillte Ente mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und frischen Kräutern
Grilled duck with peppers, onions, ginger and fresh herbs



hauptspeisen

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert | *All dishes served with basmati rice*

1. CURRY SAUCE

Eine milde Sauce aus einer Kombination von Gewürzen, Kräutern, gemahlenem Kurkuma, Kreuzkümmel, Koriander und Ingwer.

A mild sauce made from a combination of spices, herbs, ground turmeric, cumin, coriander and ginger.

121	Chicken Curry ^G	16,00 €
136	Lamm Curry ^G	18,00 €
179	Garnelen Curry ^{G, D, M}	18,00 €
200	Knusprige Ente Curry paniert ^{G, A}	18,00 €
500	Paneer Curry ^G	16,00 €

2. KARAHI SAUCE

Würzige Sauce, die aus Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch und Tomaten zubereitet und mit gemahlenen Gewürzen fertiggestellt wird.

Spicy sauce cooked from onions, peppers, ginger, garlic and tomatoes with ground spices.

122	Chicken Karahi ^G	17,00 €
138	Lamm Karahi ^G	19,50 €
184	Garnelen Karahi ^{G, D, M}	19,50 €
201	Knusprige Ente Karahi paniert ^{G, A}	19,50 €
201	Mix Karahi Lamm und Hähnchen ^G	19,00 €

3. VINDALOO SAUCE 🌶️

Scharfe Sauce mit Kartoffel und Koriander, Kreuzkümmel, Chilischoten und zermahlenen Pfefferkörnern.

A hot sauce made with potato and coriander, cumin, chili peppers and ground peppercorns.

123	Chicken Vindaloo ^G	17,00 €
141	Lamm Vindaloo ^G	19,50 €
187	Garnelen Vindaloo ^{G, D, M}	19,50 €
202	Knusprige Ente Vindaloo paniert ^{G, A}	19,50 €
501	Paneer Vindaloo ^G	17,00 €



4. KORMA SAUCE

Eine besonders milde Sauce mit Gewürzen.

Zubereitet wird diese Sauce mit frischer Kokos, Sahne, Mandeln und verschiedenen feinen Gewürzen.

Mild sauce with spices. This sauce is prepared with coconuts, cream, almonds and various fine spices.

124	Chicken Korma ^G	17,50 €
137	Lamm Korma ^G	19,50 €
191	Garnelen Korma ^{G, D, M}	19,50 €
203	Knusprige Ente Korma <i>paniert</i> ^{G, A}	19,50 €
502	Paneer Korma ^G	17,50 €

5. MASALA TIKKA SAUCE

Eine köstlich orientalisch gewürzte Sauce.

Die wichtigsten Zutaten sind geröstete Zwiebel, Tomaten und eine spezielle Kräutermischung.

Delicious oriental spiced sauce.

The main ingredients are roasted onions, tomatoes and a special herbal mixture.

125	Chicken Tikka Masala ^{4 G}	17,00 €
142	Lamm Tikka Masala ^{4 G}	19,50 €
188	Garnelen Tikka Masala ^{4, G, D, M}	19,50 €
204	Knusprige Ente Masala <i>paniert</i> ^{4, G, A}	19,50 €
503	Paneer Tikka Masala ^{4 G}	17,00 €

6. SPINAT SAUCE

Eine nordindische Sauce, die mit gerösteten Zwiebel und Spinat zubereitet wird.

Zudem kommen Ingwer, Knoblauch und verschiedene Gewürze dazu.

North Indian sauce prepared with roasted onion and spinach.

In addition, ginger, garlic and various spices are added.

126	Chicken Spinat ^G	17,00 €
139	Lamm Spinat ^G	19,50 €
183	Garnelen Spinat ^{G, D, M}	19,50 €
205	Knusprige Ente Spinat <i>paniert</i> ^{G, A}	19,50 €

7. BUTTER SAUCE

Eine cremige Sauce aus Sahne, Cashewkernencurry und Tomaten.

Creamy sauce of fresh cream, cashews curry and tomatoes.

127	Chicken Butter ^G	17,50 €
157	Lamm Butter ^G	19,50 €
193	Garnelen Butter ^{G, D, M}	19,50 €
206	Knusprige Ente Butter <i>paniert</i> ^{G, A}	19,50 €
504	Paneer Butter ^G	17,50 €



8. CHILLI SAUCE 🌶️

Eine süß und scharfe Sauce, die aus frischer Paprika zubereitet wird.

Weitere Zutaten sind Pfefferoni, Tomaten und Zwiebel.

Sweet-spicy sauce made from fresh peppers.

Other ingredients include chili peppers, tomatoes and onion.

128	Chicken Chilli...	^G	17,00 €
177	Lamm Chilli...	^G	19,50 €
185	Garnelen Chilli...	^{G, D, M}	19,50 €
207	Knusprige Ente Chilli paniert...	^{G, A}	19,50 €

9. MADRAS SAUCE 🌶️

Eine pikante Curry Sauce, die aus frischem Kokos und Kokosmilch zubereitet wird. Hauptsächlich wird sie in Südindien verwendet. Neben Kokos kommen Champignons und grüne Chili zur Anwendung.

Spicy curry sauce made from fresh coconut and coconut milk. It is mainly found in southern India. In addition to coconut, mushrooms and green chilli are also used.

129	Chicken Madras...	^G	17,00 €
140	Lamm Madras...	^G	19,50 €
186	Garnelen Madras...	^{G, D, M}	19,50 €
208	Knusprige Ente Madras paniert...	^{G, A}	19,50 €
505	Paneer Madras...	^G	17,00 €

10. SABJI SAUCE

Eine Curry Sauce mit frischem Gemüse und Gewürzen..

A curry sauce with fresh vegetables and spices.

130	Chicken Sabji...	^G	17,00 €
143	Lamm Sabji...	^G	19,50 €
189	Garnelen Sabji...	^{G, D, M}	19,50 €
209	Knusprige Ente Sabji paniert...	^{G, A}	19,50 €

11. NILGIRI SAUCE 🌶️

Die Hauptzutaten sind Koriander, Minze, Spinat und frisches Kokos.

Kreuzkümmel und Koriander geben einen intensiven Geschmack.

The main ingredients are coriander, mint, spinach and fresh coconut. Spices such as cumin, coriander are used to give the sauce an intense taste.

131	Chicken Nilgri...	^G	17,00 €
147	Lamm Nilgri...	^G	19,50 €
195	Garnelen Nilgri...	^{G, D, M}	19,50 €
210	Knusprige Ente Nilgri paniert...	^{G, A}	19,50 €
506	Paneer Nilgri...	^G	17,00 €



13. MANGO SAUCE

Diese cremige und fruchtige Sauce wird aus Cashewkernen zubereitet,
die Garnierung erfolgt mit Mangostücken und Sahne.

This creamy and fruity sauce is made from cashews garnished with mango and cream.

132	Chicken Mango ^G	17,00 €
148	Lamm Mango ^G	19,50 €
190	Garnelen Mango ^{G, D, M}	19,50 €
213	Knusprige Ente Mango <i>paniert</i> ^{G, A}	19,50 €
507	Paneer Mango ^G	17,00 €

14. DHANSAK SAUCE 🌶

Eine ausgefallenen Kombination aus Linsen, Gewürzen und einer mittelscharfen Curry-Sauce.

Fancy combination of lentils, spices and a medium-sharp curry sauce.

133	Chicken Dhansak ^G	17,00 €
146	Lamm Dhansak ^G	19,50 €
192	Garnelen Dhansak ^{G, D, M}	19,50 €
212	Knusprige Ente Dhansak <i>paniert</i> ^{G, A}	19,50 €
508	Paneer Dhansak ^G	17,00 €

15. JALFREZI SAUCE 🌶

Eine scharfe Sauce mit gemahlenen Gewürzen, Zwiebel, Tomaten, Paprika und Koriander.

Spicy sauce with ground spices, onion, tomatoes, peppers and coriander.

135	Chicken Jalfrezi ^G	17,00 €
149	Lamm Jalfrezi ^G	19,50 €
194	Garnelen Jalfrezi ^{G, D, M}	19,50 €
211	Knusprige Ente Jalfrezi <i>paniert</i> ^{G, A}	19,50 €
509	Paneer Jalfrezi ^G	17,00 €

16. ACHARI SAUCE 🌶

Würzige Achari-Masala-Sauce mit Pickles, kräftig, leicht pikant.

Spicy Achari Masala sauce with pickles, strong, slightly piquant.

510	Chicken Achari ^G	17,00 €
511	Lamm Achari ^G	19,50 €
512	Garnelen Achari ^{G, D, M}	19,50 €
513	Knusprige Ente Achari <i>paniert</i> ^{G, A}	19,50 €
514	Paneer Achari ^G	17,50 €



fischgerichte

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

All dishes are served with basmati rice.

- 540 **Fisch Curry** 20,00 €
Lachs in einer milden Sauce aus einer Kombination von Gewürzen, Kräutern, gemahlenem Kurkuma, Kreuzkümmel, Koriander und Ingwer
salmon cooked in a mild sauce made from a combination of spices, herbs, ground turmeric, cumin, coriander and ginger
- 541 **Fisch Karahi** 20,00 €
Lachs mit Zwieben, Paprika, Ingwer, Knoblauch und Tomaten mit gemahlenen Gewürzen gekocht
salmon cooked with onions, bell peppers, ginger, garlic, and tomatoes with ground spices.
- 542 **Fisch Madras** 🌶️ 20,00 €
Lachs in einer pikanten Currysauce mit Kokosmilch und Champignons (scharf)
salmon prepared in a spicy curry sauce with champignons (very hot)
- 543 **Fisch Korma** 20,00 €
Lachs gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne, Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen | salmon cooked in a tasty curry sauce made of cream, almonds, coconut and delicate spices (very mild)
- 544 **Fisch Butter** 20,00 €
Lachs in einer cremigen Sauce aus Sahne, Cashewkernen, Curry und Tomaten
salmon simmered in a delicate curry sauce with tomatoes
- 545 **Fisch Vindaloo** 🌶️ 20,00 €
Lachs mit Kartoffeln in einer scharfen Currysauce
salmon with potatoes in a hot currysauce
- 546 **Fisch Mango** 20,00 €
Lachs in frischer Mango-Safran-Cashew-Sauce
salmon in mango-saffron-cashew-sauce
- 547 **Fisch Masala** 20,00 €
Lachs in einer orientalisch gewürzten Sauce mit grünen Kräutern
salmon in a sauce skilfully seasoned with green oriental herbs



knuspriges hähnchen

Alle Gerichte werden mit Basmatireis und **PANIERTEM HÄHNCHEN** serviert.

All dishes are served with basmati rice and **BREADED CHICKEN**.

- 522 **Knuspriges Chicken Karahi** ^{A1} 18,00 €
Knuspriges Hähnchen mit Zwieben, Paprika, Ingwer, Knoblauch und Tomaten mit gemahlenen Gewürzen gekocht
Crispy chicken cooked with onions, bell peppers, ginger, garlic, and tomatoes with ground spices.
- 523 **Knuspriges Chicken Vindaloo** ^{A1} 18,00 €
Knuspriges Hähnchen mit Kartoffeln in einer scharfen Currysauce
Crispy chicken filet with potatoes in a hot currysauce
- 524 **Knuspriges Chicken Korma** ^{A1} 18,00 €
Knuspriges Hähnchen in einer Sauce aus Sahne, Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen
- sehr mild | Extra mild crispy chicken in a currysauce made in cream, almonds, coconut and delicate spices
- 525 **Knuspriges Chicken Masala** ^{A1} 18,00 €
Knuspriges Hähnchen in einer orientalisch gewürzten Sauce mit grünen Kräutern
Crispy chicken filet grilled in a sauce skilfully seasoned with green oriental herbs
- 526 **Knuspriges Chicken Palak** ^{A1} 18,00 €
Knuspriges Hähnchen zubereitet mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen und Spinat nach nordindischer Art
Crispy chicken filet prepared with roasted onions, ginger, garlic and spinach
- 527 **Knuspriges Chicken Butter** ^{A1} 18,00 €
Knuspriges Hähnchen in einer cremigen Sauce aus Sahne, Cashewkernen, Curry und Tomaten
Grilled crispy chicken filet with cashew nuts simmered in a delicate sauce with tomatoes
- 530 **Knuspriges Chicken Sabji** ^{A1} 18,00 €
Knuspriges Hähnchen imit frischem Gemüse und Gewürzen
Crispy chicken filet with fresh vegetables and spices
- 532 **Knuspriges Chicken Mango** ^{A1} 18,00 €
Knuspriges Hähnchen in frischer Mango-Safran-Cashew-Sauce
Crispy chicken in mango-saffron-cashew-sauce
- 533 **Knuspriges Chicken Dhansak** ^{A1} 18,00 €
Knuspriges Hähnchen zubereitet in einer Kombination aus Linsen, Gewürzen und einer mittelscharfen Currysauce
Crispy chicken filet prepared in an extraordinary combination of lentils, spices and medium hot currysauce



vegetarisch

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert

All dishes served with basmati rice

- 161 **Mixed Vegetables** ^G  *vegan möglich* 16,00 €
Frisches Gemüse zubereitet mit frischem Koriander und erlesenen Gewürzen
nach nordindischer Art
Fresh vegetables prepared with fresh coriander and selected spices, North Indian style
- 162 **Tarka Dal**  *vegan möglich* 16,00 €
Linsen zubereitet mit gerösteten Zwiebeln und Knoblauch
Lentils prepared with roasted onions and garlic
- 163 **Gemüse Korma** ^{G H1 H4}  *vegan möglich* 17,00 €
frisches Gemüse gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Mandeln,
Kokosnuss und feinen Gewürzen (sehr mild)
Fresh vegetables cooked in a tasty sauce of almonds, coconut and delicate spices (very mild)
- 164 **Chana Masala** ^G  *vegan möglich* 16,00 €
Kichererbsen zubereitet mit frischen Gewürzen und Kräutern
Chickpeas cooked with a variety of spices and herbs
- 166 **Palak Paneer** ^G 17,00 €
Hausgemachter Käse nach traditionellem Rezept, geschmort mit Spinat und feinen Gewürzen
Homemade traditional cheese, pot-roasted with spinach and delicate spices
- 167 **Karahi Paneer** ^G 17,00 €
Hausgemachter Käse gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Peperoni, Ingwer,
Tomaten, frischen Kräutern und gemahlenen Gewürzen
Homemade cheese fried with onions, garlic, pepper pods, chillies, ginger, tomatoes,
fresh herbs and ground spices
- 168 **Malai Kofta (mild)** 17,00 €
Gemüsebällchen in einer mild gewürzten Sauce
Vegetable balls in a mildly spiced sauce
- 169 **Chilli Paneer**  ^G 17,00 €
Hausgemachter Käse mit frischen Chilis, Paprika, Zwiebeln, Gewürzen in süß-scharfer Sauce
Homemade cheese with fresh chillies, pepper pods, onions, spices and sweet-hot sauce



- 170 **Matter Paneer Aloo** ^G 16,50 €
 Hausgemachter Käse gebraten mit Erbsen, Zwiebeln, Kartoffeln, Tomaten und Gewürzen
 Homemade cheese with peas, onions, potatoes, tomatoes and spices in delicate sauce
- 171 **Aloo Palak** ^G  16,00 €
 Kartoffeln mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Spinat und Gewürzen;
 nach nordindischer Art
 Potatoes with roasted onions, ginger, garlic, spices and spinach, North Indian Style
- 172 **Karahi Mushroom** ^G  17,00 €
 Champignons gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern
 Champignons fried with onions, garlic, tomatoes, fresh herbs and ground spices
- 173 **Paneer Lababdar** ^G 17,00 €
 Hausgemachter Käse mit Gewürzen, Cahewkernen, Tomaten
 Homemade Cheese gravy is made of a spicy cashew tomatoe paste
- 174 **Bhindi Masala** ^G 17,00 €
 Frisches Okra-Gemüse, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frische gemahlene Gewürze
 Fresh Okra-Pods in mild Currysauce with tomatoes, ginger and spices
- 175 **Vegetarian Kofta** ^{G H1 H4}  16,50 €
 Gemüsebällchen aus verschiedenem Gemüse der Saison mit Tomaten, Zwiebeln und
 indischen Gewürzen gebraten (Kochkunst aus Neu Delhi)
 Various seasonal vegetable balls cooked with tomatoes, onions and indian spices
- 176 **Veggi Mango** ^G 17,00 €
 Verschiedene Gemüse mit Mangoplup zubereitet
 Different vegetables with mangoplup prepaid
- 178 **Veg Manchurian** ^G  17,00 €
 Gemüsebällchen-Gericht aus Indo-China mit Gemüse
 A vegetarian Indo-Chinese dish with vegetables



biryani reiß

Mit gebratenem Basmati-Reis, Rosinen, Mandeln, Röstzwiebeln und speziellen Gewürzmischungen.
Dazu wird wahlweise Currysauce oder Gurken-Raita serviert.

All our Biryani dishes are prepared with fried Basmati rice, raisins, almonds, roasted onions and special varieties of spices. Additionally we serve curry sauce or cucumber yoghurt.

- 220 **Chicken Biryani** ^{OH} 17,00 €
Reis mit Hähnchenfleisch | Rice with chicken
- 221 **Lamm Biryani** ^{OH} 19,50 €
Reis mit Lammfleisch | Rice with Lamb
- 222 **Ganesha Biryani** ^{H B D} 20,00 €
Reis mit Lammfleisch, Hähnchenfleisch, Garnelen | Rice with chicken, lamb, prawns
- 223 **Gemüse Biryani** ^{H1 H4}  *vegan möglich* 17,00 €
Reis mit verschiedenem Gemüse | Rice with vegetables
- 224 **Jheenga Biryani** ^{G, B, D, H} 20,00 €
Reis mit Garnelen | Rice with shrimps



für unsere kleinen gäste

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert

- 234 **Chicken Nuggets mit Pommes** 8,50 €
Hähnchennuggets mit Pommes | Chicken Nuggets with fries
- 235 **Pommes** 5,50 €
- 236 **Süßkartoffel** 5,50 €



मेनू

Für zwei Personen For two People

- Menü I -

- Vorspeise: **Gemischte Pakora** wie Nr. 100
Mixed pakoras
- Hauptspeise: **Chicken Tikka Tandoori**^G
Hähnchenfleisch im Tandoor am Spieß gegrillt mit Naan
Pieces of chicken breast grilled on a spit in the Tandoor
- Lamm Curry**^G
Lammfleisch in einer milden Currysauce mit Basmatireis
Lamb in a mild curry sauce with rice
- Nachspeise: **Mangocreme** Mango creme^{G H1} 52,00 €

- Menü 2 -

- Vorspeise: **Dal Suppe (Linsensuppe)** wie Nr. 90
Dal Soup (lentil soup)
- Hauptspeise: **Jheenga Tandoori**^{D G B}
Garnelen im Tandoor am Spieß gegrillt mit Naan
House special marinated prawns, grilled in the Tandoor
- Butter Chicken**^{G H1 H4}
gegrilltes Hähnchenfleisch geschmort mit Cashewkernen,
Sahne-Curry und Tomaten-Sauce mit Basmatireis
Grilled chicken filet simmered in a curry sauce with tomatoes
- Nachspeise: **Mangocreme** Mango creme^{G H1} 55,00 €

- Menü 3 -

- Vorspeise: **Vegetarische Pakora** wie Nr. 100  *vegan möglich*
Vegetable pakoras
- Hauptspeise: **Mix Vegetable**^G  *vegan möglich*
frisches Gemüse zubereitet mit frischem Koriander und Naan
erlesenen Gewürzen mit Naan; nach nordindischer Art
Fresh vegetables prepared with fresh coriander and selected spices
- Tarka Dal**  *vegan möglich*
Linsen zubereitet mit gerösteten Zwiebeln und Knoblauch mit Reis
Lentils prepared with roasted onions and garlic
- Nachspeise: **Reispudding Mandeln und Kardamom**.^{G H1} 47,00 €
Rice pudding with almonds and cardamom



Telefonische
Vorbestellung
möglich!

lunch menu

Mittags Menü

Dienstag – Freitag 11.00 – 14.00 Uhr (außer an Feiertagen)

Alle Gerichte werden mit Reis und kleinem Salat serviert.

All dishes with rice and salad.

Spezialitäten vom Huhn | chicken specials

- 400 **Chicken Curry** ^G 11,00 €
Hühnerbrustfilet in einer speziellen mit Joghurt angerichteten Curry-Sauce
Fried chicken with a special yoghurt-curry-sauce
- 401 **Chicken Korma** ^{G H1 H4} 11,00 €
Zartes Hühnerfleisch in Kokosnuss-Sahnesauce
Tender chicken in coconut-cream-sauce
- 402 **Chicken Sabzi** ^G 11,00 €
Zartes Hühnerfleisch mit verschiedenem frischem Gemüse
Tender chicken with various fresh vegetables
- 403 **Chicken Palak** ^G 11,00 €
Zartes Hühnerfleisch mit Spinat auf berühmte nordindische Art
Tender chicken with spinach a north-indian speciality
- 404 **Mango Chicken** ^G 11,00 €
Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce
Tender chicken in mango-saffron-cashew-sauce
- 405 **Banana Chicken** ^{G H} 11,00 €
Zartes Hühnerfleisch in frischer Bananen-Safran-Cashewnuss-Sauce
Tender chicken in fresh banana-saffron-cashew-sauce

Spezialitäten vom Fisch | fish specials

- 406 **Fisch Curry** ^D 11,00 €
Erlesener Fisch gebraten mit Ingwer, Zwiebeln und frischen Kräutern
Delicate fish fried with ginger, onions and fresh herbs
- 407 **Fisch Mango** ^{D G} 11,00 €
Fischfilet mit frischer Mango in Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce
Coalfish-fillet with fresh mango in a mango-saffron-cashew-sauce
- 408 **Fisch Masala** ^{D G} 11,00 €
Fischfilet auf ostindische Art zubereitet
Coalfish-fillet in the east-indian-tradition
- 409 **Fisch Goa** ^{D G} 11,00 €
Fisch in Kokos-Sauce mit ausgewählten Gewürzen nach Goa-Art
fish in coconut-sauce with fine spices in Goatradiation



Telefonische
Vorbestellung
möglich!

lunch menu

Mittags Menü

Dienstag – Freitag 11.00 – 14.00 Uhr (außer an Feiertagen)

Alle Gerichte werden mit Reis und kleinem Salat serviert.

All dishes with rice and salad.

Biryani Reis | rice specials

Mit gebratenem Basmati-Reis, Röstzwiebeln und speziellen Gewürzmischungen.

Dazu wird wahlweise Curry-Soße oder Gurken-Raita serviert.

All our Biryani dishes are prepared with fried basmati rice, roasted onions and special varieties of spices. Additionally we serve curry sauce or cucumber yoghurt.

410 **Gemüse Biryani** ^{O H1}  *vegan möglich* 11,00 €
Basmati-Reis mit gemischtem Gemüse der Saison
Basmati rice with seasonal mixed vegetables

411 **Chicken Biryani** ^{H1} 11,00 €
Basmati-Reis mit gebratenem Hähnchenbrustfilet
Basmati rice with fried chicken breast filet

Spezialitäten vom Lamm | lamb specials

413 **Lamm Curry** ^G 12,50 €
In milder Curry-Sauce gegart
Tender fried Lamb in piquant-curry-sauce

414 **Lamm Karahi** ^G 12,50 €
Lammfleisch mit Paprika, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten,
frischen Kräutern und gemahlenen Gewürzen
Pieces of lamb and pepper pods, chillies, ginger, onions, garlic, tomatoes,
fresh herbs and ground spices

415 **Lamm Sabji** ^G 12,50 €
Lammfleisch mit frischem Gemüse und Gewürzen
Lamb filet with fresh vegetables and spices

416 **Mango Lamm** ^G 12,50 €
Zartes Lamm in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce
Tender lamb in mango-saffron-cashew-sauce



Telefonische
Vorbestellung
möglich!

lunch menu

Mittags Menü

Dienstag – Freitag 11.00 – 14.00 Uhr (außer an Feiertagen)

Alle Gerichte werden mit Reis und kleinem Salat serviert.

All dishes with rice and salad.

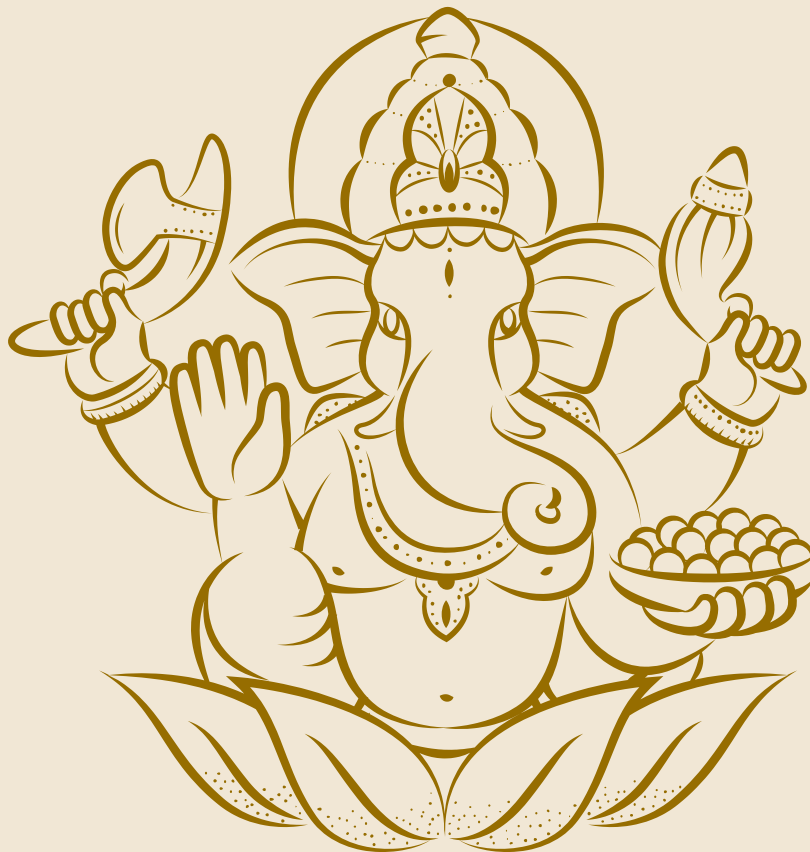
Vegetarische Spezialitäten | vegetarian specials

- 417 **Karahi Mushroom** ^G  *vegan möglich* 11,00 €
Champignons gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, und frischen Kräutern
Champignons fried with onions, garlic, tomatoes, fresh herbs and ground spices
- 418 **Bombay Alu** ^G  *vegan möglich* 11,00 €
Kartoffeln gebraten in Tomaten, Zitronengras, Joghurt und Kokosflocken
Fried potatoes with tomatoes, lemon grass, yoghurt and coconut flakes
- 419 **Gemüse Korma** ^{G H1 H4}  *vegan möglich* 11,00 €
Frisches Gemüse gekocht in schmackhafter Sauce aus Mandeln,
Kokosnuss und feinen Gewürzen (sehr mild)
Fresh vegetables cooked in a tasty sauce of almonds, coconut and delicate spices (very mild)
- 420 **Matter Paneer Aloo** ^G 11,00 €
Hausgemachter Käse gebraten mit Erbsen, Zwiebeln, Kartoffeln, Tomaten und Gewürzen
Homemade cheese with peas, onions, tomatoes and spices in delicate sauce
- 421 **Aloo Palak** ^G  *vegan möglich* 11,00 €
Kartoffeln mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Spinat
und Gewürzen, nach nordindischer Art
Potatoes with roasted onions, ginger, garlic, spices and spinach North Indian Style
- 422 **Dal Channa** ^G  *vegan möglich* 11,00 €
Gelbe Linsen gekocht in Butter mit Ingwer, Tomaten, Knoblauch und Gewürzen
Yellow lentils cooked in butter with garlic tomatoes and spices
- 423 **Karahi Paneer** ^G 11,00 €
Frischer gebratener hausgemachter Käse in Curry-Sauce
Fresh homemade cheese fried in curry-sauce
- 424 **Mixed Vegetables** ^G  *vegan möglich* 11,00 €
Gemischtes frisches Gemüse, pikant gewürzt
Mixed fresh vegetables with spicy seasoning
- 425 **Chana Masala** ^G  *vegan möglich* 11,00 €
Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer
Chickpeas with fresh tomatoes and ginger

desserts

- 300 **Indian Paradise**^{GH1} 5,50 €
Hausgemachte Mangocreme mit Sahne | Homemade mango cream
- 301 **Namaste Phirny**^{GH} 5,00 €
Hausgemachter süßer Reispudding mit Mandeln und Kardamom
Homemade sweet rice pudding with almonds and cardamom
- 302 **Gulab Jamun**^{GH} 5,50 €
Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken
Balls made from milk and cheese baked honey
- 303 **Mango Creme**^{GH} 6,00 €
mit Vanilleeis | Mango cream with vanilla ice cream
- 304 **Chef Phirny**^{GH} 5,50 €
Hausgemachter süßer Reispudding mit heißer Gulab Jamun (Bällchen aus Milch und Quark)
Homemade sweet rice pudding with hot Gulab (milk balls out and curd)
- 305 **Vanille Eis** 4,50 €
- 306 **Schokoladen Eis** 4,50 €
- 307 **Gul Eis** 6,00 €
Vanille-Eis mit Gulab Juman | vanilla ice cream with gulab juman
- 308 **Ras Malai** 6,50 €
Weiche Käsebällchen in süßer, cremiger Sauce
Soft cheese balls in a sweet, creamy sauce
- 309 **Affogato** 4,50 €
Espresso mit Vanille-Eis | espresso with vanilla ice cream





Allergenkennzeichnung:

A1 Weizen	E Erdnüsse	H7 Pistazien
A2 Roggen	F Sojabohnen	H8 Macadamia-Queenslandnüsse
A3 Gerste	G Milch	I Sellerie
A4 Hafer	H1 Mandeln	J Senf
A5 Dinkel	H2 Haselnüsse	K Sesamsamen
A6 Khorasan-Weizen	H3 Walnüsse	L Schwefeldioxid und Sulfite
B Krebstiere	H4 Kaschunüsse	M Lupinen
C Eier	H5 Pecannüsse	N Weichtiere
D Fische	H6 Paranüsse	

1. mit Süßstoff: enthält eine Phenylalaninquelle 2. koffeinhaltig 3. mit Farbstoff
4. enthält Säuerungsmittel 5. enthält Antioxidationsmittel 6. chininhaltig

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Bedienung

Stand 04.2026

Für die Kennzeichnung der Speisen mit Zusatzstoffen übernehmen wir keine Haftung.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.

