



BOLLYWOOD BYTES
INDISCHES RESTAURANT

Buschkrugallee 32 - 12359 Berlin

Mo-Fr 12-23 Uhr, Sa und So 14-23 Uhr

Tel.: 030 55 22 62 79

Bollywoodbytes.berlin@gmail.com



Bollywood_bytes.berlin

Suppen *Soups*

- | | | |
|---|---|-----|
| 1 | Tomatensuppe ^F
cremige Tomatensuppe nach nordindischer Art
<i>creamy tomato soup made the North Indian way</i> | 5,5 |
| 2 | Chicken Suppe ^{A.1, F}
Hühnersuppe mit feinen Kräutern
<i>Chicken soup garnished with fine Indian herbs</i> | 5,9 |
| 3 | Daal Suppe ^{A.1, F}
rote Linsensuppe nach südindischer Art mit Sahne und Kokosraspeln
<i>Red lentil soup South Indian style with cream and coconut flakes</i> | 5,5 |
| 4 | Mix Veg Suppe ^{A.1}
frisches Gemüse fein geschnitten mit indischen Kräutern
<i>Finely chopped vegetables, made the North Indian way</i> | 5,5 |

Salate *Salads*

- | | | |
|----|--|------|
| 10 | Fresh Mix Salad ^{D, F}
Eisbergsalat, Paprika, Gurken, Tomaten und roten Zwiebeln, mit hausgemachter Joghurt-Dillsauce
<i>Green salad, capsicum, cucumber, tomatoes and red onions, with homemade yogurt-dill sauce</i> | 6,5 |
| 11 | Chicken Salad ^{D, F}
gewürzte Hähnchenbrustfiletstreifen auf einem Salatbett, mit hausgemachter Joghurt-Dillsauce
<i>Spicy chicken breast fillet served on a bed of salad with homemade yogurt-dill sauce</i> | 8,5 |
| 12 | Paneer Salad ^{D, F}
gemischter Salat mit gegrilltem Rahmkäse
<i>mixed salad with grilled cream cheese</i> | 7,5 |
| 13 | Desi Salad
Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln und frische grüne Chilli
<i>Tomatoes, cucumber, red onions and fresh green Chilli</i> | 5,9 |
| 14 | Scampi Salad ^{C, D, F}
Großgarnelen auf einem Salatbett, mit hausgemachter Joghurt-Dillsauce
<i>Large Indian salad with spicy King prawns, garnished with homemade yogurt-dill sauce</i> | 10,9 |

Vorspeisen *Starters*

Alle Gerichte werden mit drei Saucen (Tamarind, Joghurt-Dill, Joghurt-Minze) serviert.
All dishes are served with three sauces (Tamarind, yogurt-dill, yogurt-mint).

- | | | |
|----|---|------|
| 20 | Samosa ^{A.1, D, H.4}
gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln, Cashewnüssen, Rosinen und Erbsen, heiß serviert, pikant
<i>stuffed patties with potatoes, cashew, raisins and peas, served hot with delicious dips, spicy</i> | 6,5 |
| 21 | Gobi Pakoras
frischer Blumenkohl paniert mit Kirchererbsenmehl, knusprig frittiert
<i>fresh cauliflower breaded with chickpea flour, fried until crispy</i> | 5,9 |
| 22 | Chicken Pakora
zartes Hähnchenbrustfilet paniert mit Kirchererbsenmehl, knusprig frittiert
<i>tender chicken breast fillet breaded with chickpea flour, fried until crispy</i> | 7,9 |
| 23 | Paneer Pakora ^F
indische Rahmkäse in Kichererbsenmehl-Teigmantel frittiert
<i>indian cottage cheese made the North Indian way</i> | 7,5 |
| 24 | Scampi Pakora ^C
Großgarnelen in Kichererbsenmehl paniert, in Pflanzenöl frittiert
<i>King prawns lightly coated with chick peas flour paste and fried in vegetable oil</i> | 8,5 |
| 25 | Onion Pakora
frische Zwiebelringe paniert mit Kirchererbsenmehl, knusprig frittiert
<i>fresh onion rings breaded with chickpea flour, fried until crispy</i> | 6,9 |
| 26 | Mix Bollywood Teller für 2 Personen - for 2
eine bunte Kombination aus Kartoffeln, Auberginen, Gobi, Chicken und Paneer Pakora.
Kann gerne auch vegetarisch bestellt werden.
<i>Mixed starter plate, a colorful combination of potatoes, Eggplants, Gobi, Chicken and Paneer pakoras. Can also be ordered vegetarian.</i> | 12,5 |
| 27 | Pommes mit Nuggets
Pommes mit 6 Stück Chicken Nuggets
<i>French fries with 6 Chicken Nuggets</i> | 7,9 |



Nordindische Spezialitäten *Paratha Place*

Alle Gerichte werden mit Mix Pickle serviert.

All dishes are served with Mix Pickle.

- | | | |
|----|--|-----|
| 30 | Onion Paratha
Vollkornbrot mit einer würzigen Zwiebnfüllung
<i>Wholemeal bread with a spicy onion filling</i> | 5,5 |
| 31 | Aloo Paratha
Vollkornbrot mit einer würzigen Kartoffelfüllung
<i>Wholemeal bread with a spicy potato filling</i> | 5,5 |
| 32 | Paneer Paratha ^F
Vollkornbrot gefüllt mit indischem Rahmkäse
<i>Wholemeal bread filled with Indian cream cheese</i> | 6,5 |
| 33 | Bollywood Paratha ^F
Vollkornbrot gefüllt mit Zwiebeln, Kartoffeln und indischer Rahmkäse
<i>Wholemeal bread filled with onions, potatoes and Indian cream cheese</i> | 6,5 |




Indo-China Spezialitäten *Indo-Chinese Specialities*

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

All dishes served with Basmati rice.

- | | | |
|----|---|------|
| 40 | Chicken Manchurian ^L 
frittierte Hähnchen-Hackfleischspieße in pikanter Sojasauce mit Knoblauch und Ingwer
<i>deep-fried Chicken mince skewers in spicy soy sauce with garlic and ginger</i> | 13,9 |
| 41 | Veg Manchurian ^L 
frittierte Gemüsebällchen in pikanter Sojasauce mit Knoblauch und Ingwer
<i>deep-fried vegetable balls in spicy soy sauce with garlic and ginger</i> | 12,9 |
| 42 | Chilli Chicken ^L 
Hähnchenbrustfilet gebacken mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer in pikanter Chilisauce, garniert mit Lauchzwiebeln
<i>Baked chicken breast fillet with bell peppers, onions, garlic and ginger in a spicy chili sauce, garnished with spring onions.</i> | 13,5 |
| 43 | Chilli Paneer ^{F,L} 
frittierter indischer Frischkäse mit süß-saurer pikanter Sauce, Frühlingszwiebeln, Paprika und Zwiebeln
<i>Deep-fried Indian fresh cheese with sweet and sour spicy sauce, spring onions, peppers and onions</i> | 12,5 |
| 44 | Veg Fried Rise ^L 
gebratener Reis mit verschiedenem Gemüse nach Indo-China Art
<i>fried rice with various vegetables, Indo-Chinese style</i> | 12,5 |
| 45 | Chicken Freid Rise ^L 
gebratener Reis mit Hähnchenfleisch und Gemüse nach Indo-China Art
<i>Indochina-style fried rice with chicken and vegetables</i> | 13,9 |
| 35 | Duck Freid Rise ^L 
gebratener Reis mit Entenfleisch und Gemüse nach Indo-China Art
<i>Indochina-style fried rice with duck and vegetables</i> | 15,9 |
| 36 | Scampi Freid Rise ^L 
gebratener Reis mit Scampi und Gemüse nach Indo-China Art
<i>Indochina-style fried rice with scampi and vegetables</i> | 15,9 |
| 46 | Veg Nuddels ^{A,1,L}
knusprig gebratene Nudeln mit frischem Gemüse und exotischen Indo-China Gewürzen
<i>crispy fried noodles with fresh vegetables and exotic Indo-Chinese spices</i> | 12,5 |
| 47 | Chicken Nuddels ^{A,1,L}
knusprig gebratene Nudeln mit Hähnchenfleisch und exotischen Indo-China Gewürzen
<i>crispy fried noodles with chicken and exotic Indo-Chinese spices</i> | 13,9 |
| 37 | Duck Nuddels ^{A,1,L}
knusprig gebratene Nudeln mit Entenfleisch und exotischen Indo-China Gewürzen
<i>crispy fried noodles with duck and exotic Indo-Chinese spices</i> | 15,9 |
| 38 | Scampi Nuddels ^{A,1,L}
knusprig gebratene Nudeln mit Scampi und exotischen Indo-China Gewürzen
<i>crispy fried noodles with scampi and exotic Indo-Chinese spices</i> | 15,9 |



 = leicht scharf - *slightly spicy*
 = scharf - *spicy*
 = sehr scharf - *very spicy*

Indian Street Food *Wie Vorspeisen*

- | | | | |
|-----------|--|---|-------------|
| 50 | Samosa Chaat ^{A.1, D, H.4} | 1 Stück, Samosa mit Kichererbsen, Zwiebeln, Tomaten, süß-saurer Sauce und Chilli-Chutney, garniert mit geriebenen Gewürzen
<i>1 piece, samosa with chickpeas, onions, tomatoes, sweet and sour sauce and chili chutney, garnished with grated spices</i> | 7,5 |
| 51 | Papri Chaat ^F | knusprige flache Puris mit süß-saurer Sauce, Joghurt, Kartoffeln, Kichererbsen, Koriander, Zwiebeln und Tomaten
<i>crispy flat puris with sweet and sour sauce, yogurt, potatoes, chickpeas, coriander, onions and tomatoes</i> | 6,9 |
| 53 | Aloo Tikki Chaat ^F | 2 Stück, frittierte Kartoffelbouletten mit Zwiebeln und Tomaten, süß-saurer Sauce und Chili-Chutney, garniert mit gemischten Gewürzen
<i>2 pieces, deep-fried potato balls with onions and tomatoes, sweet and sour sauce and chili chutney, garnished with mixed spices</i> | 8,5 |
| 55 | Chole Bhature ^{A.1} | Kichererbsen mit Zwiebeln, Ingwer und Tomaten in pikanter Currysauce, dazu 2 Bhatura Brote
<i>Chickpeas with onions, ginger and tomatoes in spicy curry sauce, served with 2 Bhatura breads</i> | 10,9 |
| 56 | Chole Puri ^{A.1} | Kichererbsen mit Zwiebeln, Ingwer und Tomaten in pikanter Currysauce, dazu 2 Puri Brote aus Vollkornbrot
<i>Chickpeas with onions, ginger and tomatoes in spicy curry sauce, served with 2 Puri breads made from wholemeal bread</i> | 10,9 |
| 57 | SPDP ^{A.1, F} | 8 Stück, frittierte, leichte und knusprige Brotvariationen mit Poori, gefüllt mit Kartoffeln und Kichererbsen, grünem Chutney, süßem Chutney, Sev, Gewürze und Kräuter
<i>8 pieces, deep-fried, light and crispy bread variations with poori filled with potatoes and chickpeas, green chutney, sweet chutney, sev, spices and herbs</i> | 7,5 |
| 58 | Paani Puri ^{A.1} | 8 Stück, frittierte, leichte und knusprige Brotvariationen, gefüllt mit aromatisiertem Wasser, Kartoffeln und Kichererbsen
<i>8 pieces, deep-fried, light and crispy bread variations, filled with flavored water, potatoes, onions and chickpeas</i> | 6,5 |
| 59 | Masala Papad ^N | geröstetes Papad mit Erdnüssen, serviert mit Tomaten, roten Zwiebeln, Koriander, Bhujia und indischen Gewürzen
<i>roasted papad with peanuts served with Tomato, Red Onion, Coriander and Bhujia and Indian spices</i> | 5,9 |

Vegetarische Spezialitäten *Vegetarian Specialities*

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.
All dishes served with Basmati rice.

- | | | | |
|-----------|---|---|-------------|
| 65 | Daal Makhni ^F | verschiedene Linsensorten (Mung, Channalinsen und Kidneybohnen) mit Butter und Sahne nach nordindischer Art zubereitet
<i>Various kinds of lentils (moong, channa and kidney beans) with butter and cream, prepared the North Indian way</i> | 11,9 |
| 66 | Paneer Butter Masala ^{F, H.4} | Indische Rahmkäsewürfel in Tomaten- Cashewkern-Currysauce, mild zubereitet
<i>Indian paneer cubes in tomato curry sauce, prepared mildly</i> | 12,9 |
| 67 | Shahi Paneer ^{D, F, H.1} | frischer Rahmkäse mit Mandeln, Rosinen und Cashews in Tomaten-Rahmsauce
<i>Fresh cream cheese with almonds, raisins and cashews in tomato cream sauce</i> | 12,9 |
| 68 | Paneer Jalfarezi ^F | indischer Rahmkäse mit Paprika, Erbsen, Ingwer, Zwiebeln und Knoblauch, pikant zubereitet
<i>indian cottage cheese with capsicum, Peas, ginger, onions and garlic, cooked in a piquant curry sauce</i> | 12,9 |
| 69 | Paneer Kadai ^{F, H.4} | indischer Rahmkäse mit mit Paprika, Zwiebeln, Korianderkörner und Kreuzkümmel in Tomaten-Currysauce gebraten, gut gewürzt
<i>indian cottage cheese fried with onions, capsicum, tomato, ginger, garlic and coriander seeds in spicy curry tomato sauce</i> | 12,9 |
| 70 | Mango Paneer ^{F, H.4} | indischer Rahmkäse in feiner Mango-Cashewkern-Sahnesauce zubereitet, mild
<i>indian cream cheese prepared in a fine mango-cashew nut cream sauce, mild</i> | 12,9 |

- | | | |
|-----------|--|-------------|
| 71 | Palak Paneer ^F
indischer Rahmkäse in würzigem Spinat mit frischem Ingwer zubereitet,
mit geriebenem Rahmkäse garniert
<i>Indian paneer in spicy spinach made with fresh ginger, garnished with grated paneer</i> | 12,9 |
| 72 | Mattar Paneer ^F
indischer Rahmkäse mit Erbsen in Currysauce würzig zubereitet,
mit geriebenem Rahmkäse garniert
<i>indian cottage cheese with peas cooked in a mouth-watering curry sauce,
garnished with grated paneer, spicy</i> | 12,5 |
| 73 | Malai Kofta ^{D, F, H.4}
indische Rahmkäsebällchen gefüllt mit Cashewkernen, Rosinen und geriebenen Kartoffeln,
leicht frittiert und in Cashewkern-Currysauce fein zubereitet
<i>Indian cottage cheese balls, stuffed with cashew & raisins, simmered in delicate spices with cashew curry sauce</i> | 13,5 |
| 74 | Shahi Baigan ^{D, F, H.1, H.4}
Aubergine mit Rosinen, indischer Rahmkäse, Mandeln und Cashewkernen
in cremiger Tomaten-Currysauce zubereitet
<i>eggplant cooked with raisins, paneer, almond slices and cashew nuts in a creamy tomato curry sauce</i> | 13,5 |
| 76 | Mix Veg
Zucchini, Blumenkohl, Auberginen und Erbsen in Currysauce
<i>Zucchini, cauliflower, eggplant and peas in curry sauce</i> | 11,9 |

Vegane Spezialitäten *Vegan Specialities*

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

All dishes served with Basmati rice.

- | | | |
|-----------|---|-------------|
| 80 | Daal Tadka 
gelbe Linsen mit Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten und Ingwer in Currysauce
<i>yellow lentils with garlic, onions, tomatoes and ginger in curry sauce</i> | 11,9 |
| 81 | Daal Palak
gelbe Linsen mit Spinat, Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten und Ingwer in Currysauce
<i>yellow lentils with spinach, garlic, onions, tomatoes and ginger in curry sauce</i> | 11,9 |
| 82 | Aloo Baigan
Kartoffeln mit frischen Auberginen und Ingwer in einer pikanten Currysauce
<i>Eggplant and ginger cooked with potatoes in a spicy curry sauce</i> | 11,5 |
| 83 | Channa Masala 
Kichererbsen gegart in einer nordindischen Sauce aus einer speziellen Gewürzmischung
<i>various lentils fried with garlic, butter, onions, tomatoes and ginger in Curry-Creamsauce</i> | 11,5 |
| 85 | Aloo Gobhi
Kartoffeln mit frischem Blumenkohl und Ingwer in einer pikanten Currysauce
<i>Fresh cauliflower and ginger cooked with potatoes in a spicy curry sauce</i> | 11,9 |
| 86 | Aloo Palak
würziger Spinat mit Kartoffeln und frischem Ingwer in Currysauce
pikant zubereitet, garniert mit Ingwer
<i>Spinach with potatoes, chick peas and fresh ginger piquantly prepared in a delicate curry sauce,
garnished with ginger</i> | 11,5 |
| 87 | Vegan Chaap ^L
Soya, Ingwer, Knoblauch, Paprika und Zwiebeln nach Art des Hauses
<i>Soy, ginger, garlic, peppers and onions in house style</i> | 12,5 |
| 88 | Soja Keema Masala ^L 
gehackte Soja mit Kreuzkümmel, Erbsen, Paprika, Tomaten und Zwiebeln leicht gebraten,
in Curry-Masala-Sauce pikant zubereitet, mit Ingwerscheiben garniert
<i>minced soja lightly fried with coriander and mustard seeds, split peas, capsicum, tomatoes and onions,
then prepared in a spicy curry gravy with fresh coriander</i> | 11,9 |

 = leicht scharf - *slightly spicy*

 = scharf - *spicy*

 = sehr scharf - *very spicy*

Hänchen Gerichte *Chicken Dishes*

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

All dishes served with Basmati rice.

- 90 **Chicken Curry** 12,5
Hähnchenbrustfilet mit Korianderkörner, Kreuzkümmel und Zwiebeln leicht gebraten, in Currysauce mit frischem Koriander nach nordindischer Art zubereitet
Chicken breast fillet lightly fried with coriander and mustard seeds, then prepared in a spicy curry gravy with fresh coriander, a traditional Indian dish
- 91 **Chicken Mango** ^{F, H.4} 12,9
Hähnchenbrustfilet in feiner Mango-Cashewkern-Sahnesauce zubereitet, mild
Juicy chicken pieces in mild mango cream sauce, garnished with almond, mild
- 92 **Chicken Palak** 12,9
Hähnchenbrustfilet in würzigem Spinat mit frischem Koriander und Ingwer zubereitet, garniert mit frischen Ingwerstreifen, gut gewürzt
Chicken breast fillet fried with coriander seeds and creamed spinach in a spicy tomato curry gravy, garnished with stripes of ginger, spicy
- 93 **Kadai Chicken** ^F))) 13,5
Hänchenbrustfilet mit Paprika, Zwiebelstücken und Tomaten in einer cremigen nordindischen Curry Mischung
Chicken with peppers, onion pieces and tomatoes in a creamy north Indian curry mixture
- 94 **Chicken Jalfarezi**))) 13,5
scharf gewürztes Hähnchenbrustfilet, Erbsen, Zwiebeln, Paprika, Ingwer und Knoblauch in einer scharf gewürzten Sauce
spicy chicken breast fillet, Peas, onions, peppers, ginger and garlic in a spicy sauce
- 95 **Chicken Sabzi** 12,9
Hänschenfleisch mit frischem Gemüse in einer delikaten Currysauce gegart, abgeschmeckt mit frischem Ingwer und Korriander
Chicken cooked with fresh vegetables in a delicate curry sauce, seasoned with fresh ginger and corriander
- 96 **Butter Chicken** ^{F, H.1} 13,9
Hähnchenbrustfilet im Tandoor-Ofen gegrillt, danach in leckerer Tomaten-Sahnesauce fein zubereitet, mit einem Hauch von Butter und Mandeln garniert
Chicken breast fillet grilled in the tandoor oven, then prepared in a delicious tomato cream sauce, garnished with a trace of butter and almonds
- 97 **Chicken Korma** ^{D, F, H.1, H.4} 13,9
Hähnchenbrustfilet mit Rosinen und Cashewnüssen in einer feinen Sahnessaue zubereitet, mit gehobelten Mandeln garniert, mild
Chicken breast fillet with raisins and cashew nuts in a mild cream sauce, garnished with ground almonds
- 98 **Chicken Tikka Masala** ^F))) 13,9
Hähnchenbrustfilet, 24 Stunden in einer Joghurt-Kräuter-Mischung mariniert, am Spieß im Lehmofen gegart, in einer mit frischem Koriander, Ingwer und verschiedenen Gewürzen zubereiteten Sauce, pikant
Chicken breast fillet tenderly grilled in the tandoor oven, then prepared in a delicious gravy with onions, capsicum, tomato, ginger, garlic and fresh coriander, piquant
- 99 **Chicken Vindaloo**))) 12,9
Hähnchenbrustfilet gebraten mit Kartoffeln und Kreuzkümmel, in Curry-Masalasauce zubereitet, mit Ingwerscheiben garniert, scharf
South Indian chicken speciality with baked potatoes and cumin seeds, cooked in a tangy piquant Masala gravy, garnished with thin strips of ginger, hot
- 100 **Chicken Madras** ^K))) 13,5
Hähnchenbrustfilet in Kokosmilch mit Senfkörnern gebraten, anschließend in Currysauce pikant zubereitet
Chicken breast fillet with coconut milk fried in mustard seeds, and then cooked in a piquant curry gravy
- 101 **Chicken Nilgiri**))) 13,9
Hähnchenbrustfilet mit Minzsauce und Kreuzkümmel leicht gebraten, in Currysauce mit frischem Koriander nach nordindischer Art zubereitet
Chicken breast fillet lightly fried with Mint sauce and mustard seeds, then prepared in a spicy curry gravy with fresh coriander, a traditional Indian dish



Lamb Gerichte

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

All dishes served with Basmati rice.

- | | | | |
|------------|---|--|-------------|
| 105 | Lamb Curry | Lammfleisch mit Korianderkörnern und Kreuzkümmel leicht gebraten, in Currysauce mit frischem Koriander fein zubereitet
<i>Lamb lightly fried with coriander and cumin seeds, then prepared in a spicy curry gravy with fresh coriander</i> | 14,5 |
| 106 | Lamb Saag | Lammfleischwürfel in würzigem Spinat mit frischem Koriander und Ingwer zubereitet, mit frischen Ingwerstreifen garniert, gut gewürzt
<i>Diced pieces of mutton in creamed spinach prepared with fresh coriander and ginger, garnished with ginger stripes, well seasoned</i> | 14,5 |
| 107 | Lamb Kadai ^F))) | Lammfleisch mit Paprika, Zwiebelstücken und Tomaten in einer cremigen nordindischen Curry Mischung
<i>Lamb with peppers, onion pieces and tomatoes in a creamy north Indian curry mixture</i> | 14,5 |
| 108 | Lamb Sabzi | Lammfleisch mit frischem Gemüse in einer delikaten Currysauce gegart, abgeschmeckt mit frischem Ingwer und Koriander
<i>Lamb cooked with fresh vegetables in a delicate curry sauce, seasoned with fresh ginger and coriander</i> | 14,5 |
| 109 | Lamb Korma ^{D, F, H.1, H.4} | Lammfleisch mit Rosinen und Cashewnüssen in einer feinen Sahnesauce zubereitet, mit gehobelten Mandeln garniert, mild
<i>Tender pieces of lamb with raisins and cashew nuts in a mild cream sauce, garnished with ground almonds</i> | 14,9 |
| 110 | Lamb Vindaloo))) | Lammfleisch mit Kartoffeln und Kreuzkümmel gebraten, in Curry-Masalasauce nach südindischer Art scharf zubereitet
<i>Lamb pieces with baked potatoes, cooked in a South Indian style in a tangy piquant gravy, hot</i> | 14,5 |
| 111 | Lamb Rogan Josh ^F) | saftiges Lammfleisch mit Zwiebel, Koriander und Ingwer in einer delikaten und würzigen Tomatensauce
<i>Juicy lamb with onion, coriander and ginger in a delicate and spicy tomato sauce</i> | 15,5 |
| 112 | Lamb Bhuna Ghosht | gebratene Lammfleischwürfel mit frischen Tomaten, Knoblauch, Ingwer und Zwiebeln in Tomaten-Masalasauce pikant zubereitet, mit gerösteten Zwiebeln garniert
<i>Fried pieces of lamb in cubes with fresh tomatoes, garlic, ginger and onions, piquantly cooked in a tomato-masala sauce, garnished with roasted onions</i> | 15,5 |

Biryani Gerichte *Biryani Specials*

Alle Gerichte werden mit Raita ^F serviert. *All dishes served with raita ^F.*

- | | | | |
|------------|---|---|-------------|
| 115 | Veg Biryani ^{D, H.1, H.4} | gedünsteter Basmatireis mit Zwiebeln, Paprika, Erbsen, Zucchini, Rosinen, Mandeln und Cashewkernen
<i>Steamed basmati rice with onions, peppers, peas, zucchini, raisins, almonds and cashew nuts</i> | 12,9 |
| 116 | Chicken Biryani ^{D, H.1, H.4} | Hähnchenbrustfiletstückchen in gedünstetem Basmatireis mit Paprika, Erbsen, Zwiebeln, Rosinen, Mandeln und Cashewkernen
<i>Pieces of chicken breast cooked in steamed Basmati rice, capsicum, green peas, onions, raisins, chopped almonds and cashew nuts</i> | 13,5 |
| 117 | Lamb Biryanni ^{D, H.1, H.4} | Basmatireis gedünstet mit Lammfleisch, Zwiebeln, Erbsen, Paprika, Rosinen, Mandeln und Cashewkernen
<i>Steamed Basmati rice cooked with lamb, onions, green peas, capsicum, raisins, chopped almonds and cashew nuts</i> | 14,5 |
| 118 | Bollywood Biryani ^{D, H.1, H.4} | gedünsteter Basmatireis mit Huhn und Lamm, Zwiebeln, Erbsen, Paprika, Rosinen, Mandeln und Cashewkernen
<i>Steamed Basmati rice with chicken and lamb, onions, green peas, capsicum, raisins, chopped almonds and cashew nuts</i> | 14,9 |
| 119 | Scampi Biryani ^{C, D, H.1, H.4} | Basmatireis mit Großgarnelen, Zwiebeln, Erbsen, Paprika, Rosinen, Mandeln und Cashewkernen gedünstet
<i>Steamed Basmati rice cooked with King prawns, onions, green peas, capsicum, raisins, chopped almonds and cashew nuts</i> | 15,5 |



= leicht scharf - *slightly spicy*
 = scharf - *spicy*
 = sehr scharf - *very spicy*

Fisch & Garnelen Gerichte *Fish & Scampi Dishes*

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

All dishes served with Basmati rice.

- 125 Fish Curry** ^{B, K} **14,5**
Seelachsfilet mit Korianderkörner, Kreuzkümmel und Zwiebeln leicht gebraten,
in Currysauce mit frischem Koriander nach nordindischer Art zubereitet
*Pollock fillet lightly fried with coriander and mustard seeds, then prepared in a
spicy curry gravy with fresh coriander, a traditional Indian dish*
- 126 Fish Korma** ^{B, D, F, H.1, H.4} **14,9**
Seelachsfilet in einer cremigen Sauce aus Mandeln, Cashewnüssen
und orientalischen Gewürzen, verfeinert mit geriebenem Rahmkäse, Mandel und Rosinen
*Pollock fillet in a creamy sauce made from almonds, cashews and oriental spices,
refined with grated cream cheese, almonds and raisins*
- 127 Fish Jalfarezi** ^B **14,5**
Seelachsfilet mit Paprikastreifen, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch
und Erbsen in Currysauce pikant zubereitet
*Pollock fillet prepared with capsicum stripes, fresh ginger,
garlic and split peas and cooked in curry sauce, piquant*
- 128 Fish Butter Masala** ^{B, F, H.1} **14,9**
Seelachsfilet in einer würzte Tomatensauce gekocht, mit Mandeln serviert
Pollock fillet cooked in a spicy tomato sauce, served with almonds
- 129 Jhinga Masala** ^C **15,9**
Großgarnelen mit Ingwer, Knoblauch, frischen Kräutern
und Gewürzen gekocht, serviert mit Röstzweibeln
King prawns cooked with ginger, garlic, fresh herbs and spices, served with fried onions
- 130 Jhinga Korma** ^{C, F, H.1, H.4} **15,9**
Großgarnelen gebraten mit Sahne in einer cremigen Cashewnussauce,
verfeinert mit Mandeln und Rosinen
*King prawns fried with cream in a creamy cashew nut sauce,
refined with almonds, nuts and raisins*
- 131 Jhinga Jalfarezi** ^C **15,5**
Großgarnelen mit Paprikastreifen, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch
und Erbsen in Currysauce pikant zubereitet
*King prawns with sweet stripes of capsicum, ginger, onions,
garlic and split peas, cooked in a piquant curry gravy*

Ente Gerichte

Alle Entengerichte sind ohne Knochen und werden mit Basmatireis serviert.

All duck dishes are with duck breast without bones and served with Basmati rice.

- 135 Ente Curry** **15,5**
Entenbrustfilet mit Korianderkörnern, Kreuzkümmel und Zwiebeln leicht gebraten,
in Currysauce mit frischem Koriander nach nordindischer Art zubereitet
*Boneless duck lightly fried with coriander and mustard seeds, then prepared in a
spicy curry gravy with fresh coriander, a traditional north Indian dish*
- 136 Ente Korma** ^{D, F, H.1, H.4} **15,9**
Entenbrustfilet mit Rosinen und Cashewnüssen in einer feinen
Sahnesauce zubereitet, mit gehobelten Mandeln garniert, mild
*Tender duck pieces with raisins and cashew nuts in a
mild cream sauce, garnished with ground almonds*
- 137 Ente Jalfarezi** **15,5**
Entenbrustfilet mit Paprikastreifen, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch
und Erbsen in Currysauce pikant zubereitet, mit frischen Ingwerscheiben garniert
*Boneless duck meat with stripes of capsicum, fresh ginger and garlic
and split peas in curry gravy, piquant*
- 138 Ente Butter Masala** ^{F, H.1, H.4} **15,5**
Entenbrustfilet in einer würzte Tomaten-Cashewsauce gekocht,
mit Mandeln serviert
Boneless Duck cooked in a spicy tomato sauce, served with almonds






Grillspezialitäten aus dem Lehmofen *Tandoori Specials*

Alle Gerichte werden auf einer heißen Gusseisenpfanne mit Basmatireis serviert.

All dishes are served on a hot iron plate along with Basmati rice.

- 140 Paneer Tikka ^F** **13,9**
frischer indischer gegrillter Rahmkäse, mariniert in Joghurt und exotischen Gewürzen, mit Paprika- und Zwiebelstücken gekocht, serviert auf einer heißen Platte
fresh Indian grilled cream cheese, marinated in yogurt and exotic spices, cooked with peppers and onion pieces, served on a hot plate
- 142 Tandoori Chicken ^F ** **14,5**
Hähnchenkeule, 24 Stunden in einer Joghurt-Safransauce mit 21 Tandoori Gewürzen mariniert, im Tandoor-Ofen zart gegrillt
Chicken legs, marinated 24 hours in 21 spices in a yoghurt-saffron seasoning, tenderly grilled in the tandoor oven, served on a hot cast-iron pan
- 143 Chicken Tikka ^F** **15,5**
Hähnchenbrustfilet, 24 Stunden mariniert in einer schmackhaften Joghurt-Safransauce, im Tandoor-Ofen zart gegrillt
Chicken breast fillet, marinated 24 hours in a savoury yoghurt-saffron seasoning, tenderly grilled in the tandoor oven, served on a hot cast-iron pan
- 144 Chicken Malai Tikka ^{F, H.1, H.4}** **15,5**
zartes Hähnchenbrustfilet 24 Stunden in Cashewkern-Mandelsauce mariniert, im Tandoor-Ofen zart gegrillt
Tender Chicken breast fillet marinated 24 hours in cashew nuts & mild Indian spices tenderly grilled in the tandoor oven, served on a hot cast-iron platter
- 145 Haryali Chicken Tikka ^F** **16,5**
Hähnchenbrustfilet, 24 Stunden mariniert in einer schmackhaften Joghurt-Minze sauce, im Tandoor-Ofen zart gegrillt
Chicken breast fillet, marinated 24 hours in a savoury yoghurt-Mint seasoning, tenderly grilled in the tandoor oven, served on a hot cast-iron pan
- 146 Lamb Tikka ** **16,5**
eingelegtes Lammfleisch in Knoblauch-Ingwerpaste, mit Zwiebeln, Paprika und frischem Ingwer, im Tandoor-Ofen zart gegrillt
Mutton pickled in garlic-ginger paste with onions, peppers, capsicum and fresh ginger, tenderly grilled in the tandoor oven, served on a hot cast-iron pan
- 147 Sikh Kebab ** **15,5**
gehacktes Lammfleisch mit frischem Ingwer, Zwiebel- und Paprikastücken, indischen Kräutern und Gewürzen, am Spieß gegrillt, serviert auf einer heißen Platte
minced lamb with fresh ginger, onion and pepper pieces, Indian herbs and spices, grilled on a skewer, served on a hot plate
- 148 Fish Tikka ^B** **16,5**
Seelachs mariniert in einer exotischen Mischung aus verschiedenen Gewürzen, im Tandoor-Ofen zart gegrillt
Pollock marinated with fine spices and herbs, tenderly grilled in the tandoor oven, served on a hot cast-iron pan
- 149 Scampi Tikka ^{C, F}** **16,9**
Großgarnelen mariniert in einer Joghurt-Ingwer-Kräutermischung, auf einem Spieß, im Tandoor-Ofen zart gegrillt
King prawns marinated in a yoghurt-ginger-herbs seasoning, tenderly grilled on skewers in the tandoor oven
- 150 Bollywood Mix Tikka ^{C, F, H.1, H.4}** **18,5**
feine Mischung aus Tandoori Chicken, Chicken Tikka, Sikh Kabab, Lamm Tikka und Großgarnelen auf einem heißen Gusseisenbett
A tasty mix of Tandoori Chicken, Chicken Tikka, Seekh kabab Lamm Tikka and King prawns served on a hot cast-iron pan



 = leicht scharf - *slightly spicy*
 = scharf - *spicy*
 = sehr scharf - *very spicy*

Kindergerichte *Kids corner*

Für Kinder bis 7 Jahre - alle Gerichten werden mit Basmati-Reis serviert.

Served with Basmati rice, children up to 7 years.

- | | |
|--|------------|
| 155 Kinder Chicken Mango ^{F, H.4} | 9,9 |
| <i>Hähnchenbrustfiletstreifen in feiner Mango-Cashewkern-Sahnesauce zubereitet, mild
Juicy chicken pieces in mild mango cream sauce, garnished with almond, mild</i> | |
| 156 Chicken Malai ^{F, H.4} | 9,9 |
| <i>Hähnchenbrustfiletstreifen in einer sahnigen Cashewkernsauce, mild zubereitet
Chunks of chicken breast fillet in a mild cashew nut-cream sauce</i> | |
| 157 Mango Panir ^{F, H.1} | 9,5 |
| <i>indischer Rahmkäse in einer milden Mango-Mandel-Sahnesauce
indian paneer in mango-almond-cream sauce</i> | |
| 158 Kinder Chicken Tikka ^F | 9,9 |
| <i>Hähnchenbrustfilet, mariniert in einer schmackhaften
Joghurt-Safransauce mit Paprika und Zwiebeln, im Tandoorofen zart gegrillt
Chicken breast fillet, marinated in a yoghurt-saffron sauce with peppers and onions, tenderly grilled in the tandoor oven</i> | |

Thali Spezialitäten *Thali Specials*

Für 2 Personen - For 2.

- | | |
|---|-------------|
| 160 Veg Thali ^{A.1, F} für 2 Personen - for 2 | 31,5 |
| <i>Mattar Paneer, Daal Makhni, Aloo Gobhi, Reis, Papadam und Raita oder Salat
Mattar Paneer, Dal Makhani, Aloo Gobi, rice, Papadam with Raita or Salad</i> | |
| 161 Non Veg Thali ^{A.1, F} für 2 Personen - for 2 | 33,5 |
| <i>Chicken Curry, Butter Chicken, Lamb Jalfarezi, Reis, Papadam und Raita oder Salat
Chicken Curry, Butter Chicken, Lamb Jalfarezi, rice, Papadam with Raita or Salad</i> | |
| 163 Bollywood Thali ^{A.1, F} für 2 Personen - for 2 | 34,5 |
| <i>mit 3 Gerichte nach Wahl (jeweils Hähnchen, Lamm, Vegetarisch), Reis, Papadam und Raita oder Salat
with 3 dishes of your choice (chicken, lamb, vegetarian), rice, Papadam with Raita or Salad</i> | |

Beilagen

- | | | | |
|---|------------|--|------------|
| 170 Naan ^{A.1, F} | 2,9 | 177 Papadam 4 Stück mit 3 Dips | 3,5 |
| 171 Butter Naan ^{A.1, F} | 3,2 | 178 Raita ^F | 3,5 |
| 172 Garlic Naan ^{A.1, F} | 3,5 | 179 Mix Pickel | 1,9 |
| 173 Paneer Naan ^{A.1, F} | 4,9 | 180 Mango Chatni | 1,5 |
| 174 Roti (Chapati) ^{A.1} | 3,5 | 181 Extra Reis | 2,5 |
| 175 Bhatara ^{A.1, F} | 3,2 | 182 Dips 3 Stück, Minze, Joghurt, Tamarinde | 2,1 |
| 176 Lachaa Paratha ^{A.1, F} | 4,5 | | |

Desserts

- | | |
|---|------------|
| 185 Gulab Jamun ^{A.1, F, H.1, 1} 2 Stück - 2 pcs | 5,5 |
| <i>Traditionell indische Grießbällchen mit Vanilleeis, garniert mit Mandeln
Traditional Indian semolina balls with vanilla ice cream, garnished with almonds</i> | |
| 186 Kulfi - Indian Ice ^{F, H.1, 14} 2 Kugeln - 2 scoops | 5,5 |
| <i>indisches Eis, garniert mit Mandeln und Sahne
Indian ice cream garnished with almonds and cream</i> | |
| 187 Gebackene Banana ^{F, 1, 14} | 5,9 |
| <i>gebackene Bananen mit Vanilleeis, garniert mit einem Sahnehäubchen & mit Honig abgeschmeckt
Baked bananas with vanilla ice-cream, garnished with whipped cream and honey</i> | |
| 188 Apfelstrudel ^{A.1, F, 1, 14} | 6,9 |
| <i>Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis, mit Sahnehäubchen garniert
Warm Apple Strudel with vanilla ice-cream garnished with whipped cream</i> | |
| 189 Sizzling Brownie ^{A.1, F, 1, 4} | 5,9 |
| <i>Chocolat Brownie mit Vanille Eiscreme und Schokosauce
chocolate brownie with vanilla ice cream and chocolate sauce</i> | |
| 190 Mix Ice ^{F, 1, 14} 2 Kugeln - 2 scoops | 5,5 |
| <i>Vanille & Schokoeis, garniert mit Sahnehäubchen & Caramelsauce
Vanilla & Chocolate ice-cream with caramel & whipped cream garnishing</i> | |



Heisse Getränke

199 Doppelter Espresso	Tasse	3,9
200 Espresso	Tasse	2,3
201 Kaffee	Tasse	2,9
202 Cappuciano ^F	Tasse	3,5
203 Milchkaffee ^F	Tasse	3,9
204 Latte Macchiato ^F	Glas	3,9
205 Indischer Tee ^F	Glas	3,5
206 Tee verschiedene Sorten	Glas	2,9
207 Jasmine Tee	Glas	3,5
208 Grüner Tee	Glas	3,5
209 Chai Latte ^F	Glas	3,9
210 Heiße Schokolade ^F	Glas	3,9
211 Frische Tee (Ingwer/Minze/Zitrone)	Glas	3,9

Sofdrinks

215 Coca-Cola ^{1,2}	0,2l	2,7	0,4l	3,9
217 Coca-Cola Zero ^{1,2,6,13}		2,7		3,9
219 Fanta ^{1,5}		2,7		3,9
221 Sprite		2,7		3,9
223 Spezi ^{1,2,5}		2,7		3,9
225 Rixdorfer Fassbrause ^{1,4}			Fl. 0,33l	3,5
228 Selters Classic Sprudel	Fl. 0,25l	2,6		5,2
230 Selters Naturell Still		2,6	Fl. 0,75l	5,2



Schweppes

235 Tonic Water ³	Fl. 0,20l	3,9
236 Bitter Lemon ^{3,5}	Fl. 0,20l	3,9
237 Ginger Ale ¹	Fl. 0,20l	3,9

Säfte & Nektare

240 Apfelsaft	0,2l	2,9	0,4l	4,5
242 Orangensaft		2,9		4,9
244 Mangonektar		2,9		4,9
246 Ananassaft		2,8		4,8
248 Sauerkirsch Nektar		2,8		4,8
250 Banananektar		2,8		4,6
252 Lichi Nektar		2,8		4,9
254 Cranberry Naktar		2,8		4,9
256 KiBa		2,8		4,7
258 Saftschorle		2,8		4,8
260 Maracujanektar		2,8		4,8

Homemade Lemonade & Ice Tea

263	Coco-Mango ⁴ frische Limetten, Kokossirup, Zitronensaft, Mangonektar und Mineralwasser	0,4l	5,9
264	Litchi Lemonade ⁴ frische Limetten, Minze, Holundersirup, Litchinektar und Mineralwasser	0,4l	5,9
265	Pasion Fruit Power ⁴ Lime Juice, Zitrone, Maracujanektar, Maracujasirup und Mineralwasser	0,4l	5,9
266	Vitamin C Bombe frische Limetten mit Mineralwasser und Honig	0,4l	5,9
267	Homemade Ice Tea ^{1,4} mit geschmakt nach Wahl: Mango, Maracuja, Wassermelone, Pfirsich oder Holunder	0,4l	5,9
268	Bollywood Resberry ^{1,4} Himbeersirup, Zitrone, Apfelsaft und Mineralwasser	0,4l	5,9
269	Ingwer Lemonade ^{1,4} Limeten, Orangensaft, Ingwersirup und Mineralwasser	0,4l	5,9
270	Mango Lassi ^F	0,3l	4,5
271	Lassi salzig ^F	0,3l	4,5
272	Lassi süß ^F	0,3l	4,5

Biere

<i>vom Fass</i>		0,3l	0,5l
275	Berliner Kindl ^{A.3}	3,5	276 5,5
277	Indisches Pils Bier ^{A.3}	3,5	278 5,5
279	Alster ^{A.3} / Radler ^{A.3, 1,5} / Diesel ^{A.3, 1,2}	3,5	280 5,5
<i>Flaschen</i>			
286	Schöfferhofer Weißen ^{A.1, A.3}	0,5l	5,5
287	Schöfferhofer Kristal ^{A.1, A.3}	0,5l	5,5
288	Schöfferhofer Weizen Dunkle ^{A.1, A.3}	0,5l	5,5
289	Schöfferhofer alkoholfrei ^{A.1, A.3}	0,5l	5,5
290	Radeberger alkoholfrei ^{A.3}	0,33l	4,5
291	Kingfisher ^{A.3}	0,33l	4,2
292	Tiger Beer ^{A.3}	0,33l	4,2



Long Drinks mit 4 cl

295	Whisky Cola ^{1,2}	0,3l	8,5
296	Bacardi Cola ^{1,2}	0,3l	8,5
297	Vodka Lemon ^{3,5}	0,3l	8,5
298	Gin Bombay Tonic ¹	0,3l	8,8
299	Compari Orange ¹	0,3l	8,8
300	Aperol Spritz ^{D,1}	0,3l	8,5
301	Hugo ^D	0,3l	8,5
302	Cuba Libre ^{1,2}	0,3l	8,9
303	Sarti Spritz ^D	0,3l	8,5



Cocktails

- | | | | |
|-----|---|---|-----|
| 310 | Mojito ⁴ | Rum, Limette, Minze, Rohrzucker, Lime Juice, Soda | 8,5 |
| 311 | Caipirinha | Cachaca, Limette, Rohrzucker | 8,5 |
| 312 | Erdbeer Caipirinha ⁴ | frische Erdbeerpüree, Cachaca, Limetten, weißer Rohrzucker | 8,5 |
| 313 | Piña Colada ^{F,4} | weißer Rum, Ananassaft, Cocossirup, Sahne | 8,5 |
| 314 | Sex on the Beach ^{1,4} | Wodka, Ananas, Cranberry juice, Peach Tree, Zitrone, Grenadine | 8,9 |
| 315 | Taquiula Sunrise ^{1,4} | Taquiula Silver, Orangensaft, Granadine | 8,5 |
| 316 | Mai Tai ^{1,4} | weißer & brauner Rum, Rum 73% , Zitrone, Mandelsirup, Ananassaft, Lime Juice | 8,9 |
| 317 | Watermelon Man ^{1,4} | Wodka, Watermelon, Grenadine, Zitrone, Orange, Ananassaft | 8,9 |
| 318 | Zombie ^{1,4} | weißer & brauner Rum, Rum 73% , Apricot Brandy, Grenadine, Orange, Ananassaft | 8,9 |
| 319 | Swimming Pool ^{F,1} | Wodka, weißer Rum, Kokossirup, Ananassaft, Sahne, Blue Curaçao | 8,5 |
| 320 | Whisky Sour ^{1,4} | Bourbon Whisky, Zitronensaft, Eiweiß, Zuckersirup | 8,9 |
| 321 | Gin Fizz ^{1,4} | Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiß, Soda | 8,9 |
| 322 | Bahama Mama ^{1,4} | weißer Rum, brauner Rum, Zitronensaft, Kokossirup, Ananassaft, Orangensaft, Grenadine | 8,5 |
| 323 | Long Island Ice Tee ^{1,2} | Gin, Rum, Tequila, Wodka, Triple Sec, Zitrone, Coca-Cola | 8,9 |
| 324 | Erdbeer Colada ^{F,1,4} | weißer Rum, Ananassaft, Cocossirup, Erdbeersirup, Sahne | 8,5 |
| 325 | Mango Colada ^{F,1,4} | weißer Rum, Ananassaft, Cocossirup, Mangosirup, Sahne | 8,5 |
| 326 | Kamasutra ^{1,4} | indischer Rum, brauner Zucker, Orangen, Ginger Ale, Grenadine | 8,9 |
| 327 | Cosmopolitan | Wodka, Limette, Triple Sec, Cranberry Saft | 7,9 |



Alkoholfreie Cocktails

- | | | | |
|-----|---|--|-----|
| 330 | Mosquito ^{1,4} | frische Limette, brauner Zucker, Minze, Lime Juice, Ginger Ale | 7,5 |
| 331 | Ipanema ¹ | frische Orangen, brauner Zucker, Ginger Ale | 7,5 |
| 332 | Strawberry Colada ^{F,1,4} | Ananassaft, Cocossirup, Erdbeersirup, Sahne | 7,2 |
| 333 | Sportsman ⁴ | frische Zitrone, Limette, Orange, Ananas- & Maracujanektar, Lime Juice | 7,2 |
| 334 | Pretty Women ^{F,1,4} | Vannilasirup, Cocossirup, Maracujasaft, Sahne | 7,5 |
| 335 | Virgin Colada ^{F,4} | Ananassaft, Cocossirup, Sahne | 7,2 |



Offene Weissweine

340 Riesling ^D	0,2l	6,5	341	0,5l	14,5
342 Chardonnay ^D		6,5	343		14,5
344 Weisweinschorle ^D		5,9			

Offene Rotweine

350 Montipulciano ^D	0,2l	5,9	351	0,5l	13,5
352 Carbanet Savignon ^D		6,9	353		15,5
354 Indischer Rotwein ^D		6,9	354		15,5

Offene Roséweine

260 Rosé ^D	0,2l	5,9	261	0,5l	13,5
-----------------------	------	-----	-----	------	------

Prosecco

366 Prosecco ^D <i>Italien</i>			0,1l		3,5
--	--	--	------	--	-----

Whisky

370 Jim Bean			4 cl		4,5
371 Ballentines			4 cl		5,5
372 Jack Daniels ¹			4 cl		5,9
373 Chivas Regal			4 cl		5,9
374 Glenfidich			4 cl		6,5
372 Johnnie Walker Black Label ¹			4 cl		5,9

Rum & Cognac

380 Bacardi Rum	2 cl	2,9	401	4 cl	4,9
381 Old Monk		3,2	402		5,5
400 Cognac Hennessy		3,5	403		5,9

Digestiv

385 Ramazotti	2 cl	2,2	406	4 cl	3,9
386 Jägermeister		2,2	407		3,9
387 Sambuca		2,1	408		3,5
388 Averna ¹		2,3	409		4,2
389 Baileys ^{F,1}		2,3	410		4,2
390 Amaretto ^{H.1,1}		2,0	411		3,9
391 Grappa		3,0	412		3,9
392 Taquila Silver/Gold ¹		2,3	413		4,2
405 Martini Dry/Rosso ^D			5 cl		5,9

Allergenkennzeichnung nach Lebensmittelinformationsverordnung!

A.1 Weizen, A.3 Gerste, B Fisch, C Krebstiere, D Schwefeloxide und Sulfite, F Milch und Laktose, H.1 Mandel, H.4 Cashewnüsse, I Eier, K Senf, L Soja

Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

1 mit Farbstoff, 2 koffeinhaltig, 3 chininhaltig, 4 mit Konservierungsstoff, 5 mit Antioxidationsmittel, 6 mit Süßungsmittel(n), enthält eine Phenylalaninquelle, 13 enthält eine Phenylalaninquelle

Alle Preise in Euro inklusive MwSt! Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.