



Die Geheimnisse der indischen Küche

Das Geheimnis liegt nicht nur in der großen Auswahl an Gewürzen, sondern vor allem darin, sie sorgfältig aufeinander abzustimmen und beim Kochen so zu behandeln, dass ihr Aroma zur vollen Entfaltung kommt.

Als Kochgerät wird nur eine Pfanne auf offenem Feuer oder ein Tandoor (Holzkohle-Lehmofen) benutzt. Der Tandoor ist der Allzweckofen der Inder. Dieses universelle Gerät ist meist krugförmig und besitzt eine mit festgebranntem Lehm ausgekleidete Höhlung, auf deren Boden Brennholz entzündet wird. Obendrauf kann man eine Pfanne oder einen Topf platzieren. Der Tandoor kann gleichzeitig auch als Backofen verwendet werden. An die durch die Glut erhitzten Außenwände wird der tellerförmige Nan (Fladenbrot) geklebt und dort gebacken, was nur einige Minuten dauert.

Nan ist nicht nur eine Beigabe zu den Curries, sondern sie ersetzen auch das Besteck. Mit Nanstückchen nimmt der Inder seine Speise auf und löffelt damit auch die Soße.

Die Etikette verbietet es, mit der linken Hand zu essen. Diese ist für „Schmutzarbeiten“ zuständig. Ein nicht zu verzeihender fauxpas ist es daher, die linke Hand beim Essen oder zum Händeschütteln zu verwenden.

Zum Schluss noch einige Anmerkungen zum indischen „Curry“. Das Wort „Curry“ ist eine phonetische Missinterpretation die von den Briten nach Europa gebracht wurde. Das tamilische Wort „kari“ (Tunke) soll der Ursprung für diese Bezeichnung gewesen sein. Oft wird das Wort synonym für alle indischen Gerichte gebraucht, manchmal für Speisen, die mit einer typischen Soße zubereitet sind. Manchmal aber auch nur für das bei uns bekannte „Currygewürz“.

Ein Currygewürz schlechthin gibt es jedoch in Indien nicht. Vielmehr handelt es sich hierbei um eine Zusammenstellung verschiedener Gewürze, die - jeweils individuell abgestimmt - immer wieder anders schmeckt. Jede Hausfrau, jeder Koch verwendet eine eigene typisch Curry-Gewürzmischung, deren Zusammensetzung wie ein Geheimnis gehütet wird.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit

Indische Gerichte, die nicht auf der Karte stehen, werden wir selbstverständlich nach Ihren Wünschen zubereiten.



Indische Gewürze und deren Bedeutung in unserer Küche

- Bockshorn-
kleesamen:** Entzündungshemmend, vorbeugende Wirkung gegen Abzesse, Blähungen, Geschwüre, blutreinigend und heilt Nierenblutung.
- Chili:** Beruhigend für Herz und Kreislauf, enthält Vitamin C & P, verhindert Arterienverkalkung und Thrombosenneigung.
- Fenchel:** Verdauungsfördernd, vorbeugend gegen Gelbsucht, Blasensteine, Bauchschmerzen, Krämpfe und Blähungen.
- Garam Masala:** Gewürzmischung die zu jedem Gericht individuell zusammengestellt wird und aus bis zu 16 einzelnen Gewürzen bestehen kann.
- Ingwer:** Appetitanregend, heilend bei Entzündungskrankheiten, Rückenschmerzen, Frauenkrankheiten, Reisekrankheiten, Müdigkeit, Migräne und Bronchitis.
- Kardamom:** Enthält Vitamin A, B & C, hilft gegen Mundgeruch, Verdauungsstörungen, Magenbeschwerden, Nervosität, Atembeschwerden, Erkältung und Heiserkeit.
- Knoblauch:** Reich an Vitamin A, B & C, fördert die Durchblutung der Herzkranzgefäße, senkt den Blutdruck, anregend bei Potenzschwäche.
- Koriander:** Wirkt anregend auf die Verdauungsorgane, Aphrodisiakum
- Kreuzkümmel:** Verdauungsfreundlich, wirkt gegen Magen- und Darmkrankheiten und gegen blasse Haut.
- Kurkuma:** Appetitanregend, Verdauungsfreundlich, heilt Gallen und Nierenleiden, sowie Hautkrankheiten.
- Nelken:** Keimtötend, schmerzstillend bei Zahnschmerzen, wirkt gegen Entzündungen im Hals und Rachen sowie gegen Mundgeruch.
- Pfeffer:** Appetitanregend, wirkt beruhigend auf die Magenwände.
- Safran:** Wirkt krampfstillend, magen- und herzschonend, verdauungsfreundlich.
- Stinkasant:** Appetitanregend, verdauungsfreundlich, wirkt gegen Magenkrämpfe und Koliken.
- Zimt:** Verdauungsfördernd, streßhemmend, wirkt gegen Bauch und Magenschmerzen.





APERITIFS

		€
401	Glas Prosecco	0,10 l 4,20
402	Prosecco Spritz Hugo (mit Holundersirup)	0,25 l 6,50
403	Prosecco Spritz Mango (mit Mango und Campari)	0,25 l 6,50
404	Prosecco Spritz Lychee (mit Granatapfelsirup und Minze)	0,25 l 6,50
405	Aperol Spritz mit Sekt	0,25 l 6,50
406	Aperol Spritz mit Mango und Sekt	0,25 l 6,50
407	Prosecco Piccolo	0,20 l 6,90

LONG DRINKS

411	Havanna Tonic	6,50
412	Gin Tonic	6,50
413	Wodka Lemon	6,50
414	Wodka mit Mango	6,50
415	Bacardi Cola ¹⁹	6,50
416	Whiskey Cola ¹⁹	6,50
417	Campari Orange ¹	6,50
418	Campari Soda ¹	6,50

COCKTAILS

419	Hauscocktail (Koskossaft, Lycheesaft, Kardamomsirup, Mandelsirup, Weißer Rum, Vodka)	7,50
420	Mahal Cocktail (Mangosaft, Maracujasaft, Ananassaft, Mangoschnaps und indischer Rum)	7,50
421	Mai Tai (Rum mit Orangenlikör, Mandelsirup, Ananassaft und Zitrone) ¹	7,50
422	Lady Killer (Gin, Orangenlikör, Apricot Bandy, Ananassaft und Maracujasaft)	7,50
424	Alkoholfrei (exotische Säfte. Mischung aus Indien)	5,90



Bitte sagen Sie uns bei Ihrer Bestellung, ob Sie mild, leicht scharf,
mittelscharf oder scharf wünschen!

BESODERE EMPFEHLUNGEN DES CHEFKOCHS

Taamel-Suppe ^g

Mit indischen gelben Linsen und feinem Hühnerfleisch /
With indian lentils and tender chicken soup

5,50

Chicken Tikka Safrani ^g

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet in Safransauce - Spezialität unseres Chefkochs /
Grilled chicken breast fillet in saffron sauce - specialty of our chef 's cook

15,90

Chicken Begam Bahar ^g

Spezialität unseres Chefkochs (**leicht scharf**) /
*Specialties of our Chefkochs (**slightly hot**)*

15,90

Paneer Sabji ^g

Hausgemachter indischer Käse mit gemischtem Gemüse /
Homemade Indian cheese with mixed vegetables

15,50

Chicken Tikka Mango ^g

Gegrilltes Hühnerbrustfilet gebraten in würziger Mango-Currysauce,
mit Ingwer und Knoblauch /
Grilled chicken breast fillet in spicy mango curry sauce, with ginger, garlic

15,50

Tawa Chicken

Hühnerfleisch mit frischem Ingwer gewürzt, Knoblauch, Zwiebeln und Koriander
- in der Pfanne serviert /

Chicken flavored with fresh ginger, garlic, onion and coriander - served in the pan

15,90



Bitte sagen Sie uns bei Ihrer Bestellung, ob Sie mild, leicht scharf, mittelscharf oder scharf wünschen!

BESODERE EMPFEHLUNGEN DES CHEFKOCHS

Lamm Mumtaz ^{g h}

Feinstes gegrilltes Lammfilet in milder Masala-Soße,
nach nordindischer Art, **leicht scharf** /
*Finest grilled lamb fillet in mild masala sauce, with chopped lamb meat,
North Indian style, **spicy***

17,50

Achari Lamb Tikka ^{a1}

Zartes Lammfilet, mariniert und serviert mit frischem knackigen
Gemüse und ofenfrischem Nan-Brot (**sehr pikant**) /
*Tender lamb fillet, marinated and served with fresh crunchy vegetables
and oven fresh Nan bread (**very piquant**)*

19,50

Kadhai Mashroom ^g

Frische Champignons mit Joghurt, Paprika, Tomaten und Ingwer - in der Pfanne serviert /
Fresh mushrooms with yoghurt, peppers, tomatoes and ginger - served in the pan

14,90

Surahi Shabsie

Gebratenes Gemüse mit Kokosnuss in Tomatensauce und Ingwer - in der Pfanne serviert /
Roasted vegetables with coconut in tomato sauce and ginger - served in the pan

14,90

Ente Sabzi ^g

Gemischtes Gemüse mit knuspriger Ente, **kräftig gewürzt** /
*Mixed vegetables with crispy duck, **strongly seasoned***

17,50

GRILL SPEZIALITÄTEN

€

- 300 Paneer Tikka^g** **13,90**
Marinierter hausgemachter Käse mit Paprika und Zwiebeln im Lehmofen gegrillt /
Marinated homemade cheese with peppers and onions grilled in a clay oven/
- 301 Chicken Tikka^g** **14,30**
Zart marinierte Hähnchenstücke am Spieß gegrillt, auf einer heißen Platte
mit Tandoori Gemüse serviert /
Tender marinated chicken grilled, on a hot iron plate with salad and tandoori - vegetable served
- 302 Achari Chicken Tikka^g** **14,50**
Zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt, mit einer eingelegten Mischung aus Gemüse,
nach traditioneller nordindischer Art, **pikant** /
*Delicate marinated pieces of chicken meat, grilled, with a mixed
mixture of vegetables and vegetables traditional North Indian style, **spicy***
- 303 Boti Kebab^g** **19,50**
Zart mariniertes Lammfilet am Spieß gegrillt, auf einer heißen Platte,
mit Tandoori Gemüse serviert /
*Tender marinated lamb grilled, on a very hot iron plate with salad and tandoori -
vegetables served*
- 304 Jheenga Tandoori^{b g}** **19,90**
Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt,
knusprig gegrillt und auf einer heißen Platte serviert /
Giant prawns in yoghurt and spices, crispy grilled and served on a hot plate
- 305 Half Tandoori Chicken Keule^g** **13,90**
Hähnchen in Joghurtmarinade eingelegt, auf einer heißen Platte, mit Tandoori Gemüse serviert /
Chicken in yoghurt marinade, on a hot plate, served with tandoori vegetables
- 306 Himalaya Chicken Tikka^g** **14,90**
Hähnchen in Joghurt - Pfefferminzmarinade, knusprig gegrillt /
Chicken marinated in mint, yoghurt & spices, crispy grilled
- 307 Malai Chicken Tikka^{g h}** **14,90**
Mariniertes Hähnchenfilet mit Cashewnüssen und feinsten Gewürzen nach Mughlai-Art /
Chicken marinated in cashew nuts and fine spices, Mughlai-style
- 308 Panchrangi Kebab^g** **18,90**
Von allen Tandoori Köstlichkeiten etwas /
Consists all the above mentioned tandoori specialities
- 309 Chicken 3 in one^{g h}** **15,50**
Gerichte (301, 306, 307) / *Dishes from (301, 306, 307)*
- 310 Lamm Seekh Kebab^g** **16,90**
Frisch gehacktes Lammfleisch, zubereitet mit Knoblauch, Tomaten, Ingwer und Koriander /
Fresh minced lamb prepared with garlic, tomatoes, ginger and coriander

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.
All dishes are served with high-qualiti Basmati rice.

SUPPE

€

1	Dal Shorba ^{g 4} Kräftige indische Linsensuppe / <i>Strong Indian lentil soup</i>	4,30
2	Shabsie Shorba ^{g 4} Gemüse-Cremesuppe / <i>Vegetable soup</i>	4,30
3	Murg Shorba ^{g 4} Hühner-Cremesuppe / <i>Chicken soup</i>	4,90
4	Tomatensuppe Tomatencremesuppe fein gewürzt / <i>Tomato cream soup finely seasoned</i>	4,30
5	Lassansuppe ^g Indische Knoblauchsuppe / <i>Indian garlic soup</i>	4,50
6	Hummercreme Suppe ^{g 4} Mit Sherry / <i>With sherry</i>	5,20

SALAT

10	SURAH-Salat Frische Mango und Avocado mit Tomaten, frischem Koriander und Ingwer / <i>Fresh mango and avocado with tomatoes, fresh coriander and ginger</i>	8,90
11	India Salat ^g Gemischter Salat mit Hähnchenbrustfilet, frischen Früchten und hausgemachtem Mango-Curry-Dressing / <i>Mixed salad with chicken breast fillet, fresh fruits and homemade Mango curry dressing</i>	7,90
12	Gemischter Salat Gemischter Salat vom Markt mit hausgemachtem Dressing / <i>Mixed salad from the market with homemade dressing</i>	5,50
13	Channa Chat ^g Kichererbsen mit Tomaten, Peperoni und Joghurt, gut gewürzt - leicht scharf / <i>Chickpeas with tomatoes, peppers and yoghurt, well seasoned - slightly spicy</i>	5,50
14	Murg Chat ^g Hühnerfleisch in Joghurt mit Früchten, gut gewürzt - leicht scharf / <i>Chicken in yoghurt with fruits, well seasoned - slightly spicy</i>	5,50

WARME VORSPEISEN

20	Papad 2 dünne knusprige Linsenwaffeln / <i>Thin crispy lentil wafers</i>	2,90
22	Gemischte Vorspeisen (1 Portion) <i>Mixed starters, Onion Bhajia, Chicken Pakoras, Gemüse Pakoras</i>	5,90
23	Mix Vegetable Pakora ^{a1} In Kichererbsenmehl, gebackenes Gemüse / <i>In chick pea flour, baked vegetables</i>	5,90
24	Murg Pakora ^{a1} In Kichererbsenmehl, gebackenes Hühnerbrustfilet / <i>In chick pea flour, baked chicken breast fillet</i>	5,90
25	Paneer Pakora ^{a1 g} In Kichererbsenmehl, gebackener hausgemachter Käse / <i>In chick pea flour, baked homemade cheese</i>	5,90
26	Onion Rings In Kichererbsenmehl, gebackene Zwiebelringe / <i>In chickpea flour, baked onion rings</i>	5,50
27	Samosa ^{a1} Teigtaschen mit Gemüsefüllung / <i>Pastries filled with vegetables</i>	5,90
28	Fisch Pakora ^{a1 d} In Kichererbsenmehl, gebackenes Fischfilet / <i>In chick pea flour, baked fish fillet</i>	7,50
29	Jheenga Pakora ^{a1 b} In Kichererbsenmehl, gebackene Riesengarnelen / <i>In chick pea flour, baked prawns</i>	8,50
30	Chili-Chicken Dry Nordindische Hühnerfleisch-Spezialität (scharf) / <i>North indian chicken speciality (hot)</i>	8,50
31	Prawn Puri ^{a1 b} Gebratene Shrimps, gut gewürzt, serviert auf indischem Brot / <i>Fried shrimp, seasoned, served on Indian bread</i>	7,50
32	Gemischte Vorspeisen ^{a1} (2 Portionen) <i>Mixed starters (23, 24, 26, 27)</i>	11,90
33	Gemischte Vorspeisen vom Grill (2 Portionen) Non-Veg. Gemischte Vorspeisen vom Grill für 2 Personen – aus dem Lehmofen / <i>Mixed starters from the grill for 2 people</i>	12,50

CHICKEN SPEZIALITÄTEN

€

- | | | |
|----|--|-------|
| 40 | Chicken Curry ^g
Hühnerbrustfilet angebraten in einer pikanten Currysauce, mit Koriander und Ingwer /
<i>Chicken breast fillet stewed in a spicy curry sauce, with coriander and ginger</i> | 13,50 |
| 41 | Butter Chicken ^g
Hühnerbrustfilet gegrillt, in Tomatenbuttercremesauce mit Cashewnüssen /
<i>Chicken breast fillet grilled, in tomato buttercream sauce with cashew nut</i> | 14,50 |
| 42 | Chicken Tikka Masala ^{g h}
Gegrilltes mariniertes Hühnerbrustfilet in feiner Mandelsahnesauce /
<i>Grilled marinated breast fillet in fine almond sauce</i> | 14,50 |
| 43 | Chicken Mango ^g
Hühnerbrustfilet gekocht mit Mango-Mandel-Kokosmilch-Sauce /
<i>Chicken breast fillet cooked with with mango-almond-coconut milk sauce</i> | 14,10 |
| 44 | Chicken Tikka Korma ^{g h}
Gegrillte Hühnerbrustfilet gebraten in feiner Cashewnuss-Kokoscreme-Sahnesauce /
<i>Grilled chicken breast fillet fried in fine cashew nut coconut cream sauce</i> | 14,50 |
| 45 | Kadhai Chicken
Hühnerbrustfilet gebraten mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika /
<i>Chicken breast fillet with tomatoes, onions and peppers</i> | 14,50 |
| 46 | Chicken Methi Malai ^{g h}
Hühnerbrustfilet gebraten in einer Cashewnussauce, mit Bockshornkleebblättern verfeinert /
<i>Chicken breast fillet fried in a cashewn sauce, refined with buckwheat leaves</i> | 14,50 |
| 47 | Chicken Tikka Jalfrezi ^{1 g h}
Hühnerbrustfilet gegrillt, anschließend gebraten mit Zwiebeln, Paprika,
grünem Chili und Koriander, leicht scharf /
<i>Grilled chicken breast, then fried with onions, peppers, green chili and coriander, slightly hot</i> | 14,50 |
| 48 | Chicken Palak ^g
Hühnerbrustfilet gebraten, in Rahmspinat mit Ingwer und Koriander /
<i>Chicken breast fillet fried in creamed spinach with ginger and coriander</i> | 14,10 |
| 49 | Murg Jaipuri ^{g h k}
Hähnchenbrustfilet mit Sesam, Cashewnüssen, Kokosnuss und Rosinen /
<i>Chicken breast fillet with sesame, cashew cracking, coconut and raisins</i> | 14,50 |
| 50 | Murg Tikka Nilgiri
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Korianderblätter in orientalischer Kräutersauce, Kokosnussmilch,
Spinat, verfeinert mit Minze / <i>grilled chicken breast fillet with coriander leaves in oriental herbs sauce,
coconut milk, Spinach, refined with mint</i> | 14,30 |
| 51 | Chili Chicken
Hähnchenbrustfilet mit frischem Paprika in Chili-Sauce nach Rajasthan-Art - sehr scharf /
<i>Chicken breast fillet with fresh peppers in chili sauce in rajasthan style - very spicy</i> | 14,50 |
| 52 | Chicken Vindalu
Hähnchenfleisch mit Spezialgewürzen und Kartoffeln, ein Rezept aus Goa - sehr scharf /
<i>Chicken meat with special spices, potatoes Recipe from Goa - very spicy</i> | 14,10 |
| 53 | Chicken-Bhunna
Zartes Hühnerfleisch in Curry-Soße mit Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer /
<i>Tender chicken in curry sauce with onions, garlic and ginger</i> | 14,50 |

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.
All dishes are served with high-qualiti Basmati rice.

LAMM SPEZIALITÄTEN

€

- | | | |
|-----------|---|--------------|
| 60 | Lamm Rogan Josh
Zartes Lammfleisch mit verschiedenen Gewürzen gebraten und mit indischen Kräutern verfeinert /
<i>Tender lamb meat with various spices, fried and refined with Indian herbs</i> | 15,50 |
| 61 | Lamm Vindalu
Zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen und Kartoffeln, ein Rezept aus Goa - sehr scharf /
<i>Tender lamb meat with special spices, potatoes Recipe from Goa - very spicy</i> | 15,50 |
| 62 | Kadhai Ghost
Gebratenes Lammfleisch mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und Paprikaschoten, fein gewürzt -
in der Pfanne serviert / <i>Roasted lamb meat with onions, tomatoes and peppers - fine spices</i> | 16,50 |
| 63 | Lamm Masala ^{gh}
Zartes Lammfleisch in Mandel-Sahne-Sauce / <i>Tender Lamb in almond cream sauce</i> | 16,50 |
| 64 | Bhindi Ghost ^g
Zartes Lammfleisch mit indischen Gemüse, frischen Okras in feiner Currysauce /
<i>Tender lamb meat with Indian vegetables, fresh Okra in fine curry sauce</i> | 16,50 |
| 65 | Mango Lamm
Zartes Lammfleisch mit frischer Mango-Mandel-Koskosmilch-Sauce /
<i>Tender lamb meat with fresh Mango-almond-coconut milk sauce</i> | 16,50 |
| 66 | Palak Ghost
Zartes Lammfleisch mit Spinat nach orientalischer Art / <i>Tender lamb meat with oriental spinach</i> | 15,90 |
| 67 | Kashmiri Ghost ^g
Lammfleisch mit Kashmiri-Gewürzen in Currysauce, scharf /
<i>Lamb with kashmiri spices in curry sauce, hot</i> | 15,90 |
| 68 | Mutton Jalfrezi ^{gh}
Zartes Lammfleisch gegrillt, anschließend gebraten mit Zwiebeln, Paprika,
grünem Chili und Koriander /
<i>Grilled tender lamb meat then fried with onions, peppers, green chili and coriander</i> | 16,50 |
| 69 | Mutton Nilgiri
Zartes Lammfleisch mit Korianderblätter, Spinat und Minze /
<i>Tender lamb with coriander leaves, spinach and mint</i> | 16,50 |
| 70 | Lamm Curry ^g
Zartes Lammfleisch in Currysauce /
<i>Tender lamb in Currysauce</i> | 15,50 |
| 71 | Mutton Dahiwala ^{gh}
Zartes Lammfleisch in Joghurt-Curry-Sauce, mit Mandeln und Safran verfeinert /
<i>Tender lamb meat in yoghurt curry sauce Finished with almonds and saffron</i> | 16,90 |

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.
All dishes are served with high-qualiti Basmati rice.

KNUSPRIGE ENTEN SPEZIALITÄTEN

€

- 80 Ente- Kadhai** 16,90
Knusprige Ente mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und Paprikaschoten, *fein gewürzt* /
Crispy duck with onions, tomatoes and peppers - fine spices
- 81 Ente Kashmiri** 17,30
Knusprige Ente mit Kashmiri-Gewürzen in Currysauce – *scharf* /
Crispy duck with kashmiri spices in curry sauce – spicy
- 82 Butter Ente**^{g h} 17,50
Knusprige Ente in Tomaten-Butter-Creme-Sauce mit Cashewnüssen /
Crispy duck in tomato-butter-cream sauce with cashew nuts
- 83 Ente Jalfrezi**^{g h} 17,50
Knusprige Ente mit Zwiebeln, Tomaten und Paprikaschoten,
in Currysauce - *leicht scharf* /
Crispy duck with onions, tomatoes and capsicum in curry sauce – hot
- 84 Ente Mango**^{g h} 17,50
Knusprige Ente mit Mango-Mandel-Kokosnussmilch-Sauce /
Crispy duck with mango-almond-coconut milk sauce

FISCH SPEZIALITÄTEN

- 90 Fisch Curry**^{d g} 14,90
Fischfilet in Currysauce / *Fish fillet in curry sauce*
- 91 Fisch Chili**^d 15,50
Fischfilet mit frischem Paprika in Chilisauce und Knoblauch – *scharf* /
Fish fillet with fresh peppers in chilisauce and garlic – hot
- 92 Jheenga Chili**^b 17,90
Riesengarnelen mit Knoblauch und Ingwer, Paprika in Chilisauce - *sehr pikant* /
Giant prawns with garlic and ginger, peppers in chilisauce - very piquant
- 93 Jheenga Mango**^{b g} 18,50
Riesengarnelen mit Mango-Mandel-Kokosnussmilch-Sauce /
Giant prawns mango-almond-coconut milk sauce
- 94 Jheenga Masala**^{b g h} 18,50
Riesengarnelen in Mandel-Sahne-Sauce / *Giant prawns in almond cream sauce*
- 95 Jheenga Madras – Curry**^{b g} 17,90
Riesengarnelen in herzhafter Currysauce - *scharf* /
Giant prawns in a very strong curry sauce – spicy
- 96 Fisch Masala**^d 15,90
Fischfilet in Mandel-Sahne-Sauce /
Fish fillet in almond cream sauce

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.
All dishes are served with high-qualiti Basmati rice.

THALIS

€

- 100 Delhi – Thali**^g **18,90**
Butter Chicken, Chicken Keshmiri **spicy**, gemischtes Gemüse, Gurkenjoghurt Salat, und Reis, dazu Naan / *Butter chicken, Chicken Keshmiri **spicy**, mixed vegetables, cucumber yoghurt, salad and rice with Naan*
- 101 Eshnapur – Thali**^{g h} **19,90**
Lamm Masala / Lamm Kashmiri, gemischtes Gemüse Gurkenjoghurt Salat, und Reis, dazu Naan / *Lamb masala / lamb kashmiri, mixed vegetables cucumber yogurt salad, and rice with Naan*
- 102 SURAHI Thali**^{a1 g} **17,50**
Gemischtes Gemüse, Palak Paneer, Dal, Gurkenjoghurt, Salat und Reis, dazu Naan / *Mixed vegetables, palak paneer, Dal, cucumber yoghurt, salad, rice, with Naan*
- 103 Thali für (2) Veg.**^{a1 g} **mit kleine Vorspeisen** **34,50**
5 verschiedene Gemüsegerichte mit Raita, Salat, Reis und Naan / *5 different Vegetarian dishes with raita, salad, rice and Naan*
- 104 Thali für (2) Non-Veg.**^{a1 b d g} **mit kleine Vorspeisen** **39,90**
5 verschiedene Gerichten / Fisch oder Lamm / Vegetarisch / Shrimps/ Hühnchen und Gemüse mit Raita, Salat, Reis und Naan / *5 different dishes fish or lamb / vegetarian / shrimp / chicken and Vegetables with raita, lettuce, rice and naan*

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

- 110 Bhindi Masala**^{g h} **12,90**
Frische Okra in kräftiger Sauce / *Fresh lady finger in strong spicy sauce*
- 111 Palak Paneer**^g **12,90**
Kräftiger Rahmspinat mit selbstgemachtem Käse / *Cream spinach with home made cheese*
- 112 Saahi Paneer oder Butter Paneer**^{g h} **13,50**
Hausgemachter Käse in Cashew - Sahnesauce / *Homemade cheese in cashew nuts sauce*
- 113 Channa Masala**^{g h} **12,80**
Kichererbsencurry mit Tomaten und Ingwer / *Chick peas in tomatoes and ginger sauce*
- 114 Dal Makhni** **12,80**
Indisches Nationalgericht, als Beilage geeignet / *Indian national dish can also be used as side dish*
- 115 Sabji – Jalfrezi** **12,90**
Frisches Gemüse mit Zwiebeln, Tomaten und Paprikaschoten, in Currysauce, **leicht scharf** / *Fresh vegetables with tomatoes and green capsicum in curry sauce, **slightly hot***
- 116 Sabji – Kofta**^g **12,90**
Gemüsebällchen mit Erbsen in **würziger** Currysauce / *Vegetable balls with peas in a **spicy** curry sauce*
- 117 Baigen Ka Bharta**^{g h} **12,90**
Gebackene Auberginen in Masala - **kräftig gewürzt** / *Fried eggplant in masala - **strongly spiced***
- 118 Tarka Dal** **12,50**
Gelbe Linsen in Kümmel gebraten, auch als Beilage geeignet / *Fried yellow lentil in cumin, can also be used as side dish*
- 119 Paneer Tikka Haryali**^g **13,50**
Indischer Käse mit Korianderblätter in orientalischer Kräutersauce, Kokosnussmilch, Spinat, verfeinert mit Minze / *Indian cheese with coriander leaves in oriental herb sauce, coconut milk, spinach, refined with mint*
- 120 Malai Koftas**^{g h} **13,50**
Gemüsebällchen mit Creme-fresh in Mandelsauce / *Vegetable balls with cream-fresh in almond sauce*
- 121 Shabsie Jaipuri**^h **13,50**
Frisches gemischtes Gemüse, Sesam, Cashewnüssen, Kokosnuss und Rosinen - besonderes zu empfehlen / *Fresh mixed vegetables, sesame, cashew nuts, coconut and raisins - highly recommended*
- 122 Kadhai Paneer**^g **13,30**
Hausgemachter Käse mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und Paprikaschoten, **fein gewürzt** / *Homemade cheese with onions, ginger, tomatoes and peppers, **fine spices***
- 123 Cheese Chili**^g **13,50**
Hausgemachter Käse mit frischem Paprika Chilisauce - **sehr scharf** / *Homemade cheese with fresh pepper Chilisauce - **very spicy***

VEGANE SPEZIALITÄTEN

€

600 Punjabi Dal	Indisches Linsengericht mit Ingwer, indisches Nationalgericht / <i>Indian lentil dish with ginger, Indian national dish</i>	12,90
601 Alu Gobi	Kartoffeln, Blumenkohl mit feinen Gewürzen in Currysauce / <i>Potatoes, cauliflower with fine spices in curry sauce</i>	12,90
602 Mushroom Chili	Frische Champignons mit Paprika, Chilisauce, sehr scharf / <i>fresh mushrooms with paprika, chilli sauce, very hot</i>	13,50
603 Punjabi Chana	Kichererbsen mit Curry, Tomaten und Ingwer, leicht scharf / <i>Chickpeas with curry, tomatoes and ginger, slightly hot</i>	12,90
605 Sabji Vegan	Frisches gemischtes Gemüse in Currysauce / <i>Fresh mixed vegetables in curry sauce</i>	12,90
606 Channa Palak	Kichererbsen mit indischem Spinat ^k / <i>Chickpeas with Indian spinach</i>	12,50
607 Bhindi Masala	Orientalisches Gemüse, Okraschoten in Currysauce / <i>Oriental vegetables, okra pods in curry sauce</i>	12,90
608 Saag Alu	Kartoffeln mit Spinat, gut gewürzt / <i>Potatoes with spinach, flavorful</i>	12,50
609 Matter Mushroom Curry	Frische Champignons und grüne Erbsen in Currysauce / <i>Fresh mushrooms and green peas in curry sauce</i>	12,90
612 Shabsie Biryani	Gebratener Safranreis mit Gemüse nach Mughlai Art ^k / <i>Fried saffron rice with Mughlai-style vegetables</i>	12,50
613 Punjabi Kofta	Gemüsebällchen in Kokosnuß-Sauce ^k / <i>Vegetable balls in coconut sauce</i>	12,90
614 Punjabi Sabji	Gemischtes Gemüse in Kokosnuß-Sauce ^k / <i>Mixed vegetables in coconut sauce</i>	13,50

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.
All dishes are served with high-quality Basmati rice.

REIS SPEZIALITÄTEN

€

Biryani ist eine gebratene Reis Spezialität / *Biryani is a fried rice speciality dish*

- 130 Mutton Biryani**^h **16,50**
Zartes Lammfleisch, fein gewürzt, mit Mandeln, Rosinen, Cashewnüssen nach Mughlai-Art / *delicate lamb meat, finely seasoned, with mandeins, raisins, cashew nuts to Muahlai style*
- 131 Murg Biryani**^h **14,50**
Gebratenes Hähnchenbrustfilet in Safranreis mit Rosinen, Mandeln und Cashewnüssen / *roasted chicken breast fillet in saffron rice with raisins, mandelas and cashew nuts*
- 132 Jheenga Biryani**^{b h} **18,50**
Riesengarnelen in Safranreis mit Rosinen, Mandeln und Cashewnüssen / *Giant prawns in saffron rice with raisins, almonds and cashew nuts*
- 133 Shabsie Biryani**^h **12,90**
Safranreis mit frischem Gemüse nach Mughlai-Art / *Saffron rice with fresh vegetables according to Mughlai style*
- 135 Paneer Biryani**^{g h} **13,90**
Indischer Käse, Reis Gericht-Spezialität / *Indian cheese, rice dish speciality*

BROT SPEZIALITÄTEN

- 139 Naan**^{a1} **2,90**
Hefeteigfladen aus dem Lehmofen / *Pastry dough from the clay oven*
- 140 Butter Naan**^{a1 g} **3,30**
Hefeteigfladen aus dem Lehmofen mit feiner Butter / *Pastry dough from the clay oven with fine butter*
- 141 Tandoori Roti**^{a1} **2,70**
Teigfladen aus Vollkornmehl / *Dough filling from whole grain flour*
- 142 Tandoori Prantha**^{a1} **2,90**
Gewürzter Teigfladen aus dem Lehmofen / *Spiced dough cake from the clay oven*
- 143 Lissan Naan**^{a1} **3,50**
Gefülltes Naan mit Knoblauch / *Stuffed Naan with garlic*
- 144 Paschori Naan**^{a1 h} **3,90**
Fladenbrot mit Nüssen, Mandeln und Käse / *Loaf of bread with nuts, mandelas and cheese*
- 145 Keema Naan**^{a1} **4,30**
Gefülltes Naan mit kleingeschnittenem Lamm- oder Hähnchenfleisch / *Filled naan with small-cut lamb or chicken meat*
- 146 Masala Naan oder Ingwer Naan**^{a1} **3,70**
Fladenbrot mit Knoblauch, Zwiebeln Samen, Gewürzen - **leicht scharf** / *Fillet bread with garlic, onion seeds, spices - **slightly sharp***
- 147 Mint Naan**^{a1} **3,70**
Gefüllt mit frischer Minze / *Filled with fresh mint*
- 148 Paneer Kulcha**^{a1 g} **3,90**
Fladenbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse / *Stuffed bread stuffed with homemade cheese*

BEILAGEN

€

- 150 Raita**^g 3,50
Joghurt mit Gurken fein gewürzt / *Yoghurt finely seasoned with cucumbers*
- 151 Mix Raita**^g 3,90
Joghurt mit Kartoffeln, Gurken, Tomaten, Zwiebeln /
Yogurt with potatoes, cucumbers, tomatoes, onions
- 152 Pulav Reis** 4,50
Mit Erbsen und Trockenfrüchten / *With peas and dry fruits*
- 153 Jeera Reis** 4,50
Mit Kreuzkümmel / *With cumin seeds*

NACHSPEISEN

- 160 Mangocreme**^{1g} 5,50
Mit Vanilleeis / *With vanilla ice cream*
- 161 Gulab Jamun**^{a1g} 4,90
Indische Hochzeitssüßigkeiten / *Indian wedding sweets*
- 162 Frische Mango**^{1g} 5,90
Mit Eis / *with ice cream*
- 163 Gemischtes Eis**^{1g} 4,50
Mit Sahne / *with cream*
- 164 Midnight Angel**^g 5,90
Orangensaft mit Eis und indischem Rum / *Orange juice with ice and Indian rum*
- 165 Gajar Ka Halwa**^{g h} 5,50
Süßspeise aus Karotten und Cashewnüssen / *Carrot and cashew nut dessert*



BIERE

430	Helles vom Faß ^{a2 (Gerste)}	0,5l	3,90
431	Pils ^{a2 (Gerste)}	0,33l	3,30
432	Weißbier ^{a1 (Weizen)}	0,5l	4,20
433	Weißbier Dunkel ^{a1 (Weizen)}	0,5l	4,20
434	Leichtes Weißbier ^{a1 (Weizen)}	0,5l	4,20
435	Alkoholfreies Weißbier ^{a1 (Weizen)}	0,5l	4,20
436	Alkoholfrei Bier ^{a2 (Gerste)}	0,5l	4,20
437	Radler ^{a2 (Gerste)}	0,5l	3,60
439	Indisches Bier ^{a2 (Gerste)}	0,33l	3,80
440	Dunkel Bier ^{a2 (Gerste)}	0,5l	4,20

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

450	Tafelwasser		0,40l	2,90
451	Fiordilino (Wasser)	0,33l	0,75l	5,90
451	Fiordilino (Wasser)	3,00	3,00	5,90
452	Cola Cola light ^{1 2 9 14} (Das Original aus der Glasflasche)		0,33l	3,50
453	Mezzo Mix ^{1 2 14} (Das Original aus der Glasflasche)			3,50
454	Coca Cola ^{1 2 14} (Das Original aus der Glasflasche)			3,50
456	Cola Zero ^{1 2 9 14} (Das Original aus der Glasflasche)			3,50
457	Fanta ^{1 14} (Das Original aus der Glasflasche)			3,50
458	Sprite ¹⁴ (Das Original aus der Glasflasche)			3,50
459	Schweppes (Tonic Water ^{3 11} , Ginger Ale ^{3 11} , Bitter Lemon ^{3 11})			3,30
460	Fuze Tea Pfirsich ¹⁴ (Eistee aus der Glasflasche)		0,30l	3,50
461	Fuze Tea Zitrone ¹⁴ (Eistee aus der Glasflasche)			3,50
462	Zitrone-Limette ^{3 4} (Vio Bio Limonade aus der Glasflasche)			3,50
463	Orange ^{3 4} (Vio Bio Limonade aus der Glasflasche)			3,50

WARME GETRÄNKE

465	Indischer Haustee ⁹ (Tasse)			2,80
466	Indischer Haustee ⁹ (Kännchen)			4,90
	Dieser Tee fasziniert durch die Zusammensetzung unserer Gewürzmischung			
467	SURAHl Tee (Kännchen) verschiedene Sorten			4,90
468	Badamtam – Darjeeling – Indien (Kännchen)			4,90
469	Early Gray (Kännchen)			4,90
470	Grüner Tee, Pfefferminz oder Kamillentee (Kännchen)			4,50
471	Jasmintee (Kännchen)			4,90
472	Tasse Kaffee ²			2,90
473	Tasse Espresso ²			2,80
474	Tasse Cappuccino ^{2 9}			3,50
475	Doppelter Espresso ²			3,50

SÄFTE

480	Apfelsaft (Apple)	0,20l	0,40l	3,70
481	Orangensaft (Orange)	2,40		3,70
482	Johannisbeersaft (Currant)	2,40		3,70
483	Rhabarbersaft (Rhubarb)	2,40		3,70

INDISCHE SÄFTE / NEKTAR

		0,20l	0,40l
490	Mangonektar	2,50	3,90
491	Lycheenektar	2,70	4,20
492	Maracujasaft	2,70	4,20
493	Granatapfelsaft (Pomegranate)	2,70	4,20
494	Ananas-Kokossaft (Pineapple & Coconut)	2,70	4,20

LASSI

		0,20l	0,40l
500	Lassi salzig ^g	2,50	4,50
501	Lassi süß ^g	2,50	4,50
502	Lassi Kokos ^g	3,20	5,50
503	Lassi Lychee ^g	3,20	5,50
504	Lassi Kardamom ^g	3,50	5,90
505	Lassi Mango ^g	3,20	5,50



SAFTSCHORLEN

		0,20l	0,40l
510	Apfelsaftschorle (Apple)	2,40	3,30
511	Orangensaftschorle (Orange)	2,50	3,60
512	Johannisbeerschorle (Currant)	2,50	3,60
513	Mangoschorle	2,50	3,60
514	Lycheesaftschorle	2,60	3,80
515	Rhabarberschorle (Rhubarb)	2,60	3,80
516	Maracujaschorle	2,60	3,80
518	Granatapfelsaftschorle (Grape)	2,60	3,80

INDISCHE SPIRITUOSEN

525	Mangolikör, hausgemacht / <i>Mango Liqueur homemade</i>	2 cl	2,50
526	Indischer Mangoschnapps 38,0%	2 cl	3,50
527	Old Monk Rum 42,8%	2 cl	3,50

INTERNATIONALE SPIRITUOSEN

535	Ramazotti 30%	2 cl	2,90
536	Averna Amoro Siciliano 29%	2 cl	2,90
537	Fernet Branca 39%	2 cl	2,90
538	Wodka Moskovsoaya 40%	2 cl	3,50
534	Morand Williamsbirne 37,5%	2 cl	4,90

ROTWEIN OFFEN	Alle Weine enthalten Sulfite	0,20l
Zweigelt ^L	Österreich Weinviertel	5,90
Weingut Stadler <i>trocken, tiefdunkles Rubinrot, fruchtintensive Nase nach vollreifen Kirschen angenehm vielschichtig. Am Gaumen wunderbar saftig und knackig, rund.</i>		
Merlot ^L	Chile Central Valley	6,50
Mont Gras <i>trocken, Duft von Waldbeeren und Pfefferminz, feine Kirsch- und Himbeernoten. Elegant und ausgewogen.</i>		
Shiraz ^L	Australien New South Wales	6,90
De Bortoli <i>trocken, Aromen von reifen Früchten und schwarzem Pfeffer Heidelbeeren und Veilchen, Vollmundig und weich</i>		
Primitivo DOP ^L	Italien Apulien	7,50
San Giorgio "Aulone" <i>trocken, harmonischer und intensiver Geschmack mit fruchtigen Noten dunkler Beeren mit etwas Vanille</i>		
ROTWEIN (Flasche)		0,75l
Nebula Tinto ^L	Spanien Valencia	26,90
Vicente Gandia, Garnacha <i>intensives Rubinrot, duftet nach Himbeere, Erdbeere und sonnenreifen Kirschen, pur und klar, begleitet von der würzigen Note schwarzen Pfeffers</i>		
Minervois AC ^L	Frankreich Languedoc	27,90
Chateau Molières <i>trocken, intensives Rot mit lila Reflexen, in der Nase Aromen Eine kraftvolle und fruchtige Nase mit würzigen Aromen</i>		
El Pedal ^L	Spanien Rioja	28,50
Le Emperatriz <i>trocken, in der Nase Aromen von eingekochten Früchten, Pflaumen, Kirschen, Brombeeren, Vanille Kakao, fruchtig und vollmundig</i>		
Quatro DO ^L	Chile Central Valley	29,90
Mont Gras <i>trocken, tiefgründig und ausgewogen, mit komplexer Aromenfülle, weiche Tannine und schöne Länge</i>		
Valpolicella Classico DOC ^L	Italien Venetien	31,50
Masi - Bonacosta <i>Im Bouquet ist er unmittelbar herzlich und einladend, dank der typischen lieblichen und freundlichen Kirschnoten. Leichte Würzigkeit</i>		
Bordeaux AC ^L	Frankreich Bordeaux	32,90
Château Mouleyre <i>traditionelle Weinbereitung im Barrique, warme Fruchtnoten von Brombeer und Cassis, leichte Vanillenoten mit kräftigem Abgang.</i>		
Appassimento VDT ^L	Italien Abruzzen	34,90
Collefrisio <i>trocken, intensive, umwerfende Frucht, klare Noten von Hagebutten, reifen Pflaumen und eingelegten Früchten</i>		
Raiza Gran Reserva DOC ^L	Spanien Rioja	38,50
Vicente Gandia <i>ttrocken, Nuancen von Milchkaffee und Kakao, balsamische Aromen mit Noten von Vanille und Leder, seidige Tannine</i>		
Black Print DQ ^L	Deutschland Pfalz	51,90
Markus Schneider <i>trocken, tiefdunkel, Aromen von Cassis, Kirschen, geröstete Paprika, Thymian, Lorbeer und Wacholder</i>		

ROSEWEINE

0,20l

0,75l

Rosé Venus QW^L

Weingut Stadler, Falkenstein

trocken, sowohl in der Nase wie auch am Gaumen findet sich eine vielschichtige und finessenreiche Beerendaromatik. Idealer Sommerwein

Österreich
Weinviertel

5,50

Rosato DOC^L

Cantina Colli Vaibo - Pozzolengo

frischen Blüten, Walderdbeeren und Himbeeren. Im Mund präsentiert er sich frisch und erinnert an rote Beeren und Kirschen.

Italien
Lombardei

26,90

WEISSWEIN OFFEN Alle Weine enthalten Sulfite

0,20l

Grüner Veltliner QW^L

Weingut Stadler

*trocken, weisse Holunderblüten, mineralische Noten
Apfel, Birne am Gaumen fruchtintensiv, frisch, saftig*

Österreich
Weinviertel

5,90

Riesling QW^L

Weingut Seiberth

sehr charmante pfirsichfrische Nase mit Aprikose und einem Hauch von Maracuja + einer tollen Riesling Aromatik

Deutschland
Pfalz

6,20

Weissburgunder QW^L

Weingut Heitlinger

*trocken, aromatisch nach Ananas, gelber Grapefruit und Pfirsich
etwas Mango und Limettenabrieb. Zartkräuterwürzige
Aromen im Abgang*

Deutschland
Baden

6,50

Chardonnay VdT^L

Domaine de la Baume

*glänzende, goldgelbe Farbe, in der Nase frische Mandarine
im Geschmack frisch und harmonisch, Vanilleanklänge mit
viel Volumen*

Frankreich
Languedoc

6,90

Lugano DOP^L

Tinazzi, Ca de Rocchi

*trocken, fruchtig, zarte Fruchtaromen nach Zitrus und
Pfirsich mit dezenten Aromen von roten und gelben Äpfeln*

Italien
Lombardei

7,50

SCHAUMWEINE

0,10l

0,75l

PROSECCO^L

Prosecco frizzante^L

Italien

4,20

Prosecco^L Soligo Spumante DOC "Col de Mez"

Italien

26,90

CHAMPAGNER^L

Moet et Chandon Brut

Frankreich

85,00

Moet et Chandon Rose Brut

Frankreich

95,00

WEIßWEIN (Flasche)

0,75l

Nebula^L

Vicente Gandia

trocken, in der Nase typische Fenchel und frische Heunoten, außerdem tropische Früchte, geschmeidig auf der Zunge und erfrischend.

Spanien
Rueda

25,90

Grauburgunder QW^L

Weingut Heitlinger

trocken, gut ausgeformte Grauburgundernase mit Noten von Apfel, geschälten Mandeln, Aprikose, Zitrusfrucht, schöne Saftigkeit

Deutschland
Baden

26,90

Grohsartig D.Q^L

Weingut Groh

Duftet nach hellen Pfirsichen und reifen Zitrusfrüchten, animierender Wein mit harmonischem Säure-Süße-Spiel.

Deutschland
Rheinhausen

27,90

Sauvignon^L

Weingut Studier

trocken, strahlendes Hellgelb, gute aromatische Intensität, mit Zitrus- und tropischen Noten wie Maracuja und Pomelo sowie Kräuteraromen von Fenchel

Deutschland
Pfalz



28,50

Gavi di Gavi^L

Weingut Beni di Batasiolo

trocken, strohgelb mit grünlichen Reflexen, frisch, mit Duft nach Blumen, anhaltend und intensiv, harmonischer Geschmack mit feinem Bittermandel.

Italien
Piemont

29,90

Lugana DOC^L

Masi - Beldosso

üppiges Goldgelb, intensive Düfte von Passionsfrucht und Zitrusfrüchten mit gewinnenden Vanillenoten, kräftiger Abgang

Italien
Lombardei



33,90

Chardonnay DOC^L

Alois Lageder

dezente Aromatik, ausgeprägtes Bouquet, frisch, fruchtig nach Pfirsich, Melone, Zitrus - schöne Mineralik, saftig.

Italien
Südtirol

38,90

Kaitui D.Q.^L

Markus Schneider

trocken, beeindruckend komplexes Bukett aus üppiger Tropenfrucht, spriziger Citrusfrische, Stachelbeere, weiße Johannisbeere, sowie Maracuja, Litschi, Papaya, Guave und Kiwi und frisch gemähter Wiese

Deutschland
Pfalz

45,90

Sancerre AC^L

Chateau de Thauvenay

komplexes Aroma von gelben Früchten und Stachelbeeren, der mineralische Charakter klingt in einem langen Finale aus.

Frankreich
Loire

49,50



Zusatz- und Allergenstoffe

Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene sind für Sie nach jeder Speisenbeschreibung ersichtlich.

- 1 mit Farbstoff
- 2 koffeinhaltig
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmittel
- 10 Milcheiweiß
- 11 chininhaltig
- 12 taurinhaltig
- 13 mit Konservierungsstoffen
- 14 mit Säuerungsmittel

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie

- a) glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
(1 Weizen, 2 Gerste, 3 Dinkel, 4 Roggen, 5 Grünkern, 6 Emmer,
7 Einkorn, 8 Kamut, 9 Triticale)
- b) Krebstiere und Krebserzeugnisse
- c) Eier- und erzeugnisse
- d) Fisch- und erzeugnisse
- e) Erdnuss- und Erdnusserzeugnisse
- f) Sojabohnen- und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g) Milch- und Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- h) Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse)
- i) Sellerie- und Erzeugnisse
- j) Senf- und Ergzeugnisse
- k) Sesamsamen- und Erzeugnisse
- l) Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg pro kg oder Liter)
- m) Lupinen- und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n) Mollusken Weichtiere- und daraus gewonnene Erzeugnisse

Kreuzkombinationen bei einzelnen Zutaten sowie technologische unvermeidbare Verunreinigungen bei den einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.

Wir verwenden in unserer Küche bei der Zubereitung der frischen Speisen keinerlei andere Zusatzstoffe wie Geschmacksverstärker oder ähnliches.

Für weitere Informationen über Allergenkennzeichnung wenden Sie sich bitte an unser Personal.