



SPICE OF INDIA

Tandoori & Curry Restaurant

Mainzer Landstraße 33
65795 Hattersheim am Main
www.spice-of-india.com
Telefon: 06190 936 110 3

Öffnungszeiten | **Opening Times**
Mo.: Ruhetag
Di. - Fr. 11 - 14.30 & 17 - 22.30 Uhr
Sa. & So.: 12- 22.30 Uhr

WILLKOMMEN

Es erwartet Sie bei uns eine kulinarische Reise durch die attraktive Küche Indiens.

Die Speisen werden nach Originalrezepten hergestellt, damit Sie die intensive Geschmacksvielfalt der indischen Gewürze, welche den Speisen eine angenehme Schärfe und viel Aroma verleihen, kennenlernen und genießen können. Wir verwenden nur bestes Fleisch, frische Kräuter und selbst hergestellte Soßen, die Ihren Gaumen verwöhnen.

Besonders attraktiv sind unsere marinierten Produkte aus dem Tandoori-Ofen, weil sie dort sehr fettarm und höchst aromatisch bei großer Hitze zubereitet werden. Ein weiterer Schwerpunkt bildet das große Sortiment vegetarischer und veganer Speisen, da sie leicht und bekömmlich sind. Sollte etwaseinmal nicht Ihren Vorstellungen entsprechen, dann zögern Sie nicht, uns Ihre Kritik mitzuteilen. Falls es Ihnen bei uns gefallen hat, hoffen wir auf ein Wiedersehen.

WELCOME

You can expect from us a culinary journey to the attractive Indian cuisine.

The dishes are prepared according to the original Indian recipes to make you familiar with the Indian authentic taste.

We only use the best meat, fresh herbs and self-made sauces which will surely spoil your palate.

Particularly attractive are our marinated products from the Tandoori oven because they are prepared low in fat and provide the most aromatic flavour.

Another focus lies in the extensive range of vegetarian dishes which are very light and easily digestible. If something does not meet your expectations, please don't hesitate in informing us.

If you enjoyed your visit we look forward to seeing you again.

Bezahlung mit Bank- & Kreditkarten möglich
Payment by bank cards & credit cards possible

SUPPEN | SOUPS

- | | | |
|----|--|------|
| 01 | Linsensuppe Lentil soup | 5,50 |
| 02 | Gemüsecremesuppe ^G Vegetable soup | 5,50 |
| 03 | Tomatensuppe Tomato soup | 5,50 |
| 04 | Hühnerfleischsuppe ^G Chicken soup | 6,50 |
| 05 | Garnelensuppe ^B Prawn soup | 7,50 |



VORSPEISEN | APPETIZERS

- | | | |
|----|---|------|
| 06 | Hara Bhara vegetarischer Kebab | 6,90 |
| 07 | Papadam
dünne, knusprige Linsenwaffeln crispy lentil waffles | 3,20 |
| 08 | Masala Papadam
Linsenwaffeln, frische Tomaten, Gurken, Zwiebeln
lentil waffles, fresh tomatoes, cucumbers, onions | 3,50 |
| 09 | Peanut Masala ^E
Erdnüsse, frische Tomaten, Gurken, Zwiebeln
peanuts, fresh tomatoes, cucumbers, onions | 3,90 |
| 10 | Samosa, vegetarisch ^{A1, H}
2 frittierte Teigtaschen mit Kartoffeln, Erbsen, Minze, Tamarindensoße
2 deep fried pastries stuffed with potatoes, peas, mint, tamarind sauce | 5,90 |
| 11 | Chicken Samosa ^{A1}
2 frittierte Teigtaschen mit Hähnchen, Erbsen, frischer Minze, Tamarindensoße
2 deep fried pastries stuffed with chicken, peas, fresh mint, tamarind sauce | 6,20 |
| 12 | Vegetable Pakora-Teller
mit frischem Gemüse in Kichererbsenmehl paniert, dazu 2 Soßen
fresh vegetables coated in chickpea flour, deep fried with 2 sauces | 5,90 |
| 13 | Chicken Pakora-Teller
Hähnchenfilet mit Kräutern in Kichererbsenmehl paniert, 2 Soßen, Salat
chicken filet coated with herbs in chickpea flour, deep fried, 2 sauces and salad | 6,80 |
| 14 | Paneer Pakora-Teller ^G
hausgemachter indischer Käse mit Gewürzen
in Kichererbsenmehl, gebacken, dazu 2 Soßen
homemade cheese coated in chickpea flour, deep fried with 2 sauces | 6,20 |
| 15 | Fisch Pakora-Teller ^D
Seelachsfilet mit Kräutern paniert in Kichererbsenmehl, 2 Soßen und Salat
pollock filets coated with herbs in chickpea flour, deep fried, 2 sauces and salad | 7,50 |

- | | | |
|----|---|-------|
| 16 | Garnelen Pakora-Teller ^B
Garnelen mit Kräutern paniert, 2 Soßen und Salat
prawns coated with herbs, deep fried, 2 sauces and salad | 10,90 |
| 17 | Vorspeisenteller ^{A1,G} Mixed appetizer plate
Hähnchenfleisch, Gemüse frittiert, indischer Käse und Samosa-Kartoffelteigtaschen
Chicken, homemade cheese, vegetable pakora, samosa stuffed with potatoes | 15,90 |
| 18 | Aloo Pakora-Teller Aloo Pakora Plate
Kartoffeln mit Kräutern, paniert in Kichererbsenmehl, gebacken, mit Salat
Potatoes with herbs, breaded in chickpea flour, baked, with salad | 5,50 |
| 19 | Gobhi Pakora-Teller Gobhi Pakora Plate
Blumenkohl mit Gewürzen, paniert in Kichererbsenmehl, gebacken, mit Salat
Cauliflower with spices, breaded in chickpea flour, baked, with salad | 5,90 |

SALATE | SALADS

- | | | |
|----|---|-------|
| 20 | Indischer Salat
mit Zwiebeln, Gurken, Tomaten, grünen Chilis
Indian salad with onions, cucumbers, tomatoes, green chillies | 6,50 |
| 21 | Gemischter Salat Mixed salad | 6,50 |
| 22 | Gurkensalat Cucumber salad | 6,50 |
| 23 | Tomatensalat mit Zwiebeln Tomato salad with onions | 6,50 |
| 24 | Chicken Tikka Salat
gemischter Salat mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet
mixed salad with roasted chicken breast filet | 11,50 |
| 25 | Thunfischsalat ^{C,D,G} Tuna salad
gemischter Salat mit Thunfisch, Paneer (Käse), Oliven ⁶ , Ei
mixed salad with tuna, Paneer (cheese), olives ⁶ , eggs | 10,50 |
| 26 | Garnelensalat ^B Prawn salad
gemischter Salat mit Garnelen mixed salad with prawns | 12,90 |
| 28 | Kleiner gemischter Salat Small mixed salad | 5,50 |
| 27 | Tandoori Murg Malai Salat Tandoori Murg Malai Salad
gemischter Salat mit Hähnchen, mariniert in Joghurt-Safran, gegrillt
mixed salad with chicken marinated in yoghurt saffron, grilled | 11,50 |

2 Salatdressings zur Auswahl: Essig & Öl^J oder Joghurt^G
2 salad dressings of your choice: vinegar & oil or yogurt

THALIS FEINSCHMECKER-PLATTEN





- 30 **Vegetarian Thali** ^{A1,C} 19,90
3 vegetarische Curries (mit gemischtem Sabji, Palak Paneer, Daal),
Raita (gewürzter Joghurt), mit Basmatireis, Naan Brot
und einem Nachtisch (Gulab Jamun)
3 vegetarian curries (with mixed Sabji, Palak Paneer, Daal), raita (spiced yogurt),
with basmati rice, Naan bread and a dessert (Gulab Jamun)
- 31 **Non-Vegetarian Thali** ^{A1,C,G,H} 21,90
Lammcurry, Chicken Korma, Gemüse, gewürzter Joghurt,
mit Basmatireis, Naan Brot und einem Nachtisch (Gulab Jamun)
lamb curry, chicken korma, vegetables and spiced yogurt,
with basmati rice, Naan bread and a dessert (Gulab Jamun)


VEGETARISCHE & VEGANE CURRIES

Alle vegetarischen Gerichte werden mit Basmatireis serviert.
All vegetarian dishes are served with basmati rice.

- 32 **Palak Paneer** ^G 14,50
Blattspinat mit hausgemachtem Käse | spinach with homemade cheese
- 33  **Aloo Palak** 13,50
Blattspinat mit Kartoffeln und Gewürzen | spinach with potatoes and spices
- 34  **Mixed Sabji** 14,50
frisches Gemüse | mixed fresh vegetables
- 34a **Vegetarian Korma** 14,50
frisches, gemischtes Gemüse gekocht in mildem Curry
mit Kokosflocken, Mandeln und Cashews
fresh, mixed vegetables cooked in a mild curry with coconut flakes, almonds and cashews
- 35  **Aloo Ghobhi Masala** 13,90
Blumenkohl mit Kartoffeln und frischen Gewürzen
cauliflower with potatoes and fresh spices
- 36  **Daal Maal Makhni** 13,90
verschiedene Linsenarten und Gewürze | different types of lentils and spices
- 37  **Daal Tadka Yellow Daal** 13,90
gelbe Linsen mit Gewürzen
yellow lentils with spices
- 38  **Aloo Mattar** 13,90
grüne Erbsen, Kartoffeln und frische Gewürze
green peas, potatoes and spices
- 39 **Mattar Paneer** ^G 14,50
mildes Curry von selbstgemachtem Käse und grünen Erbsen
mild curry of homemade cheese and green peas

 Diese Gerichte auch vegan möglich. | These dishes can be served vegan.

40	Punjabi Kadhi ^G	13,90
	Joghurt-Curry mit Gemüse-Pakorras und Gewürzen yogurt-curry with vegetable pakora and spices	
41	 Channa Masala	13,90
	Kichererbsen, zubereitet mit Gewürzen spiced chickpeas-masala	
42	Vegetable Malai Kofta	14,50
	Gemüsebällchen in milden Curry-Gewürzen mild curry with vegetable balls, spices	
43	 Bhindi Masala (lady finger)	14,90
	frische Okra, Zwiebeln, Masala Gewürze fresh lady finger, onions, masala-spices	
44	 Baingan Bhartha	14,50
	gegrillte Auberginen in Masalasoße grilled eggplants in Masala sauce	
45	Kadhai Paneer ^G	14,90
	indischer Käse, Kräuter und Pfeffersoße homemade cheese cooked with herbs and pepper	
46	Paneer Makhni ^G	14,90
	hausgemachter Käse mit Tomaten, Butter und Sahnesoße homemade cheese with tomatoes, butter and cream sauce	
47	Chili Paneer ^G	15,90
	hausgemachter Käse mit Paprika und Zwiebeln homemade cheese with peppers and onions	
47a	 Vegetarian Manchurian (mittelscharf)	15,90
	gebratene Gemüsebällchen in einer Chili-Soja-Soße fried vegetable balls in a chili soy sauce	
48	 Mushroom Matter Masala	14,50
	Champignons mit grünen Erbsen und Masala Gewürzen mushrooms with green peas and masala spices	
49	 Mushroom Do Pyaza	14,50
	Champignons mit Zwiebelsauce mushrooms with onion sauce	
50	Paneer Tikka Masala	16,50
	gegrillter, indischer Käse in einer würziger Zwiebel-Tomatensauce grilled Indian cheese in a spicy onion tomato sauce	

 Diese Gerichte auch vegan möglich. | These dishes can be served vegan.

HÄHNCHENGERICHTE | CHICKEN DISHES



Alle Hähnchengerichte werden mit Basmatireis serviert.
All chicken dishes are served with basmati rice.

- | | | |
|-----|--|-------|
| 51 | Chicken Curry
Hähnchenbrustfiletstücke mit Curry
chicken breast filet pieces with curry | 15,00 |
| 52 | Chicken Korma mild ^{G,H}
Hähnchenbrustfilets, mildes Curry, Kokosflocken, Mandeln und Cashews
chicken breast filets, mild curry, coconut flakes, almonds and cashews | 16,50 |
| 53 | Chicken Vindaloo 🌶️ (sehr scharf)
Hähnchenbrustfiletstücke mit Curry und Kartoffeln, südindischer Art
chicken breast filet pieces with curry (very spicy), South Indian style | 16,50 |
| 53a | Chicken Madras 🌶️ (scharf)
Hühnerfleisch in Kokossauce, gebraten mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten
chicken in coconut sauce, fried with onions, ginger and tomatoes | 16,50 |
| 54 | Mango Chicken ^G
Hähnchenbrustfilets, mit Mango-Curry-Soße
chicken breast filets with mango-curry-sauce | 16,90 |
| 55 | Saag Chicken
Hähnchenbrustfilets mit Blattspinat und Ingwer
chicken breast filets with spinach and ginger | 16,90 |
| 55a | Methi Chicken
Hühnerfleisch in einer Masalasauce mit Bockshomklee Blättern
chicken in a masala sauce with fenugreek leaves | 16,90 |
| 56 | Butter Chicken ^G
gegrillte Hähnchenbrustfilets in Tomaten-Butter-Sahnesoße
grilled chicken breast filets in a tomato-butter-cream sauce | 17,50 |
| 57 | Chicken Tikka Masala
gegrillte Hähnchenfleischstücke in einer würzigen Tomaten-Zwiebelsoße
grilled chicken pieces in spiced tomato-onion sauce | 17,50 |
| 58 | Chili Chicken
marinierte Hähnchenfiletsstücke in Paprika-Zwiebelsoße
marinated chicken breast filet pieces with capsicum-onion sauce | 17,90 |
| 59 | Kadhai Chicken
Hähnchenfleisch mit Paprika-Zwiebel-Pfeffersoße
chicken with capsicum-onion-pepper sauce | 16,90 |
| 59a | Chicken Jal Frezi
Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, schwarzem Pfeffer, Ingwer, Koriander chicken breast fillet with onions, tomatoes, pepper, black pepper, ginger, coriander | 16,90 |
| 60 | Chicken Nelgiri
gegrillte Hühnerbrust in einer Spinat-Minze Masala
grilled chicken breast in a spinach-mint masala | 16,50 |

LAMMGERICHTE | LAMB DISHES

Alle Lammgerichte werden mit Basmatireis serviert.
All lamb dishes are served with basmati rice.

- | | | |
|-----|---|-------|
| 61 | Lamm-Curry
Lammfleisch mit Curry
lamb with curry | 17,50 |
| 62 | Lamm Korma ^{G,H}
Lammfleisch, mildes Curry, Kokosflocken, Mandeln und Cashews (mild)
lamb, mild curry, coconut flakes, almonds, cashews (mild) | 18,50 |
| 63 | Lamm Vindaloo 🌶️ (scharf)
Lammfleisch, Kartoffelwürfel (scharf, südindischer Art)
spicy lamb, potato cubes (spicy South Indian style) | 17,90 |
| 63a | Lamm Madras 🌶️ (scharf)
Lammfleisch in Kokossauce, gebraten mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten
lamb in coconut sauce, fried with onions, ginger and tomatoes | 17,90 |
| 64 | Lamm Mango ^G
Lammfleisch mit Mango-Currysoße lamb with mango curry sauce | 18,50 |
| 65 | Saag Gosht
Lammfleisch mit Blattspinat und Ingwer lamb with spinach and ginger | 18,50 |
| 66 | Lamm Masala
Lammfleisch mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch (mittelscharf)
lamb with onions, ginger and garlic (medium spicy) | 18,50 |
| 67 | Lamm Rogan Josh ^G
Lammfleisch geschmort, mit aromatischen Gewürzen und Joghurt
lamb braised with aromatic spices and yogurt | 18,50 |
| 68 | Bhindi Gosht
Lammfleisch mit frischen Okra, Ingwer und Knoblauch (mittelscharf)
lamb with fresh lady fingers, ginger and garlic (medium spicy) | 18,50 |
| 68a | Lamm Sabji
Lammfleisch mit frischem Gemüse
lamb with fresh mixed vegetables | 18,50 |
| 69 | Kadhi Gosht
Lammfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch und Pfeffersoße (mittelscharf)
lamb with onions, capsicum, ginger, garlic and pepper sauce (medium spicy) | 18,50 |
| 69a | Lamm Jal Frezi
Lammfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, schwarzem Pfeffer, Ingwer, Koriander
lamb with onions, tomatoes, peppers, black pepper, ginger, coriander | 18,50 |
| 70 | Lamm Mushroom
Lamm mit Champignons
lamb with mushrooms | 18,50 |

FISCH & GARNELEN | FISH & PRAWNS

Alle Fischgerichte werden mit Basmatireis serviert.

All fish dishes are served with basmati rice.

- | | | |
|-----|--|-------|
| 71 | Fisch-Curry ^D
gekochter Fisch mit indischen Gewürzen (Curry)
cooked fish with indian spices (curry) | 16,50 |
| 71a | Goa Fisch Curry
gekochter Fisch in Kokosmilch Masala mit Paprika
cooked fish in coconut milk masala with peppers | 16,50 |
| 72 | Fisch-Masala ^D
gekochter Fisch mit Zwiebeln, Ingwer,
Knoblauch und indischen Gewürzen
cooked fish with onions, ginger, garlic and indian spices | 17,90 |
| 72a | Fisch Madras 🌶️(scharf)
gekochter Fisch in Kokossauce mit Zwiebeln,
Ingwer, Tomaten
cooked fish in coconut sauce
with onions, ginger, tomatoes | 17,90 |
| 73 | Prawn Curry ^B
Riesengarnelen gekocht mit indischen Gewürzen (Curry)
prawns cooked with Indian spices (curry) | 19,50 |
| 74 | Prawn Korma ^{B,G,H}
Riesengarnelen gekocht mit mildem Curry,
Kokosflocken, Mandeln und Cashews
prawns cooked with mild curry, coconut flakes,
almonds and cashews | 19,90 |
| 75 | Prawn Masala ^B
Riesengarnelen mit Ingwer, Knoblauch und
indischen Gewürzen (Curry)
prawns with ginger, garlic and Indian spices paste (curry) | 20,90 |
| 76 | Prawn Palak ^B
Riesengarnelen mit Ingwer und Blattspinat
prawns with ginger and spinach | 19,50 |
| 77 | Prawn Jal Frezi
Riesengarnelen mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika,
schwarzem Pfeffer, Ingwer und Koriander
king prawns with onions, tomatoes, bell pepper,
black pepper, ginger and coriander | 19,50 |

BIRYANI - GEWÜRZTER BASMATIREIS SEASONED BASMATI RICE

Alle Biryani-Gerichte werden mit würzigem Joghurt und Minzsoße serviert.
All biryani dishes are served with spicy yogurt and mint sauce.

- | | | |
|----|---|-------|
| 78 | Vegetable Biryani ^H
Basmatireis mit frischem Gemüse, Kokosflocken,
Mandelsplittern und Gewürzen
basmati rice mixed with fresh vegetables,
coconut flakes, almonds and spices | 14,50 |
| 79 | Chicken Biryani ^H
Basmatireis mit Hühnerfleisch, frischem Gemüse,
Kokosflocken, Mandelsplittern und Gewürzen
basmati rice mixed with chicken, fresh vegetables,
coconut flakes, almonds and spices | 15,90 |
| 80 | Chicken Tikka Biryani ^H
Basmatireis mit gegrillter Hähnchenbrust,
frischem Gemüse, Kokosflocken, Mandelsplittern und Gewürzen
basmati rice mixed with grilled chicken, fresh
vegetables, coconut flakes, almonds and spices | 16,90 |
| 81 | Lamm Biryani ^H
Basmatireis mit Lammfleisch, frischem Gemüse, Kokosflocken,
Mandeln und Gewürzen
basmati rice mixed with lamb, fresh vegetables, coconut flakes,
almonds and spices | 17,90 |
| 82 | Prawn Biryani ^H
Basmatireis mit Riesengarnelen, aromatischen Gewürzen
basmati rice mixed with prawns, delicately spiced | 20,50 |

ZUSÄTZLICHE BEILAGEN EXTRAS

- | | | |
|----|--|------|
| 83 | Basmatireis Basmati rice | 3,90 |
| 84 | Jeera Reis Kreuzkümmelreis Jeera rice Cumin seed rice | 5,50 |
| 85 | Kashmiri Reis ^H Kashmiri rice
Reis mit süß-aromatischen Gewürzen und Nüssen
Rice with sweet aromatic spices and nuts | 6,50 |

GEGRILLT IM TANDOORI GRILLED IN THE TANDOOR

Der Tandoori (auch Tandur) ist sehr beliebt, da er Fleisch und Brot ein wunderbares Aroma verleiht.

The Tandoori (also Tandur) is very popular because it imparts meat and bread a wonderful aroma.

Alle Tandoori Gerichte werden mit Basmatireis oder Naan Brot serviert.
All Tandoori dishes served with basmati rice or Naan bread.



- | | | |
|----|---|-------|
| 86 | Tandoori Murgh Malai ^G
Hähnchenbrustfilet gebeizt und gegrillt, in Joghurt-Safran Marinade
grilled chicken breast filet, marinated in yogurt and saffron | 18,50 |
| 87 | Chicken Tikka Tandoori ^G
Hähnchenbrust, gegrillt und zart gewürzt, mit indischen Gewürzen
grilled chicken breast filet marinated in Indian sauces and spices | 18,50 |
| 88 | Hara Bhara Tikka ^G
Hähnchenbrust, gegrillt in einer Paste aus Spinat, Minze, Ingwer und Knoblauch
grilled chicken breast with a paste of spinach, mint, ginger and garlic | 18,50 |
| 89 | Saftiges Lamm Sheekh Kebab
Lammhackspießchen, aromatisch gewürzt
mince lamb skewers, aromatically spiced | 19,00 |
| 90 | Paneer Tikka ^G
Spieß aus frischem und hausgemachtem Hüttenkäse
grilled homemade cheese in aromatics herbs | 17,90 |
| 91 | Tandoori Fish Tikka ^D
Seelachsfilet, gegrillt mit Kräutern
grilled pollack filet with herbs | 20,50 |
| 92 | Prawn Tikka Tandoori ^B
Garnelen, gegrillt mit Kräutern
grilled prawns with herbs | 22,00 |
| 93 | Spice of India - Grillplatte ^{B,G}
eine herrliche Grillplatte mit verschiedenen Fleischsorten
mixed non-vegetarian grilled sizzler | 25,00 |
| 94 | Lamm Tikka
mariniert mit Ingwer, Knoblauch und aromatischen Gewürzen
marinated with ginger, garlic and aromatic spices | 22,50 |
| 95 | Mix Veg Grill | 17,00 |

BROT & NAAN | BREAD & NAAN

- 96 **Tandoori Rooti** ^A 2,50
knuspriges, trockenes, ungesäuertes Vollkornbrot
crispy, dry, unleavened whole wheat bread
- 97 **Missi Rooti** ^A 3,50
knuspriges, trockenes, ungesäuertes Brot aus Kichererbsenmehl
crispy, dry, unleavened bread from chickpea flour
- 98 **Lachha Paratha** ^{A,G} 3,90
weiches Schichtbrot mit Butter | soft layered bread with butter
- 99 **Aloo Onion Paratha** ^{A,G} 4,20
Vollkorn-Fladenbrot in Butter gebraten, mit Kartoffeln und Zwiebeln gefüllt
wholegrain flatbread grilled in butter and filled with potatoes and onions
- 100 **Naan** ^{A1,C,G} 3,20
Fladenbrot aus hellem Weizenmehl | flatbread made from light wheat flour
- 101 **Butter Naan** ^{A1,C,G} 3,50
Butter-Fladenbrot | butter flatbread made from light wheat flour
- 102 **Garlic Naan** ^{A1,C,G} 4,20
helles Fladenbrot mit Knoblauch | light wheat flatbread with garlic
- 103 **Cheese Naan** ^{A1,C,G} 5,50
Fladenbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse
flatbread filled with homemade cheese
- 104 **Keema Naan** ^{A1,C,G} 5,90
mit Lammfleisch und Zwiebeln gefülltes Fladenbrot
flatbread filled with lamb and onions
- 105 **Peshawari Naan** ^{A1,C,G,H} 5,90
Weißmehl-Fladenbrot gefüllt mit Trockenobst und Nüssen
white flour flatbread stuffed with dried fruits and nuts

SOSSEN | SAUCE

- 110 **Raita** ^G 3,50
würziger Joghurt | yogurt with spices
- 111 **Minzsoße mit Joghurt** ^G | mint sauce with yogurt 3,50
- 112 **Mango Chatni** 3,50
mit Gewürzen | with spices

DESSERTS

- 114 **Gulab Jamun** ^{A,G} 4,90
2 süße Milchbällchen, gebraten und warm serviert
2 fried dumplings made by thickened milk, served sweet and warm
- 115 **Rasmalai** ^G 5,90
2 Käsebällchen in Milch
2 soft cottage cheeseballs in chilled creamy milk
- 116 **Mango Cream** ^G 4,90
- 116a **Kulfi** ^G 4,90
indisches Eisdessert mit Kardamom und Safran
indian ice cream with cardamom and saffron
- 117 **Vanilleeis** ^G | Vanilla ice cream 4,50
- 118 **Gajar Ka Halwa** 5,50
Süßer Karotten-Milchpudding mit Mandeln und Kardamom
- 119 **Gulab Jamun mit Vanilleeis** ^{A,G} 6,50
2 süße Milchbällchen, gebraten und warm serviert mit Vanilleeis
2 fried dumplings made by thickened milk,
served sweet and warm with vanilla ice cream
- 120 **Dessert-Platte** ^{A,G} 12,50
Gulab Jamun, Rasmalai, Vanilleeis, Mangoeis
- 121 **Sorbet-Platte** ^{A,G} **vegan**  7,50
3 verschiedene Eissorten
Sorbet with 3 different ice creams - **vegan**

HEISSE GETRÄNKE HOT DRINKS

- 150 **Espresso** 2,80
- 157 **Doppelter Espresso** 3,80
- 151 **Tasse Kaffee** 3,20
- 152 **Cappuccino** 4,20
- 153 **Latte Macchiato** 4,20
- 154 **Masala Chai** 3,50
- 155 **Tee** 2,80
Grün, Ingwer, Minze, Jasmin, Kamille
- 156 **Kännchen Tee** 5,20

FRUCHTIGES | JUICES







	<i>Rapp's</i>	0,2l	0,4l
160	Apfelsaft	2,80	4,20
161	Orangensaft	2,80	4,20
162	Maracujanektar	2,80	4,20
163	Mangonektar	2,80	4,20
164	Guave	2,80	4,20
165	Lychee	2,80	4,20
166	Ananassaft	2,80	4,20
167	Traubensaft	2,80	4,20
168	Johannisbeernektar	2,80	4,20

Alle Säfte auch als Schorle erhältlich!

LASSI -JOGHURT- GETRÄNKE YOGHURT DRINKS

	0,3l	0,4l
170	Lassi	3,50 4,20
171	Süß Sweet	3,50 4,20
172	Salzig Salty	3,50 4,20
173	Mango	3,70 4,50
174	Ananas Pineapple	3,70 4,50
175	Erdbeer Strawberry	3,70 4,50
176	Banane Banana	3,70 4,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE | SOFTDRINKS

	0,2l	0,4l
180	Coca-Cola original taste ^{1,2}	2,50 3,90
181	Coca-Cola light taste ^{1,2,8,11}	2,50 3,90
182	Coca-Cola zero sugar ^{1,2,8,11}	2,50 3,90
183		2,50 3,90
184	 ^{1,2}	2,50 3,90
185		2,50 3,90
186	 ²	2,50 3,90
187	Bitter Lemon ^{3,9}	2,80 4,20
188	Tonic Water ³	2,80 4,20
189	 Classic	2,20 3,50
190	 Naturell	2,20 3,50

FLASCHE | BOTTLE

	0,25l	0,75l
200	Selters Classic	3,50 6,50
201	Selters Medium	3,50 6,50
202	Selters Naturell	3,50 6,50

BIER | BEER

210	 BINDING Römer Pils	0,3l 0,4l	3,60 4,50
218	 Radeberger Pilsner	0,3l 0,4l	3,80 4,80
211	Kingfisher Indisches Bier	0,33l	4,50
212	 Schlösser DasAlt	0,33l	3,80
213	Radeberger Pilsner Alkoholfrei	0,33l	3,80
214	Schöffelhofer Kristallweizen	0,5l	5,20
215	Schöffelhofer Hefeweizen Naturtrüb	0,5l	5,20
216	Schöffelhofer Hefeweizen Dunkel	0,5l	5,20
217	Schöffelhofer Weizen Alkoholfrei 0,0%	0,5l	5,20

LONGDRINKS

240	Gin Tonic Bombay ³	4 cl	7,50
241	Campari ² Soda	4 cl	7,50
242	Campari ² Orange	4 cl	7,50
243	Wodka Lemon ^{3,9}	4 cl	7,50
244	Wodka Orange	4 cl	7,50
245	Asbach Cola ^{1,2}	4 cl	7,50
246	Bacardi Cola ^{1,2}	4 cl	7,50
247	Old Monk Cola ^{1,2}	4 cl	7,90
248	Old Monk Mango ^{1,2}	4 cl	7,90

APERITIFS

230	Mumm Dry	flasche 0,2l	7,50
231	Sherry Dry	0,2l	6,90
232	Martini Bianco ^{2,5}	5 cl	6,50
233	Sekt mit Mangonektar oder Kiwi	0,2l	6,90
234	Mumm Dry	0,75l	30,00
235	Prosecco	flasche 0,2l	7,50

WHISK(E)Y

serviert auf Eis | served with ice

260	Ballantine's ²	4 cl	6,90
261	Jack Daniel's	4 cl	7,50
262	Black Label ²	4 cl	7,90
263	Chivas Regal ²	4 cl	7,90
264	Indian Whiskey ²	4 cl	8,20

OFFENE WEINE WINES

280	Apfelwein	0,25 l	3,50
		0,5 l	4,70
281	Rotwein ⁵	0,2 l	6,90
282	Rosé ⁵	0,2 l	6,90
283	Weißwein ⁵	0,2 l	6,90
284	Lambrusco ⁵	0,2 l	6,90
285	Weinschorle ⁵	0,2 l	6,50
286	Indischer Rotwein ⁵	0,2 l	8,50
287	Indischer Weißwein ⁵	0,2 l	8,50

FLASCHENWEINE BOTTLES OF WINE

300	Chianti ⁵ , Rotwein	0,75 l	30,00
301	Primitivo ⁵ , Rotwein	0,75 l	35,00
302	Dornfelder ⁵ , Rotwein	0,75 l	30,00
303	Riesling ⁵ , Weißwein	0,75 l	30,00
304	Pinot Grigio ⁵ , Weißwein	0,75 l	30,00
305	Rosé ⁵	0,75 l	30,00
306	Indischer Rotwein ⁵	0,75 l	38,00
307	Indischer Weißwein ⁵	0,75 l	38,00

SPIRITUOSEN | SPIRITS

310	Fernet Branca	2 cl	3,30
311	Averna	2 cl	3,30
312	Ramazotti	2 cl	3,30
313	Baileys ²	2 cl	3,30
314	Amaretto ²	2 cl	3,30
315	Tequila	2 cl	3,30
316	Sambuca	2 cl	3,30
317	Grappa	2 cl	3,30
318	Old Monk Indischer Rum	2 cl	4,50
319	Mango-Schnaps	2 cl	3,50
320	Rémy Martin V.S.O.P. ²	2 cl	5,50
321	Hennessy	2 cl	5,50

COCKTAILS

322	Fresh Lime Soda Alkoholfrei	5,90
323	Fruit Punch Alkoholfrei	5,90
324	Hugo	7,90
325	Aperol Spritz ^{2,3}	7,90
326	Lillet Wild Berry	7,90
327	Indian Summer	7,90
328	Tamarind Margarita	7,90
329	Piña Colada	8,50
330	Mojito	7,90
331	Caipirinha	7,90
332	Blue Eyes	7,90
333	Mai Tai	9,50

PROFESSIONELLES CATERING

INDISCHES FLAIR FÜR IHR FEST

Gleich ob Geburtstag, Kommunion, Jubiläum, Hochzeit oder Tag der offenen Tür, Einweihung, Eröffnung, wir bieten Ihnen für jeden Anlass die optimale Grundlage. Natürlich mit Speisen und Getränken, aber auch Tisch- und Raumdekoration.

Sprechen Sie uns an, wir erstellen Ihnen gerne ein unverbindliches Angebot!

Zusatzstoffe Getränke: ¹koffeinhaltig, ²mit Farbstoff(en), ³chininhaltig, ⁴mit Taurin, ⁵geschwefelt (enthält Sulfite), ⁶mit Schwärzungsmittel, ⁷mit Phosphat, ⁸mit Süßungsmittel, ⁹mit Antioxidationsmittel, ¹⁰mit Konservierungsstoff(en), ¹¹enthält eine Phenylalaninquelle, ¹²mit Geschmacksverstärker(n), ¹³gewachst, ¹⁴erhöhter Koffeingehalt (³² mg/¹⁰⁰ ml)

Hinweis Allergene: ^AGlutenhaltiges Getreide (Weizen, ²Roggen, ³Gerste, ⁴Hafer, ¹Dinkel, ⁶Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse, ⁹Krebstiere und Krebserzeugnisse, ^CEier und -erzeugnisse, ^FFisch und -erzeugnisse, ^EErdnüsse und Erdnusserzeugnisse, ^SSojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, ^MMilch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose), ^hSchalenfrüchte, d. h. Mandeln, Pistazien, Hasel-, Wal-, Kaschu-, Pekan-, Para-, Makadamia-, und Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, ^SSellerie und -erzeugnisse, ^SSenf und -erzeugnisse, ^SSesam und -erzeugnisse, ^SSchwefeldioxid und Sulfite (Konzentration mehr als 10mg/kg oder 10mg/l), ausgedrückt als SO₂, ^LLupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, ^WWeichtiere und daraus gewonnenen Erzeugnisse

Alle Preise sind in Euro, inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung | 2024 Designed by finestyle.de