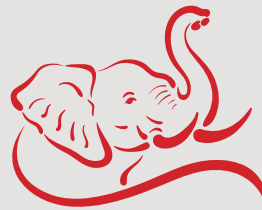


## HERZLICH WILLKOMMEN!

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 etwas einmal 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.



## SPICE OF INDIA

*Tandoori & Curry Restaurant*

Mainzer Landstraße 33  
65795 Hattersheim am Main  
[www.spice-of-india.com](http://www.spice-of-india.com)  
Telefon: 06190 936 110 3

Öffnungszeiten  
*Opening Times*

Mo.: Ruhetag  
Di. bis Fr. 11.00 - 14.30 & 17.00 - 22.30 Uhr  
Sa. & So.: 12.00 - 22.30 Uhr

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

## SUPPEN | SOUPS

01	<b>Linsensuppe</b>   <i>Lentil soup</i>	4,50
02	<b>Gemüsecremesuppe</b> <sup>G</sup>   <i>Vegetable soup</i>	4,50
03	<b>Tomatensuppe</b>   <i>Tomato soup</i>	4,50
04	<b>Hühnerfleischsuppe</b> <sup>G</sup>   <i>Chicken soup</i>	4,90
05	<b>Garnelensuppe</b> <sup>B</sup>   <i>Prawn soup</i>	5,90

---

---

## VORSPEISEN | APPETIZERS

Alle Vorspeisen werden mit **Minze und Tamarindensoße** serviert.  
*All starters are served with mint and tamarind sauce.*

07	<b>Papadam</b> dünne, knusprige Linsenwaffeln   <i>crispy lentil waffles</i>	2,90
10	<b>Samosa, vegetarisch</b> <sup>A1, H</sup> 2 frittierte Teigtaschen mit Kartoffeln, Erbsen, Minze, Tamarindensoße <i>2 deep fried pastries stuffed with potatoes, peas, mint, tamarind sauce</i>	4,90
11	<b>Chicken Samosa</b> <sup>A1</sup> 2 frittierte Teigtaschen mit Hähnchen, Erbsen, frischer Minze, Tamarindensoße <i>2 deep fried pastries stuffed with chicken, peas, fresh mint, tamarind sauce</i>	5,50
12	<b>Vegetable Pakora-Teller</b> mit frischem Gemüse in Kichererbsenmehl paniert, dazu 2 Soßen <i>fresh vegetables coated in chickpea flour, deep fried with 2 sauces</i>	4,90
13	<b>Chicken Pakora-Teller</b> Hähnchenfilet mit Kräutern in Kichererbsenmehl paniert, 2 Soßen, Salat <i>chicken fillet coated with herbs in chickpea flour, deep fried, 2 sauces and salad</i>	6,50
14	<b>Paneer Pakora-Teller</b> <sup>G</sup> hausgemachter indischer Käse mit Gewürzen in Kichererbsenmehl, gebacken, dazu 2 Soßen <i>homemade cheese coated in chickpea flour, deep fried with 2 sauces</i>	5,90
15	<b>Fisch Pakora-Teller</b> <sup>D</sup> Seelachsfilet mit Kräutern paniert in Kichererbsenmehl, 2 Soßen und Salat <i>pollock fillets coated with herbs in chickpea flour, deep fried, 2 sauces and salad</i>	6,90
16	<b>Garnelen Pakora-Teller</b> <sup>B</sup> Garnelen mit Kräutern paniert, 2 Soßen und Salat <i>prawns coated with herbs, deep fried, 2 sauces and salad</i>	8,50
17	<b>Vorspeisenteller</b>   <i>Mixed appetizer plate</i> <sup>A1, G</sup> Hähnchenfleisch, Gemüse frittiert, indischer Käse und Samosa-Kartoffelteigtaschen <i>chicken, homemade cheese, vegetable pakora, samosa stuffed with potatoes</i>	11,50

## SALATE | SALADS

- |    |   |      |
|----|---|------|
| 20 | <b>Indischer Salat</b><br>mit Zwiebeln, Gurken, Tomaten, grünen Chilis<br><i>Indian salad with onions, cucumbers, tomatoes, green chilies</i>   | 5,90 |
| 21 | <b>Gemischter Salat</b>   <i>Mixed salad</i>  | 5,90 |
| 22 | <b>Gurkensalat</b>   <i>Cucumber salad</i>  | 5,90 |
| 23 | <b>Tomatensalat mit Zwiebeln</b>   <i>Tomato salad with onions</i>  | 5,90 |
| 24 | <b>Chicken Tikka Salat</b><br>gemischter Salat mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet<br><i>mixed salad with roasted chicken breast filet</i>  | 8,90 |
| 25 | <b>Thunfischsalat</b>   <i>Tuna salad</i> <sup>C, D, G</sup><br>gemischter Salat mit Thunfisch, Paneer (Käse), Oliven <sup>6</sup> , Eiern<br><i>mixed salad with tuna, Paneer (cheese), olives<sup>6</sup>, eggs</i> | 8,50 |

**2 Salatdressings zur Auswahl: Essig & Öl<sup>J</sup> oder Joghurt<sup>G</sup>**  
*2 salad dressings of your choice: vinegar & oil or yogurt*

---

---

## THALIS FEINSCHMECKER-PLATTEN

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 30 | <b>Vegetarian Thali</b> <sup>A1, C</sup><br>3 vegetarische Curries (mit gemischtem Sabji, Palak Paneer, Daal),<br>Raita (gewürzter Joghurt), mit Basmatireis und Naan Brot<br><i>3 vegetarian curries (with mixed Sabji, Palak Paneer, Daal),<br/>raita (spiced yogurt), with basmati rice and Naan bread</i> | 14,50 |
| 31 | <b>Non-Vegetarian Thali</b> <sup>A1, C, G, H</sup><br>Lammcurry, Chicken Korma, Gemüse, gewürzter Joghurt,<br>mit Basmatireis und Naan Brot<br><i>lamb curry, chicken korma, vegetables and spiced yogurt,<br/>with basmati rice and Naan bread</i>   | 15,50 |

Alle Preise sind in Euro, inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung.

# VEGETARISCHE CURRIES

## VEGETARIAN CURRIES

Alle vegetarischen Gerichte werden mit **Basmatireis** serviert.

*All vegetarian dishes are served with basmati rice.*

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 32 | <b>Palak Paneer</b> <sup>G</sup><br>Blattspinat mit hausgemachtem Käse   <i>spinach with homemade cheese</i>  | 10,90 |
| 33 |  <b>Aloo Palak</b><br>Blattspinat mit Kartoffeln und Gewürzen   <i>spinach with potatoes and spices</i>                            | 10,90 |
| 34 |  <b>Mixed Sabji</b><br>frisches Gemüse   <i>mixed fresh vegetables</i>   | 10,90 |
| 35 |  <b>Aloo Ghobhi Masala</b><br>Blumenkohl mit Kartoffeln und frischen Gewürzen<br><i>cauliflower with potatoes and fresh spices</i> | 10,90 |
| 36 |  <b>Mixed Daal</b> Daal Makhni<br>verschiedene Linsenarten und Gewürze   <i>different types of lentils and spices</i>              | 10,90 |
| 37 |  <b>Daal Tadka</b> Yellow Daal<br>gelbe Linsen mit Gewürzen<br><i>yellow lentils with spices</i>                                   | 10,90 |
| 38 |  <b>Aloo Mattar</b><br>grüne Erbsen, Kartoffeln und frische Gewürze<br><i>green peas, potatoes and spices</i>                      | 10,90 |
| 39 | <b>Mattar Paneer</b> <sup>G</sup><br>mildes Curry von selbstgemachtem Käse und grünen Erbsen<br><i>mild curry of homemade cheese and green peas</i>   | 10,90 |
| 40 | <b>Punjabi Kadhi</b> <sup>G</sup><br>Joghurt-Curry mit Gemüsebällchen, Pakoras und Gewürzen<br><i>yogurt-curry with vegetable balls and spices</i>  | 10,90 |
| 41 |  <b>Channa Masala</b><br>Kichererbsen, zubereitet mit Gewürzen   <i>spiced chickpeas-masala</i>                                  | 10,90 |
| 42 | <b>Vegetable Malai Kofta</b><br>Gemüsebällchen in milden Curry-Gewürzen<br><i>mild curry with vegetable balls, spices</i>   | 10,90 |
| 43 |  <b>Bhindi Masala (lady finger)</b><br>frische Okra, Zwiebeln, Masala Gewürze<br><i>fresh lady finger, onions, masala-spices</i> | 11,50 |
| 44 |  <b>Baingan Bhartha</b><br>gegrillte Auberginen in Masalasoße<br><i>grilled eggplants in Masala sauce</i>                        | 11,50 |
| 45 | <b>Kadhai Paneer</b> <sup>G</sup><br>indischer Käse, Kräuter und Pfeffersoße<br><i>homemade cheese cooked with herbs and pepper</i>   | 12,50 |
| 46 | <b>Paneer Makhni</b> <sup>G</sup><br>hausgemachter Käse mit Tomaten, Butter und Sahnesoße<br><i>homemade cheese with tomatoes, butter and cream sauce</i>   | 12,50 |
| 47 | <b>Chili Paneer</b> <sup>G</sup><br>hausgemachter Käse mit Paprika und Zwiebeln<br><i>homemade cheese with peppers and onions</i>   | 13,50 |




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 | <b>Chicken Curry</b><br>Hähnchenbrustfiletstücke mit Curry<br><i>chicken breast filet pieces with curry</i>   | 12,50 |
| 52 | <b>Chicken Korma</b> mild <sup>G, H</sup><br>Hähnchenbrustfilets, mildes Curry, Kokosflocken,<br>Mandeln und Cashews<br><i>chicken breast filets, mild curry, coconut flakes, almonds and cashews</i>   | 12,90 |
| 53 | <b>Chicken Vindaloo</b>  (sehr scharf)<br>Hähnchenbrustfiletstücke mit Curry und Kartoffeln,<br>südindischer Art<br><i>chicken breast filet pieces with curry (very spicy), South Indian style</i> | 12,90 |
| 54 | <b>Mango Chicken</b> <sup>G</sup><br>Hähnchenbrustfilets, mit Mango-Curry-Soße<br><i>chicken breast filets with mango-curry-sauce</i>   | 13,00 |
| 55 | <b>Saag Chicken</b><br>Hähnchenbrustfilets mit Blattspinat und Ingwer<br><i>chicken breast filets with spinach and ginger</i>   | 13,00 |
| 56 | <b>Butter Chicken</b> <sup>G</sup><br>gegrillte Hähnchenbrustfilets in Tomaten-Butter-Sahnesoße<br><i>grilled chicken breast filets in a tomato-butter-cream sauce</i>  | 13,50 |
| 57 | <b>Chicken Tikka Masala</b><br>gegrillte Hähnchenfleischstücke in einer würzigen Tomaten-Zwiebelsoße<br><i>grilled chicken pieces in spiced tomato-onion sauce</i>  | 13,50 |
| 58 | <b>Chili Chicken</b><br>marinierte Hähnchenfiletsstücke in Paprika-Zwiebelsoße<br><i>marinated chicken breast filet pieces with capsicum-onion sauce</i>  | 13,90 |
| 59 | <b>Kadhai Chicken</b><br>Hähnchenfleisch mit Paprika-Zwiebel-Pfeffersoße<br><i>chicken with capsicum-onion-pepper sauce</i>   | 13,90 |

# LAMMGERICHTE

## LAMM DISHES

Alle Lammgerichte werden mit **Basmatireis** serviert.

*All lamb dishes are served with basmati rice.*

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 61 | <b>Lamm-Curry</b><br>Lammfleisch mit Curry<br><i>lamb with curry</i>   | 13,50 |
| 62 | <b>Lamm Korma</b> <sup>G, H</sup><br>Lammfleisch, mildes Curry, Kokosflocken, Mandeln und Cashews (mild)<br><i>lamb, mild curry, coconut flakes, almonds, cashews (mild)</i>   | 13,50 |
| 63 | <b>Lamm Vindaloo</b>  (scharf)<br>Lammfleisch, Kartoffelwürfel (scharf, südindischer Art)<br><i>spicy lamb, potato cubes (spicy South Indian style)</i> | 13,50 |
| 64 | <b>Lamm Mango</b> <sup>G</sup><br>Lammfleisch mit Mango-Currysoße<br><i>lamb with mango curry sauce</i>  | 13,90 |
| 65 | <b>Saag Gosht</b><br>Lammfleisch mit Blattspinat und Ingwer<br><i>lamb with spinach and ginger</i>   | 13,90 |
| 66 | <b>Lamm Masala</b><br>Lammfleisch mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch (mittelscharf)<br><i>lamb with onions, ginger and garlic (medium spicy)</i>   | 13,90 |
| 67 | <b>Lamm Rogan Josh</b> <sup>G</sup><br>Lammfleisch geschmort, mit aromatischen Gewürzen und Joghurt<br><i>lamb braised with aromatic spices and yoghurt</i>  | 14,50 |
| 68 | <b>Bhindi Gosht</b><br>Lammfleisch mit frischen Okra, Ingwer und Knoblauch (mittelscharf)<br><i>lamb with fresh lady fingers, ginger and garlic (medium spicy)</i>   | 14,50 |
| 69 | <b>Kadhi Gosht</b><br>Lammfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch und Pfeffersoße (mittelscharf)<br><i>lamb with onions, capsicum, ginger, garlic and pepper sauce (medium spicy)</i>   | 14,50 |

## FISCH & GARNELEN | FISH & PRAWNS

Alle Fischgerichte werden mit **Basmatireis** serviert.  
*All fish dishes are served with basmati rice.*

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 71 | <b>Fisch-Curry</b> <sup>D</sup><br>gekochter Fisch mit indischen Gewürzen (Curry)<br><i>cooked fish with indian spices (curry)</i>   | 13,50 |
| 72 | <b>Fisch-Masala</b> <sup>D</sup><br>gekochter Fisch mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und indischen Gewürzen<br><i>cooked fish with onions, ginger, garlic and indian spices</i>                   | 14,50 |
| 73 | <b>Prawn Curry</b> <sup>B</sup><br>Riesengarnelen gekocht mit indischen Gewürzen (Curry)<br><i>prawns cooked with Indian spices (curry)</i>  | 16,90 |
| 74 | <b>Prawn Korma</b> <sup>B, G, H</sup><br>Riesengarnelen gekocht mit mildem Curry, Kokosflocken, Mandeln und Cashews<br><i>prawns cooked with mild curry, coconut flakes, almonds and cashews</i> | 16,90 |
| 75 | <b>Prawn Masala</b> <sup>B</sup><br>Riesengarnelen mit Ingwer, Knoblauch und indischen Gewürzen (Curry)<br><i>prawns with ginger, garlic and Indian spices paste (curry)</i>                     | 17,50 |
| 76 | <b>Prawn Palak</b> <sup>B</sup><br>Riesengarnelen mit Ingwer und Blattspinat<br><i>prawns with ginger and spinach</i>  | 16,90 |

## BIRYANI - GEWÜRZTER BASMATIREIS

### BIRYANI - SPICED BASMATI RICE

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

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 78 | <b>Vegetable Biryani</b> <sup>H</sup><br>Basmatireis mit frischem Gemüse, Kokosflocken, Mandelsplintern und Gewürzen<br><i>basmati rice mixed with fresh vegetables, coconut flakes, almonds and spices</i>  | 10,00 |
| 79 | <b>Chicken Biryani</b> <sup>H</sup><br>Basmatireis mit Hühnerfleisch, frischem Gemüse, Kokosflocken, Mandelsplintern und Gewürzen<br><i>basmati rice mixed with chicken, fresh vegetables, coconut flakes, almonds and spices</i>                          | 12,90 |
| 80 | <b>Chicken Tikka Biryani</b> <sup>H</sup><br>Basmatireis mit gegrillter Hähnchenbrust, frischem Gemüse, Kokosflocken, Mandelsplintern und Gewürzen<br><i>basmati rice mixed with grilled chicken, fresh vegetables, coconut flakes, almonds and spices</i> | 13,90 |
| 81 | <b>Lamm Biryani</b> <sup>H</sup><br>Basmatireis mit Lammfleisch, frischem Gemüse, Kokosflocken, Mandeln und Gewürzen<br><i>basmati rice mixed with lamb, fresh vegetables, coconut flakes, almonds and spices</i>  | 13,50 |
| 82 | <b>Prawn Biryani</b> <sup>H</sup><br>Basmatireis mit Riesengarnelen, aromatischen Gewürzen<br><i>basmati rice mixed with prawns, delicately spiced</i>   | 16,90 |

## ZUSÄTZLICHE BEILAGEN

### EXTRAS

- |    |   |      |
|----|---|------|
| 83 | <b>Basmatireis</b>   <i>Basmati rice</i>                              | 3,50 |
| 84 | <b>Jeera Reis</b> Kreuzkümmelreis   <i>Jeera rice Cumin seed rice</i> | 3,90 |

## GEGRILLT IM TANDOORI GRILLED IN THE TANDUR

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 | <b>Tandoori Murgh Malai</b> <sup>G</sup><br>Hähnchenbrustfilet gebeizt und gegrillt, in Joghurt-Safran Marinade<br><i>grilled chicken breast filet, marinated in yogurt and saffron</i>                  | 14,50 |
| 87 | <b>Chicken Tikka Tandoori</b> <sup>G</sup><br>Hähnchenbrust, gegrillt und zart gewürzt, mit indischen Gewürzen<br><i>grilled chicken breast filet marinated in Indian sauces and spices</i>              | 14,90 |
| 88 | <b>Hara Bhara Tikka</b> <sup>G</sup><br>Hähnchenbrust, gegrillt in einer Paste aus Spinat, Minze, Ingwer und Knoblauch<br><i>grilled chicken breast with a paste of spinach, mint, ginger and garlic</i> | 15,50 |
| 89 | <b>Saftiges Lamm Sheekh Kebab</b><br>Lammhackspießchen, aromatisch gewürzt<br><i>mince lamb skewers, aromatically spiced</i>   | 15,50 |
| 90 | <b>Paneer Tikka</b> <sup>G</sup><br>Spieß aus frischem und hausgemachtem Hüttenkäse<br><i>grilled homemade cheese in aromatics herbs</i>   | 15,50 |
| 93 | <b>Spice of India - Grillplatte</b> <sup>B, G</sup><br>eine herrliche Grillplatte mit verschiedenen Fleischsorten<br><i>mixed non-vegetarian grilled sizzler</i>   | 18,90 |



## BROT & NAAN

### BREAD & NAAN

- |     |   |      |
|-----|---|------|
| 96  | <b>Tandoori Rooti</b> <sup>A</sup><br>knuspriges, trockenes, ungesäuertes Vollkornbrot<br><i>crispy, dry, unleavened whole wheat bread</i>  | 2,10 |
| 98  | <b>Lachha Paratha</b> <sup>A, G</sup><br>weiches Schichtbrot mit Butter   <i>soft layered bread with butter</i>   | 2,90 |
| 99  | <b>Aloo Onion Paratha</b> <sup>A, G</sup><br>Vollkorn-Fladenbrot in Butter gebraten, mit Kartoffeln und Zwiebeln gefüllt<br><i>wholegrain flatbread grilled in butter and filled with potatoes and onions</i> | 3,50 |
| 100 | <b>Naan</b> <sup>A1, C, G</sup><br>Fladenbrot aus hellem Weizenmehl   <i>flatbread made from light wheat flour</i>  | 2,50 |
| 101 | <b>Butter Naan</b> <sup>A1, C, G</sup><br>Butter-Fladenbrot   <i>butter flatbread made from light wheat flour</i>   | 2,90 |
| 102 | <b>Garlic Naan</b> <sup>A1, C, G</sup><br>helles Fladenbrot mit Knoblauch   <i>light wheat flatbread with garlic</i>  | 3,50 |
| 103 | <b>Cheese Naan</b> <sup>A1, C, G</sup><br>Fladenbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse<br><i>flatbread filled with homemade cheese</i>   | 4,20 |
| 104 | <b>Keema Naan</b> <sup>A1, C, G</sup><br>mit Lammfleisch und Zwiebeln gefülltes Fladenbrot<br><i>flatbread filled with lamb and onions</i>  | 4,20 |
| 105 | <b>Peshawari Naan</b> <sup>A1, C, G, H</sup><br>Weißmehl-Fladenbrot gefüllt mit Trockenobst und Nüssen<br><i>white flour flatbread stuffed with dried fruits and nuts</i>                                     | 4,20 |

## SOSSEN | SAUCE

- |     |   |      |
|-----|---|------|
| 110 | <b>Raita</b> <sup>G</sup><br>würziger Joghurt   <i>yogurt with spices</i> | 2,50 |
| 111 | <b>Minzsoße mit Joghurt</b> <sup>G</sup><br><i>mint sauce with yogurt</i> | 2,50 |
| 112 | <b>Mango Chatni</b><br>mit Gewürzen   <i>with spices</i>                  | 2,50 |

## DESSERTS | DESSERTS

- 114 **Gulab Jamun** <sup>A, G</sup> 3,50  
2 süße Milchbällchen, gebraten und warm serviert  
*2 fried dumplings made by thickened milk, served sweet and warm*
- 115 **Rasmalai** <sup>G</sup> 4,20  
2 Käsebällchen in Milch | *2 soft cottage cheeseballs in chilled creamy milk*

---

---

## ALLERGENE | Allergens



### **A** Gluten

Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse



### **F** Soja

Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse



### **B** Krebstiere

Krebstiere und Krebserzeugnisse



### **G** Milch (Laktose)

Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose)



### **C** Ei

Eier und -erzeugnisse



### **H** Schalenfrüchte (Nüsse)

Schalenfrüchte, d. h. Mandeln, Pistazien, Hasel-, Wal-, Kaschu-, Pekan-, Para-, Makadamia- und Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse



### **D** Fisch

Fisch und -erzeugnisse



### **J** Senf

Senf und -erzeugnisse

## 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!

# GETRÄNKE BEVERAGE

## HEISSE GETRÄNKE

### Hot drinks

150	Espresso	1,90
151	Tasse Kaffee	1,90
152	Cappuccino	2,50
153	Irish Coffee	5,90
154	Masala Chai	2,50
155	Tee	1,80
	Grün, Ingwer, Minze, Jasmin, Kamille	

## FRUCHTIGES

### Juices

		0,2 l	0,4 l
160	Apfelsaft	1,80	3,20
161	Orangensaft	1,80	3,20
162	Maracujanektar	2,00	3,60
163	Mangonektar	2,00	3,60
164	Guave	2,00	3,60
165	Lychee	2,00	3,60

Alle Säfte auch als Schorle erhältlich!

## LASSI - JOGHURT-GETRÄNKE

### Yoghurt drinks

		0,3 l	0,4 l	0,5 l
170	Lassi	2,50	3,20	3,80
171	Süß   <i>Sweet</i>	2,50	3,20	3,80
172	Salzig   <i>Salty</i>	2,50	3,20	3,80
173	Mango	2,70	3,50	4,20
174	Ananas   <i>Pineapple</i>	2,70	3,50	4,20

**Rapp's**

ORIGINAL  
**SELTERS**  
AUS SELTERS AN DER LAHN

  
**CLAUSTHALER**

**Schlösser** *Das Alt*

  
**Schöffelhofer**

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

### Softdrinks

		0,2 l	0,4 l
180	Coca-Cola original taste <sup>1,2</sup>	1,80	3,20
181	Coca-Cola light taste <sup>1,2,8,11</sup>	1,80	3,20
182	Coca-Cola zero sugar <sup>1,2,8,11</sup>	1,80	3,20
183	Fanta <sup>2</sup>	1,80	3,20
184	Sprite	1,80	3,20
185	Pepsi <sup>1,2</sup>	1,80	3,20
186	Mirinda <sup>2</sup>	1,80	3,20
187	Bitter Lemon <sup>3,9</sup>	1,90	3,40
188	Tonic Water <sup>3</sup>	1,90	3,40
189	Wasser Sprudel	1,70	2,90
190	Wasser Still	1,70	2,90

## FLASCHE | Bottle

200	Wasser Sprudel	0,75 l	5,00
201	Wasser Medium	0,75 l	5,00
202	Wasser Still	0,75 l	5,00

## BIER | Beer

210	Pils vom Fass	0,3 l 0,4 l	2,90 3,60
211	Kingfisher Indisches Bier	0,33 l	3,60
212	Schlösser Alt	0,33 l	2,90
213	Clausthaler Alkoholfrei	0,33 l	2,90
214	Schöffelhofer Kristallweizen	0,5 l	3,90
215	Schöffelhofer Hefeweizen Naturtrüb	0,5 l	3,90
216	Schöffelhofer Hefeweizen Dunkel	0,5 l	3,90
217	Schöffelhofer Weizen Alkoholfrei 0,0%	0,5 l	3,90

## APERITIFS

230	Mumm Dry	0,2 l	6,90
231	Sherry Dry	0,2 l	5,90
232	Martini Bianco <sup>2,5</sup>	4 cl	5,90
233	Sekt mit Mangonektar	0,2 l	5,90
234	Mumm Dry	0,75 l	25,00

## LONGDRINKS

240	Gin Tonic <sup>3</sup>	4 cl	6,50
241	Campari <sup>2</sup> Soda	4 cl	6,50
242	Campari <sup>2</sup> Orange	4 cl	6,50
243	Wodka Lemon <sup>3,9</sup>	4 cl	6,50
244	Wodka Orange	4 cl	6,50
245	Asbach Cola <sup>1,2</sup>	4 cl	6,50
246	Bacardi Cola <sup>1,2</sup>	4 cl	6,50
247	Old Monk Cola <sup>1,2</sup>	4 cl	7,50
248	Old Monk Mango <sup>1,2</sup>	4 cl	7,50

## WHISK(E)Y

serviert auf Eis | *served with ice*

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

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

## OFFENE WEINE | Wines

280	Apfelwein	0,25 l 0,5 l	2,50 3,80
281	Rotwein <sup>5</sup>	0,2 l	6,50
282	Rosé <sup>5</sup>	0,2 l	6,50
283	Weißwein <sup>5</sup>	0,2 l	6,50
284	Lambrusco <sup>5</sup>	0,2 l	6,50
285	Weinschorle <sup>5</sup>	0,2 l	5,90
286	Indischer Rotwein <sup>5</sup>	0,2 l	7,90
287	Indischer Weißwein <sup>5</sup>	0,2 l	7,90

## FLASCHENWEINE Bottles of wine

300	Chianti <sup>5</sup> , Rotwein	0,75 l	25,00
301	Primitivo <sup>5</sup> , Rotwein	0,75 l	25,00
302	Dornfelder <sup>5</sup> , Rotwein	0,75 l	25,00
303	Riesling <sup>5</sup> , Weißwein	0,75 l	25,00
304	Pinot Grigio <sup>5</sup> , Weißwein	0,75 l	25,00
305	Rosé <sup>5</sup>	0,75 l	25,00
306	Indischer Rotwein <sup>5</sup>	0,75 l	35,00
307	Indischer Weißwein <sup>5</sup>	0,75 l	35,00

## SPIRITUOSEN | Spirits

310	Fernet Branca	2 cl	3,10
311	Averna	2 cl	3,10
312	Ramazotti	2 cl	3,10
313	Baileys <sup>2</sup>	2 cl	3,10
314	Amaretto <sup>2</sup>	2 cl	3,10
315	Tequila	2 cl	3,10
316	Sambuca	2 cl	3,10
317	Grappa	2 cl	3,10
318	Old Monk Indischer Rum	2 cl	3,50
319	Mango-Schnaps	2 cl	3,50
320	Rémy Martin V.S.O.P. <sup>2</sup>	2 cl	3,90