

Herzlich Willkommen



Hauptstrasse 30

86641 Rain

Offnungszeiten

Montag - Sonntag

11.30 - 14.30 17.30 - 23.00

Samstag 17.00 - 23.00

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 (traditioneller Holzkohle-Lehmofen) benutzt. Der Tandoor ist der allweckofen der Indier.

Dieses universelle Gerät ist meist krugförmig und besitzt einen mit festgebranntem Lehm ausgekleidete Höhlung, auf deren Boden Holzkohle 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 das tellerförmige Nan (Fladenbrot) geklebt und dort gebacken, was einige Minuten dauert.

Nan ist nicht nur eine Beilage zu den „Curries“, sondern es ersetzt auch das Besteck, mit Nanstücken nimmt der Indier seine Speise auf und löffelt damit auch die Soße.

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 werden. Manchmal aber auch nur für das bei uns bekannte „Currygewürz“

Ein „Currygewürz“ schlechthin gibt es aber 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 typische Curry- Gewürzmischung, deren Zusammensetzung wie ein Geheimnis gehütet wird.

Wie wünschen Ihnen einen «Guten Appetit»

Suppen

- | | | |
|---|--|--------|
| 1 | Dal Shorba | 4.50 € |
| | Indische Linsensuppe | |
| 2 | Sabji Shorba | 4.50 € |
| | Indische Gemüse-suppe | |
| 3 | Tomaten Shorba | 4.50 € |
| | Exotische Tomatensuppe mit Sahne | |
| 4 | Murg Shorba | 4.90 € |
| | Currycream Hühnersuppe | |
| 5 | Mulgtani Shorba | 4.90 € |
| | Mit indische gelbe Linsen und feinem Hühnerfleisch | |
| 6 | Jheenga Shorba | 5.50 € |
| | Indische Garnelensuppe | |

Tandoori Vorspeise

- | | | |
|----|---|---------|
| 12 | Murg Tikka | 5.90 € |
| | Zarte marinierte Hühnerfleisch gegrillt | |
| 13 | Gemischter Tandoori vorspeisenteller | 11.90 € |
| | Für 2 personen. Etwas von alle Tandoori -köstlichkeiten | |

Kalte Vorspeisenteller

- | | | |
|----|--|--------|
| 14 | Chana-Chat | 4.50 € |
| | Kirchererbsen mit Zwiebeln, frische Tomaten, hausgem.soße | |
| 15 | Murg-Chat | 4.90 € |
| | Hühnerfleisch mit Zwiebeln, frische Tomaten, hausgem. Soße | |
| 16 | Pappad 2 stück | 2.50 € |
| | Hauchdünne Linsenwaffeln | |

Warme Vorspeisen

- | | | |
|----|--|---------|
| 21 | Vegetable Pakora | 4.90 € |
| | <small>FrISChe gemischtes Gemüse</small> | |
| 22 | Onion Bhaji | 4.90 € |
| | <small>Zwiebelringe kraftig gewürzt und fein frittiert</small> | |
| 23 | Paneer Pakora | 5.90 € |
| | <small>FrIScher hausgemachter indischekäse</small> | |
| 24 | Fish Pakora | 5.50 € |
| | <small>Zartes seelachfillet fein frittiert</small> | |
| 25 | Chicken Pakora | 5.50 € |
| | <small>Zartes Hühnerfleisch</small> | |
| 26 | Jheenga Pakora | 6.90 € |
| | <small>Riesengemelen</small> | |
| 27 | Samosa | 5.90 € |
| | <small>Zwei pastetchen mit frischem gemüse und Käse gefüllt</small> | |
| 28 | Gemischter Vegetarisch Vorspeiseteller | 8.90 € |
| | <small>(für zwei personen) verschiedene Gemüse,käse</small> | |
| 29 | Gemischter Vorspeiseteller | 11.90 € |
| | <small>(für 2 personen) verschiedene Gemüse, Hühnchen, Fischstücke und hausgemachte Käse</small> | |

Salat

- | | | |
|----|---|--------|
| 30 | Gemischter Salat | 4,90 € |
| | <small>Gemischter Salat mit Jogurtdressing, auf Wunsch mit Essig und Öl</small> | |
| 31 | Tomaten Salat | 4.90 € |
| | <small>Tomaten und Zwiebeln mit Essig und Öl</small> | |

- | | | |
|----|--|--------|
| 32 | Chicken Salat | 7.90 € |
| | Gemischter Salat mit gegrillten Hühnchenbruststücken mariniert | |
| 33 | Paneer Salat | 6.90 € |
| | Gemischter Salat mit hausgemachtem Käse | |

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis

Vegetarische Gerichte

- | | | |
|----|--|---------|
| 40 | Sabji Bahar | 10.90 € |
| | Frisches Gemüse mit hausgemachtem Käse in einer nordlichen Currysoße | |
| 41 | Paneer Makhni | 11.90 € |
| | Frische Hausgemachte Käse in Butter Masala Soße | |
| 42 | Dhaba Dal | 11.50 € |
| | Schwarze Linsen mit Butter zubereitet | |
| 43 | Amritsari Chole | 11.90 € |
| | Kirchenerbsen mit frischen Tomaten, Kartoffeln, Ingwer und Zwiebeln in Currysoße | |
| 44 | Aloo Gobi Adhraki | 11.90 € |
| | Frische Kartoffeln und Blumenkohl Mischung und einer leichten Ingwenote | |
| 45 | Yellow dal Tarka | 10.90 € |
| | Indische gelbe Linsengericht | |
| 46 | Aloo Saag | 11.50 € |
| | Spinat Kreation mit Kartoffeln in Currysoße | |
| 47 | Delhi Bengen Masala | 12.50 € |
| | Gegrillte Aubergine gehackt gebraten mit Tomaten und Zwiebeln | |

- | | | |
|----|--|---------|
| 48 | Mansuri Kofta
Zarte gebraten Kartoffelnröllchen mit hausgemachten Käse und Cashewnußen, serviert in einer geschmackvollen Sauce, abgestimmt mit gerieben Käse und Rosinen. im Gericht nach königlichen Recept | 12.50 € |
| 49 | Sabji Jalfreji 
Frisches gemischtes Gemüse und Käse | 10.90 € |
| 50 | Mater Paneer
hausgemachter Käse mit frischem Ingwer, Kümmel, Tomaten und Koriander angebraten | 11.90 € |
| 51 | Punjabi Bhindi Masala
Frische Okraschöten mit Zwiebeln, Tomaten, Zwiebeln in kräftiger soße | 12.50 € |
| 52 | Karhai Paneer
Gebratener Käse in Currysoße in der Pfanne serviert | 12.50 € |
| 53 | Paneer Chilli 
Panner Chilli ist ein baliebttes nord Indisches Gericht, bei dem gebraten Knusprige Käsewürfel in einer scharfen sauce aus Sojasauce, Esig und chilli sauce geworfen werden | 12.50 € |
| 54 | Palak Paneer
Spinat kreation mit hausgemachte Käse in Currysoße | 11.50 € |
| 55 | Vegetable Korma
Mischung aus frischem Gemüse Kokonus und Rosinen in mandel Safransoße | 12.90 € |
| 56 | Sabji Karhai
Gebratener Gemüse, Käse in Masala soße in der Pfanne serviert | 11.50 € |

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis

Vegan Gerichte

- | | | |
|----|---|---------|
| 61 | Palak Allu | 11.50 € |
| | <i>Kraftiger Spinat mit Kartoffeln in Currysoße</i> | |
| 62 | Chana Masala | 11.50 € |
| | <i>Kirchererbsen mit frischen Tomaten Kartoffeln, Ingwer und Zwiebel in Currysoße</i> | |
| 63 | Yellow Dal Tarka | 11.50 € |
| | <i>Indisches gelbe Linsengericht</i> | |
| 64 | Bhindi Masala | 12.50 € |
| | <i>Frischen Okraschoten mit Zwiebel, Tomaten, Zwiebeln in kräftiger Soße</i> | |
| 65 | Palak Chana | 11.50 € |
| | <i>Kräftiger Spinat mit Kirchererbsen in Currysoße</i> | |
| 66 | Dal Palak | 11.50 € |
| | <i>Linsen mit Spinatcreation</i> | |
| 67 | Bhartha | 12.90 € |
| | <i>Gegrillte Auberginen gehackt gebraten mit Tomaten und Zwiebeln</i> | |
| 68 | Mashroom Mater | 11.50 € |
| | <i>Champignons gebraten mit Tomaten, Zwiebeln, Erbsen und frischem Koriander</i> | |
| 69 | Chana Masala | 10.90 € |
| | <i>Kirchererbsen mit frischen Tomaten , Kartoffeln , Ingwer und Zwiebeln in Currysoße</i> | |

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis

Hühnerfleisch Gerichte

- | | | |
|----|--|---------|
| 71 | Chicken Curry
Zartes Hühnerfleisch in kräftiger Currysoße | 12.50 € |
| 72 | Chicken Korma
Zartes Hühnchenfleisch in Mandel-Safran-Soße | 12.90 € |
| 73 | Karhai Murg
Gebratenes Hühnchenfleisch mit Paprika in Currysoße in der Pfanne serviert | 12.90 € |
| 74 | Chicken Jalfreji 
Gebratenes Hühnchenfleisch mit Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili | 12.90 € |
| 75 | Chicken Vindaloo 
Hühnchenfleisch mit Specialgewürzen aus Goa | 12.90 € |
| 76 | Butter Chicken
Zartes Hühnchenfleisch in Butter-Tomaten-Soße | 13.50 € |
| 77 | Bombay Chicken Tikka Masala
Zartes gegrilltes Hühnchenfleisch in Masala Soße | 13.90 € |
| 78 | Chicken Madrasí 
Hühnchenfleisch in einer würziger Koko-Curry-Soße nach Köstlicher Südindischer Art | 12.90 € |
| 79 | Chicken Saag
Zartes Hühnchenfleisch in Spinatkreation auf nordlicher Art zubereitet | 12.90 € |
| 80 | Mango Chicken
Zartes Hühnchenfleisch in frischer Mango Safran-Caschewnüssen Soße | 13.50 € |
| 81 | Chicken Dahi Walai
Zartes Hühnchenfleisch in frische Ingwer, Garlich, Joghurt und Minze | 12.90 € |

82 **Chilli Chicken**  12.90 €

Chilli Chicken ist ein beliebtes nord Indisches Gericht, bei dem gebratenes Hühnerfleisch in einer scharfen Sauce aus Sojasauce, Essig und Chilli Sauce geworfen werden

83 **Murg Nilgiri**  12.90 €

Zartes Hühnerfleisch mit Koriander, grünem Chilli, Minze, Kräutern in orientalischer Soße mit Kokosmilch-pikant

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis

Lamm Gerichte

91 **Lamm Curry** 13.50 €

Zartes Lammfleisch in Curry Sauce nach Indischer Art zubereitet

92 **Lamm Bhindi Masala** 13.90 €

Zartes Lammfleisch mit frischen Okraschoten in Curry Soße

93 **Lamm Korma** 14.50 €

Zartes Lammfleisch in Mandel-Safran-Sahne Soße

94 **Lamm Jalfreji**  13.90 €

Zartes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chilli

95 **Mutton Vindaloo**  13.90 €

Zartes Lammfleisch mit Kartoffeln in scharfer Soße

96 **Karhai Ghosht** 14.50 €

Zartes gebratenes Lammfleisch in Masala Soße, Paprika in der Pfanne serviert

97 **Bombay Mutton Tikka Masala** 14.90 €

Zartes gegrilltes Lammfilet-Stück in würziger Masala Soße

98 **Lamm Madras**  13.90 €

Lammfleisch in einer würziger Koko-Curry-Soße nach köstlicher südindischer Art

99 **Lamm Palak** 13.90 €

Zartes Lammfleisch in Spinat-Kreation, auf nordlicher Art zubereitet

- | | | |
|-----|--|---------|
| 100 | Mango Lamm | 14.50 € |
| | Zartes Lammfleisch in frischer Mango Safran- Caschewnüssen Soße | |
| 101 | Lamm Dahí Wala | 13.90 € |
| | Zartes Lammfleisch in frischem Ingwer, Garlich, Joghurt und Minze | |
| 102 | Mutton Nilgiri  | 13.90 € |
| | Zartes lammfleisch mit Koriander, grünem Chilli, Minze, Kräutermilch orientalischer Soße mit kokosmilch-pikant | |

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis

Ente Gerichte

- | | | |
|-----|--|---------|
| 110 | Ente Curry | 15.50 € |
| | Zartes Entefleisch in Curry sauce nach Indischer Art zubereitet | |
| 111 | Ente Jalfreji  | 15.50 € |
| | Zartes Entefilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chilli | |
| 112 | Ente Mango | 15.90 € |
| | Zartes Entefleisch in frischer Mango Safran- Caschewnüssen Sahnesoße | |
| 113 | Ente Vindaloo  | 15.50 € |
| | Zartes Entefleisch mit spezialgewürzen aus Goa | |
| 114 | Bombay Ente Tikka Masala | 15.90 € |
| | Gegrillte Entefilet stück in würziger Masala Soße | |
| 115 | Ente Korma | 15.90 € |
| | Zartes Entefleisch in Mandel-Safran- Caschewnüssen Sahne soße | |

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis

Fish und Garnelen Spezialitäten

- | | | |
|-----|---|---------|
| 121 | Fish Palak | 14.50 € |
| | <i>Fishfilet in Spinatcreation, auf nordlicher Arts zubereitet</i> | |
| 122 | Fish Curry | 14.50 € |
| | <i>Fishfilet in würziger Currysoße</i> | |
| 123 | Fish Masala | 14.50 € |
| | <i>Fishfilet in Masalasoße</i> | |
| 124 | Fish Korma | 14.50 € |
| | <i>Fishfilet in Mandel-Safran- Caschewnüssen Sahne soße</i> | |
| 125 | Jheenga Curry | 16.90 € |
| | <i>Riesengarnelen in würziger Currysoße</i> | |
| 126 | Jheenga Masala | 16.90 € |
| | <i>Riesengarnelen in Masalasoße</i> | |
| 127 | Jheenga Jalfreji  | 16.90 € |
| | <i>Riesengernele mit Paprika und zwiebeln -scharf</i> | |
| 128 | Jheenga Korma | 16.90 € |
| | <i>Riesengernele in Mandel-Safran- Caschewnüssen Sahnesoße</i> | |
| 129 | Jheenga Palak | 16.90 € |
| | <i>Riesengernele in Spinatcreation, auf nordlicher Arts zubereitet</i> | |

Biryani-Reis Spezialitäten

131	Vegetable Biryani	11.50 €
	Frisches gemischtes Gemüse mit Mandeln und Rosinen	
132	Chicken Biryani	11.90 €
	Hähnchenfleisch mit Mandeln und Rosinen	
133	Lamm Biryani	12.90 €
	Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen	
134	Jheenga Biryani	16.90 €
	Riesengarnelen mit Mandeln und Rosinen	

Thali-Spezialitäten

141	Vegetable Thali für 2 personen	26.90 €
	für 1 personen	13.50 €
	Gemischtes Gemüse, Linsen gerichte, Spinat- Käse gerichte Raita, Reis, Naan-Brot	
142	Haweli Thali für 2 personen	27.90 €
	für 1 personen	13,90 €
	Bombay Chicken Tikka Masala, Lamm Saag, Sabji Korma Raita, Salat, Reis und Naan- Brot	
143	Nonvegetable Thali für 2 personen	27.90 €
	für 1 personen	13.90 €
	Bombay Chicken Masala, Lamm Korma, Chicke Spinat Raita, Salat, Reis und Naan- Brot	
144	Fisch Thali für 2 personen	32.90 €
	für 1 personen	16.90 €
	Fish Masala, Jheeng Palak, Fisch Mango, Raita, Salat, Reis und Naan-Brot	

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis oder Naan

Tandoori Specials

- | | | |
|-----|--|---------|
| 151 | Tandoori Chicken | 12.90 € |
| | <i>Gegrilltes halbes Hühnchen mariniert in spezial gewürzter Joghurtsoße</i> | |
| 152 | Chicken Tikka | 13.50 € |
| | <i>Zarte Mariniert Hühnchenfleisch 4 stück gegrillt</i> | |
| 153 | Lamm Tikka | 15.50 € |
| | <i>Zarte Lammfilet am Spieß gegrillt</i> | |
| 154 | Ente Tikka | 15.90 € |
| | <i>Entebrustfilet in in einer Marinade von Zitrone ,Masala und Ingwer</i> | |
| 155 | Paneer Tikka | 15.50 € |
| | <i>Hausgemachte Indisches Käse mit Gemüse gegrillt</i> | |
| 156 | Jheenga Tandoori | 17.90 € |
| | <i>Riesengarnelen in Joghurt und gewürzen eingelegt, Knusprig gegrillt</i> | |
| 157 | Malai Tikka | 13.90 € |
| | <i>Zartes Hühnchenfleisch stück mit Mandel-Safran-Caschewnüssen Soße, sahne mariniert gegrillt</i> | |
| 158 | Mix-Grill-Platte | 15.90 € |
| | <i>Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten</i> | |

Haweli-Spezialitäten

Balticurry(mit Pfifferlinge in einer pikanten Balty-curry-sauce)

- | | | |
|-----|-------------------------------------|---------|
| 161 | Hühnchenfleisch/Tender Chicken | 13.50 € |
| 162 | Lammfleisch/Tender Lamb | 14.50 € |
| 163 | Entebrustfilet/Tender filet of Duck | 14.90 € |
| 164 | Jheenga/Prawn King | 16.90 € |

Naan/Bread

- | | | |
|-----|---|--------|
| 171 | Naan
Ovales brot aus hefeteig | 2.50 € |
| 172 | Garlich Naan
Hefeteigbrot mit Knoblauch | 2.90 € |
| 173 | Roti
Vollkornfladenbrot | 2.50 € |
| 174 | Butter Naan
Hefeteigbrot mit Butter | 2.90 € |
| 175 | Chees Naan
Hefeteigbrot gefüllt mit Käse | 3.20 € |
| 176 | Peshawari Naan
Hefeteigbrot mit Käse, Rosinen, Mandel | 3.20 € |
| 177 | Onion Kulcha
Hefeteigbrot mit Zwiebeln | 2.90 € |
| 178 | Allu Kulcha
Hefeteigbrot mit Kartoffel | 2.90 € |
| 179 | Mint Prantha
Vollkornbrot mit Minze | 2.90 € |
| 180 | Ingwer Naan
Hefeteigbrot mit Ingwer | 2.90 € |
| 181 | Keema Naan
Hefeteigbrot gefüllt mit Hühnfleisch | 3.50 € |

Beilagen

- | | | |
|-----|--|--------|
| 191 | Plain Dahi | 2.50 € |
| | <i>Creamiger Naturjoghurt</i> | |
| 192 | Alu Raïta | 3.20 € |
| | <i>Kartoffel-joghurt mit Gewürzen</i> | |
| 193 | Kheere ka Raïta | 2.90 € |
| | <i>Gurken-joghurt mit Gewürzen</i> | |
| 194 | Plau Reis | 3.90 € |
| | <i>Gebratener reis mit hausgemachtem Käse und Erbsen</i> | |
| 195 | Jeera Allu | 4.90 € |
| | <i>Kreuzkümmel und kartoffeln</i> | |

Desserts

- | | | |
|-----|---|--------|
| 200 | Mango Creme mit Vanilleeis | 4.50 € |
| 201 | Gulab Jamun | 4.50 € |
| | <i>Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken</i> | |
| 202 | Kulfi | 4.50 € |
| | <i>Honigmilch mit Maismehl, Mandeln und Pistazien</i> | |
| 203 | Firni | 4.50 € |
| | <i>Honigmilch mit Reismehl, Mandeln, Pistazien und Nüssen</i> | |
| 204 | Gemischtes Eis | 4.50 € |

Alkoholfrei Getränke

		0,20 l	0,40 l
210	Tafelwasser	2.30 €	2.90 €
211	Spezi	2.50 €	3.30 €
212	Cola	2.50 €	3.30 €
213	Cola Light	2.50 €	3.30 €
214	Fanta	2.50 €	3.30 €
215	Sprite	2.50 €	3.30 €
216	Tonic Wasser	2.50 €	3.30 €
217	Bitter Lemon	2.50 €	3.30 €
218	Ginger Ale	2.50 €	3.30 €
219	Safte (Apfel, Maracuja, Johannisbeer, Mango, Lychee, Guava, Ananas)	2.50 €	3.50 €
220	Schorle (Apfel, Maracuja, Johannisbeer, Mango, Lychee, Guava, Ananas)	2.50 €	3.50 €
221	Adelholzener	0,33 l	2.90 €
222	Adelholzener still	0,33 l	2.90 €
223	Adelholzener	0,75 l	5.90 €
224	Adelholzener still	0,75 l	5.90 €

Hausgemächte Icetea

- 225 Apfel Holunder Minze Icetea, Grüntee waldbeer
Iceteas, Ginger Lemon Iceteas 0.40l 3.50 €

Hausgemächte Limonde

- 226 Limonade Wildberry, Limonade Holunder,
Limonade Mango, Limonade Maracuja,
Limonade Ananas, Limonade Minze
Limonade Crenberry, Limonade Wassermelone,
Limonade Mango-Edbeer 0.40l 3.50 €

Joghurt Getränke

- 227 Süß Lassi, Lassi Salzig, Mango Lassi,
Maracuja Lassi, Edbeer Lassi, Banane Lassi,
Koko Lassi 0,33l 3.50 €

Unterbaarer Bier

228	Helles	0,50l	3.50 €
229	Pils	0,33l	2.90 €
230	Radler	0,50l	3.50 €
231	Weißbier	0,50l	3.50 €
232	Leichtes Weißbier	0,50l	3.50 €
233	Dunkles Bier	0,50l	3.50 €
234	Dunkles Weißbier	0,50l	3.50 €
235	Indisches Bier	0,33l	3.10 €

Prosecco und Champagner

236	Prosecco Piccolo	0,20l	5.90 €
237	Prosecco	0,75l	25.90 €
238	Moet & Chandon brut	0,20l	19.90 €
239	Moet & Chandon brut	0,75l	69.90 €

Weiswein

- | | | | |
|-----|---|---------------|----------------|
| | | 0,20 | 0,75l |
| 240 | Indisches weiswein | 6.50 € | 20.90 € |
| | India, Nashik Rebsorte 100% Chenin Blanc – 12% vol.
Er ist halbtrocken und leicht im Geschmack, frisch und fruchtig.
Krautig, knackig und trocken, mit Aromen von Paprika, frisch
geschnittenem grünem Gras und erfrischender Säure am Gaumen. | | |
| 241 | Lugana DOC | 5.50 € | 18.50 € |
| | Turina
Italia, Lombardei Rebsorte 100% Trebbiano di Lugana - 12% vol.
Sein Bouquet ist intensiv und aromatisch mit dem Duft von Blüten
und fischen Früchten. Er überzeugt durch seinen trockenen aber
dennoch fruchtigen Geschmack. Enthält Sulfite. | | |
| 242 | Ficiligno DOC | 5.90 € | 20.50 € |
| | Baglio di Pianetto
Italia, Sizilien Rebsorte 50% Insolia und 50% Viognier – 13% vol.
Intensiv und nachhaltig glänzt mit Aromen von weißen Blüten und
tropischen Früchten wie Ananas und Mango. Enthält Sulfite. | | |
| 243 | Pinot Grigio | 7.50 € | 24.50 € |
| | "Colli orientali del Friuli" Poggiobello
Italia, Friaul Rebsorte 100% Pinot Grigio – 12,5% vol.
In der Nase entfaltet er eine breitgefächerte und elegante
Aromenvielfalt, bei der sich der typische Heuduft mit Anklängen an
Blumen und Nüsse vermischt. Mit seiner ausgezeichneten Struktur am
Gaumen zeigt er sich körperreich, kräftig, doch mit fruchtiger
Intensität, die ihm Ausgewogenheit verleiht. Enthält Sulfite. | | |

244 Sauvignon 26.90 €

“Colli orientali del Friuli” Poggiobello

Italia, Friaul Rebsorte 100% Sauvignon – 12,5% vol.

In der Nase entfaltet er intensive Aromen von Holunder, Salbei, Tomatenblättern und tropischen Früchten. Am Gaumen erweist er sich weich und vollmundig, sofort angenehm, sowie verführerisch durch seine aromatische Finesse und Ausdrucksfülle. Enthält Sulfite.

Rosewein

245 Terre Lontane IGT 6.50 € 24.90 €

Librandi

Italia, Kalabrien Rebsorte 30% Cabernet 70% Gaglioppo – 13% vol.

Mit einem rosigen Mantel mit kupferfarbenen Reflexen offenbart er einen schlanken, leichten und trikbaren Körper von spritziger Frische und salziger Spannung, bereichert durch ein typisches Bouquet aus mediterranen Kräutern, brackigen Blättern, kleinen roten Früchten und blumigen Düften.

246 Castel del Monte DOP 5.50 € 18.50 €

Grifo

Italia, Apulien Rebsorte 100% Bombino Nero 11,5% vol.

Kristallines und glänzendes Cerasuolo. Walderdbeeren und rosa Geranien definieren sein aromatisches Profil, während das weiche, fruchtige Gelée geschmacklich die vom Alkohol gemessene Frische umhüllt. Sein sapider und mineralischer Abgang gibt einen Wein von harmonischer Struktur zurück.

Rotwein

- 247 **Merlot DOC** 5.10 € 19.90 €
Tenuta S. Anna
Italia, Venetien Rebsorte 100% Merlot 13% vol.
Das breitgefächerte Bouquet, das dieser Wein entfaltet, erinnert an rote Beeren, vor allem an Malbeeren. Eine kaum wahrnehmbare Gewürznote verleiht Komplexität. Am Gaumen ist er schmeichelnd, und, warme und samtig. Er besticht durch sein angenehmes Aroma und sein Eleganz: Noten reifer Früchte begeiten den langen Abgang Enthält Sulfite.
- 248 **Rosso di Montalcino DOC** 7.50€ 26.50 €
Castello Banfi
Italia, Toskana Rebsorte 100% Sangiovese 13,5% vol.
Ein Wein, in der Lage, die Eleganz und Solidität seines älteren Gegenstücks mit seiner Frische und Unmittelbarkeit aufzuwerten. Fein Aromen von Schokolade sind ebenso wahrnehmbar, wie sein würziger und weicher Geschmack. Enthält Sulfite.
- 249 **Nero d'Avola** 6.50 € 20.90 €
Baglio di Pianetto
Italia, Sizilien Rebsorte 100% Nero d'Avola 13,5% vol.
Reife waldbeeren und Kirschkonfitüre verführen in der Nase. Subtile Saure und samtigweiches Tannin verwöhnen am Gaumen, ein puristischer Nero d'Avola. Enthält Sulfite.

250 Tempranijo IGT 32.90 €

Casale del Giglio

Italia, Latium Rebsorte 100% Tempranijo 15% vol.

Ein Bouquet welches sofort auf Johannisbeeren und himbeeren hindeutet, ein feichter Holz Hintergrund rden den ersten Eindruck ab. Geschmacklich präsentiert sich der Tempranijo mit würzigen und elegorit frichtigen Noten. Die Tanninstruktur ist stark ausgeprägt aber dennoch dezent. Enthält Sulfite.

251 Weinschorle weiß / rot 0.25 l 5.50 €

Aperitifs

255	Hugo	0,20l	5.50 €
	(Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Limettenscheiben)		
256	Lillet Wild Berry	0,20l	5.50 €
	(Lillet Blanc, Schwepps Russian Wild Berry)		
257	Aperol Spritz	0,20l	5.50 €
	(Prosecco, Aperol, Soda, orange Scheibe)		
258	Malibù Spritz	0,20l	5.90 €
259	Glass Prosecco	0,10l	3.50 €
260	Mango Prosecco	0,20l	5.50 €
261	Campari Soda/Orange	5 cl	5.10 €
262	Martini Bianco/Rosso/Dry	5 cl	4.10 €
263	Sherry Sandeman Don Fino extra Dry	5 cl	3,90 €
264	Sherry Sandeman Medium	5 cl	3.90 €

Cocktails

- 265 **Punjabi** 6.90 €
(High Alcohol) Mango schnaps, Wodka, Ananassirup, Gredine,
Ananasaft, Maracujasaft
- 266 **Bombay Crushed** 7.90 €
Bombay Saphira Gin, Kumquat, Limette, Rohrzuckersirup crush eis
- 267 **Mojito** 6.90 €
Limettesaft, Rohrzucker, Havanaclub, Zuckersirup crush eis
- 268 **Cuba Libre** 6.90 €
Limette, Havanaclub, cola, eis würfel
- 269 **Wodka Lemon/Bull** 6.90 €
Wodka, Bitter Lemon oder Red Bull

Alkoholfrei Cocktails

- 271 **Haweli** 5.90 €
Mangosaft, Guavasaft, Lycheesaft, Orangensaft, Kokosirup
- 272 **Himalaya** 5.90 €
Ananasaft, Orangensaft, Gredine, Sahne
- 273 **Five Fruit Punch** 5.90 €
Zitronensaft, Orangensaft, Ananasaft, Maracujasaft

Spiritousen

274	Mangolikör	2 cl	1.90 €
275	Indisches Mango Schnaps	2 cl	3.10 €
276	Old Monk Rum (aus Indien 42,8% Alc)	2 cl	3.50 €
277	Ramazzotti (30% Alc)	2 cl	2.90 €
278	Averna Amaro Siciliano (25% Alc)	2 cl	2.90 €
279	Fernet Branca (39% Alc)	2 cl	2.90 €
280	Wodka (40% Alc)	2 cl	2.90 €
281	William Birne (40% Alc)	2 cl	2.90 €
282	Obstler (40% Alc)	2 cl	2.90 €

Tee Spezialität

- | | | |
|-----|---|--------|
| 291 | Ein Kännchen Haustee (Chai) | 4.20 € |
| | Dieser Tee fasziniert durch die Zusammensetzung unsere indischen Gewürzmischung | |
| 292 | Tulsi-Mischung (indischer Basilikum) | 4.20 € |
| | Würzig und frisch. Lemongras, Süßholz, Ingwer, Zitrone, Rotbusch, Tulsi, Minze, Rosa, Pfeffer, Sonnenblumen. | |
| 293 | Earl Grey (aromatisierter schwarzer Tee) | 4.20 € |
| | (aromatisierter schwarzer tee) Darjeeling. Autumn zarter Tee, mit dezentem Aroma der Bergmotte. Tee, Bergamotte-Aroma. | |
| 294 | Ceylon (Orange Pekoe) | 4.20 € |
| | Ein kräftiger aber nicht nachbitternder Schwarztee. | |
| 295 | Jasmin Gold (aromatisierter Grüner Tee) | 4.20 € |
| | (aromatisierter Grüner Tee) Aus China, Sommer frisch gepflückter Jasminblüten verfeinern diesen sanften China Tee eine vollendete Harmonie. Grüner Tee, Jasminblüten. | |

Kaffee

- | | | |
|-----|------------------------------|--------|
| 297 | Tasse Kaffee | 3.20 € |
| 298 | Espresso | 2.90 € |
| 299 | Cappuccino (mit milchschaum) | 3.50 € |
| 300 | Milchkaffee | 3.50 € |
| 301 | Latte Macchiato | 3.70 € |