

SUPPEN / SOUP

- | | | |
|---|--|--------|
| 1 | Mulagatany ^g (scharfe exotische Suppe mit Linsen, Hühnerfleisch, Curryblättern und Reis / <i>sharp exotic soup with lentils, chicken, curry leaves and rice</i>) | 4,50 € |
| 2 | Dal-Shorba ^g (indische Linsensuppe / <i>Indian lentil soup</i>) | 4,30 € |
| 3 | Sabzi-Shorba ^{4,g,j} (indische Gemüsesuppe / <i>Indian vegetable soup</i>) | 4,30 € |
| 4 | Lachsen-Shorb ^{a,4,g,j} (indische Knoblauchsuppe / <i>Indian garlic soup</i>) | 4,30 € |
| 5 | Chicken-Shorba ^{4,g,j} (indische Hühnerfleischsuppe / <i>Indian chicken soup</i>) | 4,30 € |
| 6 | Indische Hummer-Creme-Shorba mit Sherry ^{4,d,g,j} / <i>Indian lobster soup with sherry</i>) | 5,30 € |

KALTE VORSPEISEN / COLD APPETIZER

- | | | |
|---|---|--------|
| 8 | Chicken-Chana-Chat-Delhi ^g (Indischer Hühnerfleisch- und Kichererbsensalat / <i>Indian chicken and chickpeas salad</i>) | 5,90 € |
| 9 | Krabben-Cocktail Bombay mit kleine Nan ^{d,a,g,11,c,8} (<i>Shrimps cocktail</i>) | 7,90 € |

WARME VORSPEISEN / HOT APPETIZER

Alle warmen Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen schmackhaften Dips^{1,g} serviert.

Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert /

all warm appetizers with 3 different dips.

Pakoras dipped in chickpeas batter an deep fried.

(Dips mit Farbstoff kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kinder beeinträchtigen.)

- | | | |
|----|---|---------|
| 13 | Vegetable Pakora (frisches gemischtes Gemüse / <i>fresh mixed Vegetables</i>) | 4,50 € |
| 14 | Onions Bhaji (Zwiebelringe kräftig gewürzt und frittiert / <i>Spicy onion rings</i>) | 4,50 € |
| 15 | Paneer-Pakora ^g (frischer hausgemachter Käse / <i>fresh homemade cheese</i>) | 4,50 € |
| 16 | Chicken Pakora (zartes Hühnerfleisch / <i>tender chicken</i>) | 4,90 € |
| 17 | Vegetable Samosa ^{a,weizen} (2 Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt / <i>2 pastries filled with fresh vegetables</i>) | 4,90 € |
| 18 | Gemischter Vorspeisenteller (für 2 Personen) / <i>Various appetizers for 2 persons</i>) | 11,90 € |
| 19 | Gemischter Tandoori Fleischgerichte (für 2 Personen)
(Verschiedene Köstlichkeiten aus dem Holzkohlelehmfen / <i>Various delicacies from the Holzkohlelehmfen</i>) | 14,90 € |

SALATE / SALADS

- 29 Salat Saison ^{g,c} 4,90 €
(gemischter Salat mit Frenchdressing, auf Wunsch auch mit Essig und Öl /
Mixed salad with french dressing or, if preferred, with oil and vinegar)
- 30 Tomatensalat 4,90 €
(mit Zwiebeln, Essig, Öl / *Tomato salad with onions, vinegar and oil*)
- 31 Salat Moti mahal ^{8,d,g,k,c,c,11} 8,90 €
(gemischter Salat mit Shrimps, Ananas, Käse, Mais
Mixed salad with shrimps, pineapple, cheese, corn)
- 32 Salat Indisch ^g 8,90 €
(mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen, frischen Champignons, Mais, Zwiebeln und Joghurdressing /
Indian Salad with fried chicken breast strips fresh mushrooms, corn, in yogurt dressing)
- 33 Kleiner gemischter Salat als Beilage 3,90 €
(*Small mixed salad as side dish*)

TANDOORI - KHAJANA

Diese Köstlichkeiten werden in einem speziellen Holzkohlelehmofen aus Indien zubereitet.
Delicious dishes prepared in our special clay oven from India.

- 35 Vegetable Tandoori ^g 12,50 €
(hausgemachter Käse, Blumenkohl, Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Ananas,
Auberginen und Paprika am Spieß gegrillt / *Homemade cheese, cauliflower, tomatoes,
onions, zucchini, pineapple, eggplant and sweet pepper grilled on a pic*)
- 36 Tandoori-Chicken ^{g,1} 13,90 €
(Hähnchen Schenkel mariniert nach einem berühmter Nordindischer Rezept /
Chicken legs marinated in an exquisite North Indian tradition)
- 37 Chicken Tikka ^{g,1} 14,90 €
(zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt / *tender marinated filet of chicken, grilled*)
Farbstoff kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kinder beeinträchtigen.
- 38 Achari Chicken Tikka ^g 14,90 €
(zarte mariniertes Hühnerfleisch, gegrillt mit einer eingelegten Mischung
aus Obst u.- Gemüse nach traditioneller nordindischer Art, pikant /
tender marinated chicken pieces grilled with vegetable in a traditional north Indian way, spicy)
- 39 Haryali Malai Kabab ^{g,1} 14,90 €
(zartes mariniertes Hühnerfleisch in Spinat-, Minze-, und Koriandersoße mit Beilage /
tender marinated chicken in spinach, mint and coriander sauce)
- 40 Tandoori Chops ^g 18,90 €
(zarte Lammkoteletts in würziger Soße mariniert / *tender lamb chops marinated in a spicy sauce*)
- 41 Mutton Sheekh Kabab 14,90 €
(frisch gehacktes Lammfleisch gegrillt, zubereitet mit Knoblauch, Tomaten, Ingwer
und Koriander / *fresh minced lamb grilled with garlic, tomatoes, ginger and coriander*)
- 42 Jheenga Tandoori ^{g,d} 19,90 €
(Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt /
King prawns marinated in yogurt and spices, grilled)
- 43 Mix-Grill-Platte ^{g,d} 18,90 €
(etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten / *the various Tandoori specialities combined*)
- 44 Moti Mahal - Teller ^{g,1,h} 18,90 €
(gebratenes Hühner- und Lammfleisch in frischem Gemüse, mit Reis und Nan /
Fried chicken and lamb in fresh vegetables with rice and nan)

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

CHICKEN SPEZIALITÄTEN / CHICKEN SPECIALS

- 48 Chicken Korma ^{g,h} 14,90 €
(zartes Hühnerfleisch in Nusssoße mit Kokosnussflocken und gemahlene Mandeln /
tender chicken in nut sauce with coconut flakes and ground almonds)
- 49 Chicken Sabzi ^g 14,90 €
(zartes Hühnerfleisch mit verschiedenem frischen Gemüse /
tender chicken with various fresh vegetables)
- 50 Karahi Murgh ^g 14,90 €
(gebratenes Hühnerfleisch in Currysoße, in der Pfanne serviert /
fried chicken in curry sauce served in a pan)
- 51 Chicken Jalfrezi ^{g,1} 14,90 €
(gebratenes Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili, *scharf* /
Spicy boneless chicken meat with paprika, onions, tomatoes, chili, hot)
- 52 Chicken Vindaloo ^{g,1} 14,90 €
(Hühnerfleisch mit Kartoffeln und Spezialgewürzen aus Goa, *sehr scharf* /
Boneless chicken in a special blend of spices from Goa, very hot)
- 53 Butter Chicken ^{g,1,h} 14,90 €
(zartes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Soße / *tender chicken in a butter tomato cream-sauce*)
- 54 Tandoori Chicken Masala ^{g,1,h} 14,90 €
(zartes Hühnerfleisch in Masala Soße / *tender chicken in Masala sauce*)
- 55 Murgh Nilgiri ^{g,1} 14,90 €
(zartes Hühnerfleisch mit Spinat, Korianderblättern, in orientalischer Kräutersoße mit Kokosnussmilch,
grünem Chili und Minze (mittel scharf) / *tender chicken with coriander leaves in an oriental herb sauce
with coconut, green chili and mint, medium hot*)
- 56 Chicken Saag ^g 14,90 €
(zartes Hühnerfleisch mit indischem Spinat nach berühmter Nordindischer Art /
tender chicken with indian spinach in the north Indian tradition)
- 57 Mango Chicken ^g 14,90 €
(zartes Hühnerfleisch in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße/
tender chicken in mango-saffron-cashew sauce)
- 58 Chili Chicken ^{g,1,f} 14,90 €
(zartes Hühnerfleisch nach berühmter "Nordindischer Art"-*scharf* /
tender chicken a North Indian speciality – hot)

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

ENTEN-SPEZIALITÄTEN / *DUCK SPECIALS*

- 61 Ente Vindaloo ^{g.1} 16,90 €
(zartes Entenbrustfilet mit Spezialgewürzen aus Goa, *sehr scharf* /
tender filet of duck breast in the hot spicy Goa tradition, very hot)
- 62 Ente Sabzi 16,90 €
(zartes Entenbrustfilet mit verschiedenem frischen Gemüse /
Tender duck breast fillet with mixed fresh vegetables)
- 63 Karahi Ente ^g 16,90 €
(zartes Entenbrustfilet in Currysoße, in der Pfanne serviert /
tender duck in curry sauce in the pan served)
- 64 Ente Khumb Wala ^{g.h} 16,90 €
(zartes Entenbrustfilet mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safran Soße /
tender filet of duck breast with fresh mushrooms, garlic and ginger in an almond saffron sauce)
- 65 Ente Jalfrezi ^{g.1} 16,90 €
(gebratenes Entenbrustfilet mit mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili, scharf /
Tender duck with paprika, onions, tomatoes, green chili,, hot)
- 66 Ente Mango ^g 16,90 €
(zartes Entenbrustfilet mit MangoSafran-Cashewnuss-Soße, fein gewürzt /
tender filet of duck breast with mango-saffron-cashew sauce, fine seasoning)
- 67 Duck Moti Mahal ^{g.h} 16,90 €
(zartes Entenbrustfilet mit frischem Pfifferlingen in Safran-Mandeln-Sahne-Soße /
Tender duck breast with fresh chanterelles in saffron almond cream sauce)

Wenn du auch zehntausend Felder hast,
Kannst du nur einen Becher Reis am Tag Essen,
Wenn auch deine Haus zausende Zimmer enthält,
brauchst du nur Fuß Raum bei Nacht
Indischer Weisheit

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

LAMM- SPEZIALITÄTEN / *LAMB SPECIALS*

- 70 Rogan Josh ^g 14,90 €
(zartes Lammfleisch in Rogan-Curry-Soße / *tender lamb in Rogan curry sauce*)
- 71 Mughlai Meat ^g 14,90 €
(zartes Lammfleisch in Mandel-Safran-Sahnesoße / *tender lamb in almond saffron-cream sauce*)
- 72 Bhunna Ghosht ^g 14,90 €
(gebratenes Lammfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Soße / *tender lamb with Tomatoes and fried onions in a spicy sauce*)
- 73 Saag Ghosht ^g 14,90 €
(gebratenes Lammfleisch mit indischem Spinat auf berühmte nordindische Art / *fried lamb with indian spinach in the North Indian tradition*)
- 74 Mutton Khumb Wala ^{g,h} 14,90 €
(zartes Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safran-Soße / *tender lamb with fresh mushrooms, garlic and ginger in an almond saffron sauce*)
- 75 Mutton Vindaloo ^{g,1} 14,90 €
(zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf / *tender lamb in the hot spicy Goa tradition, very hot*)
- 76 Karahi Ghosht ^g 14,90 €
(gebratenes Lammfleisch in Curry-Soße, in der Pfanne serviert / *fried lamb in curry sauce served in the pan*)
- 77 Mutton Nilgiri ^{g,1} 14,90 €
(zartes Lammfleisch mit Spinat, Korianderblättern, grünem Chili, Minze, Kräutern in orientalischer Soße mit Kokosnussmilch, mittelscharf / *tender lamb with spinach coriander leaves, green chili, mint, coconut in an oriental herb sauce, sizzling hot*)
- 78 Dahi Ghosht ^{g,h} 14,90 €
(zartes Lammfleisch Curry-Joghurt-Mandel-Soße / *tender lamb in a curry yogurt almonds sauce*)
- 79 Lamm-Boti Masala ^{g,h,1} 17,90 €
(zartes gegrilltes Lammfleisch in Masala-Soße / *tender grilled lamb in masala sauce*)
- 80 Mango Lamm ^{g,h} 14,90 €
(zartes Lammfleisch in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße / *tender lamb in mango-saffron-cashew sauce*)

nur ein gewissen, dass man
nie benützt, bleibt immer rein
Indische Weisheit

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

BEEF-SPEZIALITÄTEN / BEEF SPECIAL

- 82 Beef Curry ^g
(zartes Rindfleisch in Currysoße / *tender beef in curry sauce*) 14,90 €
- 83 Beef Masala ^{g,1h}
(zartes Rindfleisch in Masalasoße / *tender beef in masala sauce*) 14,90 €
- 84 Beef Sabzi ^g
(Rindfleischstücke mit frischem Gemüse in kräftiger Soße / *Beef with fresh Vegetables in spicy sauce*) 14,90 €
- 85 Beef Saag ^g
(Rindfleischstücke und indischer Spinat auf berühmte Nordindische Art / *Stewed beef with indian spinach in north Indian tradition*) 14,90 €
- 86 Beef Bhunna ^g
(zartes Rindfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Soße / *tender beef with tomatoes and fried onions in a spicy sauce*) 14,90 €
- 87 Beef Vindaloo ^{g,1}
(zartes Rindfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, *sehr scharf* / *tender beef spices in the tradition of Goa, very hot*) 14,90 €
- 88 Mango Beef ^g
(zartes Rindfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße / *tender beef in mango-saffron-cashew sauce*) 14,90 €

SCHWEINEFLEISCH-SPEZIALITÄTEN / PORK SPECIALS

- 90 Pork Jalfrezi ^{g,1h}
(zartes Schweinefleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili – scharf / *Tender pork meat with sweet papper, onions tomatoes, green chili – hot*) 13,50 €
- 91 Pork Vindaloo ^{g,1h}
(zartes Schweinefleisch mit Spezialgewürzen aus Goa – *sehr scharf* / *Tender pork meat with spices in the tradition of Goa – very hot*) 13,50 €
- 92 Pork Mango ^{g,1h}
(zartes Schweinefleisch mit frischer Mango, Ananas, in Mango - Safran - Cashewnuss – Soße / *Tender pork meat with fresh mango, pineapple in Mango – saffron – cashew sauce, fine seasoned*) 13,50 €
- 93 Pork Chili ^{g,1h}
(zartes Schweinefleisch nach berühmter nordindischer Art – *scharf* / *Tender pork meat a North Indian Speciality- hot*) 13,50 €

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

FISCH-SPEZIALITÄTEN / FISH SPECIALS

- 95 Fisch Chili^{g,t,1} 14,90 €
(Fischfilet in Chilisoße, sehr scharf / *Fish fillet in chili sauce, very spicy*)
- 96 Fisch Masala^{g,1,h} 14,90 €
(Fischfilet nach ostindischer Art zubereitet / *Fish fillet in the East Indian tradition*)
- 97 Jheenga-Curry^{g,d} 18,90 €
(Riesengarnelen in Currysoße mit feinen Gewürzen /
King prawns in curry sauce delicately seasoned)
- 98 Jheenga-Masala^{g,1,h} 18,90 €
(Riesengarnelen in kräftiger Masala-Soße / *King prawns in spicy Masala sauce*)
- 99 Jheenga-Khumb Wala^{g,d,h} 18,90 €
(Riesengarnelen m. frischen Champignons, Knoblauch u. Ingwer in Mandel-Safran Soße /
King prawns with fresh mushrooms, garlic and ginger in an almond saffron sauce)
- 100 Jheenga-Mango^{g,d} 18,90 €
(Riesengarnelen in frischer Mango- Safran-Cashewnuss-Soße fein gewürzt./
King Prawns in a mango-saffron-cashew-sauce, fine seasoning)
- 101 Jheenga-Jalfrezi^{g,d} 18,90 €
(Riesengarnelenehen mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili scharf /
King prawns with sweet pepper, onions tomatoes, green chili)

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

Wer ist Blind? Der eine andere Welt nicht sehen kann
Wer ist stumm? Der zur rechten Zeit nicht sagen kann
Wer ist arm? Der von allzu heftigem verlangen gequälte
Wer ist reich? Dessen Herz zufrieden ist.
Indischer Weisheit

ZUSATZSTOFFKENNZEICHNUNG:

1- mit Farbstoff 2-konserviert 3- mit Antioxidationsmittel 4- mit Geschmacksverstärker 5- geschwefelt 6- geschwärzt 7- mit Phospat
8- mit Milcheiweiß 9- koffeinhaltig 10- chininhaltig 11- mit süßungsmittel 12- enthält eine Phenylalaninquelle 13- gewachst
14- mit Nitritpökelsalz 15- Taurin 16- Tartrazin

ALLERGENKENNZEICHNUNG:

a- glutenhaltiges Getreide b- Krebstiere c- Eierzeugnisse d- Fischerzeugnisse e- Erdnusserzeugnisse f- Sojaerzeugnisse g- Milcherzeugnisse
h- Schalendfrüchte i- Sellerieerzeugnisse k- Sesamerzeugnisse l- Sesamerzeugnisse m- Schwefeldioxid n- Lupinenerzeugnisse o- Weichtiere

Wir verwenden in unserer Küche bei der Zubereitung der frischen Speisen keinerlei Zusatzstoffe wie Geschmacksverstärker oder ähnliches.
für weitere Informationen über Allergenkennzeichnung bitte wenden Sie an unsere Personal.

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN / *VEGETERIAN SPECIALS*

- | | | |
|-----|---|---------|
| 105 | Bombay Alu
(Kartoffeln in kraftiger Zitronengrassoben, <i>sehr scharf</i> /
<i>Potatoes in a tasty lemon grass sauce, very hot</i>) | 10,50 € |
| 106 | Dal Tarka ^g
(Indisches Nationalgericht, gelbe Linsen mit Butter zubereitet /
<i>National dish of india, Yellow lentils prepared with butter</i>) | 10,90 € |
| 107 | Navratan Korma ^{g,h}
(Frisches Gemüse in Kokosnuss –Sahne -Soße / <i>Fresh Vegetables in coconut creme sauce</i>) | 11,90 € |
| 108 | Paneer Lababdar
(Hausgemachter Käse mit Zwiebeln und Tomaten in Soße /
<i>Homemade cheese with onions and tomatoes in sauce</i>) | 11,90 € |
| 109 | Saag Paneer ^g
(Kräftiger indischer Spinat mit hausgemachtem Käse /
<i>Tasty Indian spinach with homemade cheese</i>) | 11,90 € |
| 110 | Shahi Baingan ^g
(Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer in Mandelsoße, fein gewürzt /
<i>Eggplants with homemade cheese and ginger in almond sauce, fine seasoning</i>) | 11,90 € |
| 111 | Sabzi Kofta ^{g,h}
(Gemüseklößchen in würziger Curry-Soße / <i>vegetable dumplings in a spicy curry sauce</i>) | 11,90 € |
| 112 | Chana Masala ^{g,h}
(Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer /
<i>Chickpeas in curry with fresh tomatoes and ginger</i>) | 11,90 € |
| 113 | Karahi Paneer ^g
(frischer gebratener hausgemachter Käse in Currysoße, in der Pfanne serviert /
<i>fresh homemade cheese fried in curry sauce, served in the pan</i>) | 12,50 € |
| 114 | Bhindi Masala ^{g,h}
(Indisches Okra-Gemüse in kräftiger Soße / <i>Indian okra in a special sauce</i>) | 11,90 € |
| 115 | Mixed Vegetables ^g
(gemischtes frisches Gemüse, pikant gewürzt / <i>Mixed fresh vegetables with spicy seasoning</i>) | 11,90 € |
| 116 | Paneer Butter Masala ^{g,h}
(Frischer hausgemachter Käse in Butter Masala - Soße /
<i>Fresh homemade cheese in butter Masala sauce</i>) | 12,50 € |
| 117 | Mixed Vegetables Jalfrezi ^{g,1}
(verschiedenes gemischtes frisches Gemüse werden nach traditioneller nordindischer Art
in der Pfanne serviert – scharf / <i>different kind of mixed fresh vegetables prepared in traditional
North Indian way served in pan - hot</i>) | 12,50 € |

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

REIS-SPEZIALITÄTEN / *RICE SPECIALS*

- | | | |
|-----|---|---------|
| 120 | Vegetable Biryani ^{g,h}
(mit frischem gemischten Gemüse, Mandeln und Rosinen /
<i>with a variety of fresh vegetables, almonds and raisins</i>) | 11,90 € |
| 121 | Mutton Kashmiri Biryani ^g
(Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen / <i>Lamb with almonds and raisins</i>) | 14,50 € |
| 122 | Chicken Biryani ^g
(Hühnerfleisch mit Mandeln und Rosinen / <i>Chicken with almonds and raisins</i>) | 14,50 € |
| 123 | Beef Biryani ^g
(Rindfleisch mit mandeln und rosinen / <i>Beef with almonds and raisins</i>) | 14,50 € |
| 124 | Shajahani Biryani ^{g,d,h}
(mit Hühnerbrust- und Lammstreifen, Shrimps und Nüssen /
<i>With strips of chicken breast and lamb, shrimps and nuts</i>) | 15,90 € |
| 125 | Jheenga Biryani ^{g,d}
(Riesengarnelen mit Mandeln und Rosinen / <i>King prawns with almonds and raisins</i>) | 18,90 € |

Diese Köstlichkeiten werden mit Basmati-Reis aus Nordindien zubereitet.
All these dishes served with Basmati rice from north India

THALIS / *THALIS*

Verschiedene Gerichte auf einem Teller / *Various dishes on a plate*

- | | | |
|-----|---|---------|
| 137 | Jaypury Thali ^g
(3 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat, Pappad und Basmati-Reis /
<i>3 different vegetable preparations, raita, salad, Pappad and Basmati rice</i>) | 15,90 € |
| 138 | Moti Mahal-Thali ^{g,h,a}
(2 verschiedene Fleischgerichte, 1 Gemüsegericht, Raita, Salat, Pappad, Nan und Basmati-Reis /
<i>2 different meat dishes, 1 vegetable dish, raita, salad, Pappad, nan and Basmati rice</i>) | 18,90 € |
| 139 | Fisch Thali ^{g,h}
(3 verschiedene Fischgerichte, Raita, Salat, Pappad und Basmati-Reis /
<i>3 different kinds of fish, raita, salad, Pappad and Basmati rice</i>) | 19,90 € |

Wir servieren Ihnen unsere Thalys auf original indischen Platten nach indischer Tradition. /
Our Thalys are served in the best indian tradition on original platters

Wir stellen Ihnen auch gerne Thalys für 2 Personen zusammen.
We also like to prepare thalis for 2 persons.

- | | | |
|-----|--|---------|
| 140 | Vegetable Thali für 2 Personen ^{g,h}
(mit 6 verschiedene Gemüsegerichten, Raita, Salat, Pappad und Basmati-Reis /
<i>with 6 different vegetable preparations, raita, salad, Pappad and Basmati rice</i>) | 32,90 € |
| 141 | Moti Mahal Thali für 2 Personen ^{g,h,a}
(mit 4 verschiedenen Fleischgerichten und 2 verschiedenen Gemüsegerichten,
Raita, Salat, Basmati Reis und Nan /
<i>with a variety of 4 meat and 2 vegetable dishes, raita, salad, pappad, Basmati rice and nan</i>) | 37,90 € |
| 142 | Spezial-Menü für 2 Personen ^{g,1,h}
(3-Gänge-Menü, lassen Sie sich überraschen, mit indischem Mangoschnaps /
<i>special surprise menu for 2 persons, with Indian liqueur</i>) | 49,90 € |

BEILAGEN / ATTACHMENTS

Als Beilage zu allen Speisen zu empfehlen. Wir verwenden für unsere Joghurt nur frische Milch. /
Recommended as sidedish to every meal. For our yogurts we use fresh milk only.

- | | | |
|-----|--|--------|
| 145 | Plain Dahi ^o (Einfacher Joghurt / yogurt) | 2,50 € |
| 146 | Alu Raita ^o (Kartoffel-Joghurt / Potato yogurt) | 3,50 € |
| 147 | Kheere Ka Raita ^o (Gurken-Joghurt / Cucumber yogurt) | 3,50 € |
| 148 | Pulao Rice (Basmati Reis nach Moghul-Art zubereitet nur mit Hauptspeise /
Basmati rice to Mughal Art prepared with main course) | 3,90 € |

TANDOORI-BROT-SPEZIALITÄTEN / TANDOORIN BREAD SPECIAL

Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohlelehmofen. /
Flat bread baked fresh on the charcoal in our clay oven.
(Alle Brotsorten mit weizen / All breads with wheat)

- | | | |
|-----|---|--------|
| 151 | Nan ^{o/a} (ovales Brot aus Hefeteig / oval raised bread) | 2,90 € |
| 152 | Roti ^{o/a} (flaches Vollkorfladenbrot / Flat whole-meal bread) | 2,90 € |
| 153 | Prantha ^{o/a} (mehrschichtiges Vollkornbrot mit Butter / Multilayer whole-meal-bread with butter) | 2,90 € |
| 154 | Mint Prantha ^{o/a} (gefüllt mit frischer Minze / filled with mint) | 3,90 € |
| 155 | Vegetable Prantha ^o (gefüllt mit frischem Gemüse / Filled with fresh vegetables) | 3,90 € |
| 156 | Panner Kulcha ^{o/a} (Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse /
raised bread filled with home made cheese) | 3,90 € |
| 157 | Lachan Kulcha oder Onion Kulcha ^{o/a} (Hefeteigbrot gefüllt mit Knoblauch oder Zwiebeln /
raised bread filled with garlic or onions) | 3,90 € |
| 158 | Keema Nan oder Peshawari Nan ^{o/a}
(Hefeteigbrot gefüllt mit Lamm- oder Hühnerfleisch und Reiswein /
raised bread filled with minced lamb - or chicken meat and raita) | 4,90 € |
| 159 | Pappad (3 Stück) (Linsengalun mit 3 verschiedenen schmackhaft Saucen /
3 pieces lentil papads with 3 different tasty sauces) | 3,90 € |
| 160 | Chilli Nan ^{o/a} (Ovales Brot aus Hefe Teig / oval raised bread with chili) | 3,90 € |
| 161 | Butter Nan ^{o/a} (ovales Brot aus Hefeteig mit Butter / oval raised bread with butter) | 3,90 € |

Fraunde sind wie Sterne in der Nacht,
Auch wenn sie manchmal nicht gesehen sind,
wird du trotzdem dass sie da sind
Indische Weisheit

NACHSPEISEN / *DESSERT*

162	Mango-Creme mit Vanilleeis ^{1,g,8,11,c} <i>(Mango cream with vanilla icecream)</i>	4,50 €
163	Lychees mit Vanilleeis ^{1,g,8,11,c} <i>(Lychees with vanilla icecream)</i>	4,50 €
164	Gajar Halwa ^{11,g,h} (Geriebene Karotten mit Mandeln und Pistazien mit Honig garniert / <i>Grated carrots with almonds, pistachia and honey)</i>	4,50 €
165	Kulfi ⁹ (Honigmilch mit Maismehl, Mandeln und Pistazien / <i>Honey milk with corn flour, almond and pistachio nuts)</i>	4,50 €
166	Gulab Jamun ^{8,a} (Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken / <i>Dumplings made of milk and cheese baked in honey)</i>	4,50 €
167	Frische Mango mit Eis ^{1,8,11,c,g} <i>(Fresh mango with icecream)</i>	4,90 €
168	Vanilleeis mit Rosinen in Grappa eingelegt ^{1,8,11,c,g} <i>(Vanilla icecream with raisins in Grappa)</i>	4,50 €
169	Moti Mahal Teller für 1 Person ^{1,8,11,c,g,h} <i>(Lassen Sie sich überraschen / A surprise for you)</i>	5,90 €
170	Moti Mahal Teller für 2 Personen ^{1,8,11,c,g,h} <i>(Lassen Sie sich überraschen / A surprise for you)</i>	10,90 €

APERITIFS / *APPETIZERS*

300	Hause Cocktail ¹	0,2l	5,50 €
301	Aperol spritz	0,2l	5,50 €
302	Campari Soda ¹	5 cl	4,90 €
303	Campari Orange ¹	5 cl	4,90 €
304	Martini Bianco	5 cl	4,50 €
305	Martini Dry	5 cl	4,50 €
306	Martini Rosso ^m	5 cl	4,50 €
307	Sherry Sandemann Don Fino Extra Dry ^{1,m}	5 cl	4,50 €
308	Sherry Sandemann Medium ^m	5 cl	4,50 €
309	Glas Sekt oder Prosecco	0,1l	4,50 €
310	Gin Tonic ¹⁰	5 cl	6,50 €
311	Martini-Cocktail (Martini & Gin)	0,5l	5,50 €

BIERE / BEERS

315 Paulaner-Hell (vom Fass) a. Gerste	0,50 l	3,90 €
316 Fürstenberg Pils vom Fass	0,30 l	3,20 €
317 Paulaner Weißbier-Hefe (vom Fass) a. Weizen	0,50 l	3,90 €
318 Paulaner Weißbier-Dunkel (Flasche) a. Weizen	0,50 l	3,90 €
319 Paulaner Weißbier-Leichtes a. Weizen	0,50 l	3,90 €
320 Paulaner Dunkel (Flasche) a. Gerste	0,50 l	3,90 €
321 Radler a. Gerste	0,50 l	3,90 €
322 Paulaner Alkoholfrei (Flasche) a. Gerste	0,50 l	3,90 €
323 Paulaner Hefe - Weißbier Alkoholfrei (Flasche)	0,50 l	3,90 €
324 Indisches Bier (Flasche) a. Gerste	0,30 l	3,90 €

INDISCHE GETRÄNKE / INDIAN DRINKS

326 Lassi süß g (hausgemachtes indisches Joghurtgetränk)	0,25 l	3,50 €
327 Lassi sauer g (hausgemachtes indisches Joghurtgetränk)	0,25 l	3,50 €
328 Mango Lassi g,1 (Joghurtgetränk mit Mango)	0,25 l	3,90 €
329 Maracuja Lassi g,1 (Joghurtgetränk mit Maracuja)	0,25 l	3,90 €
330 Mango Frucht Getränk	0,20 l	2,90 €
331 Maracujanecktar	0,20 l	2,90 €
332 Guavensaft Getränk ^{1,3}	0,20 l	2,90 €
333 Lycheesaft Getränk ³	0,20 l	2,90 €
334 Mangoschorle	0,50 l	4,50 €
335 Maracujaschorle	0,50 l	4,50 €
336 Guavenschorle ^{1,3}	0,50 l	4,50 €
337 Lycheeschorle ³	0,50 l	4,50 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE / *NON - ALCOHOLIC DRINKS*

340	Tafelwasser (Mineral water)	0,50 l	3,50 €
341	San Pellegrino (mit Kohlensäure / tablet water with gas)	0,20 l	2,90 €
342	San Pellegrino (mit Kohlensäure / with gas)	0,75 l	5,90 €
343	Acqua Panna (stilles Wasser / without gas)	0,20 l	2,90 €
344	Acqua Panna (stilles Wasser / without gas)	0,75 l	5,90 €
345	Coca Cola ^{1,9}	0,20 l	2,50 €
346	Fanta ^{1,9}	0,20 l	2,50 €
347	Sprite	0,20 l	2,50 €
348	Spezi ^{1,9} (Coca Cola and orangead)	0,40 l	3,50 €
349	Apfelsaft	0,20 l	2,50 €
350	Apfelsaftschorle	0,50 l	3,50 €
351	Johannisbeerschorle	0,50 l	4,50 €
352	Orangensaftschorle	0,50 l	4,50 €
353	Orangensaft (orange juice)	0,20 l	2,90 €
354	Johannisbeernektar (currant juice)	0,20 l	2,90 €
355	Bitter Lemon ¹⁰ Schweppes	0,20 l	3,20 €
356	Tonic Water ^{3,10} Schweppes	0,20 l	3,20 €
357	Ginger Ale ¹ Schweppes	0,20 l	3,20 €
358	Coca Cola / CocaCola light ^{1,9,11}	0,40 l	3,90 €

*Eine reicher starker Wille ist allmächtig
Indische Weißheit*

TEE SPEZIALITÄTEN / *TEA SPECIALS*)

Verehrte Teefreunde,

Teetrinken kann zur Zeremonie werden, das Auswählen erlesener Tees erfordert Geduld, Sorgfalt und Sachverständnis. Wir haben für Sie eine Anspruchsvolle und interessante Mischung indischer und Internationaler Tees zusammengestellt. Wir wünschen Ihnen ruhige und entspannte Teestunden in unserem Haus.

Dear tea lovers,

drinking tea can become a ritual. Selecting exquisite tea brands requires patience, care and expertise. We offer you an interesting high-quality variety of Indian as well as international tea. We wish you calm and relaxed teatimes here at our house.)

Tasse Chai – Indischer Haustee ^{8,9,11,g} 2,50 €
(Dieser Tee fasziniert durch die Zusammensetzung unserer indischen Gewürzmischung. /
A traditional variety made particulary)

EIN KÄNNCHEN NACH WAHL / *A JUG OF YOUR CHOICE*

- 362 **Ein Kännchen Haustee** ^{8,9,11,g} 5,20 €
(A small pot of tea according to choice)
- 363 **"Diffloo" Assam – Indien** 5,20 €
(Ein eleganter, malziger Plantagentee von erlesener Güte. Würziges, blumig, volles Aroma – und dennoch fein ist dieser Spitzentee /
An elegant malty variation of highest quality: full bouquet, yet of exquisite delicacy)
- 364 **"Badamtam" Darjeeling – Indien** 5,20 €
(Seltenes Hochlandgewächs von exquisiter Qualität. Ein etwas herber, frisch-blumiger Tee /
Rare highland produce of best quality: slightly tart flowery)
- 365 **"Nuwara Eliya" Ceylon – Sri Lanka** 5,20 €
(Nuwara Eliya bedeutet "Über den Wolken schwebend". Dieser hocharomatische, zarterbe und spritzige Tee wächst in Höhen von über 2000 m /
Nuwara Eliya means "floating above the clouds". This highly aromatic tea with a subtle pep is grown in regions higher than 2000 meters above sealevel)
- 366 **"Golden Nepal Typ Maloom" Nepal – Indien** 5,20 €
(Hocharomatischer, eleganter und rassiger Himalaya-Hochlandtee von ursprünglicher Charakteristik. /
Highly aromatic elegant tea from the Himalayan highlands with a fiery fragrance)
- 367 **Special Earl Grey** 5,20 €
(Ein Spiegel der Vielfalt eines wertvollen Bergamotte-Aromas. Gerade gut genug, um mit Chinatee und Tees aus Indien eine verführerische Verbindung einzugehen, Kräftig und intensiv /
A prismatic reflection of precious bergamot aroma, good enough to enter into a seductive blend with China tea and Indian varieties: rich and intense)
- 368 **Sport Cup** 5,20 €
(10 Vitamine, Calcium, und viele andere wertvolle Zutaten sorgen für Fitness Wohlfühl /
Vitamins, calcium and many other valuable ingredients care for power and wellness.)
- 369 **Grüner Tee (Indischer grüner Tee)** 5,20 €
- 370 **Jasmin-Tee** 5,20 €

Wer viel spricht, weiß oft nichts.
Wer viel weiß spricht oft nichts
Indische Weisheit

servieren unsere Tees mit Kandiszucker, auf Wunsch auch mit flüssiger Sahne.
Our tea is served with sugar candy, if desired also with whipping cream

HEIßE GETRÄNKE / *HOT DRINKS*

373 Tasse Kaffee		2,50 €
374 Tasse Espresso		2,30 €
375 Doppelter Espresso		3,50 €
376 Tasse Cappuccino ^{8,9g}		2,90 €

WHISKY / *WHISKEY*

379 Johnny Walker Black Label 40% ¹	4 cl	4,90 €
380 Chivas Regal (12 Jahre alt) 40% ¹	4 cl	5,50 €
381 Dimple 40% ¹	4 cl	5,50 €
382 Jack Daniels 43% ¹	4 cl	5,50 €

SPIRITUOSEN **BITTERS**

385 Ramazotti 32%	4 cl	3,90 €
386 Averna Amaro Siciliano 34%	4 cl	3,90 €
387 Fernet Branca 42%	2 cl	3,90 €
388 Gordons Dry Gin 40%	2 cl	3,90 €
389 Wodka Moskovskaya 40%	2 cl	3,90 €
390 Jubiläums Aquavit 42%	2 cl	3,90 €
391 Williamsbirne „Morand“ 40%	2 cl	4,90 €
392 Grappa „Prime Uve“ 40%	2 cl	3,90 €
393 Remy Martin V.S.O.P 40%	2 cl	3,90 €
394 Calvados „Calvador“ 42%	2 cl	4,90 €
395 Old Monk Rum 42,8% (indisches Rum)	2 cl	3,90 €
396 Indischer Mangoschnaps 38% (gut für die Verdauung / <i>A digestive</i>)	2 cl	3,90 €
398 Indischer Guavenlikör 24%	2 cl	3,90 €
399 Indischer Mangolikör 24%	4 cl	3,50 €

*Das Lächeln, das du aussendest
kehrt zu dir zurück.
Indische Weisheit*

SCHOPENWEINE

(Offene Weine)

WEIß / WHITE

402 Dettelbacher Berg-Rondell Müller-Thurgau O,b,a „gefällig - kräftig - trocken“	Franken	0,20 l	4,90 €
403 Bechtheimer Pilgerpfad Kerner, Q.m.P Kabinett „mild - vollmundig - lieblich“	Rheinhessen	0,20 l	4,90 €
404 Pinot Grigio I.G.T Abf. Fratelli Pasqua, Veron weniger - frisch - trocken	Italien	0,20 l	4,90 €
405 Lugana DOC Abf. Fratelli Pasqua Verona „trocken - zarte Frucht“	Italien	0,20 l	5,20 €
406 Sauvignon Blanc Casa de Campo, Agricola Salve S.A trocken, würzig, Körperreich, lebhaft, aromatisch	Chile	0,20 l	5,20 €
407 Chardonnay Albert Bichot, Beaune „trocken - rund - und süffig“	Frankreich	0,20 l	5,20 €
408 Weißwein „trocken“	Indien	0,20 l	5,20 €
409 Weinschorle (wine with Soda Water) weiß oder Rot, sauer odersüß		0,20 l	3,50 €
410 Glas Weißwein		0,10 l	3,20 €

ROSÉ / ROSE

413 Chiaretto rosato I.G.T Abf. Casa Vinicola Cesari „trocken leicht - bekömmlich“	Italien	0,20 l	4,90 €
---	---------	--------	--------

SCHOPENWEINE

(Offene Weine)

ROTWEIN / *RED WINE*

416 Montepulciano DOC Cantina Tollo, Tollo Abruzzen trocken, rubinrot, fruchtig, mild angenehmen Ankläger von roten Beeren, zart	Italien	0,20 l	4,90 €
417 Chianti DOCG Torre Terza trocken, rubinrot wenig, fruchtig, harmonischer Kirschengeschmack	Italien Toscana	0,20 l	5,20 €
418 Beaujolais a. C. Abf. Louis tete, Beaune „Samtiger Burgunder - fruchtig“	Frankreich	0,20 l	5,20 €
419 Zweigelt Blau QbA Salzl, Neusiedlersee-Seewinkel „trocken, blumig, kräftig, harmonisch“	Österreich Burgenland	0,20 l	5,20 €
420 Cabernet-Carmenare Casa de Campo, Agricola Salve S.A fruchtiges, feines Cabernet-Bukett, voller Körper	Chile Valle Central	0,20 l	5,20 €
421 Vina alebil Crianza D. O Valdepenas dbfefüllt anbauchgebite „trocken – kräftiger Nase von Waldbeeren und Vanille sehr schön eingebunden Holztöne lassen den Wein über sich hinaus wachen“	SPanien	0,20 l	5,20 €
422 Rotwein „trocken“	Indien	0,20 l	5,20 €
423 Glas Wein		0,10 l	3,20 €

*Die Stille ist nicht auf den Gipfeln der Berge,
Der Lärm ist nicht auf den Märkten der Städte
beides ist in den Herzen der Menschen
Indische Weisheit*

FLASCHENWEINE / *BOTTLED WINE*

WEIß / *WHITE*

425	Würzburger Stein, Müller Thurgau Gutsabfüllung Staatl. Hofkeller Würzburg „trocken – gehaltvoller Wein mit Raffinesse“	Franken	0,75l	24,00 €
426	Bürklin Wolf Riesling Gutsabfüllung Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Wachenhei, trocken- fein- elegant“	Rheinpfalz	0,75l	25,00 €
427	Best Oif Wagram White Qba Anton Bauer „strongelbe Farbe, frische Nase mit Zitrus und Grapefruit am Gaumen Gelungene Symiose aus Frucht nach Apfel, Bratapfel und wurze nach nussigen Elementen“	Österreich	0,75l	29,00 €
428	Chardonnay Grave del Friuli DOC Erz Abf Vigneti Pittaro, Codeoipo „trocken- fein elegant“	Italien / Friaul	0,75l	24,00 €
429	Gavi del Comune die Gavi DOC Erz Abf. Beni di Batasiolo, La Morra,, hell-strohgelbe Farbe-trocken-fein-frisch“	Italien / Piemont	0,75l	31,00 €
430	Chablis A. C Grand vin de Chablis Abf. Domaine Long Depaquit albert Bichot, Beaune' trocken-Körperreich und aus geglichen“	Frankreich / Bourgogne	0,75l	35,00 €
431	Bergsig Sauvignon Blanc Bergsig Estate „frischer, suffiger, trockener Sauvignon mit Sorten typischem Bukett und leichtem Röstaromen“	Südafrika	0,75l	27,00 €
432	Casa de Campo/ Sauvignon Blanc ValleCentral„trocke – würzig – Körperreich	Chili	0,75l	22,00 €
433	Chardonnay Riverina Anf.De Bortoli,Bilbul „feine Aromen, reife Pfirsiche Melonen, feine Holznote, üppige vollmundiger Geschmack“	Australien	0,75l	26,00 €

*Genieße die Freude, die dir zuteil ward
und trage das leid, das der zuteil ward
warte rijog ab, was die Zeit bringt
wie der Landmann es mit der Frucht tut
Mahabharatam*

FLASCHENWEINE / *BOTTLED WINE*

ROSÉWEIN / *ROSE WINE*

- | | | | |
|---|-----------------------------|--------------|----------------|
| <p>437 Rosé De Loire AC
Les Caves de la Loire, Brissac
trocken, fruchtig, frisch, mild und weich</p> | <p>Frankreich
Loire</p> | <p>0,75l</p> | <p>22,00 €</p> |
| <p>438 Tiengener Rebtal
Spätburgunder Weißherbst Q.b a Ez. Abf.
Badischer Winzekeller „halbtrocken – trocken – reif“</p> | <p>Baden</p> | <p>0,75l</p> | <p>21,00 €</p> |

ROT / *RED*

- | | | | |
|--|---------------------------------|--------------|----------------|
| <p>441 Dornfelder Qba
WG Dr. Burklin Wolf, Wachenheim „trocken, dunkelrot,
ausgeprägte Frucht nach schwarzen Kirchen und roten
Beeren, nachhaltig und kraftig im Geschmack“</p> | <p>Deutschland/
Pfalz</p> | <p>0,75l</p> | <p>25,00 €</p> |
| <p>442 Merlot IGt ! Cortenova
Abf. Fratelli Pasqua, Verona „trocken
klar – frisch - fruchtig“</p> | <p>Italien/
Venetien</p> | <p>0,75l</p> | <p>22,00 €</p> |
| <p>443 Torgiano Rosso DOC „Rubesco“^m
Erz. Abf. Cantina Lungarotti, torgiano
„trocken“ - intensives rubinrot – voller
Geschmack – harmonische – edel -ausgeglichen“</p> | <p>Italien/
Umbrien</p> | <p>0,75l</p> | <p>25,00 €</p> |
| <p>444 Chateau Lafitte a. C
Appellatin Ires Bordeaux Controlee – Abf.
Mengin, Camblanes „nuancenreiches Bukett mit
ausgewogener Frucht – Frucht - Saffig“</p> | <p>Frankreich/
Bordeaux</p> | <p>0,75l</p> | <p>35,00 €</p> |
| <p>445 Zinfandel Red – Woodbridge-R Mondavi
Abf. Terra California, Passarobles „Ein unglaublicher
voller Wein mit einer Vielzahl von Düften aus schwarze
Johannisbeeren, Brombeeren und dunkel Schokolade.“</p> | <p>Kalifornien</p> | <p>0,75l</p> | <p>33,00 €</p> |
| <p>446 Casa de Campo Cabernet – Carmenere
Valle Central „trocken – Cabernet – Bukett – voller,
würziger Körper</p> | <p>Chile</p> | <p>0,75l</p> | <p>22,00 €</p> |
| <p>447 Shiraz Cabernet riverina
Abf. DeBortoli, Bilbul
„volles Bukett reifer Früchte, insbesondere Duft
von Pflaumen und Schwarzen Johannisbeeren,
eine schöne Würze und eine
leichter Zedernholzton runden die Komplexität des
Weines ab, klarer intensiver Abgang, ziegelrote Farbe</p> | <p>Australien</p> | <p>0,75l</p> | <p>25,00 €</p> |
| <p>448 Raiza Rioja Gran Reserva
Vicente Gandia, Rioja
trocken, rubinrot in der Nase balsamische Aromen mit Noten
von Vanille und Leder, seidig am Gaumen fruchtige Struktur</p> | <p>Spanisch/
Rioja</p> | <p>0,75l</p> | <p>29,00 €</p> |

SEKT - PROSECCO

451	Prosecco Spumante DOC ^m	Italien	0,20 l	7,90 €
452	Prosecco Spumante DOC ^m	Italien	0,75 l	23,80 €
453	Fürst von Metternicht ^m	Rheingau	0,20 l	8,80 €
454	Fürst von Metternicht ^m	Rheingau	0,75 l	28,80 €
455	Schlumberger „Brut“ ^m	Osterreich	0,75 l	29,90 €

CHAMPAGNER

458	Moet & Chandon „Brut Imperial“ ^m	Frankreich	0,20 l	32,00 €
459	Moet & Chandon „Brut Imperial“ ^m	Frankreich	0,75 l	78,00 €
460	Veuve Clicquot „Brut“	Frankreich	0,38 l	58,00 €
461	Veuve Clicquot „Brut“	Frankreich	0,75 l	85,00 €

*Gier macht den Menschen im Leben arm,
denn die Fülle dieser Welt macht ihn nicht reich.
Glücklich ist wer ohne Krankheit
Reich, wer ohne Schulden
Indische Weißheit*

ZUSATZSTOFFKENNZEICHNUNG:

1-mit Farbstoff 2-konserviert 3-mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker 5-geschwefelt 6-geschwärzt 7mit Phosphat
8- mit Milcheiweiß 9- koffeinhalig 10- chininhalig 11- mit Süßungsmittel 12- enthält eine Phenylalaninquelle 13- gewachst
14- mit Nitritpökelsalz 15- Tarutin 16- Tartrazin

ALLERGENKENNZEICHNUNG:

a- glutenhaltiges Getreide b- Krebstiere c- Eierzeugnisse d- Fischerzeugnisse e- Erdnusserzeugnisse f- Sojaerzeugnisse g- Mäckerzeugnisse
h- Schalenfruchte i- Sellerieerzeugnisse k- Senerzeugnisse l- Sesamerzeugnisse m- Schwefeldioxid n- Lupinerzeugnisse o- Weichtiere

Wir verwenden in unserer Küche bei der Zubereitung der frischen Speisen keinerlei Zusatzstoffe wie Geschmacksverstärker oder ähnliches.
für weitere Informationen über Allergenkennzeichnung bitte wenden Sie an unsere Personal.