

इन्द्रधनु



MENU

इंग्लिश मेनु

Suppen | Soups

- | | | |
|---|--|--------|
| 1 | Dal Soup
Indische Linsensuppe / Indian lentil soup | 4,50 € |
| 2 | Tomato Soup
Tomatensuppe / Tomato soup | 4,30 € |
| 3 | Lachsan Soup
Indische Knoblauchsuppe / Indian garlic soup | 4,90 € |
| 4 | Vegetable Soup
Indische Gemüsesuppe / Indian vegetable soup | 4,90 € |
| 5 | Chicken Soup
Indische Hühnerfleischsuppe / Indian chicken soup | 5,50 € |
| 6 | Lobster Shorba
Hummersuppe indische Art / Indian style lobster soup | 5,90 € |
| 7 | Mulligatawny Soup scharf / hot
Indische Linsen mit Reis und Hühnerfleisch /
Indian lentils with rice and chicken | 5,90 € |

Frische knackige Salate | Fresh Crisp Salads

- | | | |
|----|---|--------|
| 10 | Tomatensalat
Mit Zwiebeln, Essig und Öl / Tomato salad
with onions, vinegar and oil | 3,50 € |
| 11 | Salat à la Saison
Gemischter Salat mit French Dressing, auf Wunsch
auch mit Essig und Öl / Mixed salad with French
dressing or, if preferred, with oil and vinegar | 4,50 € |
| 12 | Sangeet Salat
Gemischter Salat mit Krabben, Ananas, Käse und
Mais / Mixed salad with shrimps, pineapple,
cheese and corn | 6,50 € |
| 13 | Indischer Bauernsalat
Mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen, frischen
Champignons, Mais, Zwiebeln und Joghurtdressing /
Indian salad with fried chicken breast strips, fresh
mushrooms, corn, onions and yoghurt dressing | 6,50 € |
| 14 | Bombay Salat
Seelachsfilet mit Zwiebeln, Kichererbsen und Ingwer
in Bombay Salat-Sauce / Pollock with onions,
garbanzo beans and ginger in Bengali salad sauce | 6,50 € |

Warme Vorspeisen | Warm Starters

Alle warmen Vorspeisen werden mit vier verschiedenen schmackhaften Dips serviert. / All warm appetizers come with four different tasty dips.

- | | | |
|----|---|---------|
| 20 | Vegetable Pakoras
Mit frischem Gemüse in Kichererbsenmehl gewendet
und in Öl frittiert / Mixed vegetable pakoras | 4,70 € |
| 21 | Vegetable Samosa 2 Stück / 2 pieces
Teigtaschen gefüllt mit Gemüse, Kartoffeln und
Gewürzen / Patties stuffed with a mixture of peas,
potatoes and Indian spices | 4,90 € |
| 22 | Mushhroom Pakoras
Mit frischen Champignons in Kichererbsenmehl
gewendet und in Öl frittiert / Pakoras with fresh
mushrooms, deep fried | 4,50 € |
| 23 | Spicy Onion Bhaji
Zwiebelringe mit Gewürzen in Kichererbsenmehl
gewendet und in Öl frittiert / Onion rings with gram
flour and spices, deep fried | 4,50 € |
| 24 | Paneer Pakoras
Mit hausgemachtem Käse in Kichererbsenmehl
gewendet und in Öl frittiert / Pakoras with home-
made cheese, deep fried | 4,90 € |
| 25 | Chicken Pakoras
Hähnchenbrustfilet in Kichererbsenmehl gewendet
und in Öl frittiert / Pakoras with tender chicken | 5,00 € |
| 26 | Fish Pakoras
Fisch der Saison in Kichererbsenmehl gewendet und
in Öl frittiert / Pakoras with seasonal fish | 5,00 € |
| 27 | Shrimp Pakoras
Kleine Garnelen in Kichererbsenmehl gewendet
und in Öl frittiert / Pakoras with shrimps | 5,00 € |
| 28 | Mixed Starter à la Chef
Gemischter Vorspeisenteller für 2 Personen /
Special plate with different appetizers for 2 persons | 12,00 € |
| 29 | Tandoori Mixed Starter
Eine köstliche Zusammenstellung aus dem Tonofen
gegrilltem Huhn, Lamm und Fisch für 2 Personen/
Delightful mix with different pieces of chicken, lamb
and fish, roasted in the clay oven for 2 persons | 18,00 € |

इंग्देत मेनु

Kalte Vorspeisen | Cold Starters

- 35 Channa Chat 4,00 €
Indische Kichererbsen mit Gewürzen, Zwiebeln und Tomaten in Tamarinde Sauce / Indian garbanzo beans with spices, onions and tomatoes in tamarind sauce
- 36 Chicken Chat Delhi 4,90 €
Indischer Hühnerfleischsalat / Indian chicken salad
- 37 Shrimps Cocktail 7,00 €
Krabben-Cocktail mit kleinem Nan / Shrimps cocktail with a small nan

Tandoori Brot-Spezialitäten

Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohle-Tonofen / Flat bread freshly baked over charcoal in our clay oven

- 40 Tandoori Roti 2,50 €
Fladenbrot aus Roggen-Vollkornmehl / Indian wholemeal flat bread
- 41 Lachha Parantha 3,00 €
Spezial Fladenbrot mit Butter / Special bread baked in thin layers with butter
- 42 Plain Nan 2,70 €
Weißes Fladenbrot / Indian white flat bread
- 43 Butter Nan 3,00 €
Weißes Fladenbrot mit Butter / Indian white flat bread with butter
- 44 Garlic Nan 3,50 €
Weißes Fladenbrot mit Knoblauch / Indian white bread with garlic
- 45 Onion Nan 3,50 €
Weißes Fladenbrot mit Zwiebel gefüllt / Indian white bread stuffed with onion
- 46 Paneer Nan 3,90 €
Fladenbrot gefüllt mit Käse / Flat bread filled with cheese
- 47 Keema Nan 3,90 €
Fladenbrot gefüllt mit Hackfleisch / Flat bread stuffed with minced meat

- 48 Vegetable Paratha 3,50 €
Fladenbrot aus Roggen-Vollkornmehl gefüllt mit gehacktem Gemüse / Indian wholemeal flat bread with vegetables
- 49 Mint Paratha 3,50 €
Fladenbrot aus Roggen-Vollkornmehl mit Minze / Indian wholemeal flat bread with mint
- 50 Peshwari Nan 4,90 €
Hefeteigbrot gefüllt mit Frucht-Cocktail / Flat bread filled with fruit cocktail
- 51 Tandoori Special Nan 4,50 €
Fladenbrot mit Ingwer, grüne Chili und Korianderblätter gefüllt / Bread stuffed with ginger, green chillies and cilantro leaves
- 52 Pappadam 2,50 €
Knusprige Linsenwaffeln / Crispy lentil wafers

Joghurts

Unsere Frischmilch-Joghurts sind als Beilage zu allen Speisen zu empfehlen. / We recommend our yogurts as side dish to any meal. They are made of fresh milk only.

- 55 Plain Dahi 3,00 €
Einfacher Joghurt / Plain yoghurt
- 56 Alu Raita 3,50 €
Kartoffel-Joghurt / Potato yoghurt
- 57 Kheere Ka Raita 3,50 €
Gurken-Joghurt / Cucumber yoghurt
- 58 Punjabi Raita 4,00 €
Joghurt mit Gurken, Tomaten und Zwiebel / Yoghurt with cucumber, tomato and onion

Qualitäts-Garantie | Guarantee Of Quality

Zu allen Hauptgerichten servieren wir hochwertigen Basmati-Reis mit Safran. / All dishes are served with high-quality Basmati rice with saffron

इंग्देत मेनु

Thalis

Verschiedene Gerichte auf einem Teller. Traditionell serviert auf original indischen Thali-Platten / Various dishes on one plate, served in the best Indian tradition on original platters.

65 Vegetable Thali 15,90 €
3 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat, und Basmati-Reis / 3 different vegetable preparations, raita, salad, and Basmati rice

66 Haus Thali 16,90 €
2 verschiedene Fleischgerichte, 1 Gemüsegericht, Raita, Salat und Basmati-Reis / 2 different meat dishes, 1 vegetable dish, raita, salad, and Basmati rice

67 Masli Thali 17,50 €
3 verschiedene Fischgerichte, Raita, Salat und Basmati-Reis / 3 different kinds of fish, raita, salad, and Basmati rice

Wir stellen Ihnen auch gerne **Thalis für 2 Personen** zusammen / We are also pleased to prepare thalis for 2 persons:

68 Ghandi Thali 33,00 €
mit 6 verschiedenen Gemüsegerichten / with a variety of 6 vegetable dishes

69 Akbar Thali 35,00 €
mit 4 verschiedenen Fleischgerichten und 2 Gemüsegerichten / variety of 4 meat and 2 vegetable dishes

Tandoori Khajana

Genießen Sie die klassischen Köstlichkeiten aus dem Tandoor, dem traditionellen Holzkohle-Tonofen aus Indien, die vor dem Grillen am Spieß bis zu zwölf Stunden lang in einer Marinade aus Joghurt und speziellen indischen Gewürzen eingelegt werden. Zu allen Tandoori-Gerichten servieren wir Basmati Reis und würzige Saucen. / Enjoy our delicious Tandoori dishes: pieces of meat, fish or vegetables are roasted on a spit over charcoal in a traditional clay oven, after being marinated in yoghurt and special spices up to twelve hours. All our Tandoori dishes are served with Basmati rice and spicy sauces.

75 Tandoori Chicken 11,90 €
Halbes Hähnchen in einer Mischung von Joghurt, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen / Half a chicken in a mixture of yoghurt, ginger, garlic and spices

76 Garlic Chicken Tikka 13,80 €
Hühnerbrustfilet in Knoblauch und Joghurt / Boneless chicken in yoghurt and garlic

77 Malai Chicken Tikka 13,90 €
Hühnerbrustfilet in Joghurt, Sahne, Cashewpaste, weißem Pfeffer, indischen Gewürzen / Boneless chicken fillet in yoghurt, cream, cashewnut paste, white pepper and Indian spices

78 Special Chicken Tikka 13,90 €
Hühnerbrustfilet in Joghurt mit Safran und spezieller Gewürzmischung / Boneless chicken in yoghurt, saffron and other Indian spices

79 Green Chicken Kabab 13,90 €
Hühnerbrustfilet in Joghurt, Spinatpaste, Minze und Koriandersauce eingelegt / Boneless chicken marinated in yoghurt, spinach, mint and cilantro sauce

80 Lamb Seekh Kebab 13,50 €
Lammhackfleisch mit Zwiebeln, Kräutern, Ingwer und Gewürzen / Minced lamb with onions, herbs, ginger and spices

81 Special Lamb Tikka 14,90 €
Zartes Lammfilet in Joghurt und Spezialgewürzmischung eingelegt / Tender lamb marinated in yoghurt and special spices

82 Tandoori Lamb Chops 14,50 €
Lammkoteletts in Joghurt und Spezialgewürzmischung eingelegt / Lamb Chops marinated in yoghurt and special spices

83 Punjabi Tandoori Platte 16,50 €
Zartes Hühner- und Lammfleisch in Joghurt mit verschiedenen Gewürzen / Tender chicken and lamb in yoghurt and special spices

84 Mixed Tandoori Platte 17,50 €
Eine köstliche Zusammenstellung mit gegrilltem Huhn, Lamm und Fisch / A delightful Tandoori variety with pieces of roasted chicken, lamb and fish

85 Mixed Tandoori Platte 35,00 €
für 2 Personen / for 2 persons
Eine köstliche Zusammenstellung mit gegrilltem Huhn, Lamm und Fisch / A delightful Tandoori variety with pieces of roasted chicken, lamb and fish

इंग्देत मेनु

- 86 Paneer Mushroom Tikka 12,50 €
Hausgemachte Käsestücke mit frischen Champignons
speziell mariniert und Zwiebel / Marinated home-
made cheese and mushrooms, roasted with onion
- 87 Fish Tikka 13,90 €
Fisch der Saison eingelegt in Joghurtsoße und spe-
ziellen milden Gewürzen / Seasonal fish marinated
in mild spices and yoghurt
- 88 Bengali Tandoori 17,90 €
Etwas von allen Fisch-Tandoori-Köstlichkeiten /
The various fish Tandoori specialities
- 89 Jheenga Tandoori 19,50 €
Königliche Riesengarnelen in Joghurt und Spezialge-
würzen mariniert / Delicious jumbo prawns marina-
ted in yoghurt and special spices

Fisch-Spezialitäten | Fish Specialities

- 95 Fish Chili 12,50 €
 Fischfilet auf Rajasthani Art mit Spezialgewürzen –
sehr scharf / Fish fillet in chili sauce – very spicy
- 96 Fisch Masala 13,90 €
Spezielles Saucen-Rezept mit 18 verschiedenen Ge-
würzen / Special recipe with a blend of 18 different
spices
- 97 Fish Jalfrezi 13,50 €
 Fisch gebraten mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika,
Ingwer, frischem Koriander und Gewürzen | Fish
pieces fried with onions, tomatoes, capsicum, ginger,
cilantro and spices
- 98 Goa Fish Curry 13,90 €
 Fisch gebraten mit Kartoffel, Tomaten, grünem Chili
und pikanten Gewürzen / Fish fried with potato,
tomato, green chili and special spices
- 99 Fish Bombay Badamie 13,50 €
Fisch mit Sahnesauce und gemahlten Mandeln /
Mild fish recipe with grounded almonds in a creamy
sauce
- 100 Jheenga Curry 19,00 €
Riesengarnelen in Curry gekocht nach einem nord-
indischen Rezept / King prawns cooked with curry
sauce in North Indian style

- 101 Jheenga Kumbh Wala 19,50 €
Riesengarnelen mit frischen Champignons, Knoblauch
und Ingwer in Mandel-Safran-Sauce / King prawns
with fresh mushrooms, garlic and ginger in an
almond-saffron sauce
- 102 Jheenga Masala 19,90 €
Spezielles Saucen-Rezept mit 18 verschiedenen Ge-
würzen / Special recipe with 18 different spices
- 103 Jheenga Mango 19,50 €
Riesengarnelen mit Alphonso Mango und Mandel-
Safran-Sauce / King prawns with Alphonso mango
and almond-saffron sauce
- 104 Jheenga Sabzi 17,50 €
Riesengarnelen mit frischem Gemüse in Curry Sauce
/ King prawns with fresh vegetables
- 105 Seafood Special à la Chef 19,00 €
Seafood mit Gemüse, Cashewkernen und Fruchtcock-
tail, in der Pfanne serviert / Seafood plate à la chef
with vegetables, cashew nuts and fruit cocktail, served
in a pan

Enten-Spezialitäten | Duck Specialities

Zur Bereitung der indischen Entengerichte verwenden wir
immer nur feines, gewürfeltes Entenbrustfilet ohne Fett und
ohne Haut. / For our Indian duck dishes we use only diced
pieces of fine duck breast fillet, without fat or skin.

- 110 Duck Jalfrezi 16,90 €
 Knuspriges Entenbrustfilet mit Zwiebeln, Tomaten,
rotem Chili, Paprika, Ingwer, frischem Koriander und
in der Pfanne serviert / Crispy fillet of duck breast
with onions, tomatoes, red chillies, capsicum, ginger
and fresh cilantro, served in a pan
- 111 Duck Curry 15,90 €
Gebratenes Entenbrustfilet nach nordindischem Re-
zept mit verschiedenen Gewürzen und Koriander in
Curry Sauce / Fillet of duck breast North Indian
style with various spices and cilantro
- 112 Duck Sabzi 16,90 €
Knuspriges Entenbrustfilet mit Gemüse, in der Pfanne
serviert / Crispy fillet of duck breast with vegetables,
served in a pan

>>

Signature Menu

- | | | | | | |
|--|--|---------|-----|---|---------|
| 113 | Duck Kumbh Wala
Gebratenes Entenbrustfilet mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safransauce /
Fillet of duck breast with fresh mushrooms, garlic, ginger in an almond saffron sauce | 16,50 € | 129 | Butter Chicken
Tandoori Hähnchenbrustfilet gebraten in milder Tomatensauce, Sahne und Butter / Tandoori chicken with tomato sauce, cream, butter and mild spices | 12,90 € |
| 114 | Duck Mango
Gebratenes Entenbrustfilet mit Alphonso Mango in Safran-Mandel-Sahne-Sauce / Fillet of duck breast with Alphonso mango in saffron almond cream sauce | 16,90 € | 130 | Chicken Sabzi
Hähnchenbrustfilet mit verschiedenem frischen Gemüse in Curry-Sauce / Boneless chicken with various fresh vegetables in curry sauce | 11,90 € |
| 115 | Duck Vindaloo
 Gebratenes Entenbrustfilet nach Goa Art – sehr scharf / Fillet of duck breast Goan style – very hot | 16,50 € | 131 | Chicken Palak
Hähnchenbrustfilet mit Rahmspinat und nordindischen Gewürzen / Boneless chicken in creamy spinach and North Indian spices | 12,90 € |
| 116 | Duck Khata Mitha
Gebratenes Entenbrustfilet süß-sauer, mit Ananasstückchen und Tamarinden-Sauce / Fillet of duck breast with pineapple and tamarind in sweet and sour sauce | 16,90 € | 132 | Chicken Chili
 Hähnchenbrustfilet auf Rajasthani Art mit Spezialgewürzen – sehr scharf / Boneless chicken in chili sauce – very spicy | 12,50 € |
| 117 | Duck Special à la Chef
Knuspriges Entenbrustfilet mit Gemüse, Cashewkernen und Fruchtcocktail, in der Pfanne serviert / Crispy fillet of duck breast in a recipe of our chef with vegetables, cashew nuts and fruit cocktail, served in a pan | 18,00 € | 133 | Chicken Vindaloo
 Hähnchenbrustfilet nach Goa Art – sehr scharf / Boneless chicken Goan style – very hot | 12,90 € |
| Huhn-Spezialitäten Chicken Specialities | | | 134 | Chicken Mango
Hähnchenbrustfilet mit Alphonso Mango in Safran-Mandel-Sahne-Sauce / Boneless chicken with Alphonso mango in saffron almond cream sauce | 13,50 € |
| 125 | Chicken Curry
Hähnchenbrustfilet nach nordindischem Rezept mit verschiedenen Gewürzen und Koriander in Curry Sauce / North Indian boneless chicken speciality with various spices, curry sauce and cilantro | 11,90 € | 135 | Chicken Karahi
Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und Paprika in Curry Sauce, in der Pfanne serviert / Boneless chicken fried with onions, ginger, tomatoes, capsicum in curry sauce, served in a pan | 13,50 € |
| 126 | Chicken Badam Pasanda
Hähnchenbrustfilet mit gemahlenden Mandeln in einer Safran-Sahnesauce / Mild chicken recipe with grounded almonds in saffron cream sauce | 12,90 € | 136 | Chicken Tikka Masala
Tandoori Hähnchenstücke in spezieller Sauce mit 18 verschiedenen Gewürzen / Tandoori chicken pieces in special sauce with 18 different spices | 13,50 € |
| 127 | Chicken Jalfrezi
 Hähnchenbrustfilet gebraten mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Ingwer und frischem Koriander / Sauté boneless chicken with onions, tomatoes, red chili, capsicum, ginger and fresh cilantro | 12,90 € | 137 | Chicken Madras
 Hähnchenbrustfilet in Kokos-Sauce mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und rotem Chili – sehr scharf / Boneless chicken in coconut sauce with onions, ginger, tomatoes and red chili – very hot | 13,50 € |
| 128 | Chicken Korma
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Kokosflocken mild gewürzt in Cashew-Sauce nach Art der königlichen Mogul-Küche / Grilled boneless chicken with coconut flakes Mogul style in a mild cashew curry sauce | 12,90 € | 138 | Chicken Nilgiri
 Hähnchenbrustfilet mit Koriander, Rahmspinat, grünem Chili und Minze in orientalischer Kräuter-Kokossauce / Boneless chicken with cilantro, spinach, mint and green chili, in an oriental coconut sauce with herbs | 13,90 € |

इंग्देट मेनु


139 Chicken Special à la Chef 15,50 €
Hähnchenbrustfilet mit Gemüse, Cashewkernen und Fruchtcocktail, in der Pfanne serviert / Boneless chicken in a recipe of our chef with vegetables, cashew nuts and fruit cocktail, served in a pan


Lamm-Spezialitäten | Lamb Specialities

Wir verwenden für unsere Gerichte Lammfilet oder Fleisch von der Keule, das zum Garen in kleine Stücke geschnitten wird. / For our dishes we use lamb fillet oder meat from the leg, which is cut into small pieces for the cooking procedure

145 Mughlai Meat 13,50 €
Lammfleisch mit Kokosnussflocken, gemahlene Mandeln und Fruchtcocktail in Safran-Sahnesauce / Tender lamb with coconut flakes, ground almonds and fruit cocktail in a creamy saffron sauce

146 Lamb Kumbh Wala 13,50 €
Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safran-Sauce / Tender lamb with fresh mushrooms, garlic and ginger in almond saffron sauce

147 Lamb Jalfrezi 13,90 €
 Lammfleisch gebraten mit Zwiebeln, Tomaten, rotem Chili, Paprika, Ingwer und frischem Koriander / Lamb with onions, tomatoes, red chili, capsicum, ginger and fresh cilantro

148 Lamb Vindaloo 13,90 €
 Lammfleisch nach Goa Art – sehr scharf / Tender lamb Goan style – very hot

149 Lamb Karahi 13,50 €
Gebratenes Lammfleisch mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und Paprika in Curry Sauce, in der Pfanne serviert / Fried lamb with onions, ginger, tomatoes, capsicum in curry sauce, served in a pan


150 Lamb Rogan Josh 14,50 €
Traditionelles rotes Kaschmiri Curry mit Zwiebeln, Ingwer und frischem Koriander / Lamb in a red curry Kashmiri style with onions, ginger and fresh cilantro


151 Lamb Palak 13,50 €
Gekochtes Lammfleisch mit Rahmspinat auf berühmte nordindische Art / Tender lamb in creamy spinach and North Indian spices

152 Lamb Dal 13,90 €
Lammfleisch mit gelben Linsen in würziger Curry-Tomatensauce / Lamb with yellow lentils in a curry with tomato and various spices

153 Dahi Ghosht 13,50 €
Gekochtes Lammfleisch in Curry-Joghurt-Mandel-Sauce / Tender lamb in a curry sauce with yogurt and almonds

154 Lamb Tikka Masala 15,50 €
Tandoori Lammfilet in spezieller Sauce mit 18 verschiedenen Gewürzen / Tandoori lamb fillet in a special sauce with 18 different spices

155 Lamb Nilgiri 14,50 €
 Lammfleisch mit Koriander, Rahmspinat, grünem Chili und Minze in orientalischer Kräuter-Kokossauce / Lamb with cilantro, spinach, mint and green chili, in an oriental coconut sauce with herbs

156 Kartick Puri Bhunna Gosht 16,00 €
 Zartes Lamm mit Ingwer, Knoblauch, Koriander und ganzem rotem Chili / Lamb cooked with ginger, garlic, cilantro and whole red chili

157 Lamb Special à la Chef 17,50 €
Lammfleisch mit Gemüse, Cashewkernen und Fruchtcocktail, in der Pfanne serviert / Lamb in a recipe of our chef with vegetables, cashew nuts and fruit cocktail, served in a pan

Rind-Spezialitäten | Beef Specialities

165 Beef Sabzi 13,50 €
Zartes Rindfleisch mit verschiedenem frischen Gemüse in Curry-Sauce / Tender beef with various fresh vegetables in curry sauce

166 Beef Palak 13,50 €
Rindfleischstücke mit Rahmspinat auf berühmte nordindische Art / Stewed beef with creamy spinach in the North Indian tradition

167 Beef Curry 13,50 €
Zartes Rindfleisch nach nordindischem Rezept mit verschiedenen Gewürzen und Koriander in Curry Sauce / Tender beef in Curry sauce

>>

इंग्देत मेनु

- | | | | | | |
|---|---|---------|---|---|---------|
| 168 | Beef Vindaloo | 13,50 € | 181 | Bharati Baigan | 10,50 € |
|  | Zartes Rindfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa – sehr scharf / Tender beef spiced in the tradition of Goa – very hot | |  | Auberginen gefüllt mit hausgemachtem Käse / Aubergines stuffed with homemade cheese | |
| 169 | Beef Bhunna | 13,50 € | 182 | Dal Makhani | 10,50 € |
| | Zartes Rindfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Sauce / Tender beef with tomatoes and fried onions in a tasty sauce | | | Schwarze Linsen mit Butter, Ingwer und Gewürzen / Black lentils with butter, ginger and spices | |
| 170 | Bhindi Beef | 13,90 € | 183 | Channa Masala | 9,90 € |
|  | Zartes Rindfleisch mit Okra, Tomaten, frischen Zwiebeln und kräftigen Gewürzen / Tender beef with ladyfingers, tomatoes, fresh onions and spicy seasonings | | | Kichererbsen gekocht mit Zwiebel, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Koriander / Chickpeas cooked with onion, garlic, ginger, tomato and cilantro | |
| Vegetarische Spezialitäten Vegetarian Specialities | | | | | |
| 175 | Bombay Alu | 9,90 € | 184 | Palak Alu | 9,50 € |
|  | Kartoffeln gebraten in Tomaten, Zitronengras, Joghurt und Kokosflocken / Fried potatoes with tomatoes, lemon grass, yoghurt and coconut flakes | | | Spinat mit Kartoffeln, Ingwer und pikanten Gewürzen / Spinach with potato, ginger and spices | |
| 176 | Dal Channa | 9,50 € | 185 | Palak Kofta | 10,90 € |
| | Gelbe Linsen gekocht in Butter mit Ingwer, Tomaten, Knoblauch und Gewürzen / Yellow lentils cooked in butter with garlic, tomatoes and spices | | | Käsebällchen mit Rahmspinat auf berühmte nordindische Art / Small cheese dumplings in creamy spinach sauce North Indian style | |
| 177 | Baigan Mirchi ka Salan | 11,50 € | 186 | Palak Paneer | 10,50 € |
|  | Kleine Auberginen in Chili, Kokosnuss und Tamarinden Sauce / Baby aubergines in chili, coconut and tamarind sauce | | | Hausgemachter Frischkäse gekocht mit Spinat und pikanten Gewürzen / Fresh homemade cheese cooked with spinach and spices | |
| 178 | Shahi Baigan | 10,50 € | 187 | Karahi Paneer | 11,00 € |
| | Hausgemachter frischer Käse gekocht mit Auberginen und Cashew-Sauce / Homemade cheese cooked with aubergines in a cashew-nut sauce | | | Hausgemachter Frischkäse gekocht mit Zwiebeln, Paprika und Tomaten / Fresh homemade cheese cooked with onion, tomato and capsicum | |
| 179 | Baigan Bhurta | 10,90 € | 188 | Malai Kofta | 10,90 € |
|  | Auberginen im Tandoor geröstet – dann gebraten mit Erbsen, Zwiebeln, Tomaten, grünem Pfeffer, Ingwer und Koriander / Aubergines roasted in the clay oven, and fried with peas, onion, tomato, green pepper, ginger and cilantro | | | Käsebällchen mit Cashew-Kernen und Rosinen, gekocht in Cashew-Sauce / Small cheese dumplings with cashew and raisins, cooked in a cashew sauce | |
| 180 | Alu Baigan | 10,50 € | 189 | Mixed Vegetable Korma | 10,50 € |
| | Kleine Auberginen und Kartoffeln mit Kräutern, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Koriander / Baby aubergines and potatoes cooked with herbs, spices, ginger, garlic, tomatoes and cilantro | | | Verschiedene Gemüse mild gewürzt in Cashew-Sauce nach Art der königlichen Mogul-Küche / Mixed vegetables Mogul style in a curry with mild spices and grounded cashew nuts | |
| | | | 190 | Vegetable Jalfrezi | 11,50 € |
| | | |  | Frisches Gemüse mit Zwiebeln, Tomaten, Chili, Ingwer und Korianderblättern / Fresh vegetables with onions, tomatoes, red chili, ginger and cilantro leaves | |
| | | | 191 | Bhindi Masala | 11,50 € |
| | | | | Okra Gemüse gebraten mit Tomaten, Zwiebeln und Currysauce / Lady fingers fried with tomato, onion and curry sauce | |

इंग्लिश मेनु

Biryani Reis-Spezialitäten | Biryani Rice Specialities

Mit gebratenem Basmati-Reis, Rosinen, Mandeln, Röstzwiebeln und speziellen Gewürzmischungen. Dazu wird wahlweise Currysauce oder Gurken-Raita serviert. / All our Biryani dishes are prepared with fried Basmati rice, raisins, almonds, roasted onions and special varieties of spices. Additionally we serve curry sauce or cucumber yoghurt.

- | | | |
|-----|---|---------|
| 200 | Vegetable Biryani | 10,50 € |
| | Basmati-Reis mit Rosinen, Mandeln, Röstzwiebeln und gemischtem Gemüse á la Saison / Basmati rice with raisins, almonds, roasted onions and seasonal mixed vegetables | |
| 201 | Chicken Biryani | 13,90 € |
| | Basmati-Reis mit Rosinen, Mandeln, Röstzwiebeln und gebratenem Hähnchenbrustfilet / Basmati rice with raisins, almonds, roasted onions and with fried chicken breast fillet | |
| 202 | Lamb Biryani | 14,50 € |
| | Basmati-Reis mit Rosinen, Mandeln, Röstzwiebeln und mit gebratenem Lammfleisch / Basmati rice with raisins, almonds, roasted onions and with fried lamb | |
| 203 | Beef Biryani | 14,50 € |
| | Basmati-Reis mit Rosinen, Mandeln, Röstzwiebeln und mit gebratenem Rindfleisch / Basmati rice with raisins, almonds, roasted onions and with fried beef | |
| 204 | Fish Biryani | 16,50 € |
| | Basmati-Reis mit Rosinen, Mandeln, Röstzwiebeln und mit gebratenem Fisch á la Saison / Basmati rice with raisins, almonds, roasted onions and with seasonal fried fish | |
| 205 | Prawn Biryani | 19,50 € |
| | Basmati-Reis mit Rosinen, Mandeln, Röstzwiebeln und mit gebratenen Riesengarnelen / Basmati rice with raisins, almonds, roasted onions and with fried king prawns | |
| 206 | Biryani à la Chef | 18,50 € |
| | Basmati-Reis mit Rosinen, Mandeln, Röstzwiebeln mit Hähnchen, Lamm, Garnelen und gemischtem Gemüse á la Saison / Basmati rice with raisins, almonds, roasted onions, and special with chicken, lamb, prawns and seasonal mixed vegetables | |

Unser Küchenchef empfiehlt: | Our chef recommends:

Menü-Vorschläge für 2 oder mehr Personen

Aishwarya Rai Menü

1. Gang Aperitif 1 Glas Prosecco
Pappadum – Knusprige Linsenwaffeln
2. Gang Dal Suppe
Salat nach indischer Art
3. Gang Chicken Tikka Masala
Lamb Nilgiri
Mixed Vegetable Korma
Dal Tarka – Indische Gelbe Linsen
Basmati Safran Rice
Raita – Gurken mit Joghurt
Nan – Tandoori Fladenbrot
4. Gang Gemischter Dessert Teller

Preis pro Person 25,00 €

Shahrukh Khan Menü

1. Gang Aperitif 1 Glas Prosecco
Pappadum – Knusprige Linsenwaffeln
2. Gang Hummercreme-Suppe
Salat nach indischer Art
3. Gang King Prawns Masala
Fish Nilgiri
Mixed Vegetable Curry
Dal Tarka – Indische Gelbe Linsen
Basmati Safran Rice
Raita – Gurken mit Joghurt
Nan – Tandoori Fladenbrot
4. Gang Gemischter Dessert Teller

Preis pro Person 30,00 €

>>

इंग्लिश मेनु

Nachspeisen | Desserts

- | | | |
|-----|--|--------|
| 210 | Gulab Jamoon
Frittierte Milchteigbällchen in Sirup / Small milk dumplings in a light syrup | 4,00 € |
| 211 | Gajar Halwa
Geriebene Karotten mit Mandeln und Rosinen / Grated carrots with almonds and raisins | 4,50 € |
| 212 | Firni
Honigmilch mit Reismehl, Mandeln, Pistazien und Nüssen / Honey milk with rice flour, almonds, pistachios and other nuts | 4,50 € |
| 213 | Mango-Creme mit Eiscreme
Mango cream with ice cream | 4,50 € |
| 214 | Lychees mit Eiscreme
Lychees with ice cream | 4,50 € |
| 215 | Anguri Eiscreme
Vanilleeis mit in Grappa eingelegten Rosinen / Vanilla ice cream with raisins in grappa | 4,50 € |
| 216 | Kulfi
Honigmilch mit Maismehl, Mandeln und Pistazien / Honey milk with corn flour, almond and pistachio nuts | 4,50 € |
| 217 | Eiscreme mit frischer Mango (wenn verfügbar)
Ice cream with fresh mango – when available | 5,50 € |
| 218 | Dessert-Special
Lassen Sie sich überraschen! / Our surprise special for you! | 6,50 € |



©istockphoto.com

Kaffee | Coffee

- | | | |
|-----|--------------|--------|
| 230 | Tasse Kaffee | 2,50 € |
| 231 | Espresso | 2,50 € |
| 232 | Cappuccino | 2,80 € |
| 233 | Milchkaffee | 2,80 € |



getränke-karte

Aperitifs

240	House Cocktail	0,1 l	4,10 €
241	Kir Royal	0,1 l	3,90 €
242	Aperol mit Weißwein ¹	0,1 l	3,90 €
243	Glas Prosecco	0,1 l	3,90 €
244	Campari Soda ¹	5 cl	3,60 €
245	Campari Orange ¹	5 cl	3,90 €
246	Martini Bianco	5 cl	3,50 €
247	Martini Dry	5 cl	3,50 €
248	Martini Rosso	5 cl	3,50 €
249	Sherry Sandeman Secco	5 cl	3,50 €
250	Sherry Sandeman Medium Dry	5 cl	3,50 €
251	Gin Tonic ³	4 cl	5,50 €
252	Martini-Cocktail (Martini und Gin)	4 cl	4,90 €
253	Bacardi Cola ^{1,2}	4 cl	4,90 €

1 = mit Farbstoffen, 2 = Coffeinhaltig, 3 = Chininhaltig

Alkoholfreie Getränke | Soft Drinks

Indische Getränke | Indian Drinks

260	Lassi süß Hausgemachtes Joghurtgetränk / Homemade Indian yoghurt drink, sweet	0,20 l	3,00 €
261	Lassi sauer Hausgemachtes Joghurtgetränk / Homemade Indian yoghurt drink, salty	0,20 l	3,00 €
262	Mango Lassi Joghurtgetränk mit Mango / Yoghurt drink with mango	0,20 l	3,50 €
263	Maracuja Lassi Joghurtgetränk mit Maracuja / Yoghurt drink with maracuja	0,20 l	3,50 €
264	Mango Milch / Mango milk	0,20 l	3,50 €
265	Mangosaft / Mango juice	0,20 l	3,00 €
266	Guavensaft / Guava juice	0,20 l	3,00 €
267	Lycheesaft / Lychee juice	0,20 l	3,00 €
269	Säfte Nr. 265 bis 267 als Schorle Juices number 265 to 267 mixed with water	0,40 l	3,50 €

>>

Perlendes Mineralwasser / Sparkling mineral water

280	Bad Camberger Taunusquelle Premium	0,25 l	2,70 €
281	Surgiva Mineralwasser	0,50 l	3,50 €
282	Bad Camberger Taunusquelle Premium	0,75 l	5,50 €

Stilles Mineralwasser / Mineral water still

283	Bad Camberger Taunusquelle Premium	0,25 l	2,70 €
284	Evian	0,50 l	3,50 €
285	Bad Camberger Taunusquelle Premium	0,75 l	5,50 €
286	Coca Cola ^{1,2}	0,33 l	3,00 €
287	Fanta ¹	0,33 l	3,00 €
288	Sprite	0,40 l	3,00 €
289	Spezi ^{1,2}	0,40 l	3,00 €
290	Apfelschorle	0,40 l	3,00 €
291	Johannisbeerschorle	0,40 l	3,50 €
292	Maracujaschorle	0,40 l	3,50 €
293	Ananasschorle	0,40 l	3,50 €
294	Apfelsaft	0,20 l	2,00 €
295	Orangensaft	0,20 l	2,50 €
296	Johannisbeernektar	0,20 l	2,50 €
297	Ananassaft	0,20 l	2,50 €
298	Bitter Lemon ³ , Tonic Water ³ oder Ginger Ale	0,20 l	2,50 €

1 = mit Farbstoffen, 2 = Coffeinhaltig, 3 = Chininhaltig

Alkoholische Getränke | Alcoholic Drinks

Bier | Beer

310	Pils vom Fass	0,30 l	3,00 €
311	Helles vom Fass	0,50 l	3,50 €
312	Weißbier vom Fass	0,50 l	3,80 €
313	Dunkles Weißbier (Flasche)	0,50 l	3,80 €
314	Leichtes Weißbier (Flasche)	0,50 l	3,80 €
315	Dunkles Bier (Flasche)	0,50 l	3,80 €
316	Alkoholfrei (Flasche)	0,50 l	3,80 €
317	Alkoholfreies Weißbier (Flasche)	0,50 l	3,80 €
318	Radler	0,50 l	3,80 €
319	Indisches Bier	0,33 l	3,80 €

Getränke

Spirituosen | Spirits

330	Ramazzotti 32% Vol.	4 cl	3,90 €
331	Averna Amaro Siciliano 34% Vol.	4 cl	3,90 €
332	Fernet Branca 42% Vol.	2 cl	2,30 €
333	Obstler 40% Vol.	2 cl	2,30 €
334	Wodka Moskowskaya 40% Vol.	2 cl	3,60 €
335	Jubiläums Aquavit 42% Vol.	2 cl	3,60 €
336	Williamsbirne Morand 40% Vol.	2 cl	3,90 €
337	Kirsch Morand 40% Vol.	2 cl	3,90 €
338	Grappa Nonino 40% Vol.	2 cl	4,10 €
339	Remy Martin V.S.O.P. 40% Vol.	2 cl	3,40 €
340	Old Monk Rum aus Indien / from India	2 cl	3,50 €
341	Indischer Mangoschnaps zur Verdauung / A digestive	2 cl	3,50 €
342	Guava Likör	2 cl	3,20 €
343	Hausgemachter Mangolikör	1 l	16,00 €
	Flasche zum Mitnehmen / Homemade mango liqueur, bottle for taking along		

Whiskey

345	Johnnie Walker Black Label 40% Vol.	4 cl	4,10 €
346	Chivas Regal 12 Jahre gereift, 40% Vol.	4 cl	4,40 €
347	Glenfiddich Special Reserve 12 Jahre gereift, 40% Vol.	4 cl	4,40 €
348	Jack Daniels 40% Vol.	4 cl	4,40 €

**Lebe so, dass du sagen kannst: Die Vergangenheit ist Geschichte,
die Zukunft ist ein Geheimnis, doch dieser Augenblick ist ein Geschenk.**

Indische Weisheit

Tee-Spezialitäten | Tea specials

Liebe Gäste und Teefreunde,
genießen Sie die anspruchsvolle Auswahl an indischen und internationalen Tees, die wir hier für Sie zusammengestellt haben. Es ist sicher auch für Ihren Geschmack etwas dabei. Wir servieren unsere Tees mit Kandiszucker oder auch mit flüssiger Sahne. Falls Sie einen Sonderwunsch haben, lassen Sie es uns bitte wissen.

Dear guests and tea lovers,
enjoy the high-quality range of Indian and international teas, which we are offering here to you. We are sure you will find your favourite choice.

Our tea servings come with rock candy, and if you like also with whipping cream. Please, let us know if you should have a request for a special variety of tea.

350 Tasse Chai – Indischer Haustee 2,70 €
Unser Klassiker fasziniert durch die hauseigene Gewürzmischung, die dem mit Milch und Zucker aufgekochten kräftigen Schwarztee sein ganz spezielles Aroma verleiht. / Our traditional Indian black tea cooked with milk and sugar is made particularly fascinating by our individual blend of spices.

351 Eine Kanne Chai – Indischer Haustee 4,90 €

Ein Kännchen Tee Ihrer Wahl

A pot of tea according to your choice 4,70 €

352 Difflo Assam Indien
Ein eleganter, malziger Plantagentee von erlesener Güte. Würzig, blumig, mit vollem Aroma, und trotzdem von ausgesprochener Feinheit / An elegant malty variation of highest quality with a full bouquet, yet of exquisite delicacy

353 Badamtam Darjeeling Indien
Seltenes Hochlandgewächs von exquisiter Qualität. Etwas herber, frisch-blumiger Tee / Rare highland product of best quality: Slightly tart-flowery.

354 Nuwara Eliya Ceylon Sri Lanka
Nuwara Eliya bedeutet „Über den Wolken schwebend“. Dieser zarterbe und spritzige Tee wächst in Höhen von über 2000 m / Nuwara Eliya means 'floating above the clouds'. This aromatic tea with a subtle pep is grown in regions higher than 2000 meters above sealevel.

355 Golden Nepal – Type Maloom
Hocharomatischer, eleganter und rassisiger Himalaya Hochlandtee von ursprünglichem Charakter / Highly aromatic elegant tea from the Himalayan highlands with a fiery fragrance.

356 Special Earl Grey
Ein Spiegel der Vielfalt eines wertvollen Bergamotte Aromas. Gerade gut genug, um mit Chinattee 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.

357 Morgentau – Grüner Tee
Zart-herber Tee, mit feinfruchtigem Flavour. Die Zutaten: Sencha Tee, Aromate, Sonnenblumen, Kornblumen und Rosenblüten / Tender herbal tea, with fine-fruity flavour. Ingredients: Sencha tea, sunflower, cornflower and rose blossoms.

358 Jasmine Pearls – Grüner Tee
Bei dieser raren Spezialität werden die Blätter per Hand zu Kügelchen gerollt. In frisch gepflückten Jasminblüten aromatisiert erhalten sie ihr besonderes und feinblumiges Bouquet / With this rare tea speciality leaves are rolled to small balls by hand. Flavoured in fresh picked jasmine blossoms, there it gains its especially and delicate flowery bouquet.

359 Sport Cup
10 Vitamine, Calcium und viele andere wertvolle Zutaten sorgen für Fitness und Wohlfühl / 10 Vitamins, calcium and many other valuable ingredients care for power and wellness.

Die Wein- Auswahl | The List Of Wines

Wir haben unser Weinsortiment aktualisiert und wiederum besonderen Wert darauf gelegt, dass die ausgesuchten Weine gut mit unseren indischen Speisen harmonieren. Wir sind Ihnen immer gerne bei der Auswahl behilflich.

We have updated our selection of wines lately with the ongoing approach to find the best wines that can create a harmony with our Indian dishes. It is always a pleasure for us to help you along with your choice.

	Weiße Weine White Wines	Herkunft	Glas 0,1 l	Flasche 0,75 l
400	Riesling QbA Weingut Vier Jahreszeiten - trocken, frisch, classic -	Deutschland Pfalz	2,90 €	20,00 €
401	Grüner Veltliner QbA Weingut Salzl - trocken, intensive Frische, mineralische Zitrusnoten, weiche, elegante Frucht, zartwürzig -	Österreich Burgenland	3,00 €	21,00 €
402	Chardonnay VdP Albert Bichot, Beaune - trocken, rund und süffig, mit den Aromen von Apfel und Birne, weich, harmonisch -	Frankreich Val d'Oc	3,20 €	23,00 €
403	Premium Viognier Calden, San Juan - goldgelb, aromatisch, Kombination von tropischen Früchten, Pfirsich und Blumen -	Argentinien Mendoza	3,30 €	25,00 €
404	Lugana DOC "Ca' De' Rocchi", Tinazzi, Verona - strohgelb, zartes Bouquet, frisch, fruchtig, geschmeidig, elegant -	Italien Lombardei	3,50 €	26,00 €
405	Sauvignon Blanc J. Bouchon, Santiago - trocken, Nuancen, Duft nach Frühlingswiese, Limone mit einer Mischung aus Früchten wie Birne und Melone -	Chile Maule Tal	3,50 €	27,00 €
406	Chenin Blanc Bergsig Estate - trocken, süffiger und leichter Weisswein, mit einer besonders runden und weichen Art -	Südafrika Breede River	3,60 €	28,00 €

>>

	Weißweine White Wines	Herkunft	Flasche 0,75 l
407	Chardonnay DO Bodega de Sarria - leuchtend blasses gelb, Aromen von Ananas, Limette, Grapefruit und Blumen. Sehr geschmackvoll mit viel Frucht, Frische und Zitrusnoten -	Spanien Navarra	27,00 €
408	Semillon Chardonnay De Bortoli - Zitronenaromen des Semillon, Pfirsich-Melonentöne des Chardonnay, körperreich und fruchtbetont -	Australien New South Wales	29,00 €
409	Silvaner - K - Weingut am Stein, Ludwig Knoll - frisch und spritzig, mit einem sehr ausgeprägten Duft nach reifen Bananen -	Deutschland Franken	35,00 €
410	Best of Wagram QbA Anton Bauer - strohgelb, frische Nase mit Zitrus und Grapefruit am Gaumen gelungene Symbiose aus Frucht nach Apfel und Bratapfel und Würze nach nussigen Elementen -	Österreich Wagram	38,00 €
411	Chardonnay Private Selection, Robert Mondavi, Coastal - intensive Geschmacksnoten, die an Ananas frischen Apfel, Melone, Zitrusblüte und Gewürze erinnern. Komplexität und Reichhaltigkeit, durch Barrique -	USA Kalifornien	39,00 €
412	Gavi DOCG Rovereto, Michele Chiarlo, Calamandrana - strohgelb, komplexes Bouquet, elegant, nachhaltig, trocken, gute Balance -	Italien Piemont	44,00 €
413	Sancerre AC Chateau de Thouvenay - komplexes Aroma von gelben Früchten und Stachelbeeren. Der mineralische Charakter klingt in einem langen Finale aus -	Frankreich Loire	48,00 €
414	Sauvignon Blanc Cloudy Bay Vineyards, Blenheim - trocken, frisch, leicht grasige Noten mit kräftigen Zitrusfrüchten -	Neuseeland	85,00 €

Getränke

Indischer Wein | Indian Wines

	Herkunft	Glas 0,1 l	Flasche 0,75 l
420 Indischer Weißwein - kräftige Fruchtnote, würzig, füllig, trocken, gereifte exotische Fruchtnoten -	Indien	3,60 €	26,00 €
421 Indischer Rotwein - trocken, voll, Noten von Kirschen und ein leichter Mandelton -	Indien	3,60 €	26,00 €

Rotweine | Red Wines

	Herkunft	Glas 0,1 l	Flasche 0,75 l
430 Cabernet Sauvignon VdP Joseph Castan - purpurfarben, intensiv schimmernd, Duft von Gewürzen und Rotfrüchten. Fruchtnoten von Schokolade, Koriander und Zimt -	Frankreich Languedoc	3,20 €	22,00 €
431 Zweigelt QbA Weingut Salzl trocken, rubinrot, tiefgründige Nase, saftiges Kirscharoma, samtig, geschmeidig und harmonisch	Österreich Burgenland	3,30 €	23,00 €
432 Primitivo IGT C.V.T. s.r.l., Tortona - trocken, kräftige Frucht, weich, mild - Dieser Wein ist ein echter Schmeichler	Italien Apulien	3,50 €	25,00 €
433 Trollinger mit Lemberger QbA Eberstädter Eberfürst Weingärtnergenossenschaft Eberstadt - halbtrocken, feine Blume, ansprechendes Bukett, feine Abstimmung von Trollinger und Lemberger -	Deutschland Württemberg	3,50 €	25,00 €
434 Merlot MontGras - reife Frucht mit Anklängen von Minze und Wildkräutern, elegant, weich und gefällig mit langem Abgang -	Chile Colchagua Valley	3,50 €	25,00 €
435 Vina Lastra Tempranillo Invencible - kirschrot, in der Nase Aromen von roten Früchten, mit feinen Röstaromen, gute Struktur, langer Abgang -	Spanien Valdepenas	3,60 €	26,00 €

>>

	Rotweine Red Wines	Herkunft	Glas 0,1 l	Flasche 0,75 l
436	Malbec Bodegas Trapiche - tiefdunkel rot, fruchtige Aromen nach Mandeln, Pflaumen und Kirschen, harmonische Abrundung durch einen Hauch von Trüffel, säurearm, trocken -	Argentinien Mendoza	3,60 €	27,00 €
437	Zinfandel Red Private Selection, Robert Mondavi, Coastal - intensive Anklänge an Schwarzkirschen und Pflaumen, mit pfeffrigen und würzigen Untertönen, üppige dunkle Fruchtnote, typische intensive Würze -	USA Kalifornien		38,00 €
438	Cabernet Sauvignon Baauwklippen - mittelschwer, trocken, tiefrote Farbe, Aromen von Eukalyptus, Schokolade und roten Beeren -	Südafrika Stellenbosch		40,00 €
439	Vina Pomal Reserva DOC Bodegas Bilbainas - intensive Farbe, kräftig anhaltende Aromen von roten Beeren, exzellenter Körper, ausgewogen, 3 Jahre Barrique gelagert -	Spanien Rioja		46,00 €
440	Pinot Noir Culley - ein Mix aus Beeren- und Gewürzaromen, seidige Textur, fester Körper, lebendige Struktur, ein klassischer Pinot Noir -	Neuseeland Marlborough		50,00 €
441	Shiraz Brother's in Arms, Formby's Run - maulbeerenrot, balancierter fruchtiger Charakter, intensiver Geschmack, weiche Tannine, Geschmack nach schwarzer Johannisbeere, ein Hauch von Schokolade -	Australien Longhorne Creek		55,00 €
442	Rotspon Classic Weingut Sonnhof, J. Jurtschitsch - finessreiche Fruchtstruktur, dominiert von Waldbeeren, einem Hauch von Mandeln, elegante Extrasüßenoten -	Österreich Kamptal		55,00 €
443	Ripasso DOC Valpolicella Superiore, Tinazzi, Verona - rubinrot, intensiv, voll und körperreich, nachhaltiger Geschmack – ähnlich einem Amarone -	Italien Venetien		59,00 €
444	Château Coudert AC Grand Cru Saint-Emilion - Ein Geheimtipp aus dem Saint-Emilion, kraftvoll strukturiert, trotz seiner Kraft hat er feine Tannine -	Frankreich Bordeaux		65,00 €

getränke

Weinschorle | Wine & Water Mix

Glas 0,2 l

- 450 Weinschorle
- weiß oder rot, süß oder sauer -

4,50 €

Roséweine | Rosé Wines

Herkunft

Glas 0,1 l

Flasche 0,75 l

- 460 Bardolino Chiaretto DOC
Casa Vinicola Cesari, Quinzano
- trocken, frischduftig, leicht, zartrosa, Duft von frischen Waldbeeren, angenehm leicht zu trinken -
- 461 Corail Rosé AC
Chateau Roquefort
- trocken, fruchtiger, würziger Rosé, angenehme Noten von roten Beeren, Quitten und einem Hauch von Zitronenschalen -
- 462 Anton Bauer Rosé
Anton Bauer
- kräftig klares rosa, blumiger Duft, elegante Struktur, am Gaumen frisch und saftig -

Italien
Venetien

3,20 €

22,00 €

Frankreich
Provence

3,20 €

22,00 €

Österreich
Wagram

24,50 €

Prosecco & Sekt

Herkunft

Glas 0,1 l

Flasche 0,75 l

- 470 Prosecco frizzante IGT, Soligo
- 471 Solighetto Rosé frizzante, Soligo
- 472 Prosecco Spumante DOC, Soligo
- 473 Menger Krug Brut Blanc

Italien
Italien
Italien
Deutschland

3,50 €

3,80 €

19,50 €

21,50 €

24,50 €

38,00 €

Champagner

- 475 Moet & Chandon Brut Imperial
- 476 Ruinart Brut Rose
- 477 Ruinart Blanc de Blanc
- 478 Dom Perignon
- 479 Dom Perignon Rose

Frankreich
Frankreich
Frankreich
Frankreich
Frankreich

79,00 €

89,00 €

89,00 €

195,00 €

390,00 €

संगेet

Vielen Dank für Ihren Besuch!

Wir kochen und würzen gerne nach Ihren Vorlieben.

**Wenn etwas nicht so ganz Ihren Vorstellungen und
Wünschen entsprochen hat, sagen Sie es uns bitte,
damit wir noch besser werden können.**

**Wenn Sie zufrieden waren, dann sagen Sie es
bitte auch Ihren Freunden und Bekannten.**

SANGEET bedeutet MUSIK.

**Gerne verwöhnen wir Sie auch mit indischer Live-Musik und Tanz
zu besonders festlichen Anlässen. Für Hochzeiten, Geburtstage ...
für alle Familien- oder Firmenfeiern arrangiert unser Party-Service
den stilvollen Rahmen mit speziell abgestimmten Menüs.**

Lassen Sie sich von uns beraten.

Auf ein Wiedersehen freut sich

Ihr SANGEET-Team