

## Suppen

- |     |   |      |
|-----|---|------|
| 01. | <b>Dal-Shorba:</b> Indische Linsensuppe | 4,50 |
| 02. | <b>Murgh-Shorba</b> Hühnerfleischsuppe  | 5,50 |
| 03. | <b>Tomatensuppe</b>                     | 4,50 |

## Vorspeisen (Appetizers)

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 11. | <b>Sabji Pakora</b> - <sup>19</sup> mit Frischem Gemüse  | 5,90  |
| 12. | <b>Paneer Pakora</b> - <sup>19</sup> Frisch hausgemachter Käse                                     | 6,50  |
| 13. | <b>Vegetable Samosa</b> - Zwei herzhaft Teigtaschen mit Kartoffeln, grünen Erbsen und Cashewkernen | 6,50  |
| 14. | <b>Chicken Pakora</b> - Hähnchenbrustfiletstücke   | 6,50  |
| 15. | <b>Fish Pakora</b> -   | 6,50  |
| 16. | <b>Mix Pakora Platte</b> - (2Person) <sup>16, 19, 1</sup>  | 10,90 |

## Salate

- |     |  |      |
|-----|--|------|
| 21. | <b>Mix Salat</b> <sup>5, 8, 13, 19, 22</sup>                       | 5,50 |
| 22. | <b>Chicken Salat</b> Gemischter Salat + gegrillte Hühnerbrustfilet | 8,50 |

## Beilagen

- |     |   |      |
|-----|---|------|
| 31. | <b>Plain Dahi</b> <sup>19</sup> (einfacher Joghurt)                                     | 1,90 |
| 32. | <b>Mix Raita</b> <sup>19</sup> mit gehackten roten Zwiebeln, Tomaten, Gurken & Gewürzen | 3,50 |

## Indische Tandoori Brote

- |     |   |      |
|-----|---|------|
| 41. | <b>Papadam</b> - Dünnes Knabbergebäck aus Linsenmehl  | 2,50 |
| 42. | <b>Tandoori Roti</b> - <sup>13, 19</sup> Indisches Vollkornbrot aus Sauerteig                             | 2,20 |
| 43. | <b>Bhatura</b> - <sup>13, 19</sup> Frittiertes Fladenbrot aus Weizenmehl                                  | 2,50 |
| 44. | <b>Naan</b> - <sup>13, 19</sup> Sauerteig-Fladenbrot aus feinstem Weizenmehl                              | 2,00 |
| 45. | <b>Paneer Naan</b> - Sauerteig-Fladenbrot aus Weizenmehl, mit Käse <sup>13, 19</sup>                      | 3,90 |
| 46. | <b>Garlic Naan</b> - <sup>13, 19</sup> Sauerteig-Fladenbrot aus Weizenmehl mit frisch gehacktem Knoblauch | 3,90 |
| 47. | <b>Butter Naan</b> Sauerteig-Fladenbrot aus feinstem Weizenmehl mit Butter verfeinert                     | 3,90 |



Hinter die Gerichte stehende Zahlen sind Allergene.  
Die Liste ist am letzte Seite.

## Indische Tandoori Spezialitäten

Alle Tandoori-Gerichte servieren wir auf einer heißen Platte mit Basmatireis, Nan (indischem Brot) & Curry Soße.  
All Tandoori dishes are served on a hot platter aside with Basmati rice, Nan and curry sauce.

In einem Tandoor, einem traditionell mit Holzkohle befeuerten Lehmofen, werden viele indische Gerichte zubereitet. In diesem Ofen, der aus einem zylinderförmigen Tonkrug besteht, werden sowohl die typischen Brote gebacken, als auch Fleischgerichte zubereitet. Die Fleischstücke werden mit einer Joghurt-Gewürz-Mischung mariniert und auf Spieße gesteckt.

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 51. | <b>Tandoori Mix-</b> Fleisch-Komposition aus verschiedenen Tandoori-Spezialitäten nach einer 24-stündigen Joghurt Marinade <sup>19</sup> im Tandoor gegart | 22,50 |
| 52. | <b>Tandoori Prawns- Art</b><br>Riesengarnelen (Krebstiere) nach des Hauses nach einer 24-stündigen Joghurt-Marinade <sup>19</sup> im Tandoor gegart.       | 23,50 |
| 53. | <b>Chicken Malai Tikka-</b> <sup>5, 19</sup><br>Hähnchenbrustfilet am Spieß in milder Cashewnussmarinade verfeinert  | 15,90 |
| 54. | <b>Punjabi Chicken Tikka-</b> <sup>1, 5, 19</sup><br>Hähnchenbrustfilet am Spieß, in Joghurt, Safran, Knoblauch, Ingwer und Essig mariniert                | 15,90 |
| 55. | <b>Haryali Tikka-</b> (mittel scharf) <sup>1, 5, 19</sup> Hähnchenbrustfilet am Spieß, in frischer Minze, Ingwer und frischem Spinat mariniert             | 15,90 |
| 56. | <b>Lamm Tikka-</b> <sup>1, 5, 19</sup> Lamm in Joghurt, Safran, Knoblauch, Ingwer & Essig mariniert  | 17,90 |



## Vegetarische Spezialitäten Vegetarian Specialities

Alle Vegetarische Gerichte mit Basmatireis und Naan (indischem Brot)

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 61. | <b>Bhindi Masala</b> frische Okraschoten mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch u. Koriander   | 13,50 |
| 62. | <b>Dal Tarka-</b> Rote Linsen mit Zwiebeln, frischen Tomaten, Ingwer, Koriander, Curryblättern und Chili   | 12,90 |
| 63. | <b>Vegetable Jalfrezi</b> (Pikant) <sup>1,19</sup><br>Verschiedene Gemüse nach nordindischer Art   | 12,90 |
| 64. | <b>Navratan ka Korma</b> (mild) <sup>8, 19, 20</sup><br>Frisches Gemüse in einer milden Sauce mit Mandeln, Cashewnüssen, Kokosflocken, Rosinen & Früchten, | 13,50 |
| 65. | <b>Saag Paneer</b> <sup>19</sup> Rahmkäse mit Spinat nach einem nordindischen Rezept   | 13,90 |
| 66. | <b>Chana Batura-</b> <sup>3, 19</sup> Kichererbsen mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer in Currysauce und mit Batura serviert                                     | 13,50 |
| 67. | <b>Paneer Masala</b> (mittelscharf) <sup>5, 19</sup><br>Indischer Rahmkäse in Currysauce mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch & Tomaten                | 13,50 |
| 68. | <b>Bombay Aloo</b> <sup>1,19</sup> Kartoffeln mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch und frischen Tomaten  | 12,90 |



Alle Speisen mit aromatische Basmati-Reis serviert

## Spezialitäten vom Huhn Chicken specialties

Alle Gerichte mit Basmatireis und Nan (indischem Brot)  
All dishes are served with Basmati rice & naan (Indian bread)

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 71. | <b>Chicken Curry</b> - <sup>19</sup> Hähnchenfleisch in Currysoße  | 13,90 |
| 72. | <b>Chicken Korma</b> (mild)- <sup>8, 19, 20</sup><br>Hähnchenbrustfilet in einer milden Sahnesauce aus geriebenem Rahmkäse, Mandeln, Rosinen & Cashewnüssen  | 14,50 |
| 73. | <b>Chicken Tikka Masala</b> <sup>1, 19, 20</sup><br>Hähnchenbrustfilet in gewürztem Safran-Joghurt mariniert, im Tandoor gegrillt, mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer & Gewürzen angebraten    | 15,90 |
| 74. | <b>Butter Chicken</b> - <sup>1, 19</sup> Hähnchenbrustfilet mit Gewürzen mariniert im Tandoor gegrillt mit Honig & Butter Tomatensauce gekocht   | 15,90 |
| 75. | <b>Chicken Vindaloo</b> (sehr scharf) <sup>17, 22</sup><br>Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln, ganzen Tomaten, Ingwer und Knoblauch in einer scharfen Sauce   | 14,90 |
| 76. | <b>Chicken Jalfrezi</b> (Pikant) <sup>1, 19, 22</sup> Gebratenes Hähnchenfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grüner Chili  | 14,90 |
| 77. | <b>Mango Chicken</b> (mild-süß) <sup>5, 8, 19, 20</sup> Hähnchenbrustfilet mit frischer Mango, Kokosnuss und Mandeln in milder Sauce   | 14,90 |
| 78. | <b>Chili Chicken</b> (süß-sauer-scharf) <sup>1, 5, 8, 13, 15, 22</sup><br>Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, fr. Ingwer, grüner Paprika und Gewürzen in einer sämigen Currysauce | 15,90 |
| 79. | <b>Chicken Palak</b> <sup>19</sup><br>Hähnchenbrustfilet mit Spinat, Zwiebeln und Tomaten, in Gewürzen gegart  | 15,90 |



## Spezialitäten vom Lamm

### Lamb dishes

Alle Lammgerichte sind von der Keule ohne Knochen.  
Wir servieren sie mit Basmatireis & Nan (indischem Brot)  
All Lamb dishes are from the leg without bone, served with rice and nan

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 80. | <b>Lamm Tikka Masala</b> - - - - -  | 17,90 |
|     | gebratene Lammfleisch in gewürztem Safran-Joghurt mariniert,<br>im Tandoor gegrillt, mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und<br>Gewürzen angebraten                         |       |
| 81. | <b>Lamm Curry</b> Zartes Lammfleisch in - - - - -   | 15,90 |
|     | Curry-Soße Tender Lamb in curry sauce   |       |
| 82. | <b>Bhuna Lamm</b> (Pikant) - - - - -  | 16,90 |
|     | Gebratenes Lammfleisch mit Tomaten und<br>Röstzwiebeln in kräftiger Soße<br>Tender Lamb with Tomatoes and fried Onions in a spicy sauce                               |       |
| 83. | <b>Lamm Palak</b> <sup>19</sup> - - - - -   | 16,00 |
|     | Lamm mit Spinat, Zwiebeln & Tomaten, in Gewürzen gegart<br>Lamb with spinach, onions and tomatoes, sauté in a blend of spices   |       |
| 84. | <b>Mango Lamm</b> (mild-süß) <sup>8, 19, 20</sup> - - - - -   | 16,90 |
|     | Lamm mit frischer Mango, Kokosnuss & Mandeln in milder Sauce<br>Lamb with fresh mango, coconut & almonds in a mild gravy  |       |
| 85. | <b>Lamm Krahi</b> <sup>19</sup> - - - - -   | 16,90 |
|     | Zartes Lammfleisch mit frischen Paprika, Zwiebel,<br>Knoblauch und Ingwer in Cashew-soße<br>Tender Lamb with fresh Mushrooms, Garlic and Ginger in<br>an Cashew-Sauce |       |



## Fisch & Meeresfrüchte Fish & Seafood

Alle Meeresfrüchtegerichte mit Basmatireis & Nan (indischem Brot)  
- - All seafood dishes with Basmati rice and naan.

- |      |  |       |
|------|--|-------|
| 85a. | <b>Fisch Masala</b> <sup>1, 16, 19, 20</sup> .....<br>Seelachsfilet mit Zwiebeln, Tomaten & Gewürzen gebraten<br>& in Tomaten-Sahnesauce gekocht<br>Fried Coalfish filet with onions, tomatoes &<br>spices, cooked in tomato gravy - - - - - | 17,90 |
| 86.  | <b>Jheenga Mango</b> (mild – süß) <sup>8, 14, 19, 20</sup> - - - - -<br>Riesengarnelen mit frischer Mango, Kokosnuss &<br>Mandeln in milder Sauce<br>Prawns with fresh mango, coconut & almonds in a mild gravy                              | 19,90 |
| 87.  | <b>Jheenga Masala</b> (mild – süß) <sup>8, 14, 19, 20</sup> - - - - -<br>Riesengarnelen mit Zwiebeln, Tomaten & Gewürzen gebraten<br>& in Tomaten-Sahnesauce gekocht<br>Prawns with onions, tomatoes &<br>spices, cooked in tomato gravy     | 19,90 |
| 88.  | <b>Prowen Palak</b> Garnellen mit Spinat, - - - - -<br>Zwiebeln & Tomaten, in Gewürzen gegart  | 20,90 |



# Biryanis

Biryani ist ein aufwändig zubereitetes Gericht persischen Ursprungs mit gewürztem Reis, der in verschiedenen Variationen angebraten wird.

Alle Biryanis servieren wir mit Joghurt & Salat.

Biryani is a seasoned rice dish of Persian origin, fried in different styles.

All Biryanis are served with yoghurt and salad.

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 91. | <b>Sabji Biryani</b> <sup>17, 19</sup><br>mit frischem Gemüse, Nüssen & Rosinen<br>with fresh vegetables, nuts & raisins  | 13,90 |
| 92. | <b>Chicken Biryani</b> <sup>1, 17, 19</sup><br>mit Hähnchenbrustfilet, Paprika, Zwiebeln,<br>Nüssen & Rosinen<br>with chicken breast filet, bell pepper, onions, nuts & raisins                                   | 15,90 |
| 93. | <b>Lamm Biryani</b> <sup>1, 17, 19</sup><br>mit Lamm, Paprika, Cashewnüssen, Koriander,<br>Zwiebeln & Rosinen<br>with lamb meat, bell pepper, cashew nuts,<br>coriander, onions & raisins                         | 16,90 |
| 94. | <b>Prawen Biryani</b> <sup>1, 17, 19</sup><br>mit Riesengarnelen, Paprika, Zwiebeln,<br>Nüssen, Rosinen und indische Gewürze-Mischung<br>with king prawns, peppers, onions,<br>Nuts, raisins and Indian spice mix | 19,90 |



# Mittagskarte

Mo. – Fr. (außer Feiertage) 11:30 – 15:00 Uhr  
Alle Gerichte mit Blatt sind auch Veganerhältlich

## Alle Gerichte mit Basmati-Reis

### Vegetarische / Vegane Spezialitäten

- |     |   |      |
|-----|---|------|
| M01 | <b>Dal Tarka</b> Gelbe Linsen mit Zwiebeln, frischen Tomaten, Ingwer, Koriander, Curryblättern & Chili            | 8,90 |
| M02 | <b>Vegetable Jalfrezi</b><br>Verschiedene Gemüse nach nord indischer Art (scharf)                                 | 8,90 |
| M03 | <b>Aloo Chana-Masala</b> Verschiedene Gemüsesorten  | 8,90 |
| M04 | <b>Navratan Korma</b> Frisches Gemüse in einer milden Sauce mit Mandeln, Cashewnüssen, Kokosflocken               | 8,90 |
| M05 | <b>Saag Paneer</b> Rahmkäse mit Spinat nach einem nordindischen Rezept  | 8,90 |
| M06 | <b>Paneer Masala</b> Indischer Rahmkäse in Currysauce mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch & frischen Tomaten | 8,90 |

### Hähnchen Spezialitäten

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| M11 | <b>Chicken Curry</b> Hähnchenfleisch in Currysauce   | 9,90  |
| M12 | <b>Chicken Mango</b> Hähnchenbrustfilet mit frischer Mango, Kokosnuss & Mandeln in milder Sauce  | 9,90  |
| M13 | <b>Chicken Sabji</b> Hähnchenfleisch mit verschiedenem Gemüse  | 9,90  |
| M14 | <b>Chicken Tikka Masala</b> Hähnchenbrustfilet in gewürztem Safran-Joghurt mariniert, im Tandoor gegrillt, mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer & Gewürzen angebraten | 10,90 |
| M15 | <b>Chicken Palak</b> Hähnchenbrustfilet mit Spinat, Zwiebeln & Tomaten, in Gewürzen gegart   | 10,90 |

### Lamm Spezialitäten

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| M21 | <b>Lamm Karahi</b> Gebratenes Lammfleisch in Currysoße mit Paprika, Zwiebelstücken und Joghurt in der Pfanne serviert | 10,90 |
| M22 | <b>Lamm Curry</b> Lammfleisch in Currysauce   | 10,90 |

### Biryanis

Alle Biryanis servieren wir mit Joghurt.

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| M31 | <b>Sabji Biryani</b> mit frischem Gemüse, Nüssen                         | 8,90  |
| M32 | <b>Chicken Biryani</b> mit Hähnchenbrustfilet, Paprika, Zwiebeln, Nüssen | 9,90  |
| M33 | <b>Lamm Biryani</b> m. Lamm, Paprika, Cashewnüssen, Koriander, Zwiebeln  | 10,90 |

### Tandoori Spezialitäten

Alle Tandoori Gerichte servieren wir auf einer heißen Platte mit Basmatireis, Naan (indischem Brot) & Currysauce.

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| M41 | <b>Chicken Malai</b><br>Tikka Hähnchenbrustfilet in milder Cashewnuss Marinade                                   | 10,90 |
| M42 | <b>Chicken Tikka</b> Hähnchenbrustfilet am Spieß, in Joghurt, Safran, Knoblauch, Ingwer & Essig mariniert        | 10,90 |
| M43 | <b>Chicken Haryali Tikka</b> Hähnchenbrust filet am Spieß, in frischer Minze, Ingwer & frischem Spinat mariniert | 10,90 |



## Alkoholfreie Getränke

### Kalte Getränke:-

101.	Natürliches Mineral Wasser (medium)	0,25 l	2,20
102.	Natürliches Mineral Wasser (medium)	0,75 l	5,20
103.	Natürliches Mineral Wasser (still)	0,25 l	2,20
104.	Natürliches Mineral Wasser (still)	0,75 l	5,20
105.	Bitter Lemon	0,2 l	2,50
106.	Tonic Water	0,2 l	2,50
107.	Ginger Ale	0,2 l	2,50
108.	Coca Cola	0,3 l	3,00
109.	Cola Zero	0,3 l	3,00
110.	Fanta	0,3 l	3,00
111.	Sprite	0,3 l	3,00
112.	Mezzo Mix	0,3 l	3,00
113.	Apfelschorle	0,3 l	3,00



### Heisse Getränke:-

121.	Chai – Indischer Tee mit Milch	3,50
122.	Darjeeling oder Ingwer Tee	2,50
123.	Grüner oder Pfefferminz Tee	2,50
124.	Espresso	2,20
125.	Tasse Kaffee	2,90
126.	Tasse Cappuccino	3,40

### Indische Getränke

131.	Lassi sauer hausgemachte indisches Joghurt Getränk mit Salz und Kreuzkümmel	0,3 l	3,40
132.	Mango Lassi Joghurtgetränk mit Mango	0,3 l	3,80
133.	Mangosaft	0,3 l	3,50
134.	Guavensaft	0,3 l	3,50
135.	Lycheesaft	0,3 l	3,50
136.	Pineapple & Coconutsaft	0,3 l	3,50
137.	Pineapple & Coconutschorle	0,3 l	3,00
138.	Mangoschorle	0,3 l	3,00
139.	Guavenschorle	0,3 l	3,00
140.	Lycheeschorle	0,3 l	3,00



# Alkoholische Getränke

## Biere

145.	Indisches Bier	0,33l	3,00
146.	Pils vom Fass	0,3l	2,50
147.	Pils vom Fass	0,5l	3,70
148.	Radler vom Fass	0,3l	2,50
149.	Radler vom Fass	0,5l	3,70
150.	Hefe Weizen	0,5l	3,40
151.	Pils Alkoholfrei	0,33l	2,50



## Apperitifs

161.	Aperol Sprizz		4,90
162.	Campari Mango 4 cl		4,90
163.	Martini Bianco 5 cl		4,90
164.	Bombay Gin Tonic 4 cl		6,50
165.	Glas Sekt 0,1 l		4,00
166.	Mango Sekt 0,1 l		4,20
167.	Flasche Sekt 0,75 l		22,00

## Spirituosen – Bitters

171.	Ramazotti 32%	4 cl	4,00
172.	Fernet Branca	2 cl	2,80
173.	Jägermeister	2 cl	2,80
174.	Malteserkruz Aquativ	2 cl	3,00
175.	Indischer Mangoschnaps	2 cl	2,90
176.	Indisches Kokosschnapps	2 cl	2,90
177.	Indisches Mangoliquor	2 cl	3,00
178.	Indische Old Rum 40% Vol	2 cl	3,90
179.	Chivas Regal 40% Vol	2 cl	3,90
180.	Red Lable 40% Vol	2 cl	3,90

1. „mit Farbstoff“ - „geschwärzt“
2. „mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“ - 7. „gewachst“
3. „mit Antioxidationsmittel“
8. „mit Süßungsmittel(n)“.
4. „mit Geschmacksverstärker“
9. Zuckeralkoholen - 5. „geschwefelt“ - 10. „mit Phosphat“
11. „coffeinhaltig“/„koffein-haltig“ - 12. „chininhaltig“
13. glutenhaltiges Getreide 21. Sellerie und Sellerieerzeugnisse
14. Krebstiere und Krebserzeugnisse - 22. Senf und Senferzeugnisse
15. Eier und Eierzeugnisse - 16. Fisch und Fischerzeugnisse
17. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse - 18. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
19. Milch und Milcherzeugnisse - 20. Schalenfrüchte

# Weine

## Offene Weine

201. Indien - SULA – Sauvignon Blanc Dies ist ein entzückendes und knackig halb trocken Weißwein. Es hat einen leichten, fruchtigen und zugleich erfrischende Charakter. Rebsorte : Sauvignon Blanc 0,2 l 4,90
202. Hessen – Rheingau Riesling Trocken Dieser Weißwein überzeugt mit seiner mineralischen und kräuterigen Zitrusfrucht. Der Riesling ist straff und klar am Gaumen. Durch seine feinsaftige Frucht wirkt er animierend frisch. Der schlank wirkende Körper zeigt eine deutlich salzige Mineralität. Er ist wohl balanciert und lang im Abgang. Rebsorte: 100% Riesling 0,2 l 4,90
203. Baden- Weißer Burgunder Trocken Der Breisacher Vulkanfelsen Weißer Burgunder ist eintrockener Badischer Wein aus der großen Burgunder-Familie - dezent im Duft, schlank und elegant, aber nachhaltig im Geschmack und von angenehmer Säure. Rebsorte 0,2 l 4,90
- Offene Rose Weine**
204. Grenache Rosé trocken 0,2 l 4,20 €  
Cave du Lineran d`Oc, Frankreich  
Duft nach roten Beeren und saftigen Kirschen. Am Gaumen weich und vollmundig, mit körperreichen und eleganten Geschmack.
205. Baden – Weißherbst Der Heinrich Hansjakob Bahlinger Vulkanfelsen 0,2l 4,50 €  
Spätburgunder Rotwein ist ein frischer, vollmundiger Roséwein mit recht viel Frucht und Harmonie.

## Offene Rotweine

208. **Indien - Sula – Shiraz** 0,2l 5,50 €  
Ein geschmeidiger Rotwein mit mittlerem Körper, akzentuiert durch reife Kirsche und Pflaume, mit attraktiven aromen schwarzen Pfeffers  
Rebsorte : Shiraz
209. **Simonsig Cabernet Sauvignon / Shiraz** 0,2 l 5,50 €  
Südafrika Fruchtbetonte Cabernet-Shiraz Cuvée mit deutlicher Röstaromatik, unterlegt mit feiner rotbeeriger Frucht, Zimt und leichte Zartbitterschokolade und zarter ausgewogener Tanninstruktur.
210. **Cabernet Sauvignon Cave du Lineran d`Oc** 0,2 l 4,50 €  
Frankreich. Am Gaumen weich, rund und saftig, mit schöner Balance und samtiger Textur.

## Flaschen Weine

211. **Indien - SULA – Chenin Blanc** 0,75l 20,90  
Dies ist ein entzückendes und knackig halb trocken.  
Es hat einen leichten, fruchtigen und zugleich  
erfrischende Charakter.  
Rebsorte Chenin Blanc
212. **Hessen - Rheingau Riesling Trocken** 0,75l 23,90  
Weingut G.H. von MUMM Riesling ist harmonisch  
trocken und besticht durch seine Reife Zitrusaromen.  
Rebsorte : 100% Riesling
- Flaschen Rotweine** 0,75l 20,90
213. **Indien - Sula – Shiraz** Ein geschmeidiger Rotwein mit  
mittlerem Körper, akzentuiert durch reife Kirsche und  
Pflaume, mit attraktiven aromen schwarzen Pfeffers  
Rebsorte : Shiraz
214. **Baden – Spätburgunder Trocken 2008** 0,75l 23,90  
(Wein des Jahrgangs)  
Ein voller, samtig-trockener, dabei recht fruchtbetonter Rotwein mit  
dezentem Brombeernote und zartem Mandelduft.  
Rebsorte : Spätburgunder

## Dessert

301. **Mango Creme** <sup>8, 19, 20</sup> 4,50  
Feine Creme aus Mangos mit Joghurt und Sahne  
Cream of mangos with yoghurt and Cream
302. **Vanille Eis mit Mango-Creme** <sup>1, 8, 19, 20</sup> 4,50
303. **Gulab Jamun** <sup>8, 13, 19, 20</sup> 4,50  
Hausgemachte Frischkäsebällchen, frittiert & in  
Zuckersirup & Rosenwasser getaucht  
Fried home made cream cheese balls,  
dipped in sugar syrup and rose water

