

# 1 SURUWA / SUPPEN

---

<b>1 NEPALESISCHE ROTE DAAL LINSENSUPPE (a) (V)</b>	<b>3,90 €</b>
<b>2 PHIRO AMILO JHOL (V)</b> (Sauer-Scharf-Suppe, vegetarisch) (a)	<b>4,10 €</b>
<b>3 KWATI (V)</b> Verschiedene Bohnen, mit Kräutern und nepalesischen Gewürzen fein abgeschmeckt (a)	<b>4,10 €</b>
<b>4 GEMÜSE-CURRY-CREMESUPPE (VM)</b> mit Knoblauch (a,b)	<b>4,10 €</b>
<b>5 KUKHURA RA CREAM KO JHOL</b> (Hühner-Creme-Suppe) (a,b)	<b>4,20 €</b>
<b>6 CHURTHANG (VM)</b> (Käse-Tomaten-Suppe) (a,b)	<b>4,10 €</b>

# 2 KHAJA / VORSPEISEN

---

<b>10 PAYAZ PAKORA (V)</b> Zwiebelringe, in Kichererbsenteig gebacken	<b>4,10 €</b>
<b>11 BHANTA TAREKO (V)</b> Aubergine in Kichererbsenteig gebacken	<b>4,10 €</b>
<b>12 TARKARI KO BURRY (V)</b> gebackene Gemüsebällchen	<b>4,50 €</b>
<b>13 SAMOSA (V)</b> gebackene Teigtaschen, gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen, Rosinen und kashew (h)	<b>4,50 €</b>
<b>14 CHICKEN PAKORA</b> Hähnchenbrustfilet in Kichererbsenteig gebacken	<b>4,20 €</b>
<b>15 PANEER PAKORA</b> indischer Rahmkäse in Kichererbsenteig gebacken (b)	<b>4,20 €</b>
<b>16 KUKHURA KO SEKUWA</b> drei zarte Hähnchenbrustfilet-Spieße	<b>4,50 €</b>
<b>17 MIXED PAKORA (VM)</b> gemischte Pakoras aus Rahmkäse, Blumenkohl, Auberginen und Zwiebelringen; für 2 Personen (b)	<b>8,50 €</b>

Alle Vorspeisen servieren wir mit unseren hausgemachten Saucen: Minze, Tamrinde, Chilli, Raita(Jogurt) 1

### 3 HARIYOPARIYO / SALATE

---

<b>20 KLEINER GEMISCHTER SALAT (g) (V)</b>	<b>5,50 €</b>
<b>21 GROSSER GEMISCHTER SALAT (g) (V)</b>	<b>6,50 €</b>
<b>22 PHUL RA HARIYOPARIYO</b> Salat mit gekochtem Ei (c,g)	<b>7,50 €</b>
<b>23 MURGH SALAT</b> mit mariniertem gegrilltem Hähnchenbrustfilet und frischem Salat (g)	<b>8,50 €</b>
<b>24 HIMALI SALAT (VM)</b> Salat mit exotischen Früchten und Rahmkäse (b,g)	<b>8,50 €</b>
<b>25 JHINGA SALAT</b> mit marinierten gegrillten Garnelen und frischem Salat (k,g)	<b>9,50 €</b>

### 4 VEGETARISCHE GERICHTE

---

#### NEPALESISCH UND TIBETANISCH

<b>30 SAAG TAREKO (V)</b> Grüner Blattspinat gebraten mit Knoblauch und Himaligewürzen	<b>8,50 €</b>
<b>31 ALU SAAG TAREKO (VM)</b> Gebratene Kartoffeln in Rahmspinat und Himaligewürzen	<b>8,50 €</b>
<b>32 JHANEKO DAL (VM)</b> Verschiedene Linsen gebraten in Butter, mit frischem Ingwer, Zwiebeln und Tomaten	<b>8,90 €</b>
<b>33 KWATI CHYAU KHORSANI (V)</b> Bergpilze gebraten mit verschiedenen Bohnen, Paprika und Kräutern mit Himaligewürzen	<b>8,90 €</b>
<b>34 TARKARI KAJU (VM)</b> Frisches Gemüse der Saison mit Cashew Nüssen, Rosinen und Käsesahnesauce in Kokosbuttermilch gebraten (tibetische Art) (b,h)	<b>8,90 €</b>

**Alle Hauptgerichte servieren wir mit Safran Basmatireis und Salatbeilage**

## 4 VEGETARISCHE GERICHTE

---

### INDISCH

<b>35 PANJABI ALU GOBI (V)</b> Blumenkohl mit Kartoffeln in feiner Currysauce	<b>8,50 €</b>
<b>36 SABJI JHAL FREZY (V)</b> verschiedene Gemüsesorten der Saison in Currysauce	<b>8,50 €</b>
<b>37 CHAMPIGNON CURRY (VM)</b> frische Champignons in Currycremesauce (b)	<b>8,50 €</b>
<b>38 PALAK PANEER</b> Spinat mit hausgemachtem Rahmkäse (b)	<b>8,90 €</b>
<b>39 MALAI KOFTA (VM)</b> Gemüsebällchen in Sahnesauce mit Kokosraspeln, Cashewnüssen und Rosinen (b,h)	<b>8,90 €</b>
<b>40 NAVARATTAN PANEER</b> indischer Rahmkäse in Sahnesauce mit Rosinen, Mandeln und Cashewnüssen (b,h)	<b>8,90 €</b>
<b>41 SHAHI BENGAN, SIMLA MIRCH ODER BHARVA TOMATEN (VM)</b> Aubergine oder Paprika oder Tomaten gefüllt mit Gemüse, Mandeln, Rosinen und Rahmkäse in Sahnesauce (b,h)	<b>8,90 €</b>

## 5 SPEZIALITÄTEN MIT BASMATI REIS

---

### CHAMAL KO PARIKAR

<b>45 GURU BHAT (V)</b> Reis mit Gemüse, Nüssen und Rosinen gebraten und gedämpft (h)	<b>8,50 €</b>
<b>46 MURGH BIRYANI</b> Reis mit Hähnchenbrustfilet, Gemüse, Nüssen und Rosinen gebraten und gedämpft (indische Art) (h)	<b>9,20 €</b>
<b>47 KHASI PULAU</b> Reis mit Lammfleisch, frischem Gemüse, Nüssen und Rosinen gebraten (h)	<b>9,50 €</b>
<b>48 HIMALI FRIED RICE</b> gebratener Reis mit Lammfleisch, Hähnchenbrustfilet, Gemüse der Saison, Zwiebeln, Nüssen und Rosinen (h)	<b>10,50 €</b>
<b>49 JHINGA FRIED RICE</b> gebratener Reis mit Garnelen, Zwiebeln, Mandeln, Nüssen und Rosinen (k,h)	<b>10,90 €</b>

**Alle Hauptgerichte servieren wir mit Safran Basmatireis und Salatbeilage**

## 6 TANDOORI(LEHMUFEN)

### SPEZIALITÄTEN

<b>55 CHICKEN TIKKA MASALA</b>	<b>11,50 €</b>
gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln und Ingwer in ausgewogener Gewürzmischung	
<b>56 PANEER TIKKA</b>	<b>10,90 €</b>
gegrillter indischer Rahmkäse mit Gemüse, Ingwer, Paprika und Zwiebeln, serviert auf heißer Platte. (b)	
<b>57 CHICKEN TANDOORI</b>	<b>11,50 €</b>
24 Stunden in spezieller Joghurtsauce marinierte Hähnchenschenkel mit verschiedenen Gewürzen gegrillt, serviert auf heißer Platte. (b)	
<b>58 CHICKEN PUDINA TIKKA</b>	<b>11,90 €</b>
gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Minze, Paprika, Zwiebeln und Ingwer in Gewürzmischung, serviert auf heißer Platte	
<b>59 SEEKH KEBAB</b>	<b>12,90 €</b>
leckere Röllchen aus gehacktem Lammfleisch, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln und Tomaten, gegrillt serviert auf heißer Platte.	
<b>60 LUGSHA TIKKA</b>	<b>11,90 €</b>
gegrilltes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln und frischen Tomaten, serviert auf heißer Platte	
<b>61 MACHHA KO TIKKA</b>	<b>12,50 €</b>
Fischfilet gegrillt mit frischen Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Ingwer und Knoblauch in spezieller Gewürzsauce (k)	
<b>62 HANS POLEKO</b>	<b>12,90 €</b>
gegrilltes Entenbrustfilet mit Ingwer, Paprika und Zwiebeln, serviert auf heißer Platte	
<b>63 HIMALI GRILL PLATTE</b>	<b>13,50 €</b>
verschiedene Tikka Sorten mit Himali Gewürzen sowie frischem Paprika, Zwiebeln und Ingwer	
<b>64 JHINGA KO GRILL</b>	<b>13,50 €</b>
Große Garnelen gegrillt mit frischem Paprika, Ingwer, Zwiebeln, Tomaten serviert auf heißer Platte (k)	

**Alle Hauptgerichte servieren wir mit Safran Basmatireis und Salatbeilage**

## NEPALESISCH UND TIBETANISCH

<b>70 KUKHURA TAREKO (DSCHASHA)</b> Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit typisch tibetischen Gewürzen	<b>8,90 €</b>
<b>71 KUKHURA RA TARKARI (JYASHA NGOPA)</b> Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit frischem Gemüse der Saison in Currysauce	<b>9,50 €</b>
<b>72 KUKHURA SAAG LEDO BEDO</b> Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Himalaya Gewürzen und Spinat (tibetische Art)	<b>9,50 €</b>
<b>73 CHARA TAREKO</b> Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit nepalesischen Gewürzen, frischen Tomaten, Paprika und Zwiebeln	<b>9,50 €</b>
<b>74 CHICKEN CHILI (SCHARF) JYASHA KATSA</b> Hähnchenbrustfilet, gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Tomaten und grünem Chili	<b>9,90 €</b>

## INDISCH

<b>75 CHICKEN CHAMPIGNON</b> Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons in Currysahnesauce (b)	<b>9,50 €</b>
<b>76 CHICKEN KORMA</b> Hähnchenbrustfilet in Speziialsauce mit Mandeln, Rahmkäse und Kokosraspeln (b,h)	<b>9,90 €</b>
<b>77 MURGH JAHANGIRI</b> Hähnchenbrustfilet, gebraten mit Paprika und Ananas in Currysauce (b)	<b>9,60 €</b>
<b>78 CHICKEN MADRASI</b> Hähnchenbrustfilet mit Kokosraspeln nach südindischer Art, scharf	<b>9,50 €</b>
<b>79 BUTTER CHICKEN</b> Tandoori Hähnchenfleischstücke mit Butter in Tomaten-Sauce (b,h)	<b>9,90 €</b>
<b>80 KASHMIRI CHICKEN</b> Hähnchenfleisch, mariniert in Kashmirisauce mit Mandeln, Rosinen und frischem Obst (b,h)	<b>9,90 €</b>

Alle Hauptgerichte servieren wir mit Safran Basmatiries und Salatbeilage

---

**NEPALESISCH UND TIBETANISCH**

<b>90 KHASI SAAG</b>	<b>9,90 €</b>
gebratenes Lammfleisch mit nepalesischen Gewürzen und Spinat	
<b>91 KHASI CHYAU</b>	<b>9,90 €</b>
Lammfleisch mit frischen Champignons in Tomatensahnesauce	
<b>92 KHASI KO SEKUWA</b>	<b>10,50 €</b>
gebratenes Lammfleisch mit frischen Tomaten, Paprika, Zwiebeln und nepalesischen Gewürzen	
<b>93 LAMM CHILI (SCHARF)</b>	<b>10,50 €</b>
Lammfleisch gegart mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten und grünem Chili in Spezial-Himali Gewürzmischung, scharf	
<b>94 LAMM FRY</b>	<b>11,50 €</b>
in nepalesischen Gewürzen mariniertes Lammfleisch, gebraten mit grünem Chili	
<b>95 KHASI KAJU NARIWAL</b>	<b>10,90 €</b>
zarte Lammfleischstücke in traumhafter Sauce aus Cashewnüssen, Mandeln, Kokoscreme und geriebenem Rahmkäse (tibetische Art) (b,h)	

---

**INDISCH**

<b>96 GOSHT CURRY</b>	<b>9,60 €</b>
gebratenes Lammfleisch mit indischen Gewürzen, Knoblauch und frischem Ingwer	
<b>97 MUTTON SABJI</b>	<b>9,90 €</b>
Lammfleisch in pikanter Sauce mit verschiedenen Gemüsesorten der Saison	
<b>98 MUTTON JUKINI</b>	<b>9,90 €</b>
Lammfleisch in frischer Joghurtsauce mit Mandeln (b)	
<b>99 MUTTON CHEESE</b>	<b>10,60 €</b>
Lammfleisch mit indischem Rahmkäse und Paprika in Currysauce (b)	
<b>100 GOSHT MADRASI</b>	<b>10,60 €</b>
Lammfleisch mit Kokosraspeln nach südindischer Art, scharf	
<b>101 BHUNA GOSHT</b>	<b>10,90 €</b>
geschmortes Lammfleisch mit frischem Ingwer, Zwiebeln und Paprika in Currysauce	

**Alle Hauptgerichte servieren wir mit Safran Basmatiries und Salatbeilage**

---

**NEPALESISCH UND TIBETANISCH**

- 105 HANS KO LEDO BEDO** **10,90 €**  
Entenfilet gebraten mit nepalesischen Gewürzen  
in Currysauce
- 106 ENTE NARIWAL** **10,90 €**  
Entenfilet, gebraten in Kokoscremesauce
- 107 HANS CHILI** **11,20 €**  
Entenfilet mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer  
und Knoblauch in feinen nepalesischen Gewürzen  
gebraten

**INDISCH**


---

- 108 ENTE MANGO** **11,50 €**  
Entenfilet in pikanter Mangocremesauce
- 109 ENTE MADRASI** **10,90 €**  
Entenfilet mit Kokosraspeln, nach südindischer Art
- 110 ENTE NAWABI** **11,50 €**  
Entenfilet mit exotischen Früchten in  
Currycremesauce
- 111 BATAK SABJI** **10,90 €**  
Entenfilet mit frischem Gemüse in Currysauce

---

**NEPALESISCH UND TIBETANISCH UND INDISCH**

- 115 BHUTEKO MACHHA RA JHOL** **10,00 €**  
Rotbarschfilet mit nepalesischen Gewürzen,  
gebraten in einer milden Zwiebel-Tomatensauce (j)
- 116 MACHHA KO SEKUWA** **10,90 €**  
gebratenes Rotbarschfilet mit Tomaten, Paprika,  
Zwiebeln und nepalesischen Gewürzen in pikanter  
Currysauce (j)
- 117 FISH COCONUT** **10,90 €**  
Fischfilet mit Kokosraspeln nach südindischer Art (j)
- 118 POKHARA PRAWN CURRY** **11,50 €**  
Grossgarnelen in Currysauce (k)
- 119 JHINGA VINDALOO** **11,50 €**  
Grossgarnelen in exotischer Sauce mit  
gebratenen Kartoffeln (k)

**Alle Hauptgerichte servieren wir mit Safran Basmatiries und Salatbeilage**

## 11 NUDELGERICHTE

### NEPALESISCH UND TIBETANISCH

- 125 LUMBINI TSÄL NGÖTHUK (V)** 8,50 €  
gebratene Nudeln mit Gemüse (a)
- 126 CHICKEN CHAU CHAU** 9,50 €  
gebratene Nudeln mit Gemüse und  
Hähnchenbrustfilet (a)
- 127 PRAWN CHAU CHAU** 10,50 €  
gebratene Nudeln mit Gemüse und Garnelen (a,k)

## 12 NUDELSUPPEN

### NEPALESISCH UND TIBETANISCH

- 130 TSÄLTHUK (V)** 8,50 €  
Nudelsuppe mit Gemüse (a)
- 131 DSCHASHA THUKPA** 9,50 €  
Nudelsuppe mit Gemüse und Hähnchenfleisch (a)
- 132 LUGSHA THUKPA** 9,90 €  
Nudelsuppe mit Gemüse und Lammfleisch (a)
- 133 JINGA THUKPA** 10,50 €  
Nudelsuppe mit Gemüse und Garnelen (a,k)

## 13 MOMOS

### NEPALESISCH UND TIBETANISCH

- Momos sind gefüllte Teigtaschen, die über Wasser gedämpft und mit  
verschiedenen hausgemachten Saucen und Salat serviert werden (8 - 10 Stück)
- 140 TSÄL MOMO (V)** 8,50 €  
Momo mit Gemüse gefüllt (a)
- 141 MOMO mit Spinat und Käse** gefüllt (a,b,g) 8,90 €
- 142 MOMO mit Hähnchenfleisch** gefüllt (a) 9,60 €
- 143 MIXED MOMO** 9,80 €  
Momo mit Lamm, Hähnchen, Gemüse,  
Spinat und Käse (a,b,g)
- 144 UGSHA MOMO** 9,90 €  
Momo mit Lammfleisch gefüllt (a,g)
- 145 MIXED FRIED MOMO (NGÖSPA)** 10,90 €  
Gebratene Momos mit Lamm,  
Hähnchen, Gemüse, Spinat und Käse (a,b,g)



**14**

## **CHATMARI**

---

### **HAUSGEMACHTE REISPIZZA**

<b>150 PATAN CHATAMARI (V)</b> verschiedene Gemüsesorten auf Reis-Brot	<b>8,50 €</b>
<b>151 MISMAS CHATAMARI</b> Reis-Brot mit Gemüse, Lamm, Hühnchen	<b>8,90 €</b>
<b>152 CHICKEN CHATAMARI</b> Hühnchen auf Reis-Brot	<b>9,90 €</b>

**15**

## **KINDERGERICHTE**

---

### **FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE**

<b>155 YETI TELLER (SADA)</b> Lieblingsgemüse nach Wunsch in milder Currysauce, dazu Reis und Salatbeilage oder Nudeln (b)	<b>5,90 €</b>
<b>156 HIMALI YETI TELLER (MASU)</b> Hühnchenbrustfilet mit Mandeln und Gemüse, dazu Reis und Salatbeilage oder Nudeln (b)	<b>6,50 €</b>

**16**

## **NEPALISCHE SPEZIALITÄTEN**

---

### **GURKHAS**

<b>160 NEPALI DAL, BHAT, TARKARI (SADA) (V)</b> <b>Reis mit verschiedenen Linsen, gemischtem Gemüse und Pickles</b>	<b>9,50 €</b>
<b>161 NEPALI DAL, BHAT, TARKARI ( MASU)</b> Reis mit verschiedenen Linsen, gemischtem Gemüse, Lamm und Pickles	<b>10,50 €</b>

**Alle Hauptgerichte servieren wir mit Safran Basmatiries und Salatbeilage**

**165 SHAHI THALI**

Aperitif: Mango-Sekt  
 Vorspeise: Gemüsesuppe  
 Hauptspeisen: Rahmkäse mit Spinat;  
 Daal Makhni: verschiedene Linsen;  
 gemischtes Gemüse in Currysauce  
 Beilagen: Salat, Papadam, Basmatireis, Fladenbrot,  
 verschiedene Saucen  
 Nachtisch: Sikharni, unser nepalesischer Joghurt (a,b,g)

**für 2 Personen****26,00 €****für 4 Personen****48,00 €****166 MT. EVEREST KHANA**

Aperitif: Mango-Sekt  
 Vorspeise: Kwatisuppe  
 Hauptspeisen: Chicken Curry: Huhn in Curry-Sauce;  
 Lamm Krahi: Lammfleisch in pikanter Sauce mit  
 Zwiebeln, Paprika und Ingwer;  
 Sabzi Masala: verschiedene Gemüsesorten der Saison  
 mit Tomaten  
 Beilagen: Salat, Papadam, Basmatireis, Fladenbrot,  
 verschiedene Saucen  
 Nachtisch: Sikharni, unser nepalesischer Joghurt (a,b,g)

**für 2 Personen****30,00 €****für 4 Personen****56,00 €****167 HIMALI PLATTE**

*Aperitif:* Mango-Sekt  
*Vorspeise:* Gemüse-Currycremesuppe  
*Hauptspeisen:* Sabji: verschiedene Gemüsesorten  
 der Saison in Currysauce;  
 Chicken Korma: Hähnchenbrustfi let in Spezialsauce mit  
 Mandeln, Rahmkäse und Kokosraspeln;  
 Himali Grill Platte: Chicken Tikka, Lamm Tikka und  
 Chicken Tandoori mit frischem Paprika, Zwiebeln und  
 Ingwer  
 Beilagen: Salat, Papadam, Basmatireis, Fladenbrot,  
 verschiedene Saucen  
 Nachtisch: Sikharni, unser nepalesischer Joghurt (a,b,g)

**für 2 Personen****34,00 €****für 4 Personen****62,00 €**

**Alle Hauptgerichte servieren wir mit Safran Basmatiries und Salatbeilage**

## 18 BROTE UND BEILAGEN

---

<b>170 PAPADAM (V)</b> 2 Stück knuspriges Fladenbrot aus Bohnenmehl	<b>1,00 €</b>
<b>171 BHATURA (KULCHA)</b> frittiertes Fladenbrot aus Weizenmehl (a,b)	<b>2,00 €</b>
<b>172 NAAN</b> gebackenes Brot aus dem Spezial-Lehmofen Tandoor (a,b)	<b>2,10 €</b>
<b>173 CHAPATI (V)</b> Indisches Vollkornbrot	<b>2,20 €</b>
<b>174 SHAHI NAAN</b> Fladenbrot mit frischem Knoblauch (a,b)	<b>2,50 €</b>
<b>175 RAITA</b> Joghurt mit Gurken, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen (b)	<b>2,50 €</b>
<b>176 PICKLES (V)</b> eingelegte scharfe Früchte und Gemüse	<b>1,50 €</b>
<b>177 TOMATEN PICKLES (V)</b>	<b>2,00 €</b>
<b>178 MULAKO ACHAR ( SOEN LABU)</b> eingelegter Rettich	<b>2,00 €</b>
<b>179 MANGO CHUTNEY (V)</b> eingelegte Mango Früchte	<b>1,50 €</b>
<b>180 SAFRAN REIS (V)</b>	<b>1,50 €</b>

## 19 NACHSPEISEN

---

<b>185 SIKARNI (b)</b> nepalesische Joghurtspezialität mit Zimt, Kardamon, Kokosraspeln und Mandeln	<b>3,10 €</b>
<b>186 GEMISCHTES EIS (b)</b>	<b>2,90 €</b>
<b>187 GULAB JAMUN</b> frittierte hausgemachte Griesskäsebällchen in Sirup aus Honig und Zucker	<b>3,00 €</b>
<b>188 MANGO TANGO (b)</b> Mangoscheiben auf Vanilleeis	<b>3,60 €</b>
<b>189 HIMALI BANANA (b)</b> in Honig gebackene Banane mit Vanilleeis	<b>3,80 €</b>

# BROTE UND BEILAGEN

.....

## NACHSPEISE

**ZUSATZSTOFFE:** 1) FARBSTOFF, 2) MIT KONSERVIERUNGSMITTEL, 3) MIT PHOSPHAT

**ALLERGENE:** a) GLUTEN, a1) WEIZEN, a2) ROGGEN, b) MILCH, c) EIER, d) SCHWEFELDIOXID UND SULFITE, e) SOJA, f) SEASAM, g) SENF, h) ERDNÜSSE, i) SELLERIE, j) FISCH, k) KREBSTIERE

## KALTE GETRÄNKE

---

### BIERE

200 Warsteiner vom Fass	0,3 l	2,50 €
201	0,5 l	3,50 €
202 Köstritzer vom Fass	0,3 l	2,50 €
203	0,5 l	3,50 €
204 Schöfferhofer Weizenbier mit feiner Hefe	0,5 l	3,50 €
205 Schöfferhofer kristallklar	0,5 l	3,50 €
206 Schöfferhofer dunkel	0,5 l	3,50 €
207 Alster (Sprite (4), Fanta (1,4))	0,3 l	2,50 €
208	0,5 l	3,50 €
209 Alkoholfreies Bier (Warsteiner)	Fl 0,33 l	2,50 €
210 Alkoholfreies Schöfferhofer Weizenbier	Fl 0,5 l	3,50 €
211 Indisches Bier	Fl 0,33 l	3,00 €

### SOFTDRINKS

---

212 Tafelwasser	0,2 l	1,60 €
213	0,4 l	2,60 €
214 Stilles Wasser	Fl 0,25 l	1,80 €
215	Fl 0,7 l	4,50 €
216 Bad Liebenwerda	Fl 0,7 l	4,50 €
217 Vitamalz (1)	Fl 0,33 l	2,40 €
218 Coca-Cola (2)	0,2 l	1,80 €
219	0,4 l	2,70 €
220 Fanta (1,4)	0,2 l	1,80 €
221	0,4 l	2,80 €
222 Sprite (4)	0,2 l	1,80 €
223	0,4 l	2,80 €
222 Spezi (1,2,4)	0,2 l	1,80 €
225	0,4 l	2,80 €
226 Schweppes Bitter Lemon (3)	0,2 l	1,90 €
227	0,4 l	2,90 €
228 Schweppes Tonic Water (3)	0,2 l	1,90 €
229	0,4 l	2,90 €
230 Schweppes Ginger Ale (1)	0,2 l	1,90 €
231	0,4 l	2,90 €

**KALTE GETRÄNKE    WARMER GETRÄNKE****FRUCHTIGES**

235 Orangensaft	0,2 l	2,50 €
236	0,4 l	3,50 €
237 Apfelsaft	0,2 l	2,50 €
238	0,4 l	3,50 €
239 Apfelsaftschorle	0,2 l	2,50 €
240	0,4 l	3,50 €
241 Bananennektar	0,2 l	2,50 €
242	0,4 l	3,50 €
243 Kirschnektar	0,2 l	2,50 €
244	0,4 l	3,50 €
245 KiBa (Banane-/Kirschnektar)	0,2 l	2,50 €
246	0,4 l	3,50 €
246 Mangonektar	0,2 l	2,50 €
248	0,4 l	3,50 €

**LASSIES**

250 Mango Lassi (b)	0,2 l / 0,4 l	2,50 / 3,90 €
251 Lassi salzig oder süß (b)	0,2 l / 0,4 l	2,30 / 3,60 €
252 Litschi Lassi (b)	0,2 l / 0,4 l	2,50 / 3,90 €

**WARMER GETRÄNKE**

255 Kaffee	Tasse	2,00 €
256 Cappuccino	Tasse	2,20 €
257 Espresso	Tasse	1,70 €
258 Milchkaffee	Gr. Tasse	2,50 €
259 Latte Macchiato (b)	Glas	2,60 €
260 Espresso Macchiato	Tasse	1,80 €
261 Schokolade mit Milchschaum (b)	Gr. Tasse	2,50 €
262 Glas Milch (b)	0,2 l	1,20 €
263 Indischer Tee (Yogi Tee) (b)	Glas	1,70 €
264 Nepalesischer Hochlandtee	Kännchen	2,70 €
265 Grüner Tee	Kännchen	2,70 €
266 Jasmin Tee	Kännchen	2,70 €
267 Pfefferminztee	Kännchen	2,70 €
268 Kamillentee	Kännchen	2,70 €
269 Kräutertee	Kännchen	2,70 €

## OFFENE ROTWEINE

---

### INDIEN

275 Indischer Rotwein	0,2 l	3,20 €
276 trocken, aromatisch und fruchtig	0,5 l	7,60 €

### ITALIEN

277 Merlot	0,2 l	3,20 €
278 trocken, aromatisch und fruchtig	0,5 l	7,60 €

### SPANIEN

279 Rioja D.O. Tinto „Rasillo Cosecha“	0,2 l	2,20 €
280 Rivero Ulecia s.l. - Rioja trocken und saftig	0,5 l	7,60 €
281 Montepulciano D´Abruzzo	0,2 l	3,20 €
282	0,5 l	7,60 €
283 Val Conde	0,2 l	3,30 €
284 lieblicher Rotwein	0,5 l	6,80 €

## OFFENE ROSÉWEINE    SEKT

---

### INDIEN

285 Rosé	0,2 l	3,20 €
286	0,5 l	7,60 €
298 Glas Sekt	0,1 l	2,50 €
299 Glas Mangosekt	0,1 l	2,50 €
300 Flasche Prosecco	0,7 l	17,50 €

Champagner auf Anfrage

## OFFENE WEISSWEINE

---

### INDIEN

<b>287 Indischer Weißwein</b>	0,2 l	3,20 €
288 trocken, aromatisch und fruchtig	0,5 l	7,60 €

### ITALIEN

<b>289 Pinot Grigio</b>	0,2 l	3,20 €
<b>290</b> blumig-würzige Note mit feinfruchtigem Geschmack	0,5 l	7,60 €

<b>291 Chardonnay</b>	0,2 l	3,20 €
<b>292</b> arteigene Blume, zartaromatisch, gleichzeitig herzhaft und erfrischend	0,5 l	7,60 €

### DEUTSCHLAND

<b>293 Müller Thurgau</b>	0,2 l	3,30 €
<b>294</b> lieblicher Weisswein	0,5 l	7,80 €

### SPANIEN

<b>295 Rioja D.O. Tinto „Blanco“</b>	0,2 l	3,00 €
<b>296</b> trocken und feinfruchtig	0,5 l	7,20 €
<b>297 Weissweinschorle</b>	0,2 l	3,20 €



## FLASCHENWEINE ROT

---

### INDIEN

<b>305 Indischer Rotwein</b> trocken, aromatisch und fruchtig	0,75 l	18,50 €
--	--------	---------

### ITALIEN

<b>306 Sangiovese – Merlot IGT</b> "Grande Mori" Dieser Wein von großer Struktur und fruchtigem Aroma erhält seine Harmonie und Fülle aus den Trauben Sangiovese und Merlot	0,75 l	17,50 €
---	--------	---------

<b>307 Chianti Classico DOCG</b> Cantine Bonacchi S.p.A. – Toscana Dieser prestigevolle Wein ist Teil der Elite internationaler Weine. Tief rubinrot mit einem umfassenden Aroma und einem vollen, warmen Geschmack.	0,75 l	21,50 €
---	--------	---------

### SPANIEN

<b>308 „El Coto“ D.O. Rioja Crianza</b> Bodega El Coto – Rioja rubinrot, das Bukett mit Aromen von dunkler Frucht, Beeren und schön ausbalanciert mit weichen Tanninen und nachhaltigem Abgang	0,75 l	17,50 €
--	--------	---------

<b>309 Dornfelder QbA „Halbtrocken“</b> Rietburg – Pfalz kräftiges Dunkelrot, jugendliches Aroma, süßlich-saftig, weich und harmonisch	0,75 l	17,50 €
--	--------	---------

## FLASCHENWEINE WEISS

---

### INDIEN

<b>310 Indischer Weisswein</b> trocken, aromatisch und fruchtig	0,75 l	18,50 €
--	--------	---------

### ITALIEN

<b>311 Pinot Grigio</b>	0,75 l	16,50 €
-------------------------	--------	---------

### SPANIEN

<b>312 „El Coto“ D.O. Rioja Blanco</b> Bodega El Coto – Rioja angenehm fruchtiges, frisches Bukett nach Äpfeln und Birnen, ausgewogenes Süß-Säureverhältnis, am Gaumen frisch	0,75 l	17,50 €
---	--------	---------

## APERATIFS

---

315 Sherry Sandemann Medium / Secco	5 cl	3,00 €
316 Martini Dry / Bianco / Rosso(1)	5 cl	3,20 €
317 Campari Soda / Campari Orange(1)	5 cl	5,50 €

## WHISKEYS

---

318 Ballantines(1)	2 cl	2,20 €
319	4 cl	4,10 €
320 Chivas Regal(1)	2 cl	2,20 €
321	4 cl	4,10 €
322 Jim Beam(1)	2 cl	2,20 €
323	4 cl	4,10 €
324 Jack Daniels(1)	2 cl	2,20 €
325	4 cl	4,10 €

## SPIRITUOSEN

---

326 Malteser Aquavit(1)	2 cl	2,30 €
327 Mango Schnaps	2 cl	2,30 €
328 Reis Schnaps (Himali Wasser)	2 cl	2,30 €

## GIN

---

329 Bombay Saphir	2 cl	3,00 €
-------------------	------	--------

## WODKA

---

330 Wodka Absolut	2 cl	2,60 €
331 Wodka Moskovskaya	2 cl	2,60 €

## GRAPPA

---

332 Vecchia Grappa Prosecco	2 cl	3,20 €
333 Grappa Chardonnay	2 cl	2,80 €

## LIKÖRE

---

334 Amaretto Disaronno(1)	2 cl	1,90 €
335 Baileys(1,2)	2 cl	1,90 €
336 Batida de Coco	2 cl	1,90 €
337 Sambuca Molinari	2 cl	1,90 €

## COGNAC

---

338 Hennessy(1)	2 cl	3,50 €
339 Remy Martin(1)	2 cl	3,00 €

## BRANDY

---

340 Veterano Osborne(1)	2 cl	2,50 €
-------------------------	------	--------

- (1) Farbstoffhaltig
- (2) Coffeinhaltig
- (3) Chininhaltig
- (4) Antioxidationsmittel
- (5) Süßungsmittel (enthält eine Phenylalaninquelle)
- (6) Taurinhaltig