

KALTE VORSPEISEN - COLD APPETIZERS

- | | | |
|-----------|--|---------------|
| 1. | Mix-Salat
Bunter Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebelringen und Dressing
Simple mix salad with sauce | 3,50 € |
| 2. | Bombay Salat
Bunter Salat mit Tomaten, Gurken, Hähnchenstreifen und Dressing
Mixed salad with chicken and dressing | 4,50 € |
| 3. | Taj Mahal Salat
Grüner Salat mit Tomaten, Gurken, Ei, Krabben Und Dressing
Green seasonal salad with king prawns and dressing | 4,90 € |

WARME VORSPEISEN - HOT APPETIZERS

- | | | |
|-------------|--|-------------------------------------|
| 5. | Allu Tikki - Vegan
Gewürzte Kartoffelboulette mit indischer Soße
Potatoes with vegetable pressed bowl deep fried | 3,50 € |
| 6. | Paneer Pakora
frischer frittierter Rahmkäse in Kichererbsenmehl paniert
Fresh cottage cheese deep fried | 3,90 € |
| 7. | Murg pakora
frittiertes Hähnchenbrustfilet paniert mit Kichererbsenmehl
boneless chicken marinated and deep fried | 4,50 € |
| 8. | Samosa Vegetarisch - Vegan
zwei knusprig frittierte Teigpasteten gefüllt mit Kartoffeln,
Erbsen und Kräutern
The celebrated triangular vegetable filled patties deep fried | 3,50 € |
| 9. | Keema Samosa
zwei knusprig frittierte Teigpasteten gefüllt mit Lamm-Hackfleisch
und Erbsen
The celebrated triangular with mutton and green peas filled patties | 3,90 € |
| 10. | Vegetarische Pakora - Vegan
Mischgemüse in Kichererbsenmehl paniert und frittiert
Mixed vegetable deep fried | 3,50 € |
| 11. | Jheenga Pakora
Frittierte Riesengarnelen in Kichererbsenmehl paniert
King prawns deep fried | 5,90 € |
| 12. | Taj Mahal-Plate (für 2 Personen)
Verschiedenes Gemüse, Hähnchenbrustfilet, Fisch, Garnelen in
Kichererbsenmehl paniert und frittiert, serviert mit indischen Soßen
Vegetable, king prawn, Fish and chicken breast deep fried | 8,90 € |
| 1200 | Taj Mahal-Plate (für 1 Personen)

extra Chili-Chicken dry, Chicken 65, Chicken Manchurian | 4,90 €

10,90 € |



SUPPE - SOUPS

- | | | |
|------------|---|---------------|
| 13. | Sabji Soup - Vegan
Gemüsesuppe
Vegetable soup | 3,50 € |
| 14. | Tomato Soup - Vegan
Tomatensuppe
Tomato soup | 3,50 € |
| 15. | Dal Soup - Vegan
Linsensuppe
Lentil soup | 3,50 € |
| 16. | Murg Soup
Hähnchensuppe
Chicken soup | 3,50 € |
| 17. | Joghurt Soup
Joghurtsuppe mit Minze
Yoghurt soup with mint | 3,50 € |

VEGETARISCHE PFANNENGERICHTE - VEGETABLE PLATES

- | | | |
|------------|---|----------------|
| 18. | Allu Gobi - Masala - Vegan
Blumenkohl und Kartoffeln mit indischen Gewürzen gebraten in Currysoße
Fresh potatoes and cauliflower, spicy and fried with curry sauce | 9,90 € |
| 19. | Shahi Bengan
Frische Auberginen, gefüllt mit Kartoffeln, indischem Rahmkäse, Cashewmandeln in Sahnsoße
Brinjal filled with vegetable, cottage cheese, cashew, raisins, almonds and cream sauce | 10,90 € |
| 20. | Dal Fried - Vegan
Gekochte gelbe Linsen mit indischen Gewürzen, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, Zwiebeln und Kräutern
Yellow lentils, garlic, ginger, tomatoes and onions | 9,90 € |
| 21. | Mix Sabij
Mischgemüse gebraten in Currysauce mit indischen Gewürzen
Mixed fresh vegetable cooked in curry sauce | 9,90 € |
| 22. | Palak Paneer
Indischer Rahmkäse in Spinat, Currysauce und Sahne
Fresh cottage cheese with spinach cooked in curry sauce | 10,90 € |

VEGETARISCHE PFANNENGERICHTE - VEGETABLE PLATES

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 23. | Panner Jalfrezi (sehr scharf)
Indischer Rahmkäse, gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Blumenkohl, Knoblauch, Ingwer in Currysoße
Cottage cheese in hot sauce with cauliflower, ginger, garlic and capsicum (hot) | 10,90 € |
| 24. | Panner Sabji
Indischer Rahmkäse mit gemischten Gemüse, gebraten in Currysoße
Cottage cheese with mix vegetable and curry sauce | 10,90 € |
| 25. | Allu Palak - Vegan
Kartoffeln und Spinat mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten
Potatoes and spinach cooked with herbs and spices | 10,90 € |
| 26. | Dal Makhni - Vegan
Gekochte schwarze Linsen, gebraten mit indischen Gewürzen, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten
Black lentils, garlic, ginger and tomatoes | 9,90 € |
| 27. | Sabji Korma (vegetarische Korma)
Champignons, Paprika, Rosinen und Mandeln mit indischem Rahmkäse Cashewpaste und Erbsen in Currysahnesoße
Mushrooms, capsicum, raisins and almonds with cottage cheese, cashew, green peas and cream sauce | 10,90 € |
| 28. | Malai Kofta
Rahmkäse mit Kartoffelbällchen dazu Cashewpaste, indische Gewürze und Mughlisoße
Vegetable balls mixed with potatoes, cheese and cashew, cooked in cream sauce | 10,90 € |
| 29. | Channa Paneer
Kichererbsen, gebraten mit Rahmkäse und speziellen Gewürzen, Kräutern, dazu Currysoße
Chickpeas with cottage cheese, herbs and spices | 10,90 € |
| 30. | Paneer Makhni
Hausgemachter frischer Rahmkäse mit Cashewpaste, Tomaten, und Sahnesoße
Cottage cheese with nuts paste, tomatoes and cream sauce | 10,90 € |
| 31. | Matter Paneer
Hausgemachter frischer Rahmkäse mit grünen Erbsen, Tomaten und Currysoße
Cottage cheese with green peas, tomatoes and curry sauce | 10,90 € |
| 32. | Allu Matter - Vegan
Kartoffeln und grünen Erbsen mit Ingwer, frischem Koriander und Currysoße
Fresh potatoes with green peas, cooked with curry sauce and spices | 9,90 € |
| 33. | Channa Masala (medium Scharf) - Vegan
Kichererbsen, gebraten mit speziellen Gewürzen, Kräutern in Currysoße
Chickpeas cooked with special spices and curry sauce | 9,90 € |



TANDOORI SPEZIALITÄTEN

Alle Grill- und Brotgerichte werden im original indischen Lehmofen mit Holzkohle gegrillt und gebacken.

- | | | |
|------------|---|----------------|
| 34. | Mix Grill Taj Mahal
Verschiedene Fleisch- und Fischarten
(Hähnchen, Lamm, Fisch, Garnelen) in Yoghurt mit
speziellen indischen Gewürzen mariniert und in Lehmofen gegrillt
A platter of assorted tandoori delicacies | 17,90 € |
| 35. | Murg Tandoori
Hähnchenschenkel in Joghurt mit speziellen indischen
Gewürzen mariniert und gegrillt
Chicken leg in yoghurt with fresh herbs and
spices marinated and grilled | 11,90 € |
| 36. | Murg Tikka
Zarter Hähnchenschenkelbrustfilet, eingelegt in Yoghurt mit
speziellen indischen Gewürzen mariniert und gegrillt
Boneless chicken meat in yoghurt with fresh herbs and spices
marinated and grilled | 12,90 € |
| 37. | Lamm Tikka
Zartes Lammfilet mit speziellen indischen Gewürzen
mariniert und gegrillt
Tender lamb pieces, grilled with ginger | 17,90 € |
| 38. | Jheenga Tikka
Riesengarnelen, eingelegt in einer speziellen Mischung aus
exotischen Kräutern und Gewürzen gegrillt,
Tiger prawns, marinated in a special mixture of exotic herbs and spices,
grilled | 17,90 € |

MURG SPECIAL (HÄHNCHENSPEZIALITÄTEN) - CHICKEN SPECIAL

- | | | |
|------------|---|----------------|
| 39. | Butter Murg
saftig gegrilltes Hähnchenbrustfilet gegart mit Tomaten und leckeren Gewürzen in Sahnesauce, Cashewpaste und Butter nach nordindischer Art
Boneless chicken grilled, cooked in tomatoes, cream sauce and cashewpaste with north Indian style | 11,90 € |
| 40. | Murg Mango
Hähnchensbrustfilet gebraten mit Tomaten-Cream-Soße mit Mango (Mild)
Boneless chicken with tomato cream sauce and mango | 11,90 € |
| 41. | Murg Madrasi (sehr scharf)
Hähnchensbrustfilet
mit Kokosraspeln nach köstlicher südindischer Art
Boneless chicken with coconut in an exotic south Indian style (hot) | 11,90 € |
| 42. | Murg Saagwala
Hähnchensbrustfilet in Spinat nach in-discher Art gewürzt mit frischen Ingwer und Knoblauch in sahniger Currysoße
Boneless chicken pieces, cooked with spinach and cream, flavoured with spices, ginger and garlic | 11,90 € |
| 43. | Murg Curry
Hähnchenbrustfilet in roter Currysoße, nach nordindischer Art zubereitet
Boneless chicken in red curry sauce, cooked in north Indian style | 11,90 € |
| 44. | Murg Chuzza
Hähnchenbrustfilet, gekocht in Käse-Sahnesoße mit Knoblauch und Pfeffer, garniert mit geriebenem Rahmkäse
Boneless chicken cooked with cream sauce, cheese, garlic, with pepper and garnished with cottage cheese | 11,90 € |
| 45. | Murg Korma
Hähnchenbrustfilet in milder Gewürzsoße mit geriebenem Rahmkäse, Sahne, Mandeln, Cashewpaste, Apfel und Rosinen
Tender chicken pieces in a mild sauce from spices, cheese, cream, almonds and cashew nuts | 11,90 € |
| 46. | Murg Karahi (scharf)
Hähnchenbrustfilet, gebraten mit indischen Gewürzen, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer und frischen Kräutern
Boneless chicken, cooked with capsicum, fresh green herbs and curry (little hot) | 11,90 € |
| 47. | Murg Jahangiri
Hähnchensbrustfilet, gebraten mit Apfel und Ananas in spezieller Tomatensoße
Boneless chicken, cooked with apple, pineapple and extra special tomatocremsauce | 11,90 € |
| 48. | Chili Chicken (sehr scharf)
paniertes Hähnchensbrustfilet mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Maismehl und Pfeffer
Marinated boneless chicken cooked with capsicum, ginger and pepper (hot) | 11,90 € |



MURG SPECIAL (HÄHNCHENSPEZIALITÄTEN) - CHICKEN SPECIAL

- 49. Murg Nawabi (Spezial vom Chefkoch) 13,90 €**
Hähnchenbrustfilet, gebraten mit indischen Gewürzen, Trockenpflaumen, Aprikosen (fruchtig süß-sauer) und Rahmkäse
Boneless chicken, cooked with Indian herbs, spices, dry fruit and cottage cheese
- 50. Murg Channa 11,90 €**
Hähnchensbrustfilet, gebraten mit Kichererbsen, indischen Gewürzen und Currysoße
Boneless chicken, cooked with Indian herbs, spices and chickpeas
- 51. Murg Tikka masala (medium scharf) 12,90 €**
Gegrilltes Hähnchensbrustfilet in roter Currysoße, mit Knoblauch, Ingwer und Koriander
Grilled chicken (boneless) in thick masala sauce
- 52. Chicken Sabji 11,90 €**
Hähnchensbrustfilet, gebraten mit Mixgemüse mit Currysoße und Kräutern
Boneless chicken cooked with mix vegetables in currysauce and herb

MUTTON SPECIAL (LAMMSPEZIALITÄTEN) - LAMB SPECIAL

- 53. Mutton Curry 13,90 €**
Lammfleisch gebraten mit indischen Gewürzen in Currysoße nach nordindischer Art
Lamb in curry sauce cooked in spices north Indian style
- 54. Rogan Josh 13,90 €**
Lammfleisch in einer würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch und Currysoße gebraten
Lamb cooked in an exotic combination of spices, onion, and garlic
- 55. Mutton Korma 13,90 €**
Lammfleisch in milder Soße aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, Sahne, Mandeln, Cashewpaste, Äpfel und Rosinen
Cashewpaste lamb cooked pieces in a mild sauce from spices, cottage cheese, cream, almonds, cashew nuts, apples and raisins
- 56. Mutton Saagwala 13,90 €**
Lammfleisch gebraten mit indischen Gewürzen, Spinat und Sahnesoße
Lamb pieces, cooked with spinach and flavoured with spices, ginger and garlic
- 57. Mutton Khumb 13,90 €**
Lammfleisch gebraten mit frischen Champignons und Ingwer in Currysoße
Lamb with fresh mushrooms and curry sauce and garnished with ginger
- 58. Mutton Sabji 13,90 €**
Lammfleisch, gebraten mit Mischgemüse in Currysoße
Lamb cooked with different vegetable in curry sauce

MUTTON SPECIAL (LAMMSPEZIALITÄTEN) - LAMB SPECIAL

- 59. Mutton Karahi (scharf) 13,90 €**
 Lammfleisch, gebraten mit indischen Gewürzen, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer und frischen Kräutern
 Lamb cooked with capsicum, fresh green herbs and curry garnished with ginger (hot)
- 60. Mutton Vindaloo (sehr scharf) 13,90 €**
 Südindische Lammfleischspezialität mit gebackenen Kartoffeln, in einer pikanten Art gegart, in Currysauce
 South Indian lamb speciality with roast potatoes cooked in a tangy piquant sauce (hot)
- 61. Bhuna Ghost (scharf) 13,90 €**
 Lammfleisch gebraten mit frischem Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und Gewürzen
 Lamb cooked with onion, fresh ginger, garlic and fresh herbs (hot)

REISGERICHTE „BIRYANIS“ - RICE SPECIALITIES

- 62. Vegetarisches Biryani 10,90 €**
 Basmatireis gebraten mit frischem Gemüse, Nüssen und feinen Gewürzen
 Basmati rice fried with mixed vegetables, nuts, and fine spices
- 63. Mutton Biryani 13,90 €**
 Basmatireis und zartes Lammfleisch, gedünstet mit orientalischen Gewürzen, Nüssen und Rosinen
 Tender lamb fried with basmati rice, nuts, fine spices and raisins
- 64. Murg Biryani 13,90 €**
 Basmatireis und zartes Hühnerfilet, gedünstet mit orientalischen Gewürzen, Nüssen und Rosinen
 Tender chicken fried with basmati rice, nuts and fine spices and raisins
- 65. Fisch - Biryani 12,90 €**
 Gebratenes Seelachsfilet mit Erbsen, Nüssen, Rosinen und Basmatireis
 Boneless fish steamed with basmati rice, saffron, nuts and spices
- 66. Jheenga Biryani 14,90 €**
 Riesengarnelen, gebraten mit Basmatireis, orientalischen Gewürzen, Nüssen und Rosinen
 Spiced king-prawns fried with basmati rice, nuts and fine spices and raisins
- 67. Mix Biryani 13,90 €**
 Gebratener Basmatireis mit Hähnchenfleisch, Lammfleisch, Nüssen und Rosinen
 Fried basmati rice, tender chicken and lamb with fresh ginger, nuts and raisins



MEERESFRÜCHTE „MASHLI“ - FISH SPECIALITIES

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 68. | Fish Curry
Seelachsfilet nach indischer Art in Currysoße
Sea salmon in curry sauce cooked in an Indian style | 11,90 € |
| 69. | Fisch Masala (medium scharf)
scharfes Seelachsfilet, gewürzt nach nordindischer Art
Sea salmon, hot spices in a north Indian style (hot) | 11,90 € |
| 70. | Fisch Vindaloo (scharf)
Seelachsfilet mit gebackenen Kartoffeln in einer pikanten Art
gegart, mit Currysoße
Sea salmon with baked potatoes cooked in a tangy piquant sauce | 11,90 € |
| 71. | Fisch Süß-sauer
Seelachsfilet, gekocht nach nordindischer Art in süß-saurer
Soße mit Zwiebeln, Paprika und Ananas
Sea salmon cooked with sweet-sour sauce, onions, capsicum
and pineapple | 11,90 € |
| 72. | Jheenga Masala (mittelscharf)
Riesengarnelen mit Ingwer, Knoblauch, abgestimmten
Kräutern und feinen indischen Gewürzen
King prawns cooked with ginger garlic and exotic spices | 14,90 € |
| 73. | Jheenga Korma
Riesengarnelen in milder Sauce aus Gewürzen, geriebenem
Rahmkäse, Sahne mit Mandeln und Cashewpaste
King prawns cooked pieces in a mild sauce of spices, cottage
cheese, cream, almonds and cashew nuts | 14,90 € |
| 74. | jheenga Karahi (scharf)
Riesengarnelen gebraten mit indischen Gewürzen, Zwiebeln,
Paprika, Knoblauch, Ingwer und frischen Koriander
King prawns cooked with thick masala sauce and ginger garlic, spice | 14,90 € |
| 75. | Jheenga Curry
Riesengarnelen in Currysoße mit Knoblauch, Ingwer und
frischen Koriander
King prawns with curry sauce and spices | 14,90 € |
| 76. | Jheenga Chili (scharf)
Panierte Riesengarnelen mit Zwiebeln, Paprika,
Knoblauch, Ingwer, Sojasoße und Pfeffer
King prawns cooked with capsicum, onion, ginger,
garlic and soja sauce | 14,90 € |

NACHSPEISEN - DESSERTS

- | | | |
|-------------|---|---------------|
| 109. | Mango Cream
Mangomus mit Sahne Mango puree with cream | 3,00 € |
| 110. | Gulab Jamun
Grießbällchen Greis and cheese balls | 3,00 € |
| 111. | Kulfi
Eis nach indischer Art mit Milch, Safran, Pistazien und Kadermon Indian homemade ice cream with milk and safran | 4,00 € |

MENÜS FÜR MEHRERE PERSONEN

Alle Gerichte werden mit bestem nordindischen Basmatireis und Naan serviert.

- | | | | | | |
|-------------|--------------------------------------|-------------------------------|-------------------|-------------------|----------------|
| 112. | Shakahari Thali (Vegetarisch) | | | | |
| | Vorspeisen | Hauptgerichte | Nachspeise | 2 Personen | 32,00 € |
| | Vegetarische | Mix Sabji 21, Malai Kofta 28, | Dessert | 3 Personen | 48,00 € |
| | Pakora 10 | Paneer Makkani 30, Salat | Mangocreame | 4 Personen | 60,00 € |
| 113. | Thali Jaipur | | | | |
| | Vorspeisen | Hauptgerichte | Nachspeise | 2 Personen | 34,00 € |
| | Dal Soup 15 | Palak Paneer 22, Butter | Dessert | 3 Personen | 50,00 € |
| | | Murg 39, Mutton Korma 55 | Mangocreame | 4 Personen | 65,00 € |
| | | Salat | | | |
| 114. | Thali Taj Mahal | | | | |
| | Vorspeisen | Hauptgerichte | Nachspeise | 2 Personen | 36,00 € |
| | Chicken Pakora | Butter Murg 39 | Dessert | 3 Personen | 52,00 € |
| | 7 | Mutton Sabji 58 | Mangocreame | 4 Personen | 68,00 € |
| | | Fisch Masala 69, Salat | | | |



ENTENFLEISCH „BATAK“ - DUCK SPECIALITIES

- 77. Batak Madras (scharf) 14,90 €**
Entenfiletstücke, gegart mit Kokosraspeln in einer südindischen roten Currysoße
Boneless duck with coconut, cooked in a special south-Indian style
- 78. Batak Korma 14,90 €**
Entenfiletstücke, in milder Sahnesoße aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse mit Mandeln, Cashewpaste, Rosinen und Äpfeln
Boneless duck cooked pieces in a mild sauce from spices, cottage cheese, cream, almonds, cashew nuts, raisans, and apples
- 79. Batak Butter Masala 14,90 €**
Entenfiletstücke in einer milden sahnigen Soße aus Butter, Tomaten und Gewürzen nach nordindischer Art
Duck pieces in a creamy sauce made of butter, tomatoes and north Indian spices
- 80. Batak Kahari (scharf) 14,90 €**
Gebratene Entenfiletstücke mit indischen Gewürzen, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer und frischen Kräutern
Boneless duck cooked with capsicum, fresh green herbs and curry garnished with ginger (hot)

RAITA SPEZIALE - YOGHURT SPECIAL

- 101. Raita Mix 2,50 €**
Naturjogurt mit Gurken, Tomaten und Paprika

BEILAGEN / INDISCHE BROTE - SIDE ORDER AND TANDOORI BREADS

- 103. Plain Naan - Vegan 1,60 €**
Indisches Brot aus dem Lehmofen
- 104. Lahsuni Naan - Vegan 2,50 €**
Indisches Brot aus dem Lehmofen mit Knoblauch
- 105. Butter Naan 2,50 €**
Indisches Brot aus dem Lehmofen mit Butter
- 106. Batura - Vegan 2,00 €**
Indisches Fladenbrot frittiert
- 107. Cheese Naan 3,20 €**
Gefüllt mit aus dem Lehmofen
- 108. Kimma Naan 3,50 €**
Gefülltes Brot mit gehacktem Lammfleisch

COFFEE & TEA TIME

201.	Yogi-Tee/chai hausgemachter Tee mit Honig	Kähnchen 3,80	1,90 €
202.	Kaffee (Tasse)		1,90 €
203.	Cappuccino (Tasse)		2,50 €
204.	Espresso (Tasse)		1,90 €
205.	Milchkaffee (Tasse)		2,90 €
206.	Latte Macchiato (Glas)		2,90 €
207.	Heiße Schokolade		2,40 €
208.	Café Bailey's/Amaretto (Glas)		3,90 €
209.	Irish Coffee (Glas) Kaffee mit 4cl Irish Whisky und Sahne		3,90 €
210.	Glas Assam Tee		1,90 €
211.	Darjeeling Tee		1,90 €
212.	Pfefferminz Tee		1,90 €
213.	Kamillen Tee		1,90 €
214.	Grüner Tee		1,90 €
215.	Jasmin Tee		1,90 €
216.	Früchte Tee		1,90 €

INDISCHE SPEZIALGETRÄNKE-SPECIAL INDIAN DRINKS

217.	Lassi Süß oder Salzig Joghurt mit Salz oder Zucker	0,3l	2,60€
218.	Mango Lassi Joghurt mit Mango Geschmack	0,3l	2,60€
219.	Lycheé Lassi Joghurt mit Lycheé	0,3l	2,60€
220.	Bananen Lassi Joghurt mit Banane	0,3l	2,60€

INDISCHE FLASCHENBIERE - INDIAN BOTTLED BEERS

222.	Kobra Lagerbier	0,3l	3,90 €
223.	Kingfischer Lagerbier	0,3l	3,90 €



DEUTSCHE BIERE - BARRELLED BERR FROM GERMANY

224.	Ur-Krostitzer vom Fass	0,3l	2,50 €
		0,5l	3,30 €
225.	Ur-Krostitzer Schwarz	0,5l	3,30 €
226.	Hefeweizen (hell vom Fass, dunkel, kristall)	0,5l	3,30 €
227.	Hefeweizen (alkoholfrei)	0,5l	3,30 €
228.	Radler (Sprite****), Diesel (Cola* ****)	0,5l	3,30 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

229.	Cola* **	0,2l	1,90 €
		0,4l	2,90 €
230.	Cola light oder Zero * ** *****	0,2l	1,90 €
		0,4l	2,90 €
231.	Fanta * ****	0,2l	1,90 €
		0,4l	2,90 €
232.	Sprite * ****	0,2l	1,90 €
		0,4l	2,90 €
233.	Spezi * ** ****	0,2l	1,90 €
		0,4l	2,30 €
234.	Lichtenauer Mineralwasser	0,4l	2,30 €
		0,75l	4,50 €
235.	Mineralwasser still	0,25l	1,50 €
236.	Tonic Water***	0,2l	1,90 €
		0,4l	2,90 €
237.	Bitter Lemon	0,2l	1,90 €
		0,4l	2,90 €
238.	Ginger Ale*	0,2l	1,90 €
		0,4l	2,90 €

SÄFTE / NEKTARE / SCHORLEN-CLASSICS

239.	Orangensaft	0,2l	1,90 €
		0,4l	2,90 €
240.	Apfelsaft	0,2l	1,90 €
		0,4l	2,90 €
241.	Tomatensaft	0,2l	1,90 €
		0,4l	2,90 €
242.	Bananensaft	0,2l	1,90 €
		0,4l	2,90 €
243.	Kirschsaft	0,2l	1,90 €
		0,4l	2,90 €

SÄFTE / NEKTARE / SCHORLEN - CLASSICS

244.	Kiba	0,2l	1,90 €
		0,4l	2,90 €
245.	Ananas Saft	0,2l	1,90 €
		0,4l	2,90 €

SÄFTE / EXOTEN

246.	Mango	0,2l	2,00 €
		0,4l	3,20 €
247.	Guava Saft	0,2l	2,00 €
		0,4l	3,20 €
248.	Lycheé Saft	0,2l	2,00 €
		0,4l	3,20 €

LIKÖRE - DIGESTIF

249.	Kamasutra Exotic Liquer	2cl	3,50 €
250.	Amaretto	2cl	2,50 €
251.	Mango Likör	2cl	2,50 €
252.	Lycheé Likör	2cl	2,50 €



APERETIFES

253.	Martini Bianco	5cl	3,20 €
254.	Martini Extra Dry	5cl	3,20 €
255.	Sherry - trocken	5cl	3,20 €
256.	Campari	5cl	3,50 €
257.	Campari Soda	5cl	4,00 €
258.	Campari Orange	5cl	4,00 €
259.	Remy Martin VSOP	2cl	3,20 €
260.	Hennessy VSOP	2cl	2,50 €

SPIRITUOSEN

261.	Fernert Branca	2cl	2,50 €
262.	Gordon's Gin	2cl	2,50 €
263.	Ramazzotti	2cl	2,50 €
264.	Jägermeister	2cl	2,50 €

KLARE SCHNÄPSE

265.	Mango Schnaps	2cl	2,50 €
266.	Aquavit Malteser Kreuz	2cl	2,50 €

INDISCHE GETRÄNKE

267.	Indischer Malt Whisky	4cl	3,50 €
268.	Indischer Premium Whisky	4cl	3,50 €
269.	Indischer Rum Old Monk	2cl	2,50 €

WHISKY

270.	Ballentine's	2cl	2,90 €
271.	Jack Daniel's	2cl	2,90 €
272.	Dimpel	2cl	2,90 €
273.	Chivas Regal	2cl	2,90 €
274.	Johnny Walker	2cl	2,90 €
275.	Black Label	2cl	2,90 €

SEKT

276.	Rotkäppchen	0,1l	2,90 €
277.	Rotkäppchen	0,75l	15,00 €
278.	Sekt-Mango	0,1l	2,90 €
279.	Sekt-Lycheé	0,1l	2,90 €
280.	Sekt-Guave	0,1l	2,90 €

CHAMPAGNER

281.	Moët & Chandon	0,75l	69,00 €
282.	Veuve Clicquot Ponsardin	0,75l	69,00 €
283.	Heidsieck Red Top	0,75l	69,00 €

LONGDRINKS

284.	Gin Tonic Dry Gin 4cl, Indian Tonic Water		4,00 €
285.	Wodka Lemon Wodka 4cl, Bitter Lemon		4,00 €
286.	Wodka Orange Wodka 4cl, Orangensaft		4,00 €
287.	Cuba Libre Rum 4cl Zitronensaft, Coca Cola		4,50 €
288.	Whisky Cola Red Label 4cl, Coca Cola		4,50 €

OFFENE WEISSWEINE

301.	Pinot Grigio del Friuli Venezia D.O.C. trocken, feinfruchtig, ausgewogen	0,2l	3,90 €
302.	Müller Thurgau Saale-Unstrut trocken, aromatisch klare Frucht	0,2l	3,90 €
303.	Riesling Q.b.A. halbtrocken, ausdrucksvoll, delikat, spritzig	0,2l	3,90 €
304.	Silvaner trocken, erfrischend, klar und rein	0,2l	3,90 €
305.	Mario Muskat (Pflaz) lieblich, fein, ausgeglichen, harmonisch, säurenachhaltig	0,2l	3,90 €
306.	Indischer Weißwein (trocken) trocken, aromatisch klare Frucht	0,2l	4,90 €



OFFENE ROTWEINE

307. Dornfelder Q.b.A	0,2l	3,90 €
trocken, halbtrocken und lieblich		
308. Cabernet Sauvignon	0,2l	3,90 €
trocken, reifes Beerendaroma, weich, samtig, fruchtreich		
309. Bordeaux	0,2l	3,90 €
trocken, kräftige Farbgebung		
310. Merlot D.O.C.	0,2l	3,90 €
trocken, fruchtig, reichhaltige dunkle Farbe		
311. Beaujolais	0,2l	3,90 €
trocken, saftig und fruchtig		
312. Indischer Rotwein (trocken)	0,2l	4,90 €
trocken, fruchtig, reichhaltige dunkle Farbe		

UNSERE GEHOBENEN WEISSWINE (FLASCHEN 0,75l)

313. Silvaner	0,75l	16,00 €
erfrischend, klar und rein - harmonisiert zu Gerichten mit Sahne, leicht süßlichen Soßen, Huhn oder Salaten		
314. Pinot Grigio „Ars Vivendi“ D.O.C	0,75l	16,00 €
trocken, frisch, fruchtig - zu Fischgerichten, vegetarischen Speisen, Huhn oder milden Lammgerichten empfohlen		
315. Müller Thurgau Saale Unstrut	0,75l	16,00 €
zartduftend, fruchtig, knackig, belebend		
316. Indischer Weißwein (trocken)	0,75l	20,00 €

UNSERE GEHOBENEN ROTWEINE (FLASCHEN 0,75l)

317. Beaujolais Domaine Village	0,75l	16,00 €
feine Erdbeer- und Himbeertöne, saftig und fruchtig		
318. Merlot D.O.C	0,75l	16,00 €
trocken, fruchtig, reichhaltige dunkle Farbe - passend zu allen Lammgerichten und vegetarischen Speisen		
319. Cabernet Sauvignon	0,75l	16,00 €
trocken, reifes Beerendaroma, weichsamte Fruchtfülle - passend zu mild gewürztem Lamm, Meeresfrüchten, Huhn oder Salaten		
320. Bordeaux	0,75l	16,00 €
trocken, kräftige Farbgebung		
320. Dornfelder	0,75l	16,00 €
trocken, halbtrocken oder lieblich		
322. Indischer Rotwein	0,75l	20,00 €