

*Liebe Gäste !
Willkommen in unserem Spezialitäten Restaurant !*

Das Restaurant hält Köstlichkeiten aus allen Teilen Indiens für Sie bereit. Ein großer Teil der Gerichte kommt aus dem Norden des Landes.

Unsere Reisgerichte (Biryanis) sind ein Überbleibsel aus der Zeit, in der die Mogul in Indien geherrscht haben. Sie waren große Feinschmecker, die auch die große Vielzahl an Gewürzen mit ins Land brachten. Die indische Küche ist aber nicht nur ein Gaumenschmaus, sondern auch sehr gesund.

Neben der vielfältigen Auswahl an vegetarischen Gerichten stehen vor Allem die Gewürze im Vordergrund. Jedes Gewürz hat eine heilende Wirkung und ist für die Verdauung sehr gut. Alle Speisen sind frei von künstlichen Zusatzstoffen, Farbstoffen und Geschmacksverstärkern,

Genießen Sie unsere sorgfältig zubereiteten Gerichte nach originellen Rezepten! Es ist auch sehr wichtig zu erwähnen, dass das indische Essen nicht scharf sein muss.

*Sie können in unserem Restaurant selbst bestimmen ob Ihr Essen **mild**, **mittelscharf** oder **scharf** sein soll.*

Wir hoffen, dass wir Sie mit unseren Spezialitäten und unserem neuen Gesicht verzaubern können

Wir werden versuchen all ihren Wünschen gerecht zu werden und Sie rundum zufrieden zustellen. Sollten Sie dennoch einmal nichts nach Ihrem Geschmack finden, sprechen sie uns an und fordern uns heraus.

*Auch für Ihre kleinen und großen Feiern
(Hochzeiten, Taufen, Geburtstage, oder Weihnachtsfeier...)
sind wir bestens gerüstet.*

*Zahlungsmöglichkeiten
Ec, Visa, Mastercard, Bar
Wir akzeptieren als Zahlungsmittel auch Ihre Essensmarken.
(Wir akzeptieren nur die Essensmarken und Gutscheine der bei uns bekannten Firmen und Institute)*

*Wir wünschen Ihnen eine angenehme Zeit in unserem Restaurant
Ihre Familie Singh-Khehra / Namaskar Team*

.....



Öffnungszeiten



Visitenkarte

Mittagsmenü

Von Montag - Freitag außer an Feiertagen

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen eine Tagessuppe und Basmati Reis

Vegetarische Köstlichkeiten » *Auf Wunsch: mittelscharf / Scharf / sehr Scharf*

- | | | |
|------|---|------|
| 400. | <i>Dal Makhnee</i>
<i>Indische Linsen mit feinem Buttergeschmack</i> | 5,90 |
| 401. | <i>Chana Masala</i>
<i>Kichererbsen mit Tomaten, Knoblauch und Ingwer ausgesuchten Gewürzen gebraten</i> | 6,50 |
| 402. | <i>Mutter Paneer</i>
<i>Hausgemachter Frischkäse mit Erbsen, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Gewürzen zubereitet</i> | 6,50 |
| 403. | <i>Aloo Gobi</i>
<i>Blumenkohl und Kartoffeln in einer feinen Currysoße nach Punjab Art gebraten</i> | 6,50 |
| 404. | <i>Palak Paneer</i>
<i>Hausgemachter Frischkäse mit Blattspinat in Butter gebraten und mit Sahne verfeinert</i> | 5,90 |
| 405. | <i>Aloo Baigan Massala</i>
<i>Auberginen mit Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen gebraten</i> | 6,50 |
| 406. | <i>Mix Vegetable</i>
<i>Verschiedenes Gemüse mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Koriander in Butter gebraten</i> | 6,90 |

Fleischspezialitäten » *Auf Wunsch: mittelscharf / Scharf / sehr Scharf*

- | | | |
|------|---|------|
| 407. | <i>Chicken Curry</i>
<i>Zartes Hähnchenfilets mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Gewürzen in einer würzigen Currysoße</i> | 6,50 |
| 408. | <i>Lamm Curry</i>
<i>Zartes Lammfleisch mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Gewürzen in einer würzigen Currysoße</i> | 7,90 |
| 409. | <i>Beef Curry</i>
<i>Zarte Rindfleischstücke mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Gewürzen in einer würzigen Currysoße</i> | 6,90 |
| 410. | <i>Murgh Vindaloo</i>
<i>Zarte Hühnerfleischstücke mit Kartoffeln Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Gewürzen gebraten</i> | 6,50 |
| 411. | <i>Chicken Pineapple (süß-sauer)</i>
<i>Hühnerbrustfilet mit Ananas in süß-saurer Soße</i> | 6,50 |
| 412. | <i>Murg Chana Masala</i>
<i>Hähnchenfilets mit Kichererbsen mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer ausgesuchten Gewürzen gebraten</i> | 6,50 |
| 413. | <i>Murgh Tikka Masala</i>
<i>Hühnerbrustfilet in einer exotischen Gewürzkombination mariniert und im Ofen gegrillt, danach mit Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln, Tomaten und frischen Kräutern in der Pfanne gebraten</i> | 7,50 |
| 414. | <i>Maschi Greevie</i>
<i>Fischfilet mit Knoblauch, Gewürzen, Petersilie, frischem Ingwer, und würziger Soße</i> | 7,90 |

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen

Suppen

1. *Dal Soup* 3,50
Würzige traditionelle indische Linsensuppe
2. *Murgh Soup* 3,90
Kräftige Hühnersuppe
3. *Tomaten-Kokos-Soup* 3,50
Tomatencremesuppe mit Kokos

Vorspeisen

4. *Samosa (2 Stück)* 3,90
Knusprige vegetarische Teigtaschen
5. *Murgh Tangarhi kebab* 4,90
Marinierte Hühnerkeule Gegrillt
6. *Broccoli Pakora* 3,90
Broccoli in Kichererbsenteig gebacken
7. *Paneer Pakora* 4,50
Hausgemachter Frischkäse in Kichererbsenteig gebacken
8. *Murgh Pakora* 4,50
Hühnerbrustfilet in Kichererbsenteig gebacken
9. *Maschi Pakora* 4,90
Fischfilet in Kichererbsenteig gebacken
10. *Papadam* 2,50
Knusprige Linsenwaffeln



(Zu allen Vorspeisen servieren wir verschiedene Dips)

Salate

11. *Gemischte Salat* 4,50
Gemischter Salat Teller mit Paprika, Mais, Gurken, Tomaten
12. *Salat Namaskar* 7,50
Bunter Salat mit marinierter Frisch Gegrillte Hühnerbrustfilet, Hausgemachter Frischkäse, Tomaten, Gurken, Paprika und Mais
13. *Paneer chat* 6,90
Erfrischender Salat mit Hausgemachter Frischkäse, Tomaten, Gurken, Zwiebel, Mais
14. *Punjabi Salat* 3,50
Tomaten, Zwiebeln, Gurken

Vegetarische Spezialitäten als Beilage servieren wir Ihnen Basmati Reis

» *Auf Wunsch: mittelscharf / Scharf / sehr Scharf*

- | | | |
|-----|---|------|
| 15. | Karahi Paneer
<i>Hausgemachter Frischkäse in Butter gerösteten Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und Kräuter zubereitet</i> | 9,90 |
| 16. | Palak Paneer
<i>Hausgemachter Frischkäse mit Blattspinat in Butter gebraten und mit Sahne verfeinert</i> | 9,50 |
| 17. | Shahi Paneer
<i>Hausgemachter Frischkäse mit Nüssen, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und mit Sahne verfeinerte Sosse</i> | 9,90 |
| 18. | Mix Vegetable
<i>Frisches Verschiedenes Gemüse mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Koriander in Butter gebraten</i> | 9,50 |
| 19. | Pachrangi Korma
<i>Verschiedenes Gemüse in einer milden Kokos-Cashewnuss-Sahnesosse und Kardamom zubereitet</i> | 9,50 |
| 20. | Dal Makhnee
<i>Indische Linsen nach nordindischer Art gekocht mit feinem Buttergeschmack</i> | 8,90 |
| 21. | Bhartha
<i>Geröstetes Auberginenpüree mit Koriander, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Gewürzen in Butter gebraten, durch das traditionelle Rösten bekommt ein besonders rauchiges Aroma</i> | 9,90 |
| 22. | Aloo Baigan Massala
<i>Indischer Auberginen mit Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und ausgesuchten Gewürzen gebraten</i> | 9,50 |
| 23. | Aloo Gobi
<i>Blumenkohl und Kartoffeln in einer feinen Currysosse nach alter nordindischen Art gebraten</i> | 9,50 |
| 24. | Ghiya Tori ki sabji
<i>Zucchini mit Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Zwiebeln in pikanter Massala-Sosse gebratenen</i> | 9,90 |
| 25. | Masala Bhindi (Okraschoten)
<i>Okraschoten mit verschiedenen Gewürzen, Tomaten und Zwiebeln gebraten</i> | 9,90 |
| 26. | Chana Masala
<i>Kichererbsen mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer ausgesuchten Gewürzen nach Punjabi Art gebraten</i> | 9,50 |



Alle Gerichte auch zum Mitnehmen

Hünerspezialitäten als Beilage servieren wir Ihnen Basmati Reis

» *Auf Wunsch: mittelscharf / Scharf / sehr Scharf*

- | | | |
|-----|---|-------|
| 27. | Murgh Karahi
<i>Entbeinte Hühnerfleischstücke mit verschiedenen Gewürzen, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und frischen Kräutern im Karahi (Wok) serviert</i> | 12,90 |
| 28. | Murgh Tikka Masala
<i>Hühnerbrustfilet in einer exotischen Gewürzkombination mariniert und im Ofen gegrillt, danach mit Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln, Tomaten und frischen Kräutern in der Pfanne gebraten</i> | 13,90 |
| 29. | Butter Chicken
<i>Entbeinte Hühnerfleischstücke mit verschiedenen Gewürzen, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, Joghurt, Sahne und Butter verfeinert</i> | 11,90 |
| 30. | Murgh Muglay Korma (mild)
<i>Hühnerbrustfilet in einer milden Kokos-Cashewnuss-Sosse mit Kardamom zubereitet und mit Sahne verfeinert</i> | 12,90 |
| 31. | Murgh Palak Wala
<i>Zarte Hühnerfleischstücke mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Gewürzen und frischem Blattspinat gebraten</i> | 11,90 |
| 32. | Murgh Chana Masala
<i>Hähnchenfilets mit Kichererbsen mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer ausgesuchten Gewürzen gebraten</i> | 10,50 |
| 33. | Chicken Pineapple (süß-sauer)
<i>Hühnerbrustfilet mit Ananas in süß-saurer Sosse</i> | 10,90 |
| 34. | Mango Chickencurry (süß-sauer)
<i>Hühnerbrustfilet mit Mango, Cashewnüssen, Kardamom, frischem Ingwer, und Kurkuma in Mangososse auf indische Art zubereitet</i> | 11,90 |

Fisch Spezialitäten als Beilage servieren wir Ihnen Basmati Reis

» *Auf Wunsch: Pikant / Scharf / sehr Scharf*

- | | | |
|-----|--|-------|
| 35. | Maschi Greevie
<i>Fischfilet mit Knoblauch, Gewürzen, Petersilie, frischem Ingwer, und würziger Sosse</i> | 13,50 |
| 36. | Maschi Narial Korma
<i>Fischfilet in einer milden Kokos-Cashewnuss-Sahnesosse und fein gewürzt gekocht</i> | 14,50 |
| 37. | Jeenga Masala
<i>Garnelen mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, abgestimmten Kräutern, in feinen indischen Gewürzen gebraten</i> | 15,50 |
| 38. | Jeenga Korma Badami
<i>Garnelen in einer milden Kokosnuss - Cashewnuss soße fein Gewürzt mit Sahne verfeinert</i> | 16,50 |

Spezialitäten vom Rind als Beilage servieren wir Ihnen Basmati Reis

» *Auf Wunsch: mittelscharf / Scharf / sehr Scharf*

- | | | |
|-----|--|-------|
| 39. | Beef Karahi
<i>Zarte Rindfleischstücke mit verschiedenen Gewürzen, Zwiebeln, Knoblauch, Frische Ingwer, Tomaten, Kräutern zubereitet</i> | 12,50 |
| 40. | Balti Gosht
<i>Ein Eimerchen Rindfleisch in einer ausgewogenen pikanten Mischung aus verschiedenen Gewürzen, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und frischem Paprika</i> | 13,50 |
| 41. | Beef Palak
<i>Zarte Fleischstücke mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Gewürzen und frischem Blattspinat gebraten</i> | 12,50 |
| 42. | Gobi Gosht
<i>Zarte Rindfleischstücke mit Blumenkohl, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Gewürzen gebraten</i> | 11,90 |

Spezialitäten vom Lamm als Beilage servieren wir Ihnen Basmati Reis

» *Auf Wunsch: mittelscharf / Scharf / sehr Scharf*

- | | | |
|-----|---|-------|
| 43. | Lamm Karahi
<i>Zartes Lammfleisch in einer exotischen Kombination aus verschiedenen Gewürzen, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und frischen Kräutern zubereitet</i> | 13,50 |
| 44. | Lamm Tikka Masala
<i>Lammfleisch in einer exotischen Gewürzkombination mariniert und im Ofen gegrillt, danach mit Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln, Tomaten und frischen Kräutern in der Pfanne gebraten</i> | 14,50 |
| 45. | Lamm Palak
<i>Zarte Fleischstücke mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Gewürzen und frischem Blattspinat gebraten</i> | 12,50 |
| 46. | Lamm Vindaloo (Scharf)
<i>Lammfleisch in einer pikanten Sosse mit Kartoffeln gebraten</i> | 11,50 |
| 47. | Lamm Jal Frezi
<i>Lamm mit geröstete paprika und Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Koriander in Butter gebraten</i> | 11,90 |
| 48. | Lamm Chana Masala
<i>Zartes Lammfleisch mit Kichererbsen mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer ausgesuchten Gewürzen nach Punjabi Art gebraten</i> | 10,90 |

Tandoori Spezialitäten als Beilage servieren wir Ihnen Basmati Reis, Sosse und Salat

» *Auf Wunsch: mittelscharf / Scharf / sehr Scharf*

- | | | |
|-----|---|-------|
| 49. | Murg Tikka
<i>Hühnerbrustfilet in einer exotischen Gewürzkombination mit Joghurt mariniert und im Ofen gegrillt</i> | 13,50 |
| 50. | Lamm Tikka
<i>zartes Lammfleisch wird in einer Marinade aus verschiedenen Gewürzen, Joghurt eingelegt und gegrillt</i> | 16,50 |
| 51. | Maschi Tikka
<i>Zart mariniertes Fischfilet nach nordindischen art gegrillt</i> | 16,90 |
| 52. | Paneer Tikka
<i>Hausgemachter Frischkäse in Joghurt-Marinade eingelegt, mit Kardamom, Bockshornklee, Paprika, Zwiebeln und Tomaten gebacken</i> | 13,50 |

Reisspezialitäten als Beilage servieren wir Ihnen Sosse

» *Auf Wunsch: mittelscharf / Scharf / sehr Scharf*

- | | | |
|-----|--|-------|
| 53. | Chicken Biryani
<i>Basmatireis mit Zwiebeln, Tomaten, Frische Ingwer, Nüssen, und Gewürzen angebraten danach mit Hühnerbrustfilet gedämpft</i> | 11,90 |
| 54. | Mutton Biryani
<i>Basmatireis mit Lammfleisch, Zwiebeln, Tomaten, Joghurt, Nüssen und gedämpft</i> | 12,50 |
| 55. | Mix Biryani
<i>Basmatireis mit Hühnerbrustfilet, Lammfleisch, Gemüse, Nüssen, und verschiedenen Gewürzen zubereitet</i> | 13,50 |
| 56. | Mix Vegetable Biryani
<i>Basmatireis mit Frisches Verschiedenes Gemüse, Zwiebeln, Rosinen, Nüssen, und verschiedenen Gewürzen gedämpft</i> | 10,50 |
| 57. | Jeenga Biryani
<i>gebratener Basmatireis mit Garnelen, Zwiebeln, Tomaten, Joghurt, Nüssen und verschiedenen Gewürzen gedämpft</i> | 13,90 |



Beilagen

- | | | |
|-----|--|------|
| 58. | <i>Naan</i> (Frisches Fladenbrot im Ofen gebacken) | 2,20 |
| 59. | <i>Garlic Naan</i> (Frisch gebackenes Fladenbrot mit Knoblauch) | 2,60 |
| 60. | <i>Chili Naan</i> (Frisch gebackenes Fladenbrot mit Frische Peperoni) | 2,40 |
| 61. | <i>Roti-Chapati</i> (Fladenbrot aus Vollkornmehl) | 1,60 |
| 62. | <i>Reis</i>
Gebratener Basmati Reis mit verschiedenen Gewürzen | 1,50 |
| 63. | <i>Mix Raita</i>
Joghurt mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Peperoni, Kräuter und Gewürzen zubereitet | 2,90 |

Dessert

- | | | |
|-----|---|------|
| 64. | <i>Mango Cream</i>
Dessert mit Mango , Sahne, Vanilleeis und Nüssen zubereitet | 3,90 |
| 65. | <i>Firni</i>
Dessert mit Sahne, Reis, Honig, Nüssen und Vanilleeis | 3,90 |
| 66. | <i>Gajar Ka Halwa</i>
Dessert aus Möhren, Kardamom, Mandeln, Cashewnüssen und Milch. | 4,50 |
| 67. | <i>Mango Eis mit Sahne</i> | 3,50 |
| 68. | <i>Bananen Split</i> | 3,90 |

Joghurt-Milch Getränke

- | | | |
|-----|--|------|
| 69. | <i>Lassi</i> - ein ayurvedischer Gesundheitsdrink.
Natur / Salzig / Süß | 2,80 |
| 70. | <i>Mango Lassi</i> | 3,20 |
| 71. | <i>Mango Shake</i> | 3,30 |
| 72. | <i>Mango Saft</i>
Ein köstlicher Fruchtgenuss aus Mangos | 2,90 |

Indische Warme Getränke

73.	<i>Kanne Chai</i> <i>Assam Tee mit Frische Milch und Kardamom</i>		3,90
74.	<i>Kanne Masala Chai</i> <i>Assam Tee mit Frische Milch , Frische Ingwer, Fenchel, Thymian und Kardamom</i>		4,20
75.	<i>Kanne Kahwa</i> <i>Schwarze Tee mit verschiedenen Gewürzen</i>		3,80

Warme Getränke

76.	<i>Espresso</i>		1,60
77.	<i>Kaffee</i>		1,90
78.	<i>Cappucino</i>		2,30
79.	<i>Kaffee Latte (Milch Kaffee)</i>		2,50
80.	<i>Latte Machiato (Espresso mit Milchschaum)</i>		2,90
81.	<i>Tee (verschiedene Sorten)</i> <i>Schwarze, Grüne, Pfefferminz, Kamelie, Früchte Tee</i>		1,60
82.	<i>Heiße Schokolade mit Milch und Sahne</i>		2,50

Obstbrände / Klare

83.	<i>Indischer Mangoschnaps</i>	<i>2cl</i>	2,60
84.	<i>Williams-Birne</i>	<i>2cl</i>	2,60
85.	<i>Grappa</i>	<i>2cl</i>	2,80

Liköre

86.	<i>Amaretto</i>	<i>2cl</i>	2,20
87.	<i>Sambuca</i>	<i>2cl</i>	2,20
88.	<i>Fernet Branca</i>	<i>2cl</i>	2,20
89.	<i>Underberg</i>	<i>2cl</i>	2,20
90.	<i>Ramazotti</i>	<i>2cl</i>	2,20

Aperitif

91.	<i>Martini Bianco, Roso oder Extra dry</i>	5 cl	2,20
92.	<i>Sherry trocken oder medium</i>	5 cl	2,20
93.	<i>Campari¹ Soda</i>	5 cl	2,60
94.	<i>Campari¹ Orange oder Mango</i>	5 cl	2,90
95.	<i>Henkell Trocken Piccolo</i>		3,90

Sekt

96.	<i>Fürst von Metternich</i>	0,75l	14,50
97.	<i>Henkel Trocken</i>	0,75l	14,50
98.	<i>Asti Cinzano</i>	0,75l	12,50

Alkoholfreie Getränke

99.	<i>Cola,^{1,2} Cola Light, Fanta, Spezi, Sprite</i>	0,2 l	1,80
100.	<i>Cola,^{1,2} Cola Light, Fanta, Spezi, Sprite</i>	0,4 l	2,60
101.	<i>Bitter Lemon</i>	0,2 l	1,90
102.	<i>Teinacher</i>	0,25 l	1,80
103.	<i>Teinacher Medium</i>	0,50 l	2,80
104.	<i>Teinacher Natural (Still)</i>	0,50 l	2,80

Fruchtsäfte

105.	<i>Orangensaft</i>	0,2 l	1,90
106.	<i>Bananensaft</i>	0,2 l	1,90
107.	<i>Kirschsafte</i>	0,2 l	1,90
108.	<i>Kiba (Kirschsafte mit Bananensaft)</i>	0,4 l	2,90
109.	<i>Mangosaft</i>	0,3 l	2,90
110.	<i>Apfelsaftechorle</i>	0,2 l	1,60
111.	<i>Apfelsaftechorle</i>	0,4 l	2,60

Biersorten

112.	<i>Dinkelacker CD Pils</i>	0,3ℓ	1,90
113.	<i>Dinkelacker CD Pils</i>	0,4ℓ	2,60
114.	<i>Dinkelacker Privat</i>	0,5ℓ	2,80
115.	<i>Sanwald Hefeweizen</i>	0,5ℓ	2,80
116.	<i>Sanwald Hefeweizen alkoholfrei</i>	0,5ℓ	2,80
117.	<i>Sanwald Kristallweizen</i>	0,5ℓ	2,80
118.	<i>Sanwald Dunkelweizen</i>	0,5ℓ	2,80

Biermischgetränke

119.	<i>Radler süß/ Sauer</i>	0,5 ℓ	2,60
120.	<i>Diesl (Bier mit Cola)</i>	0,5 ℓ	2,90
121.	<i>Rüssel (Hefe mit Sprite)</i>	0,5 ℓ	2,90
122.	<i>Bananen - Weizen</i>	0,5 ℓ	2,90
123.	<i>Cola - Weizen</i>	0,5 ℓ	2,90

Italienische Weißweine

124.	<i>Pinot Grigio</i> würzig, fruchtig, trocken	0,25ℓ	3,90
125.	<i>Frascati Seco trocken</i>	0,25ℓ	4,20

Italienische Rotweine

126.	<i>Chianti – Melini</i>	0,25ℓ	4,60
------	-------------------------	-------	------

Weißherbst / Rose

127.	<i>Weißherbst</i> Qualitätswein	0,25ℓ	4,50
------	------------------------------------	-------	------

Deutsche Weißweine

128.	<i>Riesling trocken</i> Heilbronner Stiftsberg Qualitätswein	0,25ℓ	4,50
129.	<i>Riesling</i> Heilbronner Stauffenberg Qualitätswein	0,25ℓ	4,50

Deutsche Rotweine

130.	<i>Trollinger mit Lemberger</i> Heilbronner Stauffenberg Qualitätswein	0,25ℓ	4,50
131.	<i>Trollinger trocken</i> Heilbronner Stiftsberg Qualitätswein	0,25ℓ	4,50

Weinschorle

132.	<i>Weinschorle</i> (Weis)	0,25ℓ	2,60
133.	<i>Weinschorle</i> (Rot)	0,25ℓ	2,60
134.	<i>Weinschorle</i> (Weißherbst)	0,25ℓ	2,60

Indische Gewürze und deren Bedeutung

Bockshornkleesamen

Entzündungshemmend, vorbeugende Wirkung gegen Abszesse, Blähungen, Geschwüre, blutreinigend und heilt Nierenblutungen.

Chili

Beruhigend für Herz und Kreislauf, enthält Vitamin C und D, verhindert Arterienverkalkung und Thromboseneigung.

Fenchel

Verdauungsfördernd, vorbeugend gegen Gelbsucht, Blasensteine, Bauchschmerzen, Krämpfe und Blähungen.

Kardamom

Enthält Vitamin A, B und C, hilft gegen Mundgeruch, Verdauungsstörungen, Magenbeschwerden, Nervosität, Atembeschwerden, Erkältung und Heiserkeit.

Ingwer

Appetitanregend, heilend bei Entzündungskrankheiten, Rückenschmerzen, Frauenkrankheiten, Reisekrankheiten, Müdigkeit, Migräne und Bronchitis.

Knoblauch

Reich an Vitamin A, B und C, fördert die Durchblutung der Herzkranzgefäße, senkt den Blutdruck, anregend bei Potenzschwäche.

Koriander

Wirkt anregend auf die Verdauungsorgane, Aphrodisiakum.

Kreuzkümmel

Verdauungsfreundlich, wirkt gegen Magen- und Darmkrankheiten und gegen blasse Haut.

Kurkuma

Appetitanregend, verdauungsfreundlich, heilt Galle- und Nierenleiden, sowie Hautkrankheiten.

Nelken

Keimtötend, schmerzstillend bei Zahnschmerzen, wirkt gegen Entzündungen in Hals und Rachen, sowie gegen Mundgeruch.

Pfeffer

Appetitanregend, wirkt beruhigend auf die Magenwände.

Safran

Wirkt krampfstillend, magen- und herzschonend, verdauungsfreundlich.

Zimt

Verdauungsfördernd, streßhemmend, wirkt gegen Bauch- und Magenschmerzen.

Thymian

Thymian ist eine wichtige Heilpflanze im Bereich Husten und Desinfektion