

*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,*

*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.*

*Wir wünschen Ihnen eine angenehme Zeit in unserem Restaurant*

*Ihre Familie Singh-Khehra / Namaskar Team*

*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)*

*Alle Gerichte auch zum Mitnehmen (Zusatzstoffe & Allergene auf seite 8,11)*

# Mittagsmenü

Von Montag - Freitag außer an Feiertagen

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen eine Tagessuppe und Basmati Reis

## Vegetarische Köstlichkeiten » Auf Wunsch: mild, mittel, scharf, sehr scharf

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

## Fleischspezialitäten » Auf Wunsch: mild, mittel, scharf, sehr scharf

- |      |   |      |
|------|---|------|
| 407. | <i>Chicken Curry<sup>a,6</sup></i><br><i>Zartes Hähnchenfilets mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Gewürzen in einer würzigen Currysosse</i>   | 6,50 |
| 408. | <i>Lamm Curry<sup>a,6</sup></i><br><i>Zartes Lammfleisch mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Gewürzen in einer würzigen Currysosse</i>   | 7,90 |
| 409. | <i>Beaf Curry<sup>a,6</sup></i><br><i>Zarte Rindfleischstücke mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Gewürzen in einer würzigen Currysosse</i>  | 6,90 |
| 410. | <i>Murgh Vindaloo<sup>a,6</sup></i><br><i>Zarte Hühnerfleischstücke mit Kartoffeln Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Gewürzen gebraten</i>  | 6,50 |
| 411. | <i>Chicken Palak<sup>a,6</sup></i><br><i>Hühnerfleischstücke mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Gewürzen und frischem Blattspinat gebraten</i>   | 6,50 |
| 412. | <i>Murg Chana Masala<sup>a,6</sup></i><br><i>Hähnchenfilets mit Kichererbsen mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer ausgesuchten Gewürzen gebraten</i>   | 6,50 |
| 413. | <i>Murgh Tikka Masala<sup>a,6</sup></i><br><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<sup>a,6</sup></i><br><i>Fischfilet mit Knoblauch, Gewürzen, Petersilie, frischem Ingwer, und würziger Sosse</i>   | 7,90 |

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen (Zusatzstoffe & Allergene auf Seite 8,11)

## Suppen

---

- |    |  |      |
|----|--|------|
| 1. | <i>Dal Soup<sup>a,b</sup></i><br><i>Würzige traditionelle indische Linsensuppe</i> | 3,60 |
| 2. | <i>Murgh Soup<sup>a,b</sup></i><br><i>Kräftige Hühnersuppe</i>                     | 3,90 |
| 3. | <i>Tomaten-Kokos-Soup<sup>a,b,c</sup></i><br><i>Tomatencremesuppe mit Kokos</i>    | 3,80 |

## Vorspeisen

---

- |     |   |      |
|-----|---|------|
| 4.  | <i>Samosa<sup>a</sup> (2 Stück)</i><br><i>Knusprige vegetarische Teigtaschen</i>                          | 3,90 |
| 5.  | <i>Murgh Tangarhi kebab<sup>a,b</sup></i><br><i>Marinierte Hühnerkeule Gegrillt</i>                       | 4,90 |
| 6.  | <i>Broccoli Pakora<sup>a</sup></i><br><i>Broccoli in Kichererbsenteig gebacken</i>                        | 3,90 |
| 7.  | <i>Paneer Pakora<sup>a,b</sup></i><br><i>Hausgemachter Frischkäse in Kichererbsenteig gebacken</i>        | 4,90 |
| 8.  | <i>Murgh Pakora<sup>a</sup></i><br><i>Hühnerbrustfilet in Kichererbsenteig gebacken</i>                   | 4,90 |
| 9.  | <i>Onion Bhaji<sup>a</sup></i><br><i>Zwiebelringe mit indischen Gewürzen in Kichererbsenteig gebacken</i> | 3,90 |
| 10. | <i>Papadam<sup>a</sup></i><br><i>Knusprige Linsenwaffeln</i>  | 2,50 |

*(Zu allen Vorspeisen servieren wir verschiedene Dips)*

## Salate

---

- |     |   |      |
|-----|---|------|
| 11. | <i>Gemischte Salat<sup>a,b</sup></i><br><i>Gemischter Salat Teller mit Paprika, Mais, Gurken, Tomaten</i>   | 4,50 |
| 12. | <i>Salat Namaskar<sup>a,b</sup></i><br><i>Bunter Salat mit marinierter Frisch Gegrillte Hühnerbrustfilet, Hausgemachter Frischkäse, Tomaten, Gurken, Paprika und Mais</i> | 7,50 |
| 13. | <i>Paneer chat<sup>a,b</sup></i><br><i>Erfrischender Salat mit Hausgemachter Frischkäse, Tomaten, Gurken, Zwiebel, Mais</i>   | 6,90 |
| 14. | <i>Onion lachcha Salad<sup>a,b</sup></i><br><i>Zwiebelsalat</i>   | 2,50 |

## Vegetarische Spezialitäten als Beilage servieren wir Ihnen Basmati Reis

- » *Auf Wunsch: mild, mittel, scharf, sehr scharf*
- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 15. | <i>Karahi Paneer<sup>a,b</sup><br/>Hausgemachter Frischkäse in Butter gerösteten Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und Kräuter zubereitet</i>                          | 11,90 |
| 16. | <i>Palak Paneer<sup>a,b</sup><br/>Hausgemachter Frischkäse mit Blattspinat in Butter gebraten und mit Sahne verfeinert</i>  | 11,50 |
| 17. | <i>Shahi Paneer<sup>a,b,c</sup><br/>Hausgemachter Frischkäse mit gemahlene cashewkerne, Mandeln, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und mit Sahne verfeinerte Sosse</i> | 10,90 |
| 18. | <i>Mix Vegetable<sup>a,b</sup><br/>Frisches Verschiedenes Gemüse mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Koriander in Butter gebraten</i>                            | 10,90 |
| 19. | <i>Pachrangi Korma<sup>a,b,c</sup><br/>Verschiedenes Gemüse mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Kardamom in einer milden Kokos-Cashewnuss-Sahnesoße zubereitet</i>  | 11,50 |
| 20. | <i>Dal<sup>a,b</sup><br/>Indische Linsen mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Gewürzen in feinem Buttergeschmack</i>  | 10,50 |
| 21. | <i>Bhartha<sup>a,b</sup><br/>Geröstetes Auberginenpüree mit Koriander, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Gewürzen in Butter gebraten</i>                           | 11,90 |
| 22. | <i>Aloo Baigan Massala<sup>a,b</sup><br/>Indischer Auberginen mit Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und ausgesuchten Gewürzen gebraten</i>                 | 11,50 |
| 23. | <i>Aloo Gobi<sup>a,b</sup><br/>Blumenkohl und Kartoffeln Zwiebeln, mit Tomaten, Ingwer, Knoblauch in einer feinen Currysosse</i>  | 11,50 |
| 24. | <i>Ghiya Tori ki sabji<sup>a,b</sup><br/>Zucchini mit Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Zwiebeln in pikanter Massala-Sosse gebratenen</i>                                    | 10,90 |
| 25. | <i>Masala Bhindi<sup>a,b</sup><br/>Okraschoten mit verschiedenen Gewürzen, Tomaten und Zwiebeln gebraten</i>  | 11,90 |
| 26. | <i>Chana Masala<sup>a,b</sup><br/>Kichererbsen mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer ausgesuchten Gewürzen nach Punjabi Art gebraten</i>                            | 11,50 |



Alle Gerichte auch zum Mitnehmen (Zusatzstoffe & Allergene auf Seite 8,11)

## Hünerspezialitäten als Beilage servieren wir Ihnen Basmati Reis

---

» *Auf Wunsch: mild, mittel, scharf, sehr scharf*

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 27. | <i>Murgh Karahi<sup>a,b</sup></i><br><i>Entbeinte Hühnerfleischstücke mit verschiedenen Gewürzen, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und frischen Kräutern im Karahi (Wok) serviert</i>   | 12,90 |
| 28. | <i>Murgh Tikka Masala<sup>a,b</sup></i><br><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. | <i>Butter Chicken<sup>a,b</sup></i><br><i>Entbeinte Hühnerfleischstücke mit verschiedenen Gewürzen, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, Joghurt, Sahne und Butter verfeinert</i>  | 11,90 |
| 30. | <i>Murgh Muglay Korma<sup>a,b,c</sup></i><br><i>Hühnerbrustfilet, Mandeln, Kardamom zubereitet Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, und mit in einer milden Kokos-Cashewnuss-Sahne Sosse verfeinert</i>                                       | 12,90 |
| 31. | <i>Murgh Palak Wala<sup>a,b</sup></i><br><i>Zarte Hühnerfleischstücke mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Gewürzen und frischem Blattspinat gebraten</i>  | 12,90 |
| 32. | <i>Murgh Chana Masala<sup>a,b</sup></i><br><i>Hähnchenfilets mit Kichererbsen mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer ausgesuchten Gewürzen gebraten</i>  | 11,90 |
| 33. | <i>Murg Vindaloo<sup>a,b</sup></i><br><i>Hühnerbrustfilet mit Knoblauch, Ingwer, Kartoffeln gebraten in einer pikanten Sosse</i>  | 11,90 |
| 34. | <i>Mango Chickencurry<sup>a,b,c</sup> (süß-sauer)</i><br><i>Hühnerbrustfilet mit Mango, Cashewnüssen, Mandeln, Kardamom, frischem Ingwer, und Kurkuma in Mangososse und mit Sahne verfeinert</i>                                      | 12,90 |

## Fisch Spezialitäten als Beilage servieren wir Ihnen Basmati Reis

---

» *Auf Wunsch: mild, mittel, scharf, sehr scharf*

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 35. | <i>Maschi Greevie<sup>a,b,c</sup></i><br><i>Fischfilet mit Knoblauch, Gewürzen, Petersilie, frischem Ingwer, und würziger Sosse</i>  | 13,50 |
| 36. | <i>Maschi Narial Korma<sup>a,b,c</sup></i><br><i>Fischfilet in einer milden Kokos-Cashewnuss-Sahnesosse und fein gewürzt gekocht</i>   | 14,50 |
| 37. | <i>Jeenga Baigan Masala<sup>a,b</sup></i><br><i>Garnelen mit Auberginen Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, abgestimmten Kräutern, in feinen indischen Gewürzen gebraten</i> | 15,50 |
| 38. | <i>Jeenga Korma Badami<sup>a,b,c</sup></i><br><i>Garnelen mit Champignons 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: mild, mittel, scharf, sehr scharf*

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 39. | <i>Beef Karahi<sup>a,b</sup></i>   | 13,50 |
|     | <i>Zarte Rindfleischstücke mit verschiedenen Gewürzen, Zwiebeln, Knoblauch, Frische Ingwer, Tomaten, Kräutern zubereitet</i>                           |       |
| 40. | <i>Balti Gosht<sup>a,b</sup></i>   | 13,90 |
|     | <i>Ein Eimerchen Rindfleisch in einer ausgewogenen pikanten Mischung aus verschiedenen Gewürzen, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und frischem Paprika</i> |       |
| 41. | <i>Beef Keema Kofta<sup>a,b,c</sup></i>  | 12,90 |
|     | <i>Hackbällchen mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Kardamom zubereitet und mit Sahne verfeinert</i>  |       |
| 42. | <i>Gobi Gosht<sup>a,b</sup></i>  | 12,50 |
|     | <i>Zarte Rindfleischstücke mit Blumenkohl, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Gewürzen gebraten</i>   |       |

## **Spezialitäten vom Lamm als Beilage servieren wir Ihnen Basmati Reis**

---

» *Auf Wunsch: mild, mittel, scharf, sehr scharf*

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 43. | <i>Lamm Karahi<sup>a,b</sup></i>  | 13,50 |
|     | <i>Zartes Lammfleisch in einer exotischen Kombination aus verschiedenen Gewürzen, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und frischem Paprika zubereitet</i>                                    |       |
| 44. | <i>Lamm Tikka Masala<sup>a,b</sup></i>  | 14,90 |
|     | <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> |       |
| 45. | <i>Lamm Palak<sup>a,b</sup></i>   | 12,90 |
|     | <i>Zarte Fleischstücke mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Gewürzen und frischem Blattspinat gebraten</i>   |       |
| 46. | <i>Lamm Vindaloo<sup>a,b</sup></i>  | 12,50 |
|     | <i>Lammfleisch mit Knoblauch, Ingwer, Kartoffeln gebraten in einer pikanten Sosse</i>   |       |
| 47. | <i>Lamm Korma Badami<sup>a,b,c</sup></i>  | 13,90 |
|     | <i>Lammfleisch in einer milden Kokos-Cashewnuss-Sosse, Mandeln, Knoblauch, Ingwer, und Kardamom zubereitet und mit Sahne verfeinert</i>   |       |
| 48. | <i>Lamm Chana Masala<sup>a,b</sup></i>  | 12,50 |
|     | <i>Zartes Lammfleisch mit Kichererbsen mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer ausgesuchten Gewürzen gebraten</i>   |       |

## **Grill Spezialitäten als Beilage servieren wir Ihnen Basmati Reis, Sosse und Salat**

» *Auf Wunsch: mild, mittel, scharf, sehr scharf*

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 49. | <i>Murg Tikka<sup>a,b</sup><br/>Hühnerbrustfilet in einer exotischen Gewürzkombination mit Joghurt mariniert und gegrillt</i>                                   | 14,50 |
| 50. | <i>Lamm Tikka<sup>a,b</sup><br/>zartes Lammfleisch wird in einer Marinade aus verschiedenen Gewürzen, Joghurt eingelegt und gegrillt</i>                        | 16,90 |
| 51. | <i>Maschi Tikka<sup>a,b</sup><br/>Zart mariniertes Fischfilet mit Indischen gewürzen gegrillt</i>   | 16,90 |
| 52. | <i>Paneer Tikka<sup>a,b</sup><br/>Hausgemachter Frischkäse in Joghurt-Marinade eingelegt mit Kardamom, Bockshornkle, Paprika, Zwiebeln und Tomaten gebacken</i> | 13,90 |

## **Reisspezialitäten als Beilage servieren wir Ihnen Sosse**

» *Auf Wunsch: mild, mittel, scharf, sehr scharf*

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



*Alle Gerichte auch zum Mitnehmen (Zusatzstoffe & Allergene auf Seite 8,11)*

## Beilagen

---

58.	<i>Butter naan<sup>a,b</sup></i> (Frisches Fladenbrot im Ofen gebacken)	2,40
59.	<i>Garlic naan<sup>a,b</sup></i> (Frisch gebackenes Fladenbrot mit Knoblauch)	2,80
60.	<i>Chili naan<sup>a,b</sup></i> (Frisch gebackenes Fladenbrot mit Frische Peperoni)	2,60
61.	<i>Chapati<sup>a</sup></i> (Fladenbrot aus Vollkornmehl)	1,60
62.	<i>Paratha<sup>a,b</sup></i> (Vollkornblättereig Fladenbrot in butter backen)	3,20
63.	<i>Mix Raita<sup>b</sup></i> Joghurt mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Kräuter und Gewürzen zubereitet	2,90

## Dessert

---

64.	<i>Mango Cream<sup>b,c</sup></i> Dessert mit Mango , Sahne, Vanilleeis und Nüssen zubereitet	3,90
65.	<i>Firni<sup>b,c</sup></i> Dessert mit Sahne, Reis, Honig, Nüssen und Vanilleeis	3,90
66.	<i>Gulab Jamun</i> Milchbällchen in Zuckersirup	3,90
67.	<i>Mango Eis mit Sahne<sup>b,c</sup></i>	3,50
68.	<i>Bananen Split<sup>b,c</sup></i>	3,90

## Joghurt-Milch Getränke

---

69.	<i>Lassi<sup>b</sup></i> - ein ayurvedischer Gesundheitsdrink Natur / Salzig / Süß <sup>6</sup>	2,80
70.	<i>Mango Lassi<sup>b,6</sup></i>	3,30
71.	<i>Kokos Lassi<sup>b,c</sup></i>	3,40
72.	<i>Mango-Milchshake<sup>6</sup></i>	3,40

## Enthält folgende Allergene

---

A= glutenhaltiges Getreide (Weizen)

B= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

C= Schalenfrüchte (Mandel, Cashew,)



## Indische Warme Getränke

---

73.	Kanne <i>Chai</i> <sup>b</sup> <i>Assam Tee mit Frische Milch und Kardamom</i>		3,90
74.	Kanne <i>Masala Chai</i> <sup>b</sup> <i>Assam Tee Frische Milch, Frische Ingwer, Fenchel, Thymian und Kardamom</i>		4,50
75.	Kanne <i>Kahwa</i> <i>Schwarze Tee mit verschiedenen Gewürzen</i>		3,80

## Warme Getränke

---

76.	<i>Espresso</i> <sup>7</sup>		1,60
77.	<i>Kaffee</i> <sup>6,7</sup>		1,90
78.	<i>Cappucino</i> <sup>6,7</sup>		2,30
79.	<i>Kaffee Latte</i> <sup>6,7</sup> ( <i>Milch Kaffee</i> )		2,50
80.	<i>Latte Machiato</i> <sup>6,7</sup> ( <i>Espresso mit Milchschaum</i> )		2,90
81.	<i>Tee</i> ( <i>verschiedene Sorten</i> ) <i>Schwarze, Grüne, Pfefferminz, Früchte Tee</i>		1,60
82.	<i>Heiße Schokolade</i> <sup>b</sup> <i>mit Milch und Sahne</i>		2,50

## Obstbrände / Klare

---

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

## Liköre

---

86.	<i>Amaretto</i> <sup>12,13</sup>	2cl	2,20
87.	<i>Sambuca</i>	2cl	2,20
88.	<i>Fernet Branca</i>	2cl	2,20
89.	<i>Underberg</i>	2cl	2,20
90.	<i>Ramazotti</i>	2cl	2,20

## Aperitif

---

91.	<i>Martini Bianco, Rosso oder Extra dry</i> <sup>12</sup>	5 cl	1,90
92.	<i>Sherry trocken oder medium</i>	5 cl	1,90
93.	<i>Campari</i> <sup>4</sup> <i>Soda</i>	5 cl	2,90
94.	<i>Campari</i> <sup>4</sup> <i>Orange oder Mango</i>	5 cl	3,20
95.	<i>Piccolo</i> <sup>12</sup>		3,90

## Sekt

---

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

## Alkoholfreie Getränke

---

99.	<i>Cola</i> , <sup>4,5,7</sup> <i>Cola Light</i> , <sup>4,5,7</sup> <i>Spezi</i> , <sup>3,4,6,7</sup> <i>Limonade</i> <sup>3</sup>	0,2 l	1,80
100.	<i>Cola</i> , <sup>4,5,7</sup> <i>Cola Light</i> , <sup>4,5,7</sup> <i>Spezi</i> , <sup>3,4,6,7</sup> <i>Limonade</i> <sup>3</sup>	0,4 l	2,70
101.	<i>Bitter Lemon</i> <sup>3,8</sup>	0,2 l	1,90
102.	<i>Wasser</i>	0,2 l	1,80
103.	<i>Teinacher Medium</i>	0,50 l	2,80
104.	<i>Teinacher Natural</i>	0,50 l	2,80
105.	<i>Stilles Wasser</i>	0,2 l	1,80

## Fruchtsäfte

---

106.	<i>Orangensaft</i>	0,2 l	1,90
107.	<i>Bananen-Nektar</i> <sup>3</sup>	0,2 l	1,90
108.	<i>Sauerkirsch-Nektar</i> <sup>3</sup>	0,2 l	1,90
109.	<i>Kiba</i> <sup>3</sup> ( <i>Sauerkirschnektar mit Bananennektar</i> )	0,4 l	3,20
110.	<i>Mango-Nektar</i> <sup>3</sup> <i>Ein köstlicher Fruchtgenuss aus Mangos</i>	0,3 l	2,90
111.	<i>Apfelsaftschorle</i> <sup>3</sup>	0,2 l	1,80
112.	<i>Apfelsaftschorle</i> <sup>3</sup>	0,4 l	2,70

## **Biersorten**

---

113.	<i>Dinkelacker CD Pils</i> <sup>11</sup>	0,3ℓ	1,90
114.	<i>Dinkelacker CD Pils</i> <sup>11</sup>	0,4ℓ	2,80
115.	<i>Dinkelacker Privat</i> <sup>11</sup>	0,5ℓ	2,90
116.	<i>Sanwald Hefeweizen</i> <sup>11</sup>	0,5ℓ	2,90
117.	<i>Sanwald Hefeweizen alkoholfrei</i> <sup>11</sup>	0,5ℓ	2,90
118.	<i>Sanwald Kristallweizen</i> <sup>11</sup>	0,5ℓ	2,90
119.	<i>Sanwald Dunkelweizen</i> <sup>11</sup>	0,5ℓ	2,90

## **Biermischgetränke**

---

120.	<i>Radler</i> <sup>3,6,11</sup>	0,5 ℓ	2,80
121.	<i>Diesl</i> (Bier mit Cola <sup>4,7,11</sup> )	0,5 ℓ	2,90
122.	<i>Russen Weizen</i> (Hefe mit Limonade <sup>3,6,11</sup> )	0,5 ℓ	3,20
123.	<i>Bananen - Weizen</i> (Hefe mit Bananen-Nektar <sup>3,11</sup> )	0,5 ℓ	3,30
124.	<i>Cola - Weizen</i> (Hefe mit Cola <sup>4,7,11</sup> )	0,5 ℓ	3,20

## **Zusatzstoffe:**

---

1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Geschmacksverstärker,  
3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Farbstoff, 5= mit Phosphat,  
6= mit Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig,  
9=geschwärzt, 10=enthält Phenylalaninquelle  
11= Glutenhaltiges Getreide 12= SchwefeldioxidundSulfite  
13= Schalenfrüchte/Nüsse,

### Italienische Weißweine

---

125.	<i>Pinot Grigio</i> <sup>12</sup> würzig, fruchtig, trocken	0,25ℓ	3,90
126.	<i>Frascati Seco trocken</i> <sup>12</sup>	0,25ℓ	4,20

### Italienische Rotweine

---

127.	<i>Chianti – Melini</i> <sup>12</sup>	0,25ℓ	4,60
------	---------------------------------------	-------	------

### Weißherbst / Rose

---

128.	<i>Weißherbst</i> <sup>12</sup> Qualitätswein	0,25ℓ	4,50
------	--	-------	------

### Deutsche Weißweine

---

129.	<i>Riesling trocken</i> <sup>12</sup> Heilbronner Stiftsberg Qualitätswein	0,25ℓ	4,50
130.	<i>Riesling</i> <sup>12</sup> Heilbronner Stauffenberg Qualitätswein	0,25ℓ	4,50

### Deutsche Rotweine

---

131.	<i>Trollinger mit Lemberger</i> <sup>12</sup> Heilbronner Stauffenberg Qualitätswein	0,25ℓ	4,50
132.	<i>Trollinger trocken</i> <sup>12</sup> Heilbronner Stiftsberg Qualitätswein	0,25ℓ	4,50

### Weinschorle

---

133.	<i>Weinschorle</i> <sup>12</sup> (Weis)	0,25ℓ	2,60
134.	<i>Weinschorle</i> <sup>12</sup> (Rot)	0,25ℓ	2,60
135.	<i>Weinschorle</i> <sup>12</sup> (Weißherbst)	0,25ℓ	2,60

## **Indische Gewürze und deren Bedeutung**

---

### *Bockshornklee*samen

*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*