



लक्ष्मणराज

indiische specialitäten

SEHR VEREHRTE GÄSTE,

*Wir begrüßen Sie herzlich in unserem Restaurant MAHARAJA.
Bevor Sie sich delikaten indischen Spezialitäten zuwenden und sich von
exotischen Gewürzen und Aromen verführen lassen, erlauben Sie uns bitte,
Sie ein wenig über unseren Namen zu informieren: Maharadscha, maharaja:
"Großer Herrscher, Großer Fürst, Großer König" ist ein hinduistischer indischer
Herrschertitel; die weibliche Form lautet Maharani.*

DIE GEHEIMNISSE DER INDISCHEN KÜCHE

*Die Besonderheit liegt nicht nur in der großen Auswahl an Gewürzen, sondern vor
allem darin, sie sorgfältig aufeinander abzustimmen und beim Kochen
so zu behandeln, dass ihr Aroma zur vollen Entfaltung kommt. Als Kochgerät wird
nur eine Pfanne auf offenem Feuer oder ein Tandoor (Holzkohlelehmofen) benutzt.
Der Tandoor ist der Allzweckofen der Inder. Dieses universelle Gerät ist meist
krugförmig und besitzt eine mit festgebranntem Lehm ausgekleidete Höhlung,
auf deren Boden Brennholz entzündet wird.*

*Obendrauf kann man eine Pfanne oder einen Topf platzieren. Der Tandoor
kann gleichzeitig auch als Backofen verwendet werden. An die durch
die Glut erhitzten Außenwände wird der tellerförmige Naan (Fladenbrot) geklebt
und dort gebacken, was nur einige Minuten dauert. Naan ist nicht nur eine
Beilage für die "Curries", sondern sie ersetzen auch das Besteck.
Mit Naan-Stückchen nimmt der Inder seine Speise auf und löffelt damit auch die Soße.*

*Zum Schluss noch einige interessante Fakten zum indischen "Curry". Das Wort "Curry"
ist eine phonetische Missinterpretation, die von den Briten nach Europa
gebracht wurde. Das tamilische Wort "kari" (Tunke) soll der Ursprung für diese
Bezeichnung gewesen sein. Oft wird das Wort als Sammelbegriff für alle indischen Gerich-
ten oder Speisen, die mit einer typischen Soße zubereitet sind, verwendet.
Das "Curry-Gewürz" schlechthin gibt es jedoch in Indien nicht. Vielmehr handelt
es sich hierbei um eine Zusammenstellung verschiedener Gewürze, die - jeweils
individuell abgestimmt - immer wieder anders schmeckt. Jede Köchin,
jeder Koch verwendet eine eigene typische Curry-Gewürzmischung,
deren Zusammensetzung wie ein Geheimnis gehütet wird.*

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!



INDISCHE GERICHTE, DIE NICHT AUF DER KARTE STEHEN,
WERDEN WIR SELBSTVERSTÄNDLICH GERNE NACH
IHREN WÜNSCHEN ZUBEREITEN (AUCH VEGAN!)

MILD



PIKANT



SCHARF



SEHR SCHARF



SUPPEN

1. **Dal-Shorba**^{g,4} 4,50
(indische gelben Linsensuppe)
2. **Sabzi-Shorba**^{4,g,i} 4,50
(indische Gemüsesuppe)
3. **Lachsen-Shorba**^{4,g,i} 4,50
(indische Knoblauchsuppe)
4. **Chicken-Shorba**^{g,4,9} 4,90
(indische Hühnerfleischsuppe)
5. **Mullipatawny-Suppe**^{g,4} 4,90
(mit indischen gelben Linsen und feinem Hähnchenfleisch)
6. **Tomatensuppe**^{g,4} 4,90
(pikant)



FRISCHE KNACKIGE SALATE

11. **Thunfischsalat** 8,00
(gemischter Salat mit Thunfisch, auf Wunsch auch mit Essig und Öl)
- 12a. **Großer bunter Gartensalat**^{g,6,11} 9,50
(gemischter Salat, Hirtenkäse, schwarze und grüne Oliven mit hausgemachtem Dressing)
- 12b. **Großer bunter Gartensalat**¹¹ 9,50
(gebratene Geflügelstreifen in Curry und Sesam mit hausgemachtem Dressing)
13. **Maharaja Salat**^{b,d,g,k,f,11} 8,90
(Rotbarschfilet gegrillt im (Tandoori) Lehmofen, auf gemischtem Salat mit hausgemachtem Dressing)
14. **Kleiner gemischter Salat**^{g,11} 5,50
(gemischter Salat, Croutons, Parmesan, Cherrytomaten mit hausgemachtem Dressing)
15. **Chicken-Mango Salat**^{g,11} 9,50
(gemischter Salat mit Hühnerbrustfilet, frischer Mango und hausgemachtem Dressing)



WARMER VORSPEISEN

Alle warmen Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen schmackhaften Dips serviert. Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert.

- | | | |
|-----|---|-------|
| 18. | Vegetable Pakora^a
(frisches gemischtes Gemüse) | 5,50 |
| 19. | Onion Bhaji^a
(feine frittierte Küchlein aus gehackten Zwiebeln) | 4,90 |
| 20. | Paneer-Pakora^a
(frischer hausgemachter Käse) | 6,50 |
| 21. | Chicken Pakora^a
(zartes Hühnerbrustfilet) | 5,90 |
| 22. | Chili Chicken Dry^{g,f,1} 
(gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln in Chilisoße) | 8,50 |
| 23. | Vegetable Samosa^a
(2 Pastetchen mit frischem Gemüse und Kartoffeln gefüllt) | 6,50 |
| 24. | Gemischte Pakoraplatte^a
(für 2 Personen) | 10,90 |
| 25. | Jheenga Pakora^{a,b,d}
(6 marinierte Garnelen in indischen Gewürzen und Kichererbsenmehl) | 8,90 |



GRILL-SPEZIALITÄTEN

(mit Holzkohle aus Lehmofen)

- | | | |
|-----|---|-------|
| 30. | Tandoori Chicken Legs^{g,1}
(Hähnchenschenkel mariniert nach einem berühmten nordindischen Rezept) | 13,50 |
| 31. | Kesari Kabab^{g,h,c}
(marinierte Hühnerbrustfiletstücke mit Safran-Cashewnusssoße, mild) | 15,50 |
| 32. | Malai Kabab Tikka^{g,1}
(zartes Hühnerbrustfilet in Joghurt und Sahne mariniert, mild) | 15,50 |
| 33. | Chicken Tikka^{g,1}
(zarte marinierte Hühnerbrustfiletstücke, gegrillt) | 15,50 |
| 34. | Achari Chicken Tikka^g 
(zarte marinierte Hühnerbrustfiletstücke, gegrillt mit einer Mischung aus eingelegten Obst und Gemüse, nach traditionelle nordindischer Art) | 15,50 |
| 35. | Ente Tikka^{g,1}
(zartes Entenfilet in Joghurt und Gewürzen mariniert, gegrillt) | 19,50 |
| 36. | Harjali Malai Kabab^{g,1}
(zartes Hühnerbrustfilet in Joghurt, Minze und Koriander mariniert mit Beilage) | 15,50 |
| 37. | Paneer Tikka^{g,d} 
(marinierter hausgemachter Käse mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten) | 15,50 |
| 39. | Fisch Tikka^{g,d}
(saftiges Rotbarschfilet in Joghurt und Gewürzen mariniert, gegrillt) | 15,50 |
| 40. | Jheenga Tandoori^{g,b,d}
(Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, gegrillt) | 21,50 |
| 41. | Gemischte Grillplatte^{g,d}
(Eine Zusammenstellung von Tandoori Köstlichkeiten) | 20,50 |

Zu allen Tandoori Gerichten servieren wir würzige Soße, gebratene Kartoffeln und besten Safran-Basmatireis.



CHICKEN SPEZIALITÄTEN

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmatireis.

45. **Chicken Korma^g** 14,90
(zartes Hühnerbrustfilet in Kokonuss-Sahnesoße)
46. **Damaqa Chicken^{g,h}** 14,50
(gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Zwiebeln, Cashewnüssen in Safran-Sahnesoße)
47. **Tawa Chicken^g** 🌶️🌶️ 14,50
(gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika)
48. **Chicken Jalfrezi^{g,1}** 🌶️🌶️ 14,50
(gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grüner Chili in Currysoße)
49. **Chicken Vindaloo^{g,1}** 🌶️🌶️🌶️ 14,50
(Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln nach traditioneller Goa-Art)
50. **Butter Chicken^{g,1,h}** 14,90
(zartes gegrilltes Hühnerbrustfilet in Butter-Tomatensauce, eine sehr beliebte nordindische Spezialität)
51. **Tandoori Chicken Masala^{g,1,h}** 14,90
(zartes gegrilltes Hühnerbrustfilet in Masalasoße)
52. **Murgh Nilgiri^g** 🌶️🌶️ 14,50
(gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Korianderblättern, in orientalischer Kräutersoße mit Spinat, Kokosnussmilch, grüner Chili und Minze)
53. **Chicken Rasila^g** 14,50
(gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Zwiebeln, Paprika, Joghurt in feiner Minzsoße)



54. **Mango Chicken^g** 14,90
(zartes Hühnerbrustfilet in frischer Mango-Safran-Cashewnusssoße)
55. **Banana Chicken^g** 14,50
(zartes Hühnerbrustfilet in frischer Bananen-Safran-Cashewnusssoße)
56. **Chili Chicken^{g,1}** 🌶️🌶️🌶️ 14,90
(gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten in Chilisauce)
57. **Chicken Sabji^g** 🌶️ 14,90
(Hühnerbrustfilet mit Gemüse in Currysoße)

BEEF SPEZIALITÄTEN

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmatireis.

60. **Beef Korma^{g,h}** 15,50
(zartes Rindfleisch in Kokonuss-Sahnesoße)
61. **Beef Masala^{g,h,1}** 15,50
(zartes Rindfleisch in Masalasoße)
62. **Beef Bhunna^g** 15,50
(zartes Rindfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Soße)
63. **Beef Vindaloo^{g,1}** 🌶️🌶️🌶️ 15,50
(zartes Rindfleisch mit Kartoffeln nach traditioneller Goa-Art)
64. **Mango Beef^g** 15,50
(zartes Rindfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnusssoße)
65. **Banana Beef^g** 15,50
(zartes Rindfleisch in frischer Bananen-Safran-Cashewnusssoße)



LAMM SPEZIALITÄTEN

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmatireis.

- | | | |
|-----|---|-------|
| 68. | Muphlai Meat^g
(zartes Lammfleisch in Mandel-Safran-Sahnesoße) | 16,50 |
| 69. | Mutton Rara^{g,1,f}
(zartes Lammfleisch mit Tomaten, Röstzwiebeln in Chilisoße mit feinem Koriandergeschmack) | 16,50 |
| 70. | Saap Ghosht^g
(zartes Lammfleisch mit Spinat nach berühmter nordindischer Art) | 16,50 |
| 71. | Lamm Korma^g
(zartes Lammfleisch in Kokosnuss-Sahnesoße) | 16,50 |
| 72. | Mutton Vindaloo^{g,1} 🌶️🌶️🌶️
(zartes Lammfleisch mit Kartoffeln nach traditioneller Goa-Art) | 16,50 |
| 73. | Karahi Ghosht^g
(zartes Lammfleisch in Currysoße) | 16,50 |
| 74. | Mutton Nilpiri^g 🌶️🌶️
(zartes Lammfleisch mit Korianderblättern, Spinat, grüner Chili, Minze u. Kräutern in orientalischer Soße mit Kokosnussmilch) | 16,50 |
| 75. | Dahi Ghosht^{g,h}
(zartes Lammfleisch in Curry-Joghurt-Mandelsoße) | 16,50 |
| 76. | Boti Masala^{g,h,1}
(zartes Lammfleisch in Masalasoße) | 16,50 |
| 77. | Mango Lamm^{g,h}
(zartes Lammfleisch in Mango-Safran-Cashewnusssoße) | 16,50 |



ENTE SPEZIALITÄTEN

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmatireis.

- | | | |
|-----|--|-------|
| 78. | Ente Korma^g
(zartes Entenbrustfilet in Kokosnuss-Sahnesoße) | 18,90 |
| 79. | Ente Nilpiri^{g,1} 🌶️🌶️
(zartes Entenbrustfilet mit Korianderblättern, in orientalischer Kräutersoße mit Spinat, Kokosnussmilch, grüner Chili und Minze) | 18,90 |
| 80. | Karahi Batak^g
(zartes Entenbrustfilet in Currysoße) | 18,90 |
| 81. | Ente Jalfrezi^{g,1} 🌶️🌶️
(zartes Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grüner Chili) | 18,90 |
| 82. | Ente Maharaja^g
(zartes Entenbrustfilet mit Pfifferlingen in Masalasoße) | 18,90 |
| 83. | Ente Mango^{g,h}
(zartes Entenbrustfilet mit frischer Mango in Mango-Safran-Cashewnusssoße) | 18,90 |
| 84. | Ente Vindaloo^{g,1} 🌶️🌶️🌶️
(zartes Entenbrustfilet mit Kartoffeln nach traditioneller Goa-Art) | 18,90 |



FISCH- UND GARNELEN SPEZIALITÄTEN

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmatireis.

85. **Fisch Chili**^{g,f,1}  15,50
(Rotbarschfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten in Chilisoße)
86. **Fisch Mango**^{g,d,h} 15,90
(Rotbarschfilet mit frischer Mango in Mango-Safran-Cashewnusssoße)
87. **Fisch Masala**^{g,1,h} 15,50
(Rotbarschfilet in Masalasoße)
88. **Jheenqa Curry**^{g,d,b} 19,90
(Riesengarnelen in Currysoße mit feinen Gewürzen)
89. **Jheenqa Masala**^{g,h,1,d,b} 20,50
(Riesengarnelen in kräftiger Masalasoße)
90. **Prawn Rasila**^{g,d,b} 20,50
(Riesengarnelen mit Zwiebeln, Paprika, Joghurt in Minzsoße)
91. **Jheenqa Goa**^{g,h,1,b,d}  20,50
(Riesengarnelen in Kokosnusssoße mit ausgewählten Gewürzen nach traditioneller Goa-Art)
92. **Jheenqa Mango**^{g,d,b} 20,50
(Riesengarnelen in frischer Mango-Safran-Cashewnusssoße)



VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmatireis.

94. **Navratan Korma**^g 13,90
(gemischtes Gemüse, zubereitet in Kokosnuss-Sahne-Cashewnusssoße)
95. **Shahi Paneer**^g 14,90
(hausgemachter Käse, zubereitet in Butter-Tomaten-Sahnesoße, fein gewürzt)
96. **Saag Paneer**^g  14,90
(hausgemachter Käse mit Spinat)
97. **Bainjan Ka Bharta**^g  13,90
(frische pürierte Auberginen mit Zwiebeln und Tomaten, kräftig gewürzt)
98. **Paneer Tikha Butter Masala**^{g,1,h} 14,90
(frischer hausgemachter Käse in Butter-Masalasoße)
99. **Chana Masala**^g  13,90
(Kirchenerbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer)
100. **Dal Makhni** 13,90
(indisches Nationalgericht: schwarze Linsen mit Butter zubereitet)
101. **Karahi Paneer**^g 14,90
(frischer gebratener hausgemachter Käse in Currysoße)
103. **Mixed Vegetable**^{g,1}  13,90
(gemischtes frisches Gemüse)
104. **Mango Vegetable**^{g,h} 13,90
(gemischtes frisches Gemüse in Mango-Safran-Cashewnusssoße)
105. **Malai Kofta**^{a,g,h} 13,90
(Gemüseklößchen mit würziger Currysoße)
106. **Saag Aalu** 13,90
(Spinat und Kartoffeln mit Kurkuma und Knoblauch in Tomatensoße)
107. **Alu Gobhi** 13,90
(Kartoffeln mit Blumenkohl in Currysoße)
108. **Mattar Panner**^g 14,90
(hausgemachter Käse mit Erbsen, zubereitet in Butter-Zwiebeln-Tomaten-Sahnesoße, fein gewürzt)
109. **Chilli Panner**^g  15,50
(hausgemachter Käse mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten in Chilisoße)

BIRYANIS (BASMATI SPEZIALITÄTEN)

Alle Biryani-Gerichte werden mit Raita serviert.

111. **Beef Biryani**^{e,5}  15,50
(gebratener Basmatireis mit Rindfleisch, Mandeln, Cashewkernen und Rosinen)
112. **Jheenqa Tikka Biryani**^{b,d,e,5}  16,90
(gebratener Basmatireis mit Garnelen, Mandeln, Cashewkernen und Rosinen)
113. **Chicken Tikka Biryani**^{e,5}  15,90
(gebratener Basmatireis mit Hähnchenbrustfilet, Mandeln, Cashewkernen und Rosinen)
114. **Gemüse Biryani**^{e,5}  14,50
(gebratener Basmatireis mit Gemüse, Mandeln, Cashewkernen und Rosinen)

THALIS

Verschiedene Gerichte (lassen Sie sich überraschen) auf einem Teller.

Wir servieren Ihnen unsere Thalís auf Original-Indischen Platten nach alter Tradition. Wir stellen Ihnen auch gerne Thalís für 2 Personen zusammen.

115. **Vegetable Thali**^g 18,50
(3 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat und Basmatireis)
116. **Maharaja Thali**^{g,h,a} 20,50
(2 verschiedene Hähnchen Fleischgerichte, 1 Gemüsegericht, Raita, Salat, Naan und Basmatireis)
117. **Fisch Thali**^{g,h,d,b} 21,50
(3 verschiedene Fischgerichte, Raita, Salat, Naan und Basmatireis)
118. **Vegetable Thali**^g für 2 Personen 35,90
(mit 6 Portionen von 3 verschiedenen Gemüsegerichten und Naan)
119. **Maharaja Thali**^{g,h,a} für 2 Personen 38,90
(mit 4 Portionen von 2 verschiedenen Hähnchen Fleischgerichten und 2 Portionen von 1 Gemüsegericht, Raita, Salat, Naan und Basmatireis)
120. **Fisch Thali**^{g,h,d,b} für 2 Personen 43,90
(mit 6 Portionen von 3 verschiedenen Fischgerichten, Raita, Salat, Basmatireis und Naan, dazu 2 kleine Nachtische)



BEILAGEN & TANDOORI-BROT

Als Beilage empfehlen wir - zu allen Speisen - frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohleofen.

121. **Pane Dahi**^g 1,90
(einfacher Joghurt)
122. **Raita**^g 3,90
(Gurken-Joghurt)
126. **Portion Basmati-Safran-Reis** 3,50
130. **Naan**^{g,a,2} 3,00
(frisch gebackenes Fladenbrot aus Hefeteig)
131. **Roti**^{g,a,2} 3,00
(frisch gebackenes flaches Vollkornfladenbrot)
132. **Butter Naan**^{g,a,2} 4,00
(frisch gebackenes Hefeteigbrot gefüllt mit Butter)
133. **Mint Prantha**^{g,a,2} 3,50
(frisch gebackenes Hefeteigbrot gefüllt mit frischer Minze)
134. **Paneer Kulcha**^{g,a,2} 4,00
(frisch gebackenes Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse)
135. **Lachsan Kulcha**^{g,a,2} 3,50
(frisch gebackenes Hefeteigbrot gefüllt mit Knoblauch)
136. **Onion Kulcha**^{g,a,2} 3,50
(frisch gebackenes Hefeteigbrot gefüllt mit Zwiebeln)
137. **Ingwer oder Chili Kulcha**^{g,a,2} 3,50
(frisch gebackenes Hefeteigbrot gefüllt mit Ingwer oder Chili)
138. **Pappadam**^a 3,50
(2 Stücke Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen schmackhaften Soßen)
139. **Drei verschiedene Dips** 2,50



NACHSPEISEN

- | | | |
|------|---|------|
| 141. | Mango-Crème mit Vanilleeis ^{g,1,c} | 4,90 |
| 142. | Heisse Liebe ^{1,g,8,11,c} Vanilleeis mit heißen Himbeeren | 4,50 |
| 143. | Gulab Jamun ^{8,a,1}
(Zwei heiße Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken) | 4,90 |
| 144. | Kulfi ^{g,h}
(süßes Spieeseis aus Milch mit Mandeln, Pistazien und Kokosnus raspeln) | 6,70 |
| 145. | Eine Kugel Eis ^{e,g,1,13}
(wählbar zwischen Vanille, Schoko, Nuss, Erdbeeren) | 2,10 |
| 146. | Nussknacker ^{e,g,13}
(zwei Kugeln Nusseis, eine Kugel Schoko mit Sahne und knackigen Nüssen) | 5,90 |
| 147. | Schoko Becher ^{g,13}
(zwei Kugeln Schokoeis, eine Kugel Vanille mit Sahne und Schokosoße) | 5,90 |
| 148. | Eierlikör Becher ^{g,1,13}
(drei Kugeln Vanilleeis, Sahne mit Eierlikör) | 5,90 |
| 150. | Früchte Becher ^{g,13}
(zwei Kugeln Vanilleeis, eine Kugel Erdbeereis mit Sahne und frischem Obst) | 5,90 |



FÜR UNSERE KLEINE GÄSTE

- | | | |
|------|---|------|
| 151. | Pommes mit Ketchup | 3,50 |
| 152. | Chicken Nuggets Teller
(5 Nuggets mit Pommes, dazu ein Softgetränk 0,2l) | 7,50 |

GETRÄNKE

Aperitifs

- | | | | |
|------|---|--------|------|
| 154. | Lillet wild Berry | 0,20 l | 5,90 |
| 155. | Aperol Spritz mit Prosecco ^m | 0,20 l | 5,90 |
| 156. | Hugo | 0,20 l | 5,90 |
| 158. | Campari Orange ¹ | 5 cl | 5,90 |
| 159. | Martini Bianco ^m | 5 cl | 4,90 |
| 160. | Martini Dry ^m | 5 cl | 4,90 |
| 161. | Martini Rosso ^m | 5 cl | 4,90 |
| 164. | Glas Sekt oder Prosecco ^m | 0,10 l | 4,50 |
| 165. | Gin Tonic ¹⁰ | 5 cl | 6,90 |

Getränke - Bier

- | | | | | |
|------|---|---|------|------|
| | |  | 0,3l | 0,5l |
| 315. | Krombacher - Pils (vom Fass) | | 3,00 | 4,50 |
| 316. | Krombacher - Keller Bier (vom Fass) | | 3,20 | 5,10 |
| 317. | Krombacher - Weizenbier Hell (vom Fass) | | | 4,70 |
| 318. | Krombacher - Pils Alkoholfrei (Flasche) (0,33l) | | 2,70 | |
| 319. | Krombacher - Weizen Alkoholfrei (Flasche) | | 4,30 | |
| 320. | Indisches Bier (Flasche) | | 4,10 | |
| 321. | Malzbier (Flasche) (0,33 l) | | 2,50 | |
| 322. | Radler ^{a1,a2} | | | 4,00 |
| 323. | Russn ^{a1,a2} | | | 4,50 |
| 324. | Cola-Weizen ^{a1,a2} | | | 4,50 |
| 325. | Pils-Schuss ^{a1,a2} | | | 4,00 |

Indische Getränke

- | | | | |
|------|--|--------|------|
| 330. | Lassi süß ^g (hausgem. indisches Joghurtgetränk) | 0,40 l | 4,20 |
| 331. | Lassi sauer ^g (hausgem. indisches Joghurtgetränk) | 0,40 l | 4,20 |
| 332. | Mango Lassi ^g (Joghurtgetränk mit Mango) | 0,40 l | 4,50 |
| 333. | Maracuja Lassi ^g (Joghurtgetränk mit Maracuja) | 0,40 l | 4,50 |
| 337. | Mangonektar ^{1,3} | 0,25 l | 2,70 |
| 338. | Guavenektar ^{1,3} | 0,25 l | 2,70 |
| 339. | Lycheenektar | 0,25 l | 2,70 |
| 340. | Mangonektarschorle ^{1,3} | 0,40 l | 3,70 |
| 341. | Guavenektarschorle ^{1,3} | 0,40 l | 3,70 |
| 342. | Lycheenektarschorle | 0,40 l | 3,70 |



Alkoholfreie Getränke

345. Driburger Naturell	0,25 l	2,00
346. Driburger Naturell	0,75 l	5,10
347. Driburger Classic	0,25 l	2,00
348. Driburger Classic	0,75 l	5,10
349. Coca Cola ^{1,9} , Cola Light oder Zero ^{1,9,11}	0,2 l	1,70
350. Coca Cola ^{1,9} , Cola Light oder Zero ^{1,9,11}	0,4 l	2,70
351. Fanta ¹ , Sprite oder Spezi ^{1,9}	0,2 l	1,70
352. Fanta ¹ , Sprite oder Spezi ^{1,9}	0,4 l	2,70
353. Apfelsaft	0,2 l	2,70
354. Apfelsaftschorle	0,2 l	2,70
355. Apfelsaftschorle	0,4 l	4,10
356. Orangensaftschorle	0,2 l	2,70
357. Orangensaftschorle	0,4 l	4,10
358. Orangensaft	0,2 l	2,70
359. Johannisbeernektar	0,2 l	2,70
360. Johannisbeernektarschorle	0,4 l	4,30
361. Maracujanektar	0,2 l	2,70
362. Maracujanektarschorle	0,4 l	4,10
363. Rhabarbernektar	0,2 l	2,70
364. Rhabarbernektarschorle	0,4 l	4,10
365. Bitterlemon ^{3,10}	0,2 l	2,70
366. Tonic Water ^{3,10}	0,2 l	2,70
367. Ginger Ale ^{3,10}	0,2 l	2,70
368. Eistee Bio ^{1,3,9}	0,3 l	3,00
369. Wild Berry	0,2 l	2,70



Whisky

430. Johnnie Walker Black Label ¹ 40%	4 cl	5,50
431. Chivas Regal Label ¹ 40% (12 Jahre alt)	4 cl	5,50
432. Jim Beam ¹ 43%	4 cl	4,90
433. Jack Daniels ¹ 45%	4 cl	5,50

Spirituosen - Bitters

440. Ramazotti 32%	4 cl	3,90
441. Averna Amaro Siciliano 34%	4 cl	3,90
442. Fernet Branca 42%	2 cl	2,90
443. Wodka Moskovskaya 40%	2 cl	3,50
444. Jubiläums Aquavit 42%	2 cl	3,00
445. Williamsbirne „Morand“ 40%	2 cl	4,20
446. Kirsch „Morand“ 40%	2 cl	4,20
447. Grappa „Prime Uve“ 40%	2 cl	4,20

448. Remy Martin V.S.O.P 40%	2 cl	4,00
449. Calvados „Calvador“ 42%	2 cl	4,50
450. Old Monk Rum (aus Indien)	4 cl	4,50
451. Indischer Manposchnaps 38%	2 cl	3,50
452. Jägermeister 35%	4 cl	3,90
453. Indischer Kokoschnaps 38%	2 cl	3,50
454. Ouzo 38%	2 cl	3,50

Tee Spezialitäten

400. Tasse Chai - Indischer Haustee ⁹	3,50
--	------

(Dieser Tee fasziniert durch die Zusammensetzung unserer indischen Gewürzmischung, Schwarzer Tee und Milch)

Ein Könnchen Nach Wahl

401. „Diffloo“ Assam - Indien	4,90
-------------------------------	------

(Ein eleganter, malziger Plantagentee von erlesener Güte. Würziges, blumiges, volles Aroma – und dennoch fein ist dieser Spitzentee)

405. Special Earl Grey	4,90
------------------------	------

(Ein Spiegel der Vielfalt eines wertvollen Bergamotte-Aromas. Gerade gut genug, um mit Chinatee und Tees aus Indien eine verführerische Verbindung einzugehen, kräftig und intensiv)

406. Ayurveda Herbs und Ginger	4,90
--------------------------------	------

(Auf Ayurveda-Basis mit Ingwer)

408. Grüner Tee	4,90
-----------------	------

409. Jasmin Tee	4,90
-----------------	------

410. Pfefferminz Tee	4,90
----------------------	------

Heisse Getränke

420. Tasse Kaffee	2,30
-------------------	------

421. Tasse Espresso Macchiato ⁹	2,30
--	------

422. Tasse Espresso	2,10
---------------------	------

423. Tasse Doppelter Espresso	3,50
-------------------------------	------

424. Tasse Cappuccino ^{9,9}	2,90
--------------------------------------	------

425. Glas Latte Macchiato ^{9,9}	3,50
--	------



WEINKARTE

- Weißweine Offene** 0,25 l
460. **Pino Gripio IGT Veneto** 5,50
Strohgelbe Farbe, feine anhaltende Frucht, spritzig
461. **Chardonnay IGT Veneto** 5,50
Trocken
Feine Düfte nach exotischen Früchten, fruchtig, weich, wenig Säure, gute Fülle am Gaumen, harmonisch
462. **Weissburgunder Qualitätswein** 5,50
Trocken, Weingut Diehl
Fruchtbetonter Duft mit deutlichen Zitrus und Pfirsichnoten, die von Ananas und etwas Apfelkompott abgerundet werden
463. **Riesling Qualitätswein** 5,50
Halbtrocken, Diehl
Knackig, frischfruchtig, feine Mineralität, gut eingebundene Säurestruktur, deutliche gelbe Früchte, dezente Restsüße
465. **Weinschorle** 4,90
466. **Indischer Weisswein** (trocken und fruchtig) Indien 5,90
- Rosé weine Offene** 0,25 l
470. **Portupieser Qualitätswein** 5,50
Runde weiche Art, gut eingebundene Restsüße, Aromen von frischen roten Beeren, mittelschwer, unkompliziert
- Rotweine Offene** 0,25 l
481. **Merlot IGP Venezia** 5,50
Harmonisch, weiche Frucht, Nuancen von Brombeeren, wenig Säure, geschmeidig, rund, mit Nachklang
482. **Nero D'Avola Venezia** 5,50
Trocken, feinwürziger Duft nach reifen Kirschen, erlebnisreicher Geschmack, rund, vollmundig, wenig Tannin, angenehme rote Früchte am Gaumen
483. **Indischer Rotwein^m** (Trocken) aus Indien 5,50

- Weißweine Flaschenwein** 0,75 l
490. **Lupana** 24,50
Cò de Fer
Das Bukett ist ausdrucksstark, facettenreich, komplex, kraftvoll, intensiv, konzentriert, fruchtbetont, sommerlich-frisch, duftig, zart, fein gezeichnet, sauber und elegant. Am Gaumen reifere Komplexität, Mineralität, Würze, eine feine Jodnote und kandierte Frucht
491. **Gavi DOCG** 21,50
La Captana | Piemont
Unkompliziert, frisch und trocken. GEhört zu den bekanntesten Weinen Norditaliens.
492. **Chardonnay DOC** 22,50
Faninel | Friaul
Frischer, fruchtiger Wein, typischer Chardonnay Charakter
493. **Pinot Gripio DOC** 22,50
Cavazza | Venetien
Trocken, ausgewogen und elegant. Der italienische Weißweinklassiker
495. **Sauvignon Blanc** 22,50
Fantinel | Friaul
Samtig und trocken im Geschmack, mit tollem Sauvignon Aroma
496. **Indischer Weißwein** 22,50
Trocken und leicht fruchtig
- Rosé Flaschenwein** 0,75 l
497. **Cerasuolo Rosato IGP** 22,50
Alba | Apulien
Mineralischer, frischer Geschmack mit schöner Eleganz



	Rotwein Flaschenwein		0,75 l
520.	Primitivo IGT		22,50
	Albea Apullien		
	Angenehm trocken, reicht an Extrakten mit gutem Volumen, inzwischen einer der beliebtesten und bekanntesten Weine Italiens.		
521.	Bordeaux		21,50
	Château David Beaulieu		
	Trocken, rubinrot, harmonisch mit fruchtigen Noten.		
522.	Montepulciano d'Abruzzo		22,50
	Terra d'Aligi		
	Ausgezeichnete Struktur, warm, voll und reich an Fruchtnoten.		
506.	Indischer Rotwein		22,50
	Shiraz, trocken und intensiv im Geschmack		

	Sekt - Prosecco		
510.	Geldermann „Piccolo“ ^m	0,20 l	7,90
511.	Geldermann Carte Blanche ^m	0,75 l	21,50
512.	Prosecco Spumante DOC ^m	0,20 l	5,90
513.	Prosecco Spumante DOC ^m	0,75 l	21,50
	Champagner		
515.	Moët & Chandon „Brut Imperial“ ^m	0,20 l	23,00
516.	Moët & Chandon „Brut Imperial“ ^m	0,75 l	68,00

ALLERGENKENNZEICHNUNG

a- glutenhaltiges Getreide (1. Weizen, 2. Gerste, 3. Dinkel, 4. Roggen, 5. Grünkern, 6. Emmer, 7. Einkorn, 8. Kamut, 9. Triticale) b- Krebstiere c- Eierzeugnisse d- Fischerzeugnisse e- Erdnusserzeugnisse f- Sojaerzeugnisse g- Milchprodukte h- Schalenfrüchte i- Sellerieerzeugnisse j- Senferzeugnisse k- Sesamerzeugnisse l- Sulfite m- Lupinenerzeugnisse n- Weichtiere

ZUSATZSTOFFKENNZEICHNUNG

1- mit Farbstoff 2- koffeinhaltig 3- mit Antioxidationsmittel 4- mit Geschmacksverstärker 5- geschwefelt 6- geschwärzt 7- gewachst 8- mit Phosphat 9- Süßungsmittel 10- Milcheiweiß 11- chininhaltig 12- taurinhaltig 13- mit Konservierungsstoffen

Wir verwenden in unserer Küche bei der Zubereitung der frischen Speisen keinerlei Zusatzstoffe wie Geschmacksverstärker oder ähnliches.

Für weitere Informationen über Allergenkennzeichnungen bitte wenden Sie sich an unser Personal.

महारजा

मदीइते इपेडिओलितेन

Cranestrasse 42

59590 Geseke