



**Indian**

TANDOORI RESTAURANT

Herzlich willkommen im Indian Tandoori Restaurant,

Ihrem Tor zu den unvergleichlichen Geschmackserlebnissen Indiens.  
In unserem Haus vereinen wir traditionelle Rezepte mit modernen kulinarischen Innovationen,  
um eine Speisekarte zu präsentieren, die so vielfältig und farbenfroh ist wie Indien selbst.

Entdecken Sie bei uns die Welt des Biryani in all ihren Facetten,  
genießen Sie unsere Auswahl an köstlichen vegetarischen Gerichten,  
die Kreativität unserer Burger, die Zartheit unseres Lammes,  
die Frische von Fisch und Garnelen, die Authentizität der Tandoor-Spezialitäten  
und die Vielfalt unserer Currygerichte. Jedes Gericht ist ein Meisterwerk,  
sorgfältig zubereitet mit frischen Zutaten und einer reichen Palette an Gewürzen,  
die die Seele der indischen Küche einfangen.

Wir sind stolz darauf, Ihnen einen gemütlichen Rahmen bieten zu können,  
in dem Sie die kulinarischen Schätze Indiens entdecken können.

Für unsere Gäste, die es bevorzugen, diese Köstlichkeiten zu Hause zu genießen,  
steht unser zuverlässiger Lieferservice bereit, um Ihnen ein Stück unserer  
Leidenschaft direkt an Ihre Haustür zu bringen.

Im Indian Tandoori Restaurant heißen wir Sie herzlich willkommen  
und laden Sie ein, sich von der Vielfalt, Qualität und den intensiven Aromen  
unserer Gerichte verführen zu lassen. Wir sind dankbar für die Möglichkeit,  
Sie bewirten zu dürfen, und hoffen,  
dass Ihr Besuch bei uns zu einem unvergesslichen Erlebnis wird.

Willkommen und guten Appetit!

# Hausgemachte Suppen

- |                               |              |
|-------------------------------|--------------|
| <b>01. Hühnersuppe</b>        | <b>5,90€</b> |
| <b>02. Tomatensuppe</b>       | <b>5,90€</b> |
| <b>03. Vegetarische Suppe</b> | <b>5,90€</b> |

## Starters

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>04. Papadam</b> <sup>a,c</sup><br>2 geröstete, dünne Waffeln aus Linsenmehl dazu reichen wir verschiedene Chutney-Dips                         | <b>4,50€</b>  |
| <b>05. Samosa</b> <sup>a,c</sup><br>2 Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen, frittiert  | <b>6,50€</b>  |
| <b>06. Vegetarische Pakora</b> <sup>a,c</sup><br>Gemüse in Kichererbsenteig frittiert   | <b>6,50€</b>  |
| <b>07. Paneer Pakora</b> <sup>a,c</sup><br>hausgemachter Käse in Kichererbsenteig frittiert   | <b>7,90€</b>  |
| <b>08. Chicken Pakora</b> <sup>a,c</sup><br>Eingelegtes Hühnerfleisch in Kichererbsenteig frittiert   | <b>7,90€</b>  |
| <b>09. Jingha Pakora</b> <sup>a,c</sup><br>Garnelen in Kichererbsenteig frittiert   | <b>11,90€</b> |
| <b>10. Fisch Pakora</b> <sup>a,c</sup><br>Fischfilet in Kichererbsenteig frittiert  | <b>8,50€</b>  |
| <b>11. Vegetarische Gemischte Vorspeisenplatte</b> <sup>a,c</sup><br>Für 2 Personen - 2x Veg-Pakora, 2x Paneer-Pakora, 2x Zwiebelringe, 2x Samosa | <b>13,50€</b> |
| <b>12. Gemischte Vorspeisenplatte</b> <sup>a,c</sup><br>Für 2 Personen - 2x Fisch-Pakora, 2x Chicken Pakora, 2x Veg-Pakora, 2x Samosa             | <b>15,50€</b> |

## Biryanis

Fein gewürzter und gebratener Basmati-Reis mit Rosinen, Safran und Mandeln, serviert mit Joghurt-Sauce

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>13. Chicken Biryani</b> <sup>c,d,e,f,g</sup><br>Hähnchenfleisch, gewürzt mit feinen Gewürzen                                       | <b>15,90€</b> |
| <b>14. Lamm Biryani</b> <sup>c,d,e,f,g</sup><br>Lammfleisch mit exotischen Gewürzen   | <b>16,90€</b> |
| <b>15. Jingha Biryani</b> <sup>c,d,e,f,g</sup><br>gedünstete Garnelen mit exotischen Gewürzen   | <b>18,90€</b> |
| <b>16. Vegetarisches Biryani</b> <sup>c,d,e,f,g</sup><br>mit frischem Gemüse  | <b>13,90€</b> |
| <b>17. Indian Tandoori Biryani Spezial</b> <sup>c,d,e,f,g</sup><br>Hähnchenfleisch, Ente, Lamm, Garnelen, gewürzt mit feinen Gewürzen | <b>17,90€</b> |

\*Kennzeichnung entspr. der Zusatzstoff- und Allergenverordnung. Die gekennzeichneten Produkte enthalten Erzeugnisse aus  
a=Weizen; b=Roggen; c-Milch; d=Mandeln; e=Cashewkerne; f=Sellerie; g=Senf; h=Krebstiere; i=Fisch; 4= mit Farbstoff

# Gerichte aus dem Tandoor

wahlweise mit Reis oder Tandoor (Naan) Brot

Mariniertes Fleisch, Fisch, Käse oder Brot, das im traditionellen Lehmofen (engl. Tandoori) über offenem Feuer gegrillt wird, erhält ein unverwechselbares und köstliches Aroma, welches Ihrem Gaumen und Ihrer Nase schmeichelt.

- |  |               |
|--|---------------|
| <b>18. Chicken Tikka</b> <sup>c,f,g 4</sup><br>marinierte, zarte Hühnerbrust, gegrillt   | <b>16,90€</b> |
| <b>19. Lamm Tikka</b> <sup>c,f,g 4</sup><br>mariniertes, zartes Lammfleisch, gegrillt  | <b>17,90€</b> |
| <b>20. Seekh Kebab</b> <sup>c,f,g 4</sup><br>mariniertes Lammhackfleisch, gegrillt   | <b>16,50€</b> |
| <b>21. Fisch Tikka</b> <sup>c,f,g 4</sup><br>marinierte Fischfilets, gegrillt  | <b>18,50€</b> |
| <b>22. Tandoori Mix</b> <sup>c,f,g 4</sup><br>marinierte Spezialitäten, gegrillt   | <b>22,50€</b> |
| <b>23. Paneer Tikka</b> <sup>c,f,g 4</sup><br>marinierter hausgemachter Frischkäse und Gemüse, gegrillt  | <b>16,90€</b> |
| <b>24. Chicken Malai Tikka</b> <sup>d,e,f,g 4</sup><br>marinierte, eingelegte Hühnerbrust, gegrillt mit einer milden Gewürzmischung, Cashewnüssen und Kardamom | <b>16,90€</b> |
| <b>25. Tandoori Chicken</b> <sup>c,f,g 4</sup><br>marinierte Hähnchenbeine, gegrillt   | <b>16,50€</b> |
| <b>26. Indian Tandoori Spezial</b> <sup>c,f,g 4</sup><br>mariniertes Hähnchenfleisch, Lamm, Ente, Garnelen, gegrillt   | <b>22,00€</b> |

\*Kennzeichnung entspr. der Zusatzstoff- und Allergenverordnung. Die gekennzeichneten Produkte enthalten Erzeugnisse aus  
a=Weizen; b=Roggen; c-Milch; d=Mandeln; e=Cashewkerne; f=Sellerie; g=Senf; h=Krebstiere; i=Fisch; 4= mit Farbstoff

# Curry - Gerichte

wahlweise mit Reis oder Tandoor (Naan) Brot

- |  |               |
|--|---------------|
| <b>27. Chicken Korma</b> <sup>c,d,f 4</sup>  | <b>15,90€</b> |
| zartes Hühnerbrustfilet mit Mandeln, Kokosraspeln, Kardamom und mit Sahne verfeinert   |               |
| <b>28. Chicken Curry</b> <sup>c,f</sup>  | <b>14,90€</b> |
| zartes Hühnerbrustfilet in pikanter Soße   |               |
| <b>29. Chicken Vindaloo</b> <sup>f,g</sup> (sehr scharf)   | <b>15,50€</b> |
| zartes Hühnerbrustfilet in sehr scharfer Chilisoße, dazu Kartoffeln  |               |
| <b>30. Chicken Jalferezei</b> <sup>c 4</sup>   | <b>15,50€</b> |
| zartes Hühnerbrustfilet mittelscharf mit frischen Gewürzen, Zwiebeln, Tomaten und Paprika gebraten   |               |
| <b>31. Chicken Saag</b> <sup>c</sup>   | <b>15,50€</b> |
| zartes Hühnerbrustfilet mittelscharf mit Spinat und Koriander in einer milden Soße serviert  |               |
| <b>32. Chicken Mango</b> <sup>c,d</sup>  | <b>15,50€</b> |
| zartes Hühnerbrustfilet gebraten mit Mango in einer milden Soße serviert   |               |
| <b>33. Chicken Karahi</b> <sup>c,f 4</sup>   | <b>15,50€</b> |
| zartes Hühnerbrustfilet - mittelscharf sehr aromatische Gewürzmischung, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, und frische Kräuter im Karahi / Wok zubereitet |               |
| <b>34. Butter Chicken</b> <sup>c,d,f</sup>   | <b>15,50€</b> |
| gegrilltes Hühnerbrustfilet (mild) in leichter Soße aus Tomaten, Butter und Sahne  |               |
| <b>35. Chicken Tikka Masala</b> <sup>c,f 4</sup>   | <b>15,50€</b> |
| zartes Hühnerbrustfilet (mittelscharf), in exotischen Gewürzen mariniert, gegrillt und in Spezialsoße serviert   |               |
| <b>36. Chili Chicken</b> <sup>c,f 4</sup>  | <b>15,50€</b> |
| zartes Hühnerbrustfilet (scharf), mit Paprika, Zwiebeln und Knoblauch  |               |

\*Kennzeichnung entspr. der Zusatzstoff- und Allergenverordnung. Die gekennzeichneten Produkte enthalten Erzeugnisse aus  
a=Weizen; b=Roggen; c-Milch; d=Mandeln; e=Cashewkerne; f=Sellerie; g=Senf; h=Krebstiere; i=Fisch; 4= mit Farbstoff

# Lamm-Gerichte

wahlweise mit Reis oder Tandoor (Naan) Brot

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>37. Lamm Korma</b> <sup>c,d,f 4</sup>  | <b>17,50€</b> |
| zartes Lammfleisch in milder Kormasoße mit Mandeln, Kokosraspeln, Kardamom und mit Sahne verfeinert   |               |
| <b>38. Lamm Curry</b> <sup>f</sup>  | <b>16,50€</b> |
| zartes Lammfleisch in pikanter Currysoße  |               |
| <b>39. Lamm Madras</b> <sup>c,d,f</sup>   | <b>16,90€</b> |
| zartes Lammfleisch gewürzt mit Senfkörnern und Kokosmilch   |               |
| <b>40. Lamm Vindaloo</b> <sup>f,g</sup> (sehr scharf)   | <b>16,90€</b> |
| zartes Lammfleisch in sehr scharfer Chilisoße, dazu Kartoffeln  |               |
| <b>41. Lamm Karahi</b> <sup>c,f 4</sup>   | <b>16,90€</b> |
| Lammfleisch-Spezialität aus Nordindien, sehr aromatische Gewürzmischung, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, und frische Kräuter im Karahi / Wok zubereitet |               |
| <b>42. Lamm Masala</b> <sup>c,f 4</sup>   | <b>16,90€</b> |
| gebratenes zartes Lammfleisch in Spezialsoße mit exotischen Gewürzen mariniert  |               |
| <b>43. Saag Lamm</b> <sup>c</sup>   | <b>16,90€</b> |
| zartes Lammfleisch mit Spinat und Koriander in einer milden Soße serviert   |               |
| <b>44. Lamm Jalferezei</b> <sup>c 4</sup>   | <b>16,90€</b> |
| zartes Lammfleisch, gebraten mit frischen Gewürzen, Zwiebeln, Tomaten und Paprika   |               |
| <b>45. Rogen Josh</b> <sup>c 4</sup>  | <b>16,90€</b> |
| Lammfleisch zubereitet mit Joghurt und in einer exotischen Currysoße  |               |
| <b>46. Lamm Bhindi</b> <sup>c 4</sup>   | <b>16,90€</b> |
| Lammfleisch zubereitet mit Joghurt und in einer exotischen Currysoße  |               |
| <b>47. Lamm Gemüse</b> <sup>c 4</sup>   | <b>16,90€</b> |
| Lammfleisch mit verschiedenem Gemüse in einer exotischen Currysoße  |               |

\*Kennzeichnung entspr. der Zusatzstoff- und Allergenverordnung. Die gekennzeichneten Produkte enthalten Erzeugnisse aus  
a=Weizen; b=Roggen; c-Milch; d=Mandeln; e=Cashewkerne; f=Sellerie; g=Senf; h=Krebstiere; i=Fisch; 4= mit Farbstoff

# Fisch & Garnelen

wahlweise mit Reis oder Tandoor (Naan) Brot

- |  |               |
|--|---------------|
| <b>48. Fisch Curry</b> <sup>a,c</sup><br>zartes Fischfilet in leichter Currysoße   | <b>16,90€</b> |
| <b>49. Fisch Karahi</b> <sup>a,c,f 4</sup><br>Zarte Fischfilet-Spezialität aus Nordindien, mit einer sehr aromatischen Gewürzmischung, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer und frischen Kräutern im Karahi / Wok zubereitet | <b>17,50€</b> |
| <b>50. Jingha Saag</b> <sup>c,f</sup><br>Königsgarnelen mit Spinat   | <b>22,90€</b> |
| <b>51. Jingha Curry</b> <sup>c,f</sup><br>Königsgarnelen in delikater Currysoße  | <b>22,90€</b> |
| <b>52. Jingha Tikka Masala</b> <sup>c,e 4</sup><br>Königsgarnelen in Spezialsoße mit exotischen Gewürzen mariniert, im Tandoor gegrillt  | <b>22,90€</b> |
| <b>53. Jingha Korma</b> <sup>c,e 4</sup><br>Königsgarnelen, in einer milden Soße mit Cashewnüssen und Rosinen geschmort  | <b>23,20€</b> |

# Ente

wahlweise mit Reis oder Tandoor (Naan) Brot

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>54. Ente Sabzi</b> <sup>a,c</sup><br>zartes Entenfleisch, serviert mit frischem Gemüse in einer cremigen und würzigen Curry-Sahnesauce | <b>16,90€</b> |
| <b>55. Ente Saag</b> <sup>a,c,f 4</sup><br>zartes Entenfleisch mit Spinat und Koriander in einer milden Soße serviert                     | <b>17,50€</b> |
| <b>56. Ente Vindaloo</b> <sup>c,f</sup><br>zartes Entenfleisch mit Spinat   | <b>22,90€</b> |
| <b>57. Ente Curry</b> <sup>c,f</sup><br>zartes Entenfleisch in delikater Currysoße  | <b>22,90€</b> |
| <b>58. Ente Korma</b> <sup>c,e 4</sup><br>zartes Entenfleisch, geschmort in einer milden Soße mit Cashewnüssen und Rosinen                | <b>22,90€</b> |

\*Kennzeichnung entspr. der Zusatzstoff- und Allergenverordnung. Die gekennzeichneten Produkte enthalten Erzeugnisse aus  
a=Weizen; b=Roggen; c-Milch; d=Mandeln; e=Cashewkerne; f=Sellerie; g=Senf; h=Krebstiere; i=Fisch; 4= mit Farbstoff

# Vegetarische Gerichte

wahlweise mit Reis oder Tandoor (Naan) Brot

Entdecken Sie unsere vegetarischen Spezialitäten, inklusive des täglich frischen hausgemachten Frischkäses. Auf Anfrage servieren wir alle Gerichte auch vegan.

- |  |               |
|--|---------------|
| <b>59. Aloo Gobi</b> <sup>c,f</sup>  | <b>14,50€</b> |
| Blumenkohl und Kartoffeln, gebraten leicht gewürzt, mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch   |               |
| <b>60. Bhindi Masala</b> <sup>c,f</sup>  | <b>14,50€</b> |
| frische Okraschoten in Butter gebraten mit exotischen Gewürzen, Knoblauch, Kräutern und Zwiebeln   |               |
| <b>61. Saag Paneer</b> <sup>c,f</sup>  | <b>14,90€</b> |
| Spinat mit exotischen Gewürzen und indischen Käse, abgerundet mit Koriander  |               |
| <b>62. Daal Tarka</b> <sup>c,f</sup>   | <b>14,50€</b> |
| Hülsenfrüchte, gekocht und anschließend mit exotischen Gewürzen, Zwiebeln und Knoblauch in Butter gebraten   |               |
| <b>63. Daal Makhni</b> <sup>c,f</sup>  | <b>14,50€</b> |
| Schwarze Hülsenfrüchte, gekocht und anschließend mit exotischen Gewürzen, Zwiebeln und Knoblauch in Butter gebraten  |               |
| <b>64. Benghen Bartha</b> <sup>c,f</sup>   | <b>14,50€</b> |
| Gegrillte Auberginen in einer cremigen Soße  |               |
| <b>65. Gemüse Mix</b> <sup>c,f</sup>   | <b>14,50€</b> |
| in einer Currysoße serviert  |               |
| <b>66. Gemüse Korma</b> <sup>c,f</sup>   | <b>14,90€</b> |
| Gemüse in einer milden Currysoße   |               |
| <b>67. Shahi Paneer</b> <sup>c,f</sup>   | <b>14,90€</b> |
| Hausgemachter Frischkäse in milder Soße  |               |
| <b>68. Mattar Paneer</b> <sup>c,f</sup>  | <b>14,90€</b> |
| Hausgemachter Frischkäse mit Erbsen und Joghurt in exotischer Sauce  |               |
| <b>69. Karahi Paneer</b> <sup>c,f,4</sup>  | <b>14,90€</b> |
| Rezept mit einer Gewürzmischung, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, hausgemachtem Frischkäse, nordindischem Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern, im Karahi zubereitet |               |
| <b>70. Chili Paneer</b> <sup>c,d,f,4</sup>   | <b>14,90€</b> |
| Hausgemachter Frischkäse, Paprika, Zwiebeln  |               |
| <b>71. Channa Masala</b> <sup>c,f</sup>  | <b>14,50€</b> |
| gebratene Kichererbsen in einer Currysoße  |               |
| <b>72. Saag Aloo</b> <sup>c,f</sup>  | <b>14,50€</b> |
| Rahmspinat mit Kartoffeln  |               |
| <b>73. Paneer Korma</b> <sup>c,d,f,4</sup>   | <b>14,90€</b> |
| Hausgemachter Frischkäse in milder Kormasoße, abgerundet mit Kokosraspeln  |               |
| <b>74. Paneer Tikka Masala</b> <sup>c,d,f,4</sup>  | <b>14,90€</b> |
| Hausgemachter Frischkäse in exotischer Spezialsoße   |               |
| <b>75. Malai Kofta</b> <sup>c,d,f,4</sup>  | <b>14,90€</b> |
| Gemüsebällchen in einer cremigen Currysoße   |               |

\*Kennzeichnung entspr. der Zusatzstoff- und Allergenverordnung. Die gekennzeichneten Produkte enthalten Erzeugnisse aus  
a=Weizen; b=Roggen; c-Milch; d=Mandeln; e=Cashewkerne; f=Sellerie; g=Senf; h=Krebstiere; i=Fisch; 4= mit Farbstoff



# Fladenbrote

frisch aus dem Tandoor

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>76. Plain Naan</b> <sup>a,b</sup><br>Fladenbrot aus Weizenmehl                          | <b>3,20€</b> |
| <b>77. Butter Naan</b> <sup>a,b</sup><br>Fladenbrot in Butter gebacken                     | <b>3,50€</b> |
| <b>78. Garlic Naan</b> <sup>a,b</sup><br>Fladenbrot mit Knoblauch                          | <b>3,50€</b> |
| <b>79. Keema Naan</b> <sup>a,b</sup><br>Fladenbrot mit gegrilltem Hackfleisch              | <b>4,90€</b> |
| <b>80. Paneer Kulcha</b> <sup>a,b</sup><br>Fladenbrot gefüllt mit hausgemachter Frischkäse | <b>4,90€</b> |

## Beilagen

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>81. Raita</b> <sup>c</sup><br>Joghurt mit Tomaten, Zwiebeln, Gurken und Koriander | <b>2,90€</b> |
| <b>82. Reis</b> <sup>a</sup>   | <b>4,90€</b> |

\*Kennzeichnung entspr. der Zusatzstoff- und Allergenverordnung. Die gekennzeichneten Produkte enthalten Erzeugnisse aus  
a=Weizen; b=Roggen; c-Milch; d=Mandeln; e=Cashewkerne; f=Sellerie; g=Senf; h=Krebstiere; i=Fisch; 4= mit Farbstoff

# Burger

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>83. Hamburger</b> <sup>a,g,j,k 4,12</sup><br>125gr. BEEF (Rind) mit Ketchup, Mayonnaise, Tomaten, Gurken, Salat, Zwiebeln            | <b>8,50€</b> |
| <b>84. Veggie Burger</b> <sup>a,k 12</sup><br>mit Tomaten, Gurken, Salat, Zwiebeln, Cheddar Käse  | <b>8,50€</b> |
| <b>85. Crispy Chicken Burger</b> <sup>a,g,j,k 12</sup><br>125gr. Chickenfilet mit hausgemachter Sauce, Tomaten, Gurken, Salat, Zwiebeln | <b>9,50€</b> |
| <b>86. Cheese Burger</b> <sup>a,g,j,k 12</sup><br>125gr. BEEF (Rind) mit Tomaten, Gurken, Salat, Zwiebeln, Cheddar Käse                 | <b>8,50€</b> |

# Snacks

- |   |         |              |
|---|---------|--------------|
| <b>87. Twister Pommes</b> <sup>a,j 4,12</sup> | Portion | <b>6,50€</b> |
| <b>88. Pommes Frites</b> <sup>a,j 4,12</sup>  | Portion | <b>3,90€</b> |
| <b>89. Chicken Nuggets</b> <sup>4</sup>       | 6 Stück | <b>6,50€</b> |

# Dessert

- |                           |         |              |
|---------------------------|---------|--------------|
| <b>90. Gajar da Halwa</b> | Portion | <b>3,50€</b> |
| <b>91. Gulab jamun</b>    | Portion | <b>3,50€</b> |
| <b>92. Mango creme</b>    | Portion | <b>3,50€</b> |

\*Kennzeichnung entspr. der Zusatzstoff- und Allergenverordnung. Die gekennzeichneten Produkte enthalten Erzeugnisse aus

a=Weizen; b=Roggen; c-Milch; d=Mandeln; e=Cashewkerne; f=Sellerie; g=Senf; h=Krebstiere; i=Fisch; j=Eier;

k=Sesam; 4= mit Farbstoff; 12= mit Süßungsmittel(n)

# Alkoholfreie Getränke

<b>Softdrinks</b>	<b>0,4l</b>
<b>Coca Cola</b>	<b>3,90€</b>
<b>Coca Cola Light</b>	<b>3,90€</b>
<b>Coca Cola Zero</b>	<b>3,90€</b>
<b>Mezzo Mix</b>	<b>3,90€</b>
<b>Sprite</b>	<b>3,90€</b>
<b>Fanta</b>	<b>3,90€</b>
<b>Wasser</b>	<b>0,75l</b>
<b>Classic Wasser</b>	<b>4,20€</b>
<b>Natürliches Wasser</b>	<b>4,20€</b>

\*Kennzeichnung entspr. der Zusatzstoff- und Allergenverordnung. Die gekennzeichneten Produkte enthalten Erzeugnisse aus  
a=Weizen; b=Roggen; c-Milch; d=Mandeln; e=Cashewkerne; f=Sellerie; g=Senf; h=Krebstiere; i=Fisch; 4= mit Farbstoff

# Alkoholfreie Getränke

<b>Säfte</b>	<b>0,4l</b>
<b>Apfelsaft</b>	<b>4,20€</b>
<b>Bananensaft</b>	<b>4,20€</b>
<b>Orangensaft</b>	<b>4,20€</b>
<b>Ananassaft</b>	<b>4,20€</b>
<b>Maracujasaft</b>	<b>4,20€</b>

<b>Schorlen</b>	<b>0,4l</b>
<b>Apfelsaft-Schorle</b>	<b>3,50€</b>
<b>Bananensaft -Schorle</b>	<b>3,50€</b>
<b>Orangensaft-Schorle</b>	<b>3,50€</b>
<b>Ananassaft-Schorle</b>	<b>3,50€</b>
<b>Maracujasaft-Schorle</b>	<b>3,50€</b>

\*Kennzeichnung entspr. der Zusatzstoff- und Allergenverordnung. Die gekennzeichneten Produkte enthalten Erzeugnisse aus  
a=Weizen; b=Roggen; c-Milch; d=Mandeln; e=Cashewkerne; f=Sellerie; g=Senf; h=Krebstiere; i=Fisch; 4= mit Farbstoff

# Alkoholische Getränke

<b>Biere vom Fass</b>	<b>0,5l</b>
<b>Pils<sup>a</sup></b>	<b>4,20€</b>
<b>Dunke<sup>a </sup></b>	<b>4,20€</b>
<b>Hell<sup>a</sup></b>	<b>4,20€</b>
<b>Weizen<sup>a</sup></b>	<b>4,20€</b>
<b>Weizen Alkoholfrei<sup>a</sup></b>	<b>4,20€</b>
<b>Pils Alkoholfrei<sup>a</sup></b>	<b>4,20€</b>

<b>Weine</b>	<b>0,25l</b>
<b>Rotwein Domina -trocken</b>	<b>4,20€</b>
<b>Rotwein Fantini</b>	<b>4,20€</b>
<b>Weißwein Bacchus</b>	<b>4,20€</b>
<b>Weißwein Silvaner -trocken</b>	<b>4,20€</b>
<b>Apfelwein</b>	<b>4,20€</b>

\*Kennzeichnung entspr. der Zusatzstoff- und Allergenverordnung. Die gekennzeichneten Produkte enthalten Erzeugnisse aus  
a=Weizen; b=Roggen; c-Milch; d=Mandeln; e=Cashewkerne; f=Sellerie; g=Senf; h=Krebstiere; i=Fisch; 4= mit Farbstoff

# Warme Getränke

## Tee

### Indischer Tee

Tapal Danedar  
(Milch, Wasser, Zucker)

**2,00€**

## Lassi

**Mango <sup>c</sup>**

**4,20€**

**Süß <sup>c</sup>**

**4,20€**

**Salzig <sup>c</sup>**

**4,20€**

\*Kennzeichnung entspr. der Zusatzstoff- und Allergenverordnung. Die gekennzeichneten Produkte enthalten Erzeugnisse aus  
a=Weizen; b=Roggen; c-Milch; d=Mandeln; e=Cashewkerne; f=Sellerie; g=Senf; h=Krebstiere; i=Fisch; 4= mit Farbstoff