



# DesiLicious

## TANDOOR & BAR

### **Namasté heißt übersetzt „ Ich grüße das Göttliche in Dir.“**

So begrüßt man sich in Indien und auch wir heißen Sie Herzlich willkommen auf einer aromatischen Reise durch die Vielfalt der indischen Küche. Wir freuen uns, mit Ihnen den Reichtum der Gewürze unserer Heimat zu teilen. Wir möchten Sie für die schmackhafte und gesunde Art des Genießens begeistern. Besonders den vegetarischen Gerichten Indiens räumen wir den ihnen gebührenden Stellenwert ein. Daneben finden Sie auch viele vegane Gerichte in unserer Speisekarte. Wir präsentieren Ihnen besondere Geschmackserlebnisse aus dem Tandoor, einem traditionellen Lehmofen, der dafür bekannt ist, Fleisch, Gemüse und Brot ein einzigartiges Aroma zu verleihen. Tandoori ist eine der bekanntesten und meistverbreiteten Zubereitungsart aus Indien.

## **DesiLicious**

Das Wort ist eine kreative Erfindung und setzt sich aus den Wörtern Desi (indisches Wort für einheimisch) und Delicious (englisches Wort für köstlich) zusammen. Es beschreibt unser Streben, Ihnen einheimische Köstlichkeiten anzubieten, auf den Punkt genau. Wir hoffen, dass Sie die kulinarische Reise bei uns in stilvollem Ambiente in vollen Zügen genießen!

**Wir wünschen Ihnen guten Appetit!  
Ihr DesiLicious- Team**



**ZUR ONLINE-  
SPEISEKARTE**



**BEWERTEN SIE  
UNS AUF GOOGLE**

# Suppen

- 1. Daal Soup** vegan **6,50**  
Würzige gelbe Linsensuppe mit indischen Gewürzen
- 2. Tamatar Soup** vegan **6,50**  
Samtige Tomatensuppe mit frischen Kräutern
- 3. Chicken Badami Soup <sup>h</sup>** **7,00**  
Hähnchensuppe mit Mandeln

# Salate

- 10. Mango Salad** vegan **12,90**  
Salat mit Gurken, Tomaten, Mango, Granatapfelkernen und Mango-Dressing
- 11. Paneer Salad <sup>g</sup>** **13,90**  
Salat mit Gurken, Tomaten und gegrilltes indisches Käse, Granatapfelkernen und Joghurtcocktail-Dressing
- 12. Chicken Tandoori Salad <sup>g</sup>** **13,90**  
Salat mit Gurken, Tomaten gegrillten Hähnchen, Granatapfelkernen und Joghurtdressing
- 13. Prawn Salad <sup>b,g</sup>** **15,90**  
Salat mit Gurken, Tomaten, gegrillten Riesengarnelen, Granatapfelkernen und Joghurtdressing

# Vorspeisen

Unsere mit\*\*gekennzeichneten Vorspeisen werden mit zwei hausgemachten würzigen Mintjoghurt und Tamarinde chutney serviert.

- |   |       |              |
|---|-------|--------------|
| <b>20. Masala Papad Cone</b><br>Linsenwaffel mit Kachumber*   | vegan | <b>5,50</b>  |
| <b>21. Samosa Chaat Teller</b> <sup>a,g</sup><br>Teigtaschen mit Kichererbsen, Kachumber*, Mintjoghurt & Tamarinden-Chutney                               |       | <b>10,50</b> |
| <b>22. Alloo Tikki Chaat</b> <sup>a,g**</sup><br>Indische Kartoffelrösti angerichtet mit Kichererbsen, Kachumber* Mintjoghurt und Tamarinde Chutney       |       | <b>9,50</b>  |
| <b>23. Pani Puri (6 Stück)</b> <sup>a</sup><br>Gefüllte Cracker mit Kartoffeln, Kichererbsen & aromatisiertem Mint- und Tamarindenwasser                  | vegan | <b>8,90</b>  |
| <b>24. Paneer Tacos</b> <sup>a,g</sup><br>Tacos mit indischem Käse, Kachumber* & Avocadocreme   |       | <b>11,90</b> |
| <b>25. Channa Tacos</b> <sup>a</sup><br>Tacos mit Kichererbsen, Kachumber* & Avocadocreme   | vegan | <b>10,90</b> |
| <b>26. Tandoori Chicken Tacos</b> <sup>a,g</sup><br>Tacos mit gegrilltem, mariniertem Hähnchen, Kachumber* & Avocadocreme                                 |       | <b>11,90</b> |
| <b>27. Chicken 65</b> <sup>a</sup><br>Scharfe, frittierte Hähnchenstücke im würzigen Teigmantel   |       | <b>11,90</b> |
| <b>28. Mix Pakora vegetarisch</b><br>Goldbraun frittierter Gemüsemix in Kichererbsenteigmehl  |       | <b>9,90</b>  |
| <b>29. Mix Pakora non-vegetarian</b> <sup>a,b,d,g**</sup><br>Frittierte Hähnchen-, Fisch- & Garnelenstücke im Kichererbsenteig                            |       | <b>12,90</b> |
| <b>30. Mix Starter Platte</b> <sup>a,b,d,g**</sup><br>Samosa, Pakora & Chicken Taco mit Mintjoghurt und Tamarinden-Chutneys                               |       | <b>12,90</b> |
| <b>31. Mix Starter Platte vegetarisch</b> <sup>a,g**</sup><br>Samosa, Pakora, 1 Paneer Taco & 1 Kichererbsen Taco mit Mintjoghurt und Tamarinden-Chutneys |       | <b>12,90</b> |

\* Kachumber ist ein Salat der Indischen Küche und besteht aus grob geschnittenen Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln, und ist gewürzt mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft

# Tandoor Spezialitäten

Gegrillt im traditionellen indischen Lehmofen – serviert mit saisonalem Gemüse, duftendem Basmati-Reis und würziger Masala-Soße.

- |  |       |              |
|--|-------|--------------|
| <b>34. Achari Mushroom Tikka</b>   | vegan | <b>15,90</b> |
| Champignons in einer pikanten Pickle-Marinade, im Lehmofen gegrillt              |       |              |
| <b>35. Achari Paneer Tikka<sup>g</sup></b>                                       |       | <b>17,90</b> |
| Indischer Frischkäse in pikanter Pickle-Marinade, im Lehmofen gegrillt           |       |              |
| <b>36. Tofu Tikka</b>  | vegan | <b>17,90</b> |
| Tofu in aromatischer Tandoori-Gewürzmischung, im Lehmofen gegrillt               |       |              |
| <b>37. Tandoori Chicken<sup>g</sup></b>  |       | <b>20,90</b> |
| Hähnchenteile in einer Tandoori marinade, im Lehmofen gegrillt                   |       |              |
| <b>38. Chicken Tikka<sup>g</sup></b>   |       | <b>20,90</b> |
| Zarte Hähnchenbruststücke in Tandoori-Marinade, im Lehmofen gegrillt             |       |              |
| <b>39. Lamb Tikka<sup>g</sup></b>  |       | <b>22,90</b> |
| Lammstücke in würziger Marinade, im Lehmofen gegrillt                            |       |              |
| <b>40. Lamb Seekh Kebab<sup>g</sup></b>  |       | <b>22,90</b> |
| Lammhackfleisch am Spieß, intensiv gewürzt und im Lehmofen gegrillt              |       |              |
| <b>41. Lemon Fish Tikka Ajwain<sup>d,j</sup></b>                                 |       | <b>23,90</b> |
| Lachs filetstücke in Zitrus-Gewürz-Marinade mit Karonsamen, im Lehmofen gegrillt |       |              |
| <b>42. Tandoori Prawn (8 Stück)<sup>b,j</sup></b>                                |       | <b>24,90</b> |
| Geschälte Riesengarnelen in pikanter Marinade, saftig im Lehmofen gegrillt       |       |              |
| <b>43. DesiLicious Tandoori Platte (für 1 Person)<sup>(b, d, g)</sup></b>        |       | <b>23,90</b> |
| Mit Lachs, Chicken & Lamm  |       |              |
| <b>44. DesiLicious Tandoori Platte (für 2 Person)<sup>(b, d, g)</sup></b>        |       | <b>40,90</b> |
| Mit Lachs, Chicken & Lamm  |       |              |



# Hauptgerichte Vegetarisch & Vegan

Alle Gerichte werden mit duftendem Basmati-Reis serviert.

- 50. Lasoni Daal Tarka (pikant)** vegan 15,90  
Gelbe Linsen mit geröstetem Knoblauch und Zwiebeln, gewürzt
- 51. Daal Makhni (auch Vegan möglich) <sup>g</sup>** 15,90  
Langsam gekochte schwarze Linsen in einer cremigen Butter-Sahne-Soße mit milden Gewürzen
- 52. Baingan Bharta** vegan 15,90  
Rauchig gegrilltes Auberginenpüree mit Gewürzen, im Lehmofen zubereitet
- 53. Aloo Gobi** vegan 15,90  
Kartoffeln und Blumenkohl in einer aromatisierten Tomaten-Ingwer-Knoblauch-Soße
- 54. Mixed Vegetable Korma <sup>h</sup>** vegan 15,50  
Gemüsemix in einer cremigen Soße aus Zwiebeln, Kokosmilch und Cashewkernen
- 55. Paneer Tikka Masala <sup>g</sup>** 17,90  
Indischer Käse in einer würzigen Tomaten-Zwiebel-Soße
- 56. Tofu Ghee Masala** vegan 16,90  
Tofu in aromatischer Ghee-Soße auf Tomaten-Zwiebel-Basis
- 57. Palak Paneer <sup>g</sup>** 17,90  
Indischer Käse mit pürierten Spinat und Tomaten-Zwiebel-Soße
- 58. Bhindi Masala (pikant)** vegan 15,90  
Okraschoten in würziger Tomaten-Zwiebel-Ingwer-Soße mit Koriander
- 59. Channa Masala (pikant)** vegan 15,90  
Kichererbsen in würziger Tomaten-Zwiebel-Soße mit Koriander
- 60. Butter Paneer <sup>g,h</sup>** 17,90  
Indischer Käse in sahniger Butter-Cashew-Tomaten-Soße, mild gewürzt
- 61. Paneer Korma <sup>g,h</sup>** 17,90  
Indischer Käse in cremiger Soße aus Zwiebeln, Kokosmilch und Cashewkernen
- 62. Sabzi Jalfrezi (pikant)** vegan 15,90  
Frisches Gemüse in pikanter Tomate-Soße mit Ingwer und Knoblauch

# Hähnchengerichte

Serviert mit duften Basmati Rice

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>65. Chicken Mango Curry</b> <sup>g</sup><br>Hähnchenbrustfilet in einer milden Mango-Curry-Sauce  | <b>19,90</b> |
| <b>66. Chicken Korma</b> <sup>g,h</sup><br>Zartes Hähnchenbrustfilet in einer cremigen Sauce mit Sahne, Kokosmilch und Cashewkernen                                      | <b>19,90</b> |
| <b>67. Chicken Tikka Masala (pikant)</b> <sup>g,h</sup><br>Hähnchenbrustfilet in würzigen Tomaten-Zwiebel-Sauce mit aromatischen Gewürzen und einer feinen pikanten Note | <b>19,90</b> |
| <b>68. Murgh Methi Malai</b> <sup>g,h</sup><br>Hähnchenbrust in cremiger Sauce mit Cashewkernen, Zwiebeln und Bockshornkleebblättern                                     | <b>19,90</b> |
| <b>69. Chicken Vindaloo (scharf)</b> <sup>a,g</sup><br>Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln in einer scharfen Tomaten-Zwiebel-Sauce   | <b>19,90</b> |
| <b>70. Murgh Saagwala</b> <sup>g</sup><br>Hähnchenbrust in einer würzigen Sauce mit pürierten Spinat, Zwiebeln   | <b>19,90</b> |
| <b>71. Chilli Chicken (scharf)</b> <sup>a,g</sup><br>Zartes Hähnchenfleisch im knusprigen Mantel, geschmackvoll abgeschmeckt mit Chili, Paprika und Zwiebeln             | <b>19,90</b> |
| <b>72. Butter Chicken</b> <sup>g,h</sup><br>Hähnchenbrust in cremiger Tomaten-Butter-Cashew Sauce  | <b>19,90</b> |
| <b>73. Chicken Korma Desi Style (pikant)</b> <sup>g</sup><br>Hähnchen in kräftiger Tomaten-Zwiebel-Sauce mit einer geheimnisvollen Gewürzmischung des Küchenchefs        | <b>20,90</b> |



# Lammgerichte

Serviert mit duftendem Basmati-Reis.

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>80. Lamb Mango Curry <sup>g</sup></b><br>Lammfleischstücke in einer milden Mango-Sahne-Curry Soße  | <b>21,90</b> |
| <b>81. Lamb Korma <sup>h</sup></b><br>Lammfleischstücke in cremiger Cashewkernen Soße mit Sahne, Kokosmilch                                   | <b>21,90</b> |
| <b>82. Lamb Tikka Masala (pikant)</b><br>Lammfleisch in würziger Tomaten-Zwiebel-Soße mit aromatischen Gewürzen und einer feine Pikanten Note | <b>21,90</b> |
| <b>83. Lamb Saagwala</b><br>Lammfleisch in einer würzigen Soße mit feinem Spinat, Zwiebeln  | <b>21,90</b> |
| <b>84. Lamb Rogan Josh (pikant)</b><br>Lammfleischstücke in kräftiger Paprika-Zwiebel-Ingwer-Soße, klassisch nordindisch                      | <b>21,90</b> |
| <b>85. Lamb Vindaloo (scharf) <sup>a</sup></b><br>Lammfleisch mit gebackenen Kartoffeln in einer scharfen Tomaten-Zwiebel-Soße                | <b>21,90</b> |
| <b>86. Lamb Karahi (pikant)</b><br>Lammfleisch in pikanter Tomaten-Paprika-Soße mit aromatischen Gewürzen                                     | <b>21,90</b> |
| <b>87. Lamb Korma Desi Style (pikant)</b><br>Lammfleisch in kräftiger Tomaten-Zwiebel-Soße mit der geheimen Gewürzmischung des Küchenchefs    | <b>22,90</b> |
| <b>88. Butter Lamb <sup>g,h</sup></b><br>Zartes Lammfleisch in cremiger Cashew-Butter-Tomaten-Soße  | <b>22,90</b> |



# Fish & Garnelen

Serviert mit duftenden Basmati-Reis.

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>90. Fish Mango Curry</b> <sup>d,g</sup><br>Lachsfilet in einer milden Mango-Sahne-Curry-Soße   | <b>21,90</b> |
| <b>91. Fish Amritsari Curry</b> <sup>d</sup><br>Gebackenes Lachsfilet in pikanter Tomaten-Zitronen-Soße mit Gewürzen                        | <b>21,90</b> |
| <b>92. Prawn Tawa Tak-a-Tak</b> <sup>b</sup><br>Saftig gebratene Riesengarnelen in würziger Tomaten Paprika Soße mit aromatischen Gewürzen. | <b>23,90</b> |
| <b>93. Mango Prawn Curry</b> <sup>b,g</sup><br>Zarte Garnelen in cremiger Mango-Sahne-Currysauce mit feiner Süße.                           | <b>23,90</b> |
| <b>94. Prawn Korma</b> <sup>b,g,h</sup><br>Zarte Garnelen in in einer cremigen Soße aus Sahne, Kokosmilch und Cashewkernen                  | <b>23,90</b> |

## Biryani Aromatisch würziger Reisgenuss

Hinweis: Die indischen Stachelbeeren enthalten Kerne

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>98. Vegetable Biryani (pikant)</b> <sup>a,g</sup><br>Bunte Gemüse mit Würziger Basmati-Reis, Röstzwiebeln, Gewürzen (u. a. Kreuzkümmel, Nelke, Kardamom, Zimt, indischen Stachelbeeren) serviert mit Gurkenjoghurt.                              | <b>16,90</b> |
| <b>99. Chicken Biryani (pikant)</b> <sup>a,g</sup><br>Gebratene Hähnchenbruststücke mit Würziger Basmati-Reis, Röstzwiebeln, Gewürzen (u. a. Kreuzkümmel, Nelke, Kardamom, Zimt, indischen Stachelbeeren) serviert mit Gurkenjoghurt.               | <b>19,90</b> |
| <b>100. Lamb Biryani (pikant)</b> <sup>a,g</sup><br>Zarte Lammstücke mit Würziger Basmati-Reis, Röstzwiebeln, Gewürzen (u. a. Kreuzkümmel, Nelke, Kardamom, Zimt, indischen Stachelbeeren) serviert mit Gurkenjoghurt.                              | <b>20,90</b> |
| <b>101. Prawn Biryani (pikant)</b> <sup>a,b,g</sup><br>Gebratene Riesengarnelen mit Würziger Basmati-Reis, Röstzwiebeln und Gewürzen (u. a. Kreuzkümmel, Nelke, Kardamom, Zimt, indischen Stachelbeeren) serviert mit Gurkenjoghurt                 | <b>23,90</b> |
| <b>102. Biryani Mix (pikant)</b> <sup>a,b,g</sup><br>Kombination aus Hähnchen, Lamm und Garnelen mit Würziger Basmati-Reis, Röstzwiebeln und Gewürzen (u. a. Kreuzkümmel, Nelke, Kardamom, Zimt indischen Stachelbeeren) serviert mit Gurkenjoghurt | <b>23,90</b> |

# Spezialitäten

Für unsere Feinschmecker – kreative Pasta- und Fleischgerichte

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>105. Masala Pasta<sup>a</sup></b>  | <b>14,90</b> |
| Penne in einer würzigen Tomaten-Zwiebel-Soße mit indischen Gewürzen.  |              |
| <b>106. Butter Chicken Pasta<sup>a,g,h</sup></b>  | <b>16,90</b> |
| Penne mit zartem Hähnchenbrustfilet in Tomaten-Butter-Cashew-Soße.  |              |
| <b>107. Lemon Chicken Pasta<sup>a,g</sup></b>   | <b>16,90</b> |
| Penne mit Hähnchenbrust in einer frischen Zitronen-Curry-Soße.  |              |
| <b>108. Prawn Masala Pasta<sup>a,b</sup></b>  | <b>20,90</b> |
| Penne mit Riesengarnelen in einer würzigen Tomaten-Zwiebel-Soße.  |              |
| <b>109. Schnitzel Mango<sup>a</sup></b>   | <b>17,90</b> |
| Paniertes Hähnchenschnitzel mit fruchtiger Mango-Soße, serviert mit Pommes und Beilagensalat.                             |              |
| <b>110. Schnitzel Korma<sup>a,g,h</sup></b>   | <b>17,90</b> |
| Panierte Hähnchenschnitzel mit sahniger Soße aus Kokos, Cashewkernen und Zwiebeln, serviert mit Pommes und Beilagensalat. |              |
| <b>111. Butter Schnitzel<sup>a,g</sup></b>  | <b>17,90</b> |
| Panierte Hähnchenschnitzel mit cremiger Tomaten-Butter-Soße und Cashewkernen, serviert mit Pommes und Beilagensalat.      |              |

# Kindermenü

Für unsere kleinen Gäste

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>115. Schnitzel mit Pommes<sup>a</sup></b>               | <b>10,90</b> |
| Paniertes Hähnchenschnitzel, serviert mit Pommes.          |              |
| <b>116. Penne mit Tomatensauce<sup>a</sup></b>             | <b>8,90</b>  |
| Kinderfreundliche Pasta in milder Tomatensoße.             |              |
| <b>117. Knuspriger Chicken Burger<sup>a,g</sup></b>        | <b>10,90</b> |
| Hähnchenburger mit Salat, Gurken, Tomaten und Pommes.      |              |
| <b>118. Chicken Nuggets mit Pommes<sup>a,g</sup></b>       | <b>10,90</b> |
| Knusprige Hähnchennuggets, serviert mit Pommes.            |              |
| <b>119. Fischstäbchen mit Pommes<sup>a,d</sup></b>         | <b>8,90</b>  |
| Knusprig gebratene Fischstäbchen mit Pommes.               |              |
| <b>120. Portion Pommes</b>                                 | <b>4,90</b>  |
| Goldbraun frittierte Pommes – außen knusprig, innen weich. |              |

# Tandoori Naan

- |   |             |
|---|-------------|
| <b>125. Plain Naan<sup>a</sup></b><br>Indisches Fladenbrot aus Weizenmehl                                 | <b>3,50</b> |
| <b>126. Butter Naan<sup>a,g</sup></b><br>Indisches Fladenbrot aus Weizenmehl mit Butter                   | <b>3,90</b> |
| <b>127. Sesame Naan<sup>a,g,k</sup></b><br>Indisches Fladenbrot aus Weizenmehl mit Sesam                  | <b>3,90</b> |
| <b>128. Garlic Naan<sup>a,g</sup></b><br>Indisches Fladenbrot aus Weizenmehl mit Knoblauch                | <b>3,90</b> |
| <b>129. Aloo Naan<sup>a,g</sup></b><br>Indisches Fladenbrot gefüllt mit Kartoffel, Zwiebeln und Koriander | <b>4,90</b> |
| <b>130. Paneer Naan<sup>a,g</sup></b><br>Indisches Fladenbrot gefüllt mit indischem Käse und Koriander    | <b>4,90</b> |
| <b>131. Pudina Naan<sup>a</sup></b><br>Indisches Fladenbrot mit trockener Minte                           | <b>3,90</b> |
| <b>132. Tandoori Roti<sup>a</sup></b><br>Indisches Vollkorn-Fladenbrot                                    | <b>3,50</b> |

# Beilagen

- |   |             |
|---|-------------|
| <b>140. Basmati Reis</b>  | <b>2,90</b> |
| <b>141. Raita<sup>g</sup></b><br>Hausgemachter Joghurt mit Gurken und milden Gewürzen | <b>2,50</b> |
| <b>142. Achar</b><br>Pikant eingelegte Gemüse   | <b>2,00</b> |
| <b>143. Mint Chutney<sup>g</sup></b><br>Joghurt-Mint-Soße                             | <b>1,50</b> |
| <b>144. Tamarind Chutney</b><br>Fruchtig-säuerliche Tamarinden-Soße                   | <b>1,50</b> |
| <b>145. Mango Chutney</b><br>Fruchtig-süße Mango-Soße                                 | <b>1,50</b> |

# Desserts

- 150. Rasmalai (2 Stück)** <sup>a, g, m</sup> **6,50**  
Weiche Hüttenkäse-Bällchen in aromatisierter Milch mit Pistazien und Nüssen
- 151. Gulab Jamun (2 Stück)** <sup>a, g</sup> **6,50**  
Milchteigbällchen in Zuckersirup mit Vanilleeis
- 152. Kulfi Ice** <sup>c, g, h, m</sup> **5,50**  
3 Kugeln Mix aus Mango, Pistazien und Kardamom
- 153. Mango Creme** <sup>g</sup> **5,50**  
Feine Sahnecreme mit Mangopüree
- 154. Suji Ka Halwa** <sup>a, g, h</sup> **6,50**  
Fein gekochter Milchreis in aromatisierter Safranmilch, verfeinert mit Kardamom, Mandeln und Kokosraspeln
- 155. Meetha Naan** <sup>a, g, h</sup> **6,50**  
Indisches Fladenbrot mit Nutella, Pistazien und Mandeln
- 156. Gajar Ka Halwa** <sup>g, h</sup> **6,50**  
Warmes Karotten-Halwa serviert mit cremigem Schokoladeneis



## Getränkekarte

Kaffee Crema <sup>9</sup>	klien	2,90
Kaffee Crema <sup>9</sup>	groß	3,90
Espresso <sup>9</sup>	klien	2,80
Espresso <sup>9</sup>	groß	3,50
Espresso Macchiato <sup>9</sup>	klien	2,90
Espresso Macchiato <sup>9,g</sup>	groß	3,50
Cappuccino <sup>9,g</sup>		3,90
Milchkaffee <sup>9,g</sup>		3,90
Latte Macchiato <sup>9,g</sup>		3,90
Heiße Schokolade <sup>g</sup>		3,90
Kadak Chai <sup>9,g Indischer Milchtee mit Gewürzen</sup>		3,90

## Ronnefeldt Teeauswahl

Earl Grey <sup>9</sup>	3,90
English Breakfast <sup>9</sup>	3,90
Darjeeling Summer Gold <sup>9</sup>	3,90
Green Dragon Lung Ching <sup>9</sup>	3,90
Jasmine Gold <sup>9</sup>	3,90
Ayurveda Herb & Ginger <sup>9</sup>	3,90
Ayurveda Keep on Going	3,90
Fruity Camomile	3,90
Sweet Berries	3,90
Refreshing Mint	3,90
Morgentau (Grüntee)	3,90

## Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Sprudel/Naturell	0,25l / 0,75l	3,50 / 6,50
Cola/Zero/Fanta/Sprite /Mezzo Mix	(0,3l) (1,2,9,11,12)	3,80
Cola/Zero/Fanta/Sprite /Mezzo Mix	(0,4l) (1,2,9,11,12)	4,90
Thomas Henry Bitter Lemon <sup>10,11</sup> , Ginger Ale, <sup>1,2</sup> Tonic Water <sup>10</sup>	(0,2) (0,4)	3,50 4,50

## Gränini Säfte/Schorlen

Schäfer Apfelsaft	0,3l 3,80	0,4l 4,90
Orangensaft	0,3l 3,80	0,4l 4,90
Kirschsafft	0,3l 3,80	0,4l 4,90
Bananensaft	0,3l 3,80	0,4l 4,90
Maracujasaft	0,3l 3,80	0,4l 4,90
Mangosaft	0,3l 3,80	0,4l 4,90
Johannisbeersaft	0,3l 3,80	0,4l 4,90
Rhabarbersaft	0,3l 3,80	0,4l 4,90

## Hausgemachten Limonaden

Wildberry Oder Granatapfel oder Holunder oder Basilikum oder Minte-Ingwer	0,5l	5,90	1l	9,90
Mango Lassi Joghurtgetränk mit Mango	0,4l	5,90		
Pudina Lassi/Salti Lassi Joghurtgetränk mit getrockneter Minte und Salz	0,4l	5,90		
Coconut Lassi Joghurtgetränk mit Kokosnusswasser	0,4l	5,90		

## Bier und Schäfer Apfelwein

<b>König Pilsner</b>	<b>0,3l</b>	<b>3,50</b>	<b>0,5l</b>	<b>4,90</b>
<b>Benediktiner</b> <small>Weißbier, hell, alkoholfrei</small>			<b>0,5l</b>	<b>4,90</b>
<b>Radler</b>	<b>0,3l</b>	<b>3,50</b>	<b>0,5l</b>	<b>4,90</b>
<b>Kingfisher</b>			<b>0,33l</b>	<b>4,90</b>
<b>Schäfers</b> <small>Apfelwein pur / gespritzt</small>	<b>0,2l</b>	<b>3,50</b>	<b>0,4l</b>	<b>4,90</b>
<b>Bembel</b>	<b>1l</b>	<b>8,90</b>	<b>2l</b>	<b>15,80</b>
<b>Hessenhugo</b> <small>Schäfers Apfelwein, Holunderblütensirup, Soda</small>				<b>6,50</b>

## Aperitif

<b>Campari Soda/Orange</b>				<b>7,50</b>
<b>Lillet Berry</b>				<b>7,50</b>
<b>Aperol Spritz</b>				<b>7,50</b>
<b>Aperol Lemon Spritz</b>				<b>7,50</b>
<b>Aperol Ginger Spritz</b>				<b>7,50</b>
<b>Aperol Granatapfel Spritz</b>				<b>7,50</b>
<b>Hugo</b>				<b>7,50</b>
<b>Prosecco</b>			<b>0,1l</b>	<b>3,50</b>

## Digestif

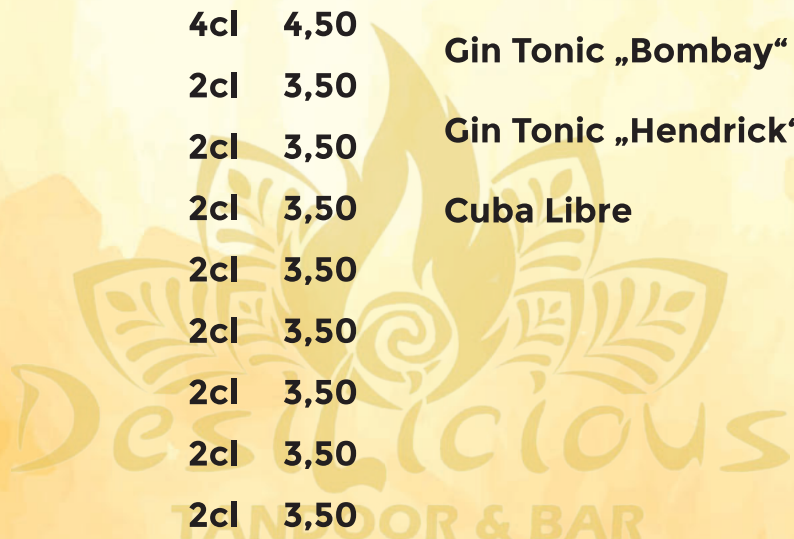
<b>Averna</b>			<b>4cl</b>	<b>4,50</b>
<b>Ramazotti</b>			<b>4cl</b>	<b>4,50</b>
<b>Jägermeister</b>			<b>2cl</b>	<b>3,50</b>
<b>Baileys</b>			<b>2cl</b>	<b>3,50</b>
<b>Amaretto</b>			<b>2cl</b>	<b>3,50</b>
<b>Sambuca</b>			<b>2cl</b>	<b>3,50</b>
<b>Tequila Silver</b>			<b>2cl</b>	<b>3,50</b>
<b>Tequila Gold</b>			<b>2cl</b>	<b>3,50</b>
<b>Wilhelmsbirne</b>			<b>2cl</b>	<b>3,50</b>
<b>Cynar</b>			<b>2cl</b>	<b>3,50</b>
<b>Limoncello</b>			<b>2cl</b>	<b>3,50</b>

## Spirituosen

<b>Absolute</b>	<b>4cl</b>	<b>5,90</b>
<b>Smirnoff</b>	<b>4cl</b>	<b>5,90</b>
<b>Grey Goose</b>	<b>4cl</b>	<b>7,50</b>
<b>Havana Club</b>	<b>4cl</b>	<b>5,90</b>
<b>Jack Daniels</b>	<b>4cl</b>	<b>6,90</b>
<b>Chivas</b>	<b>4cl</b>	<b>6,90</b>
<b>Dimple Golden Selection</b>	<b>4cl</b>	<b>7,90</b>
<b>Hendrick</b>	<b>4cl</b>	<b>6,90</b>
<b>Gin Mare</b>	<b>4cl</b>	<b>6,90</b>
<b>Bombay Sapphire</b>	<b>4cl</b>	<b>6,90</b>
<b>Tanqueray Rangpur</b>	<b>4cl</b>	<b>6,90</b>
<b>Hennessy Cognac</b>	<b>4cl</b>	<b>6,90</b>

## Longdrinks

<b>Whiskey Cola</b>	<b>8,50</b>
<b>Vodka Lemon</b>	<b>8,50</b>
<b>Gin Tonic „Bombay“</b>	<b>8,50</b>
<b>Gin Tonic „Hendrick“</b>	<b>9,50</b>
<b>Cuba Libre</b>	<b>9,50</b>



## Cocktails - alle € 9,50

### **Whiskey Sour**

Bourbon Whiskey, Limettensaft, Zuckersirup, Eiweiß

### **Mojito**

Havana 3y, Limettensaft, Zuckersirup, Minte, Soda

### **Citrus Sunset**

Vodka, Ananassaft, Blutorangensirup, Limette

### **Moskow Mule**

Smirnoff, Limettensaft, Angostura Bitter, Ginger Beer

### **Caipirinha**

Cachaca, Rohrzucker, Limettensaft

### **Sharabi Lassi**

Mangolassi, Zuckersirup, Gin

## Mocktail - alle € 7,90

### **Mango Fizz**<sup>1,2</sup>

Ginger Ale, Mangopüree, Limettensaft, Zuckersirup

### **Virgin Mojito**<sup>1,2</sup>

Limette, Rohrzucker, Minte, Ginger Ale, Lime Juice

### **Maracuja Mojito**<sup>1,2</sup>

Maracujasirup, Rohrzucker, Ginger Ale, Minte

### **Spring Summer**<sup>h,1,2</sup>

Blue Curacao Sirup, Zitronensafi, Orangensafi, Mandelsirup



## Weiss

Weingut Köster-Wolf, Deutschland Rheinhessen

### Albiger Hundskopf Weißer Burgunder

Ein Duft nach weißen Blüten, Pfirsichen und Birnen. Am Gaumen elegant und feingliedrig.

0,2 l Glas ..... 5,90

Weingut Kimmle, Deutschland Pfalz

### Kreation Grauburgunder QbA

Feinfruchtige, exotische Aromen mit Noten von Ananas und Zitrusfrüchten und eine Idee Akazienhonig..

0,2 l Glas ..... 5,90

Weingut Ellermann-Spiegel, Deutschland Pfalz

### „Schlabberwein“ Riesling Halbtrocken

Feine Aromen von Pfirsich, Apfel und Cassis mit mineralischen Akzenten und blumigen und zart-würzigen Noten

0,2 l Glas ..... 5,90

Weingut Selva Capuzza, Italien Lombardei

### Lugana Edition D.O.C.

Lugana Edition D.O.C. Klassik pur im Glas für absoluten Trinkspaß. Fruchtlastig mit feiner Säure und Mineralität

0,2 l Glas ..... 6,30

### Chardonnay (Australien)

FrISCHE, gelbe Fruchtaromen von Pfirsich, Apfel und Aprikose. Belebend mit erfrischend fruchtigem Nachhall.

0,2 l Glas ..... 5,90

Weingut Sula, Indien Nashik

### Sauvignon Blanc

Feine Aromen von Paprika und frisch geschnittenem Gras. Knackig, würzig und trocken.

0,2 l Glas ..... 5,90

## Rosé

Weingut Manz, Deutschland Rheinhessen

### „Lustspiel“ Rosé

Frischer Duft nach Erdbeeren, Himbeeren und Kirschen. Eine pikante Säure und dezente Würze machen ihn zum Lustspiel.

0,2 l Glas ..... 5,90

### Zinfandel Rosé

Lebendige Noten von Zitrusfrüchten, Preiselbeeren und reifen Früchten

0,2 l Glas ..... 5,90

## Rot

Weingut Mocavero, Italien Apulien

### Primitivo Salento I.G.T

Fruchtige Aromen von Kirsche und Cassis, begleitet von einem angenehmen Duft von Schokolade und Mokka

0,2 l Glas ..... 6,30

Weingut Santa Domingo, Chile Colchagua

### Casa Mayor Merlot

Ein Bouquet von reifen Pflaumen. Mittlerer Körper, dabei harmonisch und langanhaltend

0,2 l Glas ..... 5,90

### Shiraz Cabernet

Kraftvoll und harmonisch mit Aromen von Kirschen, dunklen Früchten und Gewürzen

0,2 l Glas ..... 5,90

Weingut Sula, Indien Nashik

### Shiraz

Aromen reifer Früchte gepaart mit pfeffrigen Noten und einem Hauch Eichenholz. Langanhaltender Abgang.

0,2 l Glas ..... 5,90

# Weinkarte

## Flasche Weiss

Weingut Dr. Loosen, Deutschland Mosel

### Weißburgunder QbA

Blumig und fruchtig, reintonig und frisch.

0,75 l Flasche ..... 23,90

Weingut Van Volxem, Deutschland Mosel

### Riesling Alte Reben

Dicht und kompakt mit einer salzig anmutenden Mineralität.  
Aromen von Ananas, roter Grapefruit und Orange

0,75 l Flasche ..... 34,90

Weingut Hochdörffer, Deutschland Pfalz

### Scheurebe Feinherb

Exotische Aromen von Maracuja, Ananas und Litschi.

0,75 l Flasche ..... 18,50

Weingut Elena Walch, Italien Alto Adige

### Favorites Chardonnay Cardellino D.O.C.

Ein komplexes Zusammenspiel von fruchtigen Aromen, feinen Noten  
von Lin denblüten und Mineralität.

0,75 l Flasche ..... 39,90

Weingut Casa Silva, Chile Colchagua

### Cool Coast Sauvignon Blanc Paredones

Ausgeprägtes Bouquet von Zitrusfrucht, Ananas und Maracuja mit  
Nuancen von Stachelbeere und schwarzer Johannisbeere

0,75 l Flasche ..... 31,90

Weingut Spier, Südafrika Stellenbosch

### Discover Collection Chenin Blanc Chardonnay

Aromen von Pfirsich und Maracuja sowie weißen Blüten

0,75 l Flasche ..... 19,90

## Flasche Rot

Weingut Hochdörffer, Deutschland Pfalz

### Spätburgunder -S

Vielschichtige Aromen von dunklen Kirschen, Vanille und Mokka,  
gepaart mit feinen Gewürzen.

0,75 l Flasche ..... 24,90

Weingut Casa Silva, Chile Colchagua

### Quinta Generación Red

Wunderbarer Duft nach Schwarzkirsche, langanhaltend und intensiv  
mit gut eingebundenen Tanninen

0,75 l Flasche ..... 34,90

Weingut Casa Silva, Chile Colchagua

### Signature Collection Pinotage

Saftige, fruchtige Aromen von Blaubeere mit rauchig-würzigen Noten  
von fri-schem Zedernholz. Vollmundig mit samtigen Tannin

0,75 l Flasche ..... 22,90



# Zusatzstoffe

- 1) Mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärzt
- 7) mit Phosphat
- 8) Milcheiweiß
- 9) koffeinhaltig
- 10) chininhaltig
- 11) mit Süßungsmittel
- 12) enthält eine Phenylalaninquelle
- 13) gewachst
- 14) mit Taurin
- 15) gentechnisch verändert

# Allergene

- a) glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern)
- b) Krebstiere (z.B. Krebs, Schrimps, Garnelen, Scampis, Langusten)
- c) Eier
- d) Fische und Fischerzeugnisse
- e) Erdnüsse
- f) Soja und Sojaerzeugnisse
- g) Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- h) Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Cashewkerne, Wahnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse)
- i) Sellerie (z.B. Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie)
- j) Senf
- k) Sesamsamen
- l) Schwefeloxid und Sulfite (in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l)
- m) Lupinen
- n) Weichtiere (z.B. Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamari, alle Muscheln inkl. Austern)

