



# ANAYA

Indian Kitchen

**Namaste**

**Wir wünschen einen guten Appetit**

Inhaber  
Sumesh Dhawan

Marktplatz 9  
61440 Oberusel

Telefon: 06171 9195250

Fax: 06171 9194639

Mobil: 0162 6489412

Email: [kontakt@anaya-kitchen.de](mailto:kontakt@anaya-kitchen.de)

[www.anaya-kitchen.de](http://www.anaya-kitchen.de)



# ANAYA

## Indian Kitchen

### **Herzlich Willkommen in unserem Restaurant „Anaya“.**

Indiens Küche ist so vielfältig wie ihre Kulturgeschichte.

Lassen sie sich von uns mitnehmen, auf eine kulinarische Reise durch Indiens Regionen und tauchen sie ein in eine Welt der leuchtenden Farben, exotischen Gewürze und herzlichen Gastfreundschaft.

Unsere Speisekarte bietet ihnen die breite Vielfalt der indischen Küche.

Probieren sie sich durch die zahlreichen Variationen und lassen sie sich von den exotischen Gewürzen und der traditionellen Zubereitung überzeugen. Ob Fleisch, Meeresfrüchte Vegetarisch oder Vegan. Wir bieten für jeden Geschmack das passende Gericht. Unsere Fleischgerichte und das Naan-Fladenbrot bereiten wir traditionell im Tandoor-Ofen zu. Tandoor ist ein krugförmiger Lehmofen, er ist bekannt dafür das einmalige und besondere Aroma der Speisen zu erzielen.

60 Sitzplätze im Restaurant und weitere 40 Sitzplätze in unserem Außenbereich, laden sie zum Verweilen und Genießen der indischen Küche ein.

Gerne richten wir für sie auch ihre **Familienfeier** oder ihr **Firmenevent** ganz nach ihren Vorstellungen aus.

Möchten sie lieber im eigenen Rahmen genießen?  
Hierfür bieten wir ihnen unseren **Cateringservice** an.

## Suppen

- 1. Tomaten Shorba<sup>1, 6</sup>** 4,50 €  
Tomatensuppe, garniert mit Sahne
- 2. Mulligatawny Shorba (pikant)** 4,90 €  
Scharfe exotische Suppe mit Linsen, Hühnerfleisch und Reis
- 3. Dal Shorba** 4,90 €  
Indische Linsensuppe
- 4. Murgh Shorba** 4,90 €  
Garnierte Hühnerfleischsuppe

## Vorspeisen

*Mit verschiedenen Dips serviert*

- 5. Papadam** 2,00 €  
Knusprige Linsenwaffeln (2 Stück)
  - 6. Channa Samosa<sup>1</sup> (2 Stück, vegetarisch)** 6,50 €  
Frittierte Teigtaschen, gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen und Kichererbsen
  - 7. Channa Sweet Potato Tikki<sup>1</sup>** 6,50 €  
Süßkartoffel-Puffer mit Tamarinden Chutney und Zwiebeln
  - 8. Chilli Chicken<sup>1</sup> (scharf)** 8,50 €  
Hühnerbrustfilet mit Zwiebeln, Paprika mit scharfer Sauce
  - 9. Chilli Prawns<sup>1, 3</sup> (scharf)** 9,50 €  
Garnelen angebraten mit Zwiebeln, Paprika mit scharfer Sauce
  - 10. Vegetable Pakora Teller** 6,50 €  
Verschiedene Sorten frisches Gemüse in Kichererbsenteig ausgebacken
  - 11. Onion Bhaji** 6,50 €  
Zwiebeln mit Kräutern in Kichererbsenteig ausgebacken
  - 12. Chicken Pakora Teller** 6,90 €  
Hühnerbrustfilet mit Kräutern in Kichererbsenteig ausgebacken
  - 13. Cheese Pakora<sup>6</sup> Teller** 6,90 €  
Hausgemachter indischer Kuhmilch-Käse in Kichererbsenteig ausgebacken
  - 14. Indian Tapas<sup>6</sup> (für 4 Personen)** 22,90 €  
Frittiertes Hühnerfleisch, indischer Käse, paniertes Gemüse
-

## Salate

*(Hausgemachtes Cocktail Dressing oder Essig/Öl-Dressing)*

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 20. | <b>Indian Channa Chat</b>  | 6,00 € |
|     | Kichererbsen mit Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Kartoffeln nach indischer Art        |        |
| 21. | <b>Gemischter Salat<sup>6</sup></b>  | 6,00 € |
|     | Grüner Salat mit Gurken, Tomaten, Karotten und indischem Käse                    |        |
| 22. | <b>Tandoori Salat<sup>6</sup></b>  | 9,00 € |
|     | Gem. Salat mit gegrilltem Tandoori-Chicken, indischem Käse und Cocktail Dressing |        |

## Tandoori Spezialitäten

*Serviert mit Basmati Reis, Naan Brot<sup>1</sup> und Currysauce*

Tandoor ist ein indischer Lehmofen für Grillspezialitäten. Der Tandoor ist bekannt dafür, dass er bei Fleisch & Brot ein einmaliges & besonderes Aroma entwickelt.

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 30. | <b>Chicken Tikka<sup>6</sup></b>   | 17,50 € |
|     | Hühnerbrustfilet mit Tandoori-Masala mariniert & im Tandoori-Ofen gegrillt   |         |
| 31. | <b>Haryali Chicken Tikka<sup>6</sup></b>   | 17,50 € |
|     | Hühnerbrustfiletstücke mit Spinat, Minze & Koriander mariniert & gegrillt  |         |
| 32. | <b>Malai Tikka<sup>6, 8</sup></b>  | 17,50 € |
|     | Hühnerbrustfilet mit einer Cashewnuss Marinade im Tandoori-Ofen gegrillt   |         |
| 33. | <b>Achari Tikka<sup>6</sup> (Pikant)</b>   | 17,50 € |
|     | Hühnerbrustfilet mariniert mit Ingwer, Knoblauch, Joghurt und Gewürzen im Tandoori-Ofen gegrillt                               |         |
| 34. | <b>Tandoori Lamm<sup>6</sup></b>   | 19,90 € |
|     | Lammfleischstücke in Tandoori-Masala mariniert und gegrillt  |         |
| 35. | <b>Tandoori Prawns<sup>6, 3</sup></b>  | 19,90 € |
|     | Garnelen (geschält) traditionell gewürzt & im Tandoori-Ofen gegrillt   |         |
| 36. | <b>´Indian Kitchen´ Grill Platte<sup>6, 3</sup></b>  | 21,50 € |
|     | Hühnerbrustfilet, Lammfleischstücke & Garnelen (geschält) mit Tandoori-Masala gegrillt   |         |
| 37. | <b>Achari Machi<sup>2, 6</sup> (Lachsfilet Pikant)</b>   | 21,90€  |
|     | Lachsfilet mariniert mit Ingwer, Knoblauch, Joghurt & Gewürzen und im Tandoori-Ofen gegrillt. Serviert mit Gemüse & Gemüsereis |         |
-

## Hähnchenspezialitäten

*Mit Basmati-Reis serviert*

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 41. | <b>Chicken Curry<sup>6</sup></b><br>Hühnerbrustfilet in Currysauce  | 15,50 € |
| 42. | <b>Chicken Palak<sup>6</sup></b><br>Hühnerbrustfilet mit gehacktem Spinat & Currysauce  | 15,90 € |
| 43. | <b>Karahi Chicken<sup>6</sup> (pikant)</b><br>Eine Spezialität aus dem Punjab mit zartem Hühnerbrustfilet<br>Mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern | 15,90 € |
| 44. | <b>Chicken Tikka Masala<sup>6</sup></b><br>Hühnerbrustfilet aus dem Tandoori-Ofen mit Zwiebeln, Ingwer und<br>Knoblauch in einer Tomaten-Masalsauce                         | 15,90 € |
| 45. | <b>Butter Chicken<sup>6, 8</sup> (mild)</b><br>Hühnerbrustfilet aus dem Tandoori-Ofen in sahniger Tomatensauce  | 15,90 € |
| 46. | <b>Chicken Korma<sup>6, 8</sup> (mild)</b><br>Hühnerbrustfilet in einer milden Cashewnuss-Sauce,<br>Mandeln und Kokosraspeln  | 15,90 € |
| 47. | <b>Chicken Jalfrezi<sup>6</sup> (pikant)</b><br>Hühnerbrustfilet mit Gemüse, Zwiebeln, Ingwer und Paprika<br>in einer Tomaten Currysauce                                    | 15,90 € |
| 48. | <b>Chicken Vindaloo (sehr scharf)</b><br>Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln nach südindischer Art gewürzt  | 15,90 € |
| 49. | <b>Chicken Madras<sup>6</sup> (scharf)</b><br>Hühnerbrustfilet mit Kokosnusscreme-Currysauce  | 15,90 € |
| 50. | <b>Chicken Sabji<sup>6</sup></b><br>Hühnerbrustfilet mit Gemüse in Currysauce   | 15,90 € |
| 51. | <b>Chilli Chicken<sup>1</sup> (sehr scharf)</b><br>Hühnerbrustfilet mit Zwiebeln und Paprika in scharfer Sauce  | 15,90 € |
| 52. | <b>Mango Chicken<sup>6</sup> (mild)</b><br>Hühnerbrustfilet in Mangocremesauce  | 15,90 € |
-

## Lammspezialitäten

*Mit Basmati-Reis serviert*

- |            |   |                |
|------------|---|----------------|
| <b>55.</b> | <b>Lamm Curry<sup>6</sup></b><br>Lammfleisch in Currysauce  | <b>16,50 €</b> |
| <b>56.</b> | <b>Lamm Palak<sup>6</sup></b><br>Lammfleisch mit gehacktem Spinat & Currysauce  | <b>16,90 €</b> |
| <b>57.</b> | <b>Lamm Tikka Masala<sup>6</sup></b><br>Lammfleisch aus dem Tandoori-Ofen mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch in Tomaten-Masalasoße, pikant | <b>16,90 €</b> |
| <b>58.</b> | <b>Lamm Korma<sup>6, 8</sup> (mild)</b><br>Lammfleisch in einer milden Cashewnuss Sauce, Mandeln und Kokosraspeln                       | <b>16,90 €</b> |
| <b>59.</b> | <b>Lamm Jalfrezi<sup>6</sup> (pikant)</b><br>Lammfleisch mit Gemüse, Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Ingwer in einer Tomaten Currysauce     | <b>16,90 €</b> |
| <b>60.</b> | <b>Lamm Vindaloo<sup>6</sup> (sehr scharf)</b><br>Lammfleisch mit Kartoffeln, nach südindischer Art gewürzt                             | <b>16,90 €</b> |
| <b>61.</b> | <b>Lamm Madras<sup>6</sup> (scharf)</b><br>Lammfleisch mit Kokosnusscreme-Currysauce  | <b>16,90 €</b> |
| <b>62.</b> | <b>Lamm Sabji<sup>6</sup></b><br>Lammfleisch mit Gemüse in Currysauce   | <b>16,90 €</b> |

## Thalis Spezial

*Gemüse, Fleisch und kleinere Beilagen werden in kleinen Metallschälchen auf einem runden Tablett "THALI" serviert.*

- |            |   |                |
|------------|---|----------------|
| <b>97.</b> | <b>Veggie Thali<sup>6</sup> (für 2 Personen)</b><br>Vegetarischer Menüteller mit verschiedenen Speisen, gelben Linsen, Kichererbsen, Palak Panner, Naan <sup>1</sup> , Reis, Raita <sup>6</sup> , Papadam und 1 Überraschungsdessert            | <b>39,90 €</b> |
| <b>98.</b> | <b>Shahi Thali<sup>6</sup> (für 2 Personen)</b><br>Menüteller mit 2 Fleischgerichten und 1 Veggie Spezialität Kichererbsen, Chicken Tikka Masala, Lamm Palak, Naan <sup>1</sup> , Reis, Raita <sup>6</sup> , Papadam und 1 Überraschungsdessert | <b>44,90 €</b> |
-

## Vegetarische und vegane Spezialitäten

*Mit Basmati-Reis serviert*

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 64. | <b>Dal Makhni<sup>6</sup> (vegane Zubereitung möglich)</b><br>Schwarze Linsen mit verschiedenen Gewürzen in Butter gekocht                                  | 13,90 € |
| 65. | <b>Dal Maharani<sup>6</sup> (vegane Zubereitung möglich)</b><br>Gelbe Linsen, mit gehackten Zwiebeln und Tomaten  | 13,50 € |
| 66. | <b>Channa Masala (Vegan)</b><br>Kichererbsen in pikanter Tomaten-Masalasoße   | 13,50 € |
| 67. | <b>Aloo Palak<sup>6</sup> (vegane Zubereitung möglich)</b><br>Gehackter Blattspinat mit Kartoffeln und frischen Gewürzen                                    | 13,90 € |
| 68. | <b>Aloo Baingan Masala<sup>6</sup> (vegane Zubereitung möglich)</b><br>Aubergine und Kartoffeln mit Zwiebeln, Ingwer und frischen Gewürzen                  | 13,90 € |
| 69. | <b>Mixed Sabji<sup>6</sup> (vegane Zubereitung möglich)</b><br>Gemischtes Gemüse (Brokkoli, Kartoffeln, Käse, Erbsen und Bohnen) in Currysauce              | 13,50 € |
| 70. | <b>Vegetable Jalfrezi<sup>6</sup> (pikant) (vegane Zubereitung möglich)</b><br>Gemischtes Gemüse mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika in einer Tomaten-Currysauce | 13,90 € |
| 71. | <b>Palak Paneer<sup>6</sup></b><br>Gehackter Blattspinat mit hausgemachtem Käse (Kuhmilchkäse)  | 14,50 € |
| 72. | <b>Paneer Butter Masala<sup>6</sup></b><br>Hausgemachter Käse mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in pikanter Tomaten-Masalasauce                            | 14,50 € |
| 73. | <b>Shahi Baingan Paneer<sup>6, 8</sup></b><br>Hausgemachter Käse und Aubergine in Cashewnuss-Currysauce   | 14,50 € |
| 74. | <b>Navratan Korma<sup>6, 8</sup> (mild)</b><br>Gemischtes Gemüse in Cashewnuss-Currysoße, mild  | 13,90 € |
| 75. | <b>Malai Kofta<sup>1, 6, 8</sup> (mild)</b><br>Gemüsebällchen in milder Cashewnuss-Currysauce   | 13,90 € |
| 76. | <b>Palak Kofta<sup>1, 6</sup> (vegane Zubereitung möglich)</b><br>Gehackter Blattspinat mit Gemüsebällchen und frischen Gewürzen                            | 13,90 € |
| 77. | <b>Bhindi Masala<sup>6</sup> (vegane Zubereitung möglich)</b><br>Okraschoten mit Zwiebeln in Tomaten-Masalasauce  | 14,50 € |
-

## Biryani Basmati-Reis Spezialitäten

Serviert mit Raita<sup>6</sup> (gewürzter Joghurt mit Gurken)

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 80. | <b>Vegetable Biryani<sup>6</sup></b><br>Basmati-Reis mit versch. Gemüse, Safran und frischen Gewürzen, garniert mit Rosinen, Kokosraspeln und Mandeln <sup>8</sup> , dazu Raita <sup>6</sup>                    | 13,90 € |
| 81. | <b>Chicken Biryani</b><br>Basmati-Reis mit Hühnerbrustfleisch, versch. Gemüse, Safran und frischen Gewürzen, garniert mit Rosinen, Kokosraspeln und Mandeln <sup>8</sup> , dazu Raita <sup>6</sup>              | 15,90 € |
| 82. | <b>Lamm Biryani</b><br>Basmati-Reis mit Lammfleisch, versch. Gemüse, Safran und frischen Gewürzen, garniert mit Rosinen, Kokosraspeln und Mandeln <sup>8</sup> , dazu Raita <sup>6</sup>                        | 16,90 € |
| 83. | <b>Prawn Biryani<sup>3</sup></b><br>Basmati-Reis mit Garnelen, versch. Gemüse, Safran und frischen Gewürzen, garniert mit Rosinen, Kokosraspeln und Mandeln <sup>8</sup> , dazu Raita <sup>6</sup>              | 17,50 € |
| 84. | <b>Nawabi Biryani<sup>3</sup></b><br>Basmati-Reis mit Huhn, Lamm, Garnelen, versch. Gemüse, Safran und frischen Gewürzen, garniert mit Rosinen, Kokosraspeln und Mandeln <sup>8</sup> , dazu Raita <sup>6</sup> | 17,90 € |

## Spezialitäten aus dem Meer

*Mit Basmati Reis serviert*

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 91. | <b>King Prawn Curry<sup>6, 3</sup></b><br>Riesengarnelen (geschält) in einer Currysauce   | 19,50 € |
| 92. | <b>King Prawn Korma<sup>6,3,8</sup>(mild)</b><br>Riesengarnelen (geschält) in einer milden Cashewnuss Sauce, Mandeln und Kokosraspeln | 19,90 € |
| 93. | <b>King Prawn Masala<sup>6, 3</sup></b><br>Riesengarnelen (geschält) mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln in Currysauce                  | 19,90 € |

## Allergene

1. Getreideprodukte (Glutenhaltig), 2. Fisch, 3. Krebstiere (Garnelen), 4. Schwefeldioxide und Sulfite  
5. Sellerie, 6. Milch und Laktose, 7. Sesamsamen, 8. Nüsse (Mandeln, Cashewnüsse), 9. Erdnüsse, 10. Eier

---



## Beilagen

100.	<b>Tandoori Roti</b> <sup>1</sup> Vollkorn-Fladenbrot	2,50 €
101.	<b>Naan</b> <sup>1, 6</sup> Fladenbrot aus hellem Weizenmehl	3,00 €
102.	<b>Garlic Naan</b> <sup>1, 6</sup>	3,50 €
103.	<b>Butter Naan</b> <sup>1, 6</sup>	3,50 €
104.	<b>Cheese Naan</b> <sup>1, 6</sup>	4,50 €
105.	<b>Peschawri Naan</b> <sup>1, 6</sup> Fladenbrot gefüllt mit Mandeln, Rosinen und Kokosnus raspeln	4,50 €
106.	<b>Keema Naan</b> <sup>1, 6</sup> Fladenbrot gefüllt mit gegrilltem Hackfleisch	4,50 €
107.	<b>Paratha</b> <sup>1</sup> Vollkorn-Fladenbrot, in Butter gebraten	4,00 €
108.	<b>Beilagen Salat</b> <sup>6</sup> Grüner Salat mit Gurken, Tomaten	3,00 €
109.	<b>Portion Basmati-Reis</b>	3,00 €
110.	<b>Raita</b> <sup>6</sup> Gewürzter Joghurt mit Gurken	3,00 €
111.	<b>Mixed Pickles (sehr scharf)</b> In Öl eingelegtes gemischtes Gemüse und Früchte	2,00 €

## Dessert

115.	<b>Mangocreme</b> <sup>6, 8</sup> Indische Mangocreme mit Nüssen und Vanille-Eis	5,50 €
116.	<b>Coconut Kheer</b> <sup>8</sup> (Vegan) Milchreis mit Kokosnuss und Safran	5,90 €
117.	<b>Schokotraum</b> <sup>6</sup> Schokokuchen mit flüssigem Kern und Vanille-Eis	6,50 €

---

## Mittagstisch

alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert

Montag-Freitag außer an Feiertagen (von 11:30 bis 14:30 Uhr)

<b>M41. Chicken Curry<sup>6</sup></b> Hühnerbrustfilet in Currysauce	<b>9,00 €</b>
<b>M42. Chicken Palak<sup>6</sup></b> Hühnerbrustfilet mit gehacktem Spinat in einer Currysauce	<b>9,00 €</b>
<b>M45. Butter Chicken<sup>6, 8</sup> (mild)</b> Tandoori Hühnerbrustfilet in sahniger Tomatensauce	<b>9,00 €</b>
<b>M47. Chicken Jalfrezi<sup>6</sup> (pikant)</b> Hühnerbrustfilet mit Gemüse, Zwiebeln und Ingwer in einer Tomaten Currysauce	<b>9,00 €</b>
<b>M49. Chicken Madras<sup>6</sup> (scharf)</b> Hühnerbrustfilet mit Kokoscreme-Currysauce	<b>9,00 €</b>
<b>M50. Chicken Sabji<sup>6</sup></b> Hühnerbrustfilet mit verschiedenem Gemüse in Currysauce	<b>9,00 €</b>
<b>M55. Lamm Curry<sup>6</sup></b> Lammfleisch in Currysoße	<b>9,00 €</b>
<b>M56. Lamm Palak<sup>6</sup></b> Lammfleisch in mild gewürztem gehacktem Spinat	<b>9,00 €</b>
<b>M59. Lamm Jalfrezi<sup>6</sup> (pikant)</b> Lammfleisch mit Gemüse, Zwiebeln und Ingwer in einer Tomaten Currysauce	<b>9,00 €</b>
<b>M61. Lamm Madras<sup>6</sup> (scharf)</b> Lammfleisch in Kokoscreme-Currysauce	<b>9,00 €</b>
<b>M65. Dal Maharani<sup>6</sup> (Vegane Zubereitung möglich)</b> Gelbe Linsen, mit gehackten Zwiebeln und Tomaten	<b>8,00 €</b>
<b>M66. Channa Masala (Vegane)</b> Kichererbsen in pikanter Tomaten Masala-Sauce	<b>8,00 €</b>
<b>M67. Aloo Palak<sup>6</sup> (Vegane Zubereitung möglich)</b> Gehackter Blattspinat mit Kartoffeln und frischen Gewürzen	<b>8,00 €</b>
<b>M69. Mixed Sabji<sup>6</sup> (Vegane Zubereitung möglich)</b> Gemischtes Gemüse in Tomaten-Currysauce	<b>8,00 €</b>
<b>M70. Vegetable Jalfrezi<sup>6</sup> (Pikant) (Vegane Zubereitung möglich)</b> Verschiedenes Gemüse mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika in Tomaten Currysauce	<b>8,00 €</b>

---

## Offene Weine 0,2 Liter

### Weißweine

200.	Indien	Sula, Sauvignon Blanc, trocken	6,50 €
201.	Pfalz	Grauburgunder Traube, Zehntkeller, trocken	6,50 €
202.	Rheingau	Riesling Traube, Rauenthaler, trocken	6,50 €
203.	Italien	Chardonnay Traube, Le Fontanelle, trocken	6,50 €

### Rose

205.	Frankreich	La Tourelle Pigoudet Provence, trocken	6,50 €
------	------------	--	--------

### Rotweine

206.	Indien	Sula, Shiraz, trocken	6,50 €
207.	Italien	Lamadoro Primitivo Puglia, trocken	6,50 €
208.	Italien	Merlot Traube, Le Fontanelle, trocken	6,50 €
209.	Italien	Chianti, Le Fontanelle, trocken	6,50 €

## Flaschenweine 0,75 Liter

### Weißweine

210.	Italien	Chardonnay Traube, trocken	22,00 €
211.	Indien	Sula, Sauvignon Blanc, trocken	22,00 €
212.	Italien	Lugana, Santi , trocken	22,00 €

### Rotweine

213.	Italien	Lamadoro Primitivo Puglia, trocken	22,00 €
214.	Indien	Sula, Shiraz, trocken	22,00 €

## Apfelwein

216.	Apfelwein (Kelterei Steden)	0,25 l	2,50 €	0,5 l	3,60 €
------	-----------------------------	--------	--------	-------	--------

---

## Joghurt-Getränke (Lassi)

131.	Lassi salzig <sup>6</sup>	0,2 l	3,50 €
132.	Lassi Mango <sup>6</sup>	0,2 l	4,00 €

## Aperitifs

198.	Lillet Berry	0,2 l	6,50 €
134.	Aperol Spritz <sup>C,F</sup>	0,2 l	6,50 €
135.	Hugo	0,2 l	6,50 €
136.	Martini Bianco	5 cl	3,50 €
137.	Campari <sup>F</sup>	4 cl	3,50 €
139.	Glas Cremant <sup>S</sup> (französischer Schaumwien)	0,1 l.	4,00 €
1140.	Crèmant d`Alsace (französischer Schaumwien)	Fl.	22,00 €

## Alkoholfreie Getränke

141.	Coca Cola <sup>A,F,K</sup>	0,2 l	2,50 €	0,4 l	4,00 €
142.	Coca Cola light <sup>A,F,P</sup>	0,2 l	2,50 €	0,4 l	4,00 €
143.	Fanta <sup>A,F</sup>	0,2 l	2,50 €	0,4 l	4,00 €
144.	Sprite <sup>A,F</sup>	0,2 l	2,50 €	0,4 l	4,00 €
145.	Mineralwasser (Elisabethen) Fl.	0,25 l	2,50 €	0,75 l	6,00 €
146.	<b>Homemade Eistee</b> (Erdbeere)	<b>0,2 l</b>	<b>3,00 €</b>	<b>0,4 l</b>	<b>4,50 €</b>
147.	<b>Homemade Limonade</b> (Limette)	<b>0,2 l</b>	<b>3,00 €</b>	<b>0,4 l</b>	<b>4,50 €</b>
148.	Bitter Lemon <sup>C</sup>	0,2 l	3,00 €	0,4 l	4,50 €
149.	Ginger Ale <sup>F</sup>	0,2 l	3,00 €	0,4 l	4,50 €
150.	Apfelsaft / Schorle	0,2 l	3,00 €	0,4 l	4,50 €
151.	Orangensaft / Schorle	0,2 l	3,00 €	0,4 l	4,50 €
152.	Ananassaft / Schorle	0,2 l	3,00 €	0,4 l	4,50 €
153.	Mangonektar / Schorle	0,2 l	3,00 €	0,4 l	4,50 €
154.	Tonic Water	0,2 l	3,00 €		

## Biere

158.	Veltins-Pils vom Fass	0,25 l	3,00 €	0,4 l	4,00 €
159.	Veltins Radler	0,25 l	3,00 €	0,4 l	4,00 €
160.	Alkoholfreies Pils	Fl.		0,33 l	3,00 €
161.	Erdinger Hefeweizen	Fl.		0,5 l	4,00 €
162.	Erdinger Hefeweizen dunkel	Fl.		0,5 l	4,00 €
163.	Erdinger Alkoholfreies Bier	Fl.		0,5 l	4,00 €
164.	Kingfisher (indisches Bier)	Fl.		0,33 l	4,00 €

## Warme Getränke

166.	Tasse Kaffee <sup>K</sup>	3,00 €
167.	Espresso <sup>K</sup>	2,50 €
168.	Cappuccino <sup>K</sup>	3,50 €
169.	Tasse Masala Tee (chai)	3,00 €
170.	Tasse Bio Tee – Sorten: <i>Grün / Ingwer &amp; Kurkumar / Pfefferminz / Schwarz</i>	3,00 €

## Indische Spirituosen

171.	Indischer Rum Old Monk	2 cl	4,50 €
172.	Mango-Schnaps	2 cl	4,00 €
173.	Kokos-Schnaps	2 cl	4,00 €

## Cocktails

176.	<b>Caipirinha</b> Zuckerrohrschnaps Cachaca, Brauner Zucker, Limette	7,50 €
177.	<b>Mojito</b> Weißer Rum, Brauner Zucker, Soda, Minze, Limetten	8,00 €
178.	<b>Mango Rum Mojito</b> Brauner Rohrzucker, Rum Limetten, Minze und Mango	8,00 €
179.	<b>Pina Colada<sup>6</sup></b> Weißer Rum, Sahne, Coconut Cream, Ananassaft	8,00 €
180.	<b>Gin Tonic</b> Gin, Tonic Water, Limetten	8,00 €
181.	<b>Sharabi Mango Lassi<sup>6</sup></b> Mango Lassi, Baileys, Rum und Coconut Cream	8,00 €

## Alkoholfreie Cocktails

183.	<b>Virgin Caipirinha</b> Brauner Zucker, Limetten, Ginger Ale	6,50 €
184.	<b>Virgin Colada<sup>6</sup></b> Sahne, Coconut Cream, Ananassaft	6,50 €
185.	<b>Virgin Mango Mojito</b> Brauner Rohrzucker, Limetten, Minze und Mango	6,50 €
186.	<b>Virgin Orangegranafe</b> Orangensaft, Ginger Ale und Granatapfel	6,50 €

---

## Spirituosen

188.	Grappa	2 cl	4,00 €
189.	Averna	2 cl	3,00 €
190.	Ramazotti	2 cl	3,00 €

## Long Drinks

194.	Campari-Soda / Orange <sup>F</sup>	4 cl	6,50 €
195.	Wodka-Lemon / Orange	4 cl	6,50 €
196.	Bacardi-Cola	4 cl	6,50 €
197.	Whisky Chivas Soda (Regular) oder mit Cola	4 cl	8,00 €

---

K: Koffeinhaltig, C: Chininhaltig, F: Farbstoffe, S: Sulfite, Z: Zitronensäure, A: Antioxidationsmittel,  
P: Phenylalaninquelle

---



## Allergene

### Beschreibung und Produkte

#### 1. Getreideprodukte (Glutenhaltig)

Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und daraus hergestellte Erzeugnisse, also Stärke, Brot, Nudeln, Panaden, Wurstwaren, Desserts etc.. Ausgenommen sind Glukosesirup auf Weizen- und Gerstebasis.

#### 2. Fisch

Betroffen sind alle Süß- und Salzwasserschichten, Kaviar, Fischextrakte, Würzpasten, Saucen etc.. Ganz genau genommen müsste auch ausgewiesen werden, wenn Produkte von Tieren verarbeitet werden, die mit Fischmehl gefüttert wurden.

#### 3. Krebstiere

Garnelen, Hummer, Krebse, Scampi, Shrimps, Langusten und sämtliche daraus gewonnenen Erzeugnisse. Wer also in seinen Gerichten asiatische Gewürzmischung oder Paste mit Extrakten aus Krebstieren verwendet, muss das deklarieren.

#### 4. Schwefeldioxide und Sulfit

Wie sie in Softdrinks, Bier, Wein, Essig, Trockenfrüchten und bei diversen Fleisch-, Fisch- und Gemüseprodukten entstehen oder zugesetzt werden, in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes Schwefeldioxid.

#### 5. Sellerie

Sowohl Knolle als auch Staude müssen deklariert werden, egal in welchem Aggregatzustand sie zum Gast wandern. Als Gewürz in Fertiggerichten, in Dressings, Ketchup, Saucen.

#### 6. Milch und Laktose

Erzeugnisse wie Butter, Käse, Margarine etc. und Produkte, in denen Milch und /oder Laktose vorkommt, also etwa Brot-, Backwaren, Wurstwaren, Pürees, Suppen oder Saucen. Ausgenommen sind Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten und Lactit.

#### 7. Sesamsamen

Sesam, ohne dich! Und zwar egal, ob im Rohzustand, als Öl oder Paste, in Gebäck, Marinaden, Dressings, Falafel, Müsli, Hummus.

#### 8. Nüsse

Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse / Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- / Queenslandnüsse sowie sämtliche daraus gewonnenen Erzeugnisse außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten.

#### 9. Erdnüsse

Alle Erzeugnisse aus Erdnüssen wie Erdnussöl und -Butter; Vorkommen in Gebäck und Kuchen, Desserts, vorfrittierten Produkten wie Pommes Frites oder Rösti, Aufstrichen, Füllungen etc.

#### 10. Eier

Als Flüssigei, Lecithin oder (Ov) Albumin und so, wie es in Mayonnaise, Panaden, Dressings, Kuchen, Suppen, Saucen, Nudeln, Glasuren und natürlich generell bei allen Eier-Speisen vorkommt.

#### 11. Lupinen

Lupinensamen, Lupinenmehl, Milch, Tofu und Konzentrat, wie es sich in Brot- und Backwaren, Nudeln, Gewürzen, Würsten, Aufstrichen oder Süßspeisen findet.

#### 12. Senf

Betroffen sind hier sowohl Senfkörner als auch Pulver und alle daraus gewonnenen Erzeugnisse wie Dressings, Marinaden, Currys, Wurstwaren, Aufstriche, Gewürzmischungen etc.

#### 13. Soja

Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, also etwa Miso, Sojasauce, Sojaöl, Gebäck, Marinaden, Kaffeeweißer, Suppen, Saucen, Dressings. Ausgenommen ist vollständig raffiniertes Sojabohnen-Öl und -Fett.

#### 14. Weichtiere

Schnecken, Tintenfisch, Austern, Muscheln und alle Erzeugnisse, in denen Weichtiere oder Spuren von ihnen enthalten sind, also Gewürzmischungen, Saucen, asiatische Spezialitäten, Salate oder Pasten.