



# 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)



Chefkoch Bijendra Singh und Inhaber Sumesh Dhawan

## 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

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



## VORSPEISEN

Mit verschiedenen Dips serviert

- |   |               |   |                |
|---|---------------|---|----------------|
| <b>5. Papadam</b>   | <b>3,00 €</b> | <b>10. Vegetable Pakora Teller</b>  | <b>6,50 €</b>  |
| Knusprige Linsenwaffeln (2 Stück)                                       |               | Verschiedene Sorten frisches Gemüse in Kichererbsenteig ausgebacken   |                |
| <b>6. Channa Samosa</b> <sup>1</sup> (2 Stück, vegetarisch)             | <b>6,50 €</b> | <b>11. Onion Bhaji</b>  | <b>6,50 €</b>  |
| Frittierte Teigtaschen, gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen und Kichererbsen |               | Zwiebeln mit Kräutern in Kichererbsenteig ausgebacken   |                |
| <b>7. Channa Sweet Potato Tikki</b> <sup>1</sup>                        | <b>6,50 €</b> | <b>12. Chicken Pakora Teller</b>  | <b>6,90 €</b>  |
| Süßkartoffel-Puffer mit Tamarinden Chutney und Zwiebeln                 |               | Hühnerbrustfilet mit Kräutern in Kichererbsenteig ausgebacken   |                |
| <b>8. Chilli Chicken</b> (scharf)                                       | <b>8,50 €</b> | <b>13. Cheese Pakora Teller</b>   | <b>6,90 €</b>  |
| Hühnerbrustfilet mit Zwiebeln, Paprika und scharfer Sauce               |               | Hausgemachter indischer Kuhmilch-Käse in Kichererbsenteig ausgebacken   |                |
| <b>9. Chilli Prawns</b> <sup>3</sup> (scharf)                           | <b>9,50 €</b> | <b>14. Indian Tapas</b> <sup>6</sup> (für 4 Personen)   | <b>25,90 €</b> |
| Garnelen angebraten mit Zwiebeln, Paprika und scharfer Sauce            |               | Gegrilltes Hühnerbrustfilet, indischer Käse, Onion Bhaji und Gemüse in Kichererbsenteig ausgebacken, serviert mit Kichererbsen Salat und Dips |                |



---

## SALATE

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

---

- |   |               |  |               |
|---|---------------|--|---------------|
| <b>20. Indian Channa Chat</b>  | <b>6,50 €</b> | <b>22. Tandoori Salat</b> <sup>6</sup>   | <b>9,50 €</b> |
| Kichererbsen mit Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Kartoffeln nach indischer Art                                       |               | Gemischter Salat mit gegrilltem Tandoori-Chicken, indischem Käse und Cocktail-Dressing |               |
| <b>21. Gemischter Salat</b> <sup>6</sup>  | <b>6,50 €</b> |  |               |
| Grüner Salat mit Gurken, Tomaten, Karotten und indischem Käse   |               |  |               |

## TANDOORI SPEZIALITÄTEN

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

Grillspezialitäten aus dem speziellen Tandoori Ofen.

Das Grillfleisch hierfür wird mit Joghurt<sup>6</sup> und verschiedenen Gewürzen mariniert.

---

- |  |                |  |                |
|--|----------------|--|----------------|
| <b>30. Chicken Tikka</b> <sup>6</sup>  | <b>19,50 €</b> | <b>34. Tandoori Lamm</b> <sup>6</sup>  | <b>21,90 €</b> |
| Hühnerbrustfilet mit Tandoori-Masala mariniert & gegrillt                                    |                | Lammfleischstücke in Tandoori-Masala mariniert und gegrillt  |                |
| <b>31. Haryali Chicken Tikka</b> <sup>6</sup>  | <b>19,50 €</b> | <b>35. Tandoori Prawns</b> <sup>6,3</sup>  | <b>21,90 €</b> |
| Hühnerbrustfiletstücke mit Spinat, Minze & Koriander mariniert & gegrillt                    |                | Garnelen (geschält) traditionell gewürzt & im Tandoori-Ofen gegrillt   |                |
| <b>32. Malai Tikka</b> <sup>6,8</sup>  | <b>19,50 €</b> | <b>36. 'Indian Kitchen' Grill Platte</b> <sup>6,3</sup>  | <b>23,50 €</b> |
| Hühnerbrustfilet mit Cashewnuss Marinade mariniert & gegrillt                                |                | Hühnerbrustfilet, Lammfleischstücke & Garnelen (geschält) mit Tandoori-Masala gegrillt   |                |
| <b>33 Achari Tikka</b> <sup>6</sup> (Pikant)   | <b>19,50 €</b> | <b>37. Achari Machi</b> <sup>2,6</sup> (Lachsfilet Pikant)   | <b>23,90€</b>  |
| Hühnerbrustfilet mariniert mit verschiedenen Gewürzen, Ingwer, Knoblauch, Joghurt & gegrillt |                | Lachsfilet mariniert mit Ingwer, Knoblauch, Joghurt & Gewürzen und im Tandoori-Ofen gegrillt. Serviert mit Gemüse & Gemüsereis |                |



---

Der Schärfegrad der einzelnen Speise kann auf Ihre Wünsche angepasst werden.  
Bitte sprechen Sie uns bezüglich Sonderwünsche an.

---

# HÄHNCHEN SPEZIALITÄTEN

Mit Basmati-Reis serviert

<b>41. Chicken Curry<sup>6</sup></b> Hühnerbrustfilet in Currysauce	<b>17,50 €</b>	<b>47. Chicken Jalfrezi<sup>6</sup> (pikant)</b> Hühnerbrustfilet mit Gemüse, Zwiebeln, Ingwer und Paprika in einer Tomaten-Currysauce	<b>17,90 €</b>
<b>42. Chicken Palak<sup>6</sup></b> Hühnerbrustfilet mit gehacktem Spinat & Currysauce	<b>17,90 €</b>	<b>48. Chicken Vindaloo (sehr scharf)</b> Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln nach südindischer Art gewürzt	<b>17,90 €</b>
<b>43. Karahi Chicken<sup>6</sup> (pikant)</b> Eine Spezialität aus der Region Punjab mit zartem Hühnerbrustfilet, mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Paprika und frischen Kräutern	<b>17,90 €</b>	<b>49. Chicken Madras<sup>6</sup> (scharf)</b> Hühnerbrustfilet mit Kokosnusscreme-Currysauce	<b>17,90 €</b>
<b>44. Chicken Tikka Masala<sup>6</sup></b> Hühnerbrustfilet aus dem Tandoori-Ofen mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in einer Tomaten-Masalasauce	<b>17,90 €</b>	<b>50. Chicken Sabji<sup>6</sup></b> Hühnerbrustfilet mit Gemüse in Currysauce	<b>17,90 €</b>
<b>45. Butter Chicken<sup>6,8</sup> (mild)</b> Hühnerbrustfilet aus dem Tandoori-Ofen in sahniger Tomatensauce	<b>17,90 €</b>	<b>51. Chili Chicken<sup>1</sup> (sehr scharf)</b> Hühnerbrustfilet mit Zwiebeln und Paprika in scharfer Sauce	<b>17,90 €</b>
<b>46. Chicken Korma<sup>6,8</sup> (mild)</b> Hühnerbrustfilet in einer milden Cashenuss-Sauce, Mandeln und Kokosraspeln	<b>17,90 €</b>	<b>52. Mango Chicken<sup>6,8</sup> (mild)</b> Hühnerbrustfilet in Mangocremesauce mit Mandeln	<b>17,90 €</b>



## 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, 11. Senföl

## LAMMSPEZIALITÄTEN

Mit Basmati-Reis serviert

- |   |                |   |                |
|---|----------------|---|----------------|
| <b>55. Lamm Curry<sup>6</sup></b><br>Lammfleisch in Currysauce  | <b>18,50 €</b> | <b>59. Lamm Jalfrezi<sup>6</sup> (pikant)</b><br>Lammfleisch mit Gemüse, Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Ingwer in einer Tomaten-Currysauce | <b>18,90 €</b> |
| <b>56. Lamm Palak<sup>6</sup></b><br>Lammfleisch mit gehacktem Spinat & Currysauce  | <b>18,90 €</b> | <b>60. Lamm Vindaloo<sup>6</sup> (sehr scharf)</b><br>Lammfleisch mit Kartoffeln, nach südindischer Art gewürzt                         | <b>18,90 €</b> |
| <b>57. Lamm Tikka Masala<sup>6</sup></b><br>Lammfleisch aus dem Tandoori-Ofen mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch in Tomaten-Masalasoße, pikant | <b>18,90 €</b> | <b>61. Lamm Madras<sup>6</sup> (scharf)</b><br>Lammfleisch mit Kokosnusscreme-Currysauce  | <b>18,90 €</b> |
| <b>58. Lamm Korma<sup>6, 8</sup> (mild)</b><br>Lammfleisch in einer milden Cashewnuss-Sauce, Mandeln und Kokosraspeln                       | <b>18,90 €</b> | <b>62. Lamm Sabji<sup>6</sup></b><br>Lammfleisch mit Gemüse in Currysauce   | <b>18,90 €</b> |



## THALIS SPEZIAL

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

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>97. Veggie Thali<sup>6</sup> (für 2 Personen)</b><br>Vegetarischer Menüteller mit 3 verschiedenen Speisen (gelbe Linsen, Kichererbsen, Palak Paneer) dazu Naan <sup>1</sup> , Reis, Raita <sup>6</sup> , Papadam und 1 Überraschungsdessert            | <b>41,90 €</b> |
| <b>98. Shahi Thali<sup>6</sup> (für 2 Personen)</b><br>Menüteller mit 2 Fleischgerichten und 1 Veggie Spezialität (Kichererbsen, Chicken Tikka Masala, Lamm Palak) dazu Naan <sup>1</sup> , Reis, Raita <sup>6</sup> , Papadam und 1 Überraschungsdessert | <b>45,90 €</b> |



Der Schärfegrad der einzelnen Speise kann auf Ihre Wünsche angepasst werden.  
Bitte sprechen Sie uns bezüglich Sonderwünsche an.

# VEGETARISCHE UND VEGANE SPEZIALITÄTEN

Mit Basmati-Reis serviert

## 64. Dal Makhni<sup>6</sup> 15,90 €

(Vegane Zubereitung möglich)

Schwarze Linsen mit verschiedenen Gewürzen mit Butter gekocht

## 65. Dal Maharani<sup>6</sup> 15,50 €

(Vegane Zubereitung möglich)

Gelbe Linsen, mit gehackten Zwiebeln und Tomaten

## 66. Channa Masala <sup>Vegan</sup> 15,50 €

Kichererbsen in Tomaten-Masalasoße

## 67. Aloo Palak<sup>6</sup> 15,90 €

(Vegane Zubereitung möglich)

Gehackter Blattspinat mit Kartoffeln und frischen Gewürzen

## 68. Aloo Baingan Masala<sup>6</sup> 15,90 €

(Vegane Zubereitung möglich)

Aubergine und Kartoffeln mit Zwiebeln, Ingwer und frischen Gewürzen

## 69. Mixed Sabji<sup>6</sup> 15,50 €

(Vegane Zubereitung möglich)

Gemischtes Gemüse (Brokkoli, Kartoffeln, Käse, Erbsen und Bohnen) in Currysauce

## 70. Vegetable Jalfrezi<sup>6</sup> (pikant) 15,90 €

(Vegane Zubereitung möglich)

Gemischtes Gemüse mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika in einer Tomaten-Currysauce

## 71. Palak Paneer<sup>6</sup> 16,50 €

Gehackter Blattspinat mit hausgemachtem Käse (Kuhmilchkäse)



## 72. Paneer Butter Masala<sup>6</sup> 16,50 €

Hausgemachter Käse mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in pikanter Tomaten-Masalasauce

## 73. Shahi Baingan Paneer<sup>6, 8</sup> 16,50 €

Hausgemachter Käse und Aubergine in Cashewnuss-Currysauce

## 74. Navratan Korma<sup>6, 8</sup> (mild) 15,90 €

Gemischtes Gemüse in Cashewnuss-Currysauce, mild

## 75. Malai Kofta<sup>1, 6, 8</sup> (mild) 15,90 €

Gemüsebällchen in milder Cashewnuss-Currysauce

## 76. Polak Kofta<sup>1, 6</sup> 15,90 €

(Vegane Zubereitung möglich)

Gehackter Blattspinat mit Gemüsebällchen und frischen Gewürzen

## 77. Bhindi Masala<sup>1, 6</sup> 16,50 €

(Vegane Zubereitung möglich)

Okraschoten mit Zwiebeln in Tomaten-Masalasauce

Der Schärfegrad der einzelnen Speise kann auf Ihre Wünsche angepasst werden.  
Bitte sprechen Sie uns bezüglich Sonderwünsche an.

## BIRYANI BASMATI-REIS SPEZIALITÄTEN

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

### 80. Vegetable Biryani<sup>6</sup>

15,90 €

Basmati-Reis mit versch. Gemüse, Safran und frischen Gewürzen, garniert mit Rosinen, Kokosraspeln und Mandeln<sup>8</sup>, dazu Raita<sup>6</sup>

### 81. Chicken Biryani

17,90 €

Basmati-Reis mit Hühnerbrustfleisch, verschiedene Gemüse, Safran und frischen Gewürzen, garniert mit Rosinen, Kokosraspeln und Mandeln<sup>8</sup>, dazu Raita<sup>6</sup>

### 82. Lamm Biryani

18,90 €

Basmati-Reis mit Lammfleisch, verschiedene Gemüse, Safran und frischen Gewürzen, garniert mit Rosinen, Kokosraspeln und Mandeln<sup>8</sup>, dazu Raita<sup>6</sup>

### 83. Prawn Biryani<sup>3</sup>

19,50 €

Basmati-Reis mit Garnelen, verschiedene Gemüse, Safran und frischen Gewürzen, garniert mit Rosinen, Kokosraspeln und Mandeln<sup>8</sup>, dazu Raita<sup>6</sup>

### 84. Nawabi Biryani<sup>3</sup>

19,90 €

Basmati-Reis mit Huhn, Lamm, Garnelen, verschiedene Gemüse, Safran und frischen Gewürzen, garniert mit Rosinen, Kokosraspeln und Mandeln<sup>8</sup>, dazu Raita<sup>6</sup>



## SPEZIALITÄTEN AUS DEM MEER

Mit Basmati-Reis serviert



### 91. King Prawn Curry<sup>6,3</sup>

20,50 €

Riesengarnelen (geschält)  
in einer Currysauce

### 92. King Prawn Korma<sup>6,3,8</sup> (mild)

20,90 €

Riesengarnelen (geschält)  
in einer milden Cashewnuss Sauce,  
Mandeln und Kokosraspeln

### 93. King Prawn Masala<sup>6,3</sup>

20,90 €

Riesengarnelen (geschält)  
mit Ingwer, Tomaten und Zwiebeln  
in Currysauce



## BEILAGEN

<b>100. Tandoori Roti</b> <sup>1</sup> Vollkorn-Fladenbrot	<b>3,00 €</b>	<b>107. Paratha</b> <sup>1</sup> Vollkorn-Fladenbrot, in Butter gebraten	<b>4,50 €</b>
<b>101. Naan</b> <sup>1,6</sup> Fladenbrot aus hellem Weizenmehl	<b>3,50 €</b>	<b>108. Beilagen Salat</b> Grüner Salat mit Gurken, Tomaten	<b>3,50 €</b>
<b>102. Garlic Naan</b> <sup>1,6</sup>	<b>4,00 €</b>	<b>109. Portion Basmati-Reis</b>	<b>3,50 €</b>
<b>103. Butter Naan</b> <sup>1,6</sup>	<b>4,00 €</b>	<b>110. Raita</b> <sup>6</sup> Gewürzter Joghurt mit Gurken	<b>3,50 €</b>
<b>104. Cheese Naan</b> <sup>1,6</sup>	<b>4,50 €</b>	<b>111. Mixed Pickles</b> (sehr scharf) In Öl eingelegtes gemischtes Gemüse und Früchte	<b>2,00 €</b>
<b>105. Peschawri Naan</b> <sup>1,6,8</sup> Fladenbrot gefüllt mit Mandeln, Rosinen und Kokosnus raspeln	<b>4,50 €</b>		
<b>106. Keema Naan</b> <sup>1,6</sup> Fladenbrot gefüllt mit gegrilltem Hackfleisch	<b>4,50 €</b>		

## DESSERT

<b>115. Mangocreme</b> <sup>6,8</sup> Indische Mangocreme mit Nüssen und Vanille-Eis	<b>6,50 €</b>	<b>117. Schokotraum</b> <sup>1,6,8</sup> Schokokuchen mit flüssigem Kern und Vanille-Eis	<b>7,50 €</b>
<b>116. Coconut Kheer</b> <sup>8</sup>  Milchreis mit Kokosnuss und Safran	<b>6,50 €</b>	<b>118. Gulab Jamoon</b> <sup>1</sup> warm serviert, frittierte Milchteig- bällchen mit Vanille-Eis	<b>6,50 €</b>



## WARMER GETRÄNKE

<b>166. Tasse Kaffee</b> <sup>K</sup>	<b>3,00 €</b>	<b>169. Tasse Masala Tee</b> <sup>6</sup> (chai)	<b>3,00 €</b>
<b>167. Espresso</b> <sup>K</sup>	<b>2,50 €</b>	<b>170. Tasse Bio Tee</b>	<b>3,50 €</b>
<b>168. Cappuccino</b> <sup>K,6</sup>	<b>3,50 €</b>	<b>Sorten:</b> Grün / Ingwer & Kurkumar / Pfefferminz / Schwarz	

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

---

## MITTAGSTISCH

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert

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

---

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>M41. Chicken Curry</b> <sup>6</sup><br>Hühnerbrustfilet in Currysauce  | <b>11,00 €</b> |
| <b>M42. Chicken Palak</b> <sup>6</sup><br>Hühnerbrustfilet mit gehacktem Spinat in einer Currysauce   | <b>11,00 €</b> |
| <b>M45. Butter Chicken</b> <sup>6, 8</sup> (mild)<br>Tandoori Hühnerbrustfilet in sahniger Tomatensauce   | <b>11,00 €</b> |
| <b>M47. Chicken Jalfrezi</b> <sup>6</sup> (pikant)<br>Hühnerbrustfilet mit Gemüse, Zwiebeln und Ingwer in einer Tomaten-Currysauce  | <b>11,00 €</b> |
| <b>M49. Chicken Madras</b> <sup>6</sup> (scharf)<br>Hühnerbrustfilet mit Kokoscreme-Currysauce  | <b>11,00 €</b> |
| <b>M50. Chicken Sabji</b> <sup>6</sup><br>Hühnerbrustfilet mit verschiedenem Gemüse in Currysauce   | <b>11,00 €</b> |
| <b>M55. Lamm Curry</b> <sup>6</sup><br>Lammfleisch in Currysoße   | <b>11,00 €</b> |
| <b>M56. Lamm Palak</b> <sup>6</sup><br>Lammfleisch in mild gewürztem gehacktem Spinat   | <b>11,00 €</b> |
| <b>M59. Lamm Jalfrezi</b> <sup>6</sup> (pikant)<br>Lammfleisch mit Gemüse, Zwiebeln und Ingwer in einer Tomaten-Currysauce  | <b>11,00 €</b> |
| <b>M61. Lamm Madras</b> <sup>6</sup> (scharf)<br>Lammfleisch in Kokoscreme-Currysauce   | <b>11,00 €</b> |
| <b>M65. Dal Maharani</b> <sup>6</sup> (  Vegane Zubereitung möglich)<br>Gelbe Linsen mit gehackten Zwiebeln und Tomaten  | <b>10,00 €</b> |
| <b>M66. Channa Masala</b> (  Vegan)<br>Kichererbsen in pikanter Tomaten-Masala-Sauce   | <b>10,00 €</b> |
| <b>M67. AlooPalak</b> <sup>6</sup> (  Vegane Zubereitung möglich)<br>Gehackter Blattspinat mit Kartoffeln und frischen Gewürzen                                  | <b>10,00 €</b> |
| <b>M69. Mixed Sabji</b> <sup>6</sup> (  Vegane Zubereitung möglich)<br>Gemischtes Gemüse in Tomaten-Currysauce   | <b>10,00 €</b> |
| <b>M70. Vegetable Jalfrezi</b> <sup>6</sup> (Pikant) (  Vegane Zubereitung möglich)<br>Verschiedenes Gemüse mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika in Tomaten-Currysauce | <b>10,00 €</b> |
-

## LASSI

Joghurt-Getränke

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

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

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



## BIERE

158. Licher Pils vom Fass <sup>12</sup>	0,25 l	3,50 €	0,4 l	4,50 €
159. Licher Radler <sup>12</sup>	0,25 l	3,50 €	0,4 l	4,50 €
160. Alkoholfreies Pils Licher <sup>12</sup> Flasche			0,33 l	3,50 €
161. Erdinger Hefeweizen <sup>12, 13</sup> Flasche			0,5 l	4,50 €
162. Erdinger Hefeweizen Dunkel <sup>12, 13</sup> Flasche			0,5 l	4,50 €
163. Erdinger Alkoholfreies Weizen <sup>12, 13</sup> Flasche			0,5 l	4,50 €
164. Kingfisher <sup>1</sup> (indisches Bier) Flasche			0,33 l	4,50 €

12. Gerstenmalz, 13. Weizenmalz

---

## WEINE

---

Offene Weine 0,2 Liter

### Weißweine

<b>200. Indien</b>	<b>Sula, Sauvignon Blanc<sup>S</sup> trocken</b>	<b>7,00 €</b>
<b>201. Pfalz</b>	<b>Grauburgunder Traube, Zehntkeller<sup>S</sup> trocken</b>	<b>7,00 €</b>
<b>202. Rheingau</b>	<b>Riesling Traube, Rauenthaler<sup>S</sup> trocken</b>	<b>7,00 €</b>
<b>203. Italien</b>	<b>Chardonnay Traube, Le Fontanelle<sup>S</sup> trocken</b>	<b>7,00 €</b>

### Rose

<b>205. Frankreich</b>	<b>La Tourelle Pigoudet Provence<sup>S</sup> trocken</b>	<b>7,00 €</b>
------------------------	--	---------------

### Rotweine

<b>206. Indien</b>	<b>Sula, Shiraz<sup>S</sup> trocken</b>	<b>7,00 €</b>
<b>207. Italien</b>	<b>Lamadoro Primitivo Puglia<sup>S</sup> trocken</b>	<b>7,00 €</b>
<b>208. Italien</b>	<b>Merlot Traube, Le Fontanelle<sup>S</sup> trocken</b>	<b>7,00 €</b>

---

## APFELWEIN

---

<b>216. Apfelwein (Kelterei Steden)</b>	0,25 l	<b>3,00 €</b>	0,5 l	<b>4,00 €</b>
---	--------	---------------	-------	---------------

---

## APERITIFS

---



<b>133. Lillet Berry</b>	0,2 l	<b>7,50 €</b>
<b>134. Aperol Spritz<sup>C, F</sup></b>	0,2 l	<b>7,50 €</b>
<b>135. Hugo</b>	0,2 l	<b>7,50 €</b>
<b>136. Martini Bianco</b>	5 cl	<b>3,50 €</b>
<b>137. Campari<sup>F</sup></b>	4 cl	<b>4,00 €</b>
<b>138. Glas Cremant<sup>S</sup></b> (französischer Schaumwein)	0,1 l	<b>4,00 €</b>
<b>139. Crémant d'Alsace</b> (französischer Schaumwein)	Fl.	<b>22,00 €</b>

---

## INDISCHE SPIRITUOSEN

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

## COCKTAILS

### **176. Caipirinha** 8,00 €

Zuckerrohrschnaps Cachaca,  
Brauner Zucker, Limette

### **177. Mojito** 8,50 €

Weißer Rum, Brauner Zucker, Soda,  
Minze, Limetten

### **178. Mango Rum Mojito** 8,50 €

Brauner Rohrzucker, Rum Limetten,  
Minze und Mango

### **179. Pina Colada<sup>6</sup>** 8,50 €

Weißer Rum, Sahne, Coconut Cream,  
Ananassaft

### **180. Gin Tonic** 8,50 €

Gin, Tonic Water, Limetten

### **181. Sharabi Mango Lassi<sup>6</sup>** 8,50 €

Mango Lassi, Baileys, Rum und  
Coconut Cream

## ALKOHOLFREI

### **183. Virgin Caipirinha** 6,50 €

Brauner Zucker, Limetten, Ginger Ale

### **184. Virgin Colada<sup>6</sup>** 7,00 €

Sahne, Coconut Cream, Ananassaft

### **185. Virgin Mango Mojito** 7,00 €

Brauner Rohrzucker, Limetten,  
Minze und Mango

### **186. Virgin Orangegranate** 7,00 €

Orangensaft, Ginger Ale und  
Granatapfel



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

---

## DIGESTIF

---

<b>188. Grappa</b>	2cl	<b>4,50 €</b>
<b>189. Averna</b>	2cl	<b>3,50 €</b>
<b>190. Ramazotti</b>	2cl	<b>3,50 €</b>

## LONG DRINKS

---

<b>194. Campari-Soda / Orange<sup>F</sup></b>	4cl	<b>7,00 €</b>
<b>195. Vodka Lemon / Orange</b>	4cl	<b>7,00 €</b>
<b>196. Bacardi-Cola<sup>A, F, K</sup></b>	4cl	<b>7,00 €</b>
<b>197. Whisky Chivas Soda (Regular) oder Club Cola<sup>A, F, K</sup></b>	4cl	<b>8,00 €</b>



## 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 Salzwasserfischarten, 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 Sulfite

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, oute 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 essich 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.