

SPEZIALITÄTEN RESTAURANT



HERZLICH WILLKOMMEN IM
SPEZIALITÄTEN RESTAURANT

TAVERNA

Lassen Sie sich von unseren Spezialitäten verwöhnen!
Gerne bereiten wir die Gerichte nach Ihren individuellen
Wünschen zu.

Teilen Sie uns mit, wenn Sie mehr Schärfe, auf einzelne Zutaten
verzichten oder einen Klassiker möchten. Sollten Sie ein
Gericht nicht auf der Karte finden, bereiten unsere
Köche dieses gerne, nach unseren Möglichkeiten zu.

Allergenkennzeichnung nach Eu-Richtlinie

- a) glutenhaltiges Getreide
(Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Dinkel oder Kamut).
- b) Krebstiere
- c) Eier
- d) Fisch
- e) Erdnüsse
- f) Soja
- g) Laktose
- h) Schalenfrüchte, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse)
- i) Sellerie
- j) Senf
- k) Sesamsamen
- l) Schwefeldioxid und Sulfite(ab 10 mg pro kg oder Liter)
- m) Süßlupinen
- n) Mollusken (Weichtiere wie Schnecken)

Zusatzstoffe

- 1 Konservierungsstoff
- 2 Geschmacksverstärker
- 3 Antioxidationsmittel,
- 4 Nitritpökelsalz
- 5 Farbstoff
- 6 Geschwärzt
- 7 Säuerungsmittel,
- 8 Koffeinhaltig
- 9 Phosphat
- 10 Süßungsmittel
- 11 Chininhaltig
- 12 Taurin

Druckfehler / Irrtümer vorbehalten.
Alle Speisen und Getränke inkl. gesetzl. Mehrwertsteuer und Bedienung.

PIZZEN

PIZZA

Ø 26 cm

Ø 32 cm

600	MARGHERITA Tomatensauce, Käse ^{1 2 a1 g} <i>Tomato sauce, cheese</i>	9,90	12,90
601	PANEER Tomatensauce, Käse, frische Tomaten, hausgemachter Käse ^{1 2 a1 g} <i>Tomato sauce, cheese, fresh tomatoes, homemade cheese</i>	10,90	14,90
602	FUNGI Tomatensauce, Käse, Champignon ^{1 2 a1 g} <i>Tomato sauce, cheese, mushrooms</i>	10,90	14,90
603	VEGETARISCHE Tomatensauce, Käse, Champignon, Peperoni, Paprika, Oliven, Zwiebeln, Mais, Artischocken ^{1 2 4 a1 g} <i>Tomato sauce, cheese, mushrooms, pepperoni, peppers, olives, Onions, corn, artichokes</i>	12,50	16,50
604	SALAMI Tomatensauce, Käse, Salami ^{1 2 3 a1 g} <i>Tomato sauce, cheese, salami</i>	11,90	15,50
605	PROSCIUTTO Tomatensauce, Käse, Vorderschinken ^{1 2 3 a1 g} <i>Tomato sauce, cheese, shoulder of ham</i>	11,90	15,50
606	REGINA Tomatensauce, Käse, Vorderschinken, Champignon ^{1 2 3 a1 g} <i>Tomato sauce, cheese, ham, mushrooms</i>	12,50	16,50
607	HAWAII Tomatensauce, Käse, Vorderschinken, Ananas ^{1 2 3 a1 g} <i>Tomato sauce, cheese, ham, pineapple</i>	12,50	16,50
609	QUATTRO STAGIONI Tomatensauce, Käse, Champignon, Vorderschinken, Salami, Peperoni ^{1 2 3 a1 g} <i>Tomato sauce, cheese, mushrooms, ham, salami, pepperoni</i>	12,50	16,50
610	LAS VEGAS Tomatensauce, Käse, frische Tomaten, zartes Hühnerfilet ^{1 2 a1 g} <i>Tomato sauce, cheese, fresh tomatoes, tender chicken fillet</i>	12,50	16,50
611	CALIFORNIA Tomatensauce, Käse, frische Tomaten, zartes Lammfleisch ^{1 2 3 a1 g} <i>Tomato sauce, cheese, fresh tomatoes, tender lamb</i>	12,50	16,50
612	TONNO Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Zwiebeln ^{a1 d g} <i>Tomato sauce, cheese, tuna, onions</i>	12,50	16,50
613	FRUTTI DI MARE Tomatensauce, Käse, Meeresfrüchte, Zwiebeln, Knoblauch ^{1 2 3 a1 b d g} <i>Tomato sauce, cheese, seafood, onions, garlic</i>	12,50	16,50
614	SHRIMPSPIZZA Tomatensauce, Käse, Shrimps, Knoblauch ^{1 2 a1 b g} <i>Tomato sauce, cheese, shrimp, garlic</i>	12,50	16,50
615	DIABOLO Tomatensauce, Käse, Vorderschinken, Paprika, Mais, Ei, Chili ^{1 2 3 a1 c g} <i>Tomato sauce, cheese, ham, peppers, corn, egg, chili</i>	12,50	16,50



L A P A S T A *PASSIONE PURA - PURE LEIDENSCHAFT*

PASTA

- 620 **Spaghetti Pomodoro & Basilico** ^{a1} 12,90
Mit hausgemachtem Suco di Pomodoro, Kirschtomaten & frischen aromatischen Basilikumblättern
- 621 **Spaghetti Aglio, Olio & Peperoncino** ^{a1} 12,90
Mit Knoblauch, Olivenöl, Chili und Kirschtomaten
- 622 **Spaghetti Carbonara** ^{1 2 3 a1 c g} 12,90
Mit Speck, Sahne und Ei, verfeinert mit Parmesan & schwarzem Pfeffer
- 622 **Spaghetti Puttanesca** ^{6 a1 d g} 12,90
Mit hausgemachter Tomatensugo, Kirschtomaten, Kapern, schwarze Oliven, Sardellen, verfeinert mit einer Note Knoblauch
- 623 **Tagliatelle Bolognese** ^{a1 g} 13,90
Mit hausgemachter Sugo Bolognese (100% Rindfleisch), verfeinert mit frischem Parmesan
- 624 **Tagliatelle Spezial** ^{a1 g} 13,90
Mit Putenbrustfiletstreifen, frischen Champignons in Tomaten-Kräuter-Sahnesauce, abgerundet mit einer Note Knoblauch und frischem Parmesan
- 625 **Pennette all Arrabbiata** ^{a1} 12,90
Eine scharfe Komposition aus Chili, Knoblauch, Olivenöl, einem würzigen hausgemachtem Tomatensugo, verfeinert mit aromatischen Kirschtomaten und Petersilie
- 626 **Pennette Ortolana** ^{a1 g} 13,90
Mit frischen mediterranen Gemüse, frischen zarten Rucolasalat, Putenbrustfiletstreifen, verfeinert mit Rucola-Basilikum-Pesto und Parmesan
- 627 **Tortellini Casalinga** ^{1 2 3 a1 g} 12,90
Mit frischen Champignons, Vorderschinken in feiner Sahnesauce, mit einer Note Knoblauch verfeinert mit Rucola-Basilikum-Pesto und Parmesan
- 628 **Gnocchi Sorrentina** ^{1 g} 12,90
Kartoffelgnocchi mit frischer Tomatensauce, Babymozzarella, Rucola-Pesto, eine Note Knoblauch und Parmesan

A L F O R N O - Überbacken

- 635 **Pennette al Forno** ^{a1 g} 12,90
Pennette mit Vorderschinken, frischen Champignons, Erbsen, Bolognese (100% Rindfleisch) und Bechamehsauce, mit frischem Mozzarella & knusprigen Pramesan überbacken
- 636 **Lasagna hausgemacht** ^{a1 g} 12,90
Original Rezeptur alla Bolognese (100% Rindfleisch), mit frischem Mozzarella & knusprigen Pramesan, überbacken



INSALATE

UNSERE SALATE: FRISCH, BUNT, KNACKIG UND VITAMINREICH

- | | | |
|---|---|-------|
| 670 | Insalata Verde Basilico ^{a1 g} | 8,50 |
| Verschiedene ausgesuchte Blattsalate, rote Zwiebeln, Parmesan, Kirschtomaten, Rosmarin und Knoblauch-Croutons | | |
| 672 | Insalata Mista Grande ^{a1} | 9,50 |
| Große gemischte Blattsalatvariation mit Gurken, Tomaten, Paprika, Karotten, Rucola, Rosmarin, roten Zwiebeln und Knoblauch-Croutons | | |
| 673 | Insalata Tonno & Fagioli ^{2 a1 d} | 11,90 |
| Kleine Blattsalatvariation mit Gurken, Tomaten, Paprika, Rucola, Thunfisch, kleinen weißen Bohnen, Rosmarin, roten Zwiebeln und Knoblauch-Croutons | | |
| 675 | Insalata Verdure e Burrata ^{a1 g} | 14,90 |
| Große gemischte Blattsalatvariation mit Gurken, Tomaten, Paprika, Karotten, Rucola, Rosmarin, roten Zwiebeln und Knoblauch-Croutons, lauwarmes Gemüse und Büffel Burrata 150g | | |
| 676 | Insalata Alaska ^{a1 b d} | 15,90 |
| Verschiedene ausgesuchte Blattsalate, rote Zwiebeln, Kirschtomaten, Rosmarin, norwegischer geräucherter Lachs und Guacamole, | | |
| | + Mit 3 Riesengarnelen | 9,90 |
| 678 | Insalata Nizza ^{1 2 3 6 a1 d} | 13,90 |
| Blattsalatvariation mit Gurken, Tomaten, Paprika, Karotten, Rucola, roten Zwiebeln, Oliven, Vorderschinken, Thunfisch, Babymozzarella, Ei, verfeinert mit unserem hausgemachtem Nizza-Dressing, Rosmarin und Knoblauch-Croutons | | |
| 679 | Insalata Wellness ^{a1} | 13,90 |
| Blattsalatvariation mit Gurken, Tomaten, Paprika, Karotten, Rucola, roten Zwiebeln, zarten gegrillten Putenbruststreifen, Rosmarin, frische Früchte und Knoblauch-Croutons | | |

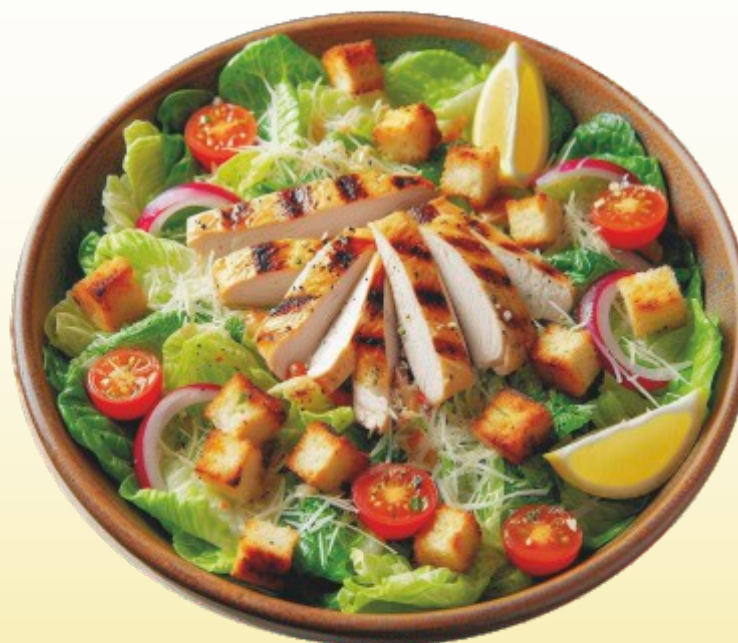
Dressing

Italienisch-hausgemachtes Balsamico-Dressing ^g

Kräuter-Joghurt Dressing ^g

Caesar-Dressing

Nizza-Dressing



FINGERFOOD & VORSPEISEN

FINGERFOOD & APPETIZERS

Zu unseren hausgemachten Samosa, Pakora und Papadam servieren wir bunte Saucen. Die Teig-, Gemüse und Fleischspeisen werden im klassischen Lehmofen, dem Tandoor, über offenem Feuer gegart, gebacken oder gegrillt.

- | | | |
|----|---|-------|
| 11 | ONION BHAJI
In Kichererbsenteig ausgebackene Zwiebelringe / <i>In chickpea dough deep-fried onion rings</i> | 4,90 |
| 12 | VEGETABLE SAMOSA
Kichererbsenteig Täschen, gefüllt mit Gemüse / <i>Chickpea dough little pocket, full with vegetables</i> | 5,00 |
| 13 | VEGETABLE PAKORA
In Kichererbsenteig ausgebackene Zucchini, Kartoffeln und Auberginen / <i>Cucumbers dumplings, potatoes and aubergines</i> | 4,90 |
| 14 | PANEER PAKORA
In Kichererbsenteig ausgebackener hausgemachter Käse ^g / <i>Stuffed homemade cheese in chickpea dough</i> | 5,50 |
| 15 | CHICKEN PAKORA
In Kichererbsenteig ausgebackene Hühnchenstreifen / <i>Chicken strips stewed in chickpea dough</i> | 5,50 |
| 16 | GEMISCHTER VORSPEISENTELLER
Samosa, Pakora und Raita für 2 Personen ^g / <i>Samosa, Pakora and Raita for 2 people</i> | 10,50 |



KLASSISCHE TANDOORI BROTE

CLASSIC INSERTS

Alle Brote werden hausgemacht, im Tandoori (= klassischer Lehmofen) über offenem Feuer gebacken und warm serviert

- | | | |
|----|--|------|
| 10 | Papadam
Hauchdünner Fladen aus Linsenmehl / <i>Wafer-thin flatbread made from lentil flour</i> | 3,00 |
| 31 | NAN
Warmer Fladen aus dem Tandoor ^{a (Weizen)} / <i>Warm fancy from the tandoor</i> | 3,00 |
| 32 | BUTTER NAN
Warmer Fladen aus dem Tandoor mit zerlassener Butter ^{a (Weizen)} / <i>Warm tartoor with melted butter</i> | 3,80 |
| 34 | LACHSAN KULCHA
Hefefladen gefüllt mit Knoblauch oder Zwiebeln ^{a (Weizen)} / <i>Yeast fillet stuffed with garlic or onion</i> | 3,80 |
| 37 | KHEERE KA RAITA
Joghurt mit Gurken ^g / <i>Yogurt with cucumbers</i> | 4,50 |



TANDOORI - KHAJANA

BARBECUE SPECIALTIES

Zu allen Gerichten servieren wir Basmati Reis. Die Tandoori Gerichte werden im indischen Lehmofen gegrillt. Wünschen Sie ein Gericht schärfer, weniger Kokosmilch oder Sahne teilen Sie uns das Bitte mit. Garniert werden die Speisen mit frischen Kräutern wie Ingwer, Koriander, Minze, Nüssen und/oder Kokosnussflocken.

- | | | |
|----|--|-------|
| 42 | CHICKEN TIKKA
Gegrilltes Hühnerfilet, auf der heißen Cecilia Platte serviert / <i>Grilled chicken fillet, served on the hot Cecilia plate</i> | 17,50 |
| 43 | CHICKEN ACHARI TIKKA
Gegrilltes Hühnerfilet, mariniert mit Zitrone, Chili und Ingwer, auf der heißen Cecilia Platte serviert, scharf ^g / <i>Grilled chicken fillet, marinated with lemon, chili and ginger, served on the hot Cecilia plate, spicy</i> | 17,50 |
| 45 | CHICKEN MALAI TIKKA
Gegrilltes Hühnerfilet, mariniert mit Mandeln, Ingwer, Knoblauch und Joghurt, auf der heißen Cecilia Platte serviert ^{g h} / <i>Grilled chicken fillet, marinated with almonds, ginger, garlic and yoghurt, served on the hot Cecilia plate</i> | 17,90 |
| 47 | MIXED GRILL PLATE
Drei Tandoori Spezialitäten, serviert auf der heißen Cecilia Platte / <i>Three Tandoori specialties, served on the hot Cecilia plate</i> | 22,90 |
| 52 | GRILL GEMÜSE
Verschiedenes gegrilltes Gemüse / <i>Various grilled vegetables</i> | 18,00 |
| 53 | PANEER TIKKA
Gegrillter hausgemachter Käse ^g / <i>Grilled homemade cheese</i> | 18,00 |



THALI THALI

Thali bedeutet „Platte“ und bezeichnet die Zusammenstellung verschiedener Currys mit bunten Beilagen. Zu allen Thalys servieren wir Basmati Reis, Chapati und Raita.

70 THALI VEGETABLES

Drei verschiedene Gemüsegerichte mit Chapati und Raita ^{a2 a3 d g} /
Three different vegetable dishes with chapati and raita

19,90

71 MEAT THALI

Drei verschiedene Fleischgerichte mit Chapati und Raita ^{a2 a3 d g} /
Three different meat dishes with chapati and raita

20,90



VEGETARISCHES & VEGANES VEGETARIAN & VEGAN

81 DAL TARKA

Gelbes Curry mit Chana Linsen ^g / *Yellow curry with chana lentils*

14,40

84 CHANA MASALA

Rotes Masala Curry mit Kichererbsen und Kartoffeln, Tomaten und Ingwer ^g /
Red masala curry with chickpeas and potatoes, tomatoes and ginger

14,40

85 NAVRATAN KORMA

Gelbes Kokos Sahne Curry mit saisonalem Gemüse, Cashews und Mandeln ^{g h} /
Yellow coconut curry with seasonal vegetables, cashews and almonds

14,40

86 SHAHI BAIGAN

Gelbes Curry mit Auberginen, Mandeln und hausgemachtem Käse ^{g h} /
Yellow curry with aubergines, almonds and homemade cheese

14,40

89 MIXED VEGETABLES

Rotes Tomaten Curry mit saisonalem Gemüse und frischem Ingwer ^g /
Red tomato curry with seasonal vegetables and fresh ginger

14,90

93 PANEER BUTTER MASALA

Rotes Curry mit hausgemachtem Käse, Mandeln, Cashews und Honig ^g /
Red curry with homemade cheese, almonds, cashews and honey

15,50

94 PANEER MAKHNI

Hausgemachter Käse in Tomaten-Butter-Creamsauce ^g /
Homemade cheese in tomato butter cream sauce

15,50



ZARTES HUHN TENDER CHICKEN

105 CHICKEN VINDALOO

Rotes Curry mit Hühnerbrust und frischer roter Chili, sehr scharf ^g /
Red curry with chicken breast and fresh red chili, very spicy

14,90

107 CHICKEN PALAK

Grünes Curry mit Hühnerbrust, cremigem Spinat und Masala Gewürzen
Green curry with chicken breast, creamy spinach and masala spices

15,50

111 CHICKEN KORMA

Gelbes Curry mit Hühnerbrust, Kokosmilch und Mandeln ^{g h} /
Yellow curry with chicken breast, coconut milk and almonds

15,90

116 CHICKEN TIKKA MASALA

Rotes Curry mit Hühnerbrust vom Grill, Mandeln, Cashews, Honig ^{g h} /
Red curry with grilled chicken breast, almonds, cashews, honey

17,50

118 BUTTER CHICKEN

Rotes Curry mit Hühnerbrust, frischen Tomaten, Cashews und weißem Pfeffer ^{g h} /
Red curry with chicken breast, fresh tomatoes, cashews and white pepper

17,00



SCHMACKHAFTES LAMM

TASTY LAMB

Zu allen Gerichten servieren wir Basmati Reis. Die Tandoori Gerichte werden im indischen Lehmofen gegrillt. Wünschen Sie ein Gericht schärfer, weniger Kokosmilch oder Sahne teilen Sie uns das Bitte mit. Garniert werden die Speisen mit frischen Kräutern wie Ingwer, Koriander, Minze, Nüssen und/oder Kokosnussflocken.

- | | | |
|-----|--|-------|
| 127 | LAMM KORMA
Gelbes Curry mit Lamm, Kokos, Cashews und Mandeln ^{g h} /
<i>Yellow curry with lamb, coconut, cashews and almonds</i> | 17,90 |
| 128 | LAMM VINDALOO
Curry mit Lamm, Kokosnuss, Kartoffeln und Spices, sehr scharf ^g /
<i>Curry with lamb, coconut, potatoes and spices, very spicy</i> | 17,90 |
| 133 | LAMM TIKKA MASALA
Rotes Masala Curry mit Tandoori Lamm und frischen Tomaten ^g /
<i>Red Masala Curry with Tandoori Lamb and Fresh tomatoes</i> | 18,00 |

KÖSTLICHES VOM RIND

DELICIOUS OF BEEF

- | | | |
|-----|---|-------|
| 140 | BEEF MASALA
Rotes Masala Curry mit Rinderfilet ^g / <i>Red masala curry with beef fillet</i> | 15,90 |
| 141 | BEEF CURRY
Rotes Curry mit Rinderfilet, frischen Tomaten und Ingwer ^g /
<i>Red curry with beef fillet, fresh tomatoes and ginger</i> | 15,90 |
| 142 | BEEF VINDALOO
Rotes Curry mit Rinderfilet, Kartoffeln, Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf ^g /
<i>Red curry with beef fillet, potatoes, special spices Goa, very sharp</i> | 16,50 |
| 143 | BEEF KORMA
Gelbes Curry mit Mandeln, Sahne und Rinderfilet ^{g h} /
<i>Yellow curry with almonds, cream and beef fillet</i> | 16,50 |

FEINSTE ENTE FINEST DUCK

- | | | |
|-----|--|-------|
| 151 | ENTE MANGO
Gelbes Curry mit knusprigem Entenbrustfilet, Mandeln und Mango /
<i>Yellow curry with crispy duck breast fillet, almonds and mango</i> | 17,00 |
| 152 | ENTE MUGHAL
Gelbes Kokos Curry mit knuspriger Ente nach Art des Hauses /
<i>Yellow coconut curry with crispy duck in the style of the house</i> | 18,00 |
| 154 | ENTE TIKKA MASALA
Rotes Masala Tomaten Curry mit Tandoori Entenbrust /
<i>Red masala tomato curry with tandoori duck breast</i> | 18,00 |



FRISCHER FISCH *FRESH FISH*

160 FISH CURRY

Gelbes Curry mit Fischfilet, frischen Tomaten und Ingwer ^{d g} /
Yellow curry with fish fillet, fresh tomatoes and ginger

15,00

162 FISH PALAK

Grünes Curry mit cremigem Spinat und Fischfilet ^{d g} /
Green curry with creamy spinach and fish fillet

15,50

163 FISH MASALA

Rotes Masala Curry mit Fischfilet ^{d g} / *Red masala curry with fish fillet*

16,50



KÖSTLICHE GARNELEN *DELICIOUS SHRIMP*

165 PRAWNS CURRY

Gelbes klassisches Curry mit Garnelen, frischen Tomaten und Ingwer ^{b d} /
Yellow classic curry with shrimp, fresh tomatoes and ginger

18,90

166 PRAWNS MASALA

Rotes Masala Curry mit Garnelen ^{b d} / *Red masala curry with shrimps*

19,00

167 PRAWNS MADRAS

Rotes Curry mit Garnelen, scharf ^{b d} / *Red curry with prawns, spicy*

19,50

168 PRAWNS TIKKA MASALA

Rotes Masala Tomaten Curry mit Tandoori Garnelen ^{b d} /
Red masala tomato curry with tandoori shrimp

20,90



SÜSSES *DESSERT*

175 **MANGOCREME** Hausgemachte Mangocreme ^g / *Homemade mango cream*

4,50

176 GULAB JAMUN

Bällchen aus Milch und Quark, in Honig gebacken ^g / *Balls of milk and curd, baked in honey*

5,00

177 **FIRNI** Milchreis indischer Art ^g / *Milk rice of Indian art*

4,50

178 **GAJAR HALWA** Geriebene Karotten mit Mandeln und Rosinen ^h /
Grated carrots with almonds and raisins

5,00



DIE NEUE ART LEICHT ZU ESSEN

THE NEW STYLE TO EAT LIGHT FOOD

- | | | |
|-----|---|-------|
| 252 | CHICKEN ACHARI TIKKA MASALA
Gegrilltes Hühnerfilet, mariniert mit Zitrone, Chili und Ingwer mit Masalasauce, gebratenem Gemüse und Basmatireis ^{g/}
<i>Grilled chicken fillet, marinated with lemon, chili and ginger with Masalasauce, fried vegetables and basmati rice</i> | 22,90 |
| 253 | CHICKEN TIKKA MASALA
Gegrilltes Hühnerfilet mit Masalasoße, gebratenem Gemüse und Basmatireis ^g
<i>Grilled chicken fillet with Masalasauce, fried vegetables and basmati rice</i> | 21,90 |
| 254 | CHICKEN MALAI TIKKA MASALA
Gegrilltes Hühnerfilet, mariniert mit Mandeln, Ingwer, Knoblauch und Joghurt, mit Masalasoße, gebratenem Gemüse und Basmatireis ^{g^h} /
<i>Grilled chicken fillet, marinated with almonds, ginger, garlic and yoghurt, with Masalasauce, fried vegetables and basmati rice</i> | 22,90 |
| 256 | GEGRILLTE LAMMKEULE MASALA (2 Stück)
Gegrillte Lammkeule mit Masalasoße, gebratenem Gemüse und Basmatireis ^g /
<i>Grilled quail with roasted vegetables and basmati rice</i> | 22,50 |
| 258 | GEGRILLTE KING PRAWNS MASALA
Gegrillte Riesengarnelen mit Masalasoße, gebratenem Gemüse und Basmatireis ^b /
<i>Grilled king prawns with masala sauce, roasted vegetables and basmati rice</i> | 23,90 |
| 99 | VEGETABLE ROT CURRY
frisches Gemüse mit rotem Thai Curry und Kokosmilch /
<i>fresh vegetables with red Thai curry and coconut milk</i> | 16,90 |
| 570 | CHICKPEAS ROT CURRY
Kichererbsen mit rotem Thai Curry und Kokosmilch /
<i>chickpeas with red Thai curry and coconut milk</i> | 16,90 |
| 571 | CAULIFLOWER ROT CURRY
Blumenkohl, Kartoffeln mit rotem Thai Curry und Kokosmilch
<i>Cauliflower, potatoes with red Thai curry and coconut milk</i> | 16,90 |
| 572 | CHICKEN ROT CURRY MANGO
Hühnerbrust mit Mango, rotem Thai Curry und Kokosmilch /
<i>Chicken breast with mango, red Thai curry and coconut milk</i> | 16,90 |
| 117 | CHICKEN ROT CURRY
Hühnerbrust mit frischem Gemüse, rotem Thai Curry und Kokosmilch /
<i>Chicken breast with fresh vegetables, red Thai curry and coconut milk</i> | 16,90 |
| 134 | LAMB ROT CURRY
Lammfleisch mit frischem Gemüse, rotem Thai Curry und Kokosmilch /
<i>Lamb with fresh vegetables, red Thai curry and coconut milk</i> | 18,00 |
| 145 | BEEF THAI ROT CURRY
Rindfleisch mit frischem Gemüse, rotem Thai Curry und Kokosmilch /
<i>Beef with fresh vegetables, red Thai curry and coconut milk</i> | 17,00 |
| 156 | ENTE ROT CURRY
Knusprige Ente mit frischem Gemüse, rotem Thai Curry und Kokosmilch /
<i>Crispy duck with fresh vegetables, red Thai curry and coconut milk</i> | 18,00 |
| 170 | PRAWNS ROT CURRY
Garnelen mit frischem Gemüse, rotem Thai Curry und Kokosmilch ^{b^d} /
<i>Prawns with fresh vegetables, red Thai curry and coconut milk</i> | 20,50 |



KAFFEESPEZIALITÄTEN

300	ESPRESSO ⁸		2,30
301	ESPRESSO MACCHIATO ^{8 g}		2,50
302	ESPRESSO DOPIO ⁸		3,50
303	KAFFEE CREMA ^{8 g}		3,50
304	CAPPUCCINO ^{8 g}		4,00
305	MILCHKAFFEE ^{8 g}		3,80
306	LATTE MACCHIATO ^{8 g}		4,00
307	HEISSE SCHOKOLADE mit Milch ^{8 g}		4,20

T E E

320	CHAI (Indischer schwarzer Tee)	Tasse	3,20
321	CHAI mit Milch ^g	Tasse	3,30
322	CHAI mit Milch ^g	Kännchen	5,50
323	JASMINTEE	Kännchen	5,50
324	GRÜNER TEE	Kännchen	5,50
325	GLAS TEE	Glas	3,90
	Darjeeling, Earl Grey, Grüner Tee, Pfefferminze, Früchte, Kräuter		
326	GLAS FRISCHER MINZ TEE	Glas	3,90

S Ä F T E

330	ORANGE	0,2 l / 0,4 l	2,80	4,90
331	APFEL NATURTRÜB	0,2 l / 0,4 l	2,80	4,90
332	BANANE	0,2 l / 0,4 l	2,80	4,90
333	ANANAS	0,2 l / 0,4 l	2,80	4,90
334	RHABARBER	0,2 l / 0,4 l	2,80	4,90
335	GRAPEFRUIT	0,2 l / 0,4 l	2,80	4,90
336	KIRSCH	0,2 l / 0,4 l	2,80	4,90
337	MARACUJA	0,2 l / 0,4 l	2,80	4,90
338	MANGO	0,2 l / 0,4 l	2,80	4,90
339	JOHANNISBEERE	0,2 l / 0,4 l	2,80	4,90
340	LYCHEE	0,2 l / 0,4 l	2,80	4,90

FRISCH GEPRESSTE SÄFTE

350	ORANGE	0,3 l	4,50
351	APFEL	0,3 l	4,50
352	KAROTTE	0,3 l	4,50

S C H O R L E N

FRUCHT SAFT SCHORLEN

360	ORANGE	0,2 l / 0,5 l	2,40	4,50
361	APFEL NATURTRÜB	0,2 l / 0,5 l	2,40	4,50
362	BANANE	0,2 l / 0,5 l	2,40	4,50
363	ANANAS	0,2 l / 0,5 l	2,40	4,50
364	RHABARBER	0,2 l / 0,5 l	2,40	4,50
365	GRAPEFRUIT	0,2 l / 0,5 l	2,40	4,50
366	KIRSCH	0,2 l / 0,5 l	2,40	4,50
367	MARACUJA	0,2 l / 0,5 l	2,40	4,50
368	MANGO	0,2 l / 0,5 l	2,40	4,50
369	JOHANNISBEERE	0,2 l / 0,5 l	2,40	4,50
340	LYCHEE	0,2 l / 0,5 l	2,40	4,50
341	ICE TEE LEMON	0,2 l / 0,5 l	2,40	4,50

INDISCHE GETRÄNKE

350	MANGO LASSI ^g	0,3 l	4,50
351	MARJCUJA LASSI ^g	0,3 l	3,50
352	LASSI SÜSS ^g	0,3 l	3,00
353	LASSI SAUER ^g	0,3 l	3,00

SOFTDRINKS

360	COCA COLA ^{2 5 8} , FANTA ^{2 5}	0,3 l	3,90
361	SPEZI ^{2 5 8}	0,3 l	3,90
362	SPRITE	0,3 l	3,30
363	EISTEE PFIRSICH / ZITRONE	0,3 l	3,60
364	SCHWEPES TONIC ^{3 7} , GINGER ^{5 7} , LEMON ^{3 7}	0,2 l	2,90
365	RED BULL ^{5 8 11}	0,25 l	3,80

WASSER

370	TAFELWASSER	0,2 l / 0,5 l	2,80	3,90
371	LABERTALER ohne Kohlensäure	0,2 l / 0,7 l	2,80	6,50
372	LABERTALER mit Kohlensäure	0,2 l / 0,7 l	2,80	6,50

BIER

380	LANDSHUTER HELL ^{a2 (Gerste)}	0,25 l / 0,5 l	2,60	4,30
381	LANDSHUTER NATURRADLER ^{a2 (Gerste)}	0,25 l / 0,5 l	2,60	4,30
382	LANDSHUTER HELL ALKOHOLFREI ^{a2 (Gerste)}	0,5 l		4,30
383	LANDSHUTER HEFE-WEISSE ^{a1 (Weizen)}	0,5 l		4,40
384	HOHENTHANER HEFE-DUNKEL ^{a1 (Weizen)}	0,5 l		4,40
385	HOHENTHANER HEFE-LEICHT ^{a1 (Weizen)}	0,5 l		4,40
386	LANDSHUTER HEFE-WEISSE ALKOHOLFREI ^{a1 (Weizen)} 0,5 l			4,40
387	HOHENTHANER PILS ^{a2 (Gerste)}	0,3 l		3,90
388	INDIAN BIER ^{a2 (Gerste)}	0,3 l		4,00
389	LANDSHUTER DUNKEL BIER ^{a2 (Gerste)}	0,5 l		4,30
390	LANDSHUTER ZWICK'L BIER „BIO“ ^{a2 (Gerste)}	0,5 l		4,30

WEISSWEINE

410	WEINSCHORLE	0,2 l / 0,5 l	5,60	8,90
411	GRÜNER VELTLINER TROCKEN	0,2 l / 0,75 l	7,50	30,50
412	RIESLING TROCKEN	0,2 l / 0,75 l	6,10	30,50
413	LUGANA	0,2 l / 0,75 l	7,10	30,50
414	CHARDONNAY	0,2 l / 0,75 l	7,10	30,50
415	VIVENA	0,2 l / 0,75 l	7,10	30,50

ROTWEIN

420	ROSÉWEIN	0,2 l / 0,75 l	7,90	26,00
421	ZWIGELT TROCKEN	0,2 l	7,10	
422	NERO D'AVOLA	0,2 l / 0,75 l	7,90	27,00
423	TEMPRANILLO BASIANO	0,2 l / 0,75 l	7,90	28,00
424	PRIMITIVO	0,2 l / 0,75 l	7,50	30,90
425	MONTEPULCIANO	0,2 l / 0,75 l	6,50	30,90
426	CHIANI	0,2 l / 0,75 l	7,50	30,90
427	BARDOLINO	0,2 l / 0,75 l	7,50	30,90
428	SAUVIGNON	0,2 l / 0,75 l	7,50	30,90
429	PRIMITIVO	0,2 l / 0,75 l	7,50	30,90

PROSECCO & CHAMPAGNER

450	PROSECCO VALDO ¹	0,1 l / 0,75 l	3,80	26,00	
451	CHAMPAGNER MOËT & CHANDON ¹	0,75 l		110,00	
452	CHAMPAGNER VEUVE CLICQUOT PONSARDIN BRUT ¹	0,75 l			160,00
453	CHAMPAGNER RUINART BLANC DE BLANCS ¹	0,75 l			170,00

BITTER & LIKÖR

460	AVERNA	2 cl			5,00
461	RAMAZOTTI	2 cl			5,00
462	JÄGERMEISTER	2 cl			6,00
463	SAMBUCA	2 cl			5,00
464	BAILEYS	4 cl			6,00
465	CAMPARI	2 cl / 4 cl	5,00		6,50
466	MARTINI BIANCO / ROSSO	2 cl / 4 cl	5,00		6,00
467	APEROL APERITIVO	2 cl / 4 cl	5,00		7,50
468	AMARETTO VECCIO CEPPO	2 cl / 4 cl	5,00		6,50

SPIRITS

475	ABSOLUT VODKA	2 cl / 4 cl	4,50		7,50
476	VODKA MOSKOVSKAYA	2 cl / 4 cl	4,50		7,50
477	BOMBAY SAPPHIRE GIN	2 cl / 4 cl	4,50		7,50
478	TEQUILA AÑEJO	2 cl / 4 cl	4,50		7,50
479	INDIAN OLD MONK RUM (7 years old)	2 cl / 4 cl	4,50		7,50
480	BACARDI BARTA BLANCA 37,5 %	2 cl / 4 cl	6,50		8,50
481	HAVANA CLUB 40 %	2 cl / 4 cl	6,50		8,50
483	MALIBU 21 %	2 cl / 4 cl	6,50		8,50
484	SIERRA TEQUILA SILVER 38 %	2 cl / 4 cl	6,50		8,50
485	SIERRA TEQUILA REPOSADO 38 %	2 cl / 4 cl	6,50		8,50
486	JOSE CUERVO ESPECIAL TEQUILA SILVER 38 %	2 cl / 4 cl	6,50		8,50

WHISKEY

495	JIM BEAM (12 years old)	2 cl / 4 cl	4,00		7,50
496	CHIVAS REGAL (12 years old)	2 cl / 4 cl	4,80		8,50
497	JACK DANIELS (10 years old)	2 cl / 4 cl	4,00		7,50
498	JOHNNIE WALKER RED LABEL	2 cl / 4 cl	4,00		7,50
499	JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	2 cl / 4 cl	4,80		8,50
500	BALLANTINE'S (12 years old)	2 cl / 4 cl	4,00		7,50
501	DIMPLE GOLDEN SELECTION 40 %	2 cl / 4 cl	4,80		8,50
502	JOHNNIE WALKER GOLD LABEL	2 cl / 4 cl	6,50		12,50
503	JOHNNIE WALKER GREEN LABEL	2 cl / 4 cl	6,50		12,50

LONG DRINKS

510	VODKA FRESH ORANGE				8,50
511	CAMPARI SODA				8,50
512	GIN TONIC				8,50
513	CUBA LIBRE HAVANA CLUB 3				8,50
514	WHISKEY COLA				8,50
515	HENDRIX GIN	2 cl / 4 cl	6,50		10,00
516	MONKEY 47 DRY GIN	2 cl / 4 cl	6,80		12,00