



B O M B A Y

CAFÉ ♦ INDISCHES RESTAURANT ♦ BAR

HAPPY HOUR

Alle Cocktails nur 6,⁹⁰

CAIPIRINHA/CAIPIROSHKA

Cachaca / Wodka, brauner Zucker, Limetten

MOJITO

Havanna, Limetten, frische Minze, brauner Zucker, Soda

BOMBAY HEART

Gin, Kirschkör, Zucker- und Granatapfelsirup
Limetten-, Zitronen- und Orangensaft

SWIMMING POOL

Wodka, Kokos- und Blue Curacao Sirup, Sahne, Ananassaft

WATERMELON MAN

Wodka, Wassermelonelikör, Granatapfelsirup,
Zitronen- und O-Saft

ZOMBIE

brauner Rum, Rum 73%, Kirschkör,
Granatapfelsirup, Zitronen- und O-Saft

TROPICAL ISLAND

Wodka, Pfirsichlikör, Wassermelonensirup,
Limetten-, Ananas- und O-Saft

PINA COLADA

weißer Rum, Kokossirup, Sahne, Ananassaft

HURRICANE

weißer u. brauner Rum, Maracujasirup,
Zitronen- Ananas- und O-Saft

ROLLING STONE

Wodka, weißer Rum, Kokos- und Blue Curacao
Sirup, Ananas-, Zitronen- und O-Saft

SIXTH SENSE

Whiskey, Granatapfelsirup, Limetten-, Zitronen-,
Maracuja- und O-Saft

MAI TAI

brauner Rum, Pfirsichlikör, Rum 73%,
Mandelsirup, Zitronen-, Ananas- und O-Saft

LONG ISLAND ICE TEA

Wodka, Gin, Rum, Tequila, Triple Sec,
Zitronen-, O-Saft, Cola

BAHAMA MAMA

Malibu, W. Rum, Granatapfelsirup, Zitronen-,
Ananas-, O-Saft

SINGAPORE SLING

Gin, Cherry Brandy, Granatapfelsirup, Zitronen-
und Limettensaft, Soda

ADIOS AMIGO

W. Rum, Tequila, Gin, Zuckersirup, Zitronen-,
Limettensaft, Ginger Ale

BOMBAY PUNCH

W. Rum, Wodka, Tequila, Gin, Zucker, Zitronen-,
Limettensaft, Blue Curacao, Sprite

FLYING KANGAROO

Wodka, W. Rum, Galliano, Kokos-, Vanillesirup,
O-Saft, Sahne

MEXICAN COLADA

Tequila, Kahlua, Sahne, Kokossirup, Ananassaft

SEX ON THE BEACH

Wodka, Wassermelon- und Granatapfelsirup,
Pfirsichlikör, Zitronen- und Ananassaft

ohne Alkohol 5⁹⁰

MOSKITO

Limetten, frische Minze, brauner Zucker, Ginger Ale

MISS BOMBAY

Mandel- und Zuckersirup, Grapefruit- und Ananassaft

BABY LOVE

Kokossirup, Sahne, Bananen- und Ananassaft

IPANEMA

Limetten, brauner Zucker, Maracujasaft, Ginger Ale

COCONUT KISS

Kokossirup, Sahne, Ananas- und Kirschsaff

CINDERELLA

Mango-, Maracujasirup, Kirsch-, Zitronen-, O-Saft

EISZEIT

Limetten, brauner Zucker, Blue Curacao, Red Bull

VIRGIN COLADA

Kokossirup, Sahne, Ananassaft

GUAVA MARIA

Limetten, brauner Zucker, Maracuja-, Guavensaft

PINK LADY

Ananassaft, Kokos-, Granatapfelsirup, Sahne



BEILAGEN

•

SIDE ORDERS

KARTOFFELN klein 2,9 gross 4,9
gebratene Kartoffeln
roasted potatoes

GEMÜSE 4,9
gebratenes Gemüse
fried vegetables

POMMES 3,5
frittierte Pommes
fried fries

PULAO REIS klein 2,9 gross 4,9
Basmatireis mit Gemüse
Basmatirice with vegetables

BHATURA 2,4
Frittiertes Fladenbrot
Fried bread

NAAN 2,4
Fladenbrot mit Sesam
baked bread with sesam

BUTTER NAAN 2,6
Fladenbrot mit Butter und Sesam
bread with butter and sesam

GARLIC NAAN 2,9
Fladenbrot mit Knoblauch
bread with garlic

PANEER NAAN 3,2
Fladenbrot mit Rahmkäse
bread with cheese

PESHWARI NAAN 4,9
Fladebrot mit Früchten und Nüssen
bread with fruits and nuts

NAAN PLATE 9,9
Mix aus allen Naan Broten
mix from all naan breads

CHAPPATI 2,9
Vollkornbrot
whole-grain bread

ALU PARATHA 5,9
Vollkornbrot mit Kartoffeln
whole-grain bread with potatoes

MANGO CHUTNEY 2,4
Eingelegte Mangos süss-sauer
pickled mangos sweet-sour

RAITA 2,6
Joghurt leicht gewürzt
yoghurt and herbs

SUPPEN • SOUPS

10. DAL SHORBA 4,6
Rote Linsensuppe
red lentil soup

11. TOMATO SHORBA 4,6
cremige Tomatensuppe
creamy tomatoesoup

14. MULLIGATAWNEY SHORBA 4,9
saftige Hühnersuppe
chicken soup

15. SEAFOOD SHORBA 5,9
würzige Suppe mit Rotbarsch und Garnelen
spicy soup with red snapper and prawns

16. SAUER-SCHARF SUPPE 5,9
Suppe mit Huhn- und Lammfleisch sauer scharf
soup with chicken and lamb spicy-sour

VORSPEISEN • STARTERS

Alle Vorspeisen servieren wir mit frischem Salat und hausgemachten Chutney's.
All Starters are served with fresh salad and tasteful chutney's.

20. SAMOSAS 5,9
2 Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und Gemüse
fried pastrys filled with vegetable and potatoes

22. PANEER PAKORA 5,9
Frischer hausgemachter Rahmkäse
fresh homemade cheese

24. CHICKEN PAKORA 6,9
saftige Hähnchenbrustfiletstücke
juicy pieces of chicken breast

25. ONION BHAJI 5,9
Zwiebelringe
Onionrings

26. PRAWNS KOLIWADA 9,9
exotische Scampis
exotic prawns

27. MIX PAKORA (VEGETARISCH) 10,9
gemischte Vorspeisenplatte für 2 Personen
mixed vegetable starter plate for 2 persons

28. SEEKH KEBAB 11,9
Hähnchenhackfleisch Spieße fein gewürzt,
gegrillt im Tandoori
chicken mince pikes grilled in tandoori

SALATE • SALADS

30. GANESHA SALAT 11,9
Typisch indischer Salat mit mildem Rahmkäse
und exotischen Früchten.
typical indian salad with homemade cheese
and garnishes with exotic fruits

31. BOMBAY SALAT 14,9
Gemischter Salat mit hervorragend exotisch
gewürzten Garnelen aus dem Tandoori
Salad with exotic marinated prawns from
the Tandoor

32. TANDOORI SALAT 12,9
Gemischter Salat mit marinierten
Hähnchenstreifen, gegrillt aus dem Tandoori
chicken salad with marinated and grilled
chicken strips from Tandoor

33. VITAL SALAT VEGAN 12,9
Gemischter Salat mit Avocado, rote Bete,
Kichererbsen garniert mit Granatapfel
Mixed salad with avocado, beetroot,
Chickpeas garnished with pomegranate



VEGETARISCH • VEGETARIAN

50. SABZI VEGAN

Gemüsecurry aus frischen Gemüse der Saison
mixed fresh vegetables in curry sauce

11,9

51. PANEER MAKHANI

Hausgemachter Rahmkäse in einer
Butter-Tomatensoße
homemade cheese in a creamy tomato sauce

13,9

52. DAL TARKA VEGAN

Verschiedene Linsen gebraten mit Ingwer,
Knoblauch und Tomaten
mixed lentils cooked with garlic, ginger and
tomatoes

12,9

53. PANEER JALFREZI

Rahmkäse gebraten mit Zwiebeln, Tomaten und
Paprika in einer roten sauer scharfen Soße
homemade cheese roasted with onions, tomatoes and
Capsicum in a hot sweet and sour sauce

13,6

54. BENGAN BOMBAY VEGAN

Auberginen mit Knoblauch und frischem Ingwer
in einer Kokos-Currysoße
Eggplants with garlic and fresh ginger
in curry-coconut sauce

12,9

55. PALAK PANEER

Hausgemachter Rahmkäse in Blattspinat,
gebraten mit Zwiebeln und Tomaten
homemade cheese roasted with onions and
tomatoes in spinach

13,9

56. KHADAI PANEER

Rahmkäse mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten,
verfeinert mit feinen Kräutern
homemade cheese with onions, capsicum
and tomatoes finished with fine herbs

13,6

57. ALU GHOBİ MASALA VEGAN

Frischer Blumenkohl mit Kartoffeln und
Tomaten in pikanten Gewürzen gebraten
Fresh potatoes and cauliflower roasted with
potatoes and tomatoes in hot herbs

12,9

60. MALAY KOFTA

Kartoffel-Gemüsebällchen in einer cremigen
Cashewnusssoße
vegetable balls in a creamy cashewnut sauce

13,9

61. SHAHI PANEER

Hausgemachter Rahmkäse in einer milden
Sahnesoße aus Gewürzen und Nüssen
Homemade cheese in a creamy sauce with herbs and nuts

13,9

62. SABZI KORMA

Gemüse in einer milden Sahnesoße
aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse,
Mandeln und Cashewnüssen
vegetables in an light spiced sauce with cheese, cream,
almonds and cashewnuts

12,9

63. CHANA MASALA VEGAN

Kiechererbsen mit Tomaten und Zwiebeln in einem
speziellen Masala
chick peas with tomatoes and onions in an
special masala

12,9

FISCH • SEAFOOD

66. BOMBAY JHINGA

Riesengarnelen mit Knoblauch und
frischem Ingwer in einer Curry-Kokossoße
King prawns with garlic and ginger in
curry-coconutsauce

17,2

67. JHINGA HYDERABADI

Riesengarnelen in einem grünem Curry
aus frischer Minze und Kokos
King prawns in green curry sauce made
from fresh mint and coconut

17,4

68. JHINGA JAHLFREZI

Riesengarnelen gebraten mit Zwiebeln, Tomaten
und Paprika in einer süß sauer scharfen Soße
King prawns roasted with onions, tomatoes and
Capsicum in a hot sweet and sour sauce

17,6

69. JHINGA MALAI

Riesengarnelen gebraten mit Kokosnuss in
einer cremigen Cashewnusssoße
King prawns cooked with coconut in an creamy
cashewnut sauce

17,9

70. MASHLI CURRY

Rotbarschfilet in einer würzigen Currysoße
red snapper in a spicy curry sauce

15,2

71. MASHLI MASALA

Rotbarschfilet in einer pikanten Soße aus
rischem Ingwer, Tomaten und Zwiebeln
red snapper in a sauce with ginger,
tomatoes and onions

15,4

72. MASHLI MADRASI

Rotbarschfilet mit Kokosraspeln in einer
südindischen roten Currysoße
red snapper with coconut cooked
in a south indian red curry sauce

15,6

73. JHINGA MADRASI

Riesengarnelen mit Kokosraspeln in einer
südindischen roten Currysoße
King prawns with coconut cooked
in a south indian red curry sauce

17,6

74. JHINGA DAHIWALA

Riesengarnelen gebraten mit Mandeln,
leichten Gewürzen in einer Nuss- Joghurtsoße
King prawns roasted with almonds light spices
in nut-yoghurt sauce

17,6

75. JHINGA MASALA

Riesengarnelen in einer pikanten Soße
aus frischem Ingwer, Tomaten und Zwiebeln
King prawns in a pikant sauce made
from fresh ginger, tomatoes and onions

17,6

76. JHINGA VINDALOO

Riesengarnelen zusammen mit gebratenen Kartoffeln
in einem scharfen roten Curry
King prawns roasted with potatoes in an hot red curry

17,9

BEILAGEN

SIDE ORDERS

KARTOFFELN klein 2,9 gross 4,9

gebratene Kartoffeln
roasted potatoes

GEMÜSE

gebratenes Gemüse
fried vegetables

4,9

POMMES

frittierte Pommes
fried fries

3,5

PULAO REIS klein 2,9 gross 4,9

Basmatireis mit Gemüse
Basmatirice with vegetables

BHATURA

Frittiertes Fladenbrot
Fried bread

2,4

NAAN

Fladenbrot mit Sesam
baked bread with sesam

2,4

BUTTER NAAN

Fladenbrot mit Butter und Sesam
bread with butter and sesam

2,6

GARLIC NAAN

Fladenbrot mit Knoblauch
bread with garlic

2,9

PANEER NAAN

Fladenbrot mit Rahmkäse
bread with cheese

3,2

PESHWARI NAAN

Fladenbrot mit Früchten und Nüssen
bread with fruits and nuts

4,9

NAAN PLATE

Mix aus allen Naan Broten
mix from all naan breads

9,9

CHAPPATI

Vollkornbrot
whole-grain bread

2,9

ALU PARATHA

Vollkornbrot mit Kartoffeln
whole-grain bread with potatoes

5,9

MANGO CHUTNEY

Eingelegte Mangos süß sauer
pickled mangos sweet sour

2,4

RAITA

Joghurt leicht gewürzt
yoghurt and herbs

2,6

BEILAGEN

SIDE ORDERS

KARTOFFELN klein 2,9 gross 4,9
gebratene Kartoffeln
roasted potatoes

GEMÜSE 4,9
gebratenes Gemüse
fried vegetables

POMMES 3,5
frittierte Pommes
fried fries

PULAO REIS klein 2,9 gross 4,9
Basmatireis mit Gemüse
Basmatirice with vegetables

BHATURA 2,4
Frittiertes Fladenbrot
Fried bread

NAAN 2,4
Fladenbrot mit Sesam
baked bread with sesam

BUTTER NAAN 2,6
Fladenbrot mit Butter und Sesam
bread with butter and sesam

GARLIC NAAN 2,9
Fladenbrot mit Knoblauch
bread with garlic

PANEER NAAN 3,2
Fladenbrot mit Rahmkäse
bread with cheese

PESHWARI NAAN 4,9
Fladebrot mit Früchten und Nüssen
bread with fruits and nuts

NAAN PLATE 9,9
Mix aus allen Naan Broten
mix from all naan breads

CHAPPATI 2,9
Vollkornbrot
whole-grain bread

ALU PARATHA 5,9
Vollkornbrot mit Kartoffeln
whole-grain bread with potatoes

MANGO CHUTNEY 2,4
Eingelegte Mangos süss-sauer
pickled mangos sweet-sour

RAITA 2,6
Joghurt leicht gewürzt
yoghurt and herbs

HALAL

HÄHNCHEN • CHICKEN

80. CHICKEN CURRY 12,9
Hähnchenbrust in einer würzigen Currysoße
chicken in curry sauce

81. CHICKEN KHADAI 14,9
Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln,
Paprika und Tomaten, verfeinert mit Fenchel
chicken with onions, capsicum and tomatoes
garnished with fennel

82. CHICKEN SAAG 14,9
Hähnchenbrustfilet in Blattspinat
gebraten mit Ingwer und Zwiebeln
chicken and spinach roasted
with ginger and onions

83. CHICKEN HYDERABADI 14,4
Hähnchenbrust in einem grünem Curry
aus frischer Minze und Kokos
chicken in a green curry sauce made from
fresh mint and coconut

84. CHICKEN SABZI 14,4
Hähnchenbrust mit verschiedenen
Gemüse in Currysoße
chicken filet in curry sauce with different
vegetables

85. BUTTER CHICKEN 14,9
Saftige gegrillte Hähnchenfleischstücke
in einer sahnigen Tomaten-Currysoße
grilled chicken cooked in a creamy
tomatoe sauce

86. CHICKEN NAWABI 14,9
Hähnchenbrust in einer süssen-Cashewnutsoße
mit verschiedenen Früchten
chicken filet in an sweet cashewnut sauce with fruits

87. CHICKEN JALFREZI 14,9
Hähnchenbrust gebraten mit Zwiebeln, Tomaten
und Paprika in einer roten sauer-scharfen Soße
chicken roasted with onions, tomatoes and
Capsicum in a hot sweet and sour sauce

88. CHILI CHICKEN 15,9
Hähnchenbrustfilet gebraten mit Zwiebeln,
Paprika und Tomate in Soja-Chili-Soße
chicken roasted with onions, capsicum
and tomatoes in a soja-chili-sauce

89. CHICKEN MADRASI 14,9
Hähnchenbrustfilet mit Kokosraspeln in einer
südindischen roten Currysoße
chicken with coconut cooked in a
south indian red curry sauce

90. CHICKEN VINDALOO 14,9
Hähnchenbrust zusammen mit gebratenen
Kartoffeln in einem scharfen roten Curry
chicken filet with potatoes in an hot red curry

91. CHICKEN TIKKA MASALA 14,9
Hähnchenbrust in einer roten Tomaten-
Currysoße mit Paprika und Zwiebeln
chicken filet in a red tomatoe-curry sauce
with capsicum and onions

92. CHICKEN KORMA 14,9
Hähnchenbrustfilet in einer Sahnesoße aus
Gewürzen, Rahmkäse, Mandeln und Cashewnüssen
chicken filet in an light spiced sauce with cheese,
cream, almonds and cashewnuts

HALAL

TANDOORI • TANDOOR

Grillspezialitäten aus dem Tandoori (original indischer Lehmofen)
Grilled specialities from the tandoor (original indian clay oven)

100. TANDOORI CHICKEN 17,9
halbes Hähnchen, 24 Stunden in Joghurt mit
speziellen indischen Gewürzen mariniert,
im Ofen gebacken
half chicken, marinated 24 hours in yoghurt
with special Indian spices, baked in oven

101. BATAK TIKKA 18,9
in würzigen Joghurt mariniertes gegrilltes
Entenbrustfilet mit Paprika und Zwiebeln,
garniert mit frischem Ingwer und Honig
duck grilled in Tandoor served with vegetables

102. CHICKEN TIKKA 17,9
gegrillte Hühnerfiletstücke ohne Knochen in spezieller
Joghurt-Sahnesauce mit Paprika, Zwiebeln & Ingwer
grilled chicken (boneless) in special yoghurt-
cream-sauce with paprika, onions and ginger

104. LAMB TIKKA 18,9
zarte Lammfleischstücke gegrillt mit Ingwer,
Paprika, Zwiebeln und fr. Tomaten in einer
Spezial-Gewürzmischung
delicate lamb grilled with ginger, paprika,
onions and fresh tomatoes in
a special spice blend

105. SCAMPI TIKKA 19,9
gegrillte Großgarnelen mariniert in spez.
Joghurt-Sahnesauce mit Paprika, Zwiebeln,
fr. Tomaten & Ingwer
grilled prawns marinated with special yoghurt-cream-
sauce with paprika, onions, fresh tomatoes and ginger

107. MIX GRILLPLATTE 21,9
Zusammenstellung aus allen
Grillspezialitäten aus dem Tandoori,
abgeschmeckt mit feinsten Kräutern und Gewürzen
A platter of all Tandoor speciality, finished with
exclusive herbs and spices

110. LAMB CURRY

Zartes Lammfleisch in einer würzigen Currysoße
Tender lamb in curry sauce

14,9

111. LAMB KORMA

Lammfleisch in einer milden Sahnesoße aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, Mandeln und Cashewnüssen
Lamb in an light spiced sauce with cheese, cream, almonds and cashewnuts

16,9

112. LAMB HYDERABADI

Lammfleisch in einem grünem Curry aus frischer Minze und Kokos
Lamb in a green curry sauce made from fresh mint and coconut

15,9

113. LAMB KADHAI 🔥

Lammfleisch mit Zwiebeln, Paprika und Tomaten, verfeinert mit verschiedenen Kräutern
Lamb with onions, capsicum and tomatoes garnishes with fennel and different herbs

15,9

114. LAMB BANGALORE

Lammfleisch mit frischen Ingwer und Knoblauch, abgeschmeckt mit Kräutern und Kokosraspeln
Lamb with fresh ginger and garlic, finished with spices and coconut

16,9

115. LAMB BHUNA GOHST

Eingelegtes Lammfleisch gebraten mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und exotischen Gewürzen
marinated lamb roasted with fresh ginger, garlic and onions finished with exotic spices

16,9

116. PALAK GOSHT

Lammfleisch in Blattspinat nach Art des Hauses gewürzt, mit Ingwer und Knoblauch
Pieces of lamb cooked with spinach and flavored with spices, ginger and garlic

15,9

117. LAMB MADRAS 🔥🔥

Lammfleisch mit Kokosraspeln in einer südindischen roten Currysoße
Lamb with coconut cooked in a south indian red curry sauce

16,9

118. LAMB SABZI

Lammfleisch mit verschiedenen Gemüse in Currysoße
Lamb in curry sauce with different vegetables

15,9

119. ROGAN JOSH

Lammfleisch in einer würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch und grünem Paprika in einer Currysoße
Lamb cooked in an exotic combination of spices, onions, garlic and capsicum

16,9

120. LAMB VINDALOO 🔥🔥🔥

Lammfleisch zusammen mit gebratenen Kartoffeln in einem scharfen roten Curry
Lamb with potatoes in an hot red currys

16,9

121. LAMB JALFREZI

Lammfleisch gebraten mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika in einer roten sauer scharfen Soße
lamb roasted with onions, tomatoes and Capsicum in a hot sweet and sour sauce

16,9

130. BATAK MAKHANI

Entenbrustfilet in Buttersoße
duck in a creamy butter tomatoe sauce

17,9

131. CHILI BATAK 🔥

Entenbrustfilet gebraten mit Zwiebeln, Paprika und Tomate in Soja-Chili-Soße
duck roasted with onions, capsicum and tomatoes in a soja-chili-sauce

18,9

132. BATAK SABZI

Entenbrustfilet mit verschiedenen Gemüse in Currysoße
duck in curry sauce with different vegetables

17,9

135. SHAHI BATAK

Entenbrustfilet in einer milden Sahnesoße mit Honig, geriebenem Rahmkäse, Mandeln, Cashewnüssen und Früchten
duck in an mildy sauce with fruits, cheese, honey, cream, almonds and cashewnuts

17,9

142. LAMB BIRYANI

Saftiges Lammfleisch zusammen mit Zwiebeln und Basmatireis gebraten, verfeinert mit frischer Minze und Cashewnüssen
Lamb together roasted with onions and basmatirice, finished with fresh mint and cashewnuts

16,9

143. SCAMPI BIRYANI

Riesengarnelen zusammen mit Zwiebeln und Basmatireis gebraten, verfeinert mit frischer Minze und Cashewnüssen
King prawns together roasted with onions and basmatirice, finished with mint and cashewnuts

17,9

144. CHICKEN BIRYANI

Saftiges Hähnchenfleisch zusammen mit Zwiebeln und Basmatireis gebraten, verfeinert mit frischer Minze und Cashewnüssen
chicken together roasted with onions and basmatirice, finished with mint and nuts

15,9

145. BATAK BIRYANI

Entenbrustfilet zusammen mit Zwiebeln und Basmatireis gebraten, verfeinert mit frischer Minze und Cashewnüssen
duck together roasted with onions and basmati rice, finished with fresh mint and cashewnuts

17,9

KARTOFFELN klein 2,9 gross 4,9

gebratene Kartoffeln
roasted potatoes

GEMÜSE

4,9

gebratenes Gemüse
fried vegetables

POMMES

3,5

frittierte Pommes
fried fries

PULAO REIS klein 2,9 gross 4,9

Basmatireis mit Gemüse
Basmatirice with vegetables

BHATURA

2,4

Frittiertes Fladenbrot
Fried bread

NAAN

2,4

Fladenbrot mit Sesam
baked bread with sesam

BUTTER NAAN

2,6

Fladenbrot mit Butter und Sesam
bread with butter and sesam

GARLIC NAAN

2,9

Fladenbrot mit Knoblauch
bread with garlic

PANEER NAAN

3,2

Fladenbrot mit Rahmkäse
bread with cheese

PESHWARI NAAN

4,9

Fladebrot mit Früchten und Nüssen
bread with fruits and nuts

NAAN PLATE

9,9

Mix aus allen Naan Broten
mix from all naan breads

CHAPPATI

2,9

Vollkornbrot
whole-grain bread

ALU PARATHA

5,9

Vollkornbrot mit Kartoffeln
whole-grain bread with potatoes

MANGO CHUTNEY

2,4

Eingelegte Mangos süß sauer
pickled mangos sweet sour

RAITA

2,6

Joghurt leicht gewürzt
yoghurt and herbs

COFFEE • TEA

Tasse Kaffee	3,2
Espresso	2,8
Doppelter Espresso	3,8
Espresso Macchiato	3,2
Cappuccino	3,4
Latte Macchiato	3,6
Milchkaffee	3,8
Coffee Baileys / Amaretto	5,6
Irish Coffee	5,6
Eiskaffee Vanille	5,6
Heisse Schokolade mit Sahne	4,4

Frischer Ingwer Orangen Tee	4,4
Frischer Pfefferminz Tee	4,4
Indischer Yogi Tee mit Milch und Honig	2,9

 BIO Darjeeling Tee	3,4
BIO Assam Tee	3,4
BIO Earl Grey Tee	3,4
BIO Kamille Tee	3,4
BIO Grüner Tee	3,4
BIO Jasmin Tee	3,4
BIO Früchte Tee	3,4

SÄFTE • JUICES

	0,2l	0,4l
Orangensaft	3,20	3,90
Apfelsaft	3,20	3,90
Grapefruitsaft	3,20	3,90
Ananassaft	3,20	3,90
Bananensaft	3,20	3,90
Kirschsaft	3,20	3,90
Kiba Kirsch / Banane	3,20	3,90
Mangonektar	3,20	3,90
Lycheenektar	3,20	3,90
Guavenektar	3,20	3,90
Maracujanektar	3,20	3,90
Ananas-Kokosnusssaft	3,20	3,90
Alle Säfte als Schorle	3,20	3,90

FRISCH GEPRESST

Orangen-, Grapefruit-, Karottensaft	4,5	7,8
Sellerie mit Gurke und Ingwer Saft	4,5	7,8

DESSERTS

GULAB JAMUN	5,9
Süsse indische Griessbällchen, mit Früchten und Vanille Eis Indian sweet samp balls fruits and vanille ice cream	

SIZZLING BROWNIE	6,9
Chocolate Brownie mit Vanilla Eiscreme, serviert auf einer heißen Platte übergossen mit Schokosauce Chocolate brownie with vanilla ice cream, served on poured over a hot plate with creamy chocolate sauce	

KUCHEN

Apfelkuchen	4,2
Käsekuchen	4,2
Erdbeerkuchen	4,6
Schwarzwälder Kirschtorte	4,6
Sachertorte	4,6

SOFTDRINKS

	0,2l	0,4l
Tafelwasser still/sprudel	2,9	3,2
Mango-Lassi	3,6	4,2
Coca Cola	3,2	3,9
Coca Cola light	3,2	3,9
Fanta	3,2	3,9
Sprite	3,2	3,9
Spezi	3,2	3,9
Ice Tea pfirsich/Zitrone	3,2	3,9
Schweppes Bitter Lemon	3,2	3,9
Schweppes Tonic Water	3,2	3,9
Schweppes Ginger Ale	3,2	3,9

Römer Quelle Flasche still/sprudel	Fl. 0,75l	5,9
1 Liter Karaffe Tafelwasser still/sprudel	1l	5,6
Malztrunk Flasche	Fl. 0,33l	3,1
Red Bull	D. 0,25l	3,6

EIS • ICE CREAM

Tiramisu	4,4
Zitroneneis in eigener Schale serviert	6,6
Orangeneis in eigener Schale serviert	6,6
Ananaseis in eigener Schale serviert	7,6
Kokoseis in eigener Schale serviert	7,6



BIER • BEER

	0,3l	0,5l
Warsteiner Pils vom Fass	3,8	4,8
Oberbräu bayrisch hell vom Fass	3,8	4,8
König Ludwig Dunkel vom Fass	3,9	4,9
König Ludwig Hefeweizen vom Fass	3,9	4,9
Radler (Fanta)	3,6	4,6
Alster (Sprite)	3,6	4,6
Diesel (Cola)	3,6	4,6
König Ludwig Kristallweizen	Fl. 0,5l	4,9
König Ludwig Hefeweizen dunkel	Fl. 0,5l	4,9
König Ludwig Hefe-Alkoholfrei	Fl. 0,5l	4,9
Warsteiner Pils-Alkoholfrei	Fl. 0,33l	3,6
Berliner Weisse rot / grün	Fl. 0,33l	4,2
King Fisher Premium	Fl. 0,33l	3,9
Mangobier		4,6
Lycheebier		4,6
Guavenbier		4,6

APERITIF

Martini Dry, Rosso, Bianco	4,9	5 cl
Pernod	4,9	5 cl

PROSECCO

	Glas	Flasche
Prosecco Vino Frizzante	3,5	22,9
Hugo	5,5	
Prosecco Aperol	6,9	
Glas Sekt mit Mango, Lychee o. Guave	3,5	
Flasche Moet Brut Imperial 0,75l		89,9
Flasche Moet Brut Imperial 0,375l		49,9

DEGISTIF

	2 cl	4 cl
Averna		4,5
Jaegermeister		4,5
Fernet Branca	2,5	4,5
Sambuca	3,2	4,5
Mangoschnapps		4,5
Ramazotti	3,2	4,9
Baileys	3,2	4,9
Grappa		4,9

RUM

Havana3	4,5	4cl
Bacardi Superior	4,5	4cl
Bacardi Premium Black	4,8	4cl
Old Monk Black Indian Rum	4,8	4cl

TEQUILA

	2 cl	4 cl
Tequila silver	2,8	4,5
Tequila gold	2,8	4,5

LONGDRINKS

Cubra Libre	7,9
Havana, Limetten, Cola	
Longdrink Tonic	7,9
(Wahlweise mit Gin oder Aperol) Tonic Water	
Longdrink Cola	7,9
(Wahlweise Whiskey, Wodka, Rum, Asbach Uralt, Bacardi) Cola	
Longdrink Wodka	7,9
(Wahlweise mit Bitter Lemon, O-Saft oder Red Bull) Absolut Wodka	
Metaxa Sun Ginger	7,9
Metaxa mit Ginger Ale	
Campari	7,9
Orange oder Soda	
Tequila Sunrise	7,9
Tequila, Granatapfelsirup, Orangensaft	
Malibu Maracuja	7,9
Malibu, Maracujasaft	
Aperol Tonic	7,9
Aperol, Tonic Water	
Longdrink Sour	7,9
(Wahlweise Whiskey, Wodka, Gin oder Tequila) Rohrzucker, Zitronen- und Limettensaft	
Gin Fizz	7,9
Bombay Sapphire, Zitronen- und Limettensaft, Rohrzucker, Soda	
Hemingway Sour	7,9
Gin, Cherry Brandy, Granatapfelsirup, Zitronen- und Limettensaft, Rohrzucker	
Pineapple Fizz	7,9
W. Rum, Limetten-, Zitronen-, Ananassaft, Zuckersirup, Soda	

WODKA

	2 cl	4 cl
Smirnoff	2,8	4,5
Absolut	2,8	4,5
Finlandia	2,8	4,5
Moskovskaja	2,8	4,5

WHISKEY

	2 cl	4 cl
Jim Beam	3,5	5,5
Jack Daniels	3,5	5,5
Tullamore Dew	3,8	5,8
Ballantines	3,9	5,8
Johnny Walker Red Label	3,5	5,5
Johnny Walker Black Label	4,9	6,8
Chivas Regal	4,5	7,5
Glenfiddich Malt	4,5	7,5
Glen Grant Single Malt	4,5	7,5

COGNAC BRANDY

Hennessy	4 cl	5,5
Remy Martin		5,5
Asbach Uralt		4,5
Osborne Veterano		4,5
Metaxa 5 Sterne		5,0
Metaxa 7 Sterne		5,0

FLASCHENWEINE WEIß

Flasche / Bottle

LA PETITE PERRIERE SAUVIGNON APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

- **DOMAINE DE LA PERRIERE** -

Intensive, blassgoldene Farbe. Explosive Nase mit Aromen sehr reifer gelber Früchte und auch exotischer Früchte. Im Mund klar und erfrischend mit Melone-Noten und mineralischer Struktur.

21,90€

50° RIESLING FEINHERB QUALITÄTSWEIN

- **JWG JOHANNISBERGER WEINVERTRIEB** -

Ein lebendiges, frisch-fruchtiges Bouquet mit Noten von Limetten, Birnen und Ananas. Im Geschmack ausgewogen mit einem anregenden Süße-Säure-Spiel.

19,9€

GRÜNER VELTLINER STRAWANZER QUALITÄTSWEIN

- **WEINGUT HEIDERER - MAYER** -

Jugendlich, erfrischend und spritzig: So präsentiert sich dieser Wein. Dezentere Apfelaromen, gute Säurebalance. Zu leichten Gerichten passend.

19,9€

FLASCHENWEINE ROT

Flasche / Bottle

RAIZA CRIANZA

- **DENOMINACIÓN DE ORIGEN** -

sein Aroma erinnert an Konfitüre aus roten und schwarzen Früchten. Dezentere würzige Note vom Holz. Im Geschmack vollmundig, komplex und ausgewogen, würzig.

19,90€

MALBEC CEPAS DE AMERICA

- **BODEGA LOS TONELES** -

Ein tiefdunkler Malbec mit vollmundigen Aromen von reifen, schwarzen Kirschen. Feine Anklänge von Vanille. Sehr mild und weich. Passend zu allen kräftigen Fleisch- und Geflügelgerichten.

22,9€

CÔTES DU RHÔNE ROUGE „LES TERRASSES DE L'ÉRIDIAN“

- **MAISON LES ALEXANDRINS** -

Frankreich - Rhonetal

Klassischer Côtes du Rhône. Fruchtig, frisch und leischig, mit wunderschönen Tanninen. Ein groß-artiger Wein für jeden Tag.

24,9€

OFFENE WEISSWEINE

PINOT GRIGIO// TROCKEN, FEINFRUCHTIG, AUSGEWOGEN

0,2l

0,5l

4,8

9,9

CHARDONNAY// TROCKEN, FRISCH, ZARTES AROMA

5,2

10,3

RIESLING// LIEBLICH, FRUCHTIG

4,5

9,6

ROSE// TROCKEN, FEINFRUCHTIG, AUSGEWOGEN

4,5

9,6

OFFENE ROTWEINE

MERLOT// TROCKEN, FRUCHTIG, VOLLMUNDIG

0,2l

0,5l

5,5

10,6

CABERNET SAUVIGNON// TROCKEN, KRÄFTIG AUSGEGLICHEN

5,2

10,3

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COLLE // TROCKEN, FRUCHTIG

5,2

10,3