





## Menü I - Tandoori Lajawab

### Dal Shorba

*Indische Linsensuppe  
Delicious lentil soup*

### Murgh Pakora

*Hühnchenfleisch in speziellem Teig ausgebacken  
Boneless chicken pieces marinated in gram flour batter and fried*

### Naan

*Ein herzförmiges Fladenbrot aus dem Tandoor-Ton-Ofen  
Leavend bread of fine flour baked in the Tandoor*

### Tandoori-Grill-Platte • Mixed Grill Platter

*Die feinsten Bissen aus dem Tandoor-Ofen für Sie zusammengestellt:  
Hühnchen, Lamm, Fisch und Riesen-Garnelen  
Delicious combination of Tandoor grilled lamb, chicken and seafood*

### Gemischter Indischer Salat • Salad

*mit Kräuter-Dressing  
indian style delicious salad with herbs dressing*

### Nachspeise nach Wahl • Choice of desert

28,00 €

## Menü II - Dinner for 2

**Gemischte Vorspeise - Hauptgericht - Nachspeise  
Mixed Starters - Main Dish - Dessert**

### Hauptgericht - Main Dish

Hühnergericht - Chicken Dish  
Lammgericht - Lamb Dish  
Gemüsegericht - Vegetable Dish  
Linsengericht - Lentil Dish

*oder 4 vegetarische Gerichte - or 4 different vegetable dishes*

*dazu servieren wir Basmatireis und Naan (Brot) - served with Basmati-Rice and Naan (bread)*

45,00 €

## Business Lunch

*Verschiedene Gerichte von 6,00 € bis 10,00 €  
Different dishes from 6,00 € to 10,00 €*

*Montag bis Samstag von 12.00 Uhr bis 15.00 Uhr  
Mondays to Saturdays from 12.00 h to 15.00 h*

6,00 € - 10,00 €



## Garam Lukme

### Vorspeisen • Appetizers

#### 10 - Sabzi Pakora

*Eine Auswahl von Gemüsen der Saison, mariniert und in einem Teig aus Kicher-Erbesen frittiert*  
*Seasonal vegetables savoury fritters marinated in gram flour batter and fried*

6,50 €

#### 11 - Cocktail Samosa

*Ein knuspriger Teigmantel, gefüllt mit gewürzten Kartoffeln und Erbsen.*  
*A deep fried savoury pastry stuffed with spiced potatoes and peas.*

7,50 €

#### 12 - Murgh Pakora

*Hühnchenfleisch in einem Teig aus Kicher-Erbesen frittiert*  
*Boneless chicken pieves marinated in gram flour batter and fried*

6,00 €

#### 13 - Jhinga Pakora

*Riesen-Garnelen in einem Teig aus Kicher-Erbesen frittiert*  
*Jumbo shrimps battered with thick gram flour paste and fried*

10,00 €

#### 14 - Cocktail Seekh Kebab

*Lammhackfleisch mit erlesenen indischen Kräutern und Gewürzen, am Spieß*  
*im Tandoor-Ton-Ofen über Holzkohle gegrillt und anschließend in Buttersauce kurz gebraten*  
*Minced lamb blended with special spices and herbs cooked on skewer*  
*in charcoal clay oven*

6,00 €

#### 15 - Pathar Kebab

*Spezialität des Chefs: Zarte Lammfleischstücke mariniert mit Spezialkräutern.*  
*Cook's speciality: Tender pieces of lamb marinated with special herbs.*

12,00 €

#### 16 - Seep

*Muscheln mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch kurz gebraten,*  
*gewürzt mit unseren speziellen Kräutern und Gewürzen*  
*Mushels sauted with fresh onions, tomatoes, ginger, garlic and flavoured*  
*with our special herbs and spices*

6,50 €

#### 17 - Gemischter Teller - Mixed Platter

*Aus dem Tandoor und der Pfanne - From Tandoor an pan*  
*(Min. für 2 Pers.) zusammengestellt aus: Murgh Tikka, Nawabi Seekh Kebab, Paneer Tikka, Samosa, Sabzi Pakora*  
*(Min. for 2 Pers.) containing: Murgh Tikka, Nawabi Seekh Kebab, Paneer Tikka, Samosa and Sabzi Pakora*

pro/per Person 11,50 €



## Shorba

Suppen • Soups

### 20 - Dal Shorba

*Delikate Linsensuppe mit roten Linsen, erlesenen Kräutern und milden, indischen Gewürzen zubereitet*  
*Delicious lentil soup made with red lentils, herbs and mild indian spices*

3,50 €

### 21 - Murgh Shorba

*Eine Hühnersuppe nordindischer Art, pikant gewürzt*  
*Chickensoup with mild indian spices*

3,50 €

### 22 - Tamatar Ka Shorba

*Delikate Tomatenuppe, nach einem speziellen Rezept, aus feinsten Kräutern und einer perfekt abgestimmten Gewürzmischung*  
*A fresh garden tomatosoup prepared authentically in our North Indian tradition*

3,50 €



## Roti

Brote aus dem traditionellen Tandoor-Ton-Ofen, über Holzkohle gebacken  
Breads from traditional indian charcoal oven Tandoor

### 30 - Tandoori Roti

*Vollkornbrot aus Sauerteig  
Leavened whole wheat flour bread*

2,00 €

### 31 - Naan

*Ein herzförmiges Sauerteig-Fladenbrot aus feinstem Mehl  
Leavened bread of fine flour*

2,50 €

### 32 - Paratha

*Vielschichtiges, mit Butter zubereitetes Sauerteig-Vollkornbrot  
Buttered and leavened whole wheat bread*

3,00 €

### 33 - Keema Naan

*Sauerteig-Brot aus feinstem Weizenmehl, mit saftigem Lammhackfleisch und indischen Gewürzen farviert  
Leavened bread of fine flour stuffed with minced lamb*

4,50 €

### 34 - Pyaz-Ka-Kulcha

*Brot aus feinstem Weißmehl mit Zwiebeln gefüllt  
Superfine flour bread stuffed with onions*

3,50 €

### 35 - Kashmiri Naan

*Brot aus Weißmehl mit feingehackten Zwiebeln, Kartoffeln und Käse gefüllt  
Fine flour bread stuffed with fine chopped onions, potatoes and cheese*

4,00 €

### 36 - Lachedar Naan

*Spezialität des Hauses  
A house speciality*

3,50 €

### 37 - Garlic Naan

*Brot aus Weißmehl mit Knoblauch  
Fine flour bread with garlic*

4,00 €



## Tandoor-Ki-Bahare

Köstlich Gebratenes aus dem Tandoor-Ton-Ofen - Alle Gerichte werden mit Fladenbrot und Salat serviert  
Roasts from special charvoal oven Tandoor - All are served with nan and salad

### 40 - Murgh Tandoori

*Zartes Hühnchenfleisch in Joghurt, Knoblauch, Ingwer und Essig mariniert und am Spieß im Tandoor-Ton-Ofen gegrillt*

*Chicken marinated in yoghurt, garlic, ginger, vinegar and cooked in clay oven*

12,50 €

### 41 - Kakori Kebab

*Saftiges gehacktes Lammfleisch mit einer besonderen Gewürz- und Kräutermischung, fein gehackten Zwiebeln, am Spieß im Tandoor-Ton-Ofen gegrillt*

*Fine mince of lamb flavoured with herbs and ground onions broiled on skewers on the Tandoor*

13,50 €

### 42 - Murgh Tikka

*Zarte Stückchen Hühnchenfleisch nach 24-stündiger Marinade am Spieß im Tandoor-Ton-Ofen gegrillt*

*Boneless chicken pieves marinated for 24 hours and cooked in Tandoor*

12,00 €

### 43 - Lamb Carré Chops

*Saftige, marinierte Lammfleisch-Koteletts am Spieß im Tandoor-Ton-Ofen gegrillt*

*Pieces of lamb chops marinated and cooked in Tandoor*

17,00 €

### 44 - Tikka Malai Kebab

*Zarte Stückchen Hühnchenfleisch in unserer Spezial-Sauce mariniert und im Tandoor-Ton-Ofen gegrillt*

*Soft pieces of chicken marinated in our special sauce cooked in Tandoor*

14,00 €

### 46 - Fish Tandoori

*Lachs aus dem Tandoor-Ton-Ofen - Spezialität des Hauses*

*Grilled salmon - House speciality*

17,50 €

### 47 - Jhinga Tandoori

*Riesen-Garnelen nach 24-stündiger Marinade im Tandoor-Ton-Ofen gebacken*

*Jumbo prawns marinated for 24 hours and roasted in Tandoor*

25,50 €

### 48 - Tandoori-Grill-Platte • Tandoori's Mixed Platter

*Eine köstliche Zusammenstellung aus dem Tandoor-Ton-Ofen: gegrilltes Lammcarré, Hühnchen und Meeresfrüchte*

*Delicious combination of Tandoori, grilled lamb carré, chicken and seafood*

22,50 €



## Gosht-Ki-Haandi

Orientalische Eintöpfe. Alle Gerichte sind mild gewürzt (auf Wunsch mittelscharf oder scharf) und werden mit Langkornreis serviert

Oriental pots dishes. All curries are mild (medium or hot as desired) and are served with long grain rice

### 50 - Gosht Palak

*Saftiges Lamm-Ragout mit frischen Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten und mit Spinat und einer aromatischen Gewürzmischung gegart*

*Succulent pieces of lamb cooked with spinach and flavoured with spices*

15,50 €

### 51 - Bhuna Gosht

*Lammfleisch-Stücke in einer pikanten Sauce mit Tomaten und Zwiebeln gekocht*

*Cubes of lamb cooked in a spiced gravy with tomatoes and onions*

16,50 €

### 52 - Lamb Vindaloo

*Eine Spezialität aus Goa. Zarte Lammfleisch-Stücke in Essigmarinade eingelegt, in einer pikanten Sauce gegart und mit Kartoffeln serviert*

*A Goan speciality. Pieces of lamb marinated with vinegar and a blend of spices, then cooked in a tangy piquant sauce, garnished with potatoes*

15,50 €

### 53 - Lamb Curry

*Saftige Lammfleisch-Stücke mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Joghurt gekocht*

*Soft pieces of lamb cooked with ground onions, ginger, garlic, yoghurt and mild spices*

15,50 €

### 54 - Gosht Khyberi

*Zarte Lammfleisch-Stücke in Ingwer, Knoblauch und Joghurt mariniert, mit speziellen Kräutern und Gewürzen im Tandoor-Ton-Ofen gegrillt, anschließend mit Tomaten, Zwiebeln und Paprikaschoten kurz gebraten*

*Tender pieces of lamb baked in Tandoor with special herbs and spices and sauted with tomatoes, onions and capsicum*

16,50 €

### 55 - Bhindi Gosht

*Saftige Lammfleisch-Stücke mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Joghurt gekocht, anschließend mit Okra-Gemüse kurz gebraten - eine Spezialität des Hauses*

*Soft pieces of lamb cooked with ground onions, ginger, garlic and sauted with fresh okras. A house speciality*

16,50 €

### 56 - Lammcarré Masala

*Gegrillte Lammcarré-Stücke in einer speziellen Sauce des Chefs gekocht*

*Grilled pieces of lamb carré chops cooked in Chef's special sauce*

18,50 €

### 57 - Gosht-Do-Pyaza

*Pikant gewürztes Lamm zubereitet in einer Zwiebelsauce (mild/normal/scharf)*

*Pieces of lamb cooked in a spicy onion sauce (mild/normal/hot)*

15,50 €



## Murgh-Ki-Haandi

Hühnchenfleisch-Spezialitäten mit Langkornreis serviert  
Chicken specialities served with long grain rice

### 60 - Murgh Tikka Makhani

*Im Tandoor-Ton-Ofen zubereitetes, mariniertes Hühnchenfleisch  
serviert in einer mit Gewürzen und Tomaten verfeinerten Buttersauce  
Tender pieces of chicken cooked in Tandoor, submerged in a butter sauce  
enriched with green spices and tomatoes*

16,50 €

### 61 - Murgh Korma

Hühnchenfleisch nach einem Rezept der königlichen Moghul-Küche zubereitet,  
beliebtes Gericht der Moghul-Höfe  
Boneless chicken prepared in a recipe from the kitchen of Moghul Emperors

14,50 €

### 62 - Palak Murgh

*Saftige Hühnchenfleisch-Stücke in mild gewürztem Spinat mit Ingwer, Knoblauch und Kashmir-Gewürzen  
Succulent pieces of boneless chicken cooked in mildly spiced spinach and flavoured with Kashmiri spices*

15,50 €

### 63 - Murgh Jalfratie

Zarte Hühnchenfleisch-Stücke mit frisch gemahlene Gewürzen mariniert und  
mit frischen Tomaten, Zwiebeln und grünem Paprika gebraten  
Tender pieces of chicken marinated with fresh ground spices and sauted with tomatoes, onions and capsicum

15,50 €

### 64 - Murgh Curry

*Curryhähnchen nach Art des Hauses  
Curry chicken - House speciality*

14,50 €

### 65 - Murgh Masala

*Saftige Hühnchenfleisch-Stücke nach Art des Hauses  
Succulent pieces of boneless chicken cooked in our chef's special recipe*

15,50 €

### 66 - Chicken Tikka Masala

*Saftiges Hühnchenfleisch gegrillt nach Art des Hauses  
Succulent pieces of boneless grilled chicken cooked in our chef's special recipe*

16,50 €

### 67 - Murgh Vindaloo

*Hühnerstücke und Kartoffeln, zubereitet mit Gewürzen in einer scharfen Soße aus Kokosmilch und Essig (nur scharf)  
Pieces of chicken and potatoes, cooked with spices in a coconut, vinegar and chilly sauce (only hot)*

14,50 €



## Dariyayi Namooone

Meeres-Spezialitäten mit Langkornreis serviert  
Seafood specialities served with long grain rice

### 70 - Bombay Jhinga Masala

*Riesen-Garnelen mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen geröstet  
ein Beispiel der Kochkunst aus Bombay*  
*Jumbo prawns cooked with fresh tomatoes, onions and spices in a thick gravy  
an art of Bombay*

23,50 €

### 71 - Goa Machi Curry

*Ein Fisch-Curry-Gericht aus Goa. Rotbarsch-Stücke mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch,  
abgestimmten Kräutern und Gewürzen gebraten, und in einer milden Sauce gegart*  
*A famous fish-curry of Goa cooked with herbs and spices and mild gravy*

17,50 €

### 72 - Tandoori-Meeresfrüchte-Platte • Mixed Seafood Platter

*Eine Zusammenstellung köstlicher Meeresfrüchte mit einer Kräuter- und Gewürzmischung  
in einer ganz besonderen Sauce gegart*  
*Delicious combination of seafood sauted with special herbs and spices and cooked in a very special sauce*

23,50 €

### 73 - Prawn Curry

*Riesen-Garnelen gekocht in einer speziellen Sauce des Hauses, exotisch gewürzt*  
*Jumbo prawns cooked in a special sauce of the house, flavoured with exotic herbs and spices*

22,50 €

### 74 - Fisch Masala • Fish Masala

*Fisch zubereitet mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, in einer Tomatensoße (mild/normal/scharf)*  
*Fish prepared in an onion, ginger, garlic and tomato gravy (mild/normal/hot)*

15,50 €



## Chaval Ke Namooone

Kulinarische Reis-Spezialitäten zubereitet mit „Basmati Reis“  
Oriental culinary rice specialities with "Basmati Rice"

### 80 - Murgh-Ki-Biryani

*Gebratener Safranreis mit Kashmir-Gewürzen - Ein typisches Gericht aus der Mughlai-Küche  
Gewürzte Hühnchenfleisch-Stückchen in Safranreis nach Mughlai-Art  
Spiced pieces of chicken in saffron rice Mughlai style*

14,00 €

### 81 - Gosht-Ki-Biryani

*Gebratenes und gewürztes Lammfleisch in Safranreis nach indischer Art, serviert mit Mandeln  
Fried spiced pieces of lamb in saffron rice Indian style, cooked with almonds*

15,00 €

### 82 Sabzi-Ki-Biryani

*Typisch indischer Langkornreis mit Zwiebeln, Tomaten und Joghurt gekocht  
und mit einer Vielfalt von Gewürzen serviert  
Long grain rice cooked with onions, tomatoes and yoghurt, mixed with vegetables*

12,50 €

### 84 - Pillau Chawal

*Spezieller indischer Langkornreis  
Long grain rice*

4,00 €

### 85 - Zeera Pulao

*Reis verfeinert mit Kümmel  
Rice flavoured with cumin*

4,00 €

## Sabzi-Ke-Namooone

Für Vegetarier und Nicht Vegetarier  
For vegetarians and non-vegetarians

### 90 - Palak Paneer

*Frischer hausgemachter Hüttenkäse mit Spinat, Sahne und frisch gemahlene Gewürzen  
Fresh home-made cottage cheese with spinach and fresh spices*

11,50 €

### 91 - Mattar Paneer

*Frischer hausgemachter Hüttenkäse mit grünen Erbsen, Zwiebeln, Tomaten, Joghurt und Kashmir-Gewürzen  
Home-made cottage cheese, green peas cooked in onions, tomatoes, yoghurt and Kashmir spices*

11,50 €



### 92 - Aloo Ghobi Masala

*Blumenkohl und Kartoffeln mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten*  
*Cauliflower and potatoes cooked in indian spices*

11,00 €

### 93 - Eggplant Bharta

*Ganze Auberginen über offener Flamme gegrillt, püriert, mit Kräutern gewürzt und mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch angerichtet*

*Whole eggplants are baked over an open flame, mashed and seasoned with herbs and sauted with onions*

11,00 €

### 94 - Navrattan Sabzi-Korma

*Allerlei Gemüse der Saison mit Kashmir-Gewürzen, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch zubereitet, mit Sahnesauce*  
*Various seasonable vegetables cooked together in mixed spices with cream*

11,50 €

### 95 - Paneer Masala

*Frischer hausgemachter Hüttenkäse mit Chef's special Sauce*  
*Homemade cottage cheese cooked in chef's special sauce*

11,50 €

### 96 - Maharani Dal

*Schwarze Linsen mit einer besonderen Gewürzmischung in Buttersauce gebraten*  
*Creamed lentils with spices*

11,50 €

### 97 - Pili Dal

*Gelbe Linsen zubereitet mit milden Gewürzen (mild/normal/scharf)*  
*Yellow lentils prepared with mild spices (mild/normal/hot)*

11,50 €

### 98 - Dum-Aloo

*Gebratene Kartoffeln mit Kräutern und Gerwürzen in pikanter Sauce serviert*  
*Potatoes cooked in herbs and spices with little gravy*

10,00 €

### 99 - Bhindi Masala

*Gartenfrisches Okra-Gemüse mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und speziellen indischen Gewürzen zubereitet*  
*Gardenfresh okra cooked with onions, tomatoes in special Indian spices*

11,50 €

### 100 - Mattar Mushroom

*Erbesen und Champignons, zubereitet mit Zwiebeln, Tomaten, versch. Gewürzen und Cashewkernpaste (mild/normal/hot)*  
*Peas and mushrooms prepared with onion, tomato, different spices and cashewpaste (mild/normal/hot)*

11,50 €

### 101 - Aloo Mattar

*Kartoffeln und Erbsen zusammen gekocht in einer delikaten Soße (mild/normal/hot)*  
*Potatoes and peas cooked in a delicate sauce (mild/normal/hot)*

11,50 €



## Chat Pats

Beilagen  
Tid bits

### 110 - Pappadams

*Knusprige Linsenwaffeln in der indischen Sonne getrocknet und im Tandoor-Ton-Ofen gebacken*  
*Lentil cracker sun dried and baked in Tandoor*

1,00 €

### 111 - Raita

*Erfrischender Joghurt mit Gurke und verschiedenen Kräutern*  
*Cool whipped yoghurt with cucumber and various herbs*

4,00 €

### 112 - Lassi

*Joghurtgetränk mit erfrischender Minze und Masala-Gewürzen (süß/salzig/Mango)*  
*Yoghurt, mint and Masala shake (sweet/salty/Mango)*

3,00 €

### 113 - Katchumber-Salad

*Frischer grüner Salat mit gehackten Gurken und Tomaten in Kräuter-Dressing,*  
*mit typisch indischen Gewürzen serviert*  
*Fresh garden seasoned salad indian style*

4,00 €

## Mithai-Ka-Ghar

Traumhafte Nachspeisen  
Desserts

### 120 - Kulfi

*Indisches Eis mit frischer Milch, blanchierten Mandeln und Pistazien in einer fernöstlichen Creation*  
*Icecream from fresh milk, blanched almonds and pistachio*

5,00 €

### 121 - Mango Kulfi

*Indisches Eis mit frischer Milch, blanchierten Mandeln, Pistazien und Mango*  
*Icecream from fresh milk, blanched almonds and pistachio and mango*

5,50 €

### 122 - Gulab Jamun

*Hausgemachte Hüttenkäseballchen, frittiert und in Zuckersirup und Rosenwasser getaucht*  
*Cottage cheese balls, deep fried and dipped in sugar sirup and rose water*

4,50 €



## Büffet

### Lunchon Special • Unser beliebtes Familienbüffet

*Sonntags von 12.00 bis 14.30 Uhr*

*Kinder unter 12 Jahren bezahlen nur die Hälfte*

*Essen Sie soviel Sie mögen!*

### Lunchon Special • Our famous family buffet

*Every sunday 12.00 - 14.30h*

*Children under 12 half price*

*Eat as much as you can!*

15,00 €





## Getränke



## Warme Getränke

300	Masala Tee, <i>der Volkstee aus Indien</i>	Port.	3,50 €
301	Darjeeling-Tee, <i>begehrter indischer Qualitäts-Hochlandtee</i>	Port.	3,00 €
302	Grüner Tee / Pfefferminz Tee / Zitronen Tee	Port.	3,00 €
303	Cappuccino	Tasse	3,50 €
304	Espresso	Tasse	2,50 €
305	Kaffee / Milchkaffee	Tasse	2,50 €

## Alkoholfreie Getränke

400	Mineralwasser S. <i>Pellegrino</i>	Q25l	2,00 €
401	Stilles Wasser	0,3l	2,00 €
402	Coca-Cola <sup>1,2</sup>	0,3l	3,00 €
403	Fanta <sup>2,3</sup>	0,3l	3,00 €
404	Apfelsaft	0,3l	3,00 €
405	Orangensaft	0,3l	3,00 €
406	Schweppes Tonic	0,2l	2,50 €
407	Schweppes Bitter Lemon	0,2l	2,50 €
408	Schweppes Ginger Ale	0,2l	2,50 €
409	Mango Saft	0,3l	3,00 €
410	Evian	1,0l	5,50 €
411	S. <i>Pellegrino</i>	1,0l	6,00 €
412	Apfelschorle	0,3l	3,00 €
413	Sprite	0,3l	3,00 €

## Apéritif/Digestif

500	„Anarkali“-Cocktail <i>Spezialität des Hauses</i> Mango-, Orangensaft, Indian Rum, Blue Curaçao und Grenadine		7,50 €
501	Kir <i>Weißwein mit Cassis</i>	0,1l	5,00 €
502	Kir <i>Royal Sekt mit Cassis</i>	0,1l	5,00 €
503	Martini Bianco, rosso, dry	5cl	3,00 €
504	Sherry Sack dry, medium	5cl	3,50 €
505	Harvey Bristol Cream	5cl	3,50 €
506	Portwein	5cl	3,50 €
507	Campari <sup>2</sup> <i>mit Soda oder Orangensaft</i>	5cl	5,00 €

## Gin

261	Gordon's	4cl	6,50 €
-----	----------	-----	--------

## Wodka

262	Moskovskaya	4cl	6,50 €
263	Absolut Wodka	4cl	6,50 €



## Rum

264	Bacardi White	4cl	6,00 €
266	Indian Rum	4cl	6,00 €

## Whisky

267	Ballantines	4cl	5,00 €
268	Johnnie Walker Red Label	4cl	5,00 €

## Bourbon

270	Jim Beam	4cl	6,00 €
271	Jack Daniel's	4cl	6,00 €

## Special Whiskies 12Jahre

275	Chivas Regal	4cl	6,00 €
276	Haig's Dimpel	4cl	6,00 €
277	Johnnie Walker Black Label	4cl	6,00 €

## Malt Whisky

278	Glenn Fiddich	4cl	6,50 €
-----	---------------	-----	--------

## Spirituosen

620	Malteserkreuz Aquavit	2cl	3,50 €
622	Jubiläums Aquavit	2cl	3,50 €
623	Schladerer Obstbrände	2cl	3,50 €
226	Calvados	2cl	3,00 €
227	Fernet Branca	2cl	3,50 €
228	Grappa	2cl	3,50 €
229	Indischer Mango-Schnaps	2cl	3,50 €

## Cognac

650	Remy Martin V.S.O.P.	2cl	6,00 €
651	Courvoisier V.S.O.P.	2cl	5,50 €
652	Hennessy V.S.O.P.	2cl	5,50 €
654	Carlos I	2cl	5,50 €

## Liköre

700	Amaretto	2cl	2,50 €
701	Tia Maria	2cl	2,50 €
702	Cointreau	2cl	3,00 €
703	Grand Marnier	2cl	3,00 €
704	Drambule	2cl	3,00 €
705	Bailey's	2cl	3,00 €



## Biere vom Faß

800	Indisches Bier <i>King Fischer</i>	0,3l	3,50 €
801	Frankenheim Alt	0,3l	3,00 €
802	Frankenheim Alt	0,4l	4,00 €
803	Krombacher Pils	0,3l	3,00 €
804	Krombacher Pils	0,4l	4,00 €
805	Paulaner Hefe-Weizen	0,5l	4,00 €
806	Alkoholfreies Bier <i>Kelts</i>	0,33l	3,00 €



## Weine

### Offene Weine

		1/4l	1/2l
Rot			
213	Bordeaux A.C., Château St. Pierre 2000 <i>trocken, klassischer vollmundiger und würziger Rotwein mit Eleganz</i>	4,50 €	9,00 €
214	Côte du Rhône <i>Feines Bouquet, sehr voll und kräftig, trocken</i>	4,50 €	9,00 €
Rosé			
215	Bardolino Chiaretto <i>Delikater Rosèwein, zartes Rosenrot, angenehme Blume, würzig</i>	4,50 €	9,00 €
216	Côtes de Provence <i>Fruchtaromen, vollmundig und elegant</i>	4,50 €	9,00 €
Weiß			
210	Nahe, Monziger Riesling <i>halbtrocken QBA, elegant, ausdrucksstark mit dezenter Restsüße</i>	4,50 €	9,00 €
211	Chardonnay <i>frisch, spritzig, mit der typischen Chardonnay-Säure, trocken</i>	4,50 €	9,00 €



## Flaschenweine Rot

### Französische Rotweine A.O.C.

#### Bordeaux 0,75l

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 905 | Château Mirefleurs 2000, Bordeaux Supérieur A.C.<br><i>mittelschwerer, fruchtbetonter und gefälliger Bordeaux</i>             | 23,00 € |
| 906 | Château Tour du Mayne 1996, Haut médoc A.C. Cru Burgeois<br><i>mittelschwerer, sehr eleganter und fruchtbetonter Bordeaux</i> | 31,00 € |
| 907 | Château Bel Air 1998, Lussac St. Emilion<br><i>ausgewogener, fruchtiger und überzeugender Wein</i>                            | 45,00 € |

#### Beaujolais

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 908 | Domaine Chatelus de la Roche AC<br><i>volles Aroma, herrlicher Duft, viel Frucht</i> | 22,00 € |
|-----|--|---------|

#### Bourgogne

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 909 | Bourgogne Pinot Noir AC<br><i>zarter Duft, frischer Geschmack, harmonisch</i> | 22,00 € |
|-----|---|---------|

### Italienische Rotweine D.O.C.

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 913 | Chianti Classico DOCG<br><i>typischer Duft, guter kräftiger Körper, leichtes Tanin, feinwürzig</i>             | 31,00 € |
| 914 | Barolo DOCG Giacosa Fratelli<br><i>feines Beeren-Bouquet, kräftig mit viel Volumen, nachklingend langlebig</i> | 46,00 € |

### Spanische Rotweine

- |     |       |         |
|-----|-------|---------|
| 915 | Rioja | 29,00 € |
|-----|-------|---------|

### Kalifornischer Rotwein

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 916 | Woodbridge, Merlot Robert Mondavi<br><i>schöner Himbeerduft, reife Frucht, würzig, angenehme Säure</i> | 28,00 € |
|-----|--|---------|



## Flaschenweine Weiß

### Deutscher Weißwein

- 910 Nahe, Monzinger Halenberg 1999, Riesling Spätlese, halbtrocken 28,00 €  
*filiigran, feine Süße, wenig Säure, alles passt*

### Französische Weißweine A.O.C.

#### Bordeaux

0,75l

- 901 Château Grand Jean 00/01, Entre deux mers A.C. 25,00 €  
*frischer, sehr duftiger und aromatischer Weißwein*

#### Chablis

- 902 Chablis A.C. 98/00 39,00 €  
*nerviger, zartfruchtiger Weißwein mit mineralischen Tönen und reifem Schmelz, ideal zu Schalentieren und allen Fischgerichten*

- 903 Chablis le Cru Montmain AC Domaine des Iles 44,00 €  
*Duft nach Aprikose und Minze, feines Aroma, Finesse*

#### Loire

- 904 Sancerre A.C. 2001, "La Crêpinère" 38,00 €  
*duftiger, frischer, spritziger und anregender Weißwein aus der Sauvignon-Traube*

### Italienische Weißweine D.O.C.

- 911 Gavi del Comune di Gavi 2001 D.O.C. 24,00 €  
*ausdrucksstarker, duftiger und fruchtiger Weißwein*

- 912 Chardonnay DOC Albino Armani 24,00 €  
*limitierte Abfüllung, köstlicher Pfirsichduft, Finesse und Eleganz, goldgelb*

### Kalifornischer Weißwein

- 916 Woodbridge Chardonnay 2000 27,00 €  
*üppiger Duft nach exotischen Früchten (Mango und Papaya), kraftvoll und elegant*



## Sekt

917	Bernard Massard Herrenklasse <i>Riesling, trocken, Flaschengärung, Naturkork</i>	0,75l	28,00 €
918	Bernard Massard Tradition	0,1 l	5,50 €
919	Prosecco	0,75l	22,50 €
920	Prosecco	0,1 l	3,90 €

## Champagner

921	Moët Chandon	0,75l	69,00 €
-----	--------------	-------	---------