




Naan & Curry



MODERN INDIAN FOOD

TANDOORI INDIAN RESTAURANT & CAFÉ BAR



Naan-η-Curry

MODERN INDIAN FOOD

TANDOORI INDIAN RESTAURANT & CAFÉ BAR

Verpassen Sie keine Neuigkeiten und folgen Sie uns auf unseren Socials:



Wir bitten Sie, nach Möglichkeit immer im Voraus einen Tisch zu reservieren.
Vielen Dank!

Zusatzstoffe:

0 = mit Farbstoff, 1 = mit Konservierungsstoff, 2 = mit Nitritpökelsalz, 3 = mit Antioxidationsmittel,
4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Süßungsmitteln,
8 = mit Phosphat, 9 = coffeinhaltig, 10 = chininhaltig

Wir informieren Sie gerne über die in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Allergene.
Bitte fragen Sie beim Servicepersonal nach.

INDISCHE KÜCHE, STREET FOOD & MODERNE KREATIONEN

Entdecken Sie die kulinarische Vielfalt Indiens in unserem Restaurant, wo traditionelle Klassiker, authentisches Street Food und südindische Spezialitäten auf unserer Speisekarte stehen. Unsere in Indien ausgebildeten Köche bringen ihre Heimat direkt auf Ihren Teller – mit Gerichten, die aus frischen und hochwertigen Zutaten täglich zubereitet werden. Erleben Sie die Geschmacksvielfalt aus verschiedenen Regionen Indiens, von würzigen Currys bis hin zu aromatischen Tandoori-Spezialitäten. Bei uns genießen Sie eine authentische indische Esskultur, geprägt von Liebe zum Detail und Leidenschaft für das Kochen. Tauchen Sie ein in eine Welt voller Geschmack und Tradition.

Übrigens: Bei uns können Sie auch Geschenk-Gutscheine erwerben! Machen Sie Ihren Liebsten eine Freude und schenken Sie ein unvergessliches indisches Geschmackserlebnis.

Naan-η-Curry

INDISCHE GEWÜRZE

Die meisten Leute denken bei indischer Küche an scharf abgeschmeckte Mahlzeiten, aber das Auffälligste an indischen Speisen ist die Vielfalt der verwendeten Gewürzkombinationen. Das Wort Curry bedeutet ursprünglich Sauce und ist je nach seiner Herkunft aus dem Norden oder Süden Indiens eine Mischung aus Koriander, Kreuzkümmel, Chili, Ingwer, Kurkuma, Safran, Nelken, Kardamom und anderen Gewürzen. Den meisten Gewürzen werden auch folgende gesundheits- und verdauungsfördernde Eigenschaften zugeschrieben.

BOCKSHORNKLEESAMEN

Entzündungshemmend, vorbeugende Wirkung gegen Abszesse, Blähungen, Geschwüre, blutreinigend und hilft bei Nierenblutungen

CHILI

Beruhigend für Herz und Kreislauf, enthält Vitamin C und B, vermindert Arterienverkalkung und Thromboseneigung

FENCHEL

Verdauungsfördernd, vorbeugend gegen Gelbsucht, Blasensteine, lindert Bauchschmerzen, Bauchkrämpfe und Blähungen

INGWER

Würziges und leicht scharfes Wurzelgewürz, das Gerichte mit einer warmen, aromatischen Schärfe bereichert. Ingwer ist bekannt für seine entzündungshemmenden Eigenschaften und kann Übelkeit lindern.

GARAM MASALA

Gewürzmischung, die zu jedem Gericht individuell zusammengestellt wird und aus bis zu 16 einzelnen Gewürzen bestehen kann

KARDAMON

Exotisches Gewürz mit süßlich-würziger Note und einem Hauch von Zitrus, das Gerichten eine komplexe Aromatik verleiht. Kardamom kann die Verdauung unterstützen und wirkt beruhigend auf den Magen

KREUZKÜMME

Verdauungsfreundlich, wirkt gegen Magen- und Darmkrankheiten und gegen blasse Haut

INGWER

Appetitanregend, heilend bei Entzündungskrankheiten, Rückenschmerzen, Frauenkrankheiten, Reisekrankheit, Müdigkeit, Migräne und Bronchiti

KARDAMOM

Enthält Vitamin A, B6, C, hilft gegen Mundgeruch, Verdauungsbeschwerden, Nervosität, Atembeschwerden, Erkältung und Heiserkeit

KNOBLAUCH

Rein an Vitamin A, B und C, fördert die Durchblutung der Herzkranzgefäße, senkt den Blutdruck, anregend bei Potenzschwäche

KORIANDER

Wirkt anregend auf die Verdauungsorgane, Aphrodisiakum

NELKEN

Antiseptisch, schmerzstillend bei Zahnschmerzen, wirkt gegen Entzündungen im Hals und Rachen

PFEFFER

Appetitanregend, wirkt beruhigend auf die Magenwände

SAFRAN

Wirkt krampfstillend, magen- und herzschonend, verdauungsfreundlich

ZIMT

Verdauungsfördernd, stresshemmend, wirkt gegen Bauch- und Magenschmerzen



MITTAGSBUFFET

Montag - Samstag 11.00 - 14.00 Uhr (außer an Feiertagen)

13,90 €

Genießen Sie täglich unser vielfältiges Mittagsbuffet mit einer Auswahl an frisch zubereiteten indischen Spezialitäten. Wir verwöhnen Sie mit:

- Knackigen Salaten
- Köstlichen Vorspeisen
- Aromatischen Dips & Soßen
- Reichhaltigen Beilagen
- Herzhaften Hauptgerichten
- Verführerischen Desserts

Unsere Speisen wechseln täglich, sodass Sie stets neue und authentische Geschmackserlebnisse entdecken können. Lassen Sie sich von der Vielfalt und den intensiven Aromen der indischen Küche begeistern – bei uns ist für jeden Geschmack etwas dabei!

GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

1	WASSER STILL ODER SPRUDEL	0,30L	3,10 €
2	WASSER STILL ODER SPRUDEL	0,40L	3,50 €
3	AQUAMORELLI STILL ODER SPRUDEL	0,25L FL.	3,50 €
4	AQUAMORELLI STILL ODER SPRUDEL	0,75L FL.	6,50 €
5	COCA-COLA ^{0,9}	0,33L FL.	3,90 €
6	COCA-COLA ^{0,9}	0,30L	3,50 €
7	COCA-COLA ^{0,9}	0,40L	4,00 €
8	COCA-COLA ZERO ^{0,7,9}	0,33L FL.	3,90 €
9	FANTA ⁰	0,33L FL.	3,90 €
10	SPRITE	0,33L FL.	3,90 €
11	SPRITE	0,30L	3,50 €
12	SPRITE	0,40L	4,00 €
13	MEZZO MIX ^{0,9}	0,33L FL.	3,90 €
14	BITTER LEMON ^{3,10}	0,20L	3,90 €
15	GINGER ALE ⁰	0,20L	3,50 €
16	TONIC WATER ⁰	0,20L	3,50 €



SÄFTE UND SCHORLEN

20	LYCHEE-FRUCHTSAFTGETRÄNK (INDISCHER SAFT)	0,30L	4,20 €
21	MARACUJA-FRUCHTSAFTGETRÄNK (INDISCHER SAFT)	0,30L	4,20 €
22	MANGO-FRUCHTSAFTGETRÄNK (INDISCHER SAFT)	0,30L	4,20 €
23	APFELSAFT	0,30L	4,20 €
24	ORANGENSAFT	0,30L	4,20 €
25	LYCHEE-FRUCHTSAFTSCHORLE	0,40L	4,20 €
26	MARACUJA-FRUCHTSAFTSCHORLE	0,40L	4,20 €
27	MANGO-FRUCHTSAFTSCHORLE	0,40L	4,20 €
28	APFELSAFTSCHORLE	0,40L	4,20 €
29	KIBA (KIRSCH/BANANE)	0,40L	4,20 €

GETRÄNKE

INDISCHE LASSIS

Lassi ist die Bezeichnung für ein indisches Joghurtgetränk. Man trinkt Lassi gerne zu scharfen Speisen, da es – im Gegensatz zu anderen Getränken die Schärfe des Essens mildert und seine Verdaulichkeit erhöht.

40	ROSEN LASSI (SÜSS)	0,30L	3,90 €
41	MEETHI LASSI (SÜSS)	0,30L	3,90 €
42	NAMKEEN LASSI (SALZIG)	0,30L	3,90 €
43	MANGO LASSI	0,30L	3,90 €
44	MASALA LASSI (WÜRZIG)	0,30L	3,90 €
45	KOKOSNUSS LASSI (SÜSS)	0,30L	3,90 €
46	BANANEN LASSI (SÜSS)	0,30L	3,90 €
47	TO GO FL.	1,00L	8,50 €
48	TO GO FL.	0,50L	5,20 €

WARME GETRÄNKE HOT DRINKS

60	LATTE MACHIATO	TASSE	4,00 €
61	CHAI (INDISCHER GEWÜRZTEE MIT MILCH)	KANNE	3,80 €
62	KAFFEE ⁹	TASSE	3,00 €
62	ESPRESSO ⁹	TASSE	2,50 €
64	ESPRESSO DOPPELT ⁹	TASSE	4,50 €
65	CAPPUCCINO ⁹	TASSE	3,50 €
66	MILCHKAFFEE ⁹	TASSE	3,50 €
67	INGWER TEE (AYURVEDISCH)	KANNE	4,20 €
68	JOGI TEE X (AYURVEDISCH)	KANNE	4,20 €
69	GRÜNER TEE (AYURVEDISCH)	KANNE	4,20 €

GETRÄNKE



Krombacher

BIERE BEERS

80	KELLERBIER FL.	0,50L	4,60 €
81	HELLES VOM FASS	0,50L	4,90 €
82	SCHWARZBIER FL.	0,30L	4,60 €
83	PILS VOM FASS	0,30L	4,60 €
84	PILS VOM FASS	0,50L	4,90 €
85	DUNKLES WEIZEN FL.	0,50L	4,90 €
86	HEFEWEIZEN FL.	0,50L	4,90 €
87	ALKOHOLFREIES BIER FL.	0,33L	4,90 €
88	ALKOHOLFREIES WEIZEN FL.	0,50L	4,90 €
89	RADLER FL.	0,50L	4,90 €
90	INDISCHES PREMIUM LAGERBIER FL.	0,30L	5,00 €

LONGDRINKS

100	GIN TONIC ¹⁰ 37,5% VOL	3 CL	6,50 €
101	WODKA LEMON ^{3,10} 37,5% VOL	3 CL	6,50 €
102	BACARDI COLA ^{0,9} 38,0% VOL	3 CL	7,50 €
103	JACKIE COLA ^{0,9} 40,0% VOL	3 CL	7,50 €

GETRÄNKE



APERITIFS



110	GLAS PROSECCO 15% VOL	0,10L	4,40 €
111	GLAS PROSECCO 15% VOL ALS MIX MIT MANGO, MARACUJA, LYCHEE	0,25L	6,10 €
112	CAMPARI 25% VOL (SODA, ORANGENSAFT)	5 CL	7,00 €
113	LILLET WILD BERRY 17% VOL	0,20L	6,50 €
114	RAMAZOTTI 30% VOL (AUF WUNSCH MIT EIS)	4 CL	4,50 €
115	APEROL SPRITZ 25% VOL (PROSECCO, APEROL 0, 10, SODA)	0,20L	7,00 €
116	HUGO (PROSECCO MIT MINZE, LIMETTE UND MINERALWASSER)	0,20L	7,00 €
117	LIMONCELLO SPRITZ (PROSECCO, LIMONCELLO 8CL, MINERALWASSER, MINZE, ZITRONE)	0,20L	7,00 €
118	ESPRESSO MARTINI (VODKA 4CL, ZUCKERSIRUP, ESPRESSO, KAFFEELIKÖR 2CL)	0,20L	7,80 €
119	MARTINI POMEGRANATE (4CL MARTINI BLANCO, SCHWEPPE'S POMEGRANATE)	0,20L	7,50 €

SPIRITUOSEN

130	JÄGERMEISTER 35,0% VOL	2 CL	3,10 €
131	WILLIAMS BIRNE 40,0% VOL	2 CL	3,10 €
132	WODKA 40,0% VOL	2 CL	3,10 €
133	SAMBUCA 40,0% VOL	2 CL	3,10 €

INDISCHE SPIRITUOSEN

140	MANGOSCHNAPS	2 CL	3,50 €
141	MANGOLIKÖR	2 CL	3,50 €
142	KOKOSNUSS-SCHNAPS	2 CL	3,50 €
143	INDISCHER RUM	2 CL	3,50 €

GETRÄNKE

INDISCHE WEINE

150	INDISCHER ROTWEIN (TROCKEN) SULA	0,20L	6,50 €
151	INDISCHER ROTWEIN (TROCKEN) SULA	0,75L	21,50 €
152	INDISCHER WEISSWEIN (TROCKEN) SULA	0,20L	6,50 €
153	INDISCHER WEISSWEIN (TROCKEN) SULA	0,75L	21,50 €

ROTWEINE

Weine werden in einer Karaffe serviert

160	MERLOT (TROCKEN)	0,25L	5,50 €
161	MERLOT (TROCKEN)	1L	19,50 €
162	BARDOLINO (HALBTROCKEN)	0,25L	5,50 €
163	BARDOLINO (HALBTROCKEN)	1L	19,50 €
164	LAMBRUSCO (LIEBLICH)	0,25L	5,50 €
165	LAMBRUSCO (LIEBLICH)	1L	19,50 €
166	CHIANTI (TROCKEN)	0,25L	5,50 €
167	CHIANTI (TROCKEN)	1L	19,50 €

WEISSWEINE

Weine werden in einer Karaffe serviert

180	RIESLING (FEINHERB)	0,25L	5,50 €
181	RIESLING (FEINHERB)	1L	19,50 €
182	PINOT GRIGIO (TROCKEN)	0,25L	5,50 €
183	PINOT GRIGIO (TROCKEN)	1L	19,50 €
184	SOAVE (HALBTROCKEN)	0,25L	5,50 €
185	SOAVE (HALBTROCKEN)	1L	19,50 €
186	FRIZZANTINO (LIEBLICH)	0,25L	5,50 €
178	FRIZZANTINO (LIEBLICH)	1L	19,50 €
188	WEINSCHORLE WEISS	0,25L	5,50 €

ROSÉWEINE

Weine werden in einer Karaffe serviert

200	BARDOLINO (TROCKEN)	0,25L	5,50 €
201	BARDOLINO (TROCKEN)	1L	19,50 €

WARME VORSPEISEN

HOT STARTERS

Alle warmen Vorspeisen werden mit drei verschiedenen schmackhaften Dips (Minze-Joghurt, Mango, Chili) gereicht.

All warm appetizers come with three different tasty dips (mint yogurt, mango, chilli)

- | | | |
|-----|---|---------|
| 210 | VEGETABLE PAKORAS
Frisches Gemüse in Kichererbsenmehl gewendet und in Öl frittiert
Pakorاس with fresh vegetables in chickpea flour and deep-fried in oil | 6,50 € |
| 211 | VEGETABLE SAMOSA 2 STÜCK
2 Gemüsetaschen gefüllt mit Erbsen, Kartoffeln und Gewürzen
2 Samosas with vegetables, peas, potatoes and spices | 6,50 € |
| 212 | MUSHROOM PAKORAS
Frische Champignons in Kichererbsenmehl gewendet und in Öl frittiert
Pakorاس with fresh mushrooms, deep fried in chickpea flour | 6,90 € |
| 213 | SPICY ONION BHAJ ⁴
Zwiebelringe mit Gewürzgurken in Kichererbsenmehl gewendet und in Öl frittiert
Onion rings with gram flour and spices, deep fried in chickpea flour | 5,90 € |
| 214 | Paneer Pakoras
Hausgemachter Käse in Kichererbsenmehl gewendet und in Öl frittiert
Pakorاس with homemade cheese, deep fried in chickpea flour | 6,90 € |
| 215 | CHICKEN PAKORAS
Hähnchenbrustfilet in Kichererbsenmehl gewendet und in Öl frittiert
Pakorاس with tender chicken, deep fried in chickpea flour | 7,50 € |
| 216 | FISH PAKORAS
Fisch der Saison in Kichererbsenmehl gewendet und in Öl frittiert
Pakorاس with seasonal fish, deep fried in chickpea flour | 7,10 € |
| 217 | JHINGA PAKORAS
Frittierte Garnelen mit Kichererbsenmehl umhüllt
Prawns deep fried with chickpea flour in chickpea flour | 8,20 € |
| 218 | GEMISCHTER VORSPEISENTELLER FÜR 2 PERSONEN
Eine bunte Kombination einiger Pakoras, kann gerne auch vegetarisch bestellt werden
Various appetizers of pakoras for 2 persons, can also be ordered vegetarian | 11,90 € |

MOMOS

Serviert mit süßer Chili-Sauce/Served with sweet chili sauce



- | | | |
|-----|---|--------|
| 220 | CHICKEN STEAMED MOMOS (5 STK.)
Chicken Momos sind gedämpfte Teigtaschen mit einer leicht gewürzten Hühnerfüllung
Chicken Momos are steamed dumplings stuffed with a lightly spiced chicken filling | 6,50 € |
| 221 | GEDÄMPFTE GEMÜSE MOMOS (5 STK.)
Veg Momos sind gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit einer leicht gewürzten Gemüsefüllung
Veg Momos are steamed dumplings stuffed with a lightly spiced vegetable filling | 6,50 € |

SUPPEN

SOUPS

- | | | |
|-----|--|--------|
| 230 | DAL SOUP
Indische Linsensuppe (Gelbe Linsen) nach südindischer Art
Indian yellow lentil soup, south indian style | 4,50 € |
| 231 | TOMATO SOUP
Exotische Tomatensuppe, verfeinert mit einem Schuss Sahne und Koriander | 4,50 € |
| 232 | VEGETABLE SOUP
Indische Gemüsesuppe | 4,50 € |
| 233 | CHICKEN SOUP
Hühnerfleischsuppe | 4,90 € |
| 234 | JHINGA SOUP⁴
Scharfe Suppe mit Linsen, Reis und Garnelen
Delicious lentil soup Mumbai style | 5,50 € |
| 235 | MALKANTANI SOUP⁴
Scharfe Suppe mit Reis, Linsen und Hähnchenfleisch
Hot soup with lentils, rice and chicken | 4,90 € |
| 236 | CHICKEN SWEET CORN SOUP
Hühnersuppe mit süßem Mais | 4,90 € |
| 237 | VEG SWEET CORN SOUP
Indo-China-Style mit Mais, Gemüse, Ingwer, Gewürze und süß
Indo-China-Style made with corn, veggies, ginger, spices and sweet | 4,50 € |

VORSPEISEN INDISCHER ART

INDIAN STYLE STARTER

- | | | |
|-----|---|--------|
| 250 | CHILI CHICKEN
Zarte Hähnchenbruststücke gewürzt, dazu Paprikaschoten, Chilischoten, Zwiebeln in einer würzigen Sauce
<i>Pieces of chicken breast with pepper pods, chili, capsicum, onion in a spicy sauce</i> | 9,00 € |
| 251 | PANEER CHILI
Große Paneerstücke gewürzt, dazu Paprikaschoten, Chilischoten, Zwiebeln in einer würzigen Sauce
<i>Cubes of Paneer with pepper pods, chili, capsicum, onion in a spicy sauce</i> | 9,00 € |
| 252 | PANEER 65
Frischer Paneer frittiert mit Paprikaschoten, Zwiebeln, Pfefferschoten trockener Art in einer mittelscharfen Sauce
<i>Fresh paneer deep fried with capsicum, onions, pepper pods dry style in a medium spicy sauce</i> | 8,50 € |
| 253 | CHILI HONEY POTATOE
Frische Kartoffeln frittiert (wie Pommes) mit Frühlingszwiebeln in süßer Sauce mit Sesam
<i>Fresh potatoes deep fried with spring onions in a sweet sauce with sesame</i> | 7,80 € |
| 254 | PANEER HONEY CHILI
Frischer Paneer frittiert, dazu Frühlingszwiebeln in süßer Sauce mit Sesam
<i>Fresh Paneer deep fried, with spring onions in a sweet sauce with sesame</i> | 8,00 € |



BEILAGEN SIDES

- | | | |
|-----|--|--------|
| 260 | KHEERA RAITA
Joghurt mit Gurken fein gewürzt
Yogurt with cucumber, delicately spiced | 3,90 € |
| 261 | MIX RAITA
Joghurt mit Zwiebeln, Gurken, Tomaten und fein gewürzt
Yogurt with onions, cucumber, tomatoes and chillies, delicately spiced | 4,50 € |
| 262 | JOGHURT
Plain Yogurt | 3,10 € |

SALATE SALAT

Salate werden mit hausgemachtem Dressing serviert (Hausrezept)

- | | | |
|-----|---|--------|
| 270 | TOMATENSALAT
mit roten Zwiebeln & Balsamico Dressing
with red onions & balsamico dressing | 5,50 € |
| 271 | SALAT CHAUDHARY
Gemischter Salat mit eingelegten Kräutern, Zwiebeln, Mais, serviert mit marinierten hausgemachten Käse (Paneer Tikka), gegrillt im original indischen Lehmofen.
Mixed salad with pickled herbs, onions, corn, served with marinated homemade cheese (Paneer Tikka), grilled in the original Indian tandoor oven. | 9,90 € |
| 272 | SALAT INDISCH
Mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen, frischen Champignons, Mais, Zwiebeln und Joghurtdressing
Indian salad with fried chicken breast strips, fresh mushrooms, corn and onions in yogurt-dressing | 9,90 € |
| 273 | KLEINER GEMISCHTER SALAT ALS BEILAGE
small mixed salad as side dish | 5,00 € |
| 274 | INDIAN SALAT / INDISCHER SALAT
Gurken, Tomaten, Zwiebeln, frische Zitronen, Chili und Salz
cucumber, tomato, onion, fresh lemon, chili and salt | 6,00 € |

INDISCHE BROTE

INDIAN BREAD

280	PAPADAM 2 Knusprige Brote aus Linsennmehl mit drei Dips ⁰ Two flat breads made from lentil flour with three dips	2,50 €
281	KEEMA NAAN Fladenbrot gefüllt mit Hähnchen- und Lammhackfleisch (garniert mit Salat) Flat bread with Lamb and chicken minced meat	5,10 €
282	BUTTER NAAN Indisches Fladenbrot aus Hefeteig mit zerflossener Butter Flat bread with butter	3,50 €
283	GARLIC ROTI Indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl (knusprig) & innen locker. Mit Knoblauch gewürzt Leavened Indian flat bread with garlic	3,70 €
284	NAAN Indisches Fladenbrot aus Hefeteig Leavened Indian flat bread	3,20 €
285	GARLIC NAAN Indisches Fladenbrot mit Knoblauch gewürzt Flat bread flavoured with garlic	3,50 €
286	PARNEER NAAN Indisches Fladenbrot mit hausgemachtem Käse gefüllt (garniert mit Salat) Flat bread with homemade cheese	4,90 €
287	NAMASTE NAAN Indisches Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln, Zwiebeln und hausgem. Käse (garniert mit Salat) Flat bread filled with potatoes, onions and homemade cheese	4,90 €
288	PISHAWARI NAAN Indisches Fladenbrot gefüllt mit Rosinen, Mandeln und Kokosnussschips (garniert mit Salat) Flat bread filled with raisins, almonds and coconut flakes	4,70 €
289	VEGGIE NAAN Indisches Fladenbrot gefüllt mit Gemüse (garniert mit Salat) Flat bread filled with vegetables	4,90 €
290	CHILI NAAN Indisches Fladenbrot mit frischer Chili gewürzt (scharf) Flat bread flavoured with fresh chili (hot)	4,90 €
291	TANDOORI KULCHA Indisches Fladenbrot mit weißem und schwarzem Sesam sowie frischem Koriander Flat bread with white sesame black sesame fresh coriander	4,90 €



SPEZIALITÄTEN AUS DEM TANDOOR

SPECIALITIES FROM THE TANDOOR

Der Tandoor ist ein traditioneller Lehmofen aus Indien. Alle Tandoori-Gerichte werden darin gegrillt.

Die Bio-Kokosnussskohle verleiht ein rauchiges Aroma. Dazu gibt es Basmatireis und Currysauce.

All tandoori dishes are grilled in the traditional clay oven.

The organic coconut coal gives them a smoky flavour, served with basmati rice and curry sauce.

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 300 | CHICKEN TIKKA TANDOORI
Hühnerbruststücke im Tandoor am Spieß gegrillt
Pieces of chicken breast grilled on a spit in the Tandoor | 18,50 € |
| 301 | CHICKEN TIKKA (GARLIC) ⁴
Hühnerbruststücke mit Knoblauch im Tandoor am Spieß gegrillt mit scharfer Sauce
Pieces of chicken breast grilled on a spit in the Tandoor with garlic spicy sauce | 18,50 € |
| 302 | CHICKEN MALAI TIKKA
Zarte Hähnchenbruststücke mariniert mit Cashewpaste, Ingwer, Knoblauch und Joghurt, im Tandoor gegrillt
Pieces of chicken breast grilled on a spit in the tandoor, marinated with cashew-paste, ginger garlic and cream | 18,50 € |
| 303 | CHICKEN HARIYALI TIKKA
Zarte Hähnchenbruststücke mariniert mit Spinat, Koriander, Minze, cremigen Hüttenkäse und Joghurt, im Tandoor gegrillt
Pieces of chicken breast grilled on a spit in the tandoor, marinated with spinach, coriander, mint, cottage cheese and yogurt | 18,50 € |
| 304 | LAMM TIKKA TANDOORI
Lammfleisch am Spieß an Tandoor gegart
Pieces of boneless lamb cooked on a spit in the Tandoor | 19,50 € |
| 305 | JHINGA TANDOORI
geschälte Garnelen mariniert und nach Art des Hauses im Tandoor gegrillt
House special marinated prawns, grilled in the Tandoor | 19,80 € |
| 306 | PANEER TIKKA
Große Würfelstücke mariniert mit Joghurt, Ingwer, Knoblauch und einer indischen Gewürzmischung im Tandoor gegrillt
Cubes of paneer grilled on a spit in the tandoor, marinated with yogurt, ginger, garlic and masala spices | 17,70 € |
| 307 | PANEER MALAI TIKKA
Große Würfelstücke mariniert mit Cashewpaste, Ingwer, Knoblauch und Joghurt, im Tandoor gegrillt
Cubes of paneer grilled on a spit in the tandoor, marinated with cashew-paste, ginger, garlic and cream | 17,70 € |
| 308 | PANEER HARIYALI TIKKA
Große Würfelstücke mariniert mit Spinat, Koriander, Minze, cremigen Hüttenkäse und Joghurt, im Tandoor gegrillt
Cubes of paneer grilled on a spit in the tandoor, marinated with spinach, coriander, mint, cottage cheese and yogurt | 17,70 € |
| 309 | TANDOORI MIX GRILL
Mix aus verschiedenen Tandoorspezialitäten (Hähnchen, Lamm und geschälte Garnelen)
Variety of Tandoori specialties [chicken, lamb and prawns] | 20,90 € |

SPEZIALITÄTEN VOM HUHN

CHICKEN SPECIALS

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert (Hähnchenfilet in Stücken)

All dishes are served with basmati rice [chicken fillet in pieces]

- | | | |
|-----|--|---------|
| 320 | CHICKEN CURRY
Hähnchenfleisch in einer milden Currysauce
Chicken fillet in a mild curry sauce | 14,30 € |
| 321 | BANANA CHICKEN
Hähnchenfleisch in frischer Bananen-Safran-Cashewnuss-Sauce
Tender chicken in banana-saffron-cashew sauce, a north-Indian speciality, hot | 14,30 € |
| 322 | CHICKEN KORMA
Ein besonders mildes Hähnchencurry gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne, Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen
Extra mild chicken curry cooked in a tasty curry sauce made of cream, almonds, coconut and delicate spices [very mild] | 14,70 € |
| 323 | CHICKEN TIKKA MASALA
Hähnchenfleisch gegrillt in einer köstlichen orientalisch gewürzten Sauce mit grünen Kräutern
Chicken fillet grilled in a delicious sauce, skilfully seasoned with green oriental herbs | 14,90 € |
| 324 | CHICKEN MANGO
Hähnchenfleisch in Mangocurrysauce
Chicken fillet in mango curry sauce | 14,30 € |
| 325 | BUTTER CHICKEN
Gegrilltes Hähnchenfleisch mit cremiger Sauce aus Sahne, Cashewkernen, Curry und Tomaten
Grilled chicken fillet simmered in a delicate curry sauce with tomatoes with delicious spices | 14,90 € |
| 326 | CHICKEN HANDI
Hähnchenfleisch gebraten mit Zwiebeln, Paprikaschoten, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen
Chicken pieces fried with onions, capsicum pepper pods, ginger, tomatoes, fresh herbs and ground spices | 14,80 € |
| 327 | CHICKEN KARAH
Hähnchenfleisch gebraten mit Zwiebeln, Paprika, ganzen Koriandersamenschoten, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen
Chicken pieces fried with onions, capsicum pepper, whole coriander seed pods, ginger, tomatoes, fresh herbs and ground spices | 14,80 € |

SPEZIALITÄTEN VOM HUHN

CHICKEN SPECIALS

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert (Hähnchenfilet in Stücken)
All dishes are served with basmati rice (chicken fillet in pieces)

- | | | |
|-----|--|---------|
| 328 | CHICKEN MADRAS ⁴
Hähnchenfleisch mit Curryblättern in einer leicht scharfen Sauce, Kokosmilch mit Champignons
Chicken fillet prepared in a spicy slightly hot curry sauce with champignons | 14,70 € |
| 329 | CHICKEN SABJI
Hähnchenfleisch mit frischem Gemüse in einer delikaten Currysauce mit einem Schuss Sahne und Gewürzen
Chicken fillet with fresh vegetables and spices with a dash of cream | 14,80 € |
| 330 | CHICKEN NILGIRI ^{0,4}
Hähnchenfleisch mit Spinat, Kokosmilch, Minze und einer leicht scharfen Currysauce mit Mandeln garniert
Chicken with spinach, coconut milk, mint and slightly hot curry garnished with almonds | 14,80 € |
| 331 | CHICKEN PALAK
Hähnchenfleisch zubereitet mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen und Spinat nach nordindischer Art
Chicken fillet prepared with roasted onions, ginger, garlic, spices and spinach, North Indian style | 14,70 € |
| 332 | CHICKEN DHANSAK ⁴
Hähnchenfleisch zubereitet in einer ausgefallenen Kombination aus gelben Linsen, Gewürzen und einer mittelscharfen Currysauce
Chicken fillet prepared in an extraordinary combination of yellow lentils, spices and medium hot curry sauce | 14,80 € |
| 333 | CHICKEN VINDALOO ⁴
Hähnchenfleisch mit Kartoffeln in einer sehr scharfen Currysauce
Chicken fillet with potatoes in a very hot curry sauce | 14,70 € |
| 334 | CHICKEN VEGETABLE KORMA
Hähnchenfleisch und frisches Gemüse gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen (sehr mild)
Chicken fillet and fresh vegetables cooked in a tasty sauce of almonds, coconut and delicate spices (very mild) | 14,90 € |

SPEZIALITÄTEN VOM LAMM

LAMB SPECIALS

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert
All dishes are served with basmati rice

- | | | |
|------------|---|----------------|
| 340 | LAMM CURRY
Lammfleisch in milder Currysauce
Lamb pieces in a mild curry sauce | 16,90 € |
| 341 | LAMM KORMA
Ein besonders mildes Lammcurry, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne mit Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen
Extra mild lamb curry prepared in a tasty curry sauce made of cream, almonds, coconut and fine spices | 16,90 € |
| 342 | LAMM KARAHI
Lammfleisch gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen
Lamb pieces fried with onions, pepper pods, ginger, tomatoes, fresh herbs and ground spices | 17,30 € |
| 343 | LAMM PALAK
Lammfleisch zubereitet mit gerösteten Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Spinat; nach nordindischer Art gegart
Lamb pieces prepared with roasted, onions, garlic, ginger and spinach, North Indian style | 17,10 € |
| 344 | LAMM MADRAS⁴
Lammfleisch in einer scharfen Currysauce mit Kokosmilch und frischen Champignons
Lamb pieces prepared in a hot curry sauce with champignons | 17,10 € |
| 345 | LAMM VINDALOO⁴
Lammfleisch mit Kartoffeln in einer scharfen Currysauce
Lamb pieces with potatoes in a hot curry sauce | 17,10 € |
| 346 | LAMM TIKKA MASALA
Lammfleisch gegrillt in einer köstlich orientalisch gewürzten Sauce mit Kräutern
Lamb pieces grilled in a delicious sauce, skilfully seasoned with oriental herbs | 17,30 € |

SPEZIALITÄTEN VOM LAMM

LAMB SPECIALS

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert
All dishes are served with basmati rice

- | | | |
|------------|---|----------------|
| 347 | LAMM SABJI
Lammfleisch mit frischem Gemüse in einer delikaten Currysauce mit einem Schuss Sahne und Gewürzen
<i>Lamb pieces with fresh vegetables and spices with a dash of cream</i> | 17,30 € |
| 348 | MIX KARAHI
Lammfleisch mit Hähnchenfleisch, Paprika, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen
<i>Pieces of lamb and chicken, pepper pods, ginger, onions, garlic, tomatoes, fresh herbs and ground spices</i> | 17,30 € |
| 349 | LAMM BHINDI
Lammfleisch mit frischem Okragemüse, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen
<i>Lamb pieces and fresh Okra pods simmered in a mild curry sauce with tomatoes, ginger, onions and spices</i> | 17,10 € |
| 350 | LAMM DHANSAK⁴
Lammfleisch zubereitet in einer ausgefallenen Kombination aus gelben Linsen, Gewürzen und einer leicht scharfen Currysauce
<i>Lamb pieces prepared in an extraordinary combination of yellow lentils, spices and slightly hot curry sauce</i> | 17,10 € |
| 351 | LAMM NILGIRI^{0,4}
Lammfleisch mit Spinat, Kokosmilch und Minze in einer leicht scharfen Currysauce mit Mandeln garniert
<i>Lamb with spinach, coconut milk and mint in a slightly hot curry sauce garnished with almonds</i> | 17,30 € |

VEGETARISCHE UND VEGANE SPEZIALITÄTEN

VEGETARIAN AND VEGAN SPECIALS

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert
All dishes are served with basmati rice

- | | | |
|-----|--|---------|
| 360 | MIX VEGETABLE
Frisches Gemüse mit frischem Koriander und erlesenen Gewürzen; nach nordindischer Art
Fresh vegetables prepared with fresh coriander and selected spices, North Indian style | 13,90 € |
| 361 | TARKA DAL
Gelbe Linsen zubereitet mit gerösteten Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Tomaten
Yellow lentils prepared with roasted onions and garlic, ginger and tomatoes | 13,90 € |
| 362 | VEGETABLE KORMA
Frisches Gemüse gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen (sehr mild)
Fresh vegetables cooked in a tasty sauce of almonds, coconut and delicate spices (very mild) | 13,90 € |
| 363 | CHANA MASALA
Kichererbsen zubereitet mit frischen Gewürzen und Kräutern
Chickpeas cooked with a variety of spices and herbs | 13,90 € |
| 364 | BOMBAY ALU
Kartoffeln gebraten in Tomaten, Zitronengras, Joghurt, Kokosflocken
Fried potatoes with tomatoes, lemon grass, yoghurt and coconut flakes | 13,90 € |
| 365 | PALAK PANEER
Hausgemachter Käse nach traditionellem Rezept, geschmort mit Spinat und feinen Gewürzen
Homemade traditional cheese, pot-roasted with spinach & delicate spices | 14,10 € |
| 366 | KARAHI PANEER
Hausgemachter Käse gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen
Homemade cheese fried with onions, garlic, pepper pods, ginger, tomatoes, fresh herbs and ground spices | 14,10 € |
| 367 | PANEER KORMA
Hausgemachter Käse gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen (sehr mild)
Homemade cheese cooked in a tasty sauce of almonds, coconut and delicate spices (very mild) | 14,10 € |

VEGETARISCHE UND VEGANE SPEZIALITÄTEN

VEGETARIAN AND VEGAN SPECIALS

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert
All dishes are served with basmati rice

- | | | |
|-----|--|---------|
| 368 | MATTER PANEER ALOO
Hausgemachter Käse gebraten mit Erbsen, Zwiebeln, Kartoffeln, Tomaten und Gewürzen
Homemade cheese with peas, onions, potatoes, tomatoes and spices in delicate sauce | 14,10 € |
| 369 | ALOO PALAK
Kartoffeln mit gerösteten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Spinat und Gewürzen; nach nordindischer Art
Potatoes with roasted onions, ginger, garlic, spices and spinach, North Indian style | 13,90 € |
| 370 | PANEER BUTTER MASALA
Hausgemachter Käse in einer köstlich orientalisch gewürzten Sauce mit grünen Kräutern
Homemade cheese in a deliciously spiced oriental Masala sauce with green herbs | 14,10 € |
| 371 | DAL MAKHANI
Schwarze Linsen mit Knoblauch, frischem Ingwer und Tomaten - eine Nacht lang langsam über dem Lehmofen gegart, abgeschmeckt mit indischer Butter
Black lentils with garlic, fresh ginger and tomatoes - slowly cooked | 13,90 € |
| 372 | BHINDI MASALA
Frisches Okragemüse (ind. Art) mit Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlener Gewürzen
Fresh okra pods simmered in a mild curry sauce with tomatoes, ginger, onions and spices | 13,90 € |
| 373 | CORN PALAK PANEER
Hausgemachter Käse mit, im Topf gebraten mit Spinat und feinen Gewürzen
Homemade cottage cheese corn, pot roasted with spinach & delicate spices | 13,90 € |
| 374 | PALAK LASOONI
Hausgemachter Käse, im Topf gebraten mit gebratenem Knoblauch, Spinat und feinen Gewürzen
Homemade cottage cheese, pot roasted with fried garlic plain spinach and delicate spices | 13,90 € |
| 375 | VEG MAHARAJA
Hausgemachter Käse, im Topf gebraten mit Mischgemüse und feinen Gewürzen
Homemade cottage cheese, pot roasted with all mix vegetables and delicate spices | 13,90 € |

FISCH UND GARNELEN SPEZIALITÄTEN

FISH AND PRAWN SPECIALS

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert
All dishes are served with basmati rice

380	FISCH GOA Fischfilet in Kokos-Sauce mit ausgew. Gewürzen nach Goa-Art, sehr scharf Fish filet in cocos sauce with spices. Goa style, very hot	15,10 €
381	FISCH CURRY Fischfilet in einer milden Currysauce Fish filet in a mild curry sauce	15,10 €
382	FISCH MADRAS⁴ Fischfilet in einer leicht scharfen Currysauce mit Kokosmilch und Champignons Fish filet in a slightly hot curry sauce with mushrooms	15,10 €
383	FISCH MANGO Fischfilet mit frischer Mango in Safran-Cashew-Sauce Fish filet with fresh mango in a saffron-curry-sauce	15,10 €
384	JHEENGA PALAK Garnelen geröstet mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen und Spinat nach nordind. Art Prawns prepared with roasted onions, ginger, garlic, spices and spinach, North Indian style	16,90 €
385	JHEENGA CURRY Garnelen in einer milden Currysauce Prawns in a mild curry sauce	16,90 €
386	JHEENGA CHILLI⁴ Garnelen mit Paprika, Peperoni und Zwiebeln; in süß-scharfer Sauce Prawns with fresh pepper pods and chillies in a sweet-hot sauce	16,90 €
387	JHEENGA MADRAS⁴ Garnelen in einer leicht scharfen Currysauce mit Kokosmilch, Champignons Prawns prepared in a slightly hot curry sauce with mushrooms	16,90 €
388	JHEENGA VINDALOO⁴ Garnelen mit Kartoffeln in einer leicht scharfen Currysauce Prawns with potatoes in a slightly hot curry sauce	16,90 €
389	JHEENGA MASALA Garnelen in einer köstlich oriental. gewürzten Sauce mit grünen Kräutern Prawns in a delicious oriental spices with green herbs sauce	16,90 €
390	JHEENGA SABJI Garnelen mit frischem Gemüse und Gewürzen Prawns prepared with mix vegetables	16,90 €
391	JHEENGA MANGO Garnelen in frischer Mango-Safran-Cashew-Sauce Prawns in mango-saffron-cashew-sauce	16,90 €



INDO CHINA KÜCHE

INDO CHINA KITCHEN

REIS RICE

- | | | |
|-----|--|---------|
| 410 | CHICKEN FRIED RICE/GEBRATENER HÄHNCHENREIS
Basmati Reis mit Gemüse, Ei und Tandoori Hähnchen in leichter Sojasauce gebraten
Basmati rice with fresh vegetables, Tandoori Chicken breast in Light Soya sauce fried | 12,90 € |
| 411 | EGG FRIED RICE / GEBRATENER REIS MIT EI
Basmati-Reis mit frischem Gemüse und Ei in leichter Sojasauce gebraten
Basmati rice with fresh vegetables, egg and in light soy sauce fried | 12,50 € |
| 412 | VEG FRIED RICE / GEBRATENER REIS MIT GEMÜSE
Basmati - Reis mit frischem Gemüse in leichter Sojasauce gebraten
Basmati rice with fresh vegetables in light soy sauce fried | 12,30 € |

NUDELN NOODLES

- | | | |
|-----|--|---------|
| 420 | CHICKEN HAKKA NOODLES
Nudeln mit Gemüse, Ei u. Tandoori-Hähnchen in leichter Sojasauce gebraten
Noodles with vegetables, egg stir-fried with seasonings soy sauce | 12,90 € |
| 421 | VEG HAKKA NOODLES
Nudeln mit frischem Gemüse in leichter Sojasauce gebraten
Basmati rice with fresh vegetables, egg and in light soy sauce fried | 12,30 € |
| 422 | EGG NOODLES
dünne Eiernudeln in Sojasaße mit saisonalen Zutaten gebraten
thin egg noodles stir-fried with seasonal in soya sauce | 12,30 € |

SÜDINDISCHE KÜCHE

SOUTH INDIAN KITCHEN



UTHAPPAM



Ist wie ein Pfankuchen mit einer flauschigen Textur, und dicker als Dosa. Es scheint Pizza zu sein. Aufgrund seines Aussehens ist Uthappam als Indian Pizza bekannt. Eine Mischung aus Reis- und Gelben-Linsen bilden die Grundlage für den Uthappamteig. Alle Uthappams werden serviert mit Kokosnuss-Dip, Tomaten-Dip und Sambhar (gekochtes Gemüse in einer Curry Sauce) Vegan & glutenfrei

- | | | |
|-----|---|---------|
| 430 | UTHAPPAM ONION / UTHAPPAM ZWIEBEL
Topping mit Zwiebeln und gut gewürzt
Topping with onions and well seasoned | 9,00 € |
| 431 | UTHAPPAM TOMATO & ONION / TOMATE & ZWIEBEL
Topping mit Tomaten und Zwiebeln
Topping with tomatoes and onions | 9,90 € |
| 432 | UTHAPPAM MIX
Topping mit Tomaten, Zwiebeln und frischer Chili
Topping with tomatoes, onions and fresh chili | 10,90 € |
| 434 | UTHAPPAM VEGETABLE / UTHAPPAM GEMÜSE
Topping mit gemischtem Gemüse
Topping with mixed vegetables | 11,30 € |

VADA



- | | | |
|-----|--|--------|
| 443 | VADA
Gebratener Linsenmehl-Donut, serviert mit Kokos-Dip, Tomaten-Dip und Sambhar
Fried lentil flour donut served with coconut dip, tomatoe dip and sambhar | 7,50 € |
|-----|--|--------|

SÜDINDISCHE KÜCHE

SOUTH INDIAN KITCHEN



DOSAS

Dosas sind ein knusprig, crépeartig und sehr beliebtes Street-Food in Südindien. Eine Mischung aus Reis und gelben Linsen bilden die Grundlage für den Dosa-Teig. Ein Genuss nicht nur für Veganer und Vegetarier. Proteinreich, Gesund und Vegan! Alle Dosas werden serviert mit Kokosnuss - Dip, Tomaten-Dip u. Sambhar (gekochtes Gemüse in einer Curry Sauce)

- | | | |
|-----|---|---------|
| 450 | PLAIN DOSA
Einfacher Dosa
Simple Dosa | 7,90 € |
| 451 | MASALA DOSA
Gefüllt mit gestampften Kartoffeln, Gewürzmischung, grüne Erbsen, Korianderblättern, Curryblättern und Senfsamen
Filled with mashed potatoes, seasonings, green peas, coriander leaves, curry leaves and mustard seeds | 11,00 € |
| 452 | CHICKEN DOSA
Gefüllt mit Hähnchen, Gemüse, gewürzt nach südindischer Art
Filled with Chicken, Vegetables, seasoned in south indian style | 13,70 € |
| 453 | ONION DOSA
Gefüllt mit würzigen Zwiebeln
Filled with spicy onions | 10,00 € |
| 454 | EGG DOSA
Gefüllt mit Rührei, Gewürzen und garniert mit geriebenem Gemüse
Filled with scrambled eggs, seasonings, served with grated vegetables | 12,80 € |
| 455 | GHEE PODI DOSA
Gefüllt mit leichtem Butterschmalz und Gewürzmischung
Filled with light clarified butter and a mix of seasonings | 10,00 € |

IDLY

Runde weiße, fluffig gedämpfte Reis Linsenkuchen. proteinreich & gesund. Alle Idlys werden serviert mit Kokosnuss - Dip, Tomaten-Dip u. Sambhar (gekochtes Gemüse in einer Curry Sauce) Vegan



- | | | |
|-----|---|--------|
| 440 | IDLYS (2 STK.) | 5,50 € |
| 441 | IDLY FISH CURRY (2 STK.)
Mit Gewürzen nach südindischer Art
With seasonings in south indian style | 7,60 € |
| 442 | IDLY CHICKEN CURRY
Hähnchenfleisch mit Gewürzen nach südindischer Art
Chicken with seasoning in south indian style | 7,50 € |

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Alle indischen Gerichte werden mit Basmatireis serviert

All indian dishes are served with basmati rice

460	CHICKEN KORMA Hähnchenfleisch in einer cremigen Kokosnusssahnesauce Chicken fillet in a creamy mango coconutsauce	9,50 €
461	BUTTER CHICKEN Hähnchenfleisch in einer cremigen Sahnesauce Chicken fillet in a creamy tomato-currysauce	9,50 €
462	MANGO CHICKEN Hähnchenfleisch in Mango curry Sahnesauce Chicken fillet in a creamy mango currysauce	9,50 €
464	CHICKEN CURRY Hähnchenfleisch in einer milden Currysauce Chicken fillet in a mild curry sauce	9,20 €
465	POMMES FRITES	4,00 €
466	POMMES FRITES & CHICKEN NUGGETS	9,50 €

DESSERTS

470	LAVA CAKE Serviert mit Vanillee-Eis Served with vanilla ice cream	5,50 €
471	TARTUFO Eissspezialität mit Sahne Ice special with cream	4,10 €
472	MANGO CREME mit Vanilleeis Mango cream with vanilla ice cream	5,00 €
474	KLEINES GEMISCHTES EIS Schoko, Erdbeere und Vanille mit Sahne Chocolate, strawberry and vanilla ice cream	5,00 €
475	KULFI Traditionelles indisches Eis A traditional indian ice cream	5,50 €
476	SIZZLING BROWNIE MIT VANILLE-EIS Brutzelnder Brownie mit Vanille-Eis Sizzling brownie with vanilla ice-cream	5,70 €

