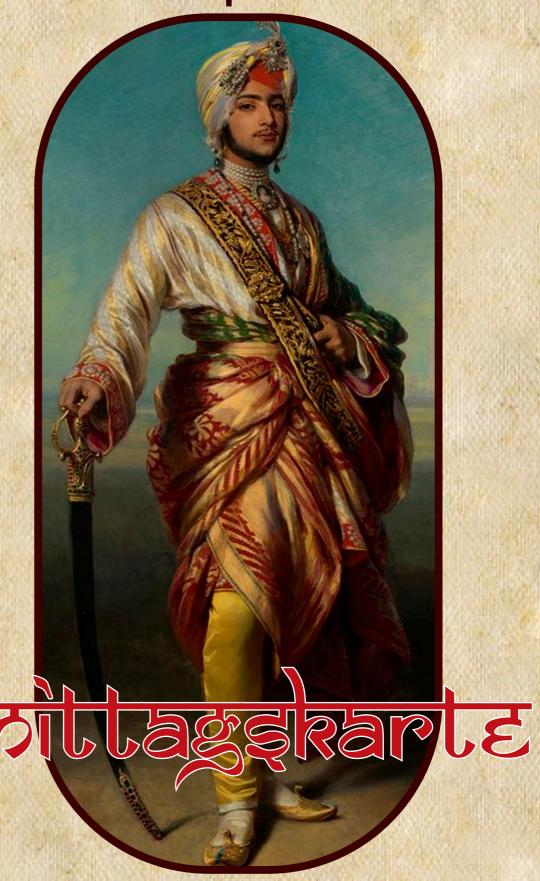
		Indische Getränke					
	330.	Lassi süss ⁹ (hausgem. indisches Joghurtgetränk)	0,40	4,50			
	331.	Lassi sauer ⁹ (hausgem. indisches Joghurtgetränk)	0,40	4,50			
	332.	Mango Lassi ⁹ (Joghurtgetränk mit Mango)	0,40	4,50			
	333.	Maracuja Lassi ⁹ (Joghurtgetränk mit Maracuja)	0,40	4,50			
	337.	Mangonektar ^{1,3}	0,201	2,70			
	338.	Guavennektar ^{1,3}	0,201	2,70			
	339.	Lycheenektar ^{1,3}	0,201	2,70			
	340.	Mangonektarschorle ^{1,3}	0,401	3,70			
	341.	Guavennektarschorle ^{1,3}	0,401	3,70			
	342.	Lycheenektarschorle ^{1,3}	0,40	3,70			
		Alkoholfreie Getränke					
	345.	Germeta Naturell	0,25	2,00			
	346.		0,75	5,10			
	347.	Germeta Classic	0,25	2,00			
	348.	Germeta Classic	0,751	5,10			
	349.	Afri Cola ^{1,9} , Afri Zero ^{1,9,11}	0,201	1,90			
	350.	Afri Cola ^{1,9} , Afri Zero ^{1,9,11}	0,40	3,30			
	351.	Bluna Orange¹, Bluna Zitrone oder Spezi¹.º	0,20	1,90			
	352.	Bluna Orange¹, Bluna Zitrone oder Spezi¹,9	0,40	3,30			
	353.	Apfelsaft	0,20	2,90			
	354.	Apfelsaftschorle	0,20	2,90			
ij	355.	Apfelsaftschorle The Company of the	0,40	4,10			
	356.		0,20	2,90			
	357.	Orangensaftschorle	0,40	4,10			
	358.		0,20	2,90			
		Johannisbeernektar	0,20	2,90			
		Johannisbeernelytarschorle (1997)	0,40	4,30			
	36l.	Maracujanektar	0,20	2,90			
		Maracujanektarschorle	0,40	4,10			
	363.		0,20	2,90			
	364. 365.	Rhabarbernektarschorle Bitterlemon ^{3,10}	0,40	4,30			
		Tonic Water ^{3,10}	0,20	2,70 2,70			
Ď	367.		0,20	2,70			
		Eistee Bio 1,3,9 (Blaubeere, Pfirsich, Zitrone)	0,40	3,00			
Heisse Getränke							
		Tasse Kaffee Tasse Forcess Charabiate ⁹	VIII.	2,70			
	421.	Tasse Espresso Macchiato ⁹ Tasse Espresso		2,60 2,50			
	Land to the second	Tasse Doppelter Espresso		3,70			
		Tasse Cappuccino ^{9,9}		3,10			
	425.	Glas Latte Macchiato ^{9,9}		3,50			
			ALC OFFICE WAR				

Maharaja

Indische Spezialitäten



MITTAGSMENÜ

Zu jedem Menü servieren wir besten Safran Basmatireis, Suppe oder Salat. Alle Gerichte auch zum Mitnehmen nur mit Basmatireis erhältlich!



М1.	Dal Makhai ^s (indisches Nationalgericht: gelbe Linsen mit Butter zubereitet)	8,00
M2.	Sabji Kofta ^{g,h} (Gemüseklößchen mit würziger Tomatensoße)	8,50
М3.	Veo. Jalfrezi ⁹ 🥒 (gemischtes Gemüse mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika und fr. Chili)	8,50
М4.	Veo. Korma ⁹ (gemischtes Gemüse in Mandel-Sahnesoße)	8,50
	Sago Alu (Spinat und Kartoffeln mit Kurkuma und Knoblauch in Tomatensoße)	8,50
М6.	Alu Gobhi (Kartoffeln mit Blumenkohl in Currysoße)	8,50
М7.	Chicken Vindaloo ^{9,1} (Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln nach traditioneller Goa-Art)	10,00
М8.	Chicken Sabzi (Hühnerbrustfilet mit Gemüse in Currysoße)	10,00
М9.	Murch Niloiri ⁹ (gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Korianderblättern, in orientalischer Kräutersoße mit Spinat, Kokosnussmilch, grüner Chili und Minze)	10,00
М10.	Mango-Safran-Cashewnusssoße)	10,00
М11.	Beef Bhunna ⁹ (zartes Rindfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftiger Soße)	10,50
<u></u> ሰነ2.	Beef Vindoloo ^{9,1} (zartes Rindfleisch mit Kartoffeln nach traditioneller Goa-Art)	10,50
М13.	Beef Sabzi (zartes Rindfleisch mit Gemüse in Currysoße)	10,50
М14.	Karahi Ghosht ⁹ (zartes Lammfleisch in Currysoße, in der Pfanne serviert)	11,00
М15.	(gebr. Lammfleisch mit Spinat nach berühmter nordindischer Art)	11,00
М16.	Banana Lamm (zartes Lammfleisch in Bananen-Safran-Cashewnusssoße)	11,00
₼17.	Lamm Sabzi (zartes Lammfleisch mit Gemüse in Currysoße)	11,00
М18.	Ente Jalfrezi ^{9,1} (zartes Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grüner Chili)	12,90
М19.		12,90
Μ20.	Fisch Chili ^{9,1,1} (Rotbarschfilet in Chilisoße)	10,90
M21.	Chana Masala ⁹ (Kirchererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer)	7,50

	Butter Chicken ⁹ (Hühnerbrustfilet mit Butter-Tomaten-Soße) Tandoori Chicken Masala ⁹ (Hühnerbrustfilet mit Masala Soße, leicht gewürtzt)		10,00
I'ILJ.			10,00
City.	Tandoori - Spezialitäten		
	Zu allen Tandoori Gerichten servieren wir würzige Soße, gebratene Kartoffeln und besten Safran-Basmatireis		
М25	Chicken Tikka 9,1 (zarte marinierte Hühnerbrustfiletstücke, gegrillt)		11,00
	Haryali Malai Kabab ^{9,1} (zartes Hühnerbrustfilet in Joghurt, Minze und Koriander mariniert m	it Beilag	
	Biryani - Basmati Spezialitäten		
Charles.	Alle Biryani-Gerichte werden mit Raita serviert und mit		
427	Mandeln, Cashewkernen und Rosinen dekoriert		0.00
HTTP://www.	Gemüse Biryani ^{9,1} (gebratener Basmatireis mit gemischte Gemüse)		9,00
	Chicken Tikka Biryani ^{9,1} (gebratener Basmatireis mit Hähnchenbrustfilet) Lamm Tikka Biryani ^{9,1} (gebratener Basmatireis mit Lammfleisch)		10,00
11129.	Carnett Higha Birdani (gebrarener Basmarirers mit Lammittersch)		11,00
	Beilagen Tandoori Brot Spezialitäten		
	Naan g.a.2 (frisch gebackenes Fladenbrot aus Hefeteig)		3,00
Ф31.	Lachson Kulcho ^{g.a.2} (frisch gebackenes Hefeteigbrot gefüllt mit Knoblauch)		3,00
The second second	Butter Naan ^{g.a.2} (frisch gebackenes Hefeteigbrot gefüllt mit Butter)		3,00
Ф33.	Inower oder Chili Kulcha gebackenes Hefeteigbrot gefüllt mit Ingwer und Chil	i)	3,00
	Nachspeisen		
141.	Manoo-Crème mit Vanilleeis 9,1,0	-	4,90
142.	Heisse Liebe 1,g,8,11,c (Vanilleeis mit heissen Himbeeren)		4,50
143.	Gulab Jamun 8,a,1 (Zwei heiße Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken)		4,90
144.	Kulfi ^{g,h} (süßes Spieseeis aus Milch mit Mandeln, Pistazien und Kokosnussraspeln)		6,70
145.	Eine Kupel Eis ^{e,g,1,13} (wählbar zwischen Vanille, Schoko, Nuss, Erdbeeren)		2,10
146.	Nussknacker e.g.13 (zwei Kugeln Nusseis, eine Kugel Schoko mit Sahne und knackigen Nüssen)		5,90
147.	Schoko Becher 9,13 (zwei Kugeln Schokoeis, eine Kugel Vanille mit Sahne und Schokosoße)		5,90
148.	Eierlikör Becher 9,1,13 (drei Kugeln Vanilleeis, Sahne mit Eierlikör)		5,90
Post.	Getränke – Bier		
314.	Krombacher - Dunkel	0,31	3,30
315.	Krombacher - Pils (vom Fass)	0,31	3,10
2315.	Krombacher - Pils (vom Fass)	0,51	4,90
316.	Krombacher - Keller Bier (vom Fass) Krombacher	0,31	3,20
318.	Krombacher - Pils Alkoholfrei (Flasche)	0,31	3,10
319.	Krombacher - Alkoholfrei Weizen (Flasche)	0,51	4,90
320.	Indisches Bier (Flasche)	0,31	4,10
323.	Russo a1,a2	0,51	5,10
324.	Colo-Weizen and a second a second and a second a second and a second a second and a	0,51	5,10

a- glutenhaltiges Getreide (1. Weizen, 2. Gerste, 3. Dinkel, 4. Roggen, 5. Grünkern, 6. Emmer, 7. Einkorn, 8. Kamut, 9. Triticale) b- Krebstiere c- Eierzeugnisse d- Fischerzeugnisse e- Erdnusserzeugnisse f- Sojaerzeugnisse g- Milchprodukte h- Schalenfrüchte i- Sellerieerzeugnisse j- Senferzeugnisse k- Sesamerzeugnisse l- Sulfite m- Lupinenerzeugnisse n- Weichtiere

ZUSATZSTOFFKENNZEICHNUNG:
1- mit Farbstoff 2- koffeinhaltig 3- mit Antioxidationsmittel 4- mit Geschmacksverstärker 5- geschwefelt 6- geschwärzt 7- gewachst 8- mit Phosphat 9- Süßungsmittel 10- Milcheiweiß 11- chininhaltig 12- taurinhaltig 13- mit Konservierungsstoffen Wir verwenden in unserer Küche bei der Zubereitung der frischen Speisen keinerlei Zusatzstoffe wie Geschmacksverstärker oder ähnliches. Für weitere Informationen über Allergenkennzeichnungen bitte wenden Sie sich an unser Personal.