

A decorative border with intricate floral and scrollwork patterns in a dark red color, framing the central text.

Liebe Gäste,

Indiens Ruf als Heimat einer der besten Küchen der Welt beruht auf der unvergleichlichen Anzahl unterschiedlicher Gewürze. Schon seit alter Zeit war Indien im Westen dafür bekannt.

Namen wie Pfeffer, Kardamon, Zimt und Ingwer übten auf die europäischen Kaufleute eine ähnliche Faszination aus, wie Gold und so sandten sie ihre Schiffe rum um den Erdball, um die heißbegehrten Gewürze zu finden.

Curry, ein Begriff, der heute als Synonym für die indische Küche gilt, stand jedoch nicht auf ihrer Fahndungsliste verzeichnet. Das könnte er auch gar nicht, denn dieser Begriff war zu dieser Zeit nicht bekannt. Erst die englischen Kolonialherren machten aus dem KARAHÍ - was lediglich Soße bedeutet - jenes Einheitsgewürz, als welches es inzwischen weltweit bekannt ist.

Im Grunde gibt es hunderte verschiedene Gewürzmischungen. Die Mischungen sind das große Geheimnis jeder indischen Hausfrau und jedes indischen Kochs. Bei all ihrer Unterschiedlichkeit beinhalten fast alle die geheimnisvollen Mixturen Koriander, Zimt, Kümmel, Nelken, Kardamon und Pfeffer. Die gelbe Färbung erhalten die Mischungen durch den Gelbwurz - Haldi - eine medizinische Pflanze, die desinfizierend wirkt.

Jedes indischen Gericht hat sein spezielle Gewürzmischung. Denn es ist die Auswahl, die Menge und die Mischung der einzelnen Gewürze, die den individuellen Geschmack eines Gerichtes ausmachen.

Auf dem indischen Kontinent verzichten Millionen von Menschen aus religiösen Gründen auf den Verzehr von Fleisch. Eisweiß wird dem Körper überwiegend im Form von Linsen und Milchprodukten zugeführt.

Stellen Sie sich ein Land vor, das von hundert verschiedenen Nationalitäten mit unterschiedlicher Sprachen bevölkert wird. Geben Sie jeder dieser Nationalitäten ihr eingenes Mass an kulturellen und regionalen Einflüssen und lassen Sie Jahrhunderte vergehen.

Sie werden ein Fülle an Eßgewohnheiten vorfinden, jede ein wenig anders, jede ein Bisschen exotischer. Kaum ein anderes Land kann so ein vielseitiges Spektrum and Speisen präsentieren und kaum ein anderes Land bietet Ihnen ein so faszinierendes kulinarischen Abenteuer wie Indien.

Das Restaurant Saaz freut sich Ihnen Speisen indischer Herrscher präsentieren zu dürfen. Heute brauchen Sie nicht mehr ins Land der Maharadschas zu reisen, um in den Genuss dieser indischer Gaumenfreunden zu kommen. Wir bringen Ihnen eine Auswahl dieser Köstlichkeiten in das Herz von Unterschleißheim.

Viel Spass auf dieser einzigartigen Reise und guten Appetit.

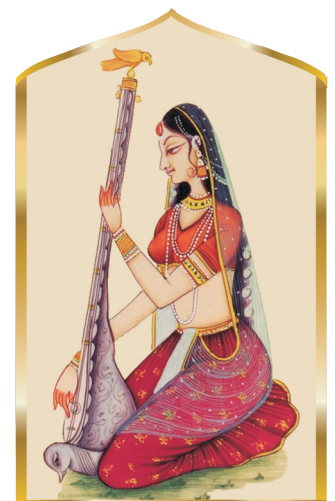
SUPPEN

- | | | |
|---|------------------------------------------------------------|------|
| 1 | DAL SHORBA ^G | 4,50 |
| | Kräftige indische Linsensuppe | |
| 2 | SABZI SHORBA | 4,50 |
| | Indische Gemüsesuppe | |
| 3 | LASAN SHORBA ^{G,A} | 4,50 |
| | Indische Knoblauchsuppe | |
| 4 | KASHMIRI BEAN SHORBA ^G | 4,50 |
| | Scharfe, braune Bohnensuppe | |
| 5 | MURGH SHORBA ^G | 4,50 |
| | Indische Hühner-Crème-Suppe | |
| 6 | MALKATANI SHORBA ^G <i>scharf</i> | 4,90 |
| | Suppe mit Linsen, Reis und Hühnerfleisch | |
| 7 | HUMMER-CREME SHORBA ^{G,B} <i>scharf</i> | 5,50 |
| | Hummercremesuppe mit Sherry, zubereitet nach indischer Art | |

WARME VORSPEISEN

Alle warmen Vorspeisen werden mit Kichererbsenmehl paniert, frittiert und mit 3 Sorten Dips serviert. Samosas sind die beliebtesten indischen aller indischer Vorspeisen.

- | | | |
|----|--------------------------------------------------------------|-------|
| 8 | VEGETABLE PAKORA | 4,90 |
| | Frisches Gemüse frittiert in Teigmantel aus Kichererbsenmehl | |
| 9 | PANEER PAKORA ^G | 5,50 |
| | Hausgemachter Käse in knusprigen Teigmantel | |
| 10 | ONIONS BHAI | 5,50 |
| | frittierte Zwiebellaibchen | |
| 11 | CHICKEN PAKORA | 5,90 |
| | Hühnerfleischstreifen in Teigmantel aus Kichererbsenmehl | |
| 12 | FISCHE PAKORA ^D | 5,90 |
| | zartes Seelachsfilet in Kichererbsenmehl paniert | |
| 13 | JHEENGA PAKORA ^B | 8,90 |
| | Riesengarnelen in Kichererbsenmehl paniert | |
| 14 | VEGETABLE SAMOSA ^A | 5,50 |
| | Zwei Teigtaschen mit frischem Gemüse gefüllt | |
| 15 | MUSHROOM PAKORAS | 4,90 |
| | in Kichererbsenmehl gebackene Champignons | |
| 17 | GEM. VORSPEISENTELLER ^A | 10,90 |
| | für zwei Personen - auch vegetarisch | |



FRISCHE KNACKIGE SALATE

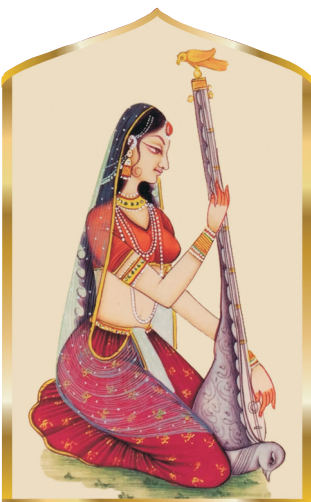
Auf Wunsch mit hausgemachtem Joghurt^G- oder Essig & Öl-Dressing

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 18 SEASON SALAD | 4,50 |
| Gemischter Salat | |
| 19 TOMATEN SALAT | 4,50 |
| Tomaten mit Zwiebeln | |
| 21 INDIAN SALAD | 7,50 |
| Gebratene Hühnerbruststreifen, Mais, Champignons, Karotten und Zwiebeln | |
| 501 CHEF SALAT | 7,50 |
| Gem. Salat mit Mais, Zwiebeln, Karotten, gegrillten Hühnerfleisch und Champignons | |
| 502 FITNESS SALAT | 7,50 |
| Gemischter Salat mit Hühnerbruststreifen, Mais, Oliven ⁶ und Peperoni | |

JOGHURTSPEISEN

Zu den meisten indischen Gerichten werden Joghurtsalate - Raitas - serviert. Sie regen den Appetit an und runden das Essen geschmacklich ab. Ausserdem liefern die Raitas wichtige Vitamine und Mineralstoffe. Der kalte Joghurtsalat bildet einen angenehmen Kontrast zu den warmen, stark gewürzten Speisen und mildert die Schärfe mancher Gerichte.

- | | |
|-----------------------------------------------------|-------------|
| 24 PLAIN DAHI ^G | 2,50 |
| Einfacher Joghurt | |
| 25 KHEERE KA RAITA ^G | 3,90 |
| Joghurt mit Gurken, fein gewürzt | |
| 26 ALU KA RAITA ^G | 3,50 |
| Joghurt mit Kartoffel, fein gewürzt | |
| 27 GEMISCHTER JOGHURT ^G | 3,50 |
| Gurken, Kartoffel und Zwiebeln mit Joghurt gemischt | |



TANDOORI - SPEZIALITÄTEN

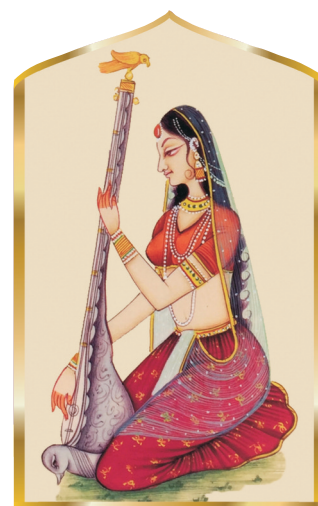
Alle diese Speisen werden mit Basmati-Reis und Naan-Brot, in einem speziellen Lehmofen zubereitet, serviert.

- | | | |
|----|----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 28 | TANDOORI CHICKEN ^{G,1} | 12,90 |
| | Hühnerkeule mariniert nach einem nordindischen Rezept | |
| 29 | SHAHI KALMI KABAB ^G | 12,90 |
| | Hühnerfleisch in speziellen Gewürzen | |
| 30 | CHICKEN TIKKA ^{G,1} | 13,90 |
| | Zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt | |
| 31 | ACHARI MURGH TIKKA | 13,90 |
| | Hühnerfleisch in Soße mit mixed Pickles, Anis und Käse | |
| 32 | HARYALI MALAI KABAB ^{G,1} | 13,90 |
| | Hühnerfleisch in Spinat-, Minze, und Koriandersoße | |
| 33 | MUTTON SHEEKH KABAB | 14,90 |
| | Lammhackfleisch mit Knoblauch und Koriander <i>pikant</i> | |
| 34 | BOTTI KABAB ^G | 14,90 |
| | Zartes Lammfilet vom Spieß | |
| 36 | FISCH TIKKA ^{D,G} | 18,90 |
| | Lachsfilet in Joghurt und Gewürzen mariniert | |
| 37 | JHEENGA TANDOORI ^{G,B} | 23,90 |
| | Marinierte Riesengarnelen, knusprig gegrillt | |
| 38 | VEG. TANDOORI ^G | 14,90 |
| | hausg. Käse mit Blumenkohl, Zucchini, Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Champignons | |
| 39 | MIXED GRILLPLATTE ^{G,D,1} | 17,90 |
| | Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten | |
| 40 | SAAZ MOGULPLATTE | 15,90 |
| | Hühnerbrust- und Lammfilet mit Gemüse, Reis und Nan | |

ENTEN-CURRY SPEZIALITÄTEN

Zu allen Gerichten servieren wir körnigen Basmati-Reis.

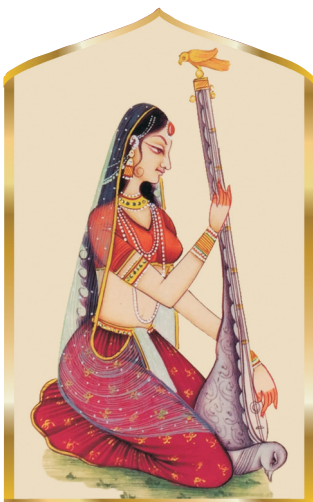
- | | | |
|-----|-----------------------------------------------------------------------|-------|
| 41 | ENTE SAAG | 14,90 |
| | Knusprige Ente in Spinatkreation | |
| 42 | ENTE KHUMB WALA ^G | 14,90 |
| | Knusprige Ente mit Champignons, Knoblauch in Safransoße | |
| 43 | ENTE JALFREZI <i>scharf</i> | 14,90 |
| | Knusprige Ente mit Paprika und Zwiebeln | |
| 44 | ENTE MASALA ^{G,H} | 14,90 |
| | Knusprige Ente in Masalasoße | |
| 45 | ENTE VINDALOO ¹ <i>sehr scharf</i> | 14,90 |
| | Knusprige Ente in kräftiger Vindaloosoße | |
| 46 | MANGO ENTE ^{G,H} | 14,90 |
| | Knusprige Ente in Mango-Safran-Cashewnußsoße | |
| 47 | SAAZ MOGLAI ENTE ^G | 14,90 |
| | Spezialität von unserem Chefkoch | |
| 47A | ENTE GOA ^G <i>leicht scharf</i> | 14,90 |
| | knusprige Ente mit Gemüse, roter Curry, Kokosmilch, Koriander, Ingwer | |



VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

Zu allen Gerichten servieren wir körnigen Basmati-Reis.

- | | | |
|-----|------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 48 | BOMBAY ALU <i>scharf</i> | 9,90 |
| | Kartoffeln in kräftiger Zitronengrassoße, | |
| 49 | ALU GHOBİ ^G | 10,90 |
| | Blumenkohl mit Kartoffeln, nach indischer Art | |
| 50 | SHAHİ PANEER ^G | 11,90 |
| | Hausgemachter Käse, zubereitet in Tomaten-Sahnesoße | |
| 50A | PANEER PASANDA ^G <i>leicht scharf</i> | 11,90 |
| | mit hausg. Käse, frischem Gemüse, roter Curry, Kokosmilch, Koriander, Ingwer | |
| 51 | PALAK PANEER ^G | 11,90 |
| | hausgemachter Käse in einer Spinat-Kreation | |
| 52 | SHAHİ BENGAN ^{G,H} | 11,90 |
| | Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ingwer in Mandelsoße | |
| 53 | CHANNA MASALA | 11,50 |
| | Kichererbsen mit frischen Tomaten und Ingwer in Currysoße | |
| 54 | KARAHİ PANEER ^G | 11,90 |
| | Gebratener hausgemachter Käse in Currysoße in der Pfanne serviert | |
| 55 | SABZİ KOFTA ^{G,H} | 11,50 |
| | Gemüseklößchen in würziger Soße | |
| 56 | DAL MAKHNI ^G | 10,90 |
| | Indisches Nationalgericht, Linsen mit Butter zubereitet | |
| 57 | NAVRATTAN KORMA ^{G,H} | 11,90 |
| | Frisches Gemüse in Kokos-Safran-Sahnesoße, garniert mit Trockenfrüchten | |
| 58 | BHINDİ MASALA ^{G,H} | 11,50 |
| | Okraschoten mit Ingwer in kräftiger Soße | |
| 59 | VEGETABLE JALFREZİ ^G | 11,50 |
| | Hausgemachter Käse mit frischem Gemüse | |
| 60 | BAİGAN KA BHARTA | 11,50 |
| | Auberginen püriert mit Zwiebeln und Tomaten und Ingwer, <i>pikant</i> | |
| 61 | MALAI KOFTA ^{G,H} | 11,90 |
| | Käseklößchen in feiner Currycreme-Mandelsoße | |
| 62 | PAPRIKA AUS JAIPUR ^{G,H} | 11,90 |
| | Gefüllte Paprika mit Gemüse und Käse, | |
| 63 | PANEER CHILLİ ^G | 11,90 |
| | Hausgemachte Käse mit Ingwer, Tomaten und Paprika, <i>scharf</i> | |



HÜHNERFLEISCH SPEZIALITÄTEN

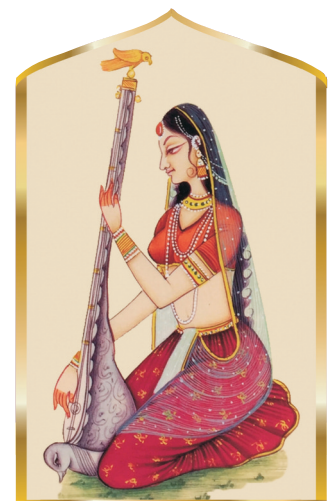
Zu allen Gerichten servieren wir körnigen Basmati-Reis.

- | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 75 CHICKEN CURRY ^G | 12,50 |
| Zartes Hühnerfleisch in kräftiger Currysoße | |
| 76 CHICKEN BADAM PASANDA ^{G,H} | 13,50 |
| Zartes Hühnerfleisch in Nuß-Safransoße | |
| 77 KASHMIRI CHICKEN KORMA ^{G,H} | 13,50 |
| Zartes Hühnerfleisch in Kokosmilch-Safransoße, garniert mit Trockenfrüchten | |
| 78 CHICKEN MAN PASAND | 13,50 |
| Zartes Hühnerfleisch mit Gemüse in Currysoße | |
| 79 CHICKEN JALFREZI <i>scharf</i> | 13,50 |
| Hühnerfleisch mit Paprika und Zwiebeln | |
| 80 CHICKEN VINDALOO ¹ | 13,50 |
| Hühnerfleisch mit Kartoffeln in Vindaloosoße, <i>sehr scharf</i> | |
| 81 CHILLI CHICKEN | 13,50 |
| Hühnerfleisch auf Rajasthan-Art in süß-sauer Chilisoße | |
| 82 BUTTER CHICKEN ^{G,H} | 13,90 |
| Hühnerfleisch mit Cashewnüssen in Butter-Tomatensauce | |
| 83 CHICKEN TIKKA MASALA ^G | 13,90 |
| Zartes gegrilltes Hühnerfleisch in Masalasoße | |
| 84 MURGH NILGIRI ^{G,1} <i>scharf</i> | 13,50 |
| Zartes Hühnerfleisch mit Korianderblättern und Spinat in orientalischer Kräutersoße mit Kokosmilch, grünem Chili und Minze | |
| 85 MURGH BAIGAN BHARTA ^G | 13,50 |
| Zartes Hühnerfleisch mit Auberginen, pikant gewürzt | |
| 86 MANGO CHICKEN ^{G,H} | 13,90 |
| Zartes Hühnerfleisch mit frischen Mangos in Mango-Safran-Cashewnußsoße | |
| 87 CHICKEN PALAK | 13,50 |
| Zartes Hühnerfleisch in Spinatcreation | |
| 87A CHICKEN MIX VEGETALBE ^G | 13,90 |
| Hühnerfleisch mit versch. Gemüse, roter Curry, Kokosmilch, Koriander, Ingwer | |

LAMM SPEZIALITÄTEN (88 - 101)

Zu allen Gerichten servieren wir körnigen Basmati-Reis.

- | | |
|-------------------------------------------------------|-------|
| 88 LAMM CURRY | 12,90 |
| zartes Lammfleisch in kräftiger Currysoße | |
| 89 KASHMIRI MUGLAI MEAT ^{G,H} | 14,20 |
| zartes Lammfleisch in Mandel-Safran-Sahnesoße | |
| 90 BHUNNA GOSHT | 14,20 |
| Zartes Lammfleisch und Röstzwiebeln in kräftiger Soße | |

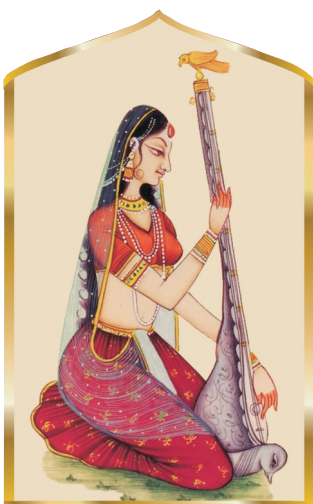


- | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 91 MUTTON VINDALU ¹ | 14,20 |
| Zartes Lammfleisch mit Kartoffeln in Vindalusoße, <i>scharf</i> | |
| 92 MUTTON KHUMB WALA ^{G,H} | 14,20 |
| Zartes Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safransoße | |
| 93 KARAHI GOSHT | 14,20 |
| Gebratenes Lammfleisch in Currysoße | |
| 94 MUTTON JALFREZI | 14,20 |
| Zartes Lammfleisch mit Paprika und Zwiebeln, <i>scharf</i> | |
| 95 MUTTON NILGIRI ^{G,1} <i>scharf</i> | 14,20 |
| Zartes Lammfleisch mit Koriander, grünem Chili, Minze und Kräutern in orientalischer Soße mit Kokosmilch | |
| 96 BHINDI GOSHT | 13,90 |
| Zartes Lammfleisch mit Okraschoten in würziger Soße | |
| 97 DAHI GOSHT ^{G,H} | 13,90 |
| Zartes Lammfleisch in Curry-Joghurt-Mandel-Safransoße | |
| 98 LAMM BOTTI MASALA ^{G,H} | 14,90 |
| Gegrilltes Lammfilet, zubereitet in spezieller Masalasoße | |
| 99 MUTTON KHATA MITHA ^G <i>süß-sauer</i> | 14,20 |
| Zartes Lammfleisch in Mango-Ananassoße, | |
| 100 ROGAN JOSH <i>mittel-scharf</i> | 14,20 |
| zartes Lammfleisch in Rogansoße | |
| 101 LAMM GUSHANE | 14,20 |
| Zartes Lammfleisch mit frischem gemischtem Gemüse in Currysoße | |

FISCH SPEZIALITÄTEN

Zu allen Gerichten servieren wir körnigen Basmati-Reis.

- | | |
|--------------------------------------------------------------------|-------|
| 65 FISH CHILLI ^{D,A} <i>scharf</i> | 13,90 |
| Fischfilet in süß-saurer Chilisoße | |
| 66 FISH JALFREZI ^{D,A} | 13,90 |
| Gebratener Fischfilet mit Paprika und Zwiebeln, <i>scharf</i> | |
| 67 FISH BHUNNA ^{D,A} | 13,90 |
| Gebratener Fischfilet mit Röstzwiebeln, in kräftiger Soße | |
| 68 FISH MANGO ^{D,A,G,H} | 13,90 |
| Fischfilet mit frischer Mango in Mango-Safran-Cashewnußsoße | |
| 69 BENGALI SHRIMPS CURRY ^B | 13,90 |
| Krabben in kräftiger Currysoße | |
| 71 JHEENGA KHUMB WALA ^{B,H} | 23,90 |
| Riesengarnelen mit Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandelsoße | |
| 73 JHEENGA JALFREZI ^B | 23,90 |
| Riesengarnelen mit Paprika und Zwiebeln, <i>scharf</i> | |
| 74 JHEENGA CHILLI ^B | 23,90 |
| Riesengarnelen auf Rajasthan-Art, in süß-sauer Chilisoße | |



RINDFLEISCH SPEZIALITÄTEN

Zu allen Gerichten servieren wir körnigen Basmati-Reis.

- | | |
|---------------------------------------------------------------------|-------|
| 700 BEEF CURRY | 13,90 |
| zartes Rindfleisch in kräftiger Currysoße | |
| 701 BEEF KORMA ^{G,H} | 13,90 |
| zartes Rindfleisch in Kokosmilch-Safransoße | |
| 702 BEEF JALFREZI <i>scharf</i> | 13,90 |
| zartes Rindfleisch mit Paprika und Zwiebeln, | |
| 703 BEEF MASALSA ^{G,H} | 13,90 |
| zartes Rindfleisch in Masalasoße | |
| 704 BEEF BHUNNA | 13,90 |
| zartes Rindfleisch mit Knoblauch, Ingwer, Röstzwiebeln in Currysoße | |

THALI SPEZIALITÄTEN

In Indien gibt es zu jeder Mahlzeit nicht nur ein einziges Gericht, sondern eine Auswahl verschiedener Speisen, die zusammen auf einer Platte - dem Thali - serviert werden. Wir servieren Ihnen unsere Thalys nach indischer Tradition und mit körnigen Basmati-Reis.

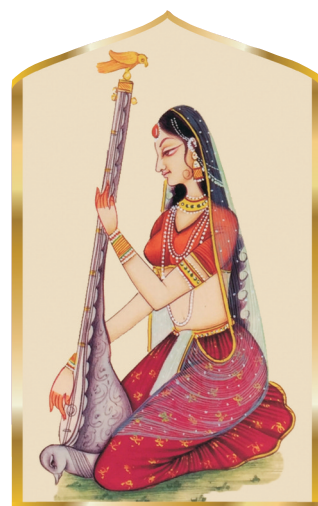
- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 102 PUNJABI THALI | 14,90 |
| Drei verschiedene Gemüsegerichte mit Raita, Salat und Vollkorn-Brot serviert | |
| 103 BENGALI FISH THALI | 17,90 |
| ein Fischgericht, ein Krabbengericht und Riesengarnelengericht mit Raita und Knoblauchraut | |
| 104 JAIPUR THALI | 15,90 |
| Ein Hühnerfleisch-, ein Lammfleisch- und ein Gemüsegericht mit Raita und Naanbrot | |
| 105 VEGETABLE THALI FÜR 2 PERSONEN | 28,90 |
| Sechs verschiedene vegetarische Gerichte mit Raita, Salat und Prantha-Brot serviert | |
| 106 SAAZ THALI FÜR 2 PERSONEN | 31,50 |
| Vier verschiedene Fleischgerichte, zwei vegetarische Gerichte mit Raita, Salat und Butternan-Brot serviert | |

REIS SPEZIALITÄTEN

Basmati-Reis ist eine der ältesten Reissorten. Diese Sorte ist vor etwas 3000 Jahren, am Fusse des Himalajagebirges, in Kashmirihochland gefunden worden. Der Name bedeutet Duftreis. Zu unseren Reisgerichten servieren wir als Beilage eine schmackhafte Soße.

- | | |
|----------------------------------------------------|-------|
| 107 MUTTON BIRYANI ^H | 13,90 |
| zartes Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen | |
| 108 CHICKEN BIRYANI ^H | 12,90 |
| zartes Hühnerfleisch mit Mandeln und Rosinen | |
| 109 VEGETABLE BIRYANI ^H | 11,90 |
| Frisches gemischtes Gemüse mit Mandeln und Rosinen | |

Alle Preise in Euro und inkl. der MwSt.



KINDER-KARTE

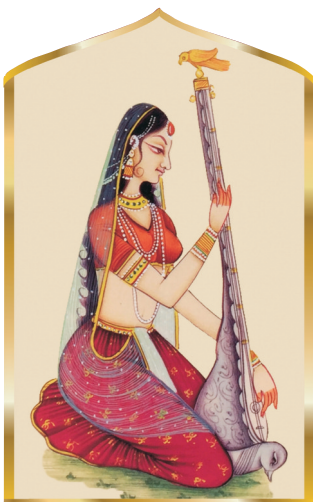
K1	CHICKEN GEGRILLT MIT POMMES	5,90
K2	CHICKEN NUGGETS MIT POMMES ^A paniert	5,90
K3	CHICKEN PAKORA mit Kichererbsenmehl paniert und frittiert	4,90
K4	MANGO CHICKEN ^H mit frische Mango in Cashewnussauce	6,90
K5	CHICKEN CURRY ^G	6,90
K6	BUTTER CHICKEN ^{G,H}	6,90
K7	POTATO WEDGES ^A mit Sour-Cream	3,90
K8	PORTION POMMES mit Ketchup	3,50

BEILAGEN

113	PULAORICE ^G	4,90
	Gebratener Reis mit hausgemachtem Käse und grünen Erbsen	
114	MUSHROOM PULAO ^G	4,90
	gebratener Reis mit frischen Champignons und hausgemachtem Käse	

TANDOORI BROT

115	NAAN ^{A,G} Ovales Brot aus Hefeteig	2,20
116	ROTI ^A Flaches Vollkornbrot	2,00
118	BUTTER-NAAN ^{A,G} Ovales Brot aus Hefeteig mit Butter	2,90
119	PRANTHA Mehrschichtiges Vollkornbrot mit Butter	2,90
120	MINT PRANTHA	2,90
	Mehrschichtiges Vollkornbrot mit frischer Minze gefüllt	
121	PANEER KULCHA ^{A,G}	3,50
	Hefeteigbrot mit hausgemachtem Käse gefüllt	
122	LASAN KULCHA ^{A,G} Hefeteigbrot mit Knoblauch	3,50
123	PESHAWRI NAN ^{A,G,H}	3,90
	Hefeteigbrot mit Mandeln, Rosinen und Kokos gefüllt	
124	GINGER KULCHA ^{A,G} Hefeteigbrot mit Ingwer gefüllt	3,20
125	ONION KULCHA ^{A,G} Hefeteigbrot mit Zwiebeln gefüllt	3,20
126	PAPADAM Linsenteigwaffeln mit 3 Dips	2,90



DESSERTS

127	MANGOCREME ^{H,G} mit Vanilleeis	3,90
130	FIRNI ^{G,H} Honigmilch mit Reismehl Mandeln, Pistazien und anderen Nüssen	3,90
131	GULAB JAMUN ^{G,H} Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken	3,90
132	GAJAR DA HALWA ^H geriebene Karotten mit Mandeln und Rosinen zubereitet	3,90
133	KULFI - INDISCHES EIS ^{G,H} Honigmilch mit Maismehl, Mandeln und Pistazien	3,90
134	GEMISCHTES EIS ^H AUS 3 KUGELN	3,90

HEISSE GETRÄNKE

384	TASSE KAFFEE ^{9,G}	2,80
385	ESPRESSO ⁹	2,50
386	ESPRESSO DOPIO ⁹	3,50
388	CAPPUCCINO ^{9,G}	2,90

TEE SPEZIALITÄTEN

verehrte Teefreunde, in Indien ist Teetrinken eine Zeremonie. Tee ist ein anspruchsvolles Getränk mit einer fast 5000-jährigen Geschichte und gehört zu den weltweit am meisten getrunkenen Genussmitteln. In der Ziehzeit liegt die besondere Wirkung des Tees. Ab zwei Minuten wirkt er belebend und bis zu fünf Minuten zusätzlich beruhigend auf den Magen. Am besten, Sie nehmen sich etwas Zeit für das genussvolle Tee-Erlebnis.

390	TASSE CHAI - INDISCHER HAUSTEE ^G Dieser Tee ist faszinierend durch die Zusammensetzung unserer indischen Gewürzmischung, mit Milch und Zucker zubereitet.	2,50
391	INGWER TEE schwarzer oder grüner Tee mit frischen Ingwerstücken	2,30
	VERSCHIEDENE TEESORTEN AUF ANFRAGE	2,30
	Jasmintee, Schwarzer Tee, Grüner Tee, Pfefferminztee, Früchtetee,	

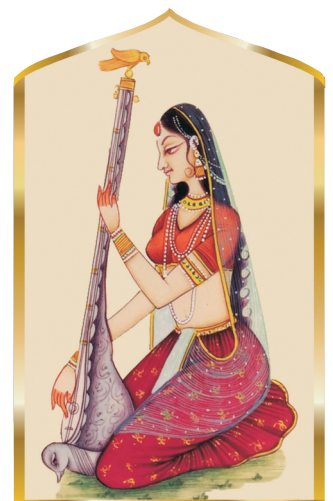
Zusatzstoffe:

enthält: 1) Farbstoff; 2) Konservierungsstoff; 3) Antioxidationsmittel; 4) Geschmacksverstärker; 5) gewachst; 6) Schwärzungsmittel; 7) Phosphat; 8) Milcheiweiß; 9) Koffein; 10) Chinin; 11) Süßungsmittel; 12) Tartrazin; 13) Phenlataninquelle; 14) Nitritpökelsalz; 15) Taurin; 16) Säuerungsmittel

Allergene:

A) glutenhaltige Getreide /-Erzeugnisse; B) Krebstiere /-Erzeugnisse; C) Ei /-Erzeugnisse;
D) Fisch /-Erzeugnisse; E) Erdnuss /-Erzeugnisse; F) Sojabohnen /-Erzeugnisse; G) Milch /-Erzeugnisse;
H) Nüsse /-Erzeugnisse; L) Sellerie /-Erzeugnisse; M) Senf /-Erzeugnisse; N) Sesam /-Erzeugnisse;
O) Sulfite; P) Lupinen /-Erzeugnisse; R) Weichtiere /-Erzeugnisse;

Alle Preise in Euro und inkl. der gesetzlichen MwSt. Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.



APERITIVS

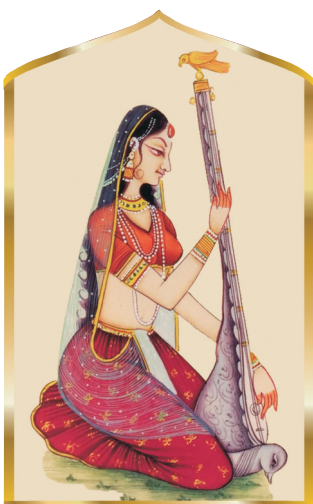
300 HAUSCOCKTAIL mit oder ohne Alkohol	0,3 l	4,90
302 CAMPARI (25%) SODA ^{1,10}	4 cl	4,50
303 CAMPARI (25%) ORANGE ^{1,10}	4 cl	4,50
304 MARTINI BIANCO / DRY / ROSSO (14,4%)	4 cl	2,90
305 MARTINI COCKTAIL / DRY MARTINI (14,4%)	4 cl	4,50
306 SHERRY TROCKEN / DRY (15%) gekühlt wie in spanien	4 cl	3,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

307 TAFELWASSER	0,4 l	2,90
308 SAN PELLEGRINO	0,25 l	2,20
309 SAN PELLEGRINO	0,75 l	5,20
310 AQUA PANNA (still)	0,5 l	3,50
311 AQUA PANNA (still)	0,75 l	5,20

	0,25 l	0,4 l
312 COCA COLA ^{1,3,9,16}	2,20	3,20
314 FANTA ^{1,3,16}	2,20	3,20
315 ZITRONENLIMONADE ¹⁶	2,20	3,20
316 SPEZI ^{1,3,9,16}	2,20	3,20

313 COCA COLA LIGHT ^{1,3,9,11,13}	0,33 l	3,00
317 APFELSAFT	0,25 l	2,20
318 APFELSAFTSCHORLE	0,4 l	3,50
320 ORANGENSAFT	0,25 l	2,20
321 ORANGENSAFTSCHORLE	0,4 l	3,30
322 KIRSCH- / RHABARBERSAFT	0,25 l	2,20
323 KIRSCH- / RHABARBERSAFTSCHORLE	0,4 l	3,30
324 JOHANNESBEERENSAFT	0,25 l	2,10
325 JOHANNESBEERENSAFTSCHORLE	0,4 l	3,30
326 BITTER LEMON SCHWEPPE	0,2 l	2,50
327 TONIC WATER SCHWEPPE ^{10,16}	0,2 l	2,50
328 GINGER ALE SCHWEPPE ^{10,16}	0,2 l	2,50
329 EISTEE ¹⁶	0,5 l	3,00



INDISCHE FRÜCHTSAFTGETRÄNKE ALKOHOLFREI

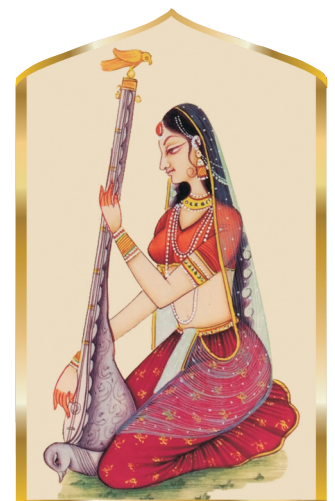
330 MANGOSAFT	0,25 l	2,80
331 MANGO- oder MARACUJASAFTSCHORLE	0,4 l	3,50
332 GUAVENSAFT	0,25 l	2,80
333 GUAVENSAFTSCHORLE	0,4 l	3,50
334 LYCHEESAFT	0,25 l	2,80
335 LYCHEESAFTSCHORLE	0,4 l	3,50

JOGHURTGETRÄNKE

336 LASSI SÜSS ^G	0,3 l	3,20
337 LASSI SALZIG ^G	0,3 l	3,20
338 MANGO LASSI ^G	0,3 l	3,50
339 MARACUJA LASSI ^G	0,3 l	3,50
340 BANANA LASSI ^G	0,3 l	3,50

BIERE

341 HELLES ^A - vom Fass	0,5 l	3,30
520 KL. HELLES ^A	0,25 l	2,50
342 PILS ^A	0,3 l	3,50
343 WEISSBIER ^A	0,5 l	3,50
344 WEISSBIER ^A - Dunkel	0,5 l	3,50
345 WEISSBIER ^A - Leicht, Rußen, Alkoholfrei	0,5 l	3,50
346 ALKOHOLFREIES BIER ^A	0,5 l	3,30
347 DUNKLES BIER ^A	0,5 l	3,30
348 RADLER ^A	0,5 l	3,30
349 INDISCHES BIER ^A	0,3 l	3,50



BITTERES

350	APEROL (15%) ^{1,10}	4 cl	3,50
351	RAMAZOTTI (30%) ^{1,10}	4 cl	3,50
352	FERNET BRANCA (39%)	2 cl	3,50
353	CYNAR (16,5%) ¹	4 cl	3,50
354	AVERNA (29%)	4 cl	3,50
355	CAMPARI (25%) ¹	4 cl	3,50

SPIRITUOSEN

357	INDISCHER MANGOSCHNAPS (38%)	2 cl	3,50
358	ABSOLUT WODKA (40%)	2 cl	3,50
359	WILLIAMSBIRNE (30%)	2 cl	3,00
360	OBSTLER (38%)	2 cl	3,00

LIKÖRE UND GRAPPE

362	BAILEYS ^G (17%)	4 cl	3,50
365	SAMBUCA (40%)	2 cl	2,90
366	GRAPPA (38%)	2 cl	2,90
367	MANGOLIKÖR	4 cl	3,50

hausgemacht - gut für die Verdauung

COGNAC

369	OLD MUNK RUM (aus Indien) (42,8%)	2 cl	2,90
370	REMY MARTIN V.S.O.P. (40%)	2 cl	3,50
371	HENNESSY (40%)	2 cl	3,50
372	METAXA 7 STERNE (40%)	2 cl	3,50

WHISKEY

374	JOHNNIE WALKER RED LABEL (40%)	4 cl	4,50
375	JOHNNIE WALKER BLACK LABEL (40%)	4 cl	4,50
376	GLENFIDDICH (40%)	4 cl	4,50
377	JACK DANIELS (40%)	4 cl	4,50
378	CHIVAS REGAL 12 JAHRE (40%)	4 cl	4,50

