



ANAYA

Indian Kitchen

Namaste

Wir wünschen einen guten Appetit

Inhaber
Sumesh Dhawan

Schulberg 6
61348 Bad Homburg
Telefon: 06172-2656194
Mobil: 0162-6489412

Email: kontakt@anaya-homburg.de
www.anaya-kitchen.de



Chefkoch Bijendra Singh und Inhaber Sumesh Dhawan

Herzlich Willkommen in unserem Restaurant „Anaya“.

Indiens Küche ist so vielfältig wie ihre Kulturgeschichte. Lassen sie sich von uns mitnehmen, auf eine kulinarische Reise durch Indiens Regionen und tauchen sie ein in eine Welt der leuchtenden Farben, exotischen Gewürze und herzlichen Gastfreundschaft.

Unsere Speisekarte bietet ihnen die breite Vielfalt der indischen Küche. Probieren sie sich durch die zahlreichen Variationen und lassen sie sich von den exotischen Gewürzen und der traditionellen Zubereitung überzeugen. Ob Fleisch, Meeresfrüchte Vegetarisch oder Vegan. Wir bieten für jeden Geschmack das passende Gericht. Unsere Fleischgerichte und das Naan-Fladenbrot bereiten wir traditionell im Tandoor-Ofen zu. Tandoor ist ein krugförmiger Lehmofen, er ist bekannt dafür das einmalige und besondere Aroma der Speisen zu erzielen.

60 Sitzplätze im Restaurant und weitere 40 Sitzplätze in unserem Außenbereich, laden sie zum Verweilen und Genießen der indischen Küche ein.

Gerne richten wir für sie auch ihre **Familienfeier** oder ihr **Firmenevent** ganz nach ihren Vorstellungen aus.

Möchten sie lieber im eigenen Rahmen genießen?
Hierfür bieten wir ihnen unseren **Cateringservice** an.

Suppen

- 1. Tomaten Shorba^{1,6}** 3,90 €
Tomatensuppe, garniert mit Sahne
- 2. Mulligatawny Shorba (pikant)** 4,50 €
Scharfe exotische Suppe mit Linsen, Hühnerfleisch und Reis
- 3. Dal Shorba** 3,90 €
Indische Linsensuppe
- 4. Murgh Shorba** 4,50 €
Garnierte Hühnerfleischsuppe

Vorspeisen

- 5. Papadam** 2,00 €
Knusprige Linsenwaffeln (2 Stück)
 - 6. Channa Samosa¹ (2 Stück, vegetarisch)** 4,90 €
Frittierte Teigtaschen, gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen und Kichererbsen
 - 7. Channa Sweet Potato Tikki¹** 5,90 €
Süßkartoffel-Puffer mit Tamarind Chutney und Zwiebeln
 - 8. Chilli Chicken¹ (scharf)** 6,90 €
Hühnerbrustfilet mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten mit scharfer Soße
 - 9. Chilli Prawns^{1,3} (scharf)** 8,90 €
Garnelen angebraten mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten mit scharfer Soße
 - 10. Vegetable Pakora Teller** 4,90 €
Verschiedene Sorten frisches Gemüse in Kichererbsenteig ausgebacken
 - 11. Onion Bhaji** 5,40 €
Zwiebeln mit Kräutern in Kichererbsenteig ausgebacken
 - 12. Chicken Pakora Teller** 5,90 €
Hühnerbrustfilet mit Kräutern in Kichererbsenteig ausgebacken
 - 13. Cheese Pakora⁶ Teller** 5,90 €
Hausgemachter indischer Käse in Kichererbsenteig ausgebacken
 - 14. Indian Tapas⁶ (für 4 Personen)** 16,90 €
Frittiertes Hühnerfleisch, indischer Käse, paniertes Gemüse mit versch. Soßen
-

Salate

(Hausgemachtes Cocktail Dressing oder Essig/Öl-Dressing)

- | | | |
|-----|--|--------|
| 20. | Indian Channa Chat | 5.00 € |
| | Kichererbsen mit Zwiebeln, Tomaten, Kartoffeln nach indischer Art | |
| 21. | Gemischter Salat⁶ | 5,00 € |
| | Grüner Salat mit Gurken, Tomaten, Karotten, Zwiebeln und indischem Käse | |
| 22. | Shrimps Cocktail Chat⁶ | 7,50 € |
| | Shrimps Salat in Cocktail Dressing | |
| 23. | Tandoori Salat⁶ | 8,50 € |
| | Gem. Salat mit gegrilltem Tandoori-Chicken, indischem Käse und Cocktail Dressing | |

Tandoori Grill Spezialitäten

Serviert mit Basmati Reis, Naan Brot¹ und Currysoße

Tandoor ist ein indischer Lehmofen. Der Tandoor ist bekannt dafür, dass er bei Fleisch & Brot ein einmaliges & besonderes Aroma entwickelt.

- | | | |
|-----|---|---------|
| 30. | Chicken Tikka⁶ | 13,90 € |
| | Hühnerbrustfilet mit Tandoori-Masala mariniert und im Tandoori-Ofen gegrillt | |
| 31. | Haryali Chicken Tikka⁶ | 13,90 € |
| | Hühnerbrustfilet mariniert mit Spinat-, Minze- & Koriandersoße im Tandoori-Ofen gegrillt | |
| 32. | Malai Tikka^{6,8} | 13,90 € |
| | Eingelegtes Hühnerbrustfilet in einer Cashewnuss marinade im Tandoori-Ofen gegrillt | |
| 33. | Achari Tikka⁶ (Pikant) | 13,90 € |
| | Hühnerbrustfilet mariniert in Ingwer, Knoblauch, Joghurt und mixed Pickel (eingelegts Gemüse) im Tandoori-Ofen gegrillt | |
| 34. | Tandoori Lamm⁶ | 16,90 € |
| | Lammfiletstücke in Tandoori-Masala gegrillt | |
| 35. | Tandoori Prawns^{6,3} | 17,90 € |
| | Königs-Garnelen traditionell gewürzt & im Tandoori-Ofen gegrillt | |
| 36. | ‘Indian Kitchen’ Grill Platte^{6,3} | 18,50 € |
| | Hühnerbrust-, Lammfilet und Königs Garnelen in Tandoori-Masala gegrillt | |
| 37. | Achari Machi^{2,6} (Fischfilet Pikant) | 14,90€ |
| | Fischfilet mariniert mit Ingwer, Knoblauch, Joghurt & Gewürzen und im Tandoori-Ofen gegrillt. Serviert mit Gemüse in würziger Currysoße | |
-

Hähnchenspezialitäten

Mit Basmati-Reis

- | | | |
|-----|--|---------|
| 41. | Chicken Curry Hühnerbrustfilet in schmackhafter Currysoße | 11,50 € |
| 42. | Chicken Palak⁶ Hühnerbrustfilet mit gehacktem Spinat in delikater Currysoße | 12,50 € |
| 43. | Karahi Chicken (pikant) Eine Spezialität aus dem Punjab mit zartem Hühnerbrustfilet mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern | 13,50 € |
| 44. | Chicken Tikka Masala Hühnerbrustfilet aus dem Tandoori-Ofen mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in einer Tomaten-Masalsoße | 12,90 € |
| 45. | Butter Chicken^{6,8} (mild) Hühnerbrustfilet aus dem Tandoori-Ofen in sahniger Tomatensoße | 12,90 € |
| 46. | Chicken Korma⁸ (mild) Hühnerbrustfilet in einer milden Soße aus Gewürzen, Cashewkernen, Mandeln und Kokosraspeln | 12,90 € |
| 47. | Chicken Jalfrezi (pikant) Hühnerbrustfilet mit verschiedenem Gemüse, Zwiebeln, Ingwer und Paprika | 12,50 € |
| 48. | Chicken Vindaloo (sehr scharf) Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln nach südindischer Art gewürzt | 12,50 € |
| 49. | Chicken Madras (scharf) Hühnerbrustfilet mit Kokosnusscreme-Currysoße | 12,50 € |
| 50. | Chicken Sabji⁶ Hühnerbrustfilet mit verschiedenem Gemüse in delikater Currysoße | 11,90 € |
| 51. | Chilli Chicken (sehr scharf) Hühnerbrustfilet mit Zwiebeln und Paprika in scharfer Soße | 12,50 € |
| 52. | Mango Chicken⁶ (mild) Hühnerbrustfilet in Mangocremesoße | 12,90 € |
-

Lammspezialitäten

Mit Basmati-Reis

- | | | |
|-----|---|---------|
| 55. | Lamm Curry Lammfleisch in delikater Currysoße | 12,50 € |
| 56. | Lamm Palak⁶ Lammfleisch in mild gewürztem gehacktem Spinat | 13,50 € |
| 57. | Lamm Tikka Masala Lammfleisch aus dem Tandoori-Ofen mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch in Tomaten-Masalasoße, pikant | 13,90 € |
| 58. | Lamm Korma⁸ Lammfleisch in einer milden Soße aus Gewürzen, Cashewkernen, Mandeln und Kokosraspeln | 13,90 € |
| 59. | Lamm Jalfrezi Lammfleisch mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Ingwer und versch. Gemüse in sauer-scharfer Soße | 13,50 € |
| 60. | Lamm Vindaloo (sehr scharf) Lammfleisch mit Kartoffeln, nach südindischer Art gewürzt | 13,50 € |
| 61. | Lamm Madras (scharf) Lammfleisch mit Kokosnusscreme-Currysoße | 13,50 € |
| 62. | Lamm Sabji⁶ Lammfleisch und Gemüse in delikater Currysoße, pikant | 12,90 € |

Vegetarische und vegane Spezialitäten

Mit Basmati-Reis

- | | | |
|-----|--|---------|
| 64. | Dal Makhni⁶ (vegane Zubereitung möglich) Schwarze Linsen mit verschiedenen Gewürzen in Butter gekocht | 10,90 € |
| 65. | Dal Maharani⁶ (vegane Zubereitung möglich) Gelbe Linsen, mit gehackten Zwiebeln und Tomaten | 9,90 € |
| 66. | Channa Masala (Vegan) Kichererbsen in pikanter Tomaten-Masalasoße | 10,50 € |
| 67. | Aloo Palak⁶ (vegane Zubereitung möglich) Gehackter Blattspinat mit Kartoffeln und frischen Gewürzen | 10,50 € |
| 68. | Aloo Baingan Masala (vegane Zubereitung möglich) Aubergine und Kartoffeln mit Zwiebeln, Ingwer und frischen Gewürzen | 10,90 € |
-

69. **Mixed Sabji⁶ (vegane Zubereitung möglich)** 9,90 €
Gemüse der Saison in Tomaten-Currysoße
70. **Vegetable Jalfrezi⁶ (pikant) (vegane Zubereitung möglich)** 10,90 €
Verschiedenes Gemüse mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika in sauer-scharfer Soße
71. **Palak Paneer⁶** 11,90 €
Gehackter Blattspinat mit hausgemachtem Käse
72. **Paneer Butter Masala⁶** 11,90 €
Hausgemachter Käse mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in pikanter Tomaten-Masalasoße
73. **Shahi Baingan Paneer^{6, 8}** 11,90 €
Hausgemachter Käse und Aubergine in Cashewnuss-Sahnesoße
74. **Mango Vegetable⁸** 10,90 €
Gemüse der Saison in Mangocremesoße, mild
75. **Malai Kofta^{1, 6, 8}** 11,90 €
Kartoffel-Frischkäseballchen in milder Cashewnuss-Currysoße
76. **Palak Kofta^{1, 6}** 11,90 €
Gehackter Blattspinat mit Gemüse-Käseballchen und frischen Gewürzen
77. **Bhindi Masala (vegane Zubereitung möglich)** 11,90 €
Okraschoten mit Zwiebeln in Tomaten-Masalasoße

Biryani Basmati-Reis Spezialitäten

80. **Vegetable Biryani⁶** 10,90 €
Basmati-Reis mit versch. Gemüse, Safran und frischen Gewürzen, garniert mit Rosinen, Kokosraspeln und Mandeln⁸, dazu **Raita (gewürzter Joghurt mit Gurken)**
81. **Chicken Biryani** 11,90 €
Basmati-Reis mit Hühnerbrustfleisch, versch. Gemüse, Safran und frischen Gewürzen, garniert mit Rosinen, Kokosraspeln und Mandeln⁸, dazu Raita⁶
82. **Lamm Biryani** 12,90 €
Basmati-Reis mit Lammfleisch, versch. Gemüse, Safran und frischen Gewürzen, garniert mit Rosinen, Kokosraspeln und Mandeln⁸, dazu Raita⁶
83. **Prawn Biryani³** 13,90 €
Basmati-Reis mit Garnelen, versch. Gemüse, Safran und frischen Gewürzen, garniert mit Rosinen, Kokosraspeln und Mandeln⁸, dazu Raita⁶
84. **Nawabi Biryani³** 14,90 €
Basmati-Reis mit Huhn, Lamm, Garnelen, versch. Gemüse, Safran und frischen Gewürzen, garniert mit Rosinen, Kokosraspeln und Mandeln⁸, dazu Raita⁶
-

Spezialitäten aus dem Meer

Mit Basmati Reis

- | | | |
|-----|---|---------|
| 88. | Shrimps Curry³ Krabben in delikater Currysoße | 13,50 € |
| 89. | Shrimps Korma^{3,8} Krabben mit Cashewnusssoße, Kokosraspeln, Mandel, mild | 13,90 € |
| 90. | Shrimps Masala³ (pikant) Krabben mit frischem Ingwer, Tomaten und Zwiebeln in Tomaten-Masalasoße | 13,90 € |
| 91. | King Prawn Curry³ Riesengarnelen in einer leichten Currysoße, pikant | 15,90 € |
| 92. | King Prawn Korma^{3,8} Riesengarnelen in Cashewnusssoße, Kokos und Mandeln, mild | 17,50 € |
| 93. | King Prawn Masala³ Riesengarnelen mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln, scharf | 17,50 € |
| 94. | Fish Curry² Seelachs in delikater Currysoße | 13,50 € |
| 95. | Fish Korma^{2,8} Seelachs in Cashewnuss-Sahnesoße, Kokos und Mandeln, mild | 13,90 € |
| 96. | Fish Masala² (pikant) Seelachs mit frischem Ingwer, Tomaten und Zwiebeln in Tomaten-Masalasoße | 13,90 € |

Thalis Spezial

Gemüse, Fleisch und kleinere Beilagen werden in kleinen Metallschälchen auf einem runden Tablett "THALI" serviert.

- | | | |
|-----|--|---------|
| 97. | Veggie Thali⁶ (für 2 Personen) Vegetarischer Menüteller mit verschiedenen Speisen, gelben Linsen, Kichererbsen, Überraschungsgericht, Naan ¹ , Reis, Raita ⁶ , Papadam und kleinem Salat | 30,90 € |
| 98. | Shahi Thali⁶ (für 2 Personen) Menüteller mit 2 Fleischgerichten und 1 Veggie Spezialität Kichererbsen, Chicken Tikka Masala, Überraschungsfleischgericht, Naan ¹ , Reis, Raita ⁶ , Papadam und kleinem Salat | 35,90 € |
-

Beilagen

- | | |
|---|---------------|
| 100. Tandoori Roti¹ Vollkorn-Fladenbrot | 2,00 € |
| 101. Naan^{1,6} Fladenbrot aus hellem Weizenmehl | 2,00 € |
| 102. Garlic Naan^{1,6} | 2,50 € |
| 103. Butter Naan^{1,6} | 2,50 € |
| 104. Cheese Naan^{1,6} | 3,50 € |
| 105. Peschwari Naan^{1,6} Fladenbrot gefüllt mit Mandeln, Rosinen und Kokosnusssraspeln | 3,50 € |
| 106. Keema Naan^{1,6} Fladenbrot gefüllt mit gegrilltem Lammhackfleisch | 3,90 € |
| 107. Paratha¹ Vollkorn-Fladenbrot, in Butter gebraten | 2,00 € |
| 108. Beilagen Salat⁶ Grüner Salat mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln | 3,00 € |
| 109. Portion Basmati-Reis | 2,50 € |
| 110. Raita⁶ Gewürzter Joghurt mit Gurken | 2,50 € |
| 111. Mixed Pickles (sehr scharf) In Öl eingelegtes gemischtes Gemüse und Früchte | 1,50 € |

Dessert

- | | |
|--|---------------|
| 115. Mangocreame^{6,8} Indische Mangocreame mit Nüssen und Vanille-Eis | 4,50 € |
| 116. Mango Kulfi^{6,8} Indisches Mangoeis | 4,90 € |
| 117. Safrani Kheer^{6,8} Milchreis mit Safran, Kurkumar, Mandeln und Pistazien | 5,40 € |
| 118. Schokotraum⁶ Schokokuchen mit flüssigem Kern und Vanille-Eis | 5,90 € |
-

Mittagstisch

alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert

Montag-Freitag außer an Feiertagen (von 11:30 bis 14:30 Uhr)

| | |
|--|--------|
| M41. Chicken Curry | 7,50 € |
| Hühnerbrustfilet in einer schmackhaften Currysoße | |
| M42. Chicken Palak⁶ | 7,50 € |
| Hühnerbrustfilet mit gehacktem Spinat in einer Currysoße und frischen Gewürzen | |
| M45. Butter Chicken^{6,8} | 8,50 € |
| Tandoori Hühnerbrustfilet in sahniger Tomatensoße | |
| M47. Chicken Jalfrezi (pikant) | 8,50 € |
| Hühnerbrustfilet mit verschiedenem Gemüse, Zwiebeln, Ingwer und Paprika | |
| M49. Chicken Madras (scharf) | 8,50 € |
| Hühnerbrustfilet mit Kokoscreme-Currysoße | |
| M50. Chicken Sabji⁶ | 8,50 € |
| Hühnerbrustfilet mit verschiedenem Gemüse in delikater Currysoße | |
| M55. Lamm Curry | 8,50 € |
| Lammfleisch in delikater Currysoße | |
| M56. Lamm Palak⁶ | 8,50 € |
| Lammfleisch in mild gewürztem gehacktem Spinat | |
| M59. Lamm Jalfrezi | 8,50 € |
| Lamm mit Gemüse, pikant | |
| M61. Lamm Madras (scharf) | 8,50 € |
| Lammfleisch in Kokoscreme-Currysoße | |
| M65. Dal Maharani⁶ | 7,50 € |
| Gelbe Linsen, mit gehackten Zwiebeln und Tomaten | |
| M66. Channa Masala (Vegan) | 7,50 € |
| Kichererbsen in pikanter Tomaten Masala-Soße | |
| M67. Aloo Palak⁶ (Vegane Zubereitung möglich) | 7,50 € |
| Gehackter Blattspinat mit Kartoffeln und frischen Gewürzen | |
| M69. Mixed Sabji⁶ (Vegane Zubereitung möglich) | 7,50 € |
| Gemischtes Gemüse nach Saison in Tomaten-Currysoße | |
| M70. Vegetable Jalfrezi⁶ (Pikant) (Vegane Zubereitung möglich) | 7,50 € |
| Verschiedenes Gemüse mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika in sauer-scharfer Soße | |

Offene Weine 0,2 Liter

Weißweine

| | | | |
|------|----------|--|--------|
| 201. | Pfalz | Grauburgunder Traube, Zehntkeller, trocken | 5,50 € |
| 202. | Rheingau | Riesling Traube, Rauenthaler, trocken | 5,50 € |
| 203. | Italien | Chardonnay Traube, Le Fontanelle, trocken | 5,50 € |
| 204. | Italien | Pinot Grigio Traube, Le Fonanelle, trocken | 5,50 € |

Rose

| | | | |
|------|------------|--|--------|
| 205. | Frankreich | La Tourelle Pigoudet Provence, trocken | 5,50 € |
|------|------------|--|--------|

Rotweine

| | | | |
|------|---------|---------------------------------------|--------|
| 206. | Indien | Sula, Shiraz, trocken | 5,90€ |
| 207. | Italien | Lamadoro Primitivo Puglia, trocken | 5,50 € |
| 208. | Italien | Merlot Traube, Le Fontanelle, trocken | 5,50 € |
| 209. | Italien | Chianti, Le Fontanelle, trocken | 5,50 € |

Flaschenweine 0,75 Liter

Weißweine

| | | | |
|------|---------|--------------------------------|---------|
| 210. | Italien | Chardonnay Traube, trocken | 18,00 € |
| 211. | Indien | Sula, Sauvignon Blanc, trocken | 22,00 € |
| 212. | Italien | Lugana, Santi 2015, trocken | 22,90 € |

Rotweine

| | | | |
|------|---------|------------------------------------|---------|
| 213. | Italien | Lamadoro Primitivo Puglia, trocken | 18,00 € |
| 214. | Indien | Sula, Shiraz, trocken | 22,00 € |

Apfelwein

| | | | | | |
|------|-----------------------------|--------|--------|-------|--------|
| 216. | Apfelwein (Kelterei Steden) | 0,25 l | 2,00 € | 0,5 l | 3,60 € |
|------|-----------------------------|--------|--------|-------|--------|

Joghurt-Getränke (Lassi)

| | | | |
|------|---------------------------|-------|--------|
| 130. | Lassi süß ⁶ | 0,2 l | 2,50 € |
| 131. | Lassi salzig ⁶ | 0,2 l | 2,50 € |
| 132. | Lassi Mango ⁶ | 0,2 l | 3,00 € |
| 133. | Lassi Ananas ⁶ | 0,2 l | 3,00 € |

Aperitifs

| | | | |
|------|-------------------------------------|--------|---------|
| 134. | Aperol Spritz ^{C,F} | 0,2 l | 5,50 € |
| 135. | Hugo | 0,2 l | 5,50 € |
| 136. | Martini Bianco / Rosso ^Z | 5 cl | 3,20 € |
| 137. | Campari ^F | 4 cl | 3,20 € |
| 138. | Prosecco ^S | Fl. | 16,00 € |
| 139. | Glas Prosecco ^S | 0,1 l. | 3,00 € |
| 140. | Crémant d'Alsace Rose/Blanc de Noir | Fl. | 29,00 € |

Alkoholfreie Getränke

| | | | | | |
|------|------------------------------------|--------------|---------------|--------------|---------------|
| 141. | Coca Cola ^{A,E,K} | 0,2 l | 2,00 € | 0,4 l | 3,50 € |
| 142. | Coca Cola light ^{A,E,P} | 0,2 l | 2,00 € | 0,4 l | 3,50 € |
| 143. | Fanta ^{A,F} | 0,2 l | 2,00 € | 0,4 l | 3,50 € |
| 144. | Sprite ^{A,F} | 0,2 l | 2,00 € | 0,4 l | 3,50 € |
| 145. | Mineralwasser (Elisabethen) Fl. | 0,25 l | 2,00 € | 0,7 l | 4,90 € |
| 146. | Homemade Eistee (Erdbeere) | 0,2 l | 2,20 € | 0,4 l | 4,00 € |
| 147. | Homemade Limonade (Limette) | 0,2 l | 2,20 € | 0,4 l | 4,00 € |
| 148. | Bitter Lemon ^C | 0,2 l | 2,20 € | 0,4 l | 3,80 € |
| 149. | Ginger Ale ^F | 0,2 l | 2,20 € | 0,4 l | 3,80 € |
| 150. | Apfelsaft / Schorle | 0,2 l | 2,00 € | 0,4 l | 3,50 € |
| 151. | Orangensaft / Schorle | 0,2 l | 2,00 € | 0,4 l | 3,50 € |
| 152. | Ananassaft / Schorle | 0,2 l | 2,20 € | 0,4 l | 3,80 € |
| 153. | Mangonektar / Schorle | 0,2 l | 2,20 € | 0,4 l | 3,80 € |
| 154. | Tonic Water | 0,2 l | 2,20 € | | |

Biere

| | | | | |
|------|-----------------------------|-------|--------|--------|
| 158. | Veltins-Pils vom Fass | 0,3 l | 2,50 € | |
| 159. | Veltins Radler | 0,3 l | 2,50 € | |
| 160. | Alkoholfreies Pils | Fl. | 0,33 l | 2,30 € |
| 161. | Erdinger Hefeweizen | Fl. | 0,5 l | 3,50 € |
| 162. | Erdinger Hefeweizen dunkel | Fl. | 0,5 l | 3,50 € |
| 163. | Erdinger Alkoholfreies Bier | Fl. | 0,5 l | 3,50 € |
| 164. | Kingfisher (indisches Bier) | Fl. | 0,33 l | 3,50 € |

Warme Getränke

| | | |
|------|---|--------|
| 166. | Tasse Kaffee ^K | 2,00 € |
| 167. | Espresso ^K | 1,80 € |
| 168. | Cappuccino ^K | 2,80 € |
| 169. | Tasse Masala Tee (chai) | 2,00 € |
| 170. | Tasse Bio Tee – Grün / Jasmin / Kräuter / Pfefferminz / Schwarz | 2,50 € |

Indische Spirituosen

| | | | |
|------|------------------------|------|--------|
| 171. | Indischer Rum Old Monk | 2 cl | 3,90 € |
| 172. | Mango-Schnaps | 2 cl | 3,50 € |
| 173. | Kokos-Schnaps | 2 cl | 3,50 € |

Cocktails

| | | |
|------|--|--------|
| 176. | Caipirinha | 6,50 € |
| | Zuckerrohrschnaps Cachaca, Brauner Zucker, Limette | |
| 177. | Mojito | 7,00 € |
| | Weißer Rum, Brauner Zucker, Soda, Minze, Limetten | |
| 178. | Mango Rum Mojito | 7,50 € |
| | Mangosaft, Weißer Rum, Brauner Zucker, Soda, Minze, Limetten | |
| 179. | Pina Colada⁶ | 7,50 € |
| | Weißer Rum, Sahne, Coconut Cream, Ananassaft, Apfelsaft | |
| 180. | Gin Tonic | 7,50 € |
| | Gin, Tonic Water, Limetten | |
| 181. | Sharabi Mango Lassi⁶ | 7,50 € |
| | Mango Lassi, Baileys, Rum und Coconut Cream | |

Alkoholfreie Cocktails

| | | |
|------|---|--------|
| 183. | Virgin Caipirinha | 5,50 € |
| | Brauner Zucker, Limetten, Ginger Ale | |
| 184. | Virgin Colada⁶ | 5,50 € |
| | Sahne, Coconut Cream, Ananassaft, Apfelsaft | |
| 185. | Virgin Mango Mojito | 5,50 € |
| | Brauner Rohrzucker, Limetten, Minze und Mango | |
| 186. | Virgin Orangegranate | 5,50 € |
| | Orangensaft, Ginger Ale und Granatapfel | |

Spirituosen

| | | | |
|------|--------------|------|--------|
| 188. | Grappa | 2 cl | 4,00 € |
| 189. | Averna | 2 cl | 2,50 € |
| 190. | Ramazotti | 2 cl | 2,50 € |
| 191. | Baileys | 2 cl | 3,00 € |
| 192. | Chivas Regal | 2 cl | 4,00 € |

Long Drinks

| | | | |
|------|-------------------------------------|------|--------|
| 194. | Campari-Soda / Orange ^F | 4 cl | 5,50 € |
| 195. | Wodka-Lemon / Orange | 4 cl | 5,50 € |
| 196. | Bacardi-Cola | 4 cl | 5,50 € |
| 197. | Whisky Soda (Regular) oder mit Cola | 4 cl | 7,00 € |



Allergene

Beschreibung und Produkte

1. Getreideprodukte (Glutenhaltig)

Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und daraus hergestellte Erzeugnisse, also Stärke, Brot, Nudeln, Panaden, Wurstwaren, Desserts etc. Ausgenommen sind Glukosesirup auf Weizen- und Gerstebasis.

2. Fisch

Betroffen sind alle Süß- und Salzwasserschichten, Kaviar, Fischextrakte, Würzpasten, Saucen etc.. Ganz genau genommen müsste auch ausgewiesen werden, wenn Produkte von Tieren verarbeitet werden, die mit Fischmehl gefüttert wurden.

3. Krebstiere

Garnelen, Hummer, Krebse, Scampi, Shrimps, Langusten und sämtliche daraus gewonnenen Erzeugnisse. Wer also in seinen Gerichten asiatische Gewürzmischung oder Paste mit Extrakten aus Krebstieren verwendet, muss das deklarieren.

4. Schwefeldioxyde und Sulfit

Wie sie in Softdrinks, Bier, Wein, Essig, Trockenfrüchten und bei diversen Fleisch-, Fisch- und Gemüseprodukten entstehen oder zugesetzt werden, in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes Schwefeldioxyd.

5. Sellerie

Sowohl Knolle als auch Staude müssen deklariert werden, egal in welchem Aggregatzustand sie zum Gast wandern. Als Gewürz in Fertiggerichten, in Dressings, Ketchup, Saucen.

6. Milch und Laktose

Erzeugnisse wie Butter, Käse, Margarine etc. und Produkte, in denen Milch und /oder Laktose vorkommt, also etwa Brot-, Backwaren, Wurstwaren, Pürees, Suppen oder Saucen. Ausgenommen sind Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten und Lactit.

7. Sesamsamen

Sesam, oute dich! Und zwar egal, ob im Rohzustand, als Öl oder Paste, in Gebäck, Marinaden, Dressings, Falafel, Müsli, Hummus.

8. Nüsse

Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse / Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- / Queenslandnüsse sowie sämtliche daraus gewonnenen Erzeugnisse außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten.

9. Erdnüsse

Alle Erzeugnisse aus Erdnüssen wie Erdnussöl und -Butter; Vorkommen in Gebäck und Kuchen, Desserts, vorfrittierten Produkten wie Pommes Frites oder Rösti, Aufstrichen, Füllungen etc.

10. Eier

Als Flüssigei, Lecithin oder (Ov) Albumin und so, wie es in Mayonnaise, Panaden, Dressings, Kuchen, Suppen, Saucen, Nudeln, Glasuren und natürlich generell bei allen Eier-Speisen vorkommt.

11. Lupinen

Lupinensamen, Lupinenmehl, Milch, Tofu und Konzentrat, wie essig in Brot- und Backwaren, Nudeln, Gewürzen, Würsten, Aufstrichen oder Süßspeisen findet.

12. Senf

Betroffen sind hier sowohl Senfkörner als auch Pulver und alle daraus gewonnenen Erzeugnisse wie Dressings, Marinaden, Currys, Wurstwaren, Aufstriche, Gewürzmischungen etc.

13. Soja

Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, also etwa Miso, Sojasauce, Sojaöl, Gebäck, Marinaden, Kaffeeweißer, Suppen, Saucen, Dressings. Ausgenommen ist vollständig raffiniertes Sojabohnen-Öl und -Fett.

14. Weichtiere

Schnecken, Tintenfisch, Austern, Muscheln und alle Erzeugnisse, in denen Weichtiere oder Spuren von ihnen enthalten sind, also Gewürzmischungen, Saucen, asiatische Spezialitäten, Salate oder Pasten.