

*Herzlich Willkommen im  
indischen Restaurant*

**ANMOL**

*Wir freuen uns auf Ihren Besuch!*

*Alle unsere Hauptgerichte sind glutenfrei und können auf Wunsch vegan zubereitet werden. Bei Allergenen oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns darauf an!*

*Alle Gerichte können auf Wunsch mild, mittelscharf oder scharf zubereitet werden.*

*Zu allen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati Reis.*

*Leider bieten wir im Moment keine Kartenzahlung an!  
Wir bitten um Ihr Verständnis*



# Mittagskarte

Montag – Freitag (außer Feiertage)

*Zu jedem Menü servieren wir Ihnen wahlweise eine Tagessuppe oder einen gemischten Salat*

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| M1 | <i>Dal Makhani</i> (indische Linsen)   | €6,90 |
| M2 | <i>Gemüse Masala</i> (Frisches Gemüse in Currysauce)   | €6,90 |
| M3 | <i>Gemüse Korma</i> (Frisches Gemüse in Mandelsafransauce)   | €6,90 |
| M4 | <i>Mango Gemüse</i> (Frisches Gemüse in Mangomandelsafransauce)  | €6,90 |
| M5 | <i>Vegetable Jalfrezi</i> (Frisches Gemüse mit hausgemachtem Käse in Currysauce, leicht scharf)              | €6,90 |
| M6 | <i>Kadai Paneer</i> (Hausgemachter Käse mit Tomaten, Zwiebel und Paprika<br>in Currysauce, leicht scharf)    | €7,90 |
| M7 | <i>Gemüse Handi</i> (Spezialität des Hauses, frisches Gemüse in Masalasauc<br>mit exotischer Gewürzmischung) | €8,90 |
| M8 | <i>Butter Chicken</i> (Hühnerfleisch in Buttersauce)   | €7,90 |
| M9 | <i>Mango Chicken</i> (Hühnerfleisch in Mangomandelsafransauce)   | €7,90 |





<i>M10 Chicken Sabzi</i> (Hühnerfleisch mit frischem Gemüse in Currymasalasaucce)	€7,90
<i>M11 Fisch Gemüse</i> (in Currymasalasaucce)	€7,90
<i>M12 Korma Gericht</i> (nach Wahl mit Chicken, Lamm, Fisch oder Beef in Safranmandelsaucce)	€7,90
<i>M13 Tikka Masala</i> (nach Wahl mit Chicken, Lamm oder Beef), (mit Paprika und Zwiebel in Masalasaucce, leicht scharf)	€7,90
<i>M14 Ente Tikka Masala</i> (mit Paprika, Zwiebel in Masalasaucce, leicht scharf)	€8,90
<i>M15 Ente Gemüse Korma</i> (Entenfleisch mit frischem Gemüse in Mandelsafransaucce)	€8,90
<i>M16 Punjabi Chicken</i> (Nordindien Spezialität)	€8,90
<i>M17 Handi Gericht</i> (nach Wahl mit Chicken, Lamm oder Beef in Masalasaucce mit exotischer Gewürzmischung, Spezialität des Hauses)	€8,90

*Indisches Brot und Joghurtspeisen:*

<i>Naan</i> (indisches Fladenbrot aus Hefeteig)	€1,80
<i>Knoblauch Naan</i>	€2,00
<i>Raita</i> (Gurken Joghurt)	€2,00



# Tageskarte

<i>Punjabi Chicken</i> (Hühnerfleisch in spezieller Currysauce) (Nordindien Spezialität)	€13,90
<i>Chicken Nilgiri</i> (Hühnerfleisch mit Spinat und Pfefferminzsauce)	€13,90
<i>Malai Tikka</i> (Gegrilltes Hühnerfleisch mariniert in Ingwer, Knoblauch, hausgemachtem Käse, Joghurt und Rahm)	€13,90
<i>Channa Gosht</i> (Kichererbsen mit zartem Lammfleisch)	€13,90
<i>Fish Madras</i> (gegrilltes Seelachsfilet in Currysauce mit Knoblauch, Ingwer Kokosmilch und pikantem Madrasmasala)	€13,90



# Vegane Empfehlungen

260	<i>Channa Palak</i> (Kichererbsen mit Spinat in CurrymasalasaUCE)	€12,90
261	<i>Alu Palak</i> (Kartoffel mit Spinat in CurrymasalasaUCE)	€12,90
262	<i>Alu Channa Masala</i> (Kichererbsen und Kartoffeln in kräftiger Currysauce)	€12,90
263	<i>Mix Vegetable Masala</i> (Frisches Gemüse in Currykokosmilchsauce)	€12,90
264	<i>Vegetable Korma</i> (Gemischtes Gemüse in Mandelkokosmilchsauce)	€12,90
265	<i>Mango Gemüse</i> (Frisches Gemüse in Mangomandelkokosmilchsauce)	€12,90
266	<i>Vegetable Kofta</i> (Gemüseklößchen in CurrymasalasaUCE)	€12,90
267	<i>Malai Kofta</i> (Gemüseklößchen in Mandelkokosmilchsauce)	€12,90
268	<i>Palak Kofta</i> (Gemüseklößchen in Spinatcurrysauce)	€12,90
269	<i>Dal</i> (Indische Linsen in Currysauce)	€12,90
270	<i>Alu Matar</i> (Kartoffel mit Erbsen in MasalasaUCE)	€12,90
271	<i>Gemüse Handi</i> (Spezialität des Hauses)	€13,90
272	<i>Bhindi Masala</i> (Okraschoten in CurrymasalasaUCE)	€12,90



273 *Mushroom Masala* (Champignons mit Zwiebeltomatenmasalasauce) €12,90

274 *Soja Zalfrezi* (Frisches Gemüse mit Sojafleisch in Kokosmilchmasalasauce) €12,90

*Nachspeise/Dessert:*

275 *Mango Creme* €5,00

*Selbstverständlich können auch alle anderen Gerichte vegan zubereitet werden!*



## Suppen:

- |   |  |       |
|---|--|-------|
| 1 | <i>Dal Soup</i> (Indische Linsensuppe/Indian lentil soup)          | €3,50 |
| 2 | <i>Vegetable Soup</i> (Indische Gemüsesuppe/Indian vegetable soup) | €3,50 |
| 3 | <i>Tomato Soup</i> (Tomatensuppe nach indischer Art)               | €3,50 |
| 4 | <i>Chicken Soup</i> (Hühnersuppe nach indischer Art)               | €3,50 |

## Tandoori Vorspeisen (Appetizers):

- |   |   |       |
|---|---|-------|
| 5 | <i>Murg Tikka</i> (Zarte gegrillte Hühnerstücke in Joghurt mariniert)           | €5,00 |
| 6 | <i>Gemischter Tandoori-Vorspeisenteller</i> mit Naan (Various appetizers for 2) | €9,90 |

## Warme Vorspeisen:

*Alle warmen Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen schmackhaften Dips serviert.*

*Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert.*

*All warm appetizers are served with 3 dips.*

*All pakoras are dipped in Chickpea (Gram flour) batter and deep fried.*

- |    |  |        |
|----|--|--------|
| 12 | <i>Pappad</i> (Hauchdünne Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen Dips)  | €2,00  |
| 13 | <i>Vegetable Pakoras</i> (Frisches Gemüse im knusprigen Teigmantel)  | €4,00  |
| 14 | <i>Paneer Pakora</i> (Hausgemachter Käse im knusprigen Teigmantel)   | €4,90  |
| 15 | <i>Chicken Pakora</i> (Hühnerfleischstreifen im knusprigen Teigmantel)   | €4,90  |
| 16 | <i>Vegetable Samosa</i> (Pastetchen mit Kartoffeln und Erbsen gefüllt)   | €4,90  |
| 17 | <i>Onion Bhaji</i> (Zwiebeln mit Kichererbsenmehl)   | €4,90  |
| 18 | <i>Fish Pakora</i> (Frittierte zarte Fischstücke im knusprigen Teigmantel)   | €4,90  |
| 19 | <i>Vorspeise für 2 Personen</i> (vegetarisch)<br>- Verschiedene Gemüsepakoras inkl. Paneer<br>- various appetizers for 2 persons (vegetarian)                        | €9,90  |
| 20 | <i>Vorspeise für 2 Personen</i> (gemischt)<br>- Verschiedene Gemüse-, Hähnchen-, Fisch- und Paneerpakoras<br>- various vegetable-, chicken-, fish- and paneerpakoras | €10,90 |
| 21 | <i>Salat Saison</i> (salat season)   | €4,00  |



## Joghurtspeisen und Beilagen (sidedish):

Als Beilagen zu empfehlen. (Recommended as sidedish to every meal)

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 22 | <i>Plain Dahi</i> (Einfacher Joghurt)                   | €1,90 |
| 23 | <i>Kheera ka Raita</i> (Gurkenjoghurt/cucumber yoghurt) | €3,00 |
| 24 | <i>Alu Raita</i> (Kartoffeljoghurt/potato yoghurt)      | €3,00 |

## Vegetarische Spezialitäten:



- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 25  | <i>Palak Paneer</i> (Spinatkreation mit hausgemachtem Käse/spinach with paneer)   | €11,90 |
| 26  | <i>Mushroom do Pyaza</i> (Champignons mit Zwiebel-Tomatenmasalasauce)   | €11,90 |
| 27  | <i>Mattar Paneer</i> (Erbsengericht mit hausgemachtem Käse und frischem Koriander)  | €11,90 |
| 28  | <i>Mixed Vegetable Masala</i> (Frisches Gemüse nach indischer Art in Currysauce)  | €11,90 |
| 29  | <i>Vegetable Kofta</i> (Gemüseklößchen in würziger Currysauce)  | €11,90 |
| 30  | <i>Palak Kofta</i> (Gemüseklößchen in Spinatbittersauce)  | €11,90 |
| 31  | <i>Malai Kofta</i> (Frische Gemüsebällchen in Mandelsafransauce)  | €11,90 |
| 32  | <i>Dal Makhani</i> (Indisches Nationalgericht: Linsen mit Butter zubereitet)  | €11,90 |
| 33  | <i>Kadai Paneer</i> (Käsegericht mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln in Currysauce) (leicht scharf)                                       | €11,90 |
| 34  | <i>Vegetable Korma</i> (Frisches Gemüse in Safranmandelsauce)   | €11,90 |
| 35  | <i>Alu Chana Masala</i> (Kichererbsen, Kartoffeln und Zwiebeln in kräftiger Currysauce mit frischen Tomaten und Ingwer) (leicht scharf) | €11,90 |
| 36  | <i>Vegetable Jalfrezi</i> (Frisches Gemüse mit Tomaten, Paprika, Hausgemachtem Käse und Zwiebeln in Currysauce) (leicht scharf)         | €11,90 |
| 237 | <i>Vegetable Handi</i> (Spezialität des Hauses)(Gemüse mit Handigewürz und Tarka in Currysauce)   | €13,90 |



Chicken Spezialitäten:



- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 37  | <i>Chicken Tikka Masala</i> (Spezialität des Hauses)   | €13,90 |
| 38  | <i>Butter Chicken</i> (Chicken in Buttersauce)   | €13,90 |
| 39  | <i>Chicken Palak</i> (Hühnerbrustfilet in würziger Spinatcreation)   | €13,90 |
| 40  | <i>Chicken Curry</i> (Typisch indisches Chicken Curry in Masala)   | €13,90 |
| 41  | <i>Mango Chicken</i> (Zartes Hühnerfleisch in Mangomandelsauce)  | €13,90 |
| 42  | <i>Chicken Korma</i> (Hühnerfleisch in Safranmandelsauce)  | €13,90 |
| 43  | <i>Kadai Chicken</i> (Hühnerfleisch mit Tomaten, Paprika und<br>Zwiebeln in Currysauce) (mittelscharf)             | €13,90 |
| 44  | <i>Chicken Bhunna</i> (Hühnerfleisch mit Paprika und Zwiebeln in kräftiger<br>Knoblauchingwersauce) (mittelscharf) | €13,90 |
| 45  | <i>Chicken Vindaloo</i> (Huhn mit Kartoffeln) (sehr scharf)  | €13,90 |
| 246 | <i>Chicken Handi</i> (Spezialität des Hauses) (Hühnerfleisch mit Handigewürz<br>und Tarka in Currysauce)           | €14,90 |



### Biryani:

*Biryani ist ein Gericht mit Zutaten und Reis zusammen gemischt. Dazu gibt es einen Joghurt.*

- |    |   |        |
|----|---|--------|
| 46 | <i>Chicken Biryani</i> (Hühnerfleisch Mandeln und Rosinen)              | €13,90 |
| 47 | <i>Lamm Moglai Biryani</i> (Lamm mit Mandeln und Rosinen)               | €14,90 |
| 48 | <i>Vegetable Biryani</i> (Frisches Gemüse mit Curry Nüssen Und Rosinen) | €12,90 |
| 49 | <i>Jheenga Biryani</i> (Riesengarnelen Mandeln und Rosinen)             | €18,90 |

### Tandoori Spezialitäten:

*Diese Köstlichkeiten werden im Ofen zubereitet und werden mit extra Currysauce serviert.*

- |    |   |        |
|----|---|--------|
| 50 | <i>Tikka Achari Taka Tak</i> (Hühnerbrusilet mariniert in Joghurt mit Ingwer, Knoblauch im Ofen gebacken) | €13,90 |
| 51 | <i>Tandoori Chicken</i> **** (Hähnchenkeule mit Knochen in Joghurtmarinade mit Tandoorimasala)            | €12,90 |
| 52 | <i>Chicken Tikka</i> (Zart gegrillte Hühnchenstücke in Joghurt mariniert)                                 | €13,90 |
| 54 | <i>Jheenga Tandoori</i> (Gegrillte Riesengarnelen in Knoblauch-Joghurtmarinade)                           | €18,90 |
| 55 | <i>Mix Grillplatte</i> (Etwas von allen Tandoori Gerichten außer Garnelen)                                | €15,90 |
| 56 | <i>Haryali Tikka</i> **** (Zartes Hühnerfleisch mariniert in Minze und Koriander)                         | €13,90 |

*Mit \*Antioxidationsmittel / \*\*koffeinhaltig / \*\*\*chininhaltig / \*\*\*\*Farbstoff*

*/\*\*\*\*Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen*



Lamm Spezialitäten:



- 57 *Lamm Palak* (Zartes Lammfleisch in würziger Spinatkreation) €14,90
- 58 *Lamm Vindaloo* (Lamm mit Kartoffeln in Knoblauchcurrysauce) (sehr scharf) €14,90
- 59 *Mutton Do Pyaza* (Lammfleisch mit speziellen Gewürzen (Chilli, Zitrone Bockshornklee etc.) in Curryingsauce) (leicht scharf) €14,90
- 60 *Rarha Gosht* (Lammfleisch in Knoblauchingwersauce) (leicht scharf) €14,90
- 61 *Lamm Boti Masala* (Zartes Lammfilet in Masalasauc) €14,90
- 238 *Lamm Korma* (Lammfleisch in Safranmandelsauce) €14,90
- 239 *Lamm Handi* (Spezialität des Hauses) (Lammfleisch mit Handigewürz und Tarka in Currysauce) €15,90

Fisch Spezialitäten:



- 62 *Fish Curry* (Fisch Curry nach Goa-Art) €13,90
- 63 *Fish Masala* (Fisch in Gewürzen und Speziaisauc) (leicht scharf) €13,90
- 64 *Jheenga Masala* (Riesengarnelen in Tomatenknoblauchsauce) €18,90
- 65 *Jheenga Korma* (Riesengarnelen in Mandelsafransauce) €18,90
- 66 *Fish Tikka* (Fisch in leckerer Zitronen-Knoblauch Marinade) €14,90
- 241 *Fish Korma* (Fischfilet in Mandelsafransauce) €13,90
- 242 *Fish Handi* (Fisch mit Handigewürz und Tarka in Currysauce) €14,90
- 240 *Jheenga Handi* (Riesengarnelen mit Handigewürz und Tarka in Currysauce) €18,90



Ente Spezialitäten:



- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 67  | <i>Duck Tikka Masala</i> (Spezialität des Hauses)  | €15,90 |
| 68  | <i>Butter Duck</i> (Ente in Buttersauce)   | €15,90 |
| 69  | <i>Duck Palak</i> (Entenbrustfilet in würziger Spinatkreation)   | €15,90 |
| 70  | <i>Duck Curry</i> (Typisch indisches Ente-Curry mit Gewürzen)  | €15,90 |
| 71  | <i>Mango Duck</i> (Zartes Entenfleisch in Mangomandelsauce)  | €15,90 |
| 72  | <i>Duck Korma</i> (Entenfleisch in Safranmandelsauce)  | €15,90 |
| 73  | <i>Kadai Duck</i> (Entenfleisch mit Tomaten, Paprika und<br>Zwiebeln in Currysauce) (mittelscharf)             | €15,90 |
| 74  | <i>Duck Bhunna</i> (Entenfleisch mit Paprika und Zwiebeln in kräftiger<br>Knoblauchingwersauce) (mittelscharf) | €15,90 |
| 75  | <i>Duck Vindaloo</i> (Entenfleisch mit Kartoffeln) (sehr scharf)   | €15,90 |
| 275 | <i>Duck Handi</i> (Spezialität des Hauses) (Entenfleisch mit Handigewürz<br>und Tarka in Currysauce)           | €16,90 |



Beef (Rind) Spezialitäten:



- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 301 | <i>Beef Tikka Masala</i> (Spezialität des Hauses)   | €14,90 |
| 302 | <i>Butter Beef</i> (Rindfleisch in Buttersauce)   | €14,90 |
| 303 | <i>Beef Palak</i> (Rindbrustfilet in würziger Spinatcreation)   | €14,90 |
| 304 | <i>Beef Curry</i> (Typisch indisches Beef-Curry mit Masala)   | €14,90 |
| 305 | <i>Mango Beef</i> (Zartes Rindfleisch in Mangomandelsauce)  | €14,90 |
| 306 | <i>Beef Korma</i> (Rindfleisch in Safranmandelsauce)  | €14,90 |
| 307 | <i>Kadai Beef</i> (Rindfleisch mit Tomaten, Paprika und<br>Zwiebeln in Currysauce) (mittelscharf)             | €14,90 |
| 308 | <i>Beef Bhunna</i> (Rindfleisch mit Paprika und Zwiebeln in kräftiger<br>Knoblauchingwersauce) (mittelscharf) | €14,90 |
| 309 | <i>Beef Vindaloo</i> (Rindfleisch mit Kartoffeln in Currysauce (sehr scharf)                                  | €14,90 |
| 310 | <i>Beef Handi</i> (Spezialität des Hauses) (Rindfleisch mit Handigewürz<br>und Tarka in Currysauce)           | €15,90 |



# *Köstliche Mischungskreationen*

- 218 *Sabji Chicken* (Hühnerfleisch mit frischem Gemüse in Currymasalasaucе) €12,90
- 231 *Channa Palak* (Rahmspinat mit Kichererbsen) €12,90
- 232 *Dal Chicken* (Indische Linsen mit Hühnerfleisch) €12,90
- 233 *Mango Gemüse* (Frisches Gemüse in Mangomandelsauce) €12,90
- 236 *Lamm Jalfrezi* (Zartes Lammfleisch mit Gemüse in kräftiger Masalasaucе) €13,90
- 243 *Fish Malabari* (Mariniertes Seelachsfilet mit frischem Gemüse in Safranmandelsauce) €13,90
- 245 *Jheenga Palak* (Riesengarnelen in Rahmspinat, mild gewürzt) €18,90



## Indisches Brot:

Frisch gebackenes Fladenbrot. Sehr empfohlen zu den Gerichten.

76	<i>Chapati</i> (Einfaches Brot aus grobem Weizenmehl)	€2,00
77	<i>Naan</i> (Ovales Brot aus Hefeteig)	€2,20
78	<i>Butter Naan</i> (Vielschichtiges Brot aus Hefeteig)	€2,50
79	<i>Garlic/Ginger Naan</i> (Knoblauch-/Ingwerbrot aus Hefeteig)	€2,50
80	<i>Chicken Naan</i> (Brot mit gebacktem Hühnerfleisch)	€3,50
81	<i>Keema Naan</i> (Brot mit Hackfleisch)	€3,90
82	<i>Bhatura</i> (Frittiertes Brot aus Hefeteig)	€2,20

## Desserts:



83	<i>Mangocreme mit Vanilleeis</i>	€4,50
84	<i>Gulab Jamun</i> * (Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken)	€4,50
85	<i>Kulfi</i> (Indisches Eis) (Honigmilch mit Reismehl, Mandeln und Pistazien)	€4,50
85	<i>Mango Kulfi</i>	€4,50

Mit \*Antioxidationsmittel / \*\*koffeinhaltig / \*\*\*chininhaltig / \*\*\*\*Farbstoff



## Aperitifs und Cocktails:

86	<i>Campari Orange*/ Hugo/Aperol spritz</i>	4 cl	€4,50
87	<i>Wodka Mango</i>	2 cl	€4,50
88	<i>Wodka Orange</i>	2 cl	€4,50
89	<i>Sherry dry, cream oder medium</i>	4 cl	€3,50
90	<i>Martini weiß oder rot</i>	4 cl	€3,50
91	<i>Gin Tonic***</i>	2 cl	€4,50
92	<i>Mango Sekt</i>	10 cl	€4,50

## Kaffee:



93	<i>Tasse Kaffee</i>		€2,50
94	<i>Espresso</i>		€2,20
95	<i>Cappuccino</i>		€2,80
196	<i>Doppelter Espresso</i>		€3,20
296	<i>Tee (Schwarz, Grün, Pfefferminz, Kräuter, Fenchel und Jasmin)</i>		€2,20

Mit \*Antioxidationsmittel / \*\*koffeinhaltig / \*\*\*chininhaltig / \*\*\*\*Farbstoff



### Indische Getränke:

96	<i>Chai</i> (Indischer Tee)	Tasse	€2,50
97	<i>Mango Lassi</i>	0,25l	€3,20
98	<i>Mango Milchshake</i>	0,25l	€3,20
99	<i>Lassi</i> (süß, salzig oder Pfefferminz)	0,25l	€3,00
101	<i>Maracuja Lassi</i>	0,25l	€3,20

### Liköre, Schnäpse:

102	<i>Fernet Branca</i>	2 cl	€3,00
103	<i>Ramazotti/Averna</i>	2 cl	€3,00
104	<i>Obstler</i>	2 cl	€3,00
105	<i>Williamsbirne</i>	2 cl	€3,00
106	<i>Wodka</i>	2 cl	€3,00
107	<i>Grappa</i>	2 cl	€3,00
108	<i>Remy Martin Vs</i>	2 cl	€4,50
109	<i>Metaxa 5 Sterne</i>	2 cl	€3,50
110	<i>Rum aus Indien</i>	2 cl	€3,50
111	<i>Scotch Whisky</i>	2 cl	€4,00
112	<i>Mango Schnaps</i>	2 cl	€3,50



## Alkoholfreie Getränke:

113	Stilles Wasser	0,2ℓ	€1,80
114	Tafelwasser	0,2ℓ	€1,80
115	Tafelwasser	0,4ℓ	€2,80
116	Mineralwasser (Flasche)	0,7ℓ	€4,50
117	Spezi*/**, Cola*/**	0,2ℓ	€1,90
118	Spezi*/**, Cola*/**	0,4ℓ	€3,50
119	Apfelschorle	0,4ℓ	€3,50
120	Mango-, Lychee-, Guava-, Maracujaschorle	0,4ℓ	€3,80
121	Johannisbeer-, Orangenschorle	0,4ℓ	€3,80
122	Apfel-, Orangensaft, Lychee-, Johannisbeernektar	0,2ℓ	€2,50
123	Tonic Water***/Bitter Lemon***/Ginger Ale*	0,2ℓ	€2,50
124	Weißer Limonade	0,5ℓ	€3,20

Mit \*Antioxidationsmittel / \*\*koffeinhaltig / \*\*\*chininhaltig / \*\*\*\*Farbstoff



Biere:



126	<i>Helles</i>	0,5l	€3,80
127	<i>Pils</i>	0,3l	€3,60
128	<i>Radler</i>	0,5l	€3,80
129	<i>Weißbier (hell, dunkel)</i>	0,5l	€3,90
130	<i>Dunkler Bier</i>	0,5l	€3,80
131	<i>Leichtes Weißbier</i>	0,5l	€3,90
132	<i>Alkoholfreies Bier</i>	0,5l	€3,80
133	<i>Indisches Bier*</i>	0,33l	€3,60
234	<i>Keller Bier</i>	0,5l	€3,80
235	<i>Alkoholfreies Weißbier</i>	0,5l	€3,90

Prosecco und Champagner:



134	<i>Prosecco Piccolo</i>	0,2l	€4,50
135	<i>Prosecco</i>	0,75l	€19,50
136	<i>Moet et Chandon Brut</i>	0,2l	€18,90
137	<i>Moet et Chandon Brut</i>	0,75l	€54,00



Rotweine:



0,20€

0,75€

138 *Montepulciano DOC*

€4,90

€22,90

(trocken, fruchtig, mild, angenehm, aus Abruzzen)

(optimal zu Biryanis und Curry)

139 *Chianti DOCG*

€4,90

€22,90

(trocken, harmonisch, aus Toscana)

(optimal zu Tandoori Spezialitäten)

140 *Merlot DOC* (optimal zu kräftigen und würzigen Speisen)

€4,90

€22,90

(trocken, harmonisch, ausgeprägt, angenehm, aus Trentino)

(optimal zu kräftigen und würzigen Speisen)

142 *Nero D'Avola IGT*

€4,90

€22,90

(trocken, süffig, fruchtig, weich, aus Sizilien)

(optimal zu würzigen Enten- und Lammgerichten)

0,40€

452 *Rotweinschorle*

€5,90



Weißweine:



0,20€

0,75€

144 *Pinot Grigio IGT*

€4,90

€22,90

(trocken, strohgelb, feines Aroma, harmonisch, weich)

(optimal zu Geflügel und leichten vegetarischen Speisen)

145 *Chardonnay IGT*

€4,90

€22,90

(trocken, fruchtig, zart, lebhaft, frisch)

(optimal zu warmen, vegetarischen Speisen oder Fisch)

146 *Lugana DOC* (optimal zu leichten Gerichten)

€6,90

€26,90

(trocken, fruchtig, zart, hell)

(optimal zu leichten Gerichten mit Huhn, Gemüse und Fisch)

151 *Cotes de Provence AC*

€4,90

€24,90

(trocken, fruchtig, mit frischen exotischen Noten)

0,40€

452 *Weißweinschorle*

€5,90



