



# WELCOME INDIA

Hübner Straße 13 · 01069 Dresden

## Speisen & Getränke



**Montag - Sonntag:  
11:00 – 14:30 Uhr  
17:00 – 22:00 Uhr**

**Original Indische Küche**

#### Gekennzeichnete Zusatzstoffe

- 1 mit Antioxidationsmittel(n)
- 2 mit Geschmacksverstärker(n)
- 3 mit Farbstoff(en)
- 4 mit Konservierungsstoff(en)
- 5 mit Schwärzungsmittel
- 6 mit Phosphat(en)
- 7 mit Süßungsmittel(n)
- 8 Milchweiß
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig

- 11 mit Schwefeldioxid
- 12 enthält eine Phenylalaninquelle
- 13 gewachst
- 14 mit Taurin

- A Glutenhaltige Getreide & -erzeugnisse
- Aw Weizen – glutenhaltiges Getreide
- AG Gerste – glutenhaltiges Getreide
- B Krebstiere und -erzeugnisse
- C Eier und -erzeugnisse

- D Fisch- und -erzeugnisse
- E Erdnüsse und -erzeugnisse
- F Soja und -erzeugnisse
- G Milch und -erzeugnisse
- H Schalenfrüchte und -erzeugnisse
- Hm Mandeln
- I Sellerie und -erzeugnisse
- J Senf und -erzeugnisse
- K Sesam und -erzeugnisse
- L Schwefeldioxid und Sulfide
- M Lupine und -erzeugnisse
- N Weichtiere und -erzeugnisse

*Bei Fragen zu Zutaten, Zusatzstoffen und Allergenen unserer Produkte fragen Sie bitte unser kompetentes Fachpersonal.*

## Suppen

- |   |  |        |
|---|--|--------|
| 1 | <b>Dal Shorba Indische Linsensuppe</b> <i>(Indian Lentil Soup)</i>             | 6,20 € |
| 2 | <b>Sabzi Shorba Indische Gemüsesuppe</b> <i>(Indian Vegetable Soup)</i>        | 6,20 € |
| 3 | <b>Chicken Shorba Indische Hühnerfleischsuppe</b> <i>(Indian Chicken Soup)</i> | 6,20 € |
| 4 | <b>Tomaten Shorba Indische Tomatensuppe</b> <i>(Indian Tomato Soup)</i>        | 6,90 € |
| 5 | <b>Mango Shorba Indische Mangosuppe</b> <i>(Indian Mango Soup)</i>             | 6,90 € |

## Warme Vorspeisen

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 10 | <b>Veg. Samosa Frittierte Pastete gefüllt mit Kartoffeln und grünen Erbsen</b><br><i>(Fried Pastry filled with potatoes and green peas)</i>                 | 7,50 €  |
| 11 | <b>Onion Bhaji Zwiebelstreifen in Kichererbsenmehl und Gewürzen frittiert</b><br><i>(Sliced Onions with gram flour and spices, fried)</i>                   | 7,50 €  |
| 12 | <b>Ghobi Pakoras frischer Blumenkohl in Kichererbsenmehl frittiert</b><br><i>(Turned into chickpeas flour and fried fresh cauliflower)</i>                  | 7,50 €  |
| 13 | <b>Aloo Pakoras frische Kartoffeln in Kichererbsenmehl frittiert</b><br><i>(turned into chickpeas flour and fried fresh potatoes)</i>                       | 7,50 €  |
| 14 | <b>Paneer Pokoras frischer hausgemachter Käse in Kichererbsenmehl frittiert</b><br><i>(fresh homemade cheese coated with chickpeas flour, fried)</i>        | 8,50 €  |
| 15 | <b>Chicken Pakoras frisches Hähnchenbrustfilet in Kichererbsenmehl frittiert</b><br><i>(Fresh chicken fillet pieces coated with chickpeas flour, fried)</i> | 8,50 €  |
| 16 | <b>Prawn Pakoras Garnelen in Kichererbsenmehl frittiert</b><br><i>(Prawns coated with chickpeas flour, fried)</i>   | 11,90 € |
| 17 | <b>Gemischter Vorspeiseteller frisches Gemüse in Kichererbsenmehl frittiert</b><br><i>(fresh vegetables fried in chickpeas flour)</i>                       | 15,90 € |
| 18 | <b>Chili Chicken Zartes Hühnerfleisch nach berühmter Nordindischer Art, scharf</b> 🌶️<br><i>(Tender Chicken- a North Indian Speciality, spicy)</i>          | 11,90 € |
| 19 | <b>Chili Jheenga Nordische Riesengarnelenspezialität, scharf</b> 🌶️<br><i>(North Indian King prawn speciality, spicy)</i>                                   | 12,90 € |
| 20 | <b>Paneer Chili Frische Hausgemachte Nordindische Käsespezialität, scharf</b> 🌶️<br><i>(North Indian fresh homemade cheese coated speciality, spicy)</i>    | 11,90 € |

## Salate

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 25 | <b>Salat Saison Gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing, auf Wunsch auch mit Essig &amp; Öl</b> <sub>c</sub> <i>(Mixed Salad with homemade dressing if preferred, with oil and vinegar)</i>   | 7,90 €  |
| 26 | <b>Tomatensalat mit Käse mit Tomaten, Öl &amp; hausgemachtem indischen Käse</b> <sub>c</sub><br><i>(with Tomatoes, Vinegar, oil and fresh homemade Indian cheese)</i>   | 8,90 €  |
| 27 | <b>Prawn Salat Großer Indischer Salat mit gegrillten Tiger-Riesengarnelen im original ind. Lehmofen</b> <sub>b</sub><br><i>(Large Indian Salad with marinated, peeled Tiger giant prawns, grilled in the original Indian clay oven)</i> | 12,90 € |
| 28 | <b>Namaste Salat Gemischter Salat mit Paprika, Peperoni, Schafskäse, Oliven und Hähnchenfleisch</b> <sub>b,c</sub> <i>(Mixed Salad with paprika, peperoni, cheese, olive and chicken)</i>   | 12,90 € |

## Vegetarische Spezialitäten mit Reis

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 30 | <b>Aloo Chana Masala</b> Kartoffeln und Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten & Ingwer, mittelscharf <i>(Potatoes and chickpeas in curry with fresh tomatoes and ginger, medium spicy)</i> 🌶️🌶️   | 12,90 € |
| 31 | <b>Aloo Ghobi Masala</b> Frische Kartoffeln und Blumenkohl mit Joghurt und exotischen Kräutern mariniert. Serviert in einer leichten Soße, mittelscharf <i>(Fresh Potatoes and cauliflower, marinated in yoghurt and exotic herbs. Served in a light sauce, medium spicy)</i> 🌶️🌶️ | 12,90 € |
| 32 | <b>Baigan Ka Bharta</b> frische Aubergine mit Zwiebeln und Tomaten pür., mittelscharf <i>(fresh eggplants puree with onions and tomatoes, medium spicy)</i> 🌶️🌶️   | 12,90 € |
| 33 | <b>Bhindi Do Pyaza</b> frische Indische Okraschoten mit Tomaten & Zwiebeln in Currysoße, mittelscharf <i>(fresh indian Ladiesfinger with tomatoes and onions, medium spicy)</i> 🌶️🌶️   | 13,90 € |
| 34 | <b>Mattar Paneer</b> Rahmkäse mit Erbsen, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Rahmkäse, Currysoße <i>(Green peas, potatoes, tomato, onions, garlic, ginger, curry sauce)</i>   | 13,50 € |
| 35 | <b>Dal Makhani</b> Indisches Nationalgericht: Schwarze Linsen mit Butter <i>(National dish of India: Black lentils prepared with Butter)</i> 🌶️  | 11,90 € |
| 36 | <b>Dal Tadka</b> Indisches Nationalgericht: Gelbe Linsen mit Butter und pan. Käse <i>(National dish of India: Yellow lentils prepared with Butter)</i> 🌶️  | 11,90 € |
| 37 | <b>Taj Mahal Kofte</b> In Weizenmehl frittierte Kartoffel-Rahmkäse-Gemüse Bällchen mit Mandeln, Rosinen & Cashewnüssen, in milder-würziger-Soße <i>(Fine potato rolls fried in wheat flower with almonds, raisins &amp; chashew nut, not spicy)</i>                                | 13,50 € |
| 38 | <b>Shai Panir</b> hausgemachter Rahmkäse mit Kokossoße, Mandeln, Rosinen, nordindische Art <i>(Homemade cream cheese with coconut-sauce, almonds and raisins in a delicious „North Indian style“)</i>  | 13,50 € |
| 39 | <b>Vegetarisches Thali für 2 Personen</b> 4 verschiedene Gemüsegerichte mit Reis, Papadam, Joghurt, Naanbrot, Mangocream & Salat <i>(4 different vegetables dishes with rice, pappad, Naan bread, raita, mangocrean &amp; salad)</i>   | 33,00 € |
| 40 | <b>Vegetarisch Thali für 1 Person</b> 2 verschiedene Gemüsegerichte mit Reis, Papadam, Joghurt, Naanbrot, Mangocream & Salat <i>(2 different vegetables dishes with rice, pappad, Naan bread, raita, mangocrean &amp; salad)</i>   | 19,50 € |



## Indische Spezialitäten

### 45 Jalfrezi nach traditioneller Nordindischer Art süß-sauer-scharf

*(prepared in a traditional North Indian way – sweet-sour-spicy)*

Vegetarisch Jalfrezi .....	12,50 €	Chicken Jalfrezi .....	14,90 €	Lamm Jalfrezi .....	16,90 €
Ente Jalfrezi .....	17,90 €	Fisch Jalfrezi .....	17,90 €	Scampi Jalfrezi .....	18,90 €

### 46 Karahi Paprika und Zwiebeln gebraten in Curry-Soße, mittelscharf

*(pepper and onions fried curry-sauce, medium spicy)*

Karahi Paneer .....	13,50 €	Chicken Karahi .....	14,90 €	Lamm Karahi .....	16,90 €
Ente Karahi .....	17,90 €	Fisch Karahi .....	17,90 €	Scampi Karahi .....	18,90 €

### 47 Sahi Sabzi verschiedenes frisches Gemüse in Currysoße, mittelscharf

*(various fresh vegetables in currysauce, medium spicy)*

Vegetarisch Sabzi .....	12,90 €	Chicken Sabzi .....	14,90 €	Lamm Sabzi .....	16,90 €
Ente Sabzi .....	17,90 €	Fisch Sabzi .....	17,90 €	Scampi Sabzi .....	18,90 €

### 48 Madrasi würzige Kokos-Curry-Soße nach köstlicher südländischen Art, scharf

*(spicy coconut-curry-sauce, prepared to a delicious Southern Style, spicy)*

Vegetarisch Madrasi .....	12,90 €	Chicken Madrasi .....	14,90 €	Lamm Madrasi .....	16,90 €
Ente Madrasi .....	17,90 €	Fisch Madrasi .....	17,90 €	Scampi Madrasi .....	18,90 €

### 49 Vindaloo gebackene Kartoffelstücken, in einer scharf gewürzten Soße mit Kokosraspeln nach „GOA-ART“, sehr scharf

*(baked potato pieces in a spicy sauce with coconut shavings cooked to „GOA-STYLE“, very spicy)*

Vegetarisch Vindaloo .....	12,90 €	Chicken Vindaloo .....	14,90 €	Lamm Vindaloo .....	16,90 €
Ente Vindaloo .....	17,90 €	Fisch Vindaloo .....	17,90 €	Scampi Vindaloo .....	18,90 €

### 50 Butter

*Gewürze & Cashewnüssen in einer cremigen Tomatensoße, nicht scharf <sub>e</sub>*

*(delicious spices & cashew nuts in a creamy tomato sauce, not spicy)*

Paneer Makhani .....	12,90 €	Butter Chicken .....	15,90 €	Lamm Butter .....	16,90 €
Ente Butter .....	17,90 €	Fisch Butter .....	17,90 €	Scampi Butter .....	18,90 €

### 51 Korma cremige Soße aus Mandeln, Cashewnüssen & orientalischen Gewürzen, verfeinert mit geriebenen Rahmkäse, nicht scharf <sub>e</sub> *(creamy sauce from almonds, cashew nuts & oriental spices, refined with grated cream cheese, not spicy)*

Vegetarisch Korma .....	12,50 €	Chicken Korma .....	15,90 €	Lamm Korma .....	16,90 €
Ente Korma .....	17,90 €	Fisch Korma .....	17,90 €	Scampi Korma .....	18,90 €

### 52 Mango frische Mango-Sesam-Cashewnuss-Soße Nordindischer Art, nicht scharf

*(fresh mango-sesame-cashew nut-sauce in North Indian style, not spicy)*

Vegetarisch Mango .....	13,50 €	Chicken Mango .....	15,90 €	Lamm Mango .....	16,90 €
Ente Mango .....	17,90 €	Fisch Mango .....	17,90 €	Scampi Mango .....	18,90 €

### 53 Nilgiri Korianderblätter in orientalischer Kräutersoße mit Kokosnussmilch, grünem Chilli, Minze und Spinat, mittelscharf <sub>e</sub>

*(coriander leaves in oriental herbal sauce with coconut milk, green chilli, mint and spinach, medium spicy)*

Vegetarisch Nilgiri .....	12,90 €	Chicken Nilgiri .....	14,90 €	Lamm Nilgiri .....	16,90 €
Ente Nilgiri .....	17,90 €	Fisch Nilgiri .....	17,90 €	Scampi Nilgiri .....	18,90 €

## Indische Spezialitäten

### 54 Curry mit Currysoße *(with currysauce)*

Vegetarisch Curry .....	12,90 €	Chicken Curry .....	14,90 €	Lamm Curry .....	16,90 €
Ente Curry .....	17,90 €	Fisch Curry .....	17,90 €	Scampi Curry .....	18,90 €

### 55 Khumb wala *frische Champignons, Knoblauch, Ingwer in Mandelsoße, nicht scharf* *(fresh mushrooms, garlic, ginger in almond sauce, not spicy)*

Vegetarisch Khumb wala	12,90 €	Chicken Khumb wala	14,90 €	Lamm Khumb wala ...	16,90 €
Ente Khumb wala .....	17,90 €	Fisch Khumb wala .....	17,90 €	Scampi Khumb wala	18,90 €

### 56 Palak *Eine wundervolle Kombination aus Spinat, frischem Ingwer, Knoblauch und speziellen Gewürzen nach „PUNJABI ART“ gegart, mittelscharf* *(A wonderful combination of spinach, fresh ginger, garlic and special spices cooked in „PUNJABI STYLE“, medium spicy)*

Palak Paneer .....	12,90 €	Chicken Palak .....	15,90 €	Lamm Palak .....	16,90 €
Ente Palak .....	17,90 €	Fisch Palak .....	17,90 €	Scampi Palak .....	18,90 €

### 57 Bhuna *gebraten mit frischem Ingwer, Knoblauch und speziellen Gewürzen, scharf*

*(fried with fresh ginger, garlic and special spices, spicy)*

Vegetarisch Bhuna .....	12,90 €	Chicken Bhuna .....	14,90 €	Lamm Bhuna .....	16,90 €
Ente Bhuna .....	17,90 €	Fisch Bhuna .....	17,90 €	Scampi Bhuna .....	18,90 €

### 58 Masala mit Ingwer, Knoblauch, frischen Kräutern und Gewürzen, *Serviert in einer schmackhaften Currysoße, mittelscharf* *(with ginger, garlic, fresh herbs and spices. Served in a tasty curry sauce, medium spicy)*

Vegetarisch Masala .....	12,90 €	Chicken Masala .....	14,90 €	Lamm Masala .....	16,90 €
Ente Masala .....	17,90 €	Fisch Masala .....	17,90 €	Scampi Masala .....	18,90 €

### 59 Rogan Josh mit einer fein abgeschmeckten Ingwer-Curry-Kräuter-Soße und Panir

*(with ginger, garlic, fresh herbs and spices. Served in a tasty curry sauce, medium spicy and panir)*

Vegetarisch Rogan Josh	12,90 €	Chicken Rogan Josh	14,90 €	Lamm Rogan Josh .....	16,90 €
Ente Rogan Josh .....	17,90 €	Fisch Rogan Josh .....	17,90 €	Scampi Rogan Josh .....	18,90 €

## Fleisch-Spezialitäten

- 65 **Thali für eine Person** *(Non-vegetarian Thali for one person)* 22,50 €  
2 verschiedene Fleischgerichte: Lamm und Hähnchen mit Reis, Papadam, Naanbrot, Joghurt, Mangocreme und Salat  *(2 different non-veg. dishes: lamb and chicken with rice, pappad, naan bread, raita, mangocream and salad)*
- 66 **Thali für 2 Personen** *(Non vegetarian Thali for 2 persons)* 38,00 €  
4 verschiedene Fleischgerichte: Lamm und Hähnchen mit Reis, Papadam, Naanbrot, Joghurt, Mangocreme und Salat  *(4 different non-veg. dishes: lamb and chicken with rice, pappad, naan bread, raita, mangocream and salad)*
- 67 **„Namaste“ Spezial Thali** 24,90 €  
3 verschied. Gerichte: eines mit Hähnchen und zwei Vegetarische Gerichte mit Reis, Papadam, Joghurt, Gulabjamun, Tomatensuppe oder Mangolassi und Salat, dazu Naan  *(3 different: one with Chicken and two vegetarian dishes with rice, pappad, raita, gulabjamun, tomatosoup or mangolassi and salad with naan)*

## Reis-Spezialitäten

**70 Biryani** Ein aromatisches, delikates Basmatireisgericht mit knackigem Gemüse, Rosinen und Nüssen, mit Papadam und Joghurt EG (An aromatic delicious basmati rice dish with roasted chicken fillet stripes, crunchy vegetables, raisins, nuts and seasoned with oriental spices)

Vegetarisch Biryani .....	13,50 €	Chicken Biryani .....	15,90 €	Lamm Biryani.....	16,90 €
Ente Biryani.....	16,90 €	Fisch Biryani .....	16,90 €	Scampi Biryani .....	17,50 €

## Tandoori Spezialitäten

**72 Tasty Grillteller** Eine köstliche Zusammenstellung aus Tandoori Chicken, Chicken Tikka, Lamm Tikka, Seekh Kebab und Garnelen (A delicious assortment of tandoori chicken, chicken tikka, lamb tikka, seekh kebab and prawns) **20,90 €**

**73 Vegetable Tandoori** marinierter hausgemachter frischer Rahmkäse, verschiedenes Gemüse, Ananas in Joghurt und indischen Gewürzen in Tandoor, Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch und Curry-Tomaten-Cashewnussauce G (marinated homemade fresh cream cheese, various vegetables, pineapple in yogurt and Indian spices in a tandoor, onions, peppers, ginger, garlic and curry-tomato-cashew nut sauce) **16,50 €**

**74 Tandoori Chicken** zwei marinierte Hühnerkeulen 24 Stunden in Joghurt und indischen Gewürzen in Tandoor mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer und Knoblauch in Curry-Tomaten-Cashewnussauce G (two marinated chicken drumsticks for 24 hours in yogurt and Indian spices in a tandoor with onions, peppers, ginger and garlic in a curry-tomato-cashew nut sauce.) **18,50 €**

**75 Tikka** mariniert in Joghurt und exotischen Gewürzen mit Paprika und Zwiebelstücken gegrillt, Serviert in Buttersoße G (marinated in yoghurt and exotic spices grilled with pepper and onions. Served in butter sauce)

Vegetarisch Tikka .....	16,50 €	Paneer Tikka .....	17,50 €	Chicken Tikka .....	18,50 €
Lamm Tikka .....	19,90 €	Ente Tikka .....	19,90 €	Fisch Tikka.....	19,90 €
Scampi Tikka.....	22,90 €				

**76 Mutton Seekh Kebab** gehacktes Lammfleisch mit Kräutern und Gewürzen (minced lamb with herbs and spices) **17,90 €**

**77 Hara Bhara Tikki Kebab** vegetarische Gemüsepancakes (vegetarian vegetable patties) **15,50 €**

**78 Murgh Malai** gewürfelte Hähnchenbrust eingelegt in einer würzig-cremigen Marinade auf Basis von Joghurt und Knoblauch (diced chicken breast marinated in a spicy-creamy marinade based on yogurt and garlic) **15,90 €**



## Beilagen / Extras

110	<b>Portion Basmatireis</b>	3,50 €
111	<b>Pickle eingelegtes Gemüse und Obst</b> <i>(pickled vegetables and fruits)</i>	1,90 €
112	<b>Mangochutny</b>	1,90 €
113	<b>Raita</b>	2,50 €
114	<b>Papadam 2 Linsenwaffeln</b> <i>(2 pieces of lentil wafers with 3 different tasty sauces)</i>	3,00 €
115	<b>Tandoori Naan leichtes knuspriges Fladenbrot</b>	3,50 €
116	<b>Tandoori Garlic Naan Fladenbrot mit indischer Knoblauchbutter und Sesam</b> <small>A,G,K</small>	4,50 €
117	<b>Tandoori Paneer Naan leichtes knuspriges Fladenbrot</b>	4,90 €
118	<b>Tandoori Roti leichtes knuspriges Fladenbrot aus Vollkornmehl</b>	3,50 €

scharf 🌶️

mittelscharf 🌶️🌶️

sehr scharf 🌶️🌶️🌶️

## Dessert

120	<b>Hausgemachte „Gulab Jamun“</b> <i>traditionelle indische Grießbällchen in Mangosauce serviert</i>	6,90 €
121	<b>Hausgemachtes Eis (mit Sahne)</b> 3 Kugeln-wahlweise in den Sorten: Sizilianische Pistazie, Indian Mango, African Vanilla, Cookies & Cream, Erdbeere oder Belgian Chocolate <small>2G1</small>	6,90 €
122	<b>Mango Cream mit Vanilleeis</b> <small>G,1</small>	6,90 €
123	<b>Firni</b> Honigmilch mit Reismehl, Mandeln, Pistazien und Nüssen	6,90 €



# Getränke

## Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,4 l		0,2 l	0,4 l
130 Coca-Cola <sup>3,9</sup>	2,90 €	4,50 €	137 Ginger Ale	2,90 €	4,50 €
131 Coca-Cola light <sup>1,3</sup>	2,90 €	4,50 €	138 Himbeerbrause <sup>1,2</sup>	2,90 €	4,50 €
132 Fanta <sup>3,7,8,12</sup>	2,90 €	4,50 €	139 Eistee	0,3l	3,90 €
133 Sprite	2,90 €	4,50 €	<i>Pfirsich, Granatapfel</i>		
134 Mezzo Mix <sup>3</sup>	2,90 €	4,50 €	140 Wasser	2,90 €	4,50 €
135 Indian Tonic <sup>10</sup>	2,90 €	4,50 €	<i>still, medlum, spritzig</i>		
136 Bitter Lemon	2,90 €	4,50 €	141 Jal Jeera	3,90 €	5,90 €
			<i>indisches Getränk</i>		

## Säfte



	0,2 l	0,4 l		0,2 l	0,4 l
145 Bananensaft	3,30 €	4,90 €	150 Orangensaft	3,30 €	4,90 €
146 Kirschsafte	3,30 €	4,90 €	151 Litschisaft	3,30 €	4,90 €
147 Mangosaft	3,30 €	4,90 €	152 Guavensaft	3,30 €	4,90 €
148 Maracujasaft	3,30 €	4,90 €	153 Ananassaft	3,30 €	4,90 €
149 Apfelsaft	3,30 €	4,90 €			

## Bier

	0,3 l	0,5 l
160 indisches Radler <sup>°</sup>	3,20 €	5,90 €
161 indisches Diesel <sup>°</sup>	3,20 €	5,90 €
162 King Fischer <sup>°</sup>	3,90 €	
163 Indisches Fassbier <sup>°</sup>	3,20 €	5,90 €
164 Carlsberger Fassbier <sup>°</sup>	3,20 €	5,90 €
165 Duckstein Rotblond Original Fassbier <sup>°</sup>	3,90 €	6,90 €
166 Erdinger Weißbier <sup>°</sup>	3,50 €	5,90 €
167 Erdinger Weißbier alkoholfrei <sup>°</sup>		5,90 €
168 Carlsberg 0,0% <sup>°</sup>		5,90 €



## Heißgetränke

170 Masala Tee <sup>G</sup>	3,50 €	176 Schokolade <sup>G</sup>	4,50 €
171 Chaipur Chai Latte	3,50 €	177 Glühwein	4,50 €
172 Tasse indsicher Kaffee	3,50 €	178 Tee (Früchtetee,	3,50 €
173 Espresso	3,50 €	grüner Tee, schwarzer Tee,	
174 Cappuccino <sup>G</sup>	3,50 €	Pfefferminztee, Kräutertee)	
175 Milchkaffee <sup>G</sup>	3,90 €		

## Joghurtgetränke

			<b>0,3 l</b>
180 Mangolassi <sup>G</sup>			4,90 €
181 Kokoslassi <sup>G</sup>			4,90 €
182 Lassi süß <sup>G</sup>			4,90 €
183 Lassi salzig <sup>G</sup>			4,90 €
184 Spezial Lassi <sup>G</sup>			4,90 €

## Sekt <sub>L</sub>

190 Scavi & Ray Prosecco Frizzante DOC	nur Flasche	25,00 €
191 Prosecco	0,2 l	4,50 €

## Flaschenweine rot

		<b>0,7 l</b>
195 Spätburgunder QbA trocken		36,00 €
<i>Weingut Borell-Diehl</i>		
<i>elegant, dicht, anhaltend, vegan, Eleganter, dichter Körper. Lang am Gaumen. Der Klassiker!</i>		
196 Rioja Raiza Crianza DOC trocken		30,00 €
<i>Vicente Gandia</i>		
<i>Dieser Wein präsentiert sich in glänzend granatroter Farbe mittlerer bis hoher Intensität mit rubinrotem Schimmer. Sein Aroma erinnert an Konfitüre aus roten und schwarzen Früchten, hervorragend integriert in die balsamische- und die Vanille-Nuance und die geröstete Note aus dem Holz. Im Mund entfaltet dieser Wein eine gute, komplexe und ausgewogene Struktur mit vorherrschenden Geschmücken nach Konfitüre roter Früchte und gerösteten Nuancen von Kaffee und Kakao.</i>		
197 Rosso Veronese IGT – Caligo trocken		29,00 €
<i>Monte Zovo</i>		
<i>In der Nase ist er komplex, mit kräutigen Noten von Heu und getrockneten Blumen, gefolgt von fruchtigen Noten wie Brombeere, Himbeere und Kirsche sowie klaren Aromen von Tabak, Schokolade und Lakritze. Am Gaumen ist er ausgewogen, mit eleganten Tanninen. Die Fermentation dauert 25-30 Tage bei einer kontrollierten Temperatur von 20°-24° C. Nach dem Abstich des Mostes reift der Wein für 12 Monate in Barriques, Tonneaux und zylindrischen Holzfässern. Anschließend Verfeinerung in Edelstahltanks.</i>		
198 Amarone della Valpolicella Classico DOCG		53,00 €
<i>Giuseppe Campagnola</i>		
<i>Granatrote Farbe. Ätherischer Duft, Vanille, würzig, mit einem Hauch von Kirsche, Bittermandel und Pflaume. Voller, warmer und samtiger Geschmack. Die handgelesenen Trauben trocknen von September bis Dezember in kleinen Körben. In dieser Zeit verlieren sie 35-40% ihres Gewichtes. Knapp die Hälfte des Weines lagert für 18 Monate in Barriquefässern, der Rest in größeren Eichenholzfässern.</i>		

## Flaschenweine rosé

- 205 Chiaretto di Bardolino DOC Saint Valery trocken** 29,00 €  
Azienda Agricola Giarola  
leuchtendes Rosa im Glas; im Bukett blumig und elegant mit einem Hauch von Rosen und Veilchen; lebhaft, fruchtig und sehr animierend im Geschmack mit Noten von Blaubeeren und Brombeeren
- 206 Rosé QbA trocken** 29,00 €  
Weingut Anette Closheim  
Ob solo auf der Terrasse oder als feinfruchtiger Begleiter beim Grillfest – die funkelnd rosa Kombination aus Spätburgunder und Portugieser macht Lust auf mehr. Auf der Zunge entfalten sich die Aromen von Kirsche, Rosenblättern und Cassis. Im Nachgeschmack liefern sich Erdbeeren, Kiwi und Mineralien einen spannenden Wettstreit. Die pinke Erfrischung für heiße Sommernächte!

## Flaschenweine weiß

- 210 Müller-Thurgau QbA trocken** 28,50 €  
Winzergenossenschaft Meissen  
*Aromen von Apfel und Johannisbeere umschmeicheln die Nase. Auch am Gaumen spiegeln sie sich wider, abgerundet mit einer feinen Muskatwürze. Jugendlich und frisch-ein Tropfen zu Verweilen und Genießen. Aromen von Apfel und Johannisbeere umschmeicheln die Nase. Auch am Gaumen spiegeln sie sich wider, abgerundet mit einer feinen Muskatwürze. Jugendlich und frisch-ein Tropfen zu Verweilen und Genießen.*
- 211 Gewürztraminer Spätlese feinfruchtig (BIO)** 29,00 €  
Weingut Hirschhof  
*feines Rosenaroma, edle Süße, vegan, würziger Fruchtgeschmack, feines Rosenaroma ideal als Aperitif oder zu aromatischen Speisen*
- 212 Sauvignon Blanc QbA trocken** 28,90 €  
Weingut Anette Closheim  
*Sauvignon Blanc – langer Name, groß im Sinn. Wir sagen einfach kurz »savvy«. Im Duft wie auch im Geschmack zeigt sich Sauvignon Blanc pur mit Noten von Heu, Gras und grüner Paprika – ein Lippenlecker mit grasiger Frische, knisternder Fruchtigkeit und tiefenentspannter Trinkfreude.*
- 213 Weißburgunder & Chardonnay QbA trocken (BIO) Weiß** 32,00 €  
Weingut Dreißigacker  
*vegan, Die weiche Struktur des Weißburgunders wird durch das feine elegante Säurespiel des Chardonnays getragen. Eine äußerst gut gelungene Kombination dieser beiden Stars. Im Duft leicht cremig und nussig, mit Anklängen von Pfirsich und Maracuja. Ökologischer Wein.*
- 214 Lugana Terralbe DOC - Le Civaie trocken** 33,00 €  
Monte Zovo  
*Intensive florale Düfte in der Nase mit zarten Zitrusnoten und Anklängen tropischer Früchte. Gute Struktur und Länge im Abgang. Die Trauben werden in der ersten Septemberwoche geerntet. Der Most wird in Edelstahl tanks vergoren. In diesen bleibt der junge Wein anschließend für 5 Monate auf seiner Feinhefe, um an Komplexität und Struktur zu gewinnen.*



## offene Rotweine

	0,2 l	0,5 l	1,0 l
<b>220 Merlot Tre Venezie IGT trocken</b>	6,90 €	15,50 €	28,90 €
<i>Ein Wein mit intensivem und elegantem Bouquet nach Kirschen und Waldbeeren und feinem, anhaltendem und gleichzeitig lebendigem Geschmack.</i>			
<b>221 Chianti DOCG Terre de' Priori trocken</b>	6,90 €	15,50 €	28,90 €
<i>saftig, würzig, ausgewogen, in der Nase schöne Aromenfülle, Frucht- und sortentypischer Veilchenduft; am Gaumen Struktur, Weichheit und Harmonie; 100% Sangiovese bildet die Basis für diesen runden, ausgewogenen Chianti. Durch Ausbau im großen Holzfass entsteht ein weicher runder Chianti, vollmundig und dicht mit konzentrierter Frucht. In der Nase Cassis, im Mund Waldbeeren, etwas Tabak, dunkle Röstaromen.</i>			
<b>222 Montepulciano d'Aruzzo DOP trocken</b>	6,90 €	15,50 €	28,90 €
<i>Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase rote Frucht mit Anklängen von Maraska-Kirsche und zartwürzigen Noten. Am Gaumen mittlerer Körper, saftig mit feinen Tanninen.</i>			
<b>223 Dornfelder QbA trocken</b>	6,90 €	15,50 €	33,00 €
<i>vollmundig, kräftig, herzhaft Der tieffarbige Wein hat eine betonte Beerenfrucht. Er ist vollmundig mit einem dichten Körper. Im Geschmack und insbesondere in der herzhaften anregenden Säure erinnert er an Früchte wie Sauerkirsche und Brombeere.</i>			
<b>224 Sula Shiraz - indischer Rotwein</b>	6,90 €	Flasche 0,75l	33,00 €
<i>Ein geschmeidiger Rotwein mit mittlerem Körper, der durch reife Kirsche und Pflaume akzentuiert wird, mit attraktiven Aromen von schwarzem Pfeffer.</i>			

## offene Roséweine

<b>230 Chiaretto di Bardolino DOC Villa Rocca</b>	6,90 €	15,50 €	28,90 €
<i>Leicht rosa Farben. Frisch, fruchtig im Geschmack mit gut abgestimmten Noten von Kirschen, Erdbeeren und etwas Grapefruit. DER Rosé vom Gardasee!</i>			
<b>231 Spätburgunder Rosé QbA trocken</b>	6,90 €	15,50 €	28,90 €
<i>lachsrot, rassig, vollmundig. Ein lachsroter Wein mit rassischer Säure und einer vollmundigen und frischen Art</i>			



## offene Weißweine

235	<b>Pinot Grigio Pavia IGT trocken</b>	6,90 €	15,50 €	28,00 €
	<i>Klassischer, fruchtig – frischer Pinot Grigio aus Norditalien.</i>			
236	<b>Chardonnay Tre Venezie IGT trocken</b>	6,90 €	15,50 €	28,00 €
	<i>Die Farbe ist strohgelb mit grünen Reflexen, der typische Duft erinnert an reife Äpfel und Birnen. Am Gaumen wirkt der Wein voll, harmonisch und anhaltend.</i>			
237	<b>Morio Muskat QbA lieblich</b>	6,90 €	15,50 €	28,00 €
	<i>Dieser herrliche Morio-Muskat ist unglaublich saftig und besitzt fast schon exotische Fruchtaromen mit Anklängen von Heckenrose. Mit milder Säure und opulenter Frucht ist er keinesfalls banal-klebrig süß sondern elegant.</i>			
238	<b>Riesling QbA trocken</b>	6,90 €	15,50 €	28,00 €
	<i>Felne Citrus-Aromatik und angenehme Kräuterwürze, ein frischer und saftiger Riesling, Ideal für Schorle</i>			
239	<b>Sula Sauvignon Blanc - indischer Weißwein</b>	6,90 €	Flasche 0,75l	33,00 €
	<i>Am Gaumen trocken, mit einer Note von grünem Pfeffer, frisch geschnittenem Gras und einem Hauch von Gewürzen</i>			

## Longdrinks

245	<b>Cuba Libre</b> <sub>3,9</sub>	4cl	9,90 €	251	<b>Martini Orange</b>	4cl	9,90 €
246	<b>Bacardi Cola</b> <sub>3,9</sub>	4cl	9,90 €	252	<b>Campari Orange</b> <sub>3</sub>	4cl	9,90 €
247	<b>Whisky Cola</b> <sub>3,9</sub>	4cl	9,90 €	253	<b>Campari Soda</b> <sub>3</sub>	4cl	9,90 €
248	<b>Gin Tonic</b> <sub>10</sub>	4cl	9,90 €	254	<b>Aperol Spritz</b> <sub>3,10</sub>	4cl	9,90 €
249	<b>Vodka Tonic</b> <sub>10</sub>	4cl	9,90 €	255	<b>Hugo Drink</b> <sub>1</sub>	4cl	9,90 €
250	<b>Vodka Orange</b>	4cl	9,90 €	256	<b>Caipirinha</b> <sub>1</sub>	4cl	9,90 €



## Whisky

		2cl	4cl
260	Chivas Regal 12 years - 40% vol.	3,20 €	4,90 €
261	Dimple 15 years - 40% vol.	3,20 €	4,90 €
262	Teachers Highland Cream - 40% vol.	3,20 €	5,00 €
263	Ballantines	3,20 €	4,60 €
264	indischer Whisky	3,60 €	5,00 €
265	Black Label	3,60 €	5,00 €

## Kräuter & Likör

270	Jägermeister - 35% vol.	2,70 €	4,70 €
271	Kümmerling - 35% vol.	2,70 €	4,70 €
272	Averna Amaro Siciliano - 29 % vol.	2,70 €	4,70 €
273	Fernet Branca - 39 % vol.	3,00 €	5,00 €
274	Ramazzotti Amaro - 30% vol.	3,00 €	5,00 €
275	Bitteraperitif - Campari - 25 % vol.	2,70 €	4,40 €
276	Likör Amaretto Romano 20% vol.	2,70 €	4,40 €
277	Baileys Irish Cream - 17% vol.	3,00 €	5,20 €
278	Eierlikör Nordgold Exquisit - 20% vol.	2,70 €	4,70 €
279	Limoncello Ciemme - 28 % vol.	2,70 €	4,70 €
280	Sambuco - 38 % vol.	2,70 €	4,70 €
281	Mangolikör 38% vol.	2,70 €	4,70 €
282	Litschilikör 38% vol.	2,70 €	4,70 €

## Martini

285	Martini Bianco - 14,4% vol.	5 cl	5,90 €
286	Martini Rosé - 14,4 % vol.	5 cl	5,90 €



## *Edelbrandy & Cognac*

		<b>2cl</b>	<b>4cl</b>
290	<b>Weinbrand - Asbach Uralt - 38% vol.</b>	2,90 €	4,40 €
291	<b>Brandy - Vecchia Romagna Nera 38% vol.</b>	2,70 €	4,40 €
292	<b>Metaxa 7 Stern 40% vol.</b>	2,70 €	4,40 €
293	<b>Cognac - Jardinac VS - 40 % vol.</b>	3,20 €	4,60 €

## *Grappa*

301	<b>Sebastiani Grappa di Chardonnay - 43% vol.</b>	3,00 €	4,70 €
302	<b>Grappa - 40% vol.</b>	2,70 €	4,40 €

## *Gin & Vodka*

310	<b>Gin - Bombay Dry Gin - 40% vol.</b>	3,00 €	5,00 €
311	<b>Gin - Bombay - Saphire London Dry Gin - 40 % vol.</b>	3,00 €	5,00 €
312	<b>Vodka - Gorbatschow - 37,5% vol.</b>	2,40 €	4,00 €

## *Tequila*

315	<b>Tequila - Agavita Silber - 38% vol.</b>	2,70 €	4,40 €
-----	--	--------	--------

## *Rum*

320	<b>Old PascasRon Blanco - 37,5% vol.</b>	2,70 €	4,40 €
321	<b>Bumbu Rum - 40% vol.</b>	3,30 €	4,70 €
322	<b>Havanna Club Anejo 7 Anos - 40% vol.</b>	3,00 €	5,00 €
323	<b>Old Monk (indisch) - 40% vol.</b>	3,00 €	5,00 €



