



**ARJUN**



# ARJUN

312. **SWEET CORN AND CHICKEN SOUP** <sup>\*c</sup>  
EINE LEICHTE HÜHNERSUPPE MIT MAIS UND EIERN  
8,50 €

313. **LEMON CORIANDOR CHICKEN SOUP**  
HÜHNERSUPPE MIT KORIANDER UND ZITRONE  
8,50 €

314. **CHICKEN BANANA CURRY** <sup>\*h</sup>  
HÄHNCHENBRUSTFILET IN SPEZIAL BANANEN-CURRY  
MIT CASHEWKERNE UND MANDELN  
14,50 €

315. **MURG MUGALAI KEBAB** <sup>\*2,15</sup>  
ZWEI HÄHNCHENSCHENKEL MARINIERT  
IN GELBER TANDOORI SAUCE  
MIT ZWIEBELN, PAPRIKA UND KARTOFFELN  
14,50 €

316. **PANEER ARJUN** <sup>\*a,g,h</sup>  
HAUSGEMACHTER KÄSE IN GELBER SPEZIAL CURRY SAUCE  
MIT OBST UND NÜSSEN NACH INDISCHER ART  
13,90 €

317. **CHICKEN HONG KONG**  
GEBRATENES HÄHNCHENBRUSTFILET MIT ZWIEBELN,  
PAPRIKA, ROTEM CURRY, INGWER,  
KNOBLAUCH UND CHINESISCHEN GEWÜRZEN  
14,50 €

318. **CHICKEN GARLIC**  
GEBRATENES HÄHNCHENBRUSTFILET MIT ZWIEBELN,  
PAPRIKA, KNOBLAUCH, TOMATENSAUCE,  
CHINESISCHEN GEWÜRZEN UND TOMATENKETCHUP  
14,50 €

321. **HYADORRABANTI KORMA MUTTER**  
LAMMHACK MIT ERBSEN, INGWER, KNOBLAUCH,  
ZWIEBELN UND TOMATEN  
15,50 €

322. **LAMB MASALA** <sup>\*c,h</sup>  
LAMMFLEISCH MIT SCHARFER CURRY SAUCE,  
ZWIEBELN, TOMATEN, INGWER, KNOBLAUCH,  
EIER UND CASHEWKERNE  
15,90 €



## Suppen

- |  |        |
|--|--------|
| <b>01. Dahl Soup</b> gelbe Linsen Suppe                | 5,20 € |
| <b>02. Chicken Soup</b> indische Hühnersuppe           | 5,90 € |
| <b>03. Mulligataway Soup</b> Pikante Lammfleisch Suppe | 6,50 € |
| <b>04. Gemüse Suppe</b> pikant                         | 5,50 € |
| <b>05. Mango Suppe</b> mit Kokos                       | 5,90 € |

## Salat

- |  |         |
|--|---------|
| <b>06. Gemischter Salat</b> mit Dressing   | 6,00 €  |
| <b>07. Mozzarella Salat</b> <sup>*g</sup> mit Tomaten, Basilikum und Dressing  | 7,50 €  |
| <b>08. "Arjun" Salat</b> <sup>*c</sup><br>mit mariniertem, Hähnchenfleisch, Mango Slice,<br>Mais, Tomate, Gurke, gekochtem Ei und Dressing | 10,50 € |
| <b>09. Punjabi Salat</b><br>Tomaten, Gurken, Limetten, rote Zwiebel und Gewürze  | 8,50 €  |
| <b>10. Three Bin Salat</b><br>Kichererbsen, rote Bohnen, Zwiebeln, Mais,<br>Tomaten und Lemon Dressing                                     | 8,50 €  |

Einige Lebensmittel können Zusatzstoffe enthalten, die der Kennzeichnungspflicht unterliegen.

2) mit Farbstoff, 3) Antioxidationsmitteln, 5) mit Phosphat, 6) mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n),  
7) mit Süßungsmittel(n), 8) enthält eine Phenylalaninquelle, 13) coffeinhaltige Limonade,  
14) chininhaltig, 15) Säuerungsmittel, 24) Taurin

Allergene Stoffe: a) glutenhaltiges Getreide, b) Krebstiere, c) Eier (Hühnerei), d) Fische, e) Erdnüsse,  
f) Sojabohnen, g) Milch einschließlich Laktose, h) Schalenfrüchte, i) Sellerie, j) Senf, k) Sesamsamen,  
l) Lupinen, m) Weichtiere, n) Schwefeldioxid und Sulfite



## Warme Vorspeisen

- 11. Vegetable Pakoras** (6 Stück)  
verschiedenes Gemüse gewendet in Kichererbsen Mehl  
und Gewürzen frittiert  
6,50 €
- 12. Chicken Pakoras** (4 Stück)  
Hähnchenbrustfiletstücke gewendet in Kichererbsen Mehl  
und Gewürzen frittiert  
7,50 €
- 13. Paneer Pakoras** <sup>\*a,g</sup> (4 Stück)  
hausgemachter indischer Käse, gewendet in Kichererbsen Mehl  
und Gewürzen frittiert  
7,50 €
- 14. Vegetable Samosa** <sup>\*a</sup> (2 Stück)  
gefüllte Teigtaschen mit verschiedenem  
Gemüse und Rosinen  
6,00 €
- 15. Onion Baji** Zwiebelringe  
6,90 €
- 16. Gemischter Teller "Arjun"** <sup>\*a,g</sup>  
von jedem etwas  
10,50 €



## Indische Spezialitäten

aus Tandoor (Ofengegrilltes)

Jedes Hauptgericht wird mit Basmatireis und frischem Fladenbrot <sup>\*a</sup> serviert.

17. **Chicken Spezial Tikka** <sup>\*g, 2,15</sup> Hähnchenbrustfiletstücke mariniert in Joghurt - Sauce, ofenfrisch, serviert mit Zwiebeln und frischem Paprika  
16,90 €
18. **Lamm Tikka** <sup>\*g, 2,15</sup> Lammfiletstücke mariniert in Joghurt - Sauce, ofenfrisch, serviert mit Zwiebeln und frischem Paprika  
18,90 €
19. **Chicken Tandoori** <sup>\*2,15</sup> zwei Hähnchenschenkel mariniert in rote- Tandoori- Sauce, im Ofen gebacken mit Zwiebeln, frischem Paprika, milden Peperoni und Brokkoli  
16,90 €
20. **Jinga "Arjun"** <sup>\*b, 2,15</sup> Jinga (Garnelen) in Tandoori mit frischem Koriander, grüne- Pasta- Sauce, Zwiebeln, Paprika und Knoblauch  
23,00 €
21. **Scampi Punjabi** <sup>\*b, 2,15</sup> gebratene Scampi mit Zwiebeln, Paprika, und Knoblauchzehen  
23,00 €
22. **"Arjun" Spezial** <sup>\*2,15</sup> drei Chicken Tikka, drei Lamm Tikka, mit Zwiebeln, Paprika, Zucchini und Champignons in Sauce serviert  
21,90 €
23. **Mum "Arjun" Spezial** <sup>\*2,15</sup> zwei Chicken Tikka, zwei Lamm Tikka, ein Hähnchenschenkel mit Paprika, Zwiebeln und Brokkoli serviert  
23,00 €
24. **Vegetarian Tikka** <sup>\*g, 2,15</sup> frisches Gemüse in Joghurt-Sauce  
18,00 €
25. **Cheese Spezial Tikka** <sup>\*g, 2,15</sup> hausgemachter Frischkäse mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln in Joghurt Sauce  
18,90 €
26. **Jumbo Tikka** <sup>\*b,g, 2,15</sup> Jinga (Garnelen), rote-Joghurt-Sauce, Auberginen, Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch  
23,00 €



## Geflügel

Jedes Hauptgericht wird mit Basmatireis und frischem Fladenbrot <sup>\*a</sup> serviert.

27. **Chicken Masala** <sup>\*c</sup> Hähnchenbrustfilet in roter Currysauce mit Kartoffeln, Erbsen, Tomaten, Rosinen und Ei  
14,90 €
28. **Chicken Peshawri** <sup>\*g,h</sup> Hähnchenbrustfilet, Cashewkerne, Zwiebeln, Tomaten und Ingwer mit Rahm Käse  
14,90 €
29. **Shahi Chicken** <sup>\*g</sup> Hähnchenbrustfilet in milder Curry-Sauce mit hausgemachtem indischen Käse und Ananas  
14,90 €
30. **Chicken Saag** Hähnchenbrustfilet in Spinat mit frischem Ingwer, Knoblauch und Peperoni  
14,90 €
31. **Chicken Curry** (mittelscharf) Hähnchenbrustfiletstreifen in roter Currysauce mit frischem Ingwer, Kümmel, Peperoni und Zwiebeln  
14,90 €
32. **Chicken Korma, Indo-Singapur** <sup>\*g,h</sup> Hähnchenbrustfilet, Mandeln, Cashewkerne, Kokos Sauce, Lemon Blätter, Thai Basilikum und Rahmkäse  
14,90 €
33. **Chicken Vindaloo** (mittelscharf) Hähnchenbrustfilet in Kokosnusscreme  
14,90 €
34. **Chicken Tandoori Masala** <sup>\*g,h</sup> Hähnchenbrustfilet in Joghurt-Curry-Sauce mit Cashewkernen  
14,90 €
35. **Chicken Thai Pai, Indo- Malay** <sup>\*h</sup> Hähnchenbrustfilet mit verschiedenem Gemüse, Erdnuss-Sauce, Curry Sauce und Gewürze  
14,90 €
36. **Chicken Safrani Korma** <sup>\*h</sup> Hähnchenbrustfilet mit Mandeln, Rosinen in Kokos-Safran-Sauce  
14,90 €
37. **Butter Chicken** <sup>\*g</sup> Hähnchenbrustfilet mariniert, geschmort in Tomaten-Butter-Sauce  
14,90 €
38. **Chicken Arijun** <sup>\*c,h</sup> (Scharf) Hähnchenbrustfilet mit Erbsen, Eier, Rosinen, Cashewkernen und Knoblauch in grüner- Pasta- Curry- Sauce  
14,90 €
39. **Chicken do Piazza** Hähnchenbrustfilet in frischer Chili Sauce mit Zwiebeln, Ingwer und Tomaten  
14,90 €
40. **Chicken Bananen Curry** <sup>\*h</sup> Hähnchenbrustfilet in Banana- Curry mit Cashewkerne und Mandel-Sauce  
14,90 €
41. **Chicken Madras** (Scharf) Hähnchenbrustfilet in rote Curry – Kokos-Sauce  
14,90 €
42. **Chicken Mango** Hähnchenbrustfilet mit Mango in Curry-Sauce  
14,90 €



## Vegetarisch

Jedes Hauptgericht wird mit Basmatireis und frischem Fladenbrot <sup>\*a</sup> serviert.

43. **Dahl Makhni** <sup>\*g</sup> verschiedene indische Linsen mit Zwiebel, Knoblauch, Ingwer, milde Peperoni und Butter  
12,50 €
44. **Palak Paneer** <sup>\*a,g</sup> gebratener hausgemachter Käse mit Spinat und frischem Ingwer in roter Curry-Sauce  
14,50 €
45. **Gemüse Korma** <sup>\*g,h</sup> Gemüse, Rahmkäse, Curry in milder Kokosnuss-Sauce mit Obst, Rosinen und Cashewkernen  
14,50 €
46. **Khumbi Arjun, Indo-Thai** frische Champignons in einer grünen Malay- Curry-Sauce mit Brokkoli und Gewürzen  
14,50 €
47. **Matar Paneer** <sup>\*a,g</sup> gebratener hausgemachter Käse mit Erbsen in Curry-Sauce  
14,50 €
48. **Vegetarische Sing Sing** <sup>\*g,h</sup> verschiedenen knackigen orientalischen Gemüsesorten in leicht aromatischer Sahne-Sauce mit Mandeln und Nüssen  
14,50 €
49. **Paneer Methi Malai** <sup>\*g,h</sup> Rahmkäse mit Bockshornkleblättern in Mandel-Yoghurt-Sauce  
14,50 €
50. **Rajma Kashmiri** rote Bohnen mit Tomaten, Ingwer, Zwiebeln und Gewürzen  
12,50 €
51. **Shahi Mango** <sup>\*g</sup> hausgemachter Käse mit Mango in Curry-Sauce  
14,50 €
52. **Paneer Arjun** <sup>\*a,g,h</sup> verschiedenem Gemüse mit Käse, Knoblauch, Ingwer, Mandeln, Rosinen, Cashewkernen und grüne Pasta-Sauce  
14,50 €
53. **Chana Masala** weiße Kichererbsen, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Masala  
12,50 €

## Birianis (Reispfanne)

- 54. **Vegetable Biriani** <sup>\*g,h</sup> gebratener Reis mit verschiedenem Gemüse, Cashewkernen, Rosinen, hausgemachtem Käse und exotischen Gewürzen  
14,50 €
- 55. **Chicken Biriani** <sup>\*h</sup> gebratener Reis mit Hähnchenbrustfilet, Cashewkernen, Rosinen und exotischen Gewürzen  
15,90 €
- 56. **Lamb Biriani** <sup>\*h</sup> gebratener Reis mit Lammfleisch, Cashewkernen, Rosinen und exotischen Gewürzen  
17,90 €
- 57. **Scampi Biriani** <sup>\*b,h</sup> gebratener Reis mit Scampi, Cashewkernen, Rosinen und exotischen Gewürzen  
18,50 €

## Lamm

Jedes Hauptgericht wird mit Basmatireis und frischem Fladenbrot <sup>\*a</sup> serviert.

- 58. **Lamb Curry** (mittelscharf) Lammfleischwürfel in roter Curry-Sauce mit frischem Ingwer, Kümmel, Peperoni und Zwiebeln  
16,50 €
- 59. **Lamb Korma** <sup>\*g,h</sup> Lammfleisch mit Cashewkernen, Ingwer, Mandeln, Kokosnuss-Sauce und Käse  
16,50 €
- 60. **Lamb Saag** Lammfleischwürfel in Spinat mit frischem Ingwer, Peperoni, Zwiebeln und indischen Gewürzen  
16,50 €
- 61. **Lamb Andaman, Indo Thai** <sup>\*h</sup> Lamm mit roter Curry- Sauce, verschiedene Gemüse und Erdnuss Sauce  
16,50 €
- 62. **Lamb Vindaloo** (mittelscharf) Lammfleisch in Kokosnusscreme  
16,50 €
- 63. **Lamb Madras** (scharf) Lammfleischwürfel in roter Curry-Kokossauce  
16,50 €
- 64. **Lamb do Piazza** Lammfleisch in frischer Chili-Sauce mit frischem Ingwer, Kümmel, Zwiebeln und Tomaten  
16,50 €
- 65. **Lamb Mango** Lammfleisch mit Mango in Curry-Sauce  
16,50 €
- 66. **Lamb Arjun** <sup>\*c,h</sup> Lammfleisch mit Erbsen, Eier, Rosinen, Cashewkernen und Knoblauch in grüne Pasta Curry-Sauce  
16,50 €
- 67. **Lamb Peshawri** <sup>\*g,h</sup> Lammfleisch mit Cashewkern-Sauce, Tomaten, Rahmkäse und Zwiebeln  
17,50 €



## Fisch

Jedes Hauptgericht wird mit Basmatireis und frischem Fladenbrot <sup>\*a</sup> serviert.

- 68. Scampi Saag** <sup>\*b</sup> Scampi in Spinat mit Zwiebeln, frischem Ingwer, Knoblauch und Peperoni  
16,90 €
- 69. Scampi Korma** <sup>\*b,h</sup> Scampi, Erdnuss-Sauce, verschiedenem Gemüse, Mandeln und Cashewkernen  
17,90 €
- 70. Scampi Bhuna** <sup>\*b</sup> (wahlweise scharf) in roter Curry-Sauce mit fein gehackten Zwiebeln, Tomaten, frischem Ingwer, Knoblauch und Peperoni  
17,90 €
- 71. Scampi Arjun** <sup>\*b,c,h</sup> Scampi, mit Erbsen, Eier, Rosinen, Cashewkernen und Knoblauch in grüner- Pasta- Curry- Sauce  
17,90 €
- 72. Scampi Mango** <sup>\*b</sup> Scampi mit Mango in Curry-Sauce  
17,90 €
- 73. Fish Bhuna** <sup>\*d</sup> (scharf) Seelachsfilet in roter Curry-Sauce mit fein gehackten Zwiebeln, Tomaten, frischem Ingwer, Knoblauch und Peperoni  
17,90 €
- 74. Fish do Piazza** <sup>\*d</sup> Seelachsfilet in Chili-Sauce mit Zwiebeln, Kümmel und frischem Ingwer  
17,90 €
- 75. Fish Arjun** <sup>\*d</sup> Honig & Tamarinde, Indo-Thai, Seelachsfilet, verschiedene Gemüse, Kokosnussmilch creme grüne- Pasta- Curry-Sauce, Lemonblätter und Thai-Basilikum  
17,90 €
- 76. Fish Mango** <sup>\*d</sup> Seelachsfilet mit Mango in Curry-Sauce  
17,90 €



## Ente

Jedes Hauptgericht wird mit Basmatireis und frischem Fladenbrot <sup>\*a</sup> serviert.

- 77. Ente Vindaloo (mittelscharf)**  
Entenfilet mit Kokosnusscreme  
15,90 €
- 78. Ente Curry**  
Entenfilet in roter Curry-Sauce mit frischem Ingwer, Kümmel,  
Peperoni und Zwiebeln  
15,90 €
- 79. Shahi Ente <sup>\*g</sup>**  
Entenfilet in milder Curry-Sauce mit  
hausgemachtem indischen Käse und Ananas  
15,90 €
- 80. Chili Ente (scharf)**  
Entenfilet in frischer Chili-Sauce  
15,90 €
- 81. Ente Korma <sup>\*h</sup>**  
Entenfilet mit Erdnuss-Sauce, verschiedenem Gemüse,  
Mandeln und Cashewkernen  
15,90 €
- 82. Ente Mango**  
Entenfilet mit Mango in Curry-Sauce  
15,90 €



## Reistafel für 2 Personen

Jedes Hauptgericht wird mit Basmatireis und frischem Fladenbrot <sup>\*a</sup> serviert.

### 86. Fleisch Reistafel <sup>\*a,b,g,2,15</sup>

**Vorspeise:**

Papadam, Chicken Soup, Chicken Tikka, Gemüse Pakora

**Hauptgericht:**

Chicken Tikka, Scampi Bhuna, Lamb Saag

**Beilagen:**

Achar und Mango Chutney

**Nachtisch:**

Eis, Indischer Schnaps

55,00 €

### 87. Vegetarische Reistafel <sup>\*a,g</sup>

**Vorspeise:**

Papadam, Dahl Soup, Gemüse und Käse Pakoras

**Hauptgericht:**

Gemüse Korma, Palak Paneer, Allu Gobhi

**Beilagen:**

Achar und Mango Chutney

**Nachtisch:**

Eis, Indischer Schnaps

46,00 €

## Beilagen

- 88. **Papadam**<sup>\*a</sup>  
0,80 €
- 89. **Chapatti**<sup>\*a</sup>  
1,90 €
- 90. **Butter paratha** <sup>\*g</sup>  
1,90 €
- 91. **Tandoori nan oder batura nan** <sup>\*2,15</sup>  
1,50 €
- 92. **Blumenkohl nan**  
3,50 €
- 93. **Nan Kartoffel**  
3,50 €
- 94. **Cheese nan** <sup>\*g</sup>  
3,50 €
- 95. **Garlic nan**  
1,70 €
- 96. **Mango Chutney / Mint Sauce**  
1,20 €
- 97. **Mix Achar**  
1,20 €

## Dessert

- 98. **Mango** <sup>\*g</sup> mit Vanilleeis und Sahne  
4,00 €
- 99. **Lychees** <sup>\*g</sup> mit Vanilleeis und Sahne  
4,00 €
- 100. **Mango mit Lychees** <sup>\*g</sup> mit Vanilleeis und Sahne  
4,30 €
- 101. **Arjun Eis** <sup>\*g</sup> mit frischem Obst, Likör und Sahne  
5,30 €



## Heiße Getränke

<b>102. Café</b>	Tasse	2,10 €
<b>103. Café</b>	Pott	3,10 €
<b>104. Café Cremá</b> Bohnenkaffee	Tasse	2,20 €
<b>105. Espresso</b>	Tasse	2,20 €
<b>106. Cappuccino</b> *g Espresso mit Milchcreme	Tasse	2,70 €
<b>107. Café Mocca</b> Espresso mit Kakao und Milchcreme	Tasse	3,20 €
<b>108. Kapuziner</b> *g Espresso mit heißer Milch und Schlagsahne	Tasse	3,10 €
<b>109. Latte Macchiato</b> *g,2 Espresso mit heißer Milch und Milchcreme	gr.Glas	3,70 €
<b>110. Café au Lait</b> *g Bohnenkaffee mit viel heißer Milch	gr.Tasse	3,70 €
<b>111. Espresso Cremá</b> *g Espresso mit Milchcreme	kl.Tasse	2,60 €
<b>112. Pharisäer</b> *g Café mit Rum, Zucker und Schlagsahne	gr.Glas	4,70 €
<b>113. Irish Coffee</b> *g Café mit Whisky und Schlagsahne	gr.Glas	5,00 €
<b>114. Baileys's Coffee</b> *g Café mit Bailey's und Schlagsahne	Tasse	4,70 €



## Tee

<b>115. Früchte-Tee</b>		2,00 €
<b>116. Kräutertee</b>		2,00 €
<b>117. Grüner Tee</b>		2,00 €
<b>118. Schwarzer Tee</b>		2,10 €
<b>119. Pfefferminz Tee</b>		2,10 €
<b>120. indischer Jogitee</b>	Tasse	2,20 €
<b>121. indischer Jogitee</b>	Kännchen	3,20 €
<b>122. Ingwer Tee</b>	Tasse	2,20 €
Schwarzer Tee mit Ingwer		
<b>123. Ingwer Tee</b>	Kännchen	3,20 €
Schwarzer Tee mit Ingwer		
<b>124. Heiße Zitrone</b>		2,30 €
<b>125. Chaipur</b>	gr.Tasse	3,30 €
Indische Teespezialität		

## Milch

<b>126. Milch <sup>*g</sup>, 3,5%, kalt</b>	2,30 €
<b>127. Milch <sup>*g</sup>, 3,5%, warm</b>	2,70 €

## Kakao

<b>128. Kalter Kakao <sup>*g</sup></b>	3,00 €
<b>129. Heiße Schokolade mit Sahne <sup>*g</sup></b>	3,00 €
<b>130. Heiße Schokolade mit Aroma <sup>*g,h</sup></b>	
wahlweise: Haselnuss, Kirsch,	
Orange, Schokolade, Vanille, Zimt	3,20 €
<b>131. Heiße Schokolade mit Schuß <sup>*g,2</sup></b>	
wahlweise: Bailey's, Amaretto,	
Cointreau, Rum	2cl 4,00 €

## Alkoholfreie Getränke

132.	Tafelwasser  still	0,25l	1,80 €
133.	Tafelwasser  medium	0,25l	1,80 €
134.	Tafelwasser	Fl. 1l	5,00 €
135.	Sinalco-Cola *2,5,13	0,2l	2,20 €
136.	Sinalco-Cola *2,5,13	0,4l	3,30 €
137.	Sinalco-Orange *2,5,7,13	0,2l	2,20 €
138.	Sinalco-Orange *2,5,7,13	0,4l	3,30 €
139.	Sinalco-Zitra *2,5,13	0,2l	2,20 €
140.	Sinalco-Zitra *2,5,13	0,4l	3,30 €
141.	Spezi *2,3,5,6,13	0,2l	2,20 €
142.	Spezi *2,3,5,6,13	0,4l	3,30 €
143.	Apfelschorle	0,2l	2,20 €
144.	Apfelschorle	0,4l	3,50 €
145.	Ginger Ale *2	0,2l	2,30 €
146.	Ginger Ale *2	0,4l	3,40 €
147.	Bitter Lemon *3,14	0,2l	2,30 €
148.	Bitter Lemon *3,14	0,4l	3,40 €
149.	Bitter Tonic *14	0,2l	2,30 €
150.	Bitter Tonic *14	0,4l	3,40 €

## Säfte

151.	Mangosaft, Guavasaft	0,2l	2,50 €
152.	Apfelsaft	0,2l	2,30 €
153.	Orangensaft	0,2l	2,30 €
154.	Apfelsaft	0,4l	3,40 €
155.	Bananensaft	0,2l	2,30 €
156.	Mangosaft, Guavasaft	0,4l	3,40 €
157.	Kirschsft	0,2l	2,30 €
158.	Pfirsichsaft	0,2l	2,30 €
159.	Grapefruitsaft	0,2l	2,50 €
160.	Tomatensaft	0,2l	2,50 €
161.	KiBa	0,2l	2,50 €
162.	Lycheesaft	0,2l	2,50 €
163.	Pineapplesaft	0,2l	2,30 €

## Bier

164.	<b>Lübzer Pils</b> vom Fass	0,3l	3,50 €
165.	<b>Lübzer Pils</b> vom Fass	0,4l	4,50 €
166.	<b>Lübzer Pils</b> vom Fass	0,5l	5,50 €
167.	<b>Alster</b> *6	0,3l	3,50 €
168.	<b>Alster</b> *6	0,5l	4,90 €
169.	<b>Lübzer</b> alkoholfrei	0,33l FI	3,90 €
170.	<b>Duckstein</b>   Dunkelbier   Fass	0,3l	4,00 €
171.	<b>Duckstein</b>   Dunkelbier   Fass	0,5l	5,50 €
172.	<b>Erdinger</b> Hefeweizenbier   hell	0,50l FI	5,50 €
173.	<b>Erdinger</b> Hefeweizenbier   dunkel	0,50l FI	5,50 €
174.	<b>Erdinger</b> alkoholfrei	0,5l FI	5,50 €
175.	<b>Diesel</b> <sup>2,5,13</sup>	0,30l	3,50 €
176.	<b>Diesel</b> <sup>2,5,13</sup>	0,50l	5,50 €
177.	<b>Vitamalz</b>	0,33l FI	4,00 €
178.	<b>Carlsberg</b>	0,33l FI	4,00 €
179.	<b>Indisches Bier</b>	0,33l FI	4,00 €

## Spirituosen

182.	<b>Indischer Rum Old Monk</b>	2cl	4,00 €
183.	<b>Korn</b>	2cl	2,80 €
184.	<b>Wodka Moskowskaja</b>	2cl	2,80 €
185.	<b>Bombay Sapphire Gin</b>	2cl	3,00 €
186.	<b>Goldkrone</b>	2cl	2,50 €
187.	<b>Asbach Uralt</b>	2cl	2,80 €
188.	<b>Remy Martin</b>	2cl	2,90 €
189.	<b>Hennessy</b>	2cl	3,90 €
190.	<b>Jägermeister</b>	2cl	2,70 €
191.	<b>Underberg</b>	2cl	2,90 €
192.	<b>Johnnie Walker Red</b> Label	2cl	3,30 €
193.	<b>Johnnie Walker Black</b> Label	2cl	3,70 €
194.	<b>Ballentines</b>	2cl	3,40 €
195.	<b>Aam Ki Schrab</b> Indischer Mango-Whisky	2cl	3,40 €
196.	<b>Chivas Regal</b>	2cl	3,90 €
197.	<b>Grappa</b>	2cl	3,00 €
198.	<b>Aprikot Brandy</b>	2cl	2,40 €
199.	<b>Baileys</b>	2cl	3,00 €
200.	<b>Amaretto</b>	2cl	2,90 €
201.	<b>Malteser</b>	2cl	2,90 €
202.	<b>Ramazotti</b>	2cl	2,90 €
203.	<b>Sierra Tequila</b>	2cl	2,90 €



## Longdrinks

<b>204.</b>	<b>Bacardi Cola</b> *2,5,13 4cl Bacardi Rum, Coca-Cola	0,2l	6,50 €
<b>205.</b>	<b>Campari Orange</b> 4cl Campari, Orangensaft	0,2l	6,50 €
<b>206.</b>	<b>Cuba Libre</b> *2,5,13 4cl Havana Club-3 jährigen, Coca-Cola, Limette	0,2l	6,50 €
<b>207.</b>	<b>Gin Tonic</b> 4cl Gin, Tonic	0,2l	6,50 €
<b>208.</b>	<b>Havana O</b> 4cl Havana Club-3 jährigen, Orangensaft	0,2l	6,50 €
<b>209.</b>	<b>Jägermeister Cola</b> *2,5,13 4cl Jägermeister, Coca-Cola	0,2l	6,50 €
<b>210.</b>	<b>Jägermeister Tonic</b> 4cl Jägermeister, Tonic	0,2l	6,50 €
<b>211.</b>	<b>Pernod Cola</b> *2,5,13 4cl Pernod, Coca-Cola	0,2l	6,50 €
<b>212.</b>	<b>Pernod Orange</b> 4cl Pernod, Orangensaft	0,2l	6,50 €
<b>213.</b>	<b>Southern Comfort- Ginger Ale</b> 4cl Southern Comfort, Ginger Ale	0,2l	6,50 €
<b>214.</b>	<b>Whisky-Cola</b> *2,5,13 4cl Jim Beam, Coca-Cola	0,2l	6,50 €
<b>215.</b>	<b>Wodka-Cola</b> *2,5,13 4cl Wodka, Coca-Cola	0,2l	6,50 €
<b>216.</b>	<b>Wodka-Red Bull</b> *2,6,7,8,13,24 4cl Wodka, Red Bull	0,2l	7,50 €
<b>217.</b>	<b>Wodka- O</b> 4cl Wodka, Orangensaft	0,2l	6,50 €



## Aperitif

218.	<b>Sherry dry</b> , medium	5cl	3,70 €
219.	<b>Martini</b>	5cl	3,70 €
220.	<b>Pernod</b>	2cl	4,20 €
221.	<b>Sekt</b>	0,1l	5,00 €

## Indische Spezialitäten

222.	<b>Lassie</b> <sup>*g</sup> -Joghurt süß   salzig	0,2l	2,50 €
223.	<b>Lassie</b> <sup>*g</sup> -Joghurt süß   salzig	0,4l	4,00 €
224.	<b>Lassie</b> <sup>*g</sup> -Lychee	0,2l	2,50 €
225.	<b>Lassie</b> <sup>*g</sup> -Lychee	0,4l	4,00 €
226.	<b>Mango-Lassie</b> <sup>*g</sup> -Joghurt oder Erdbeere, Kiwi, Bananen	0,2l	2,50 €
227.	<b>Mango-Lassie</b> <sup>*g</sup> -Joghurt oder Erdbeere, Kiwi, Bananen	0,4l	4,00 €
228.	<b>Mango-Shake</b> <sup>*g</sup>	0,2l	2,50 €
229.	<b>Mango-Shake</b> <sup>*g</sup>	0,4l	4,00 €
230.	<b>Taj Lassie</b> <sup>*g</sup> -Joghurt mit Banane und Mango	0,2l	3,20 €
231.	<b>Taj Lassie</b> <sup>*g</sup> -Joghurt mit Banane und Mango	0,4l	4,80 €
232.	<b>Mum Taj Lassie</b> <sup>*g</sup> -Joghurt mit Erdbeere, Banane und Mango	0,2l	3,20 €
233.	<b>Mum Taj Lassie</b> <sup>*g</sup> -Joghurt mit Erdbeere, Banane und Mango	0,4l	5,00 €

# Wein

(Schoppenweine 0,2 l)

## Weißwein

**234. Riesling Deidesheimer Hofstück QbA trocken**

**-Wachtenburg Winzer / Pfalz**

Klassisch, spritziger Riesling mit feinem Fruchtspiel

6,90 €

**235. Riesling QbA halbtrocken**

**-Wachtenburg Winzer / Pfalz**

Frisch und gefällig, typische Apfelaromatik, ein Hauch Süße

6,90 €

**236. Morio Muskat/Muskat-Ottonel QbA lieblich**

**-Wachtenburg Winzer / Pfalz**

Exotische Fruchtaromatik, feinfruchtig und mild

6,90 €

**237. Silvaner QbA trocken**

**-Wachtenburg Winzer / Pfalz**

Feinnervig und zart, delikat und trocken

6,90 €

**238. Chardonnay Vallagarina IGT**

**-Cantina Valdadige / Trentino**

Typisch, Frisch, gefällige Fruchttöne, anhaltend

6,90 €

**239. Indischer Weißwein**

Exotische Fruchtaromatik, trocken

6,90 €

## Rosewein

**240. Spätburgunder Weißherbst QbA halbtr.**

**-Wachtenburg Winzer / Pfalz**

Frisch und unkompliziert, schöne typische Pinot-Aromatik

6,90 €

## Rotwein

### **241. Merlot delle Venezie IGT**

**-Gino Brisotto / Friaul, Italien**

Saftig, jugendlich weinige Fruchttöne, leicht, unkompliziert  
6,90 €

### **242. Tinto Valencia Semidulce DO mild**

**Bodegas Arraez / Valencia, Spanien**

Saftige Aromen von reifen Früchten, gefällig, zarte Süße  
6,90 €

### **243. Portugieser QbA halbtrocken**

**-Wachtenburg Winzer / Pfalz**

Geschmeidig, einladend mit delikater Frucht  
6,90 €

### **244. Cabernet Sauvignon-Arwen Hill / Kalifornien**

mit Kirsch & Cassisnoten, reife Frucht,  
gestützt durch kräftiges Tannin  
6,90 €

### **245. Indischer Rotwein**

Exotische Fruchtaromatik, trocken  
6,90 €

## Sekt & Co

### **246. Prosecco Villa Vincento**

Prosecco Vino Frizzante del Veneto  
0,75 l / 23,00 €  
0,10 l / 5,00 €

### **247. Schollenberger Sekt trocken**

Delikat und feinnervig, klassischer Sekt für jeden Anlass  
0,75 l / 23,00 €  
0,10 l / 5,00 €

Flasche Rot und Weißwein 1 l ab 25,00 €  
Indische Flaschenweine 0,75 l ab 23,00 €