



MITTAGSGERICHTE MO.-FR. VON 11:30 - 14:30 UHR (AUSSER FEIERTAGS)



Wir servieren mit bestem Basmati Reis

M1. Alu Channa L

Kichererbsen mit Kartoffeln und Zwiebeln in Currysoße
Chick peas with potatoes and onions in curry sauce

9,90 €

M2. Sabji Koftas L

Gemüseklößchen in würziger Currysoße
Vegetable dumplings in spicy curry sauce

10,90 €

M3. Mango Sabji G, H

Frisches Gemüse in Mandel-Mango-Sahnesoße
Fresh vegetables in almond mango cream sauce

10,90 €

M4. Palak Paneer G, H

Häusgemachte Käse mit frischem Spinat und Ingwer in Masala-Soße
Homemade cheese with fresh spinach and ginger in masala sauce

11,50 €

M5. Dal Tarka G

Indische Linsen mit Kräutern
Indian lentils with herbs

10,90 €

M6. Chili Chicken 🌶️ 🌶️

Frisches Hähnchenbrustfilet nach berühmter Nordindischer Art
Fresh Chicken breast fillet according to famous North Indian art

11,50 €

M7. Mango Chicken G, H

Frisches Hähnchenbrustfilet in Mandelsahne-Soße mit Mango
Fresh Chicken breast fillet in almond cream sauce with mango

11,50 €

M8. Chicken Sabji G, H

Frisches Hähnchenbrustfilet mit frischem Gemüse, Kokosnussmilch und Ingwer
Fresh Chicken breast fillet with fresh vegetables, coconut milk and ginger

11,50 €

M9. Murg Tikka Masala G, H

Frisches Hähnchenbrustfilet mariniert und gegrillt in einer Tomaten Mandel-Sahnesoße
Fresh Chicken breast fillet marinated and grilled in an almond cream sauce

11,50 €

M10. Chicken Jhalfrezi L 🌶️

Frisches Hähnchenbrustfilet mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Ingwer
Fresh Chicken breast fillet with tomatoes, peppers, onions and ginger

11,50 €

M11. Mango Chicken Sabji G, H

Frisches Hähnchenbrustfilet mit frischem Gemüse, Kokosnussmilch und Ingwer
Fresh Chicken breast fillet with fresh vegetables, coconut milk and ginger

11,50 €

M12. Chicken Madras G, H 🌶️ 🌶️

Frisches Hähnchenbrustfilet mit Kokosnussflocken in sehr scharfen Currysoße
Fresh Chicken breast fillet with coconut flakes in very sharp curry sauce

11,50 €



Klein Beilage Salat 2.10 €





MITTAGSGERICHTE MO.-FR. VON 11:30 - 14:30 UHR (AUSSER FEIERTAGS)



Wir servieren mit bestem Basmati Reis

- M13. Murg Tikka G** 12,50 €
Frisches Hähnchenbrustfilet mariniert in Joghurt und Gewürzen
Fresh Chicken breast fillet marinated in yogurt and spices
- M14. Lamm Korma G, H** 13,50 €
Frisches Lammfleisch in Mandel-Sahnesoße
Fresh Lamb in nuts sauce
- M15. Lamm Achari L** 13,50 €
Zartes Lammfleisch mit frischem Gemüse in Sauer-Scharf-Soße
Tender lamb meat with fresh vegetables in sour-sharp sauce
- M16. Beef Sabji G, H** 13,50 €
Frisches Rindfleisch und frisches Gemüse, Kokosnussmilch und Ingwer
Fresh Beef and fresh vegetables, coconut milk and ginger
- M17. Beef Korma G, H** 13,50 €
Frisches Rindfleisch in Mandel-Sahnesoße
Fresh Beef in walnut sauce
- M18. Ente Bombay L** 13,50 €
Entenbrustfilet mariniert und gegrillt, frisches Gemüse, Kokosnussmilch und Ingwer, ohne Haut
Duck breast fillet marinated and grilled, fresh vegetables, coconut milk and ginger, without skin
- M19. Ente Mango G, H** 13,50 €
Entenbrustfilet mariniert und gegrillt in Mandel-Mango-Sahnesoße, ohne Haut
Duck breast fillet marinated and grilled in almond mango cream sauce, without skin
- M20. Beef Niligri**  13,50 €
Frisches Rindfleisch mit Minze, frischem Koriander und Spinat in Kokosnussmilchsoße
Fresh Beef with mint, fresh coriander and spinach in coconut milk sauce
- M21. Shimla Ente**  13,50 €
Entenbrustfilet mariniert und gegrillt in einer Tomaten-Mandeln-Sahne-Soße
Duck breast fillet marinated and grilled in a tomato and almond cream sauce
- M22. Lamm Vindalo**   13,50 €
Frisches Lammfleisch mit Kartoffeln in einer sehr Scharfe Currysoße
Fresh Lamb with potatoes in a very hot curry sauce
- M23. Hiriyali Tikka G**  12,50 €
Frisches Hähnchenbrustfilet mariniert in Joghurt, Minze, frischen Koriander und grünen chili
Fresh Chicken breast fillet marinated in yogurt, mint, fresh coriander and green chili
- M24. Malai Tikka G** 12,50 €
Frisches Hähnchenbrust mariniert in Joghurt, Käse und Gewürzen
Fresh Chicken breast marinated in yogurt, cheese, and spices



Klein Beilage Salat 2.10 €





APERITIFS



1. Hauscocktail alkoholfrei	0.2 l	6,50 €
2. Glas Prosecco / mit mango	0.2 l	4,50 €
3 Cranberry Spritz Cranberry saft Prosecco, Aperol Cranberry juice Prosecco, Aperol	0.2 l	6,50 €
4. Hugo	0.2 l	6,50 €
5. Shimla Spritz Prosecco, Mango-Fruchtsaftgetränk, Aperol Prosecco, mango fruit juice drink, Aperol	0.2 l	6,50 €
6. Aperol-Sprizz	0.2 l	6,50 €
7. Mango-Sprizz Prosecco, Mango-Fruchtsaftgetränk, Campari Prosecco, Mango fruit juice drink, Campari	0.2 l	6,50 €
8. Maracuja Sprizz Prosecco, Maracuja -Fruchtsaftgetränk, Campari Prosecco, Maracuja fruit juice drink, sparkling water, Campari	0.2 l	6,50 €
9. Cranberry - Guava Spritz Cranberry - Guava, Saft Prosecco Campari Cranberry - Guava, juice Prosecco Campari	0.2 l	6,50 €
10. Lychee Sprizz Prosecco, Lychee -Fruchtsaftgetränk, Campari Prosecco, Lychee fruit juice drink, sparkling water, Campari	0.2 l	6,50 €
11. Cuba Libre	4 cl	7,90 €
12. Gin Tonic	4 cl	8,90 €
13. Whisky Cola/Soda	4 cl	9,90 €





SUPPEN



14. Dal Suppe

Linsensuppe

5,50 €

15. Tomaten Suppe

Tomatensuppe

5,50 €

16. Chicken Creme Suppe

Hühnercremesuppe

5,90 €

17. Mulligatawny Suppe

Linsen, Reis und Hühnerfleisch

5,90 €

18. Shrimps Suppe (Scharf)

Shrimps Suppe Nach Indisches Art

7,90 €

19. Gemüse Ingwer Suppe

Frisches Gemüse und Ingwer

5,90 €

20. Kartoffel Ingwer Suppe

Kartoffel und Ingwer

5,90 €

KALTE VORSPEISEN

21. Kichererbsen Salat

Fein gewürzten, Kichererbsen, Tomaten Gurken

5,50 €

22. Hari Salat

Kraut Salat mit Fein gewürzten Rucola, Tomaten Gurken
geriebene havsgemachte käse

6,50 €

WARME VORSPEISEN

23. Vegetable Samosa (2 Stück)

Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt

7,50 €

24. Chili Chicken Dry

Nordindische Hühnchenspezialität

7,50 €

25. Gobi Manchurian (Veg)

Nord Indische Blumenkohl spezialitäten

7,50 €

26. Paneer Tikka Achar

Marimerte und gegrillte käse verschickahe geworzen

8,50 €

27. Gemüse Pakora

Gebackne Gemüse in Kichererbsenmehl

7,50 €

28. Onions Bhaji

Zwiebeln in Kichererbsenmehl gebacken

7,50 €

29. Gemischte Vorspeiße (Für 2)

Von allen Etwas

17,50 €



Klein Beilage Salat 2.10 €





BROT SPEZIALITÄTE

30. Nan oder Roti

Hefebrot oder Vollkorn brot
Yeast bread or wholemeal bread

2,00 €

31. Lissan oder Butter Nan A, C, G

Hefebrot mit Knoblauch oder Butter
Yeast bread with garlic or butter

3,00 €

32. Peschawari Nan A, C, G

Hefebrot gefüllt mit Nüssen und indischem Käse
Yeast bread stuffed with nuts and Indian cheese

4,90 €

33. Paneer Nan A, C, G

Hefebrot gefüllt mit Hausgemacht Käse
Yeast bread stuffed with homemade cheese

4,90 €

34. Keema Nan A, C, G

Hefebrot gefüllt mit Lammhack
Yeast bread stuffed with lamb chop

4,90 €

35. Chicken Nan A, C, G

Hefebrot gefüllt mit Hähnchenhack
Yeast bread filled with minced chicken

4,90 €

36. Shimla Spezial Nan

Hefebrot gefüllt mit kartoffel, Ingwer und grüne chilli
Yeast bread stuffed with potato, ginger and green chilli

4,90 €

37. Chilli Paneer Lissan Kulcha A, C, G

Hefebrot gefüllt mit Käse Chilli und Knoblauch
Yeast bread stuffed with cheese chilli and garlic

4,90 €

38. Raita G

Gurken Joghurt mit Gurken und Kümmel
Cucumber yogurt with cucumbers and caraway

4,50 €

39. Paped Linsen waffeln (6 Stück)

4,90 €

Klein Beilage Salat 2.10 €





TANDOORI-SPEZIALITÄTEN



40. Achari Lamm Tikka

Lamm filet mariniert mit Joghurt, Scharf, Pikante Gewürzen
Lamb fillet marinated with yogurt, hot, piquant spices

21,90 €

41. Ente Tikka

Ente filet mariniert mit Joghurt und Gewürzen
Duck fillet marinated with yogurt and spices

21,90 €

42. Murgh Tikka

Frisches Hähnchenbrustfilet mariniert in Joghurt und Gewürzen
Fresh chicken breast fillet marinated in yogurt and spices



18,50 €

43. Haryali Tikka

Frisches Hähnchenbrustfilet mariniert in Joghurt, Minze, und frischen Koriander
Fresh chicken breast fillet marinated in yogurt, mint, and fresh Coriander

18,50 €

44. Punjabi Tikka

Frische Hähnchenbrust mariniert in Joghurt, Scharfe Gewürzen und geröstet Kircherbsen Mehl.  
Fresh chicken breast marinated in yogurt, hot spices and roasted cherry peas flour.


18,50 €

45. Malai Tikka G

Frisches Hähnchenbrust mariniert in Joghurt, Käse und Gewürzen
Fresh chicken breast marinated in yogurt, cheese and spices

18,50 €

46. Achari Chicken Tikka

Frisches Hähnchenbrustfilet mariniert Joghurt, Scharfe und Pikant Gewürzen  
Fresh chicken breast marinated yogurt, hot and spicy spices

18,50 €

47. Shimla Grill Platte

Von allen Etwas.
Something of everything.

19,50 €



Klein Beilage Salat 2.10 €





GEFLÜGEL GERICHTE

48. Mango Chicken G, H

Frisches Hähnchenbrustfilet zubereitet in einer Mandel, Mango-Sahne-Soße
Fresh Chicken breast fillet prepared in an almond, mango cream sauce

16,50 €

49. Chicken Curry L

Frisches Hähnchenbrustfilet in einer würzigen Currysoße
Fresh Chicken breast fillet in a spicy curry sauce

15,50 €

50. Murg Tikka Masala G, H

Frisches Hähnchenbrustfilet mariniert und gegrillt in einer Tomaten
Mandel-Sahnesoße
Fresh Chicken breast fillet marinated and grilled in an almond cream sauce

16,50 €

51. Butter Chicken G, H

Frisches Hähnchenbrustfilet mariniert, gegrillt, in einer Tomaten-
Buttercremesoße
Fresh Chicken breast fillet marinated, grilled, in tomato buttercream sauce

16,50 €

52. Chicken Jhalfrezi L, G

Frisches Hähnchenbrustfilet mariniert und gegrillt mit Zwiebeln, Paprika
und Ingwer in Currysoße
Fresh Chicken breast fillet marinated and grilled with onions, peppers and
Ginger in curry sauce

16,50 €

53. Chicken Korma G, H

Frisches Hähnchenbrustfilet in Nussahnesoße
Fresh Chicken breast fillet in nuts sauce

16,50 €

54. Chicken Sabji G, H

Frisches Hähnchenbrustfilet und frisches Gemüse, Kokosnussmilch und
Ingwer
Fresh Chicken breast fillet and fresh vegetables, coconut milk and ginger

17,50 €

55. Chicken Vindaloo L

Frisches Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln in einer sehr scharfen Currysoße
Fresh Chicken breast fillet with potatoes in a very sharp curry sauce

16,50 €

56. Murgh Bharta G, L

Frisches Hähnchenbrustfilet in gegrillte Auberginen, gehackt, gebraten mit
Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili, Ingwer und frischem Koriander
Fresh Chicken breast fillet in grilled aubergines, chopped, roasted with onions,
tomatoes, green chili, ginger and fresh coriander

18,50 €

57. Murgh Hyderabad G

Frisches Hähnchen Brust Filet gegrillt mit frische Minze und Spinat.
Fresh Grilled chicken breast with fresh mint and spinach.

16,50 €



Klein Beilage Salat 2.10 €



LAMM GERICHTE

58. Lamm Rogan Josh G, H

Frisches Lammfleisch mit gewürzen in Rogen gelegt
Fresh Lamb meat with spices laid in fish eggs (roe)

18,50 €

59. Shimla Lamm G, H

Frisches Lammfleisch in einer Tomaten-Mandel-Sahnesoße
Fresh Lamb and almond cream sauce

18,50 €

60. Lamm Mango G, H

Frisches Lammfleisch in Mandel-Mango-Sahnesoße
Fresh Lamb in almond mango cream sauce

18,50 €

61. Lamm Sabji G, H

Frisches Lammfleisch und frisches Gemüse, Kokosnussmilch und Ingwer
Fresh Lamb and fresh vegetables, coconut milk and ginger

19,50 €

62. Lamm Korma G, H

Frisches Lammfleisch zubereitet in Nusssahnesauce
Fresh Lamb meat cooked in nuts sauce

18,50 €

63. Lamm Nilgiri G, H

Frisches Lammfleisch mit Minze, frischem Koriander und Spinat in Kokosnussmilch soße
Fresh Lamb with mint, fresh coriander and spinach in coconut milk sauce

18,50 €

64. Lamm Vindaloo L

Frisches Lammfleisch mit Kartoffeln in einer sehr Scharfe Currysoße
Fresh Lamb with potatoes in a very hot curry sauce

18,50 €

65. Lamm Palak G, H

Lammfleisch mit Spinat Creation
Lamb with Spinach Creation

18,50 €

66. Lamm Jhalfrezi L

Frisches Lamm Fleisch zubereitet mit Paprika, Zwiebeln und Ingwer in Currysoße
Fresh lamb meat with peppers, onions and ginger in curry sauce

18,50 €

Klein Beilage Salat 2.10 €





ENTEN-SPEZIALITÄTEN

67. Reshmi Batak L

Entenfilet an Kokosraspeln und in einer roten südindischen Currysoße gegart, ohne Haut
Duck fillet on coconut chips and cooked in a red south Indian curry sauce, without skin

18,50 €

68. Ente Jalfrezi L

Entenbrustfilet mariniert und gegrillt mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Ingwer, ohne Haut
Duck breast fillet marinated and grilled with tomatoes, peppers, onions and ginger, without skin

18,50 €

69. Ente Nilgiri G, H

Entenbrustfilet mariniert und gegrillt, mit Minze & Spinat in Kokosnussmilch Soße, ohne Haut
Duck breast fillet marinated and grilled, with mint & spinach in coconut milk sauce, without skin

18,50 €

70. Mango Ente G, H

Entenbrustfilet mariniert und gegrillt zubereitet in einer Mandel-Mango-Sahnesoße, ohne Haut
Duck breast fillet marinated and grilled prepared in an almond mango cream sauce, without skin

18,50 €

71. Shimla Ente G, H

Entenbrustfilet mariniert und gegrillt in einer Tomaten-Mandeln-Sahne-Soße
Duck breast fillet marinated and grilled in a tomato and almond cream sauce

18,50 €

FISCH-SPEZIALITÄTEN

72. Fisch Masala

Zanderfilet mit frischen Tomaten und Koriander in Masalasoße
Pike-perch fillet with fresh tomatoes and coriander in masala sauce

18,50 €

73. Fisch Jalfrezi L

Zanderfilet mariniert mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Ingwer
Pike-perch fillet marinated with tomatoes, peppers, onions and ginger

18,50 €

74. Mango Fisch

Zanderfilet in Mandel Mango Sahnesoße
Pike-perch fillet in almond mango cream sauce

18,50 €

75. Shimla Jheenga B, G, H

Gegrillte, ausgelöste Riesengarnelen in einer Tomaten-Mandeln-Sahnesoße
Grilled, roasted king prawns in a tomato and almond cream sauce

23,90 €

76. Jheenga Goa B, G, H

Gegrillte, ausgelöste Riesengarnelen in Kokossoße mit ausgewählten Gewürzen nach Goa-Ar
Grilled, stewed prawns in coconut sauce with selected Goa-style spices

23,90 €

77. Jheenga Mango B, G, H

Gegrillte, ausgelöste Riesengarnelen in einer Mangosoße
Grilled, roasted king prawns in a mango sauce

23,90 €



Klein Beilage Salat 2.10 €



RIND-SPEZIALITÄTE

- 78. Beef Curry G, H** 17,50 €
Frisches Rindfleisch in einer Currysoße
Fresh Beef in a curry sauce
- 79. Reshmi Beef L** 🌶️ 🌶️ 17,50 €
Frisches Beef an Kokosraspeln und in einer roten südindischen Currysauce gegart
Fresh Beef on coconut chips and cooked in a red South Indian curry sauce
- 80. Beef Nilgiri G, H** 🌶️ 17,50 €
Frisches Rindfleisch mit Minze, frischem Koriander und Spinat in Kokosnussmilchsoße
Fresh Beef with mint, fresh coriander and spinach in coconut milk sauce
- 81. Mango Beef L** 17,50 €
Frisches Rindfleisch in Mango und Mandel-Sahne-Soße
Fresh Beef in mango and almond cream sauce
- 82. Beef Jhalfrezi G, H** 🌶️ 🌶️ 17,50 €
Frisches Rindfleisch mit Zwiebeln, Paprika und Ingwer in Currysoße
Fresh Beef with onions, peppers and ginger in curry sauce
- 83. Beef Korma L** 17,50 €
Frisches Rindfleisch in Mandel sahneseoße
Fresh Beef in walnut sauce

BIRYANIS (REISGERICHTE)

- 84. Chicken Biryani** 16,50 €
Reis zubereitet mit frisches Hähnchenbrustfilet, Mandeln und Rosinen
Rice cooked with fresh chicken breast fillet, almonds and raisins
- 85. Lamm Biryani** 18,50 €
Reis zubereitet mit frisches Lammfleisch, Mandeln und Rosinen
Rice cooked with fresh lamb, almonds and raisins
- 86. Mix Biryani** 18,50 €
Reis zubereitet mit Hähnchen Lamm, und Rind
Rice prepared with chicken, lamb, and beef

THALI - SPEZIALITÄTEN

- 87. Ayurveda Thali G, H (für 2 Personen)** 42,00 €
Sechs verschiedene Gerichte mit Raita, Salat und Reis
Six different dishes with raita, salad and rice
- 88. Shimla Thali G, H (für 2 Personen)** 46,00 €
Fünf verschiedene Fleisch und ein vegetarisches Gericht mit Raita und Salat
Five different meat and one vegetarian dish with raita and salad
- 188. Shimla Premium Grillplatte (für 2 Personen)** 56,00 €
Verschiedene mariniert Hähnchen brust Filet
Lamm Filet, Ente Filet und Garnelen, Aus Lehmoffen. Inklusiv Mango Creme für 2



Klein Beilage Salat 2.10 €



VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN



89. Paneer Goa

Hausgemacht Käse mit Kokosnussmilch, koriander und Ingwer
Homemade cheese with coconut milk, coriander and ginger

14,90 €

90. Malai Koftas G, H

Klößchen aus Gemüse, gefüllt mit Nüssen und Gemüse in einer Mandel-Sahnesoße
Dumplings of vegetables stuffed with nuts and vegetables in an almond cream sauce

14,90 €

91. Shahi Beiigen

Auberginen mit Häusgemachte Käse und Ingwer in Mandel-Cashew-Soße
Aubergines with homemade cheese and ginger in almond-cashew sauce

14,90 €

92. Dal Makhni G, L

Indische Linsen mit Ingwer, Gewürzen und Butter
Indian lentils with ginger, spices and butter

14,90 €

93. Palak Paneer G

Häusgemachte indischer Käse mit Spinat und Ingwer
Homemade Indian cheese with spinach and ginger

14,90 €

94. Shahi Paneer G, H

Häusgemachte indischer Käse mit Nüssen in Tomaten-Mandel-Sahnesauce
Homemade Indian cheese with nuts in tomato and almond cream sauce

14,90 €

95. Channa Masala L

Kichererbsencurry mit Kartoffeln, Tomaten und Ingwer
Chick pea curry with potatoes, tomatoes and ginger

14,50 €

96. Sabji Koftas

Klößchen aus frischem Gemüse in einer Curry Soße
Dumplings of fresh vegetables in a curry sauce

14,90 €

97. Karahi Paneer G, H

Häusgemachte Käse mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln
Homemade cheese with tomatoes, peppers and onions

14,90 €

98. Mixed Vegetable 🍴

Frisches Gemüse mit Kokosnussmilch, Koriander und Ingwer
Fresh vegetables with coconut milk, coriander and ginger

14,90 €

99. Mango Paneer

Hausgemacht Käse mit mango mandel Sahnesoße
Homemade cheese with mango almond cream sauce

14,90 €

100. Bengan Bhartha 🍴

Auberginen gegrillt und gehackte mit Ingwer, Tomaten, Zwiebeln und Koriander
Aubergines grilled and chopped with ginger, tomatoes, onions and coriander

16,50 €

101. Vegetable Jalfrezi 🍴

Frische gemischte Gemüse in ein Scharfe Söße
Fresh mixed vegetables in a hot sauce

14,90 €

102. Paneer Lababdar

Gehackte mix Paprika, Tomaten sahne Soße, Söß und Scharfe
Chopped mixed peppers, tomato cream sauce, sauce and hot sauce

16,50 €



Klein Beilage Salat 2.10 €





NACHSPEISEN

103. Gulab Jamon G

Bällchen aus Milch, in Honig gebacken
Milk balls baked in honey

4,50 €

104. Mangocreme mit Vanilleeis G, H

Häusgemachte
Homemade

5,50 €

105. Gajer Halwa

Geriebene Karotten mit mandeln und Pistazien mit Hönig garniert
Grated carrots with almonds and pistachios garnished with honey

5,50 €

JOGURT GETRÄNKE

Mango Lassi

4,90 €

Lassi Salzig

4,90 €

WARME GETRÄNKE

Esspresso

3,00 €

Kaffe

3,50 €

Doppelt Esspresso

3,50 €

Chai (Tasse)

3,90 €

Jasmine Tee

3,90 €

Grüner Tee

3,90 €





ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tafelwasser	0,4 l	4,50 €
	1,0 l	8,00 €
Cola / Cola Zero / Sprite / Fanta	0,4 l	4,50 €
Lychee schorle	0,4 l	4,50 €
Apfelsaft Schorle	0,4 l	4,50 €
Rhabarber Schorle	0,4 l	4,50 €
Spezi	0,5 l	4,90 €
Maracuja-schorle	0,4 l	4,50 €
Mango-schorle	0,4 l	4,50 €
Johannisbeer-schorle	0,4 l	4,50 €
Guava Schorle	0,4 l	4,50 €
Cranberry Schorle	0,4 l	4,50 €

MINERALWASSER

Aqua Monaco perlend	0,33 l	3,00 €
Aqua Monaco perlend	0,75 l	6,50 €
Aqua Monaco naturell	0,33 l	3,00 €
Aqua Monaco naturell	0,75 l	6,50 €





WEISSWEINE

Lugana Doc Cadei Frati

Trocken	0,2 l	7,50 €
	0,5 l	18,50 €
	0,75 l	29,00 €

Trapiche Oak Cask Chardonnay

Trocken	0,2 l	6,50 €
	0,5 l	16,50 €
	0,75 l	24,00 €

Riesling Pfalz

Trocken	0,2 l	6,50 €
	0,5 l	16,50 €
	0,75 l	24,00 €

ROTEWEINE

Primitivo Doppio

Trocken	0,2 l	6,50 €
	0,5 l	16,50 €
	0,75 l	24,00 €

Entrecôte Gourmet Père Fils Marlot Cabernet

Trocken	0,2 l	6,50 €
	0,5 l	16,50 €
	0,75 l	24,00 €

Rioja Crianza

Trocken	0,2 l	6,50 €
	0,5 l	16,50 €
	0,75 l	24,00 €





BIERE

Helles vom Fass	0,5 l	4,30 €
Helles vom Fass (Augustiner)	0,5 l	4,90 €
Radler	0,5 l	4,30 €
Alkoholfreis Bier	0,5 l	4,50 €
Dunkel Bier Bier	0,5 l	4,50 €
Hefeweißbier	0,5 l	4,30 €
Hefeweißbier dunkel	0,5 l	4,70 €
Weißbier alkoholfrei	0,5 l	4,70 €
Colaweißen	0,5 l	4,30 €
Rüssen	0,5 l	4,30 €

LIKÖRE & SCHNÄPSE

Grappa 40%	2cl	3,50 €
Old Monk Rum aus Indien 42,8%	2cl	3,50 €
Mango Schnaps 38%	2cl	3,50 €





HAUPTALLERGENE IM ÜBERBLICK



A= Glutenhaltiges Getreide Dazu gehören: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern Beispiele: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Karmut, Emmer, Einkorn, Grünkern, Grieß, Kleie, Graupen, Bulgur, Couscous, Weizenkeimlinge, Weizenkeimöl

B= Krebstiere und Krebserzeugnisse Dazu gehören: Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi Beispiele: Shrimps-Paste u. a. Asiatische Würzpasten

C= Eier und Eierzeugnisse Beispiele: Vollei, Volleipulver, Eigelb, Eiklar, Eiweiß, Flüssigei, Gefrierei, Lipovitellin, Trockenei, E 322 = Lecithin (Ei), E 1105 = Lysozym (Ei)

D= Fisch und Fischerzeugnisse Dazu gehören: Alle Fischarten Beispiele: Fischgelatine, Fischextrakt, Fischsauce, Anchovispaste

E= Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse Dazu gehören: Alle Erdnussarten Beispiele: Erdnüsse geröstet, Erdnussöl, Erdnussflocken, Erdnussmehl, Erdnussbutter F = Soja Dazu gehören: Alle Sorten von Sojabohnen Beispiele: Edamame, Miso, Sojadrink, Sojaflocken, Sojamehl, Sojaöl, Sojapaste, Sojasauce, Sojasprossen, Tamari, Tofu, E 322 = Lecithin (Soja), E 426 Sojabohnen- Polyose, Yuba

G= Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose) Dazu gehören: Kuhmilch Beispiele: Butter, Buttermilch, Butterschmalz, Crème fraîche, Joghurt, Kasein(ate), Käse, Lactose, Magermilch, Milcheiweiß, Milchpulver, Molken, Quark, (saure) Sahne, Sauermilch

H= Schalenfrüchte Dazu gehören: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Paranüsse, Pekannüsse, Makadamianüsse, Queenslandnüsse, Cashewnüsse Beispiele: gemahlene, gehobelte etc. Nüsse, Nusspasten, Nusscremes, Nussmus, geröstete Nüsse, entsprechende Öle

I= Sellerie Dazu gehören: Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie Beispiele: Sellerieblatt, Selleriesamen, Selleriesaft, Selleriesamen-Oleoresin, Selleriepulver (auch in Gewürzen und Kräutermischungen), Selleriesalz = Senf Beispiele: Senfkörner, Senfpulver, Senf, Senföl, Senfsprossen

K= Sesam Beispiele: Sesamsamen, Sesammehl, Sesampaste (Tahin), Sesamsalz (Gomasio), Sesamöl

L= Schwefeldioxid und Sulfite ab 10 mg/l oder kg Dazu gehören: E 220 – E 228 Beispiele: Mit Schwefel behandelt: Trockenobst, getrocknetes Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein

M= Lupine Beispiele: Lupinenmehl, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat, Lupinenisolat

N= Weichtiere Dazu gehören: Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern Beispiele: Austernsauce

