

Restaurant

INDIEN MIRCHI

Indische Spezialitäten

Bismarckstraße 2
78315 Radolfzell

Telefon: 0 77 32 – 94 54 19 0
/ 0 77 32 – 94 54 19 1

Inhaber: Deepak Joshi
www.indien-mirchi.com



Aperitif

Aperol mit Sekt 4,50€

Hugo 4,50€

Cocktails

Caipirinha 6,50€

(Cachaca; Limette, brauner Zucker)

Mojito 6,50€

(Havana club; Limette, Puderzucker, frische Minze, Soda)

Pina Colada 6,50€

(Rum, Cocos, Sahne, Ananassaft)

Caipiroska 6,50€

(Wodka; Limette, brauner Zucker)

Mai Tai 6,50€

(Rum, Apricot Brandy, Zitrone, Grenadine, Orangensaft)

Tequila Sunrise 6,50€

(Eis Tequila, Orangensaft, Grenadine syrup)

Alkoholfreie Cocktails

Mirchi Cocktail 5,90€

(Mangosaft, Guavasaft, Orangensaft)


Bombay Punch 5,90€

(Grenadnesirup, Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft)

Madras Coconut 5,90€

(Mangosaft, Guavasaft, Coconut Cream, Sahne, Milch)

Suppen

- 1 **Subji Shorba**  5,50€
(Indische Gemüsesuppe mit Kokosmilch ayurvedische art)
- 2 **Madras Rasam**  5,50€
(Rote Linsen Suppe nach Südindischer Art)
- 3 **Tomaten Shorba** (I, VII) 5,50€
(Tomatencremesuppe nach Nordindischer Art)
- 4 **Mulligatawney Suppe** (I, VI) 6,50€
(Hühnersuppe mit indischen Kräutern) (pikant)
- 5 **Jhinga Shorba** 6,50€
(Garnelensuppe mit Kräutern)

Vorspeisen

- 6 **Fish Pakora** (I,IV) 10,90€
(Fischfilet in Kichererbsenmehl frittiert)
- 7 **Malai Tikka** (VII, V) 10,90€
Mariniertes Hähnchenbrustfilet im Lehmofen gegrillt
- 8 **Murgh Tikka** (VII) 10,90€
Mariniertes Hähnchenbrustfilet im Lehmofen gegrillt
- 10 **Gobi Pakora** 6,90€
(Blumenkohl in Kichererbsenmehl frittiert)
- 11 **Paneer Pakora** (VII) 7,90€
(Hausgemachter Rahmkäse in Kichererbsenmehl frittiert)
- 12 **Onion Pakora** 5,90€
(Zwiebeln in Kichererbsenmehl frittiert)
- 13 **Chicken Pakora** 8,90€
(Hühnerbrustfilet in Kichererbsenmehl frittiert)
- 14 **Scampi Pakora** 9,90€
(Scampi in Kichererbsenmehl frittiert)
- 15 **Samosas** (I) 6,90€
(2 Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und grünen Erbsen, dazu Salatbeilage und Saucen)

- | | | |
|----|--|--------|
| 16 | Vegetable Pakora für 2 Personen (VII)
<i>(gemischte Vorspeisenplatte mit verschiedenen Pakora, Blumenkohl, Rahmkäse, Auberginen und Zwiebelringe)</i> | 12,90€ |
| 17 | Mixed Pakora für 2 Personen (VII)
<i>(gemischte Vorspeisenplatte mit verschiedenen Pakoras Blumenkohl, Rahmkäse, Hühnchen, Aubergine und Zwiebelringe)</i> | 14,90€ |
| 18 | Samosa Chana Chat (I, VII)
<i>(Samosa mit Kichererbsen, Tomaten, süßem Joghurt, Minz-Chutney, Tamarind-Chutney, frischem Koriander und Gewürze)</i> | 11,50€ |
| 19 | Alu Tiki Chat (I, VII)
<i>(Frittierte Kartoffeln mit Tomaten, Gurken und Joghurt & Sauce Koriander)</i> | 7,90€ |

Brot und Beilagen

- | | | |
|----|---|-------|
| 20 | Bhatura (I)
<i>(frittiertes indisches Fladenbrot in ballonartiger Form)</i> | 2,90€ |
| 21 | Naan Bread (I)
<i>(Südostasiatisches, längliches, flaches Fladenbrot)</i> | 2,40€ |
| 22 | Käse Naan (I, VII)
<i>(mit indischem Rahmkäse)</i> | 3,80€ |
| 23 | Tandoori Roti (I)
<i>(Vollkorn Fladenbrot)</i> | 2,50€ |
| 24 | Knoblauch Naan (I)
<i>(Südostasiatisches Fladenbrot mit frischem Knoblauch)</i> | 3,60€ |
| 25 | Butter Naan (I)
<i>(Südostasiatisches Fladenbrot mit Butter)</i> | 3,60€ |
| 26 | Raita (VII)
<i>(gewürzter Joghurt mit Kräutern und Gurken)</i> | 3,50€ |
| 27 | Papadam (I)
<i>(Knuspriges Linsenmehlbrot)</i> | 2,00€ |
| 28 | Mixed Pickles
<i>(Raffiniert eingelegte Gemüse)</i> | 2,00€ |
| 29 | Mango - Chutney | 2,00€ |
| 30 | Basmatireis | 2,20€ |

Salate

- 40 **Beilagen Salat** 5,40€
(mit Eisbergsalat, Weißkohl, Gurken, Tomaten und Mais)
- 41 **Gemischter Salat** 7,90€
(mit Eisbergsalat, weißkohl, Gurken, Tomaten und Mais)
- 42 **Mirchi Salat** (VII) 9,90€
(Gemischter Salat mit gebratenen indischem Rahmkäse, Mais und Mangostücken)
- 43 **Chicken Salat** 10,90€
(Gemischter Salat mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen, Mangostücken und Mais)
- 44 **Scampi Salat** (XIII) 12,90€
(Gemischter Salat mit Mais und gebratenen Prawns nach Indischer Art)

Vegetarisches Gerichte

Alle Gerichte werden mit Reis serviert

- 50 **Bengan Bartha** 13,90€
(Traditionelles Auberginen Gerichte in Tomaten)
- 51 **Dal Tarka**  13,90€
(Rote Linsen mit frischen Tomaten, Ingwer & Koriander)
- 52 **Chana Masala**  13,90€
(Kichererbsen mit fein geschnittenem Ingwer und Tomaten, nach Nordindischer Art)
- 53 **Daalmakhni** (VII) 13,90€
(Linsen mit frischen Tomaten und Zwiebeln gebraten, auf typische Dhabaa – Art zubereitet)
- 54 **Mirchi Subji** (VII) 14,90€
(Gemüse der Saison mit indischem Rahmkäse, Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Ingwer und Knoblauch)
- 55 **Mix Subji**  13,90€
(Gemüse der Saison zubereitet mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Koriander)

Vegetarisches Gerichte

Alle Gerichte werden mit Reis serviert

- 
- 56 **Palak Paneer** (VII) 14,90€
(Hausgemachter Rahmkäse und Spinat mit verschiedenen Gewürzen gebraten)
- 57 **Navratan Korma** (mild) (V, VII) 14,90€
(Frisches Gemüse und Obst, indischer Käse, verschiedene Nüsse in milder Sahnesauce zubereitet)
- 58 **Paneer Mirchi** (VII) 🌶️🌶️🌶️ 14,90€
(Indischer Rahmkäse mit Paprika, Ingwer, Zwiebeln und Knoblauch in scharfer Soße)
- 59 **Matter Paneer** (VII) 14,90€
(Indischer Rahmkäse mit grünen Erbsen und Sahne-Currysauce)
- 60 **Shahi Paneer** (V, VII) 14,90€
(Hausgemachter Rahmkäse in einer Sauce nach Art des Hauses mit Cashewnüssen und Mandeln)
- 61 **Malai Kofta** (I, V, VII) 14,90€
(Zwei Koftas mit Käse, Kartoffeln und Cashews in exotischer Sahnesoße)
- 62 **Mango Subji** (I, V, VII) 14,90 €
(Gemüse der Saison mit Mango, Nüssen & Currysauce)
- 63 **Paneer Butter Masala** (I, V, VII) 14,90€
(Frischer hausgemachter Käse in Butter Masalasaucen)
- 64 **Chili Paneer** (I, V, VII) 14,90€
(Frischer hausgemachter Käse mit frischen Chilis, Paprika, Zwiebeln, Gewürzen in süß-scharfer Sauce)

Special Thali

- 70 **Vegetarische Thali** 17,90€
(Dal makhani und Palak paneer mit Reis und Joghurt Raita, Naan Bread, Salatbeilage & Nachtisch)
- 71 **Non veg Thali** 19,90€
(Chicken masala und Lamm Curry mit Reis und Joghurt Raita, Naan Bread, Salatbeilage & Nachtisch)

Indische Platte

(mit Reis serviert)

Jogi Platte (Vegetarisch) (I, V, VII)

Suppe	Linsen Suppe
Hauptgericht	Mixed Subji, Palak Paneer, Malai Kofta
Beilage	Reis, Raita, Brot, Pickles, Saucen, Salat
Nachtisch	Mango Cream

72	2 Personen	55,00€
73	3 Personen	75,00€
74	4 Personen)	102,00€

Mirchi Platte (I, V, VII)

Suppe	Mulligatawney Suppe
Hauptgericht	Lamm Korma, Chicken Subji, Paneer Mango
Beilage	Reis, Raita, Brot, Pickles, Saucen, Salat
Nachtisch	Mango Cream

75	2 Personen	65,00€
76	3 Personen	95,00€
77	4 Personen	112,00€


Geflügelgerichte

Alle Gerichte werden mit Reis serviert

- | | | |
|----|--|--------|
| 80 | Chicken Curry
<i>(Hühnerbrustfilet in pikanter Currysoße)</i> | 16,90€ |
| 81 | Chicken Subji
<i>(Hühnerbrustfilet mit Gemüse der Saison zubereitet, mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Koriander)</i> | 16,90€ |
| 82 | Chicken Vindaloo 🌶️🌶️
<i>(Hühnerbrustfilet mit Kokos & Kartoffeln nach südindischeraart)</i> | 16,90€ |
| 83 | Chicken Saag (VII)
<i>(Hühnerbrustfilet geschnetzelt mit Spinat und indischen Gewürzen)</i> | 16,90€ |
| 84 | Chicken Madras (mittelscharf) 🌶️
<i>(Hühnerbrustfilet mit Kokosmilch in Madras-Currysauce)</i> | 16,90€ |
| 85 | Chicken Korma (mild) (V, VII)
<i>(Hühnerbrustfilet geschnetzelt mit Käse, Cashewnüssen, Mandeln und Kokosflocken in Sahnesauce)</i> | 16,90€ |
| 86 | Chicken Mango (mild) (V, VII)
<i>(Hühnerbrustfilet in Mango-Currysauce)</i> | 16,90€ |
| 87 | Butterchicken (V)
<i>(Hühnerbrustfilet in Tomatensauce fein gekocht mit Butter abgerundet)</i> | 16,90€ |
| 88 | Mirchi Tikka Masala (V, VII) 🌶️
<i>(Hühnerbrustfilet mit Cashewkernen, frischen Tomaten, Paprika in Butter leicht gebraten, dann in exotischer Sauce zubereitet)</i> | 16,90€ |
| 89 | Chicken Jalfezi (V, VII)
<i>(Hühnerbrustfilet mit frisch gemahlene Gewürzen mariniert und mit frischen Tomaten, Zwiebeln und grünen Chili gebraten)</i> | 16,90€ |

Lamm Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Reis serviert

- 
- 90 **Mutton Curry** 17,90€
(Lammfleisch in pikanter Currysauce)
- 91 **Mutton Subji** 17,90€
(Saftiges Lammfleisch, geschneuzelt mit Gemüse der Saison in Currysauce)
- 92 **Mutton Saag** (VII) 17,90€
(Saftiges Lammfleisch, geschneuzelt mit Spinat in verschiedenen Gewürzen gebraten)
- 93 **Lamm Madras** (scharf) 🌶️ 17,90€
(Saftiges Lammfleisch mit Kokosmilch in Madras-Currysauce)
- 94 **Lamm Vindaloo** (scharf) 🌶️ 17,90€
(Lammfleisch mit Kokos und Kartoffeln, nach südindische Art)
- 95 **Lamm Korma** (V, VII) 17,90€
(Lammfleisch mit Rahmkäse, Mandeln und Cashewkernen in milder Sahnesauce)
- 96 **Mirchi Ghost** (scharf) (V, VII) 🌶️ 17,90€
(Lammfleischwürfel mit frischen Tomaten, Knoblauch, Ingwer und Zwiebeln, gut gebraten, pikant serviert)
- 97 **Lamm Dhansak** 17,90€
(Lammfleisch zubereitet in einer ausgefallenen Kombination aus Linsen, Gewürzen und einer mittelscharfen Currysauce)

Entengerichte

Alle Gerichte werden mit Reis serviert

- | | | |
|-----|---|--------|
| 120 | Ente Curry
<i>(Entenbrustfilet in Currysauce mit Zwiebeln und Tomaten)</i> | 20,90€ |
| 121 | Ente Subji
<i>(Entenbrustfilet mit frischem Gemüse der Saison in Currysauce)</i> | 20,90€ |
| 122 | Ente Korma (mild) (V, VII)
<i>(Entenbrustfilet mit Cashewnüssen und Mandeln in cremiger Sauce)</i> | 20,90€ |
| 123 | Mirchi Ente Masala 🌶️
<i>(Entenbrustfilet mit Ingwer, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln und Tomaten, mit indischen Gewürzen)</i> | 20,90€ |

Meeresspezialitäten

Alle Gerichte werden mit Reis serviert

- | | | |
|-----|---|--------|
| 130 | Fisch Curry (IV)
<i>(Rotbarschfilet in Currysauce nach traditionell indischer Art, würzig oder scharf)</i> | 16,40€ |
| 131 | Fisch Madras (mittelscharf) (IV) 🌶️
<i>(Rotbarschfilet mit Kokosmilch in Madras-Currysauce)</i> | 16,90€ |
| 132 | Mirchi Fisch Masala (IV) 🌶️
<i>(Fischfilet mit Knoblauch, Paprika und Zwiebeln in einer Tomaten-Currysauce)</i> | 16,90€ |
| 133 | Fisch Subji (IV)
<i>(Rotbarschfilet mit Gemüse der Saison zubereitet mit Zwiebeln Tomaten, Ingwer und Koriander)</i> | 16,90€ |
| 134 | Jhinga „Coconut“ (II)
<i>(Garnelen mit Curryblättern leicht gedünstet in Kokosrättersauce würzig zubereitet)</i> | 20,90€ |
| 135 | Jhinga Curry (II)
<i>(Großgarnelen nach nordindischem Rezept mit verschiedenen Gewürzen, Zwiebeln und Tomaten in Currysauce zubereitet)</i> | 20,90€ |

Meerespezialitäten

Alle Gerichte werden mit Reis serviert

- 136 **Prawn Butter Masala** (II, V, VIII) 20,90€
(Garnelen mit Cashewkernen, frischen Tomaten, Paprika in Butter leicht gebraten, dann in exotischer Soße zubereitet)
- 137 **Jhinga „Mirchi“ Masala** (II) 20,90€
(Riesengarnelen geschmort mit Ingwer, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln und Tomaten mit feinen indischen Gewürzen zubereitet)

Reisgerichte

Alle Reisgerichte werden mit Saucen & Salatbeilage serviert

- 140 **Subji Biryani** (V) 15,90€
(gedämpfter Basmatireis gebraten, mit Nüssen, Gemüse, Zwiebeln, Paprika und Koriander)
- 141 **Chicken Biryani** (V) 17,90€
(Basmatireis gebraten, mit Hühnerbrustfilet, Nüssen, Gemüse, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und Koriander)
- 142 **Lamm Biryani** (V) 18,90€
(Basmatireis gebraten, mit Lammfleisch, Nüsse, Gemüse, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und Koriander)

Tandoori - Spezialitäten

*Alle Gerichte werden mit Reis und
Saucen serviert*

Aus dem original indischen Tonofen

- | | | |
|-----|---|--------|
| 101 | Vegetable Sizzler (VII)
<i>(Gemischtes Gemüse mit Käse, mariniert und gegrillt)</i> | 15,90€ |
| 102 | Tandoori Chicken (VII)
<i>(Hähnchen (mit Knochen), 24 Stunden in Joghurt-Safransauce mit 21 Gewürzen mariniert, und gegrillt)</i> | 17,90€ |
| 103 | Hariyali Tikka
<i>(Zartes mariniertes Hähnchenfleisch mit Minze und Koriandersauce gegrillt)</i> | 17,90€ |
| 104 | Chicken Tikka (VII)
<i>(Zartes Hähnchenfilet, mariniert in Joghurt-Safransauce, gegillt)</i> | 17,90€ |
| 105 | Paneer Tikka (VII)
<i>(Hausgemachte Rahmkäsestücke, mariniert in verschiedenen Gemüsen, gegrillt mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten)</i> | 17,90€ |
| 106 | Reshmi Tikka (VII)
<i>(Hähnchenbrustfilet, mariniet in leicht gewürzter Sauce und gegrillt)</i> | 17,90€ |
| 107 | Mirchi Mixed-Grill-Platte (VII)
<i>(Feine Mischung aus Tandoori Chicken, Chicken Tikka und Lamm Tikka gegrillt)</i> | 23,90€ |
| 108 | Scampi Tikka (VII)
<i>(Großgarnelen mit Ingwer und Knoblauch nach nordindischer Art zubereitet, gegrillt)</i> | 23,90€ |
| 109 | Mutton Tikka (VII)
<i>(Lammfleischwürfel, mariniert in einer Joghurt-Gewürzmischung, fein gegrillt)</i> | 23,90€ |
| 110 | Achari Chicken Tikka (Garlic)
<i>(Hähnchenbruststücke gegrillt mit Knoblauch und Mixed Pickles mit scharfer Sauce)</i> | 17,90€ |

Kindergерichte

- | | | |
|-----|--|-------|
| 150 | Chicken Mango (V, VII)
<i>(Hühnerstücke mit Mandeln in Mango Sahnesauce)</i> | 8,90€ |
| 151 | Cheese Korma (V, VII, VIII)
<i>(Hausgemachter Rahmkäse in einer Soße nach Art des Hauses mit Cashewnüssen und Mandeln)</i> | 8,90€ |
| 152 | Pommes | 4,50€ |
| 153 | Chicken Nuggets (I)
<i>(Hähnchenbrustfilet, mariniert in leicht gewürzter Sauce gegrillt, mit Pommes, Ketchup oder Mangodip)</i> | 8,90€ |
| 154 | Malaai Tikka
<i>(Zartes Hähnchenbrustfilet mariniert gegrillt mt Reis)</i> | 9,90€ |



Nachspeisen

- | | | |
|-----|--|-------|
| 160 | Kulfi (Indisches Eis)
<i>(Mango Pulp mit Sahne und Nüssen)</i> | 4,90€ |
| 161 | Mango Cream (V, VII)
<i>(Mango Pulp mit Sahne und Nüssen)</i> | 4,90€ |
| 162 | Gebratene Banane
<i>(kleine gebackene Bananen mit Honig und Nüssen)</i> | 4,90€ |
| 163 | Gebratene Ananas (V, VII)
<i>(kleine gebackene Ananas mit Honig und Nüssen)</i> | 4,90€ |
| 164 | Gulab Jamun (V, VII)
<i>(Mit Vanille Eis frittierte Teigbällchen in Rosensirup & Nüssen)</i> | 5,90€ |

Eisspezialitäten

Vanille, Erdbeere, Mango, Kokosnuss

- | | | |
|-----|--|-------|
| 165 | 2 Kugel Eis (VII)
<i>(2 Kugel nach Ihrer wahl)</i> | 2,80€ |
| 166 | 3 Kugel Eis (VII)
<i>(3 Kugel nach Ihrer wahl)</i> | 3,80€ |
| 167 | Gemischtes Eis (VII)
<i>(ein Kugel alle Eis)</i> | 4,50€ |

Kalte Getränke

200	Mineralwasser 0,25	2,50€
201	Tafelwasser 0,4	3,50€
202	Mineralwasser 0,75	5,50€
211	Stilles Wasser 0,25	2,50€
212	Stilles Wasser 0,4	3,50€
213	Stilles Wasser 0,75	5,50€
215	Cola_(1,2,8)/Fanta₍₁₎/Sprite/Cola light_(1,2,8,6) 0,2	2,50€
216	Cola_(1,2,8)/Fanta₍₁₎/Sprite/Cola light_(1,2,8,6) 0,4	3,80€
217	Spezi_(1,2) 0,2	2,50€
218	Spezi_(1,2) 0,4	3,80€
219	Orangensaft/Johannisbeernektar 0,2	2,70€
220	Orangensaft/Johannisbeernektar 0,4	3,90€
221	Orangensaft/Johannisbeernektar Schorle 0,2	2,60€
222	Orangensaft/Johannisbeernektar Schorle 0,4	3,80€
223	Apfelsaft 0,2	2,70€
224	Apfelsaft 0,4	3,90€
225	Apfelsaft-Schorle 0,2	2,60€
226	Apfelsaft-Schorle 0,4	3,80€
227	Mangonektar 0,2	2,70€
228	Mangonektar 0,4	3,90€
229	Mangosaft-Schorle 0,2	2,60€

Kalte Getränke

230	Mangonektar -Schorle 0,4	3,80€
231	Guavenektar 0,2	2,70€
232	Guavenektar 0,4	3,90€
233	Guavenektar -Schorle 0,2	2,60€
234	Guavenektar -Schorle 0,4	3,80€
235	Nimbupani (Hausgemachte Zitronenlimonade) 0,4	4,40€

Lassi (VII)

(Hausgemachte Jogurt Getränke)

250	Mango Lassi 0,2	2,90€
251	Mango Lassi 0,4	4,40€
252	Süße Lassi 0,2	2,90€
253	Süße Lassi 0,4	4,40€
254	Salzige Lassi 0,2	2,90€
255	Salzige Lassi 0,4	4,40€
256	Kokos Lassi 0,2	2,90€
257	Kokos Lassi 0,4	4,40€

Bier

260	Fürstenberg Pils (Fass) 0,3 (1)	3,10€
261	Fürstenberg Pils (Fass) 0,5 (1)	4,40€
262	Export (Fass) 0,3 (1)	3,10€
263	Export (Fass) 0,5 (1)	4,40€
264	Cola Weizen 0,5 (1,2,8)	3,90€
265	Paulaner Hefeweizen (Flasche) 0,5 (1)	3,90€
266	Paulaner Kristallweizen (Flasche) 0,5 (1)	3,90€
267	Paulaner Dunkel Hefeweizen (Flasche) 0,5 (1)	3,90€
268	Indisches Bier 0,33 (1)	3,90€
269	Radler 0,4 (1)	3,90€

Alkoholfreies Flaschenbier

270	Fürstenberg Pils 0,5 (1)	3,90€
271	Paulaner Weizenbier 0,5 (1)	3,90€

Long Drinks(4cl)

272	Old Monk Cola (Indischer Rum 7 Jahre alt) (1,2,8)	4,50€
273	Cuba Libre (Havanna Club)	4,50€
274	Whisky Cola (Scott Whisky)	4,50€
275	Wodka Lemon	4,50€
276	Campari Orange	4,50€

Sekt

280	Sekt	4,20€
281	Mango - Sekt	4,60€
282	Sekt 0,75l	15,90€

Rotwein 0,25l

292	Barbera	4,90€
293	Montepulciano	4,90€
294	Merlot	4,90€
295	Chianti	4,90€
296	Hagnauer Spätburgeunder	5,70€
297	Rotweinschorle	3,80€
298	Cabernet Shiraz Indien	4,90€

Flaschenweine rot 0,75l

304	Cabernet Shiraz Indien	14,50€
-----	-------------------------------	--------

Weißwein 0,25l

310	Soave	4,90€
313	Chardonney	4,90€
314	Piont Grigio	4,90€
315	Hagnauer Müller Thurgau	5,70€
316	Weißweinschorle	3,80€
317	Indien Weißwein trocken	4,90€

Flaschenweine weiß 0,75l

320	Indischer Weißwein trocken	14,50€
-----	-----------------------------------	--------

Roséwein 0,25l

330	Castelli Romani	4,90€
333	Roséweinschorle	3,80€

Spirituosen

350	Amaretto 4 cl	3,90€
351	Ramazotti 32% 4 cl	3,90€
352	Avrena 34% 4 cl	3,80€
353	Jägermeister 2 cl	2,50€
354	Fernet Branca 42% 2 cl	2,50€
355	Sambuca 2 cl	2,50€
356	Old Monk 2 cl	2,50€
357	Wodka 40% 4 cl	3,70€
358	Mango Schnaps 2 cl	2,90€
359	Jack Daniels 40% 4 cl	3,80€
360	Ballantines 40% 4 cl	3,80€
361	Havana Club 4 cl	3,80€
362	Kokos Schnaps 2 cl	2,90€
363	Mango Likör 2 cl	2,90€



Heiße Getränke

400	Tasse Kaffee (8)	2,50€
401	Portion Kaffee (8)	3,20€
402	Espresso (8)	2,10€
403	Doppelter Espresso (8)	3,30€
404	Capuccino (VII)(8)	2,80€
405	Latte Macchiato (VII)(8)	3,20€
406	Milchkaffee (VII)(8)	2,80€
407	Heiße Schokolade (VII)	2,90€
408	Heiße Schokolade mit Sahne (VII)	3,30€
409	Ingwertee im Glas mit Honig	2,90€

Im Kännchen serviert

410	Indischer Yogitee/Chai (VII) <i>(mit Milch, Honig oder ohne Honig)</i>	3,60€
411	Schwarzer Tee (8)	3,20€
412	Grüner Tee (8)	3,20€
413	Pefferminztee	3,20€

Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoffen

3 = mit Antioxidationsmittel

5 = geschwefelt

7 = mit Phosphat

2 = mit Konservierungsstoffen

4 = geschwärzt

6 = mit Süßstoff

8 = koffeinhaltig

Allergene

- I Glutenhaltiges Getriebe (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und Hybridstämme daraus) und daraus hergestellte Erzeugnisse
- II Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- III Eier und Eierzeugnisse
- IV Fisch und Fischerzeugnisse
- V Erdnüsse und Erdnüsserzeugnisse
- VI Soja und Sojaerzeugnisse
- VII Milch und Milcherzeugnisse
- VIII Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) und daraus hergestellte Erzeugnisse
- IX Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- X Senf und Senferzeugnisse
- XI Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- XII Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- XIII Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
- XIV Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von über 10mg/kg oder 10ml/l