
































## Golden Mango (mild)

Die Spezialzubereitung des Küchenchefs mit Fleisch, Fisch, Ente und Garnelen oder Paneer, gekocht in einer Soße aus Tomaten, Sahne, Cashewnusspaste, Alphonso-Mango und Safran. Garniert mit Bockshornklee und Ingwer. / *Special preparation by the chef with meat, fish, duck and prawns or paneer in a tomato-cashewnuts-mango-safran sauce served with fenugreek and ginger.*

**Wählen Sie Ihr Fleisch/Fisch/vegetarisches Gericht in Mango-Soße:**

- |  |  |
|--|--|
| 132. <b>Mango Chicken</b> <sup>6,G,H,0</sup> (Hühnchen)..... 14,90 €   | 232. <b>Mango Lamm</b> <sup>6,G,H,0</sup> (Lamb)..... 16,90 €      |
| 332. <b>Mango Jheenga</b> <sup>6,B,G,H,0</sup> (Garnelen/ <i>prawns</i> ).... 17,90 €  | 532. <b>Mango Ente</b> <sup>A,C,6,G,H,0</sup> (Duck) ..... 16,90 € |
| 432. <b>Mango Lachs</b> <sup>0,G,D</sup> (Salmon) ..... 17,90 €  |  |
| 732. <b>Mango Kofta</b> <sup>6,G,H,0</sup> – (Veg.  ) gemischte Gemüseknödel / <i>dumplings</i> ..... 13,90 €                 |  |
| 832. <b>Mango Paneer</b> <sup>6,G,H,0</sup> (Veg.  ) Hausgem. indischer Frischkäse / <i>Indian fresh cheese</i> ..... 14,90 € |  |
| 932. <b>Mashroom Mango</b> <sup>0,G</sup> - Veg.  / (gebratene Champignons in Mangosoße) <i>Fried mushrooms</i> ..... 14,50 € |  |

## Daal Dhansak (pikant)

Ein spezielles Gericht mit ausgefallener Kombination aus Linsen, wahlweise Fleisch, Fisch oder Ente, mit feinen Gewürzen in einer mittelscharfen Curry-Sauce und grünen Kräutern. / *A special dish with an unusual combination of lentils, optionally meat, fish or duck, with fine spices in a medium hot curry sauce and green herbs.*

**Wählen Sie Ihr Fleisch/Fisch Gericht in Dhanska-Soße:**

- |  |  |
|--|--|
| 133. <b>Chicken Dhansak</b> <sup>6,0</sup> (Hühnchen) ..... 14,50 €                    | 233. <b>Lamm Dhansak</b> <sup>6,0</sup> (Lamb) ..... 16,90 €     |
| 333. <b>Jheenga Dhansak</b> <sup>6,B,G,0</sup> (Garnelen/ <i>prawns</i> )..... 17,90 € | 533. <b>Ente Dhansak</b> <sup>A,C,G,0</sup> (Duck) ..... 16,90 € |

## Banana Bliss (sehr mild)

Köstlich mariniertes Fleisch / Fisch, zubereitet in einer Cashewnuss-Curry-Sahnesoße mit frischen Bananen. / *delicious marinated meat / fish, prepared in a cashew nut curry cream sauce with fresh bananas.*

**Wählen Sie Ihr Fleisch Gericht in Bananen-Sahne-Soße:**

- |   |  |
|---|--|
| 134. <b>Banana Chicken</b> <sup>6,G,H,0</sup> (Hühnchen) ..... 14,50 €  | 434. <b>Lachs Banana</b> <sup>6,D,G,H,0</sup> (Salmon).... 17,90 € |
| 334. <b>Banana Jheenga</b> <sup>6,B,G,H,0</sup> (Garnelen/ <i>prawns</i> ) ... 17,90 €  | 534. <b>Ente Banana</b> <sup>A,C,G,0</sup> (Duck)..... 16,90 €     |
| 834. <b>Banana Paneer</b> <sup>6,G,H,0</sup> (Veg.  ) Hausgem. indischer Frischkäse / <i>Indian fresh cheese</i> ..... 14,90 € |  |

## Bengal Jalfrezi Inferno (sehr scharf)

Jalfrezi ist ein Currygericht mit Ursprung in Bengalen, es besteht aus einer Hauptzutat wie Fleisch, Fisch oder Käse dazu gröstete Paprika, Zwiebeln und einer dicken würzigen Sauce. Mit Ingwer und grünen Chilischoten serviert./ *Jalfrezi dish is meat/fish/cheese in a strong indian spiced sauce with tomatoes, green capsicum ginger and onions.*

**Wählen Sie Ihr Fleisch/Fisch/vegetarisches Gericht in sehr scharfer Jalfrezi-Soße:**

- |   |   |
|---|---|
| 135. <b>Chicken Jalfrezi</b> <sup>6,0</sup> (Hühnchen)..... 14,50 €   | 235. <b>Lamm Jalfrezi</b> <sup>6,0</sup> (Lamb) ..... 16,90 €     |
| 335. <b>Jheenga Jalfrezi</b> <sup>6,B,G,H</sup> (Garnelen/ <i>prawns</i> ) ..... 17,90 €  | 535. <b>Ente Jalfrezi</b> <sup>A,C,G,0</sup> (Duck) ..... 16,90 € |
|  735. <b>Kofta Jalfrezi</b> <sup>6,0</sup> (Veg.  ) Gemischte Gemüseknödel / <i>Veg. dumplings</i> ..... 14,50 €                      |   |
| 835. <b>Paneer Jalfrezi</b> <sup>6,0</sup> (Veg.  ) Hausgemachter indischer Frischkäse / <i>Indian fresh cheese</i> ..... 14,50 €  |   |
|  935. <b>Mashroom Jalfrezi</b> <sup>0,G</sup> - Veg.  / (gebratene Champignons in Jalfrezi-Soße) <i>Fried mushrooms</i> ..... 14,50 € |   |

Alle Speisen nach Wunsch **scharf** / **sehr scharf** oder **mild** bestellbar  Chili Level  Vegetarisch

**Diese Gerichte erhalten Sie auf Wunsch Vegan()**

## Bhindi Masala (frische Okra)

Ein spezielles Gericht aus einer Kombination mit frischem Okragemüse, wahlweise Fleisch, Fisch oder Ente, mit Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen. / A special dish made from a combination of fresh okra, your choice of meat, fish or duck, with ginger, onions, garlic, tomatoes, fresh herbs and ground spices.

### Wählen Sie Ihr Fleisch/Fisch Gericht in Bhindi-Masala-Soße:

136. **Chicken Bhindi**<sup>G,0</sup> (Hähnchen) ..... 14,90 €      236. **Lamm Bhindi**<sup>G,0</sup> (Lamb)..... 16,90 €  
336. **Jheenga Bhindi**<sup>B,G,0</sup> (Garnelen/*Prawns*) ..... 17,90 €      536. **Ente Bhindi**<sup>A,C,G,0</sup> (Duck)..... 16,90 €

## Punjabi Lababdar (mild)

Lababdar ist ein beliebtes Soßengericht. Dieses Rezept ist eher Punjabi-Stil mit der Verwendung von Zwiebeln, Tomaten, Sahne, Cashewnüssen, Butter und milden Gewürzen / Lababdar is a popular sauce dish. This recipe is more Punjabi style with the use of onions, tomatoes, cream, cashews, butter and mild spices.

### Wählen Sie Ihr Fleisch/Fisch/Vegetarisches Gericht in Lababdar-Soße:

140. **Chicken Lababdar**<sup>G,G,H,0</sup> (Hähnchen) ..... 14,90 €      240. **Lamm Lababdar**<sup>G,G,H,0</sup> (Lamb)..... 16,90 €  
340. **Jheenga Lababdar**<sup>G,B,G,H,0</sup> (Garnelen/*prawns*) 17,90 €      540. **Ente Lababdar**<sup>G,A,C,G,H,0</sup> (Duck)..... 16,90 €  
440. **Salmon Lababdar**<sup>G,D,G,H,0</sup> (Lachsfilet) ..... 17,90 €  
740. **Vegetarian Kofta Lababdar**<sup>G,G,0</sup> - Veg.  Gemüseknödel / *Veg. dumplings* ..... 14,00 €  
840. **Paneer Lababdar**<sup>G,G,H,0</sup> - Veg.  Hausgem. indischer Frischkäse / *Indian cheese* ..... 14,90 €  
940. **Mashroom Lababdar**<sup>G,0,G,H</sup> - Veg.  / (gebratene Champignons in Lababdarsoße) *Fried mushrooms*. 14,50 €

## Al Goa Curry (mild)

Dieses Gericht ist ein typisches Goa Curry mit europäischem Geschmack. Köstliches Curry mit Ananas, Kokonuss, Tomaten, Sahne, Cashewnusspaste und feinen Gewürzen gekocht. / This dish is a typical Goa curry with an European flavor. Delicious curry cooked with pineapple, coconut, tomatoes, cream, cashew nut paste and fine spices.

### Wählen Sie Ihr Fleisch/Fisch/Vegetarisches Gericht in Al-Goa-Soße:

141. **Chicken Al Goa**<sup>G,G,H,0</sup> (Hähnchen)..... 14,90 €      241. **Lamm Al Goa**<sup>G,G,H,0</sup> (Lamb) ..... 16,90 €  
341. **Jheenga Al Goa**<sup>G,B,G,H,0</sup> (Garnelen/*prawns*) 17,90 €      541. **Ente Al Goa**<sup>A,G,H,0</sup> (Duck) ..... 16,90 €  
441. **Salmon Al Goa**<sup>G,D,G,H,0</sup> (Lachsfilet)..... 17,90 €      641. **Veg Al Goa**<sup>G,G,H,0</sup> (Gemüse)  .. 13,90 €  
741. **Vegetarian Kofta Al Goa**<sup>G,G,H,0</sup> (Veg.  ) Gemischte Gemüseknödel / *Veg. dumplings* ..... 14,00 €  
841. **Paneer Al Goa**<sup>G,G,H,0</sup> (Veg.  ) Hausgemachter indischer Frischkäse / *Indian fresh cheese* ..... 14,90 €  
941. **Mashroom Al Goa**<sup>G,G,H,0</sup> - Veg.  / (gebratene Champignons in Al Goa-Soße) *Fried mushrooms* .... 14,50 €

## Butter Masala Curry

Ein klassisches Gericht aus Neu-Delhi, zarte Butter-Tomaten-Sahne-Currysoße mit feiner Cashewnusspaste, aromatischem Garam Masala und frischen Grünen Kräutern. / A classic dish from New Delhi: delicate butter, tomato, and cream curry sauce with fine cashew nut paste, aromatic garam masala, and fresh green herbs.

### Wählen Sie Ihr Fleisch/Fisch/Vegetarisches Gericht in Butter Masala-Soße:

142. **Chicken Butter Masala**<sup>G,H,0</sup> (Hähnchen) .... 14,90 €      242. **Lamm Butter Masala**<sup>G,H,0</sup> (Lamb) .... 16,90 €  
342. **Jheenga Butter Masala**<sup>B,G,H,0</sup> (Garnelen) .. 17,90 €      542. **Ente Butter Masala**<sup>G,H,0</sup> (Duck) ..... 16,90 €  
442. **Salmon Butter Masala**<sup>D,G,H,0</sup> (Lachsfilet) .. 17,90 €      642. **Veg Butter Masala**<sup>G,H,0</sup> (Gemüse)  .. 13,90 €  
742. **Vegetarian Kofta Butter Masala**<sup>G,H,0</sup> (Veg.  ) Gemischte Gemüseknödel / *Veg. dumplings* ..... 14,00 €  
942. **Mashroom Butter Masala**<sup>G,H,0</sup> - Veg.  / (gebr. Champign. in Butter Masalasoße) *Fried mushrooms*. 14,50 €

Alle Speisen nach Wunsch **scharf** / **sehr scharf** oder **mild** bestellbar  Chili Level  Vegetarisch

Diese Gerichte erhalten Sie auf Wunsch **Vegan**( )

## Extra Vegetarische Spezialitäten Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert

161. **Yellow Daal Tarka** <sup>0</sup>  ..... 12,90 €  
Gelbe Linsen (Tarka) gebraten mit Zwiebeln, Tomaten und grünen Kräutern /  
*Yellow lentil fried with onions, tomatoes and green herbs*
162. **Daal & Spinat** <sup>0</sup>  ..... 12,90 €  
Linsen & Blattspinat gekocht mit aromatischen Gewürzen und Kräutern /  
*Yellow lentils & spinach cooked with aromatic spices & herbs*
163. **Vegetarisches Korma** <sup>0</sup>  ..... 13,90 €  
Frische Gemüse, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne und Tomaten  
mit Mandeln, Kokosnuss, Cahewnpaste und feinen Gewürzen (sehr mild) /  
*Fresh vegetables cooked in a tasty curry sauce made of cream, almonds, cashews,  
coconut and delicate spices (very mild)*
164. **Chana Masala** <sup>0,G</sup>  ..... 13,50 €  
Kichererbsen in delikater ind. Masala-Soße & Kräuter / *Chickpeas in a delicate masala sauce & herbs*
165. **Bhindi Masala** <sup>0,G</sup>  ..... 13,90 €  
Frisches Okragemüse, Erbsen, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, frischen  
Kräutern und gemahlene Gewürzen (Nach Art des Hauses) / *Fresh Okra pods  
simmered in a mild curry sauce with tomatoes, ginger, onions and spices*
166. **Palak Paneer** <sup>0,G</sup> ..... 13,50 €  
Hausgemachter Käse nach traditionellem Rezept, geschmort mit Spinat und feinen  
Gewürzen / *Homemade traditional cheese, pot-roasted with spinach and delicat spices*
167. **Karahi Paneer** <sup>0,G</sup> ..... 14,50 €  
Hausgemachter Käse gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Ingwer, Tomaten,  
frischen Kräutern und gemahlene Gewürzen / *Homemade cheese fried with onions,  
garlic, pepper pods, ginger, tomatoes, fresh herbs and ground spices*
168. **Paneer Butter Masala** <sup>6,0,G,H</sup> (Mild) ..... 14,50 €  
Hausgemachter Indischer Käse in einer reichhaltigen cremigen Soße aus Sahne,  
Tomaten und Curry mit Cashewnpaste und feinen Gewürzen / *Homemade cheese in a rich,  
creamy sauce of cream tomatoes and curry with cashew nuts and fine spices*
169. **Chili Paneer** <sup>0,G</sup> ..... 14,50 €  
Hausgemachter Käse mit frischen Chilis, Paprika, Zwiebeln, Gewürzen in süß-scharfer Sauce  
*Homemade cheese with fresh chillies, pepper pods, onions, spices and sweet-hot sauce*
170. **Matter Paneer Aloo** <sup>0,G</sup> ..... 13,90 €  
Hausgemachter Käse gebraten mit Erbsen, Zwiebeln, Kartoffeln, Tomaten und Gewürzen  
*Homemade cheese with peas, onions, potatoes, tomatoes and spices in delicate sauce*
171. **Bombay Aloo Chanaa Palak** <sup>0,G</sup>  ..... 13,90 €  
Herrlich zubereitete Kartoffeln und Kichererbsen nach nordindischer Art, mit Spinat und feinen Gewürzen  
*Finely prepared potatoes and chickpeas of the North Indian type, with spinach and fine spices*
172. **Karahi Mushroom** <sup>0,G</sup>  ..... 13,90 €  
Frische Champignons gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch und Tomaten  
mit gemahlene Gewürzen gekocht / *Fresh Champignons fried with onions, pepper pods,  
ginger, garlic and tomatoes, cooked with ground spices*
174. **Daal Makhani** <sup>0,G</sup>  ..... 13,90 €  
Eine harmonische Kombination aus schwarzen Linsen, Tomaten, Ingwer und Knoblauch.  
Langsam geköchelt mit Sahne verfeinert / *A harmonious combination of black lentils, tomatoes,  
ginger, and garlic. Slowly simmered and refined with cream.*
175. **Vegetarian Kofta** <sup>0,G,H,A</sup>  ..... 13,90 €  
Gemüsebällchen aus verschiedenem Gemüse der Saison mit Tomaten, Zwiebeln und  
indischen Gewürzen gebraten (Kochkunst aus Neu Delhi)  
*Various seasonal vegetable balls cooked with tomatoes, onions and indian spices*
176. **Malai Kofta** <sup>0,G</sup> (mild) ..... 14,50 €  
Knödel aus hausgemachtem indischen Käse und Kartoffeln in traditioneller Safran-Cashew-Sahne /  
*Dumplings made from Indian cheese (paneer) and potatoes in traditional Saffron cashew cream sauce*
177. **Baingan ka Bharta** <sup>0</sup> ..... 14,50 €  
Auberginen im Tandoor gegrillt, püriert, mit Kräutern gewürzt, gebraten mit Zwiebeln und Tomaten  
in Ingwer-Knoblauchpaste und feinen Gewürzen. / *Eggplants grilled in tandoor, pureed, fried with  
onions, French tomatoes, ginger garlic paste, aromatic herbs & fine spices*

Alle Speisen nach Wunsch **scharf** / **sehr scharf** oder **mild** bestellbar



Chili Level



Vegetarisch

**Diese Gerichte erhalten Sie auf Wunsch Vegan (  )**

## Special Biryani Reis

Gebratener Basmati-Reis mit Röstzwiebeln, Erbsen, Rosinen, Cashewnüssen und spezielle Biryani-Gewürze. Dazu wird Currysoße und Joghurt-Raita serviert. / **Roasted Basmati rice with roasted onions, raisins, cashew nuts and special Biryani spices. Curry sauce and yogurt raita is served.**

- |   |         |  |         |
|---|---------|--|---------|
| 300. <b>Chicken Biryani</b> <sup>0,H</sup> (Hähnchen) .....   | 14,90 € | 301. <b>Lamb Biryani</b> <sup>0,H</sup> (Lamm) ..... | 15,90 € |
| 302. <b>King Prawn Biryani</b> <sup>0,B,H</sup> (Garnelen).....   | 16,90 € |  |         |
| 303. <b>Vegetable Biryani</b> <sup>0,H</sup> (Veg.  ) (gemischtes Gemüse & hausg. Frischkäse)..... | 14,90 € |  |         |
| 304. <b>Ganesha Luxus Mix Biryani</b> <sup>i B,H,0</sup> .....  | 16,50 € |  |         |
- Reis, angerichtet mit einer reichhaltigen Mischung aus Lamm- und Hähnchenfleisch, Garnelen sowie gemischtem Gemüse. / *Rice served with delicious lamb meat, chicken breast fillets, prawns and vegetables.*

## Für unsere kleinen Gäste / Kids menu

**Alle Gerichte werden mit duftendem Basmatireis oder Pommes serviert**

- |   |        |
|---|--------|
| 305. <b>Butter Chicken</b> (mild) <sup>6,0,G,H</sup> .....  | 9,90 € |
| <i>Hähnchenbrust-Filetstücke in einer Tomaten-Curry-Butter-Sahnesoße.<br/>Chicken breast fillets in a delicious tomato-curry-butter-cream sauce</i>   |        |
| 306. <b>Chicken Korma</b> (mild) <sup>6,0,G,H</sup> .....   | 9,90 € |
| <i>Ein besonders mildes Hähnchencurry, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne und Tomaten mit Mandeln, Kokosnuss, Cashewnusspaste und feinen Gewürzen (sehr mild) /<br/>Extra mild chicken curry cooked in a tasty curry sauce made of cream, almonds, cashews, coconut and delicate spices (very mild)</i> |        |
| 307. <b>Chicken Nuggets</b> <sup>A,C</sup> .....  | 8,50 € |
| <i>Chicken Nuggets mit Pommes, Ketchup und Mayonnaise / Chicken nuggets with french fries, ketchup and mayonnaise</i>   |        |
| 308. <b>Pommes frites</b> .....   | 4,90 € |
| <i>Leckere Pommes frites, Ketchup und Mayonnaise / French fries, ketchup and mayonnaise</i>   |        |

## Desserts

- |   |        |
|---|--------|
| 310. <b>Alphonso Mango Dream</b> <sup>6,G,H</sup> .....   | 4,90 € |
| <i>Hausgemachtes Dessert aus süßen indischen „Alphonso Mangos“ mit Sahne und Kokosraspeln /<br/>Homemade dessert from sweet Indian „Alphonso mangos“ with cream and desiccated coconut.</i> |        |
| 311. <b>Gulab Jamun Honey Bliss</b> <sup>6,G,H,3</sup> .....  | 5,50 € |
| <i>In Honig gebackene süße Bällchen aus Milch und Quark /<br/>Sweet dumplings made of milk and curd, backed in honey</i>  |        |
| 312. <b>Indian Paradise</b> <sup>6,G,H</sup> .....  | 6,50 € |
| <i>Hausg. „Alphonso“ Mangocreme mit Vanilleeis / Homemade mangocream with vanilla ice cream</i>   |        |
| 313. <b>Coconut Heaven</b> <sup>6,G,H</sup> .....   | 6,90 € |
| <i>Eine 1/2 Kokosnuss gefüllt mit Kokoseis / 1/2 coconut filled with coconut ice cream.</i>   |        |
| 314. <b>Rasmalai Royale</b> <sup>6,G,H</sup> .....  | 6,90 € |
| <i>Zarte Käsebällchen in cremiger Safranmilch, verfeinert mit Rosenwasser und Pistazien /<br/>Delicate cheese balls in creamy saffron milk, refined with rose water and pistachios..</i>    |        |

Alle Speisen nach Wunsch **scharf** / **sehr scharf** oder **mild** bestellbar  Chili Level  Vegetarisch

**Diese Gerichte erhalten Sie auf Wunsch Vegan()**

# Menüs

Für zwei Personen / For two people

## Menü I - (nicht vegetarisch / non vegetarian)

- Vorspeise: **Mix Starter und Papadam** / *Mix starter and Papadam*  
Hauptspeise: **Chicken Tikka Tandoori** <sup>4,0,G</sup> Hähnchenfleisch im Tandoor am Spieß gegrillt /  
*Pieces of chicken breast grilled on a spit in the Tandoor.*  
und **Lamm Korma:** eine besonders milde schmackhafte Sauce aus Sahne, Tomaten,  
Cashewnusspaste und Kokosnuss /Extra mild tasty curry sauce made of cream,  
almonds, cashews, coconut and delicate spices (very mild)  
**dazu Basmatireis, Naanbrot und Tandoori-Soße**  
Nachspeise: **Kaffee / Indian Paradies oder Mango Lassi** .....55,00 €

## Menü 2 - (nicht vegetarisch / non vegetarian)

- Vorspeise: **2 x Dal Suppe (Linsensuppe/lentil soup) und Papadam**  
Hauptspeise: **Jheenga Tandoori** <sup>B,0,G,4</sup> Riesengarnelen im Tandoor am Spieß gegrillt. /  
*House special marinated prawns, grilled in the Tandoor*  
und **Butter Chicken** <sup>6,0,G,H</sup> gegrilltes Hähnchenfleisch geschmort mit Cashewkernen,  
Sahne-Curry und Tomaten-Sauce. / *Grilled chicken simmered in curry sauce with*  
*tomatoes* **dazu Basmatireis, Naanbrot und Tandoori-Soße**  
Nachspeise: **Kaffee / Rasmalai Royal oder Mango Lassi** .....60,00 €

## Menü 3 - (Vegetarisch / vegetarian) (Veg. )

- Vorspeise: **Vegetarian Samosa und Papadam** / *Vegetarian Samosa and Papadam*  
Hauptspeise: **Paneer Butter Masala (Mild)** <sup>0,G</sup>  
Hausgemachter indischer Käse in einer reichhaltigen cremigen Soße aus Sahne,  
Tomaten und Curry mit Cashewnusspaste und feinen Gewürzen  
*Homemade cheese in a rich, creamy sauce of cream tomatoes and curry*  
*with cashew nuts and fine spices*  
und **Vegetarian Kofta** <sup>6,0,G,H</sup>  
Gemüsebällchen aus versch. Gemüse der Saison mit Tomaten, Zwiebeln und  
indischen Gewürzen gebraten. / *Various seasonal vegetable Balls coked with tomatoes,*  
*onions and indian spices*  
dazu **Basmatireis und Naanbrot**  
Nachspeise: **Kaffee / Gulab Jamun oder Mango Lassi**.....50,00 €

Alle Speisen nach Wunsch **scharf / sehr scharf** oder **mild** bestellbar



Chili Level



Vegetarisch

**Diese Gerichte erhalten Sie auf Wunsch Vegan (V )**



#### **Zusatzstoffe:**

1: mit Konservierungsstoff • 2: mit Geschmacksverstärker • 3: mit Antioxidationsmittel 4: mit Farbstoff  
5: mit Phosphat • 6: mit Süßungsmittel • 7: koffeinhaltig • 8: chininhaltig 9: geschwärzt  
10: enthält Phenylalaninquelle • 11: mit Säuerungsmittel

#### **Allergenen:**

A: glutenhaltiges Getreide (A: Weizen, A1: Roggen) • B: Krebstiere und krebstierezeugnisse • C: Eier & Eierzeugnisse • D: Fisch & Fischzeugnisse  
E: Erdnüsse & Erdnüssezeugnisse • F: Soja & Sojazeugnisse • G: Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) & Zeugnisse  
H: Schalenfrüchte (Mandel, Cashew, Pistazie) & Schalenfrüchtezeugnisse • I: Sellerie & Selleriezeugnisse • J: Senf und Senf Zeugnisse  
K: Sesamsamen • L: Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l • M: Lupinen  
N: Weichtiere und zeugnisse • O: Unsere Gewürzmischung bestehend aus zusammengesetzten Gewürzen (fragen Sie gerne nach!)

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Bedienung • Stand 12.2025

Für die Kennzeichnung der Speisen mit Zusatzstoffen und Allergenen übernehmen wir keine Haftung.  
Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.

**Kartenzahlung erst ab 20,- EURO**