



# India Restaurant

tandoori spezialitäten restaurant

## RESTAURANT & LIEFERSERVICE

### Öffnungszeiten:

Mo; Mi - So

11:30 - 14:30 Uhr (Küche bis 14:00 Uhr)

17:30 - 22:30 Uhr (Küche bis 22:00 Uhr)

Dienstag Ruhetag

Hauptstraße 26 • 89143 Blaubeuren

**Telefon 07344-1790841**

**Fax 07344-1792040**

**WhatsApp 015251927505**

Online Bestellen: <https://india-restaurant-blaubeuren.de>

## Mittagstisch

Montag; Mittwoch bis Freitag, nur werktags, 11.30-14.30 Uhr

### Montag

124	<b>Aloo Chana Masala:</b> Kartoffeln, Kicherebsen und Masala-Soße <sup>7</sup>	8,10
125	<b>Navraten Curry:</b> Frische Gemüse mit milder Kokosnuss-Soße	8,10
126	<b>Chicken Sagwala:</b> Hähnchenbrustfilet mit Spinat <sup>7</sup>	8,90
127	<b>Fisch Madras:</b> Zanderfilet in Masala-Curry-Kokosnuss-Soße <sup>4</sup>	9,90
128	<b>Lamm Vindaloo (scharf):</b> Lammfleisch mit Kartoffeln in Vindaloo-Soße	9,90

### Mittwoch

134	<b>Aloo Mattar:</b> Grüne Erbsen und Kartoffeln in Curry-Soße <sup>7</sup>	8,10
135	<b>Sabzi Mougla:</b> Frische Gemüse in milder Sahne-Curry-Soße <sup>7</sup>	8,10
136	<b>Chicken Mango:</b> Hähnchenbrustfilet in Mango-Masala-Soße <sup>7</sup>	8,90
137	<b>Fisch Vindaloo (scharf):</b> Zanderfilet mit Kartoffeln in Vindaloo-Soße <sup>4</sup>	9,90
138	<b>Lamm Bhuna (mittelscharf):</b> Lammfleisch, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Paprika <sup>7</sup>	9,90

### Donnerstag

139	<b>Aloo Ghobi:</b> Blumenkohl mit Kartoffeln in milder Curry-Soße <sup>7</sup>	8,10
140	<b>Matar Paneer:</b> Erbsen mit hausgemachtem Käse in Masala-Soße <sup>7</sup>	8,10
141	<b>Murgh Bhuna (mittelscharf):</b> Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und grüner Paprika <sup>7</sup>	8,90
142	<b>Fisch Mango:</b> Zanderfilet in Mango-Masala-Soße <sup>4,7</sup>	9,90
143	<b>Lamm Sabzi:</b> Lammfleisch mit frischem Gemüse <sup>7</sup>	9,90

### Freitag

144	<b>Aloo Palak:</b> Spinat und Kartoffeln in würziger Soße <sup>7</sup>	8,10
145	<b>Mango Sabzi:</b> Frische Gemüse in Mango-Masala-Soße <sup>7</sup>	8,10
146	<b>Chicken Vindaloo (scharf):</b> Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln in Vindaloo-Soße	8,90
147	<b>Fisch Curry:</b> Zanderfilet in Curry-Soße <sup>4,7</sup>	9,90
148	<b>Lamm Mango:</b> Lammfleisch in Mango-Masala-Soße <sup>7</sup>	9,90

# Suppen

- 1 **Delikate Linsensuppe**: Indische Art mit erlesenen Kräutern und indischen Gewürzen<sup>7,9,15,17</sup> **4,90**
- 2 **Tomatensuppe**: Schmackhafte Suppe nach spezieller Rezeptur, aus feinsten Kräutern und perfekt abgestimmter Gewürzmischung<sup>7,9,15,17</sup> **4,90**
- 3 **Sabzi-Suppe**: Gemüsesuppe mit indischen Gewürzen<sup>7,9,15,17</sup> **4,90**
- 4 **Murgh Suppe**: Hühnersuppe nach nordindischer Art, mit indischen Gewürzen<sup>7,9,15,17</sup> **4,90**
- 5 **Jingha Shorba**: Garnelensuppe nach südindischer Art<sup>2,7,9,15,17</sup> **5,90**

# Vorspeisen

- 6 **Papadam**: Hauchdünn gebackener und orientalisch gewürzter Linsenfladen **2,50**
- 7 **Aloo Prantha**: Knuspriges Fladenbrot gefüllt mit gewürzten Kartoffeln<sup>1,7</sup> **4,80**
- 8 **Keema Nan**: Nan gefüllt mit pikant gewürztem Lammhackfleisch<sup>1,7</sup> **4,90**
- 9 **Sabzi Pakora**: Gemüse der Saison gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl **5,50**
- 10 **Samosa**: Frittierte Teigtasche gefüllt mit gewürzten Kartoffeln und Erbsen<sup>1</sup> **5,90**
- 100 **Panir Pakora**: Frischer hausgemachter indischer Käse ( Panir ), gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl<sup>7</sup> **6,90**
- 11 **Piaz da Pakora**: Zwiebelringe kräftig gewürzt, gebacken, im Teigmantel aus Kichererbsenmehl **5,50**
- 12 **Khumba da Pakora**: Frische Pilze gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl **5,50**
- 13 **Bataun da Pakora**: Frische Auberginen gebacken im Kichererbsenmehl-Teigmantel **5,50**
- 14 **Mashli Pakora**: Fisch gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl<sup>4</sup> **6,50**
- 15 **Murg Pakora**: Hühnerbrustfilet gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl **6,50**
- 16 **Ralla Mila Pakora**: Gemischtes Gemüse, Fisch und Hühnerfleisch gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl<sup>4</sup> **6,50**
- 17 **Jingha Pakora**: Garnelen gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl<sup>2</sup> **10,50**

# Salate

- 18 **Hara-Bhara-Salat**: Kleiner gemischter Salat der Saison **4,90**
- 19 **Tomatensalat** **4,90**
- 20 **Kashmiri-Salat**: Gemischter Salat mit Tomaten und indischem Rahmkäse<sup>7</sup> **7,90**
- 21 **Tandoori-Chicken-Salat**: Köstlich gegrillte Hähnchenstücke, Paprika, Tomaten, Gurken und Zwiebeln **9,90**
- 22 **Jingha-Salat**: Großer Salat mit gegrillten Riesengarnelen aus dem original indischen Lehmofen<sup>2</sup> **10,90**

# Beilagen

- 23 **Tandoori Roti**: Fladen-Vollkornbrot im Tandoori-Ofen gebacken<sup>1</sup> **2,50**
- 24 **Mixed Pickles**: Früchte und Gemüse pikant und sauer eingelegt **2,50**
- 25 **Tandoori Naan**: Leichtes knusprig gebackenes Fladenbrot<sup>1</sup> **3,10**
- 26 **Butter Naan**: Leichtes knusprig in Butter gebackenes Fladenbrot<sup>1,7</sup> **3,10**
- 27 **Batura**: Frittiertes Ballonbrot aus Weizenmehl<sup>1</sup> **3,10**
- 28 **Garlic Naan**: Tandoori-Brot mit frischem Knoblauch<sup>1,7</sup> **3,90**
- 281 **Garlic Chili Naan**: Tandoori-Brot mit frischem Koriander & frischem grünen Chili<sup>1,7</sup> **4,10**
- 29 **Raita**: Gewürzter Joghurt mit Gurke, Tomate und Zwiebel<sup>7</sup> **4,90**
- 30 **Dahi Aloo**: Gewürzter Joghurt mit Kartoffeln<sup>7</sup> **4,90**



# Tandoori-Spezialitäten

Der Tandoori-Ofen ist ein Holzkohle geheizter Lehm-Backofen der indischer Küche. Im Gegensatz zu Backöfen in westlicheren Regionen wird ein Tandoor nicht von vorne sondern von oben mit Brennmaterial und zu backenden Lebensmittel bestückt. Der Tandoor dient unter anderem zum Backen von Fladenbrot wie Naan und Chapati, die dazu an die oberen heißen Seitenwänden gedrückt werden und nach dem Backen oft mit einem Feuerhaken wieder herausgezogen werden.

Alle Tandoori-Gerichte werden mit bestem indischen Basmati-Reis, Naan und Soße gereicht.

- 65 **Chicken Tikka:** Hähnchenbrustfilet, 24 Stunden in Spezialmarinade eingelegt und im Tandoor am Spieß gegrillt <sup>7,15</sup> **17,90**
- 66 **Chicken Tikka Hara Bhara:** Hähnchenbrustfilet, 24 Stunden in Spezialmarinade aus frischen grünen Kräutern eingelegt und im Tandoor am Spieß gegrillt, schmeckt nach Pfefferminz <sup>7,15</sup> **17,90**
- 67 **Boti-Kebab:** Lammfleisch, 24 Std. in Spezialmarinade eingelegt, im Tandoor am Spieß gegrillt <sup>7,15</sup> **18,90**
- 68 **„India Restaurant“ Shahi Tandoori:** Eine Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoori-Spezialitäten <sup>2,7,15</sup> **20,90**
- 69 **Jhinga Shahi Tikka:** Garnelen mariniert nach Art des Hauses, im Tandoor am Spieß gegrillt <sup>2,7,15</sup> **23,90**

## Menüs

### 148 Menü 1 : Tandoori Menü für 2 Personen ||| 67,90 €

#### Murgh Sorba:

Hühnersuppe nach nordindischer Art, pikant gewürzt <sup>7,9,17</sup>

#### Murgh Pakoras:

Hühnerfleisch gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl

#### Gemischter Salat

#### Tandoori:

Eine Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoori-Gerichten <sup>2,7,10,15</sup>

#### Sabzi Masala: <sup>7</sup>

Frisches gemischtes Gemüse nach nordindischer Art, serviert mit Basmatireis

#### Mango Tango <sup>7,16</sup> oder Verdauungsschnaps

### 149 Menü 2: Seafood Menü für 2 Personen ||| 72,90 €

#### Tomatensuppe:

Eine schmackhafte Suppe nach einem speziellen Rezept mit feinsten Kräutern und perfekt abgestimmter Gewürzmischung <sup>7,9,15,17</sup>

#### Fisch Pakoras:

Fischfilet in speziellem Teig ausgebacken <sup>4</sup>

#### Gemischter Salat

#### Mixed Seafood:

Eine Zusammenstellung frischer Meeresfrüchte gekocht in pikanter Soße, serviert mit Basmatireis - eine Spezialität des Hauses <sup>2</sup>

#### Aloo Channa Masala: <sup>7</sup>

Kichererbsen angerichtet mit Kräutern, Zwiebeln, Ingwer und Kartoffeln

#### Kulfi <sup>7,8</sup> oder Verdauungsschnaps

### 150 Menü 3: Royal Menü für 2 Personen ||| 67,90 €

#### Mulligatawny Shorba:

Delikate Linsencremesuppe nach nordindischer Art mit erlesenen Kräutern und milden indischen Gewürzen zubereitet <sup>7,9,15,17</sup>

#### Mix Pakora:

Fisch, Gemüse und Hühnerfleisch in einem Teigmantel aus Kichererbsenmehl frittiert <sup>4</sup>

#### Gemischter Salat:

#### India Mixed Grill Masala:

Von allen Tandoori-Köstlichkeiten etwas, mit einer speziellen „Sauce du Chef“ zubereitet, angerichtet mit Basmatireis aus Punjab <sup>2,7,10,15</sup>

#### Sabzi Curry: <sup>7</sup>

Gemüsecurry nach nordindischer Art

#### Kulfi <sup>7,8</sup> oder Verdauungsschnaps

### 151 Menü 4: Sabzi Menü für 2 Personen ||| 62,90 €

#### Sabzi Suppe:

Gemüsesuppe verfeinert mit indischen Gewürzen <sup>7,9,15,17</sup>

#### Sabzi Pakora:

Frische Gemüse der Saison, gebacken im Teigmantel aus Kichererbsenmehl

#### Gemischter Salat

#### Sabzi Mugal-e-Azam:

Frische Gemüse der Saison, angerichtet in feiner Cashewkernsoße, verfeinert mit verschiedenen indischen Gewürzen <sup>7,8</sup>

#### India Dal: <sup>7</sup>

Das traditionelle indische Linsengericht

#### Mango Tango <sup>7,16</sup> oder Verdauungsschnaps



# Vegetarische Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis aus Punjab serviert.

- 31 **Mattar Khumb:** Frische Champignons und grüne Erbsen in Sahnesoße, mit Indischer Käse gratiniert <sup>7</sup> **12,90**
- 32 **Sabzi Mugel-a-Azam:** Verschiedene frische Saisongemüse, angerichtet in feiner Cashewkern-Soße, mit Panir (frischer indischer Käse) und Obst <sup>7,8</sup> **12,90**
- 33 **Sabzi Bhuna:** Frische gemischte Gemüse in einer ausgewogenen pikanten Mischung aus verschiedenen Gewürzen, mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und grünem Paprika <sup>7</sup> **12,90**
- 34 **Palak Panir:** Frischer, leicht gebratener hausgemachter Indischer Käse, angerichtet mit Spinat und frisch gemahlene Gewürzen <sup>7</sup> **12,90**
- 35 **Aloo Chana Masala:** Kichererbsen mit frischen Kräutern, Zwiebeln, Ingwer und Kartoffeln <sup>7</sup> **12,90**
- 36 **Bhindi Masala:** Gartenfrisches Okragemüse mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und speziellen indischen Gewürzen <sup>7</sup> **12,90**
- 37 **„India Restaurant“ Dal:** Das traditionelle indische Gericht, zubereitet aus verschiedenen indischen Linsen, fein gehackten Zwiebeln und ausgesuchten Kräutern **12,90**
- 38 **Aloo Gobhi Bhuna:** Blumenkohlrischen und Kartoffeln gebraten mit fein gehackten Zwiebeln und frischen Kräutern <sup>7</sup> **12,90**
- 39 **Sabji Madras (scharf):** Frische Gemüse der Saison, zubereitet mit Spezialgewürzen, angerichtet in feiner Kokosnuss-Soße **12,90**

## Hähnchen-Gerichte

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis aus Punjab serviert.

- 40 **Chicken Korma oder Chicken Curry:** Hähnchenbrustfilet fein mariniert mit Spezialgewürzen, Obst, Panir (hausgemachter indischer Käse), Mandeln und Rosinen, angerichtet in milder Mandelsoße <sup>7,8</sup> **15,90**
- 41 **Chicken Palak:** Hähnchenbrustfilet mit Spinat, zubereitet mit erlesenen Gewürzen <sup>7</sup> **15,90**
- 42 **Chilly Chicken Masala:** Hähnchenbrustfilet scharf gewürzt, mit frischem Gemüse, Ingwer und Knoblauch, angerichtet nach Art der Hauses <sup>7</sup> **15,90**
- 43 **Chicken Kashmiri:** Ein Gericht aus der königlichen Mogulküche - Hähnchenbrustfilet in einer milden Soße aus Cashewkernen, Panir (indischer Käse) und feinen Gewürzen <sup>7</sup> **15,90**
- 44 **Chicken Bhuna:** Hähnchenbrustfilet in einer wohl ausgewogenen pikanten Mischung aus verschiedenen Gewürzen, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und grünem Paprika <sup>7</sup> **15,90**
- 45 **Chicken Mango:** Hühnerfleisch gebraten in einer exotischen Kombination aus Gewürzen, Knoblauch, Mango und Sahne <sup>7</sup> **15,90**
- 46 **Chicken Vindaloo:** Hähnchenbrustfilet zubereitet mit Spezialgewürzen, angerichtet mit Kartoffeln in feiner Kokosnuss-Soße, sehr scharf **15,90**
- 47 **Butter Chicken:** Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Butter, angerichtet in Tomatensoße <sup>7</sup> **15,90**

## Lamm-Gerichte

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis aus Punjab serviert.

- 48 **Bakra Curry Mugel-e-Azam:** Lammfleisch gekocht in einer Soße aus Cashewkernen und einer Mischung aus aromatischen Gewürzen, mit Panir (indischer Käse) und Obst <sup>7</sup> **16,90**
- 49 **Bakra Bhuna:** Lammfleisch in einer wohl ausgewogenen Mischung aus erlesenen Gewürzen, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Paprika <sup>7</sup> **16,90**
- 50 **Bakra Palak:** Lammfleisch mit Spinat und erlesenen Kräutern, nach Art des Hauses <sup>7</sup> **16,90**
- 51 **Bakra Vindaloo:** Zartes Lammfleisch zubereitet mit scharfen Spezialgewürzen und Kartoffeln, in feiner Kokosnuss-Soße, sehr scharf **16,90**
- 52 **Bakra Sabzi:** Raffiniert zubereitete Lammfleischwürfel, fein gewürzt, mit frischem Gemüse, angerichtet nach Art des Hauses <sup>7</sup> **16,90**
- 53 **Bakra Chilly Masala:** Zartes Lammfleisch scharf gewürzt, mit frischem Gemüse, Ingwer und Knoblauch, angerichtet nach Art des Hauses <sup>7</sup> **16,90**

## Fisch-Gerichte

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis aus Punjab serviert.

- 54 **„India Restaurant“ Meeresfrüchte Masala:** Eine Zusammenstellung köstlicher Meeresfrüchte mit einer Kräuter-Gewürz-Mischung, in einer ganz besonderen Soße gegart <sup>2</sup> **16,90**
- 55 **Mashli Bhuna:** Zanderfilet fein gewürzt, zubereitet mit Paprika, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und frischen Kräutern <sup>4,7</sup> **16,90**
- 56 **Goa Mashli Curry:** Zanderfilet mit abgestimmten Kräutern und Gewürzen, gebraten in einer milden Kokosnuss-Soße <sup>4,7</sup> **16,90**
- 57 **Chilly Mashli Masala:** Scharf gewürzter Fisch mit frischem Gemüse, Ingwer und Knoblauch, angerichtet nach Art des Hauses <sup>4,7</sup> **16,90**
- 58 **Prawn Curry:** Shrimps zubereitet mit einer Mischung aus verschiedenen Gewürzen, Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und Knoblauch <sup>2,7</sup> **16,90**

## Enten-Gerichte

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis aus Punjab serviert.

- 59 **Batakh Curry Mugel-e-Azam:** Entenfilet mit einer milden Soße aus Cashewkernen, mit Panir (hausgemachter indischer Käse), fein gewürzt <sup>7</sup> **17,90**
- 60 **Batakh Bhuna:** Entenfilet in einer wohl ausgewogenen Mischung aus erlesenen Gewürzen, mit Zwiebeln, Tomaten und grünem Paprika <sup>7</sup> **17,90**
- 61 **Batakh Palak:** Entenfilet mit Zwiebeln und Tomaten gebraten, gegart in einer aromatischen Gewürzmischung, angerichtet auf Blattspinat <sup>7</sup> **17,90**
- 62 **Batakh Jalfraise:** Entenfilet mit frischem Gemüse und Ingwer, in pikanter Soße <sup>7</sup> **17,90**
- 63 **Batakh Vindaloo:** Entenfilet mit Kartoffeln, scharf oder sehr scharf, in roter Kokosnuss-Soße **17,90**
- 64 **Batakh Chilly Masala:** Entenfilet gebraten mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch, serviert in einer (scharfen) roten Soße <sup>7</sup> **17,90**



# Tandoori-Spezialitäten des Hauses

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis aus Punjab serviert.

- 70 „India Restaurant“ **Tandoori Murgh Masala**: Hähnchenbrustfilet nach Art des Hauses, mariniert und im Tandoor gegrillt, zubereitet mit frischen Kräutern und auserlesenen indischen Gewürzen <sup>7,15</sup> **16,50**
- 71 „India Restaurant“ **Shahi Grill Masala**: Von allen Tandoori-Köstlichkeiten etwas, mit fein gehackten Zwiebeln, Tomaten, indischen Gewürzen und delikater Soße <sup>2,7,15</sup> **16,90**
- 72 „India Restaurant“ **Boti Kebab Masala**: Lammfleisch nach Art des Hauses, fein mariniert und im Tandoor gegrillt, angerichtet mit Obst, Panir (indischer Käse) und Mandeln, in milder Currysoße <sup>7,8,15</sup> **17,50**
- 73 „India Restaurant“ **Jhinga Masala**: Garnelen mild mariniert, im Tandoor am Spieß gegrillt, in würziger Soße <sup>2,7,15</sup> **21,50**

# Basmati-Reis-Spezialitäten des Hauses

- 74 „India Restaurant“ **Sabji Biryani**: Frisches Gemüse der Saison mit mild abgestimmten Gewürzen und Basmati-Reis, angerichtet mit Panir (indischer Käse), Mandeln und Rosinen, mit milder Moghul-Soße serviert <sup>7,8</sup> **15,50**
- 75 „India Restaurant“ **Murgh Biryani**: Hähnchenbrustfilet gegrillt, angerichtet mit Basmati -Reis und Safran, Panir (indischer Käse), Mandeln und gehackten Zwiebeln, mit feiner Soße serviert <sup>7,8</sup> **16,50**
- 76 „India Restaurant“ **Bakra Biryani**: Gebratenes und gewürztes Lammfleisch auf Safran-Reis, mit Mandeln, nach nordindischer Art <sup>7,8</sup> **16,90**
- 77 „India Restaurant“ **Biryani**: Lammfleisch, Hähnchenbrust und Shrimps, gebraten, mit feinen Gewürzen und Basmati-Reis, angerichtet mit Panir (indischer Käse), Mandeln und Kokosnuss, mit feiner Soße serviert <sup>2,7,8</sup> **17,90**
- 78 „India Restaurant“ **Jhinga Biryani**: Garnelen gegrillt, angerichtet mit Basmati-Reis und Safran, Panir (indischer Käse), Mandeln und gehackten Zwiebeln, mit feiner Soße <sup>2,7,8</sup> **18,90**

# Mithai Ghar Traumhafte Nachspeisen

- 79 **Mangocreme** <sup>7,16</sup> **4,90**
- 80 **Mango Tango**: Mango auf Vanilleeis <sup>7,16</sup> **4,90**
- 81 **Gulab Jamun**: Hausgemachte Grießbällchen, frittiert und in Honig-Rosenwasser eingelegt <sup>1,7,15</sup> **5,90**
- 82 **Kulfi**: Honigmilch halb gefroren, mit Mandeln und Pistazien <sup>7,8</sup> **5,90**



# Getränke

## Softdrinks

83	<b>Ginger Ale</b> <sup>15,18,19</sup>	0,2l	<b>3,20</b>
84	<b>Bitter Lemon</b> <sup>21</sup>	0,2l	<b>3,20</b>
85	<b>Tonic Water</b> <sup>21</sup>	0,2l	<b>3,20</b>
86	<b>Coca-Cola (Flasche)</b> <sup>15,16,18,19,20</sup>	0,33l	<b>3,50</b>
87	<b>Cola light (Flasche)</b> <sup>15,16,18,19,20</sup>	0,33l	<b>3,50</b>
88	<b>Sprite (Flasche)</b> <sup>16</sup>	0,33l	<b>3,50</b>
89	<b>Fanta (Flasche)</b> <sup>15,16</sup>	0,33l	<b>3,50</b>
90	<b>Mezzo-Mix (Flasche)</b> <sup>15,16,20</sup>	0,33l	<b>3,50</b>



## Indische Getränke & Säfte

91	<b>Mango Lassi (erfrischendes Joghurtgetränk)</b> <sup>7</sup>	0,2l / 0,4l	<b>2,90/5,50</b>
92	<b>Mangosaft</b>	0,2l / 0,4l	<b>2,90/5,50</b>
93	<b>Guavensaft</b>	0,2l / 0,4l	<b>2,90/5,50</b>
94	<b>Lycheesaft</b>	0,2l / 0,4l	<b>2,90/5,50</b>
95	<b>Lassi süß (hausgemachtes Joghurtgetränk)</b> <sup>7</sup>	0,4l	<b>3,90</b>
96	<b>Lassi sauer (Joghurt-Getränk mit indischen Gewürzen)</b> <sup>7</sup>	0,4l	<b>3,90</b>

## Wasser

97	<b>Stilles oder Mineral Wasser</b>	0,4l	<b>3,10</b>
98	<b>Flasche Wasser</b>	0,75l	<b>5,90</b>

## Schorle

99	<b>Apfelsaftschorle</b>	0,4l	<b>3,90</b>
100	<b>Traubensaftschorle</b>	0,4l	<b>3,90</b>
152	<b>Johannisbeerschorle</b>	0,4l	<b>3,90</b>
153	<b>Guavensaftschorle</b>	0,4l	<b>3,90</b>
154	<b>Mangosaftschorle</b>	0,4l	<b>3,90</b>
155	<b>Lycheesaftschorle</b>	0,4l	<b>3,90</b>



## Biere <sup>1</sup>

101	<b>Gold Ochsen Original</b>	0,5l	<b>4,10</b>
102	<b>Alkoholfreies Bier</b>	0,33l	<b>3,50</b>
103	<b>Indisches Bier ( Kingfisher )</b>	0,33l	<b>3,90</b>
104	<b>Radler</b>	0,5l	<b>4,10</b>
105	<b>Hefeweizen</b>	0,5l	<b>4,10</b>
106	<b>Kristallweizen</b>	0,5l	<b>4,10</b>
107	<b>Dunkles Weizen</b>	0,5l	<b>4,10</b>
108	<b>Alkoholfreies Hefeweizen</b>	0,5l	<b>4,10</b>
109	<b>Colaweizen oder Russ</b>	0,5l	<b>4,10</b>



## Weißweine <sup>12</sup> (Flasche)

110	<b>Pinot Grigio (Italien), trocken</b>	0,75l	<b>17,50</b>
112	<b>Chardonnay (Frankreich), trocken</b>	0,75l	<b>18,50</b>
114	<b>Indischer Weißwein, trocken</b>	0,75l	<b>19,80</b>

## Roseweine <sup>12</sup> (Flasche)

116	<b>Spätburgunder Weißherbst (Deutschland) QbA, halbtrocken</b>	1,0l	<b>21,50</b>
-----	--	------	--------------

## Rotweine <sup>12</sup> (Flasche)

118	<b>Merlot (Frankreich), trocken</b>	0,75l	<b>16,60</b>
119	<b>Chianti Piccine (Italien) DOC, trocken</b>	0,75l	<b>17,50</b>
122	<b>Indischer Rotwein, trocken</b>	0,75l	<b>19,80</b>

## Liefergebiete :

**Ab 25 €:** Blaubeuren, Gerhausen (kostenlose Lieferung)

**Ab 40 €:** Altental, Asch, Beiningen, Erstetten, Hessenhöfe, Pappelau, Schelklingen, Seißen, Sonderbuch, Sotzenhausen, Steigziegelhütte, Weiler, Weinenden (Lieferkosten 2,50 €)

**Ab 60 €:** Erbach, Laichingen, Berghülen, Machtolsheim, Blaustein (Lieferkosten 3,50 €) (Weitere Gebiete auf Nachfrage)

## Angaben der enthaltenen Allergene & Zusatzstoffe

Gerne bereiten wir Ihnen Ihr Gericht auch ohne diese Zusatzstoffe und Allergene zu. Sprechen Sie uns einfach an!

- 1 Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Dinkel oder Kamut)
- 2 Enthält Krebstiere und Erzeugnisse daraus
- 3 Enthält Eier und Erzeugnisse daraus
- 4 Enthält Fisch und Erzeugnisse daraus
- 5 Enthält Erdnüsse und Erzeugnisse daraus
- 6 Enthält Sojabohnen und Erzeugnisse daraus
- 7 Enthält Milch und Erzeugnisse daraus
- 8 Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse)
- 9 Enthält Sellerie und Erzeugnisse daraus
- 10 Enthält Senf und Erzeugnisse daraus
- 11 Enthält Sesamsamen und Erzeugnisse daraus
- 12 Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg pro kg oder Liter)
- 13 Enthält Lupine und Erzeugnisse daraus
- 14 Enthält Weichtiere und Erzeugnisse daraus
- 15 Enthält Farbstoffe
- 16 Enthält Antioxidationsmittel
- 17 Geschmacksverstärker
- 18 Säuerungsmittel
- 19 Enthält Süßungsmittel
- 20 Koffeinhaltig
- 21 Chininhaltig
- 22 Phosphat
- 23 Geschwärzt
- 24 Stickoxidul

Stand 01/2024. Für Druckfehler keine Haftung

