

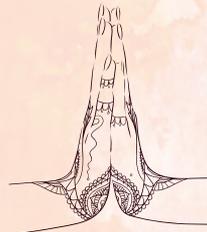
Indian culinary Arts Restaurant

# maṣāla-project

by Renut

# શપ્તાશ્વરત્તે





# Namaste

im Indian culinary Arts Restaurant *masala-project* by Renu

Schön, dass Sie bei uns sind!

Unsere Speisen vereinen die Vielfältigkeit der indischen Kultur. Wie beim Holi-Festival, einem Frühlingsfest mit viel Farbe und Tanz, bei dem sich die Menschen gegenseitig mit buntem Pulver bewerfen und das ganze Land zum Regenbogen wird, werden auch unsere Gerichte durch die verschiedenen Masalas geschmacklich bunt und vielfältig.

Wir haben für jeden Geschmack etwas anzubieten.

## HINWEIS!

Unsere Speisen können Sie in drei verschiedenen Schärfegraden bekommen:



Wenn Sie bei der Bestellung nichts angeben, servieren wir Ihnen das Gericht medium gewürzt.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Herzlichst, das Team vom

Indian culinary Arts Restaurant  
*masala-project*  
by Renu



## STARTERS

01

### SOUPS

– 01 Tomato Masala Soup	Curry-Tomatensuppe nach Art des Hauses	V (3)	4,50 €
– 02 Coconut Soup with Prawns	Cremige Kokosmilchsuppe mit Koriander, Knoblauch und rotem Chili, dazu Garnelen	(3+6)	5,90 €
– 03 Daal Soup	Linsensuppe mit Koriander und indischen Gewürzen	V (4)	4,50 €
– 04 Veggie Soup	Curry Gemüsesuppe	V (4)	4,50 €
– 05 Curry-Chicken Soup	Frische Suppe mit Hähnchenfleisch		4,50 €

02

### SNACKS

– 01 Renu's Chicken 65	In Ingwer-Zitronen-Marinade eingelegte, frittierte Hähnchenbrust *	(3)	9,90 €
– 02 Homemade Samosa	Zwei hausgemachte gebackene Teigtaschen mit würziger Gemüsefüllung *	VG (1+2)	5,90 €
– 03 Pakora	Pakora mit Gemüse-Mix aus Kartoffeln, Blumenkohl, Zucchini, Aubergine und Zwiebeln *	VG (3+4)	5,50 €
– 04 Paneer Pakora	Pakora mit indischem Weichkäse *	V (3+4)	6,50 €
– 05 Chicken Pakora	Pakora mit Hähnchenbrust *	(4)	6,50 €
– 06 Onion Bhaji	Zwiebeln im Kichererbsenmantel, knusprig frittiert *	GL+VG (4)	5,90 €
– 07 Baingan Pakora	Aubergine im Kichererbsenmantel, knusprig frittiert *	GL+VG (4)	5,90 €
– 08 Masala Aloo	Würziges Kartoffelcurry *	GL+VG (3)	5,50 €

\* wahlweise mit Minz-Joghurt-Soße, Senf-Mango-Soße oder Tamarinden Dip.





## SALADS

03

– <b>01 Hariyali Salad</b> (klein)	Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika und Karotten, *	<b>V</b> (3+10)	<b>4,00 €</b>
– <b>02 Hariyali Salad</b> (groß)	Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika und Karotten, *	<b>V</b> (3+10)	<b>7,90 €</b>
– <b>03 Chicken Tikka Salad</b>	Gemischter Salat mit saftig mariniertes Hähnchenbrust im Tandoor-Ofen gegrillt, *	(3+10)	<b>9,90 €</b>
– <b>04 Paneer Tikka Salad</b>	Gemischter Salat mit hausgemachtem indischen Frischkäse mariniert und im Tandoor-Ofen gegrillt, *	<b>V</b> (3+10)	<b>8,50 €</b>
– <b>05 Prawn Tikka Salad</b>	Gemischter Salat mit mariniertem Garnelenspieß aus dem Tandoor-Ofen, *	(5+10)	<b>11,50 €</b>

\* wahlweise mit Minz-Joghurt, Curry-Senf-Honig, Mango-Dressing oder Chili-Dressing





## NAAN | ROTI

04

### NAAN

Frische, hausgemachte indische Brote im originalen Tandoor-Ofen gebacken

- 01 Plain Naan	Klassisches Naanbrot	V	(1+2+3)	3,00 €
- 02 Butter Naan	Mit Butter verfeinert	V	(1+2+3)	3,50 €
- 03 Garlic Naan	Mit Butter und Knoblauch verfeinert	V	(1+2+3)	3,90 €
- 04 Cheese Naan	Mit Käse	V	(1+2+3)	4,50 €
- 05 Veggie Naan	Mit frischem Mischgemüse	V	(1+2+3)	3,90 €
- 06 Paneer Naan	Mit hausgemachtem, indischem Weichkäse	V	(1+2+3)	4,50 €
- 07 Kashmiri Sweet Naan	Mit getrockneten Früchten und Nüssen	V	(1+2+3+7+8+9)	5,50 €
- 08 Tandoori Roti	Vollkornfladenbrot aus dem Tandoor-Ofen	VG	(2)	3,20 €
- 09 Chicken Naan	Mit Hähnchenfleisch		(1+2+3)	4,50 €





## DISHES

05

### TANDOORI DISHES

24h mariniert, im traditionellen Tandoor-Ofen gegrillt und auf heißer Platte serviert

- 01 Tandoori Veg Platter	Sehr scharfe Currysoße mit Chilischoten und Kokosmilch	<b>VG</b>	<b>14,50 €</b>
- 02 Tandoori Paneer	Hausgemachter indischer Frischkäse mit Paprika und Zwiebeln, pikant mariniert	<b>V</b> (3+1)	<b>15,90 €</b>
- 03 Chicken Tikka	Gegrilltes Hähnchenfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Chilischoten und Joghurt-Marinade	(4)	<b>14,50 €</b>
- 04 <del>Reis</del> Lemon Ginger Prawns	Gegrillte Garnelen in einer Zitronen-Ingwer-Marinade	(6)	<b>17,90 €</b>
- 05 Lamb Tikka	Gegrilltes Lamm in einer Zitronen-Ingwer-Marinade		<b>16,50 €</b>
- 06 Tandoori-All in one Platter	Für eine Person mit Garnelen, Lamm, Hähnchen und Gemüse	(10)	<b>18,90 €</b>
- 07 Tandoori-All in one Platter	Für zwei Personen mit Garnelen, Lamm, Hähnchen und Gemüse	(10)	<b>30,90 €</b>

06

### BIRYANI RICE DISHES

Traditionell gebratene Reisgerichte garniert mit Cashews, Rosinen, Mandeln und Korianderblätter

- 01 <del>Reis</del> veggie Biryani	Sanft gegarter Gewürzreis mit saisonalem Gemüse	<b>VG</b> (8+9+10)	<b>11,90 €</b>
- 02 Chicken Biryani	Sanft gegarter Gewürzreis mit gegrilltem Hähnchen	(8+9+10)	<b>13,90 €</b>
- 03 Lamm Biryani	Sanft gegarter Gewürzreis mit gegrilltem Lamm	(7+10)	<b>13,90 €</b>
- 04 Scampi Biryani	Sanft gegarter Gewürzreis mit Riesengarnelen	(6+10)	<b>15,90 €</b>





## VEGETARIAN / VEGAN DISHES

07

Serviert wahlweise mit Reis oder Naan

– 01	<b>Renu's Tadka Dal</b>	Gelbe Currylinsen nach Hausrezept	<b>V</b>	<b>12,50 €</b>
– 02	<b>Daal Makhani</b>	Indische Berglinsen in gewürzter Butter geschwenkt	<b>V</b>	<b>12,50 €</b>
– 03	<b>Veg-Mix Butter Masala</b>	Gemüsemix mit „der Königin der Soßen“, einer besonders cremigen Curry-Cashew-Soße mit Tomaten und Bockshornkleblättern	<b>V</b> (4+7)	<b>12,50 €</b>
– 04	<b>Veg-Mix Korma</b>	Gemüsemix mit sehr milder Curry-Sahnesoße verfeinert mit Kurkuma, Tomaten, Mandeln und Kokosnuss	<b>V</b> (3+7)	<b>12,50 €</b>
– 05	<b>Veg-Mix Palak</b>	Gemüsemix mit pikant gewürztem Spinat mit Rahm	<b>V</b> (3)	<b>12,50 €</b>
– 06	<b>Veg-Mix Tikka Masala</b>	Gemüsemix an einer Currysoße mit gebräunten Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen	<b>VG</b> (6+1)	<b>12,50 €</b>
– 07	<b>Veg-Mix Vindaloo</b>	Gemüsemix in einer scharfen Currysoße mit Chilischoten, Kartoffeln und Gewürzen	<b>V</b>	<b>12,50 €</b>
– 08	<b>Tofu Butter Masala</b>	Tofu mit „der Königin der Soßen“, einer besonders cremigen Curry-Cashew-Soße mit Tomaten und Bockshornkleblättern	<b>V</b> (7)	<b>13,50 €</b>
– 09	<b>Tofu Korma</b>	Tofu mit sehr milder Curry-Sahnesoße verfeinert mit Kurkuma, Tomaten, Mandeln und Kokosmilch	<b>V</b> (3+4+7)	<b>13,50 €</b>
– 10	<b>Tofu Palak</b>	Tofu mit pikant gewürztem Spinat	<b>VG</b> (3)	<b>13,50 €</b>
– 11	<b>Tofu Tikka Masala</b>	Gemüsemix an einer Currysoße mit gebräunten Zwiebeln, Tomaten, Gewürzen und Tofu	<b>VG</b> (3+1)	<b>13,50 €</b>
– 12	<b>Tofu Vindaloo</b>	Tofu in einer sehr scharfen Currysoße mit Chilischoten, Kartoffeln und Gewürzen	<b>VG</b> (3)	<b>13,50 €</b>
– 13	<b>Aloo Palak</b>	Kartoffelspeise mit pikant gewürztem Spinat	<b>VG</b> (3+1)	<b>12,50 €</b>
– 14	<b>Aloo Gobi</b>	Traditionell nordindisches Gericht mit gebratenen regionalen Kartoffeln und Blumenkohl	<b>VG</b>	<b>13,50 €</b>
– 15	<b>Channa Masala-Kabuli</b>	Kichererbsen in einer delikaten Kräutersoße	<b>VG</b> (10)	<b>12,50 €</b>
– 16	<b>Baingan Bharta Tandoori</b>	Gegrillte Aubergine mit Curry verfeinert	<b>VG</b> (10)	<b>13,50 €</b>
– 17	<b>Bhindi Masala</b>	Frische, scharf angebratene Curry-Okraschoten (saisonal)	<b>VG</b> (10)	<b>8,90 €</b>





## SHRIMP DISHES / LAMB DISHES

08

### SHRIMP DISHES

– 01	<b>Shrimp Korma</b>	Sehr milde Curry-Sahnesoße mit Kurkuma, Tomaten, Mandeln und Kokosnuss	(3+5+8+9)	<b>15,90 €</b>
– 02	<b>Shrimp Butter-Masala</b>	Die Königin unter den Soßen, besonders cremige Curry-Cashew-Soße mit Tomaten und Bockshornkleeblättern	(3+5+8+9)	<b>15,90 €</b>
– 03	<b>Shrimp Palak</b>	Pikant gewürzter Spinat mit Rahm	(3+5+6)	<b>15,90 €</b>
– 04	<b>Shrimp Tikka Masala</b>	Currysoße mit gebräunten Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen	(5+6)	<b>15,90 €</b>
– 05	<b>Shrimp Vindaloo</b>	Sehr scharfe Currysoße mit Chilischoten, Kartoffeln und Gewürzen	(5+6)	<b>15,90 €</b>
– 06	<b>Shrimp Dhaiwala</b>	Garnelen mit leckerer Joghurtsoße und Gewürzen	(3+5+6+10)	<b>15,90 €</b>

09

### LAMB DISHES

– 01	<b>Lamb Korma</b>	Sehr milde Curry-Sahnesoße mit Kurkuma, Tomaten, Mandeln und Kokosnuss	(3+8+9)	<b>16,90 €</b>
– 02	<b>Lamb Butter-Masala</b>	Die Königin unter den Soßen, besonders cremige Curry-Cashew-Soße mit Tomaten und Bockshornkleeblättern	(3+8+9+10)	<b>16,90 €</b>
– 03	<b>Lamb Palak</b>	Pikant gewürzter Spinat mit Rahm	(3)	<b>16,90 €</b>
– 04	<b>Lamb Tikka Masala</b>	Currysoße mit gebräunten Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen	(3)	<b>16,90 €</b>
– 05	<b>Lamb Vindaloo</b>	Sehr scharfe Currysoße mit Chilischoten, Kartoffeln und Gewürzen	(3)	<b>16,90 €</b>
– 06	<b>Lamb Madras</b>	Geschmortes Lammragout in scharfer Madras Soße aus Koriandersamen, Bockshornklee und Champignons	(9+10)	<b>16,90 €</b>
– 07	<b>Lamb Jalfrezi</b>	Traditionelles rotes Lammcurry aus Westbengalen mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten	(10)	<b>16,90 €</b>
– 08	<b>Lamm Kadhai / Bhuna</b>	Gegrillte Lammfiletstückchen mit pikanter Marinade	(3+6+10)	<b>16,90 €</b>

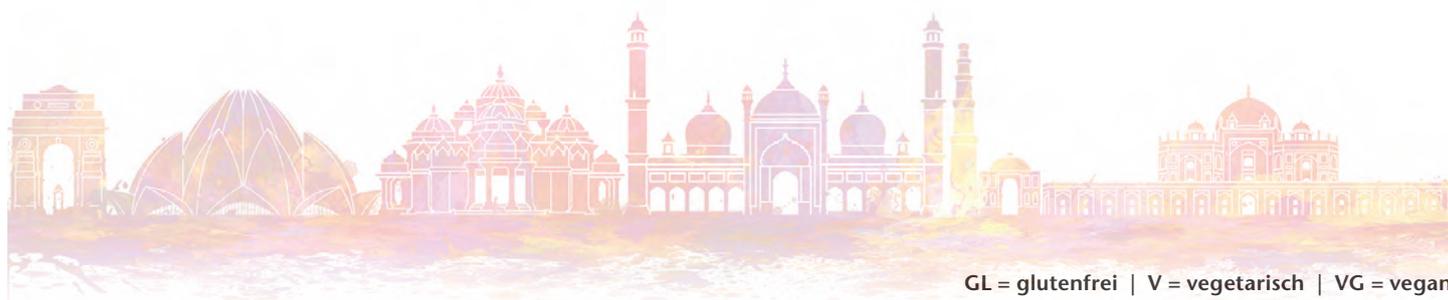




## CHICKEN DISHES

10

– 01	<b>Renu's Spicy Chicken Kadhai / Bhuna</b>	Nordindisches Hühnchencurry mit Renu's 21 Spezialgewürzen	(3)	<b>14,90 €</b>
– 02	<b>Chicken Korma</b>	Sehr milde Curry-Sahnesoße mit Kurkuma, Tomaten, Mandeln und Kokosnuss	(3+8+9)	<b>13,90 €</b>
– 03	<b>Chicken Butter-Masala</b>	Die Königin unter den Soßen, besonders cremige Curry- Cashew-Soße mit Tomaten und Bockshornkleeblättern	(3+8+9)	<b>13,90 €</b>
– 04	<b>Chicken Palak</b>	Pikant gewürzter Spinat mit Rahm	(3)	<b>13,90 €</b>
– 05	<b>Chicken Tikka Masala</b>	Currysoße mit gebräunten Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen	(3)	<b>13,90 €</b>
– 06	<b>Chicken Vindaloo</b>	Sehr scharfe Currysoße mit Chilischoten, Kartoffeln und Gewürzen	(3)	<b>13,90 €</b>
– 07	<b>Chicken Madras</b>	Scharfes rotes Hühnchencurry mit gerösteten Chilis und Champignons	(1+6+10+11)	<b>14,50 €</b>
– 08	<b>Chicken Hydrabadi</b>	Original Rezeptur aus Hyderabad: Hühnchencurry mit frischer Minze, Koriander, Chili und Kokosnussmilch	(10+11)	<b>14,50 €</b>
– 09	<b>Chicken Curry</b>	Hühnchen in fruchtig-scharfer Zwiebel-Ingwersoße		<b>14,50 €</b>
– 10	<b>Chicken Jalfrezi</b>	Traditionelles rotes Hühnchencurry aus Westbengalen mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten	(3)	<b>13,90 €</b>
– 11	<b>Chicken Dhaiwala</b>	Zarte Hähnchenbrust mit leckerer Joghurtsoße und Gewürzen	(3+10)	<b>14,50 €</b>
– 12	<b>Chicken Mango Renu's Homestyle</b>	Zarte Hähnchenbrust mit Mangosoße nach Art des Hauses		<b>14,50 €</b>





## PANEER DISHES

indischer Weichkäse in verschiedenen Variationen

11

– 01	<b>Shahi Paneer</b>	Paneer in einer sehr milden Curry-Sahnesoße mit Kurkuma, Tomaten, Mandeln und Kokosnuss	<b>V</b> (3+8+9)	<b>13,90 €</b>
– 02	<b>Paneer Butter Masala</b>	Paneer in besonders cremiger Curry-Cashew-Soße mit Tomaten und Bockshornkleeblättern	<b>V</b> (3+8+9)	<b>13,90 €</b>
– 03	<b>Paneer Palak</b>	Paneer mit pikant gewürztem Spinat mit Rahm	<b>V</b> (3)	<b>13,90 €</b>
– 04	<b>Paneer Tikka Masala</b>	Paneer in Currysoße mit gebräunten Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen	<b>V</b> (3)	<b>13,90 €</b>
– 05	<b>Paneer Vindaloo</b>	Paneer in sehr scharfer Currysoße mit Chilischoten, Kartoffeln und Gewürzen	<b>V</b> (3)	<b>13,90 €</b>

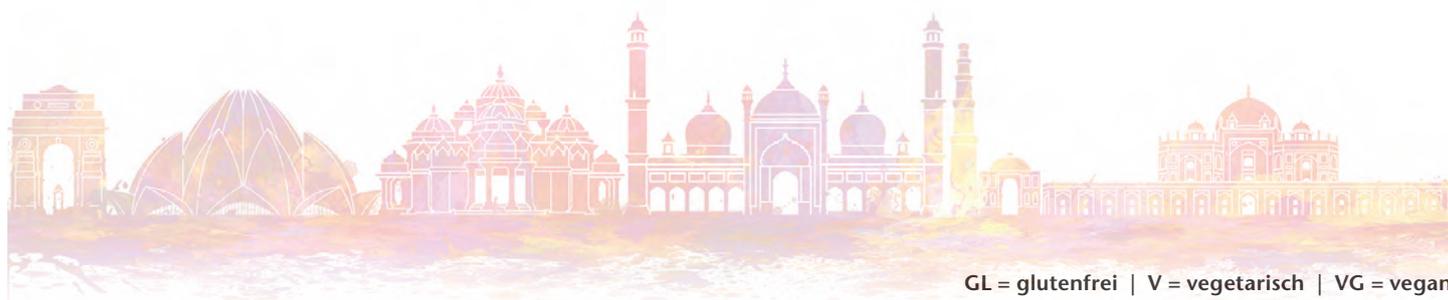




## SIDE DISHES

12

– 01 Raita plain	Kräuter-Gewürz Joghurt, Gurken, Zwiebeln und Tomaten	V (3)	3,90 €
– 02 Raita Madras	Joghurtdip mit Chili, Gurken und Zwiebeln	V (3)	4,50 €
– 03 Raita Boondi	Joghurtdip mit Backerbsen aus Kichererbsenmehl	V (3+4)	4,50 €
– 04 Rice plain	Portion Basmati-Himalayan Reis	VG	4,50 €
– 05 Jeera-Rice	Portion Reis mit Kreuzkümmel verfeinert	VG	4,50 €
– 06 Kokos-Reis	Portion Reis mit Kokosnuss, Mandeln und Rosinen	VG (4+7)	4,90 €
– 07 Mango Chutney	Cremige, scharf-pikante Mangofrucht-Soße	VG (3+10)	2,50 €
– 08 Mixed Pickles	Verschiedene scharf eingelegte Gemüwestücke	VG	2,50 €
– 09 Papadam	Knusprige dünne Chips aus dem Mehl gelber Moong-Linsen	VG (3+4)	2,00 €
– 10 Korma-Base	Sehr milde Curry-Sahnesoße mit Kurkuma, Tomaten, Mandeln und Kokos	V (3+8+9)	4,90 €
– 11 Butter-Masala-Base	Die Königin unter den Soßen, besonders cremige Curry-Cashew-Soße mit Tomaten und Bockshornkleeblättern	V (3+8+9)	4,90 €
– 12 Tikka-Masala-Base	Currysoße mit gebräunten Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen	V (3+8+9)	4,90 €
– 13 Vindaloo-Base	Sehr scharfe Currysoße mit Chilischoten, Kartoffeln und Gewürzen	V (3+8+9)	4,90 €
– 14 Mango-Base	Fruchtige Mangosoße	V (3+8+9)	4,90 €





## DESSERTS

13

- 01	<b>Mango Dream</b>	Mangopüree mit Kokosmilch, garniert mit Mandelblättchen und Kokosraspeln	<b>VG</b> (3+7+8)	<b>3,90 €</b>
- 02	<b>Gulab Jamun</b>	Hausgemachte, süße Quarkbällchen in Honig-Rosensirup	<b>V</b> (1+3)	<b>4,90 €</b>
- 03	<b>Carrot Halwa</b>	Traditionelle nordindische Süßspeise aus geraspelten Möhren, Mandeln und Kardamom	<b>VG</b> (3+8)	<b>3,00 €</b>

### LEGENDE ZUSATZSTOFFE / ALLERGENE

Nr	Zusatzstoff	Nr	Zusatzstoff
1	Weizen / Gluten	a	mit Konservierungsstoff
2	Glutenhaltiges Getreide-Erzeugnisse	b	mit Farbstoff
3	Milch und Milcherzeugnisse	c	mit Antioxidationsmittel
4	Hülsenfrüchte	e	mit Süßungsmittel Cyclamat
5	Fisch und Fischerzeugnisse	f	mit Süßungsmittel Aspartam
6	Krebstier und Krebstiererzeugnisse	g	mit Süßungsmittel Acesulfam
7	Schalenfrüchte (Baumnüsse)	h	mit Phosphat
8	Mandel	j	chininhaltig
9	Cashewnüsse	k	koffeinhaltig
10	Senf	l	mit Geschmacksverstärker
11	Soja	m	Guarkernmehl





## GETRÄNKE

20

### SOFTDRINKS

- 01	<b>Coca-Cola</b> (b+k)		4,20 €	0,4 l
- 02	<b>Coca-Cola</b> (b+k)		2,90 €	0,2 l
- 03	<b>Coca-Cola Light</b> (b+e+f+g+h)		4,20 €	0,4 l
- 04	<b>Coca-Cola Light</b> (b+e+f+g+h)		2,90 €	0,2 l
- 05	<b>Fanta</b> (b+c)		4,20 €	0,4 l
- 06	<b>Fanta</b> (b+c)		2,90 €	0,2 l
- 07	<b>Sprite</b>		4,20 €	0,4 l
- 08	<b>Sprite</b>		2,90 €	0,2 l
- 09	<b>Bitter Lemon</b> (c+j)		2,90 €	0,2 l
- 10	<b>Ginger Ale</b> (c+j)		2,90 €	0,2 l
- 11	<b>Indian Tonic Water</b> (c+j)		2,90 €	0,2 l
- 12	<b>Mango Eistee</b>		5,50 €	0,4 l
- 13	<b>Mango Eistee</b>		2,90 €	0,2 l
- 14	<b>Fruchtsäfte</b>	Apfel, Mango, Ananas, Maracuja	2,90 €	0,2 l
- 15	<b>Fruchtschorlen</b>	Apfel, Mango, Ananas, Maracuja	2,90 €	0,2 l
- 16	<b>Selters Classic</b>		6,50 €	0,75 l
- 17	<b>Selters Classic</b>		2,90 €	0,25 l
- 18	<b>Selters still</b>		6,50 €	0,75 l
- 19	<b>Selters still</b>		2,90 €	0,25 l





## NON-ALCOHOLIC / BEERS

### 21 HOMEMADE INDIAN NON-ALCOHOLIC DRINKS

- 01 Renu's Shikanji	Frischer Limettensaft mit Soda, süß	4,20 €	0,4 l
- 02 Renu's Shikanji	Frischer Limettensaft mit Soda, salzig	4,20 €	0,4 l
- 03 Mango-Lassi (3)	Indisches Joghurtgetränk mit Mango, süß	4,20 €	0,4 l
- 04 Lassi (3)	Indisches Joghurtgetränk, Masala, salzig	4,20 €	0,4 l

### 22 BEERS

- 01 Warsteiner Pils	Vom Faß	4,80 €	0,5 l
- 02 Warsteiner Pils	Vom Faß	2,90 €	0,3 l
- 03 Warsteiner	Aus der Flasche, alkoholfrei	2,90 €	0,33 l
- 04 Warsteiner Brewers Gold	Vom Faß	4,80 €	0,5 l
- 05 Warsteiner Brewers Gold	Vom Faß	2,90 €	0,3 l
- 06 König Ludwig Weißbier	Aus der Flasche, alkoholfrei	4,80 €	0,5 l
- 07 König Ludwig Weißbier	Aus der Flasche	4,50 €	0,5 l
- 08 Kingfisher Premium Lagerbier	Aus der Flasche	3,50 €	0,33 l





## WINES

23

### WHITE WINES

– 01 Grauburgunder	Trockener Weißwein. Weingut A. Diehl, Pfalz	7,50 €	0,2 l
– 02 Riesling	Trockener Weißwein. „Alte Reben“ Weingut Carl Loewen, Mosel	8,90 €	0,2 l
– 03 Chardonnay	Trockener Weißwein. Weingut Hörner, Pfalz	5,50 €	0,2 l
– 04 Gewürztraminer	Lieblicher Weißwein. Weingut C. Hartmann, Pfalz	4,90 €	0,2 l
– 05 Indischer Sauvignon Chenin Blanc	Trockener Weißwein. Weingut Sula, Nashik, Indien	7,90 €	0,2 l
– 06 Indischer Sauvignon Chenin Blanc	Trockener Weißwein. Weingut Sula, Nashik, Indien	29,00 €	0,75 l

### RED WINES

– 07 Merlot	Trockener Rotwein. Languedoc-Rousillion, Frankreich	4,90 €	0,2 l
– 08 Spätburgunder	Trockener Rotwein. Weingut Hörner, Pfalz	8,90 €	0,2 l
– 09 Indischer Shiraz	Trockener Rotwein. Weingut Sula, Nashik, Indien	7,90 €	0,2 l
– 10 Indischer Sauvignon Blanc	Trockener Rotwein. Weingut Sula, Nashik, Indien	29,00 €	0,75 l

### ROSÉ WINES

– 11 Rosé Cuvée aus Sauvignon, Merlot und Spätburgunder	Trockener Roséwein. Weingut Hannah Iberer, Pfalz, Weinlinie „Ruhrpottprinzessin“	7,90 €	0,2 l
– 12 Rosé Cuvée aus Sauvignon, Merlot und Spätburgunder	Trockener Roséwein. Weingut Hannah Iberer, Pfalz, Weinlinie „Ruhrpottprinzessin“	29,00 €	0,75 l
– 13 Sula Rosé	Toll zu Geflügel und pikanten Gerichten, fruchtig und reich an Aromen von Geißblatt und frischen Erdbeeren	7,90 €	0,2 l
– 14 Sula Rosé	Toll zu Geflügel und pikanten Gerichten, fruchtig und reich an Aromen von Geißblatt und frischen Erdbeeren	29,00 €	0,75 l





## APERTIFS

24

– 01 Jahrgangssekt „Mumm“	Weiß / Rosé	8,00 €	0,2 l
– 02 Jahrgangssekt „Mumm“	Weiß / Rosé	24,90 €	0,75 l
– 03 Champagner „VEUVE CLICQUOT YELLOW LABEL“		75,00 €	0,375 l
– 04 Sonis Melon Spritz	Sekt, Melonenlikör, Limette, Soda	6,90 €	4 cl
– 05 Aperol Spritz	Sekt, Aperol, Soda	6,90 €	4 cl
– 06 Hugo	Sekt, Holunder, Limette, Soda	6,90 €	4 cl
– 07 Lillet Wild Berry	Lillet, Schweppes Wild Berry	4,90 €	4 cl
– 08 Royal Blood	Sekt, Granatapfel, Erdbeere	5,50 €	4 cl





## SPIRITS

25

### GIN

- 01 Bombay Sapphire	London Dry, botanic infused, multidestilliert	2,90 €	2 cl
- 02 Puerto de Indias Strawberry	Fruchtig	3,90 €	2 cl
- 03 Opahr Oriental Gin	Würzige Note	4,90 €	2 cl
- 04 Craft Gin	Mit sieben indischen Botanicals angereichert	5,90 €	2 cl
- 05 Tanqueray Rangpur Gin	Mit Limonensaft	3,90 €	2 cl

26

### RUM

- 01 Bacardi Gold		4,50 €	2 cl
- 02 Old Monk	Indian Import	3,90 €	2 cl

27

### VODKA

- 01 Absolut		2,50 €	2 cl
- 02 Absolut Mango		3,90 €	2 cl
- 03 Grey Goose		5,90 €	2 cl





28

WHISKY

- 01 Jack Daniels	4,90 €	4 cl
- 02 Johnnie Walker Black Label	6,90 €	4 cl
- 03 Glenmorangie, 10 years	8,00 €	4 cl
- 04 Single Malt	8,00 €	4 cl
- 05 Amrut, Indian Single Malt	8,00 €	4 cl

29

TEQUILA

- 01 Sierra Tequila	4,00 €	4 cl
- 02 Patron Silver	4,50 €	4 cl

30

LIKÖRE

- 01 Mangolikör	4,50 €	4 cl
- 03 Pfirsichlikör	4,50 €	4 cl

31

DIGESTIFS

- 01 Ramazzotti	4,50 €	4 cl
- 02 Jägermeister (original, Hot Ginger)	4,50 €	4 cl
- 03 Mango Edelbrand	3,90 €	2 cl
- 04 Kokos Edelbrand	3,90 €	2 cl





## COFFEE / TEA / COCOA

32

### BIO VIDA COFFEE BY TCHIBO

- 01 Espresso		2,50 €
- 02 Café crème		2,90 €
- 03 Latte Macchiato		3,50 €
- 04 Cappuccino		3,50 €

### TEA

- 06 Indischer Masala Chai	Getränk aus Schwarztee, Milch, Zucker und einer Gewürzmischung	3,90 €
- 07 Pure Tee fine Selection	Kamille, Pfefferminz, Grün, Schwarz, Bio Sencha, Orange Kurkuma, Himbeere/Hibiskus	2,50 €

### COCOA

- 08 Pure Kakao	Fein cremig	2,70 €
-----------------	-------------	--------

### LEGENDE ZUSATZSTOFFE / ALLERGENE

Nr	Zusatzstoff	Nr	Zusatzstoff
1	Weizen / Gluten	a	mit Konservierungsstoff
2	Glutenhaltiges Getreide-Erzeugnisse	b	mit Farbstoff
3	Milch und Milcherzeugnisse	c	mit Antioxidationsmittel
4	Hülsenfrüchte	e	mit Süßungsmittel Cyclamat
5	Fisch und Fischerzeugnisse	f	mit Süßungsmittel Aspartam
6	Krebstier und Krebstiererzeugnisse	g	mit Süßungsmittel Acesulfam
7	Schalenfrüchte (Baumnüsse)	h	mit Phosphat
8	Mandel	j	chininhaltig
9	Cashewnüsse	k	koffeinhaltig
10	Senf	l	mit Geschmacksverstärker
11	Soja	m	Guarkernmehl

