

Indisches Restaurant
&
Tandoori Spezialitäten

Wilhelmstraße 52
55743 Idar - Oberstein

E-mail: tasteofindia.oberstein@gmail.com

Tel: 06781-21 77 822

Öffnungszeiten:

Mittwoch Ruhetag

Montag - Sonntag:

11:00 - 14:30 & 17:00 - 21:30 Uhr

tasteofindia-idar-oberstein.de

Herzlich Willkommen in unserem Restaurant

Sehr verehrte Gäste,
herzlich Willkomen in unserem Restaurant. Neben verschiedenen Suppen, Vorspeisen und Salate finden Sie verschiedenste Hauptgerichte auf unserer Speisekarte. Außerdem bieten wir ausgesuchte Cocktails und typisch indische Desserts an.

Teilen Sie uns bitte Sonderwünsche mit, wenn Sie ein Gericht z. B. gerne weniger scharf zubereitet haben möchten. Auch für Anregungen Ihrerseits zur Verbesserung des Services sind wir offen und dankbar.

Wir verwenden hochwertige und ausgesuchte Lebensmittel sowie frische Kräuter und original indische Gewürze, die den Gerichten eine intensive Schärfe und aromatische Würze verleihen.

Suppen / Soups

1 **Mulligatwany Soup** **4,50**
Linsensuppe nach südindischer Art mit leichten Gewürzen/
Lentil soup with mild spices South Indian Style



2 **Hühnersuppe** / *Chicken Soup* **4,50**

3 **Tomatensuppe** / *Tomato Soup* **4,50**

4 **Gemüsesuppe** / *Veg. Soup* **4,50**

Vorspeisen Veggie / Starters



10 **Papadam (2 Stück serviert mit Chutney)** **2,50**
Geröstete dünne Linsenmehlwaffeln/
Crispy fresh wafers made of lentil flour

11 **Samosa (2 Stück serviert mit Chutney)** **5,50**
gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln und Erbsen, frittiert/
Potato and green peas filled patties

12 **Pakora mit Chutney** **5,90**
verschiedene Gemüse in Kichererbsenteig, frittiert/
Deep fried vegetables in gram flour

13 **Manchurian** **7,50**
Gemüsebällchen in einer Süß-Sauer-Currysauce(g)

14 **Aloo Tikki** **7,50**
Kartoffeln, Zwiebel, hausgemachter Käse(g), Koriander
und verschiedene Gewürze in einer Sauce

15 **Channa Samosa** **7,50**
Samosa mit Kichererbsen in einer Sauce(g)

16 **Channa Puree** **7,50**
Kichererbsen gekocht mit verschiedenen Gewürzen,
mit frittiertem Brot(a)

17 **Gemischte Vegetarische** Vorspeisenplatte/ (2 Personen) **12,50**
Mixed Entrees Veg.

18 **Gemischte Non Vegetarische** Vorspeisenplatte/ **14,90**
(für 2 Personen)
Mixed Entrees Non. Veg.

Vorspeisen non Veggie / Starters

25 Paneer Pakora **6,90**
Frischer hausgemachter Käse[(g)]
in Kichererbsenteig, frittiert/
Deep fried fresh cheese in gram flour

26 Chicken Pakora **7,50**
Eingelegte Hühnerfleischstücke
in Kichererbsenteig, frittiert/
Marinated boneless chicken
in gram flour and deep-fried

27 Fisch Pakora **7,90**
Fischfilet[(d)] in Kichererbsenteig, frittiert/
Marinated fish in gram flour and deep-fried

28 Onion Bhaji **5,50**
Zwiebelringe in gewürztem
Kichererbsenteig, frittiert/
Onion rings fried in gram flour

29 Chicken Seekh Kebab **12,90**
Saftiges Hähnchenhackspießchen aromatisch
gewürzt im Tandoor gegrillt





Salate / Salads



40 **Frischer gemischter Salat/** *Fresh mixed Salad* **5,90**

41 **Tandoori Salat** **9,90**
Frischer gemischter Salat mit gegrillten Hänchenstücken/
Fresh mixed salad with grilled marinated boneless chicken

42 **Paneer Salat** **8,90**
Frischer gemischter Salat mit hausgemachtem Frischkäse[(g)]/
Fresh mixed salad with fresh homemade cheese

43 **Punjabi Salat** **5,50**
Tomaten, Gurken, Zwiebeln und grüne Chillis/
Tomatoes, cucumber, onions and green chillies

44 **Prawn Salat** **9,90**
Gemischter Salat mit gebratenen Garnelen[(b)]/
Fresh mixed salad with prawns

Thali Platte / Plate



55 **Veg. Thali** **14,00**
2 verschiedene Gemüsesorten
mit Basmati-Reis, Raita[(g)]
und indisches Fladenbrot[(a)]

56 **Non-Veg. Thali** **16,50**
Lammcurry, Chicken Vindaloo, Basmati-Reis,
Raita[(g)] und indisches Fladenbrot[(a)]

Biryanis

Reisgerichte - Rice Specialities

65 **Chicken Biryani** **13,90**
Basmati-Reis mit feinen Gewürzen, Hühnerfleischstücken,
Rosinen, Mandeln und Safran zubereitet/
Basmati rice prepared with spices of chicken, exotic spices, raisins, almonds and saffron

66 **Lamm Biryani** **16,50**
Basmati-Reis mit exotischen Gewürzen, Lammfleischstücken,
Rosinen, Mandeln und Safran zubereitet/
Basmati rice prepared with pieces of lamb, exotic spices, almonds, Raisin and Saffron

67 **Jingha Biryani** **16,90**
Garnelen[(b)] gedünstet mit Basmati Reis, exotischen Gewürzen, Mandeln, Rosinen und Safran/
Basmati rice steamed with Prawns, exotic spices, almonds, raisins and saffron



68 **Vegetable Biryani** **11,90**
Basmati Reis mit frischem Gemüse, Mandeln, Rosinen und Safran/ *Basmati rice prepared with fresh vegetables, almonds, raisins and saffron*

Tandoori Spezialitäten / Tandoori Dishes

Serviert mit Naan

Der traditionelle Lehmofen beheizt dafür, dass er bei Fleisch und Brot ein einmaliges Aroma erzielt/ *The traditional Clay oven heated for achieving a unique aroma in meat and bread*



80 **Chicken Tikka** **14,50**
Eingelegte Hühnerbrust im “Tandoor” Lehmofen gegrillt/
Boneless pieces of lamb grilled in the tandoori oven

81 **Lamm Tikka** **17,90**
Eingelegte Lammfleischstücke im “Tandoor” Lehmofen gegrillt/ *Marinated pieces of lamb grilled in the tandoori oven*

82 **Fisch Tikka** **16,50**
Eingelegte Fischfilets[(d)] im “Tandoor” Lehmofen gegrillt/
Marinated fish filet grilled in the tandoori oven

83 **Tandoori Mix** **19,50**
Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoori-Spezialitäten/
Mixed platter of tandoori specialities

84 **Shahi Prawn Tikka** **21,50**
Königsgarnelen[(b)] in einer speziellen Gewürzmischung mariniert und im “Tandoor” Lehmofen gegrillt/
Marinated king prawns grilled in the tandoori oven

85 **Paneer Tikka** **14,50**
Hausgemachter Frischkäse[(g)] und Gemüse im “Tandoor” Lehmofen gegrillt/
Fresh cottage cheese with vegetables grilled in the tandoori oven

86 **Chicken Malai Tikka** **14,90**
Eingelegte Hühnerbrust in einer milden Mischung aus Cashewnüssen und Kardamom im “Tandoor” Lehmofen gegrillt/
Marinated pieces of chicken breast in a mild sauce with cashew nuts and cardamom grilled in tandoori oven

87 **Tandoori Chicken** **13,50**
Zartes halbes Hähnchen mariniert und im “Tandoor” Lehmofen gegrillt/
Tenderly marinated chicken- half grilled in the tandoori oven

Hähnchen Curry Spezialitäten/ *Chicken Curry Specialities*



Serviert mit Basmati - Reis / Served with Basmati Rice

100 **Chicken Korma (mild)** **13,90**
Zarte Hühnerfleischstücke in milder Korma Sauce mit milden Kokosraspeln, Kardamom gekocht und mit Sahne[(g)] verfeienert/
Tender pieces of chicken in a mild korma sauce with almonds, Grated, coconut, cardamom refine with cream

101 **Chicken Curry (mittel scharf / medium hot)** **13,50**
Zarte Hühnerfleischstücke in einer pikanten Sauce zubereitet/
Pieces of chicken prepared in a spicy curry sauce

102 **Chicken Vindaloo (sehr scharf / very hot)** **13,90**
Zarte Hühnerfleischstücke in scharfer Chilli Sauce mit Kartoffeln/ *Pieces of chicken prepared in a hot chilli sauce with potatoes*

103 **Chicken Jalfrezi (mittelscharf / medium hot)** **13,90**
Zarte Hähnchenfleischstückchen mit frischen Gewürzen, Zwiebeln, Tomaten und Paprika gebraten/
Tender pieces of chicken fried with fresh ground spices, onions tomatoes and capsicum

104 Chicken Saag (mittelscharf / medium hot) **13,50**
Zarte Hühnerfleischstücke mit Spinat in einer Currysauce[(g)] gekocht/
Pieces of chicken prepared with spinach in a curry sauce

105 Chicken mango (mild) **13,50**
Zarte Hühnerfleischstücke mit Mango in einer milden Sauce gebraten
Tender pieces of chicken prepared with mango in a mild sauce

106 Chicken Karahi (mittel scharf / medium hot) **13,90**
Eine Spezialität aus Nord Indien mit zarter Hühnerbrust in verschiedenen Gewürzen mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen, Kräutern in Karahi (Wok) zubereitet/
A speciality from north India, selected tender pieces of chicken filets cooked in the wok with various spices, onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh green herbs

107 Butter Chicken (mild) **13,90**
Gegrillte zarte Hühnerfleischstücke in leichter Sauce aus Tomaten, Butter[(g)] und Sahne[(g)]/
Grilled pieces of chicken in a mild sauce of tomatoes, butter and cream

108 Chicken Tikka Masala (mittel scharf / medium hot) **13,90**
Zarte Hühnerbrustfilets in exotischen Gewürzen mariniert, im “Tandoor” Lehmofen gegrillt und in einer Spezialsauce gebraten/
Pieces of chicken filet marinated in exotic herbs, grilled in the tandoori oven and sauteed in a special sauce

109 Chili Chicken (scharf) **13,50**
Zarte Hühnerfleischstücke mit Paprika, Zwiebeln und Knoblauch/
Tender pieces of chicken with capsicum, onion and garlic

110 Chicken Tikka Nawabi (mild mit Honig) **14,50**
Zarte Hühnerfleischstücke mit Honig, Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch gekocht und mit Sahne verfeinert/
Tender pieces of chicken cooked with honey, tomatoes, Onion and garlic and finished with cream

Lamm spezialitäten / *Lamm Specialities*

Serviert mit Basmati-Reis / *Served with Basmati rice*

120 Lamm Korma (mild) **16,90**

Lammfleischstücke in milder Kormasauce mit Mandeln, Kokosraspeln und Kardamom gekocht - mit Sahne(g) verfeinert/
Tender pieces of lamb in a mild korma sauce with almonds, grated coconut and Cardamom refined with cream

121 Lamm Curry (mittel scharf / medium hot) **15,90**

Lammfleischstücke in einer pikanten Currysauce(g)/
Pieces of lamb prepared in a spicy curry sauce

122 Lamm Madras (sehr scharf / very hot) **16,50**

Lammfleischstücke gewürzt mit Senfsaat und Kokosmilch/
Pieces of lamb spiced with mustard and coconut milk

123 Lamm Vindaloo (sehr scharf / very hot) **15,90**

Lammfleisch in sehr scharfer Chilli Sauce mit Kartoffeln/
Pieces of lamb prepared in a very hot chilli sauce with potatoes

124 Lamm Karahi (mittel scharf / medium hot) **16,90**

Eine Spezialität aus Nordindien mit zartem Lammfleisch in verschiedenen Gewürzen mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern, im Karahi (Wok) zubereitet/
A speciality from North India selected tender pieces of lamb cooked in the wok with various species, onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh green herbs

125 Lamm Tikka Masala (mittel scharf / *medium hot*) **16,90**

Lammfleisch in exotischer Gewürzkombination mariniert, im “Tandoor” Lehmofen gegrillt und in einer Spezialsauce gebraten/
Pieces of lamb filet marinated in exotic herbs, grilled in the tandoori oven sauteed in special sauce

126 Saag Lamb (mittel scharf / *medium hot*) **15,90**

Lammfleischstücke mit Spinat in einer Curry Sauce(g) gekocht/
Pieces of lamb prepared with spinach in a curry sauce

127 Lamm Jalfrezi (mittel scharf / *medium hot*) **15,90**

Lammfleischstücke mit frischen Gewürzen, Zwiebeln, Tomaten und Paprika gebraten/

Tender pieces of lamb fried with fresh ground spices, tomatoes and capsicum

128 Rogan Josh (mittel scharf / *medium hot*) **16,50**

Lammfleischstücke, zubereitet mit Joghurt in einer exotischen Currysauce/

Tender pieces of lamb marinated with Yoghurt in delicious curry sauce

129 Ghosht Hyderbadi (würzig) **17,50**

Zartes Lammfleisch mit Rahmspinat in Minze Sauce/

Tender lamb pieces with creamy spinach in mint sauce

Fish - Garnelen / *Fish - Prawns*

Serviert mit Basmati - Reis / *Served with Basmati rice*

140 Fisch Curry (mittel scharf / medium hot) **14,50**



Fischfilet in einer leichten Curry Sauce/

Filet of fish in a mild curry sauce

141 Fisch Karahi (mittel scharf / *medium hot*) **14,90**

Eine Spezialität aus Nordindien mit Fischfilet in verschiedenen Gewürzen mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern im Karahi (Wok) zubereitet/

A speciality from North India, selected tender pieces of fish filet cooked in the wok with various spices, onion, garlic, ginger, tomatoes and fresh green herbs

142 Jingha Saag (mittel scharf / *medium hot*) **19,50**

Königsgarnelen mit Spinat/

King prawns cooked in a delicious spinach sauce

143 Jingha Curry (scharf / *hot*) **19,50**

Königsgarnelen in einer delikaten Currysauce/

King prawns cooked in a delicious curry sauce

144 Jingha Tikka Masala (mittel scharf / *medium hot*) **19,50**

Königsgarnelen[(b)] in exotischen Gewürzen mariniert, im "Tandoor" Lehmofen gegrillt und in einer Spezialsauce[(g)] gebraten/ *King prawns marinated in exotic herbs, grilled in the tandoori oven and sauteed in special sauce*

145 Jingha Korma (mild) **20,50**

Königsgarnelen[(b)] in einer milden Sauce gekocht und mit Cashew und Rosinen/
King prawns prepared in a mild sauce and sauteed with cashew and raisins



Vegetarische Gerichte - *Vegetarian Dishes*

Serviert mit Basmati - Reis / Served with Basmati rice

160 Aloo Gobi (mittel scharf / *medium hot)* **12,50**

Blumenkohl and Kartoffeln in leichten Gewürzen gekocht, mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch gebraten/
Cauliflower and potato cooked with mild spices and sauteed with onions

161 Bhindi Masala (mittel scharf / *medium hot*) **13,90**

Frische Okraschotten in verschiedenen Gewürzen, Knoblauch, frischen Kräutern und Zwiebeln in Butter[(g)] gebraten/
Fresh Ladyfinger prepared with various spices sauteed in butter with garlic, fresh green herbs and onions

162 Saag Paneer (mittel scharf / *medium hot*) **13,50**

Spinat mit exotischen Gewürzen und frischem hausgemachter Käse[(g)]/ *Spinach with exotic spices and fresh home made cottage cheese*

163 Daal Tarka (scharf / hot) **12,50**

Linsen in verschiedenen Gewürzen gekocht in Butter[(g)] mit Zwiebeln und Knoblauch gebraten/
Lentils prepared with various spices and sauteed in butter with onion and garlic

164 Daal Makhani (mittel scharf[g] / *medium hot*) **12,50**
Schwarze Linsen in verschiedenen Gewürzen und Butter gekocht/
Black lentils prepared with various spices and sauteed in butter

165 Bengen Bartha (scharf / *hot*) **12,50**
Gegrillte Aubergine mit verschiedenen Gewürzen in einer cremigen Sauce/
Eggplant prepared with various spices in a mild sauce

166 Mixed Vegetables (mittel scharf / *medium hot*) **12,50**
Gemischtes Gemüse in einer Curry Sauce[g] gekocht/
Mixed vegetables prepared in a curry sauce and sauteed in butter and onions

167 Shahi Paneer (mild) **13,50**
Selbstgemachter Käse in einer milden Sauce/
Home made cottage cheese prepared in a mild sauce

168 Navaratan Korma (mild) **12,50**
Gemischtes Gemüse in einer milden Sauce gekocht, mit Cashewkernen und Rosinen/
Mixed vegetables prepared in a mild sauce and sauteed with cashew and raisins

169 Mattar paneer (mittel scharf / *medium hot*) **12,50**
Hausgemachter frischkäse[g] mit Erbsen und Joghurt[g] in einer exotischen Sauce mit verschiedenen Gewürzen angebraten/
Home made cottage cheese with green peas and yoghurt in an exotic sauce

170 Karahi Paneer (scharf / *hot*) **13,50**
Eine Spezialität aus Nordindien mit zartem hausgemachtem Frischkäse[g] in verschiedenen Gewürzen mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer,
Tomaten und frischen Kräutern im Karahi (wok) zubereitet/

171 Channa Masala (scharf / *hot*) **12,50**
Kichererbsen mit ver. Gewürzen in Currysauce[g] angebraten/
Chickpeas with various herbs sauteed in a curry sauce

Brot[(a)] aus dem Tandoor/ *Tandoori Bread*

180 Tandoori Roti **2,00**
Frisch gebackenes Fladenbrot aus Rogenmehl/
Freshly baked round bread with wholemeal flour

181 Plain Naan **2,00**
Fladenbrot aus Weizenmehl/
Flat round bread baked in tandoori oven

182 Laacha Paratha **3,90**
Fladenbrot gefüllt mit aus Rogenmehl in Butter[(g)] gebacken/
Flat round bread with wholemeal flour baked in butter

183 Butter Naan **3,50**
Fladenbrot in Butter[(g)] gebacken/
Flat round bread baked in butter



184 Garlic Naan **3,50**
Fladenbrot mit Knoblauch/
Flat round bread with garlic baked in Tandoor

185 Keema Naan **4,90**
Fladenbrot gefüllt mit gegrilltem Hackfleisch/
Flat round bread filled with minced lamb

186 Peshawari Naan **4,90**
Fladenbrot gefüllt mit Käse[(g)], Rosinen und Kokosraspeln/
Flat round bread filled with cheese, raisins and coconut

187 Paneer Kulcha **5,50**
Fladenbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse[(g)]/
Flat round bread filled with cheese

188 Onion Kulcha **4,90**
Fladenbrot gefüllt mit Zwiebeln/
Flat round bread filled with onions

189 Aloo Paratha **4,90**
Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln/
Flat round bread filled with potatoes

190 Pudina Paratha **4,90**
Fladenbrot mit Minze gewürzt/
Flat round bread floaoured with mint leaves

Beilagen/ *Side Dishes*

200 Raita **2,90**
Joghurt[(g)] mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Gurken und Koriander/
Yoghurt with fresh tomatoes, onions, cucumber and coriander



201 Boondi Raita **2,90**
Joghurt[(g)] mit Backerbsen/
Yoghurt with fried peas

202 Aloo Raita **2,90**
Joghurt mit Kartoffeln/
Yoghurt with potatoes

203 Dahivada **5,90**
Joghurt[(g)] mit frittierten Mungh Dal Bällchen in exotischen Gewürzen/
Yoghurt with fried mungh dal lentil balls

204 Bombay Aloo **6,90**
Kartoffeln in würziger Currysauce[(g)]/
Potatoes in herb Sauce

205 Veg Pilaw Rice **5,90**
Reis mit frisch gemischten Gemüsen/
Rice with fresh vegetables

206 Kashmiri Pilaw Rice **5,90**
Reis mit Cashewkernen, Kokosraspeln und Rosinen/
Rice with cashew, coconut and raisins

207 Mattar Pilaw Rice **4,90**
Reis mit grünen Erbsen/
Rice with green peas

208 Jeera Rice **4,90**
Reis mit Kreuzkümmel/
Rice with cumin

209 Plain Basmati Reis **3,50**

Nachspeisen/ *desert*

220 Mango Creme **3,90**

221 Gajar ka Halwa **4,90**

Süßer Karotten- Milch[(g)] Pudding mit Mandeln und Kardamom/
Sweet carrot-milk pudding with almonds and cardamom

222 Gulab Jamun **3,90**

Süße Bällchen aus Mehl[(a)], Milch[(g)] und Zucker/
Sweet balls made of flour, milk and sugar



223 Kulfi (nach Saison-*seasonal*) **4,50**

Indisches Eis in verschiedenen Variation/
Indian ice cream in various flours

224 Kheer **4,50**

Milchreis nach indischer Art, mit verschiedenen Nüssen

Indische Alkoholfreie Getränke

235 Lassi Mango Joghurt[(g)], Milch, Mango	**0,3 l**	**3,50**
236 Lassi Banane Joghurt[(g)], Milch, Banane	**0,3 l**	**3,50**
237 Lassi Salz Joghurt[(g)], Milch, Salz	**0,3 l**	**3,00**
238 Lassi Süß Joghurt[(g)], Milch, Zucker	**0,3 l**	**3,00**
239 Nimbu Pani *(Fresh Lime Soda)* Zitronen Limonade	**0,4 l**	**3,90**
240 Mangosaft	**0,2 l**	**2,50**
	0,4 l	**4,00**



Warme Getränke

250 Punjabi Tee(Kännchen) **3,90**

Milchtee mit Kardamom / *Pot of milk tea with cardamom*

251 Teeauswahl in Kännchen **3,90**

Grüner Tee / Pfefferminz / Kamilie / Jasmin / Schwarzer Tee



252 Kaffee **2,50**

253 Espresso **2,20**

254 Espresso doppelt **2,90**

255 Latte Macchiato **2,90**

256 Cappuccino **2,90**

** Koffeninhaltig

Cocktails

320	**Cocktail Taste of India** Royal Grand Mainer, Zitronesaft, Ananas, Creme de Coconut, Bacardi, Grenadine	0,4 l	6,90
321	**Patiala** Soda, Whiskey, Gin	0,4 l	6,90
322	**Bharti** Campari, Orangensaft, Gin, Grenadine	0,4 l	6,90
323	**Spritzer** Aperol, Sekt, Orangensaft oder Mineralwasser	0,4 l	6,90

Alkoholfreie Cocktails / Mocktail

331	**Mocktail Taste of India**	0,4 l	5,90
332	**Nariyal Dream** Ananassaft, Bananennektar, Orangensaft, Kokosnusssirup	0,4 l	5,90
333	**Mango Fruity** Ananassaft, Kokosnusssirup, Zitronnensaft, Mangosaft	0,4 l	5,90
334	**Mocktail Taste of India** Refresher Orangensaft, Ananassalt, Bananensaft, Grenadine, Sodawasser	0,41	5,90

Longdrinks

340	**Campari Soda**	4cl	3,90
341	**Campari Orange**	4cl	3,90
342	**Martini Bianco**	4cl	3,90
343	**Martini Rosso**	4cl	3,90

Digestif / Probiotika

355	**Grappa**	2cl	2,50
356	**Averna**	2cl	2,50
357	**Ramazotti**	2cl	2,50
358	**Indischer Mangoschnaps**	2cl	3,00

Weinkarte

Weissweine

		0,2 l	0,75 l
Baden			
370	**Grauburgunder, Wasenweiler** Ein Goldgelbfarbener, voller, kräftige, saftiger Wein mit feinen Aromen von Steinobst und Kräutern	**4,00**	**12,00**
Rheingau		**3,90**	**12,00**
380	**Rieseling, trocken, Weingut Balthasar Ress** feingliedriger, trockener, feinfruchtiger und frischer Riesling mit dezenter Säure		
Frankreich		**3,60**	**11,00**
385	**Chardonnay,** trocken, Pierre & Remy Gauthier helles grüngelb, klassischer Burgunderduft, feine, spritzig, leichte Mandeltöne		

Rotweine

391	**Spanien** **Tempranillo, Merlot, Syrah,** Lopez Mecier Caly Canto, Ein Wein für jeden Tag. Fruchtig, frisch und weich im Geschmack Beering im Aroma. Durch seine wunderschöne frische Frucht ist er auch leicht gekühlt ein toller Hochgenuss	**3,50**	**11,00**
400	**Dornfelder DQW** 12,5% ein Rotwein, sanft und weich mit dem Geschmack vom Kirche.	**3,90**	**12,00**
Chile			
410	**Cabernet Sauvignon,** Tocomal Cono Sur, Central Valley Waldfrüchte und etwas Paprika in der Nase, Kräftig am Gaumen, hamonische Struktur, reifes Tannin	**3,80**	**12,00**

Rosewein

Frankreich			
420	**Chavel Rose,** Chinasult und Syrah Reizvolle, frische, saftige frucht und lebendige Art	**3,50**	**11,00**

Whisky / Sekt / Vodka



430	Jim Beam	2 cl	3,50
431	Jack Daniels	2cl	3,50
432	Ballentinese Finest	2cl	3,50
433	Johnnie Walker Red Label	2cl	3,90
434	Johnnie Walker Black Label	2cl	4,90
435	Sekt oder Sekt Orange	0,1 l	2,90
436	Absolut Vodka	2cl	2,90
437	Absolut Vodka (2cl) mit Bitter Lemon / Orangensaft	2cl	4,90
438	Bombay Sapphire Gin (2cl) mit Indian Tonic Water	0,2 l	4,90

Bier



270	Kirner Pils vom Fass	0,2 l	2,50
271	Kirner Pils vom Fass	0,4 l	3,50
272	Kirner Pils vom Fass (nach Saison)	0,2 l	2,50
273	Kirner Pils vom Fass (nach Saison)	0,4 l	3,50
274	Kirner Alkoholfrei	0,33 l	2,90
275	Paulaner Weizenbier hell	0,5 l	3,90
276	Paulaner Weizenbier dunkel	0,5 l	3,90
277	Paulaner Weizenbier kristallweizen	0,5 l	3,90
278	Kirner Weizenbier	0,5 l	3,90
279	Kirner Weizenbier Alkoholfrei	0,5 l	3,90
280	Kingfisher Indian Beer	0,33 l	3,50
281	Radler	0,4 l	3,50

Apfelwein

290	Pur oder gespritzt	0,25 l	2,50
291	Pur oder gespritzt	0,5 l	3,90

Alkoholfreie Getränke

300	Schwollener Naturell (Sprudel)	0,25 l	2,00
301	Schwollener Naturell (Sprudel)	0,75 l	5,50
302	Schwollener Naturell (Still)	0,25 l	2,00
303	Schwollener Naturell (Still)	0,75 l	5,50
304	Coca Cola, Cola light, Fanta, Sprite, Spezi	0,2 l	2,00
305	Coca Cola, Cola light, Fanta, Sprite, Spezi	0,4 l	3,50
306	Apfelsaft / Apfelschorle	0,25 l	2,50
307	Apfelsaft / Apfelschorle	0,5 l	3,90
308	Orangesaft	0,3 l	3,00
309	Ananassaft	0,3 l	3,00
310	Bananensaft	0,3 l	3,00
311	Multivitaminsaft	0,3 l	3,00
312	Mangosaft	0,3 l	3,50
313	Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	2,50
314	Schweppes Tonic Water	0,2 l	2,50



Zusatzstoffe: 1= mit Konservierungsstoffen, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Antioxidationsmitteln, 4= mit Farbstoffen, 5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= Koffeinghalt, 8= chininhaltig, 9= geschwärzt, 10= enhält Phenylalaninquelle, 11= Stabilisatoren, 12= Verdickungsmittel, 13= Säurungsmittel.

Allergenkennzeichnung: Folgende Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können..a. Glutenhaltiges Getreide: Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen). b. Krebstiere. c. Eier und Eiererzeugnisse. d. Fisch und Fischerzeugnisse. e. Erdnüsse und Erdnüsseerzeugnisse. f. Soja und Sojaerzeugnisse. g. Milch und Milcherzeugnisse. h. Schalenfrüchte (Nüsse, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse). i. Sellerie und Sellerieerzeugnisse. j. Senf und Senferzeugnisse. k. Sesamsamenerzeugnisse. l. Schwefeldioxid und Sulfate. m. Lupinen. n. Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Calamaris, Austern).

Herbal Kitchen

Healing Herbs & Spices

450. Oregano
Helps soothe stomach muscles





458. Thyme
Relaxes respiratory muscles

451. Mint
Can ease hiccups





459. Turmeric
Anti-cancer

452. Ginger
Anti-nausea remedy





460. Basil
Can relieve gas & soothe stomach upset

453. Garlic
Natural antiseptic





461. Black pepper
Help relieve indigestion

454. Fenugreek
Helps flush out harmful toxins





462. Cayenne
Can stop a heart attack

455. Fennel
Can reduce bad breat and body odor





463. Cinnamon
Helps lower blood pressure

456. Clove
Anti-microbial





464. Dill
Treat heartburn colic and gas

457. Sage
Antiseptic and antibiotics





465. Rosemary
Antioxidant