

SURYA



INDISCHES RESTAURANT

SURYA

Indisches Restaurant

Herzlich Willkommen

Welcome

Sehr verehrte Gäste,

wir möchten Sie in unserem Restaurant Surya herzlichst begrüßen,
und Ihnen die kulinarischen Extravaganzen des „Groß-Moguls“ näherbringen.

Surya (Sonne) ist in den ältesten Schriften des Hinduismus, den Veden,
die Personifizierung der Sonne bzw. der Sonnengott, den viele Gläubige
noch heute in verschiedenen Formen verehren. Gelegentlich taucht Surya
in weiblicher Form als Tochter der Sonne auf.

Alle verwendeten Gewürze und Kräuter sind nicht nur für den Geschmack und
das Aroma zuständig, sondern auch für die Verdauung und Ernährung nützlich.

Chili ist reich an Vitamin C. Fenchel (Bockshornklee) belebt die Leber.
Ingwer und Pfefferkörner helfen der Verdauung. Koriander ist gut für die Nieren.

Gutes und gesundheitsförderndes Essen sind eng miteinander in
der indischen Küche verbunden.

Im Restaurant SURYA benutzen wir nur die feinsten und
frischesten Zutaten, um nahrhafte sowie köstliche Gerichte zuzubereiten.

*Wir sind immer bestrebt,
daß unsere Gäste als Freunde
unser Restaurant verlassen.*

ZUSATZSTOFFKENNZEICHNUNG:

1- mit Farbstoff 2- mit konserviert 3- mit Antioxidationsmittel 4- mit Geschmacksverstärker 5- geschwefelt
6- geschwärzt 7- mit Phosphat 8- mit Milcheiweiß 9- koffeinhaltig 10- chininhaltig 11- mit Süßungsmittel
12- enthält eine Phenylalaninquelle 13- gewachst 14- mit Nitritpökelsalz 15- Taurin 16- Tartrazin

ALLERGENKENNZEICHNUNG

a- glutenhaltiges Getreide b- Krebstiere c- Eierzeugnisse d- Fischerzeugnisse e- Erdnusserzeugnisse
f- Sojaerzeugnisse g- Milcherzeugnisse h- Schalenfrüchte i- Sellerieerzeugnisse k- Senferzeugnisse
l- Sesamerzeugnisse m- Schwefeldioxid n- Lupinenerzeugnisse o- Weichtiere

Wir verwenden in unserer Küche bei der Zubereitung der frischen Speisen
keinerlei Zusatzstoffe wie Geschmacksverstärker oder ähnliches.
für weitere Informationen über Allergenkezeichnung bitte wenden Sie an unsere Personal.

Die Geheimnisse der indischen Küche

Das Geheimnis liegt nicht nur in der großen Auswahl an Gewürzen, sondern vor allem darin, sie sorgfältig aufeinander abzustimmen und beim Kochen so zu behandeln, dass ihre Aromen zur vollen Entfaltung kommt.

Als Kochgerät wird nur eine Pfanne auf offenem Feuer oder ein Tandoor (Holzkohleofen) benutzt. Der Tandoor ist der Allzweckofen der Inder.

Dieses universelle Gerät ist meist krugförmig und besitzt eine mit fest gebranntem Lehm ausgekleidete Höhlung, auf deren Boden Brennholz entzündet wird.

Obendrauf kann man eine Pfanne oder Topf platzieren. Der Tandoor kann gleichzeitig auch als Backofen verwendet werden. An die durch die Glut erhitzten Außenwände wird der tellerförmige Nan (Fladenbrot) geklebt und dort gebacken.

Was nur einige Minuten dauert.

Nan ist nicht nur eine Beigabe zu den „Curry's“, sondern sie ersetzen auch das Besteck. Mit Nan- Stückchen nimmt der Inder seine Speise auf und löffelt damit auch die Soße.

Die Etikette verbietet es mit der linken Hand zu essen. Diese ist für „Schmutzarbeiten“ zuständig. Ein nicht zu verzeihender Fauxpas ist es daher, die linke Hand beim Essen oder zum Händeschütteln zu verwenden.

Zum Schluß noch einige Anmerkungen zum indischen „Curry“.

Das Wort „Curry“ ist eine phonetische Missinterpretation die von den Briten nach Europa gebracht wurde. Das tamilische Wort „kari“ (Tunke) soll der Ursprung für diese Bezeichnung gewesen sein. Oft wird das Wort Synonym für alle indischen Gerichte gebraucht, manchmal für Speisen, die mit der typischen Soße zubereitet sind.

Manchmal aber auch nur für das bei uns bekannte „Currygewürz“.

Ein „Currygewürz“ schlechthin gibt es jedoch in Indien nicht. Vielmehr handelt es sich hierbei um eine Zusammenstellung verschiedener Gewürze, die - jeweils individuell abgestimmt – immer wieder anders schmeckt. Jede Hausfrau, jeder Koch verwendet eine eigene typische Curry-Gewürzmischung, deren Zusammensetzung wie ein Geheimnis gehütet wird.

Wir wünschen Ihnen einen guten
Appetit!

Indische Gerichte, die nicht auf der Karte stehen,
werden wir selbstverständlich nach Ihren Wünschen zubereiten.

SUPPEN / SOUP

- | | | |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 1 | Dal-Shorba^g (Indische Linsensuppe / <i>Indian lentil soup</i>) | 3,60 € |
| 2 | Sabzi-Shorba^{g,i} (Indische Gemüsesuppe / <i>Indian Vegetable Soup</i>) | 3,60 € |
| 3 | Palak Giri-Shorba^{g,h} (Indische Spinatsuppe mit Kokosnuss, <i>scharf</i> / <i>Indian spinach soup with coconut, spicy</i>) | 3,90 € |
| 4 | Chicken-Shorba^g (Indische Hühnerfleischsuppe / <i>Indian chicken soup</i>) | 4,20 € |
| 5 | Jheenga-Shorba^{g,d} (Indische Garnelensuppe, <i>scharf</i> / <i>Indian shrimp soup, spicy</i>) | 4,50 € |
| 6 | Tomato Shorba^g (Indische Tomaten Suppe / <i>Indian Tomato Shorba</i>) | 3,90 € |

KALTE VORSPEISEN / COLD APPETIZERS

- | | | |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 9 | Chicken-Chat Delhi^{g,1} oder Punjabi Chana Chat^g
<i>Chicken Chaat Delhi or Punjabi Chana Chaat</i> | 4,90 € |
| 10 | Krabben-Cocktail Bombay^{g,d,a,11,c,8} (<i>Shrimps cocktail</i>) | 5,50 € |

WARME VORSPEISEN / HOT APPETIZERS

(Alle warmen Vorspeisen werden mit 3 versch. schmackhaften Dips¹ serviert. Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet und gebacken. / *All hot entrees are served with 3 dips the Different tasty. All pakoras are turned and baked in chickpea flour*)

- | | | |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 11 | Papad (Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen Soßen / <i>Lentil wafers with 3 different sauces</i>) | 2,10 € |
| 12 | Vegetable Pakora (frisches gemischtes Gemüse / <i>fresh mixed vegetables</i>) | 4,50 € |
| 13 | Onions Bhaji (Zwiebelringe gewürzt und gebacken / <i>Spiced and baked onion rings</i>) | 4,00 € |
| 14 | Paneer-Pakora^{a,g} (frischer hausgemachter Käse / <i>fresh homemade cheese</i>) | 4,50 € |
| 15 | Fish-Pakora^{a,d,1} (zartes Zanderfilet / <i>tender fillet of pike perch</i>) | 4,80 € |
| 16 | Chicken-Pakora^{a,1} (zartes Hühnerfleisch / <i>Tender chicken</i>) | 4,80 € |
| 17 | Vegetable Samosa^a (2 Pastätchen mit frischem Gemüse gefüllt / <i>2 patties filled with fresh vegetables</i>) | 4,50 € |
| 18 | Veg. Vorspeisenteller^{g,a} FÜR 2 PERSONEN (Gemüse Pakora, Samosa und Indische Käse / <i>Vegetable Pakora, Samosa and Indian cheese</i>) | 9,90 € |
| 19 | Gemischter Vorspeisenteller^{a,d,1} FÜR 2 PERSONEN
(Gemüse Pakora, Samosa, Chicken Pakora und Garnelen / <i>Gemüse Pakora, Samosa, Chicken Pakora und Garnelen</i>) | 11,50 € |
| 20 | Chili Chicken^{g,f,1} (Hühnerfleisch mit Chilisoße - <i>sehr scharf</i> / <i>tender Chicken with Chili sauce - very hot</i>) | 6,50 € |
| 21 | Jheenga Chili^{g,d,f,1} (Riesengarnelen in Chili - <i>sehr scharf</i> / <i>King prawns in chilli - very hot</i>) | 8,90 € |
| 22 | Achari Chicken Tikka^{g,1} (zarte marinierte Hühnerfleisch nach traditioneller Art - <i>scharf</i> / <i>tender marinated chicken in the traditional way - hot</i>) | 6,90 € |

FRISCHE KNACKIGE SALATE /

FRESH CRIPS SALADS

- | | | |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 23 | Hara Bhara Salat^g (Gemischter Salat mit Käse / <i>Mixed salad with cheese</i>) | 4,50 € |
| 24 | Salat Indisch (mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen, frischen Champignons, Mais, Zwiebeln / <i>with fried chicken breast strips, fresh mushrooms, corn, onions</i>) | 6,50 € |
| 25 | Gemischter Salat (Grüner Salat, Karotten, Paprika, rote Zwiebeln, Gurken und Tomaten / <i>Green salad, carrots, peppers, red onion, cucumber and tomato</i>) | 3,50 € |
| 26 | Tomatensalat (mit Zwiebeln, Essig und Öl / <i>Tomatoe salad with onions, Vinegar and oil</i>) | 3,90 € |
| 27 | Salat SURYA^{g,8,d,k,c,11} (gemischter Salat mit Krabben, Käse, Mais / <i>Mixed salad with shrimps, cheese, corn</i>) | 6,50 € |

TANDOORI / KHAJANA

Diese Köstlichkeiten werden in einem speziellen Holzkohlenlehmofen aus Indien zubereitet.

Delicious dishes prepared on charcoal in our special clay oven from india.

- | | | |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 30 | Tandoori-Chicken^{9.1} (Hähnchenschenkel mariniert mit Knochen nach einem berühmten nordindischen Rezept / <i>chicken legs marinated with bones in an exquisite North Indian tradition</i>) | 11,50 € |
| 31 | Chicken Tikka^{9.1} (zarte marinierte Hühnerfleischstücke in Joghurt, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen, gegrillt / <i>Marinated filet of chicken in yoghurt, ginger, garlic, spices, grilled</i>) | 12,80 € |
| 32 | Achari Chicken Tikka^{9.1} (mariniertes Hühnerbrustfilets in Ingwer, Knoblauch-Joghurt und mixed Pickels- <i>scharf</i> / <i>marinated chicken breasts in ginger, garlic yogurt and mixed pickles-hot</i>) | 12,80 € |
| 33 | Haryali Malai Kebab^{9.1} (zartes mariniertes Hühnerfleisch in Spinat-, Minze- und Koriandersoße / <i>Tender marinated chicken in spinach, mint and coriander sauce</i>) | 12,80 € |
| 34 | Ente Tikka⁹ (Entenbrustfilet in Knoblauch und Ingwer mit Gewürzen mariniert, in frischer Joghurt-Soße / <i>Duck breast marinated in garlic and ginger with spices, in fresh yogurt sauce</i>) | 14,50 € |
| 35 | Mutton Sheekh Kebab⁹ (frisch gehacktes Lammfleisch gegrillt, zubereitet mit Knoblauch, Ingwer und Koriander / <i>grilled fresh minced lamb cooked with garlic, ginger and coriander</i>) | 13,50 € |
| 36 | Botti Kabab^{9.1} (zartes mariniertes Lammfilet vom Spieß / <i>Tender marinated filet of lamb on the spit</i>) | 14,50 € |
| 37 | Paneer Tikka^{9.1} (hausgemachter indischer Käse mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und in Joghurt mariniert / <i>homemade Indian cheese with peppers, onions, ginger and yoghurt</i>) | 11,90 € |
| 38 | Jheenga Tandoori^{9.d.1} (Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt / <i>King prawns marinated in yogurt and spices, grilled crispy</i>) | 17,90 € |
| 39 | Mix-Grill-Platte^{9.d.1} (etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten / <i>something of all tandoori delicacies</i>) | 15,90 € |
| 40 | Machi Tikka^{9.d.1} (Seelachsfilet mit Ingwer und Knoblauch, Joghurtsoße mariniert / <i>Marinated salmon filet with ginger and garlic, yoghurt sauce</i>) | 13,50 € |

Kinder Menü

- | | | |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 500 | Chicken Tikka^{9.1} (mit Pommes Frites, Ketchup oder Reis / <i>with Pommes or rice</i>) | 8,50 € |
| 501 | Butter Chicken^{9.1,h} (zartes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Soße / <i>Tender chicken in butter and tomato sauce</i>) | 8,50 € |

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis
All dishes served with high-quality Basmati rice

CHICKEN SPEZIALITÄTEN / CHICKEN SPECIALTIES

- | | | |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 45 | Chicken Curry^g (zartes Hähnchenfleisch in Currysoße / <i>tender chicken in Curry sauce</i>) | 10,50 € |
| 46 | Chicken 65^{g,1} (gegrilltes Hühnerfleisch mit Knoblauch und Curryblättern in Joghurtsoße- <i>mittelscharf</i> / <i>medium spicy grilled chicken with garlic and curry leaves in Joghurtsoße - medium hot</i>) | 12,50 € |
| 47 | Chicken Tawafry^{g,1} (gegrilltes Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebel, frische Tomaten in Masala-Soße - <i>mittelscharf</i> / <i>tender Chicken with Peper, onons, fresh tomato in Masala sauce</i>) | 12,50 € |
| 48 | Chili Chicken^{g,1,f} (Hühnerfleisch nach berühmter „Nordindischer Art“ - <i>sehr scharf</i> / <i>Hühnerfleisch nach berühmter „Nordindischer style“ - very hot</i>) | 12,50 € |
| 49 | Chicken Korma^{g,h} (zartes Hähnchenfleisch mit Kokosnuss-Mandel-Sahne-Soße / <i>Tender chicken in coconut-almond-cream-sauce</i>) | 11,50 € |
| 50 | Butter Chicken^{g,1,h} (zartes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Soße / <i>Tender chicken in butter and tomato sauce</i>) | 11,90 € |
| 51 | Murgh Nilgiri^g oder Murgh Palak^g (zartes Hühnerfleisch mit Korianderblättern, in orientalischer Kräutersoße mit Kokosnußmilch, grünem Chili, Spinat und Minze oder Hühnerfleisch mit Spinat in Masalasoße / <i>Tender chicken in coriander leaves in an oriental herb sauce with coconut milk, green chili, spinach and mint or tender chicken with spinach in Masala sauce</i>) | 11,50 € |
| 52 | Chicken Sabzi^g (zartes Hühnerfleisch mit verschiedenem frischen Gemüse, Curry-Masala-Soße / <i>Tender chicken with various fresh vegetbles in curry sauce</i>) | 11,20 € |
| 53 | Karahi Murgh^g (Hühnerfleisch mit Paprika Zwiebeln in Currysoße / <i>Chicken with peppers onions in curry sauce</i>) | 11,90 € |
| 54 | Chicken Jalfrezi^{g,1} (Hühnerfleisch, mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln – <i>scharf</i> / <i>Chicken with peppers, tomatoes, onion - hot</i>) | 12,50 € |
| 55 | Chicken Vindaloo^{g,1} (Hühnerfleisch mit Kartoffeln, Spezialgewürzen aus Goa, <i>sehr scharf</i> / <i>Chicken with potatoes, special spices from Goa, very hot</i>) | 11,90 € |
| 56 | Mango Chicken^{g,h} (Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße / <i>Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße</i>) | 12,50 € |
| 57 | Chicken Haryali^g (Hühnerfleisch mit frischer Minze und Spinat in Masalasoße - <i>mittelscharf</i> / <i>Hühnerfleisch mit frischer Minze und Spinat in Masalasoße- medium hot</i>) | 11,50 € |
| 58 | Handi Chicken^g (Hühnerfleisch auf "Rajasthan-Art", mit Spezialgewürzen, <i>sehr scharf</i>) / <i>Hühnerfleisch auf "Rajasthan-style", mit Spezialgewürzen- very hot</i>) | 11,90 € |
| 59 | Tandoori Chicken Masala^{g,1,h} (in Lehmofen gegrilltes Hühnerfleisch in Masala-Soße / <i>im Lehmofen gegrilltes Hühnerfleisch in Masala-Soße</i>) <i>„von unsere Chefkoch Empfohlen“</i> | 12,50 € |

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis
All dishes served with high-quality Basmati rice

LAMM SPEZIALITÄTEN / LAMB SPECIALTIES

- 65 **Mutton Korma^g** (zartes Lammfleisch in Kokosnuss-Mandel-Sahnesoße / *Tender lamb prepared in an coconut almond saffron cream sauce*) 12,50 €
- 66 **Mango Lamm^g** (zartes Lammfleisch in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße / *Tender lamb in mango-saffron-cashew sauce*) 12,50 €
- 67 **Palak Ghosht^g** (gebratenes Lammfleisch mit Spinat nach berühmter nordindischer Art / *fried lamb with spinach in the North Indian tradition*) 12,20 €
- 68 **Mutton Khumb Wala^{g,h}** (zartes Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Currysoße / *Tender lamb with fresh mushrooms, garlic and ginger in an almond curry sauce*) 12,50 €
- 69 **Karahi Ghosht^g** (gebratenes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln in Currysoße / *roasted lamb with peppers, onions in curry sauce*) 12,50 €
- 70 **Mutton Nilgiri^g** (zartes Lammfleisch mit Korianderblättern, grünem Chili, Minze, Spinat, Kräutern in orientalischer Soße mit Kokosnußmilch-*mittelscharf* / *tender lamb with coriander leaves, green chili, mint, spinach, herbs in oriental sauce with coconut milk*) 12,50 €
- 71 **Lamm-Boti Masala^{g,h,1}** (zartes Lammfilet in Masala-Soße gegrillt / *grilled tender lamb fillet in masala sauce*) „von unsere *Chefkoch* *Empfohlen*“ 13,90 €
- 72 **Mutton Vindaloo^{g,1}** (zartes Lammfleisch mit Kartoffeln, Spezialgewürzen aus Goa, *sehr scharf* / *tender lamb with potatoes, special spices from Goa*) 12,50 €
- 73 **Mutton Rarra^g** (zartes Lammfleisch mit fein gehackten Tomaten, Zwiebeln, Koriander – *mittelscharf* / *tender lamb with tomatoes, onions, coriander - mild hot*) 12,50 €
- 74 **Mutton Rogan Josch^g** (zartes Lammfleisch in Rogan Currysoße-*pikant* / *tender lamb piquant sauce in Rogan Curry*) 12,50 €
- 75 **Mutton Jalfrezi^{g,1}** (zartes Lammfleisch mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln-*scharf* / *tender lamb with peppers, tomatoes, onions-hot*) 12,50 €

Ist eine Sache geschehen, dann
rede nicht darüber;
es ist schwer, verschüttetes Wasser
wieder zu sammeln.

Indische Weisheit

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis
All dishes served with high-quality Basmati rice

ENTE SPEZIALITÄTEN / DUCK SPECIALTIES

- 78 **Mango Ente^g** (zartes Entenbrustfilet in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße / *tender duck breast in mango saffron-cashew nut sauce*) 14,50 €
- 79 **Ente Sabji^g** (zartes Entenbrustfilet in Gartengemüse, Currysoße / *tender duck breast in garden vegetables, curry sauce*) 14,50 €
- 80 **Ente Khumb Wala^{g,h}** (zartes Entenbrustfilet mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Currysoße / *tender duck breast with fresh mushrooms, garlic and ginger in almond curry sauce*) 14,50 €
- 81 **Ente Jalfrezi^{g,1}** (zartes Entenbrustfilet mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln – **scharf** / *zartes Entenbrustfilet mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln-hot*) 14,50 €
- 82 **Ente Vindaloo^{g,1}** (zartes Entenbrustfilet mit Kartoffeln, Spezialgewürzen aus Goa, **sehr scharf** / *tender duck breast with potatoes, special spices from Goa*) 14,50 €

FISCH SPEZIALITÄTEN / FISH SPECIALTIES

- 84 **Fisch Chili^{g,f}** (Seelachsfilet in Chilisoße - **sehr scharf** / *Salmon in chili sauce-very hot*) 12,80 €
- 85 **Fisch Masala^{g,1,h}** (Seelachsfilet nach Ostindischer Art“ zubereitet / *Cooked salmon filet for "East Indian Art"*) 12,90 €
- 86 **Fisch Jalfrezi^{g,1,d}** (Seelachsfilet mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln – **scharf** / *Salmon with peppers, tomatoes, onions - hot*) 12,90 €
- 87 **Jheenga-Masala^{g,1,h}** (gegrillte Riesengarnelen in kräftiger Masalasoße / *gegrillte Riesengarnelen in kräftiger Masalasoße*) 17,90 €
- 88 **Jheenga Khumb Wala^{g,d,h}** (gegrillten Riesengarnelen mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Currysoße / *grilled king prawns with fresh mushrooms, garlic and ginger in almond curry sauce*) 17,90 €
- 89 **Jheenga Jalfrezi^{g,d,1}** (gegrillte Riesengarnelen mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln – **scharf** / *grilled king prawns with peppers, tomatoes, onions-hot*) 17,90 €
- 90 **Jheenga Mango^{g,d}** (gegrillte Riesengarnelen in Mango-Safran- Cashewnusssoße / *grilled king prawns in mango saffron cashew nut sauce*) 17,90 €
- 91 **Shrimps Masala^{g,d,1}** (Shrimps mit Masala-Soße - **mittelscharf** / *Shrimps with masala sauce-medium hot*) 12,90 €

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis
All dishes served with high-quality Basmati rice

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN /

VEGETARIAN SPECIAL

- | | | |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 93 | Paneer Corn Masala (Hausgemachter Käse mit Mais in Curry-Masala-Soße - <i>mittelscharf</i> / <i>Indian homemade cheese with corn in curry masala sauce - medium hot</i>) | 10,90 € |
| 94 | Paneer Pasanda (Indischer hausgemachter Käse zuber. in Curry mit Mandel-Sahne-Soße und Rosinen / <i>Indian homemade cheese making. in curry with almond cream sauce and raisins</i>) | 10,50 € |
| 95 | Shahi Paneer (Indischer hausgemachter Käse zubereitet in Tomaten-Mandel-Sahne-Soße / <i>Indian homemade cheese cooked in tomato-almond cream sauce</i>) | 11,50 € |
| 96 | Palak Paneer (kräftiger Spinat mit hausgemachtem Käse / <i>Strong spinach with homemade cheese</i>) | 10,50 € |
| 97 | Shahi Baingan (Auberginen mit hausgemachtem Käse und in Mandelsoße / <i>Eggplants with homemade cheese and in almond sauce</i>) | 10,50 € |
| 98 | Sabzi Kofta (Gemüseklößchen in würziger Curry-Soße / <i>Vegetable dumplings in a spicy curry sauce</i>) | 10,50 € |
| 99 | Chana Masala (Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer / <i>Chickpeas in curry with fresh tomatoes and ginger</i>) | 9,90 € |
| 100 | Dal Makhni oder Dal Tarka (Indisches Nationalgericht schwarze- oder gelben Linsen mit Butter zubereitet / <i>National dish of India Black- or yellow lentils cooked with butter</i>) | 9,50 € |
| 101 | Karahi Paneer oder Paneer Jalfrezi (gebratener hausgemachter Käse in Currysoße, oder Käse mit Paprika, Zwiebeln - <i>scharf</i> / <i>Homemade cheese fried in curry sauce, or cheese with peppers, onions- hot</i>) | 11,50 € |
| 102 | Bhindi Masala (frisches indisches Okra-Gemüse in kräftiger Soße / <i>frisches indisches Okra-Gemüse in kräftiger Soße</i>) | 10,90 € |
| 103 | Vegetable Jalfrezi oder Navratan Korma (gemischtes frisches Gemüse - <i>scharf gewürzt</i> oder frisches Gemüse in Kokosnuss-Mandel-Sahne-Soße / <i>mixed fresh vegetables - spicy or fresh vegetables in coconut-almond cream sauce - hot</i>) | 10,90 € |
| 104 | Baingan Ka Bharta (frische Auberginen püriert mit Zwiebeln und Tomaten, kräftig gewürzt / <i>Fresh eggplants mashed with onions and tomatoes, seasoned vigorously</i>) | 10,50 € |
| 105 | Baingan Hajipur (gefüllte Auberginen mit Spezial-Gewürzmischung in Mandel-Sahne-Soße / <i>stuffed eggplant with special spice mix in almond cream sauce</i>) | 10,90 € |
| 106 | Alu Ghobi (Kartoffel mit Blumenkohl, gewürfelten Tomaten, Zwiebeln in Masala-soße / <i>Potato with cauliflower, diced tomatoes, onions in masala sauce</i>) | 11,50 € |
| 107 | Malai Kofta (Bällchen mit Nüssen in Curry-Cashewnuss-Sahnesoße / <i>Balls with nuts in curry cashew cream sauce</i>) | 11,50 € |
| 108 | Veg. Tawa Fry (frisches Indisches Okra, Champignons, Kartoffeln, Auberginen, Bohnen, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, frische Tomaten in Masala-Soße / <i>fresh Indian okra, mushrooms, potatoes, eggplant, beans, courgettes, peppers, onions, fresh tomatoes in masala sauce</i>) | 10,90 € |
| 109 | Veg. Kolapuri (gemischtes frisches Gemüse mit Kokosnuss, Kashmiri, mit Masala in Tomaten Kolapuri-Soße - <i>mittelscharf</i> / <i>mixed fresh vegetables with coconut, Kashmiri, chili with Masala in tomato sauce Kolapuri - medium hot</i>) | 10,90 € |
| 118 | Bombay Alu (Kartoffeln in kräftiger Masala -Soße- <i>mittel scharf</i> / <i>Potatoes in a tasty Masala-sauce - very hot</i>) | 8,50 € |

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis
All dishes served with high-quality Basmati rice

EMPFEHLUNGEN UNSERES CHEFKOCHS / *OUR CHEF'S SPECIALITIES*

- 110 **Chicken Peshawari**^{g,1} (Hühnerbrustfilet mit Knoblauch, Ingwer und Tomaten in einer leichten Tamarindsoße / *Tender chicken with garlic, ginger, tomatoes in a tamarind sauce*) 12,90 €
- 111 **Chicken Hyderabadi**^{g,e} (eine Spezialität aus Hyderabad - *mittel scharf* / *Speciality from Hyderabad - medium hot*) 12,90 €
- 112 **Chicken Chatnard**^{g,h} (eine Spezialität aus Süd Indien - *mittel scharf* / *Speciality of South India - medium hot*) 12,90 €
- 113 **Ente SURYA**^h (Entenbrustfilet mit Kokosnuss und Zwiebeln in *scharfer* Masalasoße / *Tender duck fillet with coconut and onions in hot Masala sauce*) 14,50 €
- 114 **Ente Hyderabadi**^{g,e} (eine Spezialität aus Hyderabad - *mittel scharf* / *Speciality from Hyderabad - medium hot*) 14,50 €
- 115 **Jheenga Nilgiri**^{g,h} (gegrillte Riesengarnellen mit Minze, Koriander, Kokosnuss und Spinat in würziger Soße / *King Prawns grilled with mint, coriander, coconut and spinach in a spicy sauce*) 17,90 €
- 116 **Fisch Machi Madras**^{h,d} (mit Seelachs, Spezialität aus Madras - *mittel scharf* / *a specialty from Madras saithe - medium hot*) 13,00 €
- 117 **Jheenga Hyderabadi**^{g,e} (eine Spezialität aus Hyderabad - *mittel scharf* / *Speciality from Hyderabad - medium hot*) 17,90 €

Gier macht den Menschen im Leben arm,
denn die Fülle dieser Welt macht ihn nicht reich;
Glücklich ist, wer ohne Krankheit;
reich, wer ohne Schulden

Indische Weisheit

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis
All dishes served with high-quality Basmati rice

SÜDINDISCHE SPEZIALITÄTEN / *SOUTH INDIAN SPECIALTIES*

- 801 **Chicken Stew** (grill Hühnerfleisch und Kartoffeln mit Zwiebeln, Ingwer, grüner Chili in Kokosnusssoße / *Chicken and potatoes with onions, ginger, green chilli in coconut sauce*) 12.90 €
- 802 **Pepper Chicken** (zartes Hühnerfleisch mit Pfeffer- Currysoße *sehr scharf* / *tender chicken with pepper and curry sauce*) 13.10 €
- 803 **Chicken Amravati** (grill Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, Kokosnuss in Rot-Currysoße / *chicken with onions, tomatoes, coconut in red curry sauce*) 12.90 €
- 804 **Lamb Coconut Fry** (zartes Lammfleisch in Kokosnuss Sauce mit Ingwer, Knoblauch und Garam Masala - *sehr scharf* / *tender lamb in coconut sauce with ginger, garlic and garam masala*) 13.10 €
- 805 **Meen Moilee** (Zanderfilet in Kokosnuss Sauce mit Curry-Blätter, Ingwer, und einem Hauch von Kukuma / *zander fillet in coconut sauce with curry leaves, ginger and a touch of Kukuma*) 13.50 €
- 806 **Malabari Prawn Curry** (gegrillte Garnelen in Kokosnusssoße mit Knoblauch Kurkuma und grünem Chilis / *Prawns in coconut sauce with garlic, turmeric and green chillies*) 17.90 €
- 807 **Vegetable Stew** (Gewürze Gemüse mit Zwiebeln grüne Chilischoten Knoblauch und Ingwer / *Vegetables with spices, onions, green chillies and ginger garlic*) 10.50 €
- 808 **Urlai Roast** (Kartoffeln mit Zwiebeln in gewürzte Senfsoße *mittel scharf* / *Potatoes and onions in spicy mustard sauce medium hot*) 9.90 €



Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis
All dishes served with high-quality Basmati rice

REIS SPEZIALITÄTEN / RICE SPECIAL

- | | | |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 120 | Vegetable Biryani^{g,h} (mit frischem gemischtem Gemüse / <i>with fresh mixed vegetables</i>) | 10,50 € |
| 121 | Chicken Biryani^g (Hühnerfleisch mit Mandeln und Rosinen / <i>chicken with almonds and raisins</i>) | 11,90 € |
| 122 | Mutton Biryani (Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen / <i>lamb with almonds and raisins</i>) | 12,30 € |
| 123 | Jheenga Biryani^{g,d} (gegrillte Garnelen mit Mandeln und Rosinen / <i>grilled shrimp with almonds and raisins</i>) | 17,40 € |
| 124 | Shajahani Biryani^{g,d,h} (mit Hühnerbrust, Lammstreifen, Shrimps und Nüssen / <i>with strips of chickenbreast, lamb, shrimps and nuts</i>) | 14,50 € |

Thalis (für 2 Personen)

Verschiedene Gerichte auf einem Teller / *Various dishes on a plate*

- | | | |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 138 | Vegetable Thali^g (Palak Paneer / Dalmakahi / Navratan Korma / Dal Tarka)
(3 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat, Nan und Basmati-Reis / <i>Palak Paneer, Dalmakahi, Navratan Korma or Dal Tarka</i>)
<i>3 different vegetable dishes, raita, salad, Nan and Basmati rice</i> | 25,90 € |
| 139 | Surya Thali^{g,h,a} (Tandoori Chicken Masala / Lamm Korma / Palak Paneer)
(2 verschiedene Fleischgerichte, 1 Gemüsegericht, Raita, Salat, Nan und Basmati-Reis / <i>Tandoori Chicken Masala, Lamb Korma, Palak Paneer</i>)
<i>2 different meat dishes, 1 vegetable dish, raita, salad, nan and Basmati rice</i> | 27,90 € |
| 140 | Fisch Thali^{g,h} (Fisch Masala, Fisch Korma, Jheenga Chili)
(3 verschiedene Fischgerichte, Raita, Salat, Nan und Basmati-Reis / <i>Fisch masala, Fisch Korma, Jheenga Chili</i>)
<i>3 different fish dishes, raita, salad, nan and Basmati rice</i> | 33,90 € |

Thalis (für 2 Personen) 3 Gängermenü

Wir servieren Ihnen unsere Thalis auf Original-indischen Platten nach alter Tradition.

Thalis für 2 Personen 3 Gängermenü Mango Creme oder Gulab Jamun

Our Thalis are served in the best Indian tradition on original platters.

Thalis for 2 persons 3-goes menu mango cream or gulab jamun

- | | | |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 141 | Vegetable Thali^g (<i>3 Gängemenü</i>) / mit Dal Suppe oder Pakora und Nachspeiße)
(mit 3 verschiedenen Gemüsegerichten, Salat, Raita, Naan / <i>with a variety of 3 vegetable dishes</i>) | 31,90 € |
| 142 | Surya Thali^{g,h} (<i>3 Gängemenü</i>) / mit Dal Suppe oder Pakora und Nachspeiße Mango Creme oder Gulab jamun mit 2 verschiedenen Fleischgerichten und 1 verschiedenen Gemüsegerichten, Salat, Raita, Naan / <i>with a variety of 2 meat and 1 vegetable dishes</i>) | 35,90 € |
| 143 | Fisch Thali^{g,h} (<i>3 Gängemenü</i>) / mit Dal Suppe oder Pakora und Nachspeiße)
(3 verschiedene Fischgerichte, Raita, Salat, Nan und Basmati-Reis / <i>3 different fish dishes, raita, salad, nan and Basmati rice</i>) | 40,90 € |

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis

All dishes served with high-quality Basmati rice

TANDOORI-BROT-SPEZIALITÄTEN / TANDOORI BREAD-SPECIALS

Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohlelehmofen
Flat bread baked fresh on the charcoal in our clay oven

125	Nan^{g.a} (Ovales Brot aus Hefeteig / <i>oval raised bread</i>)	2,10 €
126	Butter Nan^{g.a} (Hefeteigbrot gefüllt mit Butter / <i>Raised bread filled with butter</i>)	2,90 €
127	Roti^{g.a} (Flaches Vollkornfladenbrot / <i>Flat wholemeal bread</i>)	2,00 €
128	Prantha (Mehrschichtiges Vollkornbrot mit Butter / <i>Layered whole-meal bread with butter</i>)	2,50 €
129	Mint Prantha (gefüllt mit frischer Minze/ <i>filled with fresh mint</i>)	2,90 €
130	Vegetable Prantha (gefüllt mit frischem Gemüse / <i>filled with fresh vegetables</i>)	3,00 €
131	Paneer Kulcha^g (Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse / <i>raised bread filled with homemade cheese</i>)	3,00 €
132	Lachsen Kulcha^g (Hefeteigbrot gefüllt mit Knoblauch / <i>raised bread filled with garlic</i>)	2,90 €
132a	Onion Kulcha (Hefeteigbrot gefüllt mit Zwiebeln / <i>raised bread filled with onions</i>)	2,90 €
133	Keema Nan (Hefeteigbrot gefüllt mit Lammhackfleisch / <i>raised bread filled with minced lamb</i>)	3,90 €

BEILAGEN & JOGHURT / ATTACHMENTS & YOGURT

135	Plain Dahi^g (Einfacher Joghurt)	1,90 €
136	Kheere Ka Raita^g (Gurken-Joghurt)	2,90 €
137	Peas Pulao oder Mushroom Pulao (Basmatireis mit jungen Erbsen oder Champignons / <i>Basmati rice with peas or mushrooms</i>)	3,50 €
138	Paneer Bhujia^g (hausgemachter indischer Käse mit jungen Erbsen / <i>Homemade cheese with fresh peas</i>)	5,50 €
139	Jeera Alu (Kartoffeln mit Kümmel / <i>potatoes with cumin</i>)	5,50 €

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis
All dishes served with high-quality Basmati rice

GETRÄNKEKARTE / BEVERAGE CARD

Biere / BEERS

313	Schweiger Helles Export (vom Fass) ^a ,Gersten	0,50 l	3,30 €
314	Schweiger Helles Export alkoholfrei ^a ,Gersten	0,50 l	3,50 €
315	Schweiger Alt Bairisch Dunkel ^a ,Gersten	0,50 l	3,50 €
316	Schweiger Pilsener (vom Fass) ^a ,weizen	0,33 l	3,00 €
317	Schweiger Schmankerl-Weiße (vom Fass) ^a ,Gersten	0,50 l	3,50 €
318	Schweiger Schmankerl-Weiße Dunkel (Flasche) ^a ,weizen	0,50 l	3,50 €
319	Schweiger Schmankerl-Weiße Alkoholfrei (Flasche) ^a ,Gersten	0,50 l	3,50 €
320	Schweiger Sport-Weiße Leicht (Flasche) ^a ,weizen	0,50 l	3,50 €
321	Indisches Bier (Flasche) ^a ,Gersten	0,33 l	3,00 €
322	Radler (beer and lemonade) ^a ,Gersten	0,50 l	3,10 €

Indische Getränke / INDIAN DRINKS

		0,25 l	0,40 l
330	Lassi süß ⁹ (Hausgemachte indisches Joghurtgetränk)	3,00 €	3,90 €
331	Lassi sauer ⁹ (Hausgemachte indisches Joghurtgetränk)	2,90 €	3,90 €
332	Mango Lassi ⁹ (Joghurtgetränk mit Mango)	3,20 €	4,20 €
333	Bananen Lassi ⁹ (Joghurtgetränk mit Bananen)	2,90 €	4,20 €
334	Maracuja Lassi ⁹ (Joghurtgetränk mit Maracuja)	2,90 €	3,90 €
335	Mangosaft	2,90 €	4,20 €
336	Lycheesaft	2,90 €	4,20 €
337	Guavensaft ¹	2,90 €	4,20 €
338	Mangosaftschorle		3,60 €
349	Lycheesaftschorle		3,60 €
340	Guavensaftschorle ¹		3,60 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE / ALCOHOL-FREE

345	Tafelwasser (Mineral water)	0,50 l	2,50 €
346	Gerolsteiner	0,50 l	3,00 €
347	Gerolsteiner	0,75 l	4,90 €
348	Acqua Panna (Stilles Wasser)	0,50 l	3,20 €
349	Acqua Panna (Stilles Wasser)	0,75 l	4,90 €
350	Eistee	0,40 l	2,90 €
351	Coca Cola ^{1,3}	0,40 l	3,20 €
352	Coca Cola Light ^{1,3,9}	0,40 l	3,20 €
354	Fanta ^{1,3} Sprite	0,40 l	3,20 €
353	Spezi ^{1,3} (Coca Cola and orange)	0,40 l	3,20 €
355	Apfelsaft (apple juice)	0,20 l	2,30 €
356	Apfelsaftschorle (apple juice and mineral water)	0,40 l	3,20 €
358	Orangensaft (orange juice)	0,20 l	2,50 €
357	Orangensaftschorle	0,40 l	3,20 €
359	Johannisbeernektar (currant juice)	0,20 l	2,50 €
360	Johannisbeernektar-Schorle	0,40 l	3,20 €
361	Maracujasaft-Schorle	0,40 l	3,60 €
362	Maracujasaft	0,20 l	2,90 €
363	Rhabarbersaft	0,20 l	2,90 €
364	Rhabarber-Schorle	0,40 l	3,60 €
365	Bitter Lemon ^{3,10} Schweppes	0,20 l	2,40 €
366	Tonic Water ^{3,10} Schweppes	0,20 l	2,40 €
367	Ginger Ale ^{3,10} Schweppes	0,20 l	2,40 €

Weissweine

	Herkunft	0,20l	0,75 l
480 Riesling QbA Weingut Vier Jahreszeiten trocken, unkompliziert und mit voller Frucht, frisch und spritzig:	Deutschland Pfalz	4,50 €	15,50 €
481 dB Chardonnay De Bortoli, New South Wales Aromen tropischer Früchte or allem Lychee und Passionsfrucht, gepaart mit zarter Vanille, mild.	Australien Riverina	4,90 €	17,50 €
482 Grüner Veltliner Qw Weingut Hugl in der Nase spiegelt sich die Veltlinertraube wieder. Saftiger Geschmack mit feinem Pfefferl, kräftiger Körper.	Österreich Weinviertel	3,90 €	13,90 €
483 Gavi DOCG Cantina Volpi, Tortona trocken, hellgelb, im Bukett intensiv, fruchtig und komplex, blumig, reichlich, frisch und ausgewogen, guter Körper.	Italien Piemont	5,20 €	19,00 €
484 Savignon Blanc Casa de Campo trocken, würzig, körperreich, sprizig intensive Aromen tropischer Früchte.	Chile Valle Central	4,50 €	14,50 €
485 Lugana DOC trocken, charakteristisch der feine Duft, angenehm und typisch. Deutlich nach Zitrusfrüchten. Der Geschmack ist frisch, weich und harmonisch.	Italien Lombardei	4,90 €	18,50 €
486 Indische Weisswein	Indien	4,90 €	17,90 €
487 Weiswein Schorle		3,10 €	0,50 l 5,90 €

Weissweine

	Herkunft	0,75 l
488 Traminer Spätlese QW stark expandierender Duft nach ausgereiften, saftigen Früchten, Dekliniert die ganze Aromenleiter für Traminer durch. Angenehme, fruchtgetragene Süße im oberen Spätlesebereich	Österreich Burgenland	28,50 €
489 Lugana DOC Weingut Cá dei Frati ein reintoniger, duftiger Wein mit Noten von Blumen und Kräutern, von Aprikosen und Mandeln schmeichelhaft am Gaumen, vollmundig, zugleich saftig, ausgewogen, weich, mit elegantem Abgang.	Italien Lombardei	28,50 €
490 Pinot Grigio DOC Vigneti Pittaro, Codroipo trocken, im Bukett markant, lang anhaltend, mit einem Strauss von Blumendüften, im Geschmack weich und kräftig.	Italien Friaul	19,50 €
491 Bergsig Chardonnay Bergsig Estate Brede trocken, duftig, vollmundig, mild weinig, wunderbar ausgewogen.	Südafrika River	24,50 €

Rotweine

	Herkunft	0,20l	0,75 l
494 Burgenländer QW Salzl, Burgenland fruchtig, süffig, saftig, sehr harmonisch Ein weicher Wein ohne Ecken und Kanten.	Österreich Burgenland	3,90 €	14,50 €
495 Merlot IGT Cantina Custoza trocken, harmonisch, stimulierend, intensives Bukette	Italien Veneto	4,50 €	15,50 €
496 dB Shiraz De Bortoli, New South Wales im Bouquet interessante Gewürze, Schokolade und Beerenaromen, komplexe Aromen reifer dunkler Früchte sowie Mokka, Zedernholz, gute Struktur mit einer Länge.	Australien Riverina	4,90 €	17,50 €
497 Rioja Raiza DOC Vicente Gandia in der Nase Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und weiteren Waldfrüchten. Angenehm runder Abgang mit perfekter Säure.	Spanien Rioja	5,50 €	19,50 €
498 Cabernet-Carmenere Casa de Campo Agricola Salve S.A., fruchtiges, feines Cabernet-Bukett, voller Körper, feine Beerenfrüchte.	Chile Valle Central	4,20 €	14,50 €
499 Primitivo IGT C.V.T. s.r.l., Tortona trocken, dunkle rubinrote Farbe, im Bukett intensiv mit feinen Noten von Pflaumen, vollmundig.	Italien Apulien	4,90 €	18,00 €
500 Indische Rotwein	Indien	5,50 €	19,90 €
501 Rotwein-Schorle		3,10 €	0,50 l 5,90 €

Rotweine

	Herkunft	0,75 l
504 Classic Rot Österreich Weingut Salzl - bestes Rotweinhaus intensive Himbeeraromen, kräftige Frucht mit Minze und grünem Paprika, kräftige aber weiche Tannine.	Österreichs Burgenland	22,50 €
505 Cabernet Sauvignon Bergsig Estate, Breede River Valley trocken, körperreicher, würziger, saftiger Cabernet Sauvignon.	Südafrika Brede River	24,50 €
506 Nero D'Avola DOC "Solcanto" Antonello Cassara, Alcamo Sizilien intensive rubinrote Farbe, Duft nach reifen Kirschen und Vanille.	Italien	24,50 €
507 Don Baltazar Malbec - Casa Montes dominierende Aromen von Pflaumen, Kirschen und Gewürzen mit einem Hauch von Vanille und Karamell. Sehr kräftig.	Argentinien Mendoza	29,50 €

Rosèweine

	Herkunft	0,20l	0,75 l
494 Weissherbst QbA Dürkheimer Schenkenböhl, Weingut Vier Jahreszeiten halbtrocken ausgewogen, pffiffig Ein Wein, der gut zu würzigen Essen passt.	Deutschland Pfalz	4,10 €	14,50 €
495 Bardolino Chiaretto DOC Casa Vinicola Cesari, Quinzano trocken, frischduftig, leicht, zartrosa Duft von frischen Waldbeeren.	Italien Veneto	4,60 €	19,50 €
496 Frati Rosé DOC Riviera del Garda Bresciano, Cá dei Frati ein frischer und zugleich zarter Wein, der sowohl blumige als auch fruchtige Aromen bietet. Lebhaft und gefällig.	Italien Lombardei		28,50 €

Schaumweine

		0,25 l	0,20 l	0,20 l	0,75 l
498 Prosecco Spumante Extra Dry DOC		4,50 €	21,50 €		
499 Geldermann Carte Blanche Piccolo		6,70 €	23,60 €		
500 Moët & Chandon Brut Imperial Piccolo		19,00 €	66,00 €		





GEROLSTEINER®



VEREINIGTE WEINKELLEREIEN



Gestaltung & Druck: **Firstserv Print & Werbeservice**
(www.firstserv-design.de) • Tel.089 / 21 59 59 15

ZUSATZSTOFFKENNZEICHNUNG:

1- mit Farbstoff 2- mit konserviert 3- mit Antioxidationsmittel 4- mit Geschmacksverstärker 5- geschwefelt
6- geschwärzt 7- mit Phospat 8- mit Milcheiweiß 9- koffeinhaltig 10- chininhaltig 11- mit Süßungsmittel
12- enthält eine Phenylalaninquelle 13- gewachst 14- mit Nitritpökelsalz 15- Taurin 16- Tartrazin

ALLERGENKENNZEICHNUNG

a- glutenhaltiges Getreide b- Krebstiere c- Eierzeugnisse d- Fischerzeugnisse e- Erdnusserzeugnisse
f- Sojaerzeugnisse g- Milcherzeugnisse h- Schalenfrüchte i- Sellerieerzeugnisse k- Senferzeugnisse
l- Sesamerzeugnisse m-Schwefeldioxid n- Lupinenerzeugnisse o- Weichtiere

Wir verwenden in unserer Küche bei der Zubereitung der frischen Speisen
keinerlei Zusatzstoffe wie Geschmacksverstärker oder ähnliches.
für weitere Informationen über Allergenkennzeichnung bitte wenden Sie an unsere Personal.

